

Panusa[®]

PANAMAR BAKERY_GROUP.

2026



Panamar
BAKERY_GROUP.

2

BOLLERÍA DULCE

- 4 Croissants
- 5 Croissants artesanos
- 7 Croissants rectos
- 9 Croissants multicereales y rellenos
- 10 Napolitanas
- 13 Hojaldres
- 14 Cañas, herradura y palmeras
- 15 Tartas, especialidades, triángulo, panal y explosión
- 16 Hoops
- 18 Hoops rellenos y decorados
- 20 Berlinas
- 21 Pepitos y brioches
- 22 Mamá Bizcocho
- 23 Muffins
- 24 Bizcochos
- 25 Cookies
- 26 Masa danesa
- 26 Trenzas, sneckens y rolls
- 27 Flautas, raqueta, bretzels y rejitas
- 28 Ensaimadas
- 29 Lámina

30

SNACKS SALADOS

- 32 Empanadas
- 34 Empanadillas: Pick & Go
- 35 Empanadillas
- 36 Trenzas y rejitas
- 37 Napolitanas y sneckens
- 39 Varios
- 40 Paninis y pizzas
- 41 Paninis
- 42 Bocapizzas y pizzas

44

PAN

- 46 Hogazas
- 49 Pan familiar
- 60 Bocadillos
- 66 Burger
- 69 Panecillos y mini panecillos
- 70 Panecillos
- 74 Mini panecillos
- 75 Otros panes:
Pan de molde y sin gluten

76

PASTELERÍA

- 78 Tartas
- 79 Planchas y repostería

80

Asistencia técnica
y demostración

BOLLERÍA DULCE

FAMILIA DE PRODUCTOS

CROISSANTS
NAPOLITANAS
HOJALDRES

HOOPS
MAMÁ BIZCOCHO
COOKIES

MASA DANESA
ENSAIMADAS
LÁMINAS

TIPO DE ACABADO

Listo para Fermentar

LpF

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.

Descongelar y Listo

DyL

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

Descongelar y hornear

DyH

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

TRES GAMAS PRINCIPALES

Clásicos

Productos de bollería de consumo diario. Elaborados con margarina y manteca y todo el saber hacer de Panamar Bakery Group 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

BOLLERÍA DULCE



Croissants



Croissants artesanos

13112	120 g	LpF	10 cm	45	50	-	90-100 min	15-18 min
1217	90 g	LpF	9,5 cm	64	50	-	90 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	30-40 min	-	15-17 min
13279	80 g	DyH	10 cm	60	56	30 min	-	15-17 min
12205	22 g	DyH	5,4 cm	182	70	30 min	-	12-14 min

LpF

Listo para Fermentar
Clásicos
MARGARINA



13112
Croissant Artesano
Margarina 120g



1217
Croissant Artesano
Margarina 90g

DyH

Descongelar y Hornear
Clásicos
MARGARINA



12309
Croissant Artesano
Margarina Ferm. 120g



13922
Croissant Artesano
Margarina Ferm. 90g

DyH

Descongelar y Hornear
Delicium
MANTEQUILLA



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



13256
Croissant Artesano Suprême
Ferm. 100g



13279
Croissant Artesano Suprême
Ferm. 80g



12205
Croissant Artesanito
Mantequilla 22g



Croissants rectos

									180°C
12179	100 g	LpF	15,5 cm	60	50	-	90 min	15-18 min	
12593	25 g	LpF	7,7 cm	282	50	-	90 min	13-15 min	
131129	100 g	DyH	15,7 cm	60	24	30 min	-	14-16 min	
12140	45 g	DyH	9,7 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

Clásicos
MARGARINA

Delicium
MANTEQUILLA



12179
Croissant Recto Clásico
Margarina 100g



12593
Mini Croissant
Suprême 25g

DyH

Descongelar y Hornear

Clásicos
MARGARINA



131129
Croissant Recto Margarina
Ferm. 100g



12140
Croissant Recto
Ferm. 45g



12554
Mini Croissant
Recto Ferm. 22g

SIN GLUTEN
MARGARINA



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



130799
Croissant Sin Gluten 45g

Croissants rectos

								180°C
12970	90 g	DyH	14,5 cm	70	56	40 min	16-18 min	
13916	70 g	DyH	13 cm	55	48	30-40 min	15-17 min	
13934	60 g	DyH	12 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	417	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
Croissant Suprême Ferm. 90g



13934
Croissant Recto Suprême
Mantequilla Ferm. 60g



12177
Mini Croissant Clásico
Mantequilla 25g



12221
Croissant Micro
Mantequilla 12g



13916
Croissant Suprême Ferm. 70g
También disponible con un 18%
de mantequilla código 13308.



13918
Mini Croissant Recto Suprême
Mantequilla Ferm. 25g

Hélène
MANTEQUILLA



130791
Croissant Intense Masa Madre
Hélène 80g

Delicioso por su intenso sabor a mantequilla
con exquisitas notas aromáticas a caramelo.



Croissants multicereales y rellenos

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.



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

Clásicos
MANTEQUILLA
MULTICEREALES



130721
Croissant Manteca Doble
Barrita Choco Ferm. 115g
Relleno con dos barritas de chocolate puro.



131122
Mini Croissant Manteca Barrita
Choco Ferm. 25g

Delicium
MANTEQUILLA
RELLENOS



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



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

Clásicos
MARGARINA
RELLENOS



13063
Bomba de Chocolate
Ferm. 55g



130686
Croissant Recto Margarina
Crema Choco 52g
Relleno de crema de cacao con avellanas.

									180°C
12437	80 g	DyH	13,5 cm	80	56	30-40 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	
130721	115 g	DyH	11,2 cm	65	56	30 min	-	14-16 min	
131122	25 g	DyH	7,5 cm	170	48	30-40 min	-	12-14 min	
13063	55 g	DyH	9 cm	73	70	20 min	-	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	-	14-16 min	
12180	30 g	DyH	7,5 cm	220	50	30 min	-	12-15 min	
130508	105 g	LpF	11 cm	60	48	-	90 min	14-16 min	

LpF Listo para Fermentar
Clásicos
MANTECA
RELLENOS



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



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



12180
Croissant Mini Crema de Chocolate
Margarina Ferm. 30g

Napolitanas



Napolitanas

								 180°C
13306	115 g	LpF	13,5 cm	66	50	-	90 min	16-18 min
12591	115 g	LpF	13,5 cm	66	50	-	90 min	15-18 min
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
21176	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
12153	95 g	DyH	12,2 cm	72	56	30 min	-	15-18 min

LpF

Listo para Fermentar
Clásicos
MARGARINA



13306
Napolitana Chocolate 115g



12591
Napolitana Crema 115g

DyH

Descongelar y Hornear
Clásicos
MARGARINA



12156
Súper Napolitana Choco
Ferm. 135g



21178
Napolitana de Chocolate
Ferm. 115g



21176
Napolitana de Crema
Ferm. 115g



12155
Napolitana de Chocolate
Ferm. 95g



12153
Napolitana de Crema
Ferm. 95g

Napolitanas

							
		DyH					180°C
131002	118 g	DyH	12,5cm	64	24	15 min	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
13722	90 g	DyH	11,5 cm	55	40	15 min	14-16 min
130798	60 g	DyH	8 cm	60	80	60 min	1-2 min

DyH Descongelar y Hornear
Clásicos
MARGARINA



131002  
Napolitana Crema de
Chocolate Decorada 118g
Rellena de crema de chocolate con doble
decoración de pepitas de chocolate con
leche y azúcar perlado.

DyH Descongelar y Hornear
Delicium
MANTEQUILLA



13722  
Napolitana Cremichoc 90g
Rellena con crema y también con
crema de chocolate con avellanas.
Decorada con chips de chocolate.



12212
Media Napolitana de
Crema de Chocolate 50g



12213
Media Napolitana
Crema 50g



12174 
Mini Napolitana de
Crema de Chocolate 20g

SIN GLUTEN
MARGARINA



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



130798
Pain Au Chocolat
Sin Gluten 60g

Hojaldres



Cañas, Herradura y Palmeras

Un hojaldre excepcional, fino y extracrujiente.
De gran tamaño, sabrosas y con mucho relleno.
Palmeras crujientes, elaboradas con margarina
o con mantequilla y siempre con el mejor hojaldre.

									180°C
6007	170 g	DyH		24 cm	40	56	30 min	25-28 min	
3061	120 g	DyH		17 cm	70	100	30 min	25-27 min	
131041	120 g	DyH		17 cm	50	70	30 min	25-27 min	
130817	220 g	DyH		18 cm	45	50	45 min	25 min	
130816	160 g	DyH		18 cm	54	50	45 min	20 min	
131042	160 g	DyH		14 cm	30	48	40 min	14-15 min	
3052	110 g	DyH		16 cm	72	48	30 min	20 min	
131130	100 g	DyH		11 cm	36	50	40 min	14-16 min	
12444	20 g	DyH		5,3 cm	300	50	15 min	22-25 min	
12306	30 g	DyH		6,5 cm	183	70	20 min	22-25 min	
3015	20 g	DyH		4,7 cm	250	96	15 min	15-18 min	

DyH Descongelar y Hornear
Clásicos
MARGARINA



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



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



131041 ✨
Caña de Crema 120g
Decorada con azúcar en grano.

DyH Descongelar y Hornear
Clásicos
MARGARINA



130817 ✨
Palmera XL 220g
Decorada con azúcar.



130816 ✨
Maxi Palmera 160g
Decorada con azúcar.



3052 ✨
Palmera 110g
Decorada con azúcar.



12444 ✨
Mini Palmera 20g
Decorada con azúcar.

Delicium
MANTEQUILLA



12306 ✨
Palmerita Multicereales
Mantequilla 30g
Decorada con azúcar.



131042 ✨
Palmera Croissant 160g
Elaborada con masa de croissant.
Decorada con azúcar.



131130 ✨
Palmera Croissant 100g
Decorada con azúcar.



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

Tartas, Especialidades, Triángulo, Panal y Explosión

13193	310 g	DyH	32 cm	22	20	30 min	23-26 min
131043	175 g	DyH	16,5 cm	27	64	30 min	18-20 min
7043	100 g	DyH	12,5 cm	42	50	15 min	20-24 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
6076	120 g	DyH	14,5 cm	48	50	30 min	18-20 min
130409	140 g	DyH	13 cm	72	48	30 min	24-26 min
13664	60 g	DyH	10,5 cm	80	56	15 min	18-20 min

DyH Descongelar y Hornear

Clásicos
MARGARINA



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



131043
Pastel de Manzana 175g
Manzana sobre una base de crema.



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



7043
Pastel de Manzana Ovalado 100g
Relleno de crema.



13663
Crujiente de Manzana
Rectangular 80g
Manzana sobre una base con
azúcar, extracrujiente.



130409
Panal Extra
Cabello 140g

ESPECIALIDADES
MARGARINA



130883
Pastel de Nata 60g



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

Hoops



Hoops

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

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

DyL

Descongelar y Listo

Clásicos
ORIGINALES

Clásicos
MINIS



130398 ✨
Maxi Hoops
Glaseados 70g



12300 ✨
Hoops Glaseados 50g



13936 ✨
Mini Hoops Glaseados 30g



13188 ✨
Mini Hoops
White Rayado 38g



130399 ✨
Maxi Hoops
Bombón 80g



13933 ✨
Hoops Bombón 55g



13935 ✨
Mini Hoops Bombón 30g



13186 ✨
Mini Hoops Bombón
Rayado 34g



130401 ✨
Maxi Hoops
Azucarado 70g

Hoops

						
131044	82 g	DyL	9,5 cm	36	64	30 min
131045	81 g	DyL	9,5 cm	36	64	30 min
130955	75 g	DyL	9 cm	36	64	35-40 min
131231	55 g	DyL	8,5 cm	36	64	20-30 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

DyL Descongelar y Listo

Clásicos RELLENOS



131044 ✨
Hoops Caramel 82g
Relleno de crema sabor caramelo.
Decorado con galleta caramelizada.



131045 ✨
Hoops Choco Biscuit 81g
Relleno de crema de chocolate negro. Decorado con galleta caramelizada.

Clásicos DECORADOS



130955 ✨
Hoops White Rayado 75g



131231 ✨
Hoops Party 75g



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.



130577	115 g	DyL	9 cm	24	128	35-40 min
130949	90 g	DyL	9 cm	24	72	35-40 min
13335	95 g	DyL	9 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

DyL Descongelar y Listo
Clásicos
RELLENOS



130577 ✨
Berliblanca Rayada 115g
Rellena de crema sabor chocolate
blanco, cobertura sabor chocolate
blanco y rayado de bombón.



130949 ✨
Berlina Super Choco 90g
Rellena de crema de chocolate.
Decorada con bombón y cuadraditos
de chocolate con leche.



13335
BerliChoco 95g
Especial para decorar.



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



13320 ✨
Mini BerliCrema Azucarada 50g

Pepitos y Brioques

						
13325	110 g	DyL	20 cm	28	64	30-45 min
13324	110 g	DyL	20 cm	28	64	30-45 min
13319	55 g	DyL	10,5 cm	60	64	30-45 min
13323	55 g	DyL	10 cm	60	64	30-45 min
13326	60 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
Clásicos
RELLENOS



13325 ✨
Pepito Choco
Azucarado 110g



13324 ✨
Pepito Crema
Azucarado 110g



13319 ✨
Mini Pepito Choco
Azucarado 55g



13323 ✨
Mini Pepito Crema
Azucarado 55g



13326 ✨
Mini Pepito
Bombón Rayado 60g
Relleno de crema de chocolate.

Delicium
MANTEQUILLA



130736 🚚
Brioche Mantequilla 65g

MARGARINA



13144 🚚
Media Noche 30g

Mamá bizcocho



Muffins

mamá bizcocho

	🍷	⚙️	🔪	📦	🚚	⏰
131234	110 g	DyL	7,2 cm	20	64	60 min
13911	110 g	DyL	7,2 cm	20	64	60 min
13909	110 g	DyL	7,2 cm	20	64	60 min
13910	110 g	DyL	7,2 cm	20	64	60 min
130274	95 g	DyL	6,2 cm	20	64	60 min
13912	95 g	DyL	6,2 cm	20	64	60 min
130519	30 g	DyL	4,5 cm	48	72	60 min
130521	30 g	DyL	4 cm	48	72	60 min

MUFFINS

DyL

Descongelar y Listo
Delicium



131234 ✨

Muffin Caramel Bicult 110g

Relleno sabor caramelo con toque de canela.
Decorado con galleta caramelizada.



13911 ✨

Muffin Nuts & Cream 110g

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



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 de crema sabor queso
dulce cheesecake.
Decorado con azúcar perlado.



13912 ✨

Muffin Carrot Cake 95g

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



130519 ✨

Mini Muffin de Chocolate 30g

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



130521 ✨

Mini Muffin de Vainilla 30g

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

Bizcochos

mamá bizcocho

	☐	⚙️	✏️	📦	🚚	⏱️
13739	1,8 kg	DyL	36,5x27,5 cm	2	56	180 min
13740	1,8 kg	DyL	36,5x27,5 cm	2	56	180 min
13741	1,8 kg	DyL	36,5x27,5 cm	2	56	180 min

DyL Descongelar y Listo
Clásicos



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.



Cookies

	西	⚙️	🔪	📦	📦	🕒
131058	80 g	DyL	11 cm	20	264	90 min
131059	80 g	DyL	11 cm	20	264	90 min

DyL Descongelar y Listo
Clásicos



131058
Cookie con Chips de Chocolate 80g
Elaborada con mantequilla
y chips de chocolate.



131059
Cookie Doble Chocolate 80g
Deliciosa masa con cacao, pepitas
de chocolate blanco y chocolate.

Trenzas, Sneckens y Rolls

131286	430 g	DyL	34,5 cm	4	90	180 min	-	-
131285	430 g	DyL	34,5 cm	4	90	180 min	-	-
131221	110 g	DyH	11 cm	50	48	30-40 min	-	15-18 min
131141	110 g	DyH	11 cm	50	48	30-40 min	-	14-16 min
12354	125 g	DyH	8,5 cm	54	24	30 min	-	15-18 min
12590	125 g	LpF	7 cm	60	50	-	90 min	14-17 min
12355	45 g	DyH	6,5 cm	156	24	30 min	-	14-16 min
130885	87 g	DyH	9,6 cm	48	56	-	-	18 min
131194	43 g	DyH	6,5 cm	96*	56	-	-	15 min

(*4 bolsas de 24 uds de cada sabor)

DyL Descongelar y Listo Clásicos



131286 ✨
Trenza de Yema y Crema 430g
Con nueces, pasas y almendras.



131285 ✨
Trenza de Crema de Chocolate 430g

DyH Descongelar y Hornear Clásicos MARGARINA



131221 ✨
Trenza de Crema 110g
Decorado con azúcar perla.



131141 ✨
Trenza Chocolate Ferm. 110g
Decorado con Chips de Chocolate.



12354 ✨
Snecken Pasas y Nueces
Ferm. 125g



12355 ✨
Mini Snecken
Pasas Nueces Ferm. 45g



130885
Roll de Canela 87g
Añade bolsa de icing
para decorar.



131194 ✨
Surtido de Mini Danesas 43g
Mini trenza maple pecan
Mini roll de canela
Mini cresta de manzana
Mini corona de crema
Añade bolsa de icing y bolsa
con jarabe de arce para decorar.

LpF Listo para Fermentar 12590 Snecken Pasas y Nueces 125g

Flautas, Raqueta, Bretzels y Rejitas

	面	⚙️	🔪	📦	🚚	🔥	🕒 180°C
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
13215	130 g	DyH	15 cm	20	72	15 min	18 min
130969	125 g	DyH	11 cm	40	48	60 min	12-14 min
130970	125 g	DyH	11 cm	40	48	60 min	12-14 min
13115	30 g	DyH	5,5 cm	132	70	30 min	12-14 min
13116	30 g	DyH	5,5 cm	132	70	30 min	12-14 min

DyH Descongelar y Hornear
Clásicos
MANTECA



13929
Flauta de Crema de Chocolate 75g

Clásicos
MARGARINA

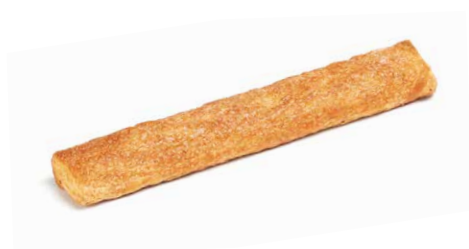


13215
Raqueta de Crema 130g

Clásicos
MARGARINA SELECTA



13115 📦
Mini Rejita Crema de Cacao
con Avellanas 30g



13967
Flauta de Crema 75g



130969 ✨
Bretzel Cacao 125g
Decorado con azúcar y cacahuete.



13116 📦
Mini Rejita Crema
Pastelera 30g



130970 ✨
Bretzel Crema 125g
Decorado con azúcar y cacahuete.

Ensaimadas

									180°C
12585	95 g	LpF	9,5 cm	66	50	-	110-120 min	12-14 min	
2035	500 g	LpF	26 cm	10	24	-	180 min	12-14 min	
12587	50 g	LpF	6 cm	120	50	-	80-90 min	11-13 min	
12586	50 g	LpF	6 cm	120	50	-	80-90 min	11-13 min	
13924	35 g	DyH	7,1 cm	150	48	30 min	-	11-13 min	

LpF

Listo para Fermentar

Clásicos
MANTECA

.....



12585
Ensaimada Grande
Hojaldrada 95g

Clásicos
RELLENO



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

DyH

Descongelar y Hornear

Clásicos
MANTECA

.....



13924
Mini Ensaimada
Hojaldrada Ferm. 35g



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



12586
Ensaimada Pequeña
Crema Hojaldrada 50g
Con crema pastelera.



Lámina

								180°C
12171	900 g	DyH	55 cm	10	44	20 min	26-29 min	

DyH Descongelar y Hornear
Clásicos
MARGARINA



12171
Lámina de Hojaldre
55x38'5 cm 900g

SNACKS SALADOS

FAMILIA DE PRODUCTOS

EMPANADAS
EMPANADILLAS
TRENZAS

REJITAS
NAPOLITANAS
PANINIS Y PIZZAS

TIPO DE ACABADO

Listo para Fermentar

LpF

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.

Descongelar y hornear

DyH

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 Panamar Bakery Group 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 y 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



Empanadas

							
12998	1,9Kg	DyH	36 cm	7	336	45 min	45 min
130823	225 g	DyH	13x12 cm	24	64	45 min	25-35 min
130829	225 g	DyH	13x12 cm	24	64	45 min	25-35 min
12699	150 g	DyH	21 cm	50	63	30 min	18-20 min
131132	125 g	DyH	16,1 cm	40	48	30 min	22-24 min
131017	120 g	DyH	16,1 cm	40	48	30 min	22-24 min
131016	120 g	DyH	16,1 cm	40	48	30 min	22-24 min
131036	120 g	DyH	16,1 cm	40	48	30 min	22-24 min
131037	120 g	DyH	16,1 cm	40	48	30 min	22-24 min
131034	120 g	DyH	16,1 cm	36	48	30 min	22-24 min

DyH Descongelar y Hornear
Clásicos



12998 
Empanada Cuadrada
Atún 1900g
Con cebolla, atún, pimienta y tomate.



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



130829 
Empanada de Hojaldre
de Atún y Tomate 225g
Con atún, tomate y fritada de verduras
(berenjena, calabacín, pimienta, cebolla
y huevo duro a daditos).



12699 
Empanada Bocata Atún
Gallega 150g
Con cebolla, atún y pimienta.



131132  
Empanada Hojaldre Pollo
Bechamel 125g
Con bechamel, crema de champiñón
y queso crema que incorpora dados de pollo
asado y cebolla caramelizada.
Decorada con lino dorado.



131017  
Empanada Hojaldre Atún
y Tomate 120g
Con atún y tomate frito. Decorada con
sésamo natural.



131016  
Empanada Hojaldre Espinacas
y Queso 120g
Con espinacas fritas y queso.
Decorada con sésamo y lino marrón.



131036  
Empanada Hojaldre
Queso y Bacon 120g
Con bacon crujiente y crema de queso.
Decorada con sésamo de maíz tostado.



131037  
Empanada Hojaldre
Ternera 120g
Con ternera picada, cebolla frita,
pimiento y tomate. Decorada con trigo
malteado tostado.



131034 
Empanada Hojaldre Kebab Pollo 120g
Con pollo loncheado kebab y salsa sabor yogur,
condimentada con especias y hierbas.





Empanadillas: PICK & GO

Formadas a mano, cada pieza tiene impreso un toque de autenticidad y artesanía que las hace únicas. Todo un deleite para el paladar, con jugosos rellenos y sabores profundos. ¡Una tendencia ganadora para tu establecimiento!

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
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
130693	100 g	DyH	12 cm	26	88	30-40 min	20-22 min
131040	90 g	DyH	12 cm	26	88	30-40 min	20-22 min

DyH Descongelar y Hornear
Clásicos



130860
Pick & Go York y Queso 100g
Con crema de queso, taquitos de york y queso gouda hilado.



130861
Pick & Go Kebab 100g
Con pollo loncheado kebab y salsa sabor yogur, condimentado con especias y hierbas.



130777
Pick & Go Tex Mex 100g
Con picada de pollo y cebolla frita, añade maíz, pimientos troceados y especias con un toque picante.



130778
Pick & Go Ternera Suave 100g
Con cebolla frita, carne de ternera, tomate y pimienta.



130693
Pick & Go Pollo Thai 100g
Con picada de pollo, cebolla frita, tomate, pimienta y ajo.



131040
Pick & Go Tomate Albahaca 90g
Con crema de queso, tomate seco, aceitunas negras y albahaca.

Empanadillas

							 180°C
130866	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	40 min	20-24 min
130868	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	40 min	20-24 min
130867	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
12693	50 g	DyH	10,5 cm	130	50	30-40 min	22-24 min
12694	50 g	DyH	10,5 cm	130	50	30-40 min	22-24 min

DyH Descongelar y Hornear
Clásicos



130866 📦
Empanadilla Selecta
de Pisto 125g
Con fritada de verduras (berenjena,
calabacín, pimiento, cebolla y tomate),
atún y huevo cocido.



130868 📦
Empanadilla Selecta
de Atún y Tomate 125g



130867 📦
Empanadilla Selecta
de Pollo 125g
Con pechuga de pollo y fritada
de verduras (berenjena, calabacín,
pimiento, cebolla y tomate).



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



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



12694 📦
Mini Empanadilla Selecta
Atún y Tomate 50g

Trenzas y Rejitas

								180°C
131142	114 g	DyH		11 cm	50	48	30-40 min	15-18 min
131222	114 g	DyH		11 cm	50	48	30-40 min	15-18 min
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
Clásicos



131142
Trenza Bacon, York y Queso Ferm. 114g
Con crema de queso, bacon crujiente,
dados de york y queso gouda hilado.



131222
Trenza Barbacoa 114g
Con pechuga de pollo asado troceada,
queso mozzarella rallado y salsa barbacoa.

DyH Descongelar y Hornear
Clásicos
MARGARINA SELECTA



13270
Maxi Rejita
Brie con Setas 100g



12981
Rejita Espinacas
y Queso Crema 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).

Napolitanas y Snecken

		LpF						180°C
131020	140 g	LpF	13,5 cm	54	48	-	90 min	15-18 min
131251	100 g	DyH	9 cm	55	48	40-45 min	-	16-20 min
21209	140 g	DyH	13 cm	66	56	20-30 min	-	15-18 min
130957	120 g	DyH	12,6 cm	70	32	30 min	-	15-18 min
1058	15 g	DyH	4,5 cm	400	50	20 min	-	12-14 min
12625	23 g	DyH	6 cm	200	70	15-20 min	-	13-15 min
12637	23 g	DyH	6 cm	200	70	15-20 min	-	13-15 min
12639	23 g	DyH	6 cm	200	70	15-20 min	-	13-15 min

LpF

Listo para Fermentar
Clásicos



131020
Napolitana Mixta 140g

DyH

Descongelar y Hornear

Delicium
MANTEQUILLA



131251
Snecken Queso y Bacon 100g
Con queso crema y bacon crispy a tiras.

DyH

Descongelar y Hornear
Clásicos



21209
Napolitana Mixta Ferm. 140g



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



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



12625
Hojaldritos Surtidos 23g
Sabores:
- York y queso, con sésamo (50 uds).
- Sobrasada, con cacahuete (50 uds).
- Atún, con avena integral (50 uds).
- Salmón, con semillas de amapola (50 uds).

Hojaldritos, sabores individuales:

12637 Hojaldrito York y Queso 23g
Decorado con sésamo.

12639 Hojaldrito Atún 23g
Decorado con cacahuete.



Varios

	面	⚙️	🔪	📦	🚚	🔥	🕒 180°C
12453	130 g	DyH	14,5 cm	48	56	30 min	18-20 min
130353	108 g	DyH	12,5 cm	60	32	30 min	14-16 min
131252	100 g	DyH	13,5 cm	50	48	40 min	18 min
131230	50g	DyH	24 cm	120	104	40 min	13 min
14007	30 g	DyH	6 cm	192	50	40 min	12-15 min*

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

DyH

Descongelar y Hornear

Clásicos



12453 ✨

Triángulo de York y Queso 130g

Decorado con sésamo.



130353 🚚

Croissant Mixto Fermentado 108g



131252 🚚

Pañuelo Hot Dog 100g

Con salchicha tipo Frankfurt y Ketchup.



14007 🚚 ✨

Artesanitos Surtido Tradicional 30g

Sabores:

- Tortilla de patata, con semillas de amapola (48 uds).
- Frankfurt, con lino marrón (48 uds).
- Chistorra, con lino dorado (48 uds).
- York y queso, sin decorar (48 uds).



131230 🚚

Stick de Queso 50g

Con crema de queso y decorado con queso emmental.

Paninis y Pizzas



Paninis

Sobre una crujiente base de pan, de larga fermentación, añadimos los mejores ingredientes en trocitos para potenciar su sabor.

DyH Descongelar y Hornear
 Delicium

							 180°C
131232	175 g	DyH	27 cm	22	48	20 min	13-15 min
130451	175 g	DyH	27 cm	20	40	20 min	12-14 min
130754	175 g	DyH	26,5 cm	22	48	20 min	12-14 min
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
13459	165 g	DyH	27 cm	22	40	20 min	12-14 min
13460	165 g	DyH	27 cm	22	40	20 min	12-14 min
13461	165 g	DyH	27 cm	22	40	20 min	12-14 min

PANINIS



131232
 Panini Kebab 175g
 Salsa sabor yogur, queso crema, pollo kebab especiado y mozzarella.



130451
 Panini de Verduras 175g
 Tomate frito y verduras: calabacín, berenjena, pimiento rojo y verde, cebolla y patata.



130754
 Panini Barbacoa 175g
 Salsa barbacoa, pechuga de pollo, bacon ahumado crujiente a tiras y queso mozzarella rallado.



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.



13459
 Panini 4 Quesos 165g
 Queso parmesano, emmental, mozzarella, tres rodajas de queso de cabra madurado y albahaca en hoja.



13460
 Panini Atún 165g
 Tomate, atún, emmental rayado, mozzarella hilada y orégano.



13461
 Panini Bacon 165g
 Tomate, bacon a tiras, emmental, edam y orégano.

Bocapizzas y Pizzas

	☐	⚙️	✂️	📦	🚚	🕒	📅 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
378	175 g	DyH	19 x 9 cm	20	108	15 min	15-18 min
130549	175 g	DyH	19 x 9 cm	20	108	15 min	15-18 min
12651	185 g	DyH	14 cm	24	80	30 min	12-15 min

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.

DyH Descongelar y Hornear
Clásicos



12698
Bocapizza York y Queso 150g



378
Pizzas Surtidas 4 Sabores
· Jamón y Queso: tomate, jamón cocido, queso mozzarella.
· Chorizo: tomate, chorizo, queso mozzarella.
· Bacon y atún: tomate, bacon, atún, queso mozzarella.
· Barbacoa: fritada de hortalizas (tomate, pimiento verde y rojo, cebolla), ternera, salsa barbacoa, queso mozzarella.



12463
Bocapizza Atún y Queso 150g



130549
Pizza Jamón y Queso
Rectangular 175g



12651
Pizza Mediana York
y Queso 14 cm 185g



POR TAMAÑO

HOGAZA
FAMILIAR
BOCADILLO

BURGER
PANECILLO
MINI PANECILLO

POR INGREDIENTES DE LA MASA

TRADICIONAL
INTEGRALES
CEREALES Y
SEMILLAS

SABOR
SIN GLUTEN
PAN DE MOLDE

POR PROCESO DE ELABORACIÓN

Del más premium al más básico.

© CRISTAL



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

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

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

Ⓟ HORNO DE PIEDRA



Piezas de corteza rústica, de grosor medio, suela plana, sabor del pan de antaño y alta durabilidad. Dentro de esta familia descubre nuestras gamas DESTACADAS:

Gama de AGUA, que se caracterizan por su impactante alveolado. Un pan que no deja indiferente.

Gama pH 4.8, panes elaborados con más de un 10% de nuestra Masa Madre natural, encargada fundamental de realizar la fermentación y otorga a nuestros panes un pH de 4.8 tal como exige la normativa, para poder denominar al producto "Elaborado con Masa Madre".

® RÚSTICOS



Se caracteriza por una fina corteza rústica y una miga fresca alveolada e hidratada que aporta mayor durabilidad.

Su proceso de elaboración destaca por tener varios reposos de la masa, que genera una estructura alveolada de la miga y durante los cuales van aflorando los aromas y sabores rústicos.

Descubre nuestra **Gama Verité**, una gama rústica de gran calidad, cuyas características externas seducen por su color y textura y que alcanza su mayor expresión cuando al abrirlo descubrimos su miga.

Ⓣ TRADICIÓN



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

Poseen una corteza dorada y crujiente, y al mismo tiempo 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.

© CLÁSICOS



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

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

PAN



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



Hogazas

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	🕒	🔥 180°C
863	900 g	Ⓟ	45 cm	11	28	90 min	15-18 min
564	800 g	Ⓟ	38 cm	6	36	15-20 min	-
13534	550 g	Ⓟ	38 cm	14	28	90 min	15-18 min
130197	550 g	Ⓟ	38 cm	20	28	30 min	35-40 min
308	450 g	Ⓟ	19,5 cm	20	28	15-20 min	25-30 min
130308	400 g	Ⓟ	26 cm	14	40	60 min	14-16 min
130471	395 g	Ⓟ	30 cm	14	40	30-40 min	14-17 min
130327	340 g	Ⓟ	30 cm	15	40	20-30 min	14-16 min
131147	210 g	Ⓟ	13 cm	18	48	20-30 min	5-10 min

Ⓟ HORNO DE PIEDRA



863
Pan de Pueblo 900g
Contiene masa madre.



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



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



130197
Pan de Pueblo 550g



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



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



130471
Hogaza Essence 395g
Fuente de fibra.



130327
Hogaza de Agua 340g
Fuente de fibra.



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".



131147
Hogaza Pequeña 210g
Fuente de fibra.

Hogazas Integrales Cereales y Semillas

P HORNO DE PIEDRA

	🍞	📏	🔪	📦	🚚	🕒	🔥 180°C
130468	400 g	P	27,5 cm	20	28	60 min	14-16 min
131061	400 g	P	25,5 cm	14	40	60 min	14-16 min
130307	400 g	P	26 cm	14	40	60 min	14-16 min
130296	500 g	P	27 cm	15	28	60 min	14-16 min
299	340 g	P	27 cm	15	48	30 min	25-30 min
130760	800 g	P	32 cm	4	72	40 min	-
130759	800 g	P	32 cm	4	72	40 min	-
13536	340 g	P	25 cm	15	40	60 min	12-16 min
13376	300 g	P	26 cm	15	40	25-30 min	16-20 min
409	300 g	P	26 cm	13	48	15-20 min	25-30 min



130468

Hogaza Maíz 20% elaborada con Masa Madre pH 4.8 400g

Fuente de proteína.

Fuente de fibra.



131061

Hogaza Centeno 60% elaborada con Masa Madre pH 4.8 400g

Fuente de proteína.



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.



130296

Hogaza Panorigen 100% Integral de Trigo elaborada con Masa Madre 500g



130760

Hogaza 57% cereales Rebanada 800g**

Fuente de fibra.



130759

Hogaza Maíz 12.5% Rebanada 800g**

Fuente de fibra.



299

Hogaza 100% Integral 340g



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.



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.



409

Hogaza 100% Espelta y Semillas 300g

Pan familiar



Pan familiar

							180°C
841	260 g		38 cm	14	36	15-20 min	2-5 min
344	315 g		45 cm	18	36	15-20 min	23-28 min
220	270 g		44,5 cm	20	36	15-20 min	18-23 min
130259	330 g		54 cm	22	24	20-30 min	14-16 min
130174	270 g		44 cm	24	30	20-30 min	12-15 min
130809	270 g		54 cm	30	24	20-30 min	12-14 min

CRISTAL



Los distinguirás por sus impactantes alvéolos.



6% Aceite de Oliva
¡Sabor Mediterráneo!



Contiene
Masa Madre
9%



841

Pan Cristal Express 260g

Fuente de fibra.

HORNO DE PIEDRA



344

Pan Pasiego 315g



220

Artesano 270g

Fuente de fibra.

HORNO DE PIEDRA

PANES DE AGUA



Los distinguirás por sus impactantes alvéolos y su gran durabilidad.



130259

Pan de Huerta Familiar 330g

Alta hidratación.

Fuente de fibra.



130174

Pan de Agua 270g

Alta hidratación.

Fuente de fibra.



130809

Batón de Agua 270g

Alta hidratación.

Fuente de fibra.

Pan familiar

® RÚSTICOS



131138
Chapata Norteña 540g
Fuente de fibra.



241
Chapata 460g
Fuente de fibra.



13956
Súper Barra Rústica Mediterránea 380g
Fuente de fibra.



779
Picado Andaluz 350g
Fuente de fibra.



 **131158**
Súper Baguette Rústica Mediterránea 290g
Contiene masa madre.
Fuente de fibra.



 **130747**
Barra Gourmet 280g
Contiene masa madre.
Fuente de fibra.



741
Media Chapata 270g
Fuente de fibra.



131235
Baguette Rústica Mediterránea 270g
Fuente de fibra.



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



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



130015
Baguette Obrador 240g

							
131138	540 g		55 cm	16	28	15-20 min	35-45 min
241	460 g		35 cm	16	28	15-20 min	25-30 min
13956	380 g		53 cm	21	28	30 min	13-15 min
779	350 g		42 cm	20	30	15-20 min	23-28 min
131158	290 g		55 cm	22	28	20-30 min	13-15 min
130747	280 g		44 cm	28	30	20-30 min	17-19 min
741	270 g		27,5 cm	30	24	15-20 min	18-23 min
131235	270 g		55 cm	26	28	30 min	13-16 min
13975	265 g		41,5 cm	24	30	30 min	20-25 min
225	265 g		45 cm	20	36	15-20 min	18-23 min
130015	240 g		56 cm	34	28	15-20 min	18-23 min

Pan familiar

RÚSTICOS

348	380 g		56 cm	20	28	15-20 min	23-28 min
8508	340 g		54 cm	25	28	30 min	20-25 min
562	330 g		56 cm	20	28	15-20 min	23-28 min
131127	290 g		56 cm	25	28	15-20 min	18-23 min
861	260 g		40 cm	21	36	15-20 min	18-23 min
206	260 g		44 cm	22	30	15-20 min	20-25 min
814	260 g		43,5 cm	22	30	15-20 min	20-25 min
844	230 g		56 cm	35	28	15-20 min	18-23 min
492	210 g		42 cm	28	30	15-20 min	18-23 min



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



8508
Tallo Rústico 340g
Fuente de fibra.



131127
Suprema Yodada 290g
Con sal yodada.
Fuente de fibra.



861
Barra Castellana con muy bajo
contenido en sal 260g



814
Campesino Tradicional 260g
Fuente de fibra.



844
Suprema Pasión 230g
Fuente de fibra.



PAN FAMILIAR

Pan familiar

885	350 g		57 cm	22	28	15-20 min	23-28 min
802	350 g		56 cm	22	28	15-20 min	18-23 min
130724	320 g		50 cm	22	28	15-20 min	23-28 min
542	270 g		45 cm	20	36	15-20 min	18-23 min
745	260 g		57 cm	30	28	15-20 min	18-23 min
228	260 g		50 cm	30	28	15-20 min	18-23 min
227	250 g		41 cm	25	30	15-20 min	18-23 min

TRADICIÓN



885
Pan París 350g
Fuente de fibra.



802
Barra Baska 350g
Fuente de fibra.



130724
Barra Familiar Espiga 320g
Fuente de fibra.



542
Pan Francés 270g
Fuente de fibra.



745
Pan Provençal 260g
Fuente de fibra.



228
Crujiente Largo 260g
Fuente de fibra.



227
Crujiente 250g
Fuente de fibra.

Nueva gama
Verité



Pan familiar



Miga jugosa y alveolada.
Tierno durante mucho más tiempo.

								180°C
131165	390 g		55 cm	18	28	20-30 min	13-15 min	
131260	300 g		42 cm	22	30	20-30 min	13-15 min	
131157	290 g		55 cm	22	28	20-30 min	13-15 min	
131167	290 g		44 cm	22	30	20-30 min	13-15 min	



131165
Gran Barra Verité 390g
Fuente de fibra.



131260
Bâton Verité 300g
Fuente de fibra.



131157
Súper Baguette Verité 290g
Fuente de fibra.



131167
Barra Verité 290g
Fuente de fibra.

Pan familiar

							
8487	470 g		56 cm	21	28	30 min	25-30 min
809	410 g		56 cm	18	28	15-20 min	25-30 min
161063	350 g		56 cm	26	28	20-30 min	18-20 min
239	350 g		53 cm	20	28	15-20 min	23-28 min
222	290 g		46,5 cm	22	30	15-20 min	18-23 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

CLÁSICOS



8487
Barra Plus Tahona 470g



809
Súper Barra 410g
Fuente de fibra.



161063
Súper Barra Tahona 350g



239
Pan 350g
Fuente de fibra.



222
Castellano 290g
Fuente de fibra.



16015
Baguette Plus Tahona 300g



8536
Barra Tahona 285g

Pan familiar

336	280 g	⊙	56 cm	30	28	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	
778	260 g	⊙	41 cm	25	30	15-20 min	18-23 min	
767	230 g	⊙	50 cm	36	28	15-20 min	12 min	
200	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	
13080	200 g	⊙	37 cm	30	40	20 min	15-18 min	

© CLÁSICOS



336
Baguette Plus 280g
Fuente de fibra.



224
Espiga 265g
Fuente de fibra.



223
Gallofín / Pan Suave 265g
Fuente de fibra.



778
Pan 260g
Fuente de fibra.



767
Pan de Seda 230g
Fuente de fibra.
Elaborado con mantequilla.



200
Baguette 230g
Fuente de fibra.



438
Barra Chapela 230g
Fuente de fibra.



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

Pan familiar

Integrales

Sabor

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

8158	250 g	©	56 cm	35	28	30 min	18-20 min
130412	240 g	®	39 cm	36	30	20-30 min	15-18 min
401	230 g	Ⓣ	41 cm	24	30	15-20 min	18-23 min
399	300 g	Ⓣ	43 cm	18	30	15-20 min	-
303	260 g	Ⓣ	44 cm	20	36	15-20 min	18-23 min



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



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



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



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



Ⓣ **401**
 Pan Integral 25% 230g
Rico en fibra dietética de trigo. Aporta vitaminas, minerales y ácidos grasos esenciales.

Pan familiar

Cereales y Semillas

839	350 g	®	51 cm	22	28	15-20 min	23-28 min
690	350 g	®	32 cm	20	28	15- 20 min	23-28 min
131150	300 g	®	46 cm	20	30	15- 20 min	23-28 min
440	300 g	®	46 cm	20	30	15- 20 min	23-28 min
575	280 g	®	56 cm	25	28	15- 20 min	18-23 min
130123	265 g	®	44 cm	22	30	30 min	18-23 min
801	230 g	®	45 cm	30	36	15-20 min	18-23 min
230	170 g	®	26,5 cm	34	36	15-20 min	15-18 min



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



® 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.



® 131150
Pan Labriego 300g
 Con harina de maíz (1,2%) y pipas de girasol.
 Fuente de Fibra.



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



® 575
Pan con Cereales 64% Tradición 280g
 Fuente de fibra.



® 130123
Barra de Siembra de Maíz 12% 265g
 Con harina de maíz 12% y pipas de girasol.
 Fuente de fibra.



® 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.



® 230
Pan con Cereales 56% y Semillas 14% 170g
 Fuente de fibra.

Bocadillos



Bocadillos

							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
130810	190 g		29,5 cm	40	28	20-30 min	12-14 min
131015	155 g		28 cm	42	28	20-30 min	5 min
130257	140 g		27 cm	45	28	20-30 min	10-12 min
231	140 g		27,5 cm	45	28	15-20 min	9-12 min
130864	120 g		25 cm	53	28	30 min	4-6 min

CRISTAL



Los distinguirás por sus impactantes alvéolos.



6% Aceite de Oliva
¡Sabor Mediterráneo!



Contiene Masa Madre 9%



130643
Tallo Bocata Cristal
Express 150g
Contiene masa madre.
Con aceite de oliva.
Fuente de fibra.



13754
Bocadillo Cristal Mediterráneo
Express 140g
Contiene masa madre.
Con aceite de oliva.
Fuente de fibra.

HORNO DE PIEDRA

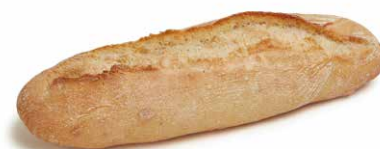
PANES DE AGUA



Los distinguirás por sus impactantes alvéolos y su gran durabilidad.



130810
Maxi Bocadillo de Agua 190g
Fuente de fibra.



131015
Súper Bocadillo de Agua
Express 155g
Fuente de fibra.



130257
Bocadillo de Agua 140g
Fuente de fibra.



231
Riquiño Bocata **Express 140g**



130864
Bocata Riquiño **Express 120g**
Fuente de fibra.

Bocadillos

							 180°C
131218	140 g		24,5 cm	45	28	20-30 min	5-8 min
131261	100 g		18 cm	65	28	20-30 min	5-8 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
414	150 g		33 cm	40	28	15-20 min	9-12 min
207	135 g		22 cm	55	28	15-20 min	9-12 min
834	120 g		27 cm	55	28	15-20 min	9-12 min
530	100 g		22 cm	70	28	15-20 min	6-9 min

pan
verité

Miga jugosa y alveolada.
Tierno durante mucho más tiempo.



 **131218**
Bocadillo Verité **Express** 140g
Fuente de fibra.



 **131261**
Petit Bâton Verité **Express** 100g
Fuente de fibra.

 RÚSTICOS



 **240**
Campesino Bocata Súper
Express 160g
Fuente de fibra.



397
Tallo Bocata 160g



 **414**
Suprema Bocata Súper
Express 150g
Fuente de fibra.



 **207**
Campesino Bocata
Express 135g
Fuente de fibra.



 **834**
Suprema Bocata
Express 120g
Fuente de fibra.



 **530**
Suprema Bienia Rústica
Express 100g
Fuente de fibra.

Bocadillos

								180°C
13026	150 g			26 cm	50	28	20-30 min	15-17 min
229	120 g			26,5 cm	65	28	15-20 min	9-12 min
131065	140 g			27 cm	50	28	30 min	5 min
131256	120 g			26 cm	65	28	15-20 min	5-7 min
743	100 g			12,7 cm	75	28	15-20 min	5-6 min
345	90 g			22 cm	50	36	15-20 min	

T TRADICIÓN



13026
Bocata Tradición
Especial 150g
Fuente de fibra.

T CLÁSICOS



131065
Bocadillo Tahona
Express 140g

S SOFT



345
Pan Bombón **DyL** 90g



229
Crujiente Bocata
Express 120g



131256
Baguette Bocata Maxi
Express 120g
Fuente de fibra.



743
Mollete Estilo Andaluz
Express 100g



Bocadillos Integrales Cereales y Semillas

131224	145 g	®	19,5 cm	47	28	20-25 min	8-10 min
8046	110 g	©	26 cm	65	28	20 min	15-18 min
13484	110 g	®	25 cm	60	28	20 min	15-18 min
131151	140 g	™	23 cm	24	64	20 min	5-8 min
221	100 g	®	22 cm	40	48	10 min	6-9 min
865	180 g	®	27 cm	28	36	15-20 min	15-18 min
346	140 g	©	26 cm	20	80	15-20 min	15-18 min



® 131224
Andaluza Integral 30% 145g
Fuente de fibra.



™ 131151
Bocata Tradición Cereales/Semillas
Express 140g
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.



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



© 8046
Baguettina elaborada con Harina
Integral de Trigo 25% 110g
Fuente de fibra.



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



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



® 13484
Bocadillo Rústico
Integral 100% 110g
Contiene hasta 3 veces más de fibra
que un pan blanco.



Burger



Burger

13799	110 g		12 cm	66	28	30 min
130945	85 g		12 cm	45	48	30 min
130944	85 g		12 cm	45	48	30 min
130980	75 g		11 cm	45	48	20-30 min
130943	65 g		10 cm	75	28	30 min

CRISTAL



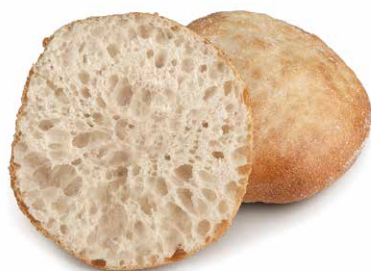
Los distinguirás por sus impactantes alvéolos.



6% Aceite de Oliva
¡Sabor Mediterráneo!



Contiene Masa Madre 9%



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

BRIOCHE



130945
Maxi Burger Brioche
 DyL 85g
130944
Maxi Burger Brioche Precortada
DyL 85g
Elaborados con mantequilla.



130980
Burger Brioche Patata
 DyL 75g
Elaborado con mantequilla.
Con topping de copos de patata.



130943
Burger Brioche
 DyL 65g
Elaborado con mantequilla.

Burger

							180°C
339	100 g	®	12,5 cm	55	28	15-20 min	12-15 min
528	100 g	®	12,5 cm	55	28	15-20 min	3-6 min
214	115 g	©	12,9 cm	65	28	15-20 min	10-12 min
13022	40 g	§	6 cm	72	80	15-20 min	1-3 min*
643	40 g	§	7,3 cm	50	120	15-20 min	1-3 min*
592	35 g	§	7,4 cm	70	80	15-20 min	1-3 min*

® RÚSTICOS



339
Campesino Redondo
Burger 100g
Fuente de fibra



528
Instant Burger 100g
Fuente de fibra

© CLÁSICOS



214
Alcachofa Burger
Cortada 115g

§ SABOR



13022
Surtido Party Bun **DyL 40g***
Decorados con sésamo.
18 uds de cada sabor: tomate, curry,
sepia y albahaca.
*Esta referencia está considerada
legalmente como producto de bollería.



643
Happy Buns Negro **DyL 40g***
Sabor a tinta de calamar. Decorado con sésamo.
Con colorantes naturales.
Fuente de fibra.
*Esta referencia está considerada legalmente
como producto de bollería.



592
Happy Buns **DyL 35g***
Decorado con sésamo.
Con colorantes naturales.
Fuente de fibra.
*Esta referencia está considerada legalmente
como producto de bollería.

Panecillos y Mini Panecillos



Panecillos

								180°C
130664	80 g		11 cm	80	28	30 min	4-6 min	
130889	95 g		11 cm	45	48	15-20 min	12-14 min	
13673	90 g		10,5 cm	55	48	15 min	15 min	
13696	80 g		10,5 cm	100	30	30 min	10-12 min	
208	75 g		15 cm	80	28	15-20 min	10-12 min	
130892	70 g		26 cm	50	64	20 min	8-10 min	
130888	65 g		8,5 cm	84	48	15-20 min	12-14 min	
836	65 g		17 cm	100	28	15-20 min	6-9 min	
418	65 g		12 cm	62	48	15-20 min	6-9 min	
563	50 g		15 cm	105	36	15-20 min	5-8 min	

CRISTAL



Los distinguirás por sus impactantes alvéolos.



6% Aceite de Oliva
¡Sabor Mediterráneo!



Contiene Masa Madre 9%



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

RÚSTICOS



130889
Panecillo Redondo Provenzal 95g
Fuente de fibra.



13673
Chapata Gourmet 90g
Fuente de fibra.



13696
Pan Candeal Minicuaadrados 80g



208
Campesino Gourmet 75g
Fuente de fibra.



130892
Media Flauta Rústica 70g
Contiene masa madre.



130888
Panecillo Redondo Provenzal 65g
Fuente de fibra.



836
Suprema Gourmet Express 65g
Fuente de fibra.



418
Campesino Hostelería Express 65g
Fuente de fibra.



563
Suprema Montadito Express 50g
Fuente de fibra.

Panecillos

						 180°C	
213	70 g		16 cm	100	28	15-20 min	6-9 min
384	65 g		11 cm	40	80	15-20 min	6-9 min
130646	50 g		16 cm	100	48	15-20 min	5-8 min
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

T TRADICIÓN



 **213**
Crujiente Gourmet
Express 70g

C CLÁSICOS



 **130646**
Mini Flauta
Express 50g

S SABOR



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



 **384**
Hórreo Gourmet
Express 65g
Fuente de fibra.



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

Panecillos Integrales Cereales y Semillas

							
28007	60 g	©	12 cm	65	64	20 min	10-15 min
131149	85 g	®	10 cm	60	48	15-20 min	6-9 min
12630	80 g	®	16,5 cm	52	64	20 min	10-15 min
130890	70 g	®	26 cm	50	64	20 min	8-10 min
800	65 g	®	17 cm	55	48	15-20 min	6-9 min



© **28007**
Bocatín elaborado con
Harina Integral de Trigo 25% 60g
Fuente de fibra.



® **131149**
Hogacitas Surtidas 85g
Cereales, Aceitunas negras, Trigo
sarraceno y Maíz con semillas.



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



® **130890**
 Media Flauta Rústica con
Cereales y Semillas 14% 70g
Copos de cebada, sésamo, linaza,
mijo y pipas de girasol.
Contiene masa madre.



® **800**
 Bocatín Mediterráneo
con Maíz 4,5% **Express** 65g
Con harina de maíz 4,5% y pipas de girasol.
Fuente de fibra.

Panecillos

Panes del mundo

						 180°C
131298	550 g	35 cm	6	56	90 min	-
131010	90 g	14,5 cm	36	64	10 min	3 min
131050	85 g	11 cm	36	72	90 min	-
*130801	45 g	11 cm	40	72	90 min	-

(*6 min vapor)



 **131298**
Urban Brioche **DyL** 550g **
Elaborado con mantequilla.



 **131010**
Focaccia Tradicional
Precortada **Express** 90g **



 **131050**
Bagel Semillas Amapola 3%
Precortado **DyL** 85g **
Fuente de fibra.



130801
Pan Bao 45g **
Cocer al vapor.

Mini Panecillos

CRISTAL



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

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
13755	45 g	Ⓢ	8 cm	125	30	30 min	4-6 min
130640	45 g	Ⓟ	9 cm	120	32	120 min	-
131124	45 g	Ⓟ	8 cm	120	32	120 min	-
12020	45 g	Ⓡ	7,5 cm	65	64	15 min	10 min
858	35 g	Ⓡ	13 cm	105	48	15-20 min	4-7 min
798	35 g	Ⓡ	11 cm	125	48	15-20 min	4-7 min
799	25 g	Ⓡ	5,5 cm	240	48	15-20 min	5-8 min
536	45 g	Ⓣ	12,5 cm	150	28	15-20 min	5-8 min
12067	40 g	Ⓢ	13 cm	90	64	20 min	5-7 min
12594	35 g	Ⓢ	12,5 cm	80	64	15 min	11 min

HORNO DE PIEDRA



130640
Tiernecito
DyL 45g

RÚSTICOS



12020
Payesito 45g
Fuente de fibra.

TRADICIÓN



536
Crujiente Catering
Express 45g
Fuente de fibra.

CLÁSICOS



12067
Mini Baguettina
Express 40g



131124
Tiernecho Pincho
DyL 45g



858
Suprema Pincho
Express 35g
Fuente de fibra.



12594
Pincho Vasco 35g



798
Joselito XL
Express 35g
Fuente de fibra.



799
Joselito
Express 25g
Fuente de fibra.

Mini Panecillos Cereales y Semillas Sabor

							
13471	40 g	®	8 cm	120	48	15-20 min	-
317	35 g	®	13 cm	105	48	15-20 min	4-7 min
130688	37 g	©	7 cm	80	72	15-20 min	-
131262	800 g		30 cm	6	64	40 min	-
13389	105 g		20,5 cm	25	72	20-30 min	-
13286	80 g		11 cm	20	80	30 min	-



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



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



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

Otros panes Pan de molde y Sin Gluten

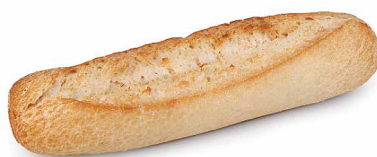


❄ 131262
Pan de Molde Brioche DyL 800g **
Rebanada: 16 rebanadas de 12 x 12 x 2 cm.

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 **



❄ 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**

Perfecta para momentos especiales.

Desde tartas enteras hasta porciones, 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

						
131108	1450 g	DyL	24 cm	6	48	480 min
131110	1100 g	DyL	21 cm	4	28	420 min
131109	1200 g	DyL	21 cm	4	28	450 min
12057	1000 g	DyL	24 cm	6	42	60 min

DyL Descongelar y Listo
Clásicos



131108
Tarta de Queso 1450g
Precortada en 12 porciones
de 117g aprox.



131110
Tarta Carrot 1100g
Precortada en 10 porciones
de 110g aprox.



131109
Tarta Red Velvet 1200g
Precortada en 10 porciones
de 120g aprox.



12057
Tarta Doble Bombón 1000g

Planchas y Repostería

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

						
12114	1800 g	DyL	35 cm	1	160	90-120 min
12115	1800 g	DyL	35 cm	1	160	90-120 min
12116	1800 g	DyL	35 cm	1	160	90-120 min
12220	1800 g	DyL	35 cm	1	160	90-120 min
12006	1000 g	DyL	30 cm	3	132	60 min
12104	1000 g	DyL	5,5 cm	1	168	60 min
12102	30 g	DyL	4,6 cm	56	168	180 min*
12103	20 g	DyL	2,5 cm	75	198	240 min*

* (en frigorífico)

DyL Descongelar y Listo Clásicos



12114
Plancha San Marcos 1800g
Precortada en 30 raciones.



12115
Plancha Selva Negra 1800g
Precortada en 30 raciones.



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



12220
Plancha Tiramisú 1800g
Precortada en 30 raciones.



12006
Brownies
Precortada en 16 raciones.



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 Árandanos, Bola de Coco, Pastel Chocolate con Nueces, Cesto de Mantequilla, Pastelito Kiwi-Pasas, Trufas, Louise Limón, Petit-Four Trufa-Plátano.

Asistencia técnica

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



Conservar siempre los productos en cámaras de congelación hasta el momento de su utilización. Durante el almacenamiento, deben mantenerse a una temperatura estable de -18°C .

Es imprescindible proteger los productos con sus bolsas de plástico correctamente cerradas para preservar su calidad.

Aspectos a tener en cuenta:

- * Controlar el stock para evitar tanto roturas como excesos de inventario.
- * Colocar los productos de forma que se facilite su identificación y el control del stock.
- * Aplicar una correcta rotación, utilizando primero los productos con mayor antigüedad y respetando siempre las fechas de caducidad.

DESCONGELACIÓN



Retirar el producto del congelador en el menor tiempo posible para evitar cambios bruscos de temperatura mientras la cámara permanece abierta.

La descongelación debe realizarse en espacios cerrados y sin corrientes de aire, evitando así que las piezas se resequen.

Respetar los tiempos de descongelación indicados para cada producto. Una vez descongelado, el producto no debe volver a congelarse.

FERMENTACIÓN



Durante la fermentación, la masa experimenta importantes transformaciones: se modifica la estructura del gluten, aumenta su volumen y se desarrollan los aromas y sabores característicos.

La humedad debe situarse entre el 75% y el 80%, ya que valores incorrectos pueden provocar piezas excesivamente húmedas, de menor tamaño o con un aspecto apagado y quebradizo.

La temperatura recomendada es de $+28^{\circ}\text{C}$ a $+30^{\circ}\text{C}$. Temperaturas demasiado elevadas pueden debilitar la masa e impedir el correcto desarrollo de las piezas.

Respetar siempre el tiempo de fermentación indicado.

El punto óptimo se reconoce al presionar suavemente la pieza con los dedos humedecidos: debe recuperar lentamente su forma original. Si no lo hace, indica una fermentación excesiva.

HORNEADO



El horneado es el proceso que aporta al producto su color, forma, textura, aroma y sabor finales.

Las temperaturas indicadas hacen referencia a hornos de convección (aire caliente).

En hornos de placa o solera, la temperatura recomendada es de 300°C .

Los tiempos de cocción son orientativos y pueden ajustarse según las preferencias y experiencia de cada profesional.

Un tiempo insuficiente puede dejar el producto crudo en su interior, mientras que un exceso puede provocar un resecado de la pieza.

ACABADO Y DECORACIÓN



Antes y/o después del horneado, el profesional puede aportar su toque personal mediante la decoración, mejorando la presentación del producto y ayudando a diferenciar claramente las piezas dulces de las saladas.

Decoraciones más utilizadas:

- * **Huevo:** se aplica antes del horneado para obtener un atractivo color dorado.
- * **Gelatina o almíbar:** se aplica tras el horneado para aportar brillo y mejorar la fijación de los toppings.
- * **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 laminado, semillas de amapola, etc.

Y RECUERDA...

Una vez que el producto se ha descongelado, no debe volver a congelarse.

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 fabricado por terceros.

CARACTERÍSTICAS



Contiene Masa Madre.



Triple Fermentación.



Con Aceite de Oliva.



Con Mantequilla.



Express.



Descongelar y Listo.



Ya Pintado.



Ya Decorado.



Extracrujiente.



Sin Gluten.

CERTIFICADOS

Nuestro compromiso con la Calidad, la Seguridad Alimentaria y la Sostenibilidad se refleja en las certificaciones bajo los esquemas GFSI, RSPO y HALAL.

Los productos de pan y bollería fabricados en nuestras plantas de Valencia (Albuixech, Enguera, Alberique y Puzol), Gerona (Vilamallà) y Santander (Morero) se elaboran bajo sistemas de gestión de Seguridad Alimentaria certificados conforme a los estándares reconocidos por GFSI (Global Food Safety Initiative). Estas certificaciones cuentan con el respaldo de las principales empresas de bienes de consumo a nivel mundial y garantizan que nuestros procesos de producción cumplen estrictos requisitos de calidad, seguridad y legalidad alimentaria, asegurando productos seguros para los consumidores y alineados con las expectativas de nuestros clientes, tanto nacionales como internacionales. Determinados productos fabricados en nuestra planta de Enguera (Valencia) cuentan con certificación HALAL, acreditando que dichos productos cumplen con los requisitos exigidos por el mercado de religión musulmana.



Asimismo, los productos de bollería elaborados en nuestra planta Venta de Baños (Palencia) y determinados productos de Enguera (Valencia) que incorporan aceite de palma están certificados conforme al estándar RSPO (Mesa Redonda sobre el Aceite de Palma Sostenible). Esta certificación garantiza que el aceite de palma utilizado en estos productos procede de fuentes gestionadas de manera responsable, cumpliendo criterios estrictos de sostenibilidad ambiental, respeto por los derechos de las personas y protección del bienestar animal.



PANAMAR BAKERY_GROUP.

Pol. Ind. Candina
Calle Río Pisueña, s/n
39011 – Santander
Tel.: +34 942 33 57 08
comercial@panusa.es



www.panusa.es

SÍGUENOS



[panamarbakerygroup](#)