

Catálogo

Katalog
2026



Especialidades internacionales
de panadería y pastelería
Internationale Backwarenspezialitäten

*Backwaren
Gourmet*



Índice

Inhaltsverzeichnis

PAN 5

Brot

Panecillos	6
<i>Brötchen</i>	
Panes alemanes	9
<i>Deutsches Brot</i>	
Laugengebäck	14
<i>Laugengebäck</i>	
Panes cortados	16
<i>Geschnittenes Brot</i>	
Línea mediterránea	18
<i>Mediterranes Brot</i>	
Especial restauración	20
<i>Für Hotellerie und Gastronomie</i>	
» Pan de Hamburguesa y Hot Dog	26
<i>Hamburger Brot & Hot Dog</i>	
» Pan cristal	30
<i>Kristallbrot</i>	
Panes rústicos	31
<i>Rustikales Brot</i>	
Línea gourmet	34
<i>Gourmet Linie</i>	
Bocatas	35
<i>Belegte Brötchen</i>	
Panes integrales	37
<i>Vollkornbrot</i>	

BOLLERÍA 39

Klein Gebäck

Croissants & Pain au chocolat y Backnut's	40
<i>Croissants, Pain au Chocolat & Backnut's</i>	
Bollería dulce	43
<i>Süßes Gebäck</i>	
Hojaldres	44
<i>Blätterteig</i>	
Especial restauración	46
<i>Für Hotellerie und Gastronomie</i>	
Muffin	53
<i>Muffin</i>	

SIN GLUTEN 55

Gluten-frei

Pan	56
<i>Brot</i>	
Bollería	57
<i>Klein Gebäck</i>	
Tartas y planchas	59
<i>Torten und Blechkuchen</i>	

PASTELERÍA 61

Konditorei Produkte

Tartas	62
<i>Torten</i>	
Planchas	70
<i>Blechkuchen-süss</i>	
Postres individuales	75
<i>Portionsdessert</i>	

PRODUCTO BALEAR 79

Balearen Produkte

Pan	80
<i>Brot</i>	
Empanadas y cocarrois	81
<i>Herzhafte Gefüllte Teigtaschen</i>	
Cocas	83
<i>Deftige Blechtorten</i>	
Ensaimadas y Tartas	84
<i>Ensaimadas und Torten</i>	

4A Y 5A GAMA 87

Convenience-Produkte

Croquetas	88
<i>Kroketten</i>	
Empanados y asados	90
<i>Paniert & Gebraten</i>	
Asiáticos	92
<i>Asiatisch</i>	
Street food	94
<i>Street Food</i>	
» Tex Mex-Hindú	94
<i>Tex Mex - Indisches</i>	
Carnes	95
<i>Fleisch</i>	
» Carne Hamburguesa	95
<i>Burger-Fleisch</i>	
» Pulled	96
<i>Pulled</i>	
Pescados	97
<i>Fisch</i>	
» Pulpo	97
<i>Oktopus</i>	
Vegano	98
<i>Veggy</i>	



PAN

Brot



Panecillos	6
<i>Brötchen</i>	
Panes alemanes	9
<i>Deutsches Brot</i>	
Laugengebäck	14
<i>Laugengebäck</i>	
Panes cortados	16
<i>Geschnittenes Brot</i>	
Línea mediterránea	18
<i>Mediterranes Brot</i>	
Especial restauración	20
<i>Für Hotellerie und Gastronomie</i>	
» Pan de hamburguesa y hot dog	26
<i>Hamburger Brot & Hot dog</i>	
» Pan cristal	30
<i>Kristallbrot</i>	
Panes rústicos	31
<i>Rustikales Brot</i>	
Línea gourmet	34
<i>Gourmet Linie</i>	
Bocatas	35
<i>Belegte Brötchen</i>	
Panes integrales	37
<i>Vollkornbrot</i>	

Panecillos

Brötchen



Rústico blanco Heritage

Pan rústico blanco con corteza crujiente y miga suave.

Rustikales Weißbrot Heritage

Rustikales Weißbrot mit knuspriger Kruste und weicher Krume.

Ref. 19E81
Cod. Art. 8408016



90 G



96



NO / NEIN



200°C



10 MIN



-

NuevoNeu



Rústico cebada malteada Heritage

Pan rústico, ligeramente enharinado y de aspecto artesanal. La malta de cebada aporta un color oscuro característico y un sutil sabor tostado.

Rustikales Gersten-Malzbrot Heritage

Rustikales Brot, leicht bemehlt und mit handwerklichem Erscheinungsbild. Gerstenmalz verleiht eine charakteristische dunkle Farbe und einen feinen Röstgeschmack.

Ref. 19E82
Cod. Art. 8408017



90 G



96



NO / NEIN



200°C



10 MIN



-

NuevoNeu



Rústico zanahoria Heritage

Pan rústico elaborado con zanahoria (10 %) y un mix de semillas, con corteza crujiente y miga suave.

Rustikales Weißbrot Heritage

Rustikales Brot mit Karotten (10 %) und einer Saatenmischung, mit knuspriger Kruste und weicher Krume.

Ref. 19E84
Cod. Art. 8408018



90 G



96



NO / NEIN



200°C



10 MIN



-

NuevoNeu



Panecillo ovalado

Panecillo triguero de forma ovalada, con una miga blanca y deliciosa, y una corteza crujiente que lo hace irresistible.

Brinkchen

Ovales Weizenbrötchen mit einer köstlichen weißen Krume und einer knusprigen Kruste, die es unwiderstehlich macht.

Ref. 31264
Cod. Art. 0102052

50 G 90 NO / NEIN 200-220°C 8-10 MIN SI / JA



Panecillo campeón

Formato ovalado. Conserva la misma receta y los ingredientes que lo han hecho favorito: sésamo, pipas de girasol y semillas de amapola.

Weltmeisterbrötchen

Weltmeisterbrötchen jetzt in ovalem Format. Die Rezeptur und die Zutaten, die das Brötchen so beliebt gemacht haben, wurden beibehalten: Sesam, Sonnenblumenkerne und Mohn.

Ref. 34265
Cod. Art. 0102056

65 G 90 NO / NEIN 200-220°C 8-10 MIN SI / JA



Panecillo redondo

Panecillo triguero, una especialidad bávara, es redondo, crujiente y con un distintivo corte en rosetón.

Kaisersemmel

Die Weizensemmel, eine bayerische Spezialität, ist rund, knusprig und hat einen ausgeprägten Rosettenschnitt.

Ref. 31254
Cod. Art. 0102013

70 G 80 NO / NEIN 200-220°C 8-10 MIN SI / JA



Panecillo de sésamo

Panecillo triguero redondo y crujiente, con un elegante corte en rosetón y una deliciosa cobertura de semillas de sésamo. Perfecto para cualquier ocasión.

Sesambrötchen

Rundes und knuspriges Weizenbrötchen mit einem eleganten Rosettenschnitt und einem köstlichen Sesambelag. Perfekt für jede Gelegenheit.

Ref. 33253
Cod. Art. 0102017

70 G 80 NO / NEIN 200-220°C 8-10 MIN SI / JA



Panecillo ovalado XXL

Panecillo ovalado de tamaño XXL, elaborado con harina de trigo. Con una miga esponjosa y una corteza crujiente, es perfecto para disfrutar de un gran bocadillo.

Brinkchen XXL

Ovales Brötchen im XXL-Format, hergestellt aus Weizenmehl. Mit einer schwammigen Krume und einer knusprigen Kruste ist es perfekt für einen tollen Snack.

Ref. 31252
Cod. Art. 0102033



80 G



70



NO / NEIN



200-220°C



8-10 MIN



SI / JA



Panecillo de maíz y pipas de calabaza

Disfruta de un delicioso y esponjoso panecillo de maíz, enriquecido con crujientes pipas de calabaza. La combinación perfecta de texturas.



Maisbrötchen mit Kürbiskernen

Genießen Sie ein köstliches und fluffiges Mais-Brötchen mit knusprigen Kürbiskernen angereichert. Die perfekte Kombination von Texturen.

Ref. 32010
Cod. Art. 0102037



70 G



30



NO / NEIN



200-220°C



8-10 MIN



SI / JA



Panecillo de centeno

Panecillo de Centeno, con su distintiva forma ovalada, está hecho con masa de centeno y fermentado con masa madre natural.



Roggenbrötchen

Roggenbrötchen mit einer charakteristischen ovalen Form. Es wird aus Roggenteig hergestellt und mit Natursauerteig fermentiert.

Ref. 35004
Cod. Art. 0102001



70 G



90



NO / NEIN



200-220°C



8-10 MIN



SI / JA



Panecillo de amapola

Panecillo trigüero, una pieza redonda y crujiente, con un elegante corte en forma de rosetón. Este panecillo está finamente recubierto con semillas de amapola, lo que le confiere una textura y un sabor excepcionales.



Mohnbrötchen

Rundes und knuspriges Weizenbrötchen mit elegantem Rosettenschnitt. Dieses Brötchen wird mit Mohn bestreut, was ihm eine außergewöhnliche Textur und Geschmack verleiht.

Ref. 33252
Cod. Art. 0102010



70 G



80



NO / NEIN



200-220°C



8-10 MIN



SI / JA



Panecillo de semillas de calabaza

Formato ovalado con ingredientes de calidad: masa madre y una mezcla de semillas que incluye un 30% de lino, sésamo y pipas de girasol.



Vital Juniorbrötchen

Kürbiskernbrötchen, jetzt in ovalem Format, mit demselben Rezept und denselben Qualitätszutaten: Sauerteig und eine Saatenmischung mit 30% Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkernen.

Ref. 34264
Cod. Art. 0102055



70 G



90



NO / NEIN



200-220°C



8-10 MIN



SI / JA



Panecillo multicereal

Nuevo formato ovalado. Elaborado con la receta tradicional que incluye masa madre y una mezcla de semillas que aporta un 30% de lino, sésamo y soja.

Mehrkornbrötchen

Klassisches Mehrkornbrötchen in einem neuen ovalen Format. Hergestellt nach traditionellem Rezept mit Sauerteig und einer Saatenmischung, die 30% Leinsamen, Sesam und Soja enthält.

Ref. 34266
Cod. Art. 0102054



70 G



80



NO / NEIN



200-220°C



8-10 MIN



SI / JA

Pan

9

Brot

Panes alemanes

Deutsches Brot



Walnussbrot

De sabor intenso y equilibrado. Su miga consistente y los matices tostados de la nuez aportan carácter y calidad.

Walnussbrot

Intensiver und ausgewogener Geschmack. Die feste Krume und die gerösteten Walnussnoten verleihen Charakter und Qualität.

Ref. 19612
Cod. Art. 0104082



750 G



12



150 MIN



210°



16 MIN



-

NuevoNeu



Pan del granjero

Disfruta de esta especialidad con miga esponjosa y una corteza increíblemente crujiente. La elección perfecta para quienes buscan auténtica calidad y sabor en cada bocado.

Bauernkloben

Genießen Sie diese Spezialität mit einer fluffigen Krume und einer unglaublich knusprigen Kruste.

Ref. 15001
Cod. Art. 0104009



500 G



6



150 MIN



175°



15-18 MIN



SI / JA



Pan dulce con pasas

Miga deliciosa con pasas jugosas, enriquecida con mantequilla y dorada con huevo para un sabor irresistiblemente dulce y una textura sorprendente.

Rosinenbrot

Köstliche Krume mit saftigen Sultaninen und Butter angereichert. Es wird mit Ei gebräunt für einen unwiderstehlich süßen Geschmack und eine überraschende Textur.

Ref. 15501
Cod. Art. 0104011



500 G



5



150 MIN



180°



12 MIN



SI / JA



Pan de espelta

Pan artesanal elaborado con una cuidadosa mezcla de trigo y centeno, enriquecido con un generoso 74% de semillas.



Dinkelbrot

Handwerklich hergestelltes Brot aus einer sorgfältigen Mischung von Weizen und Roggen, angereichert mit 74 % Körnern.

Ref. 13604
Cod. Art. 0104042



500 G



10



150 MIN



180°



15-18 MIN



SI / JA



Rogg Misch/Landbrot

Pan elaborado con una mezcla de centeno, con una corteza aromática y una miga clara y jugosa. Es fácil de digerir y está elaborado con masa madre natural, lo que realza su sabor y calidad.

Roggenmisch - Landbrot

Brot aus einer Roggenmischung mit einer aromatischen Kruste und einer leichten, saftigen Krume. Es ist leicht verdaulich und wird mit Natursauerteig hergestellt, was seinen Geschmack und seine Qualität verbessert.

Ref. 11801
Cod. Art. 0104052



500 G



8



150 MIN



180°



15-18 MIN



SI / JA



Wellness Eiweissbrot

Elaborado con soja y trigo, rico en proteínas. De textura compacta y sabor equilibrado.



Wellness Eiweissbrot

Hergestellt aus Soja und Weizen, proteinreich. Kompakte Textur und ausgewogener Geschmack.

Ref. 14805
Cod. Art. 0104081

400 G 24 200 MIN 120° 16 MIN -



Roggenbrot/-Kruste

Un exquisito pan de centeno con un toque sutil de trigo, notable por su delicadeza al paladar. Elaborado meticulosamente con masa madre natural para resaltar su calidad excepcional.

Roggenkrustenbrot

Ein exquisites Roggenbrot mit einem feinen Hauch von Weizen, das sich durch seine Zartheit am Gaumen auszeichnet. Sorgfältig mit Natursauerteig hergestellt, um seine außergewöhnliche Qualität hervorzuheben.

Ref. 11802
Cod. Art. 0104053

500 G 8 150 MIN 180° 15-18 MIN SI / JA

Pan

11

Brot



Artisan Ruchbrot

Pan de trigo elaborado con una mezcla especial de harinas, caracterizado por una corteza crujiente y un sabor ahumado que lo convierte en una delicia para el paladar.

Artisan Ruchbrot

Weizenbrot aus einer speziellen Mehlmischung, das sich durch eine knusprige Kruste und einen rauchigen Geschmack auszeichnet, der es zu einem Genuss für den Gaumen macht.

Ref. 19611
Cod. Art. 0104070

500 G 12 150 MIN 210° 15-18 MIN SI / JA



Pan multicereales malta

Pan robusto de trigo con mezcla de pipas de girasol, cebada de soja, linaza, sésamo, copos de avena y un toque especial de malta tostada.

Malzmehrkornbrot

Robustes Weizenbrot mit einer Mischung aus Sonnenblumenkernen, Sojagerste, Leinsamen, Sesam, Haferflocken und einer besonderen Note von geröstetem Malz.

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

500 G 5 160 MIN 180° 15-18 MIN SI / JA



Pan semillas de calabaza



Pan de trigo mezclado con pepitas de calabaza y una mezcla que incluye un 30% en peso de semillas de soja, sésamo y linaza. Elaborado con masa madre natural para asegurar calidad y un sabor distinguido.

Juniorbrot

Weizenbrot mit Kürbiskernen und einer Mischung, die 30 Gew.-% Soja, Sesam und Leinsamen enthält. Hergestellt mit Natursauerteig, um Qualität und einen hervorragenden Geschmack zu gewährleisten.

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



500 G
750 G



5
10



150 MIN



180°



15-18 MIN



SI / JA



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.

Ref. 13602
Cod. Art. 0104018



500 G



5



150 MIN



180°



15-18 MIN



SI / JA



Pan de chía con psyllium

Pan ovalado con un corte distintivo, cubierto de semillas de chía y sésamo. La chía y el psyllium aportan nutrientes y una textura única.

Chiabrot mit Flohsamen

Ovales Brot mit markantem Einschnitt, bedeckt mit Chia- und Sesamsamen. Chia und Psyllium sorgen für Nährstoffe und eine einzigartige Textur.

Ref. 13606
Cod. Art. 0104071



600 G



10



150 MIN



200°



15-18 MIN



SI / JA



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.

Ref. 12651
Cod. Art. 0104014



750 G



8



150 MIN



200-220°



15-18 MIN



SI / JA



Pan de puro centeno 100%

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



Roggenbrot

Kräftig im Geschmack und langer
Frische.

Ref. 11652
Cod. Art. 0104013



750 G



12



160 MIN



210°



15-18 MIN



NO / NEIN



Pan multicereal

Pan ligero y sabroso de trigo, elaborado con
una mezcla especial de cereales y masa
madre natural para un sabor auténtico y
nutritivo.



Schrot und Korn

Leichtes und schmackhaftes
Weizenbrot mit einer
speziellen Getreidemischung
und natürlichem Sauerteig
hergestellt. Authentischer und
nahrhafter Geschmack.

Ref. 13304
Cod. Art. 0104010



750 G



12



150 MIN



180°



15-18 MIN



SI / JA



Pan Friesenkruste

Delicioso pan de centeno con un toque
especial: un 10% de pipas de girasol y un
7% de espelta, que lo hacen irresistible al
paladar.



Friesenkruste

Leckeres Roggenbrot mit
einer besonderen Note: 10%
Sonnenblumenkerne und 7%
Dinkel machen es unwiderstehlich
für den Gaumen.

Ref. 13306
Cod. Art. 0104029



750 G



12



150 MIN



180°



15-18 MIN



SI / JA



Pan Gourmetkruste

Pan elaborado con una mezcla excepcional de
trigo y centeno, destacando por su contenido
alto en semillas que alcanza el 74%.

Gourmetkruste

Brot aus einer
außergewöhnlichen Mischung
von Weizen und Roggen mit
einem hohen Saatgutanteil
von 74%.

Ref. 13303
Cod. Art. 0104041



750 G



12



150 MIN



180°



15-18 MIN



SI / JA



Pan de centeno

Pan artesanal de extraordinario sabor, compuesto por 90% de centeno y 10% de trigo, fermentado con masa madre natural.



UR-Roggen

Handgefertigtes Brot mit außergewöhnlichem Geschmack, hergestellt aus 90% Roggen und 10% Weizen, mit Natursauerteig fermentiert.

Ref. 11602
Cod. Art. 0104025



1000 G



6



150 MIN



180°



15-18 MIN



SI / JA



Pan Landbrot

Pan de mezcla de centeno con una corteza aromática y una miga clara y jugosa, conocido por su fácil digestión. Elaborado con masa madre natural.

Landbrot

Roggenmischbrot mit einer aromatischen Kruste und einer leichten, saftigen Krume, bekannt für seine leichte Verdaulichkeit. Hergestellt mit natürlichem Sauerteig.

Ref. 14004
Cod. Art. 0104072



1900 G



3



150 MIN



210°C



15-18 MIN



SI / JA

Laugengebäck

Laugengebäck



Rosquilla brezel crudo

Exquisita y crujiente rosquilla, siempre sabrosa y clásica entre los típicos bollos de bicarbonato. Este artículo se suministra en estado crudo.

Laugenbrezel

Exquisiter und knuspriger Krapfen, immer schmackhaft und ein Klassiker unter den typischen Bikarbonat-Brötchen. Dieser Artikel wird ungekocht geliefert,

Ref. 93013
Cod. Art. 0110009



100 G



40



30 MIN



180°



14 MIN



NO / NEIN



Brezel horneado

Un clásico pretzel no puede faltar en ninguna cesta de pan. Corteza crujiente y sabor salado lo convierten en un imprescindible que siempre encanta.

Laugenbrezel (Vorgebacken)

Die klassische Laugenbrezel (vorgebacken) darf in keinem Brotkorb fehlen. Ihre knusprige Kruste und ihr herzhafter Geschmack machen sie zu einem Muss, das immer gut schmeckt.

Ref. 1899
Cod. Art. 7710003



100 G



60



-



160°



6 MIN



NO / NEIN



Laugenstange

Delicioso y crujiente panecillo de bicarbonato en forma de baguette pequeña, con un sabor excepcional que invita a ser relleno con una variedad de ingredientes creativos.

Laugenstange

Leckeres und knuspriges Brötchen in Form eines kleinen Baguettes, das durch seinen außergewöhnlichen Geschmack dazu einlädt, es mit einer Vielzahl kreativer Zutaten zu füllen.

Ref. 93012
Cod. Art. 0110010



100 G



50



30 MIN



180°



14 MIN



NO / NEIN



Laugenstange precocido

Baguette de pretzel precocido, ideal para tentempiés, catering o sándwiches. Su corteza crujiente y miga tierna garantizan un sabor auténtico y versátil.

Laugenstange

Vorgebackene Laugenstange. Optimal für Snacks, Catering oder Sandwiches. Die knusprige Kruste und die zarte Krume garantieren einen authentischen und vielseitigen Geschmack.

Ref. 458
Cod. Art. 7710002



125 G



30



20 MIN



100°



6 MIN



NO / NEIN



Panes cortados

Geschnittenes Brot



Artisan Bauern cortado (grueso)

Nuevo! Pan de aspecto rústico elaborado a base de trigo, centeno y espelta. Cortado en rebanadas gruesas. Ideal para desayuno, brunch y meriendas.

Artisan Bauernbrot, geschnitten (dick)

Neu! Rustikal aussehendes Brot aus Weizen, Roggen und Dinkel. In dicke Scheiben geschnitten. Ideal für Frühstück, Brunch und Snacks.

NuevoNeu

Ref. 14308
Cod. Art. 105019



1700 G



3



150 MIN



°-



-



-



Pan cortado Friesenkruste

Un exquisito pan de centeno con semillas de girasol y espelta, cortado y listo para descongelar y disfrutar.

Friesenkruste Retail

Ein köstliches Roggenbrot mit Sonnenblumen- und Dinkelnkernen, in Scheiben geschnitten und fertig zum Auftauen und Genießen.

Ref. 19301
Cod. Art. 0105013



750 G



12



300 MIN



°-



-



-



Pan cortado Malzkornbrot

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

Malzkornbrot Retail

Ein köstliches Weizenmalzmischbrot, bequem in Scheiben geschnitten und verzehrfertig.

Ref. 19302
Cod. Art. 0105014



750 G



10



300 MIN



°-



-



-





Pan Weissbrot cortado

Nuevo pan blanco elaborado con una mezcla de trigo, centeno y cebada, diseñado en un práctico formato ideal para la hostelería. Delicioso y versátil para cualquier ocasión.

Weissbrot Geschnitten

Neues Weißbrot aus einer Mischung von Weizen, Roggen und Gerste in einem praktischen Format, das ideal für die Gastronomie ist. Köstlich und vielseitig für jede Gelegenheit.

Ref. 17016
Cod. Art. 0105016



950 G



5



150 MIN



°-



-



-



Pan cortado landbrot

Un delicioso pan de mezcla de centeno, ya cortado y listo para descongelar y disfrutar. Ideal para una conveniencia sin igual sin sacrificar el sabor y la calidad.

Landbrot Retail

Eine köstliche Roggenbrotmischung, bereits aufgeschnitten und bereit zum Auftauen und Genießen. Ideal für unvergleichlichen Komfort ohne Abstriche bei Geschmack und Qualität.

Ref. 19002
Cod. Art. 0105012



1000 G



8



300 MIN



°-



-



-



Pan

17

Brot



Pan saat & Korn cortado

Delicioso pan elaborado con una combinación de harina de trigo y centeno, enriquecido con una mezcla variada de semillas. ¡No te lo pierdas y Pruébalo!

Brot Saat & Korn

Köstliches Brot aus einer Kombination von Weizen- und Roggenmehl, angereichert mit einer abwechslungsreichen Körnermischung - probieren Sie es unbedingt aus!

Ref. 17015
Cod. Art. 0105015



1950 G



5



150 MIN



°-



-



-



Friesen Kruste cortado

Pan artesanal de centeno con una cubierta generosa de semillas de girasol, que aportan un sabor y textura únicos.

Friesenkruste-Brot Geschnitten

Ein handwerklich hergestelltes Roggenbrot mit einem großzügigen Belag aus Sonnenblumenkernen, die für einen einzigartigen Geschmack und eine einzigartige Textur sorgen.

Ref. 17011
Cod. Art. 0105018



1950 G



5



150 MIN



°-



-



-

Línea mediterránea

Mediterranes Brot



Pan mediterráneo Grana Padano

Elaborado con rúcula seca y parmesano. De sabor aromático y carácter mediterráneo.

Mediterranes Brot mit Grana Padano

Hergestellt mit getrockneter Rucola und Parmesan.

Aromatischer Geschmack mit mediterranem Charakter.

Ref. 16447
Cod. Art. 104080



350 G



10



-



210°



10 MIN



-

Nuevo Neu



Pan mediterráneo

Pan rústico con una miga vaporosa y un sabroso aroma, conocido por mantenerse fresco durante períodos prolongados. Ideal para disfrutar en cualquier momento del día.

Mediterrane Brotstange

Rustikales Brot mit leichter, luftiger Krume und schmackhaftem Aroma, das dafür bekannt ist, lange Zeit frisch zu bleiben. Ideal für den Genuss zu jeder Tageszeit.

Ref. 16445
Cod. Art. 0104074



300 G



10



150 MIN



180°



15-18 MIN



NO / NEIN



Pan mediterráneo de tomate

Pan rústico tipo chapata, largo y artesanal, enriquecido con trozos de tomate, ideal para la hostelería de alta gama.

Mediterrane Tomatenbrotstange

Rustikales Ciabatta-Brot, lang und hausgemacht, angereichert mit Tomatenstückchen, ideal für die gehobene Gastronomie.

Ref. 16446
Cod. Art. 0104078



350 G



10



90 MIN



200-220°



15-18 MIN



NO / NEIN



Pan mediterráneo rústico

Un pan de miga ligera, aroma delicioso y enriquecido con semillas de girasol, sésamo y lino.

Mediterrane Brotstange Rustikale

Ein Brot mit leichter Krume, köstlichem Aroma und verfeinert mit Sonnenblumenkernen, Sesam und Leinsamen.

Ref. 16441
Cod. Art. 0104075



350 G



10



150 MIN



180°



15-18 MIN



NO / NEIN



Pan mediterráneo con nueces

Pan de miga vaporosa y aroma sabroso, con un 8% de avellanas y nueces que realzan su sabor y textura.

Mediterrane Nussbrotstange

Brot mit luftiger Krume und köstlichem Aroma, angereichert mit 8 % Haselnüssen und Walnüssen, die Geschmack und Textur hervorheben.

Ref. 16444
Cod. Art. 0104076



350 G



10



90 MIN



200-220°



15-18 MIN



NO / NEIN



Pan mediterráneo de aceitunas

Pan mediterráneo con aceitunas verdes, masa madre y doble fermentación para un sabor y textura excepcionales.

Mediterrane Olivenbrotstange

Mediterranes Brot mit grünen Oliven, Sauerteig und doppelter Fermentation für außergewöhnlichen Geschmack und Textur.

Ref. 16440
Cod. Art. 0104077



380 G



10



90 MIN



200-220°



15-18 MIN



NO / NEIN



Especial restauración

Für Hotellerie und Gastronomie



Surtido de panecillos rústicos Heritage

Surtido de panecillos rústicos con tres recetas: rústico, espelta y cebada malteada. De corteza crujiente y miga suave, elaborados con copos de patata, malta, harina de espelta y semillas de amapola y sésamo.

Sortiment rustikale Brötchen Heritage

Sortiment rustikaler Brötchen mit drei Rezepturen: rustikal, Dinkel und gemälzte Gerste. Knusprige Kruste und weiche Krume, hergestellt mit Kartoffelflocken, Malz, Dinkelmehl sowie Mohn- und Sesamsamen.

Ref. 18523
Cod. Art. 8408015



55 G



60



-



200°



4 MIN



-

Nuevo Neu



Rústico redondo

Elaborado con sémola de trigo duro. Presenta una miga firme y una corteza crujiente.

Rustikales rundes Brot

Hergestellt aus Hartweizengrieß. Feste Krume und knusprige Kruste.

Ref. 19K83
Cod. Art. 8408019



150 G



50



15 MIN



190°



11 MIN



-

Nuevo Neu



Pan blanco restauración

Pan elaborado con hainas de trigo 300W, T65, 220W y harina de centeno blanca. Miga esponjosa y ligera.

Weizenbrot (Gastronomie)

Brot aus 300W-, T65-, 220W-Weizenmehlen und hellem Roggenmehl hergestellt. Locker-leichte und luftige Krume.

Ref. 4201005
Cod. Art. 304



350 G



16



30 MIN



180°



15-20 MIN



-



Pan carbón activo

Pan de miga suave y color intenso, elaborado con carbón activo. Ideal para presentaciones creativas y combinaciones únicas.

Kohlebrot

Weiches Brot mit intensiver Farbe, hergestellt mit Aktivkohle. Ideal für kreative Präsentationen und einzigartige Kombinationen.

Ref. 308
Cod. Art. 4201001

350 G 16 30 MIN 180° 15-20 MIN -



Pan pita mini 10 cm

Pan pita mini (10 cm), suave y esponjoso, ideal para crear pequeños bocados o acompañar tus platos. Perfecto para aperitivos.

Fladenbrot (10 cm.)

Mini Fladenbrot weich und flauschig, ideal für die Zubereitung kleiner Häppchen oder als Beilage zu Ihren Gerichten. Perfekt für Snacks.

Ref. 0110
Cod. Art. 3404002

50 G 120 2-3 MIN 180° 2-3 MIN NO / NEIN 10 CM



Pan pita normal 14 cm

Pan pita tradicional, suave y esponjoso, ideal para acompañar tus platos favoritos o rellenar con ingredientes frescos.

Fladenbrot (14 cm.)

Traditionelles Fladenbrot, weich und flauschig, ideal als Beilage zu Ihren Lieblingsgerichten oder zum Belegen mit frischen Zutaten.

Ref. 0105
Cod. Art. 3404001

80 G 72 2-3 MIN 180° 2-3 MIN NO / NEIN 14 CM



Bágel sésamo

Bagel de Sésamo, con una textura densa y esponjosa, recubierto con semillas de sésamo que aportan un toque crujiente.

Sesambagel

Sesam-Bagel, mit einer dichten und luftigen Textur, bedeckt mit Sesamsamen, die einen knusprigen Touch verleihen.

Ref. 1106031
Cod. Art. 7914001

85 G 50 45 MIN 180° 3-5 MIN NO / NEIN



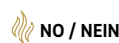
Mini sandwich finnum

Finnium Mini-Sandwich, de textura suave y sabor delicioso, ideal para snacks o comidas rápidas.

Mini Sandwich Finnium

Weich, lecker und ideal für Snacks oder schnelle Mahlzeiten.

Ref. 53932
Cod. Art. 2708018



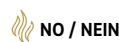
Surtido mini panecillos mediterráneos

Exquisita selección de 6 mini panecillos de alta gama, cada uno con un sabor único: tomate, nuez, aceitunas, estilo griego, rústico y trigo.

Brotkonfekt

Exquisite Auswahl von 6 Premium-Minibrötchen, jedes mit einem einzigartigen Geschmack: Tomate, Walnuss, Olive, Griechisch, Rustikal und Weizen.

Ref. 32015
Cod. Art. 0102029



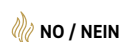
Barrita con salvado

Pan semi integral enriquecido con germen y salvado de trigo, y decorado con semillas de sésamo.

Kleie-Baguette

Halbvollkornbrot, angereichert mit Weizenkeimen und Kleie und dekoriert mit Sesamkörnern.

Ref. 1102011
Cod. Art. 7901011



Mini rombo Ready

Panecillo en forma de rombo con un atractivo aspecto semi-rústico. Perfecto tanto para disfrutar solo, gracias a su textura crujiente y sabor robusto, como para acompañar un buen plato.

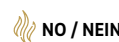


Mini Rombo Ready

Rautenförmiges Brötchen mit attraktivem, halb-rustikalem Aussehen. Es eignet sich dank seiner knusprigen Textur und seines kräftigen Geschmacks sowohl für sich allein als auch als Beilage zu einem deftigen Gericht.

EXPRESS

Ref. C136A
Cod. Art. 3701042





Bocatin olivas mini

Barrita de olivas con una miga alveolada, elaborada con doble fermentación, aceite de oliva virgen y masa madre de centeno.

Mini-Baguettebrötchen mit Oliven

Mini-Olivenbröchen mit wabenförmiger Krume, hergestellt mit doppelter Fermentation, nativem Olivenöl und Roggensauerteig.

Ref. 1106008
Cod. Art. 7901007



40 G



80



20 MIN



190°



8 MIN



NO / NEIN



Bocatin cereales mini

Barrita de miga alveolada y oscura, enriquecida con cereales en el interior y la corteza, elaborada con masa madre de centeno y doble fermentación.

Mini-Baguettebrötchen mit Körnern

Riegel mit luftiger, dunkler Krume, angereichert mit Getreide im Inneren und der Kruste, hergestellt mit Roggensauerteig und doppelter Fermentation.

Ref. 1106028
Cod. Art. 7901008



40 G



80



20 MIN



190°



8 MIN



NO / NEIN



Panecillo miniatura

Clásico pan en formato mini. Crujiente por fuera y con una miga suave por dentro, este mini pan es un capricho irresistible.

Mini-Brötchen

Klassisches Brot im Mini-Format. Außen knusprig, innen weicher Krume. Ein unwiderstehlicher Genuss.

Ref. 38454
Cod. Art. 2704002



40 G



220



15 MIN



200°



13 MIN



NO / NEIN



Mini chapata Ready

Mini chapata con doble fermentación que potencia su aroma, sabor y frescura, manteniéndolos deliciosos por más tiempo después del horneado.



Mini Ciabatta Ready

Mini-Ciabatta mit doppelter Gärung, die ihr Aroma, ihren Geschmack und ihre Frische verbessert und sie nach dem Backen länger köstlich hält.

EXPRESS

Ref. C139A
Cod. Art. 3701043



43 G



100



30 MIN



-



-



NO / NEIN



Pintxo gourmet Ready

Esta pieza de 55 gramos, ideal para hostelería, ofrece gran volumen, miga esponjosa y un sabor y aroma ligeramente dulce gracias a su doble fermentación.

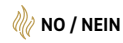


Gourmet Pintxo Ready

Dieses 55-Gramm-Stück ist ideal für die Gastronomie und bietet dank der doppelten Fermentation großes Volumen, luftige Krume und einen leicht süßen Geschmack und Aroma.

EXPRESS

Ref. P132E
Cod. Art. 3701069



Pintxo gourmet semillas Ready

Es un pan de doble fermentación con apariencia rústica, corteza crujiente y cobertura de semillas de lino, sésamo y amapola.

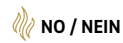


Pintxo Gourmet mit Körnern Ready

Der Gourmet Pintxo ist ein doppelt fermentiertes Brot mit rustikalem Aussehen, knuspriger Kruste und Belag aus Leinsamen, Sesam und Mohn.

EXPRESS

Ref. P140A
Cod. Art. 3701071



1/2 gourmetini cereales

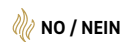
Medio baguette de cereales con miga oscura y muy alveolada, de aroma intenso, elaborado con masa madre de centeno y doble fermentación.



1/2 Körner-Gourmetini

Halbes Körner-Baguette mit dunkler, wabenförmiger Krume und intensivem Aroma, hergestellt mit Roggensauerteig und doppelter Fermentation.

Ref. 1106021
Cod. Art. 7901002



Rombo Ready

Cocido en horno de suela y con doble fermentación, este pan en forma de rombo ofrece una textura crujiente y un toque rústico.

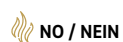


Rombo Ready

Dieses rautenförmige Brot wird durch eine doppelte Gärung gebacken. Es hat eine knusprige Textur und eine rustikale Note.

EXPRESS

Ref. C815B
Cod. Art. 3701070





Surtido 5 mini panecillos

Panecillos elaborados con una mezcla de trigo, centeno y espelta.

Minibrötchen-mix (5 sorten)

Brötchen aus einer Mischung von Weizen, Roggen und Dinkel.

Ref. 85444
Cod. Art. 7702002

35 G 175 180 MIN 200° 10-15 MIN NO / NEIN



Pinsa romana

Crujiente y ligera, esta base ha sido fermentada durante 72 horas, perfecta para preparaciones tanto dulces como saladas.

Römische Pinsa

Knusprig und leicht, diese Basis wurde 72 Stunden lang fermentiert. Sowohl für süße als auch für herzhaft zubereitungen.

Ref. ARC0482
Cod. Art. 5301003

265 G 15 - 250° 3 MIN NO / NEIN



Brioche trenzado a mano mantequilla pura

Brioche trenzado a mano con mantequilla, elaborado con esmero para ofrecer una textura suave y esponjosa.

Handgeflochtener Brioche-Zopf mit Butter

Handgeflochtene Butterbrioche, sorgfältig hergestellt, um eine weiche und fluffige Textur zu bieten.

Ref. 440131
Cod. Art. 2801004

400 G 7 180 MIN - - NO / NEIN



Coca dal cardinale

Base de focaccia con una textura esponjosa, sazonada con aceite de oliva, sal y hierbas aromáticas. Perfecta para complementar tus platos o como un delicioso aperitivo.
Medidas: 55 x 25 cm.

Brot "Cardinale"

Focaccia-Boden mit einer schwammigen Textur, gewürzt mit Olivenöl, Salz und aromatischen Kräutern. Perfekt zur Ergänzung Ihrer Gerichte oder als köstliche Vorspeise.
Maße: 55 x 25 cm

Ref. ARC102
Cod. Art. 5301001

540 G 8 - 220° 5 MIN NO / NEIN

Pan

25

Brot



Focaccia Toast maxi clásica prec.

Producto que combina el sabor de la focaccia con la practicidad del sándwich, uniendo la esencia mediterránea con un formato ideal para take away

Klassische Maxi-Focaccia (Toast)

Produkt, das den Geschmack der Focaccia mit der Praktikabilität eines Sandwiches verbindet – mediterrane Essenz im idealen Take-away-Format.

Ref. 50743
Cod. Art. 2704003



140 G



16



SI / JA



-°



2 MIN



-

NuevoNeu



Focaccia tradizionale

Focaccia tradizionale, con una masa suave y esponjosa, bañada en aceite de oliva. Un clásico italiano.
Medidas: 27,5 x 37,5 cm

Focaccia Tradizionale

Focaccia tradizionale, mit einem weichen und schwammigen Teig, eingetaucht in Olivenöl. Ein italienischer Klassiker.
Maße: 27,5 x 37,5 cm

Ref. 49232
Cod. Art. 2704001



600 G



4



-



200-210°



8 MIN



NO / NEIN

ESPECIAL RESTAURACIÓN / *FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE*

Pan de hamburguesa y hot dog

Hamburger Brot & Hot Dog



Mini burger brioche

Delicados panes estilo brioche en formato mini, con corteza suave, textura ligera y una miga esponjosa.

Mini Burger Brioche-Brot

Zarte Brötchen im Brioche-Stil im Mini-Format, mit weicher Kruste, leichter Textur und luftig-lockerer Krume.

Ref. 004
Cod. Art. 1601013



35 G



50



30 MIN



-



-



NO / NEIN



Pan hamburguesa artesana con sésamo

Pan de hamburguesa artesanal de brioche, enriquecido con mantequilla y pepitas de sésamo.

Handwerklich Hergestelltes Burgerbrot mit Sesam

Handwerklich hergestelltes
Burgerbrötchen aus Brioche,
angereichert mit Butter und
Sesam.

Ref. PAT051
Cod. Art. 1401001



80 G



24



30 MIN



-



-



NO / NEIN



Hot dog

Nuevo pan para hot dogs, elaborado con masa madre de centeno y harina de trigo. Un toque rústico y delicioso para tus hot dogs.

Hot Dog

Neues Hot-Dog-Brötchen,
hergestellt aus Roggensauerteig
und Weizenmehl. Eine rustikale
und köstliche Note für Ihre Hot
Dogs.

Ref. 002
Cod. Art. 1601002



80 G



20



30 MIN



-



-



NO / NEIN



Black burger

Atrévete a crear hamburguesas únicas y divertidas con un toque especial de color en el pan brioche, manteniendo su delicioso sabor tradicional.

Black Burger

Trauen Sie sich, einzigartige und
lustige Burger zu kreieren, mit
einem besonderen Farbtupfer
im Brioche-Brötchen, ohne dabei
den köstlichen traditionellen
Geschmack zu vernachlässigen.

Ref. 080
Cod. Art. 1601003



80 G



18



30 MIN



-



-



NO / NEIN



Red burger

Pan brioche vibrante en color rojo, con una textura suave y un sabor delicioso. Ideal para darle un toque único y llamativo a tus hamburguesas. ¡Atrévete a probarlo!

Red Burger

Rotes Brioche-Brötchen mit
weicher Textur und köstlichem
Geschmack. Ideal, um Ihren Bur-
gern eine einzigartige und auffä-
llige Note zu verleihen, trauen Sie
sich, es zu probieren!

Ref. 091
Cod. Art. 1601011



80 G



18



30 MIN



-



-



-



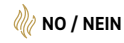
Ref. 072
Cod. Art. 1601005

Burger brioche

Nuestro pan brioche es el ingrediente secreto para crear las mejores hamburguesas. ¡Pruébalo y disfruta de un sabor y textura inigualables!

Brioche-Burger

Unser Brioche-Brötchen ist die geheime Zutat für die besten Burger. Probieren Sie es aus und genießen Sie einen unschlagbaren Geschmack und eine unschlagbare Textur!



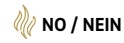
Ref. 075
Cod. Art. 1601001

Burger potato rolls

Nuevo pan de hamburguesa elaborado con una combinación de harina de trigo y harina de patata. Su textura es increíblemente jugosa. ¡No te lo pierdas!

Burger Potato Rolls

Neues Hamburgerbrötchen aus einer Kombination von Weizenmehl und Kartoffelmehl. Die Textur ist unglaublich saftig - lassen Sie sich das nicht entgehen!



Ref. 046
Cod. Art. 1601012

Burger brioche vegana

Nuestro pan brioche cortado es el ingrediente secreto para crear las mejores hamburguesas 100% veganas. ¡Pruébala!

Brioche Burger (vegan)

Unser aufgeschnittenes Brioche-Brötchen ist die geheime Zutat für die besten 100% veganen Burger - probieren Sie es aus!



Ref. 065
Cod. Art. 1601004

Burger potato rolls sésamo blanco y negro

Pan de mantequilla con semillas de sésamo blanco de la mejor calidad. Resistente y suave al tacto, perfecto para rellenar con lo que desees.

Potato Rolls Hamburger mit Schwarzem und Weissem Sesam

Butter-Hamburger-Brot aus weißem Sesam bester Qualität. Beständig und weich, perfekt zum Füllen nach Wunsch.





Burger potato rolls sésamo byn

Galleta de sésamo blanca de alta calidad, firme y suave, ideal para rellenar con tus ingredientes favoritos.

Potato Rolls-Burger mit Sesam

Weißes Sesam-Mürbegebäck von höchster Qualität, kräftig und weich, ideal zum Füllen mit Ihren Lieblingszutaten.

Ref. 114
Cod. Art. 1601009



80 G



15



30 MIN



-



-



-



Burger potato rolls cortado

Nuevo pan de hamburguesa hecho con harina de trigo y harina de patata, con una textura increíblemente jugosa. ¡Pruébalo y transforma tus hamburguesas!

Potato-rolls Burger (Geschnitten)

Neues Hamburgerbrötchen aus Weizen- und Kartoffelmehl mit einer unglaublich saftigen Textur - probieren Sie es aus und verwandeln Sie Ihre Burger!

Ref. 076
Cod. Art. 1601006



80 G



18



30 MIN



-



-



NO / NEIN

Pan

29

Brot



Pan de hamburguesa integral

Pan integral de miga tierna y buena estabilidad, con un ligero acabado crujiente. Ideal para hamburguesas que buscan equilibrio entre sabor, textura y funcionalidad.

Vollkorn- Hamburgerbrötchen

Vollkorn-Hamburgerbrötchen mit weicher Krume und guter Stabilität, leicht knusprig im Finish. Ideal für Burger, die ein ausgewogenes Verhältnis von Geschmack, Textur und Funktionalität erfordern.

Ref. 223656
Cod. Art. 7701002



100 G



24



30 MIN



-



-



NO / NEIN



Burger Brioix mantequilla con masa madre

Esponjoso pan de hamburguesa de masa madre, con sabor a mantequilla y textura ligera y aireada.

Burger Brioix Butter mit Sauerteig

Fluffiges Sauerteig-Burgerbrötchen mit Buttergeschmack und leichter, luftiger Textur.

Ref. ARC0650
Cod. Art. 5301005



70 G



60



30 MIN



-



-



NO / NEIN



Burger brioche cortada

Nuestro pan brioche cortado es el ingrediente perfecto para preparar las mejores hamburguesas.

Brioche-Burger (Geschnitten)

Unser in Scheiben geschnittenes Brioche-Hamburger-Brötchen ist die perfekte Zutat für die Zubereitung der besten Burger.

Ref. 077
Cod. Art. 1601008



80 G



18



30 MIN



-



-



-



Brioche Roll rock&roll

Esponjoso brioche de mantequilla con un toque dulce. Semidividido en rolls, fácil partición.

Brioche-Rolle Rock&Roll

Fluffig-buttrige Brioche mit einer süßen Note. Halbgeteilt in Brötchen, leicht zu teilen.

Ref. ARC0347
Cod. Art. 5308011



800 G



5



90 MIN



-



-



-

ESPECIAL RESTAURACIÓN / *FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE*

Pan cristal

Kristallbrot



Pan cristal diamante

Pan con una corteza finísima y crujiente, y una miga ligera con grandes alveolos. Su textura aireada y su sabor neutro y suave lo hacen ideal para acompañar cualquier plato o disfrutar solo.

Kristallbrot Diamante

Brot mit einer sehr dünnen, knusprigen Kruste und einer leichten Krume mit großer Porung. Seine luftige Textur und sein milder, neutraler Geschmack machen es zu einem idealen Begleiter für jedes Gericht oder zum puren Genuss.

Ref. DA28
Cod. Art. 5101001



200 G



28



NO / NEIN



180°



13-16 MIN



NO / NEIN





Pan de cristal

Este pan cristal destaca por su fina corteza crujiente y miga ligera, con un sabor neutro y suave que resalta los matices de cualquier ingrediente que le añadas.



Kristallbrot

Dieses Kristallbrot zeichnet sich durch seine dünne, knusprige Kruste und leichte Krume aus, mit einem neutralen, milden Geschmack, der die Nuancen jeder hinzugefügten Zutat betont.

Ref. CR19
Cod. Art. 5101006



650 G



9



NO / NEIN



180°



13-16 MIN



NO / NEIN

Panes rústicos

Rustikalles Brot



Baguette Akua

La baguette AKUA se elabora con una masa de alta hidratación (80%), logrando una miga ligera y esponjosa con alveolos irregulares. Su fermentación de 24 horas aporta mayor digestibilidad y un sabor excepcional.

Rustikales Baguette

Diese Baguette wird aus einem Teig mit hoher Hydratation (80 %) hergestellt, wodurch eine leichte und luftige Krume mit unregelmäßigen Poren entsteht. Ihre 24-stündige Fermentation sorgt für eine bessere Bekömmlichkeit und einen außergewöhnlichen Geschmack.

Ref. E140A
Cod. Art. 3701073



250 G



25



30 MIN



160°



13-16 MIN



NO / NEIN

NuevoNeu



Chapata Tronquete

El tronquete chapata es un pan rústico con corteza crujiente y greñas marcadas. Cocido en horno de suela y con doble fermentación, su alta hidratación mantiene el pan fresco todo el día. La masa madre aporta un sabor intenso y característico.

Ciabatta Tronquete

Das Tronquete-Ciabatta ist ein rustikales Brot mit knuspriger Kruste und ausgeprägten Schnitten. Im Steinofen gebacken und zweifach fermentiert, sorgt seine hohe Hydratation dafür, dass das Brot den ganzen Tag frisch bleibt. Der Sauerteig verleiht ihm einen intensiven und charakteristischen Geschmack.

Ref. C101C
Cod. Art. 3701074



315 G



30



30 MIN



160°



13-16 MIN



NO / NEIN

NuevoNeu



Pavé rústico

Un pan con una corteza crujiente y una miga esponjosa, elaborado con ingredientes de alta calidad.

Rustikales Pavé

Rustikales Pavé, ein Brot mit knuspriger Kruste und lockerer Krume, hergestellt aus hochwertigen Zutaten.

Ref. 340063
Cod. Art. 2801003



400 G



22



-



190°



25 MIN



NO / NEIN



Barra celta

Cocido en horno de suela, la barra Celta es un pan con doble fermentación, notablemente hidratado y con un sabor profundo e intenso gracias a la masa madre.



Rustikales Baguette

Dieses rustikale Baguette Brot wird im Ofen gebacken und doppelt fermentiert. Dank des Sauerteigs bekommt dieses Brot einen tiefen und intensiven Geschmack.

Ref. C113D
Cod. Art. 3701064



295 G



20



20 MIN



200°



17 MIN



NO / NEIN



Baguette cebolla premium

Exquisita combinación de harinas de trigo y centeno, enriquecida con cebolla deshidratada, que ofrece un auténtico placer para el paladar.

Premiun Zwiebelbaguette

Exquisite Kombination aus Weizen- und Roggenmehl mit getrockneten Zwiebeln angereichert, die dem Gaumen eine wahre Freude bereitet.

Ref. 16006
Cod. Art. 0103009



300 G



8



-



200-220°



15 MIN



NO / NEIN



Pan rústico maíz semillas de girasol y especias

Elaborado con semillas de girasol y una mezcla selecta de especias que le dan un sabor distintivo.

Rustikales Maisbrot mit Sonnenblu-Menkernen und Gewürzen

Hergestellt mit Sonnenblumenkernen und einer ausgewählten Gewürzmischung, die ihm einen einzigartigen Geschmack verleiht.

Ref. 310680
Cod. Art. 2801001



350 G



20



-



190°



20 MIN



NO / NEIN



Koskor 350

Barra de pan de aspecto muy rústico, con un elegante acabado en punta. Requiere un horneado final que realza su textura, logrando una corteza crujiente y un interior suave y delicioso.



Baguette Koskor

Ein sehr rustikales Brot mit einem eleganten, spitzen Ende. Durch das abschließende Backen erhält es eine knusprige Kruste und ein weiches und leckeres Inneres.

Ref. P133A
Cod. Art. 3701051

350 G 22 20 MIN 200° 18 MIN NO / NEIN



Chapata

Chapata de sabor auténtico y textura crujiente, elaborada con ingredientes naturales para ofrecer una experiencia casera.



Ciabatta

Ein Ciabatta mit authentischem Geschmack und knuspriger Textur, hergestellt aus natürlichen Zutaten für ein hausgemachtes Erlebnis.

Ref. C100C
Cod. Art. 3701055

460 G 22 20 MIN 200° 20 MIN NO / NEIN



Pan Okin

Pan de sabor auténtico, con corteza crujiente y miga tierna, que evoca la calidez del hogar.



Holzofen Stangenbrot

Brot mit authentischem Geschmack, knuspriger Kruste und zarter Krume, das die Wärme des Zuhauses heraufbeschwört.

Ref. C407F
Cod. Art. 3701053

460 G 21 20 MIN 200° 25 MIN NO / NEIN



Línea gourmet

Gourmet Linie



Bocadillo gourmet Ready

Pan ideal para bocadillos gourmet, con corteza dorada y crujiente. De textura suave y sutiles matices dulces, es una opción versátil que combina con todo tipo de ingredientes.

Gourmet-Sandwich Ready

Brot ideal für Gourmet-Sandwiches, mit goldbrauner, knuspriger Kruste. Weiche Textur mit feinen süßlichen Noten – vielseitig kombinierbar.

Ref. P117A
Cod. Art. 3701076



120 G



60



30 MIN



-



-



-

Nuevo Neu



Viena gourmet

Pan Viena Gourmet con corteza dorada y ligero enharinado. Miga blanca, homogénea y esponjosa.

Gourmet-Wiener

Gourmet-Wienerbrot mit goldbrauner Kruste und leichter Mehlbestäubung. Weiße, gleichmäßige und luftige Krume.

Ref. P121D
Cod. Art. 3701077



120 G



84



20 MIN



180°



15 MIN



-



Barra gourmet

De aspecto rústico, esta barra presenta una corteza dorada y un suave enharinado. Su miga blanca, homogénea y esponjosa, junto con su sabor suave y ligereza, hacen de este pan una opción versátil.



Gourmet Brotstange

Dieses rustikale Brot hat eine goldene und leicht bemehlte Kruste. Seine weiße, homogene und fluffige Krume sowie sein milder Geschmack und seine Leichtigkeit machen dieses Brot zu einer vielseitigen Option.

Ref. P707L
Cod. Art. 3701063



280 G



32



20 MIN



200°



-



-



Baguette plus gourmet

Este pan, presenta una miga muy tupida y una corteza dorada, crujiente y fina, complementada con un suave enharinado que le da un toque rústico.



Plus Gourmet Baguette

Dieses Brot hat eine sehr dichte Krume und eine goldene, knusprige und dünne Kruste, die durch eine weiche Mehlschicht ergänzt wird, die ihm eine rustikale Note verleiht.

Ref. P708K
Cod. Art. 3701065



285 G



33



20 MIN



200°



-



-

Bocatas

Belegte Brötchen



Pan

35

Brot



Bocata nórdico

Pan de aspecto único que combina tradición y modernidad, elaborado con un completo mix de cereales y semillas que incluye cebada malteada tostada, harina de trigo tostada, centeno, lino marrón y semillas de girasol. De corteza crujiente y miga húmeda y tupida, es aromático, sabroso y fuente de fibra.

Nordisches Sandwich

Brot mit einzigartigem Erscheinungsbild, das Tradition und Moderne verbindet. Hergestellt aus einer ausgewogenen Mischung aus Getreide und Saaten, darunter geröstete gemälzte Gerste, geröstetes Weizenmehl, Roggen, brauner Leinsamen und Sonnenblumenkerne. Knusprige Kruste, feuchte und dichte Krume, aromatisch, geschmackvoll und eine Ballaststoffquelle.

Ref. P473A
Cod. Art. 3701079



150 G



50



20 MIN



180°



11 MIN



-

Nuevo Neu



Koskor Ready

La familia Koskor destaca por sus panes de doble fermentación, alta hidratación y aspecto rústico. Elaborados sin aditivos ni conservantes, listos para usar tras descongelar.

Koskor Ready

Die Koskor-Familie zeichnet sich durch doppelte Gärung, hohe Hydratation und rustikales Aussehen aus. Ohne Zusatzstoffe und Konservierungsmittel, nach dem Auftauen sofort verwendbar.

Ref. P136B
Cod. Art. 3701078



130 G



48



30 MIN



-



-



-



Baguetina semillas

Elaborada con doble fermentación, harinas de trigo, malta y avena integral, y coronada con semillas de lino, girasol y sésamo.



Kleines Samen-Baguette

Hergestellt mit doppelter Fermentation, Weizen-, Malz- und Vollkornhafermehl, gekrönt mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Sesam.

Ref. Q203A
Cod. Art. 3701038



150 G



50



20 MIN



220°



16 MIN



NO / NEIN



Rombo bocata

Panecillo en forma de rombo con un atractivo aspecto semi-rústico.



Rombo Bocata

Rautenförmiges Brötchen mit attraktivem, halbrustförmigem Aussehen.

Ref. C130A
Cod. Art. 3701016



130 G



63



20 MIN



185-200°



15 MIN



NO / NEIN



Viena centeno 50%

Viena con 50% de centeno, de miga suave y sabor ligeramente intenso. Ideal para propuestas equilibradas dentro de la línea salud.

Wiener Roggen 50 %

Wiener Brot mit 50 % Roggenanteil, weicher Krume und leicht kräftigem Geschmack. Ideal für ausgewogene Angebote innerhalb der Gesundheitslinie.

Ref. P458A
Cod. Art. 3701075



80 G



84



20 MIN



180°



14 MIN



-

¡Apúntate al reto del superfood!

Llamamos superalimento a aquel que, por sus ingredientes y elaboración, aporta un alto valor nutricional. Vitaminas, omega 3, minerales y antioxidantes proceden de ingredientes como quinoa, centeno, cúrcuma, espelta, lino, chía, nueces, sésamo, avena, zanahoria o calabaza, presentes en nuestros panes.

Steig ein in das Erlebnis Superfood!

Wir bezeichnen als Superfood Lebensmittel, die durch ihre Zutaten und Herstellung einen hohen Nährwert bieten. Vitamine, Omega-3-Fettsäuren, Mineralstoffe und Antioxidantien stammen aus Zutaten wie Quinoa, Roggen, Kurkuma, Dinkel, Leinsamen, Chiasamen, Nüssen, Sesam, Hafer, Karotten oder Kürbis, die in unseren Broten enthalten sind.



Panes integrales

Vollkornbrot



Barra trigo integral 100%

La barra de trigo integral 100% es un pan auténtico con todos los beneficios del trigo integral.



100% Vollkorn-Baguette

100% Vollkornbrot ist ein authentisches Brot mit allen Vorteilen des Vollkorns.



Ref. P141A
Cod. Art. 3701072



250 G



27



20 MIN



200°



20 MIN



NO / NEIN



Baguette semillas

La baguette con semillas es un pan de doble fermentación que destaca por su aspecto rústico y su corteza crujiente con un elegante acabado en punta. Cubierta generosamente con semillas de lino, sésamo y amapola.



Samen-Baguette

Das Körnerbaguette ist ein doppelt fermentiertes Brot, das sich durch sein rustikales Aussehen und seine knusprige Kruste mit eleganter Spitze auszeichnet. Großzügig mit Leinsamen, Sesam und Mohn bestreut.



Ref. Q205B
Cod. Art. 3701066



280 G



30



20 MIN



200°



16 MIN



NO / NEIN



Barra centeno

Pan oscuro elaborado con harina de trigo, centeno y malta. Este pan saludable destaca por su sabor excepcional, larga conservación y está libre de aditivos.

Dinkelbaguette

Dunkles Baguette aus Weizenmehl, Roggen und Malz. Dieses gesunde Brot zeichnet sich durch seinen außergewöhnlichen Geschmack und seine lange Haltbarkeit aus und ist frei von Zusatzstoffen.

Ref. 1103085
Cod. Art. 7901010



355 G



22



20 MIN



190°



15 MIN



NO / NEIN



BOLLERÍA

Klein Gebäck



Croissants, pain au chocolat y backnnut's	40
<i>Croissants, Pain au Chocolat & Backnnut's</i>	
Bollería dulce	43
<i>Süßes Gebäck</i>	
Hojaldres	44
<i>Blätterteig</i>	
Especial restauración	46
<i>Für Hotellerie und Gastronomie</i>	
Muffin	53
<i>Muffin</i>	

Croissants, pain au chocolat y backnnut's

Croissants, Pain au Chocolat & Backnnut's



Croissant mantequilla recto choco-avellana

Croissant recto de mantequilla dulce, elaborado con hojaldre de levadura y relleno de chocolate y avellana.

Gerades Buttercroissant mit Schoko-Haselnuss

Gerades Buttercroissant, hergestellt aus Hefeblisterteig und gefüllt mit Schokolade und Haselnuss.

Ref. 17200000
Cod. Art. 5908007



95 G



48



30 MIN



180°C



21 MIN



-

Nuevo *Neu*



New York rolls natural

Croissant redondo en molde, con una textura crujiente por fuera y esponjosa por dentro. Ideal para rellenar con opciones tanto dulces como saladas

New York Rolls Natural

Rundes Croissant außen knusprig und innen schwammig. Ideal zum Füllen mit süßen und herzhaften Varianten.

Ref. 463
Cod. Art. 4214001



95 G



11



SI / JA



-



-



-



New York rolls black

Croissant redondo, crujiente por fuera y esponjoso por dentro, con carbón activo que le da un color único y sabor sutil, perfecto para rellenos dulces o salados.

New York Rolls Black

Runder Croissant, außen knusprig und innen locker, mit Aktivkohle für eine einzigartige Farbe und subtilen Geschmack, ideal für süße oder herzhafte Füllungen.

Ref. 351
Cod. Art. 4214002



95 G



11



SI / JA



-



-



-



Croissant recto mantequilla 24%

Croissant recto elaborado con un 24% de mantequilla, que le otorga una textura hojaldrada y un sabor intenso.

Buttercroissant (24%)

Ein gerades Croissant mit 24 % Butter, die ihm eine flockige Textur und einen intensiven Geschmack verleiht.

Ref. 402119
Cod. Art. 2808003



60 G



90



-



165°C



18 MIN



NO / NEIN



Croissant recto mantequilla

Croissant de mantequilla con masa crujiente y hojaldrada, una verdadera delicia para el paladar.

Buttercroissant

Buttercroissant mit knuspriger, flockiger Kruste, eine wahre Gaumenfreude.

Ref. 61625
Cod. Art. 1308002



65 G



80



20 MIN



-



14 MIN



NO / NEIN



Big backnnut's total sugar

Rosquilla elaborada con harinas de trigo, malta y soja, bañada en una capa de azúcar. Descongélala a temperatura ambiente y estará lista para disfrutar.

Big Backnnut's Total Sugar

Backnut aus Weizen-, Malz- und Sojamehl, umhüllt von einer Zuckerschicht. Bei Zimmertemperatur auftauen lassen und schon kann man ihn genießen.

Ref. 5308007
Cod. Art. 5308007



65 G



48



20 MIN



-



-



NO / NEIN



Pain chocolat mantequilla 24%

Pain au chocolat elaborado con un 24% de mantequilla, que ofrece una masa hojaldrada y crujiente con un delicioso relleno de chocolate.

Pain au Chocolat mit Butter (24%)

Das Pain au chocolat wird mit 24 % Butter hergestellt und bietet ein knuspriges Blätterteiggebäck mit einer köstlichen Schokoladenfüllung.

Ref. 402909
Cod. Art. 2808004



80 G



68



30 MIN



165°C



20 MIN



NO / NEIN



Croissant curvo mantequilla

Hecho con un toque de mantequilla, este croissant curvo es una verdadera delicia para el paladar.

Buttercroissant

Mit einem Hauch von Butter zubereitet, ist dieses gebogene Croissant ein wahrer Genuss für den Gaumen.

Ref. 95034
Cod. Art. 0108026



80 G



30



30 MIN



170°C



20 MIN



NO / NEIN



Croissant mantequilla fermentado

Croissant artesano de mantequilla, con un sabor inigualable y un hojaldre perfectamente crujiente. Un verdadero deleite en cada bocado.

Butter-Croissant (Gegärt)

Handwerklich hergestelltes Buttercroissant mit unschlagbarem Geschmack und perfekt knusprigem Blätterteig. Ein wahrer Genuss mit jedem Bissen.

Ref. 4039
Cod. Art. 1508009



95 G



50



30 MIN



180°C



17 MIN



NO / NEIN



Napolitana chocolate

Napolitana rellena de suave crema de cacao, envuelta en una masa hojaldrada y crujiente. Un placer chocolatoso en cada mordisco.

Pain au Chocolat

Pain au chocolat gefüllt mit zarter Kakaocreme, umhüllt von einem knusprigen Blätterteig. Ein schokoladiger Genuss in jedem Bissen.

Ref. 4009
Cod. Art. 1508011



112 G



60



30 MIN



180°C



17 MIN



NO / NEIN



Bollería dulce

Süßes Gebäck



Xuixo de pistacho

Irresistible xuixo relleno de crema de pistacho, con una masa crujiente y un toque dulce que conquista en cada bocado.

Pistazien-Xuxo

Unwiderstehlicher Xuxo, gefüllt mit Pistaziencreme, mit einem knusprigen Teig und einer süßen Note, die bei jedem Bissen überzeugt.

Ref.
Cod. Art. 2908002



60 G



48



SI / JA



-



-



-



Xuixo de crema

Croissant redondo en molde, con una textura crujiente por fuera y esponjosa por dentro. El carbón activo le aporta un color único y un sabor sutil, ideal para rellenar tanto con opciones dulces como saladas.

Creme-Xuxo

Köstliche Xuxo mit Cremefüllung, knusprigem Teig und einer süßen Note, die sie zum perfekten Genuss macht.

Ref.
Cod. Art. 2908003



60 G



48



SI / JA



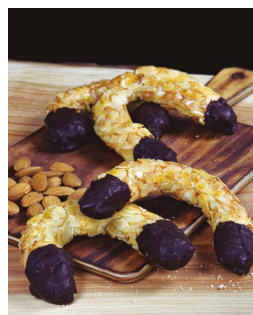
-



-



-



Herradura de almendra

Crujiente mazapán en forma de herradura de la suerte, adornado con almendra laminada y puntas bañadas en chocolate, ofreciendo un dulce deseo de suerte para quien lo disfrute.

Mandelhörnchen

Knuspriges Marzipan in Form eines Glückshufeisens, verziert mit Mandelblättchen und in Schokolade getauchten Spitzen, bietet dem Genießer einen süßen Glücksbringer.

Ref. 53708
Cod. Art. 0108044



80 G



27



60 MIN



-



-



-



Nussacke

Triángulo de galleta con una base crujiente, avellanas tostadas y bañado en chocolate negro, creando una combinación irresistible

Nussacke

Keksdreieck mit knusprigem Boden, gerösteten Haselnüssen und in dunkle Schokolade getaucht - eine unwiderstehliche Kombination.

Ref. 53724
Cod. Art. 0108042



Johannisbeer-Streuseltaler

Galleta maxi elaborada con masa de harina de trigo y levadura, enriquecida con mantequilla y cubierta con una capa de deliciosa grosella

Johannisbeer-Streuseltaler

Maxi-Biskuit aus Weizenmehl und Hefeteig, angereichert mit Butter und überzogen mit einer Schicht köstlicher roter Johannisbeeren.

Ref. 51644
Cod. Art. 0108041



Hojaldres

Blätterteig



Hojaldre de limón

Hojaldre de limón de bollería danesa, con un 21 % de relleno de limón y una delicada cobertura de merengue del 3,7 %.

Zitronen-Blätterteig

Zitronen-Blätterteig aus dänischer Feinbäckerei mit 21 % Zitronenfüllung und einer feinen Baiserhaube von 3,7 %.

Ref. 227543
Cod. Art. 5908006



NuevoNeu



Franzbrötchen

Un típico pastel del norte de Alemania inspirado en la pastelería danesa, espolvoreado con azúcar y canela, que ofrece una experiencia dulce y reconfortante con cada bocado.

Franzbrötchen

Ein typisch norddeutscher Kuchen, inspiriert von dänischem Gebäck, bestreut mit Zucker und Zimt, der mit jedem Bissen ein süßes und wohliges Erlebnis bietet.

Ref. 51801
Cod. Art. 0108038



90 G



24



60 MIN



-



-



-



Puddingbrezel

Delicioso lazo de masa hojaldrada con un irresistible relleno de pudín de vainilla, perfecto para satisfacer los antojos de dulce con su combinación de textura crujiente y cremosa.

Puddingbrezel

Köstliche Blätterteigschleifen mit einer unwiderstehlichen Vanillepuddingfüllung, die mit ihrer Kombination aus knuspriger und cremiger Textur perfekt ist, um süße Gelüste zu stillen.

Ref. 51841
Cod. Art. 0108040



100 G



20



60 MIN



170-190°



-



-



Pañuelo de manzana

Delicioso pastel de hojaldrado crujiente, relleno de manzana fresca y aromática. Se suministra sin hornear, listo para preparar y disfrutar

Apfeltasche

Leckerer knuspriger Blätterteig, gefüllt mit frischem, aromatischem Apfel. Wird ungebacken geliefert, fertig zum Zubereiten und Genießen.

Ref. 11711
Cod. Art. 0108003



130 G



40



30 MIN



170-190°



20 MIN



-



Plancha de hojaldrado 58x38 cm

Lámina de hojaldrado versátil y de alta calidad, ideal para dar vida a tus creaciones

Blätterteigplatte

Blätterteig von hoher Qualität und Vielseitigkeit, ideal, um deine Kreationen zum Leben zu erwecken.

Ref. 100509
Cod. Art. 1530002



1000 G



15



-



-



-



-

Especial restauración

Für Hotellerie und Gastronomie



Mini grofe 35 gr

Exquisito gofre en formato mini, elaborado con ingredientes de primera calidad que le aportan un sabor superior.

Mini-Waffel 35 g

Exquisite Mini-Waffel, hergestellt aus hochwertigen Zutaten für einen besonders feinen Geschmack.

Ref. 81393
Cod. Art. 2708026



Nuevo *Neu*



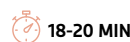
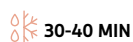
Surtido mini croissant salado

Selección deliciosa y versátil. Incluye opciones rellenas de queso y espinacas, tomate y queso, y queso con cereales y semillas. Cada hojaldre ofrece una textura crujiente por fuera y un relleno sabroso por dentro.

Gemischte Mini-Salzcroissants

Blätterteig-Mix, eine köstliche und vielseitige Auswahl. Enthält Optionen gefüllt mit Käse und Spinat, Tomaten und Käse sowie Käse mit Getreide und Samen. Jeder Blätterteig bietet eine knusprige Textur außen und eine schmackhafte Füllung innen.

Ref. 18282
Cod. Art. 8418014



Mini macarons selection

Congelados y listos para servir, este surtido incluye 24 unidades de cada sabor: vainilla, pistacho, café, limón, chocolate y frambuesa.

Mini-Macarons-Sortiment

Gefroren und servierfertig! Dieses Sortiment enthält 24 Einheiten von jeder Geschmacksrichtung: Vanille, Pistazie, Kaffee, Zitrone, Schokolade und Himbeere.

Ref. 27030
Cod. Art. 5308014





Buñuelo de viento

Deliciosas bolas de masa frita, con una textura esponjosa y un suave sabor dulce. Recomendamos rebozarlas con una mezcla de azúcar y canela.

Windbeutel

Köstliche gebratene Windbeutel, mit einer schwammigen und weichen Textur und einem milden, süßen Geschmack. Wir empfehlen, sie mit einer Mischung aus Zucker und Zimt zu bestreichen. Zucker und Zimt.

Ref. ARC0053
Cod. Art. 5308012



12 G



125



30 MIN



190°



1 MIN



-



Delicias de chocolate

Masa hojaldrada con margarina, rellena de crema de cacao. Ideal para un tentempié delicioso. Solo descongela, hornea y sirve. ¡Un placer para cualquier momento del día!

Schokogenuss

Blätterteig mit Margarine, gefüllt mit Kakaocreme. Ideal für einen leckeren Snack. Einfach auftauen, aufbacken und servieren - ein Genuss für jede Tageszeit!

Ref. 28875
Cod. Art. 2708017



20 G



250



30 MIN



180°



12 MIN



-



Delicias de crema

Masa hojaldrada de color dorado, rellena de crema pastelera. Un delicioso bocado para disfrutar en cualquier momento. No necesita fermentación, solo hornear y listo para servir.

Creme-Teigtashe

Goldener Blätterteig, gefüllt mit Konditorcreme. Ein köstlicher Snack, um jeder Zeit zu genießen. Einfach backen und fertig zum Servieren.

Ref. 28811
Cod. Art. 2708021



20 G



250



30 MIN



180°



12 MIN



-



Mini Doony's

Surtido Mini Doony's en varios sabores: glaseado blanco con fideos multicolores, base de cacao con trozos de chocolate negro, y glaseado rosa con perlas de azúcar y sabor a fresa.

Mini Doony's

Mini Doony's Sortiment in verschiedenen Geschmacksrichtungen: weißer Zuckerguss mit bunten Nudeln, Kakaobasis mit Zartbitterschokoladenstückchen und rosa Zuckerguss mit Zuckerperlen und Erdbeergeschmack.

Ref. 46620
Cod. Art. 2708024



22 G



108



60 MIN



-



-



-



Mini Doony's fruit

Deliciosas mini rosquillas Doony's en sabores de arándanos, limón y naranja. Con una cobertura frutal y decoradas con lentejas de colores.

Mini donny's fruit

Leckere Mini-Doony's in den Geschmacksrichtungen Heidelbeere, Zitrone und Orange. Geschmacksrichtungen Cranberry, Zitrone und Orange. Mit einem fruchtigen Topping und dekoriert mit bunten Linsen.

Ref. 53122
Cod. Art. 2708025



Mini berlina chocolate

Mini berlina de chocolate, rellena con el más exquisito chocolate con avellanas y recubierta con un toque de azúcar glacé. Un bocado de lujo en cada mordisco.

Mini Schoko-Berliner

Mini-Schokoladen-Berliner, gefüllt mit feinsten Schokolade mit Haselnüssen und überzogen mit einem Hauch von Puderzucker. Ein Hauch von Luxus in jedem Bissen.

Ref. 1775
Cod. Art. 1508004



Mini berlina frutos rojos

Para los amantes de las mermeladas, esta mini berlina está recubierta con azúcar glacé y rellena generosamente con mermelada de frutos rojos. Un dulce placer frutal en cada bocado.

Mini Beeren-Berliner

Für Marmeladenliebhaber ist dieser Mini-Berliner mit Puderzucker überzogen und großzügig mit roter Beerenmarmelade gefüllt. Ein süßer, fruchtiger Genuss in jedem Bissen.

Ref. 1777
Cod. Art. 1508006



Mini berlina crema vainilla

Esta mini berlina es ideal para quienes buscan sabores clásicos: rellena de crema y cubierta con azúcar en grano. Un capricho tradicional y delicioso.

Mini Creme-Berliner

Dieser Mini-Berliner ist ideal für alle, die auf der Suche nach klassischen Geschmacksrichtungen sind: mit Sahne gefüllt und mit Kristallzucker überzogen. Eine traditionelle und köstliche Leckerei.

Ref. 1780
Cod. Art. 1508013





Mini pain chocolat mantequilla pura 18%

Ofrece una masa hojaldrada y crujiente con un rico relleno de chocolate.

Mini Pain Chocolat mit Butter (18%)

Mini-Schokoladengebäck aus 18 % reiner Butter, mit einem knusprigen Blätterteig und einer reichhaltigen Schokoladenfüllung.

Ref. 440028
Cod. Art. 2808001



25 G



200



-



170°



15 MIN



NO / NEIN



Surtido mini muffins

Surtido de mini muffins de dos tipos: uno de bizcocho de aroma de vainilla y pepitas de chocolate, y otro muffin de cacao y pepitas de chocolate.

Mini-Muffin-Mix

Sortiment von zwei Arten von Mini-Muffins: einer mit Vanillebiskuit und Schokoladenstückchen, der andere mit Kakao und Schokoladenstückchen.

Ref. 52464
Cod. Art. 2713009



42 G



120



-



190°



20 MIN



-



Surtido mini

Surtido de mini bollería: mini croissant de 25 g con un 24% de mantequilla, mini pain au chocolat de 25 g con un 22% de mantequilla, y mini caracola con pasas de 30 g con un 13,5% de mantequilla.

Mini Butterplunder Mix

Sortiment an Minigebäck: 25 g Mini-Croissant mit 24 % Butter, 25 g Mini-Pain au Chocolat mit 22 % Butter und 30 g Mini-Sultaninenschale mit 13,5 %.

Ref. 52454
Cod. Art. 8408005



27 G



120



-



170°



15 MIN



-



Mini croissant mantequilla 24%

Mini croissant elaborado con un 24% de mantequilla, que le confiere una textura hojaldrada y un sabor intenso.

Mini Butter-Croissant (24%)

Mini-Croissant mit 24% Butter, die ihm eine flockige Textur und einen intensiven Geschmack verleiht.

Ref. 440438
Cod. Art. 2808009



30 G



200



-



165°



10 MIN



-



Mini croissant mantequilla

Mini croissants de mantequilla con masa crujiente y sabrosa. Perfectos para un toque gourmet en la restauración.

Mini Croissant

Mini-Buttercroissants mit knusprigem und leckerem Teig. Perfekt für einen Gourmet-Touch im Catering.

Ref. 61639
Cod. Art. 1308001



30 G



225



15 MIN



165°



14 MIN



-



Mini croissant recto crema

Un croissant pequeño y suave, relleno de crema pastelera. Ideal para el desayuno o la merienda. Requiere fermentación previa a la cocción.

Mini-Creme-Croissant

Ein kleines, weiches Croissant, gefüllt mit Konditorcreme. Ideal zum Frühstück oder Snack. Erfordert eine Gärung vor dem Backen.

Ref. 41151
Cod. Art. 2708019



30 G



167



45 MIN



180°



12 MIN



-



Mini pain chocolat

Mini pain au chocolat, con su suave masa hojaldrada y trozos de chocolate fundido. Un bocado pequeño pero indulgente para los amantes del chocolate.

Mini Pain Chocolat

Mini-Schokoladengebäck mit weichem Teig und geschmolzenen Schokoladenstückchen. Ein kleiner, aber feiner Happen für Schokoladenliebhaber.

Ref. 61637
Cod. Art. 1308005



30 G



225



15 MIN



165°



14 MIN



-



Mini napolitana chocolate

Mini napolitana de chocolate, con su masa hojaldrada y relleno de chocolate fundido. Un pequeño placer dulce que encantará a todos.

Mini Pain au Chocolat

Mini-Schokoladen-Napolitana mit Blätterteig und geschmolzener Schokoladenfüllung. Eine süße kleine Leckerei, die jeden begeistert.

Ref. 3043
Cod. Art. 1508003



30 G



182



20 MIN



170-180°



17 MIN



-



Mini cresta de manzana

Elaborada con un 37% de mantequilla y rellena con un 21% de puré de manzanas francesas.

Mini-Apfeltasche

Kleine Apfeltasche aus 37% Butter hergestellt und mit 21% französischem Apfelmus gefüllt.

Ref. 52415
Cod. Art. 2708022



40 G



112



60 MIN



200°



15 MIN



-



Mini croissant cacao avellana mantequilla pura 18%

Con una masa hojaldrada y un delicioso relleno de cacao y avellanas, es ideal para un capricho dulce en cualquier momento del día.

Mini Haselnuss-Schoko-Croissant mit Butter (18%)

Mit einem flockigen Teig und einer köstlichen Kakao- und Haselnussfüllung ist es ideal für eine süße Leckerei zu jeder Tageszeit.

Ref. 440024
Cod. Art. 2808002



40 G



140



-



165°



15 MIN



-



Mini Sneken

Mini sneken relleno de crema y sabrosas pepitas de chocolate negro, con una textura ligera y hojaldrada. Un bocado delicioso y exquisito.

Mini-Sneken

Mini-Sneken, gefüllt mit Sahne und leckeren Zartbitterschokoladenstückchen, mit einer leichten, flockigen Textur. Ein köstlicher und exquisiter Snack.

Ref. 103004
Cod. Art. 1508014



40 G



125



25 MIN



170-180°



15 MIN



-



Surtido mini danesas

Surtido de bollería danesa que incluye 5 piezas deliciosas: Mini Trenz Maple Pecan, Mini Caracola de Canela, Mini Corona de Frambuesa, Mini Corona de Crema y Mini Corona de Manzana.

Plunderteilchen Mix

Sortiment an Plundergebäck mit 5 köstlichen Stücken: Mini-Ahorn-Pekannuss-Zopf, Mini-Zimtschnecke, Mini-Himbeerkrone, Mini-Sahnekrone und Mini-Apfelkrone.

Ref. 420103
Cod. Art. 5208019



42 G



120



-



190°



20 MIN



-



Muffin

Muffin



Muffin de pistacho

Una base esponjosa con un toque de vainilla, rellena de crema de pistacho y coronada con pistachos picados. Sencillamente irresistible.

Pistazien-Muffin

Ein fluffiger Boden mit einem Hauch von Vanille, gefüllt mit Pistaziencreme und gekrönt mit gehackten Pistazien. Einfach unwiderstehlich.

Ref. 330001781
Cod. Art. 1516001



42 G



120



-



190°



20 MIN



-



Muffin relleno de triple chocolate

Texturas de chocolate: una masa esponjosa con trozos de chocolate, relleno de chocolate líquido y decorado con crujientes trocitos de crumble.

Schoko-Muffin

Dieser Muffin kombiniert zwei Schokoladentexturen: ein fluffiger Teig mit Schokoladenstückchen, gefüllt mit flüssiger Schokolade und dekoriert mit knusprigen Streuseln.

Ref. 41587
Cod. Art. 2713006



112 G



36



40 MIN



-



-



-



Muffin relleno frambuesa y limón

Muffin de limón con un delicioso relleno de frambuesa, decorado con perlas de azúcar aromatizadas al limón. Solo descongélalo.

Himbeer-Zitronen-Muffin

Zitronenmuffin mit einer köstlichen Himbeerfüllung, dekoriert mit Zuckerperlen mit Zitronengeschmack. Einfach auftauen und den erfrischenden Geschmack genießen!

Ref. 41590
Cod. Art. 2713008



112 G



36



40 min



-



-



-



SIN GLUTEN

Gluten-Frei



Pan	56
<i>Brot</i>	
Bollería	57
<i>Klein Gebäck</i>	
Tartas y planchas	59
<i>Torten und Blechkuchen</i>	

Pan Brot



Master Bakery pan payés sin gluten

Pan payés sin gluten, de aspecto rústico y miga tierna. Elaborado para ofrecer una textura equilibrada y un sabor auténtico.

Master Bakery Bauernbrot glutenfrei

Glutenfreies Bauernbrot mit rustikalem Aussehen und zarter Krume. Entwickelt für eine ausgewogene Textur und authentischen Geschmack.

Ref. PN013HOR06
Cod. Art. 8101010



300 G



6



30 MIN



-



-



-

Nuevo Neu



Panecillo sin gluten

Panecillo sin gluten, suave y esponjoso, diseñado para ofrecer una experiencia deliciosa sin comprometer la textura. Ideal para acompañar cualquier comida con un toque de calidad.

Brötchen (Glutenfrei)

Weiches und fluffiges glutenfreies Brötchen, das ein köstliches Erlebnis bietet, ohne Kompromisse bei der Textur einzugehen. Ideal, um jede Mahlzeit mit einem Hauch von Qualität zu begleiten.

Ref. 60002
Cod. Art. 2410002



50 G



35



30 MIN



180°



3 MIN



-



Panecillo rústico redondo sin gluten

Panecillo rústico redondo sin gluten, con una corteza crujiente y un interior tierno y esponjoso.

Rustikales Brötchen (Glutenfrei)

Glutenfreies, rundes, rustikales Brötchen mit einer knusprigen Kruste und einem weichen, fluffigen Inneren.

Ref. 60101
Cod. Art. 2410003



100 G



25



30 MIN



200°



8 MIN



-



Pan burger sin gluten

Disfruta de su textura crujiente y miga esponjosa. Estos panes de burger, cocidos y congelados, vienen envasados individualmente y son horneables.

Burger-Brötchen (glutenfrei)

Genieße die knusprige Textur und die luftige Krume. Diese Burger-Brötchen, vorgebacken und gefroren, sind einzeln verpackt und können gebacken werden.

Ref. 60302
Cod. Art. 2410004



100 G



20



30 MIN



180°



5 MIN



-



Baguette sin gluten

Baguette sin gluten, con una textura crujiente por fuera y suave por dentro. Ideal para quienes buscan una opción sin gluten sin sacrificar el sabor y la calidad.

Baguetten (Glutenfrei)

Glutenfreies Baguette mit einer knusprigen Außenseite und einem weichen Inneren. Ideal für alle, die eine glutenfreie Option suchen, ohne auf Geschmack und Qualität verzichten zu müssen.

Ref. 60001
Cod. Art. 2410001



100 G



25



30 MIN



180°



3 MIN



-

Bollería

Klein Gebäck



Mini croissant sin gluten

Crujiente y dorado, este croissant apto para dietas sin gluten presenta un interior blando y alveolado.

Mini-Croissant (glutenfrei)

Knusprig und goldbraun, ist dieses Croissant für glutenfreie Ernährung geeignet. Weiches, wabenförmiges Inneres.

Ref. B0050HOR50
Cod. Art. 5308013



30 G



50



45 MIN



180°



6 MIN



-



Napolitana chocolate sin gluten

Napolitana de chocolate sin gluten, con una masa suave y hojaldrada, rellena de rico chocolate.

Pan au Chocolat (Glutenfrei)

Glutenfreies Pain au Chocolat, mit einem weichen, flockigen Teig, gefüllt mit reichhaltiger Schokolade.

Ref. 61101
Cod. Art. 2412002



55 G



20



60 MIN



200°



3 MIN



-



Croissant sin gluten

Croissant sin gluten, con una masa ligera y hojaldrada que ofrece una textura crujiente y un sabor delicioso.

Glutenfreies Croissant

Glutenfreies Croissant mit einem leichten, flockigen Teig, der eine knusprige Textur und einen köstlichen Geschmack bietet.

Ref. 61601
Cod. Art. 2412001



60 G



20



60 MIN



200°



3 MIN



-



Muffin chocolate sin gluten

Muffin de chocolate sin gluten, con una textura suave y esponjosa. Perfecto para disfrutar un dulce sin gluten que ofrece un sabor delicioso en cada bocado.

Schoko-Muffin (Glutenfrei)

Glutenfreier Schokoladenmuffin mit einer weichen und fluffigen Textur. Perfekt, um eine glutenfreie Süßigkeit zu genießen, die mit jedem Bissen köstlich schmeckt.

Ref. 61004
Cod. Art. 2416002



85 G



20



30 MIN



180°



5 MIN



-



En **Backwaren Gourmet** creemos que disfrutar de un buen producto, ya sea de pan, bollería o pastelería, debe de ser una experiencia para todos, sin excepciones. Por eso, tenemos una línea de productos sin gluten que combina la innovación, el sabor y la calidad, pensando siempre en quienes necesitan o eligen esta alternativa.

Nuestros productos Sin Gluten están elaborados con ingredientes seleccionados, para garantizar una textura y sabor que sorprendan a cualquiera. Por qué en Backwaren Gourmet, estamos comprometidos con ofrecer soluciones que se adapten a las necesidades de cada cliente.

Bei **Backwaren Gourmet** sind wir der Meinung, dass der Genuss eines guten Produkts, sei es Brot, Gebäck oder Konditoreiwaren, für alle ein Erlebnis sein sollte, ohne Ausnahmen. Deshalb bieten wir eine Reihe von glutenfreien Produkten an, die Innovation, Geschmack und Qualität vereinen, immer mit dem Blick auf diejenigen, die diese Alternative benötigen oder wählen.

Unsere glutenfreien Produkte werden mit sorgfältig ausgewählten Zutaten hergestellt, um eine Textur und einen Geschmack zu garantieren, die jeden überraschen werden. Denn bei Backwaren Gourmet setzen wir uns dafür ein, Lösungen anzubieten, die den Bedürfnissen jedes Kunden gerecht werden.

Tartas y planchas

Torten und Blechkuchen



Tarta Sacher sin gluten

Clásico de la repostería vienesa, con bizcocho de chocolate, mermelada de albaricoque y cobertura de ganache de chocolate brillante.

Sachertorte (Glutenfrei)

Ein Klassiker der Wiener Patisserie mit Schokoladenbiskuit, Aprikosenmarmelade und einer glänzenden Schokoladenganache.

Ref. 05436
Cod. Art. 8106003



410 G



1



120 MIN



-



-



-



Brownie de frambuesas sin gluten

Bizcocho jugoso de chocolate y remolacha, cubierto con semillas de girasol, calabaza, avellanas, almendras y frambuesas.

Himbeer-Brownie Geschnitten

Saftiger Kuchen mit Schokolade und Rote Beete, bedeckt mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen, Haselnüssen, Mandeln und Himbeeren.

Ref. 39000775
Cod. Art. 2507001



1050 G



1



360 MIN



-



-



-



12

Sin gluten

59

Gluten-frei





PASTELERÍA

Konditorei Produkte

Tartas	62
<i>Torten</i>	
Planchas	70
<i>Blechkuchen-Süss</i>	
Postres individuales	75
<i>Portionsdessert</i>	

Tartas

Torten



Tarta vegana de pera y chocolate precortada

Bizcocho de chocolate con puré de manzana, de textura jugosa. Cubierto con gajos de pera y decorado con virutas de chocolate negro.

Vegane Birnen-Schokoladen-Torte

Schokoladenkuchen mit Apfelpüree, saftige Textur. Belegt mit Birnenspalten und dekoriert mit Zartbitterschokoladenraspeln.

Ref. 9272
Cod. Art. 506071



1350 G



1



12 H



28 CM



12

Nuevo Neu



American Cheese Cake

Versión del clásico pastel de queso americano, elaborado con queso de vaca y cubierto con una deliciosa mermelada de frambuesa y frutos rojos. Una combinación cremosa y afrutada.

American Cheese Cake

Eine Version des klassischen amerikanischen Käsekuchens, hergestellt aus Kuhmilchkäse und mit einer köstlichen Himbeer- und roten Beerenmarmelade überzogen. Eine cremige und fruchtige Kombination.

Ref. 02705
Cod. Art. 3106001



880 G



1



SI / JA



-



-



Tarta de manzana Bretonne y almendras precortada

Receta renovada de tarta de manzana con base de masa, manzanas jugosas, almendras laminadas y azúcar encima.

Kuchen Aus Mandeln Uns Bretonne-Äpfeln

Renoviertes Rezept des Apfelkuchens mit einem Mürbeteigboden, saftigen Äpfeln, laminerten Mandeln und Zucker obendrauf.

Ref.52453
Cod. Art. 2706011



1000 G



1



9 H



26 CM



10



Banoffee redonda precortada

Una deliciosa base de galleta crujiente, generosamente cubierta con dulce de leche y rodajas de plátano, coronada con un irresistible topping de nata batida.

Banoffee-Torte

Ein köstlicher knuspriger Biskuitboden, großzügig belegt mit Milchcreme und Bananenscheiben, gekrönt von einer unwiderstehlichen Schlagsahnehaube.

Ref. 1
Cod. Art. 0206001

1025 G 1 30 MIN - 12



Tarta Marmor

Una clásica tarta "Marmor" con una esponjosa masa mármol, decorada con azúcar glass y virutas de chocolate. Irresistible en cualquier momento del día.

Marmorkuchen

Ein klassischer Marmorkuchen mit einem fluffigen Marmorteig, verziert mit Puderzucker und Schokoladenspänen. Unwiderstehlich zu jeder Tageszeit.

Ref. 410
Cod. Art. 0506034

1100 G 1 720 MIN 22 CM 16-20



Tarta explosión de yuzu precortada

Delicia refrescante que combina la suavidad de su base con el sabor cítrico y vibrante del yuzu.

Yuzu-Explosion Torte

Yuzu-Explosion Torte, eine erfrischende Köstlichkeit, die die Sanftheit ihres Bodens mit dem zitrusartigen und lebendigen Geschmack des Yuzu kombiniert.

Ref. 14669
Cod. Art. 4306004

1300 G 1 - 26 CM 14



Tarta pistacho cheese cake precortada

Cheese Cake de Pistacho, una versión irresistible del clásico pastel de queso, con un toque delicioso de pistacho.

Pistazien-Käsekuchen Torte

Pistazien-Käsekuchen, eine unwiderstehliche Version des klassischen Käsekuchens mit einer köstlichen Pistaziennote.

Ref. 0708091101P12
Cod. Art. 4306005

1300 G 1 6-8 H - 12



Tarta explosión galleta Lotus precortada

Combinación irresistible de cremosidad y crujido de galletas Lotus, con base de galleta y suave capa de crema.

Lotus Cookie Explosion Cake

Unwiderstehliche Kombination aus Cremigkeit und dem Crunch der Lotus-Kekse, mit Keksboden und einer weichen Cremeschicht.

Ref. 14562
Cod. Art. 4306003



1300 G



1



-



-



14



Cake Red Velvet precortada

Pastel redondo de bizcocho "red velvet", relleno y cubierto con una suave crema de queso (38,5%) y decorado con virutas de chocolate blanco.

Red Velvet Cake

Red-Velvet-Biskuit mit einer weichen Frischkäsefüllung (38,5%) gefüllt und dekoriert mit weißen Schokoladenraspeln.

Ref. 47729
Cod. Art. 2706005



1350 G



1



540 MIN



25 CM



12



Tarta de zanahoria precortada

Deliciosa tarta de zanahoria, rellena y cubierta con un 19,5% de queso fresco. Decorada con trozos de nueces para un toque crujiente y sabroso.

Rüblikuchen

Köstlicher Karottenkuchen, gefüllt und überzogen mit 19,5% Frischkäse. Dekoriert mit Walnussstückchen für eine knusprige und schmackhafte Note.

Ref. 47227
Cod. Art. 2706009



1380 G



1



9 H



26 CM



12



Tarta de zanahoria y avellanas

Delicioso bizcocho de zanahoria y avellanas, cubierto con glaseado de pasta de azúcar y decorado con zanahorias de mazapán

Karotten-Nuss- Kuchen

Leckerer Biskuit mit Karotten und Haselnüssen, überzogen mit Zuckerguss und verziert mit Marzipanmöhren.

Ref. 106
Cod. Art. 0506048



1400 G



1



720 MIN



28 CM



14



Tarta de pera y yogurt precortada

Bizcocho ligero con crema de yogur y trozos de pera, decorado con cacao en polvo y glaseado con gelatina neutra.

Birnen-Joghurt-Kuchen

Leichter Kuchen mit Joghurtcreme und Stückchen von saftiger Birne, dekoriert mit Kakaopulver und mit neutraler Gelatine glasuriert.

Ref. 223
Cod. Art. 0506038



1400 G



1



720 MIN



28 CM



12



Tarta vegana frambuesa y avellanas precortada

Bizcocho de avellanas con crema de caramelo y frambuesas glaseadas, sin ingredientes de origen animal, para una experiencia indulgente.



Himber-Hasselnusskuchen (Vegan)

Haselnusskuchen mit Karamellcreme und glasierten Himbeeren, ohne tierische Zutaten, für ein genussvolles Erlebnis.

Ref. 9189
Cod. Art. 0506042



1400 G



1



720 MIN



28 CM



12



Tarta cremosa de queso

Tarta de queso "La Cremosa", con una textura suave y un sabor delicioso, ideal para los amantes del queso.

Kremige Käse-Torte

Der Käsekuchen „La Cremosa“ mit seiner weichen Textur und seinem köstlichen Geschmack ist ideal für Käseliebhaber.

Ref. 13562
Cod. Art. 4306001



1500 G



1



-



24 CM



-



Tarta Sacher

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

Sachertorte Geschnitten

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

Ref. 8107333
Cod. Art. 2506002



1500 G



1



720 MIN



-



12



Tarta caramelo precortada

Elaborada con dos capas de bizcocho de chocolate intercaladas con galleta empapada en café y nata, bañada en una fina capa de caramelo y decorada con crocante de arroz.

Karamellkuchen Geschnitten

Hergestellt aus zwei Schichten Schokoladenbiskuit, durchsetzt mit in Kaffee und Sahne getränktem Biskuit, umhüllt von einer dünnen Schicht Karamell und dekoriert mit Reiskrokant.

Ref. 43011
Cod. Art. 5506001



1500 G



1



180 MIN



28 CM



12



Tarta Cheesecake melocotón y maracuyá precortada

Cheesecake con queso crema y nata, base de galletas y capa de melocotón, rematada con un toque de maracuyá.

Pfirsich-Passionsfrucht-Käsekuchen

Käsekuchen mit Frischkäse und Sahne, Keksboden und Pfirsichschicht, abgerundet mit einem Hauch von Passionsfrucht.

Ref. 9269
Cod. Art. 0506070



1500 G



1



12 H



-



12



Tarta mimos de nuez precortada

Bizcocho esponjoso de nueces, relleno y cubierto con crema rusa, decorado con nueces caramelizadas.

Walnusskuchen Geschnitten

Luftiger Nusskuchen, gefüllt und bedeckt mit russischer Creme, dekoriert mit karamellisierten Nüssen.

Ref. 43010
Cod. Art. 5506003



1600 G



1



180 MIN



28 CM



12



Tarta chocolate y almendra precortada

Hecha con bizcocho y crocante de chocolate, cubierta con una suave crema de chocolate y avellanas, y decorada con almendra granulada para un toque crujiente.

Schoko-Mandel Kuchen Geschnitten

Hergestellt aus Biskuit und Schokoladenkrokant, überzogen mit einer zarten Schokoladen-Haselnuss-Creme und dekoriert mit granulierten Mandeln für eine knusprige Note.

Ref. 43149
Cod. Art. 5506002



1600 G



1



120 MIN



28 CM



12



Tarta de fresas precortada

Masa quebrada crujiente con crema de yogur, fresas frescas, avellanas picadas y glaseado de gelatina neutra.

Edbeertorte (Geschnitten)

Knuspriger Mürbeteig mit Joghurtcreme, frischen Erdbeeren, gehackten Haselnüssen und neutralem Gelatineglasur.

Ref.163
Cod. Art. 0506025

1650 G 1 720 MIN 28 CM 12



Cheescake Blueberry precortada

Deliciosa masa con mezcla de quesos y nata sobre una base crujiente de mantequilla, complementada con arándanos frescos enteros.

Cheescake Blueberry

Köstlicher Teig mit einer Mischung aus Käse und Sahne auf einem knusprigen Butterboden, belegt mit frischen, ganzen Heidelbeeren.

Ref. 205
Cod. Art. 0506045

1700 G 1 720 MIN 24 CM 12



Tarta de ciruelas con copos de mantequilla y vainilla

Ciruelas dispuestas sobre una cremosa base con sabor a vainilla, sobre una crujiente masa quebrada y adornadas con copos de mantequilla.

Zwetschkuchen

Leckere Pflaumen auf einem cremigen Vanilleboden, das Ganze auf einem knusprigen Mürbeteig und garniert mit Butterflöckchen.

Ref. 220
Cod. Art. 0506019

1750 G 1 720 MIN 28 CM 14



Tarta zanahoria precortada

Una exquisita tarta de zanahoria y nueces, acompañada por una delicada crema de queso que realza su sabor y textura. Un postre irresistible.

Rübli-Torte

Ein köstlicher Karotten- und Walnusskuchen, der von einem zarten Frischkäse begleitet wird, der seinen Geschmack und seine Textur hervorhebt. Ein unwiderstehlicher Nachtisch.

Ref. 8
Cod. Art. 0206002

1750 G 1 45 MIN - 12



Tarta de manzana y caramelo precortada

Trozos de manzana sobre una base crujiente, cubiertos con dulce caramelo líquido.

Apfel-Karamell-Kuchen Geschnitten

Apfelstücke auf einem knusprigen Boden, umhüllt von süßem, flüssigem Karamell.

Ref. 47810
Cod. Art. 2706003



1800 G



1



120 MIN



27 CM



12



Tarta de queso amapola y mandarina precortada

Tarta de masa quebrada con crema de queso y semillas de amapola, decorada con gajos de mandarina y glaseada con gelatina neutra.

Mohn-Mandarinen-Käsekuchen

Mürbeteig-Torte mit Frischkäsecreme und Mohnsamen, dekoriert mit Mandarinstücken und mit neutraler Gelatine glasiert.

Ref. 228
Cod. Art. 0506039



1900 G



1



720 MIN



28 CM



12



Tarta de queso precortada

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

Rahmkäsekuchen Geschnitten

Klassischer Kuchen mit einer unwiderstehlichen Füllung aus Hüttenkäse und saurer Sahne auf einem Mürbeteigboden.

Ref. 9105
Cod. Art. 0506046



2000 G



1



720 MIN



28 CM



12



Tarta de manzana copos de mantequilla precortada

Trozos de manzana fresca y pasas jugosas sobre una crujiente masa quebrada, coronada con una capa dorada de copos de mantequilla.

Apfelkuchen Mit Butterstreuseln

Frische Apfelstücke und saftige Sultaninen auf einem knusprigen Mürbeteig, überzogen mit einer goldenen Schicht aus Butterflocken.

Ref. 233
Cod. Art. 0506069



2000 G



1



12 H



-



12



Tarta de fresas precortada

Tarta de fresas con base crujiente, crema suave y fresas frescas. Un postre ligero y refrescante.

Erdbeertorte Geschnitten

Erdbeertorte mit knusprigem Boden, cremiger Schicht und frischen Erdbeeren. Ein leichter und erfrischender Nachtisch.

Ref. 8110628
Cod. Art. 2506001

 2150 G  1  12 H  -  12



Tarta de manzana gourmet precortada

Sabrosos trozos de manzana sobre masa quebrada, almendras crujientes, canela y glaseado.

Gourmet-Äpfeltorte (Geschnitten)

Leckere Apfelstücke auf Mürbeteig, mit knusprigen Mandeln, Zimt und Glasur.

Ref. 203
Cod. Art. 0506008

 2250 G  1  720 MIN  28 CM  12



Tarta de queso fresco y frambuesa

Bizcocho de queso fresco y nata con bizcocho de chocolate, decorados con fresas y bordes cubiertos de almendra, añadiendo textura crujiente.

Himber-Käse-Shanetorte

Kuchen mit Frischkäse und Sahne sowie Schokoladenkuchen, dekoriert mit Erdbeeren und mit Mandeln am Rand, die für eine knusprige Textur sorgen.

Ref. 255
Cod. Art. 0506026

 2500 G  1  720 MIN  28 CM  16



Planchas

Blechkuchen-Süss



Plancha vegana de arándano y lima

Bizcocho con sabor a lima cubierto con una deliciosa crema con sabor a vainilla y arándanos silvestres. Cubierto con gelatina. Vegano: el bizcocho no contiene ningún ingrediente de origen animal.

Vegane Heidelbeer-Limetten-Schnitte

Limettenkuchen, überzogen mit einer köstlichen Creme mit Vanille- und Wildheidelbeeraroma. Mit Gelee überzogen. Vegan: Der Kuchen enthält keine Zutaten tierischen Ursprungs

Ref. 762
Cod. Art. 507036



1900 G



1



12 H



24

Nuevo Neu



Mix bizcocho chocolate, vainilla y marmor

Surtido de bizcochos ya horneados, con variedades de limón, mármol y chocolate. Listos para servir.

Biskuit-Kuchen-Mix, geschnitten: Schokolade, Vanille und Marmor

Sortiment bereits gebackener Rührkuchen mit Zitronen-, Marmor- und Schokoladenvarianten. Servierfertig.

Ref. 58705
Cod. Art. 108046



1000 G



6



60 MIN



-

Nuevo Neu



Vegan Brownie

Un delicioso bizcocho de chocolate con puré de manzana. Decorado con trozos de chocolate negro.

Vegan Brownie

Ein köstlicher Schokoladenkuchen mit Apfelmus, dekoriert mit Stückchen dunkler Schokolade.

Ref. 9276
Cod. Art. 507035



2000 G



1



-



20



Plancha de bizcocho 57x37

Plancha de bizcocho neutra para realizar elaboraciones propias.

Biskuitboden

Biskuitblechkuchen für die Herstellung Ihrer eigenen Kreationen.

Ref. 204005
Cod. Art. 7901101



340 G



8



30 MIN



-



Tiramisú rectangular

Base de galletas de champagne empapadas en café, crema de amaretto, capas de bizcocho esponjoso y un toque final de cacao en polvo.

Tiramisu-Blechkuchen

Champagnerkekse, in Kaffee getränkt, mit Amaretto-Creme, Schichten aus luftigen Biskuit und einem finalen Hauch von Kakaopulver.

Ref. 63200
Cod. Art. 5507012



1200 G



1



3 H



-



Plancha tiramisú

Dos capas de esponjoso bizcocho, intercaladas con un relleno suave de grasa vegetal azucarada con aroma de tiramisú. Decorado con una ligera capa de cacao en polvo.

Tiramisu-Blechkuchen

Zwei Schichten aus flauschigem Biskuit, dazwischen eine weiche Füllung aus gesüßtem Pflanzenfett mit Tiramisu-Aroma.

Ref. 08623
Cod. Art. 8107009



1500 G



1



180 MIN



63



Double chocolate Brownie

Este clásico brownie norteamericano sigue la receta tradicional, pero con un toque especial gracias a los chips de chocolate que intensifican su sabor.

Doppelter Schokobrownie

Dieser klassische amerikanische Brownie folgt dem traditionellen Rezept, erhält jedoch eine besondere Note durch die Schokoladenstückchen, die den Geschmack intensivieren.

Ref. 55006
Cod. Art. 2707007



1600 G



1



5 H



24



Ref. 562
Cod. Art. 0507029



1900 G



1



12 H



20

Plancha de cerezas

Masa suelta de arena con cerezas jugosas y avellanas picadas que aportan un toque de sabor y textura. El pastel está delicadamente espolvoreado con polvo decorativo para un acabado elegante.

Kirsch-Blechkuchen

Lockerer Sandteig mit saftigen Kirschen und gehackten Haselnüssen sorgen für Geschmack und Textur. Für ein elegantes Finish wird der Kuchen zart mit Dekorationspulver bestäubt.



Ref. 543
Cod. Art. 0507010



2000 G



1



720 MIN



20

Plancha ruibarbo y fresa

Trocitos de ruibarbo y fresa sobre masa esponjosa, cubiertos con grumos de mantequilla crujientes, ofreciendo un equilibrio entre lo ácido y lo dulce.

Rhabarber-Erdbeer-Blechkuchen

Stücke von Rhabarber und Erdbeeren auf lockeren Teig, bedeckt mit knusprigen Butterkrümeln, die eine Balance zwischen Säure und Süße bieten.



Ref. 3
Cod. Art. 0207002



2100 G



1



30 MIN



25

Plancha de zanahoria

Plancha de zanahoria y nueces cubierta con una crema de queso cremosa y delicada, creando una combinación de sabores y texturas que resulta verdaderamente exquisita.

Rübli-Blechkuchen

Der Karotten-Walnuss-Blechkuchen ist mit einem cremigen und delikaten Frischkäse überzogen, wodurch eine wahrhaft exquisite Kombination von Aromen und Texturen entsteht.



Ref. 53316
Cod. Art. 2707003



2350 G



1



8 H



36

Plancha Rocky road cake

Capas de bizcocho esponjoso, nueces crujientes y chocolate derretido. Un postre delicioso que ofrece una combinación perfecta de texturas y sabores.

Rocky Road-Blechkuchen

Torte mit Schichten aus lockerem Biskuit, knusprigen Nüssen und geschmolzener Schokolade.



Plancha de chocolate y coco

Plancha de chocolate rellena de coco, con una superficie espolvoreada de ralladura de coco. textura.

Schoko-Kokos-Blechkuchen

Schoko-Blechkuchen mit Kokosnuss gefüllt. Die Oberfläche wird mit Kokosnussschalen bestreut.

Ref. 460
Cod. Art. 0507016



2500 G



1



-



20



Plancha de ciruelas y copos de mantequilla

Mitades de ciruelas con mantequilla, crema de vainilla y bizcocho jugoso, combinando frutas, crema y esponjosidad.

Zwetschgen-Blechkuchen

Pflaumenhälften mit Butter, Vanillecreme und saftigem Biskuit, eine Kombination aus Früchten, Creme und Lockerheit.

Ref. 550
Cod. Art. 0507008



2600 G



1



720 MIN



20



Plancha de queso

Masa tradicional de requesón, generosamente cubierta con jugosos trozos de manzana, pasas dulces y crujientes grumos de mantequilla.

Käse-Blechkuchen

Traditioneller Ricotta-Teig, großzügig belegt mit saftigen Apfelstücken, süßen Sultaninen und knusprigen Butterstückchen.

Ref. 598
Cod. Art. 0507026



2600 G



1



720 MIN



20



Plancha de cerezas con grumos de mantequilla

Plancha con cerezas aromáticas y queso cuajado, rematada con una cobertura crujiente de grumos de mantequilla.

Kirsch-Blechkuchen mit Butterstreuseln

Gegrillt mit aromatischen Kirschen und Käsequark, gekrönt von einem knusprigen Butterstreusel-Belag.

Ref. 465
Cod. Art. 0507033



2700 G



1



720 MIN



20



Plancha de amapola

Un relleno generoso de semillas de amapola sobre una base tradicional de requesón, cubierto con una capa crujiente de grumos de mantequilla.

Mohn-Streusel-Blechkuchen

Eine großzügige Mohnfüllung auf einem traditionellen Ricottaboden, überzogen mit einer knusprigen Schicht aus stückiger Butter.

Ref. 583
Cod. Art. 0507004

2800 G 1 720 MIN 20



Plancha fresas

Plancha con suave crema de suero de leche fresca entre dos capas de esponjoso bizcocho, coronada con mitades de fresa y una capa de jalea afrutada.

Erdbeer-Blechkuchen

Ein Stück weiche, frische Buttermilchcreme zwischen zwei Schichten fluffigem Biskuit, belegt mit Erdbeerbälften und einer Schicht fruchtigem Gelee.

Ref. 588
Cod. Art. 0507014

2900 G 1 720 MIN 20



Plancha manzana grumos mantequilla

Plancha de masa de requesón, adornada con manzanas jugosas, pasas dulces y una capa crujiente de mantequilla.

Apfel-Streusel-Blechkuchen

dfsdfsdfsdfs Ein Stück Ricottateig, garniert mit saftigen Äpfeln, süßen Sultaninen und einer knusprigen Butterschicht.

Ref. 572
Cod. Art. 0507012

2900 G 1 720 MIN 20



Postres individuales

Portiondessert



Coulant frío de queso manchego

Coulant frío de queso manchego, de textura cremosa y sabor intenso.

Kalter Manchego-Käse-Coulant

Kalter Manchego-Käse-Coulant mit cremiger Textur und intensivem Geschmack.

Ref. 4100
Cod. Art. 3357001



100 G



16



SI / JA



2-3 H



-

Nuevo Neu



Coulant frío de pistacho y queso

Coulant frío de pistacho y queso, de textura suave y cremosa. La combinación del queso con el pistacho aporta un perfil equilibrado y delicado.

Kalter Pistazien-Käse-Coulant

Kalter Pistazien-Käse-Coulant mit weicher, cremiger Textur. Die Kombination aus Käse und Pistazie sorgt für ein ausgewogenes und feines Geschmacksprofil.

Ref. 4201
Cod. Art. 3357002



100 G



16



SI / JA



2-3 H



-

Nuevo Neu



Tartita de caramelo salado y queso

Tarta de textura cremosa y equilibrio entre dulzor y notas salinas.

Törtchen mit gesalzenem Karamell und Käse

Torte mit cremiger Textur und ausgewogener Balance zwischen Süße und salzigen Noten.

Ref. 4260
Cod. Art. 3357003



100 G



16



SI / JA



2-3 H



1 MIN

Nuevo Neu



Tatín de manzana Raiguer

Versión individual de la clásica tarta Tatin, con una base crujiente de galleta y un toque dulce y caramelizado de manzana.

Apfeltatin Raiguer

Individuelle Version der klassischen Tarte Tatin, mit einem knusprigen Biskuitboden und einer süßen, karamellisierten Apfel-Note.

Ref. 01434
Cod. Art. 3122002



90 G



9



SI / JA



-



-



-



Banoffee

Versión individual de un postre irresistible: una base de galleta crujiente, dulce de leche con plátano fresco y un cremoso topping de nata.

Banoffee Torte

Individuelles unwiderstehliches Dessert: ein knuspriger Biskuitboden, Milchcreme mit frischer Banane und eine cremige Sahnehaube.

Ref.6
Cod. Art. 0220003



80 G



20



SI / JA



-



-



Coulant de chocolate

Masa tierna de cacao con un corazón líquido de chocolate que se derrite al calentarlo. Listo en solo 40 segundos, ideal para un delicioso postre rápido.

Coulant

Zarte Kakaomasse mit einem flüssigen Schokoladenkern, der beim Erhitzen schmilzt. In nur 40 Sekunden fertig, ideal für ein leckeres, schnelles Dessert.

Ref.74517
Cod. Art. 8408013



90 G



27



-



-



1 MIN



Coulant

Esponjoso coulant de chocolate con un irresistible corazón de chocolate líquido, diseñado para calentar en el microondas durante 30 segundos y disfrutar al instante.

Coulant

Flauschiger Schokoladen-Coulant mit einem unwiderstehlichen flüssigen Schokoladenherz, der in der Mikrowelle 30 Sekunden lang erhitzt und sofort genossen werden kann.

Ref.4
Cod. Art. 0220001



120 G



20



-



-



30 SEG



Cremosa de queso individual

Tarta cremosa de queso en formato individual, suave y delicada, con un sabor rico y equilibrado.

Kremige Käse-Torte (Einzelformat)

Cremiger Käsekuchen im Einzelformat, weich und zart, mit einem reichen und ausgewogenen Geschmack.

Ref. 16001
Cod. Art. 4302001



120 G



20



SI / JA



-



-



-





PRODUCTO BALEAR

Balearen Produkte

Pan 80

Brot

Empanadas y cocarrois 81

Herzhafte Gefüllte Teigtaschen

Cocas 83

Deftige Blechtorten

Ensaimadas y tartas 84

Ensaimadas und Torten

Pan *Brot*



Pan moreno cortado

Pan Moreno Cortado, con una corteza crujiente y una miga esponjosa, de sabor auténtico y textura firme. Ideal para todo tipo de preparaciones.

Mallorquinisches Dunkle Brot (Geschnitten)

*Dunkles Brot mit einer knusprigen Kruste und einer lockeren Krume, authentischem Geschmack und fester Textur.
Ideal für alle Arten von Zubereitungen.*

Ref. -
Cod. Art. 7501005



1500 G



60 MIN



-



-



-



Barra morena cortada

Barra Morena Cortada, con corteza crujiente y miga suave, ideal para acompañar platos o como tostadas.

Dunkles Baguette (Geschnitten)

Morena Schnittbrot, mit knuspriger Kruste und weicher Krume, ideal zum Begleiten von Gerichten oder als Toast.

Ref. -
Cod. Art. 7501006



1500 G



60 MIN



-



-



-



Mini llonguet

Pequeño panecillo de forma ovalada típico de la panadería mallorquina. Con una corteza dorada y crujiente y una miga tierna, es ideal para bocadillos y tapas.

Mini llonguet

Kleines ovales Brötchen, typisch für die mallorquinische Bäckerei. Mit goldener, knuspriger Kruste und zarter Krume, ideal für Sandwiches und Tapas.

Ref. NEW2
Cod. Art. 7501004



50 G



-



200°C



8 MIN



-



Llonguet

Panecillo ovalado con una corteza consistente y una miga tierna, típico de la panadería mallorquina. Perfecto para preparar bocadillos con un toque auténtico.

Llonguet

Ovales Brötchen mit fester Kruste und zarter Krume, typisch für die mallorquinische Bäckerei. Perfekt für die Zubereitung von Sandwiches mit einer authentischen Note.

Ref. -
Cod. Art. 7501003



100 G



40



20 MIN



200°C



10 MIN



-

Empanadas y cocarrois

Herzhafte Gefüllte Teigtaschen



Producto balear

81

Balearen Produkte



Mini cocarrois cocido

Típico mini cocarrois mallorquín, con masa elaborada a partir de harina de trigo y manteca de cerdo. Ideal para disfrutar de la tradición balear, simplemente descongelar y consumir.

Mini-Cocarrois

Typische mallorquinische Teigtasche aus Weizenmehl und Schmalz. Gefüllt mit frischem Gemüse. Ideal, um die balearische Tradition zu genießen, einfach auftauen und essen.

Ref. 500202
Cod. Art. 7508003



60 G



50



-



-



-



-



Mini empanada de carne cocida

Típica mini empanada de carne, con una masa elaborada a base de harina de trigo y manteca de cerdo. Ideal para disfrutar de un bocado tradicional.

Mini-Fleisch-Empanada

Typische Mini-Fleischpastete, mit einem Teig aus Weizenmehl und Schmalz. Ideal, um einen traditionellen Snack zu genießen.

Ref. 500126
Cod. Art. 7508004



60 G



50



240 MIN



-



-



-



Mini empanada de carne y guisantes cocida

Mini empanada cocida rellena de carne y guisantes, elaborada con una masa de harina de trigo y manteca de cerdo.

Mini-Fleisch-Erbсен-Empanada

Mit Fleisch und Erbsen gefüllter Mini-Backkuchen, hergestellt aus einem Teig aus Weizenmehl und Schmalz.

Ref. 500125
Cod. Art. 7508005



60 G



50



240 MIN



-



-



-



6 CM



Cocarroi de verdura

Típica empanada mallorquina en forma de media luna, rellena con una mezcla fresca y sabrosa de verduras.

Cocarroi mit Gemüse

Typische mallorquinische Teigtasche in Form eines Halbmondes, gefüllt mit einer frischen und schmackhaften Gemüseemischung.

Ref. 430313
Cod. Art. 3808001



140 G



30



-



180°C



30 MIN



-



Empanada de carne y guisantes

Tradicional empanada mallorquina rellena de guisantes, verduras y carne, todo envuelto en una masa dorada y crujiente.

Fleisch-Erbсен-Empanada

Traditionelle mallorquinische Empanada, gefüllt mit Erbsen, Gemüse und Fleisch, eingewickelt in einen knusprigen goldenen Teig.

Ref. 430335
Cod. Art. 3808003



160 G



36



-



180°C



30 MIN



-



10 CM



Empanada de carne

Empanada mallorquina de cerdo y sobrasada, con masa crujiente y un relleno sabroso y jugoso.

Fleisch Empanada

Mallorquinische Empanada mit Schweinefleisch und Sobrasada, mit knusprigem Teig und einem schmackhaften, saftigen Füllung.

Ref. 430331
Cod. Art. 3808002



160 G



36



-



180°C



30 MIN



-



6 CM



Empanada de pollo

Deliciosa empanada rellena con jugosa carne de pollo, envuelta en una masa dorada y crujiente.

Geflügel Empanada

Köstliche Empanada, gefüllt mit saftigem Hühnerfleisch, eingewickelt in einen knusprigen, goldenen Teig.

Ref. 430345
Cod. Art. 3808007



165 G



36



20 MIN



180°C



30 MIN



-

Cocas

Deftige Blechtorten



Producto balear

83

Balearen Produkte



Coca de pimientos

Típica coca de pimientos mallorquina, con masa precocida y manteca de cerdo. Decorada con tiras de pimientos rojos para un sabor auténtico y delicioso.

Coca de pimientos

Typisch mallorquinischer Paprikablechkuchen aus vorgekochtem Teig und Schmalz hergestellt. Dekoriert mit roten Paprikastreifen für einen authentischen und köstlichen Geschmack.

Ref. 500302
Cod. Art. 7508011



1300 G



2



-



180°C



30 MIN



-



Coca de trampó

Típica coca de trampó mallorquina, elaborada con masa precocida y manteca de cerdo. Rellena con verduras frescas para un acabado sabroso y auténtico.

Coca de trampó

Typisch mallorquinische Coca de Trampó, hergestellt aus vorgekochtem Teig und Schmalz. Gefüllt mit frischem Gemüse für einen schmackhaften und authentischen Abschluss.

Ref. 500301
Cod. Art. 7508010



1300 G



2



-



180°C



30 MIN



-

Ensaimadas y tartas

Ensaimadas und Torten



Mini ensaimada MTC cruda

Mini ensaimada artesanal. Un capricho perfecto para disfrutar de picoteo en cualquier parte ¡Pruébala! Necesita fermentación previa a la cocción.

Mini-Ensaimada (mit Schmalz) roh

Leckere Ensaimada in Miniformat. Eine Leckerei perfekt als Snack für zwischendurch. Probieren Sie es! Benötigt Gärung vor dem Backen.

Ref. 51691
Cod. Art. 2708020



37 G



135



120 MIN



180°



5 MIN



-



Mini ensaimada

Deliciosa ensaimada en formato mini, perfecta para la hostelería. Ideal para ofrecer en porciones individuales y sorprender a tus clientes con un toque tradicional.

Mini-ensaimada

Leckere Ensaimada im Miniformat, perfekt für die Gastronomie. Ideal, um sie in einzelnen Portionen anzubieten und Ihre Kunden mit einer traditionellen Note zu überraschen.

Ref. 500807
Cod. Art. 7508009



40 G



24



60 MIN



8 CM



Ensaimada nº2 lisa

Deliciosa ensaimada nº2, elaborada con una masa de harina de trigo y manteca de cerdo, sin relleno.

Ensaimada nº2

Köstliche Ensaimada (Nr 2) aus Weizenmehl und Schmalz hergestellt. Ohne Füllung.

Ref. 500801
Cod. Art. 7508006



500 G



1



60 MIN



30 CM



Ensaimada nº2 cabello

Deliciosa ensaimada nº2 rellena de cabello de ángel, elaborada con masa de harina de trigo y manteca de cerdo.

Kürbiskonfitüre- Ensaimada Nº2

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

Ref. 500803
Cod. Art. 7508007

 900 G  1  60 MIN  30 CM



Gató de almendra

Clásico bizcocho mallorquín de almendras, con un delicado sabor a canela. Un auténtico placer tradicional.

Mandelkuchen

Klassischer mallorquinischer Mandelbiskuit mit zartem Zimtgeschmack. Ein echter traditioneller Genuss.

Ref. 17
Cod. Art. 0706001

 900 G  1  120 MIN  30 CM  12





CUARTA Y QUINTA GAMA

Convenience-Produkte

Croquetas	88
<i>Kroketten</i>	
Empanados y asados	90
<i>Paniert & Gebraten</i>	
Asiáticos	92
<i>Asiatisch</i>	
Street food	94
<i>Street food</i>	
» Tex mex - hindú	94
<i>Tex mex - Indisches</i>	
Carnes	95
<i>Fleisch</i>	
» Carne hamburguesa	95
<i>Burger-Fleisch</i>	
» Pulled	96
<i>Pulled</i>	
Pescados	97
<i>Fisch</i>	
» Pulpo	97
<i>Oktopus</i>	
Vegano	98
<i>Veggy</i>	

Croquetas

Kroketten



La mejor croqueta del mundo-Bellota Joselito

La mejor croqueta del mundo, elaborada con jamón de bellota Joselito.

Eichel-Schinken-Krokette (Die Beste Krokette Del Welt)

Die beste Krokette der Welt, hergestellt mit Joselito-Eichelschinken.

Ref. 3801
Cod. Art. 3348001



525 G



3



-



-



-



-



-



-



-



-



Croqueta Rabo de Toro

Croquetas cremosas de rabo de toro, con un relleno suave y lleno de sabor.

Ochsenschwanz-Krokette

Cremige Ochsenschwanzkroketten mit einer weichen Füllung voller Geschmack.

Ref. 2103
Cod. Art. 3348002



1000 G



4



-



-



-



180°



-



-



-



2-3 MIN



Croqueta Boletus

Croquetas cremosas de boletus, con un relleno delicado y un sabor profundo a setas, perfectas para los amantes de los sabores sofisticados.

Steinpilz-Krokette

Cremige Steinpilzkroketten mit delikater Füllung und intensivem Pilzgeschmack, perfekt für Liebhaber raffinierter Geschmäcker.

Ref. 2101
Cod. Art. 3348003



1000 G



4



-



-



-



180°



-



-



-



2-3 MIN



Croqueta Chipirones

Croquetas cremosas de chipirones en su tinta, con un relleno suave y un sabor marino único.

Tintenfisch-Krokette

Cremige Kroketten aus Baby-Tintenfisch in seiner eigenen Tinte, mit einer weichen Füllung und einem einzigartigen Meeresgeschmack.

Ref. 2105
Cod. Art. 3348004



Croqueta Queso de cabra con cebolla caramelizada

Experimenta el intenso contraste entre el queso de cabra y la dulzura de la cebolla caramelizada.

Ziegenkäsekrokette Mit Karamellisierten Zwibeln

Erleben Sie den intensiven Kontrast zwischen dem Ziegenkäse und der Süße der karamellisierten Zwiebel.

Ref. CABRA
Cod. Art. 1948001



Croqueta Jamón ibérico

Clásica y exquisita, elaborada con 100% jamón ibérico. Un auténtico deleite para los amantes del buen sabor.

Iberico-Schinken-Krokette

Klassisch und exquisit, hergestellt aus 100% iberischem Schinken. Ein wahrer Genuss für Liebhaber des guten Geschmacks.

Ref. JAMÓN
Cod. Art. 1948002



Croqueta Pollo asado

Deliciosa croqueta de pollo asado, siguiendo la receta tradicional de nuestras abuelas.

Krokette Aus Brathähnchen

Leckere Brathähnchenkroketten nach dem traditionellen Rezept unserer Großmütter.

Ref. POLLO
Cod. Art. 1948003





Croqueta Quinoa Vegana

Innovadora croqueta vegana de quinoa, con leche de coco y confitura de champiñones.

Quinoa-Krokette (Vegan)

Innovative vegane Quinoa-Krokette mit Kokosmilch und Pilzmarmelade.

Ref. QUINOA
Cod. Art. 1951002



1000 G



-



-



-



-



4



-



180°



-



2-3 MIN

Empanados y asados

Paniert & Gebraten



Nuggets de pechuga de pollo rebozado en tempura

Nuggets elaborados con 100% pechuga de pollo. Rebozados en tempura.

Hähnchenbrust-Nuggets in Tempura-Panade

Nuggets aus 100 % Hähnchenbrust, in Tempura paniert.

Ref. 11023-DKH
Cod. Art. 1850012



1000 G



-



-



-



-



5



-



200°-180°



-



15-3 MIN



Pop Corn Chicken

Palomitas de pollo elaboradas a partir de pechuga de pollo, rebozadas, empanadas y cocinadas. Listas para su regeneración y servicio.

Popcorn Chicken

Popcorn Chicken aus Hähnchenbrust, paniert und vorgegart. Fertig zur Regeneration und zum Servieren.

Ref. 11095PLH
Cod. Art. 1850013



1000 G



-



-



-



-



5



-



200°-180°



-



15-2,5 MIN

NuevoNeu



Ref. 11087PLH
Cod. Art. 1850002

Hamburguesa pollo empanado Corn flakes

Hamburguesa de pollo jugosa, empanada con pan rallado crujiente de copos de maíz. Ideal para una comida o cena sabrosa y crujiente.

Crispy-Chickenburger mit Cornflakes

Softiger Hähnchen-Burger, paniert mit knuspriger Cornflakes-Panade. Ideal für ein leckeres und knuspriges Mittag- oder Abendessen - lassen Sie sich das nicht entgehen!



Ref. 11149PLPH
Cod. Art. 1850011

Finger de pollo american style

Trozos de pechuga de pollo rebozados, crujientes y con un toque de pimienta. Ideales para añadir a ensaladas, wraps o disfrutar como snack.

Chicken-Fingers (American Style)

Hähnchenbruststücke im Teig, knusprig und mit einem Hauch von Pfeffer. Ideal als Beilage zu Salaten, Wraps oder als Snack.



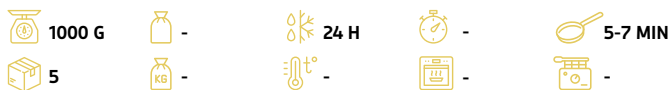
Ref. 10432RH
Cod. Art. 1850004

Tranchetas pechuga pollo asado grill

Jugosos filetes de pollo asado, con un corte fino perfecto para ensaladas, bocadillos, pizzas y más. ¡Una opción versátil y deliciosa para cualquier plato!

Gegrilltes Hähnchenfilet

Saftige, dünn geschnittene Brathähnchenfilets, perfekt für Salate, Sandwiches, Pizzen und vieles mehr - eine vielseitige und köstliche Option für jedes Gericht!



Ref. 11102PLH
Cod. Art. 1850008

Chunks de pollo (Delicias)

Chunks de pollo: trozos jugosos de pechuga de pollo, sazonados y cocidos a la perfección. ¡Ideales para disfrutar en ensaladas, wraps o como snack!

Chicken-Chunks

Hähnchenstücke: saftige Hähnchenbruststücke, gewürzt und perfekt gegart, ideal für Salate, Wraps oder als Snack!





Ref. 11148PLPH
Cod. Art. 1850010

Crispy Tender (Estilo KFC)

Tiras de pollo empanadas y crujientes, con un sabor inigualable y una textura irresistiblemente crujiente. ¡Perfectas para disfrutar en cualquier ocasión!

Crispy Tender (Kfc Style)

Knusprig panierte Hähnchenstreifen mit einem unschlagbaren Geschmack und einer unwiderstehlich knusprigen Textur, perfekt für jede Gelegenheit!



Asiáticos

Asiatisch



Torpedo Shrimp

Camarones torpedo crujientes y alargados, con un rebozado ligero y dorado. Ideales como aperitivo o acompañamiento para darle un toque especial a cualquier comida.

Torpedo Shrimp

Knusprige, längliche Torpedo-Garnelen mit einem leicht goldenen Teig. Ideal als Vorspeise oder Beilage, um jeder Mahlzeit eine besondere Note zu verleihen.



Ref. FF-119
Cod. Art. 2153003



Veg Gyoza

Gyoza vegana rellena de una mezcla sabrosa de verduras frescas. Con una masa fina y crujiente, son perfectas como aperitivo o plato principal. ¡Una opción deliciosa y ligera!

Veg Gyoza

Vegane Gyoza, gefüllt mit einer schmackhaften Mischung aus frischem Gemüse. Mit ihrem dünnen, knusprigen Teig eignen sie sich perfekt als Vorspeise oder Hauptgericht - eine köstliche und leichte Option!



Ref. FF-113
Cod. Art. 2153004



Chicken Gyoza

Gyoza de pollo, rellenas con una mezcla jugosa y sabrosa de pechuga de pollo y verduras. Con una masa delicada y crujiente, son ideales como aperitivo o plato principal.

Chicken Gyoza

Hähnchen-Gyoza, gefüllt mit einer saftigen und schmackhaften Mischung aus Hähnchenbrust und Gemüse. Mit ihrem zarten, knusprigen Teig sind sie ideal als Vorspeise oder Hauptgericht.

Ref. FF-066
Cod. Art. 2153005



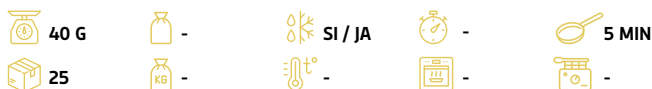
Gua Bao

Gua Bao: bollos al vapor suaves y esponjosos, perfectos para disfrutar solos o acompañar con tus rellenos favoritos. Su textura ligera y sabor delicado los hacen ideales para cualquier ocasión.

Gua Bao

Gua Bao: weiche und flauschige gedämpfte Brötchen, die Sie allein oder mit Ihren Lieblingsfüllungen genießen können. Ihre leichte Textur und ihr delikater Geschmack machen sie ideal für jede Gelegenheit.

Ref. FF-088
Cod. Art. 2153006



Tex Mex - Hindú

Tex Mex - Indisches



Ref. 1750
Cod. Art. 3355001

Fajitas Tex Mex (Bandeja)

Fajitas de pollo Tex-Mex, con jugoso pollo sazonado y acompañado de pimientos y cebolla, todo envuelto en una tortilla suave.



Tex Mex-Fajitas (Schale)

Tex-Mex-Hähnchen-Fajitas mit saftig gewürztem Hähnchenfleisch mit Paprika und Zwiebeln, eingewickelt in eine weiche Tortilla.



Ref. 1752
Cod. Art. 3355002

Fajitas Tikka Masala (Bandeja)

Fajitas con tierno pollo marinado en especias y salsa Tikka Masala, acompañado de pimientos y cebolla, todo envuelto en una suave tortilla.



Tikka-Masala- Fajitas (Schale)

Tikka Masala Fajitas, mit zartem Hähnchenfleisch, mariniert in Gewürzen und Tikka Masala-Sauce, begleitet von Paprika und Zwiebeln, alles eingewickelt in einer weichen Tortilla.



Carne de hamburguesa

Burger - Fleisch



Ref. 403
Cod. Art. 2254006

Hamburguesa de vacuno Angus

Jugosa carne de hamburguesa de vacuno Angus, perfecta para disfrutar de un sabor intenso y una textura excepcional en cada bocado.

Angus-Rindfleisch-Burger

Softiges Angus-Rindfleisch für Burger, die einen intensiven Geschmack und eine außergewöhnliche Textur bei jedem Bissen bieten.



180 G



-



48 H



-



24



KG



-



-



-



-

Cuarta y quinta gama

95

Convenience-Produkte



Ref. 405
Cod. Art. 2254005

Hamburguesa premium

Carne para hamburguesa premium, 100% de alta calidad, con una textura jugosa y un sabor excepcional. Perfecta para preparar hamburguesas gourmet que destacan en cada bocado.

Premium Hamburger

Premium-Hamburgerfleisch, 100 % hochwertig, mit saftiger Textur und außergewöhnlichem Geschmack. Perfekt für die Zubereitung von Gourmet-Burgern, die mit jedem Bissen auffallen.



180 G



-



48 H



-



24



KG



-



-



-



-



10,5 CM



Ref. 406
Cod. Art. 2254007

Hamburguesa Smash Taco

Carne para hamburguesa Smash, ideal para lograr una textura crujiente por fuera y jugosa por dentro. Perfecta para aplastar y disfrutar de una hamburguesa con un sabor y una textura excepcionales.

Smash Tack Hamburger

Smash-Burger-Fleisch, ideal für eine knusprige Außenseite und eine saftige Innentextur. Perfekt zum Zerkleinern und Genießen eines Burgers mit außergewöhnlichem Geschmack und Textur.



90 G



-



48 H



-



44



KG



-



-



-



-



5 CM

Pulled

Pulled



Pulled Pork

Sabroso desmigado de cerdo, ideal para añadir a pastas, ensaladas, pizzas, rollitos, nachos o panes. Una base deliciosa para llevar tus platos al siguiente nivel.

Pulled Pork

Köstliches Pulled Pork, ideal für Pasta, Salate, Pizza, Brötchen, Nachos oder Brot. Eine köstliche Basis, die Ihre Gerichte auf die nächste Stufe hebt.

Ref. 04000
Cod. Art. 2049001



850 G



-



SI / JA



-



-



4



-



-



-



-



Pulpo

Oktopus



Bandeja tentáculos pulpo cocido 130 gr.

Tentáculos de pulpo cocido, tiernos y sabrosos, ideales para preparar a la parrilla, en ensaladas o como parte de tus platos de mariscos



Ref. -
Cod. Art. 3557003

Gekochte Oktopus-Tentakeln 130 g (in Schale)

Tentáculos de pulpo cocido, tiernos y sabrosos, ideales para preparar a la parrilla, en ensaladas o como parte de tus platos de mariscos

NuevoNeu

Bandeja Tentáculos pulpo cocido

Tentáculos de pulpo cocido, tiernos y sabrosos, ideales para preparar a la parrilla, en ensaladas o como parte de tus platos de mariscos.



Ref. -
Cod. Art. 3557002

Gekochter Tintenfisch 150-200 (4 x 1,5 K)

Zarter und schmackhafter gekochte Tintenfisch, ideal zum Grillen, für Salate oder als Teil Ihrer Meeresfrüchtereckgerichte.

Bandeja entáculos pulpo cocido

Tentáculos de pulpo cocido, tiernos y sabrosos, ideales para preparar a la parrilla, en ensaladas o como parte de tus platos de mariscos.



Ref. -
Cod. Art. 3557001

Gekochter Tintenfisch 200-300 (4 x 1,5 K)

Zarter und schmackhafter gekochte Tintenfisch, ideal zum Grillen, für Salate oder als Teil Ihrer Meeresfrüchtereckgerichte.

Vegano

Veggy



Falafel clásico

Falafel clásico, preparado con garbanzo, cebolla, ajo, cilantro, perejil y un toque de aceite de oliva y sésamo. Sazonado con comino y sal, y decorado con semillas de sésamo, ofreciendo un sabor auténtico y delicioso.

Falafel (Klassisch)

Klassisches Falafel, zubereitet mit Kichererbsen, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander, Petersilie und einem Hauch von Oliven- und Sesamöl. Gewürzt mit Kreuzkümmel und Salz und garniert mit Sesam, bietet es einen authentischen und köstlichen Geschmack.

Ref. -
Cod. Art. 3251001



6000 G



-



-



-



-



8



-



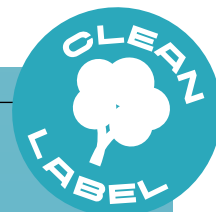
-



-



-



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 gebräuchlicherweise 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.

Leyendas

Zeichenerklärung

	PESO POR UNIDAD STÜCKGEWICHT		CON VAPOR MIT SCHWADEN		PRODUCTO EMBOLSADO ABGEPACKTES PRODUKT
	UNIDAD POR CAJA VERPACKUNGSEINHEIT		TIEMPO HORNEADO CA. BACKZEIT		PESO BOLSA BEUTEL-GEWICHT
	DESCONGELAR AUFTAUEN		TIEMPO FREIDORA FRITTEUSE (BRATZEIT)		PORCIONES TARTA PORTIONEN TORTEN
	TEMPERATURA DE HORNO OFENTEMPERATUR		SARTÉN PFANNE		DIÁMETRO DURCHMESSER
	TIEMPO APROX. HORNEADO CA. BACKZEIT		MICROONDAS MIKROWELLE		PORCIONES PLANCHA PORTIONEN BLECHKUCHEN

	SUPERALIMENTO SUPERFOOD		ETIQUETA LIMPIA CLEAN LABEL		APTO PARA PERSONAS VEGANAS FÜR VEGANER GEEIGNET		SIN LACTOSA LAKTOSEFREI
---	----------------------------	---	--------------------------------	---	--	---	----------------------------

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.

SEMILLA SAMEN	OMEGA-3 OMEGA-3	FIBRA BALLASTSTOFFE	PROTEÍNAS EIWEISS	ANTIOXIDANTES ANTIOXIDANTIEN	MINERALES MINERALIEN
 LINO LEINSAMEN	●	●	●	●	●
 CHÍA CHIASAMEN	●	●	●	●	●
 SÉSAMO SESAM		●	●	●	●
 PIPAS DE GIRASOL SONNENBLUMENKERNE		●	●	●	●
 PIPAS DE CALABAZA KÜRBISKERNE		●	●	●	●
 SEMILLAS DE SOJA SOJABOHNEN		●	●		●
 LINAZA LEINSAMEN	●	●	●		●
 COPOS DE AVENA HAFERFLOCKEN		●	●		●
 GRANOS DE ESPELTA DINKELKÖRNER		●	●		●
 SEMILLAS DE AMAPOLA MOHNSAMEN		●		●	●



VISITA NUESTRA WEB
BESUCHEN SIE UNSERE WEBSEITE
WWW.BACKWARENGOURMET.COM

SÍGUENOS EN...
FINDEN SIE UNS BEI...





www.backwarengourmet.com

Especialidades internacionales de panadería y pastelería
Internationale Backwarenspezialitäten