

Castágo lo 2024



www.berlys.es





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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN



Betina



MUCHO MÁS QUE

Calidad

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

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



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

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



APORTANDO

Soluciones

La filosofía del servicio de Berlys se manifiesta en el trato profesional y exclusivo que ofrecemos a todos y cada uno de nuestros clientes, estén donde estén, en España o en más de 30 países de todo el mundo.

Más de 1.800 personas altamente cualificadas para trabajar en estrecha colaboración con nuestros clientes:

COMERCIALES que aportan soluciones diarias para mejorar tus ventas.

DEMOSTRADORES que te ofrecen asesoramiento técnico, formación continua para tus empleados y optimizan tu punto de venta.

GESTORES de nuestro Centro de Relación con el cliente CRC, que llaman diariamente para tomar tu pedido, resuelven tus dudas y atienden tus sugerencias.



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

HARINA PROCEDENTE DE

Cultivo Sostenible

En Berlys **camina**mos hacia una **agricultura más respetuosa** con el entorno, reduciendo el uso de fertilizantes nocivos, asegurando las buenas prácticas de cultivo que evitan la erosión del suelo y la trazabilidad del campo a la mesa.

Para lograrlo, contamos con proveedores que comparten esta misma filosofía y nos garantizan la producción de las **harinas de cultivo sostenible**.



Índice



PANADERÍA

8

Panes Artesa.....	10
Hogazas Nature.....	12
Soft rustic.....	16
Rustique.....	18
Pan tradicional.....	20
Pannier.....	26
Pan blanco.....	28
Pan para cuidarse.....	34
Capriccios y Panes Gourmet.....	40
Pan conveniencia.....	42

BOLLERÍA

52

Bollería para fermentar.....	54
Bollería fermentada.....	60
Bollería fermentada mini.....	68
Bollería terminada.....	74

SNACKS SALADOS

84

Bollería salada.....	85
Pizzas.....	88
Mini pizzas y base pan.....	90
Empanadas y tortillas.....	91
Empanadillas.....	92
Empanadillas Argentinas.....	93

TREZZAS

94

PASTELERÍA

96

Tartas.....	97
Tartas precortadas.....	99
Planchas.....	100
Planchas precortadas.....	101
Brazos y postres individuales.....	102

SIN GLUTEN

104

Leyenda



Peso aproximado
de la unidad.
(congelado)



Tiempo de
descongelación.



Temperatura
de horneado.



Unidades por caja.



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



Número de
porciones
recomendada.



Cajas por palet.



Tiempo de
horneado.



Dimensiones
Planchas.



Longitud
Panadería.

MG

ELABORADO CON
Margarina

MTQ

ELABORADO CON
Mantequilla

MC

ELABORADO CON
Manteca

HUEVO

PINTADO CON
Huevo



SIN ADITIVOS
SIN CONSERVANTES
Clean Label

Panadería



Una Panera atractiva

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

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

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

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

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



Soluciones para restauración

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

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



Exquisitos bocadillos

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

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

Panes Artesa

EL HORNEADO DE ANTAÑO





HOGAZA CON SEMILLAS DE CHÍA
 107920

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



HOGAZA CON SEMILLAS DE AVENA
 107921

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

▶ PANES ARTESA

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



BARRA ARTESA
 209003

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

COCIDA EN HORNO
REFRACTARIO

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

Hogazas Nature

MÁS TIEMPO FRESCAS



HOGAZAS NATURE

Nature

Lo diferente es ser natural

Nuestras Hogazas con
ingredientes
seleccionados
elaborados siguiendo
el proceso tradicional





HOGAZA LABRIEGA NATURE 209132

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



CAMPERA NATURE 211321

-  500 g
-  180 min
-  16 uds
-  15 min
-  32 (4x8)
-  180°C
-  38 cm

► GAMA NATURE

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

► SE SIRVEN CON BOLSA

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

HOGAZAS NATURE



PAN MAÍZ 10% NATURE
210748

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

ELABORADA CON 10%* DE HARINA DE MAÍZ.

*Porcentaje expresado sobre el total de harinas.



SEMILLAS NATURE
210636

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



PASAS Y NUECES NATURE
210611

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



CEREALES NATURE
210614

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



PAN ESPELTA 50% NATURE
210709

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

ELABORADA CON 50%* DE HARINA DE ESPELTA.
*Porcentaje expresado sobre el total de harinas.

HOGAZAS NATURE

IDEAL
REBANAR

MÁS
TIEMPO
FRESCOS

INGREDIENTES
ESPECIALES



PAN PAYÉS NATURE 210612

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



PAN PAVÉ NATURE 210621

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



TRENZADA NATURE 210619

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



PAN CENTENO 24,9% NATURE 210613

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

ELABORADA CON 24,9%* DE HARINA DE CENTENO.
*Porcentaje expresado sobre el total de harinas.

Soft Rustic

PANES RÚSTICOS TIERNOS Y JUGOSOS



SOFT RUSTIC

Soft RUSTIC

La nueva generación de panes rústicos tiernos y jugosos.



BARRA RULIÑA
209050

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



BARRA ANCIENNE
209048

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



PAN DE AGUA
209174



280 g 45 min
 22 uds 12-14 min
 30 (6x5) 180°C
 45 cm



BARRA NORTEÑA
209049

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



PAN CRISTAL VITRIUM
107783

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

Pan Rustique

LOS RÚSTICOS QUE CONTIENEN MASA MADRE PARA TODOS LOS DÍAS



PANES RUSTIQUE

Rustique

EL PAN RÚSTICO QUE **CONTIENE MASA MADRE**
PARA TODOS LOS DÍAS



NUEVO



PAN RUSTIQUE PLUS
209192

400 g 45 min
 19 uds 18-20 min
 28 (4x7) 170°C
 55 cm

NUEVO



PAN RUSTIQUE
209182

285 g 45 min
 21 uds 18-20 min
 30 (6x5) 170°C
 43 cm



PAN BOCADILLO RUSTIQUE
209193

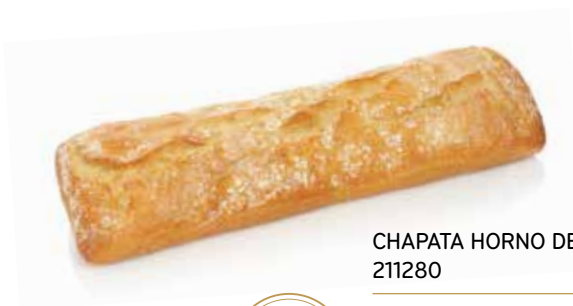
175 g 45 min
 38 uds 16-18 min
 28 (4x7) 170°C
 26,5 cm

Pan tradicional

SABORES DE SIEMPRE







PAN TRADICIONAL GRANDE










CHAPATA HORNO DE PIEDRA
211280



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



PAN CRISTAL
107955

-  320 g  30 min
-  12 uds  9-11 min
-  40 (4x10)  180°C
-  45 cm



GASCÓN
211359



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



BASTÓN PLUS
211347



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

PAN TRADICIONAL GRANDE



PAYESA
210658



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



CAMPESINA PLUS
210590



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

CAMPESINA
210741



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



TRAINERA
211354



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



BARRA GALLEGA
210655

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

PAN TRADICIONAL MEDIANO



MEDIA CAMPESINA
211349



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



PAYESITA
210378



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



MEDIA GALLEGA
209183

125 g 30 min
 58 uds 14-16 min
 28 (4x7) 180°C
 26,5 cm



MEDIO BASTÓN
211229



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



MEDIA RÚSTICA
211289



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



VIENA ANDALUZA RÚSTICA
107596



150 g 30 min
 46 uds 18 min
 28 (4x7) 180°C
 21,5 cm

▶ PARA CONSUMO INDIVIDUAL O PREPARAR BOCADILLOS

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



PAN TRADICIONAL MEDIANO

BOCADILLOS
COMIDAS

SABORES DE
SIEMPRE



BOCATA RÚSTICO
211284



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



TALLO
211351



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



MINI CHAPATA RÚSTICA
211286




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



FLAUTÍN
210400



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



BERRIBERLYS
210379



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

PAN TRADICIONAL PEQUEÑO



ROMBO
211254



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



▶ VISTOSOS Y ORIGINALES

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



MINI BERRIBERLYS
211273



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



MINI BOCATA RÚSTICO
211285



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



MINI TALLO
210365



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

pannier

PAN



PAN PANNIER

pannier
PAN



PAN PANNIER
209138

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






PAN PANNIER PLUS
209139

 370 g  60 min
 22 uds  17-19 min
 180°C
 54 cm



BAGUETTE PANNIER
209004

 280 g  30 min
 28 uds  16-18 min
 180°C
 54 cm



BOCADILLO PANNIER
209005

 150 g  30 min
 44 uds  14-16 min
 180°C
 25 cm



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



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



Aguantan más tiempo frescos.

Pan Blanco

EL PAN DE CADA DÍA



PAN BLANCO ORIGEN



HARINAS DE TRIGO
SELECCIONADAS



3 FERMENTACIONES



HORNEADO QUE
CONSERVA LA
HUMEDAD



AGUANTA MÁS
TIEMPO FRESCO



BAGUETTE ORIGEN PLUS 209123

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



BARRA ORIGEN 210499

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

BARRA ORIGEN PLUS 210711

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

HECHO MUY DESPACIO.
ORIGEN
.....

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

BARRAS Y BAGUETTES



BAGUETTE PLUS
210583

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

AUTÉNTICA BAGUETTE
210667

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



VIENESA
210733

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

VIENESA PLUS
210736

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



TOSCANA
210570

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



PROVENZAL
210599

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



PANES BLANCOS

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



BARRA GRANDE EXTRA
210693

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



PAN BLANCO MEDIANO



BARRA
210675

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



BAGUETINA PLUS
210280



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



BOLLO
210151



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



VIENA CLÁSICA
107664



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



ALCACHOFA
201420



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

PAN SIN SAL AÑADIDA



BAGUETINA SIN SAL AÑADIDA
210678

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

PAN BLANCO PEQUEÑO

BOCADILLOS
CESTAS
VARIADAS

VENTA EN
BOLSA




FLAUTÍN PUNTAS
210708

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



MINI FLAUTA
210369



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



PANECILLO
210145



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



MINI BAGUETTE
210315



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



KAISER
107654

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

PAN BLANCO PEQUEÑO



MINI ALCACHOFA
107633



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



MINI KAISER
107747

- 45 g 20-30 min
- 34 uds 6-8 min
- 128 (16X8) 180°C
- 9,5 cm



PULGA
210316



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

CANDEALES



LIBRETA CANDEAL
107777

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



FABIOLA PICOS
107932



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



SEVILLANO MINI
107001

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

Pan para cuidarse

INTEGRALES, ENRIQUECIDOS CON FIBRA, CON SEMILLAS Y CEREALES



CON HARINA INTEGRAL

CONSUMO
DIARIO

INGREDIENTES
SALUDABLES

FUENTE DE
FIBRA

MIGA
SUAVE
ESPONJOSA



NUEVA








TRAINERA 100% INTEGRAL DE TRIGO 211520

-  275 g  30 min
-  24 uds  16-18 min
-  40 (8x5)  180°C
-  36,5 cm

PAN ELABORADO CON HARINA INTEGRAL
DE TRIGO 100%.



BAGUETTE 36% INTEGRAL 209080





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

PAN ELABORADO CON HARINA INTEGRAL
DE TRIGO 36%.

*PORCENTAJE EXPRESADO SOBRE TOTAL HARINAS.



BAGUETINA 36% INTEGRAL 209081

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

PAN ELABORADO CON HARINA INTEGRAL
DE TRIGO 36%.

*PORCENTAJE EXPRESADO SOBRE TOTAL HARINAS.



PAYESITA 100% INTEGRAL 211003

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

PAN ELABORADO CON HARINA INTEGRAL
DE TRIGO 100%.



PAN ENRIQUECIDO EN FIBRA

CONSUMO
DIARIO

INGREDIENTES
SALUDABLES



**BOLLO ENRIQUECIDO
CON FIBRA**
210401

 80 g  20 min
 55 uds  8-10 min
 40 (8x5)  180°C
 18,5 cm

**QUARTO ENRIQUECIDO
CON FIBRA**
209161

 250 g  30-35 min
 24 uds  18 min
 32  180 °C
 45 cm









**PANECILLO ENRIQUECIDO
CON FIBRA**
201060

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



**MINI BAGUETTE ENRIQUECIDA
CON FIBRA**
210317

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

INGREDIENTES ESPECIALES



TRAINERA MAÍZ 5,9%
211489



275 g 30 min
 24 uds 13-15 min
 40 (8x5) 180°C
 36,5 cm



ELABORADA CON 5,9%* DE HARINA DE MAÍZ.

*Porcentaje expresado sobre el total de harinas.

NUEVA



TRAINERA CENTENO 15%
211519



275 g 30 min
 24 uds 16-18 min
 40 (8x5) 180°C
 36,5 cm



ELABORADA CON 15%* DE HARINA DE CENTENO.

*Porcentaje expresado sobre el total de harinas.



HOGAZA 100% ESPELTA
100073

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

PAN ELABORADO CON HARINA DE ESPELTA 100%.



PAN TRENZADO CON ACEITUNAS
107954

485 g 60 min
 15 uds 20-25 min
 32 (4x8) 180°C
 32 cm

PAN CON SEMILLAS Y CEREALES



SEMILLAS Y CEREALES DEL REBOZADO: lino marrón (1,6%), girasol (1,6%), calabaza (1,5%), copos de trigo (1,4%) y copos de cebada (1,4%).
SEMILLAS Y CEREALES EN MASA: linaza marrón (2,6%), sésamo tostado (1,2%), salvado de trigo (1,2%) y copos de avena (1%).

NUEVA



TRAINERA CEREALES
211342



275 g
 30 min
 24 uds
 16-18 min
 40 (8x5)
 180°C
 36,5 cm



PAYESA CEREALES
210674



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



BARRA PURO CEREAL
211381



310 g
 20-25 min
 25 uds
 17-19 min
 32
 190°C
 49,5 cm

PAN CON SEMILLAS Y CEREALES



CAMPESINA PLUS SEMILLAS
209173



- 350 g 60 min
- 23 uds 18-20 min
- 28 (4x7) 180°C
- 55 cm



PAN 4 PUNTAS
109022



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



BAGUETTE ENSEMILLADA
210474

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

PAN CON SEMILLAS Y CEREALES



BARRITA CAMPESTRE
107929

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



PAYESITA CEREALES
210448



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



BAGUETINA ENSEMILLADA
210679

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



PAYESITA VITAL
211281



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



ALEMÁN CON SEMILLAS
107671

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

PAN CON SEMILLAS Y CEREALES



MINI CHAPATA CEREALES
210215

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



MINI BERRIBERLYS
ENSEMILLADO
210653

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



MINI PANECILLO
MEDITERRÁNEO
210651



MINI PANECILLO
CEREALES
210649



MINI PANECILLO
PIPAS CALABAZA
210652

TODOS LOS PANECILLOS

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



SEMILLAS Y CEREALES, ALIADOS DE LA SALUD

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

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



Capriccios y Panes gourmet

UN TOQUE ORIGINAL EN LA MESA





CAPRICCIOS Y PANES GOURMET



MINI CAPRICCIO PASAS Y NUECES
107855

33 g 10-15 min
 167 uds 4-6 min
 56 (7x8) 220-230°C
 6,5 x 5,5 cm



MINI CAPRICCIO ACEITUNAS
107852

33 g 10-15 min
 167 uds 4-6 min
 56 (7x8) 220-230°C
 6,5 x 5,5 cm



MINI CAPRICCIO CEBOLLA
211428

33 g 10-15 min
 181 uds 4-6 min
 56 (7x8) 220-230°C
 6,5 x 5,5 cm



GOURMET
107657



GOURMET CEBOLLA
107800



GOURMET CEREALES
107659

TODOS LOS GOURMET

45 g 20 min
 38 uds 7-9 min
 128 (16x8) 220°C
 7,7 cm



GOURMET TOMATE
107656



GOURMET FIBRAS
107660



GOURMET OLIVAS
107661



GOURMET PASAS Y NUECES
107799

Panes Conveniencia

AHORRA TIEMPO Y RECURSOS

PANADERÍA
Xpress

90% HORNEADO



PANES DIAMANTE XPRESS

PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO

DESCONGELAR
Y LISTO

MIGA SUAVE
FÁCIL
DE COMER

VERSÁTIL
FÁCIL DE
PREPARAR

GOLPE
DE CALOR



**DIAMANTE
211002**

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



**DIAMANTE SEMILLAS
211028**

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



**DIAMANTE MAÍZ 5,9%
211029**

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



**DIAMANTE 100% INTEGRAL
211027**

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

ELABORADO CON 5,9%* DE HARINA DE MAÍZ.
*Porcentaje expresado sobre el total de harinas.

Elige tu opción más conveniente

DESCONGELAR Y LISTO

30 min

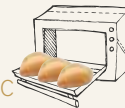


No necesita horno.
Descongelar 30 minutos.

PERFECTO ACABADO

30 min

2-3 min/180°C



Para conseguir el efecto
"recién horneado" aplicar un golpe
de calor de 2-3 min a 180°C.

VENTA EN BOLSA

120 min



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



PANES DIAMANTE XPRESS

PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO



BARRA DIAMANTE
211498

- 275 g
- 30 min
- 24 uds
- 5-7 min
- 30 (6x5)
- 180°C
- 41 cm



BOCADILLO DIAMANTE
211499

- 150 g
- 30 min
- 44 uds
- 4-6 min
- 28 (4x7)
- 180°C
- 25 cm



MEDIO BOCADILLO DIAMANTE
211500

- 100 g
- 30 min
- 70 uds
- 3-5 min
- 28 (4x7)
- 180°C
- 17 cm



ELIGE TU OPCIÓN MÁS CONVENIENTE

DESCONGELAR Y AL HORNO



30 min



Barra Diamante: 5-7 min
Bocadillo Diamante: 4-6 min
Medio Bocadillo Diamante: 3-5 min



Descongelar 30 minutos.
Hornear los minutos indicados en ficha técnica a 180°C.

SIN DESCONGELAR



Sumar 2 min más
al tiempo indicado



Sin descongelar, hornear 2 minutos
más del tiempo indicado en ficha
técnica a 180°C y dejar reposar.

SIN HORNO



30 min



2-3 min



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

FOCACCIAS XPRESS



PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO



NUEVA

FOCACCIA BLANCA
211514



100 g 30 min
30 uds 5-7 min
32 (4x8) 180°C
11 x 11 cm



NUEVA

FOCACCIA ACEITUNAS
211516



100 g 30 min
30 uds 5-7 min
32 (4x8) 180°C
11 x 11 cm



NUEVA

FOCACCIA CEBOLLA
211517



100 g 30 min
30 uds 5-7 min
32 (4x8) 180°C
11 x 11 cm



NUEVA

FOCACCIA TOMATE
211515



100 g 30 min
30 uds 5-7 min
32 (4x8) 180°C
11 x 11 cm

PANES XPRESS

PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO



MEDIA GALLEGA XPRESS
209184

125 g 30 min
 58 uds 5 min
 28 (4x7) 180°C
 26 cm

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



PAYESITA CEREALES XPRESS
209141

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

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



BAGUETINA PLUS XPRESS
210557

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

GOLPE DE CALOR: 5 min a 180°C.



BOLLO XPRESS
210532

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

GOLPE DE CALOR: 4-6 min a 180°C.



PANECILLO XPRESS
210534

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

GOLPE DE CALOR: 2-4 min a 180°C.

PANES VITRIUM XPRESS

PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO



GRAN VITRIUM 100151

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



BOCADILLO VITRIUM 107782

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



CUADRADO VITRIUM 100152

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

Elige tu
opción más
conveniente



DESCONGELAR Y AL HORNO

30 min

4 min/180°C



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

SIN DESCONGELAR Y AL HORNO



6 min/180°C



Sin descongelar, hornear 6 minutos a 180°C.

SIN HORNO

30 min

2-3 min



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



PAN PARA HAMBURGUESAS

PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO



PAN HAMBURGUESA BRIOCHE
107934

85 g 60 min
 24 uds 99 (11x9)

SE SIRVEN EN BOLSAS DE 12 UDS PARA
UNA MEJOR GESTIÓN DEL STOCK



PAN HAMBURGUESA ANTEQUERANO
107603

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

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

PAN PARA HAMBURGUESAS



PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO



HAMBURGUESA MAÍZ 8,4% 107941

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

ELABORADA CON 8,4%* DE HARINA DE MAÍZ.
*Porcentaje expresado sobre el total de harinas.



NUEVA

HAMBURGUESA RÚSTICA BRIOCHE 100170

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



HAMBURGUESA CEREALES 107781

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



HAMBURGUESA RÚSTICA 107780

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

▶ PANES LISTOS EN SÓLO 2 MINUTOS

De aspecto **rústico, miga esponjosa y corteza fina, crujiente y fácil de comer**. Son el soporte ideal para preparar hamburguesas de aspecto artesano, que **aguantan la estructura y el peso de los ingredientes sin desmoronarse**. Además, con sólo un **golpe de calor de 2 minutos** quedan como recién sacadas del horno.



HAMBURGUESA BAVIERA 107901

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







SOFT BREAD

GOLPE
DE CALOR

DESAYUNOS
ELABORACIONES



MOLLETE SUREÑO 107600

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








MOLLETE 107655

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



MOLLETE MINI 107798

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



PAN EMBOLSADO

DESCONGELAR
Y LISTO

DESAYUNOS
SANDWICHES
TOSTAS

YA EMBOLSADO
REBANADAS



REBANADA PAN PAYÉS 107634



Producto
embolsado

1.500 g

20 min

4 bolsas
(29 rebanadas
por bolsa)

TOSTAR EN
TOSTADOR
O GRILL

40 (5x8)

20 cm



REBANADA PAN PAYÉS CEREALES 107766



Producto
embolsado

1.500 g

20 min

4 bolsas
(29 rebanadas
por bolsa)

TOSTAR EN
TOSTADOR
O GRILL

40 (5x8)

20 cm



PAN BRIOCHE 101361



Producto
embolsado

1.050 g

180 min

10 bolsas
(21 rebanadas
por bolsa)

TOSTAR EN
TOSTADOR
O GRILL

28 (4x7)



Producto
embolsado

PAN DE MOLDE 200514



1.050 g

180 min

10 bolsas
(28 rebanadas
por bolsa)

TOSTAR EN
TOSTADOR
O GRILL

28 (4x7)



PERFECTA CONSERVACIÓN

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

Bollería

A close-up photograph of a baker's hands holding a metal tray filled with several golden-brown, flaky croissants. The baker is wearing a white short-sleeved shirt and a tan apron. The background is softly blurred, showing what appears to be a bakery or kitchen setting.

TIPOS DE Bollería

Bollería Tradicional

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

Bollería Fermentada

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

Bollería Gourmet *Gourmet*

- ✓ Bollería fermentada elaborada con mantequilla fresca.

Bollería ya terminada

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

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

TIPOS DE GRASA

MG

ELABORADO CON
Margarina

MTQ

ELABORADO CON
Mantequilla

MC

ELABORADO CON
Manteca

Bollería para fermentar







PARA DAR TU TOQUE PERSONAL



CROISSANTS









CROISSANT GIGANTE MARGARINA 102094

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







MG

CROISSANT CURVO MANTECA 102084

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

MC







CROISSANT CURVO MARGARINA 102092

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

MG



CROISSANT CURVO MANTEQUILLA 102027

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

MTQ



ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.

NAPOLITANAS Y FLAUTAS



**NAPOLITANA DE CACAO
EN CREMA
101099**

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

MG



**NAPOLITANA
DE CREMA
101100**

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

MG



**FLAUTA DE CACAO
EN CREMA
101446**

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

MG

**FLAUTA
DE CREMA
101447**

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

MG

ACABADO RELLENOS DE CACAO EN CREMA

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

ACABADO RELLENOS DE CREMA

Enfriar. Bañar de gelatina y decorar con almendra tostada.

ENSAIMADAS



ENSAIMADA CABELLO
101793

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

MC



ENSAIMADA
103060

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

MC



TORTELO CABELLO
103019

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

MC

▶ FORMADO MANUAL

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

▶ ACABADO ENSAIMADAS

Espolvorear con azúcar glas.



BOLLERÍA TRADICIONAL MINI



MINI CROISSANT CURVO 102008

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

MG

MINI CROISSANT CURVO 102083

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

MC

PETIT CURVO 102289

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

MTQ



CROISSANT RECTO MARGARINA 102043

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

MG

ANTES DE HORNEAR:
Baño de Huevo.



MINI CROISSANT MARGARINA 102152

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

MG



MINI CROISSANT RECTO MANTEQUILLA 102398

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

MTQ



MICRO CROISSANT MANTEQUILLA 102049

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

MTQ

ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.

BOLLERÍA TRADICIONAL MINI



**DELICIAS DE CACAO EN CREMA
105015**

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





MG

ACABADO

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



**DELICIAS DE CREMA
105016**

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







MG

ACABADO

Enfriar. Bañar de gelatina y decorar con almendra tostada.



**MINI CARACOLA
101234**

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




MG

ACABADO

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



**MINI ENSAIMADA BERLYS
103102**

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

MC

ACABADO

Espolvorear con azúcar glas.

Bollería fermentada

DESCONGELAR Y HORNEAR

SIN
GRASAS
TRANS

CROISSANTS CURVOS



CROISSANT PLUS CURVO MANTECA 113335

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



CROISSANT PLUS CURVO MARGARINA 113334

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



CROISSANT PLUS CURVO MARGARINA 113338

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



CROISSANT CURVO GOURMET MANTEQUILLA 101421

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



CROISSANT CURVO GOURMET MANTEQUILLA 113378

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



CROISSANT VIENÉS MANTEQUILLA 102290

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



ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.

AHORRO DE
TIEMPO

DESCONGELAR
Y HORNEAR

CAPRICHOS CON CEREALES

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



CROISSANT PLUS MULTICEREAL 113364

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



CROISSANTS RECTOS









CROISSANT RECTO MANTEQUILLA 102132

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









CROISSANT PLUS RECTO MANTEQUILLA GOURMET 113320

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









CROISSANT PLUS RECTO MARGARINA 113361

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



CROISSANT PLUS RECTO MARGARINA 102285

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



ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.



CROISSANTS RECTOS RELLENOS

NUEVO



CROISSANT MANTEQUILLA PLUS CREMA PASTELERA 113781

78 g 25-30 min
50 uds 16-18 min
72 (8x9) 180°C

*21% de mantequilla. Porcentaje sobre el total de la masa.

**19% de crema pastelera. Porcentaje sobre el total de producto.



NUEVO



CROISSANT MARGARINA PLUS CACAO BLANCO 113780

85 g 25-30 min
44 uds 16-18 min
104 (8x13) 180°C

*17% de cacao blanco. Porcentaje sobre el total de producto.



CROISSANT DÚO CACAO 113713

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



CROISSANT MULTICEREALES AL CACAO 113765

80 g 30 min
44 uds 16-18 min
104 (8x13) 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
100 aprox 12 min
128 (16x8) 180°C



NAPOLITANAS

AHORRO DE
TIEMPO

YA
DECORADA



NAPOLITANA DECORADA CACAO 110115

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

MG



NAPOLITANA PLUS CACAO EN CREMA 113367

🍞 110 g 🕒 30 min
📦 56 uds 🕒 18 min
☰ 64 (8x8) 🕒 175°C

MG



NAPOLITANA PLUS DE CREMA 113368

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

MG



NAPOLITANA MAXI CACAO EN CREMA GOURMET 101432

🍞 110 g 🕒 30 min
📦 56 uds 🕒 18 min
☰ 64 (8x8) 🕒 175°C

MTQ



Gourmet



MEDIA NAPOLITANA PLUS CACAO EN CREMA 113068

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

MG



MEDIA NAPOLITANA PLUS DE CREMA 113069

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







MG



ESPECIALIDADES



ENSAIMADA PLUS
113363






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



ACABADO: Espolvorear azúcar glas.



CARACOLA PLUS
113179







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



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



MANGA DE MAGDALENAS
103015

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





ANTES DE HORNEAR: Escudillar en cápsulas.



Manga lista para utilizar.





DANESA
101427

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









DANESA DE MANZANA Y CANELA
101429

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



REJILLA DE CACAO EN CREMA / ALMENDRA
113127

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







ACABADO: Enfriar. Bañar de gelatina.

HOJALDRES



Tamaño XL







PALMERA XL
100110

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

MG



PALMERA
100076

 140 g
  20-25 min
 55 uds
  29-31 min
 104 (8x13)
  180°C

MG









NUEVA

BASE DE HOJALDRE
101807

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







MG 55 X 35 CM

BASE DE HOJALDRE
101052

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







MG 55 X 35,5 CM

BASE DE HOJALDRE
101306

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

MG 35 X 27 CM

BASE DE HOJALDRE
MANTEQUILLA
101519






 1.050 g
  15-20 min
 10 uds
  28-33 min
 20 (2x10)
  180°C

MTQ 39 X 58 CM

HOJALDRES









**HERRADURA
DE CREMA**
101313

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









**HERRADURA DE CACAO
EN CREMA**
101381

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









**HERRADURA
DE CABELLO**
101382

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









**BRETZEL DE CACAO
EN CREMA**
103097

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









TRIÁNGULO CACAO EN CREMA
110099

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



TRIÁNGULO CREMA
100113

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



Bollería fermentada mini

DESCONGELAR Y HORNEAR

SIN
GRASAS
TRANS



CROISSANTS CURVOS



CROISSANT CURVO GOURMET 102407

45 g 30 min
 112 uds 14-16 min
 64 (8x8) 175°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



ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.



REMINI CURVO 102062

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



CROISSANTS RECTOS

20%*
MANTEQUILLA

NUEVO



ARGENTINO RELLENO DE CACAO EN CREMA
102406

48 g 30 min
110 uds 15-17 min
104 (8x13) 180°C

MTQ *Gourmet*

SE SIRVEN YA DECORADOS

*Porcentaje expresado sobre el total producto.



ARGENTINO
102299

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

MTQ *Gourmet*



ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.

CROISSANT RECTO MANTEQUILLA GOURMET
102293

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

MTQ  *Gourmet*

MINI CROISSANT MANTEQUILLA GOURMET
102405

25 g 15 min
5 kg 13-15 min
78 (9x8) 175°C

MTQ  *Gourmet*

CROISSANT MINI PLUS MARGARINA
113004

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

MG 

SEMILLAS Y CEREALES

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



MINI CROISSANT MULTICEREAL GOURMET
113385

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

MTQ  *Gourmet*

BOLLERÍA MINI RELLENA

AHORRO DE
TIEMPO

DESCONGELAR
Y HORNEAR



**MINI PAIN CACAO CRÈME
GOURMET**
113776

30 g 30 min
 166 aprox 10-12 min
 128 (16x8) 180°C



**MINI NAPOLITANA DE CACAO
EN CREMA GOURMET**
101293

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



**MINI NAPOLITANA
DE CREMA GOURMET**
101294

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



MINI CROISSANT DÚO CACAO
113712

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



PETIT PLUS DE CHOCOLATE
113085

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



PETIT PLUS DE CREMA
113084

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



HOJALDRES Y CARACOLAS

AHORRO DE
TIEMPO

DESCONGELAR
Y HORNEAR



PALMERA MINI MANTEQUILLA
101241

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

MTQ *Gourmet* **ACABADO:**
Enfriar y glasear.



PALMERA MINI MARGARINA
101231

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

MG **ACABADO:**
Enfriar y glasear.



PALMERA MULTICEREAL
101320

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

MTQ *Gourmet*



LACITO DE HOJALDRE
GOURMET
102147

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

MTQ *Gourmet*



LACITO MULTICEREAL
GOURMET
106549

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

MTQ *Gourmet*



MINI CARACOLA PLUS
113225

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

MG **ACABADO:**
Enfriar y glasear.



MINI SNECKEN
113453

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

MG **ACABADO:**
Enfriar y glasear.

ENSAIMADAS Y TORTELES



MINI ENSAIMADA PLUS
113358

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

MC

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



**MINI ENSAIMADA CREMA
PLUS**
113356

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

MC

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



**MINI ENSAIMADA CACAO
EN CREMA PLUS**
113357

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

MC



FARTÓN PLUS
113366

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

MC

ACABADO FARTÓN
Espolvorear con azúcar glas.



**MINI TORTEL CABELLO
PLUS**
113258

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

MC

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

Bollería terminada

DESCONGELAR Y LISTO



BOLLERÍA CLÁSICA

ylisto
BOLLERÍA



▶ SIEMPRE LISTA

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

YA VIENEN
DECORADOS



PECADITOS MANTEQUILLA SURTIDOS 113778

34 g 20-30 min
 96 uds 88 (8x11)

MTQ



SE SIRVEN EN
3 BANDEJAS DE 32 UDS



CROISSANT CURVO YLISTO 102400

65 g 60 min
 24 uds 64 (8x8)

MTQ



CROISSANT YLISTO 113284

60 g 120 min
 24 uds 64 (8x8)

MG



NAPOLITANA CACAO CREMA 113281

90 g 120 min
 24 uds 96 (8x12)

MG

BOLLERÍA CLÁSICA

ylisto
BOLLERÍA

DESCONGELAR
Y LISTO

MEJOR
CONTROL DE
STOCK

AHORRO DE
TIEMPO



BOLLO DE MANTEQUILLA
101352

 85 g  30 min
 24 uds  64 (8x8)

MTQ

ENVASADO
INDIVIDUALMENTE



BOLLO SUIZO MANTEQUILLA
100172

 60 g  30 min
 30 uds  64 (8x8)

MTQ



MEDIA NOCHE
113157

 25 g  20 min
 70 uds  64 (8x8)

MG



GOFRE BELGA
103250

 90 g  30 min
 30 uds  105 (15x7)

ENVASADO INDIVIDUALMENTE

BOLLERÍA CLÁSICA

KÖRFEST

PASTELERÍA & DELICATESSEN



MINI TRENZA
106302

75 g 120 min
 20 uds 128 (8x16)



**MINI TRENZA PEPITAS
DE CACAO**
106346

85 g 120 min
 20 uds 128 (8x16)



**MINI TRENZA NARANJA Y
CACAO**
106624

90 g 120 min
 20 uds 128 (8x16)

MTQ

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



MARIPOSA
106414

95 g 120 min
 18 uds 128 (8x16)

MTQ



**LAZO CREMA Y PEPITAS
DE CACAO**
106424

80 g 120 min
 21 uds 128 (8x16)

MTQ

MOODIES

moodies

DESCONGELAR
Y LISTO

MEJOR
CONTROL DE
STOCK

AHORRO DE
TIEMPO

SE SIRVEN EN
ENVASE
6 UDS



MOODIE CONFETI
101805



58 g



60 min



36 uds (6x6) ≡ 96 (8x12)

ENVASADO EN BLÍSTER DE 6 UDS



MOODIE ZEBRA
100171



58 g



60 min



36 uds (6x6) ≡ 96 (8x12)

ENVASADO EN BLÍSTER DE 6 UDS

▶ EN EL BAR Y LA CAFETERÍA

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

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

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

MOODIES

moodies



MAXI MOODIE AZÚCAR
101411

70 g 60 min
 40 uds 96 (8x12)



MAXI MOODIE GLACÉ
101383

73 g 60 min
 40 uds 96 (8x12)



MAXI MOODIE BOMBÓN
101386

78 g 60 min
 40 uds 96 (8x12)



MOODIE GLACÉ
101384

53 g 60 min
 48 uds 104 (8x13)



MOODIE BOMBÓN
101387

58 g 60 min
 48 uds 104 (8x13)

MINI MOODIES

moodies



MINI MOODIE GLACÉ
101385

31 g 60 min
 80 uds 112 (8x14)



MINI MOODIE BOMBÓN
101388

35 g 60 min
 80 uds 112 (8x14)



MICRO MOODIE BOMBÓN
101794

182 g 60 min
 36 blister (7 uds) 48 (6x8)



MICRO MOODIE
101601

16 g 30 min
 120 uds 104 (8x13)



MICRO MOODIE CROCANTE
101603

18 g 30 min
 120 uds 104 (8x13)



**MICRO MOODIE RELLENO
CACAO**
101461

22 g 30 min
 120 uds 104 (8x13)



**MICRO MOODIE RELLENO
FRESA**
101462

23 g 30 min
 120 uds 104 (8x13)

MOODIES

moodies



PEPITO BOMBÓN
101409

🍷 120 g 🕒 60 min
📦 24 uds 📏 104 (8x13)



PEPITO CREMA
101410

🍷 110 g 🕒 60 min
📦 24 uds 📏 104 (8x13)



BERLINA BOMBÓN
101413

🍷 105 g 🕒 60 min
📦 36 uds 📏 96 (8x12)



BERLINA CREMA
101414

🍷 95 g 🕒 60 min
📦 36 uds 📏 96 (8x12)



PEPITO MINI BOMBÓN
101407

🍷 64 g 🕒 60 min
📦 54 uds 📏 104 (8x13)



PEPITO MINI CREMA
101408

🍷 58 g 🕒 60 min
📦 54 uds 📏 104 (8x13)



**MINI BERLINA CACAO
AVELLANA**
101640

🍷 25 g 🕒 60 min
📦 175 aprox 📏 56 (8x7)



XUXO CREMA
100157

🍷 100 g 🕒 30 min
📦 12 uds 📏 150

XUXO CREMA
100155

🍷 46 g 🕒 30 min
📦 33 uds 📏 150



COOKIES Y MUFFINS

ylisto
BOLLERÍA

DESCONGELAR
Y LISTO

MEJOR
CONTROL DE
STOCK

ENVASADO
INDIVIDUAL



COOKIE CHOCOLATE
103227

90 g 60 min
 25 uds 136 (8x17)

ENVASADO INDIVIDUALMENTE



COOKIE BOMBÓN
103312

80 g 60 min
 25 uds 136 (8x17)

ENVASADO INDIVIDUALMENTE



COOKIE COLORES
103225

80 g 60 min
 25 uds 136 (8x17)

ENVASADO INDIVIDUALMENTE



MUFFIN PEPITAS DE CACAO
103180

85 g 60 min (5°C)
 30 uds 96 (8x12)

ENVASADO INDIVIDUALMENTE



MUFFIN BOMBÓN
103181

85 g 60 min (5°C)
 30 uds 96 (8x12)

ENVASADO INDIVIDUALMENTE

MUFFINS KÖRFEST

KÖRFEST

PASTELERÍA & DELICATESSEN



Los auténticos y originales



MUFFINS KÖRFEST

110 g 120 min
 20 uds 152 (8x19)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN



MUFFIN DE QUESO
CON ARÁNDANOS
103255



MUFFIN TRIPLE
BOMBÓN
103253



NUEVO



MUFFIN BOMBÓN
Y CARAMELO
103343



MUFFIN DE TOFFEE
Y MANZANA
103256



MUFFIN BOMBÓN
Y CREMA
103254



MUFFIN CARROT
CAKE
103324

Ahora, los Muffins Körfest ¡en tamaño mini!



MINI MUFFIN BLANCO
100166



MINI MUFFIN CACAO
100167

TODOS LOS MINI MUFFINS

30 g 60 min
 144 uds 48 (8x12)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

Snacks Salados

SABROSAS VARIEDADES PARA LLEVAR



BOLLERÍA SALADA

ABUNDANTES
RELLENOS

YA
DECORADOS

PARA
LLEVAR

SIN
GRASAS
TRANS

TOPPING
QUESO
EMMENTAL

NUEVO



CROISSANT FRANKFURT
113784

114 g 25-30 min
36 uds 16-18 min
104 (8x13) 180°C

MG



CON TOPPING DE
QUESO EMMENTAL



NAPOLITANA BIKINI
113360

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

MG



CROISSANT PLUS BIKINI
113371

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

MG



BOLLERÍA SALADA

ABUNDANTES
RELLENOS

YA
DECORADOS

PARA
LLEVAR



PAÑUELO CLÁSICO
300366

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



CON TOPPING
DE SEMILLAS



PAÑUELO FRANKFURT
300367

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



CON TOPPING
DE SÉSAMO



TRIÁNGULO BIKINI
110100

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



TRIÁNGULO 4 QUESOS
100111

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



TRIÁNGULO ESPINACAS
100077

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



BOLLERÍA MINI SALADA



DELICIAS VARIADAS DE YORK,
QUESO Y ATÚN CON TOMATE
105030

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



DELICIAS VARIADAS BIKINI,
ATÚN Y SOBRASADA
105031

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



PETIT PLUS VARIADO
FRANKFURT, BIKINI Y TORTILLA
113145

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

MG ANTES DE HORNEAR:
Decorar con Semillas.



PETIT PLUS TORTILLA
113088

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

MG ANTES DE HORNEAR:
Decorar con Semillas.



PETIT PLUS FRANKFURT
113087

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

MG ANTES DE HORNEAR:
Decorar con Semillas.



PETIT PLUS BIKINI
113086

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

MG ANTES DE HORNEAR:
Decorar con Semillas.

PIZZAS



NUEVA



PIZZA TRUFA Y CHAMPIÑÓN 110129

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

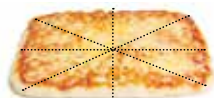
▶ PARA PORCIONAR Y LLEVAR

- Hornea en hora punta, **el olor a recién hecho atraerá a más clientes.**
- Puedes dar un **golpe de calor en el momento de la venta.** ¡Estarán como recién hechas!
- Sirve la porción con un cartón o servilleta antigrasa.
- Ofrece **promociones con refrescos**, ¡siempre funcionan!



▶ ¿QUÉ CORTE HAGO?

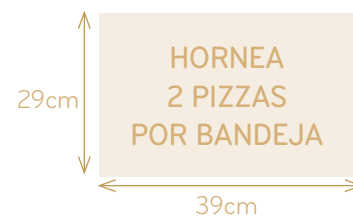
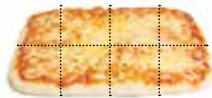
PORCIONES
TRIANGULARES



PORCIONES CUADRADAS
GRANDES



PORCIONES CUADRADAS
ESTÁNDAR



PIZZAS



PIZZA 4 QUESOS
110072

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



PIZZA DE YORK Y QUESO
110068

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



**PIZZA DE CHAMPIÑÓN
Y BACON**
110065

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



PIZZA VEGETAL
110071

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



PIZZA BARBACOA
110069

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



**PIZZA DE POLLO Y
CHEDDAR**
110066

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



BASE DE PIZZA CON TOMATE
110125

700 g 60 min
4 uds 10-14 min
78 (6x13) 180°C
30 x 40 cm



PIZZA MARGARITA
110082

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

MINI PIZZAS

FORMATO
INDIVIDUAL

ABUNDANTES
RELLENOS



MINI PIZZA PEPPERONI
110070

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



MINI PIZZA BIKINI
114273

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



MINI PIZZA 4 QUESOS
114272

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



MINI PIZZA BACON
110067

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

BASE PAN



PANETTI DE VERDURAS
114316

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









PANETTI DE POLLO
114317

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

EMPANADAS









EMPANADA DE ATÚN 114219

 3.500 g  NO NECESITA
 3 uds  38-40 min
 40 (4x10)  190°C



CHALANA DE ATÚN 114110

 155 g  NO NECESITA
 30 uds  18 min
 132 (11x12)  180°C



ANTES DE HORNEAR:
Decorar con Semillas.

CHALANA DE POLLO 114210

 155 g  NO NECESITA
 30 uds  18 min
 132 (11x12)  180°C




ANTES DE HORNEAR:
Decorar con Semillas.

TORTILLAS



TORTILLA RECTANGULAR 114318

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

ANTES DE HORNEAR:
Baño de Aceite



TORTILLA FAMILIAR 114319

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

ANTES DE HORNEAR:
Baño de Aceite



EMPANADILLAS

TAMAÑO
XXL

NUEVA

EMPANADILLA PISTO XXL 300379



180 g No necesita
 42 uds 30 min
 72 (8x9) 190°C
 15 x 9 cm

ANTES DE HORNEAR:

Baño de huevo y decorar con semillas.

TAMAÑO
XXL

NUEVA

EMPANADILLA ATÚN XXL 300378



180 g No necesita
 42 uds 30 min
 72 (8x9) 190°C
 15 x 9 cm

ANTES DE HORNEAR:

Baño de huevo y decorar con semillas.

EMPANADILLA VEGANA DE PROTEÍNA VEGETAL 300376



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

ANTES DE HORNEAR:

No utilizar productos de origen animal para la decoración del producto.

EMPANADILLA DE JAMÓN Y QUESO 300377



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

ANTES DE HORNEAR:

Baño de huevo



ELABORADO CON
PROTEÍNA VEGETAL

Heura®

EMPANADILLA DE ATÚN 300292



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

EMPANADILLA DE PISTO 300295

EMPANADILLA DE TOMATE 300298

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

ANTES DE HORNEAR:

Baño de huevo y decorar con semillas.



MINI EMPANADILLA DE PISTO 300301

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






EMPANADILLAS ARGENTINAS

AUTÉNTICA
RECETA
ARGENTINA

CIERRE
MANUAL





**EMPANADILLA ARGENTINA
DE POLLO AL CURRY
300373**

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

ANTES DE HORNEAR:
Baño de huevo.









**EMPANADILLA ARGENTINA
DE QUESO DE CABRA
300372**

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

ANTES DE HORNEAR:
Baño de huevo.







**EMPANADILLA ARGENTINA
CRIOLLA
300305**

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

ANTES DE HORNEAR:
Baño de huevo.



**EMPANADILLA ARGENTINA
DE POLLO
300306**

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

ANTES DE HORNEAR:
Baño de huevo.

Trenzas

UN LUJO PARA EL PALADAR





▶ ESTUCHE EXCLUSIVO

TREZZAS

TRENZA NARANJA
Y CACAO
106691

500 g



TRENZA KÖRFEST
106687

500 g



TRENZA CREMA DE
QUESO Y CEREZAS
106688

500 g



TRENZA CREMA
Y CACAO
106689

500 g



TRENZA DULCE DE
LECHE Y PISTACHOS
106690

500 g

▶ TREZZAS, UN LUJO PARA EL PALADAR

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



4 uds

128
(8x16)

6-8
porciones

34,5 x 12 cm

3 horas (5°C)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

Pastelería

SABORES Y TEXTURAS EXQUISITAS



TARTAS CUADRADAS



TARTA 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

▶ EXPOSICIÓN EN REFRIGERADO

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

▶ PARA MENÚS Y A LA CARTA

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

TARTAS REDONDAS



TARTA TRIPLE CHOCOLATE
106353

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & HELADERÍA



CHEESE CAKE
106163

900 g 8-10 porciones
4 uds 19,5 cm
48 (8x8) 4 horas (5°C)

KÖRFEST
PASTELERÍA & HELADERÍA



TARTA SACHER
106118

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & HELADERÍA



TARTA DE ALMENDRA
106030

600 g 12 porciones
6 uds 2 horas
44 (4x11) (temperatura ambiente)



▶ CONSIGUE UN CORTE LIMPIO AL PORCIONAR

- Antes de que se descongele del todo la tarta, humedece un cuchillo y corta la porción del tamaño que desees.
- Colócala en el plato en el que vayas a servirla.
- Decórala al gusto. Los frutos rojos y las hojitas de menta son vistosas y le dan un toque fresco al emplatado.

TARTAS PRECORTADAS



NUEVA

CHEESECAKE FRESAS
106740

2.000 g 14 porciones
1 ud 6 horas (5°C)
180 (15x12)



NUEVA

CHEESECAKE CREMA DE CHOCOLATE
106741

1.800 g 14 porciones
1 ud 6 horas (5°C)
180 (15x12)



NUEVA

CHEESECAKE CARAMELO Y SAL
106742

1.800 g 14 porciones
1 ud 6 horas (5°C)
180 (15x12)

► NUEVAS CHEESECAKES

Las nuevas tartas de estilo americano de Körfest están enfocadas a establecimientos que buscan productos convenientes de calidad, que **facilitan una presentación y un emplatado impecables**. Están elaboradas con una base "crumble" de galleta y con una exquisita **crema de queso** que se funde en el paladar. Se sirven ya **decoradas de manera artesanal** con tres variedades de irresistibles toppings: **crema de chocolate, fresas y caramelo y sal**.

TARTAS PRECORTADAS



RED VELVET CAKE
106650

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTERÍA



TARTA DE MANZANA
106013

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

CONSEJO: Dejar enfriar antes de servir.



TARTA DE CHOCOLATE
106017

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



TARTAS PRECORTADAS



SACHER CAKE
106592

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATÉSEN



CONTINENTAL CHOCOLATE CAKE
106503

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATÉSEN



CARROT CAKE
100156

- 1.500 g 14 porciones
- 1 ud 23,5 cm
- 144 (12x12) 3,5 - 4 horas (3°C)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATÉSEN

▶ EMPLATADO LIMPIO SIN MANIPULAR

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

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

2.350 g 38 X 27 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 BIZCOCHO
103038

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

ELABORA TUS PROPIAS CREACIONES

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

CORTE PERFECTO

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

PLANCHAS PRECORTADAS

EMPLATADO
PERFECTO

AHORRO
DE TIEMPO

MEJOR
CONTROL
DE STOCK

▶ CORTE LIMPIO SIN MANIPULAR

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



24
PORCIONES

GRAND CARROT CAKE 106632

🍷 1.750 g 🧊 4 horas (5°C)
📦 1 ud
☰ 136 (8x17)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DECORACIÓN



PLANCHA BIZCOCHO CASERA PORCIONADA 103213

🍷 2.400 g 📏 35x28 cm
📦 1 ud 🧊 2 horas (temp. ambiente)
☰ 96 (8x12)



PLANCHA BIZCOCHO CHOCOLATE PORCIONADA 103214

🍷 2.400 g 📏 35x28 cm
📦 1 ud 🧊 2 horas (temp. ambiente)
☰ 96 (8x12)



30
PORCIONES

PLANCHA BROWNIE 106380



🍷 2.500 g 📏 40x31 cm
📦 4 uds 🧊 24 horas (3°C)
☰ 54 (6x9)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DECORACIÓN

BRAZOS




**BRAZO CREMA/YEMA
TOSTADA
106224**

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & CONFITERÍA






**BRAZO NATA/YEMA
TOSTADA
106226**

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & CONFITERÍA



**BRAZO NATA BOMBÓN
106225**

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & CONFITERÍA



**BRAZO NATA/YEMA
TOSTADA
106351**

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & CONFITERÍA

POSTRES Y PASTELES

EMPLATADO
PERFECTO

FORMATO
INDIVIDUAL

MEJOR
CONTROL
DE STOCK



PASTEL DE NATA
106713

60 g 13-17 min

60 uds 220°C

100 (10x10)

ACABADO: Enfriar. Espolvorear con azúcar glas y canela.

MTQ



TARTITA MANZANA
106522

65 g 5-7 min

18 uds 180°C

240 (16x15)



COULANT DE CHOCOLATE
106379

80 g 6 cm/ud

30 uds 30-40 seg
(Microondas máx. potencia)

240 (16x15)

KÖRFEST
PASTELERÍA & BICAPACIDAD



CAPRICHOS SACHER
106344

70 g/ud 6 cm/ud

20 uds 1 hora (5°C)
Se puede descongelar en microondas

136 (8x17)

KÖRFEST
PASTELERÍA & BICAPACIDAD



NUBES DE QUESO Y ARÁNDANOS
106345

85 g/ud 6 cm/ud

20 uds 1 hora (5°C)

136 (8x17)

KÖRFEST
PASTELERÍA & BICAPACIDAD



PASTELERÍA MINIATURA
106738

700 g 27 uds

4 uds 2 horas (5°C)

128 (8x16)

KÖRFEST
PASTELERÍA & BICAPACIDAD

Sin gluten

Betina

PANADERÍA SIN GLUTEN



ENVASE INDIVIDUAL HORNEABLE

BAGUETINA SIN GLUTEN 210164

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



ES-102-001

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



ENVASE INDIVIDUAL HORNEABLE

PANECILLO SIN GLUTEN 210396

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



ES-102-002

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



ENVASE INDIVIDUAL HORNEABLE

PAN HAMBURGUESA SIN GLUTEN 107526

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



AVENA- ES-102-003

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

BOLLERÍA SIN GLUTEN

Betina



¡SIN FRUTOS DE CASCARA!

CROISSANT SIN GLUTEN
113741



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



ENVASADO INDIVIDUALMENTE



PAIN AU CHOCOLAT MANTEQUILLA SIN GLUTEN
110126



60 g 50 min
 48 uds **NO NECESITA HORNEAR**
 72 (8x9)



ENVASADO INDIVIDUALMENTE



¡SIN FRUTOS DE CASCARA!

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



▶ GARANTÍA DE SEGURIDAD



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

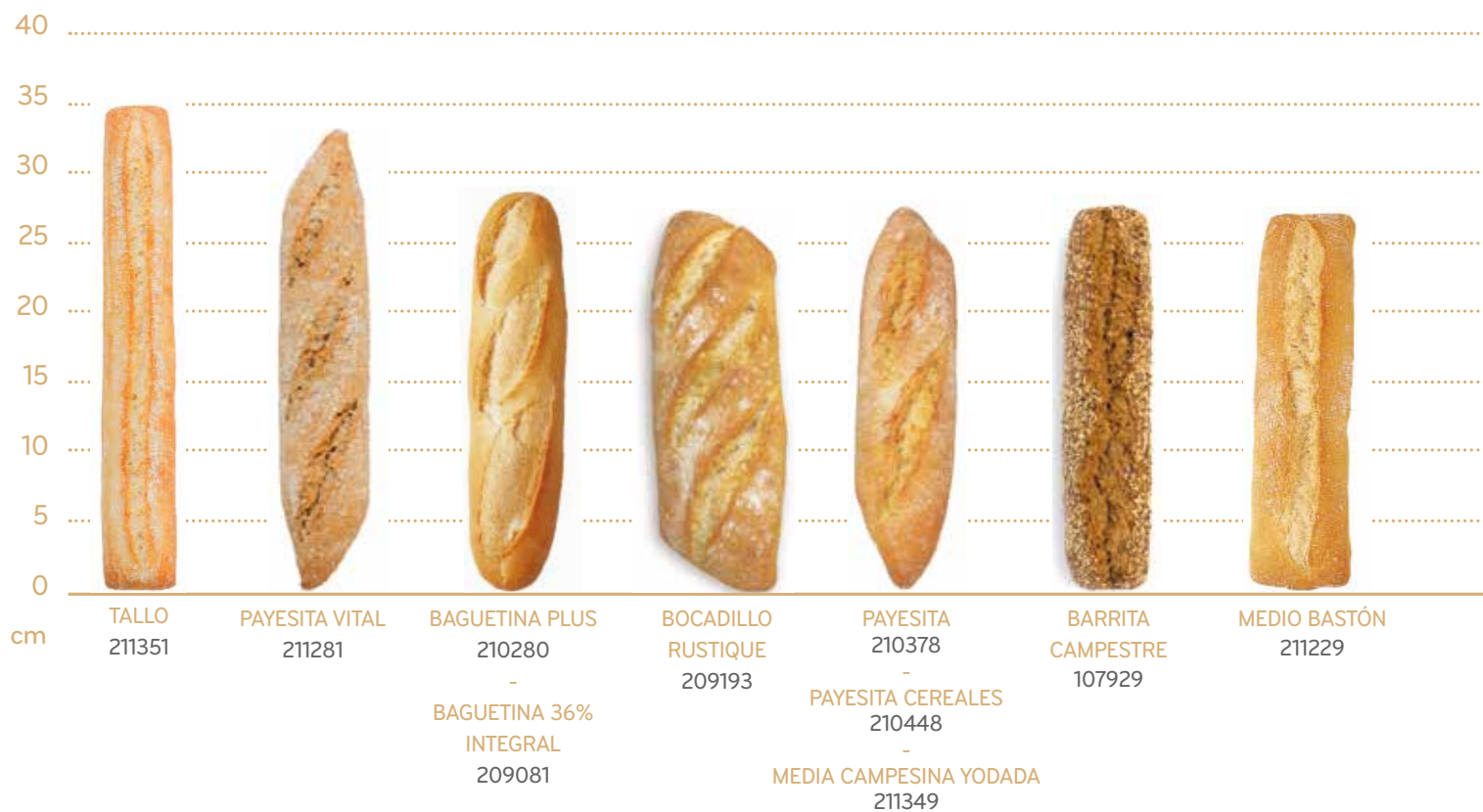
MEDIDAS PAN GRAN FORMATO



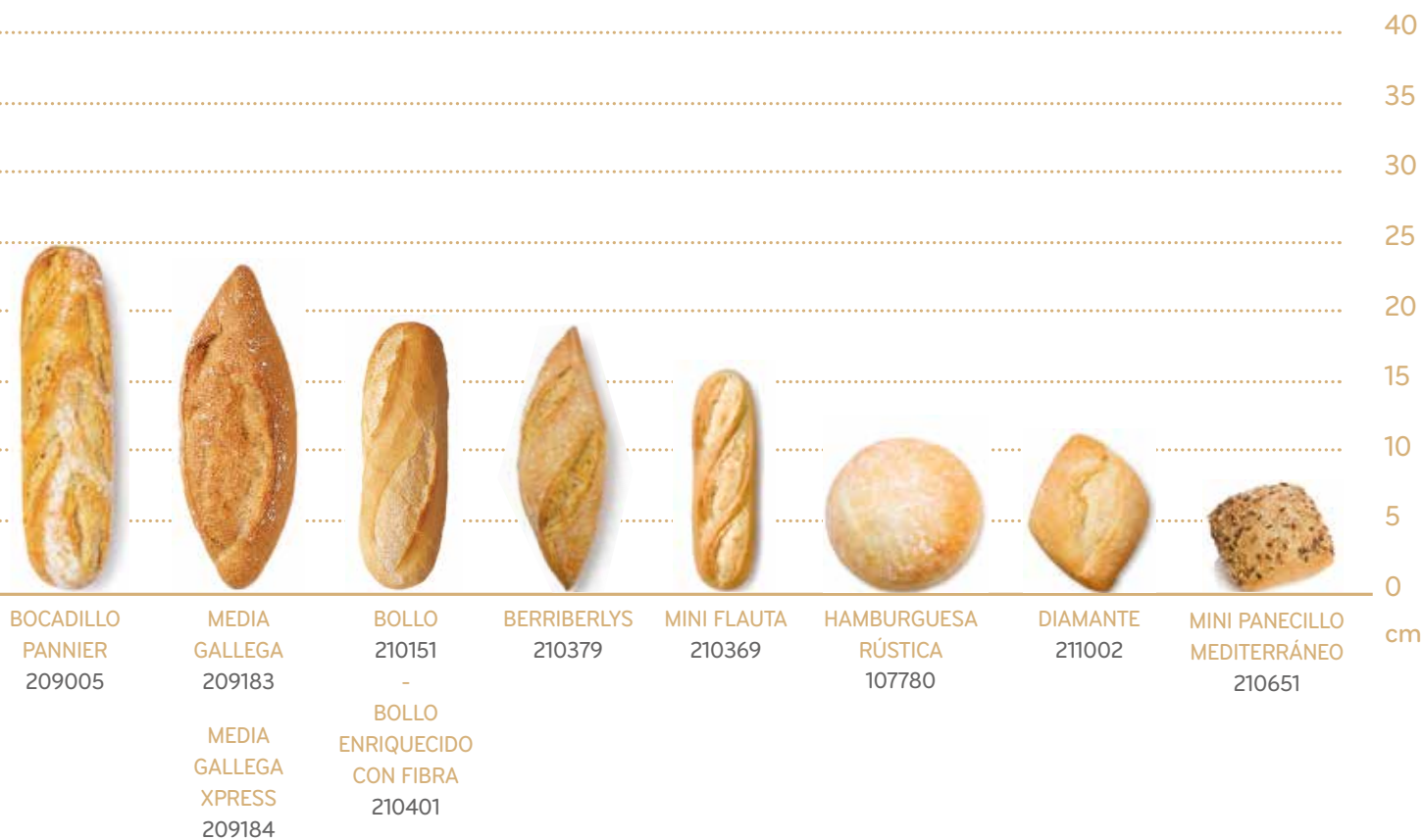
MEDIDAS PAN GRAN FORMATO



MEDIDAS PANADERÍA MEDIO FORMATO



MEDIDAS PANADERÍA PEQUEÑO FORMATO





¡PÁSATE YA AL PEDIDO ONLINE!



Tu Catálogo
de Productos



Tu pedido
online



Gestión de
tus facturas



Accesible
desde cualquier
dispositivo

DESCÁRGATE YA EN TU MÓVIL NUESTRA APP



www.berlys.es

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

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

atencion.cliente@monbake.com



MONBAKE

MONBAKE GRUPO EMPRESARIAL S.A.U.

Avda. de Pamplona 59, 31192 Mutilva (Navarra)

Tel. 948 23 51 50

atencion.cliente@monbake.com

www.berlys.es

CRC 902 32 55 32 / 914 84 20 79

