

PASIÓN POR EL PAN



Panusa 

PANAMAR BAKERY GROUP.



TRADICIÓN PANADERA

desde 1900

2023

PAN

5	Gran Sabor Premium Horno de Piedra	29	Bocadillos Rústicos
6	Hogazas	30	Bocadillos Tradicionales
9	Pan Familiar	32	Hamburguesas y Perrito
	Panes Tradicionales	33	Hamburguesas
11	Rústicos		Bienestar
14	Baguettes y Barras	35	Panes para Cuidarte
	Especialidades	35	Sin Gluten
17	Ciabattas	36	Bajo contenido en Sal
18	Panes Especiales	36	Con Cereales
	Panes de Pincho	37	Panes de Molde
21	Happy Buns		Panes para Compartir
22	Rústicos	38	Tradicional Gran Formato
23	Tradicionales	38	Tortas Tradicionales
	Hostelería Gourmet		
25	Panecillos		
25	Redondos		
26	Rústicos		



El resultado de nuestra ilusión diaria, nuestro amor por lo que hacemos. Y que, tras muchos años de esfuerzo, continúa siendo nuestra pasión.

SIMBOLOGÍA



CARACTERÍSTICAS



El buen hacer de varias Generaciones

Somos la cuarta generación de nuestra familia que elabora pan diariamente, respetando los procesos tradicionales que utilizaban nuestros bisabuelos y que proporcionan aromas y sabores únicos, conseguidos mediante larguísima reposos y fermentaciones, que dan como resultado, una amplia gama de panes Premium.



Esencia Tradicional e Innovación

Siempre con la innovación saludable como reto, pero preservando la esencia del producto que tanto amamos y comprometidos en satisfacer las necesidades de nuestro cliente con asesoramiento personalizado.



Mucha Pasión por nuestro Trabajo

Sentimos auténtica "Pasión por el pan". Disfrutamos con lo que hacemos, compartimos la ilusión que nos han inculcado desde pequeños respetando al máximo este alimento milenario, nuestro entorno y agradeciendo todos los días la confianza que depositan en nosotros nuestros clientes.



Panamar Bakery Group, la Unión hace la Fuerza

Un mismo origen y distintas entidades que ahora 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 nuestros antepasados nos transmitieron.

“Nuestro Origen es Nuestro Compromiso”

Siempre comprometidos contigo.



★ ★ ★
Gran Sabor Premium
 LARGA FERMENTACIÓN



GRAN SABOR PREMIUM



227
 Crujiente 250g
 Crunchy 250g



228
 Crujiente Largo 260g
 Long Crunchy 260g



745
 Pan Provenzal 260g
 Provenzal Loaf 260g



542
 Pan Francés 270g
 French Loaf 270g



885
 Pan París 350g
 Paris Loaf 350g



839
 Pan Bogavante "Hecho a Mano" 350g
 Lobster Loaf 350g

	☞	✂	📦	🚚	🕒	🔥 175-185°C
227	250 g	41 cm	25	30 (6x5)	15-20 min	18-23 min
228	260 g	50 cm	30	28 (4x7)	15-20 min	18-23 min
745	260 g	57 cm	30	28 (4x7)	15-20 min	18-23 min
542	270 g	45 cm	20	36 (6x6)	15-20 min	18-23 min
885	350 g	57 cm	22	28 (4x7)	15-20 min	23-28 min
839	350 g	51 cm	22	28 (4x7)	15-20 min	23-28 min



HORNO DE PIEDRA

Hogazas



	🍞	✂️	📦	🚚	🌿	🔥 175-185°C
856	300 g	26 cm	15	40 (4x10)	25-30 min	16-20 min
409	300 g	26 cm	13	48 (8x6)	15-20 min	25-30 min
686	300 g	26 cm	13	48 (8x6)	15-20 min	25-30 min
407	300 g	26 cm	13	48 (8x6)	15-20 min	25-30 min
663	340 g	25 cm	15	40 (4x10)	60 min	12-16 min
683	395 g	30 cm	14	40 (4x10)	30-40 min	14-17 min



856
Hogaza de Maíz 6%
y con Semillas 13% 300g
Corn Country Bread 6% with Seeds 13% 300g
Elaborada con harina de trigo y de maíz. Incorpora semillas y pipas de girasol y está decorada con pipas de girasol, sésamo, amapola, lino y copos de avena.



409
Hogaza de Espelta 100% y Semillas
"Hecho a Mano" 300g
100 % Spelt and Seeds Stone Oven Loaf 300g



686
Hogaza con Semilla de Chía 4%
"Hecho A Mano" 300g
Chia Seeds 7,3% Stone Oven Loaf 300g



407
Hogaza con Pasas Sultanas 9%
y Nueces 9% "Hecho a Mano" 300g
Raisins 9% and walnuts 9% stone Oven Loaf 300g



663
Hogaza de Centeno 51% y Lino 12% 340g
Rye Country Bread 51% and with Flax 12% 340g
Elaborada con harina de centeno, harina de trigo y semillas de lino marrón.

NUEVO

Hogazas Essence



683
Hogaza Essence 395g
Essential Country Bread 395g





HORNO DE PIEDRA Hogazas

	🍞	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️ 175-185°C
299	340 g	25 cm	15	48 (8x6)	60 min	12-16 min
758	340 g	30 cm	15	40 (4x10)	20-30 min	14-16 min
301	550 g	38 cm	13	30 (6x5)	90 min	15-18 min
682	400 g	30 cm	14	40 (4x10)	60 min	14-16 min



299
Hogaza 100% Integral 340g
Whole Grain Bread 340g



758
Hogaza de Agua 340g
Acqua Country Bread 340g



301
Hogaza con Sarraceno 3% 550g
Buckwheat 3% Stone Oven Loaf



682
Hogaza Sarracena elaborada con masa madre PH 4.8 400g
Sarracena Country Bread made with sourdough pH 4.8 400g

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



HORNO DE PIEDRA Pan Familiar



570
Pan de Espelta 80%
230g
Spelt Bread 80% 230g



220
Artesano
"Hecho a Mano" 270g
Country Style Loaf 270g



212
Pan de Agua
270g
Acqua Bread 270g



344
Pan de Santiago / Pan Pasiego
"Hecho a Mano" 315g
Mountain Loaf 315g



710
Pan de Huerta Familiar 330g
Orchard Family Bread 330g



482
Pan de Pueblo 550g
Country Bread 550g



863
Pan de Pueblo "Hecho a Mano" 900g
Country Bread "Handmade" 900g

	🍞	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️ 175-185°C
570	230 g	37,5 cm	30	28 (4x7)	15-20 min	18-23 min
220	270 g	45 cm	20	36 (6x6)	15-20 min	18-23 min
212	270 g	44 cm	24	30 (6x5)	20-30 min	14-16 min
344	315 g	45 cm	18	36 (6x6)	15-20 min	23-28 min
710	330 g	54 cm	22	24 (6x4)	20-30 min	14-16 min
482	550 g	38 cm	20	28 (4x7)	20-25 min	15-20 min
863	900 g	45 cm	11	28 (4x7)	90 min	15-18 min




Panes Tradicionales
 RÚSTICOS · BARRAS · BAGUETTES



PANES TRADICIONALES
Rústicos

	☐	✂	📦	🚚	🕒	🔥 175-185°C
492	210 g	42 cm	28	30 (6x5)	15-20 min	18-23 min
844	230 g	56 cm	35	28 (4x7)	15-20 min	18-23 min
631	240 g	56 cm	34	28 (4x7)	15-20 min	18-23 min
859	240 g	41 cm	24	30 (6x5)	15-20 min	18-23 min
206	260 g	44 cm	22	30 (6x5)	15-20 min	18-23 min
303	260 g	44 cm	20	36 (6x6)	15-20 min	18-23 min



492
Barra Rústica del Día 210g
Rustic Daily Loaf 210g



844
Suprema Pasion 230g
Passion Supreme 230g



631
Baguette Obrador 240g
Bakery Baguette 240g



859
Suprema Barra 240g
Supreme Loaf 240g



206
Campesino 260g
Rustic 260g



303
Pan Serrano 260g
Hillbily Loaf 260g



PANES TRADICIONALES Rústicos

	🍞	✂️	📦	🚚	🌱	🕒 175-185°C
835	260 g	56 cm	25	28 (4x7)	15-20 min	18-23 min
840	380 g	56,5 cm	21	28 (4x7)	30 min	20-25 min
677	265 g	44 cm	22	30 (6x5)	30 min	18-23 min
282	270 g	47 cm	26	28 (4x7)	20-30 min	14-16 min
276	275 g	51 cm	22	30 (6x5)	20-30 min	14-16 min
355	280 g	55 cm	25	28 (4x7)	15-20 min	18-23 min



835
Suprema Yodada 260g
Iodized Supreme 260g



840
Super Barra Rústica Mediterránea 380g
Large Mediterranean Traditional Bread 380g



677
Barra Siembra de Maíz 12% 265g
Seedtime Bread With Corn 12% 265g



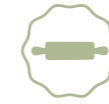
282
Barra Rústica 270g
Rustic Loaf 270g



276
Barra Campesina 275g
Campagne Loaf 275g



355
Barra Larga Siembra de Maíz 12% 280g
Long Seedtime Bread With Corn 12% 280g



PANES TRADICIONALES Rústicos

	🍞	✂️	📦	🚚	🌱	🕒 175-185°C
444	300 g	50,5 cm	22	28 (4x7)	15-20 min	25-28 min
440	300 g	46 cm	20	30 (6x5)	15-20 min	23-28 min
495	320 g	52 cm	22	28 (4x7)	20-30 min	17-19 min
581	340 g	54 cm	25	28 (4x7)	30 min	20-25 min
366	345 g	44 cm	22	28 (4x7)	15-20 min	23-28 min



444
Barra Tradición Campesina 300g
Traditional Loaf Rustic 300g



440
Pan del Norte "Hecho Mano" 300g
North Bread "Hand Made" 300g
Con harina de maíz (1,2 %) y pipas de girasol.



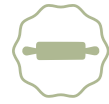
495
Barra Familiar Espiga 320g
Wheatstalk Family Loaf 320g



581
Tallo Rústico 340g
Rustic Stick 340g



366
Pan Colon Mediano 345g
Medium Colon Bread 345g



PANES TRADICIONALES

Baguettes y Barras



200
Baguette 230g
Baguette 230g



237
Baguette Integral elaborada con
Harina Integral 22% 230g
Wholemeal 22% Baguette 230g



438
Barra Chapela 230g
Chapela Loaf 230g



778
Pan de 260g
Loaf 260g

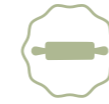


224
Espiga 265g
Spike Loaf 265g



223
Gallofin / Pan Suave 265g
Gallofin / Soft Bread 265g

	🍞	✂️	📦	🚚	🌡️	🕒 175-185°C
200	230 g	56 cm	35	28 (4x7)	15-20 min	18-23 min
237	230 g	56 cm	35	28 (4x7)	15-20 min	18-23 min
438	230 g	38 cm	32	28 (4x7)	15-20 min	18-23 min
778	260 g	41 cm	25	30 (6x5)	15-20 min	18-23 min
224	265 g	45 cm	20	36 (6x6)	15-20 min	18-23 min
223	265 g	45 cm	20	36 (6x6)	15-20 min	18-23 min



PANES TRADICIONALES

Baguettes y Barras



225
Pan Cañada / Barra Cuadraditos 265g
Crossed Loaf 265g



336
Baguette Plus 280g
Plus Baguette 280g



222
Castellano 290g
Castilian Loaf 290g



239
Barra de 350g
Loaf 350g



802
Barra Baska 350g
Basque Loaf 350g

	🍞	✂️	📦	🚚	🌡️	🕒 175-185°C
225	265 g	45 cm	20	36 (6x6)	15-20 min	18-23 min
336	280 g	56 cm	30	28 (4x7)	15-20 min	18-23 min
222	290 g	46,5 cm	22	30 (6x5)	15-20 min	18-23 min
239	350 g	53 cm	20	28 (4x7)	15-20 min	23-28 min
802	350 g	56 cm	22	28 (4x7)	15-20 min	18-23 min



ESPECIALIDADES Ciabattas



741
Media Chapata 270g
Middle Ciabatta 270g



241
Ciabatta 460g
Ciabatta 460g



690
Ciabatta Especial con Maíz 3,4% 350g
Special Ciabatta with Corn 3,4% 350g
Elaborada con una mezcla de harinas de trigo y de maíz, incorpora semillas de girasol.



564
Chapata para Tostas 800g
Ciabatta for Toasts 800g
Ya cortada en rebanadas.

	🍞	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️ 175-185°C
741	270 g	27,5 cm	30	24 (4x6)	15-20 min	18-23 min
690	350 g	32 cm	20	28 (4x7)	15-20 min	23-28 min
241	460 g	35 cm	16	28 (4x7)	15-20 min	25-30 min
564	800 g	38 cm	6	36 (6x6)	15-20 min	-



ESPECIALIDADES Panes Especiales

	🍞	✂️	📦	🚚	🌡️	🕒 175-185°C
865	180 g	27 cm	28	36 (6x6)	15-20 min	15-18 min
767	230 g	50 cm	36	28 (4x7)	15-20 min	12 min
803	260 g	43 cm	24	30 (6x5)	15-20 min	18-23 min
841	260 g	38 cm	14	36 (6x6)	15-20 min	2-5 min
779	350 g	42 cm	20	30 (6x5)	15-20 min	23-28 min
399	300 g	43 cm	18	30 (6x5)	15-20 min	-



865
Pan con Maíz 2% 180g
Bread with Corn 2% 180g
Elaborado con harina de maíz. Alto valor nutritivo.



767
Pan de Seda (5% Mantequilla) 230g
Silk Bread (Butter 5%) 230g
Elaborado con mantequilla (5%), pan suave y fácil de comer.



803
Pan Tigre 260g
Tiger Bread 260g
Elaborado con un toque de maíz y pipas de girasol.



841
Pan Cristal Express 260g
Glass Bread 260g
Finísima corteza, miga suave y alveolada.



779
Picado Andaluz 350g
Andalusian Loaf 350g



399
Pan de Torrijas Premium
"Descongelar y Listo" 300g
Premium Torrijas Bread "Thaw&Ready" 300g



Especialidades
CIABATTAS · PANES ESPECIALES




Panes de Pincho
 BUNS · RÚSTICOS · TRADICIONALES



PANES DE PINCHO

Happy Buns



Un mundo lleno de sabores y colores

	☐	✂	📦	🚚	🕒	🔥 175-185°C
592	35 g	6 cm	70	80 (8x10)	15-20 min	-
642	40 g	6 cm	50	120 (10x12)	15-20 min	-
643	40 g	6 cm	50	120 (10x12)	15-20 min	-
644	40 g	6 cm	50	120 (10x12)	15-20 min	-
645	40 g	6 cm	50	120 (10x12)	15-20 min	-
260	40 g	6 cm	72	80 (8x10)	15-20 min	-



592
Happy Buns
"Descongelar y Listo" 35g
Happy Buns "Thaw&Ready" 35g
Decorado con sésamo. Con colorantes naturales.



642
Happy Buns Verde
"Descongelar y Listo" 40g
Green Happy Buns "Thaw&Ready" 40g
Sabor albahaca. Decorado con sésamo. Con colorantes naturales.



643
Happy Buns Negro
"Descongelar y Listo" 40g
Black Happy Buns "Thaw&Ready" 40g
Sabor a tinta de calamar. Decorado con sésamo. Con colorantes naturales.



644
Happy Buns Amarillo
"Descongelar y Listo" 40g
Yellow Happy Buns "Thaw&Ready" 40g
Sabor a curry. Decorado con sésamo. Con colorantes naturales.



645
Happy Buns Rojo
"Descongelar y Listo" 40g
Red Happy Buns "Thaw&Ready" 40g
Sabor a tomate. Decorado con sésamo. Con colorantes naturales.



260
Surtido Party Bun
"Descongelar y Listo" 40g
Mix Party Bun "Thaw&Ready" 40g
Sabores: tomate, curry, albahaca y calamar. Decorados con sésamo. Con colorantes naturales.



PANES DE PINCHO Rústicos



799
Joselito
Express 25g
Joselito Express 25g



798
Joselito XL
Express 35g
Joselito XL Express 35g



209
Campesino Pincho 35g
Rustic Aperitif 35g



858
Suprema Pincho
Express 35g
Express Supreme Aperitif 35g



317
Suprema Pincho
Cereales 35g
Express Cereals Supreme Aperitif 35g
Decorado con semillas: semilla de girasol, sésamo, linaza marrón, amapola y copos de avena.



380
Payesito 45g
Payesito 45g



204
Montadito Cristal
Mediterráneo 45g
*Small Catering Mediterranean
Cristal Bread 45g*
Con masa madre. Con aceite de oliva.



563
Suprema Montadito
Express 50g
Montadito Supreme Express 50g



236
Pulga Larga 35g
Small Long Roll 35g



245
Media Flauta Ancha 45g
Half Flute Width 45g

	🍞	✂️	📦	🚚	🌱	🕒 175-185°C
799	25 g	5,5 cm	240	48 (8x6)	15-20 min	5-8 min
798	35 g	11 cm	125	48 (8x6)	15-20 min	4-7 min
209	35 g	8 cm	100	48 (8x6)	15-20 min	4-7 min
858	35 g	13 cm	105	48 (8x6)	15-20 min	4-7 min
317	35 g	13 cm	105	48 (8x6)	15-20 min	4-7 min
380	45 g	7,5 cm	65	64 (8x8)	15 min	8-10 min
204	45 g	8 cm	125	30 (6x5)	30 min	4-6 min
563	50 g	15 cm	105	36 (6x6)	15-20 min	5-8 min



PANES DE PINCHO Tradicionales

	🍞	✂️	📦	🚚	🌱	🕒 175-185°C
236	35 g	9,5 cm	100	80 (8x10)	15-20 min	10-12 min
245	45 g	13 cm	90	80 (8x10)	10-12 min	10-12 min

Diferencia tus pinchos con panes que aportan un toque gourmet.






Hostelería
Gourmet
 PANECILLOS · REDONDOS · RÚSTICOS

HOSTELERÍA GOURMET Panecillos

NUEVO



287 Surtido Pan Selección "Descongelar y Listo" 37g
Assortment of Breads Selection "Thaw&Ready" 37g
 4 Sabores: aceitunas verdes, cereales, centeno y nuevo sabor tomate y especias (orégano, albahaca, romero y tomillo).



451 Gourmet con Olivas Negras 11% Express 65g
Black Olives 11% Gourmet Express 65g



454 Gourmet con Pasas 6% y Nueces 6% Express 65g
Raisins 6% And Walnuts 6% Gourmet Express 65g



449 Gourmet con Cereales y Semillas Express 65g
Cereals Gourmet Express 65g



384 Hórreo Gourmet Express 65g
Horreo Gourmet Express 65g

Redondos



289 Surtido Panecillos Redondos Express 40g
Express Assortment Round Small Rolls 40g
 (30 uds. x 4 sabores: amapola, sésamo, multicereales y pipas de calabaza).

NUEVO



739 Tiernecito "Descongelar y Listo" 45g
Mini Soft Roll "Thaw&Ready" 45g
 Gran hidratación que le proporciona una larga durabilidad.



211 Campesino Redondo Gourmet Express "Hecho a Mano" 75g
Rustic Round Gourmet Roll 75g



538 Pan Candéal Minicuaadrados 80g
Mini Squared Candéal 80g



743 Mollete Estilo Andaluz Express 100g
Andalusian Style Mollete 100g

	🍞	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️ 175-185°C
287	37 g	7 cm	80	72 (8x9)	15-20 min	-
451	65 g	11 cm	40	80 (8x10)	15-20 min	6-9 min
454	65 g	16,5 cm	45	80 (8x10)	15-20 min	6-9 min
449	65 g	16,5 cm	45	80 (8x10)	15-20 min	6-9 min
384	65 g	11 cm	40	80 (8x10)	15-20 min	6-9 min
289	40 g	8 cm	120	48 (8x6)	15-20 min	2-3 min
739	45 g	9 cm	120	32 (4x8)	30 min	-
211	75 g	10,5 cm	80	28 (4x7)	15-20 min	6-9 min
538	80 g	10,5 cm	100	30 (6x5)	30 min	10-12 min
743	100 g	12,7 cm	75	28 (4x7)	15-20 min	12-15 min



HOSTELERÍA GOURMET

Rústicos



536
Crujiente Catering
Express 45g
Crusty Catering Express 45g



418
Campesino Hosteleria
Express 65g
Rustic Hostelry Express 65g



836
Suprema Gourmet
Express 65g
Gourmet Supreme Express 65g



208
Campesino Gourmet 75g
Rustic Gourmet 75g



436
Mediterránea Express 80g
Mediterranean Bread 80g
Con masa madre.
Con aceite de oliva.



530
Suprema Bienia Rústica
Express 100g
Supreme Rustic Bienia Express 100g



800
Bocatin Mediterráneo con Maíz 4,5%
Express 65g
Express Mediterranean Bocata with Corn 4,5% 65g



213
Crujiente Gourmet
Express 70g
Crusty Gourmet Express 70g



296
Suprema Gourmet con Semillas
Express 70g
Gourmet with Seeds Supreme Express 70g



496
Suprema Bienia Rústica
con Salvado 100g
Wholemeal Supreme Rustic Bienia Express 100g



221
Suprema Bienia Rústica
con Semillas 100g
Bienia Rustic Supreme with Seeds 100g



235
Riquiño Gourmet Express
"Hecho a Mano" 110g
Riquiño Gourmet Express "Handmade" 110g

	🍞	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️ 175-185°C
536	45 g	12,5 cm	150	28 (4x7)	15-20 min	5-8 min
418	65 g	12 cm	62	48 (8x6)	15-20 min	6-9 min
836	65 g	17 cm	100	28 (4x7)	15-20 min	6-9 min
800	65 g	17 cm	55	48 (8x6)	15-20 min	6-9 min
213	70 g	16 cm	100	28 (4x7)	15-20 min	6-9 min
296	70 g	17 cm	46	48 (8x6)	15-20 min	6-9 min



HOSTELERÍA GOURMET

Rústicos



	🍞	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️ 175-185°C
208	75 g	15 cm	80	28 (4x7)	15-20 min	6-9 min
436	80 g	11 cm	80	28 (4x7)	30 min	4-6 min
530	100 g	22 cm	70	28 (4x7)	15-20 min	6-9 min
496	100 g	22 cm	40	48 (8x6)	15-20 min	6-9 min
221	100 g	22 cm	40	48 (8x6)	15-20 min	6-9 min
235	110 g	22,5 cm	60	28 (4x7)	15-20 min	9-12 min




**Bocadillos
Burgers y
Hot Dog**
 RÚSTICOS · TRADICIONALES · HAMBURGUESAS · PERRITOS



BOCADILLOS, BURGERS & HOT DOG

Bocadillos Rústicos

	🍞	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️ 175-185°C
834	120 g	27 cm	55	28 (4x7)	15-20 min	9-12 min
229	120 g	26,5 cm	65	28 (4x7)	15-20 min	9-12 min
207	135 g	22 cm	55	28 (4x7)	15-20 min	9-12 min
231	140 g	27,5 cm	45	28 (4x7)	15-20 min	9-12 min
709	140 g	27 cm	45	28 (4x7)	20-30 min	10-12 min
217	140 g	24 cm	45	28 (4x7)	30 min	4-6 min
373	150 g	27 cm	45	28 (4x7)	30 min	4-6 min



🕒 834
Suprema Bocata Express 120g
Supreme Sandwich Express 120g



🕒 229
Crujiente Bocata Express 120g
Crispy Express Bocata 120g



🕒 207
Campesino Bocata Express 135g
Rustic Sandwich Express 135g



🕒 231
Riquiño Bocata Express "Hecho a Mano" 140g
Riquiño Sandwich Express 140g



🕒 709
Bocadillo de Agua 140g
Acqua Bocata 140g



🕒 217
Bocadillo Cristal Mediterráneo Express 140g
Maxi Cristal Baguette Mediterranean 140g

NUEVO



🕒 373
Tallo Bocata Cristal Express 150g
Crystal Bread Rustic Stick Sandwich Express 150g



BOCADILLOS, BURGERS & HOT DOG

Bocadillos Rústicos



414
Suprema Bocata Super Express 150g
Super Supreme Sandwich Express 150g



539
Bocata Tradición Especial 150g
Special Traditional Bocata 150g



240
Campesino Bocata Super Express 160g
Maxi Rustic Sandwich Express 160g



397
Tallo Bocata Express 160g
Steam Sandwich Express 160g

	🍞	✂️	📦	🚚	🕒	🔥 175-185°C
414	150 g	33 cm	40	28 (4x7)	15-20 min	9-12 min
539	150 g	26 cm	50	28 (4x7)	30 min	12-15 min
240	160 g	27 cm	40	28 (4x7)	15-20 min	9-12 min
397	160 g	27 cm	50	28 (4x7)	15-20 min	9-12 min
202	120 g	26 cm	65	28 (4x7)	15-20 min	15-18 min
226	120 g	26 cm	65	28 (4x7)	15-20 min	15-18 min

Bocadillos Tradicionales



202
Baguette Bocata Maxi 120g
Maxi Sandwich Baguette 120g



226
Baguette Bocata Integral elaborado con Harina Integral 25% 120g
Wholemeal Sandwich Baguette 120g





BOCADILLOS, BURGERS & HOT DOG

Hamburguesas y Perrito

	🍞	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️ 175-185°C
674	65 g	10 cm	75	28 (4x7)	30 min	-
573	85 g	12 cm	45	48 (8x6)	30 min	-
345	90 g	22 cm	50	36 (6x6)	15-20 min	-
525	90 g	12 cm	60	28 (4x7)	15-20 min	-
339	100 g	12,5 cm	55	28 (4x7)	15-20 min	12-15 min
214	115 g	12,9 cm	65	28 (4x7)	15-20 min	12-15 min



BOCADILLOS, BURGERS & HOT DOG

Hamburguesas

	🍞	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️ 175-185°C
475	80 g	9,5 cm	100	28 (4x7)	30 min	-
306	110 g	12 cm	34	48 (8x6)	20-30 min	-
233	110 g	12 cm	34	48 (8x6)	20-30 min	-
254	110 g	12 cm	34	48 (8x6)	20-30 min	-
759	110 g	12 cm	66	28 (4x7)	30 min	-
528	100 g	12,5 cm	55	28 (4x7)	15-20 min	3-6 min
862	150 g	15 cm	35	28 (4x7)	15-20 min	3-6 min



❄️ 674 📦
Burger Brioche
"Descongelar y Listo" 65g
Burger Brioche "Thaw&Ready" 65g
Elaborado con mantequilla.



❄️ 573 📦
Maxi Burger Brioche
"Descongelar y Listo" 85g
Maxi Burger Brioche "Thaw&Ready" 85g
Elaborado con mantequilla.



❄️ 345
Pan Bombón / Pan Frankfurt
"Descongelar y Listo" 90g
Hot Dog Bread / Frankfurt Bread
"Thaw&Ready" 90g



❄️ 475 📦
Rustic Cristal Burger 9,5 cm
"Descongelar y Listo" 80g
Rustic Cristal Burger
"Thaw&Ready" 80g
Con masa madre. Con aceite de oliva.



❄️ 306 📦
Burger Cristal Veggie
"Descongelar y Listo" 110g
Crystal Bread Veggie Burger
"Thaw&Ready" 110g
Con masa madre. Con aceite de oliva.
Elaborada con lentejas, tomate y especias.



❄️ 233 📦
Burger Cristal Baviera
"Descongelar y Listo" 110g
Bavarian Crystal Bread Burger
"Thaw&Ready" 110g
Con masa madre. Con aceite de oliva.
Elaborada con aroma de cerveza y malta.



❄️ 254 📦
Burger Cristal Tomate
"Descongelar y Listo" 110g
Crystal Bread Burger with Tomato
"Thaw&Ready" 110g
Con masa madre. Con aceite de oliva.
Elaborada con tomate (2%) y especias variadas.



❄️ 525
American Burguer
"Descongelar y Listo" 90g
American Burger "Thaw&Ready" 90g



👤 339
Campesino Redondo Burger
"Hecho a Mano" 100g
Rustic Round Hamburguer Sandwich
Country Style 100g



214
Alcachofa Cortada Burguer 115g
Artichoke Cut Roll Hamburguer 115g



❄️ 759 📦
Rustic Cristal Burger 12 cm
"Descongelar y Listo" 110g
Rustic Cristal Burger
"Thaw&Ready" 110g
Con masa madre. Con aceite de oliva.



👤 528
Instant Burguer
"Hecho a Mano" 100g
Instant Special Burguer 100g



👤 862
Big Instant Burguer
"Hecho a Mano" 150g
Big Instant Special Burguer 150g

Los mejores panes para preparar unas burgers gourmet





BIENESTAR Panes para cuidarte

Sin Gluten



Certificado por FACE con el sistema de licencia europeo ELS aportando total seguridad y garantía. Envasados individualmente en bolsas horneables para evitar la contaminación cruzada.



❄️ 753
Hamburguesa Sin Gluten
"Descongelar y Listo" 80g
Gluten Free Burger 80g
Decorado con sésamo apto para celíacos.



❄️ 442
Baguettina Sin Gluten
"Descongelar y Listo" 85g
Gluten Free Baguettine 85g



346
Pan con Fibras 7% 140g
Bread With Fibras 7% 140g

Rico en fibra aportada por cereales y vegetales, que ayudan a regular el tránsito intestinal.



232
Pan de Centeno 34% 170g
Rye Bread 170g

Menor contenido en gluten por la utilización de harina de centeno. Tiene efecto laxante y saciante.



❄️ 401
Pan Integral "Elaborado con Harina Integral 25%" 230g
Wholemeal Bread 230g

Rico en fibra dietética de trigo. Aporta vitaminas, minerales y ácidos grasos esenciales.



	🍞	✂️	📦	🚚	🌡️	🕒 175-185°C
753	80 g	11 cm	20	80 (8x10)	30 min	-
442	85 g	21,5 cm	18	80 (8x10)	30 min	8-12 min
346	140 g	26 cm	20	80 (8x10)	15-20 min	15-18 min
232	170 g	29 cm	20	80 (8x10)	15-20 min	15-18 min
401	230 g	41 cm	24	30 (6x5)	15-20 min	18-23 min



BIENESTAR

Panes para cuidarte

Bajo contenido en Sal



312
Medio Castellano con
Muy Bajo contenido En Sal 180g
Castilian Loaf With Low Salt 180g



861
Barra Castellana con
Muy Bajo contenido En Sal 260g
Castilian Bread With Low Salt 260g

Con Cereales



230
Pan con Cereales y Semillas 170g
Cereals and Seeds Bread 170g



575
Suprema con Cereales 280g
Supreme with Cereals 280g

	☞	✂	📦	🚚	🌱	🕒 175-185°C
312	180 g	30 cm	50	28 (4x7)	15-20 min	15-20 min
861	260 g	40 cm	21	36 (6x6)	15-20 min	18-23 min
230	170 g	26,5 cm	34	36 (6x6)	15-20 min	15-18 min
801	230 g	45 cm	30	36 (6x6)	15-20 min	18-23 min
575	280 g	56 cm	25	28 (4x7)	15-20 min	18-23 min



801
Pan Premium 230g
Premium Loaf 230g
Semillas: semillas de girasol, sésamo, linaza marrón, amapola y copos de avena

Mezcla de cereales.
Saludables y deliciosos.



PANES DE MOLDE

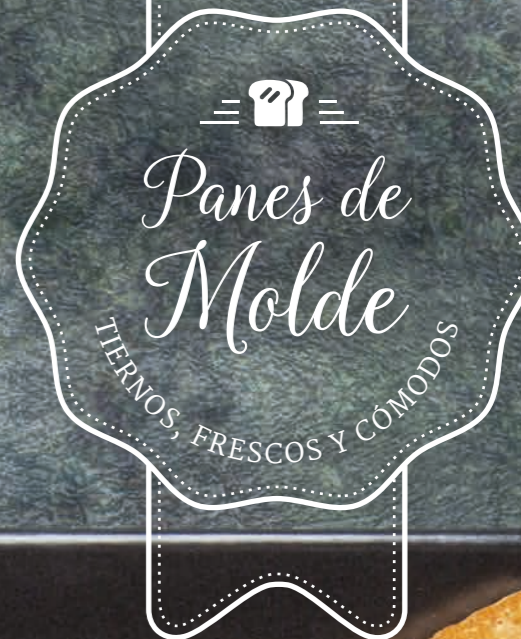
	☞	✂	📦	🚚	🌱	🕒 175-185°C
335	750 g	20 cm	4	80 (8x10)	15-20 min	-
329	1000 g	38 cm	10	28 (4x7)	15-20 min	-



335
Molde Americano 750g
Americam Bread Slice 750g



329
Molde 1 Kg "Canapé"
Canapé Bread Slice 1kg





PANES PARA COMPARTIR

Tradicional Gran Formato



562
Suprema Yodada Super 330g
Super Supreme Iodized 330g
Con sal yodada.



348
Super Campesino 380g
Super Rustic 380g
Con doble fermentación.



809
Super Barra 410g
Super Loaf 410g

	☐	✂	📦	🚚	🕒	🔥 175-185°C
562	330 g	56 cm	20	28 (4x7)	15-20 min	23-28 min
348	380 g	56 cm	20	28 (4x7)	15-20 min	23-28 min
809	410 g	56 cm	18	28 (4x7)	15-20 min	25-30 min
310	435 g	21 cm	15	28 (4x7)	15-20 min	25-30 min
308	450 g	19,5 cm	20	28 (4x7)	15-20 min	25-30 min

Tortas Tradicionales



310
Torta Riquiña 435g
Riquiña Round Bread 435g



308
Pan Castilla Redondo 450g
Castilian Round Bread 450g





Polígono Industrial Candina.
Calle Río Pisueña, s/n.
39011 – Santander
Tel.: +34 942 33 57 08
E-mail: comercial@panusa.es

www.panusa.es

