

PASIÓN POR EL PAN



**Panusa** 

PANAMAR BAKERY GROUP.



TRADICIÓN PANADERA

*desde 1900*

2023

## 2 BOLLERÍA DULCE

	<b>Bollería Dulce Fermentada Mantequilla</b>
4	Croissants Hélène
4	Croissants Suprême
6	Croissants Tradición
6	Especialidades Mantequilla
	<b>Bollería Fácil</b>
8	Croissants Artesanos
8	Croissants Rectos
9	Croissants Rellenos
10	Napolitanas Dulces
11	Hojaldre Dulce

12	Tartas y Pasteles de Fruta
12	Especialidades
12	Rejitas
13	Especialidades Dulces
14	Masa Danesa
14	Flautas
	<b>Bollería del Artesano</b>
16	Croissants Rectos
16	Croissants Artesanos
16	Napolitanas Dulces
17	Especialidades Dulces
17	Ensamadas

	<b>Rincón del Artesano</b>
18	Láminas, Bases y otros
	<b>Bollería Lista</b>
20	Hoops Mini
20	Hoops Maxi
21	Hoops Tamaño Medio
22	Berlinas
23	Pepitos
24	Muffins Mini
24	Muffins
25	Magdalenas y Bizcochos

## 26 SNACKS SALADOS

28	Napolitanas y Croissants
28	Rejitas
29	Snacks Salados Mini
29	Mini Empanadillas
30	Empanadillas
31	Empanadas
33	Pizzas y Bocapizzas
34	Paninis

## 36 PAN

38	<b>Gran Sabor Premium Horno de Piedra</b>
40	Hogazas
43	Pan Familiar
	<b>Panes Tradicionales</b>
45	Rústicos
48	Baguettes y Barras
	<b>Especialidades</b>
51	Ciabattas
52	Panes Especiales
	<b>Panes de Pincho</b>
55	Happy Buns
56	Rústicos
57	Tradicionales

	<b>Hostelería Gourmet</b>
59	Panecillos
59	Redondos
60	Rústicos
	<b>Bocadillos, Burgers &amp; Hot Dog</b>
63	Bocadillos Rústicos
64	Bocadillos Tradicionales
66	Hamburguesas y Perrito
67	Hamburguesas
	<b>Bienestar</b>
69	Panes para Cuidarte
69	Sin Gluten
70	Bajo contenido en Sal
70	Con Cereales

71	<b>Pan de Molde Panes para Compartir</b>
72	Tradicional Gran Formato
72	Tortas Tradicionales



El resultado de nuestra ilusión diaria, nuestro amor por lo que hacemos.  
Y que, tras muchos años de esfuerzo, continúa siendo nuestra pasión.



### El buen hacer de varias Generaciones

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



### Esencia Tradicional e Innovación

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



### Mucha Pasión por nuestro Trabajo

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



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

Un mismo origen y distintas entidades que ahora 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 nuestros antepasados nos transmitieron.

## 75 PASTELERÍA

76	Asistencia técnica y demostración Simbología del catálogo
----	--

“Nuestro Origen es Nuestro Compromiso”

*Siempre comprometidos contigo.*

# BOLLERÍA DULCE

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

Nuestros productos siguen una clasificación por:

## FAMILIA DE PRODUCTO

Bollería Dulce Fermentada Mantequilla

Bollería Fácil

Bollería del Artesano

Rincón del Artesano

Bollería Lista

## 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.

**DH**

Directo al Horno

Muy práctico y rápido. Productos que no necesitan descongelación y van directamente a hornear.

## TRES GAMAS PRINCIPALES

### *clásicos*

Productos de bollería de consumo diario. Elaborados con margarina, 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:

Margarina

Margarina premium, con un toque de mantequilla

Mantequilla





## BOLLERÍA DULCE FERMENTADA MANTEQUILLA

Gama Bollería Premium Hélène

*Hélène*



*Hélène*

Miga Amarilla



622 Croissant Intense con Masa Madre Hélène 80g  
Ferm. Intense Croissant Sourdough Helene 80g

Suprême · Al Estilo Francés

*delicium*



387 Mini Croissant Suprême Mantequilla Ferm. 25g  
Ferm. Suprême Mini Butter Straight Croissant 25g



210 Croissant Suprême Mantequilla Ferm. 90g  
Ferm. Straight Butter Croissant 90g



332 Croissant Suprême Mantequilla Ferm. 70g  
Suprême 100% Butter Croissant 70g



Suprême · Chocolate

*delicium*



460 Croissant Crema de Cacao Suprême 75g  
Ferm. Suprême Chocochips Chocolate Croissant 75g  
Decorado con chips de chocolate y relleno de cacao con avellanas



797 Croissant Suprême Recto Chocolate Mantequilla Ferm. 90g  
Ferm. Choco Straight Butter Croissant 90g  
Relleno de Crema de Cacao con avellanas.

Suprême · Multicereales

*delicium*



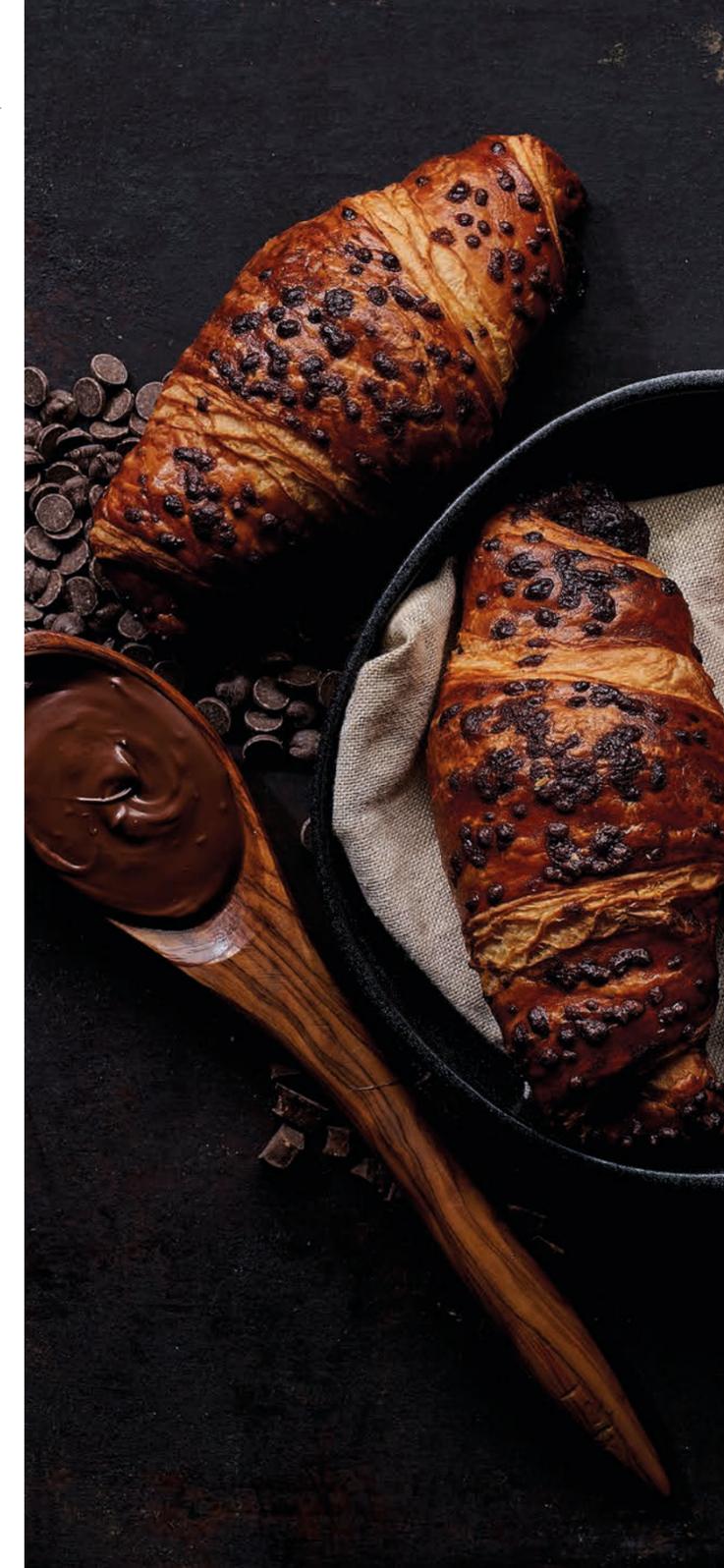
435 Mini Croissant Multicereales Mantequilla Ferm. 30g  
Ferm. Mini Butter Multigrain Croissant 30g



404 Croissant Multicereal Mantequilla Ferm. 80g  
Ferm. Multigrain Butter Croissant 80g

622	80 g	DyH	13 cm	55	32	30 min	12-16 min
387	25 g	DyH	7,6 cm	300	64	30-40 min	12-15 min
332	70 g	DyH	13,5 cm	55	48	30-40 min	15-17 min
210	90 g	DyH	14,5 cm	70	56	40 min	16-18 min

460	75 g	DyH DECO	11,5 cm	70	56	30 min	15-18 min
797	90 g	DyH	12 cm	68	56	30 min	15-18 min
435	30 g	DyH DECO	7,7 cm	170	48	20-30 min	13-16 min
404	80 g	DyH DECO	13 cm	80	56	30 min	15-18 min





## BOLLERÍA DULCE FERMENTADA MANTEQUILLA

	🍞	⚙️	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
648	12 g	DyH	5 cm	5 Kg	70	20-30 min	12-14 min
270	22 g	DyH	5,4 cm	4 Kg	70	30 min	12-14 min
351	80 g	DyH	10 cm	60	56	30 min	15-17 min
752	100 g	DyH	10,5 cm	50	56	30 min	15-17 min

	🍞	⚙️	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
461	20 g	DyH DECO	4,7 cm	5 Kg	96	-	15-18 min
340	30 g	DyH DECO	6,5 cm	5,5 Kg	70	20 min	22-25 min
402	110 g	DyH DECO	16 cm	54	96	-	25-30 min

### Tradición

*delicium*

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.

Miga Amarilla



648  
Croissant Micro Mantequilla Ferm. 12g  
Micro Ferm. Butter Croissant 12g

Miga Amarilla



270 🍞  
Croissant Artesanito Tradición Mantequilla 22g  
Ferm. Traditional Mini Butter Croissant 22g

Miga Amarilla



351 🍞  
Croissant Artesano Suprême Mantequilla Ferm. 80g  
Artisan Ferm. Butter Suprême Croissant 80g

Miga Amarilla



752 🍞  
Croissant Artesano Suprême Mantequilla Ferm. 100g  
Artisan Ferm. Butter Suprême Croissant 100g

### Especialidades Mantequilla

*delicium*



461  
Palmerita Mantequilla y Miel 20g  
Small Butter & Honey Double Whirl 20g



*delicium*

340  
Palmerita Multicereales Mantequilla 30g  
Small Butter & Multigrain Double Whirl 30g



402  
Palmera Mantequilla y Miel 110g  
Puff Pastry & Honey Double Whirl 110g





## BOLLERÍA FÁCIL

### Descongelar y al Horno

#### Croissants Artesanos Margarina



497  
Croissant Artesano Margarina  
Ferm. 90g  
*Ferm. Traditional Croissant 90g*



534  
Croissant Artesano Margarina  
Ferm. 120g  
*Ferm. Traditional Croissant 120g*

								180°C
497	90 g	DyH	10,5 cm	54	56	30 min		15-18 min
534	120 g	DyH	12 cm	40	56	30 min		15-18 min
369	22 g	DyH	7,3 cm	280	56	30 min		12-15 min
280	45 g	DyH	9 cm	132	56	30 min		13-16 min

#### Croissants Rectos Margarina



369  
Mini Croissant Recto Ferm. 22g  
*Ferm. Mini Straight Croissant 22g*



280  
Croissant Recto Ferm. 45g  
*Ferm. Straight Croissant 45g*



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



## BOLLERÍA FÁCIL

### Descongelar y al Horno

#### Croissants Rellenos de Chocolate

								180°C
761	30 g	DyH	7,5 cm	220	50	30 min		12-15 min
298	52 g	DyH	9,7 cm	150	64	40 min		14-15 min
290	90 g	DyH	12 cm	68	24	30 min		15-18 min
751	120 g	DyH	12 cm	4 Kg	56	30 min		15-18 min
426	95 g	DyH	12,5 cm	45	48	30 min		15-18 min
684	95 g	DyH	11,5 cm	45	48	30 min		14-16 min



761  
Mini Croissant Chocolate  
Ferm. 30g  
*Mini Chocolate Ferm. Croissant 30g*



751  
Bomba de Chocolate  
Ferm. 55g  
*Ferm. Extra Chocolate Cone 55g*



298   
Croissant de Crema de Chocolate con Avellanas 52g  
*Chocolate Cream Croissant with Hazelnuts 52g*



426   
Croissant Choco Barrita  
Ferm. 95g  
*Ferm Choco Bar Croissant 95g*  
Relleno con una barrita de chocolate con leche.

Chocolate con leche o blanco... ¡Tú eliges!



290   
Croissant de Crema de Chocolate con Avellanas 90g  
*Chocolate Cream Croissant with Hazelnuts 90g*



684   
Croissant Choco Blanco Barrita  
Ferm. 95g  
*Ferm White Choco Bar Croissant 95g*  
Relleno con una barrita de chocolate blanco.



## BOLLERÍA FÁCIL

Descongelar y al Horno

## Napolitanas Dulces



277  
Mini Napolitana Chocolate 20g  
*Mini Chocolate Napolitana 20g*



286  
Media Napolitana  
FÁCIL Crema 50g  
*Half Simply Custard Napolitana 50g*



331  
Media Napolitana  
FÁCIL Chocolate 50g  
*Half Simply Chocolate Napolitana 50g*



629  
Napolitana de Chocolate  
Ferm. 95g  
*Ferm. Chocolate Napolitana 95g*



455  
Napolitana de Crema  
Ferm. 95g  
*Ferm. Custard Napolitana 95g*



292  
Napolitana de Chocolate  
Ferm. 115g  
*Ferm. Chocolate Napolitana 115g*



291  
Napolitana de Crema  
Ferm. 115g  
*Ferm. Custard Napolitana 115g*

277	20 g	DyH	6,2 cm	345	50	20 min	12-14 min
286	50 g	DyH	6 cm	120	50	30 min	14-16 min
331	50 g	DyH	6 cm	120	50	30 min	14-16 min
629	95 g	DyH	12,2 cm	72	56	30 min	15-18 min
455	95 g	DyH	12,2 cm	72	56	30 min	15-18 min
292	115 g	DyH	12,5 cm	70	56	20-30 min	15-18 min
291	115 g	DyH	12,5 cm	70	56	20-30 min	15-18 min



## BOLLERÍA FÁCIL

Descongelar y al Horno

## Napolitanas Dulces

*delicium*

793  
Napolitana Cremichoc Mantequilla  
Ferm. 90g  
*Custard and Cacao Butter Napolitana 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.



687  
Napolitana Crema Decorada 120g  
*Ferm. Decorated Custard Napolitana 120g*  
Rellena de crema sabor natillas.  
Decorada con azúcar y cacahuete.



201  
Napolitana Crema de Chocolate  
Decorada 118g  
*Ferm. Decorated Chocolate Napolitana 118g*  
Rellena de crema de chocolate con doble decoración de pepitas de chocolate con leche y azúcar perlado.



429

Súper Napolitana Choco Ferm. 135g  
*Ferm. Super Chocolate Napolitana 135g*

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

793	90 g	DyH DECO	11,5 cm	55	40	30 min	14-16 min
201	118 g	DyH DECO	12,5 cm	40	48	30 min	15-18 min
687	120 g	DyH DECO	12,5 cm	40	48	30 min	15-18 min
429	135 g	DyH	15,2 cm	48	56	30 min	15-18 min
372	170 g	DyH DECO	24 cm	40	56	30 min	25-28 min

## Hojaldre Dulce · Herraduras



372  
Herradura  
Crema de Chocolate 170g  
*Chocolate Horseshoe 170g*  
Rellena de crema de chocolate con avellanas.  
Decorada con azúcar en grano.

Excelente hojaldre fino y extra crujiente con un laminado de calidad superior.





## BOLLERÍA FÁCIL

### Descongelar y al Horno

	🍷	⚙️	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
791	80 g	DyH	13,8 cm	50	64	-	15-17 min
486	100 g	DyH	12,5 cm	42	50	20-30 min	20-24 min
265	175 g	DyH	16,5 cm	30	50	30 min	18-20 min
760	310 g	DyH	32 cm	22	20	30 min	23-26 min

### Tartas y Pasteles de Fruta

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



### Especialidades



**786**  
Explosión Crema de Chocolate con Avellanas 60g  
*Cocoa Cream Explosion 60g*  
Decorado con azúcar.

### Rejitas



**281**  
Mini Rejita Crema de Chocolate con Avellanas 30g  
*Mini Cocoa Hazelnut Cream Grill 30g*  
Rellena de crema de chocolate con avellanas.  
Decorada con azúcar en grano.



## BOLLERÍA FÁCIL

### Descongelar y al Horno

	🍷	⚙️	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
796	35 g	DyH	7,1 cm	150	48	30 min	11-13 min
652	140 g	DyH	13 cm	72	48	30 min	24-26 min
647	45 g	DyH	6,5 cm	7 Kg	24	30 min	14-16 min
794	125 g	DyH	8,5 cm	54	24	30 min	15-18 min

### Especialidades Dulces

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



**796**  
Mini Ensaimada Hojaldrada Ferm. 35g  
*Ferm. Small Pastry Ensaimada 35g*



**652**  
Panal Extra Cabello 140g  
*Ferm. Super Chocolate Napolitana 135g*



**647**  
Mini Sneeken Pasas Nueces Ferm. 45g  
*Ferm. Mini Raisin & Walnut Sneeken 45g*  
Con crema, pasas y nueces.



**794**  
Sneeken Pasas Nueces Ferm. 125g  
*Ferm. Raisin & Walnut Sneeken 125g*  
Con crema, pasas y nueces.





## BOLLERÍA FÁCIL

Descongelar y al Horno

### Masa Danesa



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



353  
Raquetas Mini 110g  
*Custard Racket 110g*



577 ✨  
Bretzel Cacao 125g  
*Cocoa Bretzel 125g*  
Decorado con azúcar y cacahuete.



321 ✨  
Triángulo de Chocolate 120g  
*Chocolate Puff Triangle 120g*  
Decorado con semillas amapola.



612 ✨  
Bretzel de Crema 125g  
*Custard Bretzel 125g*  
Decorado con azúcar y cacahuete.

	🍳	⚙️	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️ 180°C
353	110 g	DyH	12 cm	25	60	15 min	18 min
321	120 g	DyH DECO	14,5 cm	48	50	30 min	18-20 min
577	125 g	DyH DECO	11 cm	40	50	45 min	14-17 min
612	125 g	DyH DECO	11 cm	40	50	45 min	14-17 min
271	75 g	DyH	22 cm	116	50	20 min	14-16 min

### Flautas



271  
Flauta de Chocolate 75g  
*Chocolate Stick 75g*

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





## BOLLERÍA DEL ARTESANO

### Lista para Fermentar

	⌘	⚙	✂	📦	🚚	💧	👤	🕒	🔥 180°C
259	22 g	LpF	7,2 cm	318	50	-	60 min	12-14 min	
386	25 g	LpF	7,7 cm	282	50	-	90 min	13-15 min	
256	90 g	LpF	9,5 cm	64	50	-	90 min	15-18 min	
474	120 g	LpF	10 cm	45	50	-	90-100'	15-18 min	

### Croissants Rectos



259  
Mini Croissant Recto Margarina 22g  
*Mini Croissant 22g*



386  
Mini Croissant Suprême  
Mantequilla 25g  
*Mini Butter Suprême Croissant 25g*

### Croissants Artesanos



256  
Croissant Artesano  
Margarina 90g  
*Traditional Marg. Croissant 90g*



474  
Croissant Artesano  
Margarina 120g  
*Traditional Marg. Croissant 120g*

### Napolitanas Dulces

	⌘	⚙	✂	📦	🚚	💧	👤	🕒	🔥 180°C
261	115 g	LpF	13,5 cm	66	50	-	90 min	15-18 min	
262	115 g	LpF	13,5 cm	66	50	-	90 min	15-18 min	



261  
Napolitana Chocolate 115g  
*Chocolate Napolitana 115g*



262  
Napolitana Crema 115g  
*Custard Napolitana 115g*



## BOLLERÍA DEL ARTESANO

### Lista para Fermentar

	⌘	⚙	✂	📦	🚚	💧	👤	🕒	🔥 180°C
323	45 g	LpF	5,8 cm	150	50	-	60'	14-16 min	
267	125 g	LpF	7 cm	60	50	-	90'	14-17 min	
266	110 g	LpF	11,4 cm	48	50	-	80-90'	11-13 min	

### Especialidades Dulces

Bollería de masa danesa formadas a mano y rellenas de abundante crema pastelera, pasas y nueces.



323  
Mini Sneeken  
Pasas Nueces 45g  
*Mini Raisin & Walnut Sneeken 45g*  
Con crema, pasas y nueces.



267  
Sneeken  
Pasas y Nueces 125g  
*Raisin & Walnut Sneeken 125g*  
Con crema, pasas y nueces.



266  
Tortell Cabello 110g  
*Sweet Pumkin Cake 110g*



### Ensaimadas

Elaboradas de forma tradicional, añaden relleno para hacerlas todavía más sabrosas.



358  
Ensaimada Pequeña  
Crema de Cacao Hojaldrada 50g  
*Small Cocoa Pastry Ensaimada 50g*



275  
Ensaimada Pequeña  
Crema Hojaldrada 50g  
*Small Custard Pastry Ensaimada 50g*



375  
Ensaimada Grande  
Hojaldrada 95g  
*Large Pastry Ensaimada 95g*



470  
Ensaimada Grande  
Rellena Cabello 500g  
*Sweet Pumkin Pastry Ensaimada 500g*  
Relleno de Cabello de Ángel.



## RINCÓN DEL ARTESANO

Láminas, Bases  
y otros

394	900 g			58 cm	10	44		180°C	20 min	26-29 min
-----	-------	--	--	-------	----	----	--	-------	--------	-----------



394  
Lámina de Hojaldre 58x37,5 900g  
Puff Pastry Sheet 58x37,5 900g

Excepcional hojaldrado y delicioso sabor. Ideales para elaborar todo tipo de especialidades tanto dulces como saladas: tartas de frutas, milhojas, vol-au-vents, lazos, quiches, etc.





## BOLLERÍA LISTA Descongelar y Listo

### Hoops Mini



452  
Mini Hoops Bombón 30g  
Mini Dark Hoops 30g



868  
Mini Hoops Glaseados 30g  
Mini Glazed Hoops 30g



359  
Mini Hoops Bombón  
Rayado 34g  
Mini Dark Drizzle Hoops 34g



250  
Mini Hoops White  
Rayado 38g  
Mini White Drizzle Hoops 38g

	⌘	⚙️	✂️	📦	🚚	💧
452	30 g	DyL	7 cm	80	96	20 min
868	30 g	DyL	7 cm	80	48	20 min
359	34 g	DyL	7 cm	60	128	20 min
250	38 g	DyL	7 cm	60	128	20 min

### Hoops Maxi



533  
Maxi Hoops Bombón 80g  
Maxi Dark Hoops 80g



549  
Maxi Hoops Glaseados 70g  
Maxi Glazed Hoops 70g



775  
Maxi Hoops Azucarado 70g  
Maxi Sugar Hoops 70g



	⌘	⚙️	✂️	📦	🚚	💧
533	80 g	DyL	10 cm	60	28	30 min
549	70 g	DyL	9,8 cm	60	28	30 min
775	70 g	DyL	10 cm	60	28	30-45 min



## BOLLERÍA LISTA Descongelar y Listo

### Hoops Tamaño Medio Decorados



465  
Hoops Bombón 55g  
Dark Hoops 55g



567  
Hoops Glaseados 50g  
Glazed Hoops 50g



370  
Hoops Crunchy Mix 55g  
Crunchy Mix Hoops 55g  
Decorado con crujientes perlas de avellana y chocolate con leche.



398  
Hoops Super Choco 55g  
Super Dark Hoops 55g  
Decorado con pepitas de chocolate con leche.



360  
Hoops Super Pink 55g  
Super Pink Hoops 55g  
Decorado con perlas de azúcar rosas y crujientes.



357  
Hoops Croc Avellana 59g  
Croc & Hazelnut Hoop 59g  
Decorado con crocanti de avellana y azúcar.

	⌘	⚙️	✂️	📦	🚚	💧
465	55 g	DyL	8,5 cm	76	64	20-30 min
567	50 g	DyL	8,5 cm	72	60	20-30 min
360	55 g	DyL	8,5 cm	36	64	20-30 min
370	55 g	DyL	8,5 cm	36	64	20-30 min
398	55 g	DyL	8,5 cm	36	64	20-30 min
357	59 g	DyL	8,5 cm	24	128	30-45 min

¡Tiernos de principio a fin!





## BOLLERÍA LISTA

### Descongelar y Listo

	🍞	⚙️	✂️	📦	🚚	💧
748	50 g	DyL	7 cm	60	64	30-45 min
757	50 g	DyL	7 cm	60	64	30-45 min
305	95 g	DyL	9,5 cm	24	64	30-45 min
218	115 g	DyL	9 cm	24	128	35-40 min

### Berlinas



748 ✨  
Mini BerliChoco  
Azucarada 50g  
Mini Chocolate Cream-Filled Ball Hoops 50g  
Con chocolate en la base.



757 ✨  
Mini BerliCrema  
Azucarada 50g  
Mini Custard-Filled Ball Hoops 50g



305  
BerliChoco para Decorar 95g  
Customizable Chocolate Cream-Filled  
Ball Hoops 95g  
Especial para decorar. Rellena de crema de  
chocolate con avellanas.



218 ✨  
Berliblanca Rayada 115g  
White Chocolate Cream-Filled  
Ball Hoops 115g  
Decorada con rayas de Hoops bombón.



## BOLLERÍA LISTA

### Descongelar y Listo

	🍞	⚙️	✂️	📦	🚚	💧
749	55 g	DyL	10,5 cm	60	64	30-45 min
756	55 g	DyL	10,5 cm	60	64	30-45 min
735	110 g	DyL	20 cm	28	64	30-45 min
722	110 g	DyL	20 cm	28	64	30-45 min

### Pepitos



749  
Mini Pepito Choco  
Azucarado 55g  
Mini Chocolate Cream-Filled  
Long Hoops 55g



756  
Mini Pepito Crema  
Azucarado 55g  
Mini Custard Cream-Filled  
Long Hoops 55g



735  
Pepito Choco  
Azucarado 110g  
Chocolate Cream-Filled  
Long Hoops 55g



722  
Pepito Crema  
Azucarado 110g  
Custard Cream-Filled  
Long Hoops 55g





## BOLLERÍA LISTA Descongelar y Listo

### Muffins Mini *delicium*



**664**  
Mini Muffin de Chocolate 30g  
*Mini Chocolate Muffin 30g*  
Masa con cacao en polvo, contiene chips de chocolate en su interior.



**666**  
Mini Muffin de Vainilla 30g  
*Mini Vanilla Muffins 30g*  
Masa con ligero toque avainillado, contiene chips de chocolate en su interior.

	🍞	⚙️	✂️	📦	🚚	⌚
664	30 g	DyL	4 cm	48	72	60 min
666	30 g	DyL	4 cm	48	72	60 min

### Muffins *delicium*



**251**  
Muffin Carrot Cake 95g  
*Carrot Cake Filled Muffin 95g*  
Masa sabor a carrot cake con inclusiones de zanahoria y rellena de crema dulce de queso fresco. Decorado con azúcar perla crujiente.



**257**  
Muffin Choco Bomb 110g  
*Choco Bomb Filled Muffin 110g*  
Esponjosa masa con cacao rellena de crema de cacao con avellanas y decorada con dados de chocolate.



**304**  
Muffin Cappuccino 95g  
*Cappuccino Muffin 95g*  
Masa con notas de chocolate y de azúcar moreno, con suave aroma a Café Cappuccino. Incorpora esferas con sabor a caramelo. Decorado con azúcar en grano.



**724**  
Muffin Passion Red 110g  
*Passion Red Filled Muffin 110g*  
Masa esponjosa sabor vainilla rellena de crema de arándanos silvestres rojos y decorada con arándanos rojos con un toque ácido.



**327**  
Muffin Red Velvet 95g  
*Red Velvet Muffin 95g*  
Masa color rojo que le imprime la remolacha. Relleno de crema sabor queso dulce cheesecake. Decorado con azúcar perlado.



**516**  
Muffin Nuts & Cream 110g  
*Nuts&Cream Filled Muffin 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.

	🍞	⚙️	✂️	📦	🚚	⌚
251	95 g	DyL	8 cm	20	64	60 min
304	95 g	DyL	8,5 cm	20	64	60 min
327	95 g	DyL	8,5 cm	20	64	60 min
257	110 g	DyL	8 cm	20	64	60 min
724	110 g	DyL	8 cm	20	64	60 min
516	110 g	DyL	8 cm	20	64	60 min

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.



## BOLLERÍA LISTA Descongelar y Listo

### Magdalenas y Bizcochos

*mamá bizcocho*



**395**  
Coulant 80g  
*Coulant 80g*  
Sin descongelar, se introduce 20-30 segundos al microondas.



**613**  
Bizcocho de Calabaza 1800g  
*Pumpkin Sponge Cake 1800g*  
Elaborado con dulce de calabaza y en superficie almendras laminadas, azúcar y un toque de canela.



**598**  
Bizcocho de Azúcar 1800g  
*Sugar Sponge Cake 1800g*  
Cubierto de azúcar crujiente.



**614**  
Bizcocho Triple Chocolate 1800g  
*Triple Chocolate Sponge Cake 1800g*  
Masa de cacao con pepitas de chocolate y cuadraditos de chocolate en la superficie.

	🍞	⚙️	✂️	📦	🚚	⌚
395	80 g	DyL	7 cm	20	88	0,5 min
598	1800 g	DyL	37 cm	2	56	60 min
613	1800 g	DyL	37 cm	2	56	60 min
614	1800 g	DyL	37 cm	2	56	60 min



# 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

Napolitanas y Croissants  
Rejitas  
Snacks Salados Mini  
Empanadillas  
Empanadas  
Paninis  
Pizzas y Bocapizzas

## 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.

**DH**

Directo al Horno

Muy práctico y rápido. Productos que no necesitan descongelación y van directamente a hornear.

## DOS GAMAS PRINCIPALES

### *clásicos*

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

## ELABORADOS CON:

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

### *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.





## SNACKS SALADOS

### Napolitanas y Croissants



*delicium*

705 ✨  
Napolitana York y Queso Suprema 110g  
*Ham and Cheese Supreme Napolitana 100g*  
Rellena con york ahumado y queso fundente. Decorada con queso gouda.



494 🍷  
Napolitana Mixta Ferm. 140g  
*Ferm. Mixed Napolitana 140g*



337 ✨  
Triángulo de York y Queso 130g  
*York and Cheese Triangle 130g*  
Decorado con sésamo.

### Rejitas

*delicium*



676  
Rejita Pollo y Cebolla Caramelizada 70g  
*Chicken & Caramelized Onion Grill 70g*



632  
Rejita Espinacas y Ricotta 70g  
*Spinach and Ricotta Grill 70g*



620  
Maxi Rejita Brie con Setas 100g  
*Maxi Brie & Mushrooms Grill 100g*

Especialmente elaboradas para recoger el relleno y conservar la forma de la pieza tras la cocción. Con masa danesa, crujientes y deliciosas.



	🍷	⚙️	✍️	📦	🚚	🌊	📅 180°C
705	110 g	DyH DECO	11 cm	70	32	30 min	20-25 min
337	130 g	DyH DECO	14,5 cm	48	56	30 min	18-20 min
494	140 g	DyH	13 cm	66	56	20-30 min	15-18 min
676	70 g	DyH	11,5 cm	55	70	30 min	14-16 min
632	70 g	DyH	11,5 cm	55	70	30 min	14-16 min
620	100 g	DyH	16 cm	40	70	30 min	14-16 min



## SNACKS SALADOS

### Mini

### Mini Croissants, Napolitanas y Hojaldres



309 ✨  
Artesanitos Surtido Tradicional 30g  
*Assorted Traditional Mini Croissants 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.



464 🍷 ✨  
Hojaldritos Surtidos 23g  
*Assorted Mini Snack 23g*  
4 Sabores: York y queso, Sobrasada, Atún (también disponibles en formato individual) y Salmón, decorado con semillas de amapola.



*delicium*

582  
Surtido Mini Rejitas Saladas 30g  
*Assorted Savoury Mini Grills 30g*  
3 bolsas x 44 uds. 3 Sabores: Serrana (jamón curado y queso). Mediterránea (atún, tomate y olivas). Americana (pollo asado y cebolla caramelizada).

Hojaldritos, sabores individuales:



609 Hojaldrito Atún 23g  
*Mini Tuna Snack 23g*  
Decorado con cacahuete.



610 Hojaldrito York y Queso 23g  
*Mini Ham & Cheese Snack 23g*  
Decorado con sésamo.



611 Hojaldrito Sobrasada 23g  
*Mini Sausage Paste Snack 23g*  
Decorado con avena integral.

	🍷	⚙️	✍️	📦	🚚	🌊	📅 180°C
309	30 g	DyH DECO	6 cm	192	50	30 min	12-15 min
582	30 g	DyH	5,5 cm	132	70	30 min	12-14 min
654	23 g	DyH DECO	6 cm	4,6 Kg	70	15-20 min	13-15 min
609	23 g	DyH DECO	6 cm	4,6 Kg	70	15-20 min	13-15 min
610	23 g	DyH DECO	6 cm	4,6 Kg	70	15-20 min	13-15 min
611	23 g	DyH DECO	6 cm	4,6 Kg	70	15-20 min	13-15 min

### Mini Empanadillas



477 ✨  
Mini Empanadilla de Morcilla 45g  
*Black Sausage Mini Pie 45g*  
Relleno con morcilla suave, pintada con huevo y espolvoreada con semillas de amapola.



770 🍷  
Mini Empanadilla Selecta de Pisto Mediterránea 50g  
*Mini Pisto Select Pie 50g*  
Fritada de hortalizas con atún y huevo. Con aceite de oliva.



771 🍷  
Mini Empanadilla Selecta Atún y Tomate 50g  
*Mini Tomato & Tuna Select Pie 50g*  
Rellena de tomate frito y atún. Con aceite de oliva.

	🍷	⚙️	✍️	📦	🚚	🌊	📅 180°C
477	45 g	DyH DECO	9 cm	108	64	30 min	20-25 min
770	50 g	DyH	10,5 cm	6,5 Kg	50	30-40 min	22-24 min
771	50 g	DyH	10,5 cm	6,5 Kg	50	30-40 min	22-24 min



## SNACKS SALADOS

### Empanadillas

								180°C
780	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	22-24 min	
768	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	22-24 min	
790	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	22-24 min	
672	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	22-24 min	

### Calidad Selecta



**780**  
Empanadilla Argentina 125g  
*Argentina Premium Pie 125g*

Receta elaborada con carne de ternera, cebolla, aceitunas verdes y huevo.



**790**  
Empanadilla Selecta de Pisto 125g  
*Pisto Select Pie 125g*

Fritada de hortalizas con atún y huevo.



**768**  
Empanadilla Selecta Espinaca y Queso 125g  
*Spinach with Cheese Premium Pie 125g*

Con un toque de ajo.



**672**  
Empanadilla Selecta de Pollo 125g  
*Chicken Select Pie 125g*

Fritada de hortalizas con pechuga de pollo.

								180°C
532	120 g	DyH DECO	15 cm	42	50	30 min	23-25 min	
543	170 g	DyH	18 cm	32	60	60 min	25-30 min	

### Hojaldre



**532** ✨  
Empanadilla Hojaldre de Atún y Tomate 120g  
*Tomato & Tuna Puff Pastry Pie 120g*

Relleno de atún y tomate.



**543**  
Empanadilla Hojaldre Jamón y Queso 170g  
*Ham & Cheese Puff Pastry Pie 170g*

Relleno de jamón y queso.



## SNACKS SALADOS

### Empanadas

### Hojaldre



**293**  
Empanada de Hojaldre Atún 333g  
*Tuna Puff Pastry 333g*

Relleno de atún y tomate.



**294**  
Empanada de Hojaldre York y Queso 333g  
*York & Cheese Puff Pastry 333g*

Relleno de york y queso.

### Atún



**288**  
Bocata de Atún 140g  
*Small Galician Pie with Tuna 140g*

Cebolla, atún y pimiento.



**785**  
Empanada Cuadrada de Atún 1900g  
*Galician Square Pie with Tuna 1900g*

Lomos de atún, cebolla, pimiento y tomate.



								180°C
293	333 g	DyH	18x12 cm	20	60	30 min	45 min	
294	333 g	DyH	18x12 cm	20	60	30 min	45 min	
288	140 g	DyH	19 cm	40	60	30 min	45 min	
283	1300 g	DyH	31 cm	6	72	30 min	45 min	
785	1900 g	DH	36 cm	7	48	-	70-75 min	



**283**  
Empanada Redonda de Atún 1300g  
*Galician Round Pie with Tuna 1300g*

Lomos de atún, cebolla, pimiento y tomate.





## SNACKS SALADOS

### Pizzas y Bocapizzas

	🍷	⚙️	✂️	📦	🚚	🍴	🕒 180°C
325	150 g	DyH	26,5 cm	20	48	30 min	14-16 min
326	150 g	DyH	26,5 cm	20	48	30 min	14-16 min
665	185 g	DyH	14 cm	24	80	30 min	12-15 min
378	175 g	DH	19 x 9 cm	20	108	-	15-20 min
405	177 g	DH	20 cm	24	50	-	13-15 min



**325**  
Bocapizza  
Atún y Queso 150g  
Tuna & Cheese Baguette Pizza 150g  
Base de tomate, atún y queso.



**326**  
Bocapizza  
York y Queso 150g  
Ham & Cheese Baguette Pizza 150g  
Base de tomate, york y queso.



**665**  
Pizza Mediana  
York y Queso 185g  
Ham and Cheese Pizza 185g  
Base de tomate, york y queso mozzarella.



**378**  
Pizzas Surtidas 4 Sabores 175g  
Assorted Pizzas 175g

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

Pizzas elaboradas 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.



*delicium*



**405**  
CristalPizza Barbacoa 177g  
Crystal Bread Barbecue Pizza 177g

Con aceite de oliva y masa madre. Base de salsa barbacoa y pechuga de pollo, por encima bacon ahumado a tiras y queso rallado mozzarella.



# SNACKS SALADOS

## Paninis

*delicium*

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.

	🍞	⚙️	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
252	165 g	DyH	27 cm	22	40	20-30 min	12-14 min
694	165 g	DyH	27 cm	22	40	20-30 min	12-14 min
488	165 g	DyH	27 cm	22	40	20-30 min	12-14 min
774	165 g	DyH	27 cm	22	40	20-30 min	12-14 min
374	165 g	DyH	27 cm	22	40	20-30 min	12-14 min
● 295	175 g	DH	27 cm	20	40	-	13-15 min



252  
Panini York 165g  
Ham Panini 165g

Tomate, york, emmental, mozzarella y orégano.



694  
Panini 4 Estaciones 165g  
Suprême Panini 165g

Tomate, york, emmental, champiñón, cebolla y aceituna negra en rodajas.



488  
Panini 4 Quesos 165g  
4 Cheese Panini 165g

Base cremosa de parmesano, emmental, mozzarella, tres rodajas de queso de cabra madurado y albahaca en hoja.



VEGANO  
295  
Panini de Verduras Vegano 175g  
Vegan Vegetable Panini 175g

Tomate frito y verduras: calabacín, berenjena, pimiento rojo y verde, cebolla y patata, además "queso" rallado vegano.



774  
Panini Atún 165g  
Tuna Panini 165g

Tomate, atún, emmental rayado, mozzarella hilada y orégano.



374  
Panini Bacon 165g  
Bacon Panini 165g

Tomate, bacon a tiras, emmental, edam y orégano.



# PAN

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

## FAMILIA DE PRODUCTO

- Gran Sabor Premium
- Horno de Piedra
- Panes Tradicionales
- Especialidades
- Panes de Pincho
- Hostelería Gourmet
- Bocadillos, Burgers & Hot Dog
- Bienestar
- Pan de Molde
- Panes para Compartir

## POR TAMAÑO

- Gran Formato
- Hogaza
- Familiar
- Bocadillo
- De Molde
- Hot Dog
- Burger
- Panecillo
- Minipanecillo

## SIMBOLOGÍA


## POR INGREDIENTES / PROCESO DE ELABORACIÓN

- Larga Fermentación
- Horno de Piedra
- Tradicionales
- Rústicos
- Especiales
- Sin Gluten
- Integrales
- Bajo contenido en Sal
- Cereales y Semillas
- De Molde





★ ★ ★  
*Gran Sabor Premium*  
 LARGA FERMENTACIÓN



GRAN SABOR PREMIUM



227  
 Crujiente 250g  
 Crunchy 250g



228  
 Crujiente Largo 260g  
 Long Crunchy 260g



745  
 Pan Provenzal 260g  
 Provenzal Loaf 260g



542  
 Pan Francés 270g  
 French Loaf 270g



885  
 Pan París 350g  
 Paris Loaf 350g



839  
 Pan Bogavante "Hecho a Mano" 350g  
 Lobster Loaf 350g

	☞	✂	📦	🚚	🕒	🔥 175-185°C
227	250 g	41 cm	25	30 (6x5)	15-20 min	18-23 min
228	260 g	50 cm	30	28 (4x7)	15-20 min	18-23 min
745	260 g	57 cm	30	28 (4x7)	15-20 min	18-23 min
542	270 g	45 cm	20	36 (6x6)	15-20 min	18-23 min
885	350 g	57 cm	22	28 (4x7)	15-20 min	23-28 min
839	350 g	51 cm	22	28 (4x7)	15-20 min	23-28 min



# HORNO DE PIEDRA

## Hogazas



**856**  
Hogaza de Maíz 6%  
y con Semillas 13% 300g  
*Corn Country Bread 6% with Seeds 13% 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.



**409**  
Hogaza de Espelta 100% y Semillas  
"Hecho a Mano" 300g  
*100 % Spelt and Seeds Stone Oven Loaf 300g*



**686**  
Hogaza con Semilla de Chía 4%  
"Hecho A Mano" 300g  
*Chia Seeds 7,3% Stone Oven Loaf 300g*



**407**  
Hogaza con Pasas Sultanas 9%  
y Nueces 9% "Hecho a Mano" 300g  
*Raisins 9% and walnuts 9% stone Oven Loaf 300g*



**663**  
Hogaza de Centeno 51% y Lino 12% 340g  
*Rye Country Bread 51% and with Flax 12% 340g*  
Elaborada con harina de centeno,  
harina de trigo y semillas de lino marrón.

NUEVO

### Hogazas Essence



**683**  
Hogaza Essence 395g  
*Essential Country Bread 395g*

	🍞	✂️	📦	🚚	🌱	🔥 175-185°C
856	300 g	26 cm	15	40 (4x10)	25-30 min	16-20 min
409	300 g	26 cm	13	48 (8x6)	15-20 min	25-30 min
686	300 g	26 cm	13	48 (8x6)	15-20 min	25-30 min
407	300 g	26 cm	13	48 (8x6)	15-20 min	25-30 min
663	340 g	25 cm	15	40 (4x10)	60 min	12-16 min
683	395 g	30 cm	14	40 (4x10)	30-40 min	14-17 min





## HORNO DE PIEDRA Hogazas

	🍞	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️ 175-185°C
299	340 g	25 cm	15	48 (8x6)	60 min	12-16 min
758	340 g	30 cm	15	40 (4x10)	20-30 min	14-16 min
301	550 g	38 cm	13	30 (6x5)	90 min	15-18 min
682	400 g	30 cm	14	40 (4x10)	60 min	14-16 min



**299**  
Hogaza 100% Integral 340g  
Whole Grain Bread 340g



**758**  
Hogaza de Agua 340g  
Acqua Country Bread 340g



**301**  
Hogaza con Sarraceno 3% 550g  
Buckwheat 3% Stone Oven Loaf



**682**  
Hogaza Sarracena elaborada con masa madre PH 4.8 400g  
Sarracena Country Bread made with sourdough pH 4.8 400g



### Masa Madre pH 4.8

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".



## HORNO DE PIEDRA Pan Familiar



**570**  
Pan de Espelta 80%  
230g  
Spelt Bread 80% 230g



**220**  
Artesano  
"Hecho a Mano" 270g  
Country Style Loaf 270g



**212**  
Pan de Agua  
270g  
Acqua Bread 270g



**344**  
Pan de Santiago / Pan Pasiego  
"Hecho a Mano" 315g  
Mountain Loaf 315g



**710**  
Pan de Huerta Familiar 330g  
Orchard Family Bread 330g



**482**  
Pan de Pueblo 550g  
Country Bread 550g



**863**  
Pan de Pueblo "Hecho a Mano" 900g  
Country Bread "Handmade" 900g

	🍞	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️ 175-185°C
570	230 g	37,5 cm	30	28 (4x7)	15-20 min	18-23 min
220	270 g	45 cm	20	36 (6x6)	15-20 min	18-23 min
212	270 g	44 cm	24	30 (6x5)	20-30 min	14-16 min
344	315 g	45 cm	18	36 (6x6)	15-20 min	23-28 min
710	330 g	54 cm	22	24 (6x4)	20-30 min	14-16 min
482	550 g	38 cm	20	28 (4x7)	20-25 min	15-20 min
863	900 g	45 cm	11	28 (4x7)	90 min	15-18 min



  
**Panes Tradicionales**  
 RÚSTICOS · BARRAS · BAGUETTES



**PANES TRADICIONALES**  
Rústicos

	🍞	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️ 175-185°C
492	210 g	42 cm	28	30 (6x5)	15-20 min	18-23 min
844	230 g	56 cm	35	28 (4x7)	15-20 min	18-23 min
631	240 g	56 cm	34	28 (4x7)	15-20 min	18-23 min
859	240 g	41 cm	24	30 (6x5)	15-20 min	18-23 min
206	260 g	44 cm	22	30 (6x5)	15-20 min	18-23 min
303	260 g	44 cm	20	36 (6x6)	15-20 min	18-23 min



492  
Barra Rústica del Día 210g  
*Rustic Daily Loaf 210g*



844  
Suprema Pasion 230g  
*Passion Supreme 230g*



631  
Baguette Obrador 240g  
*Bakery Baguette 240g*



859  
Suprema Barra 240g  
*Supreme Loaf 240g*



206  
Campesino 260g  
*Rustic 260g*



303  
Pan Serrano 260g  
*Hillbily Loaf 260g*



## PANES TRADICIONALES Rústicos

	🍞	✂️	📦	🚚	🌱	🕒 175-185°C
835	260 g	56 cm	25	28 (4x7)	15-20 min	18-23 min
840	380 g	56,5 cm	21	28 (4x7)	30 min	20-25 min
677	265 g	44 cm	22	30 (6x5)	30 min	18-23 min
282	270 g	47 cm	26	28 (4x7)	20-30 min	14-16 min
276	275 g	51 cm	22	30 (6x5)	20-30 min	14-16 min
355	280 g	55 cm	25	28 (4x7)	15-20 min	18-23 min



## PANES TRADICIONALES Rústicos

	🍞	✂️	📦	🚚	🌱	🕒 175-185°C
444	300 g	50,5 cm	22	28 (4x7)	15-20 min	25-28 min
440	300 g	46 cm	20	30 (6x5)	15-20 min	23-28 min
495	320 g	52 cm	22	28 (4x7)	20-30 min	17-19 min
581	340 g	54 cm	25	28 (4x7)	30 min	20-25 min
366	345 g	44 cm	22	28 (4x7)	15-20 min	23-28 min



835  
Suprema Yodada 260g  
Iodized Supreme 260g



840  
Super Barra Rústica Mediterránea 380g  
Large Mediterranean Traditional Bread 380g



677  
Barra Siembra de Maíz 12% 265g  
Seedtime Bread With Corn 12% 265g



444  
Barra Tradición Campesina 300g  
Traditional Loaf Rustic 300g



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



495  
Barra Familiar Espiga 320g  
Wheatstalk Family Loaf 320g



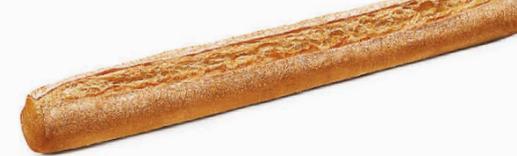
282  
Barra Rústica 270g  
Rustic Loaf 270g



276  
Barra Campesina 275g  
Campagne Loaf 275g



355  
Barra Larga Siembra de Maíz 12% 280g  
Long Seedtime Bread With Corn 12% 280g



581  
Tallo Rústico 340g  
Rustic Stick 340g



366  
Pan Colon Mediano 345g  
Medium Colon Bread 345g



## PANES TRADICIONALES

### Baguettes y Barras



**200**  
Baguette 230g  
Baguette 230g



**237**  
Baguette Integral elaborada con  
Harina Integral 22% 230g  
Wholemeal 22% Baguette 230g



**438**  
Barra Chapela 230g  
Chapela Loaf 230g



**778**  
Pan de 260g  
Loaf 260g



**224**  
Espiga 265g  
Spike Loaf 265g



**223**  
Gallofin / Pan Suave 265g  
Gallofin / Soft Bread 265g



## PANES TRADICIONALES

### Baguettes y Barras



**225**  
Pan Cañada / Barra Cuadraditos 265g  
Crosed Loaf 265g



**336**  
Baguette Plus 280g  
Plus Baguette 280g



**222**  
Castellano 290g  
Castilian Loaf 290g



**239**  
Barra de 350g  
Loaf 350g



**802**  
Barra Baska 350g  
Basque Loaf 350g

	🍞	✂️	📦	🚚	🌡️	🕒 175-185°C
<b>200</b>	230 g	56 cm	35	28 (4x7)	15-20 min	18-23 min
<b>237</b>	230 g	56 cm	35	28 (4x7)	15-20 min	18-23 min
<b>438</b>	230 g	38 cm	32	28 (4x7)	15-20 min	18-23 min
<b>778</b>	260 g	41 cm	25	30 (6x5)	15-20 min	18-23 min
<b>224</b>	265 g	45 cm	20	36 (6x6)	15-20 min	18-23 min
<b>223</b>	265 g	45 cm	20	36 (6x6)	15-20 min	18-23 min

	🍞	✂️	📦	🚚	🌡️	🕒 175-185°C
<b>225</b>	265 g	45 cm	20	36 (6x6)	15-20 min	18-23 min
<b>336</b>	280 g	56 cm	30	28 (4x7)	15-20 min	18-23 min
<b>222</b>	290 g	46,5 cm	22	30 (6x5)	15-20 min	18-23 min
<b>239</b>	350 g	53 cm	20	28 (4x7)	15-20 min	23-28 min
<b>802</b>	350 g	56 cm	22	28 (4x7)	15-20 min	18-23 min



## ESPECIALIDADES Ciabattas



741  
Media Chapata 270g  
Middle Ciabatta 270g



241  
Ciabatta 460g  
Ciabatta 460g



690  
Ciabatta Especial con Maíz 3,4% 350g  
Special Ciabatta with Corn 3,4% 350g  
Elaborada con una mezcla de harinas de trigo y de maíz, incorpora semillas de girasol.



564  
Chapata para Tostas 800g  
Ciabatta for Toasts 800g  
Ya cortada en rebanadas.

	🍞	✂️	📦	🚚	🌡️	🕒 175-185°C
741	270 g	27,5 cm	30	24 (4x6)	15-20 min	18-23 min
690	350 g	32 cm	20	28 (4x7)	15-20 min	23-28 min
241	460 g	35 cm	16	28 (4x7)	15-20 min	25-30 min
564	800 g	38 cm	6	36 (6x6)	15-20 min	-



## ESPECIALIDADES Panes Especiales

	🍞	✂️	📦	🚚	🌱	🕒 175-185°C
865	180 g	27 cm	28	36 (6x6)	15-20 min	15-18 min
767	230 g	50 cm	36	28 (4x7)	15-20 min	12 min
803	260 g	43 cm	24	30 (6x5)	15-20 min	18-23 min
841	260 g	38 cm	14	36 (6x6)	15-20 min	2-5 min
779	350 g	42 cm	20	30 (6x5)	15-20 min	23-28 min
399	300 g	43 cm	18	30 (6x5)	15-20 min	-



**865**  
Pan con Maíz 2% 180g  
*Bread with Corn 2% 180g*  
Elaborado con harina de maíz. Alto valor nutritivo.



**767**  
Pan de Seda (5% Mantequilla) 230g  
*Silk Bread (Butter 5%) 230g*  
Elaborado con mantequilla (5%), pan suave y fácil de comer.



**803**  
Pan Tigre 260g  
*Tiger Bread 260g*  
Elaborado con un toque de maíz y pipas de girasol.



**841**  
Pan Cristal Express 260g  
*Glass Bread 260g*  
Finísima corteza, miga suave y alveolada.



**779**  
Picado Andaluz 350g  
*Andalusian Loaf 350g*



**399**  
Pan de Torrijas Premium  
"Descongelar y Listo" 300g  
*Premium Torrijas Bread "Thaw&Ready" 300g*





  
**Panes de Pincho**  
 BUNS · RÚSTICOS · TRADICIONALES



## PANES DE PINCHO

### Happy Buns



Un mundo lleno de sabores y colores

	🍞	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️ 175-185°C
592	35 g	6 cm	70	80 (8x10)	15-20 min	-
642	40 g	6 cm	50	120 (10x12)	15-20 min	-
643	40 g	6 cm	50	120 (10x12)	15-20 min	-
644	40 g	6 cm	50	120 (10x12)	15-20 min	-
645	40 g	6 cm	50	120 (10x12)	15-20 min	-
260	40 g	6 cm	72	80 (8x10)	15-20 min	-



**592**  
Happy Buns  
"Descongelar y Listo" 35g  
Happy Buns "Thaw&Ready" 35g  
Decorado con sésamo. Con colorantes naturales.



**642**  
Happy Buns Verde  
"Descongelar y Listo" 40g  
Green Happy Buns "Thaw&Ready" 40g  
Sabor albahaca. Decorado con sésamo. Con colorantes naturales.



**643**  
Happy Buns Negro  
"Descongelar y Listo" 40g  
Black Happy Buns "Thaw&Ready" 40g  
Sabor a tinta de calamar. Decorado con sésamo. Con colorantes naturales.



**644**  
Happy Buns Amarillo  
"Descongelar y Listo" 40g  
Yellow Happy Buns "Thaw&Ready" 40g  
Sabor a curry. Decorado con sésamo. Con colorantes naturales.



**645**  
Happy Buns Rojo  
"Descongelar y Listo" 40g  
Red Happy Buns "Thaw&Ready" 40g  
Sabor a tomate. Decorado con sésamo. Con colorantes naturales.



**260**  
Surtido Party Bun  
"Descongelar y Listo" 40g  
Mix Party Bun "Thaw&Ready" 40g  
Sabores: tomate, curry, albahaca y calamar. Decorados con sésamo. Con colorantes naturales.



## PANES DE PINCHO Rústicos



**799**  
Joselito  
Express 25g  
*Joselito Express 25g*



**798**  
Joselito XL  
Express 35g  
*Joselito XL Express 35g*



**209**  
Campesino Pincho 35g  
*Rustic Aperitif 35g*



**858**  
Suprema Pincho  
Express 35g  
*Express Supreme Aperitif 35g*



**317**  
Suprema Pincho  
Cereales 35g  
*Express Cereals Supreme Aperitif 35g*  
Decorado con semillas: semilla de girasol, sésamo, linaza marrón, amapola y copos de avena.



**380**  
Payesito 45g  
*Payesito 45g*



**204**  
Montadito Cristal  
Mediterráneo 45g  
*Small Catering Mediterranean  
Cristal Bread 45g*  
Con masa madre. Con aceite de oliva.



**563**  
Suprema Montadito  
Express 50g  
*Montadito Supreme Express 50g*



**236**  
Pulga Larga 35g  
*Small Long Roll 35g*



**245**  
Media Flauta Ancha 45g  
*Half Flute Width 45g*

	🍞	✂️	📦	🚚	🌱	🕒 175-185°C
799	25 g	5,5 cm	240	48 (8x6)	15-20 min	5-8 min
798	35 g	11 cm	125	48 (8x6)	15-20 min	4-7 min
209	35 g	8 cm	100	48 (8x6)	15-20 min	4-7 min
858	35 g	13 cm	105	48 (8x6)	15-20 min	4-7 min
317	35 g	13 cm	105	48 (8x6)	15-20 min	4-7 min
380	45 g	7,5 cm	65	64 (8x8)	15 min	8-10 min
204	45 g	8 cm	125	30 (6x5)	30 min	4-6 min
563	50 g	15 cm	105	36 (6x6)	15-20 min	5-8 min

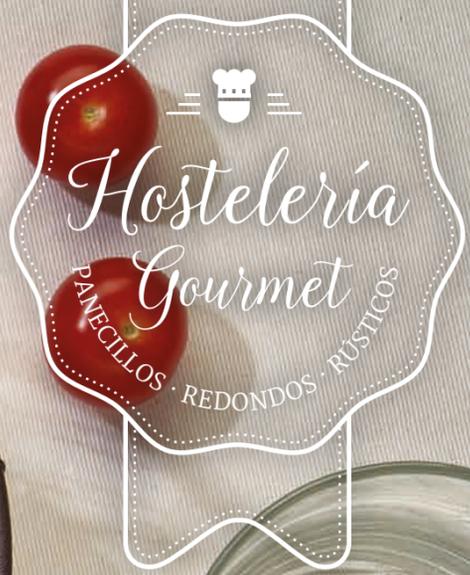


## PANES DE PINCHO Tradicionales

	🍞	✂️	📦	🚚	🌱	🕒 175-185°C
236	35 g	9,5 cm	100	80 (8x10)	15-20 min	10-12 min
245	45 g	13 cm	90	80 (8x10)	10-12 min	10-12 min

Diferencia tus pinchos con panes que aportan un toque gourmet.





## HOSTELERÍA GOURMET Panecillos

NUEVO



**287**  
Surtido Pan Selección  
"Descongelar y Listo" 37g  
Assortment of Breads Selection  
"Thaw&Ready" 37g  
4 Sabores: aceitunas verdes, cereales,  
centeno y nuevo sabor tomate y especias  
(orégano, albahaca, romero y tomillo).



**451**  
Gourmet con Olivas  
Negras 11% Express 65g  
Black Olives 11% Gourmet  
Express 65g



**454**  
Gourmet con Pasas 6%  
y Nueces 6% Express 65g  
Raisins 6% And Walnuts 6%  
Gourmet Express 65g



**449**  
Gourmet con Cereales  
y Semillas Express 65g  
Cereals Gourmet Express 65g



**384**  
Hórreo Gourmet  
Express 65g  
Horreo Gourmet Express 65g

	🍞	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️ 175-185°C
287	37 g	7 cm	80	72 (8x9)	15-20 min	-
451	65 g	11 cm	40	80 (8x10)	15-20 min	6-9 min
454	65 g	16,5 cm	45	80 (8x10)	15-20 min	6-9 min
449	65 g	16,5 cm	45	80 (8x10)	15-20 min	6-9 min
384	65 g	11 cm	40	80 (8x10)	15-20 min	6-9 min
289	40 g	8 cm	120	48 (8x6)	15-20 min	2-3 min
739	45 g	9 cm	120	32 (4x8)	30 min	-
211	75 g	10,5 cm	80	28 (4x7)	15-20 min	6-9 min
538	80 g	10,5 cm	100	30 (6x5)	30 min	10-12 min
743	100 g	12,7 cm	75	28 (4x7)	15-20 min	12-15 min

## Redondos



**289**  
Surtido Panecillos  
Redondos Express 40g  
Express Assortment Round  
Small Rolls 40g  
(30 uds. x 4 sabores: amapola, sésamo,  
multicereales y pipas de calabaza).

NUEVO



**739**  
Tiernecito  
"Descongelar y Listo" 45g  
Mini Soft Roll "Thaw&Ready" 45g  
Gran hidratación que le proporciona  
una larga durabilidad.



**211**  
Campesino Redondo Gourmet  
Express "Hecho a Mano" 75g  
Rustic Round Gourmet Roll 75g



**538**  
Pan Candéal  
Minicuatraditos 80g  
Mini Squared Candéal 80g



**743**  
Mollete Estilo Andaluz  
Express 100g  
Andalusian Style Mollete 100g



# HOSTELERÍA GOURMET

## Rústicos



**536**  
Crujiente Catering  
Express 45g  
*Crusty Catering Express 45g*



**418**  
Campesino Hosteleria  
Express 65g  
*Rustic Hostelry Express 65g*



**836**  
Suprema Gourmet  
Express 65g  
*Gourmet Supreme Express 65g*



**208**  
Campesino Gourmet 75g  
*Rustic Gourmet 75g*



**436**  
Mediterránea Express 80g  
*Mediterranean Bread 80g*  
Con masa madre.  
Con aceite de oliva.



**530**  
Suprema Bienia Rústica  
Express 100g  
*Supreme Rustic Bienia Express 100g*



**800**  
Bocatin Mediterráneo con Maíz 4,5%  
Express 65g  
*Express Mediterranean Bocata with Corn 4,5% 65g*



**213**  
Crujiente Gourmet  
Express 70g  
*Crusty Gourmet Express 70g*



**296**  
Suprema Gourmet con Semillas  
Express 70g  
*Gourmet with Seeds Supreme Express 70g*



**496**  
Suprema Bienia Rústica  
con Salvado 100g  
*Wholemeal Supreme Rustic Bienia Express 100g*



**221**  
Suprema Bienia Rústica  
con Semillas 100g  
*Bienia Rustic Supreme with Seeds 100g*



**235**  
Riquiño Gourmet Express  
"Hecho a Mano" 110g  
*Riquiño Gourmet Express "Handmade" 110g*

536	45 g	12,5 cm	150	28 (4x7)	15-20 min	5-8 min
418	65 g	12 cm	62	48 (8x6)	15-20 min	6-9 min
836	65 g	17 cm	100	28 (4x7)	15-20 min	6-9 min
800	65 g	17 cm	55	48 (8x6)	15-20 min	6-9 min
213	70 g	16 cm	100	28 (4x7)	15-20 min	6-9 min
296	70 g	17 cm	46	48 (8x6)	15-20 min	6-9 min



# HOSTELERÍA GOURMET

## Rústicos



208	75 g	15 cm	80	28 (4x7)	15-20 min	6-9 min
436	80 g	11 cm	80	28 (4x7)	30 min	4-6 min
530	100 g	22 cm	70	28 (4x7)	15-20 min	6-9 min
496	100 g	22 cm	40	48 (8x6)	15-20 min	6-9 min
221	100 g	22 cm	40	48 (8x6)	15-20 min	6-9 min
235	110 g	22,5 cm	60	28 (4x7)	15-20 min	9-12 min



  
 Bocadillos  
 Burgers y  
 Hot Dog  
 RÚSTICOS · TRADICIONALES · HAMBURGUESAS · PERRITOS



## BOCADILLOS, BURGERS & HOT DOG

### Bocadillos Rústicos

	☐	✂	📦	🚚	🕒	📅 175-185°C
834	120 g	27 cm	55	28 (4x7)	15-20 min	9-12 min
229	120 g	26,5 cm	65	28 (4x7)	15-20 min	9-12 min
207	135 g	22 cm	55	28 (4x7)	15-20 min	9-12 min
231	140 g	27,5 cm	45	28 (4x7)	15-20 min	9-12 min
709	140 g	27 cm	45	28 (4x7)	20-30 min	10-12 min
217	140 g	24 cm	45	28 (4x7)	30 min	4-6 min
373	150 g	27 cm	45	28 (4x7)	30 min	4-6 min



834  
Suprema Bocata Express 120g  
Supreme Sandwich Express 120g



229  
Crujiente Bocata Express 120g  
Crispy Express Bocata 120g



207  
Campesino Bocata Express 135g  
Rustic Sandwich Express 135g



231  
Riquiño Bocata Express "Hecho a Mano" 140g  
Riquiño Sandwich Express 140g



709  
Bocadillo de Agua 140g  
Acqua Bocata 140g



217  
Bocadillo Cristal Mediterráneo Express 140g  
Maxi Cristal Baguette Mediterranean 140g

NUEVO



373  
Tallo Bocata Cristal Express 150g  
Crystal Bread Rustic Stick Sandwich Express 150g

BOCADILLOS, BURGERS & HOT DOG



# BOCADILLOS, BURGERS & HOT DOG

## Bocadillos Rústicos



414 Suprema Bocata Super Express 150g  
Super Supreme Sandwich Express 150g



539 Bocata Tradición Especial 150g  
Special Traditional Bocata 150g



240 Campesino Bocata Super Express 160g  
Maxi Rustic Sandwich Express 160g



397 Tallo Bocata Express 160g  
Steam Sandwich Express 160g

	☐	✂	📦	🚚	🕒	🔥 175-185°C
414	150 g	33 cm	40	28 (4x7)	15-20 min	9-12 min
539	150 g	26 cm	50	28 (4x7)	30 min	12-15 min
240	160 g	27 cm	40	28 (4x7)	15-20 min	9-12 min
397	160 g	27 cm	50	28 (4x7)	15-20 min	9-12 min
202	120 g	26 cm	65	28 (4x7)	15-20 min	15-18 min
226	120 g	26 cm	65	28 (4x7)	15-20 min	15-18 min

## Bocadillos Tradicionales



202 Baguette Bocata Maxi 120g  
Maxi Sandwich Baguette 120g



226 Baguette Bocata Integral elaborado con Harina Integral 25% 120g  
Wholemeal Sandwich Baguette 120g



BOCADILLOS, BURGERS & HOT DOG



# BOCADILLOS, BURGERS & HOT DOG

## Hamburguesas y Perrito

	🍞	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️ 175-185°C
674	65 g	10 cm	75	28 (4x7)	30 min	-
573	85 g	12 cm	45	48 (8x6)	30 min	-
345	90 g	22 cm	50	36 (6x6)	15-20 min	-
525	90 g	12 cm	60	28 (4x7)	15-20 min	-
339	100 g	12,5 cm	55	28 (4x7)	15-20 min	12-15 min
214	115 g	12,9 cm	65	28 (4x7)	15-20 min	12-15 min



❄️ 674 📦  
Burger Brioche  
"Descongelar y Listo" 65g  
Burger Brioche "Thaw&Ready" 65g  
Elaborado con mantequilla.



❄️ 573 📦  
Maxi Burger Brioche  
"Descongelar y Listo" 85g  
Maxi Burger Brioche "Thaw&Ready" 85g  
Elaborado con mantequilla.



❄️ 345  
Pan Bombón / Pan Frankfurt  
"Descongelar y Listo" 90g  
Hot Dog Bread / Frankfurt Bread  
"Thaw&Ready" 90g



❄️ 525  
American Burguer  
"Descongelar y Listo" 90g  
American Burger "Thaw&Ready" 90g



👤 339  
Campesino Redondo Burger  
"Hecho a Mano" 100g  
Rustic Round Hamburguer Sandwich  
Country Style 100g



214  
Alcachofa Cortada Burguer 115g  
Artichoke Cut Roll Hamburguer 115g



# BOCADILLOS, BURGERS & HOT DOG

## Hamburguesas

	🍞	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️ 175-185°C
475	80 g	9,5 cm	100	28 (4x7)	30 min	-
306	110 g	12 cm	34	48 (8x6)	20-30 min	-
233	110 g	12 cm	34	48 (8x6)	20-30 min	-
254	110 g	12 cm	34	48 (8x6)	20-30 min	-
759	110 g	12 cm	66	28 (4x7)	30 min	-
528	100 g	12,5 cm	55	28 (4x7)	15-20 min	3-6 min
862	150 g	15 cm	35	28 (4x7)	15-20 min	3-6 min



❄️ 475  
Rustic Cristal Burger 9,5 cm  
"Descongelar y Listo" 80g  
Rustic Cristal Burger  
"Thaw&Ready" 80g  
Con masa madre. Con aceite de oliva.



❄️ 759  
Rustic Cristal Burger 12 cm  
"Descongelar y Listo" 110g  
Rustic Cristal Burger  
"Thaw&Ready" 110g  
Con masa madre. Con aceite de oliva.



❄️ 306  
Burger Cristal Veggie  
"Descongelar y Listo" 110g  
Crystal Bread Veggie Burger  
"Thaw&Ready" 110g  
Con masa madre. Con aceite de oliva.  
Elaborada con lentejas, tomate y especias.



👤 528  
Instant Burguer  
"Hecho a Mano" 100g  
Instant Special Burguer 100g



❄️ 233  
Burger Cristal Baviera  
"Descongelar y Listo" 110g  
Bavarian Crystal Bread Burger  
"Thaw&Ready" 110g  
Con masa madre. Con aceite de oliva.  
Elaborada con aroma de cerveza y malta.



👤 862  
Big Instant Burguer  
"Hecho a Mano" 150g  
Big Instant Special Burguer 150g



❄️ 254  
Burger Cristal Tomate  
"Descongelar y Listo" 110g  
Crystal Bread Burger with Tomato  
"Thaw&Ready" 110g  
Con masa madre. Con aceite de oliva.  
Elaborada con tomate (2%) y especias variadas.

Los mejores panes para preparar unas burgers gourmet





## BIENESTAR Panec para cuidararte

Sin Gluten



Certificado por FACE con el sistema de licencia europeo ELS aportando total seguridad y garantía. Envasados individualmente en bolsas horneables para evitar la contaminación cruzada.



❄️ 753  
Hamburguesa Sin Gluten  
"Descongelar y Listo" 80g  
*Gluten Free Burger 80g*  
Decorado con sésamo apto para celíacos.



❄️ 442  
Baguettina Sin Gluten  
"Descongelar y Listo" 85g  
*Gluten Free Baguettine 85g*



346  
Pan con Fibras 7% 140g  
*Bread With Fibras 7% 140g*

Rico en fibra aportada por cereales y vegetales, que ayudan a regular el tránsito intestinal.



232  
Pan de Centeno 34% 170g  
*Rye Bread 170g*

Menor contenido en gluten por la utilización de harina de centeno. Tiene efecto laxante y saciante.



🌾 401  
Pan Integral "Elaborado con Harina Integral 25%" 230g  
*Wholemeal Bread 230g*

Rico en fibra dietética de trigo. Aporta vitaminas, minerales y ácidos grasos esenciales.

	🍞	✂️	📦	🚚	🌱	🕒 175-185°C
753	80 g	11 cm	20	80 (8x10)	30 min	-
442	85 g	21,5 cm	18	80 (8x10)	30 min	8-12 min
346	140 g	26 cm	20	80 (8x10)	15-20 min	15-18 min
232	170 g	29 cm	20	80 (8x10)	15-20 min	15-18 min
401	230 g	41 cm	24	30 (6x5)	15-20 min	18-23 min



## BIENESTAR

### Panes para cuidarte

#### Bajo contenido en Sal



**312**  
Medio Castellano con  
Muy Bajo contenido En Sal 180g  
*Castilian Loaf With Low Salt 180g*



**861**  
Barra Castellana con  
Muy Bajo contenido En Sal 260g  
*Castilian Bread With Low Salt 260g*

### Con Cereales



**230**  
Pan con Cereales y Semillas 170g  
*Cereals and Seeds Bread 170g*



**575**  
Suprema con Cereales 280g  
*Supreme with Cereals 280g*

	☞	✂	📦	🚚	🌱	🕒 175-185°C
312	180 g	30 cm	50	28 (4x7)	15-20 min	15-20 min
861	260 g	40 cm	21	36 (6x6)	15-20 min	18-23 min
230	170 g	26,5 cm	34	36 (6x6)	15-20 min	15-18 min
801	230 g	45 cm	30	36 (6x6)	15-20 min	18-23 min
575	280 g	56 cm	25	28 (4x7)	15-20 min	18-23 min



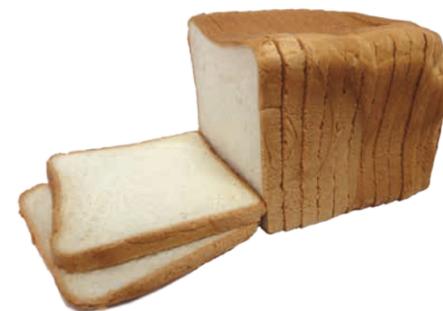
**801**  
Pan Premium 230g  
*Premium Loaf 230g*  
Semillas: semillas de girasol, sésamo, linaza marrón, amapola y copos de avena

Mezcla de cereales.  
Saludables y deliciosos.



## PAN DE MOLDE

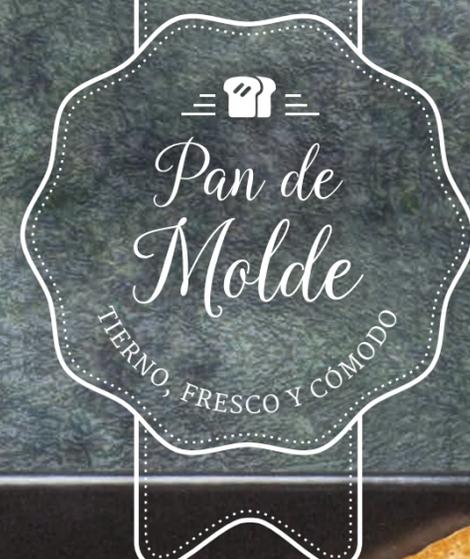
	☞	✂	📦	🚚	🌱	🕒 175-185°C
335	750 g	20 cm	4	80 (8x10)	15-20 min	-
329	1000 g	38 cm	10	28 (4x7)	15-20 min	-



**335**  
Molde Americano 750g  
*Americam Bread Slice 750g*



**329**  
Molde 1 Kg "Canapé"  
*Canapé Bread Slice 1kg*





# PANES PARA COMPARTIR

## Tradicional Gran Formato



562  
Suprema Yodada Super 330g  
Super Supreme Iodized 330g  
Con sal yodada.

348  
Super Campesino 380g  
Super Rustic 380g  
Con doble fermentación.



809  
Super Barra 410g  
Super Loaf 410g

	🍞	✂️	📦	🚚	🕒	🔥 175-185°C
562	330 g	56 cm	20	28 (4x7)	15-20 min	23-28 min
348	380 g	56 cm	20	28 (4x7)	15-20 min	23-28 min
809	410 g	56 cm	18	28 (4x7)	15-20 min	25-30 min
310	435 g	21 cm	15	28 (4x7)	15-20 min	25-30 min
308	450 g	19,5 cm	20	28 (4x7)	15-20 min	25-30 min

## Tortas Tradicionales



310  
Torta Riquiña 435g  
Riquiña Round Bread 435g



308  
Pan Castilla Redondo 450g  
Castilian Round Bread 450g



PANES PARA COMPARTIR





# 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 Tartas y Planchas



Exquisitas tartas con las variedades más demandadas. Los 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.

	🍰	⚙️	✂️	📦	🚚	🕒
322	1000 g	DyL	30 cm	3	132	60 min
285	1000 g	DyL	24 cm	6	42	60 min
501	1100 g	DyL	21 cm	4	28	60 min
766	1100 g	DyL	21 cm	4	28	60 min
529	1400 g	DyL	24 cm	6	48	60 min



**322**  
Brownies 1000g  
*Brownies 1000g*  
Precortada en 16 porciones.



**285**  
Tarta Doble Bombón 1000g  
*Double Chocolate Cake 1000g*



**501**  
Tarta Red Velvet 1100g  
*Red Velvet Cake 1100g*  
Precortada en 10 porciones de 110g aprox.



**766**  
Tarta Carrot 1100g  
*Carrot Cake 1100g*  
Precortada en 10 porciones de 110g aprox.



**529**  
Tarta de Queso 1400g  
*Cheesecake 1400g*  
Precortada en 12 porciones de 117g aprox.



# 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 resersecarse.

## 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)



Tiempo cocción (min)  
Temperatura Horno (°C)

## CARACTERÍSTICAS





Polígono Industrial Candina.  
Calle Río Pisueña, s/n.  
39011 – Santander  
Tel.: +34 942 33 57 08  
E-mail: comercial@panusa.es

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

