

# Backuwaren Gourmet







# *Bäckwaren Gourmet*

Especialidades  
internacionales de  
panadería y pastelería

Internationale  
Bäckwarenspezialitäten

# 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...



# Índice / Inhaltsverzeichnis

<b>Pan</b> <i>Brot</i>	<b>7</b>	<b>Pastelería</b> <i>Konditorei Produkte</i>	<b>63</b>
PANECILLOS BRÖTCHEN	8	TARTAS TORTEN	64
PANES ALEMANES DEUTSCHES BROT	11	PLANCHAS BLECHKUCHEN-SÜSS	74
LAUGENGEBÄCK LAUGENGEBÄCK	16	POSTRES INDIVIDUALES INDIVIDUELLE-SÜSS	80
PANES CORTADOS GESCHNITTENES BROT	18	<b>Producto Balear</b> <i>Balearen Produkte</i>	<b>83</b>
LÍNEA MEDITERRÁNEA MEDITERRANES BROT	20	PAN BROT	84
ESPECIAL RESTAURACIÓN FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE	22	EMPANADAS Y COCARROIS HERZHAFTGE GEFÜLLTE TEIGTASCHEN	86
PAN DE HAMBURGUESA Y HOT DOG HAMBURGER BROT & HOT DOG	28	COCAS DEFTIGE BLECHTORTEN	88
PAN CRISTAL KRISTALLBROT	32	ENSAIMADAS Y TARTAS ENSAIMADAS UND TORTEN	89
PANES RÚSTICOS RUSTIKALES BROT	33	<b>Cuarta y quinta gama</b> <i>Convenience-Produkte</i>	<b>91</b>
LÍNEA GOURMET GOURMET LINIE	36	CROQUETAS KROKETTEN	92
BOCATAS BELEGTE BRÖTCHEN	37	EMPANADOS Y ASADOS PANIERT & GEBRATEN	94
PANES INTEGRALES VOLLKORNBROT	38	ASIÁTICOS ASIATISCH	97
<b>Bollería</b> <i>Klein Gebäck</i>	<b>41</b>	STREET FOOD STREET FOOD	99
CROISSANTS & PAIN AU CHOCOLAT Y BACKNNUT'S CROISSANTS, PAIN AU CHOCOLAT & BACKNNUT'S	42	TEX MEX-HINDÚ TEX MEX - INDISCHES	99
BOLLERÍA DULCE SÜßES GEBÄCK	45	CARNES FLEISCH	100
HOJALDRES BLÄTTERTEG	47	CARNE HAMBURGUESA BURGER-FLEISCH	100
ESPECIAL RESTAURACIÓN FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE	48	PATO Y FOIE ENTE UND FOIE	101
MUFFIN MUFFIN	54	PULLED PULLED	102
<b>Sin gluten</b> <i>Gluten-frei</i>	<b>57</b>	PESCADOS FISCH	103
PAN BROT	58	PULPO OKTOPUS	103
BOLLERÍA KLEIN GEBÄCK	59	ATÚN THUNFISCH	104
TARTAS Y PLANCHAS TORTEN UND BLECHKUCHEN	61	VEGANO VEGGY	105
		<b>Complementos</b> <i>Zubehör</i>	<b>106</b>

PANECILLOS BRÖTCHEN	8
PANES ALEMANES DEUTSCHES BROT	11
LAUGENGEBÄCK LAUGENGEBÄCK	16
PANES CORTADOS GESCHNITTENES BROT	18
LÍNEA MEDITERRÁNEA MEDITERRANES BROT	20
ESPECIAL RESTAURACIÓN FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE	22
PAN DE HAMBURGUESA Y HOT DOG HAMBURGER BROT & HOT DOG	28
PAN CRISTAL KRISTALLBROT	32
PANES RÚSTICOS RUSTIKALES BROT	33
LÍNEA GOURMET GOURMET LINIE	36
BOCATAS BELEGTE BRÖTCHEN	37
PANES INTEGRALES VOLLKORNBROT	38





*Pan  
Brot*

# PANECILLOS BRÖTCHEN



REF. 31264 | COD. ART. 0102052

## *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.

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



REF. 34265 | COD. ART. 0102056

## *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.

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



REF. 31254 | COD. ART. 0102013

## *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.

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





REF. 33253 | COD. ART. 0102017

## Panecillo de sésamo

Panecillo trigoero 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.

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



REF. 31252 | COD. ART. 0102033

## 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.

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



REF. 32010 | COD. ART. 0102037

## 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.



70 G 30 NO / NEIN 200-220°C 8-10 MIN SI / JA



REF. 35004 | COD. ART. 0102001

## 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.



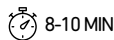
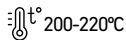
70 G 90 NO / NEIN 200-220°C 8-10 MIN SI / JA



REF. 33252 | COD. ART. 0102010

## Panecillo de amapola

Panecillo triguero, 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

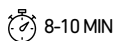
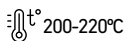
Rundes und knuspriges Weizenbrötchen mit elegantem Rosetenschnitt. Dieses Brötchen wird mit Mohn bestreut, was ihm eine außergewöhnliche Textur und Geschmack verleiht.



REF. 34266 | COD. ART. 0102054

## 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

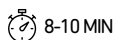
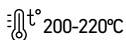
Klassisches Mehrkornbrötchen in einem neuen ovalen Format. Hergestellt nach traditionellem Rezept mit Sauerteig und einer Saatenmischung, die 30% Leinsamen, Sesam und Soja enthält.



REF. 34264 | COD. ART. 0102055

## 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. 34251 | COD. ART. 102058

## Panecillo de chia

Panecillo de trigo mixto, enriquecido con nutritivas semillas de chía que ofrecen un toque crujiente y un sabor excepcional.



### Chia-Brötchen

Weizenmischbrötchen mit nährstoffreichen Chiasamen angereichert. Knuspriger Biss und außergewöhnlicher Geschmack.



REF. 566 | COD. ART. 7702003

## Panecillo integral semillas de girasol

Combina el trigo integral con semillas de girasol para una miga densa y una corteza dorada.

### "Sunny" Brötchen

Kombiniert Vollkornweizen mit Sonnenblumenkernen für eine dichte Krume und eine goldene Kruste.

80 G 100 NO / NEIN 180°C 15 MIN SI / JA



REF. 5215 | COD. ART. 7702004

## Surtido 4 panecillos

Cuatro mini panecillos variados, elaborados con una mezcla de trigo, centeno y espelta.

### 4-Brötchen-sortiment

Sortiment von 4 verschiedenen Minibrötchen, hergestellt aus einer Mischung aus Weizen, Roggen und Dinkel.

83 G 100 NO / NEIN 190°C 15 MIN SI / JA

# PANES ALEMANES DEUTSCHES BROT



REF. 14805 | COD. ART. 0104051

## Wellness Eiweissbrot

Una mezcla innovadora de soja y trigo que ofrece más proteínas y menos hidratos de carbono. Este pan es delicioso, con un toque especial que lo hace ideal tanto para preparaciones dulces como saladas.

### Wellness Eiweissbrot

Eine innovative Mischung aus Soja und Weizen, die mehr Eiweiß und weniger Kohlenhydrate bietet. Dieses Brot ist köstlich, mit einer besonderen Note, die es sowohl für süße als auch für salzige Zubereitungen ideal macht.



400 G 21 150 MIN 180° 15-18 MIN SI / JA



REF. 15001 | COD. ART. 0104009

## 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.

500 G 6 150 MIN 175° 15-18 MIN SI / JA



REF. 15501 | COD. ART. 0104011

## 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.

500 G 5 150 MIN 180° 12 MIN SI / JA



REF. 13604 | COD. ART. 0104042

## 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.



500 G 10 150 MIN 180° 15-18 MIN SI / JA



REF. 11801 | COD. ART. 0104052

## 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.

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



REF. 11802 | COD. ART. 0104053

## 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.

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



REF. 19611 | COD. ART. 0104070

## 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.

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



REF. 13311 - 13603 | COD. ART. 0104012 - 0104020

## 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.

500 G - 750 G 5 - 10 160 MIN 180° 15-18 MIN SI / JA



REF. 13305 - 13605 | COD. ART. 0104007 - 0104031

## 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.



500 G - 750 G 8 - 12 150 MIN 180° 15-18 MIN SI / JA



REF. 13606 | COD. ART. 0104071

## Pan de chia 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.

600 G 10 150 MIN 200° 15-18 MIN SI / JA



REF. 13304 | COD. ART. 0104010

## 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.



750 G 12 150 MIN 180° 15-18 MIN SI / JA



REF. 13306 | COD. ART. 0104029

## 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.



750 G 12 150 MIN 180° 15-18 MIN SI / JA



REF. 13303 | COD. ART. 0104041

## Pan Champagnerkruste

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

## Champagner-Kruste

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

750 G 12 150 MIN 180° 15-18 MIN SI / JA



REF. 11602 | COD. ART. 0104025

## 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.



1000 G 6 150 MIN 180° 15-18 MIN SI / JA



REF. 13001 | COD. ART. 0104004

## Pan de centeno girasol

Pan integral excepcional elaborado con un 52% de harina de espelta y un 48% de harina de centeno, fermentado con masa madre natural. Una elección de calidad que combina salud y sabor.

### Rusti Vollkorn

Außergewöhnliches Vollkornbrot aus 52% Dinkelmehl und 48% Roggenmehl, fermentiert mit Natursauerteig. Eine Qualitätswahl, die Gesundheit und Geschmack vereint.

1000 G 8 160 MIN 180° 15-18 MIN SI / JA



REF. 14004 | COD. ART. 0104072

## 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.

1900 G 3 150 MIN 210° 15-18 MIN SI / JA



REF. 14306 | COD. ART. 0104073

## Pan Vollkornbrot

Delicioso pan elaborado con mezcla de harinas integrales y de centeno. La superficie está recubierta con copos de centeno.

### Vollkornbrot

Köstliches Brot aus Vollkorn- und Roggenmehl hergestellt. Die Oberfläche wird mit Roggenkörnern bedeckt.

1900 G 3 160 MIN 210° 15-18 MIN NO / NEIN

# LAUGENGEBÄCK

## LAUGENGEBÄCK








REF. 93013 | COD. ART. 0110009

### 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,

 100 G
  40
  30 MIN
  180°
  14 MIN
  NO / NEIN









REF. 1899 | COD. ART. 7710003

### 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.

 100 G
  60
  -
  160°
  6 MIN
  NO / NEIN









REF. 93012 | COD. ART. 0110010

### 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.

 100 G
  50
  30 MIN
  180°
  14 MIN
  NO / NEIN





REF. 458 | COD. ART. 7710002

## 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.



125 G



30



20 MIN



100°



6 MIN



NO / NEIN



# PANES CORTADOS

## GESCHNITTENES BROT



REF. 19301 | COD. ART. 0105013

### *Pan cortado Friesenkruste*

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

750 G 12 300 MIN t° -

### *Friesenkruste Retail*

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



REF. 19302 | COD. ART. 0105014

### *Pan cortado Malzkornbrot*

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

750 G 10 300 MIN t° -

### *Malzkornbrot Retail*

Ein köstliches Weizenmalzmischbrot, bequem in Scheiben geschnitten und verzehrfertig.



REF. 17016 | COD. ART. 0105016

### *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.

950 G 5 150 MIN t° -

### *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. 19002 | COD. ART. 0105012

## 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.

1000 G 8 300 MIN t° -

### Landbrot Retail

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

t° -



REF. 17015 | COD. ART. 0105015

## 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!

1950 G 5 150 MIN t° -

### Brot Saat & Korn

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

t° -



REF. 17011 | COD. ART. 0105018

## Friesen Kruste cortado

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

1950 G 5 150 MIN t° -

### Friesenkruste-Brot Geschnitten

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

t° -



# LÍNEA MEDITERRÁNEA

## MEDITERRANES BROT



REF. 16445 | COD. ART. 0104074

### *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.

300 G
 10
 150 MIN
 180°
 15-18 MIN
 NO / NEIN





REF. 16446 | COD. ART. 0104078

### *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.

350 G 10 90 MIN 200-220° 15-18 MIN NO / NEIN



REF. 16441 | COD. ART. 0104075

### *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.

350 G 10 150 MIN 180° 15-18 MIN NO / NEIN



REF. 16444 | COD. ART. 0104076

### *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.

350 G 10 90 MIN 200-220° 15-18 MIN NO / NEIN



REF. 16440 | COD. ART. 0104077

### *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.

380 G 10 90 MIN 200-220° 15-18 MIN NO / NEIN

Especial restauración / Für Hotellerie und Gastronomie

# ESPECIAL RESTAURACIÓN FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

NUEVO  
NEU

REF. 308 | COD. ART. 4201001

## 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.



350 G 16 30 MIN 180°C 15/20 MIN -

REF. 0110 | COD. ART. 3404002



## 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.

NUEVO  
NEU

## Fladenbrot (10 cm.)

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

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

REF. 0105 | COD. ART. 3404001



## Pan pita normal 14 cm

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

NUEVO  
NEU

## Fladenbrot (14 cm.)

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

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



REF. 1106031 | COD. ART. 7914001

## Bágel sésamo

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

NUEVO  
NEU

### Sesambágel

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

85 G 50 45 MIN 180° 3-5 MIN NO / NEIN



REF. 53932 | COD. ART. 2708018

## Mini sandwich finnium

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.

25 G 200 30 MIN - - NO / NEIN



REF. 32015 | COD. ART. 0102029

## 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.

30 G 180 - 200-220° 6 MIN NO / NEIN



REF. 1102011 | COD. ART. 7901011

## 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.

35 G 100 20 MIN 190° 8 MIN NO / NEIN

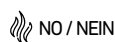


EXPRESS

REF. C136A | COD. ART. 3701042

## Mini rombo

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

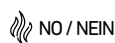
Rautenförmiges Brötchen mit attraktivem, halb-rustikalem Aussehen. Es eignet sich dank seiner knusprigen Textur und seines kräftigen Geschmacks sowohl für sich allein als auch als Beilage zu einem deftigen Gericht.



REF. 1106008 | COD. ART. 7901007

## Bocatín 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

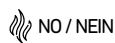
Mini-Olivenbröchen mit wabenförmiger Krume, hergestellt mit doppelter Fermentation, nativem Olivenöl und Roggensauerteig.



REF. 1106028 | COD. ART. 7901008

## Bocatín 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

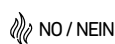
Riegel mit luftiger, dunkler Krume, angereichert mit Getreide im Inneren und der Kruste, hergestellt mit Roggensauerteig und doppelter Fermentation.



REF. 38454 | COD. ART. 2704002

## 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-Brotchen

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



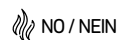


REF. C139A | COD. ART. 3701043

## Mini chapata

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

EXPRESS



## Mini Ciabatta

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

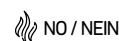


REF. P132E | COD. ART. 3701069

## Pintxo gourmet

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.

EXPRESS



## Gourmet Pintxo

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.

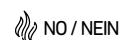


REF. P140A | COD. ART. 3701071

## Pintxo gourmet semillas

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

EXPRESS



## Pintxo Gourmet mit Körnern

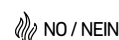
Der Gourmet Pintxo ist ein doppelt fermentiertes Brot mit rustikalem Aussehen, knuspriger Kruste und Belag aus Leinsamen, Sesam und Mohn.



REF. 1106021 | COD. ART. 7901002

## 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. 1104056 | COD. ART. 7901012

## Flauta chapata olivas

Pan alveolado con un sabor y aroma intensos, gracias al aceite de oliva virgen.

 140 G  40  20 MIN  190°  10 MIN  -







## Oliven Ciabatta

Brot mit intensivem Geschmack und Aroma, dank des nativen Olivenöls.

REF. 978 | COD. ART. 7714001

## Bágel con sésamo

Panecillo de harina de trigo y centeno característico por su peculiar forma con un agujero en el centro. La superficie está cubierta por crujientes semillas de sésamo.

 75 G  36  15-20 MIN  100°  6-8 MIN  NO / NEIN







## Sesambágel

Bagel aus Weizenmehl und Roggen hergestellt. Er zeichnet sich durch seine unverwechselbare Form mit einem Loch in der Mitte aus. Die Oberfläche wird mit Sesamkernen bestreut.

REF. C815B | COD. ART. 3701070

## Rombo

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

 75 G  128  20 MIN  200°  5 MIN  NO / NEIN

## Rombo







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

**EXPRESS**

REF. 85444 | COD. ART. 7702002

## Surtido 5 mini panecillos

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

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

## Minibrötchen-mix (5 sorten)

Brötchen aus einer Mischung von Weizen, Roggen und Dinkel.



REF. ARC0482 | COD. ART. 5301003

## 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.

265 G
 15
 -
 250°
 3 MIN
 NO / NEIN



REF. 440131 | COD. ART. 2801004

## 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.

400 G
 7
 180 MIN
 -
 -
 NO / NEIN



REF. ARC102 | COD. ART. 5301001

## 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.

## Brot "Cardinale"

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

540 G
 8
 -
 220°
 5 MIN
 NO / NEIN



REF. 49232 | COD. ART. 2704001

## Focaccia tradizionale

Focaccia tradizionale, con una masa suave y esponjosa, bañada en aceite de oliva. Un clásico italiano.

## Focaccia Tradizionale

Focaccia tradizionale, mit einem weichen und schwammigen Teig, eingetaucht in Olivenöl. Ein italienischer Klassiker.

600 G
 4
 -
 200-210°
 8 MIN
 NO / NEIN

Especial restauración / Für Hotellerie und Gastronomie

# PAN DE HAMBURGUESA Y HOT DOG

## HAMBURGUER BROT & HOT DOG



REF. 008 | COD. ART. 1601007

### Mini burger brioche amapola

Mini burger de brioche con semillas de amapola. Perfecta para crear pequeñas y deliciosas hamburguesas con un toque gourmet.

### Mini Brioche-Burger mit Mohnsamem

Mini-Brioche-Burger mit Mohn. Perfekt für die Zubereitung von köstlichen kleinen Burgern.



35 G



50



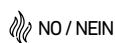
30 MIN



-



-



NO / NEIN



REF. PAT051 | COD. ART. 1401001

### 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.



80 G



24



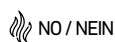
30 MIN



-



-



NO / NEIN



REF. 002 | COD. ART. 1601002

### 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.



80 G



20



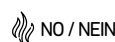
30 MIN



-



-



NO / NEIN



REF. 080 | COD. ART. 1601003

## Black burger

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

80 G 18 30 MIN t° -

## 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.

NO / NEIN



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!

80 G 18 30 MIN t° -

## 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!

NO / NEIN



REF. 076 | COD. ART. 1601006

## 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!

80 G 18 M30 IN t° -

## Potato-rolls Burger (Geschnitten)

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

NO / NEIN



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!

80 G 18 30 MIN t° -

## Burger Potato Rolls

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

NO / NEIN



REF. 046 | COD. ART. 1601012

## Burger brioche vegana

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

80 G 18 30 MIN t° -

## Brioche Burger (vegan)

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

-



REF. 077 | COD. ART. 1601008

## Burger brioche cortada

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

80 G 18 30 MIN t° -

## Brioche-Burger (Geschnitten)

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

-



REF. 114 | COD. ART. 1601009

## Burger potato rolls sésamo byn

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

80 G 15 30 MIN t° -

## Potato Rolls-Burger mit Sesam

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

-



REF. 091 | COD. ART. 1601011

## 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!

80 G 18 30 MIN t° -

## Red Burger

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

-



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.

100 G 18 30 MIN - - -

## Potato Rolls Hamburger mit Schwarzem und Weisssem Sesam

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

-



REF. 50000081 | COD. ART. 5901002

## Pan hamburguesa artesana sésamo precortado

Pan de hamburguesa artesanal, horneado en piedra, hecho con harina de trigo y decorado con semillas de sésamo.

100 G 35 60 MIN - - -

## Handwerklich Hergestelltes Burger-Brot mit Sesam (Geschnitten)

Handwerklich hergestelltes Hamburgerbrötchen aus Weizenmehl und Sesam.

-



REF. 1364 | COD. ART. 7701001

## Hamburguesa con masa madre

Panecillo de hamburguesa de masa madre con sabor intenso y miga suave y esponjosa, ideal para acompañar hamburguesas gourmet.

100 G 40 90 MIN - - -

## Burgerbrot mit Sauerteig

Sauerteig-Hamburgerbrötchen mit intensivem Geschmack und weicher, fluffiger Krume, ideal für Gourmet-Burger.

-



REF. ARC0347 | COD. ART. 5308011

## Brioche Roll rock & roll

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

800 G 5 90 MIN - - -

## Brioche-Rolle Rock & Roll

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

-

Especial restauración / Für Hotellerie und Gastronomie

# PAN CRISTAL

## KRISTALLBROT

REF. DA28 | COD. ART. 5101001

### *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.



200 G 28 NO / NEIN 180° 13-16 MIN NO / NEIN



REF. CRI9 | COD. ART. 5101006

### *Pan de cristal*

Este pan cristal destaca por su fina corteza crujiente y miga ligera, con un sabor neutro y suave que resalta las 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.



650 G 9 NO / NEIN 180° 13-16 MIN NO / NEIN



# PANES RÚSTICOS

## RUSTIKALES BROT



REF. C113D | COD. ART. 3701064

### 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.



295 G



20



20 MIN



200°



17 MIN



NO / NEIN



REF. 16006 | COD. ART. 0103009

### Baguette cebolla premium

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

### Premium Zwiebelbaguette

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



300 G



8



-



200-220°



15 MIN



NO / NEIN



REF. 310680 | COD. ART. 2801001

### 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 Sonnenblumenkernen und Gewürzen

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



350 G



20



-



190°



20 MIN



NO / NEIN



REF. P133A | COD. ART. 3701051

## 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.



350 G 22 20 MIN 200° 18 MIN

## 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.

NO / NEIN



REF. 340063 | COD. ART. 2801003

## Pavé rústico

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

400 G 22 - 190° 25 MIN

## Rustikales Pavé

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

NO / NEIN



REF. 340068 | COD. ART. 2801002

## Pavé cereales pipas de girasol

Combinación perfecta de granos y semillas que ofrece un sabor lleno de matices y una textura agradable.

400 G 20 - 190° 25 MIN

## Mehrkorn-Pavé mit Sonnenblumenkernen

Perfekte Kombination aus Körnern und Samen, die einen geschmackvollen und nuancenreichen Geschmack sowie eine angenehme Textur bietet.

NO / NEIN



REF. C100C | COD. ART. 3701055

## Chapata

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



460 G 22 20 MIN 200° 20 MIN

## Ciabatta

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

NO / NEIN



REF. C407F | COD. ART. 3701053

## Pan O'Kin

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.



460 G



21



20 MIN



200°



25 MIN



NO / NEIN



# LÍNEA GOURMET

## GOURMET LINIE



REF. P121C | COD. ART. 3701056

### Viena gourmet

Viena Gourmet es un pan con una corteza dorada y una suave enharinado. Su miga blanca, homogénea y esponjosa lo hace ideal para acompañar cualquier alimento.



120 G 90 20 MIN 200° -

### Wiener Gourmet

Vienna Gourmet ist ein Brot mit einer goldenen und leicht bemehlten Kruste. Seine weiße, homogene und fluffige Krume macht es zum idealen Begleiter für alle Speisen.



REF. P112C | COD. ART. 3701003

### Bocata gourmet

Barrita gourmet con una corteza crujiente y una miga blanca y esponjosa.



135 G 60 20 MIN 185-200° -

### Kleine Weissbrotstange Gourmet

Gourmet-Riegel mit einer knusprigen Kruste und einer flauschigen weißen Krume.



REF. P707L | COD. ART. 3701063

### 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.



280 G 32 20 MIN 200° -

### 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. P708K | COD. ART. 3701065

## 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.



285 G



33



20 MIN



200°



-



-

# BOCATAS BELEGTE BRÖTCHEN



REF. C130A | COD. ART. 3701016

## Rombo bocata

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

### Rombo Bocata

Rautenförmiges Brötchen mit attraktivem, halbrustförmigem Aussehen.



130 G



63



20 MIN



185-200°



15 MIN



NO / NEIN



REF. Q203A | COD. ART. 3701038

## 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.



150 G



50



20 MIN



220°



16 MIN



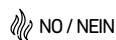
NO / NEIN



REF. P136A | COD. ART. 3701067

## Bocadillo Koskor 150

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



### Baguette Koskor

Die Koskor-Familie zeichnet sich durch ihre doppelt fermentierten, stark hydratisierten und rustikal Brote aus. Ohne Zusatzstoffe und Konservierungsmittel hergestellt.

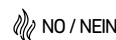
# PANES INTEGRALES VOLLKORNBROT



REF. P141A | COD. ART. 3701072

## Barra trigo integral 100%

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



### 100% Vollkorn-Baguette

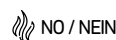
100% Vollkornbrot ist ein authentisches Brot mit allen Vorteilen des Vollkorns.



REF. Q205B | COD. ART. 3701066

## 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. P460A | COD. ART. 3701039

## Pan semillas

Barra de pan elaborada con doble fermentación, que combina una mezcla de harinas de trigo, trigo malteado y avena integral. Su interior está enriquecido con semillas de lino, pipas de girasol y masa madre de centeno

345 G 28 20 MIN 200° 18 MIN

## Samenbrot

Ein doppelt fermentiertes Brot, das eine Mischung aus Weizen-, Weizenmalz- und Hafervollkornmehl enthält. Sein Inneres ist mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Roggensauerteig angereichert und bietet.

NO / NEIN



REF. 1103085 | COD. ART. 7901010

## 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.

355 G 22 20 MIN 190° 15 MIN

## 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.

NO / NEIN



## ¡Apuntate al reto del superfood!

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

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

## Steig ein in das Erlebnis Superfood!

Superfoods sind nährstoffreiche Lebensmittel, die eine Vielzahl an gesunden Eigenschaften bieten. Zu diesen gehören Zutaten wie Quinoa, Roggen, Dinkel, Flachs, Grüner Tee, Ingwer, Ananas, Chiasamen, Zwiebel, Nüsse, Sesam, Hafer, Apfel, Karotten, Kürbis und Kurkuma. Diese Lebensmittel sind reich an Vitaminen, Mineralien, Omega-3-Fettsäuren, Antioxidantien und sekundären Pflanzenstoffen, die die Gesundheit fördern. Sie tragen dazu bei, den Körper mit wichtigen Nährstoffen zu versorgen und sind ein fester Bestandteil unserer Backwaren, um einen gesunden und schmackhaften Genuss zu bieten.

CROISSANTS, PAIN AU CHOCOLAT Y BACKNNUT'S 42  
CROISSANTS, PAIN AU CHOCOLAT & BACKNNUT'S

BOLLERÍA DULCE 45  
SÜßES GEBÄCK

HOJALDRES 47  
BLÄTTERTEG

ESPECIAL RESTAURACIÓN 48  
FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

MUFFIN 54  
MUFFIN





# Bolleria

## Klein Gebäck



# CROISSANTS, PAIN AU CHOCOLAT Y BACKNNUT'S

## CROISSANTS, PAIN AU CHOCOLAT & BACKNNUT'S

REF. 463 | COD. ART. 4214001

### *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

NUEVO  
NEU

### *New York Rolls Natural*

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



95 G 11 0% SI / JA 165°C - 18 MIN -

REF. 351 | COD. ART. 4214002

### *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.

NUEVO  
NEU

### *New York Rolls Black*

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



95 G 11 0% SI / JA 165°C - 18 MIN -

REF. 402119 | COD. ART. 2808003

### *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.



60 G 90 0% - 165°C 18 MIN NO / NEIN

REF. 61625 | COD. ART. 1308002

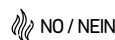


### Croissant recto mantequilla

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

### Buttercroissant

Buttercroissant mit knuspriger, flockiger Kruste, eine wahre Gaumenfreude.



REF. 5308007 | COD. ART. 5308007

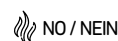


### Big backnut's total sugar

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 Backnut's Total Sugar

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



REF. 402909 | COD. ART. 2808004

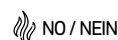


### Pain chocolat mantequilla 24%

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. 95034 | COD. ART. 0108026

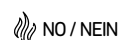


### Croissant curvo mantequilla

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. 440032 | COD. ART. 2808005

### Croissant de cereales mantequilla pura 20%

Croissant de mantequilla con una mezcla de cereales (espelta, malta...) y recubierto con semillas de chia, girasol, calabaza...

80 G 60 - 165°C 20 MIN

### Mehrkorncroissant mit Butter (20%)

Leckeres Mehrkorncroissant aus Butter und einer Körnermischung (Dinkel, Malz...). Die Oberfläche wird mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen und Chiasamen.



REF. 440021 | COD. ART. 2808006

### Croissant de cacao y avellanas mantequilla 18%

Elaborado con mantequilla pura al 18%. Este croissant combina una masa hojaldrada y ligera con un delicioso relleno de cacao y avellanas.

85 G 60 - 165°C 20 MIN

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

Kakao-Haselnuss-Croissant, hergestellt mit 18% reiner Butter. Dieses Croissant kombiniert einen leichten, flockigen Teig mit einer köstlichen Kakao- und Haselnussfüllung.



REF. 4039 | COD. ART. 1508009

### Croissant mantequilla fermentado

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

95 G 50 30 MIN 180°C 17 MIN

### Butter-Croissant (Gegärt)

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



REF. 4009 | COD. ART. 1508011

### Napolitana chocolate

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

112 G 60 30 MIN 180°C 17 MIN

### Pain au Chocolat

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

NO / NEIN

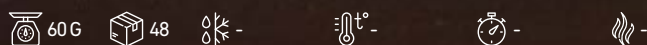
# BOLLERÍA DULCE SÜßES GEBÄCK

NUEVO  
NEU

REF.- | COD. ART. 2908003

## 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.



## Crema-Xuxo

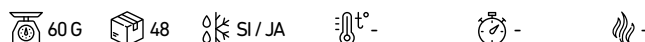
Köstliche Xuxo mit Cremefüllung, knusprigem Teig und einer süßen Note, die sie zum perfekten Genuss macht.



REF.- | COD. ART. 2908001

## Xuixo de manzana

Delicado xuixo relleno de manzana, con una masa crujiente y un interior dulce y jugoso.



NUEVO  
NEU

## Apfel-Xuxo

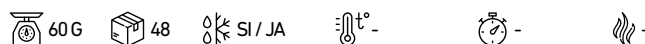
Zartes, mit Äpfeln gefüllte Xuxo, mit knusprigem Teig und einem süßen und saftigen Inneren.



REF.- | COD. ART. 2908002

## Xuixo de pistacho

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



NUEVO  
NEU

## Pistazien-Xuxo

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



REF. 53708 | COD. ART. 0108044

## 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.

80 G 27 60 MIN 120°C -

## Mandelhörnchen

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

-



REF. 53724 | COD. ART. 0108042

## Nussecke

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

100 G 32 30 MIN 120°C -

## Nussecke

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

-



REF. 51644 | COD. ART. 0108041

## Johannisbeer-Streuseltaler

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

120 G 15 60 MIN 120°C -

## Johannisbeer-Streuseltaler

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

-



REF. 53743 | COD. ART. 0108043

## Ojo de buey

Deliciosa galleta de masa quebrada con un generoso escudillado de mazapán y una exquisita mermelada de frutos rojos.

150 G 24 60 MIN 120°C -

## Ochsenauge

Köstliches Mürbeteiggebäck mit einer großzügigen Marzipankruste und einer köstlichen Konfitüre aus roten Früchten.

-

# HOJALDRES BLÄTTERTEG



REF. 51801 | COD. ART. 0108038

## 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.

90 G 24 60 MIN 170-190°C -

## 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. 51841 | COD. ART. 0108040

## 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.

100 G 20 60 MIN 170-190°C -

## Puddingbrezel

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



REF. 11711 | COD. ART. 0108003

## Pañuelo de manzana

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

130 G 40 30 MIN 170-190°C 20 MIN

## Apfeltasche

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



REF. 100509 | COD. ART. 1530002

## Plancha de hojaldre 58x38 cm

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

1000 G 15 - 170-190°C -

NUEVO  
NEU

## Blätterteigplatte

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



# ESPECIAL RESTAURACIÓN FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE



NUEVO  
NEU

REF. 18282 | COD. ART. 8418001

## 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.

33 G 144 30-40 MIN 180° 18-20 MIN -

REF. 27030 | COD. ART. 5308014



## 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.

10,41 G 144 - 120 MIN -





REF. ARC0053 | COD. ART. 5308012

## 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.

12 G 125 30 MIN 190°C 1 MIN

### 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. 28875 | COD. ART. 2708017

## 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!

20 G 250 30 MIN 180°C 12 MIN

### Schokogenuss

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



REF. 28811 | COD. ART. 2708021

## 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.

20 G 250 30 MIN 180°C 12 MIN

### Crème-Teigtasche

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



REF. 46620 | COD. ART. 2708011

## Mini donny'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.

22 G 90 60 MIN

### 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. 53122 | COD. ART. 2708023

### Mini donny's fruit

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

22 G
 90
 60 MIN
 -
 15 MIN
 -

### 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. 1775 | COD. ART. 1508004

### 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.

25 G
 70
 60 MIN
 -
 -
 -

### Mini Schoko-Berliner

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



REF. 1777 | COD. ART. 1508006

### 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.

25 G
 70
 60 MIN
 -
 -
 -

### 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. 1780 | COD. ART. 1508013

### 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.

25 G
 70
 60 MIN
 -
 -
 -

### 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. 440028 | COD. ART. 2808001

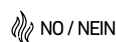


## Mini pain chocolat mantequilla pura 18%

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. 252001 | COD. ART. 5208011

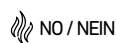


## Croissant mini mantequilla

Apetitoso croissant de mantequilla en formato mini. Su tamaño compacto lo convierte en una opción perfecta para buffets, eventos o desayunos.

## Mini Butter-Croissant

Appetitliches Buttercroissant im Miniformat. Durch seine kompakte Größe ist es die perfekte Wahl für Buffets, Veranstaltungen oder Frühstücke.



REF. S2454 | COD. ART. 8408005



## 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. 402918 | COD. ART. 2808008



## 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. 61639 | COD. ART. 1308001



### Mini croissant mantequilla

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

30 G
 225
 15 MIN
 165°C
 14 MIN
 -

### Mini Croissant

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

REF. 41151 | COD. ART. 2708019



### 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.

30 G
 167
 45 MIN
 180°C
 12 MIN
 -

### Mini-Creme-Croissant

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

REF. 61637 | COD. ART. 1308005



### 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.

30 G
 225
 15 MIN
 165°C
 14 MIN
 -

### Mini Pain Chocolat

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

REF. 3043 | COD. ART. 1508003



### Mini napolitana chocolate

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

30 G
 182
 20 MIN
 170-180°C
 17 MIN
 -

### Mini Pain au Chocolat

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



REF. 51691 | COD. ART. 2708020

## Mini ensaimada MTC.

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

37 G 135 120 MIN 180°C 5 MIN

## Mini-Ensaïmada (mit Schmalz)

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



REF. 52415 | COD. ART. 2708022

## Mini cresta de manzana

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

40 G 112 60 MIN 200°C 15 MIN

## Mini-Apfeltasche

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



REF. 440024 | COD. ART. 2808002

## 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.

40 G 140 - 165°C 15 MIN

## 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. 103004 | COD. ART. 1508014

## Mini sneken

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

40 G 125 25 MIN 170-180°C 15 MIN

## Mini-Sneken

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



REF. 422004 | COD. ART. 5208008



## Croissant hotelero mantequilla

Croissant hotelero de 42 gramos, elaborado con mantequilla de alta calidad.

### Hotel Buttercroissant

Hotel-Croissant von 42 Gramm, hergestellt mit hochwertiger Butter.

42 G 90 20 MIN 180°C 12 MIN -



REF. 001103097 | COD. ART. 5208019

## Surtido mini danesas

Surtido de bollería danesa que incluye 5 piezas deliciosas: Mini Trenza 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.

42 G 120 - 190°C 20 MIN -



# MUFFIN MUFFIN



NUEVO  
NEU

REF. 330001781 | COD. ART. 1516001

## 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.

120 G 28 120 MIN - - -



REF. 42464 | COD. ART. 2713009



## 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.

15 G 150 60 MIN - -

## Mini-Muffin-Mix

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

REF. 41587 | COD. ART. 2713006



## 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.

112 G 36 40 MIN - -

## Schoko-Muffin

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

REF. 41588 | COD. ART. 2713007



## Muffin relleno de manzana y canela

Este muffin es un verdadero deleite, con un bizcocho de manzana y canela, relleno de caramelo y rematado con un crujiente crumble.

112 G 36 40 MIN - -

## Apfel-Zimt-Muffin

Dieser Muffin ist ein echter Leckerbissen, mit einem Apfel-Zimt-Biskuit, gefüllt mit Karamell und gekrönt mit knusprigen Streuseln.

REF. 41590 | COD. ART. 2713008



## Muffin relleno frambuesa y limón

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

112 G 36 40 MIN - -

## Himbeer-Zitronen-Muffin

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

PAN	58
BROT	
BOLLERÍA	59
KLEIN GEBÄCK	
TARTAS Y PLANCHAS	61
TORTEN UND BLECHKUCHEN	





# Sin gluten

## Gluten-Frei



# PAN BROT



REF. 60002 | COD. ART. 2410002

## *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.

50 G
 35
 30 MIN
 180°C
 3 MIN
 -

## *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. 60101 | COD. ART. 2410003

## *Panecillo rústico redondo sin gluten*

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

100 G
 25
 30 MIN
 200°C
 8 MIN
 -

## *Rustikales Brötchen (Glutenfrei)*

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



REF. 60302 | COD. ART. 2410004

## *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.

100 G
 20
 30 MIN
 180°C
 5 MIN
 -

## *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. 60001 | COD. ART. 2410001

## 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.

100 G 25 30 MIN 180°C 3 MIN -

## 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.

# BOLLERÍA KLEIN GEBÄCK



REF. B0050HOR50 | COD. ART. 5308013

## Mini croissant sin gluten

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

30 G 50 45 MIN 180°C 6 MIN -

## Mini-Croissant (glutenfrei)

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



REF. 61101 | COD. ART. 2412002

## Napolitana chocolate sin gluten

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

55 G 20 60 MIN 200°C 3 MIN -

## Pan au Chocolat (Glutenfrei)

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



REF. 61601 | COD. ART. 2412001

## Croissant sin gluten

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

60 G 20 60 MIN 200°C 3 MIN -

### Glutenfreies Croissant

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



REF. 61004 | COD. ART. 2416002

## 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.

85 G 20 30 MIN 180°C 5 MIN -

### Schoko-Muffin (Glutenfrei)

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

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-SÜSS



REF.05435 | COD. ART. 8106002

### *Tarta de nata y yema sin gluten*

Tarta de nata y yema dulce sin gluten. Textura esponjosa y agradable al paladar.

### *Sahne- und Eigelborte (glutenfrei)*

Glutenfreie Sacher-Torte mit einem intensiven Kakao- und Himbeergeschmack.

325 G
 1
 120 MIN
 -
 -
 -



REF. 05436 | COD. ART. 8106003

### *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.

410 G
 1
 120 MIN
 -
 -
 -



REF. 39000775 | COD. ART. 2507001

### *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.

1050 G
 1
 360 MIN
 -
 -
 -
 12

TARTAS	64
TORTEN	
PLANCHAS	74
BLECHKUCHEN-SÜSS	
POSTRES INDIVIDUALES	80
INDIVIDUELLE-SÜSS	





*Pasteleria*  
*Konditorei Produkte*

# TARTAS TORTEN



NUEVO  
NEU

REF. 02705 | COD. ART. 3106001

## 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.

880 G 1 SI / JA -



REF.52453 | COD. ART. 2706011

## Tarta de manzana Bretonne y almendras

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

## Kuchen Aus Mandeln und Bretonne-Äpfeln

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

1000 G 1 9 H 26 CM 10



REF. 1 | COD. ART. 0206001

## Banoffee redonda

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.

1025 G 1 30 MIN - 12





REF. 410 | COD. ART. 0506034

## 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.

1100 G 1 720 MIN 22 CM 16-20

### Marmorkuchen

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



REF. 00412 | COD. ART. 3135002

## Rustik cake Brownie

Tarta de bizcocho brownie con ganache de chocolate y nueces. Un postre intenso y delicioso, ideal para los amantes del chocolate.

1200 G 1 SI / JA - -

NUEVO  
NEU

### Brownie Cake

Brownie-Biskuit mit Schokoladen-Ganache und Walnüssen. Ein intensives und leckeres Dessert, ideal für Schokoladenliebhaber.

NUEVO  
NEU

REF. 14669 | COD. ART. 4306004

## Tarta explosión de yuzu precortada

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

1300 G 1 - 26 CM 14

### Yuzu-Explosion Torte

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



NUEVO  
NEU

REF. 0708091101P12 | COD. ART. 4306005

## Tarta pistacho cheese cake

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.



1300 G 1 6-8 H - 12

REF. 14562 | COD. ART. 4306003

## Tarta explosión galleta Lotus precortada

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

NUEVO  
NEU

## Lotus Cookie Explosion Cake

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



1300 G 1 - - 14

REF. 47729 | COD. ART. 2706005

## Cake Red Velvet

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.



1350 G 1 540 MIN 25 CM 12

REF. 47294 | COD. ART. 2706010

## Tarta de lima

Tarta redonda rellena de una refrescante crema de lima, acabada con una cobertura de nata, precortada.

## Limettenkuchen

Rundlicher Kuchen mit einer erfrischenden Limettencreme gefüllt und Sahne bedeckt. Vorgeschritten.



1350 G 1 540 MIN 26 CM 12

REF. 47227 | COD. ART. 2706009



## Tarta de zanahoria

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.

1380 G 1 9 H 26 CM 12

### Rüblikuchen

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



REF. 106 | COD. ART. 0506048

## Tarta de zanahoria y avellanas

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

1400 G 1 720 MIN 28 CM 14

### Karotten-Nuss-Kuchen

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



REF. 223 | COD. ART. 0506038

## 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.

1400 G 1 720 MIN 28 CM 12

### Birnen-Joghurt-Kuchen

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



REF. 50980 | COD. ART. 2706001

## Tarta doble chocolate

Jugoso bizcocho de chocolate, bañado en chocolate líquido. Un deleite irresistible para los verdaderos amantes del chocolate.

1400 G 1 120 MIN 27 CM 12

### Doppelter Schokokuchen Geschnitten

Saftiger Schokoladenbiskuit, eingetaucht in flüssige Schokolade. Ein unwiderstehlicher Genuss für echte Schokoladenliebhaber.



REF.47809 | COD. ART. 2706007

## Tarta de arándanos y chocolate blanco

Tarta que une galleta, arándanos frescos y chocolate blanco, decorada con virutas de chocolate blanco y arándanos rojos.

1400 G 1 540 MIN 26 CM 12

## Kuchen aus Blaubeeren und weißer Schokolade

Torte, die Kekse, frische Blaubeeren und weiße Schokolade vereint, dekoriert mit weißen Schokoladenraspeln und roten Blaubeeren.



REF. 9189 | COD. ART. 0506042

## 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.

1400 G 1 720 MIN 28 CM 12

## Himber-Hasselnusskuchen (Vegan)

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



REF. 13562 | COD. ART. 4306001

## Tarta cremosa de queso

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

1500 G 1 - 24 CM -

NUEVO  
NEU

## Kremige Käse-Torte

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



REF. 8107333 | COD. ART. 2506002

## Tarta Sacher precortada

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

1500 G 1 720 MIN - 12

## Sachertorte Geschnitten

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



REF. 13597 | COD. ART. 4306002

## Tarta fondue cacao avellanas suprema

Tarta Fondue Cacao Avellana Suprema, un postre delicioso con una base suave y cremosa de cacao, combinada con el sabor intenso de la avellana.

1500 G 1 SI / JA 24 CM

NUEVO  
NEU

### Fondue-Käse-Torte (mit Haselnuss)

Fondue-Käse-Torte Köstliches Dessert mit einer weichen und cremigen Kakaobasis, kombiniert mit dem intensiven Geschmack der Haselnuss.



REF. 43011 | COD. ART. 5506001

## Tarta caramelo

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.

1500 G 1 180 MIN 28 CM 12

### Karamellkuchen Geschnitten

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



REF. 9269 | COD. ART. 0506070

## Tarta Cheesecake melocotón y maracuyá

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

1550 G 1 12 H

### Pfirsich-Passionsfrucht-Käsekuchen

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



REF. 43010 | COD. ART. 5506003

## Tarta mimos de nuez

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

1600 G 1 180 MIN 28 CM 12

### Walnusskuchen Geschnitten

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



REF. 43149 | COD. ART. 5506002

## Tarta chocolate y almendra

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.

1600 G 1 120 MIN 28 CM 12

## Echoko-Mandel Kuchen Geschnitten

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

NUEVO  
NEU

REF. 00413 | COD. ART. 3135001

## Rustik Cake Carrot

Tarta de bizcocho de zanahoria con almendras y avellanas, cubierta con suave crema de queso fresco.

## Carrot Cake

Karottenbiskuit mit Mandeln und Haselnüssen, überzogen mit einer weichen Frischkäsecreme.

1650 G 1 - - -





REF.163 | COD. ART. 0506025

## Tarta de fresas

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

1650 G 1 720 MIN 28 CM 12

## Edbeertorte (Geschnitten)

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



REF. 205 | COD. ART. 0506045

## Cheesecake Blueberry

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

1700 G 1 720 MIN 24 CM 12

## Cheesecake Blueberry

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



REF. 220 | COD. ART. 0506019

## 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.

1750 G 1 720 MIN 28 CM 14

## Zwetschkuchen

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



REF. 8 | COD. ART. 0206002

## 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.

1750 G 1 45 MIN - 12

## 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. 39000353 | COD. ART. 6106001

## Tarta de fresas precortada

Una base de masa quebrada, sobre la que se asienta un bizcocho ligero con cremoso de nata, coronado por fresas frescas. Todo ello recubierto con un crujiente crocante de avellana.

1750 G 1 720 MIN 26 CM 12

## Erdbeerkuchen Geschnitten

Ein Mürbeteigboden, darauf ein luftiger Kuchen mit Sahnecreme, gekrönt mit frischen Erdbeeren und überzogen mit einem knusprigen Haselnuss-Croquant.



REF. 47810 | COD. ART. 2706003

## Tarta de manzana y caramelo precortada

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

1800 G 1 120 MIN 27 CM 12

## Apfel-Karamell- Kuchen Geschnitten

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



REF. 228 | COD. ART. 0506039

## 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.

1900 G 1 720 MIN 28 CM 12

## Mohn-Mandarinen- Käsekuchen

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



REF. 9105 | COD. ART. 0506046

## Tarta de queso precortada

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

2000 G 1 720 MIN 28 CM 12

## Rahmkäsekuchen Geschnitten

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





REF. 233 | COD. ART. 0506069

## 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.

2000 G 1 12 H - 12

## Apfelmuchen Mit Butterstreuseln

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



REF. 8110628 | COD. ART. 2506001

## Tarta de fresas precortada

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

2150 G 1 12 H - 12

## Erdbeertorte Geschnitten

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



REF. 203 | COD. ART. 0506008

## Tarta de manzana gourmet precortada

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

2250 G 1 720 MIN - 28 CM 12

## Gourmet-Äpfeltorte (Geschnitten)

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



REF. 255 | COD. ART. 0506026

## Tarta de queso fresco y frambuesa precortada

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

2500 G 1 720 MIN - 28 CM 16

## Himber-Käse-Shanetorte

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

# PLANCHAS BLECHKUCHEN- SÜSS



NUEVO  
NEU





REF. 9276 | COD. ART. 507035

## *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.

 2000 G  1  -  20

REF. 204005 | COD. ART. 7901101







## *Plancha de bizcocho 57x37*

Plancha de bizcocho neutra para realizar elaboraciones propias.

## *Biskuitboden*

Biskuitblechkuchen für die Herstellung Ihrer eigenen Kreationen.

 340 G  8  30 MIN  -

REF. 63200 | COD. ART. 5507012



## 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.

1200 G 1 3 H

## Tiramisu-Blechkuchen

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

REF. 556 | COD. ART. 0507032



## Plancha de limón

Afrutada y refrescante masa de bizcocho con limón granulado. La superficie está decorada con granos de azúcar. Riquísimo!

1400 G 1 720 MIN 24

## Zitronen-Blechkuchen

Fruchtig-frische Rührmasse mit Zitronengranulat, dekoriert mit Hagelzucker und Dekorpudder. Einfach lecker!

REF. 08623 | COD. ART. 8107009



## 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.

1500 G 1 180 MIN 63

## Tiramisu-Blechkuchen

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

REF. 55006 | COD. ART. 2707007



## 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.

1600 G 1 5 H 24

## Doppelter Schokolobrownie

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



REF. 562 | COD. ART. 0507029

### 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.

1900 G 1 12 H 20

### 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

### 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.

2000 G 1 720 MIN 20

### 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

### 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.

2100 G 1 30 MIN 25

### 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

### Plancha Rocky road cake

Rocky Road Cake: tarta decadente con capas de bizcocho esponjoso, nueces crujientes y chocolate derretido. Un postre delicioso que ofrece una combinación perfecta de texturas y sabores.

2350 G 1 8 H 36

### Rocky Road-Blechkuchen

dfsdfsdfsdfs



REF. 50998 | COD. ART. 2707005

## Plancha de chocolate y coco

Nueva plancha de chocolate rellena de coco, con una superficie espolvoreada de ralladura de coco. Una combinación deliciosa que realza el sabor y la textura.

2500 G 1 3 H 24

## Schoko-Kokos-Blechkuchen

Plancha de chocolate rellena de coco, con ralladura de coco en la superficie, ofreciendo una deliciosa combinación de sabor y textura.



REF. 460 | COD. ART. 0507016

## Plancha de chocolate y coco precortada

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

2500 G 1 - 20

## Schoko-Kokos-Blechkuchen

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



REF. 550-9239 | COD. ART. 0507008-0507024

## Plancha de ciruelas y copos de mantequilla

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

2600 G 1 720 MIN 20 / 35

## Zwetschgen-Blechkuchen

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



REF. 598 | COD. ART. 0507026

## Plancha de queso

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

2600 G 1 720 MIN 20

## Käse-Blechkuchen

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



REF. 465 | COD. ART. 0507033

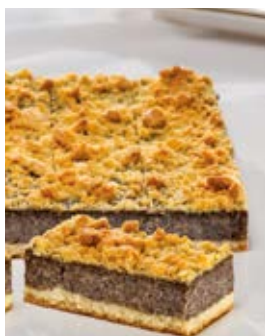
## Plancha de cerezas con grumos de mantequilla

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

2700 G 1 720 MIN 20

## Kirsch-Blechkuchen mit Butterstreuseln

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



REF. 583 | COD. ART. 0507004

## 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.

2800 G 1 720 MIN 20

## Mohn-Streusel-Blechkuchen

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



REF. 588 | COD. ART. 0507014

## 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.

2900 G 1 720 MIN 20

## Erdbeer-Blechkuchen

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



REF. 572 | COD. ART. 0507012

## Plancha manzana grumos mantequilla

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

2900 G 1 720 MIN 20

## Apfel-Streusel-Blechkuchen

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



# POSTRES INDIVIDUALES

## INDIVIDUELLE-SÜSS

REF. 01434 | COD. ART. 3122002

### Tatin de manzana Raiguer

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

NUEVO  
NEU

### Apfeltatin Raiguer

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



90 G 9 SI / JA t° - -



REF.6 | COD. ART. 0220003

### 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.

80 G 20 SI / JA t° -



REF.74517 | COD. ART. 8408013

### 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.

90 G 27 SI / JA t° - 1 MIN





REF. 01416 | COD. ART. 3122001

## Cheese cake individual

Versión individual del clásico cheesecake americano, con una base de galleta fina y mermelada de frambuesa y frutos rojos. Decorado con frambuesas frescas.

NUEVO  
NEU

### Cheesecake

Klassischer amerikanische Käsekuchen, mit einem dünnen Biskuitboden und Himbeer- und roter Fruchtkonfitüre in kleiner Portion. Dekoriert mit frischen Himbeeren.

90 G 9 SI / JA t° - -



REF. 16001 | COD. ART. 4302001

## Creмосa de queso individual

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

NUEVO  
NEU

### Kremige Käse-Torte (Einzelformat)

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

120 G 20 SI / JA t° - -



REF. 16002 | COD. ART. 4302002

## Creмосa de fondue individual

Creмосa de fondue en formato individual, un delicioso bocado con la suavidad y el sabor característico de la fondue, perfecta para disfrutar en porciones individuales.

NUEVO  
NEU

### Fondue-Käse-Torte

Cremige Fondue-Creme im Einzelformat, ein köstlicher Happen mit der charakteristischen Geschmeidigkeit und dem Geschmack von Fondue, perfekt zum Genießen in Einzelportionen.

120 G 20 SI / JA t° - -



REF.4 | COD. ART. 0220001

## 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.

120 G 20 - t° - 30 SEG

PAN	84
BROT	
EMPANADAS Y COCARROIS	86
HERZHAFTE GEFÜLLTE TEIGTASCHEN	
COCAS	88
DEFTIGE BLECHTORTEN	
ENSAIMADAS Y TARTAS	89
ENSAIMADAS UND TORTEN	



A close-up photograph of a traditional paella dish. The dish is served on a green ceramic plate with a gold rim, which is placed on a rustic wooden board. The paella consists of saffron-infused white rice topped with a generous amount of sautéed, sliced bell peppers in shades of red, orange, and yellow. The peppers are cooked to a soft texture with some charring. The background is a light-colored, textured surface.

*Producto  
balear*

*Balearen Produkte*

# PAN BROT

NUEVO  
NEU

REF. - | COD. ART. 7501005

## *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.



1500 G 4 60 MIN - - -

REF. - | COD. ART. 7501006

## *Barra morena cortada*

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

NUEVO  
NEU

## *Dunkles Baguette (Geschnitten)*

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



1500 G 4 60 MIN - - -

REF. NEW2 | COD. ART. 7501004

## *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.



50 G 60 - 200°C 8 MIN -



REF. - | COD. ART. 7501003

## 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.

100 G 40 20 MIN 200°C 10 MIN -

REF. 152538 | COD. ART. 7501001



## Pan mallorquíu precocido

Barra Morena Cortada, con una corteza crujiente y una miga suave y aireada. Su sabor auténtico y textura firme la hacen ideal para acompañar cualquier plato o disfrutar en deliciosas tostadas.

## Mallorquinisches Brot (Vorgegart)

Traditionelles, vorgekochtes mallorquinisches Weißbrot mit leichter Textur und authentischem Geschmack.

500 G 12 150 MIN 220°C 30 MIN -

REF. 152549 | COD. ART. 7501002



## Pan mallorquíu moreno precocido

Pan moreno mallorquíu precocido, con corteza robusta y miga densa, ideal para finalizar en casa y disfrutar de su sabor auténtico.

## Mallorquinisches Dunkles Brot (Vorgegart)

Vorbackenes mallorquinisches Schwarzbrot mit robuster Kruste und dichter Krume, ideal zum Fertigbacken zu Hause und für authentischen Geschmack.

500 G 12 150 MIN 200°C 30 MIN -



# EMPANADAS Y COCARROIS

## HERZHAFTGE GEFÜLLTE TEIGTASCHEN

REF. 500202 | COD. ART. 7508003



### *Mini cocarro-i cocido*

Típico mini cocarro 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.

60 G 50 240 MIN - -

### *Mini-Cocarro-i*

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



REF. 500126 | COD. ART. 7508004



### *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.

60 G 50 240 MIN - -

### *Mini-Fleisch-Empanada*

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



REF. 500125 | COD. ART. 7508005



### *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.

60 G 50 240 MIN - -

### *Mini-Fleisch-Erbsen-Empanada*

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

- 6 CM

REF. 430313 | COD. ART. 3808001



## 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 Gemüsemischung.

140 G 30 - 180°C 30 MIN -

REF. 430335 | COD. ART. 3808003



## Empanada de carne y guisantes

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

## Fleisch-Erbsen-Empanada

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

160 G 36 - 180°C 30 MIN - 10 CM

REF. 430331 | COD. ART. 3808002



## 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.

160 G 36 - 180°C 30 MIN - 6 CM

REF. 430345 | COD. ART. 3808007



## 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.

165 G 36 20 MIN 180°C 30 MIN -

# COCAS







## DEFTIGE BLECHTORTEN



REF. 500302 | COD. ART. 7508011

### *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.

 1300 G
  2
  -
  180°C
  30 MIN
  -

### *Coca de pimientos*







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



REF. 500301 | COD. ART. 7508010

### *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

 1300 G
  2
  -
  180°C
  30 MIN
  -

### *Coca de trampó*

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



# ENSAIMADAS Y TARTAS

## ENSAIMADAS UND TORTEN



REF. 500807 | COD. ART. 7508009

### 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.

40 G 24 60 MIN 8 CM

### 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. 500801 | COD. ART. 7508006

### Ensaïmada n.º 2 lisa

Deliciosa ensaimada n.º2, elaborada con una masa de harina de trigo y manteca de cerdo, sin relleno.

500 G 1 60 MIN 30 CM

### Ensaïmada n.º 2

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



REF. 500803 | COD. ART. 7508007

### Ensaïmada n.º 2 cabelo

Deliciosa ensaimada n.º2 rellena de cabello de ángel, elaborada con masa de harina de trigo y manteca de cerdo.

900 G 1 60 MIN 30 CM

### Kürbiskonfitüre-Ensaïmada n.º 2

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



REF. 17 | COD. ART. 0706001

### Gatò de almendra

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

900 G 1 120 MIN 24 CM 12

### Mandelkuchen

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

CROQUETAS KROKETTEN	92
EMPANADOS Y ASADOS PANIERT & GEBRATEN	94
ASIÁTICOS ASIATISCH	97
STREET FOOD STREET FOOD	99
TEX MEX - HINDÚ	99
TEX MEX - INDISCHES	
CARNES FLEISCH	100
CARNE HAMBURGUESA BURGER-FLEISCH	100
PATO Y FOIE ENTE UND FOIE	101
PULLED PULLED	102
PESCADOS FISCH	103
PULPO OKTOPUS	103
ATÚN THUNFISCH	104
VEGANO VEGGY	105



*Cuarta y  
quinta gama*

*Convenience-Produkte*



# CROQUETAS KROKETTEN



NUEVO  
NEU

REF. SOBRASADA | COD. ART. 1948005

## Croqueta de sobrasada

Deliciosa croqueta de sobrasada de Mallorca, crujiente por fuera y llena de sabor por dentro. Un bocado irresistible con esencia mediterránea.

## Sobrasada-Krokette

Köstliche mallorquinische Sobrasada-Kroketten, außen knusprig und innen voller Geschmack.

Ein unwiderstehlicher Happen mit mediterraner Essenz.



REF. 3801 | COD. ART. 3348001



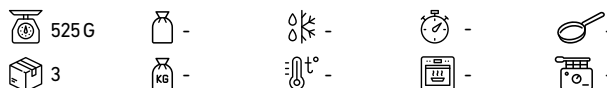
## La mejor croqueta del mundo- Bellota Joselito

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

NUEVO  
NEU

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

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



REF. 2103 | COD. ART. 3348002



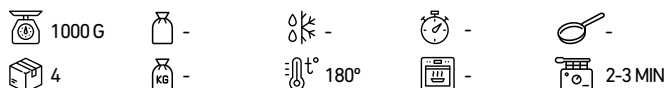
## Croqueta Rabo de Toro

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

NUEVO  
NEU

## Ochenschwanz-Krokette

Cremige Ochenschwanzkrokette mit einer weichen Füllung voller Geschmack.

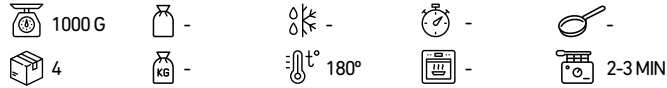




REF. 2101 | COD. ART. 3348003

## Croqueta Boletus

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



NUEVO  
NEU

## Steinpilz-Krokette

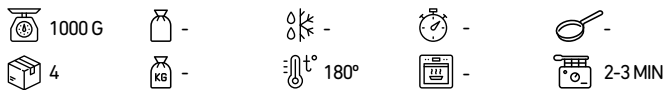
Cremige Steinpilzkroketten mit delikater Füllung und intensivem Pilzgeschmack, perfekt für Liebhaber raffinierter Geschmäcker.



REF. 2105 | COD. ART. 3348004

## Croqueta Chipirones

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



NUEVO  
NEU

## Tintenfisch-Krokette

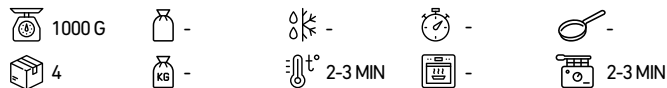
Cremige Kroketten aus Baby-Tintenfisch in seiner eigenen Tinte, mit einer weichen Füllung und einem einzigartigen Meerresgeschmack.



REF. CABRA | COD. ART. 1948001

## 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 Zwiebeln

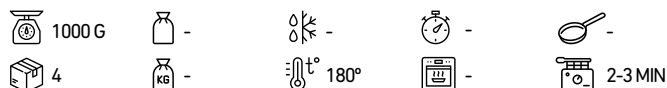
Erleben Sie den intensiven Kontrast zwischen dem Ziegenkäse und der Süße der karamellisierten Zwiebel.



REF. JAMÓN | COD. ART. 1948002

## 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. POLLO | COD. ART. 1948003



### 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.

1000 G	-	-	-	-
4	-	180°	-	2-3 MIN

REF. QUINOA | COD. ART. 1951002



### 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.

1000 G	-	-	-	-
4	-	180°	-	2-3 MIN

Street food

# EMPANADOS Y ASADOS PANIERT & GEBRATEN



NUEVO  
NEU

REF. 2000 | COD. ART. 3356001

### Muslitos de codorniz Villaroy (Bandeja)

Muslitos de codorniz Villaroy, empanados y fritos hasta alcanzar una textura crujiente, con un relleno jugoso y sabroso.

### Villaroy-Wachtelkeule (Schale)

Villaroy-Wachtelkeulen, paniert und knusprig gebraten, mit einer saftigen und schmackhaften Füllung.

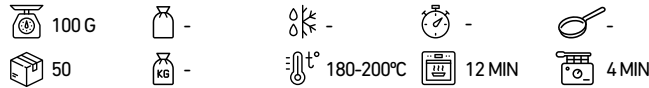
225 G	-	-	-	-
50	-	180°	-	3-4 MIN



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.



NUEVO  
NEU

## Crispy-Chickenburger mit Cornflakes

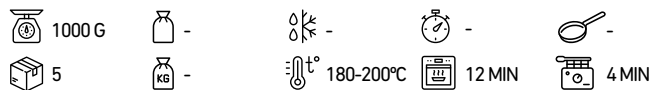
Saftiger Hähnchen-Burger, paniert mit knuspriger Cornflakes-Panade. Ideal für ein leckeres und knuspriges Mittag- oder Abendessen - lassen Sie sich das nicht entgehen!



REF. 11145PLH | COD. ART. 1850003

## 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.



NUEVO  
NEU

## Chicken-Fingers (American Style)

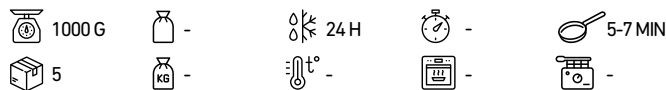
Hähnchenbruststücke im Teig, knusprig und mit einem Hauch von Pfeffer. Ideal als Beilage zu Salaten, Wraps oder als Snack.



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

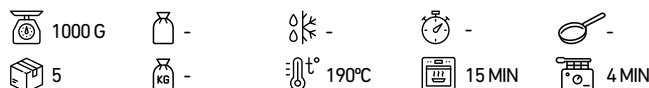
Saftige, dünn geschnittene Brathähnchenfilets, perfekt für Salate, Sandwiches, Pizzen und vieles mehr - eine vielseitige und köstliche Option für jedes Gericht!



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!



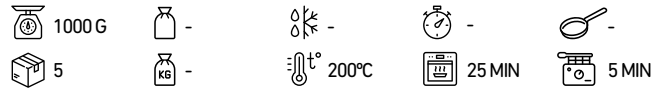
REF. 11148PLPH | COD. ART. 1850010

## 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 Hähnchensstreifen mit einem unschlagbaren Geschmack und einer unwiderstehlich knusprigen Textur, perfekt für jede Gelegenheit!



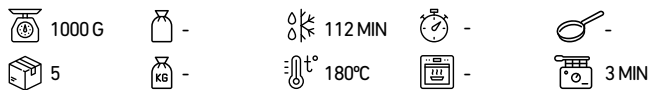
REF. 111024PLH | COD. ART. 1850009

## Nuggets de pollo Cornflakes

Jugosos nuggets de pollo con pan rallado extra crujiente de copos de maíz. Ideal para comida o cena!

## Chicken-Nuggets mit Cornflakes

Saftige Chicken-Nuggets mit Maisflocken paniert. Perfekt zum Mittag- oder Abendessen!



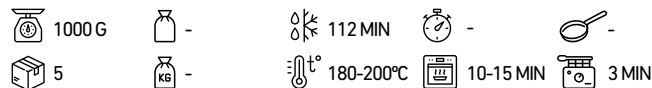
REF. 11020PLH | COD. ART. 1850006

## Nuggets de pechuga de pollo rebozados en tempura (Premium)

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

## Tempura Chicken-Nuggets (premium)

Nuggets aus 100%-igem Hähnchenbrustfleisch hergestellt. Mit Tempura paniert. Probieren und genießen!





# ASIÁTICOS

## ASIATISCH

REF. FF-119 | COD. ART. 2153003

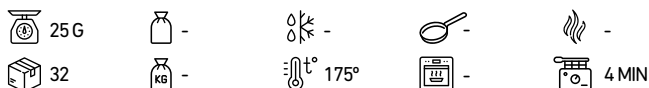


### Torpedo Shrimp

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-113 | COD. ART. 2153004

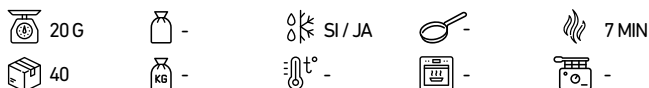


### Veg Gyoza

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-066 | COD. ART. 2153005

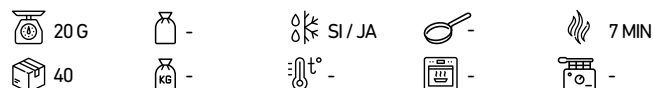


### Chicken Gyoza

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.

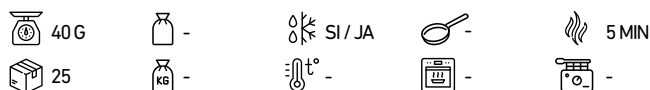


REF. FF-088 | COD. ART. 2153006



## 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

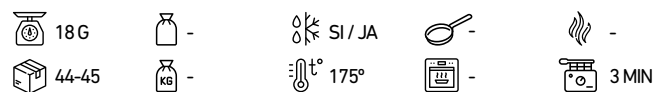
Gua Bao: weiche und flauschige gedämpfte Brötchen, die Sie allein oder mit Ihren Lieblingsfüllungen genießen können. Ihre leichte Textur und ihr delikater Geschmack machen sie ideal für jede Gelegenheit.

REF. FF-117 | COD. ART. 2153001



## Butterfly Shrimp

Deliciosas gambas con un corte en el medio rebozadas. Ideales como acompañamiento en platos principales o como entrantes. Freír y listo!



## Butterfly Shrimp

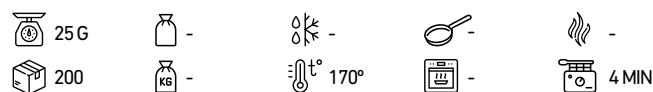
Köstliche panierten Garnelen mit einem Schnitt in der Mitte. Optimal als Beilage zu Hauptgerichten oder als Vorspeise. Einfach zubereiten und fertig!

REF. FF-131 | COD. ART. 2153002



## Potato Shrimp

Nuevo! Jugosas gambas envueltas de tiras de patata. Dale un toque asiático a tus platos.



## Potato Shrimp

Neu! Saftige Garnelen in Kartoffelstreifen eingewickelt. Eine asiatische Note für Deine Gerichte.



# TEX MEX - HINDÚ

## TEX MEX - INDISCHES

NUEVO  
NEU

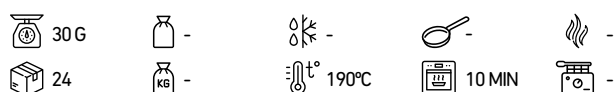
REF. 1750 | COD. ART. 3355001

### 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)

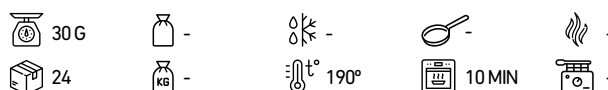
Tex-Mex-Hähnchen-Fajitas mit saftig gewürztem Hähnchenfleisch mit Paprika und Zwiebeln, eingewickelt in eine weiche Tortilla.



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.



NUEVO  
NEU

### 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

NUEVO  
NEU

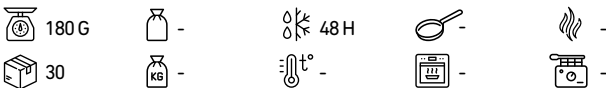
REF. 1900 | COD. ART. 2254004

## 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

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



REF. 04107 | COD. ART. 2254001

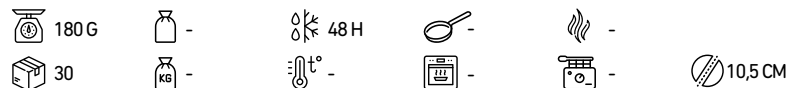


## Hamburguesa premium

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.



REF. 3529 | COD. ART. 2254002

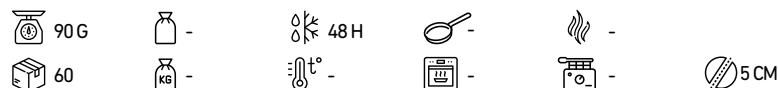


## Hamburguesa Smash Taco

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.





REF. 04105 | COD. ART. 2254003

## Hamburguesa de vacuno Dry Aged

Hamburguesa de vacuno dry aged, con un sabor profundo y rico gracias al proceso de maduración en seco. Cada bocado ofrece una textura jugosa y un perfil de sabor inigualable.

### Dry Aged Hamburger

Dry-Aged-Burger aus Rindfleisch mit einem tiefen, reichhaltigen Geschmack dank des Trockenreifungsprozesses. Jeder Bissen bietet eine saftige Textur und ein unvergleichliches Geschmacksprofil.



Carnes / Fleisch

## PATO Y FOIE ENTE UND FOIE



NUEVO  
NEU

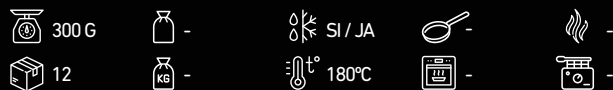
REF. 1601 | COD. ART. 3356002

### Muslos de pato confitados

Muslos de pato confitados, cocinados a baja temperatura para lograr una carne tierna y jugosa, con una piel crujiente y un sabor profundo.

### Entenkeule-Confit

Konfierte Entenkeulen, die bei niedriger Temperatur gegart werden, um ein zartes, saftiges Fleisch mit knuspriger Haut und einem intensiven Geschmack zu erhalten.



REF. 20500-BGB | COD. ART. 1858001

### Escalope "foie gras" de pato

Exquisito escalope de foie gras de pato, ideal para crear platos sofisticados con un sabor único y una textura inigualable.

### Entenleber-Schnitzel

Exquisites Entenleber-Schnitzel, ideal für die Zubereitung anspruchsvoller Gerichte mit einzigartigem Geschmack und unvergleichlicher Textur.



# PULLED PULLED



REF. 04000 | COD. ART. 2049001

## 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.



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 gebrauchlicher Weise unter dem Begriff des "Clean Label" (Saubere Kennzeichnung) geführt werden. Das Etikett "Clean Label" auf seinen Produkten zu führen, bedeutet zwei wichtige Grundsätze miteinander zu vereinen: Keine künstlichen Zusatzstoffe zu beinhalten und ein übersichtliches und leicht verständliches Etikett zu führen. Was wollen wir damit erreichen? Wir wollen damit Deine Treue gewinnen und das Vertrauen stärken, dass Du uns und unseren Produkten entgegenbringen kannst. Letzten Endes basieren alle Beziehungen, auch die geschäftlichen, auf gegenseitigem Vertrauen.

# PULPO OKTOPUS



NUEVO  
NEU

REF. - | COD. ART. 3557002

## Tentáculos pulpo cocido 150-200 (4x1,5K)

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

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

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



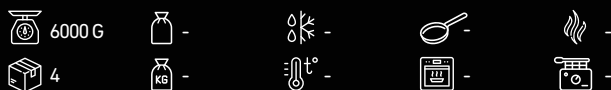
REF. - | COD. ART. 3557001

## Tentáculos pulpo cocido 200-300 (4x1,5K)

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

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

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



# ATÚN THUNFISCH

REF. 3088 | COD. ART. 3957001

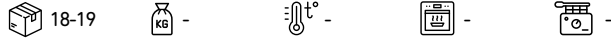
NUEVO  
NEU

## Tuna saku 40 x 40 x 120 mm

Saku de atún de aleta amarilla, con cortes precisos y de calidad superior, perfectos para sashimi, sushi o preparaciones gourmet. Un ingrediente fresco y versátil.

## Tuna saku 40 x 40 x 120 mm

Gelbflossen-Thunfisch Saku, mit präzisen Schnitten und hervorragender Qualität, perfekt für Sashimi, Sushi oder Gourmet-Zubereitungen. Eine frische und vielseitige Zutat.





# VEGANO VEGGY



NUEVO  
NEU

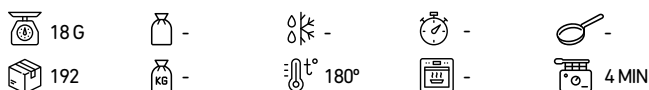
REF. - | COD. ART. 3251002

## Falafel espinaca y almendras

Falafel mediterráneo, elaborado con garbanzo, cebolla y espinacas, con un toque de almendra laminada, aceite de oliva y comino. Un bocado lleno de frescura y sabor mediterráneo.

## Mandel-Spinat Falafel

Mediterrane Falafel aus Kichererbsen, Zwiebeln und Spinat, mit einem Hauch von gehobelten Mandeln, Olivenöl und Kreuzkümmel. Ein Bissen voller Frische und mediterranem Geschmack.



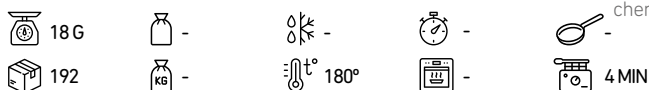
REF. - | COD. ART. 3251001

## 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.



# Complementos

## Zubehör



REF. BB1156528130 | COD. ART. 6217001

### *Bolsas Kraft con ventana*

**11 x 56**

Bolsa de kraft con ventana transparente para una visibilidad óptima del contenido. Medidas: 16x31 cm. Caja de 1.000 unidades.

 1000

### *Kraft Tüte mit Fenster*

**11 x 56**

Kraftbeutel mit transparentem Fenster für optimale Sichtbarkeit des Inhalts. Maße: 16x31 cm. Schachtel mit 1.000 Stück.



REF. BB1832628130 | COD. ART. 6217002

### *Bolsas Kraft con ventana*

**18 x 32 + 6**

Bolsa de kraft con ventana transparente para una visibilidad clara del contenido. Medidas: 18x32 cm. Caja de 1.000 unidades.

 1000

### *Kraft Tüte mit Fenster*

**18 x 32+6**

Kraftbeutel mit transparentem Fenster für einen klaren Blick auf den Inhalt. Maße: 18x32 cm. Schachtel mit 1.000 Stück.



# Backware Gourmet

ESPECIALIDADES  
INTERNACIONALES DE  
PANADERÍA Y PASTELERÍA

INTERNATIONALE  
BACKWARENSPEZIALITÄTEN

## Mallorca

Gran Vía Asima, nº 20,  
oficina 36, Pol. Son Castelló  
07009 Palma de Mallorca  
(Illes Balears)  
Tel. 00 34 971 459 287  
info@backwarengourmet.com

## Menorca

Distribuciones Goñalons  
Calle Bélgica, 1  
07714 Poima - Mahón  
(Illes Balears)  
Tel. 00 34 971 362 012  
info@gonyalons.com

## Ibiza

Can Noguera  
Ctra. Eivissa-Sant Josep, KM 2,200  
07817 Sant Josep de sa Talaia  
(Illes Balears)  
Tel. 00 34 971 326 783 / 636 419 356  
pedidos@can-noguera.com

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

