

THE
EUROPEAN
SELECTION

catálogo

2024-2025



A vertical collage of five food-related images. From top to bottom: 1. A close-up of vibrant red, wrinkled peppers or tomatoes. 2. A dark bowl containing several whole mushrooms. 3. A bunch of fresh green basil leaves tied with a piece of twine. 4. A cinnamon stick resting on a pile of brown powder. 5. A close-up of a piece of crusty bread with a white rectangular box overlaid on it.

Todos somos
The European
Selection.

Todos **somos**
exploradores.

Para exploradores,
como tú



¿Qué es lo que te hace único? ¿Qué distingue tu negocio del resto? ¿Es tu estilo personal? ¿Tus creaciones? ¿O los ingredientes que seleccionas? Seguramente es un poco de cada cosa.

¿Cómo puedes activar los sentidos de tus clientes?
¿Despertar su curiosidad?

Estamos aquí para ayudarte. Viajamos por todo el mundo buscando pan y productos de panadería con historias extraordinarias. Buscamos paletas de aromas y sabores ricos y sorprendentes. Buscamos ingredientes extraordinarios que hagan viajar a las papilas gustativas. Y también buscamos la artesanía única con la que se elaboran. Queremos llevar todo esto a tu cocina.

Estamos aquí para impulsar la creatividad de los chefs.

#keepexploring



combinaciones
compilations

sabores
& texturas



Exploración
sensorial



ingredientes
& maridajes

nuevas
ideas

innovaciones

únicas

regiones



Un viaje para
todos los sentidos

Cuando exploramos buscando pan y productos de panadería interesantes, nos centramos en:

Sabor con sensaciones

Buscamos maridajes fascinantes, con ingredientes procedentes de regiones únicas que enriquezcan tu paleta de sabores cotidiana.

Entusiasmo aromático

El olfato es clave para conseguir una experiencia sensorial completa con el pan y los productos de panadería. Especies, hierbas aromáticas, fruta seca, cereales poco habituales... ingredientes que no encontrarás en los productos normales de panadería y que mejoran la degustación.

Contraste de texturas

Las texturas mejoran la experiencia global. Te traemos productos que hablan un rico idioma de texturas, en el que a menudo se combinan lo blando, lo crujiente y lo cremoso.

Atracción visual

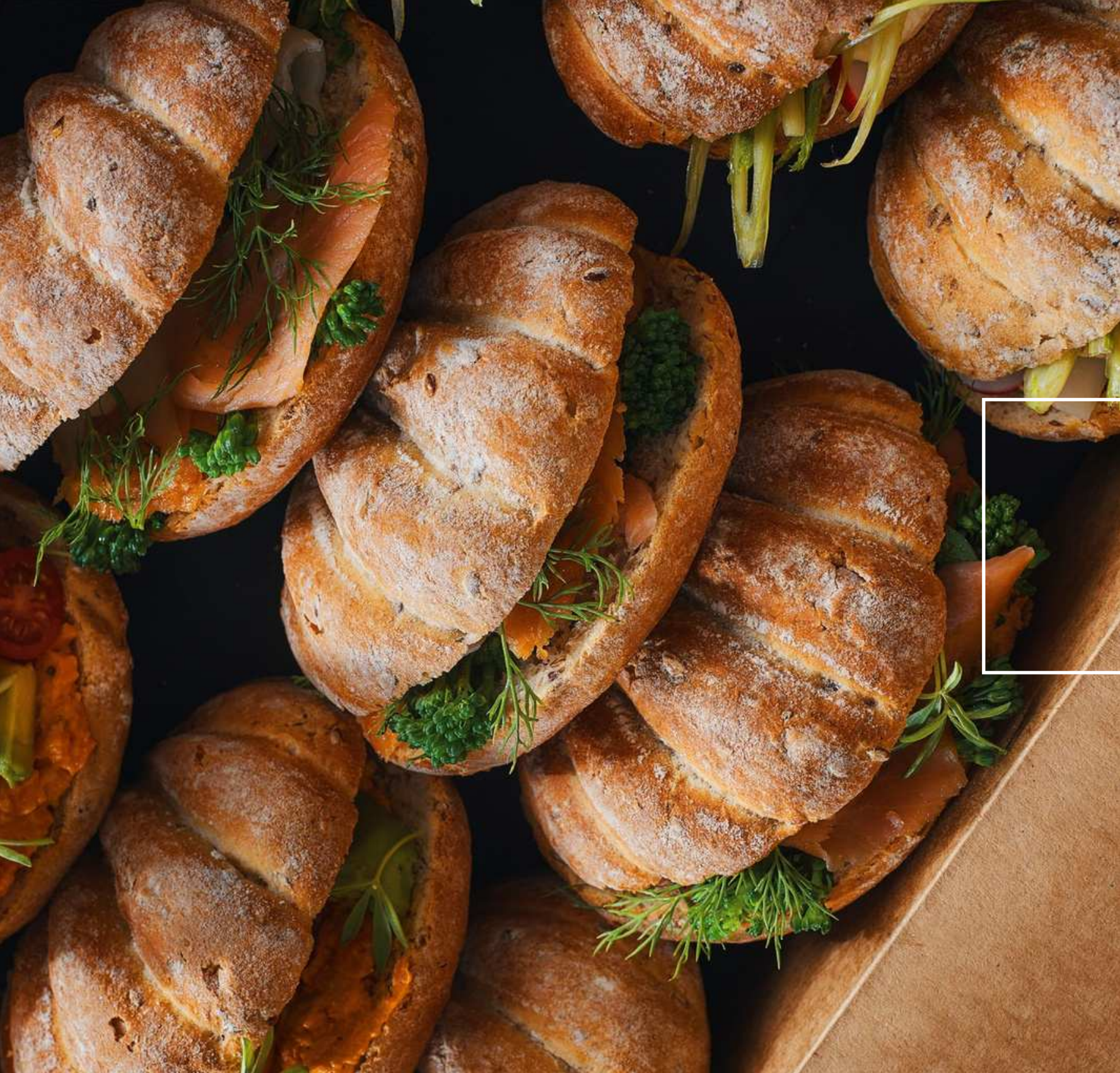
La comida entra por la vista. Por eso nuestros productos tienen un aspecto muy expresivo. Desde la forma artesanal en que se elaboran hasta las formas y los acabados únicos que les hacen destacar.



Inspiración
de chef a chef

Pero también prestamos nuestra voz a chefs, fabricantes de alimentos y creadores, para que puedan dar rienda suelta a su potencial de creación. Esperamos que sus maridajes y creaciones sean un punto de partida para tus nuevas ideas. Porque, al final, lo que queremos es deleitar a vuestros invitados y clientes con sorpresas sabrosas.

Juntos, continuamos explorando..





Sencillamente único, de dentro hacia fuera.

Este panecillo es totalmente único, desde sus ingredientes hasta su forma de concha espolvoreada con harina. El predominio de la harina de centeno crea un sabor único. La linaza y los granos de centeno germinados y fermentados son responsables de su toque saludable y ligeramente dulce. Al incorporar tanto masa madre de trigo como de centeno, el sabor se potencia incluso más y se obtiene el máximo frescor. Echa un vistazo a nuestro panecillo de centeno con forma de concha.

..... página 36



Clásico italiano ***con un novedoso bocado.***

Destaca con nuestra sorprendente nueva variedad de chapata: ¡la típica corteza fina y crujiente del pan de cristal, combinada con la miga abierta y muy hidratada, ofrecerán sin duda un nuevo tipo de bocadó para tus clientes! También es ideal para preparar increíbles bruschettas. Echa un vistazo a nuestra chapata de cristal.

..... página 62





Inspirado *en la naturaleza.*

Elaborado en Italia, este pan para sándwiches totalmente horneado y precortado expresa los auténticos sabores italianos de forma única e inconfundible. Ideal para recetas calientes y frías, esta delicia elaborada al horno tiene el sabor de un paseo bajo el sol mediterráneo, ¡y está lista para causar auténtica sensación!



Descubre

Pane & Terra

el sabor
de las tradiciones
de la panadería italiana.

Inspirado en recetas tradicionales,
elaborado con ingredientes de alta
calidad y respetando los métodos
originales de la panadería.

Pane & Terra celebra la artesanía
italiana con una gama de auténticos
panes italianos que muestran lo
mejor de la herencia panadera
del país.

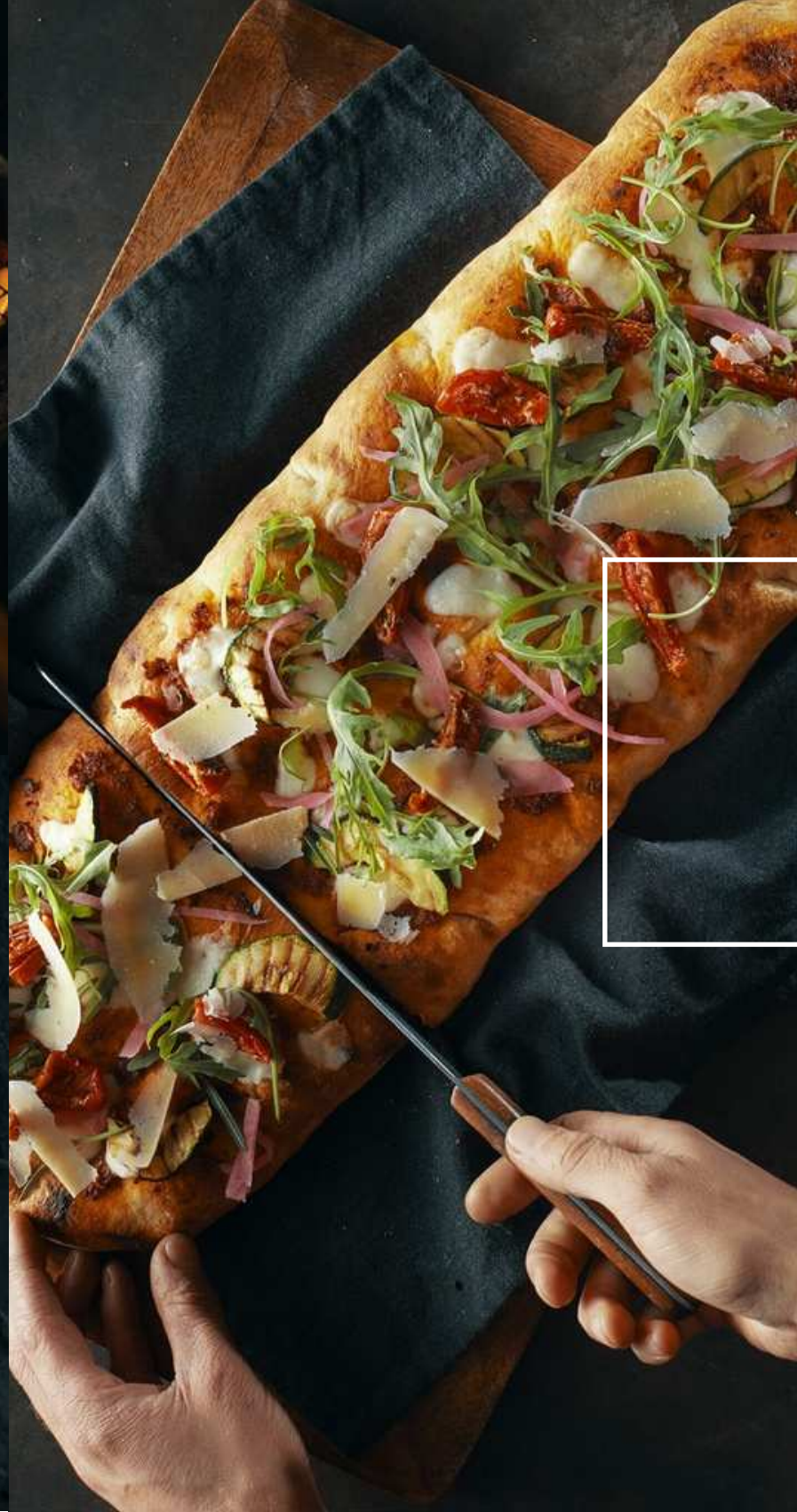




THE
EUROPEAN
SELECTION



panē
&
terra





Un tesoro de la Toscana elaborado al horno.

Muy ligero y crujiente gracias a la cocción a la piedra y enriquecido con aceite de oliva virgen extra. Sorprende a tus clientes con el aspecto artesano, la textura única y el delicioso sabor que dan fama a nuestra schiacciata, pero ahora sin cortar para ofrecer la máxima creatividad. ¡Añádele sólo unos pocos ingredientes mediterráneos y convierte esta Schiacciata Lingua Romana en una auténtica delicia!





El arte panadero *de las tradiciones suecas.*

Un aspecto artesanal gracias al precioso doble nudo hecho a mano de este clásico nórdico. La forma compacta y elegante se acentúa, lo que hace destacar aún más los típicos y sabrosos rellenos. La masa suave pero rica combinada con sabores de alta calidad sigue la paleta de sabores originales suecos y la tendencia internacional de la panadería escandinava. Una sensación artesanal fácil de ofrecer, hecha posible con nuestra tecnología lista para hornear.

Echa un vistazo a nuestros nudos suecos.





Perderse en un torbellino *de sabores escandinavos.*

Otro éxito de las tradiciones panaderas del norte que está conquistando el mundo.

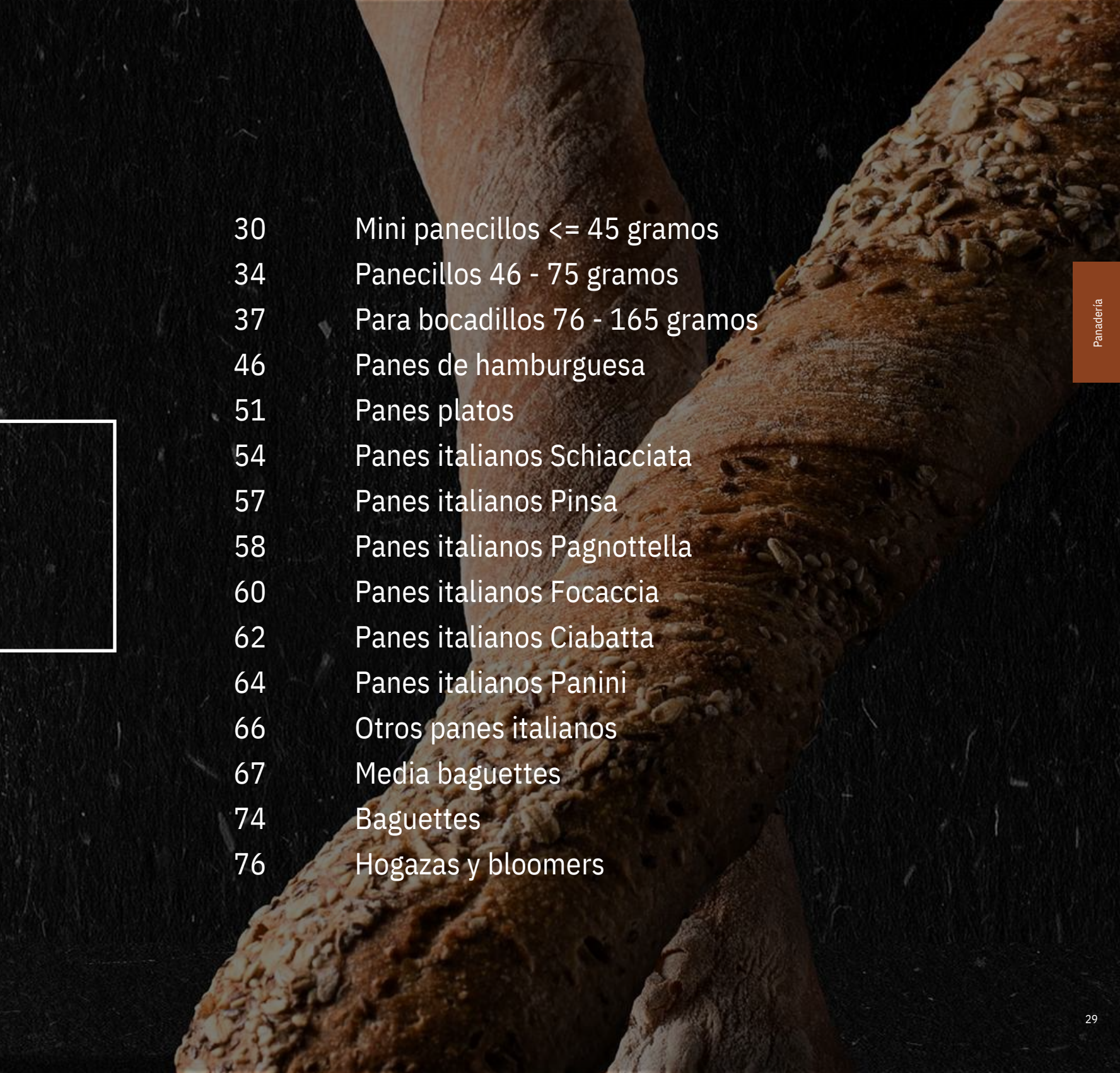
Como parte del surtido de pastelitos daneses y la irresistible tendencia de dulces de canela, llega esta espiral de sabor. Una textura caramelizada crujiente envuelve el centro húmedo con una masa suave laminada que incorpora un rico relleno a base de azúcar moreno.

Echa un vistazo a nuestra caracola de canela.

..... página 92

A close-up photograph of two loaves of bread resting on a dark, textured surface. The loaf on the left is a rustic, golden-brown bread with a slightly cracked crust. The loaf on the right is a similar shape but covered in a dense layer of white sesame seeds and small, light-colored grains. The word "Panadería" is written in a white, serif font across the center of the image, partially overlapping both loaves. A thin white rectangular border is visible on the right side of the image.

Panadería



30	Mini panecillos <= 45 gramos
34	Panecillos 46 - 75 gramos
37	Para bocadillos 76 - 165 gramos
46	Panes de hamburguesa
51	Panes platos
54	Panes italianos Schiacciata
57	Panes italianos Pinsa
58	Panes italianos Pagnottella
60	Panes italianos Focaccia
62	Panes italianos Ciabatta
64	Panes italianos Panini
66	Otros panes italianos
67	Media baguettes
74	Baguettes
76	Hogazas y bloomers

Mini panecillos <= 45 gramos

5001676



Brioche bun mini

Panecillo redondo y blando de tamaño mini de masa de brioche, enriquecido con azúcar y mantequilla.



10 g - Ø 5,3 cm 110 UD/CAJA -



160 CAJA/PAL DESCONGELAR



22°C · 30' DESCONGELAR Y



SERVIR



2104711



Mini brioche roll

Típico brioche belga, enriquecido con mantequilla, leche y azúcar.



27 g - 9 cm 6X 25 UD/CAJA - 36



CAJA/PAL DESCONGELAR 22°C ·



30' DESCONGELAR Y SERVIR



5002091



Mini soft roll mix

Caja surtida de 3 tipos de minipanecillos blandos: 80 panecillos morenos multicereal, 80 panecillos con salvado de trigo, 80 panecillos multicereal decorados con copos de avena, linaza, sésamo y pipas de girasol.



17 g 6X 40 UD/CAJA - 60



CAJA/PAL DESCONGELAR 22°C ·



30' DESCONGELAR Y SERVIR



2104237



Mini diamond roll mix

Surtido de minipanecillos rústicos en forma de diamante cocidos a la piedra: 45 panecillos de trigo espolvoreados con harina, 45 panecillos multicereal decorados con semillas y 45 panecillos negros espolvoreados con harina y con sabor de comino.



30 g



3X 45 UD/CAJA - 40 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 4-6'



PREHORNEADO



2104379



Mini classic roll mix

Surtido de minipanecillos clásicos:
25 panecillos blancos, 25 panecillos
morenos, 25 panecillos de Viena
blancos con semillas de amapola,
25 panecillos de Viena blancos con
semillas de sésamo.



35 g



4X 25 UD/CAJA - 56 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 200°C · 4-6'



PREHORNEADO



2104392



Mini ciabatta FB mix

Surtido de 3 minichapatitas distintas,
hechas con la típica masa líquida con
masa fermentada.



40 g



3X 25 UD/CAJA - 56 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3-4'



LISTO



5001865



Mini rose roll mix

Surtido de minipanecillos con una
característica corteza craquelada y una
miga húmeda y ligera, con tres sabores
diferentes: panecillos blancos de trigo
espolvoreados con harina; panecillos
oscuros de trigo con malta de cebada y
masa madre de centeno, espolvoreados
con harina; panecillos multicereal de
espelta con masa madre de centeno
decorados con semillas de sésamo y
de amapola. Todos los panecillos se
enriquecen con copos de patata y
yogur, el ingrediente secreto que les
aporta un frescor sensorial persistente.



35 g - Ø 6 cm



135 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 4-6'



PREHORNEADO



Mini panecillos <= 45 gramos

5001355



Mini pagnottella classico mix

Caja surtida de minipanecillos artesanales de trigo (masa de tipo chapata), cada uno de ellos realizado a mano, espolvoreado con harina y cocido sobre piedra: 35 panecillos de trigo blanco, 35 panecillos integrales, 35 panecillos de trigo oscuro con malta de cebada.



35 g



3X 35 UD/CAJA - 64 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 200°C · 3-5'



PREHORNEADO



5001265



Mini pagnottella rustica

Minipanecillo blanco artesanal con masa tipo chapata, amasado a mano, espolvoreado con harina y horneado a la piedra.



45 g



35 UD/CAJA - 120 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 200°C · 4-6'



PREHORNEADO



5001279



Mini pagnottella mediterranea mix

Caja mixta de minipanecillos de trigo artesanales, horneados a la piedra, en tres sabores: 12 panecillos de tomate, 12 panecillos de cebolla y 12 panecillos con aceitunas negras. Ideales para acompañar sopas y ensaladas.



45 g



3X 12 UD/CAJA - 120 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 200°C · 4-6'



PREHORNEADO



5001266



Mini pagnottella paesano

Minipanecillo moreno artesanal de trigo, con malta de cebada, amasado a mano, espolvoreado con harina y horneado a la piedra.



45 g



35 UD/CAJA - 120 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 200°C · 4-6'



PREHORNEADO





5001355

La fina y crujiente corteza ***cocida a la piedra***, la deliciosa estructura abierta y la robusta forma plegada ***a mano*** caracterizan nuestra pagnottella, un pan típico italiano de ***alta calidad***.

Consulta la página 58

5000550



Mini rustic roll mix

Surtido de panecillos rústicos de trigo de 4 tipos: 20 panecillos normales, 20 panecillos con pipas de girasol, 20 panecillos con harina de centeno y salvado, 20 panecillos multicereal.



40 g



4X 20 UD/CAJA - 48 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3'

LISTO



5002117



Mini rustic longuet mix

Surtido de panecillos rústicos elaborados con harina de trigo y de centeno y con masa madre de trigo líquida. 20 panecillos enriquecidos con cereales tostados (avena, espelta, linaza, semillas de sésamo, pipas de girasol, centeno molido) y 20 panecillos enriquecidos con tomates secos y romero. Estos sabores están reforzados por los largos tiempos de reposo.



40 g



2X(3X20) UD/CAJA - 48 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3'



LISTO



Panecillos 46 - 75 gramos

5001862



Rose roll white 55

Pequeño panecillo blanco de trigo con una característica corteza craquelada y una miga húmeda y ligera. Enriquecido con copos de patata y yogur, el ingrediente secreto que le aporta un frescor sensorial persistente.



55 g - Ø 7 cm



90 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 8-10'

PREHORNEADO



5001864



Rose roll spelt seeded 55

Panecillo multicereal con una característica corteza craquelada y una miga húmeda y ligera. Elaborado principalmente con harina de espelta mezclada con harina de trigo, masa madre de centeno, pipas de girasol, copos de patata y yogur, el ingrediente secreto que le aporta un frescor sensorial persistente. Realizado con un toque de cilantro, hinojo y comino, que le aportan un sabor exquisito. Decorado con semillas de sésamo y de amapola.



55 g - Ø 7 cm



90 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 8-10'

PREHORNEADO



5001863



Rose roll dark 55

Pequeño panecillo oscuro de trigo con una característica corteza craquelada y una miga húmeda y ligera. Elaborado con harina de trigo, malta de cebada y masa madre de centeno, enriquecido con copos de patata y yogur, el ingrediente secreto que le aporta un frescor sensorial persistente.



55 g - Ø 7 cm



90 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 8-10'

PREHORNEADO



5001862 - 5001863 - 5001864

2104532



Kaiser roll

Panecillo clásico con miga suave pero densa y una corteza fina y crujiente con los 5 cortes típicos.



60 g



100 UD/CAJA - 28 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 11-13'



PREHORNEADO



2103232



Kaiser roll multiseed

Panecillo clásico multicereales con corteza fina y crujiente con los 5 cortes típicos, enriquecido con copos de trigo, centeno y avena y semillas de linaza, sorgo, pipas de girasol y salvado de trigo.



60 g



110 UD/CAJA - 28 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 11-13'



PREHORNEADO



5001099



Kaiser roll schwarzwald

Panecillo redondo multicereal con las cinco incisiones típicas, enriquecido con harina de centeno y malta, decorado con sémola de trigo, copos de avena y semillas de girasol.



60 g



120 UD/CAJA - 28 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 11-13'



PREHORNEADO



5001435



Gluten-free roll raisin nuts

Panecillo sin gluten con frutas, nueces y pasas.



60 g 36 X 1 UD/CAJA - 88



CAJA/PAL DESCONGELAR 22°C



· 30' DESCONGELAR Y SERVIR



Panecillos 46 - 75 gramos

4045269

Shell roll rye



Un panecillo rústico de forma única elaborado con harina de trigo y de centeno, enriquecido con granos de centeno germinados y fermentados y linaza marrón. Espolvoreado con harina.



72 g - Ø 10,9 cm



66 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 9-11'



PREHORNEADO



4045269

2104374



Premium Belgian brioche roll

Panecillo tierno, típico de Bélgica, elaborado con masa para brioche, enriquecido con mantequilla y huevos.



55 g - 14,5 cm 4X 20 UD/CAJA -



36 CAJA/PAL DESCONGELAR



22°C · 30' DESCONGELAR Y



SERVIR



2104425



Brioche hot dog roll

Panecillo largo y blando de masa de brioche. Tiene la forma ideal para perritos calientes.



70 g - 17 cm 60 UD/CAJA -



36 CAJA/PAL DESCONGELAR



22°C · 30' DESCONGELAR Y



SERVIR



Para bocadillos 76 - 165 gramos

THE
EUROPEAN
SELECTION

5001509



Rustic white diamond

Panecillo blanco de trigo en forma de diamante, horneado a la piedra y espolvoreado con harina.



80 g - 17 cm



110 UD/CAJA - 24 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 8-10'



PREHORNEADO



5001510



Rustic multiseed diamond

Panecillo multicereal en forma de diamante con centeno, linaza, salvado de trigo, pepitas de girasol, sésamo y cebada tostada, horneado a la piedra.



80 g - 17 cm



110 UD/CAJA - 24 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 8-10'



PREHORNEADO



5000795



Petit pain ardennais mix

Surtido tradicional de exquisitos panecillos con semillas, de elegantes formas y horneados a la piedra: 20 panecillos de girasol, 20 panecillos multicereales, 20 panecillos molineros.



80 g



6X 10 UD/CAJA - 48 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 8-10'



PREHORNEADO



5000795

Para bocadillos 76 - 165 gramos

5000862



Vital-ja

Panecillo moreno de forma ovalada, enriquecido con malta de cebada, centeno, semillas de girasol y linaza y decorado con arena de trigo tostada.



80 g



80 UD/CAJA - 32 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 8-10'



PREHORNEADO



5001777



Gluten-free roll multiseed

Panecillo multicereal sin gluten y sin lactosa con linaza, pipas de girasol y harina de malta de mijo. En un envase de aluminio individual con la etiqueta «sin gluten» y «sin lactosa».



82 g 40 X 1 UD/CAJA - 112



CAJA/PAL DESCONGELAR 22°C ·



60' DESCONGELAR Y SERVIR



2104378



Wheat-spelt pistolet

Panecillo multicereales elaborado con trigo, con escanda y harina de trigo integral, pipas de girasol y semillas de sésamo.



110 g



50 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 11-13'



PREHORNEADO



5001142



Triangle multigrain

Panecillo multicereal triangular con una decoración rica de semillas de girasol, linaza, semillas de sésamo y copos de avena.



100 g 56 UD/CAJA - 40



CAJA/PAL DESCONGELAR



22°C · 30' DESCONGELAR Y



SERVIR



2104388



Fiber rich bagnat white

Panecillo blanco rico en fibra, elaborado con harina de trigo, centeno, pepitas de calabaza, pipas de girasol, linaza amarilla, avena y mijo.



110 g



50 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 11-13'



PREHORNEADO



2104402



Fiber rich bagnat dark

Panecillo rico en fibra elaborado con harina de trigo, malta de cebada tostada y una mezcla de pipas de calabaza, centeno, pipas de girasol, mijo y avena.



110 g



50 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 11-13'



PREHORNEADO



2103645



Pan bagnat multiseed

Pan bagnat con semillas totalmente horneado; salpicado con abundantes semillas de girasol, sésamo, amapola y lino.



110 g - Ø 12,5 cm



40 UD/CAJA - 40 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



DESCONGELAR Y SERVIR



Para bocadillos 76 - 165 gramos

5000791



Flaguette

Pan plano de trigo rústico, horneado a la piedra, con miga abierta y húmeda y espolvoreado con harina. Es ideal para bocadillos o hamburguesas.



100 g - Ø 14,5 cm



48 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 8-10'

PREHORNEADO



5000961



Flaguette tomato black olive

Pan plano de trigo rústico, horneado a la piedra, enriquecido con tomates y aceitunas negras y espolvoreado con harina.



100 g - Ø 14,5 cm



48 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 8-10'

PREHORNEADO



5001088



Flaguette miller

Pan rústico redondo y plano de trigo, cocido en piedra, con un poco de harina de centeno y enriquecido con sémola de avena, sésamo y linaza. Estructura de miga abierta y húmeda.



100 g - Ø 14 cm



48 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 8-10'

PREHORNEADO



5001149



Flaguette demi-lune

Pan plano de trigo rústico, horneado a la piedra, con miga abierta y húmeda, con forma de luna creciente y espolvoreado con harina.



100 g



48 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 8-10'



PREHORNEADO





5001985

5001985



Danish sandwich roll wheat-oat pre-sliced

Panecillo danés de harina de trigo y copos de avena enriquecido con pipas de girasol y linaza. Espolvoreado con harina de trigo duro y precortado. Perfecto para tostar en un grill de contacto.



100 g - 16 x 8 cm



3X 6 UD/CAJA - 104 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3-4'



OGRILL 220°C · 3-5'



LISTO



Para bocadillos 76 - 165 gramos

5001859

Rose roll white 110



Panecillo blanco de trigo con una característica corteza craquelada y una miga húmeda y ligera. Enriquecido con copos de patata y yogur, el ingrediente secreto que le aporta un frescor sensorial persistente.



110 g - Ø 10 cm



45 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 9-11'



PREHORNEADO



5001988 - 5001989

5001861



Rose roll spelt seeded 110

Panecillo multicereal de trigo con una característica corteza craquelada y una miga húmeda y ligera. Elaborado principalmente con harina de espelta mezclada con harina de trigo, masa madre de centeno, pipas de girasol, copos de patata y yogur, el ingrediente secreto que le aporta un frescor sensorial persistente. Realizado con un toque de cilantro, hinojo y comino, que le aportan un sabor exquisito. Decorado con semillas de sésamo y de amapola.



110 g - Ø 10 cm



45 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 9-11'



PREHORNEADO



5001860



Rose roll dark 110

Panecillo oscuro de trigo con una característica corteza craquelada y una miga húmeda y ligera. Elaborado con harina de trigo, malta de cebada y masa madre de centeno, enriquecido con copos de patata y yogur, el ingrediente secreto que le aporta un frescor sensorial persistente.



110 g - Ø 10 cm



45 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 9-11'



PREHORNEADO



5001988



Rose roll pumpkin 110

Panecillo de trigo con una característica corteza craquelada y una miga húmeda y ligera. Enriquecido con semillas de calabaza, copos de patata y yogur, el ingrediente secreto que le aporta un frescor sensorial persistente.



110 g - Ø 10 cm



48 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 9-11'



PREHORNEADO



5001989



Rose roll salt & pepper 110

Panecillo de trigo con una característica corteza craquelada y una miga húmeda y ligera. Cubierto con una pasta de aceite vegetal con sal marina y pimienta negra, enriquecido con copos de patata y yogur, el ingrediente secreto que le aporta un frescor sensorial persistente.



110 g - Ø 10 cm



48 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



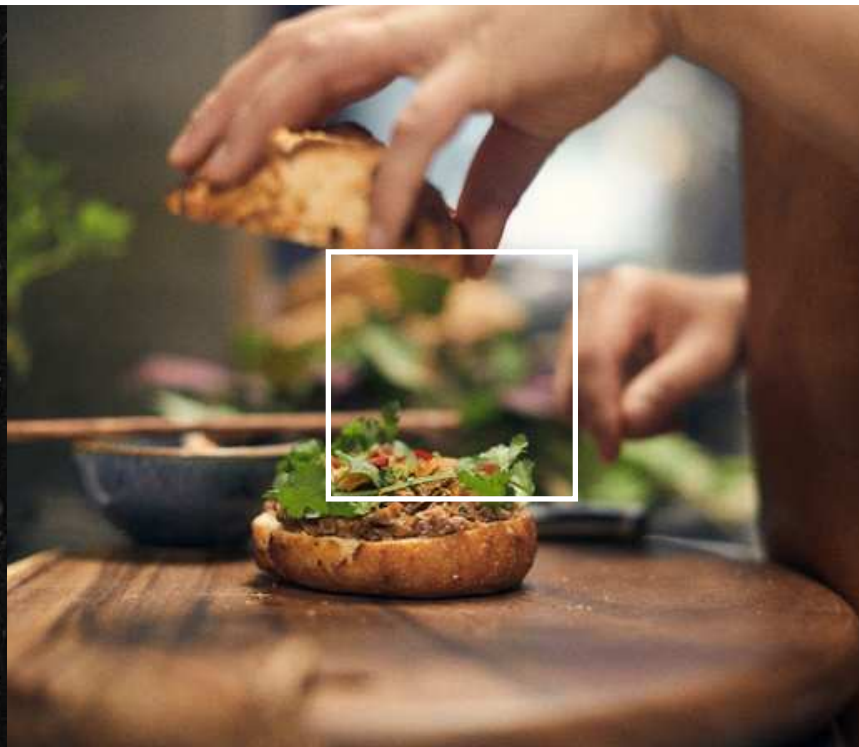
HORNEAR 180°C · 9-11'



PREHORNEADO



Explora el
frescor y el
sabor sensorial
de nuestras
rosas de pan
artesanas.



Panecillos hechos y
moldeados **a mano**.

Horneados a la piedra.

Una característica **corteza craquelada** y una miga húmeda y ligera.

Un extraordinario frescor gracias a dos ingredientes «secretos»: copos de patata y yogur natural

Para bocadillos 76 - 165 gramos

5000563



Bagel 85

Panecillo con levadura en forma de rosquilla con una textura densa y espesa y corteza brillante.



85 g - Ø 11,5 cm



50 UD/CAJA - 44 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3-4'



LISTO



5001766



Bagel

Bagel normal hecho al vapor con corteza crujiente y miga densa.



127 g - Ø 11,5 cm



32 UD/CAJA - 44 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3-4'



LISTO



5001767



Bagel sesame poppy

Bagel hecho al vapor decorado con semillas de sésamo y de amapola.



127 g - Ø 11,5 cm



32 UD/CAJA - 44 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3-4'



LISTO



5001769



Bagel everything

Bagel hecho al vapor decorado con cebolla, ajo, semillas de sésamo y de amapola.



127 g - Ø 11,5 cm



32 UD/CAJA - 44 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3-4'



LISTO





5002126

5002126



Brioche bagel pre-sliced

Bagel normal glaseado con masa de brioche, elaborado con mantequilla, leche, huevos y masa madre de trigo. Precortado.



70 g - Ø 11 cm 4X 15 UD/CAJA -



32 CAJA/PAL DESCONGELAR



22°C · 30' DESCONGELAR Y



SERVIR



5002125



Crystal bagel multiseed pre-sliced

Bagel rico en fibra con una corteza fina y crujiente y una miga suave y esponjosa. Elaborado con harina de trigo y enriquecido con linaza marrón y dorada, granos de trigo molidos, soja, pipas de girasol, semillas de sésamo, salvado de trigo y de trigo sarraceno. Precortado.



75 g - Ø 11 cm



4X 15 UD/CAJA - 32 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3-4'



LISTO



Panes de hamburguesa

5001676



Brioche bun mini

Panecillo redondo y blando de tamaño mini de masa de brioche, enriquecido con azúcar y mantequilla.



10 g - Ø 5,3 cm 110 UD/CAJA -



160 CAJA/PAL DESCONGELAR



22°C · 30' DESCONGELAR Y



SERVIR



2104386



Brioche bun rustic 30

Panecillo redondo tierno de trigo elaborado con masa de brioche enriquecida (con mantequilla y leche) y espolvoreado con harina para darle un aspecto rústico. Ideal para restaurantes y caterings, desde el desayuno hasta la cena.



30 g - Ø 6,7 cm 6X 25 UD/CAJA -



36 CAJA/PAL DESCONGELAR



22°C · 30' DESCONGELAR Y



SERVIR



2104204



Brioche bun pre-sliced 30

Panecillo redondo y blando de masa de brioche, de tamaño mediano, precortado.



30 g - Ø 7 cm 6X 20 UD/CAJA - 40



CAJA/PAL DESCONGELAR 22°C ·



30' DESCONGELAR Y SERVIR



2104357



Brioche bun 85

Panecillo redondo y blando de masa de brioche. Ideal para usar como pan para hamburguesa.



85 g - Ø 11,5 cm 50 UD/CAJA



- 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



DESCONGELAR Y SERVIR



2104377



Brioche bun pre-sliced 85

Panecillo redondo y blando de masa de brioche, precortado. Ideal para usar como pan para hamburguesas.



85 g - Ø 11,5 cm 50 UD/CAJA



- 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



DESCONGELAR Y SERVIR



5001601



Premium multiseed brioche round 85

Brioche multicereal blando con mantequilla, pipas de girasol, semillas de sésamo y linaza, decorado con copos de avena.



85 g - Ø 11,5 cm 50 UD/CAJA



- 40 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



DESCONGELAR Y SERVIR



5001984



Soft bun multiseed pre-sliced 80

Panecillo redondo y blando de harina de trigo enriquecido y cubierto con una mezcla sabrosa de granos y semillas, precortado. Perfecto como pan para hamburguesas.



80 g - Ø 11 cm 3X 15 UD/CAJA -



44 CAJA/PAL DESCONGELAR



22°C · 30' DESCONGELAR Y



SERVIR



5001982



Soft bun potato turmeric pre-sliced 80

Panecillo redondo y blando de harina de trigo enriquecido con copos de patata y aromatizado con cúrcuma, precortado. Perfecto como pan para hamburguesas.



80 g - Ø 11 cm 3X 15 UD/CAJA -



44 CAJA/PAL DESCONGELAR



22°C · 30' DESCONGELAR Y



SERVIR



Panes de hamburguesa

5002122



Gourmet brioche pre-sliced

Panecillo de brioche premium. Glaseado, con una corteza sin grietas y una miga esponjosa. Elaborado con harina de trigo y mantequilla. Precortado.



70 g - Ø 11 cm 2X 15 UD/CAJA -



56 CAJA/PAL DESCONGELAR



22°C · 30' DESCONGELAR Y



SERVIR



5002123



Gourmet brioche sesame mix pre-sliced

Panecillo de brioche premium. Glaseado, con una corteza sin grietas y una miga esponjosa. Elaborado con harina de trigo y mantequilla. Espolvoreado generosamente con semillas de sésamo negro y blanco. Precortado.



70 g - Ø 11 cm 2X 15 UD/CAJA -



56 CAJA/PAL DESCONGELAR



22°C · 30' DESCONGELAR Y



SERVIR



5002124



Gourmet brioche black sesame pre-sliced

Panecillo de brioche premium. Glaseado, con una corteza sin grietas y una miga esponjosa. Elaborado con harina de trigo y mantequilla. Espolvoreado generosamente con semillas de sésamo negro. Precortado.



70 g - Ø 11 cm



2X 15 UD/CAJA - 56 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



DESCONGELAR Y SERVIR



5001675



Laugen bun pre-sliced

Panecillo redondo de trigo perteneciente a la familia «Laugengebäck», una especialidad panadera alemana con un sabor distintivo a pretzel y una corteza marrón con incisiones más claras.



80 g - ± 10,5 cm 2X 21 UD/CAJA



- 56 CAJA/PAL DESCONGELAR



22°C · 30' DESCONGELAR Y



SERVIR



5001725



Laugen hot dog bun pre-sliced

Panecillo largo de trigo perteneciente a la familia «Laugengebäck», una especialidad panadera alemana con un sabor distintivo a pretzel y una corteza marrón con incisiones más claras, precortado. Tiene la forma ideal para perritos calientes.



80 g - 19 cm 3X 20 UD/CAJA - 40



CAJA/PAL DESCONGELAR 22°C ·



30' DESCONGELAR Y SERVIR



Con su **exquisito sabor** y su hermoso brillo **dorado**, nuestro panecillo de brioche gourmet cumplirá con las **elevadas** expectativas de calidad de sus clientes.

Panes de hamburguesa

5002076



Crystal roll seeded pre-sliced

Pan de hamburguesa/panecillo para sándwiches premium con una corteza fina y crujiente y una miga suave y esponjosa. Elaborado con harina de trigo y un poco de masa madre de centeno, enriquecido con centeno tostado, linaza y aceite de oliva. Decorado con trigo sarraceno, linaza dorada y marrón, pipas de girasol y semillas de sésamo, precortado.



70 g - Ø 11,8 cm



60 UD/CAJA - 32 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3-4'



LISTO



5002075



Crystal roll rustic pre-sliced

Pan de hamburguesa/panecillo para sándwiches premium con una corteza fina y crujiente y una miga suave y esponjosa. Elaborado con harina de trigo y masa madre de trigo, enriquecido con aceite de oliva. Espolvoreado con harina y precortado.



75 g - Ø 11,6 cm



60 UD/CAJA - 32 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3-4'



LISTO



5002074



Crystal roll beer pre-sliced

Pan de hamburguesa/panecillo para sándwiches premium con una corteza fina y crujiente y una miga suave y esponjosa. Elaborado con harina de trigo y masa madre de trigo con cerveza doble malta. Enriquecido con aceite de oliva y decorado con sémola, precortado.



80 g - Ø 11,5 cm



60 UD/CAJA - 32 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3-4'



LISTO



5002077



Crystal roll square pre-sliced

Pan cuadrado de hamburguesa/panecillo para sándwiches premium con una corteza fina y crujiente y una miga suave y esponjosa. Elaborado con harina de trigo y masa madre de trigo, enriquecido con aceite de oliva. Espolvoreado con harina y precortado.



95 g - 12,5 x 11,5 cm



48 UD/CAJA - 32 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3-4'



LISTO



Panes platos

5001979



Lebanese flat bread white

Típico pan plano libanés sin levadura. Inspirado en la auténtica receta árabe y elaborado a partir de harina de trigo y de soja y horneado a la piedra.



70 g - Ø 22 cm



14 X 5 UD/CAJA - 96 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 120'



DESCONGELAR Y SERVIR



5001981



Lebanese flat bread beetroot

Típico pan plano libanés sin levadura. Inspirado en la auténtica receta árabe y elaborado a partir de harina de trigo y puré de remolacha (5%) y horneado a la piedra.



70 g - Ø 22 cm



14 X 5 UD/CAJA - 96 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 120'



DESCONGELAR Y SERVIR



Panes platos

5001977



Naan flat bread white pre-folded

Pan plano moldeado a mano, inspirado en el tradicional pan indio naan, elaborado con harina de trigo, agua, aceite y levadura. Cocido a la llama en un horno de barro.



85 g - 17 x 9,5 cm



12 X 5 UD/CAJA - 72 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 200°C · 3-4'

OGRILL 220°C · 3-5'

SÍRVASE CALIENTE



5000416



Vikingbröd round

Pan sueco, tierno y plano.



50 g - Ø 15 cm 12 X 6 UD/CAJA -



60 CAJA/PAL DESCONGELAR



22°C · 30' DESCONGELAR Y



SERVIR



5000055



Tunnbröd

Pan muy plano, con un ligero sabor a anís (hinojo).



37 g - 23 x 18 cm 8X 8 UD/CAJA



- 96 CAJA/PAL DESCONGELAR



22°C · 30' DESCONGELAR Y



SERVIR



5000875



Tortilla wrap

Típico pan fino mexicano sin levadura, de 30 cm de diámetro, hecho con harina de trigo.



89 g - Ø 30 cm



6X 15 UD/CAJA - 54 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 480'



DESCONGELAR Y SERVIR



5000617



Bowl bread

Pan hueco redondo (para rellenar con sopas o ensaladas). La parte superior se ha cortado y espolvoreado con harina y sirve como tapa.



125 g



3X 12 UD/CAJA - 40 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3-4'



LISTO



Panes italianos

Schiacciata

5002100



Schiacciata romana white

pane
&
terra



Pan plano tradicional italiano.
Focaccia de harina de trigo, con miga
abierta, aceite de oliva virgen extra
y horneada a la piedra. Ideal para
bocadillos.



100 g



8X 4 UD/CAJA - 60 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3-4'



LISTO



5001921



Schiacciata romana white pre-sliced

pane
&
terra

Pan plano tradicional italiano.
Focaccia de harina de trigo, con miga
abierta, aceite de oliva virgen extra
y horneada a la piedra. Ideal para
bocadillos.



100 g



8X 4 UD/CAJA - 60 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3-4'



LISTO



5001922



Schiacciata romana multigrain pre-sliced

pane
&
terra

Pan plano tradicional italiano.
Focaccia hecha con una mezcla de
harina de trigo integral, harina de
centeno y espelta, de miga abierta,
con aceite de oliva virgen extra y una
mezcla de mijo, linaza y pipas de
girasol y horneada a la piedra. Ideal
para bocadillos.



100 g



8X 4 UD/CAJA - 60 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3-4'



LISTO



5002011



Schiacciata farcita margherita

pane
&
terra

Schiacciata tradicional italiana, un
tipo de focaccia horneada a la piedra,
con una estructura de miga abierta,
recubierta de mozzarella, puré de
tomate, aceite de oliva virgen extra
y orégano.



120 g



8X 4 UD/CAJA - 60 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 3-5'

SÍRVASE CALIENTE



Schiacciata romana, un pan plano que **destaca** por su gusto, ligereza y auténtico **estilo mediterráneo!**

Una receta tradicional *italiana*: «*schiacciare*» significa «*apretar con los dedos*».

«Romana» es una forma italiana típica de hornear: brevemente a alta temperatura sobre piedra.

La masa se adereza con un toque de aceite de oliva virgen extra y un poco de sal marina.

Una corteza crujiente y delicada que se caracteriza por sus bultos, manchas de cocción irregulares y una deliciosa y ligera corteza.



THE
EUROPEAN
SELECTION

Panadería

Panes italianos Schiacciata

5002171



Schiacciata lingua romana

pane
&
terra

nuevo

Pan largo plano tradicional italiano. Tipo de focaccia de harina de trigo, con miga abierta, aceite de oliva virgen extra y horneada a la piedra. La típica forma alargada y plana de este pan lo convierte en ideal para recetas con ingredientes añadidos.



620 g



10 UD/CAJA - 32 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3-4'



LISTO



5001994



Schiacciata lingua romana pre-sliced

pane
&
terra

Pan largo plano tradicional italiano. Tipo de focaccia de harina de trigo, con miga abierta, aceite de oliva virgen extra y horneada a la piedra. La típica forma alargada y que esté precortado hacen que este pan sea ideal para untar y para dividir en múltiples porciones más pequeñas.



650 g



5X 2 UD/CAJA - 32 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3-4'



LISTO



Panes italianos Pinsa

THE
EUROPEAN
SELECTION

5002195



Pinsa tradizionale

pane
&
terra

nuevo

Auténtica base de pizza ligera italiana con una masa muy hidratada. Elaborada con una mezcla de harinas de trigo, arroz, soja y masa madre. Enriquecida con aceite de oliva virgen. El largo y cuidado proceso de amasado, junto a un tiempo de reposo de hasta 48 horas, resultan en una base de pizza fina, crujiente y húmeda. Estirada a mano.



230 g - 30 x 20



8X 3 UD/CAJA - 50 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 210°C · 5-7'



PREHORNEADO



5002127

Panadería

Panes italianos

Pagnottella

5001355



Mini pagnottella classico mix

Caja surtida de minipanecillos artesanales de trigo (masa de tipo chapata), cada uno de ellos realizado a mano, espolvoreado con harina y cocido sobre piedra: 35 panecillos de trigo blanco, 35 panecillos integrales, 35 panecillos de trigo oscuro con malta de cebada.



35 g



3X 35 UD/CAJA - 64 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 200°C · 3-5'



PREHORNEADO



5001279



Mini pagnottella mediterranea mix

Caja mixta de minipanecillos de trigo artesanales, horneados a la piedra, en tres sabores: 12 panecillos de tomate, 12 panecillos de cebolla y 12 panecillos con aceitunas negras. Ideales para acompañar sopas y ensaladas.



45 g



3X 12 UD/CAJA - 120 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 200°C · 4-6'



PREHORNEADO



5001265



Mini pagnottella rustica

Minipanecillo blanco artesanal con masa tipo chapata, amasado a mano, espolvoreado con harina y horneado a la piedra.



45 g



35 UD/CAJA - 120 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 200°C · 4-6'



PREHORNEADO



5001266



Mini pagnottella paesano

Minipanecillo moreno artesanal de trigo, con malta de cebada, amasado a mano, espolvoreado con harina y horneado a la piedra.



45 g



35 UD/CAJA - 120 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 200°C · 4-6'



PREHORNEADO



5001181



Pagnottella rustica 110

Panecillo de trigo artesano y natural tipo chapata, amasado a mano y horneado a la piedra.



110 g - 14 cm



45 UD/CAJA - 40 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 200°C · 8-10'



PREHORNEADO



5001182



Pagnottella paesano 110

Panecillo moreno artesano y natural, de trigo, tipo chapata, con semillas de sésamo, linaza y malta de cebada, amasado a mano y horneado a la piedra.



110 g - 14 cm



45 UD/CAJA - 40 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 200°C · 8-10'



PREHORNEADO



5001184



Pagnotta rústica 400

Apetecible barra de estilo italiano, tipo ciabatta, con masa elaborada según la tradición; amasada a mano y horneada a la piedra.



400 g - 36 cm



15 UD/CAJA - 40 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 200°C · 10-12'



PREHORNEADO



5001185



Pagnotta paesano 450

Pan artesano natural, de trigo (estilo italiano), con semillas de sésamo, linaza y malta de cebada, horneado a la piedra y espolvoreado con harina.



450 g - 37 cm



15 UD/CAJA - 40 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 200°C · 10-12'



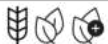
PREHORNEADO



Panes italianos

Focaccia

5001992



Focaccia white pre-grilled pre-sliced **pane & terra**

Focaccia rectangular prebraseada y precortada, elaborada con harina de trigo fina italiana (harina de tipo 0), enriquecida con aceite de oliva virgen extra. Ideal para bocadillos.



100 g - 14 x 10 cm



16 X 4 UD/CAJA - 48 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3-4'



OGRILL 220°C · 3-5'



LISTO



5001993



Focaccia multigrain pre-sliced **pane & terra**

Focaccia rectangular precortada, elaborada con harina de trigo fina italiana (harina de tipo 0) y una mezcla de harina de espelta, centeno y trigo integral y malta de cebada tostada. Enriquecida con mijo, linaza y pipas de girasol. Ideal para bocadillos.



100 g - 14 x 10 cm



16 X 4 UD/CAJA - 48 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3-4'



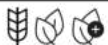
OGRILL 220°C · 3-5'



LISTO



5001991



Focaccia tomato oregano pre-sliced **pane & terra**

Focaccia rectangular precortada, elaborada con harina de trigo fina italiana (harina de tipo 0), enriquecida con aceite de oliva virgen extra, trozos de tomates secos y orégano. Ideal para bocadillos.



100 g - 14 x 10 cm



16 X 4 UD/CAJA - 48 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3-4'



OGRILL 220°C · 3-5'



LISTO



5001883



Tuscan flat bread pre-sliced **pane & terra**

Tradicional pan plano de la Toscana, un tipo de focaccia de harina de trigo con aceite de oliva virgen extra, precortada. Tiene la forma ideal para sándwiches.



80 g - 10 x 16 cm



9X 4 UD/CAJA - 56 CAJA/PAL



DESCONGELAR 4°C · 120'



HORNEAR 200°C · 3-4'



LISTO



5000265

Focaccia roll fine herbs pre-sliced

pane
&
terra

Focaccia redonda precortada enriquecida con aceite de oliva extra virgen y hierbas aromáticas como orégano y romero.



100 g - Ø 12,5 cm



50 UD/CAJA - 48 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3-4'



LISTO



5001990

Focaccia roll tomato & pesto pre-sliced

pane
&
terra

Focaccia redonda precortada enriquecida con aceite de oliva extra virgen y cubierta con tomate y pesto.



100 g - Ø 12,5 cm



8X 6 UD/CAJA - 48 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3-4'



LISTO



5002116

Focaccia rosmarino

pane
&
terra

Original pan italiano plano, elaborado tradicionalmente con aceite de oliva virgen extra, sal marina y romero. Tiene la altura perfecta para cortar y rellenar.



800 g - 40 x 30 cm



5UD/CAJA - 64 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 200°C · 6'



PRECODIDO



5002115

Focaccia pomodori

pane
&
terra

Original pan italiano plano, elaborado tradicionalmente con aceite de oliva virgen extra, cubierto con tomates cereza y orégano. Tiene la altura perfecta para cortar y rellenar.



800 g - 40 x 30 cm



8UD/CAJA - 72 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 200°C · 6'



PRECODIDO



Panes italianos

Ciabatta

2104392



Mini ciabatta FB mix

Surtido de 3 minichapatas distintas, hechas con la típica masa líquida con masa fermentada.



40 g



3X 25 UD/CAJA - 56 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3-4'



LISTO



2104384



Ciabatta 105

Porción de tamaño individual de chapata clásica.



105 g - ± 12,5 cm



55 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 8-10'



PREHORNEADO



2104395



Ciabatta seeded 85

Ciabatta individual enriquecida con harina de trigo integral, decorada con pipas de girasol y calabaza, copos de avena y semillas de sésamo.



85 g



55 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 8-10'



PREHORNEADO



2104368



Ciabatta FB 120

Crujiente ciabatta con miga abierta. Al dejar crecer la masa líquida durante más tiempo se forman los muchos grandes agujeros y el sabor típico (con masa madre como base y aceite de oliva).



120 g - 17,5 cm



45 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3-4'



LISTO



5000935



Ciabatta pre-grilled pre-sliced 120

Ciabatta totalmente cocida hecha al grill y precortada, lista para ser llenada.



120 g - 19 cm



12 X 3 UD/CAJA - 56 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 200°C · 4-6'

OGRILL 220°C · 3-5'

SÍRVASE CALIENTE



2104370



Bocata 140

Un bocadillo ideal en chapata.



140 g - 18 cm



2X 20 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 11-13'

PREHORNEADO



5002188



Crystal ciabatta

nuevo

Chapata natural, elaborada con masa madre activa líquida de trigo y centeno tras un proceso de doble fermentación. Cocida en horno de piedra. El resultado es una miga muy hidratada y abierta y una corteza fina y crujiente.



320 g



12 UD/CAJA - 40 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 200°C · 4-5'



PREHORNEADO



5002188

Panes italianosPanini

2104364



Panini pre-grilled 110

Media baguette totalmente horneada y hecha al grill previamente, lista para rellenar y calentar al grill.



110 g - 21 cm



55 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 200°C · 4-6'

OGRILL 220°C · 3-5'

SÍRVASE CALIENTE



2103759



Panini herbs pre-grilled 110

Media baguette con hierbas provenzales totalmente horneada y hecha al grill previamente, lista para rellenar y calentar al grill.



110 g - 21 cm



55 UD/CAJA - 40 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 200°C · 4-6'

OGRILL 220°C · 3-5'

SÍRVASE CALIENTE



2104410



Panini pre-grilled pre-sliced 110

Media baguette totalmente horneada, cortada y hecha al grill previamente, lista para rellenar y calentar al grill.



110 g - 21 cm



55 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 200°C · 4-6'

OGRILL 220°C · 3-5'

SÍRVASE CALIENTE



2104160



Panini herbs pre-grilled pre-sliced 110

Media baguette con hierbas provenzales totalmente horneada, cortada y hecha al grill previamente, lista para rellenar y calentar al grill.



110 g - 21 cm



55 UD/CAJA - 40 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 200°C · 4-6'



OGRILL 220°C · 3-5'



SÍRVASE CALIENTE



2104218



Panini wholemeal pre-grilled pre-sliced

Media baguette integral, totalmente horneada, cortada y hecha al grill previamente, lista para rellenar y calentar al grill.



110 g - 21 cm



55 UD/CAJA - 40 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 200°C · 4-6'

OGRILL 220°C · 3-5'

SÍRVASE CALIENTE



2104385



Panini 125

Media baguette pequeña parcialmente cocida sin cortes, lista para hacer al grill.



125 g - 27 cm



45 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 200°C · 4-6'

OGRILL 220°C · 3-5'

SÍRVASE CALIENTE



5000898



Panini sesame nigella

Panecillo de forma oval, elaborado con pan tipo focaccia y decorado con semillas de sésamo y neguilla.



130 g



45 UD/CAJA - 40 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 200°C · 4-6'

OGRILL 220°C · 3-5'

SÍRVASE CALIENTE



5002187



Pane tartaruga pre-sliced



Auténtico bocadillo italiano con una inconfundible forma de tortuga, ideal para servir frío o caliente, precortado.



100 g



6X 6 UD/CAJA - 56 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 200°C · 5'



PREHORNEADO



Otros panes italianos

5000484

Tramezzino



Pan de molde blanco, cortado horizontalmente y sin corteza; 10 rebanadas de 45 x 10 x 0,85 cm. Ideal para sándwiches, canapés y tostadas.



1000 g - 10 rebanadas / 45 cm



6UD/CAJA - 48 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



DESCONGELAR Y SERVIR



5000779



Tramezzino wheat-rye

Pan de molde de trigo con harina de centeno, cortado horizontalmente y sin corteza; 10 rebanadas de 45 x 10 x 0,85 cm. Ideal para sándwiches, canapés y tostadas.



1000 g - 10 rebanadas / 45 cm



6UD/CAJA - 48 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



DESCONGELAR Y SERVIR



Media baguettes

2104361

Premium plus petit pain 85



Pequeño panecillo elaborado exclusivamente con ingredientes naturales: harina de trigo, agua, levadura y sal.



85 g - 18 cm



65 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 11-13'



PREHORNEADO



2104375



Premium plus petit pain paysan 85

Pequeño panecillo elaborado exclusivamente con ingredientes naturales: harina de trigo, parcialmente integral, agua, levadura y sal.



85 g - 17 cm



65 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 11-13'



PREHORNEADO



2104391



Premium plus petit pain multiseed 80

Un panecillo multicereal de harina de trigo y malta tostada, enriquecido y decorado con copos de avena, pipas de girasol, semillas de sésamo, linaza y salvado de trigo.



80 g - 18 cm



65 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 11-13'



PREHORNEADO



2104394



Premium plus demi baguette 110

Media baguette pequeña elaborada exclusivamente con ingredientes naturales: harina de trigo, agua, levadura y sal.



110 g - 22 cm



50 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 11-13'



PREHORNEADO



Media baguettes

2104362

Premium plus demi baguette 125



Versátil media baguette hecha solo con ingredientes naturales: harina de trigo, agua, levadura y sal.



125 g - 27 cm



45 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 14-16'



PREHORNEADO



2104396



Premium plus demi baguette paysanne 125

Versátil media baguette hecha solo con ingredientes naturales: harina de trigo, parcialmente integral, agua, levadura y sal.



125 g - 27 cm



45 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 14-16'



PREHORNEADO



2104365



Premium plus demi baguette multiseed 125

Media baguette multicereal de harina de trigo y malta tostada, enriquecida y decorada con copos de avena, pipas de girasol, semillas de sésamo, linaza y salvado de trigo.



125 g - 27 cm



45 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 14-16'



PREHORNEADO



2104389



Demi baguette FB 120

Media baguette con corteza dorada y miga tierna de la gama Premium Plus.



120 g - 27 cm



26 UD/CAJA - 56 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3-4'



LISTO



THE
EUROPEAN
SELECTION



Panaderia

2104365

Media baguettes

5001117

Barra rústica 100



Esta baguette pequeña española combina con éxito una corteza fina y crujiente con una miga abierta y ligera, está espolvoreada con harina.



100 g - 22 cm



70 UD/CAJA - 32 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 11-13'



PREHORNEADO



5001257



Barra rustica multiseed 100

Esta barra de pan multicereal, generosamente cubierta con 10 tipos de cereales y semillas distintos, combina con éxito una corteza fina y crujiente con una miga abierta y ligera.



100 g - 22 cm



70 UD/CAJA - 32 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 11-13'



PREHORNEADO



5000602



Barra gallega media 125

En esta media baguette española se combinan con acierto la corteza fina y crujiente y la estructura de miga ligera y abierta. Producto horneado a la piedra y espolvoreado con harina.



125 g - 26,5 cm



50 UD/CAJA - 32 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 11-13'



PREHORNEADO



5000787



Barra gallega media paysan 125

Media barra estilo español cocida a la piedra de la forma tradicional de harina, hecha de trigo enriquecida con harina de centeno con corteza fina y miga abierta.



125 g - 26,5 cm



50 UD/CAJA - 32 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 11-13'



PREHORNEADO



5001483



Barra baston media 155

Media baguette española de aspecto rústico, consistente y con bordes redondeados con una extraordinaria miga abierta y ligera y una corteza crujiente.



155 g - 27 cm



50 UD/CAJA - 32 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 14-16'



PREHORNEADO



5001201



Petit pain rustique nature 125

Panecillo artesanal (del tamaño de media baguette) elaborado con harina de trigo y de centeno y un poco de malta de trigo para realzar su sabor, horneado a la piedra y con 2 incisiones en la parte superior.



125 g - 22,5 cm



40 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 8-10'



PREHORNEADO



5000954



Petit pain rustique multicéréales 125

Panecillo artesanal (del tamaño de media baguette) elaborado con harina de trigo y de centeno y con masa madre de trigo, enriquecido con sémola de avena, linaza, pipas de girasol, semillas de sésamo, salvado de trigo y un poco de malta para realzar su sabor, horneado a la piedra y con 2 incisiones en la parte superior.



125 g - 22,5 cm



40 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 8-10'



PREHORNEADO



5000954

(Medias) baguettes artesanales ecológicas, ¡lo más de la cultura panadera francesa!

- Los **ingredientes puros** y ecológicos se procesan honestamente.
- Los tiempos de reposo de hasta 24 horas garantizan una **frescura** óptima y la plena expresión de los **aromas naturales**.
- El **lento proceso** de amasado con una **hidratación** gota a gota permite conseguir una masa suave con una hermosa estructura abierta, reforzada por el **pliegue manual**.
- El **moldeado a mano** y la cocción a la piedra le proporcionan un aspecto artesanal y expresivo.



Media baguettes

5002119



Organic artisan demi baguette white

Media baguette ecológica artesana de harina de trigo y harina de trigo malteada. Elaborada con masa madre de trigo líquida activa. El lento proceso de amasado y el tiempo de maduración prolongado garantizan una miga muy abierta, una corteza muy fina y crujiente y un sabor puro y auténtico. Horneado a la piedra.



150 g



25 UD/CAJA - 56 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 200°C · 5-7'



PREHORNEADO



5002118



Organic artisan baguette white

Baguette ecológica artesana de harina de trigo y harina de trigo malteada. Elaborada con masa madre de trigo líquida activa. El lento proceso de amasado y el tiempo de maduración prolongado garantizan una miga muy abierta, una corteza muy fina y crujiente y un sabor puro y auténtico. Horneado a la piedra.



315 g



12 UD/CAJA - 56 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 200°C · 7-9'



PREHORNEADO



5002121



Organic artisan demi baguette multiseed

Media baguette ecológica artesana de harina de trigo y harina de trigo malteada. Elaborada con masa madre de trigo líquida activa y enriquecida con pipas de girasol, pipas de calabaza, sémola y cebada malteada. El lento proceso de amasado y el tiempo de maduración prolongado garantizan una miga muy abierta, una corteza muy fina y crujiente y un sabor puro y auténtico. Horneado a la piedra.



150 g



25 UD/CAJA - 56 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 200°C · 5-7'



PREHORNEADO



5002120



Organic artisan baguette multiseed

Baguette ecológica artesana de harina de trigo y harina de trigo malteada. Elaborada con masa madre de trigo líquida activa y enriquecida con pipas de girasol, pipas de calabaza, sémola y cebada malteada. El lento proceso de amasado y el tiempo de maduración prolongado garantizan una miga muy abierta, una corteza muy fina y crujiente y un sabor puro y auténtico. Horneado a la piedra.



315 g



12 UD/CAJA - 56 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 200°C · 7-9'



PREHORNEADO



Baguettes

5000106

Barra gallega 260



En esta baguette española se combinan con acierto la corteza fina y crujiente y la estructura de miga ligera y abierta, horneado a la piedra y espolvoreado con harina.



260 g - 44,5 cm



18 UD/CAJA - 40 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 14-16'



PREHORNEADO



5001733

5001276



Barra campesina 270

Baguette ligera con corteza fina y crujiente, espolvoreada con harina y con extremos puntiagudos. Un producto que sin duda destacará entre las otras baguettes.



270 g - 43 cm



20 UD/CAJA - 40 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 14-16'



PREHORNEADO



5001277



Barra baston 375

La longitud y los extremos romos de esta baguette de aspecto rústico y consistente ofrecen la posibilidad de cortarla en dos mitades iguales o en rebanadas idénticas, sin desperdiciar ni una miga.



375 g - 56 cm



20 UD/CAJA - 32 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 17-19'



PREHORNEADO



5001733



Artisan bistro twist multiseed

Impresionante baguette ancha artesana multicereal de harina de trigo y con cebada malteada y masa madre de centeno. Enriquecida y decorada con linaza, semillas de sésamo, pipas de girasol y copos de avena. Los tiempos prolongados de reposo y maduración (2 x 12 h) aportan aún más sabor a la miga húmeda y semiabierto. Un producto artesano real con un sabor auténtico, retorcido a mano y horneado a la piedra.



250 g



15 UD/CAJA - 48 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 9-11'



PREHORNEADO



5001146



Baguette à l'ancienne 280

Auténtica baguette de masa fermentada elaborada con harina de trigo y un poco de centeno, horneada a la piedra.



280 g - ± 54 cm



20 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 11-13'



PREHORNEADO



5001145



Baguette multicéreales à l'ancienne 280

Auténtica baguette multicereal de masa fermentada con abundantes semillas y granos: linaza, semillas de sésamo, semillas de girasol, copos de avena, sémola de avena, salvado de trigo, copos de trigo, centeno molido grueso y malta de cebada tostada, horneada a la piedra.



280 g - ± 54 cm



20 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 11-13'



PREHORNEADO



Hogazas y bloomers

5001453

Cramique



Pan de brioche belga con pasas.



300 g



6UD/CAJA - 88 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 120'



DESCONGELAR Y SERVIR



5001454



Craquelin

Pan de brioche belga con muchas perlas de azúcar caramelizadas en la masa y como decoración.



300 g



6UD/CAJA - 88 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 120'



DESCONGELAR Y SERVIR



2104414



Pavé cranberry 450

Hogaza rústica de masa madre cocida a la piedra, hecha con harina de trigo y enriquecida con arándanos.



450 g



14 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



HORNEAR 210°C · 14-16'



PREHORNEADO



2104414

5000922



Organic pavé au levain

Pan ecológico elaborado con harina de trigo y centeno y una masa fermentada al estilo tradicional. Elaborado con ingredientes 100 % naturales, sin aditivos.



450 g



15 UD/CAJA - 40 CAJA/PAL



HORNEAR 210°C · 14-16'



PREHORNEADO



5000921



Organic boulot multiseed

Pan ecológico elaborado con harina de trigo y centeno, enriquecido con pipas de girasol ecológicas, linaza marrón y dorada, semillas de amapola ecológicas y semillas de ajenuz ecológicas. Elaborado con ingredientes 100 % naturales, sin aditivos ni conservantes.



450 g



12 UD/CAJA - 40 CAJA/PAL



HORNEAR 210°C · 14-16'



PREHORNEADO



5001058



Organic pavé bûcheron

Pan de payés tradicional orgánico, horneado a la piedra y con una incisión en forma de cruz en la parte superior. Enriquecido con un toque de malta tostada y espolvoreado con harina.



500 g



14 UD/CAJA - 40 CAJA/PAL



HORNEAR 210°C · 14-16'



PREHORNEADO



Hogazas y bloomers

5001282

Farmers bread white



Hogaza rústica, talla mediana, de masa madre con una fina corteza crujiente y una miga ligera y esponjosa, siguiendo una antigua receta de las Ardenas con harina de trigo y un poco de harina de centeno, espolvoreada con harina.



600 g



12 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



HORNEAR 210°C · 14-16'



PREHORNEADO



5000689



Wheat-spelt bread

Hogaza de pan elaborada a partir de una masa fermentada integral, con una bonita corteza, gruesa y agrietada.



600 g



15 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



HORNEAR 210°C · 11-13'



PREHORNEADO



5001281



Farmers bread dark

Pan moreno redondo, de estilo rústico, multicereal, elaborado con harina de trigo y centeno, enriquecido con avena y centeno, linaza, semillas de calabaza, semillas de sésamo, avena y cebada malteada. Espolvoreado con harina.



500 g



12 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



HORNEAR 210°C · 14-16'



PREHORNEADO



5000688



Miller loaf

Hogaza de pan, talla mediana, moreno enriquecida, hecha con masa madre de harina de trigo, harina de centeno y malta, con una corteza fina y crujiente y una miga ligera y esponjosa, decorado con semillas de girasol, salvado de trigo, semillas de sésamo, sémola de avena y sémola de avena.



600 g



10 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



HORNEAR 210°C · 9-11'



PREHORNEADO



2104400



Boulot with sourdough white

Pan payés blanco de estilo rústico elaborado con harina de trigo y centeno, con masa fermentada de centeno como base, amasado a mano, espolvoreado con harina y horneado a la piedra. Un proceso único de mezclado lento y tiempos de reposo más largos garantizan una mejor hidratación de la masa. El resultado de esto es un pan de estructura abierta, con un ligero sabor a masa madre y con una frescura más duradera.



550 g



11 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



HORNEAR 210°C · 14-16'



PREHORNEADO



2104401



Boulot with sourdough multiseed

Pan multicereales malteado de estilo rústico elaborado con trigo y centeno, con una masa fermentada de centeno como base, enriquecido con semillas de sésamo, pepitas de girasol y linaza; amasado a mano y horneado a la piedra. Un proceso único de mezclado lento y tiempos de reposo más largos garantizan una mejor hidratación de la masa. El resultado de esto es un pan de estructura abierta, con un ligero sabor a masa madre y con una frescura más duradera.



600 g



11 UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



HORNEAR 210°C · 14-16'



PREHORNEADO



5001447



Large boulot with sourdough multiseed

Pan grande multicereales malteado de estilo rústico elaborado con trigo y centeno, con una masa fermentada de centeno como base, enriquecido con semillas de sésamo, pepitas de girasol y linaza; amasado a mano y horneado a la piedra. Un proceso único de mezclado lento y tiempos de reposo más largos garantizan una mejor hidratación de la masa. El resultado de esto es un pan de estructura abierta, con un ligero sabor a masa madre y con una frescura más duradera.



900 g



9UD/CAJA - 40 CAJA/PAL



HORNEAR 210°C · 14-16'



PREHORNEADO



Hogazas y bloomers

5001440

Rustic loaf with sourdough white



Pan de trigo de estilo tradicional francés elaborado con masa fermentada y un poco de centeno; horneado a la piedra. Elaborado con ingredientes 100 % naturales, sin aditivos.



1100 g - +/- 41 cm



6UD/CAJA - 32 CAJA/PAL



HORNEAR 210°C · 19-21'



PREHORNEADO



2104665



Pavé garde chasse pre-sliced

Un pan de trigo de estilo rústico elaborado con masa fermentada de trigo que mejora el sabor de la miga húmeda y la corteza gruesa. Espolvoreada con harina y horneado a la piedra. Cortado en 15 rebanadas utilizables con un grosor de 17 mm y envasado en una bolsa resistente al horno.



1100 g - 15 + 2 rebanadas 6X 1



UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 60'
EN LA BOLSA PARA HORNO



HORNEAR 190°C · 8-10'

EN BOLSA HORNEADO



PREHORNEADO



5001442



Rustic loaf with sourdough multiseed

Pan de trigo (malteado) multicereales de estilo tradicional francés elaborado con masa fermentada, centeno y harina de cebada malteada asada, enriquecido con semillas de lino negro y mijo, horneado a la piedra.



1100 g - +/- 41 cm



6UD/CAJA - 32 CAJA/PAL



HORNEAR 210°C · 19-21'



PREHORNEADO



2104664



Pavé garde forestier pre-sliced

Barra de estilo rústico elaborada con trigo, harina de centeno integral y harina de malta tostada, enriquecida con linaza marrón, soja y pipas de girasol. Espolvoreada con harina y horneada a la piedra. Cortada en 15 rebanadas utilizables con un grosor de 17 mm y envasada en una bolsa resistente al horno.



1100 g - 15 + 2 rebanadas 6X 1



UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 60'
EN LA BOLSA PARA HORNO



HORNEAR 190°C · 8-10'

EN BOLSA HORNEADO



PREHORNEADO



2104372



Pavé garde chasse

Un pan de trigo de estilo rústico elaborado con masa fermentada de trigo que mejora el sabor de la miga húmeda y la corteza gruesa. Espolvoreado con harina y horneado a la piedra.



2050 g



4UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



HORNEAR 210°C · 19-21'



PREHORNEADO



5001604



Pavé garde messier

Barra artesanal morena de masa fermentada multicereal, elaborada con trigo y trigo integral. Con levadura natural líquida de harina de trigo y centeno, enriquecida con sésamo, linaza y pipas de calabaza tostados. Decorada con linaza y semillas de sésamo, horneada a la piedra.



1900 g



4UD/CAJA - 40 CAJA/PAL



HORNEAR 210°C · 19-21'



PREHORNEADO



2104366



Pavé garde forestier

Barra de estilo rústico elaborada con trigo, harina de centeno integral y harina de malta tostada, enriquecida con linaza marrón, soja y pipas de girasol. Espolvoreada con harina y horneada a la piedra.



2050 g



4UD/CAJA - 36 CAJA/PAL



HORNEAR 210°C · 19-21'



PREHORNEADO



Hogazas y bloomers

5001008

Sandwich bread white



Pan de molde blanco cuadrado, cortado en rebanadas; 18 rebanadas de 12 x 12 x 1,2 cm (+ 2 cortezas). Ideal para sándwiches y tostadas.



800 g - 18 + 2 rebanadas



10 X 1 UD/CAJA - 48 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 240'



DESCONGELAR Y SERVIR



5001609



Loaf with sourdough white pre-sliced

Barra de trigo blanca precortada recién horneada con masa fermentada de trigo y centeno; 21-22 rebanadas utilizables de 17 mm de grosor con una miga suave y tierna y una corteza crujiente con más sabor y aroma. Cada pan se presenta en una bolsa de horneado, preparado para ser cocido. Idóneo para bocadillos de estilo rústico, paninis y tostadas.



1000 g - 21-22 + 2 rebanadas



5X 1 UD/CAJA - 48 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 6-8'
EN BOLSA HORNEADO



LISTO



5001009



Sandwich bread malted

Pan de molde cuadrado y rebanado con copos de trigo malteados, salvado de trigo y harinas de cebada y trigo malteado; 18 rebanadas de 12 x 12 x 1,2 cm (+ 2 cortezas). Ideal para sándwiches y tostadas.



800 g - 18 + 2 rebanadas



10 X 1 UD/CAJA - 48 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 240'



DESCONGELAR Y SERVIR



5001608



Loaf with sourdough multiseed pre-sliced

Barra multicereal precortada recién horneada con masa fermentada de trigo y centeno; 21-22 rebanadas utilizables de 17 mm de grosor con una miga suave y tierna y una corteza crujiente con más sabor y aroma. Cada pan se presenta en una bolsa de horneado, preparado para ser cocido. Idóneo para bocadillos de estilo rústico, paninis y tostadas.



1000 g - 21-22 + 2 rebanadas



5X 1 UD/CAJA - 48 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 6-8'
EN BOLSA HORNEADO



LISTO



5001995



Danish rye bread pre-sliced

Pan danés de centeno oscuro, rico en fibra y con abundantes granos (39 %): semillas de centeno, pipas de girasol y de calabaza. Enriquecido con masa madre de centeno integral y espolvoreado con semillas de calabaza troceadas. Cortado en 13 rebanadas utilizables.



600 g - 13 rebanadas 15



UD/CAJA - 96 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 360'



DESCONGELAR Y SERVIR



5001995

5001776



Caja formada por 24 paquetes:
12 paquetes de 5 rebanadas de pan ligero sin gluten y sin lactosa elaborado con harina de arroz y malta de mijo, y 12 paquetes de 5 rebanadas de pan multiseñillas sin gluten y sin lactosa, enriquecido con pipas de girasol y linaza. Cada paquete lleva impresa la etiqueta «sin gluten» y «sin lactosa».



110 g 2X 12 X 5 UD/CAJA - 112



CAJA/PAL DESCONGELAR 22°C ·

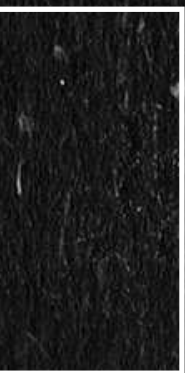


30' DESCONGELAR Y SERVIR



Three cinnamon rolls are arranged on a dark, textured background. One roll is in the top left, another in the top right, and a larger one in the bottom center. The rolls show a spiral pattern of dough and filling. The central roll has a darker, more caramelized filling. A small white square is located on the right side of the image.

Bollería



86	Croissant
90	Napolitanas
91	Gama escandinava
100	Especialidades
104	Mini bollería



Croissant

5001592

Croissant artisanal au beurre 60



Croissant mediano elaborado con mantequilla francesa de gran calidad, azúcar y leche entera en polvo. Los métodos de elaboración francesa tradicional, con tiempos de reposo más largos, garantizan un sabor mejor y más intenso con aromas de mantequilla fresca, así como una bonita formación de capas. Elaborado con el 23 % de mantequilla (porcentaje sobre el total de la receta).



60 g



2X 35 UD/CAJA - 56 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 170°C · 17-19'



PARA HORNEAR



5001996



Croissant artisanal au beurre 70

Croissant elaborado con mantequilla francesa de gran calidad, azúcar y leche entera en polvo. Los métodos de elaboración francesa tradicional, con tiempos de reposo más largos, garantizan un sabor mejor y más intenso con aromas de mantequilla fresca, así como una bonita formación de capas. Elaborado con el 23 % de mantequilla (porcentaje sobre el total de la receta).



70 g



2X 35 UD/CAJA - 64 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



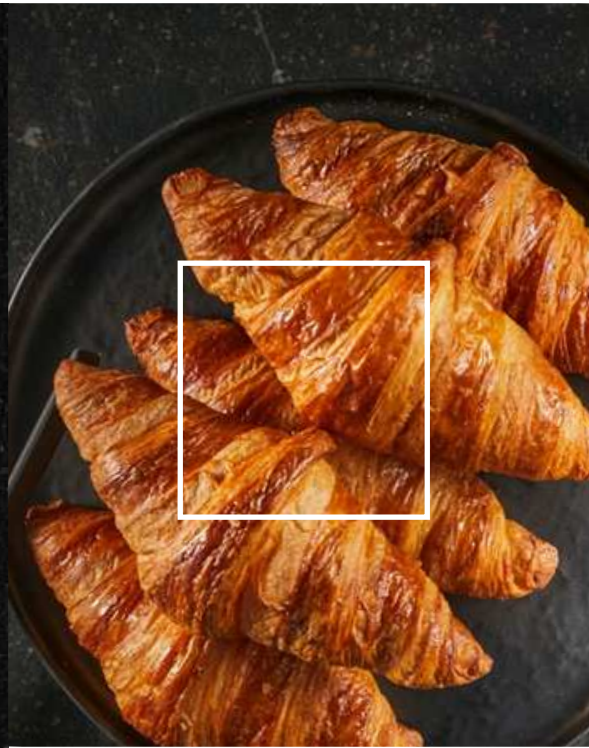
HORNEAR 170°C · 17-19'



PARA HORNEAR



El auténtico sabor
de la tradición
francesa



Hecho exclusivamente
con **los mejores ingredientes
y mantequilla francesa
de calidad.**

Un proceso francés secreto
basado en el laminado suave
y una fermentación lenta.
Calidad excepcional en cuanto a
textura, sabor y riqueza aromáti-
ca.

5000655



Croissant au beurre

Croissant francés clásico con mantequilla, las capas abiertas de la masa de levadura laminada le confieren un buen volumen, pintado con huevo. Hecho con 18% de mantequilla (porcentaje de la receta total).



65 g



4X 20 UD/CAJA - 56 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 170°C · 17-19'



PARA HORNEAR



5001751



Croissant au beurre multigrain

Un delicioso cruasán multicereal de mantequilla con gran decoración, con harina de centeno, harina de malta de cebada tostada y harina de espelta, linaza y pipas de girasol. Hecho con 19% de mantequilla (porcentaje de la receta total).



80 g



2X 30 UD/CAJA - 64 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 170°C · 17-19'



PARA HORNEAR



5001966



Maxi croissant au beurre

Croissant grande recto de mantequilla de textura esponjosa y rico sabor, pintado con huevo. Hecho con 24% de mantequilla (porcentaje de la receta total).



80 g



4X 15 UD/CAJA - 56 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 170°C · 17-19'



PARA HORNEAR



5000655

Croissant

5002001

Croissant curved multigrain



Croissant de margarina premium, con un gran sabor, un buen volumen y capas finas. Elaborado con salvado de trigo y avena, enriquecido y cubierto con una variedad de granos y semillas como linaza marrón y dorada, chía, pipas de girasol y semillas de sésamo, copos de avena y trigo. Perfectos para comer solos o como pan para sándwiches.



85 g



2X 20 UD/CAJA - 72 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 170°C · 17-19'



PARA HORNEAR



5002001

5001211



Croissant curved

Croissant de margarina premium, con un gran sabor, un buen volumen y capas finas, prebarnizado con huevo. Perfectos para comer solos o como pan para sándwiches.



100 g



36 UD/CAJA - 72 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 170°C · 17-19'



PARA HORNEAR



Croissants **curvos**:
unos croissants que
ofrecen una **experiencia**
sensorial auténtica, pero
diferente en sabor, forma
y preparación.

5001673



Croissant double colour choco filled

Bonito y voluminoso cruasán de mantequilla de dos colores a capas, creado gracias al abrazo de dos sabores de masa de levadura laminada (natural y de cacao) con un sabroso relleno de choco. Hecho con 16% de mantequilla (porcentaje de la receta total).



90 g



40 UD/CAJA - 96 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 170°C · 17-19'



PARA HORNEAR



5001674



Croissant double colour raspberry filled

Bonito y voluminoso cruasán de mantequilla de dos colores a capas, creado gracias al abrazo de dos sabores de masa de levadura laminada (natural y de frambuesa) con un sabroso relleno de frambuesa. Hecho con 16% de mantequilla (porcentaje de la receta total).



90 g



40 UD/CAJA - 96 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 170°C · 17-19'



PARA HORNEAR



5002140



Pretzel butter croissant curved

Croissant curvo de masa de levadura hojaldrada con mantequilla, sumergida en una solución de sosa cáustica. El resultado es una miga esponjosa y mantecosa, una corteza crujiente de color castaño, el sabor típico del laugen alemán y un aroma tostado. Elaborado con el 22 % de mantequilla (porcentaje sobre el total de la receta).



80 g



4X20 UD/CAJA - 40 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 150°C · 18-22'



PARA HORNEAR



5002140

Napolitanas



Bollería **artesana**
premium,
el saber hacer de
la **panadería francesa**.

5001591



Pain au chocolat au beurre

Bollo de chocolate de masa de levadura laminada elaborada con mantequilla y dos barras de chocolate negro. Hecho con 16% de mantequilla (porcentaje de la receta total).



75 g



2X 35 UD/CAJA - 56 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 170°C · 17-19'



PARA HORNEAR



Gama escandinava

5001919



Vegan mini Danish crown mix

Surtido de 3 minipastelitos daneses: 2x20 minicoronas rellenas de crema de vainilla elaborada con ingredientes vegetales y azúcar moreno caramelizado, espolvoreadas con avellanas troceadas; 2x20 minicoronas rellenas de manzana y espino; 2x20 minicoronas rellenas de cereza. 1 bolsa de glaseado de naranja para las minicoronas de manzana y espino.



40 g



6X 20 UD/CAJA - 104 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 13-15'



PARA HORNEAR



5000929



Mini Danish mix

Surtido de cinco minipastelitos daneses: 20 trenzas de jarabe de arce y pacanas, 20 rejas de manzana, 30 espirales de canela, 20 coronas de crema, 20 coronas de frambuesa.



40 g



110 UD/CAJA - 104 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 13-15'



PARA HORNEAR



5000971



Mini maple pecan plait

Mini pastelito danés crujiente en forma de rejilla con un relleno suave y dulce de arce y nueces pecanas troceadas, decorado con nueces pecanas. Se incluye 1 bolsa de jarabe de arce.



40 g



5X 20 UD/CAJA - 104 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 13-15'



PARA HORNEAR



5000731



Maple pecan plait

Típico y crujiente bollo danés con un suave y dulce relleno de nueces pecanas trituradas y dulce de arce. Se incluye 1 bolsa de jarabe de arce.



95 g



4X 12 UD/CAJA - 104 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 19-21'



PARA HORNEAR



Gama escandinava

5001473

Cinnamon swirl



Espiral danesa muy crujiente, relleno de canela y pasta de azúcar moreno. Se incluye 1 bolsita de azúcar glas.



85 g



4X 12 UD/CAJA - 104 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 19-21'



PARA HORNEAR



5002189



Cinnamon whirl



Este rollo de canela está hecho con una suave masa laminada y está relleno de canela y azúcar moreno. Se hornea en un molde de papel para mantener el centro tierno y húmedo mientras que el azúcar caramelizado añade un delicioso toque crujiente.



110 g



40 UD/CAJA - 104 CAJA/PAL



HORNEAR 190°C · 23'



PARA HORNEAR
HORNEAR EN UN
MOLDE DE PAPEL



5000732



Danish custard crown

Crujiente bollo danés con relleno de crema y un toque de almendras. Se incluye 1 bolsita de azúcar glas.



90 g



4X 12 UD/CAJA - 104 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 19-21'



PARA HORNEAR



5002189

Bollería danesa original: *¿qué la hace única?*

- **La técnica de laminado.**

La preparación de capas ultrafinas de masa y margarina se ha convertido, prácticamente, en parte del patrimonio culinario danés.

Los daneses incluso han creado una margarina exclusiva para este proceso.

- **Control de la temperatura.**

La masa y la margarina tienen exactamente la misma temperatura cuando se disponen en capas para evitar que se mezclen. Es la única forma de conseguir una corteza hojaldrada perfecta.

- **Tiempo de reposo prolongado.**

El tiempo es un ingrediente invisible, pero puedes apreciar claramente que los sabores se hacen más plenos.

- **Los ingredientes.**

Se añaden huevos y azúcar a la masa. Los huevos, para que sea más voluminosa y crujiente.

El azúcar alimenta la crecida de la masa y consigue una ligereza sin precedentes.



Gama escandinava

4200440

Swedish knot cinnamon

nuevo

Este bollo sueco está elaborado con una masa rica y suave, enrollada a mano en forma de un tradicional nudo doble y con un delicioso relleno de canela. Decorado con perlas de azúcar



103 g



60 UD/CAJA - 56 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 45'



HORNEAR 170°C · 12-14'



PARA HORNEAR



4200439

Swedish knot cardamom

nuevo

Este bollo sueco está elaborado con una masa rica y suave, enrollada a mano en forma de un tradicional nudo doble y con un delicioso relleno de cardamomo. Decorado con perlas de azúcar



103 g



60 UD/CAJA - 56 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 45'



HORNEAR 170°C · 12-14'



PARA HORNEAR



4200442

Swedish knot vanilla

nuevo

Este bollo sueco está elaborado con una masa rica y suave, enrollada a mano en forma de un tradicional nudo doble y con un delicado relleno de vainilla.



100 g



60 UD/CAJA - 56 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 45'



HORNEAR 170°C · 12-14'



PARA HORNEAR



THE
EUROPEAN
SELECTION

Bolleria

CARDAMOM

VANILLA

CINNAMON

Gama escandinava

2104892

Artisan swirl cinnamon

Brillante y elegante caracol de hojaldre hecho a mano a partir de una fina masa de levadura similar al brioche. Relleno de canela en polvo y azúcar granulado.



80 g 30 UD/CAJA - 70



CAJA/PAL DESCONGELAR



22°C · 45' DESCONGELAR Y



SERVIR



2104893

Artisan swirl apple cinnamon

Brillante y elegante caracol de hojaldre hecho a mano a partir de una fina masa de levadura similar al brioche. Relleno de trozos de manzana, canela en polvo y azúcar granulado.



80 g 30 UD/CAJA - 70



CAJA/PAL DESCONGELAR



22°C · 45' DESCONGELAR Y



SERVIR



2104896

Artisan swirl custard walnut

Brillante y elegante caracol de hojaldre hecho a mano a partir de una fina masa de levadura similar al brioche. Relleno de crema de vainilla y una pasta de nuez caramelizada.



80 g 30 UD/CAJA - 70



CAJA/PAL DESCONGELAR



22°C · 45' DESCONGELAR Y



SERVIR



Estas caracolas artesanas, con un hermoso remolino y con **rellenos sabrosos y generosos**, no solo están hechas totalmente **a mano**, sino que además son de lo más práctico: ¡descongelar y servir!



2104893



2104894

Bolleria



2104896

Gama escandinava

5002071



Danish snail cinnamon

Auténtico rollo de canela blando danés (caracol) hecho con masa de levadura tipo brioche, con el famoso relleno Lord Mayor (azúcar blanco y moreno con canela). Lleva una manga pastelera con glaseado blanco para decorar.



100 g



4X 12 UD/CAJA - 104 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 180°C · 12-14'



PARA HORNEAR



5002073



Danish snail chocolate

Auténtico rollo de canela blando danés (caracol) hecho con masa de levadura tipo brioche, con el famoso relleno Lord Mayor (azúcar blanco y moreno con canela) y chocolate. Lleva una manga pastelera con glaseado marrón para decorar.



100 g



4X 12 UD/CAJA - 104 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 180°C · 12-14'



PARA HORNEAR



5002072



Danish snail forest fruit

Auténtico rollo blando danés (caracol) hecho con masa de levadura tipo brioche, relleno de frutas del bosque (mermelada de frambuesa, grosellas negras, fresas y moras). Decorado con azúcar candi.



100 g



4X 12 UD/CAJA - 104 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 180°C · 12-14'



PARA HORNEAR





5002071 - 5002073 - 5002072

Los rollos de canela daneses, con una historia que se remonta al siglo XVI, son un testimonio de la profunda tradición repostera de Dinamarca, y se caracterizan por el magnífico toque dulce que les aporta su generoso relleno ***Lord Mayor***

Especialidades

2104900

Croissant cup chocolate FB



Croissant con mantequilla totalmente horneado; plegado a mano y horneado en un molde de papel para muffins (con diferentes colores según el sabor) que resulta en una forma única y diferente. Relleno con una pasta de chocolate y espolvoreado con trocitos de chocolate negro. Hecho con el 21 % de mantequilla (porcentaje sobre el total de la receta).



73 g



24 UD/CAJA - 48 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3-4'



LISTO



2104901



Croissant cup speculoos FB

created with



Croissant con mantequilla totalmente horneado; plegado a mano y horneado en un molde de papel para muffins (con marca Lotus Biscoff) que resulta en una forma única y diferente, relleno con pasta de speculoos Lotus Biscoff. Hecho con el 23% de mantequilla (porcentaje sobre el total de la receta).



69 g



24 UD/CAJA - 48 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3-4'



LISTO



created with



Sorprende a tus clientes con momentos de gloria con nuestros nuevos **“Croissant Cups”**, totalmente acabados.

Calidad y facilidad en cada “cup”.

5000970



Caribbean twist

Espiral de hojaldre de levadura con crema, enriquecida con piña y espolvoreada con trocitos de coco.



100 g



3X 26 UD/CAJA - 48 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 170°C · 17-19'



PARA HORNEAR



5000901



Apple turnover

Pastelito triangular con trozos de manzana, pasas y un toque de canela, cubierto de perlas de azúcar.



143 g



35 UD/CAJA - 80 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 170°C · 30-32'



PARA HORNEAR



Especialidades

4200419

Diamond pastry custard raspberry FB



Pastelito totalmente horneado de masa de levadura hojaldrada relleno de crema de vainilla y recubierto de frambuesas frescas. El toque manual le da una bonita forma de diamante, con unas hermosas capas doradas. Elaborado con el 20 % de mantequilla (porcentaje sobre el total de la receta).



85 g



3X 10 UD/CAJA - 64 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3-4'



LISTO



4200418



Diamond pastry apple cinnamon FB

Pastelito totalmente horneado de masa de levadura hojaldrada relleno de puré de manzana con canela y dados de manzana fresca, espolvoreado con azúcar y canela. El toque manual le da una bonita forma de diamante, con unas hermosas capas doradas. Elaborado con el 19,5 % de mantequilla (porcentaje sobre el total de la receta).



85 g



3X 10 UD/CAJA - 64 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3-4'



LISTO



Bollería con formas
abiertas para
tentempiés:
¡llamativa como
un diamante!

- Un rico **sabor a mantequilla**, equilibrado con el toque dulce **o amargo** de los rellenos de fruta
- **Totalmente** artesano: se le da forma, se rellena y se decora a mano
- Una **extraordinaria formación** de capas que dan como resultado una forma bella y **auténtica**
- Aprovechando la tecnología de los productos **totalmente horneados**: se ahorra el tiempo y la energía que suponen descongelar y hornear.



Mini bollería

5000648

Mini croissant au beurre



Minicruasán rico en mantequilla y pintado con huevo. Hecho con 18% de mantequilla (porcentaje de la receta total).



25 g



4X 40 UD/CAJA - 80 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 170°C · 13-15'



PARA HORNEAR



5001620



Mini torsade au chocolat au beurre

Masa de levadura hojaldrada (con mantequilla de calidad) enroscada, con crema y gran cantidad de perlas de chocolate negro. Hecho con 12% de mantequilla (porcentaje de la receta total).



28 g



2X 50 UD/CAJA - 96 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 170°C · 13-15'



PARA HORNEAR



5000649



Mini pain au chocolat au beurre

Mininapolitana de chocolate con dos barras de chocolate negro, pintada con huevo. Hecho con 16% de mantequilla (porcentaje de la receta total).



25 g



4X 40 UD/CAJA - 80 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 170°C · 13-15'



PARA HORNEAR



5000650



Mini pain aux raisins au beurre

Clásica mini-espinal francesa de mantequilla con crema y pasas, pintada con huevo. Hecho con 14% de mantequilla (porcentaje de la receta total).



30 g



5X 30 UD/CAJA - 80 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 170°C · 13-15'



PARA HORNEAR



5001150



Mini feuilleté aux fruits mix

Surtido de rejas de hojaldre, pintada con huevo, con mantequilla en 4 gustos frutales distintos (relleno): dados de manzana, guindas, mango, fresa.



40 g



4X 25 UD/CAJA - 96 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 170°C · 13-15'



PARA HORNEAR



5002139



Mini deluxe viennoiserie mix

Surtido de 3 minipastelitos franceses de masa de levadura hojaldrada. 50 napolitanas de crema, 50 napolitanas de mermelada de frambuesa decoradas con azúcar rosa y 50 dedos de praliné de almendra y avellana espolvoreados con trocitos de avellana caramelizada. Elaborado con mantequilla en un porcentaje de entre el 13 % y el 17 % (porcentaje sobre el total de la receta).



37 g



3X 50 UD/CAJA - 64 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 170°C · 15-18'



PARA HORNEAR



Pastelería

A close-up photograph of a slice of nut and seed bread on a dark background. The bread is topped with almonds, pumpkin seeds, and sunflower seeds. The word 'Pastelería' is overlaid in white text.



108	Tartas y tartas altas
113	Pastelería individual
117	Gofres y tortitas
118	Specialties
119	Mini pastelería

Tartas y tartas altas

5001364

Chocolate cream cake



Tarta alta precortada (14 p.) de chocolate, con tres capas de bizcocho de chocolate alternadas con mousse de chocolate negro y recubierta con ganache.



1750 g - 125 g • 14 p



1UD/CAJA - 216 CAJA/PAL



DESCONGELAR 4°C • 480'



DESCONGELAR Y SERVIR



5002065

Strawberry red velvet cake

Pastel precortado (12 porciones) con dos capas de bizcocho red velvet, que se alternan con una capa gruesa de queso crema suave y mermelada de fresa. Cubierto con glaseado blanco y fresas liofilizadas.



1800 g - 150 g • 12 p



1UD/CAJA - 216 CAJA/PAL



DESCONGELAR 4°C • 720'



DESCONGELAR Y SERVIR



5002190



Brownie salted caramel

Una deliciosa tarta de brownie precortada, rellena con una rica salsa de caramelo salado y coronada con delicadas almendras fileteadas.



1100 g - 92 g • 12 p



1UD/CAJA - 312 CAJA/PAL



DESCONGELAR 4°C • 1440'



DESCONGELAR Y SERVIR



5002190

5001958

Chocolate fudge cake

Tarta alta precortada (14 p.) de chocolate, con tres capas de bizcocho de chocolate alternadas con mousse de chocolate negro y recubierta con ganache de chocolate negro con una decoración de cubos de brownie en la parte superior y copos de chocolate en los laterales.



2100 g - 150 g • 14 p



1UD/CAJA - 216 CAJA/PAL



DESCONGELAR 4°C • 1440'



DESCONGELAR Y SERVIR



5002066

Iced carrot cake with walnuts

Pastel precortado (14 porciones) con cuatro capas de bizcocho de zanahoria, que se alternan con tres capas de queso crema suave. Cubierto con glaseado blanco y espolvoreado con nueces troceadas.



2500 g - 178 g • 14 p



1UD/CAJA - 216 CAJA/PAL



DESCONGELAR 4°C • 720'



DESCONGELAR Y SERVIR



5000642

Tiramisu tondo

Bizcocho ligero precortado (12 p.) bañado en café con relleno de crema y mascarpone y un toque de Marsala (receta original).



1080 g - 90 g • 12 p



1UD/CAJA - 216 CAJA/PAL



DESCONGELAR 4°C • 240'



DESCONGELAR Y SERVIR



5000640

Crostata al limone

Pasta brisa precortada (14 p.) rellena de una masa refrescante de crema y jugo de limón, decorada con azúcar glas.



1400 g - 100 g • 14 p



1UD/CAJA - 240 CAJA/PAL



DESCONGELAR 4°C • 240'



DESCONGELAR Y SERVIR



Tartas y tartas altas

5000933

White cheesecake



Pastel redondo precortado (12 p.) de requesón sobre pasta brisa crujiente.



1600 g - 133 g • 12 p



1UD/CAJA - 240 CAJA/PAL



DESCONGELAR 4°C • 1440'



DESCONGELAR Y SERVIR



5001932



Apple crumble cheese cake

Tarta de queso cremosa precortada (12 p.) con trozos de manzana sobre una base de crumble con caramelo y canela (tipo speculoos) y cubierta con un crumble de azúcar de caña.



1600 g - 133 g • 12 p



1UD/CAJA - 312 CAJA/PAL



DESCONGELAR 4°C • 1440'



DESCONGELAR Y SERVIR



5000697



Apple tart Normande

Pastel abierto precortado (12 p.) de manzana con trozos de manzana, pasas y canela en la masa.



1900 g - 158 g • 12 p



1UD/CAJA - 184 CAJA/PAL



DESCONGELAR 4°C • 480'



DESCONGELAR Y SERVIR



5001369



Apple tart maison

Auténtica tarta precortada (14 p.) de pasta brisa (con mantequilla), con relleno de manzanas y pasas, aromatizada con canela.



2500 g - 178 g • 14 p



1UD/CAJA - 216 CAJA/PAL



DESCONGELAR 4°C • 720'



DESCONGELAR Y SERVIR



5000996



Apfelstrudel 125

Auténtico strudel de manzana con un 63% de manzanas, pasas y canela. Precortado en 8 porciones individuales.



125 g



6X 8 UD/CAJA - 90 CAJA/PAL



DESCONGELAR 4°C · 720'



HORNEAR 180°C · 6-8'



SÍRVASE CALIENTE



5001588



Belgian apple ring cake

Bizcocho (con huevo entero) húmedo y tierno, con un abundante relleno de trozos de manzana jonagold y decorado con almendras laminadas, gelatina de albaricoque y espolvoreado con azúcar glas. Excelente como pastel para el desayuno, fantástico para la merienda.



825 g - Ø 21 cm



1UD/CAJA - 270 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 180'



DESCONGELAR Y SERVIR



5001522



Lemon ring cake

Bizcocho (con huevo entero) húmedo y tierno, enriquecido con pequeños cubitos de mermelada de limón y espolvoreado con azúcar en polvo. Excelente como pastel para el desayuno, fantástico para la merienda.



800 g - Ø 21 cm



1UD/CAJA - 270 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 180'



DESCONGELAR Y SERVIR



5001589



Belgian chocolate ring cake

Bizcocho de chocolate (con huevo entero) húmedo y tierno, enriquecido con pepitas de chocolate negro belga, recubierto de gelatina de albaricoque y espolvoreado con azúcar glas. Excelente como pastel para el desayuno, fantástico para la merienda.



800 g - Ø 21 cm



1UD/CAJA - 270 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 180'



DESCONGELAR Y SERVIR



Tartas y tartas altas



5002068

5002068



Porridge bread cranberries pre-sliced

Bizcocho de avena húmedo con una textura firme y crujiente, enriquecido con copos de avena, arándanos secos, nueces, pipas de calabaza y linaza dorada y marrón. Precortado en 10 rebanadas individuales de 22 mm.



850 g - 10 slices 3UD/CAJA -



120

CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 240'



DESCONGELAR Y SERVIR



Cuando se unen
los **sabores exquisitos,**
la salubridad y una
comodidad óptima.

Pastelería individual

THE
EUROPEAN
SELECTION

5001914



Classic cheesecake

Pastelito individual de queso cremoso (con queso suave, requesón y mantequilla) sobre un crocante de galleta.



85 g - Ø 6 cm



12 UD/CAJA - 288 CAJA/PAL



DESCONGELAR 4°C - 480'



DESCONGELAR Y SERVIR



5002199

Apple caramel dessert

nuevo

Postre de manzana y caramelo con una base de crumble, relleno de manzana y mousse de caramelo y cubierto con un sedoso glaseado de caramelo.



80 g - Ø 6 cm



4X 6 UD/CAJA - 160 CAJA/PAL



DESCONGELAR 4°C - 240'



DESCONGELAR Y SERVIR



5001913



Marbled blueberry cheesecake

Pastelito individual de queso cremoso con arándanos sobre un crocante de galleta.



85 g - Ø 6 cm



12 UD/CAJA - 288 CAJA/PAL



DESCONGELAR 4°C - 480'



DESCONGELAR Y SERVIR



5002200



Raspberry passion fruit dessert

nuevo

Postre de frambuesa y maracuyá con una base de crumble de chocolate, relleno de mermelada de frambuesa y mousse de maracuyá y cubierto con un sedoso glaseado de frambuesa.



80 g - Ø 6 cm



4X 6 UD/CAJA - 160 CAJA/PAL



DESCONGELAR 4°C - 240'



DESCONGELAR Y SERVIR



Pastelería individual

5002149



Vegan raspberry mousse crumble

Mousse de frambuesa elaborada con ingredientes de origen vegetal. Hecha con auténtico puré de fruta sobre un crumble de speculoos, acabado con un glaseado brillante de frambuesa.



70 g



15 UD/CAJA - 144 CAJA/PAL



DESCONGELAR 4°C · 240'



DESCONGELAR Y SERVIR



5002151



Vegan chocolate mousse crumble

Mousse de chocolate belga. Elaborado con ingredientes de origen vegetal sobre un crumble de speculoos y glaseado con una brillante salsa de cacao.



70 g



15 UD/CAJA - 144 CAJA/PAL



DESCONGELAR 4°C · 240'



DESCONGELAR Y SERVIR



5002150



Vegan cassis mousse crumble

Mousse de grosella negra elaborada con ingredientes de origen vegetal. Hecha con auténtico puré de fruta sobre un crumble de speculoos, acabado con un glaseado brillante de grosella negra.



70 g



15 UD/CAJA - 144 CAJA/PAL



DESCONGELAR 4°C · 240'



DESCONGELAR Y SERVIR



5002152



Vegan passion fruit mango mousse crumble

Mousse de fruta de la pasión y mango, elaborada con ingredientes de origen vegetal. Hecha con auténtico puré de fruta sobre un crumble de speculoos, acabado con un glaseado brillante de mango.



70 g



15 UD/CAJA - 144 CAJA/PAL



DESCONGELAR 4°C · 240'



DESCONGELAR Y SERVIR



5001771



Moelleux chocolate

Pastel de lava de chocolate con un centro fundente de chocolate negro belga.



90 g



24 UD/CAJA - 144 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 10-12'

O MICROONDAS 500 watt 65 s



SÍRVASE CALIENTE



5002089



Feuilleté aux pommes

Tartaleta de hojaldre, con manzanas -horneadas en mantequilla- y recubierta con glaseado de albaricoque.



105 g



16 UD/CAJA - 176 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3-4'



LISTO



Pastelería individual

5001845



Raspberry white chocolate delight

Una refinada composición rectangular de pastelería con diferentes texturas: feuilletine crujiente (galletas desmenuzadas), cubierta con mermelada de frambuesa (con pepitas), una capa de galleta de almendra y una capa de crema bavarois de chocolate blanco, con un glaseado espejo de gelatina de frambuesa.



90 g



3X 10 UD/CAJA - 99 CAJA/PAL



DESCONGELAR 4°C · 120'



DESCONGELAR Y SERVIR



5001708

Mango-passion delight

Un refinado pastelito rectangular con una deliciosa combinación de texturas: una base de crumble de chocolate recubierta con mermelada de mango y mousse de maracuyá y coronada con un glaseado espejo de gelatina de mango y maracuyá.



85 g



3X 10 UD/CAJA - 99 CAJA/PAL



DESCONGELAR 4°C · 240'



DESCONGELAR Y SERVIR



5001844



Chocolate salted caramel delight

Una refinada composición rectangular de pastelería con diferentes texturas: feuilletine crujiente con almendra, cubierta con una capa de bizcocho de chocolate y una capa de mousse de chocolate separada por una capa de caramelo salado, con una cobertura espejo de ganache de chocolate.



70 g



3X 10 UD/CAJA - 99 CAJA/PAL



DESCONGELAR 4°C · 120'



DESCONGELAR Y SERVIR



Gofres y tortitas

5001871

American pancakes plain



Tortita americana de aspecto casero, con una estructura abierta y húmeda en forma de panal y con un rico aroma de huevo. Con un sabor neutral para que sea más versátil y se pueda servir con acompañamientos dulces o salados.



40 g - Ø 10,5 cm



40 UD/CAJA - 144 CAJA/PAL



HORNEAR 180°C · 2'

O MICROONDAS 650 watt 60 s



SÍRVASE CALIENTE



5002004



American pancakes banana spelt

Tortita americana de aspecto casero, con una estructura abierta y húmeda en forma de panal, elaborada con harina de espelta, puré de banana puro (37 %) y huevos.



40 g - Ø 10,5 cm



40 UD/CAJA - 144 CAJA/PAL



HORNEAR 180°C · 2'

O MICROONDAS 650 watt 60 s



SÍRVASE CALIENTE



THE
EUROPEAN
SELECTION



Pastelería

Specialties

5000105



Belgian sugar waffle

Gofre belga de Lieja: un gofre denso, dulce y caramelizado con perlas de azúcar.



90 g



32 UD/CAJA - 96 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3-4'



SÍRVASE CALIENTE



5000622



Brussels waffle

Gofre muy crujiente de textura ligera gracias a las claras de huevo batidas y la levadura.



80 g



6X 9 UD/CAJA - 40 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3-4'



LISTO



5000709



Flanders sweet pancakes

Sustancioso pastel de pasta genovesa frito en una sartén; contiene leche, harina, huevos y azúcar.



55 g - Ø 18 cm



12 X 9 UD/CAJA - 84 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 180'



HORNEAR 200°C · MENOS QUE 3'



SÍRVASE CALIENTE



Mini pastelería

5000700

Profiterole dairy cream



Pasta choux rellena de nata montada.



12.5 g



190 UD/CAJA - 96 CAJA/PAL



DESCONGELAR 4°C · 60'



DESCONGELAR Y SERVIR



5000110



Mini éclair vanilla chocolate

Lionesa rellena de suave crema de vainilla con cobertura de chocolate.



17.5 g



14 X 12 UD/CAJA - 84 CAJA/PAL



DESCONGELAR 4°C · 60'



DESCONGELAR Y SERVIR



5001191



Profiterole chocolate praliné

Profiteroles rellenos de crema de avellanas y recubiertos con una capa de crujiente chocolate negro y trocitos de avellana.



18 g



196 UD/CAJA - 96 CAJA/PAL



DESCONGELAR 4°C · 60'



DESCONGELAR Y SERVIR



5001507



Mini macarons de Paris coffret

Surtido de 'Macaronnes de Paris' en 6 sabores distintos: chocolate, frambuesa, pistacho, limón, vainilla y moca. Emvasados en un blister negro, repartidos en 2 unidades de cada sabor.



12 g



8X (2 X 6) UD/CAJA - 120 CAJA/



DESCONGELAR 4°C · 120'



DESCONGELAR Y SERVIR



Mini pastelería

5001363

Mini moelleux intense



Típico pastel soufflé de chocolate con el centro líquido, también conocido como pastel de lava de chocolate, preparado con intenso chocolate negro belga.



25 g



96 UD/CAJA - 184 CAJA/PAL



HORNEAR 180°C - 8-10'

O MICROONDAS 480 watt 10 s



SÍRVASE CALIENTE



5001363

5001692



Mini pastel de nata

Crème Brûlée' en cestita de hojaldre.



25 g



144 UD/CAJA - 117 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C - 3-4'



LISTO



5001910



Mini sugar waffle treats

Mini gofre con azúcar caramelizado y vainilla.



15 g



120 UD/CAJA - 144 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C - 3-4'



LISTO



5002143



Mini Dutch pancake bites

Mini crepes de pasta tradicional holandesa con harina de trigo, huevos, azúcar, leche y levadura.



8,5 g



6X 60 UD/CAJA - 132 CAJA/PAL



HORNEAR 200°C · 3-4'

O MICROONDAS 800 watt 60 s



SÍRVASE CALIENTE



5001502



Mini donut fancy mix

Caja surtida de 4 tipos de mini berliners: 28 berliners rellenos de fresa, decorados con glaseado rosa con confeti de fantasía blanco; 28 berliners rellenos de avellana y cacao, decorados con glaseado negro con avellanas; 28 berliners normales con glaseado blanco con confeti multicolor; 28 berliners normales con glaseado negro con cacao.



20,5 g 4X 7 X 4 UD/CAJA - 104



CAJA/ DESCONGELAR 22°C ·



30' DESCONGELAR Y SERVIR



5001287



Mini American muffin mix

Surtido de muffins en miniatura en 3 sabores: vainilla, vainilla con pepitas de chocolate, doble chocolate.



15 g



3X 2 X 30 UD/CAJA - 88 CAJA/



DESCONGELAR 4°C · 120'



DESCONGELAR Y SERVIR



5001287

A close-up photograph of two oatmeal cookies resting on a dark, textured surface. The cookies are golden-brown and studded with visible chunks of oats and dark raisins. The lighting is soft, highlighting the crumbly texture of the cookies. Overlaid on the center of the image is the text "Sweet on the go" in a clean, white, sans-serif font. A thin white rectangular border is visible on the right side of the image, partially enclosing the text and the cookies.

Sweet on
the go



124	Galletas
126	Muffins
128	Brownies

Galletas

5000574

Choc chip cookie



Crujiente galleta con trocitos de chocolate con leche.



50 g



90 UD/CAJA - 108 CAJA/PAL



HORNEAR 170°C · 10-12'



PARA HORNEAR



5002141



White choc chip & hazelnut cookie

Galleta crujiente y densa con trocitos de chocolate blanco y avellanas.



50 g



90 UD/CAJA - 108 CAJA/PAL



HORNEAR 170°C · 10-12'



PARA HORNEAR



5000575



Double choc chip cookie

Crujiente galleta de chocolate con trocitos de chocolate negro.



50 g



90 UD/CAJA - 108 CAJA/PAL



HORNEAR 170°C · 10-12'



PARA HORNEAR



5001436



Gluten-free choc chip cookie

Galleta sin gluten con trocitos de chocolate belga, chocolate con leche y chocolate negro.



50 g 50 X 1 UD/CAJA - 88



CAJA/PAL DESCONGELAR 22°C



· 60' DESCONGELAR Y SERVIR



5001288



Flapjack chocolate chip

Una galleta cuadrada, seca y bastante blanda hecha con avena y trozos de chocolate con leche belga, mantequilla y azúcar Demerara.



80 g



60 UD/CAJA - 150 CAJA/PAL



HORNEAR 160°C · 10-12'



PARA HORNEAR



5001043



Flapjack fruit

Una galleta cuadrada, seca y bastante blanda hecha con avena, mantequilla, arándanos, pasas y pepitas de girasol.



80 g



60 UD/CAJA - 150 CAJA/PAL



HORNEAR 160°C · 10-12'



PARA HORNEAR



Muffins

5001606

Muffin apple cinnamon



Muffin con relleno de manzana y canela, decorado con trozos de manzana y crumble.



110 g 20 UD/CAJA - 160



CAJA/PAL DESCONGELAR



22°C · 60' DESCONGELAR Y



SERVIR



5001607



Muffin chocolate salted caramel

Muffin de chocolate negro con relleno de caramelo de mantequilla salada y decorado con avellanas caramelizadas.



110 g 20 UD/CAJA - 160



CAJA/PAL DESCONGELAR



22°C · 60' DESCONGELAR Y



SERVIR



5001605



Muffin multiseed forrest fruit

Muffin de multisemillas (con linaza, mijo, pipas de girasol y sésamo) relleno de puré de frutos rojos (fresa, mora y frambuesa), decorado con crumble de frutos rojos (mezcla de grosellas, moras y arándanos).



110 g 20 UD/CAJA - 160



CAJA/PAL DESCONGELAR



22°C · 60' DESCONGELAR Y



SERVIR



5000677



Muffin double choc chip single wrapped

Suave muffin de chocolate con muchos trocitos de chocolate negro. Envuelto individualmente para llevar y para mayor frescura.



90 g 40 X 1 UD/CAJA - 60



CAJA/PAL DESCONGELAR 22°C ·



45' DESCONGELAR Y SERVIR



THE
EUROPEAN
SELECTION

5001607 - 5001606 - 5001605

Brownies

5002008

Dark chocolate farmers brownie



Brownie de chocolate artesanal elaborado con chocolate negro, mantequilla salada irlandesa y huevos, precortado. Sin colorantes ni sabores artificiales.



57 g



21 UD/CAJA - 192 CAJA/PAL



DESCONGELAR 4°C · 240'

O MICROONDAS 650 watt 30 s



DESCONGELAR Y SERVIR



5000330



Brownie double choc

Denso, 'fudgy' pastel rectangular de chocolate tipo fudge, enriquecido con trocitos de chocolate, precortado.



60 g 2X 24 UD/CAJA - 162



CAJA/PAL DESCONGELAR 22°C ·



45' DESCONGELAR Y SERVIR



5002007



Pecan caramel farmers brownie

Brownie de chocolate artesanal elaborado con chocolate negro, mantequilla salada irlandesa y huevos. Cubierto con un suave ganache de chocolate, nueces pecanas tostadas y cubierto con caramelo, precortado. Sin colorantes ni sabores artificiales.



71 g



21 UD/CAJA - 192 CAJA/PAL



DESCONGELAR 4°C · 240'

O MICROONDAS 650 watt 30 s



DESCONGELAR Y SERVIR



THE
EUROPEAN
SELECTION

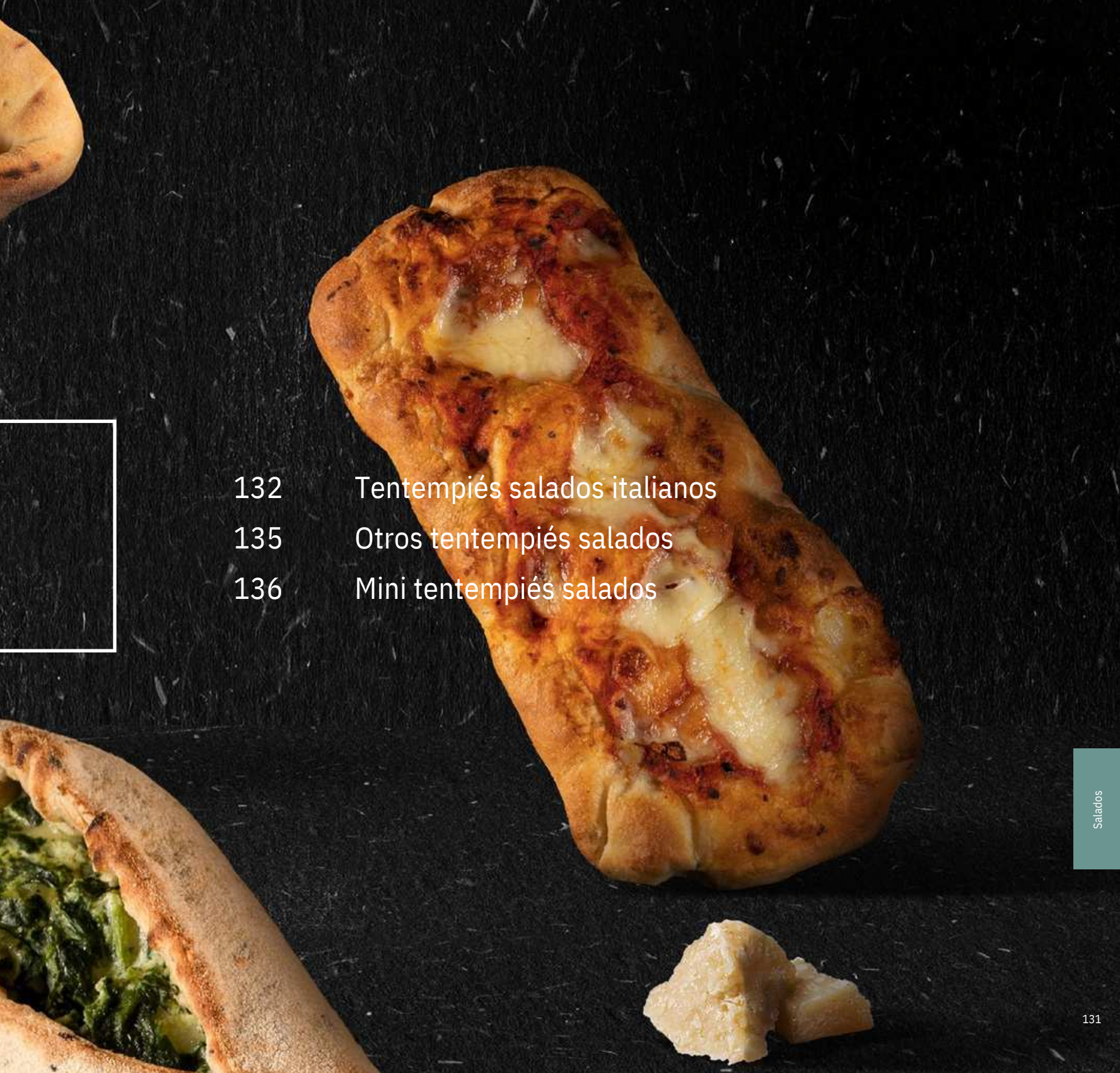
Brownies de granja
premium: rápidos,
fáciles y
supersabrosos.

- Producidos localmente en una auténtica granja *irlandesa*
- Hechos desde cero, sin materiales ya preparados.
- Los mejores ingredientes: mantequilla salada y huevos de granja *irlandeses*, y chocolate puro
- Cada uno con sus propios y únicos matices de sabor
- Precortados y con mayor duración



Salados





- 132 Tentempiés salados italianos
- 135 Otros tentempiés salados
- 136 Mini tentempiés salados

Tentempiés salados italianos

5000867



Pizza sorrentina tomato mozzarella

Una base de pizza tradicional moldeada a mano en forma de canoa rellena de puré de tomate y mozzarella, horneada a la piedra.



150 g



8X 4 UD/CAJA - 84 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 200°C · 8-11'



SÍRVASE CALIENTE



5002015



Pizza sorrentina ricotta spinach

Base de pizza multise millas (pipas de calabaza y girasol, semillas de amapola, linaza y mijo) tradicional, moldeada a mano en forma de canoa, rellena de quesos italianos (ricotta, mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP) y espinacas, horneada a la piedra.



180 g



15 UD/CAJA - 156 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 200°C · 8-11'



SÍRVASE CALIENTE



5002011



Schiacciata farcita margherita

Schiacciata tradicional italiana, un tipo de focaccia horneada a la piedra, con una estructura de miga abierta, recubierta de mozzarella, puré de tomate, aceite de oliva virgen extra y orégano.



120 g



8X 4 UD/CAJA - 60 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 3-5'



SÍRVASE CALIENTE



5001467



Filled focaccia mediterranea

Focaccia con hierbas, mozzarella, pesto de albahaca y tomates semideshidratados.



200 g



14 X 1 UD/CAJA - 96 CAJA/PAL



DESCONGELAR 4°C · 360'



HORNEAR 200°C · 4-6'



OGRILL 220°C · 3-5'



SÍRVASE CALIENTE



Seducir *con ganas*
y a la italiana:
el resultado
de la creatividad
y la experiencia
de *un pizzero*
italiano de verdad.



- Auténticos sabores italianos recién preparados, con nuevas formas fascinantes.
- Basados en las recetas tradicionales de la masa italiana tradicional (para pizza), modelados a mano y horneados a la piedra.
- Rellenos y coronados con los mejores quesos italianos, carnes, tomates y un montón de especias italianas.

5001280



White 4-to-share with garlic

Pan de ajo para compartir en forma de trébol de cuatro hojas, formado por 4 minipanecillos de trigo, horneados juntos en una bandeja cubiertos y rellenos de ajo y hierbas provenzales.



150 g



12 UD/CAJA - 120 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 200°C · 8-10'



PREHORNEADO



5001373



Filled panini chicken cheese

Panini espolvoreado con pimentón, con pollo, queso y salsa de tomate.



235 g



14 X 1 UD/CAJA - 96 CAJA/PAL



DESCONGELAR 4°C · 360'



HORNEAR 200°C · 4-6'



OGRILL 220°C · 3-5'

SÍRVASE CALIENTE



Otros tentempiés salados

5001508

Minced meat roll

Hojaldre con carne de cerdo y ternera picada condimentada.



130 g



60 UD/CAJA - 80 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 170°C · 30-32'



SÍRVASE CALIENTE



5001649

Croissant ham cheese filling

Bonito y voluminoso cruasán de mantequilla en capas con relleno de queso Gouda y daditos de jamón cocido, cubierto de crujiente queso Gouda.



100 g



2X 30 UD/CAJA - 56 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 170°C · 20-22'



SÍRVASE CALIENTE



2504283

Belgian sausage roll

Tentempié de pasta de hojaldre de alta calidad relleno de salchicha de aves de corral y cerdo.



169 g



50 UD/CAJA - 80 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 170°C · 30-32'



SÍRVASE CALIENTE



5000023

Dutch cheese lattice

Pasta de hojaldre rellena de soufflé de queso y decorada con queso rallado.



130 g



60 UD/CAJA - 80 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 30'



HORNEAR 170°C · 30-32'



SÍRVASE CALIENTE



Mini tentempiés salados

5001929

Mini beef cheeseburger

Minihamburguesa de carne picada de ternera con queso cheddar rojo, cebolla asada, ketchup y mostaza en un panecillo de brioche tierno cubierto de semillas de sésamo.



20.8 g



3X 40 UD/CAJA - 126 CAJA/PAL



HORNEAR 180°C · 5-6'

O MICROONDAS 750 watt 90 s



SÍRVASE CALIENTE



5002133



Mini pizzezza spinach mozzarella

Minipizzas para aperitivo de tamaño bocado, hechas con masa de pizza cubierta con crema agria, espinacas, cebolla y mozzarella.



30 g



30X4 UD/CAJA - 104 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 7-8'



SÍRVASE CALIENTE



5001307



Mini pizzezza margherita

Minipizzas para aperitivo realizadas con masa de pizza con salsa de tomate, mozzarella, Emmental y albahaca.



30 g



30 X 4 UD/CAJA - 104 CAJA/PAL



DESCONGELAR 22°C · 15'



HORNEAR 180°C · 7-8'



SÍRVASE CALIENTE





Lista de productos por orden alfabético.

Catalogue Name	Code	Page	Catalogue Name	Code	Page
American pancakes banana spelt	5002004	117	Brussels waffle	5000622	118
American pancakes plain.....	5001871	117	Caribbean twist	5000970	101
Apfelstrudel 125	5000996	111	Choc chip cookie	5000574	124
Apple-caramel dessert	5002199	113	Chocolate cream cake	5001364	108
Apple crumble cheese cake	5001932	110	Chocolate fudge cake	5001958	109
Apple tart maison	5001369	110	Chocolate salted caramel delight	5001844	116
Apple tart Normande	5000697	110	Ciabatta 105	2104384	62
Apple turnover	5000901	101	Ciabatta FB 120	2104368	62
Artisan bistro twist multiseed	5001733	75	Ciabatta pre-grilled pre-sliced 120	5000935	63
Artisan swirl apple cinnamon	2104893	96	Ciabatta seeded 85	2104395	62
Artisan swirl cinnamon	2104892	96	Cinnamon swirl	5001473	92
Artisan swirl custard walnut	2104896	96	Cinnamon whirl	5002189	92
Bagel	5001766	44	Classic cheesecake	5001914	113
Bagel 85	5000563	44	Cramique	5001453	76
Bagel everything	5001769	44	Craquelin	5001454	76
Bagel sesame poppy	5001767	44	Croissant artisanal au beurre 60	5001592	86
Baguette à l' ancienne 280	5001146	75	Croissant artisanal au beurre 70	5001996	86
Baguette multicéréales à l' ancienne 280	5001145	75	Croissant au beurre	5000655	87
baston 375	5001277	74	Croissant au beurre multigrain	5001751	87
baston media 155	5001483	71	Croissant cup chocolate FB	2104900	100
campesina 270	5001276	74	Croissant cup speculoos FB	2104901	100
gallega 260	5000106	74	Croissant curved	5001211	88
gallega media 125	5000602	70	Croissant curved multigrain	5002001	88
gallega media paysan 125	5000787	70	Croissant double colour choco filled	5001673	89
rústica 100	5001117	70	Croissant double colour raspberry filled	5001674	89
rustica multiseed 100	5001257	70	Croissant ham cheese filling	5001649	135
apple ring cake	5001588	111	Crostata al limone	5000640	109
chocolate ring cake	5001589	111	Crystal bagel multiseed pre-sliced	5002125	45
sausage roll	2504283	135	Crystal ciabatta	5002188	63
sugar waffle	5000105	118	Crystal roll beer pre-sliced	5002074	50
140	2104370	63	Crystal roll rustic pre-sliced	5002075	50
with sourdough multiseed	2104401	79	Crystal roll seeded pre-sliced	5002076	50
sourdough white	2104400	79	Crystal roll square pre-sliced	5002077	50
.....	5000617	53	Danish custard crown	5000732	92
bagel pre-sliced	5002126	45	Danish rye bread pre-sliced	5001995	83
bun 85	2104357	46	Danish sandwich roll wheat-oat pre-sliced.....	5001985	41
bun mini	5001676	30	Danish snail chocolate	5002073	98
bun mini	5001676	46	Danish snail cinnamon	5002071	98
bun pre-sliced 30	2104204	46	Danish snail forest fruit.....	5002072	98
bun pre-sliced 85	2104377	47	Dark chocolate farmers brownie	5002008	128
bun rustic 30	2104386	46	baguette FB 120	2104389	68
hot dog roll	2104425	36	Diamond pastry apple cinnamon FB	4200418	102
double choc	5000330	128	Diamond pastry custard raspberry FB	4200419	102
tart salted caramel	5002190	108	Double choc chip cookie.....	5000575	124

<i>Catalogue Name</i>	<i>Code</i>	<i>Page</i>	<i>Catalogue Name</i>	<i>Code</i>	<i>Page</i>
Dutch cheese lattice	5000023	135	Mini beef cheeseburger	5001929	136
Farmers bread dark	5001281	78	Mini brioche roll	2104711	30
Farmers bread white	5001282	78	Mini ciabatta FB mix	2104392	31
Feuilleté aux pommes	5002089	115	Mini ciabatta FB mix	2104392	62
Fiber rich bagnat dark	2104402	39	Mini classic roll mix	2104379	31
Fiber rich bagnat white	2104388	39	Mini croissant au beurre	5000648	104
Filled focaccia mediterranea.....	5001467	132	Danish mix	5000929	91
Filled panini chicken cheese	5001373	134	deluxe viennoiserie mix	5002139	105
Flaguette	5000791	40	diamond roll mix	2104237	30
Flaguette demi-lune	5001149	40	donut fancy mix	5001502	121
Flaguette miller	5001088	40	Dutch pancake bites	5002143	121
Flaguette tomato black olive	5000961	40	éclair vanilla chocolate	5000110	119
Flanders sweet pancakes	5000709	118	feuilleté aux fruits mix	5001150	105
Flapjack chocolate chip	5001288	125	macarons de Paris coffret	5001507	119
Flapjack fruit	5001043	125	maple pecan plait	5000971	91
Focaccia multigrain pre-sliced	5001993	60	moelleux intense	5001363	120
Focaccia pomodori	5002115	61	pagnottella classico mix	5001355	32
Focaccia roll fine herbs pre-sliced	5000265	61	pagnottella classico mix	5001355	58
Focaccia roll tomato & pesto pre-sliced	5001990	61	pagnottella mediterranea mix.....	5001279	32
Focaccia rosmarino.....	5002116	61	pagnottella mediterranea mix.....	5001279	58
Focaccia tomato oregano pre-sliced	5001991	60	pagnottella paesano	5001266	32
Focaccia white pre-grilled pre-sliced	5001992	60	pagnottella paesano	5001266	58
Gluten-free bread slices mix	5001776	83	pagnottella rustica	5001265	32
Gluten-free choc chip cookie	5001436	124	pagnottella rustica	5001265	58
Gluten-free roll multiseed	5001777	38	pain au chocolat au beurre	5000649	104
Gluten-free roll raisin nuts	5001435	35	aux raisins au beurre	5000650	104
Gourmet brioche black sesame pre-sliced	5002124	49	nata	5001692	120
Gourmet brioche pre-sliced	5002122	48	Mini pizze	5001307	136
Gourmet brioche sesame mix pre-sliced	5002123	48	Mini pizze	5002133	136
Iced carrot cake with walnuts	5002066	109	spinach mozzarella	5001865	31
Kaiser roll	2104532	35	Mini rustic longuet	5002117	33
Kaiser roll multiseed	2103232	35	Mini rustic roll mix	5000550	33
Kaiser roll schwarzwald	5001099	35	Mini soft roll mix	5002091	30
Large Laugen bun	5001447	79	Mini sugar waffle	5001910	120
boulot with sourdough multiseed	5001675	49	Mini torsade au	5001620	104
pre-sliced	5001725	49	chocolat au beurre	5001771	115
dog bun pre-sliced	5001981	51	Moelleux chocolate	5001606	126
Lebanese flat	5001979	51	Muffin apple	5001607	126
bread beetroot	5001522	111	Muffin	5000677	126
bread white	5001608	82	Muffin	5001605	126
Loaf with	5001609	82	Naan flat	5001977	52
Loaf with	5001708	116	Organic artisan	5002120	73
Maple pecan plait	5000731	91	Organic artisan	5002118	73
Marbled blueberry	5001913	113	Organic artisan	5002121	73
cheesecake	5001966	87	Organic artisan demi	5002119	73
Miller loaf	5000688	78	Organic bouquet multiseed	5000921	77
Mixed	5001508	135	Organic pavé au levain	5000922	77
Mini	5001287	121	Organic pavé	5001058	77
American muffin mix			bûcheron.....		

<i>Catalogue Name</i>	<i>Code</i>	<i>Page</i>	<i>Catalogue Name</i>	<i>Code</i>	<i>Page</i>
Pagnotta paesano 450	5001185	59	Rose roll white 110	5001859	42
Pagnotta rústica 400	5001184	59	Rose roll white 55	5001862	34
Pagnottella paesano 110	5001182	59	Rustic loaf with sourdough multiseed	5001442	80
Pagnottella rustica 110	5001181	59	loaf with sourdough white	5001440	80
Pain au chocolat au beurre	5001591	90	Rustic multiseed diamond	5001510	37
bagnat multiseed	2103645	39	white diamond	5001509	37
tartaruga pre-sliced	5002187	65	Sandwich bread malted	5001009	82
Panini 125	2104385	65	bread white	5001008	82
Panini herbs pre-grilled 110	2103759	64	Schiacciata farcita margherita	5002011	54
Panini herbs pre-grilled pre-sliced 110	2104160	64	Schiacciata farcita margherita	5002011	132
Panini pre-grilled 110.....	2104364	64	Schiacciata lingua romana	5002171	56
Panini pre-grilled pre-sliced 110	2104410	64	Schiacciata lingua romana pre-sliced	5001994	56
Panini sesame nigella	5000898	65	Schiacciata romana multigrain pre-sliced	5001922	54
Panini wholemeal pre-grilled pre-sliced	2104218	65	Schiacciata romana white	5002100	54
cranberry 450	2104414	76	Schiacciata romana white pre-sliced	5001921	54
Pavé garde chasse	2104372	81	Shell roll rye	4045269	36
Pavé garde chasse pre-sliced	2104665	80	Soft bun multiseed pre-sliced 80.....	5001984	47
Pavé garde forestier	2104366	81	Soft bun potato turmeric pre-sliced 80	5001982	47
Pavé garde forestier pre-sliced	2104664	80	Strawberry red velvet cake	5002065	108
Pavé garde messier	5001604	81	Swedish knot cardamom	4200439	94
Pecan caramel farmers brownie	5002007	128	Swedish knot cinnamon	4200440	94
Petit pain ardennais mix	5000795	37	Swedish knot vanilla	4200442	94
Petit pain rustique multicéréales 125	5000954	71	Tiramisu tondo.....	5000642	109
Petit pain rustique nature 125	5001201	71	Tortilla wrap	5000875	53
Pinsa tradizionale	5002195	57	Tramezzino	5000484	66
Pizza sorrentina ricotta spinach.....	5002015	132	Tramezzino wheat-rye	5000779	66
Pizza sorrentina tomato mozzarella.....	5000867	132	Triangle multigrain	5001142	38
Porridge bread cranberries pre-sliced	5002068	112	Tunnbröd	5000055	53
Premium Belgian brioche roll	2104374	36	Tuscan flat bread pre-sliced	5001883	60
Premium multiseed brioche round 85.....	5001601	47	Vegan cassis mousse crumble	5002150	114
Premium plus demi baguette 110	2104394	67	Vegan chocolate mousse crumble	5002151	114
Premium plus demi baguette 125	2104362	68	Vegan mini danish crown mix	5001919	91
Premium plus demi baguette multiseed 125	2104365	68	Vegan passion fruit mango mousse crumble	5002152	114
Premium plus demi baguette paysanne 125	2104396	68	Vegan raspberry mousse crumble	5002149	114
Premium plus petit pain 85	2104361	67	Vikingbröd round	5000416	52
Premium plus petit pain multiseed 80	2104391	67	Vital-ja	5000862	38
Premium plus petit pain paysan 85	2104375	67	Wheat-spelt bread	5000689	78
Pretzel butter croissant curved	5002140	89	Wheat-spelt pistolet	2104378	38
Profiterole chocolate praliné	5001191	119	White 4-to-share with garlic	5001280	134
Profiterole dairy cream	5000700	119	White cheesecake	5000933	110
Raspberry passion fruit dessert	5002200	113	White choc chip & hazelnut cookie	5002141	124
Raspberry white chocolate delight	5001845	116			
Rose roll dark 110	5001860	42			
Rose roll dark 55	5001863	34			
Rose roll pumpkin 110	5001988	43			
Rose roll salt & pepper 110	5001989	43			
Rose roll spelt seeded 110	5001861	42			
Rose roll spelt seeded 55	5001864	34			

Tecnologías de hornos e instrucciones



TECNOLOGÍAS DE HORNOS

LISTO

El producto ha sido totalmente horneado durante el proceso de elaboración. No obstante, se recomienda hornear/calentar el producto durante unos minutos para conseguir un resultado perfecto (corteza crujiente). Si se calienta no es necesario descongelarlo, a no ser que las instrucciones lo indiquen explícitamente.

PREHORNEADO

El producto ha sido parcialmente horneado durante el proceso de elaboración y necesita un horneado adicional para conseguir un resultado perfecto.

PARA HORNEAR

El producto no se ha horneado durante el proceso de elaboración, pero sí se han realizado todos los pasos previos necesarios (como la fermentación). Para obtener un producto aceptable, es necesario hornearlo.

SÍRVASE CALIENTE

Se recomienda servir el producto caliente. Las instrucciones para hornear/calentar se facilitan para minimizar el tiempo necesario para poder servir los productos con la temperatura perfecta.

DESCONGELAR Y SERVIR

No es necesario volver a hornear/calentar el producto. El producto se puede servir tras el proceso necesario de descongelado que se incluye en las instrucciones.

INSTRUCCIONES DE HORNOS

Se facilitan instrucciones de horneado (descongelación y/o horneado) individualmente para cada producto de este catálogo. Siguiendo estas instrucciones se consigue un resultado óptimo. Se debe tener en cuenta que los ajustes mencionados se comprobaron en distintos «hornos de aire caliente» (hornos de panadería de convección y/o vaporeras) y los resultados pueden variar un poco según el tipo de equipamiento utilizado.

RECOMENDACIONES ADICIONALES

Se recomienda precalentar el horno a una temperatura 30 grados superior a la temperatura de horneado para conseguir la temperatura correcta desde el principio y obtener así un mejor producto final.

Para consumir inmediatamente después de hornear, recomendamos descongelar las BARRAS entre 45 y 90 minutos (a temperatura ambiente) antes de hornear. Esto produce un producto mejor horneado (después de enfriarse), adecuado para el consumo inmediato. Los beneficios de esto incluyen una textura mejor, una corteza más gruesa y crujiente y un producto que dura más a temperatura ambiente. Antes de manipularlos, los panes de menos de 800 gr. deben dejarse enfriar entre 40 y 60 minutos, y los panes de más de 800 gr. deben dejarse enfriar entre 60 y 90 minutos.

Para la mayoría de productos, se recomienda hornear con el conducto de ventilación abierto desde el principio hasta el final del proceso de horneado. De esta manera, se consigue un producto más crujiente. En el caso de CROISSANTS y otros tipos de BOLLERÍA, en cambio, se recomienda mantener el conducto de ventilación cerrado durante los primeros 8 minutos del proceso de horneado.

Clave etiquetas/íconos



Producto preparado con masa madre.



Producto cocido en horno de piedra.



Producto «rico en fibra».



Este producto es fuente de fibra.



Producto «orgánico» certificado por un organismo de certificación externo acreditado.



Producto adecuado para ser usado en alimentos vegetarianos.



Producto adecuado para ser usado en alimentos veganos.



Producto sin gluten.



Producto sin lactosa.



El producto está elaborado sin aromas ni ingredientes artificiales según el referente NAFNAC.



El producto contiene auténtico chocolate belga.



Peso promedio del producto



Cantidad por caja



Tiempo de descongelación



Temperatura y tiempo de horneado



Temperatura de parilla y tiempo

Tenga en cuenta que estas etiquetas representan la situación a 07/2024. La concesión de etiquetas puede variar debido a cambios en la receta. Para la información más reciente sobre ingredientes, consulte las especificaciones técnicas del producto que encontrará en nuestro sitio web www.panesco.com.