



Panamar

BOLLERÍA DULCE

- 4 Croissants
- 4 Croissants artesanos
- 6 Croissants rectos
- 8 Croissants multicereales y rellenos

- 9 Caracola

- 10 Napolitanas

- 13 Hojaldres
- 14 Cañas y herraduras
- 15 Palmeras
- 16 Tartas y especialidades
- 17 Cremadillos, triángulos, explosión y panal

- 18 Hoops
- 19 Hoops
- 21 Berlinas, pepitos y brioches

- 22 Mamá Bizcocho
- 23 Muffins
- 24 Bizcochos y magdalena

- 25 Cookies

- 26 Masa danesa
- 26 Trenza, bretzel y sneeken
- 27 Raqueta, rejitas, flautas y fartons

- 28 Ensaimadas

- 30 Láminas y bases

SNACKS SALADOS

- 34 PICK&GO
- 35 Empanadas
- 36 Empanadillas
- 37 Rejitas

- 38 Croissants, napolitanas y hojaldres

- 40 Paninis y Pizzas
- 41 Paninis
- 42 Bocapizzas y pizza
- 43 Pizzas y tortilla

PAN

- 46 Hogazas
- 50 Pan familiar
- 58 Bocadillos
- 63 Burger
- 66 Panecillos
- 71 Mini panecillos
- 75 Molde y Sin Gluten

PASTELERÍA

- 78 Tartas
- 79 Planchas y repostería

Asistencia técnica y demostración

“Nuestro Origen es Nuestro Compromiso”

Familia Martínez



1900

Burgos, los Orígenes

Nuestro camino empieza hace más de 100 años, en Villanueva de Rampalay, 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.

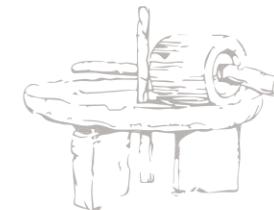


2000

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 moltura 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, aúnán 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 PRODUCTOS

CROISSANTS
NAPOLITANAS
HOJALDRES

HOOPS
MAMÁ BIZCOCHO
COOKIES

ENSAIMADAS
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.
Solo descongelar y hornear.

DyL Descongelar y Listo

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

TRES GAMAS PRINCIPALES

clásicos

Productos de bollería de consumo diario. Elaborados con margarina y manteca y todo el saber hacer de Panamar Bakery Group 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

Respeta la tradición y el saber hacer de la más alta bollería francesa. Recetas elaboradas exclusivamente con pura mantequilla e 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.

Hélène

La gama Hélène eleva nuestra bollería al nivel de los paladares más exigentes. Una gama de sabores sorprendentes e ingredientes seleccionados tales como la masa madre, mantequilla en altos porcentajes, notas lácteas intensas y aromas complejos. ¡Todo un mundo de sensaciones!

ELABORADOS CON:

Manteca
Margarina
Margarina selecta, “con un toque de mantequilla”
Mantequilla

BOLLERÍA DULCE

BOLLERÍA DULCE



CROISSANTS

ARTESANOS

LpF Listo para Fermentar
clásicos
 MANTECA



1214
 Croissant Artesano
 Manteca 90g

MARGARINA



1217
 Croissant Artesano
 Margarina 90g



13112
 Croissant Artesano
 Margarina 120g



12204
 Croissant Artesano
 Manteca 65g



12200
 Croissant Artesanito
 Margarina 25g



12431
 Croissant Artesanito
 Manteca 22g

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			

El Rey de la bollería que no puede faltar en tu establecimiento, de exterior brillante y excelente hojaldrado.

CROISSANTS ARTESANOS

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

										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	30-40 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
delicium
MANTEQUILLA



13256 Croissant Artesano Suprême Ferm. 100g



13279 Croissant Artesano Suprême Ferm. 80g



12205
Croissant Artesanito
Mantequilla 22g

Con exquisito sabor y aroma, destacan por su atractivo hojaldrado y su miga color amarillo intenso.

CROISSANTS RECTOS

												180°C
												180°C
12593	25 g	LpF	7,7 cm	282	50	-	90 min	13-15 min				
12179	100 g	LpF	15,5 cm	60	50	-	90 min	15-18 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				

LpF Listo para Fermentar
delicium
MANTEQUILLA



12593
Mini Croissant Suprême 25g

LpF Listo para Fermentar
clásicos
MARGARINA



12179
Croissant Recto Clásico
Margarina 100g

												180°C
												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					
130799	45 g	DyH	13,5 cm	48	80	60 min	1-2 min					

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



12140
Croissant Recto
Ferm. 45g

DyH ... SIN GLUTEN
MARGARINA



Certificado por FACE con el sistema de licencia europeo (ELS) aportando total seguridad y garantía.



130799
Croissant
Sin Gluten 45g



12138
Mini Croissant Recto
Margarina 30g



1261
Mini Croissant Recto
Margarina 22g



12554
Mini Croissant Recto
Ferm. 22g



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

CROISSANTS RECTOS

DyH Descongelar y Hornear

delicium
MANTEQUILLA



12970
Croissant Suprême Ferm. 90g



13916
Croissant Suprême Ferm. 70g
También disponible con un 18%
de mantequilla código 13308.



13934
Croissant Recto Supreme
Mantequilla Ferm. 60g



131046
Croissant Recto Mantequilla
Tradición 60g



13918
Mini Croissant Recto Supreme
Mantequilla Ferm. 25g



12177
Mini Croissant Clásico
Mantequilla 25g



12221
Croissant Micro
Mantequilla 12g

12970	90 g	DyH	14,5 cm	70	56	40 min	16-18 min						
13916	70 g	DyH	13 cm	55	48	30-40 min	15-17 min						
13934	60 g	DyH	12 cm	60	48	30-40 min	15-17 min						
131046	60 g	DyH	12,7 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						
								180°C					

130791	80 g	DyH	13 cm	55	32	30 min	12-16 min						
								180°C					

DyH Descongelar y Hornear

Hélène
MANTEQUILLA



130791
Croissant Intense Masa Madre Hélène 80g

Delicioso por su intenso sabor
a mantequilla con exquisitas
notas aromáticas a caramelo.



CROISSANTS MULTICEREALES Y RELLENOS

DyH Descongelar y Hornear

delicium

MANTEQUILLA
MULTICEREALES



12437

Croissant Multicereales
Mantequilla Ferm. 80g

Decorado con lino marrón, lino dorado,
copos de avena y pipas de girasol.

DyH Descongelar y Hornear

delicium

MANTEQUILLA
RELLENOS



13917

Croissant Suprême Recto
Crema de Chocolate relleno 90g

Relleno de crema de cacao
con avellanas.

											180°C
12437	80 g	DyH	13,5 cm	80	56	30-40 min					16 min
130370	30 g	DyH	7,7 cm	170	48	20-30 min					13-16 min
13917	90 g	DyH	12 cm	68	56	30 min					15-18 min
13718	75 g	DyH	11,5 cm	70	56	30 min					15-18 min
130341	90 g	DyH	12 cm	68	24	30 min					15-18 min

DyH Descongelar y Hornear

clásicos

MARGARINA
RELLENOS



130341

Croissant Crema Cacao 90g

Relleno de crema de cacao
con avellanas.
Recubierto de chips de
chocolate con leche.



130370

Croissant Mini Multicereales
Mantequilla Ferm. 30g

Decorado con lino marrón, lino dorado,
copos de avena y pipas de girasol.



13718

Croissant Crema de Cacao
Suprême 75g

Decorado con chips de chocolate
y relleno de cacao con avellanas.

CROISSANTS RELLENOS Y CARACOLA

130508	105 g	LpF	11 cm	60	48	-	90 min	14-16 min				180°C
12436	120 g	LpF	15.8 cm	60	50	-	80-90 min	14-16 min				

LpF Listo para Fermentar
clásicos
MANTECA
RELLENOS



130508
Croissant Manteca
Barritas Choco 105g
Relleno con dos barritas
de chocolate negro.

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA
RELLENOS



130354
Croissant Choco
Barrita Ferm. 95g
Relleno con una barrita
de chocolate con leche.

130354	95 g	DyH	11,5 cm	45	48	30 min	15-18 min					
130571	95 g	DyH	11,5 cm	45	48	30 min	14-16 min					
130686	52 g	DyH	9,7 cm	150	64	40 min	14-15 min					
12180	30 g	DyH	7,5 cm	220	50	30 min	12-15 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					
130721	115 g	DyH	11,2 cm	65	56	30 min	14-16 min					

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MANTECA
RELLENOS



130721
Croissant Manteca Doble
Barrita Choco Ferm. 115g
Relleno con dos barritas
de chocolate puro.

LpF Listo para Fermentar
clásicos
MARGARINA
RELLENOS



12436
Caracola Crema
de Chocolate 120g



130686
Croissant Recto Margarina
Crema Choco 52g
Relleno de crema de cacao
con avellanas.



13063
Bomba de Chocolate
Ferm. 55g



12180
Croissant Mini Crema de
Chocolate Margarina Ferm. 30g



13921
Cuerno Mini Crema de
Chocolate Ferm. 40g

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	
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
Súper Napolitana
Chocolate 135g



12152
Súper Napolitana Crema 135g



13306
Napolitana Chocolate 115g



12591
Napolitana Crema 115g

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



12156
Súper Napolitana Choco
Ferm. 135g



21178
Napolitana de Chocolate
Ferm. 115g



21176
Napolitana de Crema
Ferm. 115g



12155
Napolitana de Chocolate
Ferm. 95g



12153
Napolitana de Crema
Ferm. 95g

Adaptadas para cubrir todas las necesidades en cada punto de venta, con diferentes formatos y opciones de acabado.

NAPOLITANAS

DyH Descongelar y Hornear
delicium
MANTEQUILLA



13722
 Napolitana Cremichoc 90g
 Rellena con crema y también con crema de chocolate con avellanas.
 Decorada con chips de chocolate.

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



131002
 Napolitana Crema de Chocolate Decorada 118g
 Rellena de crema de chocolate con doble decoración de pepitas de chocolate con leche y azúcar perlado.



12212
 Media Napolitana de Crema de Chocolate 50g



12213
 Media Napolitana Crema 50g

DyH ... SIN GLUTEN
MARGARINA



Certificado por FACE con el sistema de licencia europeo (ELS) aportando total seguridad y garantía.



130798
 Pain Au Chocolat
 Sin Gluten 60g



130572
 Napolitana Crema Decorada 120g
 Rellena de crema sabor natillas. Decorada con azúcar y cacahuete.



12174
 Mini Napolitana de Crema de Chocolate 20g



12175
 Mini Napolitana Crema 20g

								180°C
13722	90 g	DyH		11,5 cm	55	40	15 min	14-16 min
130798	60 g	DyH		8 cm	60	80	60 min	1-2 min
131002	118 g	DyH		12,5cm	64	24	15 min	14-16 min
130572	120 g	DyH		12,5cm	40	48	15 min	14-16 min
12212	50 g	DyH		6 cm	120	50	30 min	14-16 min
12213	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
12175	20 g	DyH		6,2 cm	345	50	20 min	12-14 min

HOJALDRES

HOJALDRES



CAÑAS Y HERRADURAS

Un hojaldre excepcional, fino y extracrujiente.
De gran tamaño, sabrosas y con mucho relleno.

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



3061 ☆☆
Caña Crema de Chocolate 120g
Decorada con azúcar en grano.



6007 ☆☆
Herradura Crema de Chocolate 170g
Decorada con azúcar en grano.



14017 ☆☆
Cañón Crema de Chocolate 190g
Decorada con azúcar.



131041 ☆☆
Caña de Crema 120g
Decorada con azúcar en grano.



12447 ☆☆
Herradura de Cabello 170g
Decorada con azúcar en grano.



6006 ☆☆
Herradura de Crema 170g
Decorada con azúcar en grano.



											180°C
3061	120 g	DyH	17 cm	70	100	30 min	25-27 min				
131041	120 g	DyH	17 cm	50	70	30 min	25-27 min				
6007	170 g	DyH	24 cm	40	56	30 min	25-28 min				
12447	170 g	DyH	24 cm	40	48	30 min	25-28 min				
6006	170 g	DyH	24 cm	40	56	30 min	25-28 min				
14017	190 g	DyH	28 cm	40	48	30 min	25-28 min				

PALMERAS

Palmeras crujientes, elaboradas con margarina o con mantequilla y siempre con el mejor hojaldre.

DyH Descongelar y Hornear
delicium
MANTEQUILLA



12306 ☆☆
 Palmerita Multicereales
 Mantequilla 30g
 Decorada con azúcar.



3015 ☆☆
 Palmerita
 Mantequilla y Miel 20g
 Decorada con azúcar.

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



130817 ☆☆
 Palmera XL 220g
 Decorada con azúcar.



131042 ☆☆
 Palmera Croissant 160g
 Elaborada con masa de croissant.
 Decorada con azúcar.



12444 ☆☆
 Mini Palmera 20g
 Decorada con azúcar.

											180°C
12306	30 g	DyH	6,5 cm	5,5 Kg	70	20 min	22-25 min				
3015	20 g	DyH	4,7 cm	5 Kg	96	15 min	15-18 min				
130817	220 g	DyH	18 cm	45	50	45 min	25 min				
130816	160 g	DyH	18 cm	54	50	45 min	20 min				
131042	160 g	DyH	14 cm	30	48	40 min	14-15 min				
3052	110 g	DyH	16 cm	72	48	30 min	20 min				
12444	20 g	DyH	5,3 cm	6 Kg	50	15 min	22-25 min				



130816 ☆☆
 Maxi Palmera 160g
 Decorada con azúcar.



3052 ☆☆
 Palmera 110g
 Decorada con azúcar.

TARTAS Y ESPECIALIDADES

							180°C
4016	585 g	DyH	22 cm	10	63	30 min	25-28 min
13193	310 g	DyH	32 cm	22	20	30 min	23-26 min
131043	175 g	DyH	16,5 cm	27	64	30 min	18-20 min
7043	100 g	DyH	12,5 cm	42	50	15 min	20-24 min
13663	80 g	DyH	13,8 cm	50	64	15 min	15-17 min
130883	60 g	DyH	7 cm	60	110	30-45 min	25 min

DyH Descongelar y Hornear clásicos MARGARINA



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

Base de crema y manzana



ENVASES INDIVIDUAL

13193 
Tarta de Manzana Rectangular 310g

Base de crema avainillada y láminas de manzana.
Pintada con brillo.



131043 
Pastel de Manzana 175g
Manzana sobre una base de crema.



7043 
Pastel de Manzana
Ovalado 100g
Relleno de crema.



13663  
Crujiente Manzana
Rectangular 80g

• ESPECIALIDADES



130883  
Pastel de Nata 60g

CREMADILLOS, TRIÁNGULOS, EXPLOSIÓN Y PANAL

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



12265 ☀☆
Cremadillo de Crema de Chocolate 150g
Decorado con azúcar.



12266 ☀☆
Cremadillo Crema 150g
Decorado con azúcar.



130409
Panal Extra Cabello 140g



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



6076 ☆
Triángulo de Crema de Chocolate 120g
Decorado con semillas de amapola.
Masa hojaldrada.



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

		■	●	■	●	■	●	■	180°C
12265	150 g	DyH	17,5 cm	35	50	30 min	25-28 min		
12266	150 g	DyH	17,5 cm	35	50	30 min	25-28 min		
130409	140 g	DyH	13 cm	72	48	30 min	24-26 min		
12459	150 g	DyH	14,5 cm	48	56	30 min	15-18 min		
6076	120 g	DyH	14,5 cm	48	50	30 min	18-20 min		
13664	60 g	DyH	10,5 cm	80	56	15 min	18-20 min		

HOOPS



Hoops

BOLLERÍA GENUINA



HOOPS

HOOPS

		画	⚙	-pencil	fork	plate	star
130398	70 g	DyL	9,8 cm	60	28	30 min	
130401	70 g	DyL	10 cm	60	28	30-45 min	
130399	80 g	DyL	10 cm	60	28	30 min	
12300	50 g	DyL	8,5 cm	48	48	20-30 min	
13553	55 g	DyL	9 cm	48	96	30-45 min	
13933	55 g	DyL	8,5 cm	48	48	20-30 min	

		画	⚙	-pencil	fork	plate	star
13936	30 g	DyL	7 cm	80	48	20 min	
13699	35 g	DyL	7,5 cm	80	104	30-45 min	
13935	30 g	DyL	7 cm	80	96	20 min	
13188	38 g	DyL	7 cm	60	128	20 min	
13187	34 g	DyL	7 cm	60	128	20 min	
13186	34 g	DyL	7 cm	60	128	20 min	

DyL Descongelar y Listo
clásicos
 ORIGINALES



130398 ☆
 Maxi Hoops Glaseados 70g



12300 ☆
 Hoops Glaseados 50g



13936 ☆
 Mini Hoops Glaseados 30g



13188 ☆
 Mini Hoops White Rayado 38g



130401 ☆
 Maxi Hoops Azucarado 70g



13553 ☆
 Hoops Azucarado 55g



13699 ☆
 Mini Hoops Azucarado 35g



13187 ☆
 Mini Hoops Pink Rayado 34g



130399 ☆
 Maxi Hoops Bombón 80g



13933 ☆
 Hoops Bombón 55g



13935 ☆
 Mini Hoops Bombón 30g



13186 ☆
 Mini Hoops Bombón Rayado 34g

HOOPS

DyL Descongelar y Listo
clásicos
DECORADOS

..... RELLENOS



131044 ☆☆
 Hoops Caramel 82g
 Relleno de crema sabor caramelito.
 Decorado con galleta caramelizada.



130955 ☆☆
 Hoops White Rayado 75g



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



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



131045 ☆☆
 Hoops Choco Biscuit 81g
 Relleno de crema de chocolate negro.
 Decorado con galleta caramelizada.



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.

131044	82 g	DyL	9,5 cm	36	64	30 min		
131045	81 g	DyL	9,5 cm	36	64	30 min		
130955	75 g	DyL	9 cm	36	64	35-40 min		
12682	59 g	DyL	8,5 cm	24	64	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		

BERLINAS, PEPITOS Y BRIOCHES

DyL Descongelar y Listo
clásicos



130971
Berlina Passion Red 90g
Rellena de crema de arándanos silvestres rojos.
Decorada con bombón y perlas de chocolate rojo.



130949
Berlina Super Choco 90g
Rellena de crema de chocolate.
Decorada con bombón y cuadraditos de chocolate con leche.

	煎	✿	-pencil	fork	knife	plate	star
130971	90 g	DyL	9 cm	24	72	35-40 min	
130949	90 g	DyL	9 cm	24	72	35-40 min	
130577	115 g	DyL	9 cm	24	128	35-40 min	
13335	95 g	DyL	9 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	

	煎	✿	-pencil	fork	knife	plate	star
13325	110 g	DyL	20 cm	28	64	30-45 min	
13324	110 g	DyL	20 cm	28	64	30-45 min	
13319	55 g	DyL	10,5 cm	60	64	30-45 min	
13323	55 g	DyL	10 cm	60	64	30-45 min	
130736	65 g	DyL	15 cm	50	48	30 min	
13144	30 g	DyL	9 cm	35	70	20 min	
13326	60 g	DyL	10,5 cm	60	64	30-45 min	

BRIOCHES *delicium* MANTEQUILLA



130736 Brioche Mantequilla 65g

MARGARINA



13144 Media Noche 30g



13318 BerliChoco Azucarada 95g
Con chocolate en la base.



13321 BerliCrema
Azucarada 95g



13325 Pepito Choco
Azucarado 110g



13324 Pepito Crema
Azucarado 110g



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



13320 Mini BerliCrema
Azucarada 50g



13319 Mini Pepito Choco
Azucarado 55g



13323 Mini Pepito Crema
Azucarado 55g



13326 Mini Pepito
Bombón Rayado 60g
Relleno de crema de chocolate.

mamá bizcocho



MUFFINS

mamá bizcocho

Ideales para llevar y disfrutar en cualquier momento del día.

DyL Descongelar y Listo
delicium



13909 ✩
Muffin Choco Bomb 110g
Relleno de crema de cacao con avellanas y decorado con dados de chocolate.



13910 ✩
Muffin Passion Red 110g
Sabor vainilla. Relleno de crema de arándanos silvestres rojos y decorado con arándanos rojos con un toque ácido.



130274 ✩
Muffin Red Velvet 95g
Relleno generoso de crema sabor queso dulce cheesecake.



130519 ✩
Mini Muffin de Chocolate 30g
Masa con cacao en polvo, contiene chips de chocolate en su interior.



13911 ✩
Muffin Nuts & Cream 110g
Relleno de crema de leche con avellanas. Decorado con crocanti de avellanas.



13912 ✩
Muffin Carrot Cake 95g
Relleno de deliciosa crema dulce de queso fresco. Decorado con azúcar perlita crujiente.



130521 ✩
Mini Muffin de Vainilla 30g
Masa con ligero toque avainillado, contiene chips de chocolate en su interior.

13909	110 g	DyL	7,2 cm	20	64	60 min			
13910	110 g	DyL	7,2 cm	20	64	60 min			
13911	110 g	DyL	7,2 cm	20	64	60 min			
13912	95 g	DyL	6,2 cm	20	64	60 min			
130274	95 g	DyL	6,2 cm	20	64	60 min			
130519	30 g	DyL	4,5 cm	48	72	60 min			
130521	30 g	DyL	4 cm	48	72	60 min			

BIZCOCHOS Y MAGDALENA

13739	1,8 kg	DyL	37x27,5 cm	2	56	60 min	
13740	1,8 kg	DyL	37x27,5 cm	2	56	180 min	
13741	1,8 kg	DyL	37x27,5 cm	2	56	180 min	
13745	60 g	DyL	8 cm	40	56	45-60 min	

mamá bizcocho

DyL Descongelar y Listo
clásicos



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



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



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



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

COOKIES



COOKIES

131058	80 g	DyL	11 cm	20	264	90 min		
131059	80 g	DyL	11 cm	20	264	90 min		

Las galletas típicas americanas, de bocado tierno y delicioso.
Dos referencias de gran rotación para tu establecimiento.

DyL Descongelar y Listo
clásicos



131058
Cookie con Chips de Chocolate 80g
Elaborada con mantequilla y chips de chocolate.



131059
Cookie Doble Chocolate 80g
Deliciosa masa con cacao, pepitas de chocolate blanco y chocolate.

TRENZA, BRETZEL Y SNEEKEN

LpF Listo para Fermentar
clásicos
MARGARINA



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

12590	125 g	LpF	7 cm	60	50	-	90 min	180°C	14-17 min
-------	-------	------------	------	----	----	---	--------	-------	-----------

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



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

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
130885	87 g	DyH	9,6 cm	48	56	-	18 min
130969	125 g	DyH	11 cm	40	48	60 min	12-14 min
130970	125 g	DyH	11 cm	40	48	60 min	12-14 min
13001	95 g	DyH	11,5 cm	48	96	45 min	15 min



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



130969
Bretzel Cacao 125g
Decorado con azúcar y cacahuete.



130970
Bretzel Crema 125g
Decorado con azúcar y cacahuete.



13001
Trenza Maple 95g
Con nueces pecanas.
Incluye bolsa con jarabe de arce.



RAQUETA, REJITAS, FLAUTAS Y FARTONS

								180°C
13215	130 g	DyH	15 cm	20	72	15 min	18 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	
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	

DyH Descongelar y Hornear

clásicos

MARGARINA



13215
Raqueta de Crema 130g

MARGARINA SELECTA



13115 Mini Rejita Crema de Cacao con Avellanas 30g

DyH Descongelar y Hornear

clásicos

MANTECA



13929
Flauta de Crema de Chocolate 75g



13116 Mini Rejita Crema Pastelera 30g



13967
Flauta de Crema 75g



2014 Fartons 50g

ENSAIMADAS



ENSAIMADAS

		婳	⚙	-pencil	📦	🖨	🕒	烘	180°C
12659	110 g	LpF		11 cm	45	50	-	120 min	11-13 min
12585	95 g	LpF		9,5 cm	66	50	-	110-120 min	12-14 min
12584	35 g	LpF		6 cm	6 Kg	50	-	80-90 min	11-13 min
2035	500 g	LpF		26 cm	10	24	-	180 min	12-14 min
12587	50 g	LpF		6 cm	6 Kg	50	-	80-90 min	11-13 min
12586	50 g	LpF		6 cm	6 Kg	50	-	80-90 min	11-13 min
12438	50 g	LpF		6,5 cm	6 Kg	50	-	80-90 min	11-13 min

LpF Listo para Fermentar
clásicos
MANTECA



12659
 Ensaaimada Levante
 Hojaldrada 110g

RELLENO



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

		婳	⚙	-pencil	📦	🖨	🕒	烘	180°C
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	

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MANTECA



13925
 Ensaaimada Grande
 Hojaldrada Ferm. 95g



12585
 Ensaaimada Grande
 Hojaldrada 95g



12586
 Ensaaimada Pequeña
 Crema Hojaldrada 50g
 Con crema pastelera.



12587
 Ensaaimada Pequeña Crema
 de Cacao Hojaldrada 50g
 Con crema de chocolate.



13924
 Mini Ensaaimada
 Hojaldrada Ferm. 35g



12584
 Ensaaimada Pequeña
 Hojaldrada 35g



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

LÁMINAS Y BASES



LÁMINAS Y BASES

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA



12171
 Lámina de Hojaldre
 58x37'5 cm 900g



12172
 Lámina de Hojaldre
 47x31 cm 900g



12481
 Base de Pizza Rectangular
 38x28 cm 675g

Dale rienda suelta a tu creatividad y diferénciate con estas bases y láminas. Explora sus infinitas posibilidades y sorprende a tus clientes.
 ¡El límite lo pones tú!

12171	900 g	DyH	58 cm	10	44	20 min	26-29 min				180°C
12172	900 g	DyH	47 cm	12	40	20 min	26-29 min				
12481	675 g	DyH	38 cm	12	48	20 min	13-15 min				



SNACKS SALADOS

Los snacks salados incrementan los momentos de consumo: desayunos, meriendas, comidas, cenas, tentempiés, *take away*. Encontrarás una gama de productos con rellenos generosos, tanto tradicionales como innovadores, de alta calidad, a trocitos, garantizando un sabor excepcional.

Nuestros productos siguen una clasificación por:

FAMILIA DE PRODUCTO

EMPAÑADAS
EMPAÑADILLAS
REJITAS
CROISSANTS
NAPOLITANAS
HOJALDRES
PANINIS Y PIZZAS

TIPO DE ACABADO



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.



Descongelar y al Horno

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

DOS GAMAS PRINCIPALES

clásicos

Productos de bollería de consumo diario. Elaborados con margarina o aceites vegetales todo el saber hacer de Panamar Bakery Group 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 selecta que añaden ingredientes que aportan un plus de calidad y diferenciación. Rellenos generosos, hojaldrado esmerado, exterior crujiente, siguiendo la creciente demanda de productos salados.

ELABORADOS CON:

Manteca
Margarina
Margarina selecta, “con un toque de mantequilla”
Aceites vegetales
Bases de pan

SNACKS SALADOS

SNACKS SALADOS



PICK&GO

Formadas a mano, cada pieza tiene impreso un toque de autenticidad y artesanía que las hace únicas. Todo un deleite para el paladar, con jugosos rellenos y sabores profundos. ¡Una tendencia ganadora para tu establecimiento!

DyH Descongelar y Hornear
clásicos



130860
Pick & Go York y Queso 100g
Rellena de crema de queso, taquitos de york y queso gouda hilado.



130861
Pick & Go Kebab 100g
Rellena de pollo loncheado kebab y salsa sabor yogur, condimentado con especias y hierbas.



131040
Pick & Go Tomate Albahaca 90g
Rellena con crema de queso, tomate seco, aceitunas negras y albahaca.



130777
Pick & Go Tex Mex 100g
Rellena de picada de pollo y cebolla frita, añade maíz, pimientos troceados y especias con un toque picante.



130778
Pick & Go Ternera Suave 100g
Rellena de cebolla frita, carne de ternera, tomate y pimiento.



130693
Pick & Go Pollo Thai 100g
Rellena de picada de pollo, cebolla frita, tomate, pimiento y ajo.

												180°C
130860	100 g	DyH	12 cm	26	88	30-40 min	20-22 min					
130861	100 g	DyH	12 cm	26	88	30-40 min	20-22 min					
131040	90 g	DyH	12 cm	26	88	30-40 min	20-22 min					
130777	100 g	DyH	12 cm	26	88	30-40 min	20-22 min					
130778	100 g	DyH	12 cm	26	88	30-40 min	20-22 min					
130693	100 g	DyH	12 cm	26	88	30-40 min	20-22 min					

EMPAÑADAS

DyH Descongelar y Hornear
clásicos



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



130823 Empanada de Hojaldre de Pollo y Bechamel 225g
Relleno a trocitos: pechuga de pollo asado, crema de champiñones, queso crema, bechamel y cebolla caramelizada.



131017 Empanada Hojaldre Atún y Tomate 120g
Rellena de atún y tomate frito. Decorada con sésamo natural.



131016 Empanada Hojaldre Espinacas y Queso 120g
Rellena de espinacas fritas y queso. Decorada con sésamo y lino marrón.



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



130829 Empanada de Hojaldre de Atún y Tomate 225g
Relleno a trocitos: atún, tomate y fritada de verduras (berenjena, calabacín, pimiento, cebolla y huevo duro a daditos).



131036 Empanada Hojaldre Queso y Bacon 120g
Rellena de bacon crujiente y crema de queso. Decorada con sésamo de maíz tostado.



131037 Empanada Hojaldre Ternera 120g
Rellena de ternera picada, cebolla frita, pimiento y tomate. Decorada con trigo malteado tostado.



131034 Empanada Hojaldre Kebab Pollo 120g
Rellena de pollo loncheado kebab y salsa sabor yogur, condimentada con especias y hierbas.

12998	1,9Kg	DyH	36 cm	1	336	45 min	45 min					
130823	225 g	DyH	13x12 cm	24	64	45 min	25-35 min					
130829	225 g	DyH	13x12 cm	24	64	45 min	25-35 min					
12699	150 g	DyH	21 cm	50	63	30 min	18-20 min					
131017	120 g	DyH	16,1 cm	40	48	30 min	22-24 min					
131016	120 g	DyH	16,1 cm	40	48	30 min	22-24 min					
131036	120 g	DyH	16,1 cm	40	48	30 min	22-24 min					
131037	120 g	DyH	16,1 cm	40	48	30 min	22-24 min					
131034	120 g	DyH	16,1 cm	36	48	30 min	22-24 min					
								180°C				

EMPAÑADILLAS

DyH Descongelar y Hornear
clásicos



130866 Empanadilla Selecta de Pisto 125g
Relleno: pisto elaborado con fritada de verduras (berenjena, calabacín, pimiento, cebolla y tomate), atún y huevo cocido.



130868 Empanadilla Selecta de Atún y Tomate 125g
Relleno: tomate frito y atún.



12693 Mini Empanadilla Selecta de Pisto Mediterránea 50g
Fritada de hortalizas con atún y huevo.



130867 Empanadilla Selecta de Pollo 125g
Relleno: pechuga de pollo y fritada de verduras (berenjena, calabacín, pimiento, cebolla y tomate).



13183 Empanadilla Argentina 125g
Receta elaborada con carne de ternera, cebolla, aceitunas verdes y huevo.



12694 Mini Empanadilla Selecta Atún y Tomate 50g



13065 Empanadilla Selecta Atún y Cebolla 125g



13199 Empanadilla Selecta Espinaca y Queso 125g
Con un toque de ajo.

130866	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	40 min	20-24 min			
130868	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	40 min	20-24 min			
130867	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	40 min	20-24 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			
13199	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	22-24 min			
12693	50 g	DyH	10,5 cm	6,5 Kg	50	30-40 min	22-24 min			
12694	50 g	DyH	10,5 cm	6,5 Kg	50	30-40 min	22-24 min			
								180°C		

REJITAS

											180°C
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				
12981	70 g	DyH	11,5 cm	55	70	30 min	14-16 min				
13100	30 g	DyH	5,5 cm	132	70	30 min	12-14 min				

DyH

Descongelar y Hornear

delicium

MARGARINA SELECTA



13270

Maxi Rejita Brie con Setas 100g



12981

Rejita Espinacas y Ricotta 70g



12982

Rejita Pollo y Cebolla
Caramelizada 70g



13100

Surtido Mini Rejitas Saladas 30g

3 bolsas x 44 uds

Sabores:

- Serrana (jamón curado y queso).
- Mediterránea (atún, tomate y olivas).
- Americana (pollo y cebolla caramelizada).



SNACKS SALADOS

CROISSANTS, NAPOLITANAS Y HOJALDRES

SNACKS SALADOS



CROISSANTS, NAPOLITANAS Y HOJALDRES

DyH Descongelar y Hornear
delicium



13096 Napolitana York y Queso Suprema 110g
Rellena con york ahumado y queso fundente. Decorada con queso gouda.

DyH Descongelar y Hornear
clásicos



21209 Napolitana Mixta Ferm. 140g



130957 Napolitana Bacon & Queso 120g
Rellena con bacon y queso fundente. Decorada con sémola de maíz tostado.



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

LpF Listo para Fermentar
clásicos



131020
Napolitana Mixta 140g

131020	140 g	LpF	13,5 cm	54	48	-	90 min	15-18 min			
130996	110 g	DyH	10 cm	67	32	30 min	-	15-18 min			
130957	120 g	DyH	12,6 cm	70	32	30 min	-	15-18 min			
12453	130 g	DyH	14,5 cm	48	56	30 min	-	18-20 min			
21209	140 g	DyH	13 cm	66	56	20-30 min	-	15-18 min			
130353	108 g	DyH	12,5 cm	60	32	30 min	-	14-16 min			
1058	15 g	DyH	4,5 cm	6 Kg	50	20 min	-	12-14 min			
14007	30 g	DyH	6 cm	192	50	30 min	-	12-15 min*			
12625	23 g	DyH	6 cm	4,6 Kg	70	15-20 min	-	13-15 min			
sabores individuales		DyH	6 cm	4,6 Kg	70	15-20 min	-	13-15 min			

sabores

individuales

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



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



130353 Croissant Mixto Fermentado 108g



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



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.

PANINIS Y PIZZAS

PANINIS Y PIZZAS



PANINIS

DyH Descongelar y Hornear
delicium



13457
Panini York 165g
Tomate, york, emmental,
mozarella y orégano.



13458
Panini 4 Estaciones 165g
Tomate, york, emmental, champiñón,
cebolla y aceituna negra en rodajas.



130451
Panini de Verduras 175g
Tomate frito y verduras: calabacín, berenjena,
pimiento rojo y verde, cebolla y patata.



13460
Panini Atún 165g
Tomate, atún, emmental rayado,
mozzarella hilada y orégano.



13459
Panini 4 Quesos 165g
Base cremosa de parmesano, emmental,
mozzarella, tres rodajas de queso de cabra
madurado y albahaca en hoja.



130754
Panini Barbacoa 175g
Salsa barbacoa, pechuga de pollo, bacon
ahumado crujiente a tiras y queso mozzarella
rallado.



13461
Panini Bacon 165g
Tomate, bacon a tiras, emmental,
edam y orégano.

13457	165 g	DyH	27 cm	22	40	20 min	12-14 min				
13460	165 g	DyH	27 cm	22	40	20 min	12-14 min				
13461	165 g	DyH	27 cm	22	40	20 min	12-14 min				
13458	165 g	DyH	27 cm	22	40	20 min	12-14 min				
13459	165 g	DyH	27 cm	22	40	20 min	12-14 min				
130451	175 g	DyH	27 cm	20	40	20 min	12-14 min				
130754	175 g	DyH	26,5 cm	22	48	20 min	12-14 min				
								180°C			

Sobre una crujiente base de pan, de larga fermentación, añadimos los mejores ingredientes en trocitos para potenciar su sabor.

BOCAPIZZAS Y PIZZA

										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
12651	185 g	DyH	14 cm	24	80	30 min				12-15 min

DyH Descongelar y Hornear
clásicos



12451
Bocapizza Bacon y Queso 150g



12698
Bocapizza York y Queso 150g



12651
Pizza Mediana York
y Queso 14 cm 185g



12463
Bocapizza Atún y Queso 150g



*Base de Pizza Rectangular
38x28 cm 675g

¡Y RECUERDA...!
Tienes esta opción para
elaborar recetas propias.

(*Ver en pág. 31)

PIZZAS Y TORTILLA

											180°C
378	175 g	DyH	19 x 9 cm	20	108	15 min	15-18 min				
130549	175 g	DyH	19 x 9 cm	20	108	15 min	15-18 min				
12521	800 g	DyH	24 cm	10	91	-	13-18 min				

DyH Descongelar y Hornear
clásicos



378

Pizzas Surtidas 4 Sabores

- Jamón y Queso: tomate, jamón cocido, queso mozzarella.
- Chorizo: tomate, chorizo, queso mozzarella.
- Bacon y atún: tomate, bacon, atún, queso mozzarella.
- Barbacoa: fritada de hortalizas (tomate, pimiento verde y rojo, cebolla), ternera, salsa barbacoa, queso mozzarella.



12521

Tortilla Redonda
Patata y Cebolla 800g



130549

Pizza Jamón y Queso
Rectangular 175g

Pizzas elaboradas con un toque de aceite de oliva e ingredientes visibles en toda la superficie, sin bordes. Su formato es perfecto para ocupar toda la bandeja del horno, ahorrando espacio y tiempo de horneado.



PAN

Desde Panamar Bakery Group, elaboramos con mimo cada uno de nuestros panes para que tengan el sabor, aroma y textura del pan de antaño. Las referencias de pan de nuestro surtido sigue la siguiente clasificación:

POR TAMAÑO

HOGAZA
FAMILIAR
BOCADILLO
BURGER
PANECLLO
MINIPANECLLO

POR INGREDIENTES DE LA MASA

Tradicional
Integrales
Cereales y Semillas
Sabor
Sin Gluten
Pan de Molde

POR PROCESO DE ELABORACIÓN

Del más premium al más sencillo

© 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 migas con enormes alvéolos que le dan ligereza, sin perder jugosidad en el bocado.

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

℗ HORNO DE PIEDRA



Piezas de corteza rústica, de grosor medio, suela plana, sabor del pan de antaño y alta durabilidad. Dentro de esta familia descubre nuestras gamas DESTACADAS:

Gama de AGUA, que se caracteriza por su impactante alveolado. Un pan que no deja indiferente.

Gama pH 4.8, panes elaborados con más de un 10% de nuestra Masa Madre natural, encargada fundamental de realizar la fermentación y otorga a nuestros panes un pH de 4.8 tal como exige la normativa, para poder denominar al producto "Elaborado con Masa Madre".

® RÚSTICOS



Se caracterizan por una corteza fina de aspecto rústico y una migas 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 migas y proporcionan el tiempo para que se generen los aromas y sabores propios del pan rústico.

™ TRADICIÓN



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

Poseen una corteza dorada y crujiente, y al mismo tiempo 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.

© CLÁSICOS



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

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

PAN

PAN



El pan es un alimento milenario, elaborado desde sus inicios con ingredientes sencillos, nutritivos y saludables. Nuestras elaboraciones de pan conservan esas propiedades del mejor pan de antaño, con un etiquetado limpio.



Con ingredientes nutritivos y de alta calidad que hacen que nuestras gamas de valor añadido sean un alimento fuente de fibra, aportando más de 3 gramos de fibra por cada 100 gramos de alimento.

HOGAZAS

HOGAZAS



		煎	蒸	笔	包	叉	叉	叉	180°C
13682	1800 g	(P)	30 cm	5	24	120 min	15 min		
130308	400 g	(P)	26 cm	14	40	60 min	14-16 min		
130741	600 g	(P)	43 cm	13	30	40-60 min	18-20 min		
13534	550 g	(P)	38 cm	14	28	90 min	15-18 min		
130470	500 g	(P)	30 cm	11	40	30-40 min	15-18 min		
13789	500 g	(P)	29 cm	18	28	60 min	-		
Precui136	450 g	(P)	21 cm	15	28	30 min	20-25 min		
308	450 g	(P)	19,5 cm	20	28	15-20 min	25-30 min		
130327	340g	(P)	30	15	40	20-30 min	14-16 min		
13542	800 g	(P)	25 cm	7	28	30-45 min	-		
130471	395 g	(P)	30 cm	14	40	30-45 min	14-17 min		

(P) HORNO DE PIEDRA



13682
Hogaza Clásica elaborada con masa madre PH 4.8 1800g
Elaborada con las mejores variedades de trigo.
Fuente de fibra.



130308
Hogaza Sarracena elaborada con masa madre PH 4.8 400g
Fuente de fibra.



Pan elaborado con masa madre natural de cultivo, con un PH inferior a 4.8, y con todos los requisitos para poder denominarlo "Elaborado con masa madre".



130741
Maxi Pan de Pueblo 600g
Contiene masa madre.



13789
Hogaza Clásica Rebanada DyL 500g
Fuente de fibra.



130327
Hogaza de Agua 340g
Fuente de fibra.



13534
Hogaza con Trigo Sarraceno 3% 550g
Fuente de fibra.



Precui136
Payés Especial 450g
Fuente de fibra.



13542
Pan de Payés rebanado DyL 800g
Fuente de fibra.



130470
Hogaza Clásica 500g
Contiene masa madre.
Fuente de fibra.



308
Pan Castilla Redondo 450g
Masa Candeal.
Fuente de fibra.



130471
Hogaza Essence 395g
Fuente de fibra.



Integrales

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



④ 130096
Hogaza 100% Integral 400g
Contiene hasta 3 veces más de fibra
que un pan blanco.



Cereales



④ 13683
Hogaza de Centeno 29% elaborada
con masa madre Ph 4.8 1800g
Mezcla de trigo y centeno 29%.
Sabor equilibrado con matices ácidos.
Fuente de fibra.



④ 130307
Hogaza campesina elaborada
con masa madre PH 4.8 400g
Cereales (69%): trigo, centeno, copos de avena.
Semillas (12%): pipas de girasol, lino, sésamo,
pipas de calabaza. Contiene hasta 3 veces más
de fibra que un pan blanco.



④ 131061
Hogaza Centeno 60% elaborada
MM pH 4.8 400g
Fuente de proteína.



④ 131062
Hogaza Maíz 20% elaborada
MM pH 4.8 400g
Fuente de proteína.
Fuente de fibra.



④ 12717
Hogaza de Maíz 22% 400g



④ 12909
Hogaza Campesina 400g
8 Cereales y semillas : Trigo,
centeno, maíz y avena. Decorado
con lino marrón, sésamo y copos
de avena.
Fuente de fibra.

	llenar	llenar	llenar	llenar	llenar	llenar	llenar	llenar
130096	400 g	④	25 cm	15	48	60 min	20 min	
13683	1,8 kg	④	28 cm	5	24	120 min	15 min	
130307	400 g	④	26 cm	14	40	60 min	14-16 min	
131061	400 g	④	25,5 cm	14	40	60 min	14-16 min	
131062	400 g	④	27,5 cm	14	40	60 min	14-16 min	
12717	400 g	④	16 cm	6	64	60 min	14-18 min	
12909	400 g	④	27 cm	7	64	60 min	14-16 min	



Cereales

	面	咗	筆	包	叉	✿	180°C
130486	500 g	(P)	28,5 cm	6	64	90 min	10-14 min
12908	400 g	(P)	26 cm	7	64	60 min	14-16 min
13536	340 g	(P)	25 cm	15	40	60 min	12-16 min
13376	300 g	(P)	26 cm	15	40	25-30 min	16-20 min
12954	340 g	(P)	22 cm	15	40	60 min	12-16 min



④ 130486
Hogaza de Centeno
31% (VITAE) 500g
Fuente de fibra.



④ 12908
Hogaza con Cereales 51% 400g
8 Cereales y semillas: Trigo, centeno, cebada, maíz, pipas de girasol, lino marrón y soja. Decorado con sésamo natural. Contiene masa madre. Contiene hasta 3 veces más de fibra que un pan blanco.



④ 13536
Hogaza Suprema con Cereales 49% y Semillas 16% 340g
Fuente de fibra.



④ 13376
Hogaza de Maíz 6% y con Semillas 13% 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. Fuente de fibra.



Sabor

	面	咗	筆	包	叉	✿	180°C
12756	500 g	(P)	17 cm	6	64	90 min	10-14 min
13535	340 g	(P)	26 cm	15	40	60 min	12-16 min
13367	300 g	(P)	26 cm	15	40	30 min	16-20 min



④ 12756
Hogaza Multifrutos 500g
Fuente de fibra.



④ 13535
Hogaza con Aceitunas Verdes 23% 340g
Elaborada con harina de trigo y aceitunas verdes. Decorada con 2 aceitunas Gordal. Contiene masa madre. Fuente de fibra.



④ 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. Contiene hasta 3 veces más de fibra que un pan blanco.

PAN FAMILIAR

PAN FAMILIAR



13477	300 g	C	42 cm	20	30	30 min	4-6 min				
130665	240 g	C	42 cm	29	30	30 min	4-6 min				
130259	330 g	P	54 cm	22	24	20-30 min	14-16 min				
130174	270 g	P	44 cm	24	30	20-30 min	12-15 min				
130809	270 g	P	54 cm	30	24	20-30 min	12-14 min				
13030	305 g	P	45 cm	20	30	30 min	20-25 min				
8282	270 g	P	45 cm	20	36	15-20 min	20-25 min				
								180°C			

C CRISTAL



Los distinguirás por sus impactantes alvéolos.



6% Aceite de Oliva
¡Sabor Mediterráneo!



Contiene Masa Madre 9%



13477
Mediterránea Cristal Express 300g

Contiene masa madre.
Con aceite de oliva.
Fuente de fibra.



130665
Campesino Cristal Mediterráneo
Express 240g

Contiene masa madre.
Con aceite de oliva.
Fuente de fibra.

P HORNO DE PIEDRA

PANES DE AGUA



Los distinguirás por sus impactantes alvéolos y su gran durabilidad.



130259
Pan de Huerta Familiar 330g
Alta hidratación.
Fuente de fibra.



130174
Pan de Agua 270g
Alta hidratación.
Fuente de fibra.



130809
Batón de Agua 270g
Alta hidratación.
Fuente de fibra.



13030
Barra Hornos
de Piedra 305g
Fuente de fibra.



8282
Barra Riquiña 270g
Fuente de fibra.

RÚSTICOS

12113	500 g		55 cm	18	28	30 min	25-30 min	
12105	320 g		47 cm	22	30	30 min	20-25 min	
13139	290 g		53 cm	25	28	30 min	18-20 min	
13956	380 g		50 cm	21	28	30 min	18-22 min	
8378	295 g		57,5 cm	25	28	30 min	20-25 min	
13958	275 g		45,5 cm	23	30	30 min	20-25 min	
8498	270 g		55 cm	31	28	30 min	20-25 min	
13975	265 g		41,5 cm	24	30	30 min	20-25 min	



12113
Súper Barra de Pueblo 500g
Fuente de fibra.



13956
Súper Barra Rústica
Mediterránea 380g
Fuente de fibra.



8378
Súper Baguette Rústica
Mediterránea 295g
Fuente de fibra.



12398
Barra Natural 350g
Fuente de fibra.



12105
Pan de Pueblo 320g
Fuente de fibra.



13958
Barra Riquiña
Mediterránea 275g
Fuente de fibra.



8498
Baguette Rústica
Mediterránea 270g
Fuente de fibra.



131067
Súper Barra Gourmet 340g
Contiene masa madre.
Fuente de fibra.



13139
Barra Rústica Aldeana 290g
Fuente de fibra.



13975
Barra Rústica
Mediterránea 265g
Fuente de fibra.



130747
Barra Gourmet 280g
Contiene masa madre.
Fuente de fibra.

RÚSTICOS



8508
Tallo Rústico 340g
Fuente de fibra.



13965
Chapata 350g
Fuente de fibra.



16033
Barra divina 335g
Fuente de fibra.



12561
Campesino Selecto 265g
Fuente de fibra.



12467
Barra Ficelle 280g
Fuente de fibra.



130339
Tallo Ficelle 275g
Fuente de fibra.



303
Pan Serrano 260g
Con aceite de oliva.
Fuente de fibra.



130529
Barra Picos Candeal 260g

								180°C
8508	340 g	⑧	54 cm	25	28	30 min	20-25 min	
13965	350 g	⑧	34.5 cm	26	28	30 min	20 min	
16033	335 g	⑧	54 cm	28	28	15 min	15-18 min	
12561	265 g	⑧	43.5 cm	24	30	30 min	20-25 min	
12467	280g	⑧	41 cm	25	30	30 min	20-25 min	
130339	275 g	⑧	54.5 cm	25	28	15-20 min	18-23 min	
303	260 g	⑧	44 cm	20	36	15-20 min	18-23 min	
130529	260 g	⑧	43 cm	22	36	30 min	14-18 min	

TRADICIÓN



885
Pan París 350g
Fuente de fibra.



12514
Barra Rústica Selecta 310g
Contiene masa madre.
Fuente de fibra.



12951
Baguette Tradición Especial 280g
Contiene masa madre.
Fuente de fibra.



13972
Barra Selecta Tradición 280g
Contiene masa madre.
Fuente de fibra.



542
Pan Francés 270g
Fuente de fibra.



745
Pan Provenzal 260g
Fuente de fibra.



12608
Barra del Sur 260g

								180°C
885	350 g	⑧	57 cm	22	28	15-20 min	23-28 min	
12514	310 g	⑧	50 cm	24	28	20-30 min	17-19 min	
12951	280 g	⑧	55 cm	32	28	30 min	17-19 min	
13972	280 g	⑧	41 cm	25	30	30 min	17-19 min	
542	270 g	⑧	45 cm	20	36	15-20 min	18-23 min	
745	260 g	⑧	57 cm	30	28	15-20 min	18-23 min	
12608	260 g	⑧	40 cm	25	30	30 min	17-19 min	

① TRADICIÓN



130066
Barra Familiar Espiga Tradición 355g
Fuente de fibra.



12661
Barra Grande Tradición 390g
Fuente de fibra.



13971
Barra Familiar Tradición 355g
Fuente de fibra.



8487
Barra Plus Tahona 470g



12473
Barra Larga Espiga Tradición 280g
Fuente de fibra.



12471
Barra del Norte Tradición 320g
Fuente de fibra.



12472
Barra Larga Tradición 280g
Fuente de fibra.



161063
Súper Barra Tahona 350g



12503
Barra Espiga Tradición 250g
Fuente de fibra.



12474
Barra Cuadraditos Tradición 280g
Fuente de fibra.



13383
Barra Larga Croustillante
Tradición 260g
Fuente de fibra.



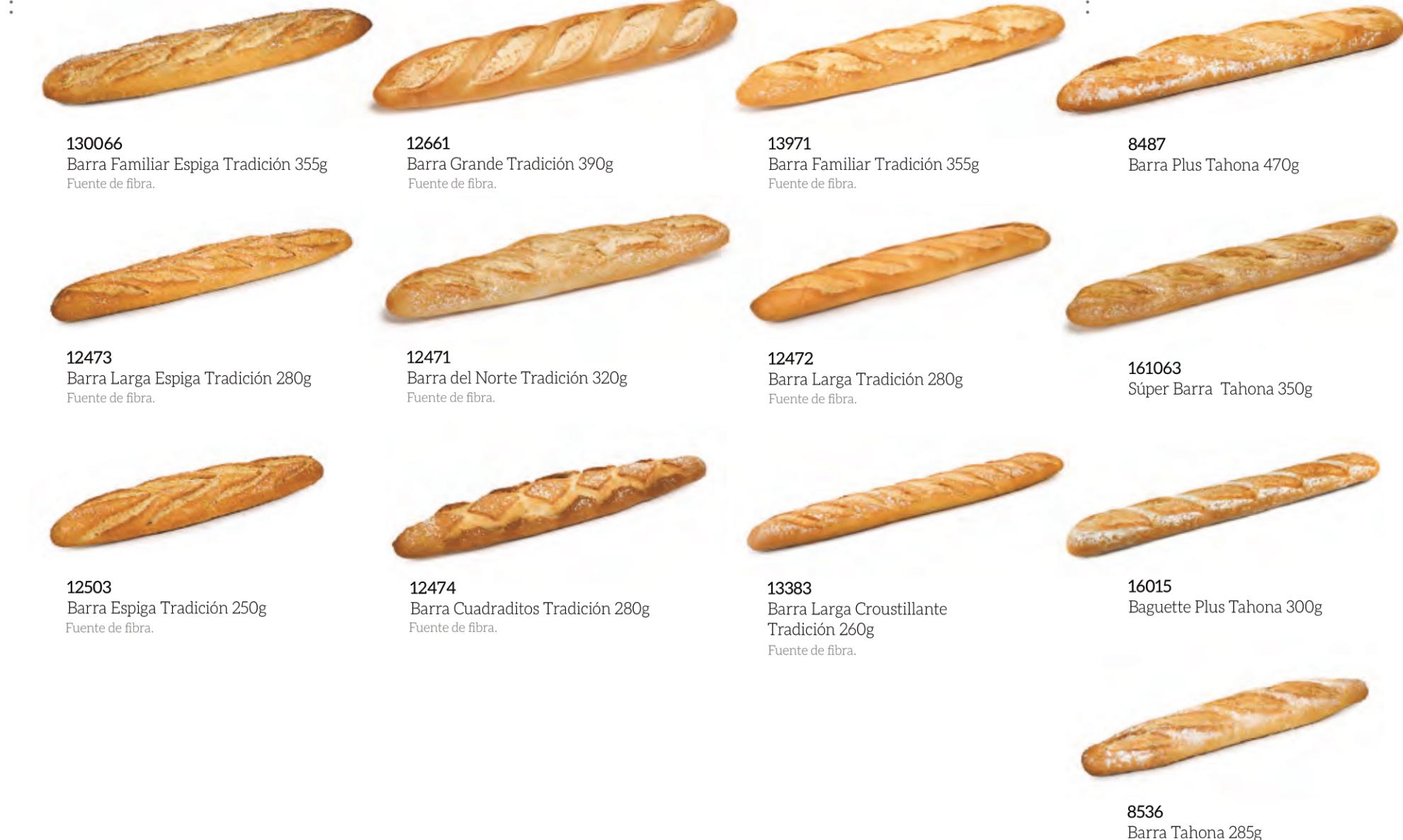
16015
Baguette Plus Tahona 300g



8536
Barra Tahona 285g

		HORNO	HORNO	HORNO	HORNO	HORNO	HORNO	HORNO	HORNO	HORNO	HORNO	HORNO	HORNO	HORNO	HORNO	HORNO
130066		355 g	(T)	52 cm	23	28	20-30 min	17-19 min								
12473		280 g	(T)	50 cm	28	28	20-30 min	17-19 min								
12503		250 g	(T)	42 cm	27	30	20-30 min	17-19 min								
12661		390 g	(T)	55 cm	22	28	20-30 min	18-20 min								
13971		355 g	(T)	52 cm	23	28	30-40 min	20-22 min								
12471		320 g	(T)	52 cm	26	28	20-30 min	17-19 min								
12472		280 g	(T)	50 cm	28	28	20-30 min	17-19 min								
12474		280 g	(T)	50 cm	28	28	20-30 min	17-19 min								
13383		260 g	(T)	50 cm	30	28	15-20 min	18-23 min								
									180°C							
8487		470 g	(C)							56 cm	21	28	30 min	25-30 min		
131063		350 g	(C)							56 cm	26	28	20-30 min	18-20 min		
16015		300 g	(C)							56,5 cm	30	28	15 min	15-17 min		
8536		285 g	(C)							44 cm	25	30	15 min	16-17 min		

② CLÁSICOS



	面	吐	筆	包	叉	水	180°C
16002	395 g	◎	56 cm	23	28	20 min	17-19 min
13961	360 g	◎	55 cm	26	28	20 min	17 min
8160	340 g	◎	57 cm	25	28	30 min	20-25 min
13380	290 g	◎	46.5 cm	22	30	15-20 min	18-23 min
16001	290 g	◎	57 cm	32	28	15 min	17-19 min
12618	290 g	◎	55 cm	30	28	20 min	17-19 min
13962	285 g	◎	46.5 cm	25	30	20 min	17-18 min
16003	285 g	◎	43 cm	26	30	15 min	17-19 min

	面	吐	筆	包	叉	水	180°C
8494	285 g	◎	43.5 cm	26	30	30 min	20-25 min
PRECUI220	265g	◎	43 cm	27	30	15 min	17 min
13381	260 g	◎	41 cm	25	30	15-20 min	18-23 min
13973	260 g	◎	42 cm	30	30	20-30 min	17-19 min
12286	250 g	◎	56 cm	36	28	20 min	18 min
13954	250 g	◎	56 cm	39	28	30 min	18-20 min
13080	200 g	◎	37 cm	30	40	20 min	15-18 min

© CLÁSICOS



16002
Barra 395g



13961
Super Barra 360g



8494
Barra V 285g



PRECUI220
Barra 265g



8160
Barra Súper 340g



13380
Barra Panadera 290g



13381
Pan Doré 260g



13973
Barra de Cuarto 260g



1600
Baguette 290g



12618
Súper Baguette Clásica 290g



12286
Baguette R 250g



13954
Baguette Clásica 250g



13962
Barra Larga 285g



16003
Barra Boutique Especial 285g



13080
Barra 200g
con muy bajo contenido de sal





Integrales



130412
Barra elaborada con Harina Integral de Trigo 100% 240g
Contiene hasta 3 veces más de fibra que un pan blanco.

	pane	corte	esp	pen	abre	frío	calor	180°C
130412	240 g	⑧	39 cm	36	30	20-30 min	15-18 min	
8158	250 g	◎	56 cm	35	28	30 min	18-20 min	
8043	200 g	◎	37 cm	30	40	30 min	18-20 min	



8158
Baguette elaborada con Harina Integral de Trigo 25% 250g
Fuente de fibra.



8043
Barra elaborada con Harina Integral de Trigo 51% 200g
Fuente de fibra.

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



Sabor

	pane	corte	esp	pen	abre	frío	calor	180°C
767	230 g	⑨	50 cm	36	28	15-20 min	12 min	



767
Pan de Seda 230g
Fuente de fibra.

Elaborado con mantequilla



Cereales

		■	□	■	□	■	□	■	□	■	□	180°C
839	350 g	⑧	51 cm	22	28	15-20 min	23-28 min					
440	300 g	⑧	46 cm	20	30	15-20 min	23-28 min					
130122	280 g	⑧	55 cm	25	28	30 min	18-23 min					
130123	265 g	⑧	44 cm	22	30	30 min	18-23 min					



⑧ 839

Pan Bogavante 350g

Con sésamo que intensifica su sabor.
Contiene hasta 3 veces más de fibra
que un pan blanco.

⑧ 440

Pan del Norte 300g

Con harina de maíz (1,2 %) y pipas de girasol.
Fuente de fibra.

⑨ 12419

Barra 5 Semillas 3% Selecta 300g

Semillas: pipas de girasol, trigo sarraceno,
lino dorado, lino marrón y sésamo.
Contiene masa madre.
Fuente de fibra.

⑨ 12665

Barra Cereales Tradición 270g

Con harina de trigo, harina de maíz tostada,
semillas de sésamo, lino marrón, lino dorado,
pipas de girasol y trigo sarraceno.
Fuente de fibra.



⑧ 130122

Barra Larga Siembra de Maíz 12% 280g

Con harina de maíz 12% y pipas de girasol.
Fuente de fibra.

⑧ 130123

Barra de Siembra de Maíz 12% 265g

Con harina de maíz 12% y pipas de girasol.
Fuente de fibra.

⑨ 12616

Pan Semillas 13% Pipas Calabaza 3% Selecto 260g

Semillas: lino dorado, lino marrón, pipas de girasol,
sésamo, soja y pipas de calabaza.
Contiene masa madre.
Fuente de fibra.

⑨ 801

Pan Selecto Con Cereales (54%) y Semillas (16%) 230g

Semillas: semillas de girasol, sésamo, linaza
marrón, amapola y copos de avena.
Fuente de fibra.

BOCADILLOS



BOCADILLOS

	pane	pan	cuchillo	cesta	cesto	estrella	temp 180°C
130643	150 g	(C)	27 cm	45	28	30 min	4-6 min
13754	140 g	(C)	24 cm	45	28	30 min	4-6 min
13797	115 g	(C)	19,5 cm	74	28	60 min	-

CRYSTAL



Los distinguirás por sus impactantes alvéolos.



6% Aceite de Oliva
¡Sabor Mediterráneo!



Contiene Masa Madre 9%



130643
Tallo Bocata Cristal Express 150g

Contiene masa madre.
Con aceite de oliva.
Fuente de fibra.



13754
Bocadillo Cristal
Mediterráneo Express 140g

Contiene masa madre.
Con aceite de oliva.
Fuente de fibra.



13797
Bocadillo Cristal Mediterráneo DyL 115g

Contiene masa madre.
Con aceite de oliva.
Fuente de fibra.

	pane	pan	cuchillo	cesta	cesto	estrella	temp 180°C
130810	190 g	(P)	29,5 cm	40	28	20-30 min	12-14 min
131015	155 g	(P)	28 cm	42	28	20-30 min	5 min
130257	140 g	(P)	27 cm	45	28	20-30 min	10-12 min
130526	100 g	(P)	21 cm	45	40	20-30 min	8-10 min
13314	150 g	(P)	26 cm	46	28	15 min	12-14 min
13265	130 g	(P)	25 cm	50	28	15 min	10-12 min
130864	120 g	(P)	25 cm	53	28	30 min	4-6 min
130199	90 g	(P)	19 cm	50	40	15 min	8-10 min

PHO RON DE PIEDRA

PANES DE AGUA



130810
Maxi Bocadillo de Agua 190g
Fuente de fibra.



131015
Super Bocadillo de Agua Express 155g
Fuente de fibra.



130257
Bocadillo de Agua 140g
Fuente de fibra.



130526
Bocadillo Mediano de Agua 100g
Fuente de fibra.

	pane	pan	cuchillo	cesta	cesto	estrella	temp 180°C
8359	170 g	(R)	28 cm	40	28	20 min	15-18 min
13328	150 g	(R)	20 cm	40	28	20 min	15-18 min
12469	135 g	(R)	27 cm	60	28	20 min	15-18 min
12991	135 g	(R)	22,5 cm	35	48	30 min	15 min

RUSTICOS



13314
Maxi Bocata Riquiño 150g
Fuente de fibra.



13265
Bocata Riquiño 130g
Fuente de fibra.



13328
Andaluza Rústica 150g
Fuente de fibra.



8359
Bocata Natural 170g
Fuente de fibra.



12469
Bocata Ficelle 135g
Fuente de fibra.



12991
Chapata Bocata 135g
Fuente de fibra.

RÚSTICOS



12527
Pan Rústico Aragonés 185g
Fuente de fibra.



8358
Bocata Rústico
Mediterráneo 170g
Fuente de fibra.



 13469
Bocata Rústico
Express 135g
Fuente de fibra.



 **12490**
Bocata Rústico Selecto 130g
Contiene masa madre.
Fuente de fibra.



8399
Baguettina Rústica
Mediterránea 135g
Fuente de fibra.



130858
Bocata Hostelero Rústico
Mediterráneo 130g
Fuente de fibra.



 13466
Bocata Gourmet Rústico
Express 100g
Fuente de fibra.



130067
Bocata Espiga Tradición 150g
Fuente de fibra.



8480
Bocata Gourmet Rústico
Mediterráneo 90g
Fuente de fibra.



13004
Bocatín Rústico
Hostelero 75g
Fuente de fibra.



13026
Bocata Tradición Especial 150g
Fuente de fibra.

							180°
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	20-30 min	5 min
8399	135 g		28 cm	60	28	20 min	15-18 min
130858	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

							180°C
12490	130 g	(T)	26 cm	60	28	30 min	15-17 min
130067	150 g	(T)	26 cm	50	28	20-30 min	15-17 min
13026	150 g	(T)	26 cm	50	28	20-30 min	15-17 min



© CLÁSICOS



PRECUI89
Flauta Súper 143g



131065
Bocadillo Tahona **Express** 140g



12596
Baguettina Clásica **Express** 120g



345
Pan Bombón **DyL** 90g



8039
Panecillo Súper 130g



8506
Baguettina Clásica 120g



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



12403
Pan con Leche 3% Suave
Express 100g



8511
Panecillo 100g



8143
Baguettina Bollo 80g



743
Mollete Estilo Andaluz
Express 100g

		婳	🕛	✎	⤠	⤡	⤢	⤣	⤤ 180°C
PRECUI89	143 g	◎	28,5 cm	55	28	15 min	13 min		
131065	140 g	◎	27 cm	50	28	30 min	5 min		
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	20 min	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 min		
743	100 g	◎	12,7 cm	75	28	15-20 min	5-6 min		

		婳	🕛	✎	⤠	⤡	⤢	⤣	⤤ 180°C
345	90 g	◎	22 cm	50	36	15-20 min	-		
12403	100 g	◎	21,5 cm	45	40	20 min	5-7 min		



Integrales

	婳	🕛	✎	🔓	✖	⌚	🕒	180°C
131064	120 g	ⓘ	24 cm	35	48	20-30 min	5 min	
13484	110 g	ⓘ	25 cm	60	28	20 min	15-18 min	
13010	75 g	ⓘ	19 cm	65	48	20 min	13-15 min	
12291	150 g	©	22,5 cm	50	28	15 min	14-15 min	
8046	110 g	©	26 cm	65	28	20 min	15-18 min	



ⓘ 131064

Bocadillo Riquiño Integral 100% Express 120g
Fuente de fibra.



© 12291

Andaluza Integral de Trigo 25% 150g
Fuente de fibra.



ⓘ 13484

Bocadillo Rústico Integral 100% 110g
Contiene hasta 3 veces más de fibra
que un pan blanco.



© 8046

Baguettina elaborada con Harina
Integral de Trigo 25% 110g
Fuente de fibra.



ⓘ 13010

Bocatín Rústico Hostelero elaborado con
Harina Integral de Trigo 25% 75g
Decorado con salvado de trigo.
Contiene hasta 3 veces más de fibra
que un pan blanco.



Cereales y semillas

	婳	🕛	✎	🔓	✖	⌚	🕒	180°C
12070	190 g	ⓘ	27 cm	50	28	20 min	18-20 min	
13009	75 g	ⓘ	19 cm	65	48	20-30 min	13-15 min	
130126	130 g	ⓔ	21,5 cm	30	64	20-30 min	14-16 min	



ⓘ 12070

Pan 9 cereales 68% y Semillas 10% 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.
Fuente de fibra.



ⓘ 13009

Bocatín Rústico Hostelero Semillas 7% 75g
Decorado con semillas (lino, pipas de girasol, pipas
de calabaza) copos de trigo y copos de cebada.
Fuente de fibra.



ⓔ 130126

Pan de Centeno 16%
y de Espelta 3% 130g
Decorado con lino marrón, linaza
amarilla, sésamo y semillas de amapola.
Contiene hasta 3 veces más de fibra
que un pan blanco.

BURGER



BURGER

(B) BRIOCHE



 **130980**
Burger Brioche Patata **DyL** 75g
Elaborado con mantequilla.
Con topping de copos de patata.



 **130899**
Maxi Burger Brioche Semillas 5% **DyL** 85g
Elaborado con mantequilla.
Con topping de semillas de sésamo y de amapola.



 **130944**
Maxi Burger Brioche
Precortada **DyL** 85g
Elaborado con mantequilla.



 **130898**
Mini burger Brioche **DyL** 35g
Elaborado con mantequilla.



 **130945**
Maxi Burger Brioche **DyL** 85g
Elaborado con mantequilla.



 **130943**
Burger Brioche **DyL** 65g
Elaborado con mantequilla.

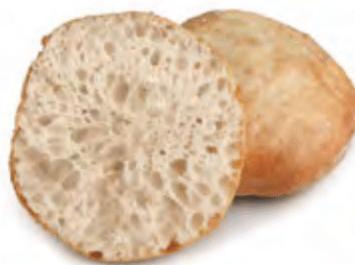
							
130980	75 g			11 cm	45	48	20-30 min
130899	85 g			11 cm	45	48	30 min
130944	85 g			12 cm	45	48	30 min
130898	35 g			7 cm	110	48	30 min
130945	85 g			12 cm	45	48	30 min
130943	65 g			10 cm	75	28	30 min

13799	110 g		12 cm	66	28	30 min	180°C
13951	80 g		9,5 cm	100	28	30 min	-

13064	115 g		13 cm	65	28	15-20 min	10-12 min

13092	90 g		11 cm	48	40	30 min	-
14006	75 g		12 cm	24	99	20-30 min	-
13022	40 g		6 cm	72	80	15-20 min	1-3 min

Cº CRISTAL



13799
Rustic Cristal Burger
12 cm **DyL 110g**
Contiene masa madre.
Con aceite de oliva.
Fuente de fibra.

Cº CLÁSICOS



13064
Pan Hamburguesa
Clásica 115g
Fuente de fibra.

Sº SOFT

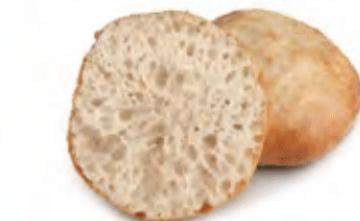


13092
Pan Burger Selecto
con Sésamo 3% **DyL 90g**
Contiene masa madre.
Con aceite de oliva.
Decorado con sésamo.

Sº SABOR



13022
Surtido Party Bun **DyL 40g***
Decorados con sésamo.
18 uds de cada sabor: tomate,
curry, sepia y albahaca.



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



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



*Esta referencia está considerada legalmente como producto de bollería.

PANECILLOS

PANECILLOS



130664	80 g		11 cm	80	28	30 min	4-6 min
130711	70 g		16 cm	90	30	30 min	4-6 min
13753	65 g		12 cm	95	28	30 min	4-6 min

C CRISTAL



130664
Mediterránea Cristal **Express** 80g
Contiene masa madre.
Con aceite de oliva.
Fuente de fibra.



130711
Mediterránea Cristal Hostelera
Express 70g
Contiene masa madre.
Con aceite de oliva.
Fuente de fibra.



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

R RÚSTICOS



13673
Chapata Gourmet 90g
Fuente de fibra.



13468
Bocatín Rústico **Express** 75g
Fuente de fibra.



13164
Rombo 70g
Fuente de fibra.



130388
Chapata 60g
Fuente de fibra.



12182
Payesito 80g
Fuente de fibra.



130892
Media Flauta
Rústica 70g
Contiene masa madre.



13696
Pan Candeal
Minicuadrados 80g



13756
Bocatín
Mediterráneo 65g
Fuente de fibra.



8363
Campesino Bocatín 50g
Fuente de fibra.

13673	90 g		10,5 cm	55	48	15 min	15 min
131004	90 g		14,5 cm	60	48	15 min	15 min
12182	80 g		9,5 cm	96	28	15 min	10-12 min
13696	80 g		10,5 cm	100	30	30 min	10-12 min
13468	75 g		17 cm	60	40	20 min	5 min
13164	70 g		14,5 cm	50	64	20 min	10-12 min
130892	70 g		26 cm	50	64	20 min	8-10 min
13756	65 g		15 cm	72	48	20 min	10-15 min
836	65 g		17 cm	100	28	15-20 min	6-9 min
130388	60 g		11 cm	100	48	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

© CLÁSICOS



130575
Pan Viena Natural **DyL** 80g



12595
Panecillo Hostelero 80g



12649
Mollete Andaluz **DyL** 70g**



8354
Bocatín Clásico 60g



8007
Bocatín 50g



130646
Mini Flauta **Express** 50g



8004
Mini Baguettina 50g

		画	叶	笔	包	叉	叉	180°C
130575	80 g	(C)	10,5 cm	90	30	20 min	-	
12595	80 g	(C)	12 cm	50	40	20 min	15-18 min	
12649	70 g	(C)	10 cm	90	28	30 min	-	
8354	60 g	(C)	12 cm	65	64	20 min	8-10 min	
8007	50 g	(C)	10 cm	80	48	20 min	10-15 min	
130646	50 g	(C)	16 cm	100	48	15-20 min	5-8 min	
8004	50 g	(C)	14 cm	80	40	20 min	10-15 min	

										180°C
8509	75 g		17 cm	68	48	20 min	15-18 min			
28007	60 g		12 cm	65	64	20 min	10-15 min			



Integrales



8509
Panecillo elaborado con Harina Integral de Trigo 25% 75g
Rebozado con salvado de trigo.
Contiene hasta 3 veces más de fibra que un pan blanco.



28007
Bocatín elaborado con Harina Integral de Trigo 25% 60g
Fuente de fibra.

										180°C
12630	80 g		16.5 cm	52	64	20 min	10-15 min			
130890	70 g		26 cm	50	64	20 min	8-10 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			

Cereales y semillas



12630
Bocatín Rústico 9 Cereales 66% y Semillas 9% 80g
Cereales y semillas: trigo, mijo, centeno, sémola de trigo, arroz, trigo sarraceno, lino, pipas de girasol y sésamo.
Fuente de fibra.



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



130890
Media Flauta Rústica con Cereales y Semillas 14% 70g
Copos de Cebada, sésamo, linaza, mijo y pipas de girasol.
Contiene masa madre.



800
Bocatín Mediterráneo con Maíz 4,5% Express 65g
Con harina de maíz 4,5% y pipas de girasol.
Fuente de fibra.

										180°C
454	65 g		16,5 cm	45	80	15-20 min	6-9 min			
451	65 g		11 cm	40	80	15-20 min	6-9 min			



Sabor



454
Gourmet con Pasas 6% y Nueces 6% Express 65g



451
Gourmet con Olivas Negras 11% Express 65g

PANES DEL MUNDO



131050

Bagel Semillas Amapola 3%
Precortado **DyL** 85g**
Fuente de fibra.



131051

Bagel Semillas Sésamo 3%
Precortado **DyL** 85g**
Fuente de fibra.



131010

Focaccia Tradicional
Precortada **Express** 90g**



130801

Pan Bao 45g**
Cocer al vapor.

131050	85 g	11 cm	36	72	90 min	-
131051	85 g	11 cm	36	72	90 min	-
131010	90 g	14,5 cm	36	64	10 min	3 min
*130801	45 g	11 cm	40	72	90 min	-

(*6 min vapor)

MINI PANECILLOS



MINI PANECILLOS

 CRISTAL



 **13755**
Montadito Cristal Mediterráneo
Express 45g
Contiene masa madre.
Con aceite de oliva.
Fuente de fibra.



 HORNO
DE PIEDRA



 **130640**
Tiernecito DyL 45g

 RÚSTICOS



12020
Payesito 45g
Fuente de fibra.



13538
Mini Chapata 40g
Fuente de fibra.



8464
Mini Bocatín Rústico
Mediterráneo 40g
Fuente de fibra.



 **798**
Joselito XL **Express 35g**
Fuente de fibra.



 **13467**
Mini Bocatín Rústico
Express 35g
Fuente de fibra.



 **799**
Joselito **Express 25g**
Fuente de fibra.

Diferencia tus montaditos con panes que aportan un toque gourmet.

													180°C
13755	45 g		8 cm	125	30	30 min	4-6 min						
130640	45 g		9 cm	120	32	30 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						
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						
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						

		煎	蒸	笔	包	袋	叉	叉	180°C
12067	40 g	◎	◎	13 cm	90	64	20 min	5-7 min	
30109	40 g	◎	◎	11,5 cm	85	64	20 min	6-8 min	
12647	38 g	◎	◎	8 cm	90	56	15 min	-	
12594	35 g	◎	◎	12,5 cm	80	64	15 min	11 min	
8161	30 g	◎	◎	8,5 cm	100	64	20 min	6-8 min	

© CLÁSICOS



12067
Mini Baguettina Express 40g



30109
Minipanecillo 40g



12647
Mini Mollete Andaluz DyL 38g**



12594
Pincho Vasco 35g



8161
Montadito 30g



Corteza muy fina y miga suave.
Ideales para preparar montaditos.

12597	40 g	©	11,5 cm	85	64	20 min	180°C	10-15 min
-------	------	---	---------	----	----	--------	-------	-----------

317	35 g	®	13 cm	105	48	15-20 min	180°C	4-7 min
13471	40 g	®	8 cm	120	48	15-20 min	-	-
13472	40 g	®	8 cm	60	64	15-20 min	-	-
13473	40 g	®	8 cm	60	64	15-20 min	-	-

130688	37 g	©	7 cm	80	72	15-20 min	180°C	-
--------	------	---	------	----	----	-----------	-------	---



Integrales

INTEGRAL
25%
Grano Entero



© 12597

Bocatín Mini elaborado con Harina Integral de Trigo 25% 40g
Fuente de fibra.



Cereales y semillas



® 317

Suprema Pincho Semillas Express 35g

Decorado con semillas: semilla de girasol, sésamo, linaza marrón, amapola y copos de avena.

Fuente de fibra.



® 13471

Surtido Panecillos Redondos DyL 40g

30 uds. x 4 sabores: amapola, sésamo, multicereales y pipas de calabaza.

Fuente de fibra.



Sabor



© 130688

Surtido Pan Selección DyL 37g

20 uds x 4 sabores: tomate 2%, aceitunas verdes, cereales y centeno.

Fuente de fibra.



® 13472

Panecillo Redondo con Cereales 57% DyL 40g

Fuente de fibra.



® 13473

Panecillo con Pipas de Calabaza 12% Redondo DyL 40g

Con semillas, pipas de calabaza, lino y sésamo.
Fuente de fibra.

							180°C
12166	800 g	28 cm	8	42	45-60 min	-	
12167	800 g	28 cm	8	42	45-60 min	-	
12123	63 g	21 cm	88	28	30 min	-	

							180°C
13389	105 g	21,5 cm	25	72	20-30 min	-	
13286	80 g	11 cm	20	80	30 min	-	
13390	66 g	12,5 cm	40	72	20-30 min	-	

Pan de molde



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

12167
Pan de Molde Integral
100% de trigo **DyL** 800g**
Rebanadas de 11 x 11 cm.
Contiene hasta 3 veces más de fibra
que un pan blanco.



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



Pan sin gluten



Certificado por FACE con 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.



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

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



13286
Burger sin gluten **DyL** 80g**
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**



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.

131108	1400 g	DyL	24 cm	6	48	480 min		
131110	1100 g	DyL	21 cm	4	28	420 min		
131109	1200 g	DyL	21 cm	4	28	450 min		
12057	1000 g	DyL	24 cm	6	42	60 min		

DyL Descongelar y Listo
clásicos



131108
Tarta Cheesecake 1400g
Precortada en 12 porciones
de 117g aprox.



131110
Tarta Carrot 1100g
Precortada en 10 porciones
de 110g aprox.



131109
Tarta Red Velvet 1200g
Precortada en 10 porciones
de 120g aprox.



12057
Tarta Doble Bombón 1000g

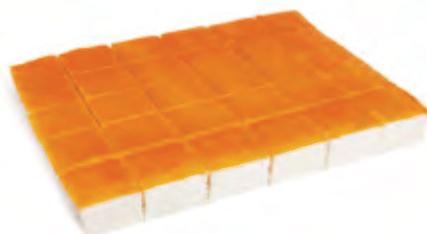


PLANCHAS Y REPOSTERÍA

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

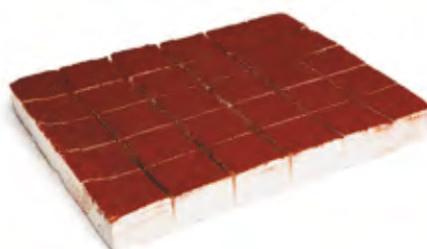
Descongelar y Listo
clásicos



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	90-120 min	
12115	1800 g	DyL	35 cm	1	160	90-120 min	
12220	1800 g	DyL	35 cm	1	160	90-120 min	
12116	1800 g	DyL	35 cm	1	160	90-120 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)

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° / 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 (suelta), 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 resecarse.

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...

Y RECUERDA...

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

SIMBOLOGÍA

Peso
(g)Tipo de
acabadoFamilia
de producto

(cm)

Unidades/Caja
Kilos/Caja

Cajas/Palet

Tiempo
fermentación
(min)Tiempo
Descongelación
(min)Tiempo
cocción
(min)

** Producto de pan comercializado.

CARACTERÍSTICAS



Contiene Masa Madre.



Triple Fermentación.



Con Aceite de Oliva.



Con Mantequilla.



Express.



Descongelar y Listo.



Ya Pintado.



Ya Decorado.



Extracrujiente.



Sin Gluten.



CERTIFICADOS



Food Safety

CERTIFIED



MIXTO

4-1353-21-100-00

ES-ECO-020-CV
Agricultura de la UE

Nuestro compromiso con la Calidad, Seguridad Alimentaria y Sostenibilidad se muestra en las certificaciones bajo el esquema GFSI, RSPO, HALAL y Ecológico. Los productos de pan y bollería fabricados en las plantas ubicadas en Valencia (Albuixech, Enguera y Alberique), Gerona (Vilamalla) y Santander (Morero) están bajo certificación amparada por GFSI (Global Food Safety Initiative), que tiene el respaldo y la colaboración de las principales empresas de bienes de consumo del mundo y garantiza que nuestros productos y nuestros procesos de producción estén evaluados bajo estrictos requisitos de Calidad, Seguridad y Legalidad Alimentaria. Garantizando así que nuestros productos son seguros para todos los consumidores y en cumplimiento con las expectativas de nuestros clientes, tanto nacionales como internacionales. Siendo extensible el cumplimiento de los requisitos del mercado de religión musulmana con la certificación HALAL de nuestra planta de Enguera (Valencia).

En cuanto a los productos de bollería, fabricados en nuestras plantas de Valencia (Enguera) y Venta de Baños (Palencia), están certificados en RSPO (Mesa Redonda sobre el Aceite de Palma sostenible), garantizando que el aceite de palma que utilizamos en la fabricación de nuestros productos ha sido cultivado, procesado, distribuido y vendido de manera responsable, con reglas estrictas que protegen: a los animales, el medio ambiente y las personas que viven y trabajan en los países productores de palma aceitera.

Los productos Ecológicos elaborados en nuestra planta de Albuixech (C/Noria) cuentan con esta certificación que garantiza que han sido producidos o elaborados siguiendo las normas de la agricultura ecológica.

Panamar

BAKERY_GROUP.

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

DELEGACIÓN MÁLAGA
Stef Iberia Sau
P.I Fahala, C/ Margarita Salas 2
29570 Cártama
Málaga
Tel.: +34 952 36 42 28
malaga@panamar.es

DELEGACIÓN SEVILLA
Pol. Ind. PIBO
Av. Bollullos de La Mitación, 5 - 1^a planta
41110 Bollullos de La Mitación
Sevilla
Tel.: +34 955 99 96 68
sevilla@panamar.es

DELEGACIÓN BILBAO
El Campillo Auzoa, 4.4
48500 – Gallarta (Bizkaia)
Tel.: +34 944 86 26 34
bilbao@grupopanstar.es

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

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

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

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

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

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

www.panamarbakery.com

SÍGUENOS



www.panamar.es

