



**CATÁLOGO**  
*de Productos*  
2020





# MONBAKE

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

Contamos con 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.

KÖRFEST  
PASTELERÍA & DELICATESSEN

**Berlys**

**Betina**



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.



### 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.



Calidad

TOTAL

Toda la organización de Monbake está comprometida con un sistema de gestión que tiene como objetivo la Calidad. Este afán nos ha llevado a ser 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. También poseemos el **Certificado de Calidad más exigente de Europa**, que concede el organismo británico BRC (British Retailers Consortium). Trabajamos día a día en el diseño y la mejora continua de nuestro servicio y

nuestros productos para ofrecerte la mejor variedad de formatos y tamaños de productos de panadería, bollería y

como tiendas especializadas, panaderías y puntos calientes, alimentación moderna y distribución; así como los que operan en el canal HORECA: cafeterías, restaurantes, hoteles, restauración rápida y restauración social.

Y estamos en primera línea gracias a nuestras 10 plantas de producción con **tecnología de vanguardia**, y una eficaz red logística con **25 delegaciones comerciales** de Berlys y **más de 70 puntos de distribución**, que nos permite servir cada mañana a más de 24.000 clientes

pastelería del mercado, siempre en función de los requerimientos de los consumidores y los diferentes tipos de negocio. Tales

una extensa variedad de productos de panadería, bollería y pastelería, de la mejor calidad y con todas las garantías.



*Bread for Life*

Hacemos de nuestro trabajo  
nuestro estilo de vida.

**PANADERÍA** **10**

Panes Singulares..... 14

Daily..... 20

Bocadillos..... 28

Slow Food..... 34

Pan a la Carta..... 40

Pinchos..... 46

Molde..... 50

Pan Sin Gluten..... 52

**BOLLERÍA** **54**

Gama Dúo..... 60

Bollería Grande..... 62

Bollería Pequeña ..... 76

Bollería Terminada..... 84

Bollería Sin Gluten ..... 92

**SNACKS SALADOS** **94**

Pizzas y Cocas .....96

Bollería Salada.....100

Empanadillas & Empanadas.....104

**PASTELERÍA** **108**

Trenzas .....110

Tartas .....112

Postres, Brazos y Planchas.....120

 **Peso aproximado de la unidad.**  
(congelado)

 **Unidades por caja.**

 **Cajas por palet.**

 **Tiempo de descongelación.**

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

 **Tiempo de horneado.**

 **Temperatura de horneado.**

 **Número de raciones.**

 **Dimensiones.**



# PANADERÍA



MUCHO MÁS QUE PAN

*Bread for Life*



Elaboramos nuestros panes cada día con el cuidado y la pasión que sólo nuestros maestros panaderos pueden dedicar. Utilizando materias primas de máxima calidad y manteniendo largos tiempos de reposo, para conseguir todo el sabor, el aroma y la frescura del mejor pan.

*Sólo así podemos hacer de nuestro trabajo nuestro estilo de vida.*



# PANES SINGULARES

*Siguiendo el proceso tradicional.*

*Aguantan más tiempo frescos.*



## ARTESA

- Un pan con más sabor
- Miga alveolada, corteza rojiza, oscura y crujiente.
- Aguanta más tiempo fresco.
- Para los que valoran la tradición panadera.

NUEVO



**BARRA ARTESA**  
209003

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

COCIDA EN HORNO  
**REFRACTARIO**

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



## SOFT RUSTIC

La nueva generación de panes rústicos tiernos y jugosos.

NUEVO

**BARRA RULIÑA**  
209050

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

NUEVO

**BARRA ANCIENTE**  
209048

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

NUEVO

**BARRA NORTEÑA**  
209049

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



## HOGAZAS NATURE

Panes de gran formato elaborados siguiendo el proceso tradicional. Aguantan más tiempo frescos.



**PAN EXTRA CENTENO** *Nature*  
210749

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



**PAN MAIZ** *Nature*  
210748

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



## HOGAZAS NATURE



SEMILLAS *Nature*  
210636

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

## HOGAZAS NATURE



PAN PAYÉS *Nature*  
210612

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

90% HORNEADO  
AHORRA TIEMPO, AHORRA DINERO



CAMPERA *Nature*  
210620

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



ESPELTA *Nature*  
210709

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



PAN PAVÉ *Nature*  
210621

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



CEREALES *Nature*  
210614

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



TRENZADA *Nature*  
210619

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



CENTENO *Nature*  
210613

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

# DAILY. Nuestro pan de cada día

*Elaborados con un cuidado proceso de elaboración.*

*Fáciles de comer, combinan con todo tipo de alimentos.*



## BLANCOS



**PROVENZAL**  
210599

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



**TOSCANA**  
210570

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



**BARRA**  
210675

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

**BARRA GRANDE EXTRA**  
210693

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



**BAGUETTE PLUS**  
210583

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

**AUTÉNTICA BAGUETTE**  
210667

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



**VIENESA**  
210733

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

**VIENESA PLUS**  
210736

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

HECHO MUY DESPACIO.

# ORIGEN



Se conserva fresco durante más tiempo.

# pannier

PAN

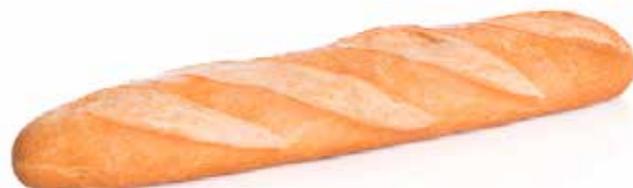
Una nueva categoría de pan que fusiona lo más valorado del pan blanco y del pan rústico.

## BARRA ORIGEN 210499

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

## BARRA ORIGEN PLUS 210711

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



- Elaborado con las mejores harinas procedentes de los trigos más selectos.
- Con tres fermentaciones que favorecen una miga más densa y jugosa.
- Perfecto horneado que mantiene la humedad.
- Se conserva fresco durante más tiempo.



## BOCADILLO PANNIER 209005

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



## BAGUETTE PANNIER 209004

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

## PAN PANNIER 210738

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

## PAN PANNIER PLUS 210739

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

- De aspecto tradicional, con corteza fina, dorada y crujiente, miga sedosa y alveolada.
- Greñas bien marcadas, con una forma característica de espiga y un espolvoreado de harina, le confieren al producto un aspecto atractivo único en el mercado.
- Aguanta más tiempo fresco.

## RÚSTICOS



**CHAPATA HORNO DE PIEDRA**  
211280



375 g 30 min  
20 uds 18-20 min  
32 (4x8) 180°C



**BASTÓN PLUS**  
211347

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



**GASCÓN**  
211359

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



**TRAINERA**  
211354

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

## RÚSTICOS



**CAMPESINA YODADA**  
210741

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



**CAMPESINA PLUS YODADA**  
210590

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



**PAYESA BERLYS**  
210658

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



**BARRA GALLEGA**  
210655

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

## CANDEALES



LIBRETA CANDEAL  
107777

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



FABIOLA PICOS  
107601

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

## CEREALES



PAYESA CEREALES  
210674

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



PAN 4 PUNTAS  
109022

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



QUARTO ENRIQUECIDO  
CON FIBRA  
210405

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

## CEREALES

NUEVO



BAGUETTE 36% INTEGRAL  
209080

240 g 30 min  
35 uds 16-18 min  
32 (8x4) 180°C

PAN ELABORADO CON HARINA INTEGRAL  
DE TRIGO 36%



BAGUETTE ENSEMILLADA  
210474

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



ALEMÁN CON SEMILLAS  
107671

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



BAGUETINA ENSEMILLADA  
210679

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

# BOCADILLOS

*Los panes más versátiles.*



## BLANCOS



**BOCADILLO VITRIUM**  
107782

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

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



**BAGUETINA PLUS**  
210280

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

**BAGUETINA PLUS XPRESS**  
210557

130 g 30 min  
40 uds TOSTAR EN  
44 (4x11) TOSTADOR O  
180°C GRILL



GOLPE DE CALOR:  
5 min a 180°C.

## SIN SAL



**BAGUETINA SIN SAL**  
210678

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



**MOLLETE**  
107655

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

## RÚSTICOS



**MEDIA RÚSTICA**  
211289

🍞 200 g 🕒 20 min  
📦 35 uds 🕒 16-18 min  
☞ 32 🏠 180°C



**VIENA ANDALUZA RÚSTICA**  
107596

🍞 150 g 🕒 30 min  
📦 46 uds 🕒 18 min  
☞ 28 🏠 180°C



**MEDIA CAMPESINA YODADA**  
211349

🍞 175 g 🕒 30 min  
📦 44 uds 🕒 14-16 min  
☞ 28 (4x7) 🏠 180°C



**PAYESITA**  
210378

🍞 140 g 🕒 20 min  
📦 50 uds 🕒 14-16 min  
☞ 32 (4x8) 🏠 180°C



**MEDIO BASTÓN**  
211229

🍞 155 g 🕒 25 min  
📦 50 uds 🕒 16-18 min  
☞ 32 (4x8) 🏠 180°C



**BOCATA RÚSTICO**  
211284

🍞 140 g 🕒 20 min  
📦 50 uds 🕒 16-18 min  
☞ 32 (4x8) 🏠 180°C

## RÚSTICOS



**MEDIA GALLEGA**  
210445

🍞 125 g 🕒 30 min  
📦 52 uds 🕒 14-16 min  
☞ 32 (4x8) 🏠 180°C



**TALLO**  
211351

🍞 100 g 🕒 20 min  
📦 40 uds 🕒 8-10 min  
☞ 64 (8x8) 🏠 180°C

## CEREALES

NUEVO



**BAGUETINA 36% INTEGRAL**  
209081

🍷 110 g    ⏱️ 30 min  
📦 65 uds    🕒 16-18 min  
📏 32 (8x4)    🌡️ 180°C

PAN ELABORADO CON HARINA INTEGRAL DE TRIGO 36%



**BOLLO ENRIQUECIDO CON FIBRA**  
210401

🍷 80 g    ⏱️ 20 min  
📦 55 uds    🕒 8-10 min  
📏 40 (8x5)    🌡️ 180°C

## CEREALES



**PAYESITA VITAL**  
211281

🍷 160 g    ⏱️ 20 min  
📦 30 uds    🕒 14-16 min  
📏 40 (8x5)    🌡️ 180°C



**BOCATA PIEMONTE**  
211348

🍷 150 g    ⏱️ 30 min  
📦 45 uds    🕒 10-12 min  
📏 40 (8x5)    🌡️ 180°C



**PAYESITA CEREALES**  
210448

🍷 140 g    ⏱️ 20 min  
📦 45 uds    🕒 14-16 min  
📏 40 (8x5)    🌡️ 180°C



**MINI CHAPATA CEREALES**  
201215

🍷 95 g    ⏱️ 20 min  
📦 65 uds    🕒 14-16 min  
📏 40 (8x5)    🌡️ 180°C

# SLOW FOOD

*De fácil manipulación.*

*Descongelar y listos para elaborar.*



## BLANCOS



**FOCACCIA MEDITERRÁNEA**  
107632

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



**MOLLETE ANTEQUERANO**  
107600

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



## HAMBURGUESAS

NUEVA



**HAMBURGUESA MALTA**  
107900

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

NUEVA



**HAMBURGUESA BAVIERA**  
107901

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

### MALTA BURGER



¡SABOR MÁS INTENSO!

- Pan Hamburguesa Malta
- Salmón
- Rúcula
- Ajo negro
- Alioli

### BAVIERA BURGER



¡SUAVE, CON UN TOQUE DULCE!

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



## HAMBURGUESAS



**HAMBURGUESA CEREALES**  
107781

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



**HAMBURGUESA RÚSTICA**  
107780

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



### VEGETARIAN BURGER



¡MÁS SALUDABLE Y CON MÁS SABOR!

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

### COUNTRY BURGER



¡ESTILO RÚSTICO CON SABOR MEDITERRÁNEO!

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



## HAMBURGUESAS



PAN HAMBURGUESA ANTEQUERANO  
107603

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



PAN HAMBURGUESA GOURMET  
107636

- 110 g
- 60 min
- 30 uds
- PRECORTADO
- 56 (4x14)



PAN MINI HAMBURGUESA  
107637

- 22 g
- 30 min
- 180 uds
- PRECORTADO
- 48 (4x12)



**Betina**

PAN HAMBURGUESA SIN GLUTEN  
107526



Envase individual horneable.

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



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

### IL PADRINO

¡EL TRADICIONAL SE MODERNIZA!



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

### TEXAS BURGER

¡EL CLÁSICO EN SU MÁXIMA EXPRESIÓN!



- Carne
- Juliana de pimientos salteados
- Cebolla blanca salteada
- Tortilla francesa
- Unas tiras de jamón serrano
- Salsa BBQ

### CINDERELLA BURGER

¡MÁS SALUDABLE Y CON MÁS SABOR!



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

### GREEK SIN GLUTEN

¡MISMO FORMATO Y SABOR, SIN GLUTEN!



- Queso feta
- Rodajas de tomate natural
- Cebolla roja fresca
- Carne de vacuno sin gluten
- Hojas de rúcula
- Aceitunas Kalamate
- Salsa de tomate pisto

# PAN A LA CARTA

*Un lujo para la mesa y el paladar.*



## RÚSTICOS



**PAN DE CRISTAL VITRIUM**  
107783

🍞 165 g  
📦 24 uds 🕒 8-10 min  
🌡️ 24 (4x6) 🏠 200°C



**FLAUTÍN**  
210400

🍞 70 g 🕒 20 min  
📦 50 uds 🕒 12-14 min  
🌡️ 72 (8x9) 🏠 180°C



**MINI CHAPATA RÚSTICA**  
211286

🍞 95 g 🕒 20 min  
📦 65 uds 🕒 14-16 min  
🌡️ 40 (8x5) 🏠 180°C



**BERRIBERLYS**  
210379

🍞 75 g 🕒 20 min  
📦 45 uds 🕒 12-14 min  
🌡️ 72 (8x9) 🏠 180°C



**ROMBO**  
211254

🍞 60 g 🕒 20 min  
📦 50 uds 🕒 10-12 min  
🌡️ 72 (8x9) 🏠 180°C



**MINI BOCATA RÚSTICO**  
211285

🍞 50 g 🕒 15 min  
📦 85 uds 🕒 10-12 min  
🌡️ 72 (8x9) 🏠 180°C

## BLANCOS



**KAISER**  
107654

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



**VIENA CLÁSICA**  
107664

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



**BOLLO**  
210151

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

**BOLLO XPRESS**  
210532

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



GOLPE DE CALOR:  
4-6 min a 180°C.

### 90% HORNEADO

AHORRA TIEMPO, AHORRA DINERO



**MINI BAGUETTE XPRESS**  
210533

40 g 15 min  
 85 uds  
 72 (8x9)



GOLPE DE CALOR:  
2-4 min a 180°C.

### 90% HORNEADO

AHORRA TIEMPO, AHORRA DINERO



**PANECILLO XPRESS**  
210534

45 g 20 min  
 50 uds  
 72 (8x9)



GOLPE DE CALOR:  
2-4 min a 180°C.



**ALCACHOFA**  
201420

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



**SEVILLANO MINI**  
107001

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

## CEREALES



MINI PANECILLO  
MEDITERRÁNEO  
210651



MINI PANECILLO  
CEREALES  
210649



MINI PANECILLO  
PIPAS GIRASOL  
210650



MINI PANECILLO  
PIPAS CALABAZA  
210652



### TODOS LOS PANECILLOS

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



MINI BERRIBERLYS  
ENSEMILLADO  
210653

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



PANECILLO ENRIQUECIDO  
CON FIBRA  
201060

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



MINI BAGUETTE ENRIQUECIDA  
CON FIBRA  
210317

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



GOURMET ENRIQUECIDO  
CON FIBRA  
107484

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

## GOURMET



GOURMET TOMATE  
107656



GOURMET CASERO  
107657



GOURMET CEBOLLA  
107800

### TODOS LOS GOURMET

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



GOURMET CEREALES  
107659



GOURMET FIBRAS  
107660



GOURMET OLIVAS  
107661



GOURMET PASAS Y NUECES  
107799

# PINCHOS

*Un delicioso mundo en miniatura.*



## BLANCOS



**MINI ALCACHOFA**  
107633

🍷 60 g    ⏰ 20 min  
📦 54 uds    🕒 10-12 min  
📏 64 (8x8)    🌡️ 180°C



**PANECILLO**  
210145

🍷 55 g    ⏰ 20 min  
📦 90 uds    🕒 12-14 min  
📏 40 (8x5)    🌡️ 180°C



**FLAUTÍN PUNTAS**  
210708

🍷 50 g    ⏰ 20-30 min  
📦 74 uds    🕒 8-10 min  
📏 64 (8x8)    🌡️ 180°C



**MINI KAISER**  
107747

🍷 45 g    ⏰ 20-30 min  
📦 34 uds    🕒 6-8 min  
📏 128 (16X8)    🌡️ 180°C

## BLANCOS



**MINI FLAUTA**  
210369

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



**MOLLETE MINI**  
107798

45 g 15 min  
32 uds TOSTAR EN  
128 (16x8) TOSTADOR O  
GRILL



**MINI BAGUETTE**  
210315

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



**PULGA**  
210316

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

## RÚSTICOS



**MINI BERRIBERLYS**  
211273

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



**MINI TALLO**  
210365

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



**MINI ROMBO**  
211255

30 g 15 min  
125 uds 6-8 min  
72 (8x9) 180°C

# MOLDE

Rebanadas de sabor.



## REBANADAS



Producto embolsado

**REBANADA PAN PAYÉS**  
107634

1.500 g

20 min

4 bolsas  
(29 rebanadas  
por bolsa)

TOSTAR EN  
TOSTADOR  
O GRILL

40 (5x8)



Producto embolsado

**REBANADA PAN PAYÉS  
CEREALES**  
107766

1.500 g

20 min

4 bolsas  
(29 rebanadas  
por bolsa)

TOSTAR EN  
TOSTADOR  
O GRILL

40 (5x8)



Producto embolsado

**PAN BRIOCHE**  
101361

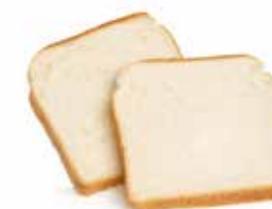
1.050 g

20 min

10 bolsas  
(21 rebanadas  
por bolsa)

TOSTAR EN  
TOSTADOR  
O GRILL

32 (4x8)



Producto embolsado

**PAN DE MOLDE**  
200514

1.050 g

20 min

10 bolsas  
(28 rebanadas  
por bolsa)

TOSTAR EN  
TOSTADOR  
O GRILL

32 (4x8)

PAN SIN GLUTEN

**Betina**



SIN GLUTEN

**Betina**

NUEVO



**BAGUETINA CEREALES  
SIN GLUTEN  
209074**

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



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

Envase individual  
horneable.

NUEVO



**PANECILLO CEREALES  
SIN GLUTEN  
209075**

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



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

Envase individual  
horneable.

**BAGUETINA SIN GLUTEN  
210164**

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



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

Envase individual  
horneable.

**PANECILLO SIN GLUTEN  
210396**

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



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

Envase individual  
horneable.

# BOLLERÍA



# Coffee MOMENTS



Acompañando el primer café de la mañana o el de después de comer. Ofrece a tus clientes la combinación de café con una deliciosa pieza de bollería mini, que hará mucho más especial ese “Momento del Café”.



## VENTAJAS *Tipos Bollería*



### VENTAJAS DE LA *Bollería Ultra*

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



### VENTAJAS DE LA *Bollería Plus*

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



### VENTAJAS DE LA *Bollería Gourmet*

- ✓ Se sirve ya fermentada y con baño de huevo.
- ✓ Ahorras en tiempo de manipulado.
- ✓ Elaborada con mantequilla, que le aporta un sabor, aroma y textura más refinados.
- ✓ Ideal para los que buscan calidad y variedad pero sin tener que dedicarle mucho tiempo.



*Deliciosa bollería ya terminada.*

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

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

## TIPOS DE GRASA Y ACABADOS



ELABORADO CON  
*Manteca*



ELABORADO CON  
*Mantequilla*



ELABORADO CON  
*Margarina*



PINTADO CON  
*Huevo*

# GAMA DÚO



## GAMA DÚO

NUEVO

Elaborado con  
MANTEQUILLA  
Fresca



COISSANT DÚO CACAO  
113713

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

MTQ *Gourmet*



MINI COISSANT DÚO CACAO  
113712

30 g 30 min  
60 uds 12-14 min  
120 180°C

MTQ *Gourmet*

NUEVO

DIRECTO  
AL HORNO



COQUILLE DÚO CACAO  
113720

85 g NO NECESITA  
48 uds 22-26 min  
117 (13x9) 190°C



COQUILLE DÚO CREMA  
113721

90 g NO NECESITA  
60 uds 22-26 min  
90 (10x9) 190°C



MINI COQUILLE DÚO CACAO  
113732

24 g NO NECESITA  
3,35 kg 16-18 min  
108 (9x12) 190°C



MINI COQUILLE DÚO CREMA  
113731

24 g NO NECESITA  
3,35 kg 16-18 min  
108 (9x12) 190°C

# BOLLERÍA GRANDE

Todo el aroma y el sabor de la bollería de siempre.

Las texturas y los sabores más irresistibles.

Sin grasas trans.



## CROISSANTS GRANDES

Descubre su suave hojaldrado



**CROISSANT PLUS  
MULTICEREAL  
113364**

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



**CROISSANT RECTO  
MANTEQUILLA  
102132**

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



**CROISSANT PLUS RECTO  
MARGARINA  
113361**

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



**CROISSANT PLUS RECTO  
MANTEQUILLA  
113320**

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



**ACABADO**  
Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.

**CROISSANT PLUS RECTO  
MARGARINA  
102285**

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





Ideales para personalizar.

## CROISSANTS GRANDES



## CROISSANTS GRANDES



Siempre perfectos.

### CROISSANT PLUS CURVO MANTECA 113335

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



### CROISSANT CURVO MANTEQUILLA 102027

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



### CROISSANT CURVO MANTECA 102084

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



### CROISSANT CURVO MANTECA 102085

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



### CROISSANT PLUS CURVO MARGARINA 113334

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



### CROISSANT PLUS CURVO MARGARINA 113338

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



### CROISSANT CURVO MARGARINA 102092

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



### CROISSANT MAXI MARGARINA 102033

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



### CROISSANT GIGANTE MARGARINA 102094

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



**ACABADO**  
Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.



### CROISSANT CURVO GOURMET MANTEQUILLA 113378

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



### CROISSANT VIENÉS MANTEQUILLA 102290

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



### CROISSANT CURVO GOURMET MANTEQUILLA 101421

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



## BOLLERÍA RELLENA



TRIÁNGULO MAXI CREMA  
113672

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



TRIÁNGULO MAXI CACAO  
EN CREMA  
113671

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



*Maxi tamaño para  
decoraciones creativas.*

### DALE UN TOQUE PERSONAL

La bollería rellena resulta muy versátil a la hora de probar nuevas y divertidas decoraciones. Prueba a bañar las piezas con una crema de cubrimiento (de fresa, menta, albaricoque, etc.) y vuévelos a cubrir con otra capa de cobertura de chocolate. Decora con un adorno que indique su sabor, por ejemplo, con frutos rojos, con una hoja de menta de azúcar, etc. Y si quieres una versión más ligera, utiliza baño de glasa, virutas de chocolate y cacao en polvo.

## BOLLERÍA RELLENA



CROISSANT MANTEQUILLA  
CACAO BLANCO  
113675

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



CROISSANT CHOCOLATE  
MAXI GOURMET  
101434

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



CROISSANT  
DE CHOCOLATE  
113370

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



CROISSANT 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 uds 16-18 min  
112 (16x7) 175°C



## BOLLERÍA RELLENA



**NAPOLITANA PLUS CACAO EN CREMA**  
113367

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



**NAPOLITANA DE CACAO EN CREMA**  
101099

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



**MEDIA NAPOLITANA PLUS CACAO EN CREMA**  
113068

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



**MEDIA NAPOLITANA PLUS DE CREMA**  
113069

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



### ACABADO RELLENOS DE CACAO EN CREMA

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



**NAPOLITANA PLUS DE CREMA**  
113368

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



**NAPOLITANA DE CREMA**  
101100

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



**NAPOLITANA MAXI CACAO EN CREMA GOURMET**  
101432

110 g 30 min  
56 uds 18 min  
64 175°C



**FLAUTA DE CACAO EN CREMA**  
101446

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



**FLAUTA DE CREMA**  
101447

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



### ACABADO RELLENOS DE CREMA

Enfriar. Bañar de gelatina y decorar con almendra tostada.

## HOJALDRES



**HERRADURA DE CACAO  
EN CREMA  
101381**

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



**HERRADURA  
DE CABELLO  
101382**

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



**HERRADURA  
DE CREMA  
101313**

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



### SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

Cortar la Herradura en 2 o 3 piezas antes de hornear. Decorar al gusto.

## HOJALDRES



**BRETZEL DE CACAO  
EN CREMA  
103097**

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



**HOJALDRE DE MANZANA  
103251**

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



**POSTRE DE MANZANA  
GOURMET  
103260**

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





## HOJALDRES

Textura crujiente  
en tamaño XL



**PALMERÓN**  
101468

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



**PALMERA**  
101420

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



**BASE DE HOJALDRE**  
101052

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



**PLANCHA DE HOJALDRE**  
101306

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



## ENSAIMADAS



**ENSAIMADA PLUS**  
113363

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



**FARTÓN PLUS**  
113366

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



**TORTEL CABELLO**  
103019

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



**ENSAIMADA**  
103060

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



## ESPECIALIDADES



*Manga lista para utilizar.*

### MANGA DE MAGDALENAS 103015

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

ANTES DE HORNEAR:  
Escudillar en cápsulas.



### CARACOLA PLUS 113179

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



#### ACABADO

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



### REJILLA DE CACAO EN CREMA / ALMENDRA 113127

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



#### ACABADO

Enfriar. Bañar de  
gelatina.

## ESPECIALIDADES



### DANESA 101427

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



### DANESA DE MANZANA Y CANELA 101429

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



# BOLLERÍA PEQUEÑA

*Pequeños caprichos, grandes placeres.*

*Delicados bocados ideales para el momento "café".*

*Sin grasas trans.*



## CROISSANTS MINI



### REMINI CURVO 102062

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



### CROISSANT CURVO GOURMET 102292

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



### 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 8-10 min  
128 185°C



### PETIT CURVO 102289

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



### 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



¡AUTÉNTICOS ARGENTINOS!

Están elaborados siguiendo la auténtica receta argentina, con una masa enriquecida con azúcar, mantequilla fresca, huevo y leche. La combinación de estos ingredientes y su cuidado proceso de elaboración consiguen que la masa resulte muy, muy jugosa e irresistible al paladar.



**ARGENTINO**  
102299

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

MTQ

En los establecimientos argentinos es habitual presentarlos en filas muy juntos sobre una bandeja. Se sirven varias piezas a la vez, sin que se despeguen entre ellas.

Para ello, colócalos en una bandeja plana (40x60 cm) con borde alto en dos filas de 15 unidades cada una, muy juntos. Pulverízalos con agua y espolvoréalos con azúcar. Hornéalos a 180°C durante 16-17 minutos, si el horno está completo, o 13 minutos si sólo tienes una bandeja. Expon las piezas tal cual salen del horno, sin despegarlas entre sí.

A la hora de la venta, lo ideal es servir las piezas con una paleta ancha para evitar que se separen.

**ACABADO**

Acompáñalos con dulce de leche, membrillo o crema pastelera antes de hornearlos.



**CROISSANTS MINI**

**CROISSANT RECTO MARGARINA**  
102043

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

MG

ANTES DE HORNEAR:  
Baño de Huevo.

**CROISSANT RECTO MANTEQUILLA GOURMET**  
102293

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

MTQ

HUEVO

Gourmet

**MINI CROISSANT MANTEQUILLA GOURMET**  
102127

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

MTQ

HUEVO

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

HUEVO

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

HUEVO

Gourmet

## BOLLERÍA RELLENA MINI



MINI NAPOLITANA DE CACAO EN CREMA GOURMET  
101293

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



MINI NAPOLITANA DE CREMA GOURMET  
101294

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



MINI PAIN CACAO CRÈME GOURMET  
113297

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



REMINI DE CHOCOLATE  
102060

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



PALMERA MINI MANTEQUILLA  
101241

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



PALMERA MINI MARGARINA  
101231

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



PALMERA MULTICEREAL  
101320

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



LACITO DE HOJALDRE GOURMET  
102147

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



DELICIAS DE CACAO EN CREMA  
105015

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



DELICIAS EN CREMA  
105016

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



LACITO MULTICEREAL GOURMET  
106549

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



## CARACOLAS MINI



MINI CARACOLA NUECES  
101373

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



MINI CARACOLA GOURMET  
101295

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



MINI CARACOLA  
101234

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



MINI CARACOLA PLUS  
113225

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



### ACABADO

Enfriar. Bañar de gelatina glasear y decorar con líneas de cobertura.



## ENSAIMADAS MINI



MINI ENSAIMADA BERLYS  
103102

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



MINI ENSAIMADA CACAO  
EN CREMA PLUS  
113357

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



MINI ENSAIMADA CREMA  
PLUS  
113356

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



### ACABADO

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



MINI ENSAIMADA PLUS  
113358

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



### ACABADO

Espolvorear con azúcar glas.



MINI TORTEL CABELLO  
PLUS  
113258

40 g 15 min  
32 uds 10-12 min  
120 170°C



### ACABADO

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

# BOLLERÍA TERMINADA



No necesita cocción.

Descongelar y lista para disfrutar.

Mejor control de stock.

Más tiempo para ti.



MOODIES



MOODIE CONFETI  
101785

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

SE SIRVE EN 6 BLÍSTERS DE 6 UNIDADES.



MOODIE ROSA  
101725

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

SE SIRVE EN 6 BLÍSTERS DE 6 UNIDADES.



REDONDO CHOCO-LECHE  
101279

55 g 96 (8x12)  
48 uds 20-40 min

No necesita hornear.



REDONDO BLANCO  
101280

58 g 96 (8x12)  
48 uds 20-40 min

No necesita hornear.

REDONDOS



**MICRO REDONDO BOMBÓN**  
101412

126 g 96 (8x12)  
24 blister 40 min

No necesita hornear.



**MAXI REDONDO BOMBÓN**  
101386

78 g 96 (8x12)  
40 uds 40 min

No necesita hornear.



**MAXI REDONDO**  
101383

73 g 96 (8x12)  
40 uds 40 min

No necesita hornear.



**MAXI REDONDO AZÚCAR**  
101411

70 g 96 (8x12)  
40 uds 40 min

No necesita hornear.



**REDONDO BOMBÓN**  
101387

58 g 104 (8x13)  
48 uds 40 min

No necesita hornear.



**REDONDO**  
101384

53 g 104 (8x13)  
48 uds 40 min

No necesita hornear.



**MINI REDONDO BOMBÓN**  
101388

35 g 112 (8x14)  
80 uds 40 min

No necesita hornear.



**MINI REDONDO**  
101385

31 g 112 (8x14)  
80 uds 40 min

No necesita hornear.



**PEPITO BOMBÓN**  
101409

120 g 104 (8x13)  
24 uds 60 min

No necesita hornear.



**PEPITO CREMA**  
101410

110 g 104 (8x13)  
24 uds 60 min

No necesita hornear.



**GOFRE BELGA**  
103250

90 g 105 (7x15)  
30 uds 30 min

No necesita hornear.

ENVASADO  
INDIVIDUALMENTE.



**PEPITO MINI BOMBÓN**  
101407

64 g 104 (8x13)  
54 uds 60 min

No necesita hornear.



**PEPITO MINI CREMA**  
101408

58 g 104 (8x13)  
54 uds 60 min

No necesita hornear.



**BERLINA BOMBÓN**  
101413

105 g 96 (8x12)  
36 uds 90 min

No necesita hornear.



**BERLINA CREMA**  
101414

95 g 96 (8x12)  
36 uds 90 min

No necesita hornear.

**COOKIES**



CON PEPITAS DE CACAO BLANCO.



ENVASADO INDIVIDUALMENTE.

**COOKIE BOMBÓN CON PEPITAS BLANCAS**  
103312

🍷 70 g    ⏱ 45 min  
📦 24 uds    ⏱ 4 min  
📏 240 (16x15)    🌡 180°C



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



ENVASADO INDIVIDUALMENTE.

**COOKIE NARANJA Y PASAS**  
103313

🍷 70 g    ⏱ 45 min  
📦 24 uds    ⏱ 4 min  
📏 240 (16x15)    🌡 180°C

**ACABADO**

En establecimientos de hostelería y con barra degustación, ofrece las Cookies acompañadas de bebidas calientes, como café, leche o infusiones, o con bebidas frías, como batidos y smoothies.



ENVASADO INDIVIDUALMENTE.

**COOKIE CHOCOLATE**  
103227

🍷 90 g    📏 136 (8x17)  
📦 25 uds    ⏱ 60 min

No necesita hornear.



ENVASADO INDIVIDUALMENTE.

**COOKIE COLORES**  
103225

🍷 80 g    📏 136 (8x17)  
📦 25 uds    ⏱ 60 min

No necesita hornear.

**MUFFINS**



**MUFFIN EXTRA CACAO EN CREMA**  
103268

🍷 125 g    📏 152 (8x19)  
📦 15 uds    ⏱ 120 min



**MUFFIN EXTRA BOMBÓN**  
103269

🍷 125 g    📏 152 (8x19)  
📦 15 uds    ⏱ 120 min



ENVASADO INDIVIDUALMENTE

**MUFFIN PEPITAS DE CACAO**  
103180

🍷 85 g    📏 96 (8x12)  
📦 30 uds    ⏱ 60 min

No necesita hornear.



ENVASADO INDIVIDUALMENTE

**MUFFIN BOMBÓN**  
103181

🍷 85 g    📏 96 (8x12)  
📦 30 uds    ⏱ 60 min

No necesita hornear.



*Los auténticos y originales*

**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 uds    ⏱ 120 min

**KÖRFEST** No necesita hornear.

**BOLLERÍA CLÁSICA**



**CROISSANT CURVO  
MANTEQUILLA  
102288**

70 g 64 (8x8)  
24 uds 60 min

**MTQ** No necesita hornear.



**CROISSANT YLISTO  
113284**

60 g 64 (8x8)  
24 uds 120 min

**MG** No necesita hornear.



**NAPOLITANA CACAO CREMA  
113281**

90 g 96 (8x12)  
24 uds 120 min

**MG** No necesita hornear.



**PALMERA BOMBÓN  
101353**

125 g 66 (6x11)  
20 uds 30 min

**MG** No necesita hornear.



**CARACOLA  
113283**

95 g 95 (8x12)  
24 uds 120 min

**MG** No necesita hornear.



**BOLLO DE MANTEQUILLA  
101352**

80 g 64 (8x8)  
24 uds 30 min

**MTQ** No necesita hornear.



**BOLLO SUIZO  
113012**

60 g 64 (8x8)  
30 uds 30 min

**MG** No necesita hornear.

**BOLLERÍA CLÁSICA**



**MINI TRENZA NARANJA Y  
CACAO  
106624**

90 g 128 (8x16)  
20 uds 2 horas

**KÖRFEST**  
PASTELERÍA & DELICATESSEN



**MINI TRENZA MANZANA  
106623**

75 g 128 (8x16)  
20 uds 2 horas

**KÖRFEST**  
PASTELERÍA & DELICATESSEN



**BOLO DE ARROZ  
103187**

65 g 90 (10x9)  
40 uds 30 min

No necesita hornear.



**MEDIA NOCHE  
113157**

25 g 64 (8x8)  
70 uds 20 min

**MG** No necesita hornear.



**MINI TRENZA  
106302**

75 g 128 (8x16)  
20 uds 2 horas

**KÖRFEST** SE PUEDE DESCONGELAR EN MICROONDAS (60 SEGUNDOS EN MODO DESCONGELACIÓN).  
PASTELERÍA & DELICATESSEN



**MINI TRENZA PEPITAS  
DE CACAO  
106346**

85 g 128 (8x16)  
20 uds 2 horas



**MARIPOSA  
106414**

95 g 128 (8x16)  
18 uds 2 horas



**LAZO CREMA Y PEPITAS  
DE CACAO  
106424**

80 g 128 (8x16)  
21 uds 2 horas

# BOLLERÍA SIN GLUTEN



## BOLLERÍA SIN GLUTEN



*Los bocados más tiernos y deliciosos*

La Bollería sin gluten Betina está elaborada con todo nuestro mimo y cuidado, utilizando los mejores ingredientes. Sólo así conseguimos el sabor más irresistible y la textura más tierna, como la de la bollería tradicional. Además, no necesitan hornearse, tan sólo descongelar y listos para consumir. ¡Nadie podrá resistirse!



**CROISSANT SIN GLUTEN**  
113698

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



ENVASADO INDIVIDUALMENTE



**NAPOLITANA CACAO SIN GLUTEN**  
113699

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



ENVASADO INDIVIDUALMENTE



**MAGDALENAS SIN GLUTEN**  
103311

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



ENVASADO EN BOLSA DE 2 UDS



¡SIN HUEVO!



**PALMERA CACAO SIN GLUTEN**  
101706

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



ENVASADO INDIVIDUALMENTE



# SNACKS SALADOS



# PIZZAS Y COCAS

*Masa muy esponjosa.*

*Rellenos abundantes.*



## MINIPIZZAS



**MINI PIZZA BARBACOA**  
114274

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



**MINI PIZZA 4 QUESOS**  
114272

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



**MINI PIZZA BIKINI**  
114273

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



**MINI PIZZA PEPPERONI**  
110070

160 g 30 min  
16 uds 14-16 min  
120 (8x15) 175°C



**MINI PIZZA BACON**  
110067

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

*Con un extra de jugosidad*

Las Mini Pizzas tienen una masa esponjosa y una corteza crujiente muy fácil de comer. Su base de tomate frito y mozzarella en hilos que se funde con facilidad le aportan un extra de jugosidad. El formato idóneo para su venta "on the go" en establecimientos de Horeca y puntos calientes, como pieza individual que facilita su control de stock.

## PIZZAS

NUEVA



**PIZZA MARGARITA**  
110082

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



**PIZZA VEGETAL**  
110071

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



**PIZZA BARBACOA**  
110069

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



**PIZZA DE POLLO Y CHEDDAR**  
110066

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



**PIZZA 4 QUESOS**  
110072

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



**PIZZA DE YORK Y QUESO**  
110068

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



**PIZZA DE CHAMPIÑÓN Y BACON**  
110065

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

## COCAS



**COCA DE VERDURAS Y ATÚN**  
300310

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



**COCA DE VERDURAS**  
300309

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



# BOLLERÍA SALADA

Deliciosas combinaciones de rellenos.  
Perfectos para disfrutar a cualquier hora del día.  
De fácil acabado y manipulado.  
Sin grasas trans.



## MALLAS Y PAÑUELOS

IDEALES PARA  
**TAKE AWAY**  
YA DECORADOS  
...

NUEVA



### MALLA DE POLLO Y BACON 300338

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



NUEVA



### PAÑUELO FRANKFURT 300333

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



### El Snacking está de moda

Reserva un espacio dedicado a la bollería salada, separada de la dulce, utilizando luz cálida para potenciar el atractivo del producto.

Prueba a hornear estos productos en las horas centrales del día. El olor a recién horneado atrae más clientes y aumentarás las ventas.

El uso de packaging para llevar, como bolsas o papel especial para alimentación, resultan muy atractivos y mejora la experiencia del consumidor, haciéndola mucho más deliciosa.



## NAPOLITANAS & CROISSANTS



**NAPOLITANA BIKINI**  
113360

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



**CROISSANT PLUS BIKINI**  
113371

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



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



## TRIÁNGULOS MAXI



**TRIÁNGULO MAXI 4 QUESOS**  
101470

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



**TRIÁNGULO MAXI BIKINI**  
113668

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



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

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



**PETIT TORTILLA**  
113088

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



**PETIT PLUS FRANKFURT**  
113087

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



**PETIT PLUS BIKINI**  
113086

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



Los Triángulos Maxi salados están elaborados con masa hojaldrada y deliciosas combinaciones de rellenos sabrosos y nutritivos. Son ideales para consumir en cualquier momento del día, calientes o fríos. Su preparación es muy sencilla, se sirven ya con un baño de huevo y se pueden además personalizar con decoraciones y toppings al gusto (con semillas, crocanti, pequeños pedacitos de verduras, etc.).

# EMPANADILLAS & EMPANADAS

*De fácil manipulado.*

*Con deliciosos y abundantes rellenos.*

*Ideales para take away.*



## EMPANADAS Y TORTILLAS



**CHALANA DE ATÚN**  
114110

🍷 155 g ❄️ No necesita  
📦 30 uds 🕒 18 min  
📏 132 (11x12) 🌡️ 180°C

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



**EMPANADA DE ATÚN**  
114219

🍷 3.500 g ❄️ No necesita  
📦 3 uds 🕒 38-40 min  
📏 40 (4x10) 🌡️ 190°C

🔪 **ANTES DE HORNEAR:**



**TORTILLA PLANCHA**  
114115

🍷 750 g ❄️ 150 min  
📦 12 uds 🕒 6 min  
📏 91 (13x7) 🌡️ 200°C

**ANTES DE HORNEAR:**  
Baño de Aceite



**TORTILLA FAMILIAR**  
114116

🍷 500 g ❄️ 210 min  
📦 14 uds 🕒 6 min  
📏 91 (13x7) 🌡️ 200°C

**ANTES DE HORNEAR:**  
Baño de Aceite



**TORTILLA BAGUETTE**  
114114

🍷 150 g ❄️ 60 min  
📦 50 uds 🕒 4 min  
📏 91 (13x7) 🌡️ 200°C

**ANTES DE HORNEAR:**  
Baño de Aceite



### De sencillo acabado.

No requiere fermentación, tan sólo descongelar a temperatura ambiente antes de hornear.

### Ideal para take away.

Se puede servir para llevar fría o caliente, y se conserva en refrigeración en perfectas condiciones.

## EMPANADILLAS



**EMPANADILLA ARGENTINA CRIOLLA**  
300305

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

**ANTES DE HORNEAR:**  
Baño de huevo.



**EMPANADILLA ARGENTINA DE POLLO**  
300306

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

**ANTES DE HORNEAR:**  
Baño de huevo.



**EMPANADILLA DE TOMATE**  
300298

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

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



**EMPANADILLA DE CEBOLLA Y ATÚN**  
300293

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

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



**EMPANADILLA HOJALDRE BARBARCOA**  
300314

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



**EMPANADILLA HOJALDRE DE ATÚN**  
300312

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



**EMPANADILLA HOJALDRE DE CARNE**  
300313

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



## EMPANADILLAS



**EMPANADILLA DE ATÚN**  
300292

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

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



**MINI EMPANADILLA DE ATÚN, HUEVO Y ACEITUNA**  
114057

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



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

# PASTELERÍA



# TRENZAS

*Un lujo para el paladar.*

*Con mantequilla fresca.*

*Proceso de elaboración de más de 72 horas y 3 fermentaciones.*

*Formado manual.*



TRENZA DE MANZANA  
106595

## TRENZAS

					
480 g	4 uds	128 (8x16)	6-8 porciones	34,5 x 12 cm	3 horas (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 uds	128 (8x16)	6-8 porciones	34,5 x 12 cm	3 horas (5°C)

## KÖRFEST

PASTELERÍA & DELICATESSEN

**PRODUCTO TERMINADO:**  
Descongelar en refrigeración.  
(de 0° a 5°C).

# TARTAS



## TARTAS WEEKEND

NUEVA



TARTA CRÈME BRÛLÉE  
106641

560 g 180 min (5°C)  
4 uds  
180 (12x15) 18 cm

KÖRFEST  
PASTELERÍA & DESSERTS



Se sirve en una atractiva caja con ventana.

NUEVA



TARTA LEMON PIE  
106640

450 g 180 min (5°C)  
4 uds  
180 (12x15) 18 cm

KÖRFEST  
PASTELERÍA & DESSERTS



Se sirve en una atractiva caja con ventana.

NUEVA



TARTA GANACHÉ DE CACAO  
106645

430 g 180 min (5°C)  
4 uds  
180 (12x15) 18 cm

KÖRFEST  
PASTELERÍA & DESSERTS



Se sirve en una atractiva caja con ventana.

NUEVA



TARTA QUESO CON FRAMBUESA  
106646

500 g 180 min (5°C)  
4 uds  
180 (15x12) 18 cm

KÖRFEST  
PASTELERÍA & DESSERTS



Se sirve en una atractiva caja con ventana.

## TARTAS PRECORTADAS

De fácil y rápido manipulado.  
Facilita el emplatado para una presentación impecable.  
Descongela por porciones.  
Mejor control de stock.



**SACHER CAKE**  
106592

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

**KÖRFEST** VIENE PORCIONADA



**LIMA & LIMON CAKE**  
106585

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

**KÖRFEST** VIENE PORCIONADA



**TOFFEE CAKE**  
106584

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

**KÖRFEST** VIENE PORCIONADA



**TARTA DE CHOCOLATE**  
106017

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

VIENE PORCIONADA



**TARTA DE MANZANA**  
106013

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

VIENE PORCIONADA. CONSEJO: Dejar enfriar antes de servir.



**RED VELVET CAKE**  
106650

1.600 g 14 porciones  
1 ud 24 cm  
136 (8x17) 4 horas

**KÖRFEST** VIENE PORCIONADA



**CONTINENTAL CHOCOLATE CAKE**  
106503

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

**KÖRFEST** VIENE PORCIONADA



**CARROT CAKE**  
106385

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

**KÖRFEST** VIENE PORCIONADA

**PRODUCTO TERMINADO:**  
Descongelar en refrigeración (de 0° a 5°C).

## CELEBRACIÓN



**CHEESE CAKE**  
106163

 900 g     8-10 porciones  
 4 uds     20 cm  
 48 (8x8)     4 horas (5°C)

**KÖRFEST**  
PASTELERÍA & DESSERTS



**TARTA SACHER**  
106118

 875 g     8-10 porciones  
 4 uds     20 cm  
 60 (6x10)     4 horas (5°C)

**KÖRFEST**  
PASTELERÍA & DESSERTS



**TARTA TRIPLE CHOCOLATE**  
106353

 950 g     8-10 porciones  
 4 uds     20 cm  
 77 (7x11)     4 horas (5°C)

**KÖRFEST**  
PASTELERÍA & DESSERTS

## CELEBRACIÓN



**TARTA DE YOGUR CON FRAMBUESAS**  
106165

 925 g     6-8 porciones  
 4 uds     19x18 cm  
 60 (6x10)     4 horas (5°C)

**KÖRFEST**  
PASTELERÍA & DESSERTS



**TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS**  
106164

 800 g     6-8 porciones  
 4 uds     19x18 cm  
 60 (6x10)     4 horas (5°C)

**KÖRFEST**  
PASTELERÍA & DESSERTS



**TARTA SAN MARCOS TRUFA**  
106222

 850 g     6-8 porciones  
 4 uds     19x18 cm  
 60 (6x10)     4 horas (5°C)

**KÖRFEST**  
PASTELERÍA & DESSERTS



**TARTA SAN MARCOS NATA**  
106223

 850 g     6-8 porciones  
 4 uds     19x18 cm  
 60 (6x10)     4 horas (5°C)

**KÖRFEST**  
PASTELERÍA & DESSERTS

**PRODUCTO TERMINADO:**  
Descongelar en refrigeración (de 0° a 5°C).

**PRODUCTO TERMINADO:**  
Descongelar en refrigeración (de 0° a 5°C).

## PASTELITOS



### REPOSTERÍA FINA 106038

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

2 BANDEJAS VARIADAS

### PASTELERÍA MINIATURA 106347

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

KÖRFEST



### PASTELERÍA MINIATURA 106348

 300 g     17 uds  
 6 uds     2 horas (5°C)  
 112 (7x16)

KÖRFEST



**PRODUCTO TERMINADO:**  
 Descongelar en refrigeración (de 0° a 5°C).

## HOTELES Y MENÚS



### TARTA DE PERA 106014

 1.100 g     8 porciones  
 6 uds     15 min  
 88 (4x22)     210°C



### PASTEL VASCO 106011

 1.000 g     12 porciones  
 6 uds     15 min  
 92 (4x23)     210°C



### TARTA DE ALMENDRA 106030

 600 g     12 porciones  
 6 uds     2 horas  
 (temperatura ambiente)

**PRODUCTO TERMINADO:**  
 Descongelar en refrigeración (de 0° a 5°C).

# POSTRES, BRAZOS & PLANCHAS



## GRAND CAKES



**GRAND CARROT CAKE**  
106632

1.750 g 240 min

1 ud

136 (8x17)

KÖRFEST  
PASTELERÍA & DECORACIÓN



**GRAND CACAO & COOKIE CAKE**  
106647

1.925 g 240 min

1 ud

136 (8x17)

KÖRFEST  
PASTELERÍA & DECORACIÓN



DOS CAPAS DE BIZCOCHO DE CACAO, RELLENA DE QUESO CREMA Y TOPPING DE TROCITOS DE GALLETAS DE CHOCOLATE.

PRODUCTO TERMINADO:  
Descongelar en refrigeración (de 0° a 5°C).

Ideales para Hostelería y Restauración.  
 Cómodas y de fácil manipulado.  
 Para personalizar tus postres.

## PLANCHAS



**PLANCHA DE QUESO CON ARÁNDANOS**  
106166

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

KÖRFEST  
PASTELERÍA & DECORACIÓN



**PLANCHA SAN MARCOS**  
106122

1.900 g 37,5 x 26,5 cm  
 1 ud 4 horas (5°C)  
 136 (8x17)

KÖRFEST  
PASTELERÍA & DECORACIÓN



**PLANCHA SELVA NEGRA**  
106123

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

KÖRFEST  
PASTELERÍA & DECORACIÓN



**PLANCHA TIRAMISÚ**  
106337

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

KÖRFEST  
PASTELERÍA & DECORACIÓN



**PLANCHA BIZCOCHO CASERA PORCIONADA**  
103213

2.400 g 35x28 cm  
 30 uds 2 horas (5°C)  
 128



**PLANCHA SELVA NEGRA**  
106419

1.650 g 37,5x26,5 cm  
 1 ud 4 horas (5°C)  
 136 (8x17)

PORCIONES RECOMENDADAS: 24



**PLANCHA BIZCOCHO CHOCOLATE PORCIONADA**  
103214

2.400 g 35x28 cm  
 30 uds 2 horas (5°C)  
 128



**PLANCHA SAN MARCOS**  
106418

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

PORCIONES RECOMENDADAS: 24



**PLANCHA BROWNIE**  
106380

2.500 g 40x31 cm  
 4 uds 24 horas  
 54 (6x9)

KÖRFEST  
PASTELERÍA & DECORACIÓN



**PLANCHA BIZCOCHO**  
103038

290 g 57x37 cm  
 8 uds 1 hora (5°C)  
 92

**PRODUCTO TERMINADO:**  
 Descongelar en refrigeración (de 0° a 5°C).

**PRODUCTO TERMINADO:**  
 Descongelar en refrigeración (de 0° a 5°C).

## POSTRES



PASTEL DE NATA  
106374

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

ACABADO:  
Enfriar. Espolvorear con azúcar glas y canela.



TARTITA MANZANA  
106522

65 g 5-7 min  
18 uds 180°C  
240



COULANT DE CHOCOLATE  
106379

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

KÖRFEST  
PASTELERÍA & DESSERTERÍA



PONCHE TRIPLE BOMBÓN  
106144

600 g 6-8 porciones  
4 uds 26x9,5 cm  
64 (4x16) 4 horas (5°C)

KÖRFEST  
PASTELERÍA & DESSERTERÍA

## BRAZOS



Formato  
MEDIO

BRAZO NATA/YEMA  
TOSTADA  
106351

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

KÖRFEST  
PASTELERÍA & DESSERTERÍA



Formato  
MEDIO

BRAZO TRUFA  
106352

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

KÖRFEST  
PASTELERÍA & DESSERTERÍA



CAPRICHOS SACHIER  
106344

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

KÖRFEST  
PASTELERÍA & DESSERTERÍA



CAPRICHOS KÖRFEST  
106228

70 g 1 hora (5°C)  
20 uds  
136

KÖRFEST  
PASTELERÍA & DESSERTERÍA



NUBES DE QUESO Y  
ARÁNDANOS  
106345

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

KÖRFEST  
PASTELERÍA & DESSERTERÍA



BRAZO CREMA/YEMA  
TOSTADA  
106224

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

KÖRFEST  
PASTELERÍA & DESSERTERÍA



BRAZO NATA/YEMA  
TOSTADA  
106226

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

KÖRFEST  
PASTELERÍA & DESSERTERÍA



BRAZO NATA BOMBÓN  
106225

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

KÖRFEST  
PASTELERÍA & DESSERTERÍA



BRAZO TRUFA/YEMA TOS-  
TADA  
106227

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

KÖRFEST  
PASTELERÍA & DESSERTERÍA

PRODUCTO TERMINADO:

Descongelar en refrigeración (de 0° a 5°C).

PRODUCTO TERMINADO:

Descongelar en refrigeración (de 0° a 5°C).



CENTRO DE RELACIÓN CON EL CLIENTE  
**902 32 55 32 / 914 84 20 79**

Llama a nuestro Centro de Relación con el Cliente si deseas conocer el Centro de Servicio más cercano a tu negocio, o consulta nuestra página web [www.berlys.es](http://www.berlys.es) para conocer toda la información relativa a nuestros productos, últimas novedades y mucho más.

Fax CRC: 902 29 70 00  
[informacion@monbake.com](mailto:informacion@monbake.com)



**MONBAKE GRUPO EMPRESARIAL S.A.U.**

Avda. Pamplona, 59, 31192 Mutilva (Navarra)

Tel. 948 23 51 50

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

[www.monbake.com](http://www.monbake.com)

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

CRC 902 32 55 32 / 914 84 20 79