



# Catálogo

## 2022



[www.berlys.es](http://www.berlys.es)





Desde febrero de 2018 **Berlys pertenece a Monbake Grupo Empresarial**, junto con Bellsolà y Orio, constituyendo así una de las mayores compañías de masas congeladas y Bakery Coffee en España.

Contamos con 9 plantas de producción repartidas por todo el territorio nacional y más de 1.800 empleados. **Monbake es una compañía comprometida con la calidad, la nutrición y la seguridad alimentaria**, que se materializa en una firme apuesta por la innovación.

KÖRFEST  
PASTELERÍA & DELICATESSEN







MUCHO MÁS QUE

*Calidad*

Te ofrecemos soluciones innovadoras y eficaces a través de productos y servicios de calidad, para hacer más rentable tu negocio cada día.

Este catálogo contiene mucho más que productos de excelente calidad. Contiene el trabajo de cientos de profesionales cuyo principal objetivo es poder satisfacer a nuestros clientes cada día. Un trabajo que se ve recompensado por la confianza de nuestros más de 24.000 clientes y los 3 millones de hogares que disfrutan los productos Berlys cada día.



Nuestro sello de **etiqueta limpia** **CLEAN LABEL** garantiza que los productos que elaboramos bajo ese distintivo **no contienen aditivos ni conservantes**.

Un sinónimo de transparencia y producción responsable que se adapta a las tendencias de la sociedad actual, en la que cada día aumenta el número de consumidores que buscan productos con una etiqueta fácil de leer y comprender.





## APORTANDO *Soluciones*

La filosofía del servicio de Berlys se manifiesta en el trato profesional y exclusivo que ofrecemos a todos y cada uno de nuestros clientes, estén donde estén, en España o en más de 20 países de todo el mundo.

Berlys cuenta con un equipo humano de más de 1.500 personas perfectamente formado para trabajar en estrecha colaboración con nuestros clientes:

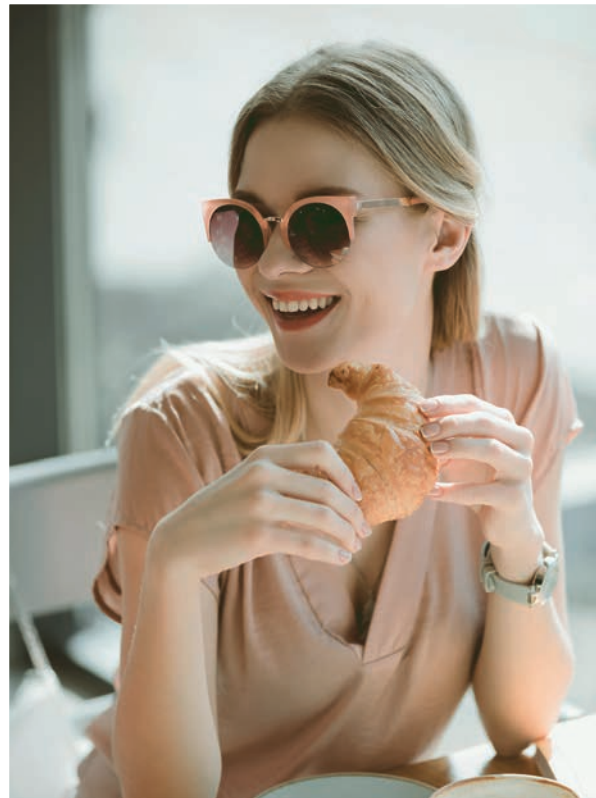
Además, somos la primera empresa del sector en obtener el **Registro de Empresa ISO 9001**, concedido por AENOR, que contempla todo el sistema de calidad de gestión de la empresa a todos los niveles, incluidos la postventa y el control de Delegaciones.

COMERCIALES que aportan soluciones para la mejora de tus ventas.

ASESORES DE MERCHANDISING Y DECORACIÓN que te proporcionan nuevas ideas para la optimización de tu punto de venta.

DEMOSTRADORES que te asesoran en cualquier aspecto técnico y ofrecen formación continua a tu personal para el correcto acabado y presentación de los productos.

GESTORES de nuestro Centro de Relación con el Cliente, que te llaman diariamente para tomar tu pedido, resuelven tus dudas y atienden tus sugerencias. Profesionales altamente cualificados trabajando para ti, porque tu éxito es nuestro éxito.



# ÍNDICE



## PANADERÍA

8

|                        |    |
|------------------------|----|
| Panes Artesa.....      | 10 |
| Hogazas Nature.....    | 12 |
| Soft rustic.....       | 16 |
| Pan tradicional.....   | 18 |
| Pannier.....           | 24 |
| Pan blanco.....        | 26 |
| Pan para cuidarse..... | 32 |
| Pan Gourmet.....       | 38 |
| Pan conveniencia.....  | 40 |

## BOLLERÍA

48

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Bollería sin fermentar.....   | 50 |
| Bollería fermentada.....      | 56 |
| Bollería fermentada mini..... | 64 |
| Bollería terminada.....       | 72 |

## SNACKS SALADOS

82

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Panettis y cocas.....      | 83 |
| Pizzas.....                | 84 |
| Mini pizzas.....           | 86 |
| Empanadas y tortillas..... | 87 |
| Bollería salada.....       | 88 |
| Pampadillas.....           | 90 |
| Empanadillas.....          | 92 |

## PASTELERÍA

94

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Trenzas.....                       | 95  |
| Tartas.....                        | 96  |
| Tartas precortadas.....            | 98  |
| Planchas.....                      | 100 |
| Planchas precortadas.....          | 101 |
| Brazos y postres individuales..... | 102 |

## SIN GLUTEN

104





Peso aproximado  
de la unidad.  
(congelado)



Tiempo de  
descongelación.



Temperatura  
de horneado.



Unidades por caja.



Tiempo de  
fermentación.  
(a 28,30° con un  
60-70% H.R.)



Número de  
raciones.



Cajas por palet.



Tiempo de  
horneado.



Dimensiones  
Planchas.



Longitud  
Panadería.



ELABORADO CON  
*Margarina*



ELABORADO CON  
*Mantequilla*



ELABORADO CON  
*Manteca*



PINTADO CON  
*Huevo*



SIN ADITIVOS  
SIN CONSERVANTES  
*Clean Label*

# Panadería





## Una Panera atractiva

Cuida la composición y la decoración de la panera. Procura que luzca atractiva y llena de producto para captar la atención de tus clientes y potenciar la venta.

Coloca los panes más grandes en la parte superior para que sean más visibles y juega con la exposición horizontal y vertical.

Los panes pequeños siempre quedan mejor en la parte baja de la panera. Utiliza carteles y pizarras para escribir los nombres y los pesos de los productos y si tienen algún ingrediente especial.

Si tienes barra degustación ofrece bocadillos y pinchos, así rentabilizas su espacio fuera del horario de los desayunos y meriendas.

Y recuerda que el olor a producto recién hecho atrae más clientes y aumenta su impulso de compra!



## Soluciones para restauración

Tenemos una amplia gama de panes ideales para que puedas preparar cestas de pan variadas para tus menús, combinando panes rebanados y panes de formato pequeño: blancos, rústicos, con cereales, con ingredientes especiales... ¡sorprende a tus clientes!

Ofrece el servicio de pan a la carta en tus comidas y cenas, con sugerencias de maridaje. Es un valor diferencial que tus clientes sabrán apreciar y quedarán más que satisfechos.



## Exquisitos bocadillos

Selecciona los rellenos a base de ingredientes frescos y naturales, que aportan un aspecto más saludable y vistoso. Para evitar que el pan se humedezca, utiliza hojas de lechuga rizada o brotes verdes como separación entre ingredientes y salsas con la base del pan. Tostar el interior del pan también ayuda a soportar mejor la humedad y el peso de los ingredientes.

Consigue un toque más "cool" envolviendo en papel de periódico especial para alimentación atado con un cordel. Los soportes como las cestitas de "freidora" resultan muy originales. Puedes crear tu espacio exclusivo para pinchos y bocadillos jugando con diferentes alturas y tamaños de cestas.



# Panes Artesa

---

EL HORNEADO DE ANTAÑO

---





HOGAZA CHÍA  
107920

400 g 180 min  
15 uds 14-16 min  
32 (4x8) 180°C  
17 cm



HOGAZA AVENA  
107921

400 g 180 min  
15 uds 14-16 min  
32 (4x8) 180°C  
17 cm

## PANES ARTESA

Los **Panes Artesa** se elaboran siguiendo un **largo proceso** que incluye una primera fermentación en estanca y un posterior formado manual. Se dejan reposar en frío durante 7 horas y posteriormente se hace una segunda fermentación. Se cortan las greñas y se cuecen **reproduciendo el horneado de antaño**, para conseguir un aroma, sabor y texturas excepcionales.



BARRA ARTESA  
209003

330 g 60 min  
20 uds 14-16 min  
30 (6x5) 180°C  
45 cm

COCIDA EN HORNO  
**REFRACTARIO**

Nuestro horno refractario irradia calor tanto desde la parte inferior como la superior, sin aire, de manera que consigue reproducir la técnica antigua de los hornos de piedra. Sólo así conseguimos el mejor resultado. Una corteza más brillante y con mejor caramelización y una miga más tierna y sabrosa.



# Hogazas Nature

---

MÁS TIEMPO FRESCAS



## HOGAZAS NATURE

*Nature*

Lo diferente es ser natural



Nuestras Hogazas con  
ingredientes  
seleccionados  
elaborados siguiendo  
el proceso tradicional



### HOGAZA LABRIEGA *Nature* 209132

|           |           |
|-----------|-----------|
| 400 g     | 90 min    |
| 10 uds    | 15-16 min |
| 56 (4x14) | 180°C     |
| 28 cm     |           |



### 90% HORNEADO

AHORRA TIEMPO, AHORRA DINERO

### CAMPERA *Nature* 210620

|           |         |
|-----------|---------|
| 500 g     | 180 min |
| 8 uds     | 15 min  |
| 56 (4x14) | 180°C   |
| 38 cm     |         |



### PAN MAIZ *Nature* 210748

|           |           |
|-----------|-----------|
| 350 g     | 30 min    |
| 10 uds    | 16-18 min |
| 56 (4x14) | 180°C     |
| 29 cm     |           |

#### ► GAMA NATURE

Panes de formato hogaza elaborados con ingredientes seleccionados y siguiendo el proceso tradicional. Aguantan **más tiempo frescos**, con un **aroma y sabor únicos**.

#### ► SE SIRVEN CON BOLSA

Todas las cajas de Panes Nature **incluyen bolsas de papel** con diseño Nature para que puedas entregar a tus clientes en el momento de la venta.

## HOGAZAS NATURE



### PARA CLIENTES QUE BUSCAN PANES DIFERENTES

Muchos consumidores gustan de panes con **ingredientes especiales**, como centeno, maíz, semillas, etc. Son ideales **para rebanar y acompañar comidas**, hacer **tostas** o **mojar** en salsas.

### HAZ UNA EXPOSICIÓN DIFERENTE

Las Hogazas son **ideales para exponer** de una forma **vistosa y original** sobre estanterías de madera o forja o dentro de cajas de madera. Estos panes además aportan un **valor diferencial** y **te posicionan** como **establecimiento especializado**.



SEMILLAS  
210636

*Nature*

750 g 240 min  
10 uds 16-18 min  
56 (4x14) 180°C  
28 cm

**90% HORNEADO**

AHORRA TIEMPO, AHORRA DINERO



PASAS Y NUECES  
210611

*Nature*

350 g 60 min  
10 uds 16-18 min  
56 (4x14) 180°C  
28 cm



CEREALES  
210614

*Nature*

350 g 60 min  
10 uds 16-18 min  
56 (4x14) 180°C  
28 cm



ESPELTA  
210709

*Nature*

400 g 60 min  
10 uds 14-16 min  
56 (4x14) 180°C  
28 cm



## HOGAZAS NATURE

IDEAL  
REBANAR

MÁS  
TIEMPO  
FRESCOS

INGREDIENTES  
ESPECIALES



PAN PAYÉS *Nature*  
210612

500 g 180 min  
6 uds 10-12 min  
56 (4x14) 180°C  
19 cm

**90% HORNEADO**

AHORRA TIEMPO, AHORRA DINERO



PAN PAVÉ *Nature*  
210621

400 g 45 min  
12 uds 20-22 min  
56 (4x14) 180°C  
15 cm



TRENZADA *Nature*  
210619

400 g 30 min  
10 uds 18-20 min  
56 (4x14) 180°C  
36 cm



CENTENO *Nature*  
210613

350 g 60 min  
10 uds 15 min  
56 (4x14) 180°C  
27 cm



# Soft Rustic

---

PANES RÚSTICOS TIERNOS Y JUGOSOS

---

## SOFT RUSTIC



*La nueva generación de panes rústicos tiernos y jugosos.*



**BARRA RULIÑA**  
**209050**

265 g    45 min  
 22 uds    16 min  
 30 (6x5)    180°C  
 45 cm



**BARRA ANCIENNE**  
**209048**

350 g    45 min  
 20 uds    16-18min  
 28 (4x7)    180°C  
 50 cm



**BARRA NORTEÑA**  
**209049**

285 g    30 min  
 22 uds    10-12 min  
 32 (4x8)    180°C  
 38 cm

### ▶ TIERNOS Y ESPONJOSOS MÁS TIEMPO

La gama **Soft Rustic** se caracteriza por sus panes **rústicos tiernos y esponjosos**, con el tamaño ideal para el **consumo diario** de toda la familia. Gracias a su proceso de elaboración **aguantan más tiempo frescos**. Su gran formato hace que sean muy **versátiles**, como acompañamiento en comidas y cenas, para rebanar, para elaborar pinchos y bocadillos, etc.



**PAN CRISTAL VITRIUM**  
**107783**

165 g    No necesita  
 24 uds    8-10 min  
 24 (4x6)    220°C  
 36 cm



# Pan tradicional

SABORES DE SIEMPRE



## PAN TRADICIONAL GRANDE

MIGA  
FRESCA  
ALVEOLADA

SABORES DE  
SIEMPRE



**CHAPATA HORNO DE PIEDRA**  
211280

|          |           |
|----------|-----------|
| 400 g    | 30 min    |
| 20 uds   | 18-20 min |
| 32 (4x8) | 180°C     |
| 34 cm    |           |



**BASTÓN PLUS**  
211347



|          |           |
|----------|-----------|
| 375 g    | 30 min    |
| 24 uds   | 18-20 min |
| 28 (4x7) | 180°C     |
| 56 cm    |           |



**GASCÓN**  
211359

|          |           |
|----------|-----------|
| 375 g    | 30 min    |
| 24 uds   | 18-20 min |
| 28 (4x7) | 180°C     |
| 56 cm    |           |



**TRAINERA**  
211354



|          |           |
|----------|-----------|
| 250 g    | 25 min    |
| 24 uds   | 16-18 min |
| 30 (6X5) | 180°C     |
| 37 cm    |           |

### ► PANES RÚSTICOS

Los panes rústicos tradicionales tienen un **aroma** y un **sabor más pronunciados** que los panes blancos. Perfectos para acompañar alimentos de sabores más fuertes, como embutidos, guisos y carnes, para mojar salsas o simplemente con un chorrito de aceite de oliva y sal.



## PAN TRADICIONAL GRANDE

MIGA  
FRESCA  
ALVEOLADA

SABORES DE  
SIEMPRE



CAMPESINA PLUS YODADA  
210590



350 g 60 min  
 23 uds 18 min  
 28 (4x7) 180°C  
 55 cm



CAMPESINA YODADA  
210741



270 g 60 min  
 24 uds 18 min  
 30 (6x5) 180°C  
 43 cm



PAYESA BERLYS  
210658



270 g 30 min  
 31 uds 18-20 min  
 28 (4x7) 180°C  
 55 cm



BARRA GALLEGA  
210655

260 g 30 min  
 22 uds 18-20 min  
 30 (6x5) 180°C  
 44,5 cm



En las horas punta del día es importante que tu **servicio de venta** sea **ágil** y no tengas interrupciones. Por eso, es recomendable que tengas **siempre cerca las variedades** de pan **más solicitadas**. Coloca estas referencias **en cestas y en paneras a la vista** y **siempre a mano**.

Y recuerda que el **olor a recién horneado** atraerá a más clientes.



## PAN TRADICIONAL MEDIANO



**MEDIA CAMPESINA YODADA**  
211349



175 g 30 min  
44 uds 14-16 min  
28 (4x7) 180°C  
27,5 cm



**PAYESITA**  
210378



140 g 20 min  
50 uds 14-16 min  
32 (4x8) 180°C  
27,5 cm



**MEDIA GALLEGA**  
210445

125 g 30 min  
52 uds 14-16 min  
32 (4x8) 180°C  
26,5 cm



**MEDIO BASTÓN**  
211229



155 g 25 min  
50 uds 16-18 min  
32 (4x8) 180°C  
27 cm



**MEDIA RÚSTICA**  
211289



200 g 20 min  
35 uds 16-18 min  
32 (4x8) 180°C  
35 cm



**VIENA ANDALUZA RÚSTICA**  
107596



150 g 30 min  
46 uds 18 min  
28 (4x7) 180°C  
23 cm

### ► PARA CONSUMO INDIVIDUAL O PREPARAR BOCADILLOS

Los panes rústicos de medio formato son perfectos para las personas que viven solas y también para preparar deliciosos bocadillos. Porque tienen el **tamaño adecuado**, la **miga suave**, **soportan bien el peso de los rellenos** y además ¡combinan con todo!



## PAN TRADICIONAL MEDIANO

BOCADILLOS  
COMIDAS

SABORES DE  
SIEMPRE



**BOCATA RÚSTICO**  
**211284**

140 g    20 min  
 50 uds    16-18 min  
 32 (4x8)    180°C  
 18 cm



**TALLO**  
**211351**



100 g    20 min  
 40 uds    8-10 min  
 64 (8x8)    180°C  
 34 cm



**MINI CHAPATA RÚSTICA**  
**211286**

95 g    20 min  
 65 uds    14-16 min  
 40 (8x5)    180°C  
 5,7 cm



**FLAUTÍN**  
**210400**



70 g    20 min  
 50 uds    12-14 min  
 72 (8x9)    180°C  
 34 cm



**BERRIBERLYS**  
**210379**



75 g    20 min  
 45 uds    12-14 min  
 72 (8x9)    180°C  
 19 cm

## PAN TRADICIONAL PEQUEÑO



**ROMBO**  
211254

|          |           |
|----------|-----------|
| 60 g     | 20 min    |
| 50 uds   | 10-12 min |
| 72 (8x9) | 180°C     |
| 16 cm    |           |

### ▶ VISTOSOS Y ORIGINALES

Sorprende a tus clientes con **mini bocadillos y pinchos** con ingredientes frescos y originales que además aportan un extra de vistosidad, como este Pan Rombo con piña y calabacín a la plancha, acompañado de queso fresco y tomate cherry.



**MINI BERRIBERLYS**  
211273



|          |          |
|----------|----------|
| 55 g     | 15 min   |
| 65 uds   | 8-10 min |
| 72 (8x9) | 180°C    |
| 15,5 cm  |          |



**MINI BOCATA RÚSTICO**  
211285

|          |           |
|----------|-----------|
| 50 g     | 15 min    |
| 85 uds   | 10-12 min |
| 72 (8x9) | 180°C     |
| 9,5 cm   |           |



**MINI TALLO**  
210365



|          |          |
|----------|----------|
| 35 g     | 20 min   |
| 85 uds   | 8-10 min |
| 72 (8x9) | 180°C    |
| 10,5 cm  |          |



# ***pannier*** **PAN**



## PAN PANNIER

*Una nueva categoría de pan que fusiona lo más valorado del pan blanco y del pan rústico.*



**PAN PANNIER**  
209138

 280 g  60 min  
 23 uds  17-19 min  
 30 (5x6)  180°C  
 43,5 cm

**PAN PANNIER PLUS**  
209139

 370 g  60 min  
 22 uds  17-19 min  
 28 (4x7)  180°C  
 54 cm



**BAGUETTE PANNIER**  
209004

 280 g  30 min  
 28 uds  16-18 min  
 28 (4x7)  180°C  
 54 cm



**BOCADILLO PANNIER**  
209005

 150 g  30 min  
 44 uds  14-16 min  
 28 (4x7)  180°C  
 25 cm



De aspecto tradicional, con cortezas finas, doradas y crujientes, migas sedosas y alveoladas.



Greñas bien marcadas, con una forma característica de espiga y un espolvoreado de harina, les confieren un aspecto atractivo único en el mercado.



Aguantan más tiempo frescos.

# Pan Blanco

EL PAN DE CADA DÍA





## PAN BLANCO ORIGEN



HARINAS DE TRIGO  
SELECCIONADAS.



HORNEADO QUE  
CONSERVA LA  
HUMEDAD



3 FERMENTACIONES



AGUANTA MÁS  
TIEMPO FRESCO



### BAGUETTE ORIGEN PLUS 209123

250 g    60 min  
 36 uds    20 min  
 28 (4x7)    170°C  
 56 cm



### BARRA ORIGEN 210499

270 g    60 min  
 20 uds    21 min  
 40 (5x8)    170°C  
 44,5 cm

### BARRA ORIGEN PLUS 210711

360 g    60 min  
 20 uds    22 min  
 32 (4x8)    170°C  
 56 cm

HECHO MUY DESPACIO.

# ORIGEN

..... .....

- Elaboradas con las mejores harinas procedentes de los trigos más selectos.
- Con tres fermentaciones que favorecen una miga más esponjosa y jugosa.
- Perfecto horneado que mantiene la humedad.
- Se conservan frescas durante más tiempo.

## BARRAS Y BAGUETTES



**BAGUETTE PLUS**  
210583

250 g    30 min  
 38 uds    18 min  
 28 (4x7)    180°C  
 56 cm



**VIENESA**  
210733

250 g    25 min  
 28 uds    18 min  
 30 (6x5)    180°C  
 45 cm

**AUTÉNTICA BAGUETTE**  
210667

250 g    30 min  
 33 uds    18 min  
 28 (4x7)    180°C  
 54,5 cm

**VIENESA PLUS**  
210736

280 g    30 min  
 25 uds    18 min  
 30 (6x5)    180°C  
 45 cm



**TOSCANA**  
210570

250 g    30-35 min  
 26 uds    18-20 min  
 32 (4x8)    180°C  
 56 cm



**PROVENZAL**  
210599

300 g    30-35 min  
 30 uds    18-20 min  
 28    180 °C  
 56 cm

### ▶ PANES BLANCOS

El pan blanco es **la variedad más consumida** en nuestro país. Es muy **fácil de comer**, de miga suave y corteza fina y crujiente. Es **versátil**, combina con todo tipo de alimentos y se puede utilizar para acompañar las comidas, hacer bocadillos, tostadas y elaboraciones.



**BARRA GRANDE EXTRA**  
210693

365 g    30 min  
 25 uds    18-20 min  
 28 (4x7)    180°C  
 56 cm

## PAN BLANCO MEDIANO



**BARRA**  
**210675**

140 g    30 min  
 60 uds    16-18 min  
 28 (4x7)    180°C  
 33 cm



**BAGUETINA PLUS**  
**210280**

130 g    30 min  
 55 uds    16-18 min  
 32 (4x8)    180°C  
 28 cm



**BOLLO**  
**210151**

80 g    20 min  
 55 uds    14-16 min  
 40 (8x5)    180°C  
 19 cm



**VIENA CLÁSICA**  
**107664**

95 g    20 min  
 36 uds    13-15 min  
 64 (8x8)    180°C  
 19 cm



**ALCACHOFA**  
**201420**

110 g    20 min  
 30 uds    14-16 min  
 64 (8x8)    180°C  
 12 cm



### ▶ PARA BOCADILLOS

Tienen el **tamaño perfecto**, la **miga suave**, **soportan bien el peso de los rellenos** y ¡combinan con todos los alimentos!



## PAN BLANCO PEQUEÑO



**FLAUTÍN PUNTAS**  
210708

50 g    20-30 min  
 74 uds    8-10 min  
 64 (8x8)    180°C  
 16 cm



**MINI FLAUTA**  
210369

45 g    20 min  
 65 uds    12-14 min  
 72 (8x9)    180°C  
 16 cm



**PANECILLO**  
210145

55 g    20 min  
 90 uds    12-14 min  
 40 (8x5)    180°C  
 13 cm



**MINI BAGUETTE**  
210315

40 g    20 min  
 85 uds    12-14 min  
 72 (8x9)    180°C  
 13 cm



**KAISER**  
107654

60 g    20 min  
 54 uds    6-8 min  
 64 (8x8)    185°C  
 9,7 cm

## PAN BLANCO PEQUEÑO



**MINI ALCACHOFA**  
**107633**

60 g 20 min  
54 uds 10-12 min  
64 (8x8) 180°C  
9,5 cm



**MINI KAISER**  
**107747**

45 g 20-30 min  
34 uds 6-8 min  
128 (16x8) 180°C  
9,5 cm



**PULGA**  
**210316**

25 g 15 min  
150 uds 10-12 min  
72 (8x9) 180°C  
10 cm

## CANDEALES



**LIBRETA CANDEAL**  
**107777**

330 g 30 min  
12 uds 23-25 min  
56 (8x7) 180°C  
21 cm



**FABIOLA PICOS**  
**107932**

275 g 30 min  
24 uds 8-10 min  
32 (4x8) 180°C  
40 cm



**SEVILLANO MINI**  
**107001**

75 g 20 min  
100 uds 8-10 min  
32 (4x8) 190°C  
15,5 cm

# Pan para cuidarse

INTEGRALES, ENRIQUECIDOS CON FIBRA, CON SEMILLAS Y CEREALES





## CON HARINA INTEGRAL



**BAGUETTE 36% INTEGRAL**  
209080

240 g    30 min  
 35 uds    16-18 min  
 32 (8X4)    180°C  
 56 cm

PAN ELABORADO CON HARINA INTEGRAL DE TRIGO 36%



**BAGUETINA 36% INTEGRAL**  
209081

110 g    30 min  
 65 uds    16-18 min  
 32 (8X4)    180°C  
 27 cm

PAN ELABORADO CON HARINA INTEGRAL DE TRIGO 36%



**PAYESITA 100% INTEGRAL**  
211003

145 g    15-20 min  
 35 uds    14-16 min  
 56 (7x8)    190°C  
 27 cm

PAN ELABORADO CON HARINA INTEGRAL DE TRIGO 100%



## PAN SIN SAL



**BAGUETINA SIN SAL**  
210678

110 g    20 min  
 36 uds    14-16 min  
 64 (8x8)    180°C  
 28,5 cm

## PAN ESPELTA



**HOGAZA 100% ESPELTA**  
100073

350 g    60 min  
 10 uds    17-19 min  
 56 (4x14)    180°C  
 28 cm

PAN ELABORADO CON HARINA DE ESPELTA 100%



## PAN ENRIQUECIDO EN FIBRA

CONSUMO  
DIARIO

INGREDIENTES  
SALUDABLES



### QUARTO ENRIQUECIDO CON FIBRA

210405

|                                                                                            |                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  250 g  |  30-35 min |
|  22 uds |  18 min    |
|  40     |  180 °C    |
|  45 cm  |                                                                                               |

### BOLLO ENRIQUECIDO CON FIBRA

210401

|                                                                                             |                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|  80 g      |  20 min   |
|  55 uds    |  8-10 min |
|  40 (8x5) |  180°C   |
|  19 cm   |                                                                                            |



### GOURMET ENRIQUECIDO CON FIBRA

107484

|                                                                                                 |                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|  40 g        |  20 min  |
|  35 uds      |  7-9 min |
|  144 (16x9) |  200°C  |
|  10 cm     |                                                                                             |

### PANECILLO ENRIQUECIDO CON FIBRA

201060

|                                                                                              |                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  55 g     |  20 min    |
|  100 uds  |  12-14 min |
|  40 (8x5) |  180°C     |
|  13,5 cm  |                                                                                               |



### MINI BAGUETTE ENRIQUECIDA CON FIBRA

210317

|                                                                                                |                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  40 g     |  20 min    |
|  85 uds   |  12-14 min |
|  72 (8x9) |  180°C     |
|  13 cm    |                                                                                                 |





# PAN CON SEMILLAS Y CEREALES



## PARA LOS QUE SE PREOCUPAN POR LA SALUD

Los panes elaborados con **harina integral**, **enriquecido con fibra** o con **semillas y cereales** aportan **más beneficios para la salud** que el pan blanco: más **fibra**, **vitaminas**, **proteínas** y **minerales**.

## DESTACA SUS INGREDIENTES

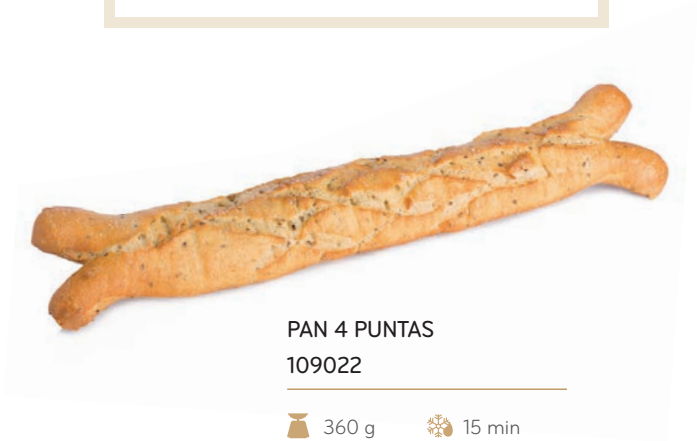
Coloca estos productos en cestas diferenciadas del resto de panes y **destaca sus ingredientes o sus beneficios en un cartelito o pizarra** para llamar la atención de tus clientes.



PAYESA CEREALES  
210674



- 300 g
- 30 min
- 29 uds
- 16-18 min
- 28 (4x7)
- 180°C
- 56 cm



PAN 4 PUNTAS  
109022

- 360 g
- 15 min
- 22 uds
- 20 min
- 32 (4x8)
- 185°C
- 54 cm



BAGUETTE ENSEMILLADA  
210474

- 240 g
- 20 min
- 22 uds
- 16-18 min
- 44 (4x11)
- 180°C
- 54 cm



## PAN CON SEMILLAS Y CEREALES



**BARRITA CAMPESTRE**  
107929

|                                                                                              |                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  155 g    |  30 min    |
|  45 uds   |  14-16 min |
|  40 (8x5) |  180°C     |
|  27 cm    |                                                                                               |



**PAYESITA CEREALES**  
210448



|                                                                                            |                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|  140 g    |  20 min    |
|  45 uds   |  14-16 min |
|  40 (8x5) |  180°C     |
|  27,5 cm |                                                                                             |



**BAGUETINA ENSEMILLADA**  
210679

|                                                                                              |                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  120 g    |  20 min    |
|  35 uds   |  14-16 min |
|  64 (8X8) |  180°C     |
|  28 cm   |                                                                                               |



**PAYESITA VITAL**  
211281



|                                                                                              |                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  160 g    |  20 min    |
|  30 uds   |  14-16 min |
|  40 (8x5) |  180°C     |
|  34 cm    |                                                                                               |



**ALEMÁN CON SEMILLAS**  
107671

|                                                                                                |                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  210 g    |  20 min    |
|  23 uds   |  16-18 min |
|  64 (8x8) |  180°C     |
|  27,5 cm  |                                                                                                 |

## PAN CON SEMILLAS Y CEREALES



**MINI CHAPATA CEREALES**  
201215

95 g    20 min  
 65 uds    14-16 min  
 40 (8x5)    180°C  
 11 cm



**MINI BERRIBERLYS  
ENSEMILLADO**  
210653

55 g    20 min  
 65 uds    8-10 min  
 72 (8x9)    180°C  
 15,5 cm



**MINI PANECILLO  
MEDITERRÁNEO**  
210651



**MINI PANECILLO  
CEREALES**  
210649



**MINI PANECILLO  
PIPAS CALABAZA**  
210652

### TODOS LOS PANECILLOS

50 g    20 min  
 65 uds    8-10 min  
 72 (8x9)    180°C  
 7 cm

### SEMILLAS Y CEREALES, ALIADOS DE LA SALUD

Más de una docena de cereales y semillas forman parte de los ingredientes de la masa y la corteza de los **panes con semillas y cereales de Berlys**. Perfectos para tomar a cualquier hora, ya sea en casa, en la cafetería, en la comida en el restaurante o en la cena en el hotel.

Por sus excelentes cualidades dietéticas, son panes **recomendados** por los nutricionistas gracias a su **bajo contenido en grasa saturada**, su **contribución proteica** de origen vegetal y su contenido en **fibra, minerales y vitaminas**, sin olvidar su ¡delicioso sabor!



# Pan Gourmet

UN TOQUE ORIGINAL EN LA MESA







## PAN GOURMET



GOURMET CASERO  
107657



GOURMET CEBOLLA  
107800



GOURMET CEREALES  
107659



GOURMET TOMATE  
107656



GOURMET FIBRAS  
107660



GOURMET OLIVAS  
107661



GOURMET PASAS Y NUECES  
107799

### MARIDAJE PERFECTO

Los Panes Gourmet se pueden servir en un cesta combinada o para elaborar originales pinchos.

- El **Gourmet Casero** combina **con todos** los platos
- El **Gourmet Fibras** y **Gourmet Cereales** maridan bien con los vegetales, las verduras, los ahumados y las cremas frías.
- El **Gourmet Tomate**, con quesos, ensaladas y embutidos.
- El **Gourmet Cebolla** con guisos, estofados y carnes, ensaladas, verduras y sopas frías.
- El **Gourmet Olivas**, con embutidos, pescados, ensaladas y ahumados.

### TODOS LOS GOURMET



45 g



20 min



38 uds



7-9 min



128 (16x8)



200°C



7,7 cm



# Pan Conveniencia

PANES LISTOS EN SÓLO UNOS MINUTOS



# PANES YLISTO

**ylisto**  
PANADERÍA

DESCONGELAR  
Y LISTO

MIGA SUAVE  
FÁCIL  
DE COMER

VERSÁTIL  
FÁCIL DE  
PREPARAR

GOLPE  
DE CALOR

**NUEVO**



**DIAMANTE 100% INTEGRAL**  
211027

55 g 30 min  
 110 uds  
 32 (4x8)  
 11 cm

**NUEVO**



**DIAMANTE SEMILLAS**  
211028

55 g 30 min  
 110 uds  
 32 (4x8)  
 11 cm

**NUEVO**



**DIAMANTE MAÍZ**  
211029

55 g 30 min  
 110 uds  
 32 (4x8)  
 11 cm



**DIAMANTE**  
211002

55 g 30 min  
 110 uds  
 28 (4x7)  
 11 cm

Elige tu opción más conveniente

## DESCONGELAR Y LISTO

30 min



No necesita horno.  
Descongelar 30 minutos.

## PERFECTO ACABADO

30 min  
 2 min/180°C



Para conseguir el efecto  
"recién horneado" aplicar un  
golpe de calor de 2 min a 180°C.

## VENTA EN BOLSA

120 min



Para su venta en bolsa de varias  
unidades, recomendamos  
descongelar 120 minutos.





## PANES XPRESS

**Xpress**

**90% HORNEADO**

AHORRA TIEMPO, AHORRA DINERO



**NUEVA**



**MEDIA GALLEGA XPRESS**  
**210609**

125 g    30 min  
 52 uds    5 min  
 32 (4x8)    180°C  
 26 cm

ELIGE TU OPCIÓN MÁS CONVENIENTE  
GOLPE DE CALOR: 5 min/180°C  
SIN DESCONGELAR: 7-9 min / 180°C  
GRILL/TOSTADOR: 3-4 min / 180°C

**NUEVA**



**PAYESITA CEREALES XPRESS**  
**209141**

140 g    20 min  
 45 uds    5 min  
 40 (8x5)    180°C  
 27,5 cm

ELIGE TU OPCIÓN MÁS CONVENIENTE  
GOLPE DE CALOR: 5 min/180°C  
SIN DESCONGELAR: 7-9 min / 180°C  
GRILL/TOSTADOR: 3-4 min / 180°C



**BAGUETINA PLUS XPRESS**  
**210557**

130 g    30 min  
 40 uds    5 min  
 44 (4x11)    180°C  
 28 cm



GOLPE DE CALOR:  
5 min a 180°C.



**BOLLO XPRESS**  
**210532**

80 g    20 min  
 30 uds    4-6 min  
 72 (8x9)    180°C  
 19 cm



GOLPE DE CALOR:  
4-6 min a 180°C.



**PANECILLO XPRESS**  
**210534**

55 g    20 min  
 50 uds    2-4 min  
 72 (8x9)    180°C  
 13 cm



GOLPE DE CALOR:  
2-4 min a 180°C.



**90% HORNEADO**

AHORRA TIEMPO, AHORRA DINERO

## PANES VITRIUM XPRESS



**NUEVO**



**GRAN VITRIUM  
100151**

|          |        |
|----------|--------|
| 250 g    | 30 min |
| 25 uds   | 4 min  |
| 32 (4x8) | 180°C  |
| 35 cm    |        |

Elige tu  
opción más  
conveniente



### DESCONGELAR Y AL HORNO

30 min

4 min/180°C



Descongelar 30 minutos.  
Hornear 4 minutos a 180°C.

**NUEVO**



**BOCADILLO VITRIUM  
107782**

|          |        |
|----------|--------|
| 100 g    | 30 min |
| 25 uds   | 4 min  |
| 72 (8x9) | 180°C  |
| 25 cm    |        |



**CUADRADO VITRIUM  
100152**

|          |        |
|----------|--------|
| 75 g     | 30 min |
| 28 uds   | 4 min  |
| 72 (8x9) | 180°C  |
| 10 cm    |        |

### SIN DESCONGELAR Y AL HORNO



6 min/180°C



Sin descongelar, hornear 6 minutos a 180°C.

### SIN HORNO

30 min

2-3 min



Descongelar 30 min, abrir la pieza por la mitad y tostar en tostadora/grill/salamandra de 2 a 3 minutos.



## PAN PARA HAMBURGUESAS

ylisto  
PANADERÍA



### EN SÓLO 2 MINUTOS

- Ideales para **vender en bolsa**.
- Sólo necesitan **descongelar y dar un golpe de calor** de 2 minutos, que tu cliente puede hacer en casa.
- Tienen migas suaves y alveoladas, cortezas finas y ligeramente crujientes, **capaces de soportar el peso de la carne** y que **la hamburguesa aguante su estructura**.



HAMBURGUESA CEREALES  
107781

85 g 25 min  
35 uds 2 min  
44 (4x11) 180°C  
11 cm



HAMBURGUESA RÚSTICA  
107780

85 g 25 min  
35 uds 2 min  
44 (4x11) 180°C  
11 cm

### PREPARA DELICIOSAS HAMBURGUESAS

- Selecciona **ingredientes frescos y naturales** y novedosos, para aportar sabores únicos.
- Los vegetales dan color y volumen.
- Corta el pan y **tuéstalo ligeramente en su cara interior para potenciar su sabor**, además así soportará mejor el peso de los ingredientes y la humedad de las salsas y los vegetales.
- Los **panes con semillas y cereales** combinan muy bien con las carnes, las verduras y las hortalizas.
- Completa tu menú con productos de **valor añadido**, como patatas especiales, cervezas artesanas, etc.

### VEGETARIAN BURGER



- Hamburguesa de garbanzos
- Tomate seco
- Spaghetti de calabaza salteados
- Rodajas de tomate natural
- Hojas de kale
- Cebolla roja fresca
- Pimientos verdes a la plancha
- Lascas de queso gorgonzola

### COUNTRY BURGER



- Queso wisconsin smoked gouda
- Cebolla blanca frita
- Bacon ahumado salteado
- Mayonesa
- Tiras de pollo a la plancha
- Juliana de pimientos verde, amarillo y rojo
- Salsa BBQ



## PAN PARA HAMBURGUESAS



**ylisto**  
PANADERÍA



**HAMBURGUESA BAVIERA**  
107901

- 85 g
- 25 min
- 35 uds
- 2 min
- 44 (4x11)
- 180°C
- 11 cm



**PAN HAMBURGUESA ANTEQUERANO**  
107603

- 125 g
- 25-30 min
- 46 uds
- TOSTAR EN TOSTADOR O GRILL
- 40 (8x5)
- 11 cm

### BAVIERA BURGER



- Pan Hamburguesa Baviera
- Tomate seco
- Berros
- Pechuga de pollo a la plancha
- Cebolla caramelizada
- Lascas de queso parmesano

### IL PADRINO



- Carne de vacuno
- Mozzarella
- Champiñones salteados
- Peperoni
- Cebolla blanca pochada
- Salsa de tomate italiana

## SOFT BREAD



**FOCACCIA MEDITERRÁNEA**  
107632

 100 g     30 min  
 64 uds    TOSTAR EN  
 32 (4X8)    TOSTADOR O  
 11 cm    GRILL



**MOLLETE**  
107655

 105 g     20 min  
 32 uds    TOSTAR EN  
 64 (8x8)    TOSTADOR O  
 13 cm    GRILL



**MOLLETE MINI**  
107798

 45 g     20 min  
 32 uds    TOSTAR EN  
 128 (16x8)    TOSTADOR O  
 9 cm    GRILL



**MOLLETE SUREÑO**  
107600

 110 g     25-30 min  
 56 uds    TOSTAR EN  
 40 (8X5)    TOSTADOR O  
 17 cm    GRILL

## PAN EMBOLSADO

DESAYUNOS  
SANDWICHES  
TOSTAS

YA EMBOLSADO  
REBANADAS



### REBANADA PAN PAYÉS 107634

1.500 g

20 min

4 bolsas  
(29 rebanadas  
por bolsa)

TOSTAR EN  
TOSTADOR  
O GRILL

40 (5x8)

20 cm

Producto  
embolsado



### REBANADA PAN PAYÉS CEREALES 107766

1.500 g

20 min

4 bolsas  
(29 rebanadas  
por bolsa)

TOSTAR EN  
TOSTADOR  
O GRILL

40 (5x8)

20 cm

Producto  
embolsado



### PAN BRIOCHE 101361

1.050 g

20 min

10 bolsas  
(21 rebanadas  
por bolsa)

TOSTAR EN  
TOSTADOR  
O GRILL

32 (4x8)

Producto  
embolsado



### PAN DE MOLDE 200514

1.050 g

20 min

10 bolsas  
(28 rebanadas  
por bolsa)

TOSTAR EN  
TOSTADOR  
O GRILL

32 (4x8)

Producto  
embolsado



### PERFECTA CONSERVACIÓN

- ✓ Utiliza sólo las rebanadas que necesites.
- ✓ Tan sólo descongelar unos minutos y tostar.
- ✓ Mantén la bolsa cerrada para conservar bien el producto.



# Bollería



## TIPOS DE *Bollería*

### Bollería Tradicional

- ✓ Facilita su personalización.
- ✓ Consigue el sabor, el volumen y la textura que desees
- ✓ Ideal para expertos en bollería.

### Bollería Fermentada

- ✓ Ahorras en tiempo de manipulado.
- ✓ Ideal para los que buscan calidad y variedad pero sin tener que dedicarle tiempo.

#### Bollería Gourmet *Gourmet*

- ✓ Bollería fermentada elaborada con mantequilla fresca.

### Bollería ya terminada

**No necesita cocción, sólo descongelar y, ¡lista para disfrutar!**

- ✓ Ahorra en tiempo y energía.
- ✓ Mejor control de stock.
- ✓ Sin necesidad de hornear ni manipular.
- ✓ ¡Más tiempo para ti!

## TIPOS DE GRASA

MG

ELABORADO CON  
*Margarina*

MTQ

ELABORADO CON  
*Mantequilla*

MC

ELABORADO CON  
*Manteca*

# Bollería para fermentar

PARA DAR TU TOQUE PERSONAL





## CROISSANTS



### CROISSANT GIGANTE MARGARINA 102094

105 g 90-120 min  
90 uds 18-20 min  
64 (8x8) 180°C

MG



### CROISSANT MAXI MARGARINA 102033

95 g 90 min  
80 uds 18-20 min  
64 (8x8) 180°C

MG

### CROISSANT CURVO MANTECA 102084

85 g 90 min  
90 uds 14-16 min  
64 (8x8) 185°C

MC

### CROISSANT CURVO MARGARINA 102092

85 g 75-90 min  
105 uds 18 min  
64 (8x8) 180°C

MG

### CROISSANT CURVO MANTEQUILLA 102027

70 g 70 min  
105 uds 15-17 min  
64 (8x8) 180°C

MTQ

### CROISSANT CURVO MANTECA 102085

68 g 70-90 min  
120 uds 12-14 min  
64 (8x8) 185°C

MC



#### ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.

## NAPOLITANAS Y FLAUTAS



**NAPOLITANA DE CACAO  
EN CREMA  
101099**

110 g 75 min  
90 uds 18-20 min  
64 (8x8) 180°C

**MG**



**NAPOLITANA  
DE CREMA  
101100**

120 g 90 min  
90 uds 18-20 min  
64 (8x8) 180°C

**MG**



**FLAUTA DE CACAO  
EN CREMA  
101446**

60 g 30 min  
99 uds 10-12 min  
112 (16x7) 180°C

**MG**

**FLAUTA  
DE CREMA  
101447**

60 g 30 min  
99 uds 12-14 min  
112 (16x7) 190°C

**MG**

**ACABADO RELLENOS DE CACAO EN CREMA**

Enfriar. Bañar de gelatina y decorar con fideos de chocolate.

**ACABADO RELLENOS DE CREMA**

Enfriar. Bañar de gelatina y decorar con almendra tostada.

## ENSAIMADAS



ENSAIMADA CABELLO  
101793

142 g 110 min  
60 uds 9-11 min  
64 (8x8) 170°C

MC



ENSAIMADA  
103060

90 g 120 min  
86 uds 10-12 min  
64 (8x8) 180°C

MC



TORTE CABELLO  
103019

110 g 150 min  
72 uds 12-14 min  
64 (8x8) 180°C

MC

### ▶ FORMADO MANUAL

Todas nuestras **Enaimadas y Torteles se forman** de manera artesana en una línea especializada en la que nuestros expertos le dan **manualmente** esa forma tan característica, en espiral, en el sentido de las agujas del reloj. Así conseguimos esa textura, aroma y sabor que tanta fama han dado a esta gama de productos.



### ▶ ACABADO

Espolvorear con  
azúcar glas.



## BOLLERÍA TRADICIONAL MINI



### MINI CROISSANT CURVO 102008

35 g    45 min  
 9 kg    14-16 min  
 64 (8x8)    180°C

MG

### MINI CROISSANT CURVO 102083

20 g    75 min  
 4 kg    8-10 min  
 128 (8x16)    185°C

MC

### PETIT CURVO 102289

25 g    40 min  
 4,75 kg    12-14 min  
 112 (16x7)    180°C

MTQ



### CROISSANT RECTO MARGARINA 102043

40 g    60 min  
 10 kg    12-15 min  
 64 (8x8)    180°C

MG

ANTES DE HORNEAR:  
Baño de Huevo.



### MINI CROISSANT MARGARINA 102152

25 g    60 min  
 5 kg    13-15 min  
 128 (16x8)    190°C

MG



### MINI CROISSANT RECTO MANTEQUILLA 102398

25 g    60-80 min  
 5 kg    12-15 min  
 128 (13x8)    180-190°C

MTQ



### MICRO CROISSANT MANTEQUILLA 102049

10 g    30 min  
 5 kg    10-12 min  
 128 (16x8)    190°C

MTQ

### ACABADO

Pulverizar los croissants con  
jarabe a la salida del horno.

## BOLLERÍA TRADICIONAL MINI



**DELICIAS DE CACAO EN CREMA  
105015**

20 g 30 min  
5 kg 12-14 min  
128 (16x8) 190°C

**MG**



**DELICIAS DE CREMA  
105016**

20 g 30 min  
5 kg 14-16 min  
128 (16x8) 190°C

**MG**



**MINI CARACOLA  
101234**

30 g 45 min  
5 kg 14-16 min  
128 (16x8) 190°C

**MG**



**MINI ENSAIMADA BERLYS  
103102**

40 g 120 min  
125 uds 8-10 min  
128 (16x8) 180°C

**MC**

### ACABADO

Enfriar. Bañar de gelatina y decorar con *pailleté* de chocolate..

### ACABADO

Enfriar. Bañar de gelatina y decorar con almendra tostada.

### ACABADO

Enfriar. Bañar de gelatina, glasear y decorar con líneas de cobertura y almendra fileteada.

### ACABADO

Espolvorear con azúcar glas.

# Bollería fermentada

DESCONGELAR Y HORNEAR



## CROISSANTS CURVOS



### CROISSANT PLUS CURVO MANTECA 113335

85 g 20-30 min  
46 uds 20-24 min  
64 (8x8) 175°C



### CROISSANT PLUS CURVO MARGARINA 113334

85 g 30 min  
44 uds 18 min  
64 (8x8) 175°C



### CROISSANT PLUS CURVO MARGARINA 113338

100 g 30 min  
42 uds 18-20 min  
64 (8x8) 175°C



### CROISSANT CURVO GOURMET MANTEQUILLA 101421

100 g 30 min  
46 uds 18-20 min  
64 (8x8) 175°C



### CROISSANT CURVO GOURMET MANTEQUILLA 113378

80 g 30 min  
56 uds 18 min  
64 (8x8) 175°C



### CROISSANT VIENÉS MANTEQUILLA 102290

80 g 45 min  
42 uds 15-16 min  
64 (8x8) 175°C



#### ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.

#### CAPRICHOS CON CEREALES

La **bollería con semillas y cereales** es ideal para los clientes que se quieren dar un capricho sin descuidar la alimentación. Porque aportan más **fibra, vitaminas y minerales** que la bollería tradicional y ¡**más sabor!**



### CROISSANT PLUS MULTICEREAL 113364

85 g 25 min  
44 uds 20-24 min  
64 (8x8) 175°C





## CROISSANTS RECTOS



### CROISSANT PLUS RECTO MARGARINA 113361

80 g 30 min  
52 uds 16-18 min  
64 (8x8) 175°C



### CROISSANT RECTO MANTEQUILLA 102132

70 g 30 min  
70 uds 16 min  
72 (8x9) 175°C



### CROISSANT PLUS RECTO MARGARINA 102285

60 g 30 min  
70 uds 12-16 min  
72 (8x9) 175°C



### CROISSANT PLUS RECTO MANTEQUILLA GOURMET 113320

60 g 30 min  
80 uds 16-18 min  
72 (8x9) 175°C



#### ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.

## CROISSANTS RELLENOS



### CROISSANT DÚO CACAO 113713

90 g 30 min  
42 uds 14-16 min  
64 (8x8) 180°C



### CROISSANT CHOCOLATE MAXI GOURMET 101434

90 g 30 min  
54 uds 18-20 min  
64 (8x8) 175°C



### CROISSANT DE CHOCOLATE 113370

90 g 30 min  
54 uds 18 min  
64 (8x8) 175°C



### CROISSANT MANTEQUILLA CACAO BLANCO 113743

86 g 25-30 min  
64 uds 17-19 min  
72 (8x9) 180°C



### CROISSANT PLUS DE CACAO EN CREMA 113354

50 g 30 min  
100 aprox 12 min  
128 (16x8) 180°C



### CROISSANT CACAO EN CREMA GOURMET 102294

55 g 20 min  
46 uds 16-18 min  
112 (16x7) 175°C



## NAPOLITANAS



**NAPOLITANA DÚO CACAO**  
110107

95 g 30 min  
40 uds 16-18 min  
128 (16x8) 180°C



*Gourmet*



**NUEVA**

**NAPOLITANA DECORADA CACAO**  
110115

90 g 30 min  
56 uds 16-19 min  
72 (8x9) 175°C - 180°C



**NAPOLITANA PLUS CACAO  
EN CREMA**  
113367

110 g 30 min  
56 uds 18 min  
64 (8x8) 175°C



**NAPOLITANA PLUS  
DE CREMA**  
113368

115 g 40 min  
56 uds 18-20 min  
64 (8x8) 175°C



**NAPOLITANA MAXI CACAO  
EN CREMA GOURMET**  
101432

110 g 30 min  
56 uds 18 min  
64 (8x8) 175°C



*Gourmet*



**MEDIA NAPOLITANA PLUS  
CACAO EN CREMA**  
113068

55 g 30 min  
100 uds 13-15 min  
72 (8x9) 175°C



**MEDIA NAPOLITANA PLUS  
DE CREMA**  
113069

55 g 30 min  
100 uds 13-15 min  
72 (8x9) 175°C



## HOJALDRES



**HERRADURA  
DE CREMA**  
101313

180 g 30 min  
35 uds 22-24 min  
128 (16x8) 190°C



**HERRADURA DE CACAO  
EN CREMA**  
101381

170 g 20 min  
35 uds 20-22 min  
128 (16x8) 190°C



**HERRADURA  
DE CABELLO**  
101382

170 g 20 min  
35 uds 20-22 min  
128 (16x8) 190°C



**BRETZEL DE CACAO  
EN CREMA**  
103097

130 g 30 min  
30 uds 20 min  
96 (8x12) 190°C



**TRIÁNGULO CACAO EN CREMA**  
110099

130 g 20-25 min  
52 uds 19-21 min  
104 (8x13) 180°C



**TRIÁNGULO CREMA**  
100113

130 g 20-25 min  
52 uds 19-21 min  
104 (8x13) 180°C





## HOJALDRES



*Tamaño XL*

### PALMERA XL 100110

|                                                                                              |                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  220 g    |  20-25 min |
|  52 uds   |  36-38 min |
|  72 (8x9) |  180°C     |

**MG**



### PALMERA 101420

|                                                                                                |                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  120 g      |  10 min    |
|  42 uds     |  18-20 min |
|  112 (16x7) |  190°C     |

**MG**



### BASE DE HOJALDRE 101052

|                                                                                               |                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  900 g     |  30 min    |
|  14 uds    |  30-35 min |
|  44 (4x11) |  190°C     |

**MG** 55 X 35,5 CM

### PLANCHA DE HOJALDRE 101306

|                                                                                                |                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  435 g    |  30 min    |
|  24 uds   |  20-25 min |
|  64 (8x8) |  190°C     |

**MG** 35 X 27 CM

## ESPECIALIDADES



**ENSAIMADA PLUS**  
113363

90 g 10 min  
36 uds 8-10 min  
64 (8x8) 175°C



**ACABADO:** Espolvorear  
azúcar glas.



**CARACOLA PLUS**  
113179

115 g 20 min  
34 uds 16-18 min  
72 (8x9) 175°C



**ACABADO:** Enfriar.  
Bañar de gelatina,  
glasear y decorar con  
líneas de cobertura.



**MANGA DE MAGDALENAS**  
103015

1,6 kg 120 min  
6 uds 14-16 min  
64 (8x8) 180°C

**ANTES DE HORNEAR:**  
Escudillar en cápsulas.



*Manga lista para utilizar.*



**DANESA**  
101427

120 g 30 min  
29 uds 20 min  
112 (16x7) 175°C



**DANESA DE MANZANA  
Y CANELA**  
101429

120 g 30 min  
29 uds 20 min  
112 (16x7) 175°C



**REJILLA DE CACAO EN  
CREMA / ALMENDRA**  
113127

80 g 20 min  
70 uds 15-18 min  
128 (16x8) 175°C



**ACABADO:** Enfriar.  
Bañar de gelatina.

# Bollería Fermentada Mini

DESCONGELAR Y HORNEAR

SIN  
GRASAS  
TRANS



## CROISSANTS CURVO



### CROISSANT CURVO GOURMET 102403

45 g    30 min  
 56 uds    14-16 min  
 112 (16x7)    175°C



*Gourmet*

### PETIT PLUS CURVO 113339

20 g    30 min  
 3,3 kg    12-14 min  
 112 (16x7)    180°C



### PETIT PLUS CURVO 113160

20 g    30 min  
 3,5 kg    12-14 min  
 128 (16x8)    190°C



#### ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.



### REMINI CURVO 102062

9 g    30 min  
 3 kg    8-10 min  
 120 (8x15)    190°C





## CROISSANTS RECTOS

### TRES ARGENTINOS, POR FAVOR

Elaborado siguiendo la auténtica receta argentina con **mantequilla, huevos y azúcar**. Su venta habitual son **2 o 3 piezas a la vez**. Para ello, hay que hornearlas bien juntas en dos filas de 15 unidades.



### ARGENTINO 102299

|            |           |
|------------|-----------|
| 40 g       | 60 min    |
| 110 uds    | 16-17 min |
| 128 (16x8) | 180°C     |



### ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.

### CROISSANT RECTO MANTEQUILLA GOURMET 102293

|            |           |
|------------|-----------|
| 40 g       | 20 min    |
| 58 uds     | 14-16 min |
| 112 (16x7) | 175°C     |



### MINI CROISSANT MANTEQUILLA GOURMET 102127

|            |           |
|------------|-----------|
| 25 g       | 15 min    |
| 2,5 kg     | 13-15 min |
| 128 (16x8) | 175°C     |



### CROISSANT MINI PLUS MARGARINA 113004

|          |           |
|----------|-----------|
| 20 g     | 15 min    |
| 5 kg     | 13-15 min |
| 72 (8x9) | 175°C     |



### MINI CROISSANT MULTICEREAL GOURMET 113385

|          |        |
|----------|--------|
| 25 g     | 25 min |
| 5 kg     | 15 min |
| 72 (8x9) | 175°C  |



### SEMILLAS Y CEREALES

Masa con semillas de girasol, lino y sésamo, copos de avena y trigo en la masa. Y topping de semillas de lino marrón, lino amarillo, sésamo, mijo.



## BOLLERÍA MINI RELLENA

AHORRO DE  
TIEMPO

DESCONGELAR  
Y HORNEAR



MINI NAPOLITANA DE CACAO  
EN CREMA GOURMET  
101293

40 g 20 min  
80 uds 12-14 min  
128 (16x8) 175°C



MINI NAPOLITANA  
DE CREMA GOURMET  
101294

40 g 20 min  
80 uds 12-14 min  
128 (16x8) 180°C



MINI NAPOLITANA DÚO CACAO  
110108

45 g 30 min  
80 uds 12-14 min  
128 (16x8) 180°C



MINI PAIN CACAO CRÈME  
GOURMET  
113297

30 g 30 min  
85 uds 10-12 min  
128 (16x8) 180°C



MINI CROISSANT DÚO CACAO  
113712

30 g 30 min  
60 uds 12-14 min  
120 (8/7x15) 180°C



PETIT PLUS DE CHOCOLATE  
113085

25 g 30 min  
5 kg 14-16 min  
128 (16x8) 190°C



PETIT PLUS DE CREMA  
113084

25 g 30 min  
5 kg 14-16 min  
128 (16x8) 190°C



## HOJALDRES Y CARACOLAS

AHORRO DE  
TIEMPO

DESCONGELAR  
Y HORNEAR



**PALMERA MINI MANTEQUILLA  
101241**

15 g 15 min  
 333 uds 14-16 min  
 128 (16x8) 200°C

MTQ

*Gourmet*

ACABADO:  
Enfriar y glasear.



**PALMERA MINI MARGARINA  
101231**

15 g 15 min  
 333 uds 14-16 min  
 128 (16x8) 200°C

MG

ACABADO:  
Enfriar y glasear.

**PALMERA MULTICEREAL  
101320**

40 g 10 min  
 100 uds 14-16 min  
 128 (16x8) 190°C

MTQ

*Gourmet*



**LACITO DE HOJALDRE  
GOURMET  
102147**

25 g 10 min  
 2 kg 13-15 min  
 240 (16x15) 190°C

MTQ

*Gourmet*



**LACITO MULTICEREAL  
GOURMET  
106549**

25 g 10 min  
 2 kg 13-15 min  
 240 (16x15) 190°C

MTQ

*Gourmet*



**MINI CARACOLA PLUS  
113225**

35 g 10 min  
 5 kg 12-14 min  
 72 (8x9) 175°C

MG



ACABADO:  
Enfriar y glasear.



**MINI SNECKEN  
113453**

40 g 30 min  
 250 aprox 15 min  
 64 (8x8) 170°C

MG



ACABADO:  
Enfriar y glasear.

## ENSAIMADAS Y TORTELES



**MINI ENSAIMADA PLUS**  
**113358**

40 g 10 min  
72 uds 6-8 min  
64 (8x8) 170°C

MC

**ACABADO**  
**MINI ENSAIMADA**  
Espolvorear con azúcar glas.



**MINI ENSAIMADA CREMA PLUS**  
**113356**

50 g 15 min  
72 uds 9-11 min  
64 (8x8) 170°C

MC

**ACABADO MINI ENSAIMADAS**  
Espolvorear la mitad con azúcar glas. El resto, bañar en gelatina y decorar con chocolate o con almendra tostada.



**MINI ENSAIMADA CACAO EN CREMA PLUS**  
**113357**

50 g 15 min  
72 uds 8-10 min  
64 (8x8) 170°C

MC



**FARTÓN PLUS**  
**113366**

45 g 25 min  
100 uds 8-10 min  
112 (16x7) 175°C

MC

**ACABADO FARTÓN**  
Espolvorear con azúcar glas.



**MINI TORTEL CABELLO PLUS**  
**113258**

40 g 15 min  
32 uds 10-12 min  
120 (8/7x16) 170°C

MC

**ACABADO MINI TORTEL**  
Espolvorear azúcar glas a la mitad de cocción.



# Bollería terminada

DESCONGELAR Y LISTO



## BOLLERÍA CLÁSICA



### ▶ SIEMPRE LISTA

Olvidate de hornear. La Bollería terminada Ylisto **sólo necesita descongelar y estará lista**, tierna y **como recién hecha**.



#### CROISSANT CURVO YLISTO 102400

65 g 60 min  
 24 uds 64 (8x8)

MTQ



#### CROISSANT YLISTO 113284

60 g 120 min  
 24 uds 64 (8x8)

MG



#### NAPOLITANA CACAO CREMA 113281

90 g 120 min  
 24 uds 96 (8x12)

MG

## BOLLERÍA CLÁSICA



**BOLLO DE MANTEQUILLA**  
101352

 85 g     30 min  
 24 uds     64 (8x8)

MTQ



**BOLLO SUIZO**  
113012

 60 g     30 min  
 30 uds     64 (8x8)

MG



**MEDIA NOCHE**  
113157

 25 g     20 min  
 70 uds     64 (8x8)

MG



**GOFRE BELGA**  
103250

 90 g     30 min  
 30 uds     105 (15x7)

ENVASADO INDIVIDUALMENTE

## BOLLERÍA CLÁSICA

# KÖRFEST

PASTELERÍA & DELICATESSEN

DESCONGELAR  
Y LISTO

MEJOR  
CONTROL DE  
STOCK

AHORRO DE  
TIEMPO



MINI TRENZA  
106302

 75 g  120 min  
 20 uds  128 (8x16)



MINI TRENZA PEPITAS  
DE CACAO  
106346

 85 g  120 min  
 20 uds  128 (8x16)



MINI TRENZA NARANJA Y  
CACAO  
106624

 90 g  120 min  
 20 uds  128 (8x16)

MTQ

SE PUEDE DESCONGELAR EN MICROONDAS (60 SEGUNDOS EN MODO DESCONGELACIÓN).



MARIPOSA  
106414

 95 g  120 min  
 18 uds  128 (8x16)

MTQ



LAZO CREMA Y PEPITAS  
DE CACAO  
106424

 80 g  120 min  
 21 uds  128 (8x16)

MTQ



## MOODIES

# moodies

DESCONGELAR  
Y LISTO

MEJOR  
CONTROL DE  
STOCK

AHORRO DE  
TIEMPO

### UNA EXPOSICIÓN DIVERTIDA

Crea tu **"espacio Moodies"** en un lugar visible de la tienda. Al ser productos visualmente muy **llamativos** serán todo un gancho para la **compra por impulso**. Exponlos sobre un original panel de madera con ganchos para colgarlos, como el que te presentamos en la foto. ¡Te los quitarán de las manos!



**MAXI MOODIE AZÚCAR**  
101411

70 g 60 min  
40 uds 96 (8x12)



**MAXI MOODIE GLACÉ**  
101383

73 g 60 min  
40 uds 96 (8x12)



**MAXI MOODIE BOMBÓN**  
101386

78 g 60 min  
40 uds 96 (8x12)

### EN EL BAR Y LA CAFETERÍA

✓ Ofrece **promociones con café, batidos o infusiones** para desayunos y meriendas.

✓ Expon los Moodies alternando los colores **dentro de una vitrina o cúpula** de cristal para **conservar más tiempo su frescura** y a la vista de los clientes.

✓ En los **buffets de desayuno**, colócalos en **filas alargadas separados por colores** para aumentar efecto visual.



**MOODIE GLACÉ**  
101384

53 g 60 min  
48 uds 104 (8x13)



**MOODIE BOMBÓN**  
101387

58 g 60 min  
48 uds 104 (8x13)

## MOODIES

# moodies



**MINI MOODIE GLACÉ**  
**101385**

31 g 60 min  
80 uds 112 (8x14)



**MINI MOODIE BOMBÓN**  
**101388**

35 g 60 min  
80 uds 112 (8x14)



**MICRO MOODIE BOMBÓN**  
**101794**

182 g 30 min  
36 blister (7 uds) 48 (6x8)



**MICRO MOODIE**  
**101601**

16 g 30 min  
120 uds 104 (8x13)



**MICRO MOODIE CROCANTE**  
**101603**

18 g 30 min  
120 uds 104 (8x13)



**MICRO MOODIE RELLENO**  
**CACAO**  
**101461**

22 g 30 min  
120 uds 104 (8x13)



**MICRO MOODIE RELLENO**  
**FRESA**  
**101462**

23 g 30 min  
120 uds 104 (8x13)



### PIRULETAS DE MOODIES DE COLORES

Descongela los Micro Moodies y decóralos con spray de colores, fideos de chocolate, perlas de colores, etc. Pinchalos con un palito de madera y expónlos como si fueran piruletas para los niños.

## MOODIES

# moodies



RELLENO  
CACAO  
BLANCO

### MOODIE CONFETI RELLENO 101785

75 g 60 min

36 uds (6x6) 96 (8x12)

ENVASADO EN BLÍSTER DE 6 UDS



### MOODIE ZEBRA 101795

63 g 60 min

36 uds (6x6) 96 (8x12)

ENVASADO EN BLÍSTER DE 6 UDS



### MOODIE CACAO-LECHE 100071

58 g 60 min

36 uds (6x6) 96 (8x12)

ENVASADO EN BLÍSTER DE 6 UDS



### MOODIE BLANCO 100072

58 g 60 min

36 uds (6x6) 96 (8x12)

ENVASADO EN BLÍSTER DE 6 UDS



### MOODIES ENVASADOS

Los Moodies se sirven **envasados en blíster de 6 unidades**. Ayuda a **controlar mejor el stock** para evitar mermas y mantiene mejor **su conservación**.

## MOODIES

# moodies



**PEPITO BOMBÓN**  
101409

🍪 120 g    ⚙️ 60 min  
📦 24 uds    📏 104 (8x13)



**PEPITO CREMA**  
101410

🍪 110 g    ⚙️ 60 min  
📦 24 uds    📏 104 (8x13)



**BERLINA BOMBÓN**  
101413

🍪 105 g    ⚙️ 60 min  
📦 36 uds    📏 96 (8x12)



**BERLINA CREMA**  
101414

🍪 95 g    ⚙️ 60 min  
📦 36 uds    📏 96 (8x12)



**PEPITO MINI BOMBÓN**  
101407

🍪 64 g    ⚙️ 60 min  
📦 54 uds    📏 104 (8x13)



**PEPITO MINI CREMA**  
101408

🍪 58 g    ⚙️ 60 min  
📦 54 uds    📏 104 (8x13)



**MINI BERLINA CACAO  
AVELLANA**  
101640

🍪 25 g    ⚙️ 60 min  
📦 175 aprox    📏 56 (8x7)





## COOKIES Y MUFFINS



**COOKIE CHOCOLATE**  
**103227**

90 g 60 min  
 25 uds 136 (8x17)

ENVASADO INDIVIDUALMENTE



**COOKIE COLORES**  
**103225**

80 g 60 min  
 25 uds 136 (8x17)

ENVASADO INDIVIDUALMENTE



**COOKIE BOMBÓN**  
**103312**

80 g 60 min  
 25 uds 136 (8x17)

ENVASADO INDIVIDUALMENTE



CON PEPITAS DE  
CACAO BLANCO.



**COOKIE NARANJA Y PASAS**  
**103313**

80 g 60 min  
 25 uds 136 (8x17)

ENVASADO INDIVIDUALMENTE



RELLENA DE NARANJA, PASAS  
Y SEMILLAS DE CHIA.  
DECORADA CON COPOS DE  
AVENA Y SEMILLAS DE QUINOA.



**MUFFIN PEPITAS DE CACAO**  
**103180**

85 g 60 min  
 30 uds 96 (8x12)

ENVASADO INDIVIDUALMENTE



**MUFFIN BOMBÓN**  
**103181**

85 g 60 min  
 30 uds 96 (8x12)

ENVASADO INDIVIDUALMENTE





*Los auténticos y originales*

## MUFFINS KÖRFEST



### TODOS LOS MUFFINS KÖRFEST



110 g



120 min



20 uds



152 (8x19)

KÖRFEST

PASTELERÍA & DELICATESSEN



MUFFIN DE QUESO  
CON ARÁNDANOS  
103255



MUFFIN TRIPLE  
BOMBÓN  
103253



MUFFIN DE TOFFEE  
Y MANZANA  
103256



MUFFIN BOMBÓN  
Y CREMA  
103254



MUFFIN CARROT  
CAKE  
103324

NUEVO

*Ahora los Muffins Körfest ¡en tamaño Mini!*



MINI MUFFIN CARAMELO  
100148



MINI MUFFIN BOMBÓN  
100146



MINI MUFFIN COPOS  
AZÚCAR  
100145



MINI MUFFIN  
MANZANA Y CANELA  
101459

### TODOS LOS MINI MUFFINS



30 g



60 min



72 uds



96 (8x12)

KÖRFEST

PASTELERÍA & DELICATESSEN

# Snacks Salados

SABROSAS VARIEDADES PARA LLEVAR



## BOLLERÍA MINI SALADA

NUEVOS



RAYADO POLLO TERIYAKI  
114321

RAYADO CARBONARA  
114320

140 g 30 min  
40 uds 22-24 min  
104 (8x13) 180°C

MG



SE SIRVEN YA  
DECORADOS

\*DOP: Denominación de Origen Protegida

NUEVA



MALLA DE POLLO Y BACON  
300338

108 g 30 min  
34 uds 20 min  
112 (16x7) 180°C

MG



CON TOPPING DE  
QUESO EMMENTAL



CRESTA JAMÓN Y QUESO  
300370

103 g 25-30 min  
40 uds 20-22 min  
104 (8x13) 180°C



CON TOPPING DE  
SÉSAMO BLANCO

### SÁCALE PARTIDO A LA BOLLERÍA SALADA



✓ Crea un **espacio dedicado** a la bollería salada **separada de la dulce**, preferiblemente iluminado con luz cálida. Sino dispones de sitio, puedes retirar el producto dulce y colocar el salado en las horas de mayor demanda, entre las 12:00 y las 16:00 h.

✓ **Ofrece promociones con refrescos** para las piezas grandes y **packs para llevar** en la bollería mini.

✓ Entrega el producto en envases para llevar, como bolsas de papel y cajitas de cartón. Así también proteges el producto de una manera más higiénica.



## BOLLERÍA SALADA

ABUNDANTES  
RELLENOS

YA  
DECORADOS

PARA  
LLEVAR

SIN  
GRASAS  
TRANS

NUEVO



PAÑUELO POLLO Y CEBOLLA  
300371

130 g 30-40 min  
34 uds 24-26 min  
104 (8x13) 180°C



TOPPING DE TRIGO  
SARRACENO TROCEADO



PAÑUELO CLÁSICO  
300366

135 g 40-45 min  
34 uds 23-24 min  
104 (8x13) 180°C

MG



CON TOPPING  
DE SEMILLAS



PAÑUELO FRANKFURT  
300367

140 g 30-40 min  
34 uds 24-26 min  
128 (13x8) 180°C

MG



CON TOPPING  
DE SÉSAMO

## BOLLERÍA SALADA

ABUNDANTES  
RELLENOS

YA  
DECORADOS

PARA  
LLEVAR



**NAPOLITANA BIKINI**  
113360

 110 g
  30 min  
 56 uds
  18-20 min  
 64 (8x8)
  175°C



**CROISSANT PLUS BIKINI**  
113371

 95 g
  30 min  
 54 uds
  18 min  
 64 (8x8)
  175°C



**TRIÁNGULO BIKINI**  
110100

 135 g
  20-25 min  
 48 uds
  119-21 min  
 104
  180°C



**TRIÁNGULO 4 QUESOS**  
100111

 130 g
  20-25 min  
 48 uds
  19-21 min  
 104
  180°C



## BOLLERÍA MINI SALADA

MINI BOCADOS  
RELLENOS

PERFECTAS  
PARA LLEVAR  
EN PACK



|                                                    |        |
|----------------------------------------------------|--------|
| DELICIAS VARIADAS DE YORK, QUESO Y ATÚN CON TOMATE | 105030 |
| DELICIAS VARIADAS BIKINI, ATÚN Y SOBRASADA         | 105031 |
| DELICIAS DE QUESO                                  | 105020 |
| DELICIAS DE ATÚN                                   | 105006 |

|            |           |
|------------|-----------|
| 20 g       | 45 min    |
| 5 kg       | 14-16 min |
| 128 (16x8) | 190°C     |

MG



**PETIT PLUS VARIADO**  
**FRANKFURT, BIKINI Y TORTILLA**  
**113145**

|            |           |
|------------|-----------|
| 30 g       | 30 min    |
| 156 uds    | 16-18 min |
| 128 (16x8) | 180°C     |

MG

ANTES DE  
HORNEAR:  
Decorar con Semillas.



**PETIT PLUS TORTILLA**  
**113088**

|            |           |
|------------|-----------|
| 30 g       | 30 min    |
| 5 kg       | 16-18 min |
| 128 (16x8) | 180°C     |

MG

ANTES DE  
HORNEAR:  
Decorar con Semillas.



**PETIT PLUS FRANKFURT**  
**113087**

|            |           |
|------------|-----------|
| 30 g       | 30 min    |
| 5 kg       | 16-18 min |
| 128 (16x8) | 180°C     |

MG

ANTES DE  
HORNEAR:  
Decorar con Semillas.



**PETIT PLUS BIKINI**  
**113086**

|            |           |
|------------|-----------|
| 30 g       | 30 min    |
| 5 kg       | 16-18 min |
| 128 (16x8) | 180°C     |

MG

ANTES DE  
HORNEAR:  
Decorar con Semillas.

## SALADOS BASE PAN

ABUNDANTES  
RELLENOS

FORMATO  
INDIVIDUAL



### ► BASE DE PAN CON MASA MADRE

Los **Panettis** se elaboran con una **base de pan** con **masa madre**, que **se forma y estira a mano**, y con **abundantes ingredientes naturales**. Después se cuece en **horno de piedra**. Así conseguimos un producto que sorprende por su **intenso y delicioso sabor**.



#### PANETTI DE VERDURAS 114316

163 g 25-30 min  
24 uds 18 min  
88 (8x11) 180°C



#### PANETTI DE POLLO 114317

180 g 25-30 min  
24 uds 18 min  
88 (8x11) 180°C



#### COCA DE QUESO 110086

260 g 60 min  
12 uds 10 min  
90 (9x10) 180°C



#### COCA VEGETAL 110087

250 g 60 min  
12 uds 10 min  
90 (9x10) 180°C



## PIZZAS

CORTAR  
SERVIR  
Y LLEVAR

FORMATO  
PLANCHA

ABUNDANTES  
RELLENOS



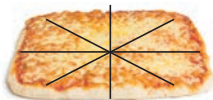
### ► PARA PORCIONAR Y LLEVAR

- Hornea en hora punta, **el olor a recién hecho atraerá a más clientes.**
- Si se han quedado frías, puedes darle un **golpe de calor.** ¡Estarán como recién hechas!
- Sirve la porción con un cartón o servilleta antigrasa.
- Ofrece **promociones con refrescos**, ¡siempre funcionan!



### ► ¿QUÉ CORTE HAGO?

PORCIONES  
TRIANGULARES



PORCIONES CUADRADAS  
GRANDES



PORCIONES CUADRADAS  
ESTÁNDAR



## PIZZAS



**PIZZA 4 QUESOS**  
110072

1.200 g 60 min  
4 uds 10 min  
78 (6x13) 180°C  
29 x 39 cm



**PIZZA DE YORK Y QUESO**  
110068

1.200 g 60 min  
4 uds 10 min  
78 (6x13) 180°C  
29 x 39 cm



**PIZZA DE CHAMPIÑÓN  
Y BACON**  
110065

1.200 g 60 min  
4 uds 10 min  
78 (6x13) 180°C  
29 x 39 cm



**PIZZA VEGETAL**  
110071

1.200 g 60 min  
4 uds 10 min  
78 (6x13) 180°C  
29 x 39 cm



**PIZZA BARBACOA**  
110069

1.150 g 60 min  
4 uds 10 min  
78 (6x13) 180°C  
29 x 39 cm



**PIZZA DE POLLO Y  
CHEDDAR**  
110066

1.150 g 60 min  
4 uds 10 min  
78 (6x13) 180°C  
29 x 39 cm

### ► IDEALES PARA PERSONALIZAR



**PIZZA MARGARITA**  
110082

1.100 g 60 min  
4 uds 10 min  
78 (13x6) 180°C  
29 x 39 cm



**BASE PIZZA CLASICA  
RECTANGULAR**  
110081

510 g NO NECESITA  
20 uds 10 min  
48 (6x8) 200°C  
30 x 40 cm

## MINI PIZZAS

FORMATO  
INDIVIDUAL

ABUNDANTES  
RELLENOS



### MINI PIZZA PEPPERONI 110070

160 g 30 min  
16 uds 14-16 min  
120 (8x15) 170°C



### MINI PIZZA 4 QUESOS 114272

152 g 30 min  
16 uds 14-16 min  
120 (8x15) 170°C



### MINI PIZZA BIKINI 114273

170 g 30 min  
16 uds 14-16 min  
120 (8x15) 170°C



### MINI PIZZA BACON 110067

170 g 30 min  
16 uds 14-16 min  
120 (8x15) 170°C



#### COMBINA SABORES

Ofrece Mini Pizzas de diferentes sabores **para compartir**, para tomar **en el establecimiento o para llevar**.

#### PROMOCIONES

Ofrece **porciones variadas** y la venta combinada **con refrescos**. Si además acabas de hornearlas, el olor convencerá a tus clientes.

#### CONTROLA EL STOCK

Gracias a su formato individual, sólo necesitas **descongelar las piezas que vayas a utilizar**. De esta manera puedes **controlar mejor el stock**.

## EMPANADILLAS ARGENTINAS

AUTÉNTICA  
RECETA  
ARGENTINA

CIERRE  
MANUAL



NUEVA

EMPANADILLA ARGENTINA  
DE POLLO AL CURRY  
300373

95 g 30 min  
36 uds 18-20 min  
120 (8x15) 195°C

ANTES DE HORNEAR:  
Baño de huevo.



NUEVA

EMPANADILLA ARGENTINA  
DE QUESO DE CABRA  
300372

95 g 30 min  
40 uds 18-20 min  
120 (8x15) 195°C

ANTES DE HORNEAR:  
Baño de huevo.



EMPANADILLA ARGENTINA  
CRIOLLA  
300305

95 g 30 min  
40 uds 18-20 min  
120 (8x15) 195°C

ANTES DE HORNEAR:  
Baño de huevo.



EMPANADILLA ARGENTINA  
DE POLLO  
300306

95 g 30 min  
36 uds 18-20 min  
120 (8x15) 195°C

ANTES DE HORNEAR:  
Baño de huevo.



# EMPANADILLAS



EMPANADILLA DE ATÚN  
300292

EMPANADILLA DE CEBOLLA  
Y ATÚN  
300293

EMPANADILLA DE PISTO  
300295

EMPANADILLA DE TOMATE  
300298

112 g NO NECESITA  
40 uds 18-20 min  
120 (8x15) 190°C

**ANTES DE HORNEAR:**  
Baño de huevo y decorar con semillas.



MINI EMPANADILLA DE  
ATÚN, HUEVO Y ACEITUNA  
114057

35 g NO NECESITA  
85 aprox 15 min  
110 (10x11) 180°C



**A MITAD DE HORNEAR:**  
Decorar con Semillas.



MINI EMPANADILLA DE PISTO  
300301

50 g NO NECESITA  
75 uds 18-20 min  
120 (8/7x16 ) 190°C



EMPANADILLA  
HOJALDRE DE ATÚN  
300312

170 g 60 min  
22 uds 20-22 min  
128 (16x8) 200°C



## EMPANADAS



### EMPANADA DE ATÚN 114219

3.500 g    No necesita  
 3 uds    38-40 min  
 40 (4x10)    190°C



### CHALANA DE ATÚN 114110

155 g    No necesita  
 30 uds    18 min  
 132 (11x12)    180°C



**ANTES DE HORNEAR:**  
 Decorar con Semillas.

### CHALANA DE POLLO 114210

155 g    No necesita  
 30 uds    18 min  
 132 (11x12)    180°C



**ANTES DE HORNEAR:**  
 Decorar con Semillas.

## TORTILLAS



### TORTILLA RECTANGULAR 114318

750 g    150 min  
 12 uds    12-15 min  
 91 (13x7)    180-200°C

**ANTES DE HORNEAR:**  
 Baño de Aceite



### TORTILLA FAMILIAR 114319

800 g    NO NECESITA  
 10 uds    15-20 min  
 91 (13x7)    180-200°C

**ANTES DE HORNEAR:**  
 Baño de Aceite

# Pastelería

SABORES Y TEXTURAS EXQUISITAS



## TRENZAS



CON NUEVO DISEÑO DE ESTUCHE



TRENZA FLORENTINA  
106693

450 g



TRENZA KÖRFEST  
106687

500 g



TRENZA CREMA DE  
QUESO Y CEREZAS  
106688

500 g



TRENZA CREMA Y  
CACAO  
106689

500 g



TRENZA DULCE DE  
LECHE Y PISTACHOS  
106690

500 g



TRENZA NARANJA Y  
CACAO  
106691

500 g

### TRENZAS, UN LUJO PARA EL PALADAR

Elaboradas con **mantequilla fresca** y con ingredientes seleccionados siguiendo un **proceso de elaboración de más de 72 horas y 3 reposos**. Su formado en trenza se realiza de forma manual. Sólo así se consigue ese sabor y textura únicos en el mercado.



4 uds

128  
(8x16)

6-8  
porciones

34,5 x 12 cm

3 horas (5°C)

KÖRFEST  
PASTELERÍA & DELICATESSEN



## TARTAS REDONDAS



**TARTA TRIPLE CHOCOLATE**  
106353

🥄 950 g 🍰 8-10 porciones  
📦 4 uds 📏 20 cm  
≡ 77 (7x11) 🕒 4 horas (5°C)

**KÖRFEST**  
PASTELERÍA & DESSERTS



**CHEESE CAKE**  
106163

🥄 900 g 🍰 8-10 porciones  
📦 4 uds 📏 19,5 cm  
≡ 48 (8x8) 🕒 4 horas (5°C)

**KÖRFEST**  
PASTELERÍA & DESSERTS



**TARTA SACHER**  
106118

🥄 875 g 🍰 8-10 porciones  
📦 4 uds 📏 20 cm  
≡ 60 (6x10) 🕒 4 horas (5°C)

**KÖRFEST**  
PASTELERÍA & DESSERTS



**TARTA DE ALMENDRA**  
106030

🥄 600 g 🍰 12 porciones  
📦 6 uds 🕒 2 horas  
≡ 44 (4x11) (temperatura ambiente)



**PASTEL VASCO**  
106011

🥄 1.000 g 🍰 12 porciones  
📦 6 uds 🕒 15 min  
≡ 92 (4x23) 🕒 210°C



**TARTA DE PERA**  
106014

🥄 1.100 g 🍰 8 porciones  
📦 6 uds 🕒 15 min  
≡ 88 (4x22) 🕒 210°C

🍰 Número de porciones recomendadas.

## TARTAS CUADRADAS



TARTA DE YOGUR CON  
FRAMBUESAS  
106165

🍷 925 g 🍰 6-8 porciones  
📦 4 uds 📏 19x18 cm  
📏 60 (6x10) 🕒 4 horas (5°C)

KÖRFEST  
PASTELERÍA & DESSERTERIE



TARTA DE QUESO CON  
ARÁNDANOS  
106164

🍷 800 g 🍰 6-8 porciones  
📦 4 uds 📏 19x18 cm  
📏 60 (6x10) 🕒 4 horas (5°C)

KÖRFEST  
PASTELERÍA & DESSERTERIE



TARTA SAN MARCOS TRUFA  
106222

🍷 850 g 🍰 6-8 porciones  
📦 4 uds 📏 19x18 cm  
📏 60 (6x10) 🕒 4 horas (5°C)

KÖRFEST  
PASTELERÍA & DESSERTERIE



TARTA SAN MARCOS NATA  
106223

🍷 850 g 🍰 6-8 porciones  
📦 4 uds 📏 19x18 cm  
📏 60 (6x10) 🕒 4 horas (5°C)

KÖRFEST  
PASTELERÍA & DESSERTERIE

### EXPOSICIÓN EN REFRIGERADO

- Las tartas se exponen en la **vitrina de refrigerados** para su mejor conservación.
- Puedes jugar con **exposiciones en diferentes alturas o con soportes** originales, **cúpulas de cristal**, etc.
- Ofrece a tus clientes la opción de **reservar** para fines de semana y ocasiones especiales.

### POSTRES PARA LOS MENÚS Y A LA CARTA

- Las tartas son ideales para **servir** en los **postres de menús del día y a la carta**.
- En las tartas redondas **escoge la porción del tamaño** que quieras.
- Prueba a cortar **finas porciones** y **combínalas** en un mismo plato, acompañado de una bola de helado, coulis o un pompón de nata.



## TARTAS PRECORTADAS



### RED VELVET CAKE

106650

- 1.600 g
- 14 porciones
- 1 ud
- 24 cm
- 136 (8x17)
- 4 horas (5°C)

KÖRFEST  
PASTELERÍA & DESSERTERÍA



### TARTA DE MANZANA

106013

- 1.000 g
- 10 porciones
- 6 uds
- 15 min
- 92 (4x23)
- 210°C

CONSEJO: Dejar enfriar antes de servir.



### TARTA DE CHOCOLATE

106017

- 900 g
- 10 porciones
- 6 uds
- 4 horas (5°C)
- 92 (4x23)



## TARTAS PRECORTADAS



**SACHER CAKE**  
106592

1.375 g 14 porciones  
1 ud 24 cm  
144 (12x12) 4 horas (5°C)

**KÖRFEST**  
PASTELERÍA & DESSERTS



**CONTINENTAL CHOCOLATE CAKE**  
106503

1.550 g 14 porciones  
1 ud 24 cm  
144 (12x12) 4 horas (temp. ambiente)

**KÖRFEST**  
PASTELERÍA & DESSERTS



**CARROT CAKE**  
100156

1.500 g 14 porciones  
1 ud 23,5 cm  
144 (12x12) 4 horas (temp. ambiente)

**KÖRFEST**  
PASTELERÍA & DESSERTS

### ▶ EEMPLATADO LIMPIO SIN MANIPULAR

Las tartas y planchas precortadas te permiten servir la porción con un corte limpio y perfecto, ya que **no tienes que manipularlas**. Coloca antes de **descongelar la porción en el soporte que quieras utilizar** para su venta. De esta manera cuando lo sirvas, el postre estará limpio y atractivo.



## PLANCHAS



PLANCHA DE QUESO CON  
ARÁNDANOS

106166

2.450 g 38x27 cm  
1 ud 4 horas (5°C)  
136 (8x17)

KÖRFEST  
PASTELERÍA Y DECORACIÓN



PLANCHA SAN MARCOS

106122

2.350 g 38 X 27 cm  
1 ud 4 horas (5°C)  
136 (8x17)

KÖRFEST  
PASTELERÍA Y DECORACIÓN



PLANCHA SELVA NEGRA

106123

1.925 g 38x27 cm  
1 ud 4 horas (5°C)  
136 (8x17)

KÖRFEST  
PASTELERÍA Y DECORACIÓN



PLANCHA BIZCOCHO

103038

290 g 57x37 cm  
8 uds 1 hora (temp. ambiente)  
92 (4x23)

### ▶ CORTE PERFECTO

- Las planchas te permiten **personalizar los postres** a tu gusto. Puedes hacer **cortes del tamaño que quieras** y ofrecer su venta como unidad.
- Para conseguir un corte limpio, hazlo **cuando aún no esté descongelada** la plancha. **Enfría el chuchillo** que vayas a utilizar y mójalo con un poco de agua.

### ▶ ELABORA TUS PROPIAS CREACIONES

Con la **Plancha de Bizcocho** lo tienes muy fácil. Tiene el formato adecuado para que puedas cortar y trabajar a tu gusto. Además, es **suave, esponjosa y fácil de manipular**.

## PLANCHAS PRECORTADAS

EMPLATADO  
PERFECTO

AHORRO  
DE TIEMPO

MEJOR  
CONTROL  
DE STOCK

### ► CORTE LIMPIO SIN MANIPULAR

Las tartas y planchas precortadas te permiten servir la porción con un corte limpio, porque **no tienes que manipularlas**. Coloca **la porción antes de descongelar** en el soporte que quieras utilizar para su presentación y venta. De esta manera, cuando lo sirvas, estará limpio y atractivo.



24

PORCIONES

### GRAND CARROT CAKE

106632

1.750 g

4 horas (5°C)

1 ud

136 (8x17)

KÖRFEST  
PASTELERÍA & DECORACIÓN



### PLANCHA BIZCOCHO CASERA PORCIONADA

103213

2.400 g

35x28 cm

1 ud

2 horas (5°C)

96 (8x12)



### PLANCHA BIZCOCHO CHOCOLATE PORCIONADA

103214

2.400 g

35x28 cm

1 ud

2 horas (5°C)

96 (8x12)



30

PORCIONES

### PLANCHA BROWNIE

106380

2.500 g

40x31 cm

4 uds

24 horas (3°C)

54 (6x9)

KÖRFEST  
PASTELERÍA & DECORACIÓN

## BRAZOS



**BRAZO CREMA/YEMA  
TOSTADA  
106224**

925 g 6-8 porciones  
4 uds 26 cm  
64 (4x16) 4 horas (5°C)

**KÖRFEST**  
PASTELERÍA & DECORACIÓN



**BRAZO NATA/YEMA  
TOSTADA  
106226**

750 g 6-8 porciones  
4 uds 26 cm  
64 (4x16) 4 horas (5°C)

**KÖRFEST**  
PASTELERÍA & DECORACIÓN



**BRAZO NATA BOMBÓN  
106225**

700 g 6-8 porciones  
4 uds 27 cm  
64 (6x16) 4 horas (5°C)

**KÖRFEST**  
PASTELERÍA & DECORACIÓN



**BRAZO NATA/YEMA  
TOSTADA  
106351**

425 g 4-5 porciones  
4 uds 27 cm  
130 (10x13) 2 horas (5°C)

**KÖRFEST**  
PASTELERÍA & DECORACIÓN



**BRAZO TRUFA  
106352**

350 g 4-5 porciones  
4 uds 27 cm  
130 (10x13) 2 horas (5°C)

**KÖRFEST**  
PASTELERÍA & DECORACIÓN

## POSTRES Y PASTELES



PASTEL DE NATA  
106374

70 g 15 min  
56 uds 230°C  
96 (16x6)

**ACABADO:** Enfriar. Espolvorear con azúcar glas y canela.



TARTITA MANZANA  
106522

65 g 5-7 min  
18 uds 180°C  
240 (16x15)



COULANT DE CHOCOLATE  
106379

80 g 6 cm/ud  
30 uds 30-40 seg (Microondas máx. potencia)  
240 (16x15)

KÖRFEST  
PASTELERÍA Y DESSERTS



CAPRICHOS SACHER  
106344

70 g/ud 6 cm/ud  
20 uds 1 hora (5°C)  
136 (8x17) Se puede descongelar en microondas

KÖRFEST  
PASTELERÍA Y DESSERTS



NUBES DE QUESO Y ARÁNDANOS  
106345

85 g/ud 6 cm/ud  
20 uds 1 hora (5°C)  
136 (8x17)

KÖRFEST  
PASTELERÍA Y DESSERTS



PASTELERÍA MINIATURA  
106347

600 g 31 uds  
4 uds 2 horas (5°C)  
128 (8x16)

KÖRFEST  
PASTELERÍA Y DESSERTS



## PANADERÍA SIN GLUTEN



ENVASE INDIVIDUAL  
HORNEABLE

### BAGUETINA SIN GLUTEN 210164

- 100 g
- 25 uds
- 72 (8x9)
- 28,5 cm
- 30 min
- 5-7 min
- 180°C



ES-102-001

TIEMPO DE COCCIÓN  
PARA MICROONDAS:  
1-2 min a 700W.



ENVASE INDIVIDUAL  
HORNEABLE

### PANECILLO SIN GLUTEN 210396

- 45 g
- 45 uds
- 72 (8x9)
- 15,5 cm
- 30 min
- 3-5 min
- 180°C



ES-102-002

TIEMPO DE COCCIÓN  
PARA MICROONDAS:  
30 seg. a 700W.



ENVASE INDIVIDUAL  
HORNEABLE

### PAN HAMBURGUESA SIN GLUTEN 107526

- 70 g
- 35 uds
- 72 (8x9)
- 9,5 cm
- 60 min
- 5-7 min
- 180°C



AVENA- ES-102-003

TIEMPO DE COCCIÓN  
PARA MICROONDAS:  
1 - 2 min a 700W.

## BOLLERÍA SIN GLUTEN

**Betina**



Sin  
FRUTOS  
de CÁSCARA



### CROISSANT SIN GLUTEN 113741

30 g 45 min  
50 uds NO NECESITA  
96 (8x12) HORNEAR



ES-102-013

ENVASADO  
INDIVIDUALMENTE

Sin  
FRUTOS  
de CÁSCARA



### MAGDALENAS SIN GLUTEN 103311

35 g 45 min  
48 uds NO NECESITA  
96 (8x12) HORNEAR



ES-102-016

ENVASADO  
EN BOLSA DE 2 UDS



### NAPOLITANA CACAO SIN GLUTEN 113742

50 g 45 min  
36 uds NO NECESITA  
96 (8x12) HORNEAR



ES-102-014

ENVASADO  
INDIVIDUALMENTE

¡SIN HUEVO!



### PALMERA CACAO SIN GLUTEN 101706

75 g 45 min  
40 uds NO NECESITA  
96 (8x12) HORNEAR



ES-102-015

ENVASADO  
INDIVIDUALMENTE

### GARANTÍA DE SEGURIDAD



**FACE**  
Federación  
de Asociaciones de  
Celiacos  
de España

Todos nuestros productos Betina están certificados bajo el **Sistema de Licencia Europeo (ELS)** y vienen **envasados individualmente** para evitar la contaminación con otros productos que puedan contener gluten.

MEDIDAS PAN GRAN FORMATO

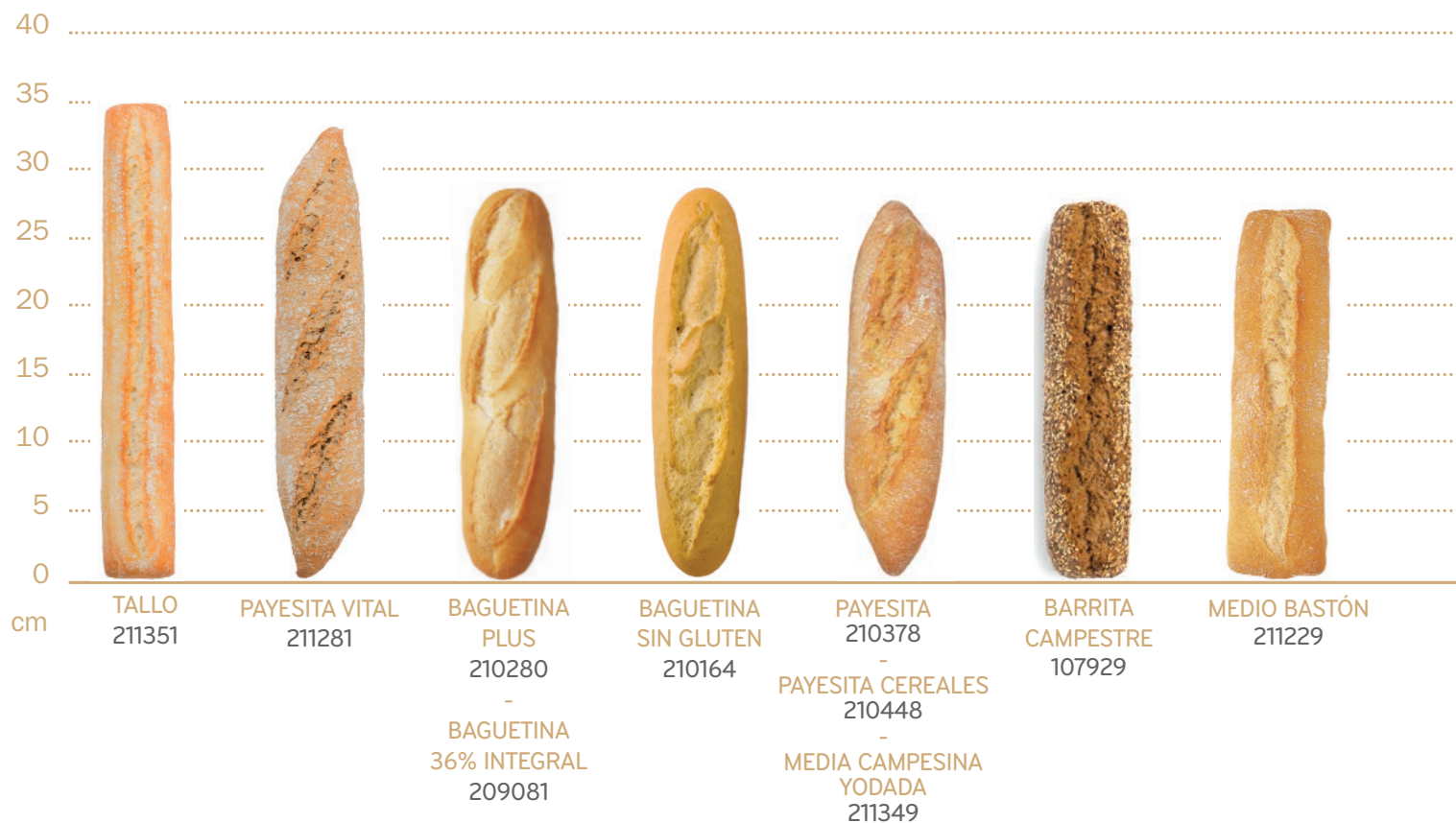


MEDIDAS PAN GRAN FORMATO

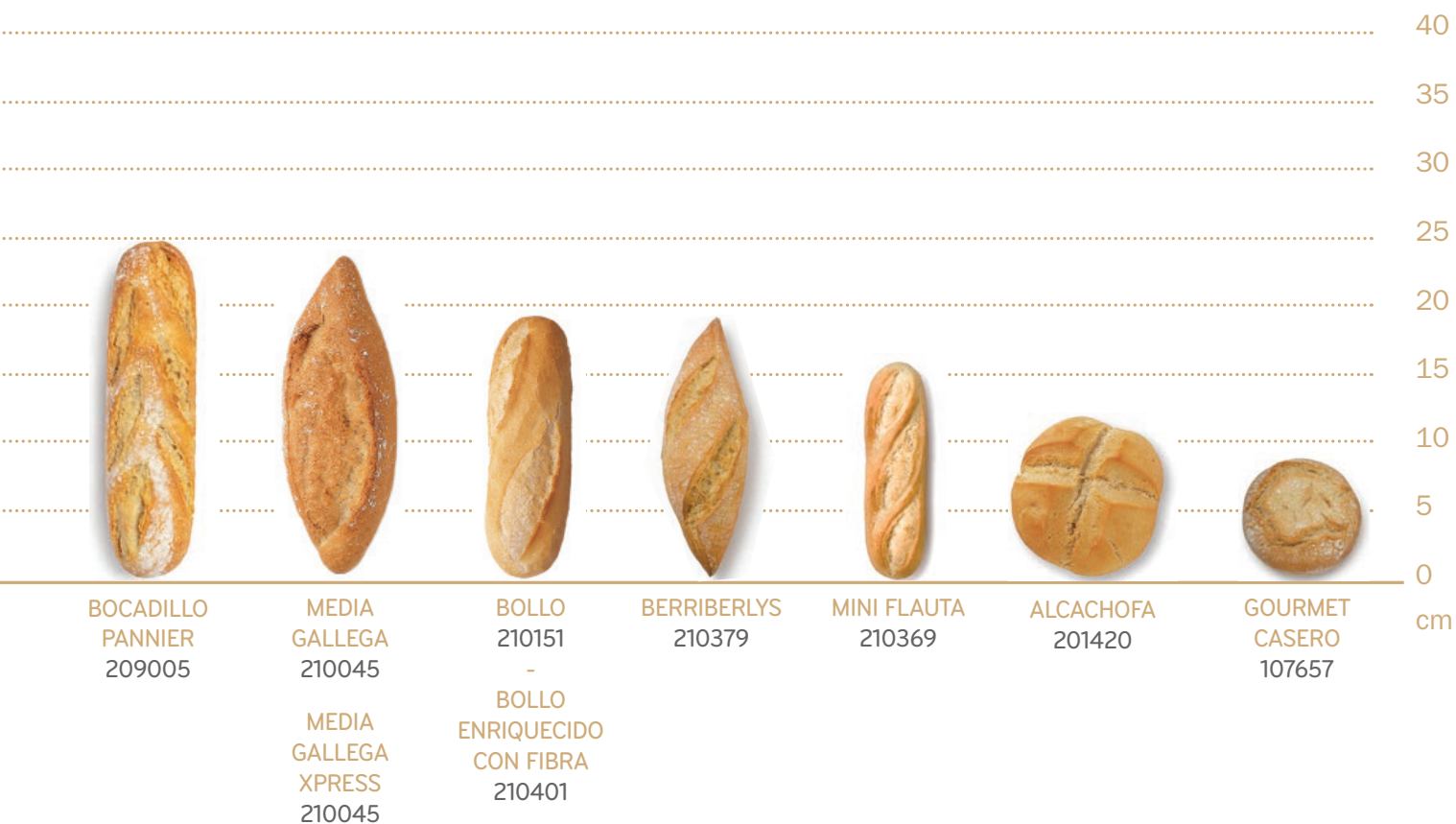




## MEDIDAS PAN MEDIO FORMATO



## MEDIDAS PAN PEQUEÑO FORMATO







¡PÁSATE YA AL PEDIDO ONLINE!



Tu Catálogo  
de Productos



Tu pedido  
online



Gestión de  
tus facturas



Accesible  
desde cualquier  
dispositivo

DESCÁRGATE YA EN TU MÓVIL NUESTRA APP



[www.berlys.es](http://www.berlys.es)

## CENTRO DE RELACIÓN CON EL CLIENTE

902 32 55 32 / 914 84 20 79

Llama a nuestro Centro de Relación con el Cliente si deseas conocer el Centro de servicio más cercano a tu negocio o consulta nuestra página web

[www.berlys.es](http://www.berlys.es)

para conocer toda la información relativa a nuestros productos, últimas novedades y mucho más.

Fax: 902 29 70 00

[info@monbake.com](mailto:info@monbake.com)



VISITA NUESTRO CANAL MONBAKE EN YOUTUBE





MONBAKE GRUPO EMPRESARIAL S.A.U.

Avda. de Pamplona 59, 31192 Mutilva (Navarra)

Tel. 948 23 51 50

info@monbake.com

[www.berlys.es](http://www.berlys.es)

CRC 902 32 55 32 / 914 84 20 79

