



PASIÓN POR EL PAN



Panusa

innovation & healthy bakery

since 1900



c/ Río Pisueña, s/n (Pol. Ind. Candina)
39011 Santander | Cantabria
SPAIN

T. (+34) 942 335 708
Fax (+34) 942 333 298

www.panusa.es
comercial@panusa.es

 [panusa_pasionporelpan](https://www.instagram.com/panusa_pasionporelpan)

Grupo
PanStar



*Este es el resultado de nuestra ilusión diaria,
nuestro amor por lo que hacemos...
que... tras muchos años de dedicación y esfuerzo...
continúa siendo nuestra pasión.*

Siempre comprometidos contigo.

Panadería

PASIÓN POR EL PAN

Somos la cuarta generación de nuestra familia que elabora pan diariamente, respetando los procesos tradicionales que utilizaban nuestros bisabuelos y que proporcionan aromas y sabores únicos, conseguidos mediante larguísimo reposos y fermentaciones, que dan como resultado, una amplia gama de panes Premium.

Siempre con la innovación saludable como reto, pero preservando la esencia del producto que tanto amamos y comprometidos en satisfacer las necesidades de nuestro cliente con asesoramiento personalizado.

Pero sobre todo... con "*Pasión por el pan*"; disfrutamos con lo que hacemos, compartimos la ilusión que nos han inculcado desde pequeños respetando al máximo este alimento milenario, nuestro entorno y agradeciendo todos los días la confianza que depositan en nosotros nuestros clientes.



		
Unds. / Caja Units / Box	Peso congelado Precooked weight	Cajas Palet / Capas Boxes Pallet / Layer
		
Tiempo descongelar Thawing time	Temperatura Temperature	Tiempo cocción Baking time



*Gran Sabor
Premium*

LARGA FERMENTACIÓN



542 **PAN FRANCÉS**
French loaf



745 **PAN PROVENZAL**
Provenzal loaf



839 **PAN BOGAVANTE**
Lobster loaf



885 **PAN PARÍS**
Paris loaf



356 **PARISIEN**
Parisien



*Gran Sabor
Premium*

LARGA FERMENTACIÓN



FERMENTACIÓN EN FRÍO
+ sabor & + crujiente

542	20	270	36 (6x6)	15-20	175°-185°	18-23 min
745	30	260	28 (4x7)	15-20	175°-185°	18-23 min
839	22	350	28 (4x7)	15-20	175°-185°	23-28 min
885	22	350	28 (4x7)	15-20	175°-185°	23-28 min
356	28	280	28 (4x7)	15-20	175°-185°	18-23 min
227	25	250	30 (6x5)	15-20	175°-185°	18-23 min
228	30	260	28 (4x7)	15-20	175°-185°	18-23 min

227 **CRUJIENTE 250 gr.**
Crunchy 250 gr.



228 **CRUJIENTE LARGO 260 gr.**
Long crunchy 260 gr.





Horno de Piedra

PANES CON SOLERA





220
ARTESANO (Barra gallega)
Country style loaf



570
PAN DE ESPELTA 80%
Spelt bread 80%



301
HOGAZA CON SARRACERO 3%
Buckwheat 3% stone oven loaf



344
PAN DE SANTIAGO (Pasiego)
Mountain loaf



406
HOGAZA DE HORREO
Horreo stone oven loaf



686
HOGAZA CON SEMILLA DE CHÍA 7,3%
Chia seeds 7,3% stone oven loaf



863
PAN DE PUEBLO
Country bread



201
PAN DE COSECHA
Harvest bread



407
HOGAZA PASAS SULTANAS 9% Y NUECES 9%
Raisins 9% and walnuts 9% stone Oven Loaf



409
HOGAZA DE ESPELTA 100% Y SEMILLAS
100 % spelt and seeds stone oven loaf



	📦	🍞	🏠	🔥	🌡️	🕒
220	20	270	36 (6x6)	15-20	175°-185°	18-23 min
570	30	230	28 (4x7)	15-20	175°-185°	18-23 min
301	13	550	30 (6x5)	15-20	175°-185°	35-40 min
344	18	315	36 (6x6)	15-20	175°-185°	23-28 min
406	13	300	48 (8x6)	15-20	175°-185°	25-30 min
686	13	300	48 (8x6)	15-20	175°-185°	25-30 min
863	11	900	28 (4x7)	15-20	175°-185°	35-40 min
201	25	230	28 (4x7)	15-20	175°-185°	18-23 min
407	13	300	48 (8x6)	15-20	175°-185°	25-30 min
409	13	300	48 (8x6)	15-20	175°-185°	25-30 min

Panes Rústicos

AUTÉNTICO SABOR DE ANTAÑO

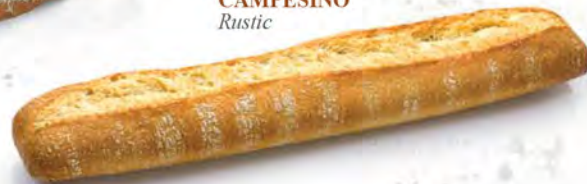




440 PAN DEL NORTE
Handmade north bread



206 CAMPESINO
Rustic



492 BARRA RÚSTICA DEL DÍA
Rustic daily loaf



444 BARRA TRADICIÓN CAMPESINA
Tradition loaf rustic



303 PAN SERRANO
Hillbily loaf



381 TALLO
Stalk



844 SUPREMA PASIÓN
Passion supreme



441 BARRA HOGAREÑA
Homely loaf



355 PAN DE SIEMBRA CON MAIZ 2,4%
Seedtime bread with corn 2,4%



859 SUPREMA BARRA
Supreme loaf



835 SUPREMA YODADA
Iodized supreme



440	20	300	30 (6x5)	15-20	175°-185°	23-28 min
206	22	260	30 (6x5)	15-20	175°-185°	18-23 min
492	28	210	30 (6x5)	15-20	175°-185°	18-23 min
444	22	300	28 (4x7)	15-20	175°-185°	23-28 min
303	20	260	36 (6x6)	15-20	175°-185°	18-23 min
381	25	320	28 (4x7)	15-20	175°-185°	23-28 min
844	35	230	28 (4x7)	15-20	175°-185°	18-23 min
441	25	270	30 (6x5)	15-20	175°-185°	18-23 min
355	35	240	28 (4x7)	15-20	175°-185°	18-23 min
859	24	240	30 (6x5)	15-20	175°-185°	18-23 min
835	25	260	28 (4x7)	15-20	175°-185°	18-23 min

222 **CASTELLANO**
Castilian loaf



438 **BARRA CHAPELA** 230 gr.
Chapela loaf 230 gr.



223 **GALLOFÍN** (Pan suave)
Gallofin loaf



224 **ESPIGA**
Spike loaf



200 **BAGUETTE**
Baguette



778 **PAN** 260 gr.
Loaf 260 gr.



366 **PAN COLON MEDIANO**
Medium colon bread



239 **BARRA** 350 gr.
Loaf 350 gr.



237 **BAGUETTE INTEGRAL**
(Elaborado con harina integral 22%)
Wholemeal baguette made
with integral flour 22%



225 **PAN CAÑADA** (Barra Cuadrados)
Crossed loaf



336 **BAGUETTE PLUS**
Plus baguette



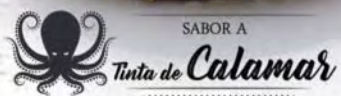
222	22	290	30 (6x5)	15-20	175°-185°	18-23 min
438	32	230	28 (4x7)	15-20	175°-185°	18-23 min
223	20	265	36 (6x6)	15-20	175°-185°	18-23 min
224	20	265	36 (6x6)	15-20	175°-185°	18-23 min
200	35	230	28 (4x7)	15-20	175°-185°	18-23 min
778	25	260	30 (6x5)	15-20	175°-185°	18-23 min
366	22	345	28 (4x7)	15-20	175°-185°	23-28 min
239	20	350	28 (4x7)	15-20	175°-185°	23-28 min
237	35	230	28 (4x7)	15-20	175°-185°	18-23 min
225	20	265	36 (6x6)	15-20	175°-185°	18-23 min
336	30	280	28 (4x7)	15-20	175°-185°	18-23 min

Panes de Pincho

DESCUBRE EL CHEF
QUE LLEVAS DENTRO



643
HAPPY BUNS NEGRO
Black happy buns



644
HAPPY BUNS AMARILLO
Yellow happy buns



592
HAPPY BUNS
Happy buns



645
HAPPY BUNS ROJO
Red happy buns



642
HAPPY BUNS VERDE
Green happy buns



	📦	🍰	🏠	🔥	🌡️ °C	🕒
643	50	40	120 (8x15)	15-20	NO	NO
644	50	40	120 (8x15)	15-20	NO	NO
592	70	35	80 (8x10)	15-20	NO	NO
645	50	40	120 (8x15)	15-20	NO	NO
642	50	40	120 (8x15)	15-20	NO	NO
388	72	40	80 (8x10)	15-20	NO	NO

388
SURTIDO HAPPY BUNS
Assortment happy buns





EXPRESS 799
JOSELITO EXPRESS
Joselito espress



245
MEDIA FLAUTA ANCHA
Demi flute



236
PULGA LARGA
Small long roll



380
PAYESITO 45 gr.
Payesito 45 gr.



EXPRESS 317
SUPREMA PINCHO SEMILLAS EXPRESS
Seeds supreme aperitif espress



EXPRESS 798
JOSELITO XL EXPRESS
Joselito XL espress



845
MINI FLAUTA
Mini flute



EXPRESS 447
FLAUTÍN TRADICIÓN 40 gr.
Tradicional mini flute 40 gr.



EXPRESS 209
CAMPESINO PINCHO EXPRESS
Rustic aperitif espress 35 gr.



EXPRESS 341
MEDIA FLAUTA TRADICIÓN (Tallarín xl)
Tradicional demi flute 75 gr.



Panes de Pincho

DESCUBRE EL CHEF QUE LLEVAS DENTRO

	📦	🍞	🏠	🔥	🌡️ °C	🕒
799	240	25	48 (8x6)	15-20	175°-185°	5-8 min
798	125	35	48 (8x6)	15-20	175°-185°	4-7 min
245	90	45	80 (8x10)	15-20	175°-185°	10-12 min
845	64	50	64 (8x8)	15-20	175°-185°	7-9 min
236	100	35	80 (8x10)	15-20	175°-185°	10-12 min
447	90	40	56 (8x7)	15-20	175°-185°	5-8 min
380	65	45	64 (8x8)	15-20	175°-185°	8-10 min
209	100	35	48 (8x6)	15-20	175°-185°	4-7 min
317	105	35	48 (8x6)	15-20	175°-185°	4-7 min
341	90	75	36 (4x9)	15-20	175°-185°	5 min
563	105	50	36 (6x6)	15-20	175°-185°	5-8 min
858	105	35	80 (8x10)	15-20	175°-185°	4-7 min



EXPRESS 563
SUPREMA MONTADITO EXPRESS
Montadito supreme espress



EXPRESS 858
SUPREMA PINCHO EXPRESS
Supreme aperitif espress





EXPRESS 384
HÓRREO GOURMET EXPRESS
Horreo gourmet express



EXPRESS 451
GOURMET CON OLIVAS NEGRAS 11%
Black olives 11% gourmet



743
MOLLETE ANDALUZ
Andalusian bread



EXPRESS 454
GOURMET CON PASAS 6% Y NUECES 6% EXPRESS
Raisins 6% and walnut 6% gourmet express



EXPRESS 449
GOURMET CON CEREALES Y SEMILLAS EXPRESS
Cereals and seeds Gourmet express



EXPRESS 289
SURTIDO PANECILLOS REDONDOS EXPRESS
Express assortment round small rolls



EXPRESS 208
CAMPESINO GOURMET EXPRESS
Rustic gourmet express



	📦	🍞	🏠	🔥	🌡️	🕒
454	45	65	80 (8x10)	15-20	175°-185°	6-9 min
384	40	65	80 (8x10)	15-20	175°-185°	6-9 min
449	45	65	80 (8x10)	15-20	175°-185°	6-9 min
451	40	65	80 (8x10)	15-20	175°-185°	6-9 min
289	120	40	48 (8x6)	15-20	175°-185°	2-3 min
743	75	100	28 (4x7)	15-20	175°-185°	12-15 min
208	80	75	28 (4x7)	15-20	175°-185°	6-9 min



211
CAMPESINO REDONDO GOURMET EXPRESS
Rustic round gourmet roll express



213
CRUJIENTE GOURMET EXPRESS
Crunchy gourmet express



235
RIQUIÑO GOURMET EXPRESS
Riquiño gourmet express



496
SUPREMA BIENIA RÚSTICA CON SALVADO
Rustic supreme bienia with bran



418
CAMPESINO HOSTELERÍA EXPRESS
Rustic hostelry express



883
MEDITERRANEA CRISTAL
Mediterranean crystal



536
CRUJIENTE CATERING EXPRESS
Crunchy catering express



211	80	75	28 (4x7)	15-20	175°-185°	6-9 min
418	62	65	48 (8x6)	15-20	175°-185°	6-9 min
883	78	80	30 (6x5)	20-30	175°-185°	4-6 min
213	100	70	28 (4x7)	15-20	175°-185°	6-9 min
536	150	45	28 (4x7)	15-20	175°-185°	5-8 min
235	60	110	28 (4x7)	15-20	175°-185°	9-12 min
496	40	95	48 (8x6)	15-20	175°-185°	6-9 min
296	46	70	48 (8x6)	15-20	175°-185°	6-9 min
221	40	100	48 (8x6)	15-20	175°-185°	6-9 min
836	100	65	28 (4x7)	15-20	175°-185°	6-9 min
530	70	95	28 (4x7)	15-20	175°-185°	6-9 min



296
SUPREMA GOURMET SEMILLAS EXPRESS
Gourmet supreme with seeds express



221
SUPREMA BIENIA RÚSTICA SEMILLAS
Rustic supreme bienia with seeds



836
SUPREMA GOURMET EXPRESS
Gourmet supreme express



530
SUPREMA BIENIA RÚSTICA EXPRESS
Rustic supreme bienia express



*Bocadillos
Hamburguesas*
IMAGINACIÓN Y SABOR
... —  — ...



214
ALCACHOFA
CORTADA BURGER
Artichoke cut roll hamburger



525
AMERICAN
BURGER
American burger



339
CAMPESINO REDONDO
BURGER ARTESANO
Rustic round hamburger
sandwich country style



573
MAXI BURGER
BRIOCHE 85 gr.
Maxi burger brioche 85gr.



862
BIG INSTANT BURGER
Big instant burger



528
INSTANT BURGER
Instant burger



229
CRUJIENTE BOCATA
Crunchy sandwich



842
CRISTAL GOURMET 140 gr.
Crystal gourmet 140 gr.



226
BAGUETTE BOCATA INTEGRAL
Elaborada con harina integral 25%
Wholemeal sandwich baguette.
Made with integral flour 25%



202
BAGUETTE BOCATA MAXI
Maxi sandwich baguette



345
PAN BOMBÓN
PAN FRANKFURT
Hot dog bread / Frankfurt bread



Bocadillos Hamburguesas

IMAGINACIÓN Y SABOR

	📦	🍞	🍳	🔥	🌡️	🕒
214	65	115	28 (4x7)	15-20	175°-185°	12-15 min
525	60	90	28 (4x7)	15-20	NO	NO
339	55	100	28 (4x7)	15-20	175°-185°	12-15 min
573	45	85	48 (8x6)	15-20	NO	NO
862	30	150	28 (4x7)	15-20	175°-185°	3-6 min
528	55	100	28 (4x7)	15-20	175°-185°	3-6 min
229	65	120	28 (4x7)	15-20	175°-185°	9-12 min
842	56	130	28 (4x7)	15-20	175°-185°	6-8 min
226	65	120	28 (4x7)	15-20	175°-185°	15-18 min

	📦	🍞	🍳	🔥	🌡️	🕒
202	65	120	28 (4x7)	15-20	175°-185°	15-18 min
345	50	90	36 (6x6)	15-20	NO	NO
207	55	120	28 (4x7)	15-20	175°-185°	9-12 min
240	40	160	28 (4x7)	15-20	175°-185°	9-12 min
231	45	140	28 (4x7)	15-20	175°-185°	9-12 min
414	40	150	28 (4x7)	15-20	175°-185°	9-12 min
397	50	160	28 (4x7)	15-20	175°-185°	9-12 min
834	55	120	28 (4x7)	15-20	175°-185°	9-12 min



207
CAMPESINO BOCATA
EXPRESS
Rustic sandwich express



240
CAMPESINO BOCATA
SÚPER EXPRESS
Maxi rustic sandwich express



231
RIQUIÑO BOCATA
EXPRESS
Riquiño sandwich express



414
SUPREMA BOCATA
SÚPER EXPRESS
Maxi supreme sandwich express



397
TALLO BOCATA EXPRESS
Stalk sandwich



834
SUPREMA BOCATA
EXPRESS
Suprema sandwich express



Especialidades

SER DIFERENTES NOS HACE ÚNICOS





241
CIABATTA
Ciabatta



741
MEDIA CHAPATA APC
Half chapata APC



865
PAN DE HORREO
Horreo Bread



841
PAN CRISTAL EXPRESS
Criyal bread express



779
PICADO ANDALUZ
Andalusian loaf



399
PAN DE TORRIJAS PREMIUM
Premium torrijas bread



241	16	460	28 (4x7)	15-20	175°-185°	25-30 min
741	30	270	24 (4x6)	15-20	175°-185°	18-23 min
865	28	180	36 (6x6)	15-20	175°-185°	15-18 min
841	14	260	36 (6x6)	16-20	175°-185°	2-5 min
779	20	350	30 (6x5)	15-20	175°-185°	23-28 min
399	9 bolsas	2x300	30 (6x5)	15-20	NO	NO
564	6	800	36 (6x6)	15-20	NO	NO



564
CIABATTA CORTADA PARA TOSTAS
Ciabatta cut in slices



861 BARRA CASTELLANA
CON MUY BAJO
CONTENIDO SAL
Castilian loaf with very low salt



401 PAN INTEGRAL ELABORADO
CON HARINA INTEGRAL 25%
Wholemeal bread made with
integral flour 25%



312 MEDIO CASTELLANO
CON MUY BAJO
CONTENIDO SAL
Castilian loaf with very low salt



232 PAN DE CENTENO 34%
Rye bread 34%



413 PAN CORAZÓN
HECHO A MANO
Hand made heart bread



346 PAN CON FIBRAS 7%
Bread with fibres 7%



801 PAN PREMIUM
Premium loaf



230 PAN CON
CEREALES
Y SEMILLAS
Bread with cereals
and seeds



575 SUPREMA CEREALES
Supreme with cereals



861	21	260	36 (6x6)	15-20	175°-185°	18-23 min
401	24	230	30 (6x5)	15-20	175°-185°	18-23 min
312	50	180	28 (4x7)	15-20	175°-185°	15-20 min
232	20	170	80 (8x10)	15-20	175°-185°	15-18 min
413	20	260	36 (6x6)	15-20	175°-185°	18-23 min
346	20	140	80 (8x10)	15-20	175°-185°	15-18 min
801	30	230	36 (6x6)	15-20	175°-185°	18-23 min
230	34	170	36 (6x6)	15-20	175°-185°	15-18 min
575	25	280	28 (4x7)	15-20	175°-185°	18-23 min
442	18	100	80 (8x10)	20-40	NO	NO
753	20	80	80 (8x10)	20-40	NO	NO



442 BAGUETTINA SIN GLUTEN 105 gr.
Gluten free baguette 105 gr.



753 HAMBURGUESA SIN GLUTEN 80 gr.
Gluten free burger 80 gr.



562
SUPREMA YODADA SÚPER.
Super supreme iodized



809
SÚPER BARRA 410 gr.
Super loaf 410 gr.



348
SÚPER CAMPESINO 380 gr.
Super rustic 380 gr.



310
TORTA GALLEGA 435 gr.
Gallician round loaf 435 gr.



308
PAN CASTILLA REDONDO 450 gr.
Castilian round loaf 450 gr.



*Para
 Compartir*
 TODO SABE MEJOR
 ESTANDO JUNTOS
 ...❤...

562	20	330	28 (4x7)	15-20	175°-185°	23-28 min
809	18	410	28 (4x7)	15-20	175°-185°	25-30 min
348	20	380	28 (4x7)	15-20	175°-185°	23-28 min
310	15	435	28 (4x7)	15-20	180°-190°	25-30 min
308	20	450	28 (4x7)	15-20	190°-200°	25-30 min

Bollería

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

Nuestros productos siguen 3 modos de empleo:

LpF

Bollería del Artesano *Lista para Fermentar*

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

DyH

Bollería Fácil *Descongelar y al Horno*

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

DyL

Bollería Lista *Descongelar y Listo*

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

			
Peso weight	Modo empleo How to use	Longitud Length	Unds. / Caja Unds. / Box
			
Cajas / Palet Boxes / Pallet	T. descongelar Thawing time	T. fermentación Fermentation T.	T. horneado Baking time





Suprême
al estilo francés
SWEET & DELICIOUS



delicium

BOLLERÍA DULCE

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

	📏	⚙️	✂️	📦	🏠	🔥	🕒	🌡️ 180° C
386	25 g.	LpF	7,7 cm.	282	50	—	60 min	13-15 min
278	60 g.	DyH	12,4 cm.	55	50	30 min	—	15-17 min
332	70 g.	DyH	13,5 cm.	40	50	30 min	—	15-17 min
210	90 g.	DyH	14,5 cm.	70	56	30 min	—	16-18 min
274	30 g.	DyH	7,7 cm.	120	50	30 min	—	13-15 min
485	70 g.	DyH	13,5 cm.	40	50	30 min	—	15-17 min
212	80 g.	DyH	13 cm.	80	56	30 min	—	15-18 min
304	70 g.	DyH	13,5 cm.	50	40	30 min	—	14-17 min
333	90 g.	DyH	12 cm.	60	56	30 min	—	15-18 min
789	90 g.	DyH	12 cm.	50	40	30 min	—	15-18 min

386 
MINI CROISSANT SUPRÊME 25 gr.
Mini butter croissant 25 gr.

332 
CROISSANT SUPRÊME Ferm. 70 gr.
Suprême 100% butter croissant 70 gr.

274 
CROISSANT SUPRÊME MULTICEREALES Ferm. 30 gr.
Ferm. mini butter multigrain croissant

212 
CROISSANT SUPRÊME MULTICEREALES Ferm. 80 gr.
Ferm. multigrain butter croissant

278 
CROISSANT SUPRÊME Ferm. 60 gr.
Suprême 100% butter croissant 60 gr.

210 
CROISSANT SUPRÊME Ferm. 90 gr.
Ferm. straight butter croissant 90 gr.

485 
CROISSANT RECTO MANTEQUILLA Ferm. 70 gr.
Ferm. straight butter croissant 70 gr.

304 
CROISSANT CACAO SUPRÊME 70 gr.
Suprême cocoa croissant 70 gr.

333 
CROISSANT CHOCOLATE SUPRÊME Ferm. 90 gr.
Ferm. choco straight butter croissant 90 gr.

789 
CROISSANT BOMBA CHOCOLATE SUPRÊME 90 gr.
Supreme ferm. chocolate bomb croissant 90 gr.





delicium

BOLLERÍA DULCE

Elaborados con grandes reposos en frío y de cuidado laminado. Siguen el saber hacer de la más alta bollería con un toque de nuestra tierra y el mejor hojaldre elaborado con la mejor mantequilla. Además las palmeritas y lazos se introducen directamente en el horno y ¡listos!

	🍞	⚙️	🔪	📦	🏠	🔥	🕒	🌡️ 180° C
273	30 g.	DyH	10 cm.	5 Kg.	50	—	—	18-20 min
279	30 g.	DyH	10 cm.	5 Kg.	50	—	—	18-20 min
264	15 g.	DyH	4,7 cm.	5 Kg.	60	—	—	15-18 min
340	30 g.	DyH	8 cm.	5,5 Kg.	70	—	—	18-20 min
648	12 g.	DyH	5 cm.	5 Kg.	70	20 min	—	10-12 min
752	100 g.	DyH	10,5 cm.	50	56	30 min	—	16-18 min
495	80 g.	LpF	8,8 cm.	80	50	—	90 min	15-18 min



273
**LAZO
MULTICEREALES
MANTEQUILLA 30 gr.**
Multigrain loop



279
**LAZO
MANTEQUILLA 30 gr.**
Butter loop



264
**PALMERITA
MANTEQUILLA Y MIEL 15 gr.**
Mini butter and honey danish



340
**PALMERITA
MULTICEREALES MANTEQUILLA 30 gr.**
Small butter and multigrain double whirl



648
**MICRO
CROISSANT 12gr.**
Micro butter croissant 12 gr.



752
**CROISSANT
ARTESANO TRADICIÓN Ferm. 100 gr.**
Suprême traditional butter croissant 100 gr.



495
**CROISSANT
ARTESANO TRADICIÓN Ferm. 80 gr.**
Traditional butter croissant 80 gr.



BOLLERÍA DULCE

Elaborados con esmero, productos que dan rentabilidad a tu negocio. Versátiles y de calidad superior. Algunos de nuestros croissants están preparados para que los fermentes en tu establecimiento y los termines a tu elección. Utiliza estas piezas para diferenciarte y crear productos con tu toque personal.

								180° C
280	45 g.	DyH	9 cm.	132	56	30 min	—	13-16 min
259	22 g.	LpF	7,2 cm.	318	50	—	60 min	12-14 min
258	75 g.	LpF	15,3 cm.	94	50	—	90 min	16-18 min
751	55 g.	DyH	9 cm.	4 Kg.	70	20 min	—	12-15 min
256	90 g.	LpF	9,5 cm.	94	100	—	90 min	15-18 min
497	90 g.	DyH	10,5 cm.	50	56	30 min	—	15-18 min
534	120 g.	DyH	12 cm.	40	56	30 min	—	15-18 min



280 **CROISSANT RECTO** Ferm. 45 gr.
Straight croissant 45 gr.



259 **CROISSANT MINI RECTO** 22 gr.
Mini croissant 22 gr.



258 **CROISSANT RECTO** 75 gr.
Margarine straight croissant 75 gr.



751 **BOMBA CHOCOLATE** Ferm. 55 gr.
Ferm. extra chocolate cone



256 **CROISSANT ARTESANO MARGARINA** 90 gr.
Traditional marg croissant 90 gr.



497 **CROISSANT ARTESANO MARGARINA** Ferm. 90 gr.
Ferm. traditional croissant

534 **CROISSANT ARTESANO MARGARINA** Ferm. 120 gr.
Ferm. margarine traditional croissant 120 gr.



BOLLERÍA DULCE

Toque maestro. La decoración de los productos es vital para promover la compra por impulso. Las Napolitanas FÁCILES fermentan directamente en el horno por lo que ocupan muy poco espacio y además son muy rápidas de preparar.

								180° C
331	50 g.	DyH	6 cm.	120	50	30 min	—	14-16 min
286	50 g.	DyH	6 cm.	120	50	30 min	—	14-16 min
276	20 g.	DyH	6,2 cm.	345	50	20 min	—	12-14 min
277	20 g.	DyH	6,2 cm.	345	50	20 min	—	12-14 min
455	95 g.	DyH	12,2 cm.	72	56	30 min	—	15-17 min
291	115 g.	DyH	12,5 cm.	70	56	30 min	—	15-18 min
262	115 g.	LpF	13,5 cm.	66	50	—	90 min	16-18 min
604	135 g.	DyH	15,2 cm.	48	56	30 min	—	15-18 min
292	115 g.	DyH	12,5 cm.	70	56	30 min	—	15-18 min
261	115 g.	LpF	13,5 cm.	66	50	—	90 min	16-18 min



331 **DyH**
MEDIA NAPOLITANA FÁCIL
CHOCOLATE 50 gr.
Half simply chocolate napolitana



286 **DyH**
MEDIA NAPOLITANA FÁCIL
CREMA 50 gr.
Half simply custard napolitana

MINI NAPOLITANAS



276 **DyH**
MINI NAPOLITANA
CREMA 20 gr.
Mini custard napolitana



277 **DyH**
MINI NAPOLITANA
CHOCOLATE 20 gr.
Mini chocolate napolitana



455 **DyH**
NAPOLITANA
DE CREMA Ferm. 95 gr.
Ferm. custard capolitana 95 gr.



291 **DyH**
NAPOLITANA
DE CREMA Ferm. 115 gr.
Ferm. custard napolitana

262 **LpF**
NAPOLITANA
DE CREMA 115gr.
Custard napolitana 115 gr.



604 **DyH**
SÚPER NAPOLITANA
CHOCOLATE Ferm 135 gr.
Ferm. super chocolate napolitana



292 **DyH**
NAPOLITANA
CHOCOLATE Ferm. 115 gr.
Ferm. chocolate napolitana

261 **LpF**
NAPOLITANA
CHOCOLATE 115 gr.
Chocolate napolitana 115 gr.



BOLLERÍA DULCE

Disfruta de nuestro excelente hojaldre fino y crujiente con un laminado de calidad superior. Desde los clásicos rellenos de crema o chocolate hasta los formatos más innovadores. Colocamos a mano cada fruta con tal de darle un toque único y diferenciador a cada tarta, pastel o crujiente que ponemos a tu disposición.

786	60 g.	DyH	10,5 cm.	80	56	—	—	18-20 min
297	50 g.	DyH	10,5 cm.	80	56	—	—	18-20 min
373	170 g.	DyH	24 cm.	40	48	30 min	—	20-25 min
372	170 g.	DyH	24 cm.	40	48	30 min	—	20-25 min
402	110 g.	DyH	16 cm.	54	—	—	—	25-30 min
321	120 g.	DyH	14,5 cm.	48	50	30 min	—	18-20 min
689	1,4 kg.	DyH	36 x 27,5	4	56	—	—	35-40 min
486	100 g.	DyH	12,5 cm.	42	50	20-30 min	—	20-24 min
784	115 g.	DyH	12,5 cm.	29	40	—	—	24-25 min
791	80 g.	DyH	13,5 cm.	50	64	—	—	18-20 min

EXPLOSIONES

EXTRA% RELLENO

DIRECTO AL HORNO

786 **EXPLOSIÓN** **CREMA DE CACAO 60 gr.**
Cocoa cream explosion

297 **EXPLOSIÓN** **DE CREMA 60 gr.**
Custard cream with milk explosion

373 **HERRADURA** **DE CREMA 170 gr.**
Custard horseshoe

372 **HERRADURA** **DE CHOCOLATE 170 gr.**
Chocolate horseshoe

402 **PALMERA DE HOJALDRE** **MANTEQUILLA Y MIEL**
Butter and honey double whirl

321 **TRIÁNGULO** **DE CHOCOLATE 120 gr.**
Chocolate puff triangle



486 **PASTEL DE MANZANA** **OVALADO 100 gr.**
Oval puff pastry apple tart

784 **DELICATESSEN** **DE PERA 115 gr.**
Pear delicatessen

791 **CRUJIENTE MANZANA** **RECTANGULAR 80 gr.**
Crunchy apple tart



Rincón
del artesano
Ensaïmadas

BOLLERÍA DULCE

En este apartado puedes elegir entre diferentes bases de pizzas y hojaldre para dar rienda suelta a tu creatividad. Además encontrarás ensaimadas, imprescindibles en el surtido del canal tradicional. Decóralas con azúcar glas y tus clientes las disfrutarán todavía más.

										180° C
466	675 g.	DyH	38 cm.	12	48	20 min	—	13-15 min		
298	500 g.	DyH	38 cm.	17	48	20 min	—	25-28 min		
394	900 g.	DyH	58 cm.	10	40	20 min	—	26-29 min		
491	900 g.	DyH	47 cm.	12	40	20 min	—	26-29 min		
275	50 g.	LpF	6 cm.	6 Kg	50	—	80 min	11-13 min		
358	50 g.	LpF	6 cm.	6 Kg	50	—	80 min	11-13 min		
427	35 g.	DyH	7,1 cm.	120	50	30 min	—	10-12 min		
375	95 g.	LpF	9,5 cm.	66	50	—	120 min	11-13 min		



466 **BASE DE PIZZA
RECTANGULAR (38x38) 675 gr.**
Pizza sheet (38x38)



298 **LÁMINA
HOJALDRE (38x28) 500 gr.**
Puff pastry sheet (38x28)



394 **LÁMINA
HOJALDRE (58x37) 900 gr.**
Puff pastry sheet (58x37)



491 **LÁMINA
HOJALDRE (47x31) 900 gr.**
Puff pastry sheet (47x31)



275 **ENSAIMADA PEQUEÑA
CREMA HOJALDRADA 50 gr.**
Small custard pastry ensaimada



358 **ENSAIMADA PEQUEÑA
CHOCO HOJALDRADA 50 gr.**
Small chocolate pastry ensaimada



427 **MINI ENSAIMADA
HOJALDRADA Ferm. 35 gr.**
Ferm. small pastry ensaimada



375 **ENSAIMADA GRANDE
HOJALDRADA 95 gr.**
Large pastry ensaimada 95 gr.



Bollería Hoops, Berlinas

SWEET & DELICIOUS



BOLLERÍA DULCE

Los imprescindibles, los de siempre, para todos los gustos y edades. Son suaves y esponjosos y están elaborados siguiendo el genuino estilo americano: aspecto totalmente artesanal con más sabor que nunca y frescos todos los días. Ahora más dulces y sabrosos, crujientes por fuera y tiernos por dentro. Y que decir de nuestras berlinas de generoso relleno ¡disfruta cada bocado!

568	55 g.	DyL	8,5 cm.	72	60	30 min	—	—
567	50 g.	DyL	8,5 cm.	72	60	30 min	—	—
605	80 g.	DyL	10 cm.	48	60	30 min	—	—
569	70 g.	DyL	9,8 cm.	48	60	30 min	—	—
775	70 g.	DyL	10 cm.	48	60	30 min	—	—
263	30 g.	DyL	7 cm.	75	100	20 min	—	—
269	30 g.	DyL	7 cm.	75	100	20 min	—	—
748	50 g.	DyL	7 cm.	60	64	30-45 min	—	—
757	50 g.	DyL	7 cm.	60	64	30-45 min	—	—
305	95 g.	DyL	9,5 cm.	24	64	30-45 min	—	—
443	95 g.	DyL	9,5 cm.	24	64	30-45 min	—	—



568
HOOPS BOMBÓN
Hoops bombon



567
HOOPS GLASEADOS 50 gr.
Gazed hoops



605
MAXI HOOPS BOMBÓN 80 gr.
Maxi dark hoops



569
MAXI HOOPS GLASEADOS 70 gr.
Maxi glazed hoops



775
MAXI HOOPS AZUCARADO 70 gr.
Maxi sugar hoops 70 gr.



263
MINI HOOPS GLASEADOS 30 gr.
Mini glazed hoops 75 uts



269
MINI HOOPS BOMBÓN 30 gr.
Mini dark hoops 75 uts



748
MINI BERLICHOCO AZUCARADA 50 gr.
Mini chocolate cream-filled ball hoops



757
MINI BERLICREMA AZUCARADA 50 gr.
Mini custard-filled ball hoops



305
BERLICHOCO 95 gr.
Chocolate ball hoops



443
BERLICREMA 95 gr.
Cream ball hoops



EXTRA%
RELLENO

BOLLERÍA DULCE

Nuestros pepitos son únicos. Su aspecto artesano, la lluvia de azúcar que los envuelve y su relleno extra, los convierten en un producto de éxito para tus clientes y nuestras Tulipas están envasadas de forma individual para mantenerse tiernas durante más tiempo.

								180° C
792	65 g.	DyL	15 cm.	40	56	30 min	—	—
749	55 g.	DyL	10,5 cm.	60	64	30-45 min	—	—
756	55 g.	DyL	10,5 cm.	60	64	30-45 min	—	—
735	110 g.	DyL	20 cm.	28	64	30-45 min	—	—
722	110 g.	DyL	20 cm.	28	64	30-45 min	—	—
781	34 g.	DyL	5 cm.	96	68	60 min	—	—
782	34 g.	DyL	5 cm.	96	68	60 min	—	—
423	110 g.	DyL	7 cm.	23	152	60 min	—	—
424	110 g.	DyL	7 cm.	23	152	60 min	—	—
521	110 g.	DyL	7 cm.	23	152	60 min	—	—

Brioche

100% MANTEQUILLA

792 **BRIOCHE MANTEQUILLA 65 gr.**
Brioche roll 65g (with butter)

749 **MINI PEPITO CHOCO AZUCARADO 55 gr.**
Mini chocolate cream-filled Long hoops

756 **MINI PEPITO CREMA AZUCARADO 55 gr.**
Mini custard-filled long hoops

735 **PEPITO CHOCO AZUCARADO 110 gr.**
Chocolate cream-filled long hoops

722 **PEPITO CREMA AZUCARADO 110 gr.**
Custard-filled long hoops

MINI TULIPAS

781 **MINI TULIPA VAINILLA 34 gr.**
Mini tulipe vanilla

782 **MINI TULIPA CHOCOLATE 34 gr.**
Mini tulipe choco

423 **TULIPA CARROT CAKE 110 gr.**
Carrot cake filled muffin 110 gr.

424 **TULIPA RED VELVET 110 gr.**
Red velvet filled muffin 110 gr.

521 **TULIPA TRIPLE CHOCOLATE 110 gr.**
Three chocolates filled muffin 110 gr.



BOLLERÍA SALADA

Desde los sabores más clásicos a las últimas tendencias de consumo, con recetas más elaboradas para los que buscan algo más que un snack. Descubre nuestros minis, ideales para celebraciones y eventos.

								180° C
609	23 g.	DyH	6 cm.	4,6 kg	70	15-20 min	—	13-15 min
610	23 g.	DyH	6 cm.	4,6 kg	70	15-20 min	—	13-15 min
611	23 g.	DyH	6 cm.	4,6 kg	70	15-20 min	—	13-15 min
582	30 g.	DyH	5,5 cm.	132	140	30 min	—	12-14 min
309	30 g.	DyH	6 cm.	180	50	30-45 min	—	12-15 min
494	140 g.	DyH	13 cm.	66	56	30 min	—	16-18 min
255	100 g.	DyH	12,5 cm.	75	50	—	90 min	15-17 min



609 **HOJALDRITO ATÚN 23 gr.**
Mini tuna snack



610 **HOJALDRITO YORK Y QUESO**
Mini ham & cheese snack



611 **HOJALDRITO SOBRASADA 23 gr.**
Mini sausage paste snack

Tomate con atún
y aceitunas



Queso
con jamón curado



Pollo y bacon
con besamel



582 **SURTIDO MINI REJITAS SALADAS 30 gr.**
Assorted savoury mini grills

York y queso



Tortilla patatas



Frankfurt



Chistorra



309 **ARTESANITOS SURTIDO TRADICIONAL 30 gr.**
Assorted traditional mini croissants



494 **NAPOLITANA MIXTA Ferm. 140 gr.**
Ferm. ham & cheese napolitana



255 **CROISSANT YORK Y QUESO 100 gr.**
Ham & cheese croissant





Snacks Empanadas

SALAD & DELICIOUS



**EXTRA%
RELLENO**

BOLLERÍA SALADA

De gran tradición culinaria, gozan de gran aceptación por parte de todos los públicos.

								180° C
287	140 g.	DyH	19 cm.	40	60	30 min	—	45 min
288	140 g.	DyH	19 cm.	40	60	30 min	—	45 min
283	1300g.	DyH	31 cm.	6	72	30 min	—	45 min
293	333 g.	DyH	—	20	60	30 min	—	45 min
294	333 g.	DyH	—	20	60	30 min	—	45 min
284	1300g.	DyH	31 cm.	6	72	30 min	—	45 min
785	1900g	DyH	36 cm.	7	48	—	—	70-75 min



287 **BOCATA DE CARNE**
Meat sandwich



288 **BOCATA DE ATÚN**
Tuna sandwich



283 **EMPANADA DE ATÚN**
Tuna pie



293 **EMPANADA HOJALDRE DE ATÚN**
Tuna puff-pastry pie



284 **EMPANADA DE CARNE**
Meat pie



294 **EMPANADA HOJALDRE JAMÓN Y QUESO**
Ham & cheese puff-pastry pie



785 **EMPANADA CUADRADA ATÚN 1900 gr.**
Galician pie with tuna



**EXTRA%
RELLENO**

*Snacks
Empanadillas*

SALAD & DELICIOUS



BOLLERÍA SALADA

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

								180° C
770	50 g.	DyH	10,5 cm.	124	50	30-40 min	—	23-25 min
771	50 g.	DyH	10,5 cm.	42	50	30-40 min	—	23-25 min
672	125 g.	DyH	15,5 cm.	44	50	30-40 min	—	23-27 min
768	125 g.	DyH	15,5 cm.	44	50	30-40 min	—	23-27 min
790	125 g.	DyH	15,5 cm.	44	50	30-40 min	—	23-25 min
780	125 g.	DyH	15,5 cm.	44	50	30-40 min	—	23-25 min
532	120 g.	DyH	16 cm.	42	50	30 min	—	23-25 min
543	170 g.	DyH	18 cm.	32	60	60 min	—	25-30 min

MINI EMPANADILLAS



770



**MINI EMPANADILLA SELECTA
PISTO MEDITERRANEA 50 gr.**
Mini pisto select pie



771



**MINI EMPANADILLA
SELECTA ATUN Y TOMATE 50 gr.**
Mini tomato & tuna select pie



672



**EMPANADILLA
SELECTA DE POLLO 125 gr.**
Chicken select pie



768



**EMPANADILLA SELECTA
ESPINACA Y QUESO 125 gr.**
Spinach with cheese premium pie



790



**EMPANADILLA
SELECTA DE PISTO 125 gr.**
Pisto select pie



780



**EMPANADILLA
SELECTA ARGENTINA 125 gr.**
Argentina premium pie

Empanadilla atún y tomate



532



**EMPANADILLA HOJALDRE
ATUN Y TOMATE 120 gr.**
Tomato & tuna puff pastry pie



543



**EMPANADILLA HOJALDRE
JAMON Y QUESO 170 gr.**
Ham & cheese puff pastry pie



BOLLERÍA SALADA

Nuestros paninis están elaborados con una base de pan rústico y sobre ellos los mejores ingredientes, seleccionados por su calidad, visibles, a trocitos y colocados a mano para que pieza sea única. Fáciles de llevar para comer en cualquier parte.

								180° C
325	150 g.	DyH	26,5 cm.	20	48	30 min	—	14-16 min
326	150 g.	DyH	26,5 cm.	20	48	30 min	—	14-16 min
488	165 g.	DyH	27 cm.	22	40	30 min	—	10 min
374	165 g.	DyH	27 cm.	22	40	30 min	—	10 min
694	165 g.	DyH	27 cm.	22	40	30 min	—	10 min
252	165 g.	DyH	27 cm.	22	40	30 min	—	10 min
774	165 g.	DyH	27 cm.	22	40	30 min	—	10 min
378	175 g.	DyH	—	24	80	30 min	—	12-15 min
404	800 g.	DyH	24 cm.	10	91	—	—	18-20 min

325 **BOCAPIZZA ATUN Y QUESO 150 gr.**
Tuna & cheese baguette Pizza

326 **BOCAPIZZA YORK Y QUESO**
Ham & cheese baguette pizza

488 **PANINI 4 QUESOS 165 gr.**
4 Cheese Panini

374 **PANINI BACON 165 gr.**
Bacon Panini

694 **PANINI 4 ESTACIONES 165 gr.**
Suprême Panini

252 **PANINI YORK 165 gr.**
Ham Panini

774 **PANINI ATÚN 165 gr.**
Tuna Panini

378 **PIZZAS ARTESANAS IND. SURTIDAS**
Assorted artisan pizzas

- Jamón y queso
- Barbacoa
- Chorizo
- Bacon, atún y queso

404 **TORTILLA REDONDA PATATA Y CEBOLLA 800 gr.**
Onion & potato spanish omelette



PASTELERÍA

Exquisitas tartas con los sabores más reconocidos. La guinda perfecta en cualquier celebración o evento. Nuestras planchas y brownies precortados te facilitarán el trabajo a la hora de poder ofrecer a tus clientes un postre delicioso.

787	1.100 g	DyL	21 cm.	4	28	60 min	—	—
285	1.000 g	DyL	24 cm.	6	42	60 min	—	—
788	1.100 g.	DyL	21 cm.	4	28	60 min	—	—
322	1.000 g.	DyL	30 cm.	3	132	60 min	—	—
410	1.800 g	DyL	35 cm.	1	160	60 min	—	—
411	1.800 g	DyL	35 cm.	1	160	60 min	—	—
783	1.800 g	DyL	35 cm.	1	160	60 min	—	—
412	1.800 g	DyL	35 cm.	1	160	60 min	—	—



787 **TARTA RED VELVET 1.100 gr.**
Red velvet cake



285 **TARTA DOBLE BOMBÓN 1.000 gr.**
Double chocolate cake



788 **TARTA CARROT 1.100 gr.**
Carrot cake



322 **BROWNIES**
Brownies



411 **PLANCHA SELVA NEGRA 1.800 gr.**
Chocolate cake



410 **PLANCHA TIRAMISÚ 1.800 gr.**
Tiramisu



412 **PLANCHA SAN MARCOS 1.800 gr.**
St. Marcos cake



783 **PLANCHA QUESO Y ARÁNDANOS 1.800 gr.**
Cheese and blueberries cake



PASIÓN POR EL PAN

Contacto comercial 

Nombre _____

Teléfono _____

e.mail _____

