

Catálogo 2024



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 30 países de todo el mundo.

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

COMERCIALES que aportan soluciones diarias para mejorar tus ventas.

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

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



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

HARINA PROCEDENTE DE Cultivo Sostenible

En Berlys **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**.



Índice



PANADERÍA

8

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

BOLLERÍA

52

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

SNACKS SALADOS

84

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

TRENAS

94

PASTELERÍA

96

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

SIN GLUTEN

104



LEYENDA



Peso aproximado
de la unidad.
(congelado)



Tiempo de
descongelación.



Temperatura
de horneado.



Unidades por caja.



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



Número de
porciones
recomendada.



Cajas por palet.



Tiempo de
horneado.



Dimensiones
Planchas.



Longitud
Panadería.



ELABORADO CON
Margarina



ELABORADO CON
Mantequilla



ELABORADO CON
Manteca



PINTADO CON
Huevo



SIN ADITIVOS
SIN CONSERVANTES
Clean Label

Panadería



Una Panera atractiva

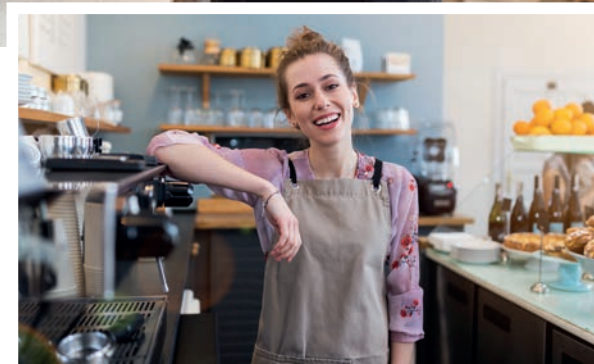
Cuida la composición y la decoración de la panera. Procura que luzca atractiva y llena de producto para captar la atención de tus clientes y potenciar la venta.

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

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

Panes Artesa

EL HORNEADO DE ANTAÑO





HOGAZA CON SEMILLAS DE CHÍA
107920

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



HOGAZA CON SEMILLAS DE AVENA
107921

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

PANES ARTESA

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



BARRA ARTESA
209003

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

COCIDA EN HORNO
REFRACTARIO

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

Hogazas Nature

MÁS TIEMPO FRESCAS



HOGAZAS NATURE

Nature
Lo diferente es ser natural

Nuestras Hogazas con
ingredientes
seleccionados
elaborados siguiendo
el proceso tradicional



HOGAZA LABRIEGA NATURE 209132

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



CAMPERA NATURE 211321

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

► GAMA NATURE

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

► SE SIRVEN CON BOLSA

Todas las cajas de Panes Nature **incluyen bolsos 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



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
 180°C
 45 cm



BARRA ANCIENNE
209048

350 g 45 min
 20 uds 16-18 min
 180°C
 50 cm



PAN DE AGUA
209174



280 g 45 min
 22 uds 12-14 min
 180°C
 45 cm



BARRA NORTEÑA
209049

285 g 30 min
 22 uds 10-12 min
 180°C
 38 cm



PAN CRISTAL VITRIUM
107783

165 g No necesita
 24 uds 8-10 min
 220°C
 36 cm

Pan Rustique

LOS RÚSTICOS QUE CONTIENEN MASA MADRE PARA TODOS LOS DÍAS



PANES RUSTIQUE

Rustique

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



NUEVO



PAN RUSTIQUE PLUS
209192

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

NUEVO



PAN RUSTIQUE
209182

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

NUEVO



PAN BOCADILLO RUSTIQUE
209193

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

Pan tradicional

SABORES DE SIEMPRE



PAN TRADICIONAL GRANDE



NUEVO



PAN CRISTAL
107955

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



CHAPATA HORNO DE PIEDRA
211280



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

NUEVO



PAN TRENZADO CON ACEITUNAS
107954

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



GASCÓN
211359



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



BASTÓN PLUS
211347



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



PAN TRADICIONAL GRANDE



CAMPESINA PLUS SEMILLAS
209173



350 g	60 min
23 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	



PAYESA
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	



TRAINERA
211354



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



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.



PAN TRADICIONAL MEDIANO



MEDIA CAMPESINA
211349



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



PAYESITA
210378



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



MEDIA GALLEGA
209183

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



MEDIO BASTÓN
211229



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



MEDIA RÚSTICA
211289



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



VIENA ANDALUZA RÚSTICA
107596



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

► PARA CONSUMO INDIVIDUAL O PREPARAR BOCADILLOS

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



PAN TRADICIONAL MEDIANO

BOCADILLOS
COMIDAS

SABORES DE
SIEMPRE



BOCATA RÚSTICO
211284



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



TALLO
211351



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



MINI CHAPATA RÚSTICA
211286



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



FLAUTÍN
210400



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



BERRIBERLYS
210379



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

PAN TRADICIONAL PEQUEÑO



ROMBO
211254



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



▶ VISTOSOS Y ORIGINALES

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



MINI BERRIBERLYS
211273



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



MINI BOCATA RÚSTICO
211285



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



MINI TALLO
210365



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

pannier

PAN



PAN PANNIER

pannier
PAN



**PAN PANNIER
209138**



280 g 60 min
23 uds 17-19 min
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



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

BOCADILLOS
CESTAS
VARIADAS

VENTA EN
BOLSA



FLAUTÍN PUNTAS
210708

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



MINI FLAUTA
210369

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



PANECILLO
210145

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



MINI BAGUETTE
210315

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



KAISER
107654

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

PAN BLANCO PEQUEÑO



MINI ALCACHOFA
107633



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



MINI KAISER
107747

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



PULGA
210316



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

CANDEALES



LIBRETA CANDEAL
107777

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



FABIOLA PICOS
107932



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



SEVILLANO MINI
107001

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

Pan para cuidarse

INTEGRALES, ENRIQUECIDOS CON FIBRA, CON SEMILLAS Y CEREALES



CON HARINA INTEGRAL

CONSUMO
DIARIO

INGREDIENTES
SALUDABLES



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 AÑADIDA



BAGUETINA SIN SAL AÑADIDA
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**
209161

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



**BOLLO ENRIQUECIDO
CON FIBRA**
210401

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



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
 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

NUEVO



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

NUEVO



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



NUEVO



MINI CAPRICCIO CEBOLLA
211428

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



GOURMET
107657



GOURMET CEBOLLA
107800



GOURMET CEREALES
107659

TODOS LOS GOURMET

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



GOURMET TOMATE
107656



GOURMET FIBRAS
107660



GOURMET OLIVAS
107661



GOURMET PASAS Y NUECES
107799

Panes Conveniencia

AHORRA TIEMPO Y RECURSOS

PANADERÍA
Xpress

90% HORNEADO



PANES DIAMANTE XPRESS

PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO



**DIAMANTE
211002**

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



**DIAMANTE SEMILLAS
211028**

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



**DIAMANTE MAÍZ 5,9%
211029**

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



**DIAMANTE 100% INTEGRAL
211027**

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

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

Elige tu opción más conveniente

DESCONGELAR Y LISTO

30 min



No necesita horno.
Descongelar 30 minutos.

PERFECTO ACABADO

30 min
 2-3 min/180°C



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

VENTA EN BOLSA

120 min



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



PANES DIAMANTE XPRESS

PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO



BARRA DIAMANTE
211498

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



BOCADILLO DIAMANTE
211499

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



MEDIO BOCADILLO DIAMANTE
211500

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



ELIGE TU OPCIÓN MÁS CONVENIENTE

DESCONGELAR Y AL HORNO



30 min



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



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

SIN DESCONGELAR



Sumar 2 min más
al tiempo indicado



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

SIN HORNO



30 min



2-3 min



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

FOCACCIAS XPRESS



PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO



NUEVA

FOCACCIA BLANCA
211514



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



NUEVA

FOCACCIA ACEITUNAS
211516



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



NUEVA

FOCACCIA CEBOLLA
211517



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



NUEVA

FOCACCIA TOMATE
211515



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

PANES XPRESS

PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO

GOLPE
DE CALOR

HORNEADO
AL 90%

CONSUMO
VERSÁTIL



MEDIA GALLEGA XPRESS
209184

125 g 30 min
 58 uds 5 min
 32 (4x7) 180°C
 26 cm

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



PAYESITA CEREALES XPRESS
209141

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

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



BAGUETINA PLUS XPRESS
210557

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

GOLPE DE CALOR: 5 min a 180°C.



BOLLO XPRESS
210532

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

GOLPE DE CALOR: 4-6 min a 180°C.



PANECILLO XPRESS
210534

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

GOLPE DE CALOR: 2-4 min a 180°C.

PANES VITRIUM XPRESS

PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO



GRAN VITRIUM
100151

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

Elige tu
opción más
conveniente



DESCONGELAR Y AL HORNO

30 min

4 min/180°C



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



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	

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
 TOSTADOR O
 40 (8x5) GRILL
 11 cm

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

PAN PARA HAMBURGUESAS



PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO



HAMBURGUESA MAÍZ 8,4%
107941

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

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



NUEVA

HAMBURGUESA RÚSTICA
BRIOCHE
100170

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



HAMBURGUESA CEREALES
107781

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



HAMBURGUESA RÚSTICA
107780

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

PANES LISTOS EN SÓLO 2 MINUTOS

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



HAMBURGUESA BAVIERA
107901

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



SOFT BREAD

GOLPE
DE CALOR

DESAYUNOS
ELABORACIONES



MOLLETE SUREÑO 107600

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



MOLLETE 107655

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



MOLLETE MINI 107798



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

PAN EMBOLSADO

DESCONGELAR
Y LISTO

DESAYUNOS
SANDWICHES
TOSTAS

YA EMBOLSADO
REBANADAS



REBANADA PAN PAYÉS 107634

1.500 g

20 min

4 bolsas
(29 rebanadas
por bolsa)

TOSTAR EN
TOSTADOR
O GRILL

40 (5x8)

20 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



Producto
embolsado



PAN BRIOCHE 101361

1.050 g

180 min

10 bolsas
(21 rebanadas
por bolsa)

TOSTAR EN
TOSTADOR
O GRILL

28 (4x7)



Producto
embolsado



PAN DE MOLDE 200514

1.050 g

180 min

10 bolsas
(28 rebanadas
por bolsa)

TOSTAR EN
TOSTADOR
O GRILL

28 (4x7)



Producto
embolsado



PERFECTA CONSERVACIÓN

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

Bollería

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

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 CURVO MANTECA 102084

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

MC

CROISSANT CURVO MARGARINA 102092

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

MG



CROISSANT CURVO MANTEQUILLA 102027

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

MTQ

ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.

NAPOLITANAS Y FLAUTAS



**NAPOLITANA DE CACAO
EN CREMA
101099**

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

MG



**NAPOLITANA
DE CREMA
101100**

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

MG



**FLAUTA DE CACAO
EN CREMA
101446**

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

MG

**FLAUTA
DE CREMA
101447**

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

MG

ACABADO RELLENOS DE CACAO EN CREMA

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

ACABADO RELLENOS DE CREMA

Enfriar. Bañar de gelatina y decorar con almendra tostada.

ENSAIMADAS



ENSAIMADA CABELLO
101793

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

MC



ENSAIMADA
103060

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

MC



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

SIN
GRASAS
TRANS

CROISSANTS CURVOS



CROISSANT PLUS CURVO MANTECA 113335

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



CROISSANT PLUS CURVO MARGARINA 113334

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



CROISSANT PLUS CURVO MARGARINA 113338

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



CROISSANT CURVO GOURMET MANTEQUILLA 101421

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



CROISSANT CURVO GOURMET MANTEQUILLA 113378

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



CROISSANT VIENÉS MANTEQUILLA 102290

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



ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.

CAPRICHOS CON CEREALES

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



CROISSANT PLUS MULTICEREAL 113364

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



CROISSANTS RECTOS



CROISSANT RECTO MANTEQUILLA 102132

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



CROISSANT PLUS RECTO MANTEQUILLA GOURMET 113320

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



CROISSANT PLUS RECTO MARGARINA 113361

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



CROISSANT PLUS RECTO MARGARINA 102285

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



ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.



CROISSANTS RECTOS RELLENOS

NUEVO



**CROISSANT MANTEQUILLA
PLUS CREMA PASTELERA
113781**

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

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

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



NUEVO



**CROISSANT MARGARINA
PLUS CACAO BLANCO
113780**

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

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



**CROISSANT DÚO CACAO
113713**

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



**CROISSANT
MULTICEREALES AL CACAO
113765**

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



**CROISSANT CHOCOLATE
MAXI GOURMET
101434**

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



**CROISSANT
DE CHOCOLATE
113370**

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



**CROISSANT PLUS
DE CACAO EN CREMA
113354**

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



NAPOLITANAS

AHORRO DE
TIEMPO

YA
DECORADA



NAPOLITANA DECORADA CACAO 110115

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



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



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
101420

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

MG



NUEVA

BASE DE HOJALDRE
101807

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

MG 55 X 35 CM



BASE DE HOJALDRE
101052

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

MG 55 X 35,5 CM

BASE DE HOJALDRE
101306

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

MG 35 X 27 CM

HOJALDRES



**HERRADURA
DE CREMA
101313**

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



**HERRADURA DE CACAO
EN CREMA
101381**

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



**HERRADURA
DE CABELLO
101382**

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



**BRETZEL DE CACAO
EN CREMA
103097**

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



**TRIÁNGULO CACAO EN CREMA
110099**

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



**TRIÁNGULO CREMA
100113**

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



Bollería fermentada mini

DESCONGELAR Y HORNEAR



CROISSANTS CURVOS



CROISSANT CURVO GOURMET 102407

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



PETIT PLUS CURVO 113339

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



PETIT PLUS CURVO 113160

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



REMINI CURVO 102062

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



ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.

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



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



Gourmet

ACABADO:
Enfriar y
glasear.



**PALMERA MULTICEREAL
101320**

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



Gourmet

**PALMERA MINI MARGARINA
101231**

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



ACABADO:
Enfriar y glasear.



**LACITO DE HOJALDRE
GOURMET
102147**

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



Gourmet



**LACITO MULTICEREAL
GOURMET
106549**

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



Gourmet



**MINI CARACOLA PLUS
113225**

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



ACABADO:
Enfriar y
glasear.



**MINI SNECKEN
113453**

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



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



NUEVO

PECADITOS MANTEQUILLA SURTIDOS 113778

34 g

20-30 min

96 uds

88 (8x11)



SE SIRVEN EN
3 BANDEJAS DE 32 UDS



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 MANTEQUILLA
100172

 60 g  30 min
 30 uds  64 (8x8)

MTQ



MEDIA NOCHE
113157

 25 g  20 min
 70 uds  64 (8x8)

MG



GOFRE BELGA
103250

 90 g  30 min
 30 uds  105 (15x7)

ENVASADO INDIVIDUALMENTE

BOLLERÍA CLÁSICA

KÖRFEST

PASTELERÍA & DELICATESSEN



MINI TRENZA
106302

 75 g  120 min
 20 uds  128 (8x16)



MINI TRENZA PEPITAS
DE CACAO
106346

 85 g  120 min
 20 uds  128 (8x16)



MINI TRENZA NARANJA Y
CACAO
106624

 90 g  120 min
 20 uds  128 (8x16)

MTQ

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



MARIPOSA
106414

 95 g  120 min
 18 uds  128 (8x16)

MTQ



LAZO CREMA Y PEPITAS
DE CACAO
106424

 80 g  120 min
 21 uds  128 (8x16)

MTQ



MOODIES

moodies

DESCONGELAR
Y LISTO

MEJOR
CONTROL DE
STOCK

AHORRO DE
TIEMPO

SE SIRVEN EN
ENVASE
6 UDS



MOODIE CONFETI
101805



58 g



60 min



36 uds (6x6) ≡ 96 (8x12)

ENVASADO EN BLÍSTER DE 6 UDS



MOODIE ZEBRA
100171



58 g



60 min



36 uds (6x6) ≡ 96 (8x12)

ENVASADO EN BLÍSTER DE 6 UDS

▶ EN EL BAR Y LA CAFETERÍA

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

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

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

MOODIES

moodies



MAXI MOODIE AZÚCAR
101411

70 g 60 min
 40 uds 96 (8x12)



MAXI MOODIE GLACÉ
101383

73 g 60 min
 40 uds 96 (8x12)



MAXI MOODIE BOMBÓN
101386

78 g 60 min
 40 uds 96 (8x12)



MOODIE GLACÉ
101384

53 g 60 min
 48 uds 104 (8x13)



MOODIE BOMBÓN
101387

58 g 60 min
 48 uds 104 (8x13)

MINI MOODIES

moodies

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



MUFFIN PEPITAS DE CACAO
103180

85 g 60 min (5°C)
 30 uds 96 (8x12)

ENVASADO INDIVIDUALMENTE



MUFFIN BOMBÓN
103181

85 g 60 min (5°C)
 30 uds 96 (8x12)

ENVASADO INDIVIDUALMENTE

MUFFINS KÖRFEST

KÖRFEST

PASTELERÍA & DELICATESSEN



Los auténticos y originales



MUFFINS KÖRFEST

110 g 120 min
20 uds 152 (8x19)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN



MUFFIN BOMBÓN
Y CARAMELO
103343



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 Körfest ¡en tamaño mini!



MINI MUFFIN BLANCO
100166



MINI MUFFIN CACAO
100167

TODOS LOS MINI MUFFINS

30 g 60 min
144 uds 48 (8x12)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

Snacks Salados

SABROSAS VARIEDADES PARA LLEVAR



BOLLERÍA SALADA



NUEVO



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

ABUNDANTES
RELLENOS

YA
DECORADOS

PARA
LLEVAR



PAÑUELO CLÁSICO
300366

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



CON TOPPING
DE SEMILLAS



PAÑUELO FRANKFURT
300367

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



CON TOPPING
DE SÉSAMO



TRIÁNGULO BIKINI
110100

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



TRIÁNGULO 4 QUESOS
100111

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



TRIÁNGULO ESPINACAS
100077

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



BOLLERÍA MINI SALADA



DELICIAS VARIADAS DE YORK, QUESO Y ATÚN CON TOMATE 105030

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



DELICIAS VARIADAS BIKINI, ATÚN Y SOBRASADA 105031

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



PETIT PLUS VARIADO FRANKFURT, BIKINI Y TORTILLA 113145

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

MG ANTES DE
HORNEAR:
Decorar con Semillas.



PETIT PLUS TORTILLA 113088

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

MG ANTES DE
HORNEAR:
Decorar con Semillas.



PETIT PLUS FRANKFURT 113087

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

MG ANTES DE
HORNEAR:
Decorar con Semillas.



PETIT PLUS BIKINI 113086

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

MG ANTES DE
HORNEAR:
Decorar con Semillas.

PIZZAS



NUEVA



PIZZA TRUFA Y CHAMPIÑÓN 110129

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

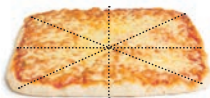
PARA PORCIONAR Y LLEVAR

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



¿QUÉ CORTE HAGO?

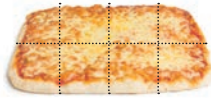
PORCIONES
TRIANGULARES



PORCIONES CUADRADAS
GRANDES



PORCIONES CUADRADAS
ESTÁNDAR



PIZZAS



PIZZA 4 QUESOS
110072

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



PIZZA DE YORK Y QUESO
110068

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



**PIZZA DE CHAMPIÑÓN
Y BACON**
110065

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



PIZZA VEGETAL
110071

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



PIZZA BARBACOA
110069

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



**PIZZA DE POLLO Y
CHEDDAR**
110066

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



BASE DE PIZZA CON TOMATE
110125

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



PIZZA MARGARITA
110082

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

MINI PIZZAS

FORMATO
INDIVIDUAL

ABUNDANTES
RELLENOS



**MINI PIZZA PEPPERONI
110070**

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



**MINI PIZZA BIKINI
114273**

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



**MINI PIZZA 4 QUESOS
114272**

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



**MINI PIZZA BACON
110067**

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

BASE PAN



**PANETTI DE VERDURAS
114316**

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



**PANETTI DE POLLO
114317**

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

EMPANADAS



EMPANADA DE ATÚN 114219

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



CHALANA DE ATÚN 114110

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



ANTES DE HORNEAR:
Decorar con Semillas.

CHALANA DE POLLO 114210

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



ANTES DE HORNEAR:
Decorar con Semillas.

TORTILLAS



TORTILLA RECTANGULAR 114318

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

ANTES DE HORNEAR:
Baño de Aceite



TORTILLA FAMILIAR 114319

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

ANTES DE HORNEAR:
Baño de Aceite



EMPANADILLAS

TAMAÑO
XXL

NUEVA

EMPANADILLA PISTO XXL 300379



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

ANTES DE HORNEAR:

Baño de huevo y decorar con semillas.

TAMAÑO
XXL

NUEVA

EMPANADILLA ATÚN XXL 300378



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

ANTES DE HORNEAR:

Baño de huevo y decorar con semillas.

EMPANADILLA VEGANA DE PROTEÍNA VEGETAL 300376



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

ANTES DE HORNEAR:

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



ELABORADO CON
PROTEÍNA VEGETAL

Heura

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

EMPANADILLA DE TOMATE 300298

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

ANTES DE HORNEAR:

Baño de huevo y decorar con semillas.



MINI EMPANADILLA DE PISTO 300301

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

EMPANADILLAS ARGENTINAS

AUTÉNTICA
RECETA
ARGENTINA

CIERRE
MANUAL



**EMPANADILLA ARGENTINA
DE POLLO AL CURRY
300373**

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

ANTES DE HORNEAR:
Baño de huevo.



**EMPANADILLA ARGENTINA
DE QUESO DE CABRA
300372**

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

ANTES DE HORNEAR:
Baño de huevo.



**EMPANADILLA ARGENTINA
CRIOLLA
300305**

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

ANTES DE HORNEAR:
Baño de huevo.



**EMPANADILLA ARGENTINA
DE POLLO
300306**

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

ANTES DE HORNEAR:
Baño de huevo.

Trenzas

UN LUJO PARA EL PALADAR



TRENZAS



▶ 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)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

Pastelería

SABORES Y TEXTURAS EXQUISITAS



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 & DESSERTS



TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS
106164

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTS



TARTA SAN MARCOS TRUFA
106222

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTS



TARTA SAN MARCOS NATA
106223

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTS

► EXPOSICIÓN EN REFRIGERADO

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

► PARA MENÚS Y A LA CARTA

- Las tartas cuadradas son ideales para **servir** en los **postres de menús del día y a la carta**.
- **Puedes hacer la porción del tamaño** que quieras.
- Prueba a cortar **finas porciones y combinalas** 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 & DELICATESSEN



CHEESE CAKE
106163

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN



TARTA SACHER
106118

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN



TARTA DE ALMENDRA
106030

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN



▶ 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.
- Décorala al gusto. Los frutos rojos y las hojitas de menta son vistosas y le dan un toque fresco al emplatado.

TARTAS PRECORTADAS



RED VELVET CAKE
106650

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTS



SACHER CAKE
106592

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTS



CONTINENTAL CHOCOLATE CAKE
106503

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTS



CARROT CAKE
100156

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTS



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 & DECORACIÓN



PLANCHA SAN MARCOS
106122

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DECORACIÓN



PLANCHA SELVA NEGRA
106123

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DECORACIÓN



PLANCHA BIZCOCHO
103038

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

▶ 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**.

PLANCHAS PRECORTADAS

EMPLATADO
PERFECTO

AHORRO
DE TIEMPO

MEJOR
CONTROL
DE STOCK

▶ CORTE LIMPIO SIN MANIPULAR

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



24
PORCIONES

GRAND CARROT CAKE 106632

1.750 g 4 horas (5°C)

1 ud

136 (8x17)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DECORACIÓN



PLANCHA BIZCOCHO CASERA PORCIONADA 103213

2.400 g 35x28 cm

1 ud

2 horas (temp.
ambiente)

96 (8x12)



PLANCHA BIZCOCHO CHOCOLATE PORCIONADA 103214

2.400 g 35x28 cm

1 ud

2 horas (temp.
ambiente)

96 (8x12)



30
PORCIONES

PLANCHA BROWNIE 106380

2.500 g 40x31 cm

4 uds

24 horas (3°C)

54 (6x9)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DECORACIÓN

BRAZOS



**BRAZO CREMA/YEMA
TOSTADA
106224**

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTS



**BRAZO NATA/YEMA
TOSTADA
106226**

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTS



**BRAZO NATA BOMBÓN
106225**

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTS



**BRAZO NATA/YEMA
TOSTADA
106351**

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTS

POSTRES Y PASTELES

EMPLATADO
PERFECTO

FORMATO
INDIVIDUAL

MEJOR
CONTROL
DE STOCK



PASTEL DE NATA
106713

60 g 13-17 min
 60 uds 220°C
 100 (10x10)

ACABADO: Enfriar. Espolvorear con azúcar glas y canela.

MTQ



TARTITA MANZANA
106522

65 g 5-7 min
 18 uds 180°C
 240 (16x15)



COULANT DE CHOCOLATE
106379

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

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 porciones
 4 uds 2 h (5°C)
 128 (8x16)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTERÍA

Sin gluten

Betina

PANADERÍA SIN GLUTEN



ENVASE INDIVIDUAL
HORNEABLE

BAGUETINA SIN GLUTEN 210164

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



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



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



ENVASE INDIVIDUAL
HORNEABLE

PAN HAMBURGUESA SIN GLUTEN 107526

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



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

BOLLERÍA SIN GLUTEN

Betina



¡SIN FRUTOS
DE CASCARA!



CROISSANT SIN GLUTEN
113741

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



ES-102-013

ENVASADO
INDIVIDUALMENTE



¡SIN FRUTOS
DE CASCARA!



MAGDALENAS SIN GLUTEN
103311

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



ES-102-016

ENVASADO
EN BOLSA DE 2 UDS



¡SIN HUEVO!



**PAIN AU CHOCOLAT
MANTEQUILLA SIN GLUTEN**
110126

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



ES-102-014

ENVASADO
INDIVIDUALMENTE



**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.

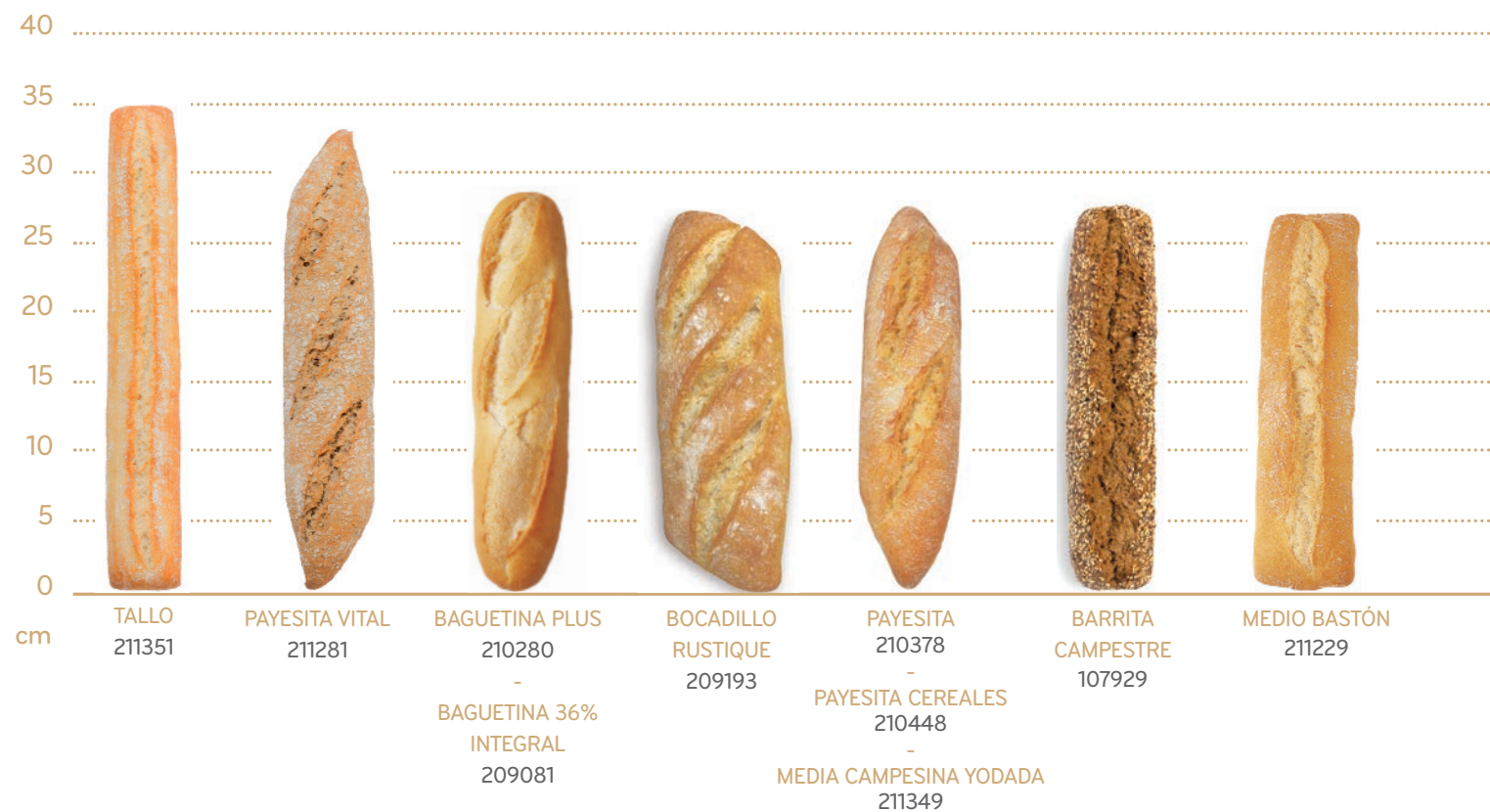
MEDIDAS PAN GRAN FORMATO



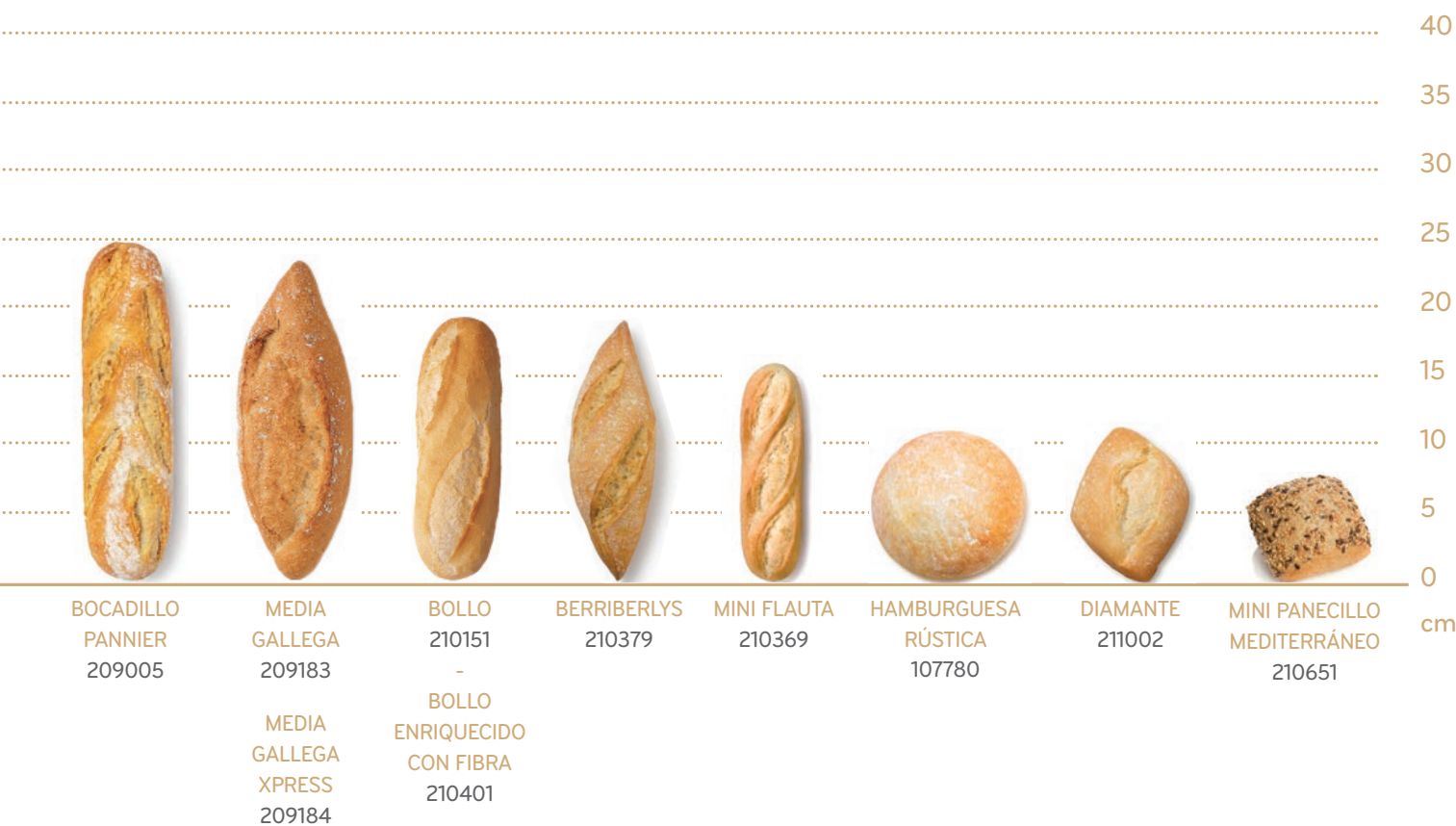
MEDIDAS PAN GRAN FORMATO



MEDIDAS PANADERÍA MEDIO FORMATO



MEDIDAS PANADERÍA PEQUEÑO FORMATO





¡PÁSATE YA AL PEDIDO ONLINE!



Tu Catálogo
de Productos



Tu pedido
online



Gestión de
tus facturas



Accesible
desde cualquier
dispositivo

DESCÁRGATE YA EN TU MÓVIL NUESTRA APP



www.berlys.es

CENTRO DE RELACIÓN CON EL CLIENTE

902 32 55 32 / 914 84 20 79

Llama a nuestro Centro de Relación con el Cliente si deseas conocer el Centro de servicio más cercano a tu negocio o consulta nuestra página web

www.berlys.es

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

atencion.cliente@monbake.com



MONBAKE GRUPO EMPRESARIAL S.A.U.

Avda. de Pamplona 59, 31192 Mutilva (Navarra)

Tel. 948 23 51 50

atencion.cliente@monbake.com

www.berlys.es

CRC 902 32 55 32 / 914 84 20 79

