



2019
PACFREN

PAN

- 1 La Panacea Panes Vitae | Hogazas y Barras | Pan Cristal
- 6 Familiar Rústicos Mediterráneos | Rústicos | Tradición | Blancos | Sin Sal, Integrales y Cereales
- 14 Bocadillo Rústicos Mediterráneos | Rústicos | Blancos | Integrales y Cereales
- 18 Panecillo Rústicos Mediterráneos | Rústicos | Blancos | Integrales y Cereales, Sin Gluten
- 21 Especial Hostelería Panes Express | Burger

BOLLERÍA

- 27 Delicium Croissants Suprême | Croissants Tradición | Especialidades
- 31 Bollería Dulce Croissants | Napolitanas | Hojaldre | Especialidades
- 39 Rincón del Artesano Bases y Láminas
- 40 Hoops Originales y Rellenos | Minis | Decorados | Berlinas y Pepitos
- 43 Tulipas
- 44 Snacks Salados Napolitanas y Croissants | Minis | Rejitas | Empanadas y Empanadillas
Paninis | Pizzas | Bocapizzas y Tortillas.

PASTELERÍA

- 50 Pastelería Tartas | Planchas | Repostería.

- 52 Asistencia técnica y demostración
Simbología del catálogo



Panes hechos siguiendo los procesos tradicionales. Con una elaboración lenta, con largos periodos de reposo en masa y con mimo excelso en la selección de cada uno de sus ingredientes. Además, todos ellos incluyen Masa Madre en su receta, están cocidos en horno de piedra y sus ingredientes son 100% naturales.

Elige entre un amplio surtido de formatos y sabores (con cereales antiguos, frutos secos, aceitunas...). Todos ellos responden a las últimas tendencias en alimentación para ofrecerte productos que aporten a tu negocio novedad y diferenciación.



						180°C
12766	500 g	21 cm	6	64	90 min	10-14 min
12726	500 g	19 cm	6	64	90 min	10-14 min
12749	500 g	17 cm	6	64	90 min	10-14 min
12751	500 g	20 cm	6	64	90 min	10-14 min

Panes realizados con un esmerado proceso de elaboración artesanal con ingredientes 100% naturales, masa madre y cocidos en horno de piedra.



12766
Hogaza de Trigo Vitae 500g



12726
Hogaza de Centeno Vitae 500g



12749
Hogaza Cereales y Semillas Vitae 500g
Contiene pasas, semillas (sésamo, pipas de girasol, lino marrón y pipas de calabaza) y cereales: trigo y avena.



12751
Hogaza de Espelta Vitae 500g
Elaborada con harina de espelta 100%

Hogazas
la panacea



								180°C
N	13534	550 g	38 cm	14	28	90 min	25-30 min	
	13345	500 g	28 cm	6	72	90 min	10-14 min	
N	13690	550g	22 cm	13	28	90 min	18-20 min	
	12910	500 g	32 cm	6	64	90 min	10-14 min	
	12756	500 g	18,5 cm	6	64	90 min	10-14 min	
	13153	500 g	18,5 cm	6	64	90 min	10-14 min	
	12908	400 g	26 cm	7	64	90 min	12-14 min	
	12909	400 g	27 cm	7	64	90 min	12-14 min	
	12717	400 g	17 cm	6	64	60 min	14-18 min	

Sabías qué...

La cocción en Horno de Piedra es lenta, "de abajo hacia adentro" lo que ayuda a obtener panes de muy alta hidratación y mayor durabilidad.



NUEVO

13534
Hogaza Trigo Sarraceno 550g

Elaborado con masa madre y harina de trigo sarraceno.



13345
Hogaza Trigo 500g



NUEVO

13690
Hogaza de Pazo 550g



12910
Hogaza Aceitunas 500g

Con harina de trigo y centeno y aceitunas verdes y negras.



12756
Hogaza Multifrutos 500g

Elaborada con dátiles, albaricoque, pasas y avellanas.



13153
Hogaza de Centeno 500g

Con harina de centeno y masa madre natural de trigo



12908
Hogaza Cereales 400g

8 Cereales y semillas: Trigo, centeno, cebada, maíz, pipas de girasol, lino marrón y soja. Decorado con sésamo natural.



12909
Hogaza Campesina 400g

8 Cereales y semillas: Trigo, centeno, maíz y avena. Decorado con lino marrón, sésamo y copos de avena.



12717
Hogaza Maíz 400g

Hogazas
la panacea



								180°C
N	13678	400 g	17 cm	10	40	60 min	12-15 min	
N	13535	340 g	26 cm	15	40	60 min	12-16 min	
N	13536	340 g	24 cm	15	40	60 min	12-16 min	
N	13537	340 g	26 cm	15	40	60 min	12-16 min	
	12954	340 g	22 cm	15	40	90 min	12-14 min	
	12959	340 g	25 cm	15	48	90 min	12-14 min	

Elaborados con nuestra propia masa madre. Tras un continuo proceso de maduración, obtenemos un fermento único que imprime en los panes un sabor característico.



NUEVO

13678
Hogaza con Nueces 400g



NUEVO

13535
Hogaza con Aceitunas Verdes 340g

Elaborada con harina de trigo y aceitunas verdes. Decorada con 2 aceitunas Gordal de gran tamaño.



NUEVO

13536
Hogaza Centeno con semillas de lino 340g

Elaborada con harina de centeno, harina de trigo, Masa Madre y semillas de lino marrón.



NUEVO

13537
Hogaza de Espelta y Semillas 340g

Elaborada con un 100% de harina de espelta y Masa Madre.



12954
Hogaza Cereales 340g

8 Cereales y semillas: Trigo, centeno, cebada, maíz, pipas de girasol, lino marrón y soja. Decorado con sésamo natural.



12959
Hogaza Integral de Grano Entero 340g

Alto contenido en Fibra. Harina integral 100% de grano entero.

la panacea

PAN SIN PRISA

Hogazas la panacea



						180°C
13366	300 g	26 cm	15	40	60 min	12-14 min
13365	300 g	26 cm	15	40	60 min	12-14 min
13367	300 g	26 cm	15	40	60 min	12-14 min
13376	300 g	26 cm	15	40	60 min	12-14 min
N 13454	350 g	30 cm	14	40	60 min	12-14 min
8271	450 g	19,5 cm	20	28	45 min	20-25 min

¡Más que Pan!

Elaborados con semillas, frutos secos y cereales ancestrales como la Chía y la Quinoa, que aportan sabores y texturas diferentes. Además son conocidos como superalimentos por sus nutrientes y alto contenido en fibra.



13366
Hogaza con Chía 300g
Elaborada con harina de trigo y semillas de chía.



13365
Hogaza con Quinoa 300g
Elaborada con harina de trigo, semillas de quinoa y pipas de girasol. Alto contenido en fibra.



13367
Hogaza con Avena, pasas y miel 300g
Elaborada con miel, pasas, semillas de linaza y granos de sésamo. Bañada en copos de avena.



13376
Hogaza con Maíz y Cereales 300g
Elaborada con harina de trigo y de maíz. Incorpora semillas y pipas de girasol y está decorada con pipas de girasol, sésamo, amapola, lino y copos de avena.



NUEVO
13454
Hogaza Trigo Clásica 350g



8271
Pan Castilla Redondo 450g
Masa Candeal

Barras
la panacea



							180°C
13030	305 g	45 cm	20	30	30 min	18-20 min	
12419	300 g	42 cm	25	30	30 min	17-19 min	
N 13539	280 g	46 cm	22	30	20 min	14-16 min	
N 13676	330 g	41 cm	22	30	30 min	14-16 min	
13344	250 g	36 cm	26	30	30 min	16-18 min	
N 13677	250 g	40 cm	27	30	30 min	12-15 min	

Sabías qué...

El agua permite que la masa adquiera volumen gracias al desarrollo de la levadura obteniendo una miga con grandes alveolos, ligera y fácil de comer.



13030
Barra Horno de Piedra 305g
Con Masa Madre



12419
Barra con 5 Semillas 300g
Con Masa Madre
Semillas: pipas de girasol, trigo sarraceno, lino dorado, lino marrón y sésamo.



NUEVO

13539
Pan de Agua 280g
Con Masa Madre.
Alta hidratación.



NUEVO

13676
Pan de Agua con Semillas 330g
Con Masa Madre.
Alta hidratación.



13344
Pan con Harina Integral 250g
Con Masa Madre



NUEVO

13677
Barra 51% Integral con Semillas 250g
Con Masa Madre y semillas: sésamo pelado, lino dorado, lino marrón, pipas de girasol y trigo sarraceno.

Barras
la panacea



							180°C
12514	310 g	50 cm	24	28	30 min	18-20 min	
12394	280 g	53 cm	32	28	30 min	17-19 min	
12616	260 g	40 cm	27	30	30 min	18-20 min	
12490	130 g	26 cm	60	28	30 min	13-15 min	



12514
Barra Rústica 310g
Con Masa Madre



12394
Baguette Tostada 280g
Con Masa Madre



12616
Pan con Pipas de Calabaza y Semillas 260g
Con Masa Madre
7 Cereales y semillas: trigo y maíz, sésamo, lino marrón, lino dorado, pipas de girasol, trigo sarraceno.



12490
Bocata Rústico 130g
Con Masa Madre

la panacea Cristal



							180°C
13477	300 g	42 cm	20	30	30 min	4-6 min	
13478	80 g	12 cm	78	30	30 min	4-6 min	
12713	70 g	16 cm	60	30	30 min	4-6 min	

Elaborados con aceite de Oliva y Masa Madre.
Sabores del Mediterráneo listos con sólo un golpe de calor.



13477
Mediterránea Cristal 300g



13478
Mediterránea Cristal 80g



12713
Mediterránea Cristal Hostelería 70g







Rústicos FAMILIAR

Familiar

Rústicos

Mediterráneos

Nuestros panes rústicos destacan por sus largos tiempos de reposo, gran durabilidad y miga alveolada.

						 180°C
8350	380 g	56,5 cm	20	28	30 min	20-22 min
8378	295 g	57,5 cm	20	28	30 min	20-22 min
12071	275 g	47 cm	22	30	30 min	18-20 min
8498	270 g	57 cm	31	28	30 min	18-20 min
8369	265 g	41 cm	23	30	30 min	18-20 min

Mediterráneos



8350
Súper Barra Rústica
Mediterránea 380g



8378
Súper Baguette Rústica
Mediterránea 295g



12071
Barra Gallega
Mediterránea 275g









8498
Baguette Rústica
Mediterránea 270g



8369
Barra Rústica
Mediterránea 265g

Familiar
Rústicos

						 180°C 185°C*
13541	560 g	52,5 cm	18	28	30 min	20 min*
13543	350 g	34,5 cm	25	28	30 min	20-22 min
8508	340 g	54 cm	25	28	30 min	20-22 min
8496	265 g	43,5 cm	24	30	30 min	18-20 min

Chapatas



13541
Maxixapata 560g



13543
Chapata 350g









8508
Bastón Chapata 340g



8496
Campesino 265g

Familiar
Rústicos

						 180°C 185°C*
PRECU106	375 g	56 cm	24	28	15 min	20 min*
PRECU128	335 g	54 cm	27	28	15 min	15-18 min*
13139	290 g	53 cm	25	28	30 min	20-22 min
16016	260 g	39 cm	22	30	15 min	13-15 min
12912	260 g	46 cm	25	30	30 min	16-18 min



PRECU106
Barra Nostra 375g



PRECU128
Barra Divina 335g



13139
Barra Rústica Aldeana 290g
Con Masa Madre



16016
Barra Gallega 260g









12912
Barra Picos Candéal 260g

Tradición
FAMILIAR



Familiar Tradición

La familia Tradición destaca por su mayor volumen, aspecto artesanal, corteza ligera crujiente y color intenso.

						 180°C
12661	390 g	53 cm	22	28	30 min	20-22 min
12611	355 g	52 cm	22	28	30 min	20-22 min
12471	320 g	52 cm	26	28	30 min	18-20 min
12472	280 g	50 cm	28	28	30 min	18-20 min
12951	280 g	58 cm	32	28	30 min	17-19 min
12502	250 g	42 cm	27	30	30 min	18-20 min



12661
Barra Grande Tradición 390g



12611
Barra Familiar Tradición 355g



12471
Barra del Norte Tradición 320g



12472
Barra Larga Tradición 280g









 12951
Baguette Tradición 280g
Con Masa Madre



12502
Barra Tradición 250g

Familiar Tradición

						 180°C
12474	280 g	50 cm	28	28	30 min	18-20 min
13119	280 g	41 cm	24	30	30 min	17-19 min
13383	260 g	50 cm	30	28	30 min	16-18 min
12473	280 g	50 cm	28	28	30 min	18-20 min
12503	250 g	42 cm	27	30	30 min	18-20 min



12474
Barra Cuadrados Tradición 280g



 13119
Barra Tradición 280g
Con Masa Madre

Fermentación en frío



 13383
Barra Larga Croustillante
Tradición 260g
Fermentación en frío



12473
Barra Larga Espiga Tradición 280g









12503
Barra Espiga Tradición 250g

Blancos FAMILIAR

Familiar Blancos

Barras y Baguettes

El pan blanco es un clásico imprescindible en cualquier establecimiento por su gran rotación.

						 180°C 185°C*
16002	395 g	56 cm	23	28	20 min	17-19 min*
13148	360 g	55 cm	25	28	20 min	17-19 min*
13292	285 g	46,5 cm	24	30	30 min	18-20 min
16003	285 g	43 cm	26	30	15 min	17-19 min*
PRECU1220	265 g	43 cm	27	30	15 min	17-19 min*
12136	260 g	43,5 cm	30	30	30 min	18-20 min



16002
Barra 395g



13148
Super Barra 360g



13292
Barra Larga 285g



16003
Barra Boutique Especial 285g









PRECU1220
Barra 265g



12136
Barra de Paso 260g

Familiar
Blancos
 Barras y Baguettes

						 185°C*
N 16015	300 g	56,5 cm	30	28	15 min	15-17 min*
16001	290 g	57 cm	32	28	15 min	17-19 min*
PRECU175	245 g	57 cm	38	28	20 min	16 min*



NUEVO

16015
 Baguette Enharinada 300g









16001
 Baguette 290g



PRECU175
 Baguette 245g

Familiar
Blancos
 Gourmet

						 180°C
12467	280 g	41 cm	25	30	30 min	18-20 min
12468	275 g	52,5 cm	30	28	30 min	18-20 min
13380	290 g	46,5 cm	22	30	30 min	18-20 min
13381	260 g	41 cm	25	30	30 min	18-20 min

Nuestra gama de pan blanco más premium con un atractivo aspecto rústico.

Gourmet



12467
 Barra Gourmet 280g



12468
 Bastón Ficelle Gourmet 275g

Fermentación en frío



13380
 Barra Panadera 290g
 Fermentación en frío



13381
 Pan Doré 260g
 Fermentación en frío

Integrales y Cereales FAMILIAR



Familiar Integrales y Cereales

Los integrales tienen alto contenido en fibras o fuente de fibra con ingredientes que nos ayudan al normal funcionamiento del tránsito intestinal.

						180°C 185°C
PRECUI119	285g	43 cm	27	30	15 min	17-19 min*
8158	250 g	56 cm	35	28	30 min	18-20 min
12665	270 g	51 cm	28	28	30 min	18-20 min
PREALE09	500 g	21 cm	12	42	6/8 h	15-20 min
PREALE10	500 g	21 cm	12	42	6/8 h	15-20 min
PREALE11	500 g	21 cm	12	42	6/8 h	15-20 min



PRECUI119
Boutique Fuente de Fibra 285g



8158
Baguette Con Alto Contenido en Fibra 250g



12665
Barra Multicereales Tradición 270g
7 Cereales y Semillas: trigo y maíz, sésamo, lino marrón, lino dorado, pipas de girasol, trigo sarraceno.



PREALE09
Pan de Multicereales Alemán 500g









PREALE10
Pan de Centeno Mezclado Alemán 500g



PREALE11
Pan de Cereales y Pipas de Calabaza Alemán 500g

Salud y Sabor FAMILIAR

Familiar Salud y Sabor

						 180°C
16017	240 g	25,5 cm	28	42	15 min.	16-18 min
16021	205 g	25 cm	28	42	15 min	13-15 min
12070	190 g	27 cm	50	28	30 min	18-20 min
12190	190 g	31 cm	50	28	30 min	18-20 min
12189	190 g	31 cm	50	28	30 min	18-20 min
13152	145 g	29 cm	30	48	30 min	12-15 min

Horno de Piedra



16017
Barra 6 Cereales 240g

Cereales y semillas: trigo, centeno y centeno integral, avena, maíz, lino, sésamo, pipas de girasol.



16021
Pan con Pasas y Nueces 205g



12070
Pan 6 Cereales 190g

6 Cereales: trigo, mijo, centeno, sémola de trigo, arroz y trigo sarraceno. 3 Semillas: lino, pipas de girasol y sésamo.



12190
Pan con Avena 190g

Decorado con copos de avena.



12189
Pan de Centeno 190g

Con harina de centeno integral



13152
Pan con Alto Contenido en Fibras
Muy Bajo en Sal 145g







Rústicos BOCADILLO

Bocadillos

Rústicos

Mediterráneos

¡Elabora los bocadillos más auténticos!
Con personalidad única, aspecto muy artesano
y sabor tradicional.

							180°C 185°C*
8358	170 g	28,5 cm	40	28	20 min	15-18 min	
PRECU100	160 g	25 cm	60	28	15 min	14 min*	
8479	130 g	25 cm	50	28	20 min	12-15 min	
8480	90 g	20 cm	50	40	20 min	12-15 min	

Mediterráneos



8358
Bocata Rústico
Mediterráneo 170g



PRECU100
Bocata Divino 160g









8479
Bocata Hostelero Rústico
Mediterráneo 130g



8480
Bocata Gourmet Rústico
Mediterráneo 90g

Bocadillos
Rústicos
 Chapatas

						 180°C 185°C*
12991	135 g	22,5 cm	35	48	30 min	15-18 min
12992	130 g	27,5 cm	30	48	30 min	15-18 min
13676	90 g	10,5 cm	55	48	30 min	12-15 min
PRECU62	90 g	14,5 cm	65	42	15 min	15 min*



12991
 Chapata Bocata 135g



12992
 Bastón Medio Chapata 130g









13676
 Chapata Gourmet 90g



PRECU62
 Xapata Rectangular 90g

Bocadillos
Rústicos

						 180°C
13314	150 g	26 cm	46	28	15 min	12-15 min
13265	130 g	25 cm	50	28	15 min	12-15 min
13026	150 g	26 cm	50	28	30 min	12-15 min
13004	75 g	19 cm	71	48	20 min	12-14 min

Horno de Piedra



13314
 Maxi Bocado Gallego 150g



13265
 Bocata Gallego 130g



13026
 Bocata Tradición Especial 150g



13004
 Bocatin Rústico Hostelero 75g

Blancos BOCADILLO



Bocadillos Blancos

Los bocadillos más populares, los clásicos, los imprescindibles.

							180°C 185°C*
8409	155 g	22,5 cm	50	28	15 min		13 min*
PRECUI89	140 g	28,5 cm	55	28	15 min		13 min*
12469	135 g	27 cm	60	28	20 min		13-15 min
PRECUI03	120 g	28 cm	72	28	15 min		13-15 min*
12904	90 g	20 cm	90	28	15 min		10 min*
PRECUI04	80 g	17 cm	100	28	15 min		10 min*



8409
Viena Andaluza 155g



PRECUI89
Flauta Súper 140g



12469
Bocata Gourmet 135g



PRECUI03
Flauta Bocata 120g



12904
Barrita 90g



PRECUI04
Barrita 80g

Integrales y Cereales







BOCADILLO

Bocadillos

Integrales y Cereales

Sabías qué...

El pan con Alto Contenido en Fibra aporta cantidades significativas de minerales, vitaminas y fibras. Contiene salvado de trigo que nos ayuda a su digestibilidad sin restarle ni un ápice de sabor.

						 180°C
13304	155 g	26 cm	40	28	20 min	15-16 min
13151	130 g	21,5 cm	25	64	20 min	14-16 min
16018	120 g	28 cm	48	42	15 min	11-13 min
12905	120 g	28 cm	72	28	15 min	13-15 min
13009	75 g	19 cm	65	48	20 min	13-15 min
13010	75 g	19 cm	65	48	20 min	13-15 min



13304
Bocata Rústico sin sal añadida 155g



13151
Pan con Centeno y Espelta 130g
Decorado con lino marrón, linaza amarilla, sésamo y semillas de amapola.



16018
Barra 6 Cereales 120g
Cereales y semillas: trigo, centeno y centeno integral, avena, maíz, lino, sésamo, pipas de girasol.



12905
Flauta Bocata Fuente de Fibra 120g









13009
Bocatín Rústico Hostelero Semillas 75g
Decorado con semillas (lino, pipas de girasol, pipas de calabaza) copos de trigo y copos de cebada.



13010
Bocatín Rústico Hostelero 75g con Alto Contenido en Fibra
Decorado con salvado de trigo

Rústicos y Blancos PANECILLO

Panecillos
Rústicos
Mediterráneos

						 180°C
12965	65 g	15 cm	71	48	20 min	12-15 min
8499	50 g	15 cm	71	48	20 min	10-12 min
8464	40 g	13 cm	100	40	20 min	10-12 min

Mediterráneos



12965
Bocatín Mediterráneo 65g









8499
Bocatín Rústico Mediterráneo 50g



8464
Mini Bocatín Rústico Mediterráneo 40g

Panecillos
Rústicos

Calidad y sabor en formato mini.

						 180°C
12913	80 g	10,5 cm	90	30	20 min	10-12 min
12182	80 g	9,5 cm	96	28	20 min	10-12 min
13164	70 g	14,5 cm	3,5	64	20 min	10-12 min
12020	45 g	7,5 cm	65	64	15 min	8-10 min
13538	40 g	9,5 cm	130	40	15 min	10-12 min



12913
Pan Candeal
Minicuaadrados 80g



12182
Payesito 80g



13164
Rombo 70g









13538
Mini Chapata 40g



12020
Payesito 45g

Panecillos
Blancos

						 180°C 185°C*
13299	80 g	10,5 cm	90	30	20 min	5-7 min
12595	80 g	12 cm	50	40	20 min	12-15 min
PRECU116	60 g	13 cm	96	42	15 min	10 min*
PRECU105	50 g	11 cm	120	42	15 min	10 min*
12687	50 g	16 cm	64	64	20 min	7-9 min
PRECU1154	38 g	9 cm	150	42	15 min	10 min*
12594	35 g	12,5 cm	80	64	20 min	10-12 min



13299
Pan Viena 80g



12595
Panecillo Hostelero 80g



PRECU116
Barrita 60g



PRECU105
Barrita 50g



12687
Mini Flauta 50g



PRECU1154
Barrita Mini 38g



12594
Pincho Vasco 35g

Integrales, Cereales y Salud

PANECILLO



Panecillos

Integrales, Cereales y Salud

							180°C +190°C
12999	80 g	17 cm	40	64	20 min	12-15 min	
12630	80 g	16,5 cm	52	64	20 min	12-15 min	
12124	50 g	16 cm	60	64	20 min	8-10 min	
PRECUI12	60 g	13 cm	96	42	15 min	10-11 min	
12597	40 g	11,5 cm	85	64	20 min	12-15 min	
13389	105 g	24 cm	25	72	15 min	7 min	
13286	80 g	11 cm	20	80	30 min	0 min	
13390	66 g	12,5 cm	40	72	15 min	7 min	



12999
Pan con Pipas de Calabaza
y Semillas 80g

4 Cereales: trigo, centeno, avena y espelta.
8 Semillas: pipas de calabaza, lino marrón,
lino amarillo, pipas de girasol, sésamo, mijo,
amapola y soja.



12630
Bocatin Rústico 6 Cereales 80g

6 Cereales: trigo, mijo, centeno,
sémola de trigo, arroz, trigo sarraceno.
Semillas: lino, pipas de girasol y
sésamo.



12124
Mini Flauta 6 Cereales 50g

9 Cereales y Semillas: Trigo, centeno,
centeno integral, salvado de trigo,
avena, maíz, lino, sésamo y pipas
de girasol.

Alto contenido en Fibra



PRECUI12
Barrita Fuente
de Fibra 60g



12597
Bocatin Mini 40g
con alto contenido en Fibra

Sin Gluten



Todos los panecillos sin gluten están envasados individualmente en bolsas horneables para evitar la contaminación cruzada. Certificados por el sistema de licencia europeo ELS aportando total seguridad y garantía.



13389
Baguettina 105g
Sin Gluten



13286
Hamburguesa 80g
Sin Gluten
Decorado con semillas de lino



13390
Panecillo Hostelería 66g
Sin Gluten

GAMA RÁPIDA HOSTELERÍA

Especial Hostelería

Gama Rápida Flautas



Muy finas y crujientes.
¡Ideales para resaltar el relleno!

							180°C
13042	75 g	25 cm	90	36	20 min		5-7 min
13043	75 g	25 cm	90	36	20 min		5-7 min
13044	75 g	25 cm	90	36	20 min		5-7 min
13045	40 g	13 cm	90	56	20 min		5-7 min
13046	40 g	13 cm	90	56	20 min		5-7 min



13042
Media Flauta Tradición 75g



13043
Media Flauta Multicereales 75g
Decorado con trigo sarraceno,
lino y pipas de girasol



13044
Media Flauta Olivas 75g
Con olivas negras



13045
Flautín Tradición 40g



13046
Flautín Multicereales 40g
Decorado con trigo sarraceno,
lino y pipas de girasol.

Express HOSTELERÍA

Especial Hostelería

Express



Más rápidos de preparar sin perder un ápice de calidad. Listos con sólo un golpe de calor.

						180°C
13469	135 g	26,5 cm	60	28	20 min	4-6 min
13466	100 g	21,5 cm	75	40	20 min	4-6 min
13468	75 g	17 cm	60	28	20 min	4-6 min
13467	35 g	13 cm	110	36	20 min	4-6 min



Bocatas y Bocatines



13469
Bocata Rústico **Express** 135g



13466
Bocata Gourmet Rústico **Express** 100g



13468
Bocatin Rústico **Express** 75g



13467
Mini Bocatin Rústico **Express** 35g

Express



Express y con cereales, el complemento perfecto en los menús más saludables. Ideales para aportar un toque de originalidad en la mesa.

						180°C
13505	40 g	8 cm	75	64	20 min	2-3 min
13472	40 g	8 cm	60	64	20 min	2-3 min
13473	40 g	8 cm	60	64	20 min	2-3 min
13471	40 g	8 cm	120	48	20 min	2-3 min
13470	36,5 g	7 cm	80	64	20 min	2-3 min



13505
Panecillo Redondo **Express** 40g



13472
Panecillo Redondo Cereales **Express** 40g
Decorado con lino marrón, sésamo, pipas de girasol y copos de avena.



13473
Panecillo Redondo Pipas de Calabaza **Express** 40g
Con semillas, pipas de calabaza, lino y sésamo.



13471
Surtido Panecillos Redondos **Express** 40g
(30 uds. x 4 sabores: amapola, sésamo, multicereales y pipas de calabaza)



13470
Surtido Pan Selección **Express** 36,5g
(20 uds x 4 sabores: Cereales, Olivas, Centeno, Hierbas Provenzales)

Express



						180°C
12518	120 g	25 cm	35	40	-	3-5 min
12596	120 g	27 cm	70	28	-	5-7 min
12403	100 g	21,5 cm	45	40	-	5-7 min
12067	40 g	13 cm	90	64	30 min	5-7 min



12518
Bocata Espiga Artesano **Express** 120g



12596
Baguettina Clásica **Express** 120g



12403
Pan de Leche Suave **Express** 100g









12067
Mini Baguettina **Express** 40g

Molletes y Molde HOSTELERÍA




Especial Hostelería Molletes y Molde

						 180°C
13542	800 g	25 cm	7	28	30-45 min	-
PREUI136	450 g	21 cm	15	28	30 min	20-25 min
PREUI212	90 g	13,5 cm	50	28	10 min	4 min
12649	70 g	10 cm	90	28	30 min	-
12647	38 g	8 cm	90	56	15 min	-
12166	800 g	28 cm	8	42	45-60 min	-
12167	800 g	28 cm	8	42	45-60 min	-
12123	63 g	21 cm	88	28	30 min	-

Horno de Piedra



  13542
Rebanada de Payés 800g
Rebanadas de 25 x 10 cm.



 PREUI136
Payés Especial 450g



PREUI212
Mollete/Kebab 90g



 12649
Mollete Andaluz 70g



12647
Mini Mollete Andaluz 38g



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



 12167
Pan de Molde 800g
con Alto Contenido en Fibra
Rebanadas de 11 x 11 cm.



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

Hamburguesa HOSTELERÍA



Especial Hostelería

Hamburguesa



“Una buena hamburguesa comienza y acaba por un buen pan”

							180°C
13064	115 g	13,3 cm	65	28	20 min	10-12 min	
13091	90 g	11 cm	48	40	30 min	-	
13092	90 g	11 cm	48	40	30 min	-	
N 13687	85 g	12 cm	45	48	30 min	-	
13273	65 g	10 cm	50	48	30 min	-	
N 13660	65 g	10 cm	75	28	30 min	-	
12134	84 g	12,1 cm	30	72	20 min	-	
13272	30 g	5,5 cm	85	64	30 min	-	
13022	40 g	6 cm	72	80	20 min	3-5 min	



13064
Pan de Hamburguesa 115g



13091
Pan Burger Soft 90g
Con aceite de oliva
y Masa Madre.



13092
Pan Burger Sésamo 90g
Con aceite de oliva y Masa Madre.
Decorado con sésamo.

Brioche



NUEVO
13687
Maxi Burger Brioche 85g
Elaborado con mantequilla.



13273
Burger Brioche con semillas 65g
Elaborado con mantequilla.
Decorado con sésamo y amapola



NUEVO
13660
Burger Brioche 65g
Elaborado con mantequilla.



12134
Pan Burger con Sésamo 84g
Decorado con sésamo



13272
Mini Burger Sésamo 30g
Decorado con sésamo



13022
Surtido Party Burguer 40g
Con colorantes naturales.
Decorados con sésamo. 18 unidades de cada sabor: tomate, curry, calamar y albahaca



BOLLERÍA

Te presentamos más de 200 referencias de **Bollería dulce y Snacks salados**. Elaboradas con el respeto de los procesos artesanales y con el objetivo de que cada pieza que te ofrecemos sea una pieza única e irrepetible para tus clientes.

Nuestros productos siguen 3 modos de empleo:

LpF Bollería del Artesano Lista para Fermentar

Nuestra bollería más tradicional, amasada y formada con mimo, lista para que la fermentes en tu establecimiento y puedas imprimarle un toque especial y diferenciado.

DyH Bollería Fácil Descongelar y al Horno

Sencillez y practicidad para el profesional. Productos fermentados y preparados para sólo descongelar y hornear. La mayoría de ellos vienen ya decorados o pintados con huevo.

DyL Bollería Lista Descongelar y Listo

Productos totalmente terminados, listos para servir siempre recién hechos con el máximo sabor, esponjosidad y ternura.



delicium

BOLLERÍA PREMIUM

Mimamos cada parte de un lento y laborioso proceso en el que priman los grandes reposos y un laminado esmerado, respetando el sabor, el aroma y las características de cada ingrediente que utilizamos para elaborar la receta.

Delicium Suprême

Nuestra gama más premium respeta la tradición y el saber hacer de la más alta bollería francesa. Croissants rectos con un hojaldrado excelente, exterior brillante, alveolado equilibrado, miga de color crema y una mantequilla con sabor y aroma inconfundible a leche de invierno.

Delicium Tradición

Croissants artesanos de textura fundente y crujiente, con un interior de intenso color amarillo. Elaborados para los paladares más exigentes.

Suprême

delicium

Sabías qué...

Croissants Multicereales que giran en torno al eje salud y Croissants chocolate en torno al placer, se fusionan gracias a que en ambos empleamos la mejor mantequilla. Se elabora de forma tradicional, a partir de crema de leche fresca de las mejores vacas alimentadas de pasto, batida durante horas. Su aroma, su sabor, a inconfundible leche de invierno la convierte en un ingrediente imprescindible de nuestros croissants.

delicium

Suprême

Al estilo francés



									180°C
12970	90 g	DyH	14,5 cm	70	56	30 min	-	16-18 min	
12967	70 g	DyH	13,5 cm	40	50	30 min	-	15-17 min	
12433	60 g	DyH	12,4 cm	55	50	30 min	-	15-17 min	
12624	25 g	DyH	7,6 cm	280	56	30 min	-	12-15 min	
12593	25 g	LpF	7,7 cm	282	50	-	60 min	13-15 min	

Nuestros croissants más Premium para los paladares más gourmet. La perfecta combinación de un hojaldrado excelente y el exquisito aroma a mantequilla. Croissants al estilo francés.



12970
Croissant Supreme Ferm. 90g



12967
Croissant Suprême Ferm. 70g



12433
Croissant Suprême Ferm. 60g



12624
Mini Croissant Suprême Ferm. 25g

12593
Mini Croissant Supreme 25g

Sabías qué...

Disponemos de croissants con un menor porcentaje de mantequilla. Solicita los códigos:

12515 Croissant Recto Mantequilla Ferm. 80g (17%)
13308 Croissant Recto Mantequilla Ferm. 70g (18%)
13309 Croissant Recto Mantequilla Ferm. 60g (18%)

delicium

Suprême

Al estilo francés



	📏	⚙️	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
12437	80 g	DyH	13 cm	80	56	30 min	15-18 min
12396	30 g	DyH	7,7 cm	120	50	30 min	13-15 min
N 13688	90 g	DyH	12 cm	50	40	30 min	15-18 min
N 13661	70 g	DyH	13,5 cm	50	40	30 min	14-17 min
13011	90 g	DyH	12 cm	60	56	30 min	15-18 min
12299	25 g	DyH	6,5 cm	320	56	30 min	13-15 min



12437 DyH 🍴 ✨
Croissant Suprême
Multicereales Ferm. 80g

Elaborado con harina de avena, cebada y trigo. En su interior semillas de lino y de sésamo, copos de centeno y de avena. Decorado con lino marrón, lino dorado, pipas girasol peladas troceadas y copos de avena troceados.

12396 DyH 🍴 ✨
Croissant Suprême
Multicereales Ferm. 30g

Elaborado con harina de avena, cebada y trigo. En su interior semillas de lino y de sésamo, copos de centeno y de avena. Decorado con lino marrón, lino dorado, pipas girasol peladas troceadas y copos de avena troceados.

Chocolate



NUEVO

13661 DyH 🍴
Croissant Cacao Suprême 70g
Miga de Cacao.

NUEVO

13688 DyH 🍴
Croissant Bomba de Chocolate
Suprême 90g
Relleno de Crema de Cacao con avellanas.
Miga de Cacao.



13011 DyH 🍴
Croissant Chocolate
Suprême Ferm 90g
Relleno de Crema de Cacao con avellanas.

12299 DyH 🍴
Mini Croissant Chocolate
Suprême Ferm. 25g
Relleno de Crema de Cacao con avellanas.

delicium

Tradición



	📏	⚙️	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
13256	100 g	DyH	10,5 cm	50	56	30 min	16-18 min
13279	80 g	DyH	10 cm	60	56	30 min	16-18 min
12177	25 g	DyH	7,7 cm	282	50	30 min	13-15 min
12205	22 g	DyH	5,4 cm	4 Kg	70	30 min	12-14 min
12221	12 g	DyH	5 cm	5 Kg	70	20 min	10-12 min



Elaborados con grandes reposos en frío y de cuidado laminado. Siguen el saber hacer de la más alta bollería con un toque de nuestra tierra: una miga de color amarillo intenso muy característica.



13256 DyH 🍴
Croissant Artesano Tradición Ferm. 100g

13279 DyH 🍴
Croissant Artesano Tradición Ferm. 80g

▶ Sabías que...
Disponemos de este mismo Croissant Suprême al estilo francés. Solicita el código 122O2.

Minis

"Bocaditos de mantequilla, tremendamente deliciosos"



12177 DyH
Mini Croissant
Tradición 25g

12205 DyH
Mini Croissant
Artesano Tradición 22g

12221 DyH
Micro Croissant
Tradición 12g

delicium
Bollería Premium
Especialidades



El mejor hojaldre elaborado con la mejor mantequilla. Además las palmeritas y lazos se introducen directamente en el horno y ¡listos!

							180°C
12956	90 g	DyH	15 cm	90	50	30 min	22-25 min
12304	30 g	DyH	10 cm	5 Kg	50	-	18-20 min
12305	30 g	DyH	10 cm	5 Kg	50	-	18-20 min
12306	30 g	DyH	8 cm	5,5 Kg	70	-	18-20 min
3015	20 g	DyH	4,7 cm	5 Kg	96	-	15-18 min



12956 DyH
Malla de Crema Caramelizada
Mantequilla 90g



12304 DyH
Lazo Mantequilla 30g



12305 DyH
Lazo Multicereales
Mantequilla 30g

Palmeritas



12306 DyH
Palmerita Multicereales
Mantequilla 30g



3015 DyH
Palmerita Mantequilla y Miel 20g

delicium
Bollería Premium
Especialidades



							180°C
N 13548	125 g	DyH	11 cm	40	50	45 min	14-17 min
N 13549	125 g	DyH	8,5 cm	54	24	30 min	15-18 min
N 13485	30 g	DyH	5,5 cm	132	140	30 min	12-14 min
N 13486	30 g	DyH	5,5 cm	132	140	30 min	12-14 min



NUEVO
13548 DyH
Bretzel chocolate mantequilla 125g
Decorado con cacahuete.



NUEVO
13549 DyH
Sneeken pasas nueces mantequilla 125g



NUEVO
13485 DyH
Mini rejita crema cacao mantequilla 30g



NUEVO
13486 DyH
Mini rejita crema mantequilla 30g

Croissants

BOLLERÍA DULCE

Bollería dulce

Croissants Rectos

Margarina

Elaborados con esmero, productos que dan rentabilidad a tu negocio. Versátiles y de calidad superior.

12179	100 g	LpF	15,5 cm	60	50	-	90-100'	18-20 min
12607	45 g	DyH	9,7 cm	132	56	30 min	-	13-16 min
12658	25 g	DyH	7,6 cm	280	56	30 min	-	12-15 min
12140	45 g	DyH	9 cm	132	56	30 min	-	13-16 min
12139	45 g	LpF	9 cm	268	56	-	90 min	14-16 min
12138	30 g	LpF	7,7 cm	231	50	-	60 min	13-15 min
12554	22 g	DyH	7,5 cm	280	56	30 min	-	12-15 min
1261	22 g	LpF	7,2 cm	318	50	-	60 min	12-14 min



12179 **LpF**
Croissant Recto Especial 100g

Con Mantequilla



12607 **DyH**
Croissant Mini Recto Ferm 45g



12658 **DyH**
Mini Croissant Recto Ferm 25g



12140 **DyH**
Croissant Recto Ferm. 45g



12138 **LpF**
Mini Croissant Recto 30g



12554 **DyH**
Croissant Mini Recto Ferm. 22g

12139 **LpF**
Croissant Recto 45g

1261 **LpF**
Croissant Mini Recto 22g

Bollería dulce

Croissants Artesanos

Margarina y Manteca

LpF Algunos de nuestros croissants están preparados para que los fermentes en tu establecimiento y los termines a tu elección. Utiliza estas piezas para diferenciarte y crear productos con tu toque personal.

									180°C
12309	120 g	DyH	12 cm	40	56	30 min	-	15-18 min	
13112	120 g	LpF	10 cm	45	50	-	90-100'	18-20 min	
21102	90 g	DyH	10,5 cm	50	56	30 min	-	15-18 min	
1217	90 g	LpF	9,5 cm	64	100	-	90 min	15-18 min	
1214	90 g	DyH	10 cm	64	50	-	90 min	15-18 min	
12200	25 g	LpF	5,3 cm	210	50	-	60 min	13-15 min	
21192	90 g	DyH	11 cm	50	56	30 min	-	15-18 min	
12204	65 g	LpF	8,5 cm	81	50	-	90 min	15-18 min	
12431	22 g	DyH	5,4 cm	4 Kg	70	30-45'	-	12-14 min	



12309 **DyH**
Croissant Artesano
Margarina Ferm. 120g

13112 **LpF**
Croissant Artesano
Margarina 120g



21102 **DyH**
Croissant Artesano
Margarina Ferm. 90g

1217 **LpF**
Croissant Artesano
Margarina 90g



12200 **LpF**
Croissant Artesanito
Margarina 25g

Manteca



21192 **DyH**
Croissant Artesano
Manteca Ferm. 90g

1214 **LpF**
Croissant Artesano
Manteca 90g



12204 **LpF**
Croissant Artesano
Manteca 65g



12431 **DyH**
Croissant Artesanito
Manteca 22g

Bollería dulce

Croissants Rellenos y Caracolas

									180°C
13297	120 g	DyH	15 cm	70	56	30 min	-	15-18 min	
12436	120 g	LpF	15,8 cm	60	50	-	90 min	16-18 min	
12331	95 g	DyH	12,5 cm	40	50	30 min	-	15-18 min	
12435	40 g	DyH	7,5 cm	8 Kg	56	30 min	-	13-15 min	
12201	40 g	LpF	7 cm	8 Kg	50	-	60 min	13-15 min	
12180	30 g	DyH	7,5 cm	220	50	30 min	-	12-15 min	

EXTRA%
RELLENO



13297 **DyH**
Caracola Choco Ferm. 120g

12436 **LpF**
Caracola Chocolate 120g

EXTRA%
RELLENO



12331 **DyH**
Croissant Choco Ferm. (en barrita) 95g



12435 **DyH**
Cuerno Mini Chocolate Ferm. 40g

12201 **LpF**
Cuerno Mini Chocolate 40g



12180 **DyH**
Croissant Mini Chocolate 30g

Bollería dulce

Napolitanas Dulces Grandes

Toque maestro.
La decoración de los productos es vital para promover la compra por impulso.

								180°C
12156	135 g	DyH	15,2 cm	48	56	30 min	-	15-18 min
12151	135 g	LpF	15,8 cm	54	50	-	90 min	16-18 min
12152	135 g	LpF	15,8 cm	54	50	-	90 min	16-18 min
21178	115 g	DyH	12,5 cm	70	56	30 min	-	15-18 min
13306	115 g	LpF	13,5 cm	66	50	-	90 min	16-18 min
21176	115 g	DyH	12,5 cm	70	56	30 min	-	15-18 min
12591	115 g	LpF	13,5 cm	66	50	-	90 min	16-18 min
12155	95 g	DyH	12,2 cm	72	56	30 min	-	15-17 min
12153	95 g	DyH	12,2 cm	72	56	30 min	-	15-17 min



12156 **DyH**
Súper Napolitana Choco Ferm. 135g



12152 **LpF**
Súper Napolitana Crema 135g

12151 **LpF**
Súper Napolitana Chocolate 135g



21178 **DyH**
Napolitana de Chocolate Ferm. 115g



21176 **DyH**
Napolitana de Crema Ferm. 115g

13306 **LpF**
Napolitana Chocolate 115g

12591 **LpF**
Napolitana Crema 115g



12155 **DyH**
Napolitana de Chocolate Ferm. 95g



12153 **DyH**
Napolitana de Crema Ferm. 95g

Bollería dulce

Napolitanas Dulces Minis y Micro

Las Napolitanas FÁCILES fermentan directamente en el horno por lo que ocupan muy poco espacio y además son muy rápidas de preparar.

								180°C
12212	50 g	DyH	6 cm	120	50	30 min	-	14-16 min
12213	50 g	DyH	6 cm	120	50	30 min	-	14-16 min
12174	20 g	DyH	6,2 cm	345	50	20 min	-	12-14 min
12175	20 g	DyH	6,2 cm	345	50	20 min	-	12-14 min



12212 **DyH**
Media Napolitana FÁCIL Chocolate 50g



12213 **DyH**
Mini Napolitana FÁCIL Crema 50g

Mini Napolitanas



12174 **DyH**
Mini Napolitana Chocolate 20g



12175 **DyH**
Mini Napolitana Crema 20g








Hojaldre Dulce

BOLLERÍA DULCE

Bollería dulce

Hojaldre Dulce

Disfruta de nuestro excelente hojaldre fino y crujiente con un laminado de calidad superior. Desde los clásicos rellenos de cabello, crema o chocolate hasta los formatos más innovadores.

							 180°C
6006	170 g	DyH	24 cm	40	48	30 min	20-25 min
6007	170 g	DyH	24 cm	40	48	30 min	20-25 min
12447	170 g	DyH	24 cm	40	48	30 min	20-25 min
12592	120 g	DyH	17 cm	50	70	30 min	20-25 min
3061	120 g	DyH	17 cm	70	100	30 min	20-25 min
12446	120 g	DyH	17 cm	70	50	30 min	20-25 min
12277	140 g	DyH	18,5 cm	50	48	30 min	20-25 min
12448	140 g	DyH	13 cm	66	50	30 min	24-26 min



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



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



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



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



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



12446 **DyH** ✨
Caña de Cabello 120g
Decorado con azúcar en grano.



12277 **DyH**
Caña
de Chocolate 140g

EXTRA%
RELLENO



12448 **DyH**
Panal
Extra Cabello 140g

Bollería dulce
Hojaldre Dulce



Colocamos a mano cada fruta con tal de darle un toque único y diferenciador a cada tarta, pastel o crujiente que ponemos a tu disposición.

N	13662	1,4 Kg	DyH	36x27,5 cm	4	56	- 35-40 min
	13193	310 g	DyH	32 cm	22	68	30 min 23-26 min
N	13394	285 g	DyH	32 cm	24	24	30 min 19-21 min
	12442	175 g	DyH	16,5 cm	30	50	30 min 20-25 min
	7043	100 g	DyH	12,5 cm	42	50	20-30 min 20-24 min
N	13670	115 g	DyH	12,5 cm	29	40	- 24-25 min
N	13663	80 g	DyH	13,5 cm	50	64	- 25-30 min



NUEVO



13662 **DyH**
Tarta grande manzana rectangular 1.400g
Relleno de crema con un toque de leche



13193 **DyH**
Tarta de Manzana Rectangular 310g
Incluye bandeja



NUEVO

13394 **DyH**
Tarta Mix frutos secos Rectangular 285g
Con cabello de ángel y mix de avellanas, almendras y nueces. Incluye bandeja.



12442 **DyH**
Pastel de Manzana 175g



7043 **DyH**
Pastel de Manzana Ovalado 100g



NUEVO

13670 **DyH**
Delicatessen de Pera 115g
Media pera sobre base de crema caramelizada.



NUEVO

13663 **DyH**
Crujiente manzana rectangular 80g

Bollería dulce
Hojaldre Dulce

Sabías qué...

Las nuevas Explosiones de sabor tienen forma de empanadilla, son de hojaldre y están recubiertas por una generosa capa de azúcar. Pero sin duda destacan por su generoso relleno, crema de cacao y crema con leche, una auténtica bomba de sabor.

	12265	150 g	DyH	17,5 cm	35	50	30 min 25-28 min
	12266	150 g	DyH	17,5 cm	35	50	30 min 25-28 min
	12464	135 g	DyH	14,4 cm	45	50	30 min 20-25 min
N	13664	60 g	DyH	10,5 cm	80	56	- 18-20 min
N	13665	60 g	DyH	10,5 cm	80	56	- 18-20 min
	13350	140 g	DyH	15,2 cm	60	48	- 25-28 min
	3052	110 g	DyH	16 cm	72	48	- 25-30 min
	12444	20 g	DyH	5,3 cm	6	50	- 18-20 min



12265 **DyH**
Cremadillo Chocolate 150g



12266 **DyH**
Cremadillo Crema 150g
Con un toque de leche



12464 **DyH**
Empanadilla de manzana con Canela 135g
Con trozos de manzana en su interior

Explosiones



NUEVO

13664 **DyH**
Explosión de Crema de Cacao 60g



NUEVO

13665 **DyH**
Explosión de Crema 60g
Con un toque de leche



13350 **DyH**
Maxi Palmera 140g



3052 **DyH**
Palmera 110g



12444 **DyH**
Mini Palmera 20g



Sabías qué...
Disponemos de palmeritas de mantequilla Delicium. Consulta la pág. 30.

Especialidades BOLLERÍA DULCE



Bollería dulce Especialidades Dulces



Las rejas son productos ganadores. Resultan deliciosas por su textura crujiente, su masa con un toque de mantequilla y su generoso relleno.

								180°C
13200	100 g	DyH	16 cm	40	140	30 min	14-16 min	
13201	100 g	DyH	16 cm	40	70	30 min	14-16 min	
12984	70 g	DyH	11,5 cm	55	70	30 min	14-16 min	
12986	70 g	DyH	11,5 cm	55	70	30 min	14-16 min	
13115	30 g	DyH	5,5 cm	132	70	30 min	12-14 min	
13116	30 g	DyH	5,5 cm	132	70	30 min	12-14 min	

EXTRA%
RELLENO



13200 **DyH**
Maxi Rejita Crema Cacao
con Avellanas 100g

EXTRA%
RELLENO



13201 **DyH**
Maxi Rejita Crema Pastelera 100g

EXTRA%
RELLENO



12984 **DyH**
Rejita Crema Cacao
con Avellanas 70g

EXTRA%
RELLENO



12986 **DyH**
Rejita Manzana con Canela 70g
Trozos de manzana en su interior

EXTRA%
RELLENO



13115 **DyH**
Mini Rejita Crema de Cacao
con Avellanas 30g

EXTRA%
RELLENO



13116 **DyH**
Mini Rejita Crema Pastelera 30g

► Sabías qué...
Disponemos de mini rejas mantequilla Delicium. Consulta página 30.

Bollería dulce

Especialidades Dulces

Variedades de inspiración europea, elaboradas con masa danesa, tan atractivas como irresistibles. Incorporálas a tu surtido y marcarás la diferencia en tu establecimiento.

									180°C 165°C*
12354	125 g	DyH	8,5 cm	54	24	30 min	-	15-18 min	
12355	45 g	DyH	6,5 cm	7	24	30 min	-	14-16 min	
12339	125 g	DyH	11 cm	40	50	40 min	-	14-17 min	
12340	125 g	DyH	11 cm	40	50	40 min	-	14-17 min	
DISUNF07	500 g	LpF	29 cm	18	44	-	105 min	15-18 min*	
12287	110 g	LpF	19,5 cm	60	50	-	90 min	12-14 min	
12288	110 g	LpF	18 cm	60	50	-	90 min	12-14 min	
13001	95 g	DyH	11,5 cm	48	96	-	-	15 min	



12354 **DyH**
Sneeken Pasas Nueces Ferm. 125g



12355 **DyH**
Mini Sneeken Pasas Nueces Ferm. 45g



12339 **DyH** ✨
Bretzel Chocolate 125g
Decorado con cacahuete.



12340 **DyH** ✨
Bretzel Crema 125g
Decorado con cacahuete.



DISUNF07 **LpF**
Brioix Coca 500g



12287 **LpF**
Trenza de Chocolate 110g



12288 **LpF**
Trenza de Crema 110g



13001 **DyH**
Trenza Maple 95g

Bollería dulce

Especialidades Dulces

									180°C
12459	150 g	DyH	14,5 cm	48	48	30 min	-	15-18 min	
13215	130 g	DyH	15 cm	20	72	15 min	-	16-18 min	
12558	75 g	DyH	22 cm	108	50	20 min	90 min	14-16 min	
12559	75 g	DyH	22 cm	108	50	20 min	-	14-16 min	
2014	50 g	DyH	23,5 cm	5 Kg	88	20-30'	-	14-15 min	

EXTRA%
RELLENO



12459 **DyH**
Triangulo de Chocolate 150g



13215 **DyH**
Raqueta de Crema 130g



12558 **DyH** ✨
Flauta de Chocolate 75g



12559 **DyH** ✨
Flauta de Crema 75g



2014 **DyH** ✨
Fartons 50g

Ensaïmadas

BOLLERÍA DULCE



Bollería dulce

Ensaïmadas

Es un producto de gran tradición en Mallorca que ha conseguido ser imprescindible en el surtido del canal tradicional. Decórala con azúcar glas y tus clientes la disfrutarán todavía más.

									180°C
12440	105 g	LpF	9 cm	66	50	-	120 min	11-13 min	
12422	95 g	DyH	10,8 cm	72	56	40 min	-	12-14 min	
12585	95 g	LpF	9,5 cm	66	50	-	120 min	11-13 min	
12587	50 g	LpF	6 cm	6 Kg	50	-	80 min	11-13 min	
12586	50 g	LpF	6 cm	6 Kg	50	-	80 min	11-13 min	
12438	50 g	LpF	6,5 cm	6 Kg	50	-	80 min	11-13 min	
12439	35 g	DyH	7,1 cm	120	50	30 min	-	10-12 min	
12584	35 g	LpF	6 cm	6 Kg	50	-	80 min	11-13 min	



12440 **LpF**
Ensaïmada Grande Cabello
Hojaldrada 105g



12422 **DyH**
Ensaïmada Grande Hojaldrada Ferm. 95g

12585 **LpF**
Ensaïmada Grande Hojaldrada 95g



12587 **LpF**
Ensaïmada Pequeña Choco
Hojaldrada 50g



12586 **LpF**
Ensaïmada Pequeña Crema
Hojaldrada 50g



12438 **LpF**
Ensaïmada Pequeña Cabello
Hojaldrada 50g



12439 **DyH**
Mini Ensaïmada Hojaldrada Ferm. 35g

12584 **LpF**
Ensaïmada Pequeña Hojaldrada 35g

RINCÓN DEL ARTESANO

Rincón del Artesano Bases y Láminas

									180°C
12222	90 g	LpF	14,3 cm	90	50	-	90 min	15-18 min	
12171	900 g	DyH	58 cm	10	40	20 min	-	26-29 min	
PREUI21	450 g	DyH	25 cm	48	30	30 min	-	*	
12526	1000 g	DyH	-	10 kg	54	120 min	-	20-22 min	



12222 **LpF**
Triángulo Croissant Margarina 90g



12171 **DyH**
Lámina de Hojaldre 58x37 900g



PREUI21 **DyH**
Bola Pizza 450g

* en función de la manipulación



12526 **DyH**
Manga de Magdalena 1Kg

Originales y Decorados HOOPS



Bollería dulce

Hoops Originales y Rellenos



Los imprescindibles, los de siempre, para todos los gustos y edades. Son suaves y esponjosos y están elaborados siguiendo el genuino estilo americano: aspecto totalmente artesanal con más sabor que nunca y frescos todos los días.

12317	80 g	DyL	10 cm	48	60	30 min
12316	70 g	DyL	9,8 cm	48	60	30 min
N 13552	70 g	DyL	10 cm	48	60	30 min
12421	55 g	DyL	8,5 cm	33	128	30 min
12300	50 g	DyL	8,5 cm	48	96	30 min
N 13553	55 g	DyL	8,5 cm	48	96	30 min
N 13546	100 g	DyL	8,5 cm	36	64	30-45 min
N 13545	100 g	DyL	8,5 cm	36	64	30-45 min
13331	75 g	DyL	8,5 cm	36	64	30-45 min
13332	75 g	DyL	8,5 cm	36	64	30-45 min



12317 **DyL**
Maxi Hoops Bombón 80g



12316 **DyL**
Maxi Hoops Glaseados 70g



NUEVO
13552 **DyL**
Maxi Hoops Azucarado 70g



12421 **DyL**
Hoops Bombón 55g



12300 **DyL**
Hoops Glaseados 50g



NUEVO
13553 **DyL**
Hoops Azucarado 55g



NUEVO
13546 **DyL**
Hoops Choco Azucarado 100g
13331 **DyL**
Hoops Choco Azucarado 75g



NUEVO
13545 **DyL**
Hoops Crema Azucarado 100g
13332 **DyL**
Hoops Crema Azucarado 75g

Bollería dulce
Hoops Minis



Sabías qué...
Combina la oferta de minis glaseados, azucarados o bañados y decorados para que tus clientes los disfruten en cualquier momento del día por su apetitividad.

12313	30 g	DyL	7 cm	75	100	20 min
12995	30 g	DyL	7 cm	75	100	20 min
12285	30 g	DyL	7 cm	75	100	20 min
13188	38 g	DyL	7 cm	60	128	20 min
13186	34 g	DyL	7 cm	60	128	20 min
13187	34 g	DyL	7 cm	60	128	20 min



12313 DyL
Mini Hoops Glaseados 30g



12995 DyL
Mini Hoops Azucarado 30g



12285 DyL
Mini Hoops Bombón 30g



13188 DyL
Mini Hoops White Rayado 38g



13186 DyL
Mini Hoops Bombón Rayado 34g



13187 DyL
Mini Hoops Pink Rayado 34g

Bollería dulce
Hoops Decorados



Divertidos y originales.
Ahora más dulces y sabrosos, crujientes por fuera y tiernos por dentro.

13185	95 g	DyL	10 cm	48	60	30 min
12682	59 g	DyL	8,5 cm	24	128	30 min
13123	55 g	DyL	8,5 cm	36	64	30 min
13125	55 g	DyL	8,5 cm	36	64	30 min
13126	55 g	DyL	8,5 cm	36	64	30 min



13185 DyL
Maxi Hoops White Rayado 95g



12682 DyL
Hoops Croc Avellana 59g



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



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



13126 DyL
Hoops Super Choco 55g

Berlinas y Pepitos HOOPS



Bollería dulce Hoops Berlinas



Sabías qué...
Nuestras Berlinas tienen generosos rellenos repartidos de manera uniforme por toda la pieza para que el bocado siempre sea completo.

13335	95 g	DyL	9,5 cm	24	64	30-45 min
13336	95 g	DyL	9,5 cm	24	64	30-45 min
N 13490	60 g	DyL	9 cm	36	96	30-45 min
13318	95 g	DyL	9,5 cm	24	64	30-45 min
13321	95 g	DyL	9,5 cm	24	64	30-45 min
13337	55 g	DyL	7 cm	60	64	30-45 min
13317	50 g	DyL	7 cm	60	64	30-45 min
13320	50 g	DyL	7 cm	60	64	30-45 min
N 13527	50 g	DyL	7 cm	60	64	30-45 min



13335 DyL
BerliChoco 95g
Especial para decorar



13336 DyL
BerliCrema 95g
Especial para decorar



NUEVO
13490 DyL
Berlina Neutra 60g
Especial para decorar



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



13321 DyL ✨
BerliCrema Azucarada 95g



13337 DyL ✨
Mini BerliChoco Bombón
Rayada 55g



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



13320 DyL ✨
Mini BerliCrema
Azucarada 50g



NUEVO
13527 DyL ✨
Mini BerliDulce de Leche
Azucarada 50g

Bollería dulce

Hoops Pepitos



Nuestros pepitos son únicos. Su aspecto artesano, la lluvia de azúcar que los envuelve y su relleno extra, los convierten en un producto de éxito para tus clientes.

13325	110 g	DyL	20 cm	28	64	30- 45min
13324	110 g	DyL	20 cm	28	64	30-45 min
13319	55 g	DyL	10,5 cm	60	64	30-45 min
13323	55 g	DyL	10,5 cm	60	64	30-45 min
13326	60 g	DyL	10,5 cm	60	64	30-45 min
13023	50 g	DyL	9 cm	70	96	45 min
13132	65 g	DyL	15 cm	40	56	30 min
13144	30 g	DyL	9 cm	35	140	20 min
DISBRI10	20 g	DyL	-	4 kg	48	*60 min



13325 DyL ✨
Pepito Choco
Azucarado 110g



13324 DyL ✨
Pepito Crema
Azucarado 110g



13326 DyL ✨
Mini Pepito Bombón
rayado 60g



13319 DyL ✨
Mini Pepito Choco
Azucarado 55g



13323 DyL ✨
Mini Pepito Crema
Azucarado 55g



13023 DyL ✨
Mini Xuxo
de Crema 50g

Brioche



13132 DyL
Brioche Mantequilla 65g



13144 DyL
Media Noche 30g

*60 min en refrigeración



DISBRI10
Buñuelos de
L'Empordà 500g

Bollería dulce

Tulipas



Sabías qué...
Nuestras Tulipas están envasadas de forma individual para mantenerse tiernas durante más tiempo.

13669	110 g	DyL	7 cm	23	152	60 min
13681	110 g	DyL	7 cm	23	152	60 min
13668	110 g	DyL	7 cm	23	152	60 min
13680	110 g	DyL	7 cm	23	152	60 min
13679	110 g	DyL	7 cm	23	152	60 min
13689	110 g	DyL	7 cm	23	152	60 min
13358	34 g	DyL	5 cm	96	68	60 min
13359	34 g	DyL	5 cm	96	68	60 min
13544	80 g	DyL	7 cm	1,5 Kg	80	20-30 min



NUEVO
13669 DyL ✨
Tulipa Red Velvet 110g
Rellena de chocolate blanco y trocitos de chocolate.



NUEVO
13681 DyL ✨
Tulipa Frutos Rojos 110g
Rellena con mermelada de frambuesa y grosellas. Decorada con arándanos.



NUEVO
13668 DyL ✨
Tulipa Carrot Cake 110g
Rellena de crema de queso y leche condensada. Decorada con azúcar perla.



NUEVO
13680 DyL ✨
Tulipa Triple Chocolate 110g
Rellena de crema de Toffee y trocitos de chocolate con leche. Decorada con dados de chocolate.



NUEVO
13679 DyL ✨
Tulipa Chocolate y Toffee 110g
Rellena con crema de toffee y trocitos de chocolate con leche. Decorada con trocitos de chocolate con leche.



NUEVO
13689 DyL ✨
Tulipa Albaricoque 110g
Rellena con mermelada de albaricoque. Decorada con azúcar perla.



NUEVO
13358 DyL
Mini Tulipa Chocolate 34g



NUEVO
13359 DyL
Mini Tulipa Vainilla 34g



13544 DyL
Madalenas Caseras 1,5kg

Aperitivos

SNACKS SALADOS



Snacks salados

Bollería Salada

Desde los sabores más clásicos a las últimas tendencias de consumo, con recetas más elaboradas para los que buscan algo más en un snack.

									180°C
21209	140 g	DyH	13 cm	66	56	30 min	-	16-18 min	
13339	140 g	LpF	13,5 cm	54	50	-	90 min	16-18 min	
12332	100 g	DyH	12,5 cm	48	56	30 min	-	15-17 min	
12353	100 g	LpF	12,5 cm	75	50	-	90 min	15-17 min	
12690	75 g	DyH	10,5 cm	50	50	30 min	-	14-16 min	
12691	75 g	DyH	10,5 cm	50	50	30 min	-	14-16 min	
12692	75 g	DyH	10,5 cm	50	50	30 min	-	14-16 min	



21209 **DyH**
Napolitana Mixta Ferm. 140g



12332 **DyH**
Croissant York y Queso Ferm. 100g

13339 **LpF**
Napolitana Mixta 140g

12353 **LpF**
Croissant York y Queso 100g

Delicias



12690 **DyH**
Delicia Serrana 75g
Decorado con sémola de maíz.



12691 **DyH**
Delicia Mediterránea 75g
Decorado con lino y sésamo.



12692 **DyH**
Delicia Campera 75g
Decorado con sésamo blanco.

Snacks salados

Bollería Salada

Minis

Ideales como aperitivo, para celebraciones y eventos. Elige entre tus sabores preferidos o descubre nuestros surtidos con los rellenos más demandados.

12452	30 g	DyH	6 cm	180	50	30-45 min	12-15 min
13100	30 g	DyH	5,5 cm	132	140	30 min	12-14 min
1058	15 g	DyH	4,5 cm	6 Kg	70	20 min	12-14 min
12625	23 g	DyH	6 cm	4,6 Kg	70	15-20 min	13-15 min



EXTRA% RELLENO 12452 **DyH** Artesanitos Surtido Tradicional 30g

4 bolsas x 50 uds
Sabores:
Tortilla de patatas, jamón york y queso, chistorra y frankfurt.



EXTRA% RELLENO 13100 **DyH** Surtido Mini Rejitas Saladas 30g

3 bolsas x 44 uds
Sabores:
Serrana (jamón curado y queso), mediterránea (atún, tomate y olivas), americana (pollo asado y cebolla caramelizada). Elaboradas con un ligero



EXTRA% RELLENO 1058 **DyH** Mini Napolitanas Surtidas 6 sabores 15g

Sabores: paté, sobrasada, atún, salmón, queso y anchoa.



12625 **DyH** Hojaldritos Surtidos 23g
4 bolsas x 50 uds
Sabores: york y queso, sobrasada, atún y salmón.

Snacks salados

Bollería Salada

Rejitas

Ayúdate de etiquetas informativas para comunicar los diferentes sabores de tu surtido y querrán probarlos todos.

13270	100 g	DyH	16 cm	40	70	30 min	14-16 min
13271	100 g	DyH	16 cm	40	70	30 min	14-16 min
12981	70 g	DyH	11,5 cm	55	140	30 min	14-16 min
12982	70 g	DyH	11,5 cm	55	70	30 min	14-16 min

Rejitas



EXTRA% RELLENO



13270 **DyH** Maxi Rejita Brie con Setas 100g



13271 **DyH** Maxi Rejita Mediterránea 100g



12981 **DyH** Rejita Espinacas y Ricotta 70g



12982 **DyH** Rejita Pollo y Cebolla Caramelizada 70g

Empanadas y Empanadillas

SNACKS SALADOS

Snacks salados

Empanadas

EXTRA%
RELLENO

Las empanadillas tienen una gran tradición culinaria y gozan de gran aceptación entre todos los públicos.

							180°C
12998	1900 g	DyH	36 cm	7	48	-	70-75 min
12699	150 g	DyH	21 cm	50	70	-	18-20 min
12544	120 g	DyH	16 cm	42	50	30 min	23-25 min
12545	120 g	DyH	16 cm	42	50	30 min	23-25 min



12998 **DyH**
Empanada
Cuadrada Atún 1.900g
Cebolla, atún, pimienta y tomate



12699 **DyH**
Empanada
Bocata Atún Gallega 150g
Cebolla, atún y pimienta



12544 **DyH**
Empanadilla
Hojaldre Espinacas y Queso 120g



12545 **DyH**
Empanadilla
Hojaldre de Atún y Tomate 120g

Snacks salados
Empanadillas



								180°C
13183	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	23-25 min	
13199	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	23-25 min	
13065	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	23-25 min	
12498	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	23-25 min	
12532	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	23-26 min	
12499	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	23-27 min	

EXTRA%
RELLENO

Elaboradas con nuestra genuina masa escaldada especialmente fina y crujiente para que puedas disfrutar al máximo de los rellenos más exquisitos.



13183 **DyH**
Empanadilla Selecta
Argentina 125g

Receta elaborada con carne de ternera, cebolla, aceitunas verdes y huevo.



13199 **DyH**
Empanadilla Selecta
Espinaca y Queso 125g

Con un toque de ajo.



13065 **DyH**
Empanadilla Selecta
Atún y Cebolla 125g



12498 **DyH**
Empanadilla Selecta
de Pisto 125g

Fritada de hortalizas con atún y huevo.



12532 **DyH**
Empanadilla Selecta
de Atún y Tomate 125g



12499 **DyH**
Empanadilla Selecta
de Pollo 125g

Fritada de hortalizas con pechuga de pollo.

Snacks salados
Mini Empanadillas



								180°C
12694	50 g	DyH	10,5 cm	42	50	30-40 min	23-25 min	
13497	50 g	DyH	10,5 cm	130	50	30-40 min	23-25 min	
13181	35 g	DyH	15 cm	124	70	15-20 min	25-30 min	

EXTRA%
RELLENO

Mini empanadillas



12694 **DyH**
Mini Empanadilla Selecta
Atún y Tomate 50g



13497 **DyH**
Mini Empanadilla Selecta
Atún y Huevo 50g



13181 **DyH**
Palito de Sobrasada 35g

► Sabías qué...
Elaboramos el palito con masa de empanadilla selecta.

Paninis, Pizzas, Bocapizzas y Tortillas

SNACKS SALADOS

Snacks salados

Paninis

ON
THE
GO



	📏	⚙️	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
13457	165 g	DyH	27 cm	22	40	30 min	10 min
13458	165 g	DyH	27 cm	22	40	30 min	10 min
13459	165 g	DyH	27 cm	22	40	30 min	10 min
13460	165 g	DyH	27 cm	22	40	30 min	10 min
13461	165 g	DyH	27 cm	22	40	30 min	10 min

Elaborados con una base de pan rústico express y sobre él los mejores ingredientes, seleccionados por su calidad, visibles, a trocitos, y colocados a mano para que cada pieza sea única. Snacks Premium ideales para llevar y comer en cualquier momento y lugar.



13457 **DyH**
Panini York 165g



13458 **DyH**
Panini 4 Estaciones 165g



13459 **DyH**
Panini 4 Quesos 165g



13460 **DyH**
Panini Atún 165g



13461 **DyH**
Panini Bacon 165g

Snacks salados

Pizzas

							180°C
12256	1100 g	DyH	36,5 cm	5	48	30 min	14-16 min
12126	1300 g	DyH	36,6 cm	4	48	30 min	14-16 min
12127	1300 g	DyH	36,5 cm	4	48	30 min	14-16 min
12128	1300 g	DyH	36,5 cm	4	48	30 min	14-16 min
12651	185 g	DyH	14 cm	24	80	30 min	12-15 min

Sabías qué...

Las pizzas rectangulares están pensadas para que las porciones a tu gusto y obtengas la máxima rentabilidad.



12256 **DyH**
Pizza Rect Pollo Barbacoa 27x36 cm
1300g



12126 **DyH**
Pizza Rect York y Queso 27x 36 cm
1300g



12127 **DyH**
Pizza Rectangular Atún 27x 36 cm
1300g



12128 **DyH**
Pizza Rectangular 4 Quesos 27x 36 cm
1300g



12651 **DyH**
Pizza mediana
York y Queso 14 cm

Snacks salados

Bocapizzas y Tortillas



Aprovecha la tendencia "On the go" para ofrecer a tus clientes piezas fáciles de llevar para comer en cualquier parte: bocapizzas, porciones...

							180°C
12451	150 g	DyH	26,5 cm	20	48	30 min	14-16 min
12463	150 g	DyH	26,5 cm	20	48	30 min	14-16 min
12698	150 g	DyH	26,5 cm	20	48	30 min	14-16 min
13103	140 g	DyH	26,5 cm	20	48	30 min	12-14 min
13192	750 g	DyH	27 cm	10	112	-	18-20 min
12521	800 g	DyH	24 cm	10	91	-	18-20 min



12451 **DyH**
Bocapizza Bacon y Queso 150g



12463 **DyH**
Bocapizza Atún y Queso 150g



12698 **DyH**
Bocapizza York y Queso 150g



13103 **DyH**
Bocapizza 4 Estaciones 140g



13192 **DyH**
Plancha Tortilla
Patata y Cebolla 750g



12521 **DyH**
Tortilla Redonda
Patata y Cebolla 800g







Tartas, Planchas y Repostería

PASTELERÍA

Pastelería

Tartas

Exquisitas tartas con los sabores más reconocidos.
La guinda perfecta en cualquier celebración o evento.

						
12057	1000 g	DyL	24 cm	6	42	60 min
12004	800 g	DyL	26 cm	4	30	60 min
13520	1100 g	DyL	21 cm	4	28	60 min
13521	1100 g	DyL	21 cm	4	28	60 min
13522	1200 g	DyL	20 cm	4	54	60 min
13523	1100 g	DyL	20 cm	3	60	60 min



12057 **DyL**
Tarta Doble Bombón 1.000g



12004 **DyL**
Tarta de Santiago 800g



13520 **DyL**
Tarta Carrot 1.100g



13521 **DyL**
Tarta Red Velvet 1.100g



13522 **DyL**
Tarta Cheesecake 1.200g
Precortada en 10 porciones
de 120g aprox



13523 **DyL**
Tarta Naranja y Chocolate 1.100g
Precortada en 10 porciones
de 110g aprox.

Pastelería

Planchas

12114	1800 g	DyL	35 cm	1	160	60 min
12115	1800 g	DyL	35 cm	1	160	60 min
12220	1800 g	DyL	35 cm	1	160	60 min
12116	1800 g	DyL	35 cm	1	160	60 min



12114 **DyL**
Plancha San Marcos 1.800g
Precortadas en 30 raciones



12115 **DyL**
Plancha Selva Negra 1.800g
Precortadas en 30 raciones



12220 **DyL**
Plancha Tiramisú 1.800g
Precortadas en 30 raciones



12116 **DyL**
Plancha Queso y Arándanos 1.800g
Precortadas en 30 raciones

Pastelería

Repostería

Pastelería selecta con ingredientes de primera calidad. Aumenta el atractivo de las porciones decorando con nata montada, bolas de helado o con chocolate fundido.

12006	1000 g	DyL	30 cm	3	132	60 min
12102	30 g	DyL	4,6 cm	1,65 Kg	168	60 min
12103	20 g	DyL	2,5 cm	1,5 Kg	198	60 min
12104	1000 g	DyL	5,5 cm	1	168	60 min



12006 **DyL**
Brownies
Precortada en 16 porciones



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



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



12104 **DyL**
Lionesas Nata
20 uds. x 2 bandejas

Asistencia técnica y demostración

A continuación detallamos algunos consejos prácticos para garantizar la máxima calidad y acabado de los productos. No olvides que para cualquier duda o sugerencia, nuestro equipo de asistencia técnica y demostración estará encantado de atenderte.

ALMACENAMIENTO

Almacenar siempre los productos en cámaras de congelación hasta que su uso sea necesario.

Durante el almacenamiento, los productos deben conservarse a temperatura estable de -18°C.

Proteger siempre los productos con sus bolsas de plástico, convenientemente cerradas.

Aspectos a tener en cuenta:

- * Control del stock para prever los pedidos y evitar quedarse sin existencias.
- * Colocación del producto para facilitar su reconocimiento y el control del stock.
- * Rotación del producto para utilizar primero los productos almacenados más tiempo y respetar las fechas de caducidad.

DESCONGELACIÓN

Sacar el producto del congelador en el mínimo tiempo posible, para evitar los cambios bruscos de temperatura mientras la cámara esté abierta.

La descongelación debe realizarse en lugares cerrados y sin corrientes de aire, para evitar que se resequen las piezas.

Respetar los tiempos de descongelación indicados para cada producto.

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

FERMENTACIÓN

Durante el proceso de fermentación, la masa experimenta diversos cambios: se modifica la estructura del gluten, incrementa su volumen y se desarrollan los sabores y aromas.

La humedad debe oscilar entre el 75 y el 80%. Respetar esta humedad evita que las piezas estén muy mojadas, que resulten de tamaño inferior y que presenten aspecto quebradizo y sin brillo.

La temperatura recomendada es de +28° / 30°C. Las altas temperaturas provocan el debilitamiento de la masa y la falta de desarrollo de las piezas. Respetar el tiempo de fermentación indicado. El punto óptimo de fermentación se conoce cuando al presionar ligeramente con los dedos humedecidos, la pieza vuelve lentamente a su estado anterior. Si no es así, implica que el tiempo ha sido excesivo.

COCCIÓN

El horneado es el proceso que permite dar a los productos su color, forma, textura, olor y sabor característicos.

La temperatura de cocción a la que hacemos referencia es para hornos de convección (aire caliente). En hornos de placa (suela), la temperatura deberá ser de 30°C más.

Los tiempos de cocción indicados son orientativos, pudiendo ser modificados según las preferencias de cada profesional. Si el tiempo es inferior al adecuado, el producto puede quedarse crudo en su interior. Si es muy superior, la pieza puede resersearse.

ACABADO Y DECORACIÓN

Antes y/o después del horneado, el profesional puede aportar su toque personal con la decoración para dar al producto una apariencia más atractiva. Además, ayuda a diferenciar un producto salado de uno dulce.

Los productos de decoración más utilizados son:

- * Huevo: muchos productos se pintan con huevo antes de hornear con el fin de que tomen un atractivo color dorado en la cocción.
- * Gelatina o almíbar: después de hornear, se aplica para proporcionar al producto un aspecto más brillante y apetecible. Además, ayuda a que los toppings queden fijados a la pieza.
- * Toppings dulces: fideos de chocolate negro o blanco, azúcar glacé, coco rallado, cobertura de chocolate, fruta confitada, crocanti, etc...
- * Toppings salados: Almendras, piñones, orégano, sésamo, queso rallado, champiñón en láminas, semilla de amapola, etc...

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



Simbología:



Peso
(g)



Largo
(cm)



Unidades/Caja
Kilos/Caja



Cajas/Palet



Tiempo
fermentación
(min)



Tiempo
Descongelación
(min)



Temperatura
Horno
(°C)



Tiempo
cocción
(min)

Características:



Certificados:



Nuestros productos de Pan y Bollería fabricados en las plantas ubicadas en Enguera y Vilamalla, están elaborados bajo los estándares de certificación en IFS v6.1 y BRC v8.

PACFREN

FÁBRICA Y OFICINAS CENTRALES

Pol. Industrial Empordà Internacional
C/ Castelló, s/n - 17469 VILAMALLA (Girona)
Tel. 972 527 310 - Fax 972 525 595

DEPARTAMENTO COMERCIAL

comercial@pacfren.com
Tel. 972 527 265 - Fax 972 527 123
atencionalcliente@pacfren.com
atencionalclient@pacfren.com
www.pacfren.com

DELEGACIÓN BARCELONA

Distribució 104 S.L
Pol. Industrial Can Calopa
C/ Del Ter, Nau 1
08197 VALLDOREIG (Sant Cugat del Vallès)
Tel. 93 589 03 00 - Fax 93 584 30 04

DELEGACIÓN GIRONA

Pol. Industrial Empordà Internacional
C/ Castelló, s/n
17469 VILAMALLA (Girona)
Tel. 972 527 310 - Fax 972 525 595

Grupo PanStar

Pol. Ind. Mediterráneo.
Avda. del Mar, Nº1
46550 Albuixech (Valencia)
Tel.: +34 96 140 12 18