# UN CATÁLOGO DE EXPERIENCIAS DELICIOSAS

**CSM Iberia, S.A.**
C/Fructuós Gelabert, 6-8 - 08970 Sant Joan Despí (Barcelona)
Tel.: 93 477 51 20 - Fax: 93 373 01 51 - www.csmbakerysolutions.com
**Teléfono de atención comercial: 93 275 70 33**

CSM Bakery Solutions — connecting the world of baking — CROEXSA

CROEXSA

# Índice


Quiénes somos 4

Nuestras marcas 6

Nuestras sugerencias

- Sugerencia artesano 8
- Sugerencia bakery coffee 10
- Sugerencia cafeterías 12
- Sugerencia hoteles 14
- Sugerencia restaurantes 16
- Sugerencia catering y colectividades 18

Listado de productos 21

- Black Label 22
- Licencias 25
- Bollería Tradicional 29
- Hojaldres 38
- Bollería Prefermentada 42
- Bollería Salada y Snacks 48
- Bollería Americana 52
- Panes Artis 60
- Panes Clásicos 66
- Semielaborados e Ingredientes 71

## Croexsa, la marca para el mercado español

Croexsa, la marca para la división de CSM Iberia en España, opera desde hace más de 35 años y sus valores –calidad, tradición e innovación– hacen de ella la firma de confianza para el profesional.

**En CSM Bakery Solutions tenemos el objetivo de ser reconocidos como líderes globales en soluciones de panadería, bollería y pastelería.**

Comercializamos y distribuimos productos congelados de alta calidad, ofreciendo todo tipo de soluciones a través de nuestros distintos formatos. Sentimos pasión por contribuir al éxito de nuestros clientes excediendo sus expectativas y adelantándonos a sus necesidades, y por ello ofrecemos además asesoramiento técnico a distribuidores y comercios de los sectores de alimentación y hostelería.

Formamos parte del grupo CSM, que cuenta con la experiencia, tecnología y *know-how* del mayor proveedor mundial de productos de panadería y bollería. Es gracias a nuestros equipos altamente especializados en productos, negocios y áreas geográficas que poseemos un amplio conocimiento de los mercados en los que trabajamos y ponemos a disposición de nuestros clientes una extensa gama adaptada de manera local. Además de nuestras marcas propias, contamos con alianzas estratégicas con marcas de éxito internacional (Milka®, Oreo®, Philadelphia®, The Simpsons®...).

Nuestros productos están disponibles en más de 148 000 establecimientos alrededor del mundo. 2 500 millones de galletas, bollos, booguies y croissants al año que se traducen en casi 7 millones de momentos especiales cada día.

En CSM tenemos un compromiso permanente con la calidad, amor por la tradición, una vocación innovadora, una extensa gama de productos y la más alta voluntad de servicio.

## Black Label

Con la gama Black Label premium bakery, CSM presenta un producto de primera línea. Una gama exclusiva que responde al compromiso por ofrecer bollería de alta calidad, elaborada con los mejores ingredientes y el profundo conocimiento artesanal que nos caracteriza.

## Alianzas estratégicas

CSM Bakery Solutions trabaja codo a codo con grandes marcas líderes en sus mercados para crear productos deliciosos y llamativos, y de la máxima calidad. Su objetivo: despertar la afinidad con los consumidores al acercarle sus marcas favoritas en formatos irresistiblemente sabrosos.

Milka®, Oreo® y Philadelphia® son marcas registradas por Mondelēz International Group utilizadas bajo licencia.



Nuestras marcas

## Artis Tradición

Artis es el auténtico pan de tradición, elaborado según el arte panadero que exige la experta selección de los mejores ingredientes, una larga y cuidada fermentación y una lenta cocción en horno de piedra; el reencuentro con la presencia, el color, el aroma y el sabor artesanos del mejor pan.

## Vitalcereales

Nuestra gama de productos con cereales que destacan por su aroma y sabor, contribuyendo a una dieta sana y equilibrada. Especialidades cuyas recetas incorporan cereales como la avena, el centeno, la linaza, las semillas de girasol o la amapola.

## Baker&Baker

Ninguna otra gama representa la verdadera esencia de la bollería americana como esta. Combinando décadas de experiencia al más puro estilo americano y la innovación de CSM, Baker&Baker honra esta artesanía tan auténtica y distintiva con un portfolio clásico de productos tales como el muffin, el booguie o la auténtica cookie.

# Sugerencia artesano

## Black Label

Bollería de la más alta calidad y con los mejores ingredientes.

Croissant Tradición Black Label
10233424

Croissant Black Label
10148660

Pain Au Chocolat Black Label
10170277

Palmier Black Label
10236593

Ensaimada Black Label
10166685

Ensaimada Mini Black Label
10150594

## Bollería Dulce

Deliciosos placeres con los que endulzar el día.

Croissant Che Margarina
10151321

Palmier 120 g
10151374

Napolitana Chocolate Che
10150895

Herradura Chocolate
10151410

## Bollería Mini

Momentos dulces y sorprendentes.

Croissant Mini Mantequilla
10150529

Croissant Mini Vitalcereales
10150538

Micro Croissant Crema
Micro Croissant Chocolate
10220004 | 10220005

Palmier Petit Vitalcereales
10150950



# Sugerencia artesano

## Bollería Americana

La verdadera esencia de la artesanía americana con todo su genuino sabor.

B&B Muffin Xoc y Naranja
10183982

B&B Muffin Arándanos
10166687

B&B Muffin Pepitas Chocolate
10166688

B&B Cookie Chocolate con Leche
10182950

B&B Cookie Triple Chocolate
10182948

## Semielaborados e Ingredientes

Ingredientes de la mayor calidad a disposición de tu creatividad.

Triángulo Croissant
10151196

Placa Hojaldre
10236408

Madalenas
10151354

Pinmix Crema (crema pastelera)
10149227

Gelina
10151019

# Sugerencia bakery coffee

## Bollería Premium

El inmejorable sabor de la bollería premium.

Croissant Tradición Black Label
10233424

Pain Au Chocolat Black Label
10170277

Croissant de Chocolate Mantequilla Fermentado
10207484

Schnecken
10214918

Trenza Maple Pecan
10218610

## Bollería Mini

Un surtido de momentos deliciosos y placenteros.

Micro Croissant
10220006

Micro Croissant Choco
10220005

Croissant Mini Vitalcereales
10150538

Palmier Petit Vitalcereales
10150950

B&B Midi Booguie Classic
10234111

## Bocadillos

Para dejar volar la creatividad.

Artis Mini Arlequín
10149036

Mollete
10209114

Panecillo
10149625

Artis Mini Chapata
10150179

Triassant Multicereales Express
10193463



# Sugerencia bakery coffee

## Licencias

Vistosidad y sabor en su máximo esplendor.

Muffin de Oreo®
10230720

Booguie de Oreo®
10221047

Croissant Choco Milka®
10237443

Choco Muffin con Milka® relleno 110 g
10237388

Choco Booguie con Milka®
10102914

## Bollería Americana

Un festín para la vista y el paladar.

B&B Booguie Choco
10234591

B&B Booguie Cremoso Frutos Rojos
10223920

B&B Muffin Arándanos
10166687

B&B Muffin Pepitas Chocolate
10166688

B&B Cookie Chocolate con Leche
10182950

## Tartas

Un manjar para los amantes del dulce.

B&B Tarta de Manzana y Nueces Pecan
10193244

B&B Tarta de Queso
10193277

B&B Tarta de Profiteroles
10193239

B&B Tarta de Frutos del Bosque
10193240

B&B Tarta de Mousse de Chocolate
10193237

Milka® y Oreo® son marcas registradas de Mondelēz International Group utilizadas bajo licencia.

# Sugerencia cafeterías

## Bollería Dulce

Delicioso surtido para cualquier momento de consumo.

Croissant Che Express | Mantequilla
10150489 | 10151319

Croissant de Chocolate Mantequilla Fermentado
10207484

Napolitana Chocolate Crema Express
10150898 | 10151368

Ensaimada Black Label
10166685

Palmier
10151418

## Licencias

Alianzas con el mejor sabor.

Muffin de Oreo®
10230720

Booguie de Oreo®
10221047

Choco Muffin con Milka® relleno 110 g
10237388

Choco Booguie con Milka®
10102914

Snack Philadelphia®
10193881

## Bollería Americana

Los auténticos clásicos americanos listos para servir.

B&B Classic Booguie
10234109

B&B Booguie Choco
10234591

B&B Muffin Pepitas Chocolate
10166688

B&B Muffin Sabor Xoc y Naranja
10183982

B&B Cookie Chocolate con Leche
10182950

Milka® y Oreo® son marcas registradas de Mondelēz International Group utilizadas bajo licencia.



Sugerencia cafeterías

## Tartas

Apetecibles y tentadoras, no pueden faltar en tu surtido.

B&B Tarta de Manzana
10215180

B&B Tarta de Queso
10193277

B&B Tarta de Mousse de Chocolate
10193237

B&B Carrot Cake
10214244

B&B Brownie Precortado
10185731

## Snacks Salados

Extensa y apetitosa gama totalmente decorada.

Bocata Pizza
10239595

Empanada Atún Individual
10150587

Pizza Peperoni
10214912

Pizza Jamón y Queso
10227692

Hot Dog
10185252

## Bocadillos

El sabor del mejor pan, en cantidad de estilos y formatos.

Artis Arlequín
10184241

Artis Chapata Hotelera
10150168

Mollete
10209114

Panecillo Mini Flauta
10149625 | 10170346

Baguette Artis Toscana Centeno
10150196 | 10150190

# Sugerencia hoteles

## Panecillos

Pequeños panes elaborados con las mejores materias primas.

Artis Mini Arlequín
10149036

Artis Mini Chapata
10150179

Mini Flauta
10170346

Artis Mini Toscana Centeno
10184224

Artis Nueces Redondo
10149365

## Bollería Dulce

El placer de cada día.

Croissant Petit Recto
| Mini Mantequilla
10150544 | 10150529

Mini napolitana
Chocolate Express | Crema
10150839 | 10150841

Mini Schnecken Express
10150850

Ensaimada
Mini Black Label
10150594

Palmier Petit Vitalcereales
10150950

Mini Trenza Maple Pecan
10219367



Sugerencia hoteles

## Bollería Americana

Siempre a la última con productos de calidad ya listos para servir.

B&B Midi Booguie Classic
10234111

B&B Mini Muffin Xoc
| Manzana y Canela
10180059 | 10180061

B&B Muffin
Manzana con Canela
10230424

B&B Cookie Chocolate
con Leche
10182950

B&B Plumqueque Mármol
10158665

## Tartas

Selección de tartas para servir.

B&B Tarta de Almendra
10151183

B&B Tarta de Mousse de
Chocolate
10193237

B&B Tarta de Queso
10193277

B&B Tarta de Manzana
10215180

B&B Brownie Precortado
10185731

## Semielaborados e Ingredientes

Excelentes ingredientes para pastelería.

Placa Hojaldre
10236408

Plancha de Bizcocho
10236543

Prima Classic (nata)
10187160

Pinmix Crema
(crema pastelera)
10149227

Semifrío Queso
10062989

# Sugerencia restaurantes

## Panecillos

Ideales para combinar con todo tipo de panes y elaboraciones.

Artis Mini Chapata
10150179

Artis Cereales Redondo
10148285

Artis Mini Olivas
10178494

Artis Mini Arlequín
10149036

## Panes para Rebanar

¿Sabores clásicos o más originales? Te damos variedad de opciones para rebanar.

Súper Baguette
10151162

Barra Campestre
10186599

Artis Toscana Centeno
10150190

Artis Higos y Nueces Familiar
10178492

## Selección Snacks

Elaboraciones saladas que destacan por su exquisito sabor.

Hojaldre Espinacas y Queso de Cabra
10153977

Pizza Vegetal
10214913

Pizza Pepperoni
10214912

Pizza Jamón y Queso
10227692

Hot Dog
10185252



Sugerencia restaurantes

## Tartas

Irresistible selección de tartas listas para servir.

B&B Tarta de Mousse de Chocolate
10193237

B&B Tarta de Manzana
10215180

B&B Tarta de Frutos del Bosque
10193240

B&B Carrot Cake
10214244

B&B Brownie Precortado
10185731

## Semielaborados e Ingredientes

Perfectos para crear fácilmente todo tipo de elaboraciones.

Prima Classic (nata)
10187160

Pinmix Crema (crema pastelera)
10149227

Universal (preparado bizcocho)
10166290

Fruffi Manzana
10150661

Semifrío Queso
10062989

# Sugerencia catering y colectividades

## Selección de Panes

El sabor de siempre, en gran cantidad de formatos.

Panecillo
10149625

Panecillo Trigo y Trigo Integral 50g
10149597

Media Baguette | Tercio Baguette
10150797 | 10151184

Baguette
10150196

Baguette con salvado
10150198

## Bocadillos

De gran sabor e ideales para rellenar.

Artis Mini Chapata
10150179

Artis Chapata Hotelera
10150168

Artis Chapata Bocata
10184225

Artis Mini Olivas
10178494

Artis Panecillo Sin Sal
10149739

## Snacks Salados

Una oda al pan y al hojaldre transformada en exquisitas variedades saladas.

Pizza Pepperoni
10214912

Pizza Jamón y Queso
10227692

Empanada Atún Individual
10150587

Hojaldre Espinacas y Queso de Cabra
10153977

Bocata Pizza
10239595



Sugerencia catering y colectividades

## Bollería Dulce

Deliciosas elaboraciones para endulzar el día.

Croissant Che Express | Mantequilla
10150489 | 10151319

Croissant Multicereales Express
10087180

Napolitana Chocolate Express
10150898

Napolitana Crema Express
10151368

Ensaimada Black Label
10166685

## Bollería Americana

Productos de alta calidad, listos para servir y con el genuino sabor americano.

B&B Mini Muffin Xoc | Manzana y Canela
10180059 | 10180061

B&B Bizcocho de la Abuela
10186908

B&B Surtido Mini Booguies Cremosos
10226300

B&B Midi Booguie Classic
10234111

B&B Midi Booguie Xoc
10234592

## Tartas

Suculenta y selecta gama de tartas listas para servir.

B&B Tarta de Almendra
10151183

B&B Tarta de Manzana
10215180

B&B Tarta de Queso
10193277

B&B Tarta de Mousse de Chocolate
10193237

B&B Brownie Precortado
10185731

# Listado de productos

Un innovador portfolio con una extensa gama de productos y alianzas con marcas de éxito internacional.

## Bollería Black Label

### Croissant Tradición Black Label — Ref.ª 10233424

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 85 g | 87 | 64 (8x8) | 20' | 100' a 30-33º | 15' a 185º |

Producto de mantequilla — 27% de mantequilla

### Croissant Black Label — Ref.ª 10148660

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 65 g | 172 | 64 (8x8) | 20' | 90' a 30-33º | 14-16' a 180º |

Producto de mantequilla — 28% de mantequilla

### Pain Au Chocolat Black Label — Ref.ª 10170277

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 75 g | 6,5 kg<br>87 Ud. aprox. | 108 (12x9) | 20' | 90' a 30-33º | 15-17' a 180º |

Producto de mantequilla — 23% de mantequilla

### Palmier Praliné Black Label — Ref.ª 10171646

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 40 g | 6 kg<br>150 Ud. aprox. | 136 (8x17) | 20' | - | 14-16' a 180º |

Producto de mantequilla — 19% de mantequilla

### Palmier Black Label — Ref.ª 10236593

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 120 g | 78 | 108 (12x9) | 30' | - | 29-32' a 170º |

Producto de mantequilla — 26% de mantequilla

### Black Label, una sugerente apuesta

Una exclusiva gama de productos de **auténtica mantequilla** que está elaborada con los mejores ingredientes. Comprometidos con la más alta calidad, ponemos la experiencia artesanal al servicio de las recetas tradicionales más genuinas. **Una deliciosa combinación de texturas y sabor intenso en cada mordisco.**

## Bollería Black Label

### B&B BL Muffin Superfruits y Cereales — Ref.ª 10229764

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 80 g | 20 | 144 (8x18) | 70' | - | - |

Elaborado con masa de cereales ancestrales (escaña, espelta y farro), relleno con una mezcla de arándanos, bayas de goji y frambuesas, y decorado con avena y semillas de amapola.

Producto decorado

### B&B BL Muffin Chocolate Extreme — Ref.ª 10229765

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 80 g | 20 | 144 (8x18) | 70' | - | - |

Elaborado con masa de chocolate, relleno con crema de cacao y decorado con inclusiones de chocolate blanco y negro.

Producto decorado

### B&B BL Muffin Limón y Cheesecake — Ref.ª 10229766

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 80 g | 20 | 144 (8x18) | 70' | - | - |

Elaborado con masa con un toque de refrescante sabor a limón, relleno con crema de cheesecake y decorado con semillas de amapola.

Producto decorado

### Ensaimada Mini Black Label — Ref.ª 10150594

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 30 g | 8,5 kg<br>283 Ud. aprox. | 64 (8x8) | 20' | 90-95' a 30-33º | 4-5' a 210º |

### Ensaimada Mini Chocolate Black Label — Ref.ª 10178508

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 45 g | 4 kg<br>89 Ud. aprox. | 136 (8x17) | 20' | 85-90' a 30-33º | 6-8' a 190º |

### Ensaimada Mini Crema Black Label — Ref.ª 10185850

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 45 g | 4 kg<br>89 Ud. aprox. | 136 (8x17) | 20' | 85-90' a 30-33º | 9-11' a 190º |

### Ensaimada Black Label — Ref.ª 10166685

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 80 g | 80 | 64 (8x8) | 30' | 150-155' a 30-33º | 5-8' a 185º |

### Ensaimada Cabello Black Label — Ref.ª 10173990

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 130 g | 63 | 64 (8x8) | 30' | 150-155' a 30-33º | 8-10' a 185º |

## Mini Choco Muffin con Milka® 30 g

Ref.ª 10192255

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 30 g | 72 | 128 (16x8) | 50' | - | - |

Producto decorado

## Choco Muffin con Milka® 75 g

Ref.ª 10192237

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 75 g | 40 | 80 (8x10) | 70' | - | - |

Producto decorado

Huevos de gallinas camperas

## Choco Muffin con Milka® Relleno 110 g

Ref.ª 10237388

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 110 g | 36 | 48 (8X6) | 120' | - | - |

Relleno con auténtico chocolate Milka®.
Cada caja contiene 48 cápsulas con la marca Milka® para aumentar el reconocimiento de marca.

Producto decorado

Huevos de gallinas camperas

## Choco Booguie con Milka®

Ref.ª 10102914

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 56 g | 48 | 64 (8x8) | 60' | - | - |

Cada caja contiene 48 cápsulas con la marca Milka® para aumentar el reconocimiento de marca.

Producto decorado

## Expositor Milka®

CSM trabaja desde hace años con Milka®, marca líder en el mercado, para ofrecer una amplia variedad de productos, desde todo tipo de muffins hasta booguies decorados. De manera estratégica **ponemos a tu disposición un expositor de metacrilato personalizado con la marca Milka® para darle visibilidad al producto** y lograr una exposición atractiva para el punto de venta y según el tipo de negocio. **Pregunta a tu agente comercial por los materiales disponibles.**

Milka® es una marca registrada del Mondelēz International Group utilizada bajo licencia.

## Croissant Milka®

Ref.ª 10237443

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 66 g | 27 | 56 (7X8) | 30' Tª ambiente | - | - |

Cada caja contiene 27 bolsas con la marca Milka® para aumentar el reconocimiento de marca

## Booguie The Simpsons® Pink

Ref.ª 10231230

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 57 g | 48 | 64 (8x8) | 60' | - | - |

Cada caja contiene 48 cápsulas con la marca The Simpsons® para aumentar el reconocimiento de marca.

Producto decorado

THE SIMPSONS™ & © 2018 FOX

## Muffin de Oreo®

Ref.ª 10230720

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 80 g | 46 | 80 (8x10) | 70' | - | - |

Decorado con auténticos trocitos de galleta y relleno de crema Oreo®.

Producto decorado

## Booguie de Oreo®

Ref.ª 10221047

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 73 g | 48 | 64 (8x8) | 90' | - | - |

Decorado con auténticos trocitos de galleta y relleno de crema Oreo®.
Cada caja contiene 48 cápsulas con la marca Oreo® para aumentar el reconocimiento de marca.

Producto decorado

## Expositor Oreo®

Oreo®, marca de gran reconocimiento en el punto de venta, se alía con CSM para ofrecer **el Booguie y el Muffin que los consumidores estaban esperando.** El frontal personalizado de los expositores de Oreo® hace de estos materiales aliados ideales para el mayor rendimiento y visibilidad de los productos en cada negocio.

**¡Pregúntanos cómo conseguir tu expositor!**

Oreo® es una marca registrada del Mondelēz International Group utilizada bajo licencia.

## Licencias

Snack Philadelphia®

Ref.ª 10193881

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 125 g | 45 | 64 (8x8) | 30-60' | - | 25' a 180-190º |

Relleno de cremoso queso Philadelphia® y decorado con una mezcla de semillas de amapola y semillas de sésamo.
Contiene 45 bolsitas "para llevar" con la marca Philadelphia®.

Producto decorado

### iSnack Philadelphia® para llevar!

Elaboradas con materias primas rigurosamente seleccionadas, **nuestras masas hojaldradas y de croissant multicereales se unen en una sabrosa combinación en el snack salado del momento.** Además, dispone de unas bolsas de papel para que los clientes puedan disfrutar del mejor snack para llevar.

# Bollería Tradicional

### Croissant Mini Artesano — Ref.ª 10151329

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 21 g | 12 kg<br>571 Ud. aprox. | 64 (8x8) | 20' | 30-45' a 30-33º | 8-12' a 190-200º |

### Croissant Artesanito Normal — Ref.ª 10151407

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 25 g | 5,8 kg<br>232 Ud. aprox. | 108 (12x9) | 20' | 20-30' a 30-33º | 10' a 190º |

### Croissant Artesano Normal — Ref.ª 10150478

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 65 g | 128 | 64 (8x8) | 30' | 90-125' a 30-33º | 14-16' a 185-195º |

### Croissant Artesano Margarina — Ref.ª 10150477

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 65 g | 128 | 64 (8x8) | 30' | 90-125' a 30-33º | 14-16' a 185-195º |

### Croissant Artesano Mantequilla — Ref.ª 10150476

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 65 g | 70 | 108 (12x9) | 30' | 75-90' a 30-33º | 14-16' a 175-185º |

Producto de mantequilla  27% de mantequilla

### Croissant Che Normal — Ref.ª 10150491

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 85 g | 96 | 64 (8x8) | 30' | 90-125' a 30-33º | 16-18' a 185-195º |

### Croissant Che Margarina — Ref.ª 10151321

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 85 g | 96 | 64 (8x8) | 30' | 90-125' a 30-33º | 16-18' a 185-195º |

### Croissant Che Vitalcereales — Ref.ª 10175823

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 85 g | 60 | 108 (12x9) | 20' | 100' a 30-33º | 14-18' a 185º |

Producto de mantequilla

### Croissant Gran Pastelero — Ref.ª 10150504

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 91 g | 90 | 64 (8x8) | 30' | 90-125' a 30-33º | 16-18' a 185-195º |

### Croissant Pastelero Plus — Ref.ª 10225565

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 110 g | 81 | 64 (8x8) | 30' | 90-125' a 30-33º | 17-20' a 185-195º |

### Micro Croissant — Ref.ª 10220006

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 12 g | 5 kg<br>417 Ud. aprox. | 136 (8x17) | - | - | 13-15' a 185-190º |

Hornear directamente sin descongelar.

### Micro Croissant Chocolate — Ref.ª 10220005

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 15 g | 4,8 kg<br>320 Ud. aprox. | 136 (8x17) | - | - | 13-15' a 185-190º |

Hornear directamente sin descongelar.

### Cono *take-away* para micro bollería

Para desayunar, para merendar... Cualquier momento del día es perfecto para disfrutar de un **combinado de micro dulces de diferentes formatos y sabores.** La gama de bollería dulce más extensa y en tendencia del mercado es un producto de alta rentabilidad para ofertas y cuenta con materiales disponibles para el punto de venta. **¡Pregúntanos por nuestros conos *take-away*!**

## Micro Croissant Crema

Ref.ª 10220004

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 15 g | 4,5 kg<br>300 Ud. aprox. | 136 (8x17) | - | - | 14-16' a 185-190º |

Hornear directamente sin descongelar.

## Croissant Mini Normal

Ref.ª 10151332

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 21 g | 13 kg<br>619 Ud. aprox. | 64 (8x8) | 20' | 45-60' a 30-33º | 8-12' a 190-200º |

## Croissant Mini Súper

Ref.ª 10150537

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 21 g | 13 kg<br>619 Ud. aprox. | 64 (8x8) | 20' | 45-60' a 30-33º | 8-12' a 190-200º |

## Croissant Mini Mantequilla

Ref.ª 10150529

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 25 g | 7 kg<br>280 Ud. aprox. | 108 (12x9) | 20' | 45-60' a 30-33º | 11-13' a 190º |

Producto de mantequilla  28% de mantequilla

## Croissant Mini Vitalcereales

Ref.ª 10150538

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 21 g | 7 kg<br>333 Ud. aprox. | 108 (12x9) | 20' | 45-60' a 30-33º | 8-12' a 190-200º |

vitalcereales
disfruta sano

Producto de mantequilla  26% de mantequilla

## Croissant Mini Chocolate

Ref.ª 10205082

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 27,5 g | 5,5 kg<br>200 Ud. aprox. | 108 (12x9) | 20' | 20-25' a 30-33º | 12-14' a 190º |

Debido a su pequeño tamaño pueden hornearse inmediatamente después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes.

## NUEVO Croissant Mini Chocolate Blanco

Ref.ª 10240131

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 27,5 g | 200 | 108 (12x9) | 20' | 20-25º a 30-33º | 12-14' a 190º |

Debido a su pequeño tamaño pueden hornearse inmediatamente después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes.

## Croissant Mini Choco Cremoso

Ref.ª 10150516

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 31 g | 6,1 kg<br>197 Ud. aprox. | 108 (12x9) | 20-30' | 30' a 30-33º | 11-13' a 185º |

Debido a su pequeño tamaño pueden hornearse inmediatamente después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes.

## Croissant Mini Praliné

Ref.ª 10150533

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 33 g | 6,5 kg<br>197 Ud. aprox. | 108 (12x9) | 20-30' | 30' a 30-33º | 13-15' a 185º |

Debido a su pequeño tamaño pueden hornearse inmediatamente después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes.

## Croissant Mini Crema

Ref.ª 10150521

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 33 g | 6,5 kg<br>197 Ud. aprox. | 108 (12x9) | 20-30' | 30' a 30-33º | 13-15' a 185º |

Debido a su pequeño tamaño pueden hornearse inmediatamente después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes.

## Mini Caracola Chocolate

Ref.ª 10150815

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 34 g | 6,5 kg<br>191 Ud. aprox. | 108 (12x9) | 30' | 40-45' a 30-33º | 14-16' a 185-195º |

## Mini Caracola Crema

Ref.ª 10151358

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 34 g | 6,5 kg<br>191 Ud. aprox. | 108 (12x9) | 30' | 40-45' a 30-33º | 14-16' a 185-195º |

### Croissant Petit Recto — Ref.ª 10150544

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 42,5 g | 11 kg<br>258 Ud. aprox. | 64 (8x8) | 20' | 70-90' a 30-33º | 14-16' a 185-195º |

### Croissant Recto Mantequilla — Ref.ª 10151338

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 60 g | 12 kg<br>200 Ud. aprox. | 64 (8x8) | 30' | 90-120' a 30-33º | 13-15' a 185º |

Producto de mantequilla  28% de mantequilla

### Croissant Recto Margarina — Ref.ª 10150552

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 62 g | 11 kg<br>177 Ud. aprox. | 64 (8x8) | 30' | 75-100' a 30-33º | 14-16' a 185-195º |

### Croissant Recto Margarina Grande — Ref.ª 10151339

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 85 g | 12 kg<br>141 Ud. aprox. | 64 (8x8) | 30' | 75-100' a 30-33º | 16-18' a 185-195º |

### Croissant Chocolate — Ref.ª 10151324

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 74,5 g | 70 | 108 (12x9) | 30' | 80-100' a 30-33º | 14-16' a 185-195º |

### Croissant Chocolate Cremoso — Ref.ª 10150494

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 105 g | 60 | 108 (12x9) | 30' | 90' a 30-33º | 15-18' a 185º |

### Mini Chic Chocolate — Ref.ª 10158678

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 15 g | 5 kg<br>333 Ud. aprox. | 136 (8x17) | 20' | 30' a 30-33º | 10-12' a 185º |

Debido a su pequeño tamaño pueden hornearse inmediatamente después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes.

### Mini Chic Crema — Ref.ª 10158679

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 15 g | 5 kg<br>333 Ud. aprox. | 136 (8x17) | 20' | 30' a 30-33º | 10-12' a 185º |

Debido a su pequeño tamaño pueden hornearse inmediatamente después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes.

### Chic Chocolate — Ref.ª 10151300

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 20 g | 6,5 kg<br>325 Ud. aprox. | 108 (12x9) | 25' | 45-50' a 30-33º | 11-13' a 190º |

Debido a su pequeño tamaño pueden hornearse inmediatamente después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes.

### Chic Crema — Ref.ª 10151302

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 20 g | 6,5 kg<br>325 Ud. aprox. | 108 (12x9) | 25' | 45-50' a 30-33º | 11-13' a 190º |

Debido a su pequeño tamaño pueden hornearse inmediatamente después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes.

### Napolitana Chocolate 80 g — Ref.ª 10183227

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 80 g | 11,5 kg<br>144 Ud. aprox. | 64 (8x8) | 20' | 70-80' a 30-33º | 14-16' a 190º |

### Napolitana Crema 80 g — Ref.ª 10183226

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 80 g | 11,5 kg<br>144 Ud. aprox. | 64 (8x8) | 20' | 70-80' a 30-33º | 14-16' a 190º |

## Chics, Napolitanas y Schnecken

### Napolitana Chocolate — Ref.ª 10151414

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 92 g | 160 | 64 (8x8) | 30' | 90' a 30-33º | 16-18' a 180º |

### Napolitana Crema — Ref.ª 10151415

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 102 g | 160 | 64 (8x8) | 30' | 90' a 30-33º | 18-20' a 180º |

### Napolitana Chocolate Che — Ref.ª 10150895

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 115 g | 140 | 64 (8x8) | 30' | 90-100' a 30-33º | 17-19' a 180º |

### Napolitana Crema Che — Ref.ª 10150904

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 121 g | 130 | 64 (8x8) | 30' | 90-100' a 30-33º | 19-21' a 180º |

### Napolitana Chocolate XXL — Ref.ª 10150902

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 135 g | 70 | 108 (12x9) | 30' | 90-100' a 30-33º | 18-20' a 180º |

### Schnecken — Ref.ª 10151391

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 100 g | 60 | 108 (12x9) | 30' | 80-85' a 30-33º | 14-16' a 185º |



## Brioches

### Brioche Mini — Ref.ª 10150270

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 25 g | 8 kg<br>320 Ud. aprox. | 108 (12x9) | 20' | 65-75' a 30-33º | 7-9' a 190º |

### Brioche — Ref.ª 10150271

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 60 g | 8 kg<br>133 Ud. aprox. | 108 (12x9) | 30' | 90-100' a 30-33º | 8-10' a 185º |

### Bollo de Mantequilla — Ref.ª 10150229

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 80 g | 30 | 64 (8x8) | 60' | - | - |

Relleno de crema de mantequilla con azúcar. Envasado individualmente y precortado.

## Palmiers y Lazos

### Micro Palmier Mantequilla

Ref.ª 10227332

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 12 g | 5 kg<br>417 Ud. aprox. | 136 (8x17) | - | - | 15-17' a 185º |

Hornear directamente sin descongelar.

Producto de mantequilla · 29% de mantequilla

### Palmier Mini

Ref.ª 10150949

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 15 g | 8 kg<br>533 Ud. aprox. | 108 (12x9) | 20-30' | - | 20-22' a 180º |

### Palmier Praliné Black Label

Ref.ª 10171646

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 40 g | 6 kg<br>150 Ud. aprox. | 136 (8x17) | 20' | - | 14-16' a 180º |

Producto de mantequilla · 19% de mantequilla

### Palmier Black Label

Ref.ª 10236593

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 120 g | 78 | 108 (12X9) | 30' | - | 29-32' a 170º |

Producto de mantequilla · 26% de mantequilla

### Palmier

Ref.ª 10151418

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 105 g | 96 | 108 (12x9) | 20-30' | - | 27-31' a 170º |

### Palmier 120 g

Ref.ª 10151374

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 120 g | 128 | 64 (8x8) | 20-30' | - | 29-33' a 170º |

### Decora tus palmeras

Deja volar tu imaginación con el producto estrella de Croexsa. **La gama de palmeras más amplia del mercado está disponible en varios formatos personalizables.** Chocolate, glaseado, caramelo, frutos secos... ¡Todas las opciones que puedas imaginar para decorar y diferenciarte gracias a una propuesta más atractiva y original!

### Palmier 140 g — Ref.ª 10204657

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 140 g | 60 | 108 (12x9) | 20-30’ | - | 29-33’ a 170º |

### Palmier XXXL — Ref.ª 10187946

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 350 g | 40 | 64 (8x8) | 30’ | - | 42-47’ 180º |

Es aconsejable dar la vuelta a la palmera cuando lleva unos 30 min de cocción para un mejor resultado final.
Caben 2 palmiers por bandeja.

### Palmier Cacao Listo — Ref.ª 10232044

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 115 g | 48 | 60 (6x10) | 45’ | - | - |

Producto decorado

### Palmier Petit Vitalcereales — Ref.ª 10150950

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 30 g | 9,18 kg<br>306 Ud. aprox. | 108 (12x9) | 20’ | - | 18-22’ a 180º |

Producto de mantequilla — 29% de mantequilla

### Palmier Vitalcereales — Ref.ª 10150953

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 105 g | 96 | 108 (12x9) | 20-30’ | - | 27-31’ a 170º |

Producto de mantequilla — 30% de mantequilla

### Mini Lazo Vitalcereales — Ref.ª 10173680

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 18 g | 3,5 kg<br>194 Ud. aprox. | 136 (8x17) | 20’ | - | 13-15’ a 185º |

Producto de mantequilla — 25% de mantequilla

### Lazo Vitalcereales — Ref.ª 10173679

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 30 g | 4 kg<br>133 Ud. aprox. | 108 (12x9) | 20’ | - | 14-18’ a 185º |

Producto de mantequilla — 25% de mantequilla

### Cabezón Chocolate — Ref.ª 10151401

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 28 g | 6,5 kg<br>232 Ud. aprox. | 108 (12x9) | 30’ | - | 23-25’ a 185º |

### Cabezón Crema — Ref.ª 10151291

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 28 g | 6,5 kg<br>232 Ud. aprox. | 108 (12x9) | 30’ | - | 23-25’ a 185º |

### Cabezón Cabello — Ref.ª 10151289

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 28 g | 6,5 kg<br>232 Ud. aprox. | 108 (12x9) | 30’ | - | 23-25’ a 185º |

### Caña Chocolate — Ref.ª 10151403

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 105 g | 75 | 108 (12x9) | 30’ | - | 23-26’ a 185º |

### Caña Crema — Ref.ª 10151404

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 105 g | 75 | 108 (12x9) | 30’ | - | 23-26’ a 185º |

### Herradura Chocolate — Ref.ª 10151410

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 140 g | 55 | 108 (12x9) | 30’ | - | 25-28’ a 185º |

### Herradura Crema — Ref.ª 10151351

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min./Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 140 g | 55 | 108 (12x9) | 30’ | - | 25-28’ a 185º |

### Herradura Cabello — Ref.ª 10150694

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 140 g | 55 | 108 (12x9) | 30’ | - | 25-28’ a 185º |

### Herradura Chocolate XL — Ref.ª 10236367

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 175 g | 60 | 64 (8x8) | 20-30’ | - | ‘30-33’ a 190º |

### Tarta Manzana — Ref.ª 10151394

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 150 g | 40 | 64 (8x8) | 30’ | - | 30-35’ a 185º |

## Bollería Express

### Croissant Recto Express — Ref.ª 10150546

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 85 g | 100 | 64 (8x8) | 10' | - | 25-28' a 185º |

Pulverizar con agua

### Croissant Che Express — Ref.ª 10150489

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 90 g | 64 | 64 (8x8) | 10' | - | 25-28' a 185º |

Pulverizar con agua

### Croissant Che Express Mantequilla — Ref.ª 10151319

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 85 g | 64 | 64 (8x8) | 10' | - | 25-28' a 185º |

Producto de mantequilla · Pulverizar con agua · 27% de mantequilla

### Croissant Multicereales Express — Ref.ª 10087180

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 85 g | 45 | 64 (8x8) | 30-45' | - | 20-22' a 170-180º |

Producto de mantequilla · Producto decorado · 22% de mantequilla

### Triassant Multicereales Express — Ref.ª 10193463

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 95 g | 50 | 64 (8x8) | 15-30' | - | 20' a 180-190º |

Producto decorado

### Triassant, mucho más de lo que parece

Esta fuente de fibra es un **producto versátil, único y diferente.** No se trata de un pan para rellenar, el Triassant es masa de croissant muy crujiente y hojaldrada con forma de triángulo elaborada con una mezcla de 5 cereales y decorado con semillas de girasol, sésamo, linaza amarilla y linaza marrón.

**¡Propuesta saludable! Prueba tu Triassant con salmón fresco a tacos, canónigos, arándanos y un toque de aceite de oliva virgen, ¡una combinación refrescante!**

## Croissant Mini Express

Ref.ª 10150525

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 21 g | 12 kg<br>571 Ud. aprox. | 64 (8x8) | 10' | - | 18-20' a 185º |

Pulverizar con agua

## Mini Napolitana Choco Express

Ref.ª 10150839

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 30 g | 11 kg<br>367 Ud. aprox. | 64 (8x8) | 10' | - | 14-16' a 185º |

Pulverizar con agua

## Mini Napolitana Crema Express

Ref.ª 10150841

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 30 g | 11 kg<br>367 Ud. aprox. | 64 (8x8) | 10' | - | 14-16' a 185º |

Pulverizar con agua

## Napolitana Chocolate Express

Ref.ª 10150898

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 92 g | 140 | 64 (8x8) | 10' | - | 27-29' a 170º |

Pulverizar con agua

## Napolitana Crema Express

Ref.ª 10151368

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 97 g | 140 | 64 (8x8) | 10' | - | 27-29' a 170º |

Pulverizar con agua

## Triángulo Chocolate

Ref.ª 10173675

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 130 g | 50 | 108 (12x9) | 20' | - | 22-24' a 185º |

## Triángulo Crema

Ref.ª 10173676

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 130 g | 50 | 108 (12x9) | 20' | - | 22-24' a 185º |

## Cremallera Chocolate Express

Ref.ª 10150465

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 67 g | 7 kg<br>104 Ud. aprox. | 108 (12x9) | 10' | - | 13-15' a 185º |

Pulverizar con agua

## Cremallera Crema Express

Ref.ª 10150467

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 65,8 g | 7 kg<br>106 Ud. aprox. | 108 (12x9) | 10' | - | 13-15' a 185º |

Pulverizar con agua

## Mini Schnecken Express

Ref.ª 10150850

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 29,5 g | 7 kg<br>237 Ud. aprox. | 108 (12x9) | 10' | - | 18-20' a 185º |

Pulverizar con agua

## Schnecken Express

Ref.ª 10151137

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 100 g | 65 | 108 (12x9) | 10' | - | 23-25' a 170º |

Pulverizar con agua

## Mini Trenza Maple Pecan

Ref.ª 10219367

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 40 g | 100 | 96 (8x12) | 10' | - | 14-15' a 190º |

Contiene una manga de sirope de arce para decorar.

Producto decorado

## Trenza Maple Pecan

Ref.ª 10218610

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 95 g | 48 | 96 | 20' | - | 18-22' a 170-190º |

Contiene una manga de sirope de arce para decorar.

Producto decorado

## Pastel De Crema

Ref.ª 10192870

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 65 g | 100 | 60 (6x10) | - | - | 15-20' a 230-260º |

Hornear directamente sin descongelar.

### Xuxo Mini Express
Ref.ª 10157390

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 48 g | 6,5 kg<br>135 Ud. aprox. | 108 (12x9) | 10' | - | 20-22' a 185º |

Pulverizar con agua

### Xuxo Grande Express
Ref.ª 10157388

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 115 g | 60 | 108 (12x9) | 10' | - | 30-32' a 170º |

Pulverizar con agua

### NUEVO Dúo Croissant de Cacao
Ref.ª 10238096

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 90 g | 36 | 96(8x12) | 20-30' | - | 19-22' a 165-170º |

Producto de mantequilla

### NUEVO Dúo Croissant Frambuesa
Ref.ª 10235527

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 90 g | 36 | 96(8x12) | 20-30' | - | 19-22' a 165-170º |

Producto de mantequilla

## Bollería Prefermentada

### Croissant Artesano Fermentado
Ref.ª 10234354

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 85 g | 44 | 64 (8x8) | 30' | - | 18' a 175º |

Pintado con huevo

### Soluciones rápidas prefermentadas

El producto ideal para negocios que buscan rapidez, máxima facilidad de manipulación... y los mejores resultados. Desde piezas tradicionales a especialidades, resulta una gama ideal para hornear según demanda, ya que los productos no requieren fermentación.

**¿Una idea? La oferta del producto más un café con leche en el desayuno o en la merienda te ayudará a sacarles mayor rendimiento.**

### Croissant Artesano Mantequilla Fermentado
Ref.ª 10236471

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 75 g | 60 | 64 (8x8) | 20-30' | - | 20-24' a 170º |

Producto de mantequilla · Pintado con huevo · 20% de mantequilla

### Croissant Recto Mantequilla Fermentado
Ref.ª 10207482

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 60 g | 50 | 72 (8x9) | 20-30' | - | 15-18' a 170º |

Producto de mantequilla · Pintado con huevo · 25% de mantequilla

### Croissant Chocolate Mantequilla Fermentado
Ref.ª 10207484

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 90 g | 48 | 72 (8x9) | 20-30' | - | 15-18' a 170º |

Pintado con huevo · Producto decorado · 16% de mantequilla

### Napolitana Chocolate Che Fermentada
Ref.ª 10207485

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 120 g | 40 | 72 (8x9) | 15-30' | - | 15-20' a 170º |

Pintado con huevo

### Napolitana Crema Che Fermentada
Ref.ª 10207486

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 120 g | 40 | 72 (8x9) | 15-30' | - | 15-20' a 170º |

Pintado con huevo

### Mini Schnecken
Ref.ª 10227354

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 35 g | 120 | 80 (8x10) | - | - | 16-18' a 170º |

Producto de mantequilla · 12% de mantequilla

### Schnecken
Ref.ª 10214918

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 110 g | 50 | 56 (8x7) | 20' | - | 18-20' a 185º |

Producto de mantequilla · 15% de mantequilla

### Roll de Canela
Ref.ª 10228258

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 100 g | 36 | 96 (8x12) | 30' | - | 12-14' a 180º |

Contiene una manga de cobertura blanca para decorar.

## Bollería Salada

### NUEVO Pizzette con queso — Ref.ª 10206387

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 19 g | 4 kg 200 Ud. aprox. | 81 (9x9) | 30' | - | 12-16' a 170-190º |

### Chic Atún — Ref.ª 10151298

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 20 g | 6,5 kg 325 Ud. aprox. | 108 (12x9) | 25' | 45-50' a 30-33º | 11-13' a 190º |

Debido a su pequeño tamaño, pueden hornearse después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes (decongelar 30' y hornear 1-3' menos de lo recomendado).

### Chic Sobrasada — Ref.ª 10150394

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 20 g | 6,5 kg 325 Ud. aprox. | 108 (12x9) | 25' | 45-50' a 30-33º | 11-13' a 190º |

Debido a su pequeño tamaño, pueden hornearse después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes (decongelar 30' y hornear 1-3' menos de lo recomendado).

### Chic Jamón y Queso — Ref.ª 10150388

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 20 g | 6,5 kg 325 Ud. aprox. | 108 (12x9) | 25' | 45-50' a 30-33º | 11-13' a 190º |

Debido a su pequeño tamaño, pueden hornearse después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes (decongelar 30' y hornear 1-3' menos de lo recomendado).

### Surtido Básico Chics Salados — Ref.ª 10239040

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 20 g | 6 kg 300 Ud. aprox. | 108 (9x12) | 25' | 45-50' | 11-13' a 190º |

Contiene 4 bolsas de 1,5 kg de cada variedad: atún, sobrasada, foie gras, jamón y queso.
Debido a su pequeño tamaño, pueden hornearse después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes.

### Croissant Mini Bikini — Ref.ª 10150514

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 29 g | 6 kg 207 Ud. aprox. | 108 (12x9) | 20-30' | 30' a 30-33º | 11-13' a 185º |

### Croissant Mini Frankfurt — Ref.ª 10150528

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 33 g | 6 kg 182 Ud. aprox. | 108 (12x9) | 20-30' | 30' a 30-33º | 11-13' a 185º |

### Croissant Bikini
Ref.ª 10150485

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 98 g | 60 | 108 (12x9) | 30’ | 80-100’ a 30-33º | 14-16’ a 185-195º |

### Napolitana Jamón y Queso en Lonchas
Ref.ª 10150914

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 119 g | 115 | 64 (8x8) | 30’ | 90’ a 30-33º | 16-18’ a 180º |

### Napolitana Atún Express
Ref.ª 10150892

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 92 g | 80 | 108 (12x9) | 10’ | - | 27-29’ a 170º |

Pulverizar con agua

### Triángulo Pizza
Ref.ª 10173674

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 130 g | 50 | 108 (12x9) | 20’ | - | 22-24’ a 185º |

## Snacks

### Hot Dog
Ref.ª 10185252

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min./Tª | Coc. min./Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 118 g | 48 | 56 (8x7) | 20’ | - | 15’ a 185º |

Huevos de gallinas camperas

### Hojaldre Espinacas y Queso Cabra
Ref.ª 10153977

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 135 g | 24 | 112 (8x14) | 30’ | - | 30’ a 180-200º |

### Empanada Atún Individual
Ref.ª 10150587

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 140 g | 70 | 42 (7x6) | - | - | 25-30’ a 170-180º |

### Empanada Atún Redonda
Ref.ª 10150588

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 1300 g | 5 | 60 (6x10) | - | - | 30-40’ a 170-180º |

### Bocata Pizza
Ref.ª 10239595

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 140 g | 36 | 72 (8x9) | - | - | 8-10’ a 190º |

### Pizza Jamón y Queso
Ref.ª 10227692

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 153 g | 24 | 80 (8x10) | 10-30’ | - | 14’ a 170-190º |

### Pizza Pepperoni
Ref.ª 10214912

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 185 g | 24 | 80 (8x10) | 10-30’ | - | 14’ a 170-190º |

### Pizza Vegetale
Ref.ª 10214913

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 179 g | 24 | 80 (8x10) | 10-30’ | - | 14’ a 170-190º |

### Pizza Tonno
Ref.ª 10214914

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 177 g | 24 | 80 (8x10) | 10-30’ | - | 14’ a 170-190º |

### Empanadilla Mini Jamón y Queso
Ref.ª 10237040

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 30 g | 4 kg | 128 (16x8) | 60’ | - | 25-30’ a 180º |

Pintado con huevo  Producto decorado

### Empanadilla Mini Atún
Ref.ª 10237037

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 30 g | 4 kg | 128 (16x8) | 60’ | - | 25-30’ a 180º |

Pintado con huevo  Producto decorado

### Empanadilla Mini de Carne
Ref.ª 10237039

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 30 g | 4 kg | 128 (16x8) | 60’ | - | 25-30’ a 180º |

Pintado con huevo  Producto decorado

### Pizza para llevar, ¡fácil!

La pizza es la especialidad salada más popular en todo el mundo. Con diferentes variedades de alta calidad y una masa muy sabrosa, **su formato individual y su apariencia atractiva la convierten en un producto ideal para consumir a cualquier hora y en cualquier lugar.** Con los materiales para llevar puedes, además, ponérselo fácil a tus clientes en su momento snack. ¡No lo dudes y consúltanos para obtener los materiales *take-away* disponibles!

## Muffins

### B&B Mini Muffin Xoc — Ref.ª 10180059

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 30 g | 72 | 128 (16x8) | 50' | - | - |

### B&B Mini Muffin Copos de Azúcar — Ref.ª 10180060

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 30 g | 72 | 128 (16x8) | 50' | - | - |

### B&B Mini Muffin Manzana y Canela — Ref.ª 10180061

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 30 g | 72 | 128 (16x8) | 50' | - | - |

### B&B Queque Xoc con Avellanas — Ref.ª 10186913

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 80 g | 40 | 80 (8x10) | 80' | - | - |

### B&B Muffin Manzana con Canela — Ref.ª 10230424

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 80 g | 40 | 80 (8x10) | 80' | - | - |

Producto decorado

### B&B Muffin Yogur y Arándanos — Ref.ª 10230426

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 80 g | 40 | 80 (8x10) | 80' | - | - |

Producto decorado

### B&B Muffin Limón y Naranja — Ref.ª 10230425

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 80 g | 40 | 80 (8x10) | 80' | - | - |

Producto decorado

### B&B Muffin Arándanos — Ref.ª 10166687

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 100 g | 36 | 56 (8x7) | 100' | - | - |

Producto decorado  Huevos de gallinas camperas

### B&B Muffin Pepitas Chocolate
Ref.ª 10166688

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 100 g | 36 | 56 (8x7) | 100' | - | - |

Producto decorado · Huevos de gallinas camperas

### B&B Muffin Choco Nougat
Ref.ª 10172866

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 120 g | 36 | 56 (8x7) | 120' | - | - |

Producto decorado

### B&B Muffin Frutos Rojos
Ref.ª 10172879

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 120 g | 36 | 56 (8x7) | 120' | - | - |

Producto decorado

### B&B Muffin Xoc y Naranja
Ref.ª 10183982

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 120 g | 36 | 56 (8x7) | 120' | - | - |

Producto decorado

### B&B Bizcocho de la Abuela
Ref.ª 10186908

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 70 g | 54 | 80 (8x10) | 60' | - | - |

Huevos de gallinas camperas

### B&B Plumqueque Manzana y Canela
Ref.ª 10158664

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 400 g | 6 | 128 (16x8) | 120-180' | - | - |

Producto envasado individualmente.

### Variedad para tu negocio

**La amplia variedad de nuestros muffins cuenta con diferentes formatos y tamaños y es muy atractiva** visualmente por sus decoraciones. Adaptándose a un público o a una necesidad concreta, sus sabores son para todos los gustos y resultan un producto de máxima facilidad para descongelar y servir, ideal para acompañar en ofertas o en formatos *take-away*.

### B&B Plumqueque Mármol
Ref.ª 10158665

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 400 g | 6 | 128 (16x8) | 120-180' | - | - |

Producto envasado individualmente.

### B&B Bizcocho doble chocolate
Ref.ª 10229441

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 75 g | 25 | 180 (12x15) | 60' | - | - |

Bizcocho precortado.

Producto decorado · Huevos de gallinas camperas

### B&B Bizcocho de Frutos Secos
Ref.ª 10231089

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 75 g | 25 | 180 (12x15) | 60' | - | - |

Bizcocho precortado.

Producto decorado · Huevos de gallinas camperas

### B&B Bizcocho de Frutos Rojos y Avellanas
Ref.ª 10230461

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 75 g | 25 | 180 (12x15) | 60' | - | - |

Bizcocho precortado.

Producto decorado · Huevos de gallinas camperas

## Booguies y Cookies

### B&B Mini Booguie Azucarado
Ref.ª 10226298

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 23 g | 80 | 72 (8x9) | 60' | - | - |

Producto decorado

### B&B Mini Booguie Xoc
Ref.ª 10226299

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 25 g | 80 | 72 (8x9) | 60' | - | - |

Producto decorado

### B&B Midi Booguie Xoc
Ref.ª 10234592

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 30 g | 80 | 120 (8x15) | 30' | - | - |

### B&B Midi Booguie Classic
Ref.ª 10234111

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 28 g | 65 | 88 (8x11) | 15-20' | - | - |

## B&B Surtido Mini Booguies Cremosos — Ref.ª 10226300

De fresa

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 32 g | 20 | 88 (8x11) | 60’ | - | - |

Relleno de mermelada de fresa, cubierto con glaseado blanco y decorado con trocitos de azúcar rosa.

De avellanas y cacao

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 32 g | 20 | 88 (8x11) | 60’ | - | - |

Relleno de crema de cacao con avellana, cubierto con glaseado de chocolate y decorado con virutas de chocolate negro, chocolate con leche y chocolate blanco.

De caramelo

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 32 g | 20 | 88 (8x11) | 60’ | - | - |

Relleno de caramelo, cubierto con glaseado de caramelo y decorado con azúcar con sabor a caramelo.

Producto decorado

## B&B Classic Booguie — Ref.ª 10234109

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 52 g | 72 | 60 (4x15) | 15-20’ | - | - |

## B&B Booguie Choco — Ref.ª 10234591

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 55 g | 48 | 96 (8x12) | 45’ | - | - |

## B&B Booguie Azucarado — Ref.ª 10174194

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 65 g | 48 | 60 (4x15) | 30-45’ | - | - |

## B&B Booguie Cremoso de Cacao — Ref.ª 10223919

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 75 g | 48 | 72 (8x9) | 90’ | - | - |

Relleno de crema de cacao, con cobertura de chocolate y decorado con glaseado blanco.

Producto decorado

### Una piruleta original con mini booguies

Nuestro **cremoso surtido de booguies es idóneo para originales combinaciones.** Rellenos de mermelada de fresa, crema de cacao con avellana o caramelo, están cubiertos con deliciosos glaseados blancos, de chocolate o caramelo, y decorados de manera original con virutas o azúcar con sabores. Un delicioso surtido que enamorará a todos los paladares.

## B&B Booguie Cremoso de Frutos Rojos — Ref.ª 10223920

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 76 g | 48 | 72 (8x9) | 90’ | - | - |

Relleno de mermelada de frutos del bosque, cubierto con glaseado blanco y decorado con granas rosadas.

Producto decorado

## B&B Cookie Triple Chocolate — Ref.ª 10182948

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 72 g | 24 | 144 (18x8) | 60-120’ | - | - |

## B&B Cookie Chocolate con Leche — Ref.ª 10182950

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 72 g | 24 | 144 (18x8) | 60-120’ | - | - |

## B&B Cookie Doble Chocolate (cruda) — Ref.ª 10083663

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 50 g | 90 | 144 (16x9) | - | - | 11-13’ a 165º |

Hornear directamente sin descongelar.

## B&B Cookie Chocolate con Leche (cruda) — Ref.ª 10083575

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 50 g | 90 | 144 (16x9) | - | - | 11-13’ a 165º |

Hornear directamente sin descongelar.

## B&B Cookie Frambuesa y Chocolate Blanco (cruda) — Ref.ª 10083721

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 80 g | 96 | 80 (8x10) | - | - | 11-13’ a 165º |

Hornear directamente sin descongelar.

### Saca partido a la Bollería Americana

La diversidad de producto de Bollería Americana, muffins, booguies y cookies, supone una **amplia variedad de sabores y formatos listos para consumir** con apetecibles opciones para todo tipo de cliente. Los expositores de producto son una manera atractiva de ampliar la venta en puntos estratégicos y dar la máxima visibilidad a estos productos. Pregúntanos cómo conseguir nuestro expositor de metacrilato que, además, te permite personalizar el frontal con la imagen de tu negocio.

## B&B Tarta de Almendra

Ref.ª 10151183

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 600 g | 6 | 44 (4x11) | 60' 2 h 30' en refrigeración | - | - |

## B&B Carrot Cake

Ref.ª 10214244

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 1250 g | 1 | 216 (12x18) | 6 h Tª ambiente 8 h en refrigeración | - | - |

Huevos de gallinas camperas

Núm. de porciones: 10 porciones.

Duración: 2 días a 20º.

## B&B Tarta de Frutos del Bosque

Ref.ª 10193240

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 1500 g | 1 | 216 (12x18) | 12 h en refrigeración | - | - |

Huevos de gallinas camperas

Núm. de porciones: 12 porciones.

Duración: 2 días a 4-7º (nevera).

## B&B Tarta de Mousse de Chocolate

Ref.ª 10193237

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 1600 g | 1 | 216 (12x18) | 12 h en refrigeración | - | - |

Huevos de gallinas camperas

Núm. de porciones: 12 porciones.

Duración: 2 días a 4-7º (nevera).

## B&B Tarta de Profiteroles

Ref.ª 10193239

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 1650 g | 1 | 216 (12x18) | 12 h en refrigeración | - | - |

Huevos de gallinas camperas

Núm. de porciones: 12 porciones.

Duración: 2 días a 4-7º (nevera).

## B&B Tarta de Manzana

Ref.ª 10215180

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 1800 g | 1 | 312 (12x26) | 6 h Tª ambiente 12 h en refrigeración | - | - |

Huevos de gallinas camperas

Núm. de porciones: 12 porciones.

Duración: 3 días a 4-7º (nevera) / 1 día a 18-25º.

## B&B Tarta de Queso

Ref.ª 10193277

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 2400 g | 1 | 216 (12x18) | 6 h Tª ambiente 12 h en refrigeración | - | - |

Huevos de gallinas camperas

Núm. de porciones: 12 porciones.

Duración: 2 días a 4-7º (nevera).

## B&B Tarta de Manzana y Nueces Pecan

Ref.ª 10193244

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 2500 g | 1 | 216 (12x18) | 6 h Tª ambiente 12 h en refrigeración | - | - |

Huevos de gallinas camperas

Núm. de porciones: 12 porciones.

Duración: 3 días a 4-7º (nevera) / 1 día a 18-25º.

## B&B Brownie Precortado

Ref.ª 10185731

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 2500 g | 1 | 216 (24x9) | 1 h 30' Tª ambiente | - | - |

Núm. de porciones: 30 porciones.

## B&B Plancha San Marcos

Ref.ª 10237695

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 1800 g | 4 | 36 (4x9) | 90-120' en refrigeración | - | - |

Producto decorado

Núm. de porciones: 30 porciones.

## B&B Plancha Tiramisú

Ref.ª 10237696

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 1800 g | 4 | 36 (4x9) | 90-120' en refrigeración | - | - |

Producto decorado

Núm. de porciones: 30 porciones.

## B&B Plancha Queso y Arándanos

Ref.ª 10237698

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 1800 g | 4 | 36 (4x9) | 90-120' en refrigeración | - | - |

Producto decorado

Núm. de porciones: 30 porciones.

## B&B Plancha Selva Negra

Ref.ª 10237697

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 1800 g | 4 | 36 (4x9) | 90-120' en refrigeración | - | - |

Producto decorado

Núm. de porciones: 30 porciones.

## Auténtico Brownie Americano

En Croexsa el auténtico brownie de chocolate con nueces pecanas se sirve en bandejas de 30 porciones, un envase muy conveniente, de fácil manipulación y longevidad cuya versatilidad te permitirá descongelar las porciones que necesites y personalizarlas para elaborar diferentes postres.

**¡Idea! 1 porción de brownie + helado de naranja + sirope de fresa + naranja natural**

## Panes Tradicionales

### Artis Mini Arlequín — Ref.ª 10149036

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 40 g | 13,5 cm | 160 | 28 (4x7) | 10' | - | 13-16' a 190º |

Horno de piedra

### Artis Mini Chapata — Ref.ª 10150179

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 40 g | 7 cm | 160 | 28 (4x7) | 10' | - | 13-16' a 190º |

Horno de piedra

### Artis Viena — Ref.ª 10148288

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 45 g | 8,7 cm | 82 | 56 (8x7) | 20-30' | - | 10-12' a 180-200º |

### Artis Chapata Hotelera — Ref.ª 10150168

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 60 g | 11 cm | 100 | 28 (4x7) | 10' | - | 14-16' a 190º |

Horno de piedra

### Artis Atenas — Ref.ª 10148280

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 72 g | 12 cm | 55 | 56 (8x7) | 10' | - | 10-12' a 190º |

### Artis Arlequín — Ref.ª 10184241

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 75 g | 17,5 cm | 90 | 28 (4x7) | 10' | - | 15-17' a 190º |

Horno de piedra

### Artis Mediterráneo — Ref.ª 10148283

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 80 g | 11,5 cm | 40 | 56 (8x7) | 10' | - | 10-12' a 190º |

### Artis Chapata Bocata — Ref.ª 10184225

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 110 g | 17,5 cm | 66 | 28 (4x7) | 10' | - | 14-16' a 190º |

Horno de piedra

### Artis Medio Bretón — Ref.ª 10193751

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 125 g | 26 cm | 52 | 28 (4x7) | 20' | - | 17-19' a 185º |

Horno de piedra

### Artis Arousa — Ref.ª 10148279

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 130 g | 24 cm | 60 | 32 (4x8) | 10' | - | 14-16' a 190º |

Horno de piedra

### Artis Chapata Maxi Bocata — Ref.ª 10150169

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 140 g | 23 cm | 50 | 28 (4x7) | 20' | - | 20' a 190º |

Horno de piedra

### Artis Bretón — Ref.ª 10150158

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 270 g | 52 cm | 22 | 28 (4x7) | 10' | - | 20-23' a 190º |

Horno de piedra

### Artis Montañés — Ref.ª 10148791

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 320 g | 27 cm | 20 | 32 (4x8) | 20' | - | 28-30' a 190º |

Horno de piedra

## El bocado más delicioso con nuestros panes Artis

La amplia variedad de panes individuales Artis tiene un aspecto rústico único y está elaborada con una selección de los mejores ingredientes que le aportan un toque diferenciador. **Siempre crujientes, dorados y sabrosos,** resultan imprescindibles en la elaboración de bocadillos, montaditos o pinchos.

**Sugerencias deliciosas**

- **Artis Mini Chapata, ¡aroma y sabor!**
  Queso Emmental + queso Cheddar + cilantro + aceite de oliva virgen
- **Artis Mini Arlequín, ¡jugoso y elegante!**
  Carpaccio de ternera + queso Parmesano en escamas + hierbas provenzales

Un bocadillo elaborado con Artis atrae más, gusta más, se recuerda más.

### Artis Campaña — Ref.ª 10150160

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 440 g | 29 cm | 18 | 28 (4x7) | 20' | - | 20-25' a 190º |

Horno de piedra

## Panes Integrales y de Cereales

vitalcereales disfruta sano

### Artis Mini Toscana Centeno — Ref.ª 10184224

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 40 g | 7 cm | 200 | 28 (4x7) | 10' | - | 8' a 190º |

Horno de piedra

vitalcereales disfruta sano

### Artis Cereales Redondo — Ref.ª 10148285

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 46 g | 6,8 cm | 4 kg<br>87 Ud. aprox. | 72 (8x9) | 15' | - | 10-15' a 180-200º |

### Artis Mini Trigo y Trigo Integral 40 g — Ref.ª 10839348

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 44 g | 6,7 cm | 4.5 kg<br>103 Ud. aprox. | 72 (8x9) | 15' | - | 10-12' a 200-210º |

### Artis Malta — Ref.ª 10174074

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 100 g | 12 cm | 30 | 56 (8x7) | 20-30' | - | 12-15' a 200-210º |

vitalcereales disfruta sano

### Artis Media Toscana con Centeno — Ref.ª 10193909

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 125 g | 24 cm | 52 | 28 (4x7) | 20' | - | 17-19' a 185º |

Horno de piedra

vitalcereales disfruta sano

### Artis 6 Cereales — Ref.ª 10148243

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 130 g | 21,5 cm | 45 | 36 (6x6) | 15' | - | 14-16' a 190º |

## Panes Integrales y de Cereales

### Artis Centeno y Sésamo — Ref.ª 10179792

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 130 g | 21,5 cm | 40 | 36 (6x6) | 15' | - | 14-16' a 190º |

### Artis Toscana Centeno — Ref.ª 10150190

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 220 g | 50 cm | 30 | 28 (4x7) | 10' | - | 18-21' a 190º |

Horno de piedra

Producto decorado

### Artis Multicereales Familiar — Ref.ª 10148743

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 425 g | 27 cm | 24 | 24 (4x6) | 20' | - | 25-30' a 190º |

Producto decorado

## Panes Especiales

### Artis Nueces Redondo — Ref.ª 10149365

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 40 g | 7 cm | 120 | 56 (8x7) | 20' | - | 10-15' a 180-200º |

### Artis Mini Olivas — Ref.ª 10178494

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 40 g | 7,5 cm | 80 | 56 (8x7) | 20' | - | 9-11' a 180-190º |

### Artis Panecillo Sin Sal — Ref.ª 10149739

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 63 g | 9,6 cm | 120 | 24 (4x6) | 10' | - | 10-13' a 190º |

### Mollete Cereales — Ref.ª 10193642

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 78 g | 12 cm | 40 | 56 (8x7) | 20' | - | 3-5' a 185º |

Producto decorado



## Panes Especiales

### Mollete — Ref.ª 10209114

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 78 g | 12 cm | 80 | 28 (4x7) | 20' | - | 3-5' a 185º |

### Bagel Multicereales — Ref.ª 10234830

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 100 g | 11,3 cm | 44 | 56 (8x7) | 15' | - | 2' a 200º |

Producto listo para servir, pero se recomienda dar un golpe de calor para un mejor sabor.

Producto decorado

### Artis Olivas Familiar — Ref.ª 10178491

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 350 g | 27 cm | 24 | 24 (4x6) | 20' | - | 25-30' a 180-185º |

### Artis Higos y Nueces Familiar — Ref.ª 10178492

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 350 g | 27 cm | 24 | 24 (4x6) | 20' | - | 25-30' a 180-185º |

### Artis Pipas Familiar — Ref.ª 10178493

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 350 g | 27 cm | 24 | 24 (4x6) | 20' | - | 25-30' a 180-185º |

Producto decorado

# Panes Clásicos

## Panes Blancos

### Mini Panecillo

Ref.ª 10150846

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 35 g | 9 cm | 150 | 40 (4x10) | 5' | - | 17-18' a 180º |

### Mini Flauta

Ref.ª 10170346

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 52 g | 16 cm | 80 | 64 (8x8) | 5' | - | 13-15' a 180º |

### Panecillo

Ref.ª 10149625

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 68 g | 14 cm | 120 | 28 (4x7) | 5' | - | 18-19' a 180º |

### Panecillo Redondo

Ref.ª 10148371

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 80 g | 9,5 cm | 60 | 36 (4x9) | 10' | - | 19-20' a 180º |

### Chapacoca

Ref.ª 10186600

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 210 g | 36,8 cm | 25 | 32 (4x8) | 20' | - | 5-7' a 230º |

### Chapata Familiar

Ref.ª 10186558

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 400 g | 36 cm | 18 | 32 (4x8) | 20' | - | 22-24' a 180º |

### Cocas versátiles y deliciosas con Chapacoca

De corteza muy fina y miga ligera, suave y esponjosa, la fermentación lenta le aporta a nuestra Chapacoca un mejor sabor y una mayor duración. Gracias a su versatilidad, proporciona muchas soluciones en un solo producto: **un pan ideal para servir tanto en las elaboraciones básicas como en las más cuidadas.**

## Tercio Baguette

Ref.ª 10151184

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 100 g | 18,5 cm | 65 | 40 (4x10) | 10' | - | 15-17' a 180º |

## Media Baguette

Ref.ª 10150797

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 122 g | 27,5 cm | 84 | 28 (4x7) | 10' | - | 20-21' a 180º |

## Baguette

Ref.ª 10150196

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 233 g | 56 cm | 44 | 28 (4x7) | 10' | - | 20-22' a 180º |

## Súper Baguette

Ref.ª 10151162

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 300 g | 55 cm | 38 | 28 (4x7) | 10' | - | 20-22' a 180º |

## Media Barra

Ref.ª 10157501

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 135 g | 25 cm | 40 | 32 (4x8) | 10'-15' | - | 18-19' a 180º |

## Barra

Ref. 10157498

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 290 g | 49 cm | 22 | 32 (4x8) | 10-15' | - | 18-19' a 180º |

## Súper Barra

Ref.ª 10157502

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 345 g | 53,5 cm | 20 | 32 (4x8) | 10-15' | - | 18-19' a 180º |

## Media Barra Campesina

Ref.ª 10234036

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 120 g | 28 cm | 65 | 28 (4x7) | 15-20' | - | 15-20' a 190-210º |

## Barra Campesina

Ref.ª 10150204

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 240 g | 54 cm | 34 | 28 (4x7) | 15-20' | - | 15-20' a 190-210º |

## Medio Bastón

Ref.ª 10157497

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 140 g | 27 cm | 45 | 32 (4x8) | 10-15' | - | 20-21' a 180º |

## Bastón

Ref.ª 10157496

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 330 g | 54 cm | 23 | 32 (4x8) | 10-15' | - | 20-21' a 180º |

## Pan Estilo Gallego

Ref.ª 10241066

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 280 g | 44 cm | 20 | 36 (4x9) | 10' | - | 21-23' a 180º |

## Barra Campestre

Ref. 10186599

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 290 g | 50 cm | 21 | 32 (4x8) | 20' | - | 20' a 180º |

## Rebanadas Pan Payés

Ref.ª 10209268

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 65 g | 20 cm | 90 | 36 (4x9) | 15' | - | - |

Listo para descongelar y servir.

## Panes Integrales

### Mini Panecillo Trigo y Trigo Intregal

Ref.ª 10207273

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 40 g | 9,5 cm | 160 | 36 (4x9) | 10' | - | 12-14' a 185º |

### Panecillo Trigo y Trigo Intregal 50g

Ref.ª 10149597

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 65 g | 12,5 cm | 120 | 28 (4x7) | 10' | - | 20-21' a 180º |

### Media Baguette con Salvado

Ref.ª 10234037

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 120 g | 26,5 cm | 74 | 28 (4x7) | 20-25' | - | 16-18' a 180-190º |

### Baguette con Salvado

Ref.ª 10150198

| Peso/Ud. | Largo | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 235 g | 51 cm | 40 | 28 (4x7) | 20-25' | - | 16-18' a 180-190º |

### Triángulo Croissant — Ref.ª 10151196

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 85 g | 135 | 64 (8x8) | 20’ | 90-95’ a 30-33º | 11-13’ a 185º |

### Plancha de Bizcocho (36x27 cm) — Ref.ª 10236543

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 170 g | 25 | 64 (8x8) | 15’ | - | - |

### Pizza Súper Tallo (37x27 cm) — Ref.ª 10236610

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 289 g | 25 | 64 (8x8) | - | - | 6-8’ a 210º |

### Cropast Hojaldre (37x25 cm) — Ref.ª 10150564

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 875 g | 18 | 64 (8x8) | 40’ | - | según tamaño pieza |

### Placa Hojaldre Mediana (35x25 cm) — Ref.ª 10151046

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 440 g | 38 | 64 (8x8) | 15’ | - | según tamaño pieza |

### Placa Hojaldre (54x37 cm) — Ref.ª 10236408

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 1000 g | 15 | 52 (4x13) | 15’ | - | según tamaño pieza |

### Placa Hojaldre Mantequilla (54x37 cm) — Ref.ª 10236328

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 1000 g | 13 | 52 (4x13) | 15’ | - | según tamaño pieza |

Producto de mantequila  32% de mantequilla

### NUEVO Placa Hojaldre Vitalcereales (54x37 cm) — Ref.ª 10239968

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 1000 g | 13 | 52 (4x13) | 15’ | - | según tamaño pieza |

Producto de mantequilla

### Madalenas — Ref.ª 10151354

| Peso/Ud. | Ud./Caja | Cajas/Palet | Min Descong. | Ferm. min/Tª | Coc. min/Tª |
|---|---|---|---|---|---|
| 1500 g | 6 | 108 (12x9) | 120’ | - | según tamaño pieza |

## Ingredientes - Cremas Pasteleras

### Pinmix Crema — Ref.ª 10149227

| Sabor | Utilización | Embalaje |
|---|---|---|
| Vainilla y lácteo | Pinmix 400 g / Agua 1 l | Saco 15 kg |

Descripción: Preparado completo para cremas pasteleras de horno.
Ideal para: Cremas pasteleras de aplicación en horno.

### Pinmix Crema en Frío — Ref.ª 10149717

| Sabor | Utilización | Embalaje |
|---|---|---|
| Vainilla y lácteo | Pinmix 400 g / Agua 1 l | Caja de 3 sacos de 5 kg |

Descripción: Preparado completo para cremas pasteleras en frío.
Ideal para: Cremas pasteleras de aplicación en frío.



### Pinmix Mastercrema — Ref.ª 10176865

| Sabor | Utilización | Embalaje |
|---|---|---|
| Toffee y mantequilla | Pinmix 400 g / Agua 1 l | Saco 15 kg |

Descripción: Preparado completo para cremas pasteleras multiaplicación.
Ideal para: Cremas pasteleras de multiaplicación.

## Ingredientes - Rellenos, Coberturas y Decoración de Pastelería

### Prima Classic — Ref.ª 10187160

| Sabor | Utilización | Embalaje |
|---|---|---|
| - | Enfriar y montar a velocidad alta 2-3’ | caja 12 bricks de 1 l |

Descripción: Preparado UHT a base de grasa vegetal.
Ideal para: Rellenos, coberturas, decoración, heladería y cocina.

### Delfia Whip — Ref.ª 10187164

| Sabor | Utilización | Embalaje |
|---|---|---|
| - | Enfriar el preparado y montar a velocidad alta 4-7’ | - |

Descripción: Preparado UHT a base de grasa vegetal.
Ideal para: Rellenos, coberturas y decoración para bollería y pastelería.

### Gelina — Ref.ª 10151019

| Sabor | Utilización | Embalaje |
|---|---|---|
| Suave albaricoque | Hervir 1 kg Gelina con 300 ml agua | Cubo 10 kg |

Descripción: Gelatina de aplicación en caliente.
Ideal para: Recubrimiento abrillantador para bollería y pastelería.

### Mestregel Espejo — Ref.ª 10149008

| Sabor | Utilización | Embalaje |
|---|---|---|
| Afrutado | Listo para usar. Para menor densidad incorporar agua: 6% para abrillantar y 12% para pintar | Cubo 7 kg |

Descripción: Gelatina de aplicación en frío.
Ideal para: Decoración y acabados en brillo.

### Jelfix Spray Neutro — Ref.ª 10154186

| Sabor | Utilización | Embalaje |
|---|---|---|
| Neutro | Pistola pulverizadora | BiB 13 kg |

Descripción: Gelatina de aplicación en spray.
Ideal para: Recubrimiento abrillantador para bollería y pastelería.

### Fruffi Arándanos — Ref.ª 10150651

| Sabor | Utilización | Embalaje |
|---|---|---|
| Arándanos | Listo para usar en frío o en horno | Caja 6 latas de 3,3 kg |

Descripción: Preparado de fruta con trozos de arándanos.
Ideal para: Rellenos y coberturas.

### Fruffi Manzana — Ref.ª 10150661

| Sabor | Utilización | Embalaje |
|---|---|---|
| Manzana | Listo para usar en frío o en horno | Caja 6 latas de 3,3 kg |

Descripción: Preparado de fruta con trozos de manzana.
Ideal para: Rellenos y coberturas.

### Semifrío Neutro — Ref.ª 10063024

| Sabor | Utilización | Embalaje |
|---|---|---|
| Neutro | Semifrío 250 g / Agua 400 ml (30º) / Prima Classic montada 1 kg | Cubo 2 kg |

Descripción: Preparado en polvo.
Ideal para: Bavarois y semifríos.

### Semifrío Queso — Ref.ª 10062989

| Sabor | Utilización | Embalaje |
|---|---|---|
| Queso | Semifrío 250 g / Agua 400 ml (30º) / Prima Classic montada 1 kg | Cubo 2 kg |

Descripción: Preparado en polvo.
Ideal para: Bavarois y semifríos.

### Aceite Fryol — Ref.ª 10129277

| Sabor | Utilización | Embalaje |
|---|---|---|
| - | - | Bidón 25 l |

Descripción: Aceite para frituras.
Ideal para: Frituras de inmersión.

### Delfia Hojaldre / Croissant Thermo — Ref.ª 10237299

| Sabor | Utilización | Embalaje |
|---|---|---|
| - | - | Caja 4 bloques de 5 kg |

Descripción: Margarina para masas hojaldradas y croissant.
Ideal para: Masas hojaldradas y croissant.

### Culinaire Supreme bloque MB — Ref.ª 10237007

| Sabor | Utilización | Embalaje |
|---|---|---|
| - | - | Caja 4 bloques x 2,5kg |

Descripción: Margarina para cocinar y para untar.
Ideal para: Cocinar y untar.

### Demax Spray — Ref.ª 10087878

| Sabor | Utilización | Embalaje |
|---|---|---|
| - | - | Caja 6 latas de 600 ml |

Descripción: Desmoldeante en spray a base de aceites vegetales.
Ideal para: Desmoldear.

## Ingredientes - Mixes de Pastelería / Masas sin Grasa

### Caty Bizcocho — Ref.ª 10172323

| Sabor | Utilización | Embalaje |
|---|---|---|
| Vainilla | Caty 1 kg / Huevos 700 g / Agua 100 ml | Caja 3 sacos de 5 kg |

Descripción: Preparado completo en polvo.
Ideal para: Bizcochos y planchas.

### Caty Bizcocho en Sacos — Ref.ª 10172324

| Sabor | Utilización | Embalaje |
|---|---|---|
| Vainilla | Caty 1 kg / Huevos 600 g / Agua 200 ml | 15 kg |

Descripción: Preparado completo en polvo.
Ideal para: Bizcochos y planchas.

### Caty Bizcocho Cacao — Ref.ª 10172325

| Sabor | Utilización | Embalaje |
|---|---|---|
| Cacao | Caty 1 kg / Huevos 700 g / Agua 100 ml | Caja 3 sacos de 5 kg |

Descripción: Preparado completo en polvo.
Ideal para: Bizcochos y planchas.

## Caty Bizcocho Plancha

Ref.ª 10172322

| Sabor | Utilización | Embalaje |
|---|---|---|
| Vainilla | Caty 1 kg / Huevos 900 g | 15 kg |

Descripción: Preparado completo en polvo.
Ideal para: Planchas.

## Universal

Ref.ª 10166290

| Sabor | Utilización | Embalaje |
|---|---|---|
| Vainilla | Mix 1 kg / Huevos 350 g / Aceite 30 ml / Agua 225 ml | Saco 15 kg |

Descripción: Preparado completo en polvo.
Ideal para: Masa tipo cake y bizcochos ricos en grasa.

## Universal 5 kg

Ref.ª 10166283

| Sabor | Utilización | Embalaje |
|---|---|---|
| Vainilla | Mix 1 kg / Huevos 350 g / Aceite 30 ml / Agua 225 ml | Saco 5 kg |

Descripción: Preparado completo en polvo.
Ideal para: Masa tipo cake y bizcochos ricos en grasa.

## Universal Chocolate

Ref.ª 10166291

| Sabor | Utilización | Embalaje |
|---|---|---|
| Cacao | Mix 1 kg / Huevos 350 g / Aceite 30 ml / Agua 225 ml | Saco 15 kg |

Descripción: Preparado completo en polvo.
Ideal para: Masa tipo cake y bizcochos ricos en grasa.

## Universal Chocolate 5 kg

Ref.ª 10166282

| Sabor | Utilización | Embalaje |
|---|---|---|
| Cacao | Mix 1 kg / Huevos 350 g / Aceite 30 ml / Agua 225 ml | Saco 5 kg |

Descripción: Preparado completo en polvo.
Ideal para: Masa tipo cake y bizcochos ricos en grasa.

## Universal Nueces

Ref.ª 10166287

| Sabor | Utilización | Embalaje |
|---|---|---|
| Nueces | Mix 1 kg / Huevos 350 g / Aceite 30 ml / Agua 225 ml | Saco 5 kg |

Descripción: Preparado completo en polvo.
Ideal para: Masa tipo cake y bizcochos ricos en grasa.

## Universal Zanahoria

Ref.ª 10178097

| Sabor | Utilización | Embalaje |
|---|---|---|
| Zanahoria | Mix 1 kg / Huevos 350 g / Aceite 30 ml / Agua 225 ml | Saco 10 kg |

Descripción: Preparado completo en polvo.
Ideal para: Masa tipo cake y bizcochos ricos en grasa.

## Universal Naranja

Ref.ª 10178096

| Sabor | Utilización | Embalaje |
|---|---|---|
| Naranja | Mix 1 kg / Huevos 350 g / Aceite 30 ml / Agua 225 ml | Saco 10 kg |

Descripción: Preparado completo en polvo.
Ideal para: Masa tipo cake y bizcochos ricos en grasa.

## Universal Almendras

Ref.ª 10180203

| Sabor | Utilización | Embalaje |
|---|---|---|
| Almendras | Mix 1 kg / Huevos 350 g / Aceite 30 ml / Agua 225 ml | Saco 10 kg |

Descripción: Preparado completo en polvo.
Ideal para: Masa tipo cake y bizcochos ricos en grasa.

## Universal Limón Caramelo

Ref.ª 10188352

| Sabor | Utilización | Embalaje |
|---|---|---|
| Limón y caramelo | Mix 1 kg / Huevos 350 g / Aceite 30 ml / Agua 225 ml | Saco 10 kg |

Descripción: Preparado completo en polvo.
Ideal para: Masa tipo cake y bizcochos ricos en grasa.

Producto de mantequilla

Producto decorado

Pulverizar con agua

Huevos de gallinas camperas

Pintado con huevo

Horno de piedra

% de mantequilla