

**BUENiMAR**  
DISTRIBUCIONES



*pagnifique*

CATÁLOGO  
**2025**

📍 Zufriategui 374, Colonia del Sacramento  
✉️ [pedidos@buenimar.com](mailto:pedidos@buenimar.com)

📞 +598 4522 4091  
📞 +598 97 557 366

## BENEFICIOS DE LOS PANIFICADOS **ULTRACongelados**

El proceso de ultracongelación es una técnica natural de conservación que consiste en un enfriamiento muy rápido de los alimentos al exponerlos a temperaturas muy bajas, de alrededor de -30°C a -40°C, para provocar la cristalización del agua que contienen las células.

Posteriormente, los alimentos deben conservarse a -18°C hasta su uso, por lo que es sumamente importante que todos los implicados en el proceso respeten la cadena del frío.

La ultracongelación combina dos medios naturales de conservación: la reducción de la humedad y el frío. Es un método que posee grandes ventajas: es una manera 100% natural de conservar los alimentos, no necesita aditivos ni conservadores, garantiza la higiene y la seguridad, y resulta muy práctico ya que los productos están disponibles a demanda, resultando en un ahorro de tiempo con frescura garantizada brindando también flexibilidad en la producción.





## REFERENCIA DE **ICONOGRAFÍA**

- ⌚ Tamaño del producto
- ⚖ Peso del producto
- 📦 Piezas por caja
- 📦 Peso por caja
- ❄ Descongelación
- 🌡 Temperatura del horno
- 🕒 Tiempo de horneado
- ☑ Listo para consumir



## ÍNDICE DE CONTENIDOS

- 5 PANES**  
Baguettes / Rústicos / Bollería / Frescos
- 14 BIZCOCHOS**  
Hojaldados / Clásicos
- 19 MEDIALUNAS**
- 21 ESPECIALIDADES**  
Especialidades / Tradicionales
- 25 DONUTS**
- 28 EMPANADAS**  
Flowpack / Granel



# PANES



# BAGUETTES



964959 / 1157

## PAN FRANCÉS GRANDE

ℳ ±55 cm ⚡ 273 g 🍞 31 piezas 📦 8,5 kg/caja  
✿ 15-20 min 🌋 200°C 🕒 10-12 min

MASA MADRE



964962 / 1167

## PAN FRANCÉS 5 MINUTOS

ℳ ±55 cm ⚡ 260 g 🍞 31 piezas 📦 8,0 kg/caja  
✿ Sin descongelar 🌋 200°C 🕒 5 min

MASA MADRE



964871 / 1051

## PAN FRANCÉS CHICO

ℳ ±25 cm ⚡ 134 g 🍞 61 piezas 📦 8,1 kg/caja  
✿ 15-20 min 🌋 200°C 🕒 15-17 min

MASA MADRE



964927 / 1117

## PAN FRANCÉS GRANDE CON CALCIO

ℳ ±57 cm ⚡ 260 g 🍞 32 piezas 📦 8,32 kg/caja  
✿ 15-20 min 🌋 200°C 🕒 10-12 min

MASA MADRE



964950 / 1128

## PORTEÑO TRINCHADO x6

ℳ ±53 cm ⚡ 54 g 🍞 150 piezas 📦 8,1 kg/caja  
✿ 20-25 min 🌋 200°C 🕒 14-16 min

MASA MADRE



964949 / 1124

## PAN FRANCÉS TRINCHADO x10

ℳ ±52 cm ⚡ 21 g 🍞 450 piezas 📦 9,4 kg/caja  
✿ 10-15 min 🌋 200°C 🕒 12-15 min

MASA MADRE



964876 / 1078

### PAN FLAUTA FAMILIAR

± 56 cm    352 g    22 piezas    7,8 kg/caja  
※ 20-30 min    180°C    19-21 min

MASA MADRE



965017 / 1363

### PAN FLAUTA CLÁSICA

± 46 cm    264 g    26 piezas    6,9 kg/caja  
※ 20-30 min    180°C    16-18 min

MASA MADRE



965009 / 1333

### PAN FELIPE

± 25 cm    173 g    42 piezas    7,3 kg/caja  
※ 20-30 min    200°C    16-18 min

MASA MADRE



965008 / 1330

### PAN FLAUTA URUPAN

± 45 cm    214 g    30 piezas    6,42 kg/caja  
※ 10-15 min    200°C    5 min

MASA MADRE



965027 / 1397

### PAN FELIPE URUPAN

± 25 cm    164 g    45 piezas    7,4 kg/caja  
※ 20-30 min    180°C    2-3 min

MASA MADRE



964867 / 1013

### PORTEÑO CHICO

± 6 cm    28 g    214 piezas    6,0 kg/caja  
※ 10-15 min    200°C    8-12 min

MASA MADRE



965026 / 1395

### PORTEÑO URUPAN TRINCHADO x7

± 46 cm    35 g    245 piezas    8,5 kg/caja  
※ 10-15 min    200°C    5 min

MASA MADRE



964870 / 1038

### PAN FRANCÉS SIN SAL

± 16 cm    90 g    94 piezas    8,5 kg/caja  
※ 10-20 min    200°C    12-14 min

MASA MADRE



964868 / 1024

**MIGNON INTEGRAL**

±7 cm 27 g 230 piezas 6,2 kg/caja

10-15 min 200°C 8-12 min

MASA MADRE



964874 / 1074

**PAN DE AJO NUEVO**

±46 cm 330 g 22 piezas 7,3 kg/caja

Sin descongelar 200°C Horno / Parrilla 5 min

MASA MADRE



964873 / 1073

**MINI BAGUETTE INTEGRAL**

±25 cm 128 g 73 piezas 9,3 kg/caja

15-20 min 200°C 12-14 min

MASA MADRE



965028 / 1399

**MINI BAGUETTE MULTIGRANO**

±29 cm 145 g 50 piezas 7,3 kg/caja

15-20 min 200°C 5 min

MASA MADRE



965013 / 1339

**CATALANA URUPAN**

±25 cm 125 g 60 piezas 7,5 kg/caja

30 min ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR UNA VEZ DESCONGELADO



964967 / 1182

**PORTEÑO PLUS**

±53 cm 54 g 150 piezas 8,1 kg/caja

15-20 min 200°C 5 min

MASA MADRE



## The Rustik® Bakery



964961 / 1164

### RÚSTICA CLÁSICA **NUEVO**

± 45 cm   270 g   24 piezas   6,5 kg/caja  
 \* 15-30 min   200°C   5-8 min

MASA MADRE



965024 / 1385

### GRAND RÚSTICA **NUEVO**

± 48 cm   340 g   20 piezas   6,8 kg/caja  
 \* 15-30 min   200°C   5-8 min

MASA MADRE



964956 / 1148

### PAN ITALIANO **NUEVO**

± 30 cm   370 g   18 piezas   6,7 kg/caja  
 \* 30-40 min   200°C   6-10 min

MASA MADRE



965022 / 1377

### BAGUETTE DE CEREALES

± 27 cm   300 g   28 piezas   7,8 kg/caja  
 \* Sin descongelar   200°C   3-5 min

MASA MADRE



964996 / 1311

### PARISINA DE CEREALES **NUEVO**

± 22 cm   145 g   45 piezas   6,5 kg/caja  
 \* 10-15 min   200°C   3-6 min

MASA MADRE



964955 / 1147

### PARISINA **NUEVO**

± 22 cm   145 g   45 piezas   6,5 kg/caja  
 \* 10-15 min   200°C   3-6 min

MASA MADRE



964954 / 1146

## BÂTARD

ℳ ±25 cm Ⓛ 440 g ☰ 20 piezas ☱ 8,8 kg/caja

\* 30-45 min Ⓜ 200°C ☰ 6-10 min

MASA MADRE



965015 / 1350

## BÂTARD MULTICEREAL

ℳ ±25 cm Ⓛ 440 g ☰ 20 piezas ☱ 8,8 kg/caja

\* 30-45 min Ⓜ 200°C ☰ 6-10 min

MASA MADRE



965019 / 1368

## BÂTARD INTEGRAL

ℳ ±25 cm Ⓛ 440 g ☰ 20 piezas ☱ 8,8 kg/caja

\* 30-45 min Ⓜ 200°C ☰ 6-10 min

MASA MADRE



964869 / 1028

## CIABATTA

ℳ ±19 cm Ⓛ 130 g ☰ 40 piezas ☱ 5,2 kg/caja

\* Sin descongelar Ⓜ 200°C ☰ 3-5 min

MASA MADRE



965023 / 1379

## PAN DE LINO

ℳ ±12 cm Ⓛ 140 g ☰ 58 piezas ☱ 8,12 kg/caja

\* Sin descongelar Ⓜ 200°C ☰ 3-6 min

MASA MADRE



964953 / 1140

## MINI BATTÀ

ℳ ±8 cm Ⓛ 45 g ☰ 80 piezas ☱ 3,6 kg/caja

\* Sin descongelar Ⓜ 200°C ☰ 3-5 min

MASA MADRE



965018 / 1367

## GRANDE CIABATTA

ℳ ±50 cm Ⓛ 300 g ☰ 31 piezas ☱ 9,3 kg/caja

\* Sin descongelar Ⓜ 200°C ☰ 3-6 min

MASA MADRE

# BOLLERÍA



964993 / 1280

**PAN PARA HAMBURGUESAS x4**

±23 cm    200 g    16 packs    3,2 kg/caja  
\* 25-30 min    ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR  
UNA VEZ DESCONGELADO



964973 / 1232

**PAN PARA PANCHOS x8**

±19 cm    200 g    21 packs    4,2 kg/caja  
\* 25-30 min    ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR  
UNA VEZ DESCONGELADO



965016 / 1355

**PAN PARA HAMBURGUESAS GRANEL**

±10cm    55 g    152 piezas    8,8 kg/caja  
\* 25-30 min    ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR  
UNA VEZ DESCONGELADO

965025 / 1393

**PAN PARA PANCHOS GRANEL**

±12 cm    25 g    240 piezas    6,9 kg/caja  
\* 25-30 min    ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR  
UNA VEZ DESCONGELADO

# FRESCOS



964997 / 1313

**CASERO REBANADO  
9 SEMILLAS URUPAN**

±26 cm 450 g 9 packs

4,05 kg/caja



964991 / 1268

**CASERO REBANADO  
INTEGRAL URUPAN**

±26 cm 450 g 9 packs

4,05 kg/caja



964995 / 1300

**CASERO REBANADO  
URUPAN**

±26 cm 450 g 9 packs

4,05 kg/caja



964982 / 1255

**CASERO REBANADO  
BRIOCHE URUPAN**

±26 cm 450 g 9 packs

4,05 kg/caja



964978 / 1246

**CASERO REBANADO  
CERO URUPAN**

±26 cm 450 g 9 packs

4,05 kg/caja



964988 / 1265

**BAGUETTE URUPAN**

±45 cm 240 g 18 piezas 4,4 kg/caja



965014 / 1341

**CATALANA URUPAN x2**

ℳ ±25 cm ⚡ 250 g ☰ 30 piezas  
📦 7,5 kg/caja



965002 / 1321

**PAN PARA HAMBURGUESAS x6**

ℳ ±31 cm ⚡ 300 g ☰ 16 packs 📦 4,8 kg/caja



965001 / 1320

**PAN PARA HAMBURGUESAS x4**

ℳ ±23 cm ⚡ 200 g ☰ 24 packs 📦 4,8 kg/caja



965003 / 1323

**PAN PARA PANCHOS x8**

ℳ ±19 cm ⚡ 200 g ☰ 20 packs 📦 4,0 kg/caja

# BIZCOCHOS



📍 Zufriategui 374, Colonia del Sacramento  
✉️ pedidos@buenimar.com

📞 +598 4522 4091  
📞 +598 97 557 366

# HOJALDRADOS



965036 / 1513

## MINI CROISSANT

±10 cm 35 g 108 piezas 3,8 kg/caja  
15-25 min 180°C 15-17 min

CON MARGARINA



965050 / 1670

## CINTA HOJALDRADA

±23 cm 28 g 214 piezas 6,0 kg/caja  
10-15 min 180°C 15-17 min

CON MARGARINA



965054 / 1677

## CROISSANT DE MEMBRILLO

±10 cm 35 g 128 piezas 4,5 kg/caja  
10-15 min 180°C 14-16 min

CON MARGARINA



965055 / 1678

## CROISSANT DE QUESO

±10 cm 35 g 128 piezas 4,5 kg/caja  
10-15 min 180°C 14-16 min

CON MARGARINA



965056 / 1679

## CROISSANT DE JAMÓN

ℓ ±10 cm    g 35 g    p 128 piezas    c 4,5 kg/caja

\* 10-15 min    g 180°C    c 14-16 min

CON MARGARINA



965057 / 1682

## CROISSANT DE CEREALES

ℓ ±10 cm    g 40 g    p 100 piezas    c 4,0 kg/caja

\* 15-20 min    g 180°C    c 15-18 min

CON MARGARINA



965095 / 1824

## CROISSANT MULTICEREAL PLUS

ℓ ±13 cm    g 80 g    p 48 piezas    c 3,9 kg/caja

\* 20-40 min    g 180°C    c 16-20 min

CON MANTECA



965096 / 1825

## CROISSANT FRANCÉS PLUS

ℓ ±14 cm    g 70 g    p 65 piezas    c 4,7 kg/caja

\* 20-40 min    g 180°C    c 16-20 min

CON MANTECA



965098 / 1828

## CROISSANT FRANCÉS

ℓ ±14 cm    g 45 g    p 70 piezas    c 3,15 kg/caja

\* 30-40 min    g 180°C    c 15-18 min

CON MANTECA



965097 / 1826

## ROLLITO DE CHOCOLATE

ℓ ±11 cm    g 80 g    p 60 piezas    c 4,9 kg/caja

\* 20-40 min    g 180°C    c 16-20 min

CON MANTECA



965052 / 1674

**CROISSANT CLÁSICO DULCE**

∅ ±18 cm    36 g    133 piezas    4,8 kg/caja

\* 10-15 min    200°C    12-14 min

CON MANTECA / GRASA



965053 / 1675

**CROISSANT CLÁSICO SALADO**

∅ ±12 cm    36 g    125 piezas    4,5 kg/caja

\* 10-15 min    200°C    12-14 min

CON MANTECA / GRASA



965059 / 1688

**MARGARITA DE CREMA**

∅ ±9 cm    42 g    130 piezas    5,5 kg/caja

\* 15-20 min    200°C    11-13 min

CON GRASA



965060 / 1689

**MARGARITA DE MEMBRILLO**

∅ ±7,5 cm    42 g    130 piezas    5,5 kg/caja

\* 10-15 min    200°C    11-13 min

CON GRASA



965111 / 1848

### CROISSANT CLÁSICO MEMBRILLO

±14 cm 45 g 120 piezas 5,4 kg/caja

\* 10-15 min 200°C 11-13 min

CON MANTECA / GRASA



965103 / 1838

### CROISSANT CLÁSICO DULCE DE LECHE

±14 cm 45 g 120 piezas 5,4 kg/caja

\* 10-15 min 200°C 11-13 min

CON MANTECA / GRASA



965112 / 1849

### CROISSANT CLÁSICO QUESO

±14 cm 45 g 120 piezas 5,4 kg/caja

\* 10-15 min 180°C 11-13 min

CON MANTECA / GRASA



965115 / 1853

### CROISSANT CLÁSICO JAMÓN

±14 cm 45 g 120 piezas 5,4 kg/caja

\* 10-15 min 200°C 11-13 min

CON GRASA



965061 / 1691

### GALLETA CON GRASA

±5,5 cm 42 g 145 piezas 6,1 kg/caja

\* 10-15 min 200°C 15-17 min

CON GRASA



965108 / 1845

### PAN CON GRASA

±6 cm 38 g 150 piezas 5,7 kg/caja

\* 10-15 min 180°C 14-16 min

CON GRASA



965051 / 1671

### VIGILANTE

±18 cm 37 g 145 piezas 5,2 kg/caja

\* 30-45 min 180°C 12-14 min

CON GRASA



# MEDIALUNAS

📍 Zufriategui 374, Colonia del Sacramento  
✉️ pedidos@buenimar.com

📞 +598 4522 4091  
📞 +598 97 557 366



965124 / 1863

## MEDIALUNA DE MANTECA

±10 cm 45 g 120 piezas 5,4 kg/caja

\* 40-50 min 180°C 15-17 min

CON MANTECA



965102 / 1836

## MEDIALUNA

±12 cm 90 g 70 piezas 6,3 kg/caja

\* 40-50 min 180°C 14-16 min

CON MARGARINA



965029 / 1482

## MEDIALUNA PORTEÑA

±9 cm 40 g 120 piezas 4,8 kg/caja

\* 10-15 min 180°C 12-15 min

CON MANTECA



965099 / 1829

## MEDIALUNA DE MANTECA ESPECIAL

±11 cm 55 g 85 piezas 4,5 kg/caja

\* 40-60 min 180°C 18-20 min

CON MANTECA



965125 / 1864

## MEDIALUNA ARTESANAL

±10 cm 45 g 135 piezas 5,4 kg/caja

\* 10-15 min 180°C 15-17 min

CON MARGARINA



965121 / 1860

## MEDIALUNA CLÁSICA GRANDE

±18 cm 125 g 62 piezas

\* 40-50 min 180°C 17-19 min

CON MARGARINA

# ESPECIALIDADES



## ESPECIALIDADES



965065 / 1722

### MUFFIN TRIPLE CHOCOLATE

± 8 cm   75 g   24 piezas   1,8 kg/caja  
\* 2 hs   ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR  
UNA VEZ DESCONGELADO



965064 / 1721

### MUFFIN LIMÓN Y CHOCOLATE BLANCO

± 8 cm   75 g   24 piezas   1,8 kg/caja  
\* 2 hs   ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR  
UNA VEZ DESCONGELADO



965062 / 1715

### MUFFIN VAINILLA

± 8 cm   75 g   24 piezas   1,8 kg/caja  
\* 2 hs   ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR  
UNA VEZ DESCONGELADO



965063 / 1720

### MUFFIN ARÁNDANOS

± 8 cm   75 g   24 piezas   1,8 kg/caja  
\* 2 hs   ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR  
UNA VEZ DESCONGELADO



965045 / 1636

## PALMITA

∅ ±6,5 cm    23 g    218 piezas    7,4 kg/caja

\* 15-20 min    180°C    16-18 min

CON MARGARINA



965100 / 1833

## STRUDEL DE MANZANA

∅ ±8 cm    56 g    100 piezas    5,6 kg/caja

\* 15-20 min    180°C    18-20 min

CON MARGARINA



965101 / 1834

## MALLA DE MEMBRILLO

∅ ±7,5 cm    48 g    120 piezas    5,8 kg/caja

\* 15-20 min    180°C    16-18 min

CON MARGARINA



965037 / 1600

## SCON DE QUESO

∅ ±5 cm    36 g    200 piezas    7,2 kg/caja

\* 20-40 min    180°C    15-17 min

CON GRASA



965110 / 1847

## NAPOLITANA DE VERDURA

∅ ±10 cm    70 g    80 piezas    5,6 kg/caja

\* 15-20 min    180°C    18-20 min

CON MARGARINA



965109 / 1846

## NAPOLITANA DE JAMÓN Y QUESO

∅ ±10 cm    70 g    80 piezas    5,6 kg/caja

\* 15-20 min    180°C    18-20 min

CON MARGARINA



## TRADICIONALES



964872 / 1053  
**GALLETA DE CAMPAÑA**

∅ ±8 cm    130 g    62 piezas    8,0 kg/caja

\* 30-60 min    180°C    16-18 min

CON GRASA



965058 / 1683  
**GALLETA CRIOLLA**

∅ ±7 cm    80 g    69 piezas    5,5 kg/caja

\* 20-30 min    180°C    13-15 min

CON GRASA



965134 / 1250  
**ROSCA DE CHICHARRONES**

∅ ±26 cm    350 g    24 piezas    8,4 kg/caja

\* 45-60 min    180°C    15-20 min

CON GRASA



965135 / 1251  
**ROSCA DE MEMBRILLO**

∅ ±26 cm    350 g    24 piezas    8,4 kg/caja

\* 45-60 min    180°C    15-20 min

CON GRASA



964977 / 1245  
**MANTEQUILLA PARA RELLENAR**

∅ ±7 cm    40 g    120 piezas    4,8 kg/caja

\* 30-60 min    ✓

CON MARGARINA / PRODUCTO LISTO PARA  
CONSUMIR UNA VEZ DESCONGELADO



# DONUTS

📍 Zufriategui 374, Colonia del Sacramento  
✉️ pedidos@buenimar.com

📞 +598 4522 4091  
📞 +598 97 557 366

# BUENiMAR

DISTRIBUCIONES



965044 / 1609

## DONUT DE CHOCOLATE x1

±11 cm 50 g 48 packs 2,4 kg/caja

PRODUCTO FRESCO



965043 / 1607

## DONUT GLASEADA x3

±33 cm 135 g 11 packs 1,49 kg/caja

\* 20-30 min ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR  
UNA VEZ DESCONGELADO



965041 / 1605

## DONUT DE CHOCOLATE x3

±33 cm 135 g 11 packs 1,49 kg/caja

\* 20-30 min ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR  
UNA VEZ DESCONGELADO



965042 / 1606

## DONUT CON GRAGEAS x3

±33 cm 135 g 11 packs 1,49 kg/caja

\* 20-30 min ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR  
UNA VEZ DESCONGELADO



965047 / 1643

## DONUT GLASEADA

±8,5 cm 50 g 36 piezas 1,8 kg/caja

\* 20 min/retirar envoltorio/20 min más ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR  
UNA VEZ DESCONGELADO



965048 / 1644

## DONUT PARA DECORAR

±8,5 cm 34 g 48 piezas 1,6 kg/caja

\* 20 min ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR  
UNA VEZ DESCONGELADO



965133 / 1876

## DONUT DE CHOCOLATE

∅ ±8,5 cm    50 g    36 piezas    1,8 kg/caja  
\* 20-30 min    ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR  
UNA VEZ DESCONGELADO



965038 / 1601

## DONUT DE CHOCOLATE CON HILOS

∅ ±8,5 cm    47 g    36 piezas    1,70 kg/caja  
\* 20-30 min    ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR  
UNA VEZ DESCONGELADO



965039 / 1602

## DONUT CON GRAGEAS

∅ ±8,5 cm    47 g    36 piezas    1,7 kg/caja  
\* 20-30 min    ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR  
UNA VEZ DESCONGELADO



965040 / 1603

## DONUT ESTACIONAL

∅ ±8,5 cm    53 g    36 piezas    1,8 kg/caja  
\* 20-30 min    ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR UNA VEZ  
DESCONGELADO / VARIEDAD DE DISEÑOS



965046 / 1639

## DONUT RELLENA DE CREMA

∅ ±8 cm    80 g    36 piezas    2,9 kg/caja  
\* 30-45 min dentro del pack sin abrir    ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR  
UNA VEZ DESCONGELADO



965049 / 1669

## DONUT RELLENA DE DULCE DE LECHE

∅ ±8 cm    80 g    36 piezas    2,9 kg/caja  
\* 30-45 min dentro del pack, sin abrir    ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR  
UNA VEZ DESCONGELADO





## FLOWPACK



965081 / 1750

### EMPAÑADAS DE JAMÓN Y QUESO x3

± 28 cm 210 g 12 packs 2,5 kg/caja

\* Sin descongelar 220°C 12-14 min



965084 / 1753

### EMPAÑADAS DE ESPINACA Y QUESO x3

± 28 cm 210 g 12 packs 2,5 kg/caja

\* Sin descongelar 220°C 12-14 min



965082 / 1751

### EMPAÑADAS DE CARNE x3

± 28 cm 210 g 12 packs 2,5 kg/caja

\* Sin descongelar 220°C 12-14 min



965079 / 1747

### EMPAÑADAS DE CARNE CRIOLLA x3

± 28 cm 210 g 12 packs 2,5 kg/caja

\* Sin descongelar 220°C 12-14 min



965085 / 1754

### EMPAÑADAS DE JAMÓN Y CHOCLO x3

± 28 cm 210 g 12 packs 2,5 kg/caja

\* Sin descongelar 220°C 12-14 min



965086 / 1755

### EMPAÑADAS DE QUESO Y ACEITUNAS x3

± 28 cm 210 g 12 packs 2,5 kg/caja

\* Sin descongelar 220°C 12-14 min



965083 / 1752

### EMPAÑADAS DE POLLO x3

± 28 cm 210 g 12 packs 2,5 kg/caja

\* Sin descongelar 220°C 12-14 min

# GRANEL



965120 / 1858

## EMPANADA CRIOLLA

∅ ±10 cm    70 g    42 piezas    2,9 kg/caja

\* Sin descongelar    220°C    12-14 min

CON MARGARINA



965126 / 1865

## EMPANADA NAPOLITANA

∅ ±10 cm    70 g    42 piezas    2,9 kg/caja

\* Sin descongelar    220°C    12-14 min

CON MARGARINA



## EMPANADA DE JAMÓN Y QUESO

965104 / 1841 (70 g)

∅ ±10 cm    70 g    42 piezas    2,9 kg/caja

\* Sin descongelar    220°C    12-14 min

965122 / 1861 (100 g)

∅ ±12 cm    100 g    36 piezas    3,5 kg/caja

\* Sin descongelar    200°C    16-18 min

CON MARGARINA



## EMPANADA DE CARNE

965106 / 1843 (70 g)

∅ ±10 cm    70 g    42 piezas    2,9 kg/caja

\* Sin descongelar    220°C    12-14 min

965123 / 1862 (100 g)

∅ ±12 cm    100 g    36 piezas    3,5 kg/caja

\* Sin descongelar    200°C    16-18 min

CON MARGARINA



## EMPAÑADA DE ESPINACA Y QUESO

965105 / 1842 (70 g)

ℓ ±10 cm    70 g    42 piezas    2,9 kg/caja

\* Sin descongelar    220°C    12-14 min

965131 / 1870 (100 g)

ℓ ±12 cm    100 g    36 piezas    3,5 kg/caja

\* Sin descongelar    200°C    16-18 min

CON MARGARINA



## EMPAÑADA DE POLLO

965107 / 1844 (70 g)

ℓ ±10 cm    70 g    42 piezas    2,9 kg/caja

\* Sin descongelar    220°C    12-14 min

965132 / 1871 (100 g)

ℓ ±12 cm    100 g    36 piezas    3,5 kg/caja

\* Sin descongelar    200°C    16-18 min

CON MARGARINA



## EMPAÑADA DE QUESO Y CEBOLLA

965116 / 1854 (70 g)

ℓ ±10 cm    70 g    42 piezas    2,9 kg/caja

\* Sin descongelar    220°C    12-14 min

965127 / 1866 (100 g)

ℓ ±12 cm    100 g    36 piezas    3,5 kg/caja

\* Sin descongelar    200°C    16-18 min

CON MARGARINA



## EMPAÑADA DE QUESO Y LONGANIZA

965117 / 1855 (70 g)

ℓ ±10 cm    70 g    42 piezas    2,9 kg/caja

\* Sin descongelar    220°C    12-14 min

965128 / 1867 (100 g)

ℓ ±12 cm    100 g    36 piezas    3,5 kg/caja

\* Sin descongelar    200°C    16-18 min

CON MARGARINA



## EMPAÑADA DE JAMÓN Y CHOCLO

965118 / 1856 (70 g)

∅ ±10 cm    70 g    42 piezas    2,9 kg/caja  
※ Sin descongelar    220°C    12-14 min

965129 / 1868 (100 g)

∅ ±12 cm    100 g    36 piezas    3,5 kg/caja  
※ Sin descongelar    200°C    16-18 min

CON MARGARINA

## EMPAÑADA DE QUESO Y ACEITUNA

965119 / 1857 (70 g)

∅ ±10 cm    70 g    42 piezas    2,9 kg/caja  
※ Sin descongelar    220°C    12-14 min

965130 / 1869 (100 g)

∅ ±12 cm    100 g    36 piezas    3,5 kg/caja  
※ Sin descongelar    200°C    16-18 min

CON MARGARINA



 **pagnifique**®

# BUENiMAR

DISTRIBUCIONES



📍 Zufriategui 374, Colonia del Sacramento

✉️ pedidos@buenimar.com

📞 +598 4522 4091

📞 +598 97 557 366