

# Panamar

BAKERY\_GROUP.  
2026



**Panamar**  
BAKERY\_GROUP.

## 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 brioques
  
- 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

Listo para Fermentar

**LpF**

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

**DyL**

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

Descongelar y hornear

**DyH**

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

## 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 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, 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



# Croissants artesanos

								 180°C
1214	90 g	<b>LpF</b>	10 cm	64	50	-	90 min	15-18 min
12204	65 g	<b>LpF</b>	8,5 cm	81	50	-	90 min	15-18 min
12431	22 g	<b>LpF</b>	5,4 cm	182	70	-	45 min	12-14 min
13112	120 g	<b>LpF</b>	10 cm	45	50	-	90-100 min	15-18 min
1217	90 g	<b>LpF</b>	9,5 cm	64	50	-	90 min	15-18 min
12200	25 g	<b>LpF</b>	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

							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	182	70	30 min	12-14 min

**DyH** Descongelar y Hornear



Clásicos  
MANTECA

Clásicos  
MARGARINA



**13919** Croissant Artesano Manteca 90g



**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

									180°C
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

Delicium  
MANTEQUILLA



**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

**SIN GLUTEN**  
MARGARINA



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



**131129**   
Croissant Recto Margarina  
Ferm. 100g



**12140**   
Croissant Recto  
Ferm. 45g



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



**130799**  
Croissant  
Sin Gluten 45g

# 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	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

*Hélène*  
MANTEQUILLA



**130791** Croissant Intense Masa Madre Hélène 80g

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



**131046** Croissant Recto Mantequilla Tradición 60g











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



**12221** Croissant Micro Mantequilla 12g

# Croissants multicereales y rellenos

								 180°C
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
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  
RELLENOS



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

Clásicos  
MARGARINA  
RELLENOS




**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  
RELLENOS



**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

	🍞	⚙️	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
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

**DyH** Descongelar y Hornear

Clásicos  
MANTECA  
RELLENOS



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

Clásicos  
MARGARINA  
RELLENOS



**131288** 🍞  
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.



**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.

							 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

**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.

# 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
131338	95 g	DyH	11,5 cm	45	64	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.



**131338** ✨ ✨  
Palmera Croissant Canela 95g  
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
131337	120 g	DyH	16,6 cm	50	48	30 min	22-24 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.



**131337**  
Hojaldre de Manzana 120g  
Decorado con azúcar moreno de caña integral. Relleno de manzana con canela.

## ESPECIALIDADES MARGARINA



**130883**  
Pastel de Nata 60g



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

# Cremadillos, Triángulos, Panal y Explosión

							180°C
12265	150 g	DyH	17,5 cm	35	50	30 min	25-28 min
12266	150 g	DyH	17,5 cm	35	50	30 min	25-28 min
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

**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.

# Hoops



# Hoops

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

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

**DyL** Descongelar y Listo  
 Clásicos  
 ORIGINALES

Clásicos  
 MINIS



**130399** ✨  
 Maxi Hoops  
 Bombón 80g



**13933** ✨  
 Hoops Bombón 55g



**13935** ✨  
 Mini Hoops Bombón 30g



**13186** ✨  
 Mini Hoops Bombón  
 Rayado 34g



**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



**13699** ✨  
 Mini Hoops Azucarado 35g



**13187** ✨  
 Mini Hoops Pink  
 Rayado 34g

# Hoops

131044	82 g	DyL	9,5 cm	36	64	30 min
131267	81 g	DyL	9,5 cm	36	104	20-30 min
131231	55 g	DyL	8,5 cm	36	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

**DyL** Descongelar y Listo



Clásicos

RELLENOS

Clásicos

DECORADOS



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



**131231** ✨  
Hoops Party 75g  
Con trocitos de perlas de chocolate  
multicolor.



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



**131267** ✨  
Hoops estilo Dubai 81g  
Relleno de pistacho e hilos de pasta kataifi.  
Decorado con azúcar perlé verde.



**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

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

**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** ✨  
Berlina Super 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

# 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
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

Delicium  
MANTEQUILLA



**130736** 🚚  
Brioche Mantequilla 65g

MARGARINA



**13144** 🚚  
Media Noche 30g

# Mamá bizcocho



# Muffins

*mamá bizcocho*

**DyL** Descongelar y Listo  
Delicium

	🍞	⚙️	✂️	📦	🚚	⌚
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
131265	95 g	DyL	6,2 cm	20	120	60 min
130519	30 g	DyL	4,5 cm	48	72	60 min
130521	30 g	DyL	4 cm	48	72	60 min



**131234** ✨  
Muffin Caramel Bicult 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 perla crujiente.



**131265** ✨  
Muffin estilo Dubai 95g  
Relleno de pistacho y pasta kataifi.  
Decorado con azúcar perlé verde.



**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.

# Bizcochos

*mamá bizcocho*

	🍰	⚙️	✍️	📦	🚚	⏱️
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

**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

	☐	⚙️	✂️	📦	📦	⏱️
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, Sneckens 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



13967  
Flauta de Crema 75g



2014 📦  
Fartons 50g

Clásicos  
MARGARINA



13215  
Raqueta de Crema 130g



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



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

Clásicos  
MARGARINA SELECTA



13115 📦  
Mini Rejita Crema de Cacao  
con Avellanas 30g



13116 📦  
Mini Rejita Crema  
Pastelera 30g

# Ensaimadas

12659	110 g	LpF	11 cm	45	50	-	*360 min	12-14 min
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.

**LpF** Listo para Fermentar

## Clásicos MANTECA



**12659**  
Ensaimada Levante  
Hojaldrada 110g

## Clásicos RELLENO



**2035**  
Ensaimada Grande  
Rellena Cabello 500g  
Con cabello de ángel.



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



**12585**  
Ensaimada Grande  
Hojaldrada 95g



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



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

**DyH** Descongelar y Hornear

## Clásicos MANTECA



**12584**  
Ensaimada Pequeña  
Hojaldrada 35g










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



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



## Láminas y Bases

							 180°C
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

EMPANADAS  
EMPANADILLAS  
TRENZAS

REJITAS  
NAPOLITANAS  
PANINIS Y PIZZAS

## TIPO DE ACABADO

Listo para Fermentar

**LpF**

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

**DyH**

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, pimienta 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 frita de verduras  
(berenjena, calabacín, pimienta, cebolla  
y huevo duro a daditos).



**12699**

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



**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!

	🍞	⚙️	🔪	📦	🚚	🕒	🌡️ 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

**DyH** Descongelar y Hornear  
Clásicos



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



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



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



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



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

# Empanadillas

							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
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.



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

Fritada de hortalizas con atún y huevo.



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

# Trenzas y Rejitas

							180°C
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

**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.



**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 olivas).  
- Americana (pollo y cebolla caramelizada).

# Napolitanas y Snecken

	🍞	⚙️	✂️	📦	🚚	💧	🕒	🔥 180°C
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**  
Snecken 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 sémola de maíz (50 uds).  
- Atún, con cacahuete (50 uds).  
- Anchoa, 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.



# Varios

	☐	⚙️	✂️	📦	🚚	⏱️	🔥 180°C
131271	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
131344	120 g	DyH	13 cm	40	64	30-40 min	20-25 min
131345	120 g	DyH	13 cm	40	64	30-40 min	20-25 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



**131271**  
Triángulo de York y Queso 130g



**130353**  
Croissant Mixto Fermentado 108g



**131344**  
Cuadrado Pollo Curry 120g  
Decorado con maíz.



**131345**  
Cuadrado Burger 120g  
Decorado con sésamo blanco y negro.



**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 Y PIZZAS



# Paninis

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

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

PANINIS



**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

	☐	⚙️	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
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	180°C
12521	800 g	DyH	24 cm	10	91	-	180°C

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 miga 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

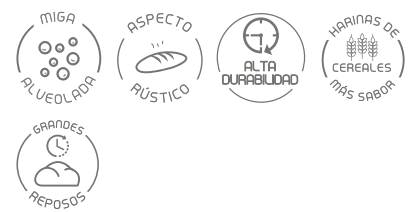


Piezas de corteza rústica, de grosor medio, suela plana, sabor del pan de antaño y alta durabilidad. Dentro de esta familia descubre nuestras gamas DESTACADAS:

**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 miga 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 miga 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 miga.

### Ⓓ 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, 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

# Hogazas

## Ⓟ HORNO DE PIEDRA

	🍞	📏	🔪	📦	🚚	⌚	🔥 180°C
13682	1,8 kg	Ⓟ	30 cm	5	24	8 h	15 min
130308	400 g	Ⓟ	26 cm	14	40	60 min	14-16 min
863	900 g	Ⓟ	45 cm	11	28	90 min	15-18 min
130741	600 g	Ⓟ	43 cm	13	30	40-60 min	18-20 min
13534	550 g	Ⓟ	38 cm	14	28	90 min	15-18 min
130470	500 g	Ⓟ	30 cm	11	40	30-40 min	15-18 min
131339	500 g	Ⓟ	28 cm	20	28	60 min	-
13542	800 g	Ⓟ	25 cm	7	28	30-45 min	-
Precui136	450 g	Ⓟ	21 cm	15	28	30 min	20-25 min
308	450 g	Ⓟ	19,5 cm	20	28	15-20 min	25-30 min
130471	395 g	Ⓟ	30 cm	14	40	30-40 min	14-17 min
130327	340 g	Ⓟ	30 cm	15	40	20-30 min	14-16 min
131147	210 g	Ⓟ	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".



Ⓟ **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.



❄️ **131339**  
Hogaza Clásica Rebanada DyL 500g  
Fuente de fibra.



**13682**  
Hogaza Clásica elaborada con masa madre pH 4.8 1800g  
Elaborada con las mejores variedades de trigo.  
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.



**130308**  
Hogaza Sarracena elaborada con masa madre pH 4.8 400g  
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

**P** HORNO DE PIEDRA

	🍞	📏	🔪	📦	📦	💧	🕒 180°C
13683	1,8 kg	Ⓟ	28 cm	5	24	8 h	15 min
131061	400 g	Ⓟ	25,5 cm	14	40	60 min	14-16 min
130307	400 g	Ⓟ	26 cm	14	40	60 min	14-16 min
130468	400 g	Ⓟ	27,5 cm	20	28	60 min	14-16 min
130760	800 g	Ⓟ	32 cm	4	72	40 min	-
130759	800 g	Ⓟ	32 cm	4	72	40 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



**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.



**130760**  
Hogaza 57% cereales Rebanada 800g\*\*  
Fuente de fibra.



**130759**  
Hogaza Maíz 12.5% Rebanada 800g\*\*  
Fuente de fibra.



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



**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.



**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.



**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

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	⏱️	🔥 180°C
130296	500 g	Ⓟ	27 cm	15	28	60 min	14-16 min
130096	400 g	Ⓟ	25 cm	15	48	60 min	20 min
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	25-30 min	16-20 min

## Ⓟ HORNO DE PIEDRA



**130296**

🍞 Hogaza 100% Integral de Trigo elaborada con Masa Madre 500g



**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.



**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.



**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.

# Pan familiar



PAN FAMILIAR

# Pan familiar

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

## Ⓢ 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.

## Ⓟ HORNO DE PIEDRA



**13030**

Barra Horno de Piedra 305g  
Fuente de fibra.

## Ⓟ HORNO DE PIEDRA

PANES  
DE AGUA



Los distinguirás por sus impactantes alvéolos y su gran durabilidad.



**130259**

Pan de Huerta Familiar 330g

Alta hidratación.  
Fuente de fibra.



**130174**

Pan de Agua 270g

Alta hidratación.  
Fuente de fibra.



**130809**

Bâton de Agua 270g

Alta hidratación.  
Fuente de fibra.



**8282**

Barra Riquiña 270g  
Fuente de fibra.

# Pan familiar

**R** RÚSTICOS

							180°C
12113	500 g		55 cm	18	28	30 min	25-30 min
13956	380 g		53 cm	21	28	30 min	13-15 min
12105	320 g		47 cm	22	30	30 min	20-25 min
131158	290 g		55 cm	22	28	20-30 min	13-15 min
13139	290 g		53 cm	25	28	30 min	18-20 min
131334	285 g		44 cm	22	30	20-30 min	13-15 min
130747	280 g		44 cm	28	30	20-30 min	17-19 min
13958	275 g		45,5 cm	23	30	30 min	20-25 min
131235	270 g		55 cm	26	28	30 min	13-16 min
13975	265 g		41,5 cm	24	30	30 min	20-25 min



**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.



**131334**  
 Barra Rústica Mediterránea Selecta 285g  
 Contiene masa madre.  
 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.

# Pan familiar

## ® 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
131387	320 g	®	55 cm	21	28	20-30 min	13-15 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.



**131387**  
Súper Barra Rústica  
Mediterránea 320g  
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

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	⏱️	🔥 180°C
131165	390 g	®	55 cm	18	28	20-30 min	13-15 min
131260	300 g	®	42 cm	22	30	20-30 min	13-15 min
131157	290 g	®	55 cm	22	28	20-30 min	13-15 min
131167	290 g	®	44 cm	22	30	20-30 min	12-15 min

® pan *verité*

Miga jugosa y alveolada.  
Tierno durante mucho más tiempo.



**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

**T** TRADICIÓN

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



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



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



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



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



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



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

# Pan familiar

## T 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.



**12474**  
Barra Cuadraditos Tradición 280g  
Fuente de fibra.



**13971**  
Barra Familiar Tradición 355g  
Fuente de fibra.



**12472**  
Barra Larga Tradición 280g  
Fuente de fibra.



**13383**  
Barra Larga Croustillante Tradición 260g  
Fuente de fibra.



**12608**  
Barra del Sur 260g

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

# Pan familiar

© CLÁSICOS

	☉	☉	✂	🍞	🍞	🕒	🕒 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
131372	290 g	☉	57 cm	30	28	30 min	14-16 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



**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



**131372**  
Baguette Parisienne 290g  
Fuente de fibra.



**8536**  
Barra Tahona 285g



**13962**  
Barra Larga 285g

# Pan familiar

© CLÁSICOS

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
16003	285 g	⊙	43 cm	26	30	15 min	17-19 min
8494	285 g	⊙	43,5 cm	26	30	30 min	20-25 min
131388	265 g	⊙	44 cm	22	30	20-30 min	5-8 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



**16003**  
Barra Boutique Especial 285g



**8494**  
Barra V 285g



**131388**  
Barra Especial Express 265g  
Fuente de fibra.



**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

# Pan familiar

## Integrales

### Sabor

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

								180°C
131389	330 g	®	44 cm	26	30	20-30 min	13-15 min	
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	
130752	250 g	®	44 cm	30	30	20-30 min	14-16 min	



**® 131389**  
Barra Familiar Integral 100% 330g



**® 130752**  
Barra con 5% de Aceite de Oliva 250g  
Con aceite de oliva.  
Fuente de fibra.



**® 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

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	💧	🕒 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
131150	300 g	Ⓜ️	46 cm	20	30	15-20 min	23-28 min
12419	300 g	Ⓜ️	42 cm	25	30	30 min	17-19 min
131297	280 g	Ⓜ️	44 cm	26	30	20-30 min	17-19 min
12665	270 g	Ⓜ️	51 cm	28	28	30 min	17-19 min
130123	265 g	Ⓜ️	44 cm	22	30	30 min	18-23 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.



Ⓜ️ 131150

**Pan Labriego 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.



Ⓜ️ 131297

**Barra Espiga Tradición de Centeno 17% y Espelta 17% 280g**

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.



Ⓜ️ 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

# Bocadillos

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
130643	150 g	Ⓢ	27 cm	45	28	30 min	4-6 min
13754	140 g	Ⓢ	24 cm	45	28	30 min	4-6 min
13797	115 g	Ⓢ	19,5 cm	74	28	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

## Ⓢ 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



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

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	🕒	🔥 180°C
131335	160 g	®	24,5 cm	45	28	20-30 min	5-8 min
131218	140 g	®	24,5 cm	45	28	20-30 min	5-8 min
131261	100 g	®	18 cm	65	28	20-30 min	5-8 min
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

🍞 pan *verité*

Miga jugosa y alveolada.  
Tierno durante mucho más tiempo.



🕒 **131335**  
Maxi Bocadillo Bâton Verité  
**Express 160g**  
Fuente de fibra.



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



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

# Bocadillos

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	⌚	🔥 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
8399	135 g	Ⓜ️	28 cm	60	28	20 min	15-18 min
13469	135 g	Ⓜ️	26,5 cm	60	28	20-30 min	5 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
131385	85 g	Ⓜ️	20 cm	50	40	20 min	5-8 min
131309	75 g	Ⓜ️	19 cm	60	48	20 min	12-14 min

## Ⓜ️ 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.



🕒 **131385**  
Pitufo **Express** 85g  
Fuente de fibra.



**131309**  
Bocatin Rústico Hostelero 75g  
Fuente de fibra.

# Bocadillos

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	🕒	🔥 180°C
131333	180 g	Ⓣ	28 cm	40	28	20 min	5-8 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
12403	100 g	Ⓢ	21,5 cm	45	40	20 min	5-7 min
345	90 g	Ⓢ	22 cm	50	36	15-20 min	-

## Ⓣ TRADICIÓN



**131333**  
Maxi Bocado Tradición **Express** 180g  
Fuente de fibra.



**130067**  
Bocata Espiga Tradición 150g  
Fuente de fibra.



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

## Ⓢ SOFT



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



**345**  
Pan Bombón DyL 90g

# Bocadillos

	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞ 180°C
PRECU189	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

## © CLÁSICOS



**PRECU189**  
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 Hostalero 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 Hostalero 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

# Burger

	☞	☞	☞	☞	☞	☞		☞	☞	☞	☞	☞	☞ 180°C	
130945	85 g	ⓑ	12 cm	45	48	30 min	13799	110 g	Ⓒ	12 cm	66	28	30 min	-
130944	85 g	ⓑ	12 cm	45	48	30 min	13064	115 g	Ⓒ	13 cm	65	28	15-20 min	10-12 min
130980	75 g	ⓑ	11 cm	45	48	20-30 min	13092	90 g	Ⓒ	11 cm	48	48	30 min	-
130943	65 g	ⓑ	10 cm	75	28	30 min	14006	75 g	Ⓢ	12 cm	24	99	20-30 min	-
131357	30 g	ⓑ	- cm	100	64	20 min	13022	40 g	Ⓢ	6 cm	72	80	15-20 min	0-3 min

## ⓑ 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.

## Ⓒ 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.



- ❄️ **131357**  
Mini Burger Brioche DyL 30g  
Elaborado con mantequilla.

## Ⓒ 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.

## Ⓢ SOFT



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

## Ⓢ 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



## CRISTAL



	🍞	📏	✂️	🍳	📦	🕒	🔥 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



**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.

# Panecillos

	🍞	🕒	✂️	📦	🚚	💧	🔥 180°C
130889	95 g	Ⓜ️	11 cm	45	48	15-20 min	12-14 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
131332	65 g	Ⓜ️	12 cm	100	28	20-30 min	5-8 min
130888	65 g	Ⓜ️	8,5 cm	84	48	15-20 min	12-14 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

## ® RÚSTICOS



**130889**  
Panecillo Redondo Provenzal 95g  
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



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



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



**13164**  
Rombo 70g  
Fuente de fibra.



 **131332**  
Mini Bâton Verité **Express** 65g  
Fuente de fibra.



**130888**  
Panecillo Redondo  
Provenzal 65g  
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.

# Panecillos

## Clásicos

## Integrales

© 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
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



**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**  
Bocatin Clásico 60g



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



**130646**  
Mini Flauta Express 50g



**8004**  
Mini Baguettina 50g



**8007**  
Bocatin 50g

# Panecillos

## Cereales y Semillas

### Sabor

	🍞	📏	✂️	🍳	🚚	💧	🕒 180°C
131149	85 g	Ⓟ	10 cm	60	48	15-20 min	6-9 min
131386	85 g	Ⓟ	11 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
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
12124	50 g	Ⓒ	16 cm	60	64	15 min	8-10 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.



Ⓟ **131386**  
Hogacitas  
Trío Mediterráneo 85g  
Aceitunas, pimentón y tomate.



Ⓣ **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.



Ⓡ **454**  
Gourmet con Pasas 6% y Nueces  
6% 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.



Ⓡ **451**  
Gourmet con Olivas Negras 11%  
Express 65g

# Panecillos

## Panes del mundo

	☞	✂	📦	🚚	💧	🕒 180°C
131298	550 g	35 cm	6	56	90 min	-
131416	470g	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 matequilla.



❄️ **131416**  
 📦 Mini Urban Brioche **DyL 470g\*\***  
 Elaborado con matequilla.



🕒 **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**  
 Tiernequito DyL 45g



**131124**  
 Tiernequito 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



**30109**  
 Minipanecillo 40g



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



**12594**  
 Pincho Vasco 35g



**8161**  
 Montadito 30g

	Ⓜ	Ⓜ	✂	📦	🚚	🕒	🔥 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

	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞ 180°C
131384	50 g	Ⓟ	8 cm	120	24	120 min	-
12597	40 g	Ⓒ	11,5 cm	85	64	20 min	10-15 min
131383	45 g	Ⓟ	8 cm	120	24	120 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	-



Ⓟ 131384

❄️ Tiernequito 100% Integral DyL 50g



Ⓒ 12597

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



Ⓟ 131383

❄️ Tiernequito 51% Centeno DyL 45g



Ⓡ 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  
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.



Ⓒ 130688

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

# Otros panes

## Pan de Molde

### Sin Gluten

							180°C
131370	800 g	28 cm	8	48	45-60 min	-	-
131371	800 g	28 cm	8	48	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	-	-



**131370**  
 Pan de Molde **DyL** 800g\*\*  
 Rebanadas de 11 x 11 cm.



**131371**  
 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.

## SIN GLUTEN



Certificado por FACE con el sistema de licencia europeo (ELS) aportando total seguridad y garantía.  
 Todos los panecillos sin gluten están envasados individualmente en bolsas horneables para evitar la contaminación cruzada.



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



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



**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.  
.....

# PASTELEERÍA



# 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.

	🍰	⚙️	✂️	📦	🚚	🕒
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  $-18^{\circ}\text{C}$ .

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  $+28^{\circ}\text{C}$  a  $+30^{\circ}\text{C}$ . 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  $300^{\circ}\text{C}$ .

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.



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.

### DELEGACIÓN BARCELONA

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

### DELEGACIÓN MÁLAGA

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

### DELEGACIÓN SEVILLA

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

### DELEGACIÓN BILBAO

El Campillo Auzoa, 4.4  
48500 Gallarta  
Bizkaia  
Tel.: +34 944 86 26 34  
bilbao@panamar.es

### DELEGACIÓN MALLORCA

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

### DELEGACIÓN VALENCIA

Pol. Ind. Mediterráneo  
C/ La Fila, N°2  
46550 Albuixech  
Valencia  
Tel.: +34 96 166 62 83  
valencia@panamar.es

### DELEGACIÓN MADRID

C/ Torrejón, N°26  
28850 Torrejón de Ardoz  
Madrid  
Tel.: +34 91 882 75 44  
madrid@panamar.es

### DELEGACIÓN MURCIA

C/Río Ebro, N°7  
30835 Sangonera La Seca  
Murcia  
Tel.: +34 968 38 94 39  
murcia@panamar.es

### DELEGACIÓN ZARAGOZA

C/Ronda de la Feria de Muestras,  
Nave A2, N° 20  
50197 Zaragoza  
Tel.: +34 876 26 15 85  
zaragoza@panamar.es

### OFICINA CENTRAL

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

### SÍGUENOS



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