



COBOPA
PANAMAR BAKERY_GROUP.
2026





2

BOLLERÍA DULCE

- 4 Croissants
- 5 Croissants artesanos
- 8 Croissants rectos
- 10 Croissants multicereales y rellenos
y Caracola
- 12 Napolitanas
- 15 Hojaldres
- 16 Cañas y herraduras
- 17 Palmeras
- 18 Tartas y especialidades
- 19 Cremadillos, triángulos, panal y explosión
- 20 Hoops
- 22 Hoops rellenos y decorados
- 24 Berlinas, pepitos y brioches
- 26 Mamá Bizcocho
- 27 Muffins
- 28 Bizcochos y magdalena
- 29 Cookies
- 30 Masa danesa
- 30 Trenzas, sneckens y rolls
- 31 Flautas, fartons, raqueta, bretzels y rejitas
- 32 Ensaimadas
- 33 Láminas y bases

34

SNACKS SALADOS

- 36 Empanadas
- 38 Empanadillas: Pick & Go
- 39 Empanadillas
- 40 Trenzas y rejitas
- 41 Napolitanas y sneckens
- 42 Hojaldres
- 44 Paninis y pizzas
- 45 Paninis
- 46 Bocapizzas y pizza
- 47 Pizzas y tortilla

48

PAN

- 50 Hogazas
- 54 Pan familiar
- 66 Bocadillos
- 74 Burger
- 76 Panecillos y mini panecillos
- 77 Panecillos
- 81 Mini panecillos
- 83 Otros panes:
Pan de molde y sin gluten

84

PASTELERÍA

- 86 Tartas
- 87 Planchas y repostería

88

Asistencia técnica
y demostración

BOLLERÍA DULCE

FAMILIA DE PRODUCTOS

CROISSANTS
NAPOLITANAS
HOJALDRES

HOOPS
MAMÁ BIZCOCHO
COOKIES

MASA DANESA
ENSAIMADAS
LÁMINAS Y BASES

TIPO DE ACABADO

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.

Descongelar y Listo



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

Descongelar y hornear



Sencillo y práctico para el profesional. Sólo descongelar y hornear.

TRES GAMAS PRINCIPALES

Clásicos

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

Delicium

Respeta la tradición y el saber hacer de la más alta bollería francesa. Recetas elaboradas exclusivamente con pura mantequilla a partir de crema de leche de invierno, añade ingredientes que aportan un plus de calidad y diferenciación como la harina francesa. Hojaldrado esmerado, exterior crujiente, migas 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



Croissants

CROISSANTS



Croissants artesanos

										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	182	70	-	45 min	12-14 min		
13112	120 g	LpF	10 cm	45	50	-	90-100 min	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		

LpF Listo para Fermentar
 Clásicos
 MANTECA

Clásicos
 MARGARINA



1214
 Croissant Artesano
 Manteca 90g



13112
 Croissant Artesano
 Margarina 120g



1217
 Croissant Artesano
 Margarina 90g



12204
 Croissant Artesano
 Manteca 65g



12200
 Croissant Artesanito
 Margarina 25g



12431
 Croissant Artesanito
 Manteca 22g

Croissants artesanos

	pane	temp	temp	temp	temp	temp	temp	temp
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	182	70	30 min	12-14 min	

DyH Descongelar y Hornear

Clásicos
MANTECA



13919 Croissant Artesano
Manteca 90g

Clásicos
MARGARINA



12309 Croissant Artesano
Margarina Ferm. 120g



13922 Croissant Artesano
Margarina Ferm. 90g

DyH Descongelar y Hornear

Delicium
MANTEQUILLA



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



13256 Croissant Artesano Suprême
Ferm. 100g



13279 Croissant Artesano Suprême
Ferm. 80g



12205 Croissant Artesanito
Mantequilla 22g



Croissants rectos

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			
12593	25 g	LpF	7,7 cm	282	50	-	90 min	13-15 min			
131129	100 g	DyH	15,7 cm	60	24	30 min	-	14-16 min			
12140	45 g	DyH	9,7 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

Clásicos
MARGARINA



12179
Croissant Recto Clásico
Margarina 100g



12138
Mini Croissant Recto
Margarina 30g



1261
Mini Croissant Recto
Margarina 22g



12593
Mini Croissant Suprême 25g

DyH Descongelar y Hornear
Clásicos
MARGARINA



131129
Croissant Recto Margarina
Ferm. 100g



12140
Croissant Recto
Ferm. 45g



12554
Mini Croissant Recto
Ferm. 22g



130799
Croissant
Sin Gluten 45g

SIN GLUTEN
MARGARINA



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

Croissants rectos

	Gramos	Etiquetas	Largo	Alto	Ancho	Alto	Alto	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	417	70	20-30 min	12-14 min	
130791	80 g	DyH	13 cm	55	32	30 min	12-16 min	

DyH Descongelar y Hornear

Delicium
MANTEQUILLA



12970
Croissant Suprême Ferm. 90g



13916
Croissant Suprême Ferm. 70g



13934
Croissant Recto Suprême
Mantequilla Ferm. 60g



13918
Mini Croissant Recto Suprême
Mantequilla Ferm. 25g



131046
Croissant Recto Mantequilla
Tradición 60g



12177
Mini Croissant Clásico
Mantequilla 25g
Ideal para bañar en almíbar.

Hélène
MANTEQUILLA



130791
Croissant Intense Masa Madre
Hélène 80g

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



12221
Croissant Micro
Mantequilla 12g

Croissants multicereales y rellenos

130508	105 g	LpF	11 cm	60	48	-	90 min	14-16 min			180°C
12436	120 g	LpF	15,8 cm	60	50	-	80-90 min	14-16 min			
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			

LpF Listo para Fermentar

Clásicos
MANTECA
RELENOS



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

Clásicos
MARGARINA
RELENOS



12436
Caracola Crema
de Chocolate 120g

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.

Delicium
MANTEQUILLA
RELENOS



13917 
Croissant Suprême Recto
Crema de Chocolate relleno 90g
Relleno de crema de cacao con avellanas.



130370 
Croissant Mini Multicereales
Mantequilla Ferm. 30g
Decorado con lino marrón, lino dorado,
copos de avena y pipas de girasol.



13718 
Croissant Crema de Cacao
Suprême 75g
Decorado con chips de chocolate
y relleno de cacao con avellanas.

Croissants rellenos

DyH Descongelar y Hornear

Clásicos
MANTECA
RELENOS



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

Clásicos
MARGARINA
RELENOS



131288
Croissant Choco
Barrita Ferm. 95g
Relleno con una barrita de chocolate con leche.

130721	115 g	DyH	11,2 cm	65	56	30 min	14-16 min			
131122	25 g	DyH	7,5 cm	170	48	30-40 min	12-14 min			
131288	95 g	DyH	11,5 cm	45	48	30 min	14-16 min			
130571	95 g	DyH	11,5 cm	45	48	30 min	14-16 min			
131287	90 g	DyH	12 cm	68	24	30 min	15-18 min			
130686	52 g	DyH	9,7 cm	150	64	40 min	14-15 min			
13063	55 g	DyH	9 cm	73	70	20 min	18 min			
13921	40 g	DyH	7,5 cm	210	56	30 min	13-15 min			
12180	30 g	DyH	7,5 cm	220	50	30 min	12-15 min			



130571
Croissant Choco Blanco
Barrita Ferm. 95g
Relleno con una barrita de chocolate blanco.



131122
Mini Croissant Manteca Barrita
Choco Ferm 25g
Relleno con una barrita de chocolate con leche.



131287
Croissant de Crema de Chocolate 90g
Relleno de crema de cacao con avellanas.
Recubierto de chips de chocolate con leche.



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



13063
Bomba de Chocolate Ferm. 55g



13921
Cuerno Mini Crema de
Chocolate Ferm. 40g



12180
Croissant Mini Crema de
Chocolate Margarina Ferm. 30g

Napolitanas

NAPOLITANAS



12151	135 g	LpF	15,8 cm	54	50	-	90 min	15-18 min			
12152	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			
12591	115 g	LpF	13,5 cm	66	50	-	90 min	15-18 min			
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			
21176	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			
12153	95 g	DyH	12,2 cm	72	56	30 min	-	15-18 min			

LpF Listo para Fermentar
Clásicos
MARGARINA

DyH Descongelar y Hornear
Clásicos
MARGARINA



12151
Súper Napolitana
Chocolate 135g



12156
Súper Napolitana Choco
Ferm. 135g



12152
Súper Napolitana
Crema 135g



21178
Napolitana de Chocolate
Ferm. 115g



21176
Napolitana de Crema
Ferm. 115g



13306
Napolitana Chocolate 115g



12155
Napolitana de Chocolate
Ferm. 95g



12153
Napolitana de Crema
Ferm. 95g



12591
Napolitana Crema 115g

Napolitanas

										180°C
131216	120 g	DyH	12,5cm	64	24	15 min	14-16 min			
131002	118 g	DyH	12,5cm	64	24	15 min	14-16 min			
12213	50 g	DyH	6 cm	120	50	30 min	14-16 min			
12212	50 g	DyH	6 cm	120	50	30 min	14-16 min			
12175	20 g	DyH	6,2 cm	345	50	20 min	12-14 min			
12174	20 g	DyH	6,2 cm	345	50	20 min	12-14 min			
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			

DyH Descongelar y Hornear
Clásicos
MARGARINA



131216
Napolitana Crema
Decorada 120g
Rellena de crema sabor natillas.
Decorada con azúcar y cacahuete.



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

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.



12213
Media Napolitana
Crema 50g



12212
Media Napolitana de
Crema de Chocolate 50g



12175
Mini Napolitana
Crema 20g



12174
Mini Napolitana de
Crema de Chocolate 20g

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

Hojaldres



Cañas y Herraduras

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

DyH Descongelar y Hornear

Clásicos

MARGARINA



14017 ☀

Cañón Crema de Chocolate 190g

Decorada con azúcar.



6007 ☀

Herradura Crema de Chocolate 170g

Decorada con azúcar en grano.



3061 ☀

Caña Crema de Chocolate 120g

Decorada con azúcar en grano.



12447 ☀

Herradura de Cabello 170g

Decorada con azúcar en grano.



131041 ☀

Caña de Crema 120g

Decorada con azúcar en grano.



6006 ☀

Herradura de Crema 170g

Decorada con azúcar en grano.

											180°C
14017	190 g	DyH	28 cm	40	48	30 min	25-28 min				
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				

Palmeras

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

									180°C
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		
131130	100 g	DyH	11 cm	36	50	40 min	14-16 min		
12444	20 g	DyH	5,3 cm	300	50	15 min	22-25 min		
12306	30 g	DyH	6,5 cm	183	70	20 min	22-25 min		
3015	20 g	DyH	4,7 cm	250	96	15 min	15-18 min		

DyH Descongelar y Hornear

Clásicos
MARGARINA



130816 ☆
Maxi Palmera 160g
Decorada con azúcar.



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



12306 ☆
Palmerita Multicereales
Mantequilla 30g
Decorada con azúcar.



3052 ☆
Palmera 110g
Decorada con azúcar.



131130 ☆
Palmera Croissant 100g
Elaborada con masa de croissant.
Decorada con azúcar.



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



12444 ☆
Mini Palmera 20g
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
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.



131043

Pastel de Manzana 175g

Base de crema.



7043

Pastel de Manzana Ovalado 100g

Relleno de crema.

ESPECIALIDADES MARGARINA



130883

Pastel de Nata 60g

Cremadillos, Triángulos, Panal y Explosión

DyH Descongelar y Hornear

Clásicos

MARGARINA



12265 ☀☆

Cremadillo de Crema de Chocolate 150g

Decorado con azúcar.



12266 ☀☆

Cremadillo Crema 150g

Decorado con azúcar.



12459

Triángulo de Chocolate 150g

Elaborado con masa de croissant.



130409

Panal Extra Cabello 140g



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.

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

ELABORADOS
AMERICANO
AL ESTILO

Hoops

BOLLERÍA GENUINA

The advertisement features a stack of six donuts on a wooden serving board. The donuts are arranged with three in the back row and three in the front row. The top donut is plain, the second is chocolate-glazed, and the third is plain. The bottom row consists of two chocolate-glazed donuts and one plain donut. The wooden board is placed on a light-colored surface. The background is a plain, light color. The logo at the top includes a circular seal with the text 'ELABORADOS AMERICANO AL ESTILO' and the word 'Hoops' in a stylized font below it, with the text 'BOLLERÍA GENUINA' underneath.

	面	❖	-pencil	❖	面	❖	面	❖	-pencil	❖	面	❖
130398	70 g	DyL	9.8 cm	60	28	30 min	13936	30 g	DyL	7 cm	80	48
130401	70 g	DyL	10 cm	60	28	30-45 min	13699	35 g	DyL	7,5 cm	80	104
130399	80 g	DyL	10 cm	60	28	30 min	13935	30 g	DyL	7 cm	80	96
12300	50 g	DyL	8.5 cm	48	48	20-30 min	13188	38 g	DyL	7 cm	60	128
13553	55 g	DyL	9 cm	48	96	30-45 min	13187	34 g	DyL	7 cm	60	128
13933	55 g	DyL	8.5 cm	48	48	20-30 min	13186	34 g	DyL	7 cm	60	128

DyL Descongelar y Listo
Clásicos
ORIGINALES

Clásicos
MINIS



130398 ❀
Maxi Hoops
Glaseados 70g



12300 ❀
Hoops Glaseados 50g



13936 ❀
Mini Hoops Glaseados 30g



13188 ❀
Mini Hoops
White Rayado 38g



130401 ❀
Maxi Hoops
Azucarado 70g



13553 ❀
Hoops Azucarado 55g



13699 ❀
Mini Hoops Azucarado 35g



13187 ❀
Mini Hoops Pink
Rayado 34g



130399 ❀
Maxi Hoops
Bombón 80g



13933 ❀
Hoops Bombón 55g



13935 ❀
Mini Hoops Bombón 30g



13186 ❀
Mini Hoops Bombón
Rayado 34g

Hoops

DyL Descongelar y Listo

Clásicos

RELLENOS



131044 ☆

Hoops Caramel 82g

Relleno de crema sabor caramelo.
Decorado con galleta caramelizada.

Clásicos
DECORADOS



130955 ☆

Hoops White Rayado 75g



131231 ☆

Hoops Party 75g

Con trocitos de perlas de chocolate multicolor.



131045 ☆

Hoops Choco Biscuit 81g

Relleno de crema de chocolate.
Decorado con galleta caramelizada.



12682 ☆

Hoops Croc Avellana 59g

Con crocanti de avellana y azúcar.



13123 ☆

Hoops Super Pink 55g

Con perlas de azúcar rosas y crujientes.



13125 ☆

Hoops Crunchy Mix 55g

Con crujientes perlas de avellana y chocolate con leche.



13126 ☆

Hoops Super Choco 55g

Con pepitas de chocolate con leche.

	■	●	■	■	■	■
131044	82 g	DyL	9,5 cm	36	64	30 min
131045	81 g	DyL	9,5 cm	36	64	20-30 min
130955	75 g	DyL	9 cm	36	64	35-40 min
131231	55 g	DyL	8,5 cm	36	64	20-30 min
12682	59 g	DyL	8,5 cm	24	64	20-30 min
13123	55 g	DyL	8,5 cm	36	64	20-30 min
13125	55 g	DyL	8,5 cm	36	64	20-30 min
13126	55 g	DyL	8,5 cm	36	64	20-30 min



Berlinas

13335	95 g	DyL	9 cm	24	64	30-45 min	
130577	115 g	DyL	9 cm	24	112	35-40 min	
130949	90 g	DyL	9 cm	24	72	35-40 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	

DyL Descongelar y Listo

Clásicos
RELLENOS



13335
BerliChoco 95g
Especial para decorar.



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



130949
BerliSuper Choco 90g
Rellena de crema de chocolate, cobertura bombón y cuadraditos de chocolate con leche.



13318
BerliChoco Azucarada 95g
Con chocolate en la base.



13321
BerliCrema Azucarada 95g



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



13320
Mini BerliCrema Azucarada 50g

Pepitos y Brioches

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	
13326	60 g	DyL	10,5 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	

DyL Descongelar y Listo

Clásicos

RELLENOS



13325 ☆
Pepito Choco
Azucarado 110g



13324 ☆
Pepito Crema
Azucarado 110g



13319 ☆
Mini Pepito Choco
Azucarado 55g



13323 ☆
Mini Pepito Crema
Azucarado 55g



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

Delicium
MANTEQUILLA



130736 ☆
Brioche Mantequilla 65g

MARGARINA



13144 ☆
Media Noche 30g

Mamá bizcocho

MAMÁ BIZCOCHO



Muffins

mamá bizcocho

DyL Descongelar y Listo
Delicium



131234 ✩
Muffin Caramel Bicuit 110g
Relleno sabor caramelo con toque de canela.
Decorado con galleta caramelizada.



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



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 de crema sabor queso dulce cheesecake.
Decorado con azúcar perlado.



13912 ✩
Muffin Carrot Cake 95g
Relleno de crema de queso fresco.
Decorado con azúcar perlado.



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



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

131234	110 g	DyL	7,2 cm	20	64	60 min	
13911	110 g	DyL	7,2 cm	20	64	60 min	
13909	110 g	DyL	7,2 cm	20	64	60 min	
13910	110 g	DyL	7,2 cm	20	64	60 min	
130274	95 g	DyL	6,2 cm	20	64	60 min	
13912	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

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.

13739	1,8 kg	DyL	36,5x27,5 cm	2	56	180 min	
13740	1,8 kg	DyL	36,5x27,5 cm	2	56	180 min	
13741	1,8 kg	DyL	36,5x27,5 cm	2	56	180 min	
13745	60 g	DyL	8 cm	40	56	45-60 min	



Cookies

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

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.

Trenzas, Sneedens y Rolls

131286	430 g	DyL	34,5 cm	4	90	180 min	-	-				
131285	430 g	DyL	34,5 cm	4	90	180 min	-	-				
131221	110 g	DyH	11 cm	50	48	30-40 min	-	-	15-18 min			
131141	110 g	DyH	11 cm	50	48	30-40 min	-	-	14-16 min			
13001	95 g	DyH	11,5 cm	48	96	-	-	-	17-20 min			
12590	125 g	LpF	7 cm	60	50	-	-	90 min	14-17 min			
12354	125 g	DyH	8,5 cm	54	24	30 min	-	-	15-18 min			
130885	87 g	DyH	9,6 cm	48	56	-	-	-	18 min			
12355	45 g	DyH	6,5 cm	156	24	30 min	-	-	14-16 min			
131194	43 g	DyH	6,5 cm	96*	56	-	-	-	15 min			

(*4 bolsas de 24 uds de cada sabor)

DyL Descongelar y Listo

Clásicos



131286

Trenza de Yema y Crema 430g
Con nueces, pasas y almendras.

131285

Trenza de Crema de Chocolate 430g

DyH Descongelar y Hornear

Clásicos

MARGARINA



131221

Trenza de Crema 110g
Decorado con azúcar perla.

131141

Trenza Chocolate Ferm. 110g
Decorado con Chips de Chocolate.

13001

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

12354

Snecken Pasas y Nueces
Ferm. 125g

12355

Mini Snecken
Pasas Nueces Ferm. 45g

130885

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

131194

Surtido de Mini Danesas 43g
Mini trenza maple pecan
Mini roll de canela
Mini cresta de manzana
Mini corona de crema
Añade bolsa de icing y bolsa
con jarabe de arce para decorar.**LpF**

Listo para Fermentar

12590

Snecken Pasas y Nueces 125g

Flautas, Fartons, Raqueta, Bretzels y Rejitas

								180°C
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	100	88	20-30min	14-15 min	
13215	130 g	DyH	15 cm	20	72	15 min	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	
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	

DyH Descongelar y Hornear

Clásicos

MANTECA



13929
Flauta de Crema de Chocolate 75g

Clásicos
MARGARINA



13215
Raqueta de Crema 130g

Clásicos
MARGARINA SELECTA



13115
Mini Rejita Crema de Cacao
con Avellanas 30g



13967
Flauta de Crema 75g



130969
Bretzel Cacao 125g
Decorado con azúcar y cacahuate.



13116
Mini Rejita Crema
Pastelera 30g



2014
Fartons 50g



130970
Bretzel Crema 125g
Decorado con azúcar y cacahuate.

Ensaïmadas

LpF Listo para Fermentar

Clásicos
MANTECA



12659
Ensaïmada Levante
Hojaldrada 110g

Clásicos
RELLENO



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



12586
Ensaïmada Pequeña
Crema Hojaldrada 50g
Con crema pastelera.



12585
Ensaïmada Grande
Hojaldrada 95g



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



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



12584
Ensaïmada Pequeña
Hojaldrada 35g



13925
Ensaïmada Grande
Hojaldrada Ferm. 95g



13924
Mini Ensaïmada
Hojaldrada Ferm. 35g

12659	110 g	LpF	11 cm	45	50	-	*360 min	12-14 min	180°C		
12585	95 g	LpF	9,5 cm	66	50	-	110-120 min	12-14 min			
12584	35 g	LpF	6 cm	171	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	120	50	-	80-90 min	11-13 min			
12586	50 g	LpF	6 cm	120	50	-	80-90 min	11-13 min			
12438	50 g	LpF	6,5 cm	120	50	-	80-90 min	11-13 min			
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			

*a temperatura ambiente.



Láminas y Bases

	pane	temp	esp	ab	env	env	temp
12171	900 g	DyH	55 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	28 cm	12	48	20 min	13-15 min

DyH Descongelar y Hornear

Clásicos

MARGARINA



12171
Lámina de Hojaldre
55 x 38,5cm 900g



12172
Lámina de Hojaldre
47 x 31cm 900g



12481
Base de Pizza Rectangular
38 x 28cm 675g

SNACKS SALADOS

FAMILIA DE PRODUCTOS

EMPAÑADAS

EMPAÑADILLAS

TRENZAS

REJITAS

NAPOLITANAS

PANINIS Y PIZZAS

TIPO DE ACABADO

Listo 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.

Descongelar y hornear



Sencillo y práctico para el profesional. Sólo 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 y exterior crujiente, siguiendo la creciente demanda de productos salados.

ELABORADOS CON:

Manteca

Margarina

Margarina selecta, "con un toque de mantequilla"

Aceites vegetales

Bases de pan

SNACKS SALADOS



SNACKS SALADOS

Empanadas

								180°C
12998	1,9Kg	DyH	36 cm	7	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	
131132	125 g	DyH	16,1 cm	40	48	30 min	22-24 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	

DyH Descongelar y Hornear

Clásicos



12998
Empanada Cuadrada
Atún 1900g
Con cebolla, atún, pimiento y tomate.



130823
Empanada de Hojaldre
de Pollo y Bechamel 225g
Con pechuga de pollo asado, crema de
champiñones, queso crema, bechamel y
cebolla caramelizada.



130829
Empanada de Hojaldre
de Atún y Tomate 225g
Con atún, tomate y fritada de verduras
(berenjena, calabacín, pimiento, cebolla
y huevo duro a daditos).



12699
Empanada Bocata Atún
Gallega 150g
Con cebolla, atún y pimiento.



131132
Empanada Hojaldre Pollo
Bechamel 125g
Con bechamel, crema de champiñón
y queso crema que incorpora dados de pollo
asado y cebolla caramelizada.
Decorada con lino dorado.



131017
Empanada Hojaldre Atún
y Tomate 120g
Con atún y tomate frito. Decorada con
sésamo natural.



131016
Empanada Hojaldre Espinacas
y Queso 120g
Con espinacas fritas y queso.
Decorada con sésamo y lino marrón.



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



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



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



Empanadillas: 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!

DyH Descongelar y Hornear
Clásicos



130860

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



130777

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



130693

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

		煎	蒸	笔	叉	叉	叉	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
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
131040	90 g	DyH		12 cm	26	88	30-40 min	20-22 min



130861

Pick & Go Kebab 100g
Con pollo loncheado kebab y salsa sabor yogur, condimentado con especias y hierbas.



130778

Pick & Go Ternera Suave 100g
Con cebolla frita, carne de ternera, tomate y pimiento.



131040

Pick & Go Tomate Albahaca 90g
Con crema de queso, tomate seco, aceitunas negras y albahaca.

Empanadillas

		煎	炸	笔	叉	叉	叉	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	
12693	50 g	DyH	10,5 cm	130	50	30-40 min	22-24 min	
12694	50 g	DyH	10,5 cm	130	50	30-40 min	22-24 min	

DyH Descongelar y Hornear
Clásicos



130866
Empanadilla Selecta
de Pisto 125g

Con fritada de verduras (berenjena, calabacín, pimiento, cebolla y tomate), atún y huevo cocido.



130868
Empanadilla Selecta
de Atún y Tomate 125g



130867
Empanadilla Selecta
de Pollo 125g

Con 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.



13065
Empanadilla Selecta
Atún y Cebolla 125g

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



12693
Mini Empanadilla Selecta
de Pisto 50g

Fritada de hortalizas con atún y huevo.



12694
Mini Empanadilla Selecta
Atún y Tomate 50g

Trenzas y Rejitas

DyH Descongelar y Hornear
Clásicos



131142
Trenza Bacon, York y Queso Ferm. 114g
Con crema de queso, bacon crujiente, dados de york y queso gouda hilado.

131142	114 g	DyH	11 cm	50	48	30-40 min	15-18 min		
131222	114 g	DyH	11 cm	50	48	30-40 min	15-18 min		
13270	100 g	DyH	16 cm	40	70	30 min	14-16 min		
12981	70 g	DyH	11,5 cm	55	70	30 min	14-16 min		
12982	70 g	DyH	11,5 cm	55	70	30 min	14-16 min		
13100	30 g	DyH	5,5 cm	132	70	30 min	12-14 min		
								180°C	



131222
Trenza Barbacoa 114g
Con pechuga de pollo asado troceada, queso mozzarella rallado y salsa barbacoa.

DyH Descongelar y Hornear
Clásicos
MARGARINA SELECTA



13270
Maxi Rejita
Brie con Setas 100g



12981
Rejita Espinacas
y Queso Crema 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 aceitunas).
- Americana (pollo y cebolla caramelizada).

Napolitanas y Snelken

131020	140 g	LpF	13,5 cm	54	48	-	90 min	15-18 min			
131251	100 g	DyH	9 cm	55	48	40-45 min	-	16-20 min			
21209	140 g	DyH	13 cm	66	56	20-30 min	-	15-18 min			
130957	120 g	DyH	12,6 cm	70	32	30 min	-	15-18 min			
130996	110 g	DyH	10 cm	67	32	30 min	-	15-18 min			
1058	15 g	DyH	4,5 cm	400	50	20 min	-	12-14 min			
12625	23 g	DyH	6 cm	200	70	15-20 min	-	13-15 min			
12637	23 g	DyH	6 cm	200	70	15-20 min	-	13-15 min			
12639	23 g	DyH	6 cm	200	70	15-20 min	-	13-15 min			

LpF Listo para Fermentar
Clásicos



131020
Napolitana Mixta 140g

DyH Descongelar y Hornear
Delicium
MANTEQUILLA



131251
Snelken Queso y Bacon 100g
Con queso crema y bacon crispy a tiras.

DyH Descongelar y Hornear
Clásicos



21209
Napolitana Mixta Ferm. 140g



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



12625
Hojaldritos Surtidos 23g

Sabores:
- York y queso, con sésamo (50 uds).
- Sobrasada, con cacahuete (50 uds).
- Atún, con avena integral (50 uds).
- Salmón, con semillas de amapola (50 uds).



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



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

Hojaldritos, sabores individuales:

12637 Hojaldrito York y Queso 23g
Decorado con sésamo.

12639 Hojaldrito Atún 23g
Decorado con cacahuete.



		pane	estrella	palillo	abre	grill	estrella	180°C
12453	130 g	DyH		14,5 cm	48	56	30 min	18-20 min
130353	108 g	DyH		12,5 cm	60	32	30 min	14-16 min
131252	100 g	DyH		13,5 cm	50	48	40 min	18 min
131230	50g	DyH		24 cm	120	104	40 min	13 min
14007	30 g	DyH		6 cm	192	50	40 min	12-15 min*

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

DyH Descongelar y Hornear
Clásicos



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



130353
Croissant Mixto Fermentado 108g



131252
Pañuelo Hot Dog 100g
Con salchicha tipo Frankfurt y Ketchup.



14007
Artesanitos Surtido Tradicional 30g
Sabores:
- Tortilla de patata, con semillas de amapola (48 uds).
- Frankfurt, con lino marrón (48 uds).
- Chistorra, con lino dorado (48 uds).
- York y queso, sin decorar (48 uds).



131230
Stick de Queso 50g
Con crema de queso y decorado con queso emmental.

Paninis Y Pizzas



Paninis

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

								180°C
131232	175 g	DyH	27 cm	22	48	20 min	13-15 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	
13457	165 g	DyH	27 cm	22	40	20 min	12-14 min	
13458	165 g	DyH	27 cm	22	40	20 min	12-14 min	
13459	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	

DyH Descongelar y Hornear

Delicium



131232

Panini Kebab 175g

Salsa sabor yogur, queso crema, pollo kebab especiado y mozzarella.



130451

Panini de Verduras 175g

Tomate frito y verduras: calabacín, berenjena, pimiento rojo y verde, cebolla y patata.



130754

Panini Barbacoa 175g

Salsa barbacoa, pechuga de pollo, bacon ahumado crujiente a tiras y queso mozzarella rallado.



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.



13459

Panini 4 Quesos 165g

Queso parmesano, emmental, mozzarella, tres rodajas de queso de cabra madurado y albahaca en hoja.



13460

Panini Atún 165g

Tomate, atún, emmental rayado, mozzarella hilada y orégano.



13461

Panini Bacon 165g

Tomate, bacon a tiras, emmental, edam y orégano.

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



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

12481
Base de Pizza 675g
38 x 28cm
(*Ver en pág. 33)

Pizzas y Tortilla

378	175 g	DyH	19 x 9 cm	20	108	15 min					180°C
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

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.

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



Perfecta para acompañar
al pan y a la bollería salada.

12521

Tortilla Redonda
Patata y Cebolla 800g

PAN

Nuestro catálogo sigue una clasificación:

POR TAMAÑO

HOGAZA BURGER
FAMILIAR PANECILLO
BOCADILLO MINIPANECILLO

POR INGREDIENTES DE LA MASA

TRADICIONAL SABOR
INTEGRALES SIN GLUTEN
CEREALES Y PAN DE MOLDE
SEMILLAS

POR PROCESO DE ELABORACIÓN

Del más premium al más básico.

© 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 migas con enormes alveolos que le dan ligereza, sin perder jugosidad en el bocado.

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

© HORNO DE PIEDRA

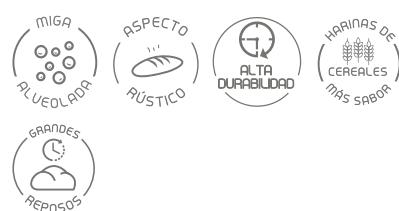


Piezas de corteza rústica, de grosor medio, suela plana, sabor del pan de antaño y alta durabilidad. Dentro de esta familia descubre nuestras gamas DESTACADAS:

Gama de AGUA, que se caracterizan 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".

© RÚSTICOS



Se caracteriza por una fina corteza rústica y una migas fresca alveolada e hidratada que aporta mayor durabilidad.

Su proceso de elaboración destaca por tener varios reposos de la masa, que genera una estructura alveolada de la migas y durante los cuales van aflorando los aromas y sabores rústicos.

Descubre nuestra **Gama Verité**, una gama rústica de gran calidad, cuyas características externas seducen por su color y textura y que alcanza su mayor expresión cuando al abrirlo descubrimos su migas.

© 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.

© CLÁSICOS



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

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

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

④ HORNO DE PIEDRA

	④	④	④	④	④	④	④	180°C
13682	1,8 kg	④	30 cm	5	24	8 h	15 min	
130308	400 g	④	26 cm	14	40	60 min	14-16 min	
863	900 g	④	45 cm	11	28	90 min	15-18 min	
130741	600 g	④	43 cm	13	30	40-60 min	18-20 min	
13534	550 g	④	38 cm	14	28	90 min	15-18 min	
130470	500 g	④	30 cm	11	40	30-40 min	15-18 min	
13542	800 g	④	25 cm	7	28	30-45 min	-	
Precui136	450 g	④	21 cm	15	28	30 min	20-25 min	
308	450 g	④	19,5 cm	20	28	15-20 min	25-30 min	
130471	395 g	④	30 cm	14	40	30-40 min	14-17 min	
130327	340 g	④	30 cm	15	40	20-30 min	14-16 min	
131147	210 g	④	13 cm	18	48	20-30 min	5-10 min	



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".



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.



863

Pan de Pueblo 900g
Contiene masa madre.

130741

Maxi Pan de Pueblo 600g
Contiene masa madre.



13534

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



130470

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



13542

Pan de Payés
Rebanado DyL 800g
Fuente de fibra.



Precui136

Payés Especial 450g
Fuente de fibra.



308

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



130471

Hogaza Essence 395g
Fuente de fibra.



130327

Hogaza de Agua 340g
Fuente de fibra.



131147

Hogaza Pequeña 210g
Fuente de fibra.

Hogazas

Cereales

④ HORNO DE PIEDRA



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.



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.

	面	□	□	□	□	□	180°C
13683	1,8 kg	④	28 cm	5	24	8 h	15 min
131061	400 g	④	25,5 cm	14	40	60 min	14-16 min
130307	400 g	④	26 cm	14	40	60 min	14-16 min
130468	400 g	④	27,5 cm	20	28	60 min	14-16 min
130760	800 g	④	32 cm	4	72	40 min	-
130759	800 g	④	32 cm	4	72	40 min	-
12908	400 g	④	26 cm	7	64	60 min	14-16 min
13536	340 g	④	25 cm	15	40	60 min	12-16 min
13376	300 g	④	26 cm	15	40	25-30 min	16-20 min



130760

Hogaza 57% cereales
Rebanada 800g**
Fuente de fibra.



130759

Hogaza Maíz 12.5%
Rebanada 800g**
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 hasta 3 veces más de fibra que un pan blanco.



13536

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



130468

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



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 Integral y Sabores

④ HORNO DE PIEDRA

	④	④	④	④	④	④	④	180°C
130096	400 g	④	25 cm	15	48	60 min	20 min	
12756	500 g	④	17 cm	6	64	90 min	10-14 min	
13535	340 g	④	26 cm	15	40	60 min	12-16 min	
13367	300 g	④	26 cm	15	40	25-30 min	16-20 min	



130096

Hogaza 100% Integral 400g

Contiene hasta 3 veces más de fibra que un pan blanco.

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



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.

Contiene masa madre.

Fuente de fibra.



13367

Hogaza con Pasas (11%), Avena (5%) y Miel (4%) 300g

Elaborada con miel, pasas, semillas de línaza y granos de sésamo. Bañada en copos de avena.

Contiene hasta 3 veces más de fibra que un pan blanco.

Pan familiar

PAN FAMILIAR



Pan familiar

④ CRISTAL



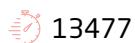
Los distinguirás por sus impactantes alvéolos.



6% Aceite de Oliva
¡Sabor Mediterráneo!



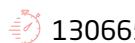
Contiene Masa Madre 9%



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.

④ HORNO DE PIEDRA



13030

Barra Horno de Piedra 305g

Fuente de fibra.

	④	④	④	④	④	④	④	180°C
13477	300 g	④	42 cm	20	30	30 min	4-6 min	
130665	240 g	④	42 cm	29	30	30 min	4-6 min	
130259	330 g	④	54 cm	22	24	20-30 min	14-16 min	
130174	270 g	④	44 cm	24	30	20-30 min	12-15 min	
130809	270 g	④	54 cm	30	24	20-30 min	12-14 min	
13030	305 g	④	45 cm	20	30	30 min	20-25 min	
8282	270 g	④	45 cm	20	36	15-20 min	20-25 min	

④ 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

Bâton de Agua 270g

Alta hidratación.
Fuente de fibra.



8282

Barra Riquiña 270g

Fuente de fibra.

Pan familiar

② RÚSTICOS



12113
Súper Barra de Pueblo 500g
Fuente de fibra.



13956
Súper Barra Rústica
Mediterránea 380g
Fuente de fibra.



12105
Pan de Pueblo 320g
Fuente de fibra.



131158
Súper Baguette Rústica
Mediterránea 290g
Contiene masa madre.
Fuente de fibra.



13139
Barra Rústica Aldeana 290g
Fuente de fibra.



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



13958
Barra Riquiña
Mediterránea 275g
Fuente de fibra.



131235
Baguette Rústica
Mediterránea 270g
Fuente de fibra.



13975
Barra Rústica
Mediterránea 265g
Fuente de fibra.

	面	匁	刀	鉛筆	包	叉	叉	180°C
12113	500 g	②	55 cm	18	28	30 min	25-30 min	
13956	380 g	②	53 cm	21	28	30 min	13-15 min	
12105	320 g	②	47 cm	22	30	30 min	20-25 min	
131158	290 g	②	55 cm	22	28	20-30 min	13-15 min	
13139	290 g	②	53 cm	25	28	30 min	18-20 min	
130747	280 g	②	44 cm	28	30	20-30 min	17-19 min	
13958	275 g	②	45,5 cm	23	30	30 min	20-25 min	
131235	270 g	②	55 cm	26	28	30 min	13-16 min	
13975	265 g	②	41,5 cm	24	30	30 min	20-25 min	

Pan familiar

④ RÚSTICOS

	●	●	●	●	●	●	●	180°C
12398	350 g	●	50,5 cm	23	28	30 min	20-25 min	
13965	350 g	●	34,5 cm	26	28	30 min	20 min	
8508	340 g	●	54 cm	25	28	30 min	20-25 min	
16033	335 g	●	54 cm	28	28	15 min	15-18 min	
131162	290 g	●	54,5 cm	25	28	15-20 min	18-23 min	
12467	280 g	●	41 cm	25	30	30 min	20-25 min	
12561	265 g	●	43,5 cm	24	30	30 min	20-25 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	



12398
Barra Natural 350g
Fuente de fibra.



13965
Chapata 350g
Fuente de fibra.



8508
Tallo Rústico 340g
Fuente de fibra.



16033
Barra Divina 335g
Fuente de fibra.



131162
Tallo Ficelle 290g
Fuente de fibra.



12467
Barra Ficelle 280g
Fuente de fibra.



12561
Campesino Selecto 265g
Fuente de fibra.



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



130529
Barra Picos Candeal 260g

Nueva gama
Verité

PAN FAMILIAR



Pan familiar



Miga jugosa y alveolada.
Tierno durante mucho más tiempo.

	Ø	OF	PF	PF	PF	PF	PF	180°C
131165	390 g	⑧	55 cm	18	28	20-30 min	13-15 min	
131260	300 g	⑧	42 cm	22	30	20-30 min	13-15 min	
131157	290 g	⑧	55 cm	22	28	20-30 min	13-15 min	
131167	290 g	⑧	44 cm	22	30	20-30 min	12-15 min	



131165

Gran Barra Verité 390g

Fuente de fibra.

131260

Bâton Verité 300g

Fuente de fibra.



131157

Súper Baguette Verité 290g

Fuente de fibra.

131167

Barra Verité 290g

Fuente de fibra.

Pan familiar

⑩ TRADICIÓN



⑩ **12514**

Barra Rústica Selecta 310g

Contiene masa madre.

Fuente de fibra.



885

Pan París 350g

Fuente de fibra.



⑩ **13972**

Barra Selecta Tradición 280g

Contiene masa madre.

Fuente de fibra.



542

Pan Francés 270g

Fuente de fibra.



⑩ **12951**

Baguette Tradición Especial 280g

Contiene masa madre.

Fuente de fibra.



745

Pan Provenzal 260g

Fuente de fibra.

	⑩	⑩	⑩	⑩	⑩	⑩	⑩	⑩	⑩	⑩	⑩	⑩
12514	310 g	⑩	50 cm	24	28	20-30 min	17-19 min					
13972	280 g	⑩	41 cm	25	30	30 min	17-19 min					
12951	280 g	⑩	55 cm	32	28	30 min	17-19 min					
885	350 g	⑩	57 cm	22	28	15-20 min	23-28 min					
542	270 g	⑩	45 cm	20	36	15-20 min	18-23 min					
745	260 g	⑩	57 cm	30	28	15-20 min	18-23 min					

Pan familiar

① TRADICIÓN



130066

Barra Familiar Espiga Tradición 355g

Fuente de fibra.



12473

Barra Larga Espiga Tradición 280g

Fuente de fibra.



12503

Barra Espiga Tradición 250g

Fuente de fibra.



12661

Barra Grande Tradición 390g

Fuente de fibra.



12471

Barra del Norte Tradición 320g

Fuente de fibra.



13971

Barra Familiar Tradición 355g

Fuente de fibra.



12472

Barra Larga Tradición 280g

Fuente de fibra.



12474

Barra Cuadraditos Tradición 280g

Fuente de fibra.



13383

Barra Larga Croustillante

Tradición 260g

Fuente de fibra.



12608

Barra del Sur 260g

	●	●	●	●	●	●	●	180°C
130066	355 g	①	52 cm	23	28	20-30 min	17-19 min	
12473	280 g	①	50 cm	28	28	20-30 min	17-19 min	
12503	250 g	①	42 cm	27	30	20-30 min	17-19 min	
12661	390 g	①	55 cm	22	28	20-30 min	18-20 min	
13971	355 g	①	52 cm	23	28	30-40 min	20-22 min	
12471	320 g	①	52 cm	26	28	20-30 min	17-19 min	
12472	280 g	①	50 cm	28	28	20-30 min	17-19 min	
12474	280 g	①	50 cm	28	28	20-30 min	17-19 min	
13383	260 g	①	50 cm	30	28	15-20 min	18-23 min	
12608	260 g	①	40 cm	25	30	30 min	17-19 min	

Pan familiar

© CLÁSICOS

	面	□	□	□	□	□	180°C
8487	470 g	◎	56 cm	21	28	30 min	25-30 min
16002	395 g	◎	56 cm	23	28	20 min	17-19 min
13961	360 g	◎	55 cm	26	28	20 min	17 min
131063	350 g	◎	56 cm	26	28	20-30 min	18-20 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
16015	300 g	◎	56,5 cm	30	28	15 min	15-17 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
8536	285 g	◎	44 cm	25	30	15 min	16-17 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



8487
Barra Plus Tahona 470g



16002
Barra 395g



13961
Súper Barra 360g



131063
Súper Barra Tahona 350g



8160
Barra Súper 340g



13380
Barra Panadera 290g



16015
Baguette Plus Tahona 300g



16001
Baguette 290g



12618
Súper Baguette Clásica 290g



8536
Barra Tahona 285g



13962
Barra Larga 285g



16003
Barra Boutique Especial 285g

Pan familiar

© CLÁSICOS

	pane	of.	pan	pan	pan	pan	pan	180°C
8494	285 g	○	43,5 cm	26	30	30 min	20-25 min	
PRECUI220	265 g	○	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	
767	230 g	○	50 cm	36	28	15-20 min	12 min	
13080	200 g	○	37 cm	30	40	20 min	15-18 min	



8494
Barra V 285g



PRECUI220
Barra 265g



 **13381**
Pan Doré 260g



13973
Barra de Cuarto 260g



12286
Baguette R 250g



13954
Baguette Clásica 250g



 **767**
Pan de Seda 230g
Fuente de fibra.
Elaborado con mantequilla.



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

Pan familiar 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	

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



® 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.



© 8043

Barra elaborada con Harina Integral de Trigo 51% 200g

Fuente de fibra.

Pan familiar

Cereales

	面	□	-pencil	□	□	□	180°C
839	350 g	⑧	51 cm	22	28	15-20 min	23-28 min
440	300 g	⑧	46 cm	20	30	15-20 min	23-28 min
131150	300 g	⑧	46 cm	20	30	15-20 min	23-28 min
130123	265 g	⑨	44 cm	22	30	30 min	18-23 min
12419	300 g	⑨	42 cm	25	30	30 min	17-19 min
12665	270 g	⑨	51 cm	28	28	30 min	17-19 min
12616	260 g	⑨	40 cm	27	30	30 min	16-18 min
801	230 g	⑨	45 cm	30	36	15-20 min	18-23 min



⑧ 839
Pan Bogavante 350g
ALTO CONTENIDO EN FIBRA

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



⑧ 440
Pan del Norte 300g
Con harina de maíz (1,2 %) y pipas de girasol.
Fuente de fibra.



⑧ 131150
Pan Labriego 300g
Con harina de maíz (1,2%) y pipas de girasol.
Fuente de Fibra.



⑨ 130123
Barra de Siembra
de Maíz 12% 265g
Con harina de maíz 12% y pipas de girasol.
Fuente de fibra.



⑨ 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.



⑨ 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.



⑨ 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.



⑨ 801
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



Bocadillos

© CRISTAL



Los distinguirás por sus impactantes alvéolos.



6% Aceite de Oliva
¡Sabor Mediterráneo!



Contiene Masa Madre 9%



130643

Tallo Bocadillo 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.

	llenar	llenar	llenar	llenar	llenar	llenar	llenar	llenar
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	30 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	

℗ HORNO DE PIEDRA

PANES DE AGUA



Los distinguirás por sus impactantes alvéolos y su gran durabilidad.



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.

Bocadillos

	.pan	di	pen	ab	ab	ab	180°C
131218	140 g	⑧	24,5 cm	45	28	20-30 min	5-8 min
131261	100 g	⑧	18 cm	65	28	20-30 min	5-8 min
8359	170 g	⑧	28 cm	40	28	20 min	15-18 min
13328	150 g	⑧	20 cm	40	28	20 min	15-18 min
12469	135 g	⑧	27 cm	60	28	20 min	15-18 min
12991	135 g	⑧	22,5 cm	35	48	30 min	15 min



Miga jugosa y alveolada.
Tierno durante mucho más tiempo.



131218
Bocadillo Verité Express 140g
Fuente de fibra.



131261
Petit Bâton Verité Express 100g
Fuente de fibra.

⑧ 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.

Bocadillos

		Ø	ØE						180°C
12527	185 g	⑧	38 cm	26	40	20 min	15-18 min		
8358	170 g	⑧	28,5 cm	40	28	20 min	15-18 min		
8399	135 g	⑧	28 cm	60	28	20 min	15-18 min		
13469	135 g	⑧	26,5 cm	60	28	20-30 min	5 min		
130858	130 g	⑧	25 cm	53	28	20 min	15-18 min		
13466	100 g	⑧	21,5 cm	75	28	20 min	5 min		
8480	90 g	⑧	20 cm	50	40	20 min	15-18 min		
131309	75 g	⑧	19 cm	60	48	20 min	12-14 min		

⑧ RÚSTICOS



12527
Pan Rústico Aragonés 185g
Fuente de fibra.



8358
Bocata Rústico
Mediterráneo 170g
Fuente de fibra.



8399
Baguettina Rústica
Mediterránea 135g
Fuente de fibra.



13469
Bocata Rústico Express 135g
Fuente de fibra.



130858
Bocata Hostelero Rústico
Mediterráneo 130g
Fuente de fibra.



13466
Bocata Gourmet Rústico
Express 100g
Fuente de fibra.



8480
Bocata Gourmet Rústico
Mediterráneo 90g
Fuente de fibra.



131309
Bocatín Rústico
Hostelero 75g
Fuente de fibra.

Bocadillos

	PA	OF	ES	PA	OF	ES	PA	OF	ES	180°C
130067	150 g	①	26 cm	50	28	20-30 min	15-17 min			
13026	150 g	①	26 cm	50	28	20-30 min	15-17 min			
12403	100 g	⑤	21,5 cm	45	40	20 min	5-7 min			
345	90 g	⑤	22 cm	50	36	15-20 min	-			

① TRADICIÓN



130067

Bocata Espiga Tradición 150g

Fuente de fibra.

⑤ SOFT



12403

Pan con Leche 3% Suave Express 100g



13026

Bocata Tradición Especial 150g

Fuente de fibra.



345

Pan Bombón DyL 90g

Bocadillos

🕒 CLÁSICOS

	🕒	🕒	🕒	🕒	🕒	🕒	🕒	🕒
PRECUI89	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	
131256	120 g	🕒	26 cm	65	28	15-20 min	5-7 min	
8506	120 g	🕒	26,5 cm	76	28	20 min	15-18 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	



PRECUI89
Flauta Súper 143g



131065
Bocadillo Tahona Express 140g



8039
Panecillo Súper 130g



131256
Baguette Bocata
Maxi Express 120g



8506
Baguettina Clásica 120g



8411
Mollete "Horno Antequerano"
Express 110g**



8511
Panecillo 100g



8143
Baguettina Bollo 80g



743
Mollete Estilo Andaluz
Express 100g



Bocadillos Integrales Cereales y Semillas

	●	□	■	▲	■	■	■	180°C
131224	145 g	●	19,5 cm	47	28	20-25 min	8-10 min	
8046	110 g	●	26 cm	65	28	20 min	15-18 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	
12070	190 g	●	27 cm	50	28	20 min	18-20 min	
131151	140 g	●	23 cm	24	64	20 min	5-8 min	
130126	130 g	●	21,5 cm	30	64	20-30 min	14-16 min	
13009	75 g	●	19 cm	65	48	20 min	13-15 min	



● 131224

Andaluza Integral 30% 145g

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.



● 8046

Baguettina elaborada con Harina Integral de Trigo 25% 110g

Fuente de fibra.



● 131151

Bocata Tradición Cereales/Semillas Express 140g

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.



● 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.



● 13010

Bocatín 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.



● 13009

Bocatín 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.



Burger



Burger

	pane	of.	pen	ab	tr	sk		pane	of.	pen	ab	tr	sk	180°C	
130945	85 g	(B)	12 cm	45	48	30 min		13799	110 g	(C)	12 cm	66	28	30 min	-
130944	85 g	(B)	12 cm	45	48	30 min		13064	115 g	(C)	13 cm	65	28	15-20 min	10-12 min
130980	75 g	(B)	11 cm	45	48	20-30 min		13092	90 g	(C)	11 cm	48	48	30 min	-
130943	65 g	(B)	10 cm	75	28	30 min		14006	75 g	(S)	12 cm	24	99	20-30 min	-
								13022	40 g	(S)	6 cm	72	80	15-20 min	0-3 min

(B) Brioche



- 130945**
Maxi Burger Brioche **DyL 85g**
 130944
Maxi Burger Brioche Precortada **DyL 85g**
Elaborados con mantequilla.



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

(C) CRISTAL



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



- 130943**
Burger Brioche **DyL 65g**
Elaborado con mantequilla.

(C) CLÁSICOS



- 13064**
Pan Hamburguesa
Clásica **115g**
Fuente de fibra.



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

(S) SOFT



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

(S) SABOR



- 13022**
Surtido Party Bun **DyL 40g***
Decorados con sésamo.
18 uds de cada sabor: tomate, curry,
sepia y albahaca.
*Esta referencia está considerada
legalmente como producto de bollería.

Panecillos y Mini Panecillos

PANECLLOS



Panecillos

© CRISTAL



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



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



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

® RÚSTICOS



13673
Chapata Gourmet 90g
Fuente de fibra.



131004
Chapata Rectangular 90g
Fuente de fibra.



12182
Payesito 80g
Fuente de fibra.



13696
Pan Candeal
Minicuadrados 80g



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



130892
Media Flauta Rústica 70g**
Contiene masa madre.



13164
Rombo 70g
Fuente de fibra.



836
Suprema Gourmet
Express 65g
Fuente de fibra.



13756
Bocatín Mediterráneo 65g
Fuente de fibra.



130805
Chapata 60g
Fuente de fibra.



13976
Bocatín Rústico
Mediterráneo 50g
Fuente de fibra.



8363
Campesino Bocatín 50g
Fuente de fibra.

	pane	oleo	pan	pan	pan	pan	oleo	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	
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	
130892	70 g	○	26 cm	50	64	20 min	8-10 min	
13164	70 g	○	14,5 cm	50	64	20 min	10-12 min	
836	65 g	○	17 cm	100	28	15-20 min	6-9 min	
13756	65 g	○	15 cm	72	48	20 min	10-15 min	
130805	60 g	○	11 cm	90	48	15 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	

Panecillos Clásicos Integrales

© CLÁSICOS



130575
Pan Viena Natural DyL 80g



12595
Panecillo Hostelero 80g



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.



12649
Mollete Andaluz DyL 70g**



8354
Bocatín Clásico 60g



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



130646
Mini Flauta Express 50g



8004
Mini Baguettina 50g



8007
Bocatín 50g

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		
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		
8007	50 g		10 cm	80	48	20 min	10-15 min		
8509	75 g		17 cm	68	48	20 min	15-18 min		
28007	60 g		12 cm	65	64	20 min	10-15 min		

Panecillos

Cereales y Semillas

Sabor

	●	●	●	●	●	●	●	180°C
131149	85 g	●	10 cm	60	48	15-20 min	6-9 min	
12630	80 g	●	16,5 cm	52	64	20 min	10-15 min	
130127	80 g	●	17 cm	50	64	20 min	15-18 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	
12124	50 g	●	16 cm	60	64	15 min	8-10 min	
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	



● 131149
Hogacitas Surtidas 85g
Cereales, Aceitunas negras, Trigo
sarraceno y Maíz con semillas.



● 12630
Bocatín 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.



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



● 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.



● 451
Gourmet con Olivas Negras 11%
Express 65g



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



● 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.

Panecillos

Panes del mundo

	pane	pan	pan	pan	pan	180°C
131298	550 g	35 cm	6	56	90 min	-
131010	90 g	14,5 cm	36	64	10 min	3 min
131050	85 g	11 cm	36	72	90 min	-
*130801	45 g	11 cm	40	72	90 min	-

(*6 min vapor)



131298

Urban Brioche DyL 550g**
Elaborado con mantequilla.

131010

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



131050

**Bagel Semillas Amapola 3%
Precortado DyL 85g****
Con topping de amapolas.
Fuente de fibra.

130801

Pan Bao 45g
Cocer al vapor.**

Mini Panecillos

© CRISTAL



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

℗ HORNO DE PIEDRA



130640
 Tiernecito **DyL 45g**

131124
 Tiernecito Pincho **DyL 45g**

℗ RÚSTICOS



12020
Payesito 45g
Fuente de fibra.



130806
Mini Chapata 40g
Fuente de fibra.



798
 Joselito XL
Express 35g
 Fuente de fibra.



858
 Suprema Pincho
Express 35g
 Fuente de fibra.



8464
Mini Bocatín Rústico
Mediterráneo 40g
Fuente de fibra.



13467
 Mini Bocatín Rústico
Express 35g
 Fuente de fibra.



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

© CLÁSICOS



12067
Mini Baguettina
Express 40g



12647
 Mini Mollete Andaluz
DyL 38g**



30109
Minipanecillo 40g



12594
Pincho Vasco 35g



8161
Montadito 30g

	pane	of	pen	fl	fl	fl	fl	180°C
13755	45 g		8 cm	125	30	30 min	4-6 min	
130640	45 g		9 cm	120	32	120 min	-	
131124	45 g		8 cm	120	32	120 min	-	
12020	45 g		7,5 cm	65	64	15 min	10 min	
130806	40 g		9,5 cm	120	48	15 min	10 min	
8464	40 g		13 cm	100	40	20 min	10-15 min	
13467	35 g		13 cm	110	36	20 min	5 min	
798	35 g		11 cm	125	48	15-20 min	4-7 min	
858	35 g		13 cm	105	48	15-20 min	4-7 min	
799	25 g		5,5 cm	240	48	15-20 min	5-8 min	
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	

Mini Panecillos

Integrales

Cereales y Semillas

Sabor



© 12597

Bocatín Mini elaborado con Harina Integral de Trigo 25% 40g
Fuente de fibra.



® 13471

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



© 130688

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



® 13472

Panecillo Redondo con Cereales 57% DyL 40g
Decorado con pipas de girasol, lino y sésamo.
Fuente de fibra.



® 13473

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



® 317

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

		●	□	■	●	□	■	●	□	■	●	□	■	180°C
12597	40 g	●	11,5 cm	85	64		20 min						10-15 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						-	
317	35 g	●	13 cm	105	48		15-20 min						4-7 min	
130688	37 g	●	7 cm	80	72		15-20 min						-	

Otros panes

Pan de Molde

Sin Gluten

	pane	panc	panc	panc	panc	panc	180°C
12166	800 g	28 cm	8	42	45-60 min	-	
12167	800 g	28 cm	8	42	45-60 min	-	
131262	800 g	30 cm	6	64	40 min	-	
12123	63 g	21 cm	88	28	30 min	-	
13389	105 g	20,5 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	-	



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.



131262
Pan de Molde Brioche **DyL** 800g**
Rebanada: 16 rebanadas de 12 x 12 x 2 cm



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



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



13286
Burger Sin Gluten **DyL** 80g**
Decorado con semillas de lino



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

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**

Perfecta para momentos especiales.

Desde tartas enteras hasta porciones, 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.

PASTERÍA



Tartas

131108	1450 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 de Queso 1450g
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

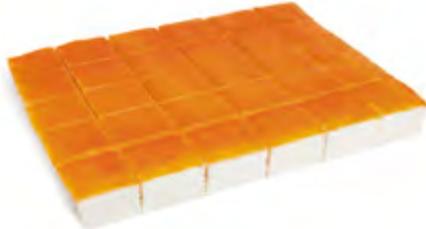
Planchas y Repostería

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.

		pane	flame	pen	fork	spatula	knife	fork
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		
12104	1000 g	DyL	5,5 cm	1	168	60 min		
12102	30 g	DyL	4,6 cm	56	168	180 min*		
12103	20 g	DyL	2,5 cm	75	198	240 min*		

* (en frigorífico)

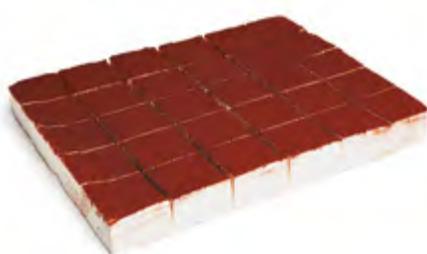
DyL Descongelar y Listo
Clásicos



12114
Plancha San Marcos 1800g
Precortada en 30 raciones.



12115
Plancha Selva Negra 1800g
Precortada en 30 raciones.



12220
Plancha Tiramisú 1800g
Precortada en 30 raciones.



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



12006
Brownies
Precortada en 16 raciones.



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.

Asistencia técnica

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



Conservar siempre los productos en cámaras de congelación hasta el momento de su utilización. Durante el almacenamiento, deben mantenerse a una temperatura estable de -18 °C.

Es imprescindible proteger los productos con sus bolsas de plástico correctamente cerradas para preservar su calidad.

Aspectos a tener en cuenta:

- * Controlar el stock para evitar tanto roturas como excesos de inventario.
- * Colocar los productos de forma que se facilite su identificación y el control del stock.
- * Aplicar una correcta rotación, utilizando primero los productos con mayor antigüedad y respetando siempre las fechas de caducidad.

DESCONGELACIÓN



Retirar el producto del congelador en el menor tiempo posible para evitar cambios bruscos de temperatura mientras la cámara permanece abierta.

La descongelación debe realizarse en espacios cerrados y sin corrientes de aire, evitando así que las piezas se resequen.

Respetar los tiempos de descongelación indicados para cada producto. Una vez descongelado, el producto no debe volver a congelarse.

FERMENTACIÓN



Durante la fermentación, la masa experimenta importantes transformaciones: se modifica la estructura del gluten, aumenta su volumen y se desarrollan los aromas y sabores característicos.

La humedad debe situarse entre el 75% y el 80%, ya que valores incorrectos pueden provocar piezas excesivamente húmedas, de menor tamaño o con un aspecto apagado y quebradizo.

La temperatura recomendada es de +28°C a +30 °C. Temperaturas demasiado elevadas pueden debilitar la masa e impedir el correcto desarrollo de las piezas.

Respetar siempre el tiempo de fermentación indicado. El punto óptimo se reconoce al presionar suavemente la pieza con los dedos humedecidos: debe recuperar lentamente su forma original. Si no lo hace, indica una fermentación excesiva.

HORNEADO



El horneado es el proceso que aporta al producto su color, forma, textura, aroma y sabor finales.

Las temperaturas indicadas hacen referencia a hornos de convección (aire caliente).

En hornos de placa o solera, la temperatura recomendada es de 300 °C.

Los tiempos de cocción son orientativos y pueden ajustarse según las preferencias y experiencia de cada profesional.

Un tiempo insuficiente puede dejar el producto crudo en su interior, mientras que un exceso puede provocar un resecado de la pieza.

ACABADO Y DECORACIÓN



Antes y/o después del horneado, el profesional puede aportar su toque personal mediante la decoración, mejorando la presentación del producto y ayudando a diferenciar claramente las piezas dulces de las saladas.

Decoraciones más utilizadas:

- * **Huevo:** se aplica antes del horneado para obtener un atractivo color dorado.
- * **Gelatina o almíbar:** se aplica tras el horneado para aportar brillo y mejorar la fijación de los toppings.
- * **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 laminado, semillas de amapola, etc.

Y RECUERDA...

Una vez que el producto se ha descongelado, no debe volver a congelarse.

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 fabricado por terceros.

CARACTERÍSTICAS

	Contiene Masa Madre.		Express.		Extracrujiente.
	Triple Fermentación.		Descongelar y Listo.		Sin Gluten. ES-129
	Con Aceite de Oliva.		Ya Pintado.		
	Con Mantequilla.		Ya Decorado.		

CERTIFICADOS

Nuestro compromiso con la Calidad, la Seguridad Alimentaria y la Sostenibilidad se refleja en las certificaciones bajo los esquemas GFSI, RSPO y HALAL.

Los productos de pan y bollería fabricados en nuestras plantas de Valencia (Albuixech, Enguera, Alberique y Puzol), Gerona (Vilamalla) y Santander (Morero) se elaboran bajo sistemas de gestión de Seguridad Alimentaria certificados conforme a los estándares reconocidos por GFSI (Global Food Safety Initiative). Estas certificaciones cuentan con el respaldo de las principales empresas de bienes de consumo a nivel mundial y garantizan que nuestros procesos de producción cumplen estrictos requisitos de calidad, seguridad y legalidad alimentaria, asegurando productos seguros para los consumidores y alineados con las expectativas de nuestros clientes, tanto nacionales como internacionales. Determinados productos fabricados en nuestra planta de Enguera (Valencia) cuentan con certificación HALAL, acreditando que dichos productos cumplen con los requisitos exigidos por el mercado de religión musulmana.



4-1353-21-100-00

Asimismo, los productos de bollería elaborados en nuestra planta Venta de Baños (Palencia) y determinados productos de Enguera (Valencia) que incorporan aceite de palma están certificados conforme al estándar RSPO (Mesa Redonda sobre el Aceite de Palma Sostenible). Esta certificación garantiza que el aceite de palma utilizado en estos productos procede de fuentes gestionadas de manera responsable, cumpliendo criterios estrictos de sostenibilidad ambiental, respeto por los derechos de las personas y protección del bienestar animal.



PANAMAR BAKERY_GROUP.



www.cobopa.com

Camino Viejo del Río, s/n,
46810 Enguera (Valencia)
Tel.: 96 222 61 92 - 96 221 04 00
Tel. Pedidos: 96 140 12 18
Fax Pedidos: 96 140 12 73
cobopa@cobopa.com
pedidos@cobopa.com

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

SÍGUENOS

