

 europastry®



*We are bakers*



# Nuestro pan nace cada día. Y no tiene fin.

Somos pasión por todo aquello  
que rodea la cultura de la panadería.

Somos innovación que se inspira  
en las mejores recetas tradicionales.

Y somos un gran equipo que cada día  
despierta a tu lado para que ofrezcas  
lo mejor. Cada día se cuece algo nuevo.



# Nuestros compromisos:

Cuanto mejor lo hagamos, mejor para todos.  
Todo lo que hacemos, todo que lo amamos,  
implica cumplir nuestros compromisos,  
para que cada día sea el mejor.

Por eso, desde que nos ponemos en pie,  
buscamos la excelencia en todo, nuestros productos  
cumplen los controles más exhaustivos de seguridad  
alimentaria y nuestros procesos tienen un impacto  
con el medio ambiente cada vez menor.

Ayer, hoy y mañana.  
Porque nuestro cada día, es nuestro futuro.

## Innovar cada día.

Innovar es como  
ir descubriendo  
nuestros sueños  
un día tras otro.

Para ser lo que  
siempre hemos  
querido ser:  
soñadores de pan.





# Índice

## Pan

Saint Honoré / 10

Gran Reserva / 18

Cristallino / 24

Bagels / 30

O Forno Tradicional / 32

Panes Tradicionales / 34

Pan Salud / 40

Panburger / 42

Panes Italianos / 44

Panes de Molde / 46

FlatBreads / 48

Schiacciatas / 50

Especialidades / 52

Panes Restauración / 54

## Bollería

Le Brió / 66

Sophie / 70

Petit Doré / 76

Caprice / 78

Sélection d'Or / 82

Masa Danesa / 84

Croissants / 88

Ensamadas / 96

Delicias / 100

Napolitanas / 104

Ruth's American Recipe / 108

Especialidades / 118

Saudade / 120

Dots / 122

## Bollería Salada

Croissants / 140

Empanadas / 146

## Mangas, Bases y Planchas

Mangas, Bases y Placas / 152

## Sin Gluten

Sin Gluten / 156

## Lykke

Lykke / 160

## Temporada

Temporada / 172

## 4ª / 5ª Gama

Koama - Friart - TGB / 182

## Kentes

Pizzas / 190

Bocadillos / 194

## Retail

Lineal Seco / 196



# Pan

## Saint Honoré / 10

Clásicos	12
Integrales / Cereales	14
Bío	15
Panes de Autor	16
Restauración	17
Fully Baked	17
Bases	17

## Gran Reserva / 18

Clásicos	20
Hogazas	21
Cereales / Semillas	22
Fully Baked	22

## Cristallino / 24

Lungos / Bocadillos	26
Cereales / Semillas	27
Pan Burger	28
Bagels	30

## Bagels / 30

Le Brió / Clásicos	30
--------------------	----

## O Forno Tradicional / 32

O Forno Tradicional	32
---------------------	----

## Panes Tradicionales / 34

Rústicos	36
Chapattas	38
Pan Blanco	39

## Pan Salud / 40

Integrales y Cereales	41
Salud	41

## Pan Burger / 42

Clásicas	43
Rústicas	43
Mínis	43

## Focaccias y Paninis / 44

Focaccias	45
Paninis	45

## Panes de Molde / 46

Clásicos	47
Cereales	47
Dulces	47

## FlatBread / 48

## Schiacciatas / 50

## Especialidades / 52

## Panes Restauración / 54

Panecillos	56
Miniaturas	58
Surtidos	60
Molletes	61
Bocadillos	62

# SAINT HONORÉ

*by Pere Gallés*



## Un tributo al pan con nombre y apellido.

Nuestra historia empezó hace 30 años.  
Este pan es un homenaje a la visión de nuestro panadero Pere Gallés y a su legado, al respeto por los procesos tradicionales y al cuidado por los detalles y la excelencia.  
Un pan único, 100% natural elaborado de manera artesanal con un exclusivo proceso de alta hidratación, masas madres de elaboración propia y cocido en horno de piedra.

El valor de un pan  
con valores

### Tiempo

Realizado con el tiempo que merece y cuidando cada uno de los detalles para que el espíritu y sabor artesanal lleguen al producto.

### Pasión

Perfeccionistas, detallistas, a veces obsesivos... pero sobre todo apasionados por lo que hacemos.

### Homenaje

Respetamos nuestro pasado, sabemos de dónde venimos y hacia dónde vamos.



## Saint Honoré Clásicos

65475  
**Hogaza Espiga SH**  
6 u / 800 g / 6X6 / 60' Desc.  
200° / 24' Horno / 47 cm  
Masa Madre



66532  
**Barra Rústica Obrador SH**  
16 u / 280 g / 6X6 / 30' Desc.  
190-200° / 10-20' Horno / 43 cm  
Masa Madre / Clean Label  
100% Natural



65415  
**Boule Rustique SH**  
6 u / 800 g / 6x6 / 65' Desc.  
200° / 26' Horno / 25,5 cm  
Masa Madre



61243  
**Baguette Ancienne SH**  
24 u / 220 g / 6X6 / 20' Desc.  
190-200° / 10-15' Horno / 46 cm  
Masa Madre / Clean Label  
100% Natural



61162  
**Media Baguette Ancienne SH**  
35 u / 130 g / 6X6 / 20' Desc.  
190-200° / 10-15' Horno / 27 cm  
Masa Madre / Clean Label  
100% Natural



69921  
**Galleguita SH**  
36 u / 150 g / 6X6 / 30-45' Desc.  
200° / 8-10' Horno / 26 cm  
Masa Madre / Clean Label /  
100% Natural / Fermento Natural



61281  
**Barra Delirium SH**  
16 u / 390 g / 6X6 / 30' Desc.  
190-200° / 10-15' Horno / 44 cm  
Masa Madre / Clean Label  
100% Natural



66765  
**Torsade SH**  
15 u / 380 g / 6x6 / 50-70' Desc.  
190° / 15' Horno / 42 cm  
Masa Madre / Clean Label  
100% Natural



63051  
**Baguette SH  
Olivas de Kalamata**  
20 u / 350 g / 6x6 / 60' Desc.  
190-200° / 10-15' Horno / 45,5 cm  
Masa Madre / Clean Label  
100% Natural



61845  
**Barra Rústica  
8 Semillas SH**  
18 u / 370 g / 6x6 / 45-70' Desc.  
200° / 15-20' Horno / 48 cm



61632  
**Grand Barra Obrador SH**  
10 u / 560 g / 6X6 / 60' Desc.  
180-200° / 20-25' Horno / 44 cm  
Masa Madre / Clean Label  
100% Natural



66675  
**Alma SH**  
15 u / 250 g / 4X8 / 30' Desc.  
180-200° / 10-12' Horno / 38 cm  
Aceite de Oliva / Masa Madre  
Clean Label 100% Natural



67352  
**Barra Vintage SH**  
20 u / 280 g / 6x5 / 20-30' Desc.  
190-210° / 15-20' Horno / 39 cm  
Masa Madre / 100% Natural



Procesos artesanales

Acabado de moldear a mano

Harinas molidas en molino de piedra

Proceso de hidratación exclusivo

Masas Madre exclusivas

Larga fermentación

## Cereales

65085  
**Pan 100% Harina  
Trigo Integral SH**  
8 u / 650 g / 4x8 / 40' Desc.  
180° / 25' Horno / **32 cm**  
Masa Madre / Clean Label  
Fuente de Fibra / 100% Natural



65106  
**Hogaza Pipas de Calabaza SH**  
9 u / 650 g / 6x6 / 40' Desc.  
180° / 24' Horno / **33 cm**  
Masa Madre / Clean Label  
Fuente de Fibra / 100% Natural



65851  
**Hogaza Whole Grain SH**  
16 u / 460 g / 6x6 / 20' Desc.  
200° / 15' Horno / **21 cm**  
Masa Madre / Clean Label  
Fuente de Fibra / 100% Natural



67824  
**Redondo Summum Centeno y Espelta SH**  
20 u / 430 g / 6x6 / 60' Desc.  
180-200° / 20-25' Horno / **16,5 cm**  
Masa Madre / Fuente de Fibra  
100% Natural



68792  
**Barra Espelta SH**  
20 u / 300 g / 6x6 / 30' Desc.  
190-200° / 10-15' Horno / **44 cm**  
Masa Madre



69145  
**Media Cerealis SH**  
50 u / 120 g / 6x6 / 20-30' Desc.  
180-190° / 10-15' Horno / **20cm**  
Masa Madre / Fuente de Fibra



88690  
**Barra Huerta Sarraceno SH**  
18 u / 280 g / 6x6 / 30-40' Desc.  
180-200° / 10-15' Horno / **47 cm**  
Masa Madre / Clean Label  
100% Natural



61325  
**Hogaza Avena SH**  
15 u / 500 g / 4x6 / 50-60' Desc.  
190° / 25' Horno / **32 cm**  
Fuente de Fibra



## Integrales

63620  
**100% Integral SH**  
24 u / 300 g / 6X6 / 20' Desc.  
200° / 10-15' Horno / **46 cm**  
Masa Madre / Clean Label  
Alto en Fibra / 100% Natural



63610  
**Media 100% Integral SH**  
40 u / 160 g / 6X6 / 20-30' Desc.  
180-200° / 10-15' Horno / **24,5 cm**  
Masa Madre / Clean Label  
Alto en Fibra / 100% Natural



## Bío

65127  
**Hogaza Espelta Bío SH**  
16 u / 430 g / 6x6 / 20-30' Desc.  
170-180° / 22-28' Horno / **28 cm**  
Masa Madre / Fuente de Fibra  
Clean Label / 100% Natural



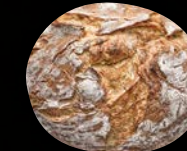
65125  
**Hogaza Obrador Bío SH**  
12 u / 430 g / 6x6 / 30-40' Desc.  
180-185° / 15-20' Horno / **27cm**  
Masa Madre / Fuente de Fibra  
Clean Label / 100% Natural



61271  
**Barra con Sarraceno Bío SH**  
12 u / 500 g / 6x6 / 45-60' Desc.  
180-200° / 20-25' Horno / **33 cm**  
Masa Madre / Fuente de Fibra  
Clean Label / 100% Natural



68425  
**Redondo Obrador Bío SH**  
16 u / 420 g / 6x6 / 45-60' Desc.  
180-200° / 20-25' Horno / **17,5 cm**  
Masa Madre / Clean Label  
100% Natural



61034  
**Pavé Espelta y Quinoa Bío SH**  
20 u / 430 g / 6x6 / 45-60' Desc.  
180-200° / 20-25' Horno / **17 cm**  
Masa Madre / Fuente de Fibra  
Clean Label / 100% Natural



## Panes de Autor

61548  
**Pan de Espelta SH**  
12 u / 465 g / 6x6 / 30' Desc.  
180-200° / 10-12' Horno / **25 cm**  
Masa Madre / Clean Label  
100% Natural



62551  
**Pan de Cerveza SH**  
12 u / 450 g / 6x6 / 30-45' Desc.  
170-190° / 20-30' Horno / **22 cm**  
Masa Madre / Fuente de Fibra



61611  
**Pan con Maíz SH**  
25 u / 270 g / 6x6 / 20-30' Desc.  
170-190° / 20-25' Horno / **25 cm**  
Masa Madre



61533  
**Pan de Pasas y Nueces SH**  
20 u / 465 g / 6x6 / 30-40' Desc.  
190-210° / 20-25' Horno / **22,5 cm**  
Masa Madre / Fuente de Fibra  
Clean Label / 100% Natural



61560  
**Pan con Chocolate y Naranja SH**  
16 u / 270 g / 4x14 / 50' Desc.  
220° / 20-25' Horno / **18 cm**  
Masa Madre / Fuente de Fibra



45170  
**Hogaza Espelta y Miel SH**  
10 u / 265 g / 6x11 / 30-40' Desc.  
190-210° / 10-15' Horno / **24,5 cm**  
Masa Madre / Fuente de Fibra  
Fermento Natural



62040  
**Le Noir Saint Honoré**  
12 u / 505 g / 6x6 / 45' Desc.  
190-200° / 15-20' Horno / **27 cm**  
Masa Madre / 100% Natural



62039  
**Kombucha Loaf Saint Honoré**  
12 u / 500 g / 6x6 / 45' Desc.  
180-200° / 20-25' Horno / **27 cm**  
Masa Madre / 100% Natural



65290  
**Pan de Payés SH**  
6 u / 460 g / 4x14 / 40' Desc.  
220° / 25' Horno / **20 cm**  
Masa Madre / Clean Label  
100% Natural



## Restauración

66555  
**Sibarit SH**  
72 u / 90 g / 4x8 / 30-45' Desc.  
190-210° / 8-10' Horno / **20 cm**



68150  
**Sabio SH**  
50 u / 70 g / 6x6 / 30-45' Desc.  
200° / 8-10' Horno / **15 cm**  
Clean Label / 100% Natural



81126  
**Flauta Tres Cortes SH**  
80 u / 95 g / 4x8 / 30' Desc.  
**21,5 cm**



61720  
**Medio Redondo Obrador SH**  
52 u / 130 g / 6x6 / 40' Desc.  
220° / 25' Horno / **12 cm**  
Masa Madre / Clean Label  
100% Natural



## Fully Baked

60445  
**Aqua Fully Baked SH**  
16 u / 280 g / 6x6 / 40-45' Desc.  
180-200° / 4-6' Horno / **46 cm**



60435  
**Media Aqua Fully Baked SH**  
40 u / 130 g / 6x6 / 40-45' Desc.  
180-200° / 4-6' Horno / **22 cm**



60441  
**Rustique Fully Baked SH**  
24 u / 150 g / 6x13  
30' Desc. / **25 cm**  
Masa Madre



TRIGOS  
PREMIUM

MASA  
MADRE

PAN DE  
ORIGEN

# Gran Reserva

DEL CAMPO A LA MESA



## Un pan de siempre, de la tierra y auténtico

Hablar del origen significa hablar de verdad; de las cosas auténticas, de la tierra de donde proceden los ingredientes de nuestras recetas, de sostenibilidad y de ese compromiso responsable con trigos de origen exclusivos de Huesca y Albacete que garantizan la implementación de buenas prácticas con los productores locales.



## Pan de trigo responsable

Creemos firmemente en una alimentación sostenible. Un compromiso que garantiza el uso de semillas certificadas, la reducción del uso de fertilizantes, la rotación de cultivos y la trazabilidad de cada espiga desde el campo hasta las mesas de nuestros clientes.



## 13 Variedades de trigos

Elaboramos nuestras masas con una harinas producidas con una selección de trigos amplia, única y personalizada. Con 13 variedades con nombre, identidad y personalidad propios. Estero, Califa, Artur Nick, Marco Polo, Idalgo, Berdún y Acorazado; son algunos de los más representativos y con características más diferenciadoras.

## Los Clásicos

22001  
**Baguette GR**  
26 u / 260 g / 4x7 / 15-20' Desc. / Triple Ferm.  
180-200° / 15-20' Horno / 53 cm



22415  
**Barra Extra GR**  
26 u / 295 g / 4x7 / 20-25' Desc.  
180-190° / 20-25' Horno / 48 cm  
Masa Madre



22910  
**Baguette GR con Salvado**  
26 u / 275 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
180-200° / 15-20' Horno / 53 cm



22681  
**Gourmet GR**  
80 u / 95 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
180-190° / 15-20' Horno / 17,5 cm



28120  
**Gourmet Semillas y Cereales GR**  
80 u / 100 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
180-190° / 15-20' Horno / 17,5 cm  
Masa Madre



28862  
**Barra Plus GR**  
20 u / 370 g / 4x7 / 20-25' Desc.  
180-190° / 20-25' Horno / 51 cm



22900  
**Baguette GR Cereales**  
26 u / 275 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
180-200° / 15-20' Horno / 53 cm  
Fuente de Fibra



62990  
**Barra de Centeno GR**  
18 u / 355 g / 4x7 / 20-25' Desc.  
180-190° / 20-25' Horno / 35 cm



22971  
**Barrita de Lino GR**  
40 u / 185 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
190-200° / 15-20' Horno / 26 cm  
Fuente de Fibra



20341  
**Panecillo GR**  
110 u / 70 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
180-190° / 15-20' Horno / 14 cm



28230  
**Rústica Cuveé GR**  
26 u / 260 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
180-200° / 15-20' Horno / 53 cm  
Masa Madre



22411  
**Barra GR**  
28 u / 295 g / 4x7 / 20-25' Desc.  
180-190° / 20-25' Horno / 40 cm



28240  
**Media Rústica Cuveé GR**  
44 u / 155 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
180-200° / 15-20' Horno / 27 cm  
Masa Madre



22421  
**Bocata GR**  
50 u / 150 g / 4x7 / 20-25' Desc.  
180-190° / 15-20' Horno / 25,5 cm  
Masa Madre



## Las Hogazas

69135  
**Hogaza Tres Trigos GR**  
15 u / 445 g / 4x7 / 25-30' Desc.  
170-180° / 35-45' Horno / 33 cm  
Masa Madre



20021  
**Hogaza Olivas GR**  
18 u / 425 g / 4x7 / 25-30' Desc.  
170-180° / 35-45' Horno / 25 cm  
Clean Label / Masa Madre  
Vegetariano



63315  
**Hogaza Avena y Semillas GR**  
16 u / 425 g / 4x7 / 25-30' Desc.  
170-180° / 35-45' Horno / 25 cm



21981  
**Hogaza de Soja GR**  
18 u / 445 g / 4x7 / 25-30' Desc.  
170-180° / 35-45' Horno / 25 cm  
Clean Label / Masa Madre  
Vegetariano / Fuente de Fibra



28221  
**Hogaza con Cereales GR**  
18 u / 445 g / 4x7 / 25-30' Desc.  
170-180° / 35-45' Horno / 25 cm  
Clean Label / Masa Madre  
Vegetariano



20041  
**Hogaza Clásica Plus**  
13 u / 500 g / 4x7 / 25-30' Desc.  
170-180° / 35-45' Horno / 32 cm  
Clean Label / Masa Madre  
Vegetariano



20011  
**Hogaza Clásico GR**  
16 u / 425 g / 4x7 / 25-30' Desc.  
170-180° / 35-45' Horno / 25 cm  
Clean Label / Masa Madre  
Vegetariano



21791  
**Hogaza Semillas y Cereales GR**  
18 u / 445 g / 4x7 / 25-30' Desc.  
170-180° / 35-45' Horno / 25 cm  
Clean Label / Masa Madre  
Vegetariano



63314  
**Hogaza GR Centeno Germinado**  
17 u / 425 g / 4x7 / 25-30' Desc.  
170-180° / 30-35' Horno / 25 cm  
Clean Label / Fuente de Fibra



20023  
**Hogaza Olivas Kalamata GR**  
18 u / 425 g / 4x7 / 25-30' Desc.  
170-180° / 35-45' Horno / 25 cm  
Clean Label / Masa Madre  
100% Natural / Aceite de Oliva



63427  
**Hogaza Cúrcuma y Maíz GR**  
16 u / 425 g / 4x7 / 25-30' Desc.  
170-180° / 30-35' Horno / 25 cm  
Masa Madre / 100% Natural  
Harina de Maíz



63433  
**Hogaza GR Fully Baked**  
16 u / 405 g / 4x7  
30-45' Desc. / 25 cm  
100% Natural



63428  
**Gourmet GR Fully Baked**  
75 u / 90 g / 4x7  
30-45' Desc. / 17,5 cm  
100% Natural



## Cereales y Semillas

63432  
**Barra Semillada**  
24 u / 215 g / 6x6 / 15-20' Desc.  
190-210° / 15-18' Horno / 39 cm  
Masa Madre



62355  
**Panecillo 6 Semillas**  
110 u / 80 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
180-190° / 15-205' Horno / 14 cm  
Alto Contenido de Fibra



69735  
**Panecillo Semillado GR**  
90 u / 70 g / 4x7 / 20' Desc.  
12-18' Horno / 16 cm  
Masa Madre / Fuente de Fibra



67894  
**Gourmet Kamut GR**  
80 u / 100 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
180-190° / 12-14' Horno / 17,5 cm  
Masa Madre



## Fully Baked

68325  
**Baguette GR Fully Baked**  
26 u / 265 g / 4x7  
20-25' Desc. / 53 cm  
Masa Madre



68335  
**Barra GR Fully Baked**  
16 u / 250 g / 6x6  
20-25' Desc. / 40 cm  
Masa Madre



67325  
**Medio Bastón GR Fully Baked**  
40 u / 160 g / 4x7  
20-25' Desc. / 28 cm  
Masa Madre



65325  
**Bocata GR Fully Baked**  
40 u / 125 g / 4x7  
15-20' Desc. / 26 cm  
Masa Madre



66325  
**Panecillo GR Fully Baked**  
60 u / 70 g / 4x7  
15-20' Desc. / 17 cm  
Masa Madre





# *Cristallino*

100% NATURAL

*la gama de pan más crujiente,  
100% natural*

Un proceso exigente de alta hidratación  
elaborado con ingredientes 100% naturales y masa madre.  
Un pan de corteza fina y crujiente y de miga ligera y aireada.

Agua † Harina † Masa madre † Aceite de Oliva



*Perfecto  
para tostar*

Listo en 2 minutos:  
Descongelar, tostar y servir.



Cristallino  
*Lungos*

67952  
**Pan Cristallino XXL**  
12 u / 470 g / 4x6  
45' Desc. / 73 cm  
Aceite de Oliva / Clean Label  
Masa Madre / 100% Natural



64970  
**Pan Cristallino XL**  
12 u / 330 g / 4x8 / 40-50' Desc.  
180-200° / 4-6' Horno / 46 cm  
Aceite de Oliva / Clean Label  
Masa Madre / 100% Natural



60995  
**Pan Cristalino 50% Integral XL**  
8 u / 380 g / 4x14  
30-35' Desc. / 56,5 cm  
Fuente de Fibra / Aceite de Oliva / Masa Madre



64971  
**Pan Cristallino XL (Precortado)**  
64 u / 50 g / 4x9  
20' Desc. / 12,5 cm  
Aceite de Oliva / Clean Label  
Masa Madre / 100% Natural



Cristallino  
*Bocadillos*

65441  
**Media Cristallino (Precortado)**  
48 u / 85g / 4x8  
40-50' Desc. / 23 cm  
Aceite de Oliva / Clean Label  
Masa Madre / 100% Natural



65449  
**Tercio Cristallino (Precortado)**  
56 u / 65g / 4x8  
40-50' Desc. / 18 cm  
Aceite de Oliva / Clean Label  
Masa Madre / 100% Natural



68711  
**Panecillo Cristallino**  
90 u / 40 g / 4x9  
50' Desc. / 12,5 cm  
Masa Madre



61241  
**Pulga Cristallino**  
96 u / 20 g / 4x14  
40-50' Desc. / 7 cm  
Aceite de Oliva / Clean Label  
Masa Madre / 100% Natural



67675  
**Mini Redondo Wholegrain**  
85 u / 45g / 8x8  
20' Desc. / 9 cm  
100% Natural



63029  
**Mini Redondo Espinacas**  
70 u / 47g / 8x7  
30-40' Desc. / 11,5 cm  
100% Natural



63031  
**Mini Redondo Algarroba**  
70 u / 47g / 8x7  
30-40' Desc. / 11,5 cm  
100% Natural



Cristallino  
*Rolls*

67079  
**Roll Cristallino**  
65 u / 45 g / 8x7  
20' Desc. / 9 cm  
Mantequilla



64055  
**Finger Avena**  
80 u / 35g / 8x7  
30-40' Desc. / 11 cm  
100% Natural



64056  
**Finger Semillado**  
80 u / 35g / 8x7  
30-40' Desc. / 11,5 cm  
100% Natural



64057  
**Finger Olivas**  
75 u / 35g / 8x7  
30-40' Desc. / 11,5 cm  
100% Natural



67042  
**Roll Cristallino Semillas**  
65 u / 45 g / 8x7  
20' Desc. / 9 cm  
Mantequilla



Cristallino  
*Flautines*

62140  
**Flautín Cristallino L**  
35 u / 145 g / 4x9 / 20-30' Desc.  
200-220° / 7-9' Horno / 50 cm  
Aceite de Oliva / Clean Label  
Masa Madre / 100% Natural



Cristallino  
*Semillado*

63431  
**Cristallino Semillado**  
12 u / 250 g / 4x11  
30-40' Desc. / 36 cm  
Masa Madre / 100% Natural



Cristallino  
*Panini*

60781  
**Cristallino Panini**  
36 u / 105g / 4x8  
40-50' Desc. / 180-190°  
1-2' Horno / 15 cm



60780  
**Panini Cristal 100% Integral**  
36 u / 105 g / 4x10  
25-30' Desc. / 15 cm  
Aceite de Oliva / Masa Madre  
Alto en Fibra



Cristallino  
*Ciabattas*

81515  
**Ciabatta Cristallino XL**  
12 u / 390 g / 4x7 / 30-45' Desc.  
180-200° / **50 cm**  
Aceite de Oliva / Clean Label  
Masa Madre / 100% Natural



25550  
**Ciabatta Cristallino M**  
24 u / 100 g / 4x14 / 20-30' Desc.  
180-190° / 12-15' Horno / **25 cm**  
Masa Madre



65027  
**Mini Ciabatta Cristallino  
Pipas de Calabaza**  
60 u / 55 g / 8x7  
20' Desc. / **8,5 cm**  
100% Natural



65028  
**Mini Ciabatta Cristallino  
Semillas**  
60 u / 55 g / 8x7  
20' Desc. / **8,5 cm**  
100% Natural



69444  
**Burger Cristal Cuadrada  
(Precortado)**  
48 u / 95 g / 4x8  
20-30' Desc. / **12,5 cm**  
Aceite de Oliva / Clean Label  
Masa Madre / 100% Natural



69719  
**Ciabatta Cristallino Gouda**  
64u / 95 g / 4x8  
25' Desc. / **11 cm**  
Masa Madre / Aceite de Oliva



Cristallino  
*Focaccias*

67896  
**Focaccia Cristallino  
Clásica**  
6 u / 550 g / 4x11  
35-45' Desc. / **26 cm**  
Masa Madre / 100% Natural



67897  
**Focaccia Cristallino  
Olivas de Kalamata\***  
6 u / 660 g / 4x11  
35-45' Desc. / **26 cm**  
Masa Madre / 100% Natural



\* Incluyen bandeja de aluminio para calentar mejor y servir

67902  
**Focaccia Cristallino  
Tomate**  
6 u / 660 g / 4x11  
35-45' Desc. / **26 cm**  
Masa Madre / 100% Natural



Cristallino  
*Pan Burger*

88833 - 69837 (Precortado)  
**Burger  
Cristallino 120**  
60 u / 75 g / 4x8  
20-30' Desc. / **12 cm**  
Aceite de Oliva / Clean Label  
Masa Madre / 100% Natural



69393  
**Burger  
Cristallino Bio  
(Precortado)**  
60 u / 75 g / 4x8  
20-40' Desc. / **11,4 cm**  
Aceite de Oliva / Clean Label  
Masa Madre / 100% Natural



89892 - 69897 (Precortado)  
**Burger  
Cristallino Cerveza**  
60 u / 80 g / 4x8  
40-50' Desc. / **11,4 cm**  
Aceite de Oliva / Clean Label  
Masa Madre / 100% Natural



69844  
**Burger  
Cristallino 95**  
80 u / 50 g / 4x8  
20-30' Desc. / **9,4 cm**  
Aceite de Oliva / Clean Label  
Masa Madre / 100% Natural



69856  
**Burger  
Cristallino Kornspitz  
(Precortado)**  
60 u / 70 g / 4x8  
20-30' Desc. / **11,4 cm**  
Aceite de Oliva / Clean Label  
Fuente de Fibra



Cristallino Air  
*Bocadillos*

67047  
**Piccola Cristallino  
Extra Air**  
56 u / 45g / 4x9  
20' Desc. / **17 cm**  
Mantequilla



67046  
**Media Cristallino  
Air con Semillas**  
55 u / 50g / 4x9  
20' Desc. / **20 cm**  
Mantequilla



Bagels  
**Brioche**  
*Le BRIÓ*

60885  
**Bagel Brioche**  
60 u / 70 g / 4x8  
20-25' Desc. / **11 cm**  
Masa Madre



Bagels  
**Clásicos**

66330  
**Bagel**  
50 u / 85 g / 4x10  
45' Desc. / **11,8 cm**  
Vegetariano



61330  
**Bagel Amapola**  
50 u / 85 g / 4x10 / 45' Desc.  
180° / 3-5' Horno / **11,8 cm**  
Vegetariano



Bagels  
**Cristallino**  
*Cristallino*  
100% NATURAL

60875  
**Bagel Cristallino**  
(Precortado)  
60 u / 55 g / 4x8  
20-25' Desc. / **11,5 cm**  
Aceite de Oliva / Clean Label  
Masa Madre / 100% Natural



60985  
**Bagel Cristallino Cereales**  
(Precortado)  
60 u / 75 g / 4x8  
20-25' Desc. / **11 cm**  
Clean Label / 100% Natural



60895  
**Bagel Cristallino Integral**  
(Precortado)  
60 u / 70 g / 4x8  
20-25' Desc. / **11 cm**  
Aceite de Oliva / Clean Label  
Masa Madre / 100% Natural  
Fuente de Fibra



o f o r n o  
 tradicional



O Forno Tradicional  
**Roscas**

65091  
**Pan O Forno Tradicional**  
 24 u / 280 g / 6x7 / 80-90' Desc.  
 190-210° / 20-25' Horno / 22 cm



61235  
**Rosca O Forno Tradicional**  
 10 u / 425 g / 6x7 / 50-60' Desc.  
 190-210° / 20-25' Horno / 25,5 cm  
 Vegano / Vegetariano



65198  
**Moña O Forno Tradicional**  
 9 u / 660 g / 6x7 / 120' Desc.  
 190-210° / 15-20' Horno / 22 cm



O Forno Tradicional  
**Barras**

27021  
**Barra O Forno Tradicional**  
 18 u / 280 g / 6x6 / 15-20' Desc.  
 190° / 15-20' Horno / 44 cm



25810  
**Media O Forno Tradicional**  
 45 u / 170 g / 4x8 / 30-40' Desc.  
 190-210° / 12-15' Horno / 32 cm  
 Vegano / Vegetariano



62550  
**Barra O Forno Tradicional Premium**  
 18 u / 280 g / 6x6 / 30' Desc.  
 190-200° / 10-15' Horno / 44 cm  
 Clean Label



O Forno Tradicional  
**Bocadillos**

66316  
**Bollo O Forno Tradicional**  
 60 u / 120 g / 4x8 / 30-40' Desc.  
 190-210° / 12-15' Horno / 24 cm



60440  
**Media Rústica  
 Lista O Forno  
 Tradicional**  
 26 u / 100 g / 6x11  
 30-40' Desc. / 190-210°  
 1' Horno / 24 cm  
 Vegano / Vegetariano



64051  
**Barra Meiga® O Forno Tradicional**  
 20 u / 300 g / 6x6 / 50-60' Desc.  
 190-210° / 15-20' Horno / 45 cm



22270  
**Flauta O Forno Tradicional**  
 36 u / 90 g / 6x13 / 30-40' Desc.  
 190-210° / 1' Horno / 27,5 cm  
 Vegano / Vegetariano



62410  
**Bastón Cantábrico O Forno Tradicional**  
 20 u / 300 g / 4x8 / 30-40' Desc.  
 190-210° / 8-10' Horno / 56 cm



55190  
**Mini Bollo O Forno Tradicional**  
 60 u / 40 g / 6x13 / 15-20' Desc.  
 190-210° / 1' Horno / 11,5 cm  
 Clean Label / Vegano / Vegetariano  
 100% Natural



68831  
**Panecillo Cocido  
 O Forno Tradicional**  
 40 u / 70 g / 6x11  
 30-40' Desc. / 190-210°  
 1' Horno / 17,7 cm



64091  
**Barra Clásica O Forno Tradicional**  
 30 u / 280 g / 4x8 / 50-60' Desc.  
 190-210° / 15-20' Horno / 38 cm



65108  
**Media Clásica O Forno Tradicional**  
 40 u / 145 g / 4x8 / 30' Desc.  
 180-190° / 8-10' Horno / 25,5 cm



67678  
**Bollo Cocido Precortado  
 O Forno Tradicional**  
 26 u / 100 g / 6x11 / 30-40' Desc.  
 190-210° / 1' Horno / 25,5 cm



65141  
**Tetiña O Forno  
 Tradicional**  
 85 u / 65 g / 6x7  
 20-30' Desc. / 190-210°  
 10-12' Horno / 10 cm





# Pan Tradicional

La mejor manera de crecer es saber adaptarse cada día. Y esa manera de afrontar los retos es lo que nos ha permitido evolucionar nuestro pan de siempre, con nuevas recetas, con nuevos sabores, con nuevas interpretaciones de nuestra calidad de toda la vida.

El pan de siempre  
que parece el de ahora

# Rústicos

22091  
**Bastón**  
20 u / 395 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
180-200° / 15-20' Horno / **55 cm**



25760  
**Tramontana**  
20 u / 395 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
180-200° / 15-20' Horno / **55 cm**



66900  
**Rústica 7 Cortes**  
28 u / 310 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
180-190° / 15-20' Horno / **55 cm**



65050  
**Barra de 7 Cortes**  
32 u / 275 g / 4x7 / 20-30' Desc.  
180-200° / 15-20' Horno / **55 cm**



24770  
**Baguette del Horno**  
34 u / 250 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
190-210° / 15-20' Horno / **54 cm**



22614  
**Barra del Horno**  
25 u / 270 g / 6x6 / 15-20' Desc.  
190-210° / 15-20' Horno / **45 cm**



25290  
**PrHornozal Plus**  
26 u / 290 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
190-210° / 15-20' Horno / **54 cm**



35  
**Pan Bretón**  
30 u / 250 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
190-210° / 15-20' Horno / **54 cm**



27110  
**PrHornozal**  
34 u / 240 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
190-210° / 15-20' Horno / **54 cm**



20240  
**Barra Toscana**  
22 u / 530 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
190-210° / 15-20' Horno / **54 cm**



24060  
**Piamonte**  
28 u / 250 g / 4x7 / 20-30' Desc.  
180-190° / 13-18' Horno / **54 cm**



66951  
**Baguette Tahona**  
32 u / 250 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
190-210° / 15-20' Horno / **54 cm**



20610  
**Rústica de Leña**  
16 u / 460 g / 4x7 / 20-25' Desc.  
180-220° / 15-20' Horno / **55 cm**  
Masa Madre



60120  
**Barra de la Dehesa**  
20 u / 500 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
180-200° / 15-20' Horno / **50 cm**  
Masa Madre



62751  
**Flautín Olivas**  
40 u / 150 g / 4x9 / 15-20' Desc.  
180-190° / 10-12' Horno / **50 cm**  
Masa Madre



62731  
**Flautín Tradición**  
40 u / 150 g / 4x9 / 15-20' Desc.  
180-190° / 10-12' Horno / **50 cm**  
Masa Madre



80630  
**Barra 5 Cortes**  
24 u / 270 g / 6x6 / 15-20' Desc.  
190-210° / 15-20' Horno / **45 cm**  
Masa Madre



44350  
**Barra del Fournier**  
18 u / 270 g / 6x6 / 15-20' Desc.  
190-210° / 15-20' Horno / **40 cm**



69966  
**Barra de la Huerta SH**  
20 u / 280 g / 6x5 / 30' Desc.  
190°-200° / 10-15' Horno / **47 cm**  
Fuente de Proteínas



68443  
**Barra Santa Inés SH**  
16 u / 350 g / 6x6 / 30' Desc.  
180-200° / 10-15' Horno / **47 cm**  
100% Natural



69712  
**Barra Cantábrica**  
66994\*  
**Barra Cantábrica**  
20-21\* u / 270 g / 6x6 / 30-40 -30-45\*\*\* Desc.  
180-200° / 10-15' Horno / **38,2-38,5\* cm**



47600  
**Barra de Agua**  
20 u / 280 g / 6x6 / 15-20' Desc.  
190° / 15-20' Horno / **44 cm**  
Vegano / Vegetariano



30116  
**Barra Supreme**  
25 u / 270 g / 6x6 / 15-20' Desc.  
190-210° / 15-20' Horno / **43 cm**  
Fuente de Proteínas



68630  
**Pan Picado Andaluz Familiar**  
30 u / 310 g / 4x8 / 30' Desc.  
190° / 12-15' Horno / **35,5 cm**  
Vegano / Vegetariano



67871  
**Pan Picado Andaluz**  
40 u / 160 g / 6x7 / 30' Desc.  
190° / 12-15' Horno / **18,5 cm**  
Vegano / Vegetariano



60125  
**Media Dehesa**  
50 u / 120 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
190-210° / 15-20' Horno / **26 cm**  
Masa Madre



68712  
**Bocadillo Huerta SH**  
50 u / 115 g / 6x6 / 30-45' Desc.  
200° / 8-10' Horno / **25 cm**



26310  
**Torta de Pan Mediana**  
25 u / 115 g / 8x8 / 20-30' Desc.  
180-190° / 8-10' Horno / **15 cm**  
Masa Madre / Aceite de Oliva



65248  
**Llonguet**  
60 u / 95 g / 6x7 / 30-40' Desc.  
190-210° / 12-15' Horno / **16,5 cm**



# Chapattas

27771  
**Chapatta Familia Plus**  
 30 u / 300 g / 4x7 / 25-30' Desc.  
 180-190° / 15' Horno / 35 cm



27954  
**Chapatta Tradición**  
 22 u / 400 g / 4x7 / 20' Desc.  
 190° / 20' Horno / 35 cm



21711  
**Chapatta Pasas y Nueces**  
 22 u / 375 g / 4x8 / 15-20' Desc.  
 180-190° / 10-12' Horno / 30 cm



37631  
**Chapatta Bocata Plus**  
 44 u / 170 g / 4x9 / 15-20' Desc.  
 180-190° / 12-15' Horno / 28 cm  
 Aceite de Oliva, Fuente de Fibra



27950  
**Chapatta Bocata Plus**  
 44 u / 130 g / 4x9 / 15-20' Desc.  
 180-190° / 12-16' Horno / 25 cm



44480  
**Chapatta 4 Cereales**  
 22 u / 375 g / 4x8 / 25-35' Desc.  
 180-190° / 15-20' Horno / 30 cm



10056  
**Chapatta Bocata**  
 50 u / 140 g / 4x8 / 15-20' Desc.  
 185-190° / 14-16' Horno / 20 cm



30900  
**Chapatta Barrita de Cereales**  
 65 u / 95 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
 185-190° / 16-18' Horno / 12,5 cm



00053  
**Chapatta Barrita**  
 80 u / 90 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
 185-195° / 12-15' Horno / 12,5 cm



00054  
**Chapatta Panecillo**  
 140 u / 60 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
 185-195° / 12-14' Horno / 8,5cm



41253  
**Chapatta Rústica (Precortado)**  
 48 u / 98 g / 4x7  
 20-30' Desc. / 11,5 cm



# Pan Blanco

64651  
**Baguette Plus**  
 38 u / 250 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
 180-190° / 15-20' Horno / 55 cm



60111  
**Baguette 100% Natural**  
 32 u / 250 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
 190-210° / 15-20' Horno / 54 cm



43800  
**Baguette de Nieve**  
 36 u / 250 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
 180-190° / 12-15' Horno / 55 cm



27533  
**Parisienne**  
 22 u / 348 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
 180-190° / 18-20' Horno / 52 cm



61770  
**Madrileña**  
 24 u / 325 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
 190-210° / 15-20' Horno / 50,5 cm



27274  
**Barra**  
 26 u / 270 g / 6x6 / 20-30' Desc.  
 190-200° / 15-20' Horno / 45 cm

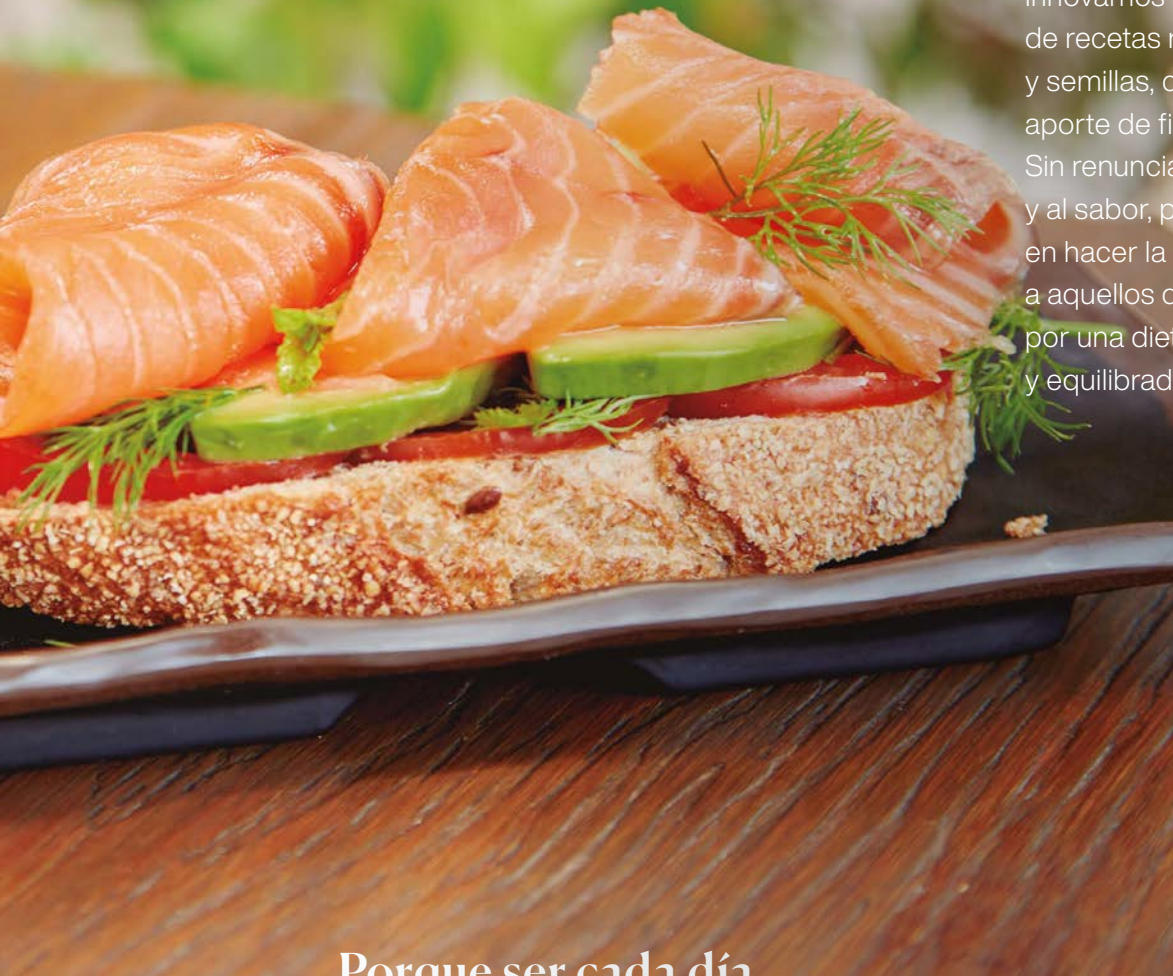


10012  
**Barra Grande**  
 20 u / 400 g / 4x7 / 20-25' Desc.  
 175-190° / 20-25' Horno / 54 cm





# Pan Salud



Porque ser cada día más saludable es jugar con ventaja

Innovamos en la elaboración de recetas ricas en cereales y semillas, con un buen aporte de fibra. Sin renunciar a la calidad y al sabor, pensando en hacer la vida más fácil a aquellos que apuestan por una dieta más natural y equilibrada.

## Integrales y Cereales

67333  
**Baguette con Salvado**  
36 u / 255 g / 4x7 / 20-25' Desc.  
180-190° / 16-18' Horno / 51 cm



10052  
**Baguette con Salvado**  
36 u / 255\*g / 4x7 / 15-20' Desc.  
190-210° / 15-20' Horno / 52,5 cm



67832\*  
**Baguette Semillada**  
67833  
**Baguette Semillada (C/Bolsa)**  
37 u / 250 g / 4x7 / 20-25' Desc.  
180-200° / 20-25' Horno / 54 cm



22750  
**Flauta Semillada**  
25 u / 160 g / 4x14 / 20-30' Desc.  
180-190° / 12-15' Horno / 50 cm  
Masa Madre



46551  
**Barra Cereal Plus**  
26 u / 275 g / 6x6 / 20-25' Desc.  
180-200° / 20-25' Horno / 45 cm



64481  
**Barra 5 Cereales**  
32 u / 250 g / 4x7 / 20-25' Desc.  
180-200° / 15-20' Horno / 27,5 cm  
Fuente de Fibra



27861  
**Kornspitz**  
30 u / 240 g / 4x7 / 20-30' Desc.  
180-200° / 20-25' Horno / 27 cm



65075  
**Frikorn Multicereales**  
10 u / 330 g / 4x15 / 20-30' Desc.  
170-180° / 22-28' Horno / 25,5 cm  
Aceite de Oliva / Masa Madre



65045  
**Frikorn Espelta**  
10 u / 300 g / 4x15 / 20-30' Desc.  
170-180° / 22-28' Horno / 24 cm  
Masa Madre



65065  
**Frikorn Centeno**  
10 u / 275 g / 4x15 / 20-30' Desc.  
170-180° / 22-28' Horno / 22,5 cm  
Masa Madre



65035  
**Frikorn Rustikal (Pipas Calabaza)**  
10 u / 330 g / 4x15 / 20-30' Desc.  
170-180° / 22-28' Horno / 25,5 cm  
Masa Madre



## Salud

67205  
**Pan Omega 3**  
55 u / 115 g / 4x8 / 15-20' Desc.  
180-190° / 15-17' Horno / 25 cm  
Elaborado con Omega 3





# Pan Burger



Y es que con un buen pan que se adapte a los ingredientes de cada receta, las posibilidades pueden ser infinitas. Por eso contamos con una amplia gama que harán las delicias de los más exigentes.

No hay hamburguesa perfecta sin pan perfecto

## Clásicas

69442  
**Burger Soft**  
60 u / 92 g / 4x8  
50' Desc. / 12 cm  
Masa Madre



69445  
**Burger Soft (Precortado)**  
60 u / 92 g / 4x8  
50' Desc. / 12 cm  
Masa Madre



69812  
**Burger Aldeana Sésamo Negro**  
60 u / 85 g / 4x8  
20-30' Desc. / 12 cm  
Aceite de Oliva



65529  
**Burger Aldeana (Precortado)**  
60 u / 80 g / 4x8  
30-50' Desc. / 12 cm  
Aceite de Oliva



65933  
**Burger Tierna Plus**  
60 u / 92 g / 4x8  
50' Desc. / 11,5 cm  
Mantequilla



65932  
**Burger Tierna Midi**  
80 u / 55 g / 4x8  
50' Desc. / 9,5 cm  
Mantequilla



69813  
**Burger Sésamo (Precortado)**  
60 u / 85 g / 4x8  
20-30' Desc. / 12 cm  
Aceite de Oliva



65934  
**Burger Aldeana Semillas**  
60 u / 92 g / 4x8  
11,5 cm  
Mantequilla



## Rústicas

23790  
**Pan Hamburguesa Rústico**  
55 u / 110 g / 4x8  
20-30' Desc. / 190-210°  
10-15' Horno / 12 cm  
Vegano / Vegetariano



60450  
**Burger 1959**  
22 u / 100 g / 6x11  
20-25' Desc. / 190-210°  
1' Horno / 12 cm  
Vegano / Vegetariano



## Mini Burger

28020  
**Mini Burger Sésamo**  
120 u / 22 g / 4x14  
30-50' Desc. / 6,5 cm  
Aceite de Oliva



28051  
**Mini Burger Semillas**  
120 u / 25 g / 4x14  
30-50' Desc. / 6,5 cm  
Aceite de Oliva



64050  
**Pan Mini Hamburguesa**  
180 u / 22 g / 4x12  
180 Desc. / 6,5 cm  
Vegano



Consulta nuestra gama de Panes para hamburguesa en la pág. 28

*Cristallino*  
100% NATURAL

*la gama de pan más crujiente, 100% natural*



*Perfecto para tostar*

Listo en 2 minutos:  
Descongelar, tostar y servir.

# Focaccias y Paninis

La más amplia gama de Focaccias y Paninis elaborados con aceite de oliva y con diferentes ingredientes que realzan su sabor y le dan personalidad. Gracias a las decoraciones y los toppings conseguimos un aspecto muy atractivo que te hará triunfar con los mejores sandwiches.

Todos los formatos, sabores y toppings en nuestra gama inspirada en Italia

## Pan Focaccias



28870  
**Focaccia PrHornozal (Precortado)**  
Tomate y orégano  
40 u / 105 g / 8x7 / 10' Desc.  
185° / 2' Horno / 12 cm  
Aceite de Oliva



21451  
**Focaccia Romana**  
Pimiento verde, orégano y aceitunas negras  
40 u / 105 g / 8x7 / 15-20' Desc.  
180-190° / 10' Horno / 12 cm  
Aceite de Oliva



28850  
**Focaccia Italiana (Precortado Bisagra)**  
Cebollino y orégano  
40 u / 105 g / 8x7 / 15-20' Desc.  
180-190° / 10' Horno / 12 cm  
Aceite de Oliva



21441  
**Focaccia Mediterránea**  
Sal y aceite  
40 u / 105 g / 8x7 / 15-20' Desc.  
180-190° / 10' Horno / 12 cm  
Aceite de Oliva

## Pan Paninis



28880  
**Panini Clásico (Precortado)**  
30 u / 95 g / 8x8 / 15-20' Desc.  
180-190° / 6' Horno / 17,5 cm  
Aceite de Oliva



28820  
**Panini Sésamo Black & White**  
Sésamo blanco y negro  
30 u / 100 g / 8x8 / 15-20' Desc.  
180-190° / 5-7' Horno / 17,5 cm  
Aceite de Oliva



28810  
**Panini Egeo (Precortado)**  
Orégano y olivas negras  
30 u / 95 g / 8x8 / 20' Desc.  
180-190° / 6' Horno / 17,5 cm  
Aceite de Oliva

# Panes de Molde



**Déjate llevar por la ternura y esponjosidad**

Nuestra amplia gama de pan de molde: clásicos, dulces y cereales. Fácil, práctico y para todos los públicos es la elección ideal para preparar todo tipo de sándwiches. En cada rebanada encontrarás la base perfecta para romper el molde en cada una de tus creaciones.

## Molde Clásicos

67250  
**Frisandwich (20 rebanadas + 2)**  
8 u / 800 g / 6x8  
300' Desc. / 28 cm



69660  
**Frisandwich Tostada (12 rebanadas + 2)**  
8 u / 800 g / 6x8  
300' Desc. / 28 cm



64564  
**Pan Campestre (Precortado)**  
4 u / 1200 g / 8x9  
60' Desc. / 28 cm  
Masa Madre



63497  
**Pan de Molde Blanco (Precortado)**  
6 u / 940 g / 4x14  
60' Desc. / 28 cm  
Clean Label / Mantequilla 100% Natural



67850  
**Rebanada de Pan de Payés**  
90 u / 65 g / 4x9  
15-20' Desc. / 20 cm  
Masa Madre

60221  
**Tramezzino (4 bolsas de 10 unidades)**  
4p/10 u / 980 g / 7x9  
60' Desc. / 46 cm



## Molde Cereales

60850  
**Frisandwich con Salvado**  
8 u / 820 g / 6x8  
300' Desc. / 28 cm



62356  
**Pan Molde Semillas Cereales (Rebanado)**  
8 u / 595 g / 8x9  
60' Desc. / 28 cm



64541  
**Pan Campestre Semillas y Cereales (Rebanado)**  
4 u / 1200 g / 8x9  
60' Desc. / 28 cm  
Masa Madre



68743  
**Pan de Molde Alto Proteínas**  
6 u / 400 g / 12x8  
60' Desc. / 19 cm



68741  
**Pan de Molde Cereales y Semillas**  
6 u / 400 g / 12x8  
60' Desc. / 19 cm



68744  
**Pan de Molde 5 Espeltas**  
6 u / 400 g / 12x8  
60' Desc. / 19 cm  
Masa Madre



## Molde Dulces



67750  
**Pan de Molde Brioche**  
10 u / 330 g / 4x14  
90' Desc. / 18 cm  
Masa Madre / Mantequilla



# Flatbreads



Elaboradas con masa madre y con grasas de calidad, aceite de oliva y mantequilla, siguiendo un proceso tradicional con pocos ingredientes que le dan un sabor y una textura auténticos.

Bases tiernas, húmedas, de miga alveolada muy esponjosa y en boca.

Muestran el alveolado típico de Horno de llama viva fácil y sus "pecas" características debido a las altas temperaturas.

Cada una de ellas son estiradas y formadas a mano para conseguir un aspecto totalmente artesanal. Y pueden ser manipuladas en sartén, en horno o en grill.



60510  
**Base Pizza**  
18 u / 180 g  
4x14 / 31cm  
Masa Madre



85221  
**Lepic**  
30 u / 105g / 4x14  
40' Desc. / 20 cm  
Masa Madre



60810  
**Pita Blanca**  
64 u / 85g / 4x11  
40' Desc. / 15 cm  
Masa Madre



60610  
**Naan**  
64 u / 88g  
4x14 / 15 cm  
Masa Madre,



61335  
**Caccini Jamón y Queso**  
30 u / 155g / 8x11  
10' Desc. / 190-200° / 10' Horno  
15 cm  
Aceite de Oliva  
Masa Madre



67734  
**Caccini Pollo**  
30 u / 150g / 8x11  
190-200° / 6-7' Horno  
15 cm  
Aceite de Oliva  
Masa Madre



67735  
**Caccini Sobrasada y Queso**  
30 u / 150g / 8x11  
190-200° / 6-7' Horno  
15 cm  
Aceite de Oliva  
Masa Madre





# Schiacciatas

Este pan cortado tan típico de la Toscana, cuyo nombre procede de schiaccia, que significa pan plano, se caracteriza por su alta hidratación y su elaboración manual. Lo cocemos en nuestro horno de llama para que tú solo tengas que rebanarlo y preparar con él tus bocadillos más tentadores.

**Nuestras Focaccias  
Toscanas ya rebanadas**

Pan

## Schiacciatas



68751  
**Schiacciata Tomate  
(Precortado)**  
32 u / 155 g / 4x11  
30-35' Desc. / **16,5 cm**  
Aceite de Oliva



61352  
**Schiacciata Integral  
(Precortado)**  
32 u / 155 g / 4x11  
30-35' Desc. / **16,5 cm**  
Aceite de Oliva



68752  
**Schiacciata Olivas  
(Precortado)**  
32 u / 155 g / 4x11  
30-35' Desc. / **16,5 cm**  
Aceite de Oliva



68753  
**Schiacciata Plain  
(Precortado)**  
32 u / 155 g / 4x11  
30-35' Desc. / **18 cm**  
Aceite de Oliva



68754  
**Focaccia Plain**  
32 u / 155 g / 4x11  
30-35' Desc. / **18 cm**  
Aceite de Oliva

Pan

## Especialidades

67240  
**Pan de Viena Largo**  
50 u / 110 g / 4x8 / 15-20' Desc.  
180-190° / 8-10' Horno / 26 cm



64150  
**Panecillo Frankfurt Listo**  
76 u / 95 g / 4x7  
20' Desc. / 20,5 cm



66145  
**Roll Patata**  
60 u / 95 g / 4x7 / 20-30' Desc.  
185-195° / 10' Horno / 11 cm



63335  
**Panecillo Picado**  
80 u / 55 g / 4x14  
30' Desc. / 8,2 cm



65080  
**English Muffin**  
48 u / 63 g / 7x12  
240' Desc. / 10' Horno / 9,5 cm



68900  
**Pan Bao**  
50 u / 41 g / 8x14  
20-30' Desc. / 9,5 cm  
Mantequilla



82357  
**Pan Bao Negro**  
20 u / 70 g / 8x14  
20-30' Desc. / 11 cm  
Mantequilla



65875  
**Bao Brioche**  
80 u / 32 g / 4x14  
30' Desc. / 6,5 cm  
Mantequilla



67108  
**Pan Nórdico Redondo**  
16px6 u / 55 g / 4x14  
30' Desc. / 16 cm

Pan

## Rock&Roll



66160  
**Rock & Roll**  
6 placas 8u / 584 g/placa-  
4x14 / 50' Desc. / 36,5 cm

66165  
**Mini Rock & Roll**  
6 placas 18u / 495 g/placa-27,5g/u  
4x14 / 8,5 cm

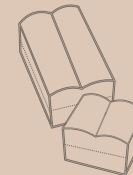
**Uve:**  
Haz un corte longitudinal  
en la parte superior  
y rellénalo por el centro.



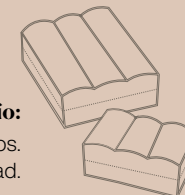
**Clásico:**  
Necesitarás uno entero  
y abierto por la mitad.



**Cuadrado:**  
Necesitarás dos enteros unidos  
por el centro. Córtalos primero  
por la mitad transversalmente  
para obtener dos cuadrados.  
Después ábrelos por la mitad.



**Trío:**  
Necesitarás tres unidos.  
Después ábrelos por la mitad.





# Panes Restauración

Elaboramos nuestra gama especial para hostelería con formatos y sabores adaptados a las necesidades de cada cliente. Un amplio surtido de excelentes soluciones que proporcionan un servicio mucho más rápido y eficaz para aquellos que necesitan un producto recién hecho.

Totalmente orientados  
a hoteles, restaurantes  
y cafeterías

# Panecillos

22542  
**Bocadín Pícolo**  
70 u / 75 g / 4x9  
20-30' Desc. / 180-190°  
12-15' Horno / **19 cm**  
Masa Madre / Clean Label  
100% Natural



27521  
**Gourmet**  
84 u / 100 g / 4x7  
15-20' Desc. / 180-190°  
12-14' Horno / **18,5 cm**



22061  
**Gourmet con Salvado**  
45 u / 85 g / 8x7  
15-20' Desc. / 180-190°  
10-12' Horno / **18 cm**



63710  
**Panecillo Dehesa**  
100 u / 60 g / 4x7  
15-20' Desc. / 190-210°  
15-20' Horno / **15,5 cm**  
Masa Madre



65541  
**Panecillo de Nieve**  
115 u / 65 g / 4x8  
15-20' Desc. / 180-190°  
12-15' Horno / **14 cm**  
Vegano



27560  
**Panecillo con Salvado**  
100 u / 65 g / 6x7  
15-20' Desc. / 180-190°  
10-12' Horno / **15 cm**



27501  
**Panecillo 65gr**  
90 u / 65 g / 6x7  
15-20' Desc. / 180-190°  
10-12' Horno / **15 cm**



40028  
**Panecillo**  
76 u / 55 g / 8x7  
15' Desc. / 180-190°  
16' Horno / **15 cm**



87150  
**Pan Nórdico sin Avena**  
120 u / 70 g / 4x7  
20-30' Desc. / 170-190°  
11-14' Horno / **16 cm**



26521  
**Mini Nórdico**  
90 u / 40 g / 8x7  
20-30' Desc. / 180-190°  
12-15' Horno / **11 cm**



67550  
**Nórdico Teff**  
120 u / 70 g / 4x7  
20-30' Desc. / 170-190°  
11-14' Horno / **16 cm**



67550  
**Nórdico Avena**  
120 u / 70 g / 4x7  
20-30' Desc. / 170-190°  
11-14' Horno / **16 cm**



21620  
**Flautín Mediterráneo**  
40 u / 40 g / 8x14  
20-30' Desc. / 180-190°  
10-12' Horno / **15 cm**  
Masa Madre



21631  
**Flautín de Semillas**  
55 u / 40 g / 8x14  
20-30' Desc. / 180-190°  
10-12' Horno / **15 cm**  
Masa Madre



22781  
**Medio Flautín Rústico**  
80 u / 75 g / 4x9  
15-20' Desc. / 180-190°  
10-12' Horno / **25 cm**  
Masa Madre



42790  
**Medio Flautín Olivas**  
80 u / 75 g / 4x9  
15-20' Desc. / 180-190°  
10-12' Horno / **25 cm**  
Masa Madre



27573  
**Mini Flauta**  
100 u / 52 g / 8x7  
15-20' Desc. / 180-190°  
10-12' Horno / **16 cm**



65810  
**Rombo**  
50 u / 70 g / 8x8  
20-30' Desc. / 180-190°  
10-12' Horno / **15 cm**



22541  
**Rombo Linaza y Avellanas**  
38 u / 50 g / 8x14  
15-20' Desc. / 180-190°  
10-12' Horno / **12,8 cm**  
Masa Madre



63090  
**Triángulo Kornspitz**  
50 u / 65 g / 8x14  
20-30' Desc. / 180-190°  
10-12' Horno / **12,5 cm**  
Masa Madre



27641  
**Chapatta Hostelería**  
85 u / 65 g / 4x9  
15-20' Desc. / 180-190°  
10-12' Horno / **12 cm**



87214  
**Panecillo sin Sal**  
120 u / 52 g / 8x8  
10-15' Desc. / 180-190°  
10-12' Horno / **16 cm**



27513  
**Payesito**  
70 u / 90 g / 6x7  
15-20' Desc. / 180-190°  
12-14' Horno / **10 cm**



27520  
**Kaiser Roll**  
80 u / 70 g / 6x7  
20-30' Desc. / 180-190°  
8-10' Horno / **10 cm**  
Margarina



29120  
**Redondo Moreno**  
100 u / 85 g / 4x7  
15-20' Desc. / 180-190°  
10-12' Horno / **10 cm**



27600  
**Mini Flauta 3 Cereales**  
60 u / 52 g / 8x9  
15-20' Desc. / 180-190°  
10-12' Horno / **16,5 cm**

## Descongelar y Listo

69452  
**Panecillo Fully Baked**  
140 u / 55 g / 4x7 / 10 cm



# Miniaturas

25825  
**Rombito**  
4 Kg / 50 g / 8x8  
20-30' Desc. / 180-190°  
10-12' Horno / **12,5 cm**  
Vegano



27310  
**Miniatura**  
100 u / 35 g / 8x8  
15-20' Desc. / 180-190°  
10-12' Horno / **9 cm**



28590  
**Miniatura de Pipas**  
80 u / 37 g / 8x9  
15-20' Desc. / 180-190°  
10-12' Horno / **9 cm**



81229  
**Bijoux**  
125 u / 55 g / 4x7  
20-25' Desc. / 190-210°  
20-30' Horno / **10 cm**  
Aceite de Oliva  
Fuente de Proteína



24640  
**Mini Rombo**  
6 u / 30 g / 8x14  
20-30' Desc. / 180-190°  
12-15' Horno / **10 cm**  
Masa Madre



27370  
**Miniatura con Salvado**  
100 u / 35 g / 8x8  
15-20' Desc. / 180-190°  
10-12' Horno / **9 cm**



28570  
**Miniatura de Especies**  
80 u / 37 g / 8x9  
15-20' Desc. / 180-190°  
10-12' Horno / **9 cm**  
Masa Madre



81245  
**Bijoux Integral**  
132 u / 60 g / 4x8  
20-25' Desc. / **8,5 cm**  
Alto Contenido en Fibra  
Fuente de Proteína  
100% Integral



67761  
**Pan de Ajo**  
100 u / 28,5 g / 8x8  
180-190° / 12-15' Horno  
**8,5 cm**  
Margarina / Vegetariano



27470  
**Miniatura 3 Cereales**  
100 u / 35 g / 8x8  
15-20' Desc. / 180-190°  
10-12' Horno / **9 cm**



47470  
**Pulgua 5 Cereales**  
100 u / 35 g / 8x8  
15-20' Desc. / 180-190°  
10-12' Horno / **9 cm**



27651  
**Chapatta Mini**  
80 u / 47 g / 8x8  
15-20' Desc. / 180-190°  
8' Horno / **7 cm**  
Masa Madre



22745  
**Rústico Cerveza**  
2,1 kg / 60 g / 8x14  
20-30' Desc. / 180-190°  
10-12' Horno / **16 cm**  
Masa Madre / Vegano



22650  
**Campiña Albaricoques y Nueces**  
45 u / 40 g / 8x14  
20-30' Desc. / 180-190°  
10-12' Horno / **7,5 cm**  
Masa Madre



28580  
**Miniatura 8 Cereales**  
100 u / 44 g / 8x8  
15-20' Desc. / 180-190°  
8-10' Horno / **7,5 cm**



27340  
**Panecillo de Viena Mini**  
140 u / 44 g / 6x7  
20' Desc. / 180-190°  
6-8' Horno / **8,5 cm**  
Margarina



22401  
**Mini Pintxo**  
150 u / 17 g / 8x14  
15-20' Desc. / 180-190°  
8-10' Horno / **5 cm**  
Masa Madre



23070  
**Mini Bocado Puntas**  
125 u / 30 g / 8x8  
15-20' Desc. / 180-190°  
8-10' Horno / **12 cm**  
Masa Madre



21671  
**Campiña Olivas**  
60 u / 40 g / 8x14  
20-30' Desc. / 180-190°  
10-12' Horno / **7 cm**  
Masa Madre  
Aceite de Oliva



27420  
**Miniatura de Pasas y Nueces**  
100 u / 42 g / 8x8  
15-20' Desc. / 180-190°  
10-12' Horno / **7 cm**



27900  
**Pan Roll Blanco**  
100 u / 42 g / 8x8  
15-20' Desc. / 180-190°  
10-12' Horno / **7,6 cm**



Restauración  
**Surtidos**



Pan Viena



Chapatta Mini



5 Cereales



Pasas y Nueces

67820  
**Miniaturas Surtidas**  
100 u / 44 g / 6x7 / 15-20' Desc.  
180-190º / 10-12' Horno  
Margarina



Mini Rústico Cerveza



Rombo Linaza



Albaricoque & Nueces



Olivas

62700  
**Surtido Selección**  
100 u / 50 g / 6x7 / 20-30' Desc.  
180-190º / 10-12' Horno  
Aceite de Oliva



Mediterráneo



8 Semillas



Rombo Linaza



Rombo

22800  
**Surtido Gourmet**  
100 u / 50 g / 6x7 / 20-30' Desc.  
180-190º / 10-12' Horno  
Masa Madre



Mini Rústico Cerveza



8 Semillas



Rombo Linaza



Miniatura Pipas

43150  
**Surtido Hostelería**  
100 u / 35 g / 7x6 / 15-20' Desc.  
180-190º / 10-12' Horno



Semillas de Lino



Semillas de Amapola



Orégano con Aceitunas

42150  
**Surtido Vienas Mini Horeca**  
75 u / 44 g / 8x8 / 15-20' Desc.  
180-190º / 6-8' Horno / 8,5 cm  
Margarina

Pan  
**Molletes**



20480  
**Mollete**  
60 u / 90 g / 6x7  
20-25' Desc. / 12,5 cm



21480  
**Mollete con Salvado**  
60 u / 90 g / 6x7  
20-25' Desc. / 12,5 cm



69725  
**Mollete Proteico**  
60 u / 90 g / 6x7  
25' Desc. / 13,5 cm  
Fuente de Fibra



28480  
**Mollete Kornspitz**  
60 u / 95 g / 6x7  
20-25' Desc. / 11 cm



21771  
**Mollete Mini**  
75 u / 65 g / 6x7  
15-20' Desc. / 10,5 cm



# Bocadillos

20680  
**Media Piamonte Plus**  
38 u / 175 g / 4x7 / 20-25' Desc.  
180-200° / 20-25' Horno / **51 cm**



27293  
**Media Baguette**  
76 u / 122 g / 4x7 / 20' Desc.  
190° / 14' Horno / **27,5 cm**



28  
**Bocata Supreme**  
60 u / 120 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
190-210° / 15-20' Horno / **27,5 cm**



60125  
**Media Dehesa**  
50 u / 120 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
190-200° / 15-20' Horno / **26 cm**  
Masa Madre



27453  
**Media Baguette 3 Cereales**  
74 u / 120 g / 4x7 / 20-25' Desc.  
180-190° / 15-20' Horno / **26,5 cm**



43780  
**Bocata Bastón**  
50 u / 155 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
180-200° / 15-20' Horno / **28 cm**



64350  
**Media Baguette de Nieve**  
74 u / 122 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
180-190° / 12-15' Horno / **27,5 cm**



24043  
**Media Piamonte**  
56 u / 115 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
190-210° / 15-20' Horno / **27 cm**



47300  
**Bocata Rústico**  
52 u / 135 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
190-210° / 15-20' Horno / **26,5 cm**



10046  
**Bocata con Salvado**  
74 u / 120 g / 4x7 / 20-25' Desc.  
180-190° / 16-18' Horno / **26,5 cm**



30024  
**Superbocata**  
44 u / 175 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
190-210° / 15-20' Horno / **50,5 cm**



27124  
**Media PrHornozal**  
65 u / 120 g / 4x7 / 20-25' Desc.  
180-190° / 16-18' Horno / **28 cm**



40022  
**Bocatta**  
65 u / 120 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
190-210° / 15-20' Horno / **27,5 cm**



47220  
**Bocata Tradición**  
60 u / 120 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
190-210° / 15-20' Horno / **27 cm**



27591  
**Chusco**  
48 u / 180 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
180-190° / 14-16' Horno / **26 cm**



24050  
**Media Piamonte Centeno**  
52 u / 115 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
190-210° / 15-20' Horno / **25,5 cm**



40024  
**Barrita**  
86 u / 90 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
180-190° / 10-15' Horno / **20 cm**



10041  
**Bocata 5 Cereales**  
35 u / 125 g / 8x7 / 15-20' Desc.  
180-200° / 15-20' Horno / **20 cm**



22745  
**Rústico Cerzeza**  
60 u / 40 g / 8x14 / 20-30' Desc.  
180-190° / 10-12' Horno / **17 cm**  
Masa Madre



62545  
**Bollo Cantábrico**  
45 u / 145 g / 4x8 / 30-40' Desc.  
190-210° / 5' Horno / **24,5 cm**  
Clean Label / 100% Natural  
Vegano / Vegetariano



49  
**Barrita Supreme Cereales**  
80 u / 90 g / 4x7 / 15-30' Desc.  
190-210° / 10-15' Horno / **19 cm**



64250  
**Mini Flauta Viena**  
100 u / 52 g / 8x7 / 15-20' Desc.  
180-190° / 10-12' Horno / **16 cm**



67125  
**Medio Flautín Sarraceno**  
80 u / 80 g / 4x9 / 60-90' Desc.  
170-190° / 8-10' Horno / **25 cm**  
Masa Madre / Clean Label



42800  
**Medio Flautín Cereales**  
80 u / 80 g / 4x9 / 20-30' Desc.  
180-190° / 10-12' Horno / **25 cm**  
Masa Madre



42190  
**Mini Flautín de Olivas**  
45 u / 35 g / 8x14 / 20-30' Desc.  
180-190° / 12-15' Horno / **16 cm**  
Masa Madre



69540  
**Mini Flautín Semillas**  
90 u / 40 g / 8x8 / 20-30' Desc.  
180-190° / 10-15' Horno / **16 cm**



## Descongelar y Listo

64670  
**Media Baguette Lista**  
76 u / 110 g / 4x7  
10-15' Desc. / 180-190°  
2' Horno / **27 cm**



60440  
**Bollo Cocido O Forno Tradicional**  
26 u / 100 g / 6x11  
30-40' Desc. / 190-210°  
1' Horno / **24 cm**





# Bollería

Exquisita, fácil, auténtica, variada y de una gran calidad nutricional. Son algunos de los ingredientes que utilizamos en la elaboración de una bollería que despierta los sentidos, totalmente preocupados por una alimentación cada vez más saludable, pero a su vez convencidos de no renunciar al sabor de los mejores momentos del día.

<b>Bollería Dulce / 64</b>		<b>Especialidades / 118</b>	
Le Brió	66	Especialidades	119
Viennoiserie Sophie	70	<b>Saudade / 120</b>	
Petit Doré	76	Pastel de Nata	121
Caprice	78	Croissants	121
Sélection d'Or	82	<b>Dots / 122</b>	
<b>Masa Danesa / 86</b>		Dots® Original	124
Løven	88	Dots® Panadero	124
<b>Croissants / 88</b>		CuadraDots®	124
Para Fermentar	91	Dots® Decorados	125
Para Hornear	94	Rainbow Dots®	127
Descongelar y Servir	95	Dots® Rellenos	128
<b>Ensamadas / 96</b>		Prime Dots®	130
Para Fermentar	98	BerliDots®	132
Para Hornear	99	LongDots®	131
Descongelar y Servir	99	CroDots® / MiniDots®	134
<b>Delicias / 100</b>		PopDots® / Beignets	135
Para Fermentar	102	<b>Bollería Salada / 136</b>	
Para Hornear	103	Croissants para Fermentar	140
Descongelar y Servir	103	Croissants y Napolitanas para Hornear	141
<b>Hojaldres / 104</b>		Hojaldres para Hornear	142
Para Hornear	105	Masa Danesa para Hornear	145
<b>Ruth's / 108</b>		Quiches	145
Masa Cookies	110	Empanadas	146
Cookies Pucks	111		
Cookies Listas	112		
Muffinss	114		
Túlipos	116		



## *Le BRIÓ*

*C'est magnifique!*

*Una selección de nuestros mejores brioche, elaborados según la receta original francesa. Auténticos, delicados, ligeros, esponjosos, suaves, sorprendentes, deliciosos, magníficos.*



*Recette française*



## Burger Brioche

85605  
**Burger Brioche Extra Soft**  
60 u / 77 g / 4x6  
30' Desc. / **11 cm**  
Masa Madre



65481  
**Burger Brioche**  
40 u / 55 g / 4x14  
20-30' Desc. / **9,5 cm**  
Mantequilla



65469  
**Burger Brioche Nata**  
80 u / 55 g / 4x8  
15-20' Desc. / **9,5 cm**  
Mantequilla



65489  
**Burger Brioche Sésamo**  
60 u / 68 g / 4x8  
20-30' Desc. / **10,5 cm**  
Mantequilla



63429  
**Burger Roja**  
60 u / 75 g / 4x8  
30' Desc. / **11 cm**  
Mantequilla



65487  
**Mini Burger Nata Brioche**  
120 u / 22 g / 4x14  
50' Desc. / **6,5 cm**  
Mantequilla



65488  
**Mini Burger Nata Semillas**  
120 u / 22 g / 4x14  
30' Desc. / **6,5 cm**  
Mantequilla



63291  
**Pulga Brioche**  
96 u / 26 g / 4x14  
40-50' Desc. / **6,5 cm**  
Mantequilla / Sin Conservantes



63473  
**Burger Beach**  
4 placas-15 u / 95 g / 4x8  
30-40' Desc. / **11,5 cm**  
Masa Madre



## Especialidades Brioche

81327  
**Flautín**  
96 u / 48 g / 4x8  
30-40' Desc. / **18 cm**  
Mantequilla



61323  
**Mini Perrito Caliente**  
192 u / 25 g / 4x8  
20-30' Desc. / **12,5 cm**  
Mantequilla



85658  
**Pulga Flautín**  
190 u / 26 g / 4x8  
40-50' Desc. / **9 cm**  
Mantequilla



60550  
**Sandwich Brioche**  
64 u / 55 g / 4x8  
40' Desc. / **16 cm**  
Mantequilla



63225  
**Bollo Suizo**  
30 u / 55 g / 8x9  
15-30' Desc. / **14 cm**  
Masa Madre / Mantequilla  
Sin Conservantes



81326  
**Ciabatta**  
48 u / 93 g / 4x8  
30-40' Desc. / **11 cm**  
Mantequilla



61157  
**Osito**  
40 u / 70 g / 4x14  
30' Desc. / **8,5 cm**  
Mantequilla



61420  
**Brioche Mini**  
75 u / 25 g / 8x9  
20-30' Desc. / **10 cm**  
Masa Madre / Mantequilla  
Sin Conservantes



63240  
**Hot Dog Beach**  
6 placas-8 u / 600 g / 4x14  
50-60' Desc. / **36,5 cm**  
Mantequilla



63434  
**Mini Hot Dog Beach**  
6 placas-18 u / 530 g / 4x14  
50' Desc. / **36 cm**  
Mantequilla





## DÉJATE LLEVAR POR EL TIEMPO, LA TENTACIÓN Y EL SABOR

Trigos de fuerza seleccionados de diferentes tierras para conseguir las mejores harinas. Más cantidad de mantequilla traída del norte de Europa, huevos free range, leche y unas notas de caramelo le confieren una jugosidad y cremosidad únicas. Un proceso exclusivo que combina tiempo, ingredientes, temperatura y pasión.

### LA SINGULARIDAD DEL PROCESO *DOUBLE POINTAGE*: SLOW/ COLD/ LONG

#### SLOW

Amasado, reposo y fermentación lentos para facilitar la unión de hojaldrado y sabor.

#### COLD

Enfriamiento a baja temperatura para conseguir una estructura y alveolado únicos.

#### LONG

Horas y horas de tiempo y dedicación para conseguir el mejor croissant.

# Gama SOPHIE

## SLOW /

Amasado, reposo y fermentación lentos para facilitar la unión perfecta del laminado y el sabor.

## COLD /

Enfriamiento a baja temperatura para conseguir una estructura única.

## LONG /

Horas y horas de tiempo, y dedicación para conseguir el mejor resultado.

Déjate llevar por el tiempo, el sabor y la tentación

El tiempo: el ingrediente esencial, el máspreciado y el más trabajado llegando a 6 horas de proceso.

El sabor: Trigos de fuerza para conseguir las mejores harinas, más mantequilla, procedente del norte de Europa, huevos free range, leche y unas notas de caramelo.

La tentación: el equilibrio perfecto de la única gama *double pointage* del mercado, conseguida con pasión, magia y cariño.



**61685**  
Croissant Sophie  
50 u / 70 g / 8x9 / 30' Desc.  
170° / 17' Horno / **13 cm**  
Mantequilla - 23%,  
Sin Conservantes



**24430**  
Super Croissant Paris  
80 u / 90 g / 8x5 / 20-30' Desc.  
160-180° / 15-18' Horno / **15,5 cm**  
Mantequilla  
Sin Conservantes



**67898**  
Croissant Almendra  
21 u / 120 g / 8x9 / 30-45' Desc.  
165° / 15' Horno / **17 cm**  
Mantequilla / Sin Aromas Artificiales  
Sin Conservantes



**69212**  
Croissant Paris  
125 u / 60 g / 8x5 / 20-30' Desc.  
160-180° / 15-18' Horno / **14,5 cm**  
Clean Label / Mantequilla  
Sin Conservantes / 100% Natural



**68211**  
Croissant Paris  
60 u / 60 g / 8x9 / 20-30' Desc.  
160-180° / 15-18' Horno / **14,5 cm**  
Clean Label



**62306**  
Croissant Masa Madre Sophie  
40 u / 90 g / 8x9 / 30-40' Desc.  
170° / 18-22' Horno / **14 cm**  
Masa Madre / Mantequilla



**82656**  
Croissant Za'atar  
68 u / 90 g / 8x6 / 30' Desc.  
180° / 15-18' Horno / **15 cm**  
Mantequilla / Sin Colorantes  
Artificiales / Sin Conservantes



**89233**  
Raw Sophie Croissant  
160 u / 60 g / 8x9 / 30' Desc.  
180° / 16' Horno / **10,5 cm**



**67451**  
Croissant Vienés  
56 u / 90 g / 8x7 / 20-30' Desc.  
160-180° / 15-18' Horno / **10,5 cm**  
Clean Label / Mantequilla /  
Sin Aromas Artificiales / Sin  
Conservantes / 100% Natural



**67575**  
Croissant Cereales Tostados Curvo  
38 u / 95 g / 8x9 / 40' Desc.  
160° / 17' Horno / **10,5 cm**  
Mantequilla / Sin Conservantes  
Sin Aromas Artificiales





VIENNOISERIE  
**SOPHIE**  
PUR  
BEURRE



**60335**  
Snecken Sophie  
50 u / 110 g / 8x9 / 20' Desc.  
170° / 16' Horno / **10,5 cm**  
Mantequilla 14%, Sin  
Conservantes



**64172**  
Pain Choc Sophie  
52 u / 90 g / 8x9 / 40' Desc.  
160° / 19' Horno / **7,5 cm**  
Mantequilla 14%,  
Sin Conservantes  
Sin Aromas Artificiales



**61138**  
Pain Suisse Almendras  
50 u / 90 g / 8x12 / 35-40' Desc.  
170-175° / 17-18' Horno / **12 cm**  
Mantequilla  
Sin Aromas Artificiales



**61946**  
Panier Cacao con Avellanas  
70 u / 100 g / 8x9 / 20-30' Desc.  
170/180° / 15-20' Horno / **10,5 cm**  
Mantequilla



**61945**  
Panier Jamón y Queso  
70 u / 100 g / 8x9 / 20-30' Desc.  
170-180° / 15-20' Horno / **10,5 cm**  
Mantequilla



**61947**  
Panier Crema  
70 u / 100 g / 8x9 / 20-30' Desc.  
170-180° / 15-20' Horno / **10,5 cm**  
Mantequilla



**68105**  
Mini Sophie  
386 u / 11 g / 8x14 / 30' Desc.  
210° / 9-10' Horno / **5,5 cm**  
Mantequilla / Sin Conservantes  
Sin Aromas Artificiales



**42711**  
Mini Croissant Mantequilla  
168 u / 25 g / 8x19 / 20' Desc.  
180-190° / 12-15' Horno / **6,6 cm**  
Mantequilla 14%, / Sin Conservantes  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales



# Petit Doré

## SELECCIÓN

CRUJIENTES BOCADOS  
A PEDIR DE BOCA.

Los detalles también cuentan.  
Y son más fáciles de probar.  
Por ello contamos para tu establecimiento  
con una variada selección de irresistibles  
bocados de hojaldre, elaborados  
con mantequilla, de diferentes formatos  
y con atractivos rellenos que nunca  
pasan desapercibidos.

LO BUENO, DOS VECES BUENO.



41920  
**Mini Tarta Manzana  
Petit Doré**  
50 u / 70 g / 8x14  
20-30' Desc. / 180-190°  
25-30' Horno / **9,5 cm**  
Mantequilla / Sin Conservantes



61961  
**Mini Napolitana  
Petit Doré**  
130 u / 45 g / 8x9  
20-30' Desc. / 170-180°  
12-15' Horno / **6,6 cm**  
Mantequilla / Sin Conservantes



40170  
**Rolito Choco  
Petit Doré**  
88 u / 45 g / 8x17  
20-30' Desc. / 170-180°  
12-15' Horno / **12 cm**  
Mantequilla / Sin Conservantes



60176  
**Rolito Frambuesa  
Petit Doré**  
120 u / 45 g / 8x12  
20-30' Desc. / 170-180°  
12-15' Horno / **12 cm**  
Mantequilla / Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales  
Sin Conservantes



60174  
**Mini Fripon Melocotón  
Petit Doré**  
120 u / 45 g / 8x12  
20-30' Desc. / 170-180°  
12-15' Horno / **12 cm**  
Mantequilla / Sin Colorantes  
Artificiales / Sin Conservantes



66640  
**Micro Rolito Crema  
Petit Doré**  
220 u / 10 g / 8X17 / 20' Desc.  
180° / 15' Horno / **3,5 cm**  
Mantequilla / Sin Conservantes  
Sin Aromas Artificiales



66650  
**Micro Rolito Fresa  
Petit Doré**  
220 u / 10 g / 8X17 / 20' Desc.  
180° / 15' Horno / **3,5 cm**  
Mantequilla / Sin Conservantes  
Sin Aromas Artificiales



66645  
**Micro Rolito Cacao  
Petit Doré**  
220 u / 10 g / 8X17 / 20' Desc.  
180° / 15' Horno / **3,5 cm**  
Mantequilla / Sin Conservantes  
Sin Aromas Artificiales



43510  
**Palmerita de Cereales  
Petit Doré**  
240u (7,2kg) / 30 g / 8x11  
30' Desc. / 180-190°  
18-20' Horno / **8 cm**  
Mantequilla / Vegetariano



41950  
**Palmerita  
Petit Doré**  
278 u (5Kg) / 18 g / 8x14  
10-15' Desc. / 180-190°  
10-15' Horno / **2,1 cm**  
Mantequilla / Sin Conservantes



A photograph of a white ceramic coffee cup filled with a latte, topped with a dusting of brown powder. The cup sits on a matching saucer with a folded white napkin underneath. Beside the cup is a golden-brown chocolate croissant topped with dark chocolate chips. In the background, a white ceramic pitcher is visible on a light-colored surface.

# CAPRICE

VIENNOISERIE

## **Bollería de Alta Gama 100% Mantequilla**

Nos inspiramos en el “savoir faire”

De los artesanos panaderos franceses

para crear las singulares piezas de la gama Caprice.

Elaboradas con ingredientes cuidadosamente seleccionados,

su producción sigue un exclusivo proceso que incorpora

constantes trabajos en la masa y largas horas de reposo

a fin de obtener las más exquisitas especialidades

de bollería de mantequilla.

Su calidad superior se aprecia tanto en su delicada ternura

como en su apetitoso hojaldrado “croustillante”

y su característico aroma a boulangerie.

**Bon Appétit!**

# Viennoiserie Caprice

67211  
**CROISSANT PARÍS**  
60 U / 90 G / 8X9 / 20-30' DESC.  
160-185° / 15-18' HORNO / **14,5 CM**  
CLEAN LABEL / MANTEQUILLA  
SIN AROMAS ARTIFICIALES  
SIN CONSERVANTES



29231  
**CROISSANT PARÍS FÁCIL**  
125 U / 60 G / 8X5 / 20-30' DESC.  
160-180° / 15-18' HORNO / **14,5 CM**  
MANTEQUILLA / SIN AROMAS  
ARTIFICIALES / SIN COLORANTES  
SIN CONSERVANTES



64471  
**CROISSANT PARÍS HOTELERO**  
100 U / 45 G / 8X9 / 20-30' DESC.  
170-180° / 12-15' HORNO / **11,5 CM**  
MANTEQUILLA  
SIN CONSERVANTES



22180  
**CROISSANT DE CEREALES**  
55 U / 80 G / 8X9 / 20-30' DESC.  
170-180° / 18-20' HORNO / **14,5 CM**  
MANTEQUILLA / CLEAN LABEL  
100% NATURAL / SIN CONSERVANTES



23710  
**SUPER CROISSANT PARÍS CHOCO**  
48 U / 70 G / 8X9 / 20-30' DESC.  
160-180° / 14-18' HORNO / **14,5 CM**  
MANTEQUILLA  
SIN CONSERVANTES



22080  
**CROISSANT PARÍS CHOCO**  
60 U / 70 G / 8X9 / 20-30' DESC.  
170-180° / 15-20' HORNO / **12 CM**  
MANTEQUILLA  
SIN CONSERVANTES



61105  
**HAZELNUT CROISSANT**  
48 U / 90 G / 8X9 / 20-30' DESC.  
170-180° / 15-20' HORNO / **14,5 CM**  
MANTEQUILLA / SIN AROMAS  
ARTIFICIALES / SIN CONSERVANTES



60230  
**CROISSANT NOCILLA CAPRICE**  
60 U / 70 G / 8X9 / 20-30' DESC.  
170-180° / 12-15' HORNO / **13 CM**  
Incluye 35 iDentificaDores y 30 bolsitas  
MANTEQUILLA / SIN CONSERVANTES



60165  
**CROISSANT BICOLOR AL CACAO**  
36 U / 90 G / 8X12 / 20-30' DESC.  
165-170° / 17-22' HORNO / **17 CM**  
MANTEQUILLA / SIN AROMAS  
ARTIFICIALES



60155  
**CROISSANT BICOLOR FRAMBUESA**  
36 U / 90 G / 8X12 / 20-30' DESC.  
165-170° / 17-22' HORNO / **17 CM**  
MANTEQUILLA



22690  
**PAILLÉ**  
55 U / 90 G / 8X14  
15-25' DESC. / 180-190°  
25-30' HORNO / **20 CM**  
MANTEQUILLA  
SIN CONSERVANTES



60131  
**SNECKEN CAPRICE**  
40 U / 100 G / 8X10  
10-15' DESC. / 170-180°  
15-17' HORNO / **11 CM**



67903  
**SNECKEN DE QUESO**  
36 U / 110 G / 8X10  
20-30' DESC. / 175-180°  
15-20' HORNO / **10 CM**  
MANTEQUILLA



22010  
**TRENZA BOMBÓN**  
44 U / 127 G / 8X12  
15-30' DESC. / 160-180°  
15-18' HORNO / **13 CM**  
MANTEQUILLA  
SIN AROMAS ARTIFICIALES  
SIN CONSERVANTES



69981  
**TORSADE CAPRICE**  
50 U / 90 G / 8X10  
30-45' DESC. / 165-170°  
16-17' HORNO / **21 CM**  
MANTEQUILLA  
VEGETARIANO



67677  
**STICK DE CANELA**  
65 U / 55 G / 8X19  
15-20' DESC. / 175-180°  
10-15' HORNO / **23 CM**  
MANTEQUILLA  
CLEAN LABEL



64170  
**PAIN CHOC**  
50 U / 80 G / 8X9  
20-30' DESC. / 170-180°  
18-20' HORNO / **9,4 CM**  
MANTEQUILLA  
SIN CONSERVANTES



22175  
**NAPOLITANA PARÍS**  
80 U / 70 G / 8X9  
20-30' DESC. / 170-180°  
18-20' HORNO / **8 CM**  
MANTEQUILLA  
SIN CONSERVANTES



22133  
**MINI CROISSANT PARÍS**  
140 U / 25 G / 8X12  
20-30' DESC. / 170-180°  
12-15' HORNO / **9 CM**  
MANTEQUILLA  
SIN CONSERVANTES



23721  
**MINI CROISSANT PARÍS CEREAL**  
140 U / 25 G / 8X12  
20-30' DESC. / 165-175°  
12-15' HORNO / **9 CM**  
MANTEQUILLA  
SIN CONSERVANTES



29131  
**MINI CROISSANT PARÍS CHOCO**  
160 U / 25 G / 8X12  
20-30' DESC. / 175-180°  
12-15' HORNO / **8 CM**  
MANTEQUILLA  
SIN AROMAS ARTIFICIALES  
SIN CONSERVANTES



61581  
**MINI PAIN CHOC CAPRICE**  
150 U / 30 G / 8X9  
20-30' DESC. / 165-175°  
14-16' HORNO / **7 CM**  
MANTEQUILLA  
SIN CONSERVANTES



21791  
**MINI SNECKEN CAPRICE**  
150 U / 30 G / 8X12  
20-30' DESC. / 170-180°  
12-15' HORNO / **6 CM**  
MANTEQUILLA  
SIN CONSERVANTES



21800  
**MINI TORSADE CAPRICE**  
100 U / 28 G / 8X12  
20' DESC. / 165-170°  
13' HORNO / **10 CM**  
MANTEQUILLA  
VEGETARIANO



61950  
**MINI PALMERA DE CANELA**  
278 U / 18 G / 8X14 / 10-15' DESC. / 180-190° / 10-15' HORNO / **2,1 CM**  
MANTEQUILLA



61580  
**SURTIDO MINI CAPRICE**  
200 U / 27,5 G / 8X9 / 20' DESC. / 170° / 16' HORNO  
MANTEQUILLA / SIN CONSERVANTES



# Sélection D'OR

Una gama de bollería de margarina exclusiva que te hará triunfar.

Los mejores ingredientes combinados con la más exquisita margarina y un delicioso aroma.

Los largos reposos transforman el tiempo en un ingrediente más. Colores dorados y hojaldrados que aportan cremosidad en boca.



69272  
**Croissant Clásico Margarina  
Fácil Selección D'Or**  
60 u / 70 g / 8x9 / 15-30' Desc.  
160-180° / 15-20' Horno / **10 cm**  
Margarina / Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales  
Sin Conservantes



67420  
**Croissant  
Sélection D'Or**  
64 u / 75 g / 8x8 / 20-30' Desc.  
165-175° / 17-19' Horno / **14,5 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



67430  
**Croissant Semillado  
Sélection D'Or**  
56 u / 80 g / 8x9 / 20-30' Desc.  
165-175° / 15-17' Horno / **14,5 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



67460  
**Croissant de Cacao  
Sélection D'Or**  
48 u / 90 g / 8x9 / 20-30' Desc.  
165-175° / 15-17' Horno / **14,5 cm**  
Margarina / Sin Colorantes Artificiales.



81195  
**Croissant de Almendras  
Sélection D'Or**  
48 u / 94 g / 8x9 / 20' Desc.  
170° / 18' Horno / **14,5 cm**  
Margarina / Sin Aromas Artificiales.



67410  
**Mini Croissant  
Sélection D'Or**  
200 u / 25 g / 8x9 / 15-20' Desc.  
165-170° / 12-15' Horno / **9 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



86732  
**Croissant de Miel  
Multicereales**  
48 u / 90 g / 8x9 / 30' Desc. / Rell. 22%  
170° / 30' Horno / **14,5 cm**  
Margarina / Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales.  
Sin Conservantes



69282  
**Croissant  
Chocolatina Blanca**  
46 u / 105 g / 8x9 / 15-30' Desc.  
170/180° / 15-20' Horno / **12 cm**



67421  
**Mini Luna  
Sélection d'Or**  
92 u / 40 g / 8x9 / 10-20' Desc.  
170-175° / 10-14' Horno / **8,2cm**  
Margarina / Sin Aromas Artificiales.  
Sin Colorantes Artificiales.  
Sin Conservantes



67440  
**Napolitana al Cacao  
Sélection D'Or**  
42 u / 104 g / 8x9 / 15-20' Desc.  
165-175° / 12-16' Horno / **13 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



60809  
**Hojaldre de Pollo  
y Setas**  
42 u / 137 g / 8x17 / 20-30' Desc.  
180° / 15-20' Horno / **15 cm**



67220  
**Roll de Canela  
Sélection d'Or**  
48 u / 87 g / 8x12  
190° / 18' Horno / **9,6 cm**  
Vegetariano



84062  
**Burger  
Croissant**  
24 u / 75 g / 8x15  
40' Desc. / **9,1 cm**



# LØVEN

/ auténtica bollería Danesa /

FIKA. Disfruta de las pequeñas cosas

En Suecia, FIKA es una tradición que significa reunirse para tomar una taza de café y un trocito de pastel.

Es mucho más que una pausa; es parte de un estilo de vida, una excusa legítima para compartir y disfrutar momentos de la vida con algo dulce.



570  
**Trenza Danesa  
Bombón**  
58 u / 125 g / 8x9  
15-30' Desc. / 160-180°  
15-20' Horno / **14,5 cm**  
Margarina / Sin Aromas Artificiales  
Sin Conservantes



40572  
**Trenza de Crema  
con Manzana**  
58 u / 125 g / 8x9  
15-30' Desc. / 160-180°  
15-20' Horno / **14,5 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



69411  
**Trenza Maple  
Pecan**  
54 u / 90 g / 8x12  
15-20' Desc. / 170-180°  
14-16' Horno / **11 cm**  
Margarina



10285  
**Bretzel Crema**  
72 u / 90 g / 8x9  
20-30' Desc. / 180-190°  
15-20' Horno / **15 cm**  
Margarina / Sin Aromas Artificiales  
Sin Conservantes



20280  
**Bretzel Crema & Almendra**  
32 u / 149 g / 8x12  
20-30' Desc. / 180-190°  
15-20' Horno / **15,8 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



42530  
**Bretzel de Chocolate**  
32 u / 149 g / 8x12  
20-30' Desc. / 180-190°  
15-20' Horno / **15,8 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



60808  
**Triángulo Mixto**  
35 u / 135 g / 8x12  
20-30' Desc. / 180-190°  
15-18' Horno / **14 cm**  
Margarina / Sin Colorantes Artificiales



60807  
**Triángulo Espinacas**  
35 u / 145 g / 8x12  
25' Desc. / 185°  
17' Horno / **14 cm**  
Margarina



40107  
**Triángulo Bombón**  
35 u / 150 g / 8x12  
30-40' Desc. / 180-190°  
15-20' Horno / **15 cm**  
Margarina / Sin Aromas Artificiales  
Sin Conservantes



64566  
**Cacao Roll**  
Incluye tres mangas de crema  
de cacao para decorar  
30 u / 125 g / 8x9  
40-50' Desc. / 180°  
10-12' Horno / **12 cm**  
Mantequilla / Sin Colorantes Artificiales



62457  
**Cinnamon Roll**  
Incluye 3 bolsitas  
de icing para decorar  
30 u / 110 g / 8x9  
45' Desc. / 180°  
10-12' Horno / **12 cm**  
Mantequilla / Sin Colorantes Artificiales  
Sin Conservantes



67077  
**Mini Cinnamon Roll**  
100 u / 45 g / 8x9  
30' Desc. / 180°  
8' Horno / **8 cm**  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales  
Sin Conservantes





25731  
**Sneken**  
50 u / 115 g / 8x12  
20-30' Desc. / 90-105' Ferm.  
180-190° / 16-20' Horno  
**3,5 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



10282  
**Sneken Pasas y Nueces**  
60 u / 150 g / 8x12  
90-120' Ferm. / 180-190°  
12-15' Horno / **9 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



65741  
**Mini Sneken**  
180 u / 50 g / 8x14  
30' Desc. / 30-45' Ferm.  
180-190° / 14-16' Horno  
**2,5 cm**  
Mantequilla / Sin Conservantes



43690  
**Mini Bretzel**  
67 u / 45 g / 8x17  
30' Desc. / 180-190°  
8-12' Horno / **8 cm**  
Margarina / Sin Aromas Artificiales  
Sin Conservantes



80561  
**Mini Malla Danesa Frutos Rojos**  
108 u / 50 g / 8x14  
15-20' Desc. / 12-15' Horno  
180-190° / **6 cm**  
Margarina / Sin Aromas Artificiales  
Sin Conservantes



80562  
**Mini Malla Danesa Manzana y Crema**  
108 u / 42 g / 8x12  
30' Desc. / 20' Horno  
180° / **6 cm**  
Margarina / Sin Aromas Artificiales  
Sin Conservantes



60060  
**Muji**  
36 u / 135 g / 8x14  
185° / 17-18' Horno  
**11,2 cm**  
Margarina / Mantequilla  
Vegetarianos

66910  
**Malla Praliné**  
54 u / 100 g / 8x16  
20-30' Desc. / 180-190°  
15-20' Horno / **18 cm**  
Margarina / Sin Aromas Artificiales  
Sin Conservantes



65970  
**Tronquito Bombón**  
100u (7kg) / 70 g / 8x14  
15-20' Desc. / 180-190°  
12-14' Horno / **26,5 cm**  
Margarina / Sin Aromas Artificiales  
Sin Conservantes



65512  
**Rejilla al Cacao con Avellana**  
100 u / 75 g / 8x14  
15-20' Desc. / 180-190°  
12-14' Horno / **18 cm**



65921  
**Tronquito de Crema**  
100u (7kg) / 70 g / 8x14  
15-20' Desc. / 180-190°  
12-14' Horno / **26 cm**  
Margarina



67672  
**Cinnamon Cube**  
2 placas / 1,82 Kg / 7x6  
240' Desc. / **53 cm**  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales



67870  
**Apple Cinnamon Cube**  
2 placas / 1,82 Kg / 7x6  
240' Desc. / **53 cm**  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales



# Croissants

De sobras conocemos el poder de seducción de la “media luna” hojaldrada y eso la convierte en una de las piezas más preciadas y exclusivas de cualquier expositor que se precie. Por eso dedicamos tantos esfuerzos en que cada uno de los croissants que producimos siga siendo de una calidad incontestable y continuamos con los ojos bien abiertos a sus infinitas posibilidades. Siempre.

**Croissants irresistibles  
y sorprendentes, siempre**

## Croissants Selección

40534  
**Croissant Magno Plus Selección**  
64 u / 125 g / 8x9  
105-120' Ferm. / 180-190°  
12-15' Horno / **10 cm**  
Margarina  
Sin Conservantes



42100  
**Croissant Etiqueta Negra**  
60 u / 87 g / 8x12  
90' Ferm. / 180°  
12-15' Horno / **8,5 cm**  
Mantequilla / Masa Madre  
Sin Conservantes



10255  
**Croissant Margarina Gigante Selección**  
90 u / 88 g / 8x9  
120' Ferm. / 180°  
12-15' Horno / **9 cm**  
Margarina  
Sin Conservantes



254  
**Magno Croissant Selección**  
70 u / 85 g / 8x9  
90' Ferm. / 180°  
12-15' Horno / **9,7 cm**  
Margarina  
Sin Conservantes



10200  
**Croissant Manteca Selección**  
120 u / 65 g / 8x9  
90' Ferm. / 180°  
12-15' Horno / **8 cm**  
Sin Conservantes



10208  
**Croissant 100% Mantequilla Selección**  
110 u / 75 g / 8x9  
90' Ferm. / 180°  
12-15' Horno / **8,2 cm**  
Mantequilla  
Sin Conservantes



10250  
**Croissant Manteca Gigante Selección**  
90 u / 88 g / 8x9  
90' Ferm. / 180-190°  
12-15' Horno / **8,8 cm**  
Sin Conservantes



42710  
**Croissant Mini Clásico 100% Mantequilla Selección**  
168u (4,2kg) / 25 g / 8x17  
90' Ferm. / 180-190°  
12-15' Horno / **6,6 cm**  
Mantequilla  
Sin Conservantes



265  
**Croissant Mini Clásico Margarina Chef Selección**  
240 u (6kg) / 25 g / 8x12  
30' Ferm. / 180°  
12-15' Horno / **5,5 cm**  
Margarina  
Sin Conservantes



260  
**Croissant Mini Clásico Margarina Chef Selección**  
400 u (10kg) / 25 g / 8x9  
30' Ferm. / 180°  
12-15' Horno / **6,6 cm**  
Sin Conservantes



40880  
**Croissant Mini Clásico Cereales Selección**  
168u (4,37kg) / 25 g / 8x17  
30' Ferm. / 180°  
12-15' Horno / **6,6 cm**  
Mantequilla  
Sin Conservantes



## Croissants Para Fermentar

25051  
**Croissant Jumbo**  
84 u / 95 g / 8x9 / 20-50' Desc.  
105-120' Ferm. / 180-190°  
14-16' Horno / **10 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



25101  
**Croissant Valenciano Margarina**  
84 u / 85 g / 8x9 / 20-50' Desc.  
105-120' Ferm. / 180-190°  
14-16' Horno / **10 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



27251  
**Maxi Croissant**  
64 u / 110 g / 8x9 / 20-50' Desc.  
105-120' Ferm. / 180-190°  
14-16' Horno / **10,5 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



30256  
**Croissant F1 Margarina Gigante**  
84 u / 95 g / 8x8  
90-120' Ferm. / 180-190°  
12-15' Horno / **10cm**  
Margarina / Sin Conservantes



30254  
**Magno Croissant**  
70 u / 110 g / 8x8  
90-120' Ferm. / 180-190°  
12-15' Horno / **10,5 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



25011  
**Croissant Valenciano Manteca**  
84 u / 85 g / 8x9  
20-50' Desc. / 105-120' Ferm.  
180-190° / 14-16' Horno / **10 cm**  
Sin Conservantes



80201  
**Croissant Manteca Gigante**  
55 u / 70 g / 8x14  
90-120' Ferm. / 180-190°  
12-15' Horno / **9 cm**  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales  
Sin Conservantes



25310  
**Croissant Bocata**  
100 u / 110 g / 8x8  
90-120' Ferm. / 180-190°  
14-16' Horno / **16,5 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



120  
**Croissant Hotelero Chef Margarina**  
259 u (11 kg) / 43 g / 8x9  
65-75' Ferm. / 180-190°  
12-15' Horno / **9 cm**  
Margarina  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Conservantes



62126  
**Croissant Sacramento**  
140 u / 45 g / 8x12  
20-30' Desc. / 30' Ferm.  
170° / 16' Horno / **16,5 cm**  
Mantequilla  
Sin Conservantes



140  
**Maxi Croissant Cacao Margarina**  
54 u / 110 g / 8x12  
90-120' Ferm. / 180-190°  
12-15' Horno / **15 cm**  
Margarina / Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales.  
Sin Conservantes



25050  
**Croissant Chicolante**  
100 u / 85 g / 8x7  
90' Ferm. / 180°  
12-15' Horno / **12,4 cm**  
Sin Conservantes



81506  
**Croissant Barrita Choco**  
120 u / 85 g / 8x7  
120' Ferm. / 180°  
16' Horno / **12,5 cm**  
Margarina / Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales.  
Sin Conservantes



30246  
**Croissant Choco Manteca**  
112 u / 90 g / 8x9  
90' Ferm. / 180°  
12-15' Horno / **12,4 cm**  
Sin Conservantes



225  
**Triángulo de Croissant Margarina Gigante**  
126 u / 85 g / 8x9  
90' Ferm. / 180-190°  
12-15' Horno / **14 cm**  
Margarina  
Sin Conservantes



108  
**Croissant Pequeño 100% Mantequilla**  
260 u (6,5kg) / 25 g / 8x12  
30-40' Ferm. / 180-190°  
12-15' Horno / **6,6 cm**  
Margarina  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales.  
Sin Conservantes



106  
**Croissant Pequeño Chef Margarina**  
460 u (11,5kg) / 25 g / 8x9  
30-60' Ferm. / 180-190°  
12-15' Horno / **7,6 cm**  
Margarina  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales.  
Sin Conservantes



25170  
**Mini Croissant Clásico**  
320 u (8kg) / 25 g / 8x8  
10-15' Desc. / 180-190°  
12-14' Horno / **6 cm**  
Margarina  
Sin Conservantes



105  
**Croissant Mini Chef Margarina**  
545 u (12 kg) / 22 g / 8x9  
30-60' Ferm. / 180-190°  
12-15' Horno / **6,5 cm**  
Margarina  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Conservantes



25041  
**Mini Super Margarina**  
545 u (12 kg) / 22 g / 8x9  
30-40' Ferm. / 180-190°  
14-16' Horno / **6,5 cm**  
Margarina  
Sin Conservantes



100  
**Croissant Mini Manteca**  
545 u (12kg) / 22 g / 8x9  
30-60' Ferm. / 180-190°  
12-15' Horno / **6,5 cm**  
Sin Conservantes



104  
**Mini Croissant Margarina Chef**  
435 u (6,5kg) / 15 g / 8x12  
30-60' Ferm. / 180-190°  
12-15' Horno / **6,5 cm**  
Margarina  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales.  
Sin Conservantes



25132  
**Micro Artesanito Chocolate**  
416 u (5kg) / 13 g / 8x16  
30' Desc. / 180-190°  
15-14' Horno / **3,6 cm**



25182  
**Artesanito Chocolate**  
220 u (6,5kg) / 29 g / 8x12  
65-75' Ferm. / 180-190°  
12-14' Horno / **7,2 cm**  
Margarina  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Conservantes



40118  
**Croissant Chocolate Pequeño Mantequilla**  
260 u / 25 g / 8x12  
20-30' Desc. / 165-175°  
12-15' Horno / **2,5 cm**  
Mantequilla  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Conservantes



30265  
**Mini Croissant Clásico Margarina Chef**  
240 u (6kg) / 25 g / 8x12  
30-60' Ferm. / 180-190°  
12-15' Horno / **6,7 cm**  
Margarina  
Sin Conservantes



42160  
**Mini Croissant Choco Blanco**  
220 u (6,49kg) / 30 g / 8x12  
30-60' Ferm. / 180-190°  
12-15' Horno / **7,2 cm**  
Margarina



25371  
**Artesanito Crema**  
182 u (6kg) / 33 g / 8x14  
30' Desc. / 30' Ferm. 180-190°  
15-14' Horno / **7,5 cm**  
Margarina / Vegetariano



80565  
**Mini Croissant Almendras**  
100 u / 30 g / 8x12  
20' Desc. / 170°  
14-15' Horno / **8 cm**  
Margarina  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Conservantes



82325  
**Mini Croissant Albaricoque**  
92 u / 30 g / 8x12  
30-40' Desc. / 160-170°  
15-17' Horno / **8 cm**  
Margarina  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Conservantes



82324  
**Mini Croissant Choco**  
92 u / 30 g / 8x12  
30-40' Desc. / 160-170°  
15-17' Horno / **8 cm**  
Margarina  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Conservantes



Croissants  
**Para Hornear**

60741  
**Super Croissant Mantequilla Fácil**  
40 u / 95 g / 8x9  
20-30' Desc. / 160-180°  
15-18' Horno / **11 cm**  
Mantequilla / Sin Conservantes  
Sin Colorantes Artificiales



65081  
**Croissant Mantequilla Fácil**  
60 u / 70 g / 8x9  
15-30' Desc. / 160-180°  
15-20' Horno / **10cm**  
Mantequilla / Sin Conservantes  
Sin Colorantes Artificiales



69221  
**Croissant Artesano Manteca Fácil**  
60 u / 70 g / 8x9  
30' Desc. / 180°  
17' Horno / **10cm**  
Sin Conservantes



69261  
**Super Croissant Clásico**  
40 u / 95 g / 8x9  
15-30' Desc. / 160-180°  
15-20' Horno / **10,5 cm**  
Sin Conservantes  
Sin Grasas Hidrogenadas



69273  
**Súper Croissant Clásico Margarina**  
60 u / 95 g / 8x7 / 40' Desc.  
160-170° / 18' Horno / **10,5 cm**  
Margarina / Sin Conservantes  
Sin Colorantes Artificiales  
Sin Aromas Artificiales



29252  
**Croissant Hostelero Margarina**  
180 u / 45 g / 8x5  
15-30' Desc. / 160-180°  
15-20' Horno / **11,5 cm**  
Margarina / Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales.  
Sin Conservantes



62155  
**Sacramento Prefermentado**  
75 u / 46 g / 8x12  
30' Desc. / 170°  
15' Horno / **15,5 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



535  
**Croissant Hotelero Margarina Prefermentado**  
90 u / 45 g / 8x9  
15-30' Desc. / 180-190°  
15-20' Horno / **11,5 cm**  
Margarina



522  
**Croissant Recto Margarina Prefermentado**  
100 u / 70 g / 8x5  
15-30' Desc. / 160-180°  
15-20' Horno / **16 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



69405  
**Croissant Margarina XL**  
34 u / 120 g / 8x8  
45' Desc. / 165-175°  
15-20' Horno / **12,5 cm**



69281  
**Croissant Chocolate Fácil**  
50 u / 100 g / 8x9  
15-30' Desc. / 160-180°  
15-20' Horno / **11,8 cm**  
Margarina / Sin Grasas Hidrogenadas  
Sin Colorantes Artificiales.  
Sin Conservantes



65090  
**Croissant Bombón Midi**  
90 u / 55 g / 8x12  
20-30' Desc. / 165-175°  
15-18' Horno / **12 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



63650  
**Mini Croissant Margarina**  
200 u / 25 g / 8x9  
15-30' Desc. / 160-180°  
15-20' Horno / **9 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



25390  
**Mini Micro Margarina**  
454 u (5kg) / 11 g / 8x12  
15-20' Desc. / 20-30' Ferm.  
180-190° / 12-14' Horno / **5,5 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



25131  
**Micro Croissant Clásico**  
400 u (4kg) / 11,5 g / 8x16  
30' Desc. / 180-190°  
15-14' Horno / **4,6 cm**



**Descongelar y Servir**

Croissants  
**Listos**

61690  
**Croissant Mantequilla Listo**  
22 u / 70 g / 8x9  
30' Desc. / **13 cm**  
Mantequilla / Vegetariano



68886  
**Croissant Brioche Mixto**  
24 u / 120 g / 8x9  
40-50' Desc. / **14 cm**  
Mantequilla



61695  
**Croissant París Listo**  
21 u / 52 g / 8x9  
20-30' Desc. / **19,5 cm**  
Mantequilla / Sin Aromas ni Colorantes Artificiales / Sin Conservantes



61406  
**Croissant Diamante**  
30 u / 164 g / 8x9  
30-45' Desc. / **12 cm**  
Mantequilla



62660  
**Croissant Hotelero Margarina Listo**  
32 u / 45 g / 8x12  
30-60' Desc. / **12,5 cm**  
Margarina / Vegetariano



61238  
**Mini Croissants Decorados Listos**  
54 u / 32 g / 18x5  
120' Desc. / **6 cm**  
Mantequilla / Sin Aromas ni Colorantes Artificiales / Sin Conservantes





# Ensaimadas

Los tiempos pueden cambiar.  
Pero el sabor y la esponjosidad  
de la primera ensaimada perdura.  
Ahí es donde queremos llegar.  
Y por eso trabajamos para completar  
una gama de ensaimadas inspiradas  
en su auténtico recuerdo. Ese que nunca  
olvidamos. Cambie lo que tenga que  
cambiar.  
Seguiremos adaptándonos.

**Una espiral de sabor  
que no acaba**

Ensaïmadas  
**Para Fermentar**

61401  
**Ensaïmada Grande**  
90 u / 100 g / 8x9  
90-120' Ferm. / 180-190°  
10-12' Horno / **10,5 cm**  
Sin Conservantes



40400  
**Ensaïmada Selección**  
80 u / 105 g / 8x9  
90-120' Ferm. / 180-190°  
10-12' Horno / **10,5 cm**  
Sin Conservantes



60451  
**Ensaïmada Pequeña**  
233u (10kg) / 45 g / 8x9  
30' Desc. / 90' Ferm. / 170-180°  
10-12' Horno / **6,5 cm**  
Sin Conservantes



40450  
**Mini Ensaïmada Selección**  
278u (10kg) / 36 g / 8x9  
60-90' Ferm. / 170-180°  
10-12' Horno / **6,5 cm**  
Sin Conservantes



69450  
**Microensaïmada**  
390 u / 18 g / 8x12  
30' Desc. / 45-60' Ferm. / 185°  
10-12' Horno / **5cm**  
Sin Conservantes



26041  
**Mini Ensaïmada Crema**  
111u (5kg) / 45 g / 8x14  
30' Desc. / 120' Ferm. / 180-190°  
9-10' Horno / **5,8 cm**



26051  
**Mini Ensaïmada Bombón**  
111u (5kg) / 45 g / 8x14  
30' Desc. / 120' Ferm. / 180-190°  
9-10' Horno / **5,8 cm**



10460  
**Ensaïmada Mini Crema**  
190u (9,5kg) / 50 g / 8x9  
90' Ferm. / 170-180°  
10-12' Horno / **5,8 cm**  
Sin Conservantes



10465  
**Ensaïmada Mini Bombon**  
190u (9,5kg) / 45 g / 8x9  
30' Desc. / 120' Ferm. / 180-190°  
9-10' Horno / **5,8 cm**



10420  
**Tortel de Cabello**  
60 u / 120 g / 8x9  
90' Ferm. / 180°  
10-12' Horno / **12 cm**  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Conservantes



10494  
**Flauta de Crema**  
150u (7,5 kg) / 50 g / 8x12  
30-40' Ferm. / 170-180°  
10-12' Horno / **25 cm**  
Sin Conservantes



492  
**Flauta de Chocolate**  
160u (8kg) / 50 g / 8x12  
30-40' Ferm. / 170-180°  
10-12' Horno / **25 cm**  
Sin Conservantes



60496  
**Fartons**  
286u (10kg) / 35 g / 8x9  
60-90' Ferm. / 170-180°  
12-15' Horno / **14,5 cm**  
Sin Conservantes



61496  
**Gran Fartón**  
100u / 100 g / 8x9  
60-90' Ferm. / 170-180°  
12-15' Horno / **28 cm**  
Sin Conservantes



10420  
**Tortel de Cabello**  
60 u / 120 g / 8x9  
90' Ferm. / 180°  
10-12' Horno / **12 cm**  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Conservantes

Ensaïmadas  
**Para Hornear**

29361  
**Ensaïmada Fácil**  
32 u / 100 g / 8x9/  
20-30' Desc. / 160-180°  
15-20' Horno / **11,5 cm**  
Sin Conservantes



69571  
**Mini Ensaïmada Fácil**  
84 u / 45 g / 8x9  
20-30' Desc. / 160-180°  
15-20' Horno / **8,5 cm**  
Sin Conservantes



**Descongelar y Servir**

Ensaïmadas  
**Listas**

60990  
**Ensaïmada Listo**  
16 u / 87 g / 8x12  
60' Desc. / **14,5 cm**



24650  
**Mini Ensaïmada Minute**  
45 u / 34 g / 8x12  
60' Desc. / **10 cm**





# Delicias

Incluso aquellos que no lo han probado ellos todavía los disfrutarán.

Trozos crujientes de hojaldre, elaborado con ingredientes de alta calidad y presentado con diferentes ingredientes dulces y rellenos.

Un snack irresistible para todos, para disfrutar en desayunos o meriendas que son imprescindibles en su línea de productos.

Fácil, rápido, popular, delicioso, El nombre lo dice todo.

**Imprescindible crujiente  
que suena a éxito**

## Napolitanas Para Fermentar

26630  
**Súper Napolitana Bombón**  
75 u / 155 g / 8x11 / 20-30' Desc.  
75-90' Ferm. / 180-190°  
16-18' Horno / **18 cm**  
Margarina  
Sin Conservantes



354  
**Napolitana Plus Cacao Levante**  
100 u / 110 g / 8x9 / 90-120' Ferm.  
180-190° / 12-15' Horno / **14 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



50362  
**Napolitana Magno Crema**  
74 u / 140 g / 8x9 / 90-120' Ferm.  
180-190° / 12-15' Horno / **15,2 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



26271  
**Napolitana Bombón**  
114 u / 97 g / 8x9 / 20-30' Desc.  
80-100' Ferm. / 180-190°  
12-15' Horno / **12 cm**  
Margarina / Sin Aromas Artificiales  
Sin Conservantes



10358  
**Napolitana 2 Cacaos**  
80 u / 125 g / 8x9 / 90-120' Ferm.  
180-190° / 12-15' Horno / **12 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



50364  
**Napolitana Magno Bombón**  
84 u / 150 g / 8x9 / 90-120' Ferm.  
180-190° / 12-15' Horno / **15 cm**  
Margarina / Sin Aromas Artificiales  
Sin Conservantes



30352  
**Napolitana Plus Crema Levante**  
88 u / 120 g / 8x9 / 90-120' Ferm.  
180-190° / 12-15' Horno / **15 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



305 **Mini Delicias de Cacao**  
500 **Mini Delicias de Crema**  
333u (5kg) / 15 g / 8x15 / 20-40' Ferm.  
180-190° / 12-15' Horno / **5 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



## Caracolas Para Fermentar

30125  
**Caracola Bombón**  
90 u / 117 g / 8x9  
20-30' Desc. / 80-100' Ferm.  
180-190° / 12-15' Horno / **16 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



65320  
**Cono Bombón**  
90 u / 117 g / 8x9  
20-30' Desc. / 95-115' Ferm.  
180-190° / 12-15' Horno / **16 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



128  
**Mini Caracola Crema**  
150 u / 40 g / 8x12  
12-15' Desc. / 180-190' Ferm.  
180-190° / 12-15' Horno / **7,5 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



## Napolitanas Para Hornear

69345  
**Súper Napolitana Bombón**  
72 u / 120 g / 8x7 / 15-30' Desc. / 180-190° / 15-20' Horno / **15,7 cm**  
Margarina / Sin Aromas Artificiales  
Sin Conservantes



69352  
**Super Napolitana Crema**  
72 u / 120 g / 8x7 / 15-30' Desc. / 180-190° / 15-20' Horno / **15,7 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



69315  
**Napolitana Bombón Decorada**  
84 u / 105 g / 8x7 / 20' Desc.  
170° / 16' Horno / **15cm**  
Margarina / Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales.



69401  
**Napolitana Crema Decorada**  
84 u / 105 g / 8x7 / 20' Desc.  
170° / 16' Horno / **15 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



69512  
**Napolitana Bombón Fácil**  
84 u / 100 g / 8x7 / 30' Desc  
180-190° / 15-20' Horno / **15 cm**  
Sin Conservantes



69303  
**Napolitana Crema Fácil**  
84 u / 55 g / 8x7 / 15-30' Desc.  
180-190° / 15-20' Horno / **15 cm**  
Margarina / Sin Aromas Artificiales



66200 **Mini Chic de Crema**  
66220 **Mini Chic Negrito**  
294u (5kg) / 17 g / 8x14 / 20-30' Desc.  
180-190° / 12-14' Horno / **6 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



69321 **Mini Napolitana Crema\***  
69333 **Mini Napolitana Bombon**  
130 u / 45 g / 8x9 / 30' Desc.  
190° / 20\*-17' Horno / **6,7\*-7 cm**  
Margarina / Sin Aromas Artificiales  
Sin Conservantes



## Descongelar y Servir

## Napolitanas Listas

68890  
**Napolitana Chocolate Lista**  
20 u / 108 g / 8x11  
30-60' Desc. / **15,5 cm**  
Margarina



60362  
**Napolitana de Mantequilla con Crema de Cacao**  
40 u / 115 g / 8x9 / 30-35' Desc.  
165-170° / 17-18' Horno / **12 cm**  
Margarina / Sin Aromas Artificiales  
Sin Conservantes





# Hojaldres

El hojaldre es una de esas creaciones que despiertan todos los sentidos. Entra por la vista, es un placer a los oídos, delicioso al gusto y con tocarlo ya no lo puedes soltar. Así que no puede faltar en ningún establecimiento. Además, da pie a un mundo de posibilidades de rellenos infinitos que cada día cuenta con más seguidores.

Imprescindible crujiente  
que suena a éxito



## Hojaldres Para Hornear

59790  
**Coca Hojaldre de Crema**  
10 u / 650 g / 8x14  
20-30' Desc. / 180-190°  
20-25' Horno / **37,5 cm**  
Mantequilla / Sin Conservantes



69795  
**Coca Hojaldre al Cacao**  
10 u / 600 g / 8x14  
20-30' Desc. / 180-185°  
20-25' Horno / **37,5 cm**  
Mantequilla / Sin Conservantes



45220  
**Magno Herradura Choco**  
45 u / 190 g / 8x12  
20-30' Desc. / 180-190°  
20-25' Horno / **28 cm**  
Margarina / Sin Aromas Artificiales  
Sin Conservantes



28270  
**Herradura de Cabello Plus**  
45 u / 180 g / 8x12  
20-30' Desc. / 180-190°  
20-25' Horno / **26 cm**  
Margarina / Sin Aromas Artificiales



28260  
**Herradura Bombón Plus**  
50 u / 175 g / 8x12  
20-30' Desc. / 180-190°  
20-25' Horno / **26 cm**  
Margarina / Sin Aromas Artificiales  
Sin Conservantes



28250  
**Herradura Crema Plus**  
45 u / 180 g / 8x12  
20-30' Desc. / 180-190°  
20-25' Horno / **26 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



25251  
**Caña Bombón**  
75 u / 107 g / 8x12  
20-30' Desc. / 180-190°  
18-20' Horno / **17,5 cm**  
Margarina / Sin Aromas Artificiales  
Sin Conservantes



25281  
**Caña de Crema**  
75 u / 107 g / 8x12  
20-30' Desc. / 180-190°  
18-20' Horno / **17,5 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



25291  
**Caña de Cabello**  
75 u / 107 g / 8x12  
20-30' Desc. / 180-190°  
25-30' Horno / **17,5 cm**  
Margarina / Sin Aromas Artificiales



Hojaldres  
**Para Hornear**

85510  
**Palmera de Mantequilla**  
90 u / 90 g / 8x9  
20-30' Desc. / 180-190°  
25-30' Horno / **12 cm**



26822  
**Super Palmera**  
60 u / 135 g / 8x9  
20-30' Desc. / 180-190°  
20-25' Horno / **20 cm**  
Sin Conservantes



25560  
**Palmera**  
90 u / 100 g / 8x9  
20-30' Desc. / 180-190°  
25-30' Horno / **20 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



40820  
**Palmerón de Mantequilla**  
45 u / 130 g / 8x14  
20-30' Desc. / 180-190°  
25-30' Horno / **20 cm**  
Margarina / Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales.  
Sin Conservantes



40604  
**Palmerón**  
75u / 120 g / 8x8  
20-30' Desc. / 170-180°  
15-20' Horno / **20 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



63885  
**Palmera Soft**  
33u / 170 g  
8x14 / **15 cm**  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales.  
Sin Conservantes



65571  
**Palmera al Cacao Lista**  
12 u / 226 g / 8x14  
30-45' Desc. / **20 cm**



66090  
**Palmerita**  
278u (5kg) / 18 g / 8x14  
20-30' Desc. / 180-190°  
15-20' Horno / **2,1 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



43200  
**Lacitos de Hojaldre**  
225 u / 20 g / 8x14  
30-60' Desc. / 180°  
20' Horno / **10 cm**  
Mantequilla / Vegetarianos



49670  
**Mini Luna Manzana**  
65u (2,6kg) / 40 g / 8x17  
30-40' Desc. / 170-180°  
12-17' Horno / **7 cm**  
Margarina  
Sin Aromas Artificiales



49510  
**Mini Luna Choc**  
65u (2,6kg) / 40 g / 8x17  
30-40' Desc. / 170-180°  
12-17' Horno / **7 cm**  
Margarina  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Conservantes



65450  
**Cresta de Manzana**  
70 u / 110 g / 8x9  
30-40' Desc. / 170-180°  
12-17' Horno / **11,4 cm**  
Mantequilla / Sin Conservantes



66340  
**Roulet Cheesecake**  
58 u / 90 g / 8x12  
20-30' Desc. / 175-185°  
12-15' Horno / **10,5 cm**  
Margarina / Sin Aromas Artificiales



40220  
**Maxihojaldre BigDue**  
54 u / 150 g / 8x12  
25-30' Desc. / 180-190°  
15-20' Horno / **14 cm**  
Margarina / Sin Aromas Artificiales  
Sin Conservantes



65453  
**Triángulo de Manzana**  
36 u / 115 g / 8x12  
30' Desc. / 180°  
28' Horno / **19 cm**  
Mantequilla / Vegetarianos



25440  
**Tarta de Manzana**  
48 u / 170 g / 4x15  
20-30' Desc. / 180-190°  
25-30' Horno / **18 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



65490  
**Surtido Mini Envoltini**  
180u (6,84kg) / 38 g / 8x9  
20-30' Desc. / 180-190°  
12-16' Horno / **5 cm**  
Rellenos de crema, choco y frambuesa  
Margarina / Sin Conservantes



# Ruth's®

American Style Recipe

## Ruth Wakefield fue la inventora de la cookie de chocolate en 1930.

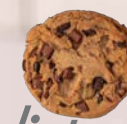
Al quedarse sin cacao en polvo para su receta, troceó una barra de chocolate y la introdujo en la masa para hornearla. Y de este modo creó un producto innovador, nunca antes visto en el mercado: la receta de galleta más exitosa del mundo, que después vendió por el insignificante precio de un dólar.

Si son Ruth's®, son Goods!

## 4 PRESENTACIONES: MASA - LISTAS - PUCKS - CLÁSICAS



masa



listas



pucks



clásicas



## 3 PRESENTACIONES: AMERICAN VEGANO Y TULIPES MADALENAS



American



Vegan



Tulipes



# masas



Producido bajo demanda

## MASA

### DAR FORMA Y HORNEAR

Con la masa para dar forma y hornear, podrás disfrutar de cookies y muffins recién horneados en un abrir y cerrar de ojos.

Además, podrás dar rienda suelta a tu creatividad y crear recetas originales con base de galletas.



**Fácil**  
Lista para hornear



**Ideal**  
Perfecta para crear postres inigualables



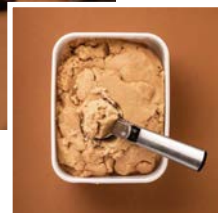
**Envase**  
2 kg



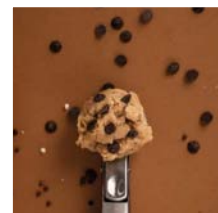
**Caducidad**  
9 meses congelada / 8 meses refrigerada



**Premium**  
Con mantequilla y trocitos de chocolate belga



DAR FORMA



DECORAR



HORNEAR

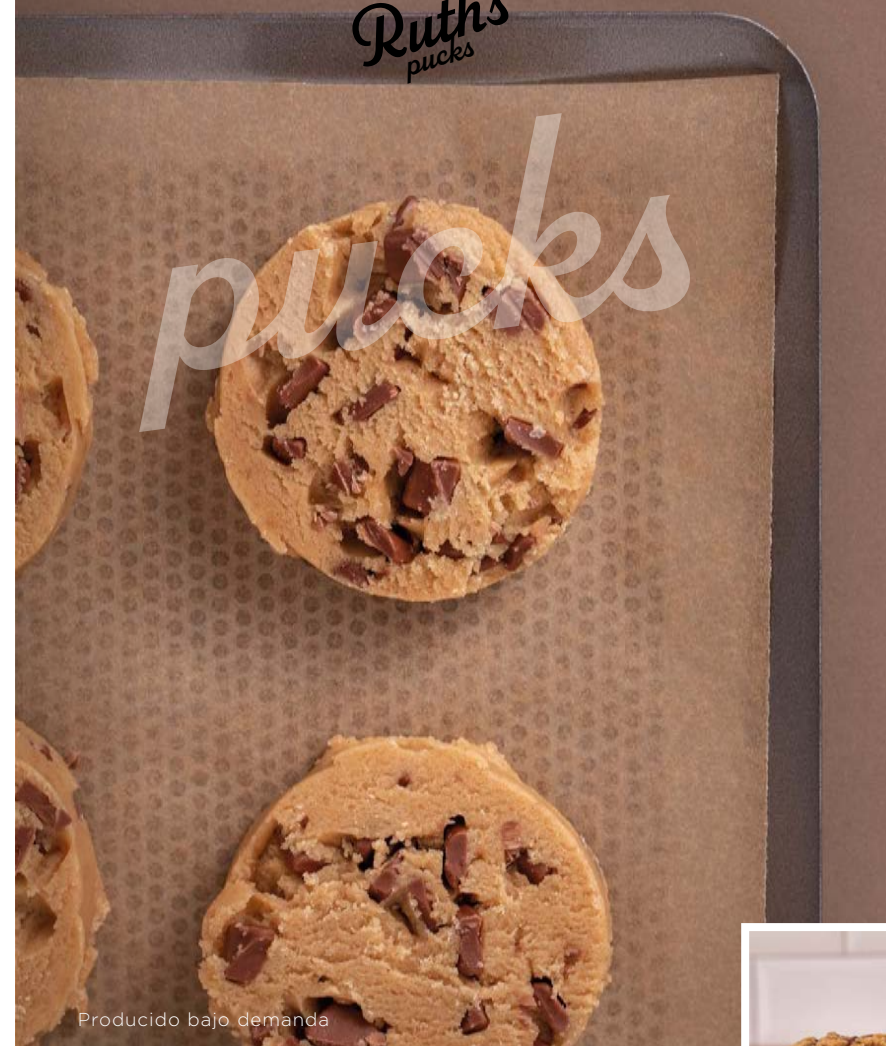
60888  
**SCOOPS VAINILLA**

4 u / 2 Kg  
12x8 / 24 h Nevera  
180-200° / 18-25' Horno  
**18 cm**



60889  
**SCOOPS CHOCOLATE**

4 u / 2 Kg  
12x8 / 24 h Nevera  
180-200° / 18-25' Horno  
**18 cm**



Producido bajo demanda

## DISCOS DE COOKIES

### LISTOS PARA HORNEAR

Con este nuevo diseño, la masa ya viene cortada en forma de cookie.

En tan solo 10 minutos podrás disfrutar de auténticas cookies recién horneadas. Es fácil, es rápido y es un acierto para tu negocio y mezclarlas a tu gusto.



**Fácil**  
Lista para hornear



**Textura**  
Blanditas y tiernas por dentro, ligeramente crujientes por fuera



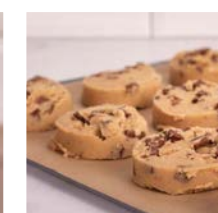
**Cajas**  
90 unidades



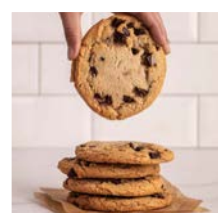
**Caducidad**  
18 meses congelado



DESCONGELAR



HORNEAR



SERVIR

60258  
**COOKIE PUCK CARAMELO SALADO**  
90 u / 80 g / 8x12  
150-155° / 9-11' Horno  
**ø 4 cm**



60254  
**COOKIE PUCK TRIPLE CHOCOLATE**  
90 u / 80 g / 8x12  
150-155° / 9-11' Horno  
**ø 4 cm**



60257  
**COOKIE PUCK CHOCOLATE BLANCO FRAMBUESA**  
90 u / 80 g / 8x12  
150-155° / 9-11' Horno  
**ø 4 cm**



60256  
**COOKIE PUCK DOBLE CHOCOLATE BELGA**  
90 u / 80 g / 8x12  
150-155° / 9-11' Horno  
**ø 4 cm**





## COOKIE LISTAS

### DESCONGELAR Y SERVIR

¿Te lo imaginas aún más fácil?  
Descongela y sirves las cookies más auténticas y deliciosas que hayas probado nunca.

Están elaboradas con los ingredientes más selectos; pepitas de chocolate belga, jugosas pasas o copos de avena gigantes. Éxito, de serie.



**Fácil**  
Descongelar y servir



**Premium**  
Con mantequilla y trocitos de chocolate belga



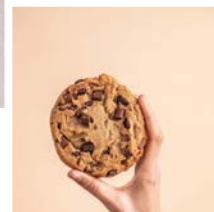
**Cajas**  
34 unidades por caja



**Caducidad**  
18 meses congelado  
2 días a temperatura ambiente



**Textura**  
Blanditas y tiernas por dentro, ligeramente crujientes por fuera



DESCONGELAR



SERVIR

## COOKIES MASTICABLES HORNEADAS

60251  
**COOKIE TRIPLE CHOCOLATE**  
34 u / 76 g / 13x13  
120' Desc. / **10,5 cm**



60252  
**COOKIE DOBLE CHOCOLATE**  
34 u / 76 g / 13x13  
120' Desc. / **10,5 cm**



60253  
**COOKIE CHOCOLATE BLANCO FRAMBUESA**  
34 u / 76 g / 13x13  
**10,5 cm**



## COOKIES LISTAS CLÁSICAS

61750  
**COOKIE CHISPAS**  
24 u / 73 g / 8x20  
30' Desc. / **11 cm**  
Mantequilla / Margarina Vegetariano



68920  
**COOKIE MUESLI**  
30 u / 55 g / 22x8  
30' Desc. / **9 cm**  
Mantequilla / Vegetariano



60920  
**COOKIE CHOCOLATE**  
24 u / 73 g / 8x20  
30' Desc. / **11 cm**  
Mantequilla / Margarina Vegetariano



68910  
**COOKIE CHOCOLATE BLANCO**  
30 u / 65 g / 22x8  
60' Desc. / **10 cm**  
Margarina / Vegetariano



muffins



## MUFFINS

### DESCONGELAR Y SERVIR

La manera más rápida y sencilla de ofrecer auténticos muffins al más puro estilo americano a tus clientes. Nuestros muffins listos para servir reúnen todas las cualidades y son perfectos para empresas en las que es imprescindible una gestión precisa del tiempo y los recursos. También podrás darles un toque personal añadiendo fondant, glaseados, y todo tipo de decoraciones.

Ofrecemos diferentes tipos de muffins que combinan una amplia gama de sabores, formas y tamaños, que se adaptan a cualquier tipo de negocio.



**Fácil**  
Descongelar y servir



**Ideal**  
Perfecto para tiendas, servicios de restauración y eventos



**Variedad**  
Gran surtido disponible



**Caducidad**  
185 meses congelado  
2 días a temperatura ambiente



**Premium**  
Los mejores ingredientes seleccionados

## MUFFINS CROWNS

60662  
**MUFFIN TRIPLE CHOCOLATE**

RELLENAS

30 u / 132 g / 8x10  
120' Desc. / **8 cm**



60663  
**MUFFIN CRUMBLE DE ARÁNDANOS**

RELLENAS

30 u / 132 g / 8x10  
120' Desc. / **8 cm**



60666  
**MUFFIN LIMÓN**

RELLENAS

30 u / 132 g / 8x10  
120' Desc. / **8 cm**



60668  
**MUFFIN CARAMELO SALADO**

RELLENAS

30 u / 120 g / 8x10  
120' Desc. / **8 cm**



61299  
**MUFFIN CROWN RASPBERRY**

RELLENAS

30 u / 110 g / 8x10  
30-60' Desc. / **8 cm**



63482  
**MUFFIN CROWN CAPUCCINO**

RELLENAS

30 u / 120 g / 8x10  
30-60' Desc. / **8 cm**



60681  
**MUFFIN TÛLIPE APPLE CINNAMON**

RELLENAS

30 u / 110 g / 8x10  
30-60' Desc. / **8 cm**



61298  
**MUFFIN TÛLIPE APRICOT**

RELLENAS

30 u / 136 g / 8x10  
30-60' Desc. / **8 cm**



## MAGDALENAS Y DELICAKES

21430  
**MAGDALENA YOGURT Y ARÁNDANOS**

24 u / 82 g / 8x14  
30-45' Desc. / **6,5 cm**  
Sin Conservantes



21560  
**MAGDALENA PEPITAS DE CHOCOLATE**

24 u / 82 g / 8x14  
30-45' Desc. / **6,5 cm**  
Sin Conservantes



21570  
**MAGDALENA DOBLE CHOCOLATE**

24 u / 82 g / 8x14  
30-45' Desc. / **6,5 cm**  
Sin Conservantes



24130  
**MAGDALENA BICOLOR**

24 u / 85 g / 8x14  
40-45' Desc. / **6,5 cm**  
Sin Conservantes



65100  
**MAGDALENA PLUS**

24 u / 90 g / 8x14  
20-30' Desc. / **6,5 cm**  
Sin Conservantes



64100  
**MAGDALENA CLÁSICA**

35 u / 55 g / 8x14  
20-30' Desc. / **6,5 cm**  
Sin Conservantes



21500  
**MINI MAGDALENA DE MANZANA Y CREMA**

80u (2,2kg) / 28 g / 8x17  
25-30' Desc. / **5 cm**  
Sin Aromas Artificiales



21490  
**MINI MAGDALENA DOBLE CHOC Y MERMELADA DE FRESA**

80u (2,2kg) / 28 g / 8x17  
25-30' Desc. / **5 cm**  
Sin Aromas Artificiales



64430  
**DELICAKE DE MANZANA**

24 u / 110 g / 8x14  
45' Desc. / **8,5 cm**  
Mantequilla  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales



Vegano

60777  
**MUFFIN VEGANO DE CHOCOLATE**

32 u / 100 g / 8x10  
120' Desc. / **8 cm**  
Vegano



60776  
**MUFFIN VEGANO AMAPOLAS DE LIMÓN**

32 u / 100 g / 8x10  
120' Desc. / **8 cm**  
Vegano



## MUFFINS TÛLIPES

62840  
**TÛLIPE  
RED VELVET**  
20 u / 110 g / 8x17  
35-45' Desc. / **7,5 cm**  
Sin Conservantes



60930  
**TÛLIPE CHOCOLATE  
EXTREM**  
20 u / 110 g / 8x17  
35-45' Desc. / **7,5 cm**  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales  
Sin Conservantes



60172  
**TÛLIPE  
NOCILLA**  
20 u / 100 g / 8x17  
30-45' Desc. / **7,5 cm**  
Sin Conservantes



62150  
**TÛLIPE  
CHEESECAKE**  
20 u / 110 g / 8x17  
30-45' Desc. / **7,5 cm**  
Mantequilla / Sin Conservantes



60770  
**TÛLIPE YOGUR  
Y ARÁNDANOS**  
20 u / 110 g / 8x17  
45' Desc. / **7,5 cm**  
Sin Conservantes



61980  
**TÛLIPE  
CARAMELO**  
20 u / 110 g / 8x17  
30-45' Desc. / **7,5 cm**



65051  
**MUFFIN TÛLIPE  
PISTACHIO**  
20 u / 106 g / 8x17  
30' Desc. / **7.2 cm**



65061  
**MUFFIN HECHO  
CON LION**  
20 u / 97 g / 8x18  
45' Desc. / **7.2 cm**

## MINI TÛLIPES

62320  
**SURTIDO DE  
MINI TÛLIPES**  
46 u / 35 g / 8x14  
20-35' Desc. / **5 cm**  
Sin Conservantes



60180  
**MINI MUFFIN  
TÛLIPE NOCILLA**  
46 u / 33 g / 8x14  
20-30' Desc. / **5 cm**  
Sin Conservantes

## MUFFINS BIG TÛLIPES

61500  
**BIG TÛLIPE DARK**  
12 u / 140 g / 8x17  
40-45' Desc. / **8,5 cm**  
Sin Conservantes



61510  
**BIG TÛLIPE WHITE**  
12 u / 140 g / 8x17  
30-60' Desc. / **8,5 cm**  
Sin Conservantes



## MAGDALENAS TRADICIONALES

ELABORADO CON ACEITE DE OLIVA  
SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
NI AROMAS ARTIFICIALES  
SIN CONSERVANTES

67250  
**MAGDALENA ARTESANA  
DE CACAO**  
15 u / 115 g / 8x16  
45' Desc. / **6,5 cm**  
Aceite de Oliva / Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales  
Sin Conservantes



64985  
**MAGDALENA ARTESANA  
CLÁSICA**  
15 u / 100 g / 8x16  
45' Desc. / **6,5 cm**  
Aceite de Oliva / Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales  
Sin Conservantes



67295  
**MAGDALENA ARTESANA  
DE ARÁNDANOS ROJOS**  
15 u / 110 g / 8x16  
45' Desc. / **6,5 cm**  
Aceite de Oliva / Mantequilla  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales  
Sin Conservantes



66680  
**MAGDALENA ARTESANA  
DE ARÁNDANOS**  
15 u / 110 g / 8x16  
45' Desc. / **6,5 cm**  
Aceite de Oliva / Mantequilla  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales  
Sin Conservantes



## BROOKIE / BROWNIE

67674  
**BROOKIE**  
2 placas - 20 u / 2 kg / 7x6  
240' Desc. / **53 cm**



67673  
**BROWNIE WALLNUT**  
2 placas - 20 u / 2,4 kg / 7x6  
240' Desc. / **53 cm**





# Especialidades

Innovamos en la elaboración de recetas ricas en cereales y semillas, con un buen aporte de fibra. Sin renunciar a la calidad y al sabor, pensando en hacer la vida más fácil a aquellos que apuestan por una Dieta más natural y equilibrada.

Porque ser cada día más saluable es jugar con ventaja.

61390  
**Churros Listos**  
150 u (5 cajas) / 17 g / 12x7 / 10' Desc.  
180-200° / 2' Horno / **15 cm**  
5 bolsas de 30 unidades  
Vegano / Vegetariano



61405  
**Mini Xuxo Artesano**  
40 u / 64 g / 8x15  
30' Desc. / **9,5 cm**  
Sin Aromas Artificiales.  
Sin Colorantes Artificiales.  
Sin Conservantes



66245  
**Gofre Ovalado**  
30 u / 90 g / 15x7 / 30-60' Desc.  
200° / 1' Horno / **12,5 cm**  
Margarina / Vegetariano



60960  
**Gofre**  
48 u / 120 g / 11x5 / 30-60' Desc.  
200° / 1' Horno / **12,5 cm**  
Margarina / Vegetariano



66246  
**Mini Gofre**  
114 u / 35 g / 8x9  
60' Desc. / **7 cm**



64432  
**American Pancakes**  
80 u / 45 g / 9x11  
140° / 15' Horno / **10 cm**  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales.  
Sin Conservantes



60935  
**Coca de Azúcar**  
6 u / 460 g / 4X9  
**51 cm**



86041  
**New York Roll Plain**  
36 u / 62 g / 8x16  
30-60' Desc. / **9,5 cm**  
Mantequilla / Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales.  
Sin Conservantes



86052  
**New York Roll Cacao**  
36 u / 87 g / 8x16  
60' Desc. / **9,5 cm**  
Mantequilla / Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales.  
Sin Conservantes



86061  
**New York Roll Caramel**  
36 u / 87 g / 8x16  
60' Desc. / **9,5 cm**  
Mantequilla / Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales.  
Sin Conservantes





# Saudade

65215  
**Pastel de Nata Caprice**  
 60 u / 74 g / 8x17 / 45' Desc.  
 250° / 8-10' Horno / **6,9 cm**



64820  
**Pastel de Nata Go**  
 60 u / 62 g / 8x12 / 20-30' Desc.  
 180-190° / 3-5' Horno / **7,5 cm**  
 Margarina / Sin Conservantes  
 Sin Aromas Artificiales



45161  
**Pastel de Nata**  
 104 u / 66 g / 8x9 / 30' Desc.  
 250° / 8-10' Horno / **7,5 cm**  
 Margarina  
 Sin Aromas Artificiales



40890  
**Mini Pastel de Nata**  
 100 u / 30 g / 8x17 / 20-30' Desc.  
 250° / 8-10' Horno / **5,5 cm**  
 Margarina  
 Sin Aromas Artificiales  
 Sin Conservantes



66071  
**Croissant Brioche**  
 26 u / 85 g / 4x21  
 60-90' Desc. / **14 cm**  
 Mantequilla  
 Sin Colorantes Artificiales  
 Sin Grasas Hidrogenadas



67371  
**Croissant Brioche Bombón**  
 26 u / 100 g / 4x19  
 60-90' Desc. / **14 cm**  
 Mantequilla  
 Sin Colorantes Artificiales  
 Sin Grasas Hidrogenadas



63452  
**Croissant Pistacho Saudade**  
 25 u / 117 g / 4x15  
 30' Desc. / 270° / **15 cm**  
 Sin Colorantes Artificiales  
 Sin Aromas Artificiales  
 Sin Conservantes



66092  
**Mini Croissant Brioche Praline**  
 25 u / 40 g / 8x19  
 60-90' Desc. / **8,5 cm**



6270  
**Bola Berlina Algarroba con Crema**  
 30 u / 110 g / 4x19  
 60-90' Desc. / **8,5 cm**



# DOTS®

**UN SORPRENDENTE  
IMPRESCINDIBLE.**

MÁS COLOR EN TU VITRINA.  
UN MUNDO INFINITO DE SABORES.  
CREATIVIDAD EN TUS MANOS.  
DELICIOSOS RELLENOS. SUGERENTES TOPINGS.  
RÁPIDOS DE PREPARAR. SIN MERMAS.  
ADEMÁS, NUESTRA GAMA DE DOTS®, ES LA MÁS EXTENSA  
DEL MERCADO CON MÁS DE CUARENTA VARIETADES.  
Y SOMOS LÍDERES EUROPEOS CON 370 MILLONES  
DE UNIDADES DE DOTS® AL AÑO.  
**GUSTAN A TODOS.**



## DOTS® ORIGINAL

**65590**  
**BIG DOTS®**  
 48 U / 70 G / 4X15  
 15-20' DESC. / 10,8 CM  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



**31740**  
**BIG DOTS® PLAIN**  
 48 U / 60 G / 4X15  
 20' DESC. / 10,8 CM  
 SIN CONSERVANTES



**75511 DOTS®**  
**65511 DOTS®\***  
 36/72\* U / 52 G / 8X15/4X15\*  
 20' DESC. / 9,5 CM  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



**65520**  
**DOTS® PLAIN**  
 72 U / 44 G / 4X15  
 15-20' DESC. / 9,5 CM  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



**60590**  
**BIG DOTS® SUGAR**  
 48 U / 65 G / 4X15  
 15-20' DESC. / 10,8 CM  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



**65760 - 15514\***  
**DOTS® SUGAR**  
 36/72\* U / 49 G / 8X15  
 15-20' DESC. / 9,5 CM  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



**88741**  
**PLANT BASED**  
**SUGAR DOTS®**  
 72 U / 49 G / 4X13  
 20' DESC. / 9,5 CM  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



**61295**  
**CIAMBELLA**  
 26 U / 116 G / 4X14  
 20-30' DESC. / 13 CM



**24690**  
**BIG DOTS® NEGRITO**  
 48 U / 80 G / 4X15  
 15-20' DESC. / 10,8 CM  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



**23100**  
**DOTS® NEGRITO**  
 36 U / 60 G / 8X15  
 20' DESC. / 9,5 CM  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



**23090**  
**DOTS® BLANCO Y NEGRO**  
 36 U / 75 G / 8X15  
 20' DESC. / 9,5 CM  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



**53120**  
**DOTS® RAYADO NEGRO**  
 36 U / 63 G / 8X15  
 20' DESC. / 9,5 CM  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



## DOTS® PANADERO

**61470**  
**DOTS® PANADERO**  
 36 U / 72 G / 8X11  
 15-20' DESC. / 10 CM  
 MARGARINA / SIN AROMAS NI COLORANTES  
 ARTIFICIALES / SIN GRASAS HIDROGENADAS



## DOTS® DECORADOS

**13084**  
**TUTTI COLOUR DOTS®**  
 36 U / 58 G / 8X15  
 20' DESC. / 9,5 CM  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



**67854**  
**DOTS® DIVER**  
**AVELLANADO**  
 36 U / 64 G / 8X16  
 30' DESC. / 9,5 CM  
 20' DESC. / 9,5 CM  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



**81538**  
**DOTS® TRICOLOR**  
 36 U / 72 G / 8X16  
 30' DESC. / 9,5 CM  
 SIN AROMAS ARTIFICIALES  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



**67126**  
**DOTS® COOKIES**  
 36 U / 64 G / 8X14  
 20' DESC. / 9,5 CM  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



**24260**  
**DOTS® CONFETTI**  
 36 U / 53 G / 8X14  
 20' DESC. / 9,5 CM  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



**60661**  
**DOTS® PINK**  
 36 U / 60 G / 8X15  
 20' DESC. / 9,5 CM  
 SIN AROMAS ARTIFICIALES  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



**64920**  
**DOTS®**  
**ON THE ROCKS**  
 36 U / 88 G / 8X15  
 15-20' DESC. / 8,4 CM  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



**87260**  
**DOTS® MEDIA**  
**COBERTURA**  
 72 U / 52 G / 4X15  
 20' DESC. / 9,5 CM  
 SIN AROMAS NI COLORANTES  
 ARTIFICIALES / SIN CONSERVANTES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



**81541**  
**DOTS® FRESA**  
 36 U / 54 G / 8X14  
 20' DESC. / 9,5 CM



**22026**  
**DOTS® MI-CACAO**  
 36 U / 55 G / 8X15  
 20' DESC. / 9,5 CM  
 SIN AROMAS NI COLORANTES  
 ARTIFICIALES / SIN CONSERVANTES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



**67676**  
**DOTS® DE TÉ MATCHA**  
 36 U / 76 G / 8X16  
 20' DESC. / 9,5 CM  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES  
 SIN AROMAS ARTIFICIALES



**64255**  
**FANCY MIX DOTS®**  
 36 U / 57 G  
 8X14 / 15-20' / 9,5 CM  
 SIN AROMAS ARTIFICIALES  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES



**61640**  
**DOTS® MIX BOX**  
 (3BX12U) / 57 G / 8X11  
 15-20' DESC. / 9,5 CM  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



**80640**  
**DOTS® MIX BOX**  
 (5BX12U) / 57 G / 8X7  
 15-20' DESC. / 9,5 CM  
 (5 BANDEJAS DE 12 U.)  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



## DOTS® RAINBOW

**61135**  
**DOTS®**  
**PURPLE WHITE**  
 36 U / 57 G / 8X15  
 20' DESC. / 9,5 CM  
 SIN AROMAS ARTIFICIALES  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



**61175**  
**DOTS® RED**  
**COOKIES**  
 36 U / 60 G / 8X14  
 20' DESC. / 9,5 CM  
 SIN AROMAS ARTIFICIALES  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



**61145**  
**DOTS® YELLOW**  
**FRUTTI**  
 36 U / 56 G / 8X15  
 20' DESC. / 9,5 CM  
 SIN AROMAS ARTIFICIALES  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



**60675**  
**NUBES**  
**PINK DOTS®**  
 36 U / 59 G / 8X14  
 20' DESC. / 9,5 CM  
 SIN AROMAS ARTIFICIALES  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



## CUADRA DOTS®

**60115**  
**CUADRA DOTS® PINK**  
 36 U / 64 G / 8X14  
 9,5 CM  
 SIN AROMAS ARTIFICIALES  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



**65052**  
**CUADRA DOTS® CARAMEL**  
 36 U / 86 G / 8X15  
 9,5 CM  
 SIN AROMAS ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES



# DOTS® RELLENOS

**61293**  
**DOTS®**  
**ROL CREMA**  
 36 U / 70 G / 8X16  
 30' DESC. / 9,5 CM



**60045**  
**DOTS® COCONUT**  
**& CACAO**  
 36 U / 72 G / 8X15  
 30' DESC. / 9,5 CM  
 SIN AROMAS NI COLORANTES  
 ARTIFICIALES / SIN CONSERVANTES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



**68765**  
**APPLE DOTS®**  
 36 U / 75 G / 8X15  
 30' DESC. / 9,5 CM  
 SIN AROMAS ARTIFICIALES  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



**39010**  
**DOTS® LIMÓN**  
 36 U / 73 G / 8X15 - 8X13\*  
 30-45' - 30\* DESC. / 9,5 CM  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



**1549**  
**DOTS® FRESA**  
 36 U / 76 G / 8X16  
 30' DESC. / 9,5 CM  
 SIN AROMAS ARTIFICIALES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



**68734**  
**DOTS® ROL SUGAR**  
**& BOMBÓN**  
 36 U / 65 G / 8X16  
 30' DESC. / 9,5 CM  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



**67124**  
**DOTS® PINK & WHITE**  
 36 U / 75 G / 8X16  
 30' DESC. / 9,5 CM  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



**67122**  
**DOTS® COOKIES & WHITE**  
 36 U / 75 G / 8X15  
 30' DESC. / 9,5 CM  
 SIN AROMAS ARTIFICIALES  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES



**61823**  
**DOTS® ROL BOMBÓN**  
 36 U / 75 G / 8X16  
 30' DESC. / 9,5 CM  
 SIN AROMAS ARTIFICIALES  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES



**67180**  
**DOTS® RED VELVET**  
 36 U / 75 G / 8X15  
 30' DESC. / 9,5 CM  
 SIN AROMAS ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES  
 SIN CONSERVANTES



**64723**  
**DOTS® SABOR FRESA**  
 36 U / 75 G / 8X16  
 30' DESC. / 9,5 CM  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



**67056**  
**DOTS® PISTACHO**  
 36 U / 73 G / 8X16  
 30' DESC. / 9,5 CM  
 SIN AROMAS NI COLORANTES  
 ARTIFICIALES / SIN CONSERVANTES



**61321**  
**DOTS® FLOR YUZU**  
 38 U / 84 G / 8X11  
 45' DESC. / 9,8CM  
 SIN AROMAS ARTIFICIALES



**81538 - 85214\***  
**DOTS® TRICOLOR**  
**DOTS® TRICOLOR SIN PALMA\***  
 36 U / 72 G / 8X16 - 8X14\*  
 30' DESC. / 9,5 CM  
 SIN AROMAS NI COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES / SIN GRASAS HIDROGENADAS



**80209**  
**DOTS® CACAO**  
 36 U / 69 G / 8X14  
 30' DESC. / 9,5 CM



**60048**  
**DUET DOTS® BOMBÓN**  
 36 U / 72 G / 8X15  
 20' DESC. / 9,5 CM  
 SIN AROMAS NI COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES / SIN GRASAS HIDROGENADAS



DOBLE RELLENO

**67439**  
**DOTS® DUO CHEESECAKE**  
 36 U / 82 G / 8X15  
 30' DESC. / 9,5 CM  
 SIN AROMAS ARTIFICIALES  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES



DOBLE RELLENO



# PRIME DOTS®

**65164**  
**DOTS®**  
**CHOCO CRUNCH**  
 36 U / 84 G / 8X14  
 30' DESC. / 9,5 CM  
 SIN AROMAS NI COLORANTES  
 ARTIFICIALES / SIN CONSERVANTES



**65174 - 85216\***  
**DOTS® HAZELNUT & CHOCO**  
**DOTS® HAZELNUT & CHOCO SIN PALMA\***  
 36 U / 70-72\* G / 8X16  
 30' DESC. / 9,5 CM  
 SIN AROMAS NI COLORANTES  
 ARTIFICIALES / SIN CONSERVANTES



**65144**  
**DOTS® COCO**  
 36 U / 73 G / 8X16  
 20' DESC. / 9,5 CM  
 SIN AROMAS NI COLORANTES  
 ARTIFICIALES / SIN CONSERVANTES



**60051**  
**PRIME DOTS®**  
**BLUEBERRY**  
 36 U / 74 G / 8X14  
 15-20' DESC. / 9,5 CM  
 SIN AROMAS NI COLORANTES  
 ARTIFICIALES / SIN CONSERVANTES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



**62185**  
**DOTS® NOCILLA®**  
 36 U / 72 G / 8X16  
 30' DESC. / 9,5 CM  
 SIN CONSERVANTES  
 SIN GRASAS HIDROGENADAS



**61455**  
**DOTS®**  
**CHUPA CHUPS®**  
 36 U / 70 G / 8X16  
 30' DESC. / 9,5 CM  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES



**65401**  
**DOTS® BISCOFF®**  
 36 U / 76 G / 8X14  
 30' DESC. / 9,5 CM  
 SIN AROMAS NI COLORANTES  
 ARTIFICIALES / SIN CONSERVANTES



**62515**  
**LION DOTS®**  
 36 U / 83 G / 8X14  
 30' DESC. / 9,5 CM  
 SIN AROMAS ARTIFICIALES  
 SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
 SIN CONSERVANTES



## BERLI DOTS®

**65880**  
**BIG BERLINA SUCRÉ**  
27 U / 78 G / 8X11  
20-30' DESC. / 10,5 CM  
SIN CONSERVANTES



**22110**  
**BERLIDOTS®**  
**BOSTON CREAM**  
36 U / 94 G / 8X11  
45' DESC. / 9,2 CM  
SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
SIN GRASAS HIDROGENADAS



**11720**  
**BERLIDOTS® FRESA**  
36 U / 85 G / 8X11  
60-75' DESC. / 9,2 CM  
SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
SIN CONSERVANTES  
SIN GRASAS HIDROGENADAS



**42880**  
**MINI BERLIDOTS®**  
**CREMA**  
40 U / 40 G / 8X15  
45' DESC. / 7 CM  
SIN GRASAS HIDROGENADAS



**25890**  
**BERLIDOTS® SUCRÉ**  
36 U / 60 G / 8X11  
20-30' DESC. / 9,2 CM  
SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
SIN CONSERVANTES  
SIN GRASAS HIDROGENADAS



**22120**  
**BERLIDOTS®**  
**CHOC TRICOLOR**  
36 U / 90 G / 8X11  
45' DESC. / 9,2 CM  
SIN AROMAS ARTIFICIALES  
SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
SIN CONSERVANTES  
SIN GRASAS HIDROGENADAS



**21290**  
**BERLIDOTS® BOMBÓN**  
36 U / 90 G / 8X11  
60-75' DESC. / 9,2 CM  
INCLUYE 24 PIROTINOS  
Y 24 IDENTIFICADORES  
SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
SIN CONSERVANTES  
SIN GRASAS HIDROGENADAS



**42890**  
**MINI BERLIDOTS®**  
**BOMBÓN**  
40 U / 48 G / 8X16  
20-40' DESC. / 7 CM  
SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
SIN CONSERVANTES  
SIN GRASAS HIDROGENADAS



**35890**  
**BERLIDOTS® PLAIN**  
36 U / 55 G / 8X11  
20-30' DESC. / 9,2 CM  
SIN CONSERVANTES



**64190**  
**BOMBA**  
**RELLENA DE CREMA**  
36 U / 100 G / 8X11  
60-75' DESC. / 9,2 CM  
SIN CONSERVANTES



**20290**  
**BERLIDOTS® CREMA**  
36 U / 90 G / 8X11  
60-75' DESC. / 9,2 CM  
INCLUYE 24 PIROTINOS  
Y 24 IDENTIFICADORES  
SIN GRASAS HIDROGENADAS



**66450**  
**MINI BERLIDOTS®**  
**SABOR CARAMEL**  
40 U / 56 G / 8X16  
20-40' DESC. / 7 CM  
SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
SIN CONSERVANTES  
SIN GRASAS HIDROGENADAS



**61290**  
**BERLIDOTS®**  
**FRUTAS DEL BOSQUE**  
36 U / 90 G / 8X11  
45' DESC. / 9,2 CM  
SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
SIN CONSERVANTES  
SIN GRASAS HIDROGENADAS



**60376**  
**BERLIDOTS®**  
**SNOW**  
36 U / 88 G / 8X12  
20-30' DESC. / 9,2 CM



**65950**  
**BERLIDOTS® NOCILLA®**  
24 U / 78 G / 8X15  
45' DESC. / 9,2 CM  
INCLUYE 24 PIROTINOS  
Y 24 IDENTIFICADORES  
SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
SIN CONSERVANTES  
SIN GRASAS HIDROGENADAS



**66380**  
**MINI BERLIDOTS®**  
**CRUNCH**  
40 U / 51 G / 8X16  
20-40' DESC. / 7 CM  
SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
SIN CONSERVANTES  
SIN GRASAS HIDROGENADAS



## MINI SUSOS DOTS®

**62305**  
**SUSO BOMBÓN RAYADO**  
24 U / 105 G / 8X15  
30' DESC. / 16 CM  
SIN CONSERVANTES



**62810**  
**SUSO BOMBÓN**  
24 U / 100 G / 8X15  
20-40' DESC. / 16 CM  
SIN AROMAS ARTIFICIALES  
SIN CONSERVANTES



**61305**  
**SUSO DE CREMA**  
24 U / 100 G / 8X15  
20-40' DESC. / 16 CM  
SIN CONSERVANTES



**20260**  
**MINI SUSO CREMA**  
45 U / 55 G / 8X11  
20-40' DESC. / 9,5 CM  
SIN CONSERVANTES



**20270**  
**MINI SUSO BOMBÓN**  
45 U / 70 G / 8X11  
20-40' DESC. / 9,8 CM  
SIN CONSERVANTES



**SIN ACEITE DE PALMA**  
**CREACIONES NUEVAS DE LA FAMILIA DOTS®**

SIN GRASAS HIDROGENADAS,  
SIN ACEITE DE PALMA Y CON TODO  
EL SABOR DE SIEMPRE.



**66975**  
**BERLIDOTS® BOMBÓN**  
**SIN ACEITE DE PALMA**  
32 U / 98 G / 8X12  
60-90' DESC. / 9 CM  
SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
SIN GRASAS HIDROGENADAS

## CRO DOTS®

**69231**  
**CRODOTS®**  
24 U / 80 G / 8X15  
20' DESC. / 9,4 CM  
MARGARINA / SIN COLORANTES  
NI CONSERVANTES ARTIFICIALES  
SIN GRASAS HIDROGENADAS



**69241**  
**CRODOTS® CON CHOCOLATE**  
22 U / 95 G / 8X15  
15-20' DESC. / 9,5 CM  
MARGARINA / SIN AROMAS, COLORANTES  
NI CONSERVANTES ARTIFICIALES  
SIN GRASAS HIDROGENADAS



**60530**  
**SURTIDO MINICRODOTS®**  
54 U / 40 G / 8X11  
40' DESC. / 6,8 CM  
MANTEQUILLA / SIN COLORANTES  
NI CONSERVANTES ARTIFICIALES  
SIN GRASAS HIDROGENADAS



## MINI DOTS®

**29880**  
**MINIDOTS® CLASSIC**  
65 U / 30 G / 8X11  
20' DESC. / 7,3 CM  
SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
SIN CONSERVANTES / SIN GRASAS  
HIDROGENADAS



**29910**  
**MINIDOTS® NEGRITO**  
60 U / 36 G / 8X11  
20' DESC. / 7,4 CM  
SIN AROMAS NI COLORANTES  
ARTIFICIALES / SIN CONSERVANTES  
SIN GRASAS HIDROGENADAS



**61432**  
**MINIDOTS TRICOLOR BLACK & WHITE**  
60 U / 31 G / 8X10  
20' DESC. / 7,4 CM



**60377**  
**MINIDOTS® WHITE NUTTY**  
60 U / 49 G / 8X12  
30' DESC. / 7,5 CM



**61430**  
**SURTIDO MINIDOTS® DECORADOS**  
60 U / 31 G / 8X10  
20' DESC. / 7,4 CM  
SIN AROMAS ARTIFICIALES  
SIN CONSERVANTES



**29920**  
**MINIDOTS® RAYADO BLANCO**  
60 U / 40 G / 8X11  
20' DESC. / 7,6 CM  
SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
SIN CONSERVANTES / SIN GRASAS  
HIDROGENADAS



**29930**  
**MINIDOTS® RAYADO NEGRITO**  
60 U / 36 G / 8X11  
15-20' DESC. / 7,4 CM  
SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
SIN CONSERVANTES / SIN GRASAS  
HIDROGENADAS



**61433**  
**MINIDOTS TRICOLOR PINK & WHITE**  
60 U / 31 G / 8X10  
20' DESC. / 7,4 CM



**60378**  
**MINIDOTS® BLACK**  
60 U / 47 G / 8X12  
30' DESC. / 7,5 CM



**60240**  
**SURTIDO MINIDOTS®**  
75 U / 35 G / 8X9  
20' DESC. / 7 CM  
SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
SIN CONSERVANTES / SIN GRASAS  
HIDROGENADAS



**66891**  
**PETITDOTS® NEGRITO**  
80U (2KG) / 25 G / 8X16  
10-15' DESC. / 5,3 CM  
SIN CONSERVANTES  
SIN GRASAS HIDROGENADAS



**49870**  
**MINIDOTS® SUCRÉ**  
75 U / 26 G / 8X11  
20' DESC. / 7 CM  
SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
SIN CONSERVANTES / SIN  
GRASAS HIDROGENADAS



**61431**  
**MINIDOTS® WHITE & COLOURS**  
60 U / 32 G / 8X10  
20' DESC. / 7,4 CM  
SIN AROMAS ARTIFICIALES  
SIN CONSERVANTES



**63052**  
**MINIDOTS® LOTUS**  
54 U / 41 G / 8X16  
25' DESC. / 7,5 CM  
INCLUYE PINCHOS



## POP DOTS®

**64210**  
**POPDOTS® SUGAR**  
100U (1,2KG) / 13 G / 8X16  
20' DESC. / 4,5 CM  
SIN AROMAS ARTIFICIALES  
SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
SIN CONSERVANTES  
SIN GRASAS HIDROGENADAS



**64220**  
**POPDOTS® NEGRITO**  
100U (1,6KG) / 16 G / 8X16  
15-20' DESC. / 4,6 CM  
SIN AROMAS ARTIFICIALES  
SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
SIN CONSERVANTES  
SIN GRASAS HIDROGENADAS



**64230**  
**POPDOTS® BLANCO**  
100U (2 KG) / 20 G / 8X16  
20' DESC. / 4,6 CM  
SIN AROMAS ARTIFICIALES  
SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
SIN CONSERVANTES  
SIN GRASAS HIDROGENADAS



**68739**  
**POPDOTS® GLASÉ RELLENO DE BOMBÓN**  
108 U / 18 G / 8X15  
20' DESC. / 4,5 CM  
SIN AROMAS ARTIFICIALES  
SIN COLORANTES ARTIFICIALES



**64225**  
**POPDOTS® NEGRITO CON AVELLANAS**  
88U (1,58 KG) / 18 G / 8X16  
15-20' DESC. / 4,6 CM  
SIN AROMAS ARTIFICIALES  
SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
SIN CONSERVANTES  
SIN GRASAS HIDROGENADAS



**64235**  
**POPDOTS® BLANCO CON CARAMELO**  
88U (1,94 KG) / 22 G / 8X16  
20' DESC. / 4,6 CM  
SIN AROMAS ARTIFICIALES  
SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
SIN CONSERVANTES  
SIN GRASAS HIDROGENADAS



**64245**  
**POPDOTS® ROSA SABOR FRESA**  
88U (1,85KG) / 21 G / 8X16  
20' DESC. / 4,6 CM  
SIN AROMAS ARTIFICIALES  
SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
SIN CONSERVANTES  
SIN GRASAS HIDROGENADAS



**68223**  
**POPDOTS® BISCOFF®**  
88 U / 26 G / 8X18  
DESC. 40' / 4,6 CM  
SIN AROMAS ARTIFICIALES  
SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
SIN CONSERVANTES



**84258**  
**POPDOTS® TRIPLE CHOC**  
88 U / 23 G / 8X16  
20' DESC. / 4,6 CM  
SIN AROMAS ARTIFICIALES  
SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
SIN CONSERVANTES



**84259**  
**POPDOTS® STRACIATELLA**  
88 U / 26 G / 8X16  
20' DESC. / 4,6 CM  
SIN AROMAS ARTIFICIALES  
SIN COLORANTES ARTIFICIALES



**84257**  
**STRAWBERRY SENSATION**  
88 U / 26 G / 8X16  
DESC. 20' / 4,6 CM  
SIN AROMAS ARTIFICIALES  
SIN COLORANTES ARTIFICIALES



**68226**  
**POPDOTS® PISTACHO**  
88 U / 24 G / 8X16  
DESC. 15-20' / 4,6 CM  
SIN AROMAS ARTIFICIALES  
SIN COLORANTES ARTIFICIALES  
SIN CONSERVANTES



## BEIGNETS

**84408**  
**BEIGNET NOISETTE NOIR**  
195 U / 26 G / 8X6  
40' DESC. / 4,6 CM





# Bollería Salada

Sea la hora que sea, tan sencillo como descongelar, hornear y servir. Una gran selección de ideas tan rápidas y tan tentadoras que ninguno de tus clientes podrá resistirse a un exquisito bocado de esos que dejan el mejor sabor de boca. Ponerse en el lugar de nuestros clientes es la mejor manera de encontrar cada vez más combinaciones que les sorprendan, que atiendan sus necesidades y que, en definitiva, les pongan las cosas más fáciles a la hora de elegir. Por eso somos cada vez más proactivos, cada vez más saludables y convencidísimos de que no renunciarán al sabor de los mejores momentos del día.

Cualquier hora del día  
puede ser un buen momento

Croissants y Hojaldres para  
**Fermentar**

40255  
**Croissant Frankfurt**  
88 u / 110 g/ 8x9  
90-120' Ferm. / -' Desc.  
180-190°/ 12-15' Horno / **12 cm**  
Margarina



25201  
**Artesanito Frankfurt**  
162u (6 kg) / 37 g/ 8x12  
40-60' Ferm. / 15-20' Desc.  
180-190°/ 12-14' Horno / **7,3 cm**



549  
**Surtido Mini Delicias Decoradas Saladas**  
564 (9,05 kg) / 16 g / 8x9  
20-40' Ferm. / - Desc.  
180-190° / 12-15' Horno / **5 cm**  
Margarina



25081  
**Croissant Bikini**  
94 u / 103 g/ 8x9  
105-120' Ferm. / 20-30' Desc.  
180-190°/ 14-16' Horno / **12 cm**  
Margarina



25191  
**Artesanito Bikini**  
182u (6 kg) / 33 g / 8x12  
40-60' Ferm. / 15-20' Desc.  
180-190°/ 12-14' Horno / **7,3 cm**  
Margarina



10276  
**Surtido Artesanitos**  
204u (6,3kg/caja) / 31 g / 8x12  
65-75' Ferm. / - Desc.  
180-190° / 12-15' Horno / **6,5 cm**  
Margarina / Aceite de Oliva

349  
**Surtido Mini Delicias Saladas**  
665u (10 kg) / 15 g / 8x9  
20-40' Ferm. / 12-15' Desc.  
180-190° / 12-15' Horno / **5 cm**  
Margarina



Croissants y Hojaldres para  
**Hornear**

65841  
**Croissant Frankfurt Campofrío**  
50 u / 116 g / 8x9  
20-30' Desc. / 170-180°  
12-16' Horno / **12,5 cm**  
Margarina  
Sin Colorantes Artificiales



60835  
**Gran Napolitana Mixta**  
44 u / 145 g / 8x9  
20-30' Desc. / 165-175°  
16-20' Horno / **15,2 cm**  
Margarina  
Sin Colorantes Artificiales



60583  
**Napolitana Mixta**  
50 u / 110 g / 8x9  
15-30' Desc. / 160-180°  
15-20' Horno / **15,5 cm**  
Margarina  
Sin Aromas Artificiales



67141  
**Croissant Bikini**  
52 u / 105 g / 8x9  
20-30' Desc. / 160-180°  
15-20' Horno / **12,5 cm**  
Margarina  
Sin Colorantes Artificiales



65656  
**Librito Mixto**  
50 u / 110 g / 8x9  
15-30' Desc. / 170-180°  
15-20' Horno / **10,5 cm**  
Sin Colorantes Artificiales  
Sin Grasas Hidrogenadas



60856  
**Napolitana Mixta Loncha**  
52 u / 120 g / 8x9  
20-30' Desc. / 170-180°  
15-20' Horno / **15 cm**  
Margarina  
Sin Colorantes Artificiales



69515  
**Croissant París Queso**  
50 u / 90 g / 8x8  
60' Desc. / 165°  
17' Horno / **14,5 cm**  
Mantequilla  
Sin Colorantes Artificiales  
Sin Conservantes



26602\*  
**Mini Chic Mixto**



26162  
**Mini Chic de Atún**



26192  
**Mini Chic de Sobrasada**



294u (5 kg) / 17 g / 8x14 - 8x16\* / 20-30' Desc.  
180-190° / 12-14' Horno / **6 cm**  
Margarina\* / Sin Conservantes

65842  
**Mini Chics Surtidos**  
441 (7,5 kg) / 17 g / 8x11 / 20-30 Desc  
180-190° / 12-14' Horno / **6 cm**  
Margarina



Hojaldres para  
**Hornear**

28450  
**Envoltini de Atún**  
56 u / 155 g / 8x12  
20-30' Desc. / 170-180°  
15-18' Horno / **14,5 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



21680  
**Envoltini Pizza Napoli**  
55 u / 155 g / 8x12  
20-30' Desc. / 180-190°  
12-15' Horno / **14,5 cm**  
Margarina / Sin Conservantes  
Sin Aromas Artificiales



63420  
**Carré de Pollo**  
52 u / 144 g / 8x12  
20-30' Desc. / 170-180°  
20-25' Horno / **12 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



60687  
**Hojaldre de Queso Sabor Bacon**  
58 u / 120 g / 8x17  
15-30' Desc. / 180-190°  
18-20' Horno / **14 cm**  
Margarina



64490  
**Mixto de Hojaldre**  
48 u / 120 g / 8x12  
20-30' Desc. / 175-185°  
15-17' Horno / **12 cm**  
Margarina



66395  
**Calzone de Pizza**  
40 u / 110 g / 8x12  
25-30' Desc. / 175-185°  
12-17' Horno / **12 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



63210  
**Pañuelo Carbonara**  
50 u / 151 g / 8x17  
30' Desc. / 180°  
15-20' Horno / **17,5 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



81872  
**Cresta Frankfurt y Queso**  
60 u / 100 g / 8x12  
30' Desc. / 180°  
18' Horno / **9,5 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



67048  
**Cuadrado Caprese**  
48 u / 156 g / 8x9  
10' Desc. / 175°  
12-15' Horno / **12 cm**  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales



44932  
**Cuadrado Midi de Queso y Espinacas**  
50 u / 75 g / 8x14  
10-20' Desc. / 180°  
12-14' Horno / **9 cm**  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales



67980  
**Stick de Queso**  
40 u / 84 g / 8x17  
180° / 15' Horno  
**26,5 cm**  
Mantequilla  
Sin Conservantes



63970  
**Börek de Queso**  
60 u / 100 g / 11x8  
180° / 25-30' Horno  
**17,6 cm**  
Vegetariano



64070  
**Mini Envoltinis Salados**  
500u (7,5 kg) / 25 g / 8x9  
20-30' Desc. / 180-190°  
12-15' Horno / **5 cm**  
Margarina



62045  
**Saquito de Pollo**  
50 u / 105 g / 8x17  
30-45' Desc. / 170-180°  
10-12' Horno / **12,5 cm**



69650  
**Mini Luna de Queso y sabor Bacon**  
65 u (2,6 kg) / 55 g / 8x17  
30-40' Desc. / 170-180°  
12-17' Horno / **7 cm**  
Margarina



61410  
**Mini Luna Pizza**  
65 u (2,6 kg) / 40 g / 8x17  
20-30' Desc. / 180-190°  
12-15' Horno / **7 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



**Kentes**

67170  
**Triángulo Hojaldre Bacon & Queso**  
15500  
**Triángulo Hojaldre Jamón & Queso**  
68930  
**Triángulo Hojaldre Espinacas & Bechamel\***  
38 u / 150 g / 9x9  
30' Desc. / 180-200 °  
15-20' Horno / **15 cm**  
Margarina  
\*Aceite de Oliva / Vegetariano / Margarina





Masa Danesa para  
**Hornear**

26620  
**Malla Mixta  
de Queso Fresco**  
40 u / 100 g / 8x16  
20-30' Desc. / 180-190°  
15-20' Horno / **18 cm**  
Margarina



64980  
**Malla Vegetal**  
56 u / 110 g / 8x12  
20-30' Desc. / 180°  
15-18' Horno / **9,5 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



40297  
**Bretzel Queso**  
40298  
**Bretzel Mediterráneo**  
32 u / 142 g / 8 x12  
15-30' Desc. / 175°  
15-16' Horno / **14 cm**  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales



24960  
**Mini Malla Espinacas**  
24970  
**Mini Malla Sobrasada y Queso  
Emmental**  
24980  
**Mini Malla Mixta**  
100u (2,5 kg) / 25 g / 8x16/ 15-20' Desc.  
180-190°/ 12-15' / **5cm**  
Margarina / Sin Conservantes



Quiches para  
**Hornear**

60270  
**Quiche Mixta**  
18 u / 165 g / 8x17  
60-90' Desc. / 200°  
5-7' Horno / **10,9 cm**  
Margarina



60260  
**Quiche 3 Quesos**  
18 u / 150 g / 8x17  
60-90' Desc. / 200°  
5-7' Horno / **10,9 cm**  
Margarina



60250  
**Quiche Espárragos  
& Jamón**  
18 u / 168 g / 8x17  
60-90' Desc. / 200°  
5-7' Horno / **10,9 cm**  
Margarina / Aceite de Oliva  
Sin Aromas Artificiales



61600  
**Surtido  
Mini Quiches**  
72 u / 21 g / 8x17  
30-40' Desc. / 180-200°  
3-5' Horno / **5,5 cm**  
Margarina



o f o r n o  
t r a d i c i o n a l

## Empanadas 1959

### Lo mejor de lo mejor

Elaboramos estas empanadas en nuestro obrador artesano de Galicia manualmente, una a una. En boca sorprende la abundancia de los sabrosos ingredientes que envuelve su masa original gallega: un 55% de relleno cuya base es un sofrito con aceite de oliva que incorpora una selección de lo mejor de lo mejor.

#### Consejos:

- Un toque final. Para una experiencia óptima, píntalas con aceite de oliva y un toque de pimentón al sacarlas del horno.
- Ideal para eventos. Su calidad superior y su buen tamaño permite porcionarlas en generosas raciones, convirtiéndolas en las mejores aliadas de tus eventos.

## Empanadas 1959

62572  
**Empanada 1959  
de Ternera Guisada**  
5 u / 1800 g / 6x15 / 180-200°  
40' Desc. / 35-40' Horno / **53 cm**



62570  
**Empanada 1959  
de Atún**  
5 u / 1800 g / 6x15 / 180-200°  
40' Desc. / 35-40' Horno / **59 cm**



62571  
**Empanada 1959  
de Pollo Asado**  
5 u / 1800 g / 6x15 / 180-200°  
40' Desc. / 35-40' Horno / **53 cm**



Empanadas  
**Tradicionales**

o f o r n o  
t r a d i c i o n a l



65986  
**Empanada de Atún** O Forno Tradicional  
65987  
**Empanada de Bacalao y Pasas** O Forno Tradicional  
65992  
**Empanada de Pulpo** O Forno Tradicional  
65988  
**Empanada de Carne** O Forno Tradicional  
5 u / 1250 g / 6x12 / 180-200°  
40-45' Horno / **31 cm**



**1100g / 27 cm**  
64854  
**Empanada Artesana de Atún** O Forno Tradicional  
6 u / 1100 g / 17x6 / 180-200°  
40-45' Horno / **27 cm**



**625g / 23 cm**  
65994  
**Empanada de Atún** O Forno Tradicional  
10 u / 625 g / 12x6 / 180-200° / 40-45' Horno / **25 cm**



**2850g / 57 cm**  
65993  
**Empanada de Atún** O Forno Tradicional  
3 u / 2850 g / 4x10 / 180-200°  
40-45' Horno / **57 cm**



**700g / 19 cm**  
62195  
**Empanada de Atún** O Forno Tradicional  
67253  
**Empanada de Carne** O Forno Tradicional



61775  
**Empanada Bocata Atún MB**  
72 u / 140 g / 8x9 / 20-30' Desc. / 180-200°  
15-20' Horno / **19 cm**  
Aceite de Oliva / Sin Conservantes

Empanadas  
**Clásicas**

o f o r n o  
t r a d i c i o n a l



**500g / 23 cm**

62543  
**Empanada Carbonara Pollo**  
10 u / 500 g / 12x6 / 180-200°  
40-45' Horno / **23 cm**

Empanadas  
**Premium**



**600g / 23 cm**

67589  
**Empanada da Ribeira Atún**  
6 u / 600 g / 12x10  
180° / 35-40' Horno / **23 cm**  
Margarina / Sin Colorantes Artificiales

**Masa extra fina / Ingredientes de calidad / Relleno abundante**

**40% masa 60% relleno**

· Un abundante relleno sofrito ayuda a que la fina masa se cocine con sus jugos, haciéndola crujiente, dorada y sabrosa

**Masa muy fina y crujiente**

· Siguiendo las tendencias del mercado actual, hemos creado una nueva gama de masas extrafinas, ligeras y crujientes, añadiendo más leche y más aceite.

**Rellenos sofritos**

· Otra de las claves del éxito de nuestras empanadas. El sofrito de cebolla con las verduras realza el sabor del relleno e impregna la masa de aromas.



## Empanadillas

65982 **Empanadilla de Atún** O Forno Tradicional  
65984 **Empanadilla de Pollo** O Forno Tradicional  
57 u / 115 g / 8x9 / 150-180 / **20 cm**



65978 **Empanadilla de Atún** O Forno Tradicional  
65979 **Empanadilla de Carne** O Forno Tradicional  
65981 **Empanadilla de Pollo** O Forno Tradicional  
70 u / 140 g / 7x6 / 180-200° / 35-40' Horno / **21 cm**



61048 **Empanadilla de Atún** O Forno Tradicional  
30 u / 200 g / 9x9 / 180-200° / 35-40' Horno / **17 cm**



65062  
**Empanadilla de Atún**  
**Media Luna**  
O Forno Tradicional  
64 u / 100 g / 9x9  
180-200° / 25' Horno / **12 cm**



## Empanadas Internacionales

32104  
**Empanadilla Vegana**  
48 u / 90 g / 10x11  
180-200° / 25-30' Horno / **15 cm**  
Aceite de Oliva / Vegano  
Vegetariano



32100  
**Calzone**  
44 u / 100 g / 10x11  
180-200° / 25-30' Horno / **15 cm**  
Vegetariano



32102  
**Kebab**  
44 u / 100 g / 10x11  
180-200° / 25-30' Horno / **15 cm**  
Aceite de Oliva



32101  
**Chilena**  
44 u / 100 g / 10x11  
180-200° / 25-30' Horno / **15 cm**  
Aceite de Oliva / Vegetariano



## Empanadas Argentinas

Classic Dough  
63010  
**Empanada Argentina**  
**Cierre Clásico**  
24 u / 105 g / 8x17 / 30' Desc.  
180° / 5' Horno / **12 cm**



32125  
**Empanada Argentina**  
**Cierre Cresta**  
42 u / 90 g / 10x11 / 180-200°  
25-30' Horno / **11 cm**  
Aceite de Oliva



32126  
**Criolla de Pollo**  
39 u / 100 g / 10x11 / 180-200°  
25-30' Horno / **10 cm**  
Aceite de Oliva



Masa Porteña  
Elaborado con Margarina  
67869  
**Empanadilla Porteña**  
**Ternera Picante**  
25 u / 85 g / 8x17 / 120-180' Desc.  
180° / 1-2' Horno / **11 cm**  
Margarina / Sin Colorantes  
Artificiales



67889  
**Empanadilla Porteña**  
**Ternera Mechada**  
25 u / 85 g / 8x17 / 120-180' Desc.  
180° / 1-2' Horno / **11 cm**  
Margarina / Sin Colorantes  
Artificiales





## Cheespies

69355  
**Cheespie**  
**Cheeseburger**  
 27 u / 100 g / 8x17 / 200°  
 10-15' Horno / 12x7 cm



69354  
**Cheespie**  
**Pollo a la Siciliana**  
 27 u / 100 g / 8x17 / 200°  
 10-15' Horno / 12x7 cm



69355  
**Cheespie**  
**Cheddar Jalapeño**  
 27 u / 100 g / 8x17 / 200°  
 10-15' Horno / 12x7 cm



## Vegano Yummies

67515  
**Vegan Yummie**  
**Caprese**  
 24 u / 90 g / 8x18 / 220°  
 10-12' Horno / 12 cm



65510  
**Vegan Yummie**  
**Cheeseburger**  
 24 u / 85 g / 8x18 / 220°  
 10-12' Horno / 12 cm



## Revolution Yummies

66116  
**Green**  
**Yummies**



66405  
**Caprese**  
**Yummies**



66105  
**Yellow**  
**Yummies**



66205  
**Red**  
**Yummies**



25 u / 85 g / 8x17 / 120-180' Desc.  
 180° Horno / 1-2' / 12 cm  
 Sin Aromas Artificiales  
 Sin Colorantes Artificiales

## Empanadillas Origen

61039  
**Empanadilla**  
**Ternera Suave**  
 40 u / 100 g / 8x17 / 220°  
 12-15' Horno / 7,5 cm



61035  
**Empanadilla**  
**Cebolla & Queso**  
 40 u / 100 g / 8x17 / 220°  
 12-15' Horno / 7,5 cm



61037  
**Empanadilla**  
**Jamón & Queso**  
 40 u / 100 g / 8x17 / 220°  
 12-15' Horno / 7,5 cm



61036  
**Empanadilla**  
**Humita**  
 40 u / 100 g / 8x17 / 220°  
 12-15' Horno / 7,5 cm



61038  
**Empanadilla**  
**Pollo**  
 40 u / 100 g / 8x17 / 220°  
 12-15' Horno / 7,5 cm





# Mangas, Bases y Planchas

Mangas, bases y planchas  
Creatividad en manos expertas.

Son tan fáciles de trabajar que cada vez te resultará más fácil despertar la creatividad que llevas dentro. Nuestro surtido de mangas, bases y planchas, elaboradas con ingredientes de excelente calidad se van a convertir en un "indispensable" a la hora de ofrecer a tus clientes una oferta cada vez mejor.

**Mangas Madalena**  
**Bases, Placas**  
**y Planchas**

## Bases y Placas Pizzas

25500  
**Base Pizza**  
25 u / 350 g / 8x12  
30' Desc. / 180°  
12-15' Horno / **58 cm**  
Sin Conservantes



25530  
**Base Pizza Super Tallo**  
25 u / 250 g / 8x8  
180-200° / 10-15' Horno  
**28cm**



00720  
**Placa Pizza**  
12 u / 1000 g / 4x15  
90-100' Ferm. / 210-220°  
12-15' Horno / **58 cm**  
Sin Conservantes



64975  
**Base Pizza Rústica**  
9 u / 370 g / 6x7  
30-40' Desc. / 190-210°  
5' Horno / **24,5 cm**  
Vegetariano / Vegano



## Mangas, Bases y Placas Hojaldre

25460  
**Placa Hojaldre**  
16 u / 800 g / 4x15  
15-20' Desc. / 180-190° /  
10-15' Horno / **53,5 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



65070  
**Placa Hojaldre  
100% Mantequilla**  
15 u / 1000 g / 4x15  
20-30' Desc. / 180-190°  
18-20' Horno / **58 cm**  
Mantequilla / Sin Conservantes



660  
**Base Hojaldre Especial**  
15 u / 1000 g / 4x15  
20-30' Desc. / 180-190°  
18-20' Horno / **58 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



26810  
**Placa Hojaldre**  
16 u / 800 g / 4x15  
15-20' Desc. / 170-190°  
**58,5 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



## Mangas, Bases y Placas Croissant

44600  
**Placa Croissant**  
8 u / 1500 g / 4x15  
15-20' Desc. / 105-120' Ferm.  
180-190° / 14-16' Horno / **56,5 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



64054  
**Placa Masa de Croissant  
Mantequilla**  
8 u / 1100 g / 4x15  
15-20' Desc. / 105-120' Ferm.  
180-190° / 14-16' Horno / **56,5 cm**  
Margarina / Sin Aromas Artificiales  
Colorantes Artificiales



65150  
**Base Masa Croissant**  
100 u / 72 g / 8x8  
15-20' Desc. / 105-120' Ferm.  
180-190° / 14-16' Horno / **15,5 cm**  
Sin Conservantes



## Mangas Madalena

26130  
**Manga de Madalena  
Chocolate con Pepitas**  
6kg (6u) / 1000 g / 8x14 / 120-180' Desc.  
165-175° / 18-20' Horno / **52 cm**  
Según tamaño y dosificación de la masa  
Sin Conservantes



25270  
**Manga de Madalena**  
12kg (8u) / 1500 g / 6x10 / 120-180' Desc.  
165-175° / 18-20' Horno / **57 cm**  
Según tamaño y dosificación de la masa  
Sin Aromas Artificiales / Sin Conservantes



66100  
**Manga de Madalena con Salvado**  
6kg (6u) / 1000 g / 8x14 / 120-180' Desc.  
165-175° / 18-20' Horno / **52 cm**  
Según tamaño y dosificación de la masa  
Sin Aromas Artificiales / Sin Conservantes



## Mangas, Bases y Placas Bases y Planchas

65670  
**Plancha Bizcocho**  
15 u / 190 g / 8x11  
15' Desc. / **57 cm**  
Vegetarianos



7520  
**Base Pastel de Nata**  
120 u / 10 g / 8x17  
30' Desc. / 180°  
8-10' Horno / **5,5 cm**  
Margarina / Sin Conservantes



## Mangas Gofre

66140  
**Manga Gofre**  
6 u / 1500 g / 6x10  
120-180' Desc. / **57 cm**  
(20 gofres / 75 gr por manga)



# Sin Gluten

El pan y la bollería, por lo general, contiene gluten porque está elaborado con harina de trigo.

En Europastry nos preocupamos por la salud de nuestros consumidores sin renunciar al mejor sabor. Por eso, innovamos y mejoramos constantemente desarrollando una línea de productos Sin Gluten a base de harina de arroz y harina de patata.

Best  
Gluten  
Free

## Sin Gluten Pan

Pan, Panecillo, Burger y Burger Aldeana presentados en bolsa termosellada y horneable. Pan de molde y Hogaza de Cereales presentado en bolsa de plástico.

62860

### Pan Sin Gluten

15 u / 110 g / 12x7 / 10-15' Desc.

200° / 5' Horno / **20 cm**

Aceite de Oliva / Vegano / Vegetariano



67650

### Panecillo Sin Gluten

20 u / 50 g / 14x6 / 15-20' Desc.

200° / 5' Horno / **14 cm**

Aceite de Oliva / Vegano / Vegetariano



61021

### Media Rústica Sin Gluten

18 u / 85 g / 8x12 / 30' Desc.

180° / 8-12' Horno / **22 cm**



61022

### Pulga Rústica Sin Gluten

30 u / 50 g / 8x12 / 30' Desc.

180° / 8-12' Horno / **10 cm**



67990

### Burger Sin Gluten

20 u / 80 g / 8x10 / 30' Desc.

180° / 8-12' Horno / **9,5 cm**

Masa Madre / Vegetariano



61955

### Burger Aldeana Sin Gluten

20 u / 85 g / 8x10

30' Desc. / **10 cm**

Masa Madre / Vegetariano



68551

### Pan de Molde Sin Gluten

6 u / 300 g / 8x12

30' Desc. / **16,5 cm**



60955

### Hogaza Sin Gluten

6 u / 300 g / 8x10

30' Desc. / **22 cm**

Vegetariano



# Best Gluten Free



## Sin Gluten Bollería

Toda la bollería Sin Gluten se presenta embolsada.  
Sin grasas hidrogenadas Sin colorantes artificiales

62501  
**Magdalena Sin Gluten**  
25 u (Pack 2u.) / 37,5 g / 8x12  
30' Desc. / **7,1 cm**  
Vegetariano



62776  
**Croissant Sin Gluten**  
50 u / 30 g / 8x12  
30' Desc. / **8,5 cm**



62771  
**Muffin de Choco Sin Gluten**  
20 u / 85 g / 12x11  
30' Desc. / **9 cm**



66280  
**Palmera Bombón Sin Gluten**  
36 u / 77,5 g / 8x12  
30' Desc. / **12,5 cm**  
Margarina / Vegetariano



63261  
**Palitos de Queso Sin Gluten**  
48 u / 12 g / 8x5  
60' Desc. / **15,8 cm**  
Sin Colorantes Artificiales  
Sin Aromas Artificiales



64085  
**Mini Pain Choc Sin Gluten**  
48 u / 60 g / 8x9 / 60' Desc.  
180° / 1-2' Horno / **7,2 cm**



64081  
**Mini Croissant Sin Gluten**  
48 u / 45 g / 8x9 / 60' Desc.  
180° / 1-2' Horno / **11 cm**



64082  
**Mini Snecken Sin Gluten**  
60 u / 65 g / 8x9 / 60' Desc.  
180° / 2-3' Horno / **7,5 cm**



## Sin Gluten Pastelería

66285  
**Brownie de Choco Sin Gluten (Precortado)**  
2 u / 1.050 g / 12x14  
360' Desc. / **28 cm**  
Mantequilla / Vegetariano



# Lykke

El poder de seducir se tiene, no se tiene, o se puede disfrutar de él con nuestra delicada pastelería "Valérie". Un gran surtido de originales postres y distinguidas sobremesas elaboradas con una cuidada selección de nuestras recetas caseras, las tradicionales o algunas de las fórmulas más refinadas que por naturaleza, siempre ocupan el lugar más destacado de la exposición en los escaparates.

Tartas, Planchas  
Brazos, Tartaletas  
Repostería y Caprichos

## Lykke Tartas

69450  
**Tarta de Zanahoria**  
2 u / 1,25 Kg / 8x11  
120-180' Desc. / **53,5 cm**  
Vegetariano



37585  
**Cheesecake  
Frambuesa (Precortado)**  
1 u / 1,65 kg / 12x14  
1440' Desc. / **22,5 cm**  
Mantequilla / Vegetariano



62234  
**Tarta de Frutos Rojos**  
6 u / 810 g / 12x9  
180' Desc. / **18 cm**  
Sin Colorantes Artificiales  
Sin Aromas Artificiales



69680  
**Tarta de Queso  
y Frambuesa**  
2 u / 1,5g / 8x11  
240-300' Desc. / **24 cm**  
Vegetariano



37588  
**American Apple  
Pie (Precortado)**  
1 u / 1,75 kg / 12x14  
540' Desc. / **25 cm**  
Margarina / Vegetariano



62236  
**Tarta de Limón**  
6 u / 550 g / 12x9  
120' Desc. / **18 cm**  
Sin Colorantes Artificiales  
Sin Aromas Artificiales



63191  
**Tarta de Almendras**  
4 u / 600 g / 4x14  
60-120' Desc. / **25 cm**  
Margarina / Vegetariano



69860  
**Tarta de Chocolate**  
2 u / 1 kg / 8x14  
90' Desc. / **28 cm**  
Vegetariano



69670  
**Tarta Baviera**  
2 u / 900 g / 8x14  
240' Desc. / **26 cm**  
Vegetariano



63840  
**Tarta de Manzana  
(Precortado)**  
4 u / 1,45 kg / 14x6  
720' Desc. / **24 cm**  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Conservantes  
Vegetariano



69690  
**Tarta de Queso  
con Fresas (Precortado)**  
2 u / 1,45 kg / 8x11  
720' Desc. / **24 cm**  
Vegetariano



69440  
**Tarta Praliné**  
(Precortado)  
2 u / 1 kg / 8x11  
720' Desc. / **24 cm**  
Vegetariano



69460  
**Tarta Sacher**  
2 u / 1 kg / 8x11  
720' Desc. / **24 cm**  
Vegetariano



93200  
**Tarta Sacher**  
(Precortado)  
1 u / 1,5 kg / 12x14  
180-240' Desc. / **24 cm**  
Vegetariano



37532  
**Tarta Muerte por Chocolate**  
(Precortado)  
1 u / 2 kg / 12x14  
480' Desc. / **24 cm**  
Vegetariano



69742  
**American Dark**  
(Precortado)  
1 u / 1,20 kg / 12x18  
1440' Desc. / **24 cm**  
Sin Colorantes Artificiales



68732  
**American Carrot**  
(Precortado)  
1 u / 1,25 kg / 12x18  
1440' Desc. / **24 cm**  
Sin Colorantes Artificiales



62225  
**Tarta de Nocilla®**  
(Precortado)  
1 u / 1,45 kg / 12x14  
120-180' Desc. / **24 cm**

## Planchas Precortados

66254  
**Plancha Nata y Fresa**  
(Precortado 21)  
21 u / 100 g / 6x18  
360-420' Desc. / **8,5x4,5 cm**



66274  
**Plancha Selva Negra**  
(Precortado 21)  
21 u / 8,5 g / 6x18  
240-300' Desc. / **8,5 cm**



66284  
**Plancha Tiramisú**  
(Precortado 21)  
21 u / 8,3 g / 6x18  
240-300' Desc. / **8,5 cm**



66264  
**Plancha San Marcos**  
(Precortado 21)  
21 u / 7,8 g / 6x18  
240-300' Desc. / **8,5 cm**



66234  
**Plancha Galletas al Cacao**  
(Precortado 21)  
21 u / 109 g / 6x18  
120-180' Desc. / **8,5x4,5 cm**



66233  
**Cake Lotus**  
(Precortado 21)  
21 u / 100 g / 6x18  
120-180' Desc. / **4,6-8,5 cm**



# Albert Adrià

## Lykke



Albert Adrià



61584  
**Tarta Queso AA**  
1 u / 1,1 Kg / 15X26  
720' Desc. / 20 cm



67453  
**Tarta de Queso y Chocolate con Leche by AA**  
1 u / 1,1 Kg / 15X26  
720' Desc. / 20 cm



62462  
**Tarta Moka AA**  
1 u / 1,000 g / 15x26  
12 h descongelar en nevera / 20 cm



65124 **Tarta queso AA**  
2 u / 1,1 Kg / 7x18 / 720' Desc. / 20 cm



64142 **Tarta queso AA**  
8 u / 330 g / 6x15 / 720' Desc. / 12,5 cm



67583  
**Plum Cake Limón by AA**  
5 u / 415 g / 7x18 / 180' Desc. / 21,5 cm  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Conservantes / Sin Colorantes Artificiales



## Bizcochos

66440  
**Bizcocho Manzana y Canela**  
1 u / 1,7 Kg / 6x18  
180' Desc. / 56x27 cm  
Vegetariano



66270  
**Bizcocho Carrot Cake**  
1 u / 1,8 Kg / 6x18  
180' Desc. / 55x26 cm  
Vegetariano



66170  
**Bizcocho al Cacao**  
1 u / 1,7 Kg / 6x18  
180' Desc. / 55x26 cm  
Vegetariano

## Plum Cakes

67115  
**Plum Cake Carrot**  
4 u / 630 g / 7x24  
180' Desc. Tª Ambiente / 21x10 cm  
Sin Conservantes  
Sin Colorantes Artificiales



67116  
**Plum Cake Mantequilla**  
4 u / 485 g / 7x24  
180' Desc. Tª Ambiente / 21x10 cm  
Sin Conservantes  
Sin Colorantes Artificiales



67346  
**Plumcake Banana Bread**  
4 u / 450 g / 7x24  
6h descongelar a Tª ambiente / 21x10x6 cm



67345  
**Plumcake Manzana & Canela**  
4 u / 500 g / 7x24  
6h descongelar a Tª ambiente / 21x10x6 cm



# Planchas

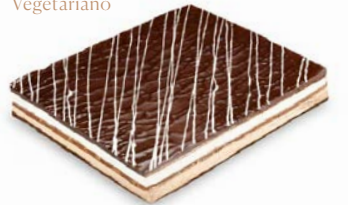
16310  
**Plancha Queso y Fresa**  
 1 u / 1,95 Kg / 6x18  
 300-360' Desc. / **55,5x27cm**  
 Vegetariano



16322  
**Plancha Yogur y Frutas del Bosque**  
 1 u / 2,05 Kg / 6x18  
 240-300' Desc. / **55,5x27 cm**  
 Vegetariano



63400  
**Plancha Tres Caprichos**  
 1 u / 1,8 Kg / 6x18  
 180' Desc. / **55,5x27,5 cm**  
 Vegetariano



16304  
**Plancha Selva Negra Classic**  
 1 u / 1,9 Kg / 6x18  
 240-300' Desc. / **55,5x27 cm**  
 Vegetariano



16312  
**Plancha Limón**  
 1 u / 2,21 Kg / 6x21  
 360-420' Desc. / **55,5 cm**



16305  
**Plancha Tiramisú**  
 1 u / 1,8 Kg / 6x18  
 300-360' Desc. / **55,5x27cm**  
 Vegetariano



16300  
**Plancha San Marcos Classic**  
 1 u / 1,8 Kg / 6x18  
 240-300' Desc. / **55,5x27 cm**  
 Vegetariano

67303  
**Tarta Tiramisú Cuadrada**  
 4 u / 390 g / 6x18  
 120-180' Desc. / **16x12,5 cm**  
 Vegetariano



67304  
**Tarta Selva Negra Cuadrada**  
 4 u / 405 g / 6x18  
 120-180' Desc. / **16x12,5 cm**  
 Vegetariano



67520  
**Tarta Nata y Fresa Cuadrada**  
 4 u / 485 g / 6x18  
 120-180' Desc. / **16x12,5 cm**  
 Vegetariano



17319  
**Tarta Queso y Fresa Cuadrada**  
 4 u / 410 g / 6x18  
 120-180' Desc. / **16x12,5 cm**  
 Vegetariano



69852  
**Tarta San Marcos Nata y Trufa**  
 4 u / 430 g / 6x18  
 120-180' Desc. / **16x15 cm**  
 Vegetariano



18000  
**Plancha Tarta de Almendras**  
 1 u / 1,28 Kg / 6x18  
 120-180' Desc. / **56x27 cm**  
 Margarina / Vegetariano



61250  
**Brownie con Nueces**  
 48 u / 85 g / 9x18  
 180° / 3-5' Horno  
 45' Desc. / **11,8x4,2 cm**  
 Mantequilla / Vegetariano



61731  
**Brownie Precortado**  
 20 u / 2 Kg / 6x21  
 240' Desc. / **24x27,5 cm**



## Sweet Jars

60564  
**Cheesecake Jar**  
12 u / 100 g / 12x26  
720' Desc. nevera  
1h temperatura ambiente  
**7 cm**  
Sin Aromas Artificiales



60566  
**Cocoa Cookie Jar**  
12 u / 95 g / 12x26  
720' Desc. nevera  
1h temperatura ambiente  
**7 cm**  
Sin Colorantes Artificiales



## Mochis

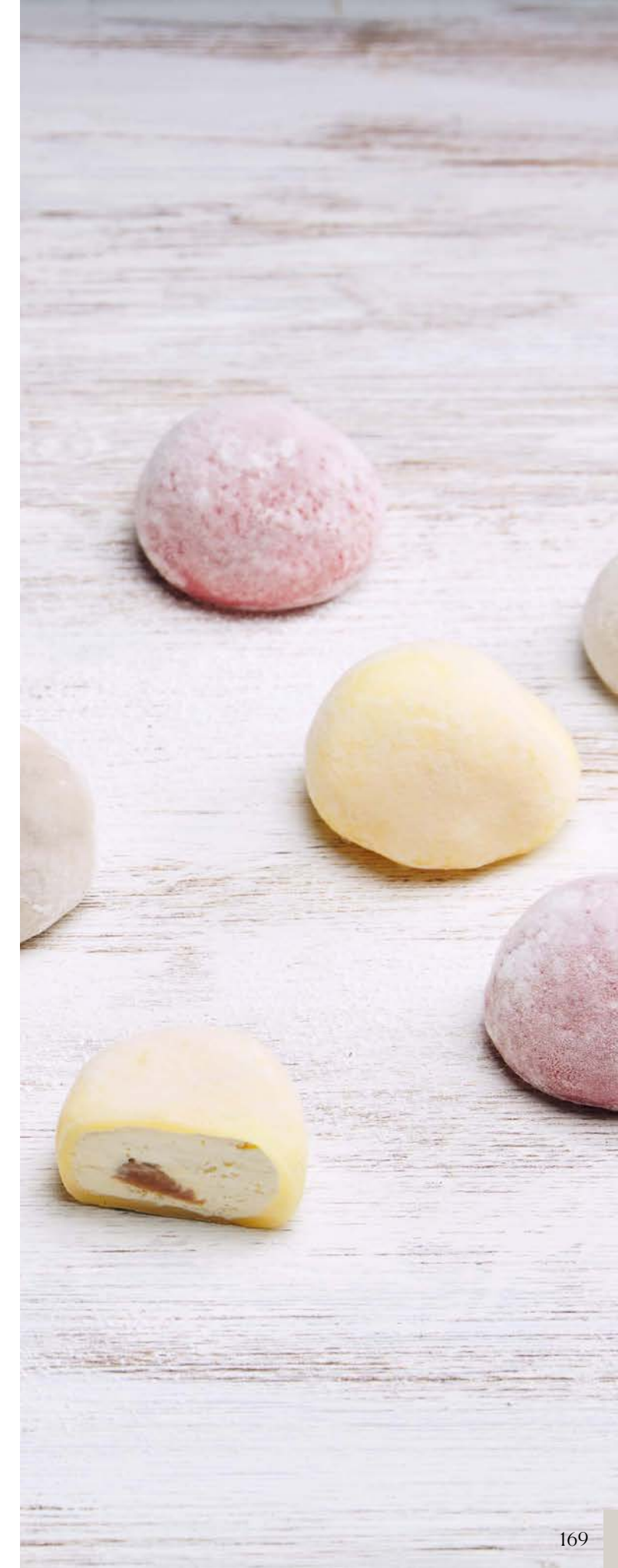
65462  
**Mochi Cheesecake  
& Frambuesa**  
40 u / 46 g / 6x16  
300-360' Desc. / **4,5 cm**



65463  
**Mochi Maracuyá  
& Caramelo**  
40 u / 34 g / 6x16  
180-240' Desc. / **4,5 cm**



65464  
**Mochi Trufa  
& Praliné**  
40 u / 34 g / 6x16  
180-240' Desc. / **4,5 cm**



# Repostería

62200  
**Surtido Repostería Dulce**  
 154 u / 21 g / 6x15 / 360-480' Desc. / **5,2 cm**  
 Vegetariano



39120  
**Pastel Mini Surtido**  
 2 u / 275 g / 12x18 / 30' Desc.  
 Mantequilla / Margarina / Vegetariano



69522  
**Mini Trenza Almudevar**  
 24u / 150g / 8x8  
 90' Desc. / **17 cm**  
 Mantequilla / Sin Colorantes Artificiales



61782  
**Collection Pâte au Choux**  
 4 u / 609 g / 8x7 / 300' Desc. / **58,8cm**  
 (1 Bandeja)



61512  
**Macarons Les Classiques**  
 144 u / 462 g / 8x14 / 240' Desc. / **2,95 cm**  
 Mantequilla / Vegetariano



63520  
**Surtido Canapés Salados**  
 68 u / 11,5 g / 6x55 / 180-480' Desc. / **5,5 cm**  
 Mantequilla / Margarina



62950  
**Crêpe Bombón**  
 28 u / 80 g / 15x17  
 1h Desc. / 180' Ferm.  
 5-4' Horno / **20 cm**  
 Mantequilla / Vegetariano



61585  
**Mini Cheesecake**  
 24 u / 100 g / 6x18  
 60-120' Desc. / **8,2 cm**  
 Sin Aromas Artificiales  
 Sin Conservantes  
 Sin Colorantes Artificiales



64290  
**Coulant de Chocolate Intenso**  
 24 u / 85 g / 8x14  
**6,5 cm**  
 Sin Conservantes



63024  
**Cake Roll Crema Caramel**  
 5 u / 400 g / 7x24  
 90-120' Desc. / **16 - 8 cm**



63734  
**Mini Brazo Sacher**  
 12 u / 110 g / 6x18  
 45-60' Desc. / **11 cm**



65465  
**Mini Cheesecake Speculoos**  
 24 u / 90 g / 6x18  
 30' Desc. / **7 cm**  
 Sin Aromas Artificiales  
 Sin Colorantes Artificiales



39151  
**Coulant de Chocolate**  
 24 u / 90 g / 16x15  
 12-15' Desc. / 200° / **5,7 cm**  
 Mantequilla / Vegetariano



63022 - 63021  
 (Precortado)  
**Chocolate Crunch Cake Roll**  
 5-30 u / 400 g / 7x24  
 90-120' Desc. / **16 cm**



67310  
**Mini Brazo Tiramisú**  
 10 u / 110 g / 10x22  
 60-120' Desc. / **11 cm**  
 Vegetariano



84300  
**Crujiente de Manzana**  
 25 u / 90 g / 8x17  
 30' Desc. / 180°  
 30' Horno / **11,5 cm**  
 Mantequilla  
 Sin Conservantes



1018  
**Tartaleta de Frambuesa**  
 30 u / 110 g / 6x11  
 240' Desc. / **9 cm**  
 Mantequilla / Vegetariano



1021  
**Tartaleta de Chocolate**  
 40 u / 80 g / 6x11  
 240' Desc. / **9 cm**  
 Mantequilla



1019  
**Tartaleta de Limón**  
 40 u / 80 g / 6x11  
 240' Desc. / **9 cm**



64553  
**Blini**  
 400 u / 10 g / 9x7  
 240' Desc. / 140° / 5' Horno  
**6 cm**



# Gama Productos de Temporada



Siempre hemos de estar atentos a las necesidades de nuestros clientes. Y más aún cuando llega el momento de una cita importante para compartir con los suyos. Por ello, cada temporada elaboramos los productos que manda la tradición: roscones, torteles, cocas, buñuelos, tradicionales y listos. Y así cada día resulta más fácil celebrar.

## San Valentín

69941  
**Tartaleta Corazón  
Tres Caprichos**  
1 u / 1050 g / 6x18  
30' Desc. / **8 cm**  
Vegetariano



65681  
**Cookie  
Corazón Rojo**  
30 u / 47 g / 11x14  
45' Desc. / **9,7 cm**  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales  
Sin Conservantes



62686  
**Dots  
Corazón Rosa**  
36 u / 85 g / 8x15  
30' Desc. / **9,4 cm**  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales  
Sin Conservantes



62687  
**Dots Corazón Rosa**  
36 u / 85 g / 6x6 / 90' Desc.



68631  
**Tarta Corazón  
de Queso y Fresa**  
1 u / 180 g / 6x18  
25-30' Desc. / **15 cm**  
Sin Colorantes Artificiales



81635  
**Tarta Yema  
& Crema Cacao**  
8u / 75 g / 9x12  
30' Desc. / **8 cm**  
Vegetariano



600170029  
**Cookie  
Red Velvet**  
30 u / 80 g / 15x13  
120' Desc. / **10,5 cm**



## Navidad

65691  
**Cookies Árbol  
Navidad**  
30 u / 47 g / 11x14  
30' Desc. / **9,4 cm**  
Mantequilla  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Conservantes



84315  
**Christmas  
PopDots**  
264 u / 22 g / 8x6  
20' Desc. / **4,6 cm**



67537  
**Árbol Navidad**  
1 u / 90 g / 6x18  
30' Desc. / **15 cm**  
Sin Colorantes Artificiales



63855  
**Dots Navidad**  
36u / 62 g  
8x14 / 120' Desc.  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales  
Sin Conservantes



63856  
**Dots Navidad**  
36x2 u / 124 g  
6x6 / 120' Desc.  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales  
Sin Conservantes



## Cuaresma

61253  
**Dots de Pascua**  
36 u / 71 g / 8x15  
30' Desc. / **9,5 cm**



84322  
**PopDots de Pascua**  
264 u / 22 g / 8x6  
40' Desc. / **4,6 cm**



40480  
**Buñuelos  
de Viento Listos**  
136 u (1,5 kg) / 11 g / 8x15  
20-30' Desc. / **4,2 cm**



891  
**Buñuelos de Viento  
Tradicionales**  
500 u (5 kg) / 12 g  
8x17 / 30' Desc. / 175°  
5' Horno / **5,2 cm**  
Vegetariano



## Halloween

84353  
**PopDots Halloween**  
264 u / 24 g / 8x16  
30-40' Desc. / **4,6 cm**



80252  
**Cookie Halloween**  
45 u / 76 g / 8x12 / / 120' Desc.



600292012  
**Muffin Halloween**  
24 u / 90 g / 8x10 / 120' Desc.



63251  
**Dots Halloween**  
36p x 2u / 74 g / 6x6  
60' Desc. / **9 cm**  
Sin Aromas, Colorantes ni  
Conservantes Artificiales



## Verano

64157  
**Dots Verano**  
36u / 75g / 8x16  
30' Desc. / **9,5 cm**  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales  
Sin Conservantes



64156  
**Dots Verano**  
36x2u / 75g / 8x6  
90' Desc. / **9,5 cm**  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales  
Sin Conservantes



Torteles y Roscones para

# Fermentar

68040  
**Tortel con Fruta y Mazapán 330g**  
Incluye: corona, figura, tarjeta y haba  
16 u / 331 g / 8x9  
30' Desc. / 60-90' Ferm. / 170-180°  
10-12' Horno / **14 cm**  
Margarina



68060  
**Tortel con Fruta y Mazapán 920 g**  
Incluye: corona, figura, tarjeta y haba  
6 u / 941 g / 8x9 / 90-105' Ferm. /  
30' Desc. 30' Desc. / 170-180°  
14-16' Horno / **38 cm**  
Margarina



40870  
**Roscón Mini**  
48 u / 110 g / 8x9  
175-185° / 12-14' Horno / **9 cm**



00881  
**Roscón Pequeño 250 gr**  
Incluye: corona y figura  
26 u / 256 g / 8x9  
175-185° / 13-15' Horno / **14 cm**



68050  
**Tortel con Fruta y Mazapán 600g**  
Incluye: corona, figura, tarjeta y haba  
10 u / 612 g / 8x9  
30' Desc. / 75-90' Ferm. / 170-180°  
12-14' Horno / **20 cm**  
Margarina



886  
**Tortel con Fruta y Mazapán 500g**  
Incluye: corona, figura, tarjeta y haba  
15 u / 512 g / 8x9 / 110-130' Ferm.  
170-180° / 15-17' Horno / **19 cm**  
Margarina



68025  
**Roscón Mediano 500 gr**  
Incluye: corona y figura  
10 u / 517 g / 8x12 / 30' Desc.  
170° / 15-17' Horno / **19 cm**



68020  
**Tortel con Fruta sin Mazapán 600g**  
Incluye: corona, figura, tarjeta y haba  
10 u / 617 g / 8x9  
30' Desc. / 75-90' Ferm. / 170-180°  
12-14' Horno / **20 cm**  
Margarina



## Descongelar y Listo

40885  
**Tortel Mediano Listo**  
Incluye: caja, corona, figura, tarjeta y haba  
6 u / 550 g / 4x6  
120' Desc. / **26 cm**  
Margarina



40885  
**Roscón Grande 1 kg**  
Incluye: corona y figura  
6 u / 1 kg / 8x9  
170-180° / 18-20' Horno / **36 cm**



Roscones

# Descongelar y Listo

68450  
**Roscón Pequeño Listo**  
Incluye: corona y figura  
15 u / 285 g / 6x6  
60-90' Desc. / **19 cm**  
Mantequilla



68231  
**Roscón Mediano Listo**  
Incluye: caja, corona, figura y tarjeta  
6 u / 1 Kg / 4x6  
60-90' Desc. / **27 cm**  
Mantequilla



68310  
**Roscón Grande Listo**  
Incluye: caja, corona, figura y tarjeta  
4 u / 800 g / 4x6  
60-90' Desc. / **44 cm**  
Mantequilla



68241  
**Roscón con Nata Listo**  
Incluye: caja, corona, figura y tarjeta  
6 u / 1 Kg / 4x6  
60-90' Desc. / **27 cm**  
Mantequilla



68270  
**Roscón con Trufa Listo**  
Incluye: caja, corona, figura y tarjeta  
6 u / 1 Kg / 4x6  
60-90' Desc. / **27 cm**  
Mantequilla



68770  
**Roscón Crema Listo**  
Incluye: caja, corona, figura y tarjeta  
6 u / 1 Kg / 4x6  
60-90' Desc. / **27 cm**  
Mantequilla



68272  
**Roscón con Trufa Listo**  
Incluye: caja, corona, figura, tarjeta y haba  
6 u / 1 Kg / 4x6  
60-90' Desc. / **27 cm**  
Mantequilla



68244  
**Roscón con Nata Listo**  
Incluye: caja, corona, figura, tarjeta y haba  
6 u / 1 Kg / 4x6  
60-90' Desc. / **27 cm**  
Mantequilla



69050  
**Roscón Pequeño con Nata Listo**  
Incluye: caja, corona, figura y tarjeta  
6 u / 544 g / 5x6  
60-90' Desc. / **19 cm**  
Mantequilla





## Cocas de San Juan Brioche para Fermentar

24500  
**Coca de Brioche  
sin Fruta 250g**  
30 u / 250 g / 8x7  
90-120' Ferm. / 175-185°  
12-16' Horno / **27 cm**  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Conservantes



24350  
**Coca de Brioche  
con Fruta 280g**  
30 u / 282 g / 8x5  
90-120' Ferm. / 175-185°  
12-16' Horno / **28 cm**  
Sin Aromas Artificiales



24450  
**Coca de Brioche  
sin Fruta 500g**  
20 u / 500 g / 8x7  
90-120' Ferm. / 175-185°  
15-20' Horno / **37 cm**  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Conservantes



24500  
**Coca de Brioche  
con Fruta 500g**  
20 u / 521 g / 8x5  
90-120' Ferm. / 175-185°  
15-20' Horno / **37 cm**  
Sin Aromas Artificiales



24400  
**Coca de Brioche  
sin Fruta 1 kg**  
10 u / 950 g / 4x9  
90-120' Ferm. / 175-185°  
15-20' Horno / **45 cm**  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Conservantes



24250  
**Coca de Brioche  
con Fruta 1 kg**  
10 u / 1 kg / 4x9  
90-120' Ferm. / 175-185°  
15-20' Horno / **45 cm**  
Sin Aromas Artificiales



## Cocas de San Juan Brioche Descongelar y Listo

90080  
**Coca de Fruta  
Mediana Lista**  
Incluye Porta Cocas y tarjeta  
10 u / 600 g / 4x7  
30-40' Desc. / **41 cm**



90140  
**Coca Crema  
670gr Lista**  
Incluye Tarjeta  
10 u / 670 g / 4x7  
30-40' Desc. / **41 cm**  
Margarina



90010  
**Coca Cacao  
Mediana Lista**  
Incluye Tarjeta  
10 u / 650 g / 4x7  
30-40' Desc. / **41 cm**  
Sin Conservantes



90050  
**Coca de Fruta  
Grande Lista**  
Incluye Porta Cocas  
5 u / 1 kg / 4x7  
30-40' Desc. / **46 cm**



90310  
**Coca de Crema  
Grande Lista**  
Incluye Porta Cocas  
5 u / 1,4 kg / 4x7  
30-40' Desc. / **46 cm**  
Margarina



60002  
**Coca 2 Cacaos  
Mediana Lista**  
Incluye Porta Cocas  
10 u - 6 u / 620g / 4x7  
30-40' Desc. / **41 cm**  
Sin colorantes artificiales  
Sin Grasas Hidrogenadas



90060  
**Coca de Fruta  
Grande Lista**  
En caja individual. Incluye tarjeta  
4 u / 1,4 kg / 6x7  
30-40' Desc. / **46 cm**



90520  
**Coca de Crema  
1,4 Kg Lista**  
En caja individual. Incluye tarjeta  
4 u / 1,4 kg / 4x7  
30-40' Desc. / **47 cm**  
Margarina



90071  
**Coca Fruta  
Mediana Lista**  
En caja individual. Incluye tarjeta  
6 u / 600 g / 6x6  
30-40' Desc. / **41 cm**



90041  
**Coca Crema  
Mediana Lista**  
En caja individual. Incluye tarjeta  
6 u / 670 g / 6x6  
30-40' Desc. / **41 cm**  
Margarina



90021  
**Coca Cacao  
Mediana Lista**  
En caja individual. Incluye tarjeta  
6 u / 650 g / 6x6  
30-40' Desc. / **41 cm**  
Sin Conservantes



Hojaldres para  
**Hornear**



10875  
**Coca de Chocolate 800 g**  
7 u / 800 g / 8x16  
10' Desc. / 170-175°  
16-18' / **37 cm**  
Margarina  
Sin Conservantes



879  
**Coca de Hojaldre con Crema 1 kg**  
15 u / 1 kg / 8x6 /  
20-30' Desc. / 170-75°  
25-25' Horno / **37 cm**  
Margarina



878  
**Coca de Hojaldre con Crema y Cabello de Ángel 1 kg**  
15 u / 1 kg / 8x6  
20-30' Desc. / 170-75°  
25-25' Horno / **37 cm**  
Margarina



876  
**Coca de Hojaldre con Cabello de Ángel 1 kg**  
15 u / 1 kg / 8x6  
20-30' Desc. / 165-175°  
25-25' Horno / **37 cm**  
Margarina  
Sin Conservantes



# Koama

Con productos de una calidad excelente, nuestros chefs y el equipo de I+D trabajan las recetas de platos preparados, para ofrecer las mejores propuestas gastronómicas a las cocinas más exigentes. Platos pasteurizados, envasados y ultracongelados, pensados por y para los profesionales con un objetivo claro: nunca renunciar al sabor, rentabilizando al máximo las propuestas.



**Innovación + Precio estable**  
**+ Reducción de almacenamiento**  
**+ Tiempo = Reducción de costes**

## Aperitivos Croquetas

Croquetas 6 bolsas / 25 u / 450 g / 10x11 / 175-180\*\*



20008 \*  
**Croqueta de Jamón Ibérico**  
Aceite de Oliva



67690  
**Croqueta de Boletus**  
Aceite de Oliva  
Vegetariano



90055  
**Croqueta de Espinacas**  
Aceite de Oliva  
Vegetariano



63700 \*  
**Croqueta de Pollo y Jamón Serrano**  
Aceite de Oliva  
Mantequilla



92009 \*  
**Croqueta de Chorizo Ibérico**



90028  
**Croqueta de Pulpo a Feira**  
Aceite de Oliva



63720 \*  
**Croqueta de Bacon y Plátano de Canarias**  
Vegetariano



67550 \*  
**Croqueta de Merluza y Alga Codium**  
Aceite de Oliva  
Mantequilla  
Vegetariano

## Horno Croquetas

Croquetas para Hornear 6 bolsas / 158 u / 450 g / 10x11 / 200° / 5-6' Horno



60705  
**Croqueta para Horno Jamón Ibérico**  
Aceite de Oliva



## La croqueta

*Nandu Jubany*

(4x14u) / 56 u / 40 g / 18x8  
 180° / 2-3' Horno / 5 cm  
 Aceite de Oliva / Sin Aromas Artificiales  
 Sin Colorantes Artificiales / Sin Conservantes

68321  
**Croquetas Asado Jubany**



68322  
**Croquetas Chorizo Jubany**



68323  
**Croquetas Jamón Jubany**



68324  
**Croquetas Setas Jubany**





Aperitivos

## Cremas

99624  
**Crema de Bogavante**  
 16 u / 200 g / 10x11  
 240-360' Desc. / 90-100° / 10-12' Horno  
 Aceite de Oliva / Margarina  
 Vegetariano



Aperitivos

## Un Bocado

92011  
**Mini Tatin  
 Manzana y Foie**  
 5 b x 28 u / 600g  
 10x11 / 120-180 Desc.  
 Aceite de Oliva / Margarina  
 Vegetariano



92012  
**Mini Tatin Rabo  
 Pimiento Asado**  
 5 b x 28 u / 700g  
 10x11 / 120-180 Desc.  
 Aceite de Oliva / Margarina



Aperitivos

## Gyozas

90077  
**Gyoza de Cerdo  
 y Setas Shiitake**  
 16 b / 6 u / 120g  
 10x11 / 120-240' Desc.  
 Aceite de Oliva



90078  
**Gyoza de Merluza  
 y Langostinos**  
 16 b / 6 u / 120g  
 10x11 / 120-240' Desc.  
 Aceite de Oliva



Aperitivos

## Con Palo

20004  
**Langostino  
 con Pan Japonés**  
 10 b x 15 u / 250 g / 10x11



90075  
**Espiral de Langostino  
 con Coco y Curry**  
 10 b x 12 u / 250 g / 10x11  
 155-160°  
 Aceite de Oliva



92007  
**Langostino en  
 Tempura Negra**  
 8 b x 15 u / 250 g / 10x11  
 175-180°



90019  
**Espiral de Langostino  
 y Kimchi**  
 10 b x 14 u / 250 g / 10x11  
 Mantequilla



92002  
**Piruleta Queso Cabra  
 y Confitura Tomate**  
 7 b x 20 u / 250 g / 10x11  
 175-180°  
 Vegetariano



92025  
**Piruleta de Cordero  
 Crujiente**  
 7 b x 18 u / 200 g / 10x11  
 175-180°  
 Aceite de Oliva



92006  
**Brocheta 100%  
 Pechuga de Pollo**  
 6 b x 13 u / 300 g / 10x11  
 30' Desc.  
 Aceite de Oliva



## Burgers

69019  
**Hamburguesa  
 de Vacuno y Cebolla  
 Caramelizada**  
 12 b x 2 u / 250g / 10x11  
 360-480' Desc.



90015  
**Hamburguesa  
 de Buey de Kobe**  
 12 b x 2 u / 250g / 10x11  
 360-480' Desc.



90014  
**Hamburguesa  
 de Black Angus**  
 12 b x 2 u / 250g / 10x11  
 360-480' Desc.



90017  
**Hamburguesa  
 de Ternera Ecológica**  
 12 b x 2 u / 250g / 10x11  
 360-480' Desc.



90079  
**Hamburguesa  
 de Pollo de Corral**  
 12 b x 2 u / 250g / 10x11  
 360-480' Desc. / 65' Horno



91010  
**Hamburguesa  
 Lomo de Atún  
 en Dados**  
 12 b x 2 u / 250g / 10x11  
 360-480' Desc.  
 Aceite de Oliva





## Pulled's



66865  
**Pulled Tikka  
Massala**  
6 u / 700 g / 10x11



66875  
**Pulled  
Cochinita Pibil**  
6 u / 700 g / 10x11



66855  
**Pulled Pork**  
6 u / 700 g / 10x11

## Sandwiches



62051  
**Planchado Pulled  
BBQ Cheddar**  
6 u / 1,2 Kg / 6x10  
180-240' Desc. / 180-190°  
3-5' Horno / **15 cm**



62052  
**Planchado Mixto**  
6 u / 1,2 Kg / 6x10  
180-240' Desc. / 180-190°  
3-5' Horno / **15 cm**

## Principales Rulos

90062  
**Pies de Cerdo  
Rellenos de Setas**  
6 u / 550 g / 10x11 / 540' Desc.  
90-100° / 12-15' Horno  
Aceite de Oliva



69001  
**Rulo de Rabo  
de Vacuno**  
3 u / 725 g / 10x11 / 600-720' Desc.  
160-180° / 15-20' Horno  
Aceite de Oliva



90005  
**Carrillera  
de Ternera**  
3 u / 1000 g / 10x11 / 720' Desc.  
160-180° / 8-10' Horno  
Aceite de Oliva



## Principales Piezas Enteras

69024  
**Codillo de Cerdo**  
8 u / 420 g / 10x11 / 780' Desc.  
160-180° / 15-20' Horno  
Aceite de Oliva



90068  
**Jarrete de Ternera con Hueso**  
2 u / 3 Kg / 10x11 / 1200' Desc.  
180-190° / 25-30' Horno  
Aceite de Oliva



## Principales Pollo Hilado

69309  
**Pollo Hilado**  
8 u / 500 g / 10x11 / 360-480' Desc.  
Aceite de Oliva



85694  
**Pechuga Pollo  
Confitada**  
6 u / 1,2 Kg / 6x10 / 1440' Desc.



65121  
**Pechuga Pollo  
Braseado Cajun**  
5 u / 1,2 Kg / 6x10 / 1440' Desc.



Friart  
**Pastas  
& Arroces**

73801  
**Risotto  
ai Funghi**  
12 u / 300 g / 9x15  
900 W / 6' micro  
Aceite de Oliva / Margarina  
Vegetariano



Friart  
**Tapas**

73504  
**Alitas de Pollo  
Barbacoa**  
125 u / 37,5 g / 8x12 / 150-170°  
900 W / 5-10' micro



Friart  
**Carnes**

71230  
**Escalopines  
de Pechuga de Pollo**  
107 u / 39 g / 14x9 / 200°  
900 W / 5-10' micro



Friart  
**Caprichos**

60311  
**Tortilla de Patatas**  
10 u / 800 g / 8x11 / 200°  
900 W / 15-20' micro / 22 cm  
Aceite de Oliva / Vegetariano



74580  
**Tortilla de Patatas  
con Cebolla**  
5 u / 1,2 Kg / 12x10 / 200°  
900 W / 15-20' micro / 22,5 cm  
Aceite de Oliva / Vegetariano



65600  
**Huevo Duro en Barra**  
10 u / 500 g / 15x19  
850 W / 7-8' micro / 19 cm  
Vegetariano



74590  
**Tortilla Campera**  
5 u / 1,2 Kg / 12x9 / 180°  
900 W / 20' micro / 23 cm  
Aceite de Oliva / Vegetariano



60300  
**Placa de Tortilla**  
20 u / 750 g / 8x6 / 200°  
900 W / 15-20' micro / 27 cm  
Aceite de Oliva / Vegetariano



\* Todos los tiempos de regeneración  
están calculados para productos  
recién sacados del congelador.  
Descongelar 12 h. en nevera



## Gama Kentes

Claro. No puede faltar en nuestra gama de productos una selección de listos para probar. Pensados y preparados con ingredientes de calidad cuidadosamente seleccionados. Sandwiches, bocadillos, burgers, rodados, wraps o pizzas, fáciles de preparar, sin renunciar a sus texturas y sabor original.

## Pizzas Napolitanas

67275  
**Pizza Clásica  
Margarita**  
6 u / 390 g / 6x9  
180° / 9-11' Horno / 27 cm



67255  
**Pizza Clásica  
Barbacoa**  
6 u / 500 g / 6x9  
180° / 9-11' Horno / 27 cm



61246  
**Pizza Clásica  
Jamón y Queso**  
6 u / 410 g / 6x9  
180° / 9-11' Horno / 27 cm



62671  
**Base Pizza  
Granel con Tomate**  
8 u / 250 g / 6x8  
180° / 27 cm



61248  
**Base Pizza Granel**  
6 u / 200 g / 6x9  
180° / 27 cm



## Pizzas Finas

66388  
**Pizza Fina Margarita**  
6 u / 265 g / 6x13  
180° / 7-9' Horno / 27 cm



66386  
**Pizza Fina 4 Quesos**  
6 u / 340 g / 6x13  
180° / 7-9' Horno / 27 cm



66381  
**Pizza Fina Atún**  
6 u / 320 g / 6x13  
180° / 7-9' Horno / 27 cm



66389  
**Pizza Fina Vegana**  
6 u / 370 g / 6x13  
180° / 7-9' Horno / 27 cm  
Masa Madre / Aceite de Oliva



66382  
**Pizza Fina Bacon  
y Champiñón Portobello**  
6 u / 355 g / 6x13  
180° / 7-9' Horno / 27 cm



66385  
**Pizza Fina Barbacoa**  
6 u / 375 g / 6x13  
180° / 7-9' Horno / 27 cm



66371  
**Pizza Fina Pepperoni**  
6 u / 305 g / 6x13  
180° / 7-9' Horno / 27 cm



66378  
**Pizza Fina Jamón  
Cocido y Cheddar**  
6 u / 305 g / 6x13  
180° / 7-9' Horno / 27 cm



Pizzas  
**Mini**

66392  
**Mini Pizza Atún  
y Aceitunas**  
24 u / 125 g / 6x8  
180° / 7-9' Horno / 13 cm



66393  
**Mini Pizza Bacon  
y Queso Cheddar**  
24 u / 125 g / 6x8  
180° / 7-9' Horno / 13 cm



66396  
**Mini Pizza Jamón  
Cocido**  
24 u / 125 g / 6x8  
180° / 7-9' Horno / 13 cm



66394  
**Mini Pizza 4 Quesos**  
24 u / 120 g / 6x8  
180° / 7-9' Horno / 13 cm



Pizzas  
**Al Corte**

63348  
**Pizza 4 Quesos**  
6 u / 1120 g / 6x9  
90' Desc. / 180°  
12-16' Horno / 30 cm



63344  
**Pizza Carbonara  
con Tartufata**  
6 u / 1200 g / 6x9  
90' Desc. / 180°  
12-16' Horno / 30 cm



63346  
**Pizza Jamón y Queso  
y Champiñón Portobello**  
6 u / 1200 g / 6x9  
90' Desc. / 180°  
12-16' Horno / 30 cm



63343  
**Pizza Barbacoa**  
6 u / 1050 g / 6x9  
90' Desc. / 180°  
12-16' Horno / 30 cm



63347  
**Pizza Pollo  
con Verduras**  
6 u / 1200 g / 6x9  
90' Desc. / 180°  
12-16' Horno / 30 cm



64975  
**Pizza Rústica 60x20**  
6 u / 145 g / 6x9  
30-40' Desc. / 180°  
5' Horno / 24,5 cm  
Vegetariano / Vegano



Pizzas  
**Baguette**

Pan Pizza

60301  
**Pan Pizza  
4 Quesos**  
20 u / 155 g / 11x8  
120-180' Desc. / 180°  
7-11' Horno / 25 cm  
Vegetariano



60302  
**Pan Pizza  
Vegetal y Queso**  
20 u / 150 g / 11x8  
120-180' Desc. / 180°  
7-11' Horno / 25 cm  
Vegetariano / Aceite de Oliva



60303  
**Pan Pizza  
Mixto**  
20 u / 155 g / 11x8  
120-180' Desc. / 180°  
7-11' Horno / 25 cm



Rustic Pizza

60315  
**Rustic Pizza Yorkeso**  
20 u / 167 g / 11x8  
60' Desc. / 180°  
7-11' Horno / 25 cm  
Aceite de Oliva



60385  
**Rustic Pizza Vegana**  
20 u / 172 g / 8x11  
60' Desc. / 200°  
7-11' Horno / 25 cm  
Vegetariano / Aceite de Oliva



Cristal Pizza

60425  
**Cristal Pizza 4 Quesos**  
30 u / 90 g / 11x8  
Desc. 60' / 180°  
7-11' Horno / 25 cm  
Masa Madre / Vegetariano  
Aceite de Oliva



# Bocadillos

90265  
**Bocadillo Jamón Curado y Queso Brie**  
 15 u / 205 g / 8x9  
 120-180' Desc. / 190-210°  
 4-5' Horno



68720  
**Bocadillo Jamón y Queso**  
 15 u / 225 g / 8x9  
 120-180' Desc. / 190-210°  
 5-6' Horno  
 Masa Madre



10100  
**Bocadillo Atún con Pimientos**  
 15 u / 275 g / 8x9  
 180-240' Desc. / 190-210°  
 2-3' Horno  
 Masa Madre / Aceite de Oliva



67940  
**Bocadillo Lomo Braseado y Queso**  
 15 u / 225 g / 8x9  
 120-180' Desc. / 190-210°  
 5-6' Horno  
 Masa Madre / Aceite de Oliva



87861  
**Bocadillo Jamón Curado con Tomate**  
 15 u / 235 g / 8x9  
 120-180' Desc. / 190-210°  
 2-3' Horno



80024  
**Bocadillo Bacon y Queso**  
 15 u / 235 g / 8x9  
 120-180' Desc. / 190-210°  
 5-6' Horno



84791  
**Bocadillo Pollo y Queso**  
 15 u / 280 g / 8x9  
 180-240' Desc. / 190-210°  
 5-6' Horno



86920  
**Bocadillo Tortilla de Patata**  
 15 u / 315 g / 8x9  
 180-240' Desc. / 190-210°  
 5-6' Horno



90007  
**Bocadillo Sandwich Mixto**  
 39 u / 145 g / 8x9  
 120-180' Desc. / 150°  
 2' Horno  
 Masa Madre



66870  
**Croque Monsieur**  
 24 u / 170 g / 8x12  
 15' Desc. / 200°  
 15' Horno / 12 cm  
 Mantequilla



Kentes



# Gama Retail

Lo fácil, aún más fácil para tus clientes. Seguir las tendencias, adaptarse a las necesidades de los consumidores, ampliar las posibilidades de elegir lo mejor para cada momento. En un entorno cambiante, nuestras especialidades de la familia Retail se adaptan, innovan y crecen cada vez más. Prácticas, asequibles y con una excelente relación calidad / precio, sin renunciar al sabor.

Cuanto más fácil lo hacemos, mejor sabe

## Lineal Seco Cristallino Bread

64969  
**Pan Cristallino**  
(Precortado)  
14p x 6 u / 50 g / 4x11  
30 Desc. / 210° / 5' Horno  
**12,5 cm**  
Aceite de Oliva / Clean Label  
Masa Madre / 100% Natural



65249  
**Cristallino Semillado**  
(Precortado)  
14b x 6u / 60 g / 4x11  
30' Desc / **11 cm**  
Masa Madre / 100% Natural



60996  
**Pan Cristallino 50% Integral**  
14p x 6 u / 50 g / 4x11  
30' Desc. / **11 cm**



64375  
**Burger Cristallino**  
(Precortado)  
14p x 4 u / 75 g / 4x8  
20-30' Desc. / **11,5 cm**  
Aceite de Oliva / CleanLabel  
Fuente de Fibra / Masa Madre  
100% Natural



69865  
**Burger Cristallino**  
10p x 6 u / 71 g / 4x8  
20-30' Desc. / **11,5 cm**  
Aceite de Oliva / Clean Label  
Masa Madre / 100% Natural



63446  
**Media Baguette Cristallino**  
16p x 2 u / 85 g / 4x14  
30' Desc. / **25 cm**  
Aceite de Oliva / Clean Label  
Masa Madre / 100% Natural



*Cristallino*  
100% NATURAL

61975  
**Bagel Cristallino**  
14p x 4 u / 55 g / 4x8  
30' Desc. / **11,4 cm**  
Aceite de Oliva / Masa Madre  
Sin Aromas Artificiales



67322  
**Cristallino Ciabatta**  
28p x 2 u / 95 g / 4x8  
50' Desc. / **11,5 cm**  
Aceite de Oliva / Clean Label  
Masa Madre / 100% Natural  
Vegano / Vegetariano



65405  
**Burger Cuadrada Gouda**  
28p x 2 u / 95 g / 4x10  
25' Desc. / **11 cm**  
Aceite de Oliva / Masa Madre



64979  
**Cristallino**  
20p x 4u / 50 g / 4 x 11 / 30 Desc.  
210° / 5' Horno / **12,5 cm**  
Aceite de Oliva / Clean Label  
Masa Madre / 100% Natural  
Vegano



60032  
**Burger Ciabatta Cristallino Cerveza**  
28p x 2 u / 98 g / 4x8  
40-50' Desc. / **11,5 cm**  
Aceite de Oliva / Clean Label  
Masa Madre / 100% Natural  
Vegano / Vegetariano



60036  
**Cristallino Ciabatta Kornspitz**  
28p x 2 u / 98 g / 4x8  
20-30' Desc. / **11,5 cm**  
Aceite de Oliva / Clean Label  
100% Natural / Vegano  
Vegetariano



60031  
**Cristal Ciabatta Integral**  
28p x 2 u / 95 g / 4x10  
30' Desc. / **11,5 cm**  
Masa Madre / Aceite de Oliva



64974  
**Pan Cristallino L**  
12 u / 175 g / 4x8  
40-50' Desc. / **36 cm**  
Aceite de Oliva / CleanLabel  
Masa Madre / 100% Natural



80045  
**Burger 100 % Integral Realfooding**  
14p x 4 u / 75 g / 4x8  
30' Desc. / **11 cm**  
Aceite de Oliva / Fuente de Fibra  
Fuente de Proteina / Masa Madre



84524  
**100% Integral Realfooding**  
20p x 4 u / 50 g / 4x11  
30' Desc. / **11 cm**  
Aceite de Oliva / CleanLabel  
Fuente de Fibra / Masa Madre  
100% Natural



Lineal Seco

## Panes Soft

65541  
**Pan Molde  
Cereales y Semillas  
(Rebanado)**  
6 u / 400 g / 12x8  
60' Desc. / **19 cm**



65542  
**Pan Molde  
3 Espeltas  
(Rebanado)**  
6 u / 400 g / 12x8  
60' Desc. / **19 cm**



64541  
**Pan Campestre  
Semillas y Cereales  
(Rebanado)**  
4 u / 1,2 Kg / 8x9  
60' Desc. / **28 cm**



65545  
**Pan Molde Alto  
en Proteinas  
(Rebanado)**  
6 u / 400 g / 12x8  
60' Desc. / **19 cm**



67751  
**Pan Molde  
Brioche  
(Rebanado)**  
10 u / 330 g / 4x14  
60' Desc. / **18 cm**  
Mantequilla / Masa Madre



65546  
**Pan Molde  
Blanco  
(Rebanado)**  
6 u / 400 g / 12x8  
60' Desc. / **19 cm**



Lineal Seco

## Tradicional



85102  
**Hogaza Cereales  
Maestra**  
10 u / 450 g / 6x10  
150-180' Desc. / **17 cm**  
Masa Madre



85101  
**Hogaza Clásica  
Maestra**  
7 u / 450 g / 6x10  
150-180' Desc. / **17 cm**  
Masa Madre



65545  
**Maestra 100%  
Integral**  
7u / 450 g / 6x10  
180' Desc. / **16,5 cm**  
Masa Madre



67035  
**Hogaza Clásica  
Maestra XL**  
6 u / 1,1 Kg / 4x8  
150-180' Desc. / **40 cm**



67032  
**Hogaza Cereales  
Maestra XL**  
6 u / 1,1 Kg / 4x8  
150-180' Desc. / **40 cm**

## Pizzas

89167  
**Base Pizza Fina  
Integral Realfooding**  
12b x 2u / 140 g / 6x11  
15' Desc. / 180-200º / **27 cm**  
Aceite de Oliva / Fuente de Fibra  
Masa Madre



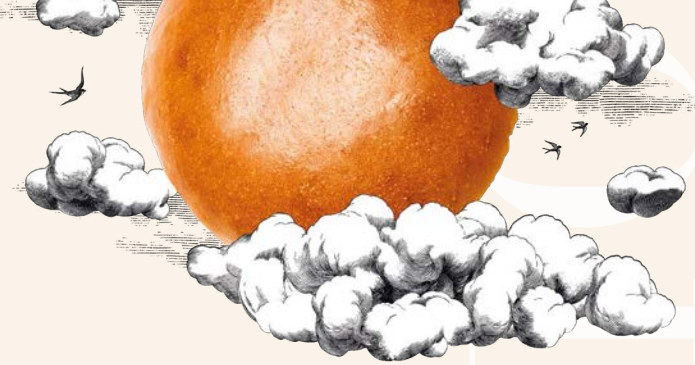
Lineal Seco

## Molletes

65800  
**Mollete**  
16p x 4 u / 90 g / 6x7  
20-25' Desc. / **12,5 cm**



65407  
**Molde Croissant  
Sophie**  
6 u / 352 g / 8x8  
60' Desc. / **20 cm**



## Le BRIÓ

*C'est magnifique!*

Masa Madre / Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales / Sin Conservantes



67110  
**Burger Brioché**  
14p x 4 u / 67,5 g / 4x8  
30-40' Desc. / **10,5 cm**



67165  
**Hot Dog Brioché**  
18p x 4u / 55 g / 4x8  
30-40' Desc. / **16 cm**



82036  
**Ciabatta Le Brió**  
16p x 2u / 93 g / 6x8  
25-30' Desc. / **11 cm**



85766  
**Pancillo Brioché**  
12p x 6u / 25 g / 6x10  
40' Desc. / **9 cm**

Lineal Seco

# Dots & PopDots

85560  
**Dots Sugar**  
8p x 4 u / 52 g / 6x14  
90' Desc. / **9,5 cm**  
Sin Colorantes Artificiales  
Sin Conservantes  
Sin Grasas Hidrogenadas



85115  
**PackDots Sugar**  
8p x 4 u / 49 g / 6x14  
90' Desc. / **9,5 cm**  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales  
Sin Conservantes



85570  
**Dots Bombón**  
8p x 4 u / 60 g / 6x14  
90' Desc. / **9,5 cm**  
Sin Colorantes Artificiales  
Sin Conservantes  
Sin Grasas Hidrogenadas



87003  
**MixBox Sucre**  
5p x 12 u / 54 g / 8x7  
20' Desc. / **9,5 cm**  
Sin Conservantes



82929  
**Dark Deco Filled Dots**  
8p x 4 u / 75 g / 6x14  
30' Desc. / **9,5 cm**



67591  
**Dots Blanco y Negro**  
8p x 4 u / 74 g / 6x15  
90' Desc. / **9,5 cm**  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales  
Sin Conservantes



61263  
**Berlina Bombón**  
36 u / 90 g / 6x5  
45' Desc. / **9,2 cm**  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales  
Sin Conservantes



89003  
**MixBox Negrito**  
5p x 12 u / 60 g / 8x7  
20' Desc. / **9,5 cm**  
Sin Conservantes



64526  
**Dots Pink**  
36p x 2 u / 57 g / 6x6  
20' Desc. / **9,5 cm**  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales  
Sin Conservantes Sin Grasas Hidrogenadas



64527  
**Dots Black & White**  
36p x 2 u / 71 g / 6x6  
60' Desc. / **9,5 cm**



82644  
**Berlina Crema**  
30 u / 90 g / 8x8  
45' Desc. / **9,2 cm**  
Sin Aromas Artificiales



64316  
**Dark Pop Dots® Hazelnut**  
64317\*  
**White Pop Dots® Candy**  
64318\*\*  
**Pink Pop Dots®**  
42x3 u / 18-22\*-21\*\* g / 8x9  
200' Desc. / **4,6 cm**



2026  
**Dots Mi Cacao**  
60 u / 60 g / 4x15  
90' Desc. / **9,5 cm**  
Sin Colorantes Artificiales  
Sin Conservantes  
Sin Grasas Hidrogenadas



69738  
**Dots Kit Kat® Individual**  
60 u / 73 g / 4x15  
30' Desc. / **9,5 cm**  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales  
Sin Conservantes  
Sin Grasas Hidrogenadas



83152  
**Dots Rainbow**  
18p x 4 u / 220 g / 6x6  
20' Desc. / **9,5 cm**  
Sin Aromas Artificiales  
Sin Colorantes Artificiales  
Sin Conservantes  
Sin Grasas Hidrogenadas



Pastelería

# Envase Individual



69422  
**Treza Almudevar**  
8 u / 540 g / 4x14  
90' Desc. / **53 cm**  
Mantequilla  
Sin Colorantes Artificiales

Lineal Seco

# Bollería Dulce

86303  
**Tarta Tiramisú**  
8 u / 260 g / 9x15  
210' Desc. / **8,5 cm**  
Vegetariano



86504  
**Tarta de Galletas**  
8 u / 420 g / 9x15  
180' Desc. / **8,5 cm**  
Vegetariano



Lineal Seco

# Bollería Salada

65975  
**Empanadilla de Atún Cocida**  
24b x 2u / 115 g / 8x9  
150-180' Desc. / **20 cm**



# Yummies

23 u / 85 g / 8x17  
120-180' Desc.  
180° / 1-2' Horno / 12 cm

69205  
**Red Yummies**  
**Flowpack**  
Vegano



69305\*  
**Caprese Yummies**  
**Flowpack**



69105  
**Yellow Yummies**  
**Flowpack**



69115\*  
**Green Yummies**  
**Flowpack**  
Vegano



# Las Muns

89748  
**Empanadas Las Muns®**  
8 p x 4 u / 98 g / 5x10  
200° / 14-16' Horno / 12 cm



68165  
**Muns® Atún**  
18 p x 2 u / 190 g / 8x8  
1440' Desc. / 12 cm  
Sin Colorantes Artificiales



68175  
**Muns® Pollo**  
18 p x 2 u / 190 g / 8x8  
1440' Desc. / 12 cm  
Sin Colorantes Artificiales



68155  
**Surtido Muns®**  
8 p x 4 u / 390 g / 5x10  
1440' Desc. / 12 cm  
Sin Colorantes Artificiales



# TGB

65877  
**Alitas Bourbon TGB®**  
6 p / 380 g / 16x12



65444  
**Tiras de Pollo TGB®**  
12 u / 330 g / 12x5



89195  
**Burger TGB®**  
14p x 2 u / 80 g / 4x7 / 50' Desc. / 10,7 cm



89295  
**Burger TGB®**  
28p x 2 u / 80 g / 4x7 / 50' Desc. / 10,7 cm



# 100 Montaditos

68578  
**Palomitas Gouda**  
10 u / 350 g / 9x14  
175-200° / 3-8' Horno / 10 cm



68577  
**Palomitas Pollo**  
10 u / 350 g / 9x14  
180° / 3' Horno / 10 cm



# Goiko

68215  
**PanBurger Goiko®**  
36px2u / 75 g / 4x8  
30' Desc. / 11,2 cm  
Masa Madre



# Schiacciatas



68756  
**Schiacciata Plain**  
(Precortada)  
16p x 2 u / 155 g  
4x11 / 18 cm



68757  
**Schiacciata Integral**  
(Precortada)  
16p x 2 u / 155 g  
4x11 / 16,5 cm



68759  
**Schiacciata Olivas**  
(Precortada)  
16p x 2 u / 155 g  
4x11 / 16,5 cm



69934  
**Schiacciata Tomate**  
(Precortada)  
16p x 2 u / 155 g  
4x11 / 16,5 cm



69936  
**Focaccia Plain**  
16p x 2 u / 155 g  
4x11 / 18 cm



# Lotus Biscoff

86295  
**Cake Lotus Biscoff®**  
 4bl x 1u / 415 g / 6x23  
 180' Desc. / 15,5 cm  
 Sin Aromas Artificiales  
 Sin Colorantes Artificiales



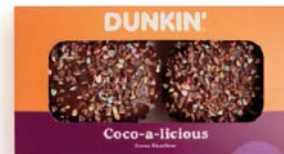
Cubierta con  
troceado  
de galleta

Biscocho

Crema  
de galleta Lotus  
y nata

# Dunkin'

87413  
**Cocoa Hazelnut**  
 25 p x 2 u / 89 g / 6x6  
 120' Desc. / 9 cm



81411  
**Cheesecake Crumble**  
 25 p x 2 u / 77 g / 6x5  
 120' Desc. / 9,5 cm



87417  
**Strawberry Sprinkle**  
 25 p x 2 u / 156 g / 6x6  
 120' Desc. / 9 cm



82456  
**Boston Creme**  
 25 p x 2 u / 170 g / 6x5  
 70' Desc. / 9 cm



89209  
**Cookies and Cream**  
 25 p x 2 u / 170 g / 6x6  
 120' Desc. / 9 cm



84068  
**Rings Variety 2.0**  
 18 p x 4 u / 150 g / 4x12  
 45' Desc. / 9 cm



84008  
**Fabulous Four 2.0**  
 18 p x 4 u / 150 g / 4x12  
 45' Desc. / 9 cm



## Special Packs

84005  
**Banana Split**  
 25 p x 2 u / 150 g / 6x7  
 45' Desc. / 9 cm



84010  
**Pistachio**  
 25 p x 2 u / 150 g / 6x7  
 45' Desc. / 9 cm



84575  
**Rocky Road**  
 25 p x 2 u / 150 g / 6x7  
 45' Desc. / 9 cm







