

Catálogo



www.berlys.es





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

Contamos con 11 plantas de producción repartidas por todo el territorio nacional y más de 2.000 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



Ponemos en tus manos soluciones eficaces e innovadoras que impulsan la rentabilidad de tu negocio, con un compromiso firme con la calidad.

Este catálogo no solo reúne productos de alta calidad: recoge el esfuerzo diario de cientos de profesionales enfocados en superar las expectativas de nuestros clientes. Una labor que se traduce en la confianza de más de 24.000 negocios y en los millones de hogares que disfrutan nuestros productos cada día.

Porque tu éxito también es el nuestro, trabajamos a tu lado.

nuestro compromiso

Clean Label



El sello CLEAN LABEL distingue a aquellos productos que elaboramos **sin aditivos ni conservantes**, apostando por una producción más natural, responsable y alineada con las expectativas del consumidor actual.

Cada vez más personas valoran la transparencia en lo que consumen y buscan etiquetas claras, comprensibles y sin artificios. Con CLEAN LABEL, no solo respondemos a esta demanda, sino que ayudamos a nuestros clientes profesionales a ofrecer una propuesta diferenciadora, más saludable y **adaptada a las nuevas tendencias del mercado**.



harina de cultivo

sostenible



En Berlys, apostamos por una agricultura respetuosa con el medioambiente, **reduciendo el uso de fertilizantes nocivos y promoviendo prácticas que protegen el suelo y garantizan la trazabilidad del campo a la mesa.** Así, cuidamos los recursos naturales y fomentamos la conservación de los ecosistemas.

Trabajamos con proveedores comprometidos con esta filosofía, seleccionados por su calidad y respeto ambiental, lo que garantiza coherencia y responsabilidad en toda la cadena de valor.

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.

Nuestro compromiso va más allá del producto, aplicando eficiencia y calidad en todos los procesos para marcar la diferencia desde el origen. Invertimos constantemente en innovación para ofrecer soluciones sostenibles y adaptadas a las necesidades del mercado actual.



Índice



PANADERÍA

8

Panes Artesa	10
Hogazas Nature	12
Soft Rustic	16
Rustique	18
Pan Rústico	20
Pannier	26
Pan Blanco	28
Pan para cuidarse	34
Capriccios y panes gourmet	42
Pan Conveniencia	44

BOLLERÍA

56

Bollería para fermentar	58
Bollería fermentada	64
Bollería fermentada mini	72
Bollería terminada	78

SNACKS SALADOS

90

Bollería salada	91
Pizzas	94
Mini pizzas	96
Base pan y tortillas	97
Empanadas	98
Empanadillas	100
Empanadillas Argentinas	101

TRENZAS

102

PASTELERÍA

104

Tartas cuadradas	105
Tartas redondas	106
Tartas precortadas	107
Planchas	110
Brazos	111
Postres y pasteles	112

SIN GLUTEN

114

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.



ELABORADO CON
Margarina



ELABORADO CON
Mantequilla



ELABORADO CON
Manteca



PINTADO CON
Huevo



SIN ADITIVOS
SIN CONSERVANTES
Clean Label

Panadería



convierte tu panera en un imán

de venta



Cuida cada detalle de su presentación: **una panera bien decorada, llena y ordenada invita a comprar.**

Coloca los **panes más grandes en la parte superior** para darles visibilidad, y **combina exposición vertical y horizontal** para generar dinamismo visual.

Los formatos más pequeños lucen mejor en la parte baja. Acompáñalos con carteles o pizarras que indiquen su nombre, peso y cualquier ingrediente especial.

Y no lo olvides: el **aroma a pan recién hecho** es uno de tus mejores aliados **para atraer clientes y aumentar las ventas** por impulso.

soluciones de pan para

restauración



Contamos con una **amplia gama de panes diseñados para adaptarse a las necesidades de tu negocio**: desde formatos pequeños hasta panes rebanados, blancos, rústicos, con cereales o ingredientes especiales. Una **oferta versátil** que te permite crear cestas variadas, atractivas e ideales para acompañar tus menús.

Sorprende a tus clientes con un **servicio de pan a la carta** en comidas y cenas. Añade sugerencias de maridaje para cada tipo de pan y convierte un gesto cotidiano en una experiencia diferencial.

Un **valor añadido** que no solo mejora la percepción del servicio, sino que también fideliza y deja huella en cada visita.



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



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.

GAMA 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
 48 (4x12) 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.

GAMA NATURE

IDEAL
REBANAR

MÁS
TIEMPO
FRESCOS

INGREDIENTES
ESPECIALES



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 16-18 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



Rustique

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



PAN RUSTIQUE PLUS
209192

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



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 Rústico

SABORES DE SIEMPRE



PAN RÚSTICO GRANDE



CHAPATA HORNO DE PIEDRA 211280



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



BARRA DA TERRA SANBRANDÁN
201427 (1134)

270 g 30 min
 26 uds 7 min
 24 (6x4) 190°C
 48 cm

SIN DESCONGELAR 9 MIN A 190°C.

PAN RÚSTICO 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 RÚSTICO 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
211049



100 g 20 min
 48 uds 8-10 min
 56 (8x7) 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 RÚSTICO 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



pannier

PAN



PAN PANNIER
209138



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

PAN PANNIER PLUS
209139



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



BAGUETTE PANNIER
209004



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



BOCADILLO PANNIER
209005



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



GAMA 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
- 10-12 min
- 32 (4x8)
- 190°C
- 10 cm

NUEVO



PICAÍTO ANDALUZ
107969

- 90 g
- 20 min
- 45 uds
- 8-10 min
- 64 (8x8)
- 180°C
- 12,5 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%.

100%
HARINA DE
INTEGRAL
DE TRIGO

SABOR
SUAVE

PAN ENRIQUECIDO EN FIBRA



**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

CON 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 (GRANDE)



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 (GRANDE)



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 (MEDIANO)



BARRITA CAMPESTRE
107929

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

► PAYESITA CEREALES, ALIADOS DE LA SALUD

Harina de TRIGO, agua, semillas y cereales rebozado (semillas de: lino marrón, girasol y calabaza, copos de: TRIGO (1,6%) y de CEBADA (1,6%), semillas y cereales en masa (semilla de lino, SESAMO tostado, salvado de TRIGO (1,1%), copo de AVENA (0,9%)).



PAYESITA CEREALES
210448



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



PAYESITA VITAL
211281



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



BAGUETINA ENSEMILLADA
210679

 120 g	 20 min
 35 uds	 14-16 min
 64 (8X8)	 180°C
 28 cm	

PAN CON SEMILLAS Y CEREALES (PEQUEÑO)



MINI CHAPATA CEREALES
201215

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



GAMA DIAMANTE

PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO

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.



GAMA DIAMANTE

PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO

VERSÁTIL
FÁCIL DE
PREPARAR

GOLPE
DE CALOR



BARRA DIAMANTE 211498

- 275 g
- 30 min
- 24 uds
- 7-9 min
- 30 (6x5)
- 180°C
- 41 cm



BOCADILLO DIAMANTE 211499

- 150 g
- 30 min
- 44 uds
- 6-7 min
- 28 (4x7)
- 180°C
- 25 cm



MEDIO BOCADILLO DIAMANTE 211500

- 100 g
- 30 min
- 70 uds
- 5-6 min
- 28 (4x7)
- 180°C
- 17 cm



ELIGE TU OPCIÓN MÁS CONVENIENTE

DESCONGELAR Y AL HORNO



30 min



Barra Diamante: 7-9 min
Bocado Diamante: 6-7 min
Medio Bocado Diamante: 5-6 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.

GAMA DIAMANTE

PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO

VERSÁTIL
FÁCIL DE
PREPARAR

GOLPE
DE CALOR



NUEVO

BOCADILLO DIAMANTE SEMILLAS
211533



150 g	30 min
35 uds	6-7 min
40 (8x5)	180°C
25 cm	



NUEVO

MEDIO BOCADILLO DIAMANTE SEMILLAS
211549



100 g	30 min
44 uds	5-6 min
56 (8x7)	180°C
17 cm	



NUEVO

BOCADILLO DIAMANTE MAÍZ 5,9%*
211534



150 g	30 min
35 uds	6-7 min
40 (8x5)	180°C
25 cm	

*ELABORADO CON 5,9% DE HARINA DE MAÍZ.
(% EXPRESADO SOBRE EL TOTAL DE HARINAS).



NUEVO

MEDIO BOCADILLO DIAMANTE MAÍZ 5,9%*
211550



100 g	30 min
44 uds	5-6 min
56 (8x7)	180°C
17 cm	

*ELABORADO CON 5,9% DE HARINA DE MAÍZ.
(% EXPRESADO SOBRE EL TOTAL DE HARINAS).

GAMA CRISTAL

PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO

VERSÁTIL
FÁCIL DE
PREPARAR

GOLPE
DE CALOR



PAN CRISTAL 107955

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



NUEVO

CUADRADO CRISTAL 209214

85 g	30 min
28 uds	4-5 min
72 (8x9)	180°C
10,5 cm	



► GAMA CRISTAL: ligereza, sabor de siempre y una textura inconfundible

La Gama Cristal de Berlys está compuesta por panes con una miga extraordinariamente alveolada y esponjosa, una corteza fina y crujiente, y un sabor suave que realza cualquier combinación de ingredientes.

Contiene masa madre, harinas seleccionadas y un proceso cuidado de doble fermentación, estos panes destacan tanto por su aspecto artesanal como por su calidad Clean Label, sin aditivos ni conservantes artificiales.

Ideales para cualquier momento del día: desde tostadas en el desayuno hasta bocadillos o entrantes en servicios de hostelería.

GAMA FOCACCIAS

PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO

VERSÁTIL
FÁCIL DE
PREPARAR

GOLPE
DE CALOR



FOCACCIA BLANCA
211514



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



FOCACCIA ACEITUNAS
211516



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



FOCACCIA CEBOLLA
211517



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

PANES XPRESS

PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO

VERSÁTIL
FÁCIL DE
PREPARAR

GOLPE
DE CALOR



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



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



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.

GAMA VITRIUM

PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO

VERSÁTIL
FÁCIL DE
PREPARAR

GOLPE
DE CALOR



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 9%
107941

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



ELABORADA CON 9%* DE HARINA DE MAÍZ.
*Porcentaje expresado sobre el total de harinas.



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



HAMBURGUESA BAVIERA
107901

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.



MOLLETES

GOLPE
DE CALOR

DESAYUNOS
ELABORACIONES



MOLLETE SUREÑO 107600

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

Producto
embolsado
2 unidades
por bolsa



MOLLETE 107655

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



MOLLETE MINI 107798

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



PAN EMBOLSADO



Producto embolsado

REBANADA PAN PAYÉS 107634

1.500 g

20 min

4 bolsas
(29 rebanadas
por bolsa)

TOSTAR EN
TOSTADOR
O GRILL

40 (5x8)

20 cm

REBANADA PAN PAYÉS 107957

1.500 g

20 min

5 bolsas
(23 rebanadas
por bolsa)

TOSTAR EN
TOSTADOR
O GRILL

32 (4x8)

21 cm



Producto embolsado

REBANADA PAN PAYÉS CEREALES 107766

1.500 g

20 min

4 bolsas
(29 rebanadas
por bolsa)

TOSTAR EN
TOSTADOR
O GRILL

40 (5x8)

20 cm



PAN BRIOCHE 101361

1.050 g

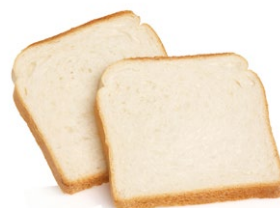
180 min

10 bolsas
(21 rebanadas
por bolsa)

TOSTAR EN
TOSTADOR
O GRILL

28 (4x7)

Producto embolsado



Producto embolsado

PAN DE MOLDE 200514

1.050 g

180 min

10 bolsas
(28 rebanadas
por bolsa)

TOSTAR EN
TOSTADOR
O GRILL

28 (4x7)

Bollería



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



ELABORADO CON
Margarina



ELABORADO CON
Mantequilla



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  75-115 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 75-100 min
90 uds 18-20 min
64 (8x8) 180°C

MG



**NAPOLITANA
DE CREMA
101100**

120 g 90-115 min
90 uds 18-20 min
64 (8x8) 180°C

MG



**FLAUTA DE CACAO
EN CREMA
101446**

60 g 30-45 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 60-95 min
 5 kg 13-15 min
 128 (16x8) 190°C

MG



MINI CROISSANT RECTO MANTEQUILLA 102398

25 g 60-95 min
 5 kg 12-15 min
 128 (13x8) 180-190°C

MTQ



MICRO CROISSANT MANTEQUILLA 102049

10 g 30-45 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 45-60 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 16-18 min
64 (8x8) 175°C



CROISSANT CURVO GOURMET MANTEQUILLA 113378

80 g 30 min
56 uds 15-17 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 **boltería 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 boltería 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
  14-16 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



CROISSANT DÚO CACAO
113713

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



**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 CHOCOLATE
MAXI GOURMET**
101434

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



**CROISSANT
MULTICEREALES AL CACAO**
113765

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



**CROISSANT
DE CHOCOLATE**
113370

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



**CROISSANT PLUS
CACAO EN CREMA DECO**
113801

52 g 30 min
100 uds 12 min
104 (8x13) 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



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



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



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 CABELLO Y CREMA
100113

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



Bollería fermentada mini

DESCONGELAR Y HORNEAR



CROISSANTS CURVOS



CROISSANT CURVO GOURMET 102407

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



NUEVO

ARGENTINO RELLENO DE CACAO EN CREMA 102406

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



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



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



MINI CROISSANT MANTEQUILLA GOURMET 102405

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



CROISSANT MINI PLUS MARGARINA 113004

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



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



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

ylisto
BOLLERÍA

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

moodies



BOLLERÍA CLÁSICA

ylisto
BOLLERÍA

DESCONGELAR
Y LISTO

AHORRO DE
TIEMPO

YA VIENEN
DECORADOS

SIEMPRE LISTA

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

NUEVO

PALMERAS PECADITOS SURTIDO 101811

 19 g aprox.  30-40 min
 99 uds  176 (11x16)

SE SIRVEN EN 3 CAJAS MONO SABOR
(33 PALMERITAS EN CADA CAJA).



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



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



MINI BRIOCHE
113157

25 g 20 min
 70 uds 64 (8x8)

MG



NUEVO

CHURROS FORMATO LAZO
101812

27 g 3 min
 92 uds 200°C
 96 (12x8)

GOLPE DE CALOR: 3 min. a 200°C.



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



DESCONGELAR
Y LISTO

DELICIOSOS
RELLENOS

TIERNOS Y
ESPONJOSOS



NUEVO
MOODIE RELLENO CREMA DE PISTACHO
101818

69 g 30 min
48 uds 80 (8x10)



NUEVO
MOODIE RELLENO CREMA DE AVELLANA
101817

68 g 30 min
48 uds 80 (8x10)



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

DESCONGELAR
Y LISTO

MEJOR
CONTROL DE
STOCK

AHORRO DE
TIEMPO



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



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



NUEVA

AMERICAN COOKIE
CHOCO BLANCO 103369

70 g 60 min
 30 uds 136 (8x17)

ENVASADO INDIVIDUALMENTE



NUEVA

AMERICAN COOKIE
DOBLE CHOCOLATE 103368

70 g 60 min
 30 uds 136 (8x17)

ENVASADO INDIVIDUALMENTE



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



**MUFFIN BOMBÓN
Y CREMA**
103254



**MUFFIN DE TOFFEE
Y MANZANA**
103256



**MUFFIN CARROT
CAKE**
103324

Ahora, los Muffins Korfest 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



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

PLANCHAS PRECORTADAS



24
PORCIONES

GRAND CARROT CAKE
106632

1.750 g 4 horas (5°C)

1 ud

136 (8x17)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN



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 & DELICATESSEN

PLANCHAS PRECORTADAS

EMPLATADO
PERFECTO

AHORRO
DE TIEMPO

MEJOR
CONTROL
DE STOCK



30
PORCIONES

NUEVA

PLANCHA BIZCOCHO
CARROT PORCIONADA
103365

1.900 g 34x26,5 cm

1 ud 3 horas (temp.
ambiente)

200 (8x25)



30
PORCIONES

NUEVA

PLANCHA BIZCOCHO
RED VELVET PORCIONA
103367

1.900 g 34x26,5 cm

1 ud 3 horas (temp.
ambiente)

200 (8x25)



30
PORCIONES

NUEVA

PLANCHA BIZCOCHO
NARANJA PORCIONADA
103366

1.900 g 34x26,5 cm

1 ud 3 horas (temp.
ambiente)

200 (8x25)

► 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.

Snacks Salados

SABROSAS VARIEDADES PARA LLEVAR



BOLLERÍA SALADA



CROISSANT FRANKFURT 113784

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



CON TOPPING DE
QUESO EMMENTAL



NAPOLITANA BIKINI 113360

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



CROISSANT PLUS BIKINI 113371

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



BOLLERÍA SALADA



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



NUEVO

**PIZZA ATÚN
250380**

1100 g

30 min

4 uds

8-10 min

88 (8x11)

200°C

28 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!

▶ ¿CÓMO VIENEN ENVASADAS NUESTRAS PIZZAS?

TODAS VIENEN ENVASADAS EN FLOW-PACK INDIVIDUAL



▶ ¿QUÉ CORTE HAGO?

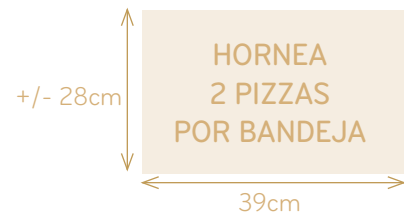
PORCIONES
TRIANGULARES



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



16 cm

NUEVO

MINI PIZZA ATÚN INDIVIDUAL
110132

170 g 20 min
24 uds 7-8 min
88 (8x11) 200°C

ENVASADAS
EN FLOW-PACK INDIVIDUAL



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

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

EMPANADAS

CIERRE
MANUAL

RELLENO
ABUNDANTE



NUEVO

EMPANADA REDONDA DE CARNE 114327

 1300 g	 40 min
 5 uds	 45 min
 66 (6x11)	 180°C
 30 cm	



*22% TOTAL: 11% DE CARNE DE CERDO
Y 11% DE CARNE DE TERNERA.

NUEVO

EMPANADA REDONDA ATÚN 114326

 1300 g	 40 min
 5 uds	 45 min
 66 (6x11)	 180°C
 30 cm	



*17,5% DE ATÚN.

▶ EMPANADAS GALLEGAS REDONDAS

Elaboradas con auténtica **masa gallega, laminada y enriquecida con aceite de oliva**, ofrecen una textura agradable y un sabor que envuelve cada bocado. Con **reellenos generosos** y bien equilibrados, estas empanadas son perfectas para **disfrutar en cualquier momento del día, tanto en local como para llevar**.



EMPANADAS



EMPANADA DE ATÚN 114219

 3.500 g
  NO NECESITA
  38-40 min
  190°C



CHALANA DE ATÚN 114110

 155 g
  NO NECESITA
  18 min
  180°C



ANTES DE HORNEAR:
 Decorar con Semillas.

CHALANA DE POLLO 114210

 155 g
  NO NECESITA
  18 min
  180°C



ANTES DE HORNEAR:
 Decorar con Semillas.



EMPANADILLAS



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.



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 DE JAMÓN Y QUESO 300377

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

ANTES DE HORNEAR:
Baño de huevo



EMPANADILLA DE ATÚN 300292

EMPANADILLA DE CEBOLLA Y ATÚN 300293

EMPANADILLA DE PISTO 300295

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

KÖRFEST

— TRADICIÓN —



TRENZAS

KÖRFEST

— TRADICIÓN —



▶ ESTUCHE EXCLUSIVO

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

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)

Pastelería

SABORES Y TEXTURAS EXQUISITAS

KÖRFEST

PASTELERÍA & DELICATESSEN



TARTAS CUADRADAS

NUEVA



TARTA FRAMBUESAS
106165

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

NUEVA



TARTA DE QUESO CON
ARÁNDANOS
106164

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

NUEVA



TARTA SAN MARCOS TRUFA
106222

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

NUEVA



TARTA SAN MARCOS
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.

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 **combínalas** en un mismo plato, acompañado de una bola de helado, coulis o un pompón de nata.

TARTAS REDONDAS

NUEVA



TARTA TRIPLE CHOCOLATE
106353

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

NUEVA



CHEESE CAKE
106163

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

NUEVA



TARTA SACHER
106118

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

NUEVA



TARTA DE ALMENDRA
106766

700 g 12 porciones
8 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)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN



NUEVA

CHEESECAKE CREMA DE CHOCOLATE
106741

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN



NUEVA

CHEESECAKE CARAMELO Y SAL
106742

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

► 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 & DELICATESSEN



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 & DELICATESSEN



CONTINENTAL CHOCOLATE CAKE
106503

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN



CARROT CAKE
100156

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

▶ 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 & DELICATESSEN



PLANCHA SAN MARCOS
106122

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN



PLANCHA SELVA NEGRA
106123

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN



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

BRAZOS



**BRAZO YEMA
TOSTADA**
106226

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN



BRAZO BOMBÓN
106225

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN



**BRAZO YEMA
TOSTADA**
106351

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

PASTELES INDIVIDUALES



CAPRICHOS SACHER
106344

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN



NUBES DE QUESO Y ARÁNDANOS
106345

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN



PASTELERÍA MINIATURA
106738

- 700 g
- 27 uds
- 4 uds
- 2 horas (5°C)
- 128 (8x16)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

PASTELES INDIVIDUALES



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 & DELICATESSEN



Sin gluten

Betina





ENVASE INDIVIDUAL
HORNEABLE

BAGUETINA SIN GLUTEN 210164

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

ES-102-001 TIEMPO DE COCCIÓN
PARA MICROONDAS:
1-2 min a 700W.



ENVASE INDIVIDUAL
HORNEABLE

PRODUCTO
PRECORTADO

PAN HAMBURGUESA SIN GLUTEN 107526

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

ES-102-003 TIEMPO DE COCCIÓN
PARA MICROONDAS:
1 - 2 min a 700W.



ENVASE INDIVIDUAL
HORNEABLE

PANECILLO SIN GLUTEN 210396

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

ES-102-002 TIEMPO DE COCCIÓN
PARA MICROONDAS:
30 seg. a 700W.

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.

BOLLERÍA SIN GLUTEN

Betina



¡SIN FRUTOS
DE CASCARA!



CROISSANT SIN GLUTEN 113741

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



ENVASADO
INDIVIDUALMENTE



NAPOLITANA CACAO SIN GLUTEN 110135



55 g 60 min
60 uds
72 (8x9)



ENVASADO
INDIVIDUALMENTE

GOLPE
DE CALOR:
2-3 min. a 200°C.



¡SIN FRUTOS
DE CASCARA!



MAGDALENAS SIN GLUTEN 103311

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



ENVASADO
EN BOLSA DE 2 UDS



¡SIN HUEVO!



PALMERA CACAO SIN GLUTEN 101706

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



ENVASADO
INDIVIDUALMENTE



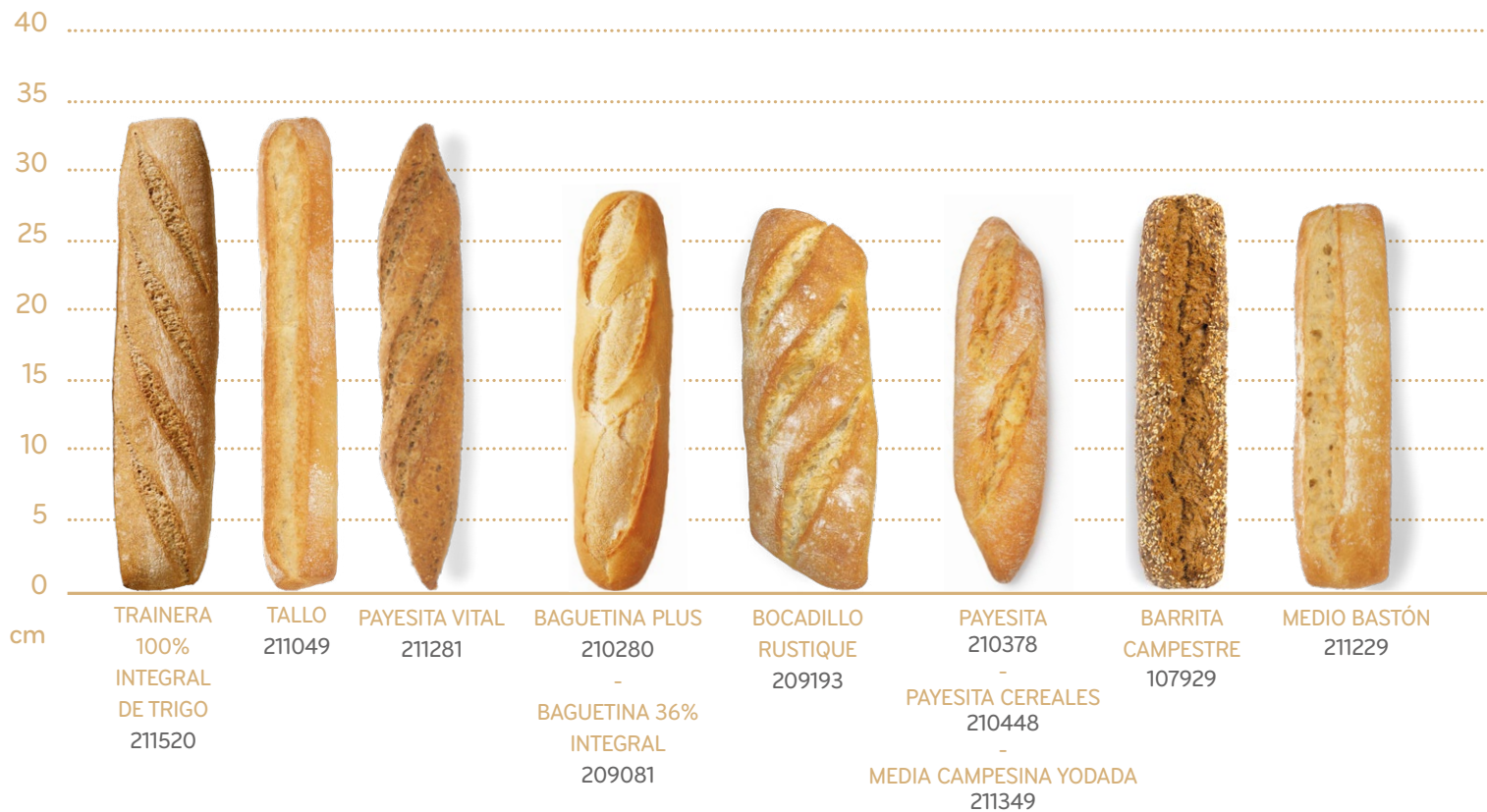
MEDIDAS PAN GRAN FORMATO



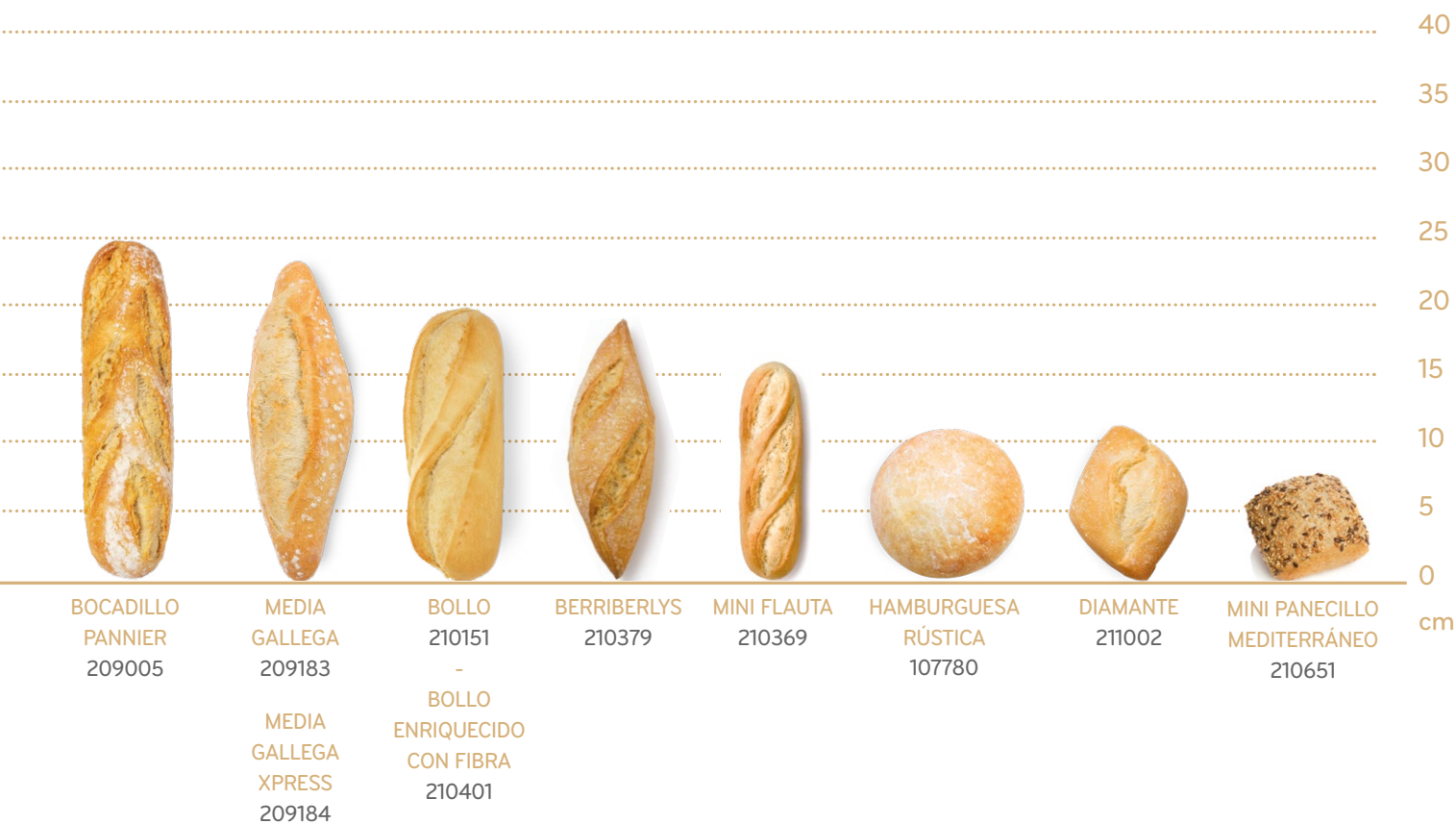
MEDIDAS PAN GRAN FORMATO



MEDIDAS PANADERÍA MEDIO FORMATO



MEDIDAS PANADERÍA PEQUEÑO FORMATO



¡Haz ya tu pedido!
Elige la forma que mejor se adapta a tu negocio.

NUEVA TIENDA ONLINE:

shop.monbake.com



Descubre nuestras ventajas:

CATÁLOGO
COMPLETO
Y FICHAS
TÉCNICAS

ALBARANES
Y FACTURAS

TU
COMPRA
HABITUAL

PEDIDO
RECOMENDADO

OFERTAS
EXCLUSIVAS

CENTRO DE RELACIÓN CON EL CLIENTE:

902 325 532 / 914 842 079
atencion.cliente@monbake.com



www.berlys.es


MONBAKE

MONBAKE GRUPO EMPRESARIAL S.A.U.

C. Francisco Gervás, 1 · 28108 · Alcobendas (Madrid)