Berlys

PRODUCT
Catalogue

MONBAKE

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 production areas distributed throughout national territory, and more than 1.700 employees. **Monbake is a company committed to quality, nutrition and food security**, which it shows through solid support for innovation.

*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.*

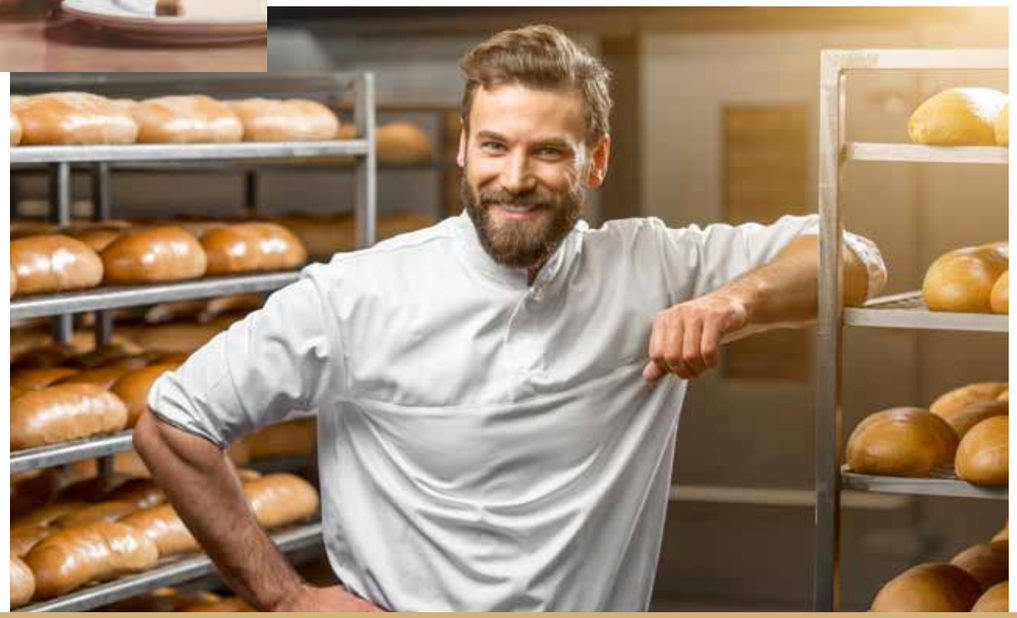
KÖRFEST PASTELERÍA & DELICATESSEN Berlys Betina

We provide innovative 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.

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.



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:

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:

SALES REPRESENTATIVES who provide solutions in order to improve sales.

Des COMMERCIAUX qui apportent des solutions pour améliorer vos ventes.

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

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

DEMONSTRATORS who can advise you on any technical aspect and provide continuous training for your staff in the correct finishing and presentation of products.

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.

OPERATORS at our Customer Care telephone Service, 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.

Des GESTIONNAIRES de notre assistance téléphonique du Service 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 for Life

We make our work our lifestyle.

Notre travail est notre style de vie.

TOTAL Quality

The entire Monbake organisation is committed to a management system aimed at Quality. This desire has led us to the position of being the first company in the sector to obtain the **ISO 9001 registration certificate,** awarded by AENOR, which covers the entire quality management system for the company at all levels, including after sales and the monitoring of branches. We also have the most demanding **Quality Certification** Europe, awarded by the British body BRC (British Retailers Consortium.

We are working from day to day on the design and continuous improvement of our service and our products, in order to provide the greatest variety in formats and sizes of bread, pastry and cake products on the market, based on consumer requirements and different business types. Businesses such as specialist bakers and hot food retail, modern food and distribution, together with those operating in the HORECA channel: cafés, restaurants, hotels, fast food and social catering. And we are at the forefront thanks to our 10 production plants which use the latest technology, and an efficient logistics network with 25 platforms and over 70 distribution centres, which allow us to serve 24,000 customers every day with over 300 varieties of bread, pastry and cake products guaranteed to be of the very best quality.

*Toute l'organisation de Monbake est basée sur un système de gestion dont le principal objectif est la Qualité. Cela nous a mené à devenir la première entreprise du secteur à obtenir la Certification du Registre des Sociétés **ISO 9001**, remis par AENOR, lequel contemple l'ensemble du système de qualité de gestion de l'entreprise à tous les niveaux, y compris l'après-vente et le contrôle des Délégations. Nous possédons également la certification de Qualité la plus exigente d'Europe **remise par l'organisme britannique** BRC (British Retailers Consortium).*

Nous travaillons, jour après jour, au concept et à l'amélioration constante de notre service et de nos produits afin de vous offrir la plus grande variété de formats et de tailles en matière de produits de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie de marché, toujours en fonction des critères des consommateurs et des différents types d'activité tels que: magasins spécialisés, boulangeries et points chauds, alimentation moderne et distribution; il en est de même pour les établissements qui opèrent à travers le canal HORECA: cafétérias, restaurants, hôtels, restauration rapide et restauration sociale. Nous sommes en première ligne grâce à nos 10 usines de production dotées d'une technologie d'avant-garde et d'un réseau logistique des plus efficaces avec 25 délégations et plus de 70 points de distribution qui nous permettent de servir chaque matin 24.000 clients, plus de 300 variétés de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie, toujours d'une qualité optimale et avec toutes les garanties.

INDEX

BREAD / *BOULANGERIE* 10

Singular Breads/ *Singular Pains* 14
Daily / *Daily* 20
Sandwiches / *Sandwichs* 28
Slow Food / *Slow Food* 34
Bread a la Carte / *Pain à la Carte* 40
Pinchos / *Pinchos* 46
Loaf / *Pain de mie* 50
Gluten-free Bread / *Pain Sans Gluten* 52

PASTRIES / VIENNOISERIE 54

Dúo Range / *Gamme Duo* 60
Large Pastries / *Grande viennoiserie* 62
Small Pastries / *Petite viennoiserie* 76
Finished Pastries / *Viennoiserie Terminée* 84
Gluten-free Pastries / *Viennoiserie Sans Gluten* 92

SAVOURY / PRODUITS SALÉS 94

Pizzas and Cocas / *Pizzas et Cocas* 96
Savoury Pastries / *Viennoiserie salée* 100
Empanadillas & Empanadas / *Empanadillas & Empanadas* ... 104

CAKES / BOULANGERIE 108

Trenzas / *Trenzas* 110
Cakes / *Gâteaux* 112
Desserts, Brazos & Planchas / *Desserts, roulés & Planches* 120

CAPTION

Approximate weight of unit
Poids approximatif de l'unité.
(frozen / *surgelé*)

Units per box
Unités par boîte.

Boxes per pallet
Boîtes par palette.

Defrosting time
Temps de décongélation.

Proving time
Temps de fermentation.
(at 28.30° at 60-70% R.H. / *28,30° avec 60-70% H.R.*)

Baking time
Temps de cuisson.

Baking temperature
Température de cuisson.

Number of portions
Nombre de portions.

Dimensions
Dimensions.

BREAD
BOULANGERIE

MUCH MORE THAN BREAD

Bread forLife

We make our bread every day with the care and passion that only our master bakers can provide. We use top quality raw materials and respect long proving times, in order to create all the flavour, aroma and freshness of the best bread.
Only in that way can we make our work our lifestyle.

Nous élaborons nos pains chaque jour avec le soin et la passion que seuls connaissent nos maîtres boulangers. Ils utilisent des matières premières de grande qualité et laissent reposer le pain très longtemps afin d'obtenir un maximum de saveur, d'arôme et de fraîcheur.
C'est seulement ainsi que nous pouvons faire de notre travail un style de vie.

SINGULAR BREADS

Following the traditional process.
Elaborées en respectant le processus traditionnel.

They stay fresh longer.
Elles restent fraîches plus longtemps.

NEW

ARTESA / *ARTESA*

HOGAZA CHÍA
107920

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

HOGAZA AVENA
107921

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

BARRA ARTESA
209003

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

BAKED IN A
REFRACTORY OVEN

- With the traditional flavour. Avec la saveur traditionnelle.
- Honeycomb crumb, dark, reddish, crisp crust. Mie en nid d'abeilles, croûte foncée, rougeâtre, croustillante.
- It stays fresher longer. Il reste frais plus longtemps.
- For those who value baking tradition. Pour ceux qui apprécient la tradition de la boulangerie.

SOFT RUSTIC

The new generation of rustic breads, tender and juicie.

NEW

BARRA RULIÑA
209050

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

NEW

BARRA ANCIENNE
209048

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

NEW

BARRA NORTEÑA
209049

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

WITH VIRGIN Olive OIL

All ideals
FOR SLICING

LOAVES / *MICHES*

Following the traditional process.
Elaborées en respectant le processus traditionnel.

They stay fresh longer.
Elles restent fraîches plus longtemps.

PAN EXTRA CENTENO *Nature*
210749

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

PAN MAIZ *Nature*
210748

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

All ideals
FOR SLICING

SEMILLAS *Nature*
210636

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

90% BAKED
SAVE TIME, SAVE MONEY

PAN PAYÉS *Nature*
210612

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

PASAS Y NUECES *Nature*
210611

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

90% BAKED
SAVE TIME, SAVE MONEY

CAMPERA *Nature*
210620

500 g | 180 min
8 units | 15 min
56 (4x14) | 180°C

ESPELTA *Nature*
210709

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

PAN PAVÉ *Nature*
210621

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

CEREALES *Nature*
210614

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

TRENZADA *Nature*
210619

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

CENTENO *Nature*
210613

350 g | 60 min
10 units | 15 min
56 (4x14) | 180°C

DAILY. Our daily bread

DAILY. Notre pain de chaque jour

Made through a careful process of creation.
Élaborés avec un grand soin.

Easy to eat, and combine with all types of food.
Faciles à manger, ils s'allient parfaitement avec tous types d'aliments.

WHITE / *BLANC*

PROVENZAL
210599

300 g	30-35 min
30 units	18-20 min
28	180 °C

TOSCANA
210570

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

BARRA
210675

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

BARRA GRANDE EXTRA
210693

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

BAGUETTE PLUS
210583

250 g	30 min
38 units	18 min
28 (4x7)	180°C

AUTÉNTICA BAGUETTE
210667

250 g	30 min
33 units	18 min
28 (4x7)	180°C

VIENESA
210733

250 g	25 min
28 units	18 min
30 (6x5)	180°C

VIENESA PLUS
210736

280 g	30 min
25 units	18 min
30 (6x5)	180°C

HECHO MUY DESPACIO

ORIGEN

It stays fresh longer.

Il reste frais plus longtemps.

pannier

PAN

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

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

BARRA ORIGEN
210499

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

BARRA ORIGEN PLUS
210711

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

- Created using the best flours from carefully selected wheat. *Élaboré avec d'excellentes farines issues du meilleur blé.*
- Three provings to promote a denser moister crumb. *Il subit trois fermentations qui lui fournissent une mie plus dense et savoureuse.*
- Perfect baking to maintain moisture. *Une cuisson parfaite qui conserve l'humidité.*
- It stays fresh longer. *Il reste frais plus longtemps.*

NEW

BOCADILLO PANNIER
209005

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

NEW

BAGUETTE PANNIER
209004

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

PAN PANNIER
210738

280 g	60 min
22 units	17-19 min
30 (5x6)	180°C

PAN PANNIER PLUS
210739

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

- Traditional appearance, fine golden crisp crust, smooth honeycombed crumb. *Un aspect tradicionel, une croûte fine, dorée et croustillante, une mie soyeuse et alvéolée.*
- 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. *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.*
- It stays fresh longer. *Il reste frais plus longtemps.*

RUSTIC / *RUSTIQUES*

STONE OVEN

CHAPATA HORNO DE PIEDRA
211280

400 g · 30 min
20 units · 18-20 min
32 (4x8) · 180ºC

BASTÓN PLUS
211347

375 g · 30 min
24 units · 18-20 min
28 (4x7) · 180ºC

GASCÓN
211359

375 g · 30 min
24 units · 18-20 min
28 (4x7) · 180ºC

TRAINERA
211354

250 g · 25 min
24 units · 16-18 min
30 (6X5) · 180ºC

RUSTIC / *RUSTIQUES*

CAMPESINA YODADA
210741

270 g · 60 min
24 units · 18 min
30 (6x5) · 180ºC

CAMPESINA PLUS YODADA
210590

350 g · 60 min
23 units · 18 min
28 (4x7) · 180ºC

PAYESA BERLYS
210658

270 g · 30 min
31 units · 18-20 min
28 (4X7) · 180ºC

BARRA GALLEGA
210655

260 g · 30 min
22 units · 18-20 min
30 (6x5) · 180ºC

WHEAT / *FROMENT*

LIBRETA CANDEAL
107777

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

FABIOLA PICOS
107601

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

CEREALS/ *CÉRÉALES*

PAYESA CEREALES
210674

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

PAN 4 PUNTAS
109022

360 g | 15 min
22 units | 20 min
32 (4X8) | 185°C

QUARTO ENRIQUECIDO CON FIBRA
210405

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

CEREALS/ *CÉRÉALES*

BAGUETTE 36% INTEGRAL
209080

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

Bread created using 36% wholemeal wheat flour.
Pain élaboré avec de la farine de blé complet 36%.

BAGUETTE ENSEMILLADA
210474

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

ALEMÁN CON SEMILLAS
107671

210 g | 20 min
23 units | 16-18 min
64 (8x8) | 180°C

BAGUETINA ENSEMILLADA
210679

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

SANDWICHES
SANDWICHS

The most versatile breads.
Les pains les plus versatiles.

WHITE / *BLANC*

BOCADILLO VITRIUM
107782

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

Can be defrosted, cut in half and toast for 2-3 minutes.
Peut être décongelé, ouvrir sur le côté et faire griller 2-3 minutes.

BAGUETINA PLUS
210280

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

BAGUETINA PLUS XPRESS
210557

- 130 g
- 30 min
- 40 units
- Toast in toaster or grill. *Griller dans un grille-pain ou grill.*
- 44 (4x11)

HEAT BLAST: 5 min at 180°C.
RÉCHAUFFEMENT: 5 min à 180°C.

SALT FREE

BAGUETINA SIN SAL
210678

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

MOLLETE
107655

- 105 g
- 20 min
- 32 units
- Toast in toaster or grill. *Griller dans un grille-pain ou grill.*
- 64 (8x8)

RUSTIC / *RUSTIQUES*

MEDIA RÚSTICA
211289

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

VIENA ANDALUZA RÚSTICA
107596

150 g | 30 min
46 units | 18 min
28 | 180°C

MEDIA CAMPESINA YODADA
211349

175 g | 30 min
44 units | 14-16 min
28 (4x7) | 180°C

PAYESITA
210378

140 g | 20 min
50 units | 14-16 min
32 (4x8) | 180°C

RUSTIC / *RUSTIQUES*

MEDIO BASTÓN
211229

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

MEDIA GALLEGA
210445

125 g | 30 min
52 units | 14-16 min
32 (4x8) | 180°C

BOCATA RÚSTICO
211284

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

TALLO
211351

100 g | 20 min
40 units | 8-10 min
64 (8x8) | 180°C

CEREALS/ *CÉRÉALES*

NEW

BAGUETINA 36% INTEGRAL
209081

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

Bread created using 36% wholemeal wheat flour.
Pain élaboré avec de la farine de blé complet 36%.

NEW

PAYESITA 100% INTEGRAL
211003

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

Bread created using 100% wholemeal wheat flour.
Pain élaboré avec de la farine de blé complet 100%.

BOLLO ENRIQUECIDO CON FIBRA
210401

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

CEREALS/ *CÉRÉALES*

PAYESITA VITAL
211281

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

BOCATA PIAMONTE
211348

150 g	30 min
45 units	10-12 min
40 (8x5)	180°C

PAYESITA CEREALES
210448

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

MINI CHAPATA CEREALES
201215

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

SANDWICHES

SLOW FOOD

Easy to handle.
Manipulation facile.

Defrost and they are ready to make.
Décongeler et prêts à élaborer.

WHITE / *BLANC*

FOCACCIA MEDITERRÁNEA
107632

100 g
64 units
32 (4X8)
30 min
Toast in toaster or grill.
Griller dans un grille-pain ou grill.

MOLLETE ANTEQUERANO
107600

110 g
56 units
40 (8X5)
25-30 min
Toast in toaster or grill.
Griller dans un grille-pain ou grill.

HAMBURGERS / *HAMBURGER*

NEW

Buckwheat topping

Mix of barley malt flour, caramelized spelled, rye malt flour and wheat bran.

2 min

HAMBURGUESA BAVIERA
107901

85 g · 25 min
35 units · 2 min
44 (4x11) · 180°C

BAVIERA BURGER

GENTLE, WITH A SWEET TOUCH!

Baviera Hamburger Bun, dried tomato, watercress, grilled chicken breast, caramelised onion, parmesan shavings.

Pain Hamburger Baviera, tomate sèche, cresson, blanc de poulet grille, oignon caramélisé, lamelles de fromage parmesan.

2 min

HAMBURGUESA CEREALES
107781

85 g · 25 min
35 units · 2 min
44 (4x11) · 180°C

2 min

HAMBURGUESA RÚSTICA
107780

85 g · 25 min
35 units · 2 min
44 (4x11) · 180°C

VEGETARIAN BURGER

HEALTHIER AND WITH MORE FLAVOUR!

Chickpea burger, dried tomato, tossed pumpkin spaghetti, slices of fresh tomato, kale leaves, fresh red onion, grilled green peppers, gorgonzola shavings.

Hamburger de pois chiches, tomate sèche, spaghettis de potiron sautés, rondelles de tomate fraîche, feuilles de kalé, oignon rouge frais, poivrons verts grillés, lamelles de fromage gorgonzola.

COUNTRY BURGER

RUSTIC STYLE WITH MEDITERRANEAN FLAVOUR!

Wisconsin smoked Gouda cheese, fried white onion, tossed smoked bacon, mayonnaise, strips of grilled chicken, shredded green, yellow and red pepper, BBQ sauce.

Fromage wisconsin smoked gouda, oignon blanc frit, bacon fumé sauté, mayonnaise, lamelles de poulet grillé, poivron vert, jaune et rouge en julienne, sauce BBQ.

PAN HAMBURGUESA ANTEQUERANO
107603

125 g | 25-30 min
46 units | Toast in toaster or grill. *Griller dans un grille-pain ou grill.*
40 (8x5)

PAN MINI HAMBURGUESA
107637

22 g | 30 min
180 units | PRE-CUT *PRÉDÉCOUPÉ*
48 (4x12)

IL PADRINO

¡THE TRADITIONAL IS MODERNISED!

Beef, mozzarella, tossed mushrooms, peperoni, poached white onion, italian tomato sauce.

Viande de bœuf, mozzarella, champignons sautés, peppéroni, oignon blanc poché, sauce tomate italienne.

CINDERELLA BURGER

¡HEALTHIER AND WITH MORE FLAVOUR!

Chickpea burger, dried tomato, tossed pumpkin spaghetti, slices of fresh tomato, kale leaves, fresh red onion, grilled green peppers, gorgonzola shavings.

Hamburger de pois chiches, tomate sèche, spaghettis de potiron sautés, rondelles de tomate naturelle, feuilles de kale, oignon rouge frais, poivrons verts grillés, lamelles de fromage gorgonzola.

Individual ovenable packaging.
Emballage individuel pouvant passer au four.

Betina

PAN HAMBURGUESA SIN GLUTEN
107526

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

GLUTEN FREE
ES-102-003

Cooking time for microwaves:
30 sec. at 700W.
Temps de cuisson pour microondes:
30 sec. à 700W

HOLLAND GLUTEN FREE

¡THE SAME FORMAT AND FLAVOUR; BUT GLUTEN-FREE!

Edam cheese, roasted ham, Dijon mustard, sauteed mushrooms and mayonnaise

Fromage Edam, jambon rôti, moutarde de Dijon, champignons sautés et mayonnaise.

GREEK GLUTEN FREE

¡THE SAME FORMAT AND FLAVOUR; BUT GLUTEN-FREE!

Feta cheese, slices of fresh tomato, fresh red onion, gluten-free beef, rocket leaves, klamate olives, pisto tomato sauce.

Fromage feta, rondelles de tomate naturelle, oignon rouge frais, viande de bœuf sans gluten, feuilles de roquette, olives Klamate, sauce tomate ratatouille.

BREAD A LA CARTE

PAIN À LA CARTE

A luxury for the table and the palate.

Un luxe pour la table et la bouche.

RUSTIC / *RUSTIQUES*

PAN DE CRISTAL VITRIUM
107783

165 g
24 units
24 (4x6)
8-10 min
200°C

FLAUTÍN
210400

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

MINI CHAPATA RÚSTICA
211286

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

BERRIBERLYS
210379

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

ROMBO
211254

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

MINI BOCATA RÚSTICO
211285

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

WHITE / *BLANC*

KAISER
107654

60 g | 20 min
54 units | 6-8 min
64 (8x8) | 185°C

VIENA CLÁSICA
107664

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

90% BAKED
SAVE TIME, SAVE MONEY

MINI BAGUETTE XPRESS
210533

40 g | 15 min
85 units
72 (8x9)

HEAT BLAST: 2-4 min at 180°C.

90% BAKED
SAVE TIME, SAVE MONEY

PANECILLO XPRESS
210534

45 g | 20 min
50 units
72 (8x9)

HEAT BLAST: 2-4 min at 180°C.

WHITE / *BLANC*

BOLLO
210151

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

BOLLO XPRESS
210532

80 g | 20 min
30 units | 4-6 min
72 (8x9) | 180°C

HEAT BLAST: 4-6 min at 180°C.

ALCACHOFA
201420

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

SEVILLANO MINI
107001

75 g | 20 min
100 units | 8-10 min
32 (4x8) | 190°C

CEREALS/ *CÉRÉALES*

MINI PANECILLO MEDITERRÁNEO
210651

MINI PANECILLO CEREALES
210649

MINI PANECILLO PIPAS GIRASOL
210650

MINI PANECILLO PIPAS CALABAZA
210652

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

MINI BERRIBERLYS ENSEMILLADO
210653

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

PANECILLO ENRIQUECIDO CON FIBRA
201060

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

MINI BAGUETTE ENRIQUECIDA CON FIBRA
210317

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

GOURMET ENRIQUECIDO CON FIBRA
107484

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

GOURMET

GOURMET TOMATE
107656

GOURMET CASERO
107657

GOURMET CEBOLLA
107800

45 g
38 units
128 (16x8)
20 min
7-9 min
200°C

GOURMET CEREALES
107659

GOURMET FIBRAS
107660

GOURMET OLIVAS
107661

GOURMET PASAS Y NUECES
107799

PINCHOS

PINCHOS

A delicious world in miniature.

Un monde délicieux en miniature.

WHITE / *BLANC*

MINI ALCACHOFA
107633

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

PANECILLO
210145

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

FLAUTÍN PUNTAS
210708

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

MINI KAISER
107747

45 g	20-30 min
34 units	6-8 min
128 (16X8)	180°C

WHITE / *BLANC*

MINI FLAUTA
210369

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

MOLLETE MINI
107798

45 g | 15 min
32 units | Toast in toaster or grill. *Griller dans un grille-pain ou grill.*
128 (16x8)

MINI BAGUETTE
210315

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

PULGA
210316

25 g | 15 min
150 units | 10-12 min
72 (8X9) | 180°C

RUSTIC / *RUSTIQUES*

NEW

ylisto PANADERÍA

DIAMANTE
211002

55 g | 120 min
110 units
28 (4x7)

HEAT BLAST: 2 min at 180°C.
RECHAUFFEMENT: 2 min à 180°C.

MINI BERRIBERLYS
211273

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

MINI TALLO
210365

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

MINI ROMBO
211255

30 g | 15 min
125 units | 6-8 min
72 (8X9) | 180°C

LOAF

MIE

Slices of flavour.

Tranches de saveur.

SLICES

Product packaged.
Produit mise en sachet.

REBANADA PAN PAYÉS
107634

1.500 g
20 min
4 bags (29 slices per bag)
4 sachets (29 tranches par sachet)
Toast in toaster or grill.
Griller dans un grille-pain ou grill.
40 (5x8)

Product packaged.
Produit mise en sachet.

REBANADA PAN PAYÉS CEREALES
107766

1.500 g
20 min
4 bags (29 slices per bag)
4 sachets (29 tranches par sachet)
Toast in toaster or grill.
Griller dans un grille-pain ou grill.
40 (5x8)

Product packaged.
Produit mise en sachet.

PAN BRIOCHE
101361

1.050 g
20 min
10 bags (21 slices per bag)
10 sachets (21 tranches par sachet)
Toast in toaster or grill.
Griller dans un grille-pain ou grill.
32 (4x8)

Product packaged.
Produit mise en sachet.

PAN DE MOLDE
200514

1.050 g
20 min
10 bags (28 slices per bag)
10 sachets (28 tranches par sachet)
Toast in toaster or grill.
Griller dans un grille-pain ou grill.
32 (4x8)

GLUTEN-FREE BREAD

PAIN SANS GLUTEN

GLUTEN FREE

NEW

Individual ovenable packaging.
Emballage individuel pouvant passer au four.

BAGUETINA CEREALES SIN GLUTEN
209074

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

GLUTEN FREE
ES-102-018

Cooking time for microwaves: 1-2 min at 700W.
Temps de cuisson pour micro-ondes: 1-2 min à 700W.

NEW

Individual ovenable packaging.
Emballage individuel pouvant passer au four.

PANECILLO CEREALES SIN GLUTEN
209075

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

GLUTEN FREE
ES-102-017

Cooking time for microwaves: 30 sec. at 700W.
Temps de cuisson pour micro-ondes: 30 sec. à 700W.

Individual ovenable packaging.
Emballage individuel pouvant passer au four.

BAGUETINA SIN GLUTEN
210164

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

GLUTEN FREE
ES-102-001

Cooking time for microwaves: 1-2 min at 700W.
Temps de cuisson pour micro-ondes: 1-2 min à 700W.

Individual ovenable packaging.
Emballage individuel pouvant passer au four.

PANECILLO SIN GLUTEN
210396

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

GLUTEN FREE
ES-102-002

Cooking time for microwaves: 30 sec. at 700W.
Temps de cuisson pour micro-ondes: 30 sec. à 700W.

PASTRIES

VIENNOISERIE

Coffee MOMENTS

Accompanying the first coffee of the morning, or a coffee after lunch. Offer your customers a combination of coffee and a delicious piece of mini confectionery, which will make that "Coffe moment" all the more special.

Pour accompagner le premier café du matin ou celui qui suit le repas de midi. Offrez à vos clients l'alliance du café avec une délicieuse viennoiserie miniature, qui rendra votre "Instant Café" encore plus spéciale.

ADVANTAGES
Types of Pastries

ADVANTAGES OF THE *Ultra Pastries*

For clients with greater knowledge of the creation of pastries, with machinery suitable for the process. A master craftsman or person with specific knowledge about the handling of confectionery products, and a long history with Berlys Ultra Pastries, and capable of adapting it to taste, achieving the volume, flavour and presence required.

Pour le client plus connaisseur de l'élaboration de la viennoiserie, avec des machines conformes à ce processus. Un maître artisan ou une personne possédant une certaine connaissance en matière de manipulation des produits de viennoiserie, avec une certaine expérience de la Viennoiserie Ultra de Berlys et capable de l'adapter à son goût, obtenant d'elle le volume, la saveur et la présence souhaitée.

ADVANTAGES OF THE *Plus Pastries*

PLUS Pastries arose through the need of many clients who wished to offer a wide variety of pastries without having to spend a lot of time. Specifically, a range that would provide profitability. Berlys was a pioneer in launching pre-proved pastries with an egg wash. A success which now boasts a wide portfolio of lines.

Viennoiserie PLUS es apparue pour répondre au besoin de nombreux clients qui souhaitaient offrir une grande variété de viennoiserie mais sans avoir à lui consacrer du temps. En définitive, une gamme rentable. Berlys était en avance sur son temps puisqu'elle a lancé une gamme une viennoiserie déjà fermentée et badigeonnée d'œuf. Un succès fort aujourd'hui d'un vaste éventail de produits.

ADVANTAGES OF THE *Gourmet Pastries*

For those clients who seek the convenience of PLUS Pastries which are pre-proven, but at the same time seek the refinement, the flakiness, the flavour, the aroma and the texture that a master craftsman can achieve with through our Ultra Pastries. A client who appreciates pastries made with fresh butter and all the best quality ingredients. Formats which are a little smaller, with an exquisite appearance and excellent quality.

Pour les clients qui cherchent la commodité de la Viennoiserie PLUS déjà fermentée mais qui recherchent également le raffinement, le feuilleté, la saveur, l'arôme et la texture qu'un maître artisan obtient avec notre Viennoiserie Ultra. Le client qui sait reconnaître la viennoiserie élaborée avec du beurre frais et des ingrédients de grande qualité. Des formats un peu plus petits mais dotés d'une image exquise et de grande qualité.

ylisto *Delicious pre-finished pastries*

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

Just a few minutes of defrosting and you have fresh products of excellent quality, with a totally artisan appearance. With the advantage of better stock control, and no need for handling or baking, meaning a significant saving of time and energy. More time for you!

Seules quelques minutes de décongélation suffisent à obtenir des produits tendres et d'excellente qualité, à l'aspect artisanal. L'avantage de ces produits est de pouvoir mieux contrôler les stocks sans avoir à les manipuler ni à les cuire, ce qui suppose un gain de temps et d'énergie, donc plus de temps pour vous!

TYPES OF FATS AND FINISHES
DIFFÉRENTS TYPES DE GRAISSES ET DE PRODUITS FINIS

MC

MADE WITH *Lard*

MTQ

MADE WITH *Butter*

MG

MADE WITH *Margarine*

HUEVO

BRUSH WITH *Egg*

DUO RANGE
GAMME DUO

DUO RANGE/ *GAMME DUO*

NEW

Made with Fresh butter

CROISSANT DÚO CACAO
113713

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

MTQ Gourmet

MINI CROISSANT DÚO CACAO
113712

- 30 g
- 30 min
- 60 units
- 12-14 min
- 120 (8/7x16)
- 180°C

MTQ Gourmet

NEW

STRAIGHT IN THE OVEN

COQUILLE DÚO CACAO
113720

- 85 g
- NOT REQUIRED
- 48 units
- 22-26 min
- 117 (13x9)
- 190°C

COQUILLE DÚO CREMA
113721

- 90 g
- NOT REQUIRED
- 60 units
- 22-26 min
- 90 (10x9)
- 190°C

MINI COQUILLE DÚO CACAO
113732

- 24 g
- NOT REQUIRED
- 3,35 kg aprox
- 16-18 min
- 108 (9x12)
- 190°C

MINI COQUILLE DÚO CREMA
113731

- 24 g
- NOT REQUIRED
- 3,35 kg aprox
- 16-18 min
- 108 (9x12)
- 190°C

LARGE PASTRIES

GRANDE VIENNOISERIE

All the aroma and flavour of our pastries.
Tout l'arôme et la saveur de la viennoiserie d'autrefois.

The most irresistible textures and flavours.
Les textures et les saveurs les plus irrésistibles.

Trans-fat Free.
Sans gras trans.

TRANS-FAT FREE

LARGE CROISSANTS / *GRANDS CROISSANTS*

Discover the light pastry / Découvrez son nouveau feuilleté

CROISSANT PLUS MULTICEREAL
113364

85 g · 25 min
44 units · 20-24 min
64 · 175°C

MG · HUEVO · PLUS

CROISSANT RECTO MANTEQUILLA
102132

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

MTQ · HUEVO · Gourmet

CROISSANT PLUS RECTO MARGARINA
113361

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

MG · HUEVO · PLUS

CROISSANT PLUS RECTO MANTEQUILLA
113320

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

MTQ · HUEVO · PLUS

FINISH

Spray the croissants with syrup on leaving the oven.
Pulvériser les croissants avec du sirop à la sortie du four.

CROISSANT PLUS RECTO MARGARINA
102285

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

MG · HUEVO · PLUS

NO PROVING ...

Ideal for customising.

LARGE CROISSANTS / *GRANDS CROISSANTS*

CROISSANT CURVO MANTEQUILLA
102027

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

MTQ

CROISSANT CURVO MANTECA
102084

- 85 g
- 90 min
- 90 units
- 14-16 min
- 64
- 185°C

MC

CROISSANT CURVO MANTECA
102085

- 68 g
- 70-90 min
- 120 units
- 12-14 min
- 64
- 185°C

MC

CROISSANT CURVO MARGARINA
102092

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

MG

CROISSANT MAXI MARGARINA
102033

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

MG

CROISSANT GIGANTE MARGARINA
102094

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

MG

FINISH

Spray the croissants with syrup on leaving the oven.

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

LARGE CROISSANTS / *GRANDS CROISSANTS*

ALREADY PROVED ...

Always perfect.

CROISSANT PLUS CURVO MANTECA
113335

- 85 g
- 20-30 min
- 46 units
- 20-24 min
- 64
- 175°C

MC HUEVO PLUS

CROISSANT PLUS CURVO MARGARINA
113334

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

MG HUEVO PLUS

CROISSANT PLUS CURVO MARGARINA
113338

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

MG HUEVO PLUS

Made with *Fresh butter* ...

CROISSANT CURVO GOURMET MANTEQUILLA
113378

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

MTQ HUEVO *Gourmet*

CROISSANT VIENÉS MANTEQUILLA
102290

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

MTQ *Gourmet*

CROISSANT CURVO GOURMET MANTEQUILLA
101421

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

MTQ HUEVO *Gourmet*

TRIÁNGULO MAXI CREMA
113672

130 g	20-25 min
55 units	19-21 min
96 (8x12)	180°C

MG

TRIÁNGULO MAXI CACAO EN CREMA
113671

130 g	20-25 min
55 units	19-21 min
96 (8x12)	180°C

MG

Maxi size for creative decoration.

GIVE IT A PERSONAL TOUCH

Filled pastries are very versatile when trying new fun decoration ideas. Try glazing the pieces with a (strawberry, mint, apricot, etc.), and then give them another layer of chocolate coating. Decorate them with an embellishment indicating the flavour, for example, with red fruit, with a with a sugar mint leaf, etc. And if you want a lighter version, use a coating of glaze, chocolate shavings and cocoa powder.

La viennoiserie farcie est très versatile lorsque l'on cherche à essayer de nouvelles décorations amusantes. Badigeonnez les produits avec une crème couvrante (à la fraise, menthe, abricot, etc.) et badigeonnez-les à nouveau avec une couche de chocolat. Décorez-les avec un ornement qui indique leur saveur comme par exemple des fruits rouges, une feuille de menthe en sucre, etc. Si vous souhaitez une version plus légère, utilisez un glaçage, des copeaux de chocolat et du cacao en poudre.

CROISSANT MANTEQUILLA CACAO BLANCO
113675

85 g	25-30 min
60 units	17-19 min
64 (8x8)	180°C

MTQ

CROISSANT CHOCOLATE MAXI GOURMET
101434

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

MTQ Gourmet

CROISSANT DE CHOCOLATE
113370

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

MG

Abundant INJECTED *Filling*

CROISSANT PLUS DE CACAO EN CREMA
113354

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

MG

CROISSANT CACAO EN CREMA GOURMET
102294

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

MTQ Gourmet

NAPOLITANA PLUS CACAO EN CREMA
113367

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

MG · HUEVO · PLUS

NAPOLITANA DE CACAO EN CREMA
101099

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

MG

NAPOLITANA PLUS DE CREMA
113368

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

MG · HUEVO · PLUS

NAPOLITANA DE CREMA
101100

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

MG

NAPOLITANA MAXI CACAO EN CREMA GOURMET
101432

110 g · 30 min
56 units · 18 min
64 · 175°C

MTQ · HUEVO · Gourmet

FILLED CREAM FINISH

Chill. Coat in gelatine and decorate with toasted almonds.
Laisser refroidir. Badigeonner de gélatine et décorer avec des amandes grillées.

FILLED PASTRIES / *VIENNOISERIE FARCIE*

MEDIA NAPOLITANA PLUS CACAO EN CREMA
113068

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

MG · HUEVO · PLUS

MEDIA NAPOLITANA PLUS DE CREMA
113069

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

MG · HUEVO · PLUS

FILLED COCOA CREAM FINISH

Chill. Coat in gelatine and decorate with chocolate vermicelli.
Laisser refroidir. Enrober de gélatine et décorer avec des vermicelles de chocolat.

FLAUTA DE CACAO EN CREMA
101446

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

MG

FLAUTA DE CREMA
101447

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

MG

HERRADURA DE CACAO EN CREMA
101381

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

MG · NUEVO

HERRADURA DE CABELLO
101382

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

MG · NUEVO

HERRADURA DE CREMA
101313

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

MG · NUEVO

BRETZEL DE CACAO EN CREMA
103097

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

MG

HOJALDRE DE MANZANA
103251

160 g · 20 min
45 units · 18-20 min
64 (8x8) · 190°C

MG

POSTRE DE MANZANA GOURMET
103260

70 g · 30 min
40 units · 12-15 min
128 (16x8) · 200°C

MTQ

Made with
MARGARINE
...

PASTRIES / *FEUILLETÉS*

Crisp texture in XL size

PALMERÓN
101468

220 g · 20-25 min
48 units · 38-40 min
88 (8x11) · 180°C

MG

PALMERA
101420

120 g · 10 min
42 uds · 18-20 min
112 · 190°C

MG

BASE DE HOJALDRE
101052

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

MG DIMENSIONS: 60 x 40cm.

PLANCHA DE HOJALDRE
101306

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

MG DIMENSIONS: 35 x 27cm.

ENSAIMADAS / *ENSAIMADAS*

Shaped
ENSAIMADAS
by hand

ENSAIMADA PLUS
113363

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

MC PLUS

FARTÓN PLUS
113366

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

MC PLUS

TORTEL CABELLO
103019

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

MC

ENSAIMADA
103060

90 g · 2 h
86 units · 10-12 min
64 (8x8) · 180°C

MC

MANGA DE MAGDALENAS
103015

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

BEFORE BAKING:
Pipe into portions.
Verser dans des capsules.

CARACOLA PLUS
113179

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

MG · HUEVO · PLUS

FINISH
Chill. Coat in gelatine, glaze and decorate with lines of icing.
Laisser refroidir. Badigeonner avec de la gélatine et décorer avec des lignes couvrantes.

REJILLA DE CACAO EN CREMA / ALMENDRA
113127

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

MG · HUEVO · PLUS

FINISH
Chill. Gelatine glaze.
Laisser refroidir. Badigeonner avec de la gélatine.

SPECIALITIES / *SPECIALITIES*

DANESA
101427

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

MG · HUEVO · PLUS

DANESA DE MANZANA Y CANELA
101429

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

MG · HUEVO · PLUS

SMALL PASTRIES

PETITE VIENNOISERIE

Small fancies, huge pleasure.
Petits caprices, grands plaisirs.

Delicate bites ideal for that "coffee" moment.
De délicates bouchées idéales pour l'instant "café".

Trans-fat Free.
Sans gras trans.

TRANS-FAT FREE

MINI CROISSANTS / *MINI CROISSANTS*

REMINI CURVO
102062

9 g	30 min
3 kg	8-10 min
120 (7/8x16)	190°C

MTQ

CROISSANT CURVO GOURMET
102292

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

MTQ NUEVO Gourmet

MINI CROISSANT CURVO
102008

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

MG

MINI CROISSANT CURVO
102083

20 g	75 min
200	8-10 min
128	185°C

MC

PETIT CURVO
102289

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

MTQ

PETIT PLUS CURVO
113339

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

MTQ PLUS

PETIT PLUS CURVO
113160

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

MG PLUS

THE AUTHENTIC ARGENTINIANS!

They are made following an original Argentinian recipe, with dough enriched with sugar, fresh butter, egg and milk. The combination of these ingredients and the careful creation process result in a dough which is much much moister and irresistible to the palate.

Ils sont élaborés suivant l'authentique recette argentine, avec une pâte enrichie de sucre, beurre, frais, Œuf et lait. L'alliance de ces ingrédients et une élaboration soignée permettent d'obtenir une pâte moelleuse et irrésistible.

ARGENTINO
102299

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

MTQ

In establishments in Argentina it is common to present them in packed rows on a tray. Several pieces are served at a time, without them becoming separated. To do this, place them very close together in two rows of 15 on a high-edged flat tray (40 x 60 cm). Spray them with water, and dust them with icing sugar. Bake them at 180°C for 15-17 minutes, if the oven is full, or 13 minutes, if it only contains the tray. Display the items as they come out of the oven, without separating them. When selling them, the best way is to serve the items using a wide palette, so that they do not separate.

Il est habituel, dans les établissements argentins, de les présenter en rangées très serrées sur un plateau. Plusieurs unités sont vendues à la fois et elles ne se décollent pas. Pour cela, placez-les sur un plateau de 40x60 cm à bords hauts, sur deux rangées de 15 unités chacune, très serrés. Pulvérisez de l'eau et saupoudrez-les de sucre. Faites-les-cuire à 180°C pendant 15-17 minutes si le four est complet, ou 13 minutes si vous n'avez qu'un plateau. Exposez les unités telles qu'elles sortent du four, sans les séparer. Au moment de les vendre, il convient de les servir avec une palette large pour éviter qu'elles ne se séparent.

FINISH

You can accompany them with 'dulce de leche', quince jelly, or custard cream, before baking.
Accompagnez-les de confiture de lait, de pâte de coings ou de crème pâtissière avant de les passer au four.

MINI CROISSANTS / *MINI CROISSANTS*

CROISSANT RECTO MARGARINA
102043

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

MG

BEFORE BAKING:
Egg Wash.
Badigonner d'œuf.

CROISSANT RECTO MANTEQUILLA GOURMET
102293

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

MTQ NUEVO Gourmet

FINISH

Spray the croissants with syrup on removing from oven.
Pulvériser les croissants avec du sirop à la sortie du four.

MINI CROISSANT MARGARINA GOURMET
102127

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

MTQ NUEVO Gourmet

MINI CROISSANT MARGARINA
102152

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

MG

CROISSANT MINI PLUS MARGARINA
113004

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

MG NUEVO PLUS

MICRO CROISSANT MANTEQUILLA
102049

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

MTQ

MINI CROISSANT MULTICEREAL GOURMET
113385

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

MTQ NUEVO Gourmet

FILLED MINI PASTRIES / *MINI VIENNOISERIE FARCIE*

MINI NAPOLITANA DE CACAO EN CREMA GOURMET
101293

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

MTQ · HUEVO · Gourmet

MINI NAPOLITANA DE CREMA GOURMET
101294

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

MG · HUEVO · Gourmet

MINI PAIN CACAO CRÈME GOURMET
113297

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

MTQ · HUEVO · PLUS

REMINI DE CHOCOLATE
102060

- 10 g
- 40 min
- 3,5 kg
- 12-14 min
- 120 (7/8x16)
- 190°C

MTQ

BEFORE BAKING:
Egg Wash.
Badigonner d'œuf.

DELICIAS DE CACAO EN CREMA
105015

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

MG

DELICIAS EN CREMA
105016

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

MG

PETIT PLUS DE CHOCOLATE
113085

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

MG · PLUS

PETIT PLUS DE CREMA
113084

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

MG · PLUS

FILLED MINI PASTRIES / *MINI VIENNOISERIE FARCIE*

PALMERA MINI MANTEQUILLA
101241

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

MTQ

FINISH:
Chill and glaze.
Laisser refroidir et glacer.

PALMERA MINI MARGARINA
101231

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

MG

FINISH:
Chill and glaze.
Laisser refroidir et glacer.

PALMERA MULTICEREAL
101320

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

MTQ

LACITO DE HOJALDRE GOURMET
102147

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

MTQ · Gourmet

LACITO MULTICEREAL GOURMET
106549

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

MTQ · Gourmet

MINI CARACOLAS

MINI CARACOLA NUECES
101373

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

MTQ · HUEVO · Gourmet

MINI CARACOLA GOURMET
101295

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

MTQ · HUEVO · Gourmet

MINI CARACOLA
101234

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

MG

MINI CARACOLA PLUS
113225

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

MG · HUEVO · PLUS

FINISH:
Chill and glaze.
Laisser refroidir et glacer.

FINISH

Chill. Coat in gelatine, glaze and decorate with lines of icing.
Laisser refroidir. Badigeonner avec de la gélatine et décorer avec des lignes couvrantes.

MINI ENSAIMADAS / *MINI ENSAIMADAS*

Shaped ENSAIMADAS *by hand*

MINI ENSAIMADA BERLYS
103102

40 g · 120 min
125 units · 8-10 min
128 · 180°C

MC

FINISH:
Chill and glaze.
Laisser refroidir et glacer.

MINI ENSAIMADA CACAO EN CREMA PLUS
113357

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

MC · PLUS

FINISH:
Chill and glaze.
Laisser refroidir et glacer.

MINI ENSAIMADA CREMA PLUS
113356

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

MC · PLUS

FINISH

Sprinkle half with icing sugar. The rest coat in gelatine and decorate with chocolate or toasted almond.
Saupoudrer la moitié avec du sucre glace. Badigeonner le reste avec de la gélatine et décorer avec du chocolat ou des amandes grillées.

MINI ENSAIMADA PLUS
113358

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

MC · PLUS

FINISH

Sprinkle with icing sugar.
Saupoudrer avec du sucre glace.

MINI TORTEL CABELLO PLUS
113258

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

MC · PLUS

FINISH

Sprinkle half with icing sugar. The rest coat in gelatine and decorate with chocolate or toasted almond.
Saupoudrer la moitié avec du sucre glace. Badigeonner le reste avec de la gélatine et décorer avec du chocolat ou des amandes grillées.

PASTRIES

VIENNOISERIE

ylisto
NO BAKING REQUIRED

No cooking.
Sans cuisson.

Defrost and they are ready to enjoy.
Décongeler et prête à consommer.

Better stock control.
Un contrôle des stocks optimal.

More time for you.
Plus de temps pour vous.

moodies

MOODIES

ylisto
NO BAKING REQUIRED

NEW

MOODIE CONFETI
101785

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

No baking required.
Sans cuisson au four.
Served in 6 blister packs of 6 units.
Servi dans 6 blisters de 6 unités.

NEW

MOODIE ROSA
101725

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

No baking required.
Sans cuisson au four.
Served in 6 blister packs of 6 units.
Servi dans 6 blisters de 6 unités.

DELICIOUS
FILLINGS

NEW

MOODIE CACAO-LECHE
100071

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

No baking required.
Sans cuisson au four.
Served in 6 blister packs of 6 units.
Servi dans 6 blisters de 6 unités.

NEW

MOOIDE BLANCO
100072

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

No baking required.
Sans cuisson au four.
Served in 6 blister packs of 6 units.
Servi dans 6 blisters de 6 unités.

REDONDOS

MICRO REDONDO BOMBÓN
101412

126 g | 96 (8x12)
24 blister (7 units.) | 40 min

No baking required.
Sans cuisson au four.

MAXI REDONDO BOMBÓN
101386

78 g | 96 (8x12)
40 units | 40 min

No baking required.
Sans cuisson au four.

MAXI REDONDO
101383

73 g | 96 (8x12)
40 units | 40 min

No baking required.
Sans cuisson au four.

MAXI REDONDO AZÚCAR
101411

70 g | 96 (8x12)
40 units | 40 min

No baking required.
Sans cuisson au four.

REDONDO BOMBÓN
101387

58 g | 104 (8x13)
48 units | 40 min

No baking required.
Sans cuisson au four.

REDONDO
101384

53 g | 104 (8x13)
48 units | 40 min

No baking required.
Sans cuisson au four.

MINI REDONDO BOMBÓN
101388

35 g | 112 (8x14)
80 units | 40 min

No baking required.
Sans cuisson au four.

MINI REDONDO
101385

31 g | 112 (8x14)
80 units | 40 min

No baking required.
Sans cuisson au four.

PEPITOS AND BERLINAS / *PAINS SUISSES ET BEIGNETS*

ylisto
NO BAKING REQUIRED

PEPITO BOMBÓN
101409

120 g | 104 (8x13)
24 units | 60 min

No baking required.
Sans cuisson au four.

PEPITO CREMA
101410

110 g | 104 (8x13)
24 units | 60 min

No baking required.
Sans cuisson au four.

Individually packaged.
Emballé individuellement.

GOFRE BELGA
103250

90 g | 105 (7x15)
30 units | 30 min

No baking required.
Sans cuisson au four.

PEPITO MINI BOMBÓN
101407

64 g | 104 (8x13)
54 units | 60 min

No baking required.
Sans cuisson au four.

PEPITO MINI CREMA
101408

58 g | 104 (8x13)
54 units | 60 min

No baking required.
Sans cuisson au four.

BERLINA BOMBÓN
101413

105 g | 96 (8x12)
36 units | 90 min

No baking required.
Sans cuisson au four.

BERLINA CREMA
101414

95 g | 96 (8x12)
36 units | 90 min

No baking required.
Sans cuisson au four.

COOKIES / *COOKIES*

White chocolate chip cookies.
Cookies avec pépites de cacao blanc.

Individually packaged.
Emballé individuellement.

COOKIE BOMBÓN CON PEPITAS BLANCAS
103312

- 70 g
- 45 min
- 24 units
- 4 min
- 240 (16x15)
- 180°C

Orange, raisin and chia seed filling decorated with oat flakes and quinoa seeds.
Garniture à l'orange, raisins et graines de chia. Décorées avec flocons d'avoine et graines de quinoa.

Individually packaged.
Emballé individuellement.

COOKIE NARANJA Y PASAS
103313

- 70 g
- 45 min
- 24 units
- 4 min
- 240 (16x15)
- 180°C

FINISH

In catering establishments with tasting bars, offer the Cookies accompanied by hot drinks, such as coffee, milk, or teas, or with cold drinks, such as milkshakes and smoothies.

Dans les établissements hôteliers avec comptoir dégustation, offrez les Cookies accompagnées de boissons chaudes telles que café, lait et infusion, ou de boissons froides tels que milk shakes et smoothies.

COOKIE CHOCOLATE
103227

Individually packaged.
Emballé individuellement.

- 90 g
- 136 (8x17)
- 25 units
- 60 min

No baking required.
Sans cuisson au four.

COOKIE COLORES
103225

Individually packaged.
Emballé individuellement.

- 80 g
- 136 (8x17)
- 25 units
- 60 min

No baking required.
Sans cuisson au four.

MUFFINS/ *MUFFINS*

ylisto
NO BAKING REQUIRED

Individually packaged.
Emballé individuellement.

MUFFIN PEPITAS DE CACAO
103180

- 85 g
- 96 (8x12)
- 30 units
- 60 min

No baking required.
Sans cuisson au four.

Individually packaged.
Emballé individuellement.

MUFFIN BOMBÓN
103181

- 85 g
- 96 (8x12)
- 30 units
- 60 min

No baking required.
Sans cuisson au four.

Genuine and original.

MUFFIN DE QUESO CON ARÁNDANOS
103255

MUFFIN BOMBÓN Y CREMA
103254

MUFFIN TRIPLE BOMBÓN
103253

MUFFIN DE TOFFEE Y MANZANA
103256

TODOS LOS MUFFINS KÖRFEST

- 110 g
- 152 (8x19)
- 20 units
- 120 min

KÖRFEST

No baking required.
Sans cuisson au four.

CLASSIC VINENNOISERIE / *PÂTISSERIES CLASSIQUES*

CROISSANT CURVO MANTEQUILLA
102288

70 g | 64 (8x8)
24 units | 60 min

MTQ No baking required. *Sans cuisson au four.*

CROISSANT YLISTO
113284

60 g | 64 (8x8)
24 units | 120 min

MG No baking required. *Sans cuisson au four.*

NAPOLITANA CACAO CREMA
113281

90 g | 96 (8x12)
24 units | 120 min

MG No baking required. *Sans cuisson au four.*

MEDIA NOCHE
113157

25 g | 64 (8x8)
70 units | 20 min

MG No baking required. *Sans cuisson au four.*

PALMERA BOMBÓN
101353

125 g | 66 (6x11)
20 units | 30 min

MG No baking required. *Sans cuisson au four.*

CARACOLA
113283

95 g | 95 (8x12)
24 units | 120 min

MG No baking required. *Sans cuisson au four.*

BOLLO DE MANTEQUILLA
101352

80 g | 64 (8x8)
24 units | 30 min

MTQ No baking required. *Sans cuisson au four.*

BOLLO SUIZO
113012

60 g | 64 (8x8)
30 units | 30 min

MG No baking required. *Sans cuisson au four.*

CLASSIC VINENNOISERIE / *PÂTISSERIES CLASSIQUES*

ylisto NO BAKING REQUIRED

NEW

MINI TRENZA NARANJA Y CACAO
106624

90 g | 128 (8x16)
20 units | 2 hours

KÖRFEST PASTELERÍA & DELICATESSEN

MINI TRENZA MANZANA
106623

75 g | 128 (8x16)
20 units | 2 hours

KÖRFEST PASTELERÍA & DELICATESSEN

MINI TRENZA
106302

75 g | 128 (8x16)
20 units | 2 hours

MINI TRENZA PEPITAS DE CACAO
106346

85 g | 128 (8x16)
20 units | 2 hours

MARIPOSA
106414

95 g | 128 (8x16)
18 units | 2 hours

LAZO CREMA Y PEPITAS DE CACAO
106424

80 g | 128 (8x16)
21 units | 2 hours

KÖRFEST PASTELERÍA & DELICATESSEN

They can be defrosted in the microwave (60 seconds in defrost mode).
Peuvent être décongelés au micro-ondes (60 secondes en mode décongélation).

GLUTEN-FREE PASTRIES

VIENNOISERIE SANS GLUTEN

GLUTEN-FREE PASTRIES / *VIENNOISERIE SANS GLUTEN*

NEW ASSORTMEN

The softest, most delicious bites

Betina gluten-free pastries are made with all our care and attention, using the finest ingredients. Only in this way can we achieve the most irresistible flavour and softest texture of traditional pastries. In addition, no baking is required; simply defrost and they are ready to eat. Who could resist!

La Viennoiserie sans gluten Betina est élaborée avec notre plus grand soin et utilise des ingrédients d'excellente qualité. C'est ainsi que nous obtenons des saveurs irrésistibles et une texture des plus moelleuses, telle que celle de la viennoiserie traditionnelle. Par ailleurs, aucune cuisson n'est requise, il suffit de la décongeler et elle est prête à consommer. Impossible d'y résister!

Nut FREE

Individually packaged.
Emballé individuellement.

CROISSANT SIN GLUTEN
113698

45 g | 45 min
36 units
96 (8x12)
No baking required.
Sans cuisson au four.

GLUTEN FREE
ES-102-013

Individually packaged.
Emballé individuellement.

NAPOLITANA CACAO SIN GLUTEN
113699

65 g | 45 min
36 units
96 (8x12)
No baking required.
Sans cuisson au four.

GLUTEN FREE
ES-102-014

Nut FREE

Individually packaged.
Emballé individuellement.

MAGDALENAS SIN GLUTEN
103311

35 g | 45 min
48 units (packaged in 2 unit bags)
96 (8x12)
No baking required.
Sans cuisson au four.

GLUTEN FREE
ES-102-016

EGG-FREE!

Individually packaged.
Emballé individuellement.

PALMERA CACAO SIN GLUTEN
101706

75 g | 45 min
40 units
96 (8x12)
No baking required.
Sans cuisson au four.

GLUTEN FREE
ES-102-015

SAVOURY SNACKS

SNACKS SALÉS

PIZZAS AND COCAS

PIZZAS ET COCAS

Very spongy base.
Une pâte plus moelleuse.

Abundant toppings.
Des garnitures abondantes.

MINI PIZZAS / *MINI PIZZAS*

MINI PIZZA BARBACOA
114274

170 g | 30 min
16 units | 14-16 min
120 (8x15) | 175°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 PEPPERONI
110070

160 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) | 175°C

With extra succulence

The mini pizzas have a spongy base and crisp crust which is very easy to eat. The base of fried tomato and mozzarella in strips, which melts easily, provides extra succulence. They are the ideal format for sale "on the go", in Horeca establishments and hot points, as individual pieces, which facilitate stock control.

Les Mini Pizzas possèdent une pâte croustillante très facile à manger. Leur couche de tomate frite et de mozzarella en lamelles qui fond facilement leur confèrent une touche de saveur en plus. Le format idéal pour la vente "on the go" dans les établissements de Horeca et autres points chauds en tant que portion individuelle qui facilite le contrôle des stocks.

PIZZAS / *PIZZAS*

Hand-shaped DOUGH

Made using SOURDOUGH

NEW

PIZZA MARGARITA
110082

1.100 g · 60 min
4 units · 10 min
78 (13x6) · 180-190°C

PIZZA 4 QUESOS
110072

1.200 g · 60 min
4 units · 10 min
78 (6x13) · 180°C

PIZZA DE YORK Y QUESO
110068

1.200 g · 60 min
4 units · 10 min
78 (6x13) · 180°C

PIZZA DE CHAMPIÑÓN Y BACON
110065

1.200 g · 60 min
4 units · 10 min
78 (6x13) · 180°C

PIZZA VEGETAL
110071

1.200 g · 60 min
4 units · 10 min
78 (6x13) · 180°C

PIZZA BARBACOA
110069

1.150 g · 60 min
4 units · 10 min
78 (6x13) · 180°C

PIZZA DE POLLO Y CHEDDAR
110066

1.150 g · 60 min
4 units · 10 min
78 (6x13) · 180°C

COCAS / *COCAS*

Hand-shaped DOUGH

Made using SOURDOUGH

NEW

COCA DE QUESO
110086

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

NEW

COCA VEGETAL
110087

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

VERY SPONGY BASE

COCA DE VERDURAS Y ATÚN
300310

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

COCA DE VERDURAS
300309

160 g · 30 min
16 units · 14-16 min
144 (8x18) · 170°C

SAVOURY PASTRIES

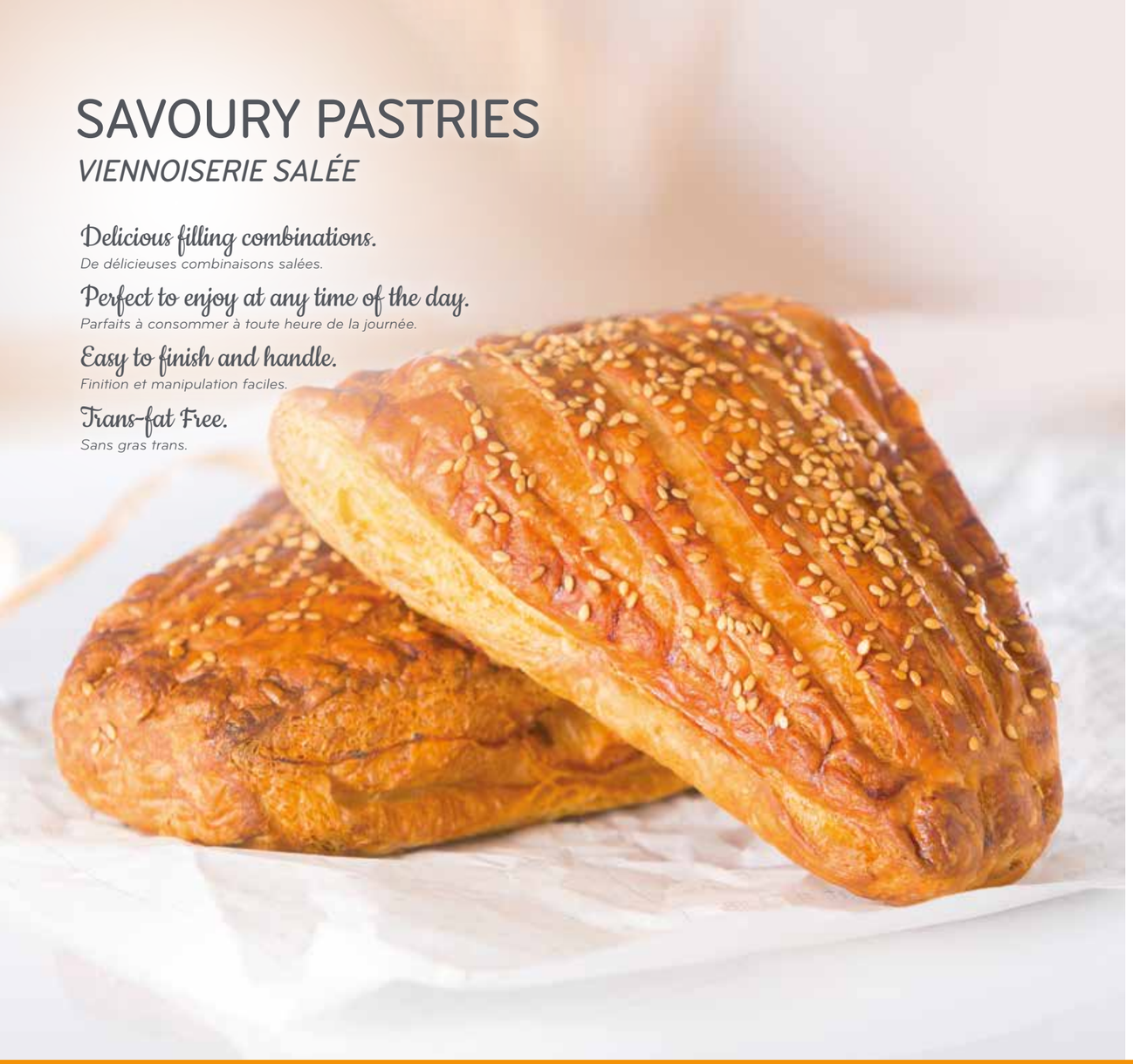
VIENNOISERIE SALÉE

Delicious filling combinations.
De délicieuses combinaisons salées.

Perfect to enjoy at any time of the day.
Parfaits à consommer à toute heure de la journée.

Easy to finish and handle.
Finition et manipulation faciles.

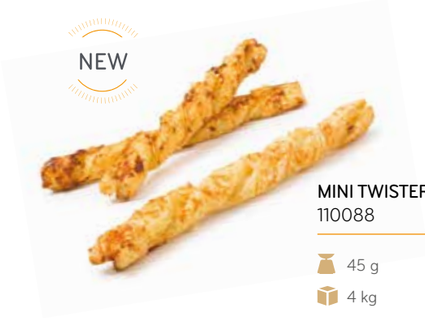
Trans-fat Free.
Sans gras trans.



MINI TWISTER, MALLAS AND PAÑUELOS

IDEAL FOR
TAKE AWAY
ONCE DECORATED

NEW

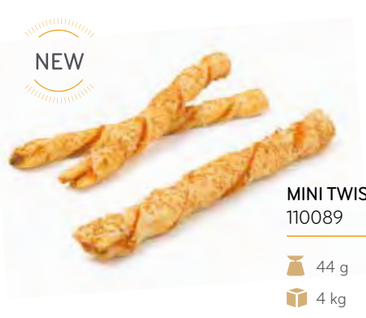


MINI TWISTER QUESO
110088

45 g	18 min
4 kg	18 min
176 (16x11)	180°C

MG

NEW



MINI TWISTER PAPRIKA
110089

44 g	18 min
4 kg	18 min
176 (11x16)	180°C

MG

NEW

MALLA DE POLLO Y BACON
300338

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

MG PLUS

NEW

PAÑUELO FRANKFURT
300333

140 g	30-40 min
36 units	24-26 min
96 (8x12)	180°C

Snacking is cool!

The use of "on the go" packaging such as bag or paper special for food, are very attractive and improve the customer experience, making it much more delicious!

NAPOLITANAS &CROISSANTS / *FRIANDS & CROISSANTS*

NAPOLITANA BIKINI
113360

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

MG · NUEVO · PLUS

CROISSANT PLUS BIKINI
113371

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

MG · NUEVO · PLUS

MAXI TRIANGLES / *MAXI TRIANGLES*

TRIÁNGULO MAXI 4 QUESOS
101470

130 g · 20-25 min
50 units · 19-21 min
96 (8x12) · 180°C

TRIÁNGULO MAXI BIKINI
113668

135 g · 20-25 min
50 units · 19-21 min
96 (8x12) · 180°C

The savoury Maxi Triangles are created with flaky pastry and a delicious combination of tasty nutritious fillings. They are ideal for consumption at any time of the day, hot or cold. Their preparation is very easy, and are served with an egg wash. They can also be personalised with decorations and toppings to taste (with seeds, crocanti, finely chopped vegetable, etc.).

Les Maxi Triangles salés sont élaborés avec de la pâte feuilletée et de délicieuses combinaisons de garnitures savoureuses et nutritives. Ils sont parfaits à consommer à n'importe quel moment de la journée, chauds ou froids. Leur préparation est simple, ils sont présentés badigeonnés d'œuf et ils peuvent être personnalisés avec des décorations et des toppings à votre convenance (graines, praliné, légumes coupés en dés, etc.).

DELICIAS VARIADAS DE YORK, QUESO Y ATÚN CON TOMATE	105030
DELICIAS VARIADAS BIKINI, ATÚN Y SOBRASADA	105031
DELICIAS DE QUESO	105020
DELICIAS DE YORK	105009
DELICIAS DE ATÚN CON TOMATE	105021
DELICIAS BIKINI	105023
DELICIAS DE SALMÓN	105018
DELICIAS DE ATÚN	105006

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

MG · NUEVO · PLUS

PETIT VARIADO FRANKFURT, BIKINI Y TORTILLA
113145

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

MG · PLUS

BEFORE BAKING:
Decorate with seeds.
Décorer avec des graines.

PETIT TORTILLA
113088

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

MG · PLUS

BEFORE BAKING:
Decorate with seeds.
Décorer avec des graines.

PETIT PLUS FRANKFURT
113087

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

MG · PLUS

BEFORE BAKING:
Decorate with seeds.
Décorer avec des graines.

PETIT PLUS BIKINI
113086

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

MG · PLUS

BEFORE BAKING:
Decorate with seeds.
Décorer avec des graines.

EMPANADILLAS & EMPANADAS

EMPANADILLAS & EMPANADAS

Easy to handle.
Faciles à manipuler.

With abundant, delicious fillings.
Avec de délicieuses et abondantes garnitures.

Ideal for takeaway.
Idéal à emporter.

EMPANADAS AND TORTILLAS / *EMPANADAS ET OMELETTES*

CHALANA DE ATÚN
114110

155 g | NOT REQUIRED
30 units | 18 min
132 (11x12) | 180°C

BEFORE BAKING:
Decorate with seeds.
Décorer avec des graines.

EMPANADA DE ATÚN
114219

3.500 g | NOT REQUIRED
3 units | 38-40 min
40 (4x10) | 190°C

TORTILLA PLANCHA
114115

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

BEFORE BAKING:
Oil wash.
Badigeonner d'huile.

TORTILLA FAMILIAR
114116

500 g | 210 min
14 units | 6 min
91 (13x7) | 200°C

BEFORE BAKING:
Oil wash.
Badigeonner d'huile.

TORTILLA BAGUETTE
114114

150 g | 60 min
50 units | 4 min
91 (13x7) | 200°C

BEFORE BAKING:
Oil wash.
Badigeonner d'huile.

Flaky
PASTRY SNACK

Easy to finish.

No proving required, only defrosting at room temperature prior to baking.

Pas de fermentation, il suffit de décongeler à température ambiante avant de passer au four.

Ideal for takeaway.

Can be served to take away both cold and hot, and can be kept in the refrigerator in perfect condition.

Peut être emportée froide ou chaude, elles peuvent être conservée réfrigérées dans de parfaites conditions.

EMPANADILLAS / *EMPANADILLAS*

EMPANADILLA ARGENTINA CRIOLLA
300305

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

BEFORE BAKING: Egg brushed.

EMPANADILLA ARGENTINA DE POLLO
300306

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

BEFORE BAKING: Egg brushed.

EMPANADILLA HOJALDRE BARBACOA
300314

170 g · 60 min
22 units · 20-22 min
128 (8x16) · 200°C

HUEVO

EMPANADILLA HOJALDRE DE ATÚN
300312

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

HUEVO

EMPANADILLA HOJALDRE DE CARNE
300313

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

HUEVO

EMPANADILLAS / *EMPANADILLAS*

IDEAL FOR
TAKE AWAY
...

EMPANADILLA DE TOMATE
300298

112 g · - min
40 units · 18-20 min
120 (8x15) · 190°C

BEFORE BAKING:
Egg wash and decorate with seeds.
Badigeonner d'œuf et décorer avec des graines.

EMPANADILLA DE CEBOLLA Y ATÚN
300293

112 g · - min
40 units · 18-20 min
120 (8x15) · 190°C

BEFORE BAKING:
Egg wash and decorate with seeds.
Badigeonner d'œuf et décorer avec des graines.

EMPANADILLA DE ATÚN
300292

112 g · - min
40 units · 18-20 min
128 (8x15) · 190°C

BEFORE BAKING:
Egg wash and decorate with seeds.
Badigeonner d'œuf et décorer avec des graines.

MINI EMPANADILLA DE ATÚN, HUEVO Y ACEITUNA
114057

35 g · - min
3 kg · 15 min
110 (10x11) · 180°C

HUEVO
HALF WAY THROUGH BAKING:
Decorate with seeds.
Décorer avec des graines.

CONFECTIONERY
PÂTISSERIE

TRENZAS

TRENZAS

Luxury on the palate.
Un luxe en bouche.

Made with fresh butter.
Avec du beurre frais.

Processing time of over 72 hours, with 3 fermentations.
Un processus d'élaboration de plus de 72 heures et 3 fermentations.

Shaped by hand.
Faites à la main.

TRENZAS / *TRENZAS*

TRENZA DE MANZANA
106595

480 g	4 units	128 (8x16)	6-8 portions	34,5x12 cm	3 hours (5°C)

TRENZA PASAS Y NUECES CON CACAO
106586

TRENZA DE NARANJA Y CACAO
106548

TRENZA DE DULCE DE LECHE Y PISTACHOS
106500

TRENZA DE CREMA DE QUESO Y CEREZAS
106407

TRENZA DE CREMA Y CACAO
106425

TRENZA KÖRFEST
106162

550 g	4 units	128 (8x16)	6-8 portions	34,5x12 cm	3 hours (5°C)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

FINISHED PRODUCT:
Defrost in refrigeration (from 0° to 5°C).
Décongeler au réfrigérateur. (de 0° à 5°C).

CAKES
GÂTEAUX

WEEKEND TARTS

NEW

TARTA CRÉME BRÛLÉE
106641

560 g · 180 min
4 units
98

Served in an attractive box with window.
Servi dans une jolie boîte avec fenêtre.

NEW

TARTA LEMON PIE
106640

450 g · 180 min
4 units
98

Served in an attractive box with window.
Servi dans une jolie boîte avec fenêtre.

NEW

TARTA GANACHÉ DE CACAO
106645

430 g · 180 min
4 units
180 (15x12) · 18 cm

KÖRFEST

Served in an attractive box with window.
Servi dans une jolie boîte avec fenêtre.

NEW

TARTA QUESO CON FRAMBUESA
106646

500 g · 180 min
4 units
180 (15x12) · 18 cm

KÖRFEST

Served in an attractive box with window.
Servi dans une jolie boîte avec fenêtre.

FINISHED PRODUCT:
Defrost in refrigeration (from 0° to 5°C).
Décongeler au réfrigérateur. (de 0° à 5°C).

PRE-CUT CAKES / *GÂTEAUX PRÉDÉCOUPÉS*

Fast, easy handling. Facilitates plating for impeccable presentation. Can be defrosted in portions. Better stock control.

Manipulation facile et rapide. Permet une présentation impeccable. Portions à décongeler. Meilleur contrôle des stocks.

SACHER CAKE
106592

1.375 g · 14 portions
1 unit · 24 cm
144 (12x12) · 4 hours (ambient)

KÖRFEST Pre-cut/prédécoupés

LIMA & LIMON CAKE
106585

1.450 g · 14 portions
1 unit · 24 cm
144 (12x12) · 4 hours (ambient)

KÖRFEST Pre-cut/prédécoupés

TOFFEE CAKE
106584

1.650 g · 14 portions
1 unit · 24 cm
144 (12x12) · 4 hours (ambient)

KÖRFEST Pre-cut/prédécoupés

RED VELVET CAKE
106650

1.600 g · 14 portions
1 unit · 24 cm
144 (12x12) · 4 hours

KÖRFEST pre-cut/prédécoupés

CONTINENTAL CHOCOLATE CAKE
106503

1.550 g · 14 portions
1 unit · 24 cm
144 (12x12) · 4 hours

KÖRFEST Pre-cut/prédécoupés

CARROT CAKE
106385

1.450 g · 14 portions
1 unit · 23,5 cm
144 (12x12) · 4 hours (ambient)

KÖRFEST Pre-cut/prédécoupés

TARTA DE CHOCOLATE
106017

900 g · 10 portions
6 units · 4 hours
92 (4x23)

Pre-cut/prédécoupés

TARTA DE MANZANA
106013

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

TIP: Let it cool before serving.
CONSEIL: Laisser refroidir avant de servir.

Pre-cut/prédécoupés

FINISHED PRODUCT:
Defrost in refrigeration (from 0° to 5°C).
Décongeler au réfrigérateur. (de 0° à 5°C).

CELEBRATION / *CÉLÉBRATION*

CHEESE CAKE
106163

900 g · 8-10
4 units · 20 cm
48 (8x8) · 4 hours

KÖRFEST

TARTA SACHER
106118

875 g · 8-10
4 units · 20 cm
60 (6x10) · 4 hours

KÖRFEST

TARTA TRIPLE CHOCOLATE
106353

950 g · 8-10
4 units · 20 cm
77 (7x11) · 4 hours

KÖRFEST

FINISHED PRODUCT:
Defrost in refrigeration (from 0° to 5°C).
Décongeler au réfrigérateur. (de 0° à 5°C).

CELEBRATION / *CÉLÉBRATION*

TARTA DE YOGUR CON FRAMBUESAS
106165

925 g · 6-8
4 units · 19x18 cm
60 (6x10) · 4 hours

KÖRFEST

TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS
106164

800 g · 6-8
4 units · 19x18 cm
60 (6x10) · 4 hours

KÖRFEST

TARTA SAN MARCOS NATA
106223

850 g · 6-8
4 units · 19x18 cm
60 (6x10) · 4 hours

KÖRFEST

TARTA SAN MARCOS TRUFA
106222

850 g · 6-8
4 units · 19x18 cm
60 (6x10) · 4 hours

KÖRFEST

FINISHED PRODUCT:
Defrost in refrigeration (from 0° to 5°C).
Décongeler au réfrigérateur. (de 0° à 5°C).

LITTLE CAKES / *PETITS GÂTEAUX*

REPOSTERÍA FINA
106038

- 2.500 g
- 39x32 cms
- 150 units
- 60 min
- 72 (6x12)

2 assorted trays.
2 Barquettes assorties.

PASTELERÍA MINIATURA
106347

- 600 g
- 31 units
- 4 units
- 2 hours
- 128 (8x16)

KÖRFEST

PASTELERÍA MINIATURA
106348

- 300 g
- 17 units
- 6 units
- 2 hours
- 112 (7x16)

KÖRFEST

FINISHED PRODUCT:
Defrost in refrigeration (from 0° to 5°C).
Décongeler au réfrigérateur. (de 0° à 5°C).

HOTELS AND MENUS / *HÔTELS ET MENUS*

TARTA DE PERA
106014

- 1.100 g
- 8 portions
- 6 units
- 15 min
- 88 (4x22)
- 210ºC

PASTEL VASCO
106011

- 1.000 g
- 12 portions
- 6 units
- 15 min
- 92 (4x23)
- 210ºC

TARTA DE ALMENDRA
106030

- 600 g
- 12 portions
- 6 units
- 2 hours (ambient)
- 44 (4x11)

FINISHED PRODUCT:
Defrost in refrigeration (from 0° to 5°C).
Décongeler au réfrigérateur. (de 0° à 5°C).

DESSERTS BRAZOS & PLANCHAS

DESSERTS, ROULÉS & PLANCHES

GRAND CAKES

NEW

GRAND CARROT CAKE
106632

1.750 g
240 min
1 unit
136

KÖRFEST pre-cut/prédécoupés

NEW

GRAND CACAO & COOKIE CAKE
106647

1.925 g
240 min
1 unit
136 (17x8)

KÖRFEST pre-cut/prédécoupés

FINISHED PRODUCT:
Defrost in refrigeration (from 0° to 5°C).
Décongeler au réfrigérateur. (de 0° à 5°C).

PLANCHAS / *PLANCHAS*

Ideal for Catering and Restaurants.
Convenient and easy to handle.
To personalise your desserts.

Idéal pour l'hôtellerie et la restauration.
Pratiques et faciles à manipuler.
Pour personnaliser vos desserts.

PLANCHA DE QUESO CON ARÁNDANOS
106166

2.450 g | 38x27 cm
1 unit | 4 hours
136 (8x17)

KÖRFEST

PLANCHA SELVA NEGRA
106123

1.925 g | 38x27 cm
1 unit | 4 hours
136 (8x17)

KÖRFEST

PLANCHA TIRAMISÚ
106337

2.100 g | 38x27 cm
1 unit | 4 hours
136 (8x17)

KÖRFEST

PLANCHA SAN MARCOS
106122

1.900 g | 37,5 x 26,5
1 unit | 4 hours
136 (8x17)

KÖRFEST

FINISHED PRODUCT:
Defrost in refrigeration (from 0° to 5°C).
Décongeler au réfrigérateur. (de 0° à 5°C).

PLANCHAS / *PLANCHAS*

PLANCHA BIZCOCHO CASERA PORCIONADA
103213

2.400 g | 35x28 cm
30 units | 2 hours
128

PLANCHA BIZCOCHO CHOCOLATE PORCIONADA
103214

2.400 g | 35x28 cm
30 units | 2 hours
128

PLANCHA BROWNIE
106380

2.500 g | 40x31 cm
4 units | 24 hours
54 (6x9)

KÖRFEST

PLANCHA SELVA NEGRA
106419

1.650 g | 37,5x26,5
1 unit | 4 hours
136 (8x17)

Recommended portions: 24
Portions recommandées: 24

PLANCHA SAN MARCOS
106418

2.350 g | 38x27 cm
1 unit | 4 hours
136 (8x17)

Recommended portions: 24
Portions recommandées: 24

PLANCHA BIZCOCHO
103038

290 g | 57x37 cm
8 units | 1 hour (5°C)
92

FINISHED PRODUCT:
Defrost in refrigeration (from 0° to 5°C).
Décongeler au réfrigérateur. (de 0° à 5°C).

DESSERTS / *DESSERTS*

PASTEL DE NATA
106374

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

FINISH:
Chill. Sprinkle with icing sugar and cinnamon.
Laisser refroidir. Saupoudrer avec du sucre glace et de la cannelle.

TARTITA MANZANA
106522

- 65 g
- 5-7 min
- 18 units
- 180°C
- 240

COULANT DE CHOCOLATE
106379

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

KÖRFEST

CAPRICHOS SACHER
106344

- 70 g/ud
- 6 cm/ud
- 20 units
- 1 hour (5°C) Can be defrosted in microwave. *Peut-être décongelé au micro-ondes*
- 136 (8x17)

KÖRFEST

CAPRICHOS KÖRFEST
106228

- 70 g
- 1 hour (5°C)
- 20 units
- 136

KÖRFEST

NUBES DE QUESO Y ARÁNDANOS
106345

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

KÖRFEST

FINISHED PRODUCT:
Defrost in refrigeration (from 0° to 5°C).
Décongeler au réfrigérateur. (de 0° à 5°C).

BRAZOS / *ROULÉS*

PONCHE TRIPLE BOMBÓN
106144

- 600 g
- 6-8
- 4 units
- 26x9,5 cm
- 64 (4x16)
- 4 hours

KÖRFEST

Medium FORMAT

BRAZO NATA/YEMA TOSTADA
106351

- 425 g
- 4-5
- 4 units
- 27 cm
- 130 (10x13)
- 2 hours

KÖRFEST

Medium FORMAT

BRAZO TRUFA
106352

- 350 g
- 4-5
- 4 units
- 27 cm
- 130 (10x13)
- 2 hours

KÖRFEST

BRAZO CREMA/YEMA TOSTADA
106224

- 925 g
- 6-8
- 4 units
- 26 cm
- 64 (4x16)
- 4 hours

KÖRFEST

BRAZO NATA/YEMA TOSTADA
106226

- 750 g
- 6-8
- 4 units
- 26 cm
- 64 (4x16)
- 4 hours

KÖRFEST

BRAZO NATA BOMBÓN
106225

- 700 g
- 6-8
- 4 units
- 27 cm
- 64 (6x16)
- 4 hours

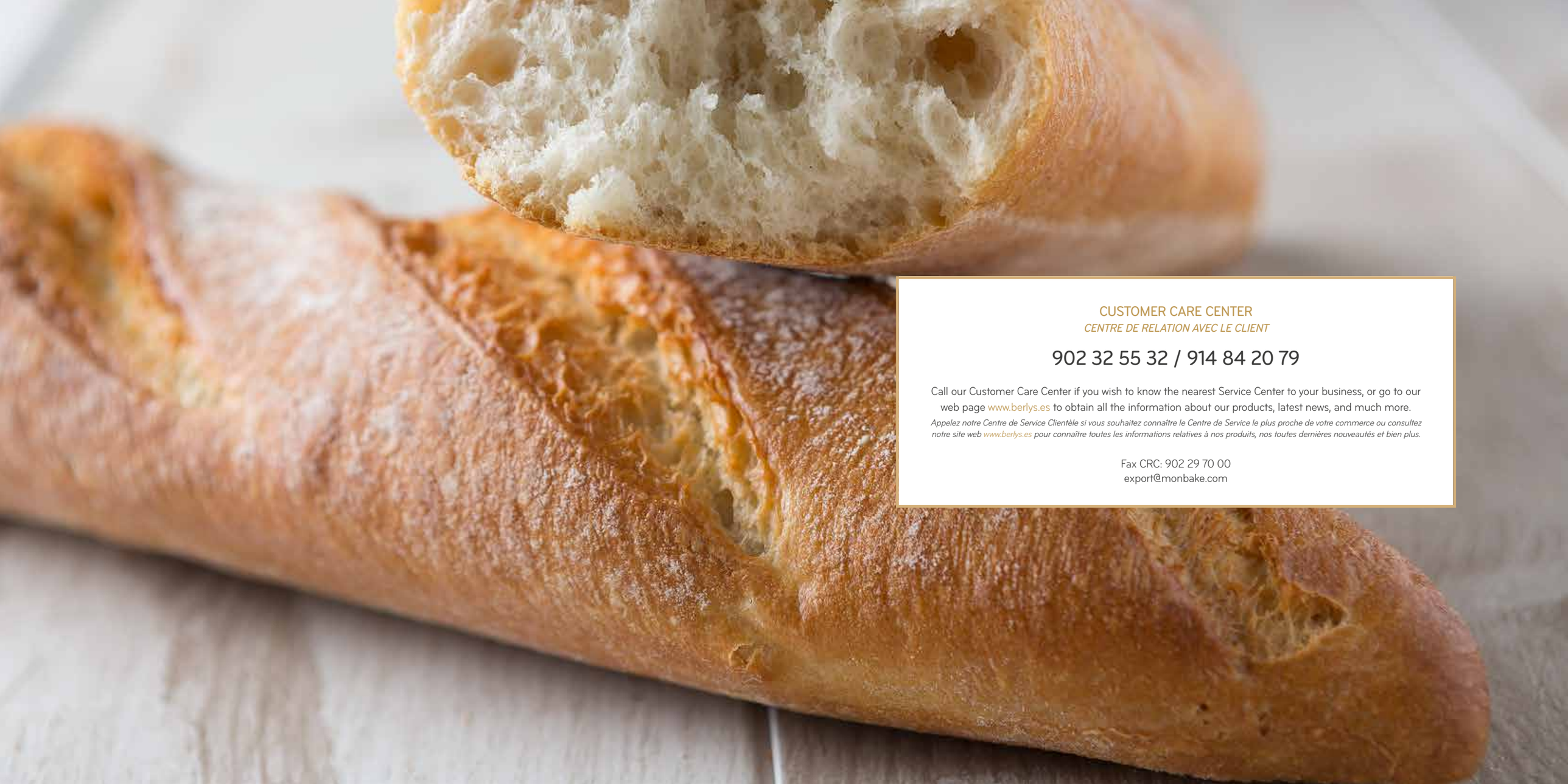
KÖRFEST

BRAZO TRUFA/YEMA TOSTADA
106227

- 750 g
- 6-8
- 4 units
- 26 cm
- 64
- 4 hours

KÖRFEST

FINISHED PRODUCT:
Defrost in refrigeration (from 0° to 5°C).
Décongeler au réfrigérateur. (de 0° à 5°C).



CUSTOMER CARE CENTER

CENTRE DE RELATION AVEC LE CLIENT

902 32 55 32 / 914 84 20 79

Call our Customer Care Center if you wish to know the nearest Service Center to your business, or go to our web page www.berlys.es to obtain all the information about our products, latest news, and much more.

Appelez notre Centre de Service Clientèle si vous souhaitez connaître le Centre de Service le plus proche de votre commerce ou consultez notre site web www.berlys.es pour connaître toutes les informations relatives à nos produits, nos toutes dernières nouveautés et bien plus.

Fax CRC: 902 29 70 00
export@monbake.com

MONBAKE

MONBAKE GRUPO EMPRESARIAL S.A.U.

Avda. Pamplona, 59, 31192 Mutilva (Navarra)
Tel. +34 948 23 51 50
export@monbake.com
www.monbake.com

www.berlys.es
CRC +34 902 32 55 32 / +34 914 84 20 79