



  
**COBOPA**

2018





100% Natural  
Masa Madre  
Elaboración lenta  
Hecho a mano



panacea / Ecológicos  
HOGAZAS



Todo lo bueno de PANACEA en versión ECO.  
Panecillos elaborados con ingredientes procedentes de la agricultura ecológica, certificados por la normativa europea, que regula la producción y la transformación de los productos ecológicos.

	🍞	🔪	📦	🚚	🕒	🌡️	🕒
12766	500g	21 cm	6	64	90 min	180°C	10-14 min
12726	500 g	19 cm	6	64	90 min	180°C	10-14 min
12749	500 g	17 cm	6	64	90 min	180°C	10-14 min
12751	500 g	20 cm	6	64	90 min	180°C	10-14 min



12766 Hogaza de Trigo Ecológica 500g



12726 Hogaza de Centeno Ecológica 500g



12749 Hogaza de Cereales y Semillas Ecológica 500g

Semillas: sésamo, pipas de girasol, lino marrón y pipas calabaza.  
Cereales: trigo y avena.



12751 Hogaza de Espelta Ecológica 500g

Elaborada con harina de espelta 100%

# 100% Natural Masa Madre Procesos artesanales Horno de Piedra



panacea / Origen  
HOGAZAS



¿ Sabías qué...

La cocción en Horno de Piedra es lenta, "de abajo hacia adentro" lo que ayuda a obtener panes de muy alta hidratación y mayor durabilidad.

	⚖️	📏	📦	🚚	💧	🔥	🕒
8271	450 g	19,5 cm	20	28	45 min	180°C	20-25 min
8202	435 g	21 cm	15	28	45 min	180°C	20-25 min
12764	400 g	32 cm	6	64	90 min	180°C	12-14 min
N 12952	340 g	24 cm	15	40	90 min	180°C	12-14 min
12908	400 g	26 cm	7	64	90 min	180°C	12-14 min
12909	400 g	27 cm	7	64	90 min	180°C	12-14 min
N 12954	340 g	22 cm	15	40	90 min	180°C	12-14 min
N 12959	340 g	25 cm	15	48	90 min	180°C	12-14 min



8271 Pan Castilla Redondo 450g  
Masa Candeal



8202 Torta Gallega 435g



12764 Hogaza Nueces y Albaricoque 400g



12952 Hogaza Aceitunas 340g

NUEVO



12908 Hogaza Cereales 400g  
8 Cereales y semillas: Trigo, centeno, cebada, maíz, pipas de girasol, lino marrón y soja. Decorado con sésamo natural



12909 Hogaza Campesina 400g  
8 Cereales y semillas: Trigo, centeno, maíz y avena. Decorado con lino marrón, sésamo y copos de avena.

NUEVO

12954 Hogaza Cereales 340g  
8 Cereales y semillas: Trigo, centeno, cebada, maíz, pipas de girasol, lino marrón y soja. Decorado con sésamo natural.



NUEVO 12959 Hogaza Integral de Grano Entero 340g  
Harina integral 100% de grano entero.

panacea / Origen  
HOGAZAS



Elaborados con nuestra propia masa madre. Tras un continuo proceso de maduración, obtenemos un fermento único que imprime en los panes un sabor característico.

	⚖️	📏	📦	🚚	💧	🔥	🕒
N 13345	500 g	28 cm	6	72	90 min	180°C	10-14 min
N 13347	500 g	28 cm	6	72	90 min	180°C	10-14 min
N 13153	500 g	18,5 cm	6	64	90 min	180°C	10-14 min
12910	500 g	32 cm	6	64	90 min	180°C	10-14 min
12756	500 g	18,5 cm	6	64	90 min	180°C	10-14 min
12717	400 g	17 cm	6	64	60 min	180°C	14-18 min



NUEVO

13345 Hogaza Trigo Clásica 500g



NUEVO

13347 Hogaza Espelta 500g  
Elaborada con harina de espelta 100%



NUEVO

13153 Hogaza Centeno Redonda 500g



12910 Hogaza Aceitunas 500g



12756 Hogaza Multifrutos 500g  
Elaborada con dátiles, albaricoque, pasas y avellanas.



12717 Hogaza Maiz 400g

panacea / Origen  
HOGAZAS



🕒 ¡Más que Pan!

Elaborados con semillas, frutos secos y cereales ancestrales como la Chia, la Quinoa o el Teff, que aportan sabores y texturas diferentes. Además son conocidos como superalimentos por sus nutrientes y alto contenido en fibra.

	⚖️	📏	📦	🚚	💧	🔥	🕒
N 12696	340 g	24 cm	15	40	60 min	180°C	12-14 min
N 12953	340 g	24 cm	15	40	60 min	180°C	12-14 min
N 13365	300 g	26 cm	15	40	60 min	180°C	12-14 min
N 13386	300 g	26 cm	15	40	60 min	180°C	12-14 min
N 13366	300 g	26 cm	15	40	60 min	180°C	12-14 min
N 13376	300 g	26 cm	15	40	60 min	180°C	12-14 min
N 13367	300 g	26 cm	15	40	60 min	180°C	12-14 min



NUEVO

12696 Hogaza Centeno 340g



NUEVO

12953 Hogaza Espelta 340g  
Elaborada con harina de espelta 100%



NUEVO

13365 Hogaza con Quinoa 300g



NUEVO

13386 Hogaza con Teff 300g



NUEVO

13366 Hogaza con Chia 300g



NUEVO

13376 Hogaza con Maiz y Cereales 300g  
Elaborada con pipas de girasol, sésamo, semillas de amapola, lino y avena.



NUEVO

13367 Hogaza con Avena, Pasas y Miel 300g





Sabías qué...

La Masa Madre es el fermento natural que se utiliza desde hace siglos en la elaboración del pan. Otorga al pan más durabilidad, sabor y aroma.

	⚖️	✂️	📦	🚚	💧	🔥	🕒
13030	305 g	45 cm	20	30	30 min	180°C	18-20 min
12419	300 g	42 cm	25	30	30 min	180°C	17-19 min
12513	300 g	48 cm	24	30	30 min	180°C	17-19 min
12394	280 g	53 cm	32	28	30 min	180°C	17-19 min
12514	310 g	50 cm	24	28	30 min	180°C	18-20 min
12490	130 g	26 cm	60	28	30 min	180°C	13-15 min



**13030** Barra Horno de Piedra con Masa Madre 305g



**12419** Barra con 5 Semillas con Masa Madre 300g  
Semillas: pipas de girasol, trigo sarraceno, lino dorado, lino marrón y sesamo.



**12513** Barra con Sésamo y Fibra Blanca con Masa Madre 300g



**12394** Baguette Tostada con Masa Madre 280g



**12514** Barra Rústica con Masa Madre 310g



**12490** Bocata Rústico con Masa Madre 130g



Elaborados con aceite de Oliva y Masa Madre. Sabores del Mediterráneo listos con sólo un golpe de calor.



	⚖️	✂️	📦	🚚	💧	🔥	🕒
12706	300 g	42 cm	16	30	30 min	180°C	4-6 min
13274	80 g	16 cm	60	30	30 min	180°C	4-6 min
12703	80 g	12 cm	48	30	30 min	180°C	4-6 min
12713	70 g	16 cm	60	30	30 min	180°C	4-6 min



**12706** Mediterránea Cristal 300g



**13274** Mediterránea Cristal Olivas Hostelera 80g



**12703** Mediterránea Cristal 80g



**12713** Mediterránea Cristal Hostelera 70g

Elaboración lenta  
100% Natural  
Masa Madre







Tamaño  
**Familiar**

Largos reposos  
Gran durabilidad  
Miga alveolada



Panes de siempre/  
**Rúst. Mediterráneos**  
FAMILIAR

🎯 Nuestra gama más valorada.  
Destaca por sus largos tiempos de reposo  
y fermentación y por su atractivo acabado  
en puntas y corteza enharinada.

	📏	🔪	📦	🚚	🌿	🔥	🕒
90386	380 g	56.5 cm	20	28	30 min	180°C	20-22 min
12071	275 g	47 cm	22	30	30 min	180°C	18-20 min
90472	270 g	57 cm	31	28	30 min	180°C	18-20 min
90387	265 g	41 cm	23	30	30 min	180°C	18-20 min

Panes de siempre/  
**Rústicos**  
FAMILIAR

🎯 EL PAN DE SIEMPRE es el pan de cada día,  
de consumo habitual. Reúne nuestros mejores  
panes rústicos, panes Tradición y el clásico  
pan blanco.

	📏	🔪	📦	🚚	🌿	🔥	🕒
12122	450 g	51.5 cm	16	28	30 min	180°C	20-22 min
12398	350 g	50.5 cm	23	28	30 min	180°C	18-20 min
30013	350 g	35.5 cm	28	28	30 min	180°C	20-22 min
90475	340 g	54 cm	25	28	30 min	180°C	20-22 min

Mediterráneos



90386 Súper Barra Rústica  
Mediterránea 380g



12071 Barra Gallega  
Mediterránea 275g



90472 Baguette Rústica  
Mediterránea 270g



90387 Barra Rústica  
Mediterránea 265g



12122 Súper Pan de Leña 450g



12398 Barra Natural 350g



30013 Chapata 350g



90475 Bastón Chapata 340g



## Panes de siempre/ Rústicos

FAMILIAR

12105	320 g	47 cm	22	30	30 min	180°C	20-22 min
13139	290 g	53 cm	25	28	30 min	180°C	20-22 min
8536	285 g	44 cm	25	30	30 min	180°C	18-20 min
13072	280 g	47,5 cm	24	30	30 min	180°C	18-20 min



12105 Pan de Pueblo 320g



13139 Barra Rústica Aldeana 290g



8536 Barra Tahona 285g



13072 Pan Casero 280g

## Panes de siempre/ Rústicos

FAMILIAR

12619	270 g	42 cm	22	30	30 min	180°C	18-20 min
90319	270 g	45 cm	20	36	30 min	180°C	18-20 min
12561	265 g	43,5 cm	24	30	30 min	180°C	18-20 min
8270	260 g	44 cm	20	36	30 min	180°C	18-20 min
12912	260 g	46 cm	25	30	30 min	180°C	16-18 min
12527	185 g	38 cm	26	40	30 min	180°C	15-18 min



Horno de Piedra



12619 Pan de Agua 270g



12561 Pan Campesino Selecto 265g



8270 Pan Serrano 260g



90319 Barra Rústico Gallega 270g



12912 Barra Picos Candeal 260g



12527 Pan Rústico Aragonés 185g

## Panes de siempre/ Rústicos

FAMILIAR

12064	250 g	56 cm	32	28	30 min	180°C	15-18 min
13038	150 g	50 cm	45	36	30 min	180°C	5-7 min
13039	150 g	50 cm	45	36	30 min	180°C	5-7 min
13040	150 g	50 cm	45	36	30 min	180°C	5-7 min



Descubre la gama de flautas más ligeras y crujientes. ¡Muy cómodas de preparar!



12064 Baguette Espiga Artesana 250g

## Flautas



13038 Flauta Tradición 150g



13039 Flauta Multicereales 150g  
8 Cereales y Semillas: Trigo, centeno, trigo sarraceno, arroz, mijo, sésamo, lino y pipas de girasol.



13040 Flauta Olivas 150g



Aspecto artesanal  
Gran volumen  
Gran sabor



Panes de siempre/ **Tradición**

FAMILIAR

⦿ *Excepcional pan para todos los días. Elaborado al respeto de los métodos tradicionales con doble amasado y doble sistema de horneado.*

	⚖️	✂️	📦	🚚	💧	🔥	🕒
13119	280 g	41 cm	24	30	30 min	180°C	17-19 min
12951	280 g	58 cm	32	28	30 min	180°C	17-19 min
12661	390 g	55 cm	22	28	30 min	180°C	20-22 min
12611	355 g	52 cm	22	28	30 min	180°C	20-22 min

**Con Masa Madre**

Con todas las características organolépticas de la Masa Madre.



13119 Barra Tradición con Masa Madre 280g



12951 Baguette Tradición con Masa Madre 280g



12661 Barra Grande Tradición 390g



12611 Barra Familiar Tradición 355g

Panes de siempre/ **Tradición**

FAMILIAR

⦿ *Con la fermentación en frío se obtienen panes con corteza más crujiente, más dorados, sabor más intenso y fresco durante más tiempo.*

	⚖️	✂️	📦	🚚	💧	🔥	🕒
N 13382	250 g	41 cm	25	30	30 min	180°C	16-18 min
N 13383	260 g	50 cm	30	28	30 min	180°C	16-18 min
N 13384	270 g	42.5 cm	25	30	30 min	180°C	16-18 min

**Fermentación en frío**



NUEVO



13382 Barra Croustillante Tradición 250g



NUEVO 13383 Barra Larga Croustillante Tradición 260g



NUEVO 13384 Barra de Pueblo Tradición 270g

Panes de siempre/ **Tradición**

FAMILIAR

⦿ *La familia tradición destaca por su mayor volumen, aspecto artesanal, corteza ligera y crujiente y color intenso.*

	⚖️	✂️	📦	🚚	💧	🔥	🕒
12471	320 g	52 cm	26	28	30 min	180°C	18-20 min
12472	280 g	50 cm	28	28	30 min	180°C	18-20 min
12502	250 g	42 cm	27	30	30 min	180°C	18-20 min
12474	280 g	50 cm	28	28	30 min	180°C	18-20 min
12473	280 g	50 cm	28	28	30 min	180°C	18-20 min
12503	250 g	42 cm	27	30	30 min	180°C	18-20 min



12471 Barra del Norte Tradición 320g



12472 Barra Larga Tradición 280g



12502 Barra Tradición 250g



12474 Barra Cuadraditos Tradición 280g



12473 Barra Larga Espiga Tradición 280g



12503 Barra Espiga Tradición 250g

Corteza fina y crujiente  
Miga suave



Panes de siempre/ **Blancos**  
FAMILIAR

¿ Sabías qué..

El pan es un alimento básico dentro de nuestra dieta mediterránea. Ayuda a conseguir una alimentación correcta y equilibrada.

	🍞	✂️	📦	🚚	🌡️	🕒	🕒
13148	360 g	55 cm	25	28	30 min	180°C	18-20 min
13150	285 g	44 cm	28	30	30 min	180°C	18-20 min
13149	285 g	44 cm	28	30	30 min	180°C	18-20 min
12608	260 g	40 cm	25	30	30 min	180°C	18-20 min
12136	260 g	43,5 cm	30	30	30 min	180°C	18-20 min



13148 Súper Barra 360g



13150 Barra 285g



13149 Barra de Horno 285g



12608 Barra Andaluza 260g



12136 Barra de Paso 260g

Panes de siempre/ **Blancos**  
FAMILIAR

🕒 El pan blanco es un clásico imprescindible en cualquier establecimiento por su gran rotación.

	🍞	✂️	📦	🚚	🌡️	🕒	🕒
12618	290 g	55 cm	30	28	30 min	180°C	18-20 min
13146	255 g	56 cm	34	28	30 min	180°C	18-20 min
13147	250 g	56 cm	37	28	30 min	180°C	18-20 min



12618 Súper Baguette Clásica 290g



13146 Baguette 255g



13147 Baguette Clásica 250g

Panes de siempre/ **Blancos**  
FAMILIAR

	🍞	✂️	📦	🚚	🌡️	🕒	🕒
13380	290 g	46,5 cm	22	30	30 min	180°C	18-20 min
12468	275 g	52,5 cm	30	28	30 min	180°C	18-20 min
13381	260 g	41 cm	25	30	30 min	180°C	18-20 min
12133	280 g	54 cm	32	28	30 min	180°C	18-20 min
12467	280 g	41 cm	25	30	30 min	180°C	18-20 min

Fermentación en frío



**NUEVO**  
13380 Barra Panadera 290g



**NUEVO**  
13381 Pan Doré 260g

Gourmet



12468 Bastón Ficelle Gourmet 275g



12133 Baguette Artesana Gourmet 280g



12467 Barra Gourmet 280g



## Pan Vital/ Integrales y Cereales

FAMILIAR



Sabías qué...

Los integrales tienen alto contenido en fibras o fuente de fibra con ingredientes que nos ayudan al normal funcionamiento del tránsito intestinal.

12665	270 g	51 cm	28	28	30 min	180°C	18-20 min
30105	250 g	56 cm	35	28	30 min	180°C	18-20 min
12616	260 g	40 cm	27	30	30 min	180°C	18-20 min
N 13344	250 g	36 cm	26	30	30 min	180°C	16-18 min
30130	235 g	41,5 cm	35	30	30 min	180°C	16-18 min

### Cereales

Ricos y Nutritivos.



#### 12665 Barra Multicereales

Tradición 270g

7 Cereales y Semillas: trigo y maíz, sésamo, lino marrón, lino dorado, pipas de girasol, trigo sarraceno.



#### 12616 Pan con Pipas de Calabaza y Semillas 260g

7 Cereales y Semillas: trigo y maíz, sésamo, lino marrón, lino dorado, pipas de girasol, trigo sarraceno.



#### 30105 Baguette con Alto Contenido en Fibra 250g



NUEVO

#### 13344 Pan con Harina Integral y Masa Madre 250g

#### 30130 Barra con Alto Contenido en Fibra 235g

## Pan Vital/ Cereales y Salud

FAMILIAR



### Cereales



#### 12070 Pan 6 Cereales 190g

6 Cereales: trigo, mijo, centeno, sémola de trigo, arroz y trigo sarraceno. 3 Semillas: lino, pipas de girasol y sésamo.



#### 12191 Pan con Soja 190g

Decorado con sésamo natural

### Salud



#### 13080 Barra con muy Bajo Contenido en Sal 200g



#### 13152 Pan con Alto Contenido en Fibra muy Bajo en sal 145g

12070	190 g	27 cm	50	28	30 min	180°C	18-20 min
12191	190 g	31 cm	50	28	30 min	180°C	18-20 min
13080	200 g	37 cm	30	40	30 min	180°C	12-15 min
13152	145 g	29 cm	30	48	30 min	180°C	12-15 min

## Cereales y Semillas Panes saludables Gran sabor



# B

## Tamaño Bocadillo

### Panes de siempre/ **Rústicos** BOCADILLO



12991	135 g	22.5 cm	35	48	30 min	180°C	15-18 min
12992	130 g	27.5 cm	30	48	30 min	180°C	15-18 min
12993	90 g	10.5 cm	65	48	30 min	180°C	12-15 min
90393	170 g	28 cm	40	28	30 min	180°C	15-18 min
90123	130 g	20 cm	30	40	30 min	180°C	15-18 min
12065	125 g	28 cm	65	28	30 min	180°C	15-18 min



12991 Chapata Bocata 135g



12992 Medio Bastón Chapata 130g



12993 Chapata Gourmet 90g



90393 Bocata Natural 170g



90123 Medio Campesino 130g



12065 Baguettina Espiga Artesana 125g

### Panes de siempre/ **Rústicos**

#### BOCADILLO

! ¡Elabora los bocadillos más auténticos!  
Con personalidad única, aspecto muy artesano  
y sabor tradicional.

90388	170 g	28,5 cm	40	28	20 min	180°C	15-18 min
90413	135 g	28 cm	60	28	20 min	180°C	15-18 min
90465	130 g	25 cm	50	28	20 min	180°C	12-15 min
90464	90 g	20 cm	50	40	20 min	180°C	12-15 min

#### Mediterráneos



90388 Bocata Rústico Mediterráneo 170g



90413 Media Baguette Rústica Mediterránea 135g



90465 Medio Bocata Rústico Mediterráneo 130g



90464 Panecillo Rústico Mediterráneo 90g

### Panes de siempre/ **Rústicos**

#### BOCADILLO

13314	150 g	26 cm	46	28	30 min	180°C	12-15 min
13265	130 g	25 cm	50	28	30 min	180°C	12-15 min
13026	150 g	26 cm	50	28	30 min	180°C	12-15 min
N 13379	115 g	26 cm	55	28	30 min	180°C	10-14 min
13004	75 g	19 cm	71	48	20 min	180°C	12-14 min



#### Horno de Piedra



13314 Maxi Bocata Gallego 150g



13026 Bocata Tradición Especial 150g



13265 Bocata Gallego 130g



NUEVO

13379 Bocata Aldeano 115g



13004 Bocatin Rústico Hostalero 75g





## Panes de siempre/ **Blancos**

### BOCADILLO

☉ *Los bocadillos más populares, los clásicos, los imprescindibles.*

90416	155 g	22,5 cm	50	28	20 min	180°C	13-15 min
90496	150 g	26 cm	55	28	20 min	180°C	13-15 min
12469	135 g	27 cm	60	28	20 min	180°C	13-15 min
90473	120 g	28 cm	76	28	20 min	180°C	13-15 min
12880	105 g	20 cm	75	28	20 min	180°C	13-15 min



90416 Viena Andaluza 155g



90496 Bocadillo 150g



12469 Bocata Gourmet 135g



90473 Media Baguette 120g



12880 Bocadillo 105g

## Pan Vital/ **Integrales y Cereales**

### BOCADILLO



☉ *Sabías qué... El pan con Alto Contenido en Fibra aporta cantidades significativas de minerales, vitaminas y fibras. Contiene salvado de trigo que nos ayuda a su digestibilidad sin restarle ni un ápice de sabor.*

12905	120 g	28 cm	72	28	20 min	180°C	13-15 min
12252	110 g	26 cm	75	28	20 min	180°C	13-15 min
13009	75 g	19 cm	65	48	20 min	180°C	13-15 min
13010	75 g	19 cm	65	48	20 min	180°C	13-15 min



12905 Flauta Bocata Fuente de Fibra 120g



12252 Baguettina con semillas con Alto Contenido en Fibra 110g Decorado con semillas de sésamo y lino



13009 Bocatin Rústico Hostelero Semillas 75g Decorado con semillas (lino, pipas de girasol, pipas de calabaza) copos de trigo y copos de cebada.



13010 Bocatin Rústico Hostelero con Alto Contenido en Fibra 75g Decorado con salvado de trigo

## Pan Vital/ **Integrales y Cereales**

### BOCADILLO

☉ *Panes funcionales con sabores intensos, deliciosos y saludables.*

13151	130 g	21,5 cm	25	64	20 min	180°C	14-16 min
N 13304	155 g	26 cm	40	28	20 min	180°C	15-16 min
12052	170 g	27,5 cm	32	40	20 min	180°C	18-20 min
28004	115 g	19 cm	50	30	20 min	180°C	15-18 min



13151 Pan con Centeno y Espelta 130g Decorado con lino marrón, linaza amarilla, sésamo y semillas de amapola.

Salud



NUEVO 13304 Bocata Rústico sin sal añadida 155g



12052 Pan con Cebolla 170g



28004 Laxipan 115g



Tamaño  
**Panecillo**

Panes de siempre/**Rústicos**  
**PANECILLO**

© Calidad y sabor en formato mini.

90390	50 g	11 cm	80	40	20 min	180°C	12-15 min
12020	45 g	7,5 cm	65	64	15 min	180°C	8-10 min
12017	45 g	8,5 cm	60	64	15 min	180°C	8-10 min
90476	50 g	15 cm	71	40	20 min	180°C	10-12 min
90455	40 g	13 cm	100	40	20 min	180°C	10-12 min
90467	45 g	9,5cm	120	48	15 min	180°C	10-12 min

Hasta 50g



90390 Campesino Bocatin 50g



12020 Payesito 45g



12017 Panecillo Redondo 45g

Rústicos Mediterráneos



90476 Bocatin Rústico Mediterráneo 50g



90455 Mini Bocatin Rústico Mediterráneo 40g



90467 Mini Chapatita 45 g

Panes de siempre/**Blancos**

**PANECILLO**

12687	50 g	16 cm	64	64	20 min	180°C	7-9 min
30109	40 g	11,5 cm	85	64	20 min	180°C	10-12 min
12594	35 g	12,5 cm	80	64	20 min	180°C	10-12 min
30101	30 g	8,5 cm	100	64	20 min	180°C	10-12 min
12595	80g	12 cm	50	40	20 min	180°C	12-15 min
30120	60g	12 cm	65	64	20 min	180°C	12-15 min
13299	80g	10,5 cm	90	30	20 min	180°C	5-7 min

Hasta 50g



12687 Mini Flauta 50g



30109 Mini Panecillo 40g



12594 Pincho Vasco 35g



30101 Mini Pulga 30g

Más de 50g



12595 Panecillo Hostelero 80g



30120 Bocatin Clásico 60g



13299 Pan Viena 80g

Panes de siempre/**Rústicos**

**PANECILLO**

13202	85 g	15 cm	55	48	20 min	180°C	8 min
12913	80 g	10,5 cm	90	30	20 min	180°C	10-12 min
12182	80 g	9,5 cm	96	28	20 min	180°C	10-12 min
13164	70 g	14,5 cm	3,5 Kg	64	20 min	180°C	10-12 min
12965	65 g	15 cm	71	48	20 min	180°C	12-15 min

Más de 50g



13202 Pan con Queso Gouda 85g



12913 Pan Candeal Minicuaadrados 80g



12182 Payesito 80g



Horno de Piedra



13164 Rombo 70g



12965 Bocatin Mediterráneo 65g





Pan Vital/ **Integrales y Cereales**  
PANECILLO

🎯 *Panecillos con personalidad única, para aportar un toque de originalidad en la mesa. El complemento perfecto en los menús más saludables.*

	🍞	✂️	📦	🚚	💧	🔥	🕒
12999	80 g	17 cm	40	64	20 min	180°C	12-15 min
12630	80 g	16,5 cm	52	64	20 min	180°C	12-15 min
12477	75 g	17 cm	68	48	20 min	180°C	12-15 min
30121	60 g	12 cm	65	64	20 min	180°C	12-15 min
12597	40 g	11,5 cm	85	64	20 min	180°C	10-12 min



12999 Pan con Pipas de Calabaza y Semillas 80g  
4 Cereales: trigo, centeno, avena y espelta.  
8 Semillas: pipas de calabaza, lino marrón, lino amarillo, pipas de girasol, sésamo, mijo, amapola y soja.



12630 Bocatín Rústico 6 Cereales 80g  
6 Cereales: trigo, mijo, centeno, sémola de trigo, arroz, trigo sarraceno.  
Semillas: lino, pipas de girasol y sésamo.

Alto Contenido en Fibra



12477 Panecillo con Alto Contenido en Fibra 75g  
Rebozado con salvado de trigo



30121 Bocatín con Alto Contenido en Fibra 60g



12597 Bocatín Mini con Alto Contenido en Fibra 40g

Pan Vital/ **Integrales y Cereales**  
PANECILLO

🎯 *Para gustos... sabores. Ofrece una amplia variedad de panecillos en tu menú diario y ganarás en diferenciación.*

	🍞	✂️	📦	🚚	💧	🔥	🕒
12015	45 g	7,5 cm	60	64	20 min	180°C	8-10 min
12016	45 g	7,5 cm	60	64	20 min	180°C	8-10 min
12129	45 g	8 cm	120	48	20 min	180°C	8-10 min
90411	40 g	10 cm	60	64	20 min	180°C	8-10 min



12015 Panecillo Multicereales 45g  
5 Cereales y Semillas: trigo, centeno, avena, salvado de trigo y maíz. Decorado con semillas, pipas de girasol, lino, sésamo.



12016 Panecillo Pipas de Calabaza 45g  
Con semillas, pipas de calabaza, lino y sésamo.

Surtidos



12129 Surtido Panecillos Redondos 45g  
(30 uds. x 4 sabores: amapola, sésamo, multicereales y pipas de calabaza)



90411 Surtido Pan Premier  
(15 uds. x 4 sabores: cereales, pasas y nueces, olivas y hierbas provenzales)

Pan Vital/ **Salud**  
PANECILLO



*Todos los productos Sin Gluten están envasados individualmente en bolsas homeables para evitar la contaminación cruzada.*

	🍞	✂️	📦	🚚	💧	🔥	🕒
N 13389	105 g	24 cm	25	72	15 min	190°C	7 min
N 13392	105 g	22 cm	25	90	15 min	190°C	7 min
N 13390	66 g	12,5 cm	40	72	15 min	190°C	7 min
N 13391	50 g	6,5 cm	50	90	15 min	190°C	7 min
13286	80 g	11 cm	20	80	30 min	0°C	0 min

Sin Gluten

Certificados por el sistema de licencia europeo ELS aportando total seguridad y garantía.



NUEVO 🎯  
13389 Baguettina Sin Gluten 105g



NUEVO 🎯  
13392 Flautin Semillas Sin Gluten 105g  
Contiene lino marrón, pipas de calabaza, pipas de girasol y semillas de amapola.



NUEVO 🎯  
13390 Panecillo Hostelería Sin Gluten 66g



NUEVO 🎯  
13391 Panecillo Semillas Sin Gluten 50g  
Decorado con pipas de calabaza, pipas de girasol, semillas de lino marrón y semillas de amapola.



☀️  
13286 Pan Hamburguesa sin Gluten 80g  
Decorado con semillas de lino

# H

Especial  
Hostelería

## Gama Rápida ESPECIAL HOSTELERÍA



⦿ Más rápidos de preparar sin perder un ápice de calidad.  
Listos con sólo un golpe de calor.

### Flautas

¡Muy finos y crujientes!  
Ideales para destacar el relleno



13042 Media Flauta Tradición 75g



13043 Media Flauta Multicereales 75g  
Decorado con trigo sarraceno, lino y pipas de girasol.



13044 Media Flauta Olivas 75g



13042	75 g	25 cm	90	36	20 min	180°C	5-7 min
13045	40 g	13 cm	90	56	20 min	180°C	5-7 min
13043	75 g	25 cm	90	36	20 min	180°C	5-7 min
13046	40 g	13 cm	90	56	20 min	180°C	5-7 min
13096	120 g	25 cm	60	28	20 min	180°C	5-7 min
13044	75 g	25 cm	90	36	20 min	180°C	5-7 min
N 13334	40 g	11,5 cm	85	64	20 min	180°C	5-7 min
13095	65 g	16 cm	65	40	20 min	180°C	5-7 min



13045 Flautín Tradición 40g



13046 Flautín Multicereales 40g  
Decorado con trigo sarraceno, lino y pipas de girasol.



13096 Bocata Rústico Express 120g



NUEVO  
13334 Bocatín Mini Fuente de Fibra Express 40g



13095 Bocatín Rústico Express 65g





## Gama Rápida ESPECIAL HOSTELERÍA

12518	120 g	25 cm	35	40	0 min	180°C	3-5 min
12596	120 g	27 cm	70	28	0 min	180°C	5-7 min
12403	100 g	21.5 cm	45	40	0 min	180°C	5-7 min
12470	75 g	20 cm	45	40	0 min	180°C	5-7 min
12067	40 g	13 cm	90	64	0 min	180°C	5-7 min
12629	55 g	13 cm	80	40	0 min	180°C	5-7 min



12518 Bocata Espiga  
Artesano Express 120g



12596 Baguettina  
Clásica Express 120g



12403 Pan de Leche Suave  
Express 100g



12470 Pan de Frankfurt  
Express 75g



12067 Mini Baguettina  
Express 40g



12629 Panecillo de Leche  
Express 55g

## Gama Rápida ESPECIAL HOSTELERÍA

8388	100 g	12,7 cm	75	28	15-20 min	180°C	5-6 min
12647	38 g	8 cm	90	56	15 min	0	0 min
12166	800 g	28 cm	8	42	45-60 min	0	0 min
12123	63 g	21 cm	88	28	30 min	0	0 min



8388 Mollete Andaluz Express 100g



12647 Mini Mollete Andaluz 38g



12166 Pan de Molde 800g



12123 Rebanada Pan Payés 63g



## Burger ESPECIAL HOSTELERÍA



"Una buena hamburguesa comienza y acaba por un buen pan"

13064	115 g	13 cm	65	28	20 min	180°C	10-12 min
13091	90 g	11 cm	48	40	30 min	0	0 min
13092	90 g	11 cm	48	40	30 min	0	0 min
12134	84 g	12 cm	30	72	30 min	0	0 min
13273	65 g	10 cm	50	48	30 min	0	0 min
N 13424	65 g	10 cm	120	24	20 min	0	0 min
13272	30 g	5,5 cm	85	64	30 min	0	0 min
13022	40 g	6 cm	72	80	20 min	180°C	3-5 min



13064 Pan de Hamburguesa  
115g



13091 Pan Burger Soft 90g  
Con aceite de oliva y Masa Madre



13092 Pan Burger Sésamo 90g  
Con aceite de oliva y Masa Madre  
Decorado con sésamo



12134 Pan Burguer con  
Sésamo 84g  
Decorado con sésamo



13273 Hamburguesa Brioche 65g  
Elaborado con mantequilla.  
Decorado con sésamo y amapola



**NUEVO** 13424 Payesito Precortado 65g



13272 Mini Hamburguesa Sésamo 30g  
Decorado con sésamo



13022 Surtido Party Burguer  
Con colorantes naturales. Decorados con sésamo.  
18 uds de cada sabor: tomate, curry, calamar y albahaca



# delicium

BOLLERÍA PREMIUM



delicium

## Croissants Suprême Mantequilla

BOLLERÍA DULCE



© Nuestros Croissants más Premium, con mayor porcentaje de mantequilla. La perfecta combinación de un excelente hojaldrado y el exquisito sabor de la mantequilla.

	⚖️	✂️	📦	🚚	💧	🕒	🕒	🕒
12970	90 g	14,5 cm	70	56	30 min	180°C	16-18 min	
12967	70 g	13,5 cm	40	50	30 min	180°C	15-17 min	
13256	100 g	10,5 cm	50	50	30 min	180°C	15-17 min	
12433	60 g	12,4 cm	55	56	30 min	180°C	12-15 min	
12624	25 g	7,6 cm	280	56	30 min	180°C	16-18 min	
13279	80 g	10 cm	60	56	30 min	180°C	16-18 min	



12970 Croissant Recto Suprême  
100% Manteq. Ferm. 90g



12967 Croissant Recto Suprême  
100% Manteq. Ferm. 70g



13256 Croissant Artesano Suprême  
100% Mantequilla. Ferm. 100g



12433 Croissant Recto Suprême  
100% Manteq. Ferm. 60g



12624 Croissant Mini Recto Suprême  
100% Manteq. Ferm. 25g



13279 Croissant Artesano Suprême  
100% Mantequilla. Ferm. 80g

delicium

## Croissants Mantequilla

BOLLERÍA DULCE



© Bollería elaborada con mantequilla para obtener el aroma, color, sabor y textura de la tradicional bollería francesa. **Ya fermentados.**

	⚖️	✂️	📦	🚚	💧	🕒	🕒	🕒
12515	80 g	13 cm	76	56	30 min	180°C	15-18 min	
13308	70 g	13,5 cm	40	50	30 min	180°C	15-17 min	
21499	70 g	13,5 cm	78	56	30 min	180°C	15-17 min	
13309	60 g	12,4 cm	55	50	30 min	180°C	14-16 min	
13310	25 g	7,6 cm	280	56	30 min	180°C	13-15 min	



12515 Croissant Recto Mantequilla Ferm. 80g



13308 Croissant Recto Mantequilla Ferm. 70g



**NUEVO**  
21499 Croissant Mant. Ferm. Reducido en azúcar 70g



13309 Croissant Recto Mantequilla Ferm. 60g



13310 Croissant Mini Recto Mantequilla Ferm. 25g



delicium

Calidad Premium

Excepcional % Mantequilla

Ya Fermentados



delicium

**Croissants Mantequilla**

BOLLERÍA DULCE



12177	25 g	7,7 cm	282	50	30 min	180°C	13-15 min
12205	22 g	5,4 cm	4 kg	70	30 min	180°C	12-14 min
12221	12 g	5 cm	5 kg	70	20 min	180°C	10-12 min
13011	90 g	12 cm	60	56	30 min	180°C	15-18 min
12390	80 g	12 cm	60	56	30 min	180°C	15-18 min
12299	25 g	6,5 cm	320	56	30 min	180°C	13-15 min
12437	80 g	13 cm	80	56	30 min	180°C	15-18 min
12396	30 g	7,7 cm	120	50	30 min	180°C	13-15 min

12177 Mini Croissant Clásico Mantequilla 25g

12205 Croissant Artesanito Mantequilla 22g

12221 Croissant Micro Mantequilla 12g

13011 Croissant Recto Chocolate Mantequilla Ferm. 90g

12390 Croissant Mantequilla Choco Ferm. 80g

12299 Croissant Mini Mantequilla Choco Ferm. 25g

12437 Croissant Multicereal Mantequilla Ferm. 80g  
5 Cereales: trigo, avena, cebada, centeno y arroz. Decorado con: sésamo, lino dorado, lino marrón, pipas de girasol y trigo sarraceno.

12396 Croissant Mini Multicereales Mantequilla Ferm. 30g  
5 Cereales: trigo, avena, cebada, centeno y arroz. Decorado con: sésamo, lino dorado, lino marrón, pipas de girasol y trigo sarraceno.

delicium

Descongelar y al Horno



delicium

**Bollería Mantequilla**

BOLLERÍA DULCE



12956	90 g	15 cm	90	50	30 min	180°C	22-25 min
N 21502	100 g	12 cm	72	56	30 min	180°C	15-18 min
13282	70 g	9,5 cm	50	50	30 min	180°C	14-16 min
13182	70 g	9,5 cm	50	50	30 min	180°C	14-16 min
12306	30 g	8 cm	5,5 kg	70	0 min	180°C	18-20 min
12304	30 g	10 cm	5 kg	50	0 min	180°C	18-20 min
12305	30 g	10 cm	5 kg	50	0 min	180°C	18-20 min

12956 Malla de Crema Caramelizada Mantequilla 90g

21502 Napolitana Choco Mantequilla Ferm. Reducido en azúcar 100g

13282 Delicia Duo Mantequilla 70g  
Decorado con trocitos de chocolate con leche. Relleno con 2 tiras de chocolate blanco y negro.

13182 Delicia Cheesecake Mantequilla 70g  
Decorado con perlas de azúcar. Relleno con 2 tiras de crema de queso y frambuesa.

12306 Palmerita Multicereales Mantequilla 30g  
7 Cereales y Semillas: trigo, avena, centeno, arroz, lino, pipas de girasol y sésamo.

12304 Lazo Mantequilla 30g  
Decorados con granos de azúcar que caramelizan en el horno, aportando una textura extracrujiente, mayor dulzor y un aspecto más apetitoso.

12305 Lazo Multicereales Mantequilla 30g  
7 Cereales y Semillas: trigo, avena, centeno, arroz, lino, pipas de girasol y sésamo.

# D

## Bollería Dulce



Bollería Descongelar y al Horno

### Croissants Artesanos

BOLLERÍA DULCE

12309	120 g	12 cm	40	56	30 min	180°C	15-18 min
1074	90 g	10,5 cm	50	56	30 min	180°C	15-18 min
1073	90 g	11 cm	50	56	30 min	180°C	15-18 min
12626	35 g	6 cm	144	50	30 min	180°C	12-15 min



12309 Croissant Artesano  
Margarina Ferm. 120g



1074 Croissant Artesano  
Margarina Ferm. 90g



1073 Croissant Artesano  
Manteca Ferm. 90g



12626 Croissant Artesano Mini  
Ferm. 35g

Bollería Descongelar y al Horno

### Croissants Rectos

BOLLERÍA DULCE

*Un clásico imprescindible en cualquier surtido. Ya fermentados, resultan muy fáciles y rápidos de preparar.*

12140	45 g	9 cm	132	56	30 min	180°C	13-16 min
12607	45 g	9,7 cm	132	56	30 min	180°C	13-16 min
12658	25 g	7,6 cm	280	56	30 min	180°C	12-15 min
12554	22 g	7,5 cm	280	56	30 min	180°C	12-15 min



12140 Croissant Mini Recto  
Ferm. 45g



12607 Croissant Mini Recto  
con Mantequilla Ferm. 45g



12658 Croissant Mini Recto  
con Mantequilla Ferm. 25g



12554 Croissant Mini Recto  
Ferm. 22g



# Ya Fermentadas



Bollería Descongelar y al Horno

## Napolitanas Dulces

BOLLERÍA DULCE

☉ *Toque maestro.*  
La decoración de los productos es vital para favorecer la compra por impulso.

	🍞	✂️	📦	🚚	🍴	🕒	🕒
12156	135 g	15,2 cm	48	56	30 min	180°C	15-18 min
2049	115 g	12,5 cm	70	56	30 min	180°C	15-18 min
2052	115 g	12,5 cm	70	56	30 min	180°C	15-18 min
12155	95 g	12,2 cm	72	56	30 min	180°C	15-17 min
12153	95 g	12,2 cm	72	56	30 min	180°C	15-17 min



12156 Súper Napolitana Choco  
Ferm. 135g



2049 Napolitana de Chocolate  
Ferm. 115g



2052 Napolitana de Crema  
Ferm. 115g



12155 Napolitana de Chocolate  
Ferm. 95g



12153 Napolitana de Crema  
Ferm. 95g

Bollería Descongelar y al Horno

## Caracolas/ Croissants Rellenos/ Ensaimadas

BOLLERÍA DULCE

	🍞	✂️	📦	🚚	🍴	🕒	🕒
12331	95 g	12,5 cm	40	50	30 min	180°C	15-18 min
13063	55 g	9 cm	4 kg	70	30 min	180°C	12-15 min
12180	30 g	7,5 cm	220	50	30 min	180°C	12-15 min
12422	95 g	10,8 cm	72	56	40 min	180°C	12-14 min
12439	35 g	7,1 cm	120	50	30 min	180°C	10-12 min

EXTRA%  
RELLENO



12331 Croissant Choco Barrita  
Ferm. 95g



13063 Bomba de Chocolate  
Ferm. 55g



12180 Croissant Mini  
Chocolate 30g



12422 Ensaimada Grande  
Hojaldrada Ferm. 95g



12439 Mini Ensaimada  
Hojaldrada Ferm. 35g

Bollería Descongelar y al Horno

## Napolitanas Dulces

BOLLERÍA DULCE

❓ *Sabías qué...*

Las Napolitanas FÁCILES fermentan directamente en el horno por lo que ocupan muy poco espacio y además son muy rápidas de preparar.

	🍞	✂️	📦	🚚	🍴	🕒	🕒
N 12546	70 g	10,5 cm	100	56	30 min	180°C	15-17 min
N 13176	70 g	10,5 cm	100	56	30 min	180°C	15-17 min
12212	50 g	6 cm	120	50	30 min	180°C	14-16 min
12213	50 g	6 cm	120	50	30 min	180°C	14-16 min
12174	20 g	6,2 cm	345	50	20 min	180°C	12-14 min
12175	20 g	6,2 cm	345	50	20 min	180°C	12-14 min
12176	20 g	6,2 cm	345	50	20 min	180°C	12-14 min



NUEVO 🚚  
12546 Napolitana de  
Chocolate  
Ferm. 70g



NUEVO 🚚  
13176 Napolitana de  
Crema Ferm. 70g



12212 Media Napolitana  
FÁCIL Chocolate 50g



12213 Media Napolitana  
FÁCIL Crema 50g



12174 Mini Napolitana  
Chocolate 20g



12175 Mini Napolitana  
Crema 20g



12176 Mini Napolitana Dulce  
Surtida 20g  
2 bolsas choco + 1 bolsa crema

# Hojaldre fino y crujiente

## Generosos rellenos



Bollería Descongelar y al Horno

### Hojaldre Dulce

BOLLERÍA DULCE

	🍞	✂️	📦	🚚	👉	🕒	🕒
7034	120 g	17 cm	70	50	30 min	180°C	20-25 min
12592	120 g	17 cm	50	70	30 min	180°C	20-25 min
12446	120 g	17 cm	70	50	30 min	180°C	20-25 min



7034 Caña de Chocolate 120g



12592 Caña de Crema 120g



12446 Caña de Cabello 120g

Bollería Descongelar y al Horno

### Hojaldre Dulce

BOLLERÍA DULCE

🔗 Sabías qué...

Nuestra bollería se elabora con procesos de fabricación tecnológicamente muy avanzados en sistemas de amasado, laminado y congelación y que incorporan las bases de los procesos de elaboración artesanal.

	🍞	✂️	📦	🚚	👉	🕒	🕒
7037	170 g	24 cm	40	48	30 min	180°C	20-25 min
7038	170 g	24 cm	40	48	30 min	180°C	20-25 min
12447	170 g	24 cm	40	48	30 min	180°C	20-25 min
12337	27 g	6 cm	4 kg	50	30 min	180°C	12-15 min



7037 Herradura de Chocolate 170g



7038 Herradura de Crema 170g



12447 Herradura de Cabello 170g



12337 Herradura Mini de Chocolate 27g  
Decorado con semillas de amapola.

Bollería Descongelar y al Horno

### Hojaldre Dulce

BOLLERÍA DULCE

	🍞	✂️	📦	🚚	👉	🕒	🕒
7034	120 g	17 cm	70	50	30 min	180°C	20-25 min
12592	120 g	17 cm	50	70	30 min	180°C	20-25 min
12446	120 g	17 cm	70	50	30 min	180°C	20-25 min



7034 Caña de Chocolate 120g



12592 Caña de Crema 120g



12446 Caña de Cabello 120g

Bollería Descongelar y al Horno

### Hojaldre Dulce

BOLLERÍA DULCE

🔗 Sabías qué...

**EXTRA% RELLENO**  
Nuestras Rejitas resultan deliciosas por su textura crujiente, su masa con un ligero toque de mantequilla y su generosos rellenos de un 30%.

	🍞	✂️	📦	🚚	👉	🕒	🕒
13200	100 g	16 cm	40	140	30 min	180°C	14-16 min
12984	70 g	11,5 cm	55	70	30 min	180°C	14-16 min
13115	30 g	5,5 cm	132	70	30 min	180°C	12-14 min
13201	100 g	16 cm	40	70	30 min	180°C	14-16 min
12986	70 g	11,5 cm	55	70	30 min	180°C	14-16 min
13116	30 g	5,5 cm	132	70	30 min	180°C	12-14 min



13200 Maxi Rejita Crema Cacao con Avellanas 100g



12984 Rejita Crema Cacao con Avellanas 70g



13115 Mini Rejita Crema de Cacao con Avellanas 30g



13201 Maxi Rejita Crema Pastelera 100g



12986 Rejita Manzana con Canela 70g



13116 Mini Rejita Crema Pastelera 30g



Bollería Descongelar y al Horno

## Hojaldre Dulce

BOLLERÍA DULCE



13276	310 g	32 cm	22	68	30 min	180°C	23-26 min
12442	175 g	16.5 cm	30	50	30 min	180°C	20-25 min
7043	100 g	12.5 cm	42	50	20-30 min	180°C	20-24 min
12464	135 g	14.4 cm	45	50	30 min	180°C	20-25 min



13276 Tarta de Manzana Rectangular 310g



12442 Pastel de Manzana 175g



7043 Pastel de Manzana Ovalado 100g



EXTRA%  
RELLENO

12464 Empanadilla Compota de Manzana 135g

Bollería Descongelar y al Horno

## Especialidades Dulces

BOLLERÍA DULCE

12558	75 g	22 cm	108	50	20 min	180°C	14-16 min
12559	75 g	22 cm	108	50	20 min	180°C	14-16 min
13197	60 g	22 cm	108	50	20 min	180°C	14-16 min
13196	60 g	22 cm	108	50	20 min	180°C	14-16 min
12459	150 g	14.5 cm	48	48	30 min	180°C	15-18 min



12558 Flauta de Chocolate 75g



12559 Flauta de Crema 75g



EXTRA%  
RELLENO

13197 Flautin de Chocolate 60g



EXTRA%  
RELLENO

13196 Flautin de Crema 60g



EXTRA%  
RELLENO

12459 Triángulo de Chocolate 150g

Bollería Descongelar y al Horno

## Hojaldre Dulce

BOLLERÍA DULCE

7031	120 g	14.5 cm	48	48	30 min	180°C	18-20 min
12441	130 g	14.5 cm	48	48	30 min	180°C	18-20 min
12448	140 g	13 cm	66	50	30 min	180°C	24-26 min
13281	45 g	17 cm	4 kg	70	20 min	180°C	11-13 min
13350	140 g	15.2 cm	60	48	0 min	180°C	25-28 min
90377	110 g	16 cm	72	96	0 min	180°C	20-25 min
12444	20 g	5.3 cm	6 kg	50	0 min	180°C	15-18 min



7031 Triángulo de Chocolate 120g  
Decorado con semillas de amapola



12441 Triángulo de Crema 130g



EXTRA%  
RELLENO

12448 Panal Extra Cabello 140g



13281 Hojaldre Almendrado 45g  
Decorado con palitos de almendra y azúcar.



13350 Maxi Palmera 140g



90377 Palmera 110g  
Con miel



12444 Minipalmera 20g

Bollería Descongelar y al Horno

## Especialidades Dulces

BOLLERÍA DULCE

🎯 *Varietades de inspiración europea tan atractivas como irresistibles. Incorporalas a tu surtido y marcarás la diferencia en tu establecimiento.*

13215	130 g	15 cm	20	72	15 min	180°C	16-18 min
12339	125 g	11 cm	40	50	40 min	180°C	14-17 min
12354	125 g	8.5 cm	54	24	30 min	180°C	15-18 min
13001	95 g	11.5 cm	48	96	0 min	185°C	15 min
12340	125 g	11 cm	40	50	40 min	180°C	14-17 min
12355	45 g	6.5 cm	7 kg	24	30 min	180°C	14-16 min



13215 Raqueta de Crema 130g



🌟

12339 Bretzel Chocolate 125g  
Decorado con trocitos de cacahuete.



12354 Sneeken Pasas Nueces Ferm. 125g



13001 Trenza Maple 95g  
Incluye una manga de sirope de arce para decorar.



🌟

12340 Bretzel Crema 125g  
Decorado con trocitos de cacahuete.



12355 Mini Sneeken Pasas Nueces Ferm. 45g

# Bollería para fermentar



## Bollería del Artesano Croissants Artesanos BOLLERÍA DULCE

	🍞	✂️	📦	🚚	🌡️	🕒	🔑	🕒
13112	120 g	10 cm	45	50	0 min	90-100'	180°C	18-20 min
1072	90 g	9,5 cm	64	50	0 min	90 min	180°C	15-18 min
1015	90 g	10 cm	64	50	0 min	90 min	180°C	15-18 min
12202	80 g	8,8 cm	80	50	0 min	90 min	180°C	15-18 min
12204	65 g	8,5 cm	81	50	0 min	90 min	180°C	15-18 min
12200	25 g	5,3 cm	210	50	0 min	60 min	180°C	13-15 min



13112 Croissant Artesano Margarina 120g



1072 Croissant Artesano Margarina 90g



1015 Croissant Artesano Manteca 90g



12202 Croissant Artesano Mantequilla 80g



12200 Croissant Artesano Margarina 25g

## Bollería del Artesano Croissants Rectos

### BOLLERÍA DULCE

🕒 La bollería del artesano está preparada para que la fermentes en tu establecimiento y la termines a tu elección. Utilízala para diferenciarte y crear tus productos con todo tu saber hacer.

	🍞	✂️	📦	🚚	🌡️	🕒	🔑	🕒
12179	100 g	15,5 cm	60	50	0 min	90-100'	180°C	18-20 min
12235	75 g	15,3 cm	94	50	0 min	90 min	180°C	16-18 min
12139	45 g	9 cm	268	56	0 min	90 min	180°C	14-16 min
12138	30 g	7,7 cm	231	50	0 min	60 min	180°C	13-15 min
12593	25 g	7,7 cm	282	50	0 min	60 min	180°C	13-15 min
1068	22 g	7,2 cm	318	50	0 min	60 min	180°C	12-14 min



12179 Croissant Recto Clásico 100g



12235 Croissant Recto 75g



12139 Croissant Recto 45g



12138 Croissant Recto 30g



12593 Croissant Mini Recto Mantequilla 25g



1068 Croissant Mini Recto 22g

## Bollería del Artesano Caracolas y Croissants Rellenos BOLLERÍA DULCE

	🍞	✂️	📦	🚚	🌡️	🕒	🔑	🕒
12436	120 g	15,8 cm	60	50	0 min	90 min	180°C	16-18 min
12434	55 g	8 cm	7 Kg	50	0 min	60 min	180°C	13-15 min
12201	40 g	7 cm	8 Kg	50	0 min	60 min	180°C	13-15 min

### EXTRA% RELLENO



12436 Caracola Chocolate 120g



12434 Caracola Mini Chocolate 55g



12201 Cuerno Mini Chocolate 40g



Bollería del Artesano  
**Napolitanas Dulces**

BOLLERÍA DULCE

12151	135 g	15,8 cm	54	50	0 min	90 min	180°C	16-18 min
12152	135 g	15,8 cm	54	50	0 min	90 min	180°C	16-18 min
13306	115 g	13,5 cm	66	50	0 min	90 min	180°C	16-18 min
12591	115 g	13,5 cm	66	50	0 min	90 min	180°C	16-18 min



12151 Súper Napolitana  
Chocolate 135g



12152 Súper Napolitana  
Crema 135g



13306 Napolitana Chocolate 115g



12591 Napolitana Crema 115g

Bollería del Artesano  
**Especialidades Dulces**

BOLLERÍA DULCE

12449	110 g	11,4 cm	48	50	0 min	90 min	180°C	11-13 min
12287	110 g	19,5 cm	60	50	0 min	90 min	180°C	12-14 min
12288	110 g	18 cm	60	50	0 min	90 min	180°C	12-14 min
12590	125 g	7 cm	60	50	0 min	90 min	180°C	15-18 min
12450	45 g	5,8 cm	150	50	0 min	60 min	180°C	14-16 min
13198	30 g	4 cm	180	50	0 min	60 min	180°C	14-16 min



12449 Tortell Cabello 110g



12287 Trenza de Chocolate 110g



12288 Trenza de Crema 110g



12590 Sneeken  
Pasas y Nueces 125g



12450 Mini Sneeken  
Pasas y Nueces 45g



13198 Mini Sneeken Pasas  
Margarina 30g

Bollería del Artesano

**Ensaimadas**

BOLLERÍA DULCE

12440	105 g	9 cm	66	50	0 min	120 min	180°C	11-13 min
12659	110 g	11 cm	45	50	0 min	120 min	180°C	11-13 min
12585	95 g	9,5 cm	66	50	0 min	120 min	180°C	11-13 min
12584	35 g	6 cm	6 Kg	50	0 min	80 min	180°C	11-13 min
12587	50 g	6 cm	6 Kg	50	0 min	80 min	180°C	11-13 min
12586	50 g	6 cm	6 Kg	50	0 min	80 min	180°C	11-13 min
12438	50 g	6,5 cm	6 Kg	50	0 min	80 min	180°C	11-13 min



12440 Ensaimada Grande  
Cabello Hojaldrada 105g



12659 Ensaimada Levante  
Hojaldrada 110g



12585 Ensaimada Grande  
Hojaldrada 95g



12584 Ensaimada Pequeña  
Hojaldrada 35g



12587 Ensaimada Pequeña  
Choco Hojaldrada 50g



12586 Ensaimada Pequeña  
Crema Hojaldrada 50g



12438 Ensaimada Pequeña  
Cabello Hojaldrada 50g

Bollería del Artesano

**Rincón del Artesano**

BOLLERÍA DULCE

12222	90 g	14,3 cm	90	50	0 min	90 min	180°C	15-18 min
12481	675 g	28 cm	12	48	20 min	0 min	180°C	13-15 min
12171	900 g	58,5 cm	10	40	20 min	0 min	180°C	26-29 min
12172	900 g	47 cm	12	40	20 min	0 min	180°C	26-29 min
12173	500 g	28 cm	17	48	20 min	0 min	180°C	25-28 min



12222 Triángulo Croissant  
Margarina 90g



12481 Base de Pizza Rectangular  
27x36 cm 675g



12171 Lámina de Hojaldrada  
60x40 cm 900g



12172 Lámina de Hojaldrada  
48x32 cm 900g



12173 Lámina de Hojaldrada  
30x40 cm 500g

# Elaborados al Estilo Americano

Sin grasas parcialmente hidrogenadas

Sin colorantes artificiales



# Hoops



Bollería Lista

## Hoops con Topping

BOLLERÍA DULCE



Los más crujientes por fuera y tiernos por dentro. Ahora más dulces y sabrosos gracias a su base glaseada.

12682	59 g	8,5 cm	24	128	30 min
13123	55 g	8,5 cm	36	64	30 min
13125	55 g	8,5 cm	36	64	30 min
13126	55 g	8,5 cm	36	64	30 min



12682 Hoops Croc Avellana 59g



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



13125 Hoops Crunchy Mix 55g  
Con crujientes perlas de avellana y chocolate con leche.



13126 Hoops Super Choco 55g

Bollería Lista

## Hoops

BOLLERÍA DULCE



Suaves y esponjosos. Elaborados siguiendo el genuino estilo americano para obtener todo el sabor y la máxima duración y calidad.

12316	70 g	9,8 cm	48	60	30 min
12300	50 g	8,5 cm	48	96	30 min
12313	30 g	7 cm	75	100	20 min
12601	65 g	10 cm	48	60	30 min
12620	49 g	8,5 cm	72	60	30 min
12995	30 g	7 cm	75	100	20 min
12317	80 g	10 cm	48	60	30 min
12421	55 g	8,5 cm	33	128	30 min
12285	30 g	7 cm	75	100	20 min



12316 Maxi Hoops Glaseados 70g



12300 Hoops Glaseados 50g



12313 Mini Hoops Glaseados 30g



12601 Maxi Hoops Azucarado 65g



12620 Hoops Azucarado 49g



12995 Mini Hoops Azucarado 30g



12317 Maxi Hoops Bombón 80g



12421 Hoops Bombón 55g



12285 Mini Hoops Bombón 30g



Bollería Lista

## Hoops Rayados o Rellenos

BOLLERÍA DULCE



Unos divertidos y originales. Los otros, súper sabrosos y con generosos rellenos.

13185	95 g	10 cm	48	60	30 min
13188	38 g	7 cm	60	128	20 min
N 13332	75 g	8,5 cm	36	64	30-45 min
13186	34 g	7 cm	60	128	20 min
13187	34 g	7 cm	60	128	20 min
N 13331	75 g	8,5 cm	36	64	30-45 min



13185 Maxi Hoops White Rayado 95g



13188 Mini Hoops White Rayado 38g



**NUEVO**  
13332 Hoops Crema Azucarado 75g



13186 Mini Hoops Bombón Rayado 34g



13187 Mini Hoops Pink Rayado 34g



**NUEVO**  
13331 Hoops Choco Azucarado 75g



# Abundantes Rellenos Atractivo Aspecto



## Bollería Lista Pepitos BOLLERÍA DULCE



**EXTRA%  
RELLENO**

Una explosión de sabor en cada bocado gracias a sus abundantes rellenos repartidos por todo su interior.

N 13325	110 g	20 cm	28	64	30-45 min
N 13324	110 g	20 cm	28	64	30-45 min
13326	60 g	10,5 cm	60	64	30-45 min
N 13319	55 g	10,5 cm	60	64	30-45 min
N 13323	55 g	10,5 cm	60	64	30-45 min
13023	50 g	9 cm	70	96	90 min



**NUEVO**  
13325 Pepito Choco Azucarado 110g



**NUEVO**  
13324 Pepito Crema Azucarado 110g



13326 Mini Pepito Bombón Rayado 60g



**NUEVO**  
13319 Mini Pepito Choco Azucarado 55g



**NUEVO**  
13323 Mini Pepito Crema Azucarado 55g



13023 Mini Xuxo de Crema 50g



## Bollería Lista Berlinas BOLLERÍA DULCE



**?** Sabías qué...  
Nuestras Berlinas tienen generosos rellenos repartidos de manera uniforme por toda la pieza, para que el bocado siempre sea completo.

13335	95 g	9,5 cm	24	64	30-45 min
13336	95 g	9,5 cm	24	64	30-45 min
N 13318	95 g	9,5 cm	24	64	30-45 min
N 13321	95 g	9,5 cm	24	64	30-45 min
N 13337	55 g	7 cm	60	64	30-45 min
N 13317	50 g	7 cm	60	64	30-45 min
N 13320	50 g	7 cm	60	64	30-45 min



13335 BerliChoco para decorar 95g



13336 BerliCrema para decorar 95g



**NUEVO**  
13318 BerliChoco Azucarada 95g  
Con base bombón



**NUEVO**  
13321 BerliCrema Azucarada 95g



**NUEVO**  
13337 Mini BerliChoco Bombón Rayada 55g



**NUEVO**  
13317 Mini BerliChoco Azucarada 50g  
Con base bombón



**NUEVO**  
13320 Mini BerliCrema Azucarada 50g



## Bollería Lista Tulipas y Brioches BOLLERÍA DULCE



**?** Sabías qué...  
Nuestras Tulipas están envasadas de forma individual para mantenerse tiernas durante más tiempo.

12501	110 g	8 cm	15	152	60 min
12494	110 g	8 cm	15	152	60 min
12495	110 g	8 cm	15	152	60 min
12496	112 g	8 cm	15	152	60 min
13132	65 g	15 cm	40	56	30 min
13135	60 g	15 cm	40	56	30 min
13144	30 g	9 cm	35	140	20 min



**12501** Tulipa Triple Chocolate 110g  
Rellena con crema de chocolate con leche. Decorado con trocitos de chocolate.



**12494** Tulipa Albaricoque 110g  
Rellena con mermelada de albaricoque. Decorado con azúcar.



**12495** Tulipa Toffee y Chocolate 110g  
Rellena de crema de toffee y trocitos de chocolate con leche. Decorado con trocitos de chocolate con leche.



**12496** Tulipa Frutos Rojos 110g  
Rellena con mermelada de frambuesa y trocitos de frutos rojos. Decorado con crumble crujiente.



**13132** Brioches Mantequilla 65g



**13135** Bollo Suizo 60g  
Decorado con un volcán de azúcar.



**13144** Media Noche 30g

# S

## Snacks Salados

Textura crujiente  
Sabrosos rellenos



### Aperitivos

#### SNACKS SALADOS

☉ Ideales como aperitivo, para celebraciones y eventos. Elige entre tus sabores preferidos o descubre nuestros surtidos con los rellenos más demandados.

	🍞	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️	🕒
12452	30 g	6 cm	180	50	30-45 min	180°C	12-15 min
13100	30 g	5,5 cm	132	140	30 min	180°C	12-14 min
12625	23 g	6 cm	4,6 kg	70	15-20 min	180°C	13-15 min
2013	15 g	4,5 cm	6 kg	50	20 min	180°C	12-14 min
<b>*Sabores individuales:</b>							
	23 g	6 cm	4,6 kg	70	15-20 min	180°C	13-15 min

EXTRA%  
RELLENO

12452 Artesanitos Surtido Tradicional 30g  
4 bolsas x 50 uds  
Sabores: tortilla de patatas, jamón york y queso, chistorra y frankfurt.



EXTRA%  
RELLENO

\*Sabores individuales disponibles:

12637 Hojaldrito York y Queso 23g  
Decorado con sesamo  
12638 Hojaldrito Sobrasada 23g  
Decorado con avena integral  
12639 Hojaldrito Atún 23g  
Decorado con cacahuete  
12640 Hojaldrito Paté 23g  
Decorado con lino marrón  
12641 Hojaldrito Queso 23g  
Decorado con germen de trigo  
12642 Hojaldrito Salmón 23g  
Decorado con semilla de amapola



13100 Surtido Mini Rejitas Saladas 30g  
3 bolsas x 44 uds  
Sabores: serrana (jamón curado y queso), mediterránea (atún, tomate y olivas) y americana (pollo asado y cebolla caramelizada).  
Elaboradas con un ligero toque de mantequilla.

EXTRA%  
RELLENO

12625 Hojaldritos Surtidos 23g  
4 bolsas x 50 uds  
Sabores: york y queso, sobrasada, atún y salmón.



2013 Mini Napolitanas Surtidas 6 sabores 15g  
6 bolsas x 66 uds  
Sabores: paté, sobrasada, atún, salmón, queso y anchoa.



### Bollería Salada

#### SNACKS SALADOS

Desde los sabores más clásicos a las últimas tendencias de consumo. Recetas más elaboradas para los que buscan algo más en un snack.



	🍞	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️	🕒
12690	75 g	10,5 cm	50	50	30 min	0 min	180°C
12691	75 g	10,5 cm	50	50	30 min	0 min	180°C
12692	75 g	10,5 cm	50	50	30 min	0 min	180°C
12353	100 g	12,5 cm	75	50	0 min	90 min	180°C
13339	140 g	13,5 cm	54	50	0 min	90 min	180°C
2020	140 g	13,5 cm	65	56	30 min	0 min	180°C

#### Delicias

👑 Ya fermentadas. Elaboradas con un ligero toque de mantequilla.



12690 Delicia Serrana Ferm. 75g  
Jamón curado y queso.  
Decorado con sémola de maíz



12691 Delicia Mediterránea Ferm. 75g  
Tomate, atún y aceitunas.  
Decorado con lino y sésamo



12692 Delicia Campera Ferm. 75g  
Pollo, bacon y queso.  
Decorado con sesamo.



12353 Croissant York y Queso 100g



13339 Napolitana Mixta 140g  
2020 Napolitana Mixta Ferm. 140g





## Bollería Salada

### SNACKS SALADOS

Ayúdate de etiquetas informativas para comunicar los diferentes sabores de tu surtido y querrán probarlos todos.

12453	130 g	14,5 cm	48	48	30 min	180°C	18-20 min
13270	100 g	16 cm	40	70	30 min	180°C	14-16 min
13271	100 g	16 cm	40	70	30 min	180°C	14-16 min
12981	70 g	11,5 cm	55	140	30 min	180°C	14-16 min
12982	70 g	11,5 cm	55	70	30 min	180°C	14-16 min

EXTRA%  
RELLENO



12453 Triángulo de York y Queso 130g  
Decorado con sésamo

### Rejitas

Elaboradas con mantequilla.

VA PINTADO  
100%

EXTRA%  
RELLENO



13270 Maxi Rejita Brie con Setas 100g



13271 Maxi Rejita Mediterránea 100g  
Tomate, atún y aceitunas verdes



12981 Rejita Espinacas y Ricotta 70g



12982 Rejita Pollo y Cebolla Caramelizada 70g

## Empanadillas y Empanadas

### SNACKS SALADOS



Las empanadillas están elaboradas con nuestra genuina masa escaldada especialmente fina y crujiente para que puedas disfrutar al máximo de los rellenos más exquisitos.

EXTRA%  
RELLENO

12498	125 g	15,5 cm	44	50	30-40 min	180°C	23-25 min
12532	125 g	15,5 cm	44	50	30-40 min	180°C	23-25 min
12499	125 g	15,5 cm	44	50	30-40 min	180°C	23-25 min
12693	50 g	10,5 cm	6,5 Kg	50	30-40 min	180°C	23-25 min
12694	50 g	10,5 cm	6,5 Kg	50	30-40 min	180°C	23-25 min
12695	50 g	10,5 cm	6,5 Kg	50	30-40 min	180°C	23-25 min



12498 Empanadilla Selecta de Pisto 125g



12532 Empanadilla Selecta de Atún y Tomate 125g



12499 Empanadilla Selecta de Pollo 150g  
Con verduras y pechuga de pollo



12693 Mini Empanadilla Selecta de Pisto Mediterránea 50g



12694 Mini Empanadilla Selecta de Atún y Tomate 50g



12695 Mini Empanadilla Selecta Espinacas con Queso 50g

## Empanadillas y Empanadas

### SNACKS SALADOS

EXTRA%  
RELLENO



Las empanadillas tienen una gran tradición culinaria y gozan de gran aceptación entre todos los públicos.

12998	1900 g	36 cm	7	48	0 min	180°C	70-75 min
12997	1300 g	31 cm	7	42	0 min	180°C	55-60 min
12699	150 g	21 cm	50	70	0 min	180°C	18-20 min
13183	125 g	15,5 cm	44	50	30-40 min	180°C	23-25 min
13199	125 g	15,5 cm	44	50	30-40 min	180°C	23-25 min
13065	125 g	15,5 cm	44	50	30-40 min	180°C	23-25 min



12998 Empanada Cuadrada Atún 1.900g  
Cebolla, atún, pimiento y tomate



12997 Empanada Redonda Atún 1.300g  
Cebolla, atún, pimiento y tomate



12699 Empanada Bocata Atún Gallega 150g  
Cebolla, atún y pimiento



EXTRA%  
RELLENO



13183 Empanadilla Selecta Argentina 125g  
Carne de ternera, huevo, cebolla, aceitunas verdes y especias.

EXTRA%  
RELLENO



13199 Empanadilla Selecta Espinaca y Queso 125g

EXTRA%  
RELLENO



13065 Empanadilla Selecta Atún y Cebolla 125g



Ingredientes de primera calidad  
Abundantes rellenos  
Aspecto artesanal

## Empanadillas y Palitos

### SNACKS SALADOS

EXTRA%  
RELLENO

Las empanadillas están elaboradas con Masa de Hojalde que aporta gran volumen y textura ligera.

	🍞	✂️	📦	🚚	🍴	🕒	🕒
12545	120 g	16 cm	42	50	30 min	180°C	23-25 min
12544	120 g	16 cm	32	50	60 min	180°C	23-25 min
13289	35 g	15 cm	124	70	30 min	180°C	15-20 min
13181	35 g	15 cm	124	70	30 min	180°C	15-20 min



EXTRA%  
RELLENO

12545 Empanadilla Hojalde de Atún y Tomate 120g  
Decorado con sésamo



EXTRA%  
RELLENO

12544 Empanadilla Hojalde Espinacas y Queso 120g  
Decorado con lino marrón y sésamo



NUEVO EXTRA%  
RELLENO

13289 Palito de Pisto 35g



EXTRA%  
RELLENO

13181 Palito de Sobrasada 35g



## Pizzas y Otros

### SNACKS SALADOS

ON THE GO

Aprovecha la tendencia "On the go" para ofrecer a tus clientes piezas fáciles de llevar para comer en cualquier parte: calzones, bocapizzas, porciones...



	🍞	✂️	📦	🚚	🍴	🕒	🕒
13290	140 g	18,8 cm	25	70	25-35 min	180°C	16-18 min
13291	140 g	18,8 cm	25	70	25-35 min	180°C	16-18 min
12651	185 g	14 cm	24	80	30 min	180°C	12-15 min
12652	185 g	14 cm	24	80	30 min	180°C	12-15 min
13103	140 g	26,5 cm	20	48	30 min	180°C	12-14 min
12451	150 g	26,5 cm	20	48	30 min	180°C	14-16 min
12463	150 g	26,5 cm	20	48	30 min	180°C	14-16 min
12698	150 g	26,5 cm	20	48	30 min	180°C	14-16 min



EXTRA%  
RELLENO

13290 Calzone York, Queso y Tomate 140g  
Decorado con tomate en la masa para lograr un color más atractivo



EXTRA%  
RELLENO

13291 Calzone Carbonara 140g



12651 Pizza mediana York y Queso 14 cm 185g



12652 Pizza mediana con Verduras 14 cm 185g



13103 Bocapizza 4 Estaciones 140g  
York, queso, champiñones, cebolla y aceitunas negras



12451 Bocapizza Bacon y Queso 150g



12463 Bocapizza Atún y Queso 150g



12698 Bocapizza York y Queso 150g

## Pizzas y Otros

### SNACKS SALADOS

Unos de los productos más demandados con un formato ideal para cortar en porciones.

	🍞	✂️	📦	🚚	🍴	🕒	🕒
12126	1300 g	36,6 cm	4	48	30 min	180°C	14-16 min
12127	1300 g	36,5 cm	4	48	30 min	180°C	14-16 min
12128	1300 g	36,5 cm	4	48	30 min	180°C	14-16 min
13192	750 g	27 cm	10	112	0 min	180°C	18-20 min
12521	800 g	24 cm	10	91	0 min	180°C	18-20 min



12126 Pizza Rectangular York y Queso 27x36 cm 1300g



12127 Pizza Rectangular Atún 27x36 cm 1300g



12128 Pizza Rectangular 4 Quesos 27x36 cm 1300g



13192 Plancha Tortilla Patata y Cebolla 750g



12521 Tortilla Redonda Patata Cebolla 800g



# P

## Pastelería



### Tartas PASTELERÍA



Exquisitas tartas con los sabores más reconocidos y precortadas en raciones. La guinda perfecta en cualquier celebración o evento.

N 13370	1250 g	24 cm	1	128	60 min	
N 13371	1200 g	24 cm	1	128	60 min	
12057	1000 g	24 cm	6	42	60 min	
N 13372	1100 g	20 cm	3	60	60 min	
N 13369	1200 g	20 cm	4	54	60 min	



NUEVO

13370 Tarta Carrot 1.250g  
Precortada en 12 porciones de 104g aprox.



NUEVO

13371 Tarta Red Velvet 1.200g  
Precortada en 12 porciones de 100g aprox.



12057 Tarta Doble Bombón 1.000g



NUEVO

13372 Tarta Naranja y Chocolate 1.100g  
Precortada en 10 porciones de 110g aprox.



NUEVO

13369 Tarta Cheesecake 1.200g  
Precortada en 10 porciones de 120g aprox.

### Planchas y Repostería PASTELERÍA



Pastelería selecta con ingredientes de primera calidad. Aumenta el atractivo de las porciones decorando con nata montada, bolas de helado o con chocolate fundido.

12114	1.800 g	35 cm	1	160	60 min	
12115	1.800 g	35 cm	1	160	60 min	
12116	1.800 g	35 cm	1	160	60 min	
12006	1.000 g	30 cm	3	132	60 min	
12102	30 g	4,6 cm	1,65 kg	168	60 min	
12103	20 g	2,5 cm	1,5 kg	198	60 min	



12114 Plancha San Marcos  
Precortada 30 raciones



12115 Plancha Selva Negra  
Precortada 30 raciones



12116 Plancha Queso y Arándanos  
Precortada 30 raciones



12006 Brownies  
16 porciones



12102 Mini Pastelitos Surtidos  
8 Sabores: borracho, lionesas de crema, sarita, mini-petisú de chocolate, pastelito yema, pastel sacher, mini-petisú crema, rizado blanco de trufa a la naranja.



12103 Repostería Fina  
10 Sabores: Flan, Rizado Naranja, Pastel Yogur con Arándanos, Bola de Coco, Pastel Chocolate con Nueces, Cesto de Mantequilla, Pastelito Kiwi-Pasas, Trufas, Mousse Limón, Petit-Four Trufa-Plátano.

## Asistencia técnica y demostración

- © A continuación detallamos algunos consejos prácticos para garantizar la máxima calidad y acabado de los productos. No olvides que para cualquier duda o sugerencia, nuestro equipo de asistencia técnica y demostración estará encantado de atenderte.

### ALMACENAMIENTO

Almacenar siempre los productos en cámaras de congelación hasta que su uso sea necesario.

Durante el almacenamiento, los productos deben conservarse a temperatura estable de  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Proteger siempre los productos con sus bolsas de plástico, convenientemente cerradas.

Aspectos a tener en cuenta:

- \* Control del stock para prever los pedidos y evitar quedarse sin existencias.
- \* Colocación del producto para facilitar su reconocimiento y el control del stock.
- \* Rotación del producto para utilizar primero los productos almacenados más tiempo y respetar las fechas de caducidad.

### DESCONGELACIÓN

Sacar el producto del congelador en el mínimo tiempo posible, para evitar los cambios bruscos de temperatura mientras la cámara esté abierta.

La descongelación debe realizarse en lugares cerrados y sin corrientes de aire, para evitar que se resequen las piezas.

Respetar los tiempos de descongelación indicados para cada producto.

Una vez que el producto se ha descongelado, no puede volverse a congelar.

### FERMENTACIÓN

Durante el proceso de fermentación, la masa experimenta diversos cambios: se modifica la estructura del gluten, incrementa su volumen y se desarrollan los sabores y aromas.

La humedad debe oscilar entre el 75 y el 80%. Respetar esta humedad evita que las piezas estén muy mojadas, que resulten de tamaño inferior y que presenten aspecto quebradizo y sin brillo.

La temperatura recomendada es de  $+28^{\circ}$  /  $30^{\circ}\text{C}$ . Las altas temperaturas provocan el debilitamiento de la masa y la falta de desarrollo de las piezas.

Respetar el tiempo de fermentación indicado. El punto óptimo de fermentación se conoce cuando al presionar ligeramente con los dedos humedecidos, la pieza vuelve lentamente a su estado anterior. Si no es así, implica que el tiempo ha sido excesivo.

### COCCIÓN

El horneado es el proceso que permite dar a los productos su color, forma, textura, olor y sabor característicos.

La temperatura de cocción a la que hacemos referencia es para hornos de convección (aire caliente). En hornos de placa (suela), la temperatura deberá ser de  $30^{\circ}\text{C}$  más.

Los tiempos de cocción indicados son orientativos, pudiendo ser modificados según las preferencias de cada profesional. Si el tiempo es inferior al adecuado, el producto puede quedarse crudo en su interior. Si es muy superior, la pieza puede resercarse.

### ACABADO Y DECORACIÓN

Antes y/o después del horneado, el profesional puede aportar su toque personal con la decoración para dar al producto una apariencia más atractiva. Además, ayuda a diferenciar un producto salado de uno dulce.

Los productos de decoración más utilizados son:

- \* Huevo: muchos productos se pintan con huevo antes de hornear con el fin de que tomen un atractivo color dorado en la cocción.
- \* Gelatina o almibar: después de hornear, se aplica para proporcionar al producto un aspecto más brillante y apetecible. Además, ayuda a que los toppings queden fijados a la pieza.
- \* Toppings dulces: fideos de chocolate negro o blanco, azúcar glacé, coco rallado, cobertura de chocolate, fruta confitada, crocanti, etc...
- \* Toppings salados: Almendras, piñones, orégano, sésamo, queso rallado, champiñón en láminas, semilla de amapola, etc...

Una vez que el producto se ha descongelado, no puede volverse a congelar.





### Simbología:



Peso  
(g)



Largo  
(cm)



Unidades/Caja  
Kilos/Caja



Cajas/Palet



Tiempo  
fermentación  
(min)



Tiempo  
Descongelación  
(min)



Temperatura  
Horno  
(°C)



Tiempo  
cocción  
(min)

### Características:



### Certificados:



Nuestros productos de Pan y Bollería fabricados en las plantas ubicadas en Enguera y Vilamalla, están elaborados bajo los estándares de certificación en IFS v6 y BRC v7.



Camino Viejo del Río, s/n,  
46810 Enguera (Valencia)  
Tel: 96 222 61 92  
Fax General: 96 221 11 63  
Fax Pedidos: 96 292 20 24  
cobopa@cobopa.com  
[www.cobopa.com](http://www.cobopa.com)