



Panamar
amar el pan



2016

Los Destacados



Rejitas

Te presentamos nuestros nuevos snacks de bollería dulce y salada perfectos para darse un capricho en cualquier momento y con un formato muy cómodo para tomar en cualquier lugar. Con una masa deliciosa al paladar, especialmente elaborada para recoger el relleno y conservar la forma de la pieza tras la cocción. Con generosos rellenos (30%) y diferentes sabores conocidos pero con un toque especial que los hace únicos: Crema de Cacao con Avellanas, Cheesecake con Frutos Rojos, Manzana con Canela, Espinacas y Ricotta, Pollo y Cebolla Caramelizada y Queso con Tomate y York.



Hoops

Completamente irresistibles por su suave y esponjosa textura, generosa cobertura, sabor supremo y gran volumen. Elaborados con una exclusiva receta y siguiendo el genuino proceso de elaboración americano consiguiendo un sabor excelente y la máxima duración y calidad. Descubre los nuevos Hoops recubiertos con atractivos toppings que marcarán la diferencia en el punto de venta: Hoops Confetti, Hoops Chips Blancos y Hoops Croc Avellana.



Bollería Mantequilla

Ampliamos nuestra gama de productos elaborados con mantequilla inspirándonos en la tradición de la auténtica bollería francesa y elaborados en procesos productivos donde se prima los reposos de la masa y la calidad suprema de cada uno de los ingredientes. El resultado es un hojaldrado de finísimas y crujientes láminas y un sabor inconfundible capaz de seducir a los paladares más exigentes. Descubre los nuevos Croissants de Mantequilla, la Malla de Crema Caramelizada y los nuevos Mini Sneeken y Mini Pain au Chocolat.



Te damos la bienvenida al nuevo catálogo de productos de Panamar

Te presentamos el nuevo catálogo de productos de PANAMAR con las últimas novedades, resultado de nuestra apuesta por la innovación constante en nuevas recetas, procesos, tecnología y formatos que permitan a nuestros clientes diferenciarse y rentabilizar su negocio.

En él encontrarás productos que responden a las últimas tendencias de mercado. En cuanto a formatos de venta, apostamos por tamaños pequeños, un bocado de placer en cualquier momento del día y por soluciones “on the go” adecuadas para tomar fuera de casa. A nivel ingredientes, apostamos por los sabores auténticos con nuestra gama de productos elaborados con mantequilla y snacks con innovadores sabores ideales para cualquier momento. Y respondiendo al creciente interés de los consumidores por la salud, disponemos cada vez de más referencias con cereales o semillas, así como productos Clean Label (con etiquetas limpias) elaborados con ingredientes 100% naturales y libres de aditivos.

Nuestro objetivo es seguir ofreciendo la máxima calidad, atención, asesoramiento y servicio para garantizar una sólida apuesta de futuro para nuestros clientes.

Panamar

Porque si amas lo que haces... ¿por qué no decirlo?

PANES BLANCOS



Los Panes Blancos se caracterizan por la suavidad de su miga y por su corteza fina y crujiente.



12467 Barra Gourmet

280 g	42 cm	25 uds	30



12468 Bastón Ficelle Gourmet

275 g	52,5 cm	30 uds	28

⌘: 30 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 20-25 min



12469 Bocata Gourmet

135 g	27 cm	60 uds	28

⌘: 20 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 15-18 min

Barras



8160 Barra Súper

340 g	57 cm	25 uds	28



12058 Barra Andaluza

310 g	40,5 cm	20 uds	30



12466 Barra Larga

285 g	47 cm	23 uds	28



8424 Barra de Horno

285 g	45 cm	28 uds	30



8494 Barra V

285 g	43,5 cm	26 uds	30



8209 Barra de Cuarto 260g

260 g	43,5 cm	27 uds	30

⌘: 30 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 20-25 min

Bocadillos



8439 Barra Pequeña

160 g	33 cm	50 uds	28



8269 Bocata Maxi

160 g	30 cm	45 uds	28



8409 Viena Andaluza

155 g	22,5 cm	50 uds	28



8039 Panecillo Súper

130 g	24 cm	30 uds	40



8511 Panecillo

100 g	18 cm	38 uds	48



12595 Panecillo Hostelero

80 g	12 cm	50 uds	40

⌘: 20 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 15-18 min



8197 Pan de Hamburguesa

115 g	12 cm	65 uds	28



8411 Mollete "Horno Antequerano"

110 g	12 cm	70 uds	32



8388 Mollete Andaluza

100 g	12 cm	75 uds	28

⌘: 20 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 7 min

⌚: 15-18 min

⌘: 20 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 7 min

Baguettes



8266 Súper Baguette

290 g	57 cm	30 uds	28



8181 Súper Baguette Clásica

290 g	55 cm	30 uds	28



8507 Baguette

255 g	56 cm	33 uds	28



8505 Baguette Clásica

250 g	56 cm	36 uds	28

✱: 30 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 18-20 min



8506 Baguettina Clásica

120 g	28 cm	76 uds	28



8143 Baguettina Bollo 80g

80 g	19 cm	50 uds	40

✱: 20 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 15-18 min

✱: 20 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 10-15 min

Mini Panecillos



8272 Pan de Hamburguesa Gourmet

70 g	8,5 cm	45 uds	80



12965 Bocatín Mediterráneo 65g

65 g	15 cm	71 uds	48



8354 Bocatín Clásico

60 g	12 cm	65 uds	64



8004 Mini Baguettina

50 g	14 cm	80 uds	40



8007 Bocatín

50 g	10 cm	80 uds	48



12687 Mini Flauta

50 g	15 cm	64 uds	64



12594 Pincho Vasco

35 g	12,5 cm	80 uds	64



8161 Montadito

30 g	8,5 cm	100 uds	64

✱: 20 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 10-15 min



Panes Express y de Molde



12596 Baguettina Clásica Express

120 g	28 cm	70 uds	28



12067 Mini Baguettina Express

40 g	13,5 cm	90 uds	64



12470 Pan Frankfurt Express

75 g	20 cm	45 uds	40



12518 Bocata Espiga Artesano Express

120 g	25 cm	35 uds	40



12403 Pan de Leche Suave Express

100 g	21,5 cm	45 uds	40



12654 Pan de Leche con pepitas de Chocolate Express

80 g	18 cm	60 uds	40

✱: - | 🔥: 180 °C | ⌚: 5 - 7 min



12166 Pan de Molde

800 g	28 cm	8 uds	42



12167 Pan de Molde Integral

800 g	28 cm	8 uds	42



12134 Pan Burguer con Sésamo

84 g	12 cm	30 uds	72



✱: 45-60 min

✱: 30 min

PANES RÚSTICOS



De sabor único, miga alveolada y corteza crujiente. Los Panes Rústicos se caracterizan por un cuidado proceso de elaboración con largos tiempos de reposo y fermentación.

Candeales



NOVEDAD

12912 Barra Picos Candeal

260 g	46 cm	25 uds	30

⌘: 30 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 15-18 min



NOVEDAD

12913 Pan Candeal Minicuaadrados 80g

80 g	10,5 cm	90 uds	30

⌘: 30 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 10-12 min

Tortas



12119 Pan Pavé

450 g	21 cm	14 uds	30



8271 Pan Castilla Redondo

450 g	19,5 cm	20 uds	28

⌘: 30 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 25-30 min



12123 Rebanada Pan Payés

63 g	22 cm	88 uds	28

⌘: 30 min

Panes Tradición



12471 Barra del Norte Tradición

320 g	52 cm	26 uds	28



12661 Barra Grande Tradición 390g

390 g	55 cm	22 uds	28



12611 Barra Familiar Tradición

355 g	55 cm	22 uds	28



12472 Barra Larga Tradición

280 g	50 cm	28 uds	28



12502 Barra Tradición

250 g	42 cm	27 uds	30



12474 Barra Cuadraditos Tradición

280 g	50 cm	28 uds	28



12473 Barra Larga Espiga Tradición

280 g	50 cm	28 uds	28



12503 Barra Espiga Tradición

250 g	42 cm	27 uds	30

⌘: 30 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 20-25 min



Mejor Sabor
Mayor Durabilidad y Volumen
Corteza Ligera y Crujiente
Color Más Intenso







8350 Súper Barra Rústica Mediterránea

380 g	56,5 cm	20 uds	28

⌚ 30 min | 🔥 180 °C | ⚙️ 20-25 min



8378 Súper Baguette Rústica Mediterránea

295 g	57,5 cm	25 uds	28

Panes Rústicos Mediterráneos



8498 Baguette Rústica Mediterránea

270 g	57 cm	31 uds	28



12071 Barra Gallega Mediterránea

275 g	47 cm	22 uds	30



8369 Barra Rústica Mediterránea

265 g	41 cm	23 uds	30

⌚ 30 min | 🔥 180 °C | ⚙️ 20-25 min



8399 Baguettina Rústica Mediterránea

135 g	28 cm	60 uds	28



8358 Bocata Rústico Mediterráneo

170 g	28,5 cm	40 uds	28



8479 Bocata Hostelero Rústico Mediterráneo

130 g	25 cm	50 uds	28



8480 Bocata Gourmet Rústico Mediterráneo

90 g	20 cm	50 uds	40

⌚ 20 min | 🔥 180 °C | ⚙️ 15-18 min

Chapatas y Campesinos



8496 Campesino

265 g	43,5 cm	24 uds	30

⌚ 30 min | 🔥 180 °C | ⚙️ 20-25 min



8508 Bastón Chapata

340 g	57 cm	25 uds	28

⌚ 30 min | 🔥 180 °C | ⚙️ 20-25 min



8006 Chapata 350g

350 g	35 cm	20 uds	30

⌚ 30 min | 🔥 180 °C | ⚙️ 25-30 min

Panes de Cristal



12706 Mediterránea Cristal 300 g

300 g	42 cm	16 uds	30



12703 Mediterránea Cristal 80 g

80 g	12 cm	48 uds	30



con masa madre 100% natural

⌚ 30 min | 🔥 180 °C | ⚙️ 4-6 min







12113 Súper Barra de Pueblo

500 g	55 cm	18 uds	28



12122 Súper Pan de Leña

450 g	51,5 cm	16 uds	28



8487 Barra Plus Tahona

470 g	56 cm	21 uds	28



12064 Baguette Espiga Artesana

250 g	56 cm	32 uds	28



Panes Rústicos



12398 Barra Natural

350 g	50,5 cm	23 uds	28



12105 Pan de Pueblo

320 g	47 cm	22 uds	30



8536 Barra Tahona

285 g	44 cm	25 uds	30



12133 Baguette Artesana Gourmet

280 g	54 cm	32 uds	28



8545 Barra Artesana

270 g	46 cm	25 uds	30



8282 Barra Gallega

270 g	44,5 cm	20 uds	36





8270 Pan Serrano

230 g	44,5 cm	20 uds	36



12092 Pan de Aceite

220 g	38 cm	25 uds	40



Bocatas Rústicos



12527 Pan Rústico Aragonés

185 g	38 cm	26 uds	40



12065 Baguettina Espiga Artesana

125 g	28 cm	65 uds	28



8359 Bocata Natural

170 g	28 cm	40 uds	28



13026 Bocata Tradición Especial 150g

150 g	26 cm	50 uds	28



12991 Chapata Bocata 135g

135 g	22,5 cm	35 uds	48



12992 Bastón Medio Chapata

130 g	27,5 cm	30 uds	48



8218 Campesino Bocata

130 g	20 cm	30 uds	40



12531 Bocata Gallego 130g

130 g	26 cm	50 uds	28



Mini Panecillos Rústicos



12993 Chapata Gourmet 90g

90 g	10,5 cm	65 uds	48



8008 Chapata 60g

60 g	11 cm	70 uds	40



8478 Chapata Pequeña

40 g	9,5 cm	120 uds	48



8363 Campesino Bocatín

50 g	11 cm	80 uds	48



8499 Bocatín Rústico Mediterráneo

50 g	15 cm	71 uds	48



8464 Mini Bocatín Rústico Mediterráneo

40 g	13 cm	100 uds	40



12182 Payesito 80g

80 g	9,5 cm	96 uds	28



12020 Payesito 45g

45 g	7,5 cm	65 uds	64





Panes Madre

Te presentamos nuestras últimas novedades en panadería

LOS PANES MADRE

Una nueva familia de panes que incorpora en su receta **Masa Madre 100% Natural**. Además, estos panes se fabrican en una **línea completamente nueva**, diseñada a semejanza de la centenaria forma de elaborar el pan tradicional.

Esta combinación supone la obtención de unos panes **INIGUALABLES**

Panes **con más sabor**. Panes **con más aroma**. Panes con **mejor color**, más dorados y atractivos. Panes de **corteza crujiente y miga tierna y ligera**. Panes **con mayor durabilidad**. Panes con **materias primas selectas**.

En definitiva, Panes con **personalidad propia**. Panes **que recuerdan a los panes de antes y de siempre**. Panes **elaborados con mimo y tiempo**. Panes **inspirados en la tradición francesa**.



con masa madre 100% natural



NOVEDAD



13030 Barra Horno de Piedra

Una barra elaborada con mucho mimo y cocida en horno de suela de piedra. Incluye masa madre en su receta que le aporta un sabor y aroma característico con un punto de acidez. El resultado es un pan de gran sabor, corteza ligeramente oscurecida y extra crujiente y una miga hidratada.

305 g	44 cm	20 uds	30

12419 Barra con 5 Semillas (Masa Madre)

Destaca por su atractivo y original formado en cuadraditos y enharinado. Con un sabor sorprendente por la masa madre natural y la combinación de harinas de trigo y centeno, junto a 5 tipos de semillas: pipas de girasol, trigo sarraceno, lino dorado, lino marrón y sésamo.

300 g	44 cm	25 uds	30



12513 Barra con Sésamo y Fibra Blanca (Masa Madre)

Barra rústica con masa madre natural ideal para disfrutar del sabor de lo sano. Te conquistará por el peculiar sabor que le aporta el sésamo que, combinado con la fibra blanca de trigo, la convierten en una opción muy sabrosa y saludable.

300 g	48 cm	24 uds	30



12394 Baguette Tostada (Masa Madre)

Con una inmejorable selección de materias primas, destaca por su mezcla de harinas de maíz y de centeno tostadas, que le proporciona un color y sabor característico y diferente. Un pan atrevido y sugerente.

280 g	56 cm	32 uds	28

🌾: 30 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 20-25 min



12741 Barra Integral con Semillas de Girasol (Masa Madre)

Elaborada con masa madre y además integral con fibras que ayudan a regular el tránsito intestinal. Con pipas de girasol presentes tanto en su masa como en su superficie ya que va rebozada con un atractivo topping de sésamo, copos de avena y semillas de girasol.

300 g	42 cm	20 uds	30

🌾: 30 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 20-25 min



12911 Raíz Rústica

Destaca por su atractivo y original formado en cuadraditos y enharinado. Con un sabor sorprendente por la masa madre natural y la combinación de harinas de trigo y centeno, junto a 5 tipos de semillas: pipas de girasol, trigo sarraceno, lino dorado, lino marrón y sésamo.

300 g	53 cm	22 uds	28

🌾: 30 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 15-18 min



12514 Barra Rústica con Masa Madre

Déjate seducir por un aroma y sabor diferente y sorprendente debido a la selección de harinas de trigo y avena integral, junto con malta de trigo caramelizada.

310 g	50 cm	24 uds	28

🌾: 30 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 20-25 min



12490 Bocata Rústico con Masa Madre

El mejor pan con masa madre para los bocadillos más sabrosos. Su inconfundible aroma realza el sabor de cualquier relleno.

130 g	27 cm	60 uds	28

🌾: 20 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 15-18 min

Hogazas y Pan Vitae

con masa madre 100% natural



Un GRAN PAN con un GRAN SABOR
Elaborados con materias primas especialmente seleccionadas y siguiendo procesos de producción de estilo tradicional.

NOVEDAD



12959 Hogaza Wholegrain

340 g	25 cm	15 uds	48
⌚: 60 min 🔥: 180 °C ⌚: 12-16 min			



12717 Hogaza Maíz

400 g	17 cm	6 uds	64
⌚: 60 min 🔥: 180 °C ⌚: 14-18 min			



12908 Hogaza Cereales

400 g	26 cm	7 uds	64

⌚: 60 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 14-16 min



12909 Hogaza Campesina

400 g	27 cm	7 uds	64



12910 Hogaza Aceitunas

500 g	32 cm	6 uds	64

⌚: 90 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 10-14 min



12744 Hogaza Chocolate

500 g	28 cm	6 uds	64



PAN VITAE, con HARINAS ECOLÓGICAS.
Estos panes son Clean Label, productos con etiquetas limpias, con ingredientes 100% naturales y libres de aditivos

NOVEDAD



12766 Hogaza de Trigo Vitae (BIO)

500 g	21 cm	6 uds	64



12726 Hogaza de Centeno Vitae (BIO)

500 g	19 cm	6 uds	64



12749 Hogaza Cereales y Semillas Vitae (BIO)

500 g	17 cm	6 uds	64



12751 Hogaza de Espelta Vitae (BIO)

500 g	20cm	6 uds	64

⌚: 90 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 10-14 min

PANES SALUD



Panes con un gran valor añadido: cereales, fibras, semillas, etc. Imprescindibles para las personas que se preocupan por su salud o que buscan nuevos sabores y texturas.



8298 Barra 200g con muy bajo contenido de sal

200 g	37 cm	30 uds	40



12475 Barra 160g con muy bajo contenido de sal

160 g	25,5 cm	35 uds	40



8085 Medio Castellano Artesano con muy bajo contenido de sal

180 g	29,5 cm	50 uds	28



8142 Barra Integral con muy bajo contenido de sal

230 g	37 cm	30 uds	40



12407 Pan Integral con muy bajo contenido de sal

145 g	29 cm	57 uds	28



8289 Baguettina Integral con muy bajo contenido de sal

110 g	26 cm	65 uds	28

✳️: 20 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 15-18 min

Panes Salud



12665 Barra Multicereales Tradición

270 g	51 cm	28 uds	28



8158 Baguette Integral

250 g	56 cm	35 uds	28



8043 Barra Integral

200 g	37 cm	30 uds	40

✳️: 30 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 18-20 min



8046 Baguettina Integral

110 g	26 cm	65 uds	28



12252 Baguettina Integral con Semillas

110 g	26 cm	75 uds	28



8548 Bocata Integral Rústico

110 g	25 cm	60 uds	28

✳️: 20 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 15-18 min



8509 Panecillo Integral

75 g	17 cm	68 uds	48



28004 Laxipan

115 g	19 cm	50 uds	30



12000 Baguette Sin Gluten

100 g	22 cm	25 uds	72

✳️: 20 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 15-18 min

✳️: 20 min



12978 Pan Kornspitz

240 g	27 cm	30 uds	28



12616 Pan con Pipas de Calabaza y Semillas 260g

260 g	40 cm	27 uds	30

✳️: 20-30 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 17-19 min

✳️: 30 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 16-18 min



12061 Baguette Multicorte con Sémola

250 g	57 cm	32 uds	28



12062 Baguette Multicorte con Centeno

250 g	57 cm	32 uds	28



12063 Baguette Multicorte con Salvado

250 g	57 cm	32 uds	28

✳️: 30 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 18-20 min

Panes Sabores y Cereales



12070 Pan 6 Cereales 190g

190 g	27 cm	50 uds	28



12190 Pan con Avena 190g

190 g	31 cm	50 uds	28



12191 Pan con Soja 190g

190 g	31 cm	50 uds	28



12189 Pan de Centeno 190g

190 g	31 cm	50 uds	28



12050 Pan con Fibras 170g

170 g	27,5 cm	32 uds	40



12052 Pan con Cebolla 170g

170 g	27,5 cm	32 uds	40



12053 Pan con Ajo y Perejil 170g

170 g	27,5 cm	32 uds	40



12253 Pan de Centeno 135g

135 g	18 cm	40 uds	36



12633 Pan de Centeno y Espelta 130g

130 g	21,5 cm	55 uds	28

⌘: 20 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 18-20 min

Mini Panecillos Sabores y Cereales



12400 Pan de Centeno 90g

90 g	13,5 cm	92 uds	28



8459 Panecillo con Soja 80g

80 g	11 cm	90 uds	48



12999 Pan con Pipas de Calabaza y Semillas 80g

80 g	17 cm	40 uds	64

NOVEDAD

⌘: 20 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 15-18 min



12630 Bocatín Rústico 6 Cereales 80g

80 g	16,5 cm	52 uds	64



12562 Panecillo de Aceite 80g

80 g	16 cm	70 uds	48



12416 Pan con Ajo y Perejil 80g

80 g	16 cm	80 uds	40



12193 Pan con Cebolla 80g

80 g	16 cm	70 uds	40



12643 Pan con Queso 70g

70 g	16 cm	74 uds	40



12632 Pan Oliva y Finas Hierbas 70g

70 g	15 cm	76 uds	48



12655 Panecillo Pipas de Calabaza 70g

70 g	11 cm	70 uds	40

⌘: 20 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 10-15 min



Mini Panecillos Sabores y Cereales



28007 Bocatín Integral 60g

60 g	12,5 cm	65 uds	64



12597 Bocatín Mini Integral

40 g	11,5 cm	85 uds	64



12124 Mini Flauta 6 Cereales

50 g	14,5 cm	60 uds	64

⌘: 20 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 10-15 min



12552 Panecillo Pasas y Nueces 40g

40 g	7 cm	60 uds	64



12015 Panecillo Multicereales 45g

45 g	7,5 cm	60 uds	64



12016 Panecillo Pipas de Calabaza 45g

45 g	7,5 cm	60 uds	64



12017 Panecillo Redondo 45g

45 g	8,5 cm	60 uds	64



8392 Surtido Pan Selección
15 uds x 4 sabores: cereales, pasas y nueces, olivas y hierbas provenzales

40 g	9,5 cm	60 uds	64



12129 Surtido Panecillos Redondos 45g
30 uds x 4 sabores: amapola, sésamo, multicereales y pipas de calabaza.

45 g	8,5 cm	120 uds	42

⌘: 20 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 6-8 min

BOLLERÍA DULCE



Disfruta de los desayunos y meriendas
y elige entre un amplio surtido
de croissants, napolitanas, hojaldres... de diferentes
rellenos y tamaños.

Croissants Mantequilla



12202 Croissant Artesano Mantequilla 80g 12205 Croissant Artesano Mantequilla 22g

80 g	80 uds	50
⌘: -	👤: 80-90 min	🔥: 180 °C
🕒: 15-18 min	⌘: 30 min	👤: -
🔥: 180 °C	🕒: 12-15 min	🕒: 12-15 min



NOVEDAD



12177 Mini Croissant Clásico Mantequilla 25g 12593 Croissant Mini Recto Mantequilla 25g 12221 Croissant Micro Mantequilla 12g

25 g	282 uds	50
⌘: 15-30 min	👤: -	⌘: 30 min
🔥: 180 °C	🕒: 13-15 min	🔥: 180 °C
🕒: 12-15 min	🕒: 10-12 min	🕒: 10-12 min

Croissants Manteca



1214 Croissant Artesano Manteca 90g 12204 Croissant Artesano Manteca 65g 12431 Croissant Artesano Manteca 22g

90 g	64 uds	50
⌘: -	👤: 80-90 min	🔥: 180 °C
🕒: 15-18 min	⌘: 30 min	👤: -
🔥: 180 °C	🕒: 12-15 min	🕒: 12-15 min



1271 Croissant Artesano Margarina 120g 1217 Croissant Artesano Margarina 90g

120 g	50 uds	50
⌘: -	👤: 80-90 min	🔥: 180 °C
🕒: 18-20 min	⌘: 30 min	👤: -
🔥: 180 °C	🕒: 12-15 min	🕒: 12-15 min



12203 Croissant Artesano Margarina 70g 12200 Croissant Artesano Margarina 25g

70 g	82 uds	50
⌘: -	👤: 80-90 min	🔥: 180 °C
🕒: 15-18 min	⌘: 30 min	👤: -
🔥: 180 °C	🕒: 12-15 min	🕒: 12-15 min

Croissants Margarina



12179 Croissant Recto Especial 100g 12235 Croissant Recto 75g

100 g	60 uds	50
⌘: -	👤: 80-90 min	🔥: 180 °C
🕒: 18-20 min	⌘: 30 min	👤: -
🔥: 180 °C	🕒: 12-15 min	🕒: 12-15 min



12139 Croissant Recto 45g 12138 Croissant Recto 30g

45 g	268 uds	56
⌘: -	👤: 60-70 min	🔥: 180 °C
🕒: 12-15 min	⌘: 30 min	👤: -
🔥: 180 °C	🕒: 12-15 min	🕒: 12-15 min



1261 Croissant Mini Recto 22g 12222 Triángulo Croissant Margarina

22 g	318 uds	50
⌘: -	👤: 60-70 min	🔥: 180 °C
🕒: 12-15 min	⌘: 30 min	👤: -
🔥: 180 °C	🕒: 12-15 min	🕒: 12-15 min





12436 Caracola Chocolate

120 g	60 uds	50

✳️: - 🍪: 60-70 min 🔥: 180 °C ⌚: 15-18 min



12434 Caracola Mini Chocolate

55 g	7 kg	50

✳️: - 🍪: 60-70 min 🔥: 180 °C ⌚: 12-15 min



12201 Cuerno Mini Chocolate

40 g	8 kg	100

✳️: - 🍪: 60-70 min 🔥: 180 °C ⌚: 12-15 min



12180 Croissant Mini Chocolate

30 g	220 uds	50

✳️: - 🍪: 60-70 min 🔥: 180 °C ⌚: 12-15 min

Caracolas y Napolitanas Dulces



12151 Súper Napolitana Chocolate

135 g	54 uds	50

✳️: - 🍪: 80-90 min 🔥: 180 °C ⌚: 18-20 min



12152 Súper Napolitana Crema

135 g	54 uds	50

✳️: - 🍪: 60 min 🔥: 180 °C ⌚: 15-18 min



12542 Napolitana Chocolate 70g

70 g	102 uds	100

✳️: - 🍪: 60 min 🔥: 180 °C ⌚: 15-18 min



1263 Napolitana Chocolate

115 g	66 uds	50

✳️: - 🍪: 80-90 min 🔥: 180 °C ⌚: 15-18 min



12591 Napolitana Crema

115 g	66 uds	50

✳️: - 🍪: 60 min 🔥: 180 °C ⌚: 15-18 min



12543 Napolitana Crema 70g

70 g	102 uds	100

✳️: - 🍪: 60 min 🔥: 180 °C ⌚: 15-18 min



12174 Mini Napolitana Chocolate

20 g	345 uds	50

✳️: 30 min 🍪: - 🔥: 180 °C ⌚: 10-12 min



12175 Mini Napolitana Crema

20 g	345 uds	50

✳️: 30 min 🍪: - 🔥: 180 °C ⌚: 10-12 min



12176 Mini Napolitana Dulce Surtida
3 bolsas x 115 uds
(2 de chocolate y 1 de crema)

20 g	345 uds	100

✳️: 30 min 🍪: - 🔥: 180 °C ⌚: 10-12 min

Ensaimadas



2035 Ensaimada Grande Rellena Cabello

500 g	10 uds	24

✳️: - 🍪: 180 min 🔥: 160 °C ⌚: 15-18 min



12585 Ensaimada Grande Hojaldrada

95 g	66 uds	50

✳️: - 🍪: 80-90 min 🔥: 180 °C ⌚: 12-15 min



12440 Ensaimada Grande Cabello Hojaldrada

105 g	66 uds	50

✳️: - 🍪: 80-90 min 🔥: 180 °C ⌚: 12-15 min



12584 Ensaimada Pequeña Hojaldrada

35 g	6 kg	50

✳️: - 🍪: 80-90 min 🔥: 180 °C ⌚: 10-12 min



12587 Ensaimada Pequeña Choco Hojaldrada

50 g	6 kg	50

✳️: - 🍪: 80-90 min 🔥: 180 °C ⌚: 10-12 min



12586 Ensaimada Pequeña Crema Hojaldrada

50 g	6 kg	50

✳️: - 🍪: 80-90 min 🔥: 180 °C ⌚: 10-12 min



12438 Ensaimada Pequeña Cabello Hojaldrada

50 g	6 kg	50

✳️: - 🍪: 80-90 min 🔥: 180 °C ⌚: 10-12 min

Hojaldre Dulce



12265 Cremadillo Chocolate

150 g	35 uds	50

✳️: 30 min 🍪: - 🔥: 180 °C ⌚: 25-30 min



12266 Cremadillo Crema

150 g	35 uds	50

✳️: 30 min 🍪: - 🔥: 180 °C ⌚: 25-30 min



6007 Herradura de Chocolate

170 g	40 uds	48

✳️: 30 min 🍪: - 🔥: 180 °C ⌚: 25-30 min



6006 Herradura de Crema

170 g	40 uds	48

✳️: 30 min 🍪: - 🔥: 180 °C ⌚: 25-30 min



12447 Herradura de Cabello

170 g	40 uds	48

✳️: 30 min 🍪: - 🔥: 180 °C ⌚: 25-30 min



3061 Caña de Chocolate 120g

120 g	70 uds	100

✳️: 30 min 🍪: - 🔥: 180 °C ⌚: 25-30 min



12592 Caña de Crema

120 g	50 uds	70

✳️: 30 min 🍪: - 🔥: 180 °C ⌚: 25-30 min



12446 Caña de Cabello

120 g	70 uds	50

✳️: 30 min 🍪: - 🔥: 180 °C ⌚: 25-30 min



12277 Caña de Chocolate 140g

140 g	50 uds	48

✳️: 30 min 🍪: - 🔥: 180 °C ⌚: 25-30 min



12337 Herradura Mini de Chocolate
Incorpora semillas de amapola

27 g	4 kg	50

✳️: - 🍪: - 🔥: 180 °C ⌚: 12-15 min





3052 Palmera

110 g	72 uds	48
-------	--------	----

⌚: 180 °C ⌚: 25-30 min



12444 Mini Palmera 20g

20 g	6 kg	50
------	------	----



3015 Palmerita Mantequilla y Miel

20 g	5 kg	96
------	------	----



12306 Palmerita Multicereales Mantequilla

30 g	5,5 kg	70
------	--------	----



12304 Lazo Mantequilla

30 g	5 kg	100
------	------	-----



12305 Lazo Multicereales Mantequilla

30 g	5 kg	50
------	------	----



4016 Tarta Grande de Manzana Redonda

585 g	10 uds	63
-------	--------	----

⌚: 30 min ⌚: 180 °C ⌚: 25-30 min



12442 Pastel de Manzana

175 g	30 uds	50
-------	--------	----



7043 Pastel de Manzana Ovalado

100 g	42 uds	100
-------	--------	-----



12464 Empanadilla Compota de Manzana

135 g	45 uds	50
-------	--------	----



6076 Triángulo de Chocolate
Incorpora semillas de amapola

120 g	48 uds	50
-------	--------	----



12441 Triángulo de Crema

130 g	48 uds	48
-------	--------	----



12448 Panal Extra Cabello

140 g	66 uds	50
-------	--------	----



12480 Malla de Cabello

80 g	112 uds	100
------	---------	-----



12956 Malla de Crema Caramelizada Manteq

90 g	90 uds	100
------	--------	-----

Especialidades Dulces



12459 Triangulo de Chocolate 150g

150 g	48 uds	48
-------	--------	----

⌚: 30 min ⌚: 180 °C ⌚: 18-20 min



12528 Triángulo Crema 150g

150 g	48 uds	48
-------	--------	----



12558 Flauta de Chocolate

75 g	108 uds	100
------	---------	-----



12559 Flauta de Crema

75 g	108 kg	100
------	--------	-----



2014 Fartons

50 g	5 kg	88
------	------	----



12590 Sneeken Pasas y Nueces

125 g	60 uds	50
-------	--------	----

⌚: 180 °C ⌚: 80-90 min ⌚: 18-20 min



12450 Mini Sneeken Pasas y Nueces

45 g	150 uds	50
------	---------	----

⌚: 180 °C ⌚: 60-70 min ⌚: 12-15 min



12449 Tortell Cabello

110 g	48 uds	50
-------	--------	----

⌚: 180 °C ⌚: 80-90 min ⌚: 12-15 min



27016 Brioches Pequeños

35 g	7 kg	50
------	------	----

⌚: 80-90 min ⌚: 180 °C ⌚: 8-10 min



12339 Bretzel Chocolate

125 g	40 uds	50
-------	--------	----

Incorpora cacahuete

⌚: 60 min ⌚: 180 °C ⌚: 15-18 min



12340 Bretzel Crema

125 g	40 uds	50
-------	--------	----

Incorpora cacahuete



12287 Trenza de Chocolate

110 g	60 uds	50
-------	--------	----



12288 Trenza de Crema

110 g	60 uds	50
-------	--------	----



13001 Trenza Maple

95 g	48 uds	96
------	--------	----

⌚: 180 °C ⌚: 15-18 min



Rejitas Dulces



12984 Rejita Crema Cacao con Avellanas

70 g	55 uds	140



12985 Rejita Cheesecake con Frutos Rojos

70 g	55 uds	140



12986 Rejita Manzana con Canela

70 g	55 uds	140

Rejitas Saladas



12981 Rejita Espinacas y Ricotta

70 g	55 uds	140



12982 Rejita Pollo y Cebolla Caramelizada

70 g	55 uds	140



12983 Rejita Queso con Tomate y York

70 g	55 uds	140

✳️: 30 min | 🍳: - | 🔥: 180 °C | ⌚: 14-16 min

BOLLERÍA SALADA



Descubre un amplio surtido de napolitanas, empanadillas y hojaldres, o las sabrosas pizzas para raciones. Resultan productos ideales para el aperitivo, tomar un tentempié, para la merienda o incluso como comida o cena.



12452 Artesanitos Surtido Tradicional
45 uds de cada sabor: york y queso, tortilla, frankfurt, chistorra

30 g	180 uds	50



12353 Croissant York y Queso

100 g	75 uds	50

✳️: 30 min | 🍳: - | 🔥: 180 °C | ⌚: 12-15 min | ✳️: - | 🍳: 80-90 min | 🔥: 180 °C | ⌚: 18-20 min

Croissants y Napolitanas Saladas



1273 Napolitana Mixta

140 g 54 uds 50

✳️: - 🍳: 80-90 min 🌡️: 180 °C ⏰: 18-20 min



12637 Hojaldrito York y Queso

23 g 4,6 kg 70
Incorpora semillas de sésamo



12638 Hojaldrito Sobrasada

23 g 4,6 kg 70
Incorpora avena integral



12639 Hojaldrito Atún

23 g 4,6 kg 70
Incorpora cacahuete



12641 Hojaldrito Queso

23 g 4,6 kg 70
Incorpora germen de trigo



12642 Hojaldrito Salmón

23 g 4,6 kg 70
Incorpora semillas de amapola



12640 Hojaldrito Paté

23 g 4,6 kg 70
Incorpora semillas de linaza



1058 Mini Napolitanas Surtidas 6 sabores

15 g 6 kg 50

1 bolsa de cada sabor: sobrasada, atún, salmón, queso, paté y anchoa 1 bolsa de cada sabor: york y queso, sobrasada, atún y salmón



12625 Hojaldritos Surtidos

23 g 4,6 kg 70

✳️: 30 min 🍳: - 🌡️: 180 °C ⏰: 15-18 min

Hoialdres Salados y Empanadas



12998 Empanada Cuadrada Atún

1.900 g 7 uds 48



12997 Empanada Redonda Atún

1.300 g 7 uds 42

✳️: - 🍳: - 🌡️: 180 °C ⏰: 45-50 min



12699 Empanada Bocata Atún Gallega

150 g 50 uds 70



12453 Triángulo de York y Queso

130 g 48 uds 48

* Incorpora semillas de sésamo

✳️: - 🍳: - 🌡️: 180 °C ⏰: 15-18 min

✳️: 30 min 🍳: - 🌡️: 180 °C ⏰: 25-30 min



12172 Lámina de Hojaldre 48x32

900 g 12 uds 40

12171 Lámina de Hojaldre 60x40

900 g 10 uds 40

12173 Lámina de Hojaldre 30x40

500 g 17 uds 48

✳️: 30 min 🍳: - 🌡️: 180 °C ⏰: 25-30 min



12544 Empanadilla Hojaldre Espinacas y Queso

120 g 42 uds 50



12545 Empanadilla Hojaldre de Atún y Tomate

120 g 42 uds 50



17011 Empanadilla Hojaldre Bacon

170 g 32 uds 60



17014 Empanadilla Hojaldre Jamón y Queso

170 g 32 uds 60

✳️: 60 min 🍳: - 🌡️: 180 °C ⏰: 25-30 min

Empanadillas Selectas



12498 Empanadilla Selecta de Pisto

125 g 44 uds 50



12532 Empanadilla Selecta de Atún y Tomate

125 g 44 uds 50



12499 Empanadilla Selecta de Pollo

125 g 44 uds 50



12500 Empanadilla Selecta de Guisantes

125 g 44 uds 50

✳️: 30 min 🍳: - 🌡️: 180 °C ⏰: 25-30 min



12693 Mini Empanadilla Selecta de Pisto Mediterránea

50 g 6,5 kg 50



12695 Mini Empanadilla Selecta de Espinacas con Queso

50 g 6,5 kg 50



12694 Mini Empanadilla Selecta de Atún y Tomate

50 g 6,5 kg 50

✳️: - 🍳: - 🌡️: 180 °C ⏰: 25-30 min



12521 Tortilla Redonda Patata Cebolla

800 g	10 uds	91

⌚: - ⏰: - 🔥: 180 °C ⌚: 15-20 min

12481 Base de Pizza (30 x 40 cm)

675 g	12 uds	48

⌚: 20 min ⏰: - 🔥: 180 °C ⌚: 12-15 min

12651 Pizza Mediana York y Queso 14cm

185 g	24 uds	80

⌚: 30 min ⏰: - 🔥: 180 °C ⌚: 12-15 min

12652 Pizza Mediana con Verduras 14cm

185 g	24 uds	80

⌚: 30 min ⏰: - 🔥: 180 °C ⌚: 12-15 min

Pizzas y Bocapizzas

12126 Pizza Rect. York y Queso 30x40

1.300 g	4 uds	48

12127 Pizza Rectangular Atún 30x40

1.300 g	4 uds	48

12128 Pizza Rectangular 4 Quesos 30x40

1.300 g	4 uds	48

12256 Pizza Rect. Pollo Barbacoa 30x40

1.100 g	5 uds	48

12463 Bocapizza Atún y Queso 150g

150 g	20 uds	48

12698 Bocapizza York y Queso 150g

150 g	20 uds	96

12451 Bocapizza Bacon y Queso 150g

150 g	20 uds	96

12298 Bocapizza York y Queso 100g

100 g	20 uds	140

⌚: 30 min ⏰: - 🔥: 180 °C ⌚: 18-20 min

⌚: 30 min ⏰: - 🔥: 180 °C ⌚: 12-15 min

⌚: 30 min ⏰: - 🔥: 180 °C ⌚: 12-15 min

⌚: 30 min ⏰: - 🔥: 180 °C ⌚: 8-10 min

BOLLERÍA PREFERMENTADA



Bollería dulce y salada que, además del proceso de amasado y formado incorpora también la fermentación, de manera que una vez que llega al punto de venta únicamente necesita descongelación y cocción.

Bollería Salada Fermentada

12332 Croissant York y Queso Ferm.

100 g	48 uds	24

21209 Napolitana Mixta Ferm.

140 g	65 uds	56

12690 Delicia Serrana (Jamón Curado y Queso)

75 g	50 uds	100

12691 Delicia Mediterránea (Tomate, Atún y Aceitunas)

75 g	50 uds	100

12692 Delicia Campera (Pollo, Bacon y Queso)

75 g	50 uds	100

⌚: 30 min ⏰: - 🔥: 180 °C ⌚: 18-20 min

⌚: 30 min ⏰: - 🔥: 180 °C ⌚: 12-15 min



Croissants Mantequilla Fermentados



12330 Croissant Artesano Mantecq. Ferm

80 g	60 uds	56
------	--------	----

⌚: 30 min | 🍳: 180 °C | 🌀: 15-18 min

12437 Croissant Multicereal Mantecq. Ferm.

80 g	80 uds	56
------	--------	----

⌚: 30 min | 🍳: 180 °C | 🌀: 18-20 min

12396 Mini Croissant Multicereal Mantecquilla Ferm.

30 g	120 uds	50
------	---------	----

⌚: 30 min | 🍳: 180 °C | 🌀: 12-15 min

12970 Croissant Recto Mantequilla Ferm 90g

90 g	70 uds	56
------	--------	----

⌚: 30 min | 🍳: 180 °C | 🌀: 15-18 min

12515 Croissant Mantecq. Ferm. 80g

80 g	76 uds	56
------	--------	----

⌚: 30 min | 🍳: 180 °C | 🌀: 12-15 min

12967 Croissant Mantecq. Ferm. 70g

70 g	40 uds	100
------	--------	-----

⌚: 30 min | 🍳: 180 °C | 🌀: 15-18 min

12635 Croissant Mantecq. Ferm. 60g 114uds

60 g	114 uds	56
------	---------	----

⌚: 30 min | 🍳: 180 °C | 🌀: 15-18 min

12624 Croissant Mini Recto Mantecquilla Ferm. 25g

25 g	280 uds	56
------	---------	----

⌚: 30 min | 🍳: 180 °C | 🌀: 12-15 min

12433 Croissant Mantecquilla Ferm. 60g 55uds

60 g	55 uds	50
------	--------	----

⌚: 30 min | 🍳: 180 °C | 🌀: 12-15 min

13011 Croissant Recto Chocolate Mantecq. Ferm

90 g	60 uds	56
------	--------	----

⌚: 30 min | 🍳: 180 °C | 🌀: 15-18 min

12390 Croissant Mantecquilla Choco Ferm.

80 g	60 uds	56
------	--------	----

⌚: 30 min | 🍳: 180 °C | 🌀: 15-18 min

12299 Croissant Mini Mantecq. Choco. Ferm. 320 uds

25 g	320 uds	48
------	---------	----

⌚: 30 min | 🍳: 180 °C | 🌀: 12-15 min



Croissants Margarina y Rellenos Fermentados

12309 Croissant Artesano Margarina Ferm. 120g

120 g	40 uds	56
-------	--------	----

⌚: 30 min | 🍳: 180 °C | 🌀: 18-20 min

21102 Croissant Artesano Margarina Ferm. 90g

90 g	50 uds	56
------	--------	----

⌚: 30 min | 🍳: 180 °C | 🌀: 18-20 min

12626 Croissant Artesano Mini Margarina Ferm. 35g

35 g	144 uds	50
------	---------	----

⌚: 30 min | 🍳: 180 °C | 🌀: 12-15 min

21192 Croissant Artesano Manteca Ferm. 90g

90 g	50 uds	56
------	--------	----

⌚: 30 min | 🍳: 180 °C | 🌀: 18-20 min

12140 Croissant Recto Ferm. 45g

45 g	132 uds	56
------	---------	----

⌚: 30 min | 🍳: 180 °C | 🌀: 12-15 min

12554 Croissant Mini Recto Ferm. 22g

22 g	280 uds	56
------	---------	----

⌚: 30 min | 🍳: 180 °C | 🌀: 12-15 min

12331 Croissant Choco Barrita Ferm.

95 g	40 uds	50
------	--------	----

⌚: 30 min | 🍳: 180 °C | 🌀: 18-20 min

21026 Bomba de Chocolate Ferm.

55 g	4 kg	70
------	------	----

⌚: 30 min | 🍳: 180 °C | 🌀: 12-15 min

12435 Cuerno Mini Chocolate Ferm.

40 g	8 kg	56
------	------	----

⌚: 30 min | 🍳: 180 °C | 🌀: 12-15 min





12634 Pain au Chocolat

70 g	50 uds	100
⌚: 30 min 🍪: - 🔥: 180 °C ⏱: 12-15 min		



12971 Mini Pain au Chocolat
25g

25 g	160 uds	80
⌚: - 🍪: - 🔥: 180 °C ⏱: 12-15 min		



12656 Delicias Cheesecake Mantequilla

70 g	50 uds	100
⌚: 30 min 🍪: - 🔥: 180 °C ⏱: 12-15 min		

Napolitanas Fermentadas



12156 Súper Napolitana Chocolate Ferm.

135 g	48 uds	56

⌚: 30 min | 🍪: - | 🔥: 180 °C | ⏱: 18-20 min



21178 Napolitana de Chocolate Ferm. 115g

115 g	70 uds	56



21176 Napolitana de Crema Ferm. 115g

115 g	70 uds	56



12155 Napolitana de Chocolate Ferm. 95g

95 g	72 uds	56



12153 Napolitana de Crema Ferm. 95g

95 g	72 uds	56

⌚: 30 min | 🍪: - | 🔥: 180 °C | ⏱: 15-18 min



12212 Media Napolitana Fácil Chocolate

50 g	120 uds	50



12213 Media Napolitana Fácil Crema

50 g	120 uds	50

⌚: 30 min | 🍪: - | 🔥: 180 °C | ⏱: 12-15 min

Ensaimadas y Especialidades Fermentadas



12422 Ensaimada Grande Hojaldrada Ferm.

95 g	72 uds	56



12439 Mini Ensaimada Hojaldrada Ferm.

35 g	120 uds	50

⌚: 30 min | 🍪: - | 🔥: 180 °C | ⏱: 12-15 min | ⌚: 30 min | 🍪: - | 🔥: 180 °C | ⏱: 10-12 min



12354 Sneeken Pasas y Nueces Ferm.

125 g	54 uds	24



12355 Mini Sneeken Pasas y Nueces Ferm.

45 g	7 kg	24



12972 Mini Sneeken Pasas Fermentado 30g

30 g	150 uds	80

⌚: 30 min | 🍪: - | 🔥: 180 °C | ⏱: 18-20 min | ⌚: 30 min | 🍪: - | 🔥: 180 °C | ⏱: 12-15 min | ⌚: 30 min | 🍪: - | 🔥: 180 °C | ⏱: 12-15 min

DESCONGELAR Y LISTO



Con sólo unos minutos de descongelación están listos para servir. Así, de una forma cómoda y rápida se pueden consumir a cualquier hora comorecién hechos.

Nuevos Hoops



NOVEDAD

Hoops
ELABORADOS
AL ESTILO
AMERICANO



12994 Hoops Confetti
58 g 24 uds 128



12683 Hoops Chip Blancos
59 g 24 uds 128



12682 Hoops Croc Avellana
59 g 24 uds 128

*: 30 min

Hoops



ELABORADOS AL ESTILO
★ AMERICANO ★



12601 Maxi Hoops Azucarados
65 g 48 uds 60



12620 Hoops Azucarado
49 g 72 uds 60



12316 Maxi Hoops Glaseados
70 g 48 uds 60



12317 Maxi Hoops Bombón
80 g 48 uds 60



12300 Hoops Glaseados
50 g 48 uds 96



12421 Hoops Bombón
55 g 33 uds 128



12313 Mini Hoops Glaseados
30 g 75 uds 100



12285 Mini Hoops Bombón
30 g 75 uds 100

*: 30 min



12295 Berlina Bombón Decorada
95 g 48 uds 72



11017 Berlina Bombón
85 g 48 uds 72



11018 Berlina de Crema
85 g 48 uds 72

*: 60 min

Tulipas y Berlinas



12494 Tulipa Albaricque
110 g 15 uds 152



12495 Tulipa Toffee y Chocolate
110 g 15 uds 152



12501 Tulipa Triple Chocolate
110 g 15 uds 152



12496 Tulipa Frutos Rojos
112 g 15 uds 152



12130 Aro Relleno Bombón
71 g 48 uds 80



12131 Aro Relleno Crema
71 g 48 uds 80



13024 Mini Pepito Bombón
60 g 58 uds 96

NOVEDAD



13023 Mini Pepito Crema Azucarado
50 g 70 uds 96

NOVEDAD

*: 60 min

PASTELERÍA



12114 Plancha San Marcos
(precort. 30 raciones)

1.800 g 1 ud 160



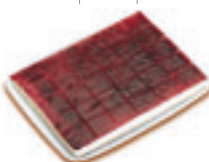
12220 Plancha Tiramisú
(precort. 30 raciones)

1.800 g 1 ud 160



12115 Plancha Selva Negra
(precort. 30 raciones)

1.800 g 1 ud 160



12116 Plancha Queso y Arándanos
(precort. 30 raciones)

1.800 g 1 ud 160

⌘: 60 min

Pastelería



12057 Tarta Doble Bombón

1.000 g 6 uds 42



12004 Tarta de Santiago

800 g 4 uds 30



12006 Brownies (16 porciones)

1.000 g 3 uds 132



12104 Lionesas Nata (20 uds. x 2 bandejas)

1.000 g 1 ud 168



12102 Mini Pastelitos Surtidos (8 variedades)

30 g 1,65 kg 168

Sabores: borracho, lionesa de crema, sarita, mini-petisú de chocolate, pastelito yema, pastel sacher, mini-petisú crema, rizado blanco de trufa a la naranja.



12103 Repostería Fina (10 variedades)

20 g 1,50 kg 198

Sabores: pastel sara, petit four avellana, pastel yogur con arándanos, petit four trufa plátano, mousse limón, petit four tiramisú, flan, pastel chocolate con nueces, bola de coco, rizado de naranja.

⌘: 60 min

ASISTENCIA TÉCNICA Y DEMOSTRACIÓN

Consejos prácticos para garantizar la máxima calidad y acabado de los productos.

ALMACENAMIENTO

Almacena los productos en cámaras de congelación hasta que su uso sea necesario. Durante el almacenamiento, los productos deben conservarse a temperatura estable de -18°C . Proteger siempre los productos con sus bolsas de plástico, convenientemente cerradas.

DESCONGELACIÓN

Sacar el producto del congelador en el mínimo tiempo posible. La descongelación debe realizarse en lugares cerrados a temperatura ambiente y sin corrientes de aire. Respetar los tiempos de descongelación indicados. Una vez que el producto se ha descongelado, no puede volver a congelar.

FERMENTACIÓN

La humedad debe oscilar entre el 75 y el 80%. La temperatura recomendada es de $+28^{\circ}$ / 30°C . Respetar el tiempo de fermentación indicado.



COCCIÓN

La temperatura de cocción a la que hacemos referencia es para hornos de convección (aire caliente). En hornos de placa (suela), la temperatura deberá ser de 30°C más. Los tiempos de cocción indicados son orientativos, pudiendo ser modificados según las preferencias de cada profesional.

ACABADO Y DECORACIÓN

Los productos de decoración más utilizados son:
Huevo: muchos productos se pintan con huevo antes de hornear con el fin de que tomen un atractivo color dorado en la cocción. **Gelatina o almíbar:** después de hornear, se aplica para proporcionar al producto un aspecto más brillante y apetecible. Además, ayuda a que los toppings queden fijados a la pieza. **Toppings dulces:** fideos de chocolate negro o blanco, azúcar glacé, coco rallado, cobertura de chocolate, fruta confitada, crocanti, etc... **Toppings salados:** Almendras, piñones, orégano, sésamo, queso rallado, champiñón en láminas, semilla de amapola, etc...



Peso (g)

Largo (cm)

Unidades/Caja-Kilos/Caja

Cajas/Palet

⌘: Tiempo Descongelación (min)

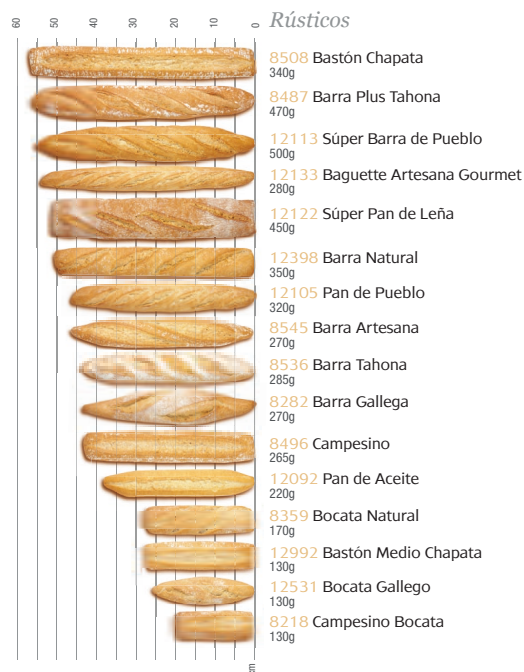
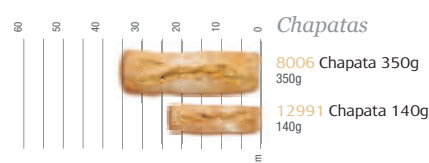
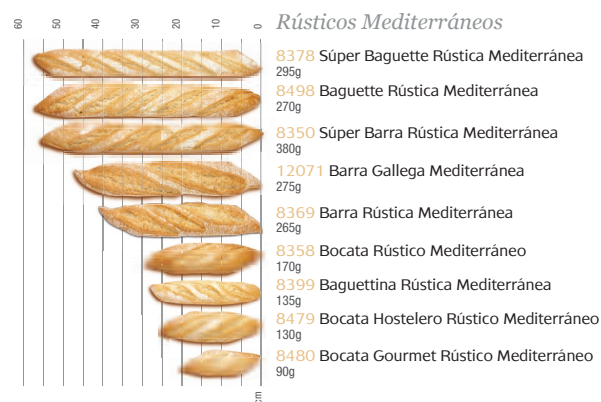
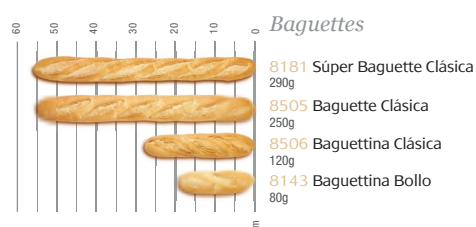
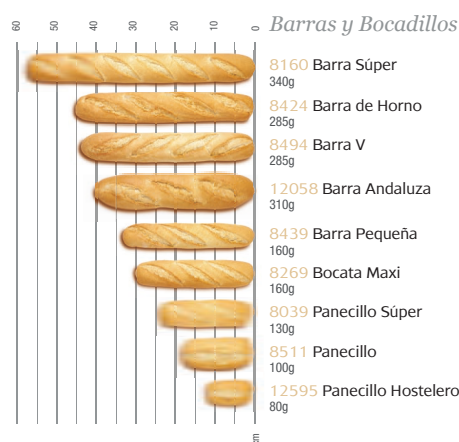
Tiempo Fermentación (min)

Temperatura Horno ($^{\circ}\text{C}$)

Tiempo Cocción (min)

Comparativa

Comparativa de panes distribuida por clases y ordenada por tamaños.





CONTACTO COMERCIAL

Nombre

Teléfono

E-Mail

Panamar

OFICINA CENTRAL

Pol. Ind. Mediterráneo. C/ La Noria, N°3
46550 - Albuixech (VALENCIA)
Tel.: +34 96 140 12 18
Fax: +34 96 140 22 60
Fax Pedidos: +34 96 140 12 73
E-mail: panamar@panamar.es

DELEGACIÓN BARCELONA

Pol. Ind. Can Salvatella
C/ Bellvei, N°41-49. Nave 6-7
08210 - Barberà del Vallés (BARCELONA)
Tel.: +34 93 719 51 16
Fax: +34 93 729 83 35
E-mail: barcelona@panamar.es

DELEGACIÓN MADRID

Parque Industrial Las Monjas
C/ Estaciones, 19
25850 - Torrejón de Ardoz (MADRID)
Tel.: +34 91 882 75 44
Fax: +34 91 883 57 93
E-mail: madrid@panamar.es

DELEGACIÓN MÁLAGA

Pol. Ind. Sta. Teresa
C/ Ronda, N°11-13
29006 - MÁLAGA
Tel.: +34 952 36 42 28
Fax: +34 952 36 34 96
E-mail: malaga@panamar.es

DELEGACIÓN MALLORCA

Pol. Ind. de Marratxi
C/ Camino de la Montaña, N°6
07141 - Palma de Mallorca (BALEARES)
Tel.: +34 97 140 80 51
Fax: +34 97 140 80 45
E-mail: mallorca@panamar.es

DELEGACIÓN MURCIA

C/Río Ebro N° 3
30835 - Sangonera La Seca (MURCIA)
Tel.: +34 968 38 94 39
Fax: +34 968 38 95 89
E-mail: murcia@panamar.es

DELEGACIÓN SEVILLA

Pol. Ind. Navisur
C/ Narciso, N°43
41907 - Valencina de la Concepción (SEVILLA)
Tel.: +34 955 99 96 68
Fax: +34 955 99 96 69
E-mail: sevilla@panamar.es

DELEGACIÓN VALENCIA

Pol. Ind. Mediterráneo
C/ La Fila, N°2
46550 - Albuixech (VALENCIA)
Tel.: +34 96 166 62 83
Fax: +34 96 166 56 56
E-mail: valencia@panamar.es

DELEGACIÓN ZARAGOZA

Pol. Ind. Valdeconsejo
C/ Aneto. Parcela 4G-Nave 1
50410 - Cuarte de Huerva (ZARAGOZA)
Tel.: +34 876 26 15 85
Fax: +34 876 26 11 89
zaragoza@panamar.es

www.panamar.es

