



**Panamar**

PANAMAR BAKERY\_GROUP.



2021

## BOLLERÍA DULCE

- 4 **Croissants**
- 4 Croissants artesanos
- 6 Croissants rectos
- 9 **Caracolas**
- 10 **Napolitanas**
- 13 **Hojaldres**
- 14 Cañas y herraduras
- 15 Palmeras y lazos
- 16 Tartas y pasteles
- 17 Triángulos, cremadillos, explosiones, espiga
- 18 **Hoops**
- 19 Hoops
- 21 Berlinas, pepitos
- 21 **Brioches**
- 22 **Ensaimadas**
- 24 **Mamá Bizcocho**
- 25 Muffins
- 26 Bizcochos y magdalenas
- 27 **Masa danesa**
- 28 Trenzas, bretzel, sneeken
- 29 Flautas, fartons, rejitas, raqueta y tortell
- 30 **Láminas y bases**
- 31 Láminas hojaldre, croissant, base pizza
- Otros**
- 31 Pan de azúcar, pastelito boniato

## SNACKS SALADOS

- 34 **Empanadas y empanadillas**
- 35 Empanadas
- 35 Empanadillas
- 37 **Croissants**
- 37 **Napolitanas**
- 37 **Hojaldres**
- 37 Triángulo
- 38 **Masa Danesa**
- 39 Rejitas
- 40 **Paninis y Pizzas**
- 41 Paninis
- 42 Bocapizzas
- 43 Pizzas y otros (tortillas)

## PAN

- 46 Hogazas
- 50 Pan familiar
- 58 Bocadoillos
- 64 Burger
- 67 Panecillos
- 71 Mini panecillos
- 75 Vitae, Molde y Sin Gluten

## PASTELERÍA

- 82 Tablas Resumen de productos
- 88 Asistencia técnica y demostración  
Simbología del catálogo

## “Nuestro Origen es Nuestro Compromiso”

### *Familia Martínez*



1900

### *Burgos, los Orígenes*

Nuestro camino, empieza a tomar forma entre unas manos, hace más de 100 años, en Villanueva de Rámpalay, un pequeño pueblo de Burgos. Allí, nuestra bisabuela Isabel empezó a hacer pan para su numerosa familia, amigos y vecinos. Sin saberlo, estaba plantando la semilla de lo que somos hoy.



1964

### *Santander, la Misión*

Como recompensa al trabajo bien hecho, la familia pudo por fin tener su propia panadería en Santander en la que asentar profesionalmente su misión.

Aplicaron su saber hacer a la bollería y repostería y poco a poco, sus productos empezaron a coger un gran prestigio en la región asociados a calidad y servicio. Lo que había sido un sueño empezaba a ser una realidad.



1948

### *La Venta de Orbaneja, los Valores*

Su hija Digna y su marido Epifanio tomaron el relevo elaborando el pan con el mismo cariño, mimo y dedicación y transportándolo a los pueblos limítrofes desde la Venta de Orbaneja, un lugar al norte de Burgos.



2000

### *Masas Congeladas, la Visión*

En el año 2000 el sector de la panadería experimentó una enorme transformación. Gracias a nuestra experiencia, conocimientos adquiridos, y sobre todo al respeto por los valores originales, pudimos anticiparnos y aprovechar las nuevas oportunidades. Bajo el nombre de Grupo Panstar dimos un gran impulso al negocio extendiéndolo dentro y fuera de nuestro país.

De esta manera, miles de clientes pudieron beneficiarse de los avances y ofrecer pan y bollería recién horneados a cualquier hora del día.



1950

### *La Familia, el Compromiso*

Corrían tiempos difíciles cuando la siguiente generación, motivada por el amor al oficio que ya sentían desde niños, decidió añadir sus manos y afianzar el compromiso de elaborar el mejor pan de la región, cuidando la selección del trigo y su molienda en molino de piedra.



2021

### *Panamar Bakery Group, la Unión hace la Fuerza*

Un mismo origen y distintas entidades que ahora, después de cuatro generaciones, aúnan sus esfuerzos, conocimientos y recursos bajo Panamar Bakery Group.

Somos los mismos de siempre, con el mismo grado de compromiso pero con la fuerza y la eficiencia que nos da la unión. Nuestro compromiso es estar a tu lado, ayudándote en el día a día, con todo el amor por el oficio que nuestra bisabuela nos transmitió.

# BOLLERÍA DULCE

Elaborada con el respeto de los procesos artesanales y con el objetivo de que cada pieza sea una pieza única e irrepetible para tus clientes.

Nuestros productos siguen una clasificación por:

## FAMILIA DE PRODUCTO

Croissants  
Caracolas  
Napolitanas  
Hojaldres  
Ensamadas  
Hoops  
Mamá bizcocho  
Masa danesa  
Láminas y bases

## TIPO DE ACABADO

**LpF**

Lista para Fermentar

La más tradicional, amasada y formada con mimo, lista para fermentar en el punto de venta, para imprimir un toque especial y diferenciado a cada pieza.

**DyH**

Descongelar y al Horno

Sencillo y práctico para el profesional. Sólo descongelar y hornear.

**DyH DECO**

Descongelar y Hornear Decorado

Además añaden decoración en cada pieza, un plus de acabado. Así de fácil.

**DyL**

Descongelar y Listo

Totalmente terminados, listos para servir siempre recién hechos con el máximo sabor, esponjosidad, ternura.

## DOS GAMAS PRINCIPALES

### *clásicos*

Productos de bollería de consumo diario. Elaborados con margarina y manteca y todo el saber hacer de Panamar en una gama de bollería indispensable en el punto de venta. Hojaldrados únicos, textura crujiente y sabor intenso. Descubre todas las variedades, rellenos y acabados.

## RECETA

Elaborados con:

Manteca  
Margarina  
Margarina premium, con un toque de mantequilla.  
Mantequilla

### *delicium*

Respetar la tradición y el saber hacer de la más alta bollería francesa. Recetas elaboradas exclusivamente con pura mantequilla a partir de crema de leche de invierno, añade ingredientes que aportan un plus de calidad y diferenciación como la harina francesa. Hojaldrado esmerado, exterior crujiente, miga de color crema vibrante y un aroma lácteo intenso.

# BOLLERÍA DULCE





# CROISSANTS ARTESANOS

1214	90 g	LpF	10 cm	64	50	-	90 min	15-18 min
12204	65 g	LpF	8,5 cm	81	50	-	90 min	15-18 min
12431	22 g	LpF	5,4 cm	4 Kg	70	-	45 min	12-14 min
13112	120 g	LpF	10 cm	45	50	-	90-100'	15-18 min
1217	90 g	LpF	9,5 cm	64	50	-	90 min	15-18 min
12200	25 g	LpF	5,3 cm	210	50	-	60 min	13-15 min

**LpF** Listo para fermentar

*clásicos*

MANTECA



**1214**  
Croissant Artesano  
Manteca 90g



**12204**  
Croissant Artesano  
Manteca 65g



**12431**  
Croissant Artesanito  
Manteca 22g

MARGARINA



**13112**  
Croissant Artesano  
Margarina 120g



**12200**  
Croissant Artesanito  
Margarina 25g



**1217**  
Croissant Artesano  
Margarina 90g

Exterior brillante, hojaldrado excelente, alveolado equilibrado, textura fundente y crujiente. Un croissant de 10.





# CROISSANTS ARTESANOS

							180°C
13919	90 g	DyH	11 cm	54	56	30 min	15-18 min
12309	120 g	DyH	12 cm	40	56	30 min	15-18 min
13922	90 g	DyH	10,5 cm	54	56	30 min	15-18 min
13256	100 g	DyH	10,5 cm	50	56	30 min	15-17 min
13279	80 g	DyH	10 cm	60	56	30 min	15-17 min
12205	22 g	DyH	5,4 cm	4 Kg	70	30 min	12-14 min

**DyH** Descongelar y Hornear  
*clásicos*  
MANTECA



**13919**   
Croissant Artesano  
Manteca Ferm. 90g

MARGARINA



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



**13922**   
Croissant Artesano  
Margarina Ferm. 90g

**DyH** Descongelar y Hornear  
*delicium*  
Miga Amarilla  
MANTEQUILLA



**13256**   
Croissant Artesano Tradición  
Ferm. 100g



**13279**   
Croissant Artesano Tradición  
Ferm. 80g



**12205**  
Croissant Artesano  
Mantequilla 22g

Los croissants artesanos se distinguen por su forma de media luna. Sus puntas se doblan a mano para darle un toque único a cada pieza.



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, con una miga de color amarillo intenso muy característica.



# CROISSANTS RECTOS

									180°C
12179	100 g	LpF	15,5 cm	60	50	-	90 min	15-18 min	
12235	75 g	LpF	15,3 cm	94	50	-	90 min	16-18 min	
12138	30 g	LpF	7,7 cm	231	50	-	60 min	13-15 min	
1261	22 g	LpF	7,2 cm	318	50	-	60 min	12-14 min	
12593	25 g	LpF	7,7 cm	282	50	-	90 min	13-15 min	

**LpF** Listo para fermentar  
*clásicos*  
MARGARINA



**12179**  
Croissant Recto Clásico  
Margarina 100g



**12138**  
Mini Croissant Recto  
Margarina 30g



**12235**  
Croissant Recto  
Margarina 75g



**1261**  
Croissant Mini Recto  
Margarina 22g

**LpF** Listo para fermentar  
*delicium*  
MANTEQUILLA



**12593**  
Mini Croissant Suprême 25g

El croissant recto es un producto versátil, se adapta a la tipología de clientes y los momentos de consumo. Prueba con diferentes rellenos, dulces y salados, y decoraciones.







# CROISSANTS RECTOS

								180°C
12140	45 g	DyH	9 cm	132	56	30 min	13-16 min	
12554	22 g	DyH	7,3 cm	280	56	30 min	12-15 min	
13920	95 g	DyH	12,5 cm	45	48	30 min	15-18 min	
12180	30 g	DyH	7,5 cm	220	50	30 min	12-15 min	
12607	45 g	DyH	9 cm	132	56	30 min	13-16 min	
12658	25 g	DyH	7,6 cm	280	56	30 min	12-14 min	

								180°C
12970	90 g	DyH	14,5 cm	70	56	40 min	16-18 min	
13916	70 g	DyH	13,5 cm	55	48	30-40 min	15-17 min	
13934	60 g	DyH	12,4 cm	60	48	30-40 min	15-17 min	
13918	25 g	DyH	7,6 cm	300	64	30-40 min	12-15 min	
12177	25 g	DyH	7,7 cm	282	50	15-30 min	13-15 min	
12221	12 g	DyH	5 cm	5 Kg	70	20-30 min	12-14 min	

**DyH** Descongelar y Hornear  
clásicos  
MARGARINA

RELLENOS

MARGARINA PREMIUM

**DyH** Descongelar y Hornear  
delicium  
MANTEQUILLA



12140   
Croissant Recto  
Ferm. 45g



13920  
Croissant Choco  
Barrita Ferm. 95g



12607   
Croissant Mini Recto  
con mantequilla Ferm. 45g



12970   
Croissant Suprême Ferm. 90g



13916   
Croissant Suprême Ferm. 70g



12554   
Mini Croissant Recto  
Ferm. 22g



12180  
Croissant Mini Chocolate  
Margarina Ferm. 30g



12658   
Croissant Mini Recto  
con mantequilla Ferm. 25g



13934   
Croissant Suprême 60g



13918   
Mini Croissant  
Suprême 25g



Con el tamaño y la forma ideal  
para bañar en almíbar y decorar



12177  
Mini Croissant Clásico  
Mantequilla 25g



12221  
Croissant Micro  
Mantequilla 12g

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



# CROISSANTS RECTOS

							180°C
13688	90 g	DyH	12 cm	50	40	30 min	15-18 min
12299	25 g	DyH	6,5 cm	320	56	20-30 min	13-15 min
13917	90 g	DyH	12 cm	68	56	30 min	15-18 min

							180°C
12437	80 g	DyH DECO	13 cm	80	56	30 min	15-18 min
12396	30 g	DyH DECO	7,7 cm	120	50	20-30 min	13-16 min
13724	90 g	DyH DECO	12 cm	50	40	30-40 min	15-17 min
13718	75 g	DyH DECO	11,5 cm	70	56	30 min	15-18 min

**DyH**

Descongelar y Hornear  
*delicium*  
MANTEQUILLA  
RELLENOS

**DyH DECO**

Descongelar y Hornear Decorado  
*delicium*  
MANTEQUILLA  
MULTICEREALES  
RELLENOS



13688

Croissant Suprême Bomba de Chocolate 90g

Miga oscura elaborada con cacao. Relleno de Crema de Cacao con avellanas.



13917

Croissant Suprême Recto Chocolate relleno 90g

Relleno de Crema de Cacao con avellanas.



12437

Croissant Multicereal Mantequilla Ferm. 80g



13724

Croissant Supreme Multicereales con Crema de Cacao 90g



12299

Mini Croissant Suprême Chocolate Relleno 25g

Relleno de Crema de Cacao con avellanas.

Nuestros Croissants rellenos de crema de cacao con avellanas son un verdadero manjar para los muy chocolateros. Su hojaldrado elaborado con mantequilla se funde en boca, imposible resistirse.



12396

Croissant Mini Multicereales Mantequilla Ferm. 30g



13718

Croissant Suprême Chocochips crema cacao con avellanas 75g



# CARACOLAS

									180°C
12436	120 g	LpF	15,8 cm	60	50	-	80-90 min		14-16 min
12201	40 g	LpF	7 cm	8 Kg	50	-	60 min		13-15 min
13063	55 g	DyH	9 cm	4 Kg	70	20 min	-		18 min
13921	40 g	DyH	7,5 cm	210	56	30 min	-		13-15 min

**LpF** Listo para fermentar  
*clásicos*  
MARGARINA

**DyH** Descongelar y Hornear  
*clásicos*  
MARGARINA



**12436**  
Caracola  
Chocolate 120g



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



**12201**  
Cuerno Mini  
Chocolate 40g



**13921**  
Cuerno Mini Chocolate  
Ferm. 40g

Las caracolas complementan el surtido de croissants. Ideales para ofrecer a los clientes en bolsitas listas para llevar. Decóralas con azúcar glas para hacerlos más irresistibles.



# NAPOLITANAS





# NAPOLITANAS

									180°C
12151	135 g	LpF	15,8 cm	54	50	-	90 min	15-18 min	
13306	115 g	LpF	13,5 cm	66	50	-	90 min	16-18 min	
12152	135 g	LpF	15,8 cm	54	50	-	90 min	15-18 min	
12591	115 g	LpF	13,5 cm	66	50	-	90 min	15-18 min	

									180°C
12156	135 g	DyH	15,2 cm	48	56	30 min		15-18 min	
21178	115 g	DyH	12,5 cm	70	56	20-30 min		15-18 min	
12155	95 g	DyH	12,2 cm	72	56	30 min		15-18 min	
21176	115 g	DyH	12,5 cm	70	56	20-30 min		15-18 min	
12153	95 g	DyH	12,2 cm	72	56	30 min		15-18 min	

**LpF** Listo para fermentar  
clásicos  
MARGARINA



**12151**  
Súper Napolitana  
Chocolate 135g



**12152**  
Súper Napolitana Crema 135g



**13306**  
Napolitana Chocolate 115g



**12591**  
Napolitana Crema 115g

Te presentamos nuestras napolitanas, con diferentes grados de finalización (para fermentar, para hornear, y ya decoradas) y de diferentes tamaños adaptadas a las necesidades de cada punto de venta. Elaboradas con margarina, hojaldrado excelente y relleno generoso.

**DyH** Descongelar y Hornear  
clásicos  
MARGARINA



**12156**  
Súper Napolitana Choco  
Ferm. 135g



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



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



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



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



# NAPOLITANAS

							180°C
12212	50 g	DyH	6 cm	120	50	30 min	14-16 min
12174	20 g	DyH	6,2 cm	345	50	20 min	12-14 min
12213	50 g	DyH	6 cm	120	50	30 min	14-16 min
12175	20 g	DyH	6,2 cm	345	50	20 min	12-14 min

							180°C
130091	118 g	DyH DECO	12,5cm	70	56	30 min	15-18 min
130092	120 g	DyH DECO	12,5cm	70	56	30 min	15-18 min
13722	90 g	DyH DECO	11,5 cm	55	40	30 min	14-16 min

**DyH** Descongelar y Hornear  
*clásicos*  
MARGARINA



**12212**  
Media Napolitana  
FÁCIL Chocolate 50g



**12213**  
Media Napolitana  
FÁCIL Crema 50g

Las napolitanas *FÁCILES* fermentan en el horno,  
por lo que ocupan poco espacio de almacenamiento  
y son rápidas de preparar



**12174**  
Mini Napolitana  
Chocolate 20g



**12175**  
Mini Napolitana  
Crema 20g

**DyH DECO** Descongelar y Hornear *Decorado*  
*clásicos*  
MARGARINA

nuevo



**130091**  
Napolitana Chocolate  
Decorada 118g

Rellena de crema de chocolate con doble  
decoración de pepitas de chocolate con leche  
y azúcar perlado.

nuevo



**130092**  
Napolitana Crema  
Decorada 120g

Rellena de crema y decorada con azúcar que  
carameliza en superficie al hornear.

**DyH DECO** Descongelar y Hornear *Decorado*  
*delicium*  
MANTEQUILLA



**13722**  
Napolitana Cremichoc 90g

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

Las napolitanas decoradas añaden un plus de  
practicidad en el punto de venta. Menos manipula-  
ción, más rapidez, soluciones vistosas y apetitosas



# HOJALDRES





## CAÑAS Y HERRADURAS

Disfruta de nuestro excelente hojaldre fino y extra crujiente con un laminado de calidad superior. Sus rellenos, tradicionales y muy demandados, son atemporales: cabello de ángel, crema y crema de chocolate con avellanas.

12277	140 g	DyH	18,5 cm	50	48	30 min	25-28 min
12446	120 g	DyH DECO	17 cm	70	50	30 min	25-28 min
3061	120 g	DyH DECO	17 cm	70	100	30 min	25-27 min
12592	120 g	DyH DECO	17 cm	50	70	30 min	25-28 min
6006	170 g	DyH DECO	24 cm	40	56	30 min	25-28 min
12447	170 g	DyH DECO	24 cm	40	48	30 min	25-28 min
6007	170 g	DyH DECO	24 cm	40	56	30 min	25-28 min
12337	27 g	DyH DECO	6 cm	4 Kg	50	30 min	18-20 min

**DyH DECO**

Descongelar y Hornear Decorado

clásicos

MARGARINA



**DyH** 12277  
Caña de Chocolate 140g



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



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



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



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



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



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



12337 ✨  
Herradura Mini de Chocolate 27g  
Decorado con azúcar y semillas de  
amapola.





## PALMERAS Y LAZOS

Palmeras y lazos crujientes, elaborados con margarina o con mantequilla y siempre como resultado, el mejor hojaldre. Báñalos de chocolate tras el horneado y decóralos de mil y una formas, productos infinitos.

							180°C
3052	110 g	DyH DECO	16 cm	72	48	-	25-30 min
12444	20 g	DyH DECO	5,3 cm	6 Kg	50	15 min	22-25 min
12306	30 g	DyH DECO	6,5 cm	5,5 Kg	70	20 min	22-25 min
3015	20 g	DyH DECO	4,7 cm	5 Kg	96	-	15-18 min
12304	30 g	DyH DECO	10 cm	5 Kg	50	20 min	22-25 min
12305	30 g	DyH DECO	10 cm	5 Kg	50	20 min	22-25 min

**DyH DECO**

Descongelar y Hornear Decorado  
*clásicos*  
MARGARINA



3052 ✨  
Palmera 110g



12444 ✨  
Mini Palmera 20g



**DyH DECO**

Descongelar y Hornear Decorado  
*delicium*  
MANTEQUILLA



12306 ✨  
Palmerita Multicereales  
Mantequilla 30g



3015 ✨  
Palmerita  
Mantequilla y Miel 20g



12304 ✨  
Lazo Mantequilla 30g



12305 ✨  
Lazo Multicereales  
Mantequilla 30g



## TARTAS Y PASTELES

							180°C
13662	1,4 Kg	DyH	36 cm	4 Kg	56	-	40 min
12442	175 g	DyH	16,5 cm	30	50	30 min	18-20 min
4016	585 g	DyH	22 cm	10	63	30 min	25-28 min
7043	100 g	DyH	12,5 cm	42	50	30 min	20-24 min
13193	310 g	DyH	32 cm	22	20	30 min	23-26 min
13394	285 g	DyH	32 cm	24	24	30 min	19-21 min
13663	80 g	DyH DECO	13,8 cm	50	64	-	15-17 min

**DyH** Descongelar y Hornear  
*clásicos*  
MARGARINA



**13662**   
Tarta Grande Manzana  
Rectangular 1400g  
Relleno de crema con un toque de leche.



**4016**  
Tarta Grande de Manzana  
Redonda 585g  
Base de crema y manzana.



**13193**   
Tarta de Manzana  
Rectangular 310g  
Base de crema avainillada y láminas  
de manzana. Pintado con brillo.



**13663**   
Crujiente Manzana  
Rectangular 80g  
Manzana sobre una base  
decorada con azúcar, extra  
crujiente.



**12442**  
Pastel de Manzana 175g  
Manzana sobre una base de crema.



**7043**   
Pastel de Manzana  
Ovalado 100g  
Manzana sobre una base de crema.  
Pintada con brillo.



**13394**  
Tarta Mix Frutos Secos  
Rectangular 285g  
Con cabello de ángel y mix de  
avellanas, almendras y nueces.  
Incluye bandeja.

Colocamos a mano la fruta para  
darle ese toque único a cada pieza





# TRIÁNGULOS, CREMADILLOS, EXPLOSIONES...

							180°C
12459	150 g	DyH	14,5 cm	48	56	30 min	15-18 min
12448	140 g	DyH	13 cm	66	50	30 min	24-26 min
6076	120 g	DyH DECO	14,5 cm	48	50	30 min	18-20 min
12265	150 g	DyH DECO	17,5 cm	35	50	30 min	25-28 min
12266	150 g	DyH DECO	17,5 cm	35	50	30 min	25-28 min
13725	150 g	DyH DECO	22 cm	50	48	20 min	23-25 min
13665	60 g	DyH DECO	10,5 cm	80	56	-	18-20 min
13664	60 g	DyH DECO	10,5 cm	80	56	-	18-20 min

**DyH** Descongelar y Hornear  
*clásicos*  
**MARGARINA**



**12459**  
Triángulo de Chocolate 150g  
Elaborado con masa de croissant.

**DyH DECO** Descongelar y Hornear Decorado  
*clásicos*  
**MARGARINA**



**6076** ✨  
Triángulo de Chocolate 120g  
Decorado con semillas amapola.



**12265** ✨ ✨  
Cremadillo Chocolate 150g  
Decorado con azúcar.



**12266** ✨ ✨  
Cremadillo Crema 150g  
Decorado con azúcar.



**12448**  
Panal Extra Cabello 140g



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



**13665** ✨ ✨  
Explosión de Crema  
con Leche 60g  
Decorado con azúcar. Relleno de  
crema con un toque de leche.



**13664** ✨ ✨  
Explosión de Crema  
de Cacao con Avellanas 60g  
Decorado con azúcar.



# Hoops

BOLLERÍA GENUINA





# HOOPS

Nuestros Hoops son ideales para poder adaptar tu oferta a la demanda de los clientes. No tendrás merma de producto. Además, no necesitan ningún tipo de manipulación, tras 30 minutos de descongelación están listos para servir. ¡Producto fresco todos los días!

**DyL** Descongelar y Listo  
*clásicos*  
ORIGINALES



**12317** ✨  
Maxi Hoops Bombón 80g



**13932** ✨  
Maxi Hoops Glaseados 70g



**13552** ✨  
Maxi Hoops Azucarado 70g



**13933** ✨  
Hoops Bombón 55g



**12300** ✨  
Hoops Glaseados 50g



**13553** ✨  
Hoops Azucarado 55g

12317	80 g	DyL	10 cm	48	60	30 min
13933	55 g	DyL	8,5 cm	48	96	20-30 min
12300	50 g	DyL	8,5 cm	48	96	20-30 min
13932	70 g	DyL	9,8 cm	52	64	30 min
13552	70 g	DyL	10 cm	48	60	30-45 min
13553	55 g	DyL	9 cm	48	96	30-45 min
13331	75 g	DyL	8,5 cm	36	64	30-45 min
13332	75 g	DyL	8,5 cm	36	64	30-45 min

## RELLENOS



**13331** ✨  
Hoops Choco Azucarado 75g



**13332** ✨  
Hoops Crema Azucarado 75g

¡Tiempos de principio a fin!



## HOOPS

13936	30 g	DyL	7 cm	80	96	20 min
13935	30 g	DyL	7 cm	80	96	20 min
13186	34 g	DyL	7 cm	60	128	20 min
13699	35 g	DyL	7,3 cm	80	104	20-30 min
13188	38 g	DyL	7 cm	60	128	20 min
13187	34 g	DyL	7 cm	60	128	20 min

**DyL** Descongelar y Listo  
*clásicos*  
MINIS



13936 ✨  
Mini Hoops Glaseados 30g



13699 ✨  
Mini Hoops Azucarado 35g



13935 ✨  
Mini Hoops Bombón 30g



13188 ✨  
Mini Hoops White  
Rayado 38g



13186 ✨  
Mini Hoops Bombón  
Rayado 34g



13187 ✨  
Mini Hoops Pink  
Rayado 34g

12682	59 g	DyL	8,5 cm	24	128	20-30 min
13125	55 g	DyL	8,5 cm	36	64	20-30 min
13123	55 g	DyL	8,5 cm	36	64	20-30 min
13126	55 g	DyL	8,5 cm	36	64	20-30 min

## DECORADOS



12682 ✨  
Hoops Croc Avellana 59g  
Con crocanti de avellana y azúcar.



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



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



13126 ✨  
Hoops Super Choco 55g  
Con pepitas de chocolate con leche.





# BERLINAS, PEPITOS Y BRIOCHES

13335	95 g	DyL	9,5 cm	24	64	30-45 min
13336	95 g	DyL	9,5 cm	24	64	30-45 min
13318	95 g	DyL	9,5 cm	24	64	30-45 min
13321	95 g	DyL	9,5 cm	24	64	30-45 min
13317	50 g	DyL	7 cm	60	64	30-45 min
13320	50 g	DyL	7 cm	60	64	30-45 min

13325	110 g	DyL	20 cm	28	64	30-45 min
13324	110 g	DyL	20 cm	28	64	30-45 min
13326	60 g	DyL	10,5 cm	60	64	30-45 min
13319	55 g	DyL	10,5 cm	60	64	30-45 min
13323	55 g	DyL	10,5 cm	60	64	30-45 min
13132	65 g	DyL	15 cm	40	56	30 min
13144	30 g	DyL	9 cm	35	140	20 min

**DyL** Descongelar y Listo clásicos



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



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



**13325** ✨  
Pepito Choco  
Azucarado 110g



**13324** ✨  
Pepito Crema  
Azucarado 110g

*delicium*  
MANTEQUILLA



**13132** 📦  
Brioche Mantequilla 65g



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



**13321** ✨  
BerliCrema  
Azucarada 95g



**13326** ✨  
Mini Pepito Bombón  
Rayado 60g  
Relleno de crema de chocolate y con  
cobertura de cacao rayada.



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

MARGARINA



**13144** 📦  
Media Noche 30g



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



**13320** ✨  
Mini BerliCrema  
Azucarada 50g



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

Los brioches son ideales  
para rellenar con soluciones  
dulces y saladas.

# ENSAIMADAS







# ENSAIMADAS

									180°C
12659	110 g	LpF	11 cm	45	50	-	120 min	11-13 min	
12585	95 g	LpF	9,5 cm	66	50	-	110-120'	12-14 min	
12584	35 g	LpF	6 cm	6 Kg	50	-	80 min	11-13 min	
2035	500 g	LpF	26 cm	10	24	-	180 min	12-14 min	
12438	50 g	LpF	6,5 cm	6 Kg	50	-	80-90'	11-13 min	
12587	50 g	LpF	6 cm	6 Kg	50	-	80-90'	11-13 min	
12586	50 g	LpF	6 cm	6 Kg	50	-	80-90'	11-13 min	

									180°C
13925	95 g	DyH	10,8 cm	77	56	40 min	12-14 min		
13924	35 g	DyH	7,1 cm	150	48	30 min	11-13 min		

**LpF** Listo para fermentar  
clásicos  
MANTECA

RELLENO

**DyH** Descongelar y Hornear  
clásicos  
MANTECA



**12659**  
Ensaïmada Levante  
Hojaldrada 110g



**2035**  
Ensaïmada Grande  
Rellena Cabello 500g  
Con cabello de ángel.



**13925**  
Ensaïmada Grande  
Hojaldrada Ferm. 95g



**12585**  
Ensaïmada Grande  
Hojaldrada 95g



**12438**  
Ensaïmada Pequeña  
Cabello Hojaldrada 50g  
Con cabello de ángel.



**12587**  
Ensaïmada Pequeña Choco  
Hojaldrada 50g  
Con crema de chocolate.



**13924**  
Mini Ensaïmada  
Hojaldrada Ferm. 35g



**12584**  
Ensaïmada Pequeña  
Hojaldrada 35g



**12586**  
Ensaïmada Pequeña  
Crema Hojaldrada 50g  
Con crema pastelera.

Espirales formadas a mano, de textura  
fundente y dulce. Decóralas con azúcar  
glas tras el horneado y serán siempre  
un éxito.



mamá bizcocho





# MUFFINS

*mamá bizcocho*

**DyL** Descongelar y Listo  
*delicium*

nuevo



**13909** ✨  
Muffin Choco Bomb 110g  
Espanjosa masa con cacao rellena de crema de cacao con avellanas y decorada con dados de chocolate.

nuevo



**13910** ✨  
Muffin Passion Red 110g  
Masa esponjosa sabor vainilla rellena de crema de arándanos silvestres rojos y decorada con arándanos rojos con un toque ácido.

nuevo



**13911** ✨  
Muffin Nuts & Cream 110g  
Espanjosa masa de color tostado sabor vainilla con una mezcla de frutos secos, toque de cacao, caramelo y relleno de crema de leche con avellanas. Decorado con crocanti de avellanas.

nuevo



**13912** ✨  
Muffin Carrot Cake 95g  
Masa sabor a carrot cake con inclusiones visibles de zanahoria y rellena de deliciosa crema dulce de queso fresco. Decorada con azúcar perla crujiente.

<b>13909</b>	110 g	DyL	8 cm	20	144	60 min
<b>13910</b>	110 g	DyL	8 cm	20	144	60 min
<b>13911</b>	110 g	DyL	8 cm	20	144	60 min
<b>13912</b>	95 g	DyL	8 cm	20	144	60 min

Muffins de miga húmeda, tierna y jugosa. Con rellenos abundantes e inclusiones generosas. Para el desayuno y merienda para la tarde, ideales para llevar y disfrutar en todo momento y lugar.





# BIZCOCHOS Y MAGDALENAS

*mamá bizcocho*

La familia Mama Bizcocho presenta productos tradicionales siempre listos para ofrecer a tus clientes recién hechos, frescos y deliciosos.

13739	1,8 kg	DyL	37x27,5 cm	2	56	60 min
13740	1,8 kg	DyL	37x27,5 cm	2	56	60 min
13741	1,8 kg	DyL	37x27,5 cm	2	56	60 min
13742	110 g	DyL	8,5 cm	28	32	60 min
13743	110 g	DyL	8,5 cm	28	32	60 min
13745	60 g	DyL	8 cm	40	56	60 min

**DyL** Descongelar y Listo  
*clásicos*



**13739** ✨  
Bizcocho de Azúcar 1,8 Kg  
Cubierto de azúcar crujiente.



**13740** ✨  
Bizcocho Triple Chocolate 1,8 Kg  
Masa de cacao con pepitas de chocolate y cuadraditos de chocolate en la superficie.



**13741** ✨  
Bizcocho de Calabaza 1,8 Kg  
Elaborado con dulce de calabaza y en superficie almendras laminadas, azúcar y un toque de canela.



**13743** ✨  
Súper Magdalena Nueces 110g  
Cubierto de nueces y crujiente azúcar, añade nueces en su masa. Sorprende por su suavidad y su ligero sabor avainillado.



**13742** ✨  
Súper Magdalena Triple Chocolate 110g  
Cuadraditos de chocolate en superficie y masa de cacao con pepitas de chocolate negro en su interior.



**13745** ✨  
Magdalena Casera 60g  
Con un toque de miel y copete de azúcar.

# MASA DANESA

MASA DANESA





# TRENZAS, BRETZEL Y SNEEKEN

									180°C
12287	110g	LpF	19,5 cm	60	50	-	90 min	12-14 min	
12590	125 g	LpF	7 cm	60	50	-	90 min	14-17 min	
12450	45 g	LpF	5,8 cm	150	50	-	60 min	14-16 min	
12354	125 g	DyH	8,5 cm	54	24	30 min	-	15-18 min	
12355	45 g	DyH	6,5 cm	7 Kg	24	30 min	-	14-16 min	
13001	95 g	DyH	11,5 cm	48	96	-	-	15 min	

									180°C
12339	125 g	DyH DECO	11 cm	40	50	45 min	-	14-17 min	
12340	125 g	DyH DECO	11 cm	40	50	45 min	-	14-17 min	

**LpF** Listo para fermentar clásicos  
MANTECA



**12287**  
Trenza de Chocolate 110g  
Con crema de chocolate.

MARGARINA



**12590**  
Sneeken Pasas y Nueces 125g  
Con crema, pasas y nueces.



**12450**  
Mini Sneeken  
Pasas Nueces 45g  
Con crema, pasas y nueces.

**DyH** Descongelar y Hornear clásicos  
MARGARINA



**12354**  
Sneeken Pasas y Nueces Ferm. 125g  
Con crema, pasas y nueces.



**12355**  
Mini Sneeken Pasas Nueces Ferm. 45g  
Con crema, pasas y nueces.



**13001**  
Trenza Maple 95g  
Con nueces de pecana.

**DyH DECO** Descongelar y Hornear Decorado clásicos  
MARGARINA



**12339** ✨  
Bretzel Chocolate 125g  
Decorado con azúcar y cacahuete.



**12340** ✨  
Bretzel Crema 125g  
Decorado con azúcar y cacahuete.

Su textura suave recuerda al hojaldre, y añade huevo en su receta. Auténtica masa danesa para disfrutar con formatos y rellenos diferentes.



# FLAUTAS, FARTONS, RAQUETAS, TORTELL Y REJITAS

**DyH** Descongelar y Hornear clásicos

## MANTECA



**13929** Flauta de Chocolate 75g



**13967** Flauta de Crema 75g



**2014** Fartons 50g

## MARGARINA



**13215** Raqueta de Crema 130g

## MANTECA



**LpF** **12449** Tortell Cabello 110g

## MARGARINA PREMIUM



**13200** Maxi Rejita Crema Cacao con Avellanas 100g



**12984** Rejita Crema Cacao con Avellanas 70g



**12986** Rejita Manzana con Canela 70g  
Trozos de manzana en su interior.



**13115** Mini Rejita Crema de Cacao con Avellanas 30g



**13116** Mini Rejita Crema Pastelera 30g

								180°C
13929	75 g	DyH	22 cm	116	50	20 min	-	14-16 min
13967	75 g	DyH	22 cm	116	50	20 min	-	14-16 min
2014	50 g	DyH	23,5 cm	5 Kg	88	20-30min	-	14-15 min
13215	130 g	DyH	15 cm	20	72	15 min	-	18 min
12449	110 g	LpF	11,4 cm	48	50	-	80-90 min	11-13 min
13200	100 g	DyH	16 cm	40	70	30 min	-	14-16 min
12984	70 g	DyH	11,5 cm	55	70	30 min	-	14-16 min
12986	70 g	DyH	11,5 cm	55	70	30 min	-	14-16 min
13115	30 g	DyH	5,5 cm	132	70	30 min	-	12-14 min
13116	30 g	DyH	5,5 cm	132	70	30 min	-	12-14 min



Ofrece combinaciones de bollería con bebida, la mezcla perfecta para disfrutar a cualquier hora.

# LÁMINAS, BASES Y OTROS







# LÁMINAS, BASES Y OTROS

								180°C
12222	90 g	LpF	14,3 cm	90	50	-	90 min	15-18 min
12171	900 g	DyH	58 cm	10	44	20 min	-	26-29 min
12172	900 g	DyH	47 cm	12	40	20 min	-	26-29 min
12173	500 g	DyH	38 cm	17	48	20 min	-	26-29 min
12481	675 g	DyH	38 cm	12	48	20 min	-	13-15 min

								180°C
13746	250 g	DyL	18,5 cm	6	24	60 min	-	-
13749	45 g	DyH	9 cm	108	64	30 min	-	20-25 min

**LpF** Listo para fermentar  
*clásicos*  
MARGARINA



**12222**  
Triángulo Croissant  
Margarina 90g

**DyH** Descongelar y Hornear  
*clásicos*  
MARGARINA



**12171**  
Lámina de Hojaldre  
58x37,5 cm 900g



**12172**  
Lámina de Hojaldre  
47x31 cm 900g



**12173**  
Lámina de Hojaldre  
38x28 cm 500g



**12481**  
Base de Pizza Rectangular  
38x28 cm 675g

## OTROS



**DyL** **13746**   
Pan de Azúcar 250g  
Decorado con azúcar.  
Embolsado, incluye etiquetas.



**13749**   
Pastelito de Boniato 45g  
Con un ligero aroma a anís.

Las bases y láminas están preparadas  
para elaborar infinitas soluciones

# SNACKS SALADOS

Los snacks salados incrementan los momentos de consumo: desayunos, meriendas, comidas, cenas, entre comidas, para llevar. Encontrarás una gama de productos con rellenos sabrosos, generosos, tanto tradicionales como innovadores.

Nuestros productos siguen una clasificación por:

## FAMILIA DE PRODUCTO

Empanadas y empanadillas  
 Croissants  
 Napolitanas  
 Hojaldres  
 Masa danesa  
 Pizzas y paninis

## TIPO DE ACABADO

**LpF**

Listo para Fermentar

Los más tradicionales, masa que necesita fermentar en el punto de venta con tal de imprimir ese toque especial y diferenciado del profesional.

**DyH**

Descongelar y al Horno

Sencillo y práctico para el profesional. Sólo descongelar y hornear.

**DyH DECO**

Descongelar y Hornear Decorado

Además añaden decoración en cada pieza, un plus de acabado. Así de fácil.

## DOS GAMAS PRINCIPALES

### *clásicos*

Productos de bollería de consumo diario. Elaborados con margarina o aceites vegetales todo el saber hacer de Panamar en una gama de bollería indispensable en el punto de venta. Hojaldrados únicos, textura crujiente y sabor intenso. Descubre todas las variedades, rellenos y acabados.

### *delicium*

Recetas elaboradas con margarina o margarina premium que añaden ingredientes que aportan un plus de calidad y diferenciación. Rellenos generosos, hojaldrado esmerado, exterior crujiente, siguiendo la creciente demanda de productos salados.

## RECETA

Elaborados con:

Manteca

Margarina

Margarina premium, con un toque de mantequilla.

Aceites vegetales

Bases de pan.



# SNACKS SALADOS

# EMPANADAS EMPANADILLAS





# EMPANADAS Y EMPANADILLAS

	🍲	⚙️	✂️	📦	🚚	👤	🕒 180°C		🍲	⚙️	✂️	📦	🚚	👤	🕒 180°C	
12998	1,9Kg	DyH	36 cm	7	48	-	70-75 min	🌱	13777	100 g	DyH DECO	18,5 cm	60	128	60 min	22 min
12699	150 g	DyH	21 cm	50	70	-	15-20 min	🌱	13779	100 g	DyH DECO	18,5 cm	60	128	60 min	22 min
17011	170 g	DyH	18 cm	32	60	60 min	25-30 min	🌱	13778	100 g	DyH DECO	18,5 cm	60	128	60 min	22 min
17014	170 g	DyH	18 cm	32	60	60 min	25-30 min		12544	120 g	DyH DECO	15 cm	42	50	30 min	23-25 min
14012	35 g	DyH	15 cm	168	70	30 min	20-22 min		12545	120 g	DyH DECO	15 cm	42	50	30 min	23-25 min

**DyH** Descongelar y Hornear clásicos



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



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



**17011** 🍲  
Empanadilla Hojaldre Bacon 170g



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



**14012** 🍲  
Palito de Sobrasada 35g  
Elaborado con masa de empanadilla selecta



**DyH DECO** Descongelar y Hornear Decorado clásicos



**13777** 🍲 ✨  
Empanada hojaldrada Atún y Tomate 100g



**12544** 🍲 ✨  
Empanadilla Hojaldre Espinacas y Queso 120g



**13778** 🍲 ✨  
Empanada hojaldrada Pizza 100g



**12545** 🍲 ✨  
Empanadilla Hojaldre de Atún y Tomate 120g



**13779** 🍲 ✨  
Empanada hojaldrada York y Queso 100g



# EMPANADILLAS

							180°C
12498	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	22-24 min
12499	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	22-24 min
13199	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	22-24 min
12532	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	22-24 min
13183	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	22-24 min
13065	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	22-24 min

							180°C
130090	45 g	DyH	9 cm	108	64	30 min	20-25 min
12693	50 g	DyH	10,5 cm	6,5 Kg	50	30-40 min	22-24 min
12695	50 g	DyH	10,5 cm	6,5 Kg	50	30-40 min	22-24 min
130020	45 g	DyH DECO	9 cm	108	64	30 min	20-25 min
12694	50 g	DyH	10,5 cm	6,5 Kg	50	30-40 min	22-24 min
13497	50 g	DyH	10,5 cm	6,5 Kg	50	30-40 min	22-24 min

**DyH** Descongelar y Hornear clásicos



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



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

nuevo



**130090**   
Mini Empanadilla Atún y Olivas 45g  
Rellena de tomate, atún y olivas.

nuevo



**DyH DECO** **130020**   
Mini Empanadilla de Morcilla 45g  
Relleno con morcilla suave, pintada con huevo y espolvoreada con semillas de amapola.



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



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



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



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



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



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



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



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



# CROISSANTS, NAPOLITANAS Y HOJALDRES

13339	140 g	LpF	13,5 cm	54	50	-	90 min	15-18 min
21209	140 g	DyH	13 cm	66	56	20-30 min	-	15-18 min
12332	100 g	DyH	12,5 cm	48	56	30 min	-	15-17 min
1058	15 g	DyH	4,5 cm	6 Kg	50	20 min	-	12-14 min
130093	110 g	DyH DECO	11 cm	60	72	30 min	-	20-25 min
12453	130 g	DyH DECO	14,5 cm	48	56	30 min	-	18-20 min
14007	30 g	DyH DECO	6 cm	192	50	30 min	-	12-15 min*
12625	23 g	DyH DECO	6 cm	4,6 Kg	70	15-20 min	-	13-15 min
sabores individuales	23 g	DyH DECO	6 cm	4,6 Kg	70	15-20 min	-	13-15 min

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

**LpF** Listo para fermentar clásicos



**13339**  
Napolitana Mixta 140g

**DyH** Descongelar y Hornear clásicos



**21209**  
Napolitana Mixta Ferm. 140g

**DyH DECO** Descongelar y Hornear Decorado clásicos

**nuevo** *delicium*



**130093**  
Napolitana York y Queso Suprema 110g  
Rellena con york ahumado y queso fundente. Decorada con queso gouda.



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

Snacks salados en formato mini, para disfrutar de cada bocado intensamente. Una gama deliciosa, con abundantes rellenos.

Piezas diferenciadas por su forma, decoración y tamaño y con un sinfín de posibilidades para disfrutar en cada momento de consumo.



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



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



**14007**  
Artesanitos Surtido Tradicional 30g  
4 bolsas x 48 uds  
Sabores:  
Tortilla de patata, con semillas de amapola.  
Frankfurt, con lino marrón.  
Chistorra, con lino dorado.  
York y queso sin decorar.



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

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

# MASA DANESA







# REJITAS

							180°C
13270	100 g	DyH	16 cm	40	70	30 min	14-16 min
12982	70 g	DyH	11,5 cm	55	70	30 min	14-16 min
13271	100 g	DyH	16 cm	40	70	30 min	14-16 min
13100	30 g	DyH	5,5 cm	132	140	30 min	12-14 min
12981	70 g	DyH	11,5 cm	55	70	30 min	14-16 min

**DyH**

Descongelar y Hornear  
*delicium*

MARGARINA PREMIUM



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



**13271**   
Maxi Rejita Mediterránea 100g  
Con atún, tomate y aceitunas.



**12981**   
Rejita Espinacas y Ricotta 70g



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



**13100**   
Surtido Mini Rejitas Saladas 30g  
3 bolsas x 44 uds  
3 Sabores:  
Serrana (jamón curado y queso),  
Mediterránea (atún, tomate y olivas),  
Americana (pollo asado y cebolla  
caramelizada).



.....  
Especialmente elaboradas para recoger el relleno y conservar la forma de la pieza  
tras la cocción. Elaboradas con masa danesa resultando crujientes y deliciosas.  
.....

MASA DANESA

# PANINIS





# PANINIS

							180°C
13457	165 g	DyH	27 cm	22	40	20-30 min	12-14 min
13460	165 g	DyH	27 cm	22	40	20-30 min	12-14 min
13461	165 g	DyH	27 cm	22	40	20-30 min	12-14 min
13458	165 g	DyH	27 cm	22	40	20-30 min	12-14 min
13459	165 g	DyH	27 cm	22	40	20-30 min	12-14 min

**DyH**

Descongelar y Hornear  
*delicium*



**13457**  
Panini York 165g  
Tomate, york, emmental, mozzarella y orégano.



**13458**  
Panini 4 Estaciones 165g  
Tomate, york, emmental, champiñón, cebolla y aceituna negra en rodajas.



**13459**  
Panini 4 Quesos 165g  
Base cremosa de parmesano, emmental, mozzarella, tres rodajas de queso de cabra madurado y albahaca en hoja.



**13460**  
Panini Atún 165g  
Tomate, atún, emmental rayado, mozzarella hilada y orégano.



**13461**  
Panini Bacon 165g  
Tomate, bacon a tiras, emmental, edam y orégano.

Con una base de pan express elaborado con procesos de fermentación muy, muy largos, dando como resultado una corteza extra crujiente de color dorado intenso, un aroma lleno de matices y un bocado tierno y fresco. Y sobre el pan, los mejores ingredientes, visibles, a trocitos, para potenciar su sabor.





# BOCAPIZZAS

							180°C
12451	150 g	DyH	26,5 cm	20	48	30 min	14-16 min
12698	150 g	DyH	26,5 cm	20	48	30 min	14-16 min
12463	150 g	DyH	26,5 cm	20	48	30 min	14-16 min
13103	140 g	DyH	26,5 cm	20	48	20-30 min	12-14 min
12651	185 g	DyH	14 cm	24	80	30 min	12-15 min

**DyH** Descongelar y Hornear  
*clásicos*



**12451**  
Bocapizza Bacon y Queso 150g



**12463**  
Bocapizza Atún y Queso 150g



**12698**  
Bocapizza York y Queso 150g



**13103**  
Bocapizza 4 Estaciones 140g



**12651**  
Pizza Mediana York  
y Queso 14 cm 185g

Los bocapizzas son productos de alta rotación, diarios. Listos para hornear, resultan muy cómodos y rápidos para el profesional.





# PIZZAS Y TORTILLAS

							180°C
12126	1300 g	DyH	36,6 cm	4	48	30 min	14-16 min
12127	1300 g	DyH	36,5 cm	4	48	30 min	14-16 min
12128	1300 g	DyH	36,5 cm	4	48	30 min	14-16 min
12521	800 g	DyH	24 cm	10	91	-	*
13192	750 g	DyH	27 cm	10	112	-	*

\* ver instrucciones etiqueta

**DyH**

Descongelar y Hornear  
*clásicos*



**12126**  
Pizza Rectangular York y Queso  
27x36 cm 1300g



**12127**  
Pizza Rectangular Atún  
27x36 cm 1300g



**12521**  
Tortilla Redonda  
Patata y Cebolla 800g



**12128**  
Pizza Rectangular 4 Quesos  
27x36 cm 1300g

Las pizzas rectangulares están pensadas para que las porciones según tu necesidad y obtengas la máxima rentabilidad en cada pieza.



**13192**  
Plancha Tortilla  
Patata y Cebolla 750g

# PAN

Desde Panamar, elaboramos con mimo cada uno de nuestros panes para que tenga el sabor, aroma y textura del pan de antaño.

Nuestro catálogo sigue una clasificación:

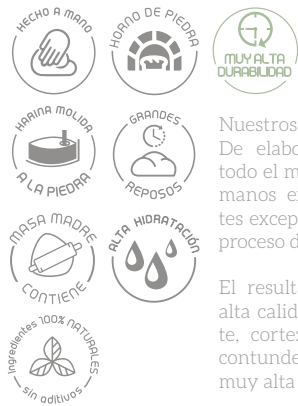
## POR TAMAÑO

Hogaza  
Familiar  
Bocadillo  
Burger  
Panecillo  
Minipanecillo

## POR INGREDIENTES DE LA MASA

Tradicional  
Integrales  
Cereales y Semillas  
Sabor  
Vitae  
Sin Gluten  
Pan de Molde

## POR PROCESO DE ELABORACIÓN Del más premium al más básico.



Nuestros panes con más historia... De elaboración artesanal, con todo el mimo y saber hacer de las manos expertas. Con ingredientes excepcionales y un larguísimo proceso de elaboración.

El resultado son panes de muy alta calidad, de aspecto imponente, corteza rústica gruesa, miga contundente, sabor intenso y con muy alta durabilidad.

### C Cristal



Gran sabor mediterráneo fruto del aceite de oliva y la masa madre de su receta.

Destaca por su corteza muy fina y una miga con enormes alveolos que le dan ligereza, sin perder jugosidad en el bocado.

Gracias a su altísima hidratación se trata de un pan de alta durabilidad.



Una amplia gama de panes desde hogazas, barras, hasta bocadillos. Con toda la textura y calidad que proporciona este especial horneado.

Piezas de corteza rústica, de grosor medio, suela plana, sabor del pan de antaño y alta durabilidad.

### R Rústicos



Se caracterizan por una corteza fina de aspecto rústico y una miga fresca, alveolada e hidratada que les proporciona una mayor durabilidad.

Su proceso de elaboración destaca por tener varios reposos de la masa, gracias a los cuales se genera la estructura alveolada de la miga y durante los cuales van aflorando los aromas y sabores con ligeros matices rústicos.

### A Aurum

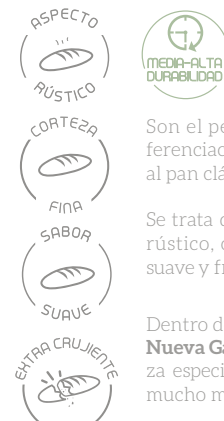


Se caracterizan por el aroma y sabor que les proporciona la masa madre que contiene su receta, con matices que recuerdan al pan de antaño.

Poseen una corteza dorada y crujiente pero fina y fácil de comer.

Su lenta elaboración, con doble amasado y largas horas de fermentación, les confiere una corteza con burbujas, que se traduce en una mayor durabilidad.

### T Tradición



Son el perfecto aliado para conseguir diferenciación y un salto cualitativo respecto al pan clásico.

Se trata de una gama de atractivo aspecto rústico, con cortezas enharinadas, y miga suave y fresca muy fácil de comer.

Dentro de esta categoría encontramos la: **Nueva Gama Espiga** que destaca por su corteza especialmente dorada y extra-crujiente mucho más tiempo.

### C Clásicos



Son los panes de consumo diario por excelencia. Un básico imprescindible en cualquier establecimiento.

Son panes de corteza muy fina, miga ligera y sabor suave.

# PAN

PAN

# HOGAZAS







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

Nuestros panes con más historia.  
Pan de elaboración artesanal  
con ingredientes 100% naturales  
y harina molida a la piedra



**13534**  
Hogaza con Trigo Sarraceno 550g



**13789**  
Hogaza Clásica Rebanada  
DyL 500g



**Precui136**  
Pagès Especial 450g



**13690**  
Hogaza de Pazo 550g



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



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



**13345**  
Hogaza Clásica 500g



**310**  
Torta Meiga 435g



**13542**  
Rebanada Payés DyL 800g

<b>13682</b>	1800 g	30 cm	5	24	120 min	180°C	15 min
<b>13534</b>	550 g	38 cm	14	28	90 min	180°C	25-30 min
<b>13690</b>	550 g	22 cm	13	28	90 min	180°C	20-25 min
<b>13345</b>	500 g	28 cm	6	72	30-40 min	180°C	25-30 min
<b>13789</b>	500 g	29 cm	18	28	60 min	180°C	-
<b>308</b>	450 g	19,5 cm	20	28	15-20 min	180°C	25-30 min
<b>310</b>	435 g	21 cm	15	28	15-20 min	180°C	25-30 min
<b>Precui136</b>	450 g	21 cm	15	28	30 min	180°C	20-25 min
<b>12123</b>	63 g	21 cm	88	28	30 min	180°C	-
<b>13542</b>	800 g	25 cm	7	28	45 min	180°C	-



## INTEGRALES



## CEREALES

### HARINA INTEGRAL



nuevo



**130096**  
Hogaza 100% Integral 400g  
Alto contenido en Fibra.



**13683**  
Hogaza Centeno 51% 1800g  
Mezcla de trigo y centeno 51%.  
Sabor equilibrado con matices ácidos.



**13684**  
Hogaza Semillas y Pasas 8% 900g  
Con sésamo, pipas de girasol  
y de calabaza, lino marrón,  
pasas y copos de avena.



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



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



**12717**  
Hogaza de Maíz 22% 400g



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



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



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

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	⌚	🔥 180°C
<b>130096</b>	400 g	Ⓟ	25 cm	15	48	60 min	20 min
<b>13683</b>	1,8 kg	Ⓞ	28 cm	5	24	120 min	15 min
<b>13684</b>	900 g	Ⓞ	29 cm	9	36	90 min	15 min
<b>13153</b>	500 g	Ⓟ	18,5 cm	6	64	60 min	19-23 min
<b>12717</b>	400 g	Ⓟ	17 cm	6	64	60 min	14-18 min
<b>12908</b>	400 g	Ⓟ	26 cm	7	64	60 min	14-16 min
<b>12909</b>	400 g	Ⓟ	27 cm	7	64	60 min	14-16 min
<b>13376</b>	300 g	Ⓟ	26 cm	15	40	25-30 min	16-20 min
<b>13365</b>	300 g	Ⓟ	26 cm	15	40	25-30 min	16-20 min

Pan integral elaborado con harina de grano entero que incluye el salvado, endospermo y germen del trigo.





## CEREALES

la panacea  
HORNO DE PIEDRA



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



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



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



**646**  
Hogaza Premium Rebanada  
DyL 400g



**248**  
Hogaza de Maíz 6% Semillas 17%  
Rebanada DyL 300g



## SABOR

la panacea  
HORNO DE PIEDRA



**12756**  
Hogaza Multifrutos 500g



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



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



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



Ingredientes de primera calidad  
visibles en el exterior y en el  
interior.

13536	340 g		25 cm	15	40	60 min	12-16 min
646	400 g		27 cm	14	48	30 min	-
13537	340 g		26 cm	15	40	60 min	12-16 min
12954	340 g		24 cm	15	40	60 min	12-16 min
248	300 g		27 cm	18	48	25-30 min	-
12756	500 g		18,5 cm	6	64	90 min	10-14 min
13678	400 g		17 cm	10	40	60 min	12-15 min
13535	340 g		26 cm	15	40	60 min	12-16 min
13367	300 g		26 cm	15	40	30 min	16-20 min

# PAN FAMILIAR



	🍞	📏	✂️	📦	🚚	⏱️	🔥 180°C
13477	300 g	Ⓢ	42 cm	20	30	30 min	4-6 min
13798	240 g	Ⓢ	42 cm	26	30	30 min	4-6 min
13030	305 g	Ⓢ	45 cm	20	30	30 min	20-25 min
13539	280 g	Ⓢ	46 cm	22	30	20 min	14-16 min
8282	270 g	Ⓢ	45 cm	20	36	15-20 min	20-25 min

Ⓢ CRISTAL



🍞 **13477**  
Mediterránea Cristal **Express** 300g  
Con masa madre.  
Con aceite de oliva.



🍞 **13798**  
Campesino Cristal Mediterráneo **Express** 240g  
Con masa madre.  
Con aceite de oliva.



Los distinguirás por sus impactantes alveolos.



Ⓢ la panacea  
HORNO DE PIEDRA



**13030**  
Barra Horno  
de Piedra 305g



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



**8282**  
Barra Meiga 270g  
(Hecho a Mano)

PAN FAMILIAR

® RÚSTICOS



**12113**  
Súper Barra de Pueblo 500g



**13956**  
Súper Barra Rústica Mediterránea 380g



**12105**  
Pan de Pueblo 320g




**8378**  
Súper Baguette Rústica Mediterránea 295g



**13139**  
Barra Rústica Aldeana 290g



×3  **13958**  
Barra Meiga Mediterránea 275g











**8498**  
Baguette Rústica Mediterránea 270g



**8545**  
Barra Rústica 270g



×3  **13975**  
Barra Rústica Mediterránea 265g

							 180°C
<b>12113</b>	500 g	®	55 cm	18	28	30 min	25-30 min
<b>13956</b>	380 g	®	56,5 cm	21	28	30 min	20-25 min
<b>12105</b>	320 g	®	47 cm	22	30	30 min	20-25 min
<b>8378</b>	295 g	®	57,5 cm	25	28	30 min	20-25 min
<b>13139</b>	290 g	®	53 cm	25	28	30 min	18-20 min
<b>13958</b>	275 g	®	47 cm	23	30	30 min	20-25 min
<b>8498</b>	270 g	®	57 cm	31	28	30 min	20-25 min
<b>8545</b>	270 g	®	46 cm	25	30	30 min	20-25 min
<b>13975</b>	265 g	®	41 cm	24	30	30 min	20-25 min



Sus puntas...  
Todo un sello de identidad



## ® RÚSTICOS

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️ 180°C
12398	350 g	®	50,5 cm	23	28	30 min	20-25 min
8508	340 g	®	54 cm	25	28	30 min	20-25 min
12467	280g	®	41 cm	25	30	30 min	20-25 min
12468	275 g	®	52,5 cm	30	28	30 min	20-25 min
8496	265 g	®	43,5 cm	24	30	30 min	20-25 min
303	260 g	®	44 cm	20	36	20 min	18-23 min
13965	350 g	®	34,5 cm	26	28	30 min	20-22 min
12912	260 g	®	46 cm	25	30	30 min	14-18 min



12398  
Barra Natural 350g



8508  
Tallo Rústico 340g



12467  
Barra Ficelle 280g



📦 12468  
Tallo Ficelle 275g



8496  
Campesino 265g



👤 303  
Pan Serrano 260g  
Con aceite de oliva.



13965  
Chapata 350g



12912  
Barra Picos Candeal 260g

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️ 180°C
12514	310 g	Ⓐ	50 cm	24	28	30 min	17-19 min
12394	280 g	Ⓐ	53 cm	32	28	30 min	17-19 min

## Ⓐ AURUM



📦 12514  
Barra Rústica  
Premium 310g  
Con masa madre.



📦 12394  
Baguette Tostada  
Premium 280g  
Con masa madre.

							180°C
<b>130066</b>	355 g		52 cm	23	28	30 min	18-20 min
<b>12473</b>	280 g		50 cm	28	28	30 min	17-19 min
<b>12503</b>	250 g		42 cm	27	30	30 min	17-19 min

							180°C
<b>12661</b>	390 g		53 cm	22	28	30 min	18-20 min
<b>13971</b>	355 g		52 cm	23	28	40 min	20-22 min
<b>12471</b>	320 g		52 cm	26	20	30 min	17-19 min
<b>12951</b>	280 g		55 cm	32	28	30 min	17-19 min
<b>12474</b>	280 g		50 cm	28	28	30 min	17-19 min
<b>13383</b>	260 g		50 cm	30	28	20 min	18-23 min
<b>8487</b>	470 g		56 cm	21	28	20 min	20-22 min
<b>16015</b>	300 g		56,5 cm	30	28	15 min	15-17 min
<b>8536</b>	285 g		44 cm	25	30	15 min	16-17 min

## TRADICIÓN



Nuestra gama tradición, sinónimo de pan extracrujiente mucho más tiempo.

nuevo



**130066**  
Barra Familiar Espiga Tradición 355g



**12661**  
Barra Grande Tradición 390g



**13971**  
Barra Familiar Tradición 355g



**8487**  
Barra Plus Tahona 470g



**12473**  
Barra Larga Espiga Tradición 280g



**12471**  
Barra del Norte Tradición 320g



**12951**  
Baguette Tradición Especial 280g



**16015**  
Baguette Plus Tahona 300g



**12503**  
Barra Espiga Tradición 250g



**12474**  
Barra Cuadritos Tradición 280g



**13383**  
Barra Larga Croustillante Tradición 260g



**8536**  
Barra Tahona 285g



© CLÁSICOS

								180°C
8160	340 g	©	57 cm	25	28	30 min	20-25 min	
13380	290 g	©	46,5 cm	22	30	20 min	18-23 min	
12618	290 g	©	55 cm	30	28	20 min	17-19 min	
8494	285 g	©	43,5 cm	26	30	30 min	20-25 min	
13149	285 g	©	44 cm	28	30	30 min	17-19 min	
13962	285 g	©	46,5 cm	25	30	20 min	17-18 min	
13146	255 g	©	56 cm	34	28	30 min	18-20 min	
13954	250 g	©	56 cm	39	28	30 min	18-20 min	
13381	260 g	©	41 cm	25	30	20 min	18-23 min	
12136	260 g	©	42 cm	30	30	30 min	17-19 min	
13080	200 g	©	37 cm	30	40	20 min	15-20 min	



8160  
Barra Súper 340g



13380  
Barra Panadera 290g



12618  
Súper Baguette Clásica 290g



8494  
Barra V 285g



13149  
Barra de Horno 285g



13962  
Barra Larga 285g



13381  
Pan Doré 260g



12136  
Barra de Paso 260g



13146  
Baguette 255g



13954  
Baguette Clásica 250g



13080  
Barra 200g  
con muy bajo contenido de sal



## INTEGRALES

	Ⓜ	Ⓜ	✂	📦	🚚	⌚	🔥 180°C
13764	240 g	Ⓜ	39 cm	28	30	30 min	15-18 min
13344	250 g	Ⓜ	36 cm	26	30	30 min	16-18 min
8043	200 g	Ⓜ	37 cm	30	40	30 min	18-20 min
8158	250 g	Ⓜ	56 cm	35	28	30 min	18-20 min
13676	330 g	Ⓜ	41 cm	22	30	30 min	14-16 min

## HARINA INTEGRAL



Ⓜ 13764  
Barra elaborada con Harina Integral de Trigo 100% 240g



Ⓜ 13344  
Barra Premium elaborada con Harina Integral 50% de Trigo 250g



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



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



## CEREALES

Ⓜ la panacea  
HORNO DE PIEDRA



Ⓜ 13676  
Pan de Agua con Semillas 330g  
Alta hidratación.  
Semillas: sésamo, lino dorado, lino marrón, pipas de girasol.  
Con masa madre.



Montañas de sabor

							180°C
12419	300 g	A	42 cm	25	30	30 min	17-19 min
12616	260 g	A	40 cm	27	30	30 min	16-18 min
12665	270 g	T	51 cm	28	28	30 min	17-19 min



## SABOR

							180°C
767	230 g	T	50 cm	36	28	15-20 min	12 min

### A AURUM



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

### T TRADICIÓN



**12665**  
 Barra Cereales Tradición 270g

### T TRADICIÓN



**767**  
 Pan de Seda 230g



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

Mezcla de cereales.  
 Saludables y deliciosos.



Elaborado con Manteguilla

# BOCADILLOS



	🍞	📏	✂️	📦	🚚	🕒	🔥 180°C
13314	150 g	Ⓟ	26 cm	46	28	15 min	12-14 min
13265	130 g	Ⓟ	25 cm	50	28	15 min	10-12 min
13754	140 g	Ⓢ	24 cm	45	28	30 min	4-6 min
13797	115 g	Ⓢ	19,5 cm	74	28	60 min	-

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	🕒	🔥 180°C
8085	180 g	Ⓡ	30 cm	50	28	30 min	15-20 min
8359	170 g	Ⓡ	28 cm	40	28	20 min	15-18 min
12991	135 g	Ⓡ	22,5 cm	35	48	30 min	15-18 min
12469	135 g	Ⓡ	27 cm	60	28	20 min	15-18 min
12992	130 g	Ⓡ	27,5 cm	30	48	20 min	15-18 min
8218	130 g	Ⓡ	20 cm	30	40	20 min	15-18 min

Ⓟ **la panacea**  
HORNO DE PIEDRA

Ⓢ **CRISTAL**

Ⓡ **RÚSTICOS**



13314  
Maxi Bocata Meiga 150g



13754  
Bocadillo Cristal  
Mediterráneo **Express** 140g



SIN SAL

8085  
Medio Castellano con muy bajo  
contenido en sal 180g  
Masa Candéal.



8359  
Bocata Natural 170g



13265  
Bocata Meiga 130g



13797  
Bocadillo Cristal  
Mediterráneo **DyL** 115g



12991  
Chapata Bocata 135g



12469  
Bocata Ficelle 135g

ALUEOLO  
CRISTAL  
6% Aceite de Oliva  
¡Sabor Mediterráneo!



Ⓢ 8218  
Campesino Bocata 130g



12992  
Medio Tallo 130g

BOCADILLOS

® RÚSTICOS

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	⏱️	🔥 180°C
12527	185 g	®	38 cm	26	40	20 min	15-18 min
8358	170 g	®	28,5 cm	40	28	20 min	15-18 min
13469	135 g	®	26,5 cm	60	28	30 min	5 min
8399	135 g	®	28 cm	60	28	20 min	15-18 min
13957	130 g	®	25 cm	53	28	20 min	15-18 min
13466	100 g	®	21,5 cm	75	28	20 min	5 min
8480	90 g	®	20 cm	50	40	20 min	15-18 min
13004	75 g	®	19 cm	71	48	20 min	12-14 min
13042	75 g	®	25 cm	90	36	20 min	5 min



12527  
Pan Rústico Aragonés 185g



8358  
Bocata Rústico Mediterráneo 170g



🕒 13469  
Bocata Rústico **Express** 135g



8399  
Baguettina Rústica Mediterránea 135g



13957  
Bocata Hostelero Rústico Mediterráneo 130g



🕒 13466  
Bocata Gourmet Rústico **Express** 100g



8480  
Bocata Gourmet Rústico Mediterráneo 90g



13004  
Bocatin Rústico Hostelero 75g



🕒 13042  
Media Flauta Rústica **Express** 75g

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	⏱️	🔥 180°C
12490	130 g	Ⓐ	26 cm	60	28	30 min	15-17 min
🌿 130067	150 g	Ⓓ	26 cm	50	28	30 min	15-17 min
13026	150 g	Ⓓ	26 cm	50	28	30 min	12-15 min

Ⓐ AURUM



🌿 12490  
Bocata Rústico Premium 130g  
Contiene masa madre.

Ⓓ TRADICIÓN

nuevo



🌿 130067  
Bocata Espiga Tradición 150g



13026  
Bocata Tradición Especial 150g

	☐	☐	✂	📦	🚚	⌚	🔥 180°C
8039	130 g	☉	24 cm	30	40	20 min	15-18 min
8506	120 g	☉	26,5 cm	76	28	20 min	15-18 min
12596	120 g	☉	27 cm	70	28	-	5-7 min
8511	100 g	☉	18 cm	38	48	20 min	15-18 min
8143	80 g	☉	19 cm	50	40	20 min	10-15 min
8411	110 g	☉	17 cm	70	32	30 min	2-3 min
743	100 g	☉	12,7 cm	75	28	15-20 min	12-15 min



SOFT

	☐	✂	📦	🚚	⌚	🔥 180°C
345	90 g	22 cm	50	36	20 min	-
12403	100 g	21,5 cm	45	40	-	5-7 min

## © CLÁSICOS



8039  
Panecillo Súper 130g



8506  
Baguettina Clásica 120g



🕒 12596  
Baguettina Clásica **Express** 120g



8511  
Panecillo 100g



8143  
Baguettina Bollo 80g



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



🕒 743  
Mollete Andaluz **Express** 100g

## © CLÁSICOS



❄️ 345  
Pan Bombón **DyL** 90g



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

BOCADILLOS



## INTEGRALES

	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞ 180°C
13484	110 g	Ⓡ	25 cm	60	28	20 min	15-18 min
8548	110 g	Ⓡ	25 cm	60	28	20 min	15-18 min
13010	75 g	Ⓡ	19 cm	65	48	20 min	13-15 min
8046	110 g	Ⓒ	26 cm	65	28	20 min	15-18 min
12253	135 g	Ⓡ	18 cm	40	36	20 min	18-20 min
12070	190 g	Ⓡ	27 cm	50	28	20 min	18-20 min
13009	75 g	Ⓡ	19 cm	65	48	20 min	13-15 min

## HARINA INTEGRAL



Ⓡ 13484  
Bocadillo Rústico  
Integral 100% 110g

Hasta 3 veces más fibra  
que un pan blanco.



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

Hasta 2 veces más fibra  
que un pan blanco.



Ⓡ 13010  
Bocatín Rústico Hosteler elaborado con  
Harina Integral de Trigo 25% 75g  
Decorado con salvado de trigo.



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



## CEREALES Y SEMILLAS

### Ⓡ RÚSTICOS



12253  
Pan de Centeno 51% 135g



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



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



	🍞	📏	✂️	🍳	🚚	🕒	🔥 180°C
12189	190 g	Ⓜ️	31 cm	50	28	20 min	18-20 min
12190	190 g	Ⓜ️	31 cm	50	28	20 min	18-20 min
13734	75 g	Ⓜ️	25 cm	90	36	20 min	5-7 min
130126	130 g	Ⓜ️	21,5 cm	30	64	30 min	14-16 min



## SABOR

	🍞	📏	✂️	🍳	🚚	🕒	🔥 180°C
13044	75 g	Ⓜ️	25 cm	90	36	20 min	5 min

## Ⓜ️ RÚSTICOS



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



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



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

## Ⓜ️ TRADICIÓN



**130126**  
Pan de Centeno 16%  
y de Espelta 3% 130g  
Decorado con lino marrón, linaza  
amarilla, sésamo y semillas de amapola.

Opciones que imprimen  
diferenciación



## Ⓜ️ RÚSTICOS



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

las flautas son ideales para  
destacar el relleno



# BURGER



13799	110 g	Ⓢ	12 cm	66	28	30 min	-
13951	80 g	Ⓢ	9,5 cm	100	28	30 min	-
13952	80 g	Ⓢ	9,5 cm	100	28	30 min	-

13091	90 g	Ⓢ	11 cm	48	40	30 min	-
13687	85 g	Ⓢ	12 cm	45	48	30 min	-
13660	65 g	Ⓢ	10 cm	75	28	30 min	-
13064	115 g	Ⓢ	13 cm	65	28	20 min	10-12 min

## Ⓢ CRISTAL



**13799**  
Burger Cristal **DyL** 110g  
Con masa madre.  
Con aceite de oliva.



**13951**  
Burger Cristal 9,5 cm **DyL** 80g  
Con masa madre.  
Con aceite de oliva.



**13952**  
Burger Cristal Pre-Cortada  
9,5 cm **DyL** 80g  
Con masa madre.  
Con aceite de oliva.

## Ⓢ SOFT



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



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



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

## Ⓢ CLÁSICOS



**13064**  
Pan de Hamburguesa 115g





# CEREALES Y SEMILLAS

**S** SOFT



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



**14006**  
Pan Maxi Burger con Sésamo 1%  
Pre-Cortada **DyL** 75g



**13273**  
Burger Brioche con Semillas **DyL** 65g  
Elaborado con mantequilla.



# SABOR

**S** SOFT



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

13092	90 g	<b>S</b>	11 cm	48	40	30 min	-
14006	75 g	<b>S</b>	12 cm	24	84	30 min	-
13273	65 g	<b>S</b>	10 cm	50	48	30 min	-
13022	40 g	<b>S</b>	6 cm	72	80	20 min	2-3 min

Imaginando sabores a través  
de los colores.



# PANECILLOS





© CRISTAL

	🍞	📏	✂️	🍳	🚚	⌚	🔥 180°C
13478	80 g	©	11 cm	78	30	30 min	4-6 min
12713	70 g	©	16 cm	60	30	30 min	4-6 min
13753	65 g	©	12 cm	95	28	30 min	4-6 min

	🍞	📏	✂️	🍳	🚚	⌚	🔥 180°C
13673	90 g	®	10,5 cm	55	48	15 min	15 min
12182	80 g	®	9,5 cm	96	28	15 min	10-12 min
13468	75 g	®	17 cm	60	40	20 min	5 min
13164	70 g	®	14,5 cm	3,5 Kg	64	20 min	10-12 min
13756	65 g	®	15 cm	72	48	20 min	10-15 min
8008	60 g	®	11 cm	70	40	20 min	15 min
13976	50 g	®	15 cm	75	48	20 min	10-15 min
8363	50 g	®	11 cm	80	48	20 min	10-15 min
13696	80 g	®	10,5 cm	100	30	30 min	10-12 min

® RÚSTICOS



13478  
Mediterránea Cristal **Express** 80g  
Con masa madre.  
Con aceite de oliva.



13673  
Chapata Gourmet 90g



12182  
Payesito 80g



13468  
Bocatin Rústico **Express** 75g



12713  
Mediterránea Cristal Hostelera **Express** 70g  
Con masa madre.  
Con aceite de oliva.



13164  
Rombo 70g



13756  
Bocatin Mediterraneo 65g



8008  
Chapata 60g



13753  
Panecillo Cristal Mediterraneo **Express** 65g  
Con masa madre.  
Con aceite de oliva.



13976  
Bocatin Rústico Mediterraneo 50g



8363  
Campesino Bocatin 50g



13696  
Pan Candeal Mincuadrados 80g



© CLÁSICOS

								180°C
13299	80 g	Ⓢ	10,5 cm	90	30	20 min		5-7 min
12595	80 g	Ⓢ	12 cm	50	40	20 min		15-18 min
12649	70 g	Ⓢ	10 cm	90	28	30 min		-
8354	60 g	Ⓢ	12 cm	65	64	20 min		12-15 min
8007	50 g	Ⓢ	10 cm	80	48	20 min		10-15 min
12687	50 g	Ⓢ	16 cm	64	64	15 min		7-9 min
8004	50 g	Ⓢ	14 cm	80	40	20 min		10-15 min



**13299**  
Pan Viena **Express** 80g



**12595**  
Panecillo **Hostelero** 80g



**12649**  
Mollete Andaluz **DyL** 70g



**8354**  
Bocatín **Clásico** 60g



**8007**  
Bocatín 50g



**12687**  
Mini **Flauta** 50g



**8004**  
Mini **Baguettina** 50g

Una gran variedad a tu disposición



PANECILLOS



## INTEGRALES

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
8509	75 g	©	17 cm	68	48	20 min	15-18 min
28007	60 g	©	12 cm	65	64	20 min	10-15 min

## HARINA INTEGRAL



© 8509  
Panecillo elaborado con Harina Integral de Trigo 25% 75g



© 28007  
Bocadín elaborado con Harina Integral de Trigo 25% 60g

Además nuestros 25% integrales contienen salvado de trigo adicional que aumenta su aporte en fibra.



## CEREALES Y SEMILLAS

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
12630	80 g	®	16,5 cm	52	64	20 min	10-15 min
800	65 g	®	17 cm	55	48	15-20 min	6-9 min
130127	80 g	™	17 cm	50	64	20 min	15-18 min
12124	50 g	©	16 cm	60	64	15 min	8-10 min

### ® RÚSTICOS



12630  
Bocadín Rústico 9 Cereales y Semillas 80g  
Cereales y semillas: trigo, mijo, centeno, sémola de trigo, arroz, trigo sarraceno, lino, pipas de girasol y sésamo. Fuente de fibra.

### ™ TRADICIÓN



130127  
Pan con Semillas 18% y Pipas de Calabaza 3% 80g  
4 Cereales: trigo, centeno, avena y espelta. 8 Semillas: pipas de calabaza, lino marrón, lino amarillo, pipas de calabaza, sésamo, mijo, amapola y soja.

### © CLÁSICOS



800  
Bocadín Mediterráneo con Maíz 4,5% Express 65g



12124  
Mini Flauta 7 Cereales y Semillas 50g  
Cereales y semillas: trigo, centeno, centeno integral, salvado de trigo, avena, maíz, lino, sésamo y pipas de girasol.



# MINI PANECILLOS



## © CRISTAL



13755  
Montadito Cristal Mediterráneo  
**Express** 45g  
Con masa madre.  
Con aceite de oliva.

## ® RÚSTICOS



12020  
Payesito 45g

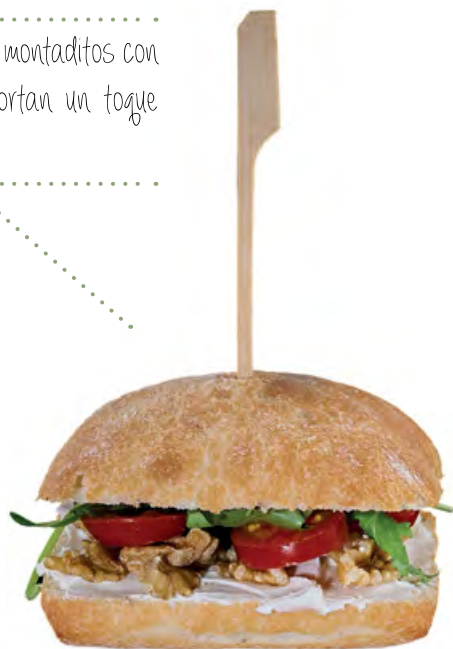


13538  
Mini Chapata 40g



13045  
Flautín Tradición **Express** 40g

Diferencia tus montaditos con panes que aportan un toque gourmet.



8464  
Mini Bocatín Rústico  
Mediterráneo 40g



798  
Joselito XL **Express** 35g



13476  
Chapatita **DyL** 35g










13467  
Mini Bocatín Rústico  
**Express** 35g



799  
Joselito **Express** 25g

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	⏱️	🔥 180°C
13755	45 g	©	8 cm	125	30	30 min	4-6 min
12020	45 g	®	7,5 cm	65	64	15 min	8-10 min
13538	40 g	®	9,5 cm	130	40	15 min	10 min
13045	40 g	®	13 cm	90	56	20 min	4-5 min
8464	40 g	®	13 cm	100	40	20 min	10-15 min
798	35 g	®	11 cm	125	48	15-20 min	4-7 min
13476	35 g	®	5,5 cm	98	64	15-20 min	-
13467	35 g	®	13 cm	110	36	20 min	5 min
799	25 g	®	5,5 cm	240	48	15-20 min	5-8 min

							 180°C
12067	40 g	Ⓢ	13 cm	90	64	-	5-7 min
12594	35 g	Ⓢ	12,5 cm	80	64	15 min	11 min
13505	40 g	Ⓢ	8 cm	75	64	20 min	-
12647	38 g	Ⓢ	8 cm	90	56	15 min	-
8161	30 g	Ⓢ	8,5 cm	100	64	20 min	10-15 min

## © CLÁSICOS



 **12067**  
Mini Baguettina **Express** 40g



**12594**  
Pincho Vasco 35g



 **13505**  
Panecillo Redondo **DyL** 40g



 **12647**  
Mini Mollete Andaluz **DyL** 38g



**8161**  
Montadito 30g

Corteza muy fina y miga suave.



Ideales para preparar montaditos

MINI PANECILLOS

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	🕒	🔥 180°C
12597	40 g	©	11,5 cm	85	64	20 min	10-15 min
13046	40 g	®	13 cm	90	56	20 min	4-5 min
13471	40 g	©	8 cm	120	48	20 min	-
13472	40 g	©	8 cm	60	64	20 min	-
13473	40 g	©	8 cm	60	64	20 min	-

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	🕒	🔥 180°C
13470	36,5 g	©	7 cm	80	64	20 min	-



## INTEGRALES

### HARINA INTEGRAL



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



## CEREALES Y SEMILLAS

### ® RÚSTICOS



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

### © CLÁSICOS



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



❄️ 13472  
Panecillo Redondo Cereales **DyL** 40g



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



## SABOR

### © CLÁSICOS



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

Ideales para aportar un toque de  
originalidad en la mesa.



VITAE



MINI PANECILLOS



# PAN VITAE

	🍞	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️ 180°C
12766	500 g	21 cm	6	64	90 min	10-14 min
12726	500 g	19 cm	6	64	90 min	10-14 min
12749	500 g	17 cm	6	64	90 min	10-14 min
12751	500 g	20 cm	6	64	90 min	10-14 min



🍞 12766  
Hogaza Clásica (VITAE) 500g



🍞 12726  
Hogaza de Centeno  
31% (VITAE) 500g



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



🍞 12751  
Hogaza de Espelta  
81% (VITAE) 500g  
Elaborada con harina de espelta.

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





## PAN DE MOLDE



## PAN SIN GLUTEN

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



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

12166	800 g	28 cm	8	42	45-60 min	-
12167	800 g	28 cm	8	42	45-60 min	-
13389	105 g	24 cm	25	72	20-30 min	-
13286	80 g	11 cm	20	80	30 min	-
13390	66 g	12,5 cm	40	72	30 min	-



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



**13389**  
Baguettina 105g  
Sin Gluten **DyL**



**13390**  
Panecillo Hostelería 66g  
Sin Gluten **DyL**



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



**13286**  
Pan Hamburguesa 80g  
Sin Gluten **DyL**  
Decorado con semillas de lino

# PASTELERÍA

La pastelería es un verdadero placer para los sentidos. Descubra todas las variedades entre tartas, pasteles, planchas, postres y repostería, tan deliciosas como absolutamente prácticas. Cuidados acabados, sabores variados, intensos y deliciosos y recetas tradicionales de gran rotación.

- PEQUEÑOS LUJOS

Perfecto para momentos especiales. Desde tartas enteras hasta pequeños cortes, para fiestas y momentos especiales.

- RECETAS DE ALTA ROTACIÓN

Selección de ingredientes tradicionales y de alta demanda.

- PRÁCTICO

Tartas y planchas en porciones, bandejas de surtidos, ya preparadas que se pueden descongelar por separado.

- ÚNICO MODO DE EMPLEO

**DyL**

Descongelar y Listo

Totalmente terminados, listos para servir siempre recién hechos con el máximo sabor, esponjosidad, ternura.



A hand is shown sifting a fine, brown powder through a metal sieve onto a stack of three chocolate brownies. The brownies are on a light blue ceramic plate. Several walnuts are scattered around the base of the stack. The background is dark with blue bokeh lights and a dotted white circular pattern.

# PASTELERÍA



# TARTAS

Exquisitas tartas con las variedades más demandadas.  
La guinda perfecta en cualquier celebración o evento.

**DyL** Descongelar y Listo  
*clásicos*



**14002**  
Tarta Cheesecake 1400g  
Precortada en 12 porciones  
de 117g aprox.



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



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



**12057**  
Tarta Doble Bombón 1000g



**12004**  
Tarta de Santiago 800g



14002	1400 g	DyL	24 cm	6	48	60 min
13735	1100 g	DyL	21 cm	4	28	60 min
13736	1100 g	DyL	21 cm	4	28	60 min
12057	1000 g	DyL	24 cm	6	42	60 min
12004	800 g	DyL	26 cm	4	30	60 min



# PLANCHAS Y REPOSTERÍA

Las planchas y brownies son perfectos para echar rienda suelta a la imaginación y darle un toque en el punto de venta: nata montada, bolas de helado como acompañamiento o chocolate fundido.

**DyL** Descongelar y Listo  
*clásicos*



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



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



**12220**  
Plancha Tiramisú 1800g  
Precortada en 30 raciones.



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



**12006**  
Brownies  
Precortada en 16 porciones.



**12104**  
Lionesas Nata  
20 uds. x 2 bandejas.



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



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

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

\* (en frigorífico)



# CROISSANTS

## CROISSANTS ARTESANOS

		Gama	Receta				Pág.	
1214	Croissant Artesano Manteca 90g	LpF	clásicos	Mteca	90	64	50	4
12204	Croissant Artesano Manteca 65g	LpF	clásicos	Mteca	65	81	50	4
12431	Croissant Artesano Manteca 22g	LpF	clásicos	Mteca	22	4 Kg	70	4
13112	Croissant Artesano Margarina 120g	LpF	clásicos	Mrgar	120	45	50	4
1217	Croissant Artesano Margarina 90g	LpF	clásicos	Mrgar	90	64	50	4
12200	Croissant Artesano Margarina 25g	LpF	clásicos	Mrgar	25	210	50	4
13919	Croissant Artesano Manteca Ferm. 90g	DyH	clásicos	Mteca	90	54	56	5
12309	Croissant Artesano Margarina Ferm. 120 g	DyH	clásicos	Mrgar	120	40	56	5
13922	Croissant Artesano Margarina Ferm. 90g	DyH	clásicos	Mrgar	90	54	56	5
13256	Croissant Artesano Tradición Mttq. Ferm. 100g	DyH	delicium	Mttq	100	50	56	5
13279	Croissant Artesano Tradición Manteq. Ferm. 80g	DyH	delicium	Mttq	80	60	56	5
12205	Croissant Artesano Mantequilla 22g	DyH	delicium	Mttq	22	4 Kg	70	5

## CROISSANTS RECTOS

		Gama	Receta				Pág.	
12179	Croissant Recto Clásico Margarina 100g	LpF	clásicos	Mrgar	100	60	50	6
12235	Croissant Recto Margarina 75g	LpF	clásicos	Mrgar	75	94	50	6
12138	Mini Croissant Recto Margarina 30g	LpF	clásicos	Mrgar	30	231	50	6
1261	Croissant Mini Recto 22g	LpF	clásicos	Mrgar	22	318	50	6
12593	Croissant Mini Recto Suprême 25g	LpF	delicium	Mttq	25	282	50	6
12140	Croissant Recto Ferm. 45g	DyH	clásicos	Mrgar	45	132	56	7
12554	Mini Croissant Recto Ferm. 22g	DyH	clásicos	Mrgar	22	280	56	7
13920	Croissant Choco Barrita Ferm. 95g	DyH	clásicos	Mrgar	95	45	48	7
12180	Croissant Mini Chocolate Ferm. 30g	DyH	clásicos	Mrgar	30	220	50	7
12607	Croissant Mini Recto con mantequilla Ferm 45g	DyH	clásicos	Mrgar+	45	132	56	7
12658	Croissant Mini Recto con Mantequilla Ferm 25g	DyH	clásicos	Mrgar+	25	280	56	7
12970	Croissant Suprême Ferm 90g	DyH	delicium	Mttq	90	70	56	7
13916	Croissant Suprême Ferm. 70g	DyH	delicium	Mttq	70	55	48	7
13934	Croissant Suprême 60g	DyH	delicium	Mttq	60	60	48	7
13308	Croissant Recto Mantequilla (18%) 70g	DyH	delicium	Mttq	70	40	50	7
13309	Croissant Recto Mantequilla (18%) 60g	DyH	delicium	Mttq	60	55	50	7
13918	Mini Croissant Suprême 25g	DyH	delicium	Mttq	25	300	64	7
12177	Mini Croissant recto Clásico Mantequilla 25g	DyH	delicium	Mttq	25	282	50	7
12221	Croissant recto Micro Mantequilla 12g	DyH	delicium	Mttq	12	5 Kg	70	7
13688	Croissant Suprême Bomba de Chocolate relleno 90g	DyH	delicium	Mttq	90	50	40	8
13917	Croissant Suprême Recto Chocolate relleno 90g	DyH	delicium	Mttq	90	68	56	8
12299	Mini Croissant Suprême Choco relleno 25g	DyH	delicium	Mttq	25	320	56	8
13718	Croissant Suprême Chocochips crema cacao avellanas 75g	DyH DECO	delicium	Mttq	75	70	56	8
13724	Croissant Supreme Multicereales con crema de cacao 90g	DyH DECO	delicium	Mttq	90	50	40	8
12437	Croissant Multicereal Mantequilla Ferm. 80g	DyH DECO	delicium	Mttq	80	80	56	8
12396	Croissant Mini Multicereales Mantequilla Ferm. 30g	DyH DECO	delicium	Mttq	30	120	50	8

# CARACOLAS

## CARACOLAS, CUERNOS Y BOMBA

		Gama	Receta				Pág.	
12436	Caracola Chocolate 120g	LpF	clásicos	Mrgar	120	60	50	9
12201	Cuerno Mini Chocolate 40g	LpF	clásicos	Mrgar	40	8 Kg	50	9
13921	Cuerno Mini Chocolate Ferm. 40g	DyH	clásicos	Mrgar	40	210	56	9
13063	Bomba de Chocolate Ferm. 55g	DyH	clásicos	Mrgar	55	4 Kg	70	9

# NAPOLITANAS

## NAPOLITANAS

		Gama	Receta				Pág.	
12151	Súper Napolitana Chocolate 135g	LpF	clásicos	Mrgar	135	54	50	11
12152	Súper Napolitana Crema 135g	LpF	clásicos	Mrgar	135	54	50	11
12591	Napolitana Crema 115g	LpF	clásicos	Mrgar	115	66	50	11
13306	Napolitana Chocolate 115g	LpF	clásicos	Mrgar	115	66	50	11
12156	Súper Napolitana Choco Ferm. 135g	DyH	clásicos	Mrgar	135	48	56	11
21176	Napolitana de Crema Ferm. 115g	DyH	clásicos	Mrgar	115	70	56	11
21178	Napolitana de Chocolate Ferm. 115g	DyH	clásicos	Mrgar	115	70	56	11
12153	Napolitana de Crema Ferm. 95g	DyH	clásicos	Mrgar	95	72	56	11
12155	Napolitana de Chocolate Ferm. 95g	DyH	clásicos	Mrgar	95	72	56	11
12212	Media Napolitana Fácil Chocolate 50g	DyH	clásicos	Mrgar	50	120	50	12
12213	Media Napolitana Fácil Crema 50g	DyH	clásicos	Mrgar	50	120	50	12
12174	Mini Napolitana Chocolate 20g	DyH	clásicos	Mrgar	20	345	50	12
12175	Mini Napolitana Crema 20g	DyH	clásicos	Mrgar	20	345	50	12
130091	Napolitana Chocolate decorada 118g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	118	70	56	12
130092	Napolitana Crema decorada 120g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	120	70	56	12
13722	Napolitana Cremichoc 90g	DyH DECO	delicium	Mttq	90	55	40	12

# HOJALDRES

## CAÑAS Y HERRADURAS

		Gama	Receta				Pág.	
12277	Caña de Chocolate 140g	DyH	clásicos	Mrgar	140	50	48	14
3061	Caña de Chocolate 120g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	120	70	100	14
12446	Caña de Cabello 120g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	120	70	50	14
12592	Caña de Crema 120g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	120	50	70	14
6006	Herradura de Crema 170g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	170	40	56	14
6007	Herradura de Chocolate 170g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	170	40	56	14
12447	Herradura de Cabello 170g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	170	40	48	14
12337	Herradura Mini de Chocolate 27g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	27	4 Kg	50	14

## PALMERAS Y LAZOS

		Gama	Receta				Pág.	
3052	Palmera 110g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	110	72	48	15
12444	Mini Palmera 20g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	20	6 Kg	50	15
12306	Palmerita Multicereales Mantequilla 30g	DyH DECO	clásicos	Mttq	30	5,5Kg	70	15
3015	Palmerita Mantequilla y Miel 20g	DyH DECO	clásicos	Mttq	20	5 Kg	96	15
12304	Lazo Mantequilla 30g	DyH DECO	clásicos	Mttq	30	5 Kg	50	15
12305	Lazo Multicereales Mantequilla 30g	DyH DECO	clásicos	Mttq	30	5 Kg	50	15

## TARTAS Y PASTELES

		Gama	Receta				Pág.	
13662	Tarta Grande Manzana Rectangular 1,4 Kg	DyH	clásicos	Mrgar	1,4kg	4	56	16
4016	Tarta Grande de Manzana Redonda 585g	DyH	clásicos	Mrgar	585	10	63	16
13193	Tarta de Manzana Rectangular 310g	DyH	clásicos	Mrgar	310	22	20	16
13394	Tarta Mix de Frutos Secos 285g	DyH	clásicos	Mrgar	285	24	24	16
12442	Pastel de Manzana 175g	DyH	clásicos	Mrgar	175	30	50	16
7043	Pastel de Manzana Ovalado 100g	DyH	clásicos	Mrgar	100	42	50	16
13663	Crujiente de Manzana 80g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	80	50	64	16

## TRIÁNGULOS, CREMADILLOS, EXPLOSIONES Y ESPIGA

	Receta				Pág.
12448	Panal Extra Cabello 140g	DyH	clásicos	Mrgar	140 66 50 17
12459	Triángulo de Chocolate 150g	DyH	clásicos	Mrgar	150 48 56 17
6076	Triángulo de Chocolate 120g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	120 48 50 17
12265	Cremadillo Chocolate 150g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	150 35 50 17
12266	Cremadillo Crema 150g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	150 35 50 17
13664	Explosión de Crema de Cacao con avellanas 60g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	60 80 56 17
13665	Explosión de Crema con leche 60g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	60 80 56 17
13725	Espiga Multicereales Crema de Cacao 150g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	150 50 48 17

## HOOPS

	Gama				Pág.
12317	Maxi Hoops Bombón 80g	DyL	clásicos	80 48 60 19	
13932	Maxi Hoops Glaseados 70g	DyL	clásicos	70 52 64 19	
13552	Maxi Hoops Azucarado 70g	DyL	clásicos	70 48 60 19	
12300	Hoops Glaseados 50g	DyL	clásicos	50 48 96 19	
13553	Hoops Azucarado 55g	DyL	clásicos	55 48 96 19	
13933	Hoops Bombón 55g	DyL	clásicos	55 48 96 19	
13331	Hoops Choco Azucarado 75g	DyL	clásicos	75 36 64 19	
13332	Hoops Crema Azucarado 75g	DyL	clásicos	75 36 64 19	
12682	Hoops Croc Avellana 59g	DyL	clásicos	59 24 128 20	
13123	Hoops Super Pink 55g	DyL	clásicos	55 36 64 20	
13188	Mini Hoops White Rayado 38g	DyL	clásicos	38 60 128 20	
13699	Mini Hoops Azucarado 35g	DyL	clásicos	35 80 104 20	
13935	Mini Hoops Bombón 30g	DyL	clásicos	30 80 96 20	
13936	Mini Hoops Glaseados 30g	DyL	clásicos	30 80 96 20	
13125	Hoops Crunchy Mix 55g	DyL	clásicos	55 36 64 20	
13126	Hoops Super Choco 55g	DyL	clásicos	55 36 64 20	
13186	Mini Hoops Bombón Rayado 34g	DyL	clásicos	34 60 128 20	
13187	Mini Hoops Pink Rayado 34g	DyL	clásicos	34 60 128 20	

## BERLINAS Y PEPITOS

	Gama				Pág.
13335	BerliChoco para decorar 95g	DyL	clásicos	95 24 64 21	
13336	BerliCrema para decorar 95g	DyL	clásicos	95 24 64 21	
13318	BerliChoco Azucarada 95g	DyL	clásicos	95 24 64 21	
13321	BerliCrema Azucarada 95g	DyL	clásicos	95 24 64 21	
13317	Mini BerliChoco Azucarada 50g	DyL	clásicos	50 60 64 21	
13320	Mini BerliCrema Azucarada 50g	DyL	clásicos	50 60 64 21	
13324	Pepito Crema Azucarado 110g	DyL	clásicos	110 28 64 21	
13325	Pepito Choco Azucarado 110g	DyL	clásicos	110 28 64 21	
13326	Mini Pepito Bombón Rayado 60g	DyL	clásicos	60 60 64 21	
13319	Mini Pepito Cacao Azucarado 55g	DyL	clásicos	55 60 64 21	
13323	Mini Pepito Crema Azucarado 55g	DyL	clásicos	55 60 64 21	

## BRIOCHE

### BRIOCHE / MEDIAS NOCHES

	Gama	Receta				Pág.
13144	Media Noche 30g	DyL	clásicos	Mrgar	30 35 140 21	
13132	Brioche Mantequilla 60g	DyL	delicium	Mtq	65 40 56 21	

## ENSAIMADAS

### ENSAIMADAS

	Gama	Receta				Pág.
2035	Ensaimada Grande Rellena Cabello 500g	LpF	clásicos	Mteca	500 10 24 23	
12659	Ensaimada Levante Hojaldrada Ferm. 110g	LpF	clásicos	Mteca	110 45 50 23	
12585	Ensaimada Grande Hojaldrada 95g	LpF	clásicos	Mteca	95 66 50 23	
12438	Ensaimada Pequeña Cabello Hojaldrada 50g	LpF	clásicos	Mteca	50 6 kg 50 23	
12586	Ensaimada Pequeña Crema Hojaldrada 50g	LpF	clásicos	Mteca	50 6 kg 50 23	
12587	Ensaimada Pequeña Choco Hojaldrada 50g	LpF	clásicos	Mteca	50 6 kg 50 23	
12584	Ensaimada Pequeña Hojaldrada 35g	LpF	clásicos	Mteca	35 6 kg 50 23	
13925	Ensaimada Grande Hojaldrada Ferm. 95g	DyH	clásicos	Mteca	95 77 56 23	
13924	Mini Ensaimada Hojaldrada Ferm. 35g	DyH	clásicos	Mteca	35 150 48 23	

## MAMÁ BIZCOCHO

### MUFFINS, BIZCOCHOS Y MAGDALENAS

	Gama				Pág.
13909	Muffin Choco Bomb 110g	DyL	delicium	110 20 144 25	
13910	Muffin Passion Red 110g	DyL	delicium	110 20 144 25	
13911	Muffin Nuts & Cream 110g	DyL	delicium	110 20 144 25	
13912	Muffin Carrot Cake 95g	DyL	delicium	95 20 144 25	
13739	Bizcocho de Azúcar 1,8 Kg	DyL	clásicos	1,8 kg 2 56 26	
13740	Bizcocho Triple Chocolate 1,8 Kg	DyL	clásicos	1,8 kg 2 56 26	
13741	Bizcocho de Calabaza 1,8 Kg	DyL	clásicos	1,8 kg 2 56 26	
13743	Super Magdalena Nueces 110g	DyL	clásicos	110 28 32 26	
13742	Super Magdalena Chocolate 110g	DyL	clásicos	110 28 32 26	
13745	Magdalena Casera 60g	DyL	clásicos	60 40 56 26	

## MASA DANESA

### TRENZAS, BRETZEL Y SNEEKEN...

	Gama	Receta				Pág.
12287	Trenza de Chocolate 110g	LpF	clásicos	Mteca	110 60 50 28	
12449	Tortell Cabello 110g	LpF	clásicos	Mteca	110 48 50 29	
12590	Sneeken Pasas y Nueces 125g	LpF	clásicos	Mrgar	125 60 50 28	
12450	Mini Sneeken Pasas y Nueces 45g	LpF	clásicos	Mrgar	45 150 50 28	
12354	Sneeken Pasas Nueces Ferm. 125g	DyH	clásicos	Mrgar	125 54 24 28	
12355	Mini Sneeken Pasas Nueces Ferm. 45g	DyH	clásicos	Mrgar	45 7 Kg 24 28	
13001	Trenza Maple 95g	DyH	clásicos	Mrgar	95 48 96 28	
13929	Flauta de Chocolate 75g	DyH	clásicos	Mteca	75 116 50 29	
13967	Flauta de Crema 75g	DyH	clásicos	Mteca	75 116 50 29	
2014	Fartons 50g	DyH	clásicos	Mteca	50 5 Kg 88 29	
13215	Raqueta de Crema 130g	DyH	clásicos	Mrgar	130 20 72 29	



## MASA DANESA

REJITAS Y BRETZEL			Gama	Receta				Pág.
13200	Maxi Rejita Crema Cacao con avellanas 100g		clásicos	Mrgar+	100	40	70	29
12984	Rejita Crema Cacao con avellanas 70g		clásicos	Mrgar+	70	55	70	29
12986	Rejita Manzana con Canela 70g		clásicos	Mrgar+	70	55	70	29
13115	Mini Rejita Crema de Cacao con Avellanas 30g		clásicos	Mrgar+	30	132	70	29
13116	Mini Rejita Crema Pastelera 30g		clásicos	Mrgar+	30	132	70	29
12339	Bretzel de Chocolate 125g		clásicos	Mrgar	125	40	50	28
12340	Bretzel de Crema 125g		clásicos	Mrgar	125	40	50	28

## MASAS Y BASES

		Gama	Receta				Pág.	
12222	Triángulo para Croissant Margarina 90g		clásicos	Mrgar	90	90	50	31
12171	Lámina de Hojaldre 58x37 cm 900g		clásicos	Mrgar	900	10	44	31
12172	Lámina de Hojaldre 47x31 cm 900g		clásicos	Mrgar	900	12	40	31
12173	Lámina de Hojaldre 38x28 cm 500g		clásicos	Mrgar	500	17	48	31
12481	Base de Pizza Rectangular 38x28 cm 675g		clásicos	Mrgar	675	12	48	31

## PRODUCTOS DE CAMPAÑA

		Gama	Receta				Pág.	
13749	Pastelito de Boniato 45g		clásicos	Otros	45	108	64	31
13746	Pan de Azúcar 250g		clásicos	Otros	250	6	24	31

## EMPANADAS Y EMPANADILLAS

		Gama				Pág.	
12998	Empanada Cuadrada Atún 1,9 Kgs		clásicos	1900	7	48	35
12699	Empanada Bocata Atún Gallega 100g		clásicos	150	50	70	35
13777	Empanada hojaldrada Atún y Tomate 100g		clásicos	100	60	128	35
13778	Empanada hojaldrada Pizza 100g		clásicos	100	60	128	35
13779	Empanada hojaldrada York y Queso 100g		clásicos	100	60	128	35
12544	Empanadilla Hojaldre Espinacas y Queso 120g		clásicos	120	42	50	35
12545	Empanadilla Hojaldre de Atún y Tomate 120g		clásicos	120	42	50	35
17011	Empanadilla Hojaldre Bacon 170g		clásicos	170	32	60	35
17014	Empanadilla Hojaldre Jamón y Queso 170g		clásicos	170	32	60	35
12498	Empanadilla Selecta de Pisto 125g		clásicos	125	44	50	36
12499	Empanadilla Selecta de Pollo 125g		clásicos	125	44	50	36
12532	Empanadilla Selecta de Atún y Tomate 125g		clásicos	125	44	50	36
13065	Empanadilla Selecta Atún y Cebolla 125g		clásicos	125	44	50	36
13183	Empanadilla Argentina 125g		clásicos	125	44	50	36
13199	Empanadilla Selecta Espinaca y Queso 125g		clásicos	125	44	50	36
12693	Mini Empanadilla Selecta de Pisto Mediterránea 50g		clásicos	50	6,5Kg	50	36
12694	Mini Empanadilla Selecta Atún y Tomate 50g		clásicos	50	6,5Kg	50	36
12695	Mini Empanadilla Selecta Espinacas con Queso 50g		clásicos	50	6,5Kg	50	36
13497	Mini Empanadilla Selecta Atún y Huevo 50g		clásicos	50	6,5Kg	50	36
130090	Min Empanadilla Atún y Olivas 45g		clásicos	45	108	64	36
130020	Mini Empanadilla de Morcilla 45g		clásicos	45	108	64	36
14012	Palito de Sobrasada 35g		clásicos	35	168	70	35

## CROISSANTS

		Gama	Receta				Pág.	
12332	Croissant York y Queso Ferm. 100g		clásicos	Mrgar	100	48	56	37
14007	Artesanitos Surtido Tradicional 30g		clásicos	Mrgar	30	192	50	37

## NAPOLITANAS

		Gama	Receta				Pág.	
13339	Napolitana Mixta 140g		clásicos	Mrgar	140	54	50	37
21209	Napolitana Mixta Ferm. 140g		clásicos	Mrgar	140	66	56	37
1058	Mini Napolitanas Surtidas (6 sabores) 15g		clásicos	Mrgar	15	6 Kg	50	37
130093	Napolitana York y Queso Suprema 110g		delicium	Mrgar	110	60	72	37
12625	Hojaldritos Surtidos (4 sabores) 23g		clásicos	Mrgar	23	4,6	70	37
12637	Hojaldrito York y Queso 23g		clásicos	Mrgar	23	4,6	70	37
12638	Hojaldrito Sobrasada 23g		clásicos	Mrgar	23	4,6	70	37
12639	Hojaldrito Atún 23g		clásicos	Mrgar	23	4,6	70	37

## HOJALDRES

TRIÁNGULO			Gama	Receta				Pág.
12453	Triángulo de York y Queso 130g		clásicos	Mrgar	130	48	56	37

## MASA DANESA

REJITAS			Gama	Receta				Pág.
13270	Maxi Rejita Brie con Setas 100g		delicium	Mrgar+	100	40	70	39
13271	Maxi Rejita Mediterránea 100g		delicium	Mrgar+	100	40	70	39
12981	Rejita Espinacas y Ricotta 70g		delicium	Mrgar+	70	55	70	39
12982	Rejita Pollo y Cebolla Caramelizada 70g		delicium	Mrgar+	70	55	70	39
13100	Surtido Mini Rejitas Saladas 30g		delicium	Mrgar+	30	132	140	39

## PANINIS, PIZZAS Y TORTILLAS

REJITAS			Gama				Pág.
13457	Panini York 165g		delicium	165	22	40	41
13458	Panini 4 Estaciones 165g		delicium	165	22	40	41
13459	Panini 4 Quesos 165g		delicium	165	22	40	41
13460	Panini Atún 165g		delicium	165	22	40	41
13461	Panini Bacon 165g		delicium	165	22	40	41
12451	Bocapizza Bacon y Queso 150g		clásicos	150	20	48	42
12463	Bocapizza Atún y Queso 150g		clásicos	150	20	48	42
12698	Bocapizza York y Queso 150g		clásicos	150	20	48	42
13103	Bocapizza 4 Estaciones 140g		clásicos	140	20	48	42
12126	Pizza Rect York y Queso 27x36 cm 1,3 Kgs		clásicos	1,3kg	4	48	42
12127	Pizza Rectangular Atún 27x36 cm 1,3 Kgs		clásicos	1,3kg	4	48	42
12128	Pizza Rectangular 4 Quesos 27x36 cm 1,3 Kgs		clásicos	1,3kg	4	48	42
12481	Base de Pizza Rectangular 27x36 cm 675g		clásicos	675	12	48	42
12651	Pizza mediana York y Queso 185g		clásicos	185	24	80	42
12521	Tortilla Redonda Patata Cebolla 800g		clásicos	800	10	91	42
13192	Plancha Tortilla Patata y Cebolla 750g		clásicos	750	10	112	42

# HOGAZAS

TRADICIONAL							Pág.	
13682	Hogaza Clásica Panorigen 1,8kg		Panorigen	1800	30	5	24	47
13542	Rebanada Payés DyL 800g	☼	La Panacea	800	25	7	28	47
13534	Hogaza con Trigo Sarraceno 550g		La Panacea	550	38	14	28	47
13690	Hogaza de Pazo 550g		La Panacea	550	22	13	28	47
13345	Hogaza Clásica 500g		La Panacea	500	28	6	72	47
13789	Hogaza Clásica Rebanada DyL 500g	☼	La Panacea	500	29	18	28	47
308	Pan Castilla Redondo 450g		La Panacea	450	19,5	20	28	47
PRECU136	Pagès Especial 450g		La Panacea	450	21	15	28	47
310	Torta Meiga 435g		La Panacea	435	21	15	28	47
12123	Rebanada de Pan Payés DyL 63g	☼	La Panacea	63	21	88	28	47

INTEGRALES							Pág.	
130096	Hogaza 100% Integral 400g		La Panacea	400	25	15	48	48

CEREALES Y SEMILLAS							Pág.	
13683	Hogaza de Centeno 51 % Panorigen 1,8 Kg		Panorigen	1800	28	5	24	48
13684	Hogaza Semillas y Pasas 8% Panorigen 900g		Panorigen	900	29	9	36	48
13153	Hogaza de Centeno 33% 500g		La Panacea	500	18,5	6	64	48
12717	Hogaza de Maíz 22 % 400g		La Panacea	400	17	6	64	48
12908	Hogaza Cereales 400g		La Panacea	400	26	7	64	48
12909	Hogaza Campesina 400g		La Panacea	400	27	7	64	48
646	Hogaza Premium Rebanada DyL 400g	☼	La Panacea	400	27	14	48	49
13536	Hogaza de Centeno 51% y Lino 12% 340g		La Panacea	340	25	15	40	49
13537	Hogaza Espelta 85 % Y con Semillas 340g		La Panacea	340	26	15	40	49
12954	Hogaza Suprême Cereales y Semillas 340g		La Panacea	340	24	15	40	49
13376	Hogaza de Maíz 6% con Semillas 17% 300g		La Panacea	300	26	15	40	49
13365	Hogaza Quinoa 7,7% 300g		La Panacea	300	26	15	40	48
248	Hogaza de Maíz 6% Semillas 17% Rebanada DyL 300g	☼	La Panacea	300	27	18	48	48

SABOR							Pág.	
12756	Hogaza Multifrutos 500g		La Panacea	500	18,5	6	64	49
13678	Hogaza con Nueces 10% 400g		La Panacea	400	17	10	40	49
13535	Hogaza con Aceitunas Verdes 23% 340g		La Panacea	340	26	15	40	49
13367	Hogaza Pasas 11%, Avena 5% Miel 4% 300g		La Panacea	300	26	15	40	49

# FAMILIAR

TRADICIONAL							Pág.	
13477	Mediterránea Cristal Express 300g	🌀	Cristal	300	42	20	30	51
13798	Campesino Cristal Mediterráneo Express 240g	🌀	Cristal	240	42	26	30	51
13030	Barra Horno de Piedra 305g		La Panacea	305	45	20	30	51
13539	Pan de Agua 280g		La Panacea	280	46	22	30	51
8282	Barra Meiga 270g (Hecho A Mano)		La Panacea	270	45	20	36	51
12113	Super Barra de Pueblo 500g		Rústicos	500	55	18	28	52
13956	Super Barra Rústica Mediterránea 380g		Rústicos	380	56,5	21	28	52
12105	Pan de Pueblo 320g		Rústicos	320	47	22	30	52
8378	Super Baguette Rústica Mediterránea 295g		Rústicos	295	57,5	25	28	52

# FAMILIAR

TRADICIONAL							Pág.	
13139	Barra Rústica Aldeana 290g		Rústicos	290	53	25	28	52
13958	Barra Meiga Mediterránea 275g		Rústicos	275	47	23	30	52
8498	Baguette Rústica Mediterránea 270g		Rústicos	270	57	31	28	52
8545	Barra Rústica 270g		Rústicos	270	46	25	30	52
13975	Barra Rústica Mediterránea 265g		Rústicos	265	41	24	30	52
13965	Chapata 350g		Rústicos	350	34,5	26	28	53
12398	Barra Natural 350g		Rústicos	350	50,5	23	28	53
8508	Tallo Rústico 340g		Rústicos	340	54	25	28	53
12467	Barra Ficelle 280g		Rústicos	280	41	25	30	53
12468	Tallo Ficelle 275g		Rústicos	275	52,5	30	28	53
8496	Pan Campesino 265g		Rústicos	265	43,5	24	30	53
303	Pan Serrano 260g		Rústicos	260	44	20	36	53
12514	Barra Rústica Premium 310g		Aurum	310	50	24	28	53
12394	Baguette Tostada Premium 280g		Aurum	280	53	32	28	53
12912	Barra Picos Candéal 260g		Tradición	260	46	25	30	54
130066	Barra Familiar Espiga Tradicion 355g	VI	Tradición	355	52	23	28	54
12473	Barra Larga Espiga Tradicion 280g		Tradición	280	50	28	28	54
12503	Barra Espiga Tradicion 250g		Tradición	250	42	27	30	54
12661	Barra Grande Tradición 390g		Tradición	390	53	22	28	54
13971	Barra Familiar Tradición 355g		Tradición	355	52	23	28	54
12471	Barra del Norte Tradición 320g		Tradición	320	52	26	20	54
12474	Barra Cuadrados Tradicion 280g		Tradición	280	50	28	28	54
12951	Baguette Tradición Especial 280g		Tradición	280	55	32	28	54
13383	Barra Larga Croustillante Tradición 260g		Tradición	260	50	30	28	54
8487	Barra Plus Tahona 470g		Tradición	470	56	21	28	54
8536	Barra Tahona 285g		Tradición	285	44	25	30	54
16015	Baguette Plus Tahona 300g		Tradición	300	56,5	30	28	54
8160	Barra Super 340g		Clásicos	340	57	25	28	55
12618	Super Baguette Clásica 290g		Clásicos	290	55	30	28	55
13380	Barra Panadera 290g		Clásicos	290	46,5	22	30	55
13149	Barra de Horno 285g		Clásicos	285	44	28	30	55
13962	Barra Larga 285g		Clásicos	285	46,5	25	30	55
8494	Barra V 285g		Clásicos	285	43,5	26	30	55
12136	Barra de Paso 260g		Clásicos	260	42	30	30	55
13381	Pan Dore 260g		Clásicos	260	41	25	30	55
13146	Baguette 255g		Clásicos	255	56	34	28	55
13954	Baguette Clasica 250g		Clásicos	250	56	39	28	55

SALUD							Pág.	
13080	Barra con Muy Bajo contenido de Sal 200g		Clásicos	200	37	30	40	55

INTEGRALES							Pág.	
13764	Barra Integral de Trigo 100% 240g		Rústicos	240	39	28	30	56
13344	Barra Premium Integral 50% 250g		Aurum	250	36	26	30	56
8158	Baguette Integral 25% 250g		Clásicos	250	56	35	28	56
8043	Barra Integral 51% 200g		Clásicos	200	37	30	40	56

# FAMILIAR

## CEREALES Y SEMILLAS

							Pág.
13676	Pan de Agua con Semillas 330g	La Panacea	330	41	22	30	56
12419	Barra 5 Semillas Premium 300g	Aurum	300	42	25	30	57
12616	Pan Semillas 16% Pipas Calabaza 2% Premium 260g	Aurum	260	40	27	30	57
12665	Barra Cereales Tradición 270g	Tradición	270	51	28	28	57

## SABOR

							Pág.
767	Pan de Seda 230g	Tradición	230	50	36	28	57

# BOCADILLOS

## TRADICIONAL

							Pág.	
13754	Bocadillo Cristal Mediterráneo Express 140g		Cristal	140	24	45	28	59
13797	Bocadillo Cristal Mediterráneo DyL 115g		Cristal	115	19,5	74	28	59
13314	Maxi Bocata Meiga 150g		La Panacea	150	26	46	28	59
13265	Bocata Meiga 130g		La Panacea	130	25	50	28	59
8359	Bocata Natural 170g		Rústicos	170	28	40	28	59
12469	Bocata Ficelle 135g		Rústicos	135	27	60	28	59
12991	Chapata Bocata 135g		Rústicos	135	22,5	35	48	59
8218	Bocata Campesino 130g		Rústicos	130	20	30	40	59
12992	Medio Tallo 130g		Rústicos	130	27,5	30	48	59
12527	Pan Rústico Aragonés 185g		Rústicos	185	38	26	40	60
8358	Bocata Rústico Mediterráneo 170g		Rústicos	170	28,5	40	28	60
13469	Bocata Rústico Express 135g		Rústicos	135	26,5	60	28	60
8399	Baguettina Rústica Mediterránea 135g		Rústicos	135	28	60	28	60
13957	Bocata Hostelero Rústico Mediterráneo 130g		Rústicos	130	25	53	28	60
13466	Bocata Gourmet Rústico Express 100g		Rústicos	100	21,5	75	28	60
8480	Bocata Gourmet Rústico Mediterráneo 90g		Rústicos	90	20	50	40	60
13004	Bocatin Rústico Hostelero 75g		Rústicos	75	19	71	48	60
13042	Media Flauta Rústica Express 75g		Rústicos	75	25	90	36	60
12490	Bocata Rústico Premium 130g		Aurum	130	26	60	28	60
130067	Bocata Espiga Tradición 150g		Tradición	150	26	50	28	60
13026	Bocata Tradición Especial 150g		Tradición	150	26	50	28	60
8039	Bocadillo 130g		Clásicos	130	24	30	40	61
12596	Baguettina Clásica Express 120g		Clásicos	120	27	70	28	61
8506	Baguettina Clásica 120g		Clásicos	120	26,5	76	28	61
8511	Panecillo 100g		Clásicos	100	18	38	48	61
8143	Baguettina Bollo 80g		Clásicos	80	19	50	40	61
8411	Mollete Antequerano Express 110g		Clásicos	110	17	70	32	61
743	Mollete Andaluz Express 100g		Clásicos	100	12,7	75	28	61
12403	Pan con Leche 3% Suave Express 100g		Soft	100	21,5	45	40	61
345	Pan Bombón / Pan Frankfurt DyL 90g		Soft	90	22	50	36	61

## SAUD

							Pág.	
8085	Medio Castellano Art. Sin Sal 160g		Tradición	180	30	50	28	59

## INTEGRALES

							Pág.	
13484	Bocadillo Rústico 100% Integral 110g		Rústicos	110	25	60	28	62
8548	Bocata Rústico Integral 25% 110g		Rústicos	110	25	60	28	62
13010	Bocatin Rústico Hostelero Integral 25% 75g		Rústicos	75	19	65	48	62
8046	Baguettina Integral de Trigo 25% 110g		Clásicos	110	26	65	28	62

## CEREALES Y SEMILLAS

							Pág.	
12070	Pan 9 Cereales y Semillas 190g		Rústicos	190	27	50	28	62
12253	Pan de Centeno 51% 135g		Rústicos	135	18	40	36	62
13009	Bocatin Rústico Hostelero Semillas 75g		Rústicos	75	19	65	48	62
12189	Pan de Centeno 51% 190g		Rústicos	190	31	50	28	63
12190	Pan con Avena 11% 190g		Rústicos	190	31	50	28	63
130126	Pan con Centeno 16% y Espelta 3% 130g		Tradición	130	21,5	30	64	63
13734	Media Flauta Cereales Express 75g		Rústicos	75	25	90	36	63

## SABOR

							Pág.	
13044	Media Flauta con Olivas 7% Express 75g		Rústicos	75	25	90	36	63

# BURGER

							Pág.	
13799	Burger Cristal DyL 110g		Cristal	110	12	66	28	65
13951	Burger Cristal 9,5cm DyL 80g		Cristal	80	9,5	100	28	65
13952	Burger Cristal Pre-Cortada 9,5cm DyL 80g		Cristal	80	9,5	100	28	65
13091	Pan Burger Soft Premium DyL 90g		Soft	90	11	48	40	65
13687	Maxi Burger Brioche DyL 85g		Soft	85	12	45	48	65
13660	Burger Brioche DyL 65g		Soft	65	10	75	28	65
13064	Pan Hamburguesa Clásica 115g		Clásicos	115	13	65	28	65

## CEREALES Y SEMILLAS

							Pág.	
13092	Pan Burger Premium con Sésamo 3% DyL 90g		Soft	90	11	48	40	66
14006	Pan Maxi Burger con Sésamo 1% Pre-cortada DyL 75g		Soft	75	12	24	84	66
13273	Burger Brioche Semillas DyL 65g		Soft	65	10	50	48	66

## SABOR

							Pág.	
13022	Surtido Party Burger Express 40g		Soft	40	6	72	80	66

# PANECILLOS

## TRADICIONAL

							Pág.	
13478	Mediterránea Cristal Express 80g		Cristal	80	11	78	30	68
12713	Mediterránea Cristal Hostelera Express 70g		Cristal	70	16	60	30	68
13753	Panecillo Cristal Mediterráneo Express 65g		Cristal	65	12	95	28	68
13468	Bocatin Rústico Express 75g		Rústicos	75	17	60	40	68
13756	Bocatin Mediterráneo 65g		Rústicos	65	15	72	48	68





							Pág.
13976	Bocatin Rústico Mediterráneo 50g	Rústicos	50	15	75	48	68
13673	Chapata Gourmet 90g	Rústicos	90	10,5	55	48	68
8008	Chapata 60g	Rústicos	60	11	70	40	68
8363	Bocatin Campesino 50g	Rústicos	50	11	80	48	68
13696	Pan Candeal Minicuaadrados 80g	Rústicos	80	10,5	100	30	68
13164	Rombo 70g	Rústicos	70	14,5	3,5kg	64	68
12182	Payesito 80g	Rústicos	80	9,5	96	28	68
12649	Mollete Andaluz DyL 70g	Clásicos	70	10	90	28	69
13299	Pan Viena Express 80g	Clásicos	80	10,5	90	30	69
12595	Panecillo Hostelero 80g	Clásicos	80	12	50	40	69
8354	Bocatin Clasico 60g	Clásicos	60	12	65	64	69
8007	Bocatin 50g	Clásicos	50	10	80	48	69
8004	Mini Baguettina 50g	Clásicos	50	14	80	40	69
12687	Mini Flauta 50g	Clásicos	50	16	64	64	69

### INTEGRALES

							Pág.
8509	Panecillo Integral 25% 75g	Clásicos	75	17	68	48	70
28007	Bocatin Integral 25% 60g	Clásicos	60	12	65	64	70

### CEREALES Y SEMILLAS

							Pág.
12630	Bocatin Rústico 9 Cereales/Semillas 80g	Rústicos	80	16,5	52	64	70
800	Bocatin Mediterráneo con Maíz 4,5% Express 65g	Rústicos	65	17	55	48	70
130127	Pan Semillas 18% y Pipas Calabaza 3% 80g	Tradición	80	17	50	64	70
12124	Mini Flauta 7 Cereales y Semillas 50g	Clásicos	50	16	60	64	70

### MINI PANECILLOS

#### TRADICIONAL

							Pág.
13755	Montadito Cristal Mediterráneo Express 45g	Cristal	45	8	125	30	72
8464	Mini Bocatin Rústico Mediterráneo 40g	Rústicos	40	13	100	40	72
13467	Mini Bocatin Rústico Express 35g	Rústicos	35	13	110	36	72
12020	Payesito 45g	Rústicos	45	7,5	65	64	72
13538	Mini Chapata 40g	Rústicos	40	9,5	130	40	72
13045	Flautín Tradicion Express 40g	Rústicos	40	13	90	56	72
798	Joselito XL Express 35g	Rústicos	35	11	125	48	72
13476	Chapatita DyL 35g	Rústicos	35	5,5	98	64	72
799	Joselito Express 25g	Rústicos	25	5,5	240	48	72
12647	Mini Mollete Andaluz DyL 38g	Clásicos	38	8	90	56	73
12067	Mini Baguettina Express 40g	Clásicos	40	13	90	64	73
13505	Panecillo Redondo DyL40g	Clásicos	40	8	75	64	73
12594	Pincho Vasco 35g	Clásicos	35	12,5	80	64	73
8161	Montadito 30g	Clásicos	30	8,5	100	64	73

#### INTEGRALES

							Pág.
12597	Bocatin Mini Integral 25% 40g	Clásicos	40	11,5	85	64	74

### CEREALES Y SEMILLAS

							Pág.
13046	Flautín Cereales Express 40g	Rústicos	40	13	90	56	74
13472	Panecillo Redondo Cereales DyL 40g	Clásicos	40	8	60	64	74
13473	Panecillo Pipas Calabaza 12% DyL 40g	Clásicos	40	8	60	64	74
13471	Surtido Panecillos Redondos DyL 40g	Clásicos	40	8	120	48	74

### SABOR

							Pág.
13470	Surtido Pan Selección DyL 36,5g	Clásicos	36,5	7	80	64	74

### VITAE

							Pág.
12766	Hogaza Clásica Vitae 500g	Vitae	500	21	6	64	76
12726	Hogaza de Centeno 31% Vitae 500g	Vitae	500	19	6	64	76
12751	Hogaza de Espelta 81% Vitae 500g	Vitae	500	20	6	64	76
12749	Hogaza Cereal-Semillas Vitae 500g	Vitae	500	17	6	64	76

### SIN GLUTEN

							Pág.
13389	Baguettina Sin Gluten DyL 105g	Sin Gluten	105	24	25	72	77
13286	Pan de Hamburguesa Sin Gluten DyL 80g	Sin Gluten	80	11	20	80	77
13390	Panecillo Hosteleria Sin Gluten DyL 66g	Sin Gluten	66	12,5	40	72	77

### PAN DE MOLDE

							Pág.
12166	Pan de Molde DyL 800g	Pan De Molde	800	28	8	42	77
12167	Pan de Molde Integral 100% DyL 800g	Pan De Molde	800	28	8	42	77

### PASTERÍA

							Pág.
12006	Brownies	DyL	clásicos	1000	3	132	81
12004	Tarta de Santiago	DyL	clásicos	800	4	30	80
12057	Tarta Doble Bombón	DyL	clásicos	1000	6	42	80
12102	Mini Pastelitos Surtidos (56ud x 8 variedades)	DyL	clásicos	30	1,65kg	168	81
12103	Repostería Fina (75 ud de 10 variedades)	DyL	clásicos	20	1,5kg	198	81
12104	Lionesas Nata (20 ud. x 2 bandejas)	DyL	clásicos	1000	1	168	81
12114	Plancha San Marcos (30 raciones)	DyL	clásicos	1800	1	160	81
12115	Plancha Selva Negra (30 raciones)	DyL	clásicos	1800	1	160	81
12116	Plancha Queso y Arándanos (30 raciones)	DyL	clásicos	1800	1	160	81
12220	Plancha Tiramisú (30 raciones)	DyL	clásicos	1800	1	160	81
13735	Tarta Carrot Precortada	DyL	clásicos	1100	4	28	80
13736	Tarta Red Velvet Precortada	DyL	clásicos	1100	4	28	80
14002	Tarta Cheesecake 1400g	DyL	clásicos	1400	6	48	80

# ASISTENCIA TÉCNICA Y DEMOSTRACIÓN

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

## ALMACENAMIENTO

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

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

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

Aspectos a tener en cuenta:

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

## DESCONGELACIÓN

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

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

Respetar los tiempos de descongelación indicados para cada producto.

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

## FERMENTACIÓN

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

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

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

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

## COCCIÓN

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

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

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

## ACABADO Y DECORACIÓN

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

Los productos de decoración más utilizados son:

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

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



## SIMBOLOGÍA



Peso (g)



Largo (cm)



Unidades/Caja  
Kilos/Caja



Cajas/Palet



Tiempo  
fermentación  
(min)



Tiempo  
Descongelación  
(min)



Temperatura  
Horno  
(°C)



Tiempo  
cocción  
(min)

## CARACTERÍSTICAS



## CERTIFICADOS



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

Nuestras plantas de Enguera y de Palencia son miembros del Sistema de Certificación sobre la Cadena de Suministro RSPO (Mesa redonda sobre aceite de palma sostenible).



PANAMAR BAKERY\_GROUP.

#### OFICINA CENTRAL

Pol. Ind. Mediterráneo.  
Avda. del Mar, 1  
46550 – Albuixech (Valencia)  
Tel.: +34 96 140 12 18  
Fax: +34 96 140 22 60  
Fax Pedidos: +34 96 140 12 73  
panamar@panamar.es  
pedidos@panamar.es

#### DELEGACIÓN BARCELONA

Pol. Ind. Llevant  
C/Tramuntana, 54  
08213 Polinyà  
Barcelona  
Tel.: +34 93 719 51 16  
barcelona@panamar.es

#### DELEGACIÓN MADRID

C/ Torrejón, N°26  
28850 – Torrejón de Ardoz (Madrid)  
Tel.: +34 91 882 75 44  
Fax: +34 91 883 57 93  
madrid@panamar.es

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

#### DELEGACIÓN MÁLAGA

Pol. Ind. Sta. Teresa  
C/ Ronda, N°11-13  
29006 – Málaga  
Tel.: +34 952 36 42 28  
Fax: +34 952 36 34 96  
malaga@panamar.es

#### DELEGACIÓN MALLORCA

Calle Son Fosquet, 24  
Polígono Son Noguera  
Llucmajor – 07620 (Mallorca)  
Tel.: +34 97 140 80 51  
Fax: +34 97 140 80 45  
mallorca@panamar.es

#### DELEGACIÓN MURCIA

C/Río Ebro, N°7  
30835 – Sangonera La Seca (Murcia)  
Tel.: +34 968 38 94 39  
Fax: +34 968 38 95 89  
murcia@panamar.es

#### DELEGACIÓN SEVILLA

Polígono Ind. El P.I.B.O.  
Avda. Aznalcázar, 54  
41110 – Bolullos de la Mitación (Sevilla)  
Tel.: +34 955 99 96 68  
Fax: +34 955 99 96 69  
sevilla@panamar.es

#### DELEGACIÓN VALENCIA

Pol. Ind. Mediterráneo  
C/ La Fila, N°2  
46550 – Albuixech (Valencia)  
Tel.: +34 96 166 62 83  
Fax: +34 96 166 56 56  
valencia@panamar.es

#### DELEGACIÓN ZARAGOZA

C/Ronda de la Feria de Muestras,  
Nave A2, N° 20  
50197 – Zaragoza  
Tel.: +34 876 26 15 85  
Fax: +34 876 26 11 89  
zaragoza@panamar.es

#### DELEGACIÓN BILBAO

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

**Panamar**  
BAKERY\_GROUP.

Pol. Ind. Mediterráneo.  
Avda. del Mar, N°1  
46550 – Albuixech (Valencia)  
Tel.: +34 96 140 12 18  
info@panamarbakery.com

[www.panamarbakery.com](http://www.panamarbakery.com)

SÍGUENOS

