

*Panusa*<sup>®</sup>

PANAMAR BAKERY\_GROUP.



2025

2

## BOLLERÍA DULCE

- 4 **Croissants**
- 4 Croissants artesanos
- 5 Croissants rectos
- 7 Croissants multicereales y rellenos

### 9 **Napolitanas**

- 12 **Hojaldres**
- 13 Herraduras
- 13 Triángulo, explosión y panal
- 14 Palmeras
- 15 Tartas y especialidades

### 16 **Hoops**

- 17 Hoops
- 19 Berlinas y pepitos

### 20 **Mamá Bizcocho**

- 21 Muffins
- 22 Bizcochos

### 23 **Cookies**

### 24 **Ensaimadas**

### 26 **Masa danesa**

- 26 Sneeken, bretzel, raqueta, roll, rejita y flauta

### 27 **Láminas y bases**

28

## SNACKS SALADOS

- 30 PICK&GO
- 31 Empanadas
- 32 Empanadillas
- 33 Croissants, napolitanas y hojaldres
- 34 Rejitas

### 35 **Paninis y pizzas**

- 36 Paninis
- 37 Pizzas y bocapizzas

38

## PAN

- 40 **Hogazas**
- 44 **Pan Familiar**
- 53 **Bocadillos**
- 58 **Burger**
- 62 **Panecillos**
- 66 **Mini panecillos**
- 69 **Sin Gluten**

70

## PASTELERÍA

- 72 **Tartas**
- 73 **Planchas y repostería**

74

Asistencia técnica y demostración



## “Nuestro Origen es Nuestro Compromiso”

### *Familia Martínez*



1900

### *Burgos, los Origenes*

Nuestro camino empieza hace más de 100 años, en Villanueva de Ranspalay, 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

HOOPS  
MAMÁ BIZCOCHO  
COOKIES

ENSAIMADAS  
MASA DANESA  
LÁMINAS

## 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.

## TRES 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.

*Hélène*

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

## ELABORADOS CON:

Manteca  
Margarina  
Margarina selecta, “con un toque de mantequilla”  
Mantequilla

# BOLLERÍA DULCE

BOLLERÍA DULCE



# CROISSANTS ARTESANOS

									180°C
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	

									180°C
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	

**LpF** Listo para Fermentar  
*clásicos*  
MARGARINA



13112  
Croissant Artesano  
Margarina 120g



1217  
Croissant Artesano  
Margarina 90g

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



12309   
Croissant Artesano  
Margarina Ferm. 120g



13922   
Croissant Artesano  
Margarina Ferm. 90g

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



13256   
Croissant Artesano  
Suprême Ferm. 100g



13279   
Croissant Artesano  
Suprême Ferm. 80g



12205   
Croissant Artesano  
Tradición Mantequilla 22g

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





# CROISSANTS RECTOS

								180°C
12593	25 g	LpF	7,7 cm	282	50	-	90 min	13-15 min
1261	22 g	LpF	7,2 cm	318	50	-	60 min	12-14 min

								180°C
12140	45 g	DyH	9 cm	132	56	30 min	13-16 min	
12554	22 g	DyH	7,3 cm	280	56	30 min	12-15 min	
130799	45 g	DyH	13,5 cm	48	80	60 min	1-2 min	

**LpF** Listo para Fermentar  
*delicium*  
MANTEQUILLA



**12593**  
Mini Croissant  
Suprême 25g

**LpF** Listo para Fermentar  
*clásicos*  
MARGARINA



**1261**  
Mini Croissant Recto  
Margarina 22g

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



**12140**   
Croissant Recto  
Ferm. 45g



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



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

**DyH** ·· SIN GLUTEN ······  
MARGARINA



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



**130799**  
Croissant  
Sin Gluten 45g

# CROISSANTS RECTOS

**DyH** Descongelar y Hornear

*delicium*

MANTEQUILLA



12970   
Croissant Suprême Ferm. 90g



13916   
Croissant Suprême Ferm. 70g








131046   
Croissant Recto Mantequilla Tradición 60g



13918   
Mini Croissant  
Suprême 25g



12221  
Croissant Micro  
Mantequilla 12g

							 180°C
12970	90 g		14,5 cm	70	56	40 min	16-18 min
13916	70 g		13 cm	55	48	30-40 min	15-17 min
131046	60 g		12,7 cm	60	48	30-40 min	15-17 min
13918	25 g		7,6 cm	300	64	30-40 min	12-15 min
12221	12 g		5 cm	5 Kg	70	20-30 min	12-14 min
130791	80 g	<b>DyH</b>	13 cm	55	32	30 min	12-16 min

**DyH** Descongelar y Hornear

*Hélène*

MANTEQUILLA



130791   
Croissant Intense Masa Madre Hélène 80g

Delicioso por su intenso sabor a mantequilla con exquisitas notas aromáticas a caramelo.





# CROISSANTS MULTICEREALES Y RELLENOS

							180°C
12437	80 g	DyH	13 cm	80	56	30 min	16 min
130370	30 g	DyH	7,7 cm	170	48	20-30 min	13-16 min
13917	90 g	DyH	12 cm	68	56	30 min	15-18 min
13718	75 g	DyH	11,5 cm	70	56	30 min	15-18 min
130721	115 g	DyH	11,2 cm	65	56	30 min	14-16 min

**DyH** Descongelar y Hornear

*delicium*

MANTEQUILLA  
MULTICEREALES



12437

Croissant Multicereales  
Mantequilla Ferm. 80g

Decorado con lino marrón, lino dorado,  
copos de avena y pipas de girasol.



130370

Croissant Mini Multicereales  
Mantequilla Ferm. 30g

Decorado con lino marrón, lino dorado,  
copos de avena y pipas de girasol.

**DyH** Descongelar y Hornear

*delicium*

MANTEQUILLA  
RELLENOS



13917

Croissant Suprême Recto  
Chocolate relleno 90g

Relleno de crema de cacao  
con avellanas.



13718

Croissant Crema de Cacao  
Suprême 75g

Decorado con chips de chocolate  
y relleno de cacao con avellanas.

**DyH** Descongelar y Hornear

*clásicos*

MANTECA  
RELLENOS










130721

Croissant Manteca Doble  
Barrita Choco Ferm. 115g

Relleno con dos barras de  
chocolate puro (16%).

# CROISSANTS RELLENOS


							 180°C
130354	95 g	DyH	11,5 cm	45	48	30 min	14-16 min
130571	95 g	DyH	11,5 cm	45	48	30 min	14-16 min
130341	90 g	DyH	12 cm	68	24	30 min	15-18 min
13063	55 g	DyH	9 cm	4 Kg	70	20 min	18 min
130686	52 g	DyH	9,7 cm	150	64	40 min	14-15 min
12180	30 g	DyH	7,5 cm	220	50	30 min	12-15 min

**DyH** Descongelar y Hornear

*clásicos*

MARGARINA  
RELLENOS



130354 

Croissant Choco  
Barrita Ferm. 95g

Relleno con una barrita  
de chocolate con leche.



130571 

Croissant Choco Blanco  
Barrita Ferm. 95g

Relleno con una barrita  
de chocolate blanco.



130341  

Croissant Crema  
Cacao 90g

Relleno de crema de cacao con avellanas.  
Recubierto de chips de chocolate con  
leche.



13063

Bomba de Chocolate  
Ferm. 55g



130686 

Croissant Crema de Chocolate  
con Avellanas 52g

Relleno de crema de cacao  
con avellanas.



12180

Mini Croissant Chocolate  
Ferm. 30g



# NAPOLITANAS





# NAPOLITANAS

13306	115 g	LpF	13,5 cm	66	50	-	90 min	180°C
12591	115 g	LpF	13,5 cm	66	50	-	90 min	180°C

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

**LpF** Listo para Fermentar  
*clásicos*  
MARGARINA



13306  
Napolitana Chocolate 115g



12591  
Napolitana Crema 115g

Adaptadas para cubrir todas las necesidades en cada punto de venta, con diferentes formatos y opciones de acabado.

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



12156   
Súper Napolitana Choco  
Ferm. 135g



21178   
Napolitana de Chocolate  
Ferm. 115g



12155   
Napolitana de Chocolate  
Ferm. 95g



21176   
Napolitana de Crema  
Ferm. 115g



12153   
Napolitana de Crema  
Ferm. 95g

# NAPOLITANAS

13722	90 g	DyH	11,5 cm	55	40	15 min	14-16 min
130798	60 g	DyH	8 cm	60	80	60 min	1-2 min
131002	118 g	DyH	12,5 cm	64	24	15 min	14-16 min
130572	120 g	DyH	12,5 cm	40	48	15 min	14-16 min
12212	50 g	DyH	6 cm	120	50	30 min	14-16 min
12213	50 g	DyH	6 cm	120	50	30 min	14-16 min
12174	20 g	DyH	6,2 cm	345	50	20 min	12-14 min

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



**13722**   
Napolitana Cremichoc 90g  
Rellena con crema y también con crema de chocolate con avellanas.  
Decorada con chips de chocolate.

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



**131002**   
Napolitana Crema de Chocolate Decorada 118g  
Rellena de crema de chocolate con doble decoración de pepitas de chocolate con leche y azúcar perlado.



**12212**  
Media Napolitana Chocolate 50g



**12174**   
Mini Napolitana Chocolate 20g

**DyH** .. SIN GLUTEN ..  
MARGARINA



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



**130798**  
Pain Au Chocolat Sin Gluten 60g



**130572**   
Napolitana Crema Decorada 120g  
Rellena de crema sabor natillas.  
Decorada con azúcar y cacahuete.



**12213**  
Media Napolitana Crema 50g

# HOJALDRES





# HERRADURAS

							180°C
6007	170 g	DyH	24 cm	40	56	30 min	25-28 min
131041	120 g	DyH	17 cm	50	70	30 min	25-27 min

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



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



131041 ✨  
Caña de Crema 120g  
Decorada con azúcar en grano.

# TRIÁNGULO, EXPLOSIÓN Y PANAL

							180°C
130409	140 g	DyH	13 cm	72	48	30 min	24-26 min
6076	120 g	DyH	14,5 cm	48	50	30 min	18-20 min
13664	60 g	DyH	10,5 cm	80	56	15 min	18-20 min

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



130409  
Panal Extra Cabello 140g



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










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

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



## PALMERAS

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

							 180°C
12306	30 g	DyH	6,5 cm	5,5 Kg	70	20 min	22-25 min
3015	20 g	DyH	4,7 cm	5 Kg	96	15 min	15-18 min
130817	220 g	DyH	18 cm	45	50	45 min	25 min
130816	160 g	DyH	18 cm	54	50	45 min	20 min
131042	160 g	DyH	14 cm	30	48	40 min	14-15 min
3052	110 g	DyH	16 cm	72	48	-	25-30 min

DyH

Descongelar y Hornear

*delicium*  
MANTEQUILLA



12306 ✨  
Palmerita Multicereales  
Mantequilla 30g  
Decorada con azúcar.



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

DyH

Descongelar y Hornear

*clásicos*  
MARGARINA



130817 ✨  
Palmera XL 220g  
Decorada con azúcar.



131042 ✨  
Palmera Croissant 160g  
Elaborada con masa de croissant.  
Decorada con azúcar.



130816 ✨  
Maxi Palmera 160g  
Decorada con azúcar.



3052 ✨  
Palmera 110g  
Decorada con azúcar.

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

# TARTAS Y ESPECIALIDADES

							180°C
7043	100 g	DyH	12,5 cm	42	50	15 min	20-24 min
13193	310 g	DyH	32 cm	22	20	30 min	23-26 min
131043	175 g	DyH	16,5 cm	27	64	30 min	18-20 min
13663	80 g	DyH	13,8 cm	50	64	15 min	15-17 min
130883	60 g	DyH	7 cm	60	110	30-45 min	25 min

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



**7043**   
Pastel de Manzana  
Ovalado 100g  
Relleno de crema.



**131043**   
Pastel de Manzana 175g  
Manzana sobre una base de crema.



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



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

## ESPECIALIDADES



**130883**   
Pastel de Nata 60g











BOLLERÍA GENUINA



# HOOPS

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

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

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



130399 ✨  
Maxi Hoops Bombón 80g



130398 ✨  
Maxi Hoops Glaseados 70g



130401 ✨  
Maxi Hoops Azucarado 70g



13933 ✨  
Hoops Bombón 55g



12300 ✨  
Hoops Glaseados 50g

# HOOPS

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

13936	30 g	DyL	7 cm	80	48	20 min
13935	30 g	DyL	7 cm	80	96	20 min
13186	34 g	DyL	7 cm	60	128	20 min
13188	38 g	DyL	7 cm	60	128	20 min

12682	59 g	DyL	8,5 cm	24	64	20-30 min
13123	55 g	DyL	8,5 cm	36	64	20-30 min
13125	55 g	DyL	8,5 cm	36	64	20-30 min
13126	55 g	DyL	8,5 cm	36	64	20-30 min
130955	75 g	DyL	9 cm	36	64	35-40 min
131044	82 g	DyL	9,5 cm	36	64	30 min
131045	81 g	DyL	9,5 cm	36	64	30 min

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



13936 ✨  
Mini Hoops  
Glaseados 30g



13935 ✨  
Mini Hoops  
Bombón 30g



13186 ✨  
Mini Hoops Bombón  
Rayado 34g



13188 ✨  
Mini Hoops White  
Rayado 38g

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



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



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



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



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



130955 ✨  
Hopps White Rayado 75g

## RELLENOS



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



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



# BERLINAS Y PEPITOS

130971	90 g	DyL	9 cm	24	72	35-40 min
130949	90 g	DyL	9 cm	24	72	35-40 min
13335	95 g	DyL	9 cm	24	64	30-45 min
130577	115 g	DyL	9 cm	24	128	35-40 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
13319	55 g	DyL	10,5 cm	60	64	30-45 min
13323	55 g	DyL	10 cm	60	64	30-45 min

**DyL** Descongelar y Listo  
*clásicos*



**130971** ✨  
Berlina Passion Red 90g  
Rellena de crema de arándanos silvestres rojos.  
Decorada con bombón y perlas de chocolate rojo.



**130949** ✨  
Berlina Súper Choco 90g  
Rellena de crema de chocolate.  
Decorado con bombón y cuadraditos de chocolate con leche.



**13325** ✨  
Pepito Choco  
Azucarado 110g



**13324** ✨  
Pepito Crema  
Azucarado 110g



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



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



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



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



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



**13320** ✨  
Mini BerliCrema  
Azucarada 50g

*mamá bizcocho*





# MUFFINS

*mamá bizcocho*

Ideales para llevar y disfrutar en cualquier momento del día.

13909	110 g	DyL	7,2 cm	20	64	60 min
13910	110 g	DyL	7,2 cm	20	64	60 min
130274	95 g	DyL	8,5 cm	20	64	60 min
130519	30 g	DyL	4,5 cm	48	72	60 min
13911	110 g	DyL	7,2 cm	20	64	60 min
13912	95 g	DyL	6,2 cm	20	64	60 min
130521	30 g	DyL	4 cm	48	72	60 min

**DyL** Descongelar y Listo

*delicium*



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



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



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



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



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



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









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



## BIZCOCHOS

*mamá bizcocho*

						
13739	1,8 kg	DyL	37x27,5 cm	2	56	60 min
13740	1,8 kg	DyL	37x27,5 cm	2	56	180 min
13741	1,8 kg	DyL	37x27,5 cm	2	56	180 min

**DyL** Descongelar y Listo

*clásicos*



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



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



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

# COOKIES



## COOKIES

131058	80 g	DyL	11 cm	20	264	90 min
131059	80 g	DyL	11 cm	20	264	90 min

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

**DyL** Descongelar y Listo

*clásicos*



**131058**  
Cookie con Chips de Chocolate 80g  
Elaborada con mantequilla y chips de chocolate.



**131059**  
Cookie Doble Chocolate 80g  
Deliciosa masa con cacao, pepitas de chocolate blanco y chocolate.



# ENSAIMADAS





# ENSAIMADAS

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

								180°C
13924	35 g	DyH	7,1 cm	150	48	30 min		11-13 min

**LpF** Listo para Fermentar

*clásicos*  
MANTECA



**12585**  
Ensaïmada Grande  
Hojaldrada 95g

RELLENO



**2035**  
Ensaïmada Grande  
rellena Cabello 500g  
Con cabello de ángel.



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



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

**DyH** Descongelar y Hornear

*clásicos*  
MANTECA



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

---

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

---

# SNEEKEN, BRETZEL, RAQUETA, ROLL, REJITA Y FLAUTA

								180°C
12590	125 g	LpF	7 cm	60	50	-	90 min	14-17 min

								180°C
12354	125 g	DyH	8,5 cm	54	24	30 min	15-18 min	
12355	45 g	DyH	6,5 cm	7 Kg	24	30 min	14-16 min	
130969	125 g	DyH	11 cm	40	48	60 min	12-14 min	
130970	125 g	DyH	11 cm	40	48	60 min	12-14 min	
13215	130 g	DyH	15 cm	20	72	15 min	18 min	
130885	87 g	DyH	9,6 cm	48	56	-	18 min	
13115	30 g	DyH	5,5 cm	132	70	30 min	12-14 min	
13929	75 g	DyH	22 cm	116	50	20 min	14-16 min	

**LpF** Listo para Fermentar  
*clásicos*  
MARGARINA



**12590**  
Sneeken Pasas y Nueces 125g  
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.

## MARGARINA SELECTA



**13115**   
Mini Rejita Crema de Cacao con  
Avellanas 30g  
Rellena de crema de chocolate con avellanas.  
Decorada con azúcar en grano.



**130969**   
Bretzel Cacao 125g  
Decorado con azúcar y cacahuete.



**130970**   
Bretzel Crema 125g  
Decorado con azúcar y cacahuete.

## MANTECA



**13929**   
Flauta de Chocolate 75g



**13215**  
Raqueta de Crema 130g



**130885**  
Roll de Canela 87g  
Añade bolsa de icing para decorar.



# LÁMINAS

## LÁMINAS

12171	900 g	DyH	58 cm	10	44	20 min	26-29 min	180°C
-------	-------	-----	-------	----	----	--------	-----------	-------

**DyH** Descongelar y Hornear

*clásicos*  
MARGARINA



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



---

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

---



# SNACKS SALADOS

Los snacks salados incrementan los momentos de consumo: desayunos, meriendas, comidas, cenas, 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  
CROISSANTS  
NAPOLITANAS  
HOJALDRES  
REJITAS  
PANINIS  
PIZZAS Y BOCAPIZZAS

## 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





# PICK&GO

Formadas a mano, cada pieza tiene impreso un toque de autenticidad y artesanía que las hace únicas. Todo un deleite para el paladar, con jugosos rellenos y sabores profundos. ¡Una tendencia ganadora para tu establecimiento!

							180°C
130860	100 g	DyH	12 cm	26	88	30-40 min	20-22 min
130861	100 g	DyH	12 cm	26	88	30-40 min	20-22 min
131040	90 g	DyH	12 cm	26	88	30-40 min	20-22 min
130777	100 g	DyH	12 cm	26	88	30-40 min	20-22 min
130778	100 g	DyH	12 cm	26	88	30-40 min	20-22 min
130693	100 g	DyH	12 cm	26	88	30-40 min	20-22 min

**DyH** Descongelar y Hornear

*clásicos*



**130860**  
Pick & Go York y Queso 100g  
Rellena de crema de queso, taquitos de york y queso gouda hilado.



**130861**  
Pick & Go Kebab 100g  
Rellena de pollo loncheado kebab y salsa sabor yogur, condimentado con especias y hierbas.



**131040**  
Pick & Go Tomate Albahaca 90g  
Rellena con crema de queso, tomate seco, aceitunas negras y albahaca.



**130777**  
Pick & Go Tex Mex 100g  
Rellena de picada de pollo y cebolla frita, añade maíz, pimientos troceados y especias con un toque picante.



**130778**  
Pick & Go Ternera Suave 100g  
Rellena de cebolla frita, carne de ternera, tomate y pimienta.



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



# EMPANADAS

							180°C
12998	1,9 Kg	DyH	36 cm	1	336	45 min	45 min
130823	225 g	DyH	13 cm	24	64	45 min	25-35 min
12699	150 g	DyH	21 cm	50	63	30 min	18-20 min
130829	225 g	DyH	13 cm	24	64	45 min	25-35 min

							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
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
131034	120 g	DyH	16,1 cm	36	48	30 min	22-24 min

**DyH** Descongelar y Hornear

*clásicos*



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



**130823**   
Empanada de Hojaldre  
de Pollo y Bechamel 225g  
Relleno a trocitos: pechuga de pollo asado,  
crema de champiñones, queso crema,  
bechamel y cebolla caramelizada.



**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.



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



**130829**   
Empanada de Hojaldre  
de Atún y Tomate 225g  
Relleno a trocitos: atún, tomate  
y fritada de verduras (berenjena,  
calabacín, pimienta, cebolla y huevo  
duro a daditos).



**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, pimienta  
y tomate. Decorada con trigo malteado tostado.



**131034**   
Empanada Hojaldre Kebab Pollo 120g  
Rellena de pollo loncheado kebab y salsa sabor yogur,  
condimentada con especias y hierbas.

# EMPANADILLAS

**DyH** Descongelar y Hornear  
*clásicos*



**130866**   
Empanadilla Selecta  
de Pisto 125g

Relleno: pisto elaborado con fritada de verduras (berenjena, calabacín, pimiento, cebolla y tomate), atún y huevo cocido.



**13183**   
Empanadilla  
Argentina 125g

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



**12693**   
Mini Empanadilla Selecta  
de Pisto Mediterránea 50g

Fritada de hortalizas con atún y huevo.



**130867**   
Empanadilla Selecta  
de Pollo 125g

Relleno: pechuga de pollo y fritada de verduras (berenjena, calabacín, pimiento, cebolla y tomate).



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

Con un toque de ajo.



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



**130868**  
Empanadilla Selecta  
de Atún y Tomate 125g

Relleno: tomate frito y atún.

							180°C
130866	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	40 min	20-24 min
13183	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	22-24 min
12693	50 g	DyH	10,5 cm	6,5 Kg	50	30-40 min	22-24 min
130867	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	40 min	20-24 min
13199	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	22-24 min
12694	50 g	DyH	10,5 cm	6,5 Kg	50	30-40 min	22-24 min
130868	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	40 min	20-24 min

# CROISSANTS, NAPOLITANAS Y HOJALDRES

130996	110 g	DyH	10 cm	67	32	30 min	15-18 min
130957	120 g	DyH	12,6 cm	70	32	30 min	15-18 min
12453	130 g	DyH	14,5 cm	48	56	30 min	18-20 min
21209	140 g	DyH	13 cm	66	56	20-30 min	15-18 min
14007	30 g	DyH	6 cm	192	50	30 min	12-15 min*
12625	23 g	DyH	6 cm	4,6 Kg	70	15-20 min	13-15 min
sabores individuales	23 g	DyH	6 cm	4,6 Kg	70	15-20 min	13-15 min

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

**DyH** Descongelar y Hornear  
*delicium*



**130996** ✨  
Napolitana York y Queso Suprema 110g  
Rellena con york ahumado y queso fundente.  
Decorada con queso gouda.



**130957** ✨  
Napolitana Bacon & Queso 120g  
Rellena (35%) con bacon y queso fundente.  
Decorada con sémola de maíz tostado.



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

**DyH** Descongelar y Hornear  
*clásicos*



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








**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.



# REJITAS

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


**DyH**

Descongelar y Hornear


*delicium*

MARGARINA SELECTA



13270   
Maxi Rejita Brie con Setas 100g



12981   
Rejita Espinacas y Ricotta 70g



12982   
Rejita Pollo y Cebolla  
Caramelizada 70g



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





# PANINIS Y PIZZAS



# PANINIS

								180°C
13457	165 g	DyH	27 cm	22	40	20 min	12-14 min	
13458	165 g	DyH	27 cm	22	40	20 min	12-14 min	
130451	175 g	DyH	27 cm	20	40	20 min	12-14 min	
13460	165 g	DyH	27 cm	22	40	20 min	12-14 min	
13459	165 g	DyH	27 cm	22	40	20 min	12-14 min	
130754	175 g	DyH	26,5 cm	22	48	20 min	12-14 min	
13461	165 g	DyH	27 cm	22	40	20 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.



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



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



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



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



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

---

Sobre una crujiente base de pan, de larga fermentación, añadimos los mejores ingredientes en trocitos para potenciar su sabor.

---



# PIZZAS Y BOCAPIZZAS

							180°C
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
12651	185 g	DyH	14 cm	24	80	30 min	12-15 min
378	175 g	DyH	19 x 9 cm	20	108	15 min	15-18 min

**DyH** Descongelar y Hornear  
*clásicos*



**12698**  
Bocapizza York y Queso 150g  
Base de tomate, york y queso.



**12463**  
Bocapizza Atún y Queso 150g  
Base de tomate, atún y queso



**12651**  
Pizza Mediana York y Queso 14 cm 185g  
Base de tomate, york y queso mozzarella..



**378**  
Pizzas Surtidas 4 Sabores 175g  
· **Jamón y Queso:** tomate, jamón cocido, queso mozzarella.  
· **Chorizo:** tomate, chorizo, queso mozzarella.  
· **Bacon y atún:** tomate, bacon, atún, queso mozzarella.  
· **Barbacoa:** fritada de hortalizas (tomate, pimiento verde y rojo, cebolla), ternera, salsa barbacoa, queso mozzarella.

Pizzas elaboradas con un toque de aceite de oliva e ingredientes visibles en toda la superficie, sin bordes. Su formato es perfecto para ocupar toda la bandeja del horno, ahorrando espacio y tiempo de horneado.



# 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

HOGAZA  
FAMILIAR  
BOCADILLO  
BURGER  
PANECILLO  
MINIPANECILLO

## POR INGREDIENTES DE LA MASA

Tradicional  
Integrales  
Cereales y Semillas  
Sabor  
Sin Gluten  
Pan de Molde

## 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



# HOGAZAS

HOGAZAS





# ® HORNO DE PIEDRA



**863**  
Pan de Pueblo 900g



 **564**  
Chapata para Tostas **DyL** 800g  
Ya cortada en rebanadas.  
Fuente de fibra.



**130197**  
Pan de Pueblo 550g



**301**  
Hogaza con Sarraceno 3% 550g  
Fuente de fibra.



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



**130308**  
Hogaza Sarracena elaborada  
con Masa Madre PH 4.8 400g  
Fuente de fibra.

















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



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



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

							
<b>863</b>	900 g		45 cm	11	28	90 min	15-18 min
<b>564</b>	800 g		38 cm	6	36	15-20 min	-
<b>130197</b>	550 g		38 cm	20	28	30 min	35-40 min
<b>13534</b>	550 g		38 cm	13	30	90 min	15-18 min
<b>308</b>	450 g		19,5 cm	20	28	15-20 min	25-30 min
<b>130327</b>	340 g		30 cm	15	40	20-30 min	14-16 min
<b>130471</b>	395 g		30 cm	14	40	30-40 min	14-17 min
<b>130308</b>	400 g		26 cm	14	40	60 min	14-16 min



# Integrales

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



# Cereales

							180°C
299	340 g		27 cm	15	48	30 min	25-30 min
131062	400 g		27,5 cm	14	40	60 min	14-16 min
130307	400 g		26 cm	14	40	60 min	14-16 min
131061	400 g		25,5 cm	14	40	60 min	14-16 min
130977	800 g		38 cm	6	36	15-20 min	-



299 Hogaza 100% Integral 340g



131062 Hogaza de Maíz 20% elaborada con Masa Madre PH 4.8 400g  
Fuente de proteína.  
Fuente de fibra.



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



131061 Hogaza de Centeno 60% elaborada con Masa Madre PH 4.8 400g  
Fuente de proteína.



130977 Chapata para Tostas de Centeno 33% **DyL** 800g  
Ya cortada en rebanadas.  
Fuente de fibra.





# Cereales y Semillas

13536	340 g		25 cm	15	40	60 min	12-16 min
686	300 g		26 cm	13	48	15-20 min	25-30 min
409	300 g		26 cm	13	48	15-20 min	25-30 min
13376	300 g		26 cm	15	40	25-30 min	16-20 min



# Sabor

407	300 g		26 cm	13	48	15-20 min	25-30 min



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



**686**  
 Hogaza con Semilla Chía 4% 300g  
 ALTO CONTENIDO EN FIBRA



**407**  
 Hogaza Pasas 9% y Nueces 9% 300g



**409**  
 Hogaza 100% Espelta y Semillas 300g



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

HOGAZAS



# PAN FAMILIAR



PAN FAMILIAR



## CRISTAL



Los distinguirás por sus impactantes alvéolos.



6% Aceite de Oliva  
¡Sabor Mediterráneo!



Contiene Masa Madre 9%



**841**  
Pan Cristal **Express** 260g  
Contiene masa madre.  
Con aceite de oliva.  
Fuente de fibra.

## HORNO DE PIEDRA

PANES  
DE AGUA



Los distinguirás por sus impactantes alvéolos y su gran durabilidad.



**130259**  
Pan de Huerta Familiar 330g  
Alta hidratación.  
Fuente de fibra.



**130174**  
Pan de Agua 270g  
Alta hidratación.  
Fuente de fibra.



**130809**  
Batón de Agua 270g  
Alta hidratación.  
Fuente de fibra.

<b>841</b>	260 g	Ⓢ	38 cm	14	36	15-20 min	2-5 min
<b>130259</b>	330 g	Ⓟ	54 cm	22	24	20-30 min	14-16 min
<b>130174</b>	270 g	Ⓟ	44 cm	24	30	20-30 min	12-15 min
<b>130809</b>	270 g	Ⓟ	54 cm	30	24)	20-30 min	12-14 min
<b>344</b>	315 g	Ⓟ	45 cm	18	36	15-20 min	23-28 min
<b>220</b>	270 g	Ⓟ	44,5 cm	20	36	15-20 min	18-23 min



**344**  
Pan Pasiego 315g



**220**  
Artesano 270g  
Fuente de fibra.



**RÚSTICOS**



**241**  
Chapata 460g  
Fuente de fibra.



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



**779**  
Picado Andaluz 350g  
Fuente de fibra



**366**  
Pan Colón Mediano 345g  
Fuente de fibra.



**741**  
Media Chapata 270g  
Fuente de fibra.



**13975**  
Barra Rústica Mediterránea 265g



**225**  
Pan Cañada / Barra Cuadraditos 265g  
Fuente de fibra.



**130015**  
Baguette Obrador 240g

241	460 g	(R)	35 cm	16	28	15-20 min	25-30 min
13956	380 g	(R)	51 cm	22	28	15-20 min	23-28 min
779	350 g	(R)	42 cm	20	30	15-20 min	23-28 min
366	345 g	(R)	44 cm	22	28	15-20 min	23-28 min
741	270 g	(R)	27,5 cm	30	24	15-20 min	18-23 min
13975	265 g	(R)	41,5 cm	24	30	30 min	20-25 min
225	265 g	(R)	45 cm	20	36	15-20 min	18-23 min
130015	240 g	(R)	56 cm	34	28	15-20 min	18-23 min

348	380 g		56 cm	20	28	15-20 min	23-28 min
8508	340 g		54 cm	25	28	30 min	20-25 min
562	330 g		56 cm	20	28	15-20 min	23-28 min
444	300 g		50,5 cm	22	28	15-20 min	25-28 min
130729	275 g		47 cm	22	30	30 min	20-25 min
861	260 g		40 cm	21	36	15-20 min	18-23 min

814	260 g		43,5 cm	22	30	15-20 min	18-23 min
206	260 g		44 cm	22	30	15-20 min	18-23 min
835	260 g		56 cm	25	28	15-20 min	18-23 min
859	240 g		41 cm	24	30	15-20 min	18-23 min
844	230 g		56 cm	35	28	15-20 min	18-23 min
492	210 g		42 cm	28	30	15-20 min	18-23 min

## RÚSTICOS



**348**  
Super Campesino 380g  
Con doble fermentación.  
Fuente de fibra.



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



**562**  
Suprema Yodada Super 330g  
Con sal yodada.  
Fuente de fibra.



**444**  
Barra Tradición Campesina 300g  
Fuente de fibra.



**130729**  
Barra Campesina 275g  
Fuente de fibra.



**861**  
Barra Castellana con con muy bajo  
contenido en sal 260g



**814**  
Campesino Tradicional 260g  
Fuente de fibra.



**206**  
Campesino 260g  
Fuente de fibra.



**835**  
Suprema Yodada 260g



**859**  
Suprema Barra 240g  
Fuente de fibra.

















**844**  
Suprema Pasión 230g  
Fuente de fibra.



**492**  
Barra Rústica del Día 210g  
Fuente de fibra.



# TRADICIÓN

							 180°C
241	460 g		57 cm	22	28	15-20 min	23-28 min
802	350 g		56 cm	22	28	15-20 min	18-23 min
130724	320 g		50 cm	22	28	15-20 min	23-28 min
542	270 g		45 cm	20	36	15-20 min	18-23 min
745	260 g		57 cm	30	28	15-20 min	18-23 min
228	260 g		50 cm	30	28	15-20 min	18-23 min
227	250 g		41 cm	25	30	15-20 min	18-23 min



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



**802**  
Barra Baska 350g  
Fuente de fibra.



**130724**  
Barra Familiar Espiga 320g  
Fuente de fibra.



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



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




**228**  
Crujiente Largo 260g  
Fuente de fibra.



**227**  
Crujiente 250g  
Fuente de fibra.

# CLÁSICOS

							 180°C
809	410 g	Ⓢ	56 cm	18	28	15-20 min	25-30 min
239	350 g	Ⓢ	53 cm	20	28	15-20 min	23-28 min
222	290 g	Ⓢ	46,5 cm	22	30	15-20 min	18-23 min
336	280 g	Ⓢ	56 cm	30	28	15-20 min	18-23 min
224	265 g	Ⓢ	45 cm	20	36	15-20 min	18-23 min
223	265 g	Ⓢ	45 cm	20	36	15-20 min	18-23 min
778	260 g	Ⓢ	41 cm	25	30	15-20 min	18-23 min
200	230 g	Ⓢ	56 cm	35	28	15-20 min	18-23 min
438	230 g	Ⓢ	38 cm	32	28	15-20 min	13-23 min
13080	200 g	Ⓢ	37 cm	30	40	20 min	15-18 min



**809**  
Super Barra 410g  
Fuente de fibra.



**239**  
Barra de 350g  
Fuente de fibra.



**222**  
Castellano 290g  
Fuente de fibra.



**336**  
Baguette Plus 280g  
Fuente de fibra.



**224**  
Espiga 265g  
Fuente de fibra.



**223**  
Gallofín / Pan Suave 265g  
Fuente de fibra.



**778**  
Pan de 260g  
Fuente de fibra.



**200**  
Baguette 230g  
Fuente de fibra.



**438**  
Barra Chapela 230g  
Fuente de fibra.



**13080**  
Barra con muy bajo  
contenido de sal 200g





# Integrales

237	230 g		56 cm	35	28	15-20 min	18-23 min
401	230 g		41 cm	24	30	15-20 min	18-23 min



# Cereales

839	350 g		51 cm	22	28	15-20 min	23-28 min
690	350 g		32 cm	20	28	15-20 min	23-28 min
440	300 g		46 cm	20	30	15-20 min	23-28 min



**237**  
**Baguette Integral 22% 230g**  
 Fuente de fibra.



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



**401**  
**Pan Integral 25% 230g**  
 Rico en fibra dietética de trigo. Aporta vitaminas, minerales y ácidos grasos esenciales.



**690**  
**Chapata Especial con Maíz 3,4% 350g**  
 Elaborada con una mezcla de harinas de trigo y de maíz, incorpora semillas de girasol. Fuente de fibra.



**440**  
**Pan del Norte 300g**  
 Con harina de maíz (1,2 %) y pipas de girasol. Fuente de fibra.

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

PAN FAMILIAR



# Cereales

130122	280 g		55 cm	25	28	30 min	18-23 min
130123	265 g		44 cm	22	30	30 min	18-23 min
570	230 g		37,5 cm	30	28	15-20 min	13-23 min
232	170 g		29 cm	20	80	15-20 min	15-18 min

575	280 g		56 cm	25	28	15-20 min	18-23 min
801	230 g		41 cm	24	30	15-20 min	18-23 min
230	170 g		26,5 cm	34	36	15-20 min	15-18 min



**130122**  
 Barra Larga Siembra de Maíz 12% 280g  
 Con harina de maíz 12% y pipas de girasol.  
 Fuente de fibra.



**130123**  
 Barra Siembra de Maíz 12% 265g  
 Con harina de maíz 12% y pipas de girasol.  
 Fuente de fibra.



**575**  
 Pan con Cereales 64% Tradición 280g  
 Fuente de fibra.



**570**  
 Pan de Espelta 80% 230g  
 Fuente de fibra.



**232**  
 Pan de Centeno 34% 170g  
 Menor contenido en gluten por la utilización de  
 harina de centeno. Tiene efecto laxante y saciante.  
 Fuente de fibra.



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













**230**  
 Pan con Cereales y Semillas 170g  
 Fuente de fibra.







# Sabor

							 180°C
399	300 g		43 cm	18	30	15-20 min	-
767	230 g		50 cm	36	28	15-20 min	12 min
303	260 g		44 cm	20	36	15-20 min	18-23 min





 **399**  
 Brioche Especial para Torrijas  
 **DyL 300g**



 **767**  
 Pan de Seda (5% Mantequilla) 230g  
 Elaborado con mantequilla (5%), pan suave y fácil de comer.  
 Fuente de fibra



 **303**  
 Pan Serrano 260g  
 Fuente de fibra.



Elaborado con mantequilla.

PAN FAMILIAR

# BOCADILLOS



BOCADILLOS



130643	150 g		27 cm	45	28	30 min	4-6 min
13754	140 g		24 cm	45	28	30 min	4-6 min

130810	190 g		29,5 cm	40	28	20-30 min	12-14 min
130257	140 g		27 cm	45	28	20-30 min	10-12 min
231	140 g		27,5 cm	45	28	15-20 min	9-12 min
130864	120 g		25 cm	53	28	30 min	4-6 min
235	110 g		22,5 cm	60	28	15-20 min	9-12 min

## C

### CRISTAL



Los distinguirás por sus impactantes alvéolos.



6% Aceite de Oliva  
¡Sabor Mediterráneo!



Contiene Masa Madre 9%



**130643**  
Tallo Bocata Cristal  
**Express** 150g

Contiene masa madre.  
Con aceite de oliva.  
Fuente de fibra.



**13754**  
Bocadillo Cristal Mediterráneo  
**Express** 140g

Contiene masa madre.  
Con aceite de oliva.  
Fuente de fibra.

## P

### HORNO DE PIEDRA

### PANES DE AGUA



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



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



**231**  
Riquiño Bocata  
**Express** 140g



**130864**  
Bocata Riquiño  
**Express** 120g  
Fuente de fibra.



**235**  
Riquiño Gourmet  
**Express** 110g



**R** RÚSTICOS

							180°C
240	160 g		27 cm	40	28	15-20 min	9-12 min
397	160 g		27 cm	50	28	15-20 min	9-12 min
414	150 g		33 cm	40	28	15-20 min	9-12 min
207	135 g		22 cm	55	28	15-20 min	9-12 min
834	120 g		27 cm	55	28	15-20 min	9-12 min
530	100 g		22 cm	70	28	15-20 min	6-9 min



240  
Campesino Bocata Super  
**Express** 160g  
Fuente de fibra.



397  
Tallo Bocata 160g



414  
Suprema Bocata Super  
**Express** 150g  
Fuente de fibra.



207  
Campesino Bocata  
**Express** 135g  
Fuente de fibra.



834  
Suprema Bocata  
**Express** 120g  
Fuente de fibra.



530  
Suprema Bienia Rústica  
**Express** 100g  
Fuente de fibra.

BOCADILLOS

							180°C
13026	150 g		26 cm	50	28	20-30 min	15-17 min
229	120 g		26,5 cm	65	28	15-20 min	9-12 min
202	120 g		26 cm	65	28	15-20 min	15-18 min
743	100 g		12,7 cm	75	28	15-20 min	12-15 min
345	90 g		22 cm	50	36	15-20 min	-

**TRADICIÓN**



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

**CLÁSICOS**



**202**  
Baguette Bocata  
Maxi 120g  
Fuente de fibra.

**SOFT**



**345**  
Pan Bombón / Pan Hot Dog  
**DyL** 90g  
Fuente de fibra



**229**  
Crujiente Bocata  
**Express** 120g



**743**  
Mollete Estilo Andaluz  
**Express** 100g  
Fuente de fibra.



# Integrales

12291	150 g		22,5 cm	50	28	15 min	14-15 min
226	120 g		26 cm	65	28	15-20 min	15-18 min
496	100 g		22 cm	40	48	15-20 min	6-9 min



# Cereales y Semillas

865	180 g		27 cm	28	36	15-20 min	15-18 min
346	120 g		26 cm	20	80	15-20 min	15-18 min
221	100 g		22 cm	40	48	10 min	6-9 min



**12291**  
Andaluza Integral de Trigo 25% 150g  
Fuente de fibra.



**226**  
Baguette Bocata Integral 25% 120g  
Fuente de fibra.



**496**  
Suprema Bienia Rústica con Salvado 100g  
Fuente de fibra.



**865**  
Pan con Maíz 2% 180g  
Elaborado con harina de maíz.  
Alto valor nutritivo.  
Fuente de fibra.



**346**  
Pan con Fibras 7% 140g  
Rico en fibra aportada por cereales y vegetales, que ayudan a regular el tránsito intestinal.



**221**  
Suprema Bienia Rústica con Semillas 100g  
Fuente de fibra.



# BURGER

BURGER



## B

# BRIOCHE



 **130980**   
 Burger Brioche Patata  
 **DyL** 75g  
 Elaborada con mantequilla.  
 Con topping de copos de patata.



 **130898**   
 Mini Burger Brioche  
 **DyL** 35g  
 Elaborada con mantequilla.



 **130899**   
 Maxi Burger Brioche Semillas 5%  
 **DyL** 85g  
 Elaborada con mantequilla. Con topping de  
 semillas de sésamo y de amapola.
















 **130945**   
 Maxi Burger Brioche  
 **DyL** 85g  
 Elaborada con mantequilla.



 **130944**   
 Maxi Burger Brioche Precortada  
 **DyL** 85g  
 Elaborada con mantequilla.



 **130943**   
 Burger Brioche  
 **DyL** 65g  
 Elaborada con mantequilla.

							
<b>130980</b>	75 g		11 cm	45	48	20-30 min	-
<b>130899</b>	85 g		11 cm	45	48	30 min	-
<b>130944</b>	85 g		12 cm	45	48	30 min	-
<b>130898</b>	35 g		7 cm	110	48	30 min	-
<b>130945</b>	85 g		11 cm	45	48	30 min	-
<b>130943</b>	65 g		10 cm	75	28	30 min	-

							180°C
<b>13799</b>	110 g	Ⓒ	12 cm	66	28	30 min	-
<b>13951</b>	80 g	Ⓒ	9,5 cm	100	28	30 min	-

							180°C
<b>339</b>	100 g	Ⓓ	12,5 cm	55	28	15-20 min	12-15 min
<b>528</b>	100 g	Ⓓ	12,5 cm	55	28	15-20 min	3-6 min
<b>214</b>	115 g	Ⓒ	12,9 cm	65	28	15-20 min	10-12 min

## Ⓒ CRISTAL



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



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

## Ⓓ RÚSTICOS



**339**  
Campesino Redondo  
Burger 100g  
Fuente de fibra



**528**  
Instant Burger 100g  
Fuente de fibra

## Ⓒ CLÁSICOS



**214**  
Alcachofa Burger  
Cortada 115g





# Sabor



<b>592</b>	35 g		7,3 cm	70	80	15-20 min	-
<b>642</b>	40 g		7,3 cm	50	120	15-20 min	-
<b>643</b>	40 g		7,3 cm	50	120	15-20 min	-
<b>644</b>	40 g		7,3 cm	50	120	15-20 min	-
<b>645</b>	40 g		7,3 cm	50	120	15-20 min	-
<b>13022</b>	40 g		6 cm	72	80	15-20 min	1-3*

\*Se recomienda hornear para un acabado más crujiente.



**592**  
Happy Buns  
**DyL 35g**  
Decorado con sésamo.  
Con colorantes naturales.  
Fuente de fibra.



**642**  
Happy Buns Verde  
**DyL 40g**  
Sabor albahaca. Decorado con sésamo.  
Con colorantes naturales.  
Fuente de fibra.



**643**  
Happy Buns Negro  
**DyL 40g**  
Sabor a tinta de calamar. Decorado con sésamo.  
Con colorantes naturales.  
Fuente de fibra.



**644**  
Happy Buns Amarillo  
**DyL 40g**  
Sabor a curry. Decorado con sésamo.  
Con colorantes naturales.  
Fuente de fibra.



**645**  
Happy Buns Rojo  
**DyL 40g**  
Sabor a tomate. Decorado con sésamo.  
Con colorantes naturales.  
Fuente de fibra.



**13022**  
Surtido Party Bun  
**DyL 40g**  
Sabores: tomate, curry, albahaca y calamar.  
Decorados con sésamo. Con colorantes naturales.  
Fuente de fibra.

BURGER

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

# PANECILLOS

PANECILLOS



130664	80 g		11 cm	80	28	30 min	180°C

130889	95 g		11 cm	45	48	15-20 min	12-14 min
13696	80 g		10,5 cm	100	30	30 min	10-12 min
130892	70 g		26 cm	50	64	20 min	8-10 min
208	75 g		15 cm	80	28	15-20 min	6-9 min
836	65 g		12,9 cm	65	28	15-20 min	10-12 min
418	65 g		12 cm	62	48	15-20 min	6-9 min
563	50 g		15 cm	105	36	15-20 min	5-8 min

**C** CRISTAL

**R** RÚSTICOS



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



**130889**  
Panecillo Redondo  
Provenzal 95g  
Fuente de fibra.



**13696**  
Pan Candeal  
Minicuatraditos 80g



**130892**  
Media Flauta Rústica 70g  
Fuente de fibra.



**208**  
Campesino  
Gourmet 75g  
Fuente de fibra.



**836**  
Suprema Gourmet  
**Express** 65g  
Fuente de fibra.



**418**  
Campesino Hosteleria  
**Express** 65g  
Fuente de fibra.



**563**  
Suprema Montadito  
**Express** 50g  
Fuente de fibra.

PANECILLOS



213	70 g		16 cm	100	28	15-20 min	6-9 min
384	65 g		11 cm	40	80	15-20 min	6-9 min
130646	50 g		16 cm	100	48	15-20 min	5-8 min



# Cereales y Semillas

130890	70 g		26 cm	50	64	20 min	8-10 min
296	70 g		17 cm	46	48	15-20 min	6-9 min
800	65 g		17 cm	55	48	15-20 min	6-9 min
449	65 g		16,5 cm	45	80	15-20 min	6-9 min

## TRADICIÓN



**213**  
Crujiente Gourmet  
Express 70g

## CLÁSICOS



**130646**  
Mini Flauta  
Express 50g



**130890**  
Media Flauta Rústica  
con Cereales y Semillas 70g  
Fuente de fibra.



**296**  
Suprema Gourmet Semillas  
Express 70g  
Fuente de fibra.



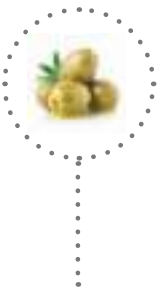
**384**  
Hórreo Gourmet  
Express 65g  
Fuente de fibra.



**800**  
Bocatin Mediterráneo  
con Maíz 4,5% Express 65g  
Fuente de fibra.



**449**  
Gourmet Cereales  
Express 65g  
Fuente de fibra.



# Sabor

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

131010	90 g		14,5 cm	36	64	10 min	3 min
*130801	45 g		11 cm	40	72	90 min	-
131050	85 g		11 cm	36	72	90 min	-
131051	85 g		11 cm	36	72	90 min	-

(\* 6 min vapor)

## PANES DEL MUNDO



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



**451**  
 Gourmet con Olivas Negras 11%  
**Express 65g**  
 Fuente de fibra.



**131010**  
 Focaccia Tradicional  
 Precortada **Express 90g**



**131050**  
 Bagel Semillas Amapola 3%  
 Precortado **DyL 85g**  
 Fuente de fibra.



**130801**  
 Pan Bao 45g  
 Textura suave y esponjosa  
 que se deshace en tu boca.  
 Cocer al vapor.



**131051**  
 Bagel Semillas Sésamo 3%  
 Precortado **DyL 85g**  
 Fuente de fibra.

# MINI PANECILLOS

MINI PANECILLOS





13755	45 g	Ⓒ	8 cm	125	30	30 min	4-6 min
130640	45 g	⒫	9 cm	120	32	30 min	-

12020	45 g	Ⓓ	7,5 cm	65	64	15 min	8-10 min
858	35 g	Ⓓ	13 cm	105	48	15-20 min	4-7 min
798	35 g	Ⓓ	11 cm	125	48	15-20 min	4-7 min
799	25 g	Ⓓ	5,5 cm	240	48	15-20 min	5-8 min

## Ⓒ CRISTAL



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

## ⒫ HORNO DE PIEDRA



**130640**  
Tiernecito **DyL 45g**  
Gran hidratación que le  
proporciona una larga durabilidad.



## Ⓓ RÚSTICOS



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



**858**  
Suprema Pincho **Express 35g**  
Fuente de fibra.



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



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



Diferencia tu establecimiento con panes que aporten un toque gourmet.

536	45 g		12,5 cm	150	28	15-20 min	5-8 min
245	45 g		13 cm	90	80	10-12 min	10-12 min
236	35 g		9,5 cm	100	80	15-20 min	10-12 min



## Cereales y Semillas

13471	40 g		8 cm	120	48	15-20 min	2-3 min
317	35 g		13 cm	105	48	15-20 min	4-7 min

### TRADICIÓN

### CLÁSICOS



**536**  
Crujiente Catering  
**Express** 45g  
Fuente de fibra.



**245**  
Media Flauta Ancha 45g



**236**  
Pulga Larga 35g



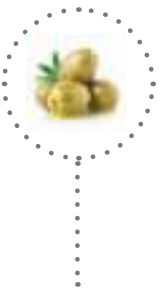
**13471**  
Surtido Panecillos Redondos  
**Express** 40g  
(30 uds. x 4 sabores: amapola, sésamo, multicereales y pipas de calabaza).  
Fuente de fibra.



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



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



# Sabor

130688	37 g		7 cm	80	72	15-20 min	-

13389	105 g	24 cm	25	72	20-30 min	-
13286	80 g	11 cm	20	80	30 min	-



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

## Pan sin gluten



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

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



13389  
 Baguettina 105g  
 Sin Gluten DyL \*\*



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



# PASTELERÍA

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

- **PEQUEÑOS LUJOS**

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

- **RECETAS DE ALTA ROTACIÓN**

Selección de ingredientes tradicionales y de alta demanda.

- **PRÁCTICO**

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

- **ÚNICO MODO DE EMPLEO**

⋮ **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.

131108	1400 g	DyL	24 cm	6	48	480 min
131110	1100 g	DyL	21 cm	4	28	420 min
131109	1200 g	DyL	21 cm	4	28	450 min
12057	1000 g	DyL	24 cm	6	42	60 min

**DyL**

Descongelar y Listo

*clásicos*



**131108**

Tarta Cheesecake 1400g

Precortada en 12 porciones  
de 117g aprox.



**131110**

Tarta Carrot 1100g

Precortada en 10 porciones  
de 110g aprox.



**131109**

Tarta Red Velvet 1200g

Precortada en 10 porciones  
de 120g aprox.



**12057**

Tarta Doble Bombón 1000g





## PLANCHAS Y REPOSTERÍA

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

12114	1800 g	DyL	35 cm	1	160	90-120 min
12115	1800 g	DyL	35 cm	1	160	90-120 min
12220	1800 g	DyL	35 cm	1	160	90-120 min
12116	1800 g	DyL	35 cm	1	160	90-120 min
12006	1000 g	DyL	30 cm	3	132	60 min
12102	30 g	DyL	4,6 cm	56	168	180 min

**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 raciones.

## REPOSTERÍA



**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.

# 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  $-18^{\circ}\text{C}$ .

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  $30^{\circ}\text{C}$  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.



Triple Fermentación.



Descongelar y Listo.



Sin Gluten.



Con Aceite de Oliva.



Ya Pintado.



Con Mantequilla.



Ya Decorado

# CERTIFICADOS



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 (Vilamalla) 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).



4-1353-21-100-00

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.



ES-ECO-020-CV  
Agricultura de la UE

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.





**Panusa**<sup>®</sup>  
PANAMAR BAKERY\_GROUP.

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

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



SÍGUENOS:



panamarkbakergroup