



Góndola de Yogur -1,5kg 50u.- ; Mini magdalenas de chocolate y yogur -1,5kg 120u.-



Bizcocho Plancha de Cacao, Yogur, Manzana y Nueces -1,5kg 63prociones-



Bizcocho Manzana y Nueces -2kg-

PASTINUT CHOCOLATE



	60 GR
	36 U
	30'
	-
	-

PASTINUT GLASED



	52 GR
	36 U
	30'
	-
	-

MINI BERLINA CHOCOLATE



	25 GR
	70 U
	35'
	-
	-

- descongelar y consumir -

TULIPA CHOCOLATE



	110 GR
	16 U
	1H 30'
	-
	-

CROISSANT MANTEQUILLA LISTO



	70 GR
	22 U
	60'
	-
	-

- Descongelar y consumir -

NAPOLITANA MINI CHOCOLATE RAPID



	30 GR
	182 U
	20'
	-
	16 - 18' A 170-180 °C

NAPOLITANA MINI CREMA RAPID



	30 GR
	182 U
	20'
	-
	16 - 18' A 170-180 °C

- Bollería "Rapid", no necesito tiempo de fermentación -

NAPOLITANA CHOCOLATE MAGNUM



	140 GR
	66 U
	30'
	1H 15'
	18 - 20' A 180-190 °C

HERRADURA CHOCOLATE



	150 GR
	35 U
	45'
	-
	0 - 25' A 180-190 °C

- una vez horneada, se recomienda decorar con azúcar glas, chocolate, gelatina ... -

CROISSANT MINI MARGARINA



	22 GR
	227 U
	45'
	-
	12 - 14' A 180-190 °C

CROISSANT ARTESANO MARGARINA CHE



	95 GR
	75 U
	30'
	1H 15'
	15 - 18' A 180-190 °C

CROISSANT ARTESANO MARGARINA MAGNUM



	115 GR
	60 U
	30'
	1H 15'
	15 - 18' A 180-190 °C

PETITS BOMBÓN



	30 GR
	166 U
	45'
	-
	12 - 14' A 180-190 °C

PALMERA MINI



	20 GR
	250 U
	15'
	-
	18 - 20' A 180-190 °C

LACITO HOJALDRE



	20 GR
	150 U
	15'
	-
	16 - 18' A 180-190 °C



Churro lazo 25gr ; Churro recto 20gr -cajas 2x2kg-

BAGUETTE PLUS



	280 GR
	30 U
	20'
	-
	16 - 18' A 180-190 °C

Barra Rústica



Barra de pan rústica elaborada a base de [Descripción generada automáticamente] harina de trigo. Miga alveolada y esponjosa. Corteza dorada y crujiente con solo 2 min. de cocción.

- El peso en crudo es de **295 g**,
- La caja contiene **22 uds.** aprox. (6,49 kg/caja).
- Descongelación **15 min** a **temperatura ambiente**.
- Cocción: **no precisa**.

MINIATURA



	30 GR
	100 U
	20'
	-
	8 - 10' A 190-200 °C

MINIATURA CON SALVADO



	30 GR
	50 U
	20'
	-
	8 - 10' A 190-200 °C

PAYESITO MINI



	30 GR
	60 U
	20'
	-
	8 - 10' A 190-200 °C

SURTIDO PANECILLOS PREMIUM



	37 GR
	80 U
	20'
	-
	8 - 10' A 190-200 °C

Surtido de panes para los negocios que buscan un producto más diferencial. Se presentan 4 variedades en formato rombo: Rombo Natural de crujiente corteza enharinada, Rombo de Cereales rebozado con semillas (sésamo, linaza, mijo, pipas de girasol y copos de avena), Rombo de Olivas negras y Rombo de Malta.

PANECILLO

Sin Gluten



Panecillo tradicional ideal como acompañamiento y para pequeños bocadillos.

Peso ud	Ud./caja	Kg./caja	minutos descongelación	minutos cocción
50	30	1,5	30	8-12/180°C

PAN DE MOLDE



	750 GR
	8 U
	20'
	-
	0 - 0' A -

PAN HAMBURGUESA



	80 GR
	30 U
	20'
	-
	0 - 0' A -

PAN HAMBURGUESA RÚSTICA



Pan redondo de hamburguesa rústico elaborado a base de harina de trigo. Miga alveolada y esponjosa. Corteza dorada y crujiente con solo 2 min. de cocción.

- El peso en crudo es de **95 g**,
- La caja contiene **60 uds.** aprox. (5,70 kg/caja).
- Descongelación **15 min** a **temperatura ambiente**.
- Cocción: **no precisa**.



PAN BAO

Tamaño: 8,5 cm x 7 cm
Peso: 35g
Uso: Al vapor, Frito



PAN BAO NEGRO

Tamaño: 8,5 cm x 7 cm
Peso: 35g
Uso: Al vapor, Frito



MINI PAN BAO

Tamaño: 6 cm x 5,5 cm
Peso: 15g
Uso: Al vapor, Frito



PLANCHA HOJALDRE



	1000 GR
	15 U
	45'
	-
	0 - 0' A -

PLANCHA DE BIZCOCHO 58X38



	435 GR
	12 U
	EN REFRIGERACIÓN ENTRE 0 Y 5°C
	-
	0 - 0' A -