



Panamar
BAKERY_GROUP.

PanStar Chile

2025

2

BOLLERÍA DULCE

4 **Croissants**
Croissants rectos y rellenos

5 **Napolitanas**

5 **Hojaldres**
Palmeras

6 **Donas y Berlinas**

8 **Mamá Bizcocho**

9 **Muffins**

10 **Masa danesa**

10 **Trenzas y bretzel**

11 **Rejitas y flauta**

14 **Empanadas**

14 **Empanadillas**

16 **Napolitanas**

16 **Masa danesa**

12

SNACKS SALADOS

20 **Pan Familiar**

21 **Bocadillos**

22 **Burger**

23 **Panecillos y Mini panecillos**

18

PAN

24

Asistencia técnica y demostración

“Nuestro Origen es Nuestro Compromiso”

Familia Martínez



1900

Burgos, los Orígenes

Nuestro camino empieza 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 PRODUCTOS

CROISSANTS
NAPOLITANAS

HOJALDRES
DONAS Y BERLINAS

MAMÁ BIZCOCHO
MASA DANESA

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. Solo descongelar y hornear.

DyL

Descongelar y Listo

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

DOS GAMAS PRINCIPALES

clásicos

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

delicium

Respetar la tradición y el saber hacer de la más alta bollería francesa. Recetas elaboradas exclusivamente con pura mantequilla e 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.

ELABORADOS CON:

Manteca

Margarina

Margarina selecta, “con un toque de mantequilla”

Mantequilla

BOLLERÍA DULCE

BOLLERÍA DULCE



CROISSANTS RECTOS Y RELLENOS

							180°C
131129	100 g	DyH	15,7 cm	60	24	30 min	14-16 min
21455	70 g	DyH	13,5 cm	76	80	30-40 min	16-18 min
131169	45 g	DyH	9 cm	132	80	30 min	13-16 min
21710	22 g	DyH	7,3 cm	280	80	30 min	12-15 min
130341	90 g	DyH	12 cm	68	24	30 min	15-18 min

DyH Descongelar y Hornear

clásicos
MARGARINA



131129
Croissant Recto
Margarina Ferm. 100g



21455
Croissant Recto
Margarina Ferm. 70g



131169
Croissant Recto
Ferm. 45g



21710
Mini Croissant Recto
Ferm. 22g

DyH Descongelar y Hornear

clásicos
MARGARINA
RELLENOS



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



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



NAPOLITANAS

NAPOLITANAS							
130563	70 g	DyH	10,5 cm	105	80	30 min	15-17 min
							180°C

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
 MARGARINA



130563
 Napolitana Crema de Chocolate
 Ferm. 70g



PALMERAS

PALMERAS							
130816	160 g	DyH	18 cm	54	50	45 min	20 min
							180°C

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
 MARGARINA



130816 ✨
 Maxi Palmera 160g
 Decorada con azúcar.



HOJALDRES

DONAS Y BERLINAS



DONAS Y BERLINAS

13553	55 g	DyL		9 cm	48	96	30-45 min
21484	55 g	DyL		8,5 cm	33	160	20-30 min
131044	82 g	DyL		9,5 cm	36	64	30 min
131045	81 g	DyL		9,5 cm	36	64	30 min

21482	55 g	DyL		8,5 cm	36	160	20-30 min
131231	55 g	DyL		8,5 cm	36	64	35-40 min
21498	55 g	DyL		8,5 cm	36	160	20-30 min
130949	90 g	DyL		9 cm	24	72	35-40 min

DyL Descongelar y Listo
clásicos
ORIGINALES



13553 ✨
Dona Azucarada 55g



21484 ✨
Dona Bombón 55g

DyL Descongelar y Listo
clásicos
DECORADOS

RELLENOS



131044 ✨
Dona Caramel 82g
Relleno de crema sabor caramelo.
Decorado con galleta caramelizada.



131045 ✨
Dona Choco Biscuit 81g
Relleno de crema de chocolate negro.
Decorado con galleta caramelizada.



21482 ✨
Dona Super Pink 55g
Con perlas de azúcar rosas y
crujientes.



21498 ✨
Dona Super Choco 55g
Con pepitas de chocolate con
leche.



131231 ✨
Dona Party 55g
Con trozos de pequeñas perlas de
chocolate multicolor.



130949 ✨
Berlina Super Choco 90g
Rellena de crema de chocolate.
Decorada con bombón y cuadraditos
de chocolate con leche.

mamá bizcocho



MUFFINS

namá bizcocho

Ideales para llevar y disfrutar en cualquier momento del día.

DyL Descongelar y Listo
delicium



130511 ✨
Muffin Choco Bomb 110g
Relleno de crema de cacao con avellanas y decorado con dados de chocolate.



130510 ✨
Muffin Passion Red 110g
Sabor vainilla. Relleno de crema de arándanos silvestres rojos y decorado con arándanos rojos con un toque ácido.



130509 ✨
Muffin Nuts & Cream 110g
Relleno de crema de leche con avellanas. Decorado con crocanti de avellanas.



130514 ✨
Muffin Carrot Cake 95g
Relleno de deliciosa crema dulce de queso fresco. Decorado con azúcar perla crujiente.



130513 ✨
Muffin Red Velvet 95g
Relleno generoso de crema sabor queso dulce cheesecake.



130982 ✨
Muffin Dulce de Leche 110g
Relleno de dulce de leche.



131234 ✨
Muffin Caramel Biscuit 110g
Relleno de crema de galleta caramelizada y especiada con canela. Decorado con trozos de galleta caramelizada.

						
130511	110 g	DyL	8 cm	20	180	60 min
130510	110 g	DyL	8 cm	20	180	60 min
130509	110 g	DyL	8 cm	20	180	60 min
130514	95 g	DyL	8 cm	20	180	60 min
130513	95 g	DyL	8 cm	20	180	60 min
130982	110 g	DyL	7,2 cm	20	180	60 min
131234	110 g	DyL	7,2 cm	20	64	60 min

TRENZAS Y BRETZEL

13001	95 g	DyH	11,5 cm	48	96	45 min	15 min
131221	110 g	DyH	11 cm	50	130	30-40 min	15-18 min
131141	110 g	DyH	11 cm	50	130	30-40 min	14-16 min
21584	125 g	DyH	11 cm	40	130	45 min	14-17 min
21640	125 g	DyH	11 cm	40	130	45 min	14-17 min

DyH Listo para Fermentar
clásicos
MARGARINA



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



131221 ✨
Trenza Crema 110g
Relleno de crema enriquecida con
leche y huevo.



131141 ✨
Trenza de Chocolate 110g
Relleno crema de chocolate con
avellanas.



21584 ✨
Bretzel Cacao 125g
Decorado con azúcar y cacahuete.



21640 ✨
Bretzel Crema 125g
Decorado con azúcar y cacahuete.

REJITAS Y FLAUTA

							 180°C
21492	70 g	DyH	11,5 cm	55	168	30 min	14-16 min
21490	30 g	DyH	5,5 cm	132	168	30 min	12-14 min
21493	70 g	DyH	11,5 cm	55	168	30 min	14-16 min
21489	30 g	DyH	5,5 cm	132	168	30 min	12-14 min
130981	75 g	DyH	22 cm	116	96	20 min	14-16 min

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA SELECTA



21492 
Rejita Crema de Cacao
con Avellanas 70g



21490 
Mini Rejita Crema de Cacao
con Avellanas 30g



21493 
Rejita Manzana con
Canela 70g



21489 
Mini Rejita Crema
Pastelera 30g

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MANTECA



130981
Flauta de Crema de Chocolate 75g

SNACKS SALADOS

Los snacks salados incrementan los momentos de consumo: desayunos, meriendas, comidas, cenas, tentempiés, *take away*. Encontrarás una gama de productos con rellenos generosos, tanto tradicionales como innovadores, de alta calidad, a trocitos, garantizando un sabor excepcional.

Nuestros productos siguen una clasificación por:

FAMILIA DE PRODUCTO

EMPANADAS
EMPANADILLAS
NAPOLITANAS
MASA DANESA

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. Solo descongelar y hornear.

DOS GAMAS PRINCIPALES

clásicos

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

delicium

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

ELABORADOS CON:

Manteca

Margarina

Margarina selecta, “con un toque de mantequilla”

Aceites vegetales

Bases de pan

SNACKS SALADOS

SNACKS SALADOS



EMPANADAS Y EMPANADILLAS

SNACKS SALADOS



EMPANADAS Y EMPANADILLAS

DyH Descongelar y Hornear
clásicos



131017 🍴 ⭐
Empanada Hojaldre
Atún y Tomate 120g
Rellena de atún y tomate frito.
Decorada con sésamo natural.



131016 🍴 ⭐
Empanada Hojaldre Espinacas
y Queso 120g
Rellena de espinacas fritas y queso.
Decorada con sésamo y lino marrón.



131132 🍴 ⭐
Empanada Hojaldre
de Pollo y Bechamel 125g
Rellena de Bechamel, crema de champiñones, queso
crema, dados de pollo asado y cebolla caramelizada.



131036 🍴 ⭐
Empanada Hojaldre
Queso y Bacon 120g
Rellena de bacon crujiente y crema de queso.
Decorada con sésamo de maíz tostado.



131037 🍴 ⭐
Empanada Hojaldre
Ternera 120g
Rellena de ternera picada, cebolla frita, pimiento
y tomate. Decorada con trigo malteado tostado.



130866 🍴
Empanadilla Selecta
de Pisto 125g
Relleno: pisto elaborado con fritada
de verduras (berenjena, calabacín,
pimiento, cebolla y tomate), atún y
huevo cocido.

							180°C
131017	120 g	DyH	16,1 cm	40	48	30 min	22-24 min
131016	120 g	DyH	16,1 cm	40	48	30 min	22-24 min
131132	125 g	DyH	16,1 cm	40	48	30 min	22-24 min
131036	120 g	DyH	16,1 cm	40	48	30 min	22-24 min
131037	120 g	DyH	16,1 cm	40	48	30 min	22-24 min
130866	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	40 min	20-24 min

NAPOLITANAS Y MASA DANESA

SNACKS SALADOS



NAPOLITANAS Y MASA DANESA

							 180°C
131251	100 g	DyH	9 cm	55	48	40-45 min	16-20 min
131222	114 g	DyH	11 cm	50	48	30-40 min	15-18 min
21641	140 g	DyH	13 cm	66	80	20-30 min	15-18 min

DyH Descongelar y Hornear
delicium
 MANTEQUILLA



131251  
 Snecken Queso y Bacon 100g
 Relleno de queso crema con bacon
 crispy en tiras.

DyH Descongelar y Hornear
clásicos



131222 
 Trenza Barbacoa 114g
 Rellena de pechuga de pollo asado
 a trocitos, queso mozzarella y salsa
 barbacoa.

clásicos
 MARGARINA



21641 
 Napolitana Mixta Ferm. 140g
 Rellena de lonchas de york y queso.

SNACKS SALADOS

El Street Food Chicken combina la tradición del street food americano con una pieza hojaldrada y trenzada, con abundante relleno de pechuga de pollo, queso y salsa barbacoa.



PAN

Desde Panamar Bakery Group, elaboramos con mimo cada uno de nuestros panes para que tengan el sabor, aroma y textura del pan de antaño. Las referencias de pan de nuestro surtido sigue la siguiente clasificación:

POR TAMAÑO

FAMILIAR
BOCADILLO
BURGER
PANECILLO Y MINIPANECILLO

POR INGREDIENTES DE LA MASA

Tradicional
Integrales
Cereales y Semillas
Sabor

POR PROCESO DE ELABORACIÓN

Del más premium al más sencillo

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 alvéolos que le dan ligereza, sin perder jugosidad en el bocado.



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



P HORNO DE PIEDRA



Piezas de corteza rústica, de grosor medio, suela plana, sabor del pan de antaño y alta durabilidad. Dentro de esta familia descubre nuestras gamas DESTACADAS:



Gama de AGUA, que se caracteriza por su impactante alveolado. Un pan que no deja indiferente.

Gama pH 4.8, panes elaborados con más de un 10% de nuestra Masa Madre natural, encargada fundamental de realizar la fermentación y otorga a nuestros panes un pH de 4.8 tal como exige la normativa, para poder denominar al producto "Elaborado con Masa Madre".

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 proporcionan el tiempo para que se generen los aromas y sabores propios del pan rústico.



T TRADICIÓN



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



Poseen una corteza dorada y crujiente, y al mismo tiempo fina y fácil de comer.



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

C CLÁSICOS



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



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



PAN

PAN



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



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

							 180°C
131165	390 g		55 cm	18	28	20-30 min	13-16 min
131167	290 g		44 cm	22	30	20-30 min	13-16 min
131260	300 g		42 cm	22	30	20-30 min	13-16 min
131157	290 g		55 cm	22	28	20-30 min	13-16 min
8498	270 g		55 cm	31	28	30 min	20-25 min
8769	285 g		44 cm	28	40	20-30 min	17-19 min

RÚSTICOS



131165
Gran Barra
Verité 390g
Fuente de fibra.



131167
Barra
Verité 290g
Fuente de fibra.



PAN FAMILIAR

CLÁSICOS



131260
Bâton
Verité 300g



131157
Súper Baguette
Verité 270g
Fuente de fibra.



8498
Baguette Rústica
Mediterránea 270g
Fuente de fibra.



8769
Barra
de Horno 285g

							 180°C
131218	140 g		24,5 cm	45	28	20-30 min	5-8 min
131261	100 g		18 cm	65	28	20-30 min	5-8 min
12596	120 g		27 cm	70	28	20 min	5-7 min

RÚSTICOS



 **131218**
Bocadillo Verité **Express** 140g
 Fuente de fibra.



 **131261**
Petit Bâton Verité **Express** 100g

CLÁSICOS



 **12596**
Baguettina Clásica **Express** 120g

BOCADILLOS



BOCADILLOS

BURGER



BURGER

CRISTAL



130666
Rustic Cristal Burger
12 cm **DyL** 110g
Contiene masa madre.
Con aceite de oliva.
Fuente de fibra.

SABOR



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

*Esta referencia está considerada
legalmente como producto de bollería.

130666	110 g		12 cm	66	35	30 min	-
13022	40 g		6 cm	72	80	15-20 min	1-3 min*

* Para darle un acabado crujiente.

130911	80 g		17 cm	50	80	20 min	180°C



Cereales y semillas



① 130911

Pan con Semillas 18%
y Pipas de Calabaza 3% 80g

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

HORNO DE PIEDRA



130574
Ternecito DyL 45g



131124
Ternecito
Pincho DyL 45g



131084
Ternecito Rectangular
Pack 8 uds DyL 45g

130574	45 g		9 cm	120	32	30 min
131124	45 g		8 cm	120	32	30 min
131084	360 g		8 cm	22	24	120 min

PANECILLOS Y MINIPANECILLOS

PANECILLOS Y MINIPANECILLOS

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 $+28^{\circ} / 30^{\circ}\text{C}$. Las altas temperaturas provocan el debilitamiento de la masa y la falta de desarrollo de las piezas.

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

COCCIÓN



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

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

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

ACABADO Y DECORACIÓN



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

Los productos de decoración más utilizados son:

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

Y RECUERDA...

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

SIMBOLOGÍA

Peso (g)	Tipo de acabado	Familia de producto	Largo (cm)	Unidades/Caja Kilos/Caja	Cajas/Palet	Tiempo fermentación (min)	Tiempo Descongelación (min)	Tiempo cocción (min)

** Producto de pan comercializado.

CARACTERÍSTICAS

	Contiene Masa Madre.		Express.		Extracrujiente.
	Con Aceite de Oliva.		Ya Pintado.		Descongelar y Listo.
	Con Mantequilla.		Ya Decorado		

CERTIFICADOS



4-1353-21-100-00



ES-ECO-020-CV
Agricultura de la UE

Nuestro compromiso con la Calidad, Seguridad Alimentaria y Sostenibilidad se muestra en las certificaciones bajo el esquema GFSI, RSPO, HALAL y Ecológico. Los productos de pan y bollería fabricados en las plantas ubicadas en Valencia (Albuixech, Enguera y Alberique), Gerona (Vilamallá) y Santander (Morero) están bajo certificación amparada por GFSI (Global Food Safety Initiative), que tiene el respaldo y la colaboración de las principales empresas de bienes de consumo del mundo y garantiza que nuestros productos y nuestros procesos de producción estén evaluados bajo estrictos requisitos de Calidad, Seguridad y Legalidad Alimentaria. Garantizando así que nuestros productos son seguros para todos los consumidores y en cumplimiento con las expectativas de nuestros clientes, tanto nacionales como internacionales. Siendo extensible el cumplimiento de los requisitos del mercado de religión musulmana con la certificación HALAL de nuestra planta de Enguera (Valencia).

En cuanto a los productos de bollería, fabricados en nuestras plantas de Valencia (Enguera) y Venta de Baños (Palencia), están certificados en RSPO (Mesa Redonda sobre el Aceite de Palma sostenible), garantizando que el aceite de palma que utilizamos en la fabricación de nuestros productos ha sido cultivado, procesado, distribuido y vendido de manera responsable, con reglas estrictas que protegen: a los animales, el medio ambiente y las personas que viven y trabajan en los países productores de palma aceitera.

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



Panamar

BAKERY_GROUP.

Tel: +56 9 97 383 154
E-mail: chile@panamarbakery.com

www.panamarbakery.com/cl

SÍGUENOS:



[panamarbakerygroup](#)