



Catálogo de productos



www.berlys.es





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

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN





MUCHO MÁS QUE

Calidad

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

Este catálogo contiene mucho más que productos de excelente calidad. Contiene el trabajo de cientos de profesionales cuyo principal objetivo es poder satisfacer a nuestros clientes 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 20 países de todo el mundo.

Más de 1.500 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 **caminamos 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**. Además, contamos con un sello que distingue los productos sostenibles identificándolos con una oblea sobre la pieza de pan.



ÍNDICE



PANADERÍA

8

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

BOLLERÍA

48

Bollería para fermentar.....	50
Bollería fermentada.....	58
Bollería fermentada mini.....	66
Bollería terminada.....	72

SNACKS SALADOS

82

Bollería salada.....	83
Base pan.....	87
Pizzas.....	88
Mini pizzas.....	90
Empanadillas Argentinas.....	91
Empanadillas.....	92
Empanadas y tortillas.....	93

PASTELERÍA

94

Trenzas.....	95
Tartas.....	96
Tartas precortadas.....	99
Planchas.....	100
Planchas precortadas.....	101
Brazos y postres individuales.....	102

SIN GLUTEN

104



Peso aproximado
de la unidad.
(congelado)



Tiempo de
descongelación.



Temperatura
de horneado.



Unidades por caja.



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



Número de
porciones
recomendada.



Cajas por palet.



Tiempo de
horneado.



Dimensiones
Planchas.



Longitud
Panadería.



ELABORADO CON
Margarina



ELABORADO CON
Mantequilla



ELABORADO CON
Manteca



PINTADO CON
Huevo



SIN ADITIVOS
SIN CONSERVANTES
Clean Label

Panadería



Una Panera atractiva

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

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

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

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

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



Soluciones para restauración

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

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



Exquisitos bocadillos

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

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

Panes Artesa

EL HORNEADO DE ANTAÑO





HOGAZA 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



NUEVA

**CAMPERA SEMILLAS HARINA
SOSTENIBLE NATURE
209156**

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

ELABORADA CON HARINA
PROCEDENTE DE CULTIVO SOSTENIBLE



**HOGAZA LABRIEGA NATURE
209132**

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



**CAMPERA NATURE
210620**

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



La nueva generación de panes rústicos tiernos y jugosos.



BARRA RULIÑA
209050

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



BARRA ANCIENNE
209048

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



BARRA NORTEÑA
209049

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

▶ TIERNOS Y ESPONJOSOS, MÁS TIEMPO

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



PAN CRISTAL VITRIUM
107783

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

Pan tradicional

SABORES DE SIEMPRE



PAN TRADICIONAL GRANDE



NUEVA



TRAINERA MAÍZ 5,9% 211489

275 g	30 min
24 uds	13-15 min
40 (8X5)	180°C
37 cm	

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

*Porcentaje expresado sobre el total de harinas.



CHAPATA HORNO DE PIEDRA 211280



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



BASTÓN PLUS 211347



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



GASCÓN 211359



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



TRAINERA 211354



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

PAN TRADICIONAL GRANDE

MIGA
FRESCA
ALVEOLADA

SABORES DE
SIEMPRE



CAMPESINA PLUS YODADA
210590



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



CAMPESINA YODADA
210741



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



PAYESA BERLYS
210658



 270 g  30 min
 31 uds  18-20 min
 28 (4X7)  180°C
 55 cm



BARRA GALLEGA
210655

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



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

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

PAN TRADICIONAL MEDIANO



MEDIA CAMPESINA YODADA
211349



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



PAYESITA
210378



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



MEDIA GALLEGA
210445

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



MEDIO BASTÓN
211229



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



MEDIA RÚSTICA
211289



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



VIENA ANDALUZA RÚSTICA
107596



150 g 30 min
46 uds 18 min
28 (4x7) 180°C
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
 5,7 cm



FLAUTÍN
210400

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



BERRIBERLYS
210379

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



PAN TRADICIONAL PEQUEÑO



ROMBO 211254

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

▶ VISTOSOS Y ORIGINALES

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



MINI BERRIBERLYS 211273



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



MINI BOCATA RÚSTICO 211285

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



MINI TALLO 210365



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

pannier **PAN**



PAN PANNIER



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



PARA BOCADILLOS

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

PAN BLANCO PEQUEÑO



FLAUTÍN PUNTAS
210708

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



MINI FLAUTA
210369

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



PANECILLO
210145

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



MINI BAGUETTE
210315

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



KAISER
107654

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

PAN BLANCO PEQUEÑO



MINI ALCACHOFA
107633

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



MINI KAISER
107747

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



PULGA
210316

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

CANDEALES



LIBRETA CANDEAL
107777

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



FABIOLA PICOS
107932

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



SEVILLANO MINI
107001

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

Pan para cuidarse

INTEGRALES, ENRIQUECIDOS CON FIBRA, CON SEMILLAS Y CEREALES



London
SSERIE
Established 1957

PAYESITA
100% INTEGRAL

CON HARINA INTEGRAL



BAGUETTE 36% INTEGRAL
209080

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

PAN ELABORADO CON HARINA INTEGRAL DE TRIGO 36%

*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 SIN SAL



BAGUETINA SIN SAL
210678

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

PAN ESPELTA



HOGAZA 100% ESPELTA
100073

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

PAN ELABORADO CON HARINA DE ESPELTA 100%



PAN ENRIQUECIDO EN FIBRA

CONSUMO
DIARIO

INGREDIENTES
SALUDABLES



**QUARTO ENRIQUECIDO
CON FIBRA**
210405

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



**BOLLO ENRIQUECIDO
CON FIBRA**
210401

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



**GOURMET ENRIQUECIDO
CON FIBRA**
107484

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



**PANECILLO ENRIQUECIDO
CON FIBRA**
201060

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



**MINI BAGUETTE ENRIQUECIDA
CON FIBRA**
210317

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

PAN CON SEMILLAS Y CEREALES



PAYESA CEREALES
210674



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



NUEVA

BARRA PURO CEREAL
211381



310 g	20-25 min
25 uds	17-19 min
32	190°C
49,5 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
 180°C
 11 cm



MINI BERRIBERLYS
ENSEMILLADO
210653



55 g
 20 min
 65 uds
 8-10 min
 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
 180°C
 7 cm

SEMILLAS Y CEREALES, ALIADOS DE LA SALUD

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

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



Pan Gourmet

UN TOQUE ORIGINAL EN LA MESA





PAN GOURMET



GOURMET CASERO
107657



GOURMET CEBOLLA
107800



GOURMET CEREALES
107659



GOURMET TOMATE
107656



GOURMET FIBRAS
107660



GOURMET OLIVAS
107661



GOURMET PASAS Y NUECES
107799

MARIDAJE PERFECTO

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

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

TODOS LOS GOURMET



45 g



20 min



38 uds



7-9 min



128 (16x8)



200°C



7,7 cm



Pan Conveniencia

PANES LISTOS EN SÓLO UNOS MINUTOS



PANES YLISTO

ylisto
PANADERÍA

DESCONGELAR
Y LISTO

MIGA SUAVE
FÁCIL
DE COMER

VERSÁTIL
FÁCIL DE
PREPARAR

GOLPE
DE CALOR

NUEVO



DIAMANTE 100% INTEGRAL
211027

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

NUEVO



DIAMANTE SEMILLAS
211028

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



NUEVO



DIAMANTE MAÍZ 5,9%
211029

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.



DIAMANTE
211002

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

Elige tu opción más conveniente

DESCONGELAR Y LISTO

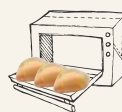
30 min



No necesita horno.
Descongelar 30 minutos.

PERFECTO ACABADO

30 min
 2 min/180°C



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

VENTA EN BOLSA

120 min



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



PANES XPRESS

Xpress

90% HORNEADO

AHORRA TIEMPO, AHORRA DINERO



NUEVA



MEDIA GALLEGA XPRESS
210609

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

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

NUEVA



PAYESITA CEREALES XPRESS
209141

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

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



BAGUETINA PLUS XPRESS
210557

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

GOLPE DE CALOR: 5 min a 180°C.



BOLLO XPRESS
210532

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

GOLPE DE CALOR: 4-6 min a 180°C.



PANECILLO XPRESS
210534

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

GOLPE DE CALOR: 2-4 min a 180°C.



90% HORNEADO

AHORRA TIEMPO, AHORRA DINERO

PANES VITRIUM XPRESS



NUEVO

GRAN VITRIUM 100151



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

NUEVO



CUADRADO VITRIUM 100152

BOCADILLO VITRIUM 107782



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

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

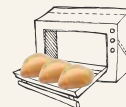


Descongelar 30 minutos.
Hornear 4 minutos a 180°C.

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

ylisto
PANADERÍA

SE SIRVEN
PRECORTADAS

DESCONGELAR
Y LISTO

NUEVO

Con topping de
semillas de sésamo

Miga húmeda
y esponjosa

AGUANTAN
HASTA
30 DÍAS

PAN HAMBURGUESA SÉSAMO
107933

75 g 60 min
24 uds 88 (4x22)

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

NUEVO

Corteza dorada

Miga húmeda
y esponjosa

AGUANTAN
HASTA
30 DÍAS

PAN HAMBURGUESA BRIOCHE
107934

85 g 60 min
24 uds 88 (4x22)

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

▶ SE SIRVEN PRECORTADOS, DESCONGELAR Y LISTO

Los nuevos Panes de Hamburguesa **se sirven precortados**. Son panecillos tiernos y fáciles de comer, de corteza suave, que **soportan la estructura y el peso de los ingredientes sin desmoronarse**. Y con sólo **¡descongelar y listo!** podrás preparar las hamburguesas más sabrosas.

PAN PARA HAMBURGUESAS



La hamburguesa Berlys

El Pan

Es la base de toda hamburguesa. Nuestros **panes de hamburguesa Berlys** son **fáciles de comer, de miga esponjosa y corteza fina** pero, sobre todo, **soportan bien el peso de los ingredientes**.

Se recomienda **tostar ligeramente la cara interior** para **potenciar su sabor** y evitar que se moje demasiado por la humedad de las salsas y los vegetales.

Las salsas

Potencian los sabores de los ingredientes y aportan un toque único. Elegir el tipo de salsa más adecuado para tu receta te asegurará el éxito.



Los vegetales

Aportan volumen y frescura, además de aumentar el atractivo de la hamburguesa.

La Carne

Es el corazón de la receta. Hoy en día puedes escoger entre una amplia variedad de carnes y aves de excelente calidad, además de alternativas veganas, para todos los públicos.



PAN PARA HAMBURGUESAS

ylisto
PANADERÍA

GOLPE
DE CALOR

2
min

NUEVA



HAMBURGUESA MAÍZ 8,4%
107941



HAMBURGUESA CEREALES
107781



HAMBURGUESA RÚSTICA
107780



- 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.

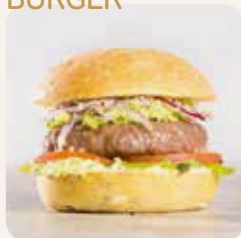


- 85 g 25 min
- 35 uds 2 min
- 44 (4x11) 180°C
- 11 cm



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

CORN BURGER



- Hamburguesa de carne
- Lechuga rizada
- Rodajas de tomate natural
- Guacamole
- Cebolla morada
- Brotes de soja
- Salsa de yogur

VEGETARIAN BURGER



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

COUNTRY BURGER



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

PAN PARA HAMBURGUESAS



ylisto
PANADERÍA



HAMBURGUESA BAVIERA
107901



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



PAN HAMBURGUESA ANTEQUERANO
107603

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

BAVIERA BURGER



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

IL PADRINO



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

SOFT BREAD



FOCACCIA MEDITERRÁNEA 107632

-  100 g
-  30 min
-  64 uds
-  32 (4X8)
-  11 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



MOLLETE SUREÑO 107600

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

PAN EMBOLSADO

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

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)



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 beige apron. The background is softly blurred, showing a kitchen environment.

TIPOS DE *Bollería*

Bollería Tradicional

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

Bollería Fermentada

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

Bollería Gourmet *Gourmet*

- ✓ Bollería fermentada elaborada con mantequilla fresca.

Bollería ya terminada

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

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

TIPOS DE GRASA

MG

ELABORADO CON
Margarina

MTQ

ELABORADO CON
Mantequilla

MC

ELABORADO CON
Manteca

Bollería para fermentar

PARA DAR TU TOQUE PERSONAL



CROISSANTS



CROISSANT GIGANTE MARGARINA 102094

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

MG

CROISSANT MAXI MARGARINA 102033

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

MG

CROISSANT CURVO MANTECA 102084

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

MC

CROISSANT CURVO MARGARINA 102092

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

MG

CROISSANT CURVO MANTEQUILLA 102027

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

MTQ

CROISSANT CURVO MANTECA 102085

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

MC



ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.

NAPOLITANAS Y FLAUTAS



**NAPOLITANA DE CACAO
EN CREMA
101099**

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

MG



**NAPOLITANA
DE CREMA
101100**

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

MG



**FLAUTA DE CACAO
EN CREMA
101446**

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

MG

**FLAUTA
DE CREMA
101447**

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

MG

ACABADO RELLENOS DE CACAO EN CREMA

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

ACABADO RELLENOS DE CREMA

Enfriar. Bañar de gelatina y decorar con almendra tostada.

ENSAIMADAS



ENSAIMADA CABELLO
101793

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

MC



ENSAIMADA
103060

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

MC



TORTE CABELLO
103019

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

MC

▶ FORMADO MANUAL

Todas nuestras **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



**DELICIAS DE CREMA
105016**

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

MG



**MINI CARACOLA
101234**

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

MG



**MINI ENSAIMADA BERLYS
103102**

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

MC

ACABADO

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

ACABADO

Enfriar. Bañar de gelatina y decorar con almendra tostada.

ACABADO

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

ACABADO

Espolvorear con azúcar glas.

Bollería fermentada

DESCONGELAR Y HORNEAR



CROISSANTS CURVOS



CROISSANT PLUS CURVO MANTECA 113335

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



CROISSANT PLUS CURVO MARGARINA 113334

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



CROISSANT PLUS CURVO MARGARINA 113338

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



CROISSANT CURVO GOURMET MANTEQUILLA 101421

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



CROISSANT CURVO GOURMET MANTEQUILLA 113378

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



CROISSANT VIENÉS MANTEQUILLA 102290

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



ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.

CAPRICHOS CON CEREALES

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



CROISSANT PLUS MULTICEREAL 113364

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



CROISSANTS RECTOS



CROISSANT PLUS RECTO MARGARINA 113361

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



CROISSANT RECTO MANTEQUILLA 102132

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



CROISSANT PLUS RECTO MARGARINA 102285

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



CROISSANT PLUS RECTO MANTEQUILLA GOURMET 113320

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



ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.

CROISSANTS RELLENOS



CROISSANT DÚO CACAO
113713

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

MTQ *Gourmet*



CROISSANT MULTICEREALES AL CACAO
113765

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

MG



CROISSANT CHOCOLATE MAXI GOURMET
101434

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

MTQ *Gourmet*

CROISSANT DE CHOCOLATE
113370

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

MG

CROISSANT MANTEQUILLA CACAO BLANCO
113743

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

MTQ



CROISSANT PLUS DE CACAO EN CREMA
113354

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

MG

CROISSANT CACAO EN CREMA GOURMET
102294

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

MTQ *Gourmet*

NAPOLITANAS



**NAPOLITANA DÚO CACAO
110107**

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



Gourmet



**NAPOLITANA DECORADA CACAO
110115**

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



**NAPOLITANA PLUS CACAO
EN CREMA
113367**

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



**NAPOLITANA PLUS
DE CREMA
113368**

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



**NAPOLITANA MAXI CACAO
EN CREMA GOURMET
101432**

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



Gourmet



**MEDIA NAPOLITANA PLUS
CACAO EN CREMA
113068**

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



**MEDIA NAPOLITANA PLUS
DE CREMA
113069**

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



HOJALDRES



**HERRADURA
DE CREMA**
101313

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



**HERRADURA DE CACAO
EN CREMA**
101381

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



**HERRADURA
DE CABELLO**
101382

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



**BRETZEL DE CACAO
EN CREMA**
103097

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



TRIÁNGULO CACAO EN CREMA
110099

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



TRIÁNGULO CREMA
100113

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



HOJALDRES



Tamaño XL

PALMERA XL 100110

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

MG



PALMERA 101420

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

MG



BASE DE HOJALDRE 101052

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

MG

55 X 35,5 CM

PLANCHA DE HOJALDRE 101306

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

MG

35 X 27 CM

ESPECIALIDADES



ENSAIMADA PLUS
113363

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



ACABADO: Espolvorear
azúcar glas.



CARACOLA PLUS
113179

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



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



MANGA DE MAGDALENAS
103015

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

ANTES DE HORNEAR:
Escudillar en cápsulas.



Manga lista para utilizar.



DANESA
101427

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



**DANESA DE MANZANA
Y CANELA**
101429

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



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

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



ACABADO: Enfriar.
Bañar de gelatina.

Bollería Fermentada Mini

DESCONGELAR Y HORNEAR

SIN
GRASAS
TRANS



CROISSANTS CURVOS



CROISSANT CURVO GOURMET 102403

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



Gourmet

PETIT PLUS CURVO 113339

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



PETIT PLUS CURVO 113160

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



ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.



REMINI CURVO 102062

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



CROISSANTS RECTOS

AHORRO DE
TIEMPO

DESCONGELAR
Y HORNEAR

TRES ARGENTINOS, POR FAVOR

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



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 102127

25 g 15 min
2,5 kg 13-15 min
128 (16x8) 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 NAPOLITANA DE CACAO
EN CREMA GOURMET**
101293

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



**MINI NAPOLITANA
DE CREMA GOURMET**
101294

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



MINI NAPOLITANA DÚO CACAO
110108

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



**MINI PAIN CACAO CRÈME
GOURMET**
113297

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



MINI CROISSANT DÚO CACAO
113712

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



PETIT PLUS DE CHOCOLATE
113085

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



PETIT PLUS DE CREMA
113084

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



HOJALDRES Y CARACOLAS

AHORRO DE
TIEMPO

DESCONGELAR
Y HORNEAR



PALMERA MINI MANTEQUILLA
101241

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

MTQ

Gourmet

ACABADO:
Enfriar y
glasear.



PALMERA MINI MARGARINA
101231

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

MG

ACABADO:
Enfriar y glasear.



PALMERA MULTICEREAL
101320

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

MTQ

Gourmet



LACITO DE HOJALDRE
GOURMET
102147

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

MTQ

Gourmet



LACITO MULTICEREAL
GOURMET
106549

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

MTQ

Gourmet



MINI CARACOLA PLUS
113225

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

MG



ACABADO:
Enfriar y
glasear.



MINI SNECKEN
113453

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

MG



ACABADO:
Enfriar y
glasear.

ENSAIMADAS Y TORTELES



MINI ENSAIMADA PLUS
113358

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

MC

ACABADO
MINI ENSAIMADA
Espolvorear con azúcar glas.



MINI ENSAIMADA CREMA PLUS
113356

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

MC

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



MINI ENSAIMADA CACAO EN CREMA PLUS
113357

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

MC



FARTÓN PLUS
113366

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

MC

ACABADO FARTÓN
Espolvorear con azúcar glas.



MINI TORTEL CABELLO PLUS
113258

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

MC

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

Bollería terminada

DESCONGELAR Y LISTO



BOLLERÍA CLÁSICA



▶ SIEMPRE LISTA

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



CROISSANT CURVO YLISTO 102400

65 g 60 min
 24 uds 64 (8x8)



CROISSANT YLISTO 113284

60 g 120 min
 24 uds 64 (8x8)



NAPOLITANA CACAO CREMA 113281

90 g 120 min
 24 uds 96 (8x12)



BOLLERÍA CLÁSICA



BOLLO DE MANTEQUILLA
101352

85 g 30 min
 24 uds 64 (8x8)

MTQ

ENVASADO
INDIVIDUALMENTE



BOLLO SUIZO
113012

60 g 30 min
 30 uds 64 (8x8)

MG



MEDIA NOCHE
113157

25 g 20 min
 70 uds 64 (8x8)

MG



GOFRE BELGA
103250

90 g 30 min
 30 uds 105 (15x7)

ENVASADO INDIVIDUALMENTE

BOLLERÍA CLÁSICA

KÖRFEST

PASTELERÍA & DELICATESSEN



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



► UNA EXPOSICIÓN DIVERTIDA

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



MAXI MOODIE AZÚCAR
101411

70 g 60 min
 40 uds 96 (8x12)



MAXI MOODIE GLACÉ
101383

73 g 60 min
 40 uds 96 (8x12)



MAXI MOODIE BOMBÓN
101386

78 g 60 min
 40 uds 96 (8x12)

► EN EL BAR Y LA CAFETERÍA

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

✓ 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 efecto visual.



MOODIE GLACÉ
101384

53 g 60 min
 48 uds 104 (8x13)



MOODIE BOMBÓN
101387

58 g 60 min
 48 uds 104 (8x13)

MOODIES

moodies



MINI MOODIE GLACÉ
101385

31 g 60 min
80 uds 112 (8x14)



MINI MOODIE BOMBÓN
101388

35 g 60 min
80 uds 112 (8x14)



MICRO MOODIE BOMBÓN
101794

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



MICRO MOODIE
101601

16 g 30 min
120 uds 104 (8x13)



MICRO MOODIE CROCANTE
101603

18 g 30 min
120 uds 104 (8x13)



**MICRO MOODIE RELLENO
CACAO**
101461

22 g 30 min
120 uds 104 (8x13)



**MICRO MOODIE RELLENO
FRESA**
101462

23 g 30 min
120 uds 104 (8x13)



PIRULETAS DE MOODIES DE COLORES

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

MOODIES

moodies



MOODIE CONFETI RELLENO
101785

75 g 60 min

36 uds (6x6) 96 (8x12)



ENVASADO EN BLÍSTER DE 6 UDS



MOODIE ZEBRA
101795

63 g 60 min

36 uds (6x6) 96 (8x12)



ENVASADO EN BLÍSTER DE 6 UDS



MOODIE CACAO-LECHE
100071

58 g 60 min

36 uds (6x6) 96 (8x12)



ENVASADO EN BLÍSTER DE 6 UDS



MOODIE BLANCO
100072

58 g 60 min

36 uds (6x6) 96 (8x12)



ENVASADO EN BLÍSTER DE 6 UDS

MOODIES ENVASADOS

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

MOODIES

moodies



PEPITO BOMBÓN
101409

🥯 120 g 🍰 60 min
📦 24 uds 📏 104 (8x13)



PEPITO CREMA
101410

🥯 110 g 🍰 60 min
📦 24 uds 📏 104 (8x13)



BERLINA BOMBÓN
101413

🥯 105 g 🍰 60 min
📦 36 uds 📏 96 (8x12)



BERLINA CREMA
101414

🥯 95 g 🍰 60 min
📦 36 uds 📏 96 (8x12)



PEPITO MINI BOMBÓN
101407

🥯 64 g 🍰 60 min
📦 54 uds 📏 104 (8x13)



PEPITO MINI CREMA
101408

🥯 58 g 🍰 60 min
📦 54 uds 📏 104 (8x13)



**MINI BERLINA CACAO
AVELLANA**
101640

🥯 25 g 🍰 60 min
📦 175 aprox 📏 56 (8x7)





COOKIES Y MUFFINS

ylisto
BOLLERÍA

NUEVA



**COOKIE RELLENA CACAO
EN CREMA
103337**

80 g 60 min
 25 uds 136 (8x17)

ENVASADO INDIVIDUALMENTE



**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



**COOKIE NARANJA Y PASAS
103313**

80 g 60 min
 25 uds 136 (8x17)

ENVASADO INDIVIDUALMENTE



**MUFFIN PEPITAS DE CACAO
103180**

85 g 60 min
 30 uds 96 (8x12)

ENVASADO INDIVIDUALMENTE



**MUFFIN BOMBÓN
103181**

85 g 60 min
 30 uds 96 (8x12)

ENVASADO INDIVIDUALMENTE



Los auténticos y originales

MUFFINS KÖRFEST

KÖRFEST

PASTELERÍA & DELICATESSEN



NUEVO



MUFFIN AVELLANA
103338

100 g 120 min
20 uds 152 (8x19)

MUFFINS KÖRFEST

110 g 120 min
20 uds 152 (8x19)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN



MUFFIN DE QUESO
CON ARÁNDANOS
103255



MUFFIN TRIPLE
BOMBÓN
103253



MUFFIN DE TOFFEE
Y MANZANA
103256



MUFFIN BOMBÓN
Y CREMA
103254



MUFFIN CARROT
CAKE
103324

Ahora, los Muffins Kōrfest ¡en tamaño mini!



MINI MUFFIN COPOS
AZÚCAR
100145



MINI MUFFIN BOMBÓN
100146

TODOS LOS MINI MUFFINS

30 g 60 min
72 uds 96 (8x12)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

Snacks Salados

SABROSAS VARIEDADES PARA LLEVAR



BOLLERÍA SALADA

ABUNDANTES
RELLENOS

YA
DECORADOS

PARA
LLEVAR

SIN
GRASAS
TRANS

NUEVO



PAÑUELO POLLO Y CEBOLLA
300371

130 g 30-40 min

34 uds 24-26 min

104 (8x13) 180°C



TOPPING DE TRIGO
SARRACENO TROCEADO



PAÑUELO CLÁSICO
300366

135 g 40-45 min

34 uds 23-24 min

104 (8x13) 180°C

MG



CON TOPPING
DE SEMILLAS



PAÑUELO FRANKFURT
300367

140 g 30-40 min

34 uds 24-26 min

128 (13x8) 180°C

MG



CON TOPPING
DE SÉSAMO

BOLLERÍA SALADA



Destaca el producto en la tienda

- Dedícale un espacio a la **bolllería salada separada de la bolllería dulce**. Si no dispones de sitio, puedes retirar el producto dulce y colocar el salado en las horas de mayor demanda (a medio día y por la tarde).
- Es recomendable **utilizar luz cálida** dirigida al producto para potenciar su atractivo.
- Utiliza **cartelitos o pizarras** para indicar los sabores y los rellenos, así como las **promociones**.
- El **olor a producto recién horneado** atraerá a más clientes. Si horneas en las horas punta, sobre todo al mediodía, **potenciarás su venta**.

Servicio en barra o mesa

- Si tienes servicio de barra, ofrece las **Cocas** y los **Panettis** como sustituto de las comidas. Cortados en **pequeñas porciones**, combinando sabores, son ideales como tapeo, aperitivo o packs para llevar.
- Las variedades como las **Mini Pizzas** y las **Cocas**, se pueden volver a calentar con un golpe de calor para fundir el queso, quedarán **¡como recién hechas!**.

Promociones

- Ofrece promociones **para llevar o tomar, combinando** una o dos piezas con refrescos.
- Crea Packs que **combinen diferentes variedades**.
- Combina la **bolllería salada con bolllería dulce** para el postre.
- El uso de **bolsas y cajitas de papel para llevar** resultan muy útiles y tus clientes lo agradecerán.



BOLLERÍA SALADA



NUEVA

CRESTA JAMÓN Y QUESO 300370



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



CON TOPPING DE
SÉSAMO BLANCO



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



TRIÁNGULO BIKINI 110100

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

MG



TRIÁNGULO 4 QUESOS 100111

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

MG



BOLLERÍA MINI SALADA



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

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



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

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



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



**PETIT PLUS TORTILLA
113088**

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



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



**PETIT PLUS FRANKFURT
113087**

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



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



**PETIT PLUS BIKINI
113086**

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



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

SALADOS BASE PAN

ABUNDANTES
RELLENOS

FORMATO
INDIVIDUAL



► BASE DE PAN CON MASA MADRE

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



PANETTI DE VERDURAS 114316

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



PANETTI DE POLLO 114317

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



COCA DE QUESO 110086

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



COCA VEGETAL 110087

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

PIZZAS

CORTAR
SERVIR
Y LLEVAR

FORMATO
PLANCHA

ABUNDANTES
RELLENOS



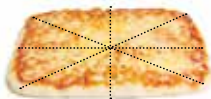
► PARA PORCIONAR Y LLEVAR

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



► ¿QUÉ CORTE HAGO?

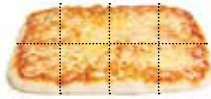
PORCIONES
TRIANGULARES



PORCIONES CUADRADAS
GRANDES



PORCIONES CUADRADAS
ESTÁNDAR



PIZZAS



PIZZA 4 QUESOS
110072

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



PIZZA DE YORK Y QUESO
110068

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



**PIZZA DE CHAMPIÑÓN
Y BACON**
110065

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



PIZZA VEGETAL
110071

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



PIZZA BARBACOA
110069

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



**PIZZA DE POLLO Y
CHEDDAR**
110066

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

► IDEAL PARA PERSONALIZAR

PIZZA LOS 3 CERDITOS:

Coloca estos ingredientes en la Pizza Margarita, separados en 3 filas:

- Rodajas de salchichas y mozzarella
- Bacon y pimienta roja
- Tacos de jamón y aceituna negra

PIZZA MARINERA:

Coloca estos ingredientes en la Pizza Margarita separados en 3 filas:

- Trocitos de salmón y queso havarti
- Rúcula y lascas de parmesano
- Atún y pimienta morrón



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 4 QUESOS
114272

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



MINI PIZZA BIKINI
114273

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



MINI PIZZA BACON
110067

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



COMBINA SABORES

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

PROMOCIONES

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

CONTROLA EL STOCK

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

EMPANADILLAS ARGENTINAS

AUTÉNTICA
RECETA
ARGENTINA

CIERRE
MANUAL



NUEVA

EMPANADILLA ARGENTINA
DE POLLO AL CURRY
300373

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

ANTES DE HORNEAR:
Baño de huevo.



NUEVA

EMPANADILLA ARGENTINA
DE QUESO DE CABRA
300372

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

ANTES DE HORNEAR:
Baño de huevo.



EMPANADILLA ARGENTINA
CRIOLLA
300305

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

ANTES DE HORNEAR:
Baño de huevo.



EMPANADILLA ARGENTINA
DE POLLO
300306

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

ANTES DE HORNEAR:
Baño de huevo.

EMPANADILLAS



EMPANADILLA DE ATÚN
300292

EMPANADILLA DE CEBOLLA
Y ATÚN
300293

EMPANADILLA DE PISTO
300295

EMPANADILLA DE TOMATE
300298

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

ANTES DE HORNEAR:

Baño de huevo y decorar con semillas.

► DEL CONGELADOR AL HORNO

Las **Empanadillas** no necesitan descongelar antes de hornear. Puedes decorarlas con semillas para ayudar a identificar su relleno. Además, se pueden consumir **a cualquier hora del día**, frías o calientes.

► MASA ESCALDADA

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



MINI EMPANADILLA DE PISTO
300301

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

EMPANADAS



EMPANADA DE ATÚN 114219

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



CHALANA DE ATÚN 114110

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



ANTES DE HORNEAR:
 Decorar con Semillas.

CHALANA DE POLLO 114210

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



ANTES DE HORNEAR:
 Decorar con Semillas.

TORTILLAS



TORTILLA RECTANGULAR 114318

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

ANTES DE HORNEAR:
 Baño de Aceite



TORTILLA FAMILIAR 114319

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

ANTES DE HORNEAR:
 Baño de Aceite

Pastelería

SABORES Y TEXTURAS EXQUISITAS



TRENZAS



▶ CON NUEVO ESTUCHE



NUEVA

TRENZA DE FRUTOS SECOS Y CANELA
106707

475 g 180 min (5°C)
4 uds 6-8 porciones
128 (8x16)



TRENZA KÖRFEST
106687

500 g



TRENZA CREMA DE QUESO Y CEREZAS
106688

500 g



TRENZA CREMA Y CACAO
106689

500 g



TRENZA DULCE DE LECHE Y PISTACHOS
106690

500 g



TRENZA NARANJA Y CACAO
106691

500 g

▶ TRENZAS, UN LUJO PARA EL PALADAR

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



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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN



TARTAS TRADICIÓN

Decorada con cacao en polvo



CON ESTUCHE EXCLUSIVO DE TARTAS TRADICIÓN



Bizcocho bañado con jarabe de café y toque de aroma de ron

Queso mascarpone y pasta de amaretto

NUEVA

TARTA TIRAMISÚ 106708

500 g	4-6 porciones
4 uds	17,5 x 12,4 cm
130 (13x10)	3 horas (5°C)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DECONGELACIÓN

Con molde y papel decorativo



CON ESTUCHE EXCLUSIVO DE TARTAS TRADICIÓN



Con 40% de queso, nata, leche y huevos

NUEVA

TARTA DE QUESO 100160

370 g	4-6 porciones
4 uds	16 cm
48 (10x13)	3 horas (5°C)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DECONGELACIÓN

TARTAS CUADRADAS



TARTA DE YOGUR CON FRAMBUESAS
106165

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN



TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS
106164

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN



TARTA SAN MARCOS TRUFA
106222

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN



TARTA SAN MARCOS NATA
106223

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

EXPOSICIÓN EN REFRIGERADO

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

POSTRES PARA LOS MENÚS Y A LA CARTA

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

TARTAS REDONDAS



TARTA TRIPLE CHOCOLATE
106353

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTERÍA



CHEESE CAKE
106163

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTERÍA



TARTA SACHER
106118

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTERÍA



TARTA DE ALMENDRA
106030

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



PASTEL VASCO
106011

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



TARTA DE PERA
106014

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

TARTAS PRECORTADAS



RED VELVET CAKE
106650

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DECONGELACIÓN



SACHER CAKE
106592

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DECONGELACIÓN



CONTINENTAL CHOCOLATE CAKE
106503

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DECONGELACIÓN



CARROT CAKE
100156

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DECONGELACIÓN



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)

PLANCHAS



PLANCHA DE QUESO CON
ARÁNDANOS

106166

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

KÖRFEST
PASTELERÍA Y DECORACIÓN



PLANCHA SAN MARCOS

106122

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

KÖRFEST
PASTELERÍA Y DECORACIÓN



PLANCHA SELVA NEGRA

106123

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

KÖRFEST
PASTELERÍA Y DECORACIÓN



PLANCHA BIZCOCHO

103038

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

▶ CORTE PERFECTO

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

▶ ELABORA TUS PROPIAS CREACIONES

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

PLANCHAS PRECORTADAS

EMPLATADO
PERFECTO

AHORRO
DE TIEMPO

MEJOR
CONTROL
DE STOCK

► CORTE LIMPIO SIN MANIPULAR

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



24

PORCIONES

GRAND CARROT CAKE

106632

1.750 g

4 horas (5°C)

1 ud

136 (8x17)

KÖRFEST

PASTELERÍA & DECORACIÓN



PLANCHA BIZCOCHO CASERA PORCIONADA

103213

2.400 g

35x28 cm

1 ud

2 horas (5°C)

96 (8x12)



PLANCHA BIZCOCHO CHOCOLATE PORCIONADA

103214

2.400 g

35x28 cm

1 ud

2 horas (5°C)

96 (8x12)



30

PORCIONES

PLANCHA BROWNIE

106380

2.500 g

40x31 cm

4 uds

24 horas (3°C)

54 (6x9)

KÖRFEST

PASTELERÍA & DECORACIÓN

BRAZOS



**BRAZO CREMA/YEMA
TOSTADA
106224**

🥡 925 g 🍰 6-8 porciones
📦 4 uds 📏 26 cm
📏 64 (4x16) 🕒 4 horas (5°C)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DECORACIÓN



**BRAZO NATA/YEMA
TOSTADA
106226**

🥡 750 g 🍰 6-8 porciones
📦 4 uds 📏 26 cm
📏 64 (4x16) 🕒 4 horas (5°C)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DECORACIÓN



**BRAZO NATA BOMBÓN
106225**

🥡 700 g 🍰 6-8 porciones
📦 4 uds 📏 27 cm
📏 64 (6x16) 🕒 4 horas (5°C)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DECORACIÓN



**BRAZO NATA/YEMA
TOSTADA
106351**

🥡 425 g 🍰 4-5 porciones
📦 4 uds 📏 27 cm
📏 130 (10x13) 🕒 2 horas (5°C)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DECORACIÓN



**BRAZO TRUFA
106352**

🥡 350 g 🍰 4-5 porciones
📦 4 uds 📏 27 cm
📏 130 (10x13) 🕒 2 horas (5°C)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DECORACIÓN

POSTRES Y PASTELES



PASTEL DE NATA
106374

70 g 15 min
56 uds 230°C
96 (16x6)

ACABADO: Enfriar. Espolvorear con azúcar glas y canela.



TARTITA MANZANA
106522

65 g 5-7 min
18 uds 180°C
240 (16x15)



COULANT DE CHOCOLATE
106379

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTERÍA



CAPRICHOS SACHER
106344

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

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



PASTELERÍA MINIATURA
106347

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTERÍA

PANADERÍA SIN GLUTEN



ENVASE INDIVIDUAL
HORNEABLE

BAGUETINA SIN GLUTEN 210164

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



ES-102-001

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



ENVASE INDIVIDUAL
HORNEABLE

PANECILLO SIN GLUTEN 210396

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



ES-102-002

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



ENVASE INDIVIDUAL
HORNEABLE

PAN HAMBURGUESA SIN GLUTEN 107526

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



AVENA- ES-102-003

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

BOLLERÍA SIN GLUTEN

Betina



Sin
FRUTOS
de CÁSCARA



CROISSANT SIN GLUTEN 113741

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



ES-102-013

ENVASADO
INDIVIDUALMENTE

Sin
FRUTOS
de CÁSCARA



MAGDALENAS SIN GLUTEN 103311

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



ES-102-016

ENVASADO
EN BOLSA DE 2 UDS



NAPOLITANA CACAO SIN GLUTEN 113766

60 g 45 min
36 uds NO NECESITA
112 (8x14) HORNEAR



ES-102-014

ENVASADO
INDIVIDUALMENTE

¡SIN HUEVO!



PALMERA CACAO SIN GLUTEN 101706

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



ES-102-015

ENVASADO
INDIVIDUALMENTE

GARANTÍA DE SEGURIDAD



FACE
Federación
de Asociaciones de
Celiacos
de España

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

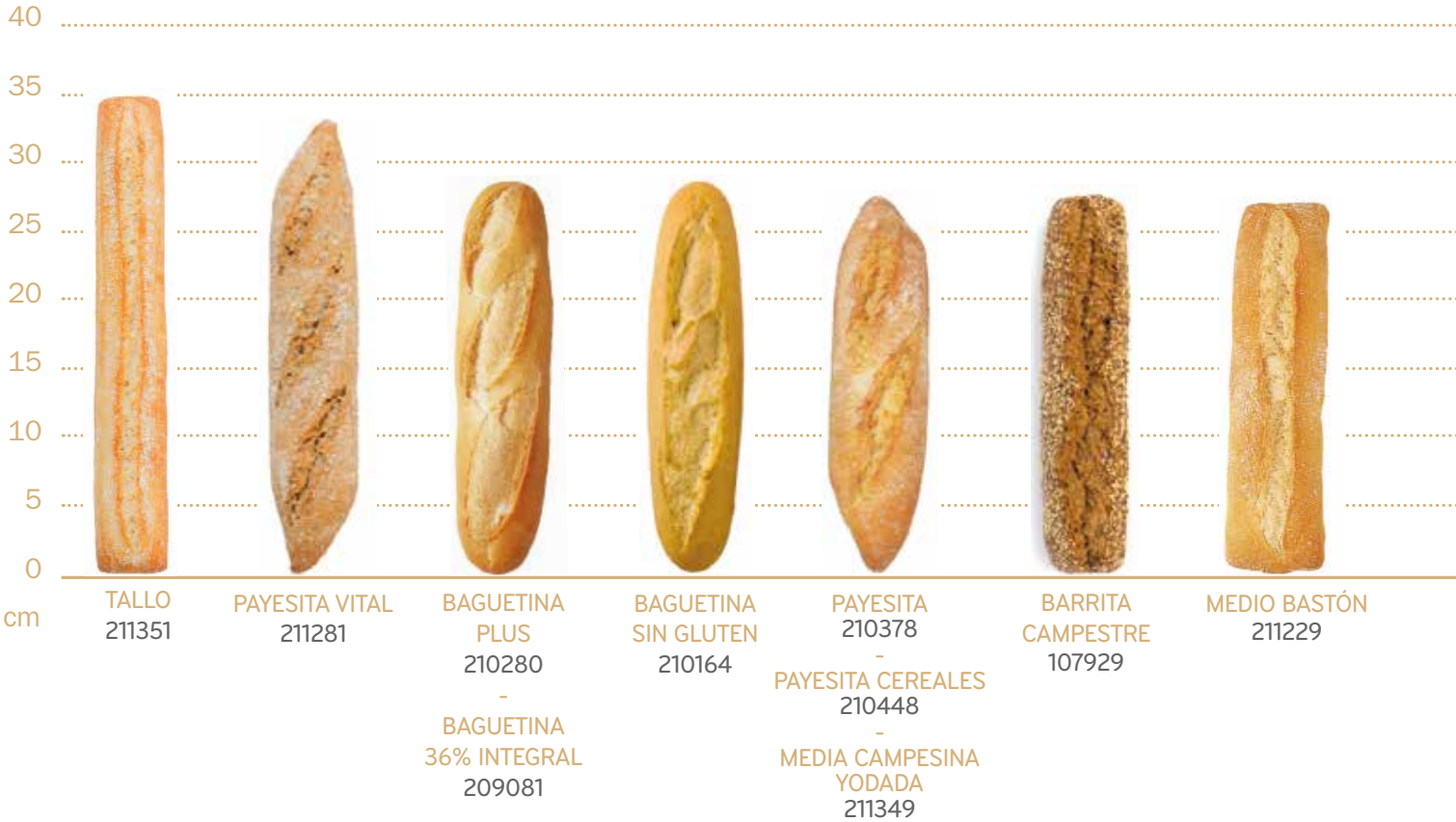
MEDIDAS PAN GRAN FORMATO



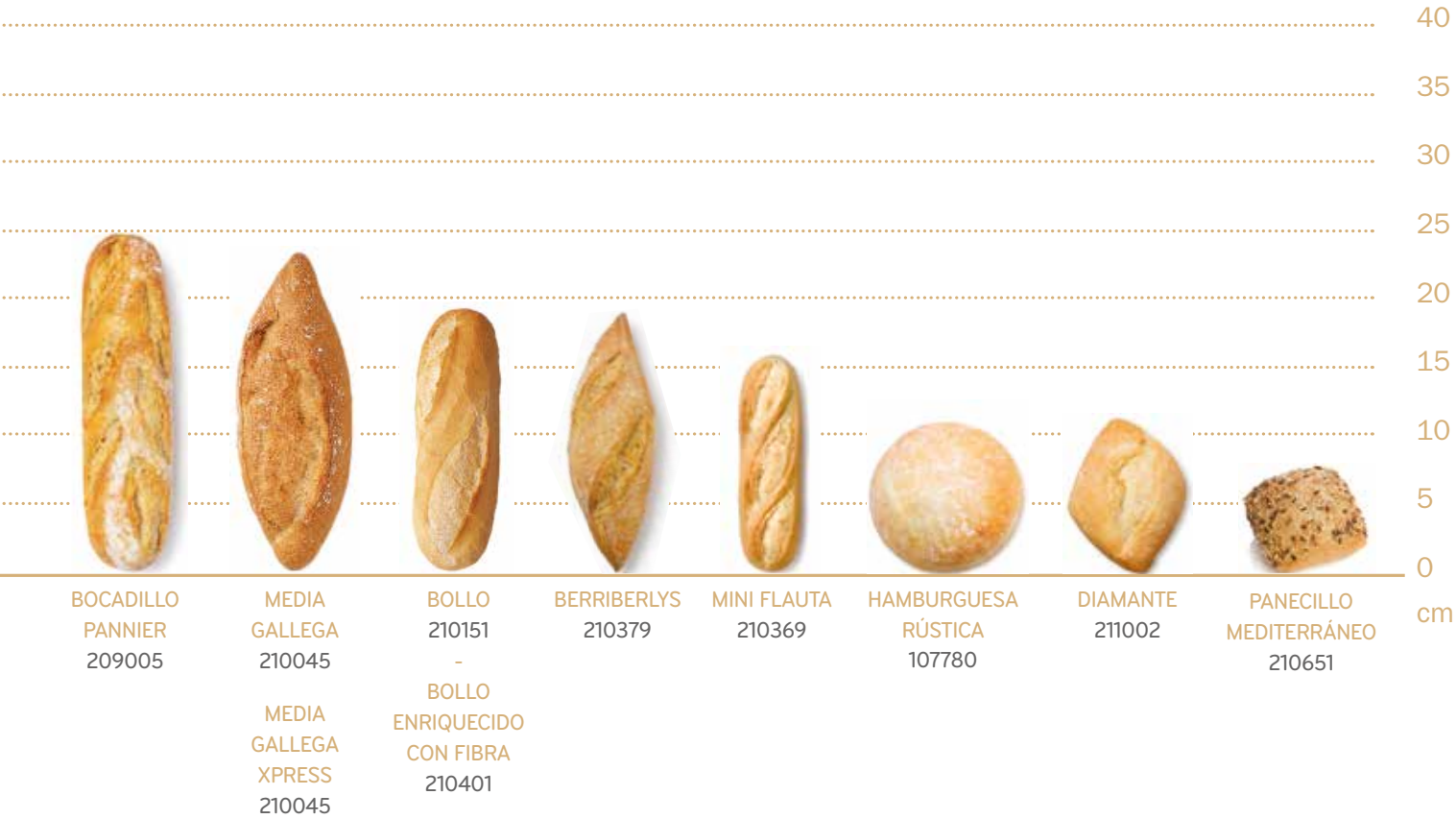
MEDIDAS PAN GRAN FORMATO



MEDIDAS PAN MEDIO FORMATO



MEDIDAS PAN PEQUEÑO FORMATO





¡PÁSATE YA AL PEDIDO ONLINE!



Tu Catálogo
de Productos



Tu pedido
online



Gestión de
tus facturas



Accesible
desde cualquier
dispositivo

DESCÁRGATE YA EN TU MÓVIL NUESTRA APP



www.berlys.es

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.

Fax: 902 29 70 00

info@monbake.com



VISITA NUESTRO CANAL MONBAKE EN YOUTUBE



MONBAKE GRUPO EMPRESARIAL S.A.U.

Avda. de Pamplona 59, 31192 Mutilva (Navarra)

Tel. 948 23 51 50

info@monbake.com

www.berlys.es

CRC 902 32 55 32 / 914 84 20 79

