



Bellsolà
Panadería y Bollería desde 1890



Bellsolà

Panadería y Bollería desde 1890

Bellsolà

Desde 1890 nuestro oficio es la Panadería y Bollería; oficio que con los más de 125 años de experiencia hemos seguido aprendiendo y perfeccionando, adaptándolo a las necesidades de nuestros clientes y consumidores en cada época, hasta hoy.

Es esta filosofía de unir tradición y modernidad, saber hacer artesano y tecnología avanzada, lo que nos lleva al más alto respeto por lo auténtico y por la seguridad alimentaria.

Estos son los rasgos distintivos de Bellsolà.

Bellsolà

Bollería Cruda Tradicional

Descongelar, fermentar y hornear.
Perfecta para personalizar.

Bellsolà



10403 **Croissant Artesano Margarina 110 g**

 120-150 min. / 28° / 70%^H  180°  16-17 min.  75  8,3  64

10401 **Croissant Artesano Manteca 85 g**

10402 **Croissant Artesano Margarina 85 g**

 105-120 min. / 28° / 70%^H  180°  16-17 min.  85  7,0  64

10004 **Croissant Artesano Manteca 70 g**

10005 **Croissant Artesano Margarina 70 g**

 120-150 min. / 28° / 70%^H  180°  16-17 min.  110  8,0  64

10602 **Croissant Recto Margarina 85 g**

10102 **Croissant Recto Margarina 70 g**

 105-120 min. / 28° / 70%^H  180°  16-17 min.  100  8,95  64

 105-120 min. / 28° / 70%^H  180°  16-17 min.  125  9,2  64



10430 **Croissant chocolate 115 g** 105-120 min. / 28° / 70%^H 180° 16-17 min. 50 kg 6,1 96

10072 **Croissant Jamón y Queso 90 g** 105-120 min. / 28° / 70%^H 180° 16-17 min. 100 kg 9,45 64

10080 **Croissant Frankfurt, Bacon y Queso 135 g** 105-120 min. / 28° / 70%^H 180° 16-17 min. 50 kg 7,1 64

12034 **Snecken 120 g** 95-105 min. / 28° / 70%^H 180° 15-17 min. 100 kg 12,45 56

13037 **Ensaïmada Cabello 135 g** 105-120 min. / 28° / 70%^H 180° 11-13 min. 60 kg 8,55 64

13000 **Ensaïmada 90 g** 105-120 min. / 28° / 70%^H 180° 10-12 min. 60 kg 5,85 64

11630 **Napolitana Chocolate 130 g** 105-120 min. / 28° / 70%^H 180° 17-20 min. 90 kg 12,15 64

11031 **Napolitana Chocolate con leche 130 g** 105-120 min. / 28° / 70%^H 180° 16-17 min. 50 kg 6,85 96

11633 **Napolitana Crema 135 g** 105-120 min. / 28° / 70%^H 180° 17-20 min. 90 kg 12,6 56

11030 **Napolitana Chocolate 90 g** 105-120 min. / 28° / 70%^H 180° 17-20 min. 110 kg 10,35 64

11033 **Napolitana Crema 100 g** 105-120 min. / 28° / 70%^H 180° 16-17 min. 90 kg 10,35 64

11172 **Napolitana Jamón y Queso 130 g** 105-120 min. / 28° / 70%^H 180° 17-20 min. 72 kg 9,71 88

Bollería Pre-Fermentada

Descongelar y hornear.
Fácil de utilizar, resultado garantizado.

Bellsolà



10807 **Croissant Artesano Margarina 95 g**

❄️ 15-30 min. 180° 18-20 min. 📦 40 ⚖️ 4,12 📊 72 🍷 Pintado con huevo

10805 **Croissant Artesano Margarina 70 g**

❄️ 15-30 min. 180° 18-20 min. 📦 54 ⚖️ 4,34 📊 56 🍷 Pintado con huevo

10803 **Croissant Artesano Mantequilla 70 g**

10863 **Croissant Multicereales Mantequilla 60 g**

❄️ 25-30 min. 180° 16-18 min. 📦 84 ⚖️ 5,78 📊 64 🍷 Pintado con huevo

🍷 Mantequilla 100%

10003 **Croissant Petit Dejuner 100% Mantequilla 65 g**

❄️ 25-30 min. 180° 15-17 min. 📦 50 ⚖️ 3,85 📊 80 🍷 Pintado con huevo

🍷 Mantequilla 100%

10713 **Croissant Curvo Mantequilla 90 g**

❄️ 25-30 min. 190° 14-16 min. 📦 60 ⚖️ 5,72 📊 64 🍷 Pintado con huevo

🍷 Mantequilla 100%

10703 **Croissant Curvo Mantequilla 45 g**

❄️ 15-30 min. 170° 16-20 min. 📦 130 ⚖️ 6,17 📊 64 🍷 Pintado con huevo

🍷 Mantequilla 100%



- 11831 **Napolitana Chocolate 130 g** ❄️ 20-25 min. 180° 19-21 min. 📦 64 ⚖️ 5,85 📊 45 🍷 Pintado con huevo
- 11830 **Napolitana Chocolate 100 g** ❄️ 20-30 min. 180° 18-20 min. 📦 34 ⚖️ 6,96 📊 56 🍷 Pintado con huevo
- 11833 **Napolitana Crema 100 g** ❄️ 20-30 min. 180° 18-20 min. 📦 64 ⚖️ 6,96 📊 56 🍷 Pintado con huevo
- 10830 **Croissant Chocolate 100 g** ❄️ 15-30 min. 180° 18-20 min. 📦 50 ⚖️ 5,32 📊 72 🍷 Pintado con huevo
- 10872 **Croissant Jamón y Queso 90 g** ❄️ 15-30 min. 180° 18-20 min. 📦 65 ⚖️ 6,41 📊 56 🍷 Pintado con huevo
- 10839 **Croissant Chocolate Blanco 85 g** ❄️ 20-25 min. 180° 17-19 min. 📦 60 ⚖️ 5,42 📊 64 🍷 Pintado con huevo

🧈 Mantequilla 100%





Bollería Directa

Descongelar y hornear: Desarrolla en el horno.
Optimiza el espacio de almacenaje
con resultados inmejorables.

Bellsolà



14031 **Triángulo Chocolate con leche 130 g**

14033 **Triángulo Crema 130 g**

14137 **Triángulo Cabello de ángel 130 g**

14070 **Triángulo Espinacas 130 g**

14067 **Triángulo Atún 130 g**

14084 **Triángulo Cuatro Quesos 130 g**

14072 **Triángulo Jamón y Queso 135 g**

14082 **Triángulo Mexicano 135 g**

14235 **Tricantino Chocoavellana 100 g**

14272 **Tricantino Jamón y Queso 100 g**

❄️ 20-25 min. 180° 19-21 min.  55  7,0  96

 Pintado con huevo

❄️ 20-25 min. 180° 19-21 min.  50  7,0  96

 Pintado con huevo

❄️ 20-25 min. 180° 19-21 min.  50  7,0  96

 Pintado con huevo

❄️ 20-25 min. 180° 18-20 min.  45  4,85  96



17130 Danesa Chocolate 100 g

17170 Danesa Espinacas 100 g

17072 Hojaldre Jamón y Queso 120 g

11972 Napolitana Jamón y Queso 130 g

17144 Gaucha de Dulce de Leche 80 g

17035 Gaucha de Chocoavellana 80 g

17087 Gaucha de Queso de Cabra 80 g

20-25 min. 180° 19-21 min. 45 4,75 136

20-25 min. 180° 18-20 min. 60 7,65 64

20-30 min. 170° 25-28 min. 60 7,8 96

30-45 min. 190° 15-17 min. 50 4 128

Mantequilla 100%



15230 Herradura Chocolate 210 g

15130 Herradura Chocolate 155 g

15133 Herradura Crema 165 g

15137 Herradura Cabello de Ángel 165 g

20031 Palito Chocolate 65 g

20033 Palito Crema 65 g

11831 Napolitana Chocoleche 130 g

16035 Cresta de Chocoavellana 95 g

25-30 min. 180° 24-26 min. 35 7,35 96

25-30 min. 180° 24-26 min. 50 8,1 96

25-30 min. 180° 24-26 min. 50 8,6 96

25-30 min. 180° 24-26 min. 50 8,6 96

15-20 min. 190° 11-13 min. 130 8,80 96

20-25 min. 180° 19-21 min. 45 6,17 64

25-30 min. 180° 20-22 min. 75 7,58 72



17033 **Bretzel Crema y cabello Angel 125 g**

❄️ 20-25 min. 19-21 min. 25 3,48 96

Pintado con huevo

81395 **Trenza Maple Pecan 95 g**

❄️ 20-25 min. 18-20 min. 48 5,24 104

Pintado con huevo

17036 **Tarta Manzana 150 g**

❄️ 20-25 min. 24-26 min. 42 6,75 64

17136 **Tartalette Doble Manzana 100 g**

❄️ 30-45 min. 21-23 min. 56 6,05 64

17500 **Palmera XXL 360 g**

❄️ 25-30 min. 35-40 min. 36 12,96 64

17900 **Palmera XL 220 g**

❄️ 25-30 min. 36-38 min. 48 10,6 88

17000 **Palmera 125 g**

❄️ 20-25 min. 29-31 min. 70 9,0 88

GAMA FANTASTI-K




Bollería Acabada

Descongelar y lista para servir.
Toda la calidad y comodidad a su servicio.

02830	Koala 63 g	❄️ 15-20 min.	📦 36	⚖️ 2,27	📦 120
02832	Krokante 63 g	❄️ 15-20 min.	📦 36	⚖️ 1,98	📦 120
02834	Pinkrik 60 g	❄️ 15-20 min.	📦 36	⚖️ 2,16	📦 120
02838	Kolorik 56 g	❄️ 15-20 min.	📦 36	⚖️ 2,02	📦 120
02812	Sukré 65 g	❄️ 15-20 min.	📦 48	⚖️ 3,12	📦 60

02411	Belldut Hotel 40 g	❄️ 20 min.	📦 57	⚖️ 2,3	📦 91
02413	Belldut Hotel Chocolate 40 g				
02211	Belldut 52 g	❄️ 15-20 min.	📦 36	⚖️ 2,0	📦 120
02213	Belldut Chocolate 60 g				
06430	Berlina Chocolate 90 g	❄️ 60-75 min.	📦 36	⚖️ 3,0	📦 88
06433	Berlina Crema 90 g				
06230	Berlina Hotel Chocolate 55 g	❄️ 20 min.	📦 72	⚖️ 4,0	📦 91
06233	Berlina Hotel Crema 55 g				



03230 **Mini Pepito Chocolate 55 g**

❄ 20 min.

📦 60 $\frac{\text{kg}}{\text{kg}}$ 3,3 📦 91

09410 **Tulipa Multicereales Integral 80 g**

09445 **Tulipa De la Abuela 80 g**

09432 **Tulipa Triple Chocolate 80 g**

09416 **Tulipa Pasas y Nueces 80 g**

09439 **Tulipa Arándanos 80 g**

❄ 60 min.

📦 45 $\frac{\text{kg}}{\text{kg}}$ 2,9 📦 64

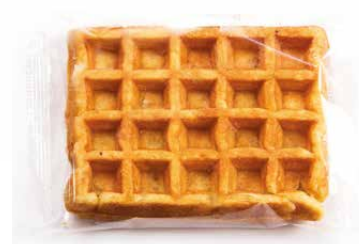
09210 **Mini Tulipa Multicereales Integral 40 g**

09245 **Mini Tulipa De la Abuela 40 g**

09232 **Mini Tulipa Doble Chocolate 40 g**

❄ 60 min.

📦 72 $\frac{\text{kg}}{\text{kg}}$ 3,6 📦 64



04010 **Gofre 120 g**

❄ 30 min.

📦 48 $\frac{\text{kg}}{\text{kg}}$ 5,75 📦 55

09400 **Muffin Chocolate 82 g**

09430 **Muffin Extra Chocolate 82 g**

❄ 45-60 min.

📦 24 $\frac{\text{kg}}{\text{kg}}$ 2,0 📦 112

59033 **Buñuelo de Crema 21 g**

59040 **Buñuelo de Trufa 21 g**

59039 **Buñuelo de Nata 21 g**

59000 **Buñuelo de Viento 9 g**

02333 **Xuxo Crema 100 g**

02233 **Xuxo Crema 50 g**

❄ 30 min.

📦 95 $\frac{\text{kg}}{\text{kg}}$ 2,0 📦 112

❄ 30 min.

📦 95 $\frac{\text{kg}}{\text{kg}}$ 2,0 📦 112

❄ 30 min.

📦 95 $\frac{\text{kg}}{\text{kg}}$ 2,0 📦 112

❄ 30 min.

📦 165 $\frac{\text{kg}}{\text{kg}}$ 1,5 📦 112

❄ 20 min.

📦 12 $\frac{\text{kg}}{\text{kg}}$ 1,32 📦 150

❄ 20 min.

📦 33 $\frac{\text{kg}}{\text{kg}}$ 1,7 📦 150



Bellsolà
SIN
GLUTEN



10855 **Croissant Sin Gluten 45 g**

❄ 30 min.

36 1,44

09855 **Madalena Sin Gluten 35 g (Pack 2 unidades)**

❄ 30 min.

48 1,68

11855 **Napolitana Chocolate Sin Gluten 65 g**

❄ 30 min.

36 2,50

17355 **Palmera Chocolate Sin Gluten 75 g**

❄ 30 min.

40 3,00

Bollería Mini

Descongelar, reposar y al horno.



10709 Croissant Curvo Margarina 45 g	90-105 min. / 28° / 70% ^H	180° 13-15 min.	200 9,0 64
10710 Croissant Recto Margarina 40 g	105-120 min. / 28° / 70% ^H	180° 13-15 min.	225 9,0 64
10210 Croissant Recto Mantequilla 25 g	45-60 min. / 28° / 70% ^H	180° 10-12 min.	280 7,0 88
Mantequilla 100%			
10206 Croissant Artesano Margarina 25 g	45-60 min. / 28° / 70% ^H	180° 10-12 min.	240 6,0 72
10201 Croissant Recto Manteca 22 g	60-80 min. / 28-30° / 75-80% ^H	180° 12-15 min.	545 12,4 72
10203 Croissant Recto Margarina 22 g			
10201 Mini Brioche 28 g	90-105 min. / 28° / 70% ^H	180° 8-10 min.	214 6,0 64
13200 Ensaimada 36 g	110-130 min. / 28° / 70% ^H	180° 10-12 min.	278 10 72
12234 Mini Snecken 40 g	110-130 min. / 28° / 70% ^H	180° 10-12 min.	278 10,0 72

11730 Napolitana Chocolate 50 g	90-105 min. / 28° / 70% ^H	180° 13-15 min.	180 9,0 64
11733 Napolitana Crema 50 g			
11230 Napolitana Miniatura Chocolate 25 g	75-90 min. / 28° / 70% ^H	180° 10-12 min.	480 10 64
11233 Napolitana Miniatura Crema 25 g			
18930 Mini Caracola Chocolate 45 g	30 min. / 28° / 70% ^H	180° 16-18 min.	155 7,0 64
18933 Mini Caracola Crema 45 g			
10230 Artesanitos Chocolate 25 g	30 min. / 28° / 70% ^H	190° 10-12 min.	120 4,0 144
10233 Artesanitos Crema 25 g	30 min. / 28° / 70% ^H	190° 10-12 min.	200 5,0 144
10299 Artesanitos Surtidos Salados 30 g	30 min. / 28° / 70% ^H	190° 10-12 min.	120 4,0 144

Tipos: Chistorra, Chorizo-Queso, Frankfurt, Jamón y Queso, Tortilla de Patata

Bollería Mini Directa

Descongelar y al horno.



14431 **Piquito Chocolate 26 g**

14440 **Piquito Bacon y Queso 26 g**

14467 **Piquito Atún 26 g**

14470 **Piquito Espinacas 26 g**

❄️ 15-20 min. 200° 10-12 min. 📦 231 ⚖️ 6,0 📊 96

19230 **Chip Chocolate 17 g**

19233 **Chip Crema 17 g**

19267 **Chip Atún 17 g**

19272 **Chip Jamón y Queso 17 g**

19274 **Chip Paté 17 g**

19278 **Chip Queso 17 g**

19279 **Chip Sobrasada 17 g**

❄️ 15-20 min. 190° 9-11 min. 📦 235 ⚖️ 4,0 📊 128

19299 **Chip Surtidos Salados 17 g**

❄️ 15-20 min. 190° 9-11 min. 📦 350 ⚖️ 6,0 📊 96

Tipos: Queso, sobrasada, paté, atún y Jamón-Queso

80510 **Surtido especialidades mini 42 g**

❄️ 20-25 min. 180° 12-18 min. 📦 120 ⚖️ 5,5 📊 96



10205 **Micro Croissant Artesano 10 g**

❄️ 30 min. 180° 12-15 min. 📦 600 ⚖️ 6 📊 112

10804 **Croissant hotelero 45 g**

❄️ 15-30 min. 170° 15-20 min. 📦 80 ⚖️ 4,0 📊 72

11530 **Napolitana Chocolate 55 g**

11533 **Napolitana Crema 55 g**

❄️ 30 min. 170° 20-30 min. 📦 130 ⚖️ 8,0 📊 96

17344 **Minigaucha Dulce de Leche 40 g**

17335 **Minigaucha Chocolate 40 g**

❄️ 25-30 min. 190° 13-15 min. 📦 225 ⚖️ 9 📊 64 🍌

15433 **Mini Hojaldre Crema 30 g**

15430 **Mini Hojaldre Chocolate 30 g**

15437 **Mini Hojaldre Cabello 30 g**

❄️ 15-20 min. 190° 16-18 min. 📦 333 ⚖️ 10,45 📊 30

17100 **Mini Palmera 12 g**

❄️ 10 min. 170° 15 min. 📦 652 ⚖️ 11 📊 88



Pan Blanco

Desde 1890, Bellsolà sólo elabora el pan dejando que la masa fermente lentamente, sin prisas, para conseguir un producto con más aroma, mejor textura y mayor durabilidad.

Bellsolà



90180 Baguette Mega 350 g	25-30 min.	190° 16-17 min.	23	8,05	32	56x20,5 cm. 350 g
90104 Baguette Plus 290 g	15-20 min.	180° 19-22 min.	30	8,7	32	56x18,5 cm. 290 g
90101 Baguette Senior 255 g	15-20 min.	180° 17-20 min.	34	8,7	32	54,5x17 cm. 255 g
90108 Baguette Vintage 255 g	15-20 min.	190° 14-19 min.	28	8,67	32	54,5x17 cm. 255 g
90121 Barra Vintage 265 g	15-20 min.	180° 18-22 min.	28	7,42	32	47 x19,5 cm. 265 g



90105 **Barra Mantequilla 250 g** ❄️ 15-20 min. 180° 10-12 min. 📦 30 ⚖️ 7,5 📊 28 47x17,5 cm. 250 g

🥞 Mantequilla 100%

90122 **Barra Ancha 280 g** ❄️ 15-20 min. 180° 18-22 min. 📦 24 ⚖️ 6,72 📊 36 43 x 20,5 cm. 280 g

91106 **Baguettina 155 g** ❄️ 15-20 min. 190° 14-17 min. 📦 60 ⚖️ 9,3 📊 32 34 x 6,5 cm. 155 g

91105 **Baguettina 120 g** ❄️ 15-20 min. 190° 13-16 min. 📦 66 ⚖️ 7,9 📊 32 27x17 cm. 120 g

91110 **Baguettina 115 g** ❄️ 15-20 min. 220° 4-6 min. 📦 50 ⚖️ 7,6 📊 32 27x17 cm. 115 g

91101 **Barrita 95 g** ❄️ 10-15 min. 190° 10-15 min. 📦 80 ⚖️ 7,6 📊 32 23x18,5 cm. 95 g

08016 **Mollete 90 g** ❄️ 20 min. 200° 6-7 min. 📦 50 ⚖️ 4,5 📊 56 ø14 x 4,3 cm. 90 g

92107 **Panecillo Chef 65 g** ❄️ 10-15 min. 190° 11-14 min. 📦 115 ⚖️ 7,5 📊 32 12,5 x 18,5 cm. 65 g

92105 **Montadito 52 g** ❄️ 10-15 min. 190° 11-14 min. 📦 80 ⚖️ 4,2 📊 64 13x16 cm. 52 g

92100 **Mini Ibiza 30 g** ❄️ 10-15 min. 220° 4-6 min. 📦 152 ⚖️ 4,7 📊 56 Diámetro 16x3 cm. 30 g

92120 **Panecillo Viena 70 g** ❄️ 10-15 min. 190° 6-10 min. 📦 80 ⚖️ 5,6 📊 42 10 x 1,1 cm. 70 g

92131 **Mini Viena 44 g** ❄️ 10-15 min. 190° 6-8 min. 📦 140 ⚖️ 6,2 📊 42 16 x 3 cm. 44 g



Cinco espigas es la marca de calidad con cuidadosa elección de las materias primas junto a un proceso tradicional da un resultado excepcional.

Bellsolà



94005 **Barra Rústica 300 g**

❄️ 20-25 min.

190° 18-21 min.

📦 23

⚖️ 6,9 kg

📦 28

94008 **Bastón Rústico 300 g**

❄️ 14-17 min.

190° 20-25 min.

📦 26

⚖️ 7,8 kg

📦 28

94101 **Espigada 250 g**

❄️ 20-25 min.

190° 15-20 min.

📦 30

⚖️ 7,5 kg

📦 28



94009	Bocadillo Bastón 150 g	❄️ 15-20 min.	🔥 190° 15-20 min.	📦 40	⚖️ 6,0 kg	📏 28	26x7,5 cm. 150 g
94006	Panecillo Rústico 130 g	❄️ 15-20 min.	🔥 190° 14-17 min.	📦 55	⚖️ 7,15 kg	📏 28	26x20,5 cm. 130 g
94102	Panecillo Rústico 90 g	❄️ 15-20 min.	🔥 190° 12-14 min.	📦 80	⚖️ 7,2 kg	📏 28	16,5x6,8 cm. 90 g
94701	Espigueta 75 g	❄️ 20-25 min.	🔥 190° 15-17 min.	📦 70	⚖️ 5,25 kg	📏 56	25x13,5 cm. 75 g
94007	Panecillo Rústico 60 g	❄️ 10-15 min.	🔥 180° 10-12 min.	📦 60	⚖️ 3,6 kg	📏 56	15,5x20,5 cm. 60 g

94125	Flûtes Sésamo 120 g	❄️ 15-20 min.	🔥 200° 9-12 min.	📦 45	⚖️ 5,40 kg	📏 25	25x5,5 cm. 120 g
94161	Flûtes Cereales 120 g						
05125	Mini Capriccios Sésamo 33 g						
05131	Mini Capriccios Nueces 33 g	❄️ 5-10 min.	🔥 220° 4-6 min.	📦 45	⚖️ 1,8 kg	📏 96	7x6,5 cm. 33 g
05161	Mini Capriccios Cereales 33 g						
94021	Pan de Nueces 320 g	❄️ 30-35 min.	🔥 180° 24-26 min.	📦 16	⚖️ 5,12 kg	📏 56	21x11,5 cm. 320 g
94001	Pan Gallego 300 g	❄️ 15-20 min.	🔥 180° 16-18 min.	📦 20	⚖️ 6,0 kg	📏 32	45x10 cm. 300 g

Bouquet

de Anna Bellsolà

De la mano de Anna Bellsolà nace la gama Bouquet,
la esencia del amor y el respeto al oficio
de varias generaciones Bellsolà.

Bellsolà



05401 Hogaza Payés 410 g	20-25 min.	180° 35-40 min.	15 6,15 32	21x18,5 cm. 410 g
04106 Hogaza 400 g	20-25 min.	180° 30-35 min.	20 8,0 32	34x12,5 cm. 400 g
04112 Hogaza 320 g	20-25 min.	180° 25-30 min.	26 8,30 32	32x10 cm. 320 g
04104 Hogaza 200 g	20-25 min.	180° 20-25 min.	36 7,20 32	22x10 cm. 200 g



04114 Tronquete Rústico 280 g	❄️ 20-25 min.	📏 190° 17-21 min.	📦 42	⚖️ 5,04 kg	📖 30	45x7,7 cm. 280 g
04120 Bastón Natural 330 g	❄️ 20-25 min.	📏 180° 15-19 min.	📦 25	⚖️ 8,25 kg	📖 32	55x8 cm. 330 g
05112 Bocadillo 130 g	❄️ 15-20 min.	📏 220° 7-9 min.	📦 54	⚖️ 7,0 kg	📖 32	22x10 cm. 200 g
05102 Panecillo 70 g	❄️ 10-15 min.	📏 220° 4-6 min.	📦 70	⚖️ 4,90 kg	📖 56	22x10 cm. 200 g
04102 Bocadillo Cuadrado 130 g	❄️ 15-20 min.	📏 200° 15-20 min.	📦 68	⚖️ 7,50 kg	📖 32	11x10 cm. 130 g

Anna
Bellrolà



Anna
Bellrolà



05101 **Capriccio 45 g**

❄️ 10-15 min. 220° 4-6 min. 📦 117 ⚖️ 5,30 📦 56 7x 6,5 cm. 45 g

05120 **Capriccio Cebolla 45 g**

05121 **Capriccio Pasas y Nueces 45 g**

05123 **Capriccio Aceitunas 45 g**

❄️ 10-15 min. 220° 4-6 min. 📦 40 ⚖️ 1,80 📦 96 7x6,5 cm. 45 g

05114 **Mini Capriccio 33 g**

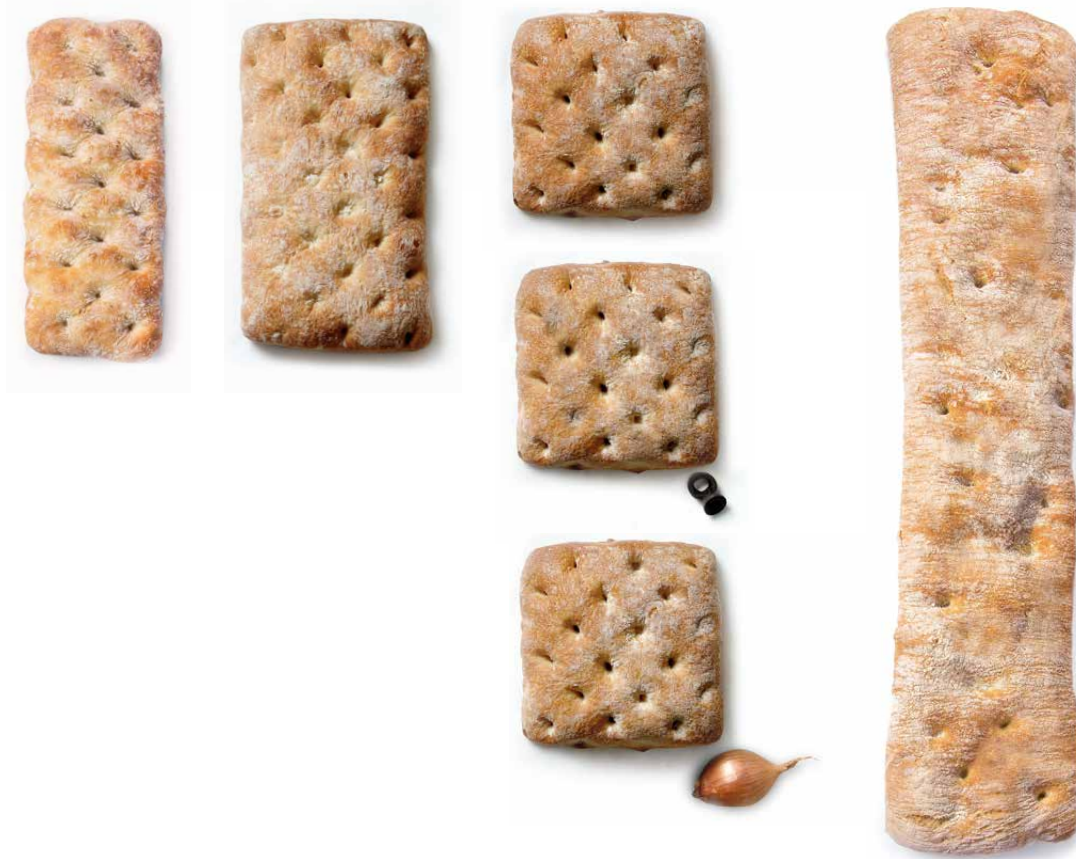
05115 **Mini Capriccio Cebolla 33 g**

05116 **Mini Capriccio Pasas y Nueces 33 g**

05118 **Mini Capriccio Aceituna 33 g**

05119 **Mini Capriccio Orégano 33 g**

❄️ 10-15 min. 220° 4-6 min. 📦 54 ⚖️ 1,80 📦 96 6,5x5,5 cm. 33 g



05129 **Focaccini 110 g**

❄️ 20-25 min. 📅 220° 4-6 min. 📦 60 ⚖️ 6,6 📊 32 20x8 cm. 110 g

🌿 Con aceite de oliva

05130 **Focaccia 180 g**

❄️ 20-25 min. 📅 220° 4-6 min. 📦 36 ⚖️ 6,60 📊 32 23x13 cm. 180 g

🌿 Con aceite de oliva

05127 **Focaccia 100 g**

05223 **Focaccia Provenzal 100 g**

05220 **Focaccia Cebolla Caramelizada 100 g**

❄️ 15-20 min. 📅 220° 4-6 min. 📦 60 ⚖️ 6,00 📊 32 11,5x12,5 cm. 100 g

94010 **Pan de Coca 400 g**

❄️ 20-25 min. 📅 200° 8-10 min. 📦 21 ⚖️ 8,4 📊 28 58x10 cm. 400 g

94013 **Pan de Coca Bouquet 250 g**

❄️ 15-20 min. 📅 200° 8-10 min. 📦 30 ⚖️ 7,5 📊 28 35x10 cm. 250 g

🌿 Con aceite de oliva



Bouquet
de Anna Bellodi



Pan Tradición

Recuperamos los auténticos sabores y texturas del pan de siempre. La corteza es fina y se caracteriza por estar sutilmente enharinada, la miga suave, húmeda y ligeramente ácida.

Bellsolà



90116 Barra Gascona 380 g	20-25 min.	190° 19-21 min.	28 7,6 28	54x8,3 cm. 380 g
90128 Barra Sublime 290 g	20-25 min.	190° 18-20 min.	26 7,54 28	53x7 cm. 290 g
90150 Baguette Rústica 260 g	15-20 min.	180° 20-23 min.	30 7,8 32	52x18,5 cm. 260 g
91192 Baguettina Rústica 125 g	15-20 min.	180° 18-21 min.	60 7,5 32	27x18,5 cm. 125 g
94002 Barra Gallega 270 g	15-20 min.	180° 15-19 min.	18 4,86 42	47x9 cm. 270 g
94102 Bollo Gallego 130 g	15-20 min.	180° 14-16 min.	55 7,15 28	27x7,5 cm. 130 g
04103 Flauta 110 g	15-20 min.	190° 16-16 min.	64 7,0 42	27x5 cm. 110 g
92101 Panecillo Payés 60 g	10-15 min.	200° 6-9 min.	116 7,0 32	ø 9 cm. 60 g
92106 Payesito 33 g	10-15 min.	220° 4-6 min.	63 1,9 64	ø 6 cm. 33 g
92109 Panecillo Chef Rústico 65 g	30-35 min.	180° 24-26 min.	115 8,25 32	12,5x18,5 cm. 65 g

Pan integral, cereales y semillas

Panes elaborados con distintos tipos de cereales
caracterizados por su alto contenido en fibra.
La alternativa más saludable.

Bellsolà



SOLETTES



93361	Barra Cereales 235 g
93363	Baguette Multicereales 270 g
90191	Baguette Integral 260 g
91191	Baguettina Integral 120 g
92192	Panecillo Integral 60 g
92190	Mini Integral 30 g
92360	Mini Multicereales 30 g
92118	Solette Aceitunas 35 g
92160	Solette Maiz 35 g
92119	Solette Tomate 35 g
92161	Solette Cereales 35 g
92125	Solette Sésamo 35 g

❄️ 20-25 min.	190° 16-21 min.	45	10,6	32
❄️ 20-25 min.	180° 20-23 min.	25	6,80	32
❄️ 20-25 min.	190° 17-20 min.	35	9,1	32
❄️ 15-20 min.	190° 15-18 min.	66	7,90	32
❄️ 10-15 min.	180° 14-16 min.	75	4,5	56
❄️ 10-15 min.	220° 4-6 min.	157	2,0	56
❄️ 10-15 min.	220° 4-6 min.	60	1,8	64
❄️ 10-15 min.	220° 4-6 min.	62	2,2	96

36x18,5 cm. 235 g
47x18,5 cm. 270 g
56x16,5 cm. 260 g
27x16,5 cm. 120 g
12x17,5 cm. 60 g
8 x15 cm. 30 g
12x17,5 cm. 30 g
ø8 cm. 35 g



Pan Acabado

Descongelar y listo.
Sin necesidad de horneado.

Bellsolà



95236 **Pan Cuadrado Payés Cortado 1500 g** (17 rebanadas)

77102 **Pan de Molde Normal 750 g** (18 rebanadas)

77191 **Pan de Molde Integral 750 g** (18 rebanadas)

95233 **Pan redondo Payés Cortado 800 g**

95235 **Pan redondo Payés Cortado 400 g**

90192 **Pan de Espelta 500 g***

94500 **Vitrium 165 g***

91108 **Pan Hamburguesa Acabado 95 g**

91107 **Pan de Hamburguesa con sésamo 84 g**

91112 **Panini Acabado 100 g**

91109 **Frankfurt Acabado 70 g**

96105 **Baguettina Sin Gluten 85 g**

❄ 60 min.

❄ 12 horas.

❄ 12 horas.

❄ 60 min.

❄ 30-40 min.

❄ 180-360 min.

❄ 15-20 min.

❄ 15-20 min.

❄ 15-20 min.

❄ 30-40 min.

❄ 10-15 min.

❄ 15-20 min.

📦 8 ⚖ 10,8 📦 32

📦 8 ⚖ 6,0 📦 42

📦 8 ⚖ 6,0 📦 42

📦 8 ⚖ 6,4 📦 32

📦 12 ⚖ 4,8 📦 32

📦 12 ⚖ 6,0 📦 20

📦 24 ⚖ 4,0 📦 24

📦 54 ⚖ 5,3 📦 28

📦 48 ⚖ 2,02 📦 72

📦 30 ⚖ 3,0 📦 40

📦 54 ⚖ 3,78 📦 42

📦 20 ⚖ 1,7 📦 64

47x22 cm. Alto 10,5cm. 1500 g

24,5x12 cm. Alto 12 cm: 750 g

24,5x12 cm. Alto 12 cm: 750 g

800 g

400 g

21x11,5 cm. 320 g

35x12 cm. 165 g

24,5x13 cm. Alto 13 cm. 95 g

12,2x12,2 cm. 84 g

24x8 cm. 100 g

20x17,5 cm. 70 g

21x16 cm. 85 g

*Recomendamos hornear para conseguir una corteza más crujiente.



76444	Pan de Pipas de Girasol 500 g	❄️ 150-180 min.	📦 14
76315	Pan Multicereales Integral 650 g		📦 14
76312	Pan de Centeno Rústico 1000 g		📦 10
76321	Pan de Centeno Rústico 500 g		📦 16
15323	Pan Selva Negra 750 g		📦 8
12406	Pan Puro Centeno 1000 g		📦 6
76303	Pan Multicereales con Malta 750 g		📦 10
76931	Pan de Pipas de Calabaza 500 g		📦 16
76316	Pan de Pipas de Calabaza 750 g		📦 10
76319	Pan Mezcla de Centeno 500 g		📦 18

76328	Pan Multicereales cortado 750 g		📦 10
76431	Pan Mezcla de Centeno cortado 750 g		📦 10
13427	Pan de Malta cortado 750 g		📦 10
12428	Pan mezcla de centeno cortado 500 g		📦 10
13426	Pan Integral Pipas Girasol cortado 750 g		📦 12
62014	Panecillo de Amapola redondo 70 g	❄️ 60 min. 190° 8-10 min.	📦 80 ⚖️ - 📦 -
62016	Panecillo de Sésamo redondo 70 g	❄️ 60 min. 190° 8-10 min.	📦 80 ⚖️ - 📦 -
62030	Panecillo Multicereales redondo 70 g	❄️ 60 min. 190° 8-10 min.	📦 80 ⚖️ - 📦 -
62031	Panecillo de Calabaza cuadrado 70g	❄️ 60 min. 190° 8-10 min.	📦 80 ⚖️ - 📦 -
71273	Bretzel 83 g	❄️ 60 min. 180° 19-21 min.	📦 40 ⚖️ - 📦 -



5a Gama

Platos acabados que, una vez descongelados y horneados o calentados al microondas, están listos para servir.

Bellsolà



02011 **Tortilla redonda 800 g**

❄️ 60-90 min.

📅 200° 15-20 min.

📦 10

⚖️ 8,0 kg

🍳 84

21176 **Empanda Gallega 140 g**

📅 180° 15-20 min.

📦 40

⚖️ 6,0 kg

🍳 96

👉 Rociar con aceite de oliva

👉 Pintado con huevo



22067 **Pan Pizza Atún 160 g**

22078 **Pan Pizza Cuatro Quesos 150 g**

22072 **Pan Pizza Jamón y Queso 150 g**

22099 **Pan Pizza Surtido 153 g**

❄️ 20-25 min.

📅 200° 6-7 min.

📦 35

⚖️ 6,0 kg

🍳 56

25272 **Croque Jamón y Queso 175 g**

❄️ 20-25 min.

📅 200° 7-9 min.

📦 30

⚖️ 5,0 kg

🍳 64

04172 **Pizza Chapata Jamón y Queso 150 g**

❄️ 35-40 min.

📅 200° 6-7 min.

📦 35

⚖️ - kg

🍳 -



23067 **American Pizza Atún 1150 g** (30x40cm)

❄️ 35-40 min.

📺 180° 10-15 min.

📦 8

⚖️ 10

🍽️ 56

1.150 g

23072 **American Pizza Jamón y Queso 1200 g** (30x40cm)

❄️ 35-40 min.

📺 180° 10-15 min.

📦 8

⚖️ 10

🍽️ 56

1.200 g

23078 **American Pizza Cuatro Quesos 1150 g** (30x40cm)

❄️ 35-40 min.

📺 180° 10-15 min.

📦 8

⚖️ 10

🍽️ 56

1.200 g

23052 **American Pizza Barbacoa 1200 g** (30x40cm)

❄️ 35-40 min.

📺 180° 10-15 min.

📦 8

⚖️ 10

🍽️ 56

1.200 g

23040 **American Pizza Bacon y Champiñones 1200 g** (30x40cm)

❄️ 35-40 min.

📺 180° 10-15 min.

📦 8

⚖️ 10

🍽️ 56

1.200 g

Complementos

Bellsolà



27503 Placa Hojaldre Mantequilla 60x40 cm	☼ 90-120 min.	180° 30-35 min.	📦 10	⚖️ 10,5	📦 20	60x40 cm. 1.050 g
27500 Placa Hojaldre 60x40 cm	☼ 20-25 min.	180° 30-35 min.	📦 10	⚖️ 10	📦 56	60x40 cm. 1.050 g
27400 Placa Hojaldre 30x40 cm	☼ 90-120 min.	180° 30-35 min.	📦 20	⚖️ 14,3	📦 56	30x40 cm. 715 g
27701 Plancha Bizcocho 140 g	☼ 90-120 min.		📦 24	⚖️ 3,36	📦 44	32x24 cm. 140 g
01030 Base Pizza Rectangular 30x40 cm	☼ 15-20 min.	200° 12-15 min.	📦 20	⚖️ 10,2	📦 48	510 g
27300 Placa masa croissant 12x12 cm	☼ 18-20 min.	180° 16-17 min.	📦 150	⚖️ 10,5	📦 72	☼ 90-120 min. / 28° / 70% ^H 70 g
27000 Manga Magdalena 1.700 g	☼ 180-240 min.	180° 13-15 min.	📦 6	⚖️ 10,2	📦 64	



Pastelería

Bellsolà

Planchas pastelería fresca / Planchas pastelería horneada



27739 Plancha Limón 2 Kg. precortada 48 p.	❄ 6-12h (0-5°C)	📦 5	⚖ kg -	📊 -	2000 g
27731 Plancha Selva Negra 1,8 Kg prec. 48 p	❄ 6-12h (0-5°C)	📦 5	⚖ kg -	📊 -	1800 g
27778 Plancha Queso Arándano 2 Kg.prec.48p	❄ 6-12h (0-5°C)	📦 5	⚖ kg -	📊 -	2000 g
27700 Plancha Bizcocho 2 kg. precortada 48 p	❄ 90-120 min.	📦 1	⚖ kg -	📊 -	2000 g
27730 Plancha Bizcocho Chocolate 2 kg. prec. 48 p	❄ 90-120 min.	📦 1	⚖ kg -	📊 -	2000 g

Tartas frescas / Tartas horneadas



07330 Tarta Mousse de Chocolate 1000 g	❄ 6-8h (0-5°C)	📦 4	⚖ kg -	📊 -	1000 g
07326 Tarta Santiago 750 g	❄ 6-8h (0-5°C)	📦 4	⚖ kg -	📊 -	750 g
27330 Tarta Brownie 900 g	❄ 6-8h (0-5°C)	📦 4	⚖ kg -	📊 -	900 g

Bellsolà

Panadería y Bollería desde 1890

www.bellsola.com

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE +34 972 241 311 902 105 039

BELLSOLÀ, S.A.U. Carretera de Santa Coloma de Farners Km 5,6 17181 Aiguaviva (Girona) Tel: +34 972 187 210 info@bellsola.com



Empresa certificada con ISO 9001



Certificación IFS Food en todas las líneas de pan