

PASIÓN POR EL PAN



Panusa 

PANAMAR BAKERY GROUP.



TRADICIÓN PANADERA

desde 1900

2023

2 BOLLERÍA DULCE

	Bollería Dulce Fermentada Mantequilla
4	Croissants Hélène
4	Croissants Suprême
6	Croissants Tradición
6	Especialidades Mantequilla
	Bollería Fácil
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
	Bollería del Artesano
16	Croissants Rectos
16	Croissants Artesanos
16	Napolitanas Dulces
17	Especialidades Dulces
17	Ensamadas

	Rincón del Artesano
18	Láminas, Bases y otros
	Bollería Lista
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	Gran Sabor Premium Horno de Piedra
40	Hogazas
43	Pan Familiar
	Panes Tradicionales
45	Rústicos
48	Baguettes y Barras
	Especialidades
51	Ciabattas
52	Panes Especiales
	Panes de Pincho
55	Happy Buns
56	Rústicos
57	Tradicionales

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

71	Pan de Molde Panes para Compartir
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

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 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



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



BOLLERÍA DULCE FERMENTADA MANTEQUILLA

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.

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

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





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

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

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.

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



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

								180°C
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.

								180°C
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



791 🍷 ✨
Crujiente de Manzana 80g
Crunchy Apple Tart 80g

Manzana sobre una base decorada con azúcar, extra crujiente.



486 🍷
Pastel de Manzana Ovalado 100g
Oval Puff Pastry Apple Tart 100g



265
Pastel de Manzana 175g
Puff Pastry Apple Tart 175g

Manzana sobre una base de crema.



760 🍷
Tarta de Manzana Rectangular 310g
Rectangular Apple Pie 310g

Manzana sobre una base de crema. Incluye bandeja automontable.

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	DyH	58 cm	10	44	20 min	180°C	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.

	⌘	⚙️	✂️	📦	🚚	💧
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!



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.



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.



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



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

NUEVO



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



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



756
Mini Pepito Crema
Azucarado 55g
Mini Custard 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

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



RECETA DE PALMERO
RSPO
CERTIFICADO
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

MARGARINA PREMIUM
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 Barbacue 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.



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



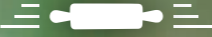
482
Pan de Pueblo 550g
Country Bread 550g



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
200	230 g	56 cm	35	28 (4x7)	15-20 min	18-23 min
237	230 g	56 cm	35	28 (4x7)	15-20 min	18-23 min
438	230 g	38 cm	32	28 (4x7)	15-20 min	18-23 min
778	260 g	41 cm	25	30 (6x5)	15-20 min	18-23 min
224	265 g	45 cm	20	36 (6x6)	15-20 min	18-23 min
223	265 g	45 cm	20	36 (6x6)	15-20 min	18-23 min

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

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

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
 Tiernequito
 "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

	🍞	✂️	📦	🚚	🌱	🕒 175-185°C
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



	🍞	✂️	📦	🚚	🌱	🕒 175-185°C
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

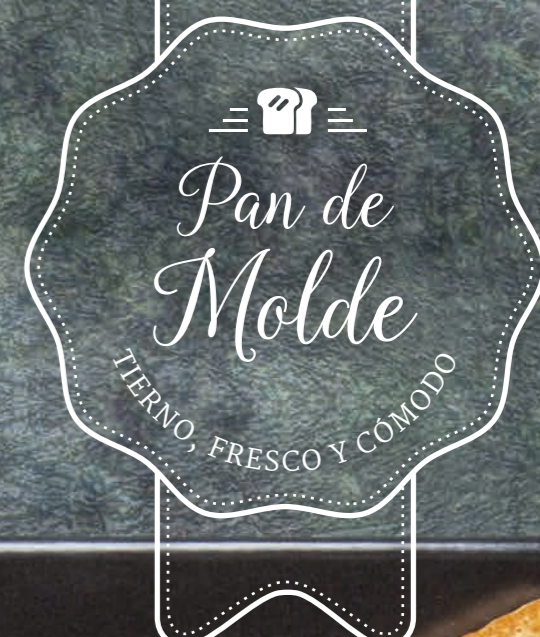
	☞	✂	📦	🚚	🌱	🕒 175-185°C
335	750 g	20 cm	4	80 (8x10)	15-20 min	-
329	1000 g	38 cm	10	28 (4x7)	15-20 min	-



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)

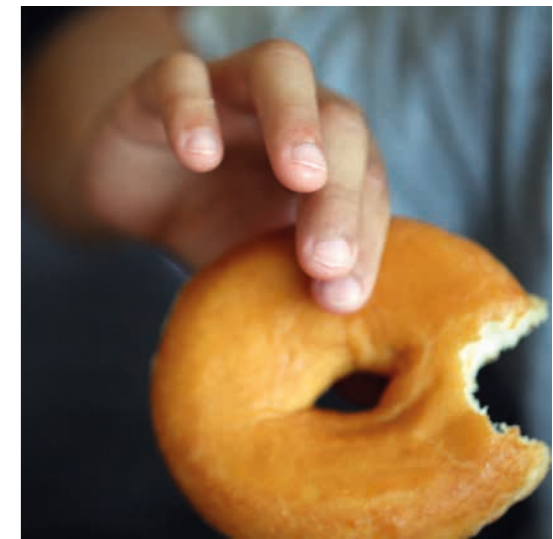
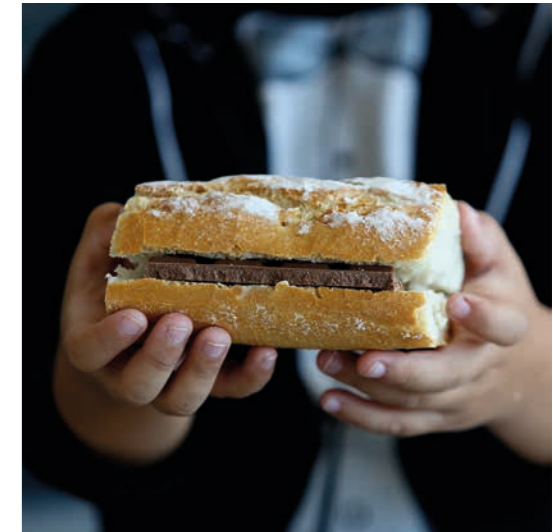


Tiempo Descongelación (min)



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

