

ASTURQUES

MASA
CONGELADA

CATÁLOGO
2025

Masa Congelada

- 78 **Croissants**
- 86 **Napolitanas**
- 90 **Herraduras**
- 93 **Palmeras**
- 96 **Hojaldre dulce**
- 99 **Doonut's**
- 104 **Berlinas y Pepitos**
- 108 **Ensaimadas**
- 111 **Muffins y Bizcochos**
- 117 **Cookies**
- 119 **Otra Bollería**
- 121 **Masa Danesa**
- 126 **Semielaborados**
- 129 **Hojaldre Salado**

133 **Empanadas**

137 **Empanadillas**

140 **Otros Snack**

142 **Pizzas**

146 **Pan**

147 **Hasta 50 grs**

150 **Desde 50 grs hasta 100 grs**

155 **Desde 100 grs hasta 170 grs**

158 **Desde 170 grs hasta 350 grs**

164 **Más de 350 grs**

167 **Pan Burguer y Molde**

169 **Pan sin gluten**

170 **Pastelería**

LEYENDA



Producto con disponibilidad bajo pedido.



Preparado alimenticio que imita al queso en color, textura y sabor.



Descripción del producto.



Receta. Modo de preparación.



Producto hecho o contiene mantequilla.



Producto hecho con margarina.



Producto hecho con manteca.



Producto ya fermentado listo para descongelar y hornear.



Producto listo para descongelar y hornear.



Producto express necesario pulverizar agua antes de hornear.



Producto decorado con azúcar.



Producto decorado con chocolate.



Producto decorado con remillas y otros.



Producto ya pintado con huevo.



Producto elaborado con alimentos que no tienen procedencia de origen animal.



Producto adecuado para (lacto ovo) vegetarianos.



Producto no contiene gluten.



Producto listo para descongelar y servir.



Porciones



Pintado con brillo



Producto que necesita muy poco tiempo de cocción.



Unidades que incluye la caja.



Medidas



Peso



Tiempo de descongelación.



Tiempo de fermentación.



Temperatura de horneado.



Tiempo de horneado.



Preparación al vapor.



Producto para freír.



Tiempo



Producto bajo disponibilidad proveedor.



**Pregunta por
nuestro Catálogo de
Quesos y Embutidos**

CROISSANTS





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: 502335

Mini Croissant

Mini croissant de mantequilla.



280 uds	6,9 cm	25 grs	20 min	45 min	190°	11-13 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: 502187

Mini Croissant Artesanito

Mini croissant curvo de manteca.



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

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.

					
					
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.



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	PINTADO			
						
55 uds	13,5 cm	70 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	DESCONGELADO		
						
80 uds	13 cm	80 grs	30 min	0 min	180°	15-18 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 hostelería y restauración. Formado a mano.



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	PINTADO			
						
60 uds	10 cm	80 grs	30 min	0 min	180°	15-17 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

FEUMENTADO

DESCONGELAR Y HORNEAR

VA 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

PUERIZAR 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

PUERIZAR 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

FEUMENTADO

DESCONGELAR Y HORNEAR

VA 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

FEUMENTADO

DESCONGELAR Y HORNEAR

VA 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

PERMENTADO

DESCONGELAR
Y HORNEAR

YA
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: 500259

Maxi Croissant



Croissant curvo de margarina

Margarina

64 uds	10.5 cm	110 grs	30 min	120 min	190°	14-16 min



Cod: 511428

Croissant Artesano



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

Margarina

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



Cod: 511245

Croissant Artesano

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

Margarina

PERMENTADO

DESCONGELAR
Y HORNEAR

YA
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: 502259

Croissant Mini Frankfurt

Mini croissant relleno de salchicha frankfurt

Margarina

DESCONGELAR
Y HORNEAR

IVA
PINTADO

RECIBIR

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

IVA
PINTADO

RECIBIR

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



Cod: 502436

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: 502079

Mini Croissant Chocolate

Croissant en formato mini relleno de deliciosa crema de chocolate

Margarina



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



Cod: 502490

Mini Croissant Chocolate Blanco

Croissant pequeño relleno de chocolate blanco

Margarina



200 uds	6,6 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.



150 uds	9,7 cm	52 grs	40 min	0 min	180°	14-15 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.



70 uds	11,5 cm	75 grs	30 min	0 min	180°	15-18 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.



68 uds	12 cm	90 grs	30 min	0 min	180°	15-18 min



Cod: 502221

Croissant Chocolate



Croissant recto relleno de crema de cacao



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.



184 uds	7 cm	26 grs	20 min	0 min	220°	13-15 min

NAPOLITANAS





Cod: 511495

Mini Napolitana Chocolate

Sabrosa napolitana de margarina en formato mini y con generoso relleno de crema de chocolate con avellanas.

DESCONGELAR
Y HORNEAR



345 uds	6,2 cm	20 grs	20 min	0 min	180 °	12-14 min



Cod: 511494

Mini Napolitana Crema

Sabrosa napolitana de margarina en tamaño mini y con generoso relleno de crema.

DESCONGELAR
Y HORNEAR



345 uds	6,2 cm	20 grs	20 min	0 min	180 °	12-14 min



Cod: 502156

Mini Napolitana Chocolate



Mini napolitana de masa croissant express de margarina y rellena de crema de cacao.

DESCONGELAR
Y HORNEAR



367 uds	5 cm	30 grs	10 min	0 min	185 °	14-16 min



Cod: 502157

Mini Napolitana Crema

Mini napolitana de masa croissant express de margarina y rellena de crema.

DESCONGELAR
Y HORNEAR



367 uds	5 cm	30 grs	10 min	0 min	185 °	14-16 min



Cod: 511577

Media Napolitana Fácil

Deliciosa napolitana elaborada con margarina, con generoso relleno de crema de chocolate. Es FÁCIL porque fermenta directamente en el horno, siendo muy rápida su preparación. Decórala y dale un toque profesional y único. Supone un gran ahorro de tiempo y espacio al profesional.

DESCONGELAR
Y HORNEAR

120 uds	6 cm	50 grs	30 min	0 min	180 °	14-16 min



Cod: 502035

Napolitana Chocolate

Napolitana de masa croissant de margarina y rellena de crema de cacao.

160 uds	12 cm	92 grs	30 min	90 min	180°	16-18 min



Cod: 511362

Napolitana Chocolate

Napolitana elaborada con margarina, de hojaldrado excelente y relleno generoso, con crema de chocolate con avellanas.

 FERMENTADO	 DESCONGELAR Y HORNEAR	 YA PINTADO				
 72 uds	 12,2 cm	 95 grs	 30 min	 0 min	 180 °	 15-18 min



Cod: 511396

Napolitana Chocolate

Deliciosa napolitana rellena con crema de chocolate con avellanas.

 FERMENTADO		 DESCONGELAR Y HORNEAR		 YA PINTADO		
						
70 uds	12,5 cm	115 grs	30 min	0 min	180°	15-18 min



Cod: 502087

Napolitana Chocolate

Napolitana de masa croissant express de margarina y rellena de crema de cacao.



DESCONGELAR Y HORNEAR						
140 uds	15,3 cm	92 grs	10 min	0 min	170 °	27-29 min



Cod: 511350

Napolitana Crema

Deliciosa napolitana rellena de crema pastelera. Vienen ya fermentadas por lo que resulta muy fácil de preparar.

 FERMENTADO	 DESCONGELAR Y HORNEAR		 YA PINTADO			
						
72 uds	12,2 cm	95 grs	30 min	0 min	180°	15-18 min



Cod: 511397

Napolitana Crema

Suave y sabrosa napolitana rellena de deliciosa crema.

 FERMENTADO	 DESCONGELAR Y HORNEAR		 YA PINTADO			
						
70 uds	12,5 cm	115 grs	30 min	0 min	180°	15-18 min



Cod: 511601

Napolitana Chocolate

Napolitana rellena de crema de chocolate con doble decoración de pepitas de chocolate con leche y azúcar perlado. Elaborada con margarina.

FERMENTADO	DESCONGELAR Y HORNEAR	YA PINTADO	DECORADO
40 uds	12,5 cm	118 grs	30 min
		0 min	180°
			14-16 min



Cod: 511579

Napolitana Crema

Napolitana elaborada con margarina, de volumen generoso y con una crema muy sabrosa. Rellena con crema sabor nabilla, añade un toque de leche que le aporta cremosidad. Decoración: azúcar perla que carameliza en superficie tras el horneado y cacahuete troceado.

FERMENTADO	DESCONGELAR Y HORNEAR	YA PINTADO	DECORADO
40 uds	12,5 cm	120 grs	30 min
		0 min	180°
			14-16 min



Cod: 502406

Napolitana Chocolate Che



Napolitana fermentada de margarina y rellena de chocolate

FERMENTADO	DESCONGELAR Y HORNEAR	YA PINTADO
48 uds	13,7 cm	120 grs
		30 min
		0 min
		170°
		15-18 min



Cod: 502140

Napolitana Jamón y Queso

Napolitana de masa croissant rellena de fiambre de magro y preparado lácteo en lonchas.

115 uds	12 cm	120 grs	30 min	90 min	180°	16-18 min



Cod: 511399

Napolitana Jamón y Queso

Suave y sabrosa napolitana rellena de deliciosas lonchas de york y queso.

FERMENTADO	DESCONGELAR Y HORNEAR	YA PINTADO
66 uds	13 cm	140 grs
		30 min
		0 min
		180°
		15-18 min

HERRADURAS





Cod: 502083

Cremallera cacao

Pieza de bollería hojaldrada de margarina con textura crujiente. Rellena de sabrosa crema de cacao y avellana.

DESCONGELAR
Y HORNEAR



104 uds	22 cm	67 grs	10 min	0 min	185°	13-15 min



Cod: 511270

Caña de Chocolate

Deliciosa pieza de bollería hojaldrada que sorprende por su textura crujiente y su cuidado y atractivo aspecto artesanal, con cortes en su superficie. Con un sabroso relleno de crema de chocolate con avellanas. Elaborada con margarina. Decorada con azúcar en grano.

DESCONGELAR
Y HORNEAR



70 uds	17 cm	120 grs	30 min	0 min	180°	25-27 min



Cod: 511271

Caña Crema

Deliciosa pieza de bollería hojaldrada que sorprende por su textura crujiente y su cuidado y atractivo aspecto artesanal, con cortes en su superficie. Rellena de sabrosa crema pastelera. Elaborada con margarina y decorada con azúcar.

DESCONGELAR
Y HORNEAR



50 uds	17 cm	120 grs	30 min	0 min	180°	25-28 min



Cod: 502058

Herradura Cabello

Masa de hojaldre en forma de herradura de margarina y rellena de cabello de ángel

DESCONGELAR
Y HORNEAR

55 uds	24 cm	140 grs	30 min	0 min	185°	25-28 min



Cod: 502059

Herradura Chocolate



Masa de hojaldre en forma de herradura de margarina y rellena de crema de cacao.

DESCONGELAR

Y HORNEAR

55 uds	24 cm	140 grs	30 min	0 min	185°	25-28 min



Cod: 502060

Herradura Crema

Masa de hojaldre en forma de herradura de margarina y rellena de crema.

DESCONGELAR

Y HORNEAR

55 uds	24 cm	140 grs	30 min	0 min	185°	25-28 min



Cod: 511047

Herradura de Chocolate



Deliciosa pieza de bollería hojaldrada que sorprende por su textura crujiente y su cuidado y atractivo aspecto artesanal, con cortes en su superficie. Con un sabroso relleno de crema de chocolate con avellanas. Elaborada con margarina. Decorada con azúcar en grano.

DESCONGELAR

Y HORNEAR



40 uds	24 cm	170 grs	30 min	0 min	180°	25-28 min



Cod: 511554

Cañón de Chocolate



Hojaldre de gran tamaño ideal para los más chocolateros. Su tamaño extra largo no deja indiferente a nadie. Es una pieza generosa, rellena con una deliciosa crema de chocolate que acompaña a un hojaldre crujiente. Está decorado con azúcar que se funde durante el horneado.

DESCONGELAR

Y HORNEAR



40 uds	28 cm	190 grs	30 min	0 min	180°	25-28 min

PALMERAS





Cod: 502064

Palmier Mini



Palmera mini de margarina

Margarina

DESCONGELAR
Y HORNEAR

530 uds	4 cm	15 grs	30 min	0 min	180 °	20-22 min



Cod: 511369

Palmerita

Mini palmera de margarina con un hojaldrado crujiente y ligero. Elaborada con margarina y decorada con azúcar. Báñala total o parcialmente con chocolate, añádele toppings como trocitos de almendra dulce o trozos de chocolate.

Margarina

DESCONGELAR
Y HORNEAR

DECORADO

300 uds	5,3 cm	20 grs	15 min	0 min	180 °	22-25 min



Cod: 511059

Palmerita Mantequilla y Miel

Mini palmera de hojaldre crujiente y ligero, elaborada con mantequilla y miel que le da un exquisito aroma y sabor además de un color dorado muy atractivo.

Mantequilla

DESCONGELAR
Y HORNEAR

DECORADO

250 uds	4,7 cm	20 grs	30 min	0 min	180 °	15-18 min



Cod: 502243

Palmier Petit vitalcereales

Palmera mini de mantequilla y cereales

Mantequilla

DESCONGELAR
Y HORNEAR

300 uds	8 cm	30 grs	20 min	0 min	180 °	20 min

Cod: 502504

Palmier



Pieza de masa de hojaldre con forma de palmera.

Margarina

DESCONGELAR
Y HORNEAR

140 uds	7 cm	50 grs	20 min	0 min	180 °	22-24 min



Cod: 502244

Palmier vital cereales

Palmera de mantequilla y cereales

Mantequilla

DESCONGELAR
Y HORNEAR

96 uds	13,7 cm	105 grs	20 min	0 min	180°	28 min



Cod: 511398

Palmera

Palmera de textura crujiente y ligera y atractivo aspecto. Incluye miel en su receta.

Margarina

DESCONGELAR
Y HORNEAR

DECORADO

72 uds	16 cm	110 grs	15 min	0 min	180°	25-30 min



Cod: 502207

Palmera

VEGANO

Pieza de masa de hojaldre con forma de palmera.

Margarina

DESCONGELAR
Y HORNEAR

128 uds	14,1 cm	120 grs	25 min	0 min	170°	29-33 min



Cod: 511669

Palmera Croissant

Está elaborada con masa de croissant de margarina, con un delicioso aroma a vainilla y enriquecida con leche. Su masa crece más, está muy aireada, teniendo como resultado una masa blandita y gruesa.

Margarina

DESCONGELAR
Y HORNEAR

DECORADO

30 uds	14 cm	160 grs	40 min	0 min	180°	14-15 min

HOJALDRE DULCE





Cod: 511634

Pastel Manzana Ovalado

Auténtica delicia de fino y crujiente hojaldre relleno de crema pastelera y láminas de manzana. Viene pintado con brillo. Con un formato ovalado hace de este pastel una opción atractiva y vistosa en el punto de venta.

DESCONGELAR
Y HORNEAR



42 uds	12,5 cm	100 grs	30 min	0 min	180°	20-24 min



Cod: 502062

Tarta manzana pequeña

Tarta de masa hojaldre de margarina, con manzana y crema

DESCONGELAR
Y HORNEAR

40 uds	18,5 cm	150 grs	30 min	0 min	185°	30-35 min



Cod: 511476

Pastel Manzana Rectangular

De formato alargado, ideal para separar en porciones o vender completa. Con una base de crema avainillada y láminas de manzana natural. Pintada con brillo azucarado para que quede resplandeciente al hornear. Incluye bandeja auto montable para venta unitaria.

DESCONGELAR
Y HORNEAR



22 uds	32 cm	310 grs	30 min	0 min	180°	23-26 min

Cod: 511107

Tarta Manzana Redonda

Una de las especialidades de pastelería más demandadas. Fino y crujiente hojaldre cubierto de crema y manzana cortada. Formato familiar ideal para venta unitaria y disfrutarla en desayunos y meriendas o para sorprender en ocasiones especiales.

DESCONGELAR
Y HORNEAR

10 uds	22 cm	585 grs	30 min	0 min	180°	25-28 min



Cod: 502325

Triangulo de Chocolate



Masa croissant en forma de triángulo de margarina y rellena de crema de cacao

DESCONGELAR
Y HORNEAR

50 uds	13,8 cm	130 grs	20 min	0 min	185°	22-24 min



FOR
ENCARGO

Cod: 502

Capricho de frambuesa

Capricho de masa de croissant rellena de frambuesa

DESCONGELAR

Y HORNEAR

200 uds	cm	20 grs	30 min	0 min	180°	13-15 min



Cod: 502349

Lazo vitalcereales

Masa de hojaldre en forma de lazo de mantequilla y cereales

Mantequilla

DESCONGELAR

Y HORNEAR

133 uds	18 cm	30 grs	30 min	0 min	180°	20-24 min



Cod: 511653

Pastel de Nata

El pastel de nata se elabora con una base de hojaldre aireado y crujiente, formando una tartaleta que se rellena con crema.

La masa está elaborada con margarina, y la crema con huevo y leche; añade un toque de limón y canela tan sutil como característico de este pastel.

Se hornea en un molde, que ayuda a recoger el producto e incluso ofrecerlo para su venta, resultando cómodo y práctico.

DESCONGELAR

Y HORNEAR

60 uds	7 cm	60 grs	45 min	0 min	180°	25 min



FOR
ENCARGO

Cod: 502

Capricho de cabello de angel

Capricho de masa de croissant rellena de cabello de angel

DESCONGELAR

Y HORNEAR

200 uds	cm	20 grs	30 min	0 min	180°	13-15 min



Cod: 511272

Panal Extra Cabello

Dulce sensacional con este original panal de auténtico hojaldre y generoso relleno de Cabello de Ángel. Con un formado peculiar y aspecto muy atractivo.

DESCONGELAR

Y HORNEAR

72 uds	13 cm	140 grs	30 min	0 min	180°	24-26 min



Cod: 502322

Pastel de Nata



Receta portuguesa de hojaldre rellena de crema

DESCONGELAR

Y HORNEAR

100 uds	7,2 cm	65 grs	0 min	0 min	230°	15-17 min

DOONUT'S





Cod: 502380

Mini Boogie Classic

Rosquilla midi con glaseado lista para servir

65 uds	7,3 cm	28 grs	30 min	SI



Cod: 511302

Mini Hoops Glaseados

De interior esponjoso y con cobertura de delicioso glass

80 uds	7 cm	30 grs	30 min	SI



Cod: 502381

Mini Boogie Chocolate

Rosquilla midi con cobertura de cacao lista para servir

80 uds	7,2 cm	30 grs	30 min	SI



Cod: 511303

Mini hoops Bombón

Crujiente bombón y un acabado tierno y esponjoso.

80 uds	7 cm	30 grs	30 min	SI



POR ENCARGO

Cod: 511474

Mini Hoops Pink Rayado

Masa tierna y esponjosa. Con su cobertura con sabor a yogur de fresa y sus rayas sabor tableta chocolate blanco.

60 uds	7 cm	34 grs	30 min	SI



Cod: 511473

Mini Hoops Bombón Rayado

Masa tierna y esponjosa para este Hoops con cobertura completa bombón y un toque divertido.

60 uds	7 cm	34 grs	30 min	SI



Cod: 511444

Mini Hoops Azucarado

Interior esponjoso y con cobertura de delicioso azúcar.

80 uds	7,3 cm	35 grs	30 min	SI



Cod: 511475

Mini Hoops White Rayado

Cobertura sabor tableta de chocolate blanco y decorada con rayas de bombón. Masa tierna y esponjosa. Cobertura crujiente.

60 uds	7 cm	38 grs	30 min	SI



Cod: 511283

Hoops Glaseados

Destaca por su final tierno, dulce y brillante, de interior esponjoso y con cobertura glas.

48 uds	8,5 cm	50 grs	30 min	SI



Cod: 502070

Classic Boogues



Esponjosa rosquilla de masa frita recubierta de glaseado de azúcar.

72 uds	9,3 cm	52 grs	30 min	SI



Cod: 511629

Hoops Medio Bombón

Rosquilla con media cobertura de chocolate.

72 uds	8,5 cm	52 grs	30 min	SI



Cod: 511388

Hoops Crunchy Mix

Media cobertura sabor a tableta de chocolate blanco y recubiertos de crujientes perlas de avellana y chocolate con leche. Elaborado estilo americano.

36 uds	8,5 cm	55 grs	30 min	SI



Cod: 511387

Hoops Super Pink

Bañados con media cobertura de sabor a fresa, recubiertos de perlas de azúcar, rosas y crujientes.

36 uds	8,5 cm	55 grs	30 min	SI



Cod: 511389

Hoops Super Choco

Con media cobertura bombón crujiente, recubierto de cuadraditos de chocolate con leche.

36 uds	8,5 cm	55 grs	30 min	SI



Cod: 502496

Boogie Chocolate

Rosquilla con cobertura de cacao lista para servir



48 uds	8,2 cm	55 grs	30 min	SI



Cod: 511284

Hoops Bombón

Capa de crujiente bombón y una masa extra tierna y esponjosa.

48 uds	8,5 cm	55 grs	30 min	SI



Cod: 502253

Choco Boogies con Milka



Rosquilla de chocolate con relleno de leche y cacao que se derrite en la boca y abundante chocolate con leche Milka® Alpine.

48 uds	5,5 cm	56 grs	30 min	SI



Cod: 502389

Boogie Azucarado

Esponjosa rosquilla con un ligero toque a vainilla y cubierta de azúcar.



48 uds	10,8 cm	65 grs	30 min	SI



Cod: 511241

Maxi Hoops Glaseados

Interior esponjoso y su cobertura de delicioso glas.

60 uds	9,8 cm	70 grs	30 min	SI



Cod: 511618

Maxi Hoops Azucarado

Destaca por su interior esponjoso y su cobertura de delicioso azúcar en grano. Versión en tamaño maxi que sigue el genuino proceso de elaboración americano.

60 uds	10 cm	70 grs	30 min	SI



Cod: 511242

Maxi Hoops Bombón

Uno de los Hoops que no pueden faltar en versión maxi. Para los amantes del chocolate, capa de crujiente bombón y una masa extra tierna y esponjosa.

60 uds	10 cm	80 grs	30 min	SI



Cod: 502437

Boogie de Oreo



Deliciosamente cremoso, con un sorprendente relleno de vainilla y terminado con virutas crujientes de las famosísimas y exquisitas galletas Oreo®.

48 uds	5,4 cm	73 grs	60 min	SI



Cod: 511668

Hoops caramelo

Bañado con una cobertura de chocolate blanco en la parte superior del Hoops y decorado con trozos de galleta caramelizada por toda su superficie.

Relleno de crema de leche sabor caramelo, que ofrece un sabor dulce y suave. Su masa es muy esponjosa.

Cada pieza tiene 5 inyecciones de crema, para que al morderlo se disfrute al máximo de todos los ingredientes.

36 uds	9,5 cm	82 grs	60 min	SI

BERLINAS Y PEPITOS



**POR
ENCARGO**

Cod: 511382

Media Noche

Bocado tierno y aireado con una miga que desprende un ligero aroma a limón. Ideal para ofrecer solos o elaborar montaditos dulces y salados. Descongelar y listo, y pintado con huevo que resalta su color.



35 uds	9 cm	30 grs	20 min	No



Cod: 502052

Brioche mini

Bollo esponjoso de corteza dorada y azucarada con una miga suave ligeramente dulce.

320 uds	4 cm	25 grs	20 min	70 min	190°	7-9 min



Cod: 502541

Mini Berlina

Mini berlina de masa frita, decorada con azúcar y lista para servir.

40 uds	6 cm	30 grs	60 min	Si

Cod: 500256

Berlidots Sucre



Berlina tierna y esponjosa, recubierta de crujiente azúcar sucré. Ideal para rellenar.

36 uds	9,2 cm	60 grs	20 min	Si



Cod: 511470

Berlicrema Azucarada

Rellena de crema pastelera con aroma a vainilla, su cobertura glas añade una capa de azúcar crujiente que la hace irresistible.

48 uds	9 cm	85 grs	30 min	Si



Cod: 511471

Berlichoco Azucarada

Rellena de crema de chocolate con avellana, y con base de chocolate con leche. Su cobertura azucarada añade la crujiente textura del azúcar en grano.

48 uds	9 cm	85 grs	30 min	Si



Cod: 511661

Berlina Superchoco

Masa con un extra de ternura y esponjosidad. Rellena de crema de chocolate con avellanas y bañada con media cobertura de nuestro dulce bombón.

24 uds	9 cm	90 grs	40 min	SI



Cod: 511420

Berlicrema Azucarada

Masa esponjosa y tierna rellena de crema pastelera con aroma a vainilla, su cobertura glas añade una capa de azúcar crujiente que la hace irresistible.

24 uds	9,5 cm	95 grs	30 min	SI



FOR
ENCARGO

Cod: 511612

Berliblanca Rayada

Masa con un extra de ternura y esponjosidad que contrasta con su cobertura crujiente. Cobertura sabor tableta de chocolate blanco decorada con rayas de bombón. Está rellena de crema sabor chocolate blanco.

24 uds	9,5 cm	115 grs	30 min	SI



Cod: 502540

Berlina con crema

Berlina de masa frita, rellena de crema, decorada de azúcar y lista para servir

24 uds	9,5 cm	120 grs	90 min	SI



Cod: 511433

Mini Pepito Choco Azucarado

Su relleno de crema de chocolate con avellanas está distribuido a lo largo de toda la pieza y añade cobertura de azúcar en grano en toda su superficie.

60 uds	10,5 cm	55 grs	30 min	SI



Cod: 511434

Mini Pepito Crema Azucarado

Su masa esponjosa y tierna combinan a la perfección con el relleno de crema pastelera distribuida a lo largo de toda la pieza, añade cobertura de azúcar en grano en toda la superficie.

60 uds	10,5 cm	55 grs	30 min	SI



Cod: 511421

Pepito Choco Azucarado

Relleno de crema de chocolate con avellanas distribuida por todo su interior y con cobertura de azúcar en grano.

28 uds	20 cm	110 grs	30 min	SI



Cod: 511422

Pepito Crema Azucarado

Relleno de crema con un toque avainillado distribuido por todo su interior y con cobertura de azúcar en grano repartida por la superficie.

28 uds	20 cm	110 grs	30 min	SI



Cod: 500245

Buñuelos de viento

Elaborados con nuestra masa escaldada y fritos para obtener ese sabor tan tradicional. Rebozados en azúcar, que le aporta ese dulzor tan característico.

136 uds	4,2 cm	11 grs	30 min	SI

ENSAIMADAS





Cod: 511269

Ensaimada pequeña Hojaldrada

La ensaimada tradicional en formato pequeño, mucho más fácil y rápida de preparar. Formado a mano.

Manteca

170 uds	6 cm	35 grs	0 min	90 min	180°	11-13 min



Cod: 511020

Ensaimada Crema Hojaldrada

La ensaimada tradicional en formato pequeño, rellena de crema resultando un bocado jugoso y tierno. Ideal para decorar con azúcar glas o toppings.

Manteca

120 uds	6 cm	50 grs	0 min	90 min	180°	11-13 min



Cod: 511019

Ensaimada Chocolate Hojaldrada

Bocado fundente y delicioso en esta ensaimada de tamaño pequeño. Está elaborada de forma tradicional, con manteca, y añade relleno para hacerla todavía más sabrosa. Rellena de crema de chocolate con avellanas.

Manteca

120 uds	6 cm	50 grs	0 min	90 min	180°	11-13 min



POR
ENCARGO

Cod: 502053

Ensaimada Black Label

Ensaimada elaborada siguiendo el proceso más tradicional

Manteca

80 uds	12,1 cm	80 grs	30 min	150 min	190°	5-8 min

Cod: 511017

Ensaimada

De masa suave y jugosa, con una textura ligera y sabrosa, y un formado a mano en espiral muy característico.



Manteca

66 uds	9,5 cm	95 grs	0 min	120 min	180°	12-14 min

Cod: 511366

Ensaimada

De masa suave y jugosa, con una textura ligera y sabrosa, y un formado a mano en espiral muy característico.



Manteca

FERMENTADO
DESCONGELAR
Y HORNEAR

77 uds	10,8 cm	95 grs	40 min	0 min	180°	12-14 min

Cod: 511022

Ensaimada Rellena Cabello

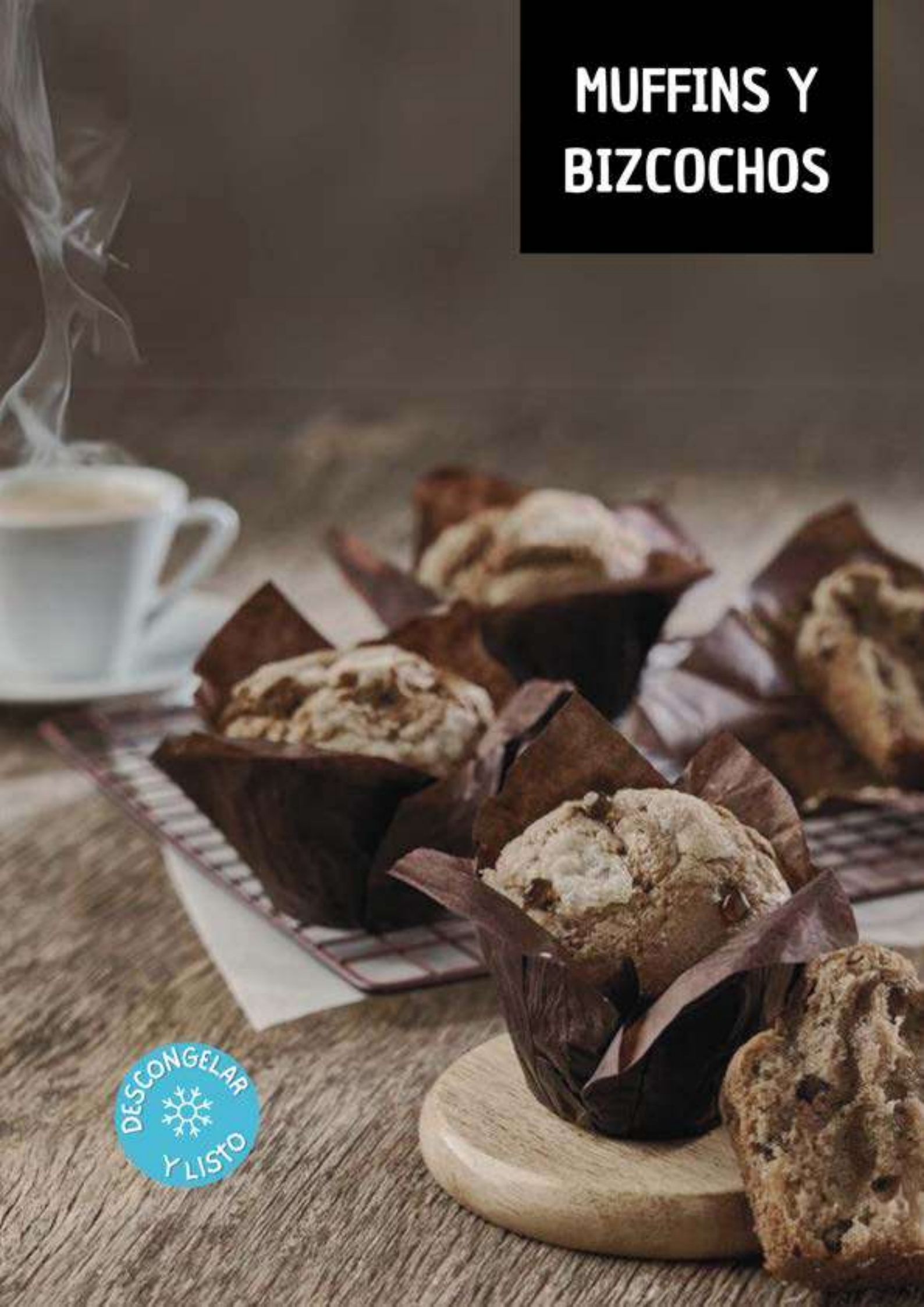
Su inconfundible formado en espiral se refuerza con el sabor más tradicional de su masa, añade su relleno de Cabello de Ángel para darle un toque especial. Formada a mano.

Manteca

10 uds	26 cm	500 grs	0 min	180 min	180°	12-14 min



MUFFINS Y BIZCOCHOS





Cod: 502355

Mini Muffin Chocolate



Mini muffin de masa suave con sabor a chocolate y cacao.

72 uds	5,2 cm	30 grs	60 min	SI



Cod: 502356

Mini Muffin Copos Azucar



Mini muffin con sabor a mantequilla y vainilla, decorado con copos de azúcar.

72 uds	5,2 cm	30 grs	60 min	SI



Cod: 511547

Magdalena Casera

De estilo casero y con copete azucarado y con un toque de miel en su receta.

40 uds	8 cm	60 grs	60 min	SI



Cod: 502139

Bizcocho de la Abuela

Bizcochito de aspecto artesanal muy esponjoso elaborado con huevos de gallinas camperas.

60 uds	7 cm	70 grs	60 min	SI



Cod: 502472

Muffin de Oreo

El muffin Oreo® es un muffin de chocolate maravillosamente suave con un relleno dulce y cremoso de vainilla, terminado con un delicioso glaseado y crujientes virutas de las famosísimas y buenísimas galletas Oreo®.

46 uds	6,5 cm	80 grs	60 min	SI



Cod: 502522

Muffin de Vainilla con Pepitas de Chocolate

Muffin de vainilla con pepitas de chocolate. Listo para servir. Envasado individualmente.

30 uds	6 cm	85 grs	60 min	SI



Cod: 511626

Muffin Red Velvet

Muffin de color rojo natural que le imprime la remolacha. Relleno generoso de crema sabor queso dulce cheesecake. Con azúcar perlado que aporta crujencia y vistosidad en superficie.

20 uds	6 cm	95 grs	60 min	SI



Cod: 502316

Muffin Arándanos

Muffin relleno de trozos de arándanos decorado con crumble y listo para servir.

36 uds	8 cm	100 grs	60 min	SI



Cod: 502317

Muffin Pepitas Chocolate

Muffin con inclusiones y cobertura de pepitas de chocolate listo para servir

36 uds	8 cm	100 grs	60 min	SI



Cod: 511556

Muffin Choco Bomb

Bocado tierno, fundente, delicioso. Esponjosa masa con cacao rellena de crema de cacao con avellanas, decorada con dados chocolate.

20 uds	8 cm	110 grs	60 min	SI



Cod: 502502

Muffin Choco Nougat

Muffin relleno de cacao y avellanas. Decorado con virutas de chocolate negro y blanco.

36 uds	8 cm	115 grs	60 min	SI



Cod: 502500

Muffin Arándanos

Muffin relleno de trozos de arándanos decorado con arándanos y crumble y listo para servir.

36 uds	8 cm	110 grs	60 min	SI



Cod: 511557

Muffin Passion Red

Masa esponjosa tiene un ligero sabor vainilla y está rellena de crema de arándanos silvestres rojos. Decorada con arándanos rojos con un toque ácido.

20 uds	8 cm	110 grs	60 min	SI



Cod: 511558

Muffin Nuts & Cream

Esponjosa masa de color tostado y sabor vainilla que incluye una mezcla de frutos secos y un toque de cacao y caramelo. Relleno de crema de leche con avellanas y decorado con crocanti de avellanas.

20 uds	8 cm	110 grs	60 min	SI



Cod: 502252

Muffin Chocolate Milka

Muffin de chocolate extra jugoso con relleno de leche y cacao con leche Milka® Alpine. Se presenta en una tulipa con una atractiva decoración de Milka®.

36 uds	8,3 cm	110 grs	60 min	SI



Cod: 502501

Muffin caramelo y nueces

Muffin de caramelo salado y decorado con frutos secos, listo para servir.

24 uds	8,3 cm	130 grs	60 min	SI





Cod: 511666

Bizcocho de Azúcar

Esponjoso bizcocho recubierto de azúcar. El producto que gusta a todos por su sabor tradicional y por el azúcar crujiente que lo cubre.

14 uds	18x12,5x4 cm	400 grs	60 min	Si



Cod: 511667

Bizcocho de Chocolate

Este bizcocho está elaborada con cacao y refuerza el bocado incorporando pepitas de chocolate negro en su masa y cuadraditos de chocolate en la superficie.

14 uds	18x12,5x4 cm	400 grs	60 min	Si

Cod: 511646

Plumcake Yogur

Bizcocho muy tierno y jugoso con un tentador aspecto dorado. Su formato tipo PLUMCAKE lo convierte en un producto versátil ideal para cortar y acompañar un café o un té, como desayuno, merienda o postre de cualquier comida.

El acabado sin decoración permite que cada cliente le de un toque final si lo desea.

Se presenta en un molde, ya embolsado y se añaden etiquetas dentro de la caja, con la información para su venta.



6 uds	17x7x7 cm	310 grs	30 min	No



Cod: 502308

Plumqueque Manzana y Canela

Plumqueque con inclusiones de manzana, copos de canela y decorado con rodajas de manzana listo para servir. Envasado individualmente.

6 uds	7,5x18x10 cm	400 grs	180 min	Si



Cod: 502309

Plumqueque Marmol

Plumqueque mármol de cacao listo para servir. Envasado individualmente.

6 uds	8,5x18x10 cm	400 grs	180 min	Si



FOR
ENCARGO

Cod: 511560

Bizcocho de Azúcar

Esponjoso bizcocho recubierto de azúcar. El producto que gusta a todos por su sabor tradicional y por el azúcar crujiente que lo cubre.

2 uds	37x27,5 cm	1800 grs	60 min	SI



FOR
ENCARGO

Cod: 511561

Bizcocho Triple Chocolate

La masa de este bizcocho está elaborada con cacao y refuerza el bocado incorporando pepitas de chocolate negro en su masa y cuadraditos de chocolate en la superficie. Una experiencia triple chocolate que lo hace irresistible.

2 uds	37x27,5 cm	1800 grs	60 min	SI



COOKIES





Cod: 502536

Cookie Chocolate con Leche



Deliciosa galleta de sabor a mantequilla y pequeños trozos de chocolate con leche.

Mantequilla



48 uds	11 cm	72 grs	60 min



Cod: 502537

Cookie Triple Chocolate



Deliciosa galleta de chocolate con un delicado toque de sabor a mantequilla y trozos de chocolate blanco y negro.

Mantequilla



48 uds	11 cm	72 grs	60 min



Cod: 511641

Cookie con Chips de Chocolate

La receta más clásica de la cookies americanas. Elaborada con mantequilla y chips de chocolate.

Mantequilla



20 uds	11 cm	80 grs	90 min



Cod: 511642

Cookie Doble Chocolate

Deliciosa masa con cacao, pepitas de chocolate blanco y chocolate. La cookie doble chocolate mezcla el delicioso sabor de la mantequilla con los dos tipos de chocolate.

Mantequilla



20 uds	11 cm	80 grs	90 min



Cod: 502498

Cookie Chocolate Blanco



Cookie con trozos de chocolate blanco, lista para servir. Producto envasado en bolsas de 3 uds.



30 uds	11,5 cm	75 grs	90 min



Cod: 502532

Cookie Red Velvet

Cookie red velvet con trozos de chocolate blanco, lista para servir. Producto envasado en bolsas de 3 uds.



48 uds	11 cm	72 grs	90 min

OTRA BOLLERIA





Cod: 529000

Churro Recto



Masa con forma alargada sometida a un proceso de ultracongelación y destinada a ser consumida una vez frita

170-200 uds aprox	11 cm	21 grs	0 min	0 min	180° 200°	3-4 min



Cod: 506001

Frixuelos

Típico postre asturiano. Está hecho a base de harina, leche y huevos.



50 uds	16 cm	50 grs	30 min



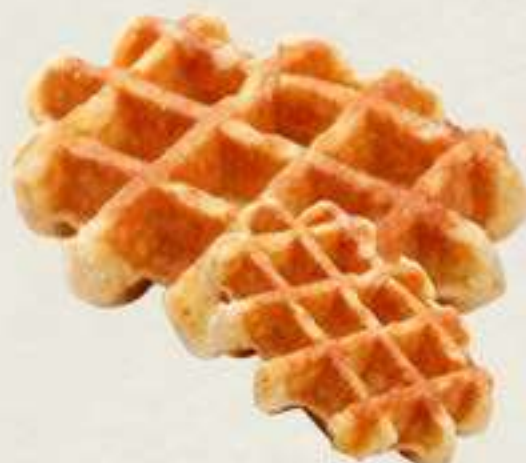
Cod: 516003

Mini Casadiellas Nuez

Producto semielaborado de pastelería, hecho de masa de hojaldre rellena de nuez. Masa crujiente con sabor dulce con toque a Anís.



200 uds aprox	7.5x4x16 cm	25 grs	30 min	0 min	200°	3-4 min	180°	15-18 min



Cod: 502518

Gofre Belga



Gofre con azúcar, mantequilla y margarina. Listo para servir.



24 uds	12,5 cm	100 grs	60 min

MASA DANESA





Cod: 502085

Mini Schnecken

Masa croissant mini express rellena de crema, pasas y cabello de angel

DESCONGELAR
Y HORNEAR



237 uds	4,8 cm	30 grs	10 min	0 min	185°	18-20 min



Cod: 502034

Schnecken

Masa croissant rellena de crema, pasas y cabello de angel

60 uds	7,8 cm	100 grs	30 min	90 min	185°	14-16 min



Cod: 500260



Snecken

Elaborado con la típica masa danesa que le caracteriza y relleno con crema y pasas.

50 uds	3,5 cm	115 grs	30 min	100 min	185°	16-20 min



Cod: 511027

Mini Sneeken pasas y nueces

De masa danesa de textura suave y sabrosa, rellena de abundante crema, pasas y nueces. Formado a mano.

FERMENTADO

DESCONGELAR
Y HORNEAR



155 uds	6,5 cm	45 grs	30 min	0 min	180°	14-16 min



POR
ENCARGO

Cod: 502426

Schnecken



Masa croissant prefermentada de mantequilla con pasas. Para conseguir mas brillo untar con huevo antes de meter al horno.

Mantequilla

FERMENTADO

50 uds	10,8 cm	110 grs	20 min	0 min	185°	18-20 min



Cod: 511049

Sneeken

Deliciosa pieza de bollería de masa danesa rellena de abundante crema pastelera, pasas y nueces. Formado a mano.

60 uds	7 cm	125 grs	0 min	90 min	180°	14-17 min



Cod: 502281

Mini Trenzita



La trenza Maple Pecan en formato mini es una masa de hojaldre rellena con crema pastelera y jarabe de arce. Decorada con jarabe de caña de azúcar y deliciosas nueces pecanas.



100 uds	7,7 cm	40 grs	10 min	0 min	190°	14 min



Cod: 502279

Trenzita Maple Pecan



La trenza Maple Pecan es una masa de hojaldre rellena con crema pastelera y jarabe de arce. Decorada con jarabe de caña de azúcar y deliciosas nueces pecanas.



48 uds	12,5 cm	95 grs	20 min	0 min	190°	18 min



Cod: 511602

Trenzita Maple

Deliciosa combinación entre una masa ligera y suave con pequeños trozos de nueces americanas Pecan, rellena de crema elaborada a partir de la savia del arce. Se acompaña de una manga de sirope de arce.



48 uds	11,5 cm	95 grs	0 min	0 min	180°	15 min



Cod: 511138

Bretzel de Cacao

Delicioso producto de tierna y jugosa masa danesa. Con un generoso relleno de chocolate. Aspecto atractivo gracias a su original formado. Decorado con azúcar y cacahuete.



40 uds	11 cm	125 grs	45 min	0 min	180°	14-17 min



Cod: 511137

Bretzel de Crema

Delicioso producto de tierna y jugosa masa danesa. Con un generoso relleno de crema. Aspecto muy atractivo gracias a su original formado. Decorado con cacahuete y azúcar.

DESCONGELAR

Y HORNEAR



40 uds	11 cm	125 grs	45 min	0 min	180°	14-17 min



Cod: 511063

Flauta Chocolate

Elaborada con masa danesa fina y sabrosa, rellena de crema de chocolate con avellanas.

DESCONGELAR

Y HORNEAR



116 uds	22 cm	75 grs	20 min	0 min	180°	14-16 min



Cod: 511064

Flauta Crema

Elaborada con masa danesa fina y sabrosa, rellena de crema.

DESCONGELAR

Y HORNEAR



116 uds	22 cm	75 grs	20 min	0 min	180°	14-16 min



Cod: 511424

Raqueta de Crema

Una pieza de bollería rellena de deliciosa crema pastelera. Con un formato original y atractivo.

DESCONGELAR
Y HORNEAR

20 uds	15 cm	130 grs	15 min	0 min	180°	18 min



Cod: 507000

Lazo de crema (Muji)

Deliciosa pieza de bollería rellena de deliciosa crema pastelera. Con un formato original y atractivo.

DESCONGELAR
Y HORNEAR

50 uds	11 cm	115 grs	45 min	0 min	180°	14-17 min



Cod: 511011

Caracola Chocolate

Exquisita pieza de bollería, de finas láminas de hojaldre y un generoso relleno de chocolate.

60 uds	15,8 cm	120 grs	0 min	90 min	180°	14-16 min



Cod: 502482

Cinnamon Roll

Una exquisita caracola de masa danesa con un toque perfecto de canela. Su textura suave y esponjosa al hornearlo te deleitará. Además, incluimos cobertura blanca para que puedas crear decoraciones irresistibles.

FERMENTADO
DESCONGELAR
Y HORNEAR

48 uds	8,3 cm	110 grs	30 min	0 min	180°	12-14 min

SEMIELABORADOS





Cod: 502067

Manga Madalena

Masa de madalena, cruda y ultracongelada.

DESCONGELAR
Y HORNEAR

6 uds	33 cm	1500 grs	120 min	0 min	según pieza	según pieza



Cod: 502125

Plancha Bizcocho



Plancha de bizcocho ultracongelado

DESCONGELAR
Y HORNEAR

25 uds	37x27x0,3 cm	170 grs	15 min	0 min	según pieza	según pieza



Cod: C10284

Plancha Bizcocho Fina

Te sorprenderá por su intenso sabor y su flexibilidad. Gracias a ella, podrás enrollarla sin que se rompa y elaborar brazos de gitano, troncos, etc con total facilidad.

DESCONGELAR
Y HORNEAR

10 uds	60x40x0,8 cm	360 grs	60 min	0 min	según pieza	según pieza



Cod: C10285

Plancha Bizcocho

Te sorprenderá por su intenso sabor y su flexibilidad. Podrás utilizarla para elaborar pasteles y tartas por capas.

DESCONGELAR
Y HORNEAR

6 uds	60x40x0,15 cm	360 grs	60 min	0 min	según pieza	según pieza



Cod: C10286

Plancha Bizcocho Cacao

Te sorprenderá por su intenso sabor y su flexibilidad. Podrás utilizarla para elaborar pasteles y tartas por capas.

DESCONGELAR
Y HORNEAR

6 uds	60x40x0,15 cm	360 grs	60 min	0 min	según pieza	según pieza



Cod: 502225

Placa de Hojaldre



Placa de masa de hojaldre, cruda y ultracongelada de margarina

Margarina

DESCONGELAR
Y HORNEAR

15 uds	54x37x0,5 cm	1000 grs	20 min	0 min	según pieza	según pieza



Cod: 511285

Placa de Hojaldre

Planchas de hojaldre de gran tamaño que destacan por su hojaldrado y sabor. Para elaborar todo tipo de especialidades tanto dulces como saladas.

Margarina

DESCONGELAR
Y HORNEAR

10 uds	58x37,5x0,3 cm	900 grs	20 min	0 min	según pieza	según pieza



Cod: 502239

Placa de Hojaldre

Placa de masa de hojaldre, cruda y ultracongelada de mantequilla

Mantequilla

DESCONGELAR
Y HORNEAR

13 uds	53,8x37x0,5 cm	1000 grs	20 min	0 min	según pieza	según pieza



Cod: 511663

Placa de Hojaldre

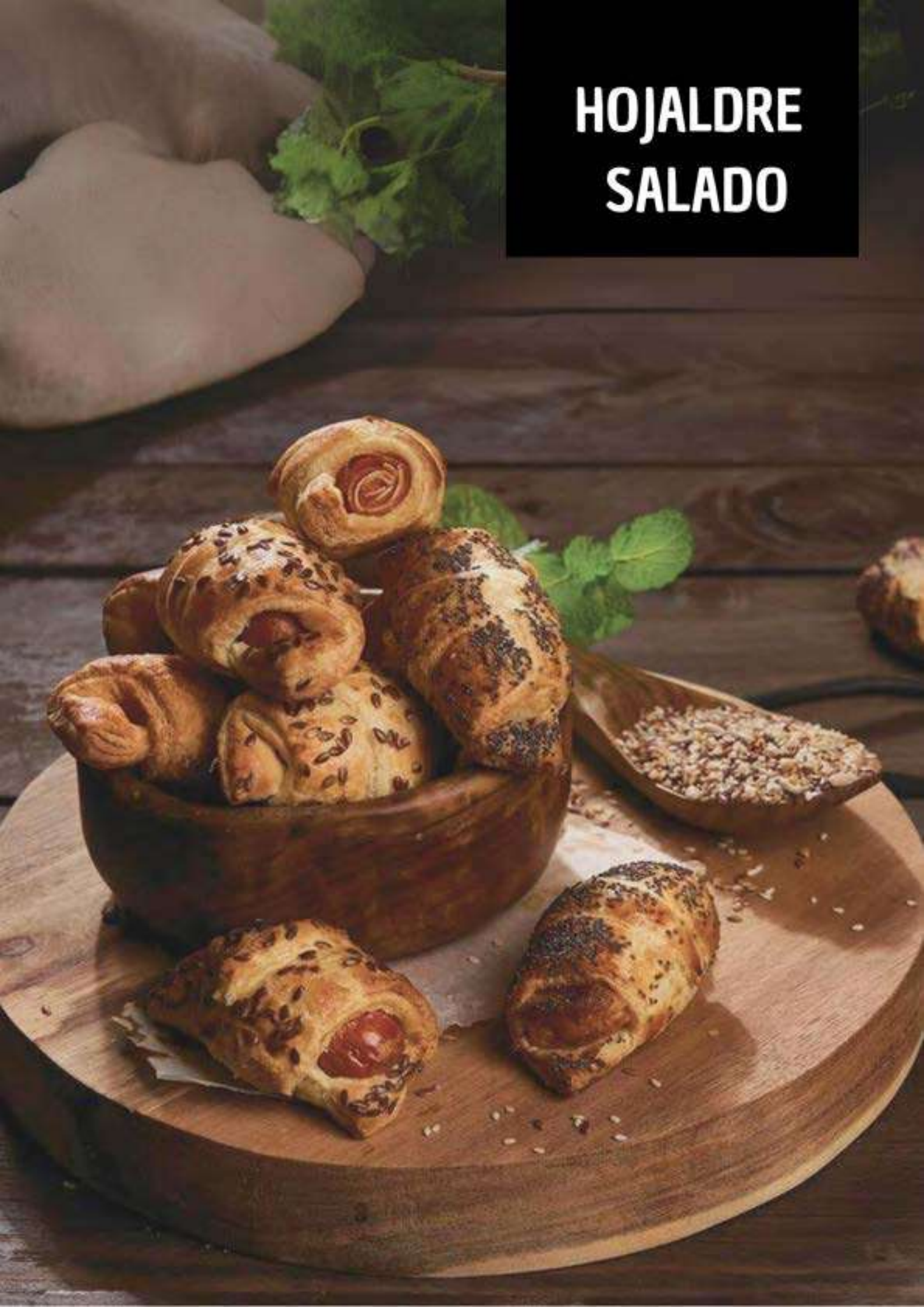
Placa de masa de hojaldre, cruda y ultracongelada de mantequilla

Mantequilla

DESCONGELAR
Y HORNEAR

10 uds	53,8x37x0,5 cm	800 grs	20 min	0 min	según pieza	según pieza

HOJALDRE SALADO





Cod: 511203

Hojaldrito de Atún

De fino hojaldre y con un generoso relleno de atún. Viene ya pintado con huevo y decorado con cacahuete.

DESCONGELAR
Y HORNEAR



200 uds	6 cm	23 grs	20 min	0 min	180°	13-15 min



Cod: 502306

Surtido Basico de Chic Salados

Surtido de chics de masa croissant rellenos de: atún, sobrasada y jamón y queso

DESCONGELAR
Y HORNEAR

300 uds	7 cm	25 grs	25 min	50 min	190°	11-13 min



Cod: 500049

Empanadilla 1/2 luna Atún Hojaldre

Media luna de crujiente hojaldre rellena de atún y tomate.

Producto certificado

64 uds	12 cm	100 grs	30 min	0 min	190°	20-25 min



Cod: 511291

Hojaldrito Jamón y Queso

Mini napolitana con un generoso relleno de york y queso. Viene ya pintado con huevo y decorado con sésamo.

DESCONGELAR
Y HORNEAR



200 uds	6 cm	23 grs	20 min	0 min	180°	13-15 min



Cod: 511292

Hojaldritos Surtidos

Surtido de mini napolitanas con sabrosos rellenos, decorados para diferenciarlos y potenciar su sabor: york y queso decorada con sésamo, sobrasada decorada con cacahuete, atún decorado con avena integral y salmón decorado con semillas de amapola.

DESCONGELAR
Y HORNEAR



200 uds	6 cm	23 grs	20 min	0 min	180°	13-15 min



Cod: 500085

Yorqui

Empanadilla de hojaldre de york y queso.

Producto certificado por

70 uds	12 cm	100 grs	15 min	0 min	190°	15-20 min



Cod: 511670

Empanadilla hojaldre ternera

Está elaborada con margarina y enriquecida con huevo y leche. Rellena con carne de ternera picada ya cocinada que combina con la cebolla frita, el pimiento y el tomate, ligeramente especiado con ajo, comino, pimienta negra, cayena, ajedrea, nuez moscada y una mezcla de finas hierbas. Su superficie viene bañada con huevo y decorada con trigo malteado tostado.

DESCONGELAR
Y HORNEAR

YA
PINTADO

DECORADO

40 uds	16,1 cm	120 grs	30 min	0 min	180°	22-24 min



Cod: 511671

Empanadilla hojaldre bacón y queso

Está elaborada con margarina y enriquecida con huevo y leche. El sabor de los trocitos de bacón crujiente y ligeramente ahumado se funde con la crema de queso. Se presenta ya pintado con huevo y decorada con sésamo de maíz tostado.

DESCONGELAR
Y HORNEAR

YA
PINTADO

DECORADO

40 uds	16,1 cm	120 grs	30 min	0 min	180°	22-24 min



Cod: 511676

Empanadilla hojaldre espinacas y queso de cabra

Está elaborada con margarina y enriquecida con huevo y leche. Combina la suavidad de las espinacas fritas troceadas con la textura cremosa del queso. Se presenta ya pintada con huevo y su toque de distinción viene por la decoración con sésamo y lino marrón.

DESCONGELAR
Y HORNEAR

YA
PINTADO

DECORADO

40 uds	16,1 cm	120 grs	30 min	0 min	180°	22-24 min



Cod: 511082

Triángulo de York y Queso

Ligero y crujiente hojaldre relleno de york y queso

DESCONGELAR
Y HORNEAR



48 uds	14,5 cm	130 grs	30 min	0 min	180°	18-20 min



Cod: 502152

Hojaldre Espinacas y Queso Cabra

Masa de hojaldre rellena de espinacas y queso de cabra

DESCONGELAR
Y HORNEAR

24 uds	11 cm	135 grs	30 min	0 min	180°	22-25 min



Cod: 500174

Triángulo de Espinaca y Bechamel

Crujiente empanadilla de hojaldre, espinacas y bechamel

DESCONGELAR
Y HORNEAR



38 uds	15 cm	150 grs	15 min	0 min	180°	15-20 min

EMPANADAS





Empanadas Gallegas



Cod: 500007

Empanada Atún

Empanada de atún de cierre tenedor y corte rectangular, siguiendo la receta tradicional de la empanada. Un producto especial para retail.

10 uds	19x28 cm	700 grs	0 min	0 min	190°	40-45 min



Cod: 500008

Empanada Carne

Empanada de carne de cierre tenedor y corte rectangular, siguiendo la receta tradicional de la empanada. Un producto especial para retail.

10 uds	19x28 cm	700 grs	0 min	0 min	190°	40-45 min



Cod: 500000

Empanada Tradicional Atún

Deliciosa empanada con cierre manual. Formato de empanada muy exitoso, especial para el canal tradicional.

5 uds	31 cm	1250 grs	0 min	0 min	190°	40-45 min



Cod: 500003

Empanada Tradicional Pulpo

Deliciosa empanada con cierre manual. Formato de empanada muy exitoso, especial para el canal tradicional.

5 uds	31 cm	1250 grs	0 min	0 min	190°	40-45 min



Cod: 500006

Empanada 57x37 Atún

Empanada de atún con cierre estilo tenedor y corte rectangular. Siguiendo la receta tradicional de la empanada, este producto de masa fina y relleno jugoso es especial para horeca, debido al gran número de porciones regulares que se obtienen de ella.

3 uds	57x37 cm	2.850 grs	0 min	0 min	190°	40-45 min



Empanadas Asturianas



Cod: 525001

Empanada Bonito

Relleno: Atún (Aceite de girasol), cebolla, pimiento y tomate.

5 uds	28 cm	1200 grs	120 min	0 min	180°	40 min



Cod: 525002

Empanada Cecina y Queso de Cabra

Relleno: Cecina, Queso cabra y tomate.

5 uds	28 cm	1200 grs	120 min	0 min	180°	40 min



Cod: 525003

Empanada Ternera

Relleno: Ternera, cebolla y Pimientos

5 uds	28 cm	1200 grs	120 min	0 min	180°	40 min



Cod: 525006

Empanada de Pulpo

Relleno: Pulpo, fritada de verduras y pimentón.

5 uds	28 cm	1.00 grs	120 min	0 min	180°	40 min



Cod: 525008

Empanada de lomo y queso

Relleno: Lomo, queso y crema ali oli.

5 uds	28 cm	1200 grs	120 min	0 min	180°	40 min



Cod: 525011

Empanada de Jamón York y Queso

Relleno: Jamón york y queso

5 uds	28 cm	1.200 grs	120 min	0 min	180°	40 min



Empanadas Asturianas



FOR
ENCARGO

Cod: 525004

Empanada Setas al Cabrales

Relleno: Setas y crema de queso Cabrales.

5 uds	28 cm	1200 grs	120 min	0 min	180°	40 min



FOR
ENCARGO

Cod: 525000

Empanada Chorizo

Relleno: Chorizo, bacón, huevo y pimienta.

4 uds	28 cm	1200 grs	120 min	0 min	180°	40 min



FOR
ENCARGO

Cod: 525005

Empanada Zamburiñas

Relleno: Zamburiñas, Surimi, fritada de verduras, jamón y pimentón.

5 uds	28 cm	1200 grs	120 min	0 min	180°	40 min



FOR
ENCARGO

Cod: 525007

Empanada Setas y Jamón

Relleno: Setas, jamón, pimientos y leche.

5 uds	28 cm	1200 grs	120 min	0 min	180°	40 min



Cod: 525009

Empanada Media Plancha Bonito

Relleno: Atún (Aceite girasol), cebolla, pimienta y tomate.

3 uds	30x40 cm aprox	2,900 grs aprox	120 min	0 min	180°	40 min

EMPANADILLAS





Cod: 500128

Empanadilla Argentina

Empanadilla de carne de ternera con huevo y aceituna.

42 uds	11 cm	90 grs	0 min	0 min	190°	25-30 min



Cod: 500154

Empanadilla Vegana



Empanadilla con una combinación de verduras y especias con predominio del sabor del repollo. Sin huevo, sin leche y sin grasas animales. Cerrado a mano.

48 uds	15 cm	90 grs	0 min	0 min	190°	25-30 min



Cod: 500127

Empanadilla Chilena

Empanadilla con carne de cerdo con un ligero toque sabor picante.

DESCONGELAR
Y HORNEAR

44 uds	15 cm	100 grs	30 min	0 min	190°	25-30 min



Cod: 500153

Empanadilla Kebab

Empanadilla rellena de combinación de pollo, pavo y especias, bajo una masa fina decorada con sésamo blanco. Cerrada a mano.

DESCONGELAR
Y HORNEAR

44 uds	15 cm	100 grs	30 min	0 min	190°	25-30 min





Cod: 511210

Empanadilla Selecta de Pisto

Empanadilla de masa escaldada, fina y crujiente, de aspecto artesano muy atractivo y rellena con abundante y exquisito pisto de hortalizas: tomate, berenjena, calabacín, pimiento y cebolla. añade atún y huevo a su receta.

DESCONGELAR
Y HORNEAR



44 uds	15,5 cm	125 grs	40 min	0 min	190°	20-25 min



Cod: 511587

Empanadilla Argentina

fina y crujiente masa escaldada elaborada con un relleno tradicional criollo, 100% argentina. Rellena de carne de ternera, cebolla, aceitunas verdes y huevo duro, se condimenta con comino, un poco de orégano y pimentón.

DESCONGELAR
Y HORNEAR



44 uds	15,5 cm	125 grs	30 min	0 min	190°	20-25 min



Cod: 511415

Empanadilla Selecta de Pollo

Empanadilla de auténtica masa escaldada, fina y crujiente, de aspecto artesano muy atractivo, rellena con pechuga de pollo con trocitos visibles en su interior. Contiene también fritada de hortalizas.

DESCONGELAR
Y HORNEAR



44 uds	15,5 cm	125 grs	40 min	0 min	190°	20-25 min



Cod: 500017

Empanadilla Tradicional Atún

Este formato de empanadilla tradicional es uno de los más demandados en el mercado. Su original silueta alargada y particular cierre junto con una trabajada receta son la clave de su éxito.

70 uds	21x7 cm	140 grs	0 min	0 min	190°	40 min

Cod: 511402

Empanadilla Bocata Atún

Masa tradicional de empanada gallega en formato individual. Rellena de cebolla, atún y pimiento.

DESCONGELAR
Y HORNEAR



50 uds	21 cm	150 grs	30 min	0 min	180°	15-20 min

OTROS SNACK





Cod: 528000

Bola Chorizo

Masa tradicional de pan rellena de chorizo.

200 uds	5 cm	25 grs	0 min	0 min	180°	15-20 min



Cod: 528001

Bola Queso

Masa tradicional de pan rellena de queso azul.

200 uds	5 cm	25 grs	0 min	0 min	180°	15-20 min



Cod: 500139

Croqueta Jamón Ibérico

Jamón ibérico de gran calidad, rebozado perfecto y una bechamel untuosa y muy sabrosa. Freír el producto desde congelado. Sumergir en aceite bien caliente (175-180 °C) hasta obtener un color dorado y una textura crujiente.

23 bol 6 uds	24 cm	450 grs	0 min	0 min	180°	min



Cod: 511404

Tortilla Patata con Cebolla

Elaborada con patatas y cebolla frita, sorprende por su gran sabor, textura jugosa y gran calidad.

10 uds	24 cm	800 grs	0 min	0 min	180°	13-18 min

PIZZAS





Cod: 511438

Bocapizza Bacón y Queso

Base de pan con sabroso bacon y suave queso acompañados de salsa de tomate

DESCONGELAR

Y HORNEAR

20 uds	26,5 cm	150 grs	30 min	0 min	180°	14-16 min



Cod: 511437

Bocapizza Atún y Queso

Base de pan con generoso relleno de atún y queso sobre una base de tomate.

DESCONGELAR

Y HORNEAR

20 uds	26,5 cm	150 grs	30 min	0 min	180°	14-16 min



Cod: 511459

Bocapizza York y Queso

Pieza de pan con abundante relleno de york y queso sobre una base de salsa de tomate.

DESCONGELAR

Y HORNEAR

20 uds	26,5 cm	150 grs	30 min	0 min	180°	14-16 min



Cod: 511619

Panini de Verduras

Pan express elaborado con procesos de fermentación muy largos dando como resultado una corteza extra crujiente de color dorado intenso, un aroma lleno de matices y un bocado tierno y fresco. Sobre el pan se ha extendido una base de tomate frito. Verduras como el calabacín, berenjena, pimiento rojo y verde, cebolla y patata además del "queso" rallado vegano. Añade un toque de orégano para darle un toque especial.

DESCONGELAR

Y HORNEAR

20 uds	27 cm	175 grs	30 min	0 min	180°	12-14 min



Cod: 511620

Panini Barbacoa

Pan express elaborado con procesos de fermentación muy largos, dando como resultado una corteza extra crujiente de color dorado intenso, un aroma lleno de matices y un bocado tierno y fresco. Sobre el pan se extiende una base de pechuga de pollo con salsa barbacoa, de aroma ahumado y sabor caramelizado, y se le añaden tiras de bacon y queso rallado mozzarella.

DESCONGELAR

Y HORNEAR

22 uds	27 cm	175 grs	30 min	0 min	180°	12-14 min



Cod: 511613

Pizza Jamón y Queso

Sobre una base esponjosa y alveolada elaborada con harina, agua y un toque de aceite de oliva virgen, se añaden los ingredientes a mano: tomate, jamón cocido y delicioso queso mozzarella. Sin bordes, los ingredientes ocupan toda la superficie.

DESCONGELAR

Y HORNEAR

20 uds	19x9 cm	175 grs	30 min	0 min	180°	15-20 min



PAR
ENCARGOS

Cod: 502414

Pizza Pepperoni

Pizza individual con pepperoni.

DESCONGELAR

Y HORNEAR

24 uds	18x12 cm	185 grs	30 min	0 min	180°	14 min



PAR
ENCARGOS

Cod: 502415

Pizza Vegetal

Pizza individual con vegetales.

DESCONGELAR

Y HORNEAR

24 uds	18x12 cm	179 grs	30 min	0 min	180°	14 min



PAR
ENCARGOS

Cod: 502416

Pizza Atún

Pizza individual con atún

DESCONGELAR

Y HORNEAR

24 uds	18x12 cm	177 grs	30 min	0 min	180°	14 min



PAR
ENCARGOS

Cod: 502453

Pizza Jamón y Queso

Pizza individual con jamón y queso

DESCONGELAR

Y HORNEAR

24 uds	18x12 cm	153 grs	30 min	0 min	180°	14 min



Cod: 511367

Base de Pizza

De formato rectangular, resulta perfecta para preparar las recetas de pizza más sabrosas, para cortar en el tamaño ideal según necesidad y rellenar al gusto. Con aceite de oliva.

DESCONGELAR

Y HORNEAR

12 uds	38x28 cm	675 grs	20 min	0 min	180°	13-15 min





Cod: 500233

Pizza Fina Atún

Tomate, mozzarella, atún, cebolla morada, orégano.

6 uds	27 cm	320 grs	0 min	0 min	180°	7-9 min



Cod: 500234

Pizza Fina Bacon y Champiñón Portobello

Tomate, mozzarella, queso curado, bacon y champiñón Portobello.

6 uds	27 cm	345 grs	0 min	0 min	180°	7-9 min



Cod: 500235

Pizza Fina Barbacoa

Salsa barbacoa, mozzarella, cebolla morada, bacon y carne de cerdo.

6 uds	27 cm	375 grs	0 min	0 min	180°	7-9 min



Cod: 500236

Pizza Fina 4 Quesos

Tomate, mozzarella, queso Cheddar, queso azul, queso Emmental y queso de cabra.

6 uds	27 cm	340 grs	0 min	0 min	180°	7-9 min



Cod: 500238

Pizza Fina Jamón Cocido y Queso Cheddar

Tomate, mozzarella, queso Cheddar, jamón cocido.

6 uds	27 cm	305 grs	0 min	0 min	180°	7-9 min



Cod: 500265

Pizza Fina Pepperoni

Tomate, mozzarella, pepperoni

6 uds	27 cm	305 grs	0 min	0 min	180°	7-9 min

PAN





Cod: 511154

Montadito



De miga suave y con corteza fina, dorada y crujiente. Por su sabor ligero y su textura fácil de comer resulta ideal para elaborar montaditos y tapas.

100 uds	8,5 cm	30 grs	20 min	180°	6-8 min



Cod: 511632

Mini Bocatín Rustico



Panecillo pequeño de aspecto artesanal muy atractivo con miga ligera y una corteza fina y crujiente.



110 uds	13 cm	35 grs	20 min	180°	5 min



Cod: 502255

Artis mini Arlequin

Panecillo en forma de rombo, corteza crujiente y dorada con una miga jugosa, cocido en horno de piedra. Elaborado con fermentaciones lentas y largos periodos de reposo.



160 uds	13,5 cm	40 grs	10 min	190°	13-15 min



Cod: 511155

Surtido panecillo redondo



4 panes de diferentes sabores: Amapola, sésamo, semillas y Pipas Calabaza. Decorados con semillas y cereales (semillas de amapola, sésamo, lino marrón, pipas de girasol, copos de avena, pipas de calabaza)



120 uds	8 cm	40 grs	20 min	0°	0 min



Cod: 511457

Bocatín Mini Integral



Panecillo integral con fibras que ayudan a regular el tránsito intestinal. Perfecto para acompañar a las comidas o para preparar los montaditos más saludables.

85 uds	11,5 cm	40 grs	20 min	180°	10-15 min



Cod: 502410

Mini panecillo integral



Panecillo integral con fibras que ayudan a regular el tránsito intestinal. Perfecto para acompañar a las comidas o para preparar los montaditos más saludables.

160 uds	9,5 cm	40 grs	15 min	185°	12-14 min



Cod: 502061

Mini Chapata



Artis mini Chapata de aspecto rústico con una corteza dorada y fina. Masa hidratada que hace que podamos disfrutar de un pan fresco y sabroso por mucho más tiempo. Cocido al estilo tradicional en horno de piedra.



160 uds	7 cm	40 grs	10 min	190°	13-16 min



Cod: 511572

Mini Chapata



Toda la calidad del pan chapata en un formato más pequeño. De aspecto rústico y enharinado, corteza crujiente y miga alveolada. Ideal para acompañar a las comidas o para preparar montaditos y tentempiés.

120 uds	9,5 cm	40 grs	15 min	180°	10 min



Cod: 502013

Artis Integral Redondo



Delicioso panecillo elaborado con varias harinas de cereales y semillas.



120 uds	6,7 cm	44 grs	15 min	190°	10-15 min



Cod: 511649

Pan Bao

Textura esponjosa y ligera. El pan bao se caracteriza por su textura suave y esponjosa que se deshace en tu boca. Relleno variado. El pan bao es muy versátil en cuanto a sus rellenos, puedes combinarlo con una amplia variedad de ingredientes para satisfacer diferentes gustos y preferencias, desde salsas y aderezos hasta carnes, mariscos, vegetales y más. Tras descongelarlos, la mejor manera de calentarlos es el vapor. Así lograrás conseguir mayor volumen y esponjosidad.

40 uds	11 cm	45 grs	90 min	VAPOR	6 min



Cod: 502018

Artis Viena



Pan con corteza fina y suave, miga muy esponjosa. Posee un tamaño, una corteza y una miga especial para el empleo como pan de hamburguesa o bocadillo.

82 uds	8,7 cm	45 grs	30 min	190°	10-12 min



Cod: 502015

Artis Cereal Redondo



Delicioso panecillo elaborado con varias harinas de cereales y semillas.



120 uds	6,8 cm	46 grs	15 min	190°	10-15 min



Cod: 511035

Bocatin



Pequeño panecillo de miga suave con corteza dorada y crujiente. Por su formato es ideal como acompañamiento para menús diarios.

80 uds	10 cm	50 grs	20 min	180°	10-15 min



Cod: 511143

Bocatin Rustico Mediterraneo



Panecillo rústico enharinado con forma de rombo que sorprende además por su gran sabor y calidad. Elaborado doble fermentación, cocción lenta y uniforme.

75 uds	15 cm	50 grs	20 min	180°	10-15 min



Cod: 511268

Mini Flauta Cereales-Semillas



Mini baguettina de corteza fina y crujiente elaborada con un mix de cereales y semillas: trigo, centeno, centeno integral, salvado de trigo, avena, maíz, lino, sésamo y pipas de girasol.

60 uds	16 cm	50 grs	15 min	180°	8-10 min



Cod: 502006

Mini Flauta



Mini flauta de corteza fina y miga suave.

80 uds	16 cm	50 grs	5 min	180°	13-15 min



Cod: 511183

Panecillo de Leche

Un pan de corteza blanda, suave y miga esponjosa. Además es rápido de preparar.



80 uds	13 cm	55 grs	0 min	180°	5-7 min



Cod: 502374

Chapata Hotelera

Pan chapata, aspecto rústico, miga jugosa.



100 uds	11 cm	60 grs	10 min	190°	14-16 min



Cod: 511213

Bocatín Clásico

Panecillo de pan blanco, de sabor suave, miga tierna y corteza fina. Con el formato ideal para acompañar las comidas y cenas.

65 uds	12 cm	60 grs	20 min	180°	8-10 min



Cod: 511458

Bocatín Bajo en Sal

Panecillo de pan blanco con bajo contenido en sal.

80 uds	10 cm	60 grs	20 min	180°	8-10 min



Cod: 511520

Bocatín Integral

Panecillo elaborado de harina integral de trigo. Su formato es ideal para acompañar los menús de aquellos que buscan un pan de sabor suave con un mayor aporte de fibra.

65 uds	12 cm	60 grs	20 min	180°	10-15 min



Cod: 502107

Panecillo Integral

Panecillo trigo y trigo integral.



120 uds	12,5 cm	65 grs	10 min	180°	20 min



Cod: 511353

Bocadín Mediterráneo

Atractivo panecillo con aspecto enharinado y acabado en puntas. Destaca además por su excelente sabor y aroma. Miga alveolada.

72 uds	15 cm	65 grs	20 min	180°	10-15 min



Cod: 500101

Bollo Cocido

Ideal para tostadas o bocatas. Una pieza muy versátil que destaca en el canal HORECA porque solo necesita un minuto de horno para su elaboración.



40 uds	16,5 cm	70 grs	30 min	190°	1 min



Cod: 511439

Rombo

Panecillo rústico en forma de rombo y con suela plana. Elaborado al estilo del pan chapata, con largos periodos de reposo y fermentación. Miga esponjosa y jugosa con una corteza muy crujiente.



50 uds	14,5 cm	70 grs	20 min	180°	10-12 min



Cod: 511617

Mediterránea Cristal Hotel.

Un pan premium de gran alveolo, de grandes aromas mediterráneos y bocado sorprendente. De miga suave, alveolada, muy aireada y corteza crujiente. Contiene aceite de oliva y masa madre en su receta.



90 uds	16 cm	70 grs	30 min	180°	4-6 min



Cod: 511324

Bocadín Rustico Hotelero

Atractivo panecillo rústico que sorprende además por su gran sabor y calidad. Elaborado al respeto de los métodos tradicionales, con doble proceso de reposo y fermentación, para darle unas propiedades organolépticas excepcionales de aroma, textura y sabor.

71 uds	19 cm	75 grs	20 min	180°	12-14 min



Cod: 511042

Panecillo Integral

Panecillo elaborado con harina integral y rebozado con salvado de trigo. Destaca por su aspecto saludable.

68 uds	17 cm	75 grs	20 min	180°	15-18 min



Cod: 502242

**Artis Arlequin**

Panecillo en forma de rombo, corteza crujiente y dorada con una miga jugosa, cocido en horno de piedra.



90 uds	17,5 cm	75 grs	10 min	190°	15-17 min



Cod: 511467

**Bocatín Rustico**

Panecillo rústico de excelente calidad y durabilidad. Destaca por su acentuado carácter rústico, con corteza crujiente, un particular acabado en puntas y el gran alveolo de su miga.



60 uds	17 cm	75 grs	20 min	180°	5 min



Cod: 511341

**Bocatín Rustico Semillas**

Panecillo Rústico con salvado de trigo y una mezcla seleccionada de semillas y cereales que incorpora tanto en el interior (sésamo, lino, copos de avena, harina de trigo...) como en la corteza (lino, pipas de girasol, pipas de calabaza).



65 uds	19 cm	75 grs	30 min	180°	13-15 min



Cod: 502212

Mollete

Panecillo redondo de miga blanca, poco cocida y muy esponjosa consumido, principalmente, en la zona de Andalucía pero, cada vez más, extendido en el resto de territorio.



80 uds	12 cm	78 grs	20 min	185°	3-5 min



Cod: 502471

Mollete Cereales

Versión con cereales del mollete andaluz. Un pan redondo de miga poco cocida, muy esponjosa y con semillas como la linaza, sésamo o semillas de girasol.



40 uds	12 cm	78 grs	20 min	185°	3-5 min



Cod: 511152

Pan con Semillas y Pipas Calabaza

Con gran variedad de cereales y semillas que incorpora tanto en masa como decorando su corteza. Contiene: 5 cereales (trigo, espelta, centeno, avena y mijo), 5 semillas (pipas calabaza, lino marrón, lino amarillo, pipas girasol y sésamo) y masa madre.



50 uds	17 cm	80 grs	20 min	180°	15-18 min



Cod: 502147

Artis Mediterráneo

Atractivo panecillo con harina de trigo y harina de centeno.

50 uds	11,5 cm	80 grs	10 min	190°	10-12 min



Cod: 511218

Panecillo Hostelero

Panecillo de pan blanco que destaca por su volumen grande para acompañar comidas y cenas o para elaborar bocataes.

50 uds	12 cm	80 grs	20 min	180°	15-18 min



Cod: 511521

Payesito

Panecillo redondo de formato mediano ideal para elaborar originales bocataes. Su aspecto rústico dotará de un carácter premium a tus elaboraciones.

96 uds	9,5 cm	80 grs	15 min	180°	12 min





Cod: 511392

Mediterranea Cristal

Pan de crujiente corteza con esponjosa y aireada miga. Destaca su marcado sabor mediterráneo ya que contiene aceite de oliva y masa madre.



EXPRESS

80 uds	11 cm	80 grs	30 min	180°	4-6 min



Cod: 511206

Bocata Gourmet Rustico Mediterraneo

Bocadillo rústico de corteza fina y crujiente, miga fresca y alveolada. Destaca por su durabilidad debido a un lento y cuidadoso proceso de reposo y fermentación.



EXPRESS

50 uds	20 cm	90 grs	20 min	180°	15-18 min



Cod: 511553

Bocatin Rustico Cereales y Semillas

Elaborado con 6 Cereales (trigo, mijo, centeno, sémola de trigo, arroz y trigo sarraceno) y 3 Semillas (lino, pipas de girasol y sésamo). De gran durabilidad ya que está elaborado siguiendo el proceso de elaboración propio de los panes rústicos.

DECORADO

52 uds	16,5 cm	80 grs	20 min	180°	10-15 min



Cod: 511570

Mollete Andaluz

Pan redondo de corteza blanda y miga suave. Ideal para desayunos acompañado de aceite de oliva. La mejor forma de comenzar el día.



EXPRESS

75 uds	12,7 cm	100 grs	20 min	180°	5-6 min

Cod: 502286

Bagel multicereales

Pan redondo de corteza blanda y miga suave. Ideal para desayunos acompañado de aceite de oliva. La mejor forma de comenzar el día.

DECORADO

44 uds	11,3 cm	100 grs	15 min	200°	2 min



Cod: 511056

Baguettina Integral

Baguettina elaborada con harina Integral. Ideal para cuidar la dieta aportando un alto contenido en fibra pero manteniendo un sabor suave y ligero.

65 uds	26 cm	110 grs	20 min	180°	15-18 min



Cod: 502174

Media Barra Campesina

Pan de trigo de gran durabilidad que destaca por su corteza fina.

65 uds	28 cm	120 grs	10 min	190°	20 min



Cod: 511376

Baguettina Clasica

Pan de corteza fina, y miga suave. Con el largo ideal para preparar bocadillos vistosos donde el relleno adquiere protagonismo debido a su formato estrecho tipo baguette.

76 uds	26,5 cm	120 grs	20 min	180°	15-18 min



Cod: 511289

Baguettina Clasica

Pan de corteza fina, y miga suave. Con el tamaño ideal para preparar bocadillos vistosos donde el relleno adquiere protagonismo debido a su formato estrecho tipo baguette.



70 uds	27 cm	120 grs	0 min	180°	5-7 min



Cod: 502113

Media Baguette

Con todas las características del pan clásico: miga suave, corteza fina, dorada y crujiente.

84 uds	27,5 cm	120 grs	10 min	180°	20 min



Cod: 511650

Bocata Riquiño

Su receta incluye Masa Madre de trigo y harina de centeno. Corteza rústica de color dorado y enharinada. Presenta un interior alveolado, con miga suave, fresca e hidratada.



53 uds	25 cm	120 grs	30 min	180°	4-6 min



Cod: 511413

Bocata Riquiño

Elaborado al estilo tradicional de la panadería gallega, cocido en horno de suela de piedra, que le aporta una particular corteza de carácter rústico pero fácil de comer. Con un característico acabado en puntas que lo hacen inconfundible.



50 uds	25 cm	130 grs	15 min	180°	10-12 min



Cod: 502209

Artis 6 Cereales

Barra con alto contenido en fibra gracias a su excelente combinación de harinas, semillas y cereales como la linaza marrón, semillas de girasol, semillas de sésamo, semillas de mijo, avena y centeno. Su elaboración tiene como base una inmejorable masa madre de centeno. Respetamos los tiempos de amasado adecuados, procesos de fermentación lentos y una cuidada cocción en horno de piedra.



45 uds	21,5 cm	130 grs	15 min	190°	14-16 min



Cod: 511315

Pan de Centeno y Espelta

Pan elaborado con harina de centeno y espelta, semillas, fibra de manzana y salvado de trigo. Decorado con sésamo, lino y semillas de amapola. Alto contenido en fibra.



30 uds	21,5 cm	130 grs	30 min	180°	14-16 min



Cod: 502154

Artis Arousa

Pan para bocadillos elaborado de forma tradicional, con masa madre natural, alto contenido en agua, largas fermentaciones y cocido en horno de piedra. Miga fresca y alveolada, corteza firme y crujiente con una presentación rústica y seductora.



53 uds	25 cm	130 grs	20 min	180°	15-18 min



Cod: 511412

Chapata Bocata

Toda la calidad del pan chapata, aspecto rústico, miga jugosa y de alveolo mediano capaz de resistir las recetas más contundentes. Además su formato ancho y achatado dota de mayor presencia a tus elaboraciones.

35 uds	22,5 cm	135 grs	30 min	180°	15 min



Cod: 511391

Baguettina Rustica Mediterranea

Elaborada según los métodos tradicionales con amasado, doble fermentación y cocción lenta y uniforme. Ideal para preparar bocadillos medianos con un toque rústico (acabado en puntas y enharinado).

60 uds	28 cm	135 grs	20 min	180°	15-18 min



Cod: 511672

Super bocadillo agua

Textura y greña rústica, pero de grosor fino para facilitar el bocado. Destaca su gran hidratación y alveolado que resulta en una miga fresca, muy agradable de comer.



42 uds	28 cm	155 grs	20 min	180°	5 min



Cod: 511142

Bocata Natural

Un pan con gran personalidad, con formato rectangular y cortes transversales, y gran durabilidad. El formato ideal para elaborar sabrosos y atractivos bocadillos de tamaño maxi, enharinado y de miga ligera.

40 uds	28 cm	170 grs	20 min	180°	15-18 min



Cod: 511180

Bocata Rustico Mediterraneo

Bocadillo rústico elaborado con grandes reposos para obtener una mayor durabilidad y todo el sabor al pan de siempre. Con corteza rústica, fina y crujiente y con miga fresca y esponjosa.

40 uds	28,5 cm	170 grs	20 min	180°	15-18 min



Cod: 511188

Pan 9 Cereales y Semillas

Elaborado con pipas de calabaza, lino amarillo, lino marrón, pipas de girasol, sésamo, mijo, amapola y soja pelada. Bañado con pipas de girasol, sésamo, lino marrón, lino dorado y trigo sarraceno.

DECORADO

50 uds	27 cm	190 grs	20 min	180°	18-20 min



Cod: 511127

Barra Bajo en Sal

Una barra indispensable, ideal para los que quieren controlar el nivel de sodio en la dieta diaria.

30 uds	37 cm	200 grs	20 min	180°	15-18 min



Cod: 521000

Pan Piña Bregado

Pan de miga blanca y densa. En su elaboración se utiliza harina de trigo candeal, refinada con menos contenido en gluten.

40 uds	35 cm	250 grs	15 min	180°	10-12 min



Cod: 511126

Barra Integral

Barra elaborada con harina integral de trigo. Ideal para aquellos que quieren un % de fibra, y un sabor más intenso manteniendo una textura esponjosa y ligera.

30 uds	37 cm	200 grs	30 min	180°	18-20 min



Cod: 502241

Artis Toscana Centeno

Pan elaborado con la selección de los mejores granos de centeno, avena, trigo y semillas de sésamo, girasol o linaza entre otras. Fermentado lentamente y cocido en horno de piedra para conservar todo el color, aroma y sabor del mejor pan tradicional.



30 uds	50 cm	220 grs	10 min	190°	18-20 min



Cod: 511055

Baguette Integral

Baguette elaborada con harina integral. Todas las características de la baguette: corteza crujiente y miga suave con el valor añadido que aporta un mayor contenido en fibra.

35 uds	56 cm	250 grs	30 min	180°	18-20 min



Cod: 511070

Baguette Clásica

Esta clásica baguette con puntas ligeramente marcadas es uno de los formatos por excelencia del pan blanco. De miga tierna y corteza fina y crujiente. Su sabor suave combina con cualquier alimento.

39 uds	56 cm	250 grs	30 min	180°	18-20 min



Cod: 511297

Pan Picos

También llamado pan bregado o sobado, se caracteriza por su miga blanca y densa. En su elaboración se utiliza harina de trigo candeal, refinada con menos contenido en gluten. Este tipo de pan es muy consumido en Castilla León, Andalucía y Extremadura.

22 uds	43 cm	260 grs	30 min	180°	14-18 min



Cod: 511395

Barra Cuarto

Pan de miga tierna y corteza fina, dorada y crujiente. Su formato barra es ideal para cualquier momento de consumo.

30 uds	42 cm	260 grs	30 min	180°	17-19 min



Cod: 511599

Pan Doré

Te presentamos un pan extra crujiente, elaborado con el exclusivo proceso natural de fermentación en frío. Esta barra destaca por su color dorado intenso, gran volumen y mayor durabilidad. En su corteza destacan las greñas pronunciadas y una bonita textura cuarteada que da muestra de su textura crujiente.

25 uds	41 cm	260 grs	20 min	180°	18-23 min



Cod: 511600

Barra Croustillante Tradición

Un pan elaborado con el exclusivo proceso natural de fermentación en frío. En su aspecto destaca el greñado multicorte, y la superficie enharinada, que le aporta un toque más rústico. La corteza de color dorado intenso y ligeramente cuarteada da muestra de su excepcional textura crujiente.

30 uds	50 cm	260 grs	20 min	180°	18-23 min



Cod: 511006

Pan Campesino

Pan rústico de miga alveolada e hidratada y con alta durabilidad. De corteza rústica pero fina y fácil de comer y de aspecto atractivo por su corteza enharinada y su corte longitudinal. Con todo el sabor, aroma y textura del pan de antaño.

24 uds	43 cm	265 grs	30 min	180°	20-25 min



Cod: 511161

Baguette Rustica Mediterránea

Elaborada con una cuidada selección de materias primas, alta hidratación y un proceso de triple fermentación. Su aspecto destaca por su corteza rústica, dorada y crujiente, superficie enharinada con pronunciadas greñas y por su característico acabado en puntas. Con grandes alveolos y una miga fresca y suave. De sabor equilibrado con matices a cereales, gracias a la mezcla de harina de trigo y centeno de su receta.

24 uds	41 cm	265 grs	30 min	180°	20-25 min



Cod: 502251

Artis Breton

Siguiendo la tradición panadera con la selección de los mejores ingredientes, una larga y cuidada fermentación y una lenta cocción en horno de piedra; el reencuentro con la presencia, el color, el aroma y el sabor artesanos del mejor pan. Siempre crujiente, atractivo dorado y sabroso.



22 uds	52 cm	270 grs	10 min	190°	20-23 min



Cod: 511054

Barra Riquiña

Pan elaborado con el espíritu y tradición de la panadería gallega, cocido en horno de suela de piedra y con acabado en puntas. Esta gama se elabora con una alta hidratación de la masa que hace que su miga sea jugosa y tierna durante más tiempo. Formado a mano



20 uds	45 cm	270 grs	20 min	180°	20-25 min



Cod: 511390

Barra Riquiña Mediterránea

Destaca por su proceso de elaboración con varios y largos reposos de la masa. El resultado es un pan de extraordinaria calidad y gran durabilidad con una miga de alveolo grande y regular.

23 uds	47 cm	275 grs	30 min	180°	20-25 min



Cod: 502003

Pan Estilo Gallego

Tradicional barra gallega de corteza dorada y muy crujiente con una miga alveolada debido a su alta hidratación en la masa. Ligeramente enharinada para hacerla totalmente inconfundible.

20 uds	45 cm	280 grs	10 min	180°	21-23 min



Cod: 511478

Barra Gourmet Tradición

Deliciosa barra de sabor tradicional de miga suave y corteza crujiente.

25 uds	41 cm	280 grs	30 min	180°	17-19 min



Cod: 511263

Barra Cuadraditos Tradición



Destaca por su atractivo y original formado en cuadraditos y aspecto rústico por el enharinado en la superficie. Como toda la gama espiga esta referencia destaca por su corteza extracrujiente fruto de su lenta elaboración.

28 uds	50 cm	280 grs	30 min	180°	17-19 min



Cod: 511219

Barra Tahona



Todo lo bueno de la gama Tahona en formato barra. Un pan con un ligero toque rústico gracias a su corteza enharinada.

25 uds	44 cm	285 grs	15 min	180°	16-18 min



Cod: 511058

Barra V



Todo un clásico, alimento básico de nuestra dieta diaria. Pan de miga tierna y corteza fina, dorada y crujiente.

26 uds	43,5 cm	285 grs	30 min	180°	20-25 min



Cod: 511115

Super Baguette Clásica



El formato baguette en su versión maxi. Un pan suave, de miga tierna y corteza fina, dorada y crujiente.

30 uds	55 cm	290 grs	20 min	180°	17-19 min



Cod: 511311

Barra Granada



Pan de corteza dorada y miga marfil.

25 uds	40 cm	290 grs	20 min	180°	20-25 min



Cod: 511448

Hogaza de Maiz y Semillas

Está elaborada con harina de trigo y harina de maíz e incorpora semillas y pipas de girasol en su masa. Su superficie está rebozada con pipas de girasol, sésamo, amapola, lino y copos de avena.



15 uds	26 cm	300 grs	30 min	180°	16-20 min



Cod: 502338

Artis Montañes

El pan familiar por excelencia, de dorada presencia, blanca y deliciosa miga.



20 uds	27 cm	320 grs	20 min	180°	28-30 min



Cod: 511051

Barra Super

Nuestra barra de pan blanco con formato grande. Ideal para acompañar las comidas de toda la familia.

25 uds	57 cm	340 grs	30 min	180°	20-25 min



Cod: 511237

Pan de Pueblo

Pan con greñas pronunciadas, color tostado, corteza fina y ligeramente enharinada. Elaborado a semejanza de los métodos tradicionales, con largos periodos de reposo y fermentación para conseguir todo el aroma y sabor del pan de antaño y una alta durabilidad. En su miga alveolada y esponjosa se aprecian los matices de sabor que le confiere la mezcla de harinas de cereales: trigo y centeno.

22 uds	47 cm	320 grs	30 min	180°	20-25 min



Cod: 511110

Tallo Rustico

Formato tipo bastón con toda la calidad del pan rústico. Elaborado con varios reposos de la masa que aportan una miga de textura fresca y alveolada y aseguran una alta durabilidad. Su textura se caracteriza por una corteza fina y crujiente que lo hace fácil de comer.

25 uds	54 cm	340 grs	30 min	180°	20-25 min



Cod: 511318

Hogaza Supreme Cereales



Hogaza oscura y alargada con un inconfundible greñado en forma de espiga. Elaborado con 8 cereales y semillas: trigo, centeno, cebada, maíz, pipas de girasol, lino marrón, soja y decorada con sésamo natural. Fuente de fibra.



15 uds	24 cm	340 grs	60 min	180°	12-16 min



Cod: 502352

Artis Higos y Nueces



Pan de higos y nueces

24 uds	27 cm	350 grs	30 min	180°	25-30 min



Cod: 511045

Chapata



Chapata de gran tamaño elaborada con lento y laborioso proceso de reposo y fermentación, con una miga jugosa y alveolada.

26 uds	32 cm	350 grs	30 min	180°	14-17 min



Cod: 511673

Super Barra Tahona



Corteza fina, dorada y crujiente. Se encuentra recubierta con harina en su superficie lo que le confiere su gran atractivo. Masa esponjosa y suave.

26 uds	56 cm	350 grs	20 min	180°	20-25 min



Cod: 511638

Pan Paris



Pan elaborado con un proceso de larga fermentación; un pan que cruje y mantiene su sabor todo el día.

22 uds	57 cm	350 grs	20 min	180°	23-28 min

Cod: 511140

Super Barra Rustica Mediterranea



Barra de gran formato, sabor único, miga jugosa con corteza crujiente y ligeramente enharinada. Elaborada siguiendo el proceso artesanal, con amasado y fermentación prolongada y cocción lenta.



21 uds	56,5 cm	380 grs	30 min	180°	20-25 min



Cod: 511555

Hogaza 100% Integral



Elaborada con harina de trigo integral 100%. ¿Sabías que el grano entero contiene el germen (que aporta antioxidantes y fitonutrientes), el endospermo (que aporta proteínas y almidón) y el salvado (fuente de fibra, vitaminas y minerales)? Además el pan 100% integral contiene hasta 3 veces más fibra que un pan blanco. Se trata de un pan con alto contenido en fibras y fuente de proteínas.



15 uds	25 cm	400 grs	60 min	180°	20 min

Cod: 511637

Hogaza Sarracena



Hogaza premium 100% natural de sabor intenso a la vez que equilibrado para combinar con cualquier alimento. Elaborada con harina de trigo y Trigo Sarraceno que le aporta mayor sabor y textura al incorporar trocitos en la masa dándole un toque crujiente. Elaborada con Masa Madre natural de cultivo que aporta sabor, mayor durabilidad y mayor digestibilidad. La cocción en Horno de Suela de Piedra potencia su corteza rústica, con una corteza Rústica enharinada y de atractivo color oscuro. De miga oscura, jugosa y consistente. Con un sutil toque crujiente por los trocitos de trigo sarraceno.



14 uds	30 cm	400 grs	60 min	180°	14-16 min

Cod: 511225

Barra Plus Tahona



Un pan que se caracteriza por su corteza enharinada, muy fina y fácil de comer y una miga suave. Una gama ideal como pan para todos los días.



21 uds	56 cm	470 grs	20 min	180°	20-22 min



Cod: 521000

Pan Mollete

Típica hogaza de león.

20 uds	20 cm	500 grs	60 min	180°	20 min



Cod: 511487

Hogaza Clásica



Con corteza rústica, miga suave y el sabor y aroma que le confiere la masa madre natural de su receta. Su elaboración tradicional admite una alta hidratación que mantiene su miga fresca durante más tiempo. Contiene masa madre natural de trigo.



11 uds	30 cm	500 grs	40 min	180°	15-18 min



Cod: 511485

Hogaza Trigo Sarraceno



Esta hogaza destaca por su atractivo aspecto con greñas en forma de rombo y superficie enharinada. Está elaborado con harina de trigo y contiene harina de trigo sarraceno que aporta mayor textura, sabor y un color dorado oscuro a la miga.



14 uds	38 cm	550 grs	90 min	180°	15-18 min



Cod: 511208

Rebanada Pan Payes



Con todas las características del pan de Payes, además ya rebanado y embolsado. Su tamaño maxi con rebanadas de 25 cm es ideal para hostelería para ofrecer en desayunos con tostada de aceite, tomate y sal o para preparar contundentes y deliciosas tostas. Su preparación es descongelar y listo. Para un acabado perfecto y más crujiente puedes darle un toque de calor. Embolsado para preservar el rebanado.



4 bolsas de 22 rebanadas	11x20 cm rebanada	63 grs	45 min	0°	0 min



Cod: 502503

Pan Payes Rustico



Respetando los procesos tradicionales de fabricación que le proporcional el aroma y sabor tan característico. De aspecto rústico, crujiente y gruesa corteza, aunque tierna miga.



2 hogazas de 20 rebanadas	24x8 cm rebanada	40 grs ud 1600 grs	45 min	0°	0 min



Cod: 511517

Hogaza Centeno



Hogaza premium de elaboración artesanal, con ingredientes 100% naturales, masa madre exclusiva, largos tiempos de reposo y cocidas en horno de suela de piedra. Esta hogaza se caracteriza por la mezcla de trigo y centeno. Sabor equilibrado con matices ácidos. Incluye bolsas dentro de la caja.



5 uds	28 cm	1800 grs	120 min	180°	15 min

PAN BURGUER



Cod: 511534

Maxi Burguer Brioche

No te dejará indiferente por su intenso sabor a mantequilla. La combinación entre el sabor dulce del pan y los ingredientes salados crea todo un mundo de contrastes deliciosos. Además, está ya pintada con huevo que le da un apetitoso y brillante color dorado...



45 uds	12 cm	85 grs	30 min	0°	0 min



Cod: 500126

Burguer Viena Rustico



Pan de origen austriaco, en su versión clásica

30 uds	11 cm	90 grs	30 min	185°	10 min



Cod: 511528

Pan Burguer Soft Selecto



Nuestro pan burguer más suave y tierno, incluye en su receta premium masa madre y aceite de oliva, que le aportan un sabor y aroma muy característicos.



48 uds	11 cm	90 grs	30 min	0°	0 min



Cod: 500125

Pan Burguer 1959

Rústica, de miga alveolada y corteza fina pero crujiente. Hamburguesas con textura y sabor únicos.



22 uds	11,5 cm	100 grs	30 min	190°	1-2 min

PAN BURGUER



Cod: 511536

Rustic Cristal Burger



Para un acabado más crujiente, dale un golpe de calor, de 2 minutos. Elaborado con ingredientes 100% naturales, aceite de oliva y masa madre.



66 uds	12 cm	110 grs	30 min	0°	0 min



Cod: 511043

Pan Hamburguesa



Pan blanco de miga suave y corteza fina y crujiente. Su formato redondo lo hace perfecto para disfrutar de deliciosas hamburguesas con toda la textura y corteza crujiente del pan tradicional.

65 uds	13 cm	115 grs	20 min	180°	10-12 min



Cod: 511294

Pan de Molde



Un pan muy suave y tierno, fácil y cómodo de comer, unas características que lo han convertido en toda una alternativa cuando se dispone de poco tiempo. Viene precortado para facilitar la labor al profesional.



8 paquetes de 22 rebanadas	28x11 cm pq 11x11 ud	800 grs pq 36 grs ud	60 min	0°	0 min



PAN SIN GLUTEN



Cod: 502521



Panecillo sin Gluten

Panecillo sin Gluten apto para celíacos. Envasado individualmente en bolsa horneable para evitar la contaminación cruzada.



30 uds	10 cm	105 grs	30 min	180°	8-12 min



Cod: 511454



Panecillo Hostelería

Panecillo Sin Gluten apto para celíacos, certificado por el sistema de licencia europeo ELS aportando total seguridad y garantía. Envasado individualmente en bolsa horneable para evitar la contaminación cruzada.



40 uds	12,5 cm	66 grs	20 min	180°	7 min



Cod: 511491



Pan Burguer

Pan burguer apto para celíacos, libre de gluten, cocida y envasada individualmente para preservar sus características y evitar la contaminación cruzada. Cumple la nueva reglamentación para alimentos 100% sin gluten y está certificada por el sistema de licencia europeo ELS, ofreciendo total seguridad y garantía.



20 uds	11 cm	80 grs	30 min	180°	7 min



Cod: 500241



Burguer Aldeana

Elaborado con almidón de maíz y tapioca, masa madre de arroz y harina de trigo sarraceno. Descongelar el producto durante 30 min a temperatura ambiente sin sacar de su envase. Si se desea calentar en horno a 180°C durante 8 min.



20 uds	10 cm	85 grs	30 min	180°	8 min



Cod: 511160



Baguettina

Apta para celíacos, certificada por el sistema de licencia europeo ELS aportando total seguridad y garantía. Envasada individualmente en bolsa horneable para evitar la contaminación cruzada.



25 uds	21,5 cm	105 grs	15 min	0°	0 min

PASTELERIA





Cod: 405013

Tarta de Almendra

Elaborada con almendras molidas, ralladura de limón y un toque de canela; de bocado irresistible. Su textura es suave y esponjosa, decorada con azúcar. Versátil para cualquier momento del día.

1 uds	25 cm	600 grs	120 min	NO	SI



Cod: 511514

Tarta Red Velvet

Presenta dos capas de bizcocho muy jugoso, ligero y aireado de color rojo oscuro. Está recubierto por una suave capa de crema de queso blanco que también separa ambos bizcochos imprimiéndole un toque extra de suavidad a cada bocado.

1 uds	26 cm	1200 grs	8 horas	12 porc	SI



Cod: 511469

Tarta Doble Bombón

Una masa de bizcocho de chocolate muy jugosa gracias a su relleno de crema de chocolate. Cubierta de glaseado al cacao y decorada con un atractivo dibujo.

1 uds	24 cm	1000 grs	3 horas	NO	SI



Cod: 405024

Tarta Mousse Chocolate

Tarta de mousse de chocolate.

1 uds	26 cm	1600 grs	3 horas	12 porc	SI



Cod: 511515

Tarta Carrot

Con dos capas de bizcocho con zanahoria separadas por una capa de queso blanco. Decorada también con queso blanco.

1 uds	21 cm	1100 grs	3 horas	10 porc	SI



Cod: 405028

Tarta Carrot

La auténtica carrot cake es una delicia de bocado suave y jugoso. El bizcocho está hecho con zanahorias frescas, nueces y coco deshidratado, creando una combinación perfecta de sabor y textura. La capa de queso crema le da un toque suave y cremoso al paladar, mientras que el glaseado dulce y las virutas de pistacho le añaden un toque de sabor y color.

1 uds	25 cm	1250 grs	3 horas	10 porc	SI



Cod: 311546

Tarta Cheesecake

La tradicional tarta de queso cocida. Con una textura suave y cremosa que resulta deliciosa al paladar. Sin duda una de las especialidades más conocidas entre la repostería americana.

1 uds	24 cm	1450 grs	3 horas	12 porc	NO



Cod: 405023

Tarta de Queso

Tarta de queso de alta calidad sobre crujiente masa quebrada de mantequilla.

1 uds	26 cm	2400 grs	3 horas	12 porc	NO



Cod: 405027

Tarta Manzana

Tarta de manzana precortada.

1 uds	25 cm	1800 grs	3 horas	12 Porc	SI



Cod: 405016

Tarta Manzana y Nueces Pecan

Pastel de manzana sobre crujiente masa quebrada de mantequilla y decorado con nueces pecanas.

1 uds	26 cm	2500 grs	3 horas	12 Porc	SI



Cod: 511414

Brownie

Un exquisito bizcocho mezclado delicadamente con una rica crema de chocolate. Decorado con trocitos de nueces y con aros de chocolate.

1 uds	19x30 cm	1000 grs	3 horas	16 Porc	SI

Medidas de la porción 7 X 4,5 X 3 cm



Cod: 502332

Brownie

Pastel de Chocolate con Nueces Pecan precortado, listo para servir.

1 uds	40x30 cm	2350 grs	3 horas	30 Porc	SI

Medidas de la porción 6 X 6,5 X 2 cm



Cod: 401061

Tarta San Marcos de Nata y Trufa

Tres ligeras capas de tierno bizcocho con una capa de relleno de nata de leche de vaca y otra de trufa, más cremosa. Su cobertura de yema quemada le aporta un sabor inconfundible. Decorada a mano con virutas de chocolate.

4 uds	16,5x12,5x4 cm	430 grs	3 horas	NO	SI



Cod: 401048

Plancha San Marcos de Nata y Trufa

Tres ligeras capas de tierno bizcocho con una capa de relleno de nata de leche de vaca y otra de trufa, más cremosa. Su cobertura de yema quemada le aporta un sabor inconfundible.

1 uds	33x27x4,5 cm	1650 grs	3 horas	21 Porc	NO

Medidas de la porción 4,5 X 8,5 X 4,5 cm



Cod: 511531

Plancha San Marcos



Plancha de pastelería con capas de delicioso bizcocho, con capas de mousse y decorado con yema de huevo.

1 uds	35,5x27,5x4 cm	1800 grs	3 horas	30 Porc	NO

Medidas de la porción 6X5X4 cm



Cod: 401049

Plancha Tiramisu



Una de las recetas más famosas de la cocina italiana que se ha convertido en un imprescindible en las cartas de postres en plancha precortada. Disfruta de su textura cremosa con el auténtico sabor del tiramisú.

1 uds	33x27x4,5 cm	1650 grs	3 horas	21 porc	SI

Medidas de la porción 4,5 X 8,5 X 4,5 cm



Cod: 401050

Plancha Selva Negra



Nuestra plancha Selva Negra precortada. Perfecta para adaptarse a las necesidades de tu local y descongelar según demanda.

1 uds	33x27x4,5 cm	1750 grs	3 horas	21 porc	SI

Medidas de la porción 4,5 X 8,5 X 4,5 cm



Cod: 401113

Plancha Precortada de Galletas al Cacao

Las porciones de esta plancha sorprenden por su adictivo sabor y sus apetitosas texturas. Sus dos capas de bizcocho al cacao envuelven un manto de crema de queso, aunque su mayor tesoro se descubre al morderla: cada porción alberga un corazón de galletas al cacao rellenas de crema con sabor a vainilla.

1 uds	33X27x4,5 cm	2300 grs	3 horas	21 porc	No

Medidas de la porción: 4,5 X 8,5 X 4,5 cm



Cod: 511198

Mini Pastelitos Surtidos

8 variedades de atractivos y deliciosos pastelitos de gran calidad: borracho, lionesa de crema, sarita, mini petisú de chocolate, pastelito de yema, pastel sacher, mini petisú crema, rizado blanco de trufa a la naranja. Vienen colocados en bandeja dorada y protegidos con un blister.

56 uds	4,6 cm	30 grs	1750 grs	180 min	SI



Cod: 511199

Repostería Fina

10 variedades de repostería: pastel Sara, petit four avellana, pastel yogur con arándanos, petit four trufa plátano, mousse limón, petit four tiramisú, tocinillo de cielo, pastel chocolate con nueces, bola yema, rizado de naranja. Vienen protegidos con cápsulas blister individuales.

75 uds	2,5 cm	20 grs	1500 grs	240 min	SI





**Pg. de Olloniego, Parcela A5
33660 Olloniego (Asturias)**

Tfno. 985 467 989



684 614 298



asturques@asturques.es

http://

www.asturques.es

