

COBOPA
PANAMAR BAKERY_GROUP.



- 4 **Croissants**
- 4 Croissants artesanos
- 6 Croissants rectos
- 9 **Caracolas**
- 10 **Napolitanas**
- 13 **Hojaldres**
- 14 Cañas y herraduras
- 15 Palmeras
- 16 Tartas y pasteles
- 17 Triángulos, cremadillos y explosiones
- 18 **Hoops**
- 19 Hoops
- 21 Berlinas y pepitos
- 21 **Brioches**

- 22 **Ensaimadas**
- 24 **Mamá Bizcocho**
- 25 Muffins
- 26 Bizcochos y magdalenas
- 27 **Masa danesa**
- 28 Trenzas, bretzel y sneeken
- 29 Flautas, fartons, rejitas, raqueta y tortell
- 30 **Láminas y bases**
- 31 Láminas hojaldre, croissant y base pizza
- Otros**
- 31 Pastelito boniato

- 34 **Empanadas y empanadillas**
- 35 Empanadas
- 35 Empanadillas
- 37 **Croissants**
- 37 **Napolitanas**

- 38 **Masa Danesa**
- 39 Rejitas
- 40 **Paninis y Pizzas**
- 41 Paninis
- 42 Bocapizzas
- 43 Pizzas y otros

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

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 moltura 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
Hoops
Ensaimadas
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.

TRES 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.

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.

Hélène

La gama Premium Hélène eleva nuestra bollería al nivel de los paladares más exigentes. Una gama de sabores sorprendentes e ingredientes premium tales como la masa madre, mantequilla en altos porcentajes, notas lácteas intensas y aromas complejos. ¡Todo un mundo de sensaciones!

ELABORADOS CON:

Manteca
Margarina
Margarina premium, con un toque de mantequilla
Mantequilla



BOLLERÍA DULCE



CROISSANTS ARTESANOS

								180°C
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

MARGARINA



1214
Croissant Artesano
Manteca 90g



13112
Croissant Artesano
Margarina 120g



1217
Croissant Artesano
Margarina 90g

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



12204
Croissant Artesano
Manteca 65g



12200
Croissant Artesanito
Margarina 25g



12431
Croissant Artesanito
Manteca 22g





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

MANTEQUILLA



13256
Croissant Artesano Tradición
Ferm. 100g



13279
Croissant Artesano Tradición
Ferm. 80g



12205
Croissant Artesanito
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

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

12140	45 g	DyH	9 cm	132	56	30 min	13-16 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	
12554	22 g	DyH	7,3 cm	280	56	30 min	12-15 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

delicium
MANTEQUILLA



12593
Mini Croissant Suprême 25g

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



12140
Croissant Recto
Ferm. 45g



12607
Croissant Mini Recto
con mantequilla Ferm. 45g



12554
Mini Croissant Recto
Ferm. 22g



12658
Croissant Mini Recto
con mantequilla Ferm. 25g



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



CROISSANTS RECTOS

								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	

								180°C
130291	80 g	DyH	13 cm	55	32	30 min	12-16 min	

DyH Descongelar y Hornear
delicium
MANTEQUILLA



12970
Croissant Suprême Ferm. 90g



13916
Croissant Suprême Ferm. 70g



13934
Croissant Suprême 60g



13918
Mini Croissant
Suprême 25g



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%)

DyH Descongelar y Hornear
Hélène
MANTEQUILLA

Hélène



130291
Croissant Intense con
Masa Madre Hélène 80g



Croissant con un envolvente sabor a mantequilla que se queda en boca. Su proceso de laminado lento y esmerado permite que los aromas y sabores de los diferentes ingredientes se realcen dando lugar a un sabor único, además de obtener un hojaldrado de alta calidad, crujiente y esmerado



CROISSANTS MULTICEREALES Y RELLENOS

							180°C
12437	80 g	DyH DECO	13 cm	80	56	30 min	15-18 min
130370	30 g	DyH DECO	7,7 cm	170	48	20-30 min	13-16 min

							180°C
130354	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
13917	90 g	DyH	12 cm	68	56	30 min	15-18 min
13718	75 g	DyH DECO	11,5 cm	70	56	30 min	15-18 min

DyH DECO

Descongelar y Hornear Decorado

delicium
MANTEQUILLA
MULTICEREALES



12437
Croissant Multicereal
Mantequilla Ferm. 80g

DyH

Descongelar y Hornear

clásicos
MARGARINA
RELLENOS



130354
Croissant Choco
Barrita Ferm. 95g

delicium
MANTEQUILLA
RELLENOS



13917
Croissant Suprême Recto
Chocolate relleno 90g
Relleno de Crema de Cacao
con avellanas.

DyH DECO

Descongelar y Hornear Decorado

delicium
MANTEQUILLA
RELLENOS



13718
Croissant Suprême Chocochips
crema cacao con avellanas 75g



130370
Croissant Mini Multicereales
Mantequilla Ferm. 30g



12180
Croissant Mini Chocolate
Margarina Ferm. 30g

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.



CARACOLAS

12436	120 g	LpF	15,8 cm	60	50	-	80-90 min	14-16 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



12436
Caracola Crema
de Chocolate 120g

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



13063
Bomba de Chocolate
Ferm. 55g



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
Super Napolitana
Chocolate 135g



12152
Super 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
Super 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

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

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
130267	85 g	DyH DECO	11 cm	60	48	15 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



130091
Napolitana Chocolate
Decorada 118g
Rellena de crema de chocolate con doble
decoración de pepitas de chocolate con leche
y azúcar perlado.



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.



130267
Napolitana Caramelo
Mantequilla 85g
Elaborada con 29% de mantequilla tradicional
en la masa. Crema de auténtico caramelo con un
sutil toque salado. (24% relleno). Decorada con
cacahuete troceado.

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

HOJALDRES

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.

DyH DECO

Descongelar y Hornear Decorado
clásicos
MARGARINA

							180°C
3061	120 g	DyH DECO	17 cm	70	40	30 min	25-27 min
6006	170 g	DyH DECO	24 cm	40	56	30 min	25-28 min
6007	170 g	DyH DECO	24 cm	40	56	30 min	25-28 min
12592	120 g	DyH DECO	17 cm	50	70	30 min	25-28 min
12447	170 g	DyH DECO	24 cm	40	48	30 min	25-28 min



3061 ✨
Caña Crema 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.



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



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



PALMERAS

Palmeras 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

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





TARTAS Y PASTELES

							180°C
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
13663	80 g	DyH DECO	13,8 cm	50	64	-	15-17 min

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



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.

DyH DECO
clásicos
MARGARINA



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.

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
130409	140 g	DyH	13 cm	72	48	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
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.



130409
Panal Extra Cabello 140g

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.



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



130399 ☆
Maxi Hoops Bombón 80g



130398 ☆
Maxi Hoops Glaseados 70g



130401 ☆
Maxi Hoops Azucarado 70g



13933 ☆
Hoops Bombón 55g



12300 ☆
Hoops Glaseados 50g



13553 ☆
Hoops Azucarado 55g



13331 ☆
Hoops Choco Azucarado 75g



13332 ☆
Hoops Crema Azucarado 75g

¡Tiempos de principio a fin!

130399	80 g	DyL	10 cm	60	28	30 min
13933	55 g	DyL	8,5 cm	48	48	20-30 min
12300	50 g	DyL	8,5 cm	48	48	20-30 min
130398	70 g	DyL	9,8 cm	60	28	30 min
130401	70 g	DyL	10 cm	60	28	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



HOOPS

13936	30 g	DyL	7 cm	80	48	20 min
13935	30 g	DyL	7 cm	80	48	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

DyL

Descongelar y Listo Decorado
clásicos
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
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	70	20 min

DyL Descongelar y Listo
clásicos



13335
BerliChoco 95g
Especial para decorar.



13325 ✨
Pepito Choco
Azucarado 110g



13324 ✨
Pepito Crema
Azucarado 110g



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



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

DyL Descongelar y Listo
delicium
MANTEQUILLA

MARGARINA

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	
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



12659
Ensaïmada Levante
Hojaldrada 110g



12585
Ensaïmada Grande
Hojaldrada 95g



12584
Ensaïmada Pequeña
Hojaldrada 35g

RELLENO



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



12586
Ensaïmada Pequeña
Crema Hojaldrada 50g
Con crema pastelera.



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

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MANTECA



13925
Ensaïmada Grande
Hojaldrada Ferm. 95g



13924
Mini Ensaïmada
Hojaldrada Ferm. 35g

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



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



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.



13911 ✨
Muffin Nuts & Cream 110g
Esponjosa 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.



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.

13909	110 g	DyL	8 cm	20	64	60 min
13910	110 g	DyL	8 cm	20	64	60 min
13911	110 g	DyL	8 cm	20	64	60 min
13912	95 g	DyL	8 cm	20	64	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.

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.



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

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
13745	60 g	DyL	8 cm	40	56	60 min

MASA DANESA





TRENZAS, BRETZEL Y SNEEKEN

									180°C
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

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

								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
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

DyH

Descongelar y Hornear
clásicos

MANTECA



13929
Flauta de Chocolate 75g



2014
Fartons 50g

MARGARINA



13215
Raqueta de Crema 130g

MARGARINA PREMIUM



13115
Mini Rejita Crema de Cacao
con Avellanas 30g

MANTECA



LpF **12449**
Tortell Cabello 110g



13116
Mini Rejita Crema
Pastelera 30g



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

LÁMINAS, BASES Y OTROS





LÁMINAS, BASES Y OTROS

								180°C
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
13749	45 g	DyH	9 cm	108	64	30 min	20-25 min

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

Las bases y láminas están preparadas
para elaborar infinitas soluciones



12481
Base de Pizza Rectangular
38x28 cm 675g

OTROS



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



Un dulce con sabor a antaño.
Decóralos con azúcar, quedarán
tremendamente deliciosos.

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.

ELABORADOS CON:

Manteca
Margarina
Margarina premium, con un toque de mantequilla
Aceites vegetales
Bases de pan

SNACKS SALADOS

SNACKS SALADOS

EMPANADAS EMPANADILLAS





EMPANADAS Y EMPANADILLAS

								180°C
12998	1,9Kg	DyH	36 cm	7	48	-	70-75 min	
17014	170 g	DyH	18 cm	32	60	60 min	25-30 min	
12699	150 g	DyH	21 cm	50	70	-	15-20 min	
14012	35 g	DyH	15 cm	168	70	30 min	20-22 min	

								180°C
12544	120 g	DyH DECO	15 cm	42	50	30 min	23-25 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, pimiento y tomate.



17014
Empanadilla Hojaldre
Jamón y Queso 170g



12699
Empanada
Bocata Atún Gallega 150g
Cebolla, atún y pimiento.



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



DyH DECO Descongelar y Hornear *Decorado*
clásicos



12544
Empanadilla Hojaldre
Espinacas y Queso 120g



12545
Empanadilla Hojaldre
de Atún y Tomate 120g



EMPANADILLAS

12498	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
12499	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

130020	45 g	DyH DECO	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
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



DyH DECO **130020**
Mini Empanadilla
de Morcilla 45g

Relleno con morcilla suave, pintada
con huevo y espolvoreada con semillas
de amapola.



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



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.



12694
Mini Empanadilla Selecta
Atún y Tomate 50g



13497
Mini Empanadilla Selecta
Atún y Huevo 50g



13065
Empanadilla Selecta
Atún y Cebolla 125g



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
130353	108 g	DyH	12,5 cm	60	32	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	70	32	30 min	-	20-25 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 *delicium*



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

clásicos



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.

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.



130353 ✨
Croissant Bikini Fermentado 108g



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



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

MASA DANESA





REJITAS

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
12981	70 g	DyH	11,5 cm	55	70	30 min	14-16 min
13100	30 g	DyH	5,5 cm	132	70	30 min	12-14 min

DyH

Descongelar y Hornear
delicium
MARGARINA PREMIUM



13270
Maxi Rejita Brie con Setas 100g



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
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



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

12126	1300 g	DyH	36,6 cm	4	48	30 min	180°C
12521	800 g	DyH	24 cm	10	91	-	*

* ver instrucciones etiqueta

DyH

Descongelar y Hornear
clásicos



12126

Pizza Rectangular York y Queso
27x36 cm 1300g



12521

Tortilla Redonda
Patata y Cebolla 800g

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



PIZZAS Y TORTILLAS

PAN

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

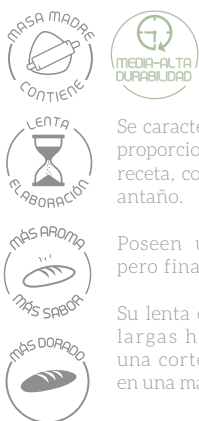
Del más premium al más básico.

© PANORIGEN



Nuestra herencia panadera y saber hacer nos ha permitido ser pioneros en la creación de un pan elaborado con masa madre natural de cultivo, alcanzando un PH de 4.8, y con todos los requisitos para poder denominarlo "Elaborado con masa madre". Nuestra gama de pan elaborado con masa madre es inconfundible, su aroma de perfil intenso se hace notar desde el primer momento. En el bocado se aprecia con intensidad sus matices ácidos, además mantiene el pan fresco y tierno durante varios días.

Ⓐ 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.

© Cristal

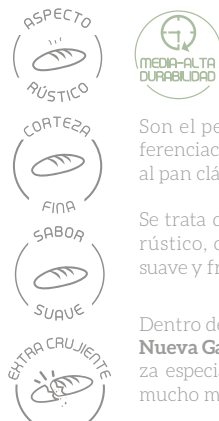


Gran sabor mediterráneo fruto del aceite de oliva y la masa madre de su receta.

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.

Ⓣ 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.

Ⓟ la panacea HORNO DE PIEDRA



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. Descubre la Gama de AGUA, que destaca por su impactante alveolado. Un pan que no deja indiferente.

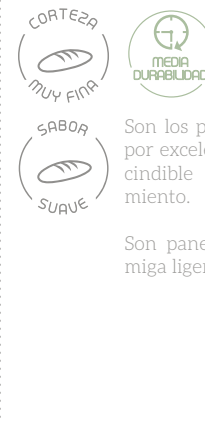
Ⓡ Rústicos



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.

© 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





Pan elaborado con masa madre natural de cultivo, alcanzando un PH de 4,8, y con todos los requisitos para poder denominarlo "Elaborado con masa madre"



PANORIGEN



13682

Hogaza Clásica 1800g

Elaborada con las mejores variedades de trigo.

NUEVO



130307

Hogaza campestre elaborada con masa madre PH 4.8 400g

Cereales (69%): trigo, centeno, copos de avena. Semillas (12%): pipas de girasol, lino, sésamo, pipas de calabaza.

NUEVO



130308

Hogaza Sarracena elaborada con masa madre PH 4.8 400g



la panacea
HORNO DE PIEDRA



13534

Hogaza con Trigo Sarraceno 550g



Precui136

Pagès Especial 450g



13789

Hogaza Clásica Rebanada DyL 500g



13345

Hogaza Clásica 500g



308

Pan Castilla Redondo 450g
Masa Candéal.



13542

Rebanada Payés DyL 800g



310

Torta Meiga 435g



130327

Hogaza de Agua 340g

		🍞	📏	🔪	📦	🚚	🕒	🔥 180°C
13682	1800 g	Ⓢ	30 cm	5	24		120 min	15 min
130307	400 g	Ⓢ	26 cm	14	40		60 min	14-16 min
130308	400 g	Ⓢ	30 cm	14	40		60 min	14-16 min
13534	550 g	Ⓢ	38 cm	14	28		90 min	15-18 min
13345	500 g	Ⓢ	28 cm	6	72		30-40 min	25-30 min
310	435 g	Ⓢ	21 cm	15	28		15-20 min	25-30 min
Precui136	450 g	Ⓢ	21 cm	15	28		30 min	20-25 min
308	450 g	Ⓢ	19,5 cm	20	28		15-20 min	25-30 min
130327	340g	Ⓢ	30	15	40		20-30 min	14-16 min
13789	500 g	Ⓢ	29 cm	18	28		60 min	-
13542	800 g	Ⓢ	25 cm	7	28		45 min	-



INTEGRALES



CEREALES

HARINA INTEGRAL



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.



13153
Hogaza de Centeno 33% 500g



12717
Hogaza de Maíz 22% 400g



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



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



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
130096	400 g		25 cm	15	48	60 min	20 min	
13683	1,8 kg		28 cm	5	24	120 min	15 min	
13153	500 g		18,5 cm	6	64	60 min	19-23 min	
12717	400 g		17 cm	6	64	60 min	14-18 min	
12908	400 g		26 cm	7	64	60 min	14-16 min	
12909	400 g		27 cm	7	64	60 min	14-16 min	
13376	300 g		26 cm	15	40	25-30 min	16-20 min	
13365	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



SABOR

® la panacea
HORNO DE PIEDRA



12756
Hogaza Multifrutos 500g



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.



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



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

	🍞	📏	🔪	🕒	🚚	🕒	🔥 180°C
13536	340 g	Ⓟ	25 cm	15	40	60 min	12-16 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
12756	500 g	Ⓟ	18,5 cm	6	64	90 min	10-14 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	
130259	330 g		54 cm	22	24	20-30 min	14-16 min	
130174	270 g		44 cm	24	30	20-30 min	14-16 min	
13030	305 g		45 cm	20	30	30 min	20-25 min	
8282	270 g		45 cm	20	36	15-20 min	20-25 min	

CRISTAL



Los distinguirás por sus impactantes alveolos.



6% Aceite de Oliva
¡Sabor Mediterráneo!



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.

la panacea HORNO DE PIEDRA

PANES
DE AGUA



Los distinguirás por sus impactantes alveolos.

NUEVO



130259

Pan de Huerta
Familiar 330g

NUEVO



130174

Pan de Agua 270g
Alta hidratación.



13030

Barra Horno
de Piedra 305g



8282

Barra Meiga 270g
(Hecho a Mano)

PAN FAMILIAR

® RÚSTICOS



13956
Súper Barra Rústica
Mediterránea 380g



12105
Pan de Pueblo 320g



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

Sus puntas...
Todo un sello de identidad.



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

® RÚSTICOS

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
130339	275 g	®	54,5 cm	25	28	30 min	20-25 min
12561	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



130339
Tallo Ficelle 275g



12561
Pan Campesino
Selecto 265g



303
Pan Serrano 260g
Con aceite de oliva.



13965
Chapata 350g



12912
Barra Picos Candéal 260g

130377	330 g	®	50 cm	22	28	20-30 min	17-19 min
130391	270 g	®	44 cm	26	30	20-30 min	16-18 min

® AURUM

Todo SABOR gracias a la
Masa Madre de su receta.



130377
Barra Familiar Aurum 330g
Con masa madre.



130391
Barra Aurum 270g
Con masa madre.

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

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

TRADICIÓN



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



130066
Barra Familiar Espiga Tradición 355g



12661
Barra Grande Tradición 390g



13971
Barra Familiar Tradición 355g



16015
Baguette Plus Tahona 300g



12473
Barra Larga Espiga Tradición 280g



12471
Barra del Norte Tradición 320g



12951
Baguette Tradición Especial 280g



8536
Barra Tahona 285g



12503
Barra Espiga Tradición 250g



12474
Barra Cuadraditos Tradición 280g



13383
Barra Larga Croustillante Tradición 260g

© CLÁSICOS

							
13961	360 g	©	55 cm	26	28	20 min	17 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
13150	285 g	©	44 cm	28	30	30 min	17-19 min
13149	285 g	©	44 cm	28	30	30 min	17-19 min
12608	260 g	©	40 cm	25	30	30 min	17-19 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



13961
Super Barra 360g



 13380
Barra Panadera 290g



12618
Súper Baguette Clásica 290g



13150
Barra 285g



13149
Barra de Horno 285g



 13381
Pan Doré 260g



12136
Barra de Paso 260g



12608
Barra del Sur 260g



13146
Baguette 255g



13954
Baguette Clásica 250g



13080
Barra 200g
con muy bajo contenido de sal



INTEGRALES

HARINA INTEGRAL



® 130412

Barra elaborada con Harina Integral de Trigo 100% 240g



® 130374

Barra Integral 70% Aurum 250g



© 8158

Baguette elaborada con Harina Integral de Trigo 25% 250g

130412	240 g	®	39 cm	36	30	30 min	15-18 min
130374	250 g	®	36 cm	26	30	30 min	16-18 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

El pan integral tiene un mayor aporte de fibra, es más nutritivo y tiene un mayor efecto saciante.



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



130376	300 g	(A)	42 cm	25	30	30 min	17-19 min
130381	260 g	(A)	40 cm	27	30	30 min	16-18 min
130122	280 g	(R)	55 cm	25	28	30 min	18-23 min
130123	265 g	(R)	44 cm	22	30	30 min	18-23 min

12665	270 g	(T)	51 cm	28	28	30 min	17-19 min
767	230 g	(T)	50 cm	36	28	15-20 min	12 min

(A) AURUM



130376
Barra 5 Semillas Aurum 300g
Semillas: pipas de girasol, trigo sarraceno, lino dorado, lino marrón y sésamo.
Con masa madre.



130381
Pan Semillas 13%
Pipas Calabaza 3%
Aurum 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.

(R) RÚSTICOS



130122
Barra Larga Siembra de Maíz 12% 280g



130123
Barra de Siembra de Maíz 12% 265g



(T) TRADICIÓN



12665
Barra Cereales Tradición 270g

SABOR

(T) TRADICIÓN



767
Pan de Seda 230g



Elaborado con Mantequilla

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
130257	140 g	Ⓟ	27 cm	45	28	20-30 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
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
8218	130 g	Ⓡ	20 cm	30	40	20 min	15-18 min
130373	130 g	Ⓡ	26 cm	60	28	20 min	15-18 min

Ⓟ la panacea
HORNO DE PIEDRA

Ⓢ CRISTAL

Ⓡ RÚSTICOS



13314
Maxi Bocata Meiga 150g



13754
 Bocadillo Cristal
 Mediterráneo **Express** 140g



8359
Bocata Natural 170g



12991
Chapata Bocata 135g



13265
Bocata Meiga 130g



13797
 Bocadillo Cristal
 Mediterráneo **DyL** 115g



12469
Bocata Ficelle 135g



8218
 Campesino Bocata 130g

NUEVO



130257
Bocadillo de Agua 140g



6% Aceite de Oliva
¡Sabor Mediterráneo!



130373
Medio Tallo 130g

BOCADILLOS

® RÚSTICOS

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
130277	75 g	®	25 cm	80	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
Bocatín Rústico
Hostelero 75g



130277
Media Flauta Rústica **Express** 75g

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



130067
Bocata Espiga Tradición 150g



13026
Bocata Tradición Especial 150g

							 180°C
90496	150 g	⦿	26 cm	55	28	15-20 min	13-15 min
8506	120 g	⦿	26,5 cm	76	28	20 min	15-18 min
12596	120 g	⦿	27 cm	70	28	-	5-7 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



90496
Bocadillo 150g



8506
Baguettina Clásica 120g



 12596
Baguettina Clásica **Express** 120g



 743
Mollete Andaluz **Express** 100g



© CLÁSICOS



 345
Pan Bombón **DyL** 90g



 12403
Pan con Leche 3% Suave
Express 100g



INTEGRALES

13484	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	
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



® 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

Hasta 2 veces más fibra
que un pan blanco



CEREALES Y SEMILLAS

® RÚSTICOS



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
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	

® RÚSTICOS



 **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



SABOR

								180°C
13044	75 g	®	25 cm	90	36	20 min	5 min	

® RÚSTICOS



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

las flautas son ideales para
destacar el relleno



BURGER



							 180°C
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	-

							 180°C
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

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

SOFT



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

Imaginando sabores a través
de los colores.



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

PANECILLOS





© CRISTAL

13478	80 g	©	11 cm	78	30	30 min	4-6 min
130389	70 g	©	16 cm	72	30	30 min	4-6 min
13753	65 g	©	12 cm	95	28	30 min	4-6 min

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
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



130389
Mediterránea Cristal Hostelera
Express 70g
Con masa madre.
Con aceite de oliva.



13164
Rombo 70g



13756
Bocatin
Mediterráneo 65g



13976
Bocatin Rústico
Mediterráneo 50g



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



8363
Campesino Bocatin 50g



13696
Pan Candeal
Minicuaadrados 80g



© CLÁSICOS



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



12595
Panecillo Hostelero 80g



8354
Bocatin Clásico 60g



12687
Mini Flauta 50g



Panecillos ideales para
acompañar a tus menús.

							 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
8354	60 g	©	12 cm	65	64	20 min	12-15 min
12687	50 g	©	16 cm	64	64	15 min	7-9 min

Una gran variedad a tu disposición



PANECILLOS



INTEGRALES

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

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

® 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.



800

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

™ 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.

MINI PANECILLOS



© CRISTAL



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

® RÚSTICOS



12020
Payesito 45g



13538
Mini Chapata 40g



8464
Mini Bocatín Rústico
Mediterráneo 40g



798
Joselito XL **Express 35g**

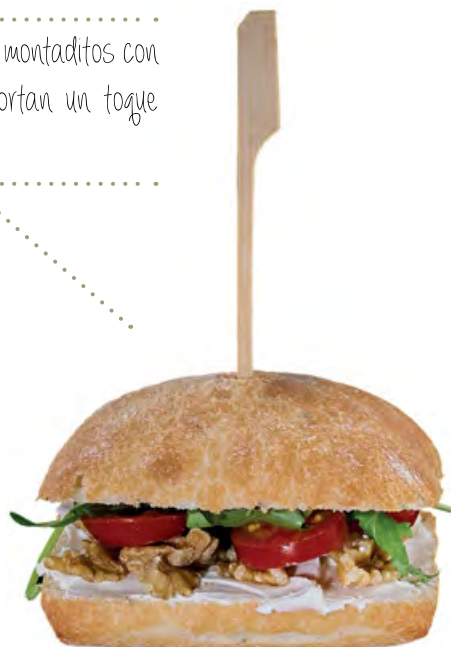


13467
Mini Bocatín Rústico
Express 35g



799
Joselito **Express 25g**

Diferencia tus montaditos con
panes que aportan un toque
gourmet.



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
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
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

© CLÁSICOS



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



12594
Pincho Vasco 35g



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



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



30109
Mini Panecillo 40g



8161
Montadito 30g

							 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	-
30109	40 g	©	11,5 cm	85	64	20 min	10-15 min
8161	30 g	©	8,5 cm	100	64	20 min	10-15 min

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
Bocatin 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).



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



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



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

						 180°C
12749	500 g	17 cm	6	64	90 min	10-14 min
12726	500 g	19 cm	6	64	90 min	10-14 min
12751	500 g	20 cm	6	64	90 min	10-14 min

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

						 180°C
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	-



PAN VITAE



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.



12726
Hogaza de Centeno
31% (VITAE) 500g



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



PAN DE MOLDE



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



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



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

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.



13389
Baguettina 105g
Sin Gluten **DyL**



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



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.

PASTELERÍA

A stack of three chocolate brownies sits on a light blue ceramic plate. A hand holds a small metal sieve above the stack, dusting it with a fine layer of cocoa powder. The powder is captured mid-air, creating a soft, golden-brown cloud. To the left of the brownies, two whole walnuts and several walnut halves are arranged on the plate. The background is dark with out-of-focus blue bokeh lights.



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.



130280
Coulant 80g

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
130280	80 g	DyL	7 cm	20	88	-

* (en frigorífico)

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°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°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°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, bajo la membresía de Panamar Bakery Group S.L., son miembros del Sistema de Certificación sobre la Cadena de Suministro RSPO (Mesa Redonda sobre el Aceite de Palma Sostenible)



ES-ECO-020-CV
Agricultura de la UE



ES-ECO-023-MA
Agricultura UE

Los productos Ecológicos elaborados en nuestra planta de Madrid (C/Prat, 4) y planta de Albuixech (C/Noria) cuentan con esta certificación que garantiza que han sido producidos o elaborados siguiendo las normas de la agricultura ecológica.





PANAMAR BAKERY_GROUP.



Camino Viejo del Río, s /n,
46810 Enguera (Valencia)
Tel.: 96 222 61 92 - 96 221 04 00
Tel. Pedidos: 96 140 12 18
Fax Pedidos: 96 140 12 73
cobopa@cobopa.com
pedidos@cobopa.com

www.cobopa.com

Panamar
BAKERY_GROUP.

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

www.panamarbakery.com

SÍGUENOS

