

europastry



We are bakers



Nuestro pan nace cada día. Y no tiene fin.

Somos pasión por todo aquello
que rodea la cultura de la panadería.

Somos innovación que se inspira
en las mejores recetas tradicionales.

Y somos un gran equipo que cada día
despierta a tu lado para que ofrezcas
lo mejor. Cada día se cuece algo nuevo.



Innovar cada día.
Innovar es como
ir descubriendo
nuestros sueños
un día tras otro.
Para ser lo que
siempre hemos
querido ser:
soñadores de pan.



Nuestros compromisos:

Cuanto mejor lo hagamos, mejor para todos.
Todo lo que hacemos, todo que lo amamos,
implica cumplir nuestros compromisos,
para que cada día sea el mejor.

Por eso, desde que nos ponemos en pie,
buscamos la excelencia en todo, nuestros productos
cumplen los controles más exhaustivos de seguridad
alimentaria y nuestros procesos tienen un impacto
con el medio ambiente cada vez menor.

Ayer, hoy y mañana.
Porque nuestro cada día, es nuestro futuro.





Índice

Pan

Saint Honoré / 10
Gran Reserva / 18
Cristallino / 24
Bagels / 30
O Forno Galego / 32
Panes Tradicionales / 34
Pan Cereal / 40
Pan Salud / 42
Panburger / 44
Panes Italianos / 46
Panes de Molde / 48
FlatBreads / 50
Especialidades / 52
Panes Restauración / 54

Bollería

Bollería Dulce / 64
Croissants / 76
Napolitanas / 84
Ensaimadas / 88
Masa Danesa / 92
Madalenas y Muffins / 96
Especialidades / 102
Escribà / 104
Cookies / 105
Le Brió / 106
Saudade / 108
Dots / 110
Bollería Salada / 120

Mangas, Bases y Placas

Mangas, Bases
y Placas / 134

Sin Gluten

Sin Gluten / 138

Lykke

Lykke / 136

Temporada

Temporada / 146

Retail

Gama Retail / 154

4ª / 5ª Gama

Koama / 164
Friart / 168
TGB / 170
Heura / 171

Kentes

Pizzas / 172
Bocadillos / 174

Merchan- dising

Merchandising / 178
Visual / 180



Pan

Saint Honoré / 12

Clásicos	12
Integrales / Cereales	14
Bio	15
Panes de Autor	16
Restauración	17
Fully Baked	17
Bases	17

Gran Reserva / 18

Clásicos	20
Hogazas	21
Cereales / Semillas	22
Fully Baked	22

Cristallino / 24

Largos / Bocadillos	26
Cereales / Semillas	27
Pan Burger	28
Bagels	29

Bagels / 30

Le Brió / Clásicos	30
--------------------	----

O Forno Galego / 32

O Forno Galego	32
----------------	----

Panes Tradicionales / 34

Rústicos	36
Chapattas	38
Pan Blanco	39

Cereal / 40

Pan Cereal	40
------------	----

Pan Salud / 42

Integrales y Cereales	43
Salud	43

Pan Burger / 44

Clásicas	45
Rústicas	45
Minis	45

Focaccias y Paninis / 46

Focaccias	47
Paninis	47

Panes de Molde / 48

Clásicos	49
Cereales	49
Dulces	49

FlatBread / 50

Especialidades / 52

Panes Restauración / 56

Panecillos	56
Miniaturas	58
Surtidos	60
Molletes	61
Bocadillos	62

SAINT HONORÉ

by Pere Gallés



Un tributo al pan con nombre y apellido.

Nuestra historia empezó hace 30 años. Este pan es nuestro homenaje a la visión de nuestro panadero Pere Gallés y a su legado, al respeto por los procesos tradicionales y al cuidado por los detalles y la excelencia. Un pan único, 100% natural elaborado de manera artesanal con un exclusivo proceso de alta hidratación, masas madres de elaboración propia y cocido en horno de piedra.

El valor de un pan con valores

Tiempo

Realizado con el tiempo que merece y cuidando cada uno de los detalles para que el espíritu y sabor artesanal lleguen al producto.

Pasión

Perfeccionistas, detallistas, a veces obsesivos... pero sobre todo apasionados por lo que hacemos.

Homenaje

Respetamos nuestro pasado, sabemos de dónde venimos y hacia dónde vamos.



Clásicos

65475

Hogaza Espiga SH

6 u / 800 g / 6X6 / 60' Desc.
200° / 24' Horno / 47 cm

Masa Madre



61632

Grand Barra Obrador SH

10 u / 560 g / 6X6 / 60' Desc.
180-200° / 20-25' Horno / 44 cm

Clean Label / Puente de Fibra / Masa Madre



61243

Baguette Ancienne SH

24 u / 220 g / 6X6 / 20' Desc.
190-200° / 10-15' Horno / 46 cm

Clean Label / Masa Madre / 100% Natural



66675

Alma SH

15 u / 250 g / 4X8 / 30' Desc.
180-200° / 10-12' Horno / 38 cm

Clean Label / Masa Madre
100% Natural / Aceite de Oliva



65415

Boule Rustique SH

6 u / 800 g / 6x6 / 65' Desc.
200° / 26' Horno / 25,5 cm

Masa Madre



66532

Barra Rústica Obrador SH

16 u / 280 g / 6X6 / 30' Desc.
190-200° / 10-20' Horno / 43 cm

Clean Label / Masa Madre / 100% Natural
Fuente de Proteína



61162

Media Ancienne SH

35 u / 150 g / 6X6 / 20' Desc.
190-200° / 10-15' Horno / 27 cm

Clean Label / Masa Madre
100% Natural

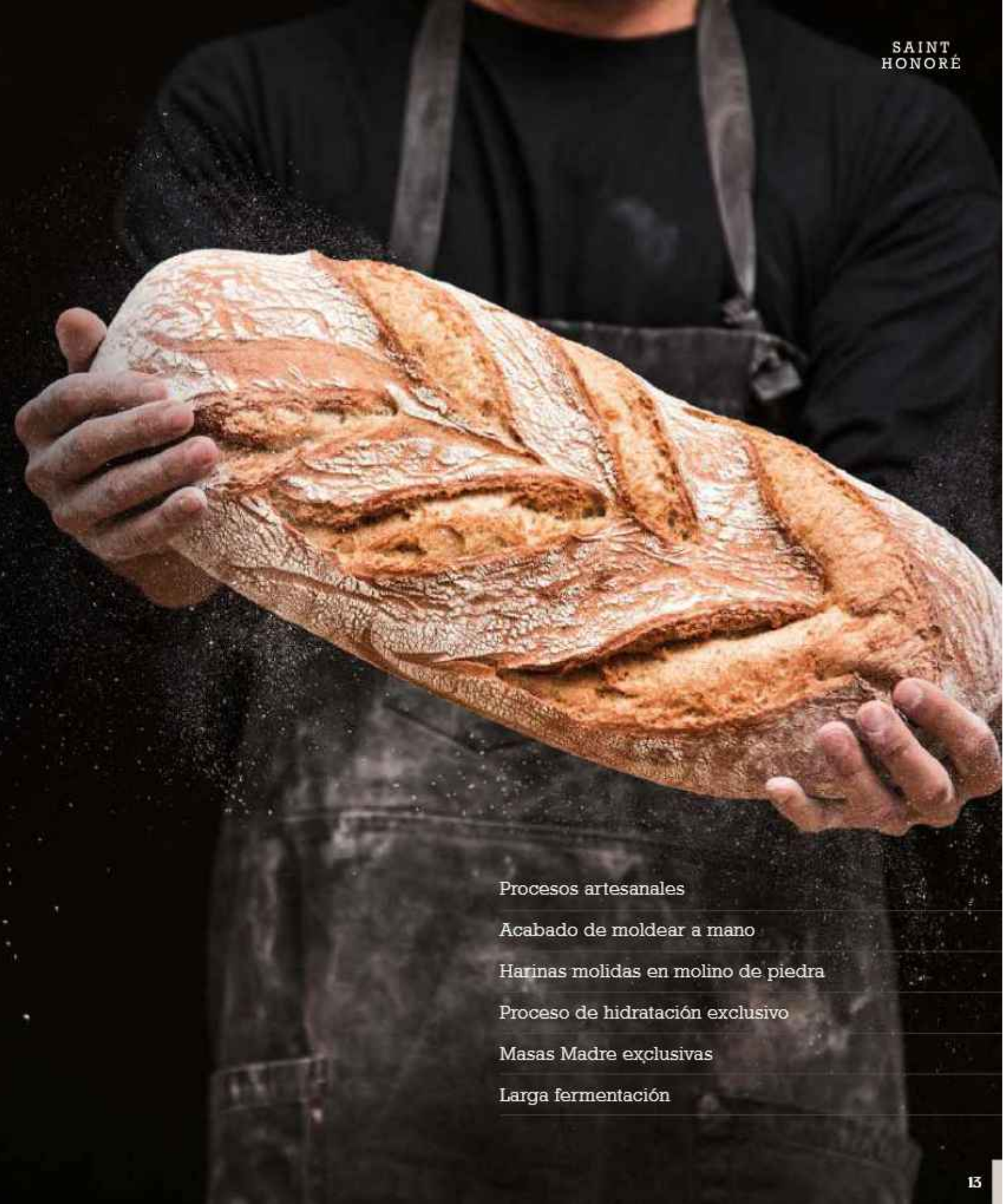


61281

Barra Delirium SH

16 u / 390 g / 6X6 / 30' Desc.
190-200° / 10-15' Horno / 44 cm

Clean Label / Masa Madre / 100% Natural



Procesos artesanales

Acabado de moldear a mano

Harinas molidas en molino de piedra

Proceso de hidratación exclusivo

Masas Madre exclusivas

Larga fermentación

Integrales

63620

100% Integral SH

24 u / 300 g / 6X6 / 20' Desc.
200° / 10-15' Horno / 46 cm

Clean Label / Masa Madre
100% Natural / Alto en fibra



63610

Media 100% Integral SH

40 u / 160 g / 6X6 / 20-30' Desc.
180-200° / 10-15' Horno / 24,5 cm

Clean Label / Masa Madre
100% Natural / Alto en fibra



Cereales

65085

Hogaza Cereales SH

8 u / 650 g / 4x8 / 40' Desc.
180° / 24' Horno / 32 cm

Clean Label / Masa Madre



65106

Hogaza Pipas de Calabaza SH

9 u / 650 g / 4x8 / 40' Desc.
180° / 24' Horno / 33 cm

Clean Label / Masa Madre / 100% Natural
Fuente de Proteína



65851

Hogaza Whole Grain SH

16 u / 460 g / 4x14 / 50' Desc.
220° / 20' Horno

Clean Label / Masa Madre
100% Natural / Alto Contenido de Fibra



67824

Redondo Summum Espelta y Centeno SH

20 u / 430 g / 4x14 / 60' Desc.
180-200° / 20-25' Horno / 16 cm

Masa Madre / 100% Natural
Fuente de Fibra / Mantequilla



61325

Hogaza Avena SH

15 u / 500 g / 4x6 / 40' Desc.
180-200° / 15-20' Horno / 32 cm

Fuente de Fibra



68792

Barra Espelta SH

20 u / 300 g / 6x6 / 30' Desc.
190-200° / 10-15' Horno / 44 cm

Clean Label / Masa Madre
100% Natural



68193

Media Espelta SH

48 u / 150 g / 6x5 / 30-45' Desc.
190-200° / 15' Horno / 27 cm

Clean Label / Masa Madre
100% Natural



69145

Media Cerealis SH

50 u / 120 g / 6x6 / 20-30' Desc.
180-190° / 10-15' Horno

Masa Madre / Fuente de Fibra



Bío

61271

Barra con Sarraceno Bío SH

12 u / 500 g / 6x6 / 50-60' Desc.
180-200° / 20-25' Horno / 33 cm

Bío / Clean Label / Masa Madre
100% Natural / Fuente de Fibra



65127

Hogaza Espelta Bío SH

16 u / 430 g / 6x6 / 20-30' Desc.
170-180° / 22-28' Horno / 28 cm

Bío / Clean Label / Masa Madre
100% Natural / Fuente de Fibra



65125

Hogaza Obrador Bío SH

12 u / 430 g / 6x6 / 30-40' Desc.
180-185° / 22-28' Horno / 27cm

Bío / Clean Label / Masa Madre
100% Natural / Fuente de Fibra



68423

Redondo Obrador Bío SH

16 u / 420 g / 4x14 / 45-60' Desc.
180-200° / 20-25' Horno / 17,5 cm

Bío / Clean Label / Masa Madre
100% Natural / Fuente de Fibra



61034

Hogaza Espelta y Quinoa Bío SH

20 u / 430 g / 4x14 / 45-60' Desc.
180-200° / 20-25' Horno / 17 cm

Bío / Clean Label / Masa Madre
100% Natural / Fuente de Fibra



Panes de Autor

61548
Pan con Espelta SH
12 u / 465 g / 4x14 / 20-30' Desc.
180-200° / 10-12' Horno / 24 cm
Clean Label / Masa Madre / 100% Natural



61533
Pan de Pasas y Nueces SH
20 u / 465 g / 4x14 / 30-40' Desc.
190-210° / 20-25' Horno / 22,5 cm
Clean Label / Masa Madre / 100% Natural



61611
Pan con Maíz SH
25 u / 270 g / 4x14 / 20-30' Desc.
170-190° / 20-25' Horno / 23 cm
Clean Label / Masa Madre / 100% Natural
Fuente de Proteína



62551
Pan de Cerveza SH
12 u / 450 g / 4x14 / 30-45' Desc.
170-190° / 20-30' Horno / 22 cm
Clean Label / Masa Madre / 100% Natural
Fuente de Fibra



61560
Pan Choco y Naranja SH
16 u / 270 g / 4x14 / 30-40' Desc.
170-190° / 20-25' Horno / 18 cm



45170
Hogaza Espelta y Miel SH
10 u / 265 g / 6x11 / 30-40' Desc.
190-210° / 10-15' Horno / 23 cm
Fuente de Fibra / Vegano



65290
Pan de Payés SH
6 u / 460 g / 4x14 / 40' Desc.
220° / 25' Horno / 20 cm
Fuente de Fibra



Restauración

66555
Sibarit SH
72 u / 90 g / 4x8 / 30-45' Desc.
190-210° / 8-10' Horno / 18 cm



68150
Sabio SH
50 u / 70 g / 6x6 / 30-45' Desc.
200° / 8-10' Horno / 15 cm
Clean Label / Fuente de Fibra



61720
Medio Redondo Obrador SH
52 u / 150 g / 6x6 / 40' Desc.
220° / 25' Horno / 12 cm
Clean Label



Fully Baked

60445
Aqua Fully Baked SH
16 u / 280 g / 6x6 / 40-45' Desc.
180-200° / 4-6' Horno / 46 cm



60435
Media Aqua Fully Baked SH
40 u / 150 g / 6x9 / 40-45' Desc.
180-200° / 4-6' Horno / 22 cm





Gran Reserva

**Nuestra tierra,
el origen de todo.**

Una buena cosecha es sinónimo de éxito

La harina es al pan como nuestros Gran Reserva son a todo lo que sabemos sobre ella: sus cuidados desde la siembra, sus fases de crecimiento, sus debilidades, su recolección y posterior molienda. Se trata de nuestro ingrediente fundamental y como tal, en todo momento merece una atención especial por nuestra parte.

De nuestra tierra también nace el pan

La calidad viene desde el origen de la tierra en la que nacen y crecen los trigos locales con los que elaboramos nuestras harinas cuidadosamente seleccionados en el Valle del Ebro, Huesca y la vega de Albacete y que posteriormente darán lugar a exquisitas hogazas que preservan el sabor del auténtico pan de antaño.



Lejos de los aditivos, cerca de un pan mejor

Con masas madre y nuestra mejor selección de granos de trigo Gran Reserva.



Larga vida a una larga fermentación

Facilita una mayor digestibilidad y asimilación de los nutrientes del pan.

Clásicos

22900
Baguette Cereales Gran Reserva
26 u / 275 g / 4x7 / 15-20° Desc.
180-200° / 15-20° Horno / 53 cm
Fuente de Fibra



28250
Rústica Cuvecé Gran Reserva
26 u / 260 g / 4x7 / 15-20° Desc.
180-200° / 15-20° Horno / 53 cm
Masa Madre / Fuente de Fibra



22411
Barra Gran Reserva
28 u / 295 g / 4x7 / 20-25° Desc.
180-190° / 20-25° Horno / 40 cm
Masa Madre



62990
Barra Centeno Gran Reserva
18 u / 555 g / 4x7 / 20-25° Desc.
180-190° / 15-20° Horno / 55 cm
Fuente de Fibra



62215
Barra Espelta Gran Reserva
23 u / 225 g / 6x6 / 15-20° Desc.
180-200° / 15-20° Horno / 40 cm
Masa Madre



28862
Barra Plus Gran Reserva
26 u / 370 g / 4x7 / 20-25° Desc.
180-190° / 20-25° Horno / 51 cm
Masa Madre



22415
Barra Extra Gran Reserva
26 u / 295 g / 4x7 / 20-25° Desc.
180-190° / 20-25° Horno / 48 cm
Masa Madre



22910
Baguette Salvado Gran Reserva
26 u / 275 g / 4x7 / 15-20° Desc.
180-200° / 15-20° Horno / 53 cm
Masa Madre / Fuente de Fibra



22001
Baguette Gran Reserva
26 u / 260 g / 4x7 / 15-20° Desc.
180-200° / 15-20° Horno / 53 cm



28240
Media Rústica Cuvecé Gran Reserva
44 u / 155 g / 4x7 / 15-20° Desc.
180-200° / 15-20° Horno / 27 cm
Masa Madre



22971
Barrita Lino Gran Reserva
40 u / 185 g / 4x7 / 15-20° Desc.
190-200° / 15-20° Horno / 26 cm



22421
Bocata Gran Reserva
50 u / 150 g / 4x7 / 20-25° Desc.
180-190° / 15-20° Horno / 25,5 cm
Masa Madre



22681
Gourmet Gran Reserva
80 u / 95 g / 4x7 / 15-20° Desc.
180-190° / 15-20° Horno / 17,5 cm
Masa Madre



28120
Gourmet Semillas y Cereales Gran Reserva
80 u / 100 g / 4x7 / 15-20° Desc.
180-190° / 15-20° Horno / 17,5 cm
Clean Label / Masa Madre



20341
Panecillo Gran Reserva
110 u / 70 g / 4x7 / 15-20° Desc.
180-190° / 15-20° Horno / 14 cm



Hogazas

69135
Hogaza Tres Trigos Gran Reserva
15 u / 445 g / 4x7 / 25-30° Desc.
170-180° / 35-45° Horno / 33 cm
Masa Madre



20041
Hogaza Clásica Plus Gran Reserva
15 u / 500 g / 4x7 / 25-30° Desc.
170-180° / 35-45° Horno / 32 cm
Masa Madre / 100 % Natural



20011
Hogaza Clásica Gran Reserva
16 u / 425 g / 4x7 / 25-30° Desc.
170-180° / 35-45° Horno / 25 cm
Masa Madre / 100 % Natural



21981
Hogaza de Soja Gran Reserva
18 u / 445 g / 4x7 / 25-30° Desc.
170-180° / 35-45° Horno / 25 cm
Masa Madre / 100 % Natural / Fuente de Fibra



21971
Hogaza Semillas y Cereales Gran Reserva
18 u / 445 g / 4x7 / 25-30° Desc.
170-180° / 35-45° Horno / 25 cm
Masa Madre / 100% Natural
Alto Contenido de Fibra



20021
Hogaza de Aceitunas de Kalamata Gran Reserva
18 u / 425 g / 4x7 / 25-30° Desc.
170-180° / 35-45° Horno / 25 cm
Masa Madre / 100% Natural



65515
Hogaza Avena y Semillas Gran Reserva
16 u / 425 g / 4x7 / 25-30° Desc.
170-180° / 35-45° Horno / 25 cm
100% Natural



28221
Hogaza con Cereales Gran Reserva
18 u / 445 g / 4x7 / 25-30° Desc.
170-180° / 35-45° Horno / 25 cm
Masa Madre



Cereales y Semillas

62555
Panecillo 6 Semillas Gran Reserva
110 u / 80 g / 4x7 / 20-30' Desc.
190° / 20-25' Horno / 14 cm
Alto Contenido de Fibra



69735
Panecillo Semillado Gran Reserva
90 u / 70 g / 4x7 / 20' Desc.
80-200° / 15-18' Horno / 16 cm
Fuente de Fibra



Fully Baked

68525
Baguette GR Fully Baked
26 u / 250 g / 4x7
20-25' Desc. / 53 cm
Fuente de Fibra



68535
Barra GR Fully Baked
16 u / 250 g / 6x6
20-25' Desc. / 40 cm
Fuente de Fibra



67525
Medio Bastón GR Fully Baked
40 u / 160 g / 4x7
20-25' Desc. / 28 cm
Fuente de Fibra



65525
Bocata GR Fully Baked
40 u / 125 g / 4x7
15-20' Desc. / 26 cm
Fuente de Fibra



66525
Panecillo GR Fully Baked
60 u / 70 g / 4x7
15-20' Desc. / 17 cm
Fuente de Fibra





Cristallino

100% NATURAL

*la gama de pan más crujiente,
100% natural*

Un proceso exigente de alta hidratación
elaborado con ingredientes 100% naturales y masa madre.
Un pan de corteza fina y crujiente y de miga ligera y aireada.

Agua + Harina + Masa madre + Aceite de Oliva



*Perfecto
para tostar*

Listo en 2 minutos:
Descongelar, tostar y servir.



Cristallino
Lungos

67932
Pan Cristallino XXL
12 u / 470 g / 4x6 / 45' Desc.
180-200° / 1-2' Horno / 75 cm



60995
Pan Cristallino 50% Integral XL
8 u / 580 g / 12x10 / 15-20' Desc.
180° / 35-40' Horno / 56,5 cm



Cristallino
Panini

60781
Cristallino Panini
56 u / 105g / 4x8 / 20-30' Desc.
180-190° / 1-2' Horno / 15 cm



64970
Pan Cristallino XL
12 u / 550 g / 4x8 / 40-50' Desc.
180-200° / 4-6' Horno / 46 cm



64971
Pan Cristallino XL (Precortada)
64 u / 50 g / 4x9 / 20' Desc.
180-190° / 1' Horno / 12,5 cm



Cristallino
Flautines

62140
Flautin Cristallino L
35 u / 145 g / 4x9 / 20-30' Desc.
200-220° / 7-9' Horno / 50 cm



Cristallino
Ciabattas

22351
Ciabatta Cristallino XL
12 u / 325 g / 4x7 / 30-45' Desc.
180-200° / 4-6' Horno / 50 cm



23350
Ciabatta Cristallino M
24 u / 100 g / 4x4 / 20-30' Desc.
180-190° / 6-8' Horno / 25 cm



Cristallino
Bocadillos

65441
Media Cristallino (Precortada)
48 u / 85g / 4x8
40-50' Desc. / 25 cm
Aceite de Oliva / Clean Label / Masa Madre
100% Natural



65449
Tercio Cristallino (Precortada)
56 u / 65g / 4x8
40-50' Desc. / 18 cm
Aceite de Oliva / Clean Label / Masa Madre
100% Natural



68711
Panecillo Cristallino
90 u / 40 g / 4x4
40-50' Desc. / 12,5 cm



60780
Panini Cristal 100% Integral
56 u / 105 g / 4x10
20-30' Desc. / 15 cm



61241
Pulga Cristallino
96 u / 20 g / 4x4
40-50' Desc. / 7 cm



Cristallino
Pan Burger

88833
Burger Cristallino 120
60 u / 75 g / 4x8 / 20-30' Desc.
180-190° / 1' Horno / 11,4 cm



69844
Burger Cristallino 95
80 u / 50 g / 4x8 / 20-30' Desc.
180-190° / 1' Horno / 9,4 cm
*Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural*



69837
Burger Cristallino 120
(Precortada)
60 u / 75 g / 4x8 / 20-30' Desc.
180-190° / 1' Horno / 11,4 cm



80047
Burger Cristal
100% integral
(Precortada)
60 u / 75 g / 4x8 / 20-30' Desc.
180-190° / 1' Horno / 11 cm



69393
Burger Cristallino Bio
(Precortada)
60 u / 75 g / 4x8 / 20-40' Desc.
180-190° / 1' Horno / 11,4 cm
*Aceite de Oliva / Clean Label / Masa Madre
100% Natural*



69444
Chapatta Cristallino
(Precortada)
48 u / 95 g / 4x8 / 20' Desc.
12,5 cm
*Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural*



69719
Ciabatta Cristal Gouda
28px2u / 95 g / 4x8 / 25' Desc.
180-190° / 1-2' Horno / 11 cm



69854
Burger Cristallino Kornspitz
69856
Burger Cristallino Kornspitz
(Precortada)
60 u / 70 g / 4x8 / 20-30' Desc.
11,4 cm
*Aceite de Oliva / Clean Label
100% Natural / Fuente de Fibra*



89892 - 69897 (Precortada)
Burger Cristallino Cerveza
60 u / 80 g / 4x8 / 40-50' Desc.
11,4 cm
*Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural*



Cristallino
Bagels

60875
Bagel Cristallino
(Precortada)
60 u / 55 g / 4x8 / 20-40' Desc.
180-190° / 1' Horno / 11,5 cm



60985
Bagel Cristallino Cereales
(Precortada)
60 u / 75 g / 4x8 / 20-40' Desc.
180-190° / 1' Horno / 11 cm
Alto en Fibra



60895
Bagel Cristallino Integral
(Precortada)
60 u / 70 g / 4x8 / 20-40' Desc.
180-190° / 1' Horno / 11 cm
Fuente de Fibra



Cristallino
Bases

67915
Bola de masa Cristallino
40 u / 200 g / 4x14 / 15 cm
Aceite de Oliva / Masa Madre



**Prepara tus propias
creaciones de Autor**

**Después de 12 horas
de reposo en nevera.**

- Dale de 60 a 90 minutos de fermentación a temperatura ambiente.
- Toma la bola y forma la pizza con semolina.
- Añade tus ingredientes.
- Hornea de 230 a 250°C en horno de suelo.

**Después de 24/48 horas
de reposo en nevera.**

- Toma la bola y forma la pizza con semolina.
- Añade tus ingredientes.
- Hornea de 230 a 250°C en horno de suelo.



Bagels
Brioche

Le BRIÓ

60885
Bagel Brioche
60 u / 70 g / 4x8 / 20-25' Desc.
180-190° / 1' Horno / 11 cm
Masa Madre



Bagels
Clásicos

66350
Bagel
50 u / 85 g / 4x10 / 45-50' Desc.
180-190° / 11,5 cm



61550
Bagel Amapola
50 u / 85 g / 4x10 / 45' Desc.
180-190° / 11,8 cm



Cristallino
100% NATURAL

Consulta nuestra gama
de Bagels Cristallino en la página 29.



o forno galego

O Forno Galego Roscas

65091
Pan O Forno Galego
24 u / 280 g / 6x7 / 80-90' Desc.
190-210° / 20-25' Horno / 21 cm



61235
Rosca O Forno Galego
10 u / 420 g / 6x7 / 50-60' Desc.
190-210° / 20-25' Horno / 24 cm



65198
Moña O Forno Galego
9 u / 600 g / 6x7 / 110-120' Desc.
190-210° / 15-20' Horno / 21 cm



O Forno Galego Barras

27021
Barra O Forno Galego
18 u / 280 g / 6x6 / 15-20' Desc.
190-195° / 12-14' Horno / 44 cm



23810
Media O Forno Galego
45 u / 170 g / 4x8 / 30-40' Desc.
190-200° / 12-15' Horno / 32 cm



64051
Barra Meiga® O Forno Galego
20 u / 300 g / 6x6 / 50-60' Desc.
190-210° / 15-20' Horno / 43 cm



22270
Flauta O Forno Galego
36 u / 90 g / 6x15 / 30-40' Desc.
190-210° / 1' Horno / 26 cm



64091
Barra Clásica O Forno Galego
30 u / 280 g / 5x8 / 50-60' Desc.
190-210° / 15-20' Horno / 36,5 cm



65108
Media Clásica O Forno Galego
40 u / 145 g / 4x8 / 50-60' Desc.
190-210° / 8-210' Horno / 24 cm



O Forno Galego Bocadillos

66316
Bollo O Forno Galego
60 u / 120 g / 4x8 / 30-40' Desc.
190-210° / 12-15' Horno / 22 cm



65141
Tetiña O Forno Galego
85 u / 65 g / 6x7 / 20-30' Desc.
190-210° / 10-12' Horno / 10 cm



55190
Mini Bollo O Forno Galego
60 u / 40 g / 6x15 / 15-20' Desc.
190-210° / 1' Horno / 10 cm



60440
Bollo Cocido
O Forno Galego
26 u / 100 g / 6x11 / 30-40' Desc.
190-210° / 1' Horno / 24 cm



67678
Bollo Cocido Precortado
O Forno Galego
26 u / 100 g / 6x11 / 30-40' Desc.
190-210° / 1' Horno / 22 cm



68831
Panecillo Cocido
O Forno Galego
40 u / 70 g / 6x11 / 30-40' Desc.
190-210° / 1' Horno / 16,5 cm





Pan Tradicional

La mejor manera de crecer es saber adaptarse cada día. Y esa manera de afrontar los retos es lo que nos ha permitido evolucionar nuestro pan de siempre, con nuevas recetas, con nuevos sabores, con nuevas interpretaciones de nuestra calidad de toda la vida.

El pan de siempre
que parece el de ahora

Rústicos

22091
Bastón
20 u / 395 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-200° / 15-20' Horno / 55,5 cm



23760
Tramontana
20 u / 395 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-200° / 15-20' Horno / 55,5 cm



66900
Rústica 7 Cortes
28 u / 310 g / 4x7 / 20-30' Desc.
180-190° / 15-20' Horno / 55 cm



65050
Barra de 7 Cortes
32 u / 275 g / 4x7 / 20-30' Desc.
180-200° / 15-20' Horno / 55 cm



24770
Baguette del Horno
34 u / 250 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210° / 15-20' Horno / 54 cm



22265
Barra Silvestre
32 u / 215 g / 4x7 / 15-20' Desc.
185-190° / 15-18' Horno / 54 cm



23290
Provenzal Plus
26 u / 290 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210° / 15-20' Horno / 54 cm



00035
Pan Bretón
30 u / 250 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210° / 15-20' Horno / 54 cm



27110
Provenzal
34 u / 240 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210° / 15-20' Horno / 54 cm



20240
Barra Toscana
22 u / 550 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210° / 15-20' Horno / 54 cm
Vegano



24060
Barra Piamonte
28 u / 250 g / 4x7 / 20-30' Desc.
180-190° / 15-18' Horno / 54 cm



66931
Baguette Tahona
32 u / 250 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210° / 15-20' Horno / 54 cm
Masa Madre



20610
Rústica de Leña
16 u / 415 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-220° / 15-20' Horno / 53 cm
Masa Madre



60120
Barra de Dehesa
20 u / 300 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190° / 15-20' Horno / 50 cm
Masa Madre / 100% Natural



62751
Flautín Olivas
40 u / 150 g / 4x9 / 15-20' Desc.
180-190° / 10-12' Horno / 50 cm
Masa Madre / Fuente de Fibra



62731
Flautín Tradición
40 u / 150 g / 4x9 / 15-20' Desc.
180-190° / 15-20' Horno / 50 cm
Masa Madre



80630
Barra 5 Cortes
24 u / 270 g / 6x6 / 15-20' Desc.
190-210° / 15-20' Horno / 45,5 cm
Masa Madre



69966
Barra de la Huerta SH
20 u / 280 g / 6x6 / 30' Desc.
190°-200° / 10-15' Horno / 47 cm
Fuente de Fibra



68443
Barra Santa Inés SH
16 u / 350 g / 6x6 / 30' Desc.
190-200° / 10-15' Horno / 47 cm
100% Natural



47600
Barra de Agua
20 u / 280 g / 6x6 // 15-20' Desc.
185-190° / 10-11' Horno / 44 cm



22614
Barra del Horno
25 u / 270 g / 6x6 / 15-20' Desc.
190-210° / 15-20' Horno / 45 cm



69712
Barra Cantábrica
66994
Barra Cantabrica
21 u / 270 g / 6x6 / 30-45' Desc. 180-200° / 10-15' Horno / 38,5 cm
Masa Madre / Vegano / 100% Natural
Aceite de Oliva



68712
Bocadillo de la Huerta SH
50 u / 115 g / 6x6 / 30-45' Desc.
200° / 8-10' Horno / 25 cm



68630
Pan Picado Andaluz Familiar
50 u / 315 g / 4x8 / 12-15' Desc.
195° / 12-15' Horno / 50 cm



68630
Pan Picado Andaluz Familiar
50 u / 315 g / 4x8 / 12-15' Desc.
195° / 12-15' Horno / 50 cm



26310
Torta de Pan Mediana
25 u / 115 g / 8x8 / 20-30' Desc.
180-190° / 8-10' Horno / 45 cm
Masa Madre / Aceite de Oliva



65548
Llonguet
60u / 95 g / 6x7 / 20-30' Desc.
190-210° Horno / 12-15 / 16,5 cm



Chapattas

27771
Chapatta Familiar Plus
50 u / 300 g / 4x7 / 25-35' Desc.
180-190° / 18-25' Horno / 35 cm



27934
Chapatta Tradición
22 u / 400 g / 4x7 / 20' Desc.
190° / 20' Horno / 35 cm



21711
Chapatta Pasas y Nueces
22 u / 375 g / 4x8 / 15-20' Desc.
180-190° / 10-12' Horno / 30 cm
Fuente de Fibra



37631
Chapatta Bocata Plus
44 u / 170 g / 4x9 / 15-20' Desc.
180-190° / 12-15' Horno / 28 cm
Aceite de Oliva, Fuente de Fibra



27950
Chapatta Bocata Plus
44 u / 150 g / 4x9 / 15-20' Desc.
180-190° / 12-16' Horno / 25 cm



10056
Chapata Bocata
50 u / 140 g / 4x8 / 15-20' Desc.
185-190° / 14-16' Horno / 20 cm



44480
Chapata 6 cereales
22 u / 375 g / 4x8 / 25-35' Desc.
180-190° / 15-20' Horno / 30 cm



30900
Chapatta Barrita de Cereales
65 u / 95 g / 4x7 / 15-20' Desc.
185-190° / 16-18' Horno / 12,5 cm



00053
Chapata Barrita
80 u / 90 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-195° / 12-15' Horno / 12,5 cm



00054
Chapata Panecillo
140 u / 60 g / 4x7 / 14-15' Desc.
180-200° / 10-15' Horno / 8,5cm



Pan Blanco

64651
Baguette Plus
58 u / 250 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190° / 15-20' Horno / 55 cm



60111
Baguette 100% Natural
52 u / 348 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190° / 18-20' Horno / 52 cm
100% Natural



65340
Baguette de Nieve
56 u / 250 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190° / 15-20' Horno / 55 cm



27533
Parisienne
22 u / 348 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190° / 18-20' Horno / 52 cm



61770
Madrileña
24 u / 325 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210° / 15-20' Horno / 50,5 cm



27274
Barra
26 u / 270 g / 6x6 / 20-30' Desc.
190-200° / 15-20' Horno / 45 cm



10012
Barra Grande
24 u / 325 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210° / 15-20' Horno / 50,5 cm



60520
Baguette Hostelería
26 u / 270 g / 6x6 / 20-30' Desc.
190-200° / 15-20' Horno / 45 cm



Pan Cereal

69926
100% Integral
8 u / 1150 g / 4x6 / 21,9 cm



69924
Hogaza Espelta y Quinoa
7 u / 975 g / 4x6 / 22,6 cm



61924
Pan Maiz
9 u / 980 g / 4x6 / 20 cm



67597
Barra Taller
20 u / 395 g / 4x6 / 46,6 cm



64772
Baguette Cereal
22 u / 280 g / 4x7 / 46 cm



67567
Hogaza Cerveza Cereal
6 u / 450 g / 4x14 / 20 cm



67574
Hogaza Centeno Cereal
6 u / 450 g / 4x14 / 20,5 cm



67566
Hogaza Cereales Cereal
6 u / 470 g / 4x14 / 22,4 cm



67568
Hogaza Payes Cereal
6 u / 450 g / 4x14 / 28,5 cm



67596
Hogaza Pasas y Nueces
7 u / 905 g / 4x6 / 51,8 cm



67569
Hogaza Kalamata Cereal
6 u / 450 g / 4x14 / 28,5 cm



Pan Salud

Innovamos en la elaboración de recetas ricas en cereales y semillas, con un buen aporte de fibra. Sin renunciar a la calidad y al sabor, pensando en hacer la vida más fácil a aquellos que apuestan por una dieta más natural y equilibrada.

Porque ser cada día más saludable es jugar con ventaja

Integrales y Cereales

10032
Baguette con Salvado
36 u / 250 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210° / 15-20' Horno / 52,5 cm



67335
Baguette con Salvado
36 u / 235 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-190° / 16-18' Horno / 51 cm
Fuente de Fibra
Contenido Reducido en Sal



67832
Baguette Semillada
67835
Baguette Semillada (C/Bolsa)
37 u / 250 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-200° / 20-25' Horno / 54 cm



22730
Flauta Semillada
25 u / 160 g / 4x14 / 20-30' Desc.
180-190° / 12-15' Horno / 50 cm
Masa Madre / Fuente de Fibra
Contenido Reducido en Sal



46551
Barra Cereales Plus
26 u / 275 g / 6x6 / 20-25' Desc.
180-200° / 20-25' Horno / 45 cm



64481
Barra 6 Cereales
32 u / 250 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-200° / 15-20' Horno / 27,5 cm



27861
Kornspitz
30 u / 240 g / 4x7 / 20-30' Desc.
180-200° / 20-25' Horno / 27 cm
Masa Madre / Alto Contenido en Fibra
Contenido Reducido en Sal



65075
Frikorn Multicereales
10 u / 330 g / 4x15 / 20-30' Desc.
170-180° / 22-28' Horno / 22,5 cm
Masa Madre / Fuente de Fibra



65045
Frikorn Espelta
10 u / 300 g / 4x15 / 20-30' Desc.
170-180° / 22-28' Horno / 24 cm
Masa Madre / Fuente de Fibra / Vegano



65065
Frikorn Centeno
10 u / 275 g / 4x15 / 20-30' Desc.
170-180° / 20-30' Horno / 22,5 cm
Contenido Reducido en Sal



65035
Frikorn Rustikal (Pipas Calabaza)
10 u / 330 g / 4x15 / 20-30' Desc.
170-180° / 22-28' Horno / 22,5 cm
Masa Madre / Fuente de Fibra



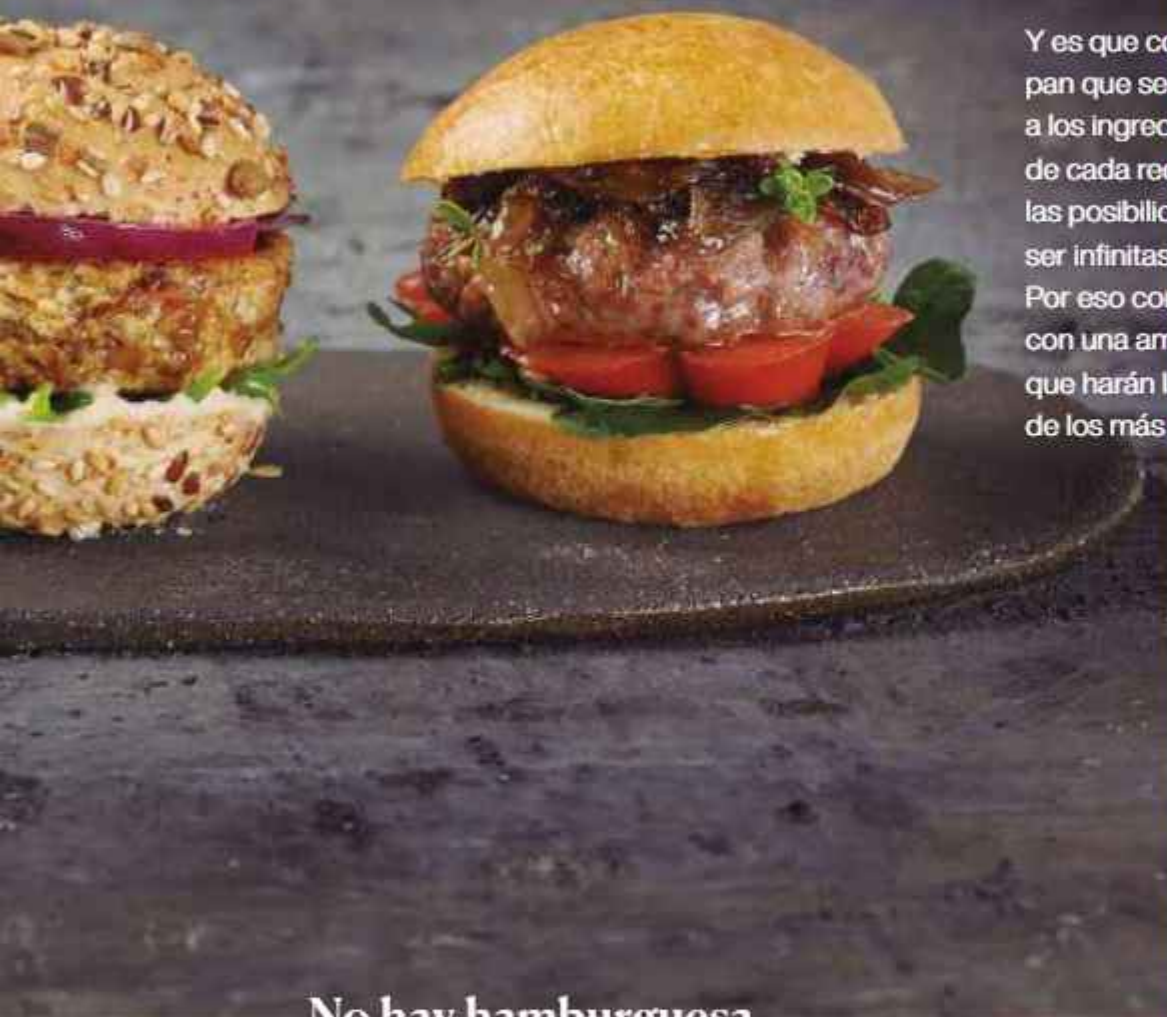
Salud

67203
Pan Omega 3
35 u / 115 g / 4x8 / 15-20' Desc.
180-190° / 15-20' Horno / 25 cm
Fuente de Fibra
Contenido Reducido en Sal





Pan Burger



Y es que con un buen pan que se adapte a los ingredientes de cada receta, las posibilidades pueden ser infinitas. Por eso contamos con una amplia gama que harán las delicias de los más exigentes.

No hay hamburguesa perfecta sin pan perfecto

Clásicas

65932
Burger Tierna Midi
80 u / 55 g / 4x14
50' Desc. / 9,5 cm
Mantequilla



65933
Burger Tierna Plus
60 u / 92 g / 4x14
50' Desc. / 11,5 cm
Mantequilla



69442
Burger Soft
69443
Burger Soft (Precortada)
60 u / 92 g / 4x14
40-50' Desc. / 11,8 cm
Masa Madre



65934
Burger Aldeana Semillas
60 u / 92 g / 4x14
50' Desc. / 11,5 cm
Fuente de Fibra / Mantequilla



65529
Burger Aldeana (Precortada)
60 u / 80 g / 4x14
50-50' Desc. / 12 cm
Aceite de Oliva



69812
Burger Aldeana Sesama
60 u / 85 g / 4x14
20-50' Desc. / 12 cm
Aceite de Oliva



69813
Burger Sésamo (Precortada)
60 u / 85 g / 4x14
40-60' Desc. / 12,5 cm
Aceite de Oliva



Rústicas

23790
Pan Hamburguesa Rústico
55 u / 110 g / 6x11 / 20' Desc.
190-210° / 20-25' Horno / 12,5 cm
Vegano



60450
Burger 1959 O Forno Galego
22 u / 100 g / 6x11 / 20-25' Desc.
190-210° / 1' Horno / 12,7 cm



Mini Burger

28020
Mini Burger Sésamo
120 u / 22 g / 4x14
50-50' Desc. / 6,5 cm
Vegano / Aceite de Oliva
Fuente de Fibra



28031
Mini Burger Semillas
120 u / 25 g / 4x14
50-50' Desc. / 6,5 cm
Vegano / Aceite de Oliva
Fuente de Fibra



64050
Pan Mini Hamburguesas
180 u / 22 g / 4x12
5-10 Desc. / 6,5 cm
Vegano



Focaccias y Paninis

La más amplia gama de Focaccias y Paninis elaborados con aceite de oliva y con diferentes ingredientes que realzan su sabor y le dan personalidad. Gracias a las decoraciones y los toppings conseguimos un aspecto muy atractivo que te hará triunfar con los mejores sandwiches.

Todos los formatos, sabores y toppings en nuestra gama inspirada en Italia

Pan Focaccias



28870
Focaccia Provenzal (Precortada)
Tomate y orégano
40 u / 105 g / 8x7 / 10' Desc.
185º / 2' Horno / 12 cm
Vegano / Aceite de Oliva



28850
Focaccia Italiana (Precortada Bisagra)
Cebollino y orégano
40 u / 105 g / 8x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 2' Horno / 12 cm
Vegano



21451
Focaccia Romana
Pimiento verde, orégano y aceitunas negras
40 u / 105 g / 8x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 2' Horno / 12 cm
Vegano / Aceite de Oliva / Fuente de Fibra



21441
Focaccia Mediterránea
Sal y aceite
40 u / 105 g / 8x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 2' Horno / 12 cm
Vegano / Aceite de Oliva

Pan Paninis



28820
Panini Sésamo Black & White
Sésamo blanco y negro
50 u / 100 g / 8x8 / 5-7' Desc.
180-190º / 5-7' Horno / 17,5 cm
Vegano



66350
Panino de Avena
Semillas de girasol, sal yodada y copos de avena
60 u / 100 g / 4x8 / 25-30' Desc.
180-190º / 2' Horno / 11 cm
Clean Label / Vegano / Fuente de Fibra



28880
Panini Clásico (Precortada)
40 u / 95 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 2' Horno / 17,5 cm
Vegano / Aceite de Oliva



28810
Panini Egeo (Precortada)
Orégano y olivas negras
50 u / 95 g / 8x8 / 25-30' Desc.
180-190º / 2' Horno / 17,5 cm
Vegano / Aceite de Oliva / Alto Contenido de Fibra

Panes de Molde



Nuestra amplia gama de pan de molde: clásicos, dulces y cereales. Fácil, práctico y para todos los públicos es la elección ideal para preparar todo tipo de sándwiches. En cada rebanada encontrarás la base perfecta para romper el molde en cada una de tus creaciones.

Déjate llevar por la ternura y esponjosidad

Molde Clásicos

67250
Frisandwich
(20 rebanadas - 2)
8 u / 800 g / 6x8
300' Desc. / 28 cm
Vegano



69660
Frisandwich Tostada (12 rebanadas - 2)
8 u / 800 g / 6x8
300' Desc. / 28 cm
Vegano



67850
Rebanada de Pan de Payés
90 u / 65 g / 4x9
15-20' Desc. / 20 cm
Vegano



68742
Pan de Molde Blanco
6 u / 400 g / 12x8
60' Desc. / 19 cm
Masa Madre



64564
Pan Campestre (Precortado)
4 u / 1200 g / 8x9
60' Desc. / 38x22 cm
Clean label / Masa Madre



65497
Pan de Molde Blanco (Precortado)
6 u / 940 g / 4x14
60' Desc. / 28 cm
Clean label / Elaborado con Mantequilla / 100% Natural



60221
Tramezzino
(4 bolsas de 10 unidades)
40 u / 980 g / 7x9
60' Desc. / 46 cm



Molde Cereales

60850
Frisandwich con Salvado
8 u / 800 g / 6x8
300' Desc. / 28 cm
Vegano / Fuente de Fibra



62556
Pan Molde Semillas y Cereales (Rebanado)
8 u / 595 g / 8x9
60' Desc. / 28 cm



68743
Pan de Molde Alto Proteínas
6 u / 400 g / 12x8
60' Desc. / 19 cm
Masa Madre



68744
Pan de Molde 3 Espeltas
6u / 400 g / 12x8
85-90' Desc. / 19 cm
Masa Madre



68741
Pan de Molde Cereales y Semillas
6 u / 400 g / 12x8
60' Desc. / 19 cm
Masa Madre



64541
Pan Campestre Cereales y Semillas
4 u / 1200 g / 8x9
90' Desc. / 28 cm
Clean Label / Masa Madre
Aceite de Oliva



Molde Dulces



67750
Pan de Molde
10 u / 350 g / 4x14
90' Desc. / 18,5x10 cm
Masa Madre / Mantequilla

Flatbreads

Elaboradas con masa madre y con grasas de calidad, aceite de oliva y mantequilla, siguiendo un proceso tradicional con pocos ingredientes que le dan un sabor y una textura auténticos.

Bases tiernas, húmedas, de miga alveolada muy esponjosa y en boca.

Muestran el alveolado típico de Horno de llama viva fácil y sus "pecas" características debido a las altas temperaturas.

Cada una de ellas son estiradas y formadas a mano para conseguir un aspecto totalmente artesanal. Y pueden ser manipuladas en sartén, en horno o en grill.



60510
La Peca
18 u / 180 g / 4x14
Horno 6' a 250° / 31x17,5 cm
Aceite de Oliva, Masa Madre,
80% Hidratación

60810
Pita
64 u / 85g / 4x11
Tostadora F / 15 cm
Aceite de Oliva, Masa
Madre, 70% Hidratación



60815
Pita integral
64 u / 85g / 4x11
Tostadora F / 15 cm
Aceite de Oliva, Masa Madre,
98% Hidratación



60610
Naan
64 u / 88g / 4x14
30' Desc. / 15 cm
Mantequilla, yogur y leche,
Masa Madre,
77% Hidratación



60615
Naan Wholegrain
64 u / 88g / 4x14
30' Desc. / 15 cm
Mantequilla, yogur y leche,
Masa Madre,
100% Hidratación



Pan

Especialidades

67240

Pan de Viena Largo

50 u / 110 g / 4x8 / 15-20° Desc.
180-190° / 8-10° Horno / 26 cm
Vegano



66145

Roll con Patata

60 u / 95 g / 4x7 / 20-30° Desc.
185-195° / 10° Horno / 10 cm
Vegano



65080

English Muffin

48 u / 65 g / 7x12
20-30° Desc. / 9,5 cm



68900

Pan Bao

50 u / 41 g / 8x14
20-30° Desc. / 9,5 cm



64150

Panecillo Frankfurt Listo

76 u / 95 g / 4x7
20-25° Desc. / 20,5 cm
Vegano



65355

Panecillo Picado

80 u / 55 g / 4x14
30° Desc. / 8,2 cm
Vegano / Aceite de Oliva



60731

Panecillo Disney

50 u / 65 g / 8x8 / 20-30° Desc.
200-220° / 5-8° Horno / 8,5 cm
Masa Madre / Vegano



67108

Pan Nórdico Redondo

16 u / 45 g / 4x14
20-30° Desc. / 16 cm
Vegano



Pan

Rock&Roll



66160

Rock & Roll

6 placas 8u / 75 g/u / 4x14
50° Desc. / 180-190°
1° Horno / 17 cm

66165

Mini Rock & Roll

6 placas 18u / 27,5 g/placa / 4x14
50° Desc. / 180-190°
1° Horno / 8,5 cm

Uve:
Haz un corte longitudinal
en la parte superior
y róllalo por el centro.



Clásico:
Necesitarás uno entero
y abierto por la mitad.



Cuadrado:
Necesitarás dos enteros unidos
por el centro. Córtalos primero
por la mitad transversalmente
para obtener dos cuadrados.
Después ábrelos por la mitad.



Trio:
Necesitarás tres unidos.
Después ábrelos por la mitad.



ROCK
& ROLL



Panes Restauración

Elaboramos nuestra gama especial para hostelería con formatos y sabores adaptados a las necesidades de cada cliente. Un amplio surtido de excelentes soluciones que proporcionan un servicio mucho más rápido y eficaz para aquellos que necesitan un producto recién hecho.

Totalmente orientados
a hoteles, restaurantes
y cafeterías

Panecillos

22542
Bocadín Pícolo
70 u / 75 g / 4x9
20-30° Desc. / 180-190°
12-15° Horno / 19 cm
Vegano / Masa Madre



27521
Gourmet
84 u / 100 g / 4x7
15-20° Desc. / 180-190°
12-14° Horno / 18,5 cm



22061
Gourmet con Salvado
45 u / 85 g / 8x7
15-20° Desc. / 180-190°
19-12° Horno / 18 cm
Fuente de Fibra



65710
Panecillo Dehesa
100 u / 60 g / 4x7
15-20° Desc. / 190-210°
15-20° Horno / 15,5 cm
Vegano / Masa Madre
Clean label / 100% Natural



27575
Mini Flauta
100 u / 52 g / 8x8
10-15° Desc. / 180-190°
10-12° Horno / 16 cm



65810
Rombo
50 u / 70 g / 8x8
20-30° Desc. / 180-190°
10-12° Horno / 15 cm
Vegano



22341
Rombo Linaza y Avellanas
1,9 Kg / 50 g / 8x14 /
15-20° Desc. / 180-190°
10-12° Horno / 12,8 cm
Masa Madre / Fuente de Fibra / Vegano



65540
Panecillo de Nieve
95 u / 65 g / 4x8
15-20° Desc. / 180-190°
12-15° Horno / 14 cm
Vegano



27560
Panecillo con Salvado
100 u / 65 g / 6x7
15-20° Desc. / 180-190°
10-12° Horno / 15 cm
Fuente de Fibra



27501
Panecillo
90 u / 65 g / 6x7
15-20° Desc. / 180-190°
10-12° Horno / 15 cm



40028
Panecillo
76 u / 55 g / 8x7
16° Desc. / 180-190°
10-12° Horno / 15 cm



63090
Triángulo Kornspitz
1,95 Kg / 65 g / 8x14
20-30° Desc. / 180-190°
10-12° Horno / 9x12,5 cm
Masa Madre



27641
Chapatta Hostelería
85 u / 65 g / 4x9
15-20° Desc. / 180-190°
10-12° Horno / 12 cm
Vegano



87214
Panecillo Sin Sal
120 u / 52 g / 8x8
10-15° Desc. / 180-190°
10-12° Horno / 16 cm



87150
Pan Nórdico
120 u / 70 g / 4x7
20-30° Desc. / 180-190°
12-15° Horno / 16 cm



26321
Mini Nórdico
90 u / 40 g / 8x7
20-30° Desc. / 180-190°
12-15° Horno / 11 cm
Vegano



67530
Mini Nórdico Teff
120 u / 70 g / 4x7
20-30° Desc. / 170-190°
11-14° Horno / 16 cm
Vegano



67530
Mini Nórdico Avena
120 u / 70 g / 4x7
20-30° Desc. / 170-190°
11-14° Horno / 16 cm
Vegano / Fuente de Fibra



27513
Payesito
70 u / 90 g / 6x7
15-20° Desc. / 180-190°
12-14° Horno / 10 cm



27520
Panecillo de Viena
80 u / 70 g / 6x7
20-30° Desc. / 180-190°
8-10° Horno / 10 cm



29120
Redondo Moreno
100 u / 85 g / 4x7
15-20° Desc. / 180-190°
10-12° Horno / 10 cm
Vegano



21620
Flautín Mediterráneo
1,6 Kg / 40 g / 8x14
20-30° Desc. / 180-190°
10-12° Horno / 15 cm
Vegano



21631
Flautín de Semillas
2,2 Kg / 40 g / 8x14
20-30° Desc. / 180-190°
10-12° Horno / 15 cm
Vegano / Masa Madre
Fuente de Fibra



22781
Medio Flautín Rústico
80 u / 75 g / 4x9
15-20° Desc. / 180-190°
10-12° Horno / 25 cm
Masa Madre / Vegano



27600
Mini Flauta 5 Cereales
60 u / 52 g / 8x9
15-20° Desc. / 180-190°
10-12° Horno / 16,5 cm
Fuente de Fibra



Descongelar y Listo



69452
Panecillo Fully Baked
140 u / 55 g / 4x7
35-40° Desc. / 10 cm
Vegano

Miniaturas

25825

Rombito

4 Kg / 50 g / 8x8 / 20-30' Desc.
180-190° / 10-12' Horno / 12,5 cm
Vegano



24640

Mini Rombo

1,8 Kg / 50 g / 8x14 / 20-30' Desc.
180-190° / 12-15' Horno / 10 cm
Masa Madre / Vegano



27510

Miniatura

100 u / 35 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190° / 10-12' Horno / 9 cm
Vegano



27570

Miniatura con Salvado

100 u / 35 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190° / 10-12' Horno / 9 cm
Vegano / Fuente de Fibra



27470

Miniatura 5 Cereales

100 u / 35 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190° / 10-12' Horno / 9 cm
Fuente de Fibra



67761

Pan de Ajo

100 u / 28 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190° / 12-15' Horno / 8,5 cm



27540

Panecillo de Viena Mini

140 u / 44 g / 6x7 / 20' Desc.
180-190° / 6-8' Horno / 8,5 cm



27900

Pan Roll Blanco

100 u / 42 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190° / 10-12' Horno / 7,6 cm



28590

Miniatura de Pipas

80 u / 37 g / 8x9 / 15-20' Desc.
180-190° / 10-12' Horno / 9 cm
Fuente de Fibra



28570

Miniatura de Especies

80 u / 37 g / 8x9 / 15-20' Desc.
180-190° / 10-12' Horno / 9 cm
Vegano



47470

Pulga 5 Cereales

100 u / 35 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190° / 10-12' Horno / 9 cm
Vegano



22650

Campiña Albaricoques y Nueces

1,80 Kg / 40 g / 8x14 / 20-30' Desc.
180-190° / 10-12' Horno / 7,5 cm
Masa Madre / Vegano



21671

Campiña Olivas

2,4 Kg / 40 g / 8x14 / 20-30' Desc.
180-190° / 10-12' Horno / 7 cm
Masa Madre / Vegano / Aceite de Oliva / Fuente de Fibra



81229

Bijoux

125 u / 55 g / 6x13 / 20-30' Desc.
190-210° / 20-30' Horno / 8 cm
Aceite de Oliva



81245

Bijoux Integral

132 u / 60 g / 4x8 / 20' Desc.
190-210° / 1-2' Horno / 8,5 cm
Vegano / Aceite de Oliva
Alto Contenido en Fibra



27651

Chapatta Mini

80 u / 47 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190° / 9-12' Horno / 7 cm
Vegano



22401

Mini Pintxo

2,21 Kg / 17 g / 8x14 / 15-20' Desc.
180-190° / 8-10' Horno / 5 cm
Masa Madre / Vegano



Surtidos

67820

Miniaturas Surtidas

100 u / 44 g / 6x7 / 15-20' Desc. / 180-190° / 10-12' Horno



62700

Surtido Selección

100 u / 50 g / 6x7 / 20-30' Desc. / 180-190° / 10-12' Horno
mini rústico, coveza, mmo linaza, albaricoque, fi. nueces, olivas



22800

Surtido Gourmet

100 u / 50 g / 6x7 / 20-30' Desc. / 180-190° / 10-12' Horno
mini mmo, mmo linaza, 8 semillas, mediterráneo

Vegano



42150

Surtido Vianas Mini Horeca

75 u / 44 g / 6x7 / 15-20' Desc. / 180-190° / 6-8' Horno



43150

Surtido Hostelería

100 u / 35 g / 7x6 / 15-20' Desc. / 180-190° / 10-12' Horno



Molletes



20480

Mollete

60482

Mollete*

60 u / 90 g / 6x7
20-25' Desc. / 12,5 cm



28480

Mollete Kornspitz

60 u / 95 g / 6x7
20-25' Desc. / 11 cm



21480

Mollete con Salvado

60 u / 90 g / 6x7
20-25' Desc. / 12,5 cm
Vegano



69725

Mollete Proteico

60 u / 90 g / 6x7 / 50-40' Desc.
170-180° / 22-28' Horno / 15 cm
Fuente de Fibra / Fuente de Proteínas



21771

Mollete Mini

75 u / 65 g / 6x7
15-20' Desc. / 10,5 cm
Vegano

Bocadillo

20680
Media Piamonte Plus
58 u / 175 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-190° / 20-25' Horno / 31 cm
Vegano



27293
Media Baguette
76 u / 122 g / 4x7 / 20' Desc.
190° / 16' Horno / 27,5 cm
Vegano



27453
Media Baguette 3 Cereales
74 u / 120 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-190° / 20-25' Horno / 26,5 cm
Fuente de Fibra
Contenido reducido de Sal



24050
Media Piamonte Centeno
52 u / 115 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210° / 15-20' Horno / 25,5 cm
Vegano



62545
Bollo Cantábrico
45 u / 145 g / 4x8 / 30-40' Desc.
190-210° / 5' Horno / 23 cm
Vegano / 100% Natural
Aceite de Oliva



23781
Medio Bastón
50 u / 155 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-200° / 15-20' Horno / 28 cm
Vegano / Sin Lactosa



64340
Media Baguette de Nieve
66 u / 122 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190° / 12-15' Horno / 27,5 cm
Vegano



27124
Media Provenzal
65 u / 120 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-190° / 15-20' Horno / 28 cm
Vegano / Sin Lactosa



40022
Bocatta
65 u / 120 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210° / 15-20' Horno / 27,5 cm



24045
Media Piamonte
52 u / 115 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210° / 15-20' Horno / 27 cm
Vegano / Sin Lactosa / Masa Madre



27355
Media Baguette con Salvado
74 u / 120 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-190° / 20-25' Horno / 26,5 cm
Vegano / Alto en Fibra
Contenido Reducido de Sal



60125
Media Dehesa
50 u / 120 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210° / 15-20' Horno / 26 cm
Vegano



27591
Chusco
48 u / 180 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190° / 14-16' Horno / 26 cm
Vegano



40024
Barrita
86 u / 90 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190° / 10-15' Horno / 20 cm



67125
Flautín Sarraceno
80 u / 80 g / 4x9 / 15-20' Desc.
180-190° / 10-12' Horno / 25 cm



67155
Flautín Semiwholegrain Semillado
80 u / 75 g / 4x9 / 180-190°
10-12' Horno / 25 cm



42800
Flautín de Cereales
80 u / 80 g / 4x9 / 20-30' Desc.
180-190° / 10-15' Horno / 25 cm
Masa Madre / Sin Lactosa



22780
Flautín Rústico
50 u / 75 g / 8x8 / 15' Desc.
180° / 10' Horno / 25 cm



42190
Mini Flautín de Olivas
45 u / 60 g / 8x14 / 20-30' Desc.
180-190° / 10-12' Horno / 12,5 cm
Masa Madre



22745
Mini Rústico Cerveza
2,1 Kg / 60 g / 8x14 / 20-30' Desc.
180-190° / 10-12' Horno / 16 cm
Masa Madre / Vegano



69540
Mini Flautín Semillas
90 u / 440 g / 8x8 / 20-30' Desc.
180-190° / 10-12' Horno / 16 cm



64250
Mini Flauta Viena
100 u / 52 g / 8x7 / 15-20' Desc.
180-190° / 10-12' Horno / 16 cm



30024
Superbocata
80 u / 175 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210° / 15-25' Horno / 30,5 cm



10041
Bocata 5 Cereales
55 u / 125 g / 8x7 / 15-20' Desc.
180-200° / 15-20' Horno / 20 cm
Fuente de Fibra



00049
Barrita Suprême Cereales
80 u / 90 g / 4x7 / 10-15' Desc.
190-210° / 10-15' Horno / 19 cm
Vegano



Descongelar y Listo

64670
Media Baguette Lista
76 u / 110 g / 4x7 / 10-15' Desc.
180-190° / 2' Horno / 27 cm
Vegano



60440
Bollo Cocido O Forno Galego
26 u / 100 g / 6x11 / 30-40' Desc.
190-210° / 1' Horno / 24 cm





Bollería

Exquisita, fácil, auténtica, variada y de una gran calidad nutricional. Son algunos de los ingredientes que utilizamos en la elaboración de una bollería que despierta los sentidos, totalmente preocupados por una alimentación cada vez más saludable, pero a su vez convencidos de no renunciar al sabor de los mejores momentos del día.

Bollería

Dulce / 64

Viennoiserie Sophie	66
Viennoiserie Caprice	70
Petit Dore	74
Sélection d'Or	75

Croissants / 74

Pain Permentia	76
Pain Honora	80
Decoinglé y Séré	81

Napolitanas / 82

Pain Permentia	84
Pain Honora	85
Decoinglé y Séré	85

Ensaimadas / 86

Pain Permentia	88
Pain Honora	88

Masa Danesa / 90

Pain Permentia	90
Pain Honora	90
Laven	90

Hojaldres / 92

Pain Honora	92
-------------	----

Madalenas / 94

Madalenas y Delicias	96
Les 118pas	98

Especialidades / 100

Especialidades	101
Cookies	111
Escabé	112
Le Brio	113

Saudade / 104

Pain de Nata	105
Caramelo	105

Dots / 106

Dore® Original	108
Dore® Pasadito	108
Rainbow Dore®	109
Coada Dore®	109
Wine Dore®	109
Broche Dore®	109
Dore® Decadence	110
Dore® Helados	111
Brio Dore®	112
Mini Suros Dore®	113
Gui Dore® / Mini Dore®	114
Pop Dore®	115

Bollería

Salada / 116

Croissants para Permentia	118
Croissants y Napolitanas para Honora	119
Hojaldres para Honora	120
Masa Danesa para Honora	122
Quesos	123
Empanadas	124



DÉJATE LLEVAR POR EL TIEMPO, LA TENTACIÓN Y EL SABOR

Trigos de fuerza seleccionados de diferentes tierras para conseguir las mejores harinas.
Más cantidad de mantequilla traída del norte de Europa, huevos free range, leche y unas notas de caramelo le confieren una jugosidad y cremosidad únicas.
Un proceso exclusivo que combina tiempo, ingredientes, temperatura y pasión.

LA SINGULARIDAD DEL PROCESO *DOUBLE POINTAGE*: SLOW/ COLD/ LONG

SLOW

Amasado, reposo y fermentación lentos para facilitar la unión de hojaldrado y sabor.

COLD

Enfriamiento a baja temperatura para conseguir una estructura y alveolado únicos.

LONG

Horas y horas de tiempo y dedicación para conseguir el mejor croissant.



Gama SOPHIE

Déjate llevar por el tiempo, el sabor y la tentación.

El tiempo: el ingrediente esencial, el máspreciado y el más trabajado llegando a 6 horas de proceso.

El sabor: Trigos de fuerza para conseguir las mejores harinas, más mantequilla, procedente del norte de Europa, huevos free range, leche y unas notas de caramelo.

La tentación: el equilibrio perfecto de la única gama *double pointage* del mercado, conseguida con pasión, magia y cariño.



SLOW /

Amasado, reposo y fermentación lentos para facilitar la unión perfecta del laminado y el sabor.

COLD /

Enfriamiento a baja temperatura para conseguir una estructura única.

LONG /

Horas y horas de tiempo y dedicación para conseguir el mejor resultado.

61685
Croissant Sophie
50 u / 70 g / 8x9 / 30' Desc.
165-180° / 18' Horno / 13 cm
Elaborado con Mantequilla - 26%



89233
Raw Sophie Croissant
160 u / 60 g / 8x9 / 30' Desc.
180° / 16' Horno / 10,5 cm



24430
Super Croissant Paris
80 u / 90 g / 8x5 / 20-30' Desc.
160-180° / 15-18' Horno / 15,5 cm



68211 - 69212*
Croissant Paris
60 u - 125 u* / 60 g / 8x9 / 20-30' Desc.
160-180° / 15-18' Horno / 14,5 cm
Clear Label



67451
Croissant Vienés
56 u / 75 g / 8x9 / 30-35' Desc.
160° / 17-18' Horno / 17 cm



67575
Croissant
Cereales Tostados
38 u / 95 g / 8x9 / 20-30' Desc.
160-180° / 15-18' Horno / 10 cm
*Mantequilla / Sin Colorantes
Artificiales / Sin Conservantes*



62160
Croissant Bombón
Blanco
50 u / 97 g / 8x9 / 20-30' Desc.
160-180° / 15' Horno / 12,5 cm



60131
Snecken Sophie
50 u / 110 g / 8x9 / 20' Desc.
170° / 16' Horno / 10,5 cm
Elaborado con Mantequilla - 14%



64172
Pain Choc Sophie
52 u / 90 g / 8x9 / 30-45' Desc.
165-170° / 17-19' Horno / 7,5 cm

A high-quality photograph of a breakfast scene. In the foreground, a white ceramic cup filled with a light brown coffee, topped with a dusting of brown powder, sits on a matching saucer. Next to it, a golden-brown croissant, heavily coated with dark chocolate chips, rests on a folded white napkin. In the background, a white ceramic pitcher is visible, slightly out of focus. The entire scene is set on a light-colored, textured surface, possibly a marble countertop, with soft, natural light illuminating the objects.

CAPRICE

VIENNOISERIE

Bollería de Alta Gama 100% Mantequilla

Nos inspiramos en el "savoir faire"

De los artesanos panaderos franceses

para crear las singulares piezas de la gama Caprice.

Elaboradas con ingredientes cuidadosamente seleccionados,

su producción sigue un exclusivo proceso que incorpora

constantemente trabajos en la masa y largas horas de reposo

a fin de obtener las más exquisitas especialidades

de bollería de mantequilla.

Su calidad superior se aprecia tanto en su delicada ternura

como en su apetitoso hojaldrado "croustillante"

y su característico aroma a boulangerie.

Bon Appétit!

Viennoiserie Caprice

67211
CROISSANT PARIS
50 U / 60 G / 8X9 / 30-40° DESC
170-175° / 14-15° HORNO / 12 CM
CLEAR LABEL / 100% NATURAL



29231
CROISSANT PARIS FACIL
125 U / 60 G / 8X5 / 30-30° DESC
160-165° / 15-16° HORNO / 14.5 CM
CLEAR LABEL / 100% NATURAL



64471
CROISSANT PARIS HOTELERO
100 U / 45 G / 8X9 / 20-30° DESC
170-180° / 12-15° HORNO / 11.5 CM



22690
PAILLE
55 U / 90 G / 8X4
15-25° DESC / 180-190°
25-30° HORNO / 20.5 CM



60131
SNECKEN CAPRICE
40 U / 100 G / 8X10
10-15° DESC / 170-180°
15-17° HORNO / 11 CM



23721
MINI CROISSANT PARIS CEREALES
140 U / 25 G / 8X3
20-30° DESC / 165-175°
12-15° HORNO / 9 CM



22133
MINI CROISSANT PARIS
140 U / 25 G / 8X3
20-30° DESC / 170-180°
12-15° HORNO / 9 CM



22180
CROISSANT DE CEREALES
55 U / 80 G / 8X9 / 20-30° DESC
170-180° / 18-20° HORNO / 14.5 CM
CLEAR LABEL / 100% NATURAL



23710
SUPER CROISSANT PARIS CHOCO
48 U / 90 G / 8X9 / 20-30° DESC
160-165° / 14-16° HORNO / 14.5 CM



22080
CROISSANT PARIS CHOCOLATE
60 U / 70 G / 8X9 / 20-30° DESC
170-180° / 15-20° HORNO / 13 CM



22010
TRENZA BOMBÓN
44 U / 127 G / 8X10
15-30° DESC / 160-180°
15-16° HORNO / 13 CM



68749
PAIN AU CHOCOLAT BICOLOR
54 U / 85 G / 8X9
20° DESC / 170°
17° HORNO / 10 CM



29131
MINI CROISSANT
160 U / 25 G / 8X3
20-30° DESC / 175-180°
12-15° HORNO / 8 CM



61581
MINI PAIN CHOC
160 U / 30 G / 8X9
20-30° DESC / 165-175°
14-16° HORNO / 7 CM



61105
HAZELNUT CROISSANT
48 U / 90 G / 8X9 / 20-30° DESC
170-180° / 15-20° HORNO / 14.5 CM



60230
CROISSANT NOCILLA CAPRICE
100 U / 70 G / 8X9 / 20-30° DESC
170-180° / 15-15° HORNO / 13 CM
Incluye 35 IdentificaDices y 30 bolsos



69981
TORSADE CAPRICE
50 U / 90 G / 8X10
20° DESC / 165-170°
16° HORNO / 17.5 CM



21791
MINI SNECKEN PARIS
160 U / 20 G / 8X3
20-30° DESC / 170-180°
15-15° HORNO / 6 CM



21800
MINI TORSADE CAPRICE
100 U / 28 G / 8X3
20° DESC / 165-170°
12° HORNO / 10 CM



22175
NAPOLITANA PARIS
80 U / 70 G / 8X9
20-30° DESC / 170-180°
18-20° HORNO / 8 CM



60165
CROISSANT BICOLOR AL CACAO
36 U / 90 G / 8X10 / 20-30° DESC
165-170° / 17-22° HORNO / 17 CM



60155
CROISSANT BICOLOR DE FRAMBUESA
36 U / 90 G / 8X10 / 20-30° DESC
165-170° / 17-22° HORNO / 17 CM



64170
PAIN CHOC
50 U / 80 G / 8X9
20-30° DESC / 170-180°
18-20° HORNO / 9.4 CM



61580
SURTIDO MINI CAPRICE
200 U / 25-30 G / 8X9 / 5° DESC / 160° / 6-10° HORNO



Petit Doré

SELECCIÓN

CRUJIENTES BOCADOS A PEDIR DE BOCA.

Los detalles también cuentan.
Y son más fáciles de probar.
Por ello contamos para tu
establecimiento con una variada
selección de irresistibles bocados.
De hojaldre, elaborados con mantequilla,
De diferentes formatos y con atractivos
reellenos que nunca pasan
Desapercibidos.

LO BUENO,
DOS VECES BUENO.

41920
Mini Tarta de Manzana
Petit Doré
50 u / 70 g / 8x14 / 20-30' Desc.
180-190° / 25-30' Horno / 9,5 cm



61961
Mini Napolitana
Petit Doré
110 u / 45 g / 8x9 / 20-30' Desc.
170-180° / 12-15' Horno / 6,6 cm



43510
Palmerita de Cereales
Petit Doré
7,2 kg / 50 g / 8x14 / 20-30' Desc.
180-190° / 18' Horno / 8 cm



41950
Palmerita
Petit Doré
5 kg / 18 g / 8x14 / 10-15' Desc.
180-190° / 10-15' Horno / 2,1 cm



80172
Rollito
de Manzana
120 u / 54 g / 8x12 / 20-30' Desc.
170-180° / 12-15' Horno



40170
Rollito Choco
Petit Doré
88 u / 45 g / 8x17 / 20-30' Desc.
170-180° / 12-15' Horno / 12 cm



60176
Rollito de Frambuesa
120 u / 45 g / 8x12 / 20-30' Desc.
170-180° / 12-15' Horno / 12 cm



60174
Mini Fripon Melocotón
120 u / 45 g / 8x12 / 20-30' Desc.
170-180° / 12-15' Horno / 12 cm



67440
Napolitana al Cacao
Decorada Selección D'Or
42 u / 104 g / 8x9 / 15-20' Desc.
165-175° / 12-16' Horno / 15 cm
Vegano



67220
Roll de Canela
Selección d'Or
48 u / 87 g / 8x12 / 10' Desc.
190° / 18' Horno / 12 cm



67420
Croissant
Selección D'Or
64 u / 75 g / 8x8 / 20-30' Desc.
165-175° / 17-19' Horno / 14,5 cm
Vegano



67430
Croissant Semillado
Selección D'Or
56 u / 80 g / 8x9 / 20-30' Desc.
165-175° / 15-17' Horno / 14,5 cm
Vegano



67460
Croissant de Cacao con
Avellanas Selección D'Or
48 u / 90 g / 8x9 / 20-30' Desc.
165-175° / 15-17' Horno / 14,5 cm



81195
Croissant de Almendras
Selección D'Or
48 u / 94 g / 8x9 / 20' Desc.
170° / 18' Horno / 14,5 cm



67410
Mini Croissant
Selección D'Or
200 u / 25 g / 8x9 / 15-20' Desc.
165-170° / 12-15' Horno / 9 cm
Vegano



Sélection D'OR

Una gama de bollería
de margarina exclusiva
que te hará triunfar.

Los mejores ingredientes
combinados con la más exquisita
margarina y un delicioso aroma. Los
largos reposos transforman el tiempo
en un ingrediente más. Colores
dorados y hojaldrados que aportan
cremosidad en boca.





Croissants

De sobras conocemos el poder de seducción de la "media luna" hojaldrada y eso la convierte en una de las piezas más preciadas y exclusivas de cualquier expositor que se precie. Por eso dedicamos tantos esfuerzos en que cada uno de los croissants que producimos siga siendo de una calidad incontestable y continuamos con los ojos bien abiertos a sus infinitas posibilidades. Siempre.

**Croissants irresistibles
y sorprendentes, siempre**

Para Fermentar

25031

**Croissant
Jumbo Margarina**

84 u / 95 g / 8x9 / 20-30' Desc.
1,45-2 h Ferm. / 180-190°
14-16' Horno / 10 cm



25101

**Croissant
Valenciano Margarina**

84 u / 85 g / 8x9 / 20-30' Desc.
1,45-2 h Ferm. / 180-190°
14-16' Horno / 10 cm



27231

**Maxi Croissant
Margarina**

64 u / 110 g / 8x9 / 20-30' Desc.
1,45-2 h Ferm. / 180-190°
14-16' Horno / 10,5 cm



30236

**Croissant FI
Margarina Gigante**

84 u / 95 g / 8x8
90-120' Ferm. / 180-190°
12-15' Horno / 10cm



40334

**Croissant Margarina
Selección Magno Plus**

64 u / 125 g / 8x9
105-120' Desc. / 180-190°
12-15' Horno / 10 cm



25011

**Croissant
Valenciano Manteca**

84 u / 85 g / 8x9
20-30' Desc. / 1,45-2 h Ferm.
180-190° / 14-16' Horno / 10 cm



30230

**Croissant
Manteca Gigante**

90 u / 85 g / 8x8
90-120' Ferm. / 180-190°
12-15' Horno / 10 cm



25510
Croissant
Bocata Margarina
100 u / 110 g / 8x8
20-30' Desc. / 1,50-2 h Ferm.
180-190° / 14-16' Horno / **16,5 cm**
Vegano



62126
Croissant Sacramento
Mantequilla
140 u / 45 g / 8x12
20-30' Desc. / 170°
16' Horno / **16,5 cm**



00140
Maxi Croissant
Chocolate Margarina
54 u / 110 g / 8x12
90-120' Ferm. / 180-190°
12-15' Horno / **15 cm**
Vegano



81506
Croissant
Barrita Choco
120 u / 85 g / 8x7
20-30' Desc. / 180°
16' Horno / **12,5 cm**



00120
Croissant Hotelero
Chef Margarina
11 kg / 45 g / 8x9
65-75' Desc. / 180-190°
12-15' Horno / **9 cm**



25050
Croissant
Chocolate Manteca
100 u / 85 g / 8x9
20-30' Desc. / 1,15-1,20 h Ferm.
180° / 12-15' Horno / **12,4 cm**



50246
Croissant
Choco Manteca
112 u / 90 g / 8x9
500' Ferm. / 180-190°
12-15' Horno / **12 cm**



00225
Triángulo de Croissant
Margarina Gigante
126 u / 85 g / 8x9
90-120' Ferm. / 180-190°
12-15' Horno / **14 cm**
Vegano



00108
Croissant Pequeño
100% Mantequilla
6,5 kg / 25 g / 8x12
50-60' Desc. / 180-190°
12-15' Horno / **6,6 cm**



25041
Mini Super
Margarina
12 kg / 22 g / 8x9
10-15' Desc. / 180-190°
14-16' Horno / **6,5 cm**



42710
Croissant Mini Clásico
100% Mantequilla Selección
4,2 kg / 25 g / 8x17
50-45' Desc. / 180-190°
12-15' Horno / **6,6 cm**



42160
Mini Croissant
Choco Blanco
6,49 kg / 50 g / 8x12
50-60' Desc. / 180-190°
12-15' Horno / **7,2 cm**



00105
Croissant Mini
Chef Margarina
12 kg / 22 g / 8x9
50-60' Desc. / 180-190°
12-15' Horno / **6,5 cm**
Vegano



00106
Croissant Pequeño
Chef Margarina
11,5 kg / 25 g / 8x9
50-60' Desc. / 180-190°
12-15' Horno / **7,6 cm**



00104
Micro Croissant
Margarina Chef
6,5 kg / 15 g / 8x12
50-60' Desc. / 180-190°
12-15' Horno / **6,5 cm**
Vegano



50265
Mini Croissant
Clásico Margarina Chef
6 kg / 25 g / 8x12
50-60' Desc. / 180-190°
12-15' Horno / **6,7 cm**



40118
Croissant Choco
Pequeño Mantequilla
260 u / 25 g / 8x12
20-30' Desc. / 165-175°
12-15' Horno



25170
Artesanito
Manteca
8 kg / 25 g / 8x8
10-15' Desc. / 180-190°
12-14' Horno / **6 cm**



25182
Artesanito
Chocolate
6,5 kg / 29 g / 8x12
10-15' Desc. / 1,05-1,15h Ferm.
180-190° / 12-14' Horno / **7,2 cm**



25571
Artesanito
Crema
6 kg / 33 g / 8x14
50' Desc. / 180-190°
15-14' Horno / **7,5 cm**



25152
Micro Artesanito
Chocolate
5 kg / 15 g / 8x16
30' Desc. / 180-190°
15-14' Horno / **5,6 cm**



Para Hornear

60741
**Super Croissant
Mantequilla Fácil**
34 u / 95 g / 8x9
20-30' Desc. / 160-180°
15-18' Horno / **11 cm**



69273
**Super Croissant
Clásico**
60 u / 95 g / 8x9
20-30' Desc. / 160-180°
15-20' Horno / **11,5 cm**



62155
**Croissant Sacramento
Mantequilla Pref.**
75 u / 46 g / 8x12
30' Desc. / 170°
15' Horno / **15,5 cm**



65081
**Croissant
Mantequilla Fácil**
46 u / 70 g / 8x9
15-30' Desc. / 160-180°
15-20' Horno / **10 cm**
*Mantequilla / Sin Conservantes
Sin Colorantes Artificiales*



69261
**Super Croissant
Clásico**
34 u / 95 g / 8x9
15-30' Desc. / 160-180°
15-20' Horno / **11,5 cm**



29253
**Croissant
Hostelero Margarina**
160 u / 45 g / 8x5
15-30' Desc. / 160-180°
15-20' Horno / **11 cm**



69272
**Croissant Clásico
Margarina Fácil**
46 u / 70 g / 8x9
15-30' Desc. / 160-180°
15-20' Horno / **10 cm**



69221
**Croissant
Manteca Pref.**
60 u / 70 g / 8x9
15-30' Desc. / 160-180°
15-17' Horno / **10,2 cm**



00535
**Croissant Hotelero
Margarina Pref.**
90 u / 45 g / 8x9
15-20' Desc. / 170-180°
15-20' Horno / **11,5 cm**



00522
**Croissant Recto
Margarina Pref.**
100 u / 70 g / 8x5
15-30' Desc. / 160-180°
15-20' Horno / **16 cm**



69405
Croissant Margarina XL
34 u / 120 g / 8x8
45' Desc. / 165-175°
15-20' Horno / **12,5 cm**



69281
**Croissant Chocolate
Fácil Margarina**
40 u / 100 g / 8x9
15-30' Desc. / 160-180°
15-20' Horno / **11,8 cm**



65090
**Croissant Bombón
MiDi Margarina**
90 u / 55 g / 8x12
20-30' Desc. / 165-175°
15-18' Horno / **12 cm**



65650
**Mini Croissant
Margarina**
200 u / 25 g / 8x9
15-30' Desc. / 160-180°
15-20' Horno / **9 cm**



25131
**Micro Artesanito
Manteca**
4 kg / 11,5 g / 8x16
30' Desc. / 180-190°
15-14' Horno / **4,6 cm**



25590
**Mini Micro
Margarina**
5 kg / 11 g / 8x12
15-20' Desc. / 180-190°
12-14' Horno / **5,5 cm**



Descongelar y Servir

61690
**Croissant
Mantequilla Listo**
22 u / 70 g / 8x9
30' Desc. / **15 cm**



61695
**Croissant
París Listo**
21 u / 52 g / 8x9
20-30' Desc. / **19,5 cm**
Clean Label



62660
**Croissant Hostelero
Margarina Listo**
32 u / 38 g / 8x12
30' Desc. / **14 cm**
Vegano



61895
**Mini Croissant Cacao
Listo Margarina**
80 u / 37 g / 8x8
30-40' Desc. / **11 cm**



65095
**Croissant Bombón Blanco
Listo Margarina**
27 u / 67 g / 8x8
30' Desc. / **16 cm**





Napolitanas

El hojaldre es una de esas creaciones que despiertantodos los sentidos.

Entra por la vista, es un placer a los oídos, delicioso al gusto y con tocarlo ya no lo puedes soltar.

Así que no puede faltar en ningún establecimiento.

Además, da pie a un mundo de posibilidades de rellenos infinitos que cada día cuenta con más seguidores.

**Imprescindible crujiente
que suena a éxito**

Napolitanas Para Fermentar

26630
Super Napolitana Bombón
75 u / 135 g / 8x11 / 20-30' Desc.
75-90' Ferm. / 180-190°
16-18' Horno / **18 cm**
Vegano



10358
Napolitana 2 Choclates
80 u / 125 g / 8x9 / 90-120' Ferm.
180-190° / 12-15' Horno / **12 cm**



26640
Super Napolitana Crema
75 u / 145 g / 8x10
20-30' Desc. / 1,15-1,30h Ferm.
180-190° / 16-18' Horno / **18 cm**



50364
Napolitana Magno Bombón
84 u / 150 g / 8x9 / 90' Ferm.
180-190° / 12-15' Horno / **15 cm**



50362
Napolitana Magno Crema
74 u / 140 g / 8x9 / 90' Ferm.
180-190° / 12-15' Horno / **15,2 cm**



00305
Mini Delicias de Chocolate
333 u / 9,5 g / 8x15 / 20-40' Ferm.
180-190° / 12-15' Horno / **5 cm**



26271
Napolitana Bombón
114 u / 97 g / 8x9 / 20-30' Desc.
1,20-1,40h Ferm. / 180-190°
12-15' Horno / **12 cm**
Vegano, Margarina



00300
Mini Delicias de Chocolate
333 u / 15 g / 8x15 / 20-40' Ferm.
180-190° / 12-15' Horno / **5 cm**



00354
Napolitana Plus Chocolate Levante
100 u / 110 g / 8x9 / 90-120' Ferm.
180-190° / 12-15' Horno / **14 cm**
Vegano



50352
Napolitana Plus Crema Levante
88 u / 120 g / 8x9 / 90' Ferm.
180-190° / 12-15' Horno / **15 cm**



Napolitanas Para Hornear

69345
Super Napolitana Bombón Fácil
72 u / 120 g / 8x9
Desc. 15-30' / 180-190°
16' Horno / **15,7 cm**



69311
Napolitana Bombón Decorada
56 u / 103 g / 8x9
20' Desc. / 170°
16' Horno / **15cm**



69512
Napolitana Bombón Fácil
84 u / 100 g / 8x9
15-30' Desc. / 180-190°
15-20' Horno / **15 cm**



66200 Mini Chic de Crema
66220 Mini Chic Negro
5 kg / 17 g / 8x14 / 20-30' Desc.
180-190° / 12-14' Horno / **6 cm**

69352
Super Napolitana Crema
72 u / 120 g / 8x9
15-30' Desc. / 180-190°
15-20' Horno / **15,7 cm**



69401
Napolitana de Crema Decorada
84 u / 103 g / 8x9
20' Desc. / 170°
16' Horno / **15 cm**



69503
Napolitana Crema Fácil
84 u / 100 g / 8x9
15-30' Desc. / 180-190°
15-20' Horno / **15 cm**



69321 Mini Napolitana Crema
69353 Mini Napolitana Bombón
150 u / 45 g / 8x9 / 15-30' Desc.
160-190° / 15-20' Horno / **6,7 cm**



Caracolas Para Fermentar

65320
Cono Bombón
90 u / 117 g / 8x9
20-30' Desc. / 1,45-2h Ferm.
180-190° / 12-15' Horno / **16 cm**
Vegano



00128
Mini Caracola Crema
150 u / 40 g / 8x12
20-40' Desc. / 140-180' Ferm.
180-190° / 12-15' Horno / **7,5 cm**



00126
Mini Caracola Chocolate
165 u / 40 g / 8x12
20-40' Desc. / 140-180' Ferm.
180-190° / 12-15' Horno / **7,5 cm**
Vegano



Descongelar y Servir

Napolitanas Listas

68890
Napolitana Chocolate Lista
20 u / 100 g / 8x12 / 60' Desc. / **15 cm**





Ensaimadas

Los tiempos pueden cambiar.
Pero el sabor y la esponjosidad
de la primera ensaimada perdura.
Ahí es donde queremos llegar.
Y por eso trabajamos para completar
una gama de ensaimadas inspiradas
en su auténtico recuerdo. Ese que nunca
olvidamos. Cambie lo que tenga que
cambiar.
Seguiremos adaptándonos.

Una espiral de sabor
que no acaba

Ensaïmadas Para Fermentar

61401
Ensaïmada Grande
90 u / 100 g / 8x9 / 15-20' Desc. / 90-120' Ferm.
180-190° / 10-12' Horno / **10,5 cm**



40400
Ensaïmada Selección
80 u / 105 g / 8x9 / 180-190°
10-12' Horno / **10,5 cm**



60451
Ensaïmada Pequeña
10 kg / 45 g / 8x9 / 30' Desc. / 90' Ferm.
170-180° / 10-12' Horno / **6,5 cm**



40450
Mini Ensaïmada Selección
10 kg / 56 g / 8x9 / 60-90' Ferm.
170-180° / 10-12' Horno / **6,5 cm**



69430
Microensaïmadas
7,02 kg / 18 g / 8x12 / 30' Desc.
45-60' Ferm. / 185° 10-12' Horno / **5 cm**



26041
Mini Ensaïmada Crema
5 kg / 45 g / 8x14 / 50' Desc. / 2 h Ferm.
180-190° / 9-10' Horno / **5,8 cm**



26051
Mini Ensaïmada Bombón
5 kg / 45 g / 8x14 / 50' Desc. / 2 h Ferm.
180-190° / 9-10' Horno / **5,8 cm**



10455
Ensaïmada Mini Cabello
9,5 kg / 50 g / 8x9 / 180-200' Ferm.
170-180° / 10-12' Horno / **5,8 cm**



10460
Ensaïmada Mini Crema
9,5 kg / 50 g / 8x9 / 180-200' Ferm.
170-180° / 10-12' Horno / **5,8 cm**



10465
Ensaïmada Mini Bombón
9,5 kg / 50 g / 8x9 / 180-200' Ferm.
170-180° / 10-12' Horno / **5,8 cm**



Ensaïmadas Para Hornear

29361
Ensaïmada Fácil
32 u / 100 g / 8x9 /
20-30' Desc. / 160-180°
15-20' Horno / **12,5 cm**



69371
Mini Ensaïmada Fácil
80 u / 45 g / 8x9 /
20-30' Desc. / 160-180°
15-20' Horno / **8,5 cm**



Descongelar y Servir

Ensaïmadas Listas

60990
Ensaïmada Lista
16 u / 87 g / 8x12
60' Desc. / **14,5 cm**



24630
Mini Ensaïmada Lista
45 u / 54 g / 8x12
60' Desc. / **10 cm**



10494
Flauta de Crema
7,5 kg / 50 g / 8x12 / 30-40' Ferm.
170-180° / 10-12' Horno / **25 cm**



00492
Flauta de Chocolate
8 kg / 50 g / 8x12 / 30-40' Ferm.
170-180° / 10-12' Horno / **25 cm**



60496
Fartons
10 kg / 55 g / 8x9 / 60-90' Ferm.
170-180° / 12-15' Horno / **14,5 cm**



61496
Gran Fartón
100 u / 100 g / 8x9 / 60-90' Ferm.
170-180° / 12-15' Horno / **28 cm**



10420
Tortel de Cabello
60 u / 120 g / 8x9 / 90-120' / Ferm.
180° / 10-12' Horno / **12 cm**



Masa danesa
Para Fermentar

40107
Triángulo Bombón
55 u / 130 g / 8x12
30-40' Desc. / 180-190°
15-20' Horno / 15 cm
Margarina



60060
Muji
36 u / 155 g / 8x14
185° / 17-18' Horno
11,2 cm



Masa danesa
Para Hornear

65970
Tronquito Bombón
7 kg / 70 g / 8x14
15-20' Desc. / 180-190°
12-14' Horno / 26 / 26,5 cm



65921
Tronquito de Crema
7 kg / 70 g / 8x14
15-20' Desc. / 180-190°
12-14' Horno / 26 / 26,5 cm



LØVEN

/ auténtica bollería Danesa /

FIKA.
Disfruta de las pequeñas cosas

En Suecia, FIKA es una tradición que significa reunirse para tomar una taza de café y un trocito de pastel. Es mucho más que una pausa; es parte de un estilo de vida, una excusa legítima para compartir y disfrutar momentos de la vida con algo dulce.



00570
Trenza Danesa Bombón
58 u / 125 g / 8x9
15-30' Desc. / 160-180°
15-20' Horno / 14,5 cm



10285
Bretzel
72 u / 90 g / 8x9
180-190° / 15-20' Horno
15 cm



25751
Sneken
50 u / 115 g / 8x12 / 20-30' Desc.
1,30-1,45h Ferm. / 180-190°
16-20' Horno / 9,5 cm
Margarina



66910
Malla Praliné
54 u / 100 g / 8x16
20-30' Desc. / 180-190°
15-20' Horno / 18 cm



40572
Trenza de Crema con Manzana
58 u / 125 g / 8x9 / 160-180°
15-20' Horno / 14,5 cm



20280
Bretzel Crema
52 u / 149 g / 8x12
180-190° / 15-20' Horno
15,8 cm



10282
Sneken Pasas y Nueces
60 u / 150 g / 8x12 / 180-190°
12-15' Horno / 9 cm
Margarina



65512
Rejilla al Cacao con Avellana
100 u / 75 g / 8x14 / 10' Desc.
180° / 10-12' Horno / 19 cm



69411
Trenza Maple Pecan
54 u / 90 g / 8x12
15-20' Desc. / 170-180°
14-16' Horno / 11 cm



22550
Bretzel Chocolate
52 u / 149 g / 8x12
180-190° / 15-20' Horno
14 cm



65741
Mini Sneken
180 u / 30 g / 8x14 / 30' Desc.
30-45' Ferm. / 180-190°
14-16' Horno / 5,7 cm
Margarina



43690
Mini Bretzel
67 u / 45 g / 8x17
30' Desc. / 180-190°
8-12' Horno / 8 cm



Hojaldres Para Hornear

59790
Coca Hojaldre De Crema
10 u / 630 g / 8x14
20-30' Desc. / 180-190°
20-25' Horno / **37,5 cm**



69795
Coca Hojaldre al Cacao
10 u / 600 g / 8x14
20-30' Desc. / 180-185°
20-25' Horno / **37,5 cm**



45220
Magno Herradura Choco
45 u / 190 g / 8x12
20-30' Desc. / 180-190°
20-25' Horno / **28 cm**



28260
Herradura Bombón Plus
50 u / 175 g / 8x12
20-30' Desc. / 180-190°
20-25' Horno / **26 cm**



28250
Herradura Crema Plus
45 u / 180 g / 8x12
20-30' Desc. / 180-190°
20-25' Horno / **26 cm**



28270
Herradura Cabello Plus
45 u / 180 g / 8x12
20-30' Desc. / 180-190°
20-25' Horno / **26 cm**



25251
Caña Bombón
75 u / 107 g / 8x12
20-30' Desc. / 180-190°
18-20' Horno / **17,5 cm**



25281
Caña de Crema
75 u / 107 g / 8x12
20-30' Desc. / 180-190°
18-20' Horno / **17,5 cm**



25291
Caña de Cabello
75 u / 107 g / 8x12
20-30' Desc. / 180-190°
25-30' Horno / **17,5 cm**



65450
Cresta de Manzana
70 u / 110 g / 8x9
30-40' Desc. / 170-180°
12-17' Horno / **12 cm**
Mantequilla



40220
**Maxi Hojaldre
2 Chocolates**
54 u / 150 g / 8x12
25-30' Desc. / 180-190°
15-20' Horno / **14 cm**
Vegano



66340
Roulet Cheesecake
58 u / 90 g / 8x12
20-30' Desc. / 175-185°
12-15' Horno / **10,5 cm**



85310
Palmera de Mantequilla
90 u / 90 g / 8x9
20-30' Desc. / 180-190°
25-30' Horno / **20 cm**



26822
Super Palmera
60 u / 135 g / 8x9
20-30' Desc. / 180-190°
20-25' Horno / **20,5 cm**
Vegano



63880
Palmera Andaluza
50 u / 160 g / 8x14
60' Desc. / 190°
21' Horno / **16 cm**
Margarina / Vegano



25360
Palmera
90 u / 100 g / 8x9
20-30' Desc. / 180-190°
25-30' Horno / **20,5 cm**
Vegano



63885
Palmera Soft
35 u / 170 g / 8x14
20-30' Desc. / 170-180°
15-20' Horno / **15 cm**



40604
Palmerón
75 u / 120 g / 8x8
20-30' Desc. / 170-180°
15-20' Horno / **20,5 cm**
Vegano



25440
Tarta de Manzana
48 u / 170 g / 4x15
20-30' Desc. / 180-190°
25-30' Horno / **18 cm**



60169
Rollito Crema
58 u / 120 g / 8x17
10' Desc. / 170-175°
15-17' Horno / **15 cm**
Vegano



65453
Triángulo de Manzana
36 u / 120 g / 8x12
30' Desc. / 180°
28' Horno / **22 cm**



66090
Palmerita
5 kg / 18 g / 8x14
20-30' Desc. / 180-190°
15-20' Horno
Margarina / Vegano



62050
Palmerita Roll
216 u / 25 g / 16x9
30' Desc. / 180°
8-12' Horno / **5,5 cm**



49510
Mini Luna Chocolate
2,6 kg / 40 g / 8x17
30-40' Desc. / 170-180°
12-17' Horno / **7 cm**



43200
Lacitos de Hojaldre
4,5 kg / 20 g / 8x14
30-60' Desc. / 180°
20' Horno



63490
Surtido Mini Envolvini
6,84 kg (180 u aprox.) / 38 g / 8x9
20-30' Desc. / 180-190°
12-16' Horno / **5 cm**
Refrigerado de crema, chocolate y frutas





Madalenas y Muffins

Nuestra masa más tierna y esponjosa demuestra una gran personalidad en cada una de sus presentaciones: Yogurt & Cranberry, Chocolate Extrem, Red Velvet, Cheesecake, Caramel, ... exquisitos sabores y colores, que dejan sin palabras.

Muffins / Delicakes

21430
**Muffin Yogurt
y Arándanos**
24 u / 82 g / 8x14
30-45' Desc. / 8 cm



21560
**Muffin Pepitas
de Chocolate**
24 u / 82 g / 8x14
30-45' Desc. / 8 cm



21570
**Muffin Doble
Chocolate**
24 u / 82 g / 8x14
30-45' Desc. / 8 cm



24130
Muffin Fusión
24 u / 85 g / 8x14
40-45' Desc. / 8 cm



62335
**Muffin Vegano
con Pepitas de Chocolate**
20 u / 90 g / 8x17
30-40' Desc. / 8 cm
Vegano



21490
**Micro Muffin
Fresa y Chocolate**
2,2 kg / 28 g / 8x17
25-30' Desc. / 5 cm



21500
**Micro Muffin
Manzana y Crema**
2,2 kg / 28 g / 8x17
25-30' Desc. / 5 cm



64430
**Delicake
de Manzana**
24 u / 110 g / 8x14
30-45' Desc. / 8,5 cm



Madalenas

67250
**Madalena
al Cacao Olive**
15 u / 115 g / 8x16
45' Desc. / 7,5 cm
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes
Sin Conservantes



66680
**Madalena
con Arándanos
Olive**
15 u / 100 g / 8x16
45' Desc. / 8 cm
Aceite de Oliva
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes
Sin Conservantes



67295
**Madalena
con Arándanos
Rojas Olive**
15 u / 110 g / 8x16
45' Desc. / 7,5 cm
Mantequilla / Sin Colorantes
Sin Conservantes



64985
**Madalena
Clásica Olive**
15 u / 100 g / 8x16
45' Desc. / 8 cm
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes
Sin Conservantes



65100
**Madalena
Plus**
24 u / 90 g / 8x14
20-30' Desc. / 8 cm



66110
**Flor Choco
Sabor Plátano**
24 u / 90 g / 8x14
20-30' Desc. / 8 cm



64100
**Madalena
Clásica Lista**
35 u / 55 g / 8x14
20-30' Desc. / 6,8 cm





les Tûlipes

Les Tûlipes

02840
Tûlipes Red Velvet
20 u / 110 g / 8x17
35-45' Desc. / 7 cm



62150
Tûlipes Sabor Cheesecake
20 u / 110 g / 8x17
30-45' Desc. / 7 cm



61980
Tûlipes Sabor Caramel
20 u / 110 g / 8x17
30-45' Desc. / 7 cm



62320
Surtido Mini Tûlipes
46 u / 35 g / 8x14
20-35' Desc. / 5 cm



61510
Big Tûlipes White
12 u / 140 g / 8x17
Desc. 30-60' / 8 cm



60770
Tûlipes Yoghurt & Cranberry
20 u / 110 g / 8x17
45' Desc. / 7,5 cm



60172
Tûlipes Nocilla
20 u / 100 g / 8x17
30-45' Desc. / 7 cm



60180
Mini Tûlipes Nocilla
46 u / 33 g / 8x14
20-30' Desc. / 5 cm



Big Tûlipes

61500
Big Tûlipes Dark
12 u / 140 g / 8x17
40-45' Desc. / 8 cm



60930
Tûlipes Chocolate Extrem
20 u / 110 g / 8x17
35-45' Desc. / 7 cm





Especialidades

Innovamos en la elaboración de recetas ricas en cereales y semillas, con un buen aporte de fibra.

Sin renunciar a la calidad y al sabor, pensando en hacer la vida más fácil a aquellos que apuestan por una Dieta más natural y equilibrada.



Porque ser cada día
más saluable
es jugar con ventaja.

61390

Churros Listos

150 u / 17 g / 12x7 / 2' Desc.

180-200° / 10' Horno / **15 cm**

500g de 50 unidades

Clean Label / Vegano, Sin Lactosa



66245

Gofre Ovalado

50 u / 90 g / 17x7

60' Desc. / **14,5 cm**



64432

American Pancakes

80 u / 45 g / 9x11

140° / 15' Horno / **10 cm**



61405

Mini Xuxo Artesano

40 u / 64 g / 8x15

60' Desc. / **15 cm**



60960

Gofre

48 u / 111 g / 11x5 / 50' Desc.

250° / 2' Horno / **15 cm**



60935

Coca de Azúcar

9 u / 430 g / 4X14 / 40-50' Desc.

190-210° / 10-12' Horno / **51 cm**

Masa Madre / Aceite de Oliva



Escribà

Barcelona • Des de 1906

Una de las referencias en repostería *made in* Barcelona que desde 1906 lleva ilusionando, sorprendiendo y creando momentos únicos. Una colaboración que será un puro lujo para los sentidos, para nosotros y para aquellos que tengan el placer de probarlas.



67128

Croissant Escribà

48 u / 75 g / 8x9

30-35' Desc. / 180°

17' Horno / 10 cm

Sin Colorantes / Sin Conservantes

Mantequilla



67125

Cremadet Liso Escribà

34 u / 55 g / 8x16

40-45' Desc. / 8 cm

Sin Colorantes / Sin Conservantes

Mantequilla



68125

Cremadet Choco Escribà

34 u / 55 g / 8x16

40' Desc. / 8 cm

Sin Colorantes / Sin Conservantes

Mantequilla



Cookies

61750

Cookie Chispas

24 u / 75 g / 8x20

30' Desc. / 11 cm



63590

Biscuit Bombón

24 u / 75 g / 8x14

15-20' Desc. / 10 cm



68920

Cookie Muesli

30 u / 65 g / 8x20

60' Desc. / 9 cm

Fuente de Fibra / Mantequilla



60920

Cookie Xocolatte

24 u / 75 g / 8x20

30' Desc. / 11 cm



68910

Cookie Chocolate Blanco

30 u / 65 g / 8x20

60' Desc. / 10 cm



071708

Mars® M&M's® Cookie

40 u / 45 g / 10x17

Desc. 60' / 4,2 cm

Margarina / Sin Grasas



071710

Mars® M&M's® Peanut Cookie

40 u / 45 g / 10x17

Desc. 60' / 4,2 cm

Margarina / Sin Grasas



071709

Mars® Snickers® Cookie

40 u / 45 g / 10x17

Desc. 60' / 4,2 cm

Margarina / Sin Grasas



071707

Mars® Twix® Cookie

40 u / 45 g / 10x17

Desc. 60' / 4,2 cm

Margarina / Sin Grasas



Le BRIÓ

C'est magnifique!



De aspecto brillante e impecable, se caracteriza por ser un pan ligero de peso y bocado tierno y dulce, gracias al aporte de mantequilla.

65481
Burger Brioche
40 u / 55 g / 4x14
20-30' Desc. / **9,5 cm**
Mantequilla



65291
Pulga Brioche
96 u / 26 g / 4x14
40-50' Desc. / **6,5 cm**
Mantequilla



60550
Sandwich Brioche
64 u / 55 g / 4x8
30' Desc. / **16 cm**



65225
Bollo Suizo
50 u / 55 g / 8x9
15-30' Desc. / **14 cm**
Mantequilla



65425
Mini Brioche Suizo
32 u / 55 g / 4x14
20-30' Desc. / **14 cm**



61420
Brioche Mini
75 u / 25 g / 8x9
20-30' Desc. / **10 cm**
Masa Madre



64330
Mini Pain Choc Brioche
20 u / 45 g / 8x16
60' Desc. / **8 cm**



64335
Mini Croissant Brioche
35 u / 25 g / 8x16
50' Desc. / **10 cm**



67995
Le Brió Rond Carrot Cake
27 u / 68 g / 8x14
45' Desc. / **10 cm**



67996
Le Brió Rond Lemon
27 u / 68 g / 8x14
45' Desc. / **10 cm**





Saudade

65215
Pastel de Nata Caprice
60 u / 71 g / 8x17
45' Desc. / 250°
8-10' Horno / 6,9 cm
Cream Label / Mantequilla



45161
Pastel de Nata
104 u / 66 g / 8x9
45' Desc. / 250°
8-10' Horno / 7,5 cm



66071
Croissant Brioche
26 u / 95 g / 4x19
60-90' Desc. / 14 cm
Mantequilla



65095
Croissant Bombón Blanco Listo Margarina
27 u / 67 g / 8x8
30' Desc. / 16 cm



64820
Pastel de Nata Go
60 u / 62 g / 8x12
20-30' Desc. / 180-190°
3-5' Horno / 7,5 cm



40890
Mini Pastel de Nata
100 u / 50 g / 8x17
20-30' Desc. / 250°
8-10' Horno / 5,5 cm



67371
Croissant Brioche Bombón
26 u / 128 g / 4x19
60-90' Desc. / 14 cm
Mantequilla



61885
Mini Croissant Crema Listo Mantequilla
80 u / 57 g / 8x8
30-40' Desc. / 11 cm



DOTS®

**UN SORPRENDENTE
IMPRESCINDIBLE.**

MÁS COLOR EN TU VITRINA.
UN MUNDO INFINITO DE SABORES.
CREATIVIDAD EN TUS MANOS.
DELICIOSOS RELLENOS. SUGERENTES TOPINGS.
RÁPIDOS DE PREPARAR. SIN MERMAS.
ADEMÁS, NUESTRA GAMA DE DOTS®, ES LA MÁS EXTENSA
DEL MERCADO CON MÁS DE CUARENTA VARIEDADES.
Y SOMOS LÍDERES EUROPEOS CON 370 MILLONES
DE UNIDADES DE DOTS® AL AÑO.
GUSTAN A TODOS.



DOTS® ORIGINAL

65590

BIG DOTS

48 U / 70 G
4X15 / 10,8 CM



31740

BIG DOTS PLAIN

48 U / 60 G / 4X15
15-20' DESC. / 10,8 CM



75511 DOTS

65511 DOTS*

36/*72 U / 52 G / 8X15/*4X15
15-20' DESC. / 9,5 CM



65520

DOTS PLAIN

72 U / 44 G / 4X15
15-20' DESC. / 9,5 CM



60590

BIG DOTS SUGAR

48 U / 65 G / 4X15
15-20' THAW / 10,8 CM



65760 / 15514

SUGARED DOTS

36/*72 U / 49 G / 8X15
15-20' DESC. / 9,5 CM



68653

DOTS SUCRE

PALM FREE

36 U / 49 G / 8X15
20' DESC. / 9,5 CM



61295

CIAMBELLA

28 U / 116 G / 4X14
20-30' DESC. / 13 CM



24690

BIG DOTS NEGRITO

48 U / 80 G / 4X15
15-20' THAW / 10,8 CM



23100

DOTS NEGRITO

36 U / 60 G / 8X15
15-20' DESC. / 9,5 CM



23090

DOTS BLACK & WHITE

36 U / 75 G / 8X15
15-20' DESC. / 9,5 CM



53120

DOTS RAYADO NEGRO

36 U / 75 G / 8X15
15-20' DESC. / 9,5 CM



DOTS® PANADERO



61470

BIG DOTS PANADERO

36 U / 72 G / 8X11
20' DESC. / 10 CM

DOTS® RAINBOW

61135

DOTS PURPLE WHITE

36 U / 57 G / 8X15
20' DESC. / 9,5 CM



60675

DOTS PINK NUBES

36 U / 69 G / 8X14
15-20' DESC. / 9,5 CM



61145

DOTS YELLOW FRUTTI

36 U / 56 G / 8X15
20' DESC. / 9,5 CM



61175

DOTS RED WITH COOKIES

36 U / 60 G / 8X14
20' DESC. / 9,5 CM



PRIME DOTS®

65164

DOTS CHOCO CRUNCH

36 U / 69 G / 8X14 / 20'



65174

DOTS HAZELNUT

& CHOCO

36 U / 70 G / 8X15 / 20'



60052

PRIME DOTS

SALTY CARAMEL

36 U / 69 G / 8X11
15-20' DESC. / 9,5 CM



65144

DOTS COCONUT

36 U / 69 G / 8X12 / 20'



65134

DOTS

MILK&CHOCO

36 U / 73 G / 8X16 / 20'



60051

PRIME DOTS

BLUEBERRY

36 U / 74 G / 8X11
20' DESC. / 9,5 CM



CUADRA DOTS®

60115

CUADRA DOTS PINK

36 U / 64 G / 8X14
15-20' DESC. / 9,3 CM



DOTS® BRIOCHE

67994

DOTS BRIOCHE

DE NIBS Y CACAO

33 U / 57 G / 8X14
20-25' DESC. / 9,8 CM

CON COLORES ALIMENTARIOS Y AZÚCAR



DOTS® DECORADOS

22026
DOTS MI-CHOC
36 U / 56 G / 8X15
20' DESC. / 9,5 CM



67856
DOTS COLOURS
36 U / 66 G / 8X15
15-20' DESC. / 9,5 CM



67126
DOTS COOKIES
36 U / 64 G / 8X15
15-20' DESC. / 9,5 CM



61640
DOTS MIX BOX
36 U / 52 G / 8X11
15-25' DESC. / 9,5 CM



13084
TUTTI COLOUR DOTS
36 U / 56 G / 8X15
15-20' DESC. / 9,5 CM



24260
DOTS CONFETTI
36 U / 56 G / 8X15
15-20' DESC. / 9,5 CM



64920
DOTS ON THE ROCKS
36 U / 88 G / 8X15
15-20' DESC. / 9 CM



67854
DOTS DIVER AVELLANADO
36 U / 64 G / 8X15
15-20' DESC. / 9,5 CM



60661
DOTS PINK
36 U / 60 G / 8X15
20' DESC. / 9,5 CM



64255
MIXDOTS® FANCY
36 U / 57 G
8X14 / 15-20'



80640
DOTS MIX BOX
60 U / 56 G / 8X15
20' DESC. / 9,5 CM
15-25' DESC. / 12 U



87260
DOTS CLUB
72 U / 52 G / 4X15
20' THAW / 9,5 CM



DOTS® RELLENOS

61293
DOTS ROL CREMA
36 U / 70 G / 8X16
30' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



80209
DOTS CACAO
36 U / 69 G / 8X14
30' DESC. / 9,5 CM



67124
DOTS PINK & WHITE
36 U / 74 G / 8X16
30' DESC. / 9,5 CM



01539
DOTS TRICOLOR
24 U / 72 G / 8X16
30' DESC. / 9,3 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



68734
DOTS ROL SUGAR & BOMBÓN
36 U / 66 G / 8X16
30' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



65191
DOTS TUTTI BOMBÓN
36 U / 75 G / 8X16
30' DESC. / 9,5 CM



01549
DOTS FRESA
24 U / 76 G / 8X16
20-25' THAW / 9,5 CM



61545
DOTS KIT KAT
36 U / 73 G / 8X16
20-30' DESC. / 9,3 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



61530
DOTS SABOR CAMEL
36 U / 73 G / 8X16
20-25' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



60045
DOTS COCONUT & CACAO
36 U / 77 G / 8X16
30' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



64723
DOTS FRESA
36 U / 75 G / 8X16
30' DESC. / 9,5 CM



60048
DUET DOTS BOMBÓN
36 U / 72 G / 8X15
15-20' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



DOBLE RELLENO

39010
DOTS LIMÓN
36 U / 73 G / 8X15
30-45' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



68765
APPLE DOTS
36 U / 74 G / 8X15
30' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



61823
DOTS ROL BOMBÓN
36 U / 75 G / 8X16
25-30' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



67180
DOTS RED VELVET
36 U / 74 G / 8X15
30' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



89624
DOTS NOCILLA® DOBLE INYECCIÓN
36 U / 74 G / 8X15
40' DESC. / 9,3 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



DOBLE RELLENO

nocilla

BERLI DOTS®

25890
BERLIDOTS SUGAR
36 U / 60 G / 8X11
20-30 D.E.S.C. / 9,5 CM



22110
BERLIDOTS BOSTON CREAM
36 U / 94 G / 8X11
60-75 D.E.S.C. / 9,2 CM



21290
BERLIDOTS BOMBÓN
36 U / 90 G / 8X11
60-75 D.E.S.C. / 9,2 CM
INCLUYE 24 PROTEÍNAS
Y 24 UNIDADES CALÓRICAS



64190
BOMBA RELLENA DE CREMA
36 U / 100 G / 8X11
60-75 D.E.S.C. / 9,2 CM



65880
BIG BERLIDOTS SUGAR
27 U / 78 G / 8X11
20-30 D.E.S.C. / 10,5 CM



22120
BERLIDOTS CHOC TRICOLOR
36 U / 90 G / 8X11
60-75 D.E.S.C. / 9,2 CM



20290
BERLIDOTS CREMA
36 U / 90 G / 8X11
60-75 D.E.S.C. / 9,2 CM
INCLUYE 24 PROTEÍNAS
Y 24 UNIDADES CALÓRICAS



65950
BERLIDOTS NOCILLA®
24 U / 78 G / 8X15
45 D.E.S.C. / 9,2 CM
INCLUYE 24 PROTEÍNAS
Y 24 UNIDADES CALÓRICAS



35890
BERLIDOTS PLAIN
36 U / 55 G / 8X11
20-30 D.E.S.C. / 9,2 CM



61290
BERLIDOTS FRUTAS DEL BOSQUE
36 U / 90 G / 8X11
60-75 D.E.S.C. / 9,2 CM



11720
BERLIDOTS FRESA
36 U / 85 G / 8X10
60-75 D.E.S.C. / 9,2 CM



69734
BERLINA KIT KAT®
OPINCHO Y PROTEÍNAS
36 U / 87 G / 8X11
45 D.E.S.C. / 9,2 CM



42880
CUSTARD MINI BALL DOTS
40 U / 40 G / 8X15
20-40 D.E.S.C. / 7 CM



42890
DARK MINI BALL DOTS
40 U / 48 G / 8X15
20-40 D.E.S.C. / 7 CM



66450
CARAMEL MINI BALL DOTS
40 U / 63 G / 8X15
20-40 D.E.S.C. / 7 CM



66380
COCOA HAZ MINI BALL DOTS
40 U / 51 G / 8X15
20-40 D.E.S.C. / 7 CM



MINI SUSOS DOTS®

62305
SUSO BOMBÓN RAYADO
24 U / 105 G / 8X15
25-30 D.E.S.C. / 16 CM



61305
SUSO CREMA
24 U / 100 G / 8X15
20-40 D.E.S.C. / 16 CM



20270
MINI SUSO BOMBÓN
45 U / 70 G / 8X15
20-40 D.E.S.C. / 9,8 CM



65690
XUXO
15 KG / 54 G / 6X22
30 D.E.S.C. / 12,5 CM



62810
SUSO BOMBÓN
24 U / 100 G / 8X15
20-40 D.E.S.C. / 16 CM



20260
MINI SUSO CREMA
45 U / 55 G / 8X11
20-40 D.E.S.C. / 9,5 CM



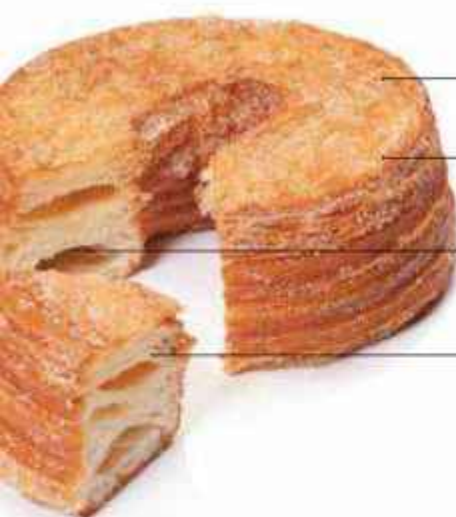
SIN ACEITE DE PALMA
CREACIONES NUEVAS DE LA FAMILIA DOTS®

SIN GRASAS HIDROGENADAS, SIN ACEITE DE PALMA Y CON TODO EL SABOR DE SIEMPRE.



66975
BERLIDOTS BOMBÓN
32 U / 95 G / 6X12
2 D.E.S.C. / 9 CM

CRO DOTS®



De madre francesa
y padre americano

Crujiente, delicioso
y decorado con azúcar

Exquisito laminado
de masa de croissant

Croissant por dentro
Dots por fuera



69231
CRODOTS
24 U / 80 G / 8X16
20' DESC. / 9,5 CM



69241
CRODOTS NEGRO
22 U / 95 G / 8X16
20' DESC. / 9,5 CM



60530
SURTIDO MINICRODOTS
57 U / 40 G / 8X11
20' DESC. / 6,8 CM

MINI DOTS®

29880
MINIDOTS
CLASSIC
65 U / 28 G / 8X11
15-20' DESC. / 7,3 CM



29910
MINIDOTS
NEGRO
60 U / 34 G / 8X11
15-20' DESC. / 7,4 CM



29920
MINIDOTS
RAYADO BLANCO
60 U / 40 G / 8X11
15-20' DESC. / 7,6 CM



29930
MINIDOTS
RAYADO NEGRO
60 U / 36 G / 8X11
15-20' DESC. / 7,4 CM



66891
PETITDOTS
NEGRO
2 KG / 25 G / 8X16
10-15' DESC. / 6,3 CM



49870
MINIDOTS
SUCRE
75 U / 22 G / 8X11
15-20' DESC. / 7,3 CM



60240
SURTIDO
MINIDOTS
75 U / 28 G / 8X9
15-20' DESC. / 7,3 CM



61430
SURTIDO MINIDOTS
DECORADOS
60 U / 31 G / 8X10
20' DESC. / 7,4 CM



POP DOTS®

64210
POPDOTS
SUGAR
12 KG / 13 G / 8X16
20' DESC. / 4,6 CM



64225
POPDOTS NEGRO
CON AVELLANAS
1,58 KG / 18 G / 8X16
20' DESC. / 4,6 CM



64220
POPDOTS
NEGRO
1,6 KG / 16 G / 8X16
20' DESC. / 4,6 CM



64235
POPDOTS BLANCO
CON CARAMELO
1,94 KG / 22 G / 8X16
20' DESC. / 4,6 CM



64230
POPDOTS
BLANCO
2 KG / 20 G / 8X16
20' DESC. / 4,6 CM



64245
POPDOTS ROSA
SABOR FRESA
1,95 KG / 21 G / 8X16
20' DESC. / 4,6 CM



68729
POPDOTS GLASÉ
RELLENO DE CREMA
108 U / 18 G
8X16 / 20' DESC.



68739
POPDOTS GLASÉ
RELLENO DE BOMBÓN
108 U / 18 G
8X16 / 20' DESC.



65239
POPDOTS
DOBLE CHOC
88 U / 22 G
8X16 / 20' DESC.



84257
STRAWBERRY
SENSATION
88 U / 26 G / 8X16
DESC. 25-30' / 4,2 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES



84258
POPDOTS
TRIPLE CHOC
88 U / 23 G / 8X16
25-30' DESC. / 4,6 CM



84259
POPDOTS
STRACIATELLA
88 U / 26 G / 8X16
25-30' DESC. / 3,7 CM



64345
POP DOT CHUPA CHUPS (GRANEL)
188 U / 21 G / 8X16 / 15-20' DESC. / 4,2 CM
SIN AROMATIZANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES / SIN GRASAS / SIN AZÚCAR



69817
POPDOTS HECHO CON KIT KAT®
88 U / 22 G / 8X16 / 20' DESC.
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES / SIN GRASAS / SIN AZÚCAR





Bollería Salada

Sea la hora que sea, tan sencillo como descongelar, hornear y servir. Una gran selección de ideas tan rápidas y tan tentadoras que ninguno de tus clientes podrá resistirse a un exquisito bocado de esos que dejan el mejor sabor de boca. Ponerse en el lugar de nuestros clientes es la mejor manera de encontrar cada vez más combinaciones que les sorprendan, que atiendan sus necesidades y que, en definitiva, les pongan las cosas más fáciles a la hora de elegir. Por eso somos cada vez más proactivos, cada vez más saludables y convencidísimos de que no renunciarán al sabor de los mejores momentos del día.

Cualquier hora del día
puede ser un buen momento

Croissants y Hojaldres para Fermentar

25201
**Artesanito
Frankfurt**
6 kg / 57 g / 8x12
40-60' Ferm. / 15-20' Desc.
180-190° / 12-14' Horno / **7,5 cm**



25191
**Artesanito
Bikini**
6 kg / 55 g / 8x12
40-60' Ferm. / 10-15' Desc.
180-190° / 12-14' Horno / **7,5 cm**



40255
Hot Dog Croissant
88 u / 110 g / 8x9
90-120' Ferm. / -' Desc.
180-190° / 12-15' Horno / **12 cm**



00549
**Surtido Mini Delicias
Decoradas Saladas**
9,05 kg / 16 g / 8x9
15-30' Desc. / 180-190°
12-15' Horno / **5 cm**
Margarina



00349
**Surtido Mini
Delicias Saladas**
10 kg / 15 g / 8x9
15-30' Desc. / 180-190°
12-15' Horno



25081
Croissant Bikini
94 u / 103 g / 8x9
115-120' Ferm. / 20-30' Desc.
180-190° / 14-16' Horno / **12 cm**



10276
Surtido Artesanitos
6,5 kg/caja / 51 g
8x12 / 180-190°
12-15' Horno / **6,5 cm**

Croissants y Hojaldres para Hornear

65841
**Croissant Frankfurt
Campofrio**
50 u / 116 g / 8x9
20-30' Desc. / 170-180°
12-16' Horno / **12,5 cm**



60834
**Gran Napolitana
Mixta**
44 u / 145 g / 8x9
20-30' Desc. / 165-175°
16-20' Horno



60585
**Napolitana
Mixta**
45 u / 110 g / 8x9
15-30' Desc. / 160-180°
15-20' Horno



67141
**Croissant
Bikini Fácil**
52 u / 105 g / 8x9
20-30' Desc. / 160-180°
15-30' Horno / **12 cm**



65656
Librito Mixto
46 u / 110 g / 8x9
15-30' Desc. / 170-180°
15-20' Horno / **10,5 cm**



60836
**Napolitana
Mixta Loncha**
45 u / 120 g / 8x9
20-30' Desc. / 170-180°
15-20' Horno / **15 cm**



69515
**Croissant
París Queso**
50 u / 90 g / 8x8
40-60' Desc. / 165-175°
14-17' Horno / **14,5 cm**
Mantequilla



26602
Mini Chic Mixto



26162
Mini Chic de Atún



26192
Mini Chic de Sobrasada



5 kg / 17 g / 8x14 / 20-30' Desc.
180-190° / 12-14' Horno

65842
Mini Chics Surtidos
7,5 kg / 17 g / 8x11 / 20-30' Desc.
180-190° / 12-14' Horno / **6 cm**
Margarina



28450
Envoltini Atún
56 u / 155 g / 8x12
20-30' Desc. / 170-180°
15-18' Horno / **14,5 cm**
Margarina



63210
Pañuelo Carbonara
50 u / 151 g / 8x17
30' Desc. / 180°
15-20' Horno / **17,5 cm**



60687
Hojaldre de Queso Sabor Bacon
58 u / 120 g / 8x17
15-30' Desc. / 180-190°
18-20' Horno / **14 cm**



21680
Envoltini Pizza Napoli
55 u / 155 g / 8x12
20-30' Desc. / 180-190°
12-15' Horno / **14,5 cm**
Margarina



63245
Pañuelo Mixto
50 u / 145 g / 8x17
15' Desc. / 180°
13-14' Horno / **16 cm**



64490
Mixto de Hojaldre
48 u / 120 g / 8x12
20-30' Desc. / 175-185°
13-17' Horno / **12 cm**



63420
Carré de Pollo Sabor Bacon
52 u / 144 g / 8x12
20-30' Desc. / 170-180°
20-25' Horno / **12 cm**
Margarina



63255
Pañuelo Espinacas y Queso Brie
45 u / 145 g / 8x9
15' Desc. / 180°
13-14' Horno / **17 cm**



66395
Calzone de Pizza
40 u / 110 g / 8x12
25-30' Desc. / 175-185°
12-17' Horno / **12 cm**



67980
Stick de Queso
40 u / 84 g / 8x17
15-20' Desc. / 180°
15' Horno / **26,5 cm**



63970
Börek de Queso
60 u / 100 g / 11x8
25' Desc. / 180°
25-30' Horno / **20 cm**
Clean Label



69650
Mini Luna de Queso y sabor Bacon
2,6 kg / 40 g / 8x17
30-40' Desc. / 170-180°
12-17' Horno / **7 cm**



64070
Mini Envoltinis Salados
7,5kg / 25 g / 8x9
20-30' Desc. / 180-190°
12-15' Horno / **5 cm**

67981
Twister a la Mostaza
70 u / 110 g / 8x12
30' Desc. / 180-190°
15-18' Horno / **21 cm**



62045
Saquito de Pollo
50 u / 105 g / 8x17
30' Desc. / 175-180°
10-12' Horno / **11,5 cm**



61410
Mini Luna Pizza
2,6 kg / 40 g / 8x17
20-30' Desc. / 180-190°
12-15' Horno / **7 cm**



90003
MeDía Luna Hojaldre
64 u / 100 g / 9x9
30-35' Desc. / 180-200 °
20-25' Horno / **12 cm**



90049
Mini Hojaldre Atún
157 u / 35 g / 9x9
25-30' Desc. / 180-200 °
15-20' Horno / **7,5 cm**



16726
Yorqui
70 u / 100 g / 8x12
10-15' Desc. / 180-200 °
15-20' Horno / **12 cm**



67170
Triángulo Hojaldre Bacon&Queso
15500
Triángulo Hojaldre Jamón&Queso
58 u / 150 g / 9x9
30' Desc. / 180-200 °
15-20' Horno / **15 cm**



Masa Danesa para
Hornear

26620
**Malla Mixta
de Queso Fresco**
40 u / 100 g / 8x16
20-30' Desc. / 180-190°
15-20' Horno / 18 cm



87542
**Envoltini
Vuna Garden**
54 u / 95 g / 8x12
30' Desc. / 180°
16' Horno / 10 cm
Margarina / Sin Aromas
Artificiales / Sin Colorantes
Artificiales



64980
Malla Vegetal
56 u / 110 g / 8x12
20-30' Desc. / 180°
15-18' Horno / 9,5 cm



67027
**Rolito Picado
Vegano Garden Go**
60 u / 95 g / 8x12
30' Desc. / 180°
16' Horno / 11 cm
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes



24960
Mini Malla Espinacas
24970
Mini Malla Sobrasada y Queso Emmental
24980
Mini Malla Mixta
2,5 kg / 25 g / 8x16 / 15-20' Desc.
180-190° / 12-15' / 5x4,5cm

Quiches para
Hornear

60270
Quiche Mixta
18 u / 165 g / 8x17
60-90' Desc. / 200°
5-7' Horno / 10,9 cm



60260
Quiche 3 Quesos
18 u / 150 g / 8x17
60-90' Desc. / 200°
5-7' Horno / 10,9 cm



60250
**Quiche Espárragos
con Jamón**
18 u / 168 g / 8x17
60-90' Desc. / 200°
5-7' Horno / 10,9 cm



60140
**Quiche Pollo
y Verduras**
18 u / 165 g / 8x17
60' Desc. / 200°
5' Horno / 10,9 cm



60150
Quiche Espinacas
18 u / 168 g / 8x17
90' Desc. / 200°
5' Horno / 10,9 cm



61600
**Surtido
Mini Quiches**
72 u / 21 g / 8x17
50-40' Desc. / 180-200°
3-5' Horno / 5,5 cm



Empanadas 1959

Lo mejor de lo mejor

Elaboramos estas empanadas en nuestro obrador artesano de Galicia manualmente, una a una. En boca sorprende la abundancia de los sabrosos ingredientes que envuelve su masa original gallega: un 55% de relleno cuya base es un sofrito con aceite de oliva que incorpora una selección de lo mejor de lo mejor.

Consejos:

- Tu toque final. Para una experiencia óptima, píntalas con aceite de oliva y un toque de pimentón al sacarlas del horno.
- Ideal para eventos. Su calidad superior y su buen tamaño, que permite porcionarlas en generosas raciones, las convierte en las mejores aliadas de tus eventos.



Empanadas 1959

67286

Empanada 1959 de Atún

2 u / 1,6 Kg / 5x26 / 180-200º

5' Desc. / 40' Horno / 30X40 cm

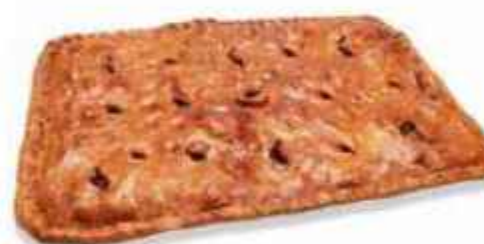


67285

Empanada 1959 de Atún

2 u / 1,7 Kg / 5x26 / 180-200º

5' Desc. / 40' Horno / 30X40 cm



Empanadas Tradicionales



1250g / 31 cm

65986

Empanada de Atún O Forno Galego

65987

Empanada de Bacalao y Pasas O Forno Galego

65992

Empanada de Pulpo O Forno Galego

65988

Empanada de Carne O Forno Galego

5 u / 1250 g / 6x12 / 180-200° / 40-45° Horno / **31 cm**



1100g / 27 cm

64854

Empanada Artesana de Atún O Forno Galego

6 u / 1100 g / 17x6 / 180-200° / 40-45° Horno / **27 cm**



625g / 25 cm

65994

Empanada de Atún O Forno Galego

10 u / 625 g / 12x6 / 180-200° / 40-45° Horno / **25 cm**



2850g / 57x37 cm

65993

Empanada de Atún O Forno Galego

3 u / 2850 g / 4x10 / 180-200° / 40-45° Horno / **57x37 cm**



700g / 19x28 cm

62195

Empanada de Atún O Forno Galego

67253

Empanada de Carne O Forno Galego

67251

Empanada de Bacalao O Forno Galego

67252

Empanada de Boloñesa O Forno Galego

10 u / 700 g / 6x13 / 180-200° / 40-45° Horno / **19x28 cm**



61775

Empanada Bocata Atún MB

72 u / 140 g / 8x9 / Desc. 15-20° / 180-200°

20-30° Horno / **19 cm**

Empanadas Clásicas

600g / 22 cm

65785

Empanada Atún

10 u / 600 g / 12x6 / 180-200°

40-45° Horno / **22 cm**



600g / 22 cm

62542

Empanada Carne

10 u / 600 g / 12x6 / 180-200°

40-45° Horno / **22 cm**



600g / 22 cm

62543

Empanada Carbonara Pollo

10 u / 600 g / 12x6 / 180-200°

40-45° Horno / **22 cm**



Empanadas Premium

Masa extra fina / Ingredientes
De calidad / Relleno abundante

40% masa 60% relleno

• Un abundante relleno sofrito ayuda a que una finísima masa se cocine con sus jugos, haciéndola crujiente, dorada y sabrosa

Masa muy fina y crujiente

• Siguiendo las tendencias del mercado actual, hemos creado una nueva gama de masas extrafinas, ligeras y crujientes, añadiendo más leche y más aceite.

Rellenos sofritos

• Otra de las claves del éxito de nuestras empanadas. El sofrito de cebolla con las verduras realza el sabor del relleno e impregna la masa de aromas.

67589

Empanada da Ribeira Atún

6 u / 600 g / 12x10

180° / 35-40° Horno / **25 cm**

Accite de Oliva



Empanadillas

65982 Empanadilla de Atún O Forno Galego
65984 Empanadilla de Pollo O Forno Galego
57 u / 115 g / 8x9 / 180-200° / 7-10' Horno / **20 x 7 cm**



65978 Empanadilla de Atún O Forno Galego
65979 Empanadilla de Carne O Forno Galego
65981 Empanadilla de Pollo O Forno Galego
70 u / 140 g / 7x6 / 190-200° / 40-45' Horno / **21 x 7 cm**



67148 Empanadilla de Carne O Forno Galego
61048 Empanadilla de Atún O Forno Galego
50 u / 200 g / 9x9
200° / 35-40' Horno / **17x8 cm**



65062 Empanadilla de Atún
Media Luna
O Forno Galego
64 u / 100 g / 9x9
180-200° / 25' Horno / **12 cm**



67563 Mini Empanadilla de Atún
O Forno Galego
157 u / 35 g / 12x10
180-200° / 20-25' Horno / **11x7,5 cm**



Empanadas Argentinas

Masa Clásica

63010 Empanada Argentina
Cierre Clásico
24 u / 105 g / 8x17
30-45' Desc. / 180-200°
4' Horno / **12 cm**



52123 Empanada Argentina
Cierre Cresta
42 u / 90 g / 10x11
25-30' Desc. / 180-200°
25-30' Horno / **11 cm**



52126 Criolla de Pollo
59 u / 100 g / 10x11
25-30' Desc. / 180-200°
25-30' Horno / **10 cm**



Empanadas Punk Pies

25200 Punk Pie Angus
48 u / 90 g / 10x11
2'5' Desc. / 180-200°
25-30' Horno / **11x7 cm**



Masa Porteña
Elaborado con Margarina

67859 Empanadilla
Porteña Espinacas
25 u / 90 g / 8x17 / 60' Desc.
240° / 7' Horno / **10x7 cm**



67869 Empanadilla Porteña
Ternera Picante
25 u / 90 g / 8x17 / 60' Desc.
240° / 7' Horno / **10x7 cm**



67889 Empanadilla Porteña
Ternera Mechada
25 u / 90 g / 8x17 / 60' Desc.
240° / 7' Horno / **10x7 cm**



25210 Punk Pie Pollo Thai
48 u / 90 g / 10x11
2'5' Desc. / 180-200°
25-30' Horno / **11x7 cm**



Empanadas Internacionales

52104 Empanadilla Vegana
48 u / 90 g / 10x11
180-200° / 25-30' Horno
15 cm



52100 Calzone
44 u / 100 g / 10x11
180-200° / 25-30' Horno
15 cm



52102 Kebab
44 u / 100 g / 10x11
180-200° / 25-30' Horno
15 cm



52101 Chilena
44 u / 100 g / 10x11
180-200° / 25-30' Horno
15 cm



Revolution Yummies

66515 White Yummies
25 u / 85 g / 120-180' Desc.
180° Horno / 1-2' / **11 cm**



66116 Green Yummies
25 u / 85 g / 190' Desc.
180° Horno / 1-2' / **11 cm**



66105 Yellow Yummies
25 u / 85 g / 120-180' Desc.
180° Horno / 1-2' / **11 cm**



66405 Yummies Caprese
25 u / 85 g / 120-180' Desc.
180° Horno / 1-2' / **11 cm**



66205 Red Yummies
25 u / 85 g / 120-180' Desc.
180° Horno / 1-2' / **11 cm**



Vegan Yummies

66515 Vegan Yummie
Tikka Masala
24 u / 85 g / 8x18 / 200°
14-16' Horno / **12 cm**
Aceite de Oliva



65515 Vegan Yummie
Caprese
24 u / 90 g / 8x18 / 200°
14' Horno / **12 cm**
Aceite de Oliva



68515 Vegan Yummie
Seitán
24 u / 85 g / 8x18 / 200°
14-16' Horno / **12 cm**
Aceite de Oliva



65510 Vegan Yummie
Cheesburger
24 u / 85 g / 8x18 / 200°
14-16' Horno / **12 cm**
Aceite de Oliva





Mangas, Bases y Planchas

Mangas, bases y planchas.
Creatividad en manos expertas.

Son tan fáciles de trabajar que cada vez te resultará más fácil despertar la creatividad que llevas dentro. Nuestro surtido de mangas, bases y planchas, elaboradas con ingredientes de excelente calidad se van a convertir en un "indispensable" a la hora de ofrecer a tus clientes una oferta cada vez mejor.

Mangas Madalena
Bases, Placas
y Planchas

Bases y Placas Pizzas

25500
Base Pizza
25 u / 350 g / 8x12
30° Desc. / 180°
12-15° Horno / **35x16 cm**
Vegano



25530
Base Pizza Super Tallo
25 u / 250 g / 8x8
10-15° Desc. / 180-200°
10-15° Horno / **28x38 cm**
Clean Label



00720
Placa Pizza
12 u / 1000 g / 4x15
60-85° Ferm. / 210-220°
12-15° Horno
Clean Label, Vegano



64975
Base Pizza Rústica
9 u / 370 g / 6x7
185° / 7-10° Horno / **55x18,5 cm**



Mangas, Bases y Placas Hojaldre

25460
Placa Hojaldre
16 u / 800 g / 4x15
15-20° Desc. / 180-190°
10-15° Horno / **55x33,5 cm**
Vegano



63070
**Placa Hojaldre
100% Mantequilla**
15 u / 1000 g / 4x15
20-30° Desc. / 180-190°
18-20° Horno / **58x38 cm**
Mantequilla



00660
Base Hojaldre Especial
15 u / 1000 g / 4x15
20-30° Desc. / 180-190°
18-20° Horno / **58 cm**



26810
Placa Hojaldre
16 u / 800 g / 4x15
15-20° Desc. / 170-190°
10-15° Horno / **60x60 cm**
Vegano



Mangas, Bases y Placas Croissant

44600
Placa Croissant
8 u / 1500 g / 4x15
15-20° Desc. / 180-190°
14-16° Horno / **56,5 cm**
Vegano



65150
Base Masa Croissant
100 u / 72 g / 8x8
15-20° Desc.
105-120° Ferm. / 180-190°
14-16° Horno / **13,5 cm**



Mangas, Bases y Placas Bases y Planchas

65670
Plancha Bizcocho
15 u / 190 g / 8x11
15° Desc. / **37x27 cm**



07520
Base Pastel de Nata
120 u / 10 g / 8x17
30° Desc. / 180°
8° Horno / **5,3 cm**



Mangas Madalena

26130
Manga de Madalena Chocolate con Pepitas
6 kg / 1000 g / 8x14 / 180-240° Desc. / 165-175° / **52 cm**
Según tamaño y dosificación de la masa



25270
Manga de Madalena
8 kg / 1500 g / 6x10 / 2-3 h Desc. / 165-175° / **57 cm**
Según tamaño y dosificación de la masa



66100
Manga de Madalena con Salvado
6 kg / 1000 g / 8x14 / 180-240° Desc. / 165-175° / **52 cm**
Según tamaño y dosificación de la masa



Mangas Gofre

66140
Manga Gofre
6 u / 1500 g / 6x10 / 180-240° Desc. / 1,5° Plancha / **57 cm**
(20 gofres / 75 gr por manga)



Sin Gluten

El pan y la bollería, por lo general, contiene gluten porque está elaborado con harina de trigo. En Europastry nos preocupamos por la salud de nuestros consumidores sin renunciar al mejor sabor. Por eso, innovamos y mejoramos constantemente desarrollando una línea de productos Sin Gluten a base de harina de arroz y harina de patata.

Best
Gluten
Free

Sin Gluten Pan

Pan, Panecillo, Burger y Burger Aldeana presentados en bolsa termosellada y hornable. Pan de molde y Hogaza de Cereales presentado en bolsa de plástico.

62860
Pan Sin Gluten
15 u / 110 g / 12x7 / 10-15' Desc.
200º / 5' Horno / 20 cm
Vegano



67650
Panecillo Sin Gluten
20 u / 50 g / 14x6 / 15-20' Desc.
200º / 5' Horno / 14 cm
Vegano



61021
Media Rústica Sin Gluten
18 u / 85 g / 8x12
50' Desc. / 22 cm



61022
Panecillo Rústico Sin Gluten
30 u / 50 g / 8x12
50' Desc. / 10 cm



67990
Burger Sin Gluten
20 u / 85 g / 8x10 / 50' Desc.
180º / 8-12' Horno / 9,5 cm
Vegano



61955
Burger Aldeana Sin Gluten
20 u / 85 g / 8x10 / 50' Desc.
180º / 8-12' Horno / 11,5 cm
Vegano



68551
Pan de Molde Sin Gluten
6u / 395 g / 8x12
30' Desc. / 22,7 cm
Vegano



60955
Hogaza Cereales Sin Gluten
6 u / 300 g / 8x10
30' Desc. / 19 cm



Best Gluten Free



Sin Gluten Bollería

Toda la bollería Sin Gluten se presenta embolsada.
Sin grasas hidrogenadas Sin colorantes artificiales

62501
**Magdalena
Sin Gluten**
25 u (Pack 2u.) / 75 g
8x12 30' Desc. / **7 cm**



62776
Croissant Sin Gluten
50 u / 45 g / 8x12
30' Desc. / **14 cm**



62771
Muffin de Choco Sin Gluten
20 u / 105 g / 8x12
30' Desc. / **9 cm**



66280
Palmera Bombón
56 u / 77,5 g / 8x12
30' Desc. / **12,5 cm**



Sin Gluten Pastelería

66285
Brownie Sin Gluten
2 u / 1050 g / 12x14
6 h Desc. / **28 x 20 cm**



Lykke

El poder de seducir se tiene, no se tiene, o se puede disfrutar de él con nuestra delicada pastelería "Valérie". Un gran surtido de originales postres y distinguidas sobremesas elaboradas con una cuidada selección de nuestras recetas caseras, las tradicionales o algunas de las fórmulas más refinadas que por naturaleza, siempre ocupan el lugar más destacado de la exposición en los escaparates.

Tartas, Planchas
Brazos, Tartaletas
Repostería y Caprichos

Lykke

Tartas

69450
Tarta de Zanahoria
2 u / 1,25 Kg / 8x11
2-3 h Desc. / 24 cm



69440
Tarta Sacher
(Precortada)
2 u / 1 kg / 8x11
12 h Desc. / 24 cm



69690
Tarta de Queso con Fresas
(Precortada)
2 u / 1,45 kg / 8x11
12 h Desc. / 24 cm



95200
Tarta Sacher (Precortada)
1 u / 1,45 kg / 12x14
2-3 h Desc. / 24 cm



68732
American Carrot
(Precortada)
1 u / 2 kg / 6x7
6 h Desc. / 24 cm



69680
Tarta de Queso y Frambuesa
2 u / 1,5g / 8x11
4-5 h Desc. / 24 cm



69460
Tarta Sacher
2 u / 1 kg / 8x11
4 h Desc. / 24 cm



65840
Tarta de Manzana
(Precortada)
4 u / 1,75 kg / 14x6
14 h Desc. / 26 cm



37532
Tarta Muerte por Chocolate
1 u / 2 kg / 12x14
8 h Desc. / 24 cm



69742
American Dark (Precortada)
1 u / 1,9 kg / 6x7
6 h Desc. / 24 cm



69670
Tarta Baviera
2 u / 900 g / 8x14
4 h Desc. / 26 cm



69860
Tarta de Chocolate
2 u / 1 kg / 8x14
1,50 h Desc. / 28 cm



37588
Tarta de Manzana Vegana
1 u / 1,75 kg / 12x14
9 h Desc. / 25 cm



62225
Tarta de Nocilla*
1 u / 1,45 kg / 12x14
2-3 h Desc. / 24 cm



63191
Tarta de Almendras
4 u / 600 g / 4x14
1-2 h Desc. / 25 cm



Albert Adrià

Lykke



63584
Tarta Queso para
Hornear by AA
1 u / 1200 g / 15x26
220° / 33' / 20 cm



64161
Tarta de Queso
y Chocolate by AA
1 u / 1100 g / 15x26
220° / 33' / 20 cm



Albert
Adrià



61584 Tarta queso AA
1 u / 1,100 kg / 15x26 / 12h / 20 cm
65124 Tarta queso AA
2 u / 1,100 kg / 7x18 / 12h / 20 cm



61582 Tarta de Queso
y Chocolate by AA
1 u / 1100 g / 15x26 / 33' / 20 cm



64162 Tarta queso AA
8 u / 350 g / 6x15 / 12h / 12,5 cm



67583
Plum Cake
Limón by AA
5 u / 415 g / 7x18 / 3h Desc. / 21x5,5 cm



Mangas Cheesecake AA

61789
Manga Cheesecake AA
6 u / 1,200 g / 6x10 / 160' Desc.
220° / 28' Horno



Planchas Precortadas

66254
Plancha Nata y Fresa
(Precortada)
21 u / 1,8 Kg / 6x18
30' porción Desc. / 35x26 cm



66274
Plancha Selva Negra
(Precortada)
21 u / 1,75 Kg / 6x18
4-5 h Desc. / 8,5x4,5 cm



66284
Plancha Tiramisú
(Precortada)
21 u / 1,65 Kg / 6x18
30' porción Desc. / 8,5x4,5 cm



66264
Plancha San Marcos
(Precortada)
21 u / 1,65 Kg / 6x18
30' porción Desc. / 8,5x4,5 cm



66234
Plancha Galletas al Cacao
(Precortada)
21 u / 2,5 Kg / 6x18
2-3 h Desc. / 52x26 cm



66233
Cake Lotus
(Precortada)
21 u / 2 kg / 6x8
120-180' Desc. / 4,6-8,5 cm



66244
Plancha Muerte por Chocolate
(Precortada)
21 u / 1,76 Kg / 6x18
Desc. 30' porción / 8,5 x 4,5 cm

Planchas

16310
Plancha Queso y Fresa
1 u / 1,95 Kg / 6x18
5-6 h Desc. / 33,5x27cm



16322
Plancha Yogur y Frutas del Bosque
1 u / 2,05 Kg / 6x18
4-5 h Desc. / 33,5x27 cm



63400
Plancha Tres Caprichos
1 u / 1,8 Kg / 6x18
4-5 h Desc. / 33,5x27,5 cm



16304
Plancha Selva Negra Classic
1 u / 1,9 Kg / 6x18
4-5 h Desc. / 33,5x27,5 cm



16312
Plancha Limón
1 u / 2210 g / 6x21
360-420' Desc. / 33,5 cm



16317
Plancha Carrot Cake
1 u / 2074 g / 6x21
360-420' Desc. / 33,5 cm



16303
Plancha Tiramisú
1 u / 1,8 Kg / 6x18
5-6 h Desc. / 33,5x27cm



16300
Plancha San Marcos Classic
1 u / 1,8 Kg / 6x18
4-5 h Desc. / 33,5x27,5 cm



67303
Tarta Tiramisú
4 u / 390 g / 6x18
2-3 h Desc. / 16x12,5 cm



67304
Tarta Selva Negra
4 u / 405 g / 6x18
2-3 h Desc. / 16x12,5 cm



67520
Tarta Nata y Fresa
4 u / 485 g / 6x18
2-3 h Desc. / 16x12,5 cm



17319
Tarta Queso y Fresa
4 u / 410 g / 6x18
2-3 h Desc. / 16x12,5 cm



69832
Tarta San Marcos Nata y Trufa
4 u / 430 g / 6x8
3 h Desc. en nevera / 16x15 cm



62025
Tarta Muerte por Chocolate Cuadrada
4 u / 450 g / 6x21
- Desc. / 33,5x27 cm



61250
Brownie con Nueces
48 u / 60 g / 9x18
45' Desc. / 60x60 cm



37585
Cheesecake Frambuesa (Precortada)
1 u / 1,65 kg / 12x14
15 h Desc. / 22,5 cm



18000
Plancha Tarta de Almendras
1 u / 1,28 Kg / 6x18
3 h Desc. / 36x27 cm





Bizcochos

66440
Bizcocho Manzana y Canela
1 u / 1,70 Kg / 6x18
3 h Desc. / **36x27 cm**



66170
Bizcocho al Cacao
1 u / 1,70 Kg / 6x18
3 h Desc. / **35x26 cm**



66270
Bizcocho Carrot Cake
1 u / 1,80 Kg / 6x18
Desc. 3 h / **35x26 cm**



Plum Cakes

67115
Plum Cake Carrot
4 u / 630 g / 7x24
3 h Desc. Tª Ambiente / **21x10 cm**



67116
Plum Cake Mantequilla
4 u / 485 g / 7x24
3 h Desc. Tª Ambiente / **21x10 cm**



Repostería

65320
Surtido Canapés Salados
68 u / 11,5 g / 6x33 / 3-8 h / **3,5 cm**



61782
Collection Pâte au Choux
4 u / 740 g / 8x28 / 3 h Desc.
(1 Bandeja)



61512
Macarons Les Classiques
144 u / 462 g / 8x15 / 3 h Desc. / **2,95 cm**



62200
Repostería Dulce
154 u / 21 g / 6x15 / 6-8 h Desc. / **3,2 cm**



39120
Pastel Mini Surtido
2b x 12 u / 275 g / 12x18 / 50' Desc.



69522
Mini Trenza Almudevar
24 u / 150g / 8x8 / 45' Desc. / **17 cm**



Gama Productos de Temporada

Siempre hemos de estar atentos a las necesidades de nuestros clientes. Y más aún cuando llega el momento de una cita importante para compartir con los suyos. Por ello, cada temporada elaboramos los productos que manda la tradición: roscones, torteles, cocas, buñuelos, tradicionales y listos. Y así cada día resulta más fácil celebrar.



San Valentín

69941
Tartaleta Corazón Tres Caprichos
1 u / 75 g / 6x18 / 30' Desc.



63680
Cookie Corazón
30 u / 45 g / 11x14 / 30-40' Desc.



62684
Dots San Valentín
2 u / 76 g / 8x15 / 30' Desc.



81635
Tartas Yema & Crema Cacao
8u / 75 g / 9x12 / 30' Desc.



62683
Dots San Valentín
36 u / 76 g / 8x15 / 30' Desc.



Navidad

67154
Cookies Árbol Navidad
40 u / 47 g / 11x14 / 30' Desc. / 9,4 cm



67050
Cookie Estrella Navidad
50 u / 40 g / 11x14 / 30-40' Desc.



62855
Dots Navidad
38 u / 88 g / 8x11 / 15-20' Desc.



67537
Árbol Navidad
1 u / 120 g / 6x8 / 30' Desc. / 12x12 cm



67158
Cookie Muñeco Navidad
30 u / 40 g / 11x14 / 30-40' Desc.



62856
Dots Christmas Star
30 p x 2u / 85 g / 6x7 / 30' Desc.



Verano

64158
Dots Verano
36u / 71g / 8x15 / 15-20' Desc.



64159
Dots Verano
36x2 u / 71g / 6x6 / 15-20' Desc.



Cuaresma

40480
Buñuelos de Viento Listos
1,5 kg / 11 g / 8x10 / 30' Desc. / 4,2 cm



00891
Buñuelos de Viento Tradicionales
5 kg / 11,5 g / 8x17 / 30' Desc. / 175º / 5' Horno / 5,2 cm



Halloween

62755
Dots Halloween
36 u / 71 g / 8x15 / 15-20' Desc.



62756
Dots Halloween
36p x 2u / 74 g / 6x7 / 60' Desc.



61915
Tarta Ataúd
8 u / 215 g / 8x15 / 120' Desc. / 16 cm

Fermentar

68040
Tortel con Fruta y Mazapán 335g
Incluye: corona, figura, tarjeta y haba
16 u / 331 g / 8x9
30' Desc. / 60-90' / 170-180°
10-12" Horno / **14 cm**



68050
Tortel con Fruta y Mazapán 600g
Incluye: corona, figura, tarjeta y haba
10 u / 612-617 g / 8x9
30' Desc. / 75-90' Ferm. / 170-180°
12-14" Horno / **19 cm - 20 cm***



68020
Tortel con Fruta sin Mazapán 600g
Incluye: corona, figura, tarjeta y haba
10 u / 612-617 g / 8x9
30' Desc. / 75-90' Ferm. / 170-180°
12-14" Horno / **19 cm - 20 cm***



00887
Tortel con Mazapán y Fruta 900 g
Incluye: corona, figura, tarjeta y haba
7 u / 900 g / 8x9
170-180° / 20-22" Horno / **58 cm**

68060 **Tortel con Fruta y Mazapán 920 g**
Incluye: corona, figura, tarjeta y haba
6 u / 941 g / 8x9 / 30' Desc.
170-180° / 14-16" Horno / **58 cm**



00886
Tortel con Fruta y Mazapán 500g
Incluye: corona, figura, tarjeta y haba
15 u / 512 g / 8x9 / 110-130' Ferm.
170-180° / 15-17" Horno / **19 cm**



Descongelar y Listo

40885
Tortel Mediano Listo
Incluye: caja, corona, figura, tarjeta y haba
6 u / 550 g / 4x6
1,30-2 h Desc. / **26 cm**



40870
Roscón Mini
48 u / 110 g / 8x9
175-185° / 12-14" Horno / **9 cm**



00881
Roscón Pequeño 250 gr
Incluye: corona y figura
26 u / 256 g / 8x9
175-185° / 13-15" Horno / **14 cm**



68025
Roscón Mediano 500 gr
Incluye: corona y figura
10 u / 517 g / 8x12 / 30' Desc.
170° / 15-17" Horno / **19 cm**



40883
Roscón Grande 1 kg
Incluye: corona y figura
6 u / 1 kg / 8x9
170-180° / 18-20" Horno / **56 cm**



Descongelar y Listo

68450
Roscón Pequeño Listo
Incluye: corona y figura
15 u / 250 g / 6x6
1,30-2 h Desc. / **19 cm**



68241
Roscón con Nata Listo
Incluye: caja, corona, figura y tarjeta
6 u / 900 g / 4x6
1,30-2 h Desc. / **27 cm**



68272
Roscón con Trufa Listo
Incluye: caja, corona, figura, tarjeta y haba
6 u / 900 g / 4x6
1,30-2 h Desc. / **27 cm**
Mantequilla



68231
Roscón Mediano Listo
Incluye: caja, corona, figura y tarjeta
6 u / 500 g / 4x6
1,30-2 h Desc. / **27 cm**



68270
Roscón con Trufa Listo
Incluye: caja, corona, figura y tarjeta
6 u / 900 g / 4x6
1,30-2 h Desc. / **27 cm**
Mantequilla



68244
Roscón con Nata Listo
Incluye: caja, corona, figura, tarjeta y haba
6 u / 900 g / 4x6
1,30-2 h Desc. / **27 cm**
Mantequilla



68310
Roscón Grande Listo
Incluye: caja, corona, figura y tarjeta
4 u / 800 g / 4x6
1,30-2 h Desc. / **44 cm**
Mantequilla



68770
Roscón Crema Listo
Incluye: caja, corona, figura y tarjeta
6 u / 900 g / 4x6
1,30-2 h Desc. / **27 cm**
Mantequilla



69050
Roscón Pequeño con Nata Listo
Incluye: caja, corona, figura y tarjeta
6 u / 445 g / 6x6
1,30-2 h Desc. / **19 cm**
Mantequilla





Cocas de San Juan Brioché para Fermentar

24500
**Coca de Brioché
sin Fruta 250g**
30 u / 250 g / 8x7
90-120' Ferm. / 175-185°
12-16' Horno / 27 cm



24450
**Coca de Brioché
sin Fruta 500g**
20 u / 500 g / 8x7
90-120' Ferm. / 175-185°
15-20' Horno / 37 cm



24400
**Coca de Brioché
sin Fruta 1 kg**
10 u / 950 g / 4x9
90-120' Ferm. / 175-185°
15-20' Horno / 45 cm



24350
**Coca de Brioché
con Fruta 250g**
30 u / 282 g / 8x5
90-120' Ferm. / 175-185°
12-16' Horno / 28 cm



24300
**Coca de Brioché
con Fruta 500g**
20 u / 521 g / 8x5
90-120' Ferm. / 175-185°
15-20' Horno / 37 cm



24250
**Coca de Brioché
con Fruta 1 kg**
10 u / 1 kg / 4x9
90-120' Ferm. / 175-185°
15-20' Horno / 45 cm



Cocas de San Juan Brioché Descongelar y Listo

90080
**Coca de Fruta
Mediana Lista**
Incluye Porta Cocas y tarjeta
10 u / 600 g / 4x7
20-30' Desc. / 41 cm



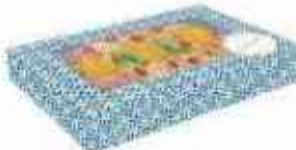
90050
**Coca de Fruta
Grande Lista**
Incluye Porta Cocas
5 u / 1 kg / 4x7
20-30' Desc. / 46 cm



60002
**Coca 2 Cacaos
Mediana Lista**
*Sin Grasas Hidrogenadas /
Sin colorantes artificiales*
60007
**Coca 2 Cacaos
Mediana Lista***
Incluye Porta Cocas
10 u - 6 u* / 620g / 6x6
40' Desc. / 41 cm



90071
**Coca Fruta
Mediana Lista**
En caja individual. Incluye tarjeta
6 u / 600 g / 6x6
20-30' Desc. / 41 cm



90140
**Coca Crema
Mediana Lista**
Incluye Tarjeta
10 u / 670 g / 4x7
41 cm



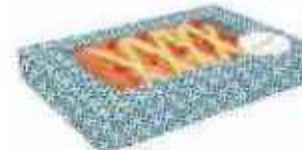
90310
**Coca de Crema
Grande Lista**
Incluye Porta Cocas
5 u / 1 kg / 4x7
20-30' Desc. / 46 cm



90060
**Coca de Fruta
Grande Lista**
En caja individual. Incluye tarjeta
4 u / 1,4 kg / 6x6
30-40' Desc. / 46 cm



90041
**Coca Crema
Mediana Lista**
En caja individual. Incluye tarjeta
6 u / 670 g / 6x6
20-30' Desc. / 41 cm



90010
**Coca Cacao
Mediana Lista**
Incluye Tarjeta
10 u / 650 g / 4x7
20-30' Desc. / 41 cm



60003
**Coca Cheesecake
Mediana Lista**
60008
**Coca Cheesecake
Mediana Lista***
Incluye Porta Cocas
10 u - 6 u* / 615 - 625g* / 6x6
Desc. 40' / 41 cm
Sin Aromas Artificiales



90320
**Coca de Crema
Grande Lista**
En caja individual. Incluye tarjeta
4 u / 1,4 kg / 4x7
20-30' Desc. / 47 cm



90021
**Coca Cacao
Mediana Lista**
En caja individual. Incluye tarjeta
6 u / 650 g / 6x6
20-30' Desc. / 41 cm



Hojaldres para
Hornear



10875
Coca de Chocolate 800 g
7 u / 800 g / 8x16
10' Desc. / 170-175°
16-18' / 37 cm



00879
**Coca de Hojaldre
con Crema 1 kg**
15 u / 1 kg / 8x6 /
20' Desc. / 170-180°
30-35' Horno / 37 cm



00878
**Coca de Hojaldre con Crema
y Cabello de Ángel 1 kg**
15 u / 1 kg / 8x6
20' Desc. / 170-175°
20-30' / 37 cm



00876
**Coca de Hojaldre
con Cabello de Ángel 1 kg**
15 u / 1 kg / 8x6
20' Desc. / 165-175°
20-30' Horno / 37 cm



Gama Retail

Lo fácil, aún más fácil para tus clientes. Seguir las tendencias, adaptarse a las necesidades de los consumidores, ampliar las posibilidades de elegir lo mejor para cada momento. En un entorno cambiante, nuestras especialidades de la familia Retail se adaptan, innovan y crecen cada vez más. Prácticas, asequibles y con una excelente relación calidad / precio, sin renunciar al sabor.

Cuanto más fácil lo hacemos, mejor sabe

Dry Multi Packs

Cristallino Bread

Cristallino
100% NATURAL

87476
Burger Cristallino
24p x 4u / 200 g / 4x7



69865
Burger Cristallino
(Preconado)
10 x 6 u / 450 g / 4x8
Desc. 20-30' / 11,5 cm
Clean Label / Masa Madre / 100% Natural / Aceite de Oliva



63446
Media Baguette Cristallino
16 x 2 u / 170 g / 4x14
Desc. 20-40' / 25 cm
Clean Label / Masa Madre / 100% Natural / Vegano / Aceite de Oliva



64974
Cristallino Tradicional
12p x 2 u / 350 g / 4x7



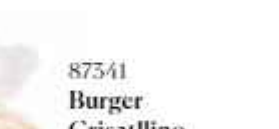
61975
Bagel Cristallino
14 p x 4 u / 220 g / 4x8
30' Desc.
Clean Label / Masa Madre
100% Natural / Aceite de Oliva



67522
Cristallino Ciabatta
28p x 2 u / 190 g
4x14 / 50' / 15 cm
Clean Label / 100% Natural
Aceite de Oliva



65405
Burger Cuadrada Gouda
28p x 2 u / 95 g / 4x10
25' Desc. / 11 cm
Masa Madre / Aceite de Oliva



87341
Burger Crisatlino
(Preconado)
15p x 4 u / 300 g / 4x14
20-30' Desc. / 11,5 cm
Clean Label / Vegano



80045
Burger 100 % Integral Realfooding
14p x 4 u / 300 g / 4x8

87475
Bagel Cristallino Cereales (Preconado)
14p x 4 u / 300 g / 4x8
30' Desc. / 11,5 cm
100% Natural / Aceite de Oliva



60032
Burger Ciabatta Cristallino Cerveza
28p x 2 u / 196 g
4x8 / 40-50' / 15 cm
Clean Label / 100% Natural
Aceite de Oliva



60996
Pan Cristallino 50% Integral
14p x 6 u / 300 g / 4x11
30' Desc. / 12,5 cm
Clean Label / Masa Madre
100% Natural / Vegano
Aceite de Oliva



87472
Bagel Cristallino Semiwholegrain (Preconado)
14 p x 4 u / Desc. 20-25'
4x8 / 30' Desc.
Clean Label / 100% Natural Vegano
Aceite de Oliva



60036
Cristallino Ciabatta Kornspitz
28p x 2 u / 186 g / 4x8
20-40' Desc. / 12cm



64657
Ciabatta Cristallino
24p x 4 u / 190 g / 4x14
25' Desc. / 12cm



64965
Pan Crisatlino
(Preconado)
6p x 6 u / 300 g / 8x11
30' Desc. / 12,5 cm
Clean Label / Masa Madre
100% Natural / Vegano
Aceite de Oliva



84524
Cristallino Integral Realfooding
20p x 4 u / 200 g
4x11 / 12h Desc. / 20 cm
Aceite de Oliva / CleanLabel / Fuente de Fibra Contiene Masa Madre / 100% Natural



Lineal Seco

Panes Soft

65541
**Pan de Molde
Semillas y Cereales**
10p x 8 u / 400 g / 12x8
60' Desc. / **19 cm**
Clean Label / Masa Madre



65542
**Pan de Molde
Tres Espeltas**
10p x 8 u / 400 g / 12x8
60' Desc. / **19 cm**
Clean Label / Masa Madre



64564
**Pan Campestre
Rebanado**
12 x 8 u / 400 g / 12x8
60' Desc.



65543
**Pan de Molde Alto
en Proteínas Rebanado**
10p x 8 u / 400 g / 12x8
60' Desc.
Clean Label / Masa Madre
100% Natural



65546
**Pan de Molde
Blanco Rebanado**
10p x 8 u / 400 g / 12x8
60' Desc. / **19 cm**
Clean Label / Masa Madre



67751
**Pan de Molde
Brioche**
12 x 8 u / 400 g / 12x8
60' Desc.
Clean Label / Masa Madre



65485
Burger Brioche
12p x 4 u / 256 g
4x14 / 20-30' Desc.
Elaborado con Mantequilla



61995
Brioche Bagel
12p x 4 u / 175 g
4x8 / 20-25' Desc.
Elaborado con Mantequilla



88455
Brioche Burger Bun
14px x 4 u / 256 g
4x8 / 30' Desc.



Lineal Seco

Pan Blanco

61229 Bijoux
80 u / 55 g / 4x7
20-25' Desc. / **10,5 cm**



Lineal Seco

Tradicional

65231
**Hogaza Cereales
Maestra**
10 u / 470 g / 4x10
15' Desc. / **27 cm**



65221
**Hogaza Clásica
Maestra**
10 u / 470 g / 4x10
15' Desc. / **27 cm**



Lineal Seco

Pan Mollete

65800
Mollete
16px x 4 u / 360 g / 6x7
25' Desc. / **12,5 cm**



61345
**Tahona Viena
Fully Baked**
15p x 6 u / 402 g / 6x7
35' Desc. / **9 cm**



68835
Mollete Proteico
16p x 4 u / 360 g / 6x7
25' Desc. / **15,5 cm**



68845
Mollete Integral
16px x 4 u / 370 g / 6x7
25' Desc. / **12,5 cm**



67159
Mollete Cereales
16px x 4 u / 372 g / 6x7
25' Desc. / **11,1 cm**



Lineal Seco

Panes Especiales



65845
Mickey Panecillo
15 px x 4 u / 260 g / 8x8
20' Desc. / **8,5 cm**
Sin Grasas / Sin Colorantes
Sin Aromas / Sin Conservantes

85560
Dots Sugar
8px x 4 u / 208 g / 8x14
90° Desc. / **9,5 cm**



85115
PackDots Sugar
8px x 4 u / 49 g / 6x14
90° Desc. / **9,5 cm**



85570
Dots Bombón
8px x 4 u / 208 g / 8x14
90° Desc. / **9,5 cm**



82929
Dark Deco Filled Dots
8px x 4 u / 75 g / 6x6
30° Desc. / **9,5 cm**



67591
Dots Blanco y Negro
8px x 4 u / 74 g / 6x15
90° Desc. / **9,5 cm**



61265
Berlina Bombón
36px x 2 u / 58 g / 6x5
45° Desc. / **9,2 cm**



64526
Dots Pink
56x2 / 108 g / 6x6
20° Desc. / **9,5 cm**



64527
Dots Black & White
56x2 / 112 g / 6x6
20° Desc. / **7,1 cm**



02026
Dots Pack Individual Michoc
60px1u / 49 - 55g / 4x15
15-20° Desc. / **9,5 cm**



83152
Dots Rainbow
18p x 4u / 176 g / 8x11
20° Desc. / **9,5 cm**



61217
Dots Party
72 u / 144 g / 6x6
20° Desc. / **9,5 cm**



87005
MixBox Sucre
5b x 12u / 110 g / 8x7
15-20° Desc. / **9,5 cm**



89005
MixBox Negrito
5b x 12u / 720 g / 8x7
15-20° Desc. / **9,5 cm**

69422
Trenza Almudevar
8u/540g/4x14
45° Desc. / **55 cm**



67121
Cremadet Escribà
25px x 2 u / 55 g / 8x9
40° Desc. / **8 cm**
Sin Colorantes / Sin Conservantes
Mantequilla



XES45006
Nutella® Muffin
24px2u / 172 g / 10x5
120° Desc. / **6,8 cm**



82769
Croissants Realfooding
20px1u / 136 g / 4x12
30-40° Desc. / **18,5 cm**



82759
Madalenas Realfooding
1px2u / 140 g / 8x12
45° Desc. / **8 cm**



83759
Galletas Realfooding
30px2u / 120 g / 8x15
45° Desc. / **8,5 cm**



Pastelería

Envase Individual



89543
Triángulo Cake Lotus Biscoff
12 bl / 75 g / 12x12
120° Desc. / **5,4 cm**



89544
Triángulo Muerte por Chocolate
12 bl / 65 g / 12x12
120° Desc. / **5,4 cm**

Dots & PopDots



61935
Dots Nocilla®
Duo Bla/Neg
25p x 2u / 70 g / 6x6
50' Desc. / **9,5 cm**
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes/ Sin Grasas
Hidrogenadas



62175
Dots Nocilla® Pack
25p x 2u / 144 g / 6x6
50' Desc. / **9,5 cm**



61565
Dots Kit Kat®
Individual *
69758
Dots Kit Kat®
Individual
Dual Flowpack**
60 px 1u / 75 g / 4x15
50' Desc. / **9,5 cm**



61546
Dots Hecho
con Kit Kat®
25p x 2u / 146 g / 6x6
20' Desc. / **9,5 cm**



69818
Pop Dots
Kit Kat®
16p x 8u / 22 g / 8x11
20' Desc. / **4,6 cm**
Sin Colorantes Artificiales



61555
Kit Kat Box
12p x 4u / 276 g / 4x16
50' Desc. / **9,5 cm**



62805
Pop Dots
Chupa Chups
16p x 8u / 168 g / 8x11
15-20' Desc. / **4,2 cm**
Sin Aromas Artificiales/ Sin
Colorantes Artificiales/ Sin
Conservantes/ Sin Grasas
Hidrogenadas

Bollería Salada



65975
Empanadilla de Atún Cocida
2u / 115 g / 8x9
120-180' Desc. / **12,15x19,5 cm**



18800
Empanadilla de Atún Cocida
10px1u / 750 g / 6x10
150-180' Desc. / **19x29 cm**



90088
Empanada Refrigerada
O Forno Galego Atún
4u / 450 g / 15x12
20-30' Desc. / **19 cm**



90089
Empanada Refrigerada
O Forno Galego Carne
4u / 450 g / 15x12
20-30' Desc. / **19 cm**

Lineal Congelado

Pizzas



89167
**Base Pizza Fina
 Integral Realfooding**
 12b x 2u / 390 g / 6x8
 190-200º / 9-12 Horno / 27 cm



89182
**Pizza Integral
 Pollo y Verduras Realfooding**
 10u / 390 g / 6x8
 190-200º / 9-12 Horno / 27 cm



89181
**Pizza Integral
 Jamón Cocido Realfooding**
 6u / 390 g / 6x19
 190-200º / 9-12 Horno / 27 cm

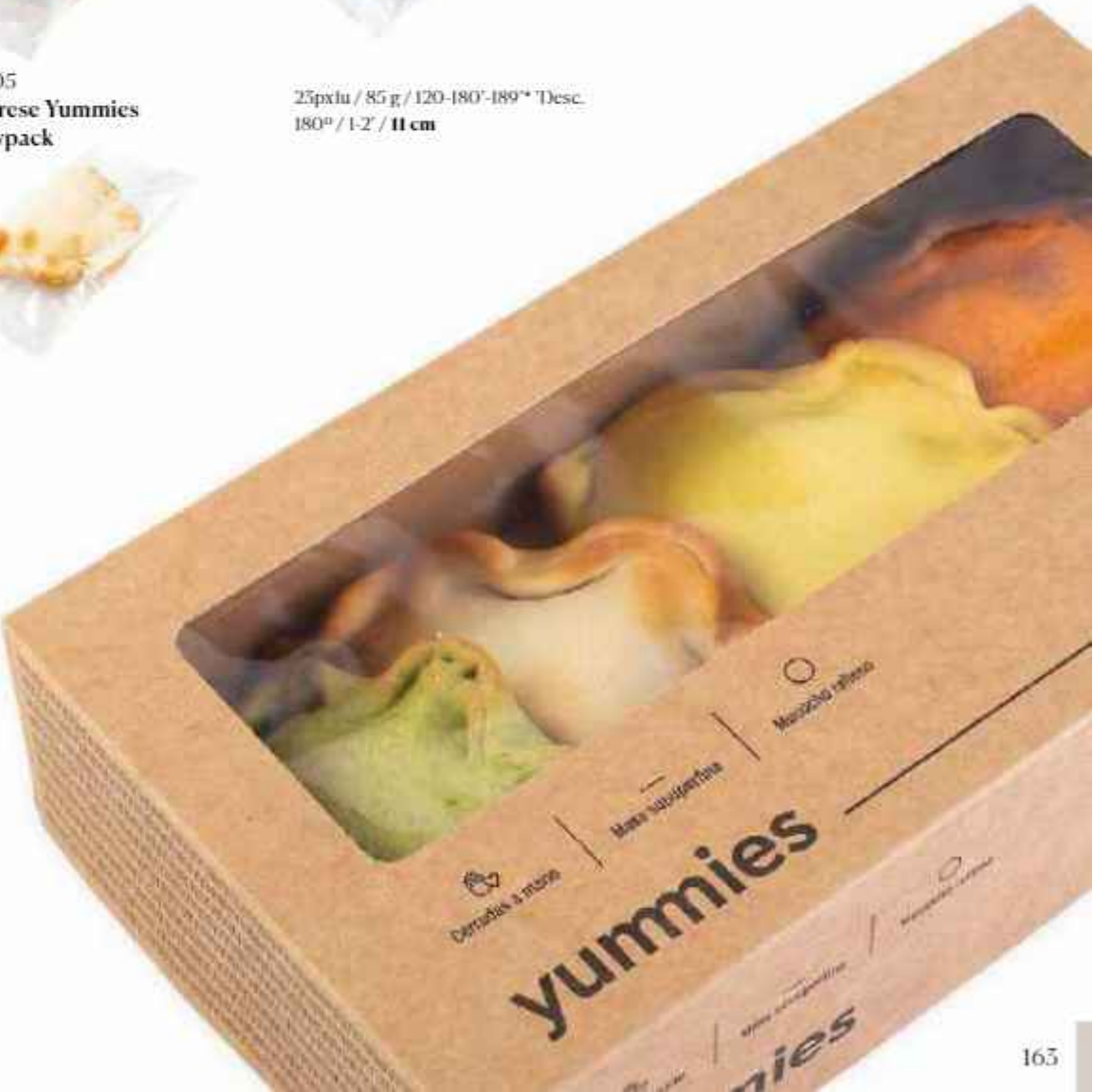


89180
**Pizza Integral
 Queso y Cebolla Realfooding**
 6u / 425 g / 6x8
 190-200º / 9-12 Horno / 27 cm

Yummies



25px1u / 85 g / 120-180°-189° Desc.
 180º / 1-2' / 11 cm



Koama

Con productos de una calidad excelente, nuestros chefs y el equipo de I+D trabajan las recetas de platos preparados, para ofrecer las mejores propuestas gastronómicas a las cocinas más exigentes. Platos pasteurizados, envasados y ultracongelados, pensados por y para los profesionales con un objetivo claro: nunca renunciar al sabor, rentabilizando al máximo las propuestas.

Innovación + Precio estable + Reducción de almacenamiento + Tiempo = Reducción de costes

Aperitivos

Croquetas

Croquetas 6 bolsas / 23 u / 20* / 23 g / 10x11



20008*
Croqueta
de Jamón
Ibérico



67690*
Croqueta
de Boletus



90055*
Croqueta
de Espinacas



63700
Croqueta
de Pollo
y Jamón
Serrano



67280
Croqueta
de Bacalao



92001
Croqueta
de Queso
Ahumado



92009
Croqueta
de Chorizo
Ibérico



90028
Croqueta
de Pulpo
a Feira



63720
Croqueta
de Bacon y Plátano
de Canarias



67550
Croqueta
de Merluza
y Alga Codium



90087
Croqueta
de Cochinillo

Horno

Croquetas

Croquetas para Hornear 6 bolsas / 23 u / 450 g / 10x11 / 200º / 5-6' Horno



60705
Croqueta
para Horno
Jamón Ibérico



La croqueta

Por el Chef Jubany

68321
Croquetas Asado Jubany
(4bx14u) / 56 u / 40 g / 18x8
180º / 2-3' Horno / 5 cm



68322
Croquetas Chorizo Jubany
(4bx14u) / 56 u / 40 g / 18x8
180º / 2-3' Horno / 5 cm



68323
Croquetas Jamón Jubany
(4bx14u) / 56 u / 40 g / 18x8
180º / 2-3' Horno / 5 cm



68324
Croquetas Setas Jubany
(4bx14u) / 56 u / 40 g / 18x8
180º / 2-3' Horno / 5 cm



Aperitivos

Cremas

90034
**Crema de Calabacín
y Mascarpone**
16 u / 200 g / 10x11
90-100° / 10-12° Horno



99624
Crema de Bogavante
16 u / 200 g / 10x11
90-100° / 10-12° Horno



Aperitivos

Un Bocado

92011
**Mini Tatin
Manzana y Foie**
(3 bolsas / 28u) 600g
10x11



92012
**Mini Tatin Rabo
Pimiento Asado**
(3 bolsas / 28u) 700g
10x11



Aperitivos

Con Palo

20004
**Langostino
con Pan Japonés**
10 bolsas / 15 u
250 g / 10x11



92007
**Langostino en
Tempura Negra**
8 bolsas / 15 u
250 g / 10x11



92002
**Piruleta Queso Cabra
y Confitura Tomate**
7 bolsas / 20 u
11 g / 10x11



90075
**Espiral de Langostino
con Coco y Curry**
10 bolsas / 12 u
20 g / 10x11



90019
**Espiral de Langostino
y Kimchi**
10 bolsas / 14 u
250 g / 10x11



92025
**Piruleta de Cordero
Crujiente**
7 bolsas / 18 u
11 g / 10x11



92006
**Brocheta 100%
Pechuga de Pollo**
6 bolsas / 15 u
25 g / 10x11



Aperitivos

Gyozas

90077
**Gyoza de Cerdo
y Setas Shiitake**
(16 bolsas / 6 u) 20g
10x11



90078
**Gyoza de Merluza
y Langostinos**
(16 bolsas / 6 u) 20g
10x11



Burgers

69019
**Hamburguesa
de Vacuno y Cebolla
Caramelizada**
(12 bolsas / 2u) 250g / 10x11



90014
**Hamburguesa
de Black Angus**
(12 bolsas / 2u) 250g / 10x11



90079
**Hamburguesa
de Pollo de Corral**
(12 bolsas / 2u) 250g / 10x11



90015
**Hamburguesa
de Buey de Kobe**
(12 bolsas / 2u) 250g / 10x11



90017
**Hamburguesa
de Ternera Ecológica**
(12 bolsas / 2u) 250g / 10x11
Clean Label



91010
**Hamburguesa
Lomo de Atún
en Dados**
(12 bolsas / 2u) 250g / 10x11



Principales Rulos



69001
Rulo de Rabo de Vacuno
3 u / 1000 g / 10x11 / 12-14 h Desc.



90062
**Pies de Cerdo
Rellenos de Setas**
3,6 u / 150 g / 10x11 / 9 h Desc.
90°-100° / 12-15° Horno



90005
Carrillera de Ternera
3 u / 1000 g / 10x11 / 12 h Desc.
160°-180° / 8-10° Horno

Principales Terrinas

69016
Terrina de Lechazo
4 u / 1000 g / 10x11
18 h Desc. / 160° / 8° Horno



Principales Pollo Hilado

69309
Pollo Hilado
8 u / 500 g / 10x11 / 6-8 h Desc.



Principales Piezas Enteras



90067
Lacon Deshuesado
4,4 kg / 2200 g
10x11 / 6-8 h Desc.



90068
**Jarrete de Ternera
con Hueso**
2,8 u / 1400 g / 10x11
20 h Desc. / 180-190° / 25-30° Horno



69024
Codillo de Cerdo
8 u / 420 g / 10x11
15 h Desc. / 160° / 15-20° Horno

Friart
**Pastas
& Arroces**

73801
Risotto ai Funghi
12 u / 300 g / 9x15
900 W / 6' micro / 1



Friart
Carnes

71230
Escalopines de Pechuga de Pollo
107 u / 2 kg / 14x9
900 W / 2-3' micro / 1



65121
Pechuga Pollo Braseado Cajun
5 u / 1,2 kg / 6x10
1440' Desc.



Friart
Tapas

73504
Alitas de Pollo Barbacoa
5 kg / caja / 1 kg | bolsa / 8x12
900 W / 1' micro / 1
Clean Label



Friart
Caprichos

60311
Tortilla de Patatas
10 u / 800 g / 8x11
900 W / 6-8' micro / 1



74590
Tortilla Campera
5 u / 1,2 Kg / 12x9
900 W / 6-8' micro / 1



74580
Tortilla de Patatas con Cebolla
5 u / 1,2 Kg / 12x10
900 W / 5' micro / 1



60300
Placa de Tortilla
20 u / 750 g / 8x6
900 W / 6-8' micro / 1
Clean Label, Vegano, Sin Lactosa



65600
Huevo Duro en Barra
10 u / 500 g / 15x19
850 W / 7-8' micro / 1
Clean Label



*Todos los tiempos de regeneración están calculados para productos recién sacados del congelador.

/ Descongelar 12h. en nevera.

The logo for TGB The Good Burger is a circular emblem. It features the letters 'TGB' in a large, bold, sans-serif font. The 'T' and 'B' are white, while the 'G' is a bright yellow. Below 'TGB', the words 'THE GOOD BURGER' are written in a smaller, white, sans-serif font, with 'THE' and 'BURGER' in white and 'GOOD' in yellow. The entire logo is set against a dark, circular background.

Delicioso / versátil / Nutritivo

101125
Heura Bocados Originales
1u / 2,5 kg / 10 x 12



101725
Heura Bocados Mediterráneos
1 u / 2,5 kg / 10 x 12



102125
Tiras Originales
1 u / 2,5 kg / 10 x 12



Heura®

La nueva era
de la carne es vegetal

Delicioso

Una succulenta y sabrosa experiencia gastronómica de texturas carnosas y mordiscos sorprendentes

Versátil

Super fácil de cocinar:
lo puedes hacer al grill. Hornear
o dorar en una sartén y añadir
en tus platos favoritos.

Nutritivo

Contiene 2 veces más proteína
que el huevo. 4 veces más hierro
que en un plato de espinacas
y 6 veces más fibra que el tofu.

Kentes

Gama Kentes

Claro. No puede faltar en nuestra gama de productos una selección de listos para probar. Pensados y preparados con ingredientes de calidad cuidadosamente seleccionados. Sandwiches, bocadillos, burgers, rodados, wraps o pizzas, fáciles de preparar, sin renunciar a sus texturas y sabor original.

Pizzas Napolitanas

61244
Pizza Clásica Champiñones y Trufa
6 u / 435 g / 6x9
180° / 9-11° Horno / 27 cm
Masa Madre



61242
Pizza Cinco Quesos
6 u / 425 g / 6x9
180° / 9-11° Horno / 27 cm
Masa Madre



67255
Pizza Clásica Barbacoa
6 u / 490 g / 6x9
180-185° / 9-11° Horno / 27 cm
Masa Madre



67541
Base Pizza Sin Tomate
8 u / 200 g / 6x8
180° / -° Horno / 27 cm

61248
Base Pizza Clásica Sin Tomate
6 u / 200 g / 6x9
180° / -° Horno / 27 cm



67275
Pizza Clásica Margarita
6 u / 390 g / 6x9
180-185° / 9-11° Horno / 27 cm
Masa Madre



67265
Pizza Clásica Caprese
6 u / 455 g / 6x9
180-185° / 9-11° Horno / 27 cm
Masa Madre



61246
Pizza Clásica Jamón y Queso
6 u / 410 g / 6x9
180° / 9-11° Horno / 27 cm
Masa Madre



62671
Pizza Fina Con Tomate
6 u / 200 g / 6x9
220-225° / 7-9° Horno / 27 cm
Masa Madre



Pizzas Finas

66115
Pizza Fina Margarita
6 u / 265 g / 6x13
180° / 7-9° Horno / 27 cm
Masa Madre / Vegano



66586
Pizza Fina 4 Quesos
6 u / 340 g / 6x13
180° / 7-9° Horno / 27 cm
Masa Madre



66581
Pizza Fina Atún
6 u / 320 g / 6x13
180° / 7-9° Horno / 27 cm
Masa Madre



66589
Pizza Fina Vegana
6 u / 330 g / 6x11
180° / 7-9° Horno / 27 cm
Masa Madre



67652
Pizza Fina con Tomate
6 u / 150 g / 6x13
180° / 7-9° Horno / 27 cm
Masa Madre



66582
Pizza Fina Bacon y Champiñón Portobello
6 u / 345 g / 6x13
180° / 7-9° Horno / 27 cm
Masa Madre



66583
Pizza Fina Barbacoa
6 u / 375 g / 6x13
180° / 7-9° Horno / 27 cm
Masa Madre



66571
Pizza Fina Pepperoni
6 u / 305 g / 6x13
180° / 7-9° Horno / 27 cm
Masa Madre



66587
Pizza Fina Jamón Cocido y Cheddar
6 u / 305 g / 6x13
180° / 7-9° Horno / 27 cm
Masa Madre



Pizzas Mini

66392
**Mini Pizza Atún
y Aceitunas**
24 u / 135 g / 6x8
180° / 7-9° Horno / 15 cm



66393
**Mini Pizza Bacon
y Queso Cheddar**
24 u / 140 g / 6x8
180° / 7-9° Horno / 15 cm



66396
**Mini Pizza Jamón
Cocido**
24 u / 140 g / 6x8
180° / 7-9° Horno / 15 cm



66394
Mini Pizza 4 Quesos
24 u / 120 g / 6x8
180° / 7-9° Horno / 15 cm



Pizzas Al Corte

65348
Pizza 4 Quesos
6 u / 1000 g / 6x9
180° / 14° Horno / 30x40 cm



65343
Pizza Barbacoa
6 u / 1000 g / 6x9
180° / 14° Horno / 30x40 cm



65344
**Pizza Carbonara
con Tartufata**
6 u / 1150 g / 6x9
180° / 14° Horno / 30x40 cm



65347
**Pizza Pollo
con Verduras**
6 u / 1150 g / 6x9
180° / 14° Horno / 30x40 cm



65346
**Pizza Jamón y Queso
y Champiñón Portobello**
6 u / 1150 g / 6x9
180° / 14° Horno / 30x40 cm



64975
Pizza Rústica 60x20
9 u / 570 g / 6x9
180° / 7° Horno / 20x60 cm



Pizzas Baguette

Pan Pizza

60301
Pan Pizza Queso
20 u / 135 g / 11x8
60° Desc. / 180°
5° Horno / 22 cm
Masa Madre



60302
**Pan Pizza
Vegetal y Queso**
20 u / 130 g / 11x8
60° Desc. / 180°
5° Horno / 22 cm
Masa Madre



60303
**Pan Pizza
Mixto**
20 u / 135 g / 11x8
60° Desc. / 180°
5° Horno / 22 cm
Masa Madre



Rustic Pizza

60315
Rustic Pizza Yorkeso
20 u / 135 g / 8x11
60° Desc. / 200°
5° Horno / 24 cm
Masa Madre / Vegano



60345
Rustic Pizza Atún
20 u / 180 g / 8x11
60° Desc. / 180°
5° Horno / 24 cm
Masa Madre / Vegano



60385
Rustic Pizza Vegana
20 u / 170 g / 8x11
60° Desc. / 200°
5° Horno / 24 cm
Masa Madre / Vegano



Cristal Pizza

60425
Cristal Pizza 4 Quesos
30 u / 90 g / 8x11
Desc. 60° / 180°
5° / 22 cm
Masa Madre / Vegano



60485
Cristal Pizza Vegana
30 u / 103 g / 11x8
60° Desc. / 180°
5° Horno / 22 cm
Masa Madre / Vegano



Bocadillos

90265
**Bocadillo Jamón Curado
y Queso Brie**
15 u / 205 g / 8x9
2-3 h Desc. / 190-210°
4-5' Horno / 24x8 cm



10100
**Bocadillo Atún
con Pimientos**
15 u / 275 g / 8x9
2-3 h Desc. / 190-210°
2-3' Horno / 24x8 cm



67940
**Bocadillo Lomo
Braseado y Queso**
15 u / 225 g / 8x9
3-4 h Desc. / 190-210°
5-6' Horno / 24x8 cm



84791
**Bocadillo Pollo
y Queso**
15 u / 280 g / 8x9
2-3 h Desc. / 190-210°
5-6' Horno / 24x8 cm



68720
**Bocadillo Jamón
y Queso**
15 u / 225 g / 8x9
2-3 h Desc. / 190-210°
5-6' Horno / 24x8 cm



80024
**Bocadillo Bacon
y Queso**
15 u / 235 g / 8x9
2-3 h Desc. / 190-210°
5-6' Horno / 24x8 cm



87861
**Bocadillo Jamón Curado
con Tomate**
15 u / 235 g / 8x9
3-4 h Desc. / 190-210°
2-3' Horno / 24x8 cm



86920
**Bocadillo Tortilla
de Patata**
15 u / 315 g / 8x9
2-3 h Desc. / 190-210°
5-6' Horno / 24x8 cm



90007
**Bocadillo Sandwich
Mixto**
39 u / 155 g / 8x9
24 h Desc.



Kentes



Gama Merchandising

Nuestros productos son la mejor carta de presentación. Y esto es algo que nunca deberíamos olvidar desde el momento en que los mostramos en nuestros expositores hasta cuando los preparamos para llevar. Tenemos a tu disposición bolsas, cajas, papel para envolver, etc, con diseños que trabajan por una imagen de marca cada vez mejor.

Una buena presentación,
sabe mejor

Merchandising

66307
Caja PopDots Logo
250 u / 2 kg



69347
Caja Kraft Prime Dots



64424
Cajita 3 Dots
300 u



65026
Bolsa Kraft
Dots



67172
Bolsa Pan Barra
y Baguette
300 u



67784
Bolsa Pan Hogaza
300 u



62584
Caja Croquetas



Visual

60065
Dots® Premium Display
26 cm x 39 cm x 24 cm



67851
Dots® Tray
21 cm x 25 cm x 50 cm



24011
Dots® Display
50 cm x 50 cm x 20 cm



60068
Small Dots® Floor Stand
146 cm x 26 cm x 21 cm



60352
Big Dots® Floor Stand
146 cm x 65 cm x 36 cm



60353
Verde

60354
Morado

60356
Amarillo

60357
Rosa

60358
Rojo



Dots® Floor Stand
146 cm x 65 cm x 36 cm

60541
Display
Mickey Mouse
146 cm x 26 cm x 21 cm

