

Catálogo Productos

frida
El sabor de la imaginación

La más amplia gama de panes y bollería
con multitud de opciones
para satisfacer las necesidades de tus clientes:
crujientes, sabrosos y saludables,
no dejarán indiferente a nadie.


En Frida, la tradición, la experiencia
y el cuidado en la elaboración,
se unen para ofrecer la mejor calidad.

Índice



frida
El sabor de la imaginación

Pan
Saint Honoré / 10
Gran Reserva / 18
Pan Tradicionales / 24
Cristallino / 26
Bagels / 34
Chousa / 36
Pan Salud / 42
Pan Burger / 44
Focaccias y Paninis / 46
Panes de Molde / 48
FlatBread / 50
Schiacciatas / 52
Panes Restauración / 56
Le Brió / 66

Bollería
Sophie / 72
Caprice / 76
Petit Doré / 80
Sélection d'Or / 82
Masa Danesa / 84
Croissants / 88
Ensaimadas / 96
Napolitanas / 100
Hojaldres / 104
Ruth's American Recipe / 108
Especialidades / 122
Saudade / 124
Dots / 126
Bollería Salada / 138

Empanadas
Empanadas / 148

***Mangas, Bases y Placas** / 156*

Sin Gluten
Sin Gluten / 162

Lykke
Lykke / 166

Temporada
Temporada / 178

Retail
Lineal Seco / 188

Koama
Koama / 202

Kentes
Kentes / 212

Pan



frida
El sabor de la imaginación

Saint Honoré / 10
Clásicos 12
Integrales / Cereales 14
Bío 15
Panes de Autor 16
Restauración 17
Fully Baked 17

Gran Reserva / 18
Clásicos 20
Hogazas 21
Cereales / Semillas 22
Fully Baked 22

Cristallino / 26
Lungos / Bocadillos 28
Bocadillos 28
Faluta 28
Ciabattas 29
Panini 29
Panburger 31
Bagels 31
Pizzaccias y la Buffone 32
Focaccias 32

Bagels /34
Le Brió / Clásicos 34

Chousa / 36
Roscas 36
Barras 37
Bocadillos 37

Panes Tradicionales / 38
Rústicos 38
Chapattas 40
Pan Blanco 41

Pan Salud / 40
Integrales y Cereales 43
Salud 43

Pan Burger / 44
Clásicas 45
Rústicas 45
Minis 45

Focaccias y Paninis / 46
Focaccias 47
Paninis 47

Panes de Molde / 48
Clásicos 49
Cereales 49
Dulces 49

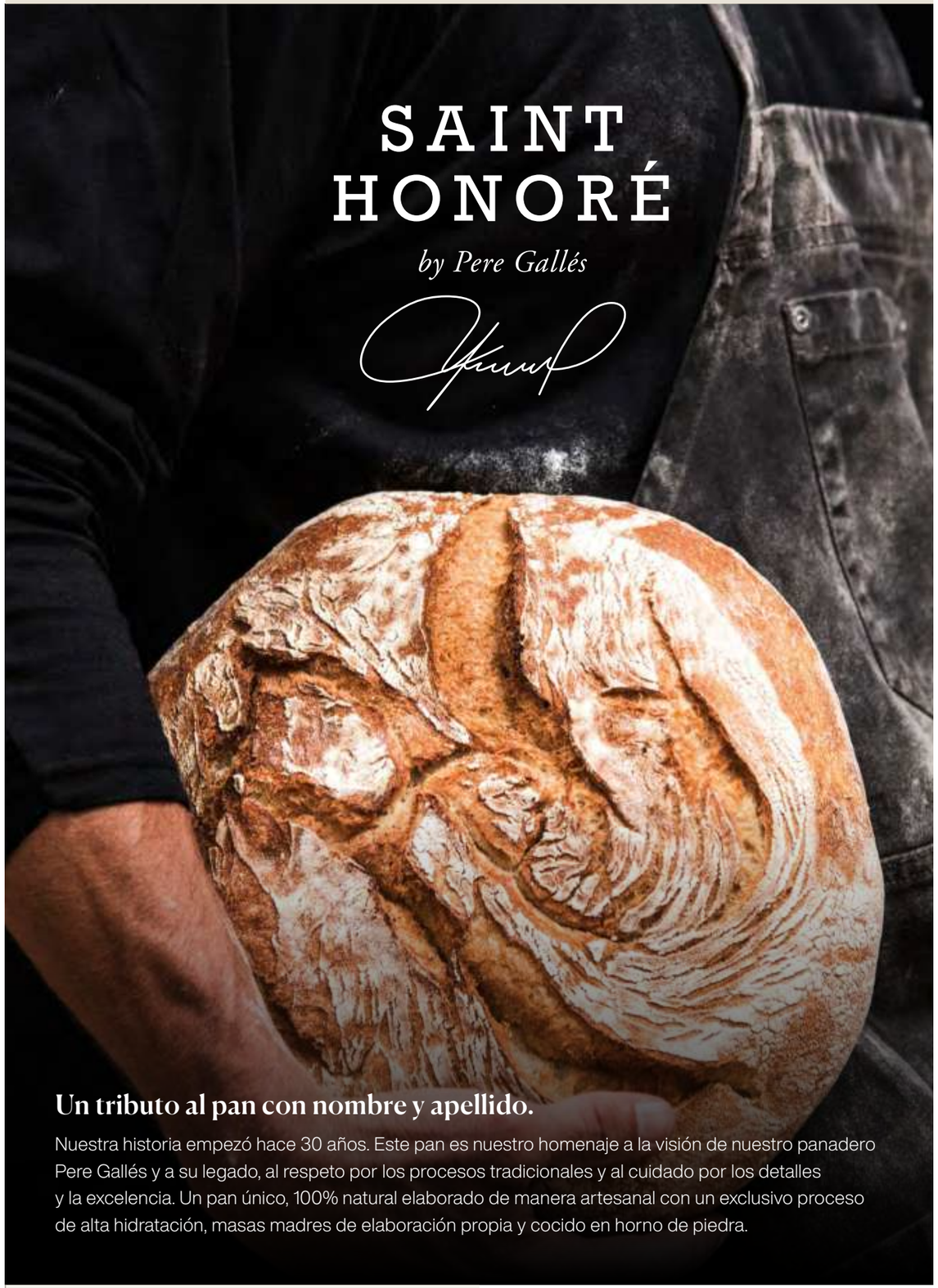
FlatBread / 50

Schiacciatas / 52

Especialidades / 54

Panes Restauración / 56
Panecillos 58
Miniaturas 60
Molletes 62
Surtidos 63
Bocadillos 64
Flautines 65

Le Brió/ 66
Burger Brioche 68
Especialidades Brioche 69



Un tributo al pan con nombre y apellido.

Nuestra historia empezó hace 30 años. Este pan es nuestro 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
SH Hogaza Espiga
6 u / 800 g / 6X6 / 60' Desc.
200º / 24' Horno / **47 cm**
Massa Madre



65415
Boule rustique SH
6 u / 800 g / 6x6 / 65' Desc.
200º / 26' Horno / **25,5 cm**
Massa Madre



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



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



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



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



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



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



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



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



61276
Media Sarraceno SH
50 u / 115 g / 6X6 / 30-45' Desc.
190-210º / 12-15' Horno / **24 cm**



68713
Bocata Huerta Semillado SH
50 u / 125 g / 6X6 / 30-40' Desc.
190-210º / 12-15' Horno / **25 cm**





Integrales

63620
100% Integral SH
24 u / 300 g / 6X6 / 20' Desc.
200º / 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.
180-200º / 10-15' Horno / **24,5 cm**
Masa Madre / Clean Label
Alto en Fibra / 100% Natural



Cereales

65085
Hogaza Cereales SH
8 u / 650 g / 4x8 / 40' Desc.
180º / 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.
180º / 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.
200º / 15' Horno / **21 cm**
Masa Madre / Clean Label
Fuente de Fibra / 100% Natural



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



61749
Medio Redondo Obrador Centeno
28 u / 175 g / 6x6 / 20-30' Desc.
200º / 10' Horno / **12 cm**
Masa Madre de Centeno



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



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



81683
Media Avena SH
60 u / 115 g / 6x6 / 5' Desc.
190º / 10' Horno / **25 cm**



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



60824
Hogaza Calabaza y Nueces
18 u / 330 g / 6x6 / 30-40' Desc.
180º / 18-20' Horno / **26 cm**



68911
Hogaza Almendra y Avellana
18 u / 330 g / 6x6 / 30-40' Desc.
180º / 18-20' Horno / **26 cm**



Bío

65127
Hogaza Espelta Bio SH
16 u / 430 g / 6x6 / 20-30' Desc.
170-180º / 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.
180-185º / 15-20' Horno / **27cm**
Masa Madre / Fuente de Fibra / Clean Label
100% Natural



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



68423
Redondo Obrador BIO SH
16 u / 420 g / 6x6 / 45-60' Desc.
180-200º / 20-25' Horno / **17,5 cm**
Masa Madre / Clean Label / 100% Natural



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



63867
Hogaza Remolacha
16 u / 500 g / 6x6 / 40' Desc.
180º / 20-30' Horno / **26 cm**



Panes de Autor

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



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



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



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



61611
Pan con Maíz SH
25 u / 270 g / 6x6 / 20-30' Desc.
170-190º / 20-25' Horno / **23 cm**
Masa Madre



61759
Pan Espelta y Miel
10 u / 265 g / 6x11 / 30-40' Desc.
190-210º / 10-15' Horno / **24,5 cm**
Masa Madre / Fuente de Fibra
Fermento Natural



67136
Pan de Payés SH
6 u / 460 g / 4x14 / 40' Desc.
220º / 25' Horno / **20 cm**
Masa Madre / Clean Label
100% Natural



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



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



Restauración

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



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



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



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



Fully Baked

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



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



60441
Rustique Fully Baked SH
24 u / 130 g / 6x13
30' Desc. / **23 cm**
Masa Madre





Una buena cosecha es sinónimo de éxito

La harina es al pan como nuestros Gran Reserva
son a todo lo que sabemos sobre ella:
sus cuidados desde la siembra, sus fases de crecimiento,
sus debilidades, su recolección y posterior molienda.
Se trata de nuestro ingrediente fundamental y como tal,
en todo momento merece una atención especial por nuestra parte.

De nuestra tierra también nace el pan

La calidad viene desde el origen de la tierra en la que nacen y crecen
los trigos locales con los que elaboramos nuestras harinas cuidadosamente
selecionados en el Valle del Ebro, Huesca y la vega de Albacete
y que posteriormente darán lugar a exquisitas hogazas
que preservan el sabor del auténtico pan de antaño.

CLEAN LABEL

Lejos de los aditivos, cerca de un pan mejor

Con masas madre y nuestra
mejor selección de granos
de trigo Gran Reserva.

CONTIENE MASA MADRE

Larga vida a una larga fermentación

Facilita una mayor digestibilidad
y asimilación de los nutrientes
del pan.

Clásicos

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



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



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



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



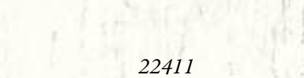
22415
Barra Extra Gran Reserva
26 u / 295 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-190º / 20-25' Horno / **48 cm**
Masa Madre



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



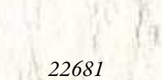
22411
Barra GR
28 u / 295 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-190º / 20-25' Horno / **40 cm**



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



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



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



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



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



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



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



Hogazas

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



21971
Hogaza Semillas y Cereales
13 u / 500 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 35-45' Horno / **32 cm**
Clean Label / Masa Madre / Vegan
Vegetarian / 100% Natural



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



20021
Hogaza Olivas GR
18 u / 425 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 35-45' Horno / **25 cm**
Clean Label / Masa Madre / Vegan
Vegetarian / 100% Natural



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



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



20011
Hogaza Clásico GR
16 u / 425 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 35-45' Horno / **25 cm**
Clean Label / Masa Madre / Vegan / Vegan
Vegetarian / 100% Natural



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



63428
Gourmet GR Fully Baked
75 u / 90 g / 4x7
30-45' Desc. / **17.5 cm**
100% Natural



20041
Hogaza Clásica Plus GR
18 u / 445 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 35-45' Horno / **25 cm**
Clean Label / Masa Madre / Vegan / Vegan
Vegetarian / 100% Natural



21981
Hogaza de Soja GR
18 u / 445 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 35-45' Horno / **25 cm**
Clean Label / Masa Madre / Vegan,
Vegetarian / 100% Natural



28221
Hogaza con Cereales GR
18 u / 445 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 35-45' Horno / **25 cm**
Clean Label / Masa Madre / Vegan,
Vegetarian / 100% Natural



63314
Hogaza GR Centeno Germinado
17 u / 425 g / 4x7 / 25-30' Desc
170-180º / 30-35' Horno / **25 cm**
Clean Label Masa



Cereales y Semillas

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



68326
Bocata Cereales Fully Baked Gran Reserva
40 u / 140 g / 4x7
20-25' Desc. / **26 cm**



62355
Panecillo 6 Semillas
110 u / 80 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 15-20' 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



Fully Baked

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



68336
Barra GR Fully Baked
16 u / 250 g / 6x6
20-25' Desc. / **40 cm**



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



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



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



Gran Reserva





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.



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

CLEAN Label · 100% NATURAL · MASA MADRE · ACEITE DE OLIVA

Perfecto para tostar

Listo en 2 minutos:
Descongelar, tostar y servir.



Cristallino
Largos

67932
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
112 u / 330 g / 4x8 / 40-50' Desc.
180-200º / 4-6' Horno / **46 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



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



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



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



23350
Ciabatta Cristallino M
24 u / 100 g / 4x14 / 20-30' Desc.
180-190º / **25 cm**
Masa Madre



Cristallino
100% NATURAL

Cristallino
Bocadillos

63441
Media Cristallino
(Precortado)
48 u / 85g / 4x8
40-50' Desc. / **23 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label Masa Madre / 100% Natural



63449
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



Cristallino
Panini

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



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



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



69444 ***(Precortado)***
Burger Cuadrada Cristallino
48 u / 95 g / 4x8 /
20-30' Desc. / **12,5 cm**
Aceite de Oliva / Clean Labe
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



69856 ***(Precortado)***
Burger Cristallino Kornspitz
60 u / 70 g / 4x8
20-30' Desc. / **12 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Fuente de Fibra



*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





Cristallino

Restauración

64971
Pan Cristallino XL ***(Precortado)***
64 u / 50 g / 4x9 / 20' Desc.
180-190º / 1' Horno / **12,5 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



63028
Mini Ciabatta Cristallino Semillas
60 u / 55 g / 8x7
20' Desc. / **8,5 cm**
100% Natural



63027
Mini Ciabatta Cristallino Pipas de Calabaza
60 u / 55 g / 8x7
20' Desc. / **8,5 cm**
100% Natural



67651
Mini Ciabatta Cristallino Algarroba
80 u / 55 g / 8x7
15' Desc./ **7,5 cm**



69447
Mini Ciabatta Cristallino Calabaza y Nueces
80 u / 55 g / 8x7
15' Desc./ **7,5 cm**



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



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



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



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



Cristallino Pinsas

62748
Mini Pizzaccia
24 u / 100 g / 8x8 / 10’ Desc.
220º / **14 cm**



61574
Pizzaccia
14 u / 250 g / 8x8 / 10’ Desc.
220º / **28 cm**



65679
La Buffone
12 u / 220 g / 8x8
220º / 4-5’ Horno / **30 cm**



Cristallino Focaccias Grandes

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 Focallino

67826
Focallino
32u / 90 g / 4 x 14
10-20’ Desc. / **16,5 cm**



Fabricación bajo pedido



Bagels

Cristallino
100% NATURAL

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



Le BRIÓ

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



Clásicos

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



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





CHOUSA

MAESTROS ARTESANOS DESDE 1959

Roscas

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



61786
Pan de Moña
9 u / 660 g / 6x7 / 120' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **22 cm**



Barras

27021
Barra 280gr
18 u / 280 g / 6x6 / 15-20' Desc.
190º / 15-20' Horno / **44 cm**



64051
Barra Meiga 300g OFG
20 u / 300 g / 6x6 / 50-60' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **45 cm**



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



23810
Media 170g OFG
45 u / 170 g / 4x8 / 30-40' Desc.
190-210º / 12-15' Horno / **32 cm**
Vegano / Vegetariano



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



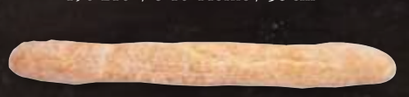
65108
Media Clásica 145g OFG
40 u / 145 g / 4x8 / 30' Desc.
180-190º / 8-10' Horno / **25,5 cm**



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



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



Bocadillos

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



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



67678
Bollo Cocido Cort 100g OFG
26 u / 100 g / 6x11 / 30-40' Desc.
190-210º / 1' Horno / **23,5 cm**



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



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



65141
Tetiña 65g OFG
85 u / 65 g / 6x7 / 20-30' Desc.
190-210º / 10-12' Horno / **10 cm**



Rústicos

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



23290
Provenzal Plus
26 u / 290 g / 4x7 / 15-20’ Desc.
190-210º / 15-20’ Horno / **54 cm**



23760
Tramontana
20 u / 395 g / 4x7 / 15-20’ Desc.
180-200º / 15-20’ Horno / **55 cm**



00035
Pan Bretón
30 u / 250 g / 4x7 / 15-20’ Desc.
190-210º / 15-20’ Horno / **54 cm**



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



27110
Provenzal
34 u / 240 g / 4x7 / 15-20’ Desc.
190-210º / 15-20’ Horno / **54 cm**



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



20240
Barra Origen
22 u / 330 g / 4x7 / 15-20’ Desc.
190-210º / 15-20’ Horno / **54 cm**



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



66931
Baguette Tahona
32 u / 250 g / 4x7 / 15-20’ Desc.
190-210º / 15-20’ Horno / **54 cm**



Rústicos

20610
Rústica de Leña
16 u / 460 g / 4x7 / 20-25’ Desc.
180-220º / 15-20’ Horno / **53 cm**
Masa Madre



69966
Barra de la Huerta SH
20 u / 280 g / 6X5 / 30’ Desc.
190º-200º / 10-15’ Horno / **47 cm**
Fuente de Proteínas



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



60120
Barra de la Dehesa
20 u / 300 g / 4x7 / 15-20’ Desc.
180-200º / 15-20’ Horno / **50 cm**
Masa Madre



68443
Barra Santa Inés SH
16 u / 350 g / 6X6 / 30’ Desc.
180-200º / 10-15’ Horno / **47 cm**
100% Natural



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



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



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



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



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



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



*66994**
Barra Cantábrica
21 u / 270 g / 6x6 / 45‘ Desc.
180-200º / 10-15‘ Horno / **38,5 cm**



80976
French Baguette
34 u / 290 g / 4x7 / 20-25’ Desc.
190-200º / 15-20’ Horno / **54 cm**



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



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



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



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



Chapattas

10056
Chapata Bocata
50 u / 140 g / 4x8 / 15-20’ Desc.
185-190º / 14-16’ Horno / **20 cm**



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



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



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



41253
Ciabatta Rustica
(Precortado)
48 u / 98 g / 4x7
20-30’ Desc. / **11,5 cm**



Pan Blanco

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



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



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



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



30016
Parisienne Frida
36 u / 250 g / 4x7 / 15-20’ Desc.
180-200º / 15-20’ Horno / **55 cm**



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



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



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



65356
Batonnet
60 u / 115 g / 4x8 / 25-30’ Desc.
180-190º / 12-13’ Horno / **34 cm**



Panes Saludables

Integrales y Cereales
Salud



Desde el principio, hemos creído que elaborar nuestros productos de la forma más natural sería una ventaja. Esto nos ha permitido seguir avanzando en la formulación de recetas ricas en cereales y semillas, con un alto contenido en fibra, y ser más eficaces a la hora de encontrar soluciones que faciliten la vida a quienes buscan una dieta más equilibrada.

Integrales y Cereales

10032
Baguette con Salvado
36 u / 250 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **52,5 cm**



67832
Baguette Semillada
37 u / 250 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-200º / 20-25' Horno / **54 cm**



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



60716
Flauta Semillas
40 u / 125 g / 6x8 / 30' Desc.
210-220º / 10' Horno / **42 cm**
Masa Madre / Aceite de Oliva



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



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



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



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



Brunch
Sandwiches
Tostadas



Bocadillos diferentes

Ingredientes

- *Baguette Semillada*
- *Mortadela Italiana*
- *Rúcula*
- *Mayonesa suave*

Una combinación perfecta



Mortadela Italiana



Rúcula



Lascas Parmesamo



Pan Burger

Clásicas
Rústicas
Minis

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.

Clásicas

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



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



69443
Burger Soft
(Precortado)
60 u / 92 g / 4x8
40-50' Desc. / **11,8 cm**
Masa Madre



69813
Burger Sesamo
(Precortado)
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



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



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



Rústicas

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



60450
Burger 1959
22 u / 100 g / 6x11 / 20-25' Desc.
190-210º / 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



28031
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



Focaccias y Paninis

Focaccias
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.

Pan Focaccias



28870
Focaccia Provenzal
(Precortado)
Tomate y orégano

40 u / 105 g / 8x7 / 10’ Desc.
185º / 2’ Horno / **12 cm**
Aceite de Oliva



28850
Focaccia Italiana
(Precortado Bisagra)
Cebollino y orégano

40 u / 105 g / 8x7 / 15-20’ Desc.
180-190º / 10’ Horno / **12 cm**
Aceite de Oliva



21451
Focaccia Romana
Pimiento verde, orégano y aceitunas negras

40 u / 105 g / 8x7 / 15-20’ Desc.
180-190º / 10’ Horno / **12 cm**
Aceite de Oliva



21441
Focaccia Mediterránea
Sal y aceite

40 u / 105 g / 8x7 / 15-20’ Desc.
180-190º / 10’ Horno / **12 cm**
Aceite de Oliva

Pan Paninis



28880
Panini Clásico
(Precortado)

30 u / 95 g / 8x8 / 15-20’ Desc.
180-190º / 6’ Horno / **17,5 cm**
Aceite de Oliva



28810
Panini Egeo
(Precortado)
Orégano y olivas negras

30 u / 95 g / 8x8 / 20’ Desc.
180-190º / 6’ Horno / **17,5 cm**
Aceite de Oliva



Panes de Molde

Clásicos
Cereales
Dulces

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

67230
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 / Elaborado con 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**



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



68744
Pan de Molde 3 Espeltas
6u / 400 g / 12x8
60' Desc. / **19 cm**
Masa Madre



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



64541
Pan Campestre Semillas y Cereales
4 u / 1200 g / 8x9
60' Desc. / **28 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 / **31 cm**
Masa Madre



83221
Lepie
30 u / 105g / 4x14
40' Desc. /**20 cm**
Masa Madre



60810
Pita Blanca
64 u / 85g / 4x11
40' Desc. / **13 cm**
Masa Madre



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



61333
Caccini Jamón y Queso
30 u / 155g / 8x11
10' Desc. / 190-200º / 10' Horno / **13 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.

Pan Schiacciatas

68751
Schiacciata Tomate
(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



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



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



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



66145
Roll Patata
60 u / 90 g / 4x8 / 20-30' Desc.
185-195º / 10' Horno / **10 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
30 u / 41 g / 8x14
20-30' Desc. / **9,5 cm**
Mantequilla



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





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
unidospor el centro.
Córtalos primero
por la mitad transversalmente
para obtener dos cuadrados.
Después ábrelos por la mitad.

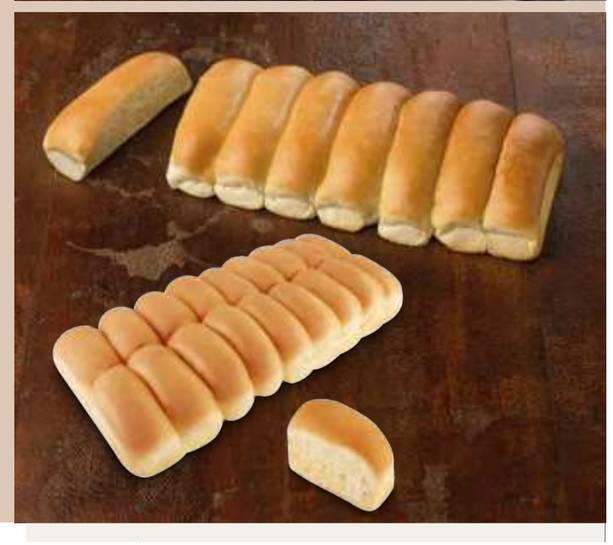


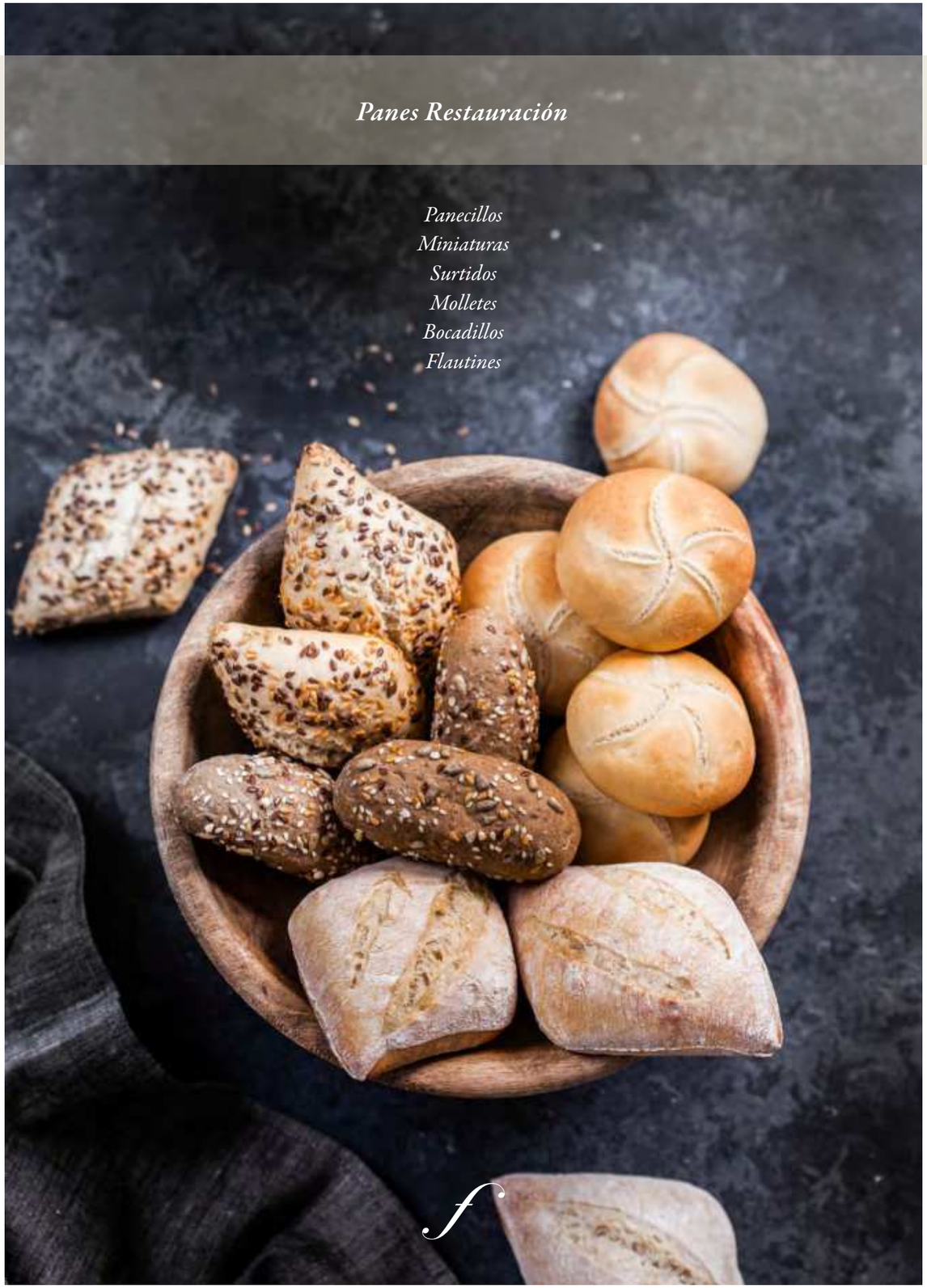
Trío:
Necesitarás tres unidos.
Después ábrelos por la mitad.











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.

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



27321
Gourmet
84 u / 100 g / 4x7
15-20' Desc. / 180-190º
12-14' Horno / **18,5 cm**



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



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



65341
Panecillo de Nieve
115 u / 65 g / 4x8
15-20' Desc. / 180-190º
12-15' Horno / **14 cm**
Vegano



27360
Panecillo con Salvado
100 u / 65 g / 6x7
15-20' Desc. 180-190º
10-12' Horno / **13 cm**



27301
Panecillo 65gr
90 u / 65 g / 6x7
15-20' Desc. / 180-190º
10-12' Horno / **13 cm**



40028
Panecillo
76 u / 55 g / 8x7
15' Desc. / 180-190º
16' Horno / **13 cm**



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



26321
Mini Nórdico
90 u / 40 g / 8x7
20-30' Desc. / 180-190º
12-15' Horno / **11 cm**



67330
Mini Nórdico Teff
120 u / 70 g / 4x7
20-30' Desc. / 170-190º
11-14' Horno / **16 cm**



67530
Nórdico Avena
120 u / 70 g / 4x7
20-30' Desc. / 170-190º
11-14' Horno / **16 cm**



21631
Flautín de Semillas
55 u / 40 g / 8x14
20-30' Desc. / 180-190º
10-12' Horno / **13 cm**
Masa Madre



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



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



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



65810
Rombo
50 u / 65 g / 8x8
20-30' Desc. / 180-190º
10-12' Horno / **15 cm**



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



22341
Rombo Linaza y Avellanas
38 u / 50 g / 8x14
15-20' Desc. / 180-190º
10-12' Horno / **12,8 cm**
Masa Madre



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



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



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



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



00049
Barrita Supreme Cereales
80 u / 90 g / 4x7
15-30' Desc. / 190-210º
10-15' Horno / 19 cm





Deliciosos Bocados

Ingredientes

Queso Feta	*Mortadela de Bologna*
Tomates Cherry	*Queso Gorgonzola*
Brotes verdes	*Rúcula y Aceite de Oliva*
Tapenade de aceitunas	

Una combinación perfecta



Mortadela Italiana



Queso Feta



Tapenade

Miniaturas

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



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



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



47470
Pulga 5 Cereales
100 u / 35 g / 8x8 / 15-20’ Desc.
180-190º / 10-12’ Horno / **9 cm**



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



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



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



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



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



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



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



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



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



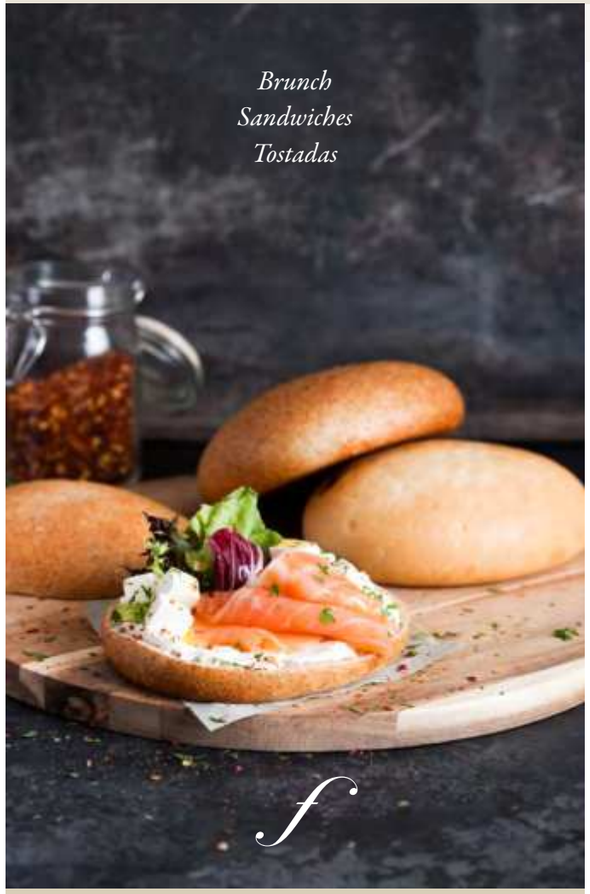
27651
Chapatta Mini
80 u / 47 g / 8x8 / 15-20’ Desc.
180-190º / 8’ Horno / 7 **cm**
Masa Madre



22401
Mini Pintxo
130 u / 17 g / 8x14 / 15-20’ Desc.
180-190º / 8-10’ Horno / **5 cm**
Masa Madre







Mollete para Brunch

Ingredientes

- *Mollete con Salvado*
- *Queso Feta*
- *Lechuga Radicchio*
- *Salmón Ahumado*

Una combinación perfecta



Salmón Ahumado



Queso Feta



Radicchio

Molletes

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



28480
Mollete Kornspitz
60 u / 93 g / 6x7
20-25' Desc. / **11 cm**



69725
Mollete Proteico
60 u / 90 g / 6x7
25' Desc. / **13,3 cm**
Fuente de Fibra



81726
Mollete Rústico
60 u / 100 g / 6x7
20-25' Desc. / **13,8 cm**



Surtidos

67820
Miniaturas Surtidas
100 u / 44 g / 6x7
Margarina



62700
Surtido Selección
100 u / 50 g / 6x7 / 20-30' Desc. / 180-190º / 10-12' Horno
mini rústico cerveza, rombo linaza, albaricoque & nueces, olivas
Aceite de Oliva



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



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



Bocadillos

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



10046
Bocata con Salvado
74 u / 120 g / 4x7 / 20-30' Desc.
180-200º / 16-18' Horno / **26,5 cm**
Fuente de Fibra



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



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



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



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



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



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



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



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



65352
Bocatta XL
40 u / 200 g / 4x7 /15-20' Desc.
180-190º / 14-16' Horno / **28 cm**



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



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



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



00028
Bocata Supreme
60 u / 120 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **27,5 cm**



30024
Superbocata
44 u / 175 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **30,5 cm**



Flautines

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



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



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

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





Flautines

Ingredientes

- *Flautín de Cereales*
- *Pimientos salteados*
- *Salchicha salteada*
- *Perejil y Aceite de Oliva*

Una combinación perfecta



Pimientos



Salchichas



Perejil



Le BRIÓ

C'est magnifique!

Una selección de nuestros
mejores brioches, 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



68255
Burger Beach Single
60 u / 68 g/ 4x8
20-30' Desc. / **10,5 cm**
Mantequilla / Masa Madre



61595
Burger Beach Seta
45 u / 75 g/ 4x8
20-30' Desc. / **10,2 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes



65795
Burger Beach Cubo
72 u / 68 g/ 4x8
20-30' Desc. / **7,8 cm**
Mantequilla



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



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



63483
Burger Beach
4 placas-20 u / 95 g / 4x8
30-35' Desc. / **11,5 cm**
Masa Madre



Especialidades Brioche

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



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

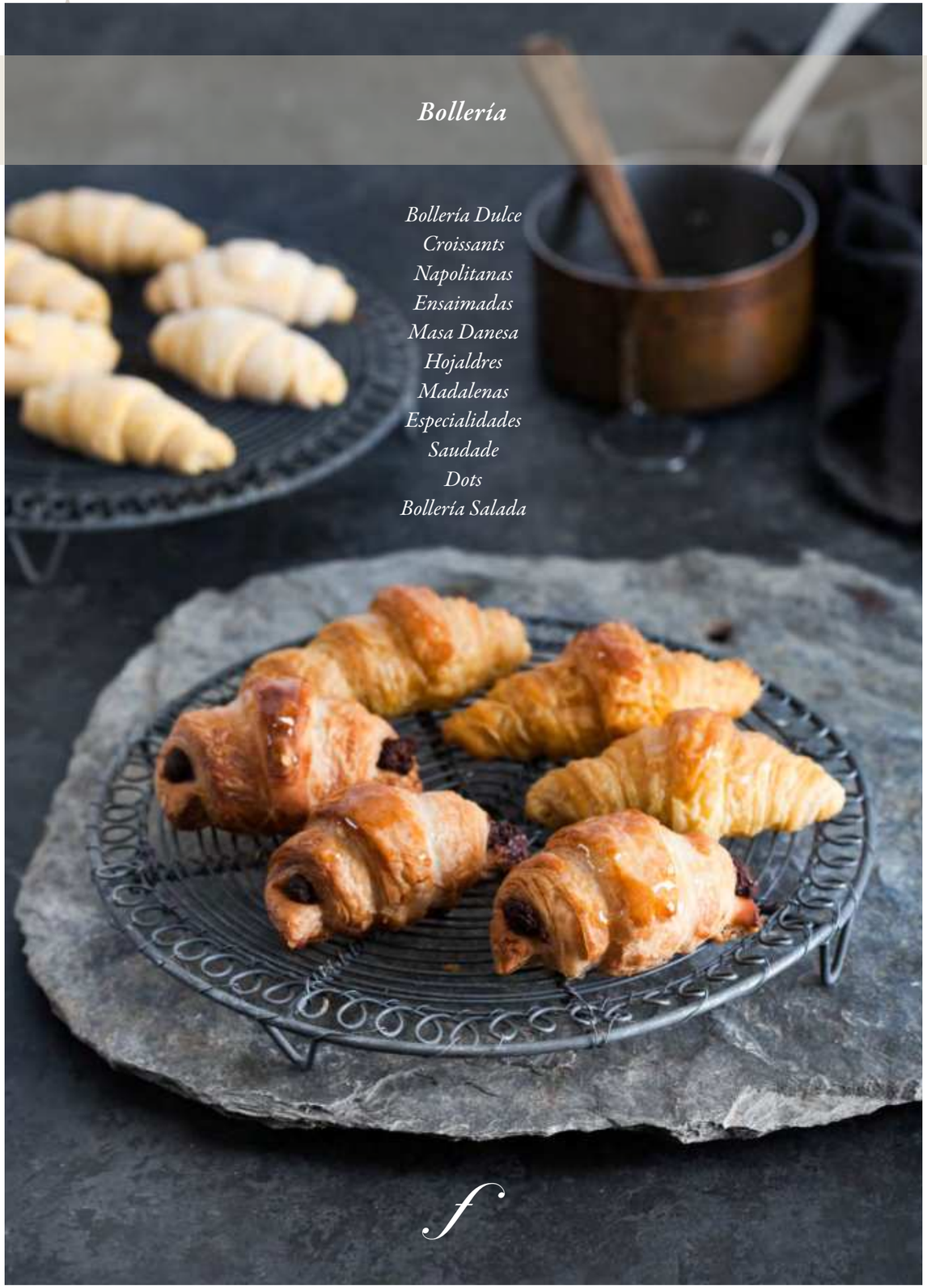


63434
Mini Hot Dog Beach
6 placas-18 u / 530 g / 4x14
50' Desc. / **36 cm**
Mantequilla



68256
Placa Hot Dog Midi Beach
6 placas-15 u / 430 g / 4x14
20-30' Desc. / **37 cm**
Mantequilla





Bollería Dulce
Croissants
Napolitanas
Ensaimadas
Masa Danesa
Hojaldres
Madalenas
Especialidades
Saudade
Dots
Bollería Salada

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.

Bollería Dulce / 70
Viennoiserie Sophie 72
Viennoiserie Caprice 76
Petit Doré 80
Seléction d'Or 82

Masa Danesa / 84
Para Hornear 85

Croissants / 88
Selección 90
Para Fermentar 92
Para Hornear 94

Ensaimadas / 96
Para Fermentar 97
Descolngelar y Servir 98

Napolitanas / 100
Para Fermentar 102
Para Hornear 103
Caracolas Fermentar 103
Descolngelar y Servir 103

Hojaldres / 104
Para Hornear 106

Ruth's / 108

Especialidades / 122
Especialidades 122

Saudade / 124

Dots / 126
Dots® Original 128
Dots® Panadero 128
Rainbow Dots® 129
Prime Dots® 129
Dots® Decorados 131
Dots® Rellenos 132
BerliDots® 134
Mini Susos Dots® 135
CroDots® / MiniDots® 136
PopDots® 137

Bollería Salada / 138
Croissants para Fermentar 140
Croissants para Hornear 140
Hojaldres para Fermentar 141
Hojaldres para Hornear 142
Masa Danesa para Hornear 145
Quiches 146
Empanadas 148



VIENNOISERIE

SOPHIE

PUR BEURRE

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

VIENNOISERIE
SOPHIE
PUR BEURRE

SLOW /

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

COLD /

Enfriamiento a baja
temperaturapara 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 más preciado
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.
170º / 17' Horno / **13 cm**
Mantequilla - 23% / Sin Conservantes



24430
Super Croissant París
80 u / 90 g /8x5 / 20-30' Desc.
160-180º / 15-18' Horno / 15,5 cm
Mantequilla



89233
Raw Sophie Croissant
160 u / 60 g / 8X9 / 30' Desc.
170º / 17' Horno / **10,5 cm**



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



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



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



40712
Croissant Fully Baked Sophie
21 u / 62 g / 8x9
20' Desc. / **19 cm**
Mantequilla



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



65553
Croissant Excellence
40 u / 90 g / 8x9 / 30-45' Desc.
165-170º / 15-17' Horno / **14,5 cm**
Mantequilla



67451
Croissant Vienés
56 u / 90 g / 8x7 / 20-30' Desc.
160-180º / 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.
160º / 17' Horno / **10,5 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes
Sin Aromas Artificiales



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



65554
Pain Choc Excellence
40 u / 90 g / 8X9 / 30-45' Desc.
165-170º / 15-17' Horno / **14,5 cm**
Mantequilla



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



61945
Rayati Jamón y Queso
70 u / 100 g / 8x9 / 20-30' Desc.
170-180º / 15-20' Horno / **10.5 cm**
Mantequilla



61946
Rayati Cacao con Avellanas
70 u / 100 g / 8x9 / 20-30' Desc.
170/180º / 15-20' Horno / **10.5 cm**
Mantequilla



40725
Mini Croissant Fully Baked Sophie
60 u / 32 g / 8X12
30-45' Desc.
Mantequilla



68105
Mini Sophie
386 u / 11 g / 8x14 / 30' Desc.
210º / 9-10' Horno / **5,5 cm**



42711
Mini Croissant Mantequilla
168 u / 25 g / 8x19 / 20' Desc.
180-190º / 12-15' Horno / **6,6 cm**





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 / 60 g / 8x9 / 20-30' Desc
160-185º / 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.
160-180º / 15-18' Horno / **14,5 cm**
Mantequilla / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes / Sin Conservantes



64471
Croissant Paris Hotelero
100 u / 45 g / 8x9 / 20-30' Desc.
170-180º / 12-15' Horno / **11,5 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes



22180
Croissant de Cereales Caprice
55 u / 80 g / 8x9 / 20-30' Desc.
170-180º / 18-20' Horno / **14,5 cm**
Mantequilla / Clean Label
100% Natural / Sin Conservantes



23710
Super Croissant París Choco
48 u / 90 g / 8x9 / 20-30' Desc.
160-180º / 14-18' Horno / **14,5 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes



22080
Croissant París Choco
60 u / 70 g / 8x9 / 20-30' Desc.
170-180º / 15-20' Horno / **12 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes



61105
Hazelnut Croissant
48 u / 90 g / 8x9 / 20-30' Desc.
170-180º / 15-20' Horno / **14,5 cm**
Mantequilla / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



60230
Croissant Nocilla Caprice
60 u / 70 g / 8x9 / 20-30' Desc.
170-180º / 12-15' Horno / **13 cm**
Incluye 35 iDentificaDores y 30 bolsas
Mantequilla / Sin Conservantes



60165
Croissant Bicolor al Cacao
36 u / 90 g / 8x12 / 20-30' Desc.
165-170º / 17-22' Horno / **17 cm**
Mantequilla / Sin Aromas Artificiales



60155
Croissant Bicolor Frambuesa
36 u / 90 g / 8x12 / 20-30' Desc.
165-170º / 17-22' Horno / **17 cm**
Mantequilla



CAPRICE
VIENNOISERIE

22690
Paillé
55 u / 90 g / 8x14
15-25' Desc. / 180-190º
25-30' Horno / **20 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes



60131
Snecken Caprice
40 u / 100 g / 8x10
10-15' Desc. / 170-180º
15-17' Horno / **11 cm**



22010
Trenza Bombón
44 u / 127 g / 8x12
15-30' Desc. / 160-180º
15-18' Horno / **13 cm**
Mantequilla / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



67677
Stick de Canela
65 u / 55 g / 8x19
15-20' Desc. / 175-180º
10-15' Horno | **23 cm**
Mantequilla / Clean Label



64170
Pain Choc
50 u / 80 g / 8x9
20-30' Desc. / 170-180º
18-20' Horno / **9,4 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes



67679
Delicia de Manzana
47 u / 115 g / 8x19
30' Desc. / 180o
16' Horno / **10,5 cm**
Mantequilla



22133
Mini Crois Paris
140 u / 25 g / 8x12
20-30' Desc. / 170-180º
12-15' Horno / **9 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes



23721
Mini Crois Paris Cereal
140 u / 25 g / 8x12
20-30' Desc. / 165-175º
12-15' Horno / **9 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes



29131
Mini Crois Paris Choco
160 u / 25 g / 8x12
20-30' Desc. / 175-180º
12-15' Horno / **8 cm**
Mantequilla / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



64977
Mini Croissant Doble Cacao
121 u / 33 g / 16x10
30' Desc. / 180-190o
14-16' Horno / **7 cm**
Mantequilla



61581
Mini Pain Choc Caprice
150 u / 30 g / 8x9
20-30' Desc. / 165-175º
12-15' Horno / **7 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes



22175
Napolitana París
80 u / 70 g / 8x9
20-30' Desc. / 170-180º
18-20' Horno / **8 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes



21791
Mini Snecken Caprice
150 u / 30 g / 8x12
20-30' Desc. / 170-180º
12-15' Horno / **6 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes



21800
Mini Torsade Caprice
100 u / 28 g / 8x12
20' Desc. / 165-170º
Vegetariano



61580 ***Surtido Mini Caprice***
200 u / 27,5 g / 8x9 / 20' Desc. / 170º / 16' Horno
Mantequilla / Sin Conservantes





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
atractivosrellenos que nunca
pasan desapercibidos.

LO BUENO,
DOS VECES BUENO.

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



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



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



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



66645
Micro Rolito Cacao
220 u / 10 g / 8x17 / 20' Desc.
180º / 15' Horno / **3,5 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes
Sin Aromas Artificiales



66650
Micro Rolito Fresa
220 u / 10 g / 8x17 / 20' Desc.
180º / 15' Horno / **3,5 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes
Sin Aromas Artificiales



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



41950
Palmerita
Petit Dore
278 u (5Kg) / 18 g / 8x14
10-15' Desc. / 180-190º
10-15' Horno / **2,1 cm**
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 Sélection D'Or
60 u / 70 g / 8x9 / 15-30' Desc.
160-180º / 15-20' Horno / **10 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales Sin Colorantes Artificiales / Sin Conservantes



67420
Croissant Selection d'or
64 u / 75 g / 8x8 / 20-30' Desc.
165-175º / 17-19' Horno / **14,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



67430
Croissant Semillado Selection d'or
56 u / 80 g / 8x9 / 20-30' Desc.
165-175º / 15-17' Horno / **14,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



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



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



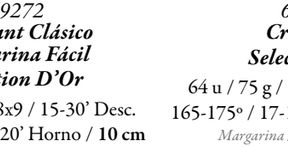
60231
Croissant Nocilla®
60 u / 70 g / 8x9 / 20-30' Desc.
170-180º / 12-15' Horno / **13 cm**



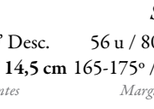
69282
Croissant Chocolatina Blanca
46 u / 105 g / 8x9 / 15-30' Desc.
170/180º / 15-20' Horno / **12 cm**



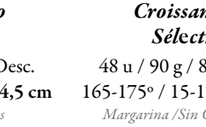
60043
Croissant Pistacho
46 u / 105 g / 8x9 / 15-30' Desc.
170-180º / 15-20' / **12 cm**



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



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



60706
Salsicheddar
30 u / 126 g / 8x12 / 30' Desc.
180-190º / 12-16' Horno / **12 cm**



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



62011
Trenza al Chocolate
44 u / 127 g / 8x12 / 15-30' Desc.
170-180º / 15-18' Horno / **13 cm**



68263
Hojaldre al Cacao
48 u / 120 g / 8x18 / 15-30' Desc.
175-180º / 12-15' Horno / **14 cm**



67220
Roll de Canela
48 u / 87 g / 8x12
190º / 18' Horno /
9,6 cm
Vegetariano



84062
Burger Croissant
24 u / 75 g / 8x13
40' Desc. / **9.1 cm**

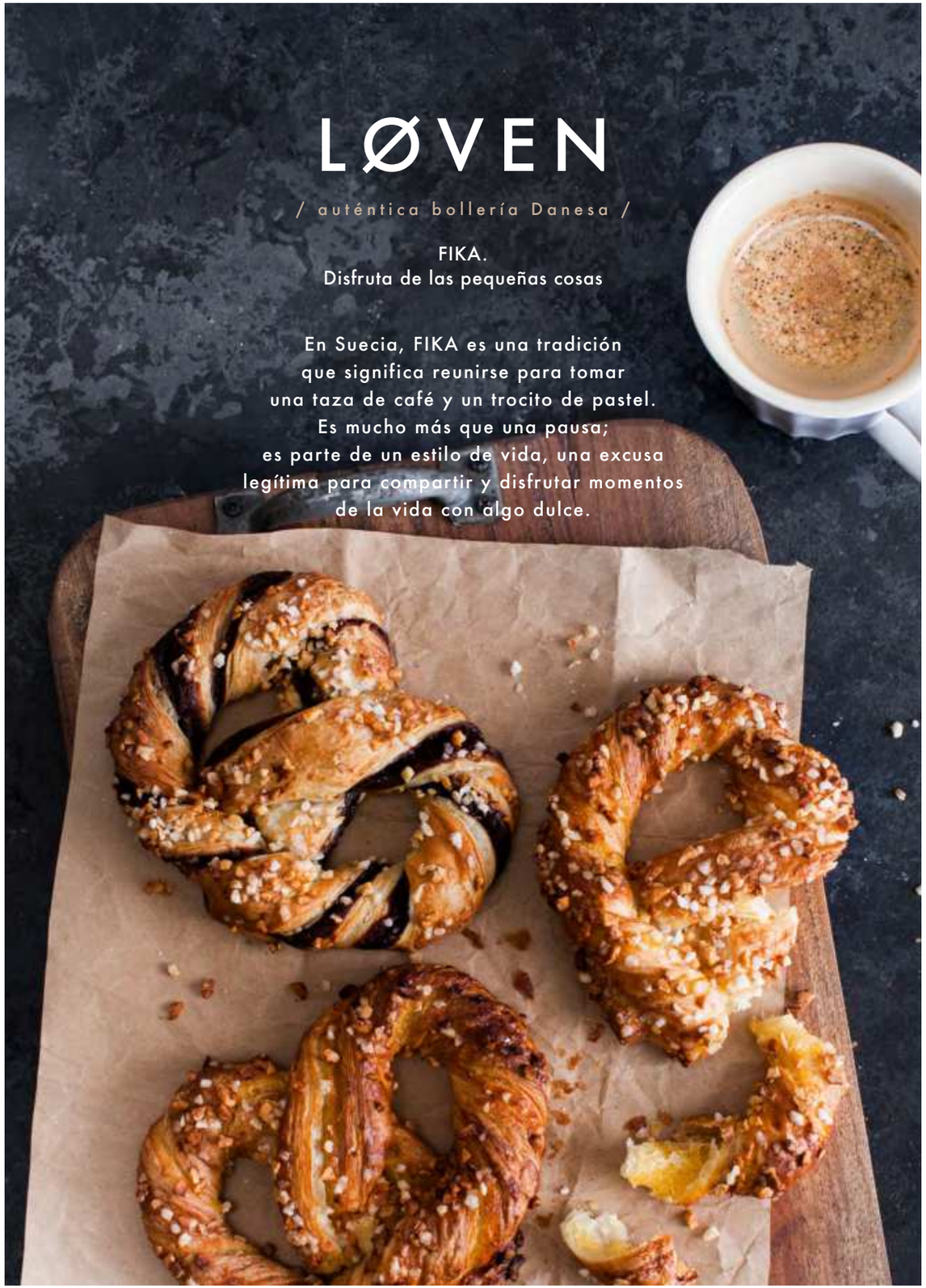


83645
Tartaleta Frutos del Bosque
24 u / 102 g / 8x19 / 15' Desc.
170º / 15-18' / **10 cm**



83646
Tartaleta Manzana al Horno
18 u / 150 g / 8x13 / 20' Desc.
170º / 15-18' / **10 cm**





Masa Danesa para Hornear

40107
Triángulo Bombón
35 u / 130 g/ 8x12
30-40' Desc. / 180-190º
15-20' Horno / **15 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



60812
Triángulo Cinco Quesos
35 u / 130 g / 8x12
10-12' 25' Desc. / 175-180º
15-18' Horno / **14 cm**
Margarina



20280
Bretzel Crema
72 u / 90 g / 8x9
20-30' Desc. / 180-190º
15-20' Horno / **13 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



42530
Bretzel Chocolate
32 u / 149 g / 8x12
20-30' Desc. / 180-190º
15-20' Horno / **13,8 cm**
Margarina / Sin Conservanes



52010
Bretzel Crema y Cabello Decorado
32 u / 150 g / 8x12
20-30' Desc. / 180-190º
12-15' Horno / **14 cm**



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



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



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



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



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



10282
Sneken Pasas y Nueces
60 u / 130 g/ 8x12
90-120' Ferm. / 180-190º
12-15' Horno / **9 cm**
Margarina / Sin Conservantes



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



60336
Mini
Snecken Pesto
170 u / 30 g / 8x11
15-20' Desc. / 175º
14' Horno / **4 cm**
Margarina / Sin Conservantes



60337
Mini
Snecken Pizza
170 u / 30 g / 8x11
15-20' Desc. / 175º
14' Horno / **4 cm**
Margarina / Sin Conservantes



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



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



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



67672
Cinnamon Cube
2 placas-14u / 1,82 Kg / 7x6
240' Desc. / **53 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales



67870
Apple Cinnamon Cube
2 placas-14u / 1,82 Kg / 7x6
240' Desc. / **53 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales



67684
Cube Caramel Biscuit
2 placas-14u / 1.820 g / 7x6
240' Desc. / **53 cm**



67686
Cube Avellana
2 placas-14u / 1.820 g / 7x6
240' Desc. / **53 cm**



67688
Cube Pistacho
2 placas-14u / 1.960 g / 7x14
240' Desc. / **53 cm**





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 Selección

40334
Croissant Magno Plus Selección
64 u / 125 g / 8x9
105-120’ Ferm. / 180-190º
12-15’ Horno / **10 cm**
Margarina / Sin Conservantes



10235
Croissant Margarina Gigante Selección
90 u / 88 g / 8x9
120’ Ferm. / 180º
12-15’ Horno / **9 cm**
Margarina / Sin Conservantes



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



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



10230
Croissant Manteca Gigante Selección
90 u / 88 g / 8x9
90’ Ferm. / 180-190º
12-15’ Horno / **8,8 cm**
Sin Conservantes



42711
Mini Croissant Mantequilla
168u (4,2kg) / 25 g / 8x17
90’ Ferm. / 180-190º
12-15’ Horno / **6,6 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes



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



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



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





Croissants para Fermentar

30236
Croissant F1 Margarina Gigante
84 u / 95 g / 8x8
90-120' Ferm. / 180-190º
12-15' Horno / **10cm**
Margarina / Sin Conservantes



30234
Magno Croissant
70 u / 110 g / 8x8
90-120' Ferm. / 180-190º
12-15' Horno / **10,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



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

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



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

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



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



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



Croissants Mini

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



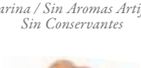
00106
Croissant Pequeño Chef Margarina
460 u (11,5kg) / 25 g / 8x9
30-60' Ferm. / 180-190º
12-15' Horno / **7,6 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



25170
Artesanito Manteca
320 u (8kg) / 25 g / 8x8
10-15' Desc. / 180-190º
12-14' Horno / **6 cm**
Sin Conservantes



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



104
Micro Croissant Margarina Chef
433 u (6,5kg) / 15 g / 8x12
30-60' Ferm. / 180-190º
12-15' Horno / **6,3 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



00105
Croissant Mini Chef Margarina
545 u (12 kg) / 22 g / 8x9
30-60' Ferm. / 180-190º
12-15' Horno / **6,5 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



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



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



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





40118
Croissant Chocolate Pequeño Mantequilla
260 u / 25 g / 8x12
20-30' Desc. / 165-175º
12-15' Horno / **2,3 cm**
Mantequilla / Sin Aromas Artificiales / Sin Conservantes



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

Croissants para Hornear

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



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



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



69273
Super Croissant Clásico Margarina
60 u / 95 g / 8x7 / 40' Desc.
160-170º / 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.
160-180º / 15-20' Horno / **11,5 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



62135
Sacramento Prefermentado
75 u / 46 g / 8x12 / 30' Desc.
170º / 15' Horno / **15,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



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



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



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



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



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





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



25131
Micro Croissant Clásico
400 u (4kg) / 11,5 g / 8x16 / 30' Desc.
180-190º / 13-14' Horno / **4,6 cm**

Croissants Descongelar y Listo

61406
Croissant Diamante
30 u / 164 g / 8x8
30-45' Desc. / **12 cm**
Mantequilla



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



61790
Croissant París Listo
21 u / 52 g / 8x9
20-30' Desc. / **19,5 cm**
Mantequilla / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



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



60814
Mini Croissant Drizzle Mix Box
60 u / 26 g / 8x12
30-45' Desc. / **10 cm**



60813
Mini Croissant Coating Mix Box
60 u / 26 g / 8x12
30-45' Desc. / **10 cm**





Croissant Goloso

Ingredientes

Super Croissant Mantequilla Fácil

Frambuesas

Nata Montada

Almendra Crocant

Una combinación perfecta



Nata Montada



Frambuesas



Almendra troceada



40714
Croissant Cacao Fully Baked
21 u / 91 g / 8x9
60-90' Desc. / **18 cm**



40723
Croissant Pistachio Fully Baked
21 u / 91 g / 8x9
60-90' Desc. / **18 cm**



40727
Croissant Speculoos Fully Baked
21 u / 91 g / 8x9
60-90' Desc. / **18 cm**



Ensaimadas para Fermentar
Ensaimadas para Hornear
Descongelar y servir

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.

Ensaimadas para Fermentar

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



60451
Ensaimada Pequeña
233u (10kg) / 43 g / 8x9
30’ Desc. / 90’ Ferm. 90’
10-12’ Horno / **6,5 cm**
Sin Conservantes



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



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



10465
Ensaimada Mini Bombón
190u (9,5kg) / 45 g / 8x9
30’ Desc. / 120’ Ferm. / 180-190º
9-10’ Horno / **5,8 cm**



69430
Microensaimadas
390 u / 18 g / 8x12 / 30’ Desc.
45-60’ Ferm. / 185º / 10-12’ Horno / **5cm**
Sin Conservantes



Ensaimadas para Hornear

29361
Ensaimada Fácil
32 u / 100 g/ 8x9
20-30’ Desc. / 160-180º
15-20’ Horno / **12,5 cm**
Sin Conservantes



69371
Mini Ensaimada Fácil
84 u / 45 g/ 8x9
20-30’ Desc. / 160-180º
15-20’ Horno / **8,5 cm**
Sin Conservantes



Descongelar y Servir

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





para Fermentar

10494
Flauta de Crema
150u (7,5 kg) / 50 g/ 8x12 / 30-40’ Ferm.
170-180º / 10-12’ Horno / **23 cm**
Sin Conservantes



00492
Flauta de Chocolate
160u (8kg) / 50 g/ 8x12 / 30-40’ Ferm.
170-180º / 10-12’ Horno / **23 cm**
Sin Conservantes



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



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



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





Napolitanas

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.

Napolitanas para Fermentar

26630
Super Napolitana Bombón
75 u / 135 g / 8x11 / 20-30' Desc.
75-90' Ferm. / 180-190º
16-18' Horno / **18 cm**
Margarina / Sin Conservantes



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



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



50364
Napolitana Magno Bombón
84 u / 130 g / 8x9 / 90-120' Ferm.
180-190º / 12-15' Horno / **15 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



30352
Napolitana Plus Crema Levante
88 u / 120 g / 8x9 / 90-120' Ferm.
180-190º / 12-15' Horno / **13 cm**
Margarina / Sin Conservantes



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



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



Napolitanas para Hornear

69343
Super Napolitana Bombón
72 u / 120 g / 8x7
15-30' Desc. / 180-190º
15-20' Horno / **13,7 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



69352
Súper Napolitana Crema
72 u / 120 g / 8x7
15-30' Desc. / 180-190º
15-20' Horno / **13,7 cm**
Margarina / Sin Conservantes



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



69313
Napolitana Bombón Decorada
84 u / 103 g / 8x7
20' Desc. / 170º
16' Horno / **13 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.



69401
Napolitana de Crema Decorada
84 u / 103 g / 8x7
20' Desc. / 170º
16' Horno / **13 cm**
Margarina / Sin Conservantes



69512
Napolitana Bombón Fácil
84 u / 100 g/ 8x7
30' Desc. / 180-190º
15-20' Horno / **13 cm**
Sin Conservantes



69303
Napolitana Crema Fácil
84 u / 55 g/ 8x7
15-30' Desc. / 180-190º
15-20' Horno / **13 cm**
Margarina / Sin Conservantes



69321
Mini Napolitana Crema*

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

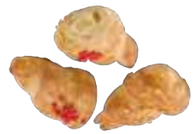


Caracolas para Fermentar

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



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



Descongelar y servir

68890
Napolitana Chocolate Lista
20 u / 108 g / 8x11
30-60' Desc. / **13,5 cm**
Margarina





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.

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



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



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



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



60809
Hojaldre de Pollo y Setas
42 u / 137 g / 8x17 / 20-30'Desc.
180º / 15-20' Horno / **13 cm**



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



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



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



25440
Tarta de Manzana
48 u / 170 g / 4x13
20-30' Desc. / 180-190º
25-30' Horno / **18 cm**
Margarina / Sin Conservantes



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



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



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



63885
Palmera Soft
33u / 170 g
8x14 /**2,8 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



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



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



3 PRESENTACIONES:
AMERICAN VEGAN Y TULIPES MADALENAS





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
180-200º / 18-25' Horno
18 cm



60889
SCOOPS CHOCOLATE
4 u / 2 Kg
12x8 / 24 h Nevera
180-200º / 18-25' Horno
18 cm



110



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
150-155º / 9-11' Horno
ø 6,5 cm



60254
COOKIE PUCK TRIPLE CHOCOLATE
90 u / 80 g /8x12
150-155º / 9-11' Horno
ø 10,5 cm



60257
COOKIE PUCK CHOCOLATE BLANCO FRAMBUESA
90 u / 80 g /8x12
150-155º / 9-11' Horno
ø 10,5 cm



60256
COOKIE PUCK DOBLE CHOCOLATE BELGA
90 u / 80 g /8x12
150-155º / 9-11' Horno
ø 10,5 cm







COOKIES
READY TO EAT
34 u / 76 g / 13x13
30-35' Desc. / **10,5 cm**



DESCONGELAR



SERVIR

COOKIE LISTAS

DESCONGELAR Y SERVIR

¿Te lo imaginas aún más fácil? Descongelas 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

MINI COOKIES

60383
PETIT DOUBLE CHOC
90 u / 27 g / 8x17
15' Desc. / **7 cm**



60372
PETIT TRIPLE CHOC
90 u / 27 g / 8x17
15' Desc. / **7 cm**



COOKIES MASTICABLES HORNEADAS

60251
COOKIE FULLY BAKED 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

61783
COOKIE PISTACHIO
34 u / 76 g / 13x13
30-35' Desc. / **10,5 cm**



61589
COOKIE BANANA BREAD
34 u / 76 g / 13x13
30-35' Desc. / **10,5 cm**



62469
COOKIE OATMEAL
34 u / 76 g / 13x13
30-35' Desc. / **10,5 cm**



62579
COOKIE BANANA BROWNIE
34 u / 76 g / 13x13
30-35' Desc. / **10,5 cm**



62575
COOKIE DUBAI STYLE
34 u / 72 g / 13x13
30-35' Desc. / **10,5 cm**



60338
COOKIE SALTED CARAMEL
34 u / 72 g / 13x13
30-35' Desc. / **10,5 cm**



60222
COOKIE DOUBLE CHOC HAZELNUT
34 u / 72 g / 13x13
30-35' Desc. / **10,5 cm**



63581
COOKIE STRAWBERRY MATCHA
34 u / 72 g / 13x13
30-35' Desc. / **10,5 cm**





COOKIES FLOWPACK

83477
COOKIE DOUBLE CHUNKS M
30 p x 1 u / 68 g / 13x13
120' / **10,5 cm**



83478
COOKIE TRIPLE CHUNKS M
30 p x 1 u / 68 g / 13x13
120' / **10,5 cm**



83479
COOKIE WHITE CHUNKS RASPBERRY
30 p x 1 u / 68 g / 13x13
120' / **10,5 cm**





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

MINI MUFFINS

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



63459
MINI MUFFIN BLUEBERRY
110 u / 37 g / 4x12
15-30' Desc. / **4,7 cm**



61825
MINI MUFFIN DOUBLE CHOC
110 u / 37 g / 4x12
15-30' Desc. / **4,7 cm**



66921
MINI MUFFIN VAINILLA
110 u / 37 g / 4x12
15-30' Desc. / **4,7 cm**



MAGDALENAS, DELICAKES Y CUPCAKES

60681
MUFFIN TÛLIPE APPLE CINNAMON
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**



62589
MUFFIN DUBAI STYLE
RELLENAS
15 u / 125 g / 8x17
30-60' Desc. / **8,8 cm**



XES45004
MUFFIN NUTELLA®
RELLENAS
48 u / 86 g / 9x5
20' Desc. / **6,8 cm**





MAGDALENAS, DELICAKES Y CUPCAKES

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



64120
MINI MAGDALENAS CLÁSICAS
74 u / 25 g / 8x17
20-30' Desc. / **5,2 cm**
Sin Conservantes



61796
WHITE CUPCAKE
15 u / 130 g / 8x15
40-50' Desc. / **8 cm**



61794
DARK CUPCAKE
15 u / 130 g / 8x15
40-50' Desc. / **8 cm**



MAGDALENAS TRADICIONALES

ELABORADO CON ACEITE DE OLIVA/SIN COLORANTES ARTIFICIALES NI AROMAS 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



BROWNIE / BROOKIE

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



61731
BROWNIE PRECORTADO
20 u / 2 kg / 6x21
240' Desc. / **24x27,5 cm**



61562
BROWNIE PISTACHO PRECORTADO
24 u / 1.150 g / 6x36
240' Desc.





68897
BROWNIE NOCILLA® PRECORTADO
24 u / 85 g / 6x26
4h Desc Tª Ambiente. / **33 x 25 cm**

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**



63987
TÛLIPE KIT KAT®
20 u / 92 g / 8x17
45' Desc. / **7.2 cm**



MINI TÛLIPES

62310
MINI TÛLIPE WHITE
46 u / 35 g / 8x14
20-35' Desc. / **4,8 cm**



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



62315
MINI TÛLIPE FRAMBUESA
46 u / 35 g / 8x14
20-35' Desc. / **4,8 cm**



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



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



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.

Bollería Tradicional Lista

61391
Churritos
177 u / 17 g / 8x15
30' Desc. / **17 cm**



61390
Churros Listos
150 u (5 cajas) / 17 g / 12x7 / 10' Desc.
180-200º / 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.
200º / 1' Horno / **12,5 cm**
Margarina / Vegetariano



60960
Gofre
48 u / 120 g / 11x5 / 30-60' Desc.
200º / 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
140º / 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





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



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



45161
Pastel de Nata
104 u / 66 g / 8x9
30’ Desc. / 250º
8-10’ Horno / **7,3 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales



65158
Pastel de Nata Alfama
60 u / 70 g / 8x17
220-240º / 5-8’ Horno/ **7,5 cm**



40254
Alsaciano
30 u /100 g / 11x14
3-4h Desc. en Nevera/ **7,5 cm**



40890
Mini Pastel de Nata
100 u / 30 g / 8x17
20-30’ Desc. / 250º
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. / 270º /**15 cm**
Sin Colorantes Artificiales
Sin Aromas Artificiales / Sin Conservantes



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



40256
Tartaleta de Almendra
30 u / 115 g / 11x10
2-3 h’ Desc. / **12 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 VARIEDADES.
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 SUGARED
36/72* U / 49 G / 8X15
15-20' 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
BIG DOTS PANADERO
36 U / 72 G / 8X11
15-20' DESC. / 10 CM
MARGARINA / SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



DOTS® RAINBOW

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



61175
DOTS RED WITH COOKIES
36 U / 60 G / 8X14
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



PRIME DOTS®

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



65174
DOTS HAZELNUT & CHOCO DOTS
36 U / 70 G / 8X16
30' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES



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



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



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® 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
20' DESC. / 9,5 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 ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES / SIN GRASAS HIDROGENADAS



22026
DOTS MI-CACAO
36 U / 55 G / 8X15
20' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
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



24260
DOTS CONFETTI
36 U / 53 G / 8X15
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
20' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



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



67126
DOTS COOKIES
36 U / 64 G / 8X14
20' DESC. / 9,5 CM
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



61297
CIAMBELLA CACAO CRUNCH
26 U / 137 G / 4X14
30' SCON. / 12,5 CM



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
15-25' 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® RELLENOS

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



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



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



67925
DOTS® DUBAI STYLE
36 U / 75 G / 8X16
20-25' DESC. / 9,5 CM



60045
DOTS COCONUT & CACAO
36 U / 73 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 / 8X13
30-45' DESC. / 9,5 CM
SIN 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



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



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



65191
DOTS TUTTI BOMBÓN
36 U / 75 G / 8X16
30' DESC. / 9,5 CM



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



60048
DUET DOTS BOMBÓN
36 U / 72 G / 8X15
15-20' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES / SIN GRASAS HIDROGENADAS



DOBLE RELLENO

67124
DOTS PINK & WHITE
36 U / 74 G / 8X16
30' DESC. / 9,5 CM



01549
DOTS FRESA
24 U / 76 G / 8X16
20-25' DESC. / 9,5 CM



67180
DOTS RED VELVET
36 U / 74 G / 8X15
30' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES / SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



64723
DOTS FRESA
36 U / 75 G / 8X16
30' DESC. / 9,5 CM



67546
DOTS® BAILEYS®
36 U / 75 G / 8X16
20-30' DESC. / 9,5 CM



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



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



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



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



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



DOBLE RELLENO

67122
DOTS® COOKIES & WHITE
36 U / 75 G / 8X15
20-30' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES



BOMBS

67682
BOMB PISTACHO
40 U / 50 G / 8X18
30-40' DESC. / 6,6 CM



67683
BOMB COCO
40 U / 48 G / 8X18
30-40' DESC. / 6,6 CM



67685
BOMB CACAO
40 U / 37 G / 8X18
30-40' DESC. / 6,6 CM



BERLI DOTS®

25890
BERLIDOTS SUCRÉ
36 U / 60 G / 8X11
20-30' DESC. / 9,2 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



65880
BIG BERLINA SUCRÉ
27 U / 78 G / 8X11
20-30' DESC. / 10,5 CM
SIN CONSERVANTES



35890
BERLIDOTS PLAIN
36 U / 58 G / 8X11
20-30' DESC. / 9,2 CM
SIN CONSERVANTES



22110
BERLIDOTS BOSTON CREAM
36 U / 94 G / 8X11
45' DESC. / 9,2 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
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



61290
BERLIDOTS FRUTAS DEL BOSQUE
36 U / 90 G / 8X11
45' DESC. / 9,2 CM
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



20290
BERLIDOTS CREMA
36 U / 90 G / 8X11
60-75' DESC. / 9,2 CM
INCLUYE 24 PIROTINOS
Y 24 IDENTIFICADORES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



11720
BERLIDOTS FRESA
36 U / 85 G / 8X10
60-75' DESC. / 9,2 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



63456
BERLIDOTS® GANACHE
36 U / 101 G / 8X11
60-75' DESC. / 9 CM



60379
BERLIDOTS DARK
36 U / 90 G / 8X10
30-45' DESC. / 9,5 CM



64190
BOMBA RELLENA DE CREMA
36 U / 100 G / 8X11
60-75' DESC. / 9,2 CM
SIN CONSERVANTES



60376
BERLIDOTS® SNOW
36 U / 88 G / 8X12
20-30' DESC. / 9,2 CM



65057
BERLIDOTS DOLCE VITA
36 U / 92 G / 8X12
60' DESC. / 9,2 CM



MINI BALL DOTS®

42880
MINI BERLIDOTS CREMA
40 U / 40 G / 8X15
45' DESC. / 7 CM
SIN GRASAS HIDROGENADAS



MINI SUSOS DOTS®

62305
SUSO BOMBÓN RAYADO
24 U / 105 G / 8X15
30' DESC. / 16 CM
SIN CONSERVANTES



20260
MINI SUSO CREMA
45 U / 55 G / 8X11
20-40' DESC. / 9,5 CM
SIN CONSERVANTES



61305
SUSO DE CREMA
24 U / 100 G/ 8X15
20-40' DESC. / 16 CM
SIN CONSERVANTES



20270
MINI SUSO BOMBÓN
45 U / 70 G / 8X11
20-40' DESC. / 9,8 CM
SIN CONSERVANTES



62810
SUSO BOMBÓN
24 U / 100 G/ 8X15
20-40' DESC. / 16 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES



SIN ACEITE DE PALMA DOTS®

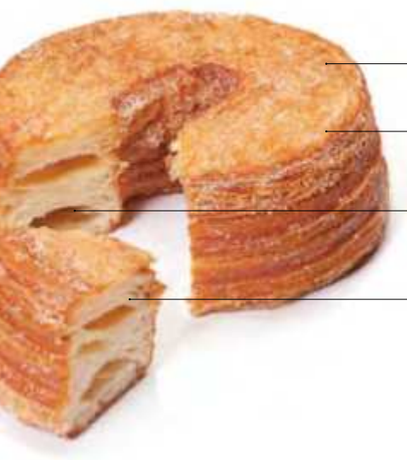
CREACIONES NUEVAS DE LA FAMILIA DOTS®

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/ 6X12
60-90' DESC. / 9 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN GRASAS HIDROGENADAS

CRO DOTS®



De madre francesa
y padre americano

Crujiente, delicioso
y decorado con azúcar

Exquisito laminado
de masa de croissant

Croissant por dentro
Dots por fuera

Croissant + Donut = Crodot



69231
CRODOTS
24 U / 80 G / 8X15
20' DESC. / 9,4 CM
MARGARINA
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



69241
CRODOTS CON CHOCOLATE
22 U / 95 G / 8X15
15-20' DESC. / 9,5 CM
MARGARINA / SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
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



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



60240
SURTIDO MINIDOTS
75 U / 35 G / 8X9
20' DESC. / 7 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



61218
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



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



84258
POPDOTS TRIPLE CHOC
88 U / 23 G / 8X16
20' DESC. / 4,6 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES



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



84259
POPDOTS STRACIATELLA
88 U / 26 G / 8X16
20' DESC. / 4,6 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES



68739
POPDOTS GLASÉ RELLENO DE BOMBÓN
108 U / 18 G / 8X15
20' DESC../ 4,5 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



68223
POPDOTS® BISCOFF®
88 U / 26 G / 8X18
DESC. 40' / 4,6 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALESSIN SIN CONSERVANTES



68226
POPDOTS® PISTACHO
88 U / 24 G / 8X16
DESC. 15-20' / 4,6 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALESSIN SIN CONSERVANTES



BEIGNETS

84408
BEIGNET NOISETTE NOIR
195 U / 26 G / 8X6
40' DESC. / 4,6 CM





Croissants para Fermentar
Croissants para Hornear
Hjaldres para Fermentar
Hojaldres para Hornear
Masa Danesa para Hornear
Quiches para Hornear
Empanadas 1959
Empanadas Tradicionales
Empanadas Clásicas
Empanadillas
Empanadas Argentinas
Empanadas Internacionales
Revolution Yummies
Vegan Yummies

Bollería Salada

Sea la hora que sea, tan sencillo
como descongelar, hornear y servir.
Una gran selección de ideas tan rápidas
y tan entadoras 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.

Croissants para Fermentar

25201
Artesanito Frankfurt
162u (6 kg) / 37 g / 8x12
40-60' Ferm. / 15-20' Desc.
180-190º/ 12-14' Horno / **7,3 cm**



25191
Artesanito Bikini
182u (6 kg) / 33 g / 8x12
40-60' Ferm. / 15-20' Desc.
180-190º/ 12-14' Horno / **7,3 cm**
Margarina



40255
Croissant Frankfurt
88 u / 110 g/ 8x9
90-120' Ferm. / -' Desc.
180-190º/ 12-15' Horno / **12 cm**
Margarina



25081
Croissant Bikini
94 u / 103 g/ 8x9
105-120' Ferm. / 20-30' Desc.
180-190º/ 14-16' Horno / **12 cm**
Margarina



10276
Surtido Artesanitos
204u (6,3kg/caja)/ 31 g / 8x12
65-75' Ferm. / 180-190º
12-15' Horno / **6,5 cm**
Margarina / Aceite de Oliva



Croissants para Hornear

65841
Croissant Frankfurt Campofrío
50 u / 116 g/ 8x9
20-30' Desc. / 170-180º
12-16' Horno / **12,5 cm**
Mantequilla / Sin Colorantes Artificiales



67141
Croissant Bikini
52 u / 105 g/ 8x9
15-30' Desc. / 160-180º
15-20' Horno / **12,5 cm**
Mantequilla / Sin Colorantes Artificiales



Hojaldres para Fermentar

549
Surtido Mini Delicias Decoradas Saladas
564 (9,03 kg) / 16 g / 8x9
20-40' Desc. / 180-190º
12-15' Horno / **5 cm**
Margarina



349
Surtido Mini Delicias Saladas
665u (10 kg) / 15 g / 8x9
20-40' Desc. / 180-190º
12-15' Horno / **5 cm**
Margarina



Hojaldres para Hornear

60835
Gran Napolitana Mixta
44 u / 145 g/ 8x9
20-30' Desc. / 165-175º
16-20' Horno / **13,2 cm**
Margarina
Sin Colorantes Artificiales



65656
Librito Mixto
50 u / 110 g/ 8x9
15-30' Desc. / 170-180º
15-20' Horno / **10,5 cm**
Sin Colorantes Artificiales
Sin grasas hidrogenadas



60836
Napolitana Mixta Loncha
52 u / 120 g/ 8x9
20-30' Desc. / 170-180º
15-20' Horno / **13 cm**
Margarina
Sin Colorantes Artificiales



Hojaldres para Hornear

28450
Envoltini de Atún
56 u / 135 g / 8x12
20-30' Desc. / 170-180º
13-18' Horno / **14,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



21680
Envoltini Pizza Napoli
55 u / 135 g / 8x12
20-30' Desc. / 180-190º
12-15' Horno / **14,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes
Sin Aromas Artificiales



63420
Carré de Pollo
52 u / 144 g / 8x12
20-30' Desc. / 170-180º
20-25' Horno / **12 cm**
Margarina / Sin Conservantes



63210
Pañuelo Carbonara
30 u / 131 g / 8x17
30' Desc. / 180º
15-20' Horno / **17,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



66395
Calzone de Pizza
40 u / 110 g / 8x12
25-30' Desc. / 175-185º
12-17' Horno / **12 cm**
Margarina / Sin Conservantes



60687
Hojaldre de Queso Sabor Bacon
38 u / 120 g / 8x17
15-30' Desc. / 180-190º
18-20' Horno / **14 cm**
Margarina



64490
Mixto de Hojaldre
48 u / 120 g / 8x12
20-30' Desc. / 175-185º
13-17' Horno / **12 cm**
Margarina



44934
Hojaldre Cheeseburger
55 u / 130 g / 8x12
20-30' Desc. / 175-180º
14-18' Horno / **10,5 cm**



67048
Cuadrado Caprese
48 u /136 g / 8x9
10' Desc. / 175º
12-15' Horno / **12 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales





60706
Salsicheddar
30 u / 126 g / 8x12
30' Desc. / 180-190º
12-16' Horno / **12 cm**



43250
Rollito de Salchicha y Kétchup
50 u / 118 g / 8x19
15-30' Desc. / 180º
12-16' Horno / **12 cm**
Margarina / Sin Conservantes



Hojaldres para Hornear

67980
Stick de Queso
40 u / 84 g / 8x17
180º / 15' Horno
26,5 cm
Margarina / Sin Conservantes



69650
Mini Luna de Queso y sabor Bacon
65 u (2,6 kg) / 55 g / 8x17
30-40' Desc. / 170-180º
12-17' Horno / **7 cm**
Margarina



63970
Börek de Queso
60 u / 100 g / 11x8
180º / 25-30' Horno
17,6 cm
Vegetariano



63975
Mini Borek Queso
240 u / 25 g / 12X7
20-30' Desc. / 170º
14' Horno / **5 cm**
Vegetariano



63976
Mini Borek Espinacas
240 u / 25 g / 12X7
20-30' Desc. / 170º
14' Horno / **5 cm**
Vegetariano



61410
Mini Luna Pizza
65 u (2,6 kg) / 40 g / 8x17
20-30' Desc. / 180-190º
12-15' Horno / **7 cm**
Margarina / Sin Conservantes



64070
Mini Envoltinis Salados
300u (7,5 kg) / 25 g / 8x9
20-30' Desc. / 180-190º
12-15' Horno / **5 cm**
Margarina



62045
Saquito de Pollo
50 u / 105 g / 8x17
30-45' Desc. / 170-180º
10-12' Horno / **12,5 cm**



Kentes



67170
Triángulo Hojaldre Bacon & Queso

68930
Triángulo Hojaldre Espinacas & Bechamel*

15500
Triángulo Hojaldre Jamón & Queso

38 u / 150 g / 9x9 / 30' Desc.
180-200 º / 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.
180-190º / 15-20' Horno / **18 cm**
Margarina



64980
Malla Vegetal
56 u / 110 g / 8x12 / 20-30' Desc.
180º / 15-18' Horno / **9,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



60808
Triángulo Mixto
35 u / 133 g/ 8x12 / 20-30' Desc.
180-190º / 15-18' Horno / 14 cm
Margarina / Sin Colorantes Artificiales



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



40297
Bretzel Queso
32 u / 142 g / 8 x12
15-30' Desc. / 175º
13-16' Horno / **14 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales



40298
Bretzel Mediterráneo
32 u / 143 g / 8 x12
15-30' Desc. / 175º
13-16' Horno / **14 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales



52010
Bretzel Crema y Cabello Decorado
32 u / 150 g / 8x12
20-30' Desc. / 180-190º
12-15' Horno / **14 cm**



24970
Mini Malla Sobrasada y Queso Emmental
24980
Mini Malla Mixta
100u (2,5 kg) / 25 g / 8x16/ 15-20' Desc.
180-190º/ 12-15'/ **5cm**
Margarina / Sin Conservantes





Quiches para Hornear

60270
Quiche Mixta
18 u / 163 g / 8x17 / 60-90' Desc.
200º / 5-7' Horno / **10,9 cm**
Margarina



60250
Quiche Espárragos & Jamón
18 u / 168 g / 8x17 / 60-90' Desc.
200º / 5-7' Horno / **10,9 cm**
Margarina / Aceite de Oliva
Sin Aromas Artificiales



60260
Quiche 3 Quesos
18 u / 150 g / 8x17 / 60-90' Desc.
200º / 5-7' Horno/ **10,9 cm**
Margarina



61600
Surtido Mini Quiches
72 u / 21 g / 8x17 / 30-40' Desc.
180-200º / 3-5' Horno/ **5,3 cm**
Margarina



40161
Quiche de Verduras
4 u / 1200 g / 9x9
195-205º / 25-35' Horno / **25 cm**



40169
Quiche de Bacalao
4 u / 1200 g / 9x9
195-205º / 25-30' Horno / **25 cm**



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.

o forno galego



62570
Empanada 1959 de Atún
5 u / 1800 g / 6x13 / 180-200º
40’ Desc. / 35-40’ Horno / **39 cm**



El toque final para un aspecto óptimo.



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, que permite porcionarlas en generosas raciones, las convierte en las mejores aliadas de tus eventos.

Empanadas Tradicionales



1250g / 31 cm

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 / 180-200º / 40-45' Horno / **31 cm**



1100g / 27 cm

64854
Empanada Artesana de Atún O Forno Tradicional
6 u / 1100 g / 17x6 / 180-200º / 40-45' Horno / **27 cm**



2850g / 57x37 cm

65993
Empanada de Atún O Forno Tradicional
3 u / 2850 g / 4x10 / 180-200º / 40-45' Horno / **57 cm**



700g / 19x28 cm

62195
Empanada de Atún O Forno Tradicional
67253
Empanada de Carne O Forno Tradicional
10 u / 700 g / 6x13 / 180-200º / 40-45' Horno / **19cm**



67567
Empanada Bocata Atún
72 u / 140 g / 8x9 / Desc. 20-30' / 180-200º
15-20' Horno / **19 cm**
Aceite de Oliva / Sin Conservantes

Empanadas Selection



40% masa 60% relleno

Un abundante relleno sofrito
que cocina la masa con sus jugos.

Masa muy fina y crujiente

Hemos conseguido una nueva gama
de masas extrafinas, ligeras y crujientes,
añadiendo más leche y más aceite.

Rellenos sofritos

El sofrito de cebolla con las verduras
realza el sabor del relleno
e impregna la masa de aromas.

67589
Empanada da Ribeira Atún
6 u / 600 g / 12x10
180º / 35-40' Horno / **23 cm**
Margarina / Sin Colorantes Artificiales



Masa extra fina / Ingredientes
De calidad / Relleno abundante

Empanadillas

65982 ***Empanadilla de Atún*** O Forno Tradicional
65984 ***Empanadilla de Pollo*** O Forno Tradicional
57 u / 115 g / 8x9 / 180-200º / 7-10' Horno / **20 cm**



65978 ***Empanadilla de Atún*** O Forno Tradicional
65981 ***Empanadilla de Pollo*** O Forno Tradicional
70 u / 140 g / 7x6 / 180-200º / 35-40' Horno / **21 cm**



61048 ***Empanadilla de Atún*** O Forno Tradicional
30 u / 200 g / 9x9
200º/ 35-40' Horno / **17 cm**



65062
Empanadilla de Atún Media Luna
O Forno Tradicional
64 u / 100 g / 9x9
180-200º/ 25' Horno / **12 cm**





Empanadas Argentinas

Masa Clásica

63010
Empanada Argentina Cierre Clásico
24 u / 105 g / 8x17
30' Desc. / 180º
5' Horno / **12 cm**



32123
Empanada Argentina Cierre Cresta
42 u / 90 g/ 10x11
180-200º / 25-30' Horno
11 cm
Aceite de Oliva



32126
Criolla de Pollo
39 u / 100 g/ 10x11
180-200º / 25-30' Horno
10 cm
Aceite de Oliva



Masa Porteña
Elaborado con Margarina

67869
Empanadilla Porteña Ternera Picante
23 u / 85 g / 8x17
120-180' Desc. / 180º
1-2' Horno / **11 cm**
Margarina / Sin Colorantes Artificiales



67889
Empanadilla Porteña Ternera Mechada
23 u / 85 g / 8x17
120-180' Desc. / 180º
1-2' Horno / **11 cm**
Margarina / Sin Colorantes Artificiales



Empanadillas Origen



61039
Empanadilla Ternera Suave
40 u / 100 g / 8x17 / 220º
12-15' Horno / **7,5 cm**



61035
Empanadilla Cebolla & Queso
40 u / 100 g / 8x17 / 220º
12-15' Horno / **7,5 cm**

Empanadas Internacionales

32104
Empanadilla Vegana
48 u / 90 g / 10x11 / 180-200º
25-30' Horno / **15 cm**



32100
Empanadilla Calzone
44 u / 100 g / 10x11 / 180-200º
25-30' Horno / **15 cm**



32102
Empanadilla Kebab
44 u / 100 g / 10x11 / 180-200º
25-30' Horno / **15 cm**



32101
Empanadilla Chilena
44 u / 100 g / 10x11 / 180-200º
25-30' Horno / **15 cm**



Revolution Yummies

66116
Green Yummies
23 u / 85 g / 8x17 / 120-180' Desc.
180º Horno / 1-2' / **12 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes



66105
Yellow Yummies
23 u / 85 g / 8x17 / 120-180' Desc.
180º Horno / 1-2' / **12 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes



66405
Yummies Caprese
23 u / 85 g / 8x17 / 120-180' Desc.
180º Horno / 1-2' / **12 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes



66205
Red Yummies
23 u / 85 g / 8x17 / 120-180' Desc.
180º Horno / 1-2' / **12 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes



Vegan Yummies

67515
Vegan Yummie Caprese
24 u / 90 g / 8x18 / 220º
10-12' Horno / **12 cm**



65510
Vegan Yummie Cheeseburger
24 u / 85 g / 8x18 / 220º
10-12' Horno / **12 cm**



Cheespies

69355
Cheespie Cheeseburger
27 u / 100 g / 8x17 / 200º
10-15' Horno / **12x7 cm**

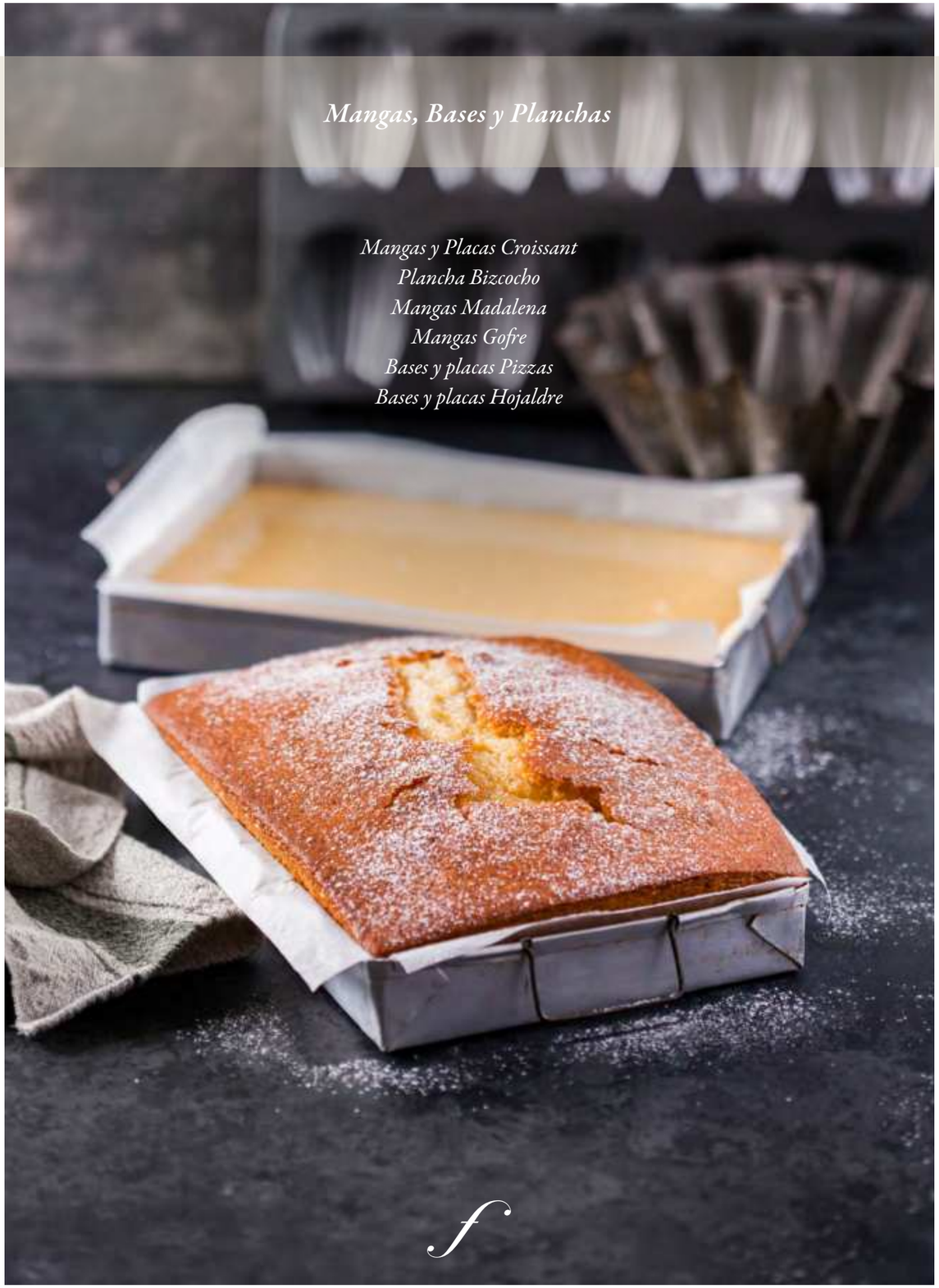


69354
Cheespie Pollo a la Siciliana
27 u / 100 g / 8x17 / 200º
10-15' Horno / **12x7 cm**



69353
Cheespie Cheddar Jalapeño
27 u / 100 g / 8x17 / 200º
10-15' Horno / **12x7 cm**





Mangas y Placas Croissant
Plancha Bizcocho
Mangas Madalena
Mangas Gofre
Bases y placas Pizzas
Bases y placas Hojaldre

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 y Placas Croissant

44600
Placa Croissant
8 u / 1500 g / 4x15
15-20’ Desc. /105-120’ Ferm.
180-190º / 14-16’ Horno / **36,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



64054
Placa Masa de Croissant Mantequilla
8 u / 1100 g / 4x15
15-20’ Desc. /105-120’ Ferm.
180-190º / 14-16’ Horno / **36,5 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Colorantes Artificiales



65150
Base Masa Croissant
100 u / 72 g / 8x8
15-20’ Desc. / 105-120’ Ferm.
180-190º / 14-16’ Horno / **13,5 cm**
Sin Conservantes

Plancha Bizcocho

65670
Plancha Bizcocho
15 u / 190 g / 8x11
15’ Desc. / **37 cm**
Vegetariano



07520
Base Pastel de Nata
120 u / 10 g / 8x17
30’ Desc. / 180º
8-10’ Horno / **5,3 cm**
Margarina / Sin Conservantes



Mangas Madalena

26130
Manga de Madalena Chocolate con Pepitas
6kg (6u) / 1000 g / 8x14
120-180’ Desc. / 165-175º
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. / 165-175º
18-20´Horno / **57 cm**
Según tamaño y dosificación de la masa
Sin Aromas Artificiales / Sin Conservantes



Mangas Gofre

66140
Manga Gofre
6 u / 1500 g / 6x10 / 120-180’ Desc. / **57 cm**
(20 gofres /75 gr por manga)
Mantequilla / Sin Conservantes



Bases y Placas Pizza

25500
Base Pizza
25 u / 350 g / 8x12 / 30' Desc. / 180º
12-15' Horno / **38m**
Sin Conservantes



25530
Base Pizza Super Tallo
25 u / 250 g / 8x8 / 180-200º
10-15' Horno / **28 cm**



00720
Placa Pizza
12 u / 1000 g / 4x13 / 90-100' Ferm.
210-220º / 12-15' Horno / **58 cm**
Sin Conservantes



64975
Base Pizza Rústica
9 u / 370 g / 6x7 / 30-40' Desc.
190-210º / 5' Horno / **24,5 cm**
Vegetariano / Vegano



Bases y Placas Hojaldre

25460
Placa Hojaldre
16 u / 800 g / 4x13 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-15' Horno / **33,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



63070
Placa Hojaldre 100% Mantequilla
15 u / 1000 g / 4x13 / 20-30' Desc.
180-190º / 18-20' Horno / **38 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes



660
Base Hojaldre Especial
15 u / 1000 g / 4x13 / 20-30' Desc.
180-190º / 18-20' Horno / **38 cm**
Margarina / Sin Conservantes



26810
Placa Hojaldre
16 u / 800 g / 4x13 / 15-20' Desc.
170-190º / 15-20'Horno / **38,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes





Best Gluten Free

Sin Gluten



Pan Sin Gluten

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.
200º / 5' Horno / **20 cm**
Aceite de Oliva / Vegano / Vegetariano



67650
Panecillo Sin Gluten
20 u / 50 g / 14x6 / 15-20' Desc.
200º / 5' Horno / **14 cm**
Aceite de Oliva / Vegano / Vegetariano



61021
Media Rústica Sin Gluten
18 u / 85 g / 8x12 / 30' Desc.
180º / 8-12' Horno / **22 cm**



61022
Panecillo Rústico Sin Gluten
30 u / 50 g / 8x12 / 30' Desc.
180º / 8-12' Horno / **10 cm**



67990
Burger Sin Gluten
20 u / 80 g / 8x10 / 30' Desc.
180º / 8-12' Horno / **9,3 cm**
Masa Madre / Vegetariano



61955
Burger Aldeana Sin Gluten
20 u / 85 g / 8x10
30' Desc. / **10 cm**
Masa Madre / Vegetariano



62358
Burger Brioche Sin Gluten
20 u / 80 g / 8x10
30' Desc. / **10 cm**



68551
Pan de Molde Sin Gluten
6u / 300 g / 8x12
30' Desc. / **16,5 cm**



60955
Hogaza Cereales Sin Gluten
6 u / 300 g / 8x10
30' Desc. / **22 cm**
Vegetariano





Bollería Sin Gluten

Toda la bollería Sin Gluten se presenta embolsada. Sin grasas hidrogenadas Sin colorantes artificiales

62301
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
36 u / 77,5 g / 8x12
30' Desc. / **12,5 cm**
Margarina / Vegetariano



63261
Palitos de Queso Sin Gluten
48 u / 12 g / 8x3
60' Desc. / / **13,8 cm**
Sin Colorantes Artificiales
Sin Aromas Artificiales



64083
Mini Pain Choc Sin Gluten
48 u / 60 g / 8x9 / 180º
60' Desc. / 1-2' Horno / **7,2 cm**



64081
Mini Croissant Sin Gluten
48 u / 45 g / 8x9 / 180º
60' Desc. / 1-2' Horno / **11 cm**



64082
Mini Snecken Sin Gluten
60 u / 65 g / 8x9 / 180º
60' Desc. / 2-3' Horno / **7,5 cm**



Pastelería Sin Gluten

66285
Brownie de Choco Sin Gluten
(Precortado)
2 u / 1.050 g / 12x14
360' Desc. / **28 cm**
Mantequilla / Vegetariano



64897
Carrot Cake Sin Gluten
(Precortado)
1 u / 1,7 kg / 12x12
24h' Desc. nevera / **26 cm**





Lykke

Pastelería

El poder de seducir se tiene, no se tiene, o se puede disfrutar de él con nuestra delicada pastelería "Lykke". 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.

69670
Tarta Baviera
2 u / 900 g / 8x14
240' Desc. / **26 cm**
Vegetariano



63191
Tarta de Almendras
4 u / 600 g / 4x14
60-120' Desc. / **25 cm**
Margarina / Vegetariano



69680
Tarta de Queso y Frambuesa
2 u / 1,5g / 8x11
240-300' Desc. / **24 cm**
Vegetariano



69450
Tarta de Zanahoria
2 u / 1,25 Kg / 8x11
120-180' Desc. / **33,5 cm**
Vegetariano



62225
Tarta de Nocilla®
(Precortado)
1 u / 1,45 kg / 12x14
120-180' Desc. / **24 cm**



69690
Tarta de Queso con Fresas
(Precortado)
2 u / 1,45 kg / 8x11
720' Desc. / **24 cm**
Vegetariano



63840
Tarta de Manzana
(Precortado)
4 u / 1,45 kg / 14x6
720' Desc. / **24 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes / Vegetariano



37588
American Apple Pie
(Precortado)
1 u / 1,75 kg / 12x14
540' Desc. / **23 cm**
Margarina / Vegetariano



63571
Cheesecake con Chocolate Blanco
(Precortado)
1 u / 1,70 kg / 12x18
24 h Desc. / **26 cm**



62441
American Apple Crumble
(Precortado))
1 u / 2 kg / 12x15
24 h Desc. / **26 cm**



63601
American Apple Cinnamon
(Precortado)
1 u / 2 kg / 12x15
24 h Desc. / **26 cm**



93200
Tarta Sacher (
(Precortado)
1 u / 1,3 kg / 12x14
180-240' 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



37532
Tarta Muerte por Chocolate
(Precortado)
1 u / 2 kg / 12x14
480' Desc. / **24 cm**
Vegetariano



68732
American Carrot(Precortado)
1 u / 1,25 kg / 12x18
1440' Desc. / **24 cm**
Sin Colorantes Artificiales



69742
American Dark (Precortado)
1 u / 1,20 kg / 12x18
1440' Desc. / **24 cm**
Sin Colorantes Artificiales



37585
Cheesecake Frambuesa
(Precortado)
1 u / 1,65 kg / 12x14
1440' Desc. / **22,5 cm**
Mantequilla / Vegetariano



Albert Adrià

Lykke





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**



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



68943
Plumcake Choco/Mandarina
5 u / 420 g / 7x18 /180’ Desc. / **21 cm**



60046
Plumcake Maracuya/Avellana
5 u / 460 g / 7x18 /180’ Desc. / **21 cm**



60047
Plumcake Coco/Lima
5 u / 500 g / 7x18 /180’ Desc. / **21 cm**



68303
Buñuelos de Mandarina y Yuzu AA
100 u / 11,5 g / 11x14
20-30’ Desc. / **3 cm**



68304
Buñuelo de Mango y Maracuyá AA
100 u / 11,5 g / 11x14
20-30’ Desc. / **3 cm**



68305
Buñuelo deAvellana y Cacao AA
100 u / 11,5 g / 11x14
20-30’ Desc. / **3 cm**



Planchas Precortados

66254
Plancha Nata y Fresa
(Precortado 21)
21 u / 100 g / 6x18
360-420’ Desc. / **8,5 x 4,5 cm**



66274
Plancha Selva Negra
(Precortado 21)
21 u / 8,3 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**



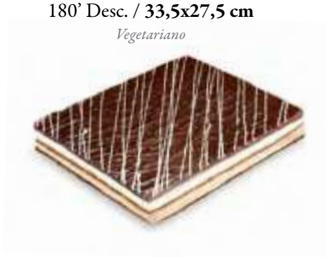
66234
Plancha Galletas al Cacao
(Precortado 21)
21 u / 109 g / 6x18
120-180’ Desc. / **8,5x4,5 cm**



66233
Cake Lotus
(Precortado 21)
21 u / 100 g / 6x18
120-180’ Desc. / **4,6-8,5 cm**



63400
Plancha Tres Caprichos
1 u / 1,8 Kg / 6x18
180' Desc. / **33,5x27,5 cm**
Vegetariano



16322
Plancha Yogur y Frutas del Bosque
1 u / 2,05 Kg / 6x18
240-300' Desc. / **33,5x27 cm**
Vegetariano



16303
Plancha Tiramisú
1 u / 1,8 Kg / 6x18
300-360' Desc. / **33,5x27cm**
Vegetariano



16304
Plancha Selva Negra Classic
1 u / 1,9 Kg / 6x18
240-300' Desc. / **33,5x27 cm**
Vegetariano



16300
Plancha San Marcos Classic
1 u / 1,8 Kg / 6x18
240-300' Desc. / **33,5x27 cm**
Vegetariano



18000
Plancha Tarta de Almendras
1 u / 1,28 Kg / 6x18
120-180' Desc. / **36x27 cm**
Margarina / Vegetariano



67303
Tarta Tiramisú Cuadrada
4 u / 390 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



67304
Tarta Selva Negra Cuadrada
4 u / 405 g / 6x18
120-180' Desc. / **16x12,5 cm**
Vegetariano



69832
Tarta San Marcos Nata y Trufa
4 u / 430 g / 6x18
120-180' Desc. / **16x13 cm**
Vegetariano



66440
Bizcocho Manzana y Canela
1 u / 1,7 Kg / 6x18
180' Desc. / **36x27 cm**
Vegetariano



66170
Bizcocho al Cacao
1 u / 1,7 Kg / 6x18
180' Desc. / **35x26 cm**
Vegetariano



66270
Bizcocho Carrot Cake
1 u / 1,8 Kg / 6x18
180' Desc. / **35x26 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 Tª ambiente
21x10x6 cm



67345
Plumcake Manzana & Canela
4 u / 500 g / 7x24
6h descongelar Tª ambiente
21x10x6 cm



62659
Plumcake Banana Bread
(Precortado)
1 u / 12 porciones / 1050 g /16x15
6h Desc. Tª Ambiente 4h / **29 cm**



61766
Plumcake Carrot
(Precortado)
1 u / 12 porciones / 1200 g /16x15
6h Desc. Tª Ambiente 4h / **29 cm**



63598
Plumcake Lemon
(Precortado)
1 u / 12 porciones / 1150 g /16x15
6h Desc. Tª Ambiente 4h / **29 cm**



Repostería

61782
Collection Pâte au Choux
4 u / 609 g / 8x7 / 300' Desc. / **38,8cm**
(1 Bandeja)



61512
Macarons Les Classiques
144 u / 462 g / 8x14 / 240' Desc. / **2,95 cm**
Mantequilla / Vegetariano



62200
Surtido Repostería Dulce
154 u / 21 g / 6x13 / 360-480' Desc. / **3,2 cm**
Vegetariano



39120
Pastel Mini Surtido
2 u / 275 g / 12x18 / 30' Desc.
Mantequilla / Margarina / Vegetariano



69522
Mini Trenza Almudevar
24u / 130g / 8x8 / 90 'Desc. / **17 cm**
Mantequilla / Sin Colorantes Artificiales



63320
Surtido Canapés Salados
68 u / 11,5 g / 6x33 / 180-480' Desc. / **3,5 cm**
Mantequilla / Margarina





67310
Mini Brazo Tiramisú
10 u / 110 g / 10x22
60-120' Desc. / **11 cm**
Vegetariano



61585
Mini Cheesecake
24 u / 100 g / 6x18
60-120' Desc. / **8,2 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes / Sin Colorantes Artificiales



61726
Mini Cheesecake Pistacho
24 u / 80 g / 6x18
60' Desc. / **8,2 cm**



39151
Coulant de Chocolate
24 u / 90 g / 16x13
12-13' Desc. / 200º / **3,7 cm**
Mantequilla / Vegetariano



84300
Crujiente de Manzana
25 u / 90 g / 8x17
30' Desc. / 180º
30' Horno / **11,5 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes



63734
Mini Brazo Sacher
12 u / 110 g / 6x18
45-60' Desc. / **11 cm**



1018
Tartaleta de Frambuesa
30 u / 110 g / 6x11
240' Desc. / **25,6 cm**
Mantequilla / Vegetariano



1021
Tartaleta de Chocolate
40 u / 80 g / 6x11
240' Desc. / **25,6 cm**
Mantequilla



1019
Tartaleta de Limón
40 u / 80 g / 6x11
240' Desc. / **25,6 cm**



62950
Crêpe Bombón
28 u / 80 g / 13x17
1 h Desc. / 180' Ferm.
3-4' Horno / **20 cm**
Mantequilla / Vegetariano



60364
Cheesecake Jar
12 u / 100 g / 12x26 / 720' Desc. nevera
1 h temperatura ambiente / **7 cm**
Sin Aromas Artificiales





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



62031
Cookie Corazón Rojo
30 u / 47 g / 11x14
45' Desc. / **9,7 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales / Sin Conservantes



66534
Cookie Red Velvet
30 u / 80 g / 13x13
120' Desc. / **10,5 cm**



62686
Dots Corazón
36 u / 83 g / 8x15 / 30' Desc. / **9,4 cm**
Sin Aromas Artificiales / Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes



62687
Dots Corazón
36 u / 83 g / 6x6 / 90' Desc.



81635
Tarta Yema & Crema Cacao
8u / 75 g / 9x12 / 30' Desc. / **8 cm**
Vegetariano



Verano

60124
Dots Verano
36u / 75g / 8x16 / 30' Desc. / **9,5 cm**
Sin Aromas Artificiales / Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes



84087
Dots Verano
36x2u / 75g / 8x6 / 90' Desc. / **9,5 cm**
Sin Aromas Artificiales / Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes



Navidad

67537
Árbol Navidad
1 u / 90 g / 6x18
30' Desc. / **13 cm**
Sin Colorantes Artificiales



65054
Dots Navidad
36u /62 g
8x14 / 120' Desc.
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes



Halloween



67822
Dots Halloween
36p x 2u / 74 g / 6x6
60' Desc. / **9 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales / Sin Conservantes



65056
Dots Halloween
36 u / 76 g / 8x14
30' Desc. / **9,2 cm**



68692
Halloween Muffin
24 u / 90 g
8x10 / 120' Desc.



80252
Cookie Halloween
45 u / 76 g
8x12 / / 120' Desc.

65053
Dots de Pascua
36 u / 71 g / 8x15
30' Desc. / **9,5 cm**



65579
Dots de Pascua Pack 2u
36 p x 2u / 183 g / 6x7
45' Desc. / **9,2 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.
175º / 5' Horno / **3,2 cm**
Vegetariano



68300
Buñuelos Crema
136 u / 20 g / 8x16
40-60' Desc. / **4,5 cm**



68301
Buñuelos Pistacho
136 u / 20 g / 8x16
40-60' Desc. / **4,5 cm**



68302
Buñuelos Ganache
136 u / 20 g / 8x16
40-60' Desc. / **4,5 cm**





68040
Tortel con Fruta y Mazapán 330g
Incluye: corona, figura, tarjeta y haba
16 u / 331 g / 8x9
30' Desc. / 60-90' Ferm./ 170-180º
10-12' Horno / **14 cm**
Margarina



68050
Tortel con Fruta y Mazapán 600g
Incluye: corona, figura, tarjeta y haba
10 u / 612 g / 8x9
30' Desc. / 75-90' Ferm. / 170-180º
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



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. / 170-180º
14-16' Horno / **38 cm**
Margarina



886
Tortel con Fruta y Mazapán 500g
Incluye: corona, figura, tarjeta y haba
13 u / 512 g / 8x9 / 110-130' Ferm.
170-180º / 15-17' Horno / **19 cm**
Margarina



68020
Tortel con Fruta sin Mazapán 600g
Incluye: corona, figura, tarjeta y haba
10 u / 617 g / 8x9
30' Desc. / 75-90' Ferm. / 170-180º
12-14' Horno /**20 cm**
Margarina



40870
Roscón Mini
48 u / 110 g / 8x9
175-185º / 12-14' Horno / **9 cm**



00881
Roscón Pequeño 250 gr
Incluye: corona y figura
26 u / 256 g / 8x9
175-185º / 13-15' Horno / **14 cm**



68025
Roscón Mediano 500 gr
Incluye: corona y figura
10 u / 517 g / 8x12 / 30' Desc.
170º / 15-17' Horno / **19 cm**



40883
Roscón Grande 1 kg
Incluye: corona y figura
6 u / 1 kg / 8x9
170-180º / 18-20' Horno / **36 cm**



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



Hojaldres para Hornear

10875
Coca de Chocolate 800 g
7 u / 800 g / 8x16 / 10' Desc.
170-175º / 16-18' / **37 cm**
Margarina
Sin Conservantes



879
Coca de Hojaldre con Crema 1 kg
15 u / 1 kg / 8x6 / 20-30' Desc.
170-75º / 23-25' Horno / **37 cm**
Margarina



878
Coca de Hojaldre con Crema y Cabello de Ángel 1 kg
15 u / 1 kg / 8x6 / 20-30' Desc.
170-75º / 23-25' Horno / **37 cm**
Margarina



876
Coca de Hojaldre con Cabello de Ángel 1 kg
15 u / 1 kg / 8x6 / 20-30' Desc.
165-175º / 23-25' Horno / **37 cm**
Margarina
Sin Conservantes



Cocas de San Juan Brioche para Fermentar

24500
Coca de Brioche sin Fruta 250g
30 u / 250 g / 8x7
90-120' Ferm. / 175-185º
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. / 175-185º
12-16' Horno / **28 cm**
Sin Aromas Artificiales



24450
Coca de Brioche sin Fruta 500g
20 u / 500 g / 8x7
90-120' Ferm. / 175-185º
15-20' Horno / **37 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



24300
Coca de Brioche con Fruta 500g
20 u / 521 g / 8x5
90-120' Ferm. / 175-185º
15-20' Horno / **37 cm**
Sin Aromas Artificiales



24400
Coca de Brioche sin Fruta 1 kg
10 u / 950 g / 4x9
90-120' Ferm. / 175-185º
15-20' Horno / **43 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



24250
Coca de Brioche con Fruta 1 kg
10 u / 1 kg / 4x9
90-120' Ferm. / 175-185º
15-20' Horno / **43 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



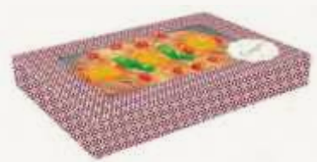
90050
Coca de Fruta Grande Lista
Incluye Porta Cocas
5 u / 1 kg / 4x7
30-40' Desc. / **46 cm**



90310
Coca de Crema Grande Lista
Incluye Porta Cocas
5 u / 1,4 kg / 4x7
30-40' Desc. / **46 cm**
Margarina



90060
Coca de Fruta Grande Lista
En caja individual. Incluye tarjeta
4 u / 1,4 kg / 6x7
30-40' Desc. / **46 cm**



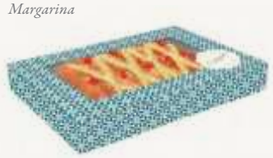
90320
Coca de Crema 1,4 Kg Lista
En caja individual. Incluye tarjeta
4 u / 1,4 kg / 4x7
30-40' Desc. / **47 cm**
Margarina



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





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.

Cristallino
100% NATURAL

87476
Burger Cristallino
24p x 4u / 200 g / 4x7
Clean Label / Masa Madre
100% Natural / Aceite de Oliva



69865
Cristallino Burger
(Precortado)
10 x 6 u / 450 g / 4x8
Desc. 20-30' / **11,5 cm**
Clean Label / Masa Madre
100% Natural / Aceite de Oliva



65405
Cristallino Burger
Cuadrada Gouda
28p x 2 u /95 g / 4x10
25' Desc. / **11 cm**
Masa Madre / Aceite de Oliva



60032
Burger Ciabatta
Cristallino Cerveza
28p x 2 u / 196 g
4x8 / 40-50' / **13 cm**
Clean Label / 100% Natural
Aceite de Oliva



67322
Cristallino Ciabatta
28p x 2 u / 190 g
4x14 / 50' Desc. / **13 cm**
Clean Label / 100% Natural
Aceite de Oliva



60031
Cristallino Ciabatta
Integral
28p x 2 u /95 g / 4x10
30' Desc. / **11,5 cm**
Masa Madre/ Aceite de Oliva



60036
Cristallino Ciabatta
Kornspitz
28p x 2 u /186 g / 4x8
20-40' Desc. / **12cm**



64979
Cristallino
(Precortado)
20b x 4u / 200 g
4 x 11 / 20-30 Desc.



61975
Cristallino Bagel
14p x 4 u / 55 g / 4x8
30' Desc. / **11,4 cm**
Aceite de Oliva / Masa Madre
Sin Aromas Artificiales



63446
Cristallino Media Baguette
16 x 2 u / 170 g / 4x14
Desc. 20-40' / **23 cm**
Clean Label / Masa Madre
100% Natural / Vegano / Aceite de Oliva



64974
Cristallino
Tradicional
12p x 2 u / 175 g / 4x7



64375
Cristallino Burger
(Precortado)
14p x 4 u /75 g /4x8
20-30' Desc. / **11,5 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural

64969
Pan Cristallino
(Precortado)
6p x 6 u /300 g / 8x11
Clean Label / Masa Madre
100% Natural
Aceite de Oliva



84524
100% Integral Realfooding
20p x 4 u / 200 g / 4x11 / 12h Desc. / **20 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label / Fuente de Fibra
Contiene 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**



65543
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



65345
Maestra 100% Integral
7 u / 450 g / 6x10
180' Desc. / **16,5 cm**
Masa Madre



67033
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**

Lineal Seco - Molletes



65800
Mollete
16p x 4 u / 90 g / 6x7
20-25' Desc. / **12,5 cm**

Molde de Croissant



65407
Molde Croissant Sophie
6 u / 352 g / 8x8
60' Desc. / **20 cm**

Brioche



Le BRIÓ

C'est magnifique!

Masa Madre / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales /Sin Conservantes



67110
Burger Brioche
14p x 4 u / 67,5 g / 4x8
30-40' Desc. / **10,5 cm**



67165
Hot Dog Brioche
18p x 4u / 55 g / 4x8
30-40' Desc. / **16 cm**



85766
Panecillo Brioche
12p x 6u /25 g / 6x10
40' Desc. / **9 cm**

82929
Dark Deco Filled Dots
8p x 4 u / 75 g / 6x14
30' Desc. / **9,5 cm**



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



61263
Berlina Bombón
36 u / 90 g / 6x5
45' Desc. / **9,2 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales
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**



87003
***MixBox** Sucré*
5b x 12 u / 54 g / 8x7
20' Desc. / **9,5 cm**
Sin Conservantes



89003
MixBox Negrito
5b x 12 u / 60 g / 8x7
20' Desc. / **9,5 cm**
Sin Conservantes



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



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









86295
Cake Lotus Biscoff®
4bl x 1 u / 415 g / 6x23
180' Desc. / **13,5 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales



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. / **9,3 cm**



87417
Strawberry Sprinkle
25 p x 2 u/ 156 g / 6x6
120' Desc. / **9 cm**



69422
Trenza Almudévar
8 u / 540 g / 4x14
90' Desc. / **33 cm**
Mantequilla
Sin Colorantes Artificiales



65124
Tarta queso AA
2 u / 1,1 Kg / 7x18
720' Desc. / **20 cm**



86304
Tarta de Galletas
8 u / 420 g / 9x13
180' Desc. / **8,5 cm**
Vegetariano



86303
Tarta Tiramisú
8 u / 260 g / 9x13
210' Desc. / **8,5 cm**
Vegetariano



69105
Yellow Yummies
Flowpack



69205
Red Yummies
Flowpack



69305
Caprese Yummies
Flowpack



23 u / 85 g / 8x17
120-180' 'Desc.
180º / 1-2' Horno / **12 cm**



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
175-200º / 3-8' Horno / **10 cm**



68577
Palomitas Pollo
10 u / 350 g / 9x14
180º / 3' Horno / **10 cm**



Goiko

68215
PanBurger Goiko®
36 p x 2 u / 75 g / 4x8
30' Desc. / **11,2 cm**
Masa Madre





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.

20004
Langostino
con Pan Japonés
10 b x 15 u
250 g / 10x11



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 / 175-180º
Vegetariano



92006
Brocheta
100% Pechuga de Pollo
6 b x 13 u / 300 g
10x11 / 30' Desc.
Aceite de Oliva



Aperitivos - Croquetas

Croquetas 6 bolsas / 23 u / 450 g / 10x11 / 175-180º*



*20008 **
Croqueta de Jamón Ibérico
Aceite de Oliva



67690
Croqueta de Boletus
Aceite de Oliva
Vegetariano



90028
Croqueta de Pulpo a Feira
Aceite de Oliva



*63720 **
Croqueta de Bacon y Plátano de Canarias
Vegetariano

Horno - Croquetas

Croquetas para Hornear 6 bolsas / 138 u / 450 g / 10x11 / 200º / 5-6' Horno



60705
Croqueta para Horno Jamón Ibérico
Aceite de Oliva





La croqueta
Nandu Jubany

(4bx14u) / 56 u / 40 g / 18x8
180º / 2-3' Horno / 5 cm
Aceite de Oliva / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales / Sin Conservantes

68321
Croquetas Asado Jubany



68323
Croquetas Jamón Jubany



68324
Croquetas Setas Jubany



Aperitivos - Un Bocado

92011
Mini Tatin Manzana y Foie
3 b x 28 u / 600g
10x11 / 120-180 Desc.
Aceite de Oliva / Margarina
Vegetariano



92012
Mini Tatin Rabo Pimiento Asado
3 b x 28 u / 700g
10x11 / 120-180 Desc.
Aceite de Oliva / Margarina



Pulled's

66865
Pulled Tikka Massala
6 u / 700 g / 10x11



66855
Pulled Pork
6 u / 700 g / 10x11



66875
Pulled Cochinita Pibil
6 u / 700 g / 10x11





Burgers

69019
Hamburguesa de Vacuno y Cebolla Caramelizada
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.





Pollo Hilado

69309
Pollo Hilado
8 u / 500 g / 10x11 / 360-480' Desc.
Aceite de Oliva



Principales - Rulos

60062
Pies de Cerdo Rellenos de Setas
6 u / 550 g / 10x11 / 540' Desc.
90-100º / 12-15' Horno
Aceite de Oliva



Principales - Piezas Enteras

69024
Codillo de Cerdo
8 u / 420 g /10x11 / 780' Desc.
160-180º / 15-20' Horno
Aceite de Oliva



Friart

73801
Risotto ai Funghi
12 u / 300 g / 9x15
900 W / 6' micro
Aceite de Oliva / Margarina / Vegetariano

Pastas & Arroces



73504
Alitas de Pollo Barbacoa
125 u / 37,5 g / 8x12
900 W / 5-10' micro

Tapas



71230
Escalopines de Pechuga de Pollo
107 u / 39 g / 14x9
900 W / 5-10' micro

Carnes



* Todos los tiempos de regeneración están calculados para productos recién sacados del congelador. Descongelar 12 h. en nevera.

Caprichos

60311
Tortilla de Patatas
10 u / 800 g / 8x11 / 900 W
15-20' micro / **22 cm**
Aceite de Oliva / Vegetariano

Tortilla de patatas



74580
Tortilla de Patatas con Cebolla
5 u / 1,2 Kg / 12x10 / 900 W
15-20' micro / **22,5 cm**
Aceite de Oliva / Vegetariano

Con cebolla



65600
Huevo Duro en Barra
10 u / 300 g / 15x19 / 850 W
7-8' micro / **19 cm**
Vegetariano

Huevo duro



74590
Tortilla Campera
5 u / 1,2 Kg / 12x9 / 900 W
20' micro / **23 cm**
Aceite de Oliva / Vegetariano

Tortilla Campera



60300
Placa de Tortilla
20 u / 750 g / 8x6 / 900 W
15-20' micro / **27 cm**
Aceite de Oliva / Vegetariano

Placa de Tortilla







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 Baguette - Pan Pizza

60301
Pan Pizza 4 Quesos
20 u / 155 g / 11x8
120-180' Desc. / 180º
7-11' Horno / **25 cm**
Vegetariano



60302
Pan Pizza Vegetal y Queso
20 u / 150 g / 11x8
120-180' Desc. / 180º
7-11' Horno / **25 cm**
Vegetariano / Aceite de Oliva



60303
Pan Pizza Mixto
20 u / 155 g / 11x8
120-180' Desc. / 180º
7-11' Horno / **25 cm**



Pizzas Baguette - Rustic Pizza



60315
Rustic Pizza Yorkeso
20 u / 167 g / 11x8 / 60' Desc. / 180º
7-11' Horno / **25 cm**

Pizzas Baguette - Cristal Pizza



60425
Cristal Pizza 4 Quesos
30 u / 90 g / 11x8 / 60' Desc. / 180º
7-11' Horno / **25 cm**
Masa Madre / Vegetariano / Aceite de Oliva



Pizzas al Corte

63348
Pizza 4 Quesos
6 u / 1120 g / 6x9
90' Desc. / 180º
12-16' Horno / **30 cm**



63343
Pizza Barbacoa
6 u / 1050 g / 6x9
90' Desc. / 180º
12-16' Horno / **30 cm**



63344
Pizza Carbonara con Tartufata
6 u / 1200 g / 6x9
90' Desc. / 180º
12-16' Horno / **30 cm**



63347
Pizza Pollo con Verduras
6 u / 1200 g / 6x9
90' Desc. / 180º
12-16' Horno / **30 cm**



63346
Pizza Jamón y Queso y Champiñón Portobello
6 u / 1200 g / 6x9
90' Desc. / 180º
12-16' Horno / **30 cm**



64975
Pizza Rústica 60x20
6 u /145 g / 6x9
30-40' Desc. / 180º
5' Horno / **24,5 cm**



Bocadillos



66870
Croque Monsieur
24 u / 170 g / 8x12 / 15' Desc.
200º 15' Horno / **12 cm**
Mantequilla

Notas

Notas

Notas

Notas

frida

El sabor de la imaginación