



PANAMAR BAKERY_GROUP.



2021

2 BOLLERÍA DULCE

- 4 Croissants
 - 4 Croissants artesanos
 - 6 Croissants rectos
- 9 Caracolas
- 10 Napolitanas
- 13 Hojaldres
 - 14 Cañas y herraduras
 - 15 Palmeras y lazos
 - 16 Tartas y pasteles
 - 17 Triángulos, cremadillos, explosiones, espiga
- 18 Hoops
 - 19 Hoops
 - 21 Berlinas, pepitos
- 21 Brioches
- 22 Ensaimadas
- 24 Mamá Bizcocho
- 25 Muffins
- 26 Bizcochos y magdalenas
- 27 Masa danesa
 - 28 Trenzas, bretzel, sneeken
 - 29 Flautas, fartons, rejitas, raqueta y tortell
- 30 Láminas y bases
 - 31 Láminas hojaldre, croissant, base pizza
- Otros
 - 31 Pan de azúcar, pastelito boniato

32 SNACKS SALADOS

- 34 Empanadas y empanadillas
 - 35 Empanadas
 - 35 Empanadillas
- 37 Croissants
- 37 Napolitanas
- 37 Hojaldres
 - 37 Triángulo
- 38 Masa Danesa
 - 39 Rejitas
- 40 Paninis y Pizzas
 - 41 Paninis
 - 42 Bocapizzas
 - 43 Pizzas y otros (tortillas)

44 PAN

- 46 Hogazas
- 50 Pan familiar
- 58 Bocadillos
- 64 Burger
- 67 Panecillos
- 71 Mini panecillos
- 75 Vitae, Molde y Sin Gluten

78 PASTERÍA

- 82 Tablas Resumen de productos
- 88 Asistencia técnica y demostración
- Simbología del catálogo

“Nuestro Origen es Nuestro Compromiso”

Familia Martínez



1900

Burgos, los Orígenes

Nuestro camino, empieza a tomar forma entre unas manos, hace más de 100 años, en Villanueva de Rámpalay, un pequeño pueblo de Burgos. Allí, nuestra bisabuela Isabel empezó a hacer pan para su numerosa familia, amigos y vecinos. Sin saberlo, estaba plantando la semilla de lo que somos hoy.



1964

Santander, la Misión

Como recompensa al trabajo bien hecho, la familia pudo por fin tener su propia panadería en Santander en la que asentar profesionalmente su misión.

Aplicaron su saber hacer a la bollería y repostería y poco a poco, sus productos empezaron a coger un gran prestigio en la región asociados a calidad y servicio. Lo que había sido un sueño empezaba a ser una realidad.



1948

La Venta de Orbaneja, los Valores

Su hija Digna y su marido Epifanio tomaron el relevo elaborando el pan con el mismo cariño, mimo y dedicación y transportándolo a los pueblos limítrofes desde la Venta de Orbaneja, un lugar al norte de Burgos.



2000

Masas Congeladas, la Visión

En el año 2000 el sector de la panadería experimentó una enorme transformación. Gracias a nuestra experiencia, conocimientos adquiridos, y sobre todo al respeto por los valores originales, pudimos anticiparnos y aprovechar las nuevas oportunidades. Bajo el nombre de Grupo Panstar dimos un gran impulso al negocio extendiéndolo dentro y fuera de nuestro país.

De esta manera, miles de clientes pudieron beneficiarse de los avances y ofrecer pan y bollería recién horneados a cualquier hora del día.



1950

La Familia, el Compromiso

Corrían tiempos difíciles cuando la siguiente generación, motivada por el amor al oficio que ya sentían desde niños, decidió añadir sus manos y afianzar el compromiso de elaborar el mejor pan de la región, cuidando la selección del trigo y su molienda en molino de piedra.



2021

Panamar Bakery Group, la Unión hace la Fuerza

Un mismo origen y distintas entidades que ahora, después de cuatro generaciones, aúnan sus esfuerzos, conocimientos y recursos bajo Panamar Bakery Group.

Somos los mismos de siempre, con el mismo grado de compromiso pero con la fuerza y la eficiencia que nos da la unión. Nuestro compromiso es estar a tu lado, ayudándote en el día a día, con todo el amor por el oficio que nuestra bisabuela nos transmitió.

BOLLERÍA DULCE

Elaborada con el respeto de los procesos artesanales y con el objetivo de que cada pieza sea una pieza única e irrepetible para tus clientes.

Nuestros productos siguen una clasificación por:

FAMILIA DE PRODUCTO

Croissants
Caracolas
Napolitanas
Hojaldres
Ensaimadas
Hoops
Mamá bizcocho
Masa danesa
Láminas y bases

TIPO DE ACABADO

LpF

Lista para Fermentar

La más tradicional, amasada y formada con mimo, lista para fermentar en el punto de venta, para imprimir un toque especial y diferenciado a cada pieza.

DyH

Descongelar y al Horno

Sencillo y práctico para el profesional. Sólo descongelar y hornear.

DyH DECO

Descongelar y Hornear Decorado

Además añaden decoración en cada pieza, un plus de acabado. Así de fácil.

DyL

Descongelar y Listo

Totalmente terminados, listos para servir siempre recién hechos con el máximo sabor, esponjosidad, ternura.

DOS GAMAS PRINCIPALES

clásicos

Productos de bollería de consumo diario. Elaborados con margarina y manteca y todo el saber hacer de Panamar en una gama de bollería indispensable en el punto de venta. Hojaldrados únicos, textura crujiente y sabor intenso. Descubre todas las variedades, rellenos y acabados.

delicium

Respetar la tradición y el saber hacer de la más alta bollería francesa. Recetas elaboradas exclusivamente con pura mantequilla a partir de crema de leche de invierno, añade ingredientes que aportan un plus de calidad y diferenciación como la harina francesa. Hojaldrado esmerado, exterior crujiente, miga de color crema vibrante y un aroma lácteo intenso.

RECETA

Elaborados con:

Manteca
Margarina
Margarina premium, con un toque de mantequilla.
Mantequilla

BOLLERÍA DULCE



CROISSANTS ARTESANOS

									180°C
1214	90 g	LpF	10 cm	64	50	-	90 min	15-18 min	
12204	65 g	LpF	8,5 cm	81	50	-	90 min	15-18 min	
12431	22 g	LpF	5,4 cm	4 Kg	70	-	45 min	12-14 min	
13112	120 g	LpF	10 cm	45	50	-	90-100'	15-18 min	
1217	90 g	LpF	9,5 cm	64	50	-	90 min	15-18 min	
12200	25 g	LpF	5,3 cm	210	50	-	60 min	13-15 min	

LpF

Listo para fermentar

clásicos

MANTECA

MARGARINA



1214
Croissant Artesano
Manteca 90g



13112
Croissant Artesano
Margarina 120g



1217
Croissant Artesano
Margarina 90g

Exterior brillante, hojaldrado excelente, alveolado equilibrado, textura fundente y crujiente. Un croissant de 10.



12204
Croissant Artesano
Manteca 65g



12200
Croissant Artesanito
Margarina 25g



12431
Croissant Artesanito
Manteca 22g





CROISSANTS ARTESANOS

							180°C
13919	90 g	DyH	11 cm	54	56	30 min	15-18 min
12309	120 g	DyH	12 cm	40	56	30 min	15-18 min
13922	90 g	DyH	10,5 cm	54	56	30 min	15-18 min
13256	100 g	DyH	10,5 cm	50	56	30 min	15-17 min
13279	80 g	DyH	10 cm	60	56	30 min	15-17 min
12205	22 g	DyH	5,4 cm	4 Kg	70	30 min	12-14 min

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MANTECA



13919
Croissant Artesano
Manteca Ferm. 90g

MARGARINA



12309
Croissant Artesano
Margarina Ferm. 120g



13922
Croissant Artesano
Margarina Ferm. 90g

DyH Descongelar y Hornear
delicium
 MANTEQUILLA



13256
Croissant Artesano Tradición
Ferm. 100g



13279
Croissant Artesano Tradición
Ferm. 80g



12205
Croissant Artesanito
Mantequilla 22g

Los croissants artesanos se distinguen por su forma de media luna. Sus puntas se doblan a mano para darle un toque único a cada pieza.



Elaborados con grandes reposos en frío y de cuidado laminado. Siguen el saber hacer de la más alta bollería con un toque de nuestra tierra, con una miga de color amarillo intenso muy característica.



CROISSANTS RECTOS

								180°C
12179	100 g	LpF	15,5 cm	60	50	-	90 min	15-18 min
12235	75 g	LpF	15,3 cm	94	50	-	90 min	16-18 min
12138	30 g	LpF	7,7 cm	231	50	-	60 min	13-15 min
1261	22 g	LpF	7,2 cm	318	50	-	60 min	12-14 min
12593	25 g	LpF	7,7 cm	282	50	-	90 min	13-15 min

LpF

Listo para fermentar
clásicos
MARGARINA



12179
Croissant Recto Clásico
Margarina 100g



12138
Mini Croissant Recto
Margarina 30g



12235
Croissant Recto
Margarina 75g



1261
Croissant Mini Recto
Margarina 22g

LpF

Listo para fermentar
delicium
MANTEQUILLA



12593
Mini Croissant Suprême 25g

El croissant recto es un producto versátil, se adapta a la tipología de clientes y los momentos de consumo. Prueba con diferentes rellenos, dulces y salados, y decoraciones.





CROISSANTS RECTOS

								180°C
12140	45 g	DyH	9 cm	132	56	30 min	13-16 min	
12554	22 g	DyH	7,3 cm	280	56	30 min	12-15 min	
13920	95 g	DyH	12,5 cm	45	48	30 min	15-18 min	
12180	30 g	DyH	7,5 cm	220	50	30 min	12-15 min	
12607	45 g	DyH	9 cm	132	56	30 min	13-16 min	
12658	25 g	DyH	7,6 cm	280	56	30 min	12-14 min	

								180°C
12970	90 g	DyH	14,5 cm	70	56	40 min	16-18 min	
13916	70 g	DyH	13,5 cm	55	48	30-40 min	15-17 min	
13934	60 g	DyH	12,4 cm	60	48	30-40 min	15-17 min	
13918	25 g	DyH	7,6 cm	300	64	30-40 min	12-15 min	
12177	25 g	DyH	7,7 cm	282	50	15-30 min	13-15 min	
12221	12 g	DyH	5 cm	5 Kg	70	20-30 min	12-14 min	

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA

RELLENOS

MARGARINA PREMIUM

DyH Descongelar y Hornear
delicium
MANTEQUILLA



12140
Croissant Recto
Ferm. 45g



13920
Croissant Choco
Barrita Ferm. 95g



12607
Croissant Mini Recto
con mantequilla Ferm. 45g



12970
Croissant Suprême Ferm. 90g



13916
Croissant Suprême Ferm. 70g



12554
Mini Croissant Recto
Ferm. 22g



12180
Croissant Mini Chocolate
Margarina Ferm. 30g



12658
Croissant Mini Recto
con mantequilla Ferm. 25g



13934
Croissant Suprême 60g



13918
Mini Croissant
Suprême 25g



Con el tamaño y la forma ideal
para bañar en almíbar y decorar

Miga
Amarilla



12177
Mini Croissant Clásico
Mantequilla 25g

Miga
Amarilla



12221
Croissant Micro
Mantequilla 12g

*Disponemos de croissants con un menor porcentaje de mantequilla. Solicita los códigos:
13308 Croissant Recto Mantequilla Ferm. 70g (18%)
13309 Croissant Recto Mantequilla Ferm. 60g (18%)



CROISSANTS RECTOS

							180°C
13688	90 g	DyH	12 cm	50	40	30 min	15-18 min
12299	25 g	DyH	6,5 cm	320	56	20-30 min	13-15 min
13917	90 g	DyH	12 cm	68	56	30 min	15-18 min

							180°C
12437	80 g	DyH DECO	13 cm	80	56	30 min	15-18 min
12396	30 g	DyH DECO	7,7 cm	120	50	20-30 min	13-16 min
13724	90 g	DyH DECO	12 cm	50	40	30-40 min	15-17 min
13718	75 g	DyH DECO	11,5 cm	70	56	30 min	15-18 min

DyH

Descongelar y Hornear
delicium
MANTEQUILLA
RELLENOS

DyH DECO

Descongelar y Hornear Decorado
delicium
MANTEQUILLA
MULTICEREALES
RELLENOS



13688

Croissant Suprême Bomba de Chocolate 90g

Miga oscura elaborada con cacao. Relleno de Crema de Cacao con avellanas.



13917

Croissant Suprême Recto Chocolate relleno 90g

Relleno de Crema de Cacao con avellanas.



12437

Croissant Multicereal Mantequilla Ferm. 80g



13724

Croissant Supreme Multicereales con Crema de Cacao 90g



12299

Mini Croissant Suprême Chocolate Relleno 25g

Relleno de Crema de Cacao con avellanas.

Nuestros Croissants rellenos de crema de cacao con avellanas son un verdadero manjar para los muy chocolateros. Su hojaldrado elaborado con mantequilla se funde en boca, imposible resistirse.



12396

Croissant Mini Multicereales Mantequilla Ferm. 30g



13718

Croissant Suprême Chocochips crema cacao con avellanas 75g



CARACOLAS

LpF Listo para fermentar
clásicos
MARGARINA



12436
Caracola
Chocolate 120g



12201
Cuerno Mini
Chocolate 40g

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



13063
Bomba de Chocolate
Ferm. 55g



13921
Cuerno Mini Chocolate
Ferm. 40g

Las caracolas complementan el surtido de croissants. Ideales para ofrecer a los clientes en bolsitas listas para llevar. Decóralas con azúcar glas para hacerlos más irresistibles.



12436	120 g	LpF	15,8 cm	60	50	-	80-90 min	14-16 min
12201	40 g	LpF	7 cm	8 Kg	50	-	60 min	13-15 min
13063	55 g	DyH	9 cm	4 Kg	70	20 min	-	18 min
13921	40 g	DyH	7,5 cm	210	56	30 min	-	13-15 min

NAPOLITANAS





NAPOLITANAS

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

									180°C
12156	135 g	DyH	15,2 cm	48	56	30 min	15-18 min		
21178	115 g	DyH	12,5 cm	70	56	20-30 min	15-18 min		
12155	95 g	DyH	12,2 cm	72	56	30 min	15-18 min		
21176	115 g	DyH	12,5 cm	70	56	20-30 min	15-18 min		
12153	95 g	DyH	12,2 cm	72	56	30 min	15-18 min		

LpF

Listo para fermentar
clásicos
MARGARINA



12151
Super Napolitana
Chocolate 135g



12152
Super Napolitana Crema 135g



13306
Napolitana Chocolate 115g



12591
Napolitana Crema 115g

Te presentamos nuestras napolitanas, con diferentes grados de finalización (para fermentar, para hornear, y ya decoradas) y de diferentes tamaños adaptadas a las necesidades de cada punto de venta. Elaboradas con margarina, hojaldrado excelente y relleno generoso.

DyH

Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



12156
Super Napolitana Choco
Ferm. 135g



21176
Napolitana de Crema
Ferm. 115g



21178
Napolitana de Chocolate
Ferm. 115g



12153
Napolitana de Crema
Ferm. 95g



12155
Napolitana de Chocolate
Ferm. 95g



NAPOLITANAS

							180°C
12212	50 g	DyH	6 cm	120	50	30 min	14-16 min
12174	20 g	DyH	6,2 cm	345	50	20 min	12-14 min
12213	50 g	DyH	6 cm	120	50	30 min	14-16 min
12175	20 g	DyH	6,2 cm	345	50	20 min	12-14 min

							180°C
130091	118 g	DyH DECO	12,5cm	70	56	30 min	15-18 min
130092	120 g	DyH DECO	12,5cm	70	56	30 min	15-18 min
13722	90 g	DyH DECO	11,5 cm	55	40	30 min	14-16 min

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



12212
Media Napolitana
FÁCIL Chocolate 50g



12213
Media Napolitana
FÁCIL Crema 50g

Las napolitanas *FÁCILES* fermentan en el horno,
por lo que ocupan poco espacio de almacenamiento
y son rápidas de preparar



12174
Mini Napolitana
Chocolate 20g



12175
Mini Napolitana
Crema 20g

DyH DECO Descongelar y Hornear *Decorado*
clásicos
MARGARINA

nuevo



130091
Napolitana Chocolate
Decorada 118g

Rellena de crema de chocolate con doble
decoración de pepitas de chocolate con leche
y azúcar perlado.

nuevo



130092
Napolitana Crema
Decorada 120g

Rellena de crema y decorada con azúcar que
carameliza en superficie al hornear.

DyH DECO Descongelar y Hornear *Decorado*
delicium
MANTEQUILLA



13722
Napolitana Cremichoc 90g

Con 2 caminos diferenciados y paralelos de relleno:
uno de crema enriquecida con leche y otro de crema
de chocolate con avellanas. Decorada con chips de
chocolate.

Las napolitanas decoradas añaden un plus de
practicidad en el punto de venta. Menos manipula-
ción, más rapidez, soluciones vistosas y apetitosas.



HOJALDRES





CAÑAS Y HERRADURAS

Disfruta de nuestro excelente hojaldre fino y extra crujiente con un laminado de calidad superior. Sus rellenos, tradicionales y muy demandados, son atemporales: cabello de ángel, crema y crema de chocolate con avellanas.

DyH DECO

Descongelar y Hornear Decorado
clásicos
MARGARINA

							180°C
12277	140 g	DyH	18,5 cm	50	48	30 min	25-28 min
12446	120 g	DyH DECO	17 cm	70	50	30 min	25-28 min
3061	120 g	DyH DECO	17 cm	70	100	30 min	25-27 min
12592	120 g	DyH DECO	17 cm	50	70	30 min	25-28 min
6006	170 g	DyH DECO	24 cm	40	56	30 min	25-28 min
12447	170 g	DyH DECO	24 cm	40	48	30 min	25-28 min
6007	170 g	DyH DECO	24 cm	40	56	30 min	25-28 min
12337	27 g	DyH DECO	6 cm	4 Kg	50	30 min	18-20 min



DyH 12277
Caña de Chocolate 140g



3061 ✨
Caña de Chocolate 120g
Decorado con azúcar en grano.



6006 ✨
Herradura de Crema 170g
Decorado con azúcar en grano.



6007 ✨
Herradura de Chocolate 170g
Decorado con azúcar en grano.



12446 ✨
Caña de Cabello 120g
Decorado con azúcar en grano.



12592 ✨
Caña de Crema 120g
Decorado con azúcar en grano.



12447 ✨
Herradura de Cabello 170g
Decorado con azúcar en grano.



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



PALMERAS Y LAZOS

Palmeras y lazos crujientes, elaborados con margarina o con mantequilla y siempre como resultado, el mejor hojaldre. Báñalos de chocolate tras el horneado y decóralos de mil y una formas, productos infinitos.

								180°C
3052	110 g	DyH DECO	16 cm	72	48	-	25-30 min	
12444	20 g	DyH DECO	5,3 cm	6 Kg	50	15 min	22-25 min	
12306	30 g	DyH DECO	6,5 cm	5,5 Kg	70	20 min	22-25 min	
3015	20 g	DyH DECO	4,7 cm	5 Kg	96	-	15-18 min	
12304	30 g	DyH DECO	10 cm	5 Kg	50	20 min	22-25 min	
12305	30 g	DyH DECO	10 cm	5 Kg	50	20 min	22-25 min	

DyH DECO

Descongelar y Hornear Decorado
clásicos
MARGARINA



3052 ☆
Palmera 110g



12444 ☆
Mini Palmera 20g



DyH DECO

Descongelar y Hornear Decorado
delicium
MANTEQUILLA



12306 ☆
Palmerita Multicereales
Mantequilla 30g



3015 ☆
Palmerita
Mantequilla y Miel 20g



12304 ☆
Lazo Mantequilla 30g



12305 ☆
Lazo Multicereales
Mantequilla 30g



TARTAS Y PASTELES

							180°C
13662	1,4 Kg	DyH	36 cm	4 Kg	56	-	40 min
12442	175 g	DyH	16,5 cm	30	50	30 min	18-20 min
4016	585 g	DyH	22 cm	10	63	30 min	25-28 min
7043	100 g	DyH	12,5 cm	42	50	30 min	20-24 min
13193	310 g	DyH	32 cm	22	20	30 min	23-26 min
13394	285 g	DyH	32 cm	24	24	30 min	19-21 min
13663	80 g	DyH DECO	13,8 cm	50	64	-	15-17 min

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



13662
Tarta Grande Manzana Rectangular 1400g
Relleno de crema con un toque de leche.



4016
Tarta Grande de Manzana Redonda 585g
Base de crema y manzana.



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



13663
Crujiente Manzana Rectangular 80g
Manzana sobre una base decorada con azúcar, extra crujiente.



12442
Pastel de Manzana 175g
Manzana sobre una base de crema.



7043
Pastel de Manzana Ovalado 100g
Manzana sobre una base de crema. Pintada con brillo.



13394
Tarta Mix Frutos Secos Rectangular 285g
Con cabello de ángel y mix de avellanas, almendras y nueces. Incluye bandeja.

Colocamos a mano la fruta para darle ese toque único a cada pieza





TRIÁNGULOS, CREMADILLOS, EXPLOSIONES...

DyH

Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



12459
Triángulo de Chocolate 150g
Elaborado con masa de croissant.



12448
Panal Extra Cabello 140g

DyH DECO

Descongelar y Hornear Decorado
clásicos
MARGARINA



6076 ✨
Triángulo de Chocolate 120g
Decorado con semillas amapola.



13725 ✨
Espiga Multicereales rellena
con Crema de Cacao 150g
Decorado con lino marrón, lino dorado,
avena y pipas de girasol.



12265 ✨
Cremadillo Chocolate 150g
Decorado con azúcar.



13665 ✨
Explosión de Crema
con Leche 60g
Decorado con azúcar. Relleno de
crema con un toque de leche.



12266 ✨
Cremadillo Crema 150g
Decorado con azúcar.



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

							180°C
12459	150 g	DyH	14,5 cm	48	56	30 min	15-18 min
12448	140 g	DyH	13 cm	66	50	30 min	24-26 min
6076	120 g	DyH DECO	14,5 cm	48	50	30 min	18-20 min
12265	150 g	DyH DECO	17,5 cm	35	50	30 min	25-28 min
12266	150 g	DyH DECO	17,5 cm	35	50	30 min	25-28 min
13725	150 g	DyH DECO	22 cm	50	48	20 min	23-25 min
13665	60 g	DyH DECO	10,5 cm	80	56	-	18-20 min
13664	60 g	DyH DECO	10,5 cm	80	56	-	18-20 min



Hoops

BOLLERÍA GENUINA





HOOPS

Nuestros Hoops son ideales para poder adaptar tu oferta a la demanda de los clientes. No tendrás merma de producto. Además, no necesitan ningún tipo de manipulación, tras 30 minutos de descongelación están listos para servir. ¡Producto fresco todos los días!

DyL Descongelar y Listo
clásicos
ORIGINALES



12317 ✨
Maxi Hoops Bombón 80g



13932 ✨
Maxi Hoops Glaseados 70g



13552 ✨
Maxi Hoops Azucarado 70g



13933 ✨
Hoops Bombón 55g



12300 ✨
Hoops Glaseados 50g



13553 ✨
Hoops Azucarado 55g



13331 ✨
Hoops Choco Azucarado 75g



13332 ✨
Hoops Crema Azucarado 75g

¡Tiempos de principio a fin!

12317	80 g	DyL	10 cm	48	60	30 min
13933	55 g	DyL	8,5 cm	48	96	20-30 min
12300	50 g	DyL	8,5 cm	48	96	20-30 min
13932	70 g	DyL	9,8 cm	52	64	30 min
13552	70 g	DyL	10 cm	48	60	30-45 min
13553	55 g	DyL	9 cm	48	96	30-45 min
13331	75 g	DyL	8,5 cm	36	64	30-45 min
13332	75 g	DyL	8,5 cm	36	64	30-45 min

RELLENOS



HOOPS

13936	30 g	DyL	7 cm	80	96	20 min
13935	30 g	DyL	7 cm	80	96	20 min
13186	34 g	DyL	7 cm	60	128	20 min
13699	35 g	DyL	7,3 cm	80	104	20-30 min
13188	38 g	DyL	7 cm	60	128	20 min
13187	34 g	DyL	7 cm	60	128	20 min

DyL

Descongelar y Listo
clásicos
MINIS



13936 ✨
Mini Hoops Glaseados 30g



13699 ✨
Mini Hoops Azucarado 35g



13935 ✨
Mini Hoops Bombón 30g



13188 ✨
Mini Hoops White
Rayado 38g



13186 ✨
Mini Hoops Bombón
Rayado 34g



13187 ✨
Mini Hoops Pink
Rayado 34g

12682	59 g	DyL	8,5 cm	24	128	20-30 min
13125	55 g	DyL	8,5 cm	36	64	20-30 min
13123	55 g	DyL	8,5 cm	36	64	20-30 min
13126	55 g	DyL	8,5 cm	36	64	20-30 min

DECORADOS



12682 ✨
Hoops Croc Avellana 59g
Con crocanti de avellana y azúcar.



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



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



13126 ✨
Hoops Super Choco 55g
Con pepitas de chocolate con leche.





BERLINAS, PEPITOS Y BRIOSCHES

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

13325	110 g	DyL	20 cm	28	64	30-45 min
13324	110 g	DyL	20 cm	28	64	30-45 min
13326	60 g	DyL	10,5 cm	60	64	30-45 min
13319	55 g	DyL	10,5 cm	60	64	30-45 min
13323	55 g	DyL	10,5 cm	60	64	30-45 min
13132	65 g	DyL	15 cm	40	56	30 min
13144	30 g	DyL	9 cm	35	140	20 min

DyL Descongelar y Listo
clásicos



13335
BerliChoco 95g
Especial para decorar.



13336
BerliCrema 95g
Especial para decorar.



13325 ✨
Pepito Choco
Azucarado 110g



13324 ✨
Pepito Crema
Azucarado 110g

delicium
MANTEQUILLA



13132 📏
Brioche Mantequilla 65g



13318 ✨
BerliChoco Azucarada 95g
Con chocolate en la base.



13321 ✨
BerliCrema
Azucarada 95g



13326 ✨
Mini Pepito Bombón
Rayado 60g
Relleno de crema de chocolate y con
cobertura de cacao rayada.



13319 ✨
Mini Pepito Choco
Azucarado 55g

MARGARINA



13144 📏
Media Noche 30g



13317 ✨
Mini BerliChoco
Azucarada 50g
Con chocolate en la base.



13320 ✨
Mini BerliCrema
Azucarada 50g



13323 ✨
Mini Pepito Crema
Azucarado 55g

Los brioches son ideales
para rellenar con soluciones
dulces y saladas.

ENSAIMADAS





ENSAIMADAS

									180°C
12585	95 g	LpF	9,5 cm	66	50	-	110-120'	12-14 min	
12584	35 g	LpF	6 cm	6 Kg	50	-	80 min	11-13 min	
12438	50 g	LpF	6,5 cm	6 Kg	50	-	80-90'	11-13 min	
12587	50 g	LpF	6 cm	6 Kg	50	-	80-90'	11-13 min	
12586	50 g	LpF	6 cm	6 Kg	50	-	80-90'	11-13 min	
2035	500 g	LpF	26 cm	10	24	-	180 min	12-14 min	

									180°C
12659	110 g	DyH	11 cm	45	50	60 min	12-14 min		
13925	95 g	DyH	10,8 cm	77	56	40 min	12-14 min		
13924	35 g	DyH	7,1 cm	150	48	30 min	11-13 min		

LpF Listo para fermentar
clásicos
MANTECA



12585
Ensaïmada Grande
Hojaldrada 95g



12584
Ensaïmada Pequeña
Hojaldrada 35g



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

RELLENO



12438
Ensaïmada Pequeña
Cabello Hojaldrada 50g
Con cabello de ángel.



12587
Ensaïmada Pequeña Choco
Hojaldrada 50g
Con crema de chocolate.



12586
Ensaïmada Pequeña
Crema Hojaldrada 50g
Con crema pastelera.

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MANTECA



12659
Ensaïmada Levante
Hojaldrada Ferm. 110g



13925
Ensaïmada Grande
Hojaldrada Ferm. 95g



13924
Mini Ensaïmada Hojaldrada
Ferm. 35g

Espirales formadas a mano, de textura fundente y dulce. Decóralas con azúcar glas tras el horneado y serán siempre un éxito.



mamá bizcocho





MUFFINS

mamá bizcocho

DyL Descongelar y Listo
delicium

nuevo



13909 ✨
Muffin Choco Bomb 110g
Espanjosa masa con cacao rellena de crema de cacao con avellanas y decorada con dados de chocolate.

nuevo



13911 ✨
Muffin Nuts & Cream 110g
Espanjosa masa de color tostado sabor vainilla con una mezcla de frutos secos, toque de cacao, caramelo y relleno de crema de leche con avellanas. Decorado con crocanti de avellanas.

nuevo



13910 ✨
Muffin Passion Red 110g
Masa esponjosa sabor vainilla rellena de crema de arándanos silvestres rojos y decorada con arándanos rojos con un toque ácido.

nuevo



13912 ✨
Muffin Carrot Cake 95g
Masa sabor a carrot cake con inclusiones visibles de zanahoria y rellena de deliciosa crema dulce de queso fresco. Decorada con azúcar perla crujiente.

	13909	110 g	DyL	8 cm	20	144	60 min
	13910	110 g	DyL	8 cm	20	144	60 min
	13911	110 g	DyL	8 cm	20	144	60 min
	13912	95 g	DyL	8 cm	20	144	60 min

Muffins de miga húmeda, tierna y jugosa. Con rellenos abundantes e inclusiones generosas. Para el desayuno y merienda para la tarde; ideales para llevar y disfrutar en todo momento y lugar.





BIZCOCHOS Y MAGDALENAS

mamá bizcocho

La familia Mama Bizcocho presenta productos tradicionales siempre listos para ofrecer a tus clientes recién hechos. Frescos y deliciosos.

DyL Descongelar y Listo
clásicos



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



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



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



13743 ✨
Súper Magdalena Nueces 110g
Cubierto de nueces y crujiente azúcar, añade nueces en su masa. Sorprende por su suavidad y su ligero sabor avainillado.



13742 ✨
Súper Magdalena Triple Chocolate 110g
Cuadraditos de chocolate en superficie y masa de cacao con pepitas de chocolate negro en su interior.



13745 ✨
Magdalena Casera 60g
Con un toque de miel y copete de azúcar.

13739	1,8 kg	DyL	37x27,5 cm	2	56	60 min
13740	1,8 kg	DyL	37x27,5 cm	2	56	60 min
13741	1,8 kg	DyL	37x27,5 cm	2	56	60 min
13742	110 g	DyL	8,5 cm	28	32	60 min
13743	110 g	DyL	8,5 cm	28	32	60 min
13745	60 g	DyL	8 cm	40	56	60 min

MASA DANESA





TRENZAS, BRETZEL Y SNEEKEN

								180°C
12287	110g	LpF	19,5 cm	60	50	-	90 min	12-14 min
12590	125 g	LpF	7 cm	60	50	-	90 min	14-17 min
12450	45 g	LpF	5,8 cm	150	50	-	60 min	14-16 min
12354	125 g	DyH	8,5 cm	54	24	30 min	-	15-18 min
12355	45 g	DyH	6,5 cm	7 Kg	24	30 min	-	14-16 min
13001	95 g	DyH	11,5 cm	48	96	-	-	15 min

								180°C
12339	125 g	DyH DECO	11 cm	40	50	45 min	-	14-17 min
12340	125 g	DyH DECO	11 cm	40	50	45 min	-	14-17 min

LpF Listo para fermentar
clásicos
MANTECA



12287
Trenza de Chocolate 110g
Con crema de chocolate.

MARGARINA



12590
Sneeken Pasas y Nueces 125g
Con crema, pasas y nueces.



12450
Mini Sneeken
Pasas Nueces 45g
Con crema, pasas y nueces.

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



12354
Sneeken Pasas y Nueces Ferm. 125g
Con crema, pasas y nueces.



12355
Mini Sneeken Pasas Nueces Ferm. 45g
Con crema, pasas y nueces.



13001
Trenza Maple 95g
Con nueces de pecana.

DyH DECO Descongelar y Hornear Decorado
clásicos
MARGARINA



12339 ✨
Bretzel Chocolate 125g
Decorado con azúcar y cacahuete.



12340 ✨
Bretzel Crema 125g
Decorado con azúcar y cacahuete.

Su textura suave recuerda al hojaldre, y añade
huevo en su receta. Auténtica masa danesa para
disfrutar con formatos y rellenos diferentes.



FLAUTAS, FARTONS, RAQUETAS, TORTELL Y REJITAS

DyH Descongelar y Hornear
clásicos

MANTECA



13929 Flauta de Chocolate 75g



13967 Flauta de Crema 75g



2014 Fartons 50g

MARGARINA



13215 Raqueta de Crema 130g

MANTECA



LpF **12449** Tortell Cabello 110g



MARGARINA PREMIUM



13200 Maxi Rejita Crema Cacao con Avellanas 100g



12984 Rejita Crema Cacao con Avellanas 70g



12986 Rejita Manzana con Canela 70g
Trozos de manzana en su interior.



13115 Mini Rejita Crema de Cacao con Avellanas 30g



13116 Mini Rejita Crema Pastelera 30g

Ofrece combinaciones de bollería con bebida, la mezcla perfecta para disfrutar a cualquier hora.

								180°C
13929	75 g	DyH	22 cm	116	50	20 min	-	14-16 min
13967	75 g	DyH	22 cm	116	50	20 min	-	14-16 min
2014	50 g	DyH	23,5 cm	5 Kg	88	20-30min	-	14-15 min
13215	130 g	DyH	15 cm	20	72	15 min	-	18 min
12449	110 g	LpF	11,4 cm	48	50	-	80-90 min	11-13 min
13200	100 g	DyH	16 cm	40	70	30 min	-	14-16 min
12984	70 g	DyH	11,5 cm	55	70	30 min	-	14-16 min
12986	70 g	DyH	11,5 cm	55	70	30 min	-	14-16 min
13115	30 g	DyH	5,5 cm	132	70	30 min	-	12-14 min
13116	30 g	DyH	5,5 cm	132	70	30 min	-	12-14 min

LÁMINAS, BASES Y OTROS





LÁMINAS, BASES Y OTROS

12222	90 g	LpF	14,3 cm	90	50	-	90 min	15-18 min
12171	900 g	DyH	58 cm	10	44	20 min	-	26-29 min
12172	900 g	DyH	47 cm	12	40	20 min	-	26-29 min
12173	500 g	DyH	38 cm	17	48	20 min	-	26-29 min
12481	675 g	DyH	38 cm	12	48	20 min	-	13-15 min

13746	250 g	DyL	18,5 cm	6	24	60 min	-	-
13749	45 g	DyH	9 cm	108	64	30 min	-	20-25 min

LpF Listo para fermentar
clásicos
MARGARINA



12222
Triángulo Croissant
Margarina 90g

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



12171
Lámina de Hojaldre
58x37,5 cm 900g



12172
Lámina de Hojaldre
47x31 cm 900g



12173
Lámina de Hojaldre
38x28 cm 500g

12481
Base de Pizza Rectangular
38x28 cm 675g



OTROS



DyL **13746**
Pan de Azúcar 250g
Decorado con azúcar.
Embolsado, incluye etiquetas.



13749
Pastelito de Boniato 45g
Con un ligero aroma a anís.

Las bases y láminas están preparadas
para elaborar infinitas soluciones

SNACKS SALADOS

Los snacks salados incrementan los momentos de consumo: desayunos, meriendas, comidas, cenas, entre comidas, para llevar. Encontrarás una gama de productos con rellenos sabrosos, generosos, tanto tradicionales como innovadores.

Nuestros productos siguen una clasificación por:

FAMILIA DE PRODUCTO

Empanadas y empanadillas
Croissants
Napolitanas
Hojaldres
Masa danesa
Pizzas y paninis

TIPO DE ACABADO

LpF

Listo para Fermentar

Los más tradicionales, masa que necesita fermentar en el punto de venta con tal de imprimir ese toque especial y diferenciado del profesional.

DyH

Descongelar y al Horno

Sencillo y práctico para el profesional. Sólo descongelar y hornear.

DyH DECO

Descongelar y Hornear Decorado

Además añaden decoración en cada pieza, un plus de acabado. Así de fácil.

DOS GAMAS PRINCIPALES

clásicos

Productos de bollería de consumo diario. Elaborados con margarina o aceites vegetales todo el saber hacer de Panamar en una gama de bollería indispensable en el punto de venta. Hojaldrados únicos, textura crujiente y sabor intenso. Descubre todas las variedades, rellenos y acabados.

delicium

Recetas elaboradas con margarina o margarina premium que añaden ingredientes que aportan un plus de calidad y diferenciación. Rellenos generosos, hojaldrado esmerado, exterior crujiente, siguiendo la creciente demanda de productos salados.

RECETA

Elaborados con:

Manteca

Margarina

Margarina premium, con un toque de mantequilla.

Aceites vegetales

Bases de pan.

SNACKS SALADOS

SNACKS SALADOS

EMPANADAS EMPANADILLAS





EMPANADAS Y EMPANADILLAS

								180°C									180°C
12998	1,9Kg	DyH	36 cm	7	48	-	70-75 min		13777	100 g	DyH DECO	18,5 cm	60	128	60 min	22 min	
12699	150 g	DyH	21 cm	50	70	-	15-20 min		13779	100 g	DyH DECO	18,5 cm	60	128	60 min	22 min	
17011	170 g	DyH	18 cm	32	60	60 min	25-30 min		13778	100 g	DyH DECO	18,5 cm	60	128	60 min	22 min	
17014	170 g	DyH	18 cm	32	60	60 min	25-30 min		12544	120 g	DyH DECO	15 cm	42	50	30 min	23-25 min	
14012	35 g	DyH	15 cm	168	70	30 min	20-22 min		12545	120 g	DyH DECO	15 cm	42	50	30 min	23-25 min	

DyH Descongelar y Hornear
clásicos



12998
Empanada
Cuadrada Atún 1900g
Cebolla, atún, pimienta y tomate.



12699
Empanada
Bocata Atún Gallega 150g
Cebolla, atún y pimienta.



17011
Empanadilla Hojaldre
Bacon 170g



17014
Empanadilla Hojaldre
Jamón y Queso 170g



14012
Palito de Sobrasada 35g
Elaborado con masa de empanadilla
selecta



DyH DECO Descongelar y Hornear Decorado
clásicos



13777
Empanada hojaldrada
Atún y Tomate 100g



12544
Empanadilla Hojaldre
Espinacas y Queso 120g



13778
Empanada hojaldrada
Pizza 100g



12545
Empanadilla Hojaldre
de Atún y Tomate 120g



13779
Empanada hojaldrada
York y Queso 100g



EMPANADILLAS

							180°C
12498	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	22-24 min
12499	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	22-24 min
13199	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	22-24 min
12532	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	22-24 min
13183	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	22-24 min
13065	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	22-24 min

							180°C
VL 130090	45 g	DyH	9 cm	108	64	30 min	20-25 min
12693	50 g	DyH	10,5 cm	6,5 Kg	50	30-40 min	22-24 min
12695	50 g	DyH	10,5 cm	6,5 Kg	50	30-40 min	22-24 min
VL 130020	45 g	DyH DECO	9 cm	108	64	30 min	20-25 min
12694	50 g	DyH	10,5 cm	6,5 Kg	50	30-40 min	22-24 min
13497	50 g	DyH	10,5 cm	6,5 Kg	50	30-40 min	22-24 min

DyH

Descongelar y Hornear
clásicos



12498

Empanadilla Selecta
de Pisto 125g

Fritada de hortalizas
con atún y huevo.



12532

Empanadilla Selecta
de Atún y Tomate 125g

nuevo



130090

Mini Empanadilla
Atún y Olivas 45g

Rellena de tomate, atún y olivas.

nuevo



DyH DECO

130020

Mini Empanadilla
de Morcilla 45g

Relleno con morcilla suave, pintada
con huevo y espolvoreada con semillas
de amapola.



12499

Empanadilla Selecta
de Pollo 125g

Fritada de hortalizas
con pechuga de pollo.



13183

Empanadilla Selecta
Argentina 125g

Receta elaborada con carne de ternera,
cebolla, aceitunas verdes y huevo.



12693

Mini Empanadilla Selecta
de Pisto Mediterránea 50g

Fritada de hortalizas con atún y huevo.



12694

Mini Empanadilla Selecta
Atún y Tomate 50g



13199

Empanadilla Selecta
Espinaca y Queso 125g

Con un toque de ajo.



13065

Empanadilla Selecta
Atún y Cebolla 125g



12695

Mini Empanadilla Selecta
Espinacas con Queso 50g

Con un toque de ajo.



13497

Mini Empanadilla Selecta
Atún y Huevo 50g



CROISSANTS, NAPOLITANAS Y HOJALDRES

LpF Listo para fermentar clásicos



13339
Napolitana Mixta 140g

DyH Descongelar y Hornear clásicos



21209
Napolitana Mixta
Ferm. 140g

DyH DECO Descongelar y Hornear Decorado
nuevo *delicium*



130093 ✨
Napolitana York y Queso
Suprema 110g
Rellena con york ahumado y
queso fundente. Decorada con
queso gouda.



12453 ✨
Triángulo de York
y Queso 130g
Decorado con sésamo.

Snacks salados en formato mini, para disfrutar de cada bocado intensamente. Una gama deliciosa, con abundantes rellenos.

Piezas diferenciadas por su forma, decoración y tamaño y con un sinfín de posibilidades para disfrutar en cada momento de consumo.



12332 ✨
Croissant York
y Queso Ferm. 100g



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



14007 ✨ ✨
Artesanitos Surtido
Tradicional 30g
4 bolsas x 48 uds
Sabores:
Tortilla de patata, con semillas de amapola.
Frankfurt, con lino marrón.
Chistorra, con lino dorado.
York y queso sin decorar.



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

Hojaldritos, sabores individuales:

12637 Hojaldrito York y Queso 23g
Decorado con sésamo
12639 Hojaldrito Atún 23g
Decorado con cacahuete
12638 Hojaldrito Sobrasada 23g
Decorado con avena integral

13339	140 g	LpF	13,5 cm	54	50	-	90 min	15-18 min
21209	140 g	DyH	13 cm	66	56	20-30 min	-	15-18 min
12332	100 g	DyH	12,5 cm	48	56	30 min	-	15-17 min
1058	15 g	DyH	4,5 cm	6 Kg	50	20 min	-	12-14 min
VL 130093	110 g	DyH DECO	11 cm	60	72	30 min	-	20-25 min
12453	130 g	DyH DECO	14,5 cm	48	56	30 min	-	18-20 min
14007	30 g	DyH DECO	6 cm	192	50	30 min	-	12-15 min*
12625	23 g	DyH DECO	6 cm	4,6 Kg	70	15-20 min	-	13-15 min
sabores individuales	23 g	DyH DECO	6 cm	4,6 Kg	70	15-20 min	-	13-15 min

* Para conseguir un producto más esponjoso recomendamos fermentar 40 min.

MASA DANESA





REJITAS

13270	100 g	DyH	16 cm	40	70	30 min	14-16 min
12982	70 g	DyH	11,5 cm	55	70	30 min	14-16 min
13271	100 g	DyH	16 cm	40	70	30 min	14-16 min
13100	30 g	DyH	5,5 cm	132	140	30 min	12-14 min
12981	70 g	DyH	11,5 cm	55	70	30 min	14-16 min

DyH

Descongelar y Hornear

delicium

MARGARINA PREMIUM



13270
Maxi Rejita Brie con Setas 100g



13271
Maxi Rejita Mediterránea 100g
Con atún, tomate y aceitunas.



12981
Rejita Espinacas y Ricotta 70g



12982
Rejita Pollo y Cebolla
Caramelizada 70g



13100
Surtido Mini Rejitas Saladas 30g
3 bolsas x 44 uds
3 Sabores:
Serrana (jamón curado y queso),
Mediterránea (atún, tomate y olivas),
Americana (pollo asado y cebolla
caramelizada).



.....
Especialmente elaboradas para recoger el relleno y conservar la forma de la pieza
tras la cocción. Elaboradas con masa danesa resultando crujientes y deliciosas.
.....

MASA DANESA

PANINIS





PANINIS

							180°C
13457	165 g	DyH	27 cm	22	40	20-30 min	12-14 min
13460	165 g	DyH	27 cm	22	40	20-30 min	12-14 min
13461	165 g	DyH	27 cm	22	40	20-30 min	12-14 min
13458	165 g	DyH	27 cm	22	40	20-30 min	12-14 min
13459	165 g	DyH	27 cm	22	40	20-30 min	12-14 min

DyH

Descongelar y Hornear
delicium



13457

Panini York 165g

Tomate, york, emmental, mozzarella y orégano.



13458

Panini 4 Estaciones 165g

Tomate, york, emmental, champiñón, cebolla y aceituna negra en rodajas.



13459

Panini 4 Quesos 165g

Base cremosa de parmesano, emmental, mozzarella, tres rodajas de queso de cabra madurado y albahaca en hoja.



13460

Panini Atún 165g

Tomate, atún, emmental rayado, mozzarella hilada y orégano.



13461

Panini Bacon 165g

Tomate, bacon a tiras, emmental, edam y orégano.

Con una base de pan express elaborado con procesos de fermentación muy, muy largos, dando como resultado una corteza extra crujiente de color dorado intenso, un aroma lleno de matices y un bocado tierno y fresco. Y sobre el pan, los mejores ingredientes, visibles, a trocitos, para potenciar su sabor.





BOCAPIZZAS

DyH

Descongelar y Hornear
clásicos



12451
Bocapizza Bacon y Queso 150g



12463
Bocapizza Atún y Queso 150g



12698
Bocapizza York y Queso 150g



13103
Bocapizza 4 Estaciones 140g



12651
Pizza Mediana York
y Queso 14 cm 185g

							180°C
12451	150 g	DyH	26,5 cm	20	48	30 min	14-16 min
12698	150 g	DyH	26,5 cm	20	48	30 min	14-16 min
12463	150 g	DyH	26,5 cm	20	48	30 min	14-16 min
13103	140 g	DyH	26,5 cm	20	48	20-30 min	12-14 min
12651	185 g	DyH	14 cm	24	80	30 min	12-15 min

Los bocapizzas son productos de alta rotación,
diarios. Listos para hornear, resultan muy cómodos
y rápidos para el profesional.





PIZZAS Y TORTILLAS

							180°C
12126	1300 g	DyH	36,6 cm	4	48	30 min	14-16 min
12127	1300 g	DyH	36,5 cm	4	48	30 min	14-16 min
12128	1300 g	DyH	36,5 cm	4	48	30 min	14-16 min
12521	800 g	DyH	24 cm	10	91	-	*
13192	750 g	DyH	27 cm	10	112	-	*

* ver instrucciones etiqueta

DyH

Descongelar y Hornear
clásicos



12126
Pizza Rectangular York y Queso
27x36 cm 1300g



12127
Pizza Rectangular Atún
27x36 cm 1300g



12521
Tortilla Redonda
Patata y Cebolla 800g



12128
Pizza Rectangular 4 Quesos
27x36 cm 1300g

Las pizzas rectangulares están pensadas para
que las porciones según tu necesidad y obtengas
la máxima rentabilidad en cada pieza.



13192
Plancha Tortilla
Patata y Cebolla 750g

PAN

Desde Panamar, elaboramos con mimo cada uno de nuestros panes para que tenga el sabor, aroma y textura del pan de antaño.

Nuestro catálogo sigue una clasificación:

POR TAMAÑO

Hogaza
Familiar
Bocadillo
Burger
Panecillo
Minipanecillo

POR INGREDIENTES DE LA MASA

Tradicional
Integrales
Cereales y Semillas
Sabor
Vitae
Sin Gluten
Pan de Molde

POR PROCESO DE ELABORACIÓN

Del más premium al más básico.



Nuestros panes con más historia... De elaboración artesanal, con todo el mimo y saber hacer de las manos expertas. Con ingredientes excepcionales y un larguísimo proceso de elaboración.

El resultado son panes de muy alta calidad, de aspecto imponente, corteza rústica gruesa, miga contundente, sabor intenso y con muy alta durabilidad.

C Cristal



Gran sabor mediterráneo fruto del aceite de oliva y la masa madre de su receta.

Destaca por su corteza muy muy fina y una miga con enormes alveolos que le dan ligereza, sin perder jugosidad en el bocado.

Gracias a su altísima hidratación se trata de un pan de alta durabilidad.



Una amplia gama de panes desde hogazas, barras, hasta bocadillos. Con toda la textura y calidad que proporciona este especial horneado.

Piezas de corteza rústica, de grosor medio, suela plana, sabor del pan de antaño y alta durabilidad.

R Rústicos



Se caracterizan por una corteza fina de aspecto rústico y una miga fresca, alveolada e hidratada que les proporciona una mayor durabilidad.

Su proceso de elaboración destaca por tener varios reposos de la masa, gracias a los cuales se genera la estructura alveolada de la miga y durante los cuales van aflorando los aromas y sabores con ligeros matices rústicos.

A Aurum

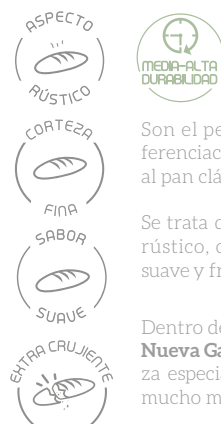


Se caracterizan por el aroma y sabor que les proporciona la masa madre que contiene su receta, con matices que recuerdan al pan de antaño.

Poseen una corteza dorada y crujiente pero fina y fácil de comer.

Su lenta elaboración, con doble amasado y largas horas de fermentación, les confiere una corteza con burbujas, que se traduce en una mayor durabilidad.

T Tradición



Son el perfecto aliado para conseguir diferenciación y un salto cualitativo respecto al pan clásico.

Se trata de una gama de atractivo aspecto rústico, con cortezas enharinadas, y miga suave y fresca muy fácil de comer.

Dentro de esta categoría encontramos la: **Nueva Gama Espiga** que destaca por su corteza especialmente dorada y extra-crujiente mucho más tiempo.

C Clásicos



Son los panes de consumo diario por excelencia. Un básico imprescindible en cualquier establecimiento.

Son panes de corteza muy fina, miga ligera y sabor suave.

PAN

PAN

HOGAZAS





							180°C
13682	1800 g		30 cm	5	24	120 min	15 min
13534	550 g		38 cm	14	28	90 min	25-30 min
13690	550 g		22 cm	13	28	90 min	20-25 min
13345	500 g		28 cm	6	72	30-40 min	25-30 min
13789	500 g		29 cm	18	28	60 min	-
308	450 g		19,5 cm	20	28	15-20 min	25-30 min
310	435 g		21 cm	15	28	15-20 min	25-30 min
Precui136	450 g		21 cm	15	28	30 min	20-25 min
12123	63 g		21 cm	88	28	30 min	-
13542	800 g		25 cm	7	28	45 min	-



13682
Hogaza Clásica 1800g
Elaborada con las mejores variedades de trigo.



13534
Hogaza con Trigo Sarraceno 550g



13690
Hogaza de Pazo 550g



13345
Hogaza Clásica 500g

Nuestros panes con más historia.
Pan de elaboración artesanal
con ingredientes 100% naturales
y harina molida a la piedra.



13789
Hogaza Clásica Rebanada
DyL 500g



308
Pan Castilla Redondo 450g
Masa Candéal.



310
Torta Meiga 435g



Precui136
Pagès Especial 450g



12123
Rebanada Pan Payés DyL 63g
Rebanadas de 21 x 13,5 cm.



13542
Rebanada Payés DyL 800g



INTEGRALES



CEREALES

HARINA INTEGRAL



nuevo



130096
Hogaza 100% Integral 400g
Alto contenido en Fibra.



13683
Hogaza Centeno 51% 1800g
Mezcla de trigo y centeno 51%.
Sabor equilibrado con matices ácidos.



13684
Hogaza Semillas y Pasas 8% 900g
Con sésamo, pipas de girasol
y de calabaza, lino marrón,
pasas y copos de avena.



13153
Hogaza de Centeno 33% 500g



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



12717
Hogaza de Maíz 22% 400g



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



13376
Hogaza de Maíz 6%
y con Semillas 17% 300g
Elaborada con harina de trigo y de maíz. Incorpora
semillas y pipas de girasol y está decorada con pipas
de girasol, sésamo, amapola, lino y copos de avena.



13365
Hogaza con Quinoa 7,7% 300g
Elaborada con harina de trigo, semillas de quinoa
y pipas de girasol. Alto contenido en fibra.

								
 130096	400 g		25 cm	15	48	60 min	20 min	
13683	1,8 kg		28 cm	5	24	120 min	15 min	
13684	900 g		29 cm	9	36	90 min	15 min	
13153	500 g		18,5 cm	6	64	60 min	19-23 min	
12717	400 g		17 cm	6	64	60 min	14-18 min	
12908	400 g		26 cm	7	64	60 min	14-16 min	
12909	400 g		27 cm	7	64	60 min	14-16 min	
13376	300 g		26 cm	15	40	25-30 min	16-20 min	
13365	300 g		26 cm	15	40	25-30 min	16-20 min	

Pan integral elaborado con harina de grano entero que incluye el salvado, endospermo y germen del trigo.





CEREALES

la panacea
HORNO DE PIEDRA



13536
Hogaza de Centeno 51%
y Lino 12% 340g
Elaborada con harina de centeno,
harina de trigo y semillas de
lino marrón.



13537
Hogaza de Espelta 85%
y con Semillas 340g
Elaborada con harina de espelta.



12954
Hogaza Suprême Cereales
y Semillas 340g



646
Hogaza Premium Rebanada
DyL 400g



248
Hogaza de Maíz 6% Semillas 17%
Rebanada DyL 300g



SABOR

la panacea
HORNO DE PIEDRA



12756
Hogaza Multifrutos 500g



13535
Hogaza con Aceitunas
Verdes 23% 340g
Elaborada con harina de trigo y
aceitunas verdes. Decorada con 2
aceitunas Gordal.



13678
Hogaza con Nueces 10% 400g



13367
Hogaza con Pasas (11%), Avena (5%)
y Miel (4%) 300g
Elaborada con miel, pasas, semillas de linaza y
granos de sésamo. Bañada en copos de avena.



Ingredientes de primera calidad
visibles en el exterior y en el
interior.

	🍞	📏	🔪	📦	🚚	🕒	🌡️ 180°C
13536	340 g	Ⓟ	25 cm	15	40	60 min	12-16 min
646	400 g	Ⓟ	27 cm	14	48	30 min	-
13537	340 g	Ⓟ	26 cm	15	40	60 min	12-16 min
12954	340 g	Ⓟ	24 cm	15	40	60 min	12-16 min
248	300 g	Ⓟ	27 cm	18	48	25-30 min	-
12756	500 g	Ⓟ	18,5 cm	6	64	90 min	10-14 min
13678	400 g	Ⓟ	17 cm	10	40	60 min	12-15 min
13535	340 g	Ⓟ	26 cm	15	40	60 min	12-16 min
13367	300 g	Ⓟ	26 cm	15	40	30 min	16-20 min

PAN FAMILIAR



13477	300 g	Ⓒ	42 cm	20	30	30 min	4-6 min
13798	240 g	Ⓒ	42 cm	26	30	30 min	4-6 min
13030	305 g	Ⓔ	45 cm	20	30	30 min	20-25 min
13539	280 g	Ⓔ	46 cm	22	30	20 min	14-16 min
8282	270 g	Ⓔ	45 cm	20	36	15-20 min	20-25 min

Ⓒ CRISTAL



13477
Mediterránea Cristal **Express** 300g
Con masa madre.
Con aceite de oliva.



13798
Campesino Cristal Mediterráneo **Express** 240g
Con masa madre.
Con aceite de oliva.



Los distinguirás por sus
impactantes alveolos.



Ⓔ la panacea
HORNO DE PIEDRA



13030
Barra Horno
de Piedra 305g



13539
Pan de Agua 280g
Alta hidratación.



8282
Barra Meiga 270g
(Hecho a Mano)

PAN FAMILIAR

® RÚSTICOS



12113
Súper Barra de Pueblo 500g



13956
Súper Barra Rústica
Mediterránea 380g



12105
Pan de Pueblo 320g



8378
Súper Baguette Rústica
Mediterránea 295g



13139
Barra Rústica Aldeana 290g



 **13958**
Barra Meiga
Mediterránea 275g



8498
Baguette Rústica
Mediterránea 270g



8545
Barra Rústica 270g



 **13975**
Barra Rústica
Mediterránea 265g

							 180°C
12113	500 g		55 cm	18	28	30 min	25-30 min
13956	380 g		56,5 cm	21	28	30 min	20-25 min
12105	320 g		47 cm	22	30	30 min	20-25 min
8378	295 g		57,5 cm	25	28	30 min	20-25 min
13139	290 g		53 cm	25	28	30 min	18-20 min
13958	275 g		47 cm	23	30	30 min	20-25 min
8498	270 g		57 cm	31	28	30 min	20-25 min
8545	270 g		46 cm	25	30	30 min	20-25 min
13975	265 g		41 cm	24	30	30 min	20-25 min



Sus puntas...
Todo un sello de identidad



® RÚSTICOS

							180°C
12398	350 g	®	50,5 cm	23	28	30 min	20-25 min
8508	340 g	®	54 cm	25	28	30 min	20-25 min
12467	280g	®	41 cm	25	30	30 min	20-25 min
12468	275 g	®	52,5 cm	30	28	30 min	20-25 min
8496	265 g	®	43,5 cm	24	30	30 min	20-25 min
303	260 g	®	44 cm	20	36	20 min	18-23 min
13965	350 g	®	34,5 cm	26	28	30 min	20-22 min
12912	260 g	®	46 cm	25	30	30 min	14-18 min



12398
Barra Natural 350g



8508
Tallo Rústico 340g



12467
Barra Ficelle 280g



12468
Tallo Ficelle 275g



8496
Campesino 265g



303
Pan Serrano 260g
Con aceite de oliva.



13965
Chapata 350g



12912
Barra Picos Candeal 260g

							180°C
12514	310 g	®	50 cm	24	28	30 min	17-19 min
12394	280 g	®	53 cm	32	28	30 min	17-19 min

® AURUM



12514
Barra Rústica
Premium 310g
Con masa madre.



12394
Baguette Tostada
Premium 280g
Con masa madre.

							180°C
130066	355 g		52 cm	23	28	30 min	18-20 min
12473	280 g		50 cm	28	28	30 min	17-19 min
12503	250 g		42 cm	27	30	30 min	17-19 min

							180°C
12661	390 g		53 cm	22	28	30 min	18-20 min
13971	355 g		52 cm	23	28	40 min	20-22 min
12471	320 g		52 cm	26	20	30 min	17-19 min
12951	280 g		55 cm	32	28	30 min	17-19 min
12474	280 g		50 cm	28	28	30 min	17-19 min
13383	260 g		50 cm	30	28	20 min	18-23 min
8487	470 g		56 cm	21	28	20 min	20-22 min
16015	300 g		56,5 cm	30	28	15 min	15-17 min
8536	285 g		44 cm	25	30	15 min	16-17 min

TRADICIÓN



Nuestra gama tradición, sinónimo de pan extracrujiente mucho más tiempo.

nuevo



130066
Barra Familiar Espiga Tradición 355g



12661
Barra Grande Tradición 390g



13971
Barra Familiar Tradición 355g



8487
Barra Plus Tahona 470g



12473
Barra Larga Espiga Tradición 280g



12471
Barra del Norte Tradición 320g



12951
Baguette Tradición Especial 280g



16015
Baguette Plus Tahona 300g



12503
Barra Espiga Tradición 250g



12474
Barra Cuadraditos Tradición 280g



13383
Barra Larga Croustillante Tradición 260g



8536
Barra Tahona 285g

© CLÁSICOS

							180°C
8160	340 g	©	57 cm	25	28	30 min	20-25 min
13380	290 g	©	46,5 cm	22	30	20 min	18-23 min
12618	290 g	©	55 cm	30	28	20 min	17-19 min
8494	285 g	©	43,5 cm	26	30	30 min	20-25 min
13149	285 g	©	44 cm	28	30	30 min	17-19 min
13962	285 g	©	46,5 cm	25	30	20 min	17-18 min
13146	255 g	©	56 cm	34	28	30 min	18-20 min
13954	250 g	©	56 cm	39	28	30 min	18-20 min
13381	260 g	©	41 cm	25	30	20 min	18-23 min
12136	260 g	©	42 cm	30	30	30 min	17-19 min
13080	200 g	©	37 cm	30	40	20 min	15-20 min



8160
Barra Súper 340g



 13380
Barra Panadera 290g



12618
Súper Baguette Clásica 290g



8494
Barra V 285g



13149
Barra de Horno 285g



13962
Barra Larga 285g



 13381
Pan Doré 260g



12136
Barra de Paso 260g



13146
Baguette 255g



13954
Baguette Clásica 250g



13080
Barra 200g
con muy bajo contenido de sal



INTEGRALES

HARINA INTEGRAL



® 13764

Barra elaborada con Harina Integral de Trigo 100% 240g



Ⓐ 13344

Barra Premium elaborada con Harina Integral 50% de Trigo 250g



© 8158

Baguette elaborada con Harina Integral de Trigo 25% 250g

13764	240 g	®	39 cm	28	30	30 min	15-18 min
13344	250 g	Ⓐ	36 cm	26	30	30 min	16-18 min
8043	200 g	©	37 cm	30	40	30 min	18-20 min
8158	250 g	©	56 cm	35	28	30 min	18-20 min
13676	330 g	Ⓟ	41 cm	22	30	30 min	14-16 min

El pan integral tiene un mayor aporte de fibra, es más nutritivo y tiene un mayor efecto saciante.



© 8043

Barra elaborada con Harina Integral de Trigo 51% 200g



CEREALES

® la panacea
HORNO DE PIEDRA



13676

Pan de Agua con Semillas 330g

Alta hidratación.

Semillas: sésamo, lino dorado, lino marrón, pipas de girasol.

Con masa madre.

Montañas de sabor



							180°C
12419	300 g	A	42 cm	25	30	30 min	17-19 min
12616	260 g	A	40 cm	27	30	30 min	16-18 min
12665	270 g	T	51 cm	28	28	30 min	17-19 min



SABOR

							180°C
767	230 g	T	50 cm	36	28	15-20 min	12 min

AURUM



12419
Barra 5 Semillas Premium 300g
Semillas: pipas de girasol, trigo sarraceno, lino dorado, lino marrón y sésamo.
Con masa madre.



12616
Pan con Semillas 16% y Pipas Calabaza 2% Premium 260g
Semillas: lino dorado, lino marrón, pipas de girasol, sésamo, amapola, soja y pipas de calabaza.
Con masa madre.

TRADICIÓN



12665
Barra Cereales Tradición 270g

Mezcla de cereales.
Saludables y deliciosos.



TRADICIÓN



767
Pan de Seda 230g



Elaborado con Mantequilla

PAN FAMILIAR

BOCADILLOS



13314	150 g	Ⓟ	26 cm	46	28	15 min	12-14 min
13265	130 g	Ⓟ	25 cm	50	28	15 min	10-12 min
13754	140 g	Ⓢ	24 cm	45	28	30 min	4-6 min
13797	115 g	Ⓢ	19,5 cm	74	28	60 min	-

8085	180 g	Ⓡ	30 cm	50	28	30 min	15-20 min
8359	170 g	Ⓡ	28 cm	40	28	20 min	15-18 min
12991	135 g	Ⓡ	22,5 cm	35	48	30 min	15-18 min
12469	135 g	Ⓡ	27 cm	60	28	20 min	15-18 min
12992	130 g	Ⓡ	27,5 cm	30	48	20 min	15-18 min
8218	130 g	Ⓡ	20 cm	30	40	20 min	15-18 min

Ⓟ la panacea
HORNO DE PIEDRA

Ⓢ CRISTAL

Ⓡ RÚSTICOS

SIN
SAL



13314
Maxi Bocata Meiga 150g



13754
Bocadillo Cristal
Mediterráneo **Express** 140g



8085
Medio Castellano con muy bajo
contenido en sal 180g
Masa Candeal.



8359
Bocata Natural 170g



13265
Bocata Meiga 130g



13797
Bocadillo Cristal
Mediterráneo **DyL** 115g



12991
Chapata Bocata 135g



12469
Bocata Ficelle 135g



6% Aceite de Oliva
¡Sabor Mediterráneo!



Ⓢ 8218
Campesino Bocata 130g



12992
Medio Tallo 130g

BOCADILLOS

® RÚSTICOS



12527
Pan Rústico Aragonés 185g



8358
Bocata Rústico Mediterráneo 170g



8399
Baguettina Rústica Mediterránea 135g



13957
Bocata Hostelero Rústico Mediterráneo 130g



8480
Bocata Gourmet Rústico Mediterráneo 90g



13004
Bocatin Rústico Hostelero 75g



 **13469**
Bocata Rústico **Express** 135g



 **13466**
Bocata Gourmet Rústico **Express** 100g



 **13042**
Media Flauta Rústica **Express** 75g



 **12490**
Bocata Rústico Premium 130g
Contiene masa madre.



 **130067**
Bocata Espiga Tradición 150g



13026
Bocata Tradición Especial 150g

							 180°C
12527	185 g	®	38 cm	26	40	20 min	15-18 min
8358	170 g	®	28,5 cm	40	28	20 min	15-18 min
13469	135 g	®	26,5 cm	60	28	30 min	5 min
8399	135 g	®	28 cm	60	28	20 min	15-18 min
13957	130 g	®	25 cm	53	28	20 min	15-18 min
13466	100 g	®	21,5 cm	75	28	20 min	5 min
8480	90 g	®	20 cm	50	40	20 min	15-18 min
13004	75 g	®	19 cm	71	48	20 min	12-14 min
13042	75 g	®	25 cm	90	36	20 min	5 min

							 180°C
12490	130 g	®	26 cm	60	28	30 min	15-17 min
 130067	150 g	®	26 cm	50	28	30 min	15-17 min
13026	150 g	®	26 cm	50	28	30 min	12-15 min

® AURUM

® TRADICIÓN

nuevo

							180°C
8039	130 g	Ⓢ	24 cm	30	40	20 min	15-18 min
8506	120 g	Ⓢ	26,5 cm	76	28	20 min	15-18 min
12596	120 g	Ⓢ	27 cm	70	28	-	5-7 min
8511	100 g	Ⓢ	18 cm	38	48	20 min	15-18 min
8143	80 g	Ⓢ	19 cm	50	40	20 min	10-15 min
8411	110 g	Ⓢ	17 cm	70	32	30 min	2-3 min
743	100 g	Ⓢ	12,7 cm	75	28	15-20 min	12-15 min



SOFT

						180°C
345	90 g	22 cm	50	36	20 min	-
12403	100 g	21,5 cm	45	40	-	5-7 min

© CLÁSICOS



8039
Panecillo Súper 130g



8506
Baguettina Clásica 120g



12596
Baguettina Clásica **Express** 120g



8511
Panecillo 100g



8143
Baguettina Bollo 80g



8411
Mollete "Horno
Antequerano" **Express** 110g



743
Mollete Andaluz **Express** 100g

© CLÁSICOS



345
Pan Bombón **DyL** 90g



12403
Pan con Leche 3% Suave
Express 100g



INTEGRALES

13484	110 g			25 cm	60	28	20 min	15-18 min
8548	110 g			25 cm	60	28	20 min	15-18 min
13010	75 g			19 cm	65	48	20 min	13-15 min
8046	110 g			26 cm	65	28	20 min	15-18 min
12253	135 g			18 cm	40	36	20 min	18-20 min
12070	190 g			27 cm	50	28	20 min	18-20 min
13009	75 g			19 cm	65	48	20 min	13-15 min

HARINA INTEGRAL



® 13484
Bocadillo Rústico
Integral 100% 110g

Hasta 3 veces más fibra
que un pan blanco.



® 8548
Bocata Rústico elaborado con Harina
Integral de Trigo 25% 110g

Hasta 2 veces más fibra
que un pan blanco.



® 13010
Bocatín Rústico Hostelero elaborado con
Harina Integral de Trigo 25% 75g
Decorado con salvado de trigo.



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



CEREALES Y SEMILLAS

® RÚSTICOS



12253
Pan de Centeno 51% 135g



12070
Pan 9 Cereales y Semillas 190g
Cereales y semillas: pipas de calabaza, lino amarillo,
lino marrón, pipas de girasol, sésamo, mijo, amapola,
soja pelada. Decorado con pipas de girasol, sésamo,
lino marrón, lino dorado, trigo sarraceno.



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

							180°C
12189	190 g		31 cm	50	28	20 min	18-20 min
12190	190 g		31 cm	50	28	20 min	18-20 min
13734	75 g		25 cm	90	36	20 min	5-7 min
130126	130 g		21,5 cm	30	64	30 min	14-16 min

RÚSTICOS



12189
Pan de Centeno 51% 190g
Con harina de centeno integral.



12190
Pan con Avena 11% 190g
Decorado con copos de avena.



13734
Media Flauta Cereales **Express** 75g
Decorado con lino marrón, lino dorado,
copos de avena y pipas de girasol.
Fuente de fibra.

TRADICIÓN



130126
Pan de Centeno 16%
y de Espelta 3% 130g
Decorado con lino marrón, linaza
amarilla, sésamo y semillas de amapola.

Opciones que imprimen
diferenciación



SABOR

							180°C
13044	75 g		25 cm	90	36	20 min	5 min

RÚSTICOS



13044
Media Flauta con Olivas 7% **Express** 75g
Con olivas negras.
Fuente de fibra.

las flautas son ideales para
destacar el relleno



BURGER



13799	110 g	©	12 cm	66	28	30 min	-
13951	80 g	©	9,5 cm	100	28	30 min	-
13952	80 g	©	9,5 cm	100	28	30 min	-

13091	90 g	§	11 cm	48	40	30 min	-
13687	85 g	§	12 cm	45	48	30 min	-
13660	65 g	§	10 cm	75	28	30 min	-
13064	115 g	©	13 cm	65	28	20 min	10-12 min

© CRISTAL



13799
Burger Cristal **DyL** 110g
Con masa madre.
Con aceite de oliva.



13951
Burger Cristal 9,5 cm **DyL** 80g
Con masa madre.
Con aceite de oliva.



13952
Burger Cristal Pre-Cortada
9,5 cm **DyL** 80g
Con masa madre.
Con aceite de oliva.

§ SOFT



13091
Pan Burger Soft
Premium **DyL** 90g
Con masa madre.
Con aceite de oliva.



13687
Maxi Burger Brioche **DyL** 85g
Elaborado con mantequilla.



13660
Burger Brioche **DyL** 65g
Elaborado con mantequilla.

© CLÁSICOS



13064
Pan de Hamburguesa 115g





CEREALES Y SEMILLAS

SOFT



13092
Pan Burger Premium
con Sésamo 3% **DyL** 90g
Con aceite de oliva. Decorado
con sésamo.



14006
Pan Maxi Burger con Sésamo 1%
Pre-Cortada **DyL** 75g



13273
Burger Brioche con Semillas **DyL** 65g
 Elaborado con mantequilla.



SABOR

SOFT



13022
Surtido Party Burger **Express** 40g
Con colorantes naturales.
Decorados con sésamo.
18 uds de cada sabor: tomate,
curry, calamar y albahaca.

Imaginando sabores a través
de los colores.



13092	90 g		11 cm	48	40	30 min	-
14006	75 g		12 cm	24	84	30 min	-
13273	65 g		10 cm	50	48	30 min	-
13022	40 g		6 cm	72	80	20 min	2-3 min

PANECILLOS





© CRISTAL

13478	80 g	©	11 cm	78	30	30 min	4-6 min
12713	70 g	©	16 cm	60	30	30 min	4-6 min
13753	65 g	©	12 cm	95	28	30 min	4-6 min

® RÚSTICOS

13673	90 g	®	10,5 cm	55	48	15 min	15 min
12182	80 g	®	9,5 cm	96	28	15 min	10-12 min
13468	75 g	®	17 cm	60	40	20 min	5 min
13164	70 g	®	14,5 cm	3,5 Kg	64	20 min	10-12 min
13756	65 g	®	15 cm	72	48	20 min	10-15 min
8008	60 g	®	11 cm	70	40	20 min	15 min
13976	50 g	®	15 cm	75	48	20 min	10-15 min
8363	50 g	®	11 cm	80	48	20 min	10-15 min
13696	80 g	®	10,5 cm	100	30	30 min	10-12 min



13478
Mediterránea Cristal **Express** 80g
 Con masa madre.
 Con aceite de oliva.



13673
Chapata Gourmet 90g



12182
Payesito 80g



13468
Bocatin Rústico **Express** 75g



12713
Mediterránea Cristal Hostelera
Express 70g
 Con masa madre.
 Con aceite de oliva.



13164
Rombo 70g



13756
Bocatin
Mediterráneo 65g



8008
Chapata 60g



13753
Panecillo Cristal Mediterráneo
Express 65g
 Con masa madre.
 Con aceite de oliva.



13976
Bocatin Rústico
Mediterráneo 50g



8363
Campesino Bocatin 50g



13696
Pan Candeal
Minicuaadrados 80g



© CLÁSICOS

13299	80 g	©	10,5 cm	90	30	20 min	5-7 min
12595	80 g	©	12 cm	50	40	20 min	15-18 min
12649	70 g	©	10 cm	90	28	30 min	-
8354	60 g	©	12 cm	65	64	20 min	12-15 min
8007	50 g	©	10 cm	80	48	20 min	10-15 min
12687	50 g	©	16 cm	64	64	15 min	7-9 min
8004	50 g	©	14 cm	80	40	20 min	10-15 min



13299
Pan Viena **Express** 80g



12595
Panecillo Hostelero 80g



12649
Mollete Andaluz **DyL** 70g



8354
Bocadín Clásico 60g



8007
Bocadín 50g



12687
Mini Flauta 50g



8004
Mini Baguettina 50g

Una gran variedad a tu disposición



PANECILLOS



INTEGRALES

8509	75 g	©	17 cm	68	48	20 min	15-18 min
28007	60 g	©	12 cm	65	64	20 min	10-15 min

HARINA INTEGRAL



© 8509
Panecillo elaborado
con Harina Integral
de Trigo 25% 75g



© 28007
Bocatín elaborado
con Harina Integral
de Trigo 25% 60g

Además nuestros 25% integrales contienen salvado de trigo adicional que aumenta su aporte en fibra.



CEREALES Y SEMILLAS

12630	80 g	®	16,5 cm	52	64	20 min	10-15 min
800	65 g	®	17 cm	55	48	15-20 min	6-9 min
130127	80 g	®	17 cm	50	64	20 min	15-18 min
12124	50 g	©	16 cm	60	64	15 min	8-10 min

® RÚSTICOS



12630
Bocatín Rústico 9 Cereales
y Semillas 80g
Cereales y semillas: trigo, mijo, centeno, sémola de trigo, arroz, trigo sarraceno, lino, pipas de girasol y sésamo. Fuente de fibra.

® TRADICIÓN



130127
Pan con Semillas 18%
y Pipas de Calabaza 3% 80g
4 Cereales: trigo, centeno, avena y espelta.
8 Semillas: pipas de calabaza, lino marrón, lino amarillo, pipas de calabaza, sésamo, mijo, amapola y soja.

© CLÁSICOS



800
Bocatín Mediterráneo
con Maíz 4,5% **Express** 65g



12124
Mini Flauta 7 Cereales
y Semillas 50g
Cereales y semillas: trigo, centeno, centeno integral, salvado de trigo, avena, maíz, lino, sésamo y pipas de girasol.

MINI PANECILLOS



MINI PANECILLOS

© CRISTAL



13755
Montadito Cristal Mediterráneo
Express 45g
Con masa madre.
Con aceite de oliva.

® RÚSTICOS



12020
Payesito 45g

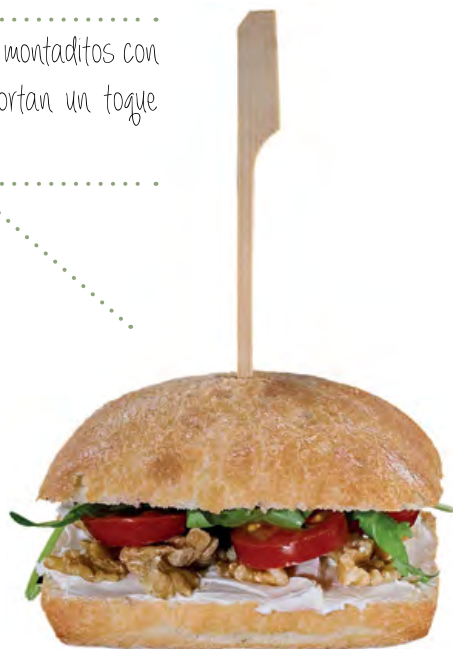


13538
Mini Chapata 40g



13045
Flautín Tradición **Express** 40g

Diferencia tus montaditos con
panes que aportan un toque
gourmet.



8464
Mini Bocatín Rústico
Mediterráneo 40g



798
Joselito XL **Express** 35g



13476
Chapatita **DyL** 35g



13467
Mini Bocatín Rústico
Express 35g



799
Joselito **Express** 25g

13755	45 g	©	8 cm	125	30	30 min	4-6 min
12020	45 g	®	7,5 cm	65	64	15 min	8-10 min
13538	40 g	®	9,5 cm	130	40	15 min	10 min
13045	40 g	®	13 cm	90	56	20 min	4-5 min
8464	40 g	®	13 cm	100	40	20 min	10-15 min
798	35 g	®	11 cm	125	48	15-20 min	4-7 min
13476	35 g	®	5,5 cm	98	64	15-20 min	-
13467	35 g	®	13 cm	110	36	20 min	5 min
799	25 g	®	5,5 cm	240	48	15-20 min	5-8 min

							180°C
12067	40 g	Ⓢ	13 cm	90	64	-	5-7 min
12594	35 g	Ⓢ	12,5 cm	80	64	15 min	11 min
13505	40 g	Ⓢ	8 cm	75	64	20 min	-
12647	38 g	Ⓢ	8 cm	90	56	15 min	-
8161	30 g	Ⓢ	8,5 cm	100	64	20 min	10-15 min

© CLÁSICOS



12067
Mini Baguettina **Express** 40g



12594
Pincho Vasco 35g



13505
Panecillo Redondo **DyL** 40g



12647
Mini Mollete Andaluz **DyL** 38g



8161
Montadito 30g

Corteza muy fina y miga suave.



Ideales para preparar montaditos

MINI PANECILLOS

12597	40 g	Ⓒ	11,5 cm	85	64	20 min	10-15 min
13046	40 g	Ⓔ	13 cm	90	56	20 min	4-5 min
13471	40 g	Ⓒ	8 cm	120	48	20 min	-
13472	40 g	Ⓒ	8 cm	60	64	20 min	-
13473	40 g	Ⓒ	8 cm	60	64	20 min	-

13470	36,5 g	Ⓒ	7 cm	80	64	20 min	-



INTEGRALES

HARINA INTEGRAL



Ⓒ 12597
Bocatin Mini elaborado con
Harina Integral de Trigo 25% 40g



CEREALES Y SEMILLAS

Ⓔ RÚSTICOS



⌚ 13046
Flautin Cereales **Express** 40g
Decorado con lino marrón, lino dorado,
copos de avena y pipas de girasol.
Fuente de fibra.

Ⓒ CLÁSICOS



⚙ 13471
Surtido Panecillos Redondos **DyL** 40g
(30 uds. x 4 sabores: amapola, sésamo,
multicereales y pipas de calabaza).



⚙ 13472
Panecillo Redondo Cereales **DyL** 40g



⚙ 13473
Panecillo con Pipas de Calabaza 12%
Redondo **DyL** 40g
Con semillas, pipas de calabaza, lino y sésamo.



SABOR

Ⓒ CLÁSICOS



⚙ 13470
Surtido Pan Selección **DyL** 36,5g
(20 uds x 4 sabores: Cereales, Olivas, Centeno,
Hierbas Provenzales).

Ideales para aportar un toque de
originalidad en la mesa



VITAE



MINI PANECILLOS



PAN VITAE

12766	500 g	21 cm	6	64	90 min	10-14 min
12726	500 g	19 cm	6	64	90 min	10-14 min
12749	500 g	17 cm	6	64	90 min	10-14 min
12751	500 g	20 cm	6	64	90 min	10-14 min



12766
Hogaza Clásica (VITAE) 500g



12726
Hogaza de Centeno
31% (VITAE) 500g



12749
Hogaza Cereales y Semillas
(VITAE) 500g
Contiene pasas, semillas (sésamo,
pipas de girasol, lino marrón y pipas
de calabaza) y cereales: trigo y avena.



12751
Hogaza de Espelta
81% (VITAE) 500g
Elaborada con harina de espelta.

Panes realizados con un esmerado
proceso de elaboración artesanal con
ingredientes 100% naturales, masa
madre y cocidos en horno de piedra





PAN DE MOLDE



PAN SIN GLUTEN

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



Todos los panecillos sin gluten están envasados individualmente en bolsas horneables para evitar la contaminación cruzada.

						180°C
12166	800 g	28 cm	8	42	45-60 min	-
12167	800 g	28 cm	8	42	45-60 min	-
13389	105 g	24 cm	25	72	20-30 min	-
13286	80 g	11 cm	20	80	30 min	-
13390	66 g	12,5 cm	40	72	30 min	-



❄️ **12166**
Pan de Molde **DyL** 800g
Rebanadas de 11 x 11 cm.



❄️ **13389**
Baguettina 105g
Sin Gluten **DyL**



❄️ **13390**
Panecillo Hostelería 66g
Sin Gluten **DyL**



❄️ **12167**
Pan de Molde Integral
99% de trigo **DyL** 800g
Rebanadas de 11 x 11 cm.



❄️ **13286**
Pan Hamburguesa 80g
Sin Gluten **DyL**
Decorado con semillas de lino

PASTELERÍA

La pastelería es un verdadero placer para los sentidos. Descubra todas las variedades entre tartas, pasteles, planchas, postres y repostería, tan deliciosas como absolutamente prácticas. Cuidados acabados, sabores variados, intensos y deliciosos y recetas tradicionales de gran rotación.

- PEQUEÑOS LUJOS

Perfecto para momentos especiales. Desde tartas enteras hasta pequeños cortes, para fiestas y momentos especiales.

- RECETAS DE ALTA ROTACIÓN

Selección de ingredientes tradicionales y de alta demanda.

- PRÁCTICO

Tartas y planchas en porciones, bandejas de surtidos, ya preparadas que se pueden descongelar por separado.

- ÚNICO MODO DE EMPLEO

DyL

Descongelar y Listo

Totalmente terminados, listos para servir siempre recién hechos con el máximo sabor, esponjosidad, ternura.

PASTELERÍA





TARTAS

Exquisitas tartas con las variedades más demandadas.
La guinda perfecta en cualquier celebración o evento.

DyL Descongelar y Listo
clásicos



14002
Tarta Cheesecake 1400g
Precortada en 12 porciones
de 117g aprox.



13735
Tarta Carrot 1100g
Precortada en 10 porciones
de 110g aprox.



13736
Tarta Red Velvet 1100g
Precortada en 10 porciones
de 110g aprox.



12057
Tarta Doble Bombón 1000g



12004
Tarta de Santiago 800g



14002	1400 g	DyL	24 cm	6	48	60 min
13735	1100 g	DyL	21 cm	4	28	60 min
13736	1100 g	DyL	21 cm	4	28	60 min
12057	1000 g	DyL	24 cm	6	42	60 min
12004	800 g	DyL	26 cm	4	30	60 min



PLANCHAS Y REPOSTERÍA

Las planchas y brownies son perfectos para echar rienda suelta a la imaginación y darle un toque en el punto de venta: nata montada, bolas de helado como acompañamiento o chocolate fundido.

DyL Descongelar y Listo
clásicos



12114
Plancha San Marcos 1800g
Precortada en 30 raciones.



12115
Plancha Selva Negra 1800g
Precortada en 30 raciones.



12220
Plancha Tiramisú 1800g
Precortada en 30 raciones.



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



12006
Brownies
Precortada en 16 porciones.



12104
Lionesas Nata
20 uds. x 2 bandejas.



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



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

12114	1800 g	DyL	35 cm	1	160	60 min
12115	1800 g	DyL	35 cm	1	160	60 min
12220	1800 g	DyL	35 cm	1	160	60 min
12116	1800 g	DyL	35 cm	1	160	60 min
12006	1000 g	DyL	30 cm	3	132	60 min
12102	30 g	DyL	4,6 cm	1,65 Kg	168	180 min*
12103	20 g	DyL	2,5 cm	1,5 Kg	198	240 min*
12104	1000 g	DyL	5,5 cm	1	168	60 min

* (en frigorífico)



CROISSANTS

CROISSANTS ARTESANOS			Gama	Receta				Pág.
1214	Croissant Artesano Manteca 90g	LpF	clásicos	Mteca	90	64	50	4
12204	Croissant Artesano Manteca 65g	LpF	clásicos	Mteca	65	81	50	4
12431	Croissant Artesano Manteca 22g	LpF	clásicos	Mteca	22	4 Kg	70	4
13112	Croissant Artesano Margarina 120g	LpF	clásicos	Mrgar	120	45	50	4
1217	Croissant Artesano Margarina 90g	LpF	clásicos	Mrgar	90	64	50	4
12200	Croissant Artesano Margarina 25g	LpF	clásicos	Mrgar	25	210	50	4
13919	Croissant Artesano Manteca Ferm. 90g	DyH	clásicos	Mteca	90	54	56	5
12309	Croissant Artesano Margarina Ferm. 120 g	DyH	clásicos	Mrgar	120	40	56	5
13922	Croissant Artesano Margarina Ferm. 90g	DyH	clásicos	Mrgar	90	54	56	5
13256	Croissant Artesano Tradición Mtq. Ferm. 100g	DyH	deliciam	Mtq	100	50	56	5
13279	Croissant Artesano Tradición Manteq. Ferm. 80g	DyH	deliciam	Mtq	80	60	56	5
12205	Croissant Artesano Mantequilla 22g	DyH	deliciam	Mtq	22	4 Kg	70	5

CROISSANTS RECTOS			Gama	Receta				Pág.
12179	Croissant Recto Clásico Margarina 100g	LpF	clásicos	Mrgar	100	60	50	6
12235	Croissant Recto Margarina 75g	LpF	clásicos	Mrgar	75	94	50	6
12138	Mini Croissant Recto Margarina 30g	LpF	clásicos	Mrgar	30	231	50	6
1261	Croissant Mini Recto 22g	LpF	clásicos	Mrgar	22	318	50	6
12593	Croissant Mini Recto Suprême 25g	LpF	deliciam	Mtq	25	282	50	6
12140	Croissant Recto Ferm. 45g	DyH	clásicos	Mrgar	45	132	56	7
12554	Mini Croissant Recto Ferm. 22g	DyH	clásicos	Mrgar	22	280	56	7
13920	Croissant Choco Barrita Ferm. 95g	DyH	clásicos	Mrgar	95	45	48	7
12180	Croissant Mini Chocolate Ferm. 30g	DyH	clásicos	Mrgar	30	220	50	7
12607	Croissant Mini Recto con mantequilla Ferm 45g	DyH	clásicos	Mrgar+	45	132	56	7
12658	Croissant Mini Recto con Mantequilla Ferm 25g	DyH	clásicos	Mrgar+	25	280	56	7
12970	Croissant Suprême Ferm 90g	DyH	deliciam	Mtq	90	70	56	7
13916	Croissant Suprême Ferm. 70g	DyH	deliciam	Mtq	70	55	48	7
13934	Croissant Suprême 60g	DyH	deliciam	Mtq	60	60	48	7
13308	Croissant Recto Mantequilla (18%) 70g	DyH	deliciam	Mtq	70	40	50	7
13309	Croissant Recto Mantequilla (18%) 60g	DyH	deliciam	Mtq	60	55	50	7
13918	Mini Croissant Suprême 25g	DyH	deliciam	Mtq	25	300	64	7
12177	Mini Croissant recto Clásico Mantequilla 25g	DyH	deliciam	Mtq	25	282	50	7
12221	Croissant recto Micro Mantequilla 12g	DyH	deliciam	Mtq	12	5 Kg	70	7
13688	Croissant Suprême Bomba de Chocolate relleno 90g	DyH	deliciam	Mtq	90	50	40	8
13917	Croissant Suprême Recto Chocolate relleno 90g	DyH	deliciam	Mtq	90	68	56	8
12299	Mini Croissant Suprême Choco relleno 25g	DyH	deliciam	Mtq	25	320	56	8
13718	Croissant Suprême Chocochips crema cacao avellanas 75g	DyH DECO	deliciam	Mtq	75	70	56	8
13724	Croissant Supreme Multicereales con crema de cacao 90g	DyH DECO	deliciam	Mtq	90	50	40	8
12437	Croissant Multicereal Mantequilla Ferm. 80g	DyH DECO	deliciam	Mtq	80	80	56	8
12396	Croissant Mini Multicereales Mantequilla Ferm. 30g	DyH DECO	deliciam	Mtq	30	120	50	8

CARACOLAS

CARACOLAS, CUERNOS Y BOMBA			Gama	Receta				Pág.
12436	Caracola Chocolate 120g	LpF	clásicos	Mrgar	120	60	50	9
12201	Cuerno Mini Chocolate 40g	LpF	clásicos	Mrgar	40	8 Kg	50	9
13921	Cuerno Mini Chocolate Ferm. 40g	DyH	clásicos	Mrgar	40	210	56	9
13063	Bomba de Chocolate Ferm. 55g	DyH	clásicos	Mrgar	55	4 Kg	70	9

NAPOLITANAS

NAPOLITANAS			Gama	Receta				Pág.
12151	Súper Napolitana Chocolate 135g	LpF	clásicos	Mrgar	135	54	50	11
12152	Súper Napolitana Crema 135g	LpF	clásicos	Mrgar	135	54	50	11
12591	Napolitana Crema 115g	LpF	clásicos	Mrgar	115	66	50	11
13306	Napolitana Chocolate 115g	LpF	clásicos	Mrgar	115	66	50	11
12156	Súper Napolitana Choco Ferm. 135g	DyH	clásicos	Mrgar	135	48	56	11
21176	Napolitana de Crema Ferm. 115g	DyH	clásicos	Mrgar	115	70	56	11
21178	Napolitana de Chocolate Ferm. 115g	DyH	clásicos	Mrgar	115	70	56	11
12153	Napolitana de Crema Ferm. 95g	DyH	clásicos	Mrgar	95	72	56	11
12155	Napolitana de Chocolate Ferm. 95g	DyH	clásicos	Mrgar	95	72	56	11
12212	Media Napolitana Fácil Chocolate 50g	DyH	clásicos	Mrgar	50	120	50	12
12213	Media Napolitana Fácil Crema 50g	DyH	clásicos	Mrgar	50	120	50	12
12174	Mini Napolitana Chocolate 20g	DyH	clásicos	Mrgar	20	345	50	12
12175	Mini Napolitana Crema 20g	DyH	clásicos	Mrgar	20	345	50	12
130091	Napolitana Chocolate decorada 118g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	118	70	56	12
130092	Napolitana Crema decorada 120g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	120	70	56	12
13722	Napolitana Cremichoc 90g	DyH DECO	deliciam	Mtq	90	55	40	12

HOJALDRES

CAÑAS Y HERRADURAS

CAÑAS Y HERRADURAS			Gama	Receta				Pág.
12277	Caña de Chocolate 140g	DyH	clásicos	Mrgar	140	50	48	14
3061	Caña de Chocolate 120g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	120	70	100	14
12446	Caña de Cabello 120g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	120	70	50	14
12592	Caña de Crema 120g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	120	50	70	14
6006	Herradura de Crema 170g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	170	40	56	14
6007	Herradura de Chocolate 170g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	170	40	56	14
12447	Herradura de Cabello 170g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	170	40	48	14
12337	Herradura Mini de Chocolate 27g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	27	4 Kg	50	14

PALMERAS Y LAZOS

PALMERAS Y LAZOS			Gama	Receta				Pág.
3052	Palmera 110g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	110	72	48	15
12444	Mini Palmera 20g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	20	6 Kg	50	15
12306	Palmerita Multicereales Mantequilla 30g	DyH DECO	clásicos	Mtq	30	5,5 Kg	70	15
3015	Palmerita Mantequilla y Miel 20g	DyH DECO	clásicos	Mtq	20	5 Kg	96	15
12304	Lazo Mantequilla 30g	DyH DECO	clásicos	Mtq	30	5 Kg	50	15
12305	Lazo Multicereales Mantequilla 30g	DyH DECO	clásicos	Mtq	30	5 Kg	50	15

TARTAS Y PASTELES

TARTAS Y PASTELES			Gama	Receta				Pág.
13662	Tarta Grande Manzana Rectangular 1,4 Kg	DyH	clásicos	Mrgar	1,4 kg	4	56	16
4016	Tarta Grande de Manzana Redonda 585g	DyH	clásicos	Mrgar	585	10	63	16
13193	Tarta de Manzana Rectangular 310g	DyH	clásicos	Mrgar	310	22	20	16
13394	Tarta Mix de Frutos Secos 285g	DyH	clásicos	Mrgar	285	24	24	16
12442	Pastel de Manzana 175g	DyH	clásicos	Mrgar	175	30	50	16
7043	Pastel de Manzana Ovalado 100g	DyH	clásicos	Mrgar	100	42	50	16
13663	Crujiente de Manzana 80g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	80	50	64	16



TRIÁNGULOS, CREMADILLOS, EXPLOSIONES Y ESPIGA

			Receta				Pág.
12448	Panal Extra Cabello 140g	DyH	clásicos	Mrgar	140	66	50 17
12459	Triángulo de Chocolate 150g	DyH	clásicos	Mrgar	150	48	56 17
6076	Triángulo de Chocolate 120g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	120	48	50 17
12265	Cremadillo Chocolate 150g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	150	35	50 17
12266	Cremadillo Crema 150g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	150	35	50 17
13664	Explosión de Crema de Cacao con avellanas 60g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	60	80	56 17
13665	Explosión de Crema con leche 60g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	60	80	56 17
13725	Espiga Multicereales Crema de Cacao 150g	DyH DECO	clásicos	Mrgar	150	50	48 17

HOOPS

			Gama				Pág.
12317	Maxi Hoops Bombón 80g	DyL	clásicos	80	48	60	19
13932	Maxi Hoops Glaseados 70g	DyL	clásicos	70	52	64	19
13552	Maxi Hoops Azucarado 70g	DyL	clásicos	70	48	60	19
12300	Hoops Glaseados 50g	DyL	clásicos	50	48	96	19
13553	Hoops Azucarado 55g	DyL	clásicos	55	48	96	19
13933	Hoops Bombón 55g	DyL	clásicos	55	48	96	19
13331	Hoops Choco Azucarado 75g	DyL	clásicos	75	36	64	19
13332	Hoops Crema Azucarado 75g	DyL	clásicos	75	36	64	19
12682	Hoops Croc Avellana 59g	DyL	clásicos	59	24	128	20
13123	Hoops Super Pink 55g	DyL	clásicos	55	36	64	20
13188	Mini Hoops White Rayado 38g	DyL	clásicos	38	60	128	20
13699	Mini Hoops Azucarado 35g	DyL	clásicos	35	80	104	20
13935	Mini Hoops Bombón 30g	DyL	clásicos	30	80	96	20
13936	Mini Hoops Glaseados 30g	DyL	clásicos	30	80	96	20
13125	Hoops Crunchy Mix 55g	DyL	clásicos	55	36	64	20
13126	Hoops Super Choco 55g	DyL	clásicos	55	36	64	20
13186	Mini Hoops Bombón Rayado 34g	DyL	clásicos	34	60	128	20
13187	Mini Hoops Pink Rayado 34g	DyL	clásicos	34	60	128	20

BERLINAS Y PEPITOS

			Gama				Pág.
13335	BerliChoco para decorar 95g	DyL	clásicos	95	24	64	21
13336	BerliCrema para decorar 95g	DyL	clásicos	95	24	64	21
13318	BerliChoco Azucarada 95g	DyL	clásicos	95	24	64	21
13321	BerliCrema Azucarada 95g	DyL	clásicos	95	24	64	21
13317	Mini BerliChoco Azucarada 50g	DyL	clásicos	50	60	64	21
13320	Mini BerliCrema Azucarada 50g	DyL	clásicos	50	60	64	21
13324	Pepito Crema Azucarado 110g	DyL	clásicos	110	28	64	21
13325	Pepito Choco Azucarado 110g	DyL	clásicos	110	28	64	21
13326	Mini Pepito Bombón Rayado 60g	DyL	clásicos	60	60	64	21
13319	Mini Pepito Cacao Azucarado 55g	DyL	clásicos	55	60	64	21
13323	Mini Pepito Crema Azucarado 55g	DyL	clásicos	55	60	64	21

BRIOCHES

BRIOCHES / MEDIAS NOCHES

			Gama	Receta				Pág.
13144	Media Noche 30g	DyL	clásicos	Mrgar	30	35	140	21
13132	Brioche Mantequilla 60g	DyL	delicium	Mtq	65	40	56	21

ENSAIMADAS

ENSAIMADAS

			Gama	Receta				Pág.
2035	Ensaimada Grande Rellena Cabello 500g	LpF	clásicos	Mteca	500	10	24	23
12585	Ensaimada Grande Hojaldrada 95g	LpF	clásicos	Mteca	95	66	50	23
12438	Ensaimada Pequeña Cabello Hojaldrada 50g	LpF	clásicos	Mteca	50	6 kg	50	23
12586	Ensaimada Pequeña Crema Hojaldrada 50g	LpF	clásicos	Mteca	50	6 kg	50	23
12587	Ensaimada Pequeña Choco Hojaldrada 50g	LpF	clásicos	Mteca	50	6 kg	50	23
12584	Ensaimada Pequeña Hojaldrada 35g	LpF	clásicos	Mteca	35	6 kg	50	23
12659	Ensaimada Levante Hojaldrada Ferm. 110g	DyH	clásicos	Mteca	110	45	50	23
13925	Ensaimada Grande Hojaldrada Ferm. 95g	DyH	clásicos	Mteca	95	77	56	23
13924	Mini Ensaimada Hojald. Ferm. 35g	DyH	clásicos	Mteca	35	150	48	23

MAMÁ BIZCOCHO

MUFFINS, BIZCOCHOS Y MAGDALENAS

	13909	Muffin Choco Bomb 110g		delicium	110	20	144	25
	13910	Muffin Passion Red 110g		delicium	110	20	144	25
	13911	Muffin Nuts & Cream 110g		delicium	110	20	144	25
	13912	Muffin Carrot Cake 95g		delicium	95	20	144	25
	13739	Bizcocho de Azúcar 1,8 Kg		clásicos	1,8 kg	2	56	26
	13740	Bizcocho Triple Chocolate 1,8 Kg		clásicos	1,8 kg	2	56	26
	13741	Bizcocho de Calabaza 1,8 Kg		clásicos	1,8 kg	2	56	26
	13743	Super Magdalena Nueces 110g		clásicos	110	28	32	26
	13742	Super Magdalena Chocolate 110g		clásicos	110	28	32	26
	13745	Magdalena Casera 60g		clásicos	60	40	56	26

MASA DANESA

TRENZAS, BRETZEL Y SNEEKEN...

			Gama	Receta				Pág.
12287	Trenza de Chocolate 110g	LpF	clásicos	Mteca	110	60	50	28
12449	Tortell Cabello 110g	LpF	clásicos	Mteca	110	48	50	29
12590	Sneeken Pasas y Nueces 125g	LpF	clásicos	Mrgar	125	60	50	28
12450	Mini Sneeken Pasas y Nueces 45g	LpF	clásicos	Mrgar	45	150	50	28
12354	Sneeken Pasas Nueces Ferm. 125g	DyH	clásicos	Mrgar	125	54	24	28
12355	Mini Sneeken Pasas Nueces Ferm. 45	DyH	clásicos	Mrgar	45	7 Kg	24	28
13001	Trenza Maple 95g	DyH	clásicos	Mrgar	95	48	96	28
13929	Flauta de Chocolate 75g	DyH	clásicos	Mteca	75	116	50	29
13967	Flauta de Crema 75g	DyH	clásicos	Mteca	75	116	50	29
2014	Fartons 50g	DyH	clásicos	Mteca	50	5 Kg	88	29
13215	Raqueta de Crema 130g	DyH	clásicos	Mrgar	130	20	72	29

MASA DANESA

REJITAS Y BRETZEL			Gama	Receta				Pág.
13200	Maxi Rejita Crema Cacao con avellanas 100g		clásicos	Mrgar+	100	40	70	29
12984	Rejita Crema Cacao con avellanas 70g		clásicos	Mrgar+	70	55	70	29
12986	Rejita Manzana con Canela 70g		clásicos	Mrgar+	70	55	70	29
13115	Mini Rejita Crema de Cacao con Avellanas 30g		clásicos	Mrgar+	30	132	70	29
13116	Mini Rejita Crema Pastelera 30g		clásicos	Mrgar+	30	132	70	29
12339	Bretzel de Chocolate 125g		clásicos	Mrgar	125	40	50	28
12340	Bretzel de Crema 125g		clásicos	Mrgar	125	40	50	28

MASAS Y BASES

		Gama	Receta				Pág.
12222 Triángulo para Croissant Margarina 90g		clásicos	Mrgar	90	90	50	31
12171 Lámina de Hojaldre 58x37 cm 900g		clásicos	Mrgar	900	10	44	31
12172 Lámina de Hojaldre 47x31 cm 900g		clásicos	Mrgar	900	12	40	31
12173 Lámina de Hojaldre 38x28 cm 500g		clásicos	Mrgar	500	17	48	31
12481 Base de Pizza Rectangular 38x28 cm 675g		clásicos	Mrgar	675	12	48	31

PRODUCTOS DE CAMPAÑA

		Gama	Receta				Pág.
13749 Pastelito de Boniato 45g		clásicos	Otros	45	108	64	31
13746 Pan de Azúcar 250g		clásicos	Otros	250	6	24	31

EMPANADAS Y EMPANADILLAS

			Gama				Pág.	
	12998	Empanada Cuadrada Atún 1,9 Kgs		clásicos	1900	7	48	35
	12699	Empanada Bocata Atún Gallega 150g		clásicos	150	50	70	35
	13777	Empanada hojaldrada Atún y Tomate 100g		clásicos	100	60	128	35
	13778	Empanada hojaldrada Pizza 100g		clásicos	100	60	128	35
	13779	Empanada hojaldrada York y Queso 100g		clásicos	100	60	128	35
	12544	Empanadilla Hojaldre Espinacas y Queso 120g		clásicos	120	42	50	35
	12545	Empanadilla Hojaldre de Atún y Tomate 120g		clásicos	120	42	50	35
	17011	Empanadilla Hojaldre Bacon 170g		clásicos	170	32	60	35
	17014	Empanadilla Hojaldre Jamón y Queso 170g		clásicos	170	32	60	35
	12498	Empanadilla Selecta de Pisto 125g		clásicos	125	44	50	36
	12499	Empanadilla Selecta de Pollo 125g		clásicos	125	44	50	36
	12532	Empanadilla Selecta de Atún y Tomate 125g		clásicos	125	44	50	36
	13065	Empanadilla Selecta Atún y Cebolla 125g		clásicos	125	44	50	36
	13183	Empanadilla Argentina 125g		clásicos	125	44	50	36
	13199	Empanadilla Selecta Espinaca y Queso 125g		clásicos	125	44	50	36
	12693	Mini Empanadilla Selecta de Pisto Mediterránea 50g		clásicos	50	6,5 Kg	50	36
	12694	Mini Empanadilla Selecta Atún y Tomate 50g		clásicos	50	6,5 Kg	50	36
	12695	Mini Empanadilla Selecta Espinacas con Queso 50g		clásicos	50	6,5 Kg	50	36
	13497	Mini Empanadilla Selecta Atún y Huevo 50g		clásicos	50	6,5 Kg	50	36
	130090	Min Empanadilla Atún y Olivas 45g		clásicos	45	108	64	36
	130020	Mini Empanadilla de Morcilla 45g		clásicos	45	108	64	36
	14012	Palito de Sobrasada 35g		clásicos	35	168	70	35

CROISSANTS

			Gama	Receta				Pág.
12332	Croissant York y Queso Ferm. 100g		clásicos	Mrgar	100	48	56	37
14007	Artesanitos Surtido Tradicional 30g		clásicos	Mrgar	30	192	50	37

NAPOLITANAS

			Gama	Receta				Pág.
13339	Napolitana Mixta 140g		clásicos	Mrgar	140	54	50	37
21209	Napolitana Mixta Ferm. 140g		clásicos	Mrgar	140	66	56	37
1058	Mini Napolitanas Surtidas (6 sabores) 15g		clásicos	Mrgar	15	6 Kg	50	37
130093	Napolitana York y Queso Suprema 110g		delicium	Mrgar	110	60	72	37
12625	Hojaldritos Surtidos (4 sabores) 23g		clásicos	Mrgar	23	4,6	70	37
12637	Hojaldrito York y Queso 23g		clásicos	Mrgar	23	4,6	70	37
12638	Hojaldrito Sobrasada 23g		clásicos	Mrgar	23	4,6	70	37
12639	Hojaldrito Atún 23g		clásicos	Mrgar	23	4,6	70	37

HOJALDRES

TRIÁNGULO			Gama	Receta				Pág.
12453	Triángulo de York y Queso 130g		<i>clásicos</i>	Mrgar	130	48	56	37

MASA DANESA

REJITAS			Gama	Receta				Pág.
13270	Maxi Rejita Brie con Setas 100g		deliciam	Mrgar+	100	40	70	39
13271	Maxi Rejita Mediterránea 100g		deliciam	Mrgar+	100	40	70	39
12981	Rejita Espinacas y Ricotta 70g		deliciam	Mrgar+	70	55	70	39
12982	Rejita Pollo y Cebolla Caramelizada 70g		deliciam	Mrgar+	70	55	70	39
13100	Surtido Mini Rejitas Saladas 30g		deliciam	Mrgar+	30	132	140	39

PANINIS, PIZZAS Y TORTILLAS

REJITAS			Gama				Pág.
13457	Panini York 165g		<i>delicium</i>	165	22	40	41
13458	Panini 4 Estaciones 165g		<i>delicium</i>	165	22	40	41
13459	Panini 4 Quesos 165g		<i>delicium</i>	165	22	40	41
13460	Panini Atún 165g		<i>delicium</i>	165	22	40	41
13461	Panini Bacon 165g		<i>delicium</i>	165	22	40	41
12451	Bocapizza Bacon y Queso 150g		<i>clásicos</i>	150	20	48	42
12463	Bocapizza Atún y Queso 150g		<i>clásicos</i>	150	20	48	42
12698	Bocapizza York y Queso 150g		<i>clásicos</i>	150	20	48	42
13103	Bocapizza 4 Estaciones 140g		<i>clásicos</i>	140	20	48	42
12126	Pizza Rect York y Queso 27x36 cm 1,3 Kgs		<i>clásicos</i>	1,3 kg	4	48	42
12127	Pizza Rectangular Atún 27x36 cm 1,3 Kgs		<i>clásicos</i>	1,3 kg	4	48	42
12128	Pizza Rectangular 4 Quesos 27x36 cm 1,3 Kgs		<i>clásicos</i>	1,3 kg	4	48	42
12481	Base de Pizza Rectangular 27x36 cm 675g		<i>clásicos</i>	675	12	48	42
12651	Pizza mediana York y Queso 185g		<i>clásicos</i>	185	24	80	42
12521	Tortilla Redonda Patata Cebolla 800g		<i>clásicos</i>	800	10	91	42
13192	Plancha Tortilla Patata y Cebolla 750g		<i>clásicos</i>	750	10	112	42

HOGAZAS

TRADICIONAL							Pág.
13682	Hogaza Clásica Panorigen 1,8kg	Panorigen	1800	30	5	24	47
13542	Rebanada Payés DyL 800g	La Panacea	800	25	7	28	47
13534	Hogaza con Trigo Sarraceno 550g	La Panacea	550	38	14	28	47
13690	Hogaza de Pazo 550g	La Panacea	550	22	13	28	47
13345	Hogaza Clásica 500g	La Panacea	500	28	6	72	47
13789	Hogaza Clásica Rebanada DyL 500g	La Panacea	500	29	18	28	47
308	Pan Castilla Redondo 450g	La Panacea	450	19,5	20	28	47
PRECUI136	Pagès Especial 450g	La Panacea	450	21	15	28	47
310	Torta Meiga 435g	La Panacea	435	21	15	28	47
12123	Rebanada de Pan Payés DyL 63g	La Panacea	63	21	88	28	47

INTEGRALES							Pág.
VL 130096	Hogaza 100% Integral 400g	La Panacea	400	25	15	48	48

CEREALES Y SEMILLAS							Pág.
13683	Hogaza de Centeno 51 % Panorigen 1,8 Kg	Panorigen	1800	28	5	24	48
13684	Hogaza Semillas y Pasas 8% Panorigen 900g	Panorigen	900	29	9	36	48
13153	Hogaza de Centeno 33% 500g	La Panacea	500	18,5	6	64	48
12717	Hogaza de Maíz 22 % 400g	La Panacea	400	17	6	64	48
12908	Hogaza Cereales 400g	La Panacea	400	26	7	64	48
12909	Hogaza Campesina 400g	La Panacea	400	27	7	64	48
646	Hogaza Premium Rebanada DyL 400g	La Panacea	400	27	14	48	49
13536	Hogaza de Centeno 51% y Lino 12% 340g	La Panacea	340	25	15	40	49
13537	Hogaza Espelta 85 % Y con Semillas 340g	La Panacea	340	26	15	40	49
12954	Hogaza Suprême Cereales y Semillas 340g	La Panacea	340	24	15	40	49
13376	Hogaza de Maíz 6% con Semillas 17% 300g	La Panacea	300	26	15	40	49
13365	Hogaza Quinoa 7,7% 300g	La Panacea	300	26	15	40	48
248	Hogaza de Maíz 6% Semillas 17% Rebanada DyL 300g	La Panacea	300	27	18	48	48

SABOR							Pág.
12756	Hogaza Multifrutos 500g	La Panacea	500	18,5	6	64	49
13678	Hogaza con Nueces 10% 400g	La Panacea	400	17	10	40	49
13535	Hogaza con Aceitunas Verdes 23% 340g	La Panacea	340	26	15	40	49
13367	Hogaza Pasas 11%, Avena 5% Miel 4% 300g	La Panacea	300	26	15	40	49

FAMILIAR

TRADICIONAL							Pág.
13477	Mediterránea Cristal Express 300g	Cristal	300	42	20	30	51
13798	Campesino Cristal Mediterráneo Express 240g	Cristal	240	42	26	30	51
13030	Barra Horno de Piedra 305g	La Panacea	305	45	20	30	51
13539	Pan de Agua 280g	La Panacea	280	46	22	30	51
8282	Barra Meiga 270g (Hecho A Mano)	La Panacea	270	45	20	36	51
12113	Super Barra de Pueblo 500g	Rústicos	500	55	18	28	52
13956	Super Barra Rústica Mediterránea 380g	Rústicos	380	56,5	21	28	52
12105	Pan de Pueblo 320g	Rústicos	320	47	22	30	52
8378	Super Baguette Rústica Mediterránea 295g	Rústicos	295	57,5	25	28	52

FAMILIAR

TRADICIONAL							Pág.
13139	Barra Rústica Aldeana 290g	Rústicos	290	53	25	28	52
13958	Barra Meiga Mediterránea 275g	Rústicos	275	47	23	30	52
8498	Baguette Rústica Mediterránea 270g	Rústicos	270	57	31	28	52
8545	Barra Rústica 270g	Rústicos	270	46	25	30	52
13975	Barra Rústica Mediterránea 265g	Rústicos	265	41	24	30	52
13965	Chapata 350g	Rústicos	350	34,5	26	28	53
12398	Barra Natural 350g	Rústicos	350	50,5	23	28	53
8508	Tallo Rústico 340g	Rústicos	340	54	25	28	53
12467	Barra Ficelle 280g	Rústicos	280	41	25	30	53
12468	Tallo Ficelle 275g	Rústicos	275	52,5	30	28	53
8496	Pan Campesino 265g	Rústicos	265	43,5	24	30	53
303	Pan Serrano 260g	Rústicos	260	44	20	36	53
12514	Barra Rústica Premium 310g	Aurum	310	50	24	28	53
12394	Baguette Tostada Premium 280g	Aurum	280	53	32	28	53
12912	Barra Picos Candéal 260g	Tradición	260	46	25	30	54
VL 130066	Barra Familiar Espiga Tradicion 355g	Tradición	355	52	23	28	54
12473	Barra Larga Espiga Tradicion 280g	Tradición	280	50	28	28	54
12503	Barra Espiga Tradicion 250g	Tradición	250	42	27	30	54
12661	Barra Grande Tradición 390g	Tradición	390	53	22	28	54
13971	Barra Familiar Tradición 355g	Tradición	355	52	23	28	54
12471	Barra del Norte Tradición 320g	Tradición	320	52	26	20	54
12474	Barra Cuadrados Tradicion 280g	Tradición	280	50	28	28	54
12951	Baguette Tradición Especial 280g	Tradición	280	55	32	28	54
13383	Barra Larga Croustillante Tradición 260g	Tradición	260	50	30	28	54
8487	Barra Plus Tahona 470g	Tradición	470	56	21	28	54
8536	Barra Tahona 285g	Tradición	285	44	25	30	54
16015	Baguette Plus Tahona 300g	Tradición	300	56,5	30	28	54
12133	Baguette Tahona 280g	Tradición	280	54	32	28	54
8160	Barra Super 340g	Clásicos	340	57	25	28	55
12618	Super Baguette Clásica 290g	Clásicos	290	55	30	28	55
13380	Barra Panadera 290g	Clásicos	290	46,5	22	30	55
13149	Barra de Horno 285g	Clásicos	285	44	28	30	55
13962	Barra Larga 285g	Clásicos	285	46,5	25	30	55
8494	Barra V 285g	Clásicos	285	43,5	26	30	55
12136	Barra de Paso 260g	Clásicos	260	42	30	30	55
13381	Pan Dore 260g	Clásicos	260	41	25	30	55
13146	Baguette 255g	Clásicos	255	56	34	28	55
13954	Baguette Clasica 250g	Clásicos	250	56	39	28	55

SALUD							Pág.
13080	Barra con Muy Bajo contenido de Sal 200g	Clásicos	200	37	30	40	55

INTEGRALES							Pág.
13764	Barra Integral de Trigo 100% 240g	Rústicos	240	39	28	30	56
13344	Barra Premium Integral 50% 250g	Aurum	250	36	26	30	56
8158	Baguette Integral 25% 250g	Clásicos	250	56	35	28	56
8043	Barra Integral 51% 200g	Clásicos	200	37	30	40	56

FAMILIAR

CEREALES Y SEMILLAS

CEREALES Y SEMILLAS							Pág.
13676	Pan de Agua con Semillas 330g	La Panacea	330	41	22	30	56
12419	Barra 5 Semillas Premium 300g	Aurum	300	42	25	30	57
12616	Pan Semillas 16% Pipas Calabaza 2% Premium 260g	Aurum	260	40	27	30	57
12665	Barra Cereales Tradición 270g	Tradición	270	51	28	28	57

SABOR

SABOR							Pág.
767	Pan de Seda 230g	Tradición	230	50	36	28	57

BOCADILLOS

TRADICIONAL

TRADICIONAL							Pág.	
13754	Bocadillo Cristal Mediterráneo Express 140g		Cristal	140	24	45	28	59
13797	Bocadillo Cristal Mediterráneo DyL 115g		Cristal	115	19,5	74	28	59
13314	Maxi Bocata Meiga 150g		La Panacea	150	26	46	28	59
13265	Bocata Meiga 130g		La Panacea	130	25	50	28	59
8359	Bocata Natural 170g		Rústicos	170	28	40	28	59
12469	Bocata Ficelle 135g		Rústicos	135	27	60	28	59
12991	Chapata Bocata 135g		Rústicos	135	22,5	35	48	59
8218	Bocata Campesino 130g		Rústicos	130	20	30	40	59
12992	Medio Tallo 130g		Rústicos	130	27,5	30	48	59
12527	Pan Rústico Aragonés 185g		Rústicos	185	38	26	40	60
8358	Bocata Rústico Mediterráneo 170g		Rústicos	170	28,5	40	28	60
13469	Bocata Rústico Express 135g		Rústicos	135	26,5	60	28	60
8399	Baguettina Rústica Mediterránea 135g		Rústicos	135	28	60	28	60
13957	Bocata Hostelero Rústico Mediterráneo 130g		Rústicos	130	25	53	28	60
13466	Bocata Gourmet Rústico Express 100g		Rústicos	100	21,5	75	28	60
8480	Bocata Gourmet Rústico Mediterráneo 90g		Rústicos	90	20	50	40	60
13004	Bocatín Rústico Hostelero 75g		Rústicos	75	19	71	48	60
13042	Media Flauta Rústica Express 75g		Rústicos	75	25	90	36	60
12490	Bocata Rústico Premium 130g		Aurum	130	26	60	28	60
130067	Bocata Espiga Tradición 150g		Tradición	150	26	50	28	60
13026	Bocata Tradición Especial 150g		Tradición	150	26	50	28	60
8039	Bocadillo 130g		Clásicos	130	24	30	40	61
12596	Baguettina Clásica Express 120g		Clásicos	120	27	70	28	61
8506	Baguettina Clasica 120g		Clásicos	120	26,5	76	28	61
8511	Panecillo 100g		Clásicos	100	18	38	48	61
8143	Baguettina Bollo 80g		Clásicos	80	19	50	40	61
8411	Mollete Antequerano Express 110g		Clásicos	110	17	70	32	61
743	Mollete Andaluz Express 100g		Clásicos	100	12,7	75	28	61
12403	Pan con Leche 3% Suave Express 100g		Soft	100	21,5	45	40	61
345	Pan Bombón / Pan Frankfurt DyL 90g		Soft	90	22	50	36	61

SALUD

SALUD							Pág.
8085	Medio Castellano Art. Sin Sal 160g	Tradición	180	30	50	28	59

INTEGRALES

INTEGRALES							Pág.
13484	Bocadillo Rústico 100% Integral 110g	Rústicos	110	25	60	28	62
8548	Bocata Rústico Integral 25% 110g	Rústicos	110	25	60	28	62
13010	Bocatín Rústico Hostelero Integral 25% 75g	Rústicos	75	19	65	48	62
8046	Baguettina Integral de Trigo 25% 110g	Clásicos	110	26	65	28	62

CEREALES Y SEMILLAS

CEREALES Y SEMILLAS							Pág.
12070	Pan 9 Cereales y Semillas 190g	Rústicos	190	27	50	28	62
12253	Pan de Centeno 51% 135g	Rústicos	135	18	40	36	62
13009	Bocatín Rústico Hostelero Semillas 75g	Rústicos	75	19	65	48	62
12189	Pan de Centeno 51% 190g	Rústicos	190	31	50	28	63
12190	Pan con Avena 11% 190g	Rústicos	190	31	50	28	63
130126	Pan con Centeno 16% y Espelta 3% 130g	Tradición	130	21,5	30	64	63
13734	Media Flauta Cereales Express 75g	 Rústicos	75	25	90	36	63

SABOR

SABOR							Pág.
13044	Media Flauta con Olivas 7% Express 75g	 Rústicos	75	25	90	36	63

BURGER

									Pág.
13799	Burger Cristal DyL 110g		Cristal	110	12	66	28	65	
13951	Burger Cristal 9,5cm DyL 80g		Cristal	80	9,5	100	28	65	
13952	Burger Cristal Pre-Cortada 9,5cm DyL 80g		Cristal	80	9,5	100	28	65	
13091	Pan Burger Soft Premium DyL 90g		Soft	90	11	48	40	65	
13687	Maxi Burger Brioche DyL 85g		Soft	85	12	45	48	65	
13660	Burger Brioche DyL 65g		Soft	65	10	75	28	65	
13064	Pan Hamburguesa Clásica 115g		Clásicos	115	13	65	28	65	

CEREALES Y SEMILLAS

CEREALES Y SEMILLAS								Pág.
13092	Pan Burger Premium con Sésamo 3% DyL 90g		Soft	90	11	48	40	66
14006	Pan Maxi Burger con Sésamo 1% Pre-cortada DyL 75g		Soft	75	12	24	84	66
13273	Burger Brioche Semillas DyL 65g		Soft	65	10	50	48	66

SABOR

SABOR							Pág.
13022	Surtido Party Burger Express 40g	 Soft	40	6	72	80	66

PANECILLOS

TRADICIONAL

TRADICIONAL							Pág.	
13478	Mediterránea Cristal Express 80g		Cristal	80	11	78	30	68
12713	Mediterránea Cristal Hostelera Express 70g		Cristal	70	16	60	30	68
13753	Panecillo Cristal Mediterráneo Express 65g		Cristal	65	12	95	28	68
13468	Bocatín Rústico Express 75g		Rústicos	75	17	60	40	68
13756	Bocatin Mediterráneo 65g		Rústicos	65	15	72	48	68



							Pág.
13976	Bocatín Rústico Mediterráneo 50g	Rústicos	50	15	75	48	68
13673	Chapata Gourmet 90g	Rústicos	90	10,5	55	48	68
8008	Chapata 60g	Rústicos	60	11	70	40	68
8363	Bocatín Campesino 50g	Rústicos	50	11	80	48	68
13696	Pan Candeal Minicuaadrados 80g	Rústicos	80	10,5	100	30	68
13164	Rombo 70g	Rústicos	70	14,5	3,5kg	64	68
12182	Payesito 80g	Rústicos	80	9,5	96	28	68
12649	Mollete Andaluz DyL 70g	Clásicos	70	10	90	28	69
13299	Pan Viena Express 80g	Clásicos	80	10,5	90	30	69
12595	Panecillo Hostelero 80g	Clásicos	80	12	50	40	69
8354	Bocatín Clasico 60g	Clásicos	60	12	65	64	69
8007	Bocatín 50g	Clásicos	50	10	80	48	69
8004	Mini Baguettina 50g	Clásicos	50	14	80	40	69
12687	Mini Flauta 50g	Clásicos	50	16	64	64	69

INTEGRALES

							Pág.
8509	Panecillo Integral 25% 75g	Clásicos	75	17	68	48	70
28007	Bocatín Integral 25% 60g	Clásicos	60	12	65	64	70

CEREALES Y SEMILLAS

							Pág.
12630	Bocatín Rústico 9 Cereales/Semillas 80g	Rústicos	80	16,5	52	64	70
800	Bocatín Mediterráneo con Maíz 4,5% Express 65g	Rústicos	65	17	55	48	70
130127	Pan Semillas 18% y Pipas Calabaza 3% 80g	Tradición	80	17	50	64	70
12124	Mini Flauta 7 Cereales y Semillas 50g	Clásicos	50	16	60	64	70

MINI PANECILLOS

TRADICIONAL

							Pág.
13755	Montadito Cristal Mediterráneo Express 45g	Cristal	45	8	125	30	72
8464	Mini Bocatín Rústico Mediterráneo 40g	Rústicos	40	13	100	40	72
13467	Mini Bocatín Rústico Express 35g	Rústicos	35	13	110	36	72
12020	Payesito 45g	Rústicos	45	7,5	65	64	72
13538	Mini Chapata 40g	Rústicos	40	9,5	130	40	72
13045	Flautín Tradicion Express 40g	Rústicos	40	13	90	56	72
798	Joselito XL Express 35g	Rústicos	35	11	125	48	72
13476	Chapatita DyL 35g	Rústicos	35	5,5	98	64	72
799	Joselito Express 25g	Rústicos	25	5,5	240	48	72
12647	Mini Mollete Andaluz DyL 38g	Clásicos	38	8	90	56	73
12067	Mini Baguettina Express 40g	Clásicos	40	13	90	64	73
13505	Panecillo Redondo DyL40g	Clásicos	40	8	75	64	73
12594	Pincho Vasco 35g	Clásicos	35	12,5	80	64	73
8161	Montadito 30g	Clásicos	30	8,5	100	64	73

INTEGRALES

							Pág.
12597	Bocatín Mini Integral 25% 40g	Clásicos	40	11,5	85	64	74

CEREALES Y SEMILLAS

							Pág.
13046	Flautín Cereales Express 40g	Rústicos	40	13	90	56	74
13472	Panecillo Redondo Cereales DyL 40g	Clásicos	40	8	60	64	74
13473	Panecillo Pipas Calabaza 12% DyL 40g	Clásicos	40	8	60	64	74
13471	Surtido Panecillos Redondos DyL 40g	Clásicos	40	8	120	48	74

SABOR

							Pág.
13470	Surtido Pan Selección DyL 36,5g	Clásicos	36,5	7	80	64	74

VITAE

							Pág.
12766	Hogaza Clásica Vitae 500g	Vitae	500	21	6	64	76
12726	Hogaza de Centeno 31% Vitae 500g	Vitae	500	19	6	64	76
12751	Hogaza de Espelta 81% Vitae 500g	Vitae	500	20	6	64	76
12749	Hogaza Cereal-Semillas Vitae 500g	Vitae	500	17	6	64	76

SIN GLUTEN

							Pág.
13389	Baguettina Sin Gluten DyL 105g	Sin Gluten	105	24	25	72	77
13286	Pan de Hamburguesa Sin Gluten DyL 80g	Sin Gluten	80	11	20	80	77
13390	Panecillo Hosteleria Sin Gluten DyL 66g	Sin Gluten	66	12,5	40	72	77

PAN DE MOLDE

							Pág.
12166	Pan de Molde DyL 800g	Pan De Molde	800	28	8	42	77
12167	Pan de Molde Integral 100% DyL 800g	Pan De Molde	800	28	8	42	77

PASTERÍA

							Pág.
12006	Brownies	DyL	clásicos	1000	3	132	81
12004	Tarta de Santiago	DyL	clásicos	800	4	30	80
12057	Tarta Doble Bombón	DyL	clásicos	1000	6	42	80
12102	Mini Pastelitos Surtidos (56ud x 8 variedades)	DyL	clásicos	30	1,65kg	168	81
12103	Repostería Fina (75 ud de 10 variedades)	DyL	clásicos	20	1,5kg	198	81
12104	Lionesas Nata (20 ud. x 2 bandejas)	DyL	clásicos	1000	1	168	81
12114	Plancha San Marcos (30 raciones)	DyL	clásicos	1800	1	160	81
12115	Plancha Selva Negra (30 raciones)	DyL	clásicos	1800	1	160	81
12116	Plancha Queso y Arándanos (30 raciones)	DyL	clásicos	1800	1	160	81
12220	Plancha Tiramisú (30 raciones)	DyL	clásicos	1800	1	160	81
13735	Tarta Carrot Precortada	DyL	clásicos	1100	4	28	80
13736	Tarta Red Velvet Precortada	DyL	clásicos	1100	4	28	80
14002	Tarta Cheesecake 1400g	DyL	clásicos	1400	6	48	80

ASISTENCIA TÉCNICA Y DEMOSTRACIÓN

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

ALMACENAMIENTO

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

Durante el almacenamiento, los productos deben conservarse a temperatura estable de -18°C .

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

Aspectos a tener en cuenta:

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

DESCONGELACIÓN

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

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

Respetar los tiempos de descongelación indicados para cada producto.

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

FERMENTACIÓN

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

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

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

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

COCCIÓN

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

La temperatura de cocción a la que hacemos referencia es para hornos de convección (aire caliente). En hornos de placa (suela), la temperatura deberá ser de 30°C más.

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

ACABADO Y DECORACIÓN

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

Los productos de decoración más utilizados son:

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

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



SIMBOLOGÍA



Peso
(g)



Largo
(cm)



Unidades/Caja
Kilos/Caja



Cajas/Palet



Tiempo
fermentación
(min)



Tiempo
Descongelación
(min)



Temperatura
Horno
(°C)



Tiempo
cocción
(min)

CARACTERÍSTICAS



CERTIFICADOS



Nuestros productos de Pan y Bollería fabricados en las plantas ubicadas en Albuxech (C/Fila y C/Noria), Enguera y Vilamalla, están elaborados bajo los estándares de certificación IFS y BRC. Además, también cuentan con la certificación en IFS los productos elaborados en la planta de Alberique, y con la certificación en BRC los elaborados en la planta de Morero.

Nuestras plantas de Enguera y de Palencia son miembros del Sistema de Certificación sobre la Cadena de Suministro RSPO (Mesa redonda sobre aceite de palma sostenible).



OFICINA CENTRAL

Pol. Ind. Mediterráneo.
Avda. del Mar, 1
46550 – Albuixech (Valencia)
Tel.: +34 96 140 12 18
Fax: +34 96 140 22 60
Fax Pedidos: +34 96 140 12 73
panamar@panamar.es
pedidos@panamar.es

DELEGACIÓN BARCELONA

Pol. Ind. Llevant
C/Tramuntana, 54
08213 Polinyà
Barcelona
Tel.: +34 93 719 51 16
barcelona@panamar.es

DELEGACIÓN MADRID

C/ Torrejón, N°26
28850 – Torrejón de Ardoz (Madrid)
Tel.: +34 91 882 75 44
Fax: +34 91 883 57 93
madrid@panamar.es

www.panamar.es

DELEGACIÓN MÁLAGA

Pol. Ind. Sta. Teresa
C/ Ronda, N°11-13
29006 – Málaga
Tel.: +34 952 36 42 28
Fax: +34 952 36 34 96
malaga@panamar.es

DELEGACIÓN MALLORCA

Calle Son Fosquet, 24
Polígono Son Noguera
Llucmajor – 07620 (Mallorca)
Tel.: +34 97 140 80 51
Fax: +34 97 140 80 45
mallorca@panamar.es

DELEGACIÓN MURCIA

C/Río Ebro, N°7
30835 – Sangonera La Seca (Murcia)
Tel.: +34 968 38 94 39
Fax: +34 968 38 95 89
murcia@panamar.es

DELEGACIÓN SEVILLA

Polígono Ind. El P.I.B.O.
Avda. Aznalcázar, 54
41110 – Bolullos de la Mitación (Sevilla)
Tel.: +34 955 99 96 68
Fax: +34 955 99 96 69
sevilla@panamar.es

DELEGACIÓN VALENCIA

Pol. Ind. Mediterráneo
C/ La Fila, N°2
46550 – Albuixech (Valencia)
Tel.: +34 96 166 62 83
Fax: +34 96 166 56 56
valencia@panamar.es

DELEGACIÓN ZARAGOZA

C/Ronda de la Feria de Muestras,
Nave A2, N° 20
50197 – Zaragoza
Tel.: +34 876 26 15 85
Fax: +34 876 26 11 89
zaragoza@panamar.es

DELEGACIÓN BILBAO

El Campillo Auzoa, 44
48500 – El Campillo (Bizkaia)
Tel.: +34 944 86 26 34
bilbao@grupopanstar.es

Panamar
BAKERY_GROUP.

Pol. Ind. Mediterráneo.
Avda. del Mar, N°1
46550 – Albuixech (Valencia)
Tel.: +34 96 140 12 18
info@panamarbakery.com

www.panamarbakery.com

SÍGUENOS

