

PASIÓN POR EL PAN



Panusa 

PANAMAR BAKERY GROUP



TRADICIÓN PANADERA

desde 1900

2024

2

BOLLERÍA DULCE

- 4 **Croissants**
- 4 Croissants artesanos
- 5 Croissants rectos
- 7 Croissants multicereales y rellenos
- 9 **Napolitanas**
- 12 **Hojaldres**
- 13 Herraduras
- 13 Triángulo, cremadillo y panal
- 14 Palmeras
- 15 Tartas y pasteles
- 16 **Hoops**
- 17 Hoops
- 19 Berlinas y pepitos
- 20 **Ensaimadas**
- 22 **Cookies**
- 22 **Mamá Bizcocho**
- 23 Muffins
- 24 Bizcochos y plumcakes
- 25 **Masa danesa**
- 25 Bretzel, sneeken y roll de canela
- 26 Raqueta, rejita, flauta y tortell
- 27 **Láminas y bases**

28

SNACKS SALADOS

- 30 **Empanadas y empanadillas**
- 30 Empanadillas PICK&GO
- 31 Empanadillas
- 32 Empanadas
- 33 **Croissants, napolitanas y hojaldres**
- 34 **Masa danesa**
- 34 Rejitas
- 35 **Pizzas y paninis**
- 36 Paninis
- 37 Pizzas y bocapizzas

38

PAN

- 40 **Gran sabor**
- 41 Barras
- 42 **Horno de piedra**
- 43 Hogazas
- 45 Pan familiar
- 46 **Panes tradicionales**
- 47 Rústicos
- 50 Baguettes y barras
- 52 **Especialidades**
- 53 Chapatas
- 54 Panes del mundo
- 54 Panes especiales
- 56 **Panes de pincho**
- 57 Happy buns
- 58 Rústicos
- 59 Tradicionales
- 60 **Hostelería gourmet**
- 61 Panecillos
- 61 Redondos
- 62 Rústicos
- 64 **Bocadillos, burgers & hot dog**
- 65 Bocadillos rústicos
- 66 Bocadillos tradicionales
- 68 Hamburguesas y perrito
- 69 Hamburguesas brioche
- 70 **Panes bienestar**
- 71 Sin gluten
- 71 Panes para cuidarte
- 72 Bajo contenido en sal
- 72 Con cereales
- 73 **Pan de molde**

74

PASTELERÍA

- 76 Tartas
- 77 Planchas y repostería

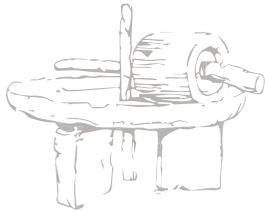
78

Asistencia técnica y demostración



“Nuestro Origen es Nuestro Compromiso”

Familia Martínez



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 larguísimos 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.

BOLLERÍA DULCE

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

Nuestros productos siguen una clasificación por:

FAMILIA DE PRODUCTO

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

TIPO DE ACABADO

LpF

Lista para Fermentar

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

DyH

Descongelar y al Horno

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

DyL

Descongelar y Listo

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

TRES GAMAS PRINCIPALES

clásicos

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

delicium

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

Hélène

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

ELABORADOS CON:

Manteca
Margarina
Margarina selecta, con un toque de mantequilla
Mantequilla

BOLLERÍA DULCE



CROISSANTS ARTESANOS

								180°C
13112	120 g	LpF	10 cm	45	50	-	90-100'	15-18 min
1217	90 g	LpF	9,5 cm	64	50	-	90 min	15-18 min

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

LpF Listo para fermentar
clásicos
MARGARINA



13112 / 474
Croissant Artesano
Margarina 120g



1217 / 256
Croissant Artesano
Margarina 90g

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



12309 / 534
Croissant Artesano
Margarina Ferm. 120g



13922 / 497
Croissant Artesano
Margarina Ferm. 90g

DyH Descongelar y Hornear
delicium
MIGA AMARILLA
MANTEQUILLA



13256 / 752
Croissant Artesano
Suprême Ferm. 100g



12205 / 270
Croissant Artesanito
Tradición Mantequilla 22g



13279 / 351
Croissant Artesano
Suprême Ferm. 80g



El Rey de la bollería que no puede faltar en tu establecimiento, de exterior brillante y excelente hojaldrado.



Con exquisito sabor y aroma, destacan por su atractivo hojaldrado y su miga color amarillo intenso.

CROISSANTS RECTOS

									180°C
12593	25 g	LpF	7,7 cm	282	50	-	90 min	13-15 min	
1261	22 g	LpF	7,2 cm	318	50	-	60 min	12-14 min	

									180°C
12140	45 g	DyH	9 cm	132	56	30 min	13-16 min		
12554	22 g	DyH	7,3 cm	280	56	30 min	12-15 min		
130799	45 g	DyH	13,5 cm	48	80	60 min	1-2 min		

LpF

Listo para fermentar
delicium
MANTEQUILLA



12593 / 386
Mini Croissant
Suprême 25g

LpF

Listo para fermentar
clásicos
MARGARINA



1261 / 259
Mini Croissant Recto
Margarina 22g

DyH

Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



12140 / 280
Croissant Recto
Ferm. 45g



12554 / 369
Mini Croissant Recto
Ferm. 22g



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

SIN GLUTEN



130799 / 878
Croissant Sin Gluten 45g

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

CROISSANTS RECTOS

								180°C
12970	90 g	DyH	14,5 cm	70	56	40 min	16-18 min	
13916	70 g	DyH	13,5 cm	55	48	30-40 min	15-17 min	
13918	25 g	DyH	7,6 cm	300	64	30-40 min	12-15 min	
12221	12 g	DyH	5 cm	5 Kg	70	20-30 min	12-14 min	
130791	80 g	DyH	13 cm	55	32	30 min	12-16 min	

DyH Descongelar y Hornear
delicium
MANTEQUILLA



12970 / 210
Croissant Suprême Ferm. 90g



13916 / 332
Croissant Suprême Ferm. 70g



13918 / 387
Mini Croissant
Suprême 25g



12221 / 648
Croissant Micro
Mantequilla 12g

DyH Descongelar y Hornear
Hélène
MANTEQUILLA

Hélène



130791 / 622
Croissant Intense
Masa Madre Hélène 80g

Contiene Masa Madre activa que aporta ternura y humedad a la miga y mayor durabilidad. Delicioso por su intenso sabor a mantequilla con exquisitas notas aromáticas a caramelo.

CROISSANTS MULTICEREALES Y RELLENOS

							 180°C
12437	80 g	DyH	13 cm	80	56	30 min	16 min
130370	30 g	DyH	7,7 cm	170	48	20-30 min	13-16 min
13917	90 g	DyH	12 cm	68	56	30 min	15-18 min
13718	75 g	DyH	11,5 cm	70	56	30 min	15-18 min

DyH Descongelar y Hornear
delicium
MANTEQUILLA
MULTICEREALES



12437 / 404  

Croissant Multicereales
Mantequilla Ferm. 80g

Decorado con lino marrón, lino dorado,
copos de avena y pipas de girasol.



130370 / 435  

Croissant Mini Multicereales
Mantequilla Ferm. 30g

Decorado con lino marrón, lino dorado,
copos de avena y pipas de girasol.

DyH Descongelar y Hornear
delicium
MANTEQUILLA
RELLENOS



13917 / 797 

Croissant Suprême Recto
Chocolate relleno 90g

Relleno de crema de cacao
con avellanas.



13718 / 460  

Croissant Crema de Cacao
Suprême 75g

Decorado con chips de chocolate
y relleno de cacao con avellanas.



CROISSANTS

							180°C
130686	52 g	DyH	9,7 cm	150	64	40 min	14-15 min
130354	95 g	DyH	12,5 cm	45	48	30 min	14-16 min
130571	95 g	DyH	11,5 cm	45	48	30 min	14-16 min
130341	90 g	DyH	12 cm	68	24	30 min	15-18 min
12180	30 g	DyH	7,5 cm	220	50	30 min	12-15 min
13063	55 g	DyH	9 cm	4 Kg	70	20 min	18 min

DyH Descongelar y Hornear

clásicos

MARGARINA

RELLENOS



130686 / 298
Croissant Crema de Chocolate
con Avellanas 52g

Relleno de crema de cacao
con avellanas.



130354 / 426
Croissant Choco
Barrita Ferm. 95g

Relleno con una barrita
de chocolate con leche.



130571 / 684
Croissant Choco Blanco
Barrita Ferm. 95g

Relleno con una barrita
de chocolate blanco.



130341 / 290
Croissant Crema
Cacao 90g

Relleno de crema de cacao con avellanas.
Recubierto de chips de chocolate con
leche.



12180 / 761
Mini Croissant Chocolate
Ferm. 30g



13063 / 751
Bomba de Chocolate
Ferm. 55g

NAPOLITANAS



NAPOLITANAS

								180°C
13306	115 g	LpF	13,5 cm	66	50	-	90 min	15-18 min
12591	115 g	LpF	13,5 cm	66	50	-	90 min	15-18 min

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

LpF

Listo para fermentar
clásicos
MARGARINA



13306 / 261
Napolitana Chocolate 115g



12591 / 262
Napolitana Crema 115g

DyH

Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



12156 / 429
Súper Napolitana Choco
Ferm. 135g



21178 / 292
Napolitana de Chocolate
Ferm. 115g



12155 / 629
Napolitana de Chocolate
Ferm. 95g



21176 / 291
Napolitana de Crema
Ferm. 115g



12153 / 455
Napolitana de Crema
Ferm. 95g

Adaptadas para cubrir todas las necesidades en cada punto de venta, con diferentes formatos y opciones de acabado (para fermentar, para hornear y ya decoradas).

NAPOLITANAS

							180°C
13722	90 g	DyH	11,5 cm	55	40	15 min	14-16 min
130882	75 g	DyH	10 cm	70	64	30-45 min	15 min
130884	32 g	DyH	6 cm	240	64	30-45 min	12 min
130578	118 g	DyH	12,5cm	40	48	15 min	14-16 min
130572	120 g	DyH	12,5cm	40	48	15 min	14-16 min
12174	20 g	DyH	6,2 cm	345	50	20 min	12-14 min
12212	50 g	DyH	6 cm	120	50	30 min	14-16 min
12213	50 g	DyH	6 cm	120	50	30 min	14-16 min
130798	60 g	DyH	8 cm	60	80	60 min	1-2 min

DyH Descongelar y Hornear
delicium
MANTEQUILLA



13722 / 793
Napolitana Cremichoc 90g
Con 2 caminos diferenciados y paralelos de relleno: uno de crema enriquecida con leche y otro de crema de chocolate con avellanas. Decorada con chips de chocolate.



130882 / 980
Pain Au Chocolat 75g



130884 / 981
Mini Pain Au Chocolat
32g

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



130578 / 201
Napolitana Crema de Chocolate Decorada 118g
Rellena de crema de chocolate. Doble decoración: pepitas de chocolate con leche y azúcar perlado.



12212 / 331
Media Napolitana Chocolate 50g



130572 / 687
Napolitana Crema Decorada 120g
Rellena de crema sabor natillas. Decorada con azúcar y cacahuete.



12213 / 286
Media Napolitana Crema 50g



12174 / 277
Mini Napolitana Chocolate 20g

SIN GLUTEN

ES-129

130798 / 972
Pain Au Chocolat Sin Gluten 60g

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

HOJALDRES



HERRADURAS

							180°C
6007	170 g	DyH	24 cm	40	56	30 min	25-28 min

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



6007 / 372 ✨
Herradura Crema de Chocolate 170g
Decorado con azúcar en grano.

Un hojaldre excepcional, fino y extra crujiente. De gran tamaño, sabrosas y con mucho relleno.



TRIÁNGULO, EXPLOSIÓN Y PANAL

							180°C
130409	140 g	DyH	13 cm	72	48	30 min	24-26 min
6076	120 g	DyH	14,5 cm	48	50	30 min	18-20 min
13664	60 g	DyH	10,5 cm	80	56	15 min	18-20 min

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



130409 / 652
Panal Extra Cabello 140g



6076 / 321 ✨
Triángulo de Chocolate 120g
Decorado con semillas amapola.
Masa hojaldrada.



13664 / 786 ✨ ✨
Explosión de Crema
de Cacao con Avellanas 60g
Decorado con azúcar.

PALMERAS

Palmeras crujientes, elaboradas con margarina o con mantequilla y siempre con el mejor hojaldre.

							180°C
12306	30 g	DyH	6,5 cm	5,5 Kg	70	20 min	22-25 min
3015	20 g	DyH	4,7 cm	5 Kg	96	15 min	15-18 min
130816	160 g	DyH	18 cm	54	50	45 min	20-25 min
130817	220 g	DyH	18 cm	45	50	45 min	25-30 min
3052	110 g	DyH	16 cm	72	48	-	25-30 min

DyH

Descongelar y Hornear
delicium
MANTEQUILLA



12306 / 340 ✨
Palmerita Multicereales
Mantequilla 30g
Decorado con azúcar.

DyH

Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



130816 / 979
Maxi Palmera 160g



130817 / 978
Palmera XL 220g



3015 / 461 ✨
Palmerita
Mantequilla y Miel 20g
Decorado con azúcar.



3052 / 886 ✨
Palmera 110g
Decorado con azúcar.

Tras el horneado, báñalas con chocolate o atrévete con infinidad de decoraciones y marca la diferencia en tu establecimiento.



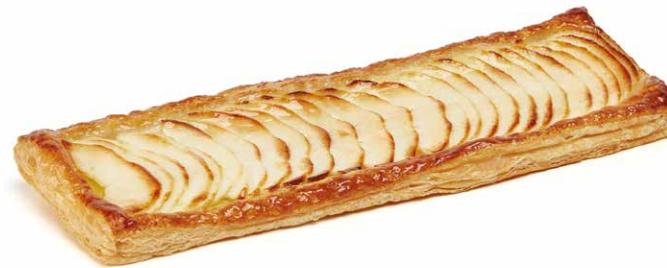
TARTAS Y PASTELES

							180°C
7043	100 g	DyH	12,5 cm	42	50	15 min	20-24 min
13193	310 g	DyH	32 cm	22	20	30 min	23-26 min
12442	175 g	DyH	16,5 cm	30	50	30 min	18-20 min
13663	80 g	DyH	13,8 cm	50	64	15 min	15-17 min
130883	60 g	DyH	7 cm	60	110	30-45 min	25 min

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



7043 / 486
Pastel de Manzana
Ovalado 100g



13193 / 760
Tarta de Manzana
Rectangular 310g

Base de crema avainillada y láminas de manzana. Pintado con brillo.



130883 / 983
Pastel de Nata 60g



12442 / 265
Pastel de Manzana 175g
Manzana sobre una base de crema.



13663 / 791
Crujiente Manzana
Rectangular 80g

Manzana sobre una base decorada con azúcar, extra crujiente.

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





Hoops

BOLLERÍA GENUINA



HOOPS

Uno de los clásicos más demandados. Con una receta exclusiva y el genuino proceso de elaboración americano. Irresistibles y frescos todo el día.

						
130399	80 g	DyL	10 cm	60	28	30 min
130398	70 g	DyL	9,8 cm	60	28	30 min
130401	70 g	DyL	10 cm	60	28	30-45 min
13933	55 g	DyL	8,5 cm	48	48	20-30 min
12300	50 g	DyL	8,5 cm	48	48	20-30 min

DyL Descongelar y Listo
clásicos
ORIGINALES



130399 / 533 ✨
Maxi Hoops Bombón 80g



130398 / 549 ✨
Maxi Hoops Glaseados 70g



130401 / 604 ✨
Maxi Hoops Azucarado 70g



13933 / 688 ✨
Hoops Bombón 55g



12300 / 653 ✨
Hoops Glaseados 50g



HOOPS

13936	30 g	DyL	7 cm	80	48	20 min
13935	30 g	DyL	7 cm	80	96	20 min
13186	34 g	DyL	7 cm	60	128	20 min
13188	38 g	DyL	7 cm	60	128	20 min

12682	59 g	DyL	8,5 cm	24	64	20-30 min
13123	55 g	DyL	8,5 cm	36	64	20-30 min
13125	55 g	DyL	8,5 cm	36	64	20-30 min
13126	55 g	DyL	8,5 cm	36	64	20-30 min
130955	75 g	DyL	9 cm	36	64	35-40 min

DyL Descongelar y Listo
clásicos
MINIS



13936 / 868 ✨
Mini Hoops Glaseados 30g



13935 / 452 ✨
Mini Hoops Bombón 30g



13186 / 359 ✨
Mini Hoops Bombón
Rayado 34g



13188 / 250 ✨
Mini Hoops White
Rayado 38g

DyL Descongelar y Listo
clásicos
DECORADOS



12682 / 357 ✨
Hoops Croc Avellana 59g
Con crocanti de avellana y azúcar.



13123 / 360 ✨
Hoops Super Pink 55g
Con perlas de azúcar rosas y crujientes.



13125 / 370 ✨
Hoops Crunchy Mix 55g
Con crujientes perlas de avellana
y chocolate con leche.



13126 / 398 ✨
Hoops Super Choco 55g
Con pepitas de chocolate con leche.



130955 / 882 ✨
Hopps White Rayado 75g



Una auténtica tentación para los sentidos: tiernos, esponjosos y visualmente irresistibles.

BERLINAS Y PEPITOS

13335	95 g	DyL	9,5 cm	24	64	30-45 min
130577	115 g	DyL	9,5 cm	24	128	35-40 min
130949	90 g	DyL	9 cm	24	72	35-40 min
130971	90 g	DyL	9 cm	24	72	35-40 min
13317	50 g	DyL	7 cm	60	64	30-45 min
13320	50 g	DyL	7 cm	60	64	30-45 min

13325	110 g	DyL	20 cm	28	64	30-45 min
13324	110 g	DyL	20 cm	28	64	30-45 min
13323	55 g	DyL	10,5 cm	60	64	30-45 min
13319	55 g	DyL	10,5 cm	60	64	30-45 min

DyL Descongelar y Listo
clásicos



13335 / 305
BerliChoco para Decorar 95g
Especial para decorar.



130577 / 218 ✨
Berliblanca Rayada 115g
Decorada con rayas de Hoops bombón.



13325 / 735 ✨
Pepito Choco
Azucarado 110g



13324 / 722 ✨
Pepito Crema
Azucarado 110g



130949 / 805 ✨
Berlina Súper Choco 90g
Rellena de crema de chocolate. Decorada con media cobertura de bombón con cuadraditos de chocolate con leche.



130971 / 828 ✨
Berlina Passion Red 90g
Rellena de crema de arándanos rojos. Decorada con media cobertura de bombón con perlas de chocolate color rojo.



13323 / 756 ✨
Mini Pepito Crema
Azucarado 55g



13319 / 749 ✨
Mini Pepito Choco
Azucarado 55g



13317 / 748 ✨
Mini BerliChoco
Azucarada 50g
Con chocolate en la base.



13320 / 757 ✨
Mini BerliCrema
Azucarada 50g

ENSAIMADAS



ENSAIMADAS

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

								180°C
13924	35 g	DyH	7,1 cm	150	48	30 min	11-13 min	

LpF Listo para fermentar
clásicos
MANTECA



12585 / 375
Ensaïmada Grande
Hojaldrada 95g

RELLENO



2035 / 470
Ensaïmada Grande
Rellena Cabello 500g
Con cabello de ángel.



12586 / 275
Ensaïmada Pequeña
Crema Hojaldrada 50g
Con crema pastelera.



12587 / 358
Ensaïmada Pequeña Crema
de Cacao Hojaldrada 50g
Con crema de chocolate.

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MANTECA



13924 / 796
Mini Ensaïmada
Hojaldrada Ferm. 35g

Espirales formadas a mano
obteniendo un aspecto único.
Decóralas con azúcar glas tras el
horneado y serán siempre un éxito.



COOKIES

						
130786	80 g	DyL	11 cm	20	288	90 min
130787	80 g	DyL	11 cm	20	288	90 min

Las galletas típicas americanas, de bocado tierno y delicioso. Dos referencias de gran rotación para tu establecimiento.

DyL Descongelar y Listo
clásicos

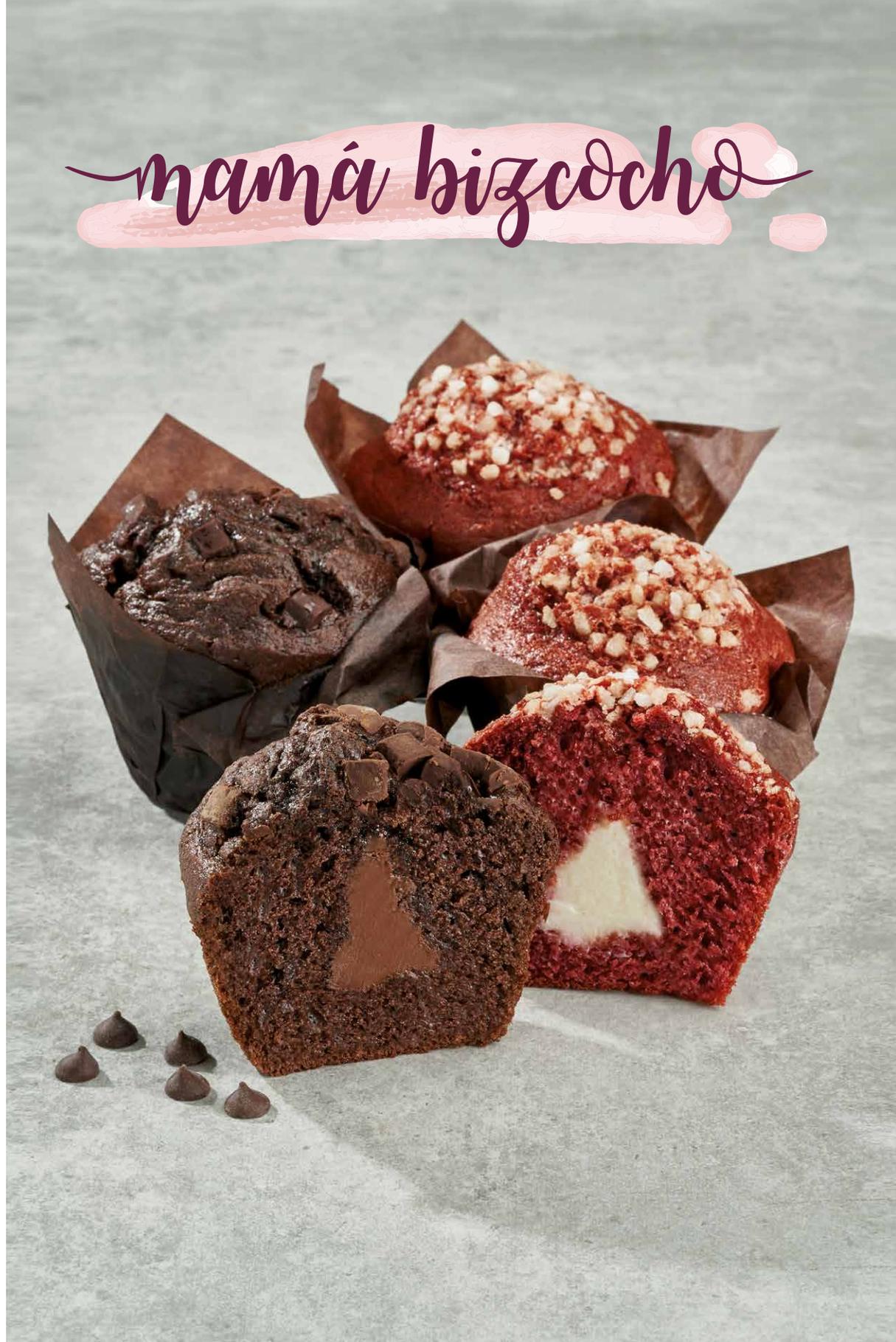


130786 / 833
Cookie con Chips de Chocolate 80g
Elaborada con mantequilla y chips de chocolate.



130787 / 847
Cookie Doble Chocolate 80g
Deliciosa masa con cacao, pepitas de chocolate blanco y chocolate.

mamá bizcocho



MUFFINS

mamá bizcocho

Ideales para llevar y disfrutar en cualquier momento del día.

13909	110 g	DyL	8 cm	20	64	60 min
13910	110 g	DyL	8 cm	20	64	60 min
130274	95 g	DyL	8,5 cm	20	64	60 min
130519	30 g	DyL	4 cm	48	72	60 min
13911	110 g	DyL	8 cm	20	64	60 min
13912	95 g	DyL	8 cm	20	64	60 min
130687	95 g	DyL	8,5 cm	20	64	60 min
130521	30 g	DyL	4 cm	48	72	60 min

DyL Descongelar y Listo
delicium



13909 / 257 ✨
Muffin Choco Bomb 110g

Relleno de crema de cacao con avellanas y decorado con dados de chocolate.



13910 / 724 ✨
Muffin Passion Red 110g

Sabor vainilla. Relleno de crema de arándanos silvestres rojos y decorado con arándanos rojos con un toque ácido.



130274 / 327 ✨
Muffin Red Velvet 95g

Relleno generoso de crema sabor queso dulce cheesecake.



130519 / 664 ✨
Mini Muffin de Chocolate 30g

Masa con cacao en polvo, contiene chips de chocolate en su interior.



13911 / 516 ✨
Muffin Nuts & Cream 110g

Relleno de crema de leche con avellanas. Decorado con crocanti de avellanas.



13912 / 251 ✨
Muffin Carrot Cake 95g

Relleno de deliciosa crema dulce de queso fresco. Decorado con azúcar perla crujiente.



130687 / 304 ✨
Muffin Cappuccino 95g

Inclusiones en masa: esferas con sabor a caramelo.



130521 / 666 ✨
Mini Muffin de Vainilla 30g

Masa con ligero toque avainillado, contiene chips de chocolate en su interior.

BIZCOCHOS Y PLUMCAKES

13739	1,8 kg	DyL	37x27,5 cm	2	56	60 min
13740	1,8 kg	DyL	37x27,5 cm	2	56	60 min
13741	1,8 kg	DyL	37x27,5 cm	2	56	60 min

130750	310 g	DyL	17 cm	6	64	30 min
130751	324 g	DyL	17 cm	6	64	30 min

DyL Descongelar y Listo

clásicos

mamá bizcocho



13739 / 598 ✨
Bizcocho de Azúcar 1,8 Kg
Cubierto de azúcar crujiente.



13741 / 613 ✨
Bizcocho de Calabaza 1,8 Kg
Elaborado con dulce de calabaza y en superficie almendras laminadas, azúcar y un toque de canela.



13740 / 614 ✨
Bizcocho Triple Chocolate 1,8 Kg
Masa de cacao con pepitas de chocolate y cuadraditos de chocolate en la superficie.



130750 / 816
Plumcake Sabor Yogur 310g
Se presenta en un molde, ya embolsado individualmente.



130751 / 827
Plumcake Choco Avellanas 324g
Elaborado con avellana, crocanti de avellana y pepitas de chocolate. Decorado con crocanti de avellana recubierto de azúcar. Se presenta en un molde, ya embolsado individualmente.

MASA DANESA. BRETZEL, SNEEKEN Y ROLL DE CANELA

								180°C
12590	125 g	LpF	7 cm	60	50	-	90 min	14-17 min

								180°C
12354	125 g	DyH	8,5 cm	54	24	30 min	15-18 min	
12355	45 g	DyH	6,5 cm	7 Kg	24	30 min	14-16 min	
130969	125 g	DyH	11 cm	40	48	45 min	14-17 min	
130970	125 g	DyH	11 cm	40	48	45 min	14-17 min	
130885	87 g	DyH	9,6 cm	48	56	-	18 min	

LpF Listo para fermentar
clásicos
MARGARINA



12590 / 267
Sneeken Pasas y Nueces 125g
Con crema, pasas y nueces.

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



12354 / 794
Sneeken Pasas y Nueces Ferm. 125g
Con crema, pasas y nueces.



130969 / 577
Bretzel Cacao 125g
Decorado con azúcar y cacahuete.



12355 / 647
Mini Sneeken Pasas Nueces Ferm. 45g
Con crema, pasas y nueces.



130970 / 612
Bretzel Crema 125g
Decorado con azúcar y cacahuete.



Añade un icing de azúcar glass
para un perfecto acabado.



130885 / 982
Roll de Canela 87g

RAQUETA, REJITA, FLAUTA Y TORTELL

								180°C
130950	110 g	LpF	11,4 cm	48	48	-	80-90 min	11-13 min

								180°C
13929	75 g	DyH	22 cm	116	50	20 min	14-16 min	
13215	130 g	DyH	15 cm	20	72	15 min	18 min	
13115	30 g	DyH	5,5 cm	132	70	30 min	12-14 min	

LpF Listo para fermentar
clásicos
MANTECA



130950 / 266
Tortell Cabello 110g

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MANTECA



13929 / 271
Flauta de Chocolate 75g

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



13215 / 955
Raqueta de Crema 130g

MARGARINA SELECTA



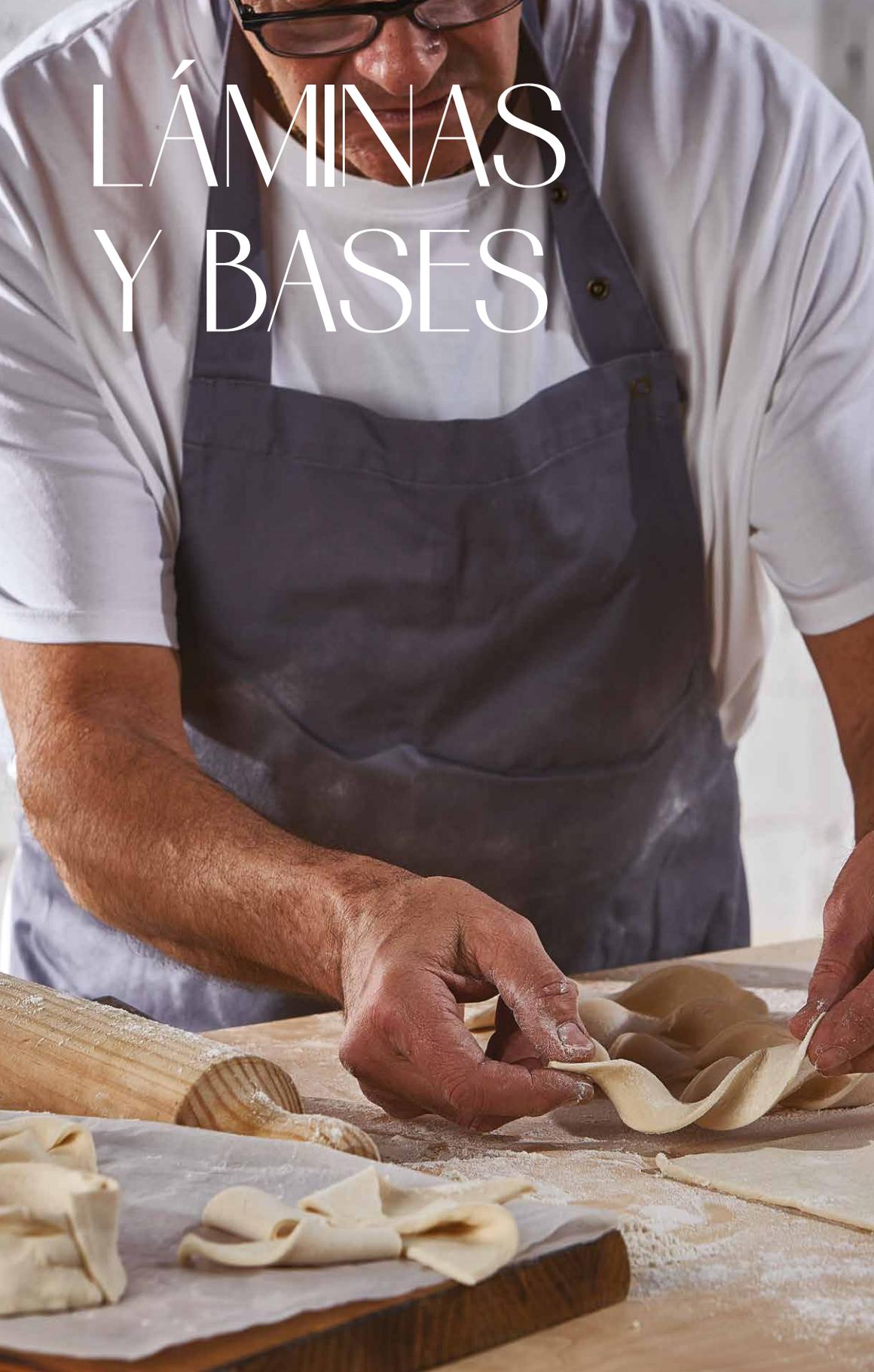
13115 / 281
Mini Rejita Crema de Cacao
con Avellanas 30g

Rellena de crema de chocolate con avellanas.
Decorada con azúcar en grano.



Oírece combinaciones de bollería
con bebida. El tandem perfecto para
disfrutar a cualquier hora.

LÁMINAS Y BASES



								180°C
12171	900 g	DyH	58 cm	10	44	20 min	26-29 min	
130910	800 g	DyH	53 cm	10	44	20 min	25 min	

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



12171 / 394
Lámina de Hojaldre
58x37'5 cm 900g



130910 / 900
Lámina de Hojaldre Mantequilla
53x37 cm 800g

Dale rienda suelta a tu creatividad y diferénciate con estas bases y láminas. Explora sus infinitas posibilidades y sorprende a tus clientes. ¡El límite lo pones tú!

SNACKS SALADOS

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

Nuestros productos siguen una clasificación por:

FAMILIA DE PRODUCTO

Empanadas y empanadillas
Croissants
Napolitanas
Hojaldres
Masa danesa
Pizzas y paninis

TIPO DE ACABADO

LpF

Listo para Fermentar

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

DyH

Descongelar y al Horno

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

DOS GAMAS PRINCIPALES

clásicos

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

delicium

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

ELABORADOS CON:

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

SNACKS

SALADOS



PICK & GO



Elaboradas con un formado manual, por lo que cada pieza tiene impreso un toque de autenticidad y artesanía que las hacen únicas. Jugosos rellenos y sabores profundos. ¡Una tendencia ganadora para tu establecimiento!

							180°C
130777	100 g	DyH	12 cm	26	88	30-40 min	20-22 min
130778	100 g	DyH	12 cm	26	88	30-40 min	20-22 min
130692	90 g	DyH	12 cm	26	88	30-40 min	20-22 min
130693	100 g	DyH	12 cm	26	88	30-40 min	20-22 min
130860	100 g	DyH	12 cm	26	88	30-40 min	20-22 min
130861	100 g	DyH	12 cm	26	88	30-40 min	20-22 min

DyH Descongelar y Hornear
clásicos



130777 / 784
Pick & Go Tex Mex 100g
Incluye cebolla frita, picada de pollo, maíz y pimiento troceado. Sabor picante.



130778 / 788
Pick & Go Ternera Suave 100g
Elaborada con cebolla frita, carne de ternera y vegetales como el tomate y el pimienta.



130692 / 789
Pick & Go Tomate Albahaca 90g
Elaborada con queso crema, tomate, aceitunas negras y albahaca.



130693 / 792
Pick & Go Pollo Thai 100g
Incluye picada de pollo, cebolla frita, vegetales como el tomate, el pimienta y el ajo.



130861 / 984
Pick & Go Kebab 100g
Elaborada con pollo, loncheado y condimentado con especias y hierbas diversas. Lo acompaña una salsa sabor yogur.ligeramente especiada.



130860 / 985
Pick & Go York y Queso 100g
Relleno de crema de queso, taquitos de york con un ligero sabor ahumado y queso gouda.

EMPANADILLAS

							180°C
130866	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	40 min	20-24 min
13183	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	22-24 min
130867	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	40 min	20-24 min
13199	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	22-24 min
130868	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	40 min	20-24 min

							180°C
17014	170 g	DyH	18 cm	32	60	60 min	25-30 min
12545	120 g	DyH	15 cm	42	50	30 min	23-25 min
130020	45 g	DyH	9 cm	108	64	30 min	20-25 min
12693	50 g	DyH	10,5 cm	6,5 Kg	50	30-40 min	22-24 min
12694	50 g	DyH	10,5 cm	6,5 Kg	50	30-40 min	22-24 min

DyH Descongelar y Hornear clásicos



130866 / 986
Empanadilla Selecta de Pisto 125g

Fritada de hortalizas con atún y huevo.



13183 / 780
Empanadilla Argentina 125g

Carne de ternera, cebolla, aceitunas verdes y huevo.



17014 / 543
Empanadilla Hojaldre Jamón y Queso 170g

Relleno de jamón y queso.



130020 / 477
Mini Empanadilla de Morcilla 45g

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



130867 / 987
Empanadilla Selecta de Pollo 125g

Fritada de hortalizas con pechuga de pollo.



13199 / 768
Empanadilla Selecta Espinaca y Queso 125g

Con un toque de ajo.



12545 / 532
Empanadilla Hojaldre de Atún y Tomate 120g

Rellena de atún y tomate. Decorada con sésamo.



12693 / 770
Mini Empanadilla Selecta de Pisto Mediterránea 50g

Fritada de hortalizas con atún y huevo.



130868 / 988
Empanadilla Selecta de Atún y Tomate 125g

Con tomate frito y atún.



12694 / 771
Mini Empanadilla Selecta Atún y Tomate 50g

Con tomate frito y atún.

EMPANADAS

							180°C
12998	1,9 Kg	DyH	36 cm	7	48	45 min	45 min
130822	450 g	DyH	23,5 cm	15	48	45 min	30-40 min
130823	225 g	DyH	13 cm	24	64	45 min	25-35 min
12699	150 g	DyH	21 cm	50	63	30 min	18-20 min
130830	450 g	DyH	23,5 cm	15	48	45 min	30-40 min
130829	225 g	DyH	13 cm	24	64	45 min	25-35 min

DyH Descongelar y Hornear
clásicos



12998 / 785
Empanada Cuadrada Atún 1900g
Cebolla, atún, pimienta y tomate.



130822 / 991
Empanada de Pollo y Bechamel 450g
Rellena de pechuga de pollo asado, crema de champiñones, queso crema, bechamel y cebolla caramelizada.



130823 / 989
Empanada de Hojaldre de Pollo y Bechamel 225g
Rellena de pechuga de pollo asado, crema de champiñones, queso crema, bechamel y cebolla caramelizada.



12699 / 880
Empanada Bocata Atún Gallega 150g
Cebolla, atún y pimienta.



130830 / 992
Empanada de Atún y Tomate 450g
Rellena de atún y tomate y fritada de verduras: berenjena, calabacín, pimienta, cebolla y huevo cocido en daditos.



130829 / 990
Empanada de Hojaldre de Atún y Tomate 225g
Rellena atún y tomate y fritada de verduras: berenjena, calabacín, pimienta, cebolla y huevo cocido en daditos.

CROISSANTS, NAPOLITANAS Y HOJALDRES

130996	110 g	DyH	10 cm	67	32	30 min	15-18 min
12453	130 g	DyH	14,5 cm	48	56	30 min	18-20 min
21209	140 g	DyH	13 cm	66	56	20-30 min	15-18 min
130957	120 g	DyH	12,5 cm	70	32	30 min	15-18 min
14007	30 g	DyH	6 cm	192	50	30 min	12-15 min*
12625	23 g	DyH	6 cm	4,6 Kg	70	15-20 min	13-15 min
sabores individuales	23 g	DyH	6 cm	4,6 Kg	70	15-20 min	13-15 min

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

DyH Descongelar y Hornear
delicium



130996 / 272 ✨
Napolitana York y Queso Suprema 110g
Rellena con york ahumado y queso fundente. Decorada con queso gouda.



12453 / 337 ✨
Triángulo de York y Queso 130g
Decorado con sésamo.

DyH Descongelar y Hornear
clásicos



21209 / 494 📦
Napolitana Mixta Ferm. 140g



130957 / 725 ✨
Napolitana Bacon & Queso 120g
Rellena con bacon y queso fundente. Decorada con sémola de maíz tostado.



14007 / 457 📦 ✨
Artesanitos Surtido Tradicional 30g
4 bolsas x 48 uds
Sabores:
- Tortilla de patata, con semillas de amapola.
- Frankfurt, con lino marrón.
- Chistorra, con lino dorado.
- York y queso sin decorar.



12625 / 464 📦 ✨
Hojaldritos Surtidos 23g
4 bolsas x 50 uds
Sabores: york y queso, sobrasada, atún y salmón.

Hojaldritos, sabores individuales:
12637 / 610
Hojaldrito York y Queso 23g
Decorado con sésamo

12638 / 611
Hojaldrito Sobrasada 23g
Decorado con avena integral

12639 / 609
Hojaldrito Atún 23g
Decorado con cacahuete

Una gama deliciosa con variados y generosos rellenos. Elige entre los diferentes formatos y tamaños adaptados a cada momento de consumo.

MASA DANESA. REJITAS

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

DyH Descongelar y Hornear
delicium
MARGARINA SELECTA



13270 / 620 
Maxi Rejita Brie con Setas 100g



12981 / 632 
Rejita Espinacas y Ricotta 70g



12982 / 676 
Rejita Pollo y Cebolla
Caramelizada 70g



13100 / 582 
Surtido Mini Rejitas Saladas 30g
3 bolsas x 44 uds
Sabores:
- Serrana (jamón curado y queso).
- Mediterránea (atún, tomate y olivas).
- Americana (pollo y cebolla caramelizada).



PIZZAS Y PANINIS



							180°C
13457	165 g	DyH	27 cm	22	40	20 min	12-14 min
13458	165 g	DyH	27 cm	22	40	20 min	12-14 min
130451	175 g	DyH	27 cm	20	40	20 min	13-15 min
13460	165 g	DyH	27 cm	22	40	20 min	12-14 min
13459	165 g	DyH	27 cm	22	40	20 min	12-14 min
130754	175 g	DyH	27 cm	22	48	20 min	12-14 min
13461	165 g	DyH	27 cm	22	40	20 min	12-14 min

DyH

Descongelar y Hornear
delicium



13457 / 252
Panini York 165g

Tomate, york, emmental, mozzarella y orégano.



13458 / 694
Panini 4 Estaciones 165g

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



130451 / 295
Panini de Verduras 175g

Tomate frito y verduras: calabacín, berejena, pimiento rojo y verde, cebolla y patata.



13460 / 774
Panini Atún 165g

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



13459 / 488
Panini 4 Quesos 165g

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



130754 / 925
Panini Barbacoa 175g

Salsa barbacoa, pechuga de pollo, bacon ahumado crujiente a tiras y queso mozzarella rallado.



13461 / 374
Panini Bacon 165g

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

Sobre una crujiente base de pan, de larga fermentación, añadimos los mejores ingredientes en trocitos para potenciar su sabor. ¡La estrella del take away!

PIZZAS Y BOCAPIZZAS

							180°C
12698	150 g	DyH	26,5 cm	20	48	30 min	14-16 min
12463	150 g	DyH	26,5 cm	20	48	30 min	14-16 min
12651	185 g	DyH	14 cm	24	80	30 min	12-15 min
378	175 g	DyH	19 x 9 cm	20	108	15 min	15-18 min

DyH Descongelar y Hornear
clásicos



12698 / 326
Bocapizza York y Queso 150g
Base de tomate, york y queso.



12651 / 665
Pizza Mediana York
y Queso 14 cm 185g
Base de tomate, york y queso mozzarella.



12463 / 325
Bocapizza Atún y Queso 150g
Base de tomate, atún y queso



378
Pizzas Surtidas 4 Sabores 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.



PAN

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

FAMILIA DE PRODUCTO

Gran sabor
 Horno de piedra
 Panes tradicionales
 Especialidades
 Panes de pincho
 Hostelería gourmet
 Bocadillos, burgers & hot dog
 Bienestar
 Pan de molde

POR TAMAÑO

Gran formato
 Hogaza
 Familiar
 Bocadillo
 De molde
 Hot dog
 Burger
 Panecillo
 Minipanecillo

CARACTERÍSTICAS



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

PAN



GRAN SABOR



GRAN SABOR



						180°C
227	250 g	41 cm	25	30	15-20 min	18-23 min
228	260 g	50 cm	30	28	15-20 min	18-23 min
745	260 g	57 cm	30	28	15-20 min	18-23 min
542	270 g	45 cm	20	36	15-20 min	18-23 min
885	350 g	57 cm	22	28	15-20 min	23-28 min
839	350 g	51 cm	22	28	15-20 min	23-28 min
440	300 g	46 cm	20	30	15-20 min	23-28 min

BARRAS



227
Crujiente 250g
Fuente de fibra.



228
Crujiente Largo 260g
Fuente de fibra.



745
Pan Provenzal 260g
Fuente de fibra.



542
Pan Francés 270g
Fuente de fibra.



885
Pan París 350g
Fuente de fibra.



839
Pan Bogavante 350g



440
Pan del Norte 300g
Con harina de maíz (1,2 %) y pipas de girasol.
Fuente de fibra.

HORNO DE PIEDRA



HORNO DE PIEDRA



						180°C
13376	300 g	26 cm	15	40	25-30 min	16-20 min
409	300 g	26 cm	13	48	15-20 min	25-30 min
686	300 g	26 cm	13	48	15-20 min	25-30 min
407	300 g	26 cm	13	48	15-20 min	25-30 min
13536	340 g	25 cm	15	40	60 min	12-16 min
130471	395 g	30 cm	14	40	30-40 min	14-17 min

HOGAZAS



13376 / 856
Hogaza de Maíz 6%
y con Semillas 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. Fuente de fibra.



409
Hogaza 100% Espelta
y Semillas 300g



 **686**
Hogaza con
Semilla Chía 4% 300g



407
Hogaza Pasas 9%
y Nueces 9% 300g



 **13536 / 663**
Hogaza de Centeno 51%
y Lino 12% 340g
Elaborada con harina de centeno,
harina de trigo y semillas de lino marrón.
Fuente de fibra.



HOGAZAS ESSENCE

130471 / 683
Hogaza Essence 395g
Fuente de fibra.

HORNO DE PIEDRA



299	340 g	25 cm	15	48	30 min	25-30 min
130327	340 g	30 cm	15	40	20-30 min	14-16 min
301	550 g	38 cm	13	30	90 min	15-18 min
130308	400 g	30 cm	14	40	60 min	14-16 min
310	435 g	21 cm	15	28	15-20 min	25-30 min
308	450 g	19,5 cm	20	28	15-20 min	25-30 min

HOGAZAS



299
Hogaza 100% Integral 340g



130327 / 758
Hogaza de Agua 340g
Fuente de fibra.



301
Hogaza con Sarraceno 3% 550g
Fuente de fibra.



MASA MADRE
PH 4.8



130308 / 682
Hogaza Sarracena elaborada con
Masa Madre PH 4.8 400g
Fuente de fibra.



310
Torta Riquiña 435g



308
Pan Castilla Redondo 450g
Fuente de fibra.



HORNO DE PIEDRA



PAN FAMILIAR

570	230 g	37,5 cm	30	28	15-20 min	13-23 min
220	270 g	45 cm	20	36	15-20 min	18-23 min
130174	270 g	44 cm	24	30	20-30 min	12-15 min
344	315 g	45 cm	18	36	15-20 min	23-28 min
130852	240 g	38 cm	22	30	30 min	15-17 min
130259	330 g	54 cm	22	24	20-30 min	14-16 min
130197	550 g	38 cm	20	28	30 min	35-40 min
863	900 g	45 cm	11	28	90 min	15-18 min
130809	270 g	54 cm	30	24	20-30 min	12-14 min



570
Pan de Espelta 80% 230g
Fuente de fibra.



220
Artesano 270g
Fuente de fibra.



 **130174 / 212**
Pan de Agua 270g
Fuente de fibra.



344
Pan Pasiego 315g



130852 / 995
Pan Do Camiño 240g
Fuente de fibra.



 **130259 / 710**
Pan de Huerta Familiar 330g
Fuente de fibra.



130197 / 482
Pan de Pueblo 550g



863
Pan de Pueblo 900g



 **130809 / 879**
Batón de Agua 270g
Fuente de fibra.



PANES
TRADICIONALES

PANES TRADICIONALES

						 180°C
814	260 g	43,5 cm	22	30	15-20 min	18-23 min
492	210 g	42 cm	28	30	15-20 min	18-23 min
844	230 g	56 cm	35	28	15-20 min	18-23 min
130015	240 g	56 cm	34	28	15-20 min	18-23 min
859	240 g	41 cm	24	30	15-20 min	18-23 min
206	260 g	44 cm	22	30	15-20 min	18-23 min
303	260 g	44 cm	20	36	15-20 min	18-23 min
835	260 g	56 cm	25	28	15-20 min	18-23 min

RÚSTICOS



814
Campesino
Tradicional 260g
Fuente de fibra.



492
Barra Rústica
del Día 210g
Fuente de fibra.



844
Suprema
Pasión 230g
Fuente de fibra.



130015 / 631
Baguette
Obrador 240g



859
Suprema Barra 240g
Fuente de fibra.



206
Campesino 260g
Fuente de fibra.



 **303**
Pan Serrano 260g
Fuente de fibra.

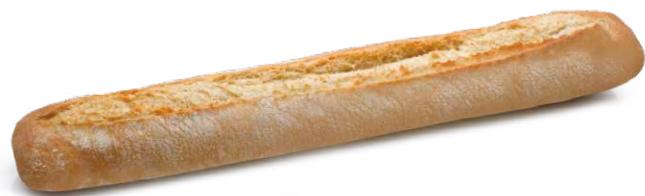


835
Suprema Yodada 260g
Fuente de fibra.

PANES TRADICIONALES

						 180°C
348	380 g	56 cm	20	28	15-20 min	23-28 min
13956	380 g	50 cm	21	28	30 min	18-22 min
130123	265 g	44 cm	22	30	30 min	18-23 min
130728	270 g	47 cm	26	28	15-20 min	18-23 min
130729	275 g	51 cm	22	30	30 min	20-25 min
130122	280 g	55 cm	25	28	30 min	18-23 min

RÚSTICOS



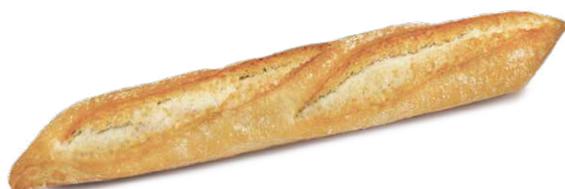
348
Super Campesino 380g
Con doble fermentación.
Fuente de fibra.



 **13956 / 840**
Super Barra Rústica Mediterránea 380g
Fuente de fibra.



130123 / 677
Barra Siembra de Maíz 12% 265g
Fuente de fibra.



130728 / 282
Barra Rústica 270g



130729 / 276
Barra Campesina 275g
Fuente de fibra.



130122 / 355
Barra Larga Siembra de Maíz 12% 280g
Fuente de fibra.

PANES TRADICIONALES

						 180°C
444	300 g	50,5 cm	22	28	15-20 min	25-28 min
130724	320 g	52 cm	22	28	15-20 min	23-28 min
8508	340 g	54 cm	25	28	30 min	20-25 min
366	345 g	44 cm	22	28	15-20 min	23-28 min
13975	265g	41cm	24	30	30 min	20-25 min
562	330g	56 cm	20	28	15-20 min	23-28 min

RÚSTICOS



444
Barra Tradición Campesina 300g
Fuente de fibra.



 **130724 / 495**
Barra Familiar Espiga 320g
Fuente de fibra.



8508 / 581
Tallo Rústico 340g
Fuente de fibra.



366
Pan Colón Mediano 345g
Fuente de fibra.



 **13975 / 487**
Barra Rústica Mediterránea 265g
Fuente de fibra.



562
Suprema Yodada Super 330g
Con sal yodada.
Fuente de fibra.

PANES TRADICIONALES



200	230 g	56 cm	35	28	15-20 min	18-23 min
237	230 g	56 cm	35	28	15-20 min	18-23 min
438	230 g	38 cm	32	28	15-20 min	13-23 min
778	260 g	41 cm	25	30	15-20 min	18-23 min
224	265 g	45 cm	20	36	15-20 min	18-23 min
223	265 g	45 cm	20	36	15-20 min	18-23 min

BAGUETTES Y BARRAS



200
Baguette 230g
Fuente de fibra.



237
Baguette Integral 22% 230g
Fuente de fibra.



438
Barra Chapela 230g
Fuente de fibra.



778
Pan de 260g
Fuente de fibra.



224
Espiga 265g
Fuente de fibra.



223
Gallofín / Pan Suave 265g
Fuente de fibra.

PANES TRADICIONALES



						180°C
225	265 g	45 cm	20	36	15-20 min	18-23 min
336	280 g	56 cm	30	28	15-20 min	18-23 min
222	290 g	46,5 cm	22	30	15-20 min	18-23 min
239	350 g	53 cm	20	28	15-20 min	23-28 min
802	350 g	56 cm	22	28	15-20 min	18-23 min
809	410 g	56 cm	18	28	15-20 min	25-30 min

BAGUETTES Y BARRAS



225
Pan Cañada / Barra Cuadraditos 265g
Fuente de fibra.



336
Baguette Plus 280g
Fuente de fibra.



222
Castellano 290g
Fuente de fibra.



239
Barra de 350g
Fuente de fibra.



802
Barra Baska 350g
Fuente de fibra.



809
Super Barra 410g
Fuente de fibra.

PANES TRADICIONALES

ESPECIALIDADES



ESPECIALIDADES



						180°C
741	270 g	27.5 cm	30	24	15-20 min	18-23 min
690	350 g	32 cm	20	28	15-20 min	23-28 min
865	180 g	27 cm	28	36	15-20 min	15-18 min
241	460 g	35 cm	16	28	15-20 min	25-30 min
564	800 g	38 cm	6	36	15-20 min	-
624	800 g	38 cm	6	36	15-20 min	-

CHAPATAS



741
Media Chapata 270g
Fuente de fibra.



690
Chapata Especial con Maíz 3,4% 350g
Elaborada con una mezcla de harinas de trigo y de maíz, incorpora semillas de girasol.
Fuente de fibra.



865
Pan con Maíz 2% 180g
Elaborado con harina de maíz. Alto valor nutritivo.
Fuente de fibra.



241
Chapata 460g
Fuente de fibra.



564
Chapata para Tostas **DyL** 800g
Ya cortada en rebanadas.
Fuente de fibra.



624
Chapata para tostas de Centeno **DyL** 800g
Ya cortada en rebanadas.
Fuente de fibra.

ESPECIALIDADES

ESPECIALIDADES

PANES DEL MUNDO



130797 / 857
Pan Pita Blanco 85g
Elaborado con harina de trigo, y ligeramente fermentado. Ideal para rellenar. Fuente de fibra.



130801 / 997
Pan Bao 45g
Textura suave y esponjosa que se deshace en tu boca.



130963 / 649
Pretzel Hot Dog Bun Precortado **DyL** 80g
Fuente de fibra



130962 / 718
Pretzel Roll **DyL** 70g
Incluye bolsita de sal para acentuar su sabor salado. Fuente de fibra

PANES ESPECIALES



767
Pan de Seda (5% Mantequilla) 230g
Elaborado con mantequilla (5%), pan suave y fácil de comer. Fuente de fibra



779
Picado Andaluz 350g
Fuente de fibra



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



399
Brioche Especial para Torrijas **DyL** 300g

130797	85 g	14 cm	72	66	30 min	-
130801	45 g	11 cm	40	72	90 min	6 min al vapor
130963	80 g	19 cm	60	40	90 min	-
130962	70 g	10,5 cm	60	40	60 min	-
767	230 g	50 cm	36	28	15-20 min	12 min
841	260 g	38 cm	14	36	15-20 min	2-5 min
779	350 g	42 cm	20	30	15-20 min	23-28 min
399	300 g	43 cm	18	30	15-20 min	-



PANES DE PINCHO



PANES DE PINCHO



HAPPY BUNS*



Un mundo lleno de sabores y colores

592	35 g	6 cm	70	80	15-20 min	-
642	40 g	6 cm	50	120	15-20 min	-
643	40 g	6 cm	50	120	15-20 min	-
644	40 g	6 cm	50	120	15-20 min	-
645	40 g	6 cm	50	120	15-20 min	-
13022	40 g	6 cm	72	80	15-20 min	-



592
Happy Buns
DyL 35g

Decorado con sésamo.
Con colorantes naturales.
Fuente de fibra.



642
Happy Buns Verde
DyL 40g

Sabor albahaca. Decorado con sésamo.
Con colorantes naturales.
Fuente de fibra.



643
Happy Buns Negro
DyL 40g

Sabor a tinta de calamar. Decorado con sésamo.
Con colorantes naturales.
Fuente de fibra.



644
Happy Buns Amarillo
DyL 40g

Sabor a curry. Decorado con sésamo.
Con colorantes naturales.
Fuente de fibra.



645
Happy Buns Rojo
DyL 40g

Sabor a tomate. Decorado con sésamo.
Con colorantes naturales.
Fuente de fibra.



13022 / 260
Surtido Party Bun
DyL 40g

Sabores: tomate, curry, albahaca y calamar.
Decorados con sésamo. Con colorantes naturales.
Fuente de fibra.

*Esta referencia está considerada legalmente como producto de bollería.

PANES DE PINCHO

799	25 g	5,5 cm	240	48	15-20 min	5-8 min
798	35 g	11 cm	125	48	15-20 min	4-7 min
858	35 g	13 cm	105	48	15-20 min	4-7 min
317	35 g	13 cm	105	48	15-20 min	4-7 min
12020	45 g	7,5 cm	65	64	15 min	10-12 min
13755	45 g	8 cm	125	30	30 min	4-6 min
563	50 g	15 cm	105	36	15-20 min	5-8 min

RÚSTICOS



799
 Joselito
Express 25g
 Fuente de fibra.



798
 Joselito XL
Express 35g
 Fuente de fibra.



858
 Suprema Pincho
Express 35g
 Fuente de fibra.



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



12020 / 380
 Payesito 45g
 Fuente de fibra.



13755 / 204
 Montadito Cristal
 Mediterráneo 45g
 Contiene masa madre.
 Con aceite de oliva.
 Fuente de fibra.



563
 Suprema Montadito
Express 50g
 Fuente de fibra.

PANES DE PINCHO

PANES DE PINCHO

						 180°C
236	35 g	9,5 cm	100	80	15-20 min	10-12 min
245	45 g	13 cm	90	80	10-12 min	10-12 min
130646	50 g	16 cm	100	48	15-20 min	5-8 min

TRADICIONALES

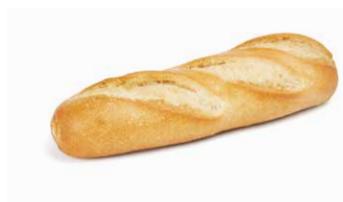


236
Pulga Larga 35g



245
Media Flauta Ancha 45g

Diferencia tus montaditos con panes que aportan un toque gourmet.



 **130646 / 215**
Mini Flauta **Express** 50g



HOSTELERÍA GOURMET



HOSTELERÍA GOURMET

REDONDOS

						 180°C
130688	37 g	7 cm	80	72	15-20 min	-
130888	65 g	8,5 cm	84	48	15-20 min	12-14 min
130889	95 g	11 cm	45	48	15-20 min	12-14 min
13696	80 g	10,5 cm	100	30	30 min	10-12 min
13471	40 g	8 cm	120	48	15-20 min	2-3 min
130640	45 g	9 cm	120	32	30 min	-
211	75 g	10,5 cm	80	28	15-20 min	6-9 min
743	100 g	12,7 cm	75	28	15-20 min	12-15 min



 **130688 / 287**
Surtido Pan Selección
DyL 37g

4 Sabores: aceitunas verdes, cereales, centeno y nuevo sabor tomate y especias (orégano, albahaca, romero y tomillo). Fuente de fibra.



130888 / 964
Panecillo Redondo
Provenzal 65g

Fuente de fibra.



130889 / 965
Panecillo Redondo
Provenzal 95g

Fuente de fibra.



13696 / 538
Pan Candeal
Minicuaadrados 80g



 **13471 / 289**
Surtido Panecillos Redondos
Express 40g

(30 uds. x 4 sabores: amapola, sésamo, multicereales y pipas de calabaza). Fuente de fibra.



 **130640 / 739**
Tiernecito
DyL 45g

Gran hidratación que le proporciona una larga durabilidad.



 **211**
Campesino Redondo
Gourmet **Express** 75g

Fuente de fibra.



743
Mollete Estilo Andaluz
Express 100g

Fuente de fibra.

HOSTELERÍA GOURMET

						180°C
536	45 g	12,5 cm	150	28	15-20 min	5-8 min
418	65 g	12 cm	62	48	15-20 min	6-9 min
836	65 g	17 cm	100	28	15-20 min	6-9 min
454	65 g	16,5 cm	45	80	15-20 min	6-9 min
800	65 g	17 cm	55	48	15-20 min	6-9 min
213	70 g	16 cm	100	28	15-20 min	6-9 min
296	70 g	17 cm	46	48	15-20 min	6-9 min
449	65 g	16,5 cm	45	80	15-20 min	6-9 min

RÚSTICOS



536
Crujiente Catering
Express 45g
Fuente de fibra.



418
Campesino Hosteleria
Express 65g
Fuente de fibra.



836
Suprema Gourmet
Express 65g
Fuente de fibra.



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



800
 Bocatín Mediterráneo con Maíz
4,5% **Express** 65g
 Fuente de fibra.



213
Crujiente Gourmet
Express 70g



296
 Suprema Gourmet Semillas
Express 70g
Fuente de fibra.



449
 Gourmet Cereales
Express 65g
Fuente de fibra.

HOSTELERÍA GOURMET



RÚSTICOS

208	75 g	15 cm	80	28	15-20 min	10-12 min
130664	80 g	11 cm	80	28	30 min	4-6 min
530	100 g	22 cm	70	28	15-20 min	6-9 min
496	100 g	22 cm	40	48	15-20 min	6-9 min
221	100 g	22 cm	40	48	10 min	6-9 min
235	110 g	22,5 cm	60	28	15-20 min	9-12 min
451	65 g	11 cm	40	80	15-20 min	6-9 min
384	65 g	11 cm	40	80	15-20 min	6-9 min



208
Campesino
Gourmet 75g
Fuente de fibra.



130664 / 436
Mediterránea
Express 80g
 Contiene masa madre.
 Con aceite de oliva.
Fuente de fibra.



530
Suprema Bienia Rústica
Express 100g
Fuente de fibra.



496
Suprema Bienia Rústica
con Salvado 100g
Fuente de fibra.



221
Suprema Bienia Rústica
con Semillas 100g
 Fuente de fibra.



235
Riquiño Gourmet
Express 110g



451
Gourmet con Olivas Negras
11% **Express** 65g
Fuente de fibra.



384
Hórreo Gourmet
Express 65g
Fuente de fibra.

BOCADILLOS



BOCADILLOS

						 180°C
834	120 g	27 cm	55	28	15-20 min	9-12 min
229	120 g	26,5 cm	65	28	15-20 min	9-12 min
207	135 g	22 cm	55	28	15-20 min	9-12 min
231	140 g	27,5 cm	45	28	15-20 min	9-12 min
130257	140 g	27 cm	45	28	20-30 min	10-12 min
130810	190 g	29,5 cm	40	28	20-30 min	12-14 min
13754	140 g	24 cm	45	28	30 min	4-6 min
130643	150 g	27 cm	45	28	30 min	4-6 min

RÚSTICOS



 **834**
Suprema Bocata
Express 120g

Fuente de fibra.



 **229**
Crujiente Bocata
Express 120g



 **207**
Campesino Bocata
Express 135g

Fuente de fibra.

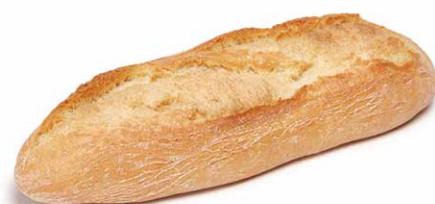


 **231**
Riquiño Bocata
Express 140g



 **130257 / 709**
Bocadillo
de Agua 140g

Fuente de fibra.



 **130810 / 869**
Maxi Bocadillo
de Agua 190g

Fuente de fibra.



 **13754 / 217**
Bocadillo Cristal Mediterráneo
Express 140g

Fuente de fibra.



 **130643 / 373**
Tallo Bocata Cristal
Express 150g

Fuente de fibra.

BOCADILLOS

						 180°C
130864	120 g	25 cm	53	28	30 min	4-6 min
414	150 g	33 cm	40	28	15-20 min	9-12 min
13026	150 g	26 cm	50	28	30 min	12-15 min
240	160 g	27 cm	40	28	15-20 min	9-12 min
397	160 g	27 cm	50	28	15-20 min	9-12 min
130892	70 g	26 cm	50	64	20 min	8-10 min
130890	70 g	26 cm	50	64	20 min	8-10 min

						 180°C
202	120 g	26 cm	65	28	15-20 min	15-18 min
226	120 g	26 cm	65	28	15-20 min	15-18 min

RÚSTICOS



 **130864 / 996**
Bocata Riquiño
Express 120g

Fuente de fibra.



 **414**
Suprema Bocata Super
Express 150g

Fuente de fibra.



 **13026 / 539**
Bocata Tradición
Especial 150g

Fuente de fibra.



 **240**
Campesino Bocata Super
Express 160g

Fuente de fibra.



202
Baguette Bocata
Maxi 120g

Fuente de fibra.



 **397**
Tallo Bocata 160g



130892 / 993
Media Flauta
Rústica 70g

Fuente de fibra.



 **130890 / 994**
Media Flauta Rústica
con Cereales y Semillas 70g

Fuente de fibra.



 **226**
Baguette Bocata
Integral 25% 120g

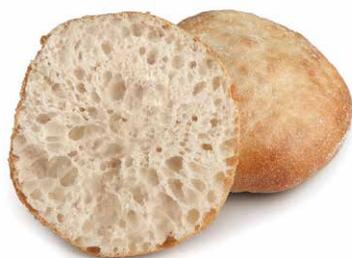
Fuente de fibra.

BURGERS & HOT DOG



BURGERS & HOT DOG

						 180°C
13799	110 g	12 cm	66	28	30 min	-
13951	80 g	9,5 cm	100	28	30 min	-
528	100 g	12,5 cm	55	28	15-20 min	3-6 min
345	90 g	22 cm	50	36	15-20 min	-
525	90 g	12 cm	60	28	15-20 min	-
339	100 g	12,5 cm	55	28	15-20 min	12-15 min
214	115 g	12,9 cm	65	28	15-20 min	10-12 min



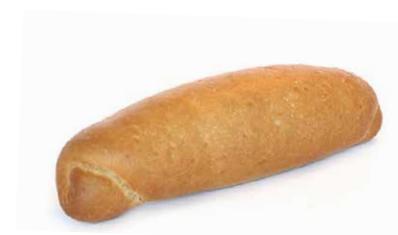
 **13799 / 759**
Rustic Cristal Burger 12 cm
DyL 110g
 Contiene masa madre.
 Con aceite de oliva.
Fuente de fibra



 **13951 / 475**
Rustic Cristal Burger 9,5 cm
DyL 80g
 Contiene masa madre.
 Con aceite de oliva.
Fuente de fibra



528
Instant Burger 100g
Fuente de fibra



 **345**
Pan Bombón / Pan Hot Dog
DyL 90g
Fuente de fibra



 **525**
American Burger
DyL 90g



339
Campesino Redondo
Burger 100g
Fuente de fibra



214
Alcachofa Burger
Cortada 115g

BOCADILLOS, BURGERS & HOT DOG

BURGERS & HOT DOG



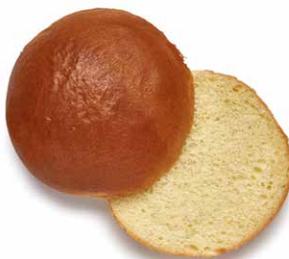
BURGERS BRIOCHE

						180°C
130898	35 g	7 cm	110	48	30 min	-
130943	65 g	10 cm	75	28	30 min	-
130899	85 g	11 cm	45	48	30 min	-
130945	85 g	11 cm	45	48	30 min	-
130944	85 g	12 cm	45	48	30 min	-



130898 / 356
Mini Burger Brioche
DyL 35g

Elaborada con mantequilla.



130943 / 903
Burger Brioche
DyL 65g

Elaborada con mantequilla.



130899 / 615
Maxi Burger Brioche Semillas 5%
DyL 85g

Elaborada con mantequilla. Decorada con sésamo y amapola.



130945 / 616
Maxi Burger Brioche
DyL 85g

Elaborada con mantequilla.



130944 / 906
Maxi Burger Brioche Precortada
DyL 85g

Elaborada con mantequilla.

Los mejores panes para preparar unas burgers gourmet inigualables



PANES BIENESTAR



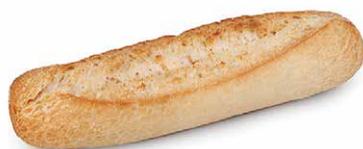
PANES BIENESTAR

13286	80 g	11 cm	20	80	30 min	-
13389	105 g	24 cm	25	72	20-30 min	-
346	140 g	26 cm	20	80	15-20 min	15-18 min
232	170 g	29 cm	20	80	15-20 min	15-18 min
401	230 g	41 cm	24	30	15-20 min	18-23 min
12291	150 g	22,5 cm	50	28	15 min	14-15 min

SIN GLUTEN



13286 / 753
Burger Sin Gluten
DyL 80g
Decorado con sésamo apto para celíacos.



13389 / 342
Baguettina Sin Gluten
DyL 105g

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

PANES PARA CUIDARTE



ALTO CONTENIDO EN FIBRA
346
Pan con Fibras 7% 140g
Rico en fibra aportada por cereales y vegetales, que ayudan a regular el tránsito intestinal.



232
Pan de Centeno 34% 170g
Menor contenido en gluten por la utilización de harina de centeno. Tiene efecto laxante y saciante. Fuente de fibra.



ALTO CONTENIDO EN FIBRA
 INTEGRAL 25% Grano Entero
 401
Pan Integral 25% 230g
Rico en fibra dietética de trigo. Aporta vitaminas, minerales y ácidos grasos esenciales.

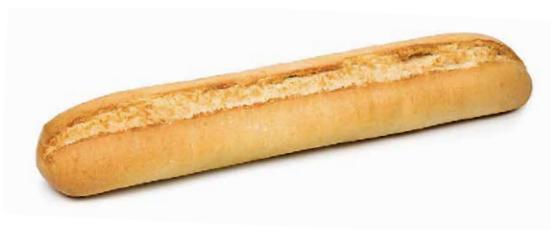


INTEGRAL 25% Grano Entero
12291 / 915
Andaluza Integral de Trigo 25% 150g
Fuente de fibra.

PANES BIENESTAR

						 180°C
13080	200 g	37 cm	30	40	20 min	15-18 min
861	260 g	40 cm	21	36	15-20 min	18-23 min
230	170 g	26,5 cm	34	36	15-20 min	15-18 min
801	230 g	45 cm	30	36	15-20 min	18-23 min
575	280 g	56 cm	25	28	15-20 min	18-23 min

BAJO CONTENIDO EN SAL



13080 / 673
Barra con muy bajo contenido de sal 200g



 **861**
Barra Castellana con con muy bajo contenido en sal 260g

CON CEREALES



 **230**
Pan con Cereales y Semillas 170g

Fuente de fibra.



 **801**
Pan Selecto Cereales 54% y Semillas 16% 230g

Semillas: semillas de girasol, sésamo, linaza marrón y copos de avena.
Fuente de fibra.



 **575**
Pan con Cereales 64% Tradición 280g

Fuente de fibra.

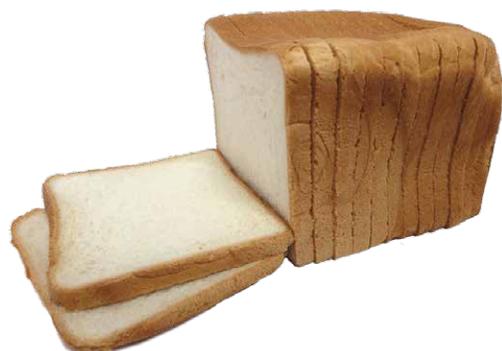
Mezcla de cereales.
Saludables y deliciosos.



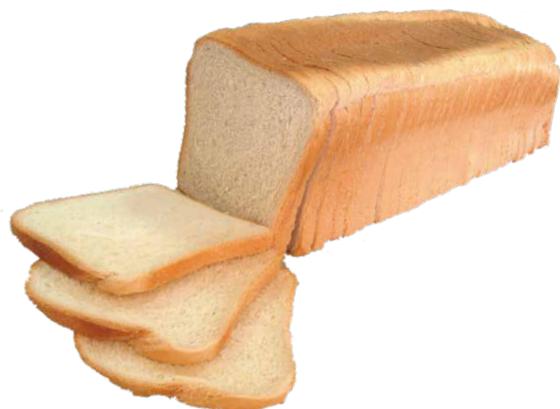
PAN DE MOLDE



335	750 g	20 cm	4	80	15-20 min	-
329	1000 g	38 cm	10	28	15-20 min	-



335
Molde Americano 750g



329
Molde 1 Kg "Canapé"

PAN DE MOLDE



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



Descongelar y Listo

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



PASTELERÍA



TARTAS

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

14002	1400 g	DyL	24 cm	6	48	480 min
13735	1100 g	DyL	21 cm	4	28	420 min
130836	1200 g	DyL	21 cm	4	28	450 min
12057	1000 g	DyL	24 cm	6	42	60 min

DyL Descongelar y Listo
clásicos



14002 / 529
Tarta Cheesecake 1400g
Precortada en 12 porciones
de 117g aprox.



13735 / 766
Tarta Carrot 1100g
Precortada en 10 porciones
de 110g aprox.



130836 / 954
Tarta Red Velvet 1200g
Precortada en 10 porciones
de 120g aprox.



12057 / 285
Tarta Doble Bombón 1000g





PLANCHAS Y REPOSTERÍA

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

DyL Descongelar y Listo
clásicos



12114 / 412
Plancha San Marcos 1800g
Precortada en 30 raciones.



12115 / 411
Plancha Selva Negra 1800g
Precortada en 30 raciones.



12220 / 410
Plancha Tiramisú 1800g
Precortada en 30 raciones.



12116 / 783
Plancha Queso
y Arándanos 1800g
Precortada en 30 raciones.



12006 / 322
Brownies 1000g
Precortada en 16 porciones.



12102 / 255
Mini Pastelitos Surtidos 30g
(56 uds de 8 variedades)
8 Sabores: borracho, lionesas de crema,
sarita, mini-petisú de chocolate, pastelito
yema, pastel sacher, mini-petisú crema,
rizado blanco de trufa a la naranja.

12114	1800 g	DyL	35 cm	1	160	90-120 min
12115	1800 g	DyL	35 cm	1	160	90-120 min
12220	1800 g	DyL	35 cm	1	160	90-120 min
12116	1800 g	DyL	35 cm	1	160	90-120 min
12006	1000 g	DyL	30 cm	3	132	60 min
12102	30 g	DyL	4,6 cm	56	168	180 min

REPOSTERÍA

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 resecarse.

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...

Y RECUERDA...

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

SIMBOLOGÍA



Peso (g)



Tipo de acabado



Familia de producto



Largo (cm)



Unidades/Caja Kilos/Caja



Cajas/Palet



Tiempo fermentación (min)



Tiempo Descongelación (min)



Tiempo cocción (min)

** Producto de pan comercializado.

CARACTERÍSTICAS



CERTIFICADOS



4-1353-21-100-00



Nuestros productos de Pan y Bollería fabricados en las plantas ubicadas en Albuxech (C/Fila y C/Noria), Enguera y Vilamalla, están elaborados bajo los estándares de certificación IFS y BRC.

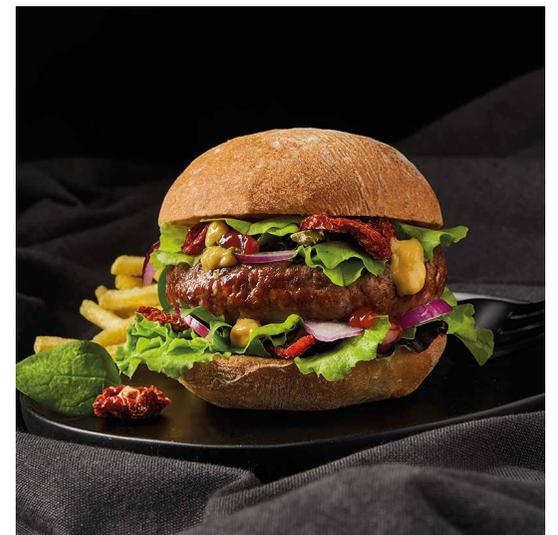
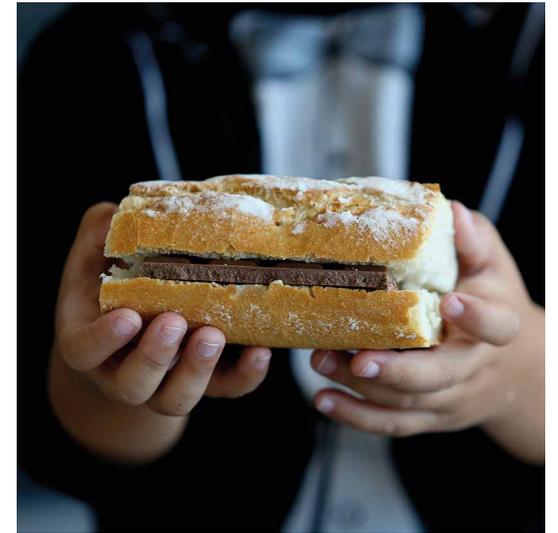
Además, también cuentan con la certificación en IFS los productos elaborados en la planta de Alberique, y con la certificación en BRC los elaborados en la planta de Morero.

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



ES-ECO-020-CV
Agricultura de la UE

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





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

www.panusa.es



SÍGUENOS:



panamARBakerygroup