



Cod: 502076

Croissant mini express

Croissant recto mini express de margarina.



571 uds	7 cm	21 grs	10 min	0 min	185°	18-20 min



Cod: 502187

Mini Croissant Artesanito

Mini croissant curvo de manteca.



232 uds	5,9 cm	25 grs	20 min	30 min	190°	10 min



Cod: 502335

Mini Croissant

Mini croissant de mantequilla.



280 uds	6,9 cm	25 grs	20 min	45 min	190°	11-13 min



Cod: 502480

Mini Croissant Butter

Mini croissant curvo de mantequilla.



520 uds	7 cm	25 grs	20 min	70 min	190°	10-13 min



Cod: 511330

Mini Croissant Supreme

Delicioso croissant de mantequilla con un aroma a leche de invierno intenso.



300 uds	7,6 cm	25 grs	30 min	0 min	180°	12-15 min



Cod: 511563

Mini Croissant Recto

Delicioso croissant de formato recto. Por su tamaño pequeño es ideal para desayunos, meriendas y cualquier momento.



231 uds	7,7 cm	30 grs	0 min	60 min	180°	13-15 min



Cod: 511573

Croissant Recto

Croissant de margarina, de fino y crujiente hojaldre con un laminado de calidad superior.

Margarina	 FERMENTADO	DESCONGELAR Y HORNEAR	 YA PINTADO			
						
132 uds	9 cm	45 grs	30 min	0 min	180°	13-16 min



Cod: 511571

Croissant Supreme Recto

Elaborado con mantequilla. Pieza sublime de sabor intenso a leche de invierno y textura fundente. Sorprende su excelente hojaldrado, crujiente en su exterior y suave y tierno en su interior.

Mantequilla

FERMENTADO

DESCONGELAR

Y HORNEAR

YA PINTADO

60 uds	12 cm	60 grs	30 min	0 min	180°	15-17 min



Cod: 511608

Croissant Recto

Croissant recto de margarina.

Margarina



FERMENTADO

DESCONGELAR

Y HORNEAR

						
110 uds	12,4 cm	60 grs	30 min	0 min	180°	14-16 min



Cod: 502424

Croissant Recto



Croissant recto de mantequilla.

Mantequilla	 FERMENTADO	DESCONGELAR Y HORNEAR	 YA PINTADO			
						
60 uds	14,5 cm	60 grs	30 min	0 min	170°	15-18 min



Cod: 502494

Croissant Recto



Croissant recto margarina.

Margarina

177 uds	11,7 cm	62 grs	90 min	90 min	185°	15-17 min



Cod: 511299

Croissant Supreme Recto

La perfecta armonía entre su textura hojaldrada y un suave sabor a mantequilla que le dan un aroma y color característicos.

Mantequilla	 FERMENTADO	DESCONGELAR Y HORNEAR	 YA PINTADO			
						
55 uds	13,5 cm	70 grs	30 min	0 min	180°	15-17 min



Cod: 511567

Croissant Artesano

Elaborado a la manera tradicional para conseguir una textura crujiente y un delicioso sabor a manteca. Un clásico imprescindible en el surtido de cualquier establecimiento de hotelaría y restauración. Formado a mano.

Manteca

81 uds	8,5 cm	65 grs	0 min	90 min	180°	15-18 min



Cod: 511277

Croissant Artesano Supreme

Elaborado con una miga aireada y de color amarillo intenso, largos reposos y mantequilla. Formado a mano

Mantequilla	 FERMENTADO	DESCONGELAR Y HORNEAR	 YA PINTADO				
							
60 uds	10 cm	80 grs	30 min	0 min		180°	15-17 min

Cod: 511236

Croissant Recto Multicereales

Presenta una masa oscurecida por los cereales - cebada, trigo, avena, centeno- y semillas (copos de avena, lino, pipas de girasol) que contiene. Su bocado a pura mantequilla se ve reforzado por el topping y las semillas oleaginosas que refuerzan su sabor - sésamo, lino dorado, lino marrón, pipas de girasol y trigo sarraceno.

Mantequilla	 FERMENTADO	DESCONGELAR Y HORNEAR	 YA PINTADO	 DECORADO		
						
80 uds	13 cm	80 grs	30 min	0 min	180°	15-18 min



Cod: 502027

Croissant Che Margarina

Croissant curvo de margarina



Margarina

96 uds	10,1 cm	85 grs	30 min	90 min	190°	16-18 min



Cod: 502408

Croissant Artesano

Delicioso croissant de hojaldrado suave y superficie crujiente.



Margarina

FERMENTADO

DESCONGELAR
Y HORNEAR

YA
PINTADO

44 uds	10,8 cm	85 grs	30 min	0 min	190°	18 min



Cod: 502077

Croissant Che Express

Croissant de margarina con aspecto artesanal en forma curva. Con capas muy crujientes e interior ligero y alveolado.



Margarina

DESCONGELAR
Y HORNEAR

PULVERIZAR
CON AGUA

64 uds	11 cm	90 grs	10 min	0 min	185°	25-28 min



Cod: 502145

Croissant Che Express

Croissant de mantequilla con aspecto artesanal en forma curva. Con capas muy crujientes e interior ligero y alveolado. Sabor intenso.

Mantequilla

DESCONGELAR
Y HORNEAR

PULVERIZAR
CON AGUA

64 uds	10,3 cm	85 grs	10 min	0 min	185°	25-28 min



Cod: 511101

Croissant Artesano

Delicioso croissant de margarina, de exquisito hojaldre con el formato ideal para desayunos y meriendas. Formado a mano

Margarina

FERMENTADO

DESCONGELAR
Y HORNEAR

YA
PINTADO

54 uds	10,5 cm	90 grs	30 min	0 min	180°	15-18 min



Cod: 511359

Croissant Supreme Recto

Un croissant de delicado hojaldrado y excelente sabor a leche de invierno. Elaborado con mantequilla.

Mantequilla

FERMENTADO

DESCONGELAR
Y HORNEAR

YA
PINTADO

70 uds	14,5 cm	90 grs	40 min	0 min	180°	16-18 min



Cod: 511607

Croissant Artesano Supreme

Elaborado con largos reposos y mantequilla siguiendo el saber hacer de la más alta bollería con un toque de nuestra tierra: una miga aireada y de color amarillo intenso.

Mantequilla

FERMENTADO

DESCONGELAR
Y HORNEAR

VA
PINTADO

50 uds	10,5 cm	100 grs	30 min	0 min	180°	15-17 min



Cod: 502447

Croissant Pastelero Plus



Croissant de excelente hojaldrado y esponjoso interior. Un imprescindible en desayunos y meriendas para consumir tal cual o rellenos.

Margarina

81 uds	10 cm	110 grs	30 min	90 min	190°	17-20 min



Cod: 511428

Croissant Artesano



Delicioso croissant artesano que destaca por su crujiente hojaldrado y su esponjoso interior. Formado a mano.

Margarina

45 uds	10 cm	120 grs	0 min	100 min	180°	15-18 min



Cod: 500259

Maxi Croissant



Croissant curvo de margarina

Margarina

64 uds	10,5 cm	110 grs	30 min	120 min	190°	14-16 min



Cod: 511245

Croissant Artesano

Croissant curvo de margarina con textura crujiente y un sabor fundente.

Margarina

FERMENTADO

DESCONGELAR
Y HORNEAR

VA
PINTADO

40 uds	12 cm	120 grs	30 min	0 min	180°	15-18 min

Croissants rellenos



Cod: 502258

Mini Croissant Relleno Jamón-Queso

Croissant relleno de fiambre de magro y preparado lácteo.

Margarina

205 uds	6,6 cm	31 grs	20 min	30 min	185°	13 min



Cod: 511253

Artesanitos Surtidos Rellenos

Mini delicias en formato croissant rellenas de Tortilla de patatas decorado con semillas de amapola. York y queso. Chistorra decorado con lino dorado. Frankfurt decorado con lino marrón.

Margarina

DESCONGELAR
Y HORNEAR

YA
PINTADO

DECORADO

192 uds	6 cm	30 grs	30 min	0 min	180°	12-15 min



Cod: 502079

Mini Croissant Chocolate



Croissant en formato mini relleno de deliciosa crema de chocolate

Margarina

200 uds	6,8 cm	28 grs	20 min	25 min	190°	12-14 min



Cod: 502259

Croissant Mini Frankfurt

Mini croissant relleno de salchicha frankfurt

Margarina

DESCONGELAR
Y HORNEAR

YA
PINTADO

DECORADO

180 uds	6,8 cm	35 grs	30 min	30 min	185°	11-13 min



Cod: 502436

POR
ENCARGO

Micro Croissant Crema

Croissant pequeño relleno de crema

Margarina

FERMENTADO

300 uds	5,7 cm	15 grs	0 min	0 min	185°	13-15 min



Cod: 502490

Mini Croissant Chocolate Blanco

Croissant pequeño relleno de chocolate blanco

Margarina

200 uds	6,8 cm	28 grs	20 min	25 min	190°	12-14 min



Croissants rellenos



Cod: 511622

Croissant Relleno de Chocolate

Masa elaborada con margarina que presenta un laminado esmerado y crujiente. Relleno de crema de cacao con avellanas.

Margarina		DESCONGELAR Y HORNEAR	YA PINTADO			
150 uds	9,7 cm	52 grs	40 min	0 min	180°	14-15 min



Cod: 511326

Croissant Recto Chocolate

De excepcional calidad y sabor por la combinación de su mantequilla y el generoso relleno de crema de chocolate con avellanas.

Mantequilla		FERMENTADO	DESCONGELAR Y HORNEAR	YA PINTADO		
68 uds	12 cm	90 grs	30 min	0 min	180°	15-18 min



Cod: 511586

Croissant Supreme Chocochips

Rellenamos este excepcional Croissant con la mejor crema de chocolate. Está decorado con chips de chocolate que funden en el horno.

Mantequilla		FERMENTADO	DESCONGELAR Y HORNEAR	YA PINTADO	DECORADO		
70 uds	11,5 cm	75 grs	30 min	0 min	180°	15-18 min	



Cod: 502221

Croissant Chocolate

Croissant recto relleno de crema de cacao

Margarina						
60 uds	12,1 cm	105 grs	30 min	90 min	185°	16-18 min

Cod: 502539

Croissant Mini Jamón Ibérico Enrique Tomás

Croissant mini de margarina con virutas de jamón de cebo ibérico.

Margarina		DESCONGELAR Y HORNEAR				
184 uds	7 cm	26 grs	20 min	0 min	220°	13-15 min