**LISTA DE PRODUCTOS**

**PAN**

1. Barra Blanca

La barra con más historia. Elaborada como las más antiguas barras francesas, esta barra despierta los sentidos con el crujir y el olor de su masa que te transportarán a los hornos de tus abuelos.

2. Barra Cereales

Barra hecha al estilo francés con las mejores propiedades de los cereales. Pan en formato barra alargada elaborado con trigo y mezcla de cereales y semillas tales como la linaza, pipas de girasol, pipas de calabaza, copos de avena, copos de cebada, semillas de amapola y sésamo. Los diferentes cereales y semillas le aportan fibra al pan, sabor y lo hacen más nutritivo. Su corteza es crujiente con una miga blanca y suave.

3. Barra Coca

Coca con sabores de la Costa Brava. Pan de coca suave de tipo brioche. Producto de forma alargada bañado con aceite de oliva natural. Su textura es tierna y su corteza fina con poca miga, pero a la vez esponjosa y dulce en boca.

4. Barra Masa Madre

Pan de trigo entero molido a la piedra (50%), con un toque de centeno con Masa Madre de Cultivo Natural (25%) y malta tostada. La harina molida a la piedra y la Masa Madre le dan un toque ácido y ello hace que se multiplique la sensación de sabor a cereal y a fruto seco tostado. El germen de trigo que aporta la harina molida a la piedra es el motivo de que este pan sea rico en minerales y oligoelementos.

5. Pan Abuela

El pan rústico elaborado como antaño. Pan de tipo rústico. Preparado al estilo tradicional. Su corteza fina y crujiente cubre una miga elástica con alveolos variados. Desprende un olor y sabor característico al trigo. Combinación exquisita entre corteza, miga y sabor.

6. Pan Coca Sin Sal

Coca con sabores de la Costa Brava. Pan de coca suave de tipo brioche. Producto de forma alargada bañado con aceite de oliva natural. Su textura es tierna y su corteza fina con poca miga, pero a la vez esponjosa y dulce en boca. SIN SAL

7. Pan Integral

Para los que les preocupa su bienestar, la tradicional barra integral con las propiedades del mejor salvado que ayuda a mejorar los niveles de colesterol y mejorar el tránsito intestinal.

8. Pan Payes

¡El orgullo de Sant Jordi! El pan clásico tradicional catalán. Pan de tipo rústico de forma redonda e irregular de gran sabor y larga conservación. Elaborado con harina de trigo 100%. Su miga es tierna y cremosa con una corteza tostada y crujiente. Se caracteriza por los alveolos en su interior.

9. Pan Rustico

Para los amantes del sabor elegante pero intenso a la vez. Pan de tipo rústico de origen gallego que combina harinas de trigo y centeno. Sabroso e intenso, miga alveolada y corteza no muy gruesa. Su intensidad en sabor combina con notas tostadas.

10. Pan Sin Gluten

La barra con más historia. Elaborada como las más antiguas barras francesas, esta barra despierta los sentidos con el crujir y el olor de su masa que te transportarán a los hornos de tus abuelos. SIN GLUTEN

**BOLLERIA**

11. Bollito Mantequilla

Es una especie de bollo suizo o brioche cortado por la mitad y relleno con una capa de crema de mantequilla, huevo y una capa de azúcar por encima.

12. Bollo Leche Chocolate

Es un [bollo](https://es.wikipedia.org/wiki/Bollo) al que se le da forma y hornea hasta que queda crujiente y hueco, y que habitualmente se rellena.

13. Palmeritas

La palmera o palmerita es una especialidad francesa. Es una pieza de [bollería](https://es.wikipedia.org/wiki/Boller%252525C3%252525ADa), de masa de [hojaldre](https://es.wikipedia.org/wiki/Hojaldre) de unos dos a cuatro centímetros de grosor y con una peculiar forma [acorazonada](https://es.wikipedia.org/wiki/Coraz%252525C3%252525B3n) con los vértices deformados

14. Brazo Gitano

El brazo de gitano es un pastel relleno que se arrolla en forma de cilindro. ​ Se elabora con una [masa genovesa](https://es.wikipedia.org/wiki/Genovesa) cubierta de una [mermelada](https://es.wikipedia.org/wiki/Mermelada) o crema (nata, [moca](https://es.wikipedia.org/wiki/Crema_de_moca), chocolate) y luego enrollada.

15. Bizcocho Platano

Masa dulce y esponjosa horneada, con rodajas de platano.

16. Donut

Es un dulce [frito](https://es.wikipedia.org/wiki/Fritura) u [horneado](https://es.wikipedia.org/wiki/Horneado) hecho con distintos tipos de [masa](https://es.wikipedia.org/wiki/Masa), desde una masa más o menos esponjosa hasta [masa hojaldradas](https://es.wikipedia.org/wiki/Hojaldre). Tiene forma [toroide](https://es.wikipedia.org/wiki/Toro_(matem%252525C3%252525A1ticas)), es decir, forma de rosca.

17. French Macarons

Es un tipo de galleta tradicional [Gastronomía de Italia](https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%252525C3%252525ADa_de_Italia) hecha de [clara de huevo](https://es.wikipedia.org/wiki/Clara_de_huevo), [almendra](https://es.wikipedia.org/wiki/Almendra) molida, [azúcar glas](https://es.wikipedia.org/wiki/Az%252525C3%252525BAcar_glas) y [azúcar](https://es.wikipedia.org/wiki/Az%252525C3%252525BAcar).

18. Pastel Chocolate y Frambuesas

Es un [postre](https://es.wikipedia.org/wiki/Postre) y se sirve frecuentemente en reuniones, como

[fiestas](https://es.wikipedia.org/wiki/Fiesta) de [cumpleaños](https://es.wikipedia.org/wiki/Cumplea%252525C3%252525B1os) y [bodas](https://es.wikipedia.org/wiki/Boda). Los ingredientes pueden variar dependiendo de la receta, pero por lo general incluyen una combinación de huevos, azúcar, [polvo de cacao](https://es.wikipedia.org/wiki/Polvo_de_cacao), [chocolate](https://es.wikipedia.org/wiki/Chocolate), mantequilla o aceite, agua o leche. CON FRAMBUESAS

19. Pasteles Variados

Masa de harina y manteca, cocida al horno, en que ordinariamente se envuelve crema o dulce

20. Tarta Chocolate

Es un [postre](https://es.wikipedia.org/wiki/Postre) y se sirve frecuentemente en reuniones, como

[fiestas](https://es.wikipedia.org/wiki/Fiesta) de [cumpleaños](https://es.wikipedia.org/wiki/Cumplea%252525C3%252525B1os) y [bodas](https://es.wikipedia.org/wiki/Boda). Los ingredientes pueden variar dependiendo de la receta, pero por lo general incluyen una combinación de huevos, azúcar, [polvo de cacao](https://es.wikipedia.org/wiki/Polvo_de_cacao), [chocolate](https://es.wikipedia.org/wiki/Chocolate), mantequilla o aceite, agua o leche.

**CROISSANT**

21. Croissant

Es una pieza de [bollería](https://es.wikipedia.org/wiki/Boller%252525C3%252525ADa) hojaldrada de origen [austriaco](https://es.wikipedia.org/wiki/Austria), hecha con masa de [hojaldre](https://es.wikipedia.org/wiki/Hojaldre), [levadura](https://es.wikipedia.org/wiki/Levadura), [mantequilla](https://es.wikipedia.org/wiki/Mantequilla) o grasa vacuna (en ocasiones se sustituye por [margarina](https://es.wikipedia.org/wiki/Margarina)). Los hay dulces o saladas.

22. Croissant Fresa

Es una pieza de [bollería](https://es.wikipedia.org/wiki/Boller%252525C3%252525ADa) hojaldrada de origen [austriaco](https://es.wikipedia.org/wiki/Austria), hecha con masa de [hojaldre](https://es.wikipedia.org/wiki/Hojaldre), [levadura](https://es.wikipedia.org/wiki/Levadura) y fresa. Los hay dulces o saladas.

23. Croissant Chocolate

Es una pieza de [bollería](https://es.wikipedia.org/wiki/Boller%252525C3%252525ADa) hojaldrada de origen [austriaco](https://es.wikipedia.org/wiki/Austria), hecha con masa de [hojaldre](https://es.wikipedia.org/wiki/Hojaldre), [levadura](https://es.wikipedia.org/wiki/Levadura) y chocolate. Los hay dulces o saladas.

24. Croissant Crema

Es una pieza de [bollería](https://es.wikipedia.org/wiki/Boller%252525C3%252525ADa) hojaldrada de origen [austriaco](https://es.wikipedia.org/wiki/Austria), hecha con masa de [hojaldre](https://es.wikipedia.org/wiki/Hojaldre), [levadura](https://es.wikipedia.org/wiki/Levadura) y crema. Los hay dulces o saladas.

25. Croissant Nueces

Es una pieza de [bollería](https://es.wikipedia.org/wiki/Boller%252525C3%252525ADa) hojaldrada de origen [austriaco](https://es.wikipedia.org/wiki/Austria), hecha con masa de [hojaldre](https://es.wikipedia.org/wiki/Hojaldre), [levadura](https://es.wikipedia.org/wiki/Levadura) y nueces. Los hay dulces o saladas.

26. Croissant Nutella

Es una pieza de [bollería](https://es.wikipedia.org/wiki/Boller%252525C3%252525ADa) hojaldrada de origen [austriaco](https://es.wikipedia.org/wiki/Austria), hecha con masa de [hojaldre](https://es.wikipedia.org/wiki/Hojaldre), [levadura](https://es.wikipedia.org/wiki/Levadura) y nutella. Los hay dulces o saladas.

**NAVIDAD**

27. Bizcocho Frutas

Hecho con [fruta confitada](https://es.wikipedia.org/wiki/Fruta_confitada) o [fresca](https://es.wikipedia.org/wiki/Fruta) troceada, [frutos secos](https://es.wikipedia.org/wiki/Frutos_secos) y [especias](https://es.wikipedia.org/wiki/Especia), y opcionalmente mojado en [licor](https://es.wikipedia.org/wiki/Licor).

28. Bizcocho Pastor

Bizcocho que se elabora con una masa a la que se le añaden pasas y frutas confitadas y que se cuece dentro de un molde hondo y rectangular

29. Bombones

El bombón es una pequeña porción de [chocolate](https://es.wikipedia.org/wiki/Chocolate) que puede llevar en su interior una cierta cantidad de [licor](https://es.wikipedia.org/wiki/Licor) o cualquier otro dulce, y que se suele consumir de un único bocado.

30. Casa Dulce

Es un pastel hecho principalmente de pan de jengibre, moldeado en forma de casa, normalmente cubierta con una variedad de caramelos y glaseados. Es muy popular en navidad.

31. Galletas Nieve

Es un producto alimenticio pequeño y plano, dulce, rellenas de nata con virutas de chocolate.

32. Leche Frita

La leche frita es un [dulce](https://es.wikipedia.org/wiki/Sabor_dulce) de [harina](https://es.wikipedia.org/wiki/Harina) cocida con leche y azúcar hasta que espesa, cortándose la masa resultante en porciones que se [fríen](https://es.wikipedia.org/wiki/Fruta_de_sart%252525C3%252525A9n). Suele servirse habitualmente como un [postre](https://es.wikipedia.org/wiki/Postre), espolvoreada con [azúcar](https://es.wikipedia.org/wiki/Az%252525C3%252525BAcar) y [canela](https://es.wikipedia.org/wiki/Canela) en polvo.

33. Mazapan

El mazapán es un dulce cuyos ingredientes principales son [almendras](https://es.wikipedia.org/wiki/Almendra), [azúcar](https://es.wikipedia.org/wiki/Az%252525C3%252525BAcar) y huevo, en distinta proporción dependiendo de la receta.

34. Pastas Santa Claus

Son una especialidad de [repostería](https://es.wikipedia.org/wiki/Reposter%252525C3%252525ADa) (hecha generalmente en navidad), son pequeñas galletas cocidas al horno, hecho con una pasta a base de [harina](https://es.wikipedia.org/wiki/Harina), [mantequilla](https://es.wikipedia.org/wiki/Mantequilla), [huevos](https://es.wikipedia.org/wiki/Huevo_(alimento)), y, [azúcar](https://es.wikipedia.org/wiki/Az%252525C3%252525BAcar) o [sal](https://es.wikipedia.org/wiki/Sal) según el tipo. Con forma de santa claus

35. Pastel Chocolate

Masa de harina y manteca, cocida al horno, envuelto en crema o dulce de chocolate.

36. Roscon Reyes

Es un [bollo](https://es.wikipedia.org/wiki/Bollo) elaborado con una [masa](https://es.wikipedia.org/wiki/Pan) dulce con forma de [toroide](https://es.wikipedia.org/wiki/Toroide) adornado con rodajas de [fruta cristalizada](https://es.wikipedia.org/wiki/Fruta_cristalizada) (escarchada) o confitada de colores variados.

**OTROS**

37. Minis Cereales

Bollos deliciosos con los cereales y el sésamo.

38. Pan Molde Integral

Es un tipo de [pan](https://es.wikipedia.org/wiki/Pan) que se caracteriza por tener una textura muy blanda y ser vendido comúnmente en rebanadas. INTEGRAL

39. Pan de Leche

Es un tipo de dulce ligero pero sabroso hecho a base de una pasta con huevos, levadura, leche, mantequilla y azúcar. La corteza se dora antes de hornearla   
obteniendo asi su color característico, mientras que la miga es de un amarillo mas palido.

40. Pan Dolce Basso

[Pan](https://es.wikipedia.org/wiki/Pan) elaborado con alguna característica particular, a la que comúnmente le deben su nombre popular y que los diferencian del llamado pan blanco o pan dulce.

41. Pan Molde

​Es un tipo de [pan](https://es.wikipedia.org/wiki/Pan) que se caracteriza por tener una textura muy blanda y ser vendido comúnmente en rebanadas.

42. Pan Viena

Es un tipo de [pan](https://es.wikipedia.org/wiki/Pan_(alimento)) cuya costra es muy fina y brillante, su masa es de tipo [abriochado](https://es.wikipedia.org/wiki/Brioche) y se usa [vapor de agua](https://es.wikipedia.org/wiki/Vapor_de_agua) en el proceso de cocción.

43. Pan Platano

Es un tipo de pan elaborado con la pulpa del fruto del platano y leudado por regla general con levadura quimica.

44. Redondo Integral

100% integral. Pan de formato redondo muy sabroso elaborado con harina de trigo 100% integral con su germen y Masa Madre de Cultivo Natural. Su miga es densa, fuerte y oscura y su sabor ligeramente ácido en boca. Los cereales integrales son ricos en fibra, vitaminas y minerales.

45. Viena Integral

Es un tipo de [pan](https://es.wikipedia.org/wiki/Pan_(alimento)) cuya costra es muy fina y brillante, su masa es de tipo [abriochado](https://es.wikipedia.org/wiki/Brioche) y se usa [vapor de agua](https://es.wikipedia.org/wiki/Vapor_de_agua) en el proceso de cocción. INTEGRAL

46. Pan de Pita

Es un tipo de [pan plano](https://es.wikipedia.org/wiki/Pan_plano) blando, levemente fermentado, de harina de trigo, de consumo en el [Mediterráneo oriental](https://es.wikipedia.org/wiki/Mediterr%252525C3%252525A1neo_oriental), especialmente en el [Cercano Oriente](https://es.wikipedia.org/wiki/Cercano_Oriente), ocasionalmente cocido en las paredes del horno y que recuerda a la corteza de la pizza.