



**Panamar**  
BAKERY\_GROUP.

2024

2

## BOLLERÍA DULCE

- 4 **Croissants**
- 4 Croissants artesanos
- 6 Croissants rectos
- 8 Croissants multicereales y rellenos
  
- 9 **Caracolas**
  
- 10 **Napolitanas**
  
- 13 **Hojaldres**
- 14 Cañas y herraduras
- 15 Palmeras
- 16 Tartas y pasteles
- 17 Triángulos, cremadillos y explosión  
Pastelito boniato

- 18 **Hoops**
- 19 Hoops
- 21 Berlinas y pepitos  
**Brioches**
  
- 22 **Ensamadas**
- 24 **Cookies**
- 24 **Mamá Bizcocho**
- 25 Muffins
- 26 Bizcochos y magdalena
  
- 27 **Plumcakes**
- 28 **Masa danesa**
- 28 Trenzas, bretzel y sneeken
- 29 Raqueta, rejitas, flautas, fartons y tortell
  
- 30 **Láminas y bases**  
Láminas y base pizza

32

## SNACKS SALADOS

- 34 **Empanadas y empanadillas**
- 34 Empanadillas PICK&GO
- 35 Empanadillas
- 36 Empanadas y empanadillas
  
- 37 **Croissants**  
Napolitanas y hojaldres

- 38 **Masa Danesa**
- 39 Rejitas
  
- 40 **Paninis y Pizzas**
- 41 Paninis
- 42 Bocapizzas y tortilla
- 43 Pizzas

44

## PAN

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

76

## PASTELERÍA

80

Asistencia técnica y demostración

# “Nuestro Origen es Nuestro Compromiso”

## Familia Martínez



1900

### Burgos, los Orígenes

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



1964

### Santander, la Misión

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

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



1948

### La Venta de Orbaneja, los Valores

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



2000

### Masas Congeladas, la Visión

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

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



1950

### La Familia, el Compromiso

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



2021

### Panamar Bakery Group, la Unión hace la Fuerza

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

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

# BOLLERÍA DULCE

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

Nuestros productos siguen una clasificación por:

## FAMILIA DE PRODUCTO

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

## TIPO DE ACABADO

**LpF**

Lista para Fermentar

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

**DyH**

Descongelar y al Horno

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

**DyL**

Descongelar y Listo

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

## TRES GAMAS PRINCIPALES

### *clásicos*

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

### *delicium*

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

### *Hélène*

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

## ELABORADOS CON:

Manteca  
Margarina  
Margarina selecta, con un toque de mantequilla  
Mantequilla

# BOLLERÍA DULCE



# CROISSANTS ARTESANOS

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

**LpF** Listo para fermentar  
*clásicos*  
MANTECA

MARGARINA



**1214**  
Croissant Artesano  
Manteca 90g



**13112**  
Croissant Artesano  
Margarina 120g



**1217**  
Croissant Artesano  
Margarina 90g

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



**12204**  
Croissant Artesano  
Manteca 65g



**12200**  
Croissant Artesanito  
Margarina 25g



**12431**  
Croissant Artesanito  
Manteca 22g



# CROISSANTS ARTESANOS

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

**DyH** Descongelar y Hornear  
*clásicos*  
MANTECA



**13919**   
Croissant Artesano  
Manteca Ferm. 90g

MARGARINA



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

**DyH** Descongelar y Hornear  
*delicium*  
MIGA AMARILLA  
MANTEQUILLA



**13256**   
Croissant Artesano Suprême  
Ferm. 100g



**13279**   
Croissant Artesano Suprême  
Ferm. 80g

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



**13922**   
Croissant Artesano  
Margarina Ferm. 90g



**12205**  
Croissant Artesanito  
Mantequilla 22g



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

# CROISSANTS RECTOS

								180°C
12593	25 g	LpF	7,7 cm	282	50	-	90 min	13-15 min
12179	100 g	LpF	15,5 cm	60	50	-	90 min	15-18 min
12138	30 g	LpF	7,7 cm	231	50	-	60 min	13-15 min
1261	22 g	LpF	7,2 cm	318	50	-	60 min	12-14 min

								180°C
12140	45 g	DyH	9 cm	132	56	30 min	13-16 min	
12554	22 g	DyH	7,3 cm	280	56	30 min	12-15 min	
130799	45 g	DyH	13,5 cm	48	80	30 min	6-7 min	

**LpF** Listo para fermentar  
*delicium*  
MANTEQUILLA



**12593**  
Mini Croissant Suprême 25g

**LpF** Listo para fermentar  
*clásicos*  
MARGARINA



**12179**  
Croissant Recto Clásico  
Margarina 100g

**DyH** Descongelar y Hornear  
*clásicos*  
MARGARINA



**12140**   
Croissant Recto  
Ferm. 45g

SIN GLUTEN



**130799**  
Croissant  
Sin Gluten 45g

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



**12138**  
Mini Croissant Recto  
Margarina 30g



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



**1261**  
Mini Croissant Recto  
Margarina 22g



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



# CROISSANTS RECTOS

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

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

**DyH** Descongelar y Hornear  
*delicium*  
MANTEQUILLA



12970   
Croissant Suprême Ferm. 90g



13916   
Croissant Suprême Ferm. 70g



13308   
Croissant Recto Mantequilla 18% Ferm. 70g



13934   
Croissant Suprême 60g



13918   
Mini Croissant  
Suprême 25g



12177  
Mini Croissant Clásico  
Mantequilla 25g



12221  
Croissant Micro  
Mantequilla 12g

**DyH** Descongelar y Hornear  
*Hélène*  
MANTEQUILLA

*Hélène*

MIGA  
AMARILLA








100%  
MANTEQUILLA

MASA MADRE  
CONTIENE

130791  
Croissant Intense  
Masa Madre Hélène 80g

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

# CROISSANTS MULTICEREALES Y RELLENOS

							 180°C
12437	80 g	DyH	13 cm	80	56	30 min	15-18 min
130370	30 g	DyH	7,7 cm	170	48	20-30 min	13-16 min
13917	90 g	DyH	12 cm	68	56	30 min	15-18 min
13718	75 g	DyH	11,5 cm	70	56	30 min	15-18 min
130341	90 g	DyH	12 cm	68	24	30 min	15-18 min

**DyH** Descongelar y Hornear  
*delicium*  
MANTEQUILLA  
MULTICEREALES



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

**DyH** Descongelar y Hornear  
*delicium*  
MANTEQUILLA  
RELLENOS



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

**DyH** Descongelar y Hornear  
*clásicos*  
MARGARINA  
RELLENOS



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



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



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

# CROISSANTS Y CARACOLAS

	🍰	⚙️	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️ 180°C
130354	95 g	DyH	12,5 cm	45	48	30 min	15-18 min
130571	95 g	DyH	11,5 cm	45	48	30 min	14-16 min
130686	52 g	DyH	9,7 cm	150	64	40 min	14-15 min
12180	30 g	DyH	7,5 cm	220	50	30 min	12-15 min
13063	55 g	DyH	9 cm	4 Kg	70	20 min	18 min
13921	40 g	DyH	7,5 cm	210	56	30 min	13-15 min

	🍰	⚙️	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️ 180°C
130508	105 g	LpF	11 cm	60	48	30 min	90 min 14-16 min
12436	120 g	LpF	15,8 cm	60	50	-	80-90 min 14-16 min

**DyH** Descongelar y Hornear

*clásicos*

MARGARINA

RELLENOS



130686 📦

Croissant Recto Margarina  
Crema Choco 52g

Relleno de crema de cacao  
con avellanas.



130354 📦

Croissant Choco  
Barrita Ferm. 95g

Relleno con una barrita  
de chocolate con leche.



130571 📦

Croissant Choco Blanco  
Barrita Ferm. 95g

Relleno con una barrita  
de chocolate blanco.



130508

Croissant Manteca  
Barritas Choco 105g

Relleno con dos barritas  
de chocolate negro.



12180

Croissant Mini Chocolate  
Margarina Ferm. 30g



13921

Cuerno Mini  
Chocolate  
Ferm. 40g



13063

Bomba de Chocolate  
Ferm. 55g

**LpF** Listo para fermentar

*clásicos*

MARGARINA

RELLENOS



12436

Caracola Crema  
de Chocolate 120g

# NAPOLITANAS



# NAPOLITANAS

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

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

**LpF**

Listo para fermentar  
*clásicos*  
MARGARINA



12151  
Súper Napolitana  
Chocolate 135g



12152  
Súper Napolitana Crema 135g



13306  
Napolitana Chocolate 115g



12591  
Napolitana Crema 115g

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

**DyH**

Descongelar y hornear  
*clásicos*  
MARGARINA



12156   
Súper Napolitana Choco  
Ferm. 135g



21176   
Napolitana de Crema  
Ferm. 115g



21178   
Napolitana de Chocolate  
Ferm. 115g



12153   
Napolitana de Crema  
Ferm. 95g



12155   
Napolitana de Chocolate  
Ferm. 95g

# NAPOLITANAS

							180°C
13722	90 g	DyH	11,5 cm	55	40	30 min	14-16 min
130798	60 g	DyH	8 cm	60	80	30 min	6-7 min
130578	118 g	DyH	12,5cm	40	48	-	14-16 min
130572	120 g	DyH	12,5cm	40	48	-	14-16 min
12212	50 g	DyH	6 cm	120	50	30 min	14-16 min
12213	50 g	DyH	6 cm	120	50	30 min	14-16 min
12174	20 g	DyH	6,2 cm	345	50	20 min	12-14 min
12175	20 g	DyH	6,2 cm	345	50	20 min	12-14 min

**DyH** Descongelar y Hornear  
*delicium*  
MANTEQUILLA



13722

Napolitana Cremichoc 90g

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

**DyH** Descongelar y Hornear  
*clásicos*  
MARGARINA



130578

Napolitana Crema de Chocolate Decorada 118g

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



12212

Media Napolitana Chocolate 50g



12213

Media Napolitana Crema 50g

SIN GLUTEN



130798

Pain Au Chocolat Sin Gluten 60g

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



130572

Napolitana Crema Decorada 120g

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



12174

Mini Napolitana Chocolate 20g



12175








Mini Napolitana Crema 20g

# HOJALDRES



## CAÑAS Y HERRADURAS

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

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

DyH

Descongelar y Hornear  
*clásicos*  
MARGARINA



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



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



14017 ✨  
Cañon Crema Chocolate 190g  
Decorado con azúcar.



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



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



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





# PALMERAS

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

							180°C
12306	30 g	DyH	6,5 cm	5,5 Kg	70	20 min	22-25 min
12444	20 g	DyH	5,3 cm	6 Kg	50	15 min	22-25 min
3015	20 g	DyH	4,7 cm	5 Kg	96	-	15-18 min
3052	110 g	DyH	16 cm	72	48	-	25-30 min

**DyH**

Descongelar y Hornear  
*delicium*  
MANTEQUILLA



12306 ✨  
Palmerita Multicereales  
Mantequilla 30g  
Decorado con azúcar.



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

**DyH**

Descongelar y Hornear  
*clásicos*  
MARGARINA



12444 ✨  
Mini Palmera 20g  
Decorado con azúcar.



3052 ✨  
Palmera 110g  
Decorado con azúcar.

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



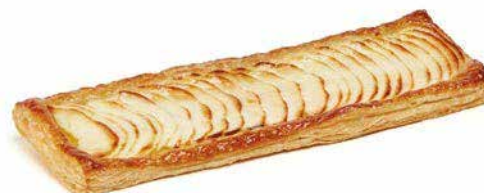
# TARTAS Y PASTELES

							180°C
4016	585 g	DyH	22 cm	10	63	30 min	25-28 min
13193	310 g	DyH	32 cm	22	20	30 min	23-26 min
12442	175 g	DyH	16,5 cm	30	50	30 min	18-20 min
7043	100 g	DyH	12,5 cm	42	50	20-30 min	20-24 min
13663	80 g	DyH	13,8 cm	50	64	-	15-17 min

**DyH** Descongelar y Hornear  
*clásicos*  
**MARGARINA**



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



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



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



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



**7043**  
Pastel de Manzana  
Ovalado 100g

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



# CREMADILLOS, TRIÁNGULOS, EXPLOSIÓN...

**DyH** Descongelar y Hornear  
*clásicos*  
MARGARINA



**12265** 🍴 ✨  
Cremadillo Chocolate 150g  
Decorado con azúcar.



**12266** 🍴 ✨  
Cremadillo Crema 150g  
Decorado con azúcar.



**130409**  
Panal Extra Cabello 140g



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



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



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

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

**DyH** Descongelar y Hornear  
*clásicos*  
MANTECA



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

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











# Hoops

BOLLERÍA GENUINA



# HOOPS

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

						
130399	80 g	DyL	10 cm	60	28	30 min
13933	55 g	DyL	8,5 cm	48	48	20-30 min
12300	50 g	DyL	8,5 cm	48	48	20-30 min
130398	70 g	DyL	9,8 cm	60	28	30 min
130401	70 g	DyL	10 cm	60	28	30-45 min
13553	55 g	DyL	9 cm	48	96	30-45 min

**DyL** Descongelar y Listo  
*clásicos*  
ORIGINALES



130399 ✨  
Maxi Hoops Bombón 80g



130398 ✨  
Maxi Hoops Glaseados 70g



130401 ✨  
Maxi Hoops Azucarado 70g



13933 ✨  
Hoops Bombón 55g



12300 ✨  
Hoops Glaseados 50g



13553 ✨  
Hoops Azucarado 55g



# HOOPS

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

12682	59 g	DyL	8,5 cm	24	128	20-30 min
13125	55 g	DyL	8,5 cm	36	64	20-30 min
13123	55 g	DyL	8,5 cm	36	64	20-30 min
13126	55 g	DyL	8,5 cm	36	64	20-30 min

**DyL** Descongelar y Listo  
*clásicos*  
MINIS



13936 ✨  
Mini Hoops Glaseados 30g



13699 ✨  
Mini Hoops Azucarado 35g



13935 ✨  
Mini Hoops Bombón 30g



13188 ✨  
Mini Hoops White Rayado 38g



13186 ✨  
Mini Hoops Bombón Rayado 34g



13187 ✨  
Mini Hoops Pink Rayado 34g

**DyL** Descongelar y Listo  
*clásicos*  
DECORADOS



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



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



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



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



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

# BERLINAS, PEPITOS Y BRIOCHES

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

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

**DyL** Descongelar y Listo  
*clásicos*



**13335**  
BerliChoco 95g  
Especial para decorar.



**13325** ✨  
Pepito Choco  
Azucarado 110g



**13324** ✨  
Pepito Crema  
Azucarado 110g



**130736** 📦  
Brioche Mantequilla 65g

**DyL** Descongelar y Listo  
*delicium*  
**MANTEQUILLA**



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



**13321** ✨  
BerliCrema  
Azucarada 95g



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



**13326** ✨  
Mini Pepito Bombón  
Rayado 60g

## MARGARINA



**13144** 📦  
Media Noche 30g

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



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



**13320** ✨  
Mini BerliCrema  
Azucarada 50g



**13323** ✨  
Mini Pepito Crema  
Azucarado 55g



**13319** ✨  
Mini Pepito Choco  
Azucarado 55g

# ENSAIMADAS





# ENSAIMADAS

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

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

**LpF** Listo para fermentar  
clásicos  
MANTECA



**12659**  
Ensaïmada Levante  
Hojaldrada 110g

RELLENO



**2035**  
Ensaïmada Grande  
Rellena Cabello 500g  
Con cabello de àngel.

**DyH** Descongelar y Hornear  
clásicos  
MANTECA



**13925**  
Ensaïmada Grande  
Hojaldrada Ferm. 95g



**12585**  
Ensaïmada Grande  
Hojaldrada 95g



**12586**  
Ensaïmada Pequeña  
Crema Hojaldrada 50g  
Con crema pastelera.



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



**13924**  
Mini Ensaïmada  
Hojaldrada Ferm. 35g



**12584**  
Ensaïmada Pequeña  
Hojaldrada 35g









**12438**  
Ensaïmada Pequeña  
Cabello Hojaldrada 50g  
Con cabello de àngel.

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



# COOKIES

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

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

**DyL** Descongelar y Listo  
*clásicos*

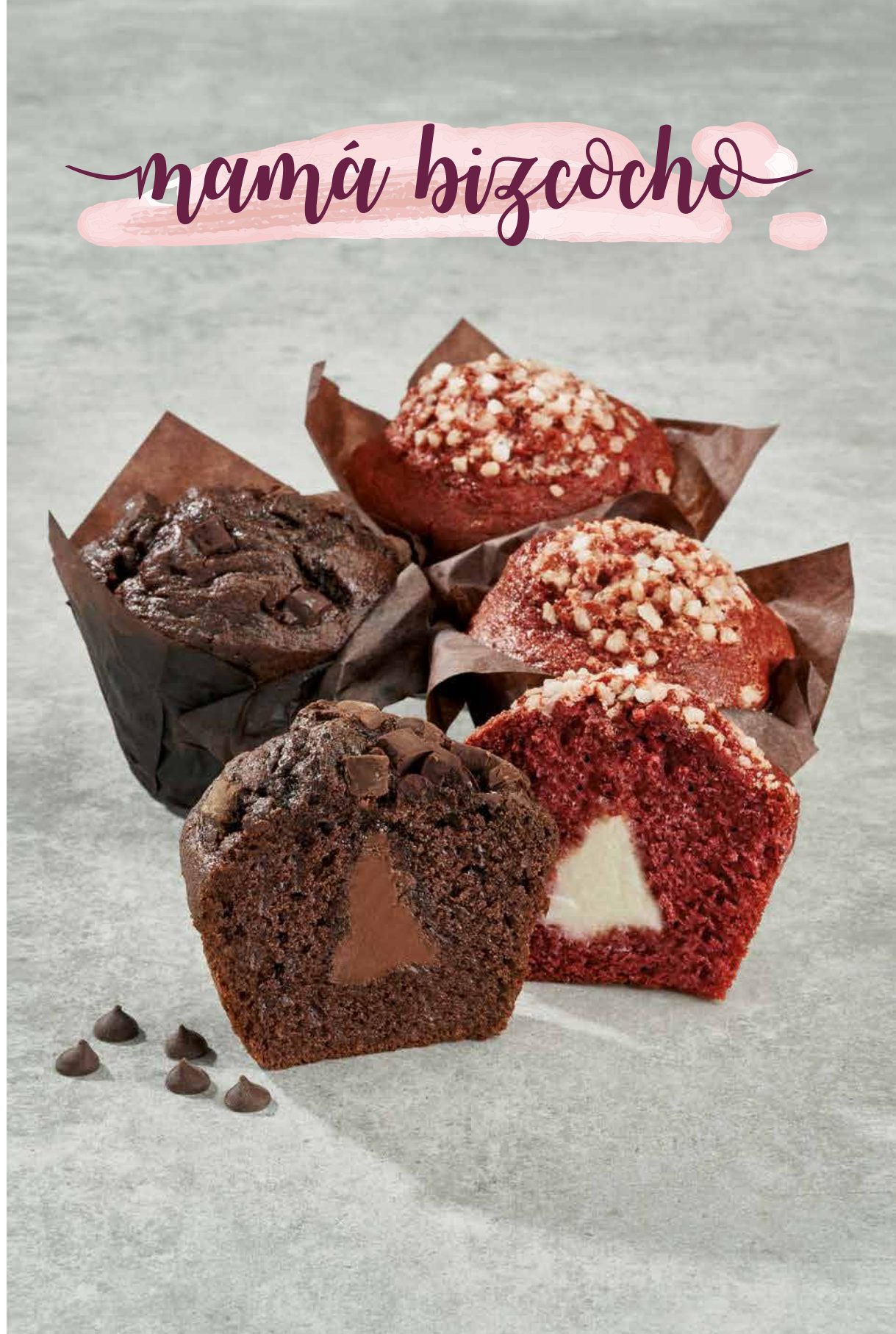


**130786**  
Cookie con Chips de Chocolate 80g  
Elaborada con mantequilla y chips de chocolate.



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

*mamá bizcocho*



# MUFFINS

*mamá bizcocho*

Ideales para llevar y disfrutar en cualquier momento del día.

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

**DyL** Descongelar y Listo  
*delicium*



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



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



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



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



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



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









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



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

# BIZCOCHOS Y MAGDALENA

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

**DyL** Descongelar y Listo  
clásicos

*mamá bizcocho*



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



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



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



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



¡Bizcochos súper tiernos y esponjosos!

# PLUMCAKES



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

**DyL** Descongelar y Listo  
*clásicos*



**130750**  
Plumcake Sabor Yogur 310g



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

# TRENZAS, BRETZEL Y SNEEKEN

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

									180°C
12354	125 g	DyH	8,5 cm	54	24	30 min	15-18 min		
12355	45 g	DyH	6,5 cm	7 Kg	24	30 min	14-16 min		
13001	95 g	DyH	11,5 cm	48	96	-	15 min		
12339	125 g	DyH	11 cm	40	50	45 min	14-17 min		
12340	125 g	DyH	11 cm	40	50	45 min	14-17 min		

**LpF** Listo para fermentar  
clásicos  
MARGARINA



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



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

**DyH** Descongelar y Hornear  
clásicos  
MARGARINA



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



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



**12339**   
Bretzel Cacao 125g  
Decorado con azúcar y cacahuete.



**12340**   
Bretzel Crema 125g  
Decorado con azúcar y cacahuete.



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

# RAQUETA, REJITAS, FLAUTAS, FARTONS Y TORTELL

								180°C
13215	130 g	DyH	15 cm	20	72	15 min	-	18 min
13115	30 g	DyH	5,5 cm	132	70	30 min	-	12-14 min
13116	30 g	DyH	5,5 cm	132	70	30 min	-	12-14 min
13929	75 g	DyH	22 cm	116	50	20 min	-	14-16 min
13967	75 g	DyH	22 cm	116	50	20 min	-	14-16 min
2014	50 g	DyH	23,5 cm	5 Kg	88	20-30min	-	14-15 min
12449	110 g	LpF	11,4 cm	48	50	-	80-90 min	11-13 min

**DyH** Descongelar y Hornear  
*clásicos*  
MARGARINA



13215  
Raqueta de Crema 130g

**DyH** Descongelar y Hornear  
*clásicos*  
MANTECA



13929   
Flauta de Chocolate 75g



13967   
Flauta de Crema 75g

**LpF** Listo para fermentar  
*clásicos*  
MANTECA



12449  
Tortell Cabello 110g

## MARGARINA SELECTA



13115   
Mini Rejita Crema de Cacao  
con Avellanas 30g



2014   
Fartons 50g



13116   
Mini Rejita Crema  
Pastelera 30g








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



# LÁMINAS Y BASES





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

**DyH** Descongelar y Hornear  
*clásicos*  
MARGARINA



**12171**  
Lámina de Hojaldre  
58x37,5 cm 900g



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



**12172**  
Lámina de Hojaldre  
47x31 cm 900g

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



# SNACKS SALADOS

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

Nuestros productos siguen una clasificación por:

## FAMILIA DE PRODUCTO

Empanadas y empanadillas  
Croissants  
Napolitanas  
Hojaldres  
Masa danesa  
Pizzas y paninis

## TIPO DE ACABADO

**LpF**

Listo para Fermentar

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

**DyH**

Descongelar y al Horno

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

## DOS GAMAS PRINCIPALES

*clásicos*

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

*delicium*

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

## ELABORADOS CON:

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

# SNACKS SALADOS

SNACKS SALADOS



# PICK & GO



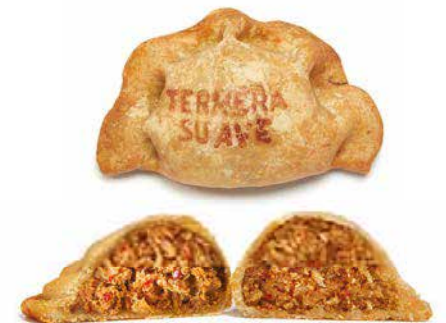
							180°C
130777	100 g	DyH	12 cm	26	88	30-40 min	20-22 min
130778	100 g	DyH	12 cm	26	88	30-40 min	20-22 min
130692	90 g	DyH	12 cm	26	88	30-40 min	20-22 min
130693	100 g	DyH	12 cm	26	88	30-40 min	20-22 min

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

## **DyH** Descongelar y Hornear clásicos



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



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



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



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

# EMPANADILLAS

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

							180°C
130020	45 g	DyH	9 cm	108	64	30 min	20-25 min
12693	50 g	DyH	10,5 cm	6,5 Kg	50	30-40 min	22-24 min
12694	50 g	DyH	10,5 cm	6,5 Kg	50	30-40 min	22-24 min

**DyH** Descongelar y Hornear  
*clásicos*



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



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



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



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



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



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



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



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



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

# EMPANADAS Y EMPANADILLAS

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

**DyH** Descongelar y Hornear  
*clásicos*



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



**17014**   
Empanadilla Hojaldre  
Jamón y Queso 170g



**17011**   
Empanadilla Hojaldre  
Bacon 170g



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



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



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

# CROISSANTS, NAPOLITANAS Y HOJALDRES

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

13339	140 g	LpF	13,5 cm	54	50	-	90 min	15-18 min
21209	140 g	DyH	13 cm	66	56	20-30 min	-	15-18 min
130353	108 g	DyH	12,5 cm	60	32	30 min	-	15-17 min
1058	15 g	DyH	4,5 cm	6 Kg	50	20 min	-	12-14 min
130093	110 g	DyH	10 cm	70	32	40 min	-	15 min
12453	130 g	DyH	14,5 cm	48	56	30 min	-	18-20 min
14007	30 g	DyH	6 cm	192	50	30 min	-	12-15 min*
12625	23 g	DyH	6 cm	4,6 Kg	70	15-20 min	-	13-15 min
sabores individuales	23 g	DyH	6 cm	4,6 Kg	70	15-20 min	-	13-15 min

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

**LpF** Listo para fermentar clásicos



**13339**  
Napolitana Mixta 140g

**DyH** Descongelar y Hornear *delicium*



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



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

**DyH** Descongelar y Hornear clásicos



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



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



**130353** 📦  
Croissant Mixto Fermentado 108g



**12625** 📦 ✨  
Hojaldritos Surtidos 23g

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

**Hojaldritos, sabores individuales:**

**12637** Hojaldrito York y Queso 23g  
Decorado con sésamo

**12638** Hojaldrito Sobrasada 23g  
Decorado con avena integral

**12639** Hojaldrito Atún 23g  
Decorado con cacahuete



**14007** 📦 ✨  
Artesanitos Surtido Tradicional 30g

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

# MASA DANESA





# REJITAS

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

**DyH**

Descongelar y Hornear  
*delicium*

MARGARINA SELECTA



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



**12981**   
Rejita Espinacas y Ricotta 70g



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



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



MASA DANESA

# PIZZAS Y PANINIS



# PANINIS

**DyH**

Descongelar y Hornear  
*delicium*



**13457**  
Panini York 165g  
Tomate, york, emmental, mozzarella y orégano.



**13458**  
Panini 4 Estaciones 165g  
Tomate, york, emmental, champiñón, cebolla y aceituna negra en rodajas.



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



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



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



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



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

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

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

# BOCAPIZZAS Y TORTILLA

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

**DyH** Descongelar y Hornear  
*clásicos*



**12451**  
Bocapizza Bacon y Queso 150g



**12698**  
Bocapizza York y Queso 150g










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



**12463**  
Bocapizza Atún y Queso 150g



# PIZZAS

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

**DyH** Descongelar y Hornear  
*clásicos*



**12651**  
Pizza Mediana York  
y Queso 14 cm 185g



**378**  
Pizzas Surtidas 4 Sabores

- **Jamón y Queso:** tomate, jamón cocido, queso mozzarella.
- **Chorizo:** tomate, chorizo, queso mozzarella.
- **Beicon y atún:** tomate, beicon, atún, queso mozzarella.
- **Barbacoa:** fritada de hortalizas (tomate, pimiento verde y rojo, cebolla), ternera, salsa barbacoa, queso mozzarella,



**130549**  
Pizza Jamón y Queso  
Rectangular 175g

# PAN

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

Nuestro catálogo sigue una clasificación:

## POR TAMAÑO

Hogaza  
Familiar  
Bocadillo  
Burger  
Panecillo  
Minipanecillo

## POR INGREDIENTES DE LA MASA

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

## POR PROCESO DE ELABORACIÓN

Del más premium al más básico.



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

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

### A AURUM



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

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

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

### C CRISTAL

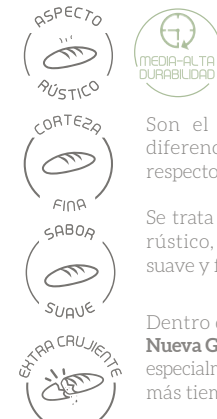


Gran sabor mediterráneo fruto del aceite de oliva y la masa madre de su receta.

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

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

### T TRADICIÓN



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

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

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

### P la panacea HORNO DE PIEDRA



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

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

### R RÚSTICOS



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

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

### C CLÁSICOS



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

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

# PAN

PAN



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



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

# HOGAZAS







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



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



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



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



**130327**  
Hogaza de Agua 340g  
Fuente de fibra.



**130741**  
Maxi Pan de Pueblo 600g



**310**  
Torta Riquiña 435g



**13789**  
Hogaza Clásica Rebanada DyL 500g  
Fuente de fibra.



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



**Precui136**  
Payès Especial 450g  
Fuente de fibra.



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



**130470**  
Hogaza Clásica 500g  
Fuente de fibra.



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

## HOGAZAS ESSENCE



**130471**  
Hogaza Essence 395g  
Fuente de fibra.



# INTEGRALES



# CEREALES

## HARINA INTEGRAL



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

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



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



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



**12717**  
Hogaza de Maíz 22% 400g



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



**12908**  
Hogaza con Cereales 51% 400g

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



**13376**  
Hogaza de Maíz 6% y con Semillas 13% 300g  
Elaborada con harina de trigo y de maíz. Incorpora semillas y pipas de girasol y está decorada con pipas de girasol, sésamo, amapola, lino y copos de avena. Fuente de fibra.

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





# CEREALES

la panacea  
HORNO DE PIEDRA



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



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



# SABOR

la panacea  
HORNO DE PIEDRA



**12756**  
Hogaza Multifrutos 500g  
Fuente de fibra.



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



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

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

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



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

# PAN FAMILIAR



© CRISTAL



Los distinguirás por sus impactantes alveolos.



6% Aceite de Oliva  
¡Sabor Mediterráneo!



13477

Mediterránea Cristal **Express** 300g



Contiene masa madre.



Con aceite de oliva.



Fuente de fibra.



130665

Campesino Cristal Mediterráneo **Express** 240g



Contiene masa madre.



Con aceite de oliva.



Fuente de fibra.

© la panacea  
HORNO DE PIEDRA

PANES  
DE AGUA



Los distinguirás por sus impactantes alveolos.



130809

Batón de Agua 270g

Alta hidratación.  
Fuente de fibra.



130259

Pan de Huerta Familiar 330g

Alta hidratación.  
Fuente de fibra.



130174

Pan de Agua 270g

Alta hidratación.  
Fuente de fibra.



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



13030

Barra Horno  
de Piedra 305g



8282

Barra Riquiña 270g  
Fuente de fibra.

PAN FAMILIAR

# ® RÚSTICOS

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

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



**12113**  
Súper Barra de Pueblo 500g  
Fuente de fibra.



**13956**  
Súper Barra Rústica Mediterránea 380g  
Fuente de fibra.



**12398**  
Barra Natural 350g  
Fuente de fibra.



**13965**  
Chapata 350g  
Fuente de fibra.



**12105**  
Pan de Pueblo 320g  
Fuente de fibra.



**8378**  
Súper Baguette Rústica Mediterránea 295g  
Fuente de fibra.



**8508**  
Tallo Rústico 340g  
Fuente de fibra.



**12561**  
Campesino Selecto 265g  
Fuente de fibra.



**13139**  
Barra Rústica Aldeana 290g  
Fuente de fibra.



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



**12467**  
Barra Ficelle 280g  
Fuente de fibra.



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



**8498**  
Baguette Rústica Mediterránea 270g  
Fuente de fibra.
















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



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



**130529**  
Barra Picos Candéal 260g


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

## AURUM



**885**  
Pan París 350g  
Fuente de fibra.




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



 **12951**  
Baguette Tradición Especial 280g  
Fuente de fibra.



 **13972**  
Barra Gourmet Tradición 280g  
Fuente de fibra.



**542**  
Pan Francés 270g  
Fuente de fibra.



**745**  
Pan Provenzal 260g  
Fuente de fibra.



							180°C
130066	355 g	Ⓜ	52 cm	23	28	20-30 min	17-19 min
12473	280 g	Ⓜ	50 cm	28	28	20-30 min	17-19 min
12503	250 g	Ⓜ	42 cm	27	30	20-30 min	17-19 min

							180°C
12661	390 g	Ⓜ	53 cm	22	28	30 min	18-20 min
13971	355 g	Ⓜ	52 cm	23	28	40 min	20-22 min
12471	320 g	Ⓜ	52 cm	26	28	30 min	18-20 min
12472	280 g	Ⓜ	50 cm	28	28	20-30 min	17-19 min
12474	280 g	Ⓜ	50 cm	28	28	20-30 min	17-19 min
13383	260 g	Ⓜ	50 cm	30	28	15-20 min	18-23 min
8487	470 g	Ⓜ	56 cm	21	28	20 min	20-22 min
16015	300 g	Ⓜ	56,5 cm	30	28	15 min	15-17 min
8536	285 g	Ⓜ	44 cm	25	30	15 min	16-17 min

Ⓜ TRADICIÓN



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



130066  
Barra Familiar Espiga Tradición 355g  
 Fuente de fibra.



12661  
Barra Grande Tradición 390g  
Fuente de fibra.



13971  
Barra Familiar Tradición 355g  
Fuente de fibra.



8487  
Barra Plus Tahona 470g



12473  
Barra Larga Espiga Tradición 280g  
 Fuente de fibra.



12471  
Barra del Norte Tradición 320g  
Fuente de fibra.



12472  
Barra Larga Tradición 280g  
Fuente de fibra.



16015  
Baguette Plus Tahona 300g



12503  
Barra Espiga Tradición 250g  
 Fuente de fibra.



12474  
Barra Cuadraditos Tradición 280g  
Fuente de fibra.



13383  
Barra Larga Croustillante Tradición 260g  
Fuente de fibra.



8536  
Barra Tahona 285g



# © CLÁSICOS

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



13961  
Super Barra 360g



8160  
Barra Súper 340g



13380  
Barra Panadera 290g



12618  
Súper Baguette Clásica 290g



8494  
Barra V 285g



13150  
Barra 285g



13962  
Barra Larga 285g



13381  
Pan Doré 260g



13973  
Barra de Cuarto 260g



13954  
Baguette Clásica 250g



13080  
Barra 200g  
con muy bajo contenido de sal

PAN FAMILIAR



# INTEGRALES

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

## HARINA INTEGRAL



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



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



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



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



# SABOR

## Ⓜ️ TRADICIÓN



📦 **767**  
 Pan de Seda 230g  
 Fuente de fibra.

Elaborado con Mantequilla



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



# CEREALES

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

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

## Ⓐ AURUM



**12419**  
 Barra 5 Semillas Selecta 3% 300g  
 Semillas: pipas de girasol, trigo sarraceno, lino dorado, lino marrón y sésamo. Contiene masa madre. Fuente de fibra.



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

## Ⓡ RÚSTICOS



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

## Ⓣ TRADICIÓN



**12665**  
 Barra Cereales Tradición 270g  
 Fuente de fibra.



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



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



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










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



# BOCADILLOS



® PANES DE AGUA 

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



**130810**  
Maxi Bocadillo de Agua 190g  
Fuente de fibra.



**130257**  
Bocadillo de Agua 140g  
Fuente de fibra.



**130526**  
Bocadillo Mediano de Agua 100g  
Fuente de fibra.

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

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

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

**CRISTAL**

**6% Aceite de Oliva**  
**¡Sabor Mediterráneo!**



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



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



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

**la panacea**  
HORNO DE PIEDRA



**13314**  
Maxi Bocata Riquiño 150g  
Fuente de fibra.



**13265**  
Bocata Riquiño 130g  
Fuente de fibra.



**130199**  
Bocata Riquiño 90g  
Fuente de fibra.

**RÚSTICOS**



**8359**  
Bocata Natural 170g  
Fuente de fibra.



**13328**  
Andaluza Rústica 150g  
Fuente de fibra.



**12469**  
Bocata Ficelle 135g  
Fuente de fibra.



**12991**  
Chapata Bocata 135g  
Fuente de fibra.



**130373**  
Medio Tallo 130g  
Fuente de fibra.

## ® RÚSTICOS

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

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



**12527**  
Pan Rústico Aragonés 185g  
Fuente de fibra.



**8358**  
Bocata Rústico Mediterráneo 170g  
Fuente de fibra.



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



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

## Ⓐ AURUM

## Ⓓ TRADICIÓN



**8399**  
Baguettina Rústica Mediterránea 135g  
Fuente de fibra.



**13957**  
Bocata Hostelero Rústico Mediterráneo 130g  
Fuente de fibra.



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



**130067**  
Bocata Espiga Tradición 150g  
Fuente de fibra.



**8480**  
Bocata Gourmet Rústico Mediterráneo 90g  
Fuente de fibra.



**13004**  
Bocatín Rústico Hostelero 75g  
Fuente de fibra.



**13026**  
Bocata Tradición Especial 150g  
Fuente de fibra.

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



SOFT

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

## © CLÁSICOS



8039  
Panecillo Súper 130g



8506  
Baguettina Clásica 120g



🕒 12596  
Baguettina Clásica **Express** 120g



8511  
Panecillo 100g



8143  
Baguettina Bollo 80g



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



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

## © CLÁSICOS



☀️ 345  
Pan Bombón **DyL** 90g



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

# INTEGRALES

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



# CEREALES Y SEMILLAS

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

## HARINA INTEGRAL

### Ⓡ RÚSTICOS



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



**13010**  
Bocatin Rústico Hostelero elaborado con Harina Integral de Trigo 25% 75g  
Decorado con salvado de trigo.  
Contiene hasta 3 veces más de fibra que un pan blanco.

### Ⓒ CLÁSICOS



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

### Ⓡ RÚSTICOS



**12070**  
Pan 9 cereales 68% y Semillas 10% 190g  
Cereales y semillas: pipas de calabaza, lino amarillo, lino marrón, pipas de girasol, sésamo, mijo, amapola, soja pelada. Decorado con pipas de girasol, sésamo, lino marrón, lino dorado, trigo sarraceno.  
Fuente de fibra.



**13009**  
Bocatin Rústico Hostelero Semillas 7% 75g  
Decorado con semillas (lino, pipas de girasol, pipas de calabaza) copos de trigo y copos de cebada.  
Fuente de fibra.

### Ⓣ TRADICIÓN



**130126**  
Pan de Centeno 16% y de Espelta 3% 130g  
Decorado con lino marrón, linaza amarilla, sésamo y semillas de amapola.  
Contiene hasta 3 veces más de fibra que un pan blanco.



# BURGER



BURGER

# RUSTIC BURGER



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



© CRISTAL



**130651**

Rustic Burger Cristal Baviera DyL 110g 12cm



Contiene masa madre.



Con aceite de oliva.

Fuente de fibra.



**130653**

Rustic Burger Cristal Tomate DyL 110g 12cm



Contiene masa madre.



Con aceite de oliva.

Fuente de fibra.

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

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

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

## Ⓒ CRISTAL



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



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

## Ⓒ SOFT



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



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



**13687**  
Maxi Burger Brioche  
**DyL** 85g  
Elaborado con mantequilla.



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

## Ⓒ CLÁSICOS



**13064**  
Pan Hamburguesa  
Clásica 115g  
Fuente de fibra.







# CEREALES Y SEMILLAS

**S** SOFT



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



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




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













# SABOR

**S** SOFT



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

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

Un mundo lleno de  
sabores y colores.



\*Esta referencia está considerada legalmente como producto de bollería.

# PANECILLOS



PANECILLOS



## © CRISTAL



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



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



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

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

## ® RÚSTICOS



**13673**  
Chapata Gourmet 90g  
Fuente de fibra.



**13164**  
Rombo 70g  
Fuente de fibra.



**13976**  
Bocatin Rústico Mediterráneo 50g  
Fuente de fibra.



**12182**  
Payesito 80g  
Fuente de fibra.



**13756**  
Bocatin Mediterráneo 65g  
Fuente de fibra.



**8363**  
Campesino Bocatin 50g  
Fuente de fibra.



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



**130805**  
Chapata 60g  
Fuente de fibra.



**13696**  
Pan Candeal Mincuadrados 80g

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



® la panacea  
HORNO DE PIEDRA

© CLÁSICOS

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



☀️ 130640  
Ternecito **DyL** 45g



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



12595  
Panecillo Hostelero 80g



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

PANES DEL MUNDO



☀️ 130797  
Pan de Pita Blanco 85g\*\*



8354  
Bocatin Clásico 60g



8007  
Bocatin 50g



130646  
Mini Flauta **Express** 50g



8004  
Mini Baguettina 50g

Una gran variedad a tu disposición.



PANECILLOS

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

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

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



## INTEGRALES



## CEREALES Y SEMILLAS



## SABOR

### HARINA INTEGRAL



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



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

### Ⓡ RÚSTICOS



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



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

### Ⓣ TRADICIÓN



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



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

### Ⓡ RÚSTICOS



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



Ⓢ 451  
Gourmet con Olivas Negras 11% Express 65g

### Ⓢ CLÁSICOS






# MINI PANECILLOS



MINI PANECILLOS

## © CRISTAL



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

## ® RÚSTICOS



**12020**  
 Payesito 45g  
 Fuente de fibra.



**130806**  
 Mini Chapata 40g  
 Fuente de fibra.



**8464**  
 Mini Bocatín Rústico  
 Mediterráneo 40g  
 Fuente de fibra.



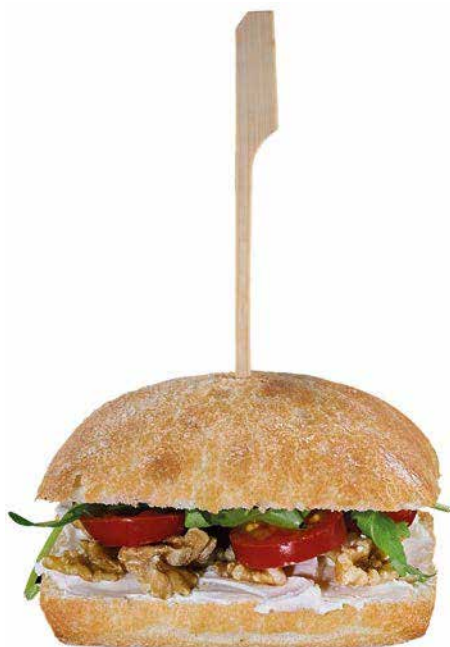
 **798**  
 Joselito XL **Express** 35g  
 Fuente de fibra.









 **13467**  
 Mini Bocatín Rústico  
**Express** 35g  
 Fuente de fibra.



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



Diferencia tus montaditos con panes que aportan un toque gourmet.

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

## © CLÁSICOS

							180°C
12067	40 g	Ⓢ	13 cm	90	64	-	5-7 min
12594	35 g	Ⓢ	12,5 cm	80	64	15 min	11 min
13505	40 g	Ⓢ	8 cm	75	64	15-20 min	-
12647	38 g	Ⓢ	8 cm	90	56	15 min	-
30109	40 g	Ⓢ	11,5 cm	85	64	20 min	10-15 min
8161	30 g	Ⓢ	8,5 cm	100	64	20 min	6-8 min



**12067**  
Mini Baguettina **Express** 40g



**12594**  
Pincho Vasco 35g



**13505**  
Panecillo Redondo **DyL** 40g



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



**30109**  
Minipanecillo 40g



**8161**  
Montadito 30g

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



MINI PANECILLOS

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

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

130688	37 g	Ⓢ	7 cm	80	72	20 min	-



## INTEGRALES

### HARINA INTEGRAL



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



## CEREALES Y SEMILLAS

### Ⓡ RÚSTICOS



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

### Ⓢ CLÁSICOS



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

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

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



## SABOR

### Ⓢ CLÁSICOS



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



Ideales para aportar un toque de originalidad en la mesa.

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

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

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



## PAN VITAE



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



**130488**  
Hogaza De Espelta 94%  
Vitae 500g



## PAN DE MOLDE



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



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



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

## PAN SIN GLUTEN



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

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



**13389**  
Baguettina 105g  
Sin Gluten DyL\*\*



**13390**  
Panecillo Hostelería 66g  
Sin Gluten DyL\*\*



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

# PASTELERÍA

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

- PEQUEÑOS LUJOS

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

- RECETAS DE ALTA ROTACIÓN

Selección de ingredientes tradicionales y de alta demanda.

- PRÁCTICO

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

- ÚNICO MODO DE EMPLEO



Descongelar y Listo

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

# PASTELERÍA





# TARTAS

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

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

**DyL** Descongelar y Listo  
*clásicos*



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



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



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



**12057**  
Tarta Doble Bombón 1000g







# PLANCHAS Y REPOSTERÍA

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

**DyL** Descongelar y Listo  
*clásicos*



**12114**  
Plancha San Marcos 1800g  
Precortada en 30 raciones.



**12115**  
Plancha Selva Negra 1800g  
Precortada en 30 raciones.



**12220**  
Plancha Tiramisú 1800g  
Precortada en 30 raciones.



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



**12006**  
Brownies  
Precortada en 16 porciones.



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



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



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



	📏	⚙️	✂️	📦	🚚	⌚
12114	1800 g	DyL	35 cm	1	160	90-120 min
12115	1800 g	DyL	35 cm	1	160	90-120 min
12220	1800 g	DyL	35 cm	1	160	90-120 min
12116	1800 g	DyL	35 cm	1	160	90-120 min
12006	1000 g	DyL	30 cm	3	132	60 min
12102	30 g	DyL	4,6 cm	1,65 Kg	168	180 min
12103	20 g	DyL	2,5 cm	1,5 Kg	198	240 min
12104	1000 g	DyL	5,5 cm	1	168	60 min

# ASISTENCIA TÉCNICA Y DEMOSTRACIÓN

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

## ALMACENAMIENTO

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

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

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

Aspectos a tener en cuenta:

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

## DESCONGELACIÓN

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

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

Respetar los tiempos de descongelación indicados para cada producto.

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

## FERMENTACIÓN

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

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

La temperatura recomendada es de +28° / 30°C. Las altas temperaturas provocan el debilitamiento de la masa y la falta de desarrollo de las piezas.

Respetar el tiempo de fermentación indicado. El punto óptimo de fermentación se conoce cuando al presionar ligeramente con los dedos humedecidos, la pieza vuelve lentamente a su estado anterior. Si no es así, implica que el tiempo ha sido excesivo.

## COCCIÓN

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

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

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

## ACABADO Y DECORACIÓN

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

Los productos de decoración más utilizados son:

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

## Y RECUERDA...

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

# SIMBOLOGÍA



Peso (g)



Tipo de acabado



Familia de producto



Largo (cm)



Unidades/Caja Kilos/Caja



Cajas/Palet



Tiempo fermentación (min)



Tiempo Descongelación (min)



Tiempo cocción (min)

\*\* Producto de pan comercializado.

# CARACTERÍSTICAS



# CERTIFICADOS



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

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

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



ES-ECO-020-CV  
Agricultura de la UE

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



# Panamar

BAKERY\_GROUP.

## DELEGACIÓN BARCELONA

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

## DELEGACIÓN BILBAO

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

## DELEGACIÓN MADRID

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

## DELEGACIÓN MÁLAGA

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

## DELEGACIÓN MALLORCA

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

## DELEGACIÓN MURCIA

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

## DELEGACIÓN SEVILLA

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

## DELEGACIÓN VALENCIA

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

## DELEGACIÓN ZARAGOZA

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

## OFICINA CENTRAL

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

[www.panamarbakery.com](http://www.panamarbakery.com)

SÍGUENOS



[www.panamar.es](http://www.panamar.es)

