

Panamar

BAKERY_GROUP.



2025

2

BOLLERÍA DULCE

- 4 **Croissants**
- 4 Croissants artesanos
- 6 Croissants rectos
- 8 Croissants multicereales y rellenos

- 9 **Caracola**

- 10 **Napolitanas**

- 13 **Hojaldres**
- 14 Cañas y herraduras
- 15 Palmeras
- 16 Tartas y especialidades
- 17 Cremadillos, triángulos, explosión y panal

- 18 **Hoops**
- 19 Hoops
- 21 Berlinas, pepitos y brioches

- 22 **Mamá Bizcocho**
- 23 Muffins
- 24 Bizcochos y magdalena

- 25 **Cookies**

- 26 **Masa danesa**
- 26 Trenza, bretzel y sneeken
- 27 Raqueta, rejitas, flautas y fartons

- 28 **Ensamadas**

- 30 **Láminas y bases**

32

SNACKS SALADOS

- 34 PICK&GO
 - 35 Empanadas
 - 36 Empanadillas
 - 37 Rejitas

 - 38 **Croissants, napolitanas
y hojaldres**
- 40 **Paninis y Pizzas**
 - 41 Paninis
 - 42 Bocapizzas y pizza
 - 43 Pizzas y tortilla

44

PAN

- 46 Hogazas
- 50 Pan familiar
- 58 Bocadoillos
- 63 Burger
- 66 Panecillos
- 71 Mini panecillos
- 75 Molde y Sin Gluten

76

PASTELERÍA

- 78 Tartas
- 79 Planchas y repostería

80

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 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.



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.



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.



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.



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.



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 Y BASES

TIPO DE ACABADO

LpF Lista para Fermentar

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

DyH Descongelar y al Horno

Sencillo y práctico para el profesional. 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

LpF Listo para Fermentar

clásicos

MANTECA



1214
Croissant Artesano
Manteca 90g



12204
Croissant Artesano
Manteca 65g



12431
Croissant Artesanito
Manteca 22g

MARGARINA



13112
Croissant Artesano
Margarina 120g



12200
Croissant Artesanito
Margarina 25g

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

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

CROISSANTS ARTESANOS

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

DyH Descongelar y Hornear

clásicos

MANTECA



13919
Croissant Artesano
Manteca Ferm. 90g

MARGARINA



12309
Croissant Artesano
Margarina Ferm. 120g



13922
Croissant Artesano
Margarina Ferm. 90g

DyH Descongelar y Hornear

delicium

MANTEQUILLA



13256
Croissant Artesano Suprême
Ferm. 100g



13279
Croissant Artesano Suprême
Ferm. 80g



12205
Croissant Artesanito
Mantequilla 22g



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

CROISSANTS RECTOS

	🏠	⚙️	✂️	📦	🚚	💧	🕒	🔥 180°C
12593	25 g	LpF	7,7 cm	282	50	-	90 min	13-15 min
12179	100 g	LpF	15,5 cm	60	50	-	90 min	15-18 min
12138	30 g	LpF	7,7 cm	231	50	-	60 min	13-15 min
1261	22 g	LpF	7,2 cm	318	50	-	60 min	12-14 min

	🏠	⚙️	✂️	📦	🚚	💧	🕒	🔥 180°C
12140	45 g	DyH	9 cm	132	56	30 min	13-16 min	
12554	22 g	DyH	7,3 cm	280	56	30 min	12-15 min	
130799	45 g	DyH	13,5 cm	48	80	60 min	1-2 min	

LpF Listo para Fermentar
delicium
MANTEQUILLA



12593
Mini Croissant Suprême 25g

LpF Listo para Fermentar
clásicos
MARGARINA



12179
Croissant Recto Clásico
Margarina 100g

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



12140 🚚
Croissant Recto
Ferm. 45g

DyH ··· SIN GLUTEN ···
MARGARINA



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



130799
Croissant
Sin Gluten 45g



12138
Mini Croissant Recto
Margarina 30g



12554 🚚
Mini Croissant Recto
Ferm. 22g



1261
Mini Croissant Recto
Margarina 22g



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

CROISSANTS RECTOS

							180°C
12970	90 g	DyH	14,5 cm	70	56	40 min	16-18 min
13916	70 g	DyH	13 cm	55	48	30-40 min	15-17 min
13934	60 g	DyH	12 cm	60	48	30-40 min	15-17 min
131046	60 g	DyH	12,7 cm	60	48	30-40 min	15-17 min
13918	25 g	DyH	7,6 cm	300	64	30-40 min	12-15 min
12177	25 g	DyH	7,7 cm	282	50	15-30 min	13-15 min
12221	12 g	DyH	5 cm	5 Kg	70	20-30 min	12-14 min

DyH Descongelar y Hornear
delicium
MANTEQUILLA



12970
Croissant Suprême Ferm. 90g



13916
Croissant Suprême Ferm. 70g
También disponible con un 18% de mantequilla código 13308.



13934
Croissant Recto Supreme Mantequilla Ferm. 60g



131046
Croissant Recto Mantequilla Tradición 60g



13918
Mini Croissant Recto Supreme Mantequilla Ferm. 25g

12177
Mini Croissant Clásico Mantequilla 25g



12221
Croissant Micro Mantequilla 12g

							180°C
130791	80 g	DyH	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	13,5 cm	80	56	30-40 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
130341	90 g	DyH	12 cm	68	24	30 min	15-18 min

DyH Descongelar y Hornear

delicium

MANTEQUILLA
MULTICEREALES






12437   

Croissant Multicereales
Mantequilla Ferm. 80g

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



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
Crema de 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

MARGARINA
RELLENOS



130341   

Croissant Crema Cacao 90g

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

CROISSANTS RELLENOS Y CARACOLA

130508	105 g	LpF	11 cm	60	48	-	90 min	14-16 min
12436	120 g	LpF	15.8 cm	60	50	-	80-90 min	14-16 min

130354	95 g	DyH	11,5 cm	45	48	30 min	15-18 min	180°C
130571	95 g	DyH	11,5 cm	45	48	30 min	14-16 min	180°C
130686	52 g	DyH	9,7 cm	150	64	40 min	14-15 min	180°C
12180	30 g	DyH	7,5 cm	220	50	30 min	12-15 min	180°C
13063	55 g	DyH	9 cm	4 Kg	70	20 min	18 min	180°C
13921	40 g	DyH	7,5 cm	210	56	30 min	13-15 min	180°C
130721	115 g	DyH	11,2 cm	65	56	30 min	14-16 min	180°C

LpF Listo para Fermentar
clásicos
MANTECA
RELLENOS



130508
Croissant Manteca
Barritas Choco 105g
Relleno con dos barritas
de chocolate negro.

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.

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MANTECA
RELLENOS



130721
Croissant Manteca Doble
Barrita Choco Ferm. 115g
Relleno con dos barritas
de chocolate puro.

LpF Listo para Fermentar
clásicos
MARGARINA
RELLENOS



12436
Caracola Crema
de Chocolate 120g



130686
Croissant Recto Margarina
Crema Choco 52g
Relleno de crema de cacao
con avellanas.



13063
Bomba de Chocolate
Ferm. 55g



12180
Croissant Mini Crema de
Chocolate Margarina Ferm. 30g



13921
Cuerno Mini Crema de
Chocolate Ferm. 40g

NAPOLITANAS



NAPOLITANAS

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

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

LpF Listo para Fermentar
clásicos
MARGARINA



12151
Súper Napolitana
Chocolate 135g



12152
Súper Napolitana Crema 135g



13306
Napolitana Chocolate 115g



12591
Napolitana Crema 115g

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

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



12156
Súper Napolitana Choco
Ferm. 135g



21178
Napolitana de Chocolate
Ferm. 115g



21176
Napolitana de Crema
Ferm. 115g



12155
Napolitana de Chocolate
Ferm. 95g



12153
Napolitana de Crema
Ferm. 95g

NAPOLITANAS

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.

							180°C
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	12,5cm	64	24	15 min	14-16 min
130572	120 g	DyH	12,5cm	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
12175	20 g	DyH	6,2 cm	345	50	20 min	12-14 min



12212
Media Napolitana de Crema de Chocolate 50g



12213
Media Napolitana Crema 50g

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.



12174
Mini Napolitana de Crema de Chocolate 20g



12175
Mini Napolitana Crema 20g

HOJALDRES



CAÑAS Y HERRADURAS

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

DyH Descongelar y Hornear

clásicos

MARGARINA

								180°C
3061	120 g	DyH	17 cm	70	100	30 min		25-27 min
131041	120 g	DyH	17 cm	50	70	30 min		25-27 min
6007	170 g	DyH	24 cm	40	56	30 min		25-28 min
12447	170 g	DyH	24 cm	40	48	30 min		25-28 min
6006	170 g	DyH	24 cm	40	56	30 min		25-28 min
14017	190 g	DyH	28 cm	40	48	30 min		25-28 min



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



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



14017 ✨
Cañon Crema de Chocolate 190g
Decorada con azúcar.



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



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



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



PALMERAS

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

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.



12444 ✨
Mini Palmera 20g
Decorada con azúcar.

								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	30 min		20 min
12444	20 g	DyH	5,3 cm	6 Kg	50	15 min		22-25 min



130816 ✨
Maxi Palmera 160g
Decorada con azúcar.



3052 ✨
Palmera 110g
Decorada con azúcar.

TARTAS Y ESPECIALIDADES

							180°C
4016	585 g	DyH	22 cm	10	63	30 min	25-28 min
13193	310 g	DyH	32 cm	22	20	30 min	23-26 min
131043	175 g	DyH	16,5 cm	27	64	30 min	18-20 min
7043	100 g	DyH	12,5 cm	42	50	15 min	20-24 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



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



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

ESPECIALIDADES



130883
Pastel de Nata 60g



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



7043
Pastel de Manzana Ovalado 100g
Relleno de crema.



13663
Crujiente Manzana Rectangular 80g
Manzana sobre una base con azúcar, extracrujiente.

CREMADILLOS, TRIÁNGULOS, EXPLOSIÓN Y PANAL

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA

							180°C
12265	150 g	DyH	17,5 cm	35	50	30 min	25-28 min
12266	150 g	DyH	17,5 cm	35	50	30 min	25-28 min
130409	140 g	DyH	13 cm	72	48	30 min	24-26 min
12459	150 g	DyH	14,5 cm	48	56	30 min	15-18 min
6076	120 g	DyH	14,5 cm	48	50	30 min	18-20 min
13664	60 g	DyH	10,5 cm	80	56	15 min	15-18 min



12265
Cremadillo de Crema de Chocolate 150g
Decorado con azúcar.



12266
Cremadillo Crema 150g
Decorado con azúcar.



130409
Panal Extra Cabello 140g



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



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



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



BOLLERÍA GENUINA



HOOPS

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

13936	30 g	DyL	7 cm	80	48	20 min
13699	35 g	DyL	7,5 cm	80	104	30-45 min
13935	30 g	DyL	7 cm	80	96	20 min
13188	38 g	DyL	7 cm	60	128	20 min
13187	34 g	DyL	7 cm	60	128	20 min
13186	34 g	DyL	7 cm	60	128	20 min

DyL Descongelar y Listo
clásicos
ORIGINALES



130398 ✨
Maxi Hoops Glaseados 70g



12300 ✨
Hoops Glaseados 50g



130401 ✨
Maxi Hoops Azucarado 70g



13553 ✨
Hoops Azucarado 55g



130399 ✨
Maxi Hoops Bombón 80g



13933 ✨
Hoops Bombón 55g

DyL Descongelar y Listo
clásicos
MINIS



13936 ✨
Mini Hoops Glaseados 30g



13188 ✨
Mini Hoops White Rayado 38g



13699 ✨
Mini Hoops Azucarado 35g



13187 ✨
Mini Hoops Pink Rayado 34g



13935 ✨
Mini Hoops Bombón 30g



13186 ✨
Mini Hoops Bombón Rayado 34g

HOOPS

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

DyL Descongelar y Listo
clásicos
DECORADOS

RELLENOS



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



130955 ✨
Hoops White Rayado 75g



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



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



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



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



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

BERLINAS, PEPITOS Y BRIOCHES

DyL Descongelar y Listo
clásicos

130971	90 g	DyL	9 cm	24	72	35-40 min
130949	90 g	DyL	9 cm	24	72	35-40 min
130577	115 g	DyL	9 cm	24	128	35-40 min
13335	95 g	DyL	9 cm	24	64	30-45 min
13318	95 g	DyL	9,5 cm	24	64	30-45 min
13321	95 g	DyL	9,5 cm	24	64	30-45 min
13317	50 g	DyL	7 cm	60	64	30-45 min
13320	50 g	DyL	7 cm	60	64	30-45 min

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



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



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



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



13335
BerliChoco 95g
Especial para decorar.



130736 🍳
Brioche Mantequilla 65g



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



13321 ✨
BerliCrema Azucarada 95g



13325 ✨
Pepito Choco Azucarado 110g



13324 ✨
Pepito Crema Azucarado 110g



13144 🍳
Media Noche 30g



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



13320 ✨
Mini BerliCrema Azucarada 50g



13319 ✨
Mini Pepito Choco Azucarado 55g



13323 ✨
Mini Pepito Crema Azucarado 55g



13326 ✨
Mini Pepito Bombón Rayado 60g
Relleno de crema de chocolate.

BRIOCHES *delicium* MANTEQUILLA

MARGARINA

mamá bizcocho



MUFFINS

mamá bizcocho

Ideales para llevar y disfrutar en cualquier momento del día.

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.

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

BIZCOCHOS Y MAGDALENA

						
13739	1,8 kg	DyL	37x27,5 cm	2	56	60 min
13740	1,8 kg	DyL	37x27,5 cm	2	56	180 min
13741	1,8 kg	DyL	37x27,5 cm	2	56	180 min
13745	60 g	DyL	8 cm	40	56	45-60 min

mamá bizcocho

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.








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

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.

TRENZA, BRETZEL Y SNEEKEN

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

12354	125 g	DyH	8,5 cm	54	24	30 min	15-18 min	
12355	45 g	DyH	6,5 cm	7 Kg	24	30 min	14-16 min	
130885	87 g	DyH	9,6 cm	48	56	-	18 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	
13001	95 g	DyH	11,5 cm	48	96	45 min	15 min	

LpF Listo para Fermentar
clásicos
MARGARINA



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

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



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



130969
Bretzel Cacao 125g
Decorado con azúcar y cacahuete.



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



130970
Bretzel Crema 125g
Decorado con azúcar y cacahuete.



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



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



RAQUETA, REJITAS, FLAUTAS Y FARTONS

							180°C
13215	130 g	DyH	15 cm	20	72	15 min	18 min
13115	30 g	DyH	5,5 cm	132	70	30 min	12-14 min
13116	30 g	DyH	5,5 cm	132	70	30 min	12-14 min
13929	75 g	DyH	22 cm	116	50	20 min	14-16 min
13967	75 g	DyH	22 cm	116	50	20 min	14-16 min
2014	50 g	DyH	23,5 cm	5 Kg	88	20-30min	14-15 min

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



13215
Raqueta de Crema 130g

MARGARINA SELECTA



13115
Mini Rejita Crema de Cacao
con Avellanas 30g



13116
Mini Rejita Crema
Pastelera 30g

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MANTECA



13929
Flauta de Crema de Chocolate 75g



13967
Flauta de Crema 75g



2014
Fartons 50g

ENSAIMADAS



ENSAIMADAS

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

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

LpF Listo para Fermentar
clásicos
MANTECA



12659
Ensaímada Levante
Hojaldrada 110g



12585
Ensaímada Grande
Hojaldrada 95g



12584
Ensaímada Pequeña
Hojaldrada 35g

RELLENO



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



12586
Ensaímada Pequeña
Crema Hojaldrada 50g
Con crema pastelera.



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



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

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MANTECA



13925
Ensaímada Grande
Hojaldrada Ferm. 95g



13924
Mini Ensaímada
Hojaldrada Ferm. 35g

LÁMINAS Y BASES



LÁMINAS Y BASES

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

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



12171
Lámina de Hojaldre
58x37,5 cm 900g



12172
Lámina de Hojaldre
47x31 cm 900g



12481
Base de Pizza Rectangular
38x28 cm 675g

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
REJITAS
CROISSANTS
NAPOLITANAS
HOJALDRES
PANINIS Y PIZZAS

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 pimiento.



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

EMPANADAS

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.

							180°C
12998	1,9Kg	DyH	36 cm	1	336	45 min	45 min
130823	225 g	DyH	13x12 cm	24	64	45 min	25-35 min
130829	225 g	DyH	13x12 cm	24	64	45 min	25-35 min
12699	150 g	DyH	21 cm	50	63	30 min	18-20 min
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

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.



130868 Empanadilla Selecta de Atún y Tomate 125g
Relleno: tomate frito y atún.



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).



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



12694 Mini Empanadilla Selecta Atún y Tomate 50g



13065 Empanadilla Selecta Atún y Cebolla 125g



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

							180°C
130866	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	40 min	20-24 min
130868	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	40 min	20-24 min
130867	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
13065	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	22-24 min
13199	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	22-24 min
12693	50 g	DyH	10,5 cm	6,5 Kg	50	30-40 min	22-24 min
12694	50 g	DyH	10,5 cm	6,5 Kg	50	30-40 min	22-24 min

REJITAS

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

DyH

Descongelar y Hornear

delicium

MARGARINA SELECTA



13270
Maxi Rejita Brie con Setas 100g



12981
Rejita Espinacas y Ricotta 70g



12982
Rejita Pollo y Cebolla
Caramelizada 70g



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



SNACKS SALADOS

CROISSANTS, NAPOLITANAS Y HOJALDRES

SNACKS SALADOS



CROISSANTS, NAPOLITANAS Y HOJALDRES

DyH Descongelar y Hornear
delicium



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

DyH Descongelar y Hornear
clásicos



21209 🍷
Napolitana Mixta Ferm. 140g

LpF Listo para Fermentar
clásicos



131020
Napolitana Mixta 140g



130957 🍷 ✨
Napolitana Bacon & Queso 120g
Rellena con bacon y queso fundente.
Decorada con sémola de maíz tostado.



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



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



130353 🍷
Croissant Mixto Fermentado 108g



12625 🍷 ✨
Hojaldritos Surtidos 23g
4 bolsas x 50 uds
Sabores: york y queso, sobrasada, atún y salmón.



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.

Hojaldritos, sabores individuales:
12637 Hojaldrito York y Queso 23g
Decorado con sésamo.
12639 Hojaldrito Atún 23g
Decorado con cacahuete.

	🍷	⚙️	✂️	📦	🚚	💧	🕒	🌡️ 180°C
131020	140 g	LpF	13,5 cm	54	48	-	90 min	15-18 min
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
130353	108 g	DyH	12,5 cm	60	32	30 min	-	14-16 min
1058	15 g	DyH	4,5 cm	6 Kg	50	20 min	-	12-14 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.

PANINIS Y PIZZAS



PANINIS

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

BOCAPIZZAS Y PIZZA

12451	150 g	DyH	26,5 cm	20	48	30 min	14-16 min
12698	150 g	DyH	26,5 cm	20	48	30 min	14-16 min
12463	150 g	DyH	26,5 cm	20	48	30 min	14-16 min
12651	185 g	DyH	14 cm	24	80	30 min	12-15 min

DyH Descongelar y Hornear

clásicos



12451
Bocapizza Bacon y Queso 150g



12698
Bocapizza York y Queso 150g



12651
Pizza Mediana York
y Queso 14 cm 185g



12463
Bocapizza Atún y Queso 150g










*Base de Pizza Rectangular
38x28 cm 675g

¡Y RECUERDA...!
Tienes esta opción para
elaborar recetas propias.

(*Ver en pág. 31)

PIZZAS Y TORTILLA

							 180°C
378	175 g	DyH	19 x 9 cm	20	108	15 min	15-18 min
130549	175 g	DyH	19 x 9 cm	20	108	15 min	15-18 min
12521	800 g	DyH	24 cm	10	91	-	13-18 min

DyH Descongelar y Hornear

clásicos



378

Pizzas Surtidas 4 Sabores

- 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.



130549

Pizza Jamón y Queso
Rectangular 175g

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.



12521

Tortilla Redonda
Patata y Cebolla 800g



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



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



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

HOGAZAS



HOGAZAS

P HORNO DE PIEDRA



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



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



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".



130741
Maxi Pan de Pueblo 600g
Contiene masa madre.



13789
Hogaza Clásica Rebanada DyL 500g
Fuente de fibra.



130327
Hogaza de Agua 340g
Fuente de fibra.



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



Precui136
Payès Especial 450g
Fuente de fibra.



13542
Pan de Payès rebanado DyL 800g
Fuente de fibra.



130470
Hogaza Clásica 500g
Contiene masa madre.
Fuente de fibra.



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



130471
Hogaza Essence 395g
Fuente de fibra.

13682	1800 g	Ⓟ	30 cm	5	24	120 min	15 min
130308	400 g	Ⓟ	26 cm	14	40	60 min	14-16 min
130741	600 g	Ⓟ	43 cm	13	30	40-60 min	18-20 min
13534	550 g	Ⓟ	38 cm	14	28	90 min	15-18 min
130470	500 g	Ⓟ	30 cm	11	40	30-40 min	15-18 min
13789	500 g	Ⓟ	29 cm	18	28	60 min	-
Precui136	450 g	Ⓟ	21 cm	15	28	30 min	20-25 min
308	450 g	Ⓟ	19,5 cm	20	28	15-20 min	25-30 min
130327	340g	Ⓟ	30	15	40	20-30 min	14-16 min
13542	800 g	Ⓟ	25 cm	7	28	30-45 min	-
130471	395 g	Ⓟ	30 cm	14	40	30-45 min	14-17 min



Integrales

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



Cereales

								180°C
130096	400 g		25 cm	15	48	60 min		20 min
13683	1,8 kg		28 cm	5	24	120 min		15 min
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
131062	400 g		27,5 cm	14	40	60 min		14-16 min
12717	400 g		16 cm	6	64	60 min		14-18 min
12909	400 g		27 cm	7	64	60 min		14-16 min



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



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



131061
Hogaza Centeno 60% elaborada MM pH 4.8 400g
Fuente de proteína.



12717
Hogaza de Maíz 22% 400g



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.



131062
Hogaza Maíz 20% elaborada MM pH 4.8 400g
Fuente de proteína. Fuente de fibra.



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



Cereales

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
130486	500 g	Ⓟ	28,5 cm	6	64	90 min	10-14 min
12908	400 g	Ⓟ	26 cm	7	64	60 min	14-16 min
13536	340 g	Ⓟ	25 cm	15	40	60 min	12-16 min
13376	300 g	Ⓟ	26 cm	15	40	25-30 min	16-20 min
12954	340 g	Ⓟ	22 cm	15	40	60 min	12-16 min



Sabor

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
12756	500 g	Ⓟ	17 cm	6	64	90 min	10-14 min
13535	340 g	Ⓟ	26 cm	15	40	60 min	12-16 min
13367	300 g	Ⓟ	26 cm	15	40	30 min	16-20 min



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



Ⓟ 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.



Ⓟ 12756
Hogaza Multifrutos 500g
Fuente de fibra.



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



Ⓟ 12908
Hogaza con Cereales 51% 400g
8 Cereales y semillas: Trigo, centeno, cebada, maíz, pipas de girasol, lino marrón y soja. Decorado con sésamo natural. Contiene masa madre. Contiene hasta 3 veces más de fibra que un pan blanco.



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



Ⓟ 13367
Hogaza con Pasas (11%), Avena (5%) y Miel (4%) 300g
Elaborada con miel, pasas, semillas de linaza y granos de sésamo. Bañada en copos de avena. Contiene hasta 3 veces más de fibra que un pan blanco.



Ⓟ 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

C CRISTAL



Los distinguirás por sus impactantes alvéolos.



6% Aceite de Oliva
¡Sabor Mediterráneo!



Contiene Masa Madre 9%



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



130665
Campesino Cristal Mediterráneo **Express** 240g
Contiene masa madre.
Con aceite de oliva.
Fuente de fibra.

P 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.

13477	300 g	Ⓢ	42 cm	20	30	30 min	4-6 min
130665	240 g	Ⓢ	42 cm	29	30	30 min	4-6 min
130259	330 g	Ⓢ	54 cm	22	24	20-30 min	14-16 min
130174	270 g	Ⓢ	44 cm	24	30	20-30 min	12-15 min
130809	270 g	Ⓢ	54 cm	30	24	20-30 min	12-14 min
13030	305 g	Ⓢ	45 cm	20	30	30 min	20-25 min
8282	270 g	Ⓢ	45 cm	20	36	15-20 min	20-25 min



13030
Barra Horno de Piedra 305g
Fuente de fibra.



8282
Barra Riquiña 270g
Fuente de fibra.

® RÚSTICOS

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
12113	500 g	®	55 cm	18	28	30 min	25-30 min
12105	320 g	®	47 cm	22	30	30 min	20-25 min
13139	290 g	®	53 cm	25	28	30 min	18-20 min
13956	380 g	®	50 cm	21	28	30 min	18-22 min
8378	295 g	®	57,5 cm	25	28	30 min	20-25 min
13958	275 g	®	45,5 cm	23	30	30 min	20-25 min
8498	270 g	®	55 cm	31	28	30 min	20-25 min
13975	265 g	®	41,5 cm	24	30	30 min	20-25 min

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
12398	350 g	®	50,5 cm	23	28	30 min	20-25 min
131067	340 g	®	54 cm	25	28	20-30 min	19-21 min
130747	280 g	®	44 cm	28	30	20-30 min	17-19 min



12113
 Súper Barra de Pueblo 500g
 Fuente de fibra.



13956
 Súper Barra Rústica
 Mediterránea 380g
 Fuente de fibra.



8378
 Súper Baguette Rústica
 Mediterránea 295g
 Fuente de fibra.



12398
 Barra Natural 350g
 Fuente de fibra.



12105
 Pan de Pueblo 320g
 Fuente de fibra.



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



8498
 Baguette Rústica
 Mediterránea 270g
 Fuente de fibra.



🍞 **131067**
 Súper Barra Gourmet 340g
 Contiene masa madre.
 Fuente de fibra.



13139
 Barra Rústica Aldeana 290g
 Fuente de fibra.



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



🍞 **130747**
 Barra Gourmet 280g
 Contiene masa madre.
 Fuente de fibra.

RÚSTICOS

							180°C
8508	340 g		54 cm	25	28	30 min	20-25 min
13965	350 g		34,5 cm	26	28	30 min	20 min
16033	335 g		54 cm	28	28	15 min	15-18 min
12561	265 g		43,5 cm	24	30	30 min	20-25 min
12467	280g		41 cm	25	30	30 min	20-25 min
130339	275 g		54,5 cm	25	28	15-20 min	18-23 min
303	260 g		44 cm	20	36	15-20 min	18-23 min
130529	260 g		43 cm	22	36	30 min	14-18 min



8508
Tallo Rústico 340g
Fuente de fibra.



13965
Chapata 350g
Fuente de fibra.



16033
Barra divina 335g
Fuente de fibra.



12561
Campesino Selecto 265g
Fuente de fibra.



12467
Barra Ficelle 280g
Fuente de fibra.



130339
Tallo Ficelle 275g
Fuente de fibra.



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



130529
Barra Picos Candéal 260g

TRADICIÓN

							180°C
885	350 g		57 cm	22	28	15-20 min	23-28 min
12514	310 g		50 cm	24	28	20-30 min	17-19 min
12951	280 g		55 cm	32	28	30 min	17-19 min
13972	280 g		41 cm	25	30	30 min	17-19 min
542	270 g		45 cm	20	36	15-20 min	18-23 min
745	260 g		57 cm	30	28	15-20 min	18-23 min
12608	260 g		40 cm	25	30	30 min	17-19 min



885
Pan París 350g
Fuente de fibra.



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



12951
Baguette Tradición Especial 280g
Contiene masa madre.
Fuente de fibra.



13972
Barra Selecta Tradición 280g
Contiene masa madre.
Fuente de fibra.



542
Pan Francés 270g
Fuente de fibra.



745
Pan Provenzal 260g
Fuente de fibra.



12608
Barra del Sur 260g

T TRADICIÓN



	☉	☼	✂	📦	🚚	🕒	🔥 180°C
130066	355 g	Ⓣ	52 cm	23	28	20-30 min	17-19 min
12473	280 g	Ⓣ	50 cm	28	28	20-30 min	17-19 min
12503	250 g	Ⓣ	42 cm	27	30	20-30 min	17-19 min
12661	390 g	Ⓣ	55 cm	22	28	20-30 min	18-20 min
13971	355 g	Ⓣ	52 cm	23	28	30-40 min	20-22 min
12471	320 g	Ⓣ	52 cm	26	28	20-30 min	17-19 min
12472	280 g	Ⓣ	50 cm	28	28	20-30 min	17-19 min
12474	280 g	Ⓣ	50 cm	28	28	20-30 min	17-19 min
13383	260 g	Ⓣ	50 cm	30	28	15-20 min	18-23 min



130066
Barra Familiar Espiga Tradición 355g
Fuente de fibra.



12661
Barra Grande Tradición 390g
Fuente de fibra.



13971
Barra Familiar Tradición 355g
Fuente de fibra.



8487
Barra Plus Tahona 470g



12473
Barra Larga Espiga Tradición 280g
Fuente de fibra.



12471
Barra del Norte Tradición 320g
Fuente de fibra.



12472
Barra Larga Tradición 280g
Fuente de fibra.



131063
Súper Barra Tahona 350g



12503
Barra Espiga Tradición 250g
Fuente de fibra.



12474
Barra Cuadraditos Tradición 280g
Fuente de fibra.



13383
Barra Larga Croustillante Tradición 260g
Fuente de fibra.



16015
Baguette Plus Tahona 300g



8536
Barra Tahona 285g

	☉	☼	✂	📦	🚚	🕒	🔥 180°C
8487	470 g	Ⓢ	56 cm	21	28	30 min	25-30 min
131063	350 g	Ⓢ	56 cm	26	28	20-30 min	18-20 min
16015	300 g	Ⓢ	56,5 cm	30	28	15 min	15-17 min
8536	285 g	Ⓢ	44 cm	25	30	15 min	16-17 min

© CLÁSICOS

CLÁSICOS

	🍞	📏	✂️	🍳	🚚	⏱️	🔥 180°C
16002	395 g	Ⓢ	56 cm	23	28	20 min	17-19 min
13961	360 g	Ⓢ	55 cm	26	28	20 min	17 min
8160	340 g	Ⓢ	57 cm	25	28	30 min	20-25 min
13380	290 g	Ⓢ	46,5 cm	22	30	15-20 min	18-23 min
16001	290 g	Ⓢ	57 cm	32	28	15 min	17-19 min
12618	290 g	Ⓢ	55 cm	30	28	20 min	17-19 min
13962	285 g	Ⓢ	46,5 cm	25	30	20 min	17-18 min
16003	285 g	Ⓢ	43 cm	26	30	15 min	17-19 min

	🍞	📏	✂️	🍳	🚚	⏱️	🔥 180°C
8494	285 g	Ⓢ	43,5 cm	26	30	30 min	20-25 min
PRECUI220	265g	Ⓢ	43 cm	27	30	15 min	17 min
13381	260 g	Ⓢ	41 cm	25	30	15-20 min	18-23 min
13973	260 g	Ⓢ	42 cm	30	30	20-30 min	17-19 min
12286	250 g	Ⓢ	56 cm	36	28	20 min	18 min
13954	250 g	Ⓢ	56 cm	39	28	30 min	18-20 min
13080	200 g	Ⓢ	37 cm	30	40	20 min	15-18 min



16002
Barra 395g



13961
Súper Barra 360g



8494
Barra V 285g



PRECUI220
Barra 265g



8160
Barra Súper 340g



13380
Barra Panadera 290g



13381
Pan Doré 260g



13973
Barra de Cuarto 260g



16001
Baguette 290g



12618
Súper Baguette Clásica 290g



12286
Baguette R 250g



13954
Baguette Clásica 250g



13962
Barra Larga 285g



16003
Barra Boutique Especial 285g



13080
Barra 200g
con muy bajo contenido de sal



Integrales

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



Sabor

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



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



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



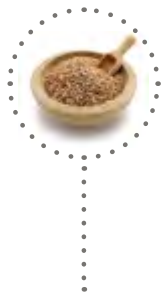
767
 Pan de Seda 230g
 Fuente de fibra.

Elaborado con mantequilla



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

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



Cereales

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
839	350 g	Ⓜ️	51 cm	22	28	15-20 min	23-28 min
440	300 g	Ⓜ️	46 cm	20	30	15-20 min	23-28 min
130122	280 g	Ⓜ️	55 cm	25	28	30 min	18-23 min
130123	265 g	Ⓜ️	44 cm	22	30	30 min	18-23 min

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
12419	300 g	Ⓜ️	42 cm	25	30	30 min	17-19 min
12665	270 g	Ⓜ️	51 cm	28	28	30 min	17-19 min
12616	260 g	Ⓜ️	40 cm	27	30	30 min	16-18 min
801	230 g	Ⓜ️	45 cm	30	36	15-20 min	18-23 min



Ⓜ️ 839

Pan Bogavante 350g

Con sésamo que intensifica su sabor. Contiene hasta 3 veces más de fibra que un pan blanco.



Ⓜ️ 440

Pan del Norte 300g

Con harina de maíz (1,2%) y pipas de girasol. Fuente de fibra.



Ⓜ️ 12419

Barra 5 Semillas 3% Selecta 300g

Semillas: pipas de girasol, trigo sarraceno, lino dorado, lino marrón y sésamo. Contiene masa madre. Fuente de fibra.



Ⓜ️ 12665

Barra Cereales Tradición 270g

Con harina de trigo, harina de maíz tostada, semillas de sésamo, lino marrón, lino dorado, pipas de girasol y trigo sarraceno. Fuente de fibra.



Ⓜ️ 130122

Barra Larga Siembra de Maíz 12% 280g

Con harina de maíz 12% y pipas de girasol. Fuente de fibra.



Ⓜ️ 130123

Barra de Siembra de Maíz 12% 265g

Con harina de maíz 12% y pipas de girasol. Fuente de fibra.



Ⓜ️ 12616

Pan Semillas 13% Pipas Calabaza 3% Selecto 260g

Semillas: lino dorado, lino marrón, pipas de girasol, sésamo, soja y pipas de calabaza. Contiene masa madre. Fuente de fibra.



Ⓜ️ 801

Pan Selecto Con Cereales (54%) y Semillas (16%) 230g

Semillas: semillas de girasol, sésamo, linaza marrón, amapola y copos de avena. Fuente de fibra.

BOCADILLOS



BOCADILLOS

								180°C
130643	150 g	Ⓢ	27 cm	45	28	30 min	4-6 min	
13754	140 g	Ⓢ	24 cm	45	28	30 min	4-6 min	
13797	115 g	Ⓢ	19,5 cm	74	28	60 min	-	

								180°C
130810	190 g	Ⓢ	29,5 cm	40	28	20-30 min	12-14 min	
131015	155 g	Ⓢ	28 cm	42	28	20-30 min	5 min	
130257	140 g	Ⓢ	27 cm	45	28	20-30 min	10-12 min	
130526	100 g	Ⓢ	21 cm	45	40	20-30 min	8-10 min	
13314	150 g	Ⓢ	26 cm	46	28	15 min	12-14 min	
13265	130 g	Ⓢ	25 cm	50	28	15 min	10-12 min	
130864	120 g	Ⓢ	25 cm	53	28	30 min	4-6 min	
130199	90 g	Ⓢ	19 cm	50	40	15 min	8-10 min	

								180°C
8359	170 g	Ⓢ	28 cm	40	28	20 min	15-18 min	
13328	150 g	Ⓢ	20 cm	40	28	20 min	15-18 min	
12469	135 g	Ⓢ	27 cm	60	28	20 min	15-18 min	
12991	135 g	Ⓢ	22,5 cm	35	48	30 min	15 min	

Ⓢ CRISTAL



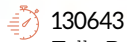
Los distinguirás por sus impactantes alvéolos.



6% Aceite de Oliva
¡Sabor Mediterráneo!



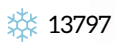
Contiene Masa Madre 9%



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.



13797
Bocadillo Cristal Mediterráneo **DyL** 115g
Contiene masa madre.
Con aceite de oliva.
Fuente de fibra.

Ⓢ HORNO DE PIEDRA

PANES DE AGUA



130810
Maxi Bocadillo de Agua 190g
Fuente de fibra.



131015
Súper Bocadillo de Agua **Express** 155g
Fuente de fibra.



130257
Bocadillo de Agua 140g
Fuente de fibra.



130526
Bocadillo Mediano de Agua 100g
Fuente de fibra.



13314
Maxi Bocata Riquiño 150g
Fuente de fibra.



13265
Bocata Riquiño 130g
Fuente de fibra.



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



130199
Bocata Riquiño 90g
Fuente de fibra.

Ⓢ RÚSTICOS



8359
Bocata Natural 170g
Fuente de fibra.



13328
Andaluza Rústica 150g
Fuente de fibra.



12469
Bocata Ficelle 135g
Fuente de fibra.



12991
Chapata Bocata 135g
Fuente de fibra.

R RÚSTICOS

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	⌚	🔥 180°C
12527	185 g	Ⓜ️	38 cm	26	40	20 min	15-18 min
8358	170 g	Ⓜ️	28,5 cm	40	28	20 min	15-18 min
13469	135 g	Ⓜ️	26,5 cm	60	28	20-30 min	5 min
8399	135 g	Ⓜ️	28 cm	60	28	20 min	15-18 min
130858	130 g	Ⓜ️	25 cm	53	28	20 min	15-18 min
13466	100 g	Ⓜ️	21,5 cm	75	28	20 min	5 min
8480	90 g	Ⓜ️	20 cm	50	40	20 min	15-18 min
13004	75 g	Ⓜ️	19 cm	71	48	20 min	12-14 min



12527
Pan Rústico Aragonés 185g
Fuente de fibra.



8358
Bocata Rústico Mediterráneo 170g
Fuente de fibra.



13469
Bocata Rústico Express 135g
Fuente de fibra.



8399
Baguettina Rústica Mediterránea 135g
Fuente de fibra.



130858
Bocata Hostelero Rústico Mediterráneo 130g
Fuente de fibra.



13466
Bocata Gourmet Rústico Express 100g
Fuente de fibra.



130067
Bocata Espiga Tradición 150g
Fuente de fibra.



8480
Bocata Gourmet Rústico Mediterráneo 90g
Fuente de fibra.



13004
Bocatín Rústico Hostelero 75g
Fuente de fibra.

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

T TRADICIÓN



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



130067
Bocata Espiga Tradición 150g
Fuente de fibra.



13026
Bocata Tradición Especial 150g
Fuente de fibra.

CLÁSICOS

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	🕒	🔥 180°C
PREUI89	143 g	Ⓢ	28,5 cm	55	28	15 min	13 min
131065	140 g	Ⓢ	27 cm	50	28	30 min	5 min
8039	130 g	Ⓢ	24 cm	30	40	20 min	15-18 min
8506	120 g	Ⓢ	26,5 cm	76	28	20 min	15-18 min
12596	120 g	Ⓢ	27 cm	70	28	20 min	5-7 min
8511	100 g	Ⓢ	18 cm	38	48	20 min	15-18 min
8143	80 g	Ⓢ	19 cm	50	40	20 min	10-15 min
8411	110 g	Ⓢ	17 cm	70	32	30 min	2 min
743	100 g	Ⓢ	12,7 cm	75	28	15-20 min	5-6 min



PREUI89
Flauta Súper 143g



🕒 131065
Bocadillo Tahona **Express** 140g



🕒 12596
Baguettina Clásica **Express** 120g



8039
Panecillo Súper 130g



8506
Baguettina Clásica 120g



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



8511
Panecillo 100g



8143
Baguettina Bollo 80g



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

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

SOFT



🌸 345
Pan Bombón **DyL** 90g



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



Integrales

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
131064	120 g	Ⓡ	24 cm	35	48	20-30 min	5 min
13484	110 g	Ⓡ	25 cm	60	28	20 min	15-18 min
13010	75 g	Ⓡ	19 cm	65	48	20 min	13-15 min
12291	150 g	Ⓒ	22,5 cm	50	28	15 min	14-15 min
8046	110 g	Ⓒ	26 cm	65	28	20 min	15-18 min

Cereales y semillas

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
12070	190 g	Ⓡ	27 cm	50	28	20 min	18-20 min
13009	75 g	Ⓡ	19 cm	65	48	20-30 min	13-15 min
130126	130 g	Ⓣ	21,5 cm	30	64	20-30 min	14-16 min



Ⓡ 131064
Bocadillo Riquiño Integral 100% Express 120g
 Fuente de fibra.



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



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



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



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



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



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



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

B BRIOCHE

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



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



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



130944
Maxi Burger Brioche Precortada DyL 85g
 Elaborado con mantequilla.



130898
Mini burger Brioche DyL 35g
 Elaborado con mantequilla.



130945
Maxi Burger Brioche DyL 85g
 Elaborado con mantequilla.



130943
Burger Brioche DyL 65g
 Elaborado con mantequilla.

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

								180°C
13064	115 g		13 cm	65	28	15-20 min	10-12 min	-

								180°C
13092	90 g		11 cm	48	40	30 min	-	-
14006	75 g		12 cm	24	99	20-30 min	-	-
13022	40 g		6 cm	72	80	15-20 min	1-3 min	-

CRISTAL



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

CLÁSICOS



13064
Pan Hamburguesa
Clásica 115g
Fuente de fibra.

SOFT



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

SABOR



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



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



14006
Pan Maxi Burger con Sésamo 1%
Pre-Cortada **DyL** 75g
Pan de molde.



*Esta referencia está considerada legalmente como producto de bollería.

PANECILLOS



PANECILLOS

						180°C	
130664	80 g	Ⓢ	11 cm	80	28	30 min	4-6 min
130711	70 g	Ⓢ	16 cm	90	30	30 min	4-6 min
13753	65 g	Ⓢ	12 cm	95	28	30 min	4-6 min

						180°C	
13673	90 g	Ⓡ	10,5 cm	55	48	15 min	15 min
131004	90 g	Ⓡ	14,5 cm	60	48	15 min	15 min
12182	80 g	Ⓡ	9,5 cm	96	28	15 min	10-12 min
13696	80 g	Ⓡ	10,5 cm	100	30	30 min	10-12 min
13468	75 g	Ⓡ	17 cm	60	40	20 min	5 min
13164	70 g	Ⓡ	14,5 cm	50	64	20 min	10-12 min
130892	70 g	Ⓡ	26 cm	50	64	20 min	8-10 min
13756	65 g	Ⓡ	15 cm	72	48	20 min	10-15 min
836	65 g	Ⓡ	17 cm	100	28	15-20 min	6-9 min
130388	60 g	Ⓡ	11 cm	100	48	20 min	15 min
13976	50 g	Ⓡ	15 cm	75	48	20 min	10-15 min
8363	50 g	Ⓡ	11 cm	80	48	20 min	10-15 min

Ⓢ CRISTAL



Ⓡ RÚSTICOS



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



13673
Chapata Gourmet 90g
Fuente de fibra.



131004
Chapata Rectangular 90g
Fuente de fibra.



12182
Payesito 80g
Fuente de fibra.



13696
Pan Candeal
Minicuaadrados 80g



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



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



13164
Rombo 70g
Fuente de fibra.



130892
Media Flauta
Rústica 70g
Contiene masa madre.



13756
Bocatín
Mediterráneo 65g
Fuente de fibra.



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



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



130388
Chapata 60g
Fuente de fibra.



13976
Bocatín Rústico
Mediterráneo 50g
Fuente de fibra.



8363
Campesino Bocatín 50g
Fuente de fibra.

© CLÁSICOS

								180°C
130575	80 g	⊙	10,5 cm	90	30	20 min	-	
12595	80 g	⊙	12 cm	50	40	20 min	15-18 min	
12649	70 g	⊙	10 cm	90	28	30 min	-	
8354	60 g	⊙	12 cm	65	64	20 min	8-10 min	
8007	50 g	⊙	10 cm	80	48	20 min	10-15 min	
130646	50 g	⊙	16 cm	100	48	15-20 min	5-8 min	
8004	50 g	⊙	14 cm	80	40	20 min	10-15 min	



130575
Pan Viena Natural **DyL** 80g



12595
Panecillo Hostelero 80g



12649
Mollete Andaluz **DyL** 70g**



8354
Bocatin Clásico 60g



8007
Bocatin 50g



130646
Mini Flauta **Express** 50g



8004
Mini Baguettina 50g

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



Integrales



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



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

								180°C
12630	80 g	Ⓢ	16,5 cm	52	64	20 min	10-15 min	
130890	70 g	Ⓢ	26 cm	50	64	20 min	8-10 min	
800	65 g	Ⓢ	17 cm	55	48	15-20 min	6-9 min	
130127	80 g	Ⓢ	17 cm	50	64	20 min	15-18 min	
12124	50 g	Ⓢ	16 cm	60	64	15 min	8-10 min	



Cereales y semillas



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



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



Ⓢ 130890
Media Flauta Rústica con Cereales y Semillas 14% 70g
Copos de Cebada, sésamo, linaza, mijo y pipas de girasol.
Contiene masa madre.



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



Ⓢ 800
Bocatin Mediterráneo con Maíz 4,5% **Express** 65g
Con harina de maíz 4,5% y pipas de girasol.
Fuente de fibra.

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









Sabor



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



Ⓢ 451
Express Gourmet con Olivas Negras 11% 65g

						 180°C
131050	85 g	11 cm	36	72	90 min	-
131051	85 g	11 cm	36	72	90 min	-
131010	90 g	14,5 cm	36	64	10 min	3 min
*130801	45 g	11 cm	40	72	90 min	-

(*6 min vapor)

PANES DEL MUNDO



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



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



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



130801
Pan Bao 45g**
Cocer al vapor.

MINI PANECILLOS



C CRISTAL



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

P HORNO DE PIEDRA



130640
Tiernecito DyL 45g

R RÚSTICOS



12020
Payasito 45g
Fuente de fibra.



13538
Mini Chapata 40g
Fuente de fibra.



8464
Mini Bocatín Rústico
Mediterráneo 40g
Fuente de fibra.



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



13467
Mini Bocatín Rústico
Express 35g
Fuente de fibra.










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

							180°C
13755	45 g	C	8 cm	125	30	30 min	4-6 min
130640	45 g	P	9 cm	120	32	30 min	-
12020	45 g	R	7,5 cm	65	64	15 min	8-10 min
13538	40 g	R	9,5 cm	130	40	15 min	10 min
8464	40 g	R	13 cm	100	40	20 min	10-15 min
798	35 g	R	11 cm	125	48	15-20 min	4-7 min
13467	35 g	R	13 cm	110	36	20 min	5 min
799	25 g	R	5,5 cm	240	48	15-20 min	5-8 min



Diferencia tus montaditos con panes que aportan un toque gourmet.

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

© CLÁSICOS



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



30109
Minipanecillo 40g



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



12594
Pincho Vasco 35g



8161
Montadito 30g



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

MINI PANECILLOS

								180°C
12597	40 g	©	11,5 cm	85	64	20 min	10-15 min	

								180°C
317	35 g	®	13 cm	105	48	15-20 min	4-7 min	
13471	40 g	®	8 cm	120	48	15-20 min	-	
13472	40 g	®	8 cm	60	64	15-20 min	-	
13473	40 g	®	8 cm	60	64	15-20 min	-	

								180°C
130688	37 g	©	7 cm	80	72	15-20 min	-	



Integrales



© 12597
Bocatin Mini elaborado con Harina Integral de Trigo 25% 40g
Fuente de fibra.



Cereales y semillas



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



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



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









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









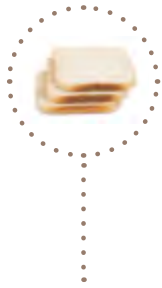
Sabor



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

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

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




Pan de molde



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



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



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

Pan sin gluten


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

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



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



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



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

PASTELERÍA

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

- **PEQUEÑOS LUJOS**

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

- **RECETAS DE ALTA ROTACIÓN**

Selección de ingredientes tradicionales y de alta demanda.

- **PRÁCTICO**

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

- **ÚNICO MODO DE EMPLEO**

⋮ **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.

DyL Descongelar y Listo
clásicos



12114
Plancha San Marcos 1800g
Precortada en 30 raciones.



12115
Plancha Selva Negra 1800g
Precortada en 30 raciones.



12220
Plancha Tiramisú 1800g
Precortada en 30 raciones.



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



12006
Brownies
Precortada en 16 porciones.



12104
Lionesas Nata
20 uds. x 2 bandejas.



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



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

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

* (en frigorífico)

ASISTENCIA TÉCNICA Y DEMOSTRACIÓN

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

ALMACENAMIENTO



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

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

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

Aspectos a tener en cuenta:

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

DESCONGELACIÓN



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

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

Respetar los tiempos de descongelación indicados para cada producto.

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

FERMENTACIÓN



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

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

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

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

COCCIÓN



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

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

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

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.



4-1353-21-100-00



ES-ECO-020-CV
Agricultura de la UE



Panamar

BAKERY_GROUP.

DELEGACIÓN BARCELONA

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

DELEGACIÓN MÁLAGA

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

DELEGACIÓN SEVILLA

Pol. Ind. PIBO
Av. Bollullos de La Mitación, 5 - 1ª planta
41110 Bollullos de La Mitación
Sevilla
Tel.: +34 955 99 96 68
sevilla@panamar.es

OFICINA CENTRAL

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

DELEGACIÓN BILBAO

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

DELEGACIÓN MALLORCA

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

DELEGACIÓN VALENCIA

Pol. Ind. Mediterráneo
C/ La Fila, Nº2
46550 – Albuixech (Valencia)
Tel.: +34 96 166 62 83
valencia@panamar.es

www.panamarbakery.com

SÍGUENOS



DELEGACIÓN MADRID

C/ Torrejón, Nº26
28850 – Torrejón de Ardoz (Madrid)
Tel.: +34 91 882 75 44
madrid@panamar.es

DELEGACIÓN MURCIA

C/Río Ebro, Nº7
30835 – Sangonera La Seca (Murcia)
Tel.: +34 968 38 94 39
murcia@panamar.es

DELEGACIÓN ZARAGOZA

C/Ronda de la Feria de Muestras,
Nave A2, Nº 20
50197 – Zaragoza
Tel.: +34 876 26 15 85
zaragoza@panamar.es

www.panamar.es

