

Catálogo

de productos

Bellsolà

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, panadería, snacks salados y pastelería que elaboramos para dar solución a todas tus necesidades y satisfacer a todos tus clientes.

Símbolos

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



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 comprensible y fácil de leer.





Índice

Bellsolà
Panadería y Bollería desde 1890

La Bollería

Bollería Sin Fermentar	4
Bollería Mini Sin Fermentar	5
Bollería Directa	6
Bollería Mini Directa	12
Bollería Acabada	16
Bollería Acabada Moodies	20

El Pan

Artesa	22
Rustique	24
Cinco Espigas	26
Bouquet	28
Pan Tradición	32
Pan Blanco	36
Pan Integral	40
Con fibra, cereales y semillas	42
Pan Xpress	44

Sin Gluten	50
------------	----

Snacks Salados

Bollería Salada	52
Empanadillas	56
Pizzas y base pan	58

Pastelería

Tartas	61
Planchas	63
Caprichos y Brazos	64
Trenzas	65

Medidas de panes	66
------------------	----

Bollería sin fermentar

Descongelar, fermentar y hornear.
Perfecta para personalizar.



100100
CROISSANT CURVO MARGARINA 130 G

120-150 min / 28° / 70%^H 180° 16-18 min

70 uds 9,10 72



100101
CROISSANT CURVO MARGARINA 85 G

120-150 min / 28° / 70%^H 180° 16-17 min

90 uds 7,65 64



100087
CROISSANT CACAO CON AVELLANA 115 G

105-120 min / 28° / 70%^H 180° 16-17 min

40 uds 4,60 72



105085
NAPOLITANA CACAO 130 G

105-120 min / 28° / 70%^H 180° 17-21 min

90 uds 11,70 64



101793
ENSAIMADA CABELLO 142 G

110 min / 30° / 70%^H 170° 9-11 min

60 uds 8,52 64



13030
ENSAIMADA 90 G

120 min / 30° / 70%^H 180° 10-12 min

86 uds 7,74 64

Bollería Mini Sin fermentar

Descongelar, reposar/fermentar y hornear.



100102
CROISSANT RECTO MARGARINA 40 G

60 min / 30° / 70%^H 180° 12-15 min

250 uds aprox 10,00 64



102101
CROISSANT CURVO MARGARINA 25 G

75 min / 30° / 70%^H 185° 8-10 min

160 uds 4,0 128



102398
MINI CROISSANT RECTO MANTEQUILLA 25 G

60-80 min / 28° / 75%^H 180° / 190° 12-15 min

200 aprox 5,00 64

Mantequilla



10202
MINI CROISSANT RECTO MANTECA 25 G

10204
MINI CROISSANT RECTO MARGARINA 25 G

60-80 min / 28-30° / 75-80%^H 180° 12-15 min

400 aprox 10,00 64



13202
MINI ENSAIMADA 40 G

120 min / 30° / 70%^H 180° 8-10 min

125 aprox 5,00 128



105093
NAPOLITANA MINIATURA CACAO 25 G

105094
NAPOLITANA MINIATURA CREMA 25 G

75-90 min / 28° / 70%^H 190° 10-12 min

480 uds 12,0 64



105015
DELICIAS CACAO 20 G

30 min / 30° / 70%^H 190° 12-14 min

250 aprox 5,00 128



105016
DELICIAS CREMA 20 G

30 min / 30° / 70%^H 190° 14-16 min

250 aprox 5,00 128

Ideal para personalizar

La bollería sin fermentar es perfecta para personalizar a tu gusto, con fermentaciones lentas y a bajas temperaturas. Así conseguirás aportar más volumen y una textura irresistible!

Bollería directa

Descongelar y hornear.
Siempre perfecta.



Bollería Directa

Descongelar y hornear.
Fácil de manipular.



113760
CROISSANT LUSITANO MANTEQUILLA 105 G

30 min	180° 19-21 min
42 uds	4,62 64

Mantequilla



102132
CROISSANT RECTO MANTEQUILLA 70 G

30 min	175° 16 min
70 uds	4,90 72

Pintado con huevo

Mantequilla



10808
CROISSANT CURVO MARGARINA 95 G

30 min	180° 18-20 min
36 uds	3,42 72

Pintado con huevo



113418
CROISSANT CURVO MARGARINA 70 G

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

Pintado con huevo



100107
CROISSANT MULTICEREALES ENRIQUECIDO CON FIBRA 75 G

25-30 min	180° 18-20 min
66 uds	4,95 72

Pintado con huevo

Con topping de semillas

Cereales y semillas

Bollería Directa rellena

Descongelar y hornear.
Con exquisitos y deliciosos rellenos.

**AHORRA
TIEMPO**

**DESCONGELAR
Y HORNEAR**

**21%
MANTEQUILLA**

**EXQUISITA
CREMA
PASTELERA**

NUEVO



113781
**CROISSANT MANTEQUILLA PLUS
CREMA PASTELERA 90 G**

🌨️ 25-30 min 📦 180° 16-18 min
📦 50 uds ⚖️ 3,50 📦 72

- 👉 Pintado con huevo
- 🍪 Con topping de maíz triturado

Mantequilla

**BARRITA DE
CACAO
BLANCO**

NUEVO



113780
**CROISSANT MARGARINA PLUS
CACAO BLANCO 85 G**

🌨️ 25-30 min 📦 180° 16-18 min
📦 44 uds ⚖️ 3,74 📦 104

- 👉 Pintado con huevo
- 🍪 Con topping de azúcar horneado



113765
**CROISSANT MULTICEREALES
CACAO EN CREMA 80 G**

🌨️ 30 min 📦 180° 16-18 min
📦 44 uds ⚖️ 3,52 📦 104

- 👉 Pintado con huevo
- 🍪 Con topping de semillas

**MASA CON
MANTEQUILLA
FRESCA**



113713
CROISSANT DÚO CACAO 90 G

🌨️ 30 min 📦 180° 14-16 min
📦 42 uds ⚖️ 3,78 📦 72

- 👉 Pintado con huevo
- Mantequilla**



113735
CROISSANT CHOCOLATE 100 G

🌨️ 30 min 📦 175° 18 min
📦 56 uds ⚖️ 5,60 📦 72

- 👉 Pintado con huevo

Bollería Directa rellena

Descongelar y hornear.

Con exquisitos y deliciosos rellenos.



110115
NAPOLITANA DECORADA CACAO 90 G

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

Con topping de flakes negros



110099
TRIÁNGULO CACAO EN CREMA 130 G

20-25 min	180°	19-21 min
52 uds	6,76	104

Pintado con huevo



11930
NAPOLITANA CACAO CREMA FERMENTADA 110 G

30 min	175°	18 min
56 uds	6,16	64

Pintado con huevo



100113
TRIÁNGULO CREMA 130 G

20-25 min	180°	19-21 min
52 uds	6,76	104

Pintado con huevo



11933
NAPOLITANA CREMA FERMENTADA 115 G

40 min	175°	18-20 min
56	6,44	64

Pintado con huevo

Bollería Directa Hojaldre

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

**AHORRA
TIEMPO**

**DESCONGELAR
Y HORNEAR**



100110

PALMERA XL 220 G

20-25 min	180°	36-38 min
52 uds	11,44	72



100076

PALMERA 140 G

20-25 min	180°	29-31 min
55 uds	7,70	104



100084

HERRADURA CABELLO DE ÁNGEL 165 G

25-30 min	180°	24-26 min
42 uds	6,93	104

Bollería Directa Hojaldres rellenos

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



110095


PALITO CACAO 65 G

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



100075


HERRADURA CACAO 155 G

 25-30 min	 180°	24-26 min
 45 uds	 6,98	 104



100080

HERRADURA CREMA 165 G

 25-30 min	 180°	24-26 min
 42 uds	 6,93	 104



100079

HERRADURA CACAO XL 210 G

 25-30 min	 180°	24-26 min
 30 uds	 6,30	 104

Bases de Hojaldre

Ideales para personalizar con rellenos dulces o salados.








NUEVA

VERSÁTIL
Y RENTABLE

101807

BASE DE HOJALDRE 55 X 35 CM 900 G

 30 min	 190°	30 min
 15 uds	 13,50	 44

 55 x 35 cm

101519

BASE HOJALDRE MANTEQUILLA 58 X 39 CM 1.050 G


 15-20 min	 180°	28-33 min
 10 uds	 10,50	 20

 60 x 40 cm

101518

BASE HOJALDRE 58 X 39 CM 1.000 G

 20-25 min	 180°	30-35 min
 10 uds	 10,00	 20

 60 x 40 cm

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 horneado la convierten en el aliado perfecto para los servicios de buffet y catering.



TAMAÑO REAL



TAMAÑO REAL



102293

CROISSANT RECTO MANTEQUILLA GOURMET 40 G

20 min	170°	14-16 min
58 uds	2,32	112

Mantequilla

Pintado con huevo

113679

CROISSANT HOTELERO 45 G

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

Pintado con huevo

102062

REMINI CURVO 9G

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

Mantequilla

AHORRA TIEMPO

DESCONGELAR Y HORNEAR



Buffet de desayuno y catering variados

La Bollería mini es ideal **para que el cliente pueda probar diferentes variedades.**

Su rápida descongelación y horneado la convierten 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.**

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

Bollería Mini Directa rellena



113712

MINI CROISSANT DÚO CACAO 30 G

30 min	180°	12-14 min
60 uds	kg	1,80 120

Mantequilla



10333

MINI CROISSANT CREMA 25 G

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



10330

MINI CROISSANT CACAO 25 G

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



100098

MINI HOJALDRE CREMA 30 G

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

Pintado con huevo



100086

MINIGAUCHA FRUTOS ROJOS 35 G

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

Pintado con huevo



101509

MINIGAUCHA CACAO AVELLANA 40 G

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

Pintado con huevo



101598

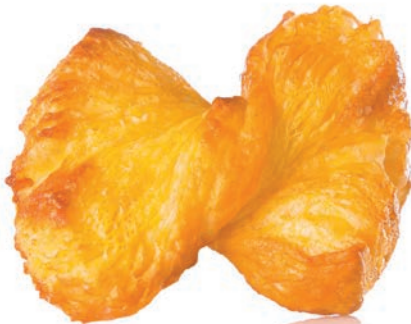
SURTIDO ESPECIALIDADES MINI 42 G

NO NECESITA	190°	15 min
120 uds	kg	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.



102147

LACITOS HOJALDRE GOURMET 25 G

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

Mantequilla



113453

MINI SNECKEN 40 G

30 min	170°	15 min
250 aprox	10,00	64



101241

PALMERA MINI MANTEQUILLA 15 G

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

Mantequilla



101320

PALMERA MULTICEREA MANTEQUILLA 40 G

10 min	190°	14-16 min
100 uds	4,00	128

Mantequilla

Bollería acabada

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

ylisto
BOLLERÍA

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN



Muffins KÖRFEST

PASTELERÍA & DELICATESSEN

DESCONGELAR
Y LISTO

AHORRA
TIEMPO



103343
**MUFFIN KORFEST BOMBÓN
Y CARAMELO 110 G**



103324
**MUFFIN KORFEST
CARROT CAKE 110 G**



103255
**MUFFIN KORFEST QUESO
CON ARÁNDANOS 110 G**



Los auténticos y originales

TODOS LOS MUFFIN KÖRFEST 110 G

120 min

20 uds 2,20 152



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



103181
MUFFIN BOMBÓN 85 G

60 min

30 uds 2,55 96



103180
MUFFIN PEPITAS DE CACAO 85 G

60 min

30 uds 2,55 96

Mini Muffins KÖRFEST

PASTELERÍA & DELICATESSEN



100166
MINI MUFFIN BLANCO 30 G



100167
MINI MUFFIN CACAO 30 G

TODOS LOS MINI MUFFINS 30 G

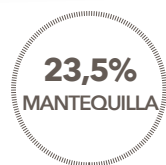
60 min

144 uds 2,16 96

Bollería Tradicional Acabada

Bollería ya terminada, tan sólo descongelar y servir.

No necesitas horno.



102400
CROISSANT CURVO YLISTO 65 G

60 min

24 uds 1,56 64

Mantequilla



100157
XUXO CREMA 110 G

30 min

12 uds 1,20 150

100155
XUXO CREMA 50 G

30 min

33 uds 1,52 150



113281
NAPOLITANA CACAO EN CREMA 90 G

120 min

24 uds 2,16 96



106664
BUÑUELO DE VIENTO 1,5 KG

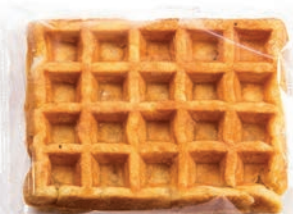
30-60 min

150 aprox 1,50 112

106665
BUÑUELO DE CREMA 2,6 KG

60-90 min

104 aprox 2,60 112



103287
GOFRE BELGA 120 G

NO NECESITA

48 uds 2,70 55

Se sirve envasado individualmente.



100172
SUIZO MANTEQUILLA 60 G

30 min

30 uds 1,80 64

Mantequilla

Envasadas individualmente.



103225
COOKIE COLORES 80 G

❄️ 60 min
📦 25 uds **kg** 2,00 📄 136

Se sirven envasadas individualmente.



103227
COOKIE CHOCOLATE 90 G

❄️ 60 min
📦 25 uds **kg** 2,25 📄 136

Se sirven envasadas individualmente.



103312
COOKIE BOMBÓN 80 G

❄️ 60 min
📦 25 uds **kg** 2,00 📄 136

Se sirven envasadas individualmente.



Cookie a la sartén

Una deliciosa Cookie derretida.

Descongela la Cookie de Chocolate 60 minutos. Pon chocolate líquido que cubra la base de una sartén pequeñita. Coloca encima la Cookie y ponla a calentar 5 minutos a fuego medio. Retira la sartén y coloca una bola de helado de vainilla y un chorrillo de cobertura de chocolate caliente que, al contacto con el helado, se enfriará y quedará una deliciosa capa de chocolate crujiente.



Cookie Cups

Divertidas copas de Cookies troceadas.

Coloca en la base de un vasito de cristal una buena capa de sirope de chocolate o un coulis del sabor que quieras (frutos rojos, mango, naranja, vainilla, chocolate...) y encima una capa de crema suave de yogur o de helado de vainilla. 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, naranja confitada, copos de cereales, etc.

Gama Moodies

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

moodies

DESCONGELAR
Y LISTO

AHORRA
TIEMPO

MEJOR
CONTROL DE
STOCK



101384
MOODIE GLACÉ 53 G

❄️ 60 min

📦 48 uds 📊 2,54 📦 104



101387
MOODIE BOMBÓN 58 G

❄️ 60 min

📦 48 uds 📊 2,78 📦 104



100171
MOODIE ZEBRA 58 G

❄️ 60 min

📦 36 (6x6) 📊 2,08 📦 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.



101805
MOODIE CONFETI 58 G

❄️ 60 min

📦 36 (6x6) 📊 2,08 📦 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.

Maxi Moodies



101411
MAXI MOODIE AZÚCAR 70 G

❄️ 60 min

📦 40 uds 📊 2,80 📦 96



101383
MAXI MOODIE GLACÉ 73 G

❄️ 60 min

📦 40 uds 📊 2,92 📦 96



101386
MAXI MOODIE BOMBÓN 78 G

❄️ 60 min

📦 40 📊 3,12 📦 96

Haz una exposición divertida

Crema 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.

Mini y Micro Moodies



101385
MINI MOODIE GLACÉ 31 G

❄️ 60 min
📦 80 uds 2,48 112



101388
MINI MOODIE BOMBÓN 35 G

❄️ 60 min
📦 80 uds 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 uds 1,92 104



101603
MICRO MOODIE CROCANTE 18 G

❄️ 30 min
📦 120 uds 2,16 104



101461
MICRO MOODIE RELLENO CACAO 22 G

❄️ 30 min
📦 120 uds 2,64 104



101462
MICRO MOODIE RELLENO FRESA 23 G

❄️ 30 min
📦 120 uds 2,76 104

Pepitos



101409
PEPITO BOMBÓN 120 G

❄️ 60 min
📦 24 uds 2,88 104



101410
PEPITO CREMA 110 G

❄️ 60 min
📦 24 uds 2,64 104



101407
PEPITO MINI BOMBÓN 64 G

❄️ 60 min
📦 54 uds 3,46 104



101408
PEPITO MINI CREMA 64 G

❄️ 60 min
📦 54 uds 3,13 104

Berlinas



101413
BERLINA BOMBÓN 105 G

❄️ 60 min
📦 36 uds 3,78 96



101414
BERLINA CREMA 95 G

❄️ 60 min
📦 36 uds 3,42 96



101640
MINI BERLINA CACAO AVELLANA 25 G

❄️ 60 min
📦 175 aprox 4,37 56

L'ORIGINE

Artesa

DEL FORNO





107920
HOGAZA CON SEMILLAS DE CHÍA 400 G

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



107921
HOGAZA CON SEMILLAS DE AVENA 400 G

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

L'ORIGINE

Artesa

DEL FORNO



Hogazas Artesa

Las **Hogazas Artesa** conquistarán a los consumidores que valoran la tradición panadera. Se elaboran con ingredientes seleccionados 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.

Rustique



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

Rustique

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

La gama de **Panes Rustique** de estilo rústico son **ideales para el consumo diario de toda la familia**. Te sorprenderán por su **corteza fina y crujiente**, por su **miga muy esponjosa, fácil de comer**, y por su sabor y aroma a pan de siempre.

Contienen **masa madre activa** y harinas especialmente seleccionadas. Elaborados **respetando los tiempos de reposo** necesarios para conservar su aroma, sabor y frescura durante más tiempo.



NUEVO

209192
PAN RUSTIQUE PLUS 400 G

45 min	170°	18-20 min
19 uds	7,60	28
55 cm		



NUEVO

209182
PAN RUSTIQUE 285 G

45 min	170°	18-20 min
21 uds	7,54	30
43 cm		



NUEVO

209193
BOCADILLO RUSTIQUE 175 G

45 min	170°	16-18 min
38 uds	6,65	28
26,5 cm		

Cinco Espigas

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



210960
BASTÓN RÚSTICO 300 G



 20-25 min  190°  18-21 min

 26 uds  kg 7,80  28

 53 x 7 cm



210958
BARRA RÚSTICA 300 G



 20-25 min  190°  18-21 min

 23 uds  kg 6,90  28

 51 x 8 cm



210845
ESPIGADA 250 G



 20-25 min  190°  15-20 min

 30 uds  kg 7,50  28

 56 x 6 cm



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



210961		BOCADILLO BASTÓN 150 G	
☀️ 15-20 min	🔥 190° 15-20 min	📦 40 uds	⚖️ 6,00 kg
			📦 28
📏 26 x 7,5 cm			



109030		ESPIGUETA 75 G	
☀️ 20-25 min	🔥 190° 15-18 min	📦 70 uds	⚖️ 5,25 kg
			📦 48
📏 25 x 5 cm			



210959		PANECILLO RÚSTICO 130 G	
☀️ 15-20 min	🔥 190° 14-17 min	📦 56 uds	⚖️ 7,28 kg
			📦 28
📏 26 x 7,5 cm			



210836		PANECILLO RÚSTICO 60 G	
☀️ 10-15 min	🔥 200° 5-8 min	📦 60 uds	⚖️ 3,60 kg
			📦 56
📏 15,5 x 7,5 cm			



210837		PANECILLO RÚSTICO 90 G	
☀️ 15-20 min	🔥 190° 12-14 min	📦 80 uds	⚖️ 7,20 kg
			📦 28
📏 16,5 x 6,8 cm			



210846		PANECILLO RÚSTICO 33 G	
☀️ 15-20 min	🔥 220° 4-6 min	📦 125 uds	⚖️ 4,13 kg
			📦 36
📏 12,5 x 5,5 cm			

Bouquet

de Bellsolà 

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.





211426
HOGAZA 400 G



20-25 min	180°	30-35 min
20 uds	8,00	32

34 x 12,5 cm



211395
PAN DE COCA 400 G



20-25 min	200°	8-10 min
21 uds	8,40	28

54 x 10 cm

211394
PAN DE COCA 250 G



15-20 min	200°	8-10 min
30 uds	7,50	28

35 x 10 cm

INCLUYE
BOLSA

Bouquet
de Bellsolà



211386
FOCACCINI 110 G



10-15 min	220° 230°	4-6 min
60 uds	6,60	32

20 x 8 cm



211387
FOCACCIA 180 G



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

23 x 13 cm

Bouquet para bocadillos y pinchos



211418
BOCADILLO CUADRADO 130 G

15-20 min	200°	15-20 min
60 uds	7,80	32

11,5 x 11 cm



211419
CAPRICCIO 45 G

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

7 x 6,5 cm



211427
MINI CAPRICCIO 33 G

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

6,5 x 5,5 cm



211428
MINI CAPRICCIO CEBOLLA 33 G

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

6,5 x 5,5 cm



211417
BOCADILLO 130 G

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

22 x 7 cm



211393
PANECILLO 70 G

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

15 x 5 cm



107855
MINI CAPRICCIO PASAS Y NUECES 33 G



107852
MINI CAPRICCIO ACEITUNAS 33 G

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

6,5 x 5,5 cm



107854
MINI CAPRICCIO ORÉGANO 33 G

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




6,5 x 5,5 cm


Bouquet con cereales

Bouquet
de Bellsolà



211396
PAN DE NUECES 320 G

 35-40 min	 180°	 23-28 min
 16 uds	 5,12	 56

 21 x 11,5 cm



211398
FLÛTE CEREALES 120 G

 15-20 min	 200°	 9-12 min
 45 uds	 5,40	 56


 25 x 5,5 cm



211381
BARRA PURO CEREAL 310 G

*Puro
cereal*


 20-25 min	 190°	 17-19 min
 25 uds	 7,75	 32

 49,5 x 6,8 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

Pan Tradición



Pan Tradición

Recuperamos los auténticos sabores y texturas del pan de siempre.
De corteza fina y sutilmente enharinada.
Miga suave, húmeda y sabor a pan, pan.



210956
BOCADILLO SUBLIME 185 G

15-20 min	190° 16-18 min
46 uds	8,51 28
26 x 8 cm	



210756
BOCADILLO SUBLIME 175 G

30 min	190° 14-16 min
44 uds	7,7 28
27,5 x 21,5 cm	



210834
SUBLIME XL 380 G



20-25 min	180° 18-20 min
22 uds	8,36 28
52 cm	



210832
BARRA SUBLIME 290 G



20-25 min	190° 18-21 min
26 uds	7,54 28
53 x 7 cm	



210759
BAGUETTE SUBLIME 270 G



30 min	180° 18-20 min
31 uds	8,37 28
55 x 18,5 cm	

Pan Tradición

SABORES
DE SIEMPRE

MÁS
TIEMPO
FRESCOS

NUEVO



107955
PAN CRISTAL 320 G



30 min	180°	9-11 min
12 uds	3,84	40
45 cm		



210570
TOSCANA 250 G

30-35 min	180°	18-20 min
26 uds	6,50	32
56 cm		



210830
BARRA GASCONA 380 G



60 min	180°	18 min
20 uds	7,60	28
54 x 8,3 cm		



210831
BARRA ALDEANA 270 G



20-25 min	190°	15-17 min
28 uds	7,56	32
45 x 7,2 cm		



209001
BARRA GALLEGA 295 G

30-40 min	180°	16 min
22 uds	6,49	30
45 x 10 cm		



90099
BARRA GALLEGA 260 G

30 min	180°	18-20 min
22 uds	5,72	30
44,5 x 9,5 cm		



210828
BAGUETTINA RÚSTICA 125 G

15-20 min	180°	18-21 min
60 uds	7,50	32
27 x 18,5 cm		

Pan de Agua



209174
PAN DE AGUA 280 G



45 min	180°	12 min
22 uds	kg 6,16	30
45 cm		

Pan de sabores especiales

Elaborado con ingredientes especiales como las aceitunas verdes, las semillas de girasol o la harina de maíz, para aportar un toque diferente y original.



NUEVO

107954
PAN TRENZADO CON ACEITUNAS 485 G

60 min	180°	20-25 min
15 uds	kg 7,28	32
32 cm		



211489
TRAINERA MAÍZ 5,9% 275 G



30 min	180°	13-15 min
24 uds	kg 6,60	40
36 cm		

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

Pan blanco

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

MIGAS
ESPONJOSAS
Y TIERNAS

PARA
TODOS LOS
DÍAS

LOS PANES
MÁS
VERSÁTILES

Pan Blanco



210816
BAGUETTE MEGA 350 G



25-30 min	190°	16-17 min
23 uds	8,05	32

56 x 7,4 cm



210939
BAGUETTE SENIOR 255 G

15-20 min	180°	17-20 min
34 uds	8,67	32

54,5 x 5,5 cm



210825
BAGUETTE PLUS 290 G



15-20 min	180°	19-22 min
30 uds	8,70	32

56 x 6 cm



210826
BAGUETTE VINTAGE 255 G



15-20 min	190°	14-16 min
34 uds	8,67	28

54,5 x 5,5 cm



210927
BARRA ANCHA 280 G



15-20 min	180°	17-21 min
24 uds	6,72	36

43 x 7,4 cm



210947
BARRA VINTAGE 265 G

20-25 min	190°	18-22 min
28 uds	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.



210951
BOCADILLO ANCHO 170 G

🌨️ 15-20 min 190° 14-16 min

📦 40 uds kg 6,80 📦 32

📏 27 x 21 cm



210761
BAGUETTINA 130 G

🌨️ 30 min 180° 16-18 min

📦 60 uds kg 7,80 📦 32

📏 28 x 17 cm



210675
BARRA 140 G

🌨️ 30 min 180° 16-18 min

📦 60 uds kg 9,30 📦 28

📏 33 x 17,5 cm



210819
BAGUETTINA 120 G

🌨️ 15-20 min 190° 13-16 min

📦 66 uds kg 7,92 📦 32

📏 27 x 17 cm



107932
FABIOLA PICOS 275 G

🌨️ 30 min 180° 8-10 min

📦 24 uds kg 6,60 📦 32

📏 40 x 23 cm



Pan Blanco Candéal

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.

Pan Blanco Pequeño



210817
BARRITA 95 G



10-15 min	190° 12-15 min
80 uds	7,60
32	
22 x 16,5 cm	



210953
PANECILLO CHEF 65 G



10-15 min	190° 11-14 min
115 uds	7,50
32	
12,5 x 18,5 cm	



107848
VIENA 70 G

15-20 min	180°/190° 8-10 min
81 uds	5,67
40	
10 cm	



210985
MINI BAGUETTINA 45 G



20 min	180° 12-14 min
65 uds	3,25
72	
16 x 6,5 cm	



210843
MINI IBIZA 30 G

10-15 min	220°/230° 4-6 min
156 uds	4,70
56	
8 x 15 cm	



107826
MINI VIENA 44 G

15-20 min	180°/190° 8-10 min
132 uds	5,81
40	
8,5 cm	

Panecillos Gourmet

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



107799
GOURMET PASAS Y NUECES 45 G



20 min	200° 7-9 min
38 uds	1,71
128	
7,7 cm	



107800
GOURMET CEBOLLA 45 G



20 min	200° 7-9 min
38 uds	1,71
128	
7,7 cm	

Pan integral

Elaborados con harina
integral de trigo



Baguette y Baguetina elaboradas con harina integral de trigo 36%



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		



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		

Payesita elaborada con 100% harina integral de trigo



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		



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



107929
BARRITA CAMPESTRE 155 G

☀️ 30 min	🔥 180° 14-16 min
📦 45 uds	⚖️ 6,98 kg
📏 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
----------------------------	-----------------	-------------------	-----------------	--------------------	-----------------	----------



107810
BAGUETTE CEREALES 290 G

☀️ 20-25 min	🔥 190° 17-20 min
📦 30 uds	⚖️ 8,70 kg
📏 48 cm	



107859
ESPIGUETA CEREALES 95 G

☀️ 15-20 min	🔥 200° 10-13 min
📦 65 uds	⚖️ 6,18 kg
📏 25 x 5 cm	

Panes con semillas y cereales

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



109022
PAN CUATRO PUNTAS 360 G

15 min	185° 20 min
22 uds	7,92 32
54 x 8,5 cm	
Con semillas de linaza y semillas de sésamo.	



100073
HOGAZA 100% ESPELTA 350 G

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



Panes pequeños enriquecidos, con semillas y cereales

Ideales para acompañar la comida y la cena, o para preparar pinchos y montados más saludables.



107813
PANECILLO ENRIQUECIDO CON FIBRA 60 G

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



107812
MINI ENRIQUECIDO CON FIBRA 30 G

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



107875
MINI CEREALES 30 G

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

Pan Xpress

Ahorra tiempo y recursos.
Descongelar y listos para servir.



Focaccias Xpress

Migas suaves con sabores mediterráneos.
Sólo requieren de unos minutos de horno.

PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO

COCIDO
90%

MIGA SUAVE
FÁCILES
DE COMER

CONSUMO
VERSÁTIL



NUEVAS



TODAS LAS FOCACCIAS

30 uds 30 min
11 x 11 cm 180° 5-7 min

*Posibilidad de tostar en salamandra o
tostador 2-3 minutos.

211514
FOCACCIA BLANCA 100 G

211516
FOCACCIA ACEITUNAS 100 G

211515
FOCACCIA TOMATE 100 G

211517
FOCACCIA CEBOLLA 100 G

Panes Diamante Xpress

PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO



211002
DIAMANTE 55 G

120 min 110 uds

11 cm 28



211028
DIAMANTE SEMILLAS 55 G

120 min 110 uds

11 cm 28



211029
DIAMANTE MAÍZ 5,9% 55 G

120 min 110 uds

11 cm 28

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



211027
DIAMANTE 100% INTEGRAL 55 G

120 min 110 uds

11 cm 28

ACABADO PERFECTO

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



PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO



211498
BARRA DIAMANTE 275 G

30 min 180° 5-7 min

24 uds 6,60 30

41 cm



- ✓ rebanar
- ✓ cestas de pan



211499
BOCADILLO DIAMANTE 150 G

30 min 180° 4-6 min

44 uds 6,60 28

25 cm



- ✓ bocadillos
- ✓ montados y pinchos



211500
MEDIO BOCADILLO DIAMANTE 100 G

30 min 180° 3-5 min

70 uds 7,00 28

17 cm



- ✓ cortar y tostar
- ✓ montados y pinchos
- ✓ menú del día

Panes Vitrium Xpress

Sólo necesitan descongelar y un golpe de calor.

PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO



100151
GRAN VITRIUM 250 G

30 min	180° 4 min
25 uds	6,25 32
35 cm	



107782
BOCADILLO VITRIUM 100 G

30 min	180° 4 min
25 uds	2,50 72
25 cm	



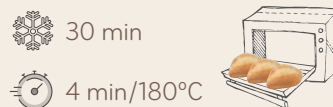
100152
CUADRADO VITRIUM 75 G

30 min	180° 4 min
28 uds	2,10 72
10 cm	



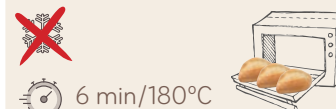
Elige tu opción más conveniente

DESCONGELAR Y AL HORNO



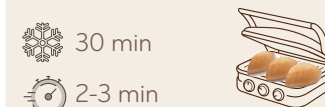
Descongelar 30 minutos.
Hornear 4 minutos a 180°C.

SIN DESCONGELAR Y AL HORNO



Sin descongelar, hornear 6 minutos a 180°C.

SIN HORNO



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

Panes Xpress

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

PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO

AHORRO
DE TIEMPO

CONTROL
DE STOCK

VERSÁTIL



209184
MEDIA GALLEGA XPRESS 125 G

30 min	180°C	5 min
58 uds	7,25	28
26 cm		



107783
PAN DE CRISTAL VITRIUM 165 G*

15-20 min	200°C	8-10 min
24 uds	3,96	24
36 x 10,5 cm		

*Posibilidad de hornear para conseguir un acabado más crujiente.

Elige tu opción de ahorro

DESCONGELAR Y AL HORNO

30 min

5 min / 180°C

Descongelar 30 minutos.
Hornear 5 minutos a 180°C.

SIN DESCONGELAR Y AL HORNO

7-9 min / 180°C

Hornear de 7 a 9 minutos a 180°C.

SIN HORNO

30 min

3-4 min

Abrir la pieza por la mitad y tostar en tostadora/grill/salamandra 3-4 minutos.



209141
PAYESITA CEREALES XPRESS 140 G

20 min	180°C	5 min
45 uds	6,30	40
27,5 cm		



Elige tu opción de ahorro

DESCONGELAR Y AL HORNO

20 min

5 min / 180°C

Descongelar 20 minutos.
Hornear 5 minutos a 180°C.

SIN DESCONGELAR Y AL HORNO

7-9 min / 180°C

Hornear de 7 a 9 minutos a 180°C.

SIN HORNO

20 min

3-4 min

Abrir la pieza por la mitad y tostar en tostadora/grill/salamandra 3-4 minutos.



210844
BOCADILLO RÚSTICO 130 G PRÁCTICO



15-20 min	220°C / 230°C	4-6 min
45 uds	5,85	32
26 x 8 cm		

DIRECTO AL HORNO



SIN DESCONGELAR



7-9 min
180°C

Pan Acabado Rebanado

Descongelar y listo.

Sin necesidad de horneado.



115078

PAN REDONDO PAYÉS CORTADO 800 G

60 min

8 uds

6,40

32

*PRODUCTO EMBOLSADO



115079

PAN REDONDO PAYÉS CORTADO 400 G

60 min

12 uds

4,80

32

*PRODUCTO EMBOLSADO



211015

PAN DE MOLDE NORMAL 750 G (20 REBANADAS)

8-12 horas

6 uds

4,50

60

*PRODUCTO EMBOLSADO



107949

PAN SARRACENO 20% ESPELTA 40% CORTADO 750 G

60 min

10 uds

7,50

28

*PRODUCTO EMBOLSADO: 10 BOLSAS DE 25 REBANADAS POR BOLSA



107950

MARATÓN SEMILLAS CORTADO 750 G

60 min

10 uds

8,00

28

*PRODUCTO EMBOLSADO: 10 BOLSAS DE 30 REBANADAS POR BOLSA



211016

PAN DE MOLDE INTEGRAL 750 G (20 REBANADAS)

8-12 horas

6 uds

4,50

60

*PRODUCTO EMBOLSADO

Panes de hamburguesa

**GOLPE DE CALOR
2 MIN**



**107780
HAMBURGUESA RÚSTICA 85 G**



25 min	180°	2 min
35 uds	2,8 kg	44
11 cm		



**107901
HAMBURGUESA BAVIERA 85 G**



25 min	180°	2 min
35 uds	2,8 kg	44
11 cm		



**107941
HAMBURGUESA MAÍZ 8,4% 85 G**



25 min	180°	2 min
35 uds	2,98 kg	44
11 cm		

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



NUEVA



**100170
HAMBURGUESA RÚSTICA BRIOCHE 85 G**

25 min	180°	2 min
35 uds	2,98 kg	44
11 cm		



**107781
HAMBURGUESA CEREALES 85 G**

25 min	180°	2 min
35 uds	2,8 kg	44
11 cm		

**PAN
PRECORTADO** **DESCONGELAR
Y LISTO**



**107934
PAN HAMBURGUESA BRIOCHE 85 G**

60 min	NO NECESITA HORNO	
24 uds	2,37 kg	99

SE SIRVEN EN BOLSAS DE 12 UDS PARA UNA MEJOR GESTIÓN DEL STOCK

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 30 días



**210865
REDONDO HAMBURGUESA 95 G**

15 min
54 uds 5,13 kg 28
10 cm



**107655
MOLLETE 105 G**

20 min	TOSTAR EN TOSTADOR O GRILL
32 uds	3,36 kg 64
13 cm	

**107798
MINI MOLLETE 45 G**

20 min	TOSTAR EN TOSTADOR O GRILL
32 uds	1,44 kg 128
9 cm	

Betina

Sin
gluten

Productos Sin Gluten

Los productos 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 la **textura más tierna**.

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

Recuerda

Consérvalos siempre en su envase individual.

En ningún caso deben estar en contacto con productos que puedan contener gluten.



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



EN BOLSA HORNEABLE

210164
BAGUETTINA SIN GLUTEN 100 G

❄️ 45 min 180° 5-7 min (Hornear con bolsa) 📶 1-2 min a 700w

📦 25 uds 📊 2,50 📦 72 📏 28,5 x 18 cm



ES-102-001



EN BOLSA HORNEABLE

210396
PANECILLO SIN GLUTEN 45 G

❄️ 30 min 180° 3-5 min (Hornear con bolsa) 📶 30 seg a 700w

📦 45 uds 📊 2,03 📦 72 📏 15,5 x 16 cm



ES-102-002



EN BOLSA HORNEABLE

107526
PAN HAMBURGUESA SIN GLUTEN 70 G

❄️ 60 min 180° 5-7 min (Hornear con bolsa) 📶 1-2 min a 700w

📦 35 uds 📊 2,80 📦 72 📏 9,5 cm



AVENA-ES-102-003

Bollería Sin Gluten



113741
COISSANT MARGARINA SIN GLUTEN 30 G

❄️ 45 min NO NECESITA HORNEAR

📦 50 uds 📊 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



110126
PAIN AU CHOCOLAT MANTEQUILLA SIN GLUTEN 60 G

❄️ 50 min NO NECESITA HORNEAR

📦 48 uds 📊 2,88 📦 72

BOLSA INDIVIDUAL



ES-102-014



ENVASADO INDIVIDUALMENTE



101706
PALMERA CACAO SIN GLUTEN 75G

❄️ 45 min NO NECESITA HORNEAR

📦 40 uds 📊 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.
Ideales a cualquier hora.
Un delicioso contraste de sabores y texturas.

ABUNDANTE
RELLENO

IDEAL PARA
LLEVAR

YA
DECORADO

YA
DECORADO

SIN FERMENTAR
IDEAL PARA
PERSONALIZAR

CON TOPPING
QUESO
EMMENTAL

NUEVO



113784

CROISSANT FRANKFURT 115 G

☀️ 25-30 min 180° 16-18 min

📦 36 uds 4,14 104

Pintado con huevo

Con topping de queso Emmental



300367

PAÑUELO FRANKFURT 140 G

☀️ 30-40 min 180° 24-26 min

📦 34 uds 4,76 104

Pintado con huevo

Con topping de sésamo blanco



300366

PAÑUELO CLÁSICO 135 G

☀️ 40-45 min 180° 23-24 min

📦 34 uds 4,59 104

Pintado con huevo

Con topping de semillas



100104

NAPOLITANA MIXTA 130 G

105-120 min / 28° / 70%^H 180° 17-20 min

📦 80 uds 10,40 72



110092

NAPOLITANA MIXTA 130 G

☀️ 20-30 min 170° 25-28 min

📦 45 uds 5,85 72

Bollería Salada

Descongelar y hornear.

Ideales a cualquier hora.

Un delicioso contraste de sabores y texturas.



100082

TRIÁNGULO ATÚN 130 G

100077

TRIÁNGULO ESPINACAS 130 G

100111

TRIANGULO CUATRO QUESOS 130 G

20-25 min 19-21 min

48 uds 6,24 104

Pintado con huevo



101790

DANESA ESPINACAS 109 G

20-25 min 19-21 min

40 uds 4,36 128

Pintado con huevo



110100

TRIÁNGULO BIKINI 135 G

20-25 min 19-21 min

48 uds 6,72 104

Pintado con huevo



100083

TRIÁNGULO MEXICANO 135 G

20-25 min 19-21 min

42 uds 5,67 104

Pintado con huevo

Bollería Mini Salada

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



105030

DELICIAS VARIADAS YORK, QUESO Y ATÚN CON TOMATE 20 G

105031

DELICIAS VARIADAS BIKINI, ATÚN Y SOBRASADA 20 G



45 min



190° 14-16 min



250 aprox



5,00



128

SÁCALE PARTIDO AL PRODUCTO SALADO

Puedes dedicar un espacio para el producto salado separándolo 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.



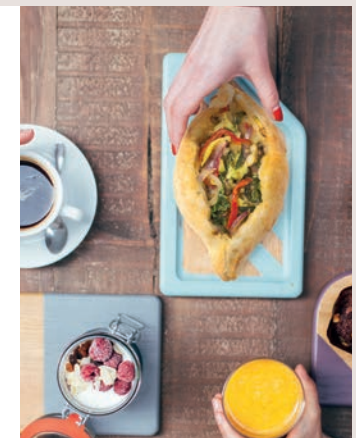
El olor a producto recién horneado atraerá a más clientes. Puedes hornear en las horas punta, sobre todo al mediodía.

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



Ofrece promociones con refrescos o packs, combinando diferentes sabores o distintas variedades.

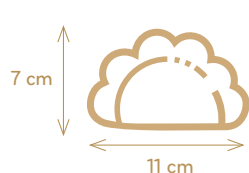
El uso de packaging para llevar, como bolsas, cajitas de papel, etc., resulta muy útil y tus clientes lo agradecerán.



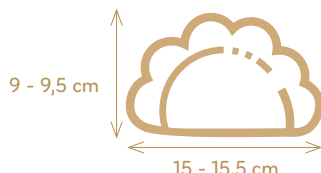
Empanadillas

¡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.



Empanadilla clásica



Empanadilla XXL



300292
EMPANADILLA DE ATÚN 112 G

300293
EMPANADILLA CEBOLLA Y ATÚN 112 G

300295
EMPANADILLA PISTO 112 G

300298
EMPANADILLA TOMATE 112 G

❄️ NO NECESITA 190° 18-20 min

📦 40 uds ⚖️ 4,48 📦 120

Antes de hornear: baño de huevo.

114110
CHALANA DE ATÚN 155 G

❄️ NO NECESITA 180° 18 min

📦 30 uds ⚖️ 4,65 📦 132

👉 Pintado con huevo.



TAMAÑO
XXL



NUEVA

300378
EMPANADILLA DE ATÚN XXL 180 G

❄️ NO NECESITA 190° 18-20 min

📦 40 uds ⚖️ 4,48 📦 120

Antes de hornear: baño de huevo.



NUEVA

300379
EMPANADILLA DE PISTO XXL 180 G

❄️ NO NECESITA 190° 18-20 min

📦 40 uds ⚖️ 4,48 📦 120

Antes de hornear: baño de huevo.



ELABORADO CON
PROTEÍNA VEGETAL
Heura



300376
EMPANADILLA VEGANA DE PROTEÍNA
VEGETAL 112 G

❄️ NO NECESITA 190° 18-20 min

📦 40 uds ⚖️ 4,48 📦 120

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

300377
EMPANADILLA DE JAMÓN Y QUESO 112 G

❄️ NO NECESITA 190° 18-20 min

📦 40 uds ⚖️ 4,48 📦 120

Antes de hornear: baño de huevo.



Empanadillas Argentinas

Elaboradas siguiendo la auténtica receta, con rellenos muy sabrosos. Cerradas de manera manual.



300305
EMPANADILLA ARGENTINA CRIOLLA 95 G

30 min	195°	18-20 min
40 uds	3,80	120

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



300373
EMPANADILLA ARGENTINA POLLO AL CURRY 95 G

30 min	195°	18-20 min
36 uds	3,80	120

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



300372
EMPANADILLA ARGENTINA QUESO DE CABRA 95 G

30 min	195°	18-20 min
40 uds	3,42	120

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



300306
EMPANADILLA ARGENTINA POLLO 95 G

30 min	195°	18-20 min
36 uds	3,42	120

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

Tortilla de patata



114319
TORTILLA FAMILIAR 800 G

NO NECESITA	180° / 200°	15-20 min
10 uds	8,00	91

Rociar con aceite de oliva.

Planchas de Pizza

Masa esponjosa, cocida en horno de piedra.
Deliciosos y abundantes rellenos.
Tan sólo descongelar y hornear.

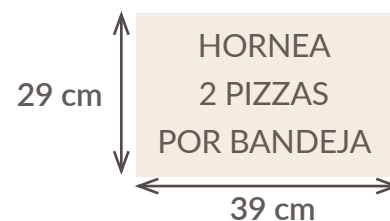


NUEVA



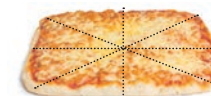
110129
PIZZA TRUFA Y CHAMPIÑÓN 1.100 G

60 min	180° 10 min
4 uds	4,40 78

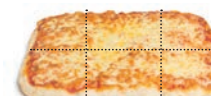


¿Qué corte hago?

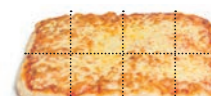
Porciones triangulares



Porciones cuadradas grandes



Porciones cuadradas estándar



110068
PIZZA YORK Y QUESO 1.200 G

60 min	180° 10 min
4 uds	4,80 78



110065
PIZZA CHAMPIÑÓN Y BACON 1.200 G

60 min	180° 10 min
4 uds	4,80 78



110072
PIZZA 4 QUESOS 1.200 G

60 min	180° 10 min
4 uds	4,80 78



110066
PIZZA POLLO Y CHEDDAR 1.150 G

60 min	180° 10 min
4 uds	4,60 78



110071
PIZZA VEGETAL 1.200 G

60 min	180° 10 min
4 uds	4,80 78



110069
PIZZA BARBACOA 1.150 G

60 min	180° 10 min
4 uds	4,60 78

Planchas de pizza para personalizar

Masa esponjosa cocida en horno de piedra con una base de tomate y mozzarella o sólo con tomate, para que las puedas personalizar a tu gusto.



110082
PIZZA MARGARITA 1.100 G

60 min	180°	10 min
4 uds	4,40	78



110125
BASE DE PIZZA CON TOMATE 700 G

60 min	180°	10-14 min
4 uds	2,80	78

Base pan



114316
PANETTI DE VERDURAS 163 G

25-30 min	180°	18 min
24 uds	3,91	88



114317
PANETTI DE POLLO 180 G

25-30 min	180°	18 min
24 uds	4,32	88



- » Los Panettis se elaboran con una base de pan, rellenos con abundantes ingredientes frescos y cocidos en horno de piedra.
- » Para consumir **a cualquier hora** del día o como **sustituto de la comida o de la cena**.
- » Una vez que están horneados, con sólo un **golpe de calor** quedan **como recién hechos**.

Pastelería

KÖRFEST

PASTELERÍA & DELICATESSEN

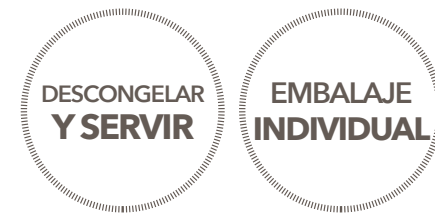


Tartas celebración

KÖRFEST

PASTELERÍA & DELICATESSEN

Körfest es la marca de pastelería que destaca por su rigurosa selección de materias primas y su cuidado proceso de elaboración, siguiendo las recetas de los maestros artesanos de siempre. Sólo así se consiguen diferentes combinaciones de sabores y texturas, con toques únicos, ideales para disfrutar en una celebración o para tomar en momento especiales.



106165 TARTA FRAMBUESAS 925 G

240 min (5°C)		
4	3,70	60
19 x 18 cm		
VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO: 4 DÍAS EN REFRIGERACIÓN		



106353 TARTA TRIPLE CHOCOLATE 950 G

240 min (5°C)		
4	3,80	77
20 cm		
VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO: 4 DÍAS EN REFRIGERACIÓN		



106163 CHEESE CAKE 900 G

240 min (5°C)		
4	3,60	48
19,5 cm		
VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO: 4 DÍAS EN REFRIGERACIÓN		



106118 TARTA SACHER 875 G

240 min (5°C)		
4	3,50	60
20 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

Emplatado perfecto

Coloca la porción antes de descongelar en el plato o soporte que vayas a utilizar para su venta o servicio. De esta manera, el postre lucirá siempre limpio y atractivo.



106592

SACHER CAKE 1.375 G

🌨️ 240 min (5°C)	14 porciones
📦 1 ud	📊 144
⚖️ 1,375 kg	

📏 24 cm

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO: 7 DÍAS EN REFRIGERACIÓN



106650 **TARTA RED VELVET 1.600 G**

🌨️ 240 min (5°C)	14 porciones
📦 1 ud	📊 144
⚖️ 1,60 kg	

📏 24 cm

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO: 7 DÍAS EN REFRIGERACIÓN



100156 **CARROT CAKE 1.500 G**

🌨️ 240 min (5°C)	14 porciones
📦 1 ud	📊 144
⚖️ 1,50 kg	

📏 23,5 cm

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO: 3 DÍAS EN REFRIGERACIÓN



106503 **CONTINENTAL CHOCOLATE CAKE 1.550 G**

🌨️ 240 min (5°C)	14 porciones
📦 1 ud	📊 144
⚖️ 1,55 kg	

📏 24 cm

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO: 3 DÍAS EN REFRIGERACIÓN

Planchas **KÖRFEST**

PASTELERÍA & DELICATESSEN

Para personalizar los postres al gusto o para su venta al corte.



106122 PLANCHA SAN MARCOS 2.350 G

❄️ 240 min (5°C)
 📦 1 ud ⚖️ 2,35 📄 136

📏 38 x 27 cm
 🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO: 4 DÍAS EN REFRIGERACIÓN



106123 PLANCHA SELVA NEGRA 1.925 G

❄️ 240 min (5°C)
 📦 1 ud ⚖️ 1,93 📄 136

📏 38 x 27 cm
 🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO: 4 DÍAS EN REFRIGERACIÓN



106166 PLANCHA QUESO Y ARÁNDANOS 2.450 G

❄️ 240 min (5°C)
 📦 1 ud ⚖️ 2,45 📄 136

📏 38 x 27 cm
 🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO: 4 DÍAS EN REFRIGERACIÓN



103038 PLANCHA BIZCOCHO 57 X 37 CM 290 G

❄️ 60 min (temp. ambiente)
 📦 8 uds ⚖️ 2,32 📄 92

📏 57 x 37 cm

Planchas Porcionadas **KÖRFEST**

PASTELERÍA & DELICATESSEN

Descongela por porciones y sirve sin apenas manipulación.



106632 GRAN CARROT CAKE 1.750 G

❄️ 420 min (5°C)
 📦 1 ud ⚖️ 1,75 📄 136

📏 33 x 25 cm
 🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO: 4 DÍAS EN REFRIGERACIÓN



106380 PLANCHA BROWNIE 2.500 G 30 PORCIONES

❄️ 24 horas (3°C)
 📦 4 ud ⚖️ 10,00 📄 54

📏 40 x 31 cm
 🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO: 7 DÍAS EN REFRIGERACIÓN



103213 PLANCHA BIZCOCHO CASERA PORCIONADA 2.400 G

❄️ 120 min (5°C)
 📦 1 ud ⚖️ 2,40 📄 128

📏 35,5 x 28,5 cm
 🕒 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 📄 128

📏 35,5 x 28,5 cm
 🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO: 5 DÍAS A TEMP. AMBIENTE



Caprichos KÖRFEST

PASTELERÍA & DELICATESSEN

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



106345 NUBES DE QUESO Y ARÁNDANOS 85 G

❄️ 60 min (5°C)

📦 20 uds ⚖️ 1,70 📄 136

🌀 6 cm

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO: 4 DÍAS EN REFRIGERACIÓN



106379 COULANT DE CHOCOLATE 80 G

❄️ 30-40 segundos microondas máx. potencia

📦 30 uds ⚖️ 2,40 📄 240

🌀 6 cm

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO: 7 DÍAS A TEMP. AMBIENTE



106344 CAPRICHOS SACHER 70 G

❄️ 60 min (5°C)

📦 20 uds ⚖️ 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 (5°C)

📦 4 uds ⚖️ 3,00 📄 64

📏 Longitud 26 cm

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días en refrigeración



106225 BRAZO NATA BOMBÓN 700 G

❄️ 240 min (5°C)

📦 4 uds ⚖️ 2,80 📄 64

📏 Longitud 27 cm

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO: 4 DÍAS EN REFRIGERACIÓN

Trenzas Körfest, un lujo para el paladar

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.

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN



¡NUEVO ESTUCHE!

Elegante y vanguardista, ahora con ventana para ver todo el producto.



106687 TRENZA KÖRFEST 500 G

❄️ 180 min (5°C)

📦 4 uds ⚖️ 2,00 📦 128

📏 34,5 x 12 cm

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO: 5 DÍAS A TEMP. AMBIENTE



106689 TRENZA CREMA Y CACAO 500 G

❄️ 180 min (5°C)

📦 4 uds ⚖️ 2,00 📦 128

📏 34,5 x 12 cm

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO: 5 DÍAS A TEMP. AMBIENTE



106688 TRENZA QUESO Y CEREZAS 500 G

❄️ 180 min (5°C)

📦 4 uds ⚖️ 2,00 📦 128

📏 34,5 x 12 cm

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO: 4 DÍAS A TEMP. AMBIENTE



106691 TRENZA NARANJA Y CACAO 500 G

❄️ 180 min (5°C)

📦 4 ⚖️ 2,00 📦 128

📏 34,5 x 12 cm

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO: 5 DÍAS A TEMP. AMBIENTE



106690 TRENZA DULCE DE LECHE Y PISTACHOS 500 G

❄️ 180 min (5°C)

📦 4 ⚖️ 2,00 📦 128

📏 34,5 x 12 cm

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO: 5 DÍAS A TEMP. AMBIENTE

Artesa



107920 HOGAZA CON SEMILLAS DE CHÍA ARTESA 400 G



107921 HOGAZA CON SEMILLAS DE AVENA ARTESA 400 G

Cinco Espigas



210958 BARRA RÚSTICA 300 G



210960 BASTÓN RÚSTICO 300 G



210845 ESPIGADA 250 G



210961 BOCADILLO BASTÓN 150 G



210959 PANECILLO RÚSTICO 130 G



109030 ESPIGUETA 75 G



210837 PANECILLO RÚSTICO 90 G



210836 PANECILLO RÚSTICO 60 G



210846 PANECILLO RÚSTICO 33 G



Bouquet



211426 HOGAZA 400 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



211381 BARRA PURO CEREAL 310 G



211398 FLÚTE CEREALES 120 G



211396 PAN DE NUECES 320 G



Bouquet



211395 PAN DE COCA 400 G



211394 PAN DE COCA 250 G



211386 FOCACCINI 110 G



211387 FOCACCIA 180 G

Xpress

90% HORNEADO



211498 BARRA DIAMANTE 275 G



211499 BOCADILLO DIAMANTE 150 G



211500 MEDIO BOCADILLO DIAMANTE 100 G



211002 DIAMANTE 55 G



Pan tradición



210830 **BARRA GASCONA 380 G**



210834 **BARRA SUBLIME XL 380 G**



209182 **PAN RUSTIQUE 285 G**



210831 **BARRA ALDEANA 270 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**



Pan Blanco



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**



210927 **BARRA ANCHA 280 G**



107932 **FABIOLA PICOS 275 G**



210951 **BOCADILLO ANCHO 170 G**



107780 **HAMBURGUESA RÚSTICA 85 G**



210985 **MINI BAGUETTINA 45 G**



107848 **PANECILLO VIENA 70 G**



107798 **MINI MOLLETE 45 G**



210843 **MINI IBIZA 30 G**



107826 **MINI VIENA 44 G**



Pan integral, cereales y semillas



109022 **PAN CUATRO PUNTAS 360 G**



209083 **BAGUETTINA INTEGRAL 36% 240 G**



107810 **BAGUETTE CEREALES 290 G**



209082 **BAGUETTINA 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**



Bellsolà

Panadería y Bollería desde 1890



www.bellsola.com


MONBAKE

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE +34 902 32 55 32 +34 914 84 20 79

MONBAKE GRUPO EMPRESARIAL S.A.U. Avda. Pamplona, 59 - 31192 Mutilva (Navarra) Tel: +34 948235150 atencion.cliente@monbake.com