





Soluciones **cada día**

Nuestro principal objetivo es facilitar tanto soluciones novedosas a los profesionales de la hostelería y la restauración como productos que responden a cada nueva demanda de los consumidores, cada vez más exigentes.



Calidad, **cada día**

En Fripan llevamos toda una vida dedicándonos al pan, más de 25 años desarrollando de manera continuada, importantes avances en I+D+i, que junto a nuestro expertise en la tecnología del frío, nos convierten en una empresa puntera, dinámica y en constante expansión.



f

Variedad, **cada día**

Nuestro principal objetivo es facilitar tanto soluciones novedosas a los profesionales de la hostelería y la restauración como innovar en variedad y calidad para responder a la demanda de los consumidores más exigentes.



f

Juntos, **cada día**

Llevamos toda una vida dedicados al pan, apasionados por él, buscando siempre los mejores resultados y las mejores soluciones para nuestros clientes, adaptándonos a las nuevas necesidades, para seguir avanzando juntos. Nuestro pan, nace cada día.

Índice

Pan

Saint Honoré	14
Pan Gran Reserva	22
Cristallino	28
Bagels	36
O Forno Tradicional	38
Pan Tradicional	40
Pan Salud	44
PanBurger	46
Focaccias y Paninis	50
Panes de Molde	52
Flatbreads	54
Schiacciatas	56
Especialidades	58
Pan Restauración	60
Panes Bocadillos	66

Bollería dulce

Le Brió	70
Viennoiserie Sophie	74
Petit Doré	78
Viennoiserie Caprice	80
Sélection D'Or	84
Loven / Masa Danesa	86
Croissants	90
Ensaïmadas	96
Napolitanas	98
Hojaldres	102
Especialidades	106
Saudade	108
Ruth's	110

Dots

Bollería salada

Croissants	133
Napolitanas	134
Masa Danesa y Quiches	135
Hojaldres	136
Empanadas	138

Mangas, Bases y Planchas

Bases, Placas, Mangas Madalena y Bizcochos	144
--	-----

Sin Gluten

Lykke

Tartas	153
Planchas Precortados	155
Tarta Queso Albert Adrià	156
Planchas	158
Bizcochos, Caprichos y Brazos	160
Tartaletas	163
Tartaletas y Repostería	165

Productos Temporada

Festividades	166
Tortiles y Roscones	170
Cocas de San Juan	172
Hojaldres	174

Koama

Croquetas	177
Aperitivos	178
Burgers y Mini Burgers y Principales	179

Friart

Pastas, Arroces	183
Carnes, Caprichos y Tapas	183

Kentes

Pizzas	185
Bocadillos	188

Gama Retail

Lineal Seco y Congelado	190
-------------------------	-----



Pan, cada día

SAINT HONORÉ

by Pere Gallés



El valor de un pan
con valores

Tiempo

Realizado con el tiempo que merece y cuidando cada uno de los detalles para que el espíritu y sabor artesanal lleguen al producto.

Pasión

Perfeccionistas, detallistas, a veces obsesivos... pero sobre todo apasionados por lo que hacemos.

Homenaje

Respetamos nuestro pasado, sabemos de dónde venimos y hacia dónde vamos.

Un tributo al pan con nombre y apellido.

Nuestra historia empezó hace 30 años. Este pan es nuestro homenaje a la visión de nuestro panadero Pere Gallés y a su legado, al respeto por los procesos tradicionales y al cuidado por los detalles y la excelencia.

Un pan único, 100% natural elaborado de manera artesanal con un exclusivo proceso de alta hidratación, masas madres de elaboración propia y cocido en horno de piedra.



SH

Clásicos

65475
SH Hogaza Espiga
6 u / 800 g / 6X6 / 60' Desc.
200° / 24' Horno / **47 cm**
Masa Madre



61632
Grand Barra Obrador SH
10 u / 560 g / 6X6 / 60' Desc.
180-200° / 20-25' Horno / **44 cm**
Masa Madre / Clean Label
100% Natural



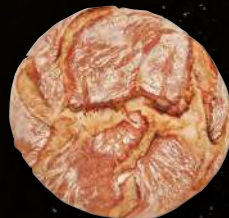
61281
Barra Delirium SH
16 u / 390 g / 6X6 / 30' Desc.
190-200° / 10-15' Horno / **44 cm**
Masa Madre / Clean Label
100% Natural



61845
Barra Rústica 8 Semillas SH
18 u / 370 g / 6x6 / 45-70' Desc.
200° / 15-20' Horno / **48 cm**



65415
Boule rustique SH
6 u / 800 g / 6x6 / 65' Desc.
200° / 26' Horno / **25,5 cm**
Masa Madre



66532
Barra Rústica Obrador SH
16 u / 280 g / 6X6 / 30' Desc.
190-200° / 10-20' Horno / **43 cm**
Masa Madre / Clean Label
100% Natural



66675
Alma SH
15 u / 250 g / 4X8 / 30' Desc.
180-200° / 10-12' Horno / **38 cm**
Aceite de Oliva / Masa Madre
Clean Label / 100% Natural



67352
Barra Vintage SH
20 u / 280 g / 6x5 / 20-30' Desc.
190-210° / 15-20' Horno / **39 cm**
Masa Madre / 100% Natural



66765
Torsade SH
15 u / 380 g / 6x6 / 50-70' Desc.
190° / 15' Horno / **42 cm**
Masa Madre / Clean Label
100% Natural



61243
Baguette Ancienne SH
24 u / 220 g / 6X6 / 20' Desc.
190-200° / 10-15' Horno / **46 cm**
Masa Madre / Clean Label
100% Natural



63051
Baguette SH
Olivas de Kalamata
20 u / 350 g / 6x6 / 60' Desc.
190-200° / 10-15' Horno / **45,5 cm**
Masa Madre / Clean Label



69921
Galleguita SH
36 u / 150 g / 6X6 / 30-45' Desc.
200° / 8-10' Horno / **26 cm**
Masa Madre / Clean Label
100% Natural / Ferm. Natural



SAINT HONORÉ

Procesos artesanales

Acabado de moldear a mano

Harinas molidas en molino de piedra

Proceso de hidratación exclusivo

Masas Madre exclusivas

Larga fermentación

SH
Cereales

65085
Pan 100% Harina Trigo Integral SH
8 u / 650 g / 4x8 / 40' Desc.
180° / 25' Horno / **32 cm**
Masa Madre / Clean Label
Fuente de Fibra / 100% Natural



67824
Redondo Centeno y Espelta SH
20 u / 430 g / 6x6 / 60' Desc.
180-200° / 20-25' Horno / **16,5 cm**
Masa Madre / Fuente de Fibra
100% Natural



68792
Barra Espelta SH
20 u / 300 g / 6x6 / 30' Desc.
190-200° / 10-15' Horno / **44 cm**
Masa Madre



88690
Barra Huerta Sarraceno SH
18 u / 280 g / 6x6 / 30-40' Desc.
180-200° / 10-15' Horno / **47 cm**
Masa Madre / Clean Label
100% Natural



65106
Hogaza Pipas de Calabaza SH
9 u / 650 g / 6x6 / 40' Desc.
180° / 24' Horno / **33 cm**
Masa Madre / Clean Label
Fuente de Fibra / 100% Natural



61749
Medio Redondo Obrador Centeno
28 u / 175 g / 6x6 / 20-30' Desc.
200° / 10' Horno / **12 cm**
Masa Madre de Centeno



69145
Media Cerealis SH
50 u / 120 g / 6x6 / 20-30' Desc.
180-190° / 10-15' Horno / **20 cm**
Masa Madre / Fuente de Fibra



61325
Hogaza Avena SH
15 u / 500 g / 4x6 / 50-60' Desc.
190° / 25' Horno / **32 cm**
Fuente de Fibra



65851
Hogaza Whole Grain SH
16 u / 460 g / 6x6 / 20' Desc.
200° / 15' Horno / **21 cm**
Masa Madre / Clean Label
Fuente de Fibra / 100% Natural



60824
Hogaza Calabaza y Nueces
18 u / 330 g / 6x6 / 30-40' Desc.
180° / 18-20' Horno / **26 cm**



68911
Hogaza Almendra y Avellana
18 u / 330 g / 6x6 / 30-40' Desc.
180° / 18-20' Horno / **26 cm**



SH
Integrales

63620
100% Integral SH
24 u / 300 g / 6X6 / 20' Desc.
200° / 10-15' Horno / **46 cm**
Masa Madre / Clean Label
Alto en Fibra / 100% Natural



SH
Bío

65127
Hogaza Espelta Bio SH
16 u / 430 g / 6x6 / 20-30' Desc.
170-180° / 22-28' Horno / **28 cm**
Masa Madre / Fuente de Fibra
Clean Label / 100% Natural



61271
Barra con Sarraceno Bio SH
12 u / 500 g / 6x6 / 45-60' Desc.
180-200° / 20-25' Horno / **33 cm**
Masa Madre / Fuente de Fibra
Clean Label / 100% Natural



61034
Pavé Espelta y Quinoa BIO SH
20 u / 430 g / 6x6 / 45-60' Desc.
180-200° / 20-25' Horno / **17 cm**
Masa Madre / Fuente de Fibra
Clean Label / 100% Natural



63610
Media 100% Integral SH
40 u / 160 g / 6X6 / 20-30' Desc.
180-200° / 10-15' Horno / **24,5 cm**
Masa Madre / Clean Label
Alto en Fibra / 100% Natural



65125
Hogaza Obrador Bío SH
12 u / 430 g / 6x6 / 30-40' Desc.
180-185° / 15-20' Horno / **27cm**
Masa Madre / Fuente de Fibra
Clean Label / 100% Natural



68423
Redondo Obrador Bío SH
16 u / 420 g / 6x6 / 45-60' Desc.
180-200° / 20-25' Horno / **17,5 cm**
Masa Madre / Clean Label
100% Natural



63867
Hogaza Remolacha
16 u / 500 g / 6x6 / 40' Desc.
180° / 20-30' Horno / **26 cm**



SH Panes de Autor

61548

Pan de Espelta SH

12 u / 465 g / 6x6 / 30' Desc.
180° / 10-12' Horno / **24 cm**

Masa Madre / Clean Label
100% Natural



61533

Pan de Pasas y Nueces SH

8 u / 465 g / 6x6 / 30-40' Desc.
190-210° / 20-25' Horno / **22,5 cm**

Masa Madre / Fuente de Fibra
Clean Label / 100% Natural



61611

Pan con Maíz SH

25 u / 270 g / 6x6 / 20-30' Desc.
170-190° / 20-25' Horno / **23 cm**

Masa Madre



62040

Le Noir Saint Honoré

12 u / 505 g / 6x6 / 45' Desc.
190-200° / 15-20' Horno / 27 cm

Masa Madre / 100% Natural



62551

Pan de Cerveza SH

6 u / 450 g / 6x6 / 30-45' Desc.
170-190° / 20-30' Horno / **22 cm**

Masa Madre / Fuente de Fibra



61560

Pan con Choco y Naranja

16 u / 270 g / 4x14 / 50' Desc.
220° / 20-25' Horno / **18 cm**

Masa Madre / Fuente de Fibra



67136

Pan de Payés SH

6 u / 460 g / 4x14 / 40' Desc.
220° / 25' Horno / **20 cm**

Masa Madre / Clean Label
100% Natural



62039

Kombucha Loaf Saint Honoré

12 u / 500 g / 6x6 / 45' Desc.
180-200° / 20-25' Horno / 27 cm

Masa Madre / 100% Natural



SH Fully Baked

60445

Aqua Fully Baked SH

16 u / 280 g / 6x6 / 40-45' Desc.
180-200° / 4-6' Horno / **46 cm**



60435

Media Aqua Fully Baked SH

40 u / 130 g / 6x6 / 40-45' Desc.
180-200° / 4-6' Horno / **22 cm**



60441

Rustique Fully Baked SH

24 u / 130 g / 6x13
30' Desc. / **23 cm**

Masa Madre



SH Restauración

66555

Sibarit SH

72 u / 90 g / 4x8 / 30-45' Desc.
190-210° / 8-10' Horno / **20 cm**



81126

Flauta Tres Cortes SH

80 u / 95 g / 4x8 / 30' Desc.
20 cm



68150

Sabio SH

50 u / 70 g / 6x6 / 30-45' Desc.
200° / 8-10' Horno / **15 cm**

Clean Label / 100% Natural



61720

Medio Redondo Obrador SH

52 u / 130 g / 6x6 / 40' Desc.
220° / 25' Horno / **12 cm**

Masa Madre / Clean Label
100% Natural



67079

Roll SH

65 u / 45 g / 8x7
20' Desc. / **9 cm**

Mantequilla



67042

Roll Semillas SH

65 u / 45 g / 8x7
20' Desc. / **9 cm**

Mantequilla



TRIGOS
PREMIUM

MASA
MADRE

PAN DE
ORIGEN

Gran Reserva

DEL CAMPO A LA MESA



Un pan de siempre, de la tierra y auténtico

Hablar del origen significa hablar de verdad; de las cosas auténticas, de la tierra de donde proceden los ingredientes de nuestras recetas, de sostenibilidad y de ese compromiso responsable con trigos de origen exclusivos de Huesca y Albacete que garantizan la implementación de buenas prácticas con los productores locales.



Pan de trigo responsable

Creemos firmemente en una alimentación sostenible. Un compromiso que garantiza el uso de semillas certificadas, la reducción del uso de fertilizantes, la rotación de cultivos y la trazabilidad de cada espiga desde el campo hasta las mesas de nuestros clientes.



13 Variedades de trigos

Elaboramos nuestras masas con una harinas producidas con una selección de trigos amplia, única y personalizada. Con 13 variedades con nombre, identidad y personalidad propios. Estero, Califa, Artur Nick, Marco Polo, Idalgo, Berdún y Acorazado; son algunos de los más representativos y con características más diferenciadoras.

Los Clásicos

22001
Baguette GR
26 u / 260 g / 4x7 / 15-20' Desc. / Triple Ferm.
180-200º / 15-20' horno / 53 cm



22415
Barra Extra GR
26 u / 295 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-190º / 20-25' Horno / 48 cm
Masa Madre



22910
Baguette GR con Salvado
26 u / 275 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-200º / 15-20' Horno / 53 cm



22681
Gourmet GR
80 u / 95 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 15-20' Horno / 17,5 cm



28120
Gourmet Semillas y Cereales GR
80 u / 100 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 15-20' Horno / 17,5 cm
Masa Madre



28862
Barra Plus GR
20 u / 370 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-190º / 20-25' Horno / 51 cm



22900
Baguette GR Cereales
26 u / 275 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-200º / 15-20' Horno / 53 cm
Fuente de Fibra



62990
Barra de Centeno GR
18 u / 355 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-190º / 20-25' Horno / 35 cm



22971
Barrita de Lino GR
40 u / 185 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-200º / 15-20' Horno / 26 cm
Fuente de Fibra



20341
Panecillo GR
110 u / 70 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 15-20' Horno / 14 cm



28230
Rústica Cuveé GR
26 u / 260 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-200º / 15-20' Horno / 53 cm
Masa Madre



22411
Barra GR
28 u / 295 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-190º / 20-25' Horno / 40 cm



28240
Media Rústica Cuveé GR
44 u / 155 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-200º / 15-20' Horno / 27 cm
Masa Madre



22421
Bocata GR
50 u / 150 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-190º / 15-20' Horno / 25,5 cm
Masa Madre



Las Hogazas

69135
Hogaza Tres Trigos GR
15 u / 445 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 35-45' Horno / 33 cm
Masa Madre



20021
Hogaza Olivas GR
18 u / 425 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 35-45' Horno / 25 cm
Clean Label / Masa Madre
Vegetariano



63315
Hogaza Avena y Semillas GR
16 u / 425 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 35-45' Horno / 25 cm



21981
Hogaza de Soja GR
18 u / 445 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 35-45' Horno / 25 cm
Clean Label / Masa Madre
Vegetariano / Fuente de Fibra



28221
Hogaza con Cereales GR
18 u / 445 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 35-45' Horno / 25 cm
Clean Label / Masa Madre
Vegetariano



20041
Hogaza Clásica Plus
13 u / 500 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 35-45' Horno / 32 cm
Clean Label / Masa Madre
Vegetariano



20011
Hogaza Clásico GR
16 u / 425 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 35-45' Horno / 25 cm
Clean Label / Masa Madre
Vegetariano



21971
Hogaza Semillas y Cereales GR
18 u / 445 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 35-45' Horno / 25 cm
Clean Label / Masa Madre
Vegetariano



63314
Hogaza GR Centeno Germinado
17 u / 425 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 30-35' Horno / 25 cm
Clean Label / Fuente de Fibra



20023
Hogaza Olivas Kalamata GR
18 u / 425 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 35-45' Horno / 25 cm
Clean Label / Masa Madre
100% Natural,/ Aceite de Oliva



63427
Hogaza Cúrcuma y Maíz GR
16 u / 425 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 30-35' Horno / 25 cm
Masa Madre / 100% Natural
Harina de Maíz



63433
Hogaza GR Fully Baked
16 u / 405 g / 4x7
30-45' Desc. / 25 cm
100% Natural



63428
Gourmet GR Fully Baked
75 u / 90 g / 4x7
30-45' Desc. / 17,5 cm
100% Natural



Cereales y Semillas

63432
Barra Semillada
24 u / 215 g / 6x6 / 15-20' Desc.
190-210° / 15-18' Horno / 39 cm
Masa Madre



62355
Panecillo 6 Semillas
110 u / 80 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190° / 15-205' Horno / 14 cm
Alto Contenido de Fibra



69735
Panecillo Semillado GR
90 u / 70 g / 4x7 / 20' Desc.
12-18' Horno / 16 cm
Masa Madre / Fuente de Fibra



Fully Baked

68325
Baguette GR Fully Baked
26 u / 265 g / 4x7
20-25' Desc. / 53 cm
Masa Madre



68335
Barra GR Fully Baked
16 u / 250 g / 6x6
20-25' Desc. / 40 cm
Masa Madre



67325
Medio Bastón GR Fully Baked
40 u / 160 g / 4x7
20-25' Desc. / 28 cm
Masa Madre



65325
Bocata GR Fully Baked
40 u / 125 g / 4x7
15-20' Desc. / 26 cm
Masa Madre



66325
Panecillo GR Fully Baked
60 u / 70 g / 4x7
15-20' Desc. / 17 cm
Masa Madre





Cristallino

100% NATURAL

*la gama de pan más crujiente,
100% natural*

Un proceso exigente de alta hidratación
elaborado con ingredientes 100% naturales y masa madre.
Un pan de corteza fina y crujiente y de miga ligera y aireada.

Agua ✦ Harina ✦ Masa madre ✦ Aceite de Oliva



*Perfecto
para tostar*

Listo en 2 minutos:
Descongelar, tostar y servir.



CR
Lungos

67932
Pan Cristallino XXL
12 u / 470 g / 4x6
45' Desc. / **73 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



63431
Cristallino Semillado
12 u / 250 g / 4x11
30-40' Desc. / **36 cm**
Masa Madre / 100% Natural



64970
Pan Cristallino XL
12 u / 330 g / 4x8 / 40-50' Desc.
180-200° / 4-6' Horno / **46 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



60995
Pan Cristalino 50% Integral
8 u / 380 g / 14x14
30-35' Desc. / **56,5 cm**
Fuente de Fibra / Aceite de Oliva
Masa Madre



62140
Flautín Cristallino L
35 u / 145 g / 4x9 / 20-30' Desc.
200-220° / 7-9' Horno / **50 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



81515
Ciabatta Cristallino XL
12 u / 390 g / 4x7 / 30-45' Desc.
180-200° / **50 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



23350
Ciabatta Cristallino M
24 u / 100 g / 4x14 / 20-30' Desc.
180-190° / **25 cm**
Masa Madre



CR
Bocadillos

63441
Media Cristallino
(Precortado)
48 u / 85g / 4x8
40-50' Desc. / **23 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



63449
Tercio Cristallino
(Precortado)
56 u / 65g / 4x8
40-50' Desc. / **18 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



68711
Panecillo Cristallino
90 u / 40 g / 4x9
50' Desc. / **12,5 cm**
Masa Madre



61241
Pulga Cristallino
96 u / 20 g / 4x14
40-50' Desc. / **7 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



CR
Panini

60781
Cristallino Panini
(Precortado)
36 u / 105g / 4x8
40-50' Desc. / 180-190°
1-2' Horno / **15 cm**



60780
Panini Cristal
100% Integral
(Precortado)
36 u / 105 g / 4x10
20-30' Desc. / **15 cm**
Aceite de Oliva / Masa Madre



69719
Ciabatta Cristallino
Gouda
64u / 95 g / 4x8
25' Desc./ **11 cm**
Masa Madre /Aceite de Oliva



69444
Burger Cuadrada
Cristallino
(Precortado)
48 u / 95 g / 4x8
20-30' Desc. / **12,5 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



CR

Pan-Burger

88833 - 69837 (Precortado)

Burger Cristallino 120

60 u / 75 g / 4x8

20-30' Desc. / **12 cm**

Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



89892 - 69897* (Precortado)

Burger Cristallino Cerveza

60 u / 80 g / 4x8

40-50' Desc. / **11,4 cm**

Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



69856

Burger Cristallino Kornspitz

(Precortado)

60 u / 70 g / 4x8

20-30' Desc. / **12 cm**

Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre



CR

Restauración

64971

Pan Cristallino XL

(Precortado)

64 u / 50 g / 4x9 / 20' Desc.

180-190° / 1' Horno / **12,5 cm**

Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



63028

**Mini Ciabatta
Cristallino Semillas**

60 u / 55 g / 8x7

20' Desc. / **8,5 cm**

100% Natural



63027

**Mini Ciabatta Cristallino
Pipas de Calabaza**

60 u / 55 g / 8x7

20' Desc. / **8,5 cm**

100% Natural



67675

**Roll Cristallino
Wholegrain**

85 u / 45g / 8x8

20' Desc. / **9 cm**

100% Natural



63029

**Roll Cristallino
Espinacas**

70 u / 47g / 8x7

30-40' Desc. / **9 cm**

100% Natural



63031

**Roll Cristallino
Algarroba**

70 u / 47g / 8x7

30-40' Desc. / **9 cm**

100% Natural



64055

**Finger Cristallino A
vena**

80 u / 35g / 8x7

30-40' Desc. / **11 cm**

100% Natural



64056

**Finger Cristallino
Semillado**

80 u / 35g / 8x7

30-40' Desc. / **11,5 cm**

100% Natural



64057

**Finger Cristallino
Olivas**

75 u / 35g / 8x7

30-40' Desc. / **11,5 cm**

100% Natural



CR

Pinzas

62748
Mini Pizzaccia
24 u / 100 g / 8x8 / 10' Desc.
220° / **14 cm**



61574
Pizzaccia
14 u / 250 g / 8x8 / 10' Desc.
220° / **28 cm**



65679
La Buffone
12 u / 220 g / 8x8
220° / 4-5' Horno / **30 cm**



CR

Focaccias
Grandes

67896
**Focaccia Cristallino
Clásica**
6 u / 550 g / 4x11
35-45' Desc. / **26 cm**
Masa Madre / 100% Natural



67897
**Focaccia Cristallino
Olivas de Kalamata***
6 u / 660 g / 4x11
35-45' Desc. / **26 cm**
Masa Madre / 100% Natural



* Incluyen bandeja de aluminio para
calentar mejor y servir

67902
**Focaccia Cristallino
Tomate**
6 u / 660 g / 4x11
35-45' Desc. / **26 cm**
Masa Madre / 100% Natural



CR

Focaccias
Rectangulares

63567
**Focaccia Cristallino
Almendra y Azúcar**
Con almendra tostada.
18 u / 260 g / 4x11
30-40' Desc. / **22 cm**



62675
**Focaccia Cristallino
Chocolate**
Con trocitos de auténtico
chocolate
18 u / 260 g / 4x11
30-40' Desc. / **22 cm**



CR

Focaccias
Minis

62459
**Mini Focaccia
Cristallino Olivas
de Kalamata**
36 u / 110 g / 4x11
15-30' Desc. / **11x11 cm**



62459
**Mini Focaccia
Cristallino Tomate**
36 u / 115 g / 4x11
15-30' Desc. / **11x11 cm**



62451
**Mini Focaccia
Cristallino 4 Quesos**
36 u / 105 g / 4x11
15-30' Desc. / **11x11 cm**



62615
**Mini Focaccia
Cristallino Plain**
36 u / 85 g / 4x11
15-30' Desc. / **11x11 cm**





Panes Bagels

Dulces, salados, calientes, o fríos, puedes tomarlo a cualquier hora del día. Tiene tantas posibilidades, que consigue ser atractivo para todos los públicos. Rápido, fácil, versátil, divertido, personalizable, saludable y atractivo.

Bagels Cristallino



60875
Bagel Cristallino
(Precortado)
60 u / 55 g / 4x8
20-25' Desc. / **11,5 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



60985
Bagel Cristallino Cereales
(Precortado)
60 u / 75 g / 4x8
20-25' Desc. / **11 cm**
Clean Label / 100% Natural



60895
Bagel Cristallino Integral
(Precortado)
60 u / 70 g / 4x8
20-25' Desc. / **11 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural
Fuente de Fibra



Bagels Brioche



60885
Bagel Brioche
60 u / 70 g / 4x8
20-25' Desc. / **11 cm**
Masa Madre



Bagels Clásicos

66330
Bagel
50 u / 85 g / 4x10
45' Desc. / **11,8 cm**
Vegetariano



61330
Bagel Amapola
50 u / 85 g / 4x10 / 45' Desc.
180º / 3-5' Horno / **11,8 cm**
Vegetariano



o f o r n o
tradicional

O Forno Tradicional Roscas

61235
Rosca
10 u / 425 g / 6x7 / 50-60' Desc.
190-210º / 20-25' Horno / **25,5 cm**
Vegano / Vegetariano



61786
Pan Moña 600g OFG
9 u / 660 g / 6x7 / 120' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **22 cm**



O Forno Tradicional Barras

27021
Barra 280gr
18 u / 280 g / 6x6 / 15-20' Desc.
190º / 15-20' Horno / **44 cm**



23810
Media 170g OFG
45 u / 170 g / 4x8 / 30-40' Desc.
190-210º / 12-15' Horno / **32 cm**
Vegano / Vegetariano



62550
Barra O Forno Tradicional Premium
18 u / 280 g / 6x6 / 30' Desc.
190-200º / 10-15' Horno / **44 cm**
Clean Label



64051
Barra Meiga 300g OFG
20 u / 300 g / 6x6 / 50-60' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **45 cm**



22270
Flauta O Forno Tradicional
36 u / 90 g / 6x13 / 30-40' Desc.
190-210º / 1' Horno / **27,5 cm**
Vegano / Vegetariano



64091
Barra Clásica 280g OFG
30 u / 280 g / 4x8 / 50-60' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **38 cm**



65108
Media Clásica 145g OFG
40 u / 145 g / 4x8 / 30' Desc.
180-190º / 8-10' Horno / **25,5 cm**



62410
Bastón Cantábrico O Forno Tradicional
20 u / 300 g / 4x8 / 30-40' Desc.
190-210º / 8-10' Horno / **56 cm**



O Forno Tradicional Bocadillos

66316
Bollo 120g O Forno Tradicional 60
60 u / 120 g / 4x8 / 30-40' Desc.
190-210º / 12-15' Horno / **24 cm**



60440
Media Rústica Lista
26 u / 100 g / 6x11 / 30-40' Desc.
190-210º / 1' Horno / **24 cm**
Vegano / Vegetariano



55190
Mini Bollo O Forno Tradicional
60 u / 40 g / 6x13 / 15-20' Desc.
190-210º / 1' Horno / **11,5 cm**
Clean Label / Vegano / Vegetariano
100% Natural



68831
Panecillo Cocido 70g OFG
40 u / 70 g / 6x11 / 30-40' Desc.
190-210º / 1' Horno / **17,7 cm**



67678
Bollo Cocido Cort 100g OFG
26 u / 100 g / 6x11 / 30-40' Desc.
190-210º / 1' Horno / **23,5 cm**



65141
Tetiña 65g OFG
85 u / 65 g / 6x7 / 20-30' Desc.
190-210º / 10-12' Horno / **10 cm**





- CONTIENE MASA MADRE
- 100% NATURAL
- VEGANO
- ACEITE DE OLIVA
- FUENTE DE FIBRA

Panes Tradicionales

El pan de siempre, imprescindible para seguir ampliando tus oportunidades. Auténticas referencias para los amantes de la buena mesa y de la cocina de toda la vida, ahora con nuevas recetas, nuevos sabores, nuevas interpretaciones de los clásicos, imprescindibles para tu establecimiento.

Panes Rústicos

22091

Bastón

20 u / 395 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-200º / 15-20' Horno / **55 cm**



23760

Tramontana

20 u / 395 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-200º / 15-20' Horno / **55 cm**



66900

Rústica 7 Cortes

28 u / 310 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 15-20' Horno / **55 cm**



65050

Barra de 7 Cortes

32 u / 275 g / 4x7 / 20-30' Desc.
180-200º / 15-20' Horno / **55 cm**



24770

Baguette del Horno

34 u / 250 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **54 cm**



30116

Barra 1/4 Suprême

25 u / 270 g / 6x6 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **43 cm**



23290

Provenzal Plus

26 u / 290 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **54 cm**



20610

Rústica de Leña

16 u / 460 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-220º / 15-20' Horno / **53 cm**

Masa Madre



27110

Provenzal

34 u / 240 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **54 cm**



20240

Barra Origen

22 u / 330 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **54 cm**



24060

Piamonte

28 u / 250 g / 4x7 / 20-30' Desc.
180-190º / 13-18' Horno / **54 cm**



66931

Baguette Tahona

32 u / 250 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **54 cm**



Panes **Rústicos**

69966
Barra de la Huerta SH
20 u / 280 g / 6x5 / 30' Desc.
190º-200º / 10-15' Horno / **47 cm**
Fuente de Proteínas



60120
Barra de la Dehesa
20 u / 300 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-200º / 15-20' Horno / **50 cm**
Masa Madre



80630
Barra 5 Cortes
24 u / 270 g / 6x6 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **45 cm**
Masa Madre



62751
Flautín Olivas
40 u / 150 g / 4x9 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **50 cm**
Masa Madre



68443
Barra Santa Inés SH
16 u / 350 g / 6x6 / 30' Desc.
180-200º / 10-15' Horno / **47 cm**
100% Natural



68712
Bocadillo Huerta SH
50 u / 115 g / 6x6 / 30-45' Desc.
200º / 8-10' Horno / **25 cm**



60125
Media Dehesa
50 u / 120 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **26 cm**
Masa Madre



62731
Flautín Tradición
40 u / 150 g / 4x9 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **50 cm**
Masa Madre



68630
Pan Picado Andaluz Familiar
30 u / 310 g / 4x8 / 30' Desc.
190º / 12-15' Horno / **35,5 cm**
Vegano / Vegetariano



67871
Pan Picado Andaluz
40 u / 160 g / 6x7 / 30' Desc.
190º / 12-15' Horno / **18,5 cm**
Vegano / Vegetariano



26310
Torta de Pan Mediana
25 u / 115 g / 8x8 / 20-30' Desc.
180-190º / 8-10' Horno / **15 cm**
Masa Madre / Aceite de Oliva



65248
Llonguet
60 u / 95 g / 6x7 / 30-40' Desc.
190-210º / 12-15 Horno / **16,5 cm**



69712
Barra Cantábrica
66994*
Barra Cantábrica
20-21* u / 270 g / 6x6 / 30-45' Desc.
180-200º / 10-15' Horno / **38,2-38,5* cm**



Panes **Chapattas**

27771
Chapatta Familiar Plus
30 u / 300 g / 4x7 / 25-30' Desc.
180-190º / 15' Horno / **35 cm**



27934
Chapatta Tradición
22 u / 400 g / 4x7 / 20' Desc
190º / 20' Horno / **33 cm**



21711
Chapatta Pasas y Nueces
22 u / 375 g / 4x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **30 cm**



37631
Chapatta Bocata Plus
44 u / 170 g / 4x9 / 15-20' Desc.
180-190º / 12-15' Horno / **28 cm**



27950
Chapatta Bocata Plus
44 u / 130 g / 4x9 / 15-20' Desc.
180-190º / 12-16' Horno / **25 cm**



41253
Ciabatta Rustica (Precortado)
48 u / 98 g / 4x7
20-30' Desc. / **11,5 cm**



Pan **Blanco**

64651
Baguette Plus
38 u / 250 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 15-20' Horno / **55 cm**



60111
Baguette 100% Natural
32 u / 250 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **54 cm**



43800
Baguette de Nieve
36 u / 250 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 12-15' Horno / **55 cm**



27533
Parisienne
22 u / 348 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 18-20' Horno / **52 cm**

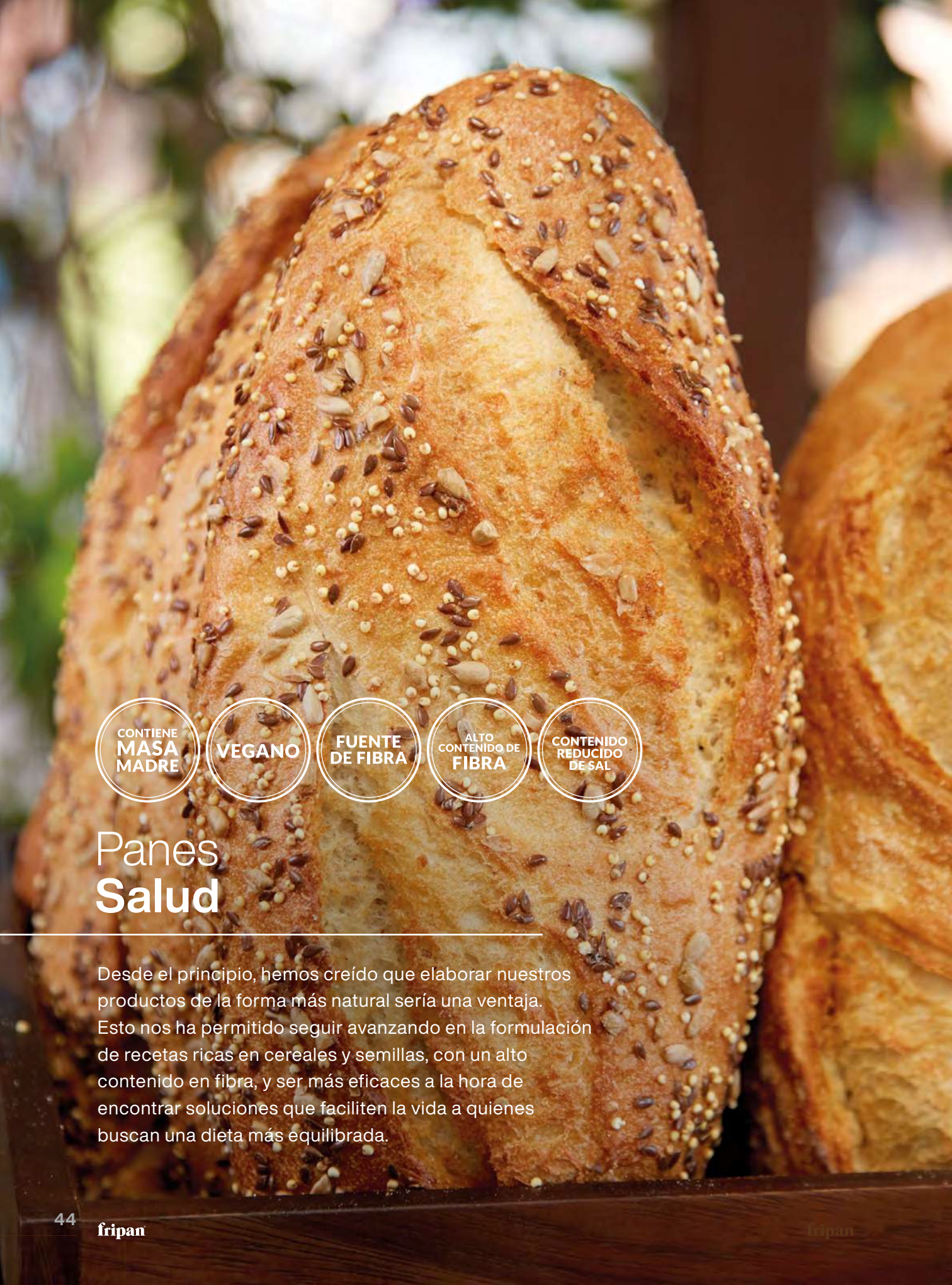


27274
Barra
26 u / 270 g / 6x6 / 20-30' Desc.
190-200º / 15-20' Horno / **45 cm**



61770
Madrileña
24 u / 325 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **50,5 cm**





CONTIENE
MASA
MADRE

VEGANO

FUENTE
DE FIBRA

ALTO
CONTENIDO DE
FIBRA

CONTENIDO
REDUCIDO
DE SAL

Panes Salud

Desde el principio, hemos creído que elaborar nuestros productos de la forma más natural sería una ventaja. Esto nos ha permitido seguir avanzando en la formulación de recetas ricas en cereales y semillas, con un alto contenido en fibra, y ser más eficaces a la hora de encontrar soluciones que faciliten la vida a quienes buscan una dieta más equilibrada.

Panes Integrales y Cereales

22730
Flauta Semillada
25 u / 160 g / 4x14 / 20-30' Desc.
180-190° / 12-15' Horno / **50 cm**
Masa Madre



67333
Baguette con Salvado
36 u / 235 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-190° / 16-18' Horno / **51 cm**



67832
Baguette Semillada
37 u / 250 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-200° / 20-25' Horno / **54 cm**



64481
Barra 5 Cereales
32 u / 250 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-200° / 15-20' Horno / **27,5 cm**
Fuente de Fibra



65045
Frikorn Espelta
10 u / 300 g / 4x15 / 20-30' Desc.
170-180° / 22-28' Horno / **24 cm**
Masa Madre



65035
Frikorn Rustikal
Pipas Calabaza
10 u / 330 g / 4x15 / 20-30' Desc.
170-180° / 22-28' Horno / **25,5 cm**
Masa Madre



65065
Frikorn Centeno
10 u / 275 g / 4x15 / 20-30' Desc.
170-180° / 22-28' Horno / **22,5 cm**
Masa Madre



65075
Frikorn Multicereales
10 u / 330 g / 4x15 / 20-30' Desc.
170-180° / 22-28' Horno / **25,5 cm**
Aceite de Oliva / Masa Madre



27861
Kornspitz
30 u / 240 g / 4x7 / 20-30' Desc.
180-200° / 20-25' Horno / **27 cm**



Panes Salud



67203
Pan Omega 3
55 u / 115 g / 4x8 / 15-17' Desc.
180-190° / 15-20' Horno / **23 cm**
Elaborado con Omega 3



PANBURGER

- CLEAN LABEL
- CONTIENE MASA MADRE
- 100% NATURAL
- VEGANO
- ACEITE DE OLIVA
- FUENTE DE FIBRA
- ALTO CONTENIDO DE FIBRA
- ELABORADO CON MANTEQUILLA

Panes Panburger

No hay hamburguesa perfecta si no disponemos de un pan perfecto, un pan que se adapte a los ingredientes de cada receta. Y es que con un buen pan y unos buenos ingredientes, las posibilidades pueden ser infinitas. Por eso contamos con una amplia gama que harán las delicias de los más exigentes.

Panburger Clásicas

Esta familia de panes clásicos es popular porque acompañan la hamburguesa y su relleno, potenciando su sabor. Son panes artesanales y con miga tierna, suaves y con carácter, elegantes y organolépticos.

Amplia Gama / Producto tierno / Aspecto atractivo

65932
Burger
Tierna Midi
80 u / 55 g / 4x8
50' Desc. / 9,5 cm
Mantequilla



67943
Burger
Tierna
30 u / 92 g / 4x8
50' Desc. / 11,5 cm
Mantequilla



69442 - 69443 (Precortado)
Burger Soft
60 u / 92 g / 4x8
50' Desc. / 12 cm
Masa Madre



69812
Burger Aldeana
Sesamo Negro
60 u / 85 g / 4x8
20-30' Desc. / 12 cm
Aceite de Oliva



69813
Burger
Sesamo (Precortado)
60 u / 85 g / 4x8
20-30' Desc. / 12 cm
Aceite de Oliva



63429
Burger
Roja
60 u / 75 g / 4x8
30' Desc. / 11 cm
Mantequilla



Panburger **Rústicas**

Panes de miga más densa, con corteza crujiente y bien definida.
Es un producto artesanal, de estilo tradicional, que soporta grandes rellenos.
Elaborado con masa madre y cocido en suela de piedra.

Para rellenos contundentes
Muy artesano / Producto Selección

23790
**Pan Hamburguesa
Rústico**
55 u / 110 g / 4x8 / 20-30' Desc.
190-210° / 10-15' Horno / **12 cm**
Vegano / Vegetariano



60450
Burger 1959
22 u / 100 g / 6x11 / 20-25' Desc.
190-210° / 1' Horno / **12 cm**
Vegano / Vegetariano



Panburger **Minis**

Panes compactos y minúsculos a imagen y semejanza de sus mayores.
Ideales para un bocado en forma de pincho, tapa o surtido de mini hamburguesas.

Piezas pequeñas / Muy versátil
Ideales para bocados



28020
**Mini Burger
Sésamo**
120 u / 22 g / 4x14
30-50' Desc. / **6,5 cm**
Aceite de Oliva



28031
**Mini Burger
Semillas**
120 u / 25 g / 4x14
30-50' Desc. / **6,5 cm**
Aceite de Oliva



64050
**Pan Mini
Hamburguesas**
180 u / 22 g / 4x12
180 Desc. / **6,5 cm**
Vegano





VEGANO
ACEITE DE OLIVA
FUENTE DE FIBRA

Panes Focaccias y Paninis

La más amplia gama de Focaccias y Paninis elaborados con aceite de oliva y con diferentes ingredientes que realzan su sabor y le dan personalidad. Gracias a las decoraciones y los toppings conseguimos un aspecto muy atractivo que te hará triunfar con los mejores sandwiches.

Panes Focaccias



28870
Focaccia Provenzal (Precortado)
Tomate y orégano
40 u / 105 g / 8x7 / 10' Desc.
185º / 2' Horno / **12 cm**
Aceite de Oliva



28850
Focaccia Italiana (Precortado Bisagra)
Cebollino y orégano
40 u / 105 g / 8x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 10' Horno / **12 cm**
Aceite de Oliva



21451
Focaccia Romana
Pimiento verde, orégano y aceitunas negras
40 u / 105 g / 8x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 10' Horno / **12 cm**
Aceite de Oliva



21441
Focaccia Mediterránea
Sal y aceite
40 u / 105 g / 8x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 10' Horno / **12 cm**
Aceite de Oliva

Panes Paninis



28880
Panini Clásico (Precortado)
30 u / 95 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 6' Horno / **17,5 cm**
Aceite de Oliva



28810
Panini Egeo (Precortado)
Orégano y olivas negras
30 u / 95 g / 8x8 / 20' Desc.
180-190º / 6' Horno / **17,5 cm**
Aceite de Oliva



- CONTIENE MASA MADRE
- 100% NATURAL
- VEGANO
- ACEITE DE OLIVA
- ALTO CONTENIDO DE FIBRA
- ALTO CONTENIDO DE PROTEÍNAS
- ELABORADO CON MANTEQUILLA

Panes De Molde

Déjate llevar por la ternura y esponjosidad de nuestra amplia gama de pan de molde: clásicos, dulces y cereales. Fácil, práctico y para todos los públicos es la elección ideal para preparar todo tipo de sándwiches. En cada rebanada encontrarás la base perfecta para romper el molde en cada una de tus creaciones.

Molde Clásicos

67230
Frisandwich
(20 rebanadas + 2)
8 u / 800 g / 6x8
300' Desc. / **28 cm**



69660
Frisandwich Tostada
(12 rebanadas + 2)
8 u / 800 g / 6x8
300' Desc. / **28 cm**



64564
Pan Campestre (Precortado)
4 u / 1,200 g / 8x9
60' Desc. / **28 cm**
Masa Madre



63497
Pan de Molde Blanco (Precortado)
6 u / 940 g / 4x14
60' Desc. / **28 cm**
Clean Label / Elaborado con Mantequilla / 100% Natural



60850
Frisandwich con Salvado
8 u / 820 g / 6x8
300' Desc. / **28 cm**



62356
Pan Molde Semillas Cereales (Rebanado)
8 u / 595 g / 8x9
60' Desc. / **28 cm**



68743
Pan de Molde Alto Proteína
6 u / 400 g / 12x8
60' Desc. / **19 cm**



68744
Pan de Molde 3 Espeltas
6u / 400 g / 12x8
60' Desc. / **19 cm**
Masa Madre



67850
Rebanada de Pan de Payés
90 u / 65 g / 4x9
15-20' Desc. / **20 cm**
Masa Madre

60221
Tramezzino
(4 bolsas de 10 unidades)
4p/10 u / 980 g / 7x9
60' Desc. / **46 cm**



68741
Pan de Molde Cereales y Semillas
6 u / 400 g / 12x8
60' Desc. / **19 cm**



64541
Pan Campestre Semillas y Cereales
4 u / 1200 g / 8x9
60' Desc. / **28 cm**
Masa Madre



Molde Dulces



67750
Pan de Molde Brioche
10 u / 330 g / 4x14
90' Desc. / **18 cm**
Masa Madre / Margarina



Flatbreads

Elaboradas con masa madre y con grasas de calidad, aceite de oliva y mantequilla, siguiendo un proceso tradicional con pocos ingredientes que le dan un sabor y una textura auténticos.

Bases tiernas, húmedas, de miga alveolada muy esponjosa y en boca.

Muestran el alveolado típico de Horno de llama viva fácil y sus “pecas” características debido a las altas temperaturas.

Cada una de ellas son estiradas y formadas a mano para conseguir un aspecto totalmente artesanal. Y pueden ser manipuladas en sartén, en horno o en grill.

60510
Base Pizza
18 u / 180 g
4x14 / **31 cm**
Masa Madre



60810
Pita Blanca
64 u / 85g / 4x11
40' Desc / **13 cm**
Masa Madre



61333
Caccini Jamón y Queso
30 u / 155g / 8x11
10' Desc / 190-200° / 10' Horno / **13 cm**
Aceite de Oliva / Masa Madre



83221
Lepie
30 u / 105g / 4x14
40' Desc. / **20 cm**
Masa Madre



60610
Naan
64 u / 88g
4x14. / **15 cm**
Masa Madre



67735
Caccini Sobrasada y Queso
30 u / 150g / 8x11
190-200° / 6-7' Horno / **13 cm**
Aceite de Oliva / Masa Madre





Schiacciatas

Este pan cortado tan típico de la Toscana, cuyo nombre procede de schiaccia, que significa pan plano, se caracteriza por su alta hidratación y su elaboración manual. Lo cocemos en nuestro horno de llama para que tú solo tengas que rebanarlo y preparar con él tus bocadillos más tentadores.



61332
Schiacciata Integral
(Precortado)
32 u / 155 g / 4x11
30-35' Desc. / **16,5 cm**
Aceite de Oliva



68751
Schiacciata Tomate
(Precortado)
32 u / 155 g / 4x11
30-35' Desc. / **16,5 cm**
Aceite de Oliva



68752
Schiacciata Olivas
(Precortado)
32 u / 155 g / 4x11
30-35' Desc. / **16,5 cm**
Aceite de Oliva



68753
Schiacciata Plain
(Precortado)
32 u / 155 g / 4x11
30-35' Desc. / **18 cm**
Aceite de Oliva



68754
Focaccia Plain
32 u / 155 g / 4x11
30-35' Desc. / **18 cm**
Aceite de Oliva

Panes Especialidades

64150
Panecillo Frankfurt Listo
76 u / 95 g / 4x7
20' Desc. / 20,5 cm



66145
Roll Patata
60 u / 95 g / 4x7 / 20-30' Desc.
185-195º / 10' Horno / 11 cm



63335
Panecillo Picado
80 u / 55 g / 4x14
30' Desc. / 8,2 cm



65080
English Muffin
48 u / 63 g / 7x12
240' Desc. / 10' Horno / 9,5 cm



68900
Pan Bao
30 u / 41 g / 8x14
20-30' Desc. / 9,5 cm
Mantequilla



82357
Pan Bao Negro
20 u / 70 g / 8x14
20-30' Desc. / 11 cm
Mantequilla



65875
Bao Brioche
80 u / 32 g / 4x14
20-30' Desc. / 6,5 cm
Mantequilla



67108
Pan Nórdico Redondo
16px6 u / 55 g / 4x14
30' Desc. / 16 cm



Pan
Rock & Roll



66160 **Rock & Roll**
6 placas 8u / 584 g/placa-
4x14 / 50' Desc. / 36,5 cm

66165 **Mini Rock & Roll**
6 placas 18u / 495 g/placa-27,5g/u
4x14 / 8,5 cm

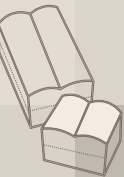
UVE:
Haz un corte longitudinal
en la parte superior
y rellénalo por el centro.



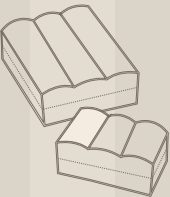
CLÁSICO:
Necesitarás uno entero
y abierto por la mitad.



CUADRADO:
Necesitarás dos enteros unidos
por el centro. Córtalos primero
por la mitad transversalmente
para obtener dos cuadrados.
Después ábrelos por la mitad.



TRÍO:
Necesitarás tres unidos.
Después ábrelos por la mitad.





- CONTIENE MASA MADRE
- 100% NATURAL
- VEGANO
- ACEITE DE OLIVA
- ALTO CONTENIDO DE FIBRA
- ALTO CONTENIDO DE PROTEÍNAS
- ELABORADO CON MANTEQUILLA

Panes Restauración

Totalmente orientados a hoteles, restaurantes y cafeterías. Elaboramos nuestra gama especial para hostelería con formatos y sabores adaptados a las necesidades de cada cliente. Un amplio surtido de excelentes soluciones que proporcionan un servicio mucho más rápido y eficaz para aquellos que necesitan un producto recién hecho.

Panes Surtidos

67820
Miniaturas Surtidas
100 u / 44 g / 6x7
Margarina



62700
Surtido Selección
100 u / 50 g / 6x7 / 20-30' Desc. / 180-190° / 10-12' Horno
mini rústico cerveza, rombo linaza, albaricoque & nueces, olivas
Aceite de Oliva



22800
Surtido Gourmet
100 u / 50 g / 6x7 / 20-30' Desc. / 180-190° / 10-12' Horno
mini rombo, rombo linaza, 8 semillas, mediterráneo
Masa Madre



42082 (42150)
Viena Mini Linaza
75 u / 44 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190° / 6-8' Horno / **8,5 cm**
Margarina



62375 (42150)
Viena Mini Amapola
75 u / 44 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190° / 6-8' Horno / **8,5 cm**
Margarina



42380 (42150)
Viena Mini Olivas y Orégano
75 u / 44 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190° / 6-8' Horno / **8,5 cm**
Margarina



Restauración **Panecillos**

22542 Bocatin Pico 70 u / 75 g / 4x9 20-30' Desc. / 180-190º 12-15' Horno / 19 cm Masa Madre / Clean Label 100% Natural 	27321 Gourmet 84 u / 100 g / 4x7 15-20' Desc. / 180-190º 12-14' Horno / 18,5 cm 	22061 Gourmet con Salvado 45 u / 85 g / 8x7 15-20' Desc. / 180-190º 10-12' Horno / 18 cm 	63710 Panecillo Dehesa 100 u / 60 g / 4x7 15-20' Desc. / 190-210º 15-20' Horno / 15,5 cm Masa Madre 
65341 Panecillo de Nieve 115 u / 65 g / 4x8 15-20' Desc. / 180-190º 12-15' Horno / 14 cm Vegano 	27360 Panecillo con Salvado 100 u / 65 g / 6x7 15-20' Desc. / 180-190º 10-12' Horno / 13 cm 	27301 Panecillo 65gr 90 u / 65 g / 6x7 15-20' Desc. / 180-190º 10-12' Horno / 13 cm 	40028 Panecillo 76 u / 55 g / 8x7 15' Desc. / 180-190º 16' Horno / 13 cm 
87150 Pan Nórdico Sin Avena 120 u / 70 g / 4x7 20-30' Desc. / 170-190º 11-14' Horno / 16 cm 	26321 Mini Nórdico 90 u / 40 g / 8x7 20-30' Desc. / 180-190º 12-15' Horno / 11 cm 	67330 Mini Nórdico Teff 120 u / 70 g / 4x7 20-30' Desc. / 170-190º 11-14' Horno / 16 cm 	67530 Nórdico Avena 120 u / 70 g / 4x7 20-30' Desc. / 170-190º 11-14' Horno / 16 cm 
21620 Flautin Mediterráneo 40 u / 40 g / 8x14 20-30' Desc. / 180-190º 10-12' Horno / 13 cm Masa Madre 	21631 Flautin de Semillas 55 u / 40 g / 8x14 20-30' Desc. / 180-190º 10-12' Horno / 13 cm Masa Madre 	27600 Mini Flauta 3 Cereales 60 u / 52 g / 8x9 15-20' Desc. / 180-190º 10-12' Horno / 16,5 cm 	27573 Mini Flauta 100 u / 52 g / 8x7 15-20' Desc. / 180-190º 10-12' Horno / 16 cm 

Restauración **Panecillos**

65810 Rombo 50 u / 70 g / 8x8 20-30' Desc. / 180-190º 10-12' Horno / 15 cm 	22341 Rombo Linaza y Avellanas 38 u / 50 g / 8x14 15-20' Desc. / 180-190º 10-12' Horno / 12,8 cm Masa Madre 
27641 Chapatta Hostelería 85 u / 65 g / 4x9 15-20' Desc. / 180-190º 10-12' Horno / 12 cm 	
27513 Payesito 70 u / 90 g / 6x7 15-20' Desc. / 180-190º 12-14' Horno / 10 cm 	27520 Kaiser Roll 80 u / 70 g / 6x7 20-30' Desc. / 180-190º 8-10' Horno / 10 cm Margarina 
	29120 Redondo Moreno 100 u / 85 g / 4x7 15-20' Desc. / 180-190º 10-12' Horno / 10 cm 

Panes **Miniaturas**

25825
Rombito
4 Kg / 50 g / 8x8 / 20-30' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **12,5 cm**
Vegano



24640
Mini Rombo
60 u / 30 g / 8x14 / 20-30' Desc.
180-190º / 12-15' Horno / **10 cm**
Masa Madre



67761
Pan de Ajo
100 u / 28 g / 8x8
180-190º / 12-15' Horno / **8,5 cm**
Margarina / Vegetariano



27310
Miniatura
100 u / 35 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **9 cm**



27370
Miniatura con Salvado
100 u / 35 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **9 cm**



27470
Miniatura 3 Cereales
100 u / 35 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **9 cm**



28590
Miniatura de Pipas
80 u / 37 g / 8x9 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **9 cm**



28570
Miniatura de Especies
80 u / 37 g / 8x9 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **9 cm**
Masa Madre



47470
Pulga 5 Cereales
100 u / 35 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **9 cm**



81229
Bijoux
125 u / 55 g / 4x7 / 20-25' Desc.
190-210º / 20-30' Horno / **10 cm**
Aceite de Oliva / Fuente de Proteína



81245
Bijoux 100% Integral
132 u / 60 g / 4x8
20-25' Desc. / **8,5 cm**
Alto Contenido en Fibra
Fuente de Proteína /100% Integral



27651
Chapatta Mini
80 u / 47 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 8' Horno / **7 cm**
Masa Madre



22401
Mini Pintxo
130 u / 17 g / 8x14 / 15-20' Desc.
180-190º / 8-10' Horno / **5 cm**
Masa Madre



Panes **Miniaturas**

22745
Rústico Cerveza
60 u / 40 g / 8x14 / 20-30' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **17 cm**
Masa Madre



23070
Mini Bocado Puntas
125 u / 30 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 8-10' Horno / **12 cm**
Masa Madre



22650
Campiña Albaricoques y Nueces
45 u / 40 g / 8x14 / 20-30' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **7,5 cm**
Masa Madre



21671
Campiña Olivas
60 u / 40 g / 8x14 / 20-30' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **7 cm**
Masa Madre / Aceite de Oliva



28580
Miniatura 8 Cereales
100 u / 44 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 8-10' Horno / **7,5 cm**



27420
Miniatura de Pasas y Nueces
100 u / 42 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **7 cm**



27340
Panecillo de Viena Mini
140 u / 44 g / 6x7 / 20' Desc.
180-190º / 6-8' Horno / **8,5 cm**
Margarina



27900
Pan Roll Blanco
100 u / 42 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **7,6 cm**



Panes

Bocadillos

20680
Media Piamonte Plus
38 u / 175 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-200º / 20-25' Horno / **31 cm**



24043
Media Piamonte
56 u / 115 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **27 cm**



47300
Bocata Rústico
52 u / 135 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **26,5 cm**



27293
Media Baguette
76 u / 122 g / 4x7 / 20' Desc.
190º / 14' Horno / **27,5 cm**



64350
Media Baguette de Nieve
74 u / 122 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 12-15' Horno / **27,5 cm**



60125
Media Dehesa
50 u / 120 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-200º / 15-20' Horno / **26 cm**
Masa Madre



27453
Media Baguette 3 Cereales
74 u / 120 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-190º / 15-20' Horno / **26,5 cm**



27124
Media Provenzal
65 u / 120 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-190º / 16-18' Horno / **28 cm**



27591
Chusco
48 u / 180 g / 4x7 / 15-20' / Desc.
180-190º / 14-16' Horno / **26 cm**



24050
Media Piamonte Centeno
52 u / 115 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **25,5 cm**



40022
Bocatta
65 u / 120 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **27,5 cm**



30024
Superbocata
44 u / 175 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **30,5 cm**



62545
Bollo Cantábrico
45 u / 145 g / 4x8 / 30-40' Desc.
190-210º / 5' Horno / **24,5 cm**
*Clean Label / 100% Natural
Vegano / Vegetariano*



40024
Barrita
86 u / 90 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-15' Horno / **20 cm**



63090
Triángulo Kornspitz
30 u / 65 g / 8x14 / 20-30' Desc. 180-
190º / 10-12' Horno / **12,5 cm**
Masa Madre



61272
Panecillo Fully Baked
200 u / 35 g / 4x7
10-15' Desc. / **8,8 cm**



62227
Tercio Fully Baked
100 u / 65 g / 4x7
15-20' Desc. / **16 cm**



62408
Flautín Puntas Fully Baked
70 u / 75 g / 4x7
20-25' Desc. / **20 cm**



67221
Media Baguette Fully Baked
60 u / 115 g / 4x7
20-25' Desc. / **27,5 cm**



Flautines

42800
Medio Flautín Cereales
80 u / 80 g / 4x9 / 20-30' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **25 cm**
Masa Madre



22781
Medio Flautín Rústico
80 u / 75 g / 4x9 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **25 cm**
Masa Madre



69540
Mini Flautín Semillas
90 u / 40 g / 8x8
20-30' Desc. / 180-190º
10-15' Horno / **16 cm**



Molletes

20480 **Mollete**
60 u / 90 g / 6x7
20-25' Desc. / **12,5 cm**



69725
Mollete Proteico
60 u / 90 g / 6x7
25' Desc. / **13,3 cm**
Fuente de Fibra



28480
Mollete Kornspitz
60 u / 93 g / 6x7
20-25' Desc. / **11 cm**



21771
Mollete Mini
75 u / 65 g / 6x7
15-20' Desc. / **10,5 cm**



Descongelar y Listo

64670
Media Baguette Lista
76 u / 110 g / 4x7 / 10-15' Desc.
180-190º / 2' Horno / **27 cm**

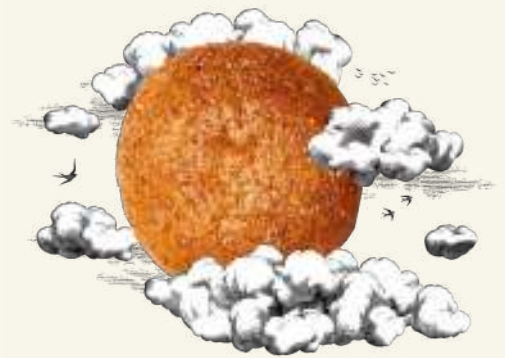


60440
Media Rústica Lista
26 u / 100 g / 6x11 / 30-40' Desc.
190-210º / 1' Horno / **24 cm**





Bollería, cada día



Le BRIÓ

C'est magnifique!

*Una selección de nuestros
mejores brioches, elaborados
según la receta original francesa.
Auténticos, delicados, ligeros,
esponjosos, suaves, sorprendentes,
deliciosos, magníficos.*



Recette française



Burger Brioche

85605
Burger Brioche Extra Soft
60 u / 77 g/ 4x6
30' Desc. / **11 cm**
Masa Madre



63782
Burger Brioche
60 u / 55 g/ 4x14
20-30' Desc. / **9,5 cm**
Mantequilla



65489
Burger Brioche Sésamo
60 u / 68 g/ 4x8
20-30' Desc. / **10,5 cm**
Mantequilla



61595
Burger Beach Seta
45 u / 75 g/ 4x8
20-30' Desc. / **10,2 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes



65795
Burger Beach Cubo
72 u / 68 g/ 4x8
20-30' Desc. / **7,8 cm**
Mantequilla



65487
Mini Burger Nata Brioche
120 u / 22 g/ 4x14
50' Desc. / **6,5 cm**
Mantequilla



63291
Pulga Brioche
96 u / 26 g/ 4x14
40-50' Desc. / **6,5 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes



63483
Burger Beach
4 placas-20 u / 95 g / 4x8
30-35' Desc. / **11,3 cm**
Masa Madre



Especialidades Brioche

85658
Pulga Flautín
190 u / 26 g/ 4x8
40-50' Desc. / **9 cm**
Mantequilla



63225
Bollo Suizo
30 u / 55 g / 8x9
15-30' Desc. / **14 cm**
Masa Madre / Mantequilla
Sin Conservantes



60550
Sandwich Brioche
64 u / 55 g / 4x8
40' Desc. / **16 cm**
Mantequilla



81326
Ciabatta
48 u / 93 g / 4x8
30-40' Desc. / **11 cm**
Mantequilla



61157
Osito
40 u / 70 g / 4x14
30' Desc. / **8,5 cm**
Mantequilla



61420
Brioche Mini
75 u / 25 g / 8x9
20-30' Desc. / **10 cm**
Masa Madre / Mantequilla
Sin Conservantes



63240
Hot Dog Beach
6 placas-8 u / 600 g / 4x14
50-60' Desc. / **36,5 cm**
Mantequilla



63434
Mini Hot Dog Beach
6 placas-18 u / 530 g / 4x14
50' Desc. / **36 cm**
Mantequilla



Gama SOPHIE

SLOW /

Amasado, reposo y fermentación lentos para facilitar la unión perfecta del laminado y el sabor.

COLD /

Enfriamiento a baja temperatura para conseguir una estructura única.

LONG /

Horas y horas de tiempo y dedicación para conseguir el mejor resultado.

Déjate llevar por el tiempo, el sabor y la tentación

El tiempo: el ingrediente esencial, el máspreciado y el más trabajado llegando a 6 horas de proceso.

El sabor: Trigos de fuerza para conseguir las mejores harinas, más mantequilla, procedente del norte de Europa, huevos free range, leche y unas notas de caramelo.

La tentación: el equilibrio perfecto de la única gama *double pointage* del mercado, conseguida con pasión, magia y cariño.



61685

Croissant Sophie
50 u / 70 g / 8x9 / 30' Desc.
170° / 17' Horno / **13 cm**
Mantequilla - 23%,
Sin Conservantes



24430

Super Croissant Paris
80 u / 90 g / 8x5 / 20-30' Desc.
160-180° / 15-18' Horno / **15,5 cm**
Mantequilla
Sin Conservantes



67898

Croissant Almendra
21 u / 120 g / 8x9 / 30-45' Desc.
165° / 15' Horno / **17 cm**
Mantequilla / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



69212

Croissant Paris
125 u / 60 g / 8x5 / 20-30' Desc.
160-180° / 15-18' Horno / **14,5 cm**
Clean Label / Mantequilla
Sin Conservantes / 100% Natural



68211

Croissant Paris
60 u / 60 g / 8x9 / 20-30' Desc.
160-180° / 15-18' Horno / **14,5 cm**
Clean Label



62306

Croissant Masa Madre Sophie
40 u / 90 g / 8x9 / 30-40' Desc.
170° / 18-22' Horno / **14 cm**
Masa Madre / Mantequilla



67451

Croissant Vienés
56 u / 90 g / 8x7 / 20-30' Desc.
160-180° / 15-18' Horno / **10,5 cm**
Clean Label / Mantequilla /
Sin Aromas Artificiales / Sin
Conservantes / 100% Natural



67575

Croissant Cereales Tostados Curvo
38 u / 95 g / 8x9 / 40' Desc.
160° / 17' Horno / **10,5 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes
Sin Aromas Artificiales



62908

Croissant Maison
24 u / 75 g / 8x9 / 40' Desc.
165° / 17' Horno / **11,8 cm**



60335
Snecken Sophie
50 u / 110 g / 8x9 / 20' Desc.
170° / 16' Horno / **10,5 cm**
Mantequilla 14%, Sin
Conservantes



64172
Pain Choc Sophie
52 u / 90 g / 8x9 / 40' Desc.
160° / 19' Horno / **7,5 cm**
Mantequilla 14%,
Sin Conservantes
Sin Aromas Artificiales



61946
Rayati Cacao con Avellanas
60 u / 100 g / 8x9 / 20-30' Desc.
170/180° / 15-20' Horno / **10.5 cm**
Mantequilla



61945
Rayati Jamón y Queso
60 u / 100 g / 8x9 / 20-30' Desc.
170-180° / 15-20' Horno / **10.5 cm**
Mantequilla



61947
Rayati Crema
60 u / 100 g / 8x9 / 20-30' Desc.
170-180° / 15-20' Horno / **10.5 cm**
Mantequilla



68105
Mini Sophie
386 u / 11 g / 8x14 / 30' Desc.
210° / 9-10' Horno / **5,5 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes
Sin Aromas Artificiales



42711
Mini Croissant Mantequilla
168 u / 25 g / 8x19 / 20' Desc.
180-190° / 12-15' Horno / **6,6 cm**
Mantequilla 14%, / Sin Conservantes
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales



Petit Doré

SELECCIÓN

CRUJIENTES BOCADOS A PEDIR DE BOCA.

Los detalles también cuentan. Y son más fáciles de probar. Por ello contamos para tu establecimiento con una variada selección de irresistibles bocados de hojaldre, elaborados con mantequilla, de diferentes formatos y con atractivos rellenos que nunca pasan desapercibidos.

LO BUENO, DOS VECES BUENO.



41920
**Mini Tarta Manzana
Petit Dore**
50 u / 70 g / 8x14
20-30' Desc. / 180-190º
25-30' Horno / **9,5 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes



40170
Rolito Choco Petit Dore
88 u / 45 g / 8x17
20-30' Desc. / 170-180º
12-15' Horno / **12 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes



60176
Rolito Frambuesa Petit Dore
120 u / 45 g / 8x12
20-30' Desc. / 170-180º
12-15' Horno / **12 cm**
Mantequilla / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales / Sin
Conservantes



60174
Mini Fripon Melocotón
120 u / 45 g / 8x12
20-30' Desc. / 170-180º
12-15' Horno / **12 cm**
Mantequilla / Sin Colorantes
Artificiales / Sin Conservantes



66650
Micro Rolito Fresa
220 u / 10 g / 8X17 / 20' Desc.
180º / 15' Horno / **3,5 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes
Sin Aromas Artificiales



66645
Micro Rolito Cacao
220 u / 10 g / 8X17 / 20' Desc.
180º / 15' Horno / **3,5 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes
Sin Aromas Artificiales



66640
Micro Rolito Crema
220 u / 10 g / 8X17 / 20' Desc.
180º / 15' Horno / **3,5 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes
Sin Aromas Artificiales



43510
**Palmerita de Cereales
Petit Dore**
240u (7,2kg) / 30 g / 8x11
30' Desc. / 180-190º
18-20' Horno / **8 cm**
Mantequilla / Vegetariano



41950
**Palmerita
Petit Dore**
278 u (5Kg) / 18 g / 8x14
10-15' Desc. / 180-190º
10-15' Horno / **2,1 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes



CAPRICE

VIENNOISERIE



Gama VIENNOISERIE CAPRICE

Bollería de la mejor mantequilla elaborada con ingredientes de la mejor calidad, cuidadosamente seleccionados y sometidos a procesos de largos reposos para obtener el hojaldre técnicamente perfecto, como el de los prestigiosos maestros franceses.

CAPRICE

VIENNOISERIE

67211
CROISSANT PARÍS
60 U / 60 G / 8X9 / 20-30' DESC.
160-185° / 15-18' HORNO / **14,5 CM**
CLEAN LABEL / MANTEQUILLA
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES



22180
CROISSANT DE CEREALES CAPRICE
55 U / 80 G / 8X9 / 20-30' DESC.
170-180° / 18-20' HORNO / **14,5 CM**
MANTEQUILLA / CLEAN LABEL 100%
NATURAL / SIN CONSERVANTES



29231
CROISSANT PARÍS FÁCIL
125 U / 60 G / 8X5 / 20-30' DESC.
160-180° / 15-18' HORNO / **14,5 CM**
MANTEQUILLA / SIN AROMAS
ARTIFICIALES / SIN COLORANTES
SIN CONSERVANTES



23710
SUPER CROISSANT PARÍS CHOCO
48 U / 90 G / 8X9 / 20-30' DESC.
160-180° / 14-18' HORNO / **14,5 CM**
MANTEQUILLA
SIN CONSERVANTES



64471
CROISSANT PARÍS HOTELERO
100 U / 45 G / 8X9 / 20-30' DESC.
170-180° / 12-15' HORNO / **11,5 CM**
MANTEQUILLA
SIN CONSERVANTES



22080
CROISSANT PARÍS CHOCO
60 U / 70 G / 8X9 / 20-30' DESC.
170-180° / 15-20' HORNO / **12 CM**
MANTEQUILLA
SIN CONSERVANTES



61105
HAZELNUT CROISSANT
48 U / 90 G / 8X9 / 20-30' DESC.
170-180° / 15-20' HORNO / **14,5 CM**
MANTEQUILLA / SIN AROMAS
ARTIFICIALES / SIN CONSERVANTES



60230
CROISSANT NOCILLA CAPRICE
60 U / 70 G / 8X9 / 20-30' DESC.
170-180° / 12-15' HORNO / **13 CM**
INCLUYE 35 IDENTIFICADORES Y 30 BOLSAS
MANTEQUILLA / SIN CONSERVANTES



60165
CROISSANT BICOLOR AL CACAO
36 U / 90 G / 8X12 / 20-30' DESC.
165-170° / 17-22' HORNO / **17 CM**
MANTEQUILLA / SIN AROMAS
ARTIFICIALES



60155
CROISSANT BICOLOR FRAMBUESA
36 U / 90 G / 8X12 / 20-30' DESC.
165-170° / 17-22' HORNO / **17 CM**
MANTEQUILLA



CAPRICE

VIENNOISERIE

22690
PAILLÉ
55 U / 90 G / 8X14
15-25' DESC. / 180-190°
25-30' HORNO / **20 CM**
MANTEQUILLA
SIN CONSERVANTES



60131
**SNECKEN
CAPRICE**
40 U / 100 G / 8X10
10-15' DESC. / 170-180°
15-17' HORNO / **11 CM**



67903
**SNECKEN
DE QUESO**
36 U / 110 G / 8X10
20-30' DESC. / 175-180°
15-20' HORNO / **10 CM**
MANTEQUILLA



22010
**TRENZA
BOMBÓN**
44 U / 127 G / 8X12
15-30' DESC. / 160-180°
15-18' HORNO / **13 CM**
MANTEQUILLA
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES



67677
**STICK
DE CANELA**
65 U / 55 G / 8X19
15-20' DESC. / 175-180°
10-15' HORNO / **23 CM**
MANTEQUILLA
CLEAN LABEL



64170
**PAIN
CHOC**
50 U / 80 G / 8X9
20-30' DESC. / 170-180°
18-20' HORNO / **9.4 CM**
MANTEQUILLA
SIN CONSERVANTES



67679
**DELICIA
DE MANZANA**
47 U / 115 G / 8X19
30' DESC. / 180°
16' HORNO / **10.5 CM**
MANTEQUILLA



22133
**MINI CROISSANT
PARIS**
140 U / 25 G / 8X12
20-30' DESC. / 170-180°
12-15' HORNO / **9 CM**
MANTEQUILLA
SIN CONSERVANTES



23721
**MINI CROISSANT
PARIS CEREAL**
140 U / 25 G / 8X12
20-30' DESC. / 165-175°
12-15' HORNO / **9 CM**
MANTEQUILLA
SIN CONSERVANTES



29131
**MINI CROISSANT
PARIS CHOCO**
160 U / 25 G / 8X12
20-30' DESC. / 175-180°
12-15' HORNO / **8 CM**
MANTEQUILLA
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES



61581
**MINI PAIN
CHOC CAPRICE**
150 U / 30 G / 8X9
20-30' DESC. / 165-175°
14-16' HORNO / **7 CM**
MANTEQUILLA
SIN CONSERVANTES



22175
**NAPOLITANA
PARÍS**
80 U / 70 G / 8X9
20-30' DESC. / 170-180°
18-20' HORNO / **8 CM**
MANTEQUILLA
SIN CONSERVANTES



21791
**MINI SNECKEN
CAPRICE**
150 U / 30 G / 8X12
20-30' DESC. / 170-180°
12-15' HORNO / **6 CM**
MANTEQUILLA
SIN CONSERVANTES



21800
**MINI TORSADE
CAPRICE**
100 U / 28 G / 8X12
20' DESC. / 165-170°
13' HORNO / **10 CM**
MANTEQUILLA
VEGETARIANO



61950 **MINI PALMERA DE CANELA**
278 U / 18 G / 8X14 / 10-15' DESC. / 180-190° / 10-15' HORNO / **2.1 CM**
MANTEQUILLA



61580 **SURTIDO MINI CAPRICE**
200 U / 27.5 G / 8X9 / 20' DESC. / 170° / 16' HORNO
MANTEQUILLA / SIN CONSERVANTES



CAPRICE

VIENNOISERIE



Sélection D'OR

Una gama de bollería de margarina exclusiva que te hará triunfar.

Los mejores ingredientes combinados con la más exquisita margarina y un delicioso aroma.

Los largos reposos transforman el tiempo en un ingrediente más. Colores dorados y hojaldrados que aportan cremosidad en boca.

69272
Croissant Clásico Margarina Fácil Sélection D'Or
60 u / 70 g / 8x9 / 15-30' Desc.
160-180° / 15-20' Horno / **10 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



67460
Croissant de Cacao SelectDor
48 u / 90 g / 8x9 / 20-30' Desc.
165-175° / 15-17' Horno / **14,5 cm**
Margarina /Sin Colorantes Artificiales.



69282
Croissant Chocolatina Blanca
46 u / 105 g / 8x9 / 15-30' Desc.
170/180° / 15-20' Horno / **12 cm**



60043
Croissant Pistacho
46 u / 105 g / 8x9 / 15-30' Desc.
170-180° / 15-20' / **12 cm**



60826
Croissant Chocolatina Negra
46 u / 106 g / 8x9 / 15-30' Desc.
170-180° / 15-20' / **12 cm**



67430
Croissant Semillado SelecDor
56 u / 80 g / 8x9 / 20-30' Desc.
165-175° / 15-17' Horno / **14,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



86732
Croissant de Miel Multicereales
48 u / 90 g / 8x9 / 30' Desc.
Rell. 22% / 170° / 30' Horno / **14,5 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



67421
Mini Luna Sélection d'Or
92 u / 40 g / 8x9 /10-20' Desc.
170-175° / 10-14' Horno / **8,2cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



67410
Mini Croissant SelectDor
200 u / 25 g / 8x9 / 15-20' Desc.
165-170° / 12-15' Horno / **9 cm**
Margarina / Sin Conservantes



61497
Delicia de Jamón y Queso
60 u / 90 g / 8x9 / 15-30' Desc.
170°-180°/ 13-15' horno/ **9 cm**



67440
Napolitana al Cacao Sélection D'Or
42 u / 104 g / 8x9 / 15-20' Desc.
165-175° / 12-16' Horno / **13 cm**
Margarina / Sin Conservantes



60809
Hojaldre de Pollo y Setas
42 u / 137 g / 8x17 / 20-30'Desc.
180° / 15-20' Horno / **13 cm**



67220
Roll de Canela
48 u / 87 g / 8x12
190° / 18' Horno / **9,6 cm**
Vegetariano



84062
Burger Croissant
24 u / 75 g / 8x13
40' Desc. / **9.1 cm**



83645
Tartaleta Frutos del Bosque
24 u / 102 g / 8x19 / 15' Desc.
170° / 15-18' / **10 cm**



83646
Tartaleta Manzana al Horno
18 u / 150 g / 8x13 / 20' Desc.
170° / 15-18' / **10 cm**



LØVEN

/ Auténtica bollería Danesa /

FIKA. Disfruta de las pequeñas cosas

En Suecia, FIKA es una tradición que significa reunirse para tomar una taza de café y un trocito de pastel.

Es mucho más que una pausa; es parte de un estilo de vida, una excusa legítima para compartir y disfrutar momentos de la vida con algo dulce.

66910
Malla Praliné

54 u / 100 g / 8x16
20-30' Desc. / 180-190º
15-20' Horno / 18 cm
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



69411
Trenza Maple Pecan

54 u / 90 g / 8x12
15-20' Desc. / 170-180º
14-16' Horno / 11 cm
Margarina



67983
Stick de Aceitunas

50 u / 85 g / 8x19
15-30' Desc. / 180º
12-16' Horno / 16 cm



65970
Tronquito Bombón

100u (7kg) / 70 g/ 8x14
15-20' Desc. / 180-190º
12-14' Horno / 26,5 cm
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



65921
Tronquito de Crema

100u (7kg) / 70 g/ 8x14
15-20' Desc. / 180-190º
12-14' Horno / 26 cm
Margarina



67672
Cinnamon Cube

2 placas-14u / 1,82 Kg / 7x6
240' Desc. / 53 cm
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales



67870
Apple Cinnamon Cube

2 placas-14u / 1,82 Kg / 7x6
240' Desc. / 53 cm
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales



67684
Cube Caramel Biscuit

2 placas-14u / 1,820 g / 7x6
240'Desc. / 53 cm



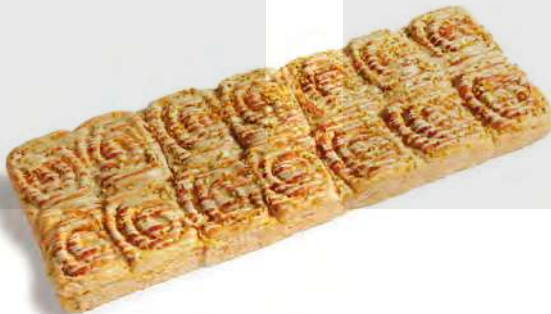
67686
Cube Avellana

2 placas-14u / 1,820 g / 7x6
240'Desc. / 53 cm



67688
Cube Pistacho

2 placas-14u / 1,960 g / 7x14
240'Desc. / 53 cm



60808
Triángulo Mixto

35 u / 133 g/ 8x12
20-30' Desc. / 180-190º
15-18' Horno / 14 cm
Margarina
Sin Colorantes Artificiales



60807
Triángulo Espinacas

35 u / 145 g/ 8x12
25' Desc. / 185º
17' Horno / 14 cm
Margarina



60812
Triángulo Cinco Quesos

35 u / 130 g / 8x12
10-12' 25' Desc. / 175-180º
15-18' Horno / 14 cm
Margarina



40107
Triángulo Bombón

35 u / 130 g/ 8x12
30-40' Desc. / 180-190º
15-20' Horno / 15 cm
Margarina
Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



64566
Cacao Roll

Incluye tres mangas de crema de cacao para decorar
30 u / 125 g/ 8x9
40-50' Desc. / 180º
10-12' Horno / 12 cm
Mantequilla
Sin Colorantes Artificiales



62457
Cinnamon Roll

Incluye 3 bolsitas de icing para decorar
30 u / 110 g/ 8x9
45' Desc. / 180º
10-12' Horno / 12 cm
Mantequilla
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes



61748
Pistacho Roll

Incluye una manga de icing pistacho para decorar
30 u / 112 g / 8x9
30-50' Desc. / 180º
10' Horno / 12 cm
Mantequilla
Sin Colorantes Artificiales



67077
Mini Cinnamon Roll

100 u / 45 g/ 8x9
30' Desc. / 180º
8' Horno / 8 cm
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes



60060
Muji

36 u / 135 g/ 8x14
185º/ 17-18' Horno
11,2 cm
Margarina / Mantequilla
Vegetarianos



25731
Sneken

50 u / 115 g/ 8x12
20-30' Desc. / 90-105' Ferm.
180-190º / 16-20' Horno
3,5 cm
Margarina
Sin Conservantes



65741
Mini Sneken

180 u / 30 g / 8x14
30' Desc. / 30-45' Ferm.
180-190º / 14-16' Horno

2,5 cm
Mantequilla
Sin Conservantes



80561
Mini Malla Danesa Frutos Rojos

108 u / 30 g/ 8x14
15-20' Desc. / 12-15' Horno
180-190º / 6 cm
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



80562
Mini Malla Danesa Manzana y Crema

108 u / 42 g/ 8x12
30' Desc. / 20' Horno
180º / 6 cm
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes





Gama Croissants

Bollería de la mejor mantequilla elaborada con ingredientes de la mejor calidad, cuidadosamente seleccionados y sometidos a procesos de largos reposos para obtener el hojaldre técnicamente perfecto, como el de los prestigiosos maestros franceses.

Croissants Selección

40334
Croiss Magno Plus Selección
64 u / 125 g / 8x9
105-120' Ferm. / 180-190º
12-15' Horno / **10 cm**
Margarina / Sin Conservantes



42711
Mini Croissant Mantequilla
168u (4,2kg) / 25 g / 8x17
90' Ferm. / 180º
12-15' Horno / **6,6 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes



Croissants para Fermentar

25031
Croissant Jumbo
84 u / 95 g / 8x9 / 20-30' Desc.
105-120' Ferm. / 180-190º
14-16' Horno / **10 cm**
Margarina / Sin Conservantes



25101
Croissant Valen. Marg
84 u / 85 g / 8x9 / 20-30' Desc.
105-120' Ferm. / 180-190º
14-16' Horno / **10 cm**
Margarina / Sin Conservantes



27231
Maxi Croissant
64 u / 110 g / 8x9 / 20-30' Desc.
105-120' Ferm. / 180-190º
14-16' Horno / **10,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



25011
Croissant Valenciano Manteca
84 u / 85 g / 8x9
20-30' Desc. / 105-120' Ferm.
180-190º/ 14-16' Horno / **10 cm**
Sin Conservantes



80201
Croissant Manteca Gigante
55 u / 70 g / 8x14
90-120' Ferm. / 180-190º
12-15' Horno / **9 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes



25310
Croissant Bocata
100 u / 110 g / 8x8
90-120 h Ferm. / 180-190º
14-16' Horno/ **16,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



25031
Croissant Jumbo
84 u / 95 g / 8x9 / 20-30' Desc.
105-120' Ferm. / 180-190º
14-16' Horno / **10 cm**
Margarina / Sin Conservantes



25011
Croissant Valenciano Manteca
84 u / 85 g / 8x9
20-30' Desc. / 105-120' Ferm.
180-190º / 14-16' Horno / **10 cm**
Sin Conservantes



81506
Croissant Barrita Choco
120 u / 85 g / 8x7
120' Ferm. / 180º
16' Horno/ **12,5 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



25101
Croissant Valen. Marg
84 u / 85 g / 8x9 / 20-30' Desc.
105-120' Ferm. / 180-190º
14-16' Horno / **10 cm**
Margarina / Sin Conservantes



80201
Croissant Manteca Gigante
55 u / 70 g / 8x14
90-120' Ferm. / 180-190º
12-15' Horno / **9 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes



27231
Maxi Croissant
64 u / 110 g / 8x9 / 20-30' Desc.
105-120' Ferm. / 180-190º
14-16' Horno / **10,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



25310
Croissant Bocata
100 u / 110 g / 8x8
90-120' Ferm. / 180-190º
14-16' Horno / **16,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



120
Croissant Hotelero Chef Margarina
259 u (11 kg) / 43 g / 8x9
65-75' Ferm. / 180-190º
12-15' Horno / **9 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



62126
Croissant Sacramento
140 u / 45 g / 8x12
20-30' Desc. / 30' Ferm.
170º / 16' Horno/ **16,5 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes



108
Croissant Pequeño 100% Mantequilla
260 u (6,5kg) / 25 g / 8x12
30-40' Ferm. / 180-190º
12-15' Horno / **6,6 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



80563
Mini Almond Croissant
100 u / 30 g / 8x12
20' Desc. / 170º
14-15' Horno / **8 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.



100
Croissant Mini Manteca
545 u (12kg) / 22 g / 8x9
30-60' Ferm. / 180-190º
12-15' Horno / **6,3 cm**
Sin Conservantes



25170
Mini Croissant Clásico
320 u (8kg) / 25 g / 8x8
10-15' Desc. / 180-190º
12-14' Horno / **6 cm**
Sin Conservantes



25041
Mini Super Margarina
545 u (12 kg) / 22 g / 8x9
30-40' Ferm. / 180-190º
14-16' Horno / **6,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



82323
Mini Croissant Apricot
92 u / 30 g / 8x12
30-40' Desc. / 160-170º
15-17' Horno / **8 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



104
Mini Croissant Margarina Chef
433 u (6,5kg) / 15 g / 8x12
30-60' Ferm. / 180-190º
12-15' Horno / **6,3 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



25371
Mini Crois. Clásico Crema
182 u (6kg) / 33 g / 8x14
30' Desc. / 30' Ferm. 180-190º
13-14' Horno / **7,5 cm**
Margarina / Vegetariano



25182
Artesanito Choco
220 u (6,5kg) / 29 g / 8x12
65-75' Ferm. / 180-190º
12-14' Horno / **7,2 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



82324
Mini Croissant Cocoa
92 u / 30 g / 8x12
30-40' Desc. / 160-170º
15-17' Horno / **8 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



25132
Microartesanito Chocolate
416 u (5kg) / 13 g / 8x16
30' Desc. / 180-190º
13-14' Horno / **3,6 cm**



Croissants para Hornear

60741
**Super Croissant
Mantequilla Fácil**
40 u / 95 g / 8x9
20-30' Desc. / 160-180º
15-18' Horno / **11 cm**

Mantequilla / Sin Conservantes
Sin Colorantes Artificiales



69261
**Super Croissant
Clásico**
40 u / 95 g / 8x9
15-30' Desc. / 160-180º
15-20' Horno / **10,5 cm**

Sin Conservantes
Sin Grasas Hidrogenadas



69405
**Croissant
Margarina XL**
34 u / 120 g / 8x8
45' Desc. / 165-175º
15-20' Horno / **12,5 cm**



69281
**Croissant
Chocolate Fácil**
50 u / 100 g / 8x9
15-30' Desc. / 160-180º
15-20' Horno / **11,8 cm**
Margarina
Sin Grasas Hidrogenadas
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



65081
**Croissant
Mantequilla Fácil**
60 u / 70 g / 8x9
15-30' Desc. / 160-180º
15-20' Horno / **10 cm**

Mantequilla / Sin Conservantes
Sin Colorantes Artificiales



69273
**Súper Croissant
Clásico Margarina**
60 u / 95 g / 8x7 / 40' Desc.
160-170º / 18' Horno / **10,5 cm**

Margarina / Sin Conservantes
Sin Colorantes Artificiales
Sin Aromas Artificiales



62135
**Sacramento
Prefermentado**
75 u / 46 g / 8x12
30' Desc. / 170º
15' Horno / **15,5 cm**

Margarina
Sin Conservantes



65090
**Croissant
Bombón Midi**
90 u / 55 g / 8x12
20-30' Desc. / 165-175º
15-18' Horno / **12 cm**

Margarina
Sin Conservantes



69221
**Croissant Artesano
Manteca Fácil**
60 u / 70 g / 8x9
30' Desc. / 180º
17' Horno / **10cm**

Sin Conservantes



29252
**Croissant
Hostelero Margarina**
180 u / 45 g / 8x5
15-30' Desc. / 160-180º
15-20' Horno / **11,5 cm**

Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



82656
**Croissant
Za'atar**
68 u / 90 g / 8x6
30' Desc. / 180º
15-18' Horno / **15 cm**
Mantequilla / Sin Colorantes
Artificiales / Sin Conservantes



63650
**Mini Croissant
Margarina**
200 u / 25 g / 8x9
15-30' Desc. / 160-180º
15-20' Horno / **9 cm**

Margarina / Sin Conservantes



25390
**Mini Micro
Margarina**
454 u (5kg) / 11 g/ 8x12
15-20' Desc. / 20-30' Ferm.
180-190º / 12-14' Horno / **5,5 cm**

Margarina / Sin Conservantes



25131
**Micro Croissant
Clásico**
400 u (4kg) / 11,5 g/ 8x16
30' Desc. / 180-190º
13-14' Horno / 4,6 cm



Croissants LISTOS

Descongelar y Servir

61690
**Croissant
Mantequilla Listo**
22 u / 70 g / 8x9
30' Desc. / **13 cm**

Mantequilla / Vegetariano



61790
**Croissant
París Listo**
30 u / 52 g / 8x9
20-30' Desc. / **19,5 cm**

Mantequilla
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



62660
**Croissant
Hotelero Listo**
32 u / 38 g / 8x12
30' Desc. / **14 cm**

Margarina / Vegetariano



61238
**Mini Croissants
Decorados Listos**
54 u / 32 g / 18x5
120' Desc. / **6 cm**

Mantequilla
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



68886
**Croissant
Brioche Mixto**
24 u / 120 g / 8x9
40-50' Desc. / **14 cm**

Mantequilla



61406
**Croissant
Diamante**
30 u / 164 g / 8x8
30-45' Desc. / **12 cm**

Mantequilla





Gama Ensaimadas

Los tiempos pueden cambiar.
Pero el sabor y la esponjosidad
de la primera ensaimada perdura.
Ahí es donde queremos llegar.
Y por eso trabajamos para completar
una gama de ensaimadas inspiradas
en su auténtico recuerdo. Ese que nunca
olvidamos. Cambie lo que tenga
que cambiar.
Seguiremos adaptándonos.

Ensaimadas para Fermentar

61401
Ensaimada Grande
90 u / 100 g / 8x9
15-20' Desc. / 90-120' Ferm.
180-190° / 10-12' Horno / **10,5 cm**
Sin Conservantes



60451
Ensaimada Pequeña
233u (10kg) / 43 g / 8x9
30' Desc. / 90' Ferm. / 170-180°
10-12' Horno / **6,5 cm**
Sin Conservantes



60496
Fartons
286u (10kg) / 35 g / 8x9
60-90' Ferm. / 170-180°
12-15' Horno / **14,5 cm**
Sin Conservantes



40400
Ensaimada Selección
80 u / 105 g / 8x9
90-120' Ferm. / 180-190°
10-12' Horno / **10,5 cm**
Sin Conservantes



69430
Microensaimada
390 u / 18 g / 8x12
30' Desc. / 45-60' Ferm. / 185°
10-12' Horno / **5cm**
Sin Conservantes



26041
Mini Ensaimada Crema
111u (5kg) / 45 g / 8x14
30' Desc. / 120' Ferm. / 180-190°
9-10' Horno / **5,8 cm**

61496
Gran Fartón
100u / 100 g / 8x9
60-90' Ferm. / 170-180°
12-15' Horno / **28 cm**
Sin Conservantes



10420
Tortel de Cabello
60 u / 120 g / 8x9
90' Ferm. / 180°
10-12' Horno / **12 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes

Ensaimadas para Hornear

29361
Ensaimada Fácil
32 u / 100 g / 8x9
20-30' Desc. / 160-180°
15-20' Horno / **11,5 cm**
Sin Conservantes



69371
Mini Ensaimada Fácil
84 u / 45 g / 8x9
20-30' Desc. / 160-180°
15-20' Horno / **8,5 cm**
Sin Conservantes



Ensaimadas LISTAS

Descongelar y Servir

60990
Ensaimada Listo
16 u / 87 g / 8x12
60' Desc. / **14,5 cm**



24630
Mini Ensaimada Lista
45 u / 34 g / 8x12
60' Desc. / **10 cm**





Gama Napolitanas

Una buena base de hojaldre siempre da pie a un acabado brillante. Y como resultado, llega el éxito. Su forma rectangular y aplastada lo pone todo aún más fácil la hora de crear nuevos y diversos rellenos, en su elaboración. Siempre pensando en algo nuevo, para seguir sorprendiendo.

Napolitanas para Hornear

69343
Súper Napolitana Bombón
72 u / 120 g / 8x7
15-30' Desc. / 180-190º
15-20' Horno / **13,7 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



69352
Súper Napolitana Crema
72 u / 120 g / 8x7
15-30' Desc. / 180-190º
15-20' Horno / **13,7 cm**
Margarina / Sin Conservantes



60362
Napolitana Selección
40 u / 115 g / 8x9
30-35' Desc. / 165-170º
17-18' Horno / **12 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



69313
Napolitana Bombón Decorada
84 u / 103 g / 8x7
20' Desc. / 170º
16' Horno / **13cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



69401
Napolitana Crema Decorada
84 u / 103 g / 8x7
20' Desc. / 170º
16' Horno / **13cm**
Margarina / Sin Conservantes



69512
Napolitana Bombón Facil
84 u / 100 g/ 8x7
30' Desc. / 180-190º
15-20' Horno / **13 cm**
Sin Conservantes



69303
Napolitana Crema Fácil
84 u / 55 g/ 8x7
15-30' Desc. / 180-190º
15-20' Horno / **13 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales



66200 **Mini Chic de Crema**
66220 **Mini Chic Negrito**
294u (5kg) / 17 g / 8x14 / 20-30' Desc.
180-190º / 12-14' Horno / **6 cm**
Margarina / Sin Conservantes



69321 **Mini Napolitana Crema***
69333 **Mini Napolitana Bombón**
130 u / 45 g/ 8x9 / 30' Desc.
190º / 20*-17' Horno / **6,7*- 7 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



Napolitanas para Fermentar

26630
Super Napolitana Bombón
75 u / 135 g / 8x11
20-30' Desc. / 75-90' Ferm.
180-190º/ 16-18' Horno / **18 cm**
Margarina / Sin Conservantes



26271
Napolitana Bombón
114 u / 97 g/ 8x9
20-30' Desc./ 80-100' Ferm.
180-190º / 12-15' Horno / **12 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



10358
Napolitana 2 Cacaos
80 u / 125 g /8x9 / 90-120' Ferm.
180-190º/ 12-15' Horno / **12 cm**
Margarina / Sin Conservantes



Napolitanas LISTAS

ooo
Descongelar y Servir

68890
Napolitana Chocolate Lista
20 u / 108 g / 8x11 / 30-60' Desc. / **13,5 cm**
Margarina



Caracolas para Fermentar

65320
Cono Bombón
90 u / 117 g / 8x9
20-30' Desc. / 95-115' Ferm.
180-190º/ 12-15' Horno / **16 cm**
Margarina / Sin Conservantes



128
Mini Caracola Crema
150 u / 40 g / 8x12
12-15' Desc. / 180-190' Ferm.
180-190º/ 12-15' Horno / **7,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes





Gama Hojaldres

El hojaldre es una de esas creaciones que despiertan todos los sentidos. Entra por la vista, es un placer a los oídos, delicioso al gusto y con tocarlo ya no lo puedes soltar. Así que no puede faltar en ningún establecimiento. Además, da pie a un mundo de posibilidades de rellenos infinitos que cada día cuenta con más seguidores.

Hojaldres para Hornear

28250 Herradura Crema Plus 45 u / 180 g / 8x12 20-30' Desc. / 180-190º 20-25' Horno / 26 cm Margarina / Sin Conservantes	28270 Herradura Cabello Plus 45 u / 180 g / 8x12 20-30' Desc. / 180-190º 20-25' Horno / 26 cm Margarina / Sin Aromas Artificiales	
28260 Herradura Bombón Plus 50 u / 175 g / 8x12 20-30' Desc. / 180-190º 20-25' Horno / 26 cm Margarina / Sin Aromas Artificiales Sin Conservantes	62338 Caña Bombón 75 u / 107 g / 8x12 20-30' Desc. / 180-190º 18-20' Horno / 17,5 cm Margarina / Sin Aromas Artificiales Sin Conservantes	61732 Caña de Cabello 75 u / 107 g / 8x12 20-30' Desc. / 180-190º 25-30' Horno / 17,5 cm Margarina / Sin Aromas Artificiales
62732 Caña de Crema 75 u / 107 g / 8x12 20-30' Desc. / 180-190º 18-20' Horno / 17,5 cm Mantequilla / Sin Aromas Artificiales	66340 Roulet Cheesecake 58 u / 90 g / 8x12 20-30' Desc. / 175-185º 12-15' Horno / 10,5 cm Margarina / Sin Aromas Artificiales	
65450 Cresta de Manzana 70 u / 110 g / 8x9 30-40' Desc. / 170-180º 12-17' Horno / 11,4 cm Mantequilla / Sin Conservantes		

Hojaldres para **Hornear**

85310
Palmera de Mantequilla
90 u / 90 g / 8x9
20-30' Desc. / 180-190º
25-30' Horno / **12 cm**



26822
Super Palmera
60 u / 135 g / 8x9
20-30' Desc. / 180-190º
20-25' Horno / **20 cm**
Sin Conservantes



25360
Palmera
90 u / 100 g / 8x9
20-30' Desc. / 180-190º
25-30' Horno / **20 cm**
Margarina / Sin Conservantes



40820
Palmerón de Mantequilla
45 u / 130 g / 8x14
20-30' Desc. / 180-190º
25-30' Horno / **20 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



63885
Palmera Soft
33u / 170 g
8x14 / **15 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



65571
Palmera al Cacao Lista
12 u / 226 g / 8x14
30-45' Desc. / **20 cm**



66090
Palmerita
278u (5kg) / 18 g / 8x14
20-30' Desc. / 180-190º
15-20' Horno / **2,1 cm**
Margarina / Sin Conservantes



25440
Tarta de Manzana
48 u / 170 g / 4x13
20-30' Desc. / 180-190º
25-30' Horno / **18 cm**
Margarina / Sin Conservantes



65453
Triángulo de Manzana
36 u / 115 g / 8x12
30' Desc. / 180º
28' Horno / **19 cm**
Mantequilla / Vegetarianos



49670
Mini Luna Manzana
65u (2,6kg)/ 40 g / 8x17
30-40' Desc. / 170-180º
12-17' Horno / **7 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales



49510
Mini Luna Chocolate
65u (2,6kg)/ 40 g / 8x17
30-40' Desc. / 170-180º
12-17' Horno / **7 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



63490
Surtido Mini Envoltini
180u (6,84kg) / 38 g/ 8x9
20-30'Desc. / 180-190
12-16' Horno / **5 cm**
Rellenos de crema, choco y frambuesa
Margarina / Sin Conservantes



Gama Especialidades

Innovamos en la elaboración de recetas ricas en cereales y semillas, con un buen aporte de fibra.

Sin renunciar a la calidad ni al sabor, pensando en hacer la vida más fácil a aquellos que apuestan por una Dieta más natural y equilibrada.

Especialidades

61390
Churros Listos
150 u (5 cajas) / 17 g / 12x7 / 10' Desc.
180-200° / 2' Horno / **15 cm**
5 bolsas de 30 unidades
Vegano / Vegetariano



61405
Mini Xuxo Artesano
40 u / 64 g / 8x15
30' Desc. / **9,5 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



66245
Gofre Ovalado
30 u / 90 g / 15x7 / 30-60' Desc.
200° / 1' Horno / **12,5 cm**
Margarina / Vegetariano



60960
Gofre
48 u / 120 g / 11x5 / 30-60' Desc.
200° / 1' Horno / **12,5 cm**
Margarina / Vegetariano



66246
Mini Gofre
114 u / 35 g / 8x9
60' Desc. / **7 cm**



64432
American Pancakes
80 u / 45 g / 9x11
140° / 15' Horno / **10 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



60935
Coca de Azúcar
6 u / 460 g / 4X9 / **51 cm**
Masa Madre / Aceite de Oliva



86041
New York Roll Plain
36 u / 62 g / 8x16
30-60' Desc. / **9,5 cm**
Mantequilla / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



86052
New York Roll Cacao
36 u / 87 g / 8x16
60' Desc. / **9,5 cm**
Mantequilla / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



86061
New York Roll Caramel
36 u / 87 g / 8x16
60' Desc. / **9,5 cm**
Mantequilla / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes





65215
Pastel de Nata Caprice
60 u / 74 g / 8x17 / 45' Desc.
250° / 8-10' Horno / **6,9 cm**



45161
Pastel de Nata
104 u / 66 g / 8x9 / 30' Desc.
250° 8-10' Horno / **7,3 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales



66071
Croissant Brioche
26 u / 85 g / 4x21
60-90' Desc. / **14 cm**
Mantequilla
Sin Colorantes Artificiales
Sin Grasas Hidrogenadas



67371
Croissant Brioche Bombón
26 u / 100 g / 4x19
60-90' Desc. / **14 cm**
Mantequilla
Sin Colorantes Artificiales
Sin Grasas Hidrogenadas



64820
Pastel de Nata Go
60 u / 62 g / 8x12 / 20-30' Desc.
180-190° / 3-5' Horno/ **7,3 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



40890
Mini Pastel de Nata
100 u / 30 g / 8x17 / 20-30' Desc.
250° / 8-10' Horno / **5,5 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



63452
Croissant Pistacho Saudade
25 u / 117 g / 4x15
30' Desc. / 270° / **15 cm**
Sin Colorantes Artificiales
Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



6270
Bola Berlina Algarroba con Crema
30 u / 110 g / 4x19
60-90' Desc. / **8,5 cm**



Ruth's®

American Style Recipe

Ruth Wakefield fue la inventora de la cookie de chocolate en 1930.

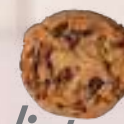
Al quedarse sin cacao en polvo para su receta, troceó una barrita de chocolate y la introdujo en la masa para hornearla. Y de este modo creó un producto innovador, nunca antes visto en el mercado: la receta de galleta más exitosa del mundo, que después vendió por el insignificante precio de un dólar.

Si son Ruth's®, son Goods!

4 PRESENTACIONES:
MASA - LISTAS - PUCKS - CLÁSICAS



masa



listas



pucks



clásicas



3 PRESENTACIONES:
AMERICAN VEGAN Y TULIPES MADALENAS



American



Vegan



Tulipes





Producido bajo demanda

MASA

DAR FORMA Y HORNEAR

Con la masa para dar forma y hornear, podrás disfrutar de cookies y muffins recién horneados en un abrir y cerrar de ojos.

Además, podrás dar rienda suelta a tu creatividad y crear recetas originales con base de galletas.



Fácil
Lista para hornear



Ideal
Perfecta para crear postres inigualables



Envase
2 kg



Caducidad
9 meses congelada / 8 meses refrigerada



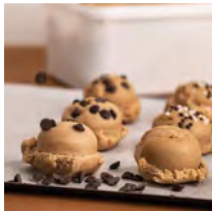
Premium
Con mantequilla y trocitos de chocolate belga



DAR FORMA



DECORAR

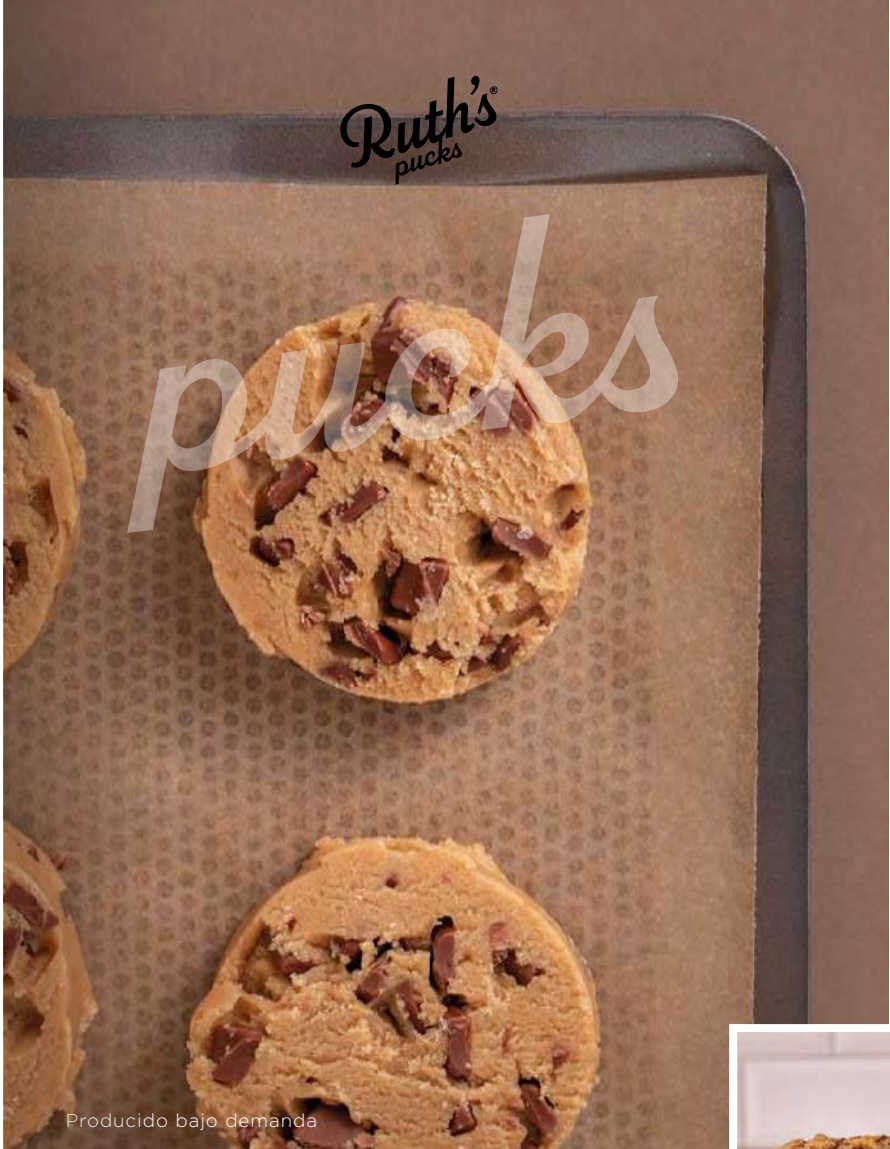


HORNEAR

60888
SCOOPS VAINILLA
4 u / 2 Kg
12x8 / 24 h Nevera
180-200° / 18-25' Horno
18 cm



60889
SCOOPS CHOCOLATE
4 u / 2 Kg
12x8 / 24 h Nevera
180-200° / 18-25' Horno
18 cm



Producido bajo demanda

DISCOS DE COOKIES

LISTOS PARA HORNEAR

Con este nuevo diseño, la masa ya viene cortada en forma de cookie. En tan solo 10 minutos podrás disfrutar de auténticas cookies recién horneadas. Es fácil, es rápido y es un acierto para tu negocio.y mezclarlas a tu gusto.



Fácil
Lista para hornear



Textura
Blanditas y tiernas por dentro, ligeramente crujientes por fuera



Cajas
90 unidades



Caducidad
18 meses congelado



DESCONGELAR



HORNEAR



SERVIR

60258
COOKIE PUCK CARAMELO SALADO
90 u / 80 g /8x12
150-155° / 9-11' Horno
Ø 4 cm



60254
COOKIE PUCK TRIPLE CHOCOLATE
90 u / 80 g /8x12
150-155° / 9-11' Horno
Ø 4 cm



60257
COOKIE PUCK CHOCOLATE BLANCO FRAMBUESA
90 u / 80 g /8x12
150-155° / 9-11' Horno
Ø 4 cm



60256
COOKIE PUCK DOBLE CHOCOLATE BELGA
90 u / 80 g /8x12
150-155° / 9-11' Horno
Ø 4 cm





DESCONGELAR



SERVIR

COOKIE LISTAS

DESCONGELAR Y SERVIR

¿Te lo imaginas aún más fácil?
Descongelas y sirves las cookies más auténticas y deliciosas que hayas probado nunca.

Están elaboradas con los ingredientes más selectos; pepitas de chocolate belga, jugosas pasas o copos de avena gigantes.Éxito, de serie.



Fácil
Descongelar y servir



Premium
Con mantequilla y trocitos de chocolate belga



Cajas
34 unidades por caja



Caducidad
18 meses congelado
2 días a temperatura ambiente



Textura
Blanditas y tiernas por dentro, ligeramente crujientes por fuera

COOKIES MASTICABLES HORNEADAS

60251
COOKIE TRIPLE CHOCOLATE
34 u / 76 g / 13x13
120' Desc. / **10,5 cm**



60252
COOKIE DOBLE CHOCOLATE
34 u / 76 g / 13x13
120' Desc. / **10,5 cm**



60253
COOKIE CHOCOLATE BLANCO FRAMBUESA
34 u / 76 g / 13x13
10,5 cm



COOKIES LISTAS CLÁSICAS

61750
COOKIE CHISPAS
24 u / 73 g / 8x20
30' Desc. / **11 cm**
Mantequilla / Margarina
Vegetariano



68920
COOKIE MUESLI
30 u / 55 g / 22x8
30' Desc. / **9 cm**
Mantequilla / Vegetariano



60920
COOKIE CHOCOLATE
24 u / 73 g / 8x20
30' Desc. / **11 cm**
Mantequilla / Margarina
Vegetariano



68910
COOKIE CHOCOLATE BLANCO
30 u / 65 g / 22x8
60' Desc. / **10 cm**
Margarina / Vegetariano



61589
COOKIE BANANA BREAD
34 u / 76 g / 13x13
30-35' Desc. / **10,5 cm**



62469
COOKIE OATMEAL
34 u / 76 g / 13x13
30-35' Desc. / **10,5 cm**



61783
COOKIE PISTACHIO
34 u / 76 g / 13x13
30-35' Desc. / **10,5 cm**



62579
COOKIE BANANA BROWNIE
34 u / 76 g / 13x13
30-35' Desc. / **10,5 cm**



62575
COOKIE DUBAI STYLE
34 u / 72 g / 13x13
30-35' Desc. / **10,5 cm**



NY COOKIES PUCK

62759
COOKIE PUCK DOUBLE CHOCOLAT
60 u / 120 g / 8x16
16' Horno / 170°C / **7,4 cm**



62430
COOKIE PUCK PÉCAN PÉPITES DE CHOCOLAT
60 u / 120 g / 8x16
16' Horno / 170°C / **7,4 cm**



muffins



MUFFINS

DESCONGELAR Y SERVIR

La manera más rápida y sencilla de ofrecer auténticos muffins al más puro estilo americano a tus clientes. Nuestros muffins listos para servir reúnen todas las cualidades y son perfectos para empresas en las que es imprescindible una gestión precisa del tiempo y los recursos. También podrás darles un toque personal añadiendo fondant, glaseados, y todo tipo de decoraciones.

Ofrecemos diferentes tipos de muffins que combinan una amplia gama de sabores, formas y tamaños, que se adaptan a cualquier tipo de negocio.



Fácil
Descongelar
y servir



Ideal
Perfecto para
tiendas, servicios
de restauración y
eventos



Variedad
Gran surtido
disponible



Caducidad
185 meses congelado
2 días a temperatura
ambiente



Premium
Los mejores
ingredientes
seleccionados

MINI MUFFINS

21500

MINI MAGDALENA DE MANZANA Y CREMA

80u (2,2kg) / 28 g / 8x17

25-30' Desc. / **5 cm**

Sin Aromas Artificiales



21490

MINI MAGDALENA DOBLE CHOC Y MERMELADA DE FRESA

80u (2,2kg) / 28 g / 8x17

25-30' Desc. / **5 cm**

Sin Aromas Artificiales



63459

MINI MUFFIN BLUEBERRY

110 u / 37 g / 4x12
15-30' Desc. / **4,7 cm**



61825

MINI MUFFIN DOUBLE CHOC

110 u / 37 g / 4x12
15-30' Desc. / **4,7 cm**



66921

MINI MUFFIN VAINILLA

110 u / 37 g / 4x12
15-30' Desc. / **4,7 cm**



fripan

MAGDALENAS Y DELICAKES

60662

MUFFIN TRIPLE CHOCOLATE

RELLENAS

30 u / 132 g / 8x10
120' Desc. / **8 cm**



60663

MUFFIN CRUMBLE DE ARÁNDANOS

RELLENAS

30 u / 132 g / 8x10
120' Desc. / **8 cm**



60666

MUFFIN LIMÓN

RELLENAS

30 u / 132 g / 8x10
120' Desc. / **8 cm**



60668

MUFFIN CAMELO SALADO

RELLENAS

30 u / 120 g / 8x10
120' Desc. / **8 cm**



61299

MUFFIN CROWN RASPBERRY

RELLENAS

30 u / 110 g / 8x10
30-60' Desc. / **8 cm**



60681

MUFFIN TULIPE APPLE CINNAMON

RELLENAS

30 u / 110 g / 8x10
30-60' Desc. / **8 cm**



63482

MUFFIN CROWN CAPUCCINO

RELLENAS

30 u / 120 g / 8x10
30-60' Desc. / **8 cm**



62589

MUFFIN DUBAI STYLE

RELLENAS

15 u / 125 g / 8x17
30-60' Desc. / **8,8 cm**



61298

MUFFIN TULIPE APRICOT

RELLENAS

30 u / 136 g / 8x10
30-60' Desc. / **8 cm**



MAGDALENAS Y DELICAKES

21430
**MAGDALENA YOGURT
Y ARÁNDANOS**
24 u / 82 g / 8x14
30-45' Desc. / **6,5 cm**
Sin Conservantes



21560
**MAGDALENA PEPITAS
DE CHOCOLATE**
24 u / 82 g / 8x14
30-45' Desc. / **6,5 cm**
Sin Conservantes



21570
**MAGDALENA DOBLE
CHOCOLATE**
24 u / 82 g / 8x14
30-45' Desc. / **6,5 cm**
Sin Conservantes



24130
**MAGDALENA
BICOLOR**
24 u / 85 g / 8x14
40-45' Desc. / **6,5 cm**
Sin Conservantes



65100
**MAGDALENA
PLUS**
24 u / 90 g / 8x14
20-30' Desc. / **6,5 cm**
Sin Conservantes



64100
**MAGDALENA
CLÁSICA**
35 u / 55 g / 8x14
20-30' Desc. / **6,5 cm**
Sin Conservantes



64430
**DELICAKE
DE MANZANA**
24 u / 110 g / 8x14
45' Desc. / **8,5 cm**
Mantequilla
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales



61756
**DELICAKE
MACADAMIA**
24 u / 110 g / 8x14
30-35' Desc. / 9,7 cm
Aceite de Oliva



62935
**DELICAKE
DE BLUEBERRY**
24 u / 110 g / 8x14
30-35' Desc. / 9,7 cm
Aceite de Oliva



MAGDALENAS TRADICIONALES

ELABORADO CON ACEITE DE OLIVA/SIN COLORANTES ARTIFICIALES
NI AROMAS ARTIFICIALES / SIN CONSERVANTES

67250
**MAGDALENA ARTESANA
DE CACAO**
15 u / 115 g / 8x16
45' Desc. / **6,5 cm**
Aceite de Oliva / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes



64985
**MAGDALENA ARTESANA
CLÁSICA**
15 u / 100 g / 8x16
45' Desc. / **6,5 cm**
Aceite de Oliva / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes



67295
**MAGDALENA ARTESANA
DE ARÁNDANOS ROJOS**
15 u / 110 g / 8x16
45' Desc. / **6,5 cm**
Aceite de Oliva / Mantequilla
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes



66680
**MAGDALENA ARTESANA
DE ARÁNDANOS**
15 u / 110 g / 8x16
45' Desc. / **6,5 cm**
Aceite de Oliva / Mantequilla
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes



BROWNIE / BROOKIE

67673
**BROWNIE
WALLNUT**
2 placas - 20 u / 2,4 kg / 7x6
240' Desc. / **53 cm**



61731
**BROWNIE
PRECORTADO**
20 u / 2 kg / 6x21
240' Desc. / **24x27,5 cm**



61562
**BROWNIE PISTACHO
PRECORTADO**
24 u / 1.150 g / 6x36
240' Desc.



67674
BROOKIE
2 placas - 20 u / 2 kg / 7x6
240' Desc. / **53 cm**



MUFFINS TÛLIPES

62840
**TÛLIPE
RED VELVET**
20 u / 110 g / 8x17
35-45' Desc. / **7,5 cm**
Sin Conservantes



60930
**TÛLIPE CHOCOLATE
EXTREM**
20 u / 110 g / 8x17
35-45' Desc. / **7,5 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes



60172
**TÛLIPE
NOCILLA**
20 u / 100 g / 8x17
30-45' Desc. / **7,5 cm**
Sin Conservantes



62150
**TÛLIPE
CHEESECAKE**
20 u / 110 g / 8x17
30-45' Desc. / **7,5 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes



60770
**TÛLIPE YOGUR
Y ARÁNDANOS**
20 u / 110 g / 8x17
45' Desc. / **7,5 cm**
Sin Conservantes



61980
**TÛLIPE
CARAMELO**
20 u / 110 g / 8x17
30-45' Desc. / **7,5 cm**



65051
**MUFFIN TÛLIPE
PISTACHIO**
20 u / 106 g / 8x17
30' Desc. / **7.2 cm**



65061
**MUFFIN HECHO
CON LION**
20 u / 97 g / 8x18
45' Desc. / **7.2 cm**

MINI TÛLIPES

62320
**SURTIDO DE
MINI TÛLIPES**
46 u / 35 g / 8x14
20-35' Desc. / **5 cm**
Sin Conservantes



60180
**MINI MUFFIN
TÛLIPE NOCILLA**
46 u / 33 g / 8x14
20-30' Desc. / **5 cm**
Sin Conservantes

MUFFINS BIG TÛLIPES

61500
BIG TÛLIPE DARK
12 u / 140 g / 8x17
40-45' Desc. / **8,5 cm**
Sin Conservantes



61510
BIG TÛLIPE WHITE
12 u / 140 g / 8x17
30-60' Desc. / **8,5 cm**
Sin Conservantes



Vegano

60777
**MUFFIN VEGANO
DE CHOCOLATE**
32 u / 100 g / 8x10
120' Desc. / **8 cm**
Vegano



60776
**MUFFIN VEGANO
AMAPOLAS DE LIMÓN**
32 u / 100 g / 8x10
120' Desc. / **8 cm**
Vegano



DOTS®

Gama DOTS®

Un producto que sale redondo, lo mires por donde lo mires. Más color en tu vitrina, rápido de preparar y sin mermas. Un mundo de sabores, sin colorantes artificiales, con deliciosos rellenos y vistosos toppings. La gama más extensa del mercado con más de 200 variedades y líderes europeos con más de 2,5 millones de unidades de Dots® al día.

DOTS® ORIGINAL

65590
BIG DOTS®
48 U / 70 G / 4X15
15-20' DESC. / 10,8 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



31740
BIG DOTS® PLAIN
48 U / 60 G / 4X15
20' DESC. / 10,8 CM
SIN CONSERVANTES



75511 DOTS®
65511 DOTS®*
36/72* U / 52 G / 8X15/4X15*
20' DESC. / 9,5 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



65520
DOTS® PLAIN
72 U / 44 G / 4X15
15-20' DESC. / 9,5 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



60590
BIG DOTS® SUGAR
48 U / 65 G / 4X15
15-20' DESC. / 10,8 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



65760 - 15514*
DOTS® SUGAR
36/72* U / 49 G / 8X15
15-20' DESC. / 9,5 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



88741
PLANT BASED
SUGAR DOTS®
72 U / 49 G / 4X13
20' DESC. / 9,5 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



61295
CIAMBELLA
26 U / 116 G / 4X14
20-30' DESC. / 13 CM



24690
BIG DOTS® NEGRITO
48 U / 80 G / 4X15
15-20' DESC. / 10,8 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



23100
DOTS® NEGRITO
36 U / 60 G / 8X15
20' DESC. / 9,5 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



DOTS® PANADERO



61470
BIG DOTS® PANADERO
36 U / 72 G / 8X11
15-20' DESC. / 10 CM
MARGARINA / SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN GRASAS HIDROGENADAS

23090
DOTS® BLANCO Y NEGRO
36 U / 75 G / 8X15
20' DESC. / 9,5 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



53120
DOTS® RAYADO NEGRO
36 U / 63 G / 8X15
20' DESC. / 9,5 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



DOTS® DECORADOS

13084
TUTTI COLOUR DOTS®
36 U / 58 G / 8X15
20" DESC. / 9,5 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



24260
DOTS® CONFETTI
36 U / 53 G / 8X15
20" DESC. / 9,5 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



22026
DOTS® MI-CACAO
36 U / 55 G / 8X15
20" DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



61640
DOTS® MIX BOX
(3BX12U) / 57 G / 8X11
15-20" DESC. / 9,5 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



67854
DOTS® DIVER AVELLANADO
36 U / 64 G / 8X16
20" DESC. / 9,5 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



60661
DOTS® PINK
36 U / 60 G / 8X15
20" DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



67676
DOTS® DE TÉ MATCHA
36 U / 76 G / 8X16
20" DESC. / 9,5 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN AROMAS ARTIFICIALES



81538
DOTS® TRICOLOR
36 U / 72 G / 8X16
30" DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



67126
DOTS® COOKIES
36 U / 64 G / 8X14
20" DESC. / 9,5 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



64255
FANCY MIX DOTS®
36 U / 57 G
8X14 / 15-20" / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES



80640
DOTS® MIX BOX
(5BX12U) / 57 G / 8X7
15-20" DESC. / 9,5 CM
(5 BANDEJAS DE 12 U)
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



64920
DOTS® ON THE ROCKS
36 U / 88 G / 8X15
15-20" DESC. / 8,4 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



87260
DOTS® MEDIA COBERTURA
72 U / 52 G / 4X15
20" DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



DOTS® RAINBOW

61135
DOTS® PURPLE WHITE
36 U / 57 G / 8X15
20" DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



61145
DOTS® YELLOW FRUTTI
36 U / 56 G / 8X15
20" DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



60675
NUBES PINK DOTS®
36 U / 59 G / 8X14
20" DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



61175
DOTS® RED WITH COOKIES
36 U / 60 G / 8X14
20" DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



PRIME DOTS®

65164
DOTS® CHOCO CRUNCH
36 U / 84 G / 8X14
30" DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES



65174
DOTS® HAZELNUT & CHOCO
36 U / 70 G / 8X16
30" DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES



65144
DOTS® COCO
36 U / 73 G / 8X16
20" DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS NI COLORANTES
ARTIFICIALES / SIN CONSERVANTES



60051
**PRIME DOTS®
BLUEBERRY**
36 U / 74 G / 8X14
15-20" DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS NI COLORANTES
ARTIFICIALES / SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



CUADRA DOTS®

60115
**CUADRA DOTS®
PINK**
36 U / 64 G / 8X14
9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES



65052
**CUADRA DOTS®
CARAMEL**
36 U / 86 G / 8X15
9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES



DOTS® RELLENOS

61293
DOTS®
ROL CREMA
36 U / 70 G / 8X16
30' DESC. / 9,5 CM



60045
DOTS® COCONUT
& CACAO
36 U / 72 G / 8X15
30' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS NI COLORANTES
ARTIFICIALES / SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



68765
APPLE DOTS®
36 U / 75 G / 8X15
30' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



39010
DOTS® LIMÓN
36 U / 73 G / 8X15 - 8X13*
30-45' - 30* DESC. / 9,5 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



1549
DOTS® FRESA
36 U / 76 G / 8X16
30' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



68734
DOTS® ROL SUGAR
& BOMBÓN
36 U / 65 G / 8X16
30' DESC. / 9,5 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



67124
DOTS® PINK & WHITE
36 U / 75 G / 8X16
30' DESC. / 9,5 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



67122
DOTS® COOKIES & WHITE
36 U / 75 G / 8X15
30' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES



67925
DOTS® DUBAI STYLE
36 U / 75 G / 8X16
20-25' DESC. / 9,5 CM



61823
DOTS® ROL BOMBÓN
36 U / 75 G / 8X16
30' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES



67180
DOTS® RED VELVET
36 U / 75 G / 8X15
30' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



64723
DOTS® SABOR FRESA
36 U / 75 G / 8X16
30' DESC. / 9,5 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



67056
DOTS® PISTACHO
36 U / 73 G / 8X16
30' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS NI COLORANTES
ARTIFICIALES / SIN CONSERVANTES



61321
DOTS® FLOR YUZU
38 U / 84 G / 8X11
45' DESC. / 9,8CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES



81538 - 85219
DOTS® TRICOLOR
DOTS® TRICOLOR SIN PALMA*
36 U / 72 G / 8X16 - 8X14*
30' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS NI COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES / SIN GRASAS HIDROGENADAS



80209
DOTS® CACAO
36 U / 69 G / 8X14
30' DESC. / 9,5 CM



60048
DUET DOTS® BOMBÓN
36 U / 72 G / 8X15
20' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS NI COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES / SIN GRASAS HIDROGENADAS



DOBLE RELLENO

67439
DOTS® DUO CHEESECAKE
36 U / 82 G / 8X15
30' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES



DOBLE RELLENO

BOMBS

67682
BOMB PISTACHO
40 U / 50 G / 8X18
30-40' DESC. / 6,6 CM



67683
BOMB COCO
40 U / 48 G / 8X18
30-40' DESC. / 6,6 CM



62515
LION DOTS®
36 U / 83 G / 8X14
30' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES



62185
DOTS® NOCILLA®
36 U / 72 G / 8X16
30' DESC. / 9,5 CM
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



65401
DOTS® BISCOFF®
36 U / 76 G / 8X14
30' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES



67685
BOMB CACAO
40 U / 37 G / 8X18
30-40' DESC. / 6,6 CM



BERLIDOTS®

65880 BIG BERLINA SUCRÉ 27 U / 78 G / 8X11 20-30' DESC. / 10,5 CM SIN CONSERVANTES 	25890 BERLIDOTS® SUCRÉ 36 U / 60 G / 8X11 20-30' DESC. / 9,2 CM SIN COLORANTES ARTIFICIALES SIN CONSERVANTES SIN GRASAS HIDROGENADAS 	35890 BERLIDOTS® PLAIN 36 U / 55 G / 8X11 20-30' DESC. / 9,2 CM SIN CONSERVANTES 	61290 BERLIDOTS® FRUTAS DEL BOSQUE 36 U / 90 G / 8X11 45' DESC. / 9,2 CM SIN COLORANTES ARTIFICIALES SIN CONSERVANTES SIN GRASAS HIDROGENADAS 
22110 BERLIDOTS BOSTON CREAM 36 U / 94 G / 8X11 45' DESC. / 9,2 CM SIN COLORANTES ARTIFICIALES SIN GRASAS HIDROGENADAS 	22120 BERLIDOTS® CHOC TRICOLOR 36 U / 90 G / 8X11 45' DESC. / 9,2 CM SIN AROMAS ARTIFICIALES SIN COLORANTES ARTIFICIALES SIN CONSERVANTES SIN GRASAS HIDROGENADAS 	64190 BOMBA RELLENA DE CREMA 36 U / 100 G / 8X11 60-75' DESC. / 9,2 CM SIN CONSERVANTES 	60376 BERLIDOTS® SNOW 36 U / 88 G / 8X12 20-30' DESC. / 9,2 CM 
11720 BERLIDOTS® FRESA 36 U / 85 G / 8X10 60-75' DESC. / 9,2 CM SIN COLORANTES ARTIFICIALES SIN CONSERVANTES SIN GRASAS HIDROGENADAS 	21290 BERLIDOTS® BOMBÓN 36 U / 90 G / 8X11 60-75' DESC. / 9,2 CM INCLUYE 24 PIROTINOS Y 24 IDENTIFICADORES SIN COLORANTES ARTIFICIALES SIN CONSERVANTES SIN GRASAS HIDROGENADAS 	20290 BERLIDOTS® CREMA 36 U / 90 G / 8X11 60-75' DESC. / 9,2 CM INCLUYE 24 PIROTINOS Y 24 IDENTIFICADORES SIN GRASAS HIDROGENADAS 	60379 BERLIDOTS® DARK 36 U / 90 G / 8X10 30-45' DESC. / 9,5 CM 
42880 MINI BERLIDOTS® CREMA 40 U / 40 G / 8X15 45' DESC. / 7 CM SIN GRASAS HIDROGENADAS 	42890 MINI BERLIDOTS® BOMBÓN 40 U / 48 G / 8X16 20-40' DESC. / 7 CM SIN COLORANTES ARTIFICIALES SIN CONSERVANTES SIN GRASAS HIDROGENADAS 		

MINI SUSOS DOTS®

62305 SUSO BOMBÓN RAYADO 24 U / 105 G / 8X15 30' DESC. / 16 CM SIN CONSERVANTES 	
61305 SUSO DE CREMA 24 U / 100 G / 8X15 20-40' DESC. / 16 CM SIN CONSERVANTES 	62810 SUSO BOMBÓN 24 U / 100 G / 8X15 20-40' DESC. / 16 CM SIN AROMAS ARTIFICIALES SIN CONSERVANTES 
20270 MINI SUSO BOMBÓN 45 U / 70 G / 8X11 20-40' DESC. / 9,8 CM SIN CONSERVANTES 	20260 MINI SUSO CREMA 45 U / 55 G / 8X11 20-40' DESC. / 9,5 CM SIN CONSERVANTES 
SIN ACEITE DE PALMA	
66975 BERLIDOTS® BOMBÓN SIN ACEITE DE PALMA 32 U / 98 G / 8X12 60-90' DESC. / 9 CM SIN COLORANTES ARTIFICIALES SIN GRASAS HIDROGENADAS 	

CRODOTS®



De madre francesa
y padre americano

Crujiente, delicioso
y decorado con azúcar

Exquisito laminado
de masa de croissant

Croissant por dentro
Dots por fuera



+



=



Croissant

Donut

Crodots

MINIDOTS®

29880 (60240)
MINIDOTS®
CLASSIC
65 U / 30 G / 8X11
20' DESC. / 7,3 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES / SIN GRASAS
HIDROGENADAS



29920 (60240)
MINIDOTS®
RAYADO BLANCO
60 U / 40 G / 8X11
20' DESC. / 7,6 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES / SIN GRASAS
HIDROGENADAS



49870
MINIDOTS®
SUCRÉ
75 U / 26 G / 8X11
20' DESC. / 7 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES / SIN
GRASAS HIDROGENADAS



29910
MINIDOTS®
NEGRITO
60 U / 36 G / 8X11
20' DESC. / 7,4 CM
SIN AROMAS NI COLORANTES
ARTIFICIALES / SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



29930 (60240)
MINIDOTS®
RAYADO NEGRO
60 U / 36 G / 8X11
15-20' DESC. / 7,4 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES / SIN GRASAS
HIDROGENADAS



61431 (61430)
MINIDOTS®
BLANCO & COLORES
60 U / 32 G / 8X10
20' DESC. / 7,4 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES



69231
CRODOTS®
24 U / 80 G / 8X15
20' DESC. / 9,4 CM
MARGARINA
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



63530 (60530)
MINICRODOT®
54 U / 40 G / 8X11
40' DESC. / 6,8 CM
MANTEQUILLA
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



69241
CRODOTS® CON CHOCOLATE
22 U / 95 G / 8X15
15-20' DESC. / 9,5 CM
MARGARINA / SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



64530 (60530)
MINICRODOT® CACAO
54 U / 40 G / 8X11
40' DESC. / 6,8 CM
MANTEQUILLA
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



65530 (60530)
MINICRODOT® BLANCO
54 U / 40 G / 8X11
40' DESC. / 6,8 CM
MANTEQUILLA
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



61432 (61430)
MINIDOTS®
BLANCO & NEGRO
TRICOLORE
60 U / 31 G / 8X10
20' DESC. / 7,4 CM



61433 (61430)
MINIDOTS®
ROSA & BLANCO
60 U / 31 G / 8X10
20' DESC. / 7,4 CM



63052
MINIDOTS®
LOTUS
54 U / 41 G / 8X16
25' DESC. / 7,5 CM
INCLUYE PINCHOS



60377
MINIDOTS®
WHITE NUTTY
60 U / 49 G / 8X12
30' DESC. / 7,5 CM



60378
MINIDOTS®
BLACK
60 U / 47 G / 8X12
30' DESC. / 7,5 CM



POPDOTS®

64210
POPDOTS®
SUGAR
100U (1,2KG) / 13 G / 8X16
20' DESC. / 4,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



64225
POPDOTS® NEGRITO
CON AVELLANAS
88U (1,58 KG) / 18 G / 8X16
15-20' DESC. / 4,6 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



68739
POPDOTS® GLASÉ
RELLENO DE BOMBÓN
108 U / 18 G / 8X16
20' DESC. / 4,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES



84258
POPDOTS®
TRIPLE CHOC
88 U / 23 G / 8X16
20' DESC. / 4,6 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES



82434
POPDOTS®
SUCRE
80 U / 13 G / 8X16
20' DESC. / 4,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



64235
POPDOTS® BLANCO
CON CARAMELO
88U (1,94 KG) / 22 G / 8X16
20' DESC. / 4,6 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



84257
STRAWBERRY
SENSATION
88 U / 26 G / 8X16
DESC. 20' / 4,6 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES



84259
POPDOTS®
STRACIATELLA
88 U / 26 G / 8X16
20' DESC. / 4,6 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES



64220
POPDOTS®
NEGRITO
100U (1,6KG) / 16 G / 8X16
15-20' DESC. / 4,6 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



64245
POPDOTS® ROSA
SABOR FRESA
88U (1,85KG) / 21 G / 8X16
20' DESC. / 4,6 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



68223
POPDOTS®
BISCOFF®
88 U / 26 G / 8X18
DESC. 40' / 4,6 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALESSIN SIN
CONSERVANTES



68226
POPDOTS®
PISTACHO
88 U / 24 G / 8X16
DESC. 15-20' / 4,6 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALESSIN
SIN CONSERVANTES



64230
POPDOTS®
BLANCO
100U (2 KG) / 20 G / 8X16
20' DESC. / 4,6 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



84408
BEIGNET
NOISETTE NOIR
195 U / 26 G / 8X6
40' DESC. / 4,6 CM



BEIGNETS

Gama Bollería salada

Cualquier hora del día puede ser un buen momento para disfrutar de un exquisito bocado. Sea la hora que sea, tan sencillo como descongelar, hornear y servir.

Una gran selección de ideas tan rápidas y tan tentadoras que ninguno de tus clientes podrá resistirse a un exquisito bocado de esos que dejan el mejor sabor de boca.

Croissants para Fermentar

25081
Croissant Bikini
94 u / 103 g/ 8x9
1,15-1,20 h Ferm. / 20-30' Desc.
180-190º/ 14-16' Horno / **12 cm**
Margarina



10276
Surtido Artesanitos
204u (6,3kg/caja)/ 31 g / 8x12
65-75' Ferm. / 180-190º
12-15' Horno / **6,5 cm**
Margarina / Aceite de Oliva



25201
Artesanito Frankfurt
162u (6 kg) / 37 g/ 8x12
40-60' Ferm. / 15-20' Desc.
180-190º/ 12-14' Horno / **7,3 cm**
Margarina



25191
Artesanito Bikini
182u (6 kg) / 33 g / 8x12
40-60' Ferm. / 15-20' Desc.
180-190º/ 12-14' Horno / **7,3 cm**
Margarina



Croissants para Hornear

65841
Croissant Frankfurt Campofrío
50 u / 116 g/ 8x9
20-30' Desc. / 170-180º
12-16' Horno / **12,5 cm**
Mantequilla
Sin Colorantes Artificiales



67141
Croissant Bikini
52 u / 105 g/ 8x9
15-30' Desc. / 160-180º
15-20' Horno / **12,5 cm**
Mantequilla
Sin Colorantes Artificiales



Napolitanas para Fermentar



549
Surtido Mini Delicias Decoradas Saladas
564 (9,03 kg) / 16 g / 8x9
20-40° Desc. / 180-190°
12-15' Horno / **5 cm**
Margarina

Napolitanas para Hornear

60835
Gran Napolitana Mixta
44 u / 145 g / 8x9 / 20-30° Desc.
165-175° / 16-20' Horno / **13,2 cm**
Margarina
Sin Colorantes Artificiales



65656
Librito Mixto
50 u / 110 g / 8x9 / 15-30° Desc.
170-180° / 15-20' Horno / **10,5 cm**
Sin Colorantes Artificiales
Sin grasas hidrogenadas



60836
Napolitana Mixta Loncha
52 u / 120 g / 8x9 / 20-30° Desc.
170-180° / 15-20' Horno / **13 cm**
Margarina
Sin Colorantes Artificiales



26602
Mini Chic Mixto
294u (5 kg) / 17 g / 8x14 / 20-30°
Desc. 180-190° / 12-14' Horno / **6 cm**
Margarina



26192
Mini Chic de Sobrasada
294u (5 kg) / 17 g / 8x14 / 20-30° Desc.
180-190° / 12-14' Horno / **6 cm**
Margarina / Sin Conservantes



26162
Mini Chic de Atún
294u (5 kg) / 17 g / 8x14 / 20-30° Desc.
180-190° / 12-14' Horno / **6 cm**
Margarina / Sin Conservantes



65842
Mini Chics Surtidos
441 (7,5 kg) / 17 g / 8x11 / 20-30° Desc.
180-190° / 12-14' Horno / **6 cm**
Margarina



Masa Danesa para Hornear



26620
Malla Mixta de Queso Fresco
40 u / 100 g / 8x16 / 20-30° Desc.
180-190°/ 15-20' Horno / **18 cm**
Margarina



40297
Bretzel Queso
40298
Bretzel Mediterráneo
32 u / 142 g / 8 x12
15-30° Desc. / 175°
13-16' Horno / **14 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales



24970 **Mini Malla Sobrasada y Queso Emmental**
24980 **Mini Malla Mixta**
100 (2,5 kg) / 25 g / 8x16 / 15-20° Desc.
180-190° / 12-15' / **5cm**
Margarina / Sin Conservantes



64980
Malla Vegetal
56 u / 110 g / 8x12 / 20-30° Desc.
180° / 15-18' Horno / **9,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



60808
Triángulo Mixto
35 u / 133 g/ 8x12
20-30° Desc. / 180-190°
15-18' Horno / **14 cm**
Margarina / Sin Colorantes Artificiales



60807
Triángulo Espinacas
35 u / 145 g/ 8x12
25° Desc. / 185°
17' Horno / **14 cm**
Margarina

Quiches para Hornear

60270
Quiche Mixta
18 u / 163 g / 8x17
60-90° Desc. / 200°
5-7' Horno / **10,9 cm**
Margarina



60260
Quiche 3 Quesos
18 u / 150 g / 8x17
60-90° Desc. / 200°
5-7' Horno/ **10,9 cm**
Margarina



60250
Quiche Espárragos & Jamón
18 u / 168 g / 8x17 / 60-90° Desc.
200° / 5-7' Horno / **10,9 cm**
Margarina / Aceite de Oliva
Sin Aromas Artificiales



61600
Surtido Mini Quiches
72 u / 21 g / 8x17 / 30-40° Desc.
180-200° / 3-5' Horno/ **5,3 cm**
Margarina



Hojaldres para **Hornear**

28450
Envoltini de Atún
56 u / 135 g / 8x12
20-30' Desc. / 170-180º
13-18' Horno / **14,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



63210
Pañuelo Carbonara
30 u / 131 g / 8x17
30' Desc. / 180º
15-20' Horno / **17,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



43250
Rollito de Salchicha y Ketchup
50 u / 118 g / 8x19
15-30' Desc. / 180º
12-16' Horno / **12 cm**
Margarina / Sin Conservantes



21680
Envoltini Pizza Napoli
55 u / 135 g / 8x12
20-30' Desc. / 180-190º
12-15' Horno / **14,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes
Sin Aromas Artificiales



64490
Mixto de Hojaldre
48 u / 120 g / 8x12
20-30' Desc. / 175-185º
13-17' Horno / **12 cm**
Margarina



60687
Hojaldre de Queso Sabor Bacon
38 u / 120 g / 8x17
15-30' Desc. / 180-190º
18-20' Horno / **14 cm**
Margarina



67048
Cuadrado Caprese
48 u / 136 g / 8x9
10' Desc. / 175º
12-15' Horno / **12 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales

63420
Carré de Pollo
52 u / 144 g / 8x12
20-30' Desc. / 170-180º
20-25' Horno / **12 cm**
Margarina / Sin Conservantes



66395
Calzone de Pizza
40 u / 110 g / 8x12
25-30' Desc. / 175-185º
12-17' Horno / **12 cm**
Margarina / Sin Conservantes



81872
Cresta Frankfurt y Queso
60 u / 100 g / 8x12
30' Desc. / 180º
18' Horno / **9,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



67980
Stick de Queso
40 u / 84 g / 8x17
180º / 15' Horno
26,5 cm
Mantequilla
Sin Conservantes



64070
Mini Envoltinis Salados
300u (7,5 kg) / 25 g / 8x9
20-30' Desc. / 180-190º
12-15' Horno / **5 cm**
Margarina



69650
Mini Luna de Queso y sabor Bacon
65 u (2,6 kg) / 55 g / 8x17
30-40' Desc. / 170-180º
12-17' Horno / **7 cm**
Margarina



63970
Börek de Queso
60 u / 100 g / 11x8
180º / 25-30' Horno
17,6 cm
Vegetariano



62045
Saquito de Pollo
50 u / 105 g / 8x17
30-45' Desc. / 170-180º
10-12' Horno / **12,5 cm**



61410
Mini Luna Pizza
65 u (2,6 kg) / 40 g / 8x17
20-30' Desc. / 180-190º
12-15' Horno / **7 cm**
Margarina / Sin Conservantes



67170
Triángulo Hojaldre Bacon & Queso
15500
Triángulo Hojaldre Jamón & Queso
68930
Triángulo Hojaldre Espinacas & Bechamel*
38 u / 150 g / 9x9
30' Desc. / 180-200 º
15-20' Horno / **15 cm**
Margarina
*Aceite de Oliva / Vegetariano / Margarina



Empanadas
1959

Lo mejor de lo mejor

Elaboramos estas empanadas en nuestro obrador artesano de Galicia manualmente, una a una. En boca sorprende la abundancia de los sabrosos ingredientes que envuelve su masa original gallega: un 55% de relleno cuya base es un sofrito con aceite de oliva que incorpora una selección de lo mejor de lo mejor.

o f o r n o
galego

Consejos:

- Un toque final. Para una experiencia óptima, píntalas con aceite de oliva y un toque de pimentón al sacarlas del horno.
- Ideal para eventos. Su calidad superior y su buen tamaño permite porcionarlas en generosas raciones, convirtiéndolas en las mejores aliadas de tus eventos.

Empanadas
1959

62572

**Empanada 1959
de Ternera Guisada**

5 u / 1800 g / 6x13 / 180-200°
40' Desc. / 35-40' Horno / **33 cm**



62570

**Empanada 1959
de Atún**

5 u / 1800 g / 6x13 / 180-200°
40' Desc. / 35-40' Horno / **39 cm**



62571

**Empanada 1959
de Pollo Asado**

5 u / 1800 g / 6x13 / 180-200°
40' Desc. / 35-40' Horno / **33 cm**



Empanadas

Tradicionales

o f o r n o

tradicional



1250g / 31 cm

65986
Empanada de Atún
O Forno Tradicional

65987
Empanada de Bacalao y Pasas
O Forno Tradicional

65992
Empanada de Pulpo
O Forno Tradicional

65988
Empanada de Carne **O Forno Tradicional**

5 u / 1250 g / 6x12 / 180-200º

40-45' Horno / **31 cm**



1100g / 27 cm

64854
Empanada Artesana de Atún
O Forno Tradicional

6 u / 1100 g / 17x6 / 180-200º

40-45' Horno / **27 cm**



2850g / 57x37 cm

65993
Empanada de Atún
O Forno Tradicional

3 u / 2850 g / 4x10 / 180-200º

40-45' Horno / **57 cm**



700g / 19x28 cm

62195
Empanada de Atún **O Forno Tradicional**

67253
Empanada de Carne **O Forno Tradicional**

10 u / 700 g / 6x13 / 180-200º / 40-45' Horno / **19 cm**



67567
Empanada Bocata Atún

72 u / 140 g / 8x9 / Desc. 20-30' / 180-200º

15-20' Horno / **19 cm**

Aceite de Oliva / Sin Conservantes

Empanadas

Clásicas

Empanadas

Premium

600g / 22 cm

62543
Empanada Carbonara Pollo

10 u / 500 g / 12x6 / 180-200º

40-45' Horno / **23 cm**



600g / 23 cm

67589
Empanada da Ribeira Atún

6 u / 600 g / 12x10

180º / 35-40' Horno / 23 cm

Margarina / Sin Colorantes Artificiales



Masa extra fina / Ingredientes de calidad / Relleno abundante

40% masa 60% relleno

· Un abundante relleno sofrito ayuda a que una finísima masa se cocine con sus jugos, haciéndola crujiente, dorada y sabrosa

Masa muy fina y crujiente

· Siguiendo las tendencias del mercado actual, hemos creado una nueva gama de masas extrafinas, ligeras y crujientes, añadiendo más leche y más aceite.

Rellenos sofritos

· Otra de las claves del éxito de nuestras empanadas. El sofrito de cebolla con las verduras realza el sabor del relleno e impregna la masa de aromas.



Empanadillas



65982 **Empanadilla de Atún** O Forno Tradicional
65984 **Empanadilla de Pollo** O Forno Tradicional
57 u / 115 g / 8x9 / 180-200º / 7-10' Horno / **20 cm**



65978 **Empanadilla de Atún** O Forno Tradicional
65981 **Empanadilla de Pollo** O Forno Tradicional
70 u / 140 g / 7x6 / 180-200º / 35-40' Horno / **21 cm**



61048 **Empanadilla de Atún** O Forno Tradicional
30 u / 200 g / 9x9 / 200º/ 35-40' Horno / **17 cm**



65062 **Empanadilla de Atún Media Luna** O Forno Tradicional
64 u / 100 g / 9x9 / 180-200º/ 25' Horno / **12 cm**



Vegan Yummies

67515 **Vegan Yummie Caprese**
24 u / 90 g / 8x18 / 220º
10-12' Horno / **12 cm**



65510 **Vegan Yummie Cheeseburger**
24 u / 85 g / 8x18 / 220º
10-12' Horno / **12 cm**



Cheespies

69355 **Cheespie Cheeseburger**
27 u / 100 g / 8x17 / 200º
10-15' Horno / **12x7 cm**



69354 **Cheespie Pollo a la Siciliana**
27 u / 100 g / 8x17 / 200º
10-15' Horno / **12x7 cm**



69353 **Cheespie Cheddar Jalapeño**
27 u / 100 g / 8x17 / 200º
10-15' Horno / **12x7 cm**



Empanadas Argentinas

Masa Clásica

63010 **Empanada Argentina Cierre Clásico**
24 u / 105 g / 8x17 / 30' Desc.
180º / 5' Horno / **12 cm**



Masa Porteña

67869 **Empanadilla Porteña Ternera Picante**



32126 **Criolla de Pollo**
39 u / 100 g / 10x11 / 180-200º
25-30' Horno / **10 cm**
Aceite de Oliva



32123 **Empanada Argentina Cierre Cresta**
42 u / 90 g / 10x11 / 180-200º
25-30' Horno / **11 cm**
Aceite de Oliva



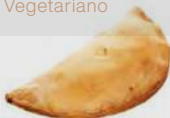
67889 **Empanadilla Porteña Ternera Mechada**



23 u / 85 g / 8x17 / 120-180' Desc. / 180º / 1-2' Horno / **11 cm**
Margarina / SinColorantes Artificiales

Internacionales

32104 **Empanadilla Vegano**
48 u / 90 g / 10x11 / 180-200º
25-30' Horno / **15 cm**
Aceite de Oliva / Vegano Vegetariano



32100 **Empanadilla Calzone**
44 u / 100 g / 10x11 / 180-200º
25-30' Horno / **15 cm**
Vegetariano



32102 **Empanadilla Kebab**
44 u / 100 g / 10x11 / 180-200º
25-30' Horno / **15 cm**
Aceite de Oliva



32101 **Empanadilla Chilena**
44 u / 100 g / 10x11 / 180-200º
25-30' Horno / **15 cm**
Aceite de Oliva / Vegetariano



Empanadillas Origen

61039 **Empanadilla Ternera Suave**
40 u / 100 g / 8x17 / 220º
12-15' Horno / **7,5 cm**



61035 **Empanadilla Cebolla & Queso**
40 u / 100 g / 8x17 / 220º
12-15' Horno / **7,5 cm**



Revolution Yummies

66116 **Green Yummies**



66105 **Yellow Yummies**



66405 **Yummies Caprese**



66205 **Red Yummies**



23 u / 85 g / 8x17 / 120-180' Desc. / 180º / 1' Horno / / **12 cm**
Sin Aromas Artificiales / Sin Colorantes Artificiales



Gama Mangas, Bases y Planchas

Creatividad en buenas manos. Todos podemos despertar al maestro pastelero que llevamos dentro. Y ahora es tan fácil, como ponerse manos a la obra con nuestro surtido de mangas, bases y planchas, elaboradas con ingredientes de excelente calidad y cuidadosamente pensadas para disfrutar al máximo, dando rienda suelta a la imaginación. Y porque más fácil, imposible.

Mangas **Madalena**

26130
Manga de Madalena Chocolate con Pepitas
6kg (6u) / 1000 g / 8x14 / 120-180' Desc.
165-175º / 18-20' Horno / 52 cm
Según tamaño y dosificación de la masa
Sin Aromas Artificiales / Sin Conservantes



25270
Manga de Madalena
12kg (8u) / 1500 g / 6x10 / 120-180' Desc.
165-175º / 18-20' Horno / 57 cm
Según tamaño y dosificación de la masa
Sin Aromas Artificiales / Sin Conservantes



66100
Manga de Madalena con Salvado
6kg (6u) / 1000 g / 8x14 / 120-180' Desc.
165-175º / 18-20' Horno / 52 cm
Según tamaño y dosificación de la masa
Sin Aromas Artificiales / Sin Conservantes



Manga **Gofre**

66140
Manga Gofre
6 u / 1500 g / 6x10 / 120-180' Desc. / 57 cm
** 20 gofres de 75gr por manga **



Bases y placas **Pizza**

25500
Base Pizza
25 u / 350 g / 8x12 / c180º / 12-15' Horno / **38cm**
Sin Conservantes



25530
Base Pizza Super Tallo
25 u / 250 g / 8x8
180-200º / 10-15' Horno / **28 cm**



00720
Placa Pizza 100gr
12 u / 1000 g / 4x13 / 90-100' Ferm.
210-220º / 12-15' Horno / **58 cm**
Sin Conservantes



64975
Base Pizza Rústica
9 u / 370 g / 6x7 / 30' Desc.
190-210º / 5' Horno / **24,5 cm**
Vegetariano / Vegano



Bases **Hojaldre**

25460
Placa Hojaldre
16 u / 800 g / 4x13 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-15' Horno / **33,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



63070
Placa Hojaldre 100% Mantequilla
15 u / 1000 g / 4x13 / 20-30' Desc.
180-190º / 18-20' Horno / **38 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes



660
Base Hojaldre Especial
15 u / 1000 g / 4x13 / 20-30' Desc.
180-190º / 18-20Horno / **38 cm**
Margarina / Sin Conservantes



26810
Placa Hojaldre
16 u / 800 g / 4x13 / 15-20' Desc.
170-190º / **38,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



Bases **Croissant**

44600
Placa Croissant
8 u / 1500 g / 4x15 / 15-20' Desc. / 105-120'Ferm.
180-190º / 14-16' Horno / **36,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



65150
Base Masa Croissant
100 u / 72 g / 8x8 / 15-20' Desc. / 105-120'Ferm.
180-190º / 14-16' Horno / **13,5 cm**
Sin Conservantes



64054
Placa Masa de Croissant Mantequilla
8 u / 1100 g / 4x15 / 15-20' Desc. /105-120' Ferm.
180-190º / 14-16' Horno / **36,5 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Colorantes Artificiales



Bases **Bizcocho**

65670
Plancha Bizcocho
15 u / 190 g / 8x11
15' Desc. / **37 cm**
Vegetarianos



07520
Base Pastel de Nata
120 u / 10 g / 8x17 / 30' Desc.
180º / 8-10' Horno / **5,3 cm**
Margarina / Sin Conservantes



Best Gluten Free

Gama Sin Gluten

Disfrutar Sin Gluten
Te presentamos la Best Gluten Free con la que seguimos innovando para que algunos de nuestros consumidores no tengan que renunciar a lo mejor que sabemos hacer. Por ello, hemos desarrollado una línea a base de arroz, maíz y patata con la calidad que nos caracteriza.

Pan Sin Gluten

Pan, Panecillo, Burger y Burger Aldeana presentados en bolsa termosellada y horneable. Pan de molde y Hogaza de Cereales presentado en bolsa de plástico.

62860
Pan Sin Gluten
15 u / 110 g / 12x7
10-15' Desc. / 200º
5' Horno / **20 cm**
Aceite de Oliva / Vegano
Vegetariano



61021
Media Rústica Sin Gluten
18 u / 85 g / 8x12
30' Desc. / 180º
8-12' Horno / **22 cm**



67990
Burger Sin Gluten
20 u / 85 g / 8x10
30' Desc. / 180º
8-12' Horno / **9,3 cm**
Masa Madre / Vegetariano



68551
Pan de Molde Sin Gluten
6u / 300 g / 8x12
30' Desc. / **16,5 cm**



67650
Panecillo Sin Gluten
20 u / 50 g / 14x6
15-20' Desc. / 200º
5' Horno / **14 cm**
Aceite de Oliva / Vegano
Vegetariano



61022
Pulga Rústica Sin Gluten
30 u / 50 g / 8x12
30' Desc. / 180º
8-12' Horno / **10 cm**



61955
Burger Aldeana Sin Gluten
20 u / 85 g / 8x10
30' Desc. / **10 cm**
Masa Madre / Vegetariano



60955
Hogaza Sin Gluten
6 u / 300 g / 8x10
30' Desc. / **22 cm**
Vegetariano



Best Gluten Free



Bollería Sin Gluten

Toda la bollería Sin Gluten se presenta embolsada.
Sin grasas hidrogenadas / Sin colorantes artificiales



62301
Magdalena Sin Gluten
25 u (Pack 2u.) / 37,5 g
8x12 / 30' Desc. / **7,1 cm**
Vegetariano



62776
Croissant Sin Gluten
50 u / 30 g / 8x12
30' Desc. / **8,5 cm**



62771
Muffin de Choco Sin Gluten
20 u / 85 g / 12x11
30' Desc. / **9 cm**



66280
Palmera Bombón Sin Gluten
36 u / 77,5 g / 8x12
30' Desc. / **12,5 cm**
Margarina / Vegetariano



63261
Palitos de Queso Sin Gluten
48 u / 12 g / 8x3
60' Desc. / **13,8 cm**
Sin Colorantes Artificiales
Sin Aromas Artificiales



64083
Mini Pain Choc Sin Gluten
48 u / 60 g / 8x9 / 60' Desc.
180º / 1-2' Horno / **7,2 cm**



64081
Mini Croissant Sin Gluten
48 u / 45 g / 8x9 / 60' Desc.
180º / 1-2' Horno / **11 cm**



64082
Mini Snecken Sin Gluten
60 u / 65 g / 8x9 / 60' Desc.
180º / 2-3' Horno / **7,5 cm**

Pastelería Sin Gluten



66285
Brownie de Choco Sin Gluten (Precortado)
2 u / 1.050 g / 12x14
360' Desc. / **28 cm**
Mantequilla / Vegetariano



64897
Carrot Cake Sin Gluten (Precortado)
1 u / 1,7 kg / 12x12
24h' Desc. nevera / **26 cm**

Gama Lykke

La seducción es un arte, y en nuestro caso es sinónimo de pastelería. Desde la elaboración de nuestras recetas más caseras a la fórmulas más refinadas. Desde la presentación de nuestro gran surtido de originales postres y distinguidas sobremesas a su exposición en los escaparates, juegan un papel importantísimo en la seducción. Siempre con la mirada puesta en sorprender a los paladares más selectos.

Tartas

69450
Tarta de Zanahoria
2 u / 1,25 Kg / 8x11
120-180' Desc. / **33,5 cm**
Vegetariano



37585
**Cheesecake
Frambuesa (Precortado)**
1 u / 1,65 kg / 12x14
1440' Desc. / **22,5 cm**
Mantequilla / Vegetariano



62234
Tarta de Frutos Rojos
6 u / 810 g / 12x9
180' Desc. / **18 cm**
Sin Colorantes Artificiales
Sin Aromas Artificiales



62236
Tarta de Limón
6 u / 550 g / 12x9
120' Desc. / **18 cm**
Sin Colorantes Artificiales
Sin Aromas Artificiales



37588
**American Apple
Pie (Precortado)**
1 u / 1,75 kg / 12x14
540' Desc. / **23 cm**
Margarina / Vegetariano



63571
**Cheesecake con Chocolate
Blanco (Precortado)**
1 u / 1,70 kg / 12x18
24 h Desc. / **26 cm**



62441
**American Apple
Crumble (Precortado)**
1 u / 2 kg / 12x15
24 h Desc. / **26 cm**



63601
**American Apple
Cinnamon (Precortado)**
1 u / 2 kg / 12x15
24 h Desc. / **26 cm**



63191
Tarta de Almendras
4 u / 600 g / 4x14
60-120' Desc. / **25 cm**
Margarina / Vegetariano



69680
**Tarta de Queso
y Frambuesa**
2 u / 1,5g / 8x11
240-300' Desc. / **24 cm**
Vegetariano



69670
Tarta Baviera
2 u / 900 g / 8x14
240' Desc. / **26 cm**
Vegetariano



63840
**Tarta de Manzana
(Precortado)**
4 u / 1,45 kg / 14x6
720' Desc. / **24 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes
Vegetariano



69690
**Tarta de Queso
con Fresas (Precortado)**
2 u / 1,45 kg / 8x11
720' Desc. / **24 cm**
Vegetariano



69440
Tarta Praliné
(Precortado)
2 u / 1 kg / 8x11
720' Desc. / **24 cm**
Vegetariano



93200
Tarta Sacher
(Precortado)
1 u / 1,3 kg / 12x14
180-240' Desc. / **24 cm**
Vegetariano



69742
American Dark
(Precortado)
1 u / 1,20 kg / 12x18
1440' Desc. / **24 cm**
Sin Colorantes Artificiales



69460
Tarta Sacher
2 u / 1 kg / 8x11
720' Desc. / **24 cm**
Vegetariano



37532
Tarta Muerte por Chocolate
(Precortado)
1 u / 2 kg / 12x14
480' Desc. / **24 cm**
Vegetariano



68732
American Carrot
(Precortado)
1 u / 1,25 kg / 2x18
1440' Desc. / **24 cm**
Sin Colorantes Artificiales



62225
Tarta de Nocilla®
(Precortado)
1 u / 1,45 kg / 12x14
120-180' Desc. / **24 cm**

Planchas Precortados

Pastelería individual presentada en caja para vender directamente al cliente

66254
Plancha Nata y Fresa
(Precortado 21)
21 u / 100 g / 6x18
360-420' Desc. / **8,5x4,5 cm**



66274
Plancha Selva Negra
(Precortado 21)
21 u / 8,3 g / 6x18
240-300' Desc. / **8,5 cm**



66284
Plancha Tiramisú
(Precortado 21)
21 u / 8,3 g / 6x18
240-300' Desc. / **8,5 cm**



66264
Plancha San Marcos
(Precortado 21)
21 u / 7,8 g / 6x18
240-300' Desc. / **8,5 cm**



66234
Plancha Galletas al Cacao
(Precortado 21)
21 u / 109 g / 6x18
120-180' Desc. / **8,5x4,5 cm**



66233
Cake Lotus
(Precortado 21)
21 u / 100 g / 6x18
120-180' Desc. / **4,6-8,5 cm**



Albert Adrià

Lykke



- 61584
Tarta Queso AA
1 u / 1,1 Kg / 15X26
720' Desc./ **20 cm**
- 67453
Tarta de Queso y Chocolate con Leche by AA
1 u / 1,1 Kg / 15X26
720' Desc./ **20 cm**
- 62462
Tarta Moka AA
1 u / 1,000 g / 15x26
12 h descongelar en nevera / **20 cm**



- 65124 **Tarta queso AA**
2 u / 1,1 Kg / 7x18 /720' Desc. / **20 cm**
- 64142 **Tarta queso AA**
8 u / 330 g / 6x15 / 720' Desc. / **12,5 cm**



- 67583
Plum Cake Limón by AA
5 u / 415 g / 7x18 /180' Desc. / **21,5 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes
Sin Colorantes Artificiales



- 68943
Plumcake Choco/Mandarina
5 u / 420 g / 7x18 /180' Desc. / **21 cm**



- 60046
Plumcake Maracuya/Avellana
5 u / 460 g / 7x18 /180' Desc. / **21 cm**



- 60047
Plumcake Coco/Lima
5 u / 500 g / 7x18 /180' Desc. / **21 cm**



Planchas

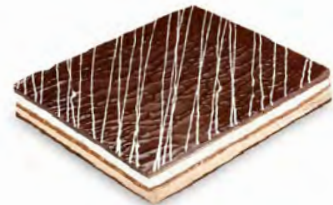
16310
Plancha Queso y Fresa
1 u / 1,95 Kg / 6x18
5-6 h Desc. / **33,5x27cm**



16322
Plancha Yogur y Frutas del Bosque
1 u / 2,05 Kg / 6x18
4-5 h Desc. / **33,5x27 cm**



63400
Plancha Tres Caprichos
1 u / 1,8 Kg / 6x18
4-5 h Desc. / **33,5x27,5 cm**



16304
Plancha Selva Negra Classic
1 u / 1,9 Kg / 6x18
4-5 h Desc. / **33,5x27,5 cm**



16312
Plancha Limón
1 u / 2210 g / 6x21
360-420' Desc. / **33,5 cm**



16303
Plancha Tiramisú
1 u / 1,8 Kg / 6x18
5-6 h Desc. / **33,5x27cm**



16300
Plancha San Marcos Classic
1 u / 1,8 Kg / 6x18
4-5 h Desc. / **33,5x27,5 cm**



67303
Tarta Tiramisú
4 u / 390 g / 6x18
2-3 h Desc. / **16x12,5 cm**



67304
Tarta Selva Negra
4 u / 405 g / 6x18
2-3 h Desc. / **16x12,5 cm**



67520
Tarta Nata y Fresa
4 u / 485 g / 6x18
2-3 h Desc. / **16x12,5 cm**



17319
Tarta Queso y Fresa
4 u / 410 g / 6x18
2-3 h Desc. / **16x12,5 cm**



69832
Tarta San Marcos Nata y Trufa
4 u / 430 g / 6x8
3 h Desc. en nevera / **6x18 cm**



37585
Cheesecake Frambuesa (Precortado)
1 u / 1,65 kg / 12x14
15 h Desc. / **22,5 cm**



18000
Plancha Tarta de Almendras
1 u / 1,28 Kg / 6x18
3 h Desc. / **36x27 cm**



61250
Brownie con Nueces
48 u / 85 g / 9x18
45' Desc. / **60x60 cm**





Bizcochos



66440
Bizcocho Manzana y Canela
1u / 1,70 Kg / 6x18
Desc. 3 h / **36x27 cm**



66170
Bizcocho al Cacao
1u / 1,70 Kg / 6x18
3 h Desc. / **35x26 cm**



66270
Bizcocho Carrot Cake
1u / 1,80 Kg / 6x18
Desc. 3 h / **35x26 cm**

Sweet Jars

60364
Cheesecake Jar
12 u / 100 g / 12x26
720' Desc. nevera - 1 h temperatura ambiente
7 cm
Sin Aromas Artificiales





Plum Cakes

67115

Plum Cake Carrot

4 u / 630 g / 7x24

3 h Desc. Tª Ambiente / **21x10 cm**



67116

Plum Cake Mantequilla

4 u / 485 g / 7x24

3 h Desc. Tª Ambiente / **21x10 cm**



67346

Plumcake Banana Bread

4 u / 450 g / 7x24

6h descongelar Tª ambiente / **21x10x6 cm**



67345

Plumcake Manzana & Canela

4 u / 500 g / 7x24

6h descongelar Tª ambiente / **21x10x6 cm**



62659

Plumcake Banana Bread

(Precortado)

1 u / 12 porciones / 1050 g /16x15

6h Desc. Tª Ambiente 4h / **29 cm**



61766

Plumcake Carrot

(Precortado)

1 u / 12 porciones / 1200 g /16x15

6h Desc. Tª Ambiente 4h / **29 cm**



63598

Plumcake Lemon

(Precortado)

1 u / 12 porciones / 1150 g /16x15

6h Desc. Tª Ambiente 4h / **29 cm**



Caprichos

61585
Mini Cheesecake
24 u / 100 g / 6x18
60-120' Desc. / **8,3 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes
Sin Colorantes Artificiales



65465
Mini Cheesecake Speculoos
24 u / 90 g / 6x18
30' Desc. / **7 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales



64553
Blini
400 u / 10 g / 9x7
10-20' Desc. / **6 cm**



Brazos

67310
Mini Brazo Tiramisú
10 u / 110 g / 10x22 / 45-60' Desc.
3 h en nevera / **11x7 cm**
Vegetariano



63734
Mini Brazo Sacher
12 u / 110 g / 6x18 / 45-60' Desc.
3 h en nevera / **11x3,5 cm**



61726
Mini Cheesecake Pistacho
24 u / 80 g / 6x18
60' Desc. / **8,2 cm**



39151
Coulant
24 u / 90 g / 8x19
12-13' Desc. / 200º / **6,5 cm**
Mantequilla / Vegetariano



62950
Crêpe Bombón
28 u / 80 g / 13x17 / 1 h Desc.
180º / 3-4' Horno / **20 cm**
Mantequilla / Vegetariano



63023
Cake Roll Crema Caramelo (Precortado)
5u / 400 g / 10x24
3 h en nevera
16 cm



Tartaletas

84300
Crujiente de Manzana Obrador
25 u / 90 g / 8x17 / 30' Desc.
180º / 30' Horno / **11,5 cm**
Mantequilla
Sin Conservantes



01021
Tartaleta de Chocolate
40 u / 80 g / 6x11
Desc. 4 h / **9 cm**
Mantequilla



01019
Tartaleta de Limón
40 u / 80 g / 6x11
Desc. 4 h / **9 cm**



01018
Tartaleta de Frambuesa
30 u / 110 g / 6x11
Desc. 4 h / **9 cm**
Mantequilla / Vegetariano



Repostería

63320
Surtido Canapés Salados
68 u / 11,5 g / 6x33 / 3-8 h / **3,5 cm**



61782
Collection Pâte au Choux
4 u / 740 g / 8x28 / 5 h Desc.
(1 Bandeja)



61512
Macarons Les Classiques
144 u / 462 g / 8x13 / 5 h Desc. / **2,95 cm**



62200
Repostería Dulce
154 u / 21 g / 6x13 / 6-8 h Desc. / **3,2 cm**



39120
Pastel Mini Surtido
2b x 12 u / 275 g / 12x18 / 30' Desc.



69522
Mini Trenza Almudevar
24 u / 130 g / 8x8
45 'Desc. / **17 cm**
Mantequilla
Sin Colorantes Artificiales





Gama Productos de Temporada

Siempre hemos de estar atentos a las necesidades de nuestros clientes. Y más aún cuando llega el momento de una cita importante para compartir con los suyos. Por ello, cada temporada elaboramos los productos que manda la tradición: roscones, torteles, cocas, buñuelos, tradicionales y listos. Y así cada día resulta más fácil celebrar.

San Valentín

69941

Tartaleta Corazón Tres Caprichos

1 u / 75 g / 6x18 / 30' Desc.

68631

Tartaleta Corazón Sabor Cheesecake

1 u / 180 g / 6x18
25-30' Desc. / **13 cm**

Sin Colorantes Artificiales



62031

Cookie Corazón

30 u / 47 g / 11x14 / 45' Desc.

62431

Dots Corazón

36 u / 83 g / 8x15 / 15-20' Desc.



66534

Cookie Red Velvet

30 u / 45 g / 13x13
45' Desc.

84329

PopDots San Valentín

264 u / 22 g
20' Desc.



84088

Dots Corazón 2u

36p x 2u / 166 g / 6x7 / 15-20' Desc.



81635

Tartas Yema & Crema Cacao

8u / 75 g / 9x12 / 30' Desc.



Verano

601124

Dots Verano

36 u / 71 g / 8x16
15-20' Desc.



84087

Dots Verano

36x2 u / 75g / 8x6
90' Desc.



Halloween

65056

Dots Halloween

36 u / 76 g / 8x14
45' Desc.

67822

Dots Halloween

36p x 2u / 152 g / 6x7
45' Desc.



84353

PopDots Halloween

264 u / 76 g / 23x6
30-40' Desc.



80252

Cookie Halloween

45 u / 76 g / 8x12



Navidad

67537

Árbol Navidad

1 u / 120 g / 6x8
30' Desc. / **12x12 cm**

84315

Christmas PopDots

264 u / 22 g / 20' Desc.



65054

Dots Estrella y Árbol

36u /144 g
8x14 /45' Desc.

65578

Dots Estrella y Árbol

36px2 u / 144 g
6x7 / 45' Desc.



Cuaresma

65053
Berlina Pascua
36 u / 92 g / 8x11
45' Desc.



65579
Berlina Pascua
36p x 2u / 170 g / 6x7
45' Desc.



84322
PopDots de Pascua
264 u / 22 g
20' Desc. / **4,6 cm**



68300
Buñuelos Crema
136 u / 20 g / 8x16
40-60' Desc. / **4,5 cm**



40480
Buñuelos de Viento Listos
1,5 kg / 11 g / 8x10
30' Desc. / **4,2 cm**



68302
Buñuelos Pistacho
136 u / 20 g / 8x16
40-60' Desc. / **4,5 cm**



00891
Buñuelos de Viento Tradicionales
5 kg / 11,5 g / 8x17 / 30'
Desc.
175º / 5' Horno / **3,2 cm**



68301
Buñuelos Ganache
136 u / 20 g / 8x16
40-60' Desc. / **4,5 cm**



Torteles y Roscones para Fermentar

68040
Tortel con Fruta y Mazapán 335g
Incluye: corona, figura, tarjeta y haba
16 u / 331 g / 8x9
30' Desc. / 60-90' / 170-180º
10-12' Horno / **14 cm**



68050
Tortel con Fruta y Mazapán 600g
Incluye: corona, figura, tarjeta y haba
10 u / 612-617 g / 8x9
30' Desc. / 75-90' Ferm. / 170-180º
12-14' Horno / **19 cm - 20 cm***



68020
Tortel con Fruta sin Mazapán 600g
Incluye: corona, figura, tarjeta y haba
10 u / 612-617 g / 8x9
30' Desc. / 75-90' Ferm. / 170-180º
12-14' Horno / **19 cm - 20 cm***



68060
Tortel con Fruta y Mazapán 920 g
Incluye: corona, figura, tarjeta y haba
6 u / 941 g / 8x9 / 30' Desc.
170-180º / 14-16' Horno / **38 cm**



00886
Tortel con Fruta y Mazapán 500g
Incluye: corona, figura, tarjeta y haba
13 u / 512 g / 8x9 / 110-130' Ferm.
170-180º / 15-17' Horno / **19 cm**



40885
Tortel Mediano Listo
Incluye: caja, corona, figura, tarjeta y haba
6 u / 550 g / 4x6
1,30-2 h Desc. / **26 cm**



40870
Roscón Mini
48 u / 110 g / 8x9
175-185º / 12-14' Horno / **9 cm**



00881
Roscón Pequeño 250 gr
Incluye: corona y figura
26 u / 256 g / 8x9
175-185º / 13-15' Horno / 14 cm



68025
Roscón Mediano 500 gr
Incluye: corona y figura
10 u / 517 g / 8x12 / 30' Desc.
170º / 15-17' Horno / **19 cm**



40883
Roscón Grande 1 kg
Incluye: corona y figura
6 u / 1 kg / 8x9
170-180º / 18-20' Horno / **36 cm**



Roscones Listos

Descongelar y Listo

68450
Roscón Pequeño Listo
Incluye: corona y figura
15 u / 250 g / 6x6
1,30-2 h Desc. / **19 cm**



68231
Roscón Mediano Listo
Incluye: caja, corona, figura y tarjeta
6 u / 500 g / 4x6
1,30-2 h Desc. / **27 cm**



68310
Roscón Grande Listo
Incluye: caja, corona, figura y tarjeta
4 u / 800 g / 4x6
1,30-2 h Desc. / **44 cm**



Mantequilla

68241
Roscón con Nata Listo
Incluye: caja, corona, figura y tarjeta
6 u / 900 g / 4x6
1,30-2 h Desc. / **27 cm**



68270
Roscón con Trufa Listo
Incluye: caja, corona, figura y tarjeta
6 u / 900 g / 4x6
1,30-2 h Desc. / **27 cm**



Mantequilla

68770
Roscón Crema Listo
Incluye: caja, corona, figura y tarjeta
6 u / 900 g / 4x6
1,30-2 h Desc. / **27 cm**



Mantequilla

68272
Roscón con Trufa Listo
Incluye: caja, corona, figura, tarjeta y haba
6 u / 900 g / 4x6
1,30-2 h Desc. / **27 cm**



Mantequilla

68244
Roscón con Nata Listo
Incluye: caja, corona, figura, tarjeta y haba
6 u / 900 g / 4x6
1,30-2 h Desc. / **27 cm**



Mantequilla

69050
Roscón Pequeño con Nata Listo
Incluye: caja, corona, figura y tarjeta
6 u / 445 g / 6x6
1,30-2 h Desc. / **19 cm**



Mantequilla



Cocas para **Fermentar**

24500
**Coca de Brioche
sin Fruta 250g**
30 u / 250 g / 8x7
90-120' Ferm. / 175-185°
12-16' Horno / **27 cm**



24350
**Coca de Brioche
con Fruta 250g**
30 u / 282 g / 8x5
90-120' Ferm. / 175-185°
12-16' Horno / **28 cm**



24450
**Coca de Brioche
sin Fruta 500g**
20 u / 500 g / 8x7
90-120' Ferm. / 175-185°
15-20' Horno / **37 cm**



24300
**Coca de Brioche
con Fruta 500g**
20 u / 521 g / 8x5
90-120' Ferm. / 175-185°
15-20' Horno / **37 cm**



24400
**Coca de Brioche
sin Fruta 1 kg**
10 u / 950 g / 4x9
90-120' Ferm. / 175-185°
15-20' Horno / **43 cm**



24250
**Coca de Brioche
con Fruta 1 kg**
10 u / 1 kg / 4x9
90-120' Ferm. / 175-185°
15-20' Horno / **43 cm**



Cocas **Listas**

ooo
Descongelar
y Listo

90080
**Coca de Fruta
Mediana Lista**
Incluye Porta Cocas y tarjeta
10 u / 600 g / 4x7
20-30' Desc. / **41 cm**



90140
**Coca Crema
Mediana Lista**
Incluye Tarjeta
10 u / 670 g / 4x7
41 cm



90010
**Coca Cacao
Mediana Lista**
Incluye Tarjeta
10 u / 650 g / 4x7
20-30' Desc. / **41 cm**



90050
**Coca de Fruta
Grande Lista**
Incluye Porta Cocas
5 u / 1 kg / 4x7
20-30' Desc. / **46 cm**



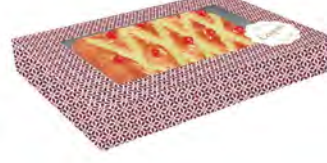
90310
**Coca de Crema
Grande Lista**
Incluye Porta Cocas
5 u / 1 kg / 4x7
20-30' Desc. / **46 cm**



90060
**Coca de Fruta
Grande Lista**
En caja individual. Incluye tarjeta
4 u / 1,4 kg / 6x6
30-40' Desc. / **46 cm**



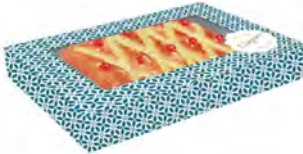
90320
**Coca de Crema
Grande Lista**
En caja individual. Incluye tarjeta
4 u / 1,4 kg / 4x7
20-30' Desc. / **47 cm**



90071
**Coca Fruta
Mediana Lista**
En caja individual. Incluye tarjeta
6 u / 600 g / 6x6
20-30' Desc. / **41 cm**



90041
**Coca Crema
Mediana Lista**
En caja individual. Incluye tarjeta
6 u / 670 g / 6x6
20-30' Desc. / **41 cm**



90021
**Coca Cacao
Mediana Lista**
En caja individual. Incluye tarjeta
6 u / 650 g / 6x6
20-30' Desc. / **41 cm**



Hojaldres para **Hornear**



10875
Coca de Chocolate
800 g
7 u / 800 g / 8x16
10' Desc. / 170-175º
16-18' / **37 cm**



00879
Coca de Hojaldre
con Crema 1 kg
15 u / 1 kg / 8x6 /
20' Desc. / 170-180º
30-35' Horno / **37 cm**



00878
Coca de Hojaldre
con Crema y Cabello de Ángel 1 kg
15 u / 1 kg / 8x6
20' Desc. / 170-175º
20-30' / **37 cm**



00876
Coca de Hojaldre
con Cabello de Ángel 1 kg
15 u / 1 kg / 8x6
20' Desc. / 165-175º
20-30' Horno / **37 cm**



Gama Koama

Con productos de una calidad excelente, nuestros chefs y el equipo de I+D trabajan las recetas de platos preparados, para ofrecer las mejores propuestas gastronómicas a las cocinas más exigentes. Platos pasteurizados, envasados y ultracongelados, pensados por y para los profesionales con un objetivo claro: nunca renunciar al sabor, rentabilizando al máximo las propuestas.

Aperitivos **Croquetas**

Croquetas 6 bolsas / 23 u / 20* / 23 g / 10x11



20008 *
**Croqueta
de Jamón
Ibérico**



90055 *
**Croqueta
de Espinacas**



92009
**Croqueta
de Chorizo
Ibérico**



63720
**Croqueta
de Bacon
y Plátano
de Canarias**



67690 *
**Croqueta
de Boletus**



63700
**Croqueta
de Pollo
y Jamón
Serrano**



90028
**Croqueta
de Pulpo
a Feira**



67550
**Croqueta
de Merluza
y Alga Codium**

Croquetas **Horno**

Croquetas para Hornear

6 bolsas / 23 u / 450 g / 10x11 / 200° / 5-6" Horno



60705
**Croqueta
para Horno
Jamón Ibérico**



La croqueta

Nandu Jubany

68321
Croquetas Asado Jubany
(4bx14u) / 56 u / 40 g / 18x8
180° / 2-3' Horno / **5 cm**



68323
Croquetas Jamón Jubany
(4bx14u) / 56 u / 40 g / 18x8
180° / 2-3' Horno / **5 cm**



68324
Croquetas Setas Jubany
(4bx14u) / 56 u / 40 g / 18x8
180° / 2-3' Horno / **5 cm**





Aperitivos Un bocado

92011
**Mini Tatin
Manzana y Foie**
(3 bolsas / 28u)
600g / 10x11



92012
**Mini Tatin Rabo
Pimiento Asado**
(3 bolsas / 28u)
700g / 10x11



Aperitivos Gyozas

90077
**Gyoza de Cerdo
y Setas Shiitake**
(16 bolsas / 6 u)
20g / 10x11



90078
**Gyoza de Merluza
y Langostinos**
(16 bolsas / 6 u)
20g / 10x11



Aperitivos Con Palo

20004
**Langostino
con Pan Japonés**
10 bolsas / 15 u
250 g / 10x11



90075
**Espiral de Langostino
con Coco y Curry**
10 bolsas / 12 u
20 g / 10x11



92007
**Langostino
en Tempura Negra**
8 bolsas / 15 u
250 g / 10x11



90019
**Espiral de Langostino
y Kimchi**
10 bolsas / 14 u
250 g / 10x11



92002
**Piruleta Queso Cabra
y Confitura Tomate**
7 bolsas / 20 u
11 g / 10x11



92023
**Piruleta de Cordero
Crujiente**
7 bolsas / 18 u
11 g / 10x11



92006
**Brocheta 100%
Pechuga de Pollo**
6 bolsas / 13 u
23 g / 10x11



Burgers y Mini Burgers

69019
**Hamburguesa
de Vacuno y Cebolla
Caramelizada**
(12 bolsas / 2u) 250g / 10x11



90013
**Hamburguesa
de Buey de Kobe**
(12 bolsas / 2u) 250g / 10x11



90014
**Hamburguesa
de Black Angus**
(12 bolsas / 2u) 250g / 10x11



90079
**Hamburguesa
de Pollo de Corral**
(12 bolsas / 2u) 250g / 10x11



91010
**Hamburguesa Lomo
de Atún en Dados**
(12 bolsas / 2u) 250g / 10x11





Pulled's

66865
Pulled Tikka Massala
6 u / 700 g
10x11 / 12 h Desc.



66875
Pulled Cochinita Pibil
6 u / 700 g
10x11 / 12 h Desc



66855
Pulled Pork
6 u / 700 g
10x11 / 12 h Desc



TGB

65877
Alitas Bourbon
TGB
6 p / 380 g / 16x12



65444
Tiras de Pollo
TGB
12 p / 330 g / 12x5



fripan

Principales Rulos

90062
Pies de Cerdo rellenos de Setas
3,6 u / 150 g / 10x11 / 9 h Desc.
90°-100° / 12-15' Horno



69001
Rulo de Rabo de Vacuno
3 u / 1000 g / 10x11 / 12-14 h Desc.



90005
Carrillera de Ternera
3 u / 1000 g / 10x11 / 12 h Desc.
160°-180° / 8-10' Horno



Principales Piezas Enteras

90068
Jarrete de Ternera c/hueso
2,8 u / 1400 g / 10x11 / 20 h Desc.
180-190° / 25-30' Horno



69024
Codillo de Cerdo
8 u / 420 g / 10x11 / 13 h Desc.
160° / 15-20' Horno



Principales Pollo Hilado

69309
Pollo Hilado
8 u / 500 g / 10x11 / 6-8 h Desc.



fripan



Gama Friart

Para convencer a miles, ofrecemos lo mejor de uno a uno. Para ello estamos elaborando una amplia y variada gama de excelentes especialidades, minuciosamente inspirada en los gustos de nuestros clientes y pensada para que cada vez sean más los que puedan disfrutarla. Más platos más apetitosos. Más fáciles de preparar. Más rentabilidad por cubierto.

Friart Pastas & Arroces

73801
Risotto ai Funghi
12 u / 300 g / 9x15 /
900 W / 6' micro / **1 Ración**



Friart Tapas

73504
Alitas de Pollo Barbacoa
5 kg caja / 1 kg bolsa / 8x12 / 900 W
/ 4' micro
Clean Label



Friart Carnes

71230
Escalopines de Pechuga de Pollo
107 u / 2 kg / 14x9 / 900 W /
2-3' micro / **1 Ración**



Friart Tapas

60311
Tortilla de Patatas
10 u / 800 g / 8x11 / 900 W
6-8' micro / **1 Ración**



74580
Tortilla de Patatas con Cebolla
5 u / 1,2 Kg / 12x10 / 900 W
5' micro / **1 Ración**



65600
Huevo Duro en Barra
10 u / 300 g / 15x19 / 850 W / 7-8' micro
Clean Label



65121
Pechuga Pollo Braseado Cajun
5 u / 1,2 Kg / 6x10 / 1440' Desc.



74590
Tortilla Campera
5 u / 1,2 Kg / 12x9 / 900 W
6-8' micro / **1 Ración**



60300
Placa de Tortilla
20 u / 750 g / 8x6 / 900 W
6-8' micro / **1 Ración**
Clean Label, Vegano, Sin Lactosa



* Todos los tiempos de regeneración están calculados para productos recién sacados del congelador. Descongelar 12 h. en nevera

Kentes

Gama Kentes

Claro. No puede faltar en nuestra gama de productos una selección de listos para probar. Pensados y preparados con ingredientes de calidad cuidadosamente seleccionados. Sandwiches, bocadillos, burgers, rodados, wraps o pizzas, fáciles de preparar, sin renunciar a sus texturas y sabor original.

fripan

Pizzas Clásicas

67275
Pizza Clásica Margarita
6 u / 390 g / 6x9
180° / 9-11" Horno / **27 cm**



61246
Pizza Clásica Jamón y Queso
6 u / 410 g / 6x9
180° / 9-11" Horno / **27 cm**



62671
Base Pizza Granel con Tomate
8 u / 250 g / 6x8
180° / **27 cm**



61248
Base Pizza Granel
6 u / 200 g / 6x9
180° / **27 cm**



Pizzas Finas

66388
Pizza Fina Margarita
6 u / 265 g / 6x13
180° / 7-9" Horno / **27 cm**



66386
Pizza Fina 4 Quesos
6 u / 340 g / 6x13
180° / 7-9" Horno / **27 cm**



66381
Pizza Fina Atún
6 u / 320 g / 6x13
180° / 7-9" Horno / **27 cm**



66389
Pizza Fina Vegana
6 u / 370 g / 6x13
180° / 7-9" Horno / **27 cm**
Masa Madre / Aceite de Oliva



66382
Pizza Fina Bacon y Champiñón Portobello
6 u / 335 g / 6x13
180° / 7-9" Horno / **27 cm**



66383
Pizza Fina Barbacoa
6 u / 375 g / 6x13
180° / 7-9" Horno / **27 cm**



66371
Pizza Fina Pepperoni
6 u / 305 g / 6x13
180° / 7-9" Horno / **27 cm**



66387
Pizza Fina Jamón Cocido y Cheddar
6 u / 305 g / 6x13
180° / 7-9" Horno / **27 cm**



fripan

Pizzas **Mini**

66392
Mini Pizza
Atún y Aceitunas
24 u / 125 g / 6x8
180º / 7-9" Horno / **13 cm**



66393
Mini Pizza Bacon y Queso Cheddar
24 u / 125 g / 6x8
180º/ 7-9" Horno / **13 cm**



66396
Mini Pizza Jamón Cocido
24 u / 125 g / 6x8
180º / 7-9" Horno / **13 cm**



66394
Mini Pizza 4 Quesos
24 u / 120 g / 6x8
180º / 7-9" Horno / **13 cm**



Pizzas **Al Corte**

63348
Pizza 4 Quesos
6 u / 1120 g / 6x9
90' Desc. / 180º
12-16" Horno / **30 cm**



63344
Pizza Carbonara con Tartufata
6 u / 1200 g / 6x9
90' Desc. / 180º
12-16" Horno / **30 cm**



63346
Pizza Jamón y Queso y Champiñón Portobello
6 u / 1200 g / 6x9
90' Desc. / 180º
12-16" Horno / **30 cm**



63343
Pizza Barbacoa
6 u / 1050 g / 6x9
90' Desc. / 180º
12-16" Horno / **30 cm**



63347
Pizza Pollo con Verduras
6 u / 1200 g / 6x9
90' Desc. / 180º
12-16" Horno / **30 cm**



64975
Pizza Rústica 60x20
6 u / 145 g / 6x9
30-40' Desc. / 180º
5' Horno / **24,5 cm**
Vegetariano / Vegano



Pizzas **Baguette**

Pan Pizza

60301
Pan Pizza 4 Quesos
20 u / 155 g / 11x8
120-180' Desc. / 180º
7-11" Horno / **25 cm**
Vegetariano



60302
Pan Pizza Vegetal y Queso
20 u / 150 g / 11x8
120-180' Desc. / 180º
7-11" Horno / **25 cm**
Vegetariano / Aceite de Oliva



60303
Pan Pizza Mixto
20 u / 155 g / 11x8
120-180' Desc. / 180º
7-11" Horno / **25 cm**



Rustic Pizza

60315
Rustic Pizza Yorkeso
20 u / 167 g / 11x8
60' Desc. / 180º
7-11" Horno / **25 cm**
Aceite de Oliva



60385
Rustic Pizza Vegana
20 u / 172 g / 8x11
60' Desc. / 200º
7-11" Horno / **25 cm**
Vegetariano / Aceite de Oliva



Cristal Pizza

60425
Cristal Pizza 4 Quesos
30 u / 90 g / 11x8
60' Desc. / 180º
7-11" Horno / **23 cm**
Masa Madre / Vegetariano
Aceite de Oliva



Bocadillos

90265
Bocadillo Jamón Curado y Queso Brie
13 u / 205 g / 8x9
120-180° Desc. / 190-210°
4-5' Horno



68720
Bocadillo Jamón y Queso
13 u / 225 g / 8x9
120-180° Desc. / 190-210°
5-6' Horno
Masa Madre



10100
Bocadillo Atún con Pimientos
13 u / 275 g / 8x9
180-240° Desc. / 190-210°
2-3' Horno
Masa Madre / Aceite de Oliva



67940
Bocadillo Lomo Braseado y Queso
13 u / 225 g / 8x9
120-180° Desc. / 190-210°
5-6' Horno
Masa Madre / Aceite de Oliva



87861
Bocadillo Jamón Curado con Tomate
13 u / 235 g / 8x9
120-180° Desc. / 190-210°
2-3' Horno



80024
Bocadillo Bacon y Queso
13 u / 235 g / 8x9
120-180° Desc. / 190-210°
5-6' Horno



84791
Bocadillo Pollo y Queso
13 u / 280 g / 8x9
180-240° Desc. / 190-210°
5-6' Horno



86920
Bocadillo Tortilla de Patata
13 u / 315 g / 8x9
180-240° Desc. / 190-210°
5-6' Horno



90007
Bocadillo Sandwich Mixto
39 u / 145 g / 8x9
120-180° Desc. / 150°
2' Horno
Masa Madre



66870
Croque Monsieur
24 u / 170 g / 8x12
15° Desc. / 200°
15' Horno / 12 cm
Mantequilla



62051
Planchado Pulled BBQ Cheddar
6 u / 1,2 Kg / 6x10
180-240° Desc. / 180-190°
3-5' Horno / 15 cm



62052
Planchado Mixto
6 u / 1,2 Kg / 6x10
180-240° Desc. / 180-190°
3-5' Horno / 15 cm



Kentes

Cristallino
100% NATURAL

Gama Retail

Lo fácil, aún más fácil para tus clientes. Seguir las tendencias, adaptarse a las necesidades de los consumidores, ampliar las posibilidades de elegir lo mejor para cada momento. En un entorno cambiante, nuestras especialidades de la familia Retail se adaptan, innovan y crecen cada vez más. Prácticas, asequibles y con una excelente relación calidad / precio, sin renunciar al sabor.



Cristallino
100% NATURAL

Lineal Seco Pan Cristallino Bread

69865
Cristallino Burger
10p x 6 u / 71 g / 4x8
20-30' Desc. / **11,5 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



63446
Media Baguette Cristallino
16p x 2 u / 85 g / 4x14
30' Desc. / **23 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



64375
Crisatllino Burger
(Precortado)
14p x 4 u / 75 g / 4x8
20-30' Desc. / **11,5 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



67322
Cristallino Ciabatta
28p x 2 u / 95 g / 4x8
50' Desc. / **11,5 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural
Vegano / Vegetariano



65405
Cristallino Burger Cuadrada Gouda
28p x 2 u / 95 g / 4x10
25' Desc. / **11 cm**
Aceite de Oliva / Masa Madre



64979
Cristallino
(Precortado)
20p x 4 u / 50 g / 4 x 11 / 30 Desc.
210º / 5' Horno / **12,5 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural
Vegano



60032
Burger Ciabatta Cristallino Cerveza
28p x 2 u / 98 g / 4x8
40-50' Desc. / **11,5 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural
Vegano / Vegetariano



60036
Cristallino Ciabatta Kornspitz
28p x 2 u / 98 g / 4x8
20-30' Desc. / **11,5 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
100% Natural / Vegano
Vegetariano



60031
Cristallino Ciabatta Integral
28p x 2 u / 95 g / 4x10
30' Desc. / **11,5 cm**
Masa Madre / Aceite de Oliva



64974
Pan Cristallino L
12 u / 175 g / 4x8
40-50' Desc. / **36 cm**
Aceite de Oliva/ CleanLable
Masa Madre / 100% Natural



64969
Pan Cristallino (Precortado)
14p x 6 u / 50 g / 4x11
30 Desc. / 210º / 5' Horno
12,5 cm
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



63249
Pan Cristallino Semillado (Precortado)
14b x 6u / 60 g / 4x11
30' Desc. / **11 cm**
Masa Madre / 100% Natural



60996
Pan Cristallino 50% Integral (Precortado)
14p x 6 u / 50 g / 4x11
30' Desc. / **11 cm**

Lineal Seco

Panes Soft

Lineal Seco

Tradicional

65541
**Pan Molde
Cereales y Semillas
(Rebanado)**
6 u / 400 g / 12x8
60' Desc. / **19 cm**



64541
**Pan Campestre Se-
millas
y Cereales
(Rebanado)**
4 u / 1,2 Kg / 8x9
60' Desc. / **28 cm**



67751
**Pan Molde
Brioche
(Rebanado)**
10 u / 330 g / 4x14
60' Desc. / **18 cm**
Mantequilla / Masa Madre



65542
**Pan Molde
3 Espeltas
(Rebanado)**
6 u / 400 g / 12x8
60' Desc. / **19 cm**



65543
**Pan Molde Alto
en Proteinas
(Rebanado)**
6 u / 400 g / 12x8
60' Desc. / **19 cm**



65546
**Pan Molde
Blanco
(Rebanado)**
6 u / 400 g / 12x8
60' Desc. / **19 cm**



85102
**Hogaza Cereales
Maestra**
10 u / 450 g / 6x10
150-180' Desc. / **17 cm**
Masa Madre



85101
**Hogaza Clásica
Maestra**
7 u / 450 g / 6x10
150-180' Desc. / **17 cm**
Masa Madre



65345
**Maestra 100%
Integral**
7u / 450 g / 6x10
180' Desc. / **16,5 cm**
Masa Madre



67033
**Hogaza Clásica
Maestra XL**
6 u / 1,1 Kg / 4x8
150-180' Desc. / **40 cm**



67032
**Hogaza Cereales
Maestra XL**
6 u / 1,1 Kg / 4x8
150-180' Desc. / **40 cm**

Pizzas

89167
**Base Pizza Fina
Integral Realfooding**
12b x 2u / 140 g / 6x11
15' Desc. / 180-200° / **27 cm**
Aceite de Oliva / Fuente de Fibra
Masa Madre



Lineal Seco

Molletes

65800
Mollete
16p x 4 u / 90 g / 6x7
20-25' Desc. / **12,5 cm**



65407
**Molde Croissant
Sophie**
6 u / 352 g / 8x8
60' Desc. / **20 cm**



Le BRIÓ

C'est magnifique!

Masa Madre / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales / Sin Conservantes



67110
Burger Brioche
14p x 4 u / 67,5 g / 4x8
30-40' Desc. / **10,5 cm**



67165
Hot Dog Brioche
18p x 4u / 55 g / 4x8
30-40' Desc. / **16 cm**



85766
Panecillo Brioche
12p x 6u / 25 g / 6x10
40' Desc. / **9 cm**

Lineal Seco Dots & PopDots

85560
Dots Sugar
8p x 4 u / 52 g / 6x14
90' Desc. / **9,5 cm**
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes
Sin Grasas Hidrogenadas



85115
PackDots Sugar
8px x 4 u / 49 g / 6x14
90' Desc. / **9,5 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes



85570
Dots Bombón
8p x 4 u / 60 g / 6x14
90' Desc. / 9,5 cm
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes
Sin Grasas Hidrogenadas



82929
Dark Deco Filled Dots
8p x 4 u / 75 g / 6x14
30' Desc. / **9,5 cm**



67591
Dots Blanco y Negro
8p x 4 u / 74 g / 6x15
90' Desc. / **9,5 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes



61263
Berlina Bombón
36 u / 90 g / 6x5
45' Desc. / **9,2 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes



64526
Dots Pink
36p x 2 u / 57 g / 6x6
20' Desc. / **9,5 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes Sin Grasas
Hidrogenadas



64527
Dots Black & White
36p x 2 u / 71 g / 6x6
60' Desc. / **9,5 cm**



82644
Berlina Crema
30 u / 90 g / 8x8
45' Desc. / **9,2 cm**
Sin Aromas Artificiales



83152
Dots Rainbow
18p x 4 u / 220 g / 6x6
20' Desc./ **9,5 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes
Sin Grasas Hidrogenadas

2026
Dots Mi Cacao
60 u / 60 g / 4x15
90' Desc. / **9,5 cm**
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes
Sin Grasas Hidrogenadas



Lineal Seco Dots & PopDots

69738
Dots Kit Kat® Individual
60 u / 73 g / 4x15
30' Desc. / **9,5 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes
Sin Grasas Hidrogenadas



89003
MixBox Negrito
5p x 12 u / 60 g / 8x7
20' Desc. / **9,5 cm**
Sin Conservantes



87003
MixBox Sucre
5p x 12 u / 54 g / 8x7
20' Desc. / **9,5 cm**
Sin Conservantes



Pastelería Envasada



69422
Trenza Almudevar
8u / 540 g / 4x14
90' Desc. / **33 cm**
Mantequilla
Sin Colorantes Artificiales

Lineal Seco

Bollería Salada

65975
**Empanadilla
de Atún Cocida**
24b x 2u / 115 g / 8x9
150-180° Desc. / **20 cm**



Yummies

23u / 85 g / 8x17
120-180° Desc. / 180°
1-2° Horno / **12 cm**
Vegano*



69205
**Red Yummies
Flowpack**



69105
**Yellow Yummies
Flowpack**



69305*
**Caprese Yummies
Flowpack**



69115*
**Green Yummies
Flowpack**



Las Muns

89748
Empanadas Las Muns®
8 p x 4 u / 98 g / 5x10
200° / 14-16° Horno / **12 cm**



Schiacciatas



68756
**Schiacciata Plain
(Precortada)**
16 p x 2 u / 155 g
4x11 / **18 cm**



68757
**Schiacciata Integral
(Precortada)**
16 p x 2 u / 155 g
4x11 / **16,5 cm**



68759
**Schiacciata Olivas
(Precortada)**
16 p x 2 u / 155 g
4x11 / **16,5 cm**



69934
**Schiacciata Tomate
(Precortada)**
16 p x 2 u / 155 g
4x11 / **16,5 cm**



69936
Focaccia Plain
16 p x 2 u / 155 g
4x11 / **18 cm**



Lineal Seco
Lotus Biscoff

86295
Cake Lotus Biscoff®
4bl x 1 u / 415 g / 6x23
180' Desc. / **13,5 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales



Lineal Seco **Dunkin'**

87413
Cocoa Hazelnut
25 p x 2 u / 89 g / 6x6
120' Desc. / **9 cm**



81411
Cheesecake Crumble
25 p x 2 u / 77 g / 6x5
120' Desc. / **9,5 cm**



87417
Strawberry Sprinkle
25 p x 2 u/ 156 g / 6x6
120' Desc. / **9,5 cm**



84068
Rings Variety 2.0
18 p x 4 u / 130 g / 4x12
45' Desc. / **9 cm**



84008
Fabulous Four 2.0
18 p x 4 u / 130 g / 4x12
45' Desc. / **9 cm**



Special Packs

84005
Banana Split
25 p x 2 u/ 130 g / 6x7
45' Desc. / **9 cm**



84010
Pistachio
25 p x 2 u/ 150 g / 6x7
45' Desc. / **9 cm**



84575
Rocky Road
25 p x 2 u/ 130 g / 6x7
45' Desc. / **9 cm**



Lineal Seco TGB

89195
Burger TGB®
14p x 2 u / 80 g / 4x7
50' Desc. / **10,7 cm**



89295
Burger TGB®
28p x 2 u / 80 g / 4x7
50' Desc. / **10,7 cm**



65877
Alitas Bourbon TGB®
6 p / 380 g / 16x12



65444
Tiras de Pollo TGB®
12 u / 330 g / 12x5



Lineal Seco 100 Montaditos

68578
Palomitas Gouda
10 u / 350 g / 9x14
175-200° / 3-8' Horno / **10 cm**



68577
Palomitas Pollo
10 u / 350 g / 9x14
180° / 3' Horno / **10 cm**



Lineal Seco Goiko

68215
PanBurger Goiko®
36px2u / 75 g / 4x8
30' Desc. / **11,2 cm**
Masa Madre



Lined writing area on the left page.

Lined writing area on the right page.

fripan®