Panamar
BAKERY_GROUP.

2023

2 BOLLERÍA DULCE

4 Croissants
4 Croissants artesanos
6 Croissants rectos
8 Croissants multicereales y rellenos

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, magdalenas y sin gluten

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

31 Otros
Pan de azúcar
Pastelito boniato

32 SNACKS SALADOS

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 y tortilla
43 Pizzas

44 PAN

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

76 PASTELERÍA

80 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 Rampalay, 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

Respeta 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 lacteas intensas y aromas complejos. ¡Todo un mundo de sensaciones!

ELABORADOS CON:

Manteca
Margarina
Margarina premium, con un toque de mantequilla
Mantequilla

CROISSANTS ARTESANOS

								180ºC
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

								180ºC
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

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.

MARGARINA

12309
Croissant Artesano
Margarina Ferm. 120g

13922
Croissant Artesano
Margarina Ferm. 90g

DyH Descongelar y Hornear

Miga Amarilla

delicium

MANTEQUILLA

13256
Croissant Artesano Suprême
Ferm. 100g

13279
Croissant Artesano Suprême
Ferm. 80g

12205
Croissant Artesanito
Mantequilla 22g

Elaborados con grandes reposos en frio y de cuidado laminado. Siguen el saber hacer de la más alta bolleria con un toque de nuestra tierra, con una miga de color amarillo intenso muy caracteristica.

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

12235
Croissant Recto
Margarina 75g

12138
Mini Croissant Recto
Margarina 30g

1261
Croissant Mini Recto
Margarina 22g

delicium

MANTEQUILLA

12593
Mini Croissant Suprême 25g

DyH Descongelar y Hornear

clásicos

MARGARINA

12140
Croissant Recto
Ferm. 45g

12554
Mini Croissant Recto
Ferm. 22g

MARGARINA PREMIUM

12607
Croissant Mini Recto
con mantequilla Ferm. 45g

12658
Croissant Mini Recto
con mantequilla Ferm. 25g

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

CROISSANTS RECTOS

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
13308	70 g	DyH	13,5 cm	40	50	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

130444	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

13308
Croissant Recto Mantequilla Ferm. 70g

13934
Croissant Suprême 60g

13918
Mini Croissant
Suprême 25g

12177
Mini Croissant Clásico
Mantequilla 25g

12221
Croissant Micro
Mantequilla 12g

DyH Descongelar y Hornear

Hélène

MANTEQUILLA

Hélène

130444
Croissant Intense con
Masa Madre Hélène 80g

CROISSANTS MULTI-CEREALES Y RELLENOS

							180ºC
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
130354	95 g	DyH	12,5 cm	45	48	30 min	15-18 min
130571	95 g	DyH	11,5 cm	45	48	30 min	14-16 min
13917	90 g	DyH	12 cm	68	56	30 min	15-18 min
12180	30 g	DyH	7,5 cm	220	50	30 min	12-15 min
13718	75 g	DyH DECO	11,5 cm	70	56	30 min	15-18 min

							180ºC
130508	105 g	LpF	11 cm	60	48	30 min	14-16 min

DyH DECO Descongelar y Hornear Decorado

delicium MANTEQUILLA MULTICEREALES

12437
Croissant Multicereal
Mantequilla Ferm. 80g

130370
Croissant Mini Multicereales
Mantequilla Ferm. 30g

DyH Descongelar y Hornear

clásicos MARGARINA RELLENOS

130354
Croissant Choco
Barrita Ferm. 95g
Relleno con una barrita de chocolate con leche.

NUEVO

130571
Croissant Choco Blanco
Barrita Ferm. 95g
Relleno con una barrita de chocolate blanco.

delicium MANTEQUILLA RELLENOS

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

12180
Croissant Mini Chocolate
Margarina Ferm. 30g

DyH DECO Descongelar y Hornear Decorado

delicium MANTEQUILLA RELLENOS

13718
Croissant Crema de Cacao
Suprême 75g
Decorado con chips de chocolate y relleno de cacao con avellanas

LpF Listo para fermentar

clásicos MANTECA

NUEVO

130508
Croissant Manteca Barritas Choco 105g
Relleno con dos barritas de chocolate negro.

CARACOLAS

								180ºC
12436	120 g	LpF	15,8 cm	60	50	-	80-90 min	14-16 min

								180ºC
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
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

							180ºC
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

							180ºC
130578	118 g	DyH DECO	12,5cm	40	48	30 min	15-18 min
130572	120 g	DyH DECO	12,5cm	40	48	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

130578
Napolitana Crema de
Chocolate Decorada 118g

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

NUEVO

130572
Napolitana Crema
Decorada 120g

Rellena de crema sabor natillas. Decorada con azúcar y cacahuete.

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 manipulación, más rápidez, 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.

							180ºC
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
6007	170 g	DyH DECO	24 cm	40	56	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
14017	190 g	DyH DECO	28 cm	40	48	30 min	25-28 min
12277	140 g	DyH	18,5 cm	50	48	30 min	25-28 min

DyH DECO Descongelar y Hornear Decorado

clásicos
MARGARINA

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

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

14017
Cañon Crema Chocolate 190g
Decorado con azúcar.

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

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

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

DyH Descongelar y Hornear

clásicos
MARGARINA

12277
Caña de Chocolate 140g

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.

							180ºC
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

							180ºC
4016	585 g	DyH	22 cm	10	63	30 min	25-28 min
13193	310 g	DyH	32 cm	22	20	30 min	23-26 min
12442	175 g	DyH	16,5 cm	30	50	30 min	18-20 min
7043	100 g	DyH	12,5 cm	42	50	30 min	20-24 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.

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

DyH DECO Descongelar y Hornear Decorado

clásicos
MARGARINA

DIRECTO AL HORNO
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

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

TRIÁNGULOS, CREMADILLOS, EXPLOSIONES...

							180ºC
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.

DIRECTO AL HORNO
13665
Explosión de Crema
con Leche 60g
Decorado con azúcar. Relleno de crema con un toque de leche.

DIRECTO AL HORNO
13664
Explosión de Crema
de Cacao con Avellanas 60g
Decorado con azúcar.

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 dias!

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

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

¡Tiernos de principio a fin!

RELLENOS

13331
Hoops Choco Azucarado 75g

13332
Hoops Crema Azucarado 75g

HOOPS

13936	30 g	DyL	7 cm	80	48	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

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

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

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
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
130577	115 g	DyL	9 cm	24	128	35-40 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.

13336
BerliCrema 95g
Especial para decorar.

13325
Pepito Choco
Azucarado 110g

13324
Pepito Crema
Azucarado 110g

13318
BerliChoco Azucarada 95g
Con chocolate en la base.

13321
BerliCrema
Azucarada 95g

NUEVO

130577
Berliblanca Rayada 115g
Relleno de crema sabor chocolate blanco, cobertura sabor chocolate blanco y rayas de nuestro Hoops bombón.

13326
Mini Pepito Bombón
Rayado 60g

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

13320
Mini BerliCrema
Azucarada 50g

13323
Mini Pepito Crema
Azucarado 55g

13319
Mini Pepito Choco
Azucarado 55g

DyL Descongelar y Listo

delicium

MANTEQUILLA

13132
Brioche Mantequilla 65g

MARGARINA

13144
Media Noche 30g

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

ENSAIMADAS

ENSAIMADAS

								180ºC
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
12438	50 g	LpF	6,5 cm	6 Kg	50	-	80-90'	11-13 min

								180ºC
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
Ensaimada Levante
Hojaldrada 110g

12585
Ensaimada Grande
Hojaldrada 95g

12584
Ensaimada Pequeña
Hojaldrada 35g

RELLENO

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

12586
Ensaimada Pequeña
Crema Hojaldrada 50g
Con crema pastelera.

12587
Ensaimada Pequeña Crema
de Cacao Hojaldrada 50g
Con crema de chocolate.

12438
Ensaimada Pequeña
Cabello Hojaldrada 50g
Con cabello de ángel.

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

DyH Descongelar y Hornear

clásicos

MANTECA

13925
Ensaimada Grande
Hojaldrada Ferm. 95g

13924
Mini Ensaimada
Hojaldrada Ferm. 35g

MUFFINS

mamá bizcocho

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

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
130519	30 g	DyL	4 cm	48	72	60 min
130521	30 g	DyL	4 cm	48	72	60 min

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 arandanos rojos con un toque ácido.

NUEVO

130519
Mini Muffin de Chocolate 30g
Masa con cacao en polvo, contiene chips de chocolate en su interior.

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.

NUEVO

130521
Mini Muffin de Vainilla 30g
Masa con ligero toque avainillado, contiene chips de chocolate en su interior.

BIZCOCHOS, MAGDALENAS Y SIN GLUTEN

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

130441	60 g	DyL	8 cm	36	112	30 min
130436	45 g	DyL	9,5 cm	40	112	30 min

DyL Descongelar y Listo

clásicos

mamá bizcocho

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

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

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

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

DyL Descongelar y Listo

clásicos

SIN GLUTEN

Certificado por FACE con el sistema de licencia europeo ELS aportando total seguridad y garantía.

130441
Mini Napolitana Choco
Sin Gluten 60g

130436
Mini Croissant
Sin Gluten 45g

MASA DANESA

TRENZAS, BRETZEL Y SNEEKEN

								180ºC
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

								180ºC
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 Cacao 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

								180ºC
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
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

13967
Flauta de Crema 75g

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

MARGARINA

13215
Raqueta de Crema 130g

MANTECA

LpF **12449**
Tortell Cabello 110g

MARGARINA PREMIUM

13200
Maxi Rejita Crema Cacao
con Avellanas 100g

13115
Mini Rejita Crema de Cacao
con Avellanas 30g

13116
Mini Rejita Crema
Pastelera 30g

LÁMINAS
BASES Y OTROS

LÁMINAS, BASES Y OTROS

								180ºC
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

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

VARIOS

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

Las bases y láminas están preparadas para elaborar infinitas soluciones

12481
Base de Pizza Rectangular
38x28 cm 675g

OTROS

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

DyH 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

EMPANADAS Y EMPANADILLAS

EMPANADAS Y EMPANADILLAS

							180ºC
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	63	-	15-20 min
17011	170 g	DyH	18 cm	32	60	60 min	25-30 min

							180ºC
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
13777	100 g	DyH DECO	18,5 cm	60	56	60 min	22 min
13778	100 g	DyH DECO	18,5 cm	60	56	60 min	22 min
13779	100 g	DyH DECO	18,5 cm	60	56	60 min	22 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.

17011
Empanadilla Hojaldre
Bacon 170g

DyH DECO Descongelar y Hornear Decorado clásicos

12544
Empanadilla Hojaldre
Espinacas y Queso 120g

13777
Empanada hojaldrada
Atún y Tomate 100g

12545
Empanadilla Hojaldre
de Atún y Tomate 120g

13778
Empanada hojaldrada
Pizza 100g

13779
Empanada hojaldrada
York y Queso 100g

EMPANADILLAS

							180ºC
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
13199	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	22-24 min

							180ºC
130020	45 g	DyH DECO	9 cm	108	64	30 min	20-25 min
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
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.

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

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

13183
Empanadilla
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
Atún y Tomate 50g

13065
Empanadilla Selecta
Atún y Cebolla 125g

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

13497
Mini Empanadilla
Atún y Huevo 50g

CROISSANTS, NAPOLITANAS Y HOJALDRES

								180ºC
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
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

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.

DyH Descongelar y Hornear

clásicos

21209
Napolitana Mixta
Ferm. 140g

130353
Croissant Bikini Fermentado 108g

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

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.

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

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.

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

12638 Hojaldrito Sobrasada 23g
Decorado con avena integral

12639 Hojaldrito Atún 23g
Decorado con cacahuete

SNACKS SALADOS

MASA DANESA

REJITAS

							180°C
13270	100 g	DyH	16 cm	40	70	30 min	14-16 min
13271	100 g	DyH	16 cm	40	70	30 min	14-16 min
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

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.

PIZZAS Y PANINIS

PANINIS

							180ºC
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, mozarellla 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, mozarella, tres rodajas de queso de cabra madurado y albahaca en hoja.

13460
Panini Atún 165g
Tomate, atún, emmental rayado, mozarella 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 Y TORTILLA

							180ºC
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
12521	800 g	DyH	24 cm	10	91	-	-

DyH Descongelar y Hornear

clásicos

12451
Bocapizza Bacon y Queso 150g

12698
Bocapizza York y Queso 150g

12463
Bocapizza Atún y Queso 150g

DyH Descongelar y Hornear

clásicos

12521
Tortilla Redonda
Patata y Cebolla 800g

PIZZAS

							180ºC
12651	185 g	DyH	14 cm	24	80	30 min	12-15 min
130549	175 g	DyH	19 x 9 cm	20	108	-	15-20 min
378	175 g	DyH	19 x 9 cm	20	108	-	15-20 min

DyH Descongelar y Hornear

clásicos

12651
Pizza Mediana York
y Queso 14 cm 185g

DyH Descongelar y Hornear

clásicos

Pizzas elaboradas de forma artesanal con un toque de aceite de oliva e ingredientes visibles en toda la superficie, sin bordes. Su formato es perfecto para ocupar toda la bandeja del horno; ahorrando espacio y tiempo de horneado.

NUEVO

TIERNO TODO EL DÍA

378
Pizzas Surtidas 4 Sabores

- **Jamón y Queso**: tomate, jamón cocido, queso mozarella.
- **Chorizo**: tomate, chorizo, queso mozarella.
- **Beicon y atún**: tomate, beicon, atún, queso mozzarella.
- **Barbacoa**: fritada de hortalizas (tomate, pimiento verde y rojo, cebolla), ternera, salsa barbacoa, queso mozarella.

NUEVO

TIERNO TODO EL DÍA

130549
Pizza Jamón y Queso
Rectangular 175g

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.

Ⓞ 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 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.

Ⓒ 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.

Ⓡ 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.

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"

							180ºC
13682	1800 g	◎	30 cm	5	24	120 min	15 min
130308	400 g	Ⓟ	30 cm	14	40	60 min	14-16 min
130524	660 g	Ⓟ	43 cm	13	30	40-60 min	18-20 min
13534	550 g	Ⓟ	38 cm	14	28	90 min	15-18 min
130470	500 g	Ⓟ	30 cm	11	40	30-40 min	15-18 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	-
130471	395 g	Ⓟ	30 cm	14	40	30-40 min	14-17 min

PH 4.8 Masa Madre

◎ PANORIGEN

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

130308
Hogaza Sarracena elaborada con masa madre PH 4.8 400g

130327
Hogaza de Agua 340g

Ⓟ la panacea
HORNO DE PIEDRA

NUEVO

130524
Maxi Pan de Pueblo 660g

13789
Hogaza Clásica Rebanada
DyL 500g

13534
Hogaza con Trigo Sarraceno 550g

310
Torta Meiga 435g

Precui136
Payès Especial 450g

13542
Pan de Payés rebanado
DyL 800g

130470
Hogaza Clásica 500g

308
Pan Castilla Redondo 450g
Masa Candeal.

NUEVO

HOGAZAS ESSENCE

130471
Hogaza Essence 395g

INTEGRALES

CEREALES

							180ºC
130096	400 g	Ⓟ	25 cm	15	48	60 min	20 min
130307	400 g	Ⓟ	26 cm	14	40	60 min	14-16 min
13683	1,8 kg	◎	28 cm	5	24	120 min	15 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

HARINA INTEGRAL

INTEGRAL 100% Grano Entero

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

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

◎ PANORIGEN

PH 4.8 Masa Madre

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

Ⓟ la panacea HORNO DE PIEDRA

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.

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.

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.

HOGAZAS

CEREALES

Ⓟ la panacea HORNO DE PIEDRA

NUEVO

HOGAZAS ESSENCE

130528
Hogaza Essence de Cereales 66% y Semillas 8% 375g

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

12954
Hogaza Suprême Cereales y Semillas 340g

SABOR

							180ºC
130528	375 g	Ⓟ	28 cm	15	40	30-40 min	15-17 min
13536	340 g	Ⓟ	25 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

Ⓟ 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.

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.

HOGAZAS

PAN FAMILIAR

							180ºC
13477	300 g	Ⓒ	42 cm	20	30	30 min	4-6 min
130665	240 g	Ⓒ	42 cm	29	30	30 min	4-6 min
130576	350 g	Ⓟ	40 cm	20	30	20-30 min	18-20 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

GRAN ALVEOLADO — Los distinguirás por sus impactantes alveolos.

ACEITE DE OLIVA — 6% Aceite de Oliva ¡Sabor Mediterráneo!

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

130665
Campesino Cristal Mediterráneo **Express** 240g
Con masa madre.
Con aceite de oliva.

Ⓟ la panacea HORNO DE PIEDRA

PANES DE AGUA — GRAN ALVEOLADO — Los distinguirás por sus impactantes alveolos.

NUEVO

130576
Pan Labriego Moreno 350g

130259
Pan de Huerta Familiar 330g

130174
Pan de Agua 270g
Alta hidratación.

13030
Barra Horno de Piedra 305g

8282
Barra Meiga 270g
"Hecho a Mano"

							180ºC
12113	500 g	®	55 cm	18	28	30 min	25-30 min
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
8378	295 g	®	57,5 cm	25	28	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
13975	265 g	®	41 cm	24	30	30 min	20-25 min

							180ºC
12398	350 g	®	50,5 cm	23	28	30 min	20-25 min
13965	350 g	®	32 cm	26	28	30 min	14-17 min
8508	340 g	®	54 cm	25	28	30 min	20-25 min
12561	265 g	®	43 cm	24	30	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
303	260 g	®	44 cm	20	36	20 min	18-23 min
130529	260 g	®	43 cm	22	36	30 min	14-18 min

® RÚSTICOS

12113
Súper Barra de Pueblo 500g

13956
Súper Barra Rústica
Mediterránea 380g

12398
Barra Natural 350g

13965
Chapata 350g

12105
Pan de Pueblo 320g

8378
Súper Baguette Rústica
Mediterránea 295g

8508
Tallo Rústico 340g

12561
Campesino Selecto 265g

13139
Barra Rústica Aldeana 290g

13958
Barra Meiga
Mediterránea 275g

12467
Barra Ficelle 280g

130339
Tallo Ficelle 275g

8498
Baguette Rústica
Mediterránea 270g

13975
Barra Rústica
Mediterránea 265g

303
Pan Serrano 260g
Con aceite de oliva.

130529
Barra Picos Candeal 260g

PAN FAMILIAR

							180ºC
12514	310 g	Ⓐ	50 cm	24	28	30 min	17-19 min
13972	280 g	Ⓐ	41 cm	25	30	30 min	17-19 min
12951	280 g	Ⓐ	55 cm	32	28	30 min	17-19 min

							180ºC
885	350 g	Ⓐ	57 cm	22	28	15-20 min	23-28 min
839	250 g	Ⓐ	51 cm	22	28	15-20 min	23-28 min
440	300 g	Ⓐ	46 cm	20	30	15-20 min	23-28 min
542	270 g	Ⓐ	45 cm	20	36	15-20 min	18-23 min
745	260 g	Ⓐ	57 cm	30	28	15-20 min	18-23 min
801	230 g	Ⓐ	45 cm	30	36	15-20 min	18-23 min

Ⓐ AURUM

12514
Barra Rústica Premium 310g
Con masa madre.

885
Pan París 350g

542
Pan Francés 270g

13972
Barra Gourmet Tradición 280g

839
Pan Bogavante 350g
"Hecho a Mano"

745
Pan Provenzal 260g

12951
Baguette Tradición Especial 280g

440
Pan del Norte 300g
"Hecho a Mano"
Con harina de maíz (1,2 %) y pipas de girasol.

801
Pan Premium 230g
Semillas: semillas de girasol, sésamo, linaza marrón, amapola y copos de avena

PAN FAMILIAR

							180ºC
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

							180ºC
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	28	30 min	17-19 min
12472	280 g	Ⓣ	50 cm	28	28	20-30 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
8487	470 g	Ⓣ	56 cm	21	28	20 min	20-22 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

extra CRUJIENTE mucho más tiempo

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

8487
Barra Plus Tahona 470g

12473
Barra Larga Espiga Tradición 280g

12471
Barra del Norte Tradición 320g

12472
Barra Larga Tradición 280g

16015
Baguette Plus Tahona 300g

12503
Barra Espiga Tradición 250g

12474
Barra Cuadraditos Tradición 280g

13383
Barra Larga Croustillante
Tradición 260g

8536
Barra Tahona 285g

							180ºC
13961	360 g	Ⓒ	55 cm	26	28	20 min	17 min
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
13150	285 g	Ⓒ	44 cm	28	30	30 min	20-30 min
13962	285 g	Ⓒ	46,5 cm	25	30	20 min	17-18 min
13381	260 g	Ⓒ	41 cm	25	30	20 min	18-23 min
13973	260 g	Ⓒ	42 cm	30	30	20-30 min	17-19 min
13954	250 g	Ⓒ	56 cm	39	28	30 min	18-20 min
13080	200 g	Ⓒ	37 cm	30	40	20 min	15-20 min

Ⓒ CLÁSICOS

13961
Super Barra 360g

8160
Barra Súper 340g

13380
Barra Panadera 290g

12618
Súper Baguette Clásica 290g

8494
Barra V 285g

13150
Barra 285g

13962
Barra Larga 285g

13381
Pan Doré 260g

13973
Barra de Cuarto 260g

13954
Baguette Clásica 250g

SIN SAL

13080
Barra 200g
con muy bajo contenido de sal

PAN FAMILIAR

INTEGRALES

							180ºC
130412	240 g	Ⓡ	39 cm	36	30	30 min	15-18 min
130374	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

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

Ⓡ 130412
Barra elaborada con Harina Integral de Trigo 100% 240g

Ⓐ 130374
Barra elaborada con Harina Integral de Trigo 70% Aurum 250g
Con masa madre.

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

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

CEREALES

Ⓟ la panacea
HORNO DE PIEDRA

GRAN SELECCIÓN

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

							180ºC
12419	300 g	Ⓐ	42 cm	25	30	30 min	17-19 min
12616	260 g	Ⓐ	40 cm	27	30	30 min	16-18 min
130122	280 g	Ⓡ	55 cm	25	28	30 min	18-23 min
130123	265 g	Ⓡ	44 cm	22	30	30 min	18-23 min

							180ºC
12665	270 g	Ⓣ	51 cm	28	28	30 min	17-19 min
767	230 g	Ⓣ	50 cm	36	28	15-20 min	12 min

Ⓐ AURUM

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

12616
Pan Semillas 13%
Pipas Calabaza 3%
Premium 260g
Semillas: lino dorado, lino marrón, pipas de girasol, sésamo, soja y pipas de calabaza.
Con masa madre.

Mezcla de cereales.
Saludables y deliciosos.

Ⓡ RÚSTICOS

130122
Barra Larga Siembra de Maíz 12% 280g

130123
Barra de Siembra de Maíz 12% 265g

Ⓣ TRADICIÓN

12665
Barra Cereales Tradición 270g

SABOR

Ⓣ TRADICIÓN

767
Pan de Seda 230g

Elaborado con Mantequilla

BOCADILLOS

							180ºC
13754	140 g	©	24 cm	45	28	30 min	4-6 min
13797	115 g	©	19,5 cm	74	28	60 min	-
13314	150 g	Ⓟ	26 cm	46	28	15 min	12-14 min
13265	130 g	Ⓟ	25 cm	50	28	15 min	10-12 min
130199	90 g	Ⓟ	19 cm	50	40	15 min	8-10 min
130526	100 g	Ⓟ	21 cm	45	40	20-30 min	8-10 min
130257	140 g	Ⓟ	27 cm	45	28	20-30 min	10-12 min

							180ºC
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
13328	150 g	Ⓡ	20 cm	40	28	20 min	15-18 min
130373	130 g	Ⓡ	26 cm	60	28	20 min	15-18 min

© CRISTAL

GRAN ALVEOLADO

6% Aceite de Oliva
¡Sabor Mediterráneo!

13754
Bocadillo Cristal
Mediterráneo **Express** 140g

13797
Bocadillo Cristal
Mediterráneo **DyL** 115g

Ⓟ la panacea
HORNO DE PIEDRA

13314
Maxi Bocata Meiga 150g

13265
Bocata Meiga 130g

NUEVO

130199
Bocata Meiga 90g

Ⓡ RÚSTICOS

8359
Bocata Natural 170g

12991
Chapata Bocata 135g

12469
Bocata Ficelle 135g

13328
Andaluza Rústica 150g

130373
Medio Tallo 130g

NUEVO

Ⓟ PANES DE AGUA

GRAN ALVEOLADO

130526
Bocadillo Mediano de Agua 100g

130257
Bocadillo de Agua 140g

							180ºC
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

							180ºC
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

Ⓡ RÚSTICOS

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

Ⓐ AURUM

12490
Bocata Rústico Premium 130g
Contiene masa madre.

Ⓣ TRADICIÓN

130067
Bocata Espiga Tradición 150g

13026
Bocata Tradición Especial 150g

							180ºC
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

							180ºC
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 Estilo Andaluz
Express 100g

© CLÁSICOS

345
Pan Bombón **DyL** 90g

12403
Pan con Leche 3% Suave
Express 100g

BOCADILLOS

INTEGRALES

							180ºC
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

HARINA INTEGRAL

Ⓡ RÚSTICOS

100% Whole Grain — Hasta 3 veces más fibra que un pan blanco.

25% Whole Grain — Hasta 2 veces más fibra que un pan blanco.

Ⓒ CLÁSICOS

25% Whole Grain — Hasta 2 veces más fibra que un pan blanco.

13484
Bocadillo Rústico
Integral 100% 110g

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

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

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

BOCADILLOS

CEREALES Y SEMILLAS

							180ºC
130512	110 g	Ⓟ	19 cm	50	40	30 min	10-12 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
12189	190 g	Ⓡ	31 cm	50	28	20 min	18-20 min
12190	190 g	Ⓡ	31 cm	50	28	20 min	18-20 min

							180ºC
130126	130 g	Ⓣ	21.5 cm	30	64	30 min	14-16 min

Ⓟ la panacea
HORNO DE PIEDRA

Ⓡ RÚSTICOS

Ⓣ TRADICIÓN

NUEVO

130512
Bocata Meiga con Semillas 110g
Decorado con semillas (lino dorado, lino marrón, pipas de girasol, sésamo)

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.

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

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

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

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

Opciones que imprimen diferenciación

BOCADILLOS

BURGER

							180°C
13799	110 g	C	12 cm	66	28	30 min	-
130285	110 g	C	12 cm	66	28	30 min	-
13951	80 g	C	9,5 cm	100	28	30 min	-
13952	80 g	C	9,5 cm	100	28	30 min	-

							180°C
13091	90 g	S	11 cm	48	40	30 min	-
130517	85 g	S	12 cm	45	48	30 min	-
13687	85 g	S	12 cm	45	48	30 min	-
13660	65 g	S	10 cm	75	28	30 min	-

							180°C
13064	115 g	C	13 cm	65	28	20 min	10-12 min

C CRISTAL

NUEVO

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

130285
Rustic Cristal Burger
DyL Precortada 110g

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

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

S SOFT

NUEVO

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

130517
Maxi Burger Brioche
DyL Precortada 85g
Elaborado con mantequilla.

13687
Maxi Burger Brioche
DyL 85g
Elaborado con mantequilla.

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

C CLÁSICOS

13064
Pan Hamburguesa
Clásica 115g

BURGER

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

							180ºC
13092	90 g	S	11 cm	48	40	30 min	-
14006	75 g	S	12 cm	24	99	30 min	-
13273	65 g	S	10 cm	50	48	30 min	-
13022	40 g	S	6 cm	72	80	20 min	-

SOFT

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

Un mundo lleno de sabores y colores

							180ºC
130664	80 g	Ⓒ	11 cm	75	28	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

							180ºC
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
130388	60 g	Ⓡ	11 cm	100	48	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

Ⓒ CRISTAL

130664
Mediterránea Cristal **Express** 80g
Con masa madre.
Con aceite de oliva.

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

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

Ⓡ RÚSTICOS

13673
Chapata Gourmet 90g

12182
Payesito 80g

13468
Bocatín Rústico **Express** 75g

13164
Rombo 70g

13756
Bocatín Mediterráneo 65g

130388
Chapata 60g

13976
Bocatín Rústico Mediterráneo 50g

8363
Campesino Bocatín 50g

13696
Pan Candeal Minicuadrados 80g

							180ºC
130640	45 g	Ⓟ	9 cm	120	32	30 min	-
130575	80 g	Ⓒ	10,5 cm	90	30	20 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	8-10 min
8007	50 g	Ⓒ	10 cm	80	48	20 min	10-15 min
130646	50 g	Ⓒ	16 cm	100	48	15-20 min	5-8 min
8004	50 g	Ⓒ	14 cm	80	40	20 min	10-15 min

Ⓟ la panacea
HORNO DE PIEDRA

NUEVO

130640
Tiernecito **DyL** 45g

Ⓒ CLÁSICOS

130575
Pan Viena Natural **DyL** 80g

12595
Panecillo Hostelero 80g

12649
Mollete Andaluz **DyL** 70g

8354
Bocatín Clásico 60g

8007
Bocatín 50g

130646
Mini Flauta **Express** 50g

8004
Mini Baguettina 50g

Una gran variedad a tu disposición

							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

							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

							180°C
454	65 g	Ⓡ	17 cm	45	80	15-20 min	6-9 min
451	65 g	Ⓡ	11 cm	40	80	15-20 min	6-9 min

INTEGRALES

CEREALES Y SEMILLAS

SABOR

HARINA INTEGRAL

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

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

Ⓡ RÚSTICOS

12630
Bocatín Rústico 9 Cereales 66%
y Semillas 9% 80g

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

800
Bocatín 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. Semillas: pipas de calabaza, lino marrón, lino amarillo, pipas de calabaza, sésamo, mijo y soja.

© CLÁSICOS

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.

Ⓡ RÚSTICOS

NUEVO

454
Gourmet con Pasas 6% y Nueces 6%
Express 65g

NUEVO

451
Gourmet con Olivas Negras 11%
Express 65g

MINI PANECILLOS

							180ºC
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

© CRISTAL

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

Diferencia tus montaditos con panes que aportan un toque gourmet.

® 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

							180ºC
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	5-7 min
8161	30 g	©	8,5 cm	100	64	20 min	6-8 min

© CLÁSICOS

12067
Mini Baguettina **Express** 40g

12594
Pincho Vasco 35g

Corteza muy fina y miga suave.

13505
Panecillo Redondo **DyL** 40g

12647
Mini Mollete Andaluz **DyL** 38g

30109
Minipanecillo 40g

8161
Montadito 30g

							180ºC
12597	40 g	©	11.5 cm	85	64	20 min	10-15 min

							180ºC
317	35 g	®	13 cm	105	48	15-20 min	4-7 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	-

							180ºC
13470	37 g	©	7 cm	80	64	20 min	-

INTEGRALES

HARINA INTEGRAL

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

CEREALES Y SEMILLAS

® RÚSTICOS

NUEVO

317
Suprema Pincho Semillas
Express 35g
Decorado con semillas: semilla de girasol, sésamo, linaza marrón, amapola y copos de avena.

© 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.

Ideales para aportar un toque
de originalidad en la mesa.

SABOR

© CLÁSICOS

13470
Surtido Pan Selección **DyL** 37g
(20 uds x 4 sabores: Cereales, Olivas, Centeno, Hierbas Provenzales).

							180ºC
130486	500 g	28,5 cm	6	64	90 min	15-17 min
130488	500 g	28,5 cm	6	64	90 min	15-17 min

							180ºC
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	-

							180ºC
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

130486
Hogaza de Centeno
31% (VITAE) 500g

130488
Hogaza de Espelta
94% (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
100% 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

ENVASE INDIVIDUAL

Certificado por FACE con 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.

TARTAS

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

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

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

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.

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	DyH	7 cm	20	88	**

* (en frigorífico)
** (ver etiqueta)

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
"Con producto descongelado, introducir 10 segundos al microondas"

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° / 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

4.8 Masa Madre · Hecho a mano · Grandes reposos · Ingredientes 100% naturales sin aditivos · Alta hidratación · Masa madre contiene · Horno de piedra · Triple x3 fermentación · Alveolo cristal · Aceite de oliva · Con mantequilla · Integral grano entero · Express · Descongelar y listo · Directo al horno · Ya pintado · Ya decorado · Envase individual

CERTIFICADOS

IFS Food · BRCGS Food Safety CERTIFICATED

Certified Sustainable Palm Oil RSPO MIXTO
4-1353-21-100-00

Nuestros productos de Pan y Bollería fabricados en las plantas ubicadas en Albuixech (C/Fila y C/Noria) y Enguera, 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

Los productos Ecológicos elaborados en nuestra 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.

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

DELEGACIÓN 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 BARCELONA
Pol. Ind. Llevant
C/Tramuntana, 54
08213 Polinyà
Barcelona
Tel.: +34 93 719 51 16
barcelona@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 VALENCIA
Pol. Ind. Mediterráneo
C/ La Fila, Nº2
46550 – Albuixech (Valencia)
Tel.: +34 96 166 62 83
Fax: +34 96 166 56 56
valencia@panamar.es

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

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

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

DELEGACIÓN BILBAO
El Campillo Auzoa, 4.4
48500 – El Campillo (Bizkaia)
Tel.: +34 944 86 26 34
bilbao@grupopanstar.es

Panamar
BAKERY_GROUP.

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

www.panamarbakery.com

SÍGUENOS

www.panamar.es