

A close-up photograph of a baker's hands holding a white tray with three golden-brown croissants. The baker is wearing a white long-sleeved shirt and a white apron. The croissants are arranged in a row on the tray, which is held at an angle. The background is a plain, light-colored wall.

COBOPA
PANAMAR BAKERY_GROUP.

2025

4

BOLLERÍA DULCE

- 6 **Croissants**
Croissants artesanos
- 7 Croissants rectos
Croissants multicereales y rellenos
- 7 **Caracola**
- 8 **Napolitanas**
- 9 **Hojaldres**
Cañas y herraduras
Palmeras
Tartas y especialidades
Cremadillos, triángulos, explosión y panal
- 10 **Hoops**
Hoops
Hoops decorados y brioches
Berlinas y pepitos
- 11 **Mamá Bizcocho**
Muffins
Bizcochos y magdalena
- 11 **Cookies**
- 12 **Masa danesa**
Trenza, bretzel y sneeken
Raqueta, rejitas, flautas y fartons
- 13 **Ensamadas**
- 13 **Láminas y bases**

14

SNACKS SALADOS

- 16 PICK&GO
Empanadas
Empanadillas
- 17 Rejitas
Croissants, napolitanas y hojaldres
Paninis
Bocapizzas, pizzas y tortilla

18

PAN

- 20 Hogazas
- 21 Pan familiar
- 23 Bocadoillos
- 24 Burger
- 25 Panecillos
- 26 Mini panecillos
- 27 Molde y Sin Gluten

28

PASTELERÍA

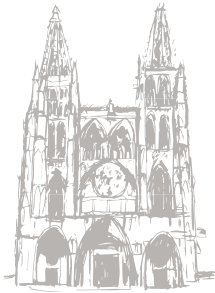
- 29 Tartas
Planchas y repostería

30

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 Ranspalay, 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 molienda 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, aúnan 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.

4

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

Respetar 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





CROISSANTS ARTESANOS

	🍞	⚙️	✂️	📦	🚚	🌡️	🕒	🕒 180°C
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

LpF Listo para Fermentar
clásicos
MANTECA

MARGARINA



1214
Croissant Artesano
Manteca 90g



12204
Croissant Artesano
Manteca 65g



13112
Croissant Artesano
Margarina 120g



1217
Croissant Artesano
Margarina 90g



12431
Croissant Artesano
Manteca 22g



12200
Croissant Artesano
Margarina 25g

CROISSANTS ARTESANOS

	🍞	⚙️	✂️	📦	🚚	🌡️	🕒	🕒 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
clásicos
MANTECA

MARGARINA



13919
Croissant Artesano
Manteca Ferm. 90g



12309
Croissant Artesano
Margarina Ferm. 120g



13922
Croissant Artesano
Margarina Ferm. 90g

DyH Descongelar y Hornear
delicium
MANTEQUILLA



13256
Croissant Artesano
Suprême Ferm. 100g



13279
Croissant Artesano
Suprême Ferm. 80g



12205
Croissant Artesano
Mantequilla 22g

CROISSANTS RECTOS

	🍞	⚙️	✂️	📦	🚚	💧	🕒 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
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

LpF Listo para Fermentar
delicium
MANTEQUILLA



12593
Mini Croissant Suprême 25g

LpF Listo para Fermentar
clásicos
MARGARINA



12179
Croissant Recto Clásico Margarina 100g

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



12554
Mini Croissant Recto Ferm. 22g



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

1261
Mini Croissant Recto Margarina 22g



CROISSANTS RECTOS

	🍞	⚙️	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
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
130791	80 g	DyH	13 cm	55	32	30 min	12-16 min

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

DyH Descongelar y Hornear

Hélène
MANTEQUILLA



130791
Croissant Intense Masa Madre Hélène 80g

CROISSANTS MULTICEREALES, RELLENOS Y CARACOLA

	🍞	⚙️	✂️	📦	🚚	💧	🕒 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
delicium
MANTEQUILLA MULTICEREALES



12437
Croissant Multicereales Mantequilla Ferm. 80g
Decorado con lino marrón, lino dorado, copos de avena y pipas de girasol.



130370
Croissant Mini Multicereales Mantequilla Ferm. 30g
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.



13718
Croissant Crema de Cacao Suprême 75g
Decorado con chips de chocolate y relleno de cacao con avellanas.

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.

	🍞	⚙️	✂️	📦	🚚	🕒 180°C
130508	105 g	LpF	11 cm	60	48	90 min 14-16 min
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.



12436
Caracola Crema de Chocolate 120g

DyH Descongelar y Hornear
clásicos
MARGARINA RELLENOS



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



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



12180
Croissant Mini Crema de Chocolate Margarina Ferm. 30g

	🍞	⚙️	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
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

MANTECA RELLENOS



130571
Croissant Choco Blanco Barrita Ferm. 95g
Relleno con una barrita de chocolate blanco.



13063
Bomba de Chocolate Ferm. 55g



13921
Cuerno Mini Crema de Chocolate Ferm. 40g



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

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

	🍞	⚙️	✂️	📦	🚚	💧	🕒 180°C
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

NAPOLITANAS

	🍞	⚙️	✂️	📦	🚚	💧	🕒 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

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 ... 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

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



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

HOJALDRES



CAÑAS Y HERRADURAS

	🍷	⚙️	✂️	📦	🚚	🌡️	🕒 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
6006	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
14017	190 g	DyH	28 cm	40	48	30 min	25-28 min

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 ✨
Cañon 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.

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 H Descongelar y Hornear

clásicos
MARGARINA



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



13193 ✨
Tarta de Manzana Rectangular 310g
Base de crema avainillada y láminas de manzana. Pintada con brillo.

ESPECIALIDADES



130883 ✨ ✨
Pastel de Nata 60g



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
Manzana sobre una base con azúcar, extracrujiente.

PALMERAS

	🍷	⚙️	✂️	📦	🚚	🌡️	🕒 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

DyH Descongelar y Hornear

delicium
MANTEQUILLA



12306 ✨
Palmerita Multicereales Mantequilla 30g
Decorada con azúcar.



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

DyH H Descongelar y Hornear

clásicos
MARGARINA



130817 ✨
Palmera XL 220g
Decorada con azúcar.



130816 ✨
Maxi Palmera 160g
Decorada con azúcar.



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



3052 ✨
Palmera 110g
Decorada con azúcar.



12444 ✨
Mini Palmera 20g
Decorada con azúcar.

CREMADILLOS, TRIÁNGULOS, EXPLOSIÓN Y PANAL

	🍷	⚙️	✂️	📦	🚚	🌡️	🕒 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

DyH H 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.



Hoops

BOLLERÍA GENUINA



HOOPS DECORADOS Y BRIOCHES

DyL Descongelar y Listo
clásicos
DECORADOS

	🍞	⚙️	✂️	📦	🚚	🕒
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
130736	65 g	DyL	15 cm	50	48	30 min
13144	30 g	DyL	9 cm	35	70	20 min

RELLENOS



131044 ✨
Hoops Caramel 82g
Relleno de crema sabor caramelo.
Decorado con galleta caramelizada.



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



130955 ✨
Hoops White Rayado 75g



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



13125 ✨
Hoops Crunchy Mix 55g
Con crujientes perlas de avellana
y chocolate con leche.



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



13126 ✨
Hoops Super Choco 55g
Con pepitas de chocolate
con leche.

BRIOCHES *delicium* MANTEQUILLA



130736 ✨
Brioche Mantequilla 65g



13144 ✨
Media Noche 30g



13144 ✨
Margarina 30g

HOOPS

	🍞	⚙️	✂️	📦	🚚	🕒
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

DyL Descongelar y Listo
clásicos
ORIGINALES



130398 ✨
Maxi Hoops Glaseados 70g



12300 ✨
Hoops Glaseados 50g



130401 ✨
Maxi Hoops Azucarado 70g



13553 ✨
Hoops Azucarado 55g



130399 ✨
Maxi Hoops Bombón 80g



13933 ✨
Hoops Bombón 55g

	🍞	⚙️	✂️	📦	🚚	🕒
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
MINIS



13936 ✨
Mini Hoops Glaseados 30g



13188 ✨
Mini Hoops White Rayado 38g



13699 ✨
Mini Hoops Azucarado 35g



13187 ✨
Mini Hoops Pink Rayado 34g



13935 ✨
Mini Hoops Bombón 30g



13186 ✨
Mini Hoops Bombón Rayado 34g

BERLINAS Y PEPITOS

	🍞	⚙️	✂️	📦	🚚	🕒
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



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.



130577 ✨
Berliblanca Rayada 115g
Rellena de crema sabor chocolate blanco, cobertura sabor chocolate blanco y rayado de bombón.



13335
BerliChoco 95g
Especial para decorar.



13318 ✨
BerliChoco Azucarada 95g
Con chocolate en la base.



13321 ✨
BerliCrema Azucarada 95g



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



13320 ✨
Mini BerliCrema Azucarada 50g



13319 ✨
Mini Pepito Choco Azucarado 55g



13325 ✨
Pepito Choco Azucarado 110g



13323 ✨
Mini Pepito Crema Azucarado 55g



13324 ✨
Pepito Crema Azucarado 110g



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

mamá bizcocho



MUFFINS

mamá bizcocho

DyL Descongelar y Listo
delicium

	🍰	⚙️	✂️	📦	🚚	🕒
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



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 perla crujiente.



130521 ✨
Mini Muffin de Vainilla 30g

Masa con ligero toque avainillado, contiene chips de chocolate en su interior.

BIZCOCHOS Y MAGDALENA

mamá bizcocho

DyL Descongelar y Listo
clásicos

	🍰	⚙️	✂️	📦	🚚	🕒
13739	1,8 kg	DyL	37x27,5 cm	2	56	60 min
13740	1,8 kg	DyL	37x27,5 cm	2	56	60 min
13741	1,8 kg	DyL	37x27,5 cm	2	56	60 min
13745	60 g	DyL	8 cm	40	56	60 min



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 cuadritos de chocolate en la superficie.



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

COOKIES

DyL Descongelar y Listo
clásicos

	🍪	⚙️	✂️	📦	🚚	🕒
131058	80 g	DyL	11 cm	20	264	90 min
131059	80 g	DyL	11 cm	20	264	90 min



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

	🍞	⚙️	✂️	📦	🚚	🌡️	🕒	📅 180°C
12590	125 g	LpF	7 cm	60	50	-	90 min	14-17 min
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

LpF Listo para Fermentar
clásicos
MARGARINA



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



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



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



130885
Roll de Canela 87g
Añade bolsa de icing para decorar.



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



13115 🕒
Mini Rejita Crema de Cacao
con Avellanas 30g



13116 🕒
Mini Rejita Crema
Pastelera 30g



13929
Flauta de Crema
de Chocolate 75g



13967
Flauta de Crema 75g



2014 🕒
Fartons 50g

ENSAIMADAS



ENSAIMADAS

	🍞	⚙️	✂️	📦	🚚	🌡️	🕒 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
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

LpF Listo para Fermentar

clásicos
MANTECA



12659
Ensaïmada Levante
Hojaldrada 110g



12585
Ensaïmada Grande
Hojaldrada 95g



12584
Ensaïmada Pequeña
Hojaldrada 35g

RELLENO



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



12586
Ensaïmada Pequeña
Crema Hojaldrada 50g
Con crema pastelera.



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

DyH Descongelar y Hornear

clásicos
MANTECA



13925
Ensaïmada Grande
Hojaldrada Ferm. 95g



13924
Mini Ensaïmada
Hojaldrada Ferm. 35g

LÁMINAS Y BASES



LÁMINAS Y BASES

	🍞	⚙️	✂️	📦	🚚	🌡️	🕒 180°C
12171	900 g	DyH	58 cm	10	44	20 min	26-29 min
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

DyH Descongelar y Hornear

clásicos
MARGARINA



12171
Lámina de Hojaldr
58x37,5 cm 900g



12481
Base de Pizza Rectangular
38x28 cm 675g



12172
Lámina de Hojaldr
47x31 cm 900g



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

EMPANADAS
EMPANADILLAS
REJITAS
CROISSANTS
NAPOLITANAS
HOJALDRES
PANINIS Y PIZZAS

TIPO DE ACABADO

LpF 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.

DyH Descongelar y al Horno

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

14

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



PICK&GO



PICK&GO

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 Albacaca 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 pimienta.



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

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

EMPANADAS

DyH Descongelar y Hornear *clásicos*

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



12998
Empanada Cuadrada Atún 1900g
Cebolla, atún, pimienta 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.



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, pimienta 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.



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



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

EMPANADILLAS

DyH Descongelar y Hornear *clásicos*

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



130866
Empanadilla Selecta de Pisto 125g
Relleno: pisto elaborado con fritada de verduras (berenjena, calabacín, pimienta, 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, pimienta, 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.

REJITAS

DyH

Descongelar y Hornear

delicium

MARGARINA SELECTA

								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	



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).

PANINIS

DyH

Descongelar y Hornear

delicium

								180°C
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	



13457
Panini York 165g
Tomate, york, emmental, mozzarella 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.

CROISSANTS, NAPOLITANAS Y HOJALDRES

DyH

Descongelar y Hornear

delicium

								180°C
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	23 g	DyH	6 cm	4,6 Kg	70	15-20 min	-	13-15 min

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



130996
Napolitana York y Queso Suprema 110g
Rellena con york ahumado y queso fundente. Decorada con queso gouda.

DyH *clásicos*



21209
Napolitana Mixta Ferm. 140g



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



130353
Croissant Mixto Ferm. 108g



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

LpF



131020
Napolitana Mixta 140g



12625
Hojaldritos Surtidos 23g
4 bolsas x 50 uds. Sabores: york y queso, sobrasada, atún y salmón.
Hojaldritos, sabores individuales:
12637 Hojaldrito York y Queso 23g
12639 Hojaldrito Atún 23g



14007
Artesanitos Surtido Tradicional 30g
4 bolsas x 48 uds. Sabores:
- Tortilla de patata
- Frankfurt
- Chistorra
- York y queso.

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

17

BOCAPIZZAS, PIZZAS Y TORTILLA

DyH

Descongelar y Hornear

clásicos

								180°C
12451	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	
12698	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	
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	



12451
Bocapizza Bacon y Queso 150g



12651
Pizza Mediana York y Queso 14 cm 185g



130549
Pizza Jamón y Queso Rectangular 175g



12521
Tortilla Redonda Patata y Cebolla 800g



12463
Bocapizza Atún y Queso 150g



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.



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
PANECILLO
MINIPANECILLO

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

C 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 miga 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.



P 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:

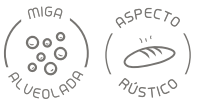


Gama de AGUA, que se caracteriza por su impactante alveolado. Un pan que no deja indiferente.

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".

18

R RÚSTICOS



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



T 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.

C CLÁSICOS



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



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



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



20

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.



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
Payès Especial 450g
Fuente de fibra.



13542
Pan de Payès 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.

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

Integrales

Cereales

	⌘	⌘	✂	📦	🚚	🕒	🕒 180°C
130096	400 g	Ⓟ	25 cm	15	48	60 min	20 min
13683	1,8 kg	Ⓟ	28 cm	5	24	120 min	15 min
130307	400 g	Ⓟ	26 cm	14	40	60 min	14-16 min
131061	400 g	Ⓟ	25,5 cm	14	40	60 min	14-16 min
131062	400 g	Ⓟ	27,5 cm	14	40	60 min	14-16 min
12717	400 g	Ⓟ	16 cm	6	64	60 min	14-18 min
12909	400 g	Ⓟ	27 cm	7	64	60 min	14-16 min



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.



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



12717
Hogaza de Maíz 22% 400g



130307
Hogaza campestre 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.



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



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.

Cereales



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



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.



13536
Hogaza de Centeno 51% y Lino 12% 340g
Elaborada con harina de centeno, harina de trigo y semillas de lino marrón.
Contiene masa madre.
Fuente de fibra.



12954
Hogaza Suprema con Cereales 49% y Semillas 16% 340g
Fuente de fibra.



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



12756
Hogaza Multifrutos 500g
Fuente de fibra.



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.



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.

	⌘	⌘	✂	📦	🚚	🕒	🕒 180°C
130486	500 g	Ⓟ	28,5 cm	6	64	90 min	10-14 min
12908	400 g	Ⓟ	26 cm	7	64	60 min	14-16 min
13536	340 g	Ⓟ	25 cm	15	40	60 min	12-16 min
13376	300 g	Ⓟ	26 cm	15	40	25-30 min	16-20 min
12954	340 g	Ⓟ	22 cm	15	40	60 min	12-16 min
12756	500 g	Ⓟ	17 cm	6	64	90 min	10-14 min
13535	340 g	Ⓟ	26 cm	15	40	60 min	12-16 min
13367	300 g	Ⓟ	26 cm	15	40	30 min	16-20 min

PAN FAMILIAR



	⊗	⊕	✂	📦	🚚	🌿	🕒 180°C
13477	300 g	Ⓢ	42 cm	20	30	30 min	4-6 min
130665	240 g	Ⓢ	42 cm	29	30	30 min	4-6 min

	⊗	⊕	✂	📦	🚚	🌿	🕒 180°C
130259	330 g	Ⓢ	54 cm	22	24	20-30 min	14-16 min
130174	270 g	Ⓢ	44 cm	24	30	20-30 min	12-15 min
130809	270 g	Ⓢ	54 cm	30	24	20-30 min	12-14 min
13030	305 g	Ⓢ	45 cm	20	30	30 min	20-25 min
8282	270 g	Ⓢ	45 cm	20	36	15-20 min	20-25 min

Ⓢ 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.

Ⓢ HORNO DE PIEDRA

PANES DE AGUA



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 Horno de Piedra 305g
Fuente de fibra.



8282
Barra Riquiña 270g
Fuente de fibra.

	⊗	⊕	✂	📦	🚚	🌿	🕒 180°C
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

	⊗	⊕	✂	📦	🚚	🌿	🕒 180°C
12398	350 g	Ⓢ	50,5 cm	23	28	30 min	20-25 min
131067	340 g	Ⓢ	54 cm	25	28	20-30 min	19-21 min
130747	280 g	Ⓢ	44 cm	28	30	20-30 min	17-19 min

	⊗	⊕	✂	📦	🚚	🌿	🕒 180°C
8508	340 g	Ⓢ	54 cm	25	28	30 min	20-25 min
13965	350 g	Ⓢ	34,5 cm	26	28	30 min	20 min
16033	335 g	Ⓢ	54 cm	28	28	15 min	15-18 min
12561	265 g	Ⓢ	43,5 cm	24	30	30 min	20-25 min
12467	280 g	Ⓢ	41 cm	25	30	30 min	20-25 min
130339	275 g	Ⓢ	54,5 cm	25	28	15-20 min	18-23 min
303	260 g	Ⓢ	44 cm	20	36	15-20 min	18-23 min
130529	260 g	Ⓢ	43 cm	22	36	30 min	14-18 min

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

Ⓢ RÚSTICOS



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.



13975
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 Candéal 260g

Ⓢ 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
130066	355 g	Ⓜ	52 cm	23	28	20-30 min	17-19 min
12473	280 g	Ⓜ	50 cm	28	28	20-30 min	17-19 min
12503	250 g	Ⓜ	42 cm	27	30	20-30 min	17-19 min
12661	390 g	Ⓜ	55 cm	22	28	20-30 min	18-20 min
13971	355 g	Ⓜ	52 cm	23	28	30-40 min	20-22 min
12471	320 g	Ⓜ	52 cm	26	28	20-30 min	17-19 min
12472	280 g	Ⓜ	50 cm	28	28	20-30 min	17-19 min
12474	280 g	Ⓜ	50 cm	28	28	20-30 min	17-19 min
13383	260 g	Ⓜ	50 cm	30	28	15-20 min	18-23 min

TRADICIÓN ENTRA CRUJIENTE



130066
Barra Familiar Espiga Tradición 355g
Fuente de fibra.

12661
Barra Grande Tradición 390g
Fuente de fibra.



12473
Barra Larga Espiga Tradición 280g
Fuente de fibra.

12471
Barra del Norte Tradición 320g
Fuente de fibra.



12503
Barra Espiga Tradición 250g
Fuente de fibra.

12474
Barra Cuadraditos Tradición 280g
Fuente de fibra.

	Ⓜ	Ⓜ	✂	📦	🚚	🌿	🕒 180°C
8487	470 g	Ⓜ	56 cm	21	28	30 min	25-30 min
131063	350 g	Ⓜ	56 cm	26	28	20-30 min	18-20 min
16015	300 g	Ⓜ	56,5 cm	30	28	15 min	15-17 min
8536	285 g	Ⓜ	44 cm	25	30	15 min	16-17 min

CLÁSICOS



13971
Barra Familiar Tradición 355g
Fuente de fibra.

8487
Barra Plus Tahona 470g



12472
Barra Larga Tradición 280g
Fuente de fibra.

161063
Super Barra Tahona 350g



13383
Barra Larga Croustillante Tradición 260g
Fuente de fibra.

16015
Baguette Plus Tahona 300g



8536
Barra Tahona 285g

	Ⓜ	Ⓜ	✂	📦	🚚	🌿	🕒 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

CLÁSICOS



16002
Barra 395g

13961
Super Barra 360g



8160
Barra Súper 340g

13380
Barra Panadera 290g



16001
Baguette 290g

12618
Súper Baguette Clásica 290g



13962
Barra Larga 285g

16003
Barra Boutique Especial 285g



13080
Barra 200g
con muy bajo contenido de sal

	Ⓜ	Ⓜ	✂	📦	🚚	🌿	🕒 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

	Ⓜ	Ⓜ	✂	📦	🚚	🌿	🕒 180°C
130412	240 g	Ⓜ	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

Integrales



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

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



sabor



767
Pan de Seda 230g
Fuente de fibra.

Elaborado con mantequilla



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



	Ⓜ	Ⓜ	✂	📦	🚚	🌿	🕒 180°C
839	350 g	Ⓜ	51 cm	22	28	15-20 min	23-28 min
440	300 g	Ⓜ	46 cm	20	30	15-20 min	23-28 min
130122	280 g	Ⓜ	55 cm	25	28	30 min	18-23 min
130123	265 g	Ⓜ	44 cm	22	30	30 min	18-23 min

Cereales



839
Pan Bogavante 350g
Con sésamo que intensifica su sabor. Contiene hasta 3 veces más de fibra que un pan blanco.

440
Pan del Norte 300g
Con harina de maíz (1,2 %) y pipas de girasol.
Fuente de fibra.

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.

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.



130122
Barra Larga Siembra de Maíz 12% 280g
Con harina de maíz 12% y pipas de girasol.
Fuente de fibra.

130123
Barra de Siembra de Maíz 12% 265g
Con harina de maíz 12% y pipas de girasol.
Fuente de fibra.

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.

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



	Ⓜ	Ⓢ	✂	📦	🚚	🌡	🕒 180°C
130643	150 g	Ⓢ	27 cm	45	28	30 min	4-6 min
13754	140 g	Ⓢ	24 cm	45	28	30 min	4-6 min
13797	115 g	Ⓢ	19,5 cm	74	28	60 min	-
8359	170 g	Ⓢ	28 cm	40	28	20 min	15-18 min
13328	150 g	Ⓢ	20 cm	40	28	20 min	15-18 min
12469	135 g	Ⓢ	27 cm	60	28	20 min	15-18 min
12991	135 g	Ⓢ	22,5 cm	35	48	30 min	15 min

	Ⓜ	Ⓢ	✂	📦	🚚	🌡	🕒 180°C
130810	190 g	Ⓢ	29,5 cm	40	28	20-30 min	12-14 min
131015	155 g	Ⓢ	28 cm	42	28	20-30 min	5 min
130257	140 g	Ⓢ	27 cm	45	28	20-30 min	10-12 min
130526	100 g	Ⓢ	21 cm	45	40	20-30 min	8-10 min
13314	150 g	Ⓢ	26 cm	46	28	15 min	12-14 min
13265	130 g	Ⓢ	25 cm	50	28	15 min	10-12 min
130864	120 g	Ⓢ	25 cm	53	28	30 min	4-6 min
130199	90 g	Ⓢ	19 cm	50	40	15 min	8-10 min

	Ⓜ	Ⓢ	✂	📦	🚚	🌡	🕒 180°C
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
130864	120 g	Ⓢ	25 cm	53	28	30 min	4-6 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	Ⓢ	26 cm	60	28	30 min	15-17 min
130067	150 g	Ⓢ	26 cm	50	28	20-30 min	15-17 min
13026	150 g	Ⓢ	26 cm	50	28	20-30 min	15-17 min

Ⓢ CRISTAL



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.

Ⓢ HORNO DE PIEDRA



130810
Maxi Bocadillo de Agua 190g
Fuente de fibra.



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



130257
Bocadillo de Agua 140g
Fuente de fibra.



130864
Bocata Riquiño Express 120g
Fuente de fibra.



130199
Bocata Riquiño 90g
Fuente de fibra.



130526
Bocadillo Mediano de Agua 100g
Fuente de fibra.



13314
Bocata Riquiño 150g
Fuente de fibra.



13265
Bocata Riquiño 130g
Fuente de fibra.



130864
Bocata Riquiño Express 120g
Fuente de fibra.



130199
Bocata Riquiño 90g
Fuente de fibra.



130199
Bocata Riquiño 90g
Fuente de fibra.



8359
Bocata Natural 170g
Fuente de fibra.



13328
Andaluza Rústica 150g
Fuente de fibra.



12469
Bocata Ficelle 135g
Fuente de fibra.



12991
Chapata Bocata 135g
Fuente de fibra.



12991
Chapata Bocata 135g
Fuente de fibra.

Ⓢ RÚSTICOS



12527
Pan Rústico Aragonés 185g
Fuente de fibra.



8399
Baguettina Rústica Mediterránea 135g
Fuente de fibra.



8480
Bocata Gourmet Rústico Mediterráneo 90g



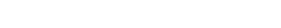
8358
Bocata Rústico Mediterráneo 170g
Fuente de fibra.



130858
Bocata Hostelero Rústico Mediterráneo 130g
Fuente de fibra.



13469
Bocata Rústico Express 135g
Fuente de fibra.



13466
Bocata Gourmet Rústico Express 100g
Fuente de fibra.

Ⓢ TRADICIÓN



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



130067
Bocata Espiga Tradición 150g
Fuente de fibra.



13026
Bocata Tradición Especial 150g
Fuente de fibra.



13026
Bocata Tradición Especial 150g
Fuente de fibra.

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️ 180°C
PRECU189	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

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️ 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

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️ 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

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️ 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

CLÁSICOS



PRECU189
Flauta Súper 143g



131065
Bocadillo Tahona Express 140g



12596
Baguettina Clásica Express 120g



8039
Panecillo Súper 130g



8506
Baguettina Clásica 120g



8411
Mollete "Horno Antequerano" Express 110g**



8511
Panecillo 100g



8143
Baguettina Bollo 80g



743
Mollete Estilo Andaluz Express 100g

SOFT



345
Pan Bombón DyL 90g



12403
Pan con Leche 3% Suave Express 100g

Integrales



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
Bocatin 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



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
Bocatin 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



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

PANECILLOS



	🍞	📏	✂️	📦	🚚	🕒	🔥 180°C
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

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	🕒	🔥 180°C
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

CRISTAL RÚSTICOS



				
130664 Mediterránea Cristal Express 80g Fuente de fibra.	13673 Chapata Gourmet 90g Fuente de fibra.	131004 Chapata Rectangular 90g Fuente de fibra.	12182 Payesito 80g Fuente de fibra.	13696 Pan Candéal Minicua­drados 80g
				
130711 Mediterránea Cristal Hostelera Express 70g Fuente de fibra.	13468 Bocatin Rústico Express 75g Fuente de fibra.	13164 Rombo 70g Fuente de fibra.	130892 Media Flauta Rústica 70g Contiene masa madre.	13756 Bocatin Mediterráneo 65g Fuente de fibra.
				
13753 Panecillo Cristal Mediterráneo Express 65g Fuente de fibra.	836 Suprema Gourmet Express 65g	130388 Chapata 60g Fuente de fibra.	13976 Bocatin Rústico Mediterráneo 50g Fuente de fibra.	8363 Campesino Bocatin 50g Fuente de fibra.

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	🕒	🔥 180°C
13799	110 g	🕒	12 cm	66	28	30 min	-
13951	80 g	🕒	9,5 cm	100	28	30 min	-
13064	115 g	🕒	13 cm	65	28	15-20 min	10-12 min








	🍞	📏	✂️	📦	🚚	🕒	🔥 180°C
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

CRISTAL CLÁSICOS SOFT SABOR



			
13799 Rustic Cristal Burger 12 cm DyL 110g Contiene masa madre. Con aceite de oliva. Fuente de fibra.	13064 Pan Hamburguesa Clásica 115g Fuente de fibra.	13092 Pan Burger Selecto con Sésamo 3% DyL 90g Contiene masa madre. Con aceite de oliva. Decorado con sésamo.	13022 Surtido Party Bun DyL 40g* Decorados con sésamo. 18 uds de cada sabor: tomate, curry, sepia y albahaca. *Esta referencia está considerada legalmente como producto de bollería.
			
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.		

CLÁSICOS

		
130575 Pan Viena Natural DyL 80g	12595 Panecillo Hostelero 80g	12649 Mollete Andalúz DyL 70g**
		
8354 Bocatin Clásico 60g	8007 Bocatin 50g	130646 Mini Flauta Express 50g
		
8004 Mini Baguettina 50g		

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️ 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
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

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️ 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

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️ 180°C
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)

Integrales

Cereales y semillas

Sabor



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.



12630
Bocatin 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.



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



28007
Bocatin elaborado con Harina Integral de Trigo 25% 60g
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.



12124
Mini Flauta 7 Cereales 67% y Semillas 4% 50g
Cereales y semillas: trigo, centeno, centeno integral, salvado de trigo, avena, maíz, lino, sésamo y pipas de girasol. Fuente de fibra.



451
Gourmet con Olivas Negras 11% Express 65g



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

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.

MINI PANECILLOS



	🍞	📏	✂️	📦	🚚	🕒	🌡️ 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

CRISTAL

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

HORNO DE PIEDRA

130640
Tiernequito DyL 45g

RÚSTICOS

12020
Payesito 45g
Fuente de fibra.

13538
Mini Chapata 40g
Fuente de fibra.

8464
Mini Bocatin Rústico Mediterráneo 40g
Fuente de fibra.

798
Joselito XL Express 35g
Fuente de fibra.

13467
Mini Bocatin Rústico Express 35g
Fuente de fibra.

799
Joselito Express 25g
Fuente de fibra.

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	🌡️	🕒 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



	🍞	📏	✂️	📦	🚚	🌡️	🕒 180°C
12597	40 g	Ⓢ	11.5 cm	85	64	20 min	10-15 min
317	35 g	Ⓢ	13 cm	105	48	15-20 min	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	-

	🍞	📏	✂️	📦	🚚	🌡️	🕒 180°C
130688	37 g	Ⓢ	7 cm	80	72	15-20 min	-

	🍞	✂️	📦	🚚	🌡️	🕒 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	-

Integrales

Cereales y semillas

Sabor

Pan de molde

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 hornearables para evitar la contaminación cruzada.



© 12597
Bocatin Mini elaborado con Harina Integral de Trigo 25% 40g
Fuente de fibra.



Ⓢ 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.



© 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.



❄️ 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.



❄️ 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**

DyL Descongelar y Listo

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



PASTELERÍA



TARTAS

DyL Descongelar y Listo
clásicos

	🍰	⚙️	✂️	📦	🚚	💧
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



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

29

PLANCHAS Y REPOSTERÍA

DyL Descongelar y Listo
clásicos

	🍰	⚙️	✂️	📦	🚚	💧
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*

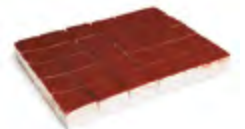
* (en frigorífico)



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)



12103 Repostería Fina
(75 uds de 10 variedades)

8 Sabores: borracho, lionesas de crema, sarita, mini-petisú de chocolate, pastelito yema, pastel sachet, mini-petisú crema, rizado blanco de trufa a la naranja.

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.

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 $+28^{\circ} / 30^{\circ}\text{C}$. 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 (suela), 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 acabado



Familia de producto



Largo (cm)



Unidades/Caja Kilos/Caja



Cajas/Palet



Tiempo fermentación (min)



Tiempo Descongelación (min)



Tiempo cocción (min)

** Producto de pan comercializado.

CARACTERÍSTICAS



Contiene Masa Madre.



Express.



Extracrujiente.



Triple Fermentación.



Descongelar y Listo.



Sin Gluten.



Con Aceite de Oliva.



Ya Pintado.



Con Mantequilla.



Ya Decorado.

CERTIFICADOS



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.





COBOPA

PANAMAR BAKERY_GROUP.



Camino Viejo del Río, s /n,
46810 Enguera (Valencia)
Tel.: 96 222 61 92 - 96 221 04 00
Tel. Pedidos: 96 140 12 18
pedidos@panamARBakery.com

www.cobopa.com

Panamar

BAKERY_GROUP.

Pol. Ind. Mediterráneo.
Avda. del Mar, Nº1
46550 – Albuixech (Valencia)
Tel.: +34 96 140 12 18
info@panamARBakery.com

www.panamARBakery.com

SÍGUENOS

