



Catalogue

CATÁLOGO | CATALOGUE

2022



www.berlys.es





Since February 2018, **Berlys has been part of the Monbake Group**, together with Bellsolá and Orio, thus forming one of the largest companies for frozen pastries and Coffee Bakery in Spain. We have 10 factories areas distributed throughout national territory, and more than 1700 employees. **Monbake is a company committed to quality, nutrition and food security**, which it shows through solid support for innovation.

Desde febrero de 2018 **Berlys pertenece a Monbake Grupo Empresarial**, junto con Bellsolá y Orio, constituyendo así una de las mayores compañías de masas congeladas y Bakery Coffee en España. Contamos con 10 plantas de producción repartidas por todo el territorio nacional y más de 1.700 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.

*Depuis février 2018, **Berlys appartient au Groupe Monbake**, ainsi que Bellsolà et Orio: ces trois sociétés forment ainsi une des plus grandes entreprises de pâte surgelée et Bakery Coffee en Espagne. Nous possédons 10 usines de production distribuées sur tout le territoire national et plus de 1.700 employés. **Monbake est une société engagée en matière de qualité, nutrition et sécurité alimentaire**, ce qui est visible dans l'innovation réalisée.*

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN



Betina



MUCH MORE THAN

Quality

We provide innovative and effective solutions through quality products and services, in order to make your business more profitable every day.

This catalogue contains much more than top quality products. It contains the work of hundreds of professionals whose main aim is to be able to satisfy our customers every day. Their work is rewarded by the trust of more than 24,000 customers and more than 3 million homes and establishments that enjoy Berlys products every day.



We are the first company in the sector to obtain the Company Registration ISO 9001, awarded by AENOR, which covers the entire quality management system for the company at all levels, including post-sales and branches.



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.

AENOR

GESTIÓN
DE LA CALIDAD

ISO 9001

EN-0119/1997

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.



BEAUCOUP PLUS
QUE DE LA

Qualité

Nous vous offrons des solutions innovatrices et efficaces à travers des produits et services de qualité destinés à rentabiliser votre activité jour après jour.

Ce catalogue contient bien plus que des produits d'excellente qualité. Il contient le travail de centaines de professionnels dont le principal objectif consiste à satisfaire nos clients jour après jour. Un travail récompensé par la confiance de nos plus de 24.000 clients et les 3 millions de foyers qui profitent des produits Berlys tous les jours.

AENOR

GESTIÓN
DE LA CALIDAD

ISO 9001

EN-0119/1997

Nous sommes la première entreprise du secteur à obtenir le Registre des entreprises ISO 9001, accordé par l'AENOR, qui couvre l'ensemble du système de gestion de la qualité de l'entreprise à tous les niveaux, y compris l'après-vente et le contrôle des délégations.



PROVIDING *Solutions*

The Berlys service philosophy is evident in the professional, exclusive treatment provided for each and every one of our customers, wherever they are, in Spain or in over 20 countries throughout the world.

Berlys has a human team of over 1,500 people who are fully trained to work in close collaboration with our clients:

SALES FORCE who provide solutions in order to improve sales.

MERCHANDISING AND DECOR ADVISERS who provide fresh ideas for the optimisation of your establishment.

TECHNICAL TEAMS who can advise you on any technical aspect and provide continuous training for your staff about the process and presentation of products.

MANAGERS of our Customer Relations Centre, who call daily to take your order, clear up any doubts, and make a note of your suggestions. Highly qualified professionals working for you, because your success is our success.



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:



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.

NOS *Solutions*

La philosophie du service de Berlys est caractérisée par un savoir-faire professionnel et exclusif que nous offrons à chacun de nos clients, où qu'ils soient, en Espagne ou dans plus de 20 pays du monde entier.

Berlys est forte d'une équipe humaine de plus de 1.500 personnes parfaitement formées afin de travailler en étroite collaboration avec nos clients:



Des COMMERCIAUX qui apportent des solutions pour améliorer vos ventes.

Des CONSEILLERS EN MERCHANDISING ET DÉCORATION qui vous fournissent de nouvelles idées afin d'optimiser votre point de vente.

Des DÉMONSTRATEURS qui vous conseillent sur tous les aspects techniques et offrent une formation continue à vos employés pour une finition et une présentation parfaite des produits.

Les GESTIONNAIRES de notre Centre de relations avec la clientèle, qui vous appellent tous les jours pour prendre note de votre commande, répondre à vos questions et écouter vos suggestions. Ce sont des professionnels hautement qualifiés qui travaillent pour vous, parce que votre succès est aussi le nôtre.



BREAD

PANADERÍA | BOULANGERIE

Artesa Bread Panes Artesa Pain Artesa	14
Loaves Nature Hogazas Natures Miches Nature	16
Soft Rustic Soft Rustic Soft Rustic	20
Traditional Bread Pan Tradicional Pan Traditionnel	22
Pannier Bread Pan Pannier Pain Pannier	28
White Bread Pan Blanco Pain Blanc	30
Healthy Bread Pan para cuidarse Pain complet	36
Gourmet Bread Pan Gourmet Pain Gourmet	42
Convenience Bread Pan Conveniencia Pain Pratique	44

PASTRIES

BOLLERÍA | VIENNOISERIE

Traditional Pastries Bollería Tradicional Viennoiserie Traditionnelles.....	54
Ready to bake Pastries Bollería fermentada Fermentées Viennoiserie	60
Mini ready to bake Pastries	
Bollería fermentada mini Mini-Viennoiserie Fermentées	68
Fully-baked Pastries Bollería Terminada Viennoiserie Terminée	76

10

SAVOURY SNACKS

SNACKS SALADOS | SNACKS SALÉES

Panettis and Cocas Panettis y Cocas Panettis et gâteaux	87
Pizzas Pizzas Pizzas	88
Mini Pizzas Mini Pizzas Mini Pizzas	88
Empanadas and Tortillas Empanadas y Tortillas Empanadas et	
Omelettes	90
Savoury Pastries Bollería Salada Viennoiserie salées	92
Empanadillas Empanadillas Empanadillas	94

86

CONFECTIONERY

PASTELERÍA | PÂTISSERIE

Braids Trenzas Tresses	99
Cakes Tartas Gâteaux	100
Pre-cut Cakes Tartas Precortadas Gateaux Prédécoupés	102
Slabs Planchas Planches	104
Pre-cut Slabs Planchas Precortadas Planches Prédécoupés	105
Rolls Brazos Roulés	106
Desserts Postres Desserts	107

98

GLUTEN FREE

SIN GLUTEN | SANS GLUTEN

108



Approximate weight of unit (frozen).

Peso aproximado de la caja.
(congelado)

*Poids approximatif de l'unité.
(surgelé)*



Defrosting time.

Tiempo de descongelación.
Temps de décongélation.



Baking temperature.

Temperatura de horneado.
Température de cuisson.



Units per box.

Unidades por caja.
Unités par boîte.



Proving time.

(at 28.30° at 60-70% R.H.).
Tiempo de descongelación.
Temps de fermentation.



Number of portions.

Número de raciones.
Nombre de portions.



Boxes per pallet.

Cajas por palet.
Boîtes par palette.



Baking time.

Tiempo de horneado.
Temps de cuisson.



Dimensions.

Dimensiones.
Dimensions.



MADE WITH

Margarine

ELABORADO CON MARGARINA
ÉLABORÉ AVEC MARGARINE



MADE WITH

Butter

ELABORADO CON MANTEQUILLA
ÉLABORÉ AVEC BEURRE



MADE WITH

Lard

ELABORADO CON MANTECA
ÉLABORÉ AVEC SAINDOUX



BRUSHED WITH

Egg

PINTADO CON HUEVO
BAIGNÉ DOUEF

Bread

PANADERÍA | BOULANGERIE



Atractive Bread

Take care of the composition and decoration of the bread basket. Ensure that it shows itself in a good light and is full of products, in order to attract the attention of your customers and boost sales.

Position the larger bread formats at the top, so that they are more visible, and play with the horizontal and vertical display. The smaller bread formats are always better at the bottom of the bread basket. Use posters and boards to write the names and weights of the products, and if they contain any special ingredient.

If you have a tasting bar, offer sandwiches and snacks, thus monetising your space beyond typical breakfast and snack times.

Remember that the smell of recently baked products attracts more customers and increases their impulse to buy!



Catering solutions

We have a wide range of breads which are ideal for the preparation of varied bread baskets for your menus, combining sliced breads and small format breads: white, rustic, with cereals, with special ingredients. Surprise your customers!

Provide the service of “tailor made” bread with your lunches and dinners, with suggestions for pairings. It is a differentiator that your customers will appreciate and be left more than satisfied.



Delicious sandwiches

Select fillings made from fresh, natural ingredients, which provide a healthier, more eye-catching appearance. In order to prevent the bread getting soggy, use curly lettuce leaves or green shoots to separate ingredients and sauces from the bread base. Toasting the inner side of the bread also helps to better withstand moisture and the weight of the ingredients.

Achieve a trendier touch by wrapping them in special newspaper for food products, tied with a string. Supports such as “fryer” baskets are highly original. You can create an exclusive space for snacks and sandwiches using various heights and sizes of basket

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, 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 las 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.

Une corbeille à pain attrayante

Prenez soin de la composition et de la décoration de la corbeille à pain. Essayez de le rendre attrayant et plein de produits pour attirer l'attention de vos clients et stimuler les ventes.

Placez les plus gros pains en haut pour qu'ils soient plus visibles et jouez avec l'affichage horizontal et vertical.

Les petits pains sont toujours plus beaux au fond de la corbeille à pain. Utilisez des signes et des tableaux pour écrire le nom et le poids des produits et s'ils contiennent des ingrédients particuliers. Si vous avez un bar de dégustation, proposez des sandwiches et des collations, afin de pouvoir profiter au mieux de votre espace en dehors des heures de petit déjeuner et de collation.

Et n'oubliez pas que l'odeur des produits fraîchement fabriqués attire plus de clients et augmente leur envie d'acheter !



Solutions pour la restauration

Nous disposons d'une large gamme de pains idéale pour vous permettre de préparer des paniers de pain variés pour vos menus, en combinant des pains en tranches et des pains de petit format : blanc, rustique, avec des céréales, avec des ingrédients spéciaux. Surprenez vos clients !

Proposez un service de pain à la carte lors de vos déjeuners et dîners, avec des suggestions d'appariement. C'est une valeur exceptionnelle dont vos clients apprécieront et dont ils seront plus que satisfaits.



Sandwiches délicieux

Choisissez des garnitures faites d'ingrédients frais et naturels pour une apparence plus saine et plus attrayante. Pour éviter que le pain ne devienne humide, utilisez des feuilles de laitue frisée ou des germes verts pour séparer les ingrédients et les sauces avec le fond du pain. Le fait de griller l'intérieur du pain permet également de mieux supporter l'humidité et le poids des ingrédients.

Obtenez une touche plus « cool » en enveloppant les aliments dans du papier journal spécial, attaché avec de la ficelle. Les supports tels que les paniers « friteuse » sont très originaux. Vous pouvez créer votre propre espace exclusif pour les brochettes et les snacks en jouant avec différentes hauteurs et tailles de paniers.

Artesa Bread

PANES ARTESA | PAINS ARTESA





HOGAZA CHÍA
107920

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



HOGAZA AVENA
107921

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



BARRA ARTESA
209003

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

ARTESA BREADS

Created through a **long process** which includes a first airtight proving followed by manual kneading. It is left to **rest** at a cool temperature for **7 hours**, and then there is a second proving. The dimples are cut and it is cooked **reproducing the baking of yesteryear**, in order to obtain an exceptional aroma, flavour and texture.

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 se hace una segunda fermentación posterior. Se cortan las greñas y se cuecen reproduciendo el **horneado de antaño**, para conseguir un aroma, sabor y texturas excepcionales.

PAINS ARTESA

Sont fabriqués selon un **long processus** qui comprend une première fermentation dans un récipient hermétique et un façonnage manuel ultérieur. On les laisse **reposer** au froid pendant **7 heures**, puis on procède à une seconde fermentation. Ils sont coupés et cuits, **reproduisant la cuisson d'antan**, pour obtenir un arôme, une saveur et une texture exceptionnels.

Nature Loaves

PANES NATURE | MICHES NATURE



NATURE LOAVES

PANES NATURE | MICHES NATURE

Large format breads created according to a traditional process. They keep fresh longer.

Panes de gran formato elaborados siguiendo el proceso tradicional. Aguantan más tiempo frescos.
Des pains de grand format fabriqués selon le procédé traditionnel. Ils durent plus longtemps à l'état frais.



🇬🇧 SERVED WITH A BAG

All the Nature Breads boxes include paper bags with the Nature design for you to give your customers when you serve the product.

Many consumers like breads containing special ingredients, such as rye, corn, seeds, etc. They are ideal to slice and accompany meals, make toast or dip in sauces.

🇪🇸 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.

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.

🇫🇷 SERVI AVEC UN SAC

Toutes les boîtes de pain Nature comprennent des sacs en papier au motif de la Nature pour que vous puissiez les offrir à vos clients au moment de la vente.

De nombreux consommateurs aiment les pains contenant des ingrédients spéciaux, tels que le seigle, le maïs, les graines, etc. Elles sont idéales pour trancher et accompagner les repas, faire des toasts ou tremper dans des sauces.

NATURE LOAVES

PANES NATURE | MICHES NATURE



PAN MAÍZ *Nature*
210748

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



PASAS Y NUECES *Nature*
210611

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



90% BAKED
SAVE TIME SAVE MONEY

SEMILLAS *Nature*
210636

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



CEREALES *Nature*
210614

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



ESPELTA *Nature*
210709

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

NATURE LOAVES

PANES NATURE | MICHES NATURE

90% BAKED
SAVE TIME SAVE MONEY

PAN PAYÉS *Nature*
210612

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



90% BAKED
SAVE TIME SAVE MONEY

CAMPERA *Nature*
210620

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



PAN PAVÉ *Nature*
210621

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



TRENZADA *Nature*
210619

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



CENTENO *Nature*
210613

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



soft Rustic

SOFT RUSTIC | SOFT RUSTIC

Soft RUSTIC



The new generation of soft, moist rustic breads.

La nueva generación de panes rústicos tiernos y jugosos.
La nouvelle génération de pains rustiques tendres et juteux



BARRA RULIÑA
209050

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



BARRA ANCIENTE
209048

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



BARRA NORTEÑA
209049

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



PAN CRISTAL VITRIUM
107783

165 g Not required
 24 units 8-10 min
 24 (4x6) 200°C
 36 cm



SOFT AND SUCCULENT LONGER LASTING

The Soft Rustic range features soft, succulent rustic breads in the ideal size for daily consumption for all the family. Thanks to the making process they remain fresh longer. The large format makes them highly versatile, as an accompaniment to lunches and dinners, to slice, to make snacks and sandwiches, etc.



TIERNOS Y ESPONJOSOS DURANTE 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.



TENDRE ET MOELLEUX PENDANT UNE PÉRIODE PLUS LONGUE

La gamme Soft Rustic se caractérise par ses pains rustiques mous et spongieux, dont la taille est idéale pour une consommation quotidienne par toute la famille. Grâce à leur processus de production, ils se conservent plus longtemps. Leur grand format les rend très polyvalents, en accompagnement de déjeuners et de dîners, pour le tranchage, pour la confection de brochettes et de sandwiches, etc.

Traditional Bread

PAN TRADICIONAL | PAINS TRADICIONNEL



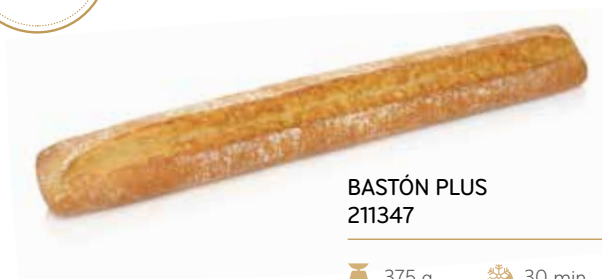
LARGE TRADITIONAL BREAD

PAN TRADICIONAL GRANDE | GRAND PAIN TRADICIONNEL



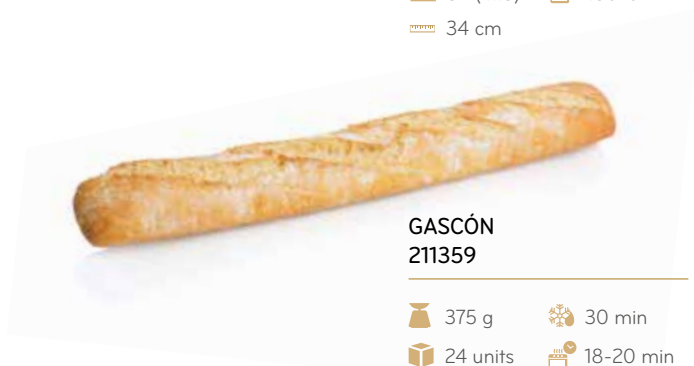
CHAPATA HORNO DE PIEDRA
211280

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



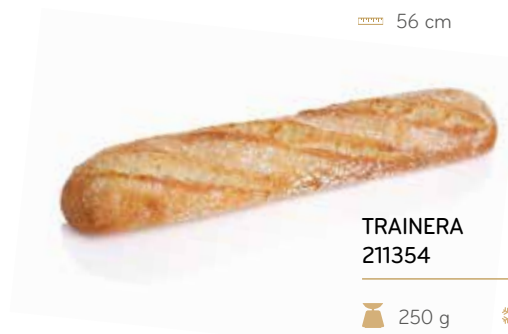
BASTÓN PLUS
211347

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



GASCÓN
211359

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



TRAINERA
211354

250 g 25 min
 24 units 16-18 min
 30 (6x5) 180°C
 37 cm

RUSTIC BREAD

Traditional rustic breads have an aroma and flavour which is more pronounced than white breads. Suggest that your customers combine them with more strongly flavoured foods, such as cured meats, stews and roasts, or even with just a lug of olive oil.

PANES RÚSTICOS

Los panes rústicos tradicionales tienen un aroma y un sabor más pronunciados que los panes blancos. Sugiere a tus clientes que lo combinen con alimentos de sabores mas fuertes, como embutidos, guisos y carnes, incluso tan solo con un chorrito de aceite de oliva.

PAINS RUSTIQUES

Les pains rustiques traditionnels ont un arôme et une saveur plus prononcés que les pains blancs. Suggérez à vos clients de le combiner avec des aliments au goût plus prononcé comme les saucisses, les ragoûts et les viandes, même avec un simple filet d'huile d'olive.

LARGE TRADITIONAL BREAD

PAN TRADICIONAL GRANDE | GRAND PAIN TRADICIONNEL



CAMPESINA PLUS YODADA
210590

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



CAMPESINA YODADA
210741

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



PAYESA BERLYS
210658

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



BARRA GALLEGA
210655

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



DISPLAY ALWAYS READY

During **peak times** it is important that **your sales service is agile and free** from interruptions. For that reason, we recommend that you always have a **supply to hand** of the most popular breads.

And remember that **the freshly baked aroma will attract more customers.**



EXPOSICIÓN SIEMPRE A MANO

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.**

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



UNE EXPOSITION TOUJOURS À PORTÉE DE MAIN

Aux heures de pointe, il est important que **votre service de vente soit agile et ininterrompu.** C'est pourquoi il est conseillé de **toujours avoir les variétés de pain les plus populaires à proximité.**

Et n'oubliez pas que **l'odeur du pain fraîchement cuit attirera davantage de clients.**

MEDIUM TRADITIONAL BREAD

PAN TRADICIONAL MEDIANO | GRAND PAIN TRADITIONNEL MOYEN



MEDIA CAMPESINA YODADA
211349

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



PAYESITA
210378

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



MEDIA GALLEGA
210445

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



MEDIO BASTÓN
211229

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



MEDIA RÚSTICA
211289

200 g 20 min
 35 units 16-18 min
 32 180°C
 35 cm



VIENA ANDALUZA RÚSTICA
107596

150 g 30 min
 46 units 18 min
 28 180°C
 23 cm



FOR INDIVIDUAL CONSUMPTION
OR FOR SANDWICHES

The medium format rustic breads are perfect for those who live alone, and also for the preparation of delicious sandwiches. Because they are of a **suitable size**, and have a **soft crumb**, they **hold up well to the weight of fillings** and they also go well with everything!



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!**



POUR LA CONSOMMATION INDIVIDUELLE
OU POUR LA PRÉPARATION DE SANDWICHES

Les pains moyens rustiques sont parfaits pour les personnes qui vivent seules et aussi pour faire de délicieux sandwiches. Parce qu'ils sont de la **bonne taille**, ont une **mie molle**, peuvent supporter le poids des **plombages** et vont avec tout !

MEDIUM TRADITIONAL BREAD

PAN TRADICIONAL MEDIANO | PAIN TRADITIONNEL MOYEN



BOCATA RÚSTICO
211284

🥖 140 g ❄️ 20 min
📦 50 units 🕒 16-18 min
📏 32 (4x8) 🌡️ 180°C
📏 18 cm



TALLO
211351

🥖 100 g ❄️ 20 min
📦 40 units 🕒 8-10 min
📏 64 (8x8) 🌡️ 180°C
📏 34 cm



BOCADILLO VITRIUM
107782

🥖 100 g ❄️ 30 min
📦 25 units 🕒 4 min
📏 72 (8x9) 🌡️ 180°C
📏 25 cm

CAN BE DEFROSTED, CUT IN HALF AND TOAST FOR 2-3 MINUTES.

SE PUEDE DESCONGELAR, ABRIR POR LA MITAD Y TOSTAR 2-3 MINUTOS.

PEUT ÊTRE DÉCONGELÉ, OUVRIR SUR LE CÔTÉ ET FAIRE GRILLER 2-3 MINUTES.



MINI CHAPATA RÚSTICA
211286

🥖 95 g ❄️ 20 min
📦 65 units 🕒 14-16 min
📏 40 (8x5) 🌡️ 180°C
📏 18 cm



FLAUTÍN
210400

🥖 70 g ❄️ 20 min
📦 50 units 🕒 12-14 min
📏 72 (8x9) 🌡️ 180°C
📏 34 cm



BERRIBERLYS
210379

🥖 75 g ❄️ 20 min
📦 45 units 🕒 12-14 min
📏 72 (8x9) 🌡️ 180°C
📏 19 cm

SMALL TRADITIONAL BREAD

PAN TRADICIONAL PEQUEÑO | PETIT PAIN TRADITIONNEL



ROMBO
211254

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



FOR INDIVIDUAL CONSUMPTION
OR FOR SANDWICHES

Surprise your customers with mini sandwiches and snacks which use fresh, original ingredients, and also provide an eye-catching detail, such as this Pan Rombo with grilled pineapple and zucchini, accompanied by fresh cheese and cherry tomatoes.



MINI BERRIBERLYS
211273

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



MINI TALLO
210365

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



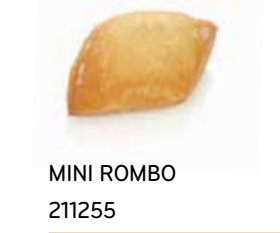
PARA CONSUMO INDIVIDUAL
O PREPARAR BOCADILLOS

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 pino y calabacín a la plancha, acompañado de queso fresco y tomate cherry.



MINI BOCATA RÚSTICO
211285

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



MINI ROMBO
211255

30 g 15 min
 125 units 6-8 min
 72 (8x9) 180°C
 9,5 cm



POUR LA CONSOMMATION INDIVIDUELLE
OU POUR LA PRÉPARATION DE SANDWICHES

Surprenez vos clients avec des mini-sandwiches et des brochettes aux ingrédients frais et originaux qui attirent également l'attention, comme ce Pan Rombo à l'ananas et aux courgettes grillées, accompagné de fromage frais et de tomate cerise.

pannier **PAN**



PANNIER BREAD

PAN PANNIER | PAIN PANNIER

A new bread category which fuses the best aspects of white bread and rustic bread.

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

Une nouvelle catégorie de pain qui fusionne la partie la plus appréciée du pain blanc et du pain rustique.



PAN PANNIER
209138

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

PAN PANNIER PLUS
209139

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



BAGUETTE PANNIER
209004

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



BOCADILLO PANNIER
209005

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

🇬🇧 PANNIER BREAD

- » Artisan appearance, fine golden crisp crust, smooth honeycombed crumb.
- » Well marked dimples, with a characteristic ear of wheat shape and a dusting of flour, which give the product a unique attractive appearance within the market.
- » It stays fresh longer.

🇪🇸 PAN PANNIER

- » 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.

🇫🇷 PAIN PANNIER

- » Un aspect artisanal, une croûte fine, dorée et croustillante, une mie soyeuse et alvéolée.
- » Des fentes bien définies, en forme d'épi, si caractéristique, et un saupoudrage de farine, donnent au produit un aspect attractif unique sur le marché.
- » Il reste frais plus longtemps.

White Bread

PAN BLANCO | PAIN BLANC



WHITE BREAD

PAN BLANCO | PAIN BLANC



SELECTED WHEAT
FLOURS



BAKED TO RETAIN
MOISTURE



3 PROVINGS



IT STAYS FRESH
LONGER



BAGUETTE ORIGEN PLUS 209123

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



BARRA ORIGEN 210499

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

BARRA ORIGEN PLUS 210711

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

ORIGEN BREAD

- » Created using the best flours from carefully selected wheat
- » Three provings to promote a denser moister crumb.
- » Perfect baking to maintain moisture.
- » It stays fresh longer.

PAN 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.

PAIN ORIGEN

- » *Élaboré avec d'excellentes farines issues du meilleur blé.*
- » *Il subit trois fermentations qui lui fournissent une mie plus dense et savoureuse.*
- » *Une cuisson parfaite qui conserve l'humidité.*
- » *Il reste frais plus longtemps.*

STICKS AND BAGUETTES

BARRAS Y BAGUETTES | BARS ET BAGUETTES



BAGUETTE PLUS
210583

🍞 250 g 🕒 30 min
📦 38 units 🕒 18 min
📏 28 (4x7) 🌡️ 180°C
📏 56 cm

AUTÉNTICA BAGUETTE
210667

🍞 250 g 🕒 30 min
📦 33 units 🕒 18 min
📏 28 (4x7) 🌡️ 180°C
📏 54,5 cm



VIENESA
210733

🍞 250 g 🕒 25 min
📦 28 units 🕒 18 min
📏 30 (6x5) 🌡️ 180°C
📏 45 cm

VIENESA PLUS
210736

🍞 280 g 🕒 30 min
📦 25 units 🕒 18 min
📏 30 (6x5) 🌡️ 180°C
📏 45 cm



TOSCANA
210570

🍞 250 g 🕒 30-35 min
📦 26 units 🕒 18-20 min
📏 32 (4x8) 🌡️ 180°C
📏 56 cm



PROVENZAL
210599

🍞 300 g 🕒 30-35 min
📦 30 units 🕒 18-20 min
📏 28 🌡️ 180 °C
📏 56 cm

WHITE BREADS

It is very easy to eat, with a soft crumb, and thin, crisp crust. It is versatile, combining with all food types, and can be used to accompany meals, make sandwiches, toast and other creations.



BARRA GRANDE EXTRA
210693

🍞 365 g 🕒 30 min
📦 25 units 🕒 18-20 min
📏 28 (4x7) 🌡️ 180°C
📏 56 cm

MEDIUM WHITE BREAD

PAN BLANCO MEDIANO | PAIN BLANC MOYEN



BARRA
210675

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



BAGUETINA PLUS
210280

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



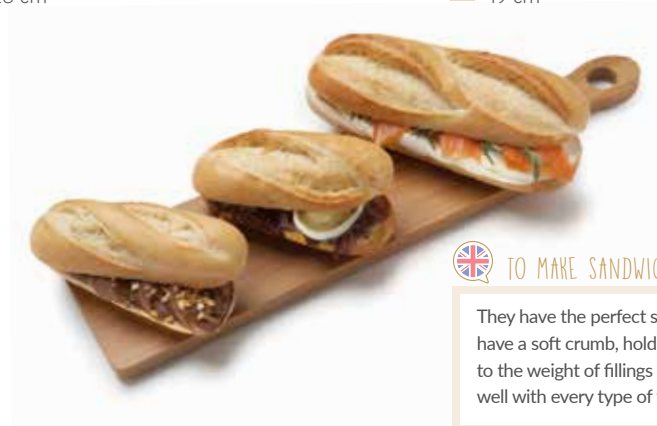
BOLLO
210151

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



VIENA CLÁSICA
107664

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



TO MAKE SANDWICHES

They have the perfect size, have a soft crumb, hold up well to the weight of fillings and go well with every type of food!



ALCACHOFA
201420

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

PARA HACER BOGADILLOS

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

POUR FAIRE DES SANDWICHES

Ils ont la taille parfaite, ont une mie molle, supportent bien le poids des garnitures et s'accordent avec tous les aliments !

SMALL WHITE BREAD

PAN BLANCO PEQUEÑO | *PETIT PAIN BLANCS*



FLAUTÍN PUNTAS
210708

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



MINI FLAUTA
210369

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



PANECILLO
210145

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



MINI BAGUETTE
210315

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



KAISER
107654

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

SMALL WHITE BREAD

PAN BLANCO PEQUEÑO | PETIT PAIN BLANCS



MINI ALCACHOFA
107633

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



MINI KAISER
107747

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



PULGA
210316

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

WHEAT FLOURS

CANDEALES | CANDEALS



LIBRETA CANDEAL
107777

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



FABIOLA PICOS
107601

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



SEVILLANO MINI
107001

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

Bread to take care of yourself

PAN PARA CUIDARSE | DU PAIN POUR PRENDRE SOIN DE SOI



WITH WHOLEMEAL FLOUR

CON HARINA INTEGRAL | AVEC DE LA FARINE COMPLETE



BAGUETTE 36% INTEGRAL
209080

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

BREAD CREATED USING 36%
WHOLEMEAL WHEAT FLOUR
PAN ELABORADO CON HARINA
INTEGRAL DE TRIGO 36%
PAIN A BASE DE FARINE DE BLE
COMPLET 36%



BAGUETINA 36% INTEGRAL
209081

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

BREAD CREATED USING 36%
WHOLEMEAL WHEAT FLOUR
PAN ELABORADO CON HARINA
INTEGRAL DE TRIGO 36%
PAIN A BASE DE FARINE DE BLE
COMPLET 36%



PAYESITA 100% INTEGRAL
211003

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

BREAD CREATED USING 36%
WHOLEMEAL WHEAT FLOUR
PAN ELABORADO CON HARINA
INTEGRAL DE TRIGO 36%
PAIN A BASE DE FARINE DE BLE
COMPLET 36%

SALT FREE BREAD

PAN SIN SAL | PAIN SANS SEL



BAGUETINA SIN SAL
210678

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

SPELT BREAD

PAN ESPELTA | PAIN D'EPEAUTRE



HOGAZA 100% ESPELTA
100073

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

BREAD CREATED USING 100%
WHOLEMEAL SPELT FLOUR
PAN ELABORADO CON HARINA
DE ESPELTA 100%
PAIN FAIT DE FARINE D'EPEAUTRE
A 100 %.

BREAD ENRICHED WITH FIBRE

PAN ENRIQUECIDO EN FIBRA | PAIN ENRICHI EN FIBRES



**QUARTO ENRIQUECIDO
CON FIBRA**
210405

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



**BOLLO ENRIQUECIDO
CON FIBRA**
210401

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



**GOURMET ENRIQUECIDO
CON FIBRA**
107484

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



**PANECILLO ENRIQUECIDO
CON FIBRA**
201060

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



**MINI BAGUETTE ENRIQUECIDA
CON FIBRA**
210317

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

BREAD WITH SEEDS AND CEREALS

PAN CON SEMILLAS Y CEREALES | PAIN AVEC DES GRAINES ET DES CÉRÉALES



PAYESA CEREALES
210674

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



BAGUETTE ENSEMILLADA
210474

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



FOR THOSE WHO TAKE CARE
OF THEIR HEALTH

Breads created using wholemeal flour, enriched with fibre or with seeds and cereals provide **more health benefits** than white bread: more fibre, vitamins, proteins and minerals.



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: mas fibra, vitaminas, proteínas y minerales.



POUR LES PERSONNES SOUCIEUSES
DE LEUR SANTÉ

Les pains à base de farine complète, enrichis de fibres ou de graines et de céréales apportent **plus de bienfaits pour la santé** que le pain blanc: plus de fibres, de vitamines, de protéines et de minéraux.



PAN 4 PUNTAS
109022

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

BREAD WITH SEEDS AND CEREALS

PAN CON SEMILLAS Y CEREALES | PAIN AVEC DES GRAINES ET DES CEREALES



BARRITA CAMPESTRE
107929

With a selected mix of wholemeal quinoa flour, wholemeal teff flour, rye flour, wholemeal wheat flour, toasted malted wheat flour and wheat bran. Its topping has brown flax, husked sesame, golden flax, husked sunflower, millet and chia seed.

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



ALEMÁN CON SEMILLAS
107671

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



PAYESITA VITAL
211281

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



PAYESITA CEREALES
210448

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



BAGUETINA ENSEMILLADA
210679

120 g 20 min
 35 units 14-16 min
 64 (8x8) 180°C
 28 cm



SEEDS AND CEREALS, ALLIES OF HEALTH

Due to their excellent nutritional properties, they are the **breads recommended** for our diet by nutritionists, thanks to their **low saturated fat** content, their **protein** contribution of vegetable origin, and their **fibre**, **mineral** and **vitamin** content, without forgetting their delicious flavour!



SEMILLAS Y CEREALES, ALIADAS DE LA SALUD

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



LES SEMENCES ET LES CÉRÉALES, ALLIÉES DE LA SANTÉ

En raison de leurs excellentes qualités diététiques, ces pains sont **recommandés** dans notre alimentation par les nutritionnistes grâce à leur **faible teneur en graisses saturées**, leur apport en **protéines d'origine végétale**, leur teneur en **fibres**, en **minéraux** et en **vitamines**, sans oublier leur goût délicieux !

BREAD WITH SEEDS AND CEREALS

PAN CON SEMILLAS Y CEREALES | APAIN AVEC DES GRAINES ET DES CEREALES



MINI CHAPATA CEREALES
210215

95 g 20 min
 65 units 14-16 min
 40 (8x5) 180°C
 27,5 cm



MINI BERRIBERLYS
ENSEMILLADO
210653

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



MINI PANECILLO
MEDITERRÁNEO
210651



MINI PANECILLO
CEREALES
210649



MINI PANECILLO
PIPAS CALABAZA
210652

ALL THE PANECILLOS

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



PREPARE COMBINED BASKETS
OR HEALTHY SANDWICHES

In restaurants and hotels, combine different varieties of the small format seed and cereal breads in bread baskets for the centre of the table for set meals, lunches and dinners. Create sandwiches and snacks with healthy ingredients for those who take care of their diets.



PREPARA CESTAS COMBINADAS
O BOCADILLOS SALUDABLES

En los restaurantes y hoteles, combina diferentes variedades de los panes pequeños de semillas y cereales en **cestas de pan** para el centro de la mesa en **menús, comidas y cenas**. Elabora bocadillos y pinchos con ingredientes saludables para aquellos que se preocupan por su alimentación.



PRÉPARE DES PANIERS COMBINÉS
OU DES SANDWICHES SAINS

Dans les restaurants et les hôtels, combinez différentes variétés de petits pains aux graines et aux céréales dans **des paniers à pain** pour le centre de la table pour les **menus, les déjeuners et les dîners**. Préparez des collations et des brochettes avec des ingrédients sains pour ceux qui se soucient de leur alimentation.

Gourmet Bread

PAN GOURMET | PAIN GOURMET



GOURMET BREAD

PAN GOURMET | PAIN GOURMET



GOURMET CASERO
107657



GOURMET CEBOLLA
107800



GOURMET CEREALES
107659

ALL THE GOURMETS



45 g



20 min



38 units



7-9 min



128 (16x8)



200°C



7,7 cm



GOURMET TOMATE
107656



GOURMET FIBRAS
107660



GOURMET OLIVAS
107661



GOURMET PASAS Y NUECES
107799



THE PERFECT MATCH

- » The **Gourmet Casero** goes with every dish
- » The **Gourmet Fibras** and **Gourmet Cereales** form a good match with greens, vegetables, smoked produce and cold creams.
- » The **Gourmet Tomate**, with cheeses, salads and cured meats.
- » The **Gourmet Cebolla** with stews, casseroles and meats, salads, greens and cold soups.
- » The **Gourmet Olivas**, with cured meats, fish, salads and smoked produce.



MARIDAJE PERFECTO

- » 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.



UN MARIAGE PARFAIT

- » *Le Gourmet Casero accompagne tous les plats*
- » *Les Gourmet Fibras et les Gourmet Cereales gourmandes se marient bien avec les légumes, les plats cuisinés, les aliments fumés et les crèmes froides.*
- » *Le Gourmet Tomate gourmande se marie bien avec le fromage, les salades et la charcuterie.*
- » *Le Gourmet Cebolla avec des ragoûts, des ragoûts et des viandes, des salades, des légumes et des soupes froides.*
- » *Les Gourmet Olivas, avec des charcuteries, des poissons, des salades et des viandes fumées.*



Convenience Bread

PAN CONVENIENCIA | PAIN PRATIQUE



SOFT BREAD

SOFT BREAD | SOFT BREAD

ylisto
PANADERIA

THAW
AND
SERVE

SOFT
CRUMB

EASY
TO EAT

HEAT
BLAST

NEW
NUEVO
NOVEAU



DIAMANTE 100% INTEGRAL
211027

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

NEW
NUEVO
NOVEAU



DIAMANTE SEMILLAS
211028

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

NEW
NUEVO
NOVEAU



DIAMANTE MAÍZ
211029

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



DIAMANTE
211002

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

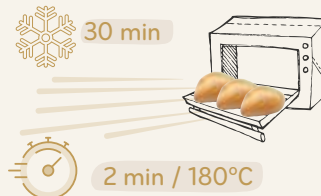
THAW AND SERVE

Defrost 30 minutes.
Descongelar 30 minutos.
Décongelés 30 minutes.



PERFECT FINISHED

In order to obtain the "freshly baked" effect,
apply a blast of heat for 2 min at 180°C.
Para conseguir el efecto "recién horneado", aplicar
un golpe de calor de 2 min a 180°C.
Pour obtenir l'effet « tout juste cuit », appliquez
un coup de chaleur de 2 minutes à 180°C.



BAG SALE

It is recommended defrost 120 minutes before
sale in assorted bags.

Se recomienda descongelar 120 minutos para
su venta en bolsas surtidas.

Il est recommandé de décongeler 120 minutes
pour sa vente en sachets assortis.



SOFT BREAD

SOFT BREAD | SOFT BREAD

🇬🇧 GAIN TIME WITH SOFT BREAD

With only a few minutes' blast of heat:

- » Prepare sandwiches to order.
- » Serve the bread for your set meals instantly.
- » Offer delicious breakfasts and snacks with freshly baked bread to toast and cover in oil, or to prepare sandwiches, "montados", snacks, etc.

Xpress

HEAT
BLAST

90% BAKED

SAVE TIME SAVE MONEY

🇪🇸 GANA TIEMPO CON SOFT BREAD

Con sólo unos minutos de golpe de calor:

- » Prepara al momento bocadillos.
- » Sirve al instante el pan para tus menús.
- » Ofrece deliciosos desayunos y almuerzos con pan recién hecho para tostar, untar en aceite, o para preparar bocadillos, montados, pinchos...

🇫🇷 GAGNER DU TEMPS AVEC SOFT BREAD

Avec seulement quelques minutes de chaleur:

- » Préparez des sandwiches sur place.
- » Servez instantanément du pain pour vos menus.
- » Offrez de délicieux petits-déjeuners et déjeuners avec du pain fraîchement cuit pour faire des toasts, tartiner d'huile, ou pour préparer des sandwiches, des tartines, des brochettes...



BAGUETINA PLUS XPRESS
210557

🥖 130 g 🕒 30 min
📦 40 units 🕒 5 min
📏 44 (4x11) 🌡️ 180°C

BLAST OF HEAT: 5 MIN AT 180°C.
GOLPE DE CALOR: 5 MIN A 180°C.
COUP DE CHALEUR: 5 MIN À 180°C.



BOLLO XPRESS
210532

🥖 80 g 🕒 20 min
📦 30 units 🕒 4-6 min
📏 72 (8x9) 🌡️ 180°C

BLAST OF HEAT: 4-6 MIN AT 180°C.
GOLPE DE CALOR: 4-6 MIN A 180°C.
COUP DE CHALEUR: 4-6 MIN À 180°C.



PANECILLO XPRESS
210534

🥖 45 g 🕒 20 min
📦 50 units 🕒 2-4 min
📏 72 (8x9) 🌡️ 180°C

BLAST OF HEAT: 2-4 MIN AT 180°C.
GOLPE DE CALOR: 2-4 MIN A 180°C.
COUP DE CHALEUR: 2-4 MIN À 180°C.

VITRIUM XPRESS

VITRIUM XPRESS | VITRIUM XPRESS

Xpress

HEAT
BLAST

90% BAKED
SAVE TIME SAVE MONEY

NEW
NUEVO
NOUVEAU



GRAN VITRIUM
100151

250 g 30 min
 25 units 4 min
 32 (4x8) 180°C
 35 cm

NEW
NUEVO
NOUVEAU



CUADRADO VITRIUM
100152

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

NEW
NUEVO
NOUVEAU



FLAUTA VITRIUM
100153

55 g 30 min
 55 units 4 min
 72 (8x9) 180°C
 19 cm



BOCADILLO VITRIUM
107782

100 g 30 min
 25 units 4 min
 72 (8x9) 180°C
 25 cm

FINISH

They can be defrosted, opened in half and toasted 2-3 minutes.
Without defrosting, they can be cooked for 6 minutes at 180°C.

ACABADO

Se pueden descongelar, abrir por la mitad y tostar 2-3 minutos.
Sin descongelar, se pueden cocer 6 minutos a 180°C.

FINITION

Ils peuvent être décongelés, ouverts en deux et grillés 2-3 minutes.
Sans décongelation, elles peuvent être cuites 6 minutes à 180°C.

HAMBURGER BREAD

PAN PARA HAMBURGUESAS | PAIN À HAMBURGER

HEAT
BLAST

IN JUST 2 MINUTES

Ideal to sell in bags. They just need defrosting and a 2-minute blast of heat, which your customer can do at home. They have a soft, honeycombed crumb, thin, slightly crisp crust, and can withstand the weight of the meat so the hamburger maintains its structure.

EN SÓLO 2 MINUTOS

Ideales para vender en bolsa. Solo 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.

EN SEULEMENT 2 MINUTES

Aldéal pour vendre dans un sac. Il suffit de les décongeler et de leur donner un coup de chaleur de 2 minutes, ce que votre client peut faire à la maison. Ils ont des miettes molles et alvéolées, des croûtes fines et légèrement croquantes, capables de supporter le poids de la viande et la structure du hamburger.

PREPARE DELICIOUS HAMBURGERS

- » **Select fresh, natural, innovative ingredients** in order to provide unique flavour.
- » **Greens** provide colour and volume.
- » **Cut the bread** and lightly **toast it on its inner face** in order to boost its flavour, and so it can better support the weight of the ingredients and the moisture of the sauces and greens.
- » The breads with **seeds and cereals** go very well with meats, greens and vegs.

PREPARA DELICIOSAS HAMBURGUESAS

- » **Selecciona ingredientes frescos, 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.

PRÉPARE DE DÉLICIEUX HAMBURGERS

- » **Elle sélectionne des ingrédients frais, naturels et nouveaux** pour apporter des saveurs uniques. Les **légumes** ajoutent de la couleur et du volume.
- » **Coupez le pain et faites-le légèrement griller à l'intérieur** pour en rehausser la saveur et mieux supporter le poids des ingrédients et l'humidité des sauces.
- » Les pains aux **graines et aux céréales** se combinent très bien avec les viandes, les légumes et les légumes verts.



HAMBURGUESA CEREALES

107781

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

VEGETARIAN BURGER



- Chickpea burger
- Dried tomato
- Tossed pumpkin spaghetti
- Slices of fresh tomato
- Kale leaves
- Fresh red onion
- Grilled green peppers
- Gorgonzola shavings

HAMBURGER BREAD

PAN PARA HAMBURGUESAS | PAIN À HAMBURGER



HAMBURGUESA RÚSTICA
107780

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



HAMBURGUESA BAVIERA
107901

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



PAN HAMBURGUESA ANTEQUERANO
107603

- 125 g 25-30 min
- 46 units
- 40 (8x5)
- 11 cm

TOAST IN TOASTER OR GRILL
TOSTAR EN TOSTADOR O GRILL
ROTIR DANS UN GRILLE-PAIN OU UNE GRILLE

COUNTRY BURGER



- Wisconsin smoked Gouda cheese
- Fried white onion
- Tossed smoked bacon
- Mayonnaise
- Strips of grilled chicken
- Shredded green, yellow and red pepper
- BBQ sauce

BAVIERA BURGER



- Dried tomato
- Watercress
- Grilled chicken breast
- Caramelised onion
- Parmesan shavings

IL PADRINO



- Beef
- Mozzarella
- Tossed mushrooms
- Pepperoni
- Poached white onion
- Italian tomato sauce

SOFT BREAD

SOFT BREAD | *SOFT BREAD*



FOCACCIA MEDITERRÁNEA

107632

 100 g  30 min

 64 units

 32 (4X8)

11 cm

TOAST IN TOASTER OR GRILL

TOSTAR EN TOSTADOR O GRILL

ROTIR DANS UN GRILLE-PAIN OU UNE GRILLE



MOLLETE

107655

 105 g  20 min

 32 units

 64 (8x8)

 13 cm

TOAST IN TOASTER OR GRILL

TOSTAR EN TOSTADOR O GRILL

ROTIR DANS UN GRILLE-PAIN OU UNE GRILLE



MOLLETE MINI

107798

 45 g  15 min

 32 units

 128 (16x8)

 9 cm

TOAST IN TOASTER OR GRILL

TOSTAR EN TOSTADOR O GRILL

ROTIR DANS UN GRILLE-PAIN OU UNE GRILLE



MOLLETE SUREÑO

107600

 110 g  25-30 min

 56 units

 40 (8X5)

 17 cm

TOAST IN TOASTER OR GRILL

TOSTAR EN TOSTADOR O GRILL

ROTIR DANS UN GRILLE-PAIN OU UNE GRILLE

BAGGED BREAD

PAN EMBOLSADO | PAIN EMBALLÉ

BREAKFASTS
SANDWICHES
TOAST

PRE-SLICED
AND
BAGGED



REBANADA PAN PAYÉS 107634



BAGGED BREAD
PAN EMBOLSADO
PAIN EMBALLÉ

1.500 g

4 bags
(29 slices per bag)

40 (5x8)

20 cm

20 min
TOAST IN TOASTER OR
GRILL
TOSTAR EN TOSTADOR
O GRILL
ROTIR DANS UN GRILLE-
PAIN OU UNE GRILLE

REBANADA PAN PAYÉS CEREALES 107766



BAGGED BREAD
PAN EMBOLSADO
PAIN EMBALLÉ

1.500 g

4 bags
(29 slices per bag)

40 (5x8)

20 cm

20 min
TOAST IN TOASTER OR
GRILL
TOSTAR EN TOSTADOR
O GRILL
ROTIR DANS UN GRILLE-
PAIN OU UNE GRILLE

PAN BRIOCHE 101361



BAGGED BREAD
PAN EMBOLSADO
PAIN EMBALLÉ

1.050 g

10 bags
(21 slices per bag)

32 (4x8)

20 min
TOAST IN TOASTER OR
GRILL
TOSTAR EN TOSTADOR
O GRILL
ROTIR DANS UN GRILLE-
PAIN OU UNE GRILLE



BAGGED BREAD
PAN EMBOLSADO
PAIN EMBALLÉ

PAN DE MOLDE 200514



1.050 g

10 bags
(28 slices per bag)

32 (4x8)

20 min
TOAST IN TOASTER OR
GRILL
TOSTAR EN TOSTADOR
O GRILL
ROTIR DANS UN GRILLE-
PAIN OU UNE GRILLE

PERFECT CONSERVATION

- » Use only the slices you need.
- » Defrost for just a few minutes and toast
- » Keep the bag closed to better conserve the product.

PERFECTA CONSERVACIÓN

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

UNE CONSERVATION PARFAITE

- » N'utilisez que le nombre de tranches dont vous avez besoin.
- » Il suffit de décongeler quelques minutes et griller.
- » Gardez le sac fermé pour bien conserver le produit.

Pastry

BOLLERÍA | VIENNOISERIE



TYPES OF Pastries



Traditional Pastries

- » Facilitate personalisation.
- » Obtain the flavour, volume and texture you seek.
- » Ideal for experts in pastries.

Ready to bake Pastries

- » Save handling time.
- » Ideal for those seeking quality and variety without time to spend.

Gourmet Pastries

Bread-proved pastries made with fresh butter.

Fully-baked Pastries

No need for baking; just defrost and ready to enjoy!

- » Save time and energy.
- » Better stock control.
- » No need to bake or handle.
- » More time for you!



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

Bollería fermentada elaborada con mantequilla fresca.

Bollería terminada

No necesita cocción, solo descongelar y, ¡lista para disfrutar!

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



Viennoiserie traditionnelle

- » Il est facile à personnaliser.
- » Obtenez le goût, le volume et la texture que vous souhaitez.
- » Idéal pour les amateurs de pâtisserie.

Viennoiserie fermentées

- » Vous économisez du temps de traitement.
- » Idéal pour ceux qui recherchent la qualité et la variété, mais sans avoir à perdre de temps.

Viennoiserie Gourmet

Pâtisseries fermentées faites avec du beurre frais.

Viennoiserie déjà terminée

Pas de cuisson nécessaire, il suffit de la décongeler et elle est prête à consommer!

- » Permet d'économiser du temps et de l'énergie.
- » Meilleur contrôle des stocks.
- » Pas besoin de cuisson ni de manipulation.
- » Plus de temps pour vous !

TYPES OF FAT

TIPOS DE GRASA | DIFFÉRENTS TYPES DE GRAISSES



MADE WITH
Margarine

ELABORADO CON MARGARINA
ÉLABORÉ AVEC MARGARINE



MADE WITH
Butter

ELABORADO CON MANTEQUILLA
ÉLABORÉ AVEC BEURRE



MADE WITH
Lard

ELABORADO CON MANTECA
ÉLABORÉ AVEC SAINDOUX

Traditional Pastries

BOLLERÍA TRADICIONAL | VIENNOISERIE TRADITIONNELLE



CROISSANTS

CROISSANTS | CROISSANTS



CROISSANT GIGANTE MARGARINA 102094

🥯 105 g 🕒 90-120 min
📦 90 units 🕒 18-20 min
📏 64 (8x8) 🌡️ 180°C



CROISSANT MAXI MARGARINA 102033

🥯 95 g 🕒 90 min
📦 80 units 🕒 18-20 min
📏 64 (8x8) 🌡️ 180°C



CROISSANT CURVO MANTECA 102084

🥯 85 g 🕒 90 min
📦 90 units 🕒 14-16 min
📏 64 (8x8) 🌡️ 185°C



CROISSANT CURVO MARGARINA 102092

🥯 85 g 🕒 75-90 min
📦 105 units 🕒 18 min
📏 64 (8x8) 🌡️ 180°C



CROISSANT CURVO MANTEQUILLA 102027

🥯 70 g 🕒 70 min
📦 105 units 🕒 15-17 min
📏 64 (8x8) 🌡️ 180°C



CROISSANT CURVO MANTECA 102085

🥯 68 g 🕒 70-90 min
📦 120 units 🕒 12-14 min
📏 64 (8x8) 🌡️ 185°C



FINISH

Spray the croissants with syrup once remove them from the oven.



ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.



FINITION

Pulvériser les croissants avec du sirop à la sortie du four.

NAPOLITANAS

NAPOLITANAS | NAPOLITAIN



**NAPOLITANA DE CACAO
EN CREMA
101099**

🥧 110 g 🕒 75 min
📦 90 units 🕒 18-20 min
📏 64 (8x8) 🌡️ 180°C



**NAPOLITANA
DE CREMA
101100**

🥧 120 g 🕒 90 min
📦 90 units 🕒 18-20 min
📏 64 (8x8) 🌡️ 180°C



🇬🇧 FILLED COCOA CREAM FINISH

Chill. Glaze with gelatine and decorate with chocolate stripes.

🇪🇸 ACABADO RELLENOS DE CACAO EN CREMA

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

🇫🇷 FINITION GARNITURE EN CACAO

LAISSER REFROIDIR. Badigeonner de gélatine et décorer avec des nouilles au chocolat.

🇬🇧 FILLED CREAM FINISH

Chill. Coat in gelatine and decorate with toasted almonds.

🇪🇸 ACABADO RELLENOS DE CREMA

Enfriar. Banar de gelatina y decorar con almendra tostada.

🇫🇷 FINITION GARNITURE À LA CRÈME

Laisser refroidir. Badigeonner de gélatine et décorer avec des amandes grillées.

ENSAIMADAS

ENSAIMADAS | ENSAIMADAS



ENSAIMADA CABELLO
101793

🍷 142 g 👤 110 min
📦 60 units 🕒 9-11 min
📏 64 (8x8) 🌡️ 170°C



ENSAIMADA
103060

🍷 90 g 👤 120 min
📦 86 units 🕒 10-12 min
📏 64 (8x8) 🌡️ 180°C



TORTEL CABELLO
103019

🍷 110 g 👤 150 min
📦 72 units 🕒 12-14 min
📏 64 (8x8) 🌡️ 180°C



🇬🇧 HAND-SHAPED

All our Ensaïmadas and Torteles are made by hand on a special line on which our experts manually provide their characteristic clockwise spiral shape. In that way we achieve that texture, aroma and flavour that has given this range of products its fame.

🇪🇸 FORMADO MANUAL

Todas nuestras Ensaïmadas 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.

🇫🇷 FORMÉ À LA MAIN

Tous nos Ensaïmadas et Torteles sont formés de manière artisanale dans une ligne spécialisée dans laquelle nos experts leur donnent manuellement cette forme caractéristique, en spirale, dans le sens des aiguilles d'une montre. C'est ainsi que nous obtenons la texture, l'arôme et la saveur qui ont rendu cette gamme de produits si célèbre.



FINISH

Sprinkle with
icing sugar.



ACABADO

Espolvorear con
azúcar glas.



FINITION

Saupoudrer avec
du sucre glace.

MINI TRADITIONAL PASTRIES

BOLLERÍA MINI TRADICIONAL | LES MINI-PÂTISSERIES TRADITIONNELLES



MINI CROISSANT CURVO 102008

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



MINI CROISSANT CURVO 102083

20 g 75 min
200 units 8-10 min
128 (8x16) 185°C



PETIT CURVO 102289

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



CROISSANT RECTO MARGARINA 102043

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



BEFORE BAKING: Egg wash.
ANTES DE HORNEAR: Baño de Huevo.
AVANT CUISSON AU FOUR: Badigeonner d'œuf



MINI CROISSANT MARGARINA 102152

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



MINI CROISSANT RECTO MANTEQUILLA 102398

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



MICRO CROISSANT MANTEQUILLA 102049

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



FINISH

Spray the croissants with syrup
once remove them from the oven.



ACABADO

Pulverizar los croissants con
jarabe a la salida del horno.



FINITION

Pulvériser les croissants avec du
sirop à la sortie du four.

MINI TRADITIONAL PASTRIES

BOLLERÍA MINI TRADICIONAL | LES MINI-PÂTISSERIES TRADITIONNELLES



DELICIAS DE CACAO EN CREMA
105015

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



FINISH

Chill. Glaze with gelatine and decorate with chocolate stripes.



ACABADO

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



FINITION

Laisser refroidir. Badigeonner de gélatine et décorer de paillettes de chocolat.



DELICIAS DE CREMA
105016

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



FINISH

Chill. Coat in gelatine and decorate with toasted almonds.



ACABADO

Enfriar. Banar de gelatina y decorar con almendra tostada.



FINITION

Laisser refroidir. Badigeonner de gélatine et décorer avec des amandes grillées.



MINI CARACOLA
101234

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



FINISH

Chill. Glaze with gelatine and decorate with lines of icing and shaved almonds.



ACABADO

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



FINITION

Laisser refroidir. Badigeonner de gélatine, versez le glaçage et décorez avec des lignes de nappage et des amandes effilées.



MINI ENSAIMADA BERLYS
103102

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



FINISH

Sprinkle with icing sugar.



ACABADO

Espolvorear con azúcar glas.



FINITION

Saupoudrer avec du sucre glace.

Ready to bake Pastries

BOLLERÍA FERMENTADA | PÂTISSERIES FERMENTÉES

SAVE
TIME

DEFROST
AND BAKE

TRANS-
FAT
FREE

SIN
GRASAS
TRANS

SANS
GRAS
TRANS



CURVED CROISSANTS

CROISSANTS CURVOS | CROISSANTS COURBES



CROISSANT PLUS CURVO MANTECA 113335

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



FINISH

Spray the croissants with syrup once remove them from the oven.

ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.

FINITION

Pulvériser les croissants avec du sirop à la sortie du four.

CROISSANT CURVO GOURMET MANTEQUILLA 101421

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



CROISSANT PLUS CURVO MARGARINA 113334

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



CROISSANT CURVO GOURMET MANTEQUILLA 113378

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



CROISSANT PLUS CURVO MARGARINA 113338

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



CROISSANT VIENÉS MANTEQUILLA 102290

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



CEREAL FANCIES

The pastries with seeds and cereals are ideal for customers who want a treat while still taking care of their diets. Because they provide more fibre, vitamins and minerals than traditional pastries, and more flavour!

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!

TRAITEMENTS DE CÉRÉALES

Les pâtisseries aux graines et aux céréales sont idéales pour les clients qui veulent se faire plaisir sans négliger leur alimentation. Parce qu'ils apportent plus de fibres, de vitamines et de minéraux que les pâtisseries traditionnelles et plus de saveur!



CROISSANT PLUS MULTICEREAL 113364

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



STRAIGHT CROISSANTS

CROISSANTS RECTOS | CROISSANTS DROITS

SAVE
TIME

DEFROST
AND BAKE



CROISSANT PLUS RECTO MARGARINA 113361

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



CROISSANT RECTO MANTEQUILLA 102132

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



Gourmet

CROISSANT PLUS RECTO MARGARINA 102285

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



CROISSANT PLUS RECTO MANTEQUILLA GOURMET 113320

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



Gourmet



 FINISH

Spray the croissants with syrup
once remove them from the oven.

 ACABADO

Pulverizar los croissants con
jarabe a la salida del horno.

 FINITION

Pulvériser les croissants avec du
sirop à la sortie du four.

FILLED CROISSANTS

CROISSANTS RELLENOS | CROISSANTS FARCIS



CROISSANT DUO CACAO 113713

90 g 30 min
 42 units 14-16 min
 72 (8x9) 180°C



CROISSANT CHOCOLATE MAXI GOURMET 101434

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



CROISSANT DE CHOCOLATE 113370

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



CROISSANT MANTEQUILLA CACAO BLANCO 113743

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



CROISSANT PLUS DE CACAO EN CREMA 113354

50 g 30 min
 5 kg 12 min
 128 (16x8) 180°C



CROISSANT CACAO EN CREMA GOURMET 102294

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



NAPOLITANAS

NAPOLITANAS | NAPOLITAIN

NEW
NUEVO
NOUVEAU



NAPOLITANA DÚO CACAO 110107

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



Gourmet



NAPOLITANA PLUS CACAO EN CREMA 113367

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



NAPOLITANA MAXI CACAO EN CREMA GOURMET 101432

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



Gourmet

NAPOLITANA PLUS DE CREMA 113368

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



MEDIA NAPOLITANA PLUS CACAO EN CREMA 113068

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



MEDIA NAPOLITANA PLUS DE CREMA 113069

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



PUFF PASTRIES

HOJALDRES | FEUILLETÉS



**HERRADURA
DE CREMA**
101313

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



**HERRADURA DE CACAO
EN CREMA**
101381

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



**HERRADURA
DE CABELLO**
101382

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



**BRETZEL DE CACAO
EN CREMA**
103097

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



TRIÁNGULO CACAO EN CREMA
110099

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



TRIÁNGULO CREMA
100113

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



PUFF PASTRIES

HOJALDRES | FEUILLETÉS



XL Size

PALMERA XL 100110

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



PALMERA 101420

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



BASE DE HOJALDRE 101052

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

 55 X 35,5 CM

PLANCHA DE HOJALDRE 101306

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

 35 X 27 CM

SPECIALTIES

ESPECIALIDADES | SPÉCIALITÉS



ENSAIMADA PLUS
113363

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



ACABADO: Espolvorear
azúcar glas.



CARACOLA PLUS
113179

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



FINISH: Chill. Coat in gelatine, glaze and decorate with
lines of icing.

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

FINITION: Laisser refroidir. Badigeonner avec de la gélatine
versez le glaçage et décorer avec des lignes couvrantes



ROLL
113748

81 g 60 min
68 uds 18-20 min
72 (8x9) 180°C



DANESA
101427

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



**DANESA DE MANZANA
Y CANELA**
101429

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



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

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



FINISH: Chill. Coat in gelatine

ACABADO: Enfriar. Bañar de gelatina.

FINITION: Laisser refroidir. Badigeonner avec de
la gélatine.



MANGA DE MAGDALENAS
103015

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



Ready to use pouch.
Manga lista para utilizar.
Manchon prêt à l'emploi.

BEFORE BAKING: Pipe in capsules

ANTES DE HORNEAR: Escudillar en cápsulas.

AVANT CUISSON AU FOUR: Faire gicler dans les capsules.

Mini Ready to bake Pastries

BOLLERÍA FERMENTADA | PÂTISSERIES FERMENTÉES

TRANS-
FAT
FREE

SIN
GRASAS
TRANS

SANS
GRAS
TRANS



CURVED CROISSANTS

CROISSANTS CURVOS | CROISSANTS COURBES

SAVE
TIME

DEFROST
AND BAKE



CROISSANT CURVO GOURMET 102292

45 g 30 min
52 units 14-16 min
112 (16x7) 175°C



Gourmet



FINISH

Spray the croissants with syrup
once remove them from the oven.



ACABADO

Pulverizar los croissants con
jarabe a la salida del horno.



FINITION

Pulvériser les croissants avec du
sirop à la sortie du four.

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



REMINI CURVO 102062

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



STRAIGHT CROISSANTS

CROISSANTS RECTOS | CROISSANTS DROITS

THREE ARGENTOS, PLEASE

Created using an authentic Argentinian recipe, using butter, eggs and sugar. They are usually sold 2 or 3 at a time. They have to be baked close together in two rows of 15 units.

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.

TROIS ARGENTINS, S'IL VOUS PLAÎT

Fabriqué selon l'authentique recette argentine avec du beurre, des œufs et du sucre. Il est généralement vendu en 2 ou 3 pièces    la fois. Pour cela, il faut les faire cuire les faire cuire ensemble en deux rangées de 15 pièces.



ARGENTINO 102299

40 g 60 min
110 units 16-17 min
128 (16x8) 180  C



CROISSANT RECTO MANTEQUILLA GOURMET 102293

40 g 20 min
58 units 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



FINISH

Spray the croissants with syrup once remove them from the oven.

ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.

FINITION

Pulvériser les croissants avec du sirop    la sortie du four.

SEEDS AND CEREALS

With sunflower, flax and sesame seeds, oat flakes and wheat in the dough. With a seed topping of brown flax, golden flax, sesame and millet.

SEMILLAS Y CEREALES

Con semillas de girasol, lino y s  samo, copos de avena y trigo en la masa. Con topping de semillas de lino marr  n, lino amarillo, s  samo, mijo.

LES SEMENCES ET LES C  R  AUX

Avec des graines de tournesol, de lin et de s  samo, des flocons d'avoine et de blé dans la pâte. Avec garniture de graines de lin brunes, de lin jaune, de s  samo, de millet.



MINI CROISSANT MULTICEREAL GOURMET 113385

25 g 25 min
5 kg 15 min
72 (8x9) 175  C



FILLED CROISSANTS

CROISSANTS RELLENOS | CROISSANTS FARCIS

SAVE
TIME

DEFROST
AND BAKE



MINI CROISSANT DÚO CACAO
113712

30 g 30 min
60 units 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



REMINI DE CHOCOLATE
102060

10 g 40 min
3,5 kg 12-14 min
120 (7/8x15) 190°C



BEFORE BAKING: Egg wash.
ANTES DE HORNEAR: Baño de Huevo.
AVANT CUISSON AU FOUR: Badigeonner d'œuf.



SMALL BITES

Mini pastries are ideal to sell various units by weight, of the same type or mixed, and to prepare assorted trays to take away.

PEQUEÑOS BOGADOS

La bollería mini es ideal para vender al peso varias unidades, iguales o combinadas, y para preparar bandejas surtidas para llevar.

PETITES PIÈCES

Les mini-pâtisseries sont idéales pour vendre au poids plusieurs unités, égales ou combinées, et pour préparer des plateaux assortis à emporter.

NAPOLITANAS

NAPOLITANAS | NAPOLITAIN

SAVE
TIME

DEFROST
AND BAKE

NEW
NUEVO
NOUVEAU



MINI NAPOLITANA DÚO CACAO 110108

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



Gourmet



MINI NAPOLITANA DE CACAO EN CREMA GOURMET 101293

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



Gourmet



MINI NAPOLITANA DE CREMA GOURMET 101294

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



Gourmet



MINI PAIN CACAO CRÈME GOURMET 113297

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



Gourmet

ENSAIMADAS AND TORTELES

ENSAIMADAS Y TORTELES | ENSAIMADAS ET TORTELES



MINI ENSAÏMADA PLUS
113358

🥣 40 g ❄️ 10 min
📦 72 units 🕒 6-8 min
📏 64 (8x8) 🌡️ 170°C



FINISH

Sprinkle with icing sugar.



ACABADO

Espolvorear con azúcar glas.



FINITION

Saupoudrer avec du sucre glace.



MINI ENSAÏMADA CREMA PLUS
113356

🥣 50 g ❄️ 15 min
📦 72 units 🕒 9-11 min
📏 64 (8x8) 🌡️ 170°C



FINISH

Sprinkle with icing sugar. The rest coat in gelatine and decorate with chocolate or toasted almond.



ACABADO

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



FINITION

Saupoudrer avec du sucre glace. Badigeonner le reste avec de la gélatine et décorer avec du chocolat ou des amandes grillées.



MINI ENSAÏMADA CACAO EN CREMA PLUS
113357

🥣 50 g ❄️ 15 min
📦 72 units 🕒 8-10 min
📏 64 (8x8) 🌡️ 170°C



FARTÓN PLUS
113366

🥣 45 g ❄️ 25 min
📦 100 units 🕒 8-10 min
📏 112 (16x7) 🌡️ 175°C



FINISH

Sprinkle with icing sugar.



ACABADO

Espolvorear con azúcar glas.



FINITION

Saupoudrer avec du sucre glace.



MINI TORTEL CABELLO PLUS
113258

🥣 40 g ❄️ 15 min
📦 32 units 🕒 10-12 min
📏 120 (8/7x16) 🌡️ 170°C



FINISH

Sprinkle with icing sugar half way through cooking.



ACABADO

Espolvorear con azúcar glas a mitad de cocción.



FINITION

Saupoudrer avec du sucre glace à la moitié de la cuisson..

CARACOLAS

CARACOLAS | COQUILLES

SAVE
TIME

DEFROST
AND BAKE



MINI CARACOLA PLUS
113225

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



FINISHED: Chill and glaze

ANTES DE HORNEAR:

Enfriar y glasear.

AVANT CUISSON AU FOUR:

Laisser refroidir et glacer.



MINI CARACOLA NUECES
101373

35 g 20 min
 3 kg 14-16 min
 128 (16x8) 180°C



Gourmet



MINI CARACOLA GOURMET
101295

35 g 10 min
 3 kg 15-18 min
 128 (16x8) 175°C



Gourmet



FINISH

Sprinkle with icing
sugar half way
through cooking.



ACABADO

Espolvorear con
azúcar glas a mitad
de cocción.



FINITION

Saupoudrer avec
du sucre glace à la
moitié de la cuisson..

PUFF PASTRIES

HOJALDRES | FEUILLETÉS



PALMERA MINI MANTEQUILLA
101241

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

FINISHED: Chill and glaze
ANTES DE HORNEAR: Enfriar
y glasear.
AVANT CUISSON AU FOUR:
Laisser refroidir et glacer.

Gourmet



PALMERA MINI MARGARINA
101231

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

FINISHED: Chill and glaze
ANTES DE HORNEAR: Enfriar
y glasear.
AVANT CUISSON AU FOUR:
Laisser refroidir et glacer.



PALMERA MULTICEREAL
101320

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

Gourmet

LACITO DE HOJALDRE
GOURMET
102147

25 g 10 min
 2 kg 14 min
 240 (16x15) 190°C

Gourmet

LACITO MULTICEREAL
GOURMET
106549

25 g 10 min
 2 kg 14 min
 240 (16x15) 190°C

Gourmet



Fully-baked Pastries

BOLLERÍA TERMINADA | VIENNOISERIE TERMINÉE



CLASSIC PASTRIES

BOLLERÍA CLÁSICA | VIENNOISERIE CLASSIQUES



CROISSANT CURVO
MANTEQUILLA
102288

70 g 60 min
 24 units 64 (8x8)



CROISSANT YLISTO
113284

60 g 120 min
 24 units 64 (8x8)



NAPOLITANA CACAO CREMA
113281

90 g 120 min
 24 units 96 (8x12)



PALMERA BOMBÓN
101353

125 g 30 min
 20 units 66 (6x11)



ALWAYS READY

Forget baking. The finished Ylisto pastries **only need defrosting** and they are **ready**, and are **soft** and as if **freshly made**.



SIEMPRE LISTA

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



TOUJOURS PRÊT

Oubliez la pâtisserie. Il **suffit de décongeler** la pâtisserie Y listo pour qu'elle soit **prête**, tendre et **fraîchement cuite**.

CLASSIC PASTRIES

BOLLERÍA CLÁSICA | VIENNOISERIE CLASSIQUES



THAW
AND
SERVE

BETTER
STOCK
CONTROL

SAVE
TIME



BOLLO DE MANTEQUILLA
101352

85 g 30 min
 24 units 64 (8x8)



BOLLO SUIZO
113012

60 g 30 min
 30 units 64 (8x8)



MEDIA NOCHE
113157

25 g 20 min
 70 units 64 (8x8)



GOFRE BELGA
103250

90 g 30 min
 30 units 105 (15x7)

INDIVIDUALLY PACKAGED.
ENVASADO INDIVIDUALMENTE.
EMBALLÉ INDIVIDUELLEMENT.

CLASSIC PASTRIES

BOLLERÍA CLÁSICA | VIENNOISERIE CLASSIQUES

KÖRFEST

PASTELERÍA & DELICATESSEN

THAW
AND
SERVE

BETTER
STOCK
CONTROL

SAVE
TIME



MINI TRENZA
106302

75 g 120 min
 20 units 128 (8x16)



MINI TRENZA PEPITAS
DE CACAO
106346

85 g 120 min
 20 units 128 (8x16)



MINI TRENZA NARANJA Y
CACAO
106624

90 g 120 min
 20 units 128 (8x16)



THEY CAN BE DEFROSTED IN THE MICROWAVE (60 SECONDS IN DEFROST MODE).
SE PUEDE DESCONGELAR EN MICROONDAS (60 SEGUNDOS EN MODO DESCONGELACIÓN).
PEUVENT ÊTRE DÉCONGELÉS AU MICRO-ONDES (60 SECONDES EN MODE DÉCONGÉLATION).



MARIPOSA
106414

95 g 120 min
 18 units 128 (8x16)



LAZO CREMA Y PEPITAS
DE CACAO
106424

80 g 120 min
 21 units 128 (8x16)



MOODIES

MOODIES | MOODIES

moodies

A FUN EXPLOSION

Create your "Moodies Space" in a visible area of the store. As they are visually very eye-catching they will act as a hook for impulse purchases. Display them on an original wooden panel with hooks to hang them, as shown in the photo. They will take them off your hands!

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!

UNE EXPOSITION LUDIQUE

Créez votre «espace Moodies» dans un endroit visible du magasin. Comme il s'agit de produits très attrayants sur le plan visuel, ils seront un excellent moyen d'inciter les consommateurs à faire des achats d'impulsion. Exposez-les sur un panneau de bois original avec des crochets pour les accrocher, comme celui qui est montré sur la photo. Ils vous les enlèveront des mains !



MAXI MOODIE AZÚCAR
101411

70 g 40 min
40 units 96 (8x12)



MAXI MOODIE GLACÉ
101383

73 g 40 min
40 units 96 (8x12)



MAXI MOODIE BOMBÓN
101386

78 g 40 min
40 units 96 (8x12)



MOODIE GLACÉ
101384

53 g 40 min
48 units 104 (8x13)



MOODIE BOMBÓN
101387

58 g 40 min
48 units 104 (8x13)

MOODIES

MOODIES | MOODIES

moodies



MINI MOODIE GLACÉ
101385

31 g 40 min
 80 units 112 (8x14)



MINI MOODIE BOMBÓN
101388

35 g 40 min
 80 units 112 (8x14)



MICRO MOODIE BOMBÓN
101794

182 g 40 min
 36 blister (7 units) 48 (6x8)



MICRO MOODIE
101601

16 g 60 min
 120 units 104 (8x13)



MICRO MOODIE CROCANTE
101603

18 g 60 min
 120 units 104 (8x13)



**MICRO MOODIE RELLENO
CACAO**
101461

22 g 60 min
 120 units 104 (8x13)



**MICRO MOODIE RELLENO
FRESA**
101462

23 g 60 min
 120 units 104 (8x13)



COLOURED MOODIES LOLLIPOPS

Defrost the Micro Moodies and decorate them with coloured spray, chocolate stripes, coloured pearls, etc. Put them on a wooden stick and display them as if they were children's lollipops.

PIRULETAS DE MOODIES DE COLORES

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

SUCETTES COLORÉES DE MOODIES

Décongelez les Micro Moodies et décorez-les avec du spray coloré, des nouilles au chocolat, des perles colorées, etc. Collez-les avec un bâton en bois et affichez-les comme s'il s'agissait de sucettes pour les enfants.

MOODIES

MOODIES | MOODIES

moodies



WHITE
COCOA
FILLING

MOODIE CONFETI RELLENO 101785

75 g 60 min
36 units (6x6) 96 (8x12)

PACKAGED IN 6 UNIT BLISTER PACKS.
ENVASADO EN BLISTER DE 6 UDS.
EMBALLÉS SOUS BLISTER DE 6 PIÈCES.



NEW
NUEVO
NOVEAU

MOODIE ZEBRA 101795

63 g 60 min
36 uds (6x6) 96 (8x12)

PACKAGED IN 6 UNIT BLISTER PACKS.
ENVASADO EN BLISTER DE 6 UDS.
EMBALLÉS SOUS BLISTER DE 6 PIÈCES.



MOODIE CACAO-LECHE 100071

58 g 60 min
36 units (6x6) 96 (8x12)

PACKAGED IN 6 UNIT BLISTER PACKS.
ENVASADO EN BLISTER DE 6 UDS.
EMBALLÉS SOUS BLISTER DE 6 PIÈCES.



MOODIE BLANCO 100072

58 g 60 min
36 units (6x6) 96 (8x12)

PACKAGED IN 6 UNIT BLISTER PACKS.
ENVASADO EN BLISTER DE 6 UDS.
EMBALLÉS SOUS BLISTER DE 6 PIÈCES.



PACKAGED MOODIES

Moodies are served in 6-unit blister packs. This helps with better stock control, to prevent waste and to keep them better.



MOODIES ENVASADOS

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



LES MOODIES EMBALLÉS

Les Moodies sont conditionnés sous blister de 6 unités. Il permet de mieux contrôler le stock pour éviter les pertes et assurer une meilleure conservation.

MOODIES

MOODIES | MOODIES

moodies



PEPITO BOMBÓN
101409

120 g 60 min
24 units 104 (8x13)



PEPITO CREMA
101410

110 g 60 min
24 units 104 (8x13)



BERLINA BOMBÓN
101413

105 g 90 min
36 units 96 (8x12)



BERLINA CREMA
101414

95 g 90 min
36 units 96 (8x12)



PEPITO MINI BOMBÓN
101407

64 g 60 min
54 units 104 (8x13)



PEPITO MINI CREMA
101408

64 g 60 min
54 units 104 (8x13)



**MINI BERLINA CACAO
AVELLANA**
101640

25 g 60 min
175 aprox 56 (8x7)



COOKIES

COOKIES | COOKIES



THAW
AND
SERVE

BETTER
STOCK
CONTROL

SAVE
TIME



COOKIE CHOCOLATE
103227

90 g 60 min
 25 units 136 (8x17)

INDIVIDUALLY WRAPPED.
ENVASADO INDIVIDUALMENTE.
EMBALLÉ INDIVIDUELLEMENT.



COOKIE COLORES
103225

80 g 60 min
 25 units 136 (8x17)

INDIVIDUALLY WRAPPED.
ENVASADO INDIVIDUALMENTE.
EMBALLÉ INDIVIDUELLEMENT.



COOKIE BOMBÓN
103312

80 g 60 min
 25 units 136 (8x17)

INDIVIDUALLY WRAPPED.
ENVASADO INDIVIDUALMENTE.
EMBALLÉ INDIVIDUELLEMENT.

WITH WHITE
CHOCOLATE
CHIPS



COOKIE NARANJA Y PASAS
103313

80 g 60 min
 25 units 136 (8x17)

INDIVIDUALLY WRAPPED.
ENVASADO INDIVIDUALMENTE.
EMBALLÉ INDIVIDUELLEMENT.



ORANGE, RAISIN
AND CHIA SEED
FILLING DECORATED
WITH OAT FLAKES
AND QUINOA SEEDS.



INDIVIDUALLY WRAPPED

The Y listo Cookies are served individually wrapped. This helps with stock control, improves conservation and facilitates sales.



ENVASADO INDIVIDUAL

Las Cookies Y listo se sirven embolsadas de manera individual. Ayuda al control de stock, mejora su conservación y facilita la venta.



EMBALLAGE INDIVIDUEL

Les cookies Y listo sont servis en sachet individuel. Elle permet de contrôler les stocks, d'améliorer leur conservation et de faciliter la vente.

MUFFINS

MUFFINS | MUFFINS



MUFFIN CARROT CAKE
103324

110 g 120 min
 20 units 152 (8x19)

KÖRFEST
PÂTISSERIE & DÉLICATÉSSIES



**MUFFIN DE QUESO
CON ARÁNDANOS**
103255



**MUFFIN BOMBÓN
Y CREMA**
103254



**MUFFIN TRIPLE
BOMBÓN**
103253



**MUFFIN DE TOFFEE Y
MANZANA**
103256

ALL THE MUFFINS KÖRFEST

110 g 120 min
 20 units 152 (8x19)

KÖRFEST
PÂTISSERIE & DÉLICATÉSSIES



MUFFIN PEPITAS DE CACAO
103180

85 g 60 min
 30 units 96 (8x12)

INDIVIDUALLY WRAPPED.
ENVASADO INDIVIDUALMENTE.
EMBALLÉ INDIVIDUELLEMENT.



MUFFIN BOMBÓN
103181

85 g 60 min
 30 units 96 (8x12)

INDIVIDUALLY WRAPPED.
ENVASADO INDIVIDUALMENTE.
EMBALLÉ INDIVIDUELLEMENT.

Savoury Snacks

SNACKS SALADOS | SNACKS SALÉS



SAVOURY BREAD-BASED

SALADOS BASE PAN | BASE DE PAIN SALÉ

ABUNDANT
FILLINGS

INDIVIDUAL
FORMAT



SOYRDOUGH BREAD BASE

Panettis are created using a sourdough bread base, which is shaped and kneaded by hand, with abundant natural ingredients. It is then baked in a stone oven. In that way we can obtain a product that stands out due to its intense, delicious flavour.



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.



BASE DE PAIN AU LEVAIN

Les Panettis sont fabriqués à partir d'une base de pain au levain, qui est formée et étirée à la main, et avec beaucoup d'ingrédients naturels. Il est ensuite cuit dans un four en pierre. Nous obtenons ainsi un produit qui surprend par sa saveur intense et délicate.



PANETTI DE VERDURAS
114316

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



PANETTI DE POLLO
114317

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



COCA DE QUESO
110086

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



COCA VEGETAL
110087

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

PIZZAS

PIZZAS | PIZZAS

CUT, SERVE
AND
TAKE AWAY

SLAB
FORMAT

ABUNDANT
FILLINGS



TO PORTION AND TAKE AWAY

- Bake at peak times, the freshly baked aroma will attract more customers.
- If they cool down, you can give them a blast of heat. They will seem freshly baked again!
- Serve the portion on card or greaseproof serviette.
- Offer promotions with soft drinks, they always work!

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!

POUR DIVISER ET TRANSPORTER

- Cuisinez pendant les heures de pointe, l'odeur du pain fraîchement cuit attirera plus de clients.
- S'ils ont froid, vous pouvez leur donner un coup de chaleur. Elles seront comme fraîchement cuites !
- Servez la portion avec un carton ou une serviette de table ingraissable.
- Offrez des promotions avec des boissons non alcoolisées, ça marche toujours !

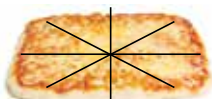


HOW SHALL I CUT IT?

¿QUÉ CORTE HAGO?

QUELLE COUPE DOIS-JE FAIRE?

TRIANGULAR PORTIONS
PORCIONES TRIANGULARES
PORTIONS TRIANGULAIRES



LARGE SQUARE PORTIONS
PORCIONES CUADRADAS GRANDES
GRANDES PORTIONS CARRÉES



STANDARD SQUARE PORTIONS
PORCIONES CUADRADAS ESTÁNDAR
LES PORTIONS CARRÉES STANDARD



29cm

BAKED 2 PIZZAS FOR EACH TRAY
HORNEA 2 PIZZAS POR BANDEJA
PRÉPARE 2 PIZZAS PAR PLATEAU

39cm

PIZZAS

PIZZAS | PIZZAS



PIZZA 4 QUESOS
110072

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



PIZZA DE YORK Y QUESO
110068

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



**PIZZA DE CHAMPIÑÓN
Y BACON**
110065

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



PIZZA VEGETAL
110071

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



PIZZA BARBACOA
110069

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



**PIZZA DE POLLO Y
CHEDDAR**
110066

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



**BASE PIZZA CLÁSICA
RECTANGULAR**
110081

510 g Not required
 20 units 12-15 min
 48 (6x8) 200°C
30x40 cm

IDEAL FOR CUSTOMISING
 IDEAL PARA PERSONALIZAR
 IDEAL A PERSONNALISER



PIZZA MARGARITA
110082

1.100 g 60 min
 4 units 10 min
 78 (13x6) 180-190°C
29 x 39 cm

IDEAL FOR CUSTOMISING
 IDEAL PARA PERSONALIZAR
 IDEAL A PERSONNALISER

MINI PIZZAS

MINI PIZZAS | MINI PIZZAS

ABUNDANT
FILLINGS

INDIVIDUAL
FORMAT



MINI PIZZA PEPPERONI
110070

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



MINI PIZZA 4 QUESOS
114272

152 g 30 min
16 units 14-16 min
120 (8x15) 175°C



MINI PIZZA BIKINI
114273

170 g 30 min
16 units 14-16 min
120 (8x15) 175°C



MINI PIZZA BACON
110067

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



COMBINE FLAVORS

Offer Mini Pizzas with various toppings to share, to eat in the establishment or to take away.



OFFERS

Offer mixed portions and sales combined with soft drinks. If you have just baked them, the aroma will convince your customers.



STOCK CONTROL

Thanks to their individual format, you only need to defrost the pieces you are going to use. In that way, you can exercise better stock control.



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, solo necesitas descongelar las piezas que vayas a utilizar. De esta manera puedes controlar mejor el stock.



COMBINEZ LES SAVEURS

Elle propose des Mini Pizzas de différentes saveurs à partager, à consommer dans l'établissement ou à emporter.



PROMOTIONS

Proposez des portions assorties et la vente combinée avec des boissons non alcoolisées. Si vous venez de les cuire, l'odeur convaincra vos clients.



CONTRÔLE LE STOCK

Grâce à son format individuel, il suffit de décongeler les morceaux que vous allez utiliser. Vous pouvez ainsi mieux contrôler vos stocks.

EMPANADAS

EMPANADAS | EMPANADAS



EMPANADA DE ATÚN
114219

3.500 g No required
 3 units 38-40 min
 40 (4x10) 190°C



CHALANA DE ATÚN
114110

155 g Not required
 30 units 15-20 min
 132 (11x12) 180°C



BEFORE BAKING: Decorate with seeds.

ANTES DE HORNEAR: Decorar con semillas.

AVANT CUISSON AU FOUR: Décorer avec des graines.

CHALANA DE POLLO
114210

155 g Not required
 30 units 18 min
 132 (11x12) 180°C



BEFORE BAKING: Decorate with seeds.

ANTES DE HORNEAR: Decorar con semillas.

AVANT CUISSON AU FOUR: Décorer avec des graines.

SPANISH OMELETTES

TORTILLAS | OMELETTES



TORTILLA RECTANGULAR
114318

750 g 150 min
 12 units 6 min
 91 (13x7) 200°C

BEFORE BAKING: Oil wash.

ANTES DE HORNEAR: Baño de aceite.

AVANT CUISSON AU FOUR: Badigeonner d'huile.



TORTILLA FAMILIAR
114319

800 g Not required
 10 units 15-20 min
 91 (13x7) 180-200°C

BEFORE BAKING: Oil wash.

ANTES DE HORNEAR: Baño de aceite.

AVANT CUISSON AU FOUR: Badigeonner d'huile.

SAVOURY PASTRIES

BOLLERÍA SALADA | VIENNOISERIE SALÉE



RAYADO POLLO TERIYAKI
114321

RAYADO CARBONARA
114320

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

  It serves decorated
with seeds

*DOP: Product with Denomination of Protected Origin.



NAPOLITANA BIKINI
113360

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



CROISSANT PLUS BIKINI
113371

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



MALLA DE POLLO Y BACON
300338

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



PAÑUELO FRANKFURT
300352

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



MINI SAVOURY PASTRIES

BOLLERÍA MINI SALADA | MINI-VIENNOISERIE SALÉES

MINI
FILLED
BITES

PERFECT
TO TAKE AWAY
IN PACKS



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



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

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

BEFORE BAKING: Decorate
with seeds.
ANTES DE HORNEAR: Decorar
con semillas.
AVANT CUISSON AU FOUR:
Décorer avec des graines.



PETIT TORTILLA
113088

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

BEFORE BAKING: Decorate
with seeds.
ANTES DE HORNEAR: Decorar
con semillas.
AVANT CUISSON AU FOUR:
Décorer avec des graines.



PETIT PLUS FRANKFURT
113087

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

BEFORE BAKING: Decorate
with seeds.
ANTES DE HORNEAR: Decorar
con semillas.
AVANT CUISSON AU FOUR:
Décorer avec des graines.



PETIT PLUS BIKINI
113086

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

BEFORE BAKING: Decorate
with seeds.
ANTES DE HORNEAR: Decorar
con semillas.
AVANT CUISSON AU FOUR:
Décorer avec des graines.



EMPANADILLAS

EMPANADILLAS | EMPANADILLAS



AUTHENTIC ARGENTINIAN RECIPE

Created following the traditional Argentinian recipe which produces pastry with that unmistakable flavour and texture. With abundant, delicious fillings and an authentic appearance which makes them the star of the empanadillas. To eat at any time of the day.

AUTÉNTICA RECETA ARGENTINA

Elaboradas siguiendo la receta tradicional argentina que consigue esa masa con ese sabor y una textura inconfundibles. Con abundantes y deliciosos rellenos y un genuino aspecto que las convierten en la estrella de las empanadillas. Para consumir a cualquier hora del día.

UNE RECETTE ARGENTINE AUTHENTIQUE

Ils sont fabriqués selon la recette traditionnelle argentine qui leur donne une pâte au goût et à la texture uniques. Avec des garnitures abondantes et délicieuses et une apparence authentique qui en font la vedette des empanadillas. Pour manger à tout moment de la journée.



EMPANADILLA ARGENTINA CRIOLLA 300305

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

BEFORE BAKING: Egg wash.
ANTES DE HORNEAR: Baño de huevo.
AVANT CUISSON AU FOUR: Badigeonner d'œuf.



EMPANADILLA ARGENTINA DE POLLO 300306

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

BEFORE BAKING: Egg wash.
ANTES DE HORNEAR: Baño de huevo.
AVANT CUISSON AU FOUR: Badigeonner d'œuf.



EMPANADILLA HOJALDRE DE ATÚN 300312

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



SOFT CRISP TEXTURE WITH MORE VOLUME

Made using **flaky pastry enriched with margarine**, which provides more volume and obtains a **softer, crispier result**. They come with a **delicious tuna and pisto** (tomato, onion, aubergine, pepper and sunflower oil) filling, and are served with an egg glaze.

TEXTURA SUAVE Y CRUJIENTE CON MÁS VOLUMEN

Está elaborada con una **masa de hojaldre enriquecida con margarina** que le aporta **más volumen** y que consigue que resulte **más suave y crujiente**. Viene con un **delicioso relleno de atún y pisto** (tomate, cebolla, berenjena, pimiento y aceite de girasol) y se sirve ya con **baño de huevo**.

UNE TEXTURE DOUCE ET CROQUANTE AVEC PLUS DE VOLUME

Il est fabriqué avec une **pâte feuilletée enrichie de margarine** qui lui donne **plus de volume** et le rend **plus souple et plus croquant**. Il est accompagné d'une **délicieuse garniture de thon et de ratatouille** (tomate, oignon, aubergine, poivron et huile de tournesol) et est servi avec un **bain d'œufs**.

EMPANADILLAS

EMPANADILLAS | EMPANADILLAS



JUST LIKE HOME-MADE

The Empanadillas are created using pastry blanched in oil, which is very soft and tasty, with abundant filling. They are then "closed by hand by experts. The result is crisp, light and tasty. Just like home-made!



COMO HECHAS EN CASA

Las Empanadillas se elaboran con una masa escaldada en aceite, muy suave y sabrosa, y con abundantes rellenos. Después, se "cierran" manualmente por manos expertas. El resultado es crujiente, ligero y sabroso. ¡Como hechas en casa!



COMME FAITES À LA MAISON

Les Empanadillas sont faites d'une pâte très molle et savoureuse, échaudée dans l'huile, avec d'abondantes garnitures. Ils sont ensuite «fermés» à la main par des mains expertes. Le résultat est croustillant, léger et savoureux. Comme si c'était fait maison!



EMPANADILLA DE ATÚN 300292

EMPANADILLA DE CEBOLLA Y ATÚN 300293

EMPANADILLA DE PISTO 300295

EMPANADILLA DE TOMATE 300298

112 g Not required
 40 units 18-20 min
 120 (8x15) 190°C

BEFORE BAKING: Egg wash and decorate with seeds.
ANTES DE HORNEAR: Baño de huevo y decorar con semillas.
AVANT CUISSON AU FOUR: Badigeonner d'œuf et décorer avec des graines



MINI EMPANADILLA DE ATÚN, HUEVO Y ACEITUNA 114057

35 g Not required
 3 kg 15 min
 110 (10x11) 180°C



HALF WAY THROUGH BAKING: Decorate with seeds.
A MITAD DE HORNEADO: Decorar con semillas.
AU MILIEU DE LA CUISSON: Décorer avec des graines.



LOUNCH PISTO 300301

50 g Not required
 75 units 18-20 min
 120 (8/7x16) 190°C



 PAMPADILLAS

New range of colored **Empanadillas**, with a thin, soft and elastic dough and tasty fillings.

 PAMPADILLAS

Nueva gama de **Empanadillas** de colores, de masa fina, suave y elástica y sabrosos rellenos.

 PAMPADILLAS

Nouvelle gamme de **Empanadillas** colorées, avec une pâte fine, douce et élastique et garnitures savoureuses.

PAMPADILLAS

PAMPADILLAS | PAMPADILLAS



PAMPADILLA ATÚN 300353

90 g 45 min
 24 units 20-22 min
 240 (16x15) 180°C

Filled with rataouille, made of tomato, onion, eggplant, zucchini, pepper, sunflower oil, tuna in sunflower oil and boiled egg.

Rellena de pisto a base de tomate, cebolla, berenjena, calabacín, pimienta, aceite de girasol, atún en aceite de girasol y huevo cocido.

Farci de ratatouille à base de tomate, oignon, aubergine, courgette, poivron, huile de tournesol, thon à l'huile de tournesol et œuf à la coque.



PAMPADILLA POLLO AL CURRY 300354

90 g 45 min
 24 units 20-22 min
 240 (16x15) 180°C

Filled with chicken, onion, cream, curry, turmeric and black pepper.

Rellena de pollo, cebolla, nata, curry, cúrcuma y pimienta negra.

Rempli de poulet, oignon, crème, curry, curcuma et poivre noir.



PAMPADILLA TERNERA Y HUEVO 300355

90 g 45 min
 24 units 20-22 min
 240 (16x15) 180°C

Filled with veal with onion, red pepper, mushroom, virgin olive oil, garlic, black pepper and sunflower oil.

Rellena de ternera con cebolla, pimienta roja, champiñón, aceite de oliva virgen, ajo, pimienta negra y aceite de girasol.

Rempli de veau aux oignons, poivrons rouges, champignons, huile d'olive vierge, ail, poivre noir et huile de tournesol.



PAMPADILLA POLLO TRADICIONAL 300356

90 g 45 min
 24 units 20-22 min
 240 (16x15) 180°C

Filled with chicken, onion, red pepper, black pepper, and sunflower oil.

Rellena de pollo, cebolla, pimienta roja, pimienta negra y aceite de girasol.

Rempli de poulet, d'oignon, de poivron rouge, de poivre noir et d'huile de tournesol.

Confectionery

PASTELERÍA | PÂTISSERIE



BRAIDS

TRENZAS | TRESSES



► BRAND-NEW PACKAGING



TRENZA FLORENTINA
106693

450 g 180 min (5°C)
4 units 6-8 portions
128 (8x16)



TRENZA NARANJA Y CACAO
106689

500 g



TRENZA NUECES, CACAO Y PASAS
106692

550 g



TRENZA DULCE DE LECHE Y PISTACHOS
106690

500 g



TRENZA CREMA DE QUESO Y CEREZAS
106688

500 g



TRENZA CREMA Y CACAO
106689

500 g



TRENZA KÖRFEST
106687

500 g



4 units

128
(8x16)

6-8
portions

34,5 x 12 cm

3 horas (5°C)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

ROUND CAKES

TARTAS REDONDAS | LES GÂTEAUX ROUNDS



TARTA TRIPLE CHOCOLATE
106353

🍷 950 g 🍰 8-10 portions
📦 4 units 📏 20 cm
📏 77 (7x11) 🕒 4 h (5°C)

KÖRFEST
PÂTISSERIE & DÉCORATION



CHEESE CAKE
106163

🍷 900 g 🍰 8-10 portions
📦 4 units 📏 19,5 cm
📏 48 (8x8) 🕒 4 h (5°C)

KÖRFEST
PÂTISSERIE & DÉCORATION



TARTA SACHER
106118

🍷 875 g 🍰 8-10 portions
📦 4 units 📏 20 cm
📏 60 (6x10) 🕒 4 h (5°C)

KÖRFEST
PÂTISSERIE & DÉCORATION



TARTA DE ALMENDRA
106030

🍷 600 g 🍰 12 portions
📦 6 units 🕒 2 h (room temperature)
📏 44 (4x11)



PASTEL VASCO
106011

🍷 1.000 g 🍰 12 portions
📦 6 units 🕒 15 min
📏 92 (4x23) 🕒 210°C



TARTA DE PERA
106014

🍷 1.100 g 🍰 8 portions
📦 6 units 🕒 15 min
📏 88 (4x22) 🕒 210°C

SQUARE CAKES

TARTAS CUADRADAS | GÂTEAUX CARRÉS



TARTA DE YOGUR CON FRAMBUESAS
106165

🥄 925 g 🍰 6-8 portions
📦 4 units 📏 19x18 cm
📏 60 (6x10) 🕒 4 h (5°C)

KÖRFEST
PÂTISSERIE & DÉCORATION



TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS
106164

🥄 800 g 🍰 6-8 portions
📦 4 units 📏 19x18 cm
📏 60 (6x10) 🕒 4 h (5°C)

KÖRFEST
PÂTISSERIE & DÉCORATION



TARTA SAN MARCOS TRUFA
106222

🥄 850 g 🍰 6-8 portions
📦 4 units 📏 19x18 cm
📏 60 (6x10) 🕒 4 h (5°C)

KÖRFEST
PÂTISSERIE & DÉCORATION



TARTA SAN MARCOS NATA
106223

🥄 850 g 🍰 6-8 portions
📦 4 units 📏 19x18 cm
📏 60 (6x10) 🕒 4 h (5°C)

KÖRFEST
PÂTISSERIE & DÉCORATION



TIPS

- » The cakes are displayed in refrigerated display cases to keep them better.
- » You can play with displays at different heights or with original supports, glass domes, etc.
- » Offer your customers the option to order in advance for weekends and special occasions.
- » Ideal to serve as desserts in set meals or a la carte.
- » Try cutting thin portions and combining them on the same plate, accompanied by a scoop of ice-cream or a dollop of cream.



CONSEJOS

- » 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.
- » Ideales para servir en los postres de menú 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.



CONSEILS

- » Les gâteaux sont exposés dans la vitrine réfrigérée pour une meilleure conservation.
- » Vous pouvez jouer avec des présentoirs à différentes hauteurs ou avec des supports originaux, des dômes en verre, etc.
- » Offrez à vos clients la possibilité de réserver pour les week-ends et les occasions spéciales.
- » Idéaux pour servir dans les desserts des menus quotidiens et à la carte.
- » Dans les gâteaux ronds, choisissez la taille des portions que vous voulez.
- » Essayez de couper de fines portions et de les mélanger dans une même assiette, accompagnées d'une boule de glace, d'un coulis ou d'un pompon de crème.

PRE-CUT CAKES

TARTAS PRECORTADAS | GÂTEAUX PRÉDÉCOUPÉS



RED VELVET CAKE

106650

- 1.600 g
- 14 portions
- 1 unit
- 24 cm
- 144 (12x12) 4 h (5°C)

KÖRFEST
PÂTISSERIE & DÉCORATION



TARTA DE MANZANA

106013

- 1.000 g
- 10 portions
- 6 units
- 15 min
- 92 (4x23) 210°C

TIP: Let it cool before serving.
CONSEJO: Dejar enfriar antes de servir.
CONSEIL: Laisser refroidir avant de servir.



TARTA DE CHOCOLATE

106017

- 900 g
- 10 portions
- 6 units
- 4 h (5°C)
- 92 (4x23)



PRE-CUT CAKES

TARTAS PRECORTADAS | GÂTEAUX PRÉDÉCOUPÉS



SACHER CAKE

106592

- 1.375 g 14 portions
- 1 unit 24 cm
- 144 (12x12) 4 h (5°C)

KÖRFEST
PÂTISSERIE & DÉCORATION



CONTINENTAL CHOCOLATE CAKE

106503

- 1.550 g 14 portions
- 1 unit 24 cm
- 144 (12x12) 4 h (room temperature)

KÖRFEST
PÂTISSERIE & DÉCORATION



CARROT CAKE

106385

- 1.450 g 14 portions
- 1 unit 23,5 cm
- 144 (12x12) 4 h (room temperature)

KÖRFEST
PÂTISSERIE & DÉCORATION



CLEAN PLATING WITHOUT HANDLING

The precut cakes and slabs allow you to serve the portion with a clean, perfect cut, as you do not have to handle them. Place the portion before defrosting on the support you are going to use for the sale. In that way, when you serve it, the dessert will be clean and attractive.



EMPLATADO 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.



MISE EN PLACE PROPRE ET NON ALTÉRÉ

Les gâteaux et les planches prédécoupées vous permettent de servir la portion avec une coupe propre et parfaite, car vous n'avez pas à les manipuler. Avant la décongélation, placez la portion sur le support que vous voulez utiliser pour la vente. De cette façon, lorsque vous le servirez, le dessert sera propre et attrayant.

SLABS

PLANCHAS | PLAQUES



PLANCHA DE QUESO CON ARÁNDANOS

106166

2.450 g 38x27 cm
1 unit 4 h (5°C)
136 (8x17)

KÖRFEST
PÂTISSERIE & DÉCORATION



PLANCHA SAN MARCOS

106122

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

KÖRFEST
PÂTISSERIE & DÉCORATION



PLANCHA SELVA NEGRA

106123

1.925 g 38x27 cm
1 unit 4 h (5°C)
136 (8x17)

KÖRFEST
PÂTISSERIE & DÉCORATION



PLANCHA BIZCOCHO

103038

290 g 57x37 cm
8 units 1 h (room temperature)
92 (4x23)

PERFECT CUT

The slabs allow you to personalise desserts to your taste. You can cut to the size you like and offer unit sales.

To achieve a clean cut, do it when the slab is not yet defrosted. Chill the knife you are going to use and wet it with a little water.

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. Enfía el chuchillo que vayas a utilizar y mójalo con un poco de agua.

COUPE PARFAITE

Les planchas vous permettent de personnaliser les desserts à votre goût. Vous pouvez faire la coupe de la grosseur que vous souhaitez et les proposer à la vente en tant qu'unité.

Pour obtenir une coupe nette, faites-le lorsque la plancha n'est pas encore décongelée. Refroidissez le couteau que vous allez utiliser et faites-le tremper dans un peu d'eau.

PRE-CUT SLABS

PLANCHAS PRECORTADAS | PLAQUES PRÉDÉCOUPÉS

PLATE
PERFECTLY

SAVE
TIME

BETTER
STOCK
CONTROL



24
PORTIONS
PORCIONES
PORTIONS

GRAND CARROT CAKE

106632

1.750 g

4 h (5°C)

1 unit

136 (8x17)

KÖRFEST
PÂTISSERIE & DÉLICATESSEN



PLANCHA BIZCOCHO
CASERA PORCIONADA

103213

2.400 g 35x28 cm

1 unit 2 h (5°C)

128 (8x16)



PLANCHA BIZCOCHO
CHOCOLATE PORCIONADA

103214

2.400 g 35x28 cm

1 unit 2 h (5°C)

128 (8x16)



PLANCHA BROWNIE

106380

2.500 g 40x31 cm

4 units 24 h (3°C)

54 (6x9)

30
PORTIONS
PORCIONES
PORTIONS

KÖRFEST
PÂTISSERIE & DÉLICATESSEN

ROLLS

BRAZOS | ROULÉS



**BRAZO CREMA/YEMA
TOSTADA**
106224

925 g 6-8 portions
 4 units 26 cm
 64 (4x16) 4 h (5°C)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DÉCORACIÓN



**BRAZO NATA/YEMA
TOSTADA**
106226

750 g 6-8 portions
 4 units 26 cm
 64 (4x16) 4 h (5°C)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DÉCORACIÓN



BRAZO NATA BOMBÓN
106225

700 g 6-8 portions
 4 units 27 cm
 64 (6x16) 4 h (5°C)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DÉCORACIÓN



**MEDIUM
SIZE**



**BRAZO NATA/YEMA
TOSTADA**
106351

425 g 4-5 portions
 4 units 27 cm
 130 (10x13) 2 h (5°C)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DÉCORACIÓN

**MEDIUM
SIZE**



BRAZO TRUFA
106352

350 g 4-5 portions
 4 units 27 cm
 130 (10x13) 2 h (5°C)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DÉCORACIÓN

DESSERTS

POSTRES Y PASTELES | LES DESSERTS ET LES GÂTEAUX



PASTEL DE NATA
106374

70 g 15 min
56 units 230°C
96 (16x6)

FINISH: Chill. Coat in gelatine and decorate with toasted almonds.

ACABADO: Enfríar. Espolvorear con azúcar glas y canela.

FINITION: Laisser refroidir. Badigeonner de gelatine et décorer avec des amandes grillées.



TARTITA MANZANA
106522

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



COULANT DE CHOCOLATE
106379

80 g 6 cm/ud
30 units 30-40 seg
(Microwave full power)
240 (16x15)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DÉCORATION



CAPRICHOS SACHER
106344

70 g/ud 6 cm/ud
20 units 1 h (5°C)
136 (8x17)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DÉCORATION

THEY CAN BE DEFROSTED IN THE MICROWAVE.
SE PUEDE DESCONGELAR EN MICROONDAS.
PEUVENT ÊTRE DÉCONGELÉS AU MICRO-ONDES.



NUBES DE QUESO Y ARÁNDANOS
106345

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DÉCORATION



PASTELERÍA MINIATURA
106347

600 g 31 portions
4 units 2 h (5°C)
128 (8x16)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DÉCORATION



GLUTEN FREE BAKERY

PANADERÍA SIN GLUTEN | BPULANGERIE SANS GLUTEN

OVENABLE BAG

Bake the product in its bag



INDIVIDUAL BAKEABLE PACK.
ENVASE INDIVIDUAL HORNEABLE.
EMBALLAGE INDIVIDUEL PEUT-ÊTRE CUIT AU FOUR.

BAGUETINA SIN GLUTEN 210164

100 g 30 min
25 units 5-7 min
72 (8x9) 180°C



COOKING TIME FOR
MICROWAVES:
1-2 min at 700W.



INDIVIDUAL BAKEABLE PACK.
ENVASE INDIVIDUAL HORNEABLE.
EMBALLAGE INDIVIDUEL PEUT-ÊTRE CUIT AU FOUR.

PANECILLO SIN GLUTEN 210396

45 g 30 min
45 units 3-5 min
72 (8x9) 180°C



COOKING TIME FOR
MICROWAVES:
30 seg. a 700W.



INDIVIDUAL BAKEABLE PACK.
ENVASE INDIVIDUAL HORNEABLE.
EMBALLAGE INDIVIDUEL PEUT-ÊTRE CUIT AU FOUR.

PAN HAMBURGUESA SIN GLUTEN 107526

70 g 60 min
35 units 5-7 min
72 (8x9) 180°C



COOKING TIME FOR
MICROWAVES:
1 - 2 min a 700W.



CROISSANT SIN GLUTEN 113741

30 g 45 min
50 units
96 (8x12) NO BAKING



ES-102-013

INDIVIDUALLY WRAPPED.
ENVASADO INDIVIDUALMENTE.
EMBALLÉ INDIVIDUELLEMENT.



NAPOLITANA CACAO SIN GLUTEN 113742

50 g 45 min
36 units
96 (8x12) NO BAKING



ES-102-014

INDIVIDUALLY WRAPPED.
ENVASADO INDIVIDUALMENTE.
EMBALLÉ INDIVIDUELLEMENT.



MAGDALENAS SIN GLUTEN 103311

35 g 45 min
48 units
96 (8x12) NO BAKING



ES-102-016

INDIVIDUALLY WRAPPED.
ENVASADO INDIVIDUALMENTE.
EMBALLÉ INDIVIDUELLEMENT.



EGG FREE



PALMERA CACAO SIN GLUTEN 101706

75 g 45 min
40 units
96 (8x12) NO BAKING



ES-102-015

INDIVIDUALLY WRAPPED.
ENVASADO INDIVIDUALMENTE.
EMBALLÉ INDIVIDUELLEMENT.



GUARANTEE OF SAFETY



All our Betina products are certified under the European Licensing System (ELS) and are packaged individually to prevent contamination by other products that may contain gluten.



GARANTÍA DE SEGURIDAD

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.



GARANTIE DE SÉCURITÉ

Tous nos produits Betina sont certifiés dans le cadre du système européen de licence (ELS) et sont emballés individuellement pour éviter toute contamination avec d'autres produits pouvant contenir du gluten.



This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper has a slight shadow on the right side, suggesting it's resting on a surface.





MONBAKE

MONBAKE GRUPO EMPRESARIAL S.A.U.

Avda. de Pamplona 59, 31192 Mutilva (Navarra)
Tel. 948 23 51 50

export@monbake.com
+34 902 32 55 32 / +34 914 84 20 79

www.berlys.es

