

# PACFREN

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 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 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	<b>DyH</b>	11,5 cm	55	40	15 min	14-16 min
130798	60 g	<b>DyH</b>	8 cm	60	80	60 min	1-2 min
131002	118 g	<b>DyH</b>	12,5cm	64	24	15 min	14-16 min
130572	120 g	<b>DyH</b>	12,5cm	40	48	15 min	14-16 min
12212	50 g	<b>DyH</b>	6 cm	120	50	30 min	14-16 min
12213	50 g	<b>DyH</b>	6 cm	120	50	30 min	14-16 min
12174	20 g	<b>DyH</b>	6,2 cm	345	50	20 min	12-14 min
12175	20 g	<b>DyH</b>	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



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



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



**6007** ✨  
Herradura Crema de Chocolate 170g  
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.



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



	🍞	⚙️	✂️	📦	🚚	💧	🕒 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



# 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

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	18-20 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**  
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.



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



**12355**  
Mini Sneeken 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**  
Ensaïmada Levante  
Hojaldrada 110g



**12585**  
Ensaïmada Grande  
Hojaldrada 95g



**12584**  
Ensaïmada Pequeña  
Hojaldrada 35g

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.



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

**DyH** Descongelar y Hornear  
*clásicos*  
MANTECA



**13925**  
Ensaïmada Grande  
Hojaldrada Ferm. 95g



**13924**  
Mini Ensaïmada  
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 pimienta.



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

# EMPANADAS

**DyH** Descongelar y Hornear

*clásicos*



**12998**   
Empanada Cuadrada   
Atún 1900g   
Cebolla, atún, pimiento 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 pimiento.



**130829**   
Empanada de Hojaldre   
de Atún y Tomate 225g   
Relleno a trocitos: atún, tomate   
y fritada de verduras (berenjena,   
calabacín, pimiento, 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, pimiento   
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	180°C
12698	150 g	DyH	26,5 cm	20	48	30 min	180°C
12463	150 g	DyH	26,5 cm	20	48	30 min	180°C
12651	185 g	DyH	14 cm	24	80	30 min	180°C

**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.

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

# 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.

<b>13477</b>	300 g	⊙	42 cm	20	30	30 min	4-6 min
<b>130665</b>	240 g	⊙	42 cm	29	30	30 min	4-6 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>13030</b>	305 g	⊙	45 cm	20	30	30 min	20-25 min
<b>8282</b>	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
<b>8508</b>	340 g		54 cm	25	28	30 min	20-25 min
<b>13965</b>	350 g		34,5 cm	26	28	30 min	20 min
<b>16033</b>	335 g		54 cm	28	28	15 min	15-18 min
<b>12561</b>	265 g		43,5 cm	24	30	30 min	20-25 min
<b>12467</b>	280g		41 cm	25	30	30 min	20-25 min
<b>130339</b>	275 g		54,5 cm	25	28	15-20 min	18-23 min
<b>303</b>	260 g		44 cm	20	36	15-20 min	18-23 min
<b>130529</b>	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
<b>885</b>	350 g		57 cm	22	28	15-20 min	23-28 min
<b>12514</b>	310 g		50 cm	24	28	20-30 min	17-19 min
<b>12951</b>	280 g		55 cm	32	28	30 min	17-19 min
<b>13972</b>	280 g		41 cm	25	30	30 min	17-19 min
<b>542</b>	270 g		45 cm	20	36	15-20 min	18-23 min
<b>745</b>	260 g		57 cm	30	28	15-20 min	18-23 min
<b>12608</b>	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
<b>130066</b>	355 g	Ⓣ	52 cm	23	28	20-30 min	17-19 min
<b>12473</b>	280 g	Ⓣ	50 cm	28	28	20-30 min	17-19 min
<b>12503</b>	250 g	Ⓣ	42 cm	27	30	20-30 min	17-19 min
<b>12661</b>	390 g	Ⓣ	55 cm	22	28	20-30 min	18-20 min
<b>13971</b>	355 g	Ⓣ	52 cm	23	28	30-40 min	20-22 min
<b>12471</b>	320 g	Ⓣ	52 cm	26	28	20-30 min	17-19 min
<b>12472</b>	280 g	Ⓣ	50 cm	28	28	20-30 min	17-19 min
<b>12474</b>	280 g	Ⓣ	50 cm	28	28	20-30 min	17-19 min
<b>13383</b>	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.



**161063**  
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
<b>8487</b>	470 g	Ⓢ	56 cm	21	28	30 min	25-30 min
<b>131063</b>	350 g	Ⓢ	56 cm	26	28	20-30 min	18-20 min
<b>16015</b>	300 g	Ⓢ	56,5 cm	30	28	15 min	15-17 min
<b>8536</b>	285 g	Ⓢ	44 cm	25	30	15 min	16-17 min

## C 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  
Super 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



1600  
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.



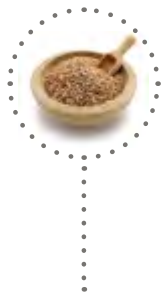
**767**  
 Pan de Seda 230g  
 Fuente de fibra.

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

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	-

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

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.



# BURGER



BURGER

## B

# BRIOCHE



 **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.

						
<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	Ⓟ	12 cm	45	48	30 min
<b>130943</b>	65 g	Ⓟ	10 cm	75	28	30 min

							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



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

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 Hostelería  
**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**  
 Tiernequito DyL 45g

**R** RÚSTICOS



**12020**  
 Payesito 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.

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
13538	40 g		9,5 cm	130	40	15 min	10 min
8464	40 g		13 cm	100	40	20 min	10-15 min
798	35 g		11 cm	125	48	15-20 min	4-7 min
13467	35 g		13 cm	110	36	20 min	5 min
799	25 g		5,5 cm	240	48	15-20 min	5-8 min



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

12597	40 g	Ⓒ	11,5 cm	85	64	20 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	-

130688	37 g	Ⓒ	7 cm	80	72	15-20 min	-



## Integrales



Ⓒ 12597  
Bocadín 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.









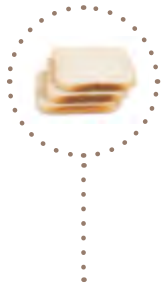
## Sabor



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

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

						 180°C
<b>13389</b>	105 g	21,5 cm	25	72	20-30 min	-
<b>13286</b>	80 g	11 cm	20	80	30 min	-
<b>13390</b>	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.

<b>131108</b>	1400 g	DyL	24 cm	6	48	480 min
<b>131110</b>	1100 g	DyL	21 cm	4	28	420 min
<b>131109</b>	1200 g	DyL	21 cm	4	28	450 min
<b>12057</b>	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  $-18^{\circ}\text{C}$ .

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.



Triple Fermentación.



Con Aceite de Oliva.



Con Mantequilla.



Express.



Descongelar y Listo.



Ya Pintado.



Ya Decorado.



Extracrujiente.



Sin Gluten.

# CERTIFICADOS



4-1353-21-100-00



ES-ECO-020-CV  
Agricultura de la UE

Nuestro compromiso con la Calidad, Seguridad Alimentaria y Sostenibilidad se muestra en las certificaciones bajo el esquema GFSI, RSPO, HALAL y Ecológico. Los productos de pan y bollería fabricados en las plantas ubicadas en Valencia (Albuixech, Enguera y Alberique), Gerona (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 (Engeura) 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.



# PACFREN

PANAMAR BAKERY\_GROUP

## FÁBRICA Y OFICINAS CENTRALES

Pol. Industrial Empordà Internacional  
C/ Castelló, s/n  
17469 VILAMALLA (Girona)  
Tel. 972 527 310

## DEPARTAMENTO COMERCIAL

comercial@pacfren.com  
Tel. 972 527 265  
atencionalcliente@pacfren.com  
atencionalclient@pacfren.com

## DELEGACIÓN GIRONA

Pol. Industrial Empordà Internacional  
C/ Castelló, s/n  
17469 VILAMALLA (Girona)  
Tel. 972 527 310

**Panamar**  
BAKERY\_GROUP.

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

[www.panamarbakery.com](http://www.panamarbakery.com)

SÍGUENOS



[pacfren.com](http://pacfren.com)

