Catálogo de productos

Bellsolà 2022

www.bellsola.com

Bellsolà

Panadería y Bollería desde 1890

Catálogo General de Productos

Presentamos nuestro catálogo de productos, donde podrás encontrar toda la gama de bollería y pan que elaboramos para dar solución a todas tus necesidades y satisfacer a todos los clientes.

Símbolos

- Descongelación
- Fermentación
- Temperatura y tiempo horneado (ºC)
- Unidades por caja
- Peso caja (kg)
- Cajas Palet
- Con mantequilla
- Pintado con huevo
- Con topping
- Con aceite de oliva
- Longitud en panadería (cm)
- Diámetro en panadería y pastelería (cm)

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

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.

Índice

Bellsolà
Panadería y Bollería desde 1890

La Bollería

Bollería Sin Fermentar 4
Bollería Mini Sin Fermentar 7
Bollería Directa 8
Bollería Mini Directa 14
Bollería Acabada 18
Bollería Acabada Moodies 22

El Pan

Artesa 26
Cinco Espigas 28
Bouquet 32
Pan Tradición 38
Pan Blanco 42
Pan Integral 46
Con fibra, cereales y semillas 48
Pan Conveniente 52

Sin Gluten 58

Snacks Salados

Bollería Salada 61
Empanadillas 64
Pizzas y base pan 66

Pastelería

Tartas 71
Planchas 72
Caprichos y Brazos 73
Trenzas 75
Complementos y sugerencias 76

Medidas de panes 78

Bollería sin fermentar

Descongelar, fermentar y hornear.
Perfecta para personalizar.

Bollería sin fermentar

La bollería sin fermentar te permite crear piezas únicas, aportando tu estilo personal.

IDEALES PARA PERSONALIZAR

100100
CROISSANT CURVO MARGARINA 130 G

120-150 min / 28º / 70%H	180º	16-18 min
70	9,10 kg	72

100087
CROISSANT CACAO CON AVELLANA 115 G

105-120 min / 28º / 70%H	180º	16-17 min
40	4,60 kg	72

100096
CROISSANT CURVO MARGARINA 110 G

120-150 min / 28º / 70%H	180º	16-17 min
80	8,80 kg	72

13030
ENSAIMADA 90 G

120 min / 30º / 70%H	180º	10-12 min
86	7,74 kg	64

100101
CROISSANT CURVO MARGARINA 85 G

120-150 min / 28º / 70%H	180º	16-17 min
90	7,65 kg	64

101793
ENSAIMADA CABELLO 142 G

110 min / 30º / 70%H	170º	9-11 min
60	8,52 kg	64

105085
NAPOLITANA CACAO 130 G

105-120 min / 28º / 70%H	180º 17-21 min	
90	11,70	64

105087
NAPOLITANA CACAO 90 G

105-120 min / 28º / 70%H	180º 17-20 min	
110	9,90	64

100085
NAPOLITANA CREMA 135 G

105-120 min / 28º / 70%H	180º 17-20 min	
80	10,80	64

Napolitanas dulces y saladas

Nuestras Napolitanas se caracterizan por su suave masa hojaldrada. ligeramente crujiente, con muchas capas que se deshacen en la boca. Los rellenos dulces como el chocolate y la crema, son ideales tanto para el desayuno como la merienda.

Bollería Mini Sin fermentar

Descongelar, reposar/fermentar y hornear.

100102
CROISSANT RECTO MARGARINA 40 G

90-105 min / 28º / 70%H	180º 13-15 min	
230	9,20	64

102101
CROISSANT CURVO MARGARINA 25 G

75 min / 30º / 70%H	185º 8-10 min	
160	4,0	128

102398
MINI CROISSANT RECTO MANTEQUILLA 25 G

60-80 min / 28º / 75%H	180º 180º 12-15 min	
200 aprox	5,00	64

Mantequilla 100%

10202
MINI CROISSANT RECTO MANTECA 25 G

10204
MINI CROISSANT RECTO MARGARINA 25 G

60-80 min / 28-30º / 75-80%H	180º 12-15 min	
400 aprox	10,00	64

105093
NAPOLITANA MINIATURA CACAO 25 G

105094
NAPOLITANA MINIATURA CREMA 25 G

75-90 min / 28º / 70%H	190º 10-12 min	
480	12,0	64

105015
DELICIAS CACAO 20 G

30 min / 30º / 70%H	190º 12-14 min	
250 aprox	5,00	128

105016
DELICIAS CREMA 20 G

30 min / 30º / 70%H	190º 14-16 min	
250 aprox	5,00	128

13202
MINI ENSAIMADA 40 G

120 min / 30º / 70%H	180º 8-10 min	
125 aprox	5,00	128

Pequeños bocados

La bollería mini es ideal para su venta al peso o en varias unidades, iguales o combinadas, y para preparar bandejas surtidas para llevar.

Bollería Directa

Descongelar y hornear.
Siempre perfecta.

Bollería Directa

Descongelar y hornear.
Fácil de manipular.

10812
CROISSANT LUSITANO MANTEQUILLA 105 G

25-30 min	180º 19-21 min	
44	4,62	64

Mantequilla 100%

10808
CROISSANT CURVO MARGARINA 95 G

25-30 min	180º 18-20 min	
36	3,42	72

Pintado con huevo

113418
CROISSANT CURVO MARGARINA 70 G

20-30 min	160-180º 18-20 min	
54	3,78	64

Pintado con huevo

102132
CROISSANT RECTO MANTEQUILLA 70 G

30 min	175º 16 min	
70	4,90	72

Pintado con huevo

Mantequilla 100%

Cereales y semillas

100107
CROISSANT MULTICEREALES ENRIQUECIDO CON FIBRA 75 G

25-30 min	180º 18-20 min	
66	4,95	72

Pintado con huevo

Con topping

Bollería Directa rellena

Descongelar y hornear.
Con exquisitos y deliciosos rellenos.

AHORRA TIEMPO

DESCONGELAR Y HORNEAR

MASA CON MANTEQUILLA FRESCA

113713
CROISSANT DÚO CACAO 90 G

30 min	180º 14-16 min	
42	3,78	72

Pintado con huevo

Mantequilla 100%

NUEVO

110107
NAPOLITANA DÚO CACAO 95 G

30 min	180º 16-18 min	
40	3,80	128

Pintado con huevo

Mantequilla 100%

113735
CROISSANT CHOCOLATE 100 G

30 min	175º 18 min	
56	5,60	72

Pintado con huevo

113743
CROISSANT MANTEQUILLA CACAO BLANCO 86 G

25-30 min	180º 17-19 min	
64	5,50	72

Pintado con huevo

Con topping de azúcar horneado

Mantequilla 100%

Bollería Directa rellena

Descongelar y hornear.
Con exquisitos y deliciosos rellenos.

AHORRA TIEMPO

DESCONGELAR Y HORNEAR

110099
TRIÁNGULO CACAO EN CREMA 130 G

20-25 min	180º 19-21 min	
52	6,76	104

Pintado con huevo

100113
TRIÁNGULO CREMA 130 G

20-25 min	180º 19-21 min	
52	6,76	104

Pintado con huevo

100090
TRIÁNGULO CABELLO DE ÁNGEL 130 G

20-25 min	180º 19-21 min	
50	6,50	104

Pintado con huevo

YA DECORADA

AHORRO DE TIEMPO

NUEVO

110115
NAPOLITANA DECORADA CACAO 90 G

30 min	175º 180º 16-19 min	
56	5,04	64

Con topping

11930
NAPOLITANA CACAO CREMA FERMENTADA 110 G

30 min	175º 18 min	
56	6,16	64

Pintado con huevo

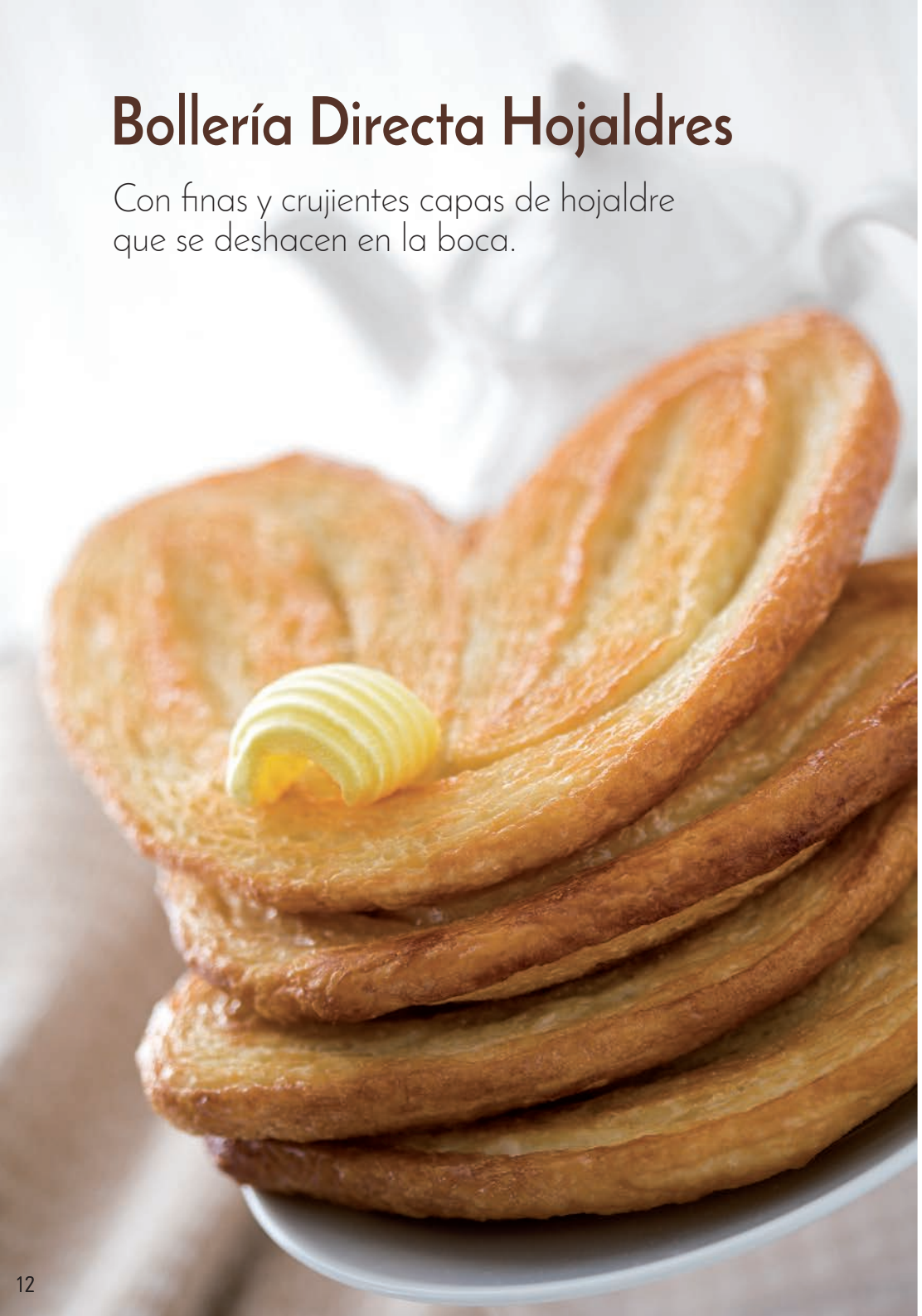
11933
NAPOLITANA CREMA FERMENTADA 115 G

40 min	175º 18-20 min	
56	6,44	64

Pintado con huevo

Bollería Directa Hojaldres

Con finas y crujientes capas de hojaldre
que se deshacen en la boca.



100110
PALMERA XL 220 G

20-25 min	180º 36-38 min	
52	11,44	72

100076
PALMERA 140 G

20-25 min	180º 29-31 min	
55	7,70	104

100084
HERRADURA CABELLO DE ÁNGEL 165 G

25-30 min	180º 24-26 min	
42	6,93	104

Bollería Directa Hojaldres rellenos

Con finas y crujientes capas de hojaldre
y los rellenos más deliciosos.

110095
PALITO CACAO 65 G

110096
PALITO CREMA 65 G

15-20 min	190º 11-13 min	
115	7,48	128

SUGERENCIA DE DECORACIÓN

100075
HERRADURA CACAO 155 G

25-30 min	180º 24-26 min	
45	6,98	104

100079
HERRADURA CACAO XL 210 G

25-30 min	180º 24-26 min	
30	6,30	104

100089
CRESTA DE CACAO AVELLANA 95 G

25-30 min	180º 20-22 min	
50	4,75	104

100080
HERRADURA CREMA 165 G

25-30 min	180º 24-26 min	
42	6,93	104

Bollería Mini Directa

Bollería Mini Directa

Para vender al peso o varias unidades, iguales o combinadas.
Para venta en bandejas surtidas.
Su rápida descongelación y horneada la convierte en el aliado perfecto para los servicios de buffet y catering.

AHORRA **TIEMPO**

DESCONGELAR Y **HORNEAR**

TAMAÑO **REAL**

113679
CROISSANT HOTELERO 45 G

15-30 min	160º 180º 15-20 min	
80	3,60	72

Pintado con huevo

TAMAÑO **REAL**

102062
REMINI CURVO MANTEQUILLA 9G

30 min	190º 8-10 min	
273 aprox	3,00	120

Buffet de desayunos y caterings variados

La Bollería mini es ideal **para que el cliente pueda probar diferentes variedades**. Su rápida descongelación y horneado la convierte en el aliado perfecto para los servicios de buffet y de catering.

Coloca las piezas separadas en bandejas y platos y juega con distintas alturas para **mejorar su visibilidad y su atractivo**.

Servicio aséptico

Coloca **palitos tipo brocheta de un solo uso** a disposición del cliente, de esta manera puede pinchar la pieza que se va a servir y luego desecharla. Así, se **evita el contacto** con los materiales del servicio. **¡Dile adiós a las pinzas!**

También puedes preparar **brochetas listas para servir,** combinando con **piezas de fruta, de queso fresco, etc.**

Bollería Mini Directa rellena

NUEVO

110108
MINI NAPOLITANA DÚO CACAO 45 G

30 min	180º 12-14 min	
80	3,60	128

10333
MINI CROISSANT CREMA 25 G

30 min	190º 14-16 min	
200 aprox	5,00	128

10330
MINI CROISSANT CACAO 25 G

30 min	190º 14-16 min	
200 aprox	5,00	128

MASA CON MANTEQUILLA FRESCA

113712
MINI CROISSANT DÚO CACAO 30 G

30 min	180º 12-14 min	
60	1,80	120

100098
MINI HOJALDRE CREMA 30 G

15-20 min	190º 16-18 min	
300 aprox	9,00	72

100086
MINIGAUCHA FRUTOS ROJOS 35 G

25-30 min	190º 12-14 min	
255 aprox	9,00	72

101509
MINIGAUCHA CACAO AVELLANA 40 G

25-30 min	190º 13-15 min	
225 aprox	9,00	72

101598
SURTIDO ESPECIALIDADES MINI 42 G

NO NECESITA	190º 15 min	
120	5,50	96

Variedades: crema, frambuesa, maple pecan, manzana y canela

Hojaldres Mini

Pequeños bocados de finas y crujientes capas de hojaldre que se deshacen en la boca.

101320
PALMERA MULTICEREAL MANTEQUILLA 40 G

10 min	190º 14-16 min	
100	4,00	128

Mantequilla 100%

102147
LACITOS HOJALDRE GOURMET 25 G

10 min	190º 13-15 min	
80 aprox	2,00	240

101241
PALMERA MINI MANTEQUILLA 15 G

15 min	200º 14-16 min	
333 aprox	5,00	128

Mantequilla 100%

113453
MINI SNECKEN 40 G

30 min	170º 15 min	
250 aprox	10,00	64

101587
MINI PALMERA 12 G

30 min	180º 20-25 min	
652 aprox	7,50	88

Bollería Acabada

Bollería ya terminada,
lista para descongelar y servir.
No necesitas horno.

DESCONGELAR
Y LISTO

ylisto
BOLLERÍA

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

Muffins KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

TODOS LOS MUFFIN KÖRFEST 110 G

120 min

20 | 2,20 kg | 152

103324
MUFFIN KORFEST CARROT CAKE 110 G

103255
MUFFIN KORFEST QUESO CON ARÁNDANOS 110 G

103254
MUFFIN KORFEST BOMBÓN Y CREMA 110 G

103253
MUFFIN KORFEST TRIPLE BOMBÓN 110 G

103256
MUFFIN KORFEST TOFFE Y MANZANA 110 G

Muffins ylisto
BOLLERÍA

103180
MUFFIN PEPITAS DE CACAO 85 G

60 min

30 | 2,55 kg | 96

103181
MUFFIN BOMBÓN 85 G

60 min

30 | 2,55 kg | 96

Mini Muffins KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

NUEVO

100148
MINI MUFFIN CARAMELO 30 G

60 min

72 | 2,16 kg | 96

100146
MINI MUFFIN BOMBÓN 30 G

60 min

72 | 2,16 kg | 96

100145
MINI MUFFIN COPOS AZÚCAR 30 G

60 min

72 | 2,16 kg | 96

101459
MINI MUFFIN MANZANA Y CANELA 30 G

60 min

72 | 2,16 kg | 96

Bollería Tradicional Acabada

Bollería ya terminada, lista para descongelar y servir.
No necesitas horno.

DESCONGELAR **Y LISTO**

AHORRA **TIEMPO**

NUEVO

23,5% MANTEQUILLA

102400
CROISSANT CURVO YLISTO 65 G

60 min | 24 | 1,56 kg | 64

Mantequilla 100%

113281
NAPOLITANA CACAO EN CREMA 90 G

120 min | 24 | 2,16 kg | 96

103287
GOFRE BELGA 120 G

NO NECESITA | 48 | 2,70 kg | 55

Se sirve envasado individualmente.

100157
XUXO CREMA 100 G

30 min | 12 | 1,20 kg | 150

100155
XUXO CREMA 46 G

30 min | 33 | 1,52 kg | 150

106664
BUÑUELO DE VIENTO 1,5 KG

30-60 min | 150 aprox | 1,50 kg | 112

106665
BUÑUELO DE CREMA 2,6 KG

60-90 min | 104 aprox | 2,60 kg | 112

Brioches y Suizos

Bollería tierna y esponjosa, enriquecida con huevo y mantequilla.
Se sirve ya terminada. Sólo descongelar y lista para consumir

113012
SUIZO 60 G

30 min

30 | 1,80 kg | 64

Cookies

Envasadas individualmente.

DESCONGELAR
Y LISTO

AHORRA
TIEMPO

103227
COOKIE CHOCOLATE 90 G

60 min

25 | 2,25 kg | 136

Se sirven envasadas individualmente

103225
COOKIE COLORES 80 G

60 min

25 | 2,00 kg | 136

Se sirven envasadas individualmente

103312
COOKIE BOMBÓN 80 G

60 min

25 | 2,00 kg | 136

Se sirven envasadas individualmente

103313
COOKIE NARANJA Y PASAS 80 G

60 min

25 | 2,00 kg | 136

Se sirven envasadas individualmente

moodies

Gama Moodies

Divertidos, suaves, tiernos y esponjosos.
Conservan más tiempo su frescura.

moodies

DESCONGELAR **Y LISTO**

AHORRA **TIEMPO**

MEJOR CONTROL DE **STOCK**

101795
MOODIE ZEBRA 63 G

60 min

36 (6x6) | 2,27 kg | 96

Para un mejor control de stock, se sirven en blísters de 6 uds.
Se recomienda descongelar dentro del blíster para conservar mejor su frescura.

100071
MOODIE CACAO-LECHE 58 G

60 min

36 (6x6) | 2,09 kg | 96

Para un mejor control de stock, se sirven en blísters de 6 uds.
Se recomienda descongelar dentro del blíster para conservar mejor su frescura.

100072
MOODIE BLANCO 58 G

60 min

36 (6x6) | 2,09 kg | 96

Para un mejor control de stock, se sirven en blísters de 6 uds.
Se recomienda descongelar dentro del blíster para conservar mejor su frescura.

RELLENO **CREMA** CACAO BLANCO

101785
MOODIE CONFETI 75 G

60 min

36 (6x6) | 2,70 kg | 96

Para un mejor control de stock, se sirven en blísters de 6 uds.
Se recomienda descongelar dentro del blíster para conservar mejor su frescura.

moodies

DESCONGELAR **Y LISTO**

AHORRA **TIEMPO**

MEJOR CONTROL DE **STOCK**

Haz una exposición divertida

Crea un "espacio Moodie" en un lugar visible de tu establecimiento. Al ser productos muy llamativos serán todo un gancho para la **compra por impulso**.

Colócalos **combinando los sabores en un expositor** o dentro de una **cúpula de cristal** para **conservar** más tiempo su **frescura**.

Promociones con bebida

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

Maxi Moodies

101411
MAXI MOODIE AZÚCAR 70 G

60 min | 40 | 2,80 kg | 96

101383
MAXI MOODIE GLACÉ 73 G

60 min | 40 | 2,92 kg | 96

101386
MAXI MOODIE BOMBÓN 78 G

60 min | 40 | 3,12 kg | 96

Moodies

101384
MOODIE GLACÉ 53 G

60 min | 48 | 2,54 kg | 104

101387
MOODIE BOMBÓN 58 G

60 min | 48 | 2,78 kg | 104

Mini y Micro Moodies

101385
MINI MOODIE GLACÉ 31 G

60 min | 80 | 2,48 | 112

101388
MINI MOODIE BOMBÓN 35 G

60 min | 80 | 2,80 | 112

101794
MICRO MOODIE BOMBÓN 182 G

60 min | 36 blíster de 7 uds | 6,55 | 48

101601
MICRO MOODIE 16 G

30 min | 120 | 1,92 | 104

101603
MICRO MOODIE CROCANTE 18 G

30 min | 120 | 2,16 | 104

101461
MICRO MOODIE RELLENO CACAO 22 G

30 min | 120 | 2,64 | 104

101462
MICRO MOODIE RELLENO FRESA 23 G

30 min | 120 | 2,76 | 104

Pepitos

101409
PEPITO BOMBÓN 120 G

60 min | 24 | 2,88 | 104

101410
PEPITO CREMA 110 G

60 min | 24 | 2,64 | 104

101407
PEPITO MINI BOMBÓN 64 G

60 min | 54 | 3,46 | 104

101408
PEPITO MINI CREMA 64 G

60 min | 54 | 3,13 | 104

Berlinas

101413
BERLINA BOMBÓN 105 G

60 min | 36 | 3,78 | 96

101414
BERLINA CREMA 95 G

60 min | 36 | 3,42 | 96

101640
MINI BERLINA CACAO AVELLANA 25 G

60 min | 175 aprox | 4,37 | 56

L'ORIGINE

Artesa

DEL FORNO

L'ORIGINE

Artesa

DEL FORNO

COCIDO EN **HORNO REFRACTARIO**

MANTENIENDO **LARGOS REPOSOS**

Hogazas Artesa

Las **Hogazas Artesa** conquistarán a los consumidores que valoran la tradición panadera. Se elaboran con ingredientes seleccionados, como la **masa madre de centeno y de trigo**, y 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. Después se cortan y se cuecen reproduciendo el horneado de antaño. De esta manera, conseguimos un **aroma, sabor y textura excepcionales,** con una **miga más alveolada, tierna y jugosa** y **mayor durabilidad**.

**Estanca: Fermentación en reposo de la masa antes de ser trabajada para darle su forma final. Aporta una mejor textura y aroma, y alarga la durabilidad del producto.*

NUEVO

IDEALES PARA REBANAR

107920

HOGAZA CHÍA ARTESA 400 G

180 min	180° 14-16 min	
15 uds	6,00 kg	32
17 cm		

NUEVO

IDEALES PARA REBANAR

107921

HOGAZA AVENA ARTESA 400 G

180 min	180° 14-16 min	
15 uds	6,00 kg	32
17 cm		

Cinco Espigas

Cinco Espigas es la gama de pan de Bellsolà que se caracteriza por una cuidadosa elección de las materias primas junto a un proceso tradicional de elaboración fruto de nuestro saber hacer y experiencia de más de 125 años de oficio.

CINCO ESPIGAS

Bellsolà
Panadería y Bollería desde 1890

La gama **Cinco Espigas** se elabora con harina de trigo procedente de los mejores cultivos. Después de un proceso de amasado experto el resultado es un pan excepcional. De corteza dorada, fina y crujiente, miga esponjosa y un alveolado acentuado. De gran aroma y sabor a pan rústico auténtico.

210960
BASTÓN RÚSTICO 300 G

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

20-25 min	190º 18-21 min	
26	7,80 kg	28

53 x 7 cm

210958
BARRA RÚSTICA 300 G

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

20-25 min	190º 18-21 min	
23	6,90 kg	28

51 x 8 cm

210845
ESPIGADA 250 G

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

20-25 min	190º 15-20 min	
30	7,50 kg	28

56 x 6 cm

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

210961
BOCADILLO BASTÓN 150 G

15-20 min	190º 15-20 min	
40	6,00	28

26 x 7,5 cm

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

210959
PANECILLO RÚSTICO 130 G

15-20 min	190º 14-17 min	
56	7,28	28

26 x 7,5 cm

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

210837
PANECILLO RÚSTICO 90 G

15-20 min	190º 12-14 min	
80	7,20	28

16,5 x 6,8 cm

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

210836
PANECILLO RÚSTICO 60 G

10-15 min	200º 5-8 min	
60	3,60	56

15,5 x 6,5 cm

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

210846
PANECILLO RÚSTICO 33 G

15-20 min	220º 4-6 min	
125	4,13	36

12,5 x 5,5 cm

Espigueta de Rúcula, Jamón Crujiente y Parmiggiano

109030
ESPIGUETA 75 G

20-25 min	190º 15-18 min	
70	5,25	48
25 x 5 cm		

CINCO ESPIGAS
Bellsolà
Panadería y Bollería desde 1890

AUTÉNTICO
PAN
RÚSTICO

INGREDIENTES

Espigueta 75g.
Rúcula
Jamón ibérico
Queso Parmiggiano
Aceite de Oliva

PREPARACIÓN

Cortamos el jamón ibérico en tiras muy finas, lo colocamos en un plato envuelto en papel de cocina y lo metemos en el microondas durante un minuto.

Abrimos la Espigueta, aliñamos con aceite de oliva y añadimos la rúcula.

Cortamos el queso parmiggiano en láminas muy finas y lo colocamos encima de la rúcula.

Finalmente añadimos el crujiente de jamón y ya tendremos nuestra Espigueta lista para servir.

Bouquet

de Bellsolà

HORNEADO EN **SUELA DE PIEDRA**

Bouquet
de Bellsolà

211426
HOGAZA 400 G

20-25 min	180º 30-35 min	
20	8,00	32

34 x 12,5 cm

211425
HOGAZA 320 G

20-25 min	180º 25-30 min	
26	8,32	32

32 x 10 cm

211388
HOGAZA 200 G

15-20 min	180º 20-25 min	
36	7,20	32

22 x 10 cm

Bouquet es la gama de panes de Bellsolà elaborados con las mejores materias primas y horneados sobre suela de piedra, sin prisas, y a temperatura muy suave, con lo que se mantiene todo el aroma y el sabor del auténtico pan.

El resultado es un pan con una miga húmeda y alveolada, una corteza muy crujiente, y con un sabor más intenso, mayor aroma y durabilidad.

Bouquet de Bellsolà

HORNEADO EN SUELA DE PIEDRA

Panes Bouquet

211395
PAN DE COCA 400 G

20-25 min	200º 8-10 min	
21	8,40	28

54 x 10 cm

Con aceite de oliva

211394
PAN DE COCA 250 G

15-20 min	200º 8-10 min	
30	7,50	28

35 x 10 cm

Con aceite de oliva

INCLUYE BOLSA

Bouquet de Bellsolà

HORNEADO EN SUELA DE PIEDRA

Focaccias Bouquet

De cortezas suaves y migas esponjosas, las Focaccias Bouquet tan sólo necesitan unos minutos de golpe de calor y estarán listas para preparar los sandwiches más deliciosos.
Se pueden tostar y aliñar al estilo italiano con un chorrito de aceite de oliva, queso mozarrella y albahaca.
O servir calientes. Abrir, rellenar con jamón y queso y dejar unos minutos en el grill.

211386
FOCACCINI 110 G

10-15 min	220º 230º 4-6 min	
60	6,60	32

20x8 cm

Con aceite de oliva

211387
FOCACCIA 180 G

20-25 min	220º 230º 4-6 min	
36	6,50	32

23x13 cm

211383
FOCACCIA 100 G

10-15 min	220º 230º 4-6 min	
60	6,00	32

12,5 x 11,8 cm

Bouquet para bocadillos y pinchos

211418
BOCADILLO CUADRADO 130 G

15-20 min	200º 15-20 min	
60	7,80	32

11,5 x 11 cm

211419
CAPRICCIO 45 G

10-15 min	220º 230º 4-6 min	
117	5,30	56

7 x 6,5 cm

211427
MINI CAPRICCIO 33 G

10-15 min	220º 230º 4-6 min	
142 aprox	4,70	56

6,5 x 5,5 cm

211428
MINI CAPRICCIO CEBOLLA 33 G

10-15 min	220º 230º 4-6 min	
181 aprox	6,00	56

6,5 x 5,5 cm

211417
BOCADILLO 130 G

15-20 min	220º 230º 7-9 min	
54	7,00	32

22 x 7 cm

211393
PANECILLO 70 G

10-15 min	220º 230º 4-6 min	
70	4,90	56

15 x 5 cm

107855
MINI CAPRICCIO PASAS Y NUECES 33 G

107852
MINI CAPRICCIO ACEITUNAS 33 G

10-15 min	220º 230º 4-6 min	
167 aprox	5,50	56

6,5 x 5,5 cm

107854
MINI CAPRICCIO ORÉGANO 33 G

10-15 min	220º 230º 4-6 min	
142 aprox	4,70	56

6,5 x 5,5 cm

Bouquet con cereales

Bouquet de Bellsolà

HORNEADO EN SUELA DE PIEDRA

211396
PAN DE NUECES 320 G

35-40 min	180° 23-28 min	
16	5,12	56

21 x 11,5 cm

107853
MINI CAPRICCIO CEREALES 33 G

10-15 min	220° 230° 3-5 min	
167 aprox	5,50	56

6,5 x 5,5 cm

211398
FLÛTE CEREALES 120 G

15-20 min	200° 9-12 min	
45	5,40	56

25 x 5,5 cm

Puro cereal

211381
BARRA PURO CEREAL 310 G

20-25 min	190° 17-19 min	
25	7,75	32

49,5 x 6,8 cm

Pan Tradición

Pan Tradición

Recuperamos los auténticos sabores y texturas del pan de siempre.
De corteza fina y sutilmente enharinada, miga suave, húmeda y ligeramente ácida.
Sabor a pan, pan.

SABOR DE SIEMPRE

MÁS TIEMPO FRESCOS

210834
SUBLIME XL 380 G

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

20-25 min	180º 18-20 min	
22	8,36	28

52 cm

210832
BARRA SUBLIME 290 G

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

20-25 min	190º 18-21 min	
26	7,54	28

53 x 7 cm

210956
BOCADILLO SUBLIME 185 G

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

15-20 min	190º 16-18 min	
46	8,51	28

26 x 8 cm

210759
BAGUETTE SUBLIME 270 G

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

30 min	180º 18-20 min	
31	8,37	28

55 x18,5 cm

210830
BARRA GASCONA 380 G

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

60 min	180º 18 min	
20	7,60	28

54 x 8,3 cm

209001
BARRA GALLEGA 295 G

30-40 min	180º 16 min	
22	6,49	30

45 x 10 cm

210831
BARRA ALDEANA 270 G

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

20-25 min	190º 15-17 min	
28	7,56	32

45 x 7,2 cm

90099
BARRA GALLEGA 260 G

30 min	180º 18-20 min	
22	5,72	30

44,5 x 9,5 cm

210570
TOSCANA 250 G

30-35 min	180º 18-20 min	
26	6,50	32

26 cm

210828
BAGUETTINA RÚSTICA 125 G

15-20 min	180º 18-21 min	
60	7,50	32

27 x 18,5 cm

Pan Tradición Hogazas Especiales

Estas Hogazas son ideales para exponer de una forma vistosa directamente sobre estanterías de madera o de forja, dentro de cajas de madera o en cestas de mimbre. Además, te aportan valor diferencial y te posicionan como un establecimiento especializado.

IDEALES PARA **REBANAR**

MÁS TIEMPO FRESCOS

210858
PAN DE CENTENO RÚSTICO 1.000 G

150 min	210º 15-18 min	
8	8,00	44

30 x 17 cm

107869
PAN SELVA NEGRA 750 G

150 min	210º 15-18 min	
8	6,00	64

22 x 14 cm

Pan Tradición Sabores Especiales

Elaborado con ingredientes tradicionalmente mediterráneos como las aceitunas negras, para aportar un toque diferente y original.

SABORES **MEDITERRÁNEOS**

107865
PAN MEDITERRÁNEO CON ACEITUNAS 485 G

90 min	200º 220º 15-18 min	
8	3,88	64

30 x 11 cm

Pan Blanco

Fácil de comer, de miga suave, que combina con todo tipo de alimentos. Además es versátil, se puede utilizar para acompañar las comidas, hacer bocadillos, tostadas y elaboraciones.

Pan Blanco

210816
BAGUETTE MEGA 350 G

25-30 min	190º 16-17 min	
23	8,05	32
56 x 7,4 cm		

210939
BAGUETTE SENIOR 255 G

15-20 min	180º 17-20 min	
34	8,67	32
54,5 x 5,5 cm		

210825
BAGUETTE PLUS 290 G

15-20 min	180º 19-22 min	
30	8,70	32
56 x 6 cm		

210826
BAGUETTE VINTAGE 255 G

15-20 min	190º 14-16 min	
34	8,67	28
54,5 x 5,5 cm		

210927
BARRA ANCHA 280 G

15-20 min	180º 17-21 min	
24	6,72	36
43 x 7,4 cm		

210947
BARRA VINTAGE 265 G

20-25 min	190º 18-22 min	
28	7,42	32
47 x 6,8 cm		

Pan Blanco mediano

Con migas suaves y esponjosas, cortezas doradas y fáciles de comer.
El formato perfecto para elaborar bocadillos.

210931
BAGUETTINA 135 G

15-20 min	190º 14-17 min	
60	8,10	32

24 x 7 cm

210951
BOCADILLO ANCHO 170 G

15-20 min	190º 14-16 min	
40	6,80	32

27 x 21 cm

210761
BAGUETTINA 130 G

30 min	180º 16-18 min	
60	7,80	32

28 x 17 cm

210675
BARRA 140 G

30 min	180º 16-18 min	
60	9,30	28

33 x 17,5 cm

210819
BAGUETINA 120 G

15-20 min	190º 13-16 min	
66	7,92	32

27 x 17 cm

Pan Blanco Candeal

Se caracteriza por su proceso de baja hidratación y poco tiempo de amasado para conseguir una miga blanca y densa, sin apenas alveolado, textura suave y una corteza gruesa, dorada y brillante. Ideal para mojar en salsas, guisos, carnes y acompañar embutidos de sabor fuerte.

107932
FABIOLA PICOS 275 G

30 min	180º 8-10 min	
24	6,60	32

40 x 23 cm

Pan Blanco Pequeño

210817
BARRITA 95 G

10-15 min	190º 12-15 min	
80	7,60	32

22 x 16,5 cm

210953
PANECILLO CHEF 65 G

10-15 min	190º 11-14 min	
115	7,50	32

12,5 x 18,5 cm

210985
MINI BAGUETTINA 45 G

20 min	180º 12-14 min	
65	3,25	72

28,5 x 6,5 cm

210843
MINI IBIZA 30 G

10-15 min	220º 230º 4-6 min	
156	4,70	56

8 x 15 cm

107848
VIENA 70 G

15-20 min	180º 190º 8-10 min	
81	5,67	40

Diámetro 10 cm

107826
MINI VIENA 44 G

15-20 min	180º 190º 8-10 min	
132	5,81	40

Diámetro 8,5 cm

Bocadillos y montados

Su tamaño es perfecto para preparar elaboraciones entre pan y pan.
Además, tienen **migas suaves y esponjosas, cortezas finas y crujientes**, que **soportan bien el peso de los rellenos**.

Formato individual

Los tiempos cambian y cada vez hay más **personas que viven solas**. También para las personas **de mayor edad** y **con problemas para masticar**, porque **son fáciles de comer** gracias a su corteza fina y a su miga suave.

Para el recreo y merienda

Los Panes **Mini Viena** tienen un sabor ligeramente dulce y son muy blanditos, por eso son ideales **para los más pequeños de la casa,** para el bocadillo del recreo o de la merienda, acompañados de un zumo o un vaso de leche. **Promociona su venta en bolsas de varias unidades.**

Integrales

Elaborados harina integral de trigo

MONBAKE
CON LA SALUD

Baguette y Baguetina elaboradas con harina integral de trigo 36%

36% HARINA **INTEGRAL** DE TRIGO

MÁS **VITAMINAS Y MINERALES** QUE EL PAN BLANCO

MIGA **TIERNA** Y **JUGOSA**

209082

BAGUETINA INTEGRAL 36% 110 G

PAN ELABORADO CON HARINA INTEGRAL DE TRIGO 36%

30 min	180° 16-18 min	
65 uds	7,15	32

27 x 16,5 cm

209083

BAGUETTE INTEGRAL 36% 250 G

PAN ELABORADO CON HARINA INTEGRAL DE TRIGO 36%

30 min	180° 16-18 min	
35 uds	9,10	32

54,5 x 16,5 cm

Payesita elaborada con 100% harina integral de trigo

100% HARINA **INTEGRAL** DE TRIGO

ALTO CONTENIDO EN **FIBRA**

211003

PAYESITA 100% INTEGRAL 145 G

PAN ELABORADO CON HARINA INTEGRAL DE TRIGO 100%

15-20 min	190° 14-16 min	
35 uds	5,08	56

27 x 17,5 cm

MONBAKE CON LA SALUD

Beneficios de la harina integral de trigo

Aporta más beneficios para la salud que las harinas convencionales, entre los que destaca su **mayor aporte de fibra**.

- En el **salvado** encontramos vitaminas del grupo B y una alta concentración de fibra.
- El **endospermo** contiene gran cantidad de hidratos de carbono, sobre todo almidón.
- El **germen** posee nutrientes como proteínas, vitaminas del grupo B, vitamina E, grasas y minerales como el magnesio, potasio, hierro y zinc.

Panes enriquecidos con fibra, cereales y semillas

Panes con semillas y cereales

Panes elaborados con distintos tipos de semillas y cereales. La alternativa más saludable.

MONBAKE CON LA SALUD

Con semillas de linaza, semillas de sésamo y un toque de aceite de girasol.

109022
PAN CUATRO PUNTAS 360 G

15 min	185º 20 min	
22	7,92	32
54 x 8,5 cm		

107810
BAGUETTE CEREALES 290 G

20-25 min	190º 17-20 min	
30	8,70	28
48 cm		

100073
HOGAZA 100% ESPELTA 350 G

60 min	180º 17-19 min	
10	3,500	56
28 x 29 cm		

HARINA DE ESPELTA

FACILITA LA DIGESTIÓN

IDEAL PARA REBANAR

210859
PAN CEREALES CON MALTA 750 G

150 min	210º 15-18 min	
10	7,50	44
24 x 16 cm		

210860
PAN DE PIPAS DE CALABAZA 750 G

150 min	210º 15-18 min	
12	9,00	44
22,5 x 17,5 cm		

Panes con semillas y cereales

Panes de medio y pequeño formato elaborados con distintos tipos de semillas y cereales. Ideales para consumo individual y para elaborar para pinchos y bocadillos.

MONBAKE CON LA SALUD

107929
BARRITA CAMPESTRE 155 G

30 min	180º 14-16 min	
45	6,98	40
27 x 17,5 cm		

TOPPING DE SEMILLAS	21% LINO MARRÓN	21% SÉSAMO PELADO	20% LINO DORADO	18% GIRASOL PELADO	10% MIJO PELADO	10% CHÍA

*Porcentajes expresados sobre el total del topping.

CINCO ESPIGAS Bellsola

107859
ESPIGUETA CEREALES 95 G

15-20 min	200º 10-13 min	
65	6,18	48
25 x 5 cm		

107875
MINI CEREALES 30 G

10-15 min	220º 230º 4-6 min	
156	4,70	56
12 x 5,5 cm		

Panecillo enriquecidos con fibra

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

107813
PANECILLO ENRIQUECIDO CON FIBRA 60 G

10-15 min	180º 14-16 min	
141	8,50	32
12 x 5,5 cm		

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

107812
MINI ENRIQUECIDO CON FIBRA 30 G

10-15 min	220º 230º 4-6 min	
156	4,70	56
8 x 5 cm		

Panecillos Especiales

De formato pequeño y redondo, con ingredientes especiales. Ideales para acompañar tus platos favoritos o para elaborar pinchos y mini bocadillos divertidos y originales.

SABORES
MEDITERRÁNEOS

107799
GOURMET PASAS Y NUECES 45 G

107800
GOURMET CEBOLLA 45 G

20 min	200° 7-9 min	
38	1,71	128

7 cm

100116
SOLETTE CEREALES 35 G

10-15 min	220° 230° 4-6 min	
192	5,50	40

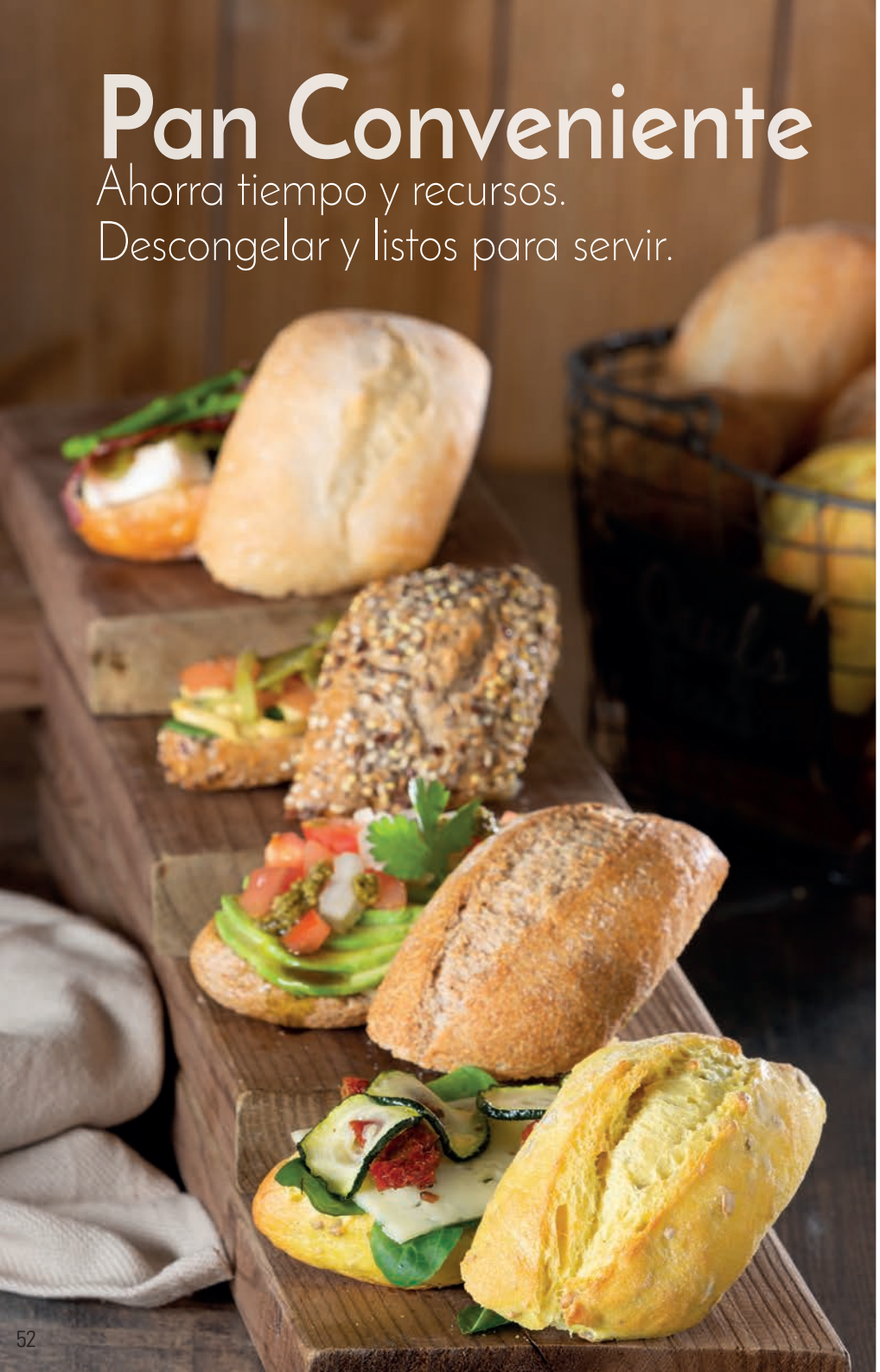
7 cm

¡Los pinchos más divertidos con Solettes!

Abre a la mitad el Solette Cereales y unta la base con mayonesa, coloca unas hojas de escarola o lechuga rizada, unas tiras de salmón ahumado y salsa guacamole.

Pan Conveniente

Ahorra tiempo y recursos.
Descongelar y listos para servir.



Diamantes

Descongelar y listo

ylisto PANADERÍA

211002
DIAMANTE 55 G

120 min | 110 uds | 32 | 11 cm

NUEVO

211027
DIAMANTE 100% INTEGRAL 55 G

120 min | 110 uds | 32 | 11 cm

NUEVO

211028
DIAMANTE SEMILLAS 55 G

120 min | 110 uds | 32 | 11 cm

NUEVO

211029
DIAMANTE MAÍZ 55 G

120 min | 110 uds | 32 | 11 cm

ACABADO PERFECTO

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

Gama Vitrium

Sólo necesitan descongelar y un golpe de calor.

COCIDO **90%**

IDEALES PARA **HOSTELERÍA** RESTAURACIÓN

MIGA SUAVE **FÁCILES** DE COMER

CONSUMO **VERSÁTIL**

NUEVO

100151
GRAN VITRIUM 250 G

Xpress

30 min	180º 4 min	
25	6,25 kg	32
35 cm		

107782
BOCADILLO VITRIUM 100 G

Xpress

30 min	180º 4 min	
25	2,50 kg	72
25 cm		

NUEVO

100152
CUADRADO VITRIUM 75 G

Xpress

30 min	180º 4 min	
28	2,10 kg	72
10 cm		

Elige tu opción más conveniente

DESCONGELAR Y AL HORNO

30 min

4 min/180ºC

Descongelar 30 minutos.
Hornear 4 minutos a 180ºC.

SIN DESCONGELAR Y AL HORNO

6 min/180ºC

Sin descongelar, hornear 6 minutos a 180ºC.

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 Conveniente

Se sirve ya terminado y tan sólo necesitarás unos minutos de golpe de calor para conseguir el efecto "recién horneado".

AHORRO DE TIEMPO · CONTROL DE STOCK · VERSÁTIL

NUEVO

210609
MEDIA GALLEGA XPRESS 125 G

30 min | 180º 5 min
52 | 6,50 | 32
26 cm

Elige tu opción de ahorro

DESCONGELAR Y AL HORNO	SIN DESCONGELAR Y AL HORNO	SIN HORNO
30 min 5 min / 180ºC Descongelar 30 minutos. Hornear 5 minutos a 180ºC.	7-9 min / 180ºC Hornear de 7 a 9 minutos a 180ºC.	30 min 3-4 min Abrir la pieza por la mitad y tostar en tostadora/grill/salamandra 3-4 minutos.

107783
PAN DE CRISTAL VITRIUM 165 G*

15-20 min | 200º 8-10 min
24 | 3,96 | 24
38 x 10 cm

*Posibilidad de hornear para conseguir un acabado más crujiente

NUEVO

209141
PAYESITA CEREALES XPRESS 140 G

20 min | 180º 5 min
45 | 6,30 | 40
27,5 cm

Elige tu opción de ahorro

DESCONGELAR Y AL HORNO	SIN DESCONGELAR Y AL HORNO	SIN HORNO
30 min 5 min / 180ºC Descongelar 30 minutos. Hornear 5 minutos a 180ºC.	7-9 min / 180ºC Hornear de 7 a 9 minutos a 180ºC.	20 min 3-4 min Abrir la pieza por la mitad y tostar en tostadora/grill/salamandra 3-4 minutos.

OK PRÁCTICOK

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

210844
BOCADILLO RÚSTICO 130 G PRÁCTICO

15-20 min | 220º 230º 4-6 min
45 | 5,85 | 32
26 x 8 cm

DIRECTO AL HORNO

SIN DESCONGELAR

7-9 min 180ºC

Pan Acabado Rebanado

Descongelar y listo.
Sin necesidad de horneado.

ylistó PANADERÍA

AHORRO DE TIEMPO · CONTROL DE STOCK · VERSÁTIL

115078
PAN REDONDO PAYÉS CORTADO 800 G

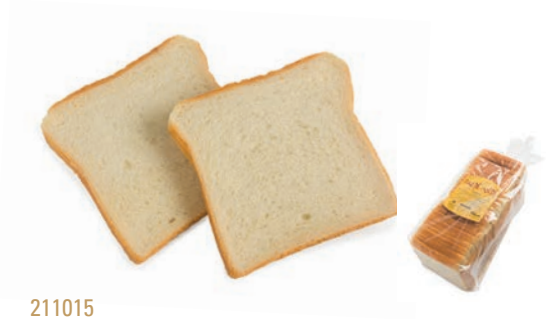
60 min
8 · 6,40 kg · 32

*PRODUCTO EMBOLSADO

115079
PAN REDONDO PAYÉS CORTADO 400 G

60 min
12 · 4,80 kg · 32

*PRODUCTO EMBOLSADO



211015
PAN DE MOLDE NORMAL 750 G (20 REBANADAS)

60 min
6 · 6,00 kg · 42

*PRODUCTO EMBOLSADO

18202
PAN MEZCLA CENTENO CORTADO 750 G*

300 min
10 · 7,50 kg · 42

26 x 17 cm

*PRODUCTO EMBOLSADO

*Posibilidad de hornear para conseguir un acabado más crujiente.

18653
PAN CEREALES CORTADO 750 G*

150-180 min
10 · 7,50 kg · 42

*PRODUCTO EMBOLSADO

*Posibilidad de hornear para conseguir un acabado más crujiente.

211016
PAN DE MOLDE INTEGRAL 750 G (20 REBANADAS)

60 min
6 · 6,00 kg · 42

*PRODUCTO EMBOLSADO

Panes de hamburguesa

Cortezas finas, ligeramente crujientes y migas suaves y esponjosas. Son el soporte ideal para tus hamburguesas. Aguantan perfectamente la estructura sin que se desmoronen los ingredientes.

GOLPE DE CALOR **2 MIN**

107780
HAMBURGUESA RÚSTICA 85 G

25 min	180º 2 min	
35	2,8	44

11 cm

GOLPE DE CALOR **2 MIN**

107781
HAMBURGUESA CEREALES 85 G

25 min	180º 2 min	
35	2,8	44

11 cm

GOLPE DE CALOR **2 MIN**

107901
HAMBURGUESA BAVIERA 85 G

25 min	180º 2 min	
35	2,8	44

11 cm

210865
REDONDO HAMBURGUESA 95 G

15 min		
54	5,13	28

ø 10 cm

107817
MOLLETE 95 G

15-20 min	200º 5-7 min	
65	6,18	32

14 x 10,5 cm

107798
MINI MOLLETE 45 G

20 min	TOSTAR EN TOSTADOR O GRILL	
32	1,44	128

9 cm

Consejos de preparación

- Ofrece una **experiencia única** con estos panes tan atractivos, para atraer más clientes.
- Busca un **emplatado original** y vistoso.
- Selecciona bien los **ingredientes, siempre frescos y naturales.** Los **vegetales** suelen aportar color y volumen.
- Elige **ingredientes novedosos** que aporten sabores únicos para **conquistar a tus clientes**. Puedes jugar con salsas para conseguir nuevos sabores.
- Corta el pan y **tuéstalo** ligeramente en su cara interior para potenciar su sabor, ya que además **soporta mejor el peso de los ingredientes y la humedad de las salsas** y los vegetales.
- **Completa tu menú con productos de valor añadido**, como patatas especiales, cervezas artesanas, etc.
- Los panes con semillas y cereales están de moda y resultan **ideales para ofrecer alternativas más saludables** en la carta de hamburguesas.

La hamburguesa perfecta

El Pan

Es la base de toda hamburguesa. Tiene que ser fácil de comer, de miga esponjosa y corteza fina pero, sobre todo, que soporte bien el peso de los ingredientes. Como los Panes de hamburguesa de Berlys.

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

Los vegetales

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

La Carne

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

Las salsas

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

Productos Sin Gluten

Los produtos sin gluten Betina tienen el **formato tradicional** y están elaborados utilizando los mejores ingredientes, siguiendo un cuidado proceso para conseguir un pan con la corteza dorada y la miga suave del pan de siempre y una bollería con el **sabor más irresistible** y l**a textura más tierna**.

Además, la **bollería sin gluten** no necesita hornearse, **¡tan sólo descongelar y listos para consumir!**

Recuerda

Consérvalos siempre en su envase individual.
En ningún caso deben estar en contacto con productos que puedan contener gluten.

PAN EN BOLSA HORNEABLE

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.

Panadería Sin Gluten

Betina

Sin gluten

Bollería Sin Gluten

EN BOLSA HORNEABLE

210164
BAGUETTINA SIN GLUTEN 100 G

30 min	180º 5-7 min (Hornear con bolsa)	1-2 min a 700w	
25	2,50	72	28,5 x 18 cm

ES-102-001

EN BOLSA HORNEABLE

210396
PANECILLO SIN GLUTEN 45 G

30 min	180º 3-5 min (Hornear con bolsa)	30 seg a 700w	
45	2,03	72	15,5 x 16 cm

ES-102-002

EN BOLSA HORNEABLE

107526
PAN HAMBURGUESA SIN GLUTEN 70 G

60 min	180º 5-7 min (Hornear con bolsa)	1-2 min a 700w	
35	2,80	72	9,5 cm

ES-102-003

113741
CROISSANT MARGARINA SIN GLUTEN 30 G

45 min	NO NECESITA HORNEAR	
50	1,50	96

BOLSA INDIVIDUAL

ES-102-013 Sin Frutos de Cáscara

ENVASADO INDIVIDUALMENTE

103311
MAGDALENA SIN GLUTEN 35 G (Pack 2 unidades)

45 min	NO NECESITA HORNEAR	
48 (2 x 24 uds)	1,68	96

BOLSA 2 UDS

ES-102-016 Sin Frutos de Cáscara

ENVASADO EN BOLSA DE 2 UDS

113742
NAPOLITANA CACAO SIN GLUTEN 50 G

45 min	NO NECESITA HORNEAR	
36	1,800	96

BOLSA INDIVIDUAL

ES-102-014

ENVASADO INDIVIDUALMENTE

101706
PALMERA CACAO SIN GLUTEN 75G

45 min	NO NECESITA HORNEAR	
40	3,00	96

BOLSA INDIVIDUAL

ES-102-015 Sin Huevo

ENVASADO INDIVIDUALMENTE

Snacks Salados

Deliciosos productos con rellenos salados para sustituir una comida o para servir en cualquier momento del día.

Bollería Salada

Descongelar y hornear.
Con los rellenos más sabrosos.

ABUNDANTE **RELLENO** · **YA DECORADO** · IDEAL PARA **LLEVAR**

NUEVO

300371
PAÑUELO POLLO Y CEBOLLA 130 G

30-40 min	180º 24-26 min	
34	4,42	104

Pintado con huevo
Con topping de trigo sarraceno troceado

NUEVA

300370
CRESTA JAMÓN Y QUESO 103 G

25-30 min	180º 20-22 min	
40	4,12	104

Pintado con huevo
Con topping de sésamo blanco

300367
PAÑUELO FRANKFURT 140 G

30-40 min	180º 24-26 min	
34	4,76	104

Pintado con huevo
Con topping de sésamo blanco

300366
PAÑUELO CLÁSICO 135 G

40-45 min	180º 23-24 min	
34	4,59	104

Pintado con huevo
Con topping de semillas

114320
RAYADO CARBONARA 140 G

30 min	180º 22-24 min	
40	5,60	104

Topping de trigo sarraceno

114321
RAYADO POLLO TERIYAKI 140 G

30 min	180º 22-24 min	
40	5,60	104

Topping de sésamo blanco

Bollería Salada

Descongelar y hornear.
Ideales a cualquier hora.
Un delicioso contraste de sabores y texturas.

SIN FERMENTAR
IDEAL PARA
PERSONALIZAR

100104
NAPOLITANA MIXTA 130 G

105-120 min / 28º / 70%H	180º 17-20 min	
80	10,40	72

101790
DANESA ESPINACAS 109 G

20-25 min	180º 19-21 min	
40	4,36	128

Pintado con huevo

110092
NAPOLITANA MIXTA 130 G

20-30 min	170º 25-28 min	
45	5,85	72

SE SIRVE CON
BAÑO DE HUEVO
Y **QUESO**
ENMENTAL

300338
MALLA DE POLLO Y BACON 108 G

30 min	180º 20 min	
34	3,67	112

Pintado con huevo

Topping de queso Emmental

102322
CROISSANT MIXTO FERMENTADO 90 G

20-25 min	180º 18-20 min	
66	5,85	64

Pintado con huevo

100082
TRIÁNGULO ATÚN 130 G

100077
TRIÁNGULO ESPINACAS 130 G

100111
TRIANGULO CUATRO QUESOS 130 G

20-25 min	180º 19-21 min	
48	6,24	104

Pintado con huevo

110100
TRIÁNGULO BIKINI 135 G

20-25 min	180º 19-21 min	
48	6,72	104

Pintado con huevo

100083
TRIÁNGULO MEXICANO 135 G

20-25 min	180º 19-21 min	
42	5,67	104

Pintado con huevo

SÁCALE PARTIDO AL PRODUCTO SALADO

Puedes dedicar un espacio para estos productos, separándolos de la bollería dulce. Si no dispones de sitio, puedes retirar el producto dulce y colocar el salado en las horas de mayor demanda (a medio día y por la tarde). Se aconseja el uso de luz cálida dirigida al producto.

El olor a producto recién horneado atraerá a más clientes. Puedes hornear en las horas punta, sobre todo al mediodía.

Las variedades calientes como las Mini Pizzas, se pueden volver a calentar unos segundos para fundir el queso y quedarán como recién hechas.

Puedes ofrecer promociones con refrescos o packs combinando diferentes sabores o variedades.

El uso de packaging para llevar, como bolsas, cajitas de papel, etc., resultan muy útiles y tus clientes lo agradecerán.

Bollería Mini Salada

Pequeños bocados de suave masa hojaldrada con deliciosos rellenos. Ideal para la venta en packs surtidos.

MINI BOCADOS **RELLENOS**

PARA VENTA SURTIDA Y LLEVAR EN **BANDEJA**

10399
MINI CROISSANT SURTIDOS SALADOS 30 G

30 min	180º 16-18 min	
156	4,94	128

Rellenos: Frankfurt, Mixto, Tortilla de Patata

105006
DELICIAS ATÚN 20 G

105020
DELICIAS DE QUESO 20 G

105030
DELICIAS VARIADAS YORK, QUESO Y ATÚN CON TOMATE 20 G

105031
DELICIAS VARIADAS BIKINI, ATÚN Y SOBRASADA 20 G

45 min	190º 14-16 min	
250 aprox	5,00	128

APLICACIÓN CREATIVA

Llena vasitos de chupito de cristal con sopas y cremas frías como la vichysoisse, el ajo blanco, la crema de calabaza o el zumo de tomate. Pincha en brochetas los Mini Croissants salados y las Delicias variadas y colócalas sobre los vasitos. Serán un éxito en cócteles, ágapes y aperitivos.

El Snacking está de moda

En los últimos años, el consumo de bollería y snacks salados ha aumentado en nuestro país. Gracias en parte, a los cambios en nuestro estilo de vida, que en ocasiones hacen que estos productos sustituyan a las comidas principales, o también cuando se necesita hacer un almuerzo rápido y ligero. Cada día, más personas se apuntan a la moda del consumo "on the go" con nuestros productos, por la facilidad de comerlos sobre la marcha y a cualquier hora, y también por las deliciosas combinaciones de sabores y rellenos que ofrecemos.

Además, su formato individual hace que resulten ideales para su venta en cualquier momento del día, facilitando su control de stock.

Empanadillas

AUTÉNTICA **RECETA** ARGENTINA

Empanadillas Argentinas

Elaboradas siguiendo la auténtica receta, con **rellenos muy sabrosos** y **cerradas de manera artesanal**.

NUEVA

300372
EMPANADILLA ARGENTINA QUESO DE CABRA 95 G

30 min	195º 18-20 min	
36	3,42 kg	120

Se recomienda pintar con huevo antes de hornear para potenciar el color.

300305
EMPANADILLA ARGENTINA CRIOLLA 95 G

30 min	195º 18-20 min	
40	3,80 kg	120

Se recomienda pintar con huevo antes de hornear para potenciar el color.

NUEVA

300373
EMPANADILLA ARGENTINA POLLO AL CURRY 95 G

30 min	195º 18-20 min	
40	3,80 kg	120

Se recomienda pintar con huevo antes de hornear para potenciar el color.

300306
EMPANADILLA ARGENTINA POLLO 95 G

30 min	195º 18-20 min	
36	3,42 kg	120

Se recomienda pintar con huevo antes de hornear para potenciar el color.

Empanadilla de Hojaldre

Textura suave y crujiente, con más volumen

La Empanadilla de Hojaldre de Atún está elaborada con una masa enriquecida con **margarina** que le aporta **más volumen** y que consigue que resulte **más suave y crujiente**. Viene con un **delicioso relleno de atún y pisto** y **se sirve con baño de huevo**, tan sólo **descongelar, hornear y ¡servir!**

300312
EMPANADILLA HOJALDRE ATÚN 170 G

60 min	200º 20-22 min	
22	3,74 kg	128

Pintado con huevo

¡Las empanadillas de siempre!

Elaboradas con una suave masa escaldada en aceite y con abundantes y sabrosos rellenos. Se cierran manualmente para un resultado más artesano.

Del congelador al horno

Las Empanadillas no necesitan descongelar antes de hornear. Puedes decorarlas con diferentes semillas para identificar sus rellenos.

300295
EMPANADILLA PISTO 112 G

NO NECESITA | 190º | 18-20 min
40 | 4,48 | 120

300298
EMPANADILLA TOMATE 112 G

NO NECESITA | 190º | 18-20 min
40 | 4,48 | 120

La hora del pincho

Con la Tortilla Familiar puedes ofrecer sabrosos pinchos a la hora del almuerzo y en cualquier momento, porque no necesita descongelar previamente. ¡Del congelador al horno!

114110
CHALANA DE ATÚN 155 G

NO NECESITA | 180º | 18 min
30 | 4,65 | 132

Pintado con huevo

300292
EMPANADILLA DE ATÚN 112 G

NO NECESITA | 190º | 18-20 min
40 | 4,48 | 120

300293
EMPANADILLA CEBOLLA Y ATÚN 112 G

NO NECESITA | 190º | 18-20 min
40 | 4,48 | 120

114319
TORTILLA FAMILIAR 800 G

NO NECESITA | 180º 200º | 15-20 min
10 | 8,00 | 91

Rociar con aceite de oliva

Planchas de Pizza

IDEAL PARA **PERSONALIZAR**

110081
BASE PIZZA CLÁSICA 30X40 CM 510 G

NO NECESITA	220º 10 min	
20	10,20	48

IDEAL PARA **PERSONALIZAR**

110082
PIZZA MARGARITA 1.100 G

60 min	180º 10 min	
4	4,40	78

110072
PIZZA 4 QUESOS 1.200 G

60 min	180º 10 min	
4	4,80	78

110071
PIZZA VEGETAL 1.200 G

60 min	180º 10 min	
4	4,80	78

110068
PIZZA YORK Y QUESO 1.200 G

60 min	180º 10 min	
4	4,80	78

110065
PIZZA CHAMPIÑÓN Y BACON 1.200 G

60 min	180º 10 min	
4	4,80	78

110066
PIZZA POLLO Y CHEDDAR 1.150 G

60 min	180º 10 min	
4	4,60	78

110069
PIZZA BARBACOA 1.150 G

60 min	180º 10 min	
4	4,60	78

Mini Pizzas

110070
MINI PIZZA PEPPERONI 160 G

30 min	170º 14-16 min	
16	2,56	120

110067
MINI PIZZA BACON 170 G

30 min	170º 14-16 min	
16	2,72	120

Base Pan

Panettis

Se elaboran con una base de pan con **masa madre** que se forma y **se estira a mano** y con abundantes **ingredientes frescos y naturales**. Después se cuecen **en horno de piedra**. Así conseguimos dos variedades que sorprenden por su masa jugosa y crujiente por fuera y por su intenso y delicioso sabor.

ABUNDANTE **RELLENO** · **FORMATO INDIVIDUAL** · IDEAL PARA **LLEVAR**

114316
PANETTI DE VERDURAS 163 G

25-30 min	180º 18 min	
24	3,91	88

114317
PANETTI DE POLLO 180 G

25-30 min	180º 18 min	
24	4,32	88

ABUNDANTE **RELLENO** · **INDIVIDUAL O COMPARTIR** · IDEAL PARA **LLEVAR**

Cocas

Elaboradas con una base de pan con **masa madre** que se forma y se **estira a mano**. Se rellenan artesanalmente con **ingredientes frescos y naturales**. Se pueden servir como pieza individual o para compartir. Y con sólo un golpe de calor ¡vuelven a estar como recién hechas!

110086
COCA DE QUESO 260 G

60 min	180º 10 min	
12	3,12	90

110087
COCA VEGETAL 250 G

60 min	180º 10 min	
12	3,00	90

Pastelería

KÖRFEST

PASTELERÍA & DELICATESSEN

Tartas

106163 CHEESE CAKE 900 G

240 min (5ºC)

4 | 3,60 kg | 48

19,5 cm

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días en refrigeración

106118 TARTA SACHER 875 G

240 min (5ºC)

4 | 3,50 kg | 60

20 cm

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días en refrigeración

106353 TARTA TRIPLE CHOCOLATE 950 G

240 min (5ºC)

4 | 3,80 kg | 77

20 cm

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días en refrigeración

106165 TARTA YOGURT CON FRAMBUESAS 925 G

240 min (5ºC)

4 | 3,70 kg | 60

19 x 18 cm

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días en refrigeración

Tartas Precortadas

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

14 PORCIONES | DESCONGELAR Y SERVIR | EMPLATADO IMPECABLE | MEJOR CONTROL DE STOCK

106650
TARTA RED VELVET 1.600 G

240 min (5ºC)

1 | 1,60 kg | 144

24 cm | 14 porciones

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 7 días en refrigeración

100156 CARROT CAKE 1.500 G

240 min (5ºC)

1 | 1,50 kg | 144

23,5 cm | 14 porciones

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 3 días en refrigeración

106503 CONTINENTAL CHOCOLATE CAKE 1.550 G

240 min (5ºC)

1 | 1,55 kg | 144

24 cm | 14 porciones

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 3 días temperatura ambiente

Planchas Porcionadas

Descongela por porciones y sirve sin apenas manipulación.

24 PORCIONES · DESCONGELAR Y SERVIR · EMPLATADO IMPECABLE

106632
GRAN CARROT CAKE 1.750 G KÖRFEST PASTELERÍA & DELICATESSEN

420 min (5ºC)

1 ud · 1,75 kg · 136

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días en refrigeración

Planchas pastelería fresca KÖRFEST

PASTELERÍA & DELICATESSEN

106380
PLANCHA BROWNIE 2.500 G 30 PORCIONES

24 horas (3º C)

4 ud · 10,00 kg · 54

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 7 días en refrigeración

103213
PLANCHA BIZCOCHO CASERA PORCIONADA 2.400 G

120 min (5ºC)

1 ud · 2,40 kg · 128

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 5 días a temp. ambiente

103214
PLANCHA BIZCOCHO CHOCOLATE PORCIONADA 2.400 G

120 min (en refrigeración)

1 ud · 2,40 kg · 128

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 5 días a temp. ambiente

106122 **PLANCHA SAN MARCOS 2.350 G**

240 min (5ºC)

1 ud · 2,35 kg · 136

38 x 27 cm

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días en refrigeración

106123 **PLANCHA SELVA NEGRA 1.925 G**

240 min (5ºC)

1 ud · 1,93 kg · 136

38 x 27 cm

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días en refrigeración

106166 **PLANCHA QUESO Y ARÁNDANOS 2.450 G**

240 min (5ºC)

1 ud · 2,45 kg · 136

38 x 27 cm

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días en refrigeración

Caprichos KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

Puedes **descongelar tan sólo la pieza** que necesites.
Prepara postres con una presentación original y un **emplatado limpio**.

106345
NUBES DE QUESO Y ARÁNDANOS 85 G

60 min (5ºC)
20 | 1,70 | 136
6 cm
VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días en refrigeración

106379
COULANT DE CHOCOLATE 80 G

30-40 segundos en microondas máxima potencia
30 | 2,40 | 240
6 cm
VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 7 días a temp. ambiente

106344
CAPRICHOS SACHER 70 G

60 min (5ºC)
20 | 1,40 | 136
6 cm
VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días en refrigeración

Brazos KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

106226
BRAZO NATA/YEMA TOSTADA 750 G

240 min (5ºC)
4 | 3,00 | 64
Longitud 26 cm
VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días en refrigeración

106225
BRAZO NATA BOMBÓN 700 G

240 min (5ºC)
4 | 2,80 | 64
Longitud 27 cm
VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días en refrigeración

Trenzas

trenza
Crema de queso y cerezas
KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

Trenzas Körfest, un lujo para el paladar

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

Están elaboradas con una masa de suave hojaldrado con **mantequilla fresca**, siguiendo un largo proceso de más de **72 horas y tres fermentaciones**, que incluye el formado manual de su trenzado característico.

¡NUEVO ESTUCHE!
Elegante y vanguardista, ahora con ventana para ver todo el producto.

106693 TRENZA FLORENTINA 450 G

180 min (5ºC)
4 | 1,80 kg | 128
34,5 x 12 cm
VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días temperatura ambiente

106687 TRENZA KÖRFEST 500 G

180 min (5ºC)
4 | 2,00 kg | 128
34,5 x 12 cm
VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 5 días temperatura ambiente

106689 TRENZA CREMA Y CACAO 500 G

180 min (5ºC)
4 | 2,00 kg | 128
34,5 x 12 cm
VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 5 días temperatura ambiente

106691 TRENZA NARANJA Y CACAO 500 G

180 min (5ºC)
4 | 2,00 kg | 128
34,5 x 12 cm
VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 5 días temperatura ambiente

106690 TRENZA DULCE DE LECHE Y PISTACHOS 500 G

180 min (5ºC)
4 | 2,00 kg | 128
34,5 x 12 cm
VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 5 días temperatura ambiente

106688 TRENZA QUESO Y CEREZAS 500 G

180 min (5ºC)
4 | 2,00 kg | 128
34,5 x 12 cm
VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días temperatura ambiente

Complementos

¿Quieres elaborar tus propias creaciones?
Con nuestros Complementos lo tienes muy fácil.

Las **Placas de Hojaldre** te permiten preparar deliciosas variedades tanto dulces como saladas, en diferentes formatos y tamaños, como tartaletas o empanadas.

La **Plancha de Bizcocho** es tierna, suave y esponjosa. Además, muy sencilla de manipular. Es ideal para postres y elaboraciones dulces, como brazos y tartas.

101519
PLACA HOJALDRE MANTEQUILLA 60 X 40 CM 1.050 G

15-20 min	180º 28-33 min	
10	10,50	20
60 x 40 cm		

101518
PLACA HOJALDRE 60 X 40 CM 1.000 G

20-25 min	180º 30-35 min	
10	10,00	20
60 x 40 cm		

101624
PLACA HOJALDRE 30X40 CM 715 G

20-25 min	180º 30-35 min	
20	14,30	56
30 x 40 cm		

103280
PLANCHA BIZCOCHO 32 X 24 CM 140 G

120-180 min (5ºC)		
24	3,36	44

Ideas y sugerencias

Porción de Plancha

Una presentación sencilla y original.

Coloca una porción de la Plancha de Queso y Arándanos sobre una hoja de azúcar y un puñado de azúcar en grano y sirope del sabor que combine.

Plancha de Queso y Arándanos 106166 (pág 74)

Cookie a la sartén

Una deliciosa Cookie derretida.

Descongela las Cookies de Chocolate 60 minutos. Puedes utilizar la Cookie Chocolate o la Cookie Bombón. Pon chocolate líquido en toda la base de una sartén pequeñita. Coloca encima la Cookie y ponlo a calentar 5 min a fuego medio. Retira la sartén y coloca una bola de helado de vainilla y un chorrito de cobertura de chocolate caliente, que al contacto con el helado queda muy crujiente.

Cookie de chocolate 103227 (pág 23)
Cookie Bombón 103312 (pág 23)

Cruffins

Croissants con aspecto de muffins que atraen cada día a más consumidores.

ELABORACIÓN: Corta un Croissant Recto por la mitad (a lo largo) y espera 30 minutos para que se descongele. Estira la masa de cada porción y dale forma de espiral, colocándola en una cápsula especial para magdalenas. Hornea durante 16-18 minutos a 175ºC. Una vez frío, saca el Cruffin de la cápsula e inyéctale un relleno. En esta receta hemos puesto crema, pero también puedes probar con nata, mermelada, chocolate... Decóralo a tu gusto. Puedes espolvorear azúcar glass y colocar una corona de crema con almendra fileteada y frutos rojos.

Croissant Recto Mantequilla (pág 10)

Vasitos de Cookie

Divertidos postres de Cookies troceadas.

Coloca en la base de un vasito de cristal una buena capa de sirope de chocolate o un coulís de un sabor que quieras (frutos rojos, mango, naranja, vainilla, chocolate...) y encima una capa de crema suave de yogur o de helado de vanilla. Trocea una Cookie y colócala encima. Por último, corona la copa con una nuez de la misma crema que has utilizado y un topping que armonice con la receta, como chips de chocolate, crocantti, naranja confitada, copos de cereales, etc.

Cookie de chocolate 103227 (pág 23)
Cookie Bombón 103312 (pág 23)

Artesa

107920 **HOGAZA CHÍA ARTESA 400 G**

107921 **HOGAZA AVENA ARTESA 400 G**

Cinco Espigas

210958 **BARRA RUSTICA 300 G**

210960 **BASTÓN RÚSTICO 300 G**

210845 **ESPIGADA 250 G**

210961 **BOCADILLO BASTÓN 150 G**

210959 **PANECILLO RÚSTICO 130 G**

210837 **PANECILLO RÚSTICO 90 G**

210836 **PANECILLO RÚSTICO 60 G**

210846 **PANECILLO RÚSTICO 33 G**

109030 **ESPIGUETA 75 G**

107859 **ESPIGUETA CEREALES 95 G**

Bouquet

211426 **HOGAZA 400 G**

211425 **HOGAZA 320 G**

211388 **HOGAZA 200 G**

211381 **BARRA PURO CEREAL 310 G**

211416 **BASTÓN NATURAL 330 G**

211417 **BOCADILLO 130 G**

211393 **PANECILLO 70 G**

211418 **BOCADILLO CUADRADO 130 G**

211419 **CAPRICCIO 45 G**

211427 **MINI CAPRICCIO 33 G**
211428 **MINI CAPRICCIO CEBOLLA 33 G**

211395 **PAN DE COCA 400 G**

211394 **PAN DE COCA 250 G**

211386 **FOCACCINI 110 G**

211387 **FOCACCIA 180 G**

211383 **FOCACCIA 100 G**

211398 **FLÛTE CEREALES 120 G**

211396 **PAN DE NUECES 320 G**

107853 **MINI CAPRICCIO CEREALES 33 G**

Pan tradición

0 5 10 15 20 25 30 35 40 45 50 55 60 cm

210830 BARRA GASCONA 380 G

210834 BARRA SUBLIME XL 380 G

210950 BAGUETTE RÚSTICA 260 G

210759 BAGUETTE SUBLIME 270 G

90099 BARRA GALLEGA 260 G

209001 BARRA GALLEGA 295 G

210956 BOCADILLO SUBLIME 185 G

210756 BARRITA SUBLIME 175 G

210828 BAGUETTINA RÚSTICA 125 G

210829 PANECILLO CHEF RÚSTICO 65 G

107800 GOURMET CEBOLLA 45 G

107799 GOURMET PASAS Y NUECES 45 G

210854 PAYESITO 33 G

0 5 10 15 20 25 30 35 40 45 50 55 60 cm

Pan Blanco

0 5 10 15 20 25 30 35 40 45 50 55 60 cm

210816 BAGUETTE MEGA 350 G

210825 BAGUETTE PLUS 290 G

210939 BAGUETTE SENIOR 255 G

210826 BAGUETTE VINTAGE 255 G

210947 BARRA VINTAGE 265 G

210831 BARRA ALDEANA 270 G

210927 BARRA ANCHA 280 G

107932 FABIOLA PICOS 275 G

210951 BOCADILLO ANCHO 170 G

210821 BAGUETTINA 155 G

210931 BAGUETTINA 135 G

107817 MOLLETE 95 G

107798 MINI MOLLETE 45 G

210985 MINI BAGUETTINA 45 G

210843 MINI IBIZA 30 G

107848 PANECILLO VIENA 70 G

107826 MINI VIENA 44 G

0 5 10 15 20 25 30 35 40 45 50 55 60 cm

Pan integral, cereales y semillas

109022 PAN CUATRO PUNTAS 360 G

209083 BAGUETINA INTEGRAL 36% 240 G

107810 BAGUETTE CEREALES 290 G

209082 BAGUETINA INTEGRAL 36% 110 G

211003 PAYESITA 100% INTEGRAL 145 G

107929 BARRITA CAMPESTRE 155 G

107813 PANECILLO ENRIQUECIDO CON FIBRA 60 G

107812 MINI ENRIQUECIDA CON FIBRA 30 G

107875 MINI CEREALES 30 G

107799 GOURMET PASAS Y NUECES 45 G

107800 GOURMET CEBOLLA 45 G

107796 SOLETTE CEREALES 35 G

0 5 10 15 20 25 30 35 40 45 50 55 60 cm

Bellsolà

Panadería y Bollería desde 1890

MONBAKE

CENTRO DE RELACIÓN CON EL CLIENTE 902 32 55 32 / +34 914 84 20 79

MONBAKE GRUPO EMPRESARIAL S.A.U. Avda. Pamplona, 59 31192 Mutilva Navarra Tel: +34 948 23 51 50 info@bellsola.com

Edición PRIMAVERA 2022