



PANADERÍA DEL ROSAL®

el pan que se come solo

desde 1890

Catálogo



desde 1890...

En 1890 se creó la primera generación de esta panadería en el pueblo almeriense de Fiñana. Pascual Blanes regresó de trabajar en Cuba instalando su primer horno de pan en este pueblo transportando en sí la idea de todo lo que había visto en dicho país. Actualmente, la empresa avanza por la quinta generación desde la fecha.

En 1978 la fábrica adquiere una panadería en Almería y es en 1995 cuando se crea la sociedad Panadería y Bollería del Rosal, con la cual han seguido hasta hoy día, en donde se distribuyen sus productos en todo tipo de restauraciones, pequeños y grandes comercios, además de sus propios puntos de venta especializados "boutique de pan".

En el futuro se pretende seguir innovando conservando la calidad de sus productos sin olvidar nunca que lo más importante para esta empresa es su sabor tradicional en consonancia con las nuevas técnicas y exigencias del mercado. Se pretende seguir aumentando el gran nivel de comercialización.



Índice



- ❁ Barras
- ❁ Piezas pequeñas
- ❁ Totales
- ❁ Rústicas y chappatas
- ❁ Saludables
- ❁ Bollería
- ❁ Croissantería
- ❁ Hojaldres
- ❁ Festividades





“El pan que se come solo”

Panadería del Rosal es una empresa ubicada en Almería dedicada a la elaboración de panadería, bollería y pastelería destinado a comercios, bares, restaurantes y a la venta directa en sus propios establecimientos. Nuestra experiencia se basa en cinco generaciones experimentando e innovando según las necesidades en este sector día a día.

Somos pioneros en la nueva “cocción de hornos por aire caliente”, lo cual da más esponjosidad al pan quedando más crujiente. El sector de panadería es la mayor producción de la empresa.

Nuestra empresa ha sido proveedora de acontecimientos tales como el concierto de los Rolling Stones en El Ejido, los Juegos Mediterráneos de Almería 2005 y la celebración de la subida del equipo de fútbol de Almería a primera.





- **Innovación:** Cada día Panadería del Rosal se esfuerza por ofrecer a sus clientes el mejor sabor tradicional de sus productos. Para ello, va introduciendo las nuevas técnicas que se han incorporado desde la primera generación hasta hoy, puesto que disponen de una maquinaria mejor preparada y que ofrecen al cliente calidad, seguridad y confianza, lo cual hace que la empresa prospere con un buen funcionamiento en el día a día.

- **Calidad:** Sabor tradicional, trato con el cliente, limpieza y cuidado de sus establecimientos. Exclusividad en tiendas especializadas en panadería, bollería y pastelería y sobre todo pensando en que “nosotros somos nuestros propios clientes”.







Ref. 03201

Barra normal

25	
265 gr.	
20/25 min.	
-	
180/190 °C	
15 min.	
24	



Ref. 03203

Baguette

25	
265 gr.	
20/25 min.	
-	
180/190 °C	
15 min.	
24	



Ref. 03208

Barra con harina

25	
265 gr.	
20/25 min.	
-	
180/190 °C	
15 min.	
24	

Barra leña

25	
265 gr.	
20/25 min.	
-	
180/190 °C	
15 min.	
24	



Ref. 03210

Barra Mateo

20	
265 gr.	
20/25 min.	
-	
180/190 °C	
15 min.	
24	



Ref. 03111

Unidades

Peso

Tiempo descongelación

Tiempo fermentación

Temperatura cocción

Tiempo Cocción

Unidades por palet



Barras



Piezas pequeñas



Ref. 03301

Y total

Mini-Baguette

50	
110 gr.	
15/20 min.	 
-	 
180/190 °C	 
12/14 min.	 
24	



Ref. 03336

Bollo 160 gr.

35	
170 gr.	
15/20 min.	 
-	 
180/190 °C	 
12/14 min.	 
24	



Unidades



Peso



Tiempo
descongelación



Tiempo
fermentación



Temperatura
cocción



Tiempo
Cocción



Unidades
por palet



Piezas pequeñas



Ref. 03333

Campero

20	
265 gr.	
20/25 min.	
-	
180/190 °C	
15 min.	
24	

Bollo 60 gr.

100	
60 gr.	
15/20 min.	
-	
180/190 °C	
12/14 min.	
24	



Ref. 03303

Bollo 60 gr. Sin sal

100	
60 gr.	
15/20 min.	
-	
180/190 °C	
12/14 min.	
24	



Ref. 03343

Unidades

Peso

Tiempo descongelación

Tiempo fermentación

Temperatura cocción

Tiempo Cocción

Unidades por palet



Piezas pequeñas





Ref. 03324

Indalo

130	
35 gr.	
10/15 min.	
-	
-	
-	
24	

Bollo 45 gr.

150	
45 gr.	
15/20 min.	
-	
-	
-	
24	



Ref. 03331

Rombito

150	
45 gr.	
10/12 min.	
-	
-	
-	
24	



Ref. 03410

Chapata Golden

40	
120 gr.	
20/25 min.	 
-	 
-	 °C
-	 
24	



Ref. 03419

Y total

Chapata Golden "K"

40	
120 gr.	
20/25 min.	 
-	 
-	 °C
-	 
24	



Ref. 03431

Y total

Chapata Golden fibra

40	
120 gr.	
20/25 min.	 
-	 
-	 °C
-	 
24	



Ref. 03427

Y total

Bollo cereales con semillas

40	
120 gr.	
20/25 min.	 
-	 
-	 °C
-	 
24	



Ref. 03526

 Unidades


 Peso

  Tiempo descongelación

  Tiempo fermentación

 °C Temperatura cocción











  Tiempo Cocción

 Unidades por palet



Totales

Mini-Baguette

50	
110 gr.	
15/20 min.	 
-	 
-	 °C
-	 
24	



Y total

Ref. 03319

Bollo de hamburguesa

40	
100 gr.	
20/25 min.	 
-	 
-	 °C
-	 
24	



Y total

Ref. 03314

Mollete

40	
115 gr.	
20/25 min.	 
-	 
-	 °C
-	 
24	



Y total

Ref. 03312

Burger Total

60	
90 gr.	
20/25 min.	 
-	 
-	 °C
-	 
24	





Y total

Ref. 03345

 Unidades


 Peso

  Tiempo descongelación

  Tiempo fermentación

 °C Temperatura cocción

  Tiempo Cocción

 Unidades por palet



Totales



Rústicas y Chappatas



Ref. 03103

Barra rústica

20



290 gr.



20/25 min.



-



180/190 °C



15 min.



24



Ref. 03104

Barra gallega

20



330 gr.



20/25 min.



-



180/190 °C



15 min.



24



Unidades



Peso



Tiempo
descongelación



Tiempo
fermentación



Temperatura
cocción



Tiempo
Cocción



Unidades
por palet



Rústicas y Chappatas

Baguette rústica

20	
300 gr.	
20/25 min.	
-	
180/190 °C	
15 min.	
24	



Ref. 03409

Chapata 260 gr.

20	
260 gr.	
20/25 min.	
-	
180/190 °C	
15 min.	
24	



Ref. 03408

Minibaguette rústica

40	
125 gr.	
20/25 min.	
-	
180/190 °C	
12/15 min.	
24	



Ref. 03412

Chapata golden

40	
120 gr.	
20/25 min.	
-	
180/190 °C	
12/15 min.	
24	



Ref. 03415

 Unidades

 Peso

 Tiempo descongelación

 Tiempo fermentación

 Temperatura cocción

 Tiempo Cocción

 Unidades por palet



Rústicas y Chappatas

Chapata comedor

50	
100 gr.	
15/20 min.	 
-	 
180/190 °C	 
12/14 min.	 
24	



Ref. 03408

Chapata Western

90	
70 gr.	
15/20 min.	 
-	 
180/190 °C	 
12/14 min.	 
24	



Ref. 03429

Chapata rombo

96	
70 gr.	
15/20 min.	 
-	 
180/190 °C	 
10/12 min.	 
24	



Ref. 03410

Chapata 30 gr.

150	
30 gr.	
10/15 min.	 
-	 
180/190 °C	 
8/10 min.	 
24	



Ref. 03405

 Unidades

 Peso

  Tiempo descongelación

  Tiempo fermentación

  Temperatura cocción

  Tiempo Cocción

 Unidades por palet



Rústicas y Chappatas





Ref. 03202

Barra fibra

25	
265 gr.	
20/25 min.	
-	
180/190 °C	
15 min.	
24	


Barra alcazaba


20	
330 gr.	
20/25 min.	
-	
180/190 °C	
15 min.	
24	



Ref. 03536









Minibaguette fibra


50	
110 gr.	
20/25 min.	 
-	 
180/190 °C	 
12/15 min.	 
24	



Ref. 03302












Rombo cereales con semillas


96	
70 gr.	
15/20 min.	 
-	 
180/190 °C	 
10/12 min.	 
24	



Ref. 03530

Rombo maiz con pipas

40	
70 gr.	
15/20 min.	 
-	 
180/190 °C	 
10/12 min.	 
24	



Ref. 03534

Bollo 60 gr. Fibra

100	
60 gr.	
20/25 min.	 
-	 
180/190 °C	 
12/15 min.	 
24	



Ref. 03304



Unidades



Peso



Tiempo
descongelación



Tiempo
fermentación



Temperatura
cocción



Tiempo
Cocción







Unidades
por palet



Saludables

Bollo 45 gr. Fibra

150	
45 gr.	
15/20 min.	 
-	 
180/190 °C	 
12/15 min.	 
24	



Ref. 03306

Pan de espelta

20	
265 gr.	
20/25 min.	 
-	 
180/190 °C	 
15 min.	 
24	



Ref. 03518


Pan de chía

24	
265 gr.	
20/25 min.	 
-	 
180/190 °C	 
15 min.	 
24	



Ref. 03519

Fibroso

60	
110 gr.	
20/25 min.	 
-	 
180/190 °C	 
15 min.	 
24	




Ref. 03501

 Unidades

 Peso

  Tiempo descongelación

  Tiempo fermentación

  Temperatura cocción

  Tiempo Cocción

 Unidades por palet



Saludables



Bolas pequeñas



Ref. 04103

Chinito
Ensaimada
Suizo
Bollo de chocolate



70	
90 gr.	
15/20 min.	
180 min.	
180 °C	
12/14 min.	
-	

Bolas grandes



Ref. 04102

Pan dormido Rosca de chocolate



10	
300 gr.	
20/25 min.	
180 min.	
180 °C	
15 min.	
-	

Unidades

Peso

Tiempo
descongelación

Tiempo
fermentación

Temperatura
cocción

Tiempo
Cocción

Unidades
por palet



Bollería

Bolas de aceite



Ref. 04403

Pan de aceite



10	
300 gr.	
20/25 min.	
180 min.	
180 °C	
15 min.	
-	

Unidades

Peso

Tiempo descongelación

Tiempo fermentación

Temperatura cocción

Tiempo Cocción

Unidades por palet



Bollería



Ref. 04404

Torta de chicharrones

10	
300 gr.	
20/25 min.	
180 min.	
180 °C	
15 min.	
-	



Ref. 09519

Roscos fritos

Caja de 2 kg.	
-	
-	
-	
-	
-	
-	

Unidades

Peso

Tiempo descongelación

Tiempo fermentación

Temperatura cocción

Tiempo Cocción

Unidades por pallet



Bollería



Croissanteria



Ref. 04201

Croissant

40	
100 gr.	
20/25 min.	
-	
180/190 °C	
15 min.	
-	

Rápido

Minicroissant

5 Kg.	
25 gr.	
15/20 min.	
180 min.	
180/190 °C	
12/14 min.	
-	



Ref. 04205

Napolitana chocolate

30	
135 gr.	
20/25 min.	
180 min.	
180/190 °C	
15 min.	
-	



Ref. 04202



Unidades



Peso



Tiempo descongelación



Tiempo fermentación



Temperatura cocción



Tiempo Cocción



Unidades por pallet



Croissanteria



Hojaldres



Ref. 04308

Minipalmera

6 Kg.	
20 gr.	
20/25 min.	
-	
180/190 °C	
20 min.	
-	

Palmera

60	
100 gr.	
15/20 min.	
-	
180/190 °C	
20 min.	
20	



Ref. 04301

Caña de chocolate

30	
110 gr.	
15/20 min.	
-	
180/190 °C	
20 min.	
-	



Ref. 04305

Unidades

Peso

Tiempo descongelación

Tiempo fermentación

Temperatura cocción

Tiempo Cocción

Unidades por pallet



Hojaldres



Ref. 04402

Empanadilla

15	
75 gr.	
15/20 min.	
-	
180/190 °C	°C
20 min.	
-	



Ref. 04302

Torta de hojaldre

30	
130 gr.	
15/20 min.	
-	
180/190 °C	°C
20 min.	
-	

Unidades

Peso

Tiempo descongelación

Tiempo fermentación

°C Temperatura cocción

Tiempo Cocción

Unidades por pallet



Hojaldres



Festividades

Roscos de vino

Cajas de 1 kg



Mantecados de almendra

Cajas de 1 kg



Mantecados de hojaldre

Cajas de 1 kg



Tronco

Preguntar por el resto de modelos.



Roscones

Sabores: nata, chocolate, crema.
Preguntar para otros sabores.



San Valentín

Preguntar por el resto de modelos.



Día de la madre

Preguntar por el resto de modelos.



Día del padre

Preguntar por el resto de modelos.





Fábrica...

C/Naranjo, 34 C.P: 04230

Huércal de Almería. Almería

Teléfono/Fax: 950 141011

delrosal@panaderiaybolleriadeldrosal.com

De lunes a sábado:

8:30h. - 15:00h.

Nuestras tiendas...

C/ Manuel Azaña, 127

C.P: 04006 Almería

C/ Minas de Gádor esq. Pilarica

C.P: 04009 Almería

C/ Lopán, 14

C.P: 04008 Almería

C/ Carretera de Torrecárdenas, 62

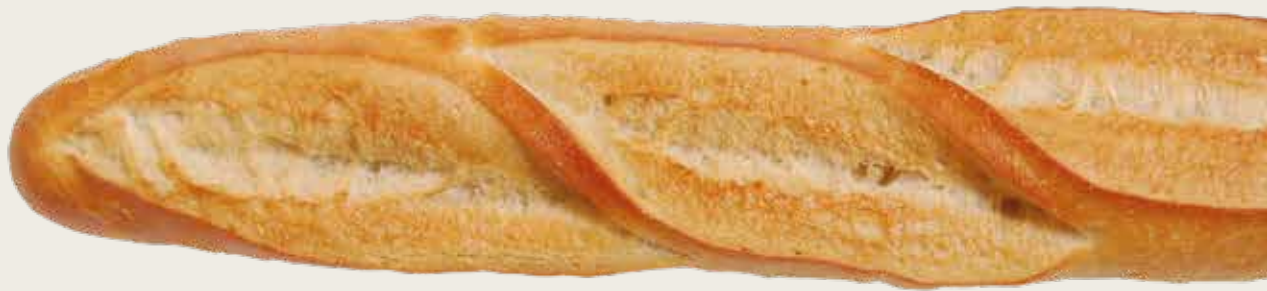
C.P: 04230 Almería

C/ Arcilla, 1

C.P: 04230 Almería

www.panaderiadeldrosal.com








C/Naranja, 34 C.P: 04230
Huércal de Almería. Almería.

Teléfono/Fax: 950 14 10 11

 Whatsapp: +34 620 45 83 03

www.panaderiadelrosal.com



**Galardón institucional a
la trayectoria empresarial**