



Catálogo de productos



Nuestra historia

Classic Bun, ha fabricado por más de 30 años pan para sánduche con los más altos estándares de calidad, siendo la única panificadora del Ecuador con certificación FSSC22000, nuestra trayectoria ha hecho de nosotros la marca preferida por las mejores franquicias y restaurantes a nivel nacional.

Adicionalmente nuestra eficiencia operacional nos permite contar con el mejor tiempo de respuesta del mercado.

FSSC22000 es un nuevo esquema de certificación de inocuidad alimentaria basado en la existente norma ISO 22000 reconocida internacionalmente y complementada con requisitos existentes.

Esta certificación se otorga al sector alimenticio y se basa en el análisis de la **Iniciativa Mundial de Inocuidad Alimentaria (GFSI)** garantizando el proceso de gestión de nuestro producto.



Pan para Hamburguesas

Pan de hamburguesa diseñado para los clientes más exigentes, con los estándares más altos de calidad. Capaz de soportar gran cantidad de aderezo sin deshacerse y con los gramajes más altos del mercado.

Pan de masa madre para hamburguesa

Masa madre con consistencia, siempre la misma acidez y sabor

Diámetro (mm)

100-110

Unidades por paquete

6

Peso c/u (g)

80-90

Presentación

Con harina espolvoreada



Pan de hamburguesa Brioche

Un sabor dulce y mantequilloso

Diámetro (mm)

108-120

Unidades por paquete

6



Peso c/u (g)

85-95

Presentación

Grande

Diámetro (mm)

95-105

Unidades por paquete

6



Peso c/u (g)

55-65

Presentación

Pequeña

Pan de hamburguesa Golden

La mezcla perfecta entre suavidad y resistencia

Diámetro (mm)

100-110

Unidades por paquete

6

Peso c/u (g)

80-90

Presentación

Con brillo, queso, ajonjolí blanco y negro



Pan de papa para hamburguesa

El 4x4 de los panes. Aguanta todo, ideal para delivery

Diámetro (mm)

100-110

Unidades por paquete

6

Peso c/u (g)

80-90

Presentación

Sencilla, ajonjolí blanco, negro o mixto



Pan de pretzel para hamburguesa

La receta alemana que buscabas

Diámetro (mm)

100-110

Peso c/u (g)

80-90

Unidades por paquete

6

Presentación

Sencilla, ajonjolí blanco, clásica



Pan de hamburguesa especial

El clásico, diseñado para perder el protagonismo y resaltar tus ingredientes

Diámetro (mm)

108-120

Unidades por paquete

6

Peso c/u (g)

80-90

Presentación

Con brillo, ajonjolí blanco o negro



Pan de hamburguesa Gourmet

Resistencia al mejor precio

Diámetro (mm)

100-110

Unidades por paquete

6



Peso c/u (g)

70-80

Presentación

Sencilla



pan de hamburguesa económico

Cortado en tu local al mejor precio

Diámetro (mm)

100-110

Unidades por paquete

12

Peso c/u (g)

65-75

Presentación

Con ajonjolí blanco

Pan de hamburguesa mini

Diámetro (mm)

90-105

Unidades por paquete

6

Peso c/u (g)

55-65

Presentación

Con ajonjolí blanco, con brillo



Pan para Hot Dogs

Pan de Hot Dog para todo tamaño de embutido, con la profundidad de corte exacta y el mejor sabor para realzar su producto.

Pan de Hot Dog C

Largo (mm)

180-220

Ancho (mm)

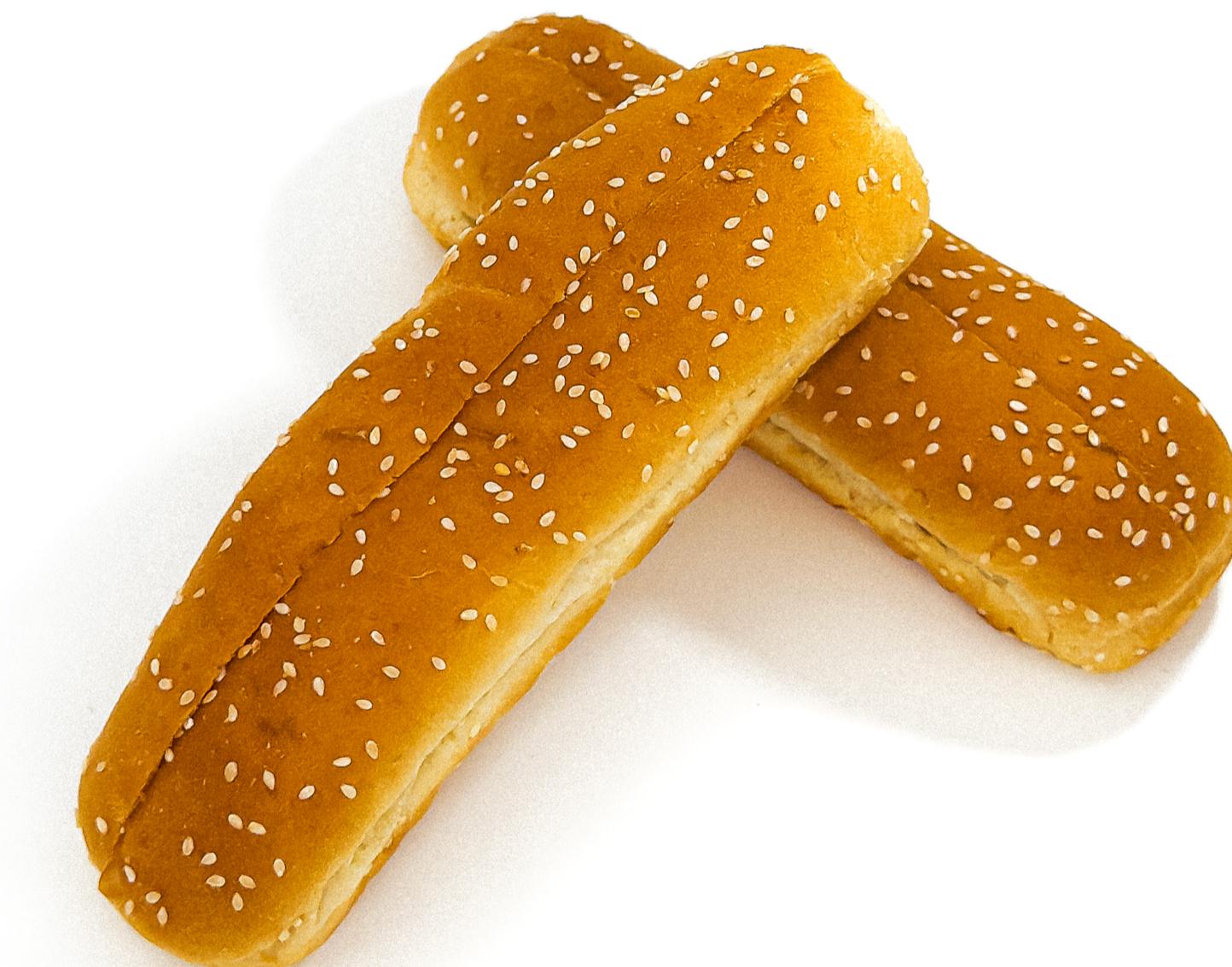
50-60

Peso c/u (g)

65-75

Unidades por paquete

8



Pan de Hot Dog especial

Resistente Hot Dog clásico americano

Presentación: Sencilla, ajonjolí blanco o negro

Largo (mm)

195-215

Ancho (mm)

45-55

Peso c/u (g)

65-75

Unidades por paquete

7



pan de Hot Dog Mega Brioche

Resistente Hot Dog clásico americano

Largo (mm)

220-235

Ancho (mm)

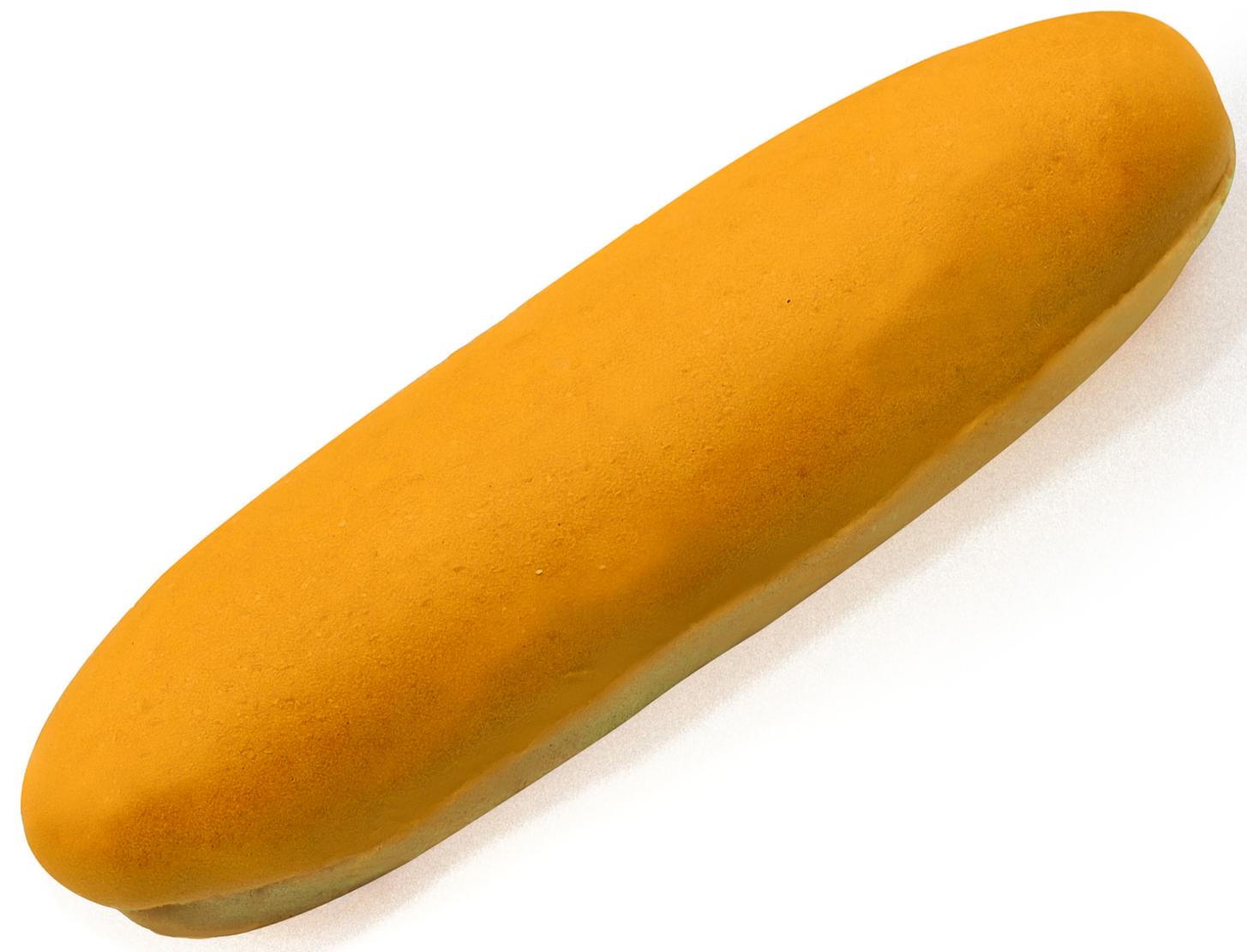
50-60

Peso c/u (g)

75-85

Unidades por paquete

6



pan de Hot Dog especial gigante

Resistente Hot Dog clásico americano

Largo (mm)

220-235

Ancho (mm)

50-60

Peso c/u (g)

75-85

Unidades por paquete

7

Pan de Hot Dog Mega

Largo (mm)

310-350

Ancho (mm)

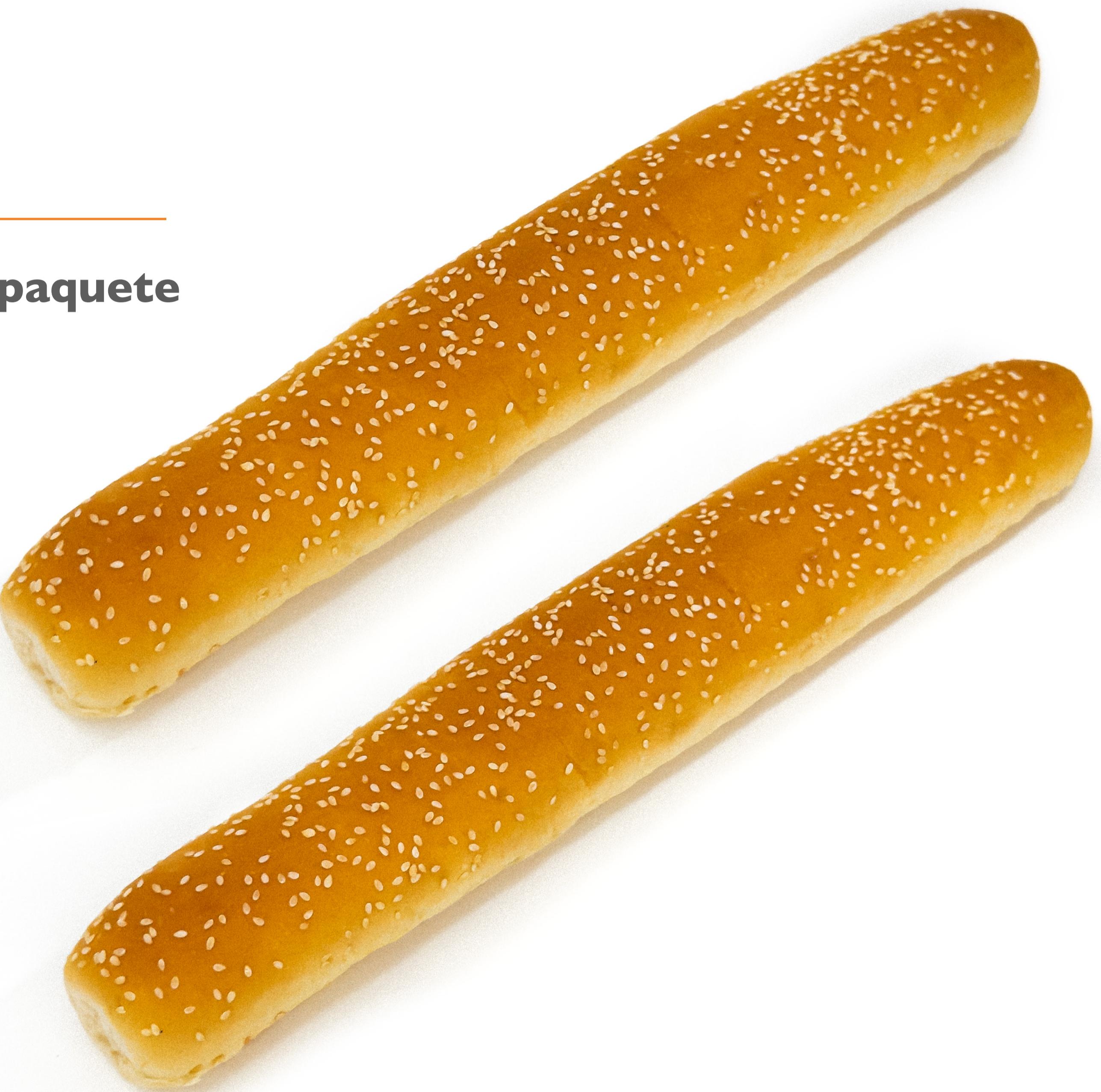
50-60

Peso c/u (g)

100-110

Unidades por paquete

6



Pan para Sánduches

Pan de sánduche para toda ocasión, con la profundidad de corte exacta, el mejor sabor y una gran variedad para realzar su producto.

Pan ajonjolí queso

Orégano y queso parmesano, la combinación ideal

Largo (mm)

180-220

Ancho (mm)

70-95

Peso c/u (g)

100-120

Unidades por paquete

5



pan felipe

¿Cansados de panes franceses que no duran? Prueba nuestro pan pre-cocido

Largo (mm)

170-180

Ancho (mm)

65-75



Peso c/u (g)

100-110

Unidades por paquete

6



pan ajonjolí

Largo (mm)

170-220

Ancho (mm)

70-95

Peso c/u (g)

100-120

Unidades por paquete

5

Presentación: Con o sin harina espolvoreada

Largo (mm)

310-350

Ancho (mm)

70-90

Peso c/u (g)

110-130

Unidades por paquete

5



Panes Variados

La gama más amplia de productos para satisfacer todas las necesidades de los clientes más exigentes, y si no lo encuentra en nuestro catálogo un producto adecuado, podemos fabricarlo para usted.

Crutones

Largo (mm)

N/A

Ancho (mm)

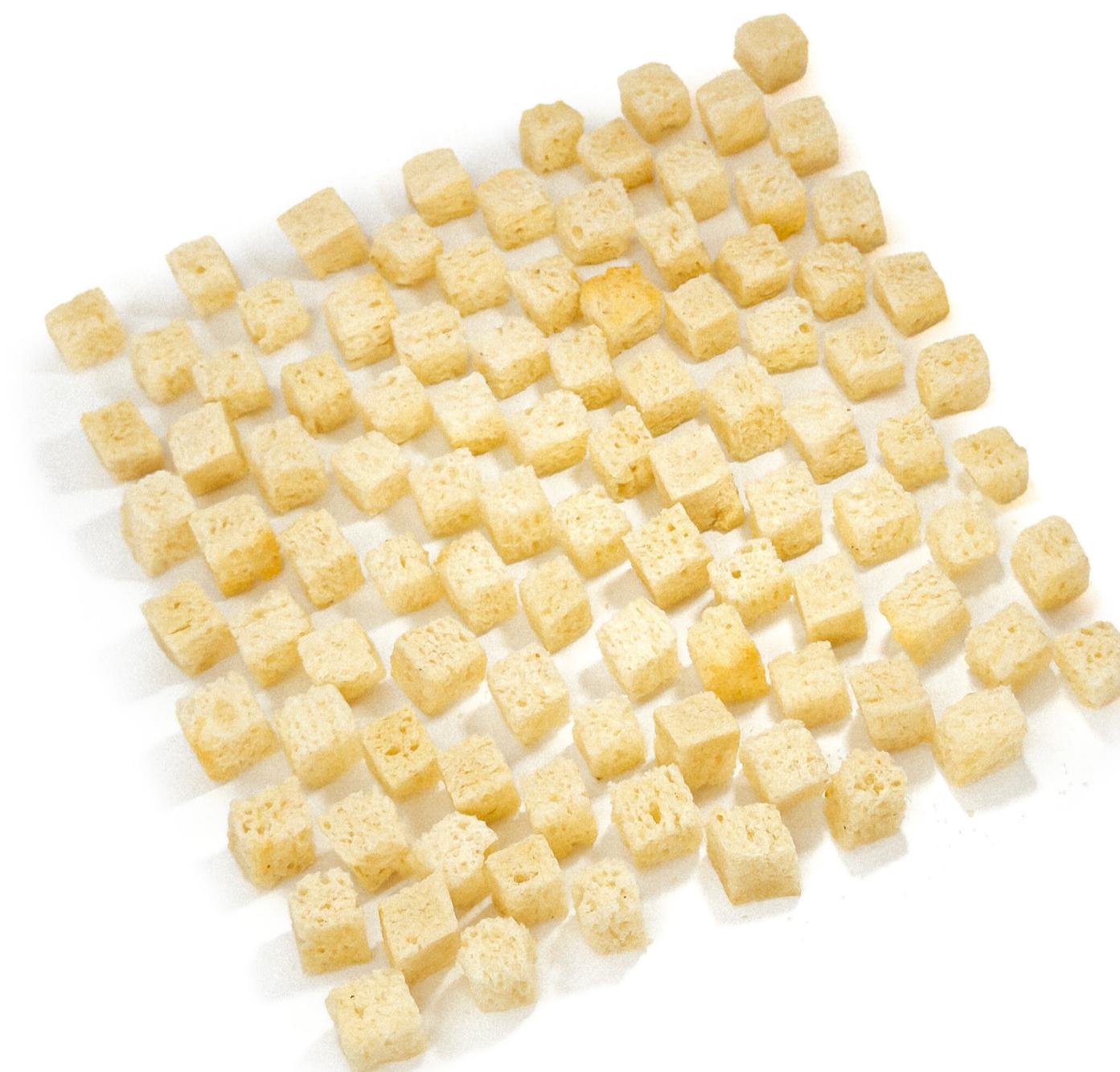
N/A

Peso c/u (g)

110

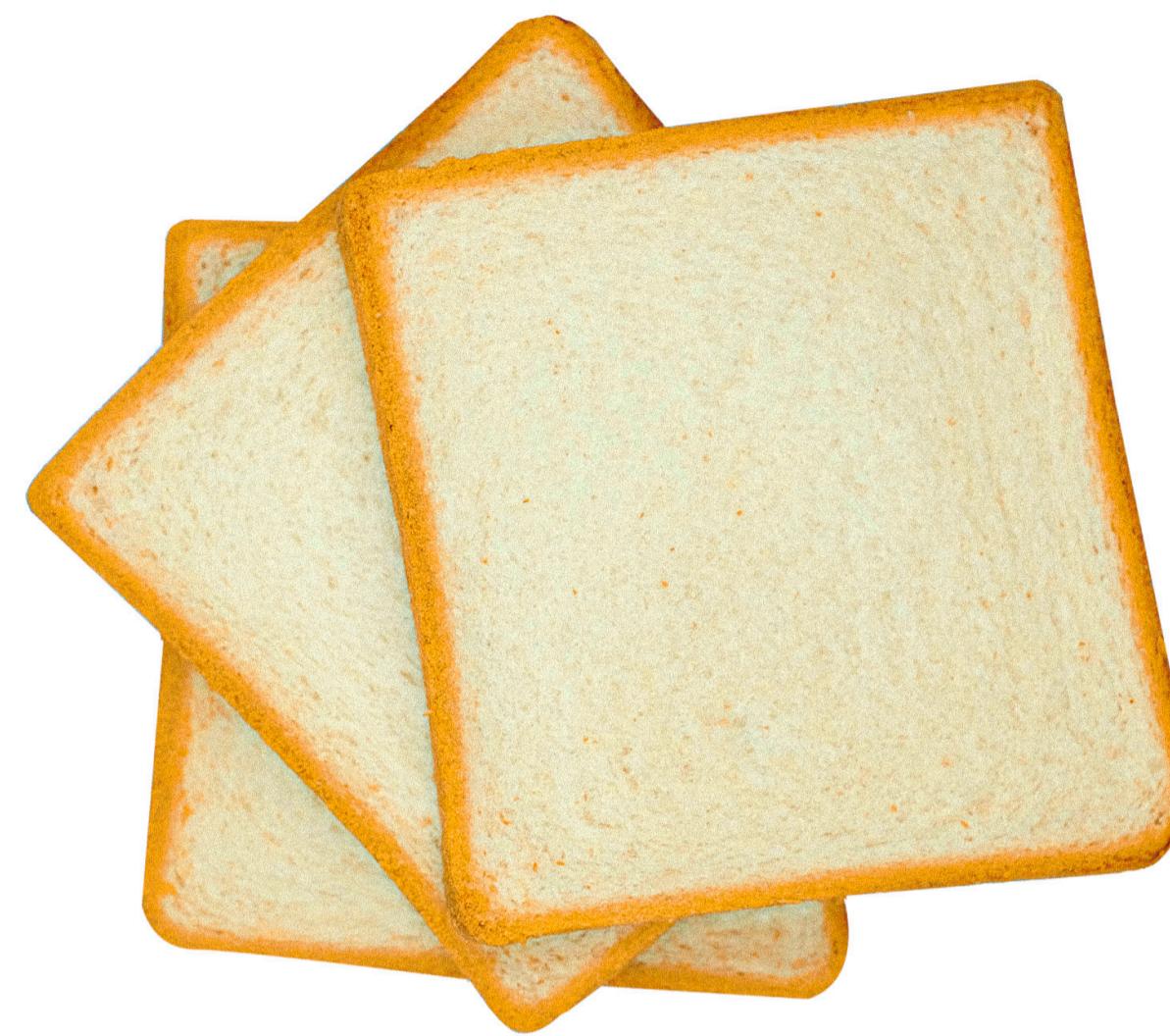
Unidades por paquete

N/A



Tajapan grande con corteza

Largo (mm)	Ancho (mm)
280-300	120-136
Peso c/u (g)	Unidades por paquete
940-960	



Tajapan grande sin corteza

Largo (mm)	Ancho (mm)
287-297	140-150
Peso c/u (g)	Unidades por paquete
955-975	

Pan de consomé

Presentación: Con ajonjolí blanco o negro

Largo (mm)

N/A

Diámetro (mm)

40-55

Peso c/u (g)

15-25

Unidades por paquete

20



Dinner Roll

Ideal para desayunos

Largo (mm)

N/A

Ancho (mm)

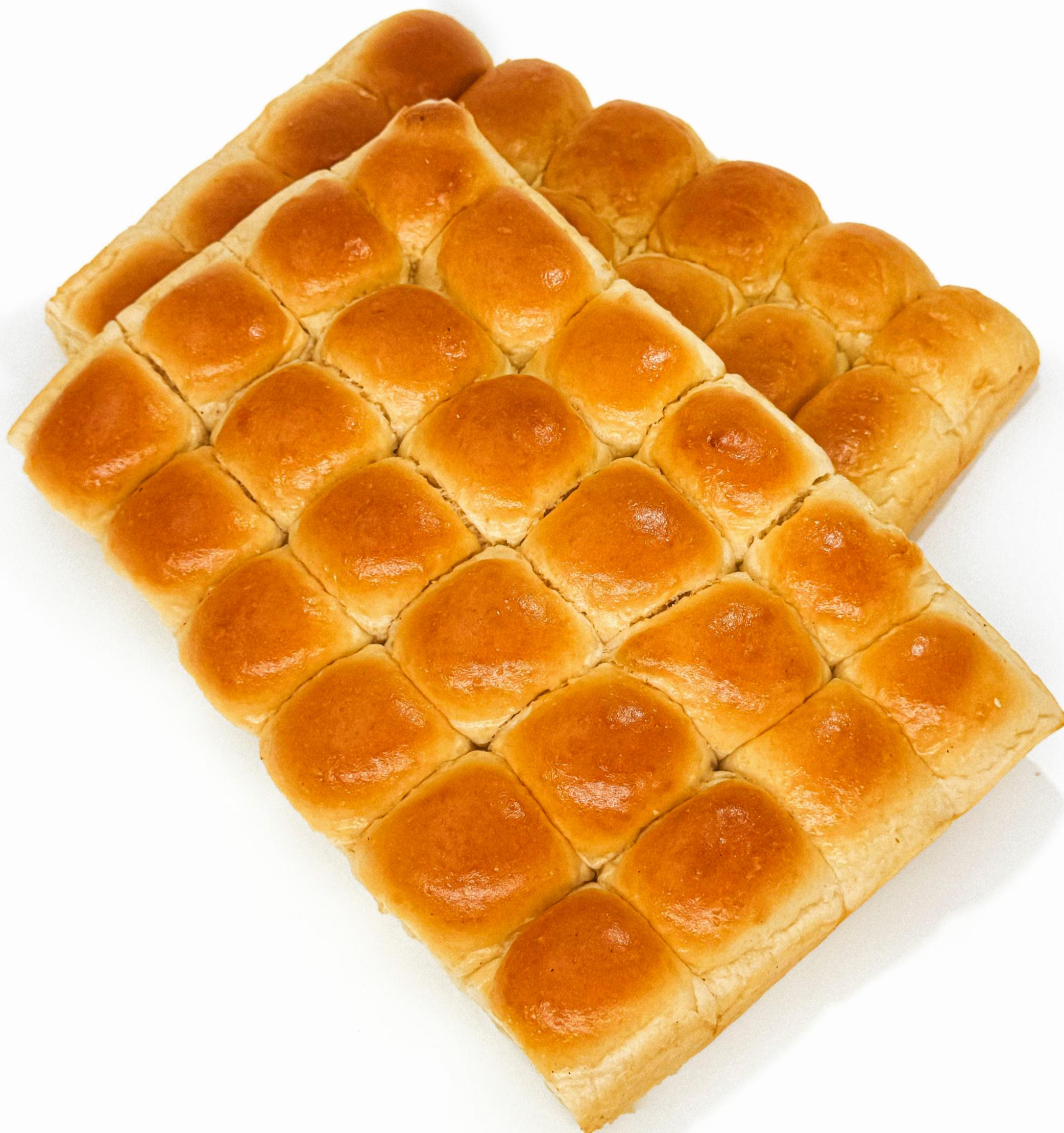
40-50

Peso c/u (g)

15-21

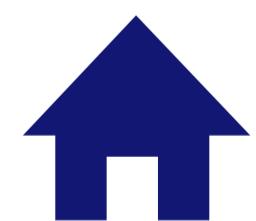
Unidades por paquete

48



Contácto:

Dirección



Santa Teresa de Jesus Oe10B y
Panamericana Norte

E-mail



ventas@classicbun.com

Teléfono:



02 282 4624 | 02 282 0780
099 968 6133



Sitio web

www.classicbun.com

