COBOPA
2020

COBOPA

BOLLERÍA

3 Delicium ..... Croissants Suprême | Croissants Tradición | Especialidades
8 Bollería Dulce ..... Croissants | Napolitanas | Hojaldre | Especialidades
20 Rincón del Artesano ..... Bases y Láminas
22 Hoops ..... Originales y Rellenos | Minis | Decorados | Berlinas y Pepitos
26 Mamá Bizcocho ..... Bizcochos | Magdalenas | Tulipas
28 Snacks Salados ..... Napolitanas y Croissants | Minis | Rejitas | Empanadas y Empanadillas
Paninis | Pizzas | Bocapizzas y Tortillas.

PASTELERÍA

34 Pastelería ..... Tartas | Planchas | Repostería.

"Nuestro origen es nuestro compromiso"

Familia Martínez

1900

TODO COMIENZA EN BURGOS

Nuestra historia tiene sus inicios en una pequeña población de Burgos a principios del siglo XX, en Villanueva de Rampalay. En aquellos años era habitual que la gente del pueblo acudiese a un mismo horno de leña con la masa ya preparada para hacer su pan. Es entonces cuando nuestra abuela Isabel decide montar su propio horno en casa para el consumo de la familia y de los vecinos, de manera que instaura sin saberlo lo que sería el germen de una larga tradición familiar.

1948

LA VENTA DE ORBANEJA

Tras ella toma el relevo nuestra madre, Digna, la que junto a nuestro padre Epifanio empezaron a abrirse camino amasando el pan y transportándolo en carro a los pueblos limítrofes desde la venta de Orbaneja, un lugar al norte de Burgos.

1950

AÑOS DIFÍCILES TRABAJO EN FAMILIA

Eran tiempos difíciles cuando había escasez de todo y la gente pagaba el pan de todo el año en los meses de cosecha. Nuestros padres recogían el trigo y lo llevaban al molino de piedra para molturar y elaborar uno de los mejores panes de la región. Es en esta época cuando nosotros empezamos a incorporarnos al trabajo, aprendiendo desde muy niños a amar el oficio.

1964

NUEVOS RETOS SANTANDER

Corría el año 1964 y con los ahorros obtenidos durante mucho tiempo nuestros padres deciden hacerse con el traspaso de una panadería en la ciudad de Santander. Con buen hacer y poco a poco nuestro pan y nuestra bollería empiezan a coger un gran prestigio en la región.

2000

LA TRANSFORMACIÓN PAN Y BOLLERÍA SIEMPRE RECIÉN HORNEADOS

En el año 2000 el sector de la panadería experimenta una enorme transformación, y con la experiencia y el conocimiento adquirido durante tanto tiempo de oficio, decidimos crear el Grupo Panstar, hoy Panamar Bakery Group.
Una oportunidad para que miles de clientes puedan beneficiarse de los avances y conseguir ofrecer en sus establecimientos pan y bollería recién horneados todos los días.

Bollería

BOLLERÍA

Te presentamos más de 200 referencias de Bollería dulce y Snacks salados. Elaboradas con el respeto de los procesos artesanales y con el objetivo de que cada pieza que te ofrecemos sea una pieza única e irrepetible para tus clientes.

Nuestros productos siguen 3 modos de empleo:

LpF

Bollería del Artesano
Lista para Fermentar

Nuestra bollería más tradicional, amasada y formada con mimo, lista para que la fermentes en tu establecimiento y puedas imprimirle un toque especial y diferenciado.

DyH

Bollería Fácil
Descongelar y al Horno

Sencillez y practicidad para el profesional. Productos fermentados y preparados para sólo descongelar y hornear. La mayoría de ellos vienen ya decorados o pintados con huevo.

DyL

Bollería Lista
Descongelar y Listo

Productos totalmente terminados, listos para servir siempre recién hechos con el máximo sabor, esponjosidad y ternura.

delicium

BOLLERÍA PREMIUM

Mimamos cada parte de un lento y laborioso proceso en el que priman los grandes reposos y un laminado esmerado, respetando el sabor, el aroma y las características de cada ingrediente que utilizamos para elaborar la receta.

Delicium Suprême

Nuestra gama más premium respeta la tradición y el saber hacer de la más alta bollería francesa. Croissants rectos con un hojaldrado excelente, exterior brillante, alveolado equilibrado, miga de color crema y una mantequilla con sabor y aroma inconfundible a leche de invierno.

Delicium Tradición

Croissants artesanos de textura fundente y crujiente, con un interior de intenso color amarillo. Elaborados para los paladares más exigentes.

Delicium Especialidades

Bocados de texturas deliciosas todos ellos elaborados con mimo, algunos formados a mano. Su hojaldrado de mantequilla se mezcla con ingredientes que enfatizan su sabor y le aporta un toque especial. Piezas que añaden un gran valor a nuestro surtido más especial.

Delicium Suprême

delicium

BOLLERÍA PREMIUM

delicium

Suprême

Al estilo Francés

								180°C
12970	90 g	DyH	14,5 cm	70	56	30 min	-	16-18 min
12967	70 g	DyH	13,5 cm	40	50	30 min	-	15-17 min
12433	60 g	DyH	12,4 cm	55	50	30 min	-	15-17 min
12624	25 g	DyH	7,6 cm	280	56	30 min	-	12-15 min
12593	25 g	LpF	7,7 cm	282	50	-	60 min	13-15 min
12437	80 g	DyH	13 cm	80	56	30 min	-	15-18 min
12396	30 g	DyH	7,7 cm	120	50	30 min	-	13-15 min

%Extra Suprême

Nuestros croissants más Premium para los paladares más gourmet.
La perfecta combinación de un hojaldrado excelente y el exquisito aroma a mantequilla.

12970 DyH
Croissant Suprême Ferm. 90g

12967 DyH
Croissant Suprême Ferm. 70g

12433 DyH
Croissant Suprême Ferm. 60g

12624 DyH
Mini Croissant Suprême Ferm. 25g
12593 LpF
Mini Croissant Suprême 25g

12437 DyH
Croissant Suprême
Multicereales Ferm. 80g

12396 DyH
Croissant Suprême
Multicereales Ferm. 30g

Sabías qué...
Los Croissants Suprême Multicereales están elaborados con harina de avena, cebada y trigo.
En su interior, semillas de lino y de sésamo, copos de centeno y de avena. Están decorados con lino marrón, lino dorado, pipas de girasol peladas troceadas y copos de avena troceados.

**Disponemos de croissants con un menor porcentaje de mantequilla. Solicita los códigos:*
13308 Croissant Recto Mantequilla Ferm. 70g (18%)
13309 Croissant Recto Mantequilla Ferm. 60g (18%)

								180°C
N	13718	75 g	DyH	11,5 cm	70	56	30 min	15-18 min
	13688	90 g	DyH	11,5 cm	50	40	30 min	15-18 min
	13724	90 g	DyH	12 cm	50	40	30-40 min	15-18 min
	13011	90 g	DyH	12 cm	60	56	30 min	15-18 min
	12299	25 g	DyH	6,5 cm	320	56	30 min	13-15 min

Chocolate

Nuestros Croissants rellenos de cacao son un verdadero manjar para los muy chocolateros. Su hojaldrado elaborado con mantequilla se funde en boca junto a la mejor crema de cacao. Descubre las distintas variedades: normal, con cacao o multicereales.

Nuevo

13718 DyH
Croissant Suprême Chocochips relleno
de crema de cacao con avellanas 75g
Elaborado con mantequilla y relleno de crema de cacao con avellanas.
Pintado con una doble capa de huevo y decorado con chips de chocolate.

13688 DyH
Croissant Bomba de Chocolate Suprême 90g
Miga oscura elaborada con cacao. Relleno de Crema de Cacao con avellanas.

13724 DyH
Croissant Suprême Multicereales
relleno con Crema de Cacao 90g
Relleno de crema de cacao con avellanas.
Decorado con lino marrón, lino dorado, pipas de girasol peladas y troceadas y copos de avena troceados.

13011 DyH
Croissant Chocolate
Suprême Ferm. 90g
Relleno de Crema de Cacao
con avellanas.

12299 DyH
Mini Croissant Chocolate
Suprême Ferm. 25g
Relleno de Crema de Cacao
con avellanas.

Delicium Tradición y Especialidades

delicium

BOLLERÍA PREMIUM

delicium Tradición

100% MANTEQUILLA

13256	100 g	DyH	10,5 cm	50	56	30 min	16-18 min
13279	80 g	DyH	10 cm	60	56	30 min	16-18 min
12177	25 g	DyH	7,7 cm	282	50	30 min	13-15 min
12205	22 g	DyH	5,4 cm	4 Kg	70	30 min	12-14 min
12221	12 g	DyH	5 cm	5 Kg	70	20 min	10-12 min

Elaborados con grandes reposos en frío y de cuidado laminado. Siguen el saber hacer de la más alta bollería con un toque de nuestra tierra: una miga de color amarillo intenso muy característica.

Miga Amarilla

13256 DyH
Croissant Artesano Tradición
Ferm. 100g

13279 DyH
Croissant Artesano Tradición
Ferm. 80g

delicium Especialidades

100% MANTEQUILLA

							180°C
N 13726	100 g	DyH	Ø9 cm	45	40	30-40 min	16-18 min
N 13722	90 g	DyH	11,5 cm	55	40	30 min	14-16 min
13548	125 g	DyH	11 cm	40	50	45 min	14-17 min
13549	125 g	DyH	8,5 cm	54	24	30 min	15-18 min
12304	30 g	DyH	10 cm	5 Kg	50	-	18-20 min
12305	30 g	DyH	10 cm	5 Kg	50	-	18-20 min
12306	30 g	DyH	8 cm	5,5 Kg	70	-	18-20 min
3015	20 g	DyH	4,7 cm	5 Kg	96	-	15-18 min

Nuevo

13726 DyH
Roulé Cheesecake con galleta 100g

Relleno de crema de queso dulce y galleta troceada que queda crujiente en superficie tras el horneado de la pieza.

Nuevo

13722 DyH
Napolitana Cremichoc 90g

Con 2 caminos diferenciados y paralelos de relleno: uno de crema enriquecida con leche y otro de crema de cacao con avellanas. Decorada con chips de chocolate.

13548 DyH
Bretzel Chocolate Mantequilla 125g
Decorado con cacahuete.

13549 DyH
Sneeken Pasas Nueces Mantequilla 125g

Minis

"Bocaditos de mantequilla, tremendamente deliciosos"
Pintados con almíbar tras el horneado o decorados con chocolate negro o blanco.
Tienes un sin fín de posibilidades para adaptarlos al gusto de tus clientes.

12177 DyH
Mini Croissant Clásico
Mantequilla 25g

12205 DyH
Croissant Artesanito
Mantequilla 22g

12221 DyH
Croissant Micro
Mantequilla 12g

Hojaldres

DIRECTO AL HORNO

12304 DyH
Lazo Mantequilla 30g

12305 DyH
Lazo Multicereales Mantequilla 30g

12306 DyH
Palmerita Multicereales
Mantequilla 30g

3015 DyH
Palmerita
Mantequilla y Miel 20g

Bolleria Dulce
Croissants

Bollería Dulce

Croissants Rectos

Elaborados con esmero, productos que dan rentabilidad a tu negocio. Versátiles y de calidad superior.

12179	100 g	LpF	15,5 cm	60	50	-	90-100'	18-20 min
12235	75 g	LpF	15,3 cm	94	50	-	90 min	16-18 min
12607	45 g	DyH	9,7 cm	132	56	30 min	-	13-16 min
12658	25 g	DyH	7,6 cm	280	56	30 min	-	12-15 min
12140	45 g	DyH	9 cm	132	56	30 min	-	13-16 min
12139	45 g	LpF	9 cm	268	56	-	90 min	14-16 min
12138	30 g	LpF	7,7 cm	231	50	-	60 min	13-15 min
12554	22 g	DyH	7,5 cm	280	56	30 min	-	12-15 min
1261	22 g	LpF	7,2 cm	318	50	-	60 min	12-14 min

12179 LpF
Croissant Recto Clásico
Margarina 100g

12235 LpF
Croissant Recto
Margarina 75g

Con Mantequilla

12607 DyH
Croissant Mini Recto
Ferm. 45g

12658 DyH
Mini Croissant Recto
Ferm. 25g

12140 DyH
Croissant Recto Ferm.
Margarina 45g

12139 LpF
Croissant Recto
Margarina 45g

12138 LpF
Mini Croissant Recto
Margarina 30g

12554 DyH
Croissant Mini Recto
Ferm. Margarina 22g

1261 LpF
Croissant Mini Recto
Margarina 22g

Bollería Dulce

Croissants Artesanos

LpF *Algunos de nuestros croissants están preparados para que los fermentes en tu establecimiento y los termines a tu elección. Utiliza estas piezas para diferenciarte y crear productos con tu toque personal.*

								180ºC
12309	120 g	DyH	12 cm	40	56	30 min	-	15-18 min
13112	120 g	LpF	10 cm	45	50	-	90-100'	18-20 min
21102	90 g	DyH	10,5 cm	50	56	30 min	-	15-18 min
1217	90 g	LpF	9,5 cm	64	100	-	90 min	15-18 min
12200	25 g	LpF	5,3 cm	210	50	-	60 min	13-15 min
21192	90 g	DyH	11 cm	50	56	30 min	-	15-18 min
1214	90 g	LpF	10 cm	64	50	-	90 min	15-18 min
12431	22 g	DyH	5,4 cm	4 Kg	70	30-45'	-	12-14 min

12309 DyH
Croissant Artesano
Margarina Ferm. 120g

13112 LpF
Croissant Artesano
Margarina 120g

21102 DyH
Croissant Artesano
Margarina Ferm. 90g

1217 LpF
Croissant Artesano
Margarina 90g

12200 LpF
Croissant Artesanito
Margarina 25g

Manteca

21192 DyH
Croissant Artesano
Manteca Ferm. 90g

1214 LpF
Croissant Artesano
Manteca 90g

12431 DyH
Croissant Artesanito
Manteca 22g

Bolleria Dulce Napolitanas

Caracolas y Croissants Rellenos

Bollería Dulce

Napolitanas dulces

Grandes

12156	135 g	DyH	15,2 cm	48	56	30 min	-	15-18 min
12151	135 g	LpF	15,8 cm	54	50	-	90 min	16-18 min
12152	135 g	LpF	15,8 cm	54	50	-	90 min	16-18 min
21178	115 g	DyH	12,5 cm	70	56	30 min	-	15-18 min
13306	115 g	LpF	13,5 cm	66	50	-	90 min	16-18 min
21176	115 g	DyH	12,5 cm	70	56	30 min	-	15-18 min
12591	115 g	LpF	13,5 cm	66	50	-	90 min	16-18 min
12155	95 g	DyH	12,2 cm	72	56	30 min	-	15-17 min
12153	95 g	DyH	12,2 cm	72	56	30 min	-	15-17 min

Toque maestro.
La decoración de los productos es vital para promover la compra por impulso.

12156 DyH
Súper Napolitana Choco Ferm. 135g
12151 LpF
Súper Napolitana Chocolate 135g

12152 LpF
Súper Napolitana Crema 135g

21178 DyH
Napolitana de Chocolate Ferm. 115g
13306 LpF
Napolitana Chocolate 115g

21176 DyH
Napolitana de Crema Ferm. 115g
12591 LpF
Napolitana Crema 115g

12155 DyH
Napolitana de Chocolate Ferm. 95g

12153 DyH
Napolitana de Crema Ferm. 95g

medias y mini

Napolitanas, Caracolas y Croissants rellenos

Las Napolitanas FÁCILES fermentan directamente en el horno por lo que ocupan muy poco espacio y además son muy rápidas de preparar.

								180°C
12212	50 g	DyH	6 cm	120	50	30 min	-	14-16 min
12213	50 g	DyH	6 cm	120	50	30 min	-	14-16 min
12174	20 g	DyH	6,2 cm	345	50	20 min	-	12-14 min
12175	20 g	DyH	6,2 cm	345	50	20 min	-	12-14 min
12436	120 g	LpF	15,8 cm	60	50	-	90 min	16-18 min
12331	95 g	DyH	12,5 cm	40	50	30 min	-	15-18 min
13063	55 g	DyH	9 cm	4 Kg	70	20 min	-	12-15 min
12435	40 g	DyH	7,5 cm	8 Kg	56	30 min	-	13-15 min
12201	40 g	LpF	7 cm	8 Kg	50	-	60 min	13-15 min
12180	30 g	DyH	7,5 cm	220	50	30 min	-	12-15 min

12212 DyH
Media Napolitana FÁCIL Chocolate 50g

12213 DyH
Media Napolitana FÁCIL Crema 50g

Mini Napolitanas

12174 DyH
Mini Napolitana Chocolate 20g

12175 DyH
Mini Napolitana Crema 20g

EXTRA% RELLENO

12436 LpF
Caracola Chocolate 120g

EXTRA% RELLENO

12331 DyH
Croissant Choco Ferm. (en barrita) 95g

EXTRA% RELLENO

13063 DyH
Bomba de Chocolate Ferm. 55g

12435 DyH
Cuerno Mini Chocolate Ferm. 40g
12201 LpF
Cuerno Mini Chocolate 40g

12180 DyH
Croissant Mini Chocolate 30g

Bolleria Dulce
Hojaldres

Bollería Dulce

Hojaldre Dulce

							180ºC
6006	170 g	DyH	24 cm	40	48	30 min	20-25 min
12592	120 g	DyH	17 cm	50	70	30 min	20-25 min
6007	170 g	DyH	24 cm	40	48	30 min	20-25 min
3061	120 g	DyH	17 cm	70	100	30 min	20-25 min
12447	170 g	DyH	24 cm	40	48	30 min	20-25 min
12446	120 g	DyH	17 cm	70	50	30 min	20-25 min

							180ºC
13725	150 g	DyH	22 cm	50	48	30 min	23-25 min
12337	27 g	DyH	6 cm	4Kg	50	30 min	12-15 min
12448	140 g	DyH	13 cm	66	50	30 min	24-26 min
6076	120 g	DyH	14,5 cm	48	50	30 min	18-20 min

Disfruta de nuestro excelente hojaldre fino y crujiente con un laminado de calidad superior. Desde los clásicos rellenos de cabello, crema o chocolate hasta los formatos más innovadores.

6006 DyH
Herradura de Crema 170g
Decorado con azúcar en grano.

12592 DyH
Caña de Crema 120g
Decorado con azúcar en grano.

EXTRA% RELLENO

CON MANTEQUILLA

13725 DyH
Espiga Multicereales rellena con Crema de Cacao 150g
Decorado con lino marrón, lino dorado, avena y pipas de girasol.

6007 DyH
Herradura de Chocolate 170g
Decorado con azúcar en grano.

3061 DyH
Caña de Chocolate 120g
Decorado con azúcar en grano.

12337 DyH
Herradura Mini de Chocolate 27g
Decorado con semillas amapola.

12447 DyH
Herradura de Cabello 170g
Decorado con azúcar en grano.

12446 DyH
Caña de Cabello 120g
Decorado con azúcar en grano.

EXTRA% RELLENO

12448 DyH
Panal Extra Cabello 140g

6076 DyH
Triángulo de Chocolate 120g
Decorado con semillas amapola.

Bolleria Dulce
Hojaldres

Bollería Dulce

Hojaldre Dulce

procesos Artesanales

Colocamos a mano cada fruta con tal de darle un toque único y diferenciador a cada tarta, pastel o crujiente que ponemos a tu disposición.

13662	1,4 Kg	DyH	36x27,5 cm	4	56	-	35-40 min
4016	585 g	DyH	22 cm	10	63	30 min	25-28 min
13193	310 g	DyH	32 cm	22	68	30 min	23-26 min
13394	285 g	DyH	32 cm	24	24	30 min	19-21 min
12442	175 g	DyH	16,5 cm	30	50	30 min	20-25 min
7043	100 g	DyH	12,5 cm	42	50	20-30 min	20-24 min
13670	115 g	DyH	12,5 cm	29	40	-	24-25 min
13663	80 g	DyH	13,5 cm	50	64	-	18-20 min

Sabías qué...
Las Explosiones de sabor destacan por su generoso relleno, crema de cacao y crema con leche, una auténtica bomba de sabor.

							180°C
12265	150 g	DyH	17,5 cm	35	50	30 min	25-28 min
12266	150 g	DyH	17,5 cm	35	50	30 min	25-28 min
13664	60 g	DyH	10,5 cm	80	56	-	18-20 min
13665	60 g	DyH	10,5 cm	80	56	-	18-20 min
3052	110 g	DyH	16 cm	72	48	-	25-30 min
12444	20 g	DyH	5,3 cm	6	50	-	18-20 min

DIRECTO AL HORNO

13662 DyH
Tarta Grande Manzana Rectangular 1400g
Relleno de crema con un toque de leche.

4016 DyH
Tarta Grande de Manzana Redonda 585g

12265 DyH
Cremadillo Chocolate 150g

12266 DyH
Cremadillo Crema 150g
Con un toque de leche.

13193 DyH
Tarta de Manzana Rectangular 310g
Incluye bandeja.

13394 DyH
Tarta Mix Frutos Secos Rectangular 285g
Con cabello de ángel y mix de avellanas, almendras y nueces.
Incluye bandeja.

12442 DyH
Pastel de Manzana 175g

Explosiones

DIRECTO AL HORNO · EXTRA% RELLENO

13664 DyH
Explosión de Crema de Cacao 60g

13665 DyH
Explosión de Crema 60g
Con un toque de leche.

7043 DyH
Pastel de Manzana Ovalado 100g

DIRECTO AL HORNO
13670 DyH
Delicatessen de Pera 115g

DIRECTO AL HORNO
13663 DyH
Crujiente Manzana Rectangular 80g

DIRECTO AL HORNO
3052 DyH
Palmera 110g

DIRECTO AL HORNO
12444 DyH
Mini Palmera 20g

**Sabías qué...*
Disponemos de palmeritas de mantequilla Delicium. *Consulta la pág. 43*

Bolleria Dulce
Especialidades

Bollería Dulce

Especialidades Dulces

							180ºC
13725	150 g	DyH	22 cm	50	48	30 min	23-25 min
13200	100 g	DyH	16 cm	40	140	30 min	14-16 min
12984	70 g	DyH	11,5 cm	55	70	30 min	14-16 min
12986	70 g	DyH	11,5 cm	55	70	30 min	14-16 min
13115	30 g	DyH	5,5 cm	132	70	30 min	12-14 min
13116	30 g	DyH	5,5 cm	132	70	30 min	12-14 min

CON MANTEQUILLA

Las rejitas son productos ganadores.
Resultan deliciosas por su textura crujiente, su masa con un toque de mantequilla y su generoso relleno.

								180ºC
12354	125 g	DyH	8,5 cm	54	24	30 min	-	15-18 min
12590	125 g	LpF	7 cm	60	50	-	90 min	15-18 min
12355	45 g	DyH	6,5 cm	7	24	30 min	-	14-16 min
12450	45 g	LpF	5,8 cm	150	50	-	60 min	14-16 min
12339	125 g	DyH	11 cm	40	50	40 min	-	14-17 min
12340	125 g	DyH	11 cm	40	50	40 min	-	14-17 min
12287	110 g	LpF	19,5 cm	60	50	-	90 min	12-14 min
12288	110 g	LpF	18 cm	60	50	-	90 min	12-14 min
13001	95 g	DyH	11,5 cm	48	96	-	-	15 min

Variedades de inspiración europea, elaboradas con masa danesa, tan atractivas como irresistibles. Incorpóralas a tu surtido y marcarás la diferencia en tu establecimiento.

EXTRA% RELLENO

13200 DyH
Maxi Rejita Crema Cacao con Avellanas 100g

12354 DyH
Sneeken Pasas Nueces Ferm. 125g

12590 LpF
Sneeken Pasas y Nueces 125g

12355 DyH
Mini Sneeken Pasas Nueces Ferm. 45g

12450 LpF
Mini Sneeken Pasas Nueces 45g

EXTRA% RELLENO

12984 DyH
Rejita Crema Cacao con Avellanas 70g

EXTRA% RELLENO

12986 DyH
Rejita Manzana con Canela 70g
Trozos de manzana en su interior.

12339 DyH
Bretzel Chocolate 125g
Decorado con cacahuete.

12340 DyH
Bretzel Crema 125g
Decorado con cacahuete.

EXTRA% RELLENO

13115 DyH
Mini Rejita Crema de Cacao con Avellanas 30g

EXTRA% RELLENO

13116 DyH
Mini Rejita Crema Pastelera 30g

12287 LpF
Trenza de Chocolate 110g

12288 LpF
Trenza de Crema 110g

DIRECTO AL HORNO

13001 DyH
Trenza Maple 95g

Bollería Dulce
Ensaimadas
y Especialidades

Bollería Dulce

Especialidades Dulces

								180°C
12459	150 g	DyH	14,5 cm	48	48	30 min	-	15-18 min
13215	130 g	DyH	15 cm	20	72	15 min	-	16-18 min
12449	110 g	LpF	11,4 cm	48	50	-	90 min	11-13 min
12558	75 g	DyH	22 cm	108	50	20 min	-	14-16 min
12559	75 g	DyH	22 cm	108	50	20 min	-	14-16 min
2014	50 g	DyH	23,5 cm	5 Kg	88	20-30'	-	14-15 min

EXTRA% RELLENO

12459 DyH
Triángulo de Chocolate 150g

13215 DyH
Raqueta de Crema 130g

12449 LpF
Tortell Cabello 110g

12558 DyH
Flauta de Chocolate 75g

12559 DyH
Flauta de Crema 75g

2014 DyH
Fartons 50g

Bollería Dulce

Ensaimadas

								180°C
12659	110 g	LpF	11 cm	45	50	-	120 min	11-13 min
12422	95 g	DyH	10,8 cm	72	56	40 min	-	12-14 min
12585	95 g	LpF	9,5 cm	66	50	-	120 min	11-13 min
12587	50 g	LpF	6 cm	6 Kg	50	-	80 min	11-13 min
12586	50 g	LpF	6 cm	6 Kg	50	-	80 min	11-13 min
12438	50 g	LpF	6,5 cm	6 Kg	50	-	80 min	11-13 min
12439	35 g	DyH	7,1 cm	120	50	30 min	-	10-12 min
12584	35 g	LpF	6 cm	6 Kg	50	-	80 min	11-13 min

12659 LpF
Ensaimada Levante
Hojaldrada 110g

12422 DyH
Ensaimada Grande
Hojaldrada Ferm. 95g

12585 LpF
Ensaimada Grande
Hojaldrada 95g

12587 LpF
Ensaimada Pequeña Choco
Hojaldrada 50g

12586 LpF
Ensaimada Pequeña
Crema Hojaldrada 50g

12438 LpF
Ensaimada Pequeña
Cabello Hojaldrada 50g

12439 DyH
Mini Ensaimada Hojaldrada
Ferm. 35g

12584 LpF
Ensaimada Pequeña
Hojaldrada 35g

Rincón del Artesano

Rincón del Artesano

Bases y Láminas

Elabora tus propias creaciones para obtener productos diferentes y auténticos que hagan destacar a tu negocio.

								180°C
12222	90 g	LpF	14,3 cm	90	50	-	90 min	15-18 min
12481	675 g	DyH	38 cm	12	48	20 min	-	13-15 min
12171	900 g	DyH	58 cm	10	40	20 min	-	26-29 min
12172	900 g	DyH	47 cm	12	40	20 min	-	26-29 min
12173	500 g	DyH	38 cm	17	48	20 min	-	25-28 min

12222 LpF
Triángulo Croissant Margarina 90g

12481 DyH
Base de Pizza Rectangular 38x38 cm 675g

12171 DyH
Lámina de Hojaldre 60x40 cm 900g

12172 DyH
Lámina de Hojaldre 48x32 cm 900g

12173 DyH
Lámina de Hojaldre 40x30 cm 500g

Bollería Dulce Hoops

BOLLERÍA GENUINA

Bollería Dulce

Hoops

Originales y Rellenos

DESCONGELAR Y LISTO!

Los imprescindibles, los de siempre, para todos los gustos y edades. Son suaves y esponjosos y están elaborados siguiendo el genuino estilo americano: aspecto totalmente artesanal con más sabor que nunca y frescos todos los días.

12317	80 g	DyL	10 cm	48	60	30 min
12316	70 g	DyL	9,8 cm	48	60	30 min
13552	70 g	DyL	10 cm	48	60	30 min
12421	55 g	DyL	8,5 cm	33	128	30 min
12300	50 g	DyL	8,5 cm	48	96	30 min
13553	55 g	DyL	8,5 cm	48	96	30 min
13546	100 g	DyL	8,5 cm	27	64	30-45 min
13331	75 g	DyL	8,5 cm	36	64	30-45 min
13545	100 g	DyL	8,5 cm	27	64	30-45 min
13332	75 g	DyL	8,5 cm	36	64	30-45 min

12317 DyL
Maxi Hoops Bombón 80g

12316 DyL
Maxi Hoops Glaseados 70g

13552 DyL
Maxi Hoops Azucarado 70g

12421 DyL
Hoops Bombón 55g

12300 DyL
Hoops Glaseados 50g

13553 DyL
Hoops Azucarado 55g

13546 DyL
Hoops Choco Azucarado 100g

13331 DyL
Hoops Choco Azucarado 75g

13545 DyL
Hoops Crema Azucarado 100g

13332 DyL
Hoops Crema Azucarado 75g

Bollería Dulce

Hoops

Minis y Decorados

DESCONGELAR Y LISTO!

Sabías qué...
Combina la oferta de minis glaseados, azucarados o bañados y decorados para que tus clientes los disfruten en cualquier momento del día por su apetitosidad.

12313	30 g	DyL	7 cm	75	100	20 min
13699	35 g	DyL	7 cm	80	104	20 min
12285	30 g	DyL	7 cm	75	100	20 min
13188	38 g	DyL	7 cm	60	128	20 min
13186	34 g	DyL	7 cm	60	128	20 min
13187	34 g	DyL	7 cm	60	128	20 min
12682	59 g	DyL	8,5 cm	24	128	30 min
13123	55 g	DyL	8,5 cm	36	64	30 min
13125	55 g	DyL	8,5 cm	36	64	30 min
13126	55 g	DyL	8,5 cm	36	64	30 min

12313 DyL
Mini Hoops Glaseados 30g

13699 DyL
Mini Hoops Azucarado 35g

12285 DyL
Mini Hoops Bombón 30g

13188 DyL
Mini Hoops White Rayado 38g

13186 DyL
Mini Hoops Bombón Rayado 34g

13187 DyL
Mini Hoops Pink Rayado 34g

12682 DyL
Hoops Croc Avellana 59g

13123 DyL
Hoops Super Pink 55g
Con perlas de azúcar rosas y crujientes.

13125 DyL
Hoops Crunchy Mix 55g
Con crujientes perlas de avellana y chocolate con leche.

13126 DyL
Hoops Super Choco 55g

Bollería
Dulce
Hoops
ELABORADOS
AMERICANO
AL ESTILO
Hoops
BOLLERÍA GENUINA

Bollería Dulce

Hoops *Berlinas*

DESCONGELAR Y LISTO!

Sabías qué...
Nuestras Berlinas tienen generosos rellenos repartidos de manera uniforme por toda la pieza para que el bocado siempre sea completo.

13335	95 g	DyL	9,5 cm	24	64	30-45 min
13336	95 g	DyL	9,5 cm	24	64	30-45 min
13318	95 g	DyL	9,5 cm	24	64	30-45 min
13321	95 g	DyL	9,5 cm	24	64	30-45 min
13317	50 g	DyL	7 cm	60	64	30-45 min
13320	50 g	DyL	7 cm	60	64	30-45 min

Bollería Dulce

Hoops *Pepitos*

DESCONGELAR Y LISTO!

Nuestros pepitos son únicos.
Su aspecto artesano, la lluvia de azúcar que los envuelve y su relleno extra, los convierten en una producto de éxito para tus clientes.

13325	110 g	DyL	20 cm	28	64	30- 45min
13324	110 g	DyL	20 cm	28	64	30-45 min
13326	60 g	DyL	10,5 cm	60	64	30-45 min
13319	55 g	DyL	10,5 cm	60	64	30-45 min
13323	55 g	DyL	10,5 cm	60	64	30-45 min
13023	50 g	DyL	9 cm	70	96	45 min
13132	65 g	DyL	15 cm	40	56	30 min
13144	30 g	DyL	9 cm	35	140	20 min

13335 DyL
BerliChoco 95g
Especial para decorar.

13336 DyL
BerliCrema 95g
Especial para decorar.

13325 DyL
Pepito Choco
Azucarado 110g

13324 DyL
Pepito Crema
Azucarado 110g

13326 DyL
Mini Pepito Bombón
Rayado 60g

13318 DyL
BerliChoco Azucarada 95g
Con chocolate en la base.

13321 DyL
BerliCrema Azucarada 95g

13319 DyL
Mini Pepito Choco
Azucarado 55g

13323 DyL
Mini Pepito Crema
Azucarado 55g

13023 DyL
Mini Xuxo
de Crema 50g

13317 DyL
Mini BerliChoco Azucarada 50g
Con chocolate en la base.

13320 DyL
Mini BerliCrema Azucarada 50g

Brioches

CON MANTEQUILLA

13132 DyL
Brioche Mantequilla 65g

13144 DyL
Media Noche 30g

BOLLERÍA TRADICIONAL

Bollería Dulce

mamá bizcocho

Bizcochos, magdalenas y productos con mucha tradición y saber hacer artesano. Nuestra nueva gama de bollería tradicional, está elaborada con recetas de toda la vida, caseras, siguiendo la tradición familiar.

							180ºC
13739	1,8 kg	DyL	37x27,5 cm	2	56	3 horas*	-
13740	1,8 kg	DyL	37x27,5 cm	2	56	3 horas*	-
13741	1,8 kg	DyL	37x27,5 cm	2	56	3 horas*	-
13743	110 g	DyL	8,5 cm	28	32	3 horas*	-
13742	110 g	DyL	8,5 cm	28	32	3 horas*	-
13745	60 g	DyL	8 cm	40	56	3 horas*	-
13749	45 g	DyH	9 cm	108	64	30 min	20-25 min
13746	250 g	DyL	18,5 cm	6	24	3 horas*	-

*refrigerado

13739 DyL
Bizcocho de Azúcar 1,8 Kg
Cubierto de azúcar crujiente.

13740 DyL
Bizcocho Triple Chocolate 1,8 Kg
Masa de cacao con pepitas de chocolate y cuadraditos de chocolate en la superficie.

13741 DyL
Bizcocho de Calabaza 1,8 Kg
Elaborado con dulce de calabaza y en superficie almendras laminadas, azúcar y un toque de canela.

13743 DyL
Mojicón Nueces 110g
Cubierto de nueces y crujiente azúcar, añade nueces en su masa. Sorprende por su suavidad y su ligero sabor avainillado.

13742 DyL
Mojicón Triple Chocolate 110g
Cuadraditos de chocolate en superficie y masa de cacao con pepitas de chocolate negro en su interior.

13745 DyL
Magdalena Casera 60g
Con un toque de miel

13749 DyH
Pastelito de Boniato 45g
Con un ligero aroma a anís.

13746 DyL
Pan de Azúcar 250g
Embolsado, incluye etiquetas.

Bollería Dulce

Tulipas

DESCONGELAR Y LISTO!

EXTRA% RELLENO

Sabías qué...
Las tulipas son una gama de lo más práctica, para descongelar y listo y ofrecerlas como recién hechas. Del horno al punto de venta.

13669	110 g	DyL	7 cm	23	152	60 min
13681	110 g	DyL	7 cm	23	152	60 min
13668	110 g	DyL	7 cm	23	152	60 min
13680	110 g	DyL	7 cm	23	152	60 min
13679	110 g	DyL	7 cm	23	152	60 min
13689	110 g	DyL	7 cm	23	152	60 min
13358	34 g	DyL	5 cm	96	68	60 min
13359	34 g	DyL	5 cm	96	68	60 min
13544	80 g	DyL	7 cm	1,5 Kg	80	20-30 min

13669 DyL
Tulipa Red Velvet 110g
Rellena de chocolate blanco y trocitos de chocolate.

13681 DyL
Tulipa Frutos Rojos 110g
Rellena con mermelada de frambuesa y grosellas. Decorada con arándanos.

13668 DyL
Tulipa Carrot Cake 110g
Rellena de crema de queso y leche condensada. Decorada con azúcar perla.

13680 DyL
Tulipa Triple Chocolate 110g
Rellena de chocolate y trocitos de chocolate con leche. Decorada con dados de chocolate.

13679 DyL
Tulipa Chocolate y Toffee 110g
Rellena con crema de toffee y trocitos de chocolate con leche. Decorada con trocitos de chocolate con leche.

13689 DyL
Tulipa Albaricoque 110g
Rellena con mermelada de albaricoque. Decorada con azúcar perla.

13358 DyL
Mini Tulipa Chocolate 34g

13359 DyL
Mini Tulipa Vainilla 34g

Snacks Salados
Aperitivos

Snacks Salados

Bollería Salada

Desde los sabores más clásicos a las últimas tendencias de consumo, con recetas más elaboradas para los que buscan algo más en un snack.

								180ºC
21209	140 g	DyH	13 cm	66	56	30 min	-	16-18 min
13339	140 g	LpF	13,5 cm	54	50	-	90 min	16-18 min
12453	130 g	DyH	14,5 cm	48	48	30 min	-	18-20 min
12332	100 g	DyH	12,5 cm	48	56	30 min	-	15-17 min
13270	100 g	DyH	16 cm	40	70	30 min	-	14-16 min
13271	100 g	DyH	16 cm	40	70	30 min	-	14-16 min
12981	70 g	DyH	11,5 cm	55	140	30 min	-	14-16 min
12982	70 g	DyH	11,5 cm	55	70	30 min	-	14-16 min

12452	30 g	DyH	6 cm	180	50	30-45 min	12-15 min*
13100	30 g	DyH	5,5 cm	132	140	30 min	12-14 min
1058	15 g	DyH	4,5 cm	6 Kg	70	20 min	12-14 min
12625	23 g	DyH	6 cm	4,6 Kg	70	15-20 min	13-15 min
sabores individuales	23 g	DyH	6 cm	4,6 Kg	70	15-20 min	13-15 min
12692	75 g	DyH	10,5 cm	50	50	30 min	14-16 min

* Para conseguir un producto más esponjoso recomendamos fermentar 40 min.

21209 DyH
Napolitana Mixta Ferm. 140g
13339 LpF
Napolitana Mixta 140g

EXTRA% RELLENO

12453 DyH
Triángulo de York y Queso 130g
Decorado con sésamo

12332 DyH
Croissant York y Queso Ferm. 100g

EXTRA% RELLENO

12452 DyH
Artesanitos Surtido Tradicional 30g
4 bolsas x 45 uds
Sabores:
Tortilla de patatas, jamón york y queso, chistorra y frankfurt.

EXTRA% RELLENO
con mantequilla

13100 DyH
Surtido Mini Rejitas Saladas 30g
3 bolsas x 44 uds
Sabores:
Serrana (jamón curado y queso), mediterránea (atún, tomate y olivas), americana (pollo asado y cebolla caramelizada). Elaboradas con un ligero

Rejitas

ya pintado · EXTRA% RELLENO · con mantequilla

13270 DyH
Maxi Rejita Brie con Setas 100g

13271 DyH
Maxi Rejita Mediterránea 100g

12981 DyH
Rejita Espinacas y Ricotta 70g

12982 DyH
Rejita Pollo y Cebolla Caramelizada 70g

EXTRA% RELLENO

1058 DyH
Mini Napolitanas Surtidas 6 sabores 15g
Sabores: paté, sobrasada, atún, salmón, queso y anchoa.

EXTRA% RELLENO

12625 DyH
Hojaldritos Surtidos 23g
4 bolsas x 50 uds
Sabores: york y queso, sobrasada, atún y salmón.

Delicias

ya pintado · ya decorado · con mantequilla

12692 DyH
Delicia Campera 75g
Decorado con sésamo blanco.

Hojaldritos, sabores individuales:

12637 Hojaldrito York y Queso
Decorado con sésamo

12639 Hojaldrito Atún 23g
Decorado con cacahuete

12638 Hojaldrito Sobrasada
Decorado con avena integral

Snacks Salados
Empanadillas
y empanadas

Snacks Salados

Empanadas y Empanadillas

Las empanadillas tienen una gran tradición culinaria y gozan de gran aceptación entre todos los públicos.

							180ºC
12998	1900 g	DyH	36 cm	7	48	-	70-75 min
12699	150 g	DyH	21 cm	50	70	-	18-20 min
17011	170 g	DyH	18 cm	32	60	60 min	25-30 min
17014	170 g	DyH	18 cm	32	60	60 min	25-30 min
12544	120 g	DyH	16 cm	42	50	30 min	23-25 min
12545	120 g	DyH	16 cm	42	50	30 min	23-25 min
13183	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	23-25 min
13199	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	23-25 min
13065	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	23-25 min

DIRECTO AL HORNO

12998 DyH
Empanada Cuadrada Atún 1900g
Cebolla, atún, pimiento y tomate.

DIRECTO AL HORNO

12699 DyH
Empanada Bocata Atún Gallega 150g
Cebolla, atún y pimiento.

17011 DyH
Empanadilla Hojaldre Bacon 170g

17014 DyH
Empanadilla Hojaldre Jamón y Queso 170g

12544 DyH
Empanadilla Hojaldre Espinacas y Queso 120g

12545 DyH
Empanadilla Hojaldre de Atún y Tomate 120g

Snacks Salados

Mini Empanadillas

Elaboradas con nuestra genuina masa escaldada especialmente fina y crujiente para que puedas disfrutar al máximo de los rellenos más exquisitos.

12498	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	23-25 min
12532	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	23-26 min
12499	125 g	DyH	15,5 cm	44	50	30-40 min	23-27 min
12693	50 g	DyH	10,5 cm	130	50	30-40 min	23-25 min
12694	50 g	DyH	10,5 cm	130	50	30-40 min	23-25 min
12695	50 g	DyH	10,5 cm	130	50	30-40 min	23-25 min
13497	50 g	DyH	10,5 cm	130	50	30-40 min	23-25 min
13181	35 g	DyH	15 cm	124	70	15-20 min	25-30 min

Empanadillas

12498 DyH
Empanadilla Selecta de Pisto 125g
Fritada de hortalizas con atún y huevo.

12532 DyH
Empanadilla Selecta de Atún y Tomate 125g

12499 DyH
Empanadilla Selecta de Pollo 125g
Fritada de hortalizas con pechuga de pollo.

Mini empanadillas

12693 DyH
Mini Empanadilla Selecta de Pisto Mediterránea 50g
Fritada de hortalizas con atún y huevo.

12694 DyH
Mini Empanadilla Selecta Atún y Tomate 50g

12695 DyH
Mini Empanadilla Selecta Espinacas con Queso 50g
Con un toque de ajo.

Empanadillas

13183 DyH
Empanadilla Selecta Argentina 125g
Receta elaborada con carne de ternera, cebolla, aceitunas verdes y huevo.

13199 DyH
Empanadilla Selecta Espinaca y Queso 125g
Con un toque de ajo.

13065 DyH
Empanadilla Selecta Atún y Cebolla 125g

13497 DyH
Mini Empanadilla Selecta Atún y Huevo 50g

13181 DyH
Palito de Sobrasada 35g
Elaborado con masa de empanadilla selecta

Snacks
Salados
Paninis
Pizzas, Bocapizzas y Tortillas
ON→
THE
←GO
COFFEE
delicium
SNACKS PREMIUM

Snacks Salados

Paninis y bocapizzas

Elaborados con una base de pan rústico express y sobre ellos mejores ingredientes, seleccionados por su calidad, visibles, atrocitos, y colocados a mano para que cada pieza sea única.

							180ºC
13457	165 g	DyH	27 cm	22	40	30 min	10 min
13458	165 g	DyH	27 cm	22	40	30 min	10 min
13459	165 g	DyH	27 cm	22	40	30 min	10 min
13460	165 g	DyH	27 cm	22	40	30 min	10 min
13461	165 g	DyH	27 cm	22	40	30 min	10 min
12451	150 g	DyH	26,5 cm	20	48	30 min	14-16 min
12463	150 g	DyH	26,5 cm	20	48	30 min	14-16 min
12698	150 g	DyH	26,5 cm	20	48	30 min	14-16 min
13103	140 g	DyH	26,5 cm	20	48	30 min	12-14 min

Paninis

13457 DyH
Panini York 165g

13458 DyH
Panini 4 Estaciones 165g

13459 DyH
Panini 4 Quesos 165g

13460 DyH
Panini Atún 165g

13461 DyH
Panini Bacon 165g

Bocapizzas

12451 DyH
Bocapizza Bacon y Queso 150g

12463 DyH
Bocapizza Atún y Queso 150g

12698 DyH
Bocapizza York y Queso 150g

13103 DyH
Bocapizza 4 Estaciones 140g

Snacks Salados

Pizzas y tortillas

Sabías qué...
Las pizzas rectangulares están pensadas para que las porciones a tu gusto y obtengas la máxima rentabilidad.

12256	1100 g	DyH	36,5 cm	5	48	30 min	14-16 min
12126	1300 g	DyH	36,6 cm	4	48	30 min	14-16 min
12127	1300 g	DyH	36,5 cm	4	48	30 min	14-16 min
12128	1300 g	DyH	36,5 cm	4	48	30 min	14-16 min
12651	185 g	DyH	14 cm	24	80	30 min	12-15 min
13192	750 g	DyH	27 cm	10	112	-	18-20 min
12521	800 g	DyH	24 cm	10	91	-	18-20 min

12256 DyH
Pizza Rect. Pollo Barbacoa
27x36 cm 1300g

12126 DyH
Pizza Rect York y Queso
27x36 cm 1300g

12127 DyH
Pizza Rectangular Atún
27x36 cm 1300g

12128 DyH
Pizza Rectangular 4 Quesos
27x36 cm 1300g

12651 DyH
Pizza Mediana York
y Queso 14 cm 185g

13192 DyH
Plancha Tortilla
Patata y Cebolla 750g

12521 DyH
Tortilla Redonda
Patata y Cebolla
800g

Pastelería

Tartas, planchas y repostería

Pastelería

Tartas

Exquisitas tartas con los sabores más reconocidos. La guinda perfecta en cualquier celebración o evento.

12057	1000 g	DyL	24 cm	6	42	60 min
12004	800 g	DyL	26 cm	4	30	60 min
13735	1100 g	DyL	21 cm	4	28	60 min
13736	1100 g	DyL	21 cm	4	28	60 min
13522	1200 g	DyL	20 cm	4	54	60 min
13523	1100 g	DyL	20 cm	3	60	60 min

12057 DyL
Tarta Doble Bombón 1000g

12004 DyL
Tarta de Santiago 800g

13735 DyL
Tarta Carrot 1100g
Precortada en 10 porciones de 110g aprox.

13736 DyL
Tarta Red Velvet 1100g
Precortada en 10 porciones de 110g aprox.

13522 DyL
Tarta Cheesecake 1200g
Precortada en 10 porciones de 120g aprox.

Pastelería

Planchas y Repostería

Pastelería selecta con ingredientes de primera calidad. Aumenta el atractivo de las porciones decorando con nata montada, bolas de helado o con chocolate fundido.

12114	1800 g	DyL	35 cm	1	160	60 min
12115	1800 g	DyL	35 cm	1	160	60 min
12220	1800 g	DyL	35 cm	1	160	60 min
12116	1800 g	DyL	35 cm	1	160	60 min
12006	1000 g	DyL	30 cm	3	132	60 min
12102	30 g	DyL	4,6 cm	1,65 Kg	168	180 min*
12103	20 g	DyL	2,5 cm	1,5 Kg	198	240 min*
12104	1000 g	DyL	5,5 cm	1	168	60 min

* (en frigorífico)

12114 DyL
Plancha San Marcos 1800g
Precortada en 30 raciones.

12115 DyL
Plancha Selva Negra 1800g
Precortada en 30 raciones.

12220 DyL
Plancha Tiramisú 1800g
Precortada en 30 raciones.

12116 DyL
Plancha Queso y Arándanos 1800g
Precortada en 30 raciones.

12006 DyL
Brownies
Precortada en 16 porciones.

12104 DyL
Lionesas Nata
20 uds. x 2 bandejas.

12102 DyL
Mini Pastelitos Surtidos (56 uds de 8 variedades)
8 Sabores: borracho, lionesas de crema, sarita, mini-petisú de chocolate, pastelito yema, pastel sacher, mini-petisú crema, rizado blanco de trufa a la naranja.

12103 DyL
Repostería Fina
10 Sabores: Flan, Rizado Naranja, Pastel Yogur con Arándanos, Bola de Coco, Pastel Chocolate con Nueces, Cesto de Mantequilla, Pastelito Kiwi-Pasas,Trufas, Mousse Limón, Petit-Four Trufa-Plátano.

Panorigen
Hogazas
PANORIGEN
—más de un siglo amando el pan—