

PACFREN

PANAMAR BAKERY_GROUP.



2021

BOLLERÍA DULCE

- 4 **Croissants**
- 4 Croissants artesanos
- 6 Croissants rectos
- 9 **Caracolas**
- 10 **Napolitanas**
- 13 **Hojaldres**
- 14 Cañas y herraduras
- 15 Palmeras y lazos
- 16 Tartas y pasteles
- 17 Triángulos, cremadillos, explosiones, espiga
- 18 **Hoops**
- 19 Hoops
- 21 Berlinas, pepitos
- 21 **Brioches**
- 22 **Ensaimadas**
- 24 **Mamá Bizcocho**
- 25 Muffins
- 26 Bizcochos y magdalenas
- 27 **Masa danesa**
- 28 Trenzas, bretzel, sneeken
- 29 Flautas, fartons, rejitas, raqueta y tortell
- 30 **Láminas y bases**
- 31 Láminas hojaldre, croissant, base pizza
- Otros**
- 31 Pan de azúcar, pastelito boniato

SNACKS SALADOS

- 34 **Empanadas y empanadillas**
- 35 Empanadas
- 35 Empanadillas
- 37 **Croissants**
- 37 **Napolitanas**
- 37 **Hojaldres**
- 37 Triángulo
- 38 **Masa Danesa**
- 39 Rejitas
- 40 **Paninis y Pizzas**
- 41 Paninis
- 42 Bocapizzas
- 43 Pizzas y otros (tortillas)

PAN

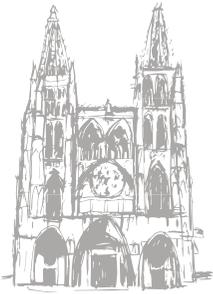
- 46 Hogazas
- 50 Pan familiar
- 58 Bocadoillos
- 64 Burger
- 67 Panecillos
- 71 Mini panecillos
- 75 Vitae, Molde, Sin Gluten y Alemanes

PASTELERÍA

- 82 Tablas Resumen de productos
- 88 Asistencia técnica y demostración
Simbología del catálogo

“Nuestro Origen es Nuestro Compromiso”

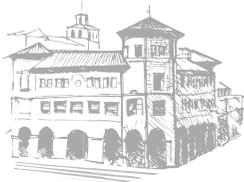
Familia Martínez



1900

Burgos, los Orígenes

Nuestro camino, empieza a tomar forma entre unas manos, hace más de 100 años, en Villanueva de Rámpalay, 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 irrepetible para tus clientes.

Nuestros productos siguen una clasificación por:

FAMILIA DE PRODUCTO

Croissants
Caracolas
Napolitanas
Hojaldres
Ensaimadas
Hoops
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.

DyH DECO

Descongelar y Hornear Decorado

Además añaden decoración en cada pieza, un plus de acabado. Así de fácil.

DyL

Descongelar y Listo

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

DOS 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.

RECETA

Elaborados con:

Manteca
Margarina
Margarina premium, con un toque de mantequilla.
Mantequilla

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.



BOLLERÍA DULCE



CROISSANTS ARTESANOS

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

LpF Listo para fermentar

clásicos

MANTECA



1214
Croissant Artesano
Manteca 90g



12204
Croissant Artesano
Manteca 65g



12431
Croissant Artesanito
Manteca 22g

MARGARINA



13112
Croissant Artesano
Margarina 120g



12200
Croissant Artesanito
Margarina 25g



1217
Croissant Artesano
Margarina 90g

Exterior brillante, hojaldrado excelente, alveolado equilibrado, textura fundente y crujiente. Un croissant de 10.





CROISSANTS ARTESANOS

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

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MANTECA



13919
Croissant Artesano
Manteca Ferm. 90g

MARGARINA



12309
Croissant Artesano
Margarina Ferm. 120g



13922
Croissant Artesano
Margarina Ferm. 90g

DyH Descongelar y Hornear
delicium
Miga Amarilla
MANTEQUILLA



13256
Croissant Artesano Tradición
Ferm. 100g



13279
Croissant Artesano Tradición
Ferm. 80g



12205
Croissant Artesano
Mantequilla 22g

Los croissants artesanos se distinguen por su forma de media luna. Sus puntas se doblan a mano para darle un toque único a cada pieza.



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, con una miga de color amarillo intenso muy característica.



CROISSANTS RECTOS

									180°C
12179	100 g	LpF	15,5 cm	60	50	-	90 min	15-18 min	
12235	75 g	LpF	15,3 cm	94	50	-	90 min	16-18 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	
12593	25 g	LpF	7,7 cm	282	50	-	90 min	13-15 min	

LpF Listo para fermentar
clásicos
MARGARINA



12179
Croissant Recto Clásico
Margarina 100g



12138
Mini Croissant Recto
Margarina 30g



12235
Croissant Recto
Margarina 75g



1261
Croissant Mini Recto
Margarina 22g

LpF Listo para fermentar
delicium
MANTEQUILLA



12593
Mini Croissant Suprême 25g

El croissant recto es un producto versátil, se adapta a la tipología de clientes y los momentos de consumo. Prueba con diferentes rellenos, dulces y salados, y decoraciones.





CROISSANTS RECTOS

								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	
13920	95 g	DyH	12,5 cm	45	48	30 min	15-18 min	
12180	30 g	DyH	7,5 cm	220	50	30 min	12-15 min	
12607	45 g	DyH	9 cm	132	56	30 min	13-16 min	
12658	25 g	DyH	7,6 cm	280	56	30 min	12-14 min	

								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	
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	

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA

RELLENOS

MARGARINA PREMIUM

DyH Descongelar y Hornear
delicium
MANTEQUILLA



12140
Croissant Recto
Ferm. 45g



13920
Croissant Choco
Barrita Ferm. 95g



12607
Croissant Mini Recto
con mantequilla Ferm. 45g



12970
Croissant Suprême Ferm. 90g



13916
Croissant Suprême Ferm. 70g



12554
Mini Croissant Recto
Ferm. 22g



12180
Croissant Mini Chocolate
Margarina Ferm. 30g



12658
Croissant Mini Recto
con mantequilla Ferm. 25g



13934
Croissant Suprême 60g



13918
Mini Croissant
Suprême 25g



Con el tamaño y la forma ideal
para bañar en almíbar y decorar

Miga
Amarilla



12177
Mini Croissant Clásico
Mantequilla 25g

Miga
Amarilla



12221
Croissant Micro
Mantequilla 12g

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

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



CROISSANTS RECTOS

							180°C
13688	90 g	DyH	12 cm	50	40	30 min	15-18 min
12299	25 g	DyH	6,5 cm	320	56	20-30 min	13-15 min
13917	90 g	DyH	12 cm	68	56	30 min	15-18 min

							180°C
12437	80 g	DyH DECO	13 cm	80	56	30 min	15-18 min
12396	30 g	DyH DECO	7,7 cm	120	50	20-30 min	13-16 min
13724	90 g	DyH DECO	12 cm	50	40	30-40 min	15-17 min
13718	75 g	DyH DECO	11,5 cm	70	56	30 min	15-18 min

DyH

Descongelar y Hornear
delicium
MANTEQUILLA
RELLENOS

DyH DECO

Descongelar y Hornear Decorado
delicium
MANTEQUILLA
MULTICEREALES
RELLENOS



13688

Croissant Suprême Bomba de Chocolate 90g

Miga oscura elaborada con cacao. Relleno de Crema de Cacao con avellanas.



13917

Croissant Suprême Recto Chocolate relleno 90g

Relleno de Crema de Cacao con avellanas.



12437

Croissant Multicereal Mantequilla Ferm. 80g



13724

Croissant Supreme Multicereales con Crema de Cacao 90g



12299

Mini Croissant Suprême Chocolate Relleno 25g

Relleno de Crema de Cacao con avellanas.

Nuestros Croissants rellenos de crema de cacao con avellanas son un verdadero manjar para los muy chocolateros. Su hojaldrado elaborado con mantequilla se funde en boca, imposible resistirse.



12396

Croissant Mini Multicereales Mantequilla Ferm. 30g



13718

Croissant Suprême Chocochips crema cacao con avellanas 75g



CARACOLAS

								180°C
12436	120 g	LpF	15,8 cm	60	50	-	80-90 min	14-16 min
12201	40 g	LpF	7 cm	8 Kg	50	-	60 min	13-15 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

LpF Listo para fermentar
clásicos
MARGARINA

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



12436
Caracola
Chocolate 120g



13063
Bomba de Chocolate
Ferm. 55g



12201
Cuerno Mini
Chocolate 40g



13921
Cuerno Mini Chocolate
Ferm. 40g

Las caracolas complementan el surtido de croissants. Ideales para ofrecer a los clientes en bolsitas listas para llevar. Decóralas con azúcar glas para hacerlos más irresistibles.



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

Te presentamos nuestras napolitanas, con diferentes grados de finalización (para fermentar, para hornear, y ya decoradas) y de diferentes tamaños adaptadas a las necesidades de cada punto de venta. Elaboradas con margarina, hojaldrado excelente y relleno generoso.

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

							180°C
130091	118 g	DyH DECO	12,5cm	70	56	30 min	15-18 min
130092	120 g	DyH DECO	12,5cm	70	56	30 min	15-18 min
13722	90 g	DyH DECO	11,5 cm	55	40	30 min	14-16 min

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



12212
Media Napolitana
FÁCIL Chocolate 50g



12213
Media Napolitana
FÁCIL Crema 50g

Las napolitanas *FÁCILES* fermentan en el horno,
por lo que ocupan poco espacio de almacenamiento
y son rápidas de preparar



12174
Mini Napolitana
Chocolate 20g



12175
Mini Napolitana
Crema 20g

DyH DECO Descongelar y Hornear *Decorado*
clásicos
MARGARINA

nuevo



130091
Napolitana Chocolate
Decorada 118g

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

nuevo



130092
Napolitana Crema
Decorada 120g

Rellena de crema y decorada con azúcar que
carameliza en superficie al hornear.

DyH DECO Descongelar y Hornear *Decorado*
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.

Las napolitanas decoradas añaden un plus de
practicidad en el punto de venta. Menos manipula-
ción, más rapidez, soluciones vistosas y apetitosas



HOJALDRES





CAÑAS Y HERRADURAS

Disfruta de nuestro excelente hojaldre fino y extra crujiente con un laminado de calidad superior. Sus rellenos, tradicionales y muy demandados, son atemporales: cabello de ángel, crema y crema de chocolate con avellanas.

							180°C
12277	140 g	DyH	18,5 cm	50	48	30 min	25-28 min
12446	120 g	DyH DECO	17 cm	70	50	30 min	25-28 min
3061	120 g	DyH DECO	17 cm	70	100	30 min	25-27 min
12592	120 g	DyH DECO	17 cm	50	70	30 min	25-28 min
6006	170 g	DyH DECO	24 cm	40	56	30 min	25-28 min
12447	170 g	DyH DECO	24 cm	40	48	30 min	25-28 min
6007	170 g	DyH DECO	24 cm	40	56	30 min	25-28 min
12337	27 g	DyH DECO	6 cm	4 Kg	50	30 min	18-20 min

DyH DECO

Descongelar y Hornear Decorado

clásicos

MARGARINA



DyH 12277
Caña de Chocolate 140g



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



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



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



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



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



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



12337 ✨
Herradura Mini de Chocolate 27g
Decorado con azúcar y semillas de
amapola.



PALMERAS Y LAZOS

Palmeras y lazos crujientes, elaborados con margarina o con mantequilla y siempre como resultado, el mejor hojaldre. Báñalos de chocolate tras el horneado y decóralos de mil y una formas, productos infinitos.

							180°C
3052	110 g	DyH DECO	16 cm	72	48	-	25-30 min
12444	20 g	DyH DECO	5,3 cm	6 Kg	50	15 min	22-25 min
12306	30 g	DyH DECO	6,5 cm	5,5 Kg	70	20 min	22-25 min
3015	20 g	DyH DECO	4,7 cm	5 Kg	96	-	15-18 min
12304	30 g	DyH DECO	10 cm	5 Kg	50	20 min	22-25 min
12305	30 g	DyH DECO	10 cm	5 Kg	50	20 min	22-25 min

DyH DECO

Descongelar y Hornear Decorado
clásicos
MARGARINA



3052 ✨
Palmera 110g



12444 ✨
Mini Palmera 20g



DyH DECO

Descongelar y Hornear Decorado
delicium
MANTEQUILLA



12306 ✨
Palmerita Multicereales
Mantequilla 30g



3015 ✨
Palmerita
Mantequilla y Miel 20g



12304 ✨
Lazo Mantequilla 30g



12305 ✨
Lazo Multicereales
Mantequilla 30g



TARTAS Y PASTELES

							180°C
13662	1,4 Kg	DyH	36 cm	4 Kg	56	-	40 min
12442	175 g	DyH	16,5 cm	30	50	30 min	18-20 min
4016	585 g	DyH	22 cm	10	63	30 min	25-28 min
7043	100 g	DyH	12,5 cm	42	50	30 min	20-24 min
13193	310 g	DyH	32 cm	22	20	30 min	23-26 min
13394	285 g	DyH	32 cm	24	24	30 min	19-21 min
13663	80 g	DyH DECO	13,8 cm	50	64	-	15-17 min

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



13662
Tarta Grande Manzana
Rectangular 1400g
Relleno de crema con un toque de leche.



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
Manzana sobre una base de crema.
Pintada con brillo.



13394
Tarta Mix Frutos Secos
Rectangular 285g
Con cabello de ángel y mix de
avellanas, almendras y nueces.
Incluye bandeja.

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





TRIÁNGULOS, CREMADILLOS, EXPLOSIONES...

							180°C
12459	150 g	DyH	14,5 cm	48	56	30 min	15-18 min
12448	140 g	DyH	13 cm	66	50	30 min	24-26 min
6076	120 g	DyH DECO	14,5 cm	48	50	30 min	18-20 min
12265	150 g	DyH DECO	17,5 cm	35	50	30 min	25-28 min
12266	150 g	DyH DECO	17,5 cm	35	50	30 min	25-28 min
13725	150 g	DyH DECO	22 cm	50	48	20 min	23-25 min
13665	60 g	DyH DECO	10,5 cm	80	56	-	18-20 min
13664	60 g	DyH DECO	10,5 cm	80	56	-	18-20 min

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



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

DyH DECO Descongelar y Hornear Decorado
clásicos
MARGARINA



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



12265 ✨ ✨
Cremadillo Chocolate 150g
Decorado con azúcar.



12266 ✨ ✨
Cremadillo Crema 150g
Decorado con azúcar.



12448
Panal Extra Cabello 140g



13725 ✨ ✨
Espiga Multicereales rellena
con Crema de Cacao 150g
Decorado con lino marrón, lino dorado,
avena y pipas de girasol.



13665 ✨ ✨
Explosión de Crema
con Leche 60g
Decorado con azúcar. Relleno de
crema con un toque de leche.



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



Hoops

BOLLERÍA GENUINA





HOOPS

Nuestros Hoops son ideales para poder adaptar tu oferta a la demanda de los clientes. No tendrás merma de producto. Además, no necesitan ningún tipo de manipulación, tras 30 minutos de descongelación están listos para servir. ¡Producto fresco todos los días!

DyL Descongelar y Listo
clásicos
ORIGINALES



12317 ✨
Maxi Hoops Bombón 80g



13932 ✨
Maxi Hoops Glaseados 70g



13552 ✨
Maxi Hoops Azucarado 70g



13933 ✨
Hoops Bombón 55g



12300 ✨
Hoops Glaseados 50g



13553 ✨
Hoops Azucarado 55g

12317	80 g	DyL	10 cm	48	60	30 min
13933	55 g	DyL	8,5 cm	48	96	20-30 min
12300	50 g	DyL	8,5 cm	48	96	20-30 min
13932	70 g	DyL	9,8 cm	52	64	30 min
13552	70 g	DyL	10 cm	48	60	30-45 min
13553	55 g	DyL	9 cm	48	96	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

RELLENOS



13331 ✨
Hoops Choco Azucarado 75g



13332 ✨
Hoops Crema Azucarado 75g

¡Tiempos de principio a fin!



HOOPS

13936	30 g	DyL	7 cm	80	96	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

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.





BERLINAS, PEPITOS Y BRIOCHES

13335	95 g	DyL	9,5 cm	24	64	30-45 min
13336	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
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
13132	65 g	DyL	15 cm	40	56	30 min
13144	30 g	DyL	9 cm	35	140	20 min

DyL Descongelar y Listo
clásicos



13335
BerliChoco 95g
Especial para decorar.



13336
BerliCrema 95g
Especial para decorar.



13325 ✨
Pepito Choco
Azucarado 110g



13324 ✨
Pepito Crema
Azucarado 110g

delicium
MANTEQUILLA



13132 ✨
Brioche Mantequilla 65g



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



13321 ✨
BerliCrema
Azucarada 95g



13326 ✨
Mini Pepito Bombón
Rayado 60g
Relleno de crema de chocolate y con
cobertura de cacao rayada.



13319 ✨
Mini Pepito Choco
Azucarado 55g

MARGARINA



13144 ✨
Media Noche 30g



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



13320 ✨
Mini BerliCrema
Azucarada 50g



13323 ✨
Mini Pepito Crema
Azucarado 55g

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

ENSAIMADAS





ENSAIMADAS

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

									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

RELLENO

DyH Descongelar y Hornear clásicos
MANTECA



12659
Ensaïmada Levante
Hojaldrada 110g



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



13925
Ensaïmada Grande
Hojaldrada Ferm. 95g



12585
Ensaïmada Grande
Hojaldrada 95g



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



12587
Ensaïmada Pequeña Choco
Hojaldrada 50g
Con crema de chocolate.



13924
Mini Ensaïmada
Hojaldrada Ferm. 35g



12584
Ensaïmada Pequeña
Hojaldrada 35g



12586
Ensaïmada Pequeña
Crema Hojaldrada 50g
Con crema pastelera.

Espirales formadas a mano, de textura fundente y dulce. Decóralas con azúcar glas tras el horneado y serán siempre un éxito.



mamá bizcocho





MUFFINS

mamá bizcocho

DyL Descongelar y Listo
delicium

nuevo



13909 ✨
Muffin Choco Bomb 110g
Espanjosa masa con cacao rellena de crema de cacao con avellanas y decorada con dados de chocolate.

nuevo



13910 ✨
Muffin Passion Red 110g
Masa esponjosa sabor vainilla rellena de crema de arándanos silvestres rojos y decorada con arándanos rojos con un toque ácido.

nuevo



13911 ✨
Muffin Nuts & Cream 110g
Espanjosa masa de color tostado sabor vainilla con una mezcla de frutos secos, toque de cacao, caramelo y relleno de crema de leche con avellanas. Decorado con crocanti de avellanas.

nuevo



13912 ✨
Muffin Carrot Cake 95g
Masa sabor a carrot cake con inclusiones visibles de zanahoria y rellena de deliciosa crema dulce de queso fresco. Decorada con azúcar perla crujiente.

13909	110 g	DyL	8 cm	20	144	60 min
13910	110 g	DyL	8 cm	20	144	60 min
13911	110 g	DyL	8 cm	20	144	60 min
13912	95 g	DyL	8 cm	20	144	60 min

Muffins de miga húmeda, tierna y jugosa. Con rellenos abundantes e inclusiones generosas. Para el desayuno y merienda para la tarde, ideales para llevar y disfrutar en todo momento y lugar.





BIZCOCHOS Y MAGDALENAS

mamá bizcocho

La familia Mama Bizcocho presenta productos tradicionales siempre listos para ofrecer a tus clientes recién hechos, frescos y deliciosos.

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
13742	110 g	DyL	8,5 cm	28	32	60 min
13743	110 g	DyL	8,5 cm	28	32	60 min
13745	60 g	DyL	8 cm	40	56	60 min

DyL Descongelar y Listo
clásicos



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



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



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



13743 ✨
Súper Magdalena Nueces 110g
Cubierto de nueces y crujiente azúcar, añade nueces en su masa. Sorprende por su suavidad y su ligero sabor avainillado.



13742 ✨
Súper Magdalena Triple Chocolate 110g
Cuadraditos de chocolate en superficie y masa de cacao con pepitas de chocolate negro en su interior.



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

MASA DANESA

MASA DANESA





TRENZAS, BRETZEL Y SNEEKEN

									180°C
12287	110g	LpF	19,5 cm	60	50	-	90 min	12-14 min	
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	
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	

									180°C
12339	125 g	DyH DECO	11 cm	40	50	45 min	-	14-17 min	
12340	125 g	DyH DECO	11 cm	40	50	45 min	-	14-17 min	

LpF Listo para fermentar clásicos
MANTECA



12287
Trenza de Chocolate 110g
Con crema de chocolate.

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.



13001
Trenza Maple 95g
Con nueces de pecana.

DyH DECO Descongelar y Hornear Decorado clásicos
MARGARINA



12339 ✨
Bretzel Chocolate 125g
Decorado con azúcar y cacahuete.



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

Su textura suave recuerda al hojaldre, y añade huevo en su receta. Auténtica masa danesa para disfrutar con formatos y rellenos diferentes.



FLAUTAS, FARTONS, RAQUETAS, TORTELL Y REJITAS

DyH Descongelar y Hornear clásicos

MANTECA



13929 Flauta de Chocolate 75g



13967 Flauta de Crema 75g



2014 Fartons 50g

MARGARINA



13215 Raqueta de Crema 130g

MANTECA



LpF 12449 Tortell Cabello 110g

MARGARINA PREMIUM



13200 Maxi Rejita Crema Cacao con Avellanas 100g



12984 Rejita Crema Cacao con Avellanas 70g



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



13115 Mini Rejita Crema de Cacao con Avellanas 30g



13116 Mini Rejita Crema Pastelera 30g



Ofrece combinaciones de bollería con bebida, la mezcla perfecta para disfrutar a cualquier hora.

								180°C
13929	75 g	DyH	22 cm	116	50	20 min	-	14-16 min
13967	75 g	DyH	22 cm	116	50	20 min	-	14-16 min
2014	50 g	DyH	23,5 cm	5 Kg	88	20-30min	-	14-15 min
13215	130 g	DyH	15 cm	20	72	15 min	-	18 min
12449	110 g	LpF	11,4 cm	48	50	-	80-90 min	11-13 min
13200	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

LÁMINAS, BASES Y OTROS





LÁMINAS, BASES Y OTROS

								180°C
12222	90 g	LpF	14,3 cm	90	50	-	90 min	15-18 min
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
12173	500 g	DyH	38 cm	17	48	20 min	-	26-29 min
12481	675 g	DyH	38 cm	12	48	20 min	-	13-15 min

								180°C
13746	250 g	DyL	18,5 cm	6	24	60 min	-	-
13749	45 g	DyH	9 cm	108	64	30 min	-	20-25 min

LpF Listo para fermentar clásicos
MARGARINA



12222
Triángulo Croissant
Margarina 90g

DyH Descongelar y Hornear clásicos
MARGARINA



12171
Lámina de Hojaldre
58x37,5 cm 900g



12172
Lámina de Hojaldre
47x31 cm 900g



12173
Lámina de Hojaldre
38x28 cm 500g



12481
Base de Pizza Rectangular
38x28 cm 675g

OTROS



DyL **13746**
Pan de Azúcar 250g
Decorado con azúcar.
Embolsado, incluye etiquetas.



13749
Pastelito de Boniato 45g
Con un ligero aroma a anís.

Las bases y láminas están preparadas para elaborar infinitas soluciones

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.

DyH DECO

Descongelar y Hornear Decorado

Además añaden decoración en cada pieza, un plus de acabado. Así de fácil.

DOS GAMAS PRINCIPALES

clásicos

Productos de bollería de consumo diario. Elaborados con margarina o aceites vegetales 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

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

RECETA

Elaborados con:

Manteca

Margarina

Margarina premium, con un toque de mantequilla.

Aceites vegetales

Bases de pan.



SNACKS SALADOS

EMPANADAS EMPANADILLAS





EMPANADAS Y EMPANADILLAS

	🍳	⚙️	✂️	📦	🚚	🌡️	🕒 180°C		🍳	⚙️	✂️	📦	🚚	🌡️	🕒 180°C	
12998	1,9Kg	DyH	36 cm	7	48	-	70-75 min	🌱	13777	100 g	DyH DECO	18,5 cm	60	128	60 min	22 min
12699	150 g	DyH	21 cm	50	70	-	15-20 min	🌱	13779	100 g	DyH DECO	18,5 cm	60	128	60 min	22 min
17011	170 g	DyH	18 cm	32	60	60 min	25-30 min	🌱	13778	100 g	DyH DECO	18,5 cm	60	128	60 min	22 min
17014	170 g	DyH	18 cm	32	60	60 min	25-30 min		12544	120 g	DyH DECO	15 cm	42	50	30 min	23-25 min
14012	35 g	DyH	15 cm	168	70	30 min	20-22 min		12545	120 g	DyH DECO	15 cm	42	50	30 min	23-25 min

DyH Descongelar y Hornear clásicos



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



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



17011 📦
Empanadilla Hojaldre Bacon 170g



17014 📦
Empanadilla Hojaldre Jamón y Queso 170g



14012 📦
Palito de Sobrasada 35g
Elaborado con masa de empanadilla selecta



DyH DECO Descongelar y Hornear Decorado clásicos



13777 📦 ✨
Empanada hojaldrada Atún y Tomate 100g



12544 📦 ✨
Empanadilla Hojaldre Espinacas y Queso 120g



13778 📦 ✨
Empanada hojaldrada Pizza 100g



12545 📦 ✨
Empanadilla Hojaldre de Atún y Tomate 120g



13779 📦 ✨
Empanada hojaldrada York y Queso 100g



EMPANADILLAS

							180°C
12498	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
13199	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
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

							180°C
130090	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
12695	50 g	DyH	10,5 cm	6,5 Kg	50	30-40 min	22-24 min
130020	45 g	DyH DECO	9 cm	108	64	30 min	20-25 min
12694	50 g	DyH	10,5 cm	6,5 Kg	50	30-40 min	22-24 min
13497	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

nuevo



130090
Mini Empanadilla Atún y Olivas 45g
Rellena de tomate, atún y olivas.

nuevo



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



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



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



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



12694
Mini Empanadilla Selecta de Atún y Tomate 50g



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



13065
Empanadilla Selecta de Atún y Cebolla 125g



12695
Mini Empanadilla Selecta de Espinacas con Queso 50g
Con un toque de ajo.



13497
Mini Empanadilla Selecta de Atún y Huevo 50g



CROISSANTS, NAPOLITANAS Y HOJALDRES

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
12332	100 g	DyH	12,5 cm	48	56	30 min	-	15-17 min
1058	15 g	DyH	4,5 cm	6 Kg	50	20 min	-	12-14 min
130093	110 g	DyH DECO	11 cm	60	72	30 min	-	20-25 min
12453	130 g	DyH DECO	14,5 cm	48	56	30 min	-	18-20 min
14007	30 g	DyH DECO	6 cm	192	50	30 min	-	12-15 min*
12625	23 g	DyH DECO	6 cm	4,6 Kg	70	15-20 min	-	13-15 min
sabores individuales	23 g	DyH DECO	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 clásicos



21209
Napolitana Mixta Ferm. 140g

DyH DECO Descongelar y Hornear Decorado clásicos

nuevo *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.

Snacks salados en formato mini, para disfrutar de cada bocado intensamente. Una gama deliciosa, con abundantes rellenos.

Piezas diferenciadas por su forma, decoración y tamaño y con un sinfín de posibilidades para disfrutar en cada momento de consumo.



12332
Croissant York y Queso Ferm. 100g



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



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.



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
12639 Hojaldrito Atún 23g
Decorado con cacahuete
12638 Hojaldrito Sobrasada 23g
Decorado con avena integral

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
13271	100 g	DyH	16 cm	40	70	30 min	14-16 min
13100	30 g	DyH	5,5 cm	132	140	30 min	12-14 min
12981	70 g	DyH	11,5 cm	55	70	30 min	14-16 min

DyH

Descongelar y Hornear
delicium

MARGARINA PREMIUM



13270
Maxi Rejita Brie con Setas 100g



13271
Maxi Rejita Mediterránea 100g
Con atún, tomate y aceitunas.



12981
Rejita Espinacas y Ricotta 70g



12982
Rejita Pollo y Cebolla
Caramelizada 70g



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



.....
Especialmente elaboradas para recoger el relleno y conservar la forma de la pieza
tras la cocción. Elaboradas con masa danesa resultando crujientes y deliciosas.
.....

MASA DANESA

PANINIS





PANINIS

							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

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.



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



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



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

Con una base de pan express elaborado con procesos de fermentación muy, muy largos, dando como resultado una corteza extra crujiente de color dorado intenso, un aroma lleno de matices y un bocado tierno y fresco. Y sobre el pan, los mejores ingredientes, visibles, a trocitos, para potenciar su sabor.





BOCAPIZZAS

							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
13103	140 g	DyH	26,5 cm	20	48	20-30 min	12-14 min
12651	185 g	DyH	14 cm	24	80	30 min	12-15 min

DyH Descongelar y Hornear
clásicos



12451
Bocapizza Bacon y Queso 150g



12463
Bocapizza Atún y Queso 150g



12698
Bocapizza York y Queso 150g



13103
Bocapizza 4 Estaciones 140g



12651
Pizza Mediana York
y Queso 14 cm 185g

Los bocapizzas son productos de alta rotación, diarios. Listos para hornear, resultan muy cómodos y rápidos para el profesional.





PIZZAS Y TORTILLAS

								180°C
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	
12521	800 g	DyH	24 cm	10	91	-	-	*
13192	750 g	DyH	27 cm	10	112	-	-	*

* ver instrucciones etiqueta

DyH

Descongelar y Hornear
clásicos



12126
Pizza Rectangular York y Queso
27x36 cm 1300g



12127
Pizza Rectangular Atún
27x36 cm 1300g



12521
Tortilla Redonda
Patata y Cebolla 800g



12128
Pizza Rectangular 4 Quesos
27x36 cm 1300g

Las pizzas rectangulares están pensadas para que las porciones según tu necesidad y obtengas la máxima rentabilidad en cada pieza.



13192
Plancha Tortilla
Patata y Cebolla 750g

PAN

Desde Panamar, 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.



Nuestros panes con más historia... De elaboración artesanal, con todo el mimo y saber hacer de las manos expertas. Con ingredientes excepcionales y un larguísimo proceso de elaboración.

El resultado son panes de muy alta calidad, de aspecto imponente, corteza rústica gruesa, miga contundente, sabor intenso y con muy alta durabilidad.

C Cristal



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

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

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



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.

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.

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.

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.

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

HOGAZAS





la panacea
HORNO DE PIEDRA

								180°C
13682	1800 g	⊙	30 cm	5	24	120 min	15 min	
13534	550 g	Ⓟ	38 cm	14	28	90 min	25-30 min	
13690	550 g	Ⓟ	22 cm	13	28	90 min	20-25 min	
13345	500 g	Ⓟ	28 cm	6	72	30-40 min	25-30 min	
13789	500 g	Ⓟ	29 cm	18	28	60 min	-	
308	450 g	Ⓟ	19,5 cm	20	28	15-20 min	25-30 min	
310	435 g	Ⓟ	21 cm	15	28	15-20 min	25-30 min	
PRECU136	450 g	Ⓟ	21 cm	15	28	30 min	20-25 min	
12123	63 g	Ⓟ	21 cm	88	28	30 min	-	
13542	800 g	Ⓟ	25 cm	7	28	45 min	-	



13682
Hogaza Clásica 1800g
Elaborada con las mejores variedades de trigo.



13534
Hogaza con Trigo Sarraceno 550g



13690
Hogaza de Pazo 550g



13345
Hogaza Clásica 500g

Nuestros panes con más historia.
Pan de elaboración artesanal
con ingredientes 100% naturales
y harina molida a la piedra



13789
Hogaza Clásica Rebanada
DyL 500g



308
Pan Castilla Redondo 450g
Masa Candéal.



310
Torta Meiga 435g



PRECU136
Pagès Especial 450g



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



13542
Rebanada Payés DyL 800g

HOGAZAS



INTEGRALES



CEREALES

HARINA INTEGRAL



nuevo



130096
Hogaza 100% Integral 400g
Alto contenido en Fibra.



13683
Hogaza Centeno 51% 1800g
Mezcla de trigo y centeno 51%.
Sabor equilibrado con matices ácidos.



13684
Hogaza Semillas y Pasas 8% 900g
Con sésamo, pipas de girasol y de calabaza, lino marrón, pasas y copos de avena.



13153
Hogaza de Centeno 33% 500g



12908
Hogaza Cereales 400g
8 Cereales y semillas: Trigo, centeno, cebada, maíz, pipas de girasol, lino marrón y soja. Decorado con sésamo natural.



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.



13376
Hogaza de Maíz 6% y con Semillas 17% 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.



13365
Hogaza con Quinoa 7,7% 300g
Elaborada con harina de trigo, semillas de quinoa y pipas de girasol. Alto contenido en fibra.

	Ⓜ	Ⓜ	✂	🍞	🚚	⌚	📅 180°C
130096	400 g	Ⓜ	25 cm	15	48	60 min	20 min
13683	1,8 kg	Ⓜ	28 cm	5	24	120 min	15 min
13684	900 g	Ⓜ	29 cm	9	36	90 min	15 min
13153	500 g	Ⓜ	18,5 cm	6	64	60 min	19-23 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
13365	300 g	Ⓜ	26 cm	15	40	25-30 min	16-20 min

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





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.



13537
Hogaza de Espelta 85%
y con Semillas 340g
Elaborada con harina de espelta.



12954
Hogaza Suprême Cereales
y Semillas 340g



646
Hogaza Premium Rebanada
DyL 400g



248
Hogaza de Maíz 6% Semillas 17%
Rebanada DyL 300g



SABOR

la panacea
HORNO DE PIEDRA



12756
Hogaza Multifrutos 500g



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



16017
Barra 7 Cereales y Semillas 240g
Cereales y semillas: trigo, centeno y
centeno integral, avena, maíz, lino,
sésamo, pipas de girasol.



13678
Hogaza con Nueces 10% 400g



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.



16021
Pan con Pasas 10% y Nueces 9% 205g

	🍞	📏	🔪	📦	🚚	🕒	🌡️ 180°C
13536	340 g	Ⓟ	25 cm	15	40	60 min	12-16 min
646	400 g	Ⓟ	27 cm	14	48	30 min	-
13537	340 g	Ⓟ	26 cm	15	40	60 min	12-16 min
12954	340 g	Ⓟ	24 cm	15	40	60 min	12-16 min
248	300 g	Ⓟ	27 cm	18	48	25-30 min	-
12756	500 g	Ⓟ	18,5 cm	6	64	90 min	10-14 min
13678	400 g	Ⓟ	17 cm	10	40	60 min	12-15 min
13535	340 g	Ⓟ	26 cm	15	40	60 min	12-16 min
13367	300 g	Ⓟ	26 cm	15	40	30 min	16-20 min
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

PAN FAMILIAR



							180°C
13477	300 g	Ⓢ	42 cm	20	30	30 min	4-6 min
13798	240 g	Ⓢ	42 cm	26	30	30 min	4-6 min
13030	305 g	Ⓢ	45 cm	20	30	30 min	20-25 min
13539	280 g	Ⓢ	46 cm	22	30	20 min	14-16 min
16016	260 g	Ⓢ	39 cm	22	30	15 min	13-15 min

Ⓢ CRISTAL



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



13798
Campesino Cristal Mediterráneo **Express** 240g
Con masa madre.
Con aceite de oliva.



Los distinguirás por sus impactantes alveolos.

Ⓢ la panacea
HORNO DE PIEDRA



13030
Barra Horno
de Piedra 305g



13539
Pan de Agua 280g
Alta hidratación.



16016
Barra Gallega 260g

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
13956	380 g	®	56,5 cm	21	28	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

® RÚSTICOS



13956
Súper Barra Rústica
Mediterránea 380g



8378
Súper Baguette Rústica
Mediterránea 295g



13139
Barra Rústica Aldeana 290g



13958
Barra Meiga
Mediterránea 275g



8498
Baguette Rústica
Mediterránea 270g



13975
Barra Rústica
Mediterránea 265g

Sus puntas...
Todo un sello de identidad



® RÚSTICOS

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	⌚	🔥 180°C
13541	560 g	®	52,5 cm	18	28	30 min	20 min
PRECU106	375 g	®	56 cm	24	28	15 min	20 min
13965	350 g	®	34,5 cm	26	28	30 min	20-22 min
16033	335 g	®	54 cm	28	28	15 min	15-18 min
8508	340 g	®	54 cm	25	28	30 min	20-25 min
12467	280g	®	41 cm	25	30	30 min	20-25 min
12468	275 g	®	52,5 cm	30	28	30 min	20-25 min
8496	265 g	®	43,5 cm	24	30	30 min	20-25 min
12912	260 g	®	46 cm	25	30	30 min	14-18 min



13541
Maxi Chapata 560g



PRECU106
Barra Nostra 375g



13965
Chapata 350g



16033
Barra Divina 335g



8508
Tallo Rústico 340g



12467
Barra Ficelle 280g



🍞 x3 📦
12468
Tallo Ficelle 275g



8496
Campesino 265g



12912
Barra Picos Candeal 260g

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	⌚	🔥 180°C
12514	310 g	Ⓐ	50 cm	24	28	30 min	17-19 min
12394	280 g	Ⓐ	53 cm	32	28	30 min	17-19 min

Ⓐ AURUM



🍞 12514
Barra Rústica
Premium 310g
Con masa madre.



🍞 12394
Baguette Tostada
Premium 280g
Con masa madre.

							180°C
130066	355 g		52 cm	23	28	30 min	18-20 min
12473	280 g		50 cm	28	28	30 min	17-19 min
12503	250 g		42 cm	27	30	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	20	30 min	17-19 min
12951	280 g		55 cm	32	28	30 min	17-19 min
12474	280 g		50 cm	28	28	30 min	17-19 min
13383	260 g		50 cm	30	28	20 min	18-23 min
16015	300 g		56,5 cm	30	28	15 min	15-17 min

TRADICIÓN



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

nuevo



130066
Barra Familiar Espiga Tradición 355g



12661
Barra Grande Tradición 390g



13971
Barra Familiar Tradición 355g



16015
Baguette Plus Tahona 300g



12473
Barra Larga Espiga Tradición 280g



12471
Barra del Norte Tradición 320g



12951
Baguette Tradición Especial 280g



12503
Barra Espiga Tradición 250g



12474
Barra Cuadraditos Tradición 280g



13383
Barra Larga Croustillante Tradición 260g

© CLÁSICOS

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
16002	395 g	©	56 cm	23	28	20 min	17-19 min
13961	360 g	©	55 cm	26	28	20 min	17 min
13380	290 g	©	46,5 cm	22	30	20 min	18-23 min
16001	290 g	©	57 cm	32	28	15 min	17-19 min
16003	285 g	©	43 cm	26	30	15 min	17-19 min
13962	285 g	©	46,5 cm	25	30	20 min	17-18 min
PRECUI220	265 g	©	43 cm	27	30	15 min	17 min
13381	260 g	©	41 cm	25	30	20 min	18-23 min
12136	260 g	©	42 cm	30	30	30 min	17-19 min
PRECUI75	245 g	©	57 cm	38	28	15 min	15-17 min



16002
Barra 395g



13961
Super Barra 360



🍞 13380
Barra Panadera 290g



16001
Baguette 290g



16003
Barra Boutique Especial 285g



13962
Barra Larga 285g



PRECUI220
Barra 265g



🍞 13381
Pan Doré 260g



12136
Barra de Paso 260g



PRECUI75
Baguette 245g

PAN FAMILIAR



INTEGRALES

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	⌚	🔥 180°C
13764	240 g	Ⓡ	39 cm	28	30	30 min	15-18 min
13344	250 g	Ⓐ	36 cm	26	30	30 min	16-18 min
PRECUI119	285 g	Ⓒ	43 cm	27	30	15 min	17-18 min
8158	250 g	Ⓒ	56 cm	35	28	30 min	18-20 min
13676	330 g	Ⓟ	41 cm	22	30	30 min	14-16 min

HARINA INTEGRAL



Ⓡ 13764
Barra elaborada con Harina Integral de Trigo 100% 240g



Ⓐ 13344
Barra Premium elaborada con Harina Integral 50% de Trigo 250g



Ⓒ 8158
Baguette elaborada con Harina Integral de Trigo 25% 250g

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



Ⓒ PRECUI119
Boutique Fuente de Fibra 285g



CEREALES

Ⓟ la panacea
HORNO DE PIEDRA



Ⓟ 13676
Pan de Agua con Semillas 330g
Alta hidratación.
Semillas: sésamo, lino dorado, lino marrón, pipas de girasol.
Con masa madre.



Montañas de sabor

							180°C
12419	300 g	A	42 cm	25	30	30 min	17-19 min
12616	260 g	A	40 cm	27	30	30 min	16-18 min
12665	270 g	T	51 cm	28	28	30 min	17-19 min



SABOR

							180°C
767	230 g	T	50 cm	36	28	15-20 min	12 min

A AURUM



12419
 Barra 5 Semillas Premium 300g
 Semillas: pipas de girasol, trigo sarraceno, lino dorado, lino marrón y sésamo.
 Con masa madre.

T TRADICIÓN



12665
 Barra Cereales Tradición 270g

T TRADICIÓN



767
 Pan de Seda 230g



12616
 Pan con Semillas 16% y Pipas Calabaza 2% Premium 260g
 Semillas: lino dorado, lino marrón, pipas de girasol, sésamo, amapola, soja y pipas de calabaza.
 Con masa madre.

Mezcla de cereales.
 Saludables y deliciosos.



Elaborado con Manteguilla

BOCADILLOS



13314	150 g	Ⓟ	26 cm	46	28	15 min	12-14 min
13265	130 g	Ⓟ	25 cm	50	28	15 min	10-12 min
13754	140 g	Ⓢ	24 cm	45	28	30 min	4-6 min
13797	115 g	Ⓢ	19,5 cm	74	28	60 min	-

PRECUI100	160 g	Ⓡ	25 cm	60	28	15 min	14 min
12991	135 g	Ⓡ	22,5 cm	35	48	30 min	15-18 min
12469	135 g	Ⓡ	27 cm	60	28	20 min	15-18 min
12992	130 g	Ⓡ	27,5 cm	30	48	20 min	15-18 min
PRECUI62	90 g	Ⓡ	14,5 cm	65	42	15 min	15 min

Ⓟ **la panacea**
HORNO DE PIEDRA

Ⓢ **CRISTAL**

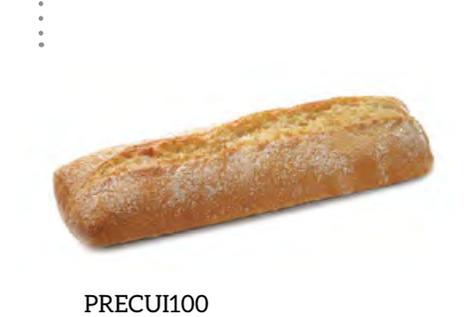
Ⓡ **RÚSTICOS**



13314
Maxi Bocata Meiga 150g



13754
Bocadillo Cristal
Mediterráneo **Express** 140g



PRECUI100
Bocata Divino 160g



12991
Chapata Bocata 135g



13265
Bocata Meiga 130g



13797
Bocadillo Cristal
Mediterráneo **DyL** 115g



12469
Bocata Ficelle 135g



12992
Medio Tallo 130g



6% Aceite de Oliva
¡Sabor Mediterráneo!



PRECUI62
Chapata 90g

BOCADILLOS

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	⏱️	🔥 180°C
8358	170 g	Ⓡ	28,5 cm	40	28	20 min	15-18 min
13469	135 g	Ⓡ	26,5 cm	60	28	30 min	5 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
13042	75 g	Ⓡ	25 cm	90	36	20 min	5 min

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	⏱️	🔥 180°C
12490	130 g	Ⓐ	26 cm	60	28	30 min	15-17 min
130067	150 g	Ⓣ	26 cm	50	28	30 min	15-17 min
13026	150 g	Ⓣ	26 cm	50	28	30 min	12-15 min

Ⓡ RÚSTICOS



8358
Bocata Rústico
Mediterráneo 170g



🕒 13469
Bocata Rústico **Express** 135g



13957
Bocata Hostelero Rústico
Mediterráneo 130g



🕒 13466
Bocata Gourmet Rústico **Express** 100g



8480
Bocata Gourmet Rústico
Mediterráneo 90g



13004
Bocatin Rústico
Hostelero 75g



🕒 13042
Media Flauta Rústica **Express** 75g

Ⓐ AURUM



🌿 12490
Bocata Rústico Premium 130g
Contiene masa madre.

Ⓣ TRADICIÓN

nuevo



🌿 130067
Bocata Espiga Tradición 150g



13026
Bocata Tradición Especial 150g

	☐	☐	✂	📦	🚚	💧	🕒 180°C
PREUI89	140 g	Ⓢ	28,5 cm	55	28	15 min	13 min
12596	120 g	Ⓢ	27 cm	70	28	-	5-7 min
PREUI03	120 g	Ⓢ	28 cm	72	28	15 min	13 min
12904	90 g	Ⓢ	20 cm	90	28	15 min	10 min
PREUI212	90 g	Ⓢ	13,5 cm	50	28	10 min	4-5 min



SOFT

	☐	✂	📦	🚚	💧	🕒 180°C
345	90 g	22 cm	50	36	20 min	-
12403	100 g	21,5 cm	45	40	-	5-7 min

© CLÁSICOS



PREUI89
Flauta Super 140g



🕒 12596
Baguettina Clásica **Express** 120g



PREUI03
Flauta Bocata 120g

© CLÁSICOS



❄️ 345
Pan Bombón **DyL** 90g



12904
Barrita 90g



🕒 PREUI212
Mollete / Kebab 90g



🕒 12403
Pan con Leche 3% Suave
Express 100g

BOCADILLOS



INTEGRALES

	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞ 180°C
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
12070	190 g	Ⓡ	27 cm	50	28	20 min	18-20 min
13009	75 g	Ⓡ	19 cm	65	48	20 min	13-15 min

HARINA INTEGRAL



Ⓡ 13484
Bocadillo Rústico
Integral 100% 110g

Hasta 3 veces más fibra
que un pan blanco.



Ⓡ 13010
Bocatín Rústico Hostelero elaborado con
Harina Integral de Trigo 25% 75g
Decorado con salvado de trigo.



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

Hasta 2 veces más fibra
que un pan blanco.



CEREALES Y SEMILLAS

Ⓡ RÚSTICOS



12070
Pan 9 Cereales y Semillas 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.



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

	🍞	🕒	✂️	🍳	🚚	🕒	🔥 180°C
12189	190 g	Ⓜ️	31 cm	50	28	20 min	18-20 min
12190	190 g	Ⓜ️	31 cm	50	28	20 min	18-20 min
13734	75 g	Ⓜ️	25 cm	90	36	20 min	5-7 min
130126	130 g	Ⓜ️	21,5 cm	30	64	30 min	14-16 min



SABOR

	🍞	🕒	✂️	🍳	🚚	🕒	🔥 180°C
13044	75 g	Ⓜ️	25 cm	90	36	20 min	5 min

Ⓜ️ RÚSTICOS



12189
Pan de Centeno 51% 190g
Con harina de centeno integral.



12190
Pan con Avena 11% 190g
Decorado con copos de avena.



13734
Media Flauta Cereales **Express** 75g
Decorado con lino marrón, lino dorado,
copos de avena y pipas de girasol.
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.

Opciones que imprimen
diferenciación



Ⓜ️ RÚSTICOS



13044
Media Flauta con Olivas 7% **Express** 75g
Con olivas negras.
Fuente de fibra.

las flautas son ideales para
destacar el relleno



BURGER



13799	110 g	Ⓢ	12 cm	66	28	30 min	-
13951	80 g	Ⓢ	9,5 cm	100	28	30 min	-
13952	80 g	Ⓢ	9,5 cm	100	28	30 min	-

13091	90 g	Ⓢ	11 cm	48	40	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	20 min	10-12 min

Ⓢ CRISTAL



13799
Burger Cristal DyL 110g
 Con masa madre.
 Con aceite de oliva.



13951
Burger Cristal 9,5 cm DyL 80g
 Con masa madre.
 Con aceite de oliva.



13952
Burger Cristal Pre-Cortada
9,5 cm DyL 80g
 Con masa madre.
 Con aceite de oliva.

Ⓢ SOFT



13091
Pan Burger Soft
Premium DyL 90g
 Con masa madre.
 Con aceite de oliva.



13687
Maxi Burger Brioche DyL 85g
 Elaborado con mantequilla.



13660
Burger Brioche DyL 65g
 Elaborado con mantequilla.

Ⓢ CLÁSICOS



13064
Pan de Hamburguesa 115g





CEREALES Y SEMILLAS

S SOFT



13092
Pan Burger Premium
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 Burger **Express** 40g
Con colorantes naturales.
Decorados con sésamo.
18 uds de cada sabor: tomate,
curry, calamar y albahaca.

13092	90 g	S	11 cm	48	40	30 min	-
14006	75 g	S	12 cm	24	84	30 min	-
13273	65 g	S	10 cm	50	48	30 min	-
13022	40 g	S	6 cm	72	80	20 min	2-3 min

Imaginando sabores a través
de los colores.



PANECILLOS





	🍞	📏	✂️	🍳	🚚	⌚	🔥 180°C
13478	80 g	Ⓢ	11 cm	78	30	30 min	4-6 min
12713	70 g	Ⓢ	16 cm	60	30	30 min	4-6 min
13753	65 g	Ⓢ	12 cm	95	28	30 min	4-6 min

	🍞	📏	✂️	🍳	🚚	⌚	🔥 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
13976	50 g	Ⓡ	15 cm	75	48	20 min	10-15 min
13696	80 g	Ⓡ	10,5 cm	100	30	30 min	10-12 min

Ⓢ CRISTAL



🍞 13478
Mediterránea Cristal **Express** 80g
👤 Con masa madre.
🕒 Con aceite de oliva.



🍞 12713
Mediterránea Cristal Hostelera **Express** 70g
👤 Con masa madre.
🕒 Con aceite de oliva.



🍞 13753
Panecillo Cristal Mediterráneo **Express** 65g
👤 Con masa madre.
🕒 Con aceite de oliva.

Ⓡ RÚSTICOS



13673
Chapata Gourmet 90g



12182
Payesito 80g



🕒 13468
Bocatin Rústico **Express** 75g



13164
Rombo 70g



13756
Bocatin Mediterráneo 65g



13976
Bocatin Rústico Mediterráneo 50g



13696
Pan Candéal Mínicuadrados 80g

© CLÁSICOS



							180°C
13299	80 g	Ⓢ	10,5 cm	90	30	20 min	5-7 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	12-15 min
12687	50 g	Ⓢ	16 cm	64	64	15 min	7-9 min



13299
Pan Viena **Express** 80g



12595
Panecillo **Hostelero** 80g



12649
Mollete Andaluz **DyL** 70g



8354
Bocatín **Clásico** 60g



12687
Mini **Flauta** 50g

Una gran variedad a tu disposición





INTEGRALES

								180°C
28007	60 g	©	12 cm	65	64	20 min	10-15 min	

HARINA INTEGRAL



© 28007
Bocadín elaborado con Harina Integral de Trigo 25% 60g

Además nuestros 25% integrales contienen salvado de trigo adicional que aumenta su aporte en fibra.



CEREALES Y SEMILLAS

								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	

® RÚSTICOS



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

™ TRADICIÓN



130127
Pan con Semillas 18% y Pipas de Calabaza 3% 80g
4 Cereales: trigo, centeno, avena y espelta. 8 Semillas: pipas de calabaza, lino marrón, lino amarillo, pipas de calabaza, sésamo, mijo, amapola y soja.

© CLÁSICOS



800
Bocadín Mediterráneo con Maíz 4,5% **Express** 65g



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

MINI PANECILLOS



© CRISTAL



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

® RÚSTICOS



12020
Payesito 45g

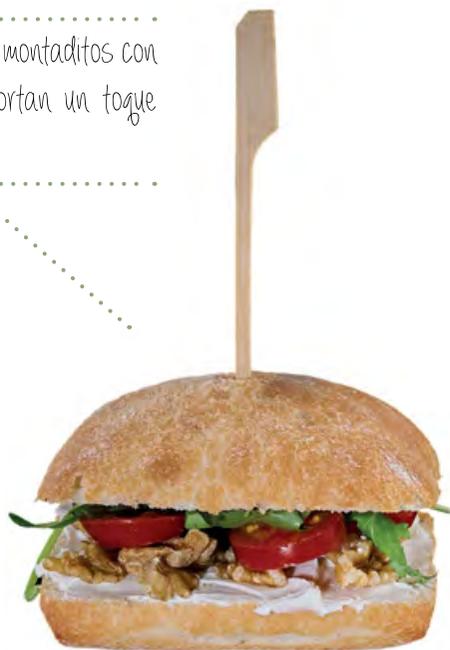


13538
Mini Chapata 40g



13045
Flautín Tradición **Express** 40g

Diferencia tus montaditos con panes que aportan un toque gourmet.



8464
Mini Bocatín Rústico
Mediterráneo 40g



798
Joselito XL **Express** 35g



13476
Chapatita **DyL** 35g



13467
Mini Bocatín Rústico
Express 35g



799
Joselito **Express** 25g

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	⏱️	🔥 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	
13538	40 g	® 9,5 cm	130	40	15 min	10 min	
13045	40 g	® 13 cm	90	56	20 min	4-5 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	
13476	35 g	® 5,5 cm	98	64	15-20 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	

							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	20 min	-
12647	38 g	Ⓢ	8 cm	90	56	15 min	-
PRECU154	38 g	Ⓢ	9 cm	150	42	15 min	10 min

© CLÁSICOS



12067
Mini Baguettina **Express** 40g



12594
Pincho Vasco 35g



13505
Panecillo Redondo **DyL** 40g



12647
Mini Mollete Andaluz **DyL** 38g



PRECU154
Barrita Mini 38g

Corteza muy fina y miga suave.



Ideales para preparar montaditos

MINI PANECILLOS

	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞ 180°C
12597	40 g	©	11,5 cm	85	64	20 min	10-15 min
13046	40 g	®	13 cm	90	56	20 min	4-5 min
13471	40 g	©	8 cm	120	48	20 min	-
13472	40 g	©	8 cm	60	64	20 min	-
13473	40 g	©	8 cm	60	64	20 min	-

	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞ 180°C
13470	36,5 g	©	7 cm	80	64	20 min	-



INTEGRALES

HARINA INTEGRAL



© 12597
Bocafín Mini elaborado con Harina Integral de Trigo 25% 40g



CEREALES Y SEMILLAS

® RÚSTICOS



® 13046
Flautín Cereales **Express** 40g
Decorado con lino marrón, lino dorado, copos de avena y pipas de girasol. Fuente de fibra.

© CLÁSICOS



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



☼ 13472
Panecillo Redondo Cereales **DyL** 40g



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



SABOR

© CLÁSICOS



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

Ideales para aportar un toque de originalidad en la mesa.



VITAE



MINI PANECILLOS



PAN VITAE

	🍞	✂️	📦	🚚	💧	🕒 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



🍞 **12766**
Hogaza Clásica (VITAE) 500g



🍞 **12726**
Hogaza de Centeno
31% (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
81% (VITAE) 500g
Elaborada con harina de espelta.

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





PAN DE MOLDE



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



❄️ **12167**
Pan de Molde Integral
99% de trigo **DyL** 800g
Rebanadas de 11 x 11 cm.

PAN SIN GLUTEN



Certificados por el sistema de licencia europeo ELS aportando total seguridad y garantía.



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



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



❄️ **13286**
Pan Hamburguesa 80g
Sin Gluten **DyL**
Decorado con semillas de lino



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

						180°C
12166	800 g	28 cm	8	42	45-60 min	-
12167	800 g	28 cm	8	42	45-60 min	-
13389	105 g	24 cm	25	72	20-30 min	-
13286	80 g	11 cm	20	80	30 min	-
13390	66 g	12,5 cm	40	72	30 min	-
PREALE09	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

PANES ALEMANES



❄️ **PREALE09**
Pan de Multicereales Alemán
DyL 500g



❄️ **PREALE11**
Pan Cereales y Pipas Calabaza 12%
Alemán **DyL** 500g
Rebanadas de 11 x 11 cm.

PASTELERÍA

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

- PEQUEÑOS LUJOS

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

- RECETAS DE ALTA ROTACIÓN

Selección de ingredientes tradicionales y de alta demanda.

- PRÁCTICO

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

- ÚNICO MODO DE EMPLEO

DyL

Descongelar y Listo

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

PASTELERÍA





TARTAS

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

DyL Descongelar y Listo
clásicos



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



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



13736
Tarta Red Velvet 1100g
Precortada en 10 porciones
de 110g aprox.



12057
Tarta Doble Bombón 1000g



12004
Tarta de Santiago 800g



14002	1400 g	DyL	24 cm	6	48	60 min
13735	1100 g	DyL	21 cm	4	28	60 min
13736	1100 g	DyL	21 cm	4	28	60 min
12057	1000 g	DyL	24 cm	6	42	60 min
12004	800 g	DyL	26 cm	4	30	60 min



PLANCHAS Y REPOSTERÍA

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

DyL Descongelar y Listo
clásicos



12114
Plancha San Marcos 1800g
Precortada en 30 raciones.



12115
Plancha Selva Negra 1800g
Precortada en 30 raciones.



12220
Plancha Tiramisú 1800g
Precortada en 30 raciones.



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



12006
Brownies
Precortada en 16 porciones.



12104
Lionesas Nata
20 uds. x 2 bandejas.



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



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

	📏	⚙️	✂️	📦	🚚	⏱️
12114	1800 g	DyL	35 cm	1	160	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
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

* (en frigorífico)



CROISSANTS

CROISSANTS ARTESANOS								
		Gama	Receta				Pág.	
1214	Croissant Artesano Manteca 90g	LpF	clásicos	Mteca	90	64	50	4
12204	Croissant Artesano Manteca 65g	LpF	clásicos	Mteca	65	81	50	4
12431	Croissant Artesano Manteca 22g	LpF	clásicos	Mteca	22	4 Kg	70	4
13112	Croissant Artesano Margarina 120g	LpF	clásicos	Mrgar	120	45	50	4
1217	Croissant Artesano Margarina 90g	LpF	clásicos	Mrgar	90	64	50	4
12200	Croissant Artesano Margarina 25g	LpF	clásicos	Mrgar	25	210	50	4
13919	Croissant Artesano Manteca Ferm. 90g	DyH	clásicos	Mteca	90	54	56	5
12309	Croissant Artesano Margarina Ferm. 120 g	DyH	clásicos	Mrgar	120	40	56	5
13922	Croissant Artesano Margarina Ferm. 90g	DyH	clásicos	Mrgar	90	54	56	5
13256	Croissant Artesano Tradición Mtq. Ferm. 100g	DyH	deliciam	Mtq	100	50	56	5
13279	Croissant Artesano Tradición Manteq. Ferm. 80g	DyH	deliciam	Mtq	80	60	56	5
12205	Croissant Artesano Manteca 22g	DyH	deliciam	Mtq	22	4 Kg	70	5

CROISSANTS RECTOS								
		Gama	Receta				Pág.	
12179	Croissant Recto Clásico Margarina 100g	LpF	clásicos	Mrgar	100	60	50	6
12235	Croissant Recto Margarina 75g	LpF	clásicos	Mrgar	75	94	50	6
12138	Mini Croissant Recto Margarina 30g	LpF	clásicos	Mrgar	30	231	50	6
1261	Croissant Mini Recto 22g	LpF	clásicos	Mrgar	22	318	50	6
12593	Croissant Mini Recto Suprême 25g	LpF	deliciam	Mtq	25	282	50	6
12140	Croissant Recto Ferm. 45g	DyH	clásicos	Mrgar	45	132	56	7
12554	Mini Croissant Recto Ferm. 22g	DyH	clásicos	Mrgar	22	280	56	7
13920	Croissant Choco Barrita Ferm. 95g	DyH	clásicos	Mrgar	95	45	48	7
12180	Croissant Mini Chocolate Ferm. 30g	DyH	clásicos	Mrgar	30	220	50	7
12607	Croissant Mini Recto con mantequilla Ferm 45g	DyH	clásicos	Mrgar+	45	132	56	7
12658	Croissant Mini Recto con Mantequilla Ferm 25g	DyH	clásicos	Mrgar+	25	280	56	7
12970	Croissant Suprême Ferm 90g	DyH	deliciam	Mtq	90	70	56	7
13916	Croissant Suprême Ferm. 70g	DyH	deliciam	Mtq	70	55	48	7
13934	Croissant Suprême 60g	DyH	deliciam	Mtq	60	60	48	7
13308	Croissant Recto Mantequilla (18%) 70g	DyH	deliciam	Mtq	70	40	50	7
13309	Croissant Recto Mantequilla (18%) 60g	DyH	deliciam	Mtq	60	55	50	7
13918	Mini Croissant Suprême 25g	DyH	deliciam	Mtq	25	300	64	7
12177	Mini Croissant recto Clásico Mantequilla 25g	DyH	deliciam	Mtq	25	282	50	7
12221	Croissant recto Micro Mantequilla 12g	DyH	deliciam	Mtq	12	5 Kg	70	7
13688	Croissant Suprême Bomba de Chocolate relleno 90g	DyH	deliciam	Mtq	90	50	40	8
13917	Croissant Suprême Recto Chocolate relleno 90g	DyH	deliciam	Mtq	90	68	56	8
12299	Mini Croissant Suprême Choco relleno 25g	DyH	deliciam	Mtq	25	320	56	8
13718	Croissant Suprême Chocochips crema cacao avellanas 75g	DyH DECO	deliciam	Mtq	75	70	56	8
13724	Croissant Supreme Multicereales con crema de cacao 90g	DyH DECO	deliciam	Mtq	90	50	40	8
12437	Croissant Multicereal Mantequilla Ferm. 80g	DyH DECO	deliciam	Mtq	80	80	56	8
12396	Croissant Mini Multicereales Mantequilla Ferm. 30g	DyH DECO	deliciam	Mtq	30	120	50	8

CARACOLAS

CARACOLAS, CUERNOS Y BOMBA								
		Gama	Receta				Pág.	
12436	Caracola Chocolate 120g	LpF	clásicos	Mrgar	120	60	50	9
12201	Cuerno Mini Chocolate 40g	LpF	clásicos	Mrgar	40	8 Kg	50	9
13921	Cuerno Mini Chocolate Ferm. 40g	DyH	clásicos	Mrgar	40	210	56	9
13063	Bomba de Chocolate Ferm. 55g	DyH	clásicos	Mrgar	55	4 Kg	70	9

NAPOLITANAS

NAPOLITANAS											
		Gama	Receta				Pág.				
12151	Súper Napolitana Chocolate 135g	LpF	clásicos	Mrgar	135	54	50	11			
12152	Súper Napolitana Crema 135g	LpF	clásicos	Mrgar	135	54	50	11			
12591	Napolitana Crema 115g	LpF	clásicos	Mrgar	115	66	50	11			
13306	Napolitana Chocolate 115g	LpF	clásicos	Mrgar	115	66	50	11			
12156	Súper Napolitana Choco Ferm. 135g	DyH	clásicos	Mrgar	135	48	56	11			
21176	Napolitana de Crema Ferm. 115g	DyH	clásicos	Mrgar	115	70	56	11			
21178	Napolitana de Chocolate Ferm. 115g	DyH	clásicos	Mrgar	115	70	56	11			
12153	Napolitana de Crema Ferm. 95g	DyH	clásicos	Mrgar	95	72	56	11			
12155	Napolitana de Chocolate Ferm. 95g	DyH	clásicos	Mrgar	95	72	56	11			
12212	Media Napolitana Fácil Chocolate 50g	DyH	clásicos	Mrgar	50	120	50	12			
12213	Media Napolitana Fácil Crema 50g	DyH	clásicos	Mrgar	50	120	50	12			
12174	Mini Napolitana Chocolate 20g	DyH	clásicos	Mrgar	20	345	50	12			
12175	Mini Napolitana Crema 20g	DyH	clásicos	Mrgar	20	345	50	12			
130091	Napolitana Chocolate decorada 118g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	118	70	56	12			
130092	Napolitana Crema decorada 120g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	120	70	56	12			
13722	Napolitana Cremichoc 90g	DyH DECO	deliciam	Mtq	90	55	40	12			

HOJALDRES

CAÑAS Y HERRADURAS											
		Gama	Receta				Pág.				
12277	Caña de Chocolate 140g	DyH	clásicos	Mrgar	140	50	48	14			
3061	Caña de Chocolate 120g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	120	70	100	14			
12446	Caña de Cabello 120g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	120	70	50	14			
12592	Caña de Crema 120g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	120	50	70	14			
6006	Herradura de Crema 170g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	170	40	56	14			
6007	Herradura de Chocolate 170g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	170	40	56	14			
12447	Herradura de Cabello 170g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	170	40	48	14			
12337	Herradura Mini de Chocolate 27g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	27	4 Kg	50	14			

PALMERAS Y LAZOS

PALMERAS Y LAZOS											
		Gama	Receta				Pág.				
3052	Palmera 110g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	110	72	48	15			
12444	Mini Palmera 20g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	20	6 Kg	50	15			
12306	Palmerita Multicereales Mantequilla 30g	DyH DECO	clásicos	Mtq	30	5,5 Kg	70	15			
3015	Palmerita Mantequilla y Miel 20g	DyH DECO	clásicos	Mtq	20	5 Kg	96	15			
12304	Lazo Mantequilla 30g	DyH DECO	clásicos	Mtq	30	5 Kg	50	15			
12305	Lazo Multicereales Mantequilla 30g	DyH DECO	clásicos	Mtq	30	5 Kg	50	15			

TARTAS Y PASTELES

TARTAS Y PASTELES											
		Gama	Receta				Pág.				
13662	Tarta Grande Manzana Rectangular 1,4 Kg	DyH	clásicos	Mrgar	1,4kg	4	56	16			
4016	Tarta Grande de Manzana Redonda 585g	DyH	clásicos	Mrgar	585	10	63	16			
13193	Tarta de Manzana Rectangular 310g	DyH	clásicos	Mrgar	310	22	20	16			
13394	Tarta Mix de Frutos Secos 285g	DyH	clásicos	Mrgar	285	24	24	16			
12442	Pastel de Manzana 175g	DyH	clásicos	Mrgar	175	30	50	16			
7043	Pastel de Manzana Ovalado 100g	DyH	clásicos	Mrgar	100	42	50	16			
13663	Crujiente de Manzana 80g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	80	50	64	16			

TRIÁNGULOS, CREMADILLOS, EXPLOSIONES Y ESPIGA

	Receta				Pág.	
12448 Panal Extra Cabello 140g	clásicos	Mrgar	140	66	50	17
12459 Triángulo de Chocolate 150g	clásicos	Mrgar	150	48	56	17
6076 Triángulo de Chocolate 120g	clásicos	Mrgar	120	48	50	17
12265 Cremadillo Chocolate 150g	clásicos	Mrgar	150	35	50	17
12266 Cremadillo Crema 150g	clásicos	Mrgar	150	35	50	17
13664 Explosión de Crema de Cacao con avellanas 60g	clásicos	Mrgar	60	80	56	17
13665 Explosión de Crema con leche 60g	clásicos	Mrgar	60	80	56	17
13725 Espiga Multicereales Crema de Cacao 150g	clásicos	Mrgar	150	50	48	17

HOOPS

HOOPS

		Gama				Pág.
12317 Maxi Hoops Bombón 80g		clásicos	80	48	60	19
13932 Maxi Hoops Glaseados 70g		clásicos	70	52	64	19
13552 Maxi Hoops Azucarado 70g		clásicos	70	48	60	19
12300 Hoops Glaseados 50g		clásicos	50	48	96	19
13553 Hoops Azucarado 55g		clásicos	55	48	96	19
13933 Hoops Bombón 55g		clásicos	55	48	96	19
13331 Hoops Choco Azucarado 75g		clásicos	75	36	64	19
13332 Hoops Crema Azucarado 75g		clásicos	75	36	64	19
12682 Hoops Croc Avellana 59g		clásicos	59	24	128	20
13123 Hoops Super Pink 55g		clásicos	55	36	64	20
13188 Mini Hoops White Rayado 38g		clásicos	38	60	128	20
13699 Mini Hoops Azucarado 35g		clásicos	35	80	104	20
13935 Mini Hoops Bombón 30g		clásicos	30	80	96	20
13936 Mini Hoops Glaseados 30g		clásicos	30	80	96	20
13125 Hoops Crunchy Mix 55g		clásicos	55	36	64	20
13126 Hoops Super Choco 55g		clásicos	55	36	64	20
13186 Mini Hoops Bombón Rayado 34g		clásicos	34	60	128	20
13187 Mini Hoops Pink Rayado 34g		clásicos	34	60	128	20

BERLINAS Y PEPITOS

		Gama				Pág.
13335 BerliChoco para decorar 95g		clásicos	95	24	64	21
13336 BerliCrema para decorar 95g		clásicos	95	24	64	21
13318 BerliChoco Azucarada 95g		clásicos	95	24	64	21
13321 BerliCrema Azucarada 95g		clásicos	95	24	64	21
13317 Mini BerliChoco Azucarada 50g		clásicos	50	60	64	21
13320 Mini BerliCrema Azucarada 50g		clásicos	50	60	64	21
13324 Pepito Crema Azucarado 110g		clásicos	110	28	64	21
13325 Pepito Choco Azucarado 110g		clásicos	110	28	64	21
13326 Mini Pepito Bombón Rayado 60g		clásicos	60	60	64	21
13319 Mini Pepito Cacao Azucarado 55g		clásicos	55	60	64	21
13323 Mini Pepito Crema Azucarado 55g		clásicos	55	60	64	21

BRIOCHE

BRIOCHE / MEDIAS NOCHES

		Gama	Receta				Pág.
13144 Media Noche 30g		clásicos	Mrgar	30	35	140	21
13132 Brioche Mantequilla 60g		delicium	Mtq	65	40	56	21

ENSAIMADAS

ENSAIMADAS

		Gama	Receta				Pág.
2035 Ensaimada Grande Rellena Cabello 500g		clásicos	Mteca	500	10	24	23
12659 Ensaimada Levante Hojaldrada 110g		clásicos	Mteca	110	45	50	23
12585 Ensaimada Grande Hojaldrada 95g		clásicos	Mteca	95	66	50	23
12438 Ensaimada Pequeña Cabello Hojaldrada 50g		clásicos	Mteca	50	6 kg	50	23
12586 Ensaimada Pequeña Crema Hojaldrada 50g		clásicos	Mteca	50	6 kg	50	23
12587 Ensaimada Pequeña Choco Hojaldrada 50g		clásicos	Mteca	50	6 kg	50	23
12584 Ensaimada Pequeña Hojaldrada 35g		clásicos	Mteca	35	6 kg	50	23
13925 Ensaimada Grande Hojaldrada Ferm. 95g		clásicos	Mteca	95	77	56	23
13924 Mini Ensaimada Hojaldrada Ferm. 35g		clásicos	Mteca	35	150	48	23

MAMÁ BIZCOCHO

MUFFINS, BIZCOCHOS Y MAGDALENAS

		Gama				Pág.
13909 Muffin Choco Bomb 110g		delicium	110	20	144	25
13910 Muffin Passion Red 110g		delicium	110	20	144	25
13911 Muffin Nuts & Cream 110g		delicium	110	20	144	25
13912 Muffin Carrot Cake 95g		delicium	95	20	144	25
13739 Bizcocho de Azúcar 1,8 Kg		clásicos	1,8 kg	2	56	26
13740 Bizcocho Triple Chocolate 1,8 Kg		clásicos	1,8 kg	2	56	26
13741 Bizcocho de Calabaza 1,8 Kg		clásicos	1,8 kg	2	56	26
13743 Super Magdalena Nueces 110g		clásicos	110	28	32	26
13742 Super Magdalena Chocolate 110g		clásicos	110	28	32	26
13745 Magdalena Casera 60g		clásicos	60	40	56	26

MASA DANESA

TRENZAS, BRETZEL Y SNEEKEN...

		Gama	Receta				Pág.
12287 Trenza de Chocolate 110g		clásicos	Mteca	110	60	50	28
12449 Tortell Cabello 110g		clásicos	Mteca	110	48	50	29
12590 Sneeken Pasas y Nueces 125g		clásicos	Mrgar	125	60	50	28
12450 Mini Sneeken Pasas y Nueces 45g		clásicos	Mrgar	45	150	50	28
12354 Sneeken Pasas Nueces Ferm. 125g		clásicos	Mrgar	125	54	24	28
12355 Mini Sneeken Pasas Nueces Ferm. 45g		clásicos	Mrgar	45	7 Kg	24	28
13001 Trenza Maple 95g		clásicos	Mrgar	95	48	96	28
13929 Flauta de Chocolate 75g		clásicos	Mteca	75	116	50	29
13967 Flauta de Crema 75g		clásicos	Mteca	75	116	50	29
2014 Fartons 50g		clásicos	Mteca	50	5 Kg	88	29
13215 Raqueta de Crema 130g		clásicos	Mrgar	130	20	72	29



MASA DANESA

REJITAS Y BRETZEL			Gama	Receta				Pág.
13200	Maxi Rejita Crema Cacao con avellanas 100g		clásicos	Mrgar+	100	40	70	29
12984	Rejita Crema Cacao con avellanas 70g		clásicos	Mrgar+	70	55	70	29
12986	Rejita Manzana con Canela 70g		clásicos	Mrgar+	70	55	70	29
13115	Mini Rejita Crema de Cacao con Avellanas 30g		clásicos	Mrgar+	30	132	70	29
13116	Mini Rejita Crema Pastelera 30g		clásicos	Mrgar+	30	132	70	29
12339	Bretzel de Chocolate 125g		clásicos	Mrgar	125	40	50	28
12340	Bretzel de Crema 125g		clásicos	Mrgar	125	40	50	28

MASAS Y BASES

			Gama	Receta				Pág.
12222	Triángulo para Croissant Margarina 90g		clásicos	Mrgar	90	90	50	31
12171	Lámina de Hojaldre 58x37 cm 900g		clásicos	Mrgar	900	10	44	31
12172	Lámina de Hojaldre 47x31 cm 900g		clásicos	Mrgar	900	12	40	31
12173	Lámina de Hojaldre 38x28 cm 500g		clásicos	Mrgar	500	17	48	31
12481	Base de Pizza Rectangular 38x28 cm 675g		clásicos	Mrgar	675	12	48	31

PRODUCTOS DE CAMPAÑA

			Gama	Receta				Pág.
13749	Pastelito de Boniato 45g		clásicos	Otros	45	108	64	31
13746	Pan de Azúcar 250g		clásicos	Otros	250	6	24	31

EMPANADAS Y EMPANADILLAS

			Gama				Pág.	
12998	Empanada Cuadrada Atún 1,9 Kgs		clásicos	1900	7	48	35	
12699	Empanada Bocata Atún Gallega 150g		clásicos	150	50	70	35	
	13777	Empanada hojaldrada Atún y Tomate 100g		clásicos	100	60	128	35
	13778	Empanada hojaldrada Pizza 100g		clásicos	100	60	128	35
	13779	Empanada hojaldrada York y Queso 100g		clásicos	100	60	128	35
12544	Empanadilla Hojaldre Espinacas y Queso 120g		clásicos	120	42	50	35	
12545	Empanadilla Hojaldre de Atún y Tomate 120g		clásicos	120	42	50	35	
17011	Empanadilla Hojaldre Bacon 170g		clásicos	170	32	60	35	
17014	Empanadilla Hojaldre Jamón y Queso 170g		clásicos	170	32	60	35	
12498	Empanadilla Selecta de Pisto 125g		clásicos	125	44	50	36	
12499	Empanadilla Selecta de Pollo 125g		clásicos	125	44	50	36	
12532	Empanadilla Selecta de Atún y Tomate 125g		clásicos	125	44	50	36	
13065	Empanadilla Selecta Atún y Cebolla 125g		clásicos	125	44	50	36	
13183	Empanadilla Argentina 125g		clásicos	125	44	50	36	
13199	Empanadilla Selecta Espinaca y Queso 125g		clásicos	125	44	50	36	
12693	Mini Empanadilla Selecta de Pisto Mediterránea 50g		clásicos	50	6,5Kg	50	36	
12694	Mini Empanadilla Selecta Atún y Tomate 50g		clásicos	50	6,5Kg	50	36	
12695	Mini Empanadilla Selecta Espinacas con Queso 50g		clásicos	50	6,5Kg	50	36	
13497	Mini Empanadilla Selecta Atún y Huevo 50g		clásicos	50	6,5Kg	50	36	
	130090	Min Empanadilla Atún y Olivas 45g		clásicos	45	108	64	36
	130020	Mini Empanadilla de Morcilla 45g		clásicos	45	108	64	36
14012	Palito de Sobrasada 35g		clásicos	35	168	70	35	

CROISSANTS

			Gama	Receta				Pág.
12332	Croissant York y Queso Ferm. 100g		clásicos	Mrgar	100	48	56	37
14007	Artesanitos Surtido Tradicional 30g		clásicos	Mrgar	30	192	50	37

NAPOLITANAS

			Gama	Receta				Pág.	
13339	Napolitana Mixta 140g		clásicos	Mrgar	140	54	50	37	
21209	Napolitana Mixta Ferm. 140g		clásicos	Mrgar	140	66	56	37	
1058	Mini Napolitanas Surtidas (6 sabores) 15g		clásicos	Mrgar	15	6 Kg	50	37	
	130093	Napolitana York y Queso Suprema 110g		deliciam	Mrgar	110	60	72	37
12625	Hojaldritos Surtidos (4 sabores) 23g		clásicos	Mrgar	23	4,6	70	37	
12637	Hojaldrito York y Queso 23g		clásicos	Mrgar	23	4,6	70	37	
12638	Hojaldrito Sobrasada 23g		clásicos	Mrgar	23	4,6	70	37	
12639	Hojaldrito Atún 23g		clásicos	Mrgar	23	4,6	70	37	

HOJALDRES

TRIÁNGULO			Gama	Receta				Pág.
12453	Triángulo de York y Queso 130g		clásicos	Mrgar	130	48	56	37

MASA DANESA

REJITAS			Gama	Receta				Pág.
13270	Maxi Rejita Brie con Setas 100g		deliciam	Mrgar+	100	40	70	39
13271	Maxi Rejita Mediterránea 100g		deliciam	Mrgar+	100	40	70	39
12981	Rejita Espinacas y Ricotta 70g		deliciam	Mrgar+	70	55	70	39
12982	Rejita Pollo y Cebolla Caramelizada 70g		deliciam	Mrgar+	70	55	70	39
13100	Surtido Mini Rejitas Saladas 30g		deliciam	Mrgar+	30	132	140	39

PANINIS, PIZZAS Y TORTILLAS

REJITAS			Gama				Pág.
13457	Panini York 165g		deliciam	165	22	40	41
13458	Panini 4 Estaciones 165g		deliciam	165	22	40	41
13459	Panini 4 Quesos 165g		deliciam	165	22	40	41
13460	Panini Atún 165g		deliciam	165	22	40	41
13461	Panini Bacon 165g		deliciam	165	22	40	41
12451	Bocapizza Bacon y Queso 150g		clásicos	150	20	48	42
12463	Bocapizza Atún y Queso 150g		clásicos	150	20	48	42
12698	Bocapizza York y Queso 150g		clásicos	150	20	48	42
13103	Bocapizza 4 Estaciones 140g		clásicos	140	20	48	42
12126	Pizza Rect York y Queso 27x36 cm 1,3 Kgs		clásicos	1,3 kg	4	48	42
12127	Pizza Rectangular Atún 27x36 cm 1,3 Kgs		clásicos	1,3 kg	4	48	42
12128	Pizza Rectangular 4 Quesos 27x36 cm 1,3 Kgs		clásicos	1,3 kg	4	48	42
12481	Base de Pizza Rectangular 27x36 cm 675g		clásicos	675	12	48	42
12651	Pizza mediana York y Queso 185g		clásicos	185	24	80	42
12521	Tortilla Redonda Patata Cebolla 800g		clásicos	800	10	91	42
13192	Plancha Tortilla Patata y Cebolla 750g		clásicos	750	10	112	42

HOGAZAS

TRADICIONAL							Pág.	
13682	Hogaza Clásica Panorigen 1,8kg		Panorigen	1800	30	5	24	47
13542	Rebanada Payés DyL 800g	☼	La Panacea	800	25	7	28	47
13534	Hogaza con Trigo Sarraceno 550g		La Panacea	550	38	14	28	47
13690	Hogaza de Pazo 550g		La Panacea	550	22	13	28	47
13345	Hogaza Clásica 500g		La Panacea	500	28	6	72	47
13789	Hogaza Clásica Rebanada DyL 500g	☼	La Panacea	500	29	18	28	47
308	Pan Castilla Redondo 450g		La Panacea	450	19,5	20	28	47
PRECU136	Pagès Especial 450g		La Panacea	450	21	15	28	47
310	Torta Meiga 435g		La Panacea	435	21	15	28	47
12123	Rebanada de Pan Payés DyL 63g	☼	La Panacea	63	21	88	28	47

INTEGRALES							Pág.	
130096	Hogaza 100% Integral 400g	🌿	La Panacea	400	25	15	48	48

CEREALES Y SEMILLAS							Pág.	
13683	Hogaza de Centeno 51 % Panorigen 1,8 Kg		Panorigen	1800	28	5	24	48
13684	Hogaza Semillas y Pasas 8% Panorigen 900g		Panorigen	900	29	9	36	48
13153	Hogaza de Centeno 33% 500g		La Panacea	500	18,5	6	64	48
12717	Hogaza de Maíz 22 % 400g		La Panacea	400	17	6	64	48
12908	Hogaza Cereales 400g		La Panacea	400	26	7	64	48
12909	Hogaza Campesina 400g		La Panacea	400	27	7	64	48
646	Hogaza Premium Rebanada DyL 400g	☼	La Panacea	400	27	14	48	49
13536	Hogaza de Centeno 51% y Lino 12% 340g		La Panacea	340	25	15	40	49
13537	Hogaza Espelta 85 % Y con Semillas 340g		La Panacea	340	26	15	40	49
12954	Hogaza Suprême Cereales y Semillas 340g		La Panacea	340	24	15	40	49
13376	Hogaza de Maíz 6% con Semillas 17% 300g		La Panacea	300	26	15	40	49
13365	Hogaza Quinoa 7,7% 300g		La Panacea	300	26	15	40	48
248	Hogaza de Maíz 6% Semillas 17% Rebanada DyL 300g	☼	La Panacea	300	27	18	48	48

SABOR							Pág.	
12756	Hogaza Multifrutos 500g		La Panacea	500	18,5	6	64	49
13678	Hogaza con Nueces 10% 400g		La Panacea	400	17	10	40	49
13535	Hogaza con Aceitunas Verdes 23% 340g		La Panacea	340	26	15	40	49
13367	Hogaza Pasas 11%, Avena 5% Miel 4% 300g		La Panacea	300	26	15	40	49
16021	Pan con Pasas 10% y Nueces 9% 205g		La Panacea	205	25	28	42	49
16017	Barra 7 Cereales y Semillas 240g		Rústicos	240	25,5	28	42	56

FAMILIAR

TRADICIONAL							Pág.	
13477	Mediterránea Cristal Express 300g	🍷	Cristal	300	42	20	30	51
13798	Campesino Cristal Mediterráneo Express 240g	🍷	Cristal	240	42	26	30	51
13030	Barra Horno de Piedra 305g		La Panacea	305	45	20	30	51
13539	Pan de Agua 280g		La Panacea	280	46	22	30	51
16016	Barra Gallega 260g		Rústicos	260	39	22	30	51
13956	Super Barra Rústica Mediterránea 380g		Rústicos	380	56,5	21	28	52
8378	Super Baguette Rústica Mediterránea 295g		Rústicos	295	57,5	25	28	52
13139	Barra Rústica Aldeana 290g		Rústicos	290	53	25	28	52
13958	Barra Meiga Mediterránea 275g		Rústicos	275	47	23	30	52

FAMILIAR

TRADICIONAL							Pág.	
8498	Baguette Rústica Mediterránea 270g		Rústicos	270	57	31	28	52
13975	Barra Rústica Mediterránea 265g		Rústicos	265	41	24	30	52
13541	Maxi Chapata 560g		Rústicos	560	52,5	18	28	53
PRECU106	Barra Nostra 375g		Rústicos	375	56	24	28	53
13965	Chapata 350g		Rústicos	350	34,5	26	28	53
16033	Barra Divina 335g		Rústicos	335	54	28	28	53
8508	Tallo Rústico 340g		Rústicos	340	54	25	28	53
12467	Barra Ficelle 280g		Rústicos	280	41	25	30	53
12468	Tallo Ficelle 275g		Rústicos	275	52,5	30	28	53
8496	Campesino 265g		Rústicos	265	43,5	24	30	53
12912	Barra Picos Candéal 260g		Tradición	260	46	25	30	54
12514	Barra Rústica Premium 310g		Aurum	310	50	24	28	53
12394	Baguette Tostada Premium 280g		Aurum	280	53	32	28	53
130066	Barra Familiar Espiga Tradicion 355g	🌿	Tradición	355	52	23	28	54
12473	Barra Larga Espiga Tradicion 280g		Tradición	280	50	28	28	54
12503	Barra Espiga Tradicion 250g		Tradición	250	42	27	30	54
12661	Barra Grande Tradición 390g		Tradición	390	53	22	28	54
13971	Barra Familiar Tradición 355g		Tradición	355	52	23	28	54
12471	Barra del Norte Tradición 320g		Tradición	320	52	26	20	54
12474	Barra Cuadrados Tradicion 280g		Tradición	280	50	28	28	54
12951	Baguette Tradición Especial 280g		Tradición	280	55	32	28	54
13383	Barra Larga Croustillante Tradición 260g		Tradición	260	50	30	28	54
16015	Baguette Plus Tahona 300g		Tradición	300	56,5	30	28	54
16002	Barra 395g		Clásicos	395	56	23	28	55
13961	Super Barra 360g		Clásicos	360	55	26	28	55
16001	Baguette 290g		Clásicos	290	57	32	28	55
13380	Barra Panadera 290g		Clásicos	290	46,5	22	30	55
13962	Barra Larga 285g		Clásicos	285	46,5	25	30	55
16003	Barra Boutique Especial 285g		Clásicos	285	43	26	30	55
PRECU220	Barra 265g		Clásicos	265	43	27	30	55
12136	Barra de Paso 260g		Clásicos	260	42	30	30	55
13381	Pan Dore 260g		Clásicos	260	41	25	30	55
PRECU175	Baguette 245g		Clásicos	245	57	38	28	55

INTEGRALES							Pág.	
PRECU119	Boutique Fuente de Fibra 285g		Clásicos	285	43	27	30	56
13344	Barra Premium Integral 50% 250g		Aurum	250	36	26	30	56
8158	Baguette Integral 25% 250g		Clásicos	250	56	35	28	56
13764	Barra Integral de Trigo 100% 240g		Rústicos	240	39	28	30	56

FAMILIAR

CEREALES Y SEMILLAS

							Pág.
13676	Pan de Agua con Semillas 330g	La Panacea	330	41	22	30	56
12419	Barra 5 Semillas Premium 300g	Aurum	300	42	25	30	57
12616	Pan Semillas 16% Pipas Calabaza 2% Premium 260g	Aurum	260	40	27	30	57
12665	Barra Cereales Tradición 270g	Tradición	270	51	28	28	57

SABOR

							Pág.
767	Pan de Seda 230g	Tradición	230	50	36	28	57

BOCADILLOS

TRADICIONAL

							Pág.
13314	Maxi Bocata Meiga 150g	La Panacea	150	26	46	28	59
13265	Bocata Meiga 130g	La Panacea	130	25	50	28	59
13754	Bocadillo Cristal Mediterráneo Express 140g	Cristal	140	24	45	28	59
13797	Bocadillo Cristal Mediterráneo DyL 115g	Cristal	115	19,5	74	28	59
PRECU1100	Bocata Divino 160g	Rústicos	160	25	60	28	59
12469	Bocata Ficelle 135g	Rústicos	135	27	60	28	59
12991	Chapata Bocata 135g	Rústicos	135	22,5	35	48	59
12992	Medio Tallo 130g	Rústicos	130	27,5	30	48	59
PRECU162	Chapata 90g	Rústicos	90	14,5	65	42	59
8358	Bocata Rústico Mediterráneo 170g	Rústicos	170	28,5	40	28	60
13469	Bocata Rústico Express 135g	Rústicos	135	26,5	60	28	60
13957	Bocata Hostelero Rústico Mediterráneo 130g	Rústicos	130	25	53	28	60
13466	Bocata Gourmet Rústico Express 100g	Rústicos	100	21,5	75	28	60
8480	Bocata Gourmet Rústico Mediterráneo 90g	Rústicos	90	20	50	40	60
13004	Bocatin Rústico Hostelero 75g	Rústicos	75	19	71	48	60
13042	Media Flauta Rústica Express 75g	Rústicos	75	25	90	36	60
12490	Bocata Rústico Premium 130g	Aurum	130	26	60	28	60
130067	Bocata Espiga Tradición 150g	Tradición	150	26	50	28	60
13026	Bocata Tradición Especial 150g	Tradición	150	26	50	28	60
PRECU189	Flauta Super 140g	Clásicos	140	28,5	55	28	61
PRECU103	Flauta Bocata 120g	Clásicos	120	28	72	28	61
12596	Baguettina Clásica Express 120g	Clásicos	120	27	70	28	61
12904	Barrita 90g	Clásicos	90	20	90	28	61
PRECU1212	Mollete / Kebab 90g	Clásicos	90	13,5	50	28	61
12403	Pan con Leche 3% Suave Express 100g	Soft	100	21,5	45	40	61
345	Pan Bombón / Pan Frankfurt DyL 90g	Soft	90	22	50	36	61

INTEGRALES

							Pág.
13484	Bocadillo Rústico 100% Integral 110g	Rústicos	110	25	60	28	62
13010	Bocatin Rústico Hostelero Integral 25% 75g	Rústicos	75	19	65	48	62
8046	Baguettina Integral de Trigo 25% 110g	Clásicos	110	26	65	28	62

CEREALES Y SEMILLAS

							Pág.
12070	Pan 9 Cereales y Semillas 190g	Rústicos	190	27	50	28	62
13009	Bocatin Rústico Hostelero Semillas 75g	Rústicos	75	19	65	48	62
12189	Pan de Centeno 51% 190g	Rústicos	190	31	50	28	63
12190	Pan con Avena 11% 190g	Rústicos	190	31	50	28	63
130126	Pan con Centeno 16% y Espelta 3% 130g	Tradición	130	21,5	30	64	63
13734	Media Flauta Cereales Express 75g	Rústicos	75	25	90	36	63

SABOR

							Pág.
13044	Media Flauta con Olivas 7% Express 75g	Rústicos	75	25	90	36	63

BURGER

							Pág.
13799	Burger Cristal DyL 110g	Cristal	110	12	66	28	65
13951	Burger Cristal 9,5cm DyL 80g	Cristal	80	9,5	100	28	65
13952	Burger Cristal Pre-Cortada 9,5cm DyL 80g	Cristal	80	9,5	100	28	65
13091	Pan Burger Soft Premium DyL 90g	Soft	90	11	48	40	65
13687	Maxi Burger Brioche DyL 85g	Soft	85	12	45	48	65
13660	Burger Brioche DyL 65g	Soft	65	10	75	28	65
13064	Pan Hamburguesa Clásica 115g	Clásicos	115	13	65	28	65

CEREALES Y SEMILLAS

							Pág.
13092	Pan Burger Premium con Sésamo 3% DyL 90g	Soft	90	11	48	40	66
14006	Pan Maxi Burger con Sésamo 1% Pre-cortada DyL 75g	Soft	75	12	24	84	66
13273	Burger Brioche Semillas DyL 65g	Soft	65	10	50	48	66

SABOR

							Pág.
13022	Surtido Party Burger Express 40g	Soft	40	6	72	80	66

PANECILLOS

TRADICIONAL

							Pág.
13478	Mediterránea Cristal Express 80g	Cristal	80	11	78	30	68
12713	Mediterránea Cristal Hostelera Express 70g	Cristal	70	16	60	30	68
13753	Panecillo Cristal Mediterráneo Express 65g	Cristal	65	12	95	28	68
13468	Bocatin Rústico Express 75g	Rústicos	75	17	60	40	68
13756	Bocatin Mediterráneo 65g	Rústicos	65	15	72	48	68
13976	Bocatin Rústico Mediterráneo 50g	Rústicos	50	15	75	48	68
13673	Chapata Gourmet 90g	Rústicos	90	10,5	55	48	68
13696	Pan Candeal Minicuaadrados 80g	Rústicos	80	10,5	100	30	68
13164	Rombo 70g	Rústicos	70	14,5	3,5kg	64	68
12182	Payesito 80g	Rústicos	80	9,5	96	28	68
12649	Mollete Andaluz DyL 70g	Clásicos	70	10	90	28	69
13299	Pan Viena Express 80g	Clásicos	80	10,5	90	30	69
12595	Panecillo Hostelero 80g	Clásicos	80	12	50	40	69
8354	Bocatin Clasico 60g	Clásicos	60	12	65	64	69
12687	Mini Flauta 50g	Clásicos	50	16	64	64	69

INTEGRALES

							Pág.
28007	Bocadín Integral 25% 60g	Clásicos	60	12	65	64	70

CEREALES Y SEMILLAS

							Pág.
12630	Bocadín Rústico 9 Cereales/Semillas 80g	Rústicos	80	16,5	52	64	70
800	Bocadín Mediterráneo con Maíz 4,5% Express 65g	Rústicos	65	17	55	48	70
130127	Pan Semillas 18% y Pipas Calabaza 3% 80g	Tradición	80	17	50	64	70
12124	Mini Flauta 7 Cereales y Semillas 50g	Clásicos	50	16	60	64	70

MINI PANECILLOS

TRADICIONAL

							Pág.
13755	Montadito Cristal Mediterráneo Express 45g	Cristal	45	8	125	30	72
8464	Mini Bocadín Rústico Mediterráneo 40g	Rústicos	40	13	100	40	72
13467	Mini Bocadín Rústico Express 35g	Rústicos	35	13	110	36	72
12020	Payesito 45g	Rústicos	45	7,5	65	64	72
13538	Mini Chapata 40g	Rústicos	40	9,5	130	40	72
13045	Flautín Tradición Express 40g	Rústicos	40	13	90	56	72
798	Joselito XL Express 35g	Rústicos	35	11	125	48	72
13476	Chapatita DyL 35g	Rústicos	35	5,5	98	64	72
799	Joselito Express 25g	Rústicos	25	5,5	240	48	72
12647	Mini Mollete Andaluz DyL 38g	Clásicos	38	8	90	56	73
12067	Mini Baguettina Express 40g	Clásicos	40	13	90	64	73
13505	Panecillo Redondo DyL40g	Clásicos	40	8	75	64	73
12594	Pincho Vasco 35g	Clásicos	35	12,5	80	64	73
PRECU154	Barrita Mini 38g	Clásicos	38	9	150	42	73

INTEGRALES

							Pág.
12597	Bocadín Mini Integral 25% 40g	Clásicos	40	11,5	85	64	74

CEREALES Y SEMILLAS

							Pág.
13046	Flautín Cereales Express 40g	Rústicos	40	13	90	56	74
13472	Panecillo Redondo Cereales DyL 40g	Clásicos	40	8	60	64	74
13473	Panecillo Pipas Calabaza 12% DyL 40g	Clásicos	40	8	60	64	74
13471	Surtido Panecillos Redondos DyL 40g	Clásicos	40	8	120	48	74

SABOR

							Pág.
13470	Surtido Pan Selección DyL 36,5g	Clásicos	36,5	7	80	64	74

VITAE

							Pág.
12766	Hogaza Clásica Vitae 500g	Vitae	500	21	6	64	76
12726	Hogaza de Centeno 31% Vitae 500g	Vitae	500	19	6	64	76
12751	Hogaza de Espelta 81% Vitae 500g	Vitae	500	20	6	64	76
12749	Hogaza Cereal-Semillas Vitae 500g	Vitae	500	17	6	64	76

SIN GLUTEN

							Pág.
13389	Baguettina Sin Gluten DyL 105g	Sin Gluten	105	24	25	72	77
13286	Pan de Hamburguesa Sin Gluten DyL 80g	Sin Gluten	80	11	20	80	77
13390	Panecillo Hostelería Sin Gluten DyL 66g	Sin Gluten	66	12,5	40	72	77

PAN DE MOLDE

							Pág.
12166	Pan de Molde DyL 800g	Pan De Molde	800	28	8	42	77
12167	Pan de Molde Integral 100% DyL 800g	Pan De Molde	800	28	8	42	77

PANES ALEMANES

							Pág.
PREALE09	Pan de Multicereales Alemán 500g	Alemanes	500	21	12	42	77
PREALE11	Pan Cereales y Pipas Calabaza 12% Alemán 500g	Alemanes	500	21	12	42	77

PASTERÍA

							Pág.
12006	Brownies	DyL clásicos	1000	3	132	81	
12004	Tarta de Santiago	DyL clásicos	800	4	30	80	
12057	Tarta Doble Bombón	DyL clásicos	1000	6	42	80	
12102	Mini Pastelitos Surtidos (56ud x 8 variedades)	DyL clásicos	30	1,65kg	168	81	
12103	Repostería Fina (75 ud de 10 variedades)	DyL clásicos	20	1,5kg	198	81	
12104	Lionesas Nata (20 ud. x 2 bandejas)	DyL clásicos	1000	1	168	81	
12114	Plancha San Marcos (30 raciones)	DyL clásicos	1800	1	160	81	
12115	Plancha Selva Negra (30 raciones)	DyL clásicos	1800	1	160	81	
12116	Plancha Queso y Arándanos (30 raciones)	DyL clásicos	1800	1	160	81	
12220	Plancha Tiramisú (30 raciones)	DyL clásicos	1800	1	160	81	
13735	Tarta Carrot Precortada	DyL clásicos	1100	4	28	80	
13736	Tarta Red Velvet Precortada	DyL clásicos	1100	4	28	80	
14002	Tarta Cheesecake 1400g	DyL clásicos	1400	6	48	80	

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 $+28^{\circ}$ / 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 resercarse.

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 Albuixech (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 son miembros del Sistema de Certificación sobre la Cadena de Suministro RSPO (Mesa redonda sobre aceite de palma sostenible).

PACFREN

PANAMAR BAKERY_GROUP.

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

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

Panamar

BAKERY_GROUP.

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

www.panamarbakery.com

SÍGUENOS

