

Panamar
BAKERY_GROUP.

2024

2

BOLLERÍA DULCE

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

- 9 **Caracolas**

- 10 **Napolitanas**

- 13 **Hojaldres**
- 14 Cañas y herraduras
- 15 Palmeras
- 16 Tartas y pasteles
- 17 Triángulos, cremadillos y explosión
Pastelito boniato

- 18 **Hoops**
- 19 Hoops
- 21 Berlinas y pepitos
Brioche

- 22 **Ensaïmadas**
- 24 **Cookies**
- 24 **Mamá Bizcocho**
- 25 Muffins
- 26 Bizcochos y magdalena

- 27 **Plumcakes**
- 28 **Masa danesa**
- 28 Trenzadas, bretzel y sneeken
- 29 Raqueta, rejitas, flautas, fartons y tortell

- 30 **Láminas y bases**
Láminas y base pizza

32

SNACKS SALADOS

- 34 **Empanadas y empanadillas**
- 34 Empanadillas PICK&GO
- 35 Empanadillas
- 36 Empanadas y empanadillas

- 37 **Croissants**
Napolitanas y hojaldres

- 38 **Masa Danesa**
- 39 Rejitas

- 40 **Paninis y Pizzas**
- 41 Paninis
- 42 Bocapizzas y tortilla
- 43 Pizzas

44

PAN

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

76

PASTELERÍA

80

Asistencia técnica y demostración

“Nuestro Origen es Nuestro Compromiso”

Familia Martínez



1900

Burgos, los Orígenes

Nuestro camino, empieza a tomar forma entre unas manos, hace más de 100 años, en Villanueva de Ranspalay, un pequeño pueblo de Burgos. Allí, nuestra bisabuela Isabel empezó a hacer pan para su numerosa familia, amigos y vecinos. Sin saberlo, estaba plantando la semilla de lo que somos hoy.



1964

Santander, la Misión

Como recompensa al trabajo bien hecho, la familia pudo por fin tener su propia panadería en Santander en la que asentar profesionalmente su misión.

Aplicaron su saber hacer a la bollería y repostería y poco a poco, sus productos empezaron a coger un gran prestigio en la región asociados a calidad y servicio. Lo que había sido un sueño empezaba a ser una realidad.



1948

La Venta de Orbaneja, los Valores

Su hija Digna y su marido Epifanio tomaron el relevo elaborando el pan con el mismo cariño, mimo y dedicación y transportándolo a los pueblos limítrofes desde la Venta de Orbaneja, un lugar al norte de Burgos.



2000

Masas Congeladas, la Visión

En el año 2000 el sector de la panadería experimentó una enorme transformación. Gracias a nuestra experiencia, conocimientos adquiridos, y sobre todo al respeto por los valores originales, pudimos anticiparnos y aprovechar las nuevas oportunidades. Bajo el nombre de Grupo Panstar dimos un gran impulso al negocio extendiéndolo dentro y fuera de nuestro país.

De esta manera, miles de clientes pudieron beneficiarse de los avances y ofrecer pan y bollería recién horneados a cualquier hora del día.



1950

La Familia, el Compromiso

Corrían tiempos difíciles cuando la siguiente generación, motivada por el amor al oficio que ya sentían desde niños, decidió añadir sus manos y afianzar el compromiso de elaborar el mejor pan de la región, cuidando la selección del trigo y su molienda en molino de piedra.



2021

Panamar Bakery Group, la Unión hace la Fuerza

Un mismo origen y distintas entidades que ahora, después de cuatro generaciones, aúnan sus esfuerzos, conocimientos y recursos bajo Panamar Bakery Group.

Somos los mismos de siempre, con el mismo grado de compromiso pero con la fuerza y la eficiencia que nos da la unión. Nuestro compromiso es estar a tu lado, ayudándote en el día a día, con todo el amor por el oficio que nuestra bisabuela nos transmitió.

BOLLERÍA DULCE

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

Nuestros productos siguen una clasificación por:

FAMILIA DE PRODUCTO

Croissants
Caracolas
Napolitanas
Hojaldres
Hoops
Ensamadas
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 el saber hacer de Panamar en una gama de bollería indispensable en el punto de venta. Hojaldrados únicos, textura crujiente y sabor intenso. Descubre todas las variedades, rellenos y acabados.

delicium

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

Hélène

La gama 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
1214	90 g	LpF	10 cm	64	50	-	90 min	15-18 min	
12204	65 g	LpF	8,5 cm	81	50	-	90 min	15-18 min	
12431	22 g	LpF	5,4 cm	4 Kg	70	-	45 min	12-14 min	
13112	120 g	LpF	10 cm	45	50	-	90-100'	15-18 min	
1217	90 g	LpF	9,5 cm	64	50	-	90 min	15-18 min	
12200	25 g	LpF	5,3 cm	210	50	-	60 min	13-15 min	

LpF Listo para fermentar
clásicos
MANTECA



1214
Croissant Artesano
Manteca 90g



13112
Croissant Artesano
Margarina 120g



1217
Croissant Artesano
Margarina 90g

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



12204
Croissant Artesano
Manteca 65g



12200
Croissant Artesanito
Margarina 25g



12431
Croissant Artesanito
Manteca 22g



CROISSANTS ARTESANOS

							180°C
13919	90 g	DyH	11 cm	54	56	30 min	15-18 min
12309	120 g	DyH	12 cm	40	56	30 min	15-18 min
13922	90 g	DyH	10,5 cm	54	56	30 min	15-18 min
13256	100 g	DyH	10,5 cm	50	56	30 min	15-17 min
13279	80 g	DyH	10 cm	60	56	30 min	15-17 min
12205	22 g	DyH	5,4 cm	4 Kg	70	30 min	12-14 min

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MANTECA



13919
Croissant Artesano
Manteca Ferm. 90g

MARGARINA



12309
Croissant Artesano
Margarina Ferm. 120g



13922
Croissant Artesano
Margarina Ferm. 90g

DyH Descongelar y Hornear
delicium
MIGA AMARILLA
MANTEQUILLA



13256
Croissant Artesano Suprême
Ferm. 100g



13279
Croissant Artesano Suprême
Ferm. 80g



12205
Croissant Artesanito
Mantequilla 22g

Elaborados respetando los procesos tradicionales, doblando las puntas a mano para darle un carácter único a cada pieza.



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	
12179	100 g	LpF	15,5 cm	60	50	-	90 min	15-18 min	
12138	30 g	LpF	7,7 cm	231	50	-	60 min	13-15 min	
1261	22 g	LpF	7,2 cm	318	50	-	60 min	12-14 min	

									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	30 min		6-7 min	

LpF Listo para fermentar
delicium
MANTEQUILLA



12593
Mini Croissant Suprême 25g

LpF Listo para fermentar
clásicos
MARGARINA



12179
Croissant Recto Clásico
Margarina 100g

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



12140
Croissant Recto
Ferm. 45g

SIN GLUTEN



130799
Croissant
Sin Gluten 45g

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



12138
Mini Croissant Recto
Margarina 30g



1261
Mini Croissant Recto
Margarina 22g



12554
Mini Croissant Recto
Ferm. 22g



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

CROISSANTS RECTOS

								180°C
12970	90 g	DyH	14,5 cm	70	56	40 min	16-18 min	
13916	70 g	DyH	13,5 cm	55	48	30-40 min	15-17 min	
13308	70 g	DyH	13,5 cm	40	50	30-40 min	15-17 min	
13934	60 g	DyH	12,4 cm	60	48	30-40 min	15-17 min	
13918	25 g	DyH	7,6 cm	300	64	30-40 min	12-15 min	
12177	25 g	DyH	7,7 cm	282	50	15-30 min	13-15 min	
12221	12 g	DyH	5 cm	5 Kg	70	20-30 min	12-14 min	

								180°C
130791	80 g	DyH	13 cm	55	32	30 min	12-16 min	

DyH Descongelar y Hornear
delicium
MANTEQUILLA



12970
Croissant Suprême Ferm. 90g



13916
Croissant Suprême Ferm. 70g



13308
Croissant Recto Mantequilla 18% Ferm. 70g



13934
Croissant Suprême 60g



13918
Mini Croissant
Suprême 25g



12177
Mini Croissant Clásico
Mantequilla 25g



12221
Croissant Micro
Mantequilla 12g








DyH Descongelar y Hornear
Hélène
MANTEQUILLA



130791
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	15-18 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
130341	90 g	DyH	12 cm	68	24	30 min	15-18 min







DyH Descongelar y Hornear
delicium
MANTEQUILLA
MULTICEREALES



12437      
Croissant Multicereales
Mantequilla Ferm. 80g
Decorado con lino marrón, lino dorado,
copos de avena y pipas de girasol.

DyH Descongelar y Hornear
delicium
MANTEQUILLA
RELLENOS



13917      
Croissant Suprême Recto
Chocolate relleno 90g
Relleno de crema de cacao
con avellanas.

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA
RELLENOS



130370      
Croissant Mini Multicereales
Mantequilla Ferm. 30g
Decorado con lino marrón, lino dorado,
copos de avena y pipas de girasol.



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



130341      
Croissant Crema Cacao 90g
Relleno de crema de cacao
con avellanas.
Recubierto de chips de
chocolate con leche.

CROISSANTS Y CARACOLAS

	🍞	⚙️	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
130354	95 g	DyH	12,5 cm	45	48	30 min	15-18 min
130571	95 g	DyH	11,5 cm	45	48	30 min	14-16 min
130686	52 g	DyH	9,7 cm	150	64	40 min	14-15 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
13921	40 g	DyH	7,5 cm	210	56	30 min	13-15 min

	🍞	⚙️	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
130508	105 g	LpF	11 cm	60	48	-	90 min 14-16 min
12436	120 g	LpF	15,8 cm	60	50	-	80-90 min 14-16 min

DyH Descongelar y Hornear

clásicos

MARGARINA

RELLENOS



130686 🍞

Croissant Recto Margarina
Crema Choco 52g

Relleno de crema de cacao
con avellanas.



130354 🍞

Croissant Choco
Barrita Ferm. 95g

Relleno con una barrita
de chocolate con leche.



130571 🍞

Croissant Choco Blanco
Barrita Ferm. 95g

Relleno con una barrita
de chocolate blanco.



130508

Croissant Manteca
Barritas Choco 105g

Relleno con dos barritas
de chocolate negro.

LpF Listo para fermentar

clásicos

MARGARINA

RELLENOS



12180

Croissant Mini Chocolate
Margarina Ferm. 30g



13921

Cuerno Mini
Chocolate
Ferm. 40g



13063

Bomba de Chocolate
Ferm. 55g



12436

Caracola Crema
de Chocolate 120g

NAPOLITANAS



NAPOLITANAS

									180°C
12151	135 g	LpF	15,8 cm	54	50	-	90 min	15-18 min	
13306	115 g	LpF	13,5 cm	66	50	-	90 min	16-18 min	
12152	135 g	LpF	15,8 cm	54	50	-	90 min	15-18 min	
12591	115 g	LpF	13,5 cm	66	50	-	90 min	15-18 min	

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

LpF

Listo para fermentar
clásicos
MARGARINA



12151
Súper Napolitana
Chocolate 135g



12152
Súper Napolitana Crema 135g



13306
Napolitana Chocolate 115g



12591
Napolitana Crema 115g

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).

DyH

Descongelar y hornear
clásicos
MARGARINA



12156
Súper Napolitana Choco
Ferm. 135g



21176
Napolitana de Crema
Ferm. 115g



21178
Napolitana de Chocolate
Ferm. 115g



12153
Napolitana de Crema
Ferm. 95g



12155
Napolitana de Chocolate
Ferm. 95g

NAPOLITANAS

							180°C
13722	90 g	DyH	11,5 cm	55	40	30 min	14-16 min
130798	60 g	DyH	8 cm	60	80	-	6-7 min
130578	118 g	DyH	12,5cm	40	48	-	14-16 min
130572	120 g	DyH	12,5cm	40	48	-	14-16 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
12174	20 g	DyH	6,2 cm	345	50	20 min	12-14 min
12175	20 g	DyH	6,2 cm	345	50	20 min	12-14 min

DyH Descongelar y Hornear
delicium
MANTEQUILLA



13722
Napolitana Cremichoc 90g

Con 2 caminos diferenciados y paralelos de relleno: uno de crema enriquecida con leche y otro de crema de chocolate con avellanas. Decorada con chips de chocolate.

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



130578
Napolitana Crema de Chocolate Decorada 118g

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



12212
Media Napolitana Chocolate 50g



12213
Media Napolitana Crema 50g

SIN GLUTEN



130798
Pain Au Chocolat Sin Gluten 60g

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



130572
Napolitana Crema Decorada 120g

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



12174
Mini Napolitana Chocolate 20g










12175
Mini Napolitana Crema 20g

HOJALDRES



CAÑAS Y HERRADURAS

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

							 180°C
3061	120 g	DyH	17 cm	70	100	30 min	25-27 min
12592	120 g	DyH	17 cm	50	70	30 min	25-28 min
6007	170 g	DyH	24 cm	40	56	30 min	25-28 min
6006	170 g	DyH	24 cm	40	56	30 min	25-28 min
12447	170 g	DyH	24 cm	40	48	30 min	25-28 min
14017	190 g	DyH	28 cm	40	48	30 min	25-28 min

DyH

Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



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



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



14017 ✨
Cañon Crema Chocolate 190g
Decorado con azúcar.



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



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



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



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
12444	20 g	DyH	5,3 cm	6 Kg	50	15 min	22-25 min
3015	20 g	DyH	4,7 cm	5 Kg	96	-	15-18 min
3052	110 g	DyH	16 cm	72	48	-	25-30 min

DyH

Descongelar y Hornear
delicium
MANTEQUILLA



12306 ✨
Palmerita Multicereales
Mantequilla 30g
Decorado con azúcar.



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

DyH

Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



12444 ✨
Mini Palmera 20g
Decorado con azúcar.



3052 ✨
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
4016	585 g	DyH	22 cm	10	63	30 min	25-28 min
13193	310 g	DyH	32 cm	22	20	30 min	23-26 min
12442	175 g	DyH	16,5 cm	30	50	30 min	18-20 min
7043	100 g	DyH	12,5 cm	42	50	20-30 min	20-24 min
13663	80 g	DyH	13,8 cm	50	64	-	15-17 min

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



4016
Tarta Grande de Manzana Redonda 585g
Base de crema y manzana.



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



13663
Crujiente Manzana Rectangular 80g
Manzana sobre una base decorada con azúcar, extra crujiente.



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



7043
Pastel de Manzana Ovalado 100g

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



CREMADILLOS, TRIÁNGULOS, EXPLOSIÓN...

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



12265 🍴 ✨
Cremadillo Chocolate 150g
Decorado con azúcar.



12266 🍴 ✨
Cremadillo Crema 150g
Decorado con azúcar.



130409
Panal Extra Cabello 140g



12459
Triángulo de Chocolate 150g
Elaborado con masa de croissant.



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



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

	🍴	⚙️	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
12265	150 g	DyH	17,5 cm	35	50	30 min	25-28 min
12266	150 g	DyH	17,5 cm	35	50	30 min	25-28 min
130409	140 g	DyH	13 cm	72	48	30 min	24-26 min
12459	150 g	DyH	14,5 cm	48	56	30 min	15-18 min
6076	120 g	DyH	14,5 cm	48	50	30 min	18-20 min
13664	60 g	DyH	10,5 cm	80	56	-	18-20 min
21753	45 g	DyH	9 cm	108	72	30 min	20-25 min

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MANTECA



21753 🍴 ✨
Pastel de Boniato 45g
Con un ligero aroma a anís.

Un dulce con sabor a antaño.
Decorados con azúcar, están
tremendamente deliciosos.











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
13933	55 g	DyL	8,5 cm	48	48	20-30 min
12300	50 g	DyL	8,5 cm	48	48	20-30 min
130398	70 g	DyL	9,8 cm	60	28	30 min
130401	70 g	DyL	10 cm	60	28	30-45 min
13553	55 g	DyL	9 cm	48	96	30-45 min

DyL Descongelar y Listo
clásicos
ORIGINALES



130399 ✨
Maxi Hoops Bombón 80g



130398 ✨
Maxi Hoops Glaseados 70g



130401 ✨
Maxi Hoops Azucarado 70g



13933 ✨
Hoops Bombón 55g



12300 ✨
Hoops Glaseados 50g



13553 ✨
Hoops Azucarado 55g



HOOPS

13936	30 g	DyL	7 cm	80	48	20 min
13935	30 g	DyL	7 cm	80	96	20 min
13186	34 g	DyL	7 cm	60	128	20 min
13699	35 g	DyL	7,3 cm	80	104	20-30 min
13188	38 g	DyL	7 cm	60	128	20 min
13187	34 g	DyL	7 cm	60	128	20 min

12682	59 g	DyL	8,5 cm	24	64	20-30 min
13125	55 g	DyL	8,5 cm	36	64	20-30 min
13123	55 g	DyL	8,5 cm	36	64	20-30 min
13126	55 g	DyL	8,5 cm	36	64	20-30 min

DyL Descongelar y Listo
clásicos
MINIS



13936 ✨
Mini Hoops Glaseados 30g



13699 ✨
Mini Hoops Azucarado 35g



13935 ✨
Mini Hoops Bombón 30g



13188 ✨
Mini Hoops White Rayado 38g



13186 ✨
Mini Hoops Bombón Rayado 34g



13187 ✨
Mini Hoops Pink Rayado 34g

DyL Descongelar y Listo
clásicos
DECORADOS



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



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



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



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



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

BERLINAS, PEPITOS Y BRIOCHES

DyL Descongelar y Listo
clásicos



13335
BerliChoco 95g
Especial para decorar.



13318 ✨
BerliChoco Azucarada 95g
Con chocolate en la base.



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



13321 ✨
BerliCrema
Azucarada 95g



13320 ✨
Mini BerliCrema
Azucarada 50g



13325 ✨
Pepito Choco
Azucarado 110g



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



13323 ✨
Mini Pepito Crema
Azucarado 55g



13324 ✨
Pepito Crema
Azucarado 110g



13326 ✨
Mini Pepito Bombón
Rayado 60g



13319 ✨
Mini Pepito Choco
Azucarado 55g

13335	95 g	DyL	9,5 cm	24	64	30-45 min
13318	95 g	DyL	9,5 cm	24	64	30-45 min
13321	95 g	DyL	9,5 cm	24	64	30-45 min
13317	50 g	DyL	7 cm	60	64	30-45 min
13320	50 g	DyL	7 cm	60	64	30-45 min

13325	110 g	DyL	20 cm	28	64	30-45 min
13324	110 g	DyL	20 cm	28	64	30-45 min
130577	115 g	DyL	9,5 cm	24	128	35-40 min
13326	60 g	DyL	10,5 cm	60	64	30-45 min
13319	55 g	DyL	10,5 cm	60	64	30-45 min
13323	55 g	DyL	10,5 cm	60	64	30-45 min
130736	65 g	DyL	15 cm	50	48	30 min
13144	30 g	DyL	9 cm	35	70	20 min

DyL Descongelar y Listo
delicium
MANTEQUILLA



130736
Brioche Mantequilla 65g

MARGARINA



13144
Media Noche 30g

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

ENSAIMADAS



ENSAIMADAS

								180°C
12659	110 g	LpF	11 cm	45	50	-	120 min	11-13 min
12585	95 g	LpF	9,5 cm	66	50	-	110-120'	12-14 min
12584	35 g	LpF	6 cm	6 Kg	50	-	80 min	11-13 min
2035	500 g	LpF	26 cm	10	24	-	180 min	12-14 min
12587	50 g	LpF	6 cm	6 Kg	50	-	80-90'	11-13 min
12586	50 g	LpF	6 cm	6 Kg	50	-	80-90'	11-13 min
12438	50 g	LpF	6,5 cm	6 Kg	50	-	80-90'	11-13 min

								180°C
13925	95 g	DyH	10,8 cm	77	56	40 min	12-14 min	
13924	35 g	DyH	7,1 cm	150	48	30 min	11-13 min	

LpF Listo para fermentar
clásicos
MANTECA



12659
Ensaïmada Levante
Hojaldrada 110g



12585
Ensaïmada Grande
Hojaldrada 95g



12584
Ensaïmada Pequeña
Hojaldrada 35g

RELLENO



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



12586
Ensaïmada Pequeña
Crema Hojaldrada 50g
Con crema pastelera.



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



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



13925
Ensaïmada Grande
Hojaldrada Ferm. 95g









13924
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
Cookie con Chips de Chocolate 80g
Elaborada con mantequilla y chips de chocolate.



130787
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
13911	110 g	DyL	8 cm	20	64	60 min
13912	95 g	DyL	8 cm	20	64	60 min
130274	95 g	DyL	8,5 cm	20	64	60 min
130687	95 g	DyL	8,5 cm	20	64	60 min
130519	30 g	DyL	4 cm	48	72	60 min
130521	30 g	DyL	4 cm	48	72	60 min

DyL Descongelar y Listo
delicium



13909 ✨
Muffin Choco Bomb 110g
Relleno de crema de cacao con avellanas y decorado con dados de chocolate.



13910 ✨
Muffin Passion Red 110g
Sabor vainilla. Relleno de crema de arándanos silvestres rojos y decorado con arándanos rojos con un toque ácido.



130274 ✨
Muffin Red Velvet 95g
Relleno generoso de crema sabor queso dulce cheesecake.



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



13911 ✨
Muffin Nuts & Cream 110g
Relleno de crema de leche con avellanas. Decorado con crocanti de avellanas.



13912 ✨
Muffin Carrot Cake 95g
Relleno de deliciosa crema dulce de queso fresco. Decorado con azúcar perla crujiente.









130687 ✨
Muffin Cappuccino 95g
Inclusiones en masa: esferas con sabor a caramelo.



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

BIZCOCHOS Y MAGDALENA

						
13739	1,8 kg	DyL	37x27,5 cm	2	56	60 min
13740	1,8 kg	DyL	37x27,5 cm	2	56	60 min
13741	1,8 kg	DyL	37x27,5 cm	2	56	60 min
13745	60 g	DyL	8 cm	40	56	45-60 min

DyL Descongelar y Listo

clásicos

mamá bizcocho



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



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



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



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

¡Bizcochos súper tiernos y esponjosos!

PLUMCAKES



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



130750
Plumcake Sabor Yogur 310g



130751
Plumcake Choco Avellanas 324g
Elaborado con avellana, crocanti de avellana y pepitas de chocolate. Decorado con crocanti de avellana recubierto de azúcar.

TRENZAS, BRETZEL Y SNEEKEN

									180°C
12590	125 g	LpF	7 cm	60	50	-	90 min	14-17 min	
12450	45 g	LpF	5,8 cm	150	50	-	60 min	14-16 min	

									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		
13001	95 g	DyH	11,5 cm	48	96	-	15 min		
12339	125 g	DyH	11 cm	40	50	45 min	14-17 min		
12340	125 g	DyH	11 cm	40	50	45 min	14-17 min		

LpF Listo para fermentar
clásicos
MARGARINA



12590
Sneecken Pasas y Nueces 125g
Con crema, pasas y nueces.



12450
Mini Sneecken
Pasas Nueces 45g
Con crema, pasas y nueces.

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



12354
Sneecken Pasas y Nueces Ferm. 125g
Con crema, pasas y nueces.



12355
Mini Sneecken Pasas Nueces Ferm. 45g
Con crema, pasas y nueces.



12339
Bretzel Cacao 125g
Decorado con azúcar y cacahuete.



12340
Bretzel Crema 125g
Decorado con azúcar y cacahuete.



13001
Trenza Maple 95g
Con nueces de pecana.
Incluye bolsa con jarabe de arce.

RAQUETA, REJITAS, FLAUTAS, FARTONS Y TORTELL

								180°C
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
13116	30 g	DyH	5,5 cm	132	70	30 min	-	12-14 min
13929	75 g	DyH	22 cm	116	50	20 min	-	14-16 min
13967	75 g	DyH	22 cm	116	50	20 min	-	14-16 min
2014	50 g	DyH	23,5 cm	5 Kg	88	20-30min	-	14-15 min
12449	110 g	LpF	11,4 cm	48	50	-	80-90 min	11-13 min

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



13215
Raqueta de Crema 130g

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MANTECA



13929
Flauta de Chocolate 75g



13967
Flauta de Crema 75g

LpF Listo para fermentar
clásicos
MANTECA



12449
Tortell Cabello 110g

MARGARINA SELECTA



13115
Mini Rejita Crema de Cacao
con Avellanas 30g



2014
Fartons 50g










13116
Mini Rejita Crema
Pastelera 30g

Ofrece combinaciones de bollería
con bebida. El tándem perfecto para
disfrutar a cualquier hora.



LÁMINAS Y BASES



							 180°C
12171	900 g	DyH	58 cm	10	44	20 min	26-29 min
12172	900 g	DyH	47 cm	12	40	20 min	26-29 min
12481	675 g	DyH	38 cm	12	48	20 min	13-15 min

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



12171
Lámina de Hojaldre
58x37'5 cm 900g



 **12481**
Base de Pizza Rectangular
38x28 cm 675g



12172
Lámina de Hojaldre
47x31 cm 900g

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 todo el saber hacer de Panamá 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

SNACKS SALADOS



PICK & GO



								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	

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

DyH Descongelar y Hornear clásicos



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



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



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



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

EMPANADILLAS

							180°C
12498	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	22-24 min
12532	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	22-24 min
12499	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	22-24 min
13183	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	22-24 min
13065	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	22-24 min
13199	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	22-24 min

							180°C
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



12498
Empanadilla Selecta
de Pisto 125g
Fritada de hortalizas
con atún y huevo.



12532
Empanadilla Selecta
de Atún y Tomate 125g



130020
Mini Empanadilla
de Morcilla 45g
Relleno con morcilla suave, pintada
con huevo y decorada con semillas de
amapola.



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



13183
Empanadilla
Argentina 125g
Receta elaborada con carne de ternera,
cebolla, aceitunas verdes y huevo.



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



13065
Empanadilla Selecta
Atún y Cebolla 125g



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



12694
Mini Empanadilla Selecta
Atún y Tomate 50g

EMPANADAS Y EMPANADILLAS

							180°C
12998	1,9Kg	DyH	36 cm	7	48	-	70-75 min
17014	170 g	DyH	18 cm	32	60	60 min	25-30 min
17011	170 g	DyH	18 cm	32	60	60 min	25-30 min
12699	150 g	DyH	21 cm	50	63	-	15-20 min
12544	120 g	DyH	15 cm	42	50	30 min	23-25 min
12545	120 g	DyH	15 cm	42	50	30 min	23-25 min

DyH Descongelar y Hornear
clásicos



12998
Empanada
Cuadrada Atún 1900g
Cebolla, atún, pimiento y tomate.



17014
Empanadilla Hojaldre
Jamón y Queso 170g



17011
Empanadilla Hojaldre
Bacon 170g



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



12545
Empanadilla Hojaldre
de Atún y Tomate 120g
Decorada con sésamo.



12544
Empanadilla Hojaldre
Espinacas y Queso 120g
Decorada con lino marrón y sésamo.

CROISSANTS, NAPOLITANAS Y HOJALDRES

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

13339	140 g	LpF	13,5 cm	54	50	-	90 min	15-18 min
21209	140 g	DyH	13 cm	66	56	20-30 min	-	15-18 min
130353	108 g	DyH	12,5 cm	60	32	30 min	-	15-17 min
1058	15 g	DyH	4,5 cm	6 Kg	50	20 min	-	12-14 min
130093	110 g	DyH	10 cm	70	32	40 min	-	15 min
12453	130 g	DyH	14,5 cm	48	56	30 min	-	18-20 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.

LpF Listo para fermentar clásicos



13339
Napolitana Mixta 140g

DyH Descongelar y Hornear *delicium*



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



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

DyH Descongelar y Hornear clásicos



21209 📦
Napolitana Mixta Ferm. 140g



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



130353 📦
Croissant Mixto Fermentado 108g



12625 📦 ✨
Hojaldritos Surtidos 23g

4 bolsas x 50 uds
Sabores: york y queso, sobrasada, atún y salmón.

Hojaldritos, sabores individuales:

12637 Hojaldrito York y Queso 23g
Decorado con sésamo

12638 Hojaldrito Sobrasada 23g
Decorado con avena integral

12639 Hojaldrito Atún 23g
Decorado con cacahuete



14007 📦 ✨
Artesanitos Surtido Tradicional 30g

4 bolsas x 48 uds
Sabores:
- Tortilla de patata, con semillas de amapola.
- Frankfurt, con lino marrón.
- Chistorra, con lino dorado.
- York y queso sin decorar.

MASA DANESA



REJITAS

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

DyH

Descongelar y Hornear
delicium

MARGARINA SELECTA



13270
Maxi Rejita Brie con Setas 100g



12981
Rejita Espinacas y Ricotta 70g



12982
Rejita Pollo y Cebolla
Caramelizada 70g



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



MASA DANESA

PIZZAS Y PANINIS



PANINIS

DyH

Descongelar y Hornear
delicium



13457

Panini York 165g

Tomate, york, emmental, mozzarella y orégano.



13458

Panini 4 Estaciones 165g

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



130451

Panini de Verduras 175g

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



13460

Panini Atún 165g

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



13459

Panini 4 Quesos 165g

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



130754

Panini Barbacoa 175g

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



13461

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!

							180°C
13457	165 g	DyH	27 cm	22	40	20-30 min	12-14 min
13460	165 g	DyH	27 cm	22	40	20-30 min	12-14 min
13461	165 g	DyH	27 cm	22	40	20-30 min	12-14 min
13458	165 g	DyH	27 cm	22	40	20-30 min	12-14 min
13459	165 g	DyH	27 cm	22	40	20-30 min	12-14 min
130451	175 g	DyH	27 cm	20	40	-	13-15 min
130754	175 g	DyH	27 cm	22	48	-	12-14 min

BOCAPIZZAS Y TORTILLA

							180°C
12451	150 g	DyH	26,5 cm	20	48	30 min	14-16 min
12698	150 g	DyH	26,5 cm	20	48	30 min	14-16 min
12463	150 g	DyH	26,5 cm	20	48	30 min	14-16 min
12521	800 g	DyH	24 cm	10	91	-	13-18 min

DyH Descongelar y Hornear
clásicos



12451
Bocapizza Bacon y Queso 150g



12698
Bocapizza York y Queso 150g



12521
Tortilla Redonda
Patata y Cebolla 800g



12463
Bocapizza Atún y Queso 150g



PIZZAS

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

DyH Descongelar y Hornear
clásicos



12651
Pizza Mediana York
y Queso 14 cm 185g



378
Pizzas Surtidas 4 Sabores

- **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,



130549
Pizza Jamón y Queso
Rectangular 175g

PAN

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

Nuestro catálogo sigue una clasificación:

POR TAMAÑO

Hogaza
Familiar
Bocadillo
Burger
Panecillo
Minipanecillo

POR INGREDIENTES DE LA MASA

Tradicional
Integrales
Cereales y Semillas
Sabor
Vitae
Sin Gluten
Pan de Molde

POR PROCESO DE ELABORACIÓN

Del más premium al más básico.



Nuestra herencia panadera y saber hacer nos ha permitido ser pioneros en la creación de un pan elaborado con masa madre natural de cultivo, alcanzando un PH de 4.8, y con todos los requisitos para poder denominarlo "Elaborado con masa madre"

Nuestra gama de pan elaborado con masa madre es inconfundible, su aroma de perfil intenso se hace notar desde el primer momento. En el bocado se aprecia con intensidad sus matices ácidos, además mantiene el pan fresco y tierno durante varios días.



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

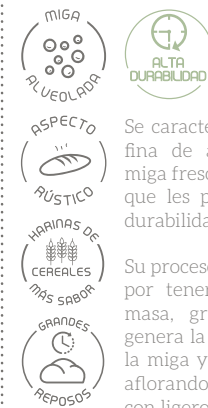
Destaca por su corteza muy fina y una miga con enormes alveolos que le dan ligereza, sin perder jugosidad en el bocado.

Gracias a su altísima hidratación se trata de un pan de alta durabilidad.



Una amplia gama de panes desde hogazas, barras, hasta bocadillos. Con toda la textura y calidad que proporciona este especial horneado.

Piezas de corteza rústica, de grosor medio, suela plana, sabor del pan de antaño y alta durabilidad. Descubre la Gama de AGUA, que destaca por su impactante alveolado. Un pan que no deja indiferente.



Se caracterizan por una corteza fina de aspecto rústico y una miga fresca, alveolada e hidratada que les proporciona una mayor durabilidad.

Su proceso de elaboración destaca por tener varios reposos de la masa, gracias a los cuales se genera la estructura alveolada de la miga y durante los cuales van aflorando los aromas y sabores con ligeros matices rústicos.



Se caracterizan por el aroma y sabor que les proporciona la masa madre que contiene su receta, con matices que recuerdan al pan de antaño.

Poseen una corteza dorada y crujiente pero fina y fácil de comer.

Su lenta elaboración, con doble amasado y largas horas de fermentación, les confiere una corteza con burbujas, que se traduce en una mayor durabilidad.



Son el perfecto aliado para conseguir diferenciación y un salto cualitativo respecto al pan clásico.

Se trata de una gama de atractivo aspecto rústico, con cortezas enharinadas, y miga suave y fresca muy fácil de comer.

Dentro de esta categoría encontramos la: **Nueva Gama Espiga** que destaca por su corteza especialmente dorada y extra-crujiente mucho más tiempo.



Son los panes de consumo diario por excelencia. Un básico imprescindible en cualquier establecimiento.

Son panes de corteza muy fina, miga ligera y sabor suave.



PAN



El pan es un alimento milenario, elaborado desde sus inicios con ingredientes sencillos, nutritivos y saludables. Nuestras elaboraciones de pan conservan esas propiedades del mejor pan de antaño, con un etiquetado limpio.



Con ingredientes nutritivos y de alta calidad que hacen que nuestras gamas de valor añadido sean un alimento fuente de fibra, aportando más de 3 gramos de fibra por cada 100 gramos de alimento.

HOGAZAS





Pan elaborado con masa madre natural de cultivo, con un PH inferior a 4.8 y con todos los requisitos para poder denominarlo "Elaborado con masa madre".



								180°C
13682	1800 g	⊙	30 cm	5	24	120 min		15 min
130308	400 g	Ⓟ	30 cm	14	40	60 min		14-16 min
130741	600 g	Ⓟ	43 cm	13	30	40-60 min		18-20 min
13534	550 g	Ⓟ	38 cm	14	28	90 min		15-18 min
130470	500 g	Ⓟ	30 cm	11	40	30-40 min		15-18 min
310	435 g	Ⓟ	21 cm	15	28	15-20 min		25-30 min
Precui136	450 g	Ⓟ	21 cm	15	28	30 min		20-25 min
308	450 g	Ⓟ	19,5 cm	20	28	15-20 min		25-30 min
130327	340g	Ⓟ	30	15	40	20-30 min		14-16 min
13789	500 g	Ⓟ	29 cm	18	28	60 min		-
13542	800 g	Ⓟ	25 cm	7	28	45 min		-
130471	395 g	Ⓟ	30 cm	14	40	30-40 min		14-17 min



13682
Hogaza Clásica elaborada con masa madre PH 4.8 1800g
Elaborada con las mejores variedades de trigo.
Fuente de fibra.



130308
Hogaza Sarracena elaborada con masa madre PH 4.8 400g
Fuente de fibra.



130327
Hogaza de Agua 340g
Fuente de fibra.



130741
Maxi Pan de Pueblo 600g



310
Torta Riquiña 435g



13789
Hogaza Clásica Rebanada DyL 500g
Fuente de fibra.



13534
Hogaza con Trigo Sarraceno 3% 550g
Fuente de fibra.



Precui136
Payès Especial 450g
Fuente de fibra.



13542
Pan de Payés rebanado DyL 800g
Fuente de fibra.



130470
Hogaza Clásica 500g
Fuente de fibra.



308
Pan Castilla Redondo 450g
Masa Candeal. Fuente de fibra.

HOGAZAS ESSENCE



130471
Hogaza Essence 395g
Fuente de fibra.



INTEGRALES



CEREALES

HARINA INTEGRAL



130096
Hogaza 100% Integral 400g
Contiene hasta 3 veces más de fibra que un pan blanco.

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



13683
Hogaza de Centeno 29% elaborada con masa madre Ph 4.8 1800g
Mezcla de trigo y centeno 29%. Sabor equilibrado con matices ácidos. Fuente de fibra.



130307
Hogaza campestre elaborada con masa madre PH 4.8 400g
Cereales (69%): trigo, centeno, copos de avena. Semillas (12%): pipas de girasol, lino, sésamo, pipas de calabaza. Contiene hasta 3 veces más de fibra que un pan blanco.



12717
Hogaza de Maíz 22% 400g



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



12908
Hogaza con Cereales 51% 400g

8 Cereales y semillas: Trigo, centeno, cebada, maíz, pipas de girasol, lino marrón y soja. Decorado con sésamo natural. Contiene hasta 3 veces más de fibra que un pan blanco.



13376
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.

	Ⓜ	📏	✂️	🍞	🚚	⌚	🔥 180°C
130096	400 g	Ⓜ	25 cm	15	48	60 min	20 min
130307	400 g	Ⓜ	26 cm	14	40	60 min	14-16 min
13683	1,8 kg	Ⓜ	28 cm	5	24	120 min	15 min
12717	400 g	Ⓜ	17 cm	6	64	60 min	14-18 min
12908	400 g	Ⓜ	26 cm	7	64	60 min	14-16 min
12909	400 g	Ⓜ	27 cm	7	64	60 min	14-16 min
13376	300 g	Ⓜ	26 cm	15	40	25-30 min	16-20 min

HOGAZAS





CEREALES

la panacea
HORNO DE PIEDRA



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



12954
Hogaza Suprema con Cereales 49%
y Semillas 16% 340g
Fuente de fibra.



SABOR

la panacea
HORNO DE PIEDRA



12756
Hogaza Multifrutos 500g
Fuente de fibra.



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



13367
Hogaza con Pasas (11%), Avena (5%)
y Miel (4%) 300g

Elaborada con miel, pasas, semillas de linaza y
granos de sésamo. Bañada en copos de avena.
Contiene hasta 3 veces más de fibra
que un pan blanco.

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



13536	340 g	P	25 cm	15	40	60 min	12-16 min
12954	340 g	P	24 cm	15	40	60 min	12-16 min
12756	500 g	P	18,5 cm	6	64	90 min	10-14 min
13535	340 g	P	26 cm	15	40	60 min	12-16 min
13367	300 g	P	26 cm	15	40	30 min	16-20 min

PAN FAMILIAR



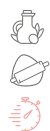
© CRISTAL



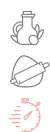
Los distinguirás por sus impactantes alveolos.



6% Aceite de Oliva
¡Sabor Mediterráneo!



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



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

© la panacea
HORNO DE PIEDRA



Los distinguirás por sus impactantes alveolos.



130809
Batón de Agua 270g
Alta hidratación.
Fuente de fibra.



130259
Pan de Huerta Familiar 330g
Alta hidratación.
Fuente de fibra.



130174
Pan de Agua 270g
Alta hidratación.
Fuente de fibra.

	🍞	📏	🔪	📦	🚚	🕒	🌡️ 180°C
13477	300 g	Ⓢ	42 cm	20	30	30 min	4-6 min
130665	240 g	Ⓢ	42 cm	29	30	30 min	4-6 min
130809	270 g	Ⓟ	54 cm	30	24	20-30 min	12-14 min
130259	330 g	Ⓟ	54 cm	22	24	20-30 min	14-16 min
130174	270 g	Ⓟ	44 cm	24	30	20-30 min	14-16 min
13030	305 g	Ⓟ	45 cm	20	30	30 min	20-25 min
8282	270 g	Ⓟ	45 cm	20	36	15-20 min	20-25 min



13030
Barra Horno
de Piedra 305g



8282
Barra Riquiña 270g
Fuente de fibra.

PAN FAMILIAR

® RÚSTICOS

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️ 180°C
12113	500 g	®	55 cm	18	28	30 min	25-30 min
13956	380 g	®	56,5 cm	21	28	30 min	20-25 min
12105	320 g	®	47 cm	22	30	30 min	20-25 min
8378	295 g	®	57,5 cm	25	28	30 min	20-25 min
13139	290 g	®	53 cm	25	28	30 min	18-20 min
13958	275 g	®	47 cm	23	30	30 min	20-25 min
8498	270 g	®	57 cm	31	28	30 min	20-25 min
13975	265 g	®	41 cm	24	30	30 min	20-25 min

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️ 180°C
12398	350 g	®	50,5 cm	23	28	30 min	20-25 min
13965	350 g	®	32 cm	26	28	30 min	14-17 min
8508	340 g	®	54 cm	25	28	30 min	20-25 min
12561	265 g	®	43 cm	24	30	30 min	20-25 min
12467	280g	®	41 cm	25	30	30 min	20-25 min
130339	275 g	®	54,5 cm	25	28	30 min	20-25 min
303	260 g	®	44 cm	20	36	15-20 min	18-23 min
130529	260 g	®	43 cm	22	36	30 min	14-18 min



12113
Súper Barra de Pueblo 500g
Fuente de fibra.



13956
Súper Barra Rústica Mediterránea 380g
Fuente de fibra.



12398
Barra Natural 350g
Fuente de fibra.



13965
Chapata 350g
Fuente de fibra.



12105
Pan de Pueblo 320g
Fuente de fibra.



8378
Súper Baguette Rústica Mediterránea 295g
Fuente de fibra.



8508
Tallo Rústico 340g
Fuente de fibra.



12561
Campesino Selecto 265g
Fuente de fibra.



13139
Barra Rústica Aldeana 290g
Fuente de fibra.



📦 **13958**
Barra Riquiña Mediterránea 275g
Fuente de fibra.



12467
Barra Ficelle 280g
Fuente de fibra.



📦 **130339**
Tallo Ficelle 275g
Fuente de fibra.



8498
Baguette Rústica Mediterránea 270g
Fuente de fibra.



📦 **13975**
Barra Rústica Mediterránea 265g
Fuente de fibra.



👤 **303**
Pan Serrano 260g
Con aceite de oliva.
Fuente de fibra.



130529
Barra Picos Candéal 260g

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
885	350 g	Ⓐ	57 cm	22	28	15-20 min	23-28 min
12514	310 g	Ⓐ	50 cm	24	28	20-30 min	17-19 min
12951	280 g	Ⓐ	55 cm	32	28	30 min	17-19 min
13972	280 g	Ⓐ	41 cm	25	30	30 min	17-19 min
542	270 g	Ⓐ	45 cm	20	36	15-20 min	18-23 min
745	260 g	Ⓐ	57 cm	30	28	15-20 min	18-23 min

Ⓐ AURUM



885
Pan París 350g
Fuente de fibra.



12514
Barra Rústica Selecta 310g
Contiene masa madre.
Fuente de fibra.



12951
Baguette Tradición Especial 280g
Fuente de fibra.



13972
Barra Gourmet Tradición 280g
Fuente de fibra.



542
Pan Francés 270g
Fuente de fibra.



745
Pan Provenzal 260g
Fuente de fibra.



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

12661	390 g		53 cm	22	28	30 min	18-20 min
13971	355 g		52 cm	23	28	40 min	20-22 min
12471	320 g		52 cm	26	28	30 min	18-20 min
12472	280 g		50 cm	28	28	20-30 min	17-19 min
12474	280 g		50 cm	28	28	20-30 min	17-19 min
13383	260 g		50 cm	30	28	15-20 min	18-23 min
8487	470 g		56 cm	21	28	20 min	20-22 min
16015	300 g		56,5 cm	30	28	15 min	15-17 min
8536	285 g		44 cm	25	30	15 min	16-17 min

TRADICIÓN



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



130066
Barra Familiar Espiga Tradición 355g
 Fuente de fibra.



12661
Barra Grande Tradición 390g
 Fuente de fibra.



13971
Barra Familiar Tradición 355g
 Fuente de fibra.



8487
Barra Plus Tahona 470g



12473
Barra Larga Espiga Tradición 280g
 Fuente de fibra.



12471
Barra del Norte Tradición 320g
 Fuente de fibra.



12472
Barra Larga Tradición 280g
 Fuente de fibra.



16015
Baguette Plus Tahona 300g



12503
Barra Espiga Tradición 250g
 Fuente de fibra.



12474
Barra Cuadraditos Tradición 280g
 Fuente de fibra.



13383
Barra Larga Croustillante Tradición 260g
 Fuente de fibra.



8536
Barra Tahona 285g

© CLÁSICOS

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	🕒	🔥 180°C
13961	360 g	©	55 cm	26	28	20 min	17 min
8160	340 g	©	57 cm	25	28	30 min	20-25 min
13380	290 g	©	46,5 cm	22	30	15-20 min	18-23 min
12618	290 g	©	55 cm	30	28	20 min	17-19 min
8494	285 g	©	43,5 cm	26	30	30 min	20-25 min
13150	285 g	©	44 cm	28	30	20-30 min	17-19 min
13962	285 g	©	46,5 cm	25	30	20 min	17-18 min
13381	260 g	©	41 cm	25	30	15-20 min	18-23 min
13973	260 g	©	42 cm	30	30	20-30 min	17-19 min
13954	250 g	©	56 cm	39	28	30 min	18-20 min
13080	200 g	©	37 cm	30	40	15-20 min	15-18 min



13961
Super Barra 360g



8160
Barra Súper 340g



🌟 13380
Barra Panadera 290g



12618
Súper Baguette Clásica 290g



8494
Barra V 285g



13150
Barra 285g



13962
Barra Larga 285g



🌟 13381
Pan Doré 260g



13973
Barra de Cuarto 260g



13954
Baguette Clásica 250g



13080
Barra 200g
con muy bajo contenido de sal

PAN FAMILIAR



INTEGRALES

	Ⓜ	☰	✂	📦	🚚	💧	🕒 180°C
130412	240 g	Ⓜ	39 cm	36	30	20-30 min	15-18 min
8158	250 g	Ⓜ	56 cm	35	28	30 min	18-20 min
8043	200 g	Ⓜ	37 cm	30	40	30 min	18-20 min

HARINA INTEGRAL



130412
 Barra elaborada con Harina Integral de Trigo 100% 240g
 Contiene hasta 3 veces más de fibra que un pan blanco.



8158
 Baguette elaborada con Harina Integral de Trigo 25% 250g
 Fuente de fibra.



8043
 Barra elaborada con Harina Integral de Trigo 51% 200g
 Fuente de fibra.



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



SABOR

TRADICIÓN

	Ⓜ	☰	✂	📦	🚚	💧	🕒 180°C
767	230 g	Ⓜ	50 cm	36	28	15-20 min	12 min



767
 Pan de Seda 230g
 Fuente de fibra.

Elaborado con Mantequilla





CEREALES

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
12419	300 g	Ⓐ	42 cm	25	30	30 min	17-19 min
12616	260 g	Ⓐ	40 cm	27	30	30 min	16-18 min
839	250 g	Ⓐ	51 cm	22	28	15-20 min	23-28 min
801	230 g	Ⓐ	45 cm	30	36	15-20 min	18-23 min

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
440	300 g	Ⓡ	46 cm	20	30	15-20 min	23-28 min
130122	280 g	Ⓡ	55 cm	25	28	30 min	18-23 min
130123	265 g	Ⓡ	44 cm	22	30	30 min	18-23 min
12665	270 g	Ⓣ	51 cm	28	28	30 min	17-19 min

Ⓐ AURUM



12419
 Barra 5 Semillas Selecta 300g
 Semillas: pipas de girasol, trigo sarraceno, lino dorado, lino marrón y sésamo. Contiene masa madre. Fuente de fibra.



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

Ⓡ RÚSTICOS



440
 Pan del Norte 300g
 Con harina de maíz (1.2%) y pipas de girasol. Fuente de fibra.

Ⓣ TRADICIÓN



12665
 Barra Cereales Tradición 270g
 Fuente de fibra.



839
 Pan Bogavante 350g
 Con sésamo que intensifica su sabor. Contiene hasta 3 veces más de fibra que un pan blanco.



801
 Pan Selecto Con Cereales (54%) y Semillas (16%) 230g
 Semillas: semillas de girasol, sésamo, linaza marrón, amapola y copos de avena. Fuente de fibra.



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













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



BOCADILLOS



® PANES DE AGUA 

							 180°C
130810	190 g	 29,5 cm	40	28	20-30 min	12-14 min	
130257	140 g	 27 cm	45	28	20-30 min	10-12 min	
130526	100 g	 21 cm	45	40	20-30 min	8-10 min	



130810
Maxi Bocadillo de Agua 190g
Fuente de fibra.



130257
Bocadillo de Agua 140g
Fuente de fibra.



130526
Bocadillo Mediano de Agua 100g
Fuente de fibra.

							180°C
130643	150 g	Ⓢ	27 cm	45	28	30 min	4-6 min
13754	140 g	Ⓢ	24 cm	45	28	30 min	4-6 min
13797	115 g	Ⓢ	19,5 cm	74	28	60 min	-

							180°C
13314	150 g	Ⓢ	26 cm	46	28	15 min	12-14 min
13265	130 g	Ⓢ	25 cm	50	28	15 min	10-12 min
130199	90 g	Ⓢ	19 cm	50	40	15 min	8-10 min

							180°C
8359	170 g	Ⓢ	28 cm	40	28	20 min	15-18 min
13328	150 g	Ⓢ	20 cm	40	28	20 min	15-18 min
12469	135 g	Ⓢ	27 cm	60	28	20 min	15-18 min
12991	135 g	Ⓢ	22,5 cm	35	48	30 min	15 min
130373	130 g	Ⓢ	27,5 cm	60	28	20 min	15-18 min

Ⓢ CRISTAL



6% Aceite de Oliva
¡Sabor Mediterráneo!



130643
Tallo Bocata Cristal **Express** 150g
Fuente de fibra.



13754
Bocadillo Cristal
Mediterráneo **Express** 140g
Fuente de fibra.



13797
Bocadillo Cristal
Mediterráneo **DyL** 115g
Fuente de fibra.

Ⓢ la panacea HORNO DE PIEDRA



13314
Maxi Bocata Riquiño 150g
Fuente de fibra.



13265
Bocata Riquiño 130g
Fuente de fibra.



130199
Bocata Riquiño 90g
Fuente de fibra.

Ⓢ RÚSTICOS



8359
Bocata Natural 170g
Fuente de fibra.



12469
Bocata Ficelle 135g
Fuente de fibra.



130373
Medio Tallo 130g
Fuente de fibra.



13328
Andaluza Rústica 150g
Fuente de fibra.



12991
Chapata Bocata 135g
Fuente de fibra.

® RÚSTICOS

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	⌚	📅 180°C
12527	185 g	®	38 cm	26	40	20 min	15-18 min
8358	170 g	®	28,5 cm	40	28	20 min	15-18 min
13469	135 g	®	26,5 cm	60	28	20-30 min	5 min
8399	135 g	®	28 cm	60	28	20 min	15-18 min
13957	130 g	®	25 cm	53	28	20 min	15-18 min
13466	100 g	®	21,5 cm	75	28	20 min	5 min
8480	90 g	®	20 cm	50	40	20 min	15-18 min
13004	75 g	®	19 cm	71	48	20 min	12-14 min



12527
Pan Rústico Aragonés 185g
Fuente de fibra.



8358
Bocata Rústico Mediterráneo 170g
Fuente de fibra.



13469
Bocata Rústico **Express** 135g
Fuente de fibra.



8399
Baguettina Rústica Mediterránea 135g
Fuente de fibra.



13957
Bocata Hostelero Rústico Mediterráneo 130g
Fuente de fibra.



13466
Bocata Gourmet Rústico **Express** 100g
Fuente de fibra.



8480
Bocata Gourmet Rústico Mediterráneo 90g
Fuente de fibra.



13004
Bocatín Rústico Hostelero 75g
Fuente de fibra.

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	⌚	📅 180°C
12490	130 g	Ⓐ	26 cm	60	28	30 min	15-17 min
130067	150 g	Ⓓ	26 cm	50	28	20-30 min	15-17 min
13026	150 g	Ⓓ	26 cm	50	28	30 min	12-15 min

Ⓐ AURUM



12490
Bocata Rústico Selecto 130g
Contiene masa madre.
Fuente de fibra.

Ⓓ TRADICIÓN



130067
Bocata Espiga Tradición 150g
Fuente de fibra.



13026
Bocata Tradición Especial 150g
Fuente de fibra.

	🍞	📏	✂️	🍳	🚚	⌚	🔥 180°C
8039	130 g	⊙	24 cm	30	40	20 min	15-18 min
8506	120 g	⊙	26,5 cm	76	28	20 min	15-18 min
12596	120 g	⊙	27 cm	70	28	-	5-7 min
8511	100 g	⊙	18 cm	38	48	20 min	15-18 min
8143	80 g	⊙	19 cm	50	40	20 min	10-15 min
8411	110 g	⊙	17 cm	70	32	30 min	2-3 min
743	100 g	⊙	12,7 cm	75	28	15-20 min	12-15 min



SOFT

	🍞	📏	✂️	🍳	🚚	⌚	🔥 180°C
345	90 g	⊙	22 cm	50	36	15-20 min	-
12403	100 g	⊙	21,5 cm	45	40	-	5-7 min

© CLÁSICOS



8039
Panecillo Súper 130g



8506
Baguettina Clásica 120g



🕒 12596
Baguettina Clásica **Express** 120g



8511
Panecillo 100g



8143
Baguettina Bollo 80g



🕒 8411
Mollete "Horno Antequerano" **Express** 110g**



☀️ 345
Pan Bombón **DyL** 90g



🕒 12403
Pan con Leche 3% Suave **Express** 100g



🕒 743
Mollete Estilo Andaluz **Express** 100g

INTEGRALES

13484	110 g	Ⓡ	25 cm	60	28	20 min	15-18 min
13010	75 g	Ⓡ	19 cm	65	48	20 min	13-15 min
8046	110 g	Ⓒ	26 cm	65	28	20 min	15-18 min



CEREALES Y SEMILLAS

12070	190 g	Ⓡ	27 cm	50	28	20 min	18-20 min
13009	75 g	Ⓡ	19 cm	65	48	20-30 min	13-15 min
130126	130 g	Ⓣ	21.5 cm	30	64	30 min	14-16 min

HARINA INTEGRAL

Ⓡ RÚSTICOS



13484

Bocadillo Rústico
Integral 100% 110g

Contiene hasta 3 veces más de fibra que un pan blanco.



13010

Bocatin Rústico Hostelero elaborado con
Harina Integral de Trigo 25% 75g

Decorado con salvado de trigo.
Contiene hasta 3 veces más de fibra que un pan blanco.

Ⓒ CLÁSICOS



8046

Baguettina elaborada con Harina
Integral de Trigo 25% 110g

Fuente de fibra.

Ⓡ RÚSTICOS



12070

Pan 9 cereales 68% y Semillas 10% 190g

Cereales y semillas: pipas de calabaza, lino amarillo, lino marrón, pipas de girasol, sésamo, mijo, amapola, soja pelada. Decorado con pipas de girasol, sésamo, lino marrón, lino dorado, trigo sarraceno.
Fuente de fibra.



13009

Bocatin Rústico Hostelero Semillas 7% 75g

Decorado con semillas (lino, pipas de girasol, pipas de calabaza) copos de trigo y copos de cebada.
Fuente de fibra.

Ⓣ TRADICIÓN



130126

Pan de Centeno 16%
y de Espelta 3% 130g

Decorado con lino marrón, linaza amarilla, sésamo y semillas de amapola.
Contiene hasta 3 veces más de fibra que un pan blanco.

BURGER



BURGER

RUSTIC BURGER



	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞ 180°C
130651	110 g	☞	12 cm	34	48	20-30 min	-
130653	110 g	☞	12 cm	34	48	20-30 min	-



© CRISTAL



130651

Rustic Burger Cristal Baviera DyL 110g 12cm



Contiene masa madre.



Con aceite de oliva.

Fuente de fibra.



130653

Rustic Burger Cristal Tomate DyL 110g 12cm



Contiene masa madre.



Con aceite de oliva.

Fuente de fibra.

13799	110 g	©	12 cm	66	28	30 min	-
13951	80 g	©	9,5 cm	100	28	30 min	-

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

13064	115 g	©	13 cm	65	28	15-20 min	10-12 min

© CRISTAL



13799
Rustic Cristal Burger
12 cm **DyL** 110g
 Con aceite de oliva.
 Fuente de fibra.



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

Ⓢ SOFT



13091
Pan Burger Soft
Selecto **DyL** 90g
 Con aceite de oliva.



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



13687
Maxi Burger Brioche
DyL 85g
Elaborado con mantequilla.



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

© CLÁSICOS



13064
Pan Hamburguesa
Clásica 115g
Fuente de fibra.







CEREALES Y SEMILLAS

S SOFT



 **13092**
Pan Burger Selecto
con Sésamo 3% **DyL** 90g
 Con aceite de oliva. Decorado
con sésamo.



 **14006**
Pan Maxi Burger con Sésamo 1%
Pre-Cortada **DyL** 75g**



 **13273**
 Burger Brioche con Semillas **DyL** 65g
Elaborado con mantequilla.










SABOR

S SOFT



 **13022**
Surtido Party Bun **DYL** 40g*
Decorados con sésamo.
18 uds de cada sabor: tomate,
curry, sepia y albahaca.

							 180°C
13092	90 g		11 cm	48	40	30 min	-
14006	75 g		12 cm	24	99	30 min	-
13273	65 g		10 cm	50	48	30 min	-
13022	40 g		6 cm	72	80	15-20 min	-

Un mundo lleno de
sabores y colores.



*Esta referencia está considerada legalmente como producto de bollería.

PANECILLOS



PANECILLOS



© CRISTAL



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



130711
Mediterránea Cristal Hostelera **Express** 70g
Contiene masa madre.
Con aceite de oliva.
Fuente de fibra.



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

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
130664	80 g	©	11 cm	80	28	30 min	4-6 min
130711	70 g	©	16 cm	90	30	30 min	4-6 min
13753	65 g	©	12 cm	95	28	30 min	4-6 min

® RÚSTICOS



13673
Chapata Gourmet 90g
Fuente de fibra.



13164
Rombo 70g
Fuente de fibra.



13976
Bocadín Rústico Mediterráneo 50g
Fuente de fibra.



12182
Payesito 80g
Fuente de fibra.



13756
Bocadín Mediterráneo 65g
Fuente de fibra.



8363
Campesino Bocadín 50g
Fuente de fibra.



13468
Bocadín Rústico **Express** 75g
Fuente de fibra.



130805
Chapata 60g
Fuente de fibra.



13696
Pan Candeal Mincuadrados 80g

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
13673	90 g	®	10,5 cm	55	48	15 min	15 min
12182	80 g	®	9,5 cm	96	28	15 min	10-12 min
13468	75 g	®	17 cm	60	40	20 min	5 min
13164	70 g	®	14,5 cm	3,5 Kg	64	20 min	10-12 min
13756	65 g	®	15 cm	72	48	20 min	10-15 min
130805	60 g	®	11 cm	90	48	15 min	15 min
13976	50 g	®	15 cm	75	48	20 min	10-15 min
8363	50 g	®	11 cm	80	48	20 min	10-15 min
13696	80 g	®	10,5 cm	100	30	30 min	10-12 min



® la panacea
HORNO DE PIEDRA

© CLÁSICOS



☀️ 130640
Tiernecito **DyL** 45g



☀️ 130575
Pan Viena Natural **DyL** 80g



12595
Panecillo Hostelero 80g



☀️ 12649
Mollete Andaluz **DyL** 70g**

PANES DEL MUNDO



☀️ 130797
Pan de Pita Blanco 85g**



8354
Bocatin Clásico 60g



8007
Bocatin 50g



130646
Mini Flauta **Express** 50g



8004
Mini Baguettina 50g

	📏	📦	✂️	📦	📦	🕒	🔥 180°C
130640	45 g	Ⓟ	9 cm	120	32	30 min	-
130797	85 g		14 cm	72	66	30 min	-
130575	80 g	©	10.5 cm	90	30	20 min	-
12595	80 g	©	12 cm	50	40	20 min	15-18 min
12649	70 g	©	10 cm	90	28	30 min	-
8354	60 g	©	12 cm	65	64	20 min	8-10 min
8007	50 g	©	10 cm	80	48	20 min	10-15 min
130646	50 g	©	16 cm	100	64	15-20 min	5-8 min
8004	50 g	©	14 cm	80	40	20 min	10-15 min

Una gran variedad a tu disposición.



PANECILLOS

						180°C	
8509	75 g	Ⓢ	17 cm	68	48	20 min	15-18 min
28007	60 g	Ⓢ	12 cm	65	64	20 min	10-15 min

						180°C	
12630	80 g	Ⓡ	16,5 cm	52	64	20 min	10-15 min
800	65 g	Ⓡ	17 cm	55	48	15-20 min	6-9 min
130127	80 g	Ⓣ	17 cm	50	64	20 min	15-18 min
12124	50 g	Ⓢ	16 cm	60	64	15 min	8-10 min

						180°C	
454	65 g	Ⓡ	16,5 cm	45	80	15-20 min	6-9 min
451	65 g	Ⓡ	11 cm	40	80	15-20 min	6-9 min



INTEGRALES



CEREALES Y SEMILLAS



SABOR

HARINA INTEGRAL



Ⓢ 8509
Panecillo elaborado con Harina Integral de Trigo 25% 75g
Rebozado con salvado de trigo. Contiene hasta 3 veces más de fibra que un pan blanco.



Ⓢ 28007
Bocadín elaborado con Harina Integral de Trigo 25% 60g
Fuente de fibra.

Ⓡ RÚSTICOS



12630
Bocadín Rústico 9 Cereales 66% y Semillas 9% 80g
Cereales y semillas: trigo, mijo, centeno, sémola de trigo, arroz, trigo sarraceno, lino, pipas de girasol y sésamo. Fuente de fibra.



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

Ⓣ TRADICIÓN



130127
Pan con Semillas 18% y Pipas de Calabaza 3% 80g
4 Cereales: trigo, centeno, avena y espelta. Semillas: pipas de calabaza, lino marrón, lino amarillo, pipas de calabaza, sésamo, mijo y soja. Fuente de fibra.



Ⓢ 12124
Mini Flauta 7 Cereales 67% y Semillas 4% 50g
Cereales y semillas: trigo, centeno, centeno integral, salvado de trigo, avena, maíz, lino, sésamo y pipas de girasol. Fuente de fibra.

Ⓡ RÚSTICOS



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



Ⓢ 451
Gourmet con Olivas Negras 11% **Express** 65g

Ⓢ CLÁSICOS

MINI PANECILLOS



MINI PANECILLOS

© CRISTAL



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

® RÚSTICOS



12020
 Payesito 45g
 Fuente de fibra.



130806
 Mini Chapata 40g
 Fuente de fibra.



8464
 Mini Bocatín Rústico
 Mediterráneo 40g
 Fuente de fibra.



798
 Joselito XL **Express** 35g
 Fuente de fibra.



13467
 Mini Bocatín Rústico
Express 35g
 Fuente de fibra.



799
 Joselito **Express** 25g
 Fuente de fibra.



Diferencia tus montaditos con panes que aportan un toque gourmet.

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	⏱️	🔥 180°C
13755	45 g	© 8 cm	125	30	30 min	4-6 min	
12020	45 g	® 7,5 cm	65	64	15 min	8-10 min	
130806	40 g	® 9,5 cm	120	48	15 min	10 min	
8464	40 g	® 13 cm	100	40	20 min	10-15 min	
798	35 g	® 11 cm	125	48	15-20 min	4-7 min	
13467	35 g	® 13 cm	110	36	20 min	5 min	
799	25 g	® 5,5 cm	240	48	15-20 min	5-8 min	

© CLÁSICOS

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
12067	40 g	©	13 cm	90	64	-	5-7 min
12594	35 g	©	12,5 cm	80	64	15 min	11 min
13505	40 g	©	8 cm	75	64	15-20 min	-
12647	38 g	©	8 cm	90	56	15 min	-
30109	40 g	©	11,5 cm	85	64	20 min	10-15 min
8161	30 g	©	8,5 cm	100	64	20 min	6-8 min



🕒 12067
Mini Baguettina **Express** 40g



12594
Pincho Vasco 35g



❄️ 13505
Panecillo Redondo **DyL** 40g



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



30109
Minipanecillo 40g



8161
Montadito 30g

Corteza muy fina y miga suave.
Ideales para preparar montaditos.



MINI PANECILLOS

12597	40 g	Ⓢ	11,5 cm	85	64	20 min	180°C

317	35 g	Ⓡ	13 cm	105	48	15-20 min	4-7 min
13471	40 g	Ⓡ	8 cm	120	48	15-20 min	-
13472	40 g	Ⓢ	8 cm	60	64	15-20 min	-
13473	40 g	Ⓢ	8 cm	60	64	15-20 min	-

130688	37 g	Ⓢ	7 cm	80	72	20 min	-



INTEGRALES

HARINA INTEGRAL



Ⓢ 12597
Bocadín Mini elaborado con Harina Integral de Trigo 25% 40g
Fuente de fibra.



CEREALES Y SEMILLAS

Ⓡ RÚSTICOS



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

Ⓢ CLÁSICOS



Ⓢ 13471
Surtido Panecillos Redondos DyL 40g
30 uds. x 4 sabores: amapola, sésamo, multicereales y pipas de calabaza.
Fuente de fibra.

Ⓢ 13472
Panecillo Redondo con Cereales 57% DyL 40g
Fuente de fibra.

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



SABOR

Ⓢ CLÁSICOS



Ⓢ 130688
Surtido Pan Selección DyL 37g
20 uds x 4 sabores: tomate 2%, aceitunas verdes, cereales y centeno.
Fuente de fibra.



Ideales para aportar un toque de originalidad en la mesa.

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

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

						180°C
13389	105 g	21,5 cm	25	72	20-30 min	-
13390	66 g	12,5 cm	40	72	20-30 min	-
13286	80 g	11 cm	20	80	30 min	-



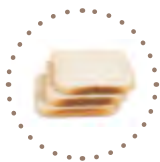
PAN VITAE



130486
Hogaza de Centeno
31% (VITAE) 500g
Fuente de fibra.



130488
Hogaza De Espelta 94%
Vitae 500g



PAN DE MOLDE



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



12167
Pan de Molde Integral
100% de trigo DyL 800g**
Rebanadas de 11 x 11 cm.
Contiene hasta 3 veces más de fibra
que un pan blanco.



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

PAN SIN GLUTEN



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

Todos los panecillos sin gluten están envasados individualmente en bolsas horneables para evitar la contaminación cruzada.



13389
Baguettina 105g
Sin Gluten DyL**



13390
Panecillo Hostelería 66g
Sin Gluten DyL**



13286
Burger sin gluten DyL 80g**
Decorado con semillas de lino

PASTELERÍA

La pastelería es un verdadero placer para los sentidos. Descubra todas las variedades entre tartas, pasteles, planchas, postres y repostería, tan deliciosas como absolutamente prácticas. Cuidados acabados, sabores variados, intensos y deliciosos y recetas tradicionales de gran rotación.

- PEQUEÑOS LUJOS

Perfecto para momentos especiales. Desde tartas enteras hasta pequeños cortes, para fiestas y momentos especiales.

- RECETAS DE ALTA ROTACIÓN

Selección de ingredientes tradicionales y de alta demanda.

- PRÁCTICO

Tartas y planchas en porciones, bandejas de surtidos, ya preparadas que se pueden descongelar por separado.

- ÚNICO MODO DE EMPLEO

DyL

Descongelar y Listo

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



PASTELERÍA



TARTAS

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

DyL Descongelar y Listo
clásicos



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



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



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



12057
Tarta Doble Bombón 1000g



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



PLANCHAS Y REPOSTERÍA

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

DyL Descongelar y Listo
clásicos



12114
Plancha San Marcos 1800g
Precortada en 30 raciones.



12115
Plancha Selva Negra 1800g
Precortada en 30 raciones.



12220
Plancha Tiramisú 1800g
Precortada en 30 raciones.



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



12006
Brownies
Precortada en 16 porciones.



12104
Lionesas Nata
20 uds. x 2 bandejas.



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



12103
Repostería Fina
(75 uds de 10 variedades)
10 Sabores: Flan, Rizado Naranja, Pastel Yogur con Arándanos, Bola de Coco, Pastel Chocolate con Nueces, Cesto de Mantequilla, Pastelito Kiwi-Pasas, Trufas, Mousse Limón, Petit-Four Trufa-Plátano.



	🍷	⚙️	✂️	📦	🚚	⌚
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	1,65 Kg	168	180 min
12103	20 g	DyL	2,5 cm	1,5 Kg	198	240 min
12104	1000 g	DyL	5,5 cm	1	168	60 min

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.



Panamar

BAKERY_GROUP.

DELEGACIÓN BARCELONA

Pol. Ind. Llevant
C/Tramuntana, 54
08213 Polinyà
Barcelona
Tel.: +34 93 719 51 16
barcelona@panamar.es

DELEGACIÓN MÁLAGA

Stef Iberia Sau
P.I Fahala, C/ Margarita Salas 2
29570 Cártama. Málaga
Tel.: +34 952 36 42 28
Fax: +34 952 36 34 96
malaga@panamar.es

DELEGACIÓN SEVILLA

Polígono Ind. El P.I.B.O.
Avda. Aznalcázar, 54
41110 – Bolullos de la Mitación (Sevilla)
Tel.: +34 955 99 96 68
Fax: +34 955 99 96 69
sevilla@panamar.es

OFICINA CENTRAL

Pol. Ind. Mediterráneo.
Avda. del Mar, 1
46550 – Albuixech (Valencia)
Tel.: +34 96 140 12 18
info@panamarbakery.com

DELEGACIÓN BILBAO

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

DELEGACIÓN MALLORCA

Calle Son Fosquet, 24
Polígono Son Noguera
Llucmajor – 07620 (Mallorca)
Tel.: +34 97 140 80 51
Fax: +34 97 140 80 45
mallorca@panamar.es

DELEGACIÓN VALENCIA

Pol. Ind. Mediterráneo
C/ La Fila, N°2
46550 – Albuixech (Valencia)
Tel.: +34 96 166 62 83
Fax: +34 96 166 56 56
valencia@panamar.es

www.panamarbakery.com

SÍGUENOS



DELEGACIÓN MADRID

C/ Torrejón, N°26
28850 – Torrejón de Ardoz (Madrid)
Tel.: +34 91 882 75 44
Fax: +34 91 883 57 93
madrid@panamar.es

DELEGACIÓN MURCIA

C/Río Ebro, N°7
30835 – Sangonera La Seca (Murcia)
Tel.: +34 968 38 94 39
Fax: +34 968 38 95 89
murcia@panamar.es

DELEGACIÓN ZARAGOZA

C/Ronda de la Feria de Muestras,
Nave A2, N° 20
50197 – Zaragoza
Tel.: +34 876 26 15 85
Fax.: +34 876 26 11 89
zaragoza@panamar.es

www.panamar.es

