

Catálogo















Bellsolà

www.bellsola.com

Bellsolà

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

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
Planchas porcionadas	22

El Pan

Artesa	24
Rustique	26
Cinco Espigas	28
Bouquet	30
Pan Rústico	34
Pan Blanco	38
Pan integral	42
Con fibra, semillas y cereales	44
Pan Xpress	48

Sin Gluten	58
------------------	----

Snacks Salados

Bollería salada	61
Empanadillas	64
Empanadillas Argentinas	65
Empanadas	66
Base pan y tortilla de patata	67
Pizzas	68

Trenzas	70
---------------	----

Pastelería

Tartas	73
Planchas	76
Caprichos	78
Brazos	79

Medidas de panes	80
------------------------	----

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



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 4,00 128



102398
MINI CROISSANT RECTO MANTEQUILLA 25 G

60-95 min / 28° / 75%^H 180°
 190° 12-15 min

200 aprox 5,00 64

Mantequilla



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



102092

CROISSANT CURVO MARGARINA

75-115 min	180° 18 min
105 uds	8,92 64

Pintado con huevo

Cereales y semillas

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



Bollería Directa rellena

Descongelar y hornear.

Con exquisitos y deliciosos rellenos.

AHORRA
TIEMPO

DESCONGELAR
Y HORNEAR

BARRITA DE
CACAO
BLANCO



113765

**CROISSANT MULTICEREALES
CACAO EN CREMA 80 G**

30 min 180° 16-18 min

44 uds 3,52 kg 104

Pintado con huevo

Con topping de semillas

113780

**CROISSANT MARGARINA PLUS
CACAO BLANCO 85 G**

25-30 min 180° 16-18 min

44 uds 3,74 kg 104

Pintado con huevo

Con topping de azúcar horneado

MASA CON
MANTEQUILLA
FRESCA



113713

CROISSANT DÚO CACAO 90 G

30 min 180° 14-16 min

42 uds 3,78 kg 72

Pintado con huevo

Mantequilla



113735

CROISSANT CHOCOLATE 100 G

30 min 175° 18 min

56 uds 5,60 kg 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	72

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 CABELLO Y 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

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

Bases de Hojaldre

Ideales para personalizar con rellenos dulces o salados.



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

58 x 39 cm

101518
BASE HOJALDRE 58 X 39 CM 1.000 G

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

58 x 39 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



102293
CROISSANT RECTO MANTEQUILLA GOURMET 40 G

20 min	170°	14-16 min
58 uds	2,32	112

Mantequilla

Pintado con huevo

TAMAÑO
REAL



113679
CROISSANT HOTELERO 45 G

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

Pintado con huevo

TAMAÑO
REAL



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

20%*
MANTEQUILLA

NUEVO



102406

ARGENTINO RELLENO DE CACAO EN CREMA 48 G

30 min 180° 15-17 min

110 uds 5,28 kg 104

Mantequilla

Se sirve ya decorado con topping de flakes negros.

*Porcentaje expresado sobre el total producto.



113712

MINI CROISSANT DÚO CACAO 30 G

30 min 180° 12-14 min

60 uds 1,80 kg 120

Mantequilla



10330

MINI CROISSANT CACAO 25 G

30 min 190° 14-16 min

200 aprox 5,00 kg 128



102299

ARGENTINO 40 G

60 min 180° 16-17 min

110 uds 4,40 kg 128

Mantequilla



100098

MINI HOJALDRE CREMA 30 G

15-20 min 190° 16-18 min

300 aprox 9,00 kg 72

Pintado con huevo



101509

MINIGAUCHA CACAO AVELLANA 40 G

25-30 min 190° 13-15 min

225 aprox 9,00 kg 72

Pintado con huevo



100086

MINIGAUCHA FRUTOS ROJOS 35 G

25-30 min 190° 12-14 min

255 aprox 9,00 kg 72

Pintado con huevo



101598

SURTIDO ESPECIALIDADES MINI 42 G

NO NECESITA 190° 15 min

120 uds 5,50 kg 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

moodies



Muffins KÖRFEST

PASTELERÍA & DELICATESSEN

DESCONGELAR
Y LISTO

AHORRA
TIEMPO



103324
**MUFFIN KORFEST
CARROT CAKE 110 G**



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



103256
**MUFFIN KORFEST TOFFE
Y MANZANA 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**

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

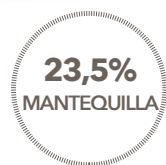
TODOS LOS MINI MUFFINS 30 G

❄️ 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 100 G

30 min

12 uds 1,20 150

100155
XUXO CREMA 46 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

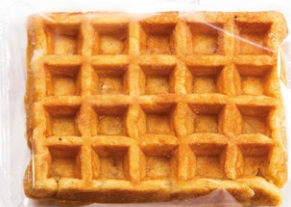
30-60 min

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

Cookies y bollería **ylisto** BOLLERÍA

Cookies envasadas individualmente.



NUEVO



101812
CHURROS FORMATO LAZO

	no necesita	200°	3 min
	92 uds	kg	2,48
			96

GOLPE DE CALOR: 3 min. a 200°C.



YAVIENEN
DECORADOS

113778
PECADITOS MANTEQUILLA SURTIDOS

	20-30 min
	96 uds kg 3,26
	88

Se sirven en 3 bandejas de 32 unidades

Mantequilla

Pintado con huevo

NUEVO



101811
PALMERAS PECADITOS SURTIDO

	30-40 min
	99 uds kg 1,88
	176

Se sirven en 3 cajas mono sabor
(33 palmeritas en cada caja).



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.

NUEVO



103369
AMERICAN COOKIE CHOCO BLANCO 70 G

	60 min
	30 uds kg 2,10
	136

Se sirven envasadas individualmente.

NUEVO



103368
AMERICAN COOKIE DOBLE CHOCOLATE 70 G

	60 min
	30 uds kg 2,10
	136

Se sirven envasadas individualmente.

Gama Moodies

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

moodies

DESCONGELAR
Y LISTO

AHORRA
TIEMPO

MEJOR
CONTROL DE
STOCK

Maxi Moodies



101384
MOODIE GLACÉ 53 G

❄️ 60 min
📦 48 uds 📊 2,54 📦 104



101387
MOODIE BOMBÓN 58 G

❄️ 60 min
📦 48 uds 📊 2,78 📦 104



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



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.

Rellenos

NUEVO



101818
MOODIE RELLENO CREMA DE PISTACHO 69 G

❄️ 30 min
📦 48 uds 📊 3,31 📦 80

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO:
3 DÍA ES EN REFRIGERACIÓN Y 1 A TEMP. AMBIENTE.

NUEVO



101817
MOODIE RELLENO CREMA DE AVELLANA 68 G

❄️ 30 min
📦 48 uds 📊 3,26 📦 80

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO:
3 DÍA ES EN REFRIGERACIÓN Y 1 A TEMP. AMBIENTE.

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

Planchas Porcionadas

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN


DESCONGELAR
Y SERVIR

EMPLATADO
IMPECABLE




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




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




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

Planchas Porcionadas

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



NUEVO



103366

**PLANCHA BIZCOCHO
NARANJA PORCIONADA 1.900 G**

180 min

1 ud 1,90 200

34 x 26,5 cm

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO:
7 DÍAS ES EN REFRIGERACIÓN Y 4 A TEMP. AMBIENTE.

NUEVO



103367

**PLANCHA BIZCOCHO
RED VELVET PORCIONA 1.900 G**

180 min

1 ud 1,90 200

34 x 26,5 cm

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO:
7 DÍAS ES EN REFRIGERACIÓN Y 4 A TEMP. AMBIENTE.

NUEVO



103365

**PLANCHA BIZCOCHO
CARROT PORCIONADA 1.900 G**

180 min

1 ud 1,90 200

34 x 26,5 cm

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO:
7 DÍAS ES EN REFRIGERACIÓN Y 4 A TEMP. AMBIENTE.

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	

Cocida en Horno Refractario

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

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.



209192
PAN RUSTIQUE PLUS 400 G

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



209182
PAN RUSTIQUE 285 G

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



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 28
26 x 7,5 cm			



109030		ESPIGUETA 75 G	
20-25 min	190° 15-18 min	70 uds	5,25 48
25 x 5 cm			



210959		PANECILLO RÚSTICO 130 G	
15-20 min	190° 14-17 min	56 uds	7,28 28
26 x 7,5 cm			



210836		PANECILLO RÚSTICO 60 G	
10-15 min	200° 5-8 min	60 uds	3,60 56
15,5 x 7,5 cm			



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



210846		PANECILLO RÚSTICO 33 G	
15-20 min	220° 4-6 min	125 uds	4,13 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



211417
BOCADILLO 130 G

☀️ 15-20 min 🌡️ 220°/230° 7-9 min

📦 54 uds ⚖️ 7,00 📦 32

📏 22 x 7 cm



211419
CAPRICCIO 45 G

☀️ 10-15 min 🌡️ 220°/230° 4-6 min

📦 117 uds ⚖️ 5,30 📦 56

📏 7 x 6,5 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



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



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 Rústico



Pan Rústico

Recuperamos los auténticos sabores y texturas del pan de siempre.

De corteza fina y sutilmente enharinada.

Miga suave, húmeda y sabor a 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



211049
TALLO



20 min	180° 8-10 min
48 uds	4,8
56	

34 x 4,5 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 Rústico



210570
TOSCANA 250 G

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

56 cm



211354
TRAINERA 250 G



30 min	180°	16-18 min
24 uds	6,00	30

37 cm



210830
BARRA GASCONA 380 G



60 min	180°	18 min
20 uds	7,60	28

54 x 8,3 cm



210828
BAGUETTINA RÚSTICA 125 G

15-20 min	180°	18-21 min
60 uds	7,50	32

27 x 18,5 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



201427 (1134)
BARRA DA TERRA SANBRANDÁN 270 G

30 min	190°	7 min
26 uds	7,02	24

48 x 10 cm

SIN DESCONGELAR 9 MIN A 190°C.

Pan Rústico



209174
PAN DE AGUA 280 G

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

Panes 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.



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.



107954
PAN TRENZADO CON ACEITUNAS 485 G

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

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	kg	8,05 32

56 x 7,4 cm



210939
BAGUETTE SENIOR 255 G



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

54,5 x 5,5 cm



210825
BAGUETTE PLUS 290 G



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

56 x 6 cm



210826
BAGUETTE VINTAGE 255 G



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

54,5 x 5,5 cm



210927
BARRA ANCHA 280 G



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

43 x 7,4 cm



210947
BARRA VINTAGE 265 G



20-25 min	190°	18-22 min	32
28 uds	kg	7,42	

47 x 6,8 cm

Pan Blanco

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



210675
BARRA 140 G

30 min	180°	16-18 min
60 uds	9,30	28

33 x 17,5 cm



210761
BAGUETTINA 130 G



30 min	180°	16-18 min
60 uds	7,80	32

28 x 17 cm



210819
BAGUETTINA 120 G



15-20 min	190°	13-16 min
66 uds	7,92	32

27 x 17 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.



107932
FABIOLA PICOS 275 G



30 min	180°	8-10 min
24 uds	6,60	32

40 x 23 cm

Pan Blanco Pequeño



210817
BARRITA 95 G



☀️ 10-15 min 190° 12-15 min

📦 80 uds kg 7,60 📄 32

📏 22 x 16,5 cm



210953
PANECILLO CHEF 65 G



☀️ 10-15 min 190° 11-14 min

📦 115 uds kg 7,50 📄 32

📏 12,5 x 18,5 cm



107848
VIENA 70 G

☀️ 15-20 min 180°
190° 8-10 min

📦 81 uds kg 5,67 📄 40

📏 10 cm



210985
MINI BAGUETTINA 45 G



☀️ 20 min 180° 12-14 min

📦 65 uds kg 3,25 📄 72

📏 16 x 6,5 cm



210843
MINI IBIZA 30 G



☀️ 10-15 min 220°
230° 4-6 min

📦 156 uds kg 4,70 📄 56

📏 8 x 15 cm



107826
MINI VIENA 44 G

☀️ 15-20 min 180°
190° 8-10 min

📦 132 uds kg 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 kg 1,71 📄 128

📏 7,7 cm



107800
GOURMET CEBOLLA 45 G



☀️ 20 min 200° 7-9 min

📦 38 uds kg 1,71 📄 128

📏 7,7 cm

Pan integral

Elaborados con harina integral
de trigo



Baguette y Baguetina elaboradas con harina integral de trigo 36%*

*Porcentaje expresado sobre total harinas.

36%
HARINA
INTEGRAL
DE TRIGO

MIGA
TIERNA Y
JUGOSA



209083

BAGUETTE INTEGRAL 36%* 250 G

PAN ELABORADO CON HARINA INTEGRAL DE TRIGO 36%*

☀️ 30 min 180° 16-18 min

📦 35 uds kg 9,10 📦 32

📏 54,5 x 16,5 cm

*Porcentaje expresado sobre el total de harinas.



209082

BAGUETINA INTEGRAL 36%* 110 G

PAN ELABORADO CON HARINA INTEGRAL DE TRIGO 36%*

☀️ 30 min 180° 16-18 min

📦 65 uds kg 7,15 📦 32

📏 27 x 16,5 cm

*Porcentaje expresado sobre el total de harinas.

Payesita y Trainera elaborada con 100% harina integral de trigo

100%
HARINA
INTEGRAL
DE TRIGO

FUENTE DE
FIBRA



211003

PAYESITA 100% INTEGRAL 145 G

PAN ELABORADO CON HARINA INTEGRAL DE TRIGO 100%

☀️ 15-20 min 190° 14-16 min

📦 35 uds kg 5,08 📦 56

📏 27 x 17,5 cm



211520

TRAINERA 100% INTEGRAL 275 G

PAN ELABORADO CON HARINA INTEGRAL DE TRIGO 100%.

☀️ 30 min 180° 16-18 min

📦 24 uds kg 6,60 📦 40

📏 36,5 cm

Panes enriquecidos con fibra, semillas y cereales



MIGAS
TIERNAS Y
JUGOSAS

CONSUMO
DIARIO



Panes con semillas y cereales

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



107810
BAGUETTE CEREALES 290 G

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



107929
BARRITA CAMPESTRE 155 G

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



211342
TRAINERA CEREALES 275 G

30 min	180° 16-18 min
24 uds	6,60 40
37 cm	

SEMILLAS Y CEREALES DEL REBOZADO: lino marrón (1,6%), girasol (1,6%), calabaza (1,5%), copos de trigo (1,4%) y copos de cebada (1,4%).

SEMILLAS Y CEREALES EN MASA: linaza marrón (2,6%), sésamo tostado (1,2%), salvado de trigo (1,2%) y copos de avena (1%).



107859
ESPIGUETA CEREALES 95 G

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

Panes con semillas y cereales



211519
TRAINERA CENTENO 15%* 275 G

30 min	180°	16-18 min
24 uds	6,60	40

36,5 cm

ELABORADA CON 15%* DE HARINA DE CENTENO.
*Porcentaje expresado sobre el total de harinas.



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.

	<p>107813 PANECILLO ENRIQUECIDO CON FIBRA 60 G</p> <p> SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL</p> <p> 10-15 min  180° 14-16 min</p> <p> 141 uds  8,50  32</p> <p> 12 x 5,5 cm</p>		<p>107812 MINI ENRIQUECIDO CON FIBRA 30 G</p> <p> SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL</p> <p> 10-15 min  220°/230° 4-6 min</p> <p> 156 uds  4,70  56</p> <p> 8 x 5 cm</p>		<p>107875 MINI CEREALES 30 G</p> <p> SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL</p> <p> 10-15 min  220°/230° 4-6 min</p> <p> 156 uds  4,70  56</p> <p> 12 x 5,5 cm</p>
---	--	---	--	---	---

Ideas de pinchos:



Con Trainera Centeno 15%

Corta 2-3 rebanadas de la Trainera Centeno 15% y coloca encima:

- Salsa ali-oli en su base
- Pimiento morrón
- Gulas salteadas
- Ajo frito
- Decora con cebollino picado



Con Trainera Cereales

Corta una rebanada de la Trainera Cereales y coloca entre dos rebanadas semiabiertas:

- Pimiento rojo
- Champiñón
- Cebolleta de pollo
- Salsa de soja y miel
- Semillas de sésamo
- Decorado con queso parmesano rallado

Pan Xpress

Ahorra tiempo y recursos.
Golpe de calor y listos para servir.



Focaccias Xpress

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

PAÑADERÍA
Xpress
90% HORNEADO

VERSÁTIL
FÁCIL DE
PREPARAR

GOLPE
DE CALOR



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

211517
FOCACCIA CEBOLLA 100 G

Dulce de leche con frutas



Pesto Italiano



Noruego con Tortilla



Panes Diamante Xpress

Ideales para un servicio ágil y una propuesta nutritiva que se adapta a las nuevas demandas del consumidor.



Puedes preparar meriendas con Pan Diamante Xpress y **rellenarlos con ingredientes** como pechuga de pavo y queso, una **combinación ligera y sabrosa** que funciona muy bien en cualquier momento del día.



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.



- ✓ rebanar
- ✓ cestas de pan



211498
BARRA DIAMANTE 275 G

30 min	180°	7-9 min
24 uds	kg 6,60	30
41 cm		



211499
BOCADILLO DIAMANTE 150 G

30 min	180°	6-7 min
44 uds	kg 6,60	28
25 cm		



- ✓ bocadillos
- ✓ montados y pinchos



211500
MEDIO BOCADILLO DIAMANTE 100 G

30 min	180°	5-6 min
70 uds	kg 7,00	28
17 cm		



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

Elige tu opción más conveniente

DESCONGELAR Y AL HORNO

30 min

Barra Diamante: 7-9 min
Bocadillo Diamante: 6-7 min
Medio Bocadillo Diamante: 5-6 min

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

SIN DESCONGELAR Y AL HORNO

Sumar 2 min más al tiempo indicado

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

SIN HORNO

30 min

2-3 min

Abrir la pieza por la mitad y tostar en tostadora/grill/salamandra 2-3 minutos.

NUEVO



211533

BOCADILLO DIAMANTE SEMILLAS



30 min	180°	6-7 min
35 uds	5,25	40

25 cm

NUEVO



211549

MEDIO BOCADILLO DIAMANTE SEMILLAS



30 min	180°	5-6 min
44 uds	3,2	56

17 cm

NUEVO



211534

BOCADILLO DIAMANTE MAÍZ 5,9%*



30 min	180°	6-7 min
35 uds	5,25	40

25 cm

*ELABORADO CON 5,9% DE HARINA DE MAÍZ.
(% EXPRESADO SOBRE EL TOTAL DE HARINAS).

NUEVO



211550

MEDIO BOCADILLO DIAMANTE MAÍZ 5,9%*



30 min	180°	5-6 min
44 uds	3,2	56

17 cm

*ELABORADO CON 5,9% DE HARINA DE MAÍZ.
(% EXPRESADO SOBRE EL TOTAL DE HARINAS).

Panes Cristal

La Gama Cristal está compuesta por panes con una miga extraordinariamente alveolada y esponjosa, una corteza fina y crujiente, y un sabor suave que realza cualquier combinación de ingredientes.

PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO

VERSÁTIL
FÁCIL DE
PREPARAR

GOLPE
DE CALOR

NUEVO



209214
CUADRADO CRISTAL 85 G



30 min	180°C 4-5 min
28 uds	2,38 kg
72	

10,5 cm



107955
PAN CRISTAL 320 G



30 min	180°C 9-11 min
12 uds	3,84 kg
40	

45 cm

Elige tu opción más conveniente

DESCONGELAR Y AL HORNO

30 min

4-5 min / 180°C

Descongelar 30 minutos.
Hornear 4-5 minutos a 180°C.

SIN DESCONGELAR Y AL HORNO

6-7 min / 180°C

Hornear de 6 a 7 minutos a 180°C.

SIN HORNO

30 min

2-3 min

Abrir la pieza por la mitad y tostar en tostadora/grill/salamandra 2-3 minutos.

Panes Vitrium 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


VERSÁTIL
FÁCIL DE
PREPARAR


GOLPE
DE CALOR










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		



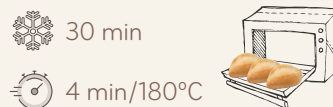
100152
CUADRADO VITRIUM 75 G

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



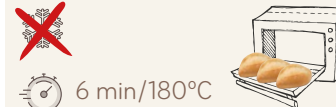
Elige tu opción más conveniente

DESCONGELAR Y AL HORNO



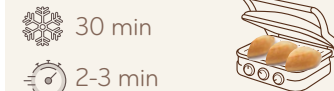
Descongelar 30 minutos.
Hornear 4 minutos a 180°C.

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

PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO

VERSÁTIL
FACIL DE
PREPARAR

GOLPE
DE **CALOR**



209184
MEDIA GALLEGA XPRESS 125 G

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



107783
PAN DE CRISTAL VITRIUM 165 G*

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

*Posibilidad de hornear para conseguir un acabado más crujiente.

Elige tu opción más conveniente

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°	5 min
45 uds	6,30 kg	40
27,5 cm		



Elige tu opción más conveniente

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° / 230°	4-6 min
45 uds	5,85 kg	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)

❄️ 3,5-5 horas

📦 6 uds ⚖️ 4,50 📦 60

*PRODUCTO EMBOLSADO



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)

❄️ 3,5-5 horas

📦 6 uds ⚖️ 4,50 📦 60

*PRODUCTO EMBOLSADO



107957
REBANADA PAN PAYÉS 1500 G (23 REBANADAS)

❄️ 20 min

📦 5 uds ⚖️ 7,50 📦 32

*PRODUCTO EMBOLSADO

Panes de hamburguesa

GOLPE DE CALOR 2 MIN



107780 HAMBURGUESA RÚSTICA BIOCHE 85 G



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



100170 HAMBURGUESA RÚSTICA BIOCHE 85 G



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



107901 HAMBURGUESA BAVIERA 85 G



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



107781 HAMBURGUESA CEREALES 85 G



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



107941 HAMBURGUESA MAÍZ 9% 85 G



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

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

PAN PRECORTADO **DESCONGELAR Y LISTO**



107934 PAN HAMBURGUESA BIOCHE 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

Consévalos 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



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



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



PRODUCTO PRECORTADO

Bollería Sin Gluten



113741
COISSANT MARGARINA SIN GLUTEN 30 G

45 min NO NECESITA HORNEAR

50 uds 1,50 96

BOLSA INDIVIDUAL



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



ENVASADO EN BOLSA DE 2 UDS



110135
NAPOLITANA CACAO MARGARINA SIN GLUTEN 55 G

60 min

60 uds 3,3 72

BOLSA INDIVIDUAL

GOLPE DE CALOR: 2-3 min. a 200°C.



ENVASADO INDIVIDUALMENTE



101706
PALMERA CACAO SIN GLUTEN 75G

45 min NO NECESITA HORNEAR

40 uds 3,00 96

BOLSA INDIVIDUAL



ENVASADO INDIVIDUALMENTE

Snacks Salados

Son una excelente opción para cubrir los momentos entre comidas o como acompañamiento rápido.



Bollería Salada

Descongelar y hornear.

Ideales a cualquier hora.

Un delicioso contraste de sabores y texturas.



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



110092

NAPOLITANA MIXTA 130 G

20-30 min 170° 25-28 min

45 uds 5,85 72



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

Bollería Salada sin fermentar

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.



100104

NAPOLITANA MIXTA 130 G

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

80 uds 10,40 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.

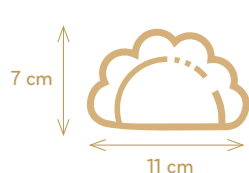
El uso de packaging para llevar, como bolsas, cajitas de papel, etc., resulta muy útil y tus clientes lo agradecerán.



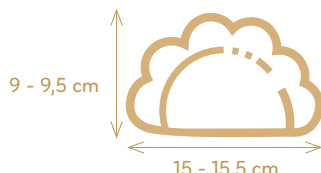
Empanadillas

¡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



300378
EMPANADILLA DE ATÚN XXL 180 G

❄️ NO NECESITA 190° 18-20 min

📦 40 uds ⚖️ 4,48 📦 120

Antes de hornear: baño de huevo.



300379
EMPANADILLA DE PISTO XXL 180 G

❄️ NO NECESITA 190° 18-20 min

📦 40 uds ⚖️ 4,48 📦 120

Antes de hornear: baño de huevo.



300292
EMPANADILLA DE ATÚN 112 G

❄️ NO NECESITA 190° 18-20 min

📦 40 uds ⚖️ 4,48 📦 120

Antes de hornear: baño de huevo.

300293
EMPANADILLA CEBOLLA Y ATÚN 112 G

300295
EMPANADILLA PISTO 112 G



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.



114110
CHALANA DE ATÚN 155 G

NO NECESITA	180°	18 min
30 uds	4,65	132

Pintado con huevo.

Empanadas gallegas redondas

Elaboradas con auténtica masa gallega, laminada y enriquecida con aceite de oliva, ofrecen una textura agradable y un sabor que envuelve cada bocado.

Con rellenos generosos y bien equilibrados, estas empanadas son perfectas para disfrutar en cualquier momento del día, tanto en local como para llevar.



NUEVO

114327
EMPANADA REDONDA DE CARNE

40 min	180°	45 min
5 uds	kg 6,5	66

30 cm

Pintado con huevo

*22% TOTAL: 11% de carne de cerdo y 11% de carne de ternera.



NUEVO

114326
EMPANADA REDONDA ATÚN

30 min	180°	45 min
5 uds	kg 6,5	66

30 cm

Pintado con huevo

*17,5% de Atún.

Base pan

ABUNDANTE
RELLENO

INDIVIDUAL
O COMPARTIR

IDEAL PARA
LLEVAR



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 Panetti 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**.

Tortilla de patata

DIRECTA
AL HORNO



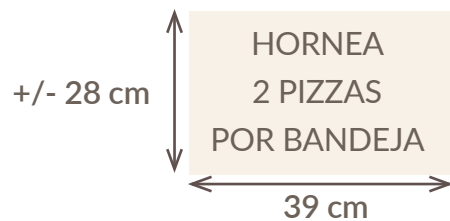
114319
TORTILLA FAMILIAR 800 G

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

Rociar con aceite de oliva.

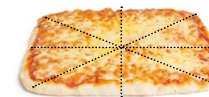
Planchas de Pizza

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

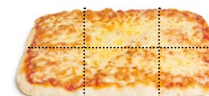


¿Qué corte hago?

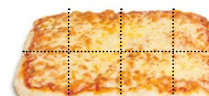
Porciones triangulares



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



NUEVO

250380
PIZZA ATÚN 1.100 G

30 min	200° 8-10 min
4 uds	4,40 88

TODAS VIENEN ENVASADAS
EN FLOW-PACK
INDIVIDUAL



Mini pizza

Elaborada con ingredientes de alta calidad, 5 horas de fermentación en frío, y precocción en horno de suela de piedra.



NUEVO

110132
MINI PIZZA ATÚN INDIVIDUAL

20 min	200° 7-8 min
24 uds	4,08 88

16 cm

ENVASADAS
EN FLOW-PACK INDIVIDUAL

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

Trenzas

KÖRFEST

— TRADICIÓN —



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
— TRADICIÓN —



¡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



106691 TRENZA NARANJA 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



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



106690 TRENZA DULCE DE LECHE Y PISTACHOS 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

Pastelería

KÖRFEST

PASTELERÍA & DELICATESSEN

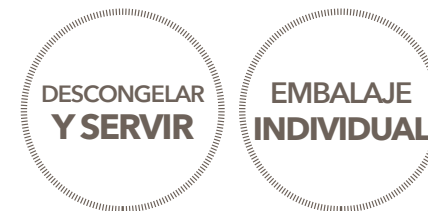


Tartas celebración

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.



NUEVA



165 TARTA FRAMBUESAS 925 G

240 min (5°C)

4 uds 3,70 60

19 x 18 cm

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO: 4 DÍAS EN REFRIGERACIÓN

NUEVA



106353 TARTA TRIPLE CHOCOLATE 950 G

240 min (5°C)

4 uds 3,80 77

20 cm

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO: 4 DÍAS EN REFRIGERACIÓN

NUEVA



106163 CHEESE CAKE 900 G

240 min (5°C)

4 uds 3,60 48

19,5 cm

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO: 4 DÍAS EN REFRIGERACIÓN

NUEVA



106118 TARTA SACHER 875 G

240 min (5°C)

4 uds 3,50 60

20 cm

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO: 4 DÍAS EN REFRIGERACIÓN

Tartas Precortadas

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

14 PORCIONES

DESCONGELAR Y SERVIR

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 📊 1,375 📄 144

📏 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 📊 1,60 📄 144

📏 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 📊 1,50 📄 144

📏 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 📊 1,55 📄 144

📏 24 cm

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO: 3 DÍAS EN REFRIGERACIÓN

Cheesecakes Precortadas

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

Las nuevas tartas de estilo americano de Körfest están elaboradas con una base "crumble" de galleta y con una exquisita crema de queso que se funde en el paladar. Decoradas de manera artesanal con deliciosos toppings.



Las Cheesecakes de Körfest están enfocadas a establecimientos que buscan productos convenientes de calidad que facilitan un emplatado impecable. Para una perfecta presentación, se recomienda colocar la porción aún sin descongelar sobre el plato que se va a utilizar y decorar posteriormente.

14
PORCIONES

DESCONGELAR
Y SERVIR

MEJOR
CONTROL
DE STOCK

NUEVA



106740 **CHEESECAKE FRESAS 2.000 G**

360 min (5°C) 14 porciones

1 ud kg 2,00 180

24 cm

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO: 4 DÍAS EN REFRIGERACIÓN

NUEVA



106741 **CHEESECAKE CREMA DE CHOCOLATE 1.800 G**

360 min (5°C) 14 porciones

1 ud kg 1,80 180

24 cm

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO: 4 DÍAS EN REFRIGERACIÓN

NUEVA



106742 **CHEESECAKE CARAMELO Y SAL 1.800 G**

360 min (5°C) 14 porciones

1 ud kg 1,80 180

24 cm

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO: 4 DÍAS EN REFRIGERACIÓN

Planchas **KÖRFEST**

PASTELERÍA & DELICATESSEN


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

- » Con la **Plancha de Bizcocho** lo tienes más fácil. Tiene el formato adecuado para que puedas **cortar y trabajar a tu gusto**. Además, es suave, esponjosa y fácil de manipular.
- » Puedes hacer **cortes del tamaño que quieras y ofrecer su venta como unidad**. Para conseguir un corte limpio, **hazlo cuando aún no esté descongelada la plancha**. Enfría el chuchillo que vayas a utilizar y mójalo con un poco de agua.



103038


PLANCHA BIZCOCHO 57 X 37 CM 290 G

 60 min (temp. ambiente)

 8 uds


 2,32

 92


 57 x 37 cm



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

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



106226
BRAZO 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 BOMBÓN 700 G

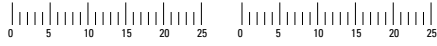
 240 min (5°C)

 4 uds  2,80  64

 Longitud 27 cm

 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO: 4 DÍAS EN REFRIGERACIÓN

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



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



211387 FOCACCIA 180 G



211386 FOCACCINI 110 G

PANADERÍA 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**



107332 **FABIOLA PICOS 275 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**



¡Haz ya tu pedido!
Elige la forma que mejor se adapta a tu negocio.

NUEVA TIENDA ONLINE:

shop.monbake.com



Descubre nuestras ventajas:

CATÁLOGO
COMPLETO
Y FICHAS
TÉCNICAS

ALBARANES
Y FACTURAS

TU
COMPRA
HABITUAL

PEDIDO
RECOMENDADO

OFERTAS
EXCLUSIVAS

CENTRO DE RELACIÓN CON EL CLIENTE:

902 325 532 / 914 842 079
atencion.cliente@monbake.com

Bellsolà

www.bellsola.com


MONBAKE

MONBAKE GRUPO EMPRESARIAL S.A.U.

C. Francisco Gervás, 1 · 28108 · Alcobendas (Madrid)