

*Backuüaren  
Gourmet*

2019 | 2020



**TU TIENES LA HABILIDAD,  
NOSOTROS EL PRODUCTO.**

**SIE HABER DIE GESCHICKLICHKEIT,  
WIR DAS PRODUKT.**



*Backwaren  
Gourmet*

ESPECIALIDADES  
INTERNACIONALES DE  
PANADERÍA Y PASTELERÍA

INTERNATIONALE  
BACKWARENSPEZIALITÄTEN

# Hacerse eco en el mundo del pan, nuestro reto

Partiendo del punto de que el mundo relacionado con la panadería ha experimentado muchos cambios hemos de matizar que fuimos uno de los pioneros en la introducción de otro concepto de pan. BG empezó su odisea en este mundo con un humilde surtido de 40 panes importados de Alemania y producidos por una empresa de gran prestigio, no solo en Alemania sino en el resto de Europa. Para, finalmente, llegar a las actuales 200 referencias con todo un surtido de panes porque para nosotros la palabra pan reúne un significado más extenso del que siempre se le ha dado. Hoy el pan no se reduce a la simple baguette. En BG ofrecemos una extensa gama de panes, como el CHAMPAGNER KRUSTE al que podemos calificar no de pan con semillas sino de semillas con pan. Diferentes nombres para diferentes panes, pero una misma esencia. Además de todo un recorrido con tartas inglesas, portuguesas, belgas, y un sinfín de especialidades de la península sin dejar de lado los productos autóctonos de nuestras islas porque aunando culturas enriquecemos nuestra gastronomía.

Hoy que se habla tanto de fusionar en BG fusionamos distintos conceptos, pero una misma visión, el consumidor final. Una filosofía empresarial distinta en la que impera la materia prima. Productos realizados con las mejores materias primas: harinas de calidad, masa madre natural de doble fermentación... Todo para garantizar esta calidad de la cual hacemos tanto eco. Porque al final, tu éxito es nuestro éxito...



## Sich in der Welt der Backwaren einen Namen zu machen: Unsere Vision

Von dem Punkt ausgehend, dass die Welt im Zusammenhang mit der Bäckerei viele Änderungen durchgemacht hat, möchten wir hiermit hervorheben, dass wir zu den Pionieren der Einführung eines neuen Vertriebskonzeptes im Bereich der Backware gehören. BG begann seine Odyssee in diesem Bereich mit einem bescheidenen Sortiment von 40 Produkten. Die Brote wurden aus Deutschland importiert und werden dort von einem Betrieb ausgezeichneten Prestiges produziert; diesen Ruf genießen sie nicht nur in Deutschland, sondern in ganz Europa. Von dort aus haben wir uns schließlich bis zu den derzeit 200 Referenzen, mit denen wir nun aufwarten können, und weitgestreuter Auswahl an Backwaren entwickelt, denn für uns vereint dieser Begriff viel mehr, als man ihm in seiner Definition zugesteht. Heutzutage ist ein Brot nicht einfach nur ein Baguette. Bei BG bieten wir eine breite Auswahl an Broten; Broten wie die CHAMPAGNERKRUSTE, die wir nicht unbedingt als Körnerbrot sondern als Körner mit Brot klassifizieren koennen. Es gibt viele verschiedene Namen, fuer viele verschiedene Brotsorten, aber alle haben dieselbe Natur. Neben einem grossen Angebot an englischen, portugiesischen und belgischen Kuchen, bieten wir eine beinahe unendliche Auswahl an einheimischen Produkten von unseren Inseln, denn die verschieden Kulturen bereichern unsere Gastronomie.

Dieser Tage ist die Bereicherung durch Fusion ein grosses Thema bei , weswegen wir bei BG verschiedene Konzepte fusionieren, die jedoch alle auf ein einziges Ziel ausgerichtet sind: Den Endverbraucher. Diese Unternehmensphilosophie hebt sich dadurch ab, dass die Rohmaterialien sie leiten. Wir legen Wert darauf, dass die Produkte aus feinsten Zutaten hergestellt werden: hochwertiges Mehl, Natursauerteig doppelt fementiert... Alles, um genau die Qualität zu garantieren, mit der wir so viel positive Rückmeldung erhalten haben. Denn letzten Endes ist Dein Erfolg auch unser Erfolg.

# Backwaren Gourmet

PAN | BROT

}

SIN GLUTEN | GLUTEN-FREI

39

SWEET & CRISPY | KLEIN GEBÄCK

45

PASTELERÍA | KONDITOREI PRODUKTE

59

PRODUCTO BALEAR | BALEAREN PRODUKTE

79



El pan, sin excepciones, es el alimento universal de todos los tiempos, valorado por todos y presente de una forma u otra en todas las culturas. En BG rescatamos el buen sabor y la calidad del pan con las fermentaciones largas o dobles recuperando el arte de hacer buen pan. Panes selectos y con un valor añadido destacando cereales como: el centeno, sésamo, quinoa, chia o malta.

Hace poco el pan ha pasado de ser un acompañante para cualquier comida a ser el protagonista en la mesa.

El pan está viviendo una impensada sofisticación y nosotros somos protagonistas de ello con nuestras nuevas adquisiciones; de las cuales podemos destacar un panecillo de sal y pimienta un mini bocata de olivas, otro de cereales y una barra de chia, pudiendo calificar estos últimos de super-food.

Descubrir cortezas rojizas y crujientes repletas de semillas, migas alveoladas y esponjosas este es el atractivo que aportan nuestros panes. Además de todos los beneficios de sus nutrientes y vitaminas, conseguidos con delicados procesos de fermentación y una alta hidratación, cualidades que marcan su diferencia.

*¿Te atreves con ellos!?*



Das Brot ist ausnahmslos das universellste Lebensmittel aller Zeiten, von allen wertgeschätzt und in unterschiedlichen Ausführungen in jeder Kultur vertreten. Bei BG sichern wir den guten Geschmack und die Qualität mit langer oder doppelter Fermentierung und erhalten somit die Kunst des guten Brotbackens. Ausgewähltes Brot wird mit erlesenen Cerealien verfeinert: Roggen, Sesam, Quinoa, Chia oder auch Malta...

Es ist noch nicht lange her, dass Brot anfang sich von einer Beilage zur Hauptmahlzeit des Esstisches zu entwickeln. Das Brot erlebt durch unsere neuen Errungenschaften zur Zeit eine Kultivierung unvorstellbaren Ausmaßes und wir sind ihre Protagonisten. Hierbei stechen besonders die Salz-Pfeffer-Brötchen und die Minibaguettes mit Oliven, Cerealien oder auch das Chiabaguette hervor- Letztere werden bekanntermassen auch dem "Super-Food" zugeordnet.

Knusprig-braune Brotkrusten, eingedeckt in Samen, Krumen-luftig und weich; das beschreibt die Attraktivität unserer Brote. Nicht zu vergessen sind die ganzen positiven Effekte der enthaltenen Nährstoffe und Vitamine, welche sich durch anspruchsvolle Fermentierungsprozesse und einen hohen Feuchtigkeitsgehalt bei der Verarbeitung abheben.

*¿Bist Du dabei!?*

*Backwaren  
Gourmet*

**PAN**  
.....  
**BROT**

PANES ALEMANES | DEUTSCHES BROT

8

ESPECIAL RESTAURACIÓN | FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

17

LÍNEA GOURMET | LINIE GOURMET

25

PANES RÚSTICOS | RUSTIKALES BROT

31

PAN DE CRISTAL | KRISTALLBROT

36

# PANES ALEMANES

## Deutsches Brot

PANECILLOS  
.....  
BRÖTCHEN



Ref. 32023 - Cod. Art. 0102038



### Panecillo de sal y pimienta

Novedoso panecillo blanco de corte cuadrado espolvoreado con sal y pimienta, una delicia en el paladar.

### Salz Pfeffer Krüstchen

Weizenbrötchen mit Salz Pfeffer Topping, ein Genuss für den Gaumen.

70 g

80

No/Nein

200°/220°

10 min

No/Nein



Ref. 35018 - Cod. Art. 0102051



### Panecillo de quark con espelta integral 90%

Delicioso panecillo de harina de espelta integral con queso quark, semillas de espelta rebentada y espolvoreado con semillas de lino dorado.

### Quark Vollkorn Dinkelbrötchen

Dinkelvollkornbrötchen mit Quark, bestreut mit gelben Leinsamen - halbgebacken.

75 g

80

No/Nein

200°/220°

10 min

No/Nein



Ref. P806A - Cod. Art. 3701052



### Panecillo

Panecillo ideal para cestas de mesa, para buffet o evento. Corteza crujiente y molla esponjosa.

### Weizenbrötchen

Weizenbrötchen mit weicher Krume und knuspriger Kruste. Ideal für Buffets und Events.

60 g

112

20 min

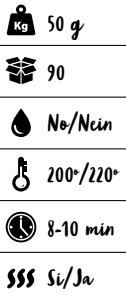
200°

5 min

No/Nein







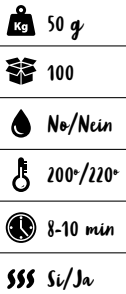
Ref. 31264 · Cod. Art. 0102052

## Panecillo Brinkchen

Panecillo trigoero de forma ovalada, con una deliciosa miga blanca y corteza crujiente.

### Brinkchen

Weizenbrötchen in länglich ovaler Form, mit duftender Krume und knuspriger Kruste.



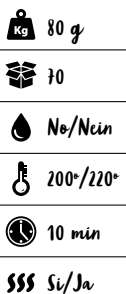
Ref. 31253 · Cod. Art. 0102025

## Panecillo ovalado

Panecillo trigoero de forma ovalada, con una deliciosa miga blanca y corteza crujiente.

### Weizenbrötchen

Weizenbrötchen in länglich ovaler Form, mit duftender Krume und knuspriger Kruste.



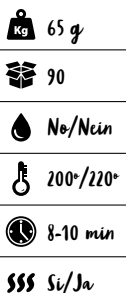
Ref. 31252 · Cod. Art. 0102033

## Panecillo ovalado XXL

Panecillo elaborado con harina de trigo, de forma ovalada y de tamaño XXL. Su miga es esponjosa y su corteza crujiente. Ideal para un gran bocadillo.

### Brinkchen XXL

Weizenbrötchen in XXL Format, mit duftender Krume und knuspriger Kruste. Super geeignet für eine Zwischenmahlzeit.



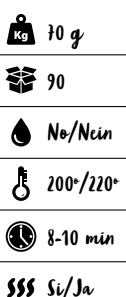
Ref. 34254 · Cod. Art. 0102024

## Panecillo Campeón

Una sabrosa combinación de semillas de amapola, sésamo y pipas de girasol que le da su particular sabor.

### Weltmeisterbrötchen

Herzhaft schmeckendes Weizenmischbrötchen mit Sonnenblumenkernen, Sesam und Mohn für einen unverwechselbaren Geschmack.



Ref. 35004 · Cod. Art. 0102001

## Panecillo de centeno

Un original panecillo ovalado. Elaborado con una masa sabrosa de centeno y con masa madre natural.

### Roggenbrötchen

Ein echtes Roggenbrötchen in ovaler Form, hergestellt aus einem kräftigen Roggenmischteig und 3-Stufen-Natursauerteig.





Ref. 34252 - Cod. Art. 0102004

## Panecillo multigrain

Panecillo trigoero, con un 30% de su peso en semillas de linaza, sésamo y girasol que le da su particular sabor.

### Mehzkoznbrötchen

Rundes Weizenmischbrötchen mit 30% Saatenanteil aus Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkernen, hergestellt mit 3-Stufen-Natursauerteig.

70 g

90

No/Nein

200°/220°

8-10 min

Si/Ja



Ref. 33252 - Cod. Art. 0102010

## Panecillo con amapola

Panecillo trigoero, redondo y crujiente, con tajo en rosetón, recubierto de semillas de amapola.

### Mohnbrötchen

Rundes, knuspriges Weizenbrötchen mit sternförmigem Ausbund, dekorativ mit Mohn bestreut.

70 g

80

No/Nein

200°/220°

8-10 min

Si/Ja



Ref. 31254 - Cod. Art. 0102013

## Panecillo redondo

Panecillo trigoero redondo y crujiente, con tajo en rosetón. Especialidad bávara.

### Kaisersemmel

Dieses knusprige Weizenbrötchen mit sternförmigem Ausbund ist ein Klassiker.

70 g

80

No/Nein

200°/220°

8-10 min

Si/Ja



Ref. 33253 - Cod. Art. 0102017

## Panecillo de sésamo

Panecillo trigoero, redondo y crujiente, con tajo en rosetón, recubierto de semillas de sésamo.

### Sesambbrötchen

Rundes, knuspriges Weizenbrötchen mit sternförmigem Ausbund, dekorativ mit Sesam bestreut.

70 g

80

No/Nein

200°/220°

8-10 min

Si/Ja



Ref. 34253 - Cod. Art. 0102018

## Panecillo de semillas de calabaza

Panecillo trigoero, cubierto de pepitas de calabaza. 30% del peso total en semillas de soja, sésamo, lino y pepitas de calabaza. Elaborado con masa madre natural.

### Vital Juniorbrötchen

Dieses runde Weizenmischbrötchen ist mit Kürbiskernen bestreut und enthält 30% Saatenanteil aus Sojakernen, Sesam, Leinsamen und Kürbiskernen, hergestellt mit 3-Stufen-Natursauerteig.

70 g






90

No/Nein

200°/220°

8-10 min

Si/Ja

 70 g
 80
 No/Nein
 200°/220°
 8-10 min
<b>SSS</b> Si/Ja

Ref. 34258 - Cod. Art. 0102027






## Panecillo integral

Compacto panecillo de harina de trigo integral, centeno triturado, pipas de girasol y semillas de lino.

## Vollkornbrötchen

Ein rundes Weizen-Vollkornbrötchen mit geschrotetem Roggen, Sonnenblumenkernen und Leinsaat.



 70 g
 30
 No/Nein
 200°/220°
 8-10 min
<b>SSS</b> Si/Ja

Ref. 32010 - Cod. Art. 0102037






## Panecillo de maíz con pipas de calabaza

Delicioso y esponjoso panecillo de maíz con pipas de calabaza.

## Maisbrötchen mit Kürbiskernen

Schmackhaftes Maisbrötchen mit Kürbiskernen.



 100 g
 50
 No/Nein
 200°
 10 min
<b>SSS</b> Si/Ja

Ref. 32017 - Cod. Art. 0102048






## Rombo energético con chia y quinoa

Delicioso panecillo de masa madre con chia, quinoa, zanahoria, cúrcuma, hierbas aromáticas y semillas.

## Rautenbrötchen Vital mit Chiasaat und Quinoa

Aromatisches Brötchen mit Sauerteig hergestellt angereichert mit Chia, Quinoa, Karotten, Curcun und aromatischen Kräutern.



 80 g
 70
 No/Nein
 200°/220°
 8-10 min
<b>SSS</b> Si/Ja

Ref. 35003 - Cod. Art. 0102030

## Panecillo de muesli

Este delicioso panecillo de trigo mixto con semillas, pasas y sabrosos trocitos de albaricoque, seduce cualquier paladar.

## Müslibrötchen

Leckeres Weizenmischbrötchen mit Saaten, Sultaninen und fruchtigen Aprikosenstücken - ein wahres Geschmackshighlight.



# PANES ALEMANES ..... DEUTSCHES BROT



Ref. 13602 - Cod. Art. 0104018

## Pan de trigo y cereales

Sabroso y tierno pan de impresionante sabor y alto contenido en fibra. Está elaborado con masa madre natural.

### Saat und Korn

Lockeres, saftiges Weizenmischbrot mit kräftigem Geschmack und vielen Ballaststoffen, hergestellt mit 3-Stufen-Natursauerteig.

500 g

5

150 min

180°

15-18 min

SSS Si/Ja



Ref. 13604 - Cod. Art. 0104042

## Pan de espelta

Pan tradicional rústico con un 30% de harina de espelta y un 15% de harina de centeno, junto con pipas de girasol y grano de espelta triturado.

### Dinkelbrot

Dieses rustikale Dinkel-mischbrot bietet traditionellen Brotgenuss. Mit 30% Dinkelvollkornmehl, 15% Roggenmehl, Sonnenblumenkernen und Dinkelvollkornschrot.

500 g

10

150 min

210°

15-18 min

SSS Si/Ja

Ref. 15001 - Cod. Art. 0104009

## Pan del granjero

Delicioso pan triguero de miga esponjosa y corteza particularmente crujiente.

### Bauernkloben

Lockeres Weizenbrot mit einer zarten Krume und einer besonders röschen Kruste.

500 g

6

150 min

175°

15-18 min

SSS Si/Ja

Ref. 12302 - Cod. Art. 0104006

## Pan de patata

Jugoso y esponjoso pan elaborado con mezcla de harinas de trigo, con un 6% de copos de patata.

### Kartoffelbrot

Ein besonders saftiges Weizenmischbrot mit Kartoffelflocken.

500 g

8



150 min

150°

15-18 min

SSS Si/Ja



 400 g
 21
 120-150 min
 200°
 15-18 min
SSS Si/Ja

Ref. 14805 - Cod. Art. 0104051






## Pan "Wellness Eiweissbrot"

Una mezcla de soja y trigo. Más proteínas, menos hidratos de carbono. Delicioso, con un toque especial. Siempre un placer, sea dulce o salado.

### Wellness Eiweissbrot

Soja-Weizen-Mischbrot - mehr Eiweiss, weniger Kohlenhydrate! Viel Gutes in einem Laib. Immer ein Genuss ob süss oder salzig.



 1.000 g
 6
 150 min
 180°
 15-18 min
SSS Si/Ja

Ref. 11602 - Cod. Art. 0104025



## Pan de centeno

Hecho a mano. Tiene un extraordinario sabor. 90% de centeno y 10% de trigo. Elaborado con masa madre natural. Su recia corteza esconde una miga deliciosa.

### Ur - Roggen

Handgemachtes Roggenbrot besonders kräftig im Geschmack. Besteht zu 90% aus Roggen - und 10% aus Weizenmehl. Mit 3 -Stufen-Natursauerteig hergestellt.



 500 g
 8
 150 min
 180°
 15-18 min
SSS Si/Ja

Ref. 11801 - Cod. Art. 0104052




## Pan del país

Pan mezcla de centeno de corteza aromática y miga clara. Un pan jugoso y de fácil digestión. Elaborado con masa madre natural.

### Roggenmisch / Landbrot

Ein helles Roggenmischbrot mit aromatischer Kruste und mild-säuerlichem Geschmack. Hergestellt mit 3-Stufen-Natursauerteig.



 500 g
 5
 150 min
 180°
 12 min
SSS Si/Ja

Ref. 15501 - Cod. Art. 0104011






## Pan dulce de leche con pasas

Sabrosa y dulce miga con jugosas pasas. Enriquecido con mantequilla y una mano de huevo que le da su dorado aspecto. Un gusto al paladar.

### Rosinenbrot

Leckeres Milchbrot mit Butter und Rosinen. Mit Ei bestrichen - für einen besonders appetitlichen Glanz.



 500 g
 8
 150 min
 180°
 15-18 min
SSS Si/Ja

Ref. 11802 - Cod. Art. 0104053

## Pan rústico de centeno

Un pan de centeno, con solo un 10% de trigo, muy fino al paladar. Elaborado con masa madre natural.

### Roggenkrustenbrot

Dieses Roggenbrot ist mit nur 10% Weizenanteil und 3-Stufen-Natursauerteig hergestellt. Kräftig im Geschmack, hält lange frisch.





Ref. 12651 - Cod. Art. 0104014

## Pan Selva Negra

Sabroso y aromático pan de centeno con granos de espelta enteros, elaborado con masa madre natural. Se mantiene fresco largo tiempo.

### Klosterbrot

Aromatisches, bekömmliches und herzhaftes Roggenmischbrot mit ganzen Dinkelkörnern. Hergestellt mit 3- Stufen-Natursauerteig.

750 g

8

150 min

200°/220°

15-18 min

Si/Ja



Ref. 13605/13305 - Cod. Art. 0104031/0104007

## Pan con semillas de calabaza

Su cuerpo de trigo mezclado está cubierto de pepitas de calabaza y un 30% en peso de semillas de soja, sésamo y linaza.

### Junioꝛbrot

Weizenmischbrot mit Kürbiskernen bestreut, mit einem Saatenanteil von 30 %, bestehend aus Sojakernen, Sesam und Leinsamen.

500/750 g

8/12

150 min

180°

15-18 min

Si/Ja



Ref. 13308 - Cod. Art. 0104008

## Pan con semillas de girasol

Un pan de mezcla de trigo, esponjoso y claro con un alto contenido en pipas de girasol.

### Sonny Brot

Kerniges Weizenmischbrot mit Sonnenblumenkernen, hergestellt mit 3-Stufen-Natursauerteig. Ideal für eine gesunde, vollwertige Ernährung.

750 g

12

150 min

180°

15-18 min

Si/Ja



Ref. 13304 - Cod. Art. 0104010

## Pan multiceseal

Ligero y sabroso pan de trigo con un alto contenido de fibra. Está elaborado con masa madre natural.

### Schrot und Korn

Ein lockeres, saftiges Weizenmischbrot mit kräftigem Geschmack und vielen Ballaststoffen, hergestellt mit 3-Stufen-Natursauerteig.

750 g

12

150 min

180°

15-18 min

Si/Ja



Ref. 13311/13603 - Cod. Art. 0104012/0104020

## Pan multiceseal con malta

Un sustancioso pan de mezcla de trigo con pipas de girasol, cebada de soja, linaza, sésamo, copos de avena y malta tostada.

### Malzmehskornbrot

Ein kräftiges Weizenmischbrot mit Sonnenblumenkernen, Sojaschrot, Leinsaat, Sesam, Haferflocken und einer Zugabe von Röstmalz.

750/500 g






10

150 min

180°

15-18 min

Si/Ja

 750 g
 12
 150 min
 175°
 15-18 min
SSS Si/Ja

Ref. 11652 - Cod. Art. 0104013






## Pan de centeno

De intenso sabor y prolongada conservación. Elaborado con masa madre natural.

### Roggenbrot

Kräftig im Geschmack und langer Frische.



 1.000 g
 8
 150 min
 180°
 15-18 min
SSS Si/Ja

Ref. 13001 - Cod. Art. 0104004




## Pan de centeno girasol 93,3% integral

Un espléndido pan integral con un contenido del 52% de harina de espelta y 48% de harina de centeno. Elaborado con masa madre natural.

### Rusti Vollkorn

Ein dunkles Roggenmischbrot der Sonderklasse aus Dinkelvollkornmehl 52% und Roggenmehl 48%. Hergestellt mit 3-Stufen-Natursauerteig.



 750 g
 12
 150 min
 210°
 15-18 min
SSS Si/Ja

Ref. 13306 - Cod. Art. 0104029





## Pan "Friesenkruste"

Pan de centeno con un 10% de semillas de girasol y un 7% de espelta. Una delicia para el paladar.

### Friesenkruste

Roggenbrot mit 7% Dinkelanteil und 10% Sonnenblumenkernen. Ein Genuss für den Gaumen.



 750 g
 12
 150 min
 180°
 18 min
SSS Si/Ja

Ref. 12652 - Cod. Art. 0104034





## Pan "Hamburger Schwarzbrot" 100% integral

Sabroso pan de harina integral de centeno, cubierto de copos de avena. Está elaborado con masa madre natural.

### Hamburger Schwarzbrot

Ein Roggenvollkornbrot in Haferflocken gewälzt. Hergestellt mit 3-Stufen-Natursauerteig.



 750 g
 12
 150 min
 185°/200°
 15-18 min
SSS Si/Ja

Ref. 13303 - Cod. Art. 0104041

## Pan "Champagner - Kruste"

Pan elaborado con mezcla de trigo y centeno, con un 74% de su contenido en semillas lo convierte en una experiencia única por su peculiar sabor.

### Champagner - Kruste

Dieses Brot ist der „Champagner“ unter den Roggenmischbroten. Der hohe Saatenanteil von über 74% macht dieses Brot mit seiner einzigartigen Würze zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis.





Ref. 93012 - Cod. Art. 0110010

## "Laugenstange"

Exquisito, crujiente y siempre sabroso bollo de bicarbonato en forma de pequeña baguette. Ideal para rellenar con tantos ingredientes como imaginación se tenga.

### Laugenstange

Knusprige, optisch ansprechende Laugenstange. Ofenfrisch ein wahrer Genuss - entweder delikater belegt oder pur. Nach Belieben mit Salz bestreuen.

100 g

50

30 min

180°

14 min

SSS No/Nein



Ref. 93013 - Cod. Art. 0110009

## Rosquilla "Brezel" cruda

Exquisita, crujiente y siempre sabrosa rosquilla. Clásica entre los típicos bollos de bicarbonato. El artículo se suministra crudo.

### Laugenbrezel

Leckere Laugenbrezel mit Schnitt, gelingt mit dem vorgegarten Teigling immer. Mit Salz zum Bestreuen.

100 g

40

30 min

180°

14 min

SSS No/Nein





# ESPECIAL RESTAURACIÓN

## Für Hotellerie und Gastronomie



40 g

80

20 min

190°

8-10 min

No/Nein



Ref. 1106008 - Cod. Art. 7901007



### Bocatin Olivas Mini

Barrita de olivas alveolada de doble fermentación, aceite de oliva virgen y masa madre de centeno. Sabor y aroma intenso con una corteza crujiente.

### Mini-Baguettebrötchen mit Oliven

Mini-Baguettebrötchen mit Oliven, hergestellt aus Natursauerteig und nativem Olivenöl. Kräftig im Geschmack und mit knuspriger Kruste.



40 g

80

20 min

190°

8-10 min

No/Nein



Ref. 1106028 - Cod. Art. 7901008



### Bocatin Cereales Mini

Barrita muy alveolada, de miga oscura, gran aroma y cereales dentro y en la crujiente corteza. Masa madre de centeno y doble fermentación.

### Mini-Baguettebrötchen mit Körnern

Mini-Baguettebrötchen mit Körnern, hergestellt aus Natursauerteig. Markant im Geschmack, mit einer dunklen Krume und knuspriger Kruste.



800 g

8

150 min

-

-

-

Ref. 71004 - Cod. Art. 2605004

### Pan de molde blanco medio

Pan de molde elaborado con harina de trigo, proteínas de trigo y grasa vegetal. Listo para descongelar y consumir.

### Kastenbrot Mittel

Geschnittenes Kastenbrot hergestellt aus Weizenmehl, Weizenproteine und pflanzlichen Fetten. Auftauen und genießen.





Ref. 71004 - Cod. Art. 2605004

## Pan de molde integral medio

Pan de molde elaborado con harina integral, proteínas de trigo y grasa vegetal. Listo para descongelar y consumir.

## Vollkornkastenbrot Mittel

Geschnittenes Vollkornkastenbrot hergestellt aus Vollkornmehl, Weizenproteine und pflanzlichen Fetten. Auftauen und geniessen.

Kg 800 g

8

150 min

-

-

SSS -



Ref. 664 - Cod. Art. 7705002

## Surtido de pan de molde costado

Delicioso surtido de tres panes cortados: pan de centeno, pan multicereales y pan de pipas de girasol. ¡Listos para consumir!

## Kastenbrot "geschnitten"

Köstliche Auswahl an drei Sorten geschnittenes Brot: Roggenmischbrot, Mehrkornbrot und Sonnenblumenbrot. Fertig zum Verzehr!

Kg 750 g

12

60 min

180°

15 min

SSS -



Ref. C139A - Cod. Art. 3701043

## Mini chapata

Gracias a su doble fermentación se consigue potenciar su aroma, sabor y frescura durante más tiempo después del horneado.

## Mini Ciabatta

Durch die doppelte Gärung wird sein Aroma verstärkt. Geschmack und Frische halten länger nach dem Backen.

Kg 43 g

100

20 min

200°

5 min

SSS No/Nein



Ref. C136A - Cod. Art. 3701042

## Mini zombo

Panecillo en forma de rombo con aspecto semi-rústico. Para comer solo o acompañar un buen plato.

## Mini Rombo

Rautenförmiges Brötchen mit semi-rustikalem Aussehen. Ein wahrer Genuss - pur oder als Beilage.

Kg 50 g

100

20 min

200°

5 min

SSS No/Nein



Ref. 32015 - Cod. Art. 0102029

## Surtido minipanecillos mediterráneos

¡Una variación de 6 minis diferentes de alta gama! Con tomate, nuez, aceitunas, tipo griego, rústico y trigo. Disfrute de la variedad.

## Brotkonfekt

Traditionelle Minis in verschiedenen Sorten, hell, rustikal, Tomate, Olive, Nuss und griechische Art. Geniessen Sie die Vielfalt.

Kg 30 g






180

No/Nein

200°/220°

6 min

SSS Si/Ja

 40 g
 175
 No/Nein
 190°/200°
 6-8 min
<b>SSS</b> Si/Ja

Ref. 20470 - Cod. Art. 3002001




## Sustido 5 minipanecillos

Cinco variedades de minipanecillos: cereales, pipas de calabaza, pipas de girasol, sésamo y amapola.

## Pastybrötchenmix, 5 Sorten

Fünf verschiedene Minibrötchen: Mehrkorn, mit Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, Mohn und Sesam.



 30 g
 200
 20 min
 200°
 12 min
<b>SSS</b> Si/Ja

Ref. P106B - Cod. Art. 3701028

## Bollo 30 gr.

Sabroso bollo de 30 gr elaborado con harinas blancas, perfecto para la restauración. Sin duda un toque diferenciador en la mesa.

## Mini Brötchen

Geschmackvolles 30 gr. Brötchen, aus Weizenmehl hergestellt. Perfekt für die Gastronomie!



 130 g
 63
 20 min
 185°/200°
 15 min
<b>SSS</b> No/Nein

Ref. C130A - Cod. Art. 3701016

## Rombo bocata

Panecillo en forma de rombo con aspecto semi-rústico. Para comer solo o acompañar un buen plato.

## Rombo Bocata

Rautenförmiges Brötchen mit semi-rustikalem Aussehen. Ideal als Beilage zu vielen Gerichten oder einfach pur genießen.



 25 g
 250
 20 min
 -
 -
<b>SSS</b> -
<b>SSS</b> 1 min

Ref. - - Cod. Art. 5401002






## Mollete Antequera evento

Elaborado de forma artesanal. Elíptico, irregular, esponjoso y de sabor suave. Posee el aroma típico de un producto artesano. Ideal para todo tipo de eventos.

## Event Brot

Auf traditionelle Art hergestelltes "Antequera Brötchen". Seine Besonderheiten: die unregelmässige elyptische Form, der milde Geschmack und das typische Aroma eines handwerklichen Produktes. Seine Grösse ist ideal für alle Arten von Events.



 70 g
 84
 -
 200°
 12 min
<b>SSS</b> Si/Ja

Ref. P128A - Cod. Art. 3701047

## Bollo gourmet

Bollo de corteza crujiente y miga suave elaborado con harinas blancas, ¡ideal para la cesta de la mesa! Apto para cualquier comida.

## Gourmet Brötchen

Knuspriges Weizenbrötchen mit weicher Krume - ideal als Beilage.





Ref. 25260001 - Cod. Art. 5914001

## Bagel de sésamo

Panecillo de harina de trigo y centeno característico por su peculiar forma con un agujero en el centro. Precocido, con semillas de sésamo, su gusto es incomparable.

### Sesambagel

Bagel aus Weizenmehl und Roggen hergestellt. Er zeichnet sich durch seine unverwechselbare Form mit einem Loch in der Mitte aus. Mit Sesamkernen bestreut, bereits vorgebacken. Ein exquisiter Genuss!

75 g

36

90 min

-

-

SSS -



Ref. 822 - Cod. Art. 7702001

## Sustido 4 minipanecillos

Cuatro minipanecillos de trigo precocidos: pipas de girasol y de calabaza, harina de malta y malta de cebada, copos de centeno y copos de avena y semillas de amapola. ¡Gran variedad en formato mini!

### Sortiment 4 Minibrötchen

Sortiment von 4 vorgebackenen Weizen-Minibrötchen: Sonnenblumen- und Kürbiskernen, Malzmehl und Gerstenmalz, Roggenflocken und Haferflocken mit Mohnsamen. Eine große Auswahl in Miniformat!

40 g

120

No/Nein

200° - 220°

12 min

SSS Si/Ja



Ref. 73806 - Cod. Art. 0102049

## Bagel con sésamo

Tradicional pan con agujero en el centro y crujiente corteza, con un toque especial de semillas de sésamo. Sólo hornear en el momento de su consumo.

### Sesambagel

Traditioneller Bagel mit knuspriger Kruste und Sesamkernen bestreut. Kurz vor dem Verzehr aufbacken!

130 g

42

45 min

-

3-5 min

SSS Si/Ja



Ref. 73807 - Cod. Art. 0102050

## Bagel con cereales

Para los amantes del bagel y fieles a los cereales, esta versión de trigo con avena, copos de centeno, semillas de lino y de sésamo está lista para hornear en el momento de su consumo.

### Körnerbagel

Für Bagel-Liebhaber und Getreidefans - neue Variante aus Hafer, Roggenflocken, Sesamkernen und Leinsamen. Kurz vor dem Verzehr aufbacken!

130 g

42

45 min

-

3-5 min

SSS Si/Ja



Ref. C815A - Cod. Art. 3701041

## Rombo 75 gr.

Pan precocido de forma rombo y con una corteza enharinada y crujiente.

### Rombo 75 GR

Vorgebackenes Brot in Rautenform mit knuspriger und mit Mehl bestreuter Kruste.

75 g

112

20 min

200°

5 min

SSS No/Nein

Kg 25 g

100

15-20 min

180°/190°

12-15 min

SSS No/Nein

Ref.135 - Cod. Art. 7201001

## Montadito con salvado

Panecillo elaborado a base de harina de trigo integral, ideal para la preparación de montaditos.

## Vollkorn - "Montadito"

Vollkornbrötchen aus Vollkornweizen hergestellt. Ideal für die Zubereitung von "Montaditos" - kleinen belegten Brötchen.



Kg 40 g

90

15-20 min

180°-190°

12-15 min

SSS No/Nein

Ref.223 - Cod. Art.7201005

## Mini rombo de centeno

Mini rombo elaborado a base de harina de centeno integral, harina de malta y salvado de trigo. ¡Sin duda su sabor te fascinará!

## Mini "Roggen-Rombo"

Ein rustikales Minibrötchen in Rautenform aus Vollkorn-, Roggen- und Malzmehl und Weizenkleien hergestellt. Ein Geschmack, der begeistert!



# PAN DE HAMBURGUESA ..... HAMBURGER BROT



Ref. 275 - Cod. Art. 7201009

## Burger costada

Esponjoso pan de hamburguesa al estilo "brioche". Suave y ligero, pero firme. Ya cortado para su rápido uso.

## Burgerbrot (geschnitten)

Weiches Brioche-Burger-Brötchen - leicht, aber gleichzeitig kräftig. Bereits geschnitten, nach dem Auftauen fertig zum Verzehr.

80 g

60

20 min

-

-

-



Ref. 177 - Cod. Art. 7201004

## Pan de hamburguesa costado

Pan de hamburguesa cortado. Su formato permite una mayor agilidad a la hora de preparar las hamburguesas.

## Burgerbrot (geschnitten)

Bereits geschnittenes Hamburger-Brot, für eine schnellere Zubereitung der Hamburgers.

80 g

80

15-20 min

220\*

2 min

No/Nein



Ref. FTMU9 - Cod. Art. 5401001

## Hamburguesa mollete de Antequera

Elaborado de forma tradicional, totalmente artesano. Ideal para dar un toque de sofisticación a tus hamburguesas.

## Hamburger Brot

Traditionell hergestelltes rundes Brötchen, gibt dem Hamburger das gewisse Etwas.

90 g

80

20 min

-

-

-

2 min



Ref. 50000081 - Cod. Art. 5901002

## Pan hamburguesa artesano con sésamo precostado

Delicioso pan horneado en horno de piedra, elaborado con harina de trigo y semillas de sésamo.

## Handwerklich hergestelltes Burger-Brot mit Sesam (geschnitten)

Köstliches Burger-Brot im Steinofen gebacken und aus Weizenmehl und Sesamsamen hergestellt.

100 g

35

60 min

-

-

No/Nein



# PAN CORTADO ..... GESCHNITTENES BROT

Nuestra línea de pan precortado añade otra cualidad al producto proporcionándole una mayor versatilidad a la hora de acercarlo al cliente. Todo ello sin dejar de lado la calidad que tanto los honra, calidad que viene dada por su elaboración y sus materias primas. Panes elaborados a partir de masa madre natural con un factor añadido, su gran cantidad de semillas. Cualidades que les aportan ese olor y sabor tan característicos.

Unsere vorgeschchnittene Brotlinie setzt neue Maßstäbe fuer das Produkt, da es konsumentenfreundlicher wird. Aldies natürlich ohne die Qualität aus den Augen zu verlieren, die unseren Produkten beiwohnt, eine Qualität die aus der Herstellung und den Rohmaterialien herrührt. Brote die von angereichertem Natursauerteig hergestellt und mit Samen verfeinert werden. Eigenschaften die ihnen diesen charakteristischen Geruch und Geschmack geben.



Ref. 19002 · Cod. Art. 0105012



## Pan costado Landbrot

Un delicioso pan de mezcla de centeno cortado, listo para descongelar y consumir. Producto cortado.

### Landbrot Retail

Helles Roggenmischbrot mit mild-säuerlichem Geschmack. Fertig geschnitten und nach dem Auftauen verzehrfertig.

1.000 g

8

300 min

-

-

-



Ref. 19301 · Cod. Art. 0105013



## Pan costado Friesenkruste

Un delicioso pan de centeno con semillas de girasol y espelta, listo para descongelar y consumir. Producto cortado.

### Friesenkruste Retail

Roggenbrot mit Sonnenblumenkernen und Dinkel. Fertig geschnitten und nach dem Auftauen verzehrfertig.

750 g

8

300 min

-

-

-



Ref. 19302 · Cod. Art. 0105014



## Pan costado Malzkorn

Un delicioso pan de mezcla de trigo con malta. Producto cortado y listo para consumir.

### Malzkornbrot Retail

Kräftiges Weizenmischbrot mit Röstmalz. Fertig geschnitten und nach dem Auftauen verzehrfertig.

750 g

8

300 min

-

-

-





# LÍNEA GOURMET

## Gourmet Linie



- 350 g
- 22
- 20 min
- 200°
- 18 min
- SSS No/Nein

Ref. P133A - Cod. Art. 3701051



### Koskos 350

Barra de pan de aspecto muy rústico terminado en punta. Requiere de un horneado final con el que adquiere un crujiente delicioso.

### Baguette Koskos

Rustikales Baguette, durch kurzes Aufbacken wird es besonders knusprig.



- 280 g
- 25
- 25 min
- 190°
- 12-14 min
- SSS No/Nein

Ref. 1115013 - Cod. Art. 7901006



### Barra Supreme Chia

Barra con cereales acabado con semillas de chía (6%) negras y blancas.

### Chia Baguette Supreme

Körner-Baguette mit hellen und dunklen Chiasamen bestreut.



- 275 g
- 32
- 20 min
- 200°
- 18-19 min
- SSS No/Nein

Ref. P708B - Cod. Art. 3701002

### Baguette Plus gourmet

Pan de aspecto semi-rústico ligeramente enharinado, de corteza crujiente, miga abierta y de característico sabor.

### Baguette Plus Gourmet

Leicht bemehltes Brot mit knuspriger Kruste und luftiger Krume, zeichnet sich durch seinen charakteristischen Geschmack aus.





Ref. P455A - Cod. Art. 3701031

## Viena Gouzmet con salvado

De miga esponjosa y corteza suave. Ideal para un sinfín de utilidades.

### Gouzmet Kleie-Brot

Hergestellt aus Vollkornmehl, mit softer Krume und weicher Kruste. Aus diesem lassen sich verschiedene Köstlichkeiten zaubern.

Kg 120 g

84

20 min

200°

12 min

SSS No/Nein



Ref. 1106020 - Cod. Art. 7901001

## 1/2 Gouzmetini

Barrita alargada con alveolos muy marcados y tres cortes que la hacen única. Masa madre de centeno y doble fermentación. Ideal para mini bocadillos.

### 1/2 Gouzmetini

Dieses halbe Baguette zeichnet sich durch die Porung seiner Brotkrume und drei Schnitte auf der Oberfläche. Es wird aus Roggensauerteig durch einen doppelten Gärungsprozess hergestellt. Ideal für kleine belegten Brötchen.

Kg 70 g

50

20 min

190°

7-8 min

SSS No/Nein



Ref. 1106021 - Cod. Art. 7901002

## 1/2 Gouzmetini de cereales

Una barrita muy alveolada, de miga oscura, aroma pronunciado y cereales tanto dentro de la masa como en la crujiente corteza. Masa madre de centeno y doble fermentación.

### 1/2 Körner-Gouzmetini

Halbes Körner-Baguette mit dunkler Krume und vollem Aroma. Es wird aus Roggensauerteig mit doppelter Gärung hergestellt.

Kg 70 g

50

20 min

190°

7-8 min

SSS Si/Ja



Ref. 1106025 - Cod. Art. 7901003

## 1/2 Gouzmetini de olivas

Barrita de olivas alveolada de doble fermentación, aceite de oliva virgen y masa madre de centeno. Sabor y aroma intenso con una corteza crujiente.

### 1/2 Oliven- Gouzmetini

Halbes Baguette aus Oliven, nativem Olivenöl und Roggensauerteig hergestellt. Sehr knusprig!

Kg 70 g

50

20 min

190°

7-8 min

SSS Si/Ja



Ref. 1103030 - Cod. Art. 7901004

## Barra de centeno

Deliciosa barra con un 12% de harina de centeno y de malta tostada, que forman un pan saludable con un sabor y aroma agradable. ¡Sin aditivos!

### Roggenbaguette

Köstliches Baguette aus 12% Roggen- und Malzmehl hergestellt. Gesundes Brot mit einem angenehmen Geschmack und feinem Aroma.

Kg 225 g






30

20 min

190°

8-10 min

SSS No/Nein

 225 g
 32
 20 min
 200°
 18 min
SSS No/Nein

Ref. P467A - Cod. Art. 3701020






## Barra integral 51%

Baguette integral con una corteza crujiente y dorada.

## Halbvollkorn Brotstange

Vollkornbaguette mit einer goldenen knusprigen Kruste.



 135 g
 60
 20 min
 200°
 12 min
SSS No/Nein

Ref. P457A - Cod. Art. 3701029





## Media baguette gourmet con salvado

Debido a los largos procesos de doble fermentación y alta hidratación se mantiene fresco durante mucho tiempo.

## Kurzes Vollkornbaguette Gourmet

Halbes Baguette hergestellt mit doppelter Gärung und hoher Hydratation was die lange Frische gewährt. Aus Vollkornmehl hergestellt.



 280 g
 34
 20 min
 200°
 18-19 min
SSS No/Nein

Ref. P707I - Cod. Art. 3701013

## Barra Gourmet

Una fantástica Barra Gourmet de corteza crujiente, suave miga blanca y muy fina al paladar.

## Weissbrotstange Gourmet

Eine klassische Weissbrotstange mit knuspriger Kruste und feiner weisser Krume. Für jeden Feinschmecker.



 135 g
 80
 20 min
 185°/200°
 14-16 min
SSS No/Nein

Ref. P112A - Cod. Art. 3701003

## Bocata Gourmet

Una barrita gourmet de corteza crujiente y suave miga blanca. Indispensable para los mejores bocadillos.

## Kleine Weissbrotstange Gourmet

Eine kleine klassische Weissbrotstange mit knuspriger Kruste und feiner weissen Krume, unentbehrlich für ein schmackhaft belegtes Brot.



 120 g
 72
 20 min
 200°
 15 min
SSS No/Nein

Ref. P121A - Cod. Art. 3701025

## Viena Gourmet

De miga tierna y corteza suave, para un sinfín de utilidades.

## Viena Gourmet

Baguette-Brötchen mit softer Krume und weicher Kruste. Ideal für leckere Snackideen.





Ref. P108D - Cod. Art. 3701040

## Barra media Big

Pan de aspecto semi-rústico ligeramente enharinado, de corteza crujiente, miga abierta y esponjosa, con sabor característico.

## Halbe Brotstange Big Gourmet

Brot mit leicht rustikaler Kruste, leicht bemehlt, offene und luftige Krume, mit charakteristischem Geschmack.

Kg 380 g

32

20 min

200°

18 min

SSS No/Nein



Ref. 1102006 - Cod. Art. 7901009



## Bocata 120

Bocata elaborado de harinas de trigo. Óptimo para la elaboración de cualquier bocadillo.

## Baguette 120

Brot aus Weizen. Ideal für belegte Baguettes!

Kg 120 g

40

20 min

200°


17 min


SSS -






 460 g

 25

 20 min

 200°

 25 min

**SSS** No/Nein

Ref. C100B · Cod. Art. 3701011


## Chapata


Pan ligero con corteza muy crujiente. Ideal para un buen y delicioso bocadillo.


## Ciabatta


Luftig leichtes Brot mit sehr knuspriger Kruste. Ein Muss für ein lecker belegtes Brot.




 410 g

 15

 20 min

 180°/190°

 20-25 min

**SSS** No/Nein

Ref. 10030 · Cod. Art. 1201002

## Chapata artesana

Chapata elaborada de forma tradicional y casera, manteniendo los ingredientes naturales, cocida en horno de leña.

## Ciabatta

Der Klassiker aus Italien. Ein aus Weizenmehl und Olivenöl hergestelltes Weissbrot, im Holzofen gebacken.





**Catalogamos de superalimento a aquel que reúne una serie de características en su elaboración, destacando las propiedades y cualidades de sus ingredientes, las cuales tienen un poderoso efecto sobre la salud.**

**Ricos en vitaminas, fitonutrientes, ácidos grasos omega 3, minerales y antioxidantes están presentes en ingredientes tan dispares como quinoa, centeno, cúrcuma, espelta, lino, té verde, jengibre, ruibarbo, chía, nueces, sésamo, avena, zanahoria, calabaza... Todos ellos forman parte de nuestros panes.**

*¡Apúntate al reto del superfood!*

.....

**Superfood und die Wichtigkeit nährstoffreiche Lebensmittel zu konsumieren. Als Superfood werden alljene Lebensmittel gelistet, die eine Varietät an Herstellungsmerkmalen aufweisen, immer mit besonderem Augenmerk auf die Eigenheiten und Qualitäten ihrer Zutaten, welche einen gewaltigen Effekt auf die Gesundheit haben.**

**Zutaten wie Quinoa, Roggen, Dinkel, Flachs, Grüner Tee, Ingwer, Ananas, Rhababer, Chiasamen, Zwiebel, Nüsse, Sesam, Hafer, Apfel, Karotte, Kürbis, Kurkuma,.... Sie alle sind reich an Vitaminen, Sekundären Pflanzenstoffen, Speisefettsäuren, Omega3, Mineralien und Antioxidantien,.. Sie alle sind Teil unserer Backwaren.**


*Steig ein in das Erlebnis Superfood!*

# PANES RÚSTICOS


## Rustikales Brot

 295 g

 29

 20 min

 200°

 17 min

SSS No/Nein

Ref. C134C · Cod. Art. 3701027

### Nova celta

Elaborada con harinas de altísima calidad. Su característica, la doble fermentación.


### Rustikale Brotstange

Hergestellt aus feinsten Weizenmehlen. Aromatischer und bekömmlicher durch die doppelte Gärung.




 280 g

 30

 20 min

 220°

 16 min

SSS No/Nein

Ref. Q205A · Cod. Art. 3701037

### Baguette multigranos

Barra elaborada a base de harina de trigo, malta y avena integral, con un proceso de doble fermentación, con corteza crujiente terminada en punta y con un ligero topping de semillas de lino, sésamo y girasol.

### Mehrkornbaguette

Baguette durch doppelten Fermentierungsprozess und aus Weizenmehl, Malz und Hafer hergestellt. Die Oberfläche ist mit Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkernen bestreut.




 150 g

 50

 20 min

 220°

 16 min

SSS No/Nein

Ref. Q203A · Cod. Art. 3701038

### Baguetina multigranos

Baguetina elaborada con un proceso de doble fermentación a base de harinas de trigo, trigo malteado y avena integral, con un ligero topping de semillas de lino, girasol y sésamo.


### Kleine Mehrkornbaguette

Baguette durch doppelten Fermentierungsprozess und aus Weizenmehl, Malzweizen und Hafer hergestellt. Die Oberfläche ist mit Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkernen bestreut.




 345 g

 28

 20 min

 200°

 18 min

SSS No/Nein

Ref. P460A · Cod. Art. 3701039

### Pan multigranos

Barra de pan con doble fermentación con diferentes cereales y semillas en su interior. Harinas de trigo, trigo malteado, avena integral, semillas de lino, pipas de girasol y masa madre de centeno.

### Mehrkornbrotstange

Schmackhafte Brotstange durch doppelte Gärung und aus Weizenmehl, Malzweizen und Hafer hergestellt. Die Oberfläche ist mit Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkernen bestreut.





Ref. 10041 - Cod. Art. 1201001

## Barra de leña de piedra

Barra elaborada de forma casera, manteniendo los ingredientes naturales, cocida en horno de leña.

### Holzföfenbaguette

Mediterranes Weizenbaguette aus hochwertigen Zutaten, leicht bemehlt und im Holzöfen goldgelb gebacken.

Kg 320 g

22

20 min

200°/210°

8-12 min

SSS No/Nein



Ref. C407F - Cod. Art. 3701014

## Pan Okin 1994

Pan como recién salido del horno de leña, con todo el sabor del hogar.

### Holzföfen Stangenbrot

Knuspriges Stangenbrot aus dem Holzöfen, ein Genuss für jeden Geschmack.

Kg 460 g

24

20 min

200°

25 min

SSS No/Nein



Ref. C113B - Cod. Art. 3701017

## Barra celta

Puro y buen sabor del pan elaborado como en casa manteniendo los ingredientes naturales.

### Keltische Brotstange

Purer und guter Geschmack des Brotes erreicht durch natürliche Zutaten und nach Hausmacher Art gefertigt.

Kg 295 g

28

20 min

200°

17 min

SSS No/Nein



Ref. 16006 - Cod. Art. 0103009

## Baguette de cebolla premium

Elaborada con mezcla de harinas de trigo y centeno con cebolla deshidratada. Un auténtico placer para el paladar.

### Premium Zwiebelbaguette

Aus Weizenmischmehl und Röstzwiebeln hergestelltes Baguette. Authentischer Geschmack für den Gaumen.

Kg 300 g

8

No/Nein

200°/220°

15 min

SSS Si/Ja



Ref. Q201A - Cod. Art. 3701034

## Barra premiere

Barra premiere elaborada con un proceso de doble fermentación y excelente corteza crujiente terminada en punta, lo cual requiere un horneado final.

### Brotstange Premiere

Schmackhafte Brotstange in spitzer Form durch doppelte Gärung hergestellt. Für eine knusprige Kruste kurz aufbacken.

Kg 270 g

28






20 min

180°/200°

16-18 min

SSS No/Nein



 140 g
 50
 20 min
 200°
 16 min
<b>SSS</b> No/Nein

Ref. Q204A - Cod. Art. 3701036






## Premiere 135 EXPRES

Barra premiere elaborada con un proceso de doble fermentación y excelente corteza crujiente terminada en punta, lo cual la convierte en una delicia para el paladar.

## Brotstange Premiere 140 EXPRES

Weissbrotstange in spitzer Form durch doppelten Fermentationsprozess hergestellt. Mit knuspriger Kruste, ein exquisiter Genuss!



 110 g
 48
 15-20 min
 180°/190°
 12-15 min
<b>SSS</b> No/Nein

Ref. 195 - Cod. Art. 7201008






## Barrita multicereal

Barrita multicereales elaborada a base de harina de trigo, centeno, semillas de cereal (sésamo, avena, soja, lino dorado, girasol y trigo sarraceno).

## Mehrkorn-Brotstange

Mehrkorn- Brotstange aus Weizenmehl, Roggen und Körner (Sesam- und Sonnenblumenkerne, Hafer, Soja, Leinen und Weizen) hergestellt.



 300 g
 22
 30 min
 180°
 16 min
<b>SSS</b> No/Nein

Ref. E135A - Cod. Art. 3710046






## Paillasse Multi

Pan de aspecto rústico elaborado con harina de trigo y masa madre de centeno y enriquecido con un 7% de mezcla de semillas. Su fermentación de 24 horas aporta una conservación excepcional.

## Paillasse-Multi-Brot

Rustikales Brot aus Weizenmehl und Roggensauerteig hergestellt und mit einer 7%tigen Samenmischung angereichert. Durch seine besondere Gärung von 24 Stunden hält sehr lange seine Frische.



 300 g
 22
 30 min
 180°
 16 min
<b>SSS</b> No/Nein

Ref. E134A - Cod. Art. 3710045

## Paillasse Nature

Pan de aspecto rústico elaborado a base de harina de trigo, malta y con masa madre de centeno. Su fermentación especial de 24 horas aporta una conservación excepcional.

## Paillasse-Brot Nature

Rustikales Brot aus Weizenmehl, Weizenmalz und Roggensauerteig hergestellt. Durch seine besondere Gärung von mindestens 24 Stunden und einen hohen Feuchtigkeitsgehalt erhält dieses Brot einen natürlichen Geschmack und hält sehr lange frisch.



**LÍNEA  
MEDITERRÁNEA  
.....  
MEDITERRANES  
BROT**

Contar con diferentes líneas es un factor muy importante para alcanzar a todos los consumidores. Te presentamos nuestra línea mediterránea. Línea que ofrece toda una serie de panes elaborados a partir de harina *Paillase*, con una súper hidratación, doble fermentación controlada y con el valor añadido de las aceitunas verdes, tomate seco, nueces y avellanas, queso feta con pimiento y guindilla, los maravillosos cereales...

*¿Te atreves con ellos?*



*Nuevo formato*

Ref. 16431 - Cod. Art. 0104069

**Pan mediterráneo**

Pan rústico que destaca por su miga vaporosa, un sabroso aroma y su larga frescura.

**Mediterrane Brotstange**

Diese Brotspezialität besticht durch extrem grosse Porung, das kräftige Aroma und die lange Frische.

**KG** 300 g

**📦** 15

**🕒** 90 min

**🔑** 200°/220°

**🕒** 15-18 min

**SSS** Si/Ja



*Nuevo formato*

Ref. 16433 - Cod. Art. 0104067

**Pan mediterráneo de aceitunas**

Pan mediterráneo con sabrosas aceitunas verdes, un placer para cualquier paladar.

**Mediterrane Olivenbrotstange**

Ein längliches rustikales Weizenbrot, angereichert mit aromatischen Oliven. Ideal für hohe gastronomische Ansprüche.

**KG** 380 g

**📦** 15

**🕒** 90 min

**🔑** 200°/220°

**🕒** 12 min

**SSS** Si/Ja



Ref. 16411 - Cod. Art. 0104048

**Pan mediterráneo de tomate**

Un pan largo, rústico, tipo chapata, con trozos de tomate, especial para la hostelería de alta gama.

**Mediterrane Tomatenbrotstange**

Rustikales Weizenbrot in länglicher Form, angereichert mit getrockneten Tomaten. Ideal für gehobene gastronomische Ansprüche.

**KG** 300 g

**📦** 10

**🕒** 90 min

**🔑** 200°/220°

**🕒** 12 min

**SSS** Si/Ja

**Auf verschiedene Produktlinien zu setzen ist ein wichtiger Faktor um eine höhere Reichweite an Konsumenten zu erzielen. Hiermit präsentieren wir Dir unsere Mittelmeerlinie. Sie stellt sich mit einer ganzen Serie von ausgesuchten Broten aus Natursauerteig vor. Der Roggenmehlteig wurde 18 Stunden auf überwachter Temperatur fermentiert. Danach wurde er angereichert mit Oliven, Tomaten, Nüssen, weißem Käse, ...**

## ¡Bist Du dabei?

**Kg** 300 g

**🍞** 10

**💧** 90 min

**🔥** 200°/220°

**🕒** 15-18 min

**SSS** Si/Ja

Ref. 16410 - Cod. Art. 0104047

### Pan mediterráneo con nueces

Pan de miga vaporosa y sabroso aroma con un 8% de avellana y 8% de nuez.

### Mediterrane Nussbrotstange

Diese Brotspezialität besticht durch extrem grosse Porung und kräftiges Aroma. Angereichert mit jeweils 8% Walnüssen und Haselnüssen.



**Kg** 300 g

**🍞** 15

**💧** 90 min

**🔥** 200°/220°

**🕒** 15-18 min

**SSS** Si/Ja

Ref. 16432 - Cod. Art. 0104068

### Pan mediterráneo rústico

Pan de miga vaporosa y sabroso aroma derivado de pipas de girasol, sésamo y linaza. Todo un placer.

### Mediterrane Brotstange Rustikale

Diese Brotspezialität besticht durch extrem grosse Porung, kräftiges Aroma und der Zugabe von Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Sesam.



**Kg** 300 g

**🍞** 10

**💧** 90 min

**🔥** 200°/220°

**🕒** 15-18 min

**SSS** Si/Ja

Ref. 16413 - Cod. Art. 0104049

### Pan mediterráneo griego

Pan de miga vaporosa y sabroso aroma con un 8% de queso blanco, 8% de pimienta y 4% de guindilla.

### Mediterrane Brotstange Griechischer Art

Diese Brotspezialität besticht durch grosse Porung und kräftiges Aroma. Angereichert mit 8% Weißkäse, 8% Paprika und 4% Peperoni.



# PAN DE CRISTAL

## Kristallbrot

BG pone en tus manos un pan que atrae sobretodo por su aspecto. Hablamos del Pan de Cristal, el original y único. Su principal característica, sus alveolos. De corteza crujiente y extremadamente fina, miga sin densidad y tremendamente translúcido. Sin duda la estrella del pan.

.....

BG stellt Dir ein Brot vor, das vor allem wegen seines Aussehens anziehend wirkt. Wir sprechen vom Pan de Cristal, oder zu deutsch auch Kristallbrot genannt. Das Einzige und Wahre. Sein Hauptmerkmal ist unangefochten seine großporige und luftige Krume. Die Kruste ist knusprig und extrem zart, das Innere locker und lichtdurchlaessig. Ohne Zweifel der Star unter den Broten! an.



Ref. DA28 - Cod. Art. 5101001

### Pan de cristal diamante

Pan de corteza muy fina y crujiente, miga muy ligera y poco densa, casi inexistente, alveolos de gran tamaño y sabor neutro y suave.

### Kristallbrot Diamante

Helles Weizenmehlbrot mit einer sehr dünnen und knusprigen Kruste, einer grossporigen weichen Krume und neutralem Geschmack.

200 g

28

No/Nein

200°

8-10 min

No/Nein



Ref. CRI25028 - Cod. Art. 5101004

### Pan de cristal

De sabor neutro, potencia los matices de un buen aceite de oliva, de un buen tomate o de una buena flor de sal. Un acompañamiento exclusivo para los mejores embutidos, quesos, patés, anchoas, etc.

### Kristallbrot

Der neutraler Geschmack macht dieses Brot zu einem idealen Begleiter für ein hochwertiges Olivenöl, schmackhafte Tomaten oder "Fleur de Sel". Auch mit Käse, Wurst, Pastete oder Anchovis belegt ist es ein besonderer Genuss.

250 g

28

No/Nein

180°

13-16 min

No/Nein



**Hoy en día el consumidor tiene que gestionar su alimentación de una manera inteligente, sana y responsable. En BG apostamos por la salud y la innovación, términos que hoy forman parte de lo que llamamos "CLEAN LABEL", traducido como etiqueta limpia. Tener la etiqueta "Clean Label" en los productos significa reunir dos premisas básicas: NO CONTENER INGREDIENTES ARTIFICIALES, NI ADITIVOS, Y TENER UNA ETIQUETA DE FÁCIL LECTURA Y COMPRENSIÓN.**

**¿Qué pretendemos con ella? Pretendemos fidelizar la confianza que tú puedas depositar en nosotros y nuestros productos. Al fin y al cabo todas las relaciones, incluidas las comerciales, se basan en la confianza mutua.**

.....

**Bei BG setzen wir auf Gesundheit und Innovation, Eigenschaften die nun gebräuchlicher Weise unter dem Begriff des "Clean Label" (Saubere Kennzeichnung) geführt werden. Das Etikett "Clean Label" auf seinen Produkten zu führen, bedeutet zwei wichtige Grundsätze miteinander zu vereinen:**

**Keine künstlichen Zusatzstoffe zu beinhalten und ein übersichtliches und leicht verständliches Etikett zu führen.**

**Was wollen wir damit erreichen? Wir wollen damit Deine Treue gewinnen und das Vertrauen stärken, dass Du uns und unseren Produkten entgegenbringen kannst. Letzten Endes basieren alle Beziehungen, auch die geschäftlichen, auf gegenseitigem Vertrauen.**

La gastronomía es uno de los grandes placeres de la vida.  
¿Por qué renunciar a ellos por ser celíaco o intolerante al gluten? Las alergias se han convertido en un problema de salud mundial y cada día crece el número de personas afectadas por ellas. Nuestra línea SIN GLUTEN está dirigida a las personas que padecen estas afecciones.

Panes de fácil manejo y en un formato que evita la contaminación cruzada.

*Cuando se habla de confianza  
y seguridad alimentaria  
estamos presentes*



Die Gastronomie ist eine der grossen Freuden des Lebens. Warum sollte man wegen einer Glutenintoleranz auf Teile von ihr verzichten? Allergien sind zu einem weltweiten Problem gereift und die Zahl der Betroffenen steigt täglich. Unsere Linie "GLUTENFREI" ist auf Personen mit diesen Leiden ausgerichtet.

Die Herstellung ist darauf anvisiert, dass die Brote leicht zu verarbeiten sind und Kreuzkontamination vermieden wird.

*Wenn von Zuverlässigkeit und  
Vertrauen die Rede ist, fühlen  
wir uns angesprochen*

*Bäckwaren  
Gourmet*

**SIN GLUTEN  
.....  
GLUTEN-FREI**

PANES | BROT

40

POSTRES | DESSERTS

42

# SIN GLUTEN

## Gluten-Frei



Ref. 88000020-110 - Cod. Art. 5604003

### Pan de linaza sin gluten

Producto sin gluten elaborado a partir de harina de linaza, rica en vitamina E y apta para celíacos.

### Leinsamenbrot - glutenfrei

Hergestellt aus glutenfreiem Leinsamenmehl mit Vitamin E angereichert. Geeignet für für Zöliakie-Betroffene.

500 g

10

360 min

180°

20-25 min

**SSS** No/Nein



Ref. 88000040-110 - Cod. Art. 5604004

### Pan de semillas sin gluten

Elaborado a partir de harina de linaza, semillas de calabaza y lino. Rico en vitamina E y apto para celíacos.

### Körnerbrot - glutenfrei

Hergestellt aus glutenfreiem Leinsamenmehl, angereichert mit Kürbiskernen und Leinsamen. Mit Vitamin E angereichert. Es ist für Zöliakie-Betroffene geeignet.

500 g

10

360 min

180°

20-25 min

**SSS** No/Nein



Ref. 88000050-120 - Cod. Art. 5602003

### Panecillo redondo sin gluten

Elaborado con una mezcla de harina de arroz, almidón de patata, harina de semilla de lino dorado, harina de guisante y harina marrón de linaza parcialmente desgrasada. Apto para celíacos.

### Kaiserbrotchen - glutenfrei

Glutenfreies Brötchen hergestellt aus Reismehl, Kartoffelstärke, Leinsamenmehl, Erbsenmehl und zum Teil entfettetem braunem Leinsamenmehl. Geeignet für Zöliakie-Betroffene.

65 g

32

120 min

180°

10 min

**SSS** No/Nein





75 g
32
120 min
180°
10 min
SSS No/Nein

Ref. 88000070-220 · Cod. Art. 5602004

## Panecillo de semillas sin gluten

Elaborado a partir de harina de linaza, semillas de calabaza y lino. Rico en vitamina E. Apto para celíacos.

## Mehzkoornbrötchen - glutenfrei

Hergestellt aus glutenfreiem Leinsamenmehl, angereichert mit Kürbiskernen und Leinsamen. Mit Vitamin E angereichert. Geeignet für Zöliakie-Betroffene.



150 g
12
No/Nein
200°
18 min
SSS No/Nein

Ref. 5552 · Cod. Art. 5901001

## Baguette sin gluten

Baguette de calidad superior elaborada a partir de harinas de maíz, tapioca y teff. Apta para celíacos.

## Baguette - glutenfrei

Hochwertiges Baguette bestehend aus Maismehl, Tapioka und Teff. Geeignet für Zöliakie-Betroffene.



## La dieta sin gluten

Consiste en eliminar de forma estricta de la dieta, aquellos alimentos que contienen cereales como el trigo, el centeno, la cebada, o cualquier variedad e híbrido que contenga esta proteína conocida como gluten. Seguir esta dieta, ya sea por enfermedad celíaca o por sensibilidad al gluten, supone un trastorno en la vida de los afectados, ya que en la dieta occidental el consumo de esta proteína es muy común.

En Backwaren Gourmet estamos muy concienciados, y por ello, trabajamos para acercar a nuestros clientes opciones o alternativas libres de gluten.

Nuestros panes sin gluten vienen preparados para un fácil manejo y en un formato que evita la contaminación cruzada.

Sin duda, la mejor alternativa y la mejor solución ante la demanda de estos productos.

## Eine glutenfreie

Ernährung besteht darin, alle Nahrungsmittel aus Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste sowie andere Inhaltsstoffe mit dem Gluten-Eiweiss zu entfernen.

Aufgrund einer Zöliakie oder einer Glutenunverträglichkeit wird eine glutenfreie Diät durchgeführt. Das ist in den meisten Fällen eine große Umstellung im Leben der Betroffene, denn der Verbrauch dieses Eiweiss ist sehr üblich in der westlichen Gesellschaft.

Bei Backwaren Gourmet ist uns diese Angelegenheit bewusst und deswegen arbeiten wir daran, alternative und glutenfreie Produkte unseren Kunden anzubieten.

Unsere glutenfreie Brote werden sehr einfach zubereitet und das optimale Format verhindert eine mögliche Kreuzkontamination.

Das ist auf jeden Fall die beste Alternative und Lösung zu diesen Produkten.



Ref. 123 - Cod. Art. 8006001

### Tarta redonda de cappuccino sin azúcares y sin gluten

Tarta para cuatro, sabor a cappuccino sobre base de bizcocho. Sin gluten y sin azúcar.

#### Kleiner Capuccino-Kuchen (Zucker- und Glutenfrei)

Kleiner Kuchen mit aromatischem Capuccino-Geschmack liegt auf einem Biskuitboden. Ohne Gluten und ohne Zuckerzusatz.

450 g

4

180 min

-

-

SSS -



Ref. 272 - Cod. Art. 8006002

### Tarta redonda de 3 chocolates sin azúcares y sin gluten

Pequeña tarta redonda para cuatro, de 3 chocolates sobre base de bizcocho. Tarta sin gluten y sin azúcar añadidos.

#### Kleiner Drei-Schoko Kuchen (Zucker- und Glutenfrei)

Kleiner Kuchen aus drei Schoko-Schichten mit einem Biskuitboden. Ohne Gluten und ohne Zuckerzusatz.

450 g

4

180 min

-

-

SSS -



Ref. 293 - Cod. Art. 8007001

### Plancha tres chocolates sin azúcares y sin gluten

Ideal para porcionar y compartir. Plancha tres chocolates tipo mousse sin gluten y sin azúcares añadidos.

#### Kleiner Dre-Schoko-Blechkuchen (Zucker- und Glutenfrei)

Kleiner Blechkuchen aus drei Schoko-Schichten mit einem Biskuitboden. Ohne Gluten und ohne Zuckerzusatz.

1.500 g

1

-

-

-

SSS -



Ref. 286 - Cod. Art. 8007002

### Plancha de maracuyá sin azúcares y sin gluten

Ideal para porcionar y compartir. Plancha tipo semifrío sabor maracuyá sin gluten y sin azúcares añadidos. ¡Descongelar y listo!

#### Maracuya-Blechkuchen (Zucker- und Glutenfrei)

Blechkuchen aus fruchtiger Maracuya. Ideal zum teilen. Ohne Gluten und ohne Zuckerzusatz. Auftauen und fertig zum Verzehr!

1.500 g

1






180 min

-

-

SSS -



 65 g
 16
 180 min
 -
 -
sss -

Ref. 112 - Cod. Art. 8020001






## Mousse de chocolate sin azúcar y sin gluten

Delicioso mousse de chocolate sobre base de bizcocho. Postre sin gluten y sin azúcares añadidos.

## Schoko-Mousse (Zucker- und Glutenfrei)

Ein Schoko-Mousse liegt auf einem köstlichen Biskuit. Ohne Gluten und ohne Zuckerzusatz.



 65 g
 16
 180 min
 -
 -
sss -

Ref. 266 - Cod. Art. 8020003





## Mousse de chocolate y fresa sin azúcar y sin gluten

Delicioso semifrio de chocolate con sabor a fresa sobre base de bizcocho. Postre sin gluten y sin azúcares añadidos.

## Schoko-Erdbeer-Mousse (Zucker- und Glutenfrei)

Saftiger Mousse mit einem geschmackkontrast aus Schokolade und Erdbeeren auf einem Biskuitboden. Ohne Gluten und ohne Zuckerzusatz.



 65 g
 16
 180 min
 -
 -
sss -

Ref. 119 - Cod. Art. 8020004

## Parfait de maracuyá sin azúcar y sin gluten

Delicioso parfait de maracuyá sobre una pequeña base de bizcocho. Postre sin gluten y sin azúcares añadidos.

## Maracuyá-Parfait (Zucker- und Glutenfrei)

Ein schmackhafter Maracuyá-Parfait liegt auf einem feinen Biskuit. Ohne Gluten und ohne Zuckerzusatz.



Porqué lo dulce no está reñido con lo salado, te ofrecemos una selección de dulces y crujientes productos de bollería: croissants, muffins rellenos, backnuts, las típicas berlinas... Además de una selecta sección de masas hojaldradas: pañuelos de manzana, mapel pecan, y otros tantos.

*¡Pon un dulce en tu vida!*



Da das Süße nicht mit dem Salzigen verstritten ist, haben wir ausserdem eine Auswahl an knusprig-süßen Versuchungen aus dem Bereich der Konditorei: Croissants, Muffins, Gefülltes Gebaeck, Backnuts, Berliner... Ausserdem gibt es Blätterteiggebäcke, Apfelstrudel, Amerikanischen Pecan Pie y viele weitere.

*Versüße Dir das Leben!!*

# Backwaren Gourmet

## SWEET & CRISPY ..... KLEIN GEBÄCK

CROISSANTS & PAIN AU CHOCOLAT | CROISSANTS & PAIN AU CHOCOLAT  
46

ESPECIAL RESTAURACIÓN | FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE  
49

MASAS HOJALDRADAS | BLÄTTERTEIG  
52

MASAS SECAS | TEEGEBÄCK  
54

MUFFIN | MUFFIN  
55

BACKNUT'S Y BERLINAS | BERLINER & BACKNUT'S  
57

# CROISSANTS Y PAIN AU CHOCOLAT

## Croissants & Pain au Chocolat

Ref. 77952 - Cod. Art. 8408001



### Trenza Pecan con jarabe de Arce

Deliciosa trenza hojaldrada con nueces de pecan y jarabe de arce. El 21% de producto, es relleno.

### Plunder mit Pecannuss

Leckerer Plunderstriezel mit Ahornsirup und Pecannüssen.

95 g

48

-

170°

21-23 min

SSS -



Ref. S6902 - Cod. Art. 8408002



### Mini croissant de chocolate y avellana

Croissant de chocolate y avellana con un 17% de mantequilla. Lleva un topping de granillos de chocolate.

### Mini Nuss-Nougat Croissant

Mini-Croissant (17% Butteranteil) mit Nuss-Nougat-Creme gefüllt und Schokostreuseln dekoriert.

40 g

120

-

170°

15-17 min

SSS -



Ref. 27864 - Cod. Art. 8408004



### Pain au chocolat mini

Mini pain au chocolat elaborado con un 21% de mantequilla y delicioso chocolate (12,5%). Producto con masa madre. Sin colorantes ni aromas artificiales.

### Mini Pain au chocolat

Mini Pain au chocolat, hergestellt aus Plunderteig (21% Butteranteil) ohne Zusatz von Farbstoffen und künstlichen Aromen. Mit köstlicher Schokolade gefüllt.

30 g

180

-

170°

14-16 min

SSS -



Ref. S2454 - Cod. Art. 8408005



### Mini Sustido

Mini croissant de 25gr con 24% de mantequilla, mini pain au chocolat de 25gr de 22% de mantequilla y mini caracola con pasas de 30gr con 13,5% de mantequilla.

### Mini Butterplunder Mix

Mini-Croissant (24% Butteranteil), Mini-Pain au chocolat (22% Butteranteil) und Mini-Schnecke mit Rosinen (13,5% Butteranteil)

25/30 g

120

-

170°

13-17 min

SSS -



Kg 75 g

60

-

170°

16-18 min

SSS 20 min



Ref. 27235 - Cod. Art. 8408006



## Pain au chocolat "Heritage"

Delicioso Pain au chocolat con un 21% de mantequilla y delicioso relleno de chocolate generoso.

## Pain au chocolat "Heritage"

Blättriger, luftiger Butterteig mit leckerer Schokoladenfüllung.



Kg 85 g

48

-

170°

16-18 min

SSS -



Ref. S5046 - Cod. Art. 8408008



## Croissant de chocolate y avellana

Croissant de chocolate y avellana con un 17% de mantequilla. Lleva un topping de granillos de chocolate.

## Nuss-Nougat-Croissant

Blättriges Buttercroissant (17% Butteranteil), gefüllt mit Nuss-Nougatcreme und mit Schoko-Streuseln bestreut.



Kg 80 g

56

-

170°

16-18 min

SSS -



Ref. S7095 - Cod. Art. 8408009



## Croissant recto multicereales

Croissant con un 19% de mantequilla, harina de trigo integral, decorado con semillas de linaza, girasol y copos de avena.

## Mehzkorn-Croissant

Gerades Buttercroissant (19% Butteranteil) aus Vollkornmehl und verschiedenen Körnern. Dekoriert mit Leinsamen, Sonnenblumenkerne und Haferflocken.



Kg 100 g

72

-

175°

20-25 min

SSS -



Ref. S9521 - Cod. Art. 8408010



## Croissant de jamón y queso

Croissant relleno de bechamel de jamón y queso Emmental, decorado con queso Edam.

## Käse-Schinken-Croissant

Ein appetitlich goldfarbenes Croissant mit einer feinen Füllung aus Schinken und Emmentaler-Käse, dekoriert mit Edamer-Käse.



Kg 25 g

180

-

170°

14-16 min

SSS -



Ref. 27863 - Cod. Art. 8408011



## Mini croissant recto "Heritage"

Delicioso mini croissant de 24% mantequilla, con masa madre que otorga sabores únicos.

## Mini Croissant "Heritage"

Leckeres Mini Croissant mit einem Butteranteil von 24%, aus Hefe-Blätterteig hergestellt.





Ref. 95008 - Cod. Art. 0108026

### Croissant curvo con mantequilla

Hecho con un toque de mantequilla, una delicia para el paladar.

### Buttercroissant

Blättriger Buttercroissant, zergeht auf der Zunge. Ein Genuss.

80 g

30

30 min

170°

19-20 min

Si/Ja



Ref. 29202 - Cod. Art. 2708007

### Croissant con margarina "Bake up"

Delicioso y delicado croissant elaborado con margarina. Una delicia para el paladar.

### Margarine Croissant "Bake Up"

Zartes und leichtes Croissant mit Margarine hergestellt. Ein Genuss für jeden Gaumen.

60 g

180

No/Nein

170°/180°

24 min

Si/Ja



Ref. 95010 - Cod. Art. 0108030

### Croissant zelleno de mazapán

Auténtico croissant de mantequilla, relleno de mazapán y adornado con almendras laminadas.

### Marzipan-Butter-Croissant

Buttercroissant gefüllt mit Marzipan, bestreut mit Mandelblättchen.

100 g

30

30 min

180°/190°

19-20 min

Si/Ja



Ref. 95013 - Cod. Art. 0108029

### Croissant zelleno de crema de avellana

Auténtico croissant de mantequilla. Relleno de crema de avellana y cubierto con avellana picada.

### Nuss-Nougat-Croissant

Blättriges Buttercroissant, gefüllt mit zartschmelzender Nuss-Nougatcreme, bestreut mit gehackten Haselnüssen.

100 g

30

30 min

180°/190°

19-20 min

Si/Ja



Ref. 403034 - Cod. Art. 5308008

### Croissant mantequilla 24%

Croissant con un 24% de mantequilla. Su prefermentación lo hace un producto idóneo para una rápida utilización.

### Buttercroissant (24% Anteil)

Croissant mit 24% Butteranteil. Durch seine Vorgärung kann dieses Produkt sehr schnell zubereitet werden.

70 g

60

No/Nein

180°

18-20 min

No/Nein








# ESPECIAL RESTAURACIÓN

## Für Hotellerie und Gastronomie

Nuestra sección *Especial Restauración* abarca todo un surtido de piezas de bollería elaboradas con materias primas de primera calidad. ¡Su formato las hace atractivas y a la vez tentadoras!

Diese Linie umfasst eine große Auswahl an Gebäck, welches aus Rohstoffe höchster Qualität hergestellt wird. Einfach Verlockend und auffällig durch sein Format!

 19 g
 126
 30 min
 -
 -
SSS -

Ref. 20978 - Cod. Art. 3013004






### Mini muffin sustido

Exquisito surtido de limón y pepitas de chocolate. Ideal para presentar en un buen buffet de desayuno.

### Mini-Muffin-Mix

Köstliche Auswahl an Mini-Muffins mit Zitrone, dekoriert mit Hagelzucker und Mini-Muffins mit Schokostückchen. Ein Highlight auf dem Frühstücksbuffet.



 25-30 g
 225
 15 min
 180°
 12 min
SSS Si/Ja

Ref. 303004 - Cod. Art. 5208014






### Sustido mini (croissant, pain...)

Surtido básico compuesto de croissant, pain au chocolat y caracola en su formato mini. Fáciles de preparar y muy útiles en cualquier ocasión.

### Mini Mix (Croissant, Pain au...)

Grundsoriment bestehend aus Croissant, Pain au chocolat und Schnecke. Alles in Mini Format.



 42 g
 120
 No/Nein
 190°
 20 min
SSS No/Nein

Ref. 420103 - Cod. Art. 5208019

### Sustido mini danesas

Surtido mini de pasteles elaborados al estilo danés. Harán las delicias de muchos.

### Plunderteilchen Mix

Auswahl an fünf verschiedenen Plunderteilchen. Für die anspruchvollsten Feinschmecker





Ref. 422004 - Cod. Art. 5208008

### Croissant hotelero con mantequilla

Croissant hotelero de 42 gr elaborado con mantequilla de calidad. Ideal para ofrecer en los desayunos hoteleros.

### Buttercroissant - für Hotels

Croissant (42 gr.) mit Markenbutter hergestellt, ideal für das Frühstücksbuffet.

Kg 42 g

90

20 min

180°

12 min

SSS Si/Ja



Ref. 402918 - Cod. Art. 5308009

### Mini croissant mantequilla 24%

Mini croissant con un 24% de mantequilla. Su tamaño y peso lo hacen un producto ideal para la restauración.

### Mini Buttercroissant (24% Anteil)

Mini Croissant mit 24% Butteranteil. Ideales Gewicht und optimale Größe für Gastronomie!

Kg 30 g

180

30 min

165°/170°

14-18 min

SSS -



Ref. 502527 - Cod. Art. 7608002

### Mini berlina de chocolate y avellanas

Mini berlina elaborada a base de harina de trigo y enriquecida con un relleno de sabor chocolate y avellanas. Simplemente apetecible.

### Mini Schoko-Haselnuss-Berliner

Mini Berliner aus Weizenmehl hergestellt und mit einer Schoko- und Haselnussfüllung verfeinert.

Kg 25 g

140

180 min

-

-

SSS -



Ref. 502563 - Cod. Art. 7608003

### Mini berlina de crema y vainilla

Mini berlina elaborada a base de harina de trigo y enriquecida con un relleno de sabor crema y vainilla. Simplemente apetecible.

### Mini Creme-Vanille-Berliner

Mini Berliner aus Weizenmehl hergestellt und mit einer Creme-Vanille-Füllung verfeinert.

Kg 25 g

140

180 min

-

-

SSS -



Ref. 46620 - Cod. Art. 2708011

### Mini Doony's

Surtido mini Doony's de varios sabores: glaseado blanco con fideos multicolor, base de cacao con trozos de chocolate negro y glaseado rosa con perlas de azúcar y fresa.

### Mini Doony's

Bunte Auswahl an Mini-Doony's: Mini-Doony mit weißer Glasur und bunten Streuseln, Mini-Kakao-Doony mit Schokostückchen und Mini-Erdbeer-Doony mit Zuckerperlen bestreut. Nach dem Auftauen fertig zum Verzehr!

Kg 22 g

90

30-60 min

-

-

SSS -



# MASAS HOJALDRADAS

## Blätterteig



Ref. 12822 - Cod. Art. 0108003

### Pañuelo de manzana

Crujiente pastel de hojaldre con relleno de manzana. El artículo se suministra sin hornear.

### Apfeltasche

Blätterteigtasche mit einer fruchtigen Apfelfüllung - ungebacken.

138 g

40

30 min

170°/190°

20 min

SSS No/Nein



Ref. 95501 - Cod. Art. 0108025

### Pañuelo de cereza

Crujiente pastel de hojaldre con relleno de cereza. El artículo se suministra sin hornear.

### Kirschtasche

Blätterteigtasche mit einer fruchtigsüßen Kirschfüllung - ungebacken.

120 g

32

30 min

170°/190°

20 min

SSS No/Nein



Ref. 51801 - Cod. Art. 0108038

### "Franzbrötchen"

Típico pastel del norte de Alemania de pastelería danesa, espolvoreado con azúcar y canela.

### Franzbrötchen

Eine besonders leckere Backspezialität. Ein optisch ansprechendes Plunderartiggebäck mit Zimtzucker bestreut.

90 g

24

60 min

-

-

SSS -



Ref. 51821 - Cod. Art. 0108039

### Majiposa de amapola

Ligera masa tipo danesa rellena de amapola en forma de mariposa, decorada con azúcar glacé.

### Mohnschmetterling

Leckeres Plundergebäck mit Mohnfüllung und Zuckerglasur.

100 g

24

60 min

-

-

SSS -

Kg 100 g

20

60 min

-

-

-

Kg 120 g

15

60 min

-

-

-

Kg 110 g

60

30 min

165°/170°

25 min

-

Kg 106 g

48

No/Nein

190°

15 min

No/Nein

Kg 106 g

48

No/Nein

190°

16 min

No/Nein

Ref. 51841 · Cod. Art. 0108040

## Lazo con pudín

Lazo de masa hojaldrada, con un apetecible relleno de pudín de vainilla.

## Puddingbrezel

Plundergebäck mit zwei leckeren großen Tupfen Vanillepudding.



Ref. 51644 · Cod. Art. 0108041

## Johannisbeer-Streuseltaler

Galleta maxi. Hecha de masa de harina trigo y levadura con mantequilla. Cubierta de deliciosa grosella.

## Johannisbeer-Streuseltaler

Streuseltaler aus lockerem Butterhefeteig mit knackigen Streuseln und fruchtigen Johannisbeeren sorgen für besonderen Genuss.



Ref. 402663 · Cod. Art. 7608001

## Caracola de pasas con mantequilla

Apetecible caracola elaborada con harina de trigo, crema pastelera y enriquecida con pasas y nueces. Deliciosa a cualquier hora.

## Butter-Rosinenschnecke

Schmackhafte Butterschnecke aus Weizenmehl, Konditorcreme, Rosinen und Nüssen hergestellt. Immer lecker für zwischendurch!



Ref. 5757 · Cod. Art. 5908003

## Cozona de crema

Deliciosa corona de masa dulce rellena con crema pastelera y decorada con azúcar glacé.

## Crème Plunder

Lecker süßes Plundergebäck mit Cremefüllung und mit Zuckerglasur dekoriert.



Ref. 6095 · Cod. Art. 5908004

## Cozona de manzana

Deliciosa corona de masa dulce rellena con manzana y decorada con azúcar glacé.

## Apfel Plunder

Lecker süßes Plundergebäck mit Äpfeln gefüllt und mit Zuckerglasur dekoriert.





Ref. 53724 - Cod. Art. 0108042

## Nussecke

Triángulo con base de galleta, avellanas tostadas y bañado en chocolate negro. ¡Irresistible!

## Nussecke

Mürbeteiggebäck mit einem Belag aus feiner Haselnussmasse, in Zartbitterkuvertüre getaucht. Einfach auftauen und schon ist es fertig zum Verzehr.

Kg 100 g

32

30 min

-

-

SSS -

## MASAS SECAS

### Teegebäck

Este año incorporamos la sección de masas secas. Al hablar de masas secas nos referimos a las pastas de té tan tradicionales en toda Europa. Una de las características de este producto es que su elaboración apenas se ha modificado con el paso de los siglos.

Das Tee-Gebäck ist eine von unseren Neuheiten im Katalog dieses Jahres. Unter Tee-Gebäck werden verschiedene Gebäcksorten, zum Tee geeignet, gemeint, die sehr traditionell in ganz Europa sind. Eine von ihren Eigenschaften: der Herstellungsprozess hat sich im Laufe der Jahrhunderte kaum geändert.



Ref. 53743 - Cod. Art. 0108043

## Ojo de Buey

Deliciosa galleta de masa quebrada con escudillado de mazapán y mermelada de frutos rojos. Una galleta para los más golosos.

## Ochsenauge

Mürbeteiggebäck mit einer Marzipan-Makronenmasse verfeinert und mit einer leckeren Mehrfruchtconfiture veredelt.



Kg 150 g

24

60 min

-

-

SSS -



Ref. 53708 - Cod. Art. 0108044

## Herradura de Almendra

Crujiente mazapán espolvoreado con almendra laminada y puntas bañadas de chocolate. En forma de herradura de la suerte. ¡Suerte para quien la coma!

## Mandelhörnchen

Halbrundes Marzipangebäck mit gehobelten Mandeln verziert, Enden in Zartbitter-Kuvertüre getaucht.



Kg 80 g

27

60 min

-

-


SSS -

# MUFFIN

## Muffin

 82 g

 40

 40 min

 -

 -

SSS -

Ref. 21230 - Cod. Art. 2713001

### Muffin de vainilla

Elaborado con ingredientes naturales de la más alta calidad. Su sabor y textura crean hábito.


### Vanille Muffin

Lockerer Vanilleteig mit Zutaten bester Qualität für einen echten Muffi ngenuss.



 82 g

 40

 40 min

 -

 -

SSS -

Ref. 21231 - Cod. Art. 2713002

### Muffin de chocolate

Elaborado con chocolate e ingredientes de la más alta calidad. Su sabor y textura crean hábito.

### Schoko Muffin

Lockerer Schokoladenteig mit Zutaten bester Qualität für einen echten Muffi ngenuss.



 82 g

 40

 40 min

 -

 -

SSS -

Ref. 21232 - Cod. Art. 2713004

### Muffin de arándanos

Elaborado con ingredientes naturales de la más alta calidad, rellenos de arándanos. Su sabor y textura crean hábito.

### Blaubeer Muffin

Lockerer Teig gefüllt mit Blaubeeren. Zutaten bester Qualität für einen echten Muffi ngenuss.



 105 g

 20

 120 min

 -

 -

SSS -

Ref. MBBESDT3CC - Cod. Art. 7413001

### Muffin relleno de arándanos

Delicioso muffin elaborado con harina de trigo y relleno de mermelada de arándanos. Una exquisitez al paladar.

### Heidelbeer-Muffin

Saftiger Muffin aus Weizenmehl hergestellt und mit Heidelbeermarmelade gefüllt. Ein Genuss für den Gaumen!





Ref. MCHOTT3CC · Cod. Art. 7413002

## Muffin zelleno triple chocolate

Delicioso muffin elaborado con harina de trigo y relleno de un mix de triple chocolate. Una delicia al paladar.

### Schoko-Muffin

Muffin aus Weizenmehl hergestellt und mit drei Sorten Schokolade gefüllt.

105 g

20

120 min

-

-

-



Ref. MVANCITT3CC · Cod. Art. 7413003

## Muffin zelleno de vainilla y limón

Delicioso muffin elaborado con harina de trigo y relleno de un mix a base de vainilla y limón.

### Vanille- und Zitronenmuffin

Muffin aus Weizenmehl hergestellt und mit einer Vanille-Zitronen-Füllung verfeinert.

105 g

20

120 min

-

-

-






# BACKNNUT'S Y BERLINAS

## Backnnuts & Berlinas

 70 g

 20

 60 min

 -

 -

sss -

Ref. 51001 - Cod. Art. 0108001

### Berlinas de frutas del bosque

La *Berliner* es un buñuelo de masa de levadura esponjosa, rellena de mermelada de frambuesa.


### Berliner

In Fett ausgebackener Krapfen aus süßem Hefeteig mit Himbeermarmelade gefüllt.



 70 g

 48

 20 min

 -

 -

sss -

Ref. 5308006 - Cod. Art. 5308006

### Big Backnut's Total Chocolate

Rosquilla elaborada a base de harinas de trigo, malta y soja. Bañada por una fina capa de chocolate. Descongelar a temperatura ambiente y lista para consumir.


### Big Backnut's Total Chocolate

Hefering aus Weizen-, Malz- und Sojamehl hergestellt und mit Schokolglasur überzogen. Bei Zimmertemperatur auftauen- fertig!



 70 g

 48

 20 min

 -

 -

sss -

Ref. 5308005 - Cod. Art. 5308005

### Big Backnut's Glacé

Sabrosa rosquilla glacé elaborada a base de harinas de trigo, malta y soja. Práctica en su uso. Descongelar a temperatura ambiente y lista para consumir.


### Big Backnut's Glacé

Hefering aus Weizen-, Malz- und Sojamehl hergestellt und mit Puderzuckerglasur überzogen. Bei Zimmertemperatur auftauen - fertig!



 65 g

 48

 20 min

 -

 -

sss -

Ref. 5308007 - Cod. Art. 5308007

### Big Backnut's Total Sugar

Rosquilla elaborada a base de harinas de trigo, malta y soja. Descongelar a temperatura ambiente y lista para consumir.

### Big Backnut's Total Sugar

Hefering aus Weizen-, Malz- und Sojamehl hergestellt. Bei Zimmertemperatur auftauen - fertig!



Con esta sección pretendemos acercar esta explosión de color y sabor que contienen nuestras tartas, postres individuales..., porque al final los sentidos son los que mandan. Sección que no deja de lado las necesidades de nuestros clientes más exigentes.

Tartas veganas o sin azúcar añadido son unas de tantas que forman esta sección.

*Tartas que harán las delicias  
de tus sentidos*



In dieser Sektion wollen wir unseren Verbrauchern die Farb- und Geschmacksexplosionen naeher bringen, die unsere Kuchen, Individuelle Nachspeisen,... innehalten. Denn am Ende leiten die Sinne. Eine Auswahl, die auch unsere auBergewöhnlichsten Kunden nicht auBen vor lässt: Vegane Kuchen oder Solche ohne Zuckerzusätze sind nur zwei von vielen.

*Zuckergebäcken, die den Sinnen  
Freude bringen.*

*Backwaren  
Gourmet*

**PASTELERÍA  
.....  
KONDI TOREI  
PRODUKTE**

TARTAS | TORTEN

60

PLANCHAS | BLECHKUCHEN-SÜSS

68

POSTRES INDIVIDUALES | INDIVIDUELLE DESSERTS

74

# TARTAS

## Tosten



Ref. 100 - Cod. Art. 0506044




### Tarta Sacher

La composición clásica de bizcocho de cacao con confitura de albaricoque, cubierto de chocolate.

### Sachertorte


Ein Klassiker - dunkler Rührteig, gefüllt mit Aprikosenkonfitüre und mit köstlicher Schokolade überzogen. Als Dekor liegen Sacher-Schoko-Aufleger bei.

 1.400 g

 1

 12-14

 28 cm

 720 min



Ref. 9105 - Cod. Art. 0506046




### Tarta de queso precostada

Tarta clásica con un delicioso relleno de requesón y crema agria sobre una base de masa quebrada.

### Rahmkäsekuchen, geschnitten


Mürbteigboden mit cremiger Käsemasse. Nach schwäbischer Art mit frischem Quark und Sauerrahm zubereitet.

 2.000 g

 1

 12

 28 cm

 720 min



Ref. 609 - Cod. Art. 0506047




### Tarta Selva negra precostada

Tarta clásica de tres capas de bizcochos de chocolate, nata, aguardiente y un relleno de cerezas agrias. Decorada con virutas de chocolate.

### Schwarzwälder Kirschtorte


Ein Klassiker aus frischer Sahne, saftigen Sauerkirschen und Kirschwasser auf zarten Schokoladen-Biskuitböden. Original mit Sahnekuppel - dekoriert mit Spänen aus Schokoladenkuvertüre.

 2.100 g

 1

 16

 28 cm

 720 min



Ref. 415 - Cod. Art. 0506049




### Cozóna de limón

Sabroso bizcocho de limón con granillo sabor limón, cubierto con azúcar glass.

### Zitronen-Kranz


Ideal für den Sommer: eine köstliche Rührmasse mit Zitronengranulat gespickt und mit Dekorpuder abgestaubt.

 1.100 g

 1

 14

 28 cm

 720 min

**Kg** 1.400 g

**📦** 1

**🕒** 20

**🌀** 28 cm

**💧** 720 min

Ref. 106 - Cod. Art. 0506048



## Tarta de zanahorias y avellanas

Jugoso bizcocho con zanahorias y avellanas. Cubierto con glaseado de pasta de azúcar. Decorada con zanahorias de mazapán.

## Karotten-Nuss-Kuchen

Saftige Rührmasse mit frischen Karotten und gemahlenen Haselnüssen und einem Überzug aus weißer Glasur. Als Dekor liegen kleine Karotten aus Marzipan bei.



**Kg** 1.700 g

**📦** 1

**🕒** 12

**🌀** 24

**💧** 720 min

Ref. 205 - Cod. Art. 0506045



## Cheesecake Blueberry

Deliciosa masa de mezcla de quesos y nata sobre una masa de grumos de mantequilla, cubierta con arándanos enteros.

## Cheesecake Blueberry

Leckere Cheesecake-Masse mit Frischkäse und Sahne sowie Heidelbeeren auf einem feinen Teig aus Cookie-Streuseln.



**Kg** 1.000 g

**📦** 1

**🕒** 12

**🌀** 25 cm

**💧** 750 min

Ref. 07021 - Cod. Art. 8106001



## Tarta Reina

Bizcocho con relleno de nata cubierto con una capa de sirope sabor vainilla y sirope de caramelo. Bañado en su contorno con preparado de trufa y crema de cacao. Decorado con crocanti de almendra. Un clásico.

## Königin Torte

Ein mit Sahne gefüllter Biskuit, bedeckt mit Vanille- und Karamell-Sirup. Mit Schokoladencreme und Mandelkrokant dekoriert.



**Kg** 1.200 g

**📦** 1

**🕒** 12

**🌀** 28 cm

**💧** 120 min

Ref. IPL87312 - Cod. Art. 4106001

## Tarta de queso, limón y mascarpone precostada

Tarta de crema de queso y mascarpone sobre base de galleta "Digestive", con cobertura de crema de limón.

## Zitronen-Mascarpone Käsekuchen-Geschnitten

Auf einem Boden aus Digestivekekzen liegt eine cremige Frischkäse-Mascarpone Mischung, bedeckt mit feiner Zitronencreme. Der Kuchen wird geschnitten geliefert.



**Kg** 1.600 g

**📦** 1

**🕒** 14

**🌀** 28 cm

**💧** 120 min

Ref. 43038 - Cod. Art. 5506006

## Tarta al limón precostada

Una masa quebrada rellena de crema al puro estilo *Lemon curd*, con un bizcocho con nata y gelatina de limón. Decorada con chocolate blanco.

## Zitronenkuchen - Geschnitten

Mürbeteig mit Zitronencreme "Lemon Curd" gefüllt, einer Lage Biskuit und Sahne. Bedeckt mit Zitronengelee und weißer Schokolade.





Ref. 10506 - Cod. Art. 0406006

## Tasta de queso precostada

Un ligero y delicioso relleno de queso sobre una base de pasta dulce y crujiente.

### Rahm - Käsekuchen

Lockere Käsekuchenmasse aus frischem Quark und Sauerrahm. Nach Schwäbischer Hausfrauenart zubereitet, ohne Rosinen.

Kg 2.000 g

1

12

28 cm

720 min



Ref. 630 - Cod. Art. 0506035

## Tasta de queso fresco con nata

Delicioso queso fresco y nata, con un toque de yogur, entre un esponjoso bizcocho. Decorado con azúcar glass.

### Käse-Sahne Toste

Für heiße Sommertage! Erfrischende Käsesahne aus frischer Sahne, Quark und Joghurt liegt leicht zwischen lockeren Biskuitböden, abgedeckt mit einem Rührteigdeckel, der mit Dekorpuder bestäubt ist.

Kg 1.800 g

1

16

28 cm

720 min



Ref. 43010 - Cod. Art. 5506003

## Tasta mimo de nuez precostada

Elaborada con delicioso bizcocho con nueces, muy húmedo. Rellena y cubierta de crema rusa, y decorada con trocitos de nueces con caramelo.

### Walnusskuchen - Geschnitten

Saftiger Walnussbiskuit gefüllt mit russischer Creme, mit Walnüssen und Karamell verziert.

Kg 1.600 g

1

12

28 cm

120-180 min



Ref. 255 - Cod. Art. 0506026

## Tasta de queso fresco y frambuesa

Compuesta por un bizcocho con queso fresco y nata y otro de chocolate cubierto por frambuesas. Bordes recubiertos por granillos de almendra.

### Himbez-Käse-Sahnetoste

Ein üppiger Belag aus aromatischen Himbeeren und Tortenguss liegt auf dunklem Biskuitboden. Darunter köstliche Käsesahne auf hellem Biskuit- und einem Mürbteigboden. Am Rand mit gehackten Mandeln garniert.

Kg 2.500 g

1

16

28 cm

720 min



Ref. 163 - Cod. Art. 0506025

## Tasta de fresas precostada

Crujiente masa quebrada con una base de deliciosa crema de yogur, cubierta de medias fresas. Con guarnición de avellana picada y glaseado de gelatina neutra.

### Erdbeertoste Geschnitten

Knuspriger Buttermürbeteig mit feiner Pudding-Joghurt-Creme und einer Erdbeer-Frucht-Zubereitung gefüllt. Halbe Erdbeeren sind mit Gelee abgeglänzt und mit Haselnüssen garniert.

Kg 1.650 g

1

12

28 cm

720 min

-  2.500 g
-  1
-  12
-  28 cm
-  120 min

Ref. 203 - Cod. Art. 0506008

### Tarta de manzana "gourmet" precostada

Sabrosos trozos de manzana sobre una base de masa quebrada, cubierta con almendras y un toque de canela, glaseada con gelatina.

### Gourmet-Appfelltorte "Geschnitten"

Erliesene, von Hand eingelegte, knackig-frische Apfelstücke - ohne Rosinen - liegen auf einem Mürbteig, leicht bedeckt mit Mandelblättchen, Zimt und einer feinen Schicht Gelee.



-  1.350 g
-  1
-  14
-  28 cm
-  120 min

Ref. 220 - Cod. Art. 0506019

### Tarta de ciruelas con mantequilla y vainilla

Sabrosas ciruelas colocadas en una crema con sabor a vainilla sobre una crujiente base de masa quebrada, cubiertas de grumos de mantequilla.

### Zwetschggenkuchen

Fruchtig-saftige Zwetschgen, eingebettet in einer Creme mit Vanillegeschmack, liegen auf einem He-femürbteig. Bedeckt mit leckeren Butterstreuseln.



-  1.600 g
-  1
-  12
-  28 cm
-  120 min

Ref. 43149 - Cod. Art. 5506002






### Tarta de chocolate y almendra precostada

Confeccionada con bizcocho y crocant de chocolate, cubierta con crema de chocolate y avellanas y decorada con almendra granulada.

### Schoko-Mandel Kuchen "Geschnitten"

Schokobiskuit mit Schokokrokant gefüllt, bedeckt mit Schoko-Haselnusscreme und mit Mandelsplittern verziert.



-  1.500 g
-  1
-  12
-  28 cm
-  120-180 min

Ref. 43011 - Cod. Art. 5506001

### Tarta de caramelo precostada

Elaborada con dos capas de bizcocho de chocolate mezcladas con galleta empapada en café y nata. Bañada en fino caramelo y decorado con crocant de arroz.

### Karamellkuchen-Geschnitten

Hegestellt aus zwei Lagen Schokobiskuit, gefüllt mit in Kaffee getränkten Keksen und Sahne. Alles mit feinstem Karamell überzogen und mit Reiscrisp umrandet.



-  1.350 g
-  1
-  12/14
-  28 cm
-  120 min

Ref. 6534 - Cod. Art. 0406001

### Tarta de cerezas con copos de mantequilla

Cerezas enteras, hundidas en un jugoso bizcocho y cubierto con deliciosos grumos de azúcar y mantequilla.

### Kirschkuchen

Saftiger Rührteig mit versunkenen Kirschen und knusprigen Butterstreuseln.





Ref. 6536 · Cod. Art. 6106001

## Tarta de fresas precostada

Una base de masa quebrada cubierta por un bizcocho con cremoso de nata cubierta por deliciosas medias fresas. Lleva un recubrimiento de corcante de avellana.

### Erdbeerkuchen

Auf einem dünnen Mürbeteig liegt ein lockerer Biskuitboden und Sahnepudding. Belegt mit Erbeerbälften und am Rand mit gehackten Haselnüssen dekoriert.

Kg 1.750 g

1

12

26 cm

120 min



Ref. 6535 · Cod. Art. 0406004

## Tarta de manzana con copos de mantequilla

Trozos de manzana hundidos en un jugoso bizcocho. Cubierta de deliciosos grumos de azúcar y mantequilla.

### Apfelkuchen

Saftiger Sandkuchen mit schmackhaften Apfelspalten und knusprigen Butterstreuseln

Kg 1.750 g

1

12/14

28 cm

120 min



Ref. 27866 · Cod. Art. 2706003

## Tarta de manzana y caramelo precostada

Trozos de manzana sobre base crujiente, cubierta con caramelo líquido.

### Apfel-Karamell-Kuchen, geschnitten

Saftige Apfelstücke liegen auf knusprigem Boden und sind mit Karamell bedeckt.

Kg 1.800 g

1

12

27 cm

120 min



Ref. 141 · Cod. Art. 6506001

## Tarta Banoffee

Base de galleta picada con dulce de leche, plátano, nata y virutas de chocolate negro

### Banoffeeoste

Keksboden mit Milchcreme, Bananen und Sahne bedeckt und mit Schokoladenraspeln dezent bestreut.

Kg 1.300 g

1/12

12/1

25 cm

120 min



Ref. 267 · Cod. Art. 6506031

## Tarta de queso y frutos del bosque

Base de galleta con canela, mousse de queso, mermelada de frambuesa, y frutos del bosque.

### Käsekuchen mit Waldbeesen

Keksboden mit Zimt, feiner Frischkäse-Mousse, Himbeermarmelade und Waldfrüchten.

Kg 1.600 g

1/12

1/14

25 cm

120 min



**Kg** 1.400 g

**1**

**12**

**27 cm**

**120 min**

Ref. 28196 - Cod. Art. 2706001

## Tarta doble chocolate precostada

Jugoso bizcocho de chocolate, recubierto con chocolate líquido. Un placer para los amantes del chocolate.

## Doppelter Schoko-Kuchen, geschnitten

Delikater Schokoladenkuchen aus feinem Biskuit, überzogen mit edelster Schokolade. Ein Genuss für Schokoladen-Liebhaber!



**Kg** 1.300 g

**1**

**12**

**20 cm**

**120 min**

Ref. IPL69312 - Cod. Art. 4106003

## Tarta de zanahoria y nueces precostada

Bizcocho de zanahoria y nueces con un toque de coco y una delicada crema de queso, cubierto de nuez picada.

## Rübli-Walnuss-Kuchen

Luftiger Biskuit aus Karotten und Walnüssen mit einem Hauch von Kokos, gefüllt mit einer zarten Frischkäsecreme und mit gehackten Walnüssen dekoriert. Bereits vorgeschnitten.



**Kg** 1.100 g

**1**

**16-20**

**22 cm**

**120 min**

Ref. 410 - Cod. Art. 0506034

## Tarta Marmos

Tarta clásica "Marmor" elaborada con una esponjosa masa mármol. Decorada con azúcar glass y virutas de chocolate. Apetecible a cualquier hora.

## Marmoskuchen

Der Klassiker unter den Kuchen! Eine saftige Rührmasse hell und dunkel marmoriert und mit einer Garnierung aus Dekorpudder und Schokoblüten.



**Kg** 1.400 g

**1**

**12**

**28 cm**

**120 min**

Ref. 223 - Cod. Art. 0506038

## Tarta de pera con yogur precostada

Delicioso bizcocho ligero con crema de yogur y trozos de pera. Decorado con cacao en polvo y glaseado con gelatina neutra.

## Birnen-Joghurt-Kuchen

Eine Sandmasse ist mit einer leckeren Joghurtcreme und saftigen Birnenspalten bedeckt. Der Kuchen ist mit Kakaopuder abgestaubt und mit Gelee abgeglänzt.



**Kg** 1.900 g

**1**

**12**

**28 cm**

**120 min**

Ref. 28196 - Cod. Art. 2706001

## Tarta de queso con amapola y mandarina precostada

Masa quebrada, rellena de crema de queso y amapola, con gajos de mandarina y gelatina neutra.

## Mohn-Mandarin-Käsekuchen

Mürbteig gefüllt mit einer Kombination aus Käsekuchenmasse und einer Mohnfüllung. Dekoriert mit Mandarinspalten, mit Gelee abgeglänzt.





Ref. 260 - Cod. Art. 0506040

## Tarta de ruibarbo

Sabroso ruibarbo sobre una base de masa quebrada con crema de requesón y crema agria y una cobertura de grumos de mantequilla.

## Rhabarberkuchen mit Butterstreuseln

Ein Mübteig mit saftigem Rhabarber und einem Guss aus hochwertigem Sauerrahm und Quark, bedeckt mit Butterstreuseln.

Kg 1.750 g

1

12-14

28 cm

120 min



Ref. 9146 - Cod. Art. 0506041

## Tarta de frambuesa precostada

Crujiente masa quebrada con crema de yogur y frambuesas. Cubierta por jugosas frambuesas enteras y glaseada con gelatina neutra. Con una guarnición de avellana granulada.

## Himbeer-Tarte

Ein Buttermübteig mit einer Joghurt-Puddingmasse gefüllt, darauf eine Himbeer-Fruchtfüllung, mit Himbeeren belegt. Dekoriert mit Gelee und gehackten Haselnüssen.

Kg 1.650 g

1

12

28 cm

120 min



Ref. 9189 - Cod. Art. 0506042

## Tarta VEGANA precostada

Bizcocho de avellanas con crema de caramelo y jugosas frambuesas glaseadas. Sin materias de origen animal.

## Himbeer-Haselnuss-Kuchen VEGAN

Auf einem Haselnuss-Rührteig liegen eine Schicht Creme mit Karamellgeschmack und Himbeeren. Der Kuchen ist mit Gelee abgeglänzt. Ohne Rohstoffe tierischen Ursprungs.

Kg 1.400 g

1

12

28 cm

120 min



Ref. 209 - Cod. Art. 0506037

## Tarta de queso dulce con albaricoque

Clásica tarta de requesón y crema agria, con una capa abundante de medios albaricoques, glaseada con gelatina neutra.

## Aprikosen-Rahmkäsekuchen

Ein Käsekuchen mit frischem Quark und Sauerrahm, reichlich bedeckt mit Aprikosenhälften und verfeinert mit Eierschneckenmasse. Der Kuchen ist mit Gelee leicht abgeglänzt.

Kg 2.100 g

1

12-14

28 cm

120 min



Ref. 47729 - Cod. Art. 2706005

## Cake Red Velvet

Pastel de forma redonda rellena con una base de bizcocho "red-velvet", recubierto con crema de queso (38,5%) y virutas de chocolate blanco. ¡Su contraste de colores no te dejará indiferente!

## Red Velvet-Cake

Red-Velvet-Biskuit mit Frischkäsecreme (38,5 %) gefüllt und bestrichen. Dekoriert mit weißen Schokoraseln - ein beeindruckender Farbkontrast!


Kg 1.350 g

1

12


25 cm


540 min

 1.500 g

 1

 -

 27 cm

 120 min

Ref. 136 - Cod. Art. 6506004


## Tasta de zanahoria precostada

Bizcocho de zanahoria y plátano con nueces, canela, nuez moscada... cubierto de chocolate blanco.

## Rübli-Toste, geschnitten


Luftiges Biskuit aus Karotten, Bananen und Walnüssen mit einem Hauch von Zimt und Muskatnuss. Bedeckt mit einer Creme aus Frischkäse.




 1.700 g

 1

 1

 25 cm

 120 min

Ref. 217 - Cod. Art. 6506035

## Tasta Oreo

Base de galleta tipo *Oreo* con mousse de queso y mousse de dulce de leche.

## Oreo-Toste

Leckerer Oreo-Keksboden mit einer Mousse aus Frischkäse und Milchcreme.



# PLANCHAS

## Blechkuchen-Süß



Ref. 55053 - Cod. Art. 0107001



### Kirschstreusel Quadro

Cuadros de bizcocho casero con compota de cerezas (55%) y delicioso crujiente de crumble de mantequilla.

### Kirschstreusel Quadro

Ein leckere Rührkuchenmasse, belegt mit Kirschen und Butterstreuseln.

220 g

1

36

90 min



Ref. 55052 - Cod. Art. 0107002



### Knusperapfel Quadro

Cuadros de bizcocho casero con compota de manzanas (60%) y deliciosa cobertura crujiente de azúcar en polvo.

### Knusperapfel Quadro

Feine Sandkuchenmasse mit frischen Äpfeln belegt, mit Mürbteig abgedeckt und einer kristallisierenden Oberfläche aus Zucker und Zimt.

220 g

1

36

90 min



Ref. 598 - Cod. Art. 0507026



### Plancha de queso

Un delicioso relleno de requesón y crema agria sobre una masa tradicional hecha en base a requesón.

### Käse-Blechkuchen

Lockere Käsemasse mit frischem Quark und Sauerrahm auf einem Quarkteig, mit Eierscheckenguss.

2.600 g

1

20

720 min



Ref. 572 - Cod. Art. 0507012



### Plancha de manzana con grumos de mantequilla

Una tradicional masa hecha en base a requesón cubierta con trozos de manzana, pasas y grumos de mantequilla.

### Apfel - Streusel - Blechkuchen

Quarkteig mit fruchtigen Äpfel und Rosinen, bedeckt mit krossen Butterstreuseln

2.900 g

1

20

720 min



**Kg** 2.400 g

**1**

**24**

**120 min**

Ref. 08760 - Cod. Art. 8107008

## Plancha Milhojas de nata y yema

Deliciosa tarta en formato plancha de masa hojaldrada con una capa de nata y una de yema.

### Blätterteigkuchen

Köstliche Torte im Blechkuchen-Format aus Blätterteig hergestellt. Die Oberfläche wird mit einer Schicht Sahne und einer Schicht Eigelb bedeckt.



**Kg** 2.300 g

**1**

**20**

**120 min**

Ref. 12287743 - Cod. Art. 6107003

## Plancha de cerezas

Una masa esponjosa de mantequilla, harina y huevo con cerezas. Las avellanas le dan un sabor especial. Espolvoreada con azúcar glacé.

### Kirsch-Sand-Blechkuchen

Eine lockere Sandmasse mit saftigen Kirschen. Gehackte Haselnüsse runden den Geschmack ab. Der Kuchen ist dezent mit Puderzucker bestäubt.



**Kg** 2.000 g

**1**

**20**

**120 min**

Ref. 543 - Cod. Art. 0507010

## Plancha de ruibarbo y fresa

Trocitos de ruibarbo y fresa sobre una ligera y esponjosa masa, cubierta de grumos de mantequilla.

### Rhabarber-Erdbeer-Blechkuchen

Rhabarberstücke und Erdbeeren auf lockerer, feiner Sandmasse, bedeckt mit krossen Butterstreuseln.



**Kg** 2.300 g

**1**

**30**

**240 min**

Ref. 44274 - Cod. Art. 2707001

## Plancha Rocky Road Cake

Una base de crumble y brownie, una fina capa de caramelo, daditos de bizcocho de chocolate, nueces Pecan y una decoración de cobertura de chocolate blanco y negro.

### Rocky Road - Blechkuchen

Ist purer Rock. Mit einer Basis aus Crumble und Brownie, einer dünnen Schicht von Karamell, mit gewürfeltem Schokobiskuit und Pecannüssen und mit weißer und schwarzer Schokolade dekoriert.



**Kg** 2.500 g

**1**

**20**

**120 min**

Ref. 460 - Cod. Art. 0507016

## Plancha Schoko-Kokos

Jugosa masa tierna con chocolate y coco. Decorada con copos de coco y glaseada con gelatina neutra. ¡Un placer para el gourmet!

### Schoko-Kokos-Blechkuchen

Saftige Schokorührmasse mit einer zarten Kokosfüllung. Dekoriert mit Kokosflocken und mit Gelee abgeglänzt. Bringt die Gourmethertzen zum Schmelzen.





Ref. 583 - Cod. Art. 0507004

## Plancha de amapola

Relleno de semillas de amapola sobre una tradicional masa hecha en base a requesón, cubierto con crujientes grumos mantequilla.

## Mohn-Streusel-Blechkuchen

Eine saftige Mohnfüllung liegt unter krossen Butterstreuseln auf einem Quarkteigboden.

Kg 2.800 g

1

20

720 min



Ref. 550 - Cod. Art. 0507008

## Plancha de ciruelas con copos de mantequilla

Medias ciruelas con copos de mantequilla, hundidas en una crema de vainilla sobre un jugoso bizcocho.

## Zwetschgen-Blechkuchen

Fruchtige, saftige Zwetschgen und krosse Butterstreusel liegen auf einem Quarkteig und einer lockereren Creme mit Vanillegeschmack.

Kg 2.600 g

1

20

720 min



Ref. 23104 - Cod. Art. 2713005

## Brownie con chips de chocolate

Bizcocho de chocolate cubierto de virutas de chocolate.

## Brownie

Luftiger Brownie mit Schokoladenchips.

Kg 68 g

1

70

40 min



Ref. 8721 - Cod. Art. 8107001

## Plancha San Marcos

Capas de bizcocho de soletilla y cacao entre rellenos de nata vegetal o de cacao, terminado con una capa de crema sabor vainilla.

## San Marcos Blechkuchen

Helles und dunkles Biskuit mit Sahne- und Kakaocreme gefüllt und mit Vanille-Sirup überzogen.

Kg 1.800 g

1

30

180 min



Ref. 8729 - Cod. Art. 8107007

## Plancha de limón

Capas de bizcocho de soletilla y cacao entre rellenos de crema de nata vegetal al limón. Terminado con crema de limón.

## Zitronen Blechkuchen

Helles und dunkles Biskuit mit Zitronencreme gefüllt und mit Zitronen-Sirup überzogen.

Kg 1.800 g

1

30

180 min

**Kg** 1.800 g  
 1  
 63  
 180 min

Ref. 09001 - Cod. Art. 8107007

## Plancha Selva Negra

Bizcocho de cacao relleno de crema mousse sabor nata y emborrachado con jarabe de cereza, decorado con gel de chocolate y viruta de chocolate negro, estructura de producto tipo sándwich.

## Schwarzwälder Blechkuchen

Schokoladenbiskuit mit Sahnemousse gefüllt und mit Kirschsafte getränkt. Dekoriert mit Schokoraseln.



**Kg** 1.800 g  
 1  
 63  
 110 min

Ref. 09002 - Cod. Art. 8107006

## Plancha de queso y arándanos

Capas de bizcocho ligero con crema al queso. Terminado con una suave crema sabor arándanos.

## Heidelbeere-Käse Blechkuchen

Helles Biskuit, gefüllt mit Frischkäsecreme und mit Heidelbeer-Sirup überzogen.



**Kg** 1.800 g  
 1  
 63  
 180 min

Ref. 09003 - Cod. Art. 8107005

## Plancha de Tiramisú

Dos capas de bizcocho emborrachadas de café y amaretto, con un relleno de crema de queso y mascarpone. Espolvoreado con cacao en polvo.

## Tiramisú Blechkuchen

Schokoladenbiskuit mit Tiramisucreme gefüllt und mit Kakaopulver bestäubt.



**Kg** 3.300 g  
 1  
 1/25  
 120 min  
 Si/Ja

Ref. 118 - Cod. Art. 6507036

## Plancha de Tiramisú

Tres bases de bizcocho de chocolate, rellenos de mousse de mascarpone, empapados en café y amaretto.

## Tiramisu Blechkuchen

Drei Schichten Schokobiskuit mit Kaffee und Amaretto getränkt und mit Mascarponemousse gefüllt.



**Kg** 2.600 g  
 1  
 25  
 120 min

Ref. 56 - Cod. Art. 6507007

## Plancha de zanahoria

Bizcocho de zanahoria y plátano con nueces, canela, nuez moscada... cubierto de chocolate blanco.

## Rübli Blechkuchen

Luftiges Biskuit aus Rübli mit Banane und Walnüssen und einem Hauch von Zimt und Muskatnuss. Der Kuchen wird mit einer Haube von weißer Schokolade bedeckt.





Ref. 65 · Cod. Art. 6507010

## Plancha Brownie

Bizcocho de chocolate concentrado con nueces, cubierto con dos chocolates.

### Brownie Blechkuchen

Schokobiskuit mit Walnüssen, überzogen mit zwei Sorten Schokolade.

Kg 2.800 g

1

25

120 min



Ref. 48 · Cod. Art. 6507003

## Plancha Banoffee

Base de sablé, con dulce de leche, plátano, nata y virutas de chocolate negro.

### Banoffee Blechkuchen

Keksboden mit Milchcreme, Banane und Sahne, dezent mit dunklen Schokoladenraspeln bestreut.

Kg 3.000 g

1

25

120 min



Ref. 86 · Cod. Art. 6507027

## Plancha de queso y frutos del bosque

Base de galleta con canela, mousse de queso, mermelada de frambuesa y frutos del bosque.

### Beeren-Käse-Blechkuchen

Keksboden mit einem Hauch Zimt, Frischkäsemousse und Waldbeeren.

Kg 4.000 g

1

25

120 min



Ref. 567 · Cod. Art. 0507020

## Plancha de manzana vienesa

Bizcocho de caramelo con nueces y gajos de manzanas frescas, decorado con avellanas laminadas y glaseado de caramelo.

### Wiener Apfel-Blechkuchen

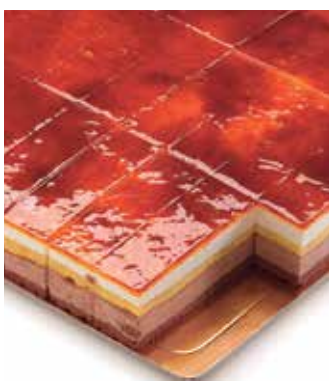
Eine braune mit Karamell-Aroma abgeschmeckte Sandmasse mit feinen Walnüssen und frischen Äpfeln, garniert mit Haselnussblättchen, die mit einer Karamellglasur leicht bedeckt sind.

Kg 1.900 g

1

20

120 min



Ref. 74607 · Cod. Art. 5507005

## Plancha Gran Delicia San Marcos

Capas de bizcocho de soletilla y cacao entre rellenos de nata montada o de trufa, terminado con una capa de crema de yema quemada.

### San Marcos Blechkuchen Gourmet

Helles und dunkles Biskuit mit Sahnecreme gefüllt und karamellisierter Glasur bedeckt.

Kg 2.500 g

1

48

180 min



**Kg** 2.500 g

**1**

**48**

**180 min**

Ref. 74603 - Cod. Art. 5507006

## Plancha Gran Delicia de chocolate

Bizcocho de cacao entre capas de mousse de chocolate, con cobertura de chocolate y avellana.

### Schokoladen-Blech Kuchen Gourmet

Saftiges Kakaobiskuit liegt zwischen Schokomousse-Schichten mit Schokolade und Haselnuss getoppt.



**Kg** 2.600 g

**1**

**35**

**120 min**

Ref. 9239 - Cod. Art. 0507024

## Plancha de ciruelas con copos de mantequilla

Medias ciruelas hundidas en una crema de vainilla sobre una tradicional masa hecha en base a requesón, cubierta con grumos de mantequilla.

### Zwetschgen-Blech Kuchen

Fruchtig, saftige Zwetschgen und krosse Butterstreusel liegen auf einem Quarkteig und einer lockeren Creme mit Vanillegeschmack.



**Kg** 2.900 g

**1**

**35**

**120 min**

Ref. 9716 - Cod. Art. 0507025

## Plancha de manzana con grumos de mantequilla

Una tradicional masa hecha en base a requesón, cubierta con jugosos trozos de manzana, pasas y grumos de mantequilla.

### Apfel-Streusel-Blech Kuchen

Auf einem Quarkteig liegen saftig-frische Äpfel und Sultaninen, die mit krossen Butterstreuseln bedeckt sind.



**Kg** 1.800 g

**1**

**30**

**120 min**

Ref. CD/0193/14 - Cod. Art. 6707008

## Plancha de queso y arándanos

Bizcocho natural relleno de mousse sabor queso fresco, emborrachado con jarabe natural y decorado con crema de arándanos y gelatina. Estructura de producto tipo sándwich.

### Heidelbeer-Käse Blech Kuchen

Heller Biskuit mit Frischkäse-Mousse gefüllt, mit einem Heidelbeersirup überzogen.



# POSTRES INDIVIDUALES

## Individuelle Desserts



Ref. 226 · Cod. Art. 6520023

### Zanahojia

Dos capas de bizcocho de zanahoria y plátano, rellenas de crema de queso y almendras laminadas.

80 g

15

30 min

### Rüblikuchen

Zwei Schichten Biskuit aus Karotten, Bananen und Walnüssen mit einer Füllung aus Frischkäsecreme. Dekoriert mit gehobelten Mandeln.



Ref. 25 · Cod. Art. 6520001

### Coulant

Coulant relleno de chocolate negro.

### Coulant

Luftiger und weicher Schokokuchen mit flüßigem Kern aus dunkler Schokolade.

120 g

12

No/Nein

60 s



Ref. 114 · Cod. Art. 6520006

### Tiramisu Baileys

Mousse de mascarpone, con bizcocho empapado en café con baileys y cubierto con cacao y crujientes de tres chocolates.

80 g

15

30 min

Si/Ja

### Baileys-Tiramisu-Kuchen

Biskuit mit Kaffee und Baileys getränkt und mit Mascarpone mousse gefüllt, bedeckt mit Kakaopulver und drei Sorten Schoko-Crisps.



Ref. 44 · Cod. Art. 6520003

### Mini Tatin de manzana

Hojaldre artesano con manzanas caramelizadas y una fina capa de crema.

120 g

12

No/Nein

60 s

### Mini-Apfel-Tatin

Kleiner Kuchen aus hausgemachtem Blätterteig mit karamellisierten Äpfeln, bedeckt mit einer dünnen Schicht Creme.

**Kg** 110 g

**📦** 12

**💧** No/Nein

**🕒** 60 s

Ref. 124 - Cod. Art. 6520007

## Tatin de pera

Hojaldrte artesano con peras caramelizadas y una fina capa de crema.

## Bizne-Tatin

Kleiner Kuchen aus hausgemachtem Blätterteig mit karamellisierten Birnen, bedeckt mit einer dünnen Schicht Creme.



**Kg** 80 g

**📦** 15

**💧** 30 min

Ref. 130 - Cod. Art. 6520008

## Queso y frutos del bosque

Base de galleta con canela, mousse de queso, mermelada de frambuesa, y frutos del bosque.

## Beezen-Käse-Kuchen

Keksboden mit einem Hauch Zimt und einem Belag aus Frischkäsemousse, Himbeermarmelade und Waldbeeren.



**Kg** 80 g

**📦** 15

**💧** 30 min

Ref. 184 - Cod. Art. 6520013

## Banoffee

Base de galleta, dulce de leche con plátano, nata y virutas de chocolate.

## Banoffectoste

Keksboden mit karamelliesierter Milchcreme, Bananen und Sahne, dezent mit Schokoladenraspeln bestreut.



**Kg** 80 g

**📦** 15

**💧** 30 min

Ref. 197 - Cod. Art. 6520014

## Queso mango

Base de galleta con canela, mousse de queso y puré de mango.

## Mango-Frischkäse-Kuchen

Keksboden mit einem Hauch Zimt und einem Belag aus Frischkäsemousse und Mangopüree.



**Kg** 80 g

**📦** 15

**💧** 30 min

Ref. 218 - Cod. Art. 6520017

## Oreo

Base de galleta Oreo, mousse de queso, mousse de dulce de leche y chocolate.

## Oreo-Toste

Leckerer Oreo-Keksboden mit einer Mousse aus Frischkäse und Milchcreme.





Ref. MXCHOP2CC - Cod. Art. 7420001

## Coulant de chocolate

Esponjoso coulant de chocolate con un delicioso corazón de chocolate negro líquido.

### Schokocoulant

Saftiger Schokocoulant mit einem köstlichen Kern aus flüßiger, dunkler Schokolade. Für Backofen oder Mikrowelle geeignet!

Kg 90 g

24

-

SS 60 s



Ref. MXCHOCARP2CC - Cod. Art. 7420003

## Coulant de chocolate y caramelo

Coulant de chocolate relleno de delicioso caramelo líquido.

### Schoko-Karamell-Coulant

Schokocoulant mit einer köstlichen Karamellfüllung.

Kg 90 g

24

-

SS 60 s



Ref. MXCHOSINP2CC - Cod. Art. 7420004

## Coulant de chocolate y naranja

Coulant de chocolate relleno de delicioso coulis de naranja. Ideal para microondas o horno.

### Schoko-Orange-Coulant

Schokocoulant mit einer saftigen Orangenfüllung. Für Backofen oder Mikrowelle geeignet!

Kg 90 g

24

-

200°

12 min

SS 35-40 s



A pesar de presentarse el coulant caliente con el interior fundido, nuestros coulants rellenos de coulis de naranja, o de toffee, pueden servirse fríos con una deliciosa bola o quenel de helado, con nata montada o con crema de mantequilla. ¡Con tu habilidad y nuestro producto marcarás tendencia!

Obwohl Coulants meistens mit einer heißen flüssigen Füllung und warm serviert werden, können unsere Coulants mit einer Orange- oder Toffeefüllung kalt serviert werden. Als Beilage eis- oder "Quenelle"-Eis, Schlagsahne oder Buttercreme. Mit Ihrer Geschicklichkeit und unserem Produkt machen Sie den Unterschied!



El ser internacionales no deja de lado nuestra tradición.  
Con la masa aunamos tradiciones porqué al final todo tiene un común denominador; la harina, el agua, el aceite y la levadura. Juntos conforman todas las elaboraciones que pueda haber en cualquier cultura. Por esto también te ofrecemos productos locales desde los dulces como la ensaimada y el gató a los salados como la coca de trampó, las empanadas, los cocarrois o los llonguets.

**Bon profit!!**



Die Internationalitaet verdrängt nicht unsere Tradition.  
Mit unseren Teigen bleiben wir uns treu, denn die gemeinsamen Nenner sind immer dieselben: Mehl, Trinkwasser, Öl und Hefe. Zusammen werden sie als Hauptbestandteile jeder Kultur gerecht. Deswegen bieten wir auch Süßes aus der Region an, wie zum Beispiel; Ensaimadas und Gató. In der salzigen Ecke, bieten wir zum Beispiel Coca de Trampó, Empanadas, Cocarrois und Llonguets.

**Bon profit!!**

# Backwaren Gourmet

## PRODUCTO BALEAR ..... BALEAREN PRODUKTE

PAN | BROT

80

EMPANADAS Y COCARROIS | HERZHAFTE GEFÜLLTE TEIGTASCHEN

81

COCAS | DEFTIGE BLECHTORTEN

84

TARTAS | TORTEN

85

ENSAIMADAS | ENSAIMADAS

87

# PAN

## Brot




Ref. 152538 - Cod. Art. 7501001

### Pan malloquín precocido


Tradicional pan blanco malloquín precocido.

### Malloquinesisches Brot (vorgegast)


Typisches mallorquinesisches Weißbrot.

 500 g

 12

 150 min

 200°

 30 min

SSS No/Nein



Ref. 7501003 - Cod. Art. 7501003

### Llonguet


Panecillo ovalado de corteza consistente y tierna miga característico de la panadería mallorquina. Ideal para bocadillos.

### Llonguet


Ovales Brötchen mit konsistenter Kruste und weicher Krume. Typisch aus der mallorquinischen Bäckerei. Ideal für belegte Brötchen!

 140 g

 40

 20 min

 200°

 10 min

SSS -



Ref. 152459 - Cod. Art. 7501002

### Pan malloquín moreno precocido

Tradicional pan moreno malloquín precocido.

### Malloquinesisches dunkles Brot (vorgegast)


Typisches mallorquinesisches dunkles Brot.

 500 g

 12

 150 min

 200°

 30 min

SSS No/Nein





# EMPANADAS Y COCARROIS

## Herzhafte gefüllte Teigtaschen


 150 g

 36

 10 cm

 20 min

 180°-190°

 30 min

**SSS** No/Nein

Ref. 3808002 · Cod. Art. 3808002

### Empanada de carne -CRUDA-

Traditionelle empanada mallorquina rellena de carne de cerdo con sobrasada.

### Fleisch-Empanada


Traditionelle mallorquinische Empanada, gefüllt mit Schweinefleisch und Sobrasada (Paprika-Streichwurst).





 150 g

 36

 10 cm

 20 min

 180°-190°

 30 min

**SSS** No/Nein

Ref. 3808003 · Cod. Art. 3808003

### Empanada de carne y guisantes -CRUDA-

Traditionelle empanada mallorquina rellena de guisantes, verdura y carne.

### Fleisch-Erbsen- Empanada


Traditionelle mallorquinische Empanada, gefüllt mit Erbsen, Schweinefleisch und Sobrasada (Paprika-Streichwurst).




 150 g

 36

 10 cm

 20 min

 180°-190°

 30 min

**SSS** No/Nein

Ref. 3808007 · Cod. Art. 3808007

### Empanada de pollo -CRUDA-

Sabrosa empanada rellena con jugosa carne de pollo.


### Geflügel-Empanada

Herzhafte mit saftigem Hühnerfleisch gefüllte Empanada.




 140 g

 30

 No/Nein

 180°-190°

 30 min

**SSS** No/Nein

Ref. 3808001 · Cod. Art. 3808001

### Cocarroi de verdura -CRUDO-

Típica empanada mallorquina en forma de media luna rellena de frescas y deliciosas verduras.

### Cocarroi mit Gemüse

Eine typisch mallorquinische Teigtasche in Halbmondform, gefüllt mit frischem und knackigem Gemüse.





Ref. 3808011 - Cod. Art. 3808011

### Mini empanada de carne

Mini empanada rellena de carne.  
Ideal para cualquier tipo de eventos.

### Mini Fleisch-Empanada

Mini-Empanada mit Fleisch gefüllt.  
Ideal zu jedem Event.

50/60 g
50
6 cm
20 min
180°
20 min
SSS -



Ref. 3808012 - Cod. Art. 3808012

### Mini empanada de carne y guisantes

Mini empanada de carne y guisantes. Ideal para cualquier tipo de eventos.

### Mini Fleisch-Erbсен-Empanada

Mini-Empanada mit Fleisch und Erbsen gefüllt.  
Ideal zu jedem Event.

50/60 g
50
6 cm
20 min
180°
20 min
SSS -



Ref. 500202 - Cod. Art. 7508003

### Mini cocarroi cocido

Típico mini cocarroi cocido mallorquín con masa elaborada a partir de harina de trigo y manteca de cerdo. Descongelar y consumir.

### Mini-Cocarroi

Typisch mallorquinische Teigtasche aus Weizenmehl, frischen Gemüsen (Kohl, Blumenkohl, Zwiebeln, Mangold und Rosinen) und Schmalz hergestellt. Auftauen und geniessen!

60 g
50
20 min
-
-
SSS -



50 g
50
6 cm
240 min
-
-
-

Ref. 500106 - Cod. Art. 7508004

### Mini empanada de carne cocida

Típica mini empanada de carne cocida con masa elaborada a partir de harina de trigo y manteca de cerdo. Descongelar y consumir.

### Mini Fleisch-Empanada

Traditionelle mallorquinische Mini-Empanada aus Weizenmehl und Schmalz hergestellt und mit Schweinefleisch gefüllt. Auftauen und geniessen!



50 g
50
6 cm
240 min
-
-
-

Ref. 500105 - Cod. Art. 7508005

### Mini empanada de carne y guisantes cocida

Mini empanada de carne y guisantes cocida. Elaborada con harina de trigo y manteca de cerdo. Descongelar y consumir.

### Mini Fleisch-Erbsen-Empanada

Traditionelle mallorquinische Mini-Empanada aus Weizenmehl und Schmalz hergestellt und mit Schweinefleisch und Erbsen gefüllt. Auftauen und geniessen!



50/60 g
50
20 min
180°
20 min
No/Nein

Ref. 3808010 - Cod. Art. 3808010

### Mini cocarroi de verdura

Mini cocarroi de verdura elaborado de la forma tradicional.

### Mini Cocarroi mit Gemüse

Mini Teigtasche mit Gemüse nach traditioneller Art hergestellt.



# COCAS

## Deftige Blechtorten



Ref. 500301 - Cod. Art. 7508001

### Coca de trampó

Típica coca de trampó mallorquina con masa precocida, manteca de cerdo y verduras frescas para conseguir un mejor acabado.

### Coca de Trampó

Herzhafter Blechkuchen aus vorgegarterm Teig und Schmalz hergestellt, mit frischem Gemüse belegt.

1.200 g

3

-

180°

30 min

No/Nein



Ref. 500302 - Cod. Art. 7508002

### Coca de pimientos

Típica coca de pimientos mallorquina con masa precocida, manteca de cerdo y tiras de pimientos rojos.

### Coca de pimientos

Herzhafter Paprikablechkuchen aus vorgegarterm Teig und Schmalz hergestellt, mit Paprikastreifen belegt.

1.200 g

3

-

180°

30 min

No/Nein




# TARTAS


## Tosten

 900 g

 1

 12

 24 cm

 120 min

Ref. 17 - Cod. Art. 0706001


### Gatò de almendra

Típico bizcocho mallorquín elaborado de almendras con suave sabor a canela.

### Mandelkuchen

Typischer mallorquinischer Mandelkuchen mit leichtem Zimtgeschmack.





La ensaimada ese dulce tan autóctono de nuestra tierra tampoco podía faltar en nuestro catálogo. Una característica de ellas es que su masa debe girar en el sentido de las agujas del reloj, dar dos vueltas como mínimo, con una textura suave y a la vez similar al hojaldre.

*Gastronomía y cultura van de la mano con BG.*

Die Ensaimada, das bekannte und süße Gebäck unserer Heimat, könnte natürlich in unserem Katalog nicht fehlen. Eine von ihren Eigenschaften ist es, dass der Teig im Uhrzeigersinn und mindestens zweimal gedreht werden soll. Dadurch wird dann ihre Konsistenz schön weich, wie ein Blätterteig.

*Gastronomie und Kultur sind präsent bei BG!*


# ENSAIMADAS

## Ensaimadas

 500 g

 1

 30 cm

 60 min

 -

 -

sss -

Ref. 500801 - Cod. Art. 7508006


### Ensaimada nº2 lisa

Deliciosa ensaimada nº 2 lisa con masa elaborada a partir de harina de trigo y manteca de cerdo. Lista para el consumo.

### Ensaimada Nr. 2


Köstliche Ensaimada Nr. 2 in Schneckenform aus Weizenmehl und Schmalz hergestellt. Auftauen und genießen!



 1.000 g

 1

 30 cm

 60 min

 -

 -

sss -

Ref. 500802 - Cod. Art. 7508007

### Ensaimada nº 2 cabello

Deliciosa ensaimada nº2 de cabello de ángel con masa elaborada a partir de harina de trigo y manteca de cerdo. ¡Lista para el consumo!

### Kürbiskonfitüre-Ensaimada (Nr. 2)


Köstliche Ensaimada Nr 2 in Schneckenform aus Weizenmehl und Schmalz hergestellt und mit Kürbiskonfitüre gefüllt. Auftauen und geniessen!



 80 g

 12

 12 cm

 60 min

 -

 -

sss -

Ref. 7508008 - Cod. Art. 7508008

### Ensaimada individual

Espanjosa ensaimada en clásico formato para consumo individual.

### Einzelensaimada


Luftige Ensaimada in klassischem Format.



 40 g

 24

 8 cm

 60 min

 -

 -

sss -

Ref. 7508009 - Cod. Art. 7508009

### Mini ensaimada

Deliciosa ensaimada en un original formato mini. Ideal para la hostelería.

### Miniensaimada

Leckere Ensaimada in Minifomat. Ideal für Hotellerie.



# COMPLEMENTOS

## Zubehör



Ref. BB115652813 - Cod. Art. 6217001

### Bolsas kraft con ventana 11x56+5

Con ventana transparente.  
Medidas: 16x31cm.  
Caja de 1.000 unidades.

### Kraft Tüte mit Fenster 11x56+5

Mit Sichtfenster. Mass: 16x31cm.  
Karton mit 1.000 Einheiten.



Ref. BB115652813 - Cod. Art. 6217002

### Bolsas kraft con ventana 18x32+6

Con ventana transparente.  
Medidas: 18x32cm. Caja de 1.000 unidades.

### Kraft Tüte mit Fenster 18x32+6

Mit Sichtfenster. Mass: 18x32+6 cm.



Ref. 55461 - Cod. Art. 3808006

### Placa de hojaldre 33x53 cm


Para los más hábiles en repostería, la placa de hojaldre que les permite desarrollar sus creaciones. Medidas: 33x53 cm.


### Blättersteig

Für die Begabten, die sich trauen ihre eigenen Kreationen zu verwirklichen. Mass: 33x53 cm.

 800 g

 16

 15-20 min

 170°-190°

 -

 -



# Backwaren siempre al día



Hacerse eco en el mundo del pan es un reto que cada día vamos alcanzando gracias a la constancia y a la calidad de nuestros productos. El poeta dijo "Caminante no hay camino, el camino se hace al andar". Caminando hemos llegado hasta lo que hoy somos, caminando hemos hecho camino. Un camino que este 2019 nos ha llevado a participar por tercer año consecutivo en **HORECA**. A realizar una campaña para acercar el pan y sus diversidades al consumidor con el lema "**Tú tienes la habilidad nosotros el producto**". Campaña que suscitó toda una serie de actos y que puso en auge dentro de los medios de comunicación su importancia, porque el pan con BG ha dejado de ser un producto rudimentario para ser un objeto de culto gourmet.

A participar en el programa de **IB3 "HORA-D"** con el reportaje "**El pà de cada dia**" demostrando que el pan es todo un reto cultural. Demostrando que el pan puede ser simple, pero a la vez sofisticado.

El **Mallorca Zeitung** nos dió la oportunidad de acercar nuestros retos a sus lectores intentando potenciar la cultura del pan y devolverle el protagonismo que se merece.

Finalmente pusimos en marcha otro reto, el de demostrar que con imaginación y con cualquiera de nuestras tartas puedes montar un postre espectacular. De todo ello quedó constancia con la puesta en marcha de nuestro concurso "**Manera de presentar una tarta**". La aceptación fue tal que quedó demostrado que tú tienes la habilidad y nosotros el producto.

En BG siempre estamos en la ola de las nuevas tendencias.



# Backwaren ist stets aktuell



el PA de CADA DIA (37 min.)

Dissabte 2 de febrer a les 22:40h. Hora-D. L'hora del documental

UNA PRODUCCIÓ DE LA PERFFERIA PRODUCCIONS

LEBENSART

Backwaren Gourmet

Deutsches Brot für Mallorca

Die Angewandte der Brot-Kunde gefordert, an der TDR... (Text continues with details about the bakery and its products)

Backwaren & Co. (Text continues with contact information)



## Deutsches Brot für Mallorca



Brot, Backen in der Natur... (Caption text describing the bread-making process)

Sich immer mehr einen Namen in der Welt der Backwaren zu machen, ist ein Maßstab, den wir, dank der konstant guten Qualität unserer Produkte, täglich erreichen. Ein Dichter sagte einst: "Caminante no hay camino, el camino se hace al andar" oder zu Deutsch: "Wanderer, es gibt keinen Weg, der Weg entsteht beim Gehen". Wir sind beim Gehen dort angekommen, wo wir uns heute befinden und haben uns unseren Weg geschaffen. Ein Weg der dieses Jahr 2019 zum dritten Mal in Folge zu einer Teilnahme bei HORECA führte. Unsere Kampagne bestand darin, das Brot und seine Vielfältigkeit dem Konsumenten näher zu bringen, mit dem Motto: "Du hast die Möglichkeit und wir das Produkt." Eine Kampagne die eine ganze Reihe an Ereignissen ausgelöst hat und seine Wichtigkeit ueber die Kommunikationsmedien verbreitet hat. Denn Brot und Gebäcke von BG sind längst keine zweitrangigen Produkte mehr, sondern Feinschmeckerkult.

Durch die Teilnahme an der IB3-Sendung "EL på de cada dia" (Brot eines jeden Tages) haben wir gezeigt, dass Backwaren von kultureller Wichtigkeit sind und veranschaulicht, dass es gleichzeitig einfach und anspruchsvoll sein kann.

Die Mallorca Zeitung hat uns die Möglichkeit gegeben, ihren Lesern unsere Produkte näher zu bringen und das Bäckereigeschaeft zu stärken und ihm die Anerkennung zu geben, die es verdient.

Schließlich haben wir uns noch einen weiteren Maßstab gesetzt, unzwar zu zeigen, dass man mit Vorstellungskraft und jedem unserer Kuchen einen spektakulären Nachtisch zaubern kann. Mit diesem haben wir dann unseren Wettbewerb "Arten einen Kuchen zu präsentieren" ins Rollen gebracht. So konnten wir zeigen, dass Du die Fähigkeit hast und wir das Produkt.

Bei BG sind wir immer auf der Suche nach neuer Inspiration.



La decoración en las imágenes que les hemos presentado, son a modo de sugerencia de presentación.

Las instrucciones de horneado pueden variar en función del equipo de cocción.

Die Dekoration der folgenden Bilder ist ein Präsentationsvorschlag.

Die Back-Anweisungen können variieren und sind abhängig vom Ofen.

## LEYENDA

### ZEICHENERKLÄRUNG



Peso por unidad  
Stückgewicht



Unidad por caja  
Verpackungseinheit



Temperatura de horno  
Ofentemperatur



Diámetro  
Durchmesser



Porciones plancha  
Portionen Blechkuchen



Porciones tarta  
Portionen Torten



Tiempo aprox. horneado  
Ca. Backzeit



Descongelar  
Auftauen



Con vapor  
Mit Schwaden



Microondas  
Mikrowelle



Plancha o salamandra  
Grillplatte oder Salamander



Contiene alcohol  
Enthält Alkohol



Producto embolsado  
Abgepacktes Produkt

SÍGUENOS EN...

FINDEN SIE UNS BEI...



[facebook.com/backwarengourmet](https://facebook.com/backwarengourmet)



[instagram.com/backwarengourmet](https://instagram.com/backwarengourmet)



VISITA NUESTRA WEB

BESUCHEN SIE UNSERE WEBSEITE

[www.backwarengourmet.com](http://www.backwarengourmet.com)



*Backwaren  
Gourmet*

**ESPECIALIDADES INTERNACIONALES  
DE PANADERÍA Y PASTELERÍA**

**INTERNATIONALE  
BACKWARENSPEZIALITÄTEN**

Palma de Mallorca

Gran Vía Asima, no 20, oficina 36,  
Pol. Son Castelló 07009 Palma de Mallorca  
Tel.0034 971 459 287  
Fax: 971 432 203  
Islas Baleares- Balearen  
E-mail : [info@backwarengourmet.com](mailto:info@backwarengourmet.com)

Ibiza

Carretera Ibiza San José Km 2,200  
07817 - San Josep de la Talaia  
Teléfono : 0034 971 395 273  
E-mail: [info@backwarengourmet.com](mailto:info@backwarengourmet.com)

Menorca

Carrer dels Sabaters, 26,  
07760- Ciutadella de Menorca  
Teléfono: 0034 971 38 01 38  
E-mail: [info@backwarengourmet.com](mailto:info@backwarengourmet.com)

*[www.backwarengourmet.com](http://www.backwarengourmet.com)*

