

*Panusa* 

PANAMAR BAKERY\_GROUP.

2026



**Panamar**  
BAKERY\_GROUP.

2

## BOLLERÍA DULCE

- 4 Croissants
- 5 Croissants artesanos
- 7 Croissants rectos
- 9 Croissants multicereales y rellenos
  
- 10 Napolitanas
  
- 13 Hojaldres
- 14 Cañas, herradura y palmeras
- 15 Tartas, especialidades, triángulo, panal y explosión
  
- 16 Hoops
- 18 Hoops rellenos y decorados
- 20 Berlinas
- 21 Pepitos y brioches
  
- 22 Mamá Bizcocho
- 23 Muffins
- 24 Bizcochos
  
- 25 Cookies
  
- 26 Masa danesa
- 26 Trenzas, sneckens y rolls
- 27 Flautas, raqueta, bretzels y rejitas
  
- 28 Ensaimadas
  
- 29 Lámina

30

## SNACKS SALADOS

- 32 Empanadas
- 34 Empanadillas: Pick & Go
- 35 Empanadillas
  
- 36 Trenzas y rejitas
- 37 Napolitanas y sneckens
  
- 39 Varios
  
- 40 Paninis y pizzas
- 41 Paninis
- 42 Bocapizzas y pizzas

44

## PAN

- 46 Hogazas
- 49 Pan familiar
- 60 Bocadillos
- 66 Burger
- 69 Panecillos y mini panecillos
- 70 Panecillos
- 74 Mini panecillos
- 75 Otros panes:  
Pan de molde y sin gluten

76

## PASTELERÍA

- 78 Tartas
- 79 Planchas y repostería

80

Asistencia técnica  
y demostración

# BOLLERÍA DULCE

## FAMILIA DE PRODUCTOS

CROISSANTS  
NAPOLITANAS  
HOJALDRES

HOOPS  
MAMÁ BIZCOCHO  
COOKIES

MASA DANESA  
ENSAIMADAS  
LÁMINAS

## 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



# Croissants

CROISSANTS



# Croissants artesanos

	🍞	⚙️	✂️	📦	🚚	💧	🕒	🔥 180°C
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
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

**LpF** Listo para Fermentar  
Clásicos  
MARGARINA

**DyH** Descongelar y Hornear  
Clásicos  
MARGARINA

**DyH** Descongelar y Hornear  
Delicium  
MANTEQUILLA



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



**13112**  
Croissant Artesano  
Margarina 120g



**12309** 🚚  
Croissant Artesano  
Margarina Ferm. 120g



**13256** 🚚  
Croissant Artesano Suprême  
Ferm. 100g



**1217**  
Croissant Artesano  
Margarina 90g



**13922**  
Croissant Artesano  
Margarina Ferm. 90g



**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
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

**DyH**

Descongelar y Hornear

Clásicos  
MARGARINA



**12179**  
Croissant Recto Clásico  
Margarina 100g



**12593**  
Mini Croissant  
Suprême 25g



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



**12140**   
Croissant Recto  
Ferm. 45g



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

**SIN GLUTEN**  
MARGARINA



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



**130799**  
Croissant Sin Gluten 45g

# Croissants rectos

								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	
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  
 También disponible con un 18%  
 de mantequilla código 13308.



**13934**   
 Croissant Recto Suprême  
 Mantequilla Ferm. 60g



**13918**   
 Mini Croissant Recto Suprême  
 Mantequilla Ferm. 25g



**12177**  
 Mini Croissant Clásico  
 Mantequilla 25g



**12221**   
 Croissant Micro  
 Mantequilla 12g

*Hélène*  
**MANTEQUILLA**

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

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

# Croissants multicereales y rellenos

									180°C
12437	80 g	DyH	13,5 cm	80	56	30-40 min	-	-	16 min
130370	30 g	DyH	7,7 cm	170	48	20-30 min	-	-	13-16 min
13917	90 g	DyH	12 cm	68	56	30 min	-	-	15-18 min
13718	75 g	DyH	11,5 cm	70	56	30 min	-	-	15-18 min
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
13063	55 g	DyH	9 cm	73	70	20 min	-	-	18 min
130571	95 g	DyH	11,5 cm	45	48	30 min	-	-	14-16 min
130686	52 g	DyH	9,7 cm	150	64	40 min	-	-	14-16 min
12180	30 g	DyH	7,5 cm	220	50	30 min	-	-	12-15 min
130508	105 g	LpF	11 cm	60	48	-	90 min	-	14-16 min

**DyH** Descongelar y Hornear

## Delicium MANTEQUILLA MULTICEREALES



**12437**   
Croissant Multicereales  
Mantequilla Ferm. 80g  
Decorado con lino marrón, lino dorado,  
copos de avena y pipas de girasol.



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

## Clásicos MANTEQUILLA MULTICEREALES



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



**131122**   
Mini Croissant Manteca Barrita  
Choco Ferm. 25g

## Delicium MANTEQUILLA RELLENOS



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



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

## Clásicos MARGARINA RELLENOS



**13063**  
Bomba de Chocolate  
Ferm. 55g



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

**LpF** Listo para Fermentar

## Clásicos MANTECA RELLENOS



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



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



**12180**  
Croissant Mini Crema de Chocolate  
Margarina Ferm. 30g

# Napolitanas



# Napolitanas

								180°C
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



**13306**  
Napolitana Chocolate 115g



**12591**  
Napolitana Crema 115g

**DyH** Descongelar y Hornear  
Clásicos  
MARGARINA



**12156**   
Súper Napolitana Choco  
Ferm. 135g



**21178**   
Napolitana de Chocolate  
Ferm. 115g



**21176**  
Napolitana de Crema  
Ferm. 115g



**12155**   
Napolitana de Chocolate  
Ferm. 95g



**12153**   
Napolitana de Crema  
Ferm. 95g

# Napolitanas

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



**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.



**12212**  
Media Napolitana de Crema de Chocolate 50g



**12213**  
Media Napolitana Crema 50g



**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, Herradura y Palmeras

Un hojaldre excepcional, fino y extracrujiente.  
De gran tamaño, sabrosas y con mucho relleno.  
Palmeras crujientes, elaboradas con margarina  
o con mantequilla y siempre con el mejor hojaldre.

							180°C
6007	170 g	DyH	24 cm	40	56	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
130817	220 g	DyH	18 cm	45	50	45 min	25 min
130816	160 g	DyH	18 cm	54	50	45 min	20 min
131042	160 g	DyH	14 cm	30	48	40 min	14-15 min
3052	110 g	DyH	16 cm	72	48	30 min	20 min
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



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



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



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

**DyH** Descongelar y Hornear

Clásicos  
MARGARINA



**130817** ✨  
Palmera XL 220g  
Decorada con azúcar.



**130816** ✨  
Maxi Palmera 160g  
Decorada con azúcar.



**3052** ✨  
Palmera 110g  
Decorada con azúcar.



**12444** ✨  
Mini Palmera 20g  
Decorada con azúcar.

Delicium  
MANTEQUILLA



**12306** ✨  
Palmerita Multicereales  
Mantequilla 30g  
Decorada con azúcar.



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

# Tartas, Especialidades, Triángulo, Panal y Explosión

							180°C
13193	310 g	DyH	32 cm	22	20	30 min	23-26 min
131043	175 g	DyH	16,5 cm	27	64	30 min	18-20 min
7043	100 g	DyH	12,5 cm	42	50	15 min	20-24 min
13663	80 g	DyH	13,8 cm	50	64	15 min	15-17 min
130883	60 g	DyH	7 cm	60	110	30-45 min	25 min
6076	120 g	DyH	14,5 cm	48	50	30 min	18-20 min
130409	140 g	DyH	13 cm	72	48	30 min	24-26 min
131337	120 g	DyH	16,6 cm	50	48	30 min	22-24 min
13664	60 g	DyH	10,5 cm	80	56	15 min	18-20 min

**DyH** Descongelar y Hornear

Clásicos  
MARGARINA



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



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



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



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



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



**130409**  
Panal Extra  
Cabello 140g

ESPECIALIDADES  
MARGARINA



**130883**   
Pastel de Nata 60g

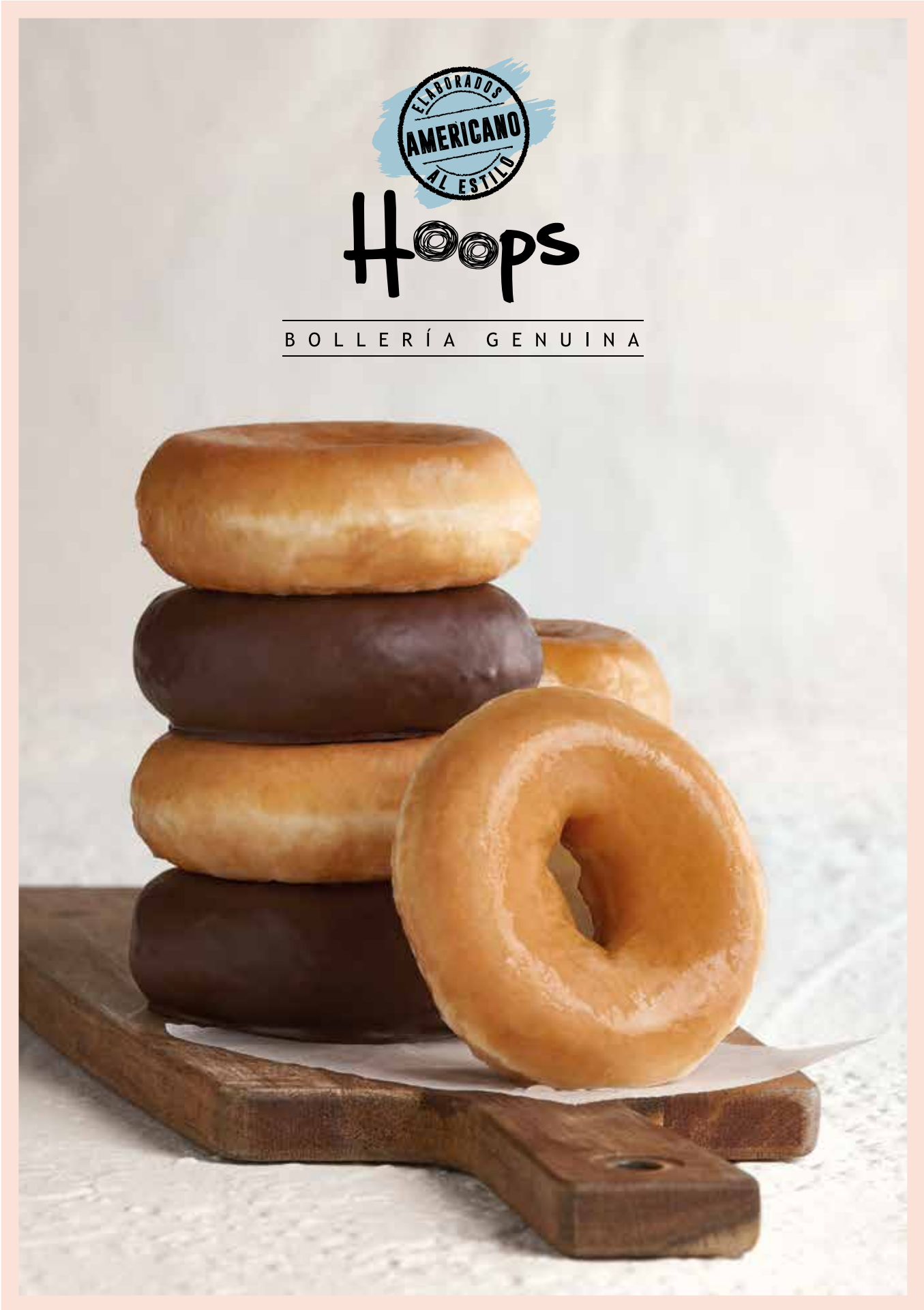


**131337**   
Hojalдре de Manzana 120g  
Decorado con azúcar moreno de caña integral.  
Relleno de manzana con canela.



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

# Hoops



# Hoops

BOLLERÍA GENUINA

# Hoops

	🍞	⚙️	✂️	📦	🚚	⏱️		🍞	⚙️	✂️	📦	🚚	⏱️	
130398	70 g	DyL	9,8 cm	60	28	30 min		13936	30 g	DyL	7 cm	80	48	20 min
130399	80 g	DyL	10 cm	60	28	30 min		13935	30 g	DyL	7 cm	80	96	20 min
130401	70 g	DyL	10 cm	60	28	30-45 min		13188	38 g	DyL	7 cm	60	128	20 min
12300	50 g	DyL	8,5 cm	48	48	20-30 min		13186	34 g	DyL	7 cm	60	128	20 min
13933	55 g	DyL	8,5 cm	48	48	20-30 min								

**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



**130399** ✨  
Maxi Hoops  
Bombón 80g



**13933** ✨  
Hoops  
Bombón 55g



**13935** ✨  
Mini Hoops  
Bombón 30g



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



**130401** ✨  
Maxi Hoops  
Azucarado 70g

# 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



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

## Clásicos DECORADOS



**131231** ✨  
Hoops Party 75g



**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

						
130577	115 g	DyL	9 cm	24	128	35-40 min
130949	90 g	DyL	9 cm	24	72	35-40 min
13335	95 g	DyL	9 cm	24	64	30-45 min

**DyL** Descongelar y Listo  
Clásicos  
RELLENOS



**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. Decorada con bombón y cuadraditos de chocolate con leche.



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

# Pepitos y Brioques

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*

	🍞	⚙️	✂️	📦	🚚	⌚
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

**DyL** Descongelar y Listo  
Delicium



**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.  
Decorado con dados de chocolate.



**13910** ✨  
Muffin Passion Red 110g  
Sabor vainilla. Relleno de crema de arándanos silvestres rojos.  
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

**DyL** Descongelar y Listo  
Clásicos



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



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



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



## Cookies

	☐	⚙️	✂️	🍪	🍳	🕒
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
12354	125 g	DyH	8,5 cm	54	24	30 min	-	15-18 min
12590	125 g	LpF	7 cm	60	50	-	90 min	14-17 min
12355	45 g	DyH	6,5 cm	156	24	30 min	-	14-16 min
130885	87 g	DyH	9,6 cm	48	56	-	-	18 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.



**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, 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
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 cacahuete.



**13116** 🚚  
Mini Rejita Crema  
Pastelera 30g



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

# Ensaïmadas

									180°C
12585	95 g	<b>LpF</b>	9,5 cm	66	50	-	110-120 min	12-14 min	
2035	500 g	<b>LpF</b>	26 cm	10	24	-	180 min	12-14 min	
12587	50 g	<b>LpF</b>	6 cm	120	50	-	80-90 min	11-13 min	
12586	50 g	<b>LpF</b>	6 cm	120	50	-	80-90 min	11-13 min	
13924	35 g	<b>DyH</b>	7,1 cm	150	48	30 min	-	11-13 min	

**LpF** Listo para Fermentar  
Clásicos  
MANTECA



**12585**  
Ensaïmada Grande  
Hojaldrada 95g

Clásicos  
RELLENO



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



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



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

**DyH** Descongelar y Hornear  
Clásicos  
MANTECA



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



## Lámina

								180°C
12171	900 g	DyH	55 cm	10	44	20 min	26-29 min	

**DyH** Descongelar y Hornear

Clásicos

MARGARINA



**12171**  
Lámina de Hojaldre  
55x38'5 cm 900g

# 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

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 fritada 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 pimiento.



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



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



**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).

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
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
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



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



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



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



**130353** ✂️  
Croissant Mixto Fermentado 108g



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



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










**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).

# 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

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.



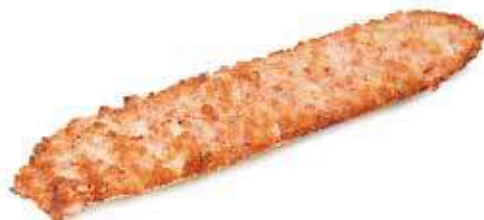
**13461**  
Panini Bacon 165g  
Tomate, bacon a tiras, emmental, edam y orégano.

# Bocapizzas y Pizzas

	☐	⚙️	✂️	📦	🚚	⌚	🔥 180°C
12698	150 g	DyH	26,5 cm	20	48	30 min	14-16 min
12463	150 g	DyH	26,5 cm	20	48	30 min	14-16 min
378	175 g	DyH	19 x 9 cm	20	108	15 min	15-18 min
130549	175 g	DyH	19 x 9 cm	20	108	15 min	15-18 min
12651	185 g	DyH	14 cm	24	80	30 min	12-15 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



**12698**  
Bocapizza York y Queso 150g



**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.



**12463**  
Bocapizza Atún y Queso 150g



**130549**  
Pizza Jamón y Queso Rectangular 175g



**12651**  
Pizza Mediana York y Queso 14 cm 185g



# PAN

Nuestro catálogo sigue una clasificación:

## POR TAMAÑO

HOGAZA      BURGER  
FAMILIAR    PANECILLO  
BOCADILLO   MINI PANECILLO

## 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

	☞	☞	✂	☞	☞	⏱	📅 180°C
863	900 g	☞	45 cm	11	28	90 min	15-18 min
564	800 g	☞	38 cm	6	36	15-20 min	-
13534	550 g	☞	38 cm	14	28	90 min	15-18 min
130197	550 g	☞	38 cm	20	28	30 min	35-40 min
131339	500 g	☞	28 cm	20	28	60 min	-
308	450 g	☞	19,5 cm	20	28	15-20 min	25-30 min
130308	400 g	☞	26 cm	14	40	60 min	14-16 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

## ☞ HORNO DE PIEDRA



**863**  
Pan de Pueblo 900g  
Contiene masa madre.



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



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



**130197**  
Pan de Pueblo 550g



**131339**  
Hogaza Clásica Rebanada DyL 500g  
Ya cortada en rebanadas.



**308**  
Pan Castilla Redondo 450g  
Masa Candéal.  
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.



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".



**131147**  
Hogaza Pequeña 210g  
Fuente de fibra.

# Hogazas Integrales Cereales y Semillas

**P** HORNO DE PIEDRA

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	🕒	📅 180°C
130468	400 g	Ⓟ	27,5 cm	20	28	60 min	14-16 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
130296	500 g	Ⓟ	27 cm	15	28	60 min	14-16 min
299	340 g	Ⓟ	27 cm	15	48	30 min	25-30 min
130760	800 g	Ⓟ	32 cm	4	72	40 min	-
130759	800 g	Ⓟ	32 cm	4	72	40 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
409	300 g	Ⓟ	26 cm	13	48	15-20 min	25-30 min



**130468**  
Hogaza Maíz 20% elaborada con Masa Madre pH 4.8 400g  
Fuente de proteína.  
Fuente de fibra.



**131061**  
Hogaza Centeno 60% elaborada con Masa Madre 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.



**130296**  
Hogaza Panorigen 100% Integral de Trigo elaborada con Masa Madre 500g



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



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



**299**  
Hogaza 100% Integral 340g



**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.



**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.



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

# Pan familiar



PAN FAMILIAR

# Pan familiar

841	260 g		38 cm	14	36	15-20 min	2-5 min
344	315 g		45 cm	18	36	15-20 min	23-28 min
220	270 g		44,5 cm	20	36	15-20 min	18-23 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

## CRISTAL



Los distinguirás por sus impactantes alvéolos.



6% Aceite de Oliva ¡Sabor Mediterráneo!



Contiene Masa Madre 9%



**841**  
Pan Cristal Express 260g  
Fuente de fibra.

## HORNO DE PIEDRA



**344**  
Pan Pasiego 315g



**220**  
Artesano 270g  
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**  
Batôn de Agua 270g  
Alta hidratación.  
Fuente de fibra.

# Pan familiar

								180°C
131138	540 g	®	55 cm	16	28	15-20 min	35-45 min	
241	460 g	®	35 cm	16	28	15-20 min	25-30 min	
13956	380 g	®	53 cm	21	28	30 min	13-15 min	
779	350 g	®	42 cm	20	30	15-20 min	23-28 min	
131158	290 g	®	55 cm	22	28	20-30 min	13-15 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	
741	270 g	®	27,5 cm	30	24	15-20 min	18-23 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	
225	265 g	®	45 cm	20	36	15-20 min	18-23 min	
130015	240 g	®	56 cm	34	28	15-20 min	18-23 min	

## ® RÚSTICOS



**131138**  
Chapata Norteña 540g  
Fuente de fibra.



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




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



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



 **131158**  
Súper Baguette Rústica Mediterránea 290g  
Contiene masa madre.  
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.



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



**131235**  
Baguette Rústica Mediterránea 270g  
Fuente de fibra.



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



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



**130015**  
Baguette Obrador 240g

# Pan familiar

							180°C
348	380 g		56 cm	20	28	15-20 min	23-28 min
8508	340 g		54 cm	25	28	30 min	20-25 min
562	330 g		56 cm	20	28	15-20 min	23-28 min
131387	320 g		55 cm	21	28	20-30 min	13-15 min
131127	290 g		56 cm	25	28	15-20 min	18-23 min
861	260 g		40 cm	21	36	15-20 min	18-23 min
206	260 g		44 cm	22	30	15-20 min	20-25 min
814	260 g		43,5 cm	22	30	15-20 min	20-25 min
844	230 g		56 cm	35	28	15-20 min	18-23 min
492	210 g		42 cm	28	30	15-20 min	18-23 min

## RÚSTICOS



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



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



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



**131387**  
Súper Barra Rústica  
Mediterránea 320g  
Fuente de fibra.



**131127**  
Suprema Yodada 290g  
Con sal yodada.  
Fuente de fibra.



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



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



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

















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



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

# Pan familiar

							 180°C
885	350 g		57 cm	22	28	15-20 min	23-28 min
802	350 g		56 cm	22	28	15-20 min	18-23 min
130724	320 g		50 cm	22	28	15-20 min	23-28 min
542	270 g		45 cm	20	36	15-20 min	18-23 min
745	260 g		57 cm	30	28	15-20 min	18-23 min
228	260 g		50 cm	30	28	15-20 min	18-23 min
227	250 g		41 cm	25	30	15-20 min	18-23 min

## TRADICIÓN



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



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



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



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



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



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



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

Nueva gama  
**Verité**



# Pan familiar

® pan *verité*

Miga jugosa y alveolada.  
Tierno durante mucho más tiempo.

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	⏱️	🔥 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	13-15 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

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	🕒	📅 180°C
8487	470 g	Ⓞ	56 cm	21	28	30 min	25-30 min
809	410 g	Ⓞ	56 cm	18	28	15-20 min	25-30 min
161063	350 g	Ⓞ	56 cm	26	28	20-30 min	18-20 min
239	350 g	Ⓞ	53 cm	20	28	15-20 min	23-28 min
222	290 g	Ⓞ	46,5 cm	22	30	15-20 min	18-23 min
16015	300 g	Ⓞ	56,5 cm	30	28	15 min	15-17 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
131388	265 g	Ⓞ	44 cm	22	30	20-30 min	5-8 min

## © CLÁSICOS



**8487**  
Barra Plus Tahona 470g



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



**161063**  
Súper Barra Tahona 350g



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



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



**16015**  
Baguette Plus Tahona 300g



**131372**  
Baguette Parisienne 290g



**8536**  
Barra Tahona 285g



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

# Pan familiar

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	🕒	📅 180°C
336	280 g	⊙	56 cm	30	28	15-20 min	18-23 min
224	265 g	⊙	45 cm	20	36	15-20 min	18-23 min
223	265 g	⊙	45 cm	20	36	15-20 min	18-23 min
778	260 g	⊙	41 cm	25	30	15-20 min	18-23 min
767	230 g	⊙	50 cm	36	28	15-20 min	12 min
200	230 g	⊙	56 cm	35	28	15-20 min	18-23 min
438	230 g	⊙	38 cm	32	28	15-20 min	13-23 min
13080	200 g	⊙	37 cm	30	40	20 min	15-18 min

## © CLÁSICOS



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



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



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



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



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



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



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



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



# 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
8158	250 g	Ⓢ	56 cm	35	28	30 min	18-20 min
130412	240 g	Ⓜ	39 cm	36	30	20-30 min	15-18 min
401	230 g	Ⓢ	41 cm	24	30	15-20 min	18-23 min
399	300 g	Ⓢ	43 cm	9x2	30	15-20 min	-
303	260 g	Ⓢ	44 cm	20	36	15-20 min	18-23 min
130752	250 g	Ⓢ	44 cm	30	30	20-30 min	14-16 min



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



**Ⓢ 399**  
Brioche Torrijas 300g  
embolsado pack 2 ud.



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



**Ⓢ 303**  
Pan Serrano 260g  
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.



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

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

# Pan familiar

## Cereales y Semillas

	🍞	📏	🔪	🏠	🚚	💧	🕒 180°C
839	350 g	Ⓡ	51 cm	22	28	15-20 min	23-28 min
690	350 g	Ⓡ	32 cm	20	28	15-20 min	23-28 min
131150	300 g	Ⓡ	46 cm	20	30	15-20 min	23-28 min
440	300 g	Ⓡ	46 cm	20	30	15-20 min	23-28 min
575	280 g	Ⓣ	56 cm	25	28	15-20 min	18-23 min
131297	280 g	Ⓣ	44 cm	26	30	20-30 min	15-19 min
130123	265 g	Ⓣ	44 cm	22	30	30 min	18-23 min
801	230 g	Ⓣ	45 cm	30	36	15-20 min	18-23 min
230	170 g	Ⓣ	26,5 cm	34	36	15-20 min	15-18 min



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



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



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



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



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



**Ⓣ 131297**  
**Barra Espiga Tradición de Centeno 17% y Espelta 17% 280g**  
 Fuente de fibra.



**Ⓡ 130123**  
**Barra de Siembra de Maíz 12% 265g**  
 Con harina de maíz 1,2% y pipas de girasol.  
 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.



**Ⓣ 230**  
**Pan con Cereales 56% y Semillas 14% 170g**  
 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
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
231	140 g		27,5 cm	45	28	15-20 min	9-12 min
130864	120 g		25 cm	53	28	30 min	4-6 min

## 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.

## 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.



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



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

# Bocadillos

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



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



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



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



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



**397**  
Tallo Bocata 160g



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



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

							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
240	160 g		27 cm	40	28	15-20 min	9-12 min
397	160 g		27 cm	50	28	15-20 min	9-12 min
414	150 g		33 cm	40	28	15-20 min	9-12 min
207	135 g		22 cm	55	28	15-20 min	9-12 min
834	120 g		27 cm	55	28	15-20 min	9-12 min
530	100 g		22 cm	70	28	15-20 min	6-9 min
131385	85 g		20 cm	50	40	20 min	5-8 min

# Bocadillos

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️ 180°C
131333	180 g	Ⓣ	28 cm	40	28	20 min	5-8 min
13026	150 g	Ⓣ	26 cm	50	28	20-30 min	15-17 min
229	120 g	Ⓣ	26,5 cm	65	28	15-20 min	9-12 min
131065	140 g	Ⓢ	27 cm	50	28	30 min	5 min
131256	120 g	Ⓢ	26 cm	65	28	15-20 min	5-7 min
743	100 g	Ⓢ	12,7 cm	75	28	15-20 min	5-6 min
345	90 g	Ⓢ	22 cm	50	36	15-20 min	-

## Ⓣ TRADICIÓN



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



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



**229**  
Crujiente Bocata  
Express 120g

## Ⓣ CLÁSICOS



**131065**  
Bocado Tahona  
Express 140g



**131256**  
Baguette Bocata Maxi  
Express 120g  
Fuente de fibra.



**743**  
Mollete Estilo Andaluz  
Express 100g

## Ⓢ SOFT



**345**  
Pan Bombón DyL 90g



# Bocadillos Integrales Cereales y Semillas

131224	145 g	®	19,5 cm	47	28	20-25 min	180°C
8046	110 g	©	26 cm	65	28	20 min	180°C
13484	110 g	®	25 cm	60	28	20 min	180°C
131151	140 g	™	23 cm	24	64	20 min	180°C
221	100 g	®	22 cm	40	48	10 min	180°C
865	180 g	®	27 cm	28	36	15-20 min	180°C
346	140 g	©	26 cm	20	80	15-20 min	180°C



® 131224  
Andaluza Integral 30% 145g  
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.



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



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



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



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



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



# Burger



BURGER

# Burger

13799	110 g	Ⓒ	12 cm	66	28	30 min
130945	85 g	Ⓑ	12 cm	45	48	30 min
130944	85 g	Ⓑ	12 cm	45	48	30 min
130980	75 g	Ⓑ	11 cm	45	48	20-30 min
130943	65 g	Ⓑ	10 cm	75	28	30 min
131357	30 g	Ⓑ	- cm	100	64	20 min

## Ⓒ CRISTAL



Los distinguirás por sus impactantes alvéolos.



6% Aceite de Oliva ¡Sabor Mediterráneo!



Contiene Masa Madre 9%



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

## Ⓑ 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.



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



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

# Burger

339	100 g	®	12,5 cm	55	28	15-20 min	12-15 min
528	100 g	®	12,5 cm	55	28	15-20 min	3-6 min
214	115 g	©	12,9 cm	65	28	15-20 min	10-12 min
13022	40 g	§	6 cm	72	80	15-20 min	1-3 min*
643	40 g	§	7,3 cm	50	120	15-20 min	1-3 min*
592	35 g	§	7,4 cm	70	80	15-20 min	1-3 min*

## ® RÚSTICOS



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



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

## © CLÁSICOS



**214**  
Alcachofa Burger  
Cortada 115g

## § 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.



**643**  
Happy Buns Negro DyL 40g\*  
Sabor a tinta de calamar. Decorado con sésamo.  
Con colorantes naturales.  
Fuente de fibra.  
\*Esta referencia está considerada legalmente  
como producto de bollería.



**592**  
Happy Buns DyL 35g\*  
Decorado con sésamo.  
Con colorantes naturales.  
Fuente de fibra.  
\*Esta referencia está considerada legalmente  
como producto de bollería.

# Panecillos y Mini Panecillos



# Panecillos

	🍞	📏	🔪	🏠	🚚	⌚	🔥 180°C
130664	80 g	Ⓢ	11 cm	80	28	30 min	4-6 min
131332	65 g	Ⓡ	12 cm	100	28	20-30 min	5-8 min
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
13696	80 g	Ⓡ	10,5 cm	100	30	30 min	10-12 min
208	75 g	Ⓡ	15 cm	80	28	15-20 min	10-12 min
130892	70 g	Ⓡ	26 cm	50	64	20 min	8-10 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
418	65 g	Ⓡ	12 cm	62	48	15-20 min	6-9 min
563	50 g	Ⓡ	15 cm	105	36	15-20 min	5-8 min

## Ⓢ CRISTAL



Los distinguirás por sus impactantes alvéolos.



6% Aceite de Oliva ¡Sabor Mediterráneo!



Contiene Masa Madre 9%

## Ⓡ RÚSTICOS

pan *verité*

Miga jugosa y alveolada. Tierno durante mucho más tiempo.



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



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



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



**13673**  
Chapata Gourmet 90g  
Fuente de fibra.



**13696**  
Pan Candeal Minicuaadrados 80g



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



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



**130888**  
Panecillo Redondo Provenzal 65g  
Fuente de fibra.



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



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



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

# Panecillos

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	🕒	🔥 180°C
213	70 g	Ⓣ	16 cm	100	28	15-20 min	6-9 min
384	65 g	Ⓣ	11 cm	40	80	15-20 min	6-9 min
130646	50 g	Ⓒ	16 cm	100	48	15-20 min	5-8 min
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

## Ⓣ TRADICIÓN



🕒 **213**  
Crujiente Gourmet  
Express 70g



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

## Ⓒ CLÁSICOS



🕒 **130646**  
Mini Flauta  
Express 50g

## Ⓢ SABOR



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



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

# Panecillos Integrales Cereales y Semillas Sabor



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



☃ **131384**  
Tiernecito 100% Integral  
DyL 50g  
Fuente de fibra.



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



® **12630**  
Bocadín 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.



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



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



☃ **131383**  
Tiernecito 51% Centeno DyL 45g  
Fuente de fibra.







	🍞	📏	🔪	📦	🚚	🕒	🔥 180°C
28007	60 g	©	12 cm	65	64	20 min	10-15 min
131384	50 g	☃	8 cm	120	24	120 min	-
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
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
131383	45 g	☃	8 cm	120	24	120 min	-
131386	85 g	©	11 cm	60	48	15-20 min	6-9 min



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



# Panecillos

## Panes del mundo



						 180°C
131298	550 g	35 cm	6	56	90 min	-
131416	470 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.



 **131416**  
Mini Urban Brioche **DyL** 470g \*\*  
 Elaborado con mantequilla.



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



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



**130801**  
Pan Bao 45g \*\*  
Cocer al vapor.

# Mini Panecillos

	面	☐	刀	🏠	🚚	🕒	🔥 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
858	35 g	Ⓡ	13 cm	105	48	15-20 min	4-7 min
798	35 g	Ⓡ	11 cm	125	48	15-20 min	4-7 min
799	25 g	Ⓡ	5,5 cm	240	48	15-20 min	5-8 min
536	45 g	Ⓣ	12,5 cm	150	28	15-20 min	5-8 min
12067	40 g	Ⓢ	13 cm	90	64	20 min	5-7 min
12594	35 g	Ⓢ	12,5 cm	80	64	15 min	11 min

## Ⓢ CRISTAL



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

## Ⓟ HORNO DE PIEDRA



**130640**  
 Tiernecito  
 DyL 45g



**131124**  
 Tiernecito Pincho  
 DyL 45g

## Ⓡ RÚSTICOS



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



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



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



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

## Ⓣ TRADICIÓN



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

## Ⓢ CLÁSICOS



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



**12594**  
 Pincho Vasco 35g

# Mini Panecillos

## Cereales y Semillas

### Sabor

								180°C
13471	40 g	®	8 cm	120	48	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	-	-
131262	800 g		30 cm	6	64	40 min	-	-
13389	105 g		20,5 cm	25	72	20-30 min	-	-
13286	80 g		11 cm	20	80	30 min	-	-



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



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



© 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

### y Sin Gluten



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

# 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.  
.....

# PASTELERÍA



# 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
12116	1800 g	DyL	35 cm	1	160	90-120 min
12220	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.



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



**12220**  
Plancha Tiramisú 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 Árandanos, Bola de Coco, Pastel Chocolate con Nueces, Cesto de Mantequilla, Pastelito Kiwi-Pasas, Trufas, Louise 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.

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.



4-1353-21-100-00

Pol. Ind. Candina  
Calle Río Pisueña, s/n  
39011 – Santander  
Tel.: +34 942 33 57 08  
[comercial@panusa.es](mailto:comercial@panusa.es)



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

SÍGUENOS



[panamARBakerygroup](#)