

**Panamar**

20  
20



# Panamar

## BOLLERÍA

- 3 **Delicium** ..... Croissants Suprême | Croissants Tradición | Especialidades
- 8 **Bollería Dulce** ..... Croissants | Napolitanas | Hojaldre | Especialidades
- 20 **Rincón del Artesano** .... Bases y Láminas
- 22 **Hoops** ..... Originales y Rellenos | Minis | Decorados | Berlinas y Pepitos
- 26 **Mamá Bizcocho** ..... Bizcochos | Magdalenas | Tulipas
- 28 **Snacks Salados** ..... Napolitanas y Croissants | Minis | Rejitas | Empanadas y Empanadillas  
Paninis | Pizzas | Bocapizzas y Tortillas.

## PASTELERÍA

- 34 **Pastelería** ..... Tartas | Planchas | Repostería.

## PAN

- 36 **Panorigen** ..... Hogazas
- 38 **La Panacea** ..... Panes Vitae | Hogazas y Barras | Pan Cristal
- 46 **Familiar** ..... Rústicos Mediterráneos | Rústicos | Tradición | Blancos | Sin Sal, Integrales Cereales
- 56 **Bocadillo** ..... Rústicos Mediterráneos | Rústicos | Blancos | Integrales y Cereales
- 60 **Panecillo** ..... Rústicos Mediterráneos | Rústicos | Blancos | Integrales y Cereales, Sin Gluten
- 64 **Especial Hostelería** ..... Panes Express | Burger
- 72 **Asistencia técnica y demostración**  
Simbología del catálogo

*"Nuestro origen es nuestro compromiso"*  
*Familia Martínez*



1900



1948



1950



1964



2000

## **TODO COMIENZA EN BURGOS**

Nuestra historia tiene sus inicios en una pequeña población de Burgos a principios del siglo XX, en Villanueva de Rampalay. En aquellos años era habitual que la gente del pueblo acudiese a un mismo horno de leña con la masa ya preparada para hacer su pan. Es entonces cuando nuestra abuela Isabel decide montar su propio horno en casa para el consumo de la familia y de los vecinos, de manera que instaura sin saberlo lo que sería el germen de una larga tradición familiar.

## **LA VENTA DE ORBANEJA**

Tras ella toma el relevo nuestra madre, Digna, la que junto a nuestro padre Epifanio empezaron a abrirse camino amasando el pan y transportándolo en carro a los pueblos limítrofes desde la venta de Orbaneja, un lugar al norte de Burgos.

## **AÑOS DIFÍCILES TRABAJO EN FAMILIA**

Eran tiempos difíciles cuando había escasez de todo y la gente pagaba el pan de todo el año en los meses de cosecha. Nuestros padres recogían el trigo y lo llevaban al molino de piedra para moltar y elaborar uno de los mejores panes de la región. Es en esta época cuando nosotros empezamos a incorporarnos al trabajo, aprendiendo desde muy niños a amar el oficio.

## **NUEVOS RETOS SANTANDER**

Corría el año 1964 y con los ahorros obtenidos durante mucho tiempo nuestros padres deciden hacerse con el traspaso de una panadería en la ciudad de Santander. Con buen hacer y poco a poco nuestro pan y nuestra bollería empiezan a coger un gran prestigio en la región.

## **LA TRANSFORMACIÓN PAN Y BOLLERÍA SIEMPRE RECIÉN HORNEADOS**

En el año 2000 el sector de la panadería experimenta una enorme transformación, y con la experiencia y el conocimiento adquirido durante tanto tiempo de oficio, decidimos crear el Grupo Panstar, hoy Panamar Bakery Group. Una oportunidad para que miles de clientes puedan beneficiarse de los avances y conseguir ofrecer en sus establecimientos pan y bollería recién horneados todos los días.

# Bollería

Te presentamos más de 200 referencias de Bollería dulce y Snacks salados. Elaboradas con el respeto de los procesos artesanales y con el objetivo de que cada pieza que te ofrecemos sea una pieza única e irrepetible para tus clientes.

Nuestros productos siguen 3 modos de empleo:

**LpF**

Bollería del Artesano  
Lista para Fermentar

Nuestra bollería más tradicional, amasada y formada con mimo, lista para que la fermentes en tu establecimiento y puedas imprimirle un toque especial y diferenciado.

**DyH**

Bollería Fácil  
Descongelar y al Horno

Sencillez y practicidad para el profesional. Productos fermentados y preparados para sólo descongelar y hornear. La mayoría de ellos vienen ya decorados o pintados con huevo.

**DyL**

Bollería Lista  
Descongelar y Listo

Productos totalmente terminados, listos para servir siempre recién hechos con el máximo sabor, esponjosidad y ternura.







# delicium

BOLLERÍA PREMIUM

Mimamos cada parte de un lento y laborioso proceso en el que priman los grandes reposos y un laminado esmerado, respetando el sabor, el aroma y las características de cada ingrediente que utilizamos para elaborar la receta.

## **Delicium Suprême**

Nuestra gama más premium respeta la tradición y el saber hacer de la más alta bollería francesa. Croissants rectos con un hojaldrado excelente, exterior brillante, alveolado equilibrado, miga de color crema y una mantequilla con sabor y aroma inconfundible a leche de invierno.

## **Delicium Tradición**

Croissants artesanos de textura fundente y crujiente, con un interior de intenso color amarillo. Elaborados para los paladares más exigentes.

## **Delicium Especialidades**

Bocados de texturas deliciosas todos ellos elaborados con mimo, algunos formados a mano. Su hojaldrado de mantequilla se mezcla con ingredientes que enfatizan su sabor y le aporta un toque especial. Piezas que añaden un gran valor a nuestro surtido más especial.



# *Delicium Suprême*



*delicium*  
BOLLERÍA PREMIUM



# delicium

## Suprême

### Al estilo Francés



Nuestros croissants más Premium para los paladares más gourmet.  
La perfecta combinación de un hojaldrado excelente y el exquisito aroma a mantequilla.

|       |      |     |         |     |    |        |        |           | 180°C |
|-------|------|-----|---------|-----|----|--------|--------|-----------|-------|
| 12970 | 90 g | DyH | 14,5 cm | 70  | 56 | 30 min | -      | 16-18 min |       |
| 12967 | 70 g | DyH | 13,5 cm | 40  | 50 | 30 min | -      | 15-17 min |       |
| 12433 | 60 g | DyH | 12,4 cm | 55  | 50 | 30 min | -      | 15-17 min |       |
| 12624 | 25 g | DyH | 7,6 cm  | 280 | 56 | 30 min | -      | 12-15 min |       |
| 12593 | 25 g | LpF | 7,7 cm  | 282 | 50 | -      | 60 min | 13-15 min |       |
| 12437 | 80 g | DyH | 13 cm   | 80  | 56 | 30 min | -      | 15-18 min |       |
| 12396 | 30 g | DyH | 7,7 cm  | 120 | 50 | 30 min | -      | 13-15 min |       |



12970 **DyH**   
Croissant Suprême Ferm. 90g



12967 **DyH**   
Croissant Suprême Ferm. 70g



12433 **DyH**   
Croissant Suprême Ferm. 60g



12624 **DyH**   
Mini Croissant Suprême Ferm. 25g  
12593 **LpF**  
Mini Croissant Suprême 25g



12437 **DyH**   
Croissant Suprême  
Multicereales Ferm. 80g



12396 **DyH**   
Croissant Suprême  
Multicereales Ferm. 30g

Sabías qué...  
Los Croissants Suprême Multicereales están elaborados con harina de avena, cebada y trigo.  
En su interior, semillas de lino y de sésamo, copos de centeno y de avena. Están decorados con lino marrón,  
lino dorado, pipas de girasol peladas troceadas y copos de avena troceados.

\*Disponemos de croissants con un menor  
porcentaje de mantequilla. Solicita los códigos: 13308 Croissant Recto Mantequilla Ferm. 70g (18%)  
13309 Croissant Recto Mantequilla Ferm. 60g (18%)

|       |      |     |         |     |    |           |   |           | 180°C |
|-------|------|-----|---------|-----|----|-----------|---|-----------|-------|
| 13718 | 75 g | DyH | 11,5 cm | 70  | 56 | 30 min    | - | 15-18 min |       |
| 13688 | 90 g | DyH | 11,5 cm | 50  | 40 | 30 min    | - | 15-18 min |       |
| 13724 | 90 g | DyH | 12 cm   | 50  | 40 | 30-40 min | - | 15-18 min |       |
| 13011 | 90 g | DyH | 12 cm   | 60  | 56 | 30 min    | - | 15-18 min |       |
| 12299 | 25 g | DyH | 6,5 cm  | 320 | 56 | 30 min    | - | 13-15 min |       |

## Chocolate

Nuestros Croissants rellenos de cacao son un verdadero manjar para los muy chocolateros. Su hojaldrado elaborado con mantequilla se funde en boca junto a la mejor crema de cacao. Descubre las distintas variedades: normal, con cacao o multicereales.

**Nuevo**



13718 **DyH**   
Croissant Suprême Chocochips relleno  
de crema de cacao con avellanas 75g  
Elaborado con mantequilla y relleno de crema de cacao con avellanas.  
Pintado con una doble capa de huevo y decorado con chips de chocolate.



13688 **DyH**   
Croissant Bomba de Chocolate Suprême 90g  
Miga oscura elaborada con cacao. Relleno de Crema de Cacao con avellanas.



13724 **DyH**   
Croissant Suprême Multicereales  
relleno con Crema de Cacao 90g  
Relleno de crema de cacao con avellanas.  
Decorado con lino marrón, lino dorado,  
pipas de girasol peladas y troceadas y copos  
de avena troceados.



13011 **DyH**   
Croissant Chocolate  
Suprême Ferm. 90g  
Relleno de Crema de Cacao  
con avellanas.



12299 **DyH**   
Mini Croissant Chocolate  
Suprême Ferm. 25g  
Relleno de Crema de Cacao  
con avellanas.



Delicium  
*Tradición  
y Especialidades*



*delicium*  
BOLLERÍA PREMIUM



# delicium Tradición



|       |       |     |         |      |    |        | 180°C     |
|-------|-------|-----|---------|------|----|--------|-----------|
| 13256 | 100 g | DyH | 10,5 cm | 50   | 56 | 30 min | 16-18 min |
| 13279 | 80 g  | DyH | 10 cm   | 60   | 56 | 30 min | 16-18 min |
| 12177 | 25 g  | DyH | 7,7 cm  | 282  | 50 | 30 min | 13-15 min |
| 12205 | 22 g  | DyH | 5,4 cm  | 4 Kg | 70 | 30 min | 12-14 min |
| 12221 | 12 g  | DyH | 5 cm    | 5 Kg | 70 | 20 min | 10-12 min |

Elaborados con grandes reposos en frío y de cuidado laminado. Siguen el saber hacer de la más alta bollería con un toque de nuestra tierra: una miga de color amarillo intenso muy característica.

Miga  
Amarilla



13256 DyH   
Croissant Artesano Tradición  
Ferm. 100g



13279 DyH   
Croissant Artesano Tradición  
Ferm. 80g

## Minis

"Bocaditos de mantequilla, tremendamente deliciosos"  
Pintados con almíbar tras el horneado o decorados con chocolate negro o blanco.  
Tienes un sin fin de posibilidades para adaptarlos al gusto de tus clientes.



12177 DyH  
Mini Croissant Clásico  
Mantequilla 25g



12205 DyH  
Croissant Artesanito  
Mantequilla 22g



12221 DyH  
Croissant Micro  
Mantequilla 12g

# delicium Especialidades



|       |       |     |         |        |    |           | 180°C     |
|-------|-------|-----|---------|--------|----|-----------|-----------|
| 13726 | 100 g | DyH | Ø9 cm   | 45     | 40 | 30-40 min | 16-18 min |
| 13722 | 90 g  | DyH | 11,5 cm | 55     | 40 | 30 min    | 14-16 min |
| 13548 | 125 g | DyH | 11 cm   | 40     | 50 | 45 min    | 14-17 min |
| 13549 | 125 g | DyH | 8,5 cm  | 54     | 24 | 30 min    | 15-18 min |
| 12304 | 30 g  | DyH | 10 cm   | 5 Kg   | 50 | -         | 18-20 min |
| 12305 | 30 g  | DyH | 10 cm   | 5 Kg   | 50 | -         | 18-20 min |
| 12306 | 30 g  | DyH | 8 cm    | 5,5 Kg | 70 | -         | 18-20 min |
| 3015  | 20 g  | DyH | 4,7 cm  | 5 Kg   | 96 | -         | 15-18 min |

Nuevo



13726 DyH   
Roulé Cheesecake con galleta 100g

Relleno de crema de queso dulce y galleta troceada que queda crujiente en superficie tras el horneado de la pieza.

Nuevo



13722 DyH   
Napolitana Cremichoc 90g

Con 2 caminos diferenciados y paralelos de relleno: uno de crema enriquecida con leche y otro de crema de cacao con avellanas. Decorada con chips de chocolate.



13548 DyH   
Bretzel Chocolate Mantequilla 125g  
Decorado con cacahuete.



13549 DyH  
Sneeken Pasas Nueces Mantequilla 125g

## Hojaldres



12304 DyH   
Lazo Mantequilla 30g



12305 DyH   
Lazo Multicereales Mantequilla 30g



12306 DyH   
Palmerita Multicereales  
Mantequilla 30g



3015 DyH   
Palmerita  
Mantequilla y Miel 20g





Bollería Dulce

# Croissants



## Bollería Dulce

# Croissants Rectos

Elaborados con esmero, productos que dan rentabilidad a tu negocio. Versátiles y de calidad superior.

| 12179 | 100 g | LpF | 15,5 cm | 60  | 50 | -      | 90-100' | 18-20 min |
|-------|-------|-----|---------|-----|----|--------|---------|-----------|
| 12235 | 75 g  | LpF | 15,3 cm | 94  | 50 | -      | 90 min  | 16-18 min |
| 12607 | 45 g  | DyH | 9,7 cm  | 132 | 56 | 30 min | -       | 13-16 min |
| 12658 | 25 g  | DyH | 7,6 cm  | 280 | 56 | 30 min | -       | 12-15 min |
| 12140 | 45 g  | DyH | 9 cm    | 132 | 56 | 30 min | -       | 13-16 min |
| 12139 | 45 g  | LpF | 9 cm    | 268 | 56 | -      | 90 min  | 14-16 min |
| 12138 | 30 g  | LpF | 7,7 cm  | 231 | 50 | -      | 60 min  | 13-15 min |
| 12554 | 22 g  | DyH | 7,5 cm  | 280 | 56 | 30 min | -       | 12-15 min |
| 1261  | 22 g  | LpF | 7,2 cm  | 318 | 50 | -      | 60 min  | 12-14 min |



**12179 LpF**  
Croissant Recto Clásico  
Margarina 100g



**12235 LpF**  
Croissant Recto  
Margarina 75g

## Con Mantequilla



**12607 DyH**  
Croissant Mini Recto  
Ferm. 45g



**12658 DyH**  
Mini Croissant Recto  
Ferm. 25g



**12140 DyH**  
Croissant Recto Ferm.  
Margarina 45g



**12138 LpF**  
Mini Croissant Recto  
Margarina 30g



**12554 DyH**  
Croissant Mini Recto  
Ferm. Margarina 22g

**1261 LpF**  
Croissant Mini Recto  
Margarina 22g

## Bollería Dulce

# Croissants Artesanos

**LpF** Algunos de nuestros croissants están preparados para que los fermentes en tu establecimiento y los termines a tu elección. Utiliza estas piezas para diferenciarte y crear productos con tu toque personal.

| 12309 | 120 g | DyH | 12 cm   | 40   | 56  | 30 min | -       | 15-18 min |
|-------|-------|-----|---------|------|-----|--------|---------|-----------|
| 13112 | 120 g | LpF | 10 cm   | 45   | 50  | -      | 90-100' | 18-20 min |
| 21102 | 90 g  | DyH | 10,5 cm | 50   | 56  | 30 min | -       | 15-18 min |
| 1217  | 90 g  | LpF | 9,5 cm  | 64   | 100 | -      | 90 min  | 15-18 min |
| 12200 | 25 g  | LpF | 5,3 cm  | 210  | 50  | -      | 60 min  | 13-15 min |
| 21192 | 90 g  | DyH | 11 cm   | 50   | 56  | 30 min | -       | 15-18 min |
| 1214  | 90 g  | LpF | 10 cm   | 64   | 50  | -      | 90 min  | 15-18 min |
| 12204 | 65 g  | LpF | 8,5 cm  | 81   | 50  | -      | 90 min  | 15-18 min |
| 12431 | 22 g  | DyH | 5,4 cm  | 4 Kg | 70  | 30-45' | -       | 12-14 min |



**12309 DyH**  
Croissant Artesano  
Margarina Ferm. 120g



**21102 DyH**  
Croissant Artesano  
Margarina Ferm. 90g



**12200 LpF**  
Croissant Artesanito  
Margarina 25g

**13112 LpF**  
Croissant Artesano  
Margarina 120g

**1217 LpF**  
Croissant Artesano  
Margarina 90g

## Manteca



**21192 DyH**  
Croissant Artesano  
Manteca Ferm. 90g



**12204 LpF**  
Croissant Artesano  
Manteca 65g



**12431 DyH**  
Croissant Artesanito  
Manteca 22g

**1214 LpF**  
Croissant Artesano  
Manteca 90g



Bollería  
Dulce  
*Mapolitanas*  
Caracolas y Croissants Rellenos





***Napolitanas  
dulces***  
*Grandes*

La decoración de los productos es vital para promover la compra por impulso.

*medias y mini*

## ***Napolitanas, Caracolas y Croissants rellenos***

Las Napolitanas FÁCILES fermentan directamente en el horno por lo que ocupan muy poco espacio y además son muy rápidas de preparar.

|       |  |  |  |  |  |  |  |  180°C |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12212 | 50 g                                                                                | DyH                                                                                 | 6 cm                                                                                | 120                                                                                 | 50                                                                                  | 30 min                                                                              | -                                                                                   | 14-16 min                                                                                 |
| 12213 | 50 g                                                                                | DyH                                                                                 | 6 cm                                                                                | 120                                                                                 | 50                                                                                  | 30 min                                                                              | -                                                                                   | 14-16 min                                                                                 |
| 12174 | 20 g                                                                                | DyH                                                                                 | 6,2 cm                                                                              | 345                                                                                 | 50                                                                                  | 20 min                                                                              | -                                                                                   | 12-14 min                                                                                 |
| 12175 | 20 g                                                                                | DyH                                                                                 | 6,2 cm                                                                              | 345                                                                                 | 50                                                                                  | 20 min                                                                              | -                                                                                   | 12-14 min                                                                                 |
| 12436 | 120 g                                                                               | LpF                                                                                 | 15,8 cm                                                                             | 60                                                                                  | 50                                                                                  | -                                                                                   | 90 min                                                                              | 16-18 min                                                                                 |
| 12331 | 95 g                                                                                | DyH                                                                                 | 12,5 cm                                                                             | 40                                                                                  | 50                                                                                  | 30 min                                                                              | -                                                                                   | 15-18 min                                                                                 |
| 13063 | 55 g                                                                                | DyH                                                                                 | 9 cm                                                                                | 4 Kg                                                                                | 70                                                                                  | 20 min                                                                              | -                                                                                   | 12-15 min                                                                                 |
| 12435 | 40 g                                                                                | DyH                                                                                 | 7,5 cm                                                                              | 8 Kg                                                                                | 56                                                                                  | 30 min                                                                              | -                                                                                   | 13-15 min                                                                                 |
| 12201 | 40 g                                                                                | LpF                                                                                 | 7 cm                                                                                | 8 Kg                                                                                | 50                                                                                  | -                                                                                   | 60 min                                                                              | 13-15 min                                                                                 |
| 12180 | 30 g                                                                                | DyH                                                                                 | 7,5 cm                                                                              | 220                                                                                 | 50                                                                                  | 30 min                                                                              | -                                                                                   | 12-15 min                                                                                 |



12152 **LpF**  
Súper Napolitana Crema 135g



12212 **DyH**  
Media Napolitana  
FÁCIL Chocolate 50g



**12213** **DyH**  
Media Napolitana  
FÁCIL Crema 50g

## Mini Napolitanas



12174 **DyH**  
Mini Napolitana  
Chocolate 20g



12175 **DyH**  
Mini Napolitana  
Crema 20g



21178 **DyH**  
Napolitana de Chocolate Ferm. 115g

13306 **LpF**  
Napolitana Chocolate 115g



21176 **DyH**  
Napolitana de Crema Ferm. 115g

12591 **LpF**  
Napolitana Crema 115g



12436 **LpF**  
Caracola Chocolate 120g



**12331**  Croissant Choco Ferm.  
(en barrita) 95g



13063 **DyH**  
Bomba de Chocolate Ferm. 55g



12155 **DyH**  
Napolitana de Chocolate Ferm. 95g



12153 **DyH**  
Napolitana de Crema Ferm. 95g



12435 **DyH**   
Cuerno Mini Chocolate Ferm. 40g

12201 **LpF**  
Cuerno Mini Chocolate 40g



12180 **DyH**  
Croissant Mini Chocolate 30g





Bollería Dulce

# Hojaldres

Bollería Dulce

# Hojaldre Dulce

|       |  |  |  |  |  |  |  180°C |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6006  | 170 g                                                                            | DyH                                                                              | 24 cm                                                                            | 40                                                                               | 48                                                                               | 30 min                                                                           | 20-25 min                                                                                |
| 12592 | 120 g                                                                            | DyH                                                                              | 17 cm                                                                            | 50                                                                               | 70                                                                               | 30 min                                                                           | 20-25 min                                                                                |
| 6007  | 170 g                                                                            | DyH                                                                              | 24 cm                                                                            | 40                                                                               | 48                                                                               | 30 min                                                                           | 20-25 min                                                                                |
| 3061  | 120 g                                                                            | DyH                                                                              | 17 cm                                                                            | 70                                                                               | 100                                                                              | 30 min                                                                           | 20-25 min                                                                                |
| 12447 | 170 g                                                                            | DyH                                                                              | 24 cm                                                                            | 40                                                                               | 48                                                                               | 30 min                                                                           | 20-25 min                                                                                |
| 12446 | 120 g                                                                            | DyH                                                                              | 17 cm                                                                            | 70                                                                               | 50                                                                               | 30 min                                                                           | 20-25 min                                                                                |

|       |  |  |  |  |  |  |  180°C |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13725 | 150 g                                                                              | DyH                                                                                | 22 cm                                                                              | 50                                                                                 | 48                                                                                 | 30 min                                                                             | 23-25 min                                                                                |
| 12277 | 140 g                                                                              | DyH                                                                                | 18,5 cm                                                                            | 50                                                                                 | 48                                                                                 | 30 min                                                                             | 20-25 min                                                                                |
| 12337 | 27 g                                                                               | DyH                                                                                | 6 cm                                                                               | 4Kg                                                                                | 50                                                                                 | 30 min                                                                             | 12-15 min                                                                                |
| 12448 | 140 g                                                                              | DyH                                                                                | 13 cm                                                                              | 66                                                                                 | 50                                                                                 | 30 min                                                                             | 24-26 min                                                                                |
| 6076  | 120 g                                                                              | DyH                                                                                | 14,5 cm                                                                            | 48                                                                                 | 50                                                                                 | 30 min                                                                             | 18-20 min                                                                                |

Disfruta de nuestro excelente hojaldre fino y crujiente con un laminado de calidad superior. Desde los clásicos rellenos de cabello, crema o chocolate hasta los formatos más innovadores.



6006 DyH ☆  
Herradura de Crema 170g  
Decorado con azúcar en grano.



12592 DyH ☆  
Caña de Crema 120g  
Decorado con azúcar en grano.



13725 DyH ☆  
Espiga Multicereales rellena con Crema de Cacao 150g  
Decorado con lino marrón, lino dorado, avena y pipas de girasol.



6007 DyH ☆  
Herradura de Chocolate 170g  
Decorado con azúcar en grano.



3061 DyH ☆  
Caña de Chocolate 120g  
Decorado con azúcar en grano.



12277 DyH  
Caña de Chocolate 140g



12337 DyH ☆  
Herradura Mini de Chocolate 27g  
Decorado con semillas amapola.



12447 DyH ☆  
Herradura de Cabello 170g  
Decorado con azúcar en grano.



12446 DyH ☆  
Caña de Cabello 120g  
Decorado con azúcar en grano.



12448 DyH  
Panal Extra Cabello 140g



6076 DyH  
Triángulo de Chocolate 120g  
Decorado con semillas amapola.





Bollería Dulce

# Hojaldres



Bollería Dulce

Hojaldre Dulce



Colocamos a mano cada fruta con tal de darle un toque único y diferenciador a cada tarta, pastel o crujiente que ponemos a tu disposición.

|       |        |     |            |    |    |           |  | 180°C     |
|-------|--------|-----|------------|----|----|-----------|--|-----------|
| 13662 | 1,4 Kg | DyH | 36x27,5 cm | 4  | 56 | -         |  | 35-40 min |
| 4016  | 585 g  | DyH | 22 cm      | 10 | 63 | 30 min    |  | 25-28 min |
| 13193 | 310 g  | DyH | 32 cm      | 22 | 68 | 30 min    |  | 23-26 min |
| 13394 | 285 g  | DyH | 32 cm      | 24 | 24 | 30 min    |  | 19-21 min |
| 12442 | 175 g  | DyH | 16,5 cm    | 30 | 50 | 30 min    |  | 20-25 min |
| 7043  | 100 g  | DyH | 12,5 cm    | 42 | 50 | 20-30 min |  | 20-24 min |
| 13670 | 115 g  | DyH | 12,5 cm    | 29 | 40 | -         |  | 24-25 min |
| 13663 | 80 g   | DyH | 13,5 cm    | 50 | 64 | -         |  | 18-20 min |



13662 DyH

Tarta Grande Manzana Rectangular 1400g

Relleno de crema con un toque de leche.

4016 DyH

Tarta Grande de Manzana Redonda 585g



13193 DyH

Tarta de Manzana Rectangular 310g

Incluye bandeja.



13394 DyH

Tarta Mix Frutos Secos Rectangular 285g

Con cabello de ángel y mix de avellanas, almendras y nueces. Incluye bandeja.



12442 DyH

Pastel de Manzana 175g



7043 DyH

Pastel de Manzana Ovalado 100g



13670 DyH

Delicatessen de Pera 115g



13663 DyH

Crujiente Manzana Rectangular 80g



Sabías qué...  
Las Explosiones de sabor destacan por su generoso relleno, crema de cacao y crema con leche, una auténtica bomba de sabor.

|       |       |     |         |    |    |        |  | 180°C     |
|-------|-------|-----|---------|----|----|--------|--|-----------|
| 12265 | 150 g | DyH | 17,5 cm | 35 | 50 | 30 min |  | 25-28 min |
| 12266 | 150 g | DyH | 17,5 cm | 35 | 50 | 30 min |  | 25-28 min |
| 13664 | 60 g  | DyH | 10,5 cm | 80 | 56 | -      |  | 18-20 min |
| 13665 | 60 g  | DyH | 10,5 cm | 80 | 56 | -      |  | 18-20 min |
| 3052  | 110 g | DyH | 16 cm   | 72 | 48 | -      |  | 25-30 min |
| 12444 | 20 g  | DyH | 5,3 cm  | 6  | 50 | -      |  | 18-20 min |



12265 DyH

Cremadillo Chocolate 150g



12266 DyH

Cremadillo Crema 150g

Con un toque de leche.

Explosiones



EXTRA% RELLENO



13664 DyH

Explosión de Crema de Cacao 60g



13665 DyH

Explosión de Crema 60g

Con un toque de leche.



3052 DyH

Palmera 110g



12444 DyH

Mini Palmera 20g



\*Sabías qué...  
Disponemos de palmeritas de mantequilla Delicium. Consulta la pág. 43





# Bollería Dulce *Especialidades*



Bollería Dulce

Especialidades  
Dulces



Las rejitas son productos ganadores.  
Resultan deliciosas por su textura crujiente, su masa  
con un toque de mantequilla y su generoso relleno.

| 13725 | 150 g | DyH | 22 cm   | 50  | 48  | 30 min | 23-25 min |
|-------|-------|-----|---------|-----|-----|--------|-----------|
| 13200 | 100 g | DyH | 16 cm   | 40  | 140 | 30 min | 14-16 min |
| 12984 | 70 g  | DyH | 11,5 cm | 55  | 70  | 30 min | 14-16 min |
| 12986 | 70 g  | DyH | 11,5 cm | 55  | 70  | 30 min | 14-16 min |
| 13115 | 30 g  | DyH | 5,5 cm  | 132 | 70  | 30 min | 12-14 min |
| 13116 | 30 g  | DyH | 5,5 cm  | 132 | 70  | 30 min | 12-14 min |

Variedades de inspiración europea,  
elaboradas con masa danesa, tan  
atractivas como irresistibles.  
Incorpóralas a tu surtido y marcarás  
la diferencia en tu establecimiento.

| 12354 | 125 g | DyH | 8,5 cm  | 54  | 24 | 30 min | -      | 15-18 min |
|-------|-------|-----|---------|-----|----|--------|--------|-----------|
| 12590 | 125 g | LpF | 7 cm    | 60  | 50 | -      | 90 min | 15-18 min |
| 12355 | 45 g  | DyH | 6,5 cm  | 7   | 24 | 30 min | -      | 14-16 min |
| 12450 | 45 g  | LpF | 5,8 cm  | 150 | 50 | -      | 60 min | 14-16 min |
| 12339 | 125 g | DyH | 11 cm   | 40  | 50 | 40 min | -      | 14-17 min |
| 12340 | 125 g | DyH | 11 cm   | 40  | 50 | 40 min | -      | 14-17 min |
| 12287 | 110 g | LpF | 19,5 cm | 60  | 50 | -      | 90 min | 12-14 min |
| 12288 | 110 g | LpF | 18 cm   | 60  | 50 | -      | 90 min | 12-14 min |
| 13001 | 95 g  | DyH | 11,5 cm | 48  | 96 | -      | -      | 15 min    |

EXTRA%  
RELLENO



13200 DyH

Maxi Rejita Crema Cacao  
con Avellanas 100g



12354 DyH

Sneeken Pasas Nueces Ferm. 125g

12590 LpF

Sneeken Pasas y Nueces 125g



12355 DyH

Mini Sneeken Pasas Nueces Ferm. 45g

12450 LpF

Mini Sneeken Pasas Nueces 45g

EXTRA%  
RELLENO



12984 DyH

Rejita Crema Cacao  
con Avellanas 70g

EXTRA%  
RELLENO



12986 DyH

Rejita Manzana con Canela 70g

Trozos de manzana en su interior.



12339 DyH

Bretzel Chocolate 125g

Decorado con cacahuete.



12340 DyH

Bretzel Crema 125g

Decorado con cacahuete.

EXTRA%  
RELLENO



13115 DyH

Mini Rejita Crema de Cacao  
con Avellanas 30g

EXTRA%  
RELLENO



13116 DyH

Mini Rejita Crema Pastelera 30g



12287 LpF

Trenza de Chocolate 110g



12288 LpF

Trenza de Crema 110g



13001 DyH

Trenza Maple 95g





Bollería Dulce  
*Ensaïmadas*  
y Especialidades



## Bollería Dulce

### Especialidades Dulces

| 12459 | 150 g | DyH | 14,5 cm | 48   | 48 | 30 min | -      | 15-18 min |
|-------|-------|-----|---------|------|----|--------|--------|-----------|
| 13215 | 130 g | DyH | 15 cm   | 20   | 72 | 15 min | -      | 16-18 min |
| 12449 | 110 g | LpF | 11,4 cm | 48   | 50 | -      | 90 min | 11-13 min |
| 12558 | 75 g  | DyH | 22 cm   | 108  | 50 | 20 min | -      | 14-16 min |
| 12559 | 75 g  | DyH | 22 cm   | 108  | 50 | 20 min | -      | 14-16 min |
| 2014  | 50 g  | DyH | 23,5 cm | 5 Kg | 88 | 20-30' | -      | 14-15 min |

EXTRA%  
(RELLENO)



12459 DyH  
Triángulo de Chocolate 150g



13215 DyH  
Raqueta de Crema 130g



12449 LpF  
Tortell Cabello 110g



12559 DyH  
Flauta de Crema 75g



12558 DyH  
Flauta de Chocolate 75g



2014 DyH  
Fartons 50g



## Bollería Dulce

### Ensaimadas

| 2035  | 500 g | LpF | 26 cm   | 10   | 24 | -      | 180 min | 12-14 min |
|-------|-------|-----|---------|------|----|--------|---------|-----------|
| 12659 | 110 g | LpF | 11 cm   | 45   | 50 | -      | 120 min | 11-13 min |
| 12422 | 95 g  | DyH | 10,8 cm | 72   | 56 | 40 min | -       | 12-14 min |
| 12585 | 95 g  | LpF | 9,5 cm  | 66   | 50 | -      | 120 min | 11-13 min |
| 12587 | 50 g  | LpF | 6 cm    | 6 Kg | 50 | -      | 80 min  | 11-13 min |
| 12586 | 50 g  | LpF | 6 cm    | 6 Kg | 50 | -      | 80 min  | 11-13 min |
| 12438 | 50 g  | LpF | 6,5 cm  | 6 Kg | 50 | -      | 80 min  | 11-13 min |
| 12439 | 35 g  | DyH | 7,1 cm  | 120  | 50 | 30 min | -       | 10-12 min |
| 12584 | 35 g  | LpF | 6 cm    | 6 Kg | 50 | -      | 80 min  | 11-13 min |



2035 LpF  
Ensaimada Grande  
Rellena Cabello 500g



12659 LpF  
Ensaimada Levante  
Hojaldrada 110g



12422 DyH  
Ensaimada Grande  
Hojaldrada Ferm. 95g

12585 LpF  
Ensaimada Grande  
Hojaldrada 95g



12587 LpF  
Ensaimada Pequeña Choco  
Hojaldrada 50g



12586 LpF  
Ensaimada Pequeña  
Crema Hojaldrada 50g



12438 LpF  
Ensaimada Pequeña  
Cabello Hojaldrada 50g



12439 DyH  
Mini Ensaimada Hojaldrada  
Ferm. 35g

12584 LpF  
Ensaimada Pequeña  
Hojaldrada 35g





# *Rincón del Artesano*



Rincón del Artesano

# Bases y Láminas

Elabora tus propias creaciones para obtener productos diferentes y auténticos que hagan destacar a tu negocio.

|       |  |  |  |  |  |  |  |  180°C |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12222 | 90 g                                                                                | LpF                                                                                 | 14,3 cm                                                                             | 90                                                                                  | 50                                                                                  | -                                                                                   | 90 min                                                                              | 15-18 min                                                                                 |
| 12481 | 675 g                                                                               | DyH                                                                                 | 38 cm                                                                               | 12                                                                                  | 48                                                                                  | 20 min                                                                              | -                                                                                   | 13-15 min                                                                                 |
| 12171 | 900 g                                                                               | DyH                                                                                 | 58 cm                                                                               | 10                                                                                  | 40                                                                                  | 20 min                                                                              | -                                                                                   | 26-29 min                                                                                 |
| 12172 | 900 g                                                                               | DyH                                                                                 | 47 cm                                                                               | 12                                                                                  | 40                                                                                  | 20 min                                                                              | -                                                                                   | 26-29 min                                                                                 |
| 12173 | 500 g                                                                               | DyH                                                                                 | 38 cm                                                                               | 17                                                                                  | 48                                                                                  | 20 min                                                                              | -                                                                                   | 25-28 min                                                                                 |



12222 LpF  
Triángulo Croissant Margarina 90g



12481 DyH  
Base de Pizza Rectangular 38x38 cm 675g



12171 DyH  
Lámina de Hojaldre 60x40 cm 900g



12172 DyH  
Lámina de Hojaldre 48x32 cm 900g



12173 DyH  
Lámina de Hojaldre 40x30 cm 500g



# Bollería Dulce Hoops



## Hoops

BOLLERÍA GENUINA



## Bollería Dulce

# Hoops Originales y Rellenos



Los imprescindibles, los de siempre, para todos los gustos y edades. Son suaves y esponjosos y están elaborados siguiendo el genuino estilo americano: aspecto totalmente artesanal con más sabor que nunca y frescos todos los días.

| 12317 | 80 g  | DyL | 10 cm  | 48 | 60  | 30 min    |
|-------|-------|-----|--------|----|-----|-----------|
| 12316 | 70 g  | DyL | 9,8 cm | 48 | 60  | 30 min    |
| 13552 | 70 g  | DyL | 10 cm  | 48 | 60  | 30 min    |
| 12421 | 55 g  | DyL | 8,5 cm | 33 | 128 | 30 min    |
| 12300 | 50 g  | DyL | 8,5 cm | 48 | 96  | 30 min    |
| 13553 | 55 g  | DyL | 8,5 cm | 48 | 96  | 30 min    |
| 13546 | 100 g | DyL | 8,5 cm | 27 | 64  | 30-45 min |
| 13331 | 75 g  | DyL | 8,5 cm | 36 | 64  | 30-45 min |
| 13545 | 100 g | DyL | 8,5 cm | 27 | 64  | 30-45 min |
| 13332 | 75 g  | DyL | 8,5 cm | 36 | 64  | 30-45 min |



12317 DyL  
Maxi Hoops Bombón 80g



12316 DyL  
Maxi Hoops Glaseados 70g



13552 DyL  
Maxi Hoops Azucarado 70g



12421 DyL  
Hoops Bombón 55g



12300 DyL  
Hoops Glaseados 50g



13553 DyL  
Hoops Azucarado 55g



13546 DyL  
Hoops Choco Azucarado 100g



13545 DyL  
Hoops Crema Azucarado 100g

13331 DyL  
Hoops Choco Azucarado 75g

13332 DyL  
Hoops Crema Azucarado 75g

## Bollería Dulce

# Hoops Minis y Decorados



Sabías qué...  
Combina la oferta de minis glaseados, azucarados o bañados y decorados para que tus clientes los disfruten en cualquier momento del día por su apetitividad.

| 12313 | 30 g | DyL | 7 cm   | 75 | 100 | 20 min |
|-------|------|-----|--------|----|-----|--------|
| 13699 | 35 g | DyL | 7 cm   | 80 | 104 | 20 min |
| 12285 | 30 g | DyL | 7 cm   | 75 | 100 | 20 min |
| 13188 | 38 g | DyL | 7 cm   | 60 | 128 | 20 min |
| 13186 | 34 g | DyL | 7 cm   | 60 | 128 | 20 min |
| 13187 | 34 g | DyL | 7 cm   | 60 | 128 | 20 min |
| 12682 | 59 g | DyL | 8,5 cm | 24 | 128 | 30 min |
| 13123 | 55 g | DyL | 8,5 cm | 36 | 64  | 30 min |
| 13125 | 55 g | DyL | 8,5 cm | 36 | 64  | 30 min |
| 13126 | 55 g | DyL | 8,5 cm | 36 | 64  | 30 min |



12313 DyL  
Mini Hoops Glaseados 30g



13699 DyL  
Mini Hoops Azucarado 35g



12285 DyL  
Mini Hoops Bombón 30g



13188 DyL  
Mini Hoops White Rayado 38g



13186 DyL  
Mini Hoops Bombón Rayado 34g



13187 DyL  
Mini Hoops Pink Rayado 34g



12682 DyL  
Hoops Croc Avellana 59g



13123 DyL  
Hoops Super Pink 55g  
Con perlas de azúcar rosas y crujientes.



13125 DyL  
Hoops Crunchy Mix 55g  
Con crujientes perlas de avellana y chocolate con leche.



13126 DyL  
Hoops Super Choco 55g



# Bollería Dulce Hoops



## Hoops

BOLLERÍA GENUINA



## Bollería Dulce

# Hoops

## Berlinas



Sabías qué...  
Nuestras Berlinas tienen generosos rellenos repartidos de manera uniforme por toda la pieza para que el bocado siempre sea completo.

|       | 🍞    | ⚙️  | ✂️     | 📦  | 🚚  | ⏰         |
|-------|------|-----|--------|----|----|-----------|
| 13335 | 95 g | DyL | 9,5 cm | 24 | 64 | 30-45 min |
| 13336 | 95 g | DyL | 9,5 cm | 24 | 64 | 30-45 min |
| 13318 | 95 g | DyL | 9,5 cm | 24 | 64 | 30-45 min |
| 13321 | 95 g | DyL | 9,5 cm | 24 | 64 | 30-45 min |
| 13317 | 50 g | DyL | 7 cm   | 60 | 64 | 30-45 min |
| 13320 | 50 g | DyL | 7 cm   | 60 | 64 | 30-45 min |



**13335 DyL**  
BerliChoco 95g  
Especial para decorar.



**13336 DyL**  
BerliCrema 95g  
Especial para decorar.



**13318 DyL ✨**  
BerliChoco Azucarada 95g  
Con chocolate en la base.



**13321 DyL ✨**  
BerliCrema Azucarada 95g



**13317 DyL ✨**  
Mini BerliChoco Azucarada 50g  
Con chocolate en la base.



**13320 DyL ✨**  
Mini BerliCrema Azucarada 50g

## Bollería Dulce

# Hoops

## Pepitos



Nuestros pepitos son únicos.  
Su aspecto artesano, la lluvia de azúcar que los envuelve y su relleno extra, los convierten en un producto de éxito para tus clientes.

|       | 🍞     | ⚙️  | ✂️      | 📦  | 🚚   | ⏰         |
|-------|-------|-----|---------|----|-----|-----------|
| 13325 | 110 g | DyL | 20 cm   | 28 | 64  | 30-45min  |
| 13324 | 110 g | DyL | 20 cm   | 28 | 64  | 30-45 min |
| 13326 | 60 g  | DyL | 10,5 cm | 60 | 64  | 30-45 min |
| 13319 | 55 g  | DyL | 10,5 cm | 60 | 64  | 30-45 min |
| 13323 | 55 g  | DyL | 10,5 cm | 60 | 64  | 30-45 min |
| 13023 | 50 g  | DyL | 9 cm    | 70 | 96  | 45 min    |
| 13132 | 65 g  | DyL | 15 cm   | 40 | 56  | 30 min    |
| 13144 | 30 g  | DyL | 9 cm    | 35 | 140 | 20 min    |



**13325 DyL ✨**  
Pepito Choco  
Azucarado 110g



**13324 DyL ✨**  
Pepito Crema  
Azucarado 110g



**13326 DyL ✨**  
Mini Pepito Bombón  
Rayado 60g



**13319 DyL ✨**  
Mini Pepito Choco  
Azucarado 55g



**13323 DyL ✨**  
Mini Pepito Crema  
Azucarado 55g



**13023 DyL ✨**  
Mini Xuxo  
de Crema 50g

## Brioche



**13132 DyL**  
Brioche Mantequilla 65g



**13144 DyL**  
Media Noche 30g



# Bollería Dulce Mamá Bizcocho



*mamá bizcocho*

BOLLERÍA TRADICIONAL



## Bollería Dulce

### mamá bizcocho

Bizcochos, magdalenas y productos con mucha tradición y saber hacer artesano. Nuestra nueva gama de bollería tradicional, está elaborada con recetas de toda la vida, caseras, siguiendo la tradición familiar.

|       |        |     |            |     |    |          |           |   | 180°C |
|-------|--------|-----|------------|-----|----|----------|-----------|---|-------|
| 13739 | 1,8 kg | DyL | 37x27,5 cm | 2   | 56 | 3 horas* | -         | - | -     |
| 13740 | 1,8 kg | DyL | 37x27,5 cm | 2   | 56 | 3 horas* | -         | - | -     |
| 13741 | 1,8 kg | DyL | 37x27,5 cm | 2   | 56 | 3 horas* | -         | - | -     |
| 13743 | 110 g  | DyL | 8,5 cm     | 28  | 32 | 3 horas* | -         | - | -     |
| 13742 | 110 g  | DyL | 8,5 cm     | 28  | 32 | 3 horas* | -         | - | -     |
| 13745 | 60 g   | DyL | 8 cm       | 40  | 56 | 3 horas* | -         | - | -     |
| 13749 | 45 g   | DyH | 9 cm       | 108 | 64 | 30 min   | 20-25 min | - | -     |
| 13746 | 250 g  | DyL | 18,5 cm    | 6   | 24 | 3 horas* | -         | - | -     |

\*refrigerado



13739 DyL ✨

Bizcocho de Azúcar 1,8 Kg  
Cubierto de azúcar crujiente.

13740 DyL ✨

Bizcocho Triple Chocolate 1,8 Kg  
Masa de cacao con pepitas de chocolate y cuadraditos de chocolate en la superficie.

13741 DyL ✨

Bizcocho de Calabaza 1,8 Kg  
Elaborado con dulce de calabaza y en superficie almendras laminadas, azúcar y un toque de canela.



13743 DyL ✨

Mojicón Nueces 110g  
Cubierto de nueces y crujiente azúcar, añade nueces en su masa. Sorprende por su suavidad y su ligero sabor avainillado.

13742 DyL ✨

Mojicón Triple Chocolate 110g  
Cuadraditos de chocolate en superficie y masa de cacao con pepitas de chocolate negro en su interior.

13745 DyL ✨

Magdalena Casera 60g  
Con un toque de miel



13749 DyH

Pastelito de Boniato 45g  
Con un ligero aroma a anís.

13746 DyL ✨

Pan de Azúcar 250g  
Embolsado, incluye etiquetas.

## Bollería Dulce

### Tulipas



Sabías qué...

Las tulipas son una gama de lo más práctica, para descongelar y listo y ofrecerlas como recién hechas. Del horno al punto de venta.

| 13669 | 110 g | DyL | 7 cm | 23     | 152 | 60 min    | - |
|-------|-------|-----|------|--------|-----|-----------|---|
| 13681 | 110 g | DyL | 7 cm | 23     | 152 | 60 min    | - |
| 13668 | 110 g | DyL | 7 cm | 23     | 152 | 60 min    | - |
| 13680 | 110 g | DyL | 7 cm | 23     | 152 | 60 min    | - |
| 13679 | 110 g | DyL | 7 cm | 23     | 152 | 60 min    | - |
| 13689 | 110 g | DyL | 7 cm | 23     | 152 | 60 min    | - |
| 13358 | 34 g  | DyL | 5 cm | 96     | 68  | 60 min    | - |
| 13359 | 34 g  | DyL | 5 cm | 96     | 68  | 60 min    | - |
| 13544 | 80 g  | DyL | 7 cm | 1,5 Kg | 80  | 20-30 min | - |



13669 DyL ✨

Tulipa Red Velvet 110g  
Rellena de chocolate blanco y trocitos de chocolate.

13681 DyL ✨

Tulipa Frutos Rojos 110g  
Rellena con mermelada de frambuesa y grosellas. Decorada con arándanos.

13668 DyL ✨

Tulipa Carrot Cake 110g  
Rellena de crema de queso y leche condensada. Decorada con azúcar perla.



13680 DyL ✨

Tulipa Triple Chocolate 110g  
Rellena de chocolate y trocitos de chocolate con leche. Decorada con dados de chocolate.

13679 DyL ✨

Tulipa Chocolate y Toffee 110g  
Rellena con crema de toffee y trocitos de chocolate con leche. Decorada con trocitos de chocolate con leche.

13689 DyL ✨

Tulipa Albaricoque 110g  
Rellena con mermelada de albaricoque. Decorada con azúcar perla.



13358 DyL

Mini Tulipa Chocolate 34g

13359 DyL

Mini Tulipa Vainilla 34g





Snacks  
Salados  
*Aperitivos*



Snacks Salados

# Bollería Salada

Desde los sabores más clásicos a las últimas tendencias de consumo, con recetas más elaboradas para los que buscan algo más en un snack.

|       |       |     |         |    |     |        |        |   | 180°C     |
|-------|-------|-----|---------|----|-----|--------|--------|---|-----------|
| 21209 | 140 g | DyH | 13 cm   | 66 | 56  | 30 min | -      | - | 16-18 min |
| 13339 | 140 g | LpF | 13,5 cm | 54 | 50  | -      | 90 min | - | 16-18 min |
| 12453 | 130 g | DyH | 14,5 cm | 48 | 48  | 30 min | -      | - | 18-20 min |
| 12332 | 100 g | DyH | 12,5 cm | 48 | 56  | 30 min | -      | - | 15-17 min |
| 13270 | 100 g | DyH | 16 cm   | 40 | 70  | 30 min | -      | - | 14-16 min |
| 13271 | 100 g | DyH | 16 cm   | 40 | 70  | 30 min | -      | - | 14-16 min |
| 12981 | 70 g  | DyH | 11,5 cm | 55 | 140 | 30 min | -      | - | 14-16 min |
| 12982 | 70 g  | DyH | 11,5 cm | 55 | 70  | 30 min | -      | - | 14-16 min |

|                      |      |     |         |        |     |           |   |   | 180°C      |
|----------------------|------|-----|---------|--------|-----|-----------|---|---|------------|
| 12452                | 30 g | DyH | 6 cm    | 180    | 50  | 30-45 min | - | - | 12-15 min* |
| 13100                | 30 g | DyH | 5,5 cm  | 132    | 140 | 30 min    | - | - | 12-14 min  |
| 1058                 | 15 g | DyH | 4,5 cm  | 6 Kg   | 70  | 20 min    | - | - | 12-14 min  |
| 12625                | 23 g | DyH | 6 cm    | 4,6 Kg | 70  | 15-20 min | - | - | 13-15 min  |
| sabores individuales | 23 g | DyH | 6 cm    | 4,6 Kg | 70  | 15-20 min | - | - | 13-15 min  |
| 12692                | 75 g | DyH | 10,5 cm | 50     | 50  | 30 min    | - | - | 14-16 min  |

\* Para conseguir un producto más esponjoso recomendamos fermentar 40 min.



21209 **DyH**  
Napolitana Mixta Ferm. 140g  
13339 **LpF**  
Napolitana Mixta 140g

12453 **DyH** ✨  
Triángulo de York y Queso 130g  
Decorado con sésamo

12332 **DyH**  
Croissant York y Queso Ferm. 100g



EXTRA%  
RELLENO  
12452 **DyH** ✨  
Artesanitos Surtido Tradicional 30g  
4 bolsas x 45 uds  
Sabores:  
Tortilla de patatas, jamón york y queso, chistorra y frankfurt.

EXTRA%  
RELLENO  
con MANTEQUILLA  
13100 **DyH** ✨  
Surtido Mini Rejitas Saladas 30g  
3 bolsas x 44 uds  
Sabores:  
Serrana (jamón curado y queso), mediterránea (atún, tomate y olivas), americana (pollo asado y cebolla caramelizada). Elaboradas con un ligero

## Rejitas



13270 **DyH**  
Maxi Rejita Brie con Setas 100g

13271 **DyH**  
Maxi Rejita Mediterránea 100g



12981 **DyH**  
Rejita Espinacas y Ricotta 70g

12982 **DyH**  
Rejita Pollo y Cebolla Caramelizada 70g



EXTRA%  
RELLENO  
1058 **DyH** ✨  
Mini Napolitanas Surtidas 6 sabores 15g  
Sabores: paté, sobrasada, atún, salmón, queso y anchoa.

EXTRA%  
RELLENO  
12625 **DyH** ✨  
Hojaldritos Surtidos 23g  
4 bolsas x 50 uds  
Sabores: york y queso, sobrasada, atún y salmón.

## Delicias



12692 **DyH**  
Delicia Campera 75g  
Decorado con sésamo blanco.

Hojaldritos, sabores individuales:  
12637 Hojaldrito York y Queso  
Decorado con sésamo  
12639 Hojaldrito Atún 23g  
Decorado con cacahuete  
12638 Hojaldrito Sobrasada  
Decorado con avena integral





Snacks  
Salados

# Empanadillas

y empanadas



## Snacks Salados

# Empanadas y Empanadillas

Las empanadillas tienen una gran tradición culinaria y gozan de gran aceptación entre todos los públicos.

| 12998 | 1900 g | DyH | 36 cm   | 7  | 48 | -         | 70-75 min |
|-------|--------|-----|---------|----|----|-----------|-----------|
| 12699 | 150 g  | DyH | 21 cm   | 50 | 70 | -         | 18-20 min |
| 17011 | 170 g  | DyH | 18 cm   | 32 | 60 | 60 min    | 25-30 min |
| 17014 | 170 g  | DyH | 18 cm   | 32 | 60 | 60 min    | 25-30 min |
| 12544 | 120 g  | DyH | 16 cm   | 42 | 50 | 30 min    | 23-25 min |
| 12545 | 120 g  | DyH | 16 cm   | 42 | 50 | 30 min    | 23-25 min |
| 13183 | 125 g  | DyH | 15,5 cm | 44 | 50 | 30-40 min | 23-25 min |
| 13199 | 125 g  | DyH | 15,5 cm | 44 | 50 | 30-40 min | 23-25 min |
| 13065 | 125 g  | DyH | 15,5 cm | 44 | 50 | 30-40 min | 23-25 min |



**12998 DyH**  
Empanada Cuadrada Atún 1900g  
Cebolla, atún, pimienta y tomate.

**12699 DyH**  
Empanada Bocata Atún Gallega 150g  
Cebolla, atún y pimienta.

**17011 DyH**  
Empanadilla Hojaldre Bacon 170g



**17014 DyH**  
Empanadilla Hojaldre Jamón y Queso 170g



**12544 DyH**  
Empanadilla Hojaldre Espinacas y Queso 120g



**12545 DyH**  
Empanadilla Hojaldre de Atún y Tomate 120g



## Empanadillas



**13183 DyH**  
Empanadilla Selecta Argentina 125g  
Receta elaborada con carne de ternera, cebolla, aceitunas verdes y huevo.



**13199 DyH**  
Empanadilla Selecta Espinaca y Queso 125g  
Con un toque de ajo.



**13065 DyH**  
Empanadilla Selecta Atún y Cebolla 125g

## Snacks Salados

# Mini Empanadillas

Elaboradas con nuestra genuina masa escaldada especialmente fina y crujiente para que puedas disfrutar al máximo de los rellenos más exquisitos.



## Empanadillas



**12498 DyH**  
Empanadilla Selecta de Pisto 125g  
Fritada de hortalizas con atún y huevo.



**12532 DyH**  
Empanadilla Selecta de Atún y Tomate 125g



**12499 DyH**  
Empanadilla Selecta de Pollo 125g  
Fritada de hortalizas con pechuga de pollo.



## Mini empanadillas



**12693 DyH**  
Mini Empanadilla Selecta de Pisto Mediterránea 50g  
Fritada de hortalizas con atún y huevo.



**12694 DyH**  
Mini Empanadilla Selecta de Atún y Tomate 50g



**12695 DyH**  
Mini Empanadilla Selecta Espinacas con Queso 50g  
Con un toque de ajo.



**13497 DyH**  
Mini Empanadilla Selecta Atún y Huevo 50g



**13181 DyH**  
Palito de Sobrasada 35g  
Elaborado con masa de empanadilla selecta



Snacks  
Salados

# Panini's

Pizzas, Bocapizzas y Tortillas

ON→  
THE  
←GO





Snacks Salados

Paninis y bocapizzas

Elaborados con una base de pan rústico express y sobre ellos mejores ingredientes, seleccionados por su calidad, visibles, atrocitos, y colocados a mano para que cada pieza sea única.

|       |       |     |         |    |    |        | 180°C     |
|-------|-------|-----|---------|----|----|--------|-----------|
| 13457 | 165 g | DyH | 27 cm   | 22 | 40 | 30 min | 10 min    |
| 13458 | 165 g | DyH | 27 cm   | 22 | 40 | 30 min | 10 min    |
| 13459 | 165 g | DyH | 27 cm   | 22 | 40 | 30 min | 10 min    |
| 13460 | 165 g | DyH | 27 cm   | 22 | 40 | 30 min | 10 min    |
| 13461 | 165 g | DyH | 27 cm   | 22 | 40 | 30 min | 10 min    |
| 12451 | 150 g | DyH | 26,5 cm | 20 | 48 | 30 min | 14-16 min |
| 12463 | 150 g | DyH | 26,5 cm | 20 | 48 | 30 min | 14-16 min |
| 12698 | 150 g | DyH | 26,5 cm | 20 | 48 | 30 min | 14-16 min |
| 13103 | 140 g | DyH | 26,5 cm | 20 | 48 | 30 min | 12-14 min |

Paninis



13457 DyH  
Panini York 165g



13458 DyH  
Panini 4 Estaciones 165g



13459 DyH  
Panini 4 Quesos 165g



13460 DyH  
Panini Atún 165g



13461 DyH  
Panini Bacon 165g

Bocapizzas



12451 DyH  
Bocapizza Bacon y Queso 150g



12463 DyH  
Bocapizza Atún y Queso 150g



12698 DyH  
Bocapizza York y Queso 150g



13103 DyH  
Bocapizza 4 Estaciones 140g

Snacks Salados

Pizzas y tortillas

Sabías qué...  
Las pizzas rectangulares están pensadas para que las porciones a tu gusto y obtengas la máxima rentabilidad.

|       |        |     |         |    |     |        | 180°C     |
|-------|--------|-----|---------|----|-----|--------|-----------|
| 12256 | 1100 g | DyH | 36,5 cm | 5  | 48  | 30 min | 14-16 min |
| 12126 | 1300 g | DyH | 36,6 cm | 4  | 48  | 30 min | 14-16 min |
| 12127 | 1300 g | DyH | 36,5 cm | 4  | 48  | 30 min | 14-16 min |
| 12128 | 1300 g | DyH | 36,5 cm | 4  | 48  | 30 min | 14-16 min |
| 12651 | 185 g  | DyH | 14 cm   | 24 | 80  | 30 min | 12-15 min |
| 13192 | 750 g  | DyH | 27 cm   | 10 | 112 | -      | 18-20 min |
| 12521 | 800 g  | DyH | 24 cm   | 10 | 91  | -      | 18-20 min |



12256 DyH  
Pizza Rect. Pollo Barbacoa  
27x36 cm 1300g



12126 DyH  
Pizza Rect York y Queso  
27x36 cm 1300g



12127 DyH  
Pizza Rectangular Atún  
27x36 cm 1300g



12128 DyH  
Pizza Rectangular 4 Quesos  
27x36 cm 1300g



12651 DyH  
Pizza Mediana York  
y Queso 14 cm 185g



13192 DyH  
Plancha Tortilla  
Patata y Cebolla 750g



12521 DyH  
Tortilla Redonda  
Patata y Cebolla  
800g





# *Pastelería*

Tartas, planchas y repostería



Pastelería

# Tartas

Exquisitas tartas con los sabores más reconocidos. La guinda perfecta en cualquier celebración o evento.

| 12057 | 1000 g | DyL | 24 cm | 6 | 42 | 60 min |
|-------|--------|-----|-------|---|----|--------|
| 12004 | 800 g  | DyL | 26 cm | 4 | 30 | 60 min |
| 13735 | 1100 g | DyL | 21 cm | 4 | 28 | 60 min |
| 13736 | 1100 g | DyL | 21 cm | 4 | 28 | 60 min |
| 13522 | 1200 g | DyL | 20 cm | 4 | 54 | 60 min |
| 13523 | 1100 g | DyL | 20 cm | 3 | 60 | 60 min |



12057 DyL  
Tarta Doble Bombón 1000g



12004 DyL  
Tarta de Santiago 800g



13735 DyL  
Tarta Carrot 1100g  
Precortada en 10 porciones de 110g aprox.



13736 DyL  
Tarta Red Velvet 1100g  
Precortada en 10 porciones de 110g aprox.



13522 DyL  
Tarta Cheesecake 1200g  
Precortada en 10 porciones de 120g aprox.

Pastelería

# Planchas y Repostería

Pastelería selecta con ingredientes de primera calidad. Aumenta el atractivo de las porciones decorando con nata montada, bolas de helado o con chocolate fundido.

| 12114 | 1800 g | DyL | 35 cm  | 1       | 160 | 60 min   |
|-------|--------|-----|--------|---------|-----|----------|
| 12115 | 1800 g | DyL | 35 cm  | 1       | 160 | 60 min   |
| 12220 | 1800 g | DyL | 35 cm  | 1       | 160 | 60 min   |
| 12116 | 1800 g | DyL | 35 cm  | 1       | 160 | 60 min   |
| 12006 | 1000 g | DyL | 30 cm  | 3       | 132 | 60 min   |
| 12102 | 30 g   | DyL | 4,6 cm | 1,65 Kg | 168 | 180 min* |
| 12103 | 20 g   | DyL | 2,5 cm | 1,5 Kg  | 198 | 240 min* |
| 12104 | 1000 g | DyL | 5,5 cm | 1       | 168 | 60 min   |

\* (en frigorífico)



12114 DyL  
Plancha San Marcos 1800g  
Precortada en 30 raciones.



12115 DyL  
Plancha Selva Negra 1800g  
Precortada en 30 raciones.



12220 DyL  
Plancha Tiramisú 1800g  
Precortada en 30 raciones.



12116 DyL  
Plancha Queso y Arándanos 1800g  
Precortada en 30 raciones.



12006 DyL  
Brownies  
Precortada en 16 porciones.



12104 DyL  
Lionesas Nata  
20 uds. x 2 bandejas.



12102 DyL  
Mini Pastelitos Surtidos (56 uds de 8 variedades)  
8 Sabores: borracho, lionesas de crema, sarita, mini-petisú de chocolate, pastelito yema, pastel sacher, mini-petisú crema, rizado blanco de trufa a la naranja.



12103 DyL  
Repostería Fina  
10 Sabores: Flan, Rizado Naranja, Pastel Yogur con Arándanos, Bola de Coco, Pastel Chocolate con Nueces, Cesto de Mantequilla, Pastelito Kiwi-Pasas,Trufas, Mousse Limón, Petit-Four Trufa-Plátano.





# Panorigen *Hogazas*



**PANORIGEN**

— más de un siglo amando el pan —



# Hogazas

Nuestros panes con más historia..  
panes de elaboración artesanal con  
ingredientes 100% naturales...

|       |  |  |  |  |  |  180°C |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13682 | 1,8kg                                                                               | 30 cm                                                                               | 5                                                                                   | 24                                                                                  | 120 min                                                                             | 15 min                                                                                    |
| 13683 | 1,8 kg                                                                              | 30 cm                                                                               | 5                                                                                   | 24                                                                                  | 120 min                                                                             | 15 min                                                                                    |
| 13684 | 900 g                                                                               | 30 cm                                                                               | 9                                                                                   | 36                                                                                  | 90 min                                                                              | 15 min                                                                                    |



 **13682**  
Hogaza Trigo 1800g  
Elaborada con las mejores variedades de trigo.



 **13683**  
Hogaza Centeno 1800g  
Mezcla de trigo y centeno.  
Sabor equilibrado con matices ácidos.



 **13684**  
Hogaza Semillas y Pasas 900g  
Con sésamo, pipas de girasol y de calabaza,  
lino marrón, pasas y copos de avena.





# La Panacea Hogazas



## Hogazas

la panacea  
Vitae



Panes realizados con un esmerado proceso de elaboración artesanal con ingredientes 100% naturales, masa madre y cocidos en horno de piedra.

| 12751 | 500 g | 20 cm   | 6  | 64 | 90 min | 10-14 min |
|-------|-------|---------|----|----|--------|-----------|
| 12766 | 500 g | 21 cm   | 6  | 64 | 90 min | 10-14 min |
| 12726 | 500 g | 19 cm   | 6  | 64 | 90 min | 10-14 min |
| 12749 | 500 g | 17 cm   | 6  | 64 | 90 min | 10-14 min |
| 308   | 450 g | 19,5 cm | 20 | 28 | 45 min | 20-25 min |
| 310   | 435 g | 21 cm   | 15 | 28 | 45 min | 20-25 min |



**12751**  
Hogaza de Espelta  
81% Vitae (BIO) 500g  
Elaborada con harina de espelta.



**12766**  
Hogaza Clásica Vitae (BIO) 500g



**12726**  
Hogaza de Centeno  
31% Vitae (BIO) 500g



**12749**  
Hogaza Cereales y  
Semillas Vitae (BIO) 500g  
Contiene pasas, semillas (sésamo,  
pipas de girasol, lino marrón y pipas  
de calabaza) y cereales: trigo y avena.



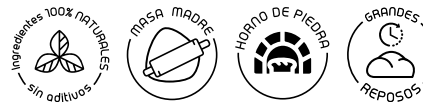
**308**  
Pan Castilla Redondo 450g  
Masa Candeal.



**310**  
Torta Meiga 435g

## Hogazas

la panacea  
Classique



Sabías qué...

La cocción en Horno de Piedra es lenta, "de abajo hacia adentro" lo que ayuda a obtener panes de muy alta hidratación y mayor durabilidad.

| 13690     | 550 g | 22 cm   | 13 | 28 | 90 min | 18-20 min |
|-----------|-------|---------|----|----|--------|-----------|
| 13153     | 500 g | 18,5 cm | 6  | 64 | 90 min | 10-14 min |
| 12756     | 500 g | 18,5 cm | 6  | 64 | 90 min | 10-14 min |
| Precui136 | 450 g | 21 cm   | 15 | 28 | 30 min | 20-25 min |
| 12717     | 400 g | 17 cm   | 6  | 64 | 60 min | 14-18 min |
| 13678     | 400 g | 17 cm   | 10 | 40 | 60 min | 12-15 min |



**13690**  
Hogaza de Pazo 550g



**13153**  
Hogaza de Centeno 33% 500g



**12756**  
Hogaza Multifrutos 500g



**Precui136**  
Pagès Especial 450g



**12717**  
Hogaza de Maíz 22% 400g



**13678**  
Hogaza con Nueces 10% 400g





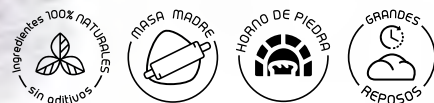
# La Panacea Hogazas



# Hogazas

## la panacea

### Classique



Prueba nuestros panes elaborados con frutos secos y cereales ancestrales como la Chía y la Quinoa que aportan sabores y texturas diferentes.

|       |       |       |    |    |        | 180°C     |
|-------|-------|-------|----|----|--------|-----------|
| 13534 | 550 g | 38 cm | 14 | 28 | 90 min | 25-30 min |
| 13345 | 500 g | 28 cm | 6  | 72 | 90 min | 10-14 min |
| 12908 | 400 g | 26 cm | 7  | 64 | 90 min | 12-14 min |
| 12909 | 400 g | 27 cm | 7  | 64 | 90 min | 12-14 min |
| 13535 | 340 g | 26 cm | 15 | 40 | 60 min | 12-16 min |
| 13536 | 340 g | 24 cm | 15 | 40 | 60 min | 12-16 min |
| 13537 | 340 g | 26 cm | 15 | 40 | 60 min | 12-16 min |



**13534**  
Hogaza con Trigo  
Sarraceno 3% 550g



**13345**  
Hogaza Clásica 500g



**12908**  
Hogaza Cereales 400g  
8 Cereales y semillas: Trigo, centeno, cebada, maíz, pipas de girasol, lino marrón y soja. Decorado con sésamo natural.



**12909**  
Hogaza Campesina 400g  
8 Cereales y semillas: Trigo, centeno, maíz y avena. Decorado con lino marrón, sésamo y copos de avena.



**13535**  
Hogaza con Aceitunas  
Verdes 23% 340g  
Elaborada con harina de trigo y aceitunas verdes. Decorada con 2 aceitunas Gordal de gran tamaño.



**13536**  
Hogaza de Centeno 51%  
y Lino 12% 340g  
Elaborada con harina de centeno, harina de trigo y semillas de lino marrón.



**13537**  
Hogaza de Espelta 85%  
y con Semillas 340g  
Elaborada con harina de espelta.



**12954**  
Hogaza Suprême Cereales  
y Semillas 340g



**13366**  
Hogaza con Chía 7,3% 300g  
Elaborada con harina de trigo y semillas de chía.



**13367**  
Hogaza con Pasas (11%), Avena (5%)  
y Miel (4%) 300g  
Elaborada con miel, pasas, semillas de linaza y granos de sésamo. Bañada en copos de avena.



**12959**  
Hogaza 100% Integral 340g  
Alto contenido en Fibra. Harina integral 100% de grano entero.



**13365**  
Hogaza con Quinoa 7,7% 300g  
Elaborada con harina de trigo, semillas de quinoa y pipas de girasol. Alto contenido en fibra.



**13376**  
Hogaza de Maiz 6%  
y con Semillas 17% 300g  
Elaborada con harina de trigo y de maíz. Incorpora semillas y pipas de girasol y está decorada con pipas de girasol, sésamo, amapola, lino y copos de avena.





La Panacea  
*Barras*

 la panacea  
PAN SIN PRISA



# Barras

## la panacea

### Classique



|       |       |       |    |    |        | 180°C     |
|-------|-------|-------|----|----|--------|-----------|
| 13676 | 330 g | 41 cm | 22 | 30 | 30 min | 14-16 min |
| 13539 | 280 g | 46 cm | 22 | 30 | 20 min | 14-16 min |
| 12514 | 310 g | 50 cm | 24 | 28 | 30 min | 18-20 min |
| 13030 | 305 g | 45 cm | 20 | 30 | 30 min | 18-20 min |
| 12419 | 300 g | 42 cm | 25 | 30 | 30 min | 17-19 min |

|       |       |       |    |    |        | 180°C     |
|-------|-------|-------|----|----|--------|-----------|
| 12394 | 280 g | 53 cm | 32 | 28 | 30 min | 17-19 min |
| 12616 | 260 g | 40 cm | 27 | 30 | 30 min | 18-20 min |
| 13344 | 250 g | 36 cm | 26 | 30 | 30 min | 16-18 min |
| 12490 | 130 g | 26 cm | 60 | 28 | 30 min | 13-15 min |

Sabías qué...

El agua permite que la masa adquiera volumen gracias al desarrollo de la levadura obteniendo una miga con grandes alveolos, ligera y fácil de comer.

## Pan de Agua



**13676**  
Pan de Agua con Semillas 330g  
Alta hidratación.  
Semillas: sésamo, lino dorado, lino marrón, pipas de girasol



**13539**  
Pan de Agua 280g  
Alta hidratación.



**12394**  
Baguette Tostada Premium 280g



**12616**  
Pan con Semillas 16% y Pipas Calabaza 2% Premium 260g  
Semillas: lino dorado, lino marrón, pipas de girasol, sésamo, amapola, soja y pipas de calabaza.



**12514**  
Barra Rústica Premium 310g



**13030**  
Barra Horno de Piedra 305g



**13344**  
Pan elaborado con Harina Integral 50% de Trigo 250g



**12490**  
Bocata Rústico Premium 130g



**12419**  
Barra 5 Semillas Premium 300g  
Semillas: pipas de girasol, trigo sarraceno, lino dorado, lino marrón y sésamo.



# Pan Cristal



 la panacea  
PAN SIN PRISA





El principal secreto de este pan es su **proceso de elaboración lento**, y de alta hidratación, que permiten que se creen los alveolos y aromas característicos de este pan. El aceite de oliva, y la masa madre otorgan a este pan su **sabor mediterráneo**, haciendo de él su principal atractivo. ¡Delicioso!

|                                                                                           |  |  |  |  |  |  180°C |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|  13752 | 240 g                                                                              | 42 cm                                                                              | 24                                                                                 | 30                                                                                 | 30 min                                                                             | 4-6 min                                                                                  |
|  13753 | 65 g                                                                               | 12 cm                                                                              | 95                                                                                 | 28                                                                                 | 30 min                                                                             | 4-6 min                                                                                  |
|  13754 | 140 g                                                                              | 24 cm                                                                              | 45                                                                                 | 28                                                                                 | 30 min                                                                             | 4-6 min                                                                                  |
|  13755 | 45 g                                                                               | 8 cm                                                                               | 125                                                                                | 30                                                                                 | 30 min                                                                             | 4-6 min                                                                                  |
| 13477                                                                                     | 300 g                                                                              | 42 cm                                                                              | 20                                                                                 | 30                                                                                 | 30 min                                                                             | 4-6 min                                                                                  |
| 13478                                                                                     | 80 g                                                                               | 12 cm                                                                              | 78                                                                                 | 30                                                                                 | 30 min                                                                             | 4-6 min                                                                                  |
| 12713                                                                                     | 70 g                                                                               | 16 cm                                                                              | 60                                                                                 | 30                                                                                 | 30 min                                                                             | 4-6 min                                                                                  |

**Nuevo**



**13752**  
Campesino Cristal  
Mediterráneo 240g

**Nuevo**



**13754**  
Bocadillo Cristal  
Mediterráneo 140g

**Nuevo**



**13753**  
Panecillo Cristal  
Mediterráneo 65g

**Nuevo**



**13755**  
Montadito Cristal  
Mediterráneo 45g



**13477**  
Mediterránea Cristal 300g



**13478**  
Mediterránea Cristal 80g



**12713**  
Mediterránea Cristal Hostelera 70g





# Familiar *Rústicos*



Familiar

# Rústicos

Nuestros panes rústicos destacan por sus largos tiempos de reposo, gran durabilidad y miga alveolada.

|       |       |         |    |    |        | 180°C     |
|-------|-------|---------|----|----|--------|-----------|
| 8350  | 380 g | 56,5 cm | 20 | 28 | 30 min | 20-22 min |
| 8378  | 295 g | 57,5 cm | 25 | 28 | 30 min | 20-22 min |
| 12071 | 275 g | 47 cm   | 22 | 30 | 30 min | 18-20 min |
| 8498  | 270 g | 57 cm   | 31 | 28 | 30 min | 18-20 min |
| 8369  | 265 g | 41 cm   | 23 | 30 | 30 min | 18-20 min |

|       |       |         |    |    |        | 180°C     |
|-------|-------|---------|----|----|--------|-----------|
| 12113 | 500 g | 55 cm   | 18 | 28 | 30 min | 20-22 min |
| 8487  | 470 g | 56 cm   | 21 | 28 | 30 min | 20-22 min |
| 13543 | 350 g | 34,5 cm | 25 | 28 | 30 min | 20-22 min |
| 12398 | 350 g | 50,5 cm | 23 | 28 | 30 min | 18-20 min |
| 8508  | 340 g | 54 cm   | 25 | 28 | 30 min | 20-22 min |

Mediterráneos



8350  
Súper Barra Rústica  
Mediterránea 380g



8378  
Súper Baguette Rústica  
Mediterránea 295g



12071  
Barra Meiga  
Mediterránea 275g



8498  
Baguette Rústica  
Mediterránea 270g



8369  
Barra Rústica  
Mediterránea 265g



12113  
Súper Barra de Pueblo 500g



8487  
Barra Plus Tahona 470g



13543  
Chapata 350g



12398  
Barra Natural 350g



8508  
Tallo Rústico 340g



# Familiar *Rústicos*





Familiar

Rústicos

|       |  |  |  |  |  |  180°C |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8282  | 270 g                                                                            | 45 cm                                                                            | 20                                                                               | 36                                                                               | 30 min                                                                           | 18-20 min                                                                                |
| 8496  | 265 g                                                                            | 43,5 cm                                                                          | 24                                                                               | 30                                                                               | 30 min                                                                           | 18-20 min                                                                                |
| 303   | 260 g                                                                            | 44 cm                                                                            | 20                                                                               | 36                                                                               | 30 min                                                                           | 18-20 min                                                                                |
| 12912 | 260 g                                                                            | 46 cm                                                                            | 25                                                                               | 30                                                                               | 30 min                                                                           | 16-18 min                                                                                |
| 12527 | 185 g                                                                            | 38 cm                                                                            | 26                                                                               | 40                                                                               | 30 min                                                                           | 15-18 min                                                                                |

|       |  |  |  |  |  |  180°C |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12105 | 320 g                                                                              | 47 cm                                                                              | 22                                                                                 | 30                                                                                 | 30 min                                                                             | 20-22 min                                                                                |
| 13139 | 290 g                                                                              | 53 cm                                                                              | 25                                                                                 | 28                                                                                 | 30 min                                                                             | 20-22 min                                                                                |
| 8536  | 285 g                                                                              | 44 cm                                                                              | 25                                                                                 | 30                                                                                 | 30 min                                                                             | 18-20 min                                                                                |
| 8545  | 270 g                                                                              | 46 cm                                                                              | 25                                                                                 | 30                                                                                 | 30 min                                                                             | 18-20 min                                                                                |



8282  
Barra Meiga 270g  
(Hecho a Mano)



8496  
Campesino 265g



12105  
Pan de Pueblo 320g



13139  
Barra Rústica Aldeana 290g



303  
Pan Serrano 260g



8536  
Barra Tahona 285g



8545  
Barra Rústica 270g



12912  
Barra Picos Candéal 260g



12527  
Pan Rústico Aragonés 185g





# *Familiar Tradición*



Familiar

# Tradición

La familia Tradición destaca por su mayor volumen, aspecto artesanal, corteza ligera crujiente y color intenso.

|       |       |       |    |    |        |           | 180°C |
|-------|-------|-------|----|----|--------|-----------|-------|
| 12661 | 390 g | 53 cm | 22 | 28 | 30 min | 20-22 min |       |
| 12611 | 355 g | 52 cm | 22 | 28 | 30 min | 20-22 min |       |
| 12471 | 320 g | 52 cm | 26 | 28 | 30 min | 18-20 min |       |
| 12472 | 280 g | 50 cm | 28 | 28 | 30 min | 18-20 min |       |
| 12951 | 280 g | 58 cm | 32 | 28 | 30 min | 17-19 min |       |
| 12502 | 250 g | 42 cm | 27 | 30 | 30 min | 18-20 min |       |



12661  
Barra Grande Tradición 390g



12611  
Barra Familiar Tradición 355g



12474  
Barra Cuadraditos Tradición 280g



13119  
Barra Tradición Gourmet 280g



12471  
Barra del Norte Tradición 320g



12472  
Barra Larga Tradición 280g

Fermentación en frío

13383  
Barra Larga Croustillante Tradición 260g



12951  
Baguette Tradición Especial 280g



12502  
Barra Tradición 250g



12473  
Barra Larga Espiga Tradición 280g



12503  
Barra Espiga Tradición 250g





# Familiar *Blancos*

Barras, baguettes y gourmet



Familiar

# Blancos

## Barras y Baguettes

El pan blanco es un clásico imprescindible en cualquier establecimiento por su gran rotación.

|       |       |         |    |    |        | 180°C     |
|-------|-------|---------|----|----|--------|-----------|
| 8160  | 340 g | 57 cm   | 25 | 28 | 30 min | 18-20 min |
| 13292 | 285 g | 46,5 cm | 24 | 30 | 30 min | 18-20 min |
| 13149 | 285 g | 44 cm   | 28 | 30 | 30 min | 18-20 min |
| 8494  | 285 g | 43,5 cm | 26 | 30 | 30 min | 18-20 min |
| 16015 | 300 g | 56,5 cm | 30 | 28 | 30 min | 18-20 min |
| 12133 | 280 g | 54 cm   | 32 | 28 | 30 min | 18-20 min |
| 12467 | 280 g | 41 cm   | 25 | 30 | 30 min | 18-20 min |
| 12468 | 275 g | 52,5 cm | 30 | 28 | 30 min | 18-20 min |



8160  
Barra Súper 340g



13292  
Barra Larga 285g



8266  
Súper Baguette 290g



12618  
Súper Baguette Clásica 290g



13149  
Barra de Horno 285g



8494  
Barra V 285g



12136  
Barra de Paso 260g



Gourmet

Nuestra gama de pan blanco más premium con un atractivo aspecto rústico.



16015  
Baguette Enharinada 300g



12133  
Baguette Rústica Gourmet 280g



13146  
Baguette 255g



13147  
Baguette Clásica 250g

Fermentación en frío



12467  
Barra Gourmet 280g



12468  
Tallo Ficelle Gourmet 275g



13380  
Barra Panadera 290g



13381  
Pan Doré 260g





# Familiar *Especiales* Integrales, cereales y bajos en sal



# Familiar

## Integrales y Cereales

Los integrales tienen alto contenido en fibras o fuente de fibra con ingredientes que nos ayudan al normal funcionamiento del tránsito intestinal.



**12665**  
 Barra Cereales Tradición 270g  
 7 Cereales y Semillas: trigo y maíz, sésamo, lino marrón, lino dorado, pipas de girasol, trigo sarraceno.



**8043**  
 Barra elaborada con Harina Integral de Trigo 51% 200g



**12190**  
 Pan con Avena 11% 190g  
 Decorado con copos de avena.

|       |       |       |    |    |        | 180°C     |
|-------|-------|-------|----|----|--------|-----------|
| 12665 | 270 g | 51 cm | 28 | 28 | 30 min | 18-20 min |
| 8158  | 250 g | 56 cm | 35 | 28 | 30 min | 18-20 min |
| 8043  | 200 g | 37 cm | 30 | 40 | 30 min | 16-18 min |
| 12070 | 190 g | 27 cm | 50 | 28 | 30 min | 18-20 min |
| 12190 | 190 g | 31 cm | 50 | 28 | 30 min | 18-20 min |
| 12189 | 190 g | 31 cm | 50 | 28 | 30 min | 18-20 min |



**8158**  
 Baguette elaborada con Harina Integral de Trigo 25% 250g



**12070**  
 Pan 9 Cereales y Semillas 190g  
 Cereales y Semillas: pipas de calabaza, lino amarillo, lino marrón, pipas de girasol, sésamo , mijo, amapola, soja pelada. Decorado con pipas de girasol, sésamo, lino marrón, lino dorado, trigo



**12189**  
 Pan de Centeno 51% 190g  
 Con harina de centeno integral.

# Familiar

## Bajos en Sal

Sabías qué...  
 Un menor consumo de sodio contribuye a mantener la tensión arterial normal.



**13080**  
 Barra 200g  
 con muy bajo contenido de sal



**8085**  
 Medio Castellano  
 con muy bajo contenido en sal 160g  
 Masa Candéal.

|       |       |       |    |    |        | 180°C     |
|-------|-------|-------|----|----|--------|-----------|
| 13080 | 200 g | 37 cm | 30 | 40 | 30 min | 12-15 min |
| 8085  | 160 g | 30 cm | 50 | 28 | 30 min | 12-15 min |



# Bocadillos *Rústicos*





# Bocadillos

## Rústicos

¡Elabora los bocadillos más auténticos!  
Con personalidad única, aspecto muy artesano y sabor tradicional.

|       |  |  |  |  |  |  180°C |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8358  | 170 g                                                                            | 28,5 cm                                                                          | 40                                                                               | 28                                                                               | 20 min                                                                           | 15-18 min                                                                                |
| 8399  | 135 g                                                                            | 28 cm                                                                            | 60                                                                               | 28                                                                               | 20 min                                                                           | 15-18 min                                                                                |
| 8479  | 130 g                                                                            | 25 cm                                                                            | 50                                                                               | 28                                                                               | 20 min                                                                           | 12-15 min                                                                                |
| 8480  | 90 g                                                                             | 20 cm                                                                            | 50                                                                               | 40                                                                               | 20 min                                                                           | 12-15 min                                                                                |
| 12991 | 135 g                                                                            | 22,5 cm                                                                          | 35                                                                               | 48                                                                               | 30 min                                                                           | 15-18 min                                                                                |
| 12992 | 130 g                                                                            | 27,5 cm                                                                          | 30                                                                               | 48                                                                               | 30 min                                                                           | 15-18 min                                                                                |

|       |  |  |  |  |  |  180°C |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8359  | 170 g                                                                              | 28 cm                                                                              | 40                                                                                 | 28                                                                                 | 30 min                                                                             | 15-18 min                                                                                |
| 13026 | 150 g                                                                              | 26 cm                                                                              | 50                                                                                 | 28                                                                                 | 30 min                                                                             | 12-15 min                                                                                |
| 13314 | 150 g                                                                              | 26 cm                                                                              | 46                                                                                 | 28                                                                                 | 15 min                                                                             | 12-15 min                                                                                |
| 13265 | 130 g                                                                              | 25 cm                                                                              | 50                                                                                 | 28                                                                                 | 15 min                                                                             | 12-15 min                                                                                |
| 8218  | 130 g                                                                              | 20 cm                                                                              | 30                                                                                 | 40                                                                                 | 30 min                                                                             | 15-18 min                                                                                |
| 13673 | 90 g                                                                               | 10,5 cm                                                                            | 55                                                                                 | 48                                                                                 | 30 min                                                                             | 12-15 min                                                                                |
| 13004 | 75 g                                                                               | 19 cm                                                                              | 71                                                                                 | 48                                                                                 | 20 min                                                                             | 12-14 min                                                                                |

### Mediterráneos



8358  
Bocata Rústico  
Mediterráneo 170g



8399  
Baguettina Rústica  
Mediterránea 135g



8359  
Bocata Natural 170g



13026  
Bocata Tradición Especial 150g



8479  
Bocata Hostelero Rústico  
Mediterráneo 130g



8480  
Bocata Gourmet Rústico  
Mediterráneo 90g

### Horno de Piedra



13314  
Maxi Bocata Meiga 150g



13265  
Bocata Meiga 130g



12991  
Chapata Bocata 135g



12992  
Medio Tallo 130g



8218  
Campesino Bocata 130g



13673  
Chapata Gourmet 90g



13004  
Bocatin Rústico  
Hostelero 75g





Bocadillos  
**Blancos**  
Integrales y Cereales



Bocadillos

**Blancos**

Los bocadillos más populares, los clásicos, los imprescindibles.

|       |  |  |  |  |  |  180°C |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12469 | 135 g                                                                            | 27 cm                                                                            | 60                                                                               | 28                                                                               | 20 min                                                                           | 13-15 min                                                                                |
| 8039  | 130 g                                                                            | 24 cm                                                                            | 30                                                                               | 40                                                                               | 20 min                                                                           | 13-15 min                                                                                |
| 8506  | 120 g                                                                            | 28 cm                                                                            | 76                                                                               | 28                                                                               | 20 min                                                                           | 13-15 min                                                                                |
| 8511  | 100 g                                                                            | 18 cm                                                                            | 38                                                                               | 48                                                                               | 20 min                                                                           | 13-15 min                                                                                |
| 8143  | 80 g                                                                             | 19 cm                                                                            | 50                                                                               | 40                                                                               | 20 min                                                                           | 12-14 min                                                                                |

Bocadillos

**Integrales y Cereales**

Sabías qué...  
El pan con Alto Contenido en Fibra aporta cantidades significativas de minerales, vitaminas y fibras. Contiene salvado de trigo que nos ayuda a su digestibilidad sin restarle ni un ápice de sabor.

|       |  |  |  |  |  |  180°C |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12253 | 135 g                                                                              | 18 cm                                                                              | 40                                                                                 | 36                                                                                 | 20 min                                                                             | 18-20 min                                                                                |
| 13304 | 155 g                                                                              | 26 cm                                                                              | 40                                                                                 | 28                                                                                 | 20 min                                                                             | 15-16 min                                                                                |
| 13151 | 130 g                                                                              | 21,5 cm                                                                            | 25                                                                                 | 64                                                                                 | 20 min                                                                             | 14-16 min                                                                                |
| 8548  | 110 g                                                                              | 25 cm                                                                              | 60                                                                                 | 28                                                                                 | 20 min                                                                             | 13-15 min                                                                                |
| 8046  | 110 g                                                                              | 26 cm                                                                              | 65                                                                                 | 28                                                                                 | 20 min                                                                             | 13-15 min                                                                                |
| 13009 | 75 g                                                                               | 19 cm                                                                              | 65                                                                                 | 48                                                                                 | 20 min                                                                             | 13-15 min                                                                                |
| 13010 | 75 g                                                                               | 19 cm                                                                              | 65                                                                                 | 48                                                                                 | 20 min                                                                             | 13-15 min                                                                                |



12469  
Bocata Gourmet 135g



12253  
Pan de Centeno 51% 135g



13304  
Bocata Rústico  
sin sal añadida 155g



13151  
Pan de Centeno 16%  
y de Espelta 3% 130g  
Decorado con lino marrón, linaza  
amarilla, sésamo y semillas de amapola.



8039  
Panecillo Súper 130g



8506  
Baguettina Clásica 120g



8548  
Bocata Rústico elaborado con Harina  
Integral de Trigo 25% 110g



8046  
Baguettina elaborada con Harina  
Integral de Trigo 25% 110g



8511  
Panecillo 100g



8143  
Baguettina Bollo 80g



13009  
Bocatin Rústico Hostelero Semillas 75g  
Decorado con semillas (lino, pipas de girasol, pipas  
de calabaza) copos de trigo y copos de cebada.



13010  
Bocatin Rústico Hostelero elaborado con  
Harina Integral de Trigo 25% 75g  
Decorado con salvado de trigo.





Panecillos  
*Rústicos*  
y Blancos



## Panecillos

### Rústicos

Calidad y sabor en formato mini.

|       |  |  |  |  |  |  180°C |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13756 | 65 g                                                                              | 15 cm                                                                             | 72                                                                                | 48                                                                                | 20 min                                                                             | 12-15 min                                                                                 |
| 8499  | 50 g                                                                              | 15 cm                                                                             | 71                                                                                | 48                                                                                | 20 min                                                                             | 10-12 min                                                                                 |
| 8464  | 40 g                                                                              | 13 cm                                                                             | 100                                                                               | 40                                                                                | 20 min                                                                             | 10-12 min                                                                                 |
| 13696 | 80 g                                                                              | 10,5 cm                                                                           | 100                                                                               | 30                                                                                | 20 min                                                                             | 10-12 min                                                                                 |
| 12182 | 80 g                                                                              | 9,5 cm                                                                            | 96                                                                                | 28                                                                                | 20 min                                                                             | 10-12 min                                                                                 |
| 13164 | 70 g                                                                              | 14,5 cm                                                                           | 3,5 Kg                                                                            | 64                                                                                | 20 min                                                                             | 10-12 min                                                                                 |
| 8008  | 60 g                                                                              | 11 cm                                                                             | 70                                                                                | 40                                                                                | 20 min                                                                             | 12-15 min                                                                                 |
| 8363  | 50 g                                                                              | 11 cm                                                                             | 80                                                                                | 48                                                                                | 20 min                                                                             | 12-15 min                                                                                 |
| 12020 | 45 g                                                                              | 7,5 cm                                                                            | 65                                                                                | 64                                                                                | 15 min                                                                             | 8-10 min                                                                                  |
| 13538 | 40 g                                                                              | 9,5 cm                                                                            | 130                                                                               | 40                                                                                | 15 min                                                                             | 10-12 min                                                                                 |

## Panecillos

### Blancos

|       |  |  |  |  |  |  180°C |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13299 | 80 g                                                                                | 10,5 cm                                                                             | 90                                                                                  | 30                                                                                  | 20 min                                                                              | 5-7 min                                                                                   |
| 12595 | 80 g                                                                                | 12 cm                                                                               | 50                                                                                  | 40                                                                                  | 20 min                                                                              | 12-15 min                                                                                 |
| 8354  | 60 g                                                                                | 12 cm                                                                               | 65                                                                                  | 64                                                                                  | 20 min                                                                              | 12-15 min                                                                                 |
| 8007  | 50 g                                                                                | 10 cm                                                                               | 80                                                                                  | 48                                                                                  | 20 min                                                                              | 10-12 min                                                                                 |
| 12687 | 50 g                                                                                | 16 cm                                                                               | 64                                                                                  | 64                                                                                  | 20 min                                                                              | 7-9 min                                                                                   |
| 8004  | 50 g                                                                                | 14 cm                                                                               | 80                                                                                  | 40                                                                                  | 20 min                                                                              | 10-12 min                                                                                 |
| 12594 | 35 g                                                                                | 12,5 cm                                                                             | 80                                                                                  | 64                                                                                  | 20 min                                                                              | 10-12 min                                                                                 |
| 8161  | 30 g                                                                                | 8,5 cm                                                                              | 100                                                                                 | 64                                                                                  | 20 min                                                                              | 10-12 min                                                                                 |

### Mediterráneos



**13756**  
Bocadín  
Mediterráneo 65g



**8499**  
Bocadín Rústico  
Mediterráneo 50g



**8464**  
Mini Bocadín Rústico  
Mediterráneo 40g



**13299**  
Pan Viena 80g



**12595**  
Panecillo Hostelero 80g



**8354**  
Bocadín Clásico 60g



**13696**  
Pan Candéal  
Minicuaadrados 80g



**12182**  
Payesito 80g



**13164**  
Rombo 70g



**8007**  
Bocadín 50g



**12687**  
Mini Flauta 50g



**8004**  
Mini Baguettina 50g



**8008**  
Chapata 60g



**8363**  
Campesino Bocadín 50g



**12020**  
Payesito 45g



**13538**  
Mini Chapata 40g



**12594**  
Pincho Vasco 35g



**8161**  
Montadito 30g





Panecillos  
*Integrales*  
Cereales y Salud



Panecillos

Integrales, Cereales y Salud



12999  
Pan con Semillas 18%  
y Pipas de Calabaza 3% 80g

4 Cereales: trigo, centeno, avena y espelta.  
8 Semillas: pipas de calabaza, lino marrón,  
lino amarillo, pipas de calabaza, sésamo,  
mijo, amapola y soja.



12630  
Bocatín Rústico 9 Cereales  
y Semillas 80g

Cereales y Semillas: trigo, mijo, centeno,  
sémola de trigo, arroz, trigo sarraceno,  
lino, pipas de girasol y sésamo. Fuente  
de fibra.



12124  
Mini Flauta 7 Cereales  
y Semillas 50g

Cereales y Semillas: trigo, centeno,  
centeno integral, salvado de trigo, avena,  
maíz, lino, sésamo y pipas de girasol.

|       |       |         |    |    |        |           | 180°C<br>*190°C |
|-------|-------|---------|----|----|--------|-----------|-----------------|
| 12999 | 80 g  | 17 cm   | 40 | 64 | 20 min | 12-15 min |                 |
| 12630 | 80 g  | 16,5 cm | 52 | 64 | 20 min | 12-15 min |                 |
| 12124 | 50 g  | 16 cm   | 60 | 64 | 20 min | 8-10 min  |                 |
| 8509  | 75 g  | 17 cm   | 68 | 48 | 20 min | 12-15 min |                 |
| 28007 | 60 g  | 12 cm   | 65 | 64 | 20 min | 12-15 min |                 |
| 12597 | 40 g  | 11,5 cm | 85 | 64 | 20 min | 12-15 min |                 |
| 13389 | 105 g | 24 cm   | 25 | 72 | 15 min | 7 min *   |                 |
| 13286 | 80 g  | 11 cm   | 20 | 80 | 30 min | -         |                 |
| 13390 | 66 g  | 12,5 cm | 40 | 72 | 15 min | 7 min *   |                 |

Fuente de Fibra



8509  
Panecillo elaborado con  
Harina Integral de Trigo 25% 75g  
Decorado con salvado de trigo



28007  
Bocatín elaborado con  
Harina Integral de Trigo 25% 60g



12597  
Bocatín Mini elaborado con  
Harina Integral de Trigo 25% 40g

Sin Gluten

Certificados por el sistema de licencia europeo ELS aportando total seguridad y garantía.



Todos los panecillos sin gluten están envasados individualmente  
en **bolsas horneables** para evitar la contaminación cruzada.



13389  
Baguettina 105g  
Sin Gluten



13286  
Hamburguesa 80g  
Sin Gluten  
Decorado con semillas de lino



13390  
Panecillo Hostelería 66g  
Sin Gluten





Especial  
Hostelería  
*Gama Rápida*  
y Express



Especial Hostelería

# Gama Rápida



Medias flautas muy finas y crujientes.  
¡Ideales para resaltar el relleno!

|       |      |       |    |    |        |         | 180°C |
|-------|------|-------|----|----|--------|---------|-------|
| 13042 | 75 g | 25 cm | 90 | 36 | 20 min | 5-7 min |       |
| 13734 | 75 g | 25 cm | 90 | 36 | 20 min | 5-7 min |       |
| 13044 | 75 g | 25 cm | 90 | 36 | 20 min | 5-7 min |       |
| 13045 | 40 g | 13 cm | 90 | 56 | 20 min | 5-7 min |       |
| 13046 | 40 g | 13 cm | 90 | 56 | 20 min | 5-7 min |       |

Especial Hostelería

# Express



Más rápidos de preparar sin perder  
un ápice de calidad. Listos con sólo  
un golpe de calor.

|       |       |         |     |    |           |         | 180°C |
|-------|-------|---------|-----|----|-----------|---------|-------|
| 13469 | 135 g | 26,5 cm | 60  | 28 | 20 min    | 4-6 min |       |
| 13466 | 100 g | 21,5 cm | 75  | 40 | 20 min    | 4-6 min |       |
| 13468 | 75 g  | 17 cm   | 60  | 28 | 20 min    | 4-6 min |       |
| 800   | 65 g  | 17 cm   | 55  | 48 | 15-20 min | 6-9 min |       |
| 13467 | 35 g  | 13 cm   | 110 | 36 | 20 min    | 4-6 min |       |
| 798   | 35 g  | 11 cm   | 125 | 48 | 15-20 min | 5-8 min |       |
| 799   | 25 g  | 5,5 cm  | 240 | 48 | 15-20 min | 5-8 min |       |

## Bocatas y Bocatines



13042  
Media Flauta Tradición 75g



13734  
Media Flauta Cereales 75g  
Decorado con lino marrón, lino dorado,  
copos de avena y pipas de girasol.  
Fuente de fibra.



13044  
Media Flauta con Olivas 7% 75g  
Con olivas negras.  
Fuente de fibra.



13045  
Flautín Tradición 40g



13046  
Flautín Cereales 40g  
Decorado con lino marrón, lino dorado,  
copos de avena y pipas de girasol.  
Fuente de fibra.



13469  
Bocata Rústico **Express** 135g



13466  
Bocata Gourmet Rústico **Express** 100g



13468  
Bocatín Rústico  
**Express** 75g



800  
Bocatín Mediterráneo  
con Maíz 4,5% **Express** 65g



13467  
Mini Bocatín Rústico  
**Express** 35g



798  
Joselito XL **Express** 35g



799  
Joselito **Express** 25g





Especial  
Hostelería  
*Express*



Especial Hostelería

**Express**



El complemento perfecto en los menús más saludables. Ideales para aportar un toque de originalidad en la mesa.

| 13476 | 35 g   | 5,5 cm | 98  | 64 | 15-20 min | 2-3 min |
|-------|--------|--------|-----|----|-----------|---------|
| 13505 | 40 g   | 8 cm   | 75  | 64 | 20 min    | 2-3 min |
| 13472 | 40 g   | 8 cm   | 60  | 64 | 20 min    | 2-3 min |
| 13473 | 40 g   | 8 cm   | 60  | 64 | 20 min    | 2-3 min |
| 13471 | 40 g   | 8 cm   | 120 | 48 | 20 min    | 2-3 min |
| 13470 | 36,5 g | 7 cm   | 80  | 64 | 20 min    | 2-3 min |



13476  
Chapatita **Express** 35g



13505  
Panecillo Redondo **Express** 40g



12596  
Baguettina Clásica **Express** 120g



12403  
Pan con Leche 3% Suave **Express** 100g



13472  
Panecillo Redondo Cereales **Express** 40g  
Decorado con lino marrón, sésamo, pipas de girasol y copos de avena.



13473  
Panecillo con Pipas de Calabaza 12% Redondo **Express** 40g  
Con semillas, pipas de calabaza, lino y sésamo.



 345  
Pan Bombón 90g



12067  
Mini Baguettina **Express** 40g



13471  
Surtido Panecillos Redondos **Express** 40g  
(30 uds. x 4 sabores: amapola, sésamo, multicereales y pipas de calabaza).



13470  
Surtido Pan Selección **Express** 36,5g  
(20 uds x 4 sabores: Cereales, Olivas, Centeno, Hierbas Provenzales).

| 12596 | 120 g | 27 cm   | 70 | 28 | -         | 5-7 min |
|-------|-------|---------|----|----|-----------|---------|
| 12403 | 100 g | 21,5 cm | 45 | 40 | -         | 5-7 min |
| 345   | 90 g  | 22 cm   | 50 | 36 | 15-20 min | -       |
| 12067 | 40 g  | 13 cm   | 90 | 64 | -         | 5-7 min |



# Especial Hostelería Molletes

y Molde





Especial Hostelería

**Molletes**

|       |  |  |  |  |  |  180°C |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8411  | 110 g                                                                             | 17 cm                                                                             | 70                                                                                | 32                                                                                | 30 min                                                                            | 2-3 min                                                                                   |
| 743   | 100 g                                                                             | 12,7 cm                                                                           | 75                                                                                | 28                                                                                | 15-20 min                                                                         | 5-6 min                                                                                   |
| 12649 | 70 g                                                                              | 10 cm                                                                             | 90                                                                                | 28                                                                                | 30 min                                                                            | -                                                                                         |
| 12647 | 38 g                                                                              | 8 cm                                                                              | 90                                                                                | 56                                                                                | 15 min                                                                            | -                                                                                         |



 **8411**  
Mollete "Horno Antequerano" 110g



 **743**  
Mollete Andaluz 100g



 **12649**  
Mollete Andaluz 70g



 **12647**  
Mini Mollete Andaluz 38g

Especial Hostelería

**Pan de Molde**

|       |  |  |  |  |  |  180°C |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12166 | 800 g                                                                               | 28 cm                                                                               | 8                                                                                   | 42                                                                                  | 45-60 min                                                                           | -                                                                                         |
| 12167 | 800 g                                                                               | 28 cm                                                                               | 8                                                                                   | 42                                                                                  | 45-60 min                                                                           | -                                                                                         |
| 12123 | 63 g                                                                                | 21 cm                                                                               | 88                                                                                  | 28                                                                                  | 30 min                                                                              | -                                                                                         |



 **12166**  
Pan de Molde 800g  
Rebanadas de 11 x 11 cm.



 **12167**  
Pan de Molde Integral  
99% de trigo 800g  
Rebanadas de 11 x 11 cm.



 **12123**  
Rebanada Pan Payés 63g  
Rebanadas de 21 x 13,5 cm.





Especial  
Hostelería  
*Burger*



# Burgers



"Una buena hamburguesa comienza y acaba por un buen pan"



**13064**  
Pan de Hamburguesa 115g



 **13091**  
Pan Burger Soft Premium 90g  
Con aceite de oliva.



 **13092**  
Pan Burger Premium con Sésamo 3% 90g  
Con aceite de oliva. Decorado con sésamo.

## Brioche



**13687**  
Maxi Burger Brioche 85g  
Elaborado con mantequilla.



**13273**  
Burger Brioche con Semillas 65g  
Elaborado con mantequilla.  
Decorado con sésamo y amapola.



**13660**  
Burger Brioche 65g  
Elaborado con mantequilla.



 **12134**  
Pan Burger con Sésamo 2% 84g  
Decorado con sésamo.



 **592**  
Happy BUNS 35g  
Decorado con sésamo.



**13022**  
Surtido Party Burguer 40g  
Con colorantes naturales.  
Decorados con sésamo. 18 uds de cada sabor: tomate, curry, calamar y albahaca.

|              |  |  |  |  |  |  180°C |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>13064</b> | 115 g                                                                               | 13,3 cm                                                                             | 65                                                                                  | 28                                                                                  | 20 min                                                                              | 10-12 min                                                                                 |
| <b>13091</b> | 90 g                                                                                | 11 cm                                                                               | 48                                                                                  | 40                                                                                  | 30 min                                                                              | -                                                                                         |
| <b>13092</b> | 90 g                                                                                | 11 cm                                                                               | 48                                                                                  | 40                                                                                  | 30 min                                                                              | -                                                                                         |
| <b>13687</b> | 85 g                                                                                | 12 cm                                                                               | 45                                                                                  | 48                                                                                  | 30 min                                                                              | -                                                                                         |
| <b>13273</b> | 65 g                                                                                | 10 cm                                                                               | 50                                                                                  | 48                                                                                  | 30 min                                                                              | -                                                                                         |
| <b>13660</b> | 65 g                                                                                | 10 cm                                                                               | 75                                                                                  | 28                                                                                  | 30 min                                                                              | -                                                                                         |
| <b>12134</b> | 84 g                                                                                | 12 cm                                                                               | 30                                                                                  | 72                                                                                  | 20 min                                                                              | -                                                                                         |
| <b>592</b>   | 30 g                                                                                | 7,4 cm                                                                              | 70                                                                                  | 80                                                                                  | 15 min                                                                              | -                                                                                         |
| <b>13022</b> | 40 g                                                                                | 6 cm                                                                                | 72                                                                                  | 80                                                                                  | 20 min                                                                              | 3-5 min                                                                                   |



## Asistencia técnica y demostración

- © A continuación detallamos algunos consejos prácticos para garantizar la máxima calidad y acabado de los productos. No olvides que para cualquier duda o sugerencia, nuestro equipo de asistencia técnica y demostración estará encantado de atenderte.

### ALMACENAMIENTO

Almacenar siempre los productos en cámaras de congelación hasta que su uso sea necesario.

Durante el almacenamiento, los productos deben conservarse a temperatura estable de  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Proteger siempre los productos con sus bolsas de plástico, convenientemente cerradas.

Aspectos a tener en cuenta:

- \* Control del stock para prever los pedidos y evitar quedarse sin existencias.
- \* Colocación del producto para facilitar su reconocimiento y el control del stock.
- \* Rotación del producto para utilizar primero los productos almacenados más tiempo y respetar las fechas de caducidad.

### DESCONGELACIÓN

Sacar el producto del congelador en el mínimo tiempo posible, para evitar los cambios bruscos de temperatura mientras la cámara esté abierta.

La descongelación debe realizarse en lugares cerrados y sin corrientes de aire, para evitar que se resequen las piezas.

Respetar los tiempos de descongelación indicados para cada producto.

Una vez que el producto se ha descongelado, no puede volverse a congelar.

### FERMENTACIÓN

Durante el proceso de fermentación, la masa experimenta diversos cambios: se modifica la estructura del gluten, incrementa su volumen y se desarrollan los sabores y aromas.

La humedad debe oscilar entre el 75 y el 80%. Respetar esta humedad evita que las piezas estén muy mojadas, que resulten de tamaño inferior y que presenten aspecto quebradizo y sin brillo.

La temperatura recomendada es de  $+28^{\circ}$  /  $30^{\circ}\text{C}$ . Las altas temperaturas provocan el debilitamiento de la masa y la falta de desarrollo de las piezas.

Respetar el tiempo de fermentación indicado. El punto óptimo de fermentación se conoce cuando al presionar ligeramente con los dedos humedecidos, la pieza vuelve lentamente a su estado anterior. Si no es así, implica que el tiempo ha sido excesivo.

### COCCIÓN

El horneado es el proceso que permite dar a los productos su color, forma, textura, olor y sabor característicos.

La temperatura de cocción a la que hacemos referencia es para hornos de convección (aire caliente). En hornos de placa (suela), la temperatura deberá ser de  $30^{\circ}\text{C}$  más.

Los tiempos de cocción indicados son orientativos, pudiendo ser modificados según las preferencias de cada profesional. Si el tiempo es inferior al adecuado, el producto puede quedarse crudo en su interior. Si es muy superior, la pieza puede resercarse.

### ACABADO Y DECORACIÓN

Antes y/o después del horneado, el profesional puede aportar su toque personal con la decoración para dar al producto una apariencia más atractiva. Además, ayuda a diferenciar un producto salado de uno dulce.

Los productos de decoración más utilizados son:

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

Una vez que el producto se ha descongelado, no puede volverse a congelar.





## Simbología:



Peso  
(g)



Largo  
(cm)



Unidades/Caja  
Kilos/Caja



Cajas/Palet



Tiempo  
fermentación  
(min)



Tiempo  
Descongelación  
(min)



Temperatura  
Horno  
(°C)



Tiempo  
cocción  
(min)

## Características:



## Certificados:



Nuestros productos de Pan y Bollería fabricados en las plantas ubicadas en Albuixech (C/Fila), Enguera y Vilamalla, están elaborados bajo los estándares de certificación en IFS v6.1 y BRC v8. Además, también cuentan con la certificación en IFS v6.1 los productos elaborados en la planta de Alberique, y con la certificación en BRC v8 los elaborados en la planta de Morero.





#### OFICINA CENTRAL

Pol. Ind. Mediterráneo.  
C/ La Noria, Nº3  
46550 – Albuixech (Valencia)  
Tel.: +34 96 140 12 18  
Fax: +34 96 140 22 60  
Fax Pedidos: +34 96 140 12 73  
panamar@panamar.es  
pedidos@panamar.es

#### DELEGACIÓN BARCELONA

Pol. Ind. Can Salvatella  
C/ Bellvei, Nº41-49. Nave 6-7  
08210 – Barberà del Vallés (Barcelona)  
Tel.: +34 93 719 51 16  
Fax: +34 93 729 83 35  
barcelona@panamar.es

#### DELEGACIÓN MADRID

C/ Torrejón, Nº26  
28850 – Torrejón de Ardoz (Madrid)  
Tel.: +34 91 882 75 44  
Fax: +34 91 883 57 93  
madrid@panamar.es

#### DELEGACIÓN MÁLAGA

Pol. Ind. Sta. Teresa  
C/ Ronda, Nº11-13  
29006 – Málaga  
Tel.: +34 952 36 42 28  
Fax: +34 952 36 34 96  
malaga@panamar.es

#### DELEGACIÓN MALLORCA

Calle Can Rosso s/n  
Polígono Son Noguera  
Llucmajor 07620  
Tel.: +34 97 140 80 51  
Fax: +34 97 140 80 45  
mallorca@panamar.es

#### DELEGACIÓN MURCIA

C/Río Ebro, Nº7  
30835 – Sangonera La Seca (Murcia)  
Tel.: +34 968 38 94 39  
Fax: +34 968 38 95 89  
murcia@panamar.es

#### DELEGACIÓN SEVILLA

Acciona Sevilla  
Polígono Ind. La Isla  
C/ Torre de los Herberos, 4 Parcela 110  
41703 – Dos Hermanas (Sevilla)  
Tel.: +34 955 99 96 68  
Fax: +34 955 99 96 69  
sevilla@panamar.es

#### DELEGACIÓN VALENCIA

Pol. Ind. Mediterráneo  
C/ La Fila, Nº2  
46550 – Albuixech (Valencia)  
Tel.: +34 96 166 62 83  
Fax: +34 96 166 56 56  
valencia@panamar.es

#### DELEGACIÓN ZARAGOZA

C/Ronda de la Feria de Muestras,  
Nave A2, Nº 20  
50197 – Zaragoza  
Tel.: +34 876 26 15 85  
Fax.: +34 876 26 11 89  
zaragoza@panamar.es

#### DELEGACIÓN BILBAO

El Campillo Auzoa, 44  
48500 – El Campillo (Bizkaia)  
Tel.: +34 944 86 26 34  
bilbao@grupopanstar.es

#### PANAMAR BAKERY GROUP

Pol. Ind. Mediterráneo.  
Avda. del Mar, Nº1  
46550 – Albuixech (Valencia)  
Tel.: +34 96 140 12 18

[www.panamar.es](http://www.panamar.es)