

Catálogo | Katalog

2024

*Backuuren
Gourmet*

ESPECIALIDADES INTERNACIONALES DE PANADERÍA Y PASTELERÍA

Visita nuestra web
Besuchen Sie unsere Webseite
www.backwarengourmet.com



Síguenos en...
Finden Sie uns bei...



Backwaren
Gourmet



Especialidades internacionales de panadería y pastelería

Backwaren
Gourmet

Backwaren
Gourmet



PAN

Brot

07



SWEET & CRISPY

Klein Gebäck

45



PASTELERÍA

Konditorei
Produkte

63



PRODUCTO BALEAR

Balearen
Produkte

81



CUARTA Y QUINTA GAMA

Convenience-
Produkte

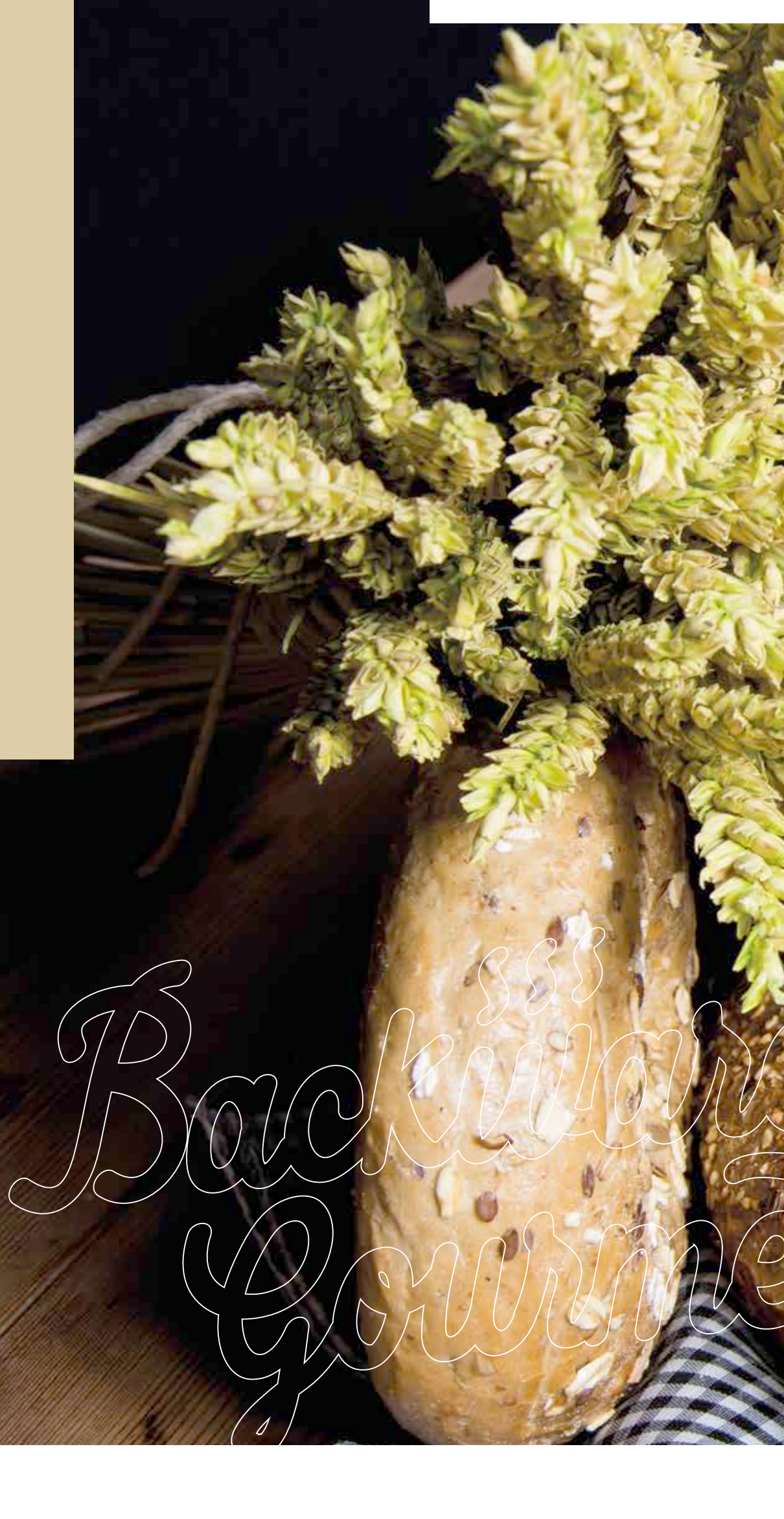
89



COMPLEMENTOS

Zubehör

102



Backyard
Gourme



PAN

Brot

PANES ALEMANES

8

DEUTSCHES BROT

HOGAZAS

20

BROT LAIB

LÍNEA MEDITERRÁNEA

21

MEDITERRANES BROT

ESPECIAL RESTAURACIÓN

23

FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

LÍNEA GOURMET

35

LINE GOURMET

PANES RÚSTICOS

37

RUSTIKALES BROT

PANES INTEGRALES

39

VOLLKORNBROT

BOCATAS

40

BELEGTE BRÖTCHEN

PAN DE CRISTAL

42

KRISTALLBROT

SIN GLUTEN

43

GLUTEN-FREI

PANES ALEMANES

DEUTSCHES BROT

Panecillos Brötchen



NUEVO
NEU

REF. 34263 | COD. ART. 0102053

PANECILLO DE ESPELTA

Nuevo panecillo de espelta (49%) con forma ovalada. Muy aromático.

DINKELBRÖTCHEN

Neues Brötchen aus Dinkelmehl (49%) hergestellt. Ovale form. Sehr aromatisch.

 70 G

 40

 NO / NEIN

 200°/220°

 8-10 MIN

 SI / JA



REF. 31252 | COD. ART. 0102033

PANECILLO OVALADO XXL

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

BRINKCHEN XXL

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

 80 G

 70

 NO / NEIN

 200°/220°

 10 MIN

 SI / JA



REF. 34264 | COD. ART. 102055

PANECILLO DE SEMILLAS DE CALABAZA

Nuevo formato ovalado. Misma receta y mismos ingredientes: masa madre y 30% de mezcla de semillas con lino, sésamo y pipas de girasol.

VITAL JUNIORBRÖTCHEN

Gleiche Rezeptur und Zutaten: Sauerteig und 30% Saatenmischung aus Leinsaat, Sesam und Sonnenblumenkernen.

70 G

200°/220°

90

8-10 MIN

NO / NEIN

SI / JA



REF. 566 | COD. ART. 7702003

PANECILLO INTEGRAL CON SEMILLAS DE GIRASOL

Panecillo "Sunny" elaborado con harina de trigo y de malta de cebada y con pipas de girasol.

"SUNNY" BRÖTCHEN

"Sunny"-Brötchen aus Weizenmehl, Gerstenmalz und Sonnenblumenkernen hergestellt.

80 G

180°

100

15 MIN

NO / NEIN

SI / JA

Pan

Brot



REF. 31264 | COD. ART. 0102052

PANECILLO BRINKCHEN

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

BRINKCHEN

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

50 G

200°/220°

90

8-10 MIN

NO / NEIN

SI / JA



REF. 31254 | COD. ART. 0102013

PANECILLO REDONDO

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

KAISERSEMMELE

Dieses knusprige Weizenbrötchen mit sternförmigem Ausbund ist ein Klassiker.

70 G

200°/220°

80

8-10 MIN

NO / NEIN

SI / JA



REF. 32010 | COD. ART. 0102037

PANECILLO DE MAÍZ CON PIPAS DE CALABAZA

Delicioso y esponjoso panecillo de maíz con pipas de calabaza.

MAISBRÖTCHEN MIT KÜRBISKERNEN

Schmackhaftes Maisbrötchen mit Kürbiskernen.



70 G



200°/220°



30



8-10 MIN



NO / NEIN



SI / JA



REF. 34266 | COD. ART. 0102054

PANECILLO MULTICEREAL

Nuevo formato ovalado. Misma receta y mismos ingredientes: masa madre y mezcla de 30% de semillas con lino, sésamo y soja. Cubierto de pipas de calabaza.

MEHRKORNBRÖTCHEN

Gleiche Rezeptur und Zutaten: Sauerteig und 30% Saatenmischung aus Soja, Lein und Sonnenblumenkernen. Bestreut mit Kürbiskernen.



70 G



200°/220°



90



8-10 MIN



NO / NEIN



SI / JA



REF. 35004 | COD. ART. 0102001

PANECILLO DE CENTENO

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

ROGGENBRÖTCHEN

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



70 G



200°/220°



90



8-10 MIN



NO / NEIN



SI / JA



REF. 33253 | COD. ART. 0102017

PANECILLO DE SÉSAMO

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

SESAMBRÖTCHEN

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



70 G



200°/220°



80



8-10 MIN



NO / NEIN



SI / JA



Pan

Brot



REF. 33252 | COD. ART. 0102010

PANECILLO CON AMAPOLA

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

MOHNBRÖTCHEN

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

70 G

80

NO / NEIN

200°/220°

8-10 MIN

SI / JA



REF. 34265 | COD. ART. 0102056

PANECILLO CAMPEÓN

Nuestro panecillo campeón de siempre, pero con un nuevo formato ovalado. Misma receta y mismos ingredientes: sésamo, pipas de girasol y semillas de amapola. ¡Pruébalo!

WELTMEISTERBRÖTCHEN

Unser Weltmeisterbrötchen von immer, aber in neuer ovaler Form! Gleiche Rezeptur und Zutaten: Mohn, Sesam und Sonnenblumenkerne. Einfach probieren!

70 G

90

NO / NEIN

200°/220°

8-10 MIN

SI / JA

Panes alemanes Deutsches Brot



REF. 14004 | COD. ART. 0104072

PAN LANDBROT

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

LANDBROT

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

 1900 G

 3

 160 MIN

 210°

 15-18 MIN

 NO / NEIN



REF. 15001 | COD. ART. 0104009

PAN DEL GRANJERO

Delicioso pan triguero de miga esponjosa y corteza particularmente crujiente.

BAUERNKLOBEN

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

 500 G

 6

 150 MIN

 175°

 15-18 MIN

 SI / JA



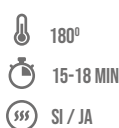
REF. 11602 | COD. ART. 0104025

PAN DE CENTENO

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

UR - ROGGEN

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



REF. 13606 | COD. ART. 0104071

PAN DE CHIA CON PSYLLIUM

Pan con forma ovalada, cubierto con semillas de chía y sésamo.

CHIABROT MIT FLOHSAMEN

Ovales Brot mit Chia- und Flohsamenschalen bedeckt.



REF. 11801 | COD. ART. 0104052

PAN DEL PAÍS

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

ROGGENMISCH / LANDBROT

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



REF. 13602 | COD. ART. 0104018

PAN DE TRIGO Y CEREALES

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

SAAT UND KORN

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





REF. 13604 | COD. ART. 0104042

PAN DE ESPELTA

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

DINKELBROT

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

 KG	500 G		210°
	10		15-18 MIN
	150 MIN		SI / JA



REF. 19611 | COD. ART. 0104070

ARTISAN RUCHBROT

Pan elaborado con harina de trigo y masa madre de centeno.

ARTISAN RUCHBROT

Rustikales Brot aus Weizenmehl und Roggensauerteig hergestellt.

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



REF. 14805 | COD. ART. 0104051

PAN “WELLNESS EIWEISSBROT”

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

WELLNESS EIWEISSBROT

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

 KG	400 G		200°
	21		15-18 MIN
	120-150 MIN		SI / JA



REF. 15501 | COD. ART. 0104011

PAN DULCE DE LECHE CON PASAS

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

ROSINENBROT

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

 KG	500 G		210°
	5		15-18 MIN
	160 MIN		NO / NEIN



REF. 11802 | COD. ART. 0104053

PAN RÚSTICO DE CENTENO

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

ROGGENKRUSTENBROT

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

500 G

8

150 MIN

180°

15-18 MIN

SI / JA



REF. 12651 | COD. ART. 0104014

PAN SELVA NEGRA

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

KLOSTERBROT

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

750 G

8

150 MIN

200°/220°

15-18 MIN

SI / JA



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

PAN CON SEMILLAS DE CALABAZA

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

JUNIORBROT

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

500/750 G

8/12

150 MIN

-

180 MIN

SI / JA



REF. 13304 | COD. ART. 0104010

PAN MULTICEREAL

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

SCHROT UND KORN

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

750 G

12

150 MIN

180°

15-18 MIN

SI / JA



REF. 16603/13311 | COD. ART. 0104020/0104012

PAN MULTICEREAL CON MALTA

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

MALZMEHRKORBROT

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

 500 / 750 G	 210°
 5 / 10	 15-18 MIN
 160 MIN	 NO / NEIN



REF. 11652 | COD. ART. 0104013

PAN DE PURO CENTENO 100%

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

ROGGENBROT

Kräftig im Geschmack und langer Frische.

 750 G	 210°
 12	 15-18 MIN
 160 MIN	 NO / NEIN



REF. 13001 | COD. ART. 0104004

PAN DE CENTENO GIRASOL 93,3% INTEGRAL

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

RUSTI VOLLKORN

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

 1000 G	 210°
 8	 15-18 MIN
 160 MIN	 NO / NEIN



REF. 13306 | COD. ART. 0104029

PAN "FRIESENKRUSTE"

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

FRIESENKRUSTE

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

 750 G	 210°
 12	 15-18 MIN
 160 MIN	 NO / NEIN



REF. 13303 | COD. ART. 0104041

PAN “CHAMPAGNER - KRUSTE”

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

CHAMPAGNER - KRUSTE

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

 750 G

 210°

 12

 15-18 MIN

 160 MIN

 NO / NEIN



¡APÚNTATE 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!

Superfood und die Wichtigkeit nährstoffreiche Lebensmittel zu konsumieren. Als Superfood werden alljene Lebensmittel gelistet, die eine Varietät an Herstellungsmerkmalen aufweisen, immer mit besonderem Augenmerk auf die Eigenheiten und Qualitäten ihrer Zutaten, welche einen gewaltigen Effekt auf die Gesundheit haben. Zutaten wie Quinoa, Roggen, Dinkel, Flachs, Grüner Tee, Ingwer, Ananas, Rhababer, Chiasamen, Zwiebel, Nüsse, Sesam, Hafer, Apfel, Karotte, Kürbis, Kurkuma... Sie alle sind reich an Vitaminen, Sekundären Pflanzenstoffen, Speisefettsäuren, Omega3, Mineralien und Antioxidantien... Sie alle sind Teil unserer Backwaren.

Laugengebäck

Laugengebäck



NUEVO
NEU

REF. 458 | COD. ART. 7710002

LAUGENSTANGE PRECOCIDO

Crujiente y sabroso bollo de bicarbonato en forma de pequeña baguette. Para comer solo o como base de bocadillo.

LAUGENSTANGE

Knusprige Laugenstange. Entweder delikat belegt oder pur.

 125 G

 30

 6-8 MIN

 100°

 15-20 MIN

 NO / NEIN



NUEVO
NEU

REF. 1899 | COD. ART. 7710003

BREZEL HORNEADO CON SAL

¡Un clásico! Deliciosa rosquilla “brezel” de bicarbonato. Jugosa y recubierta de sal.

LAUGENBREZEL (VORGEBACKEN)

Ein wahrer Klassiker! Leckere und saftige Laugenbrezel mit Salz bestreut.

 100 G

 60

 6 MIN

 160°

 -

 NO / NEIN



Pan

Brot



REF. 93012 | COD. ART. 0110010

“LAUGENSTANGE”

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

LAUGENSTANGE

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

 100 G

 50

 30 MIN

 180°

 14 MIN

 NO / NEIN



REF. 93013 | COD. ART. 0110009

ROSQUILLA “BREZEL” CRUDA

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

LAUGENBREZEL

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

 100 G

 40

 30 MIN

 180°

 14 MIN

 NO / NEIN

HOGAZAS

BROTLAIB

NUEVO
NEU



REF. 340069 | COD. ART. 2801003

PAVÉ RÚSTICO

Pan pavé de aspecto rústico con forma rectangular y con harina espolvoreada en la superficie.

RUSTIKALES PAVÉ

Rustikales Pavé-Brot mit einer rechteckigen Form. Die Oberfläche wird mit Mehl bestreut.

 400 G	 -
 22	 -
 -	 -

NUEVO
NEU



REF. 310680 | COD. ART. 2801001

PAN RÚSTICO DE MAÍZ CON SEMILLAS DE GIRASOL Y ESPECIAS

Pan elaborado a base de maíz, semillas de girasol y especias (nuez moscada, cúrcuma, cilantro...).

RUSTIKALES MAISBROT MIT SONNENBLUMENKERNEN UND GEWÜRZEN

Rustikales Brot aus Mais, Sonnenblumenkernen und Gewürzen (Koriander, Curcuma und Muskatnuss) hergestellt.

 350 G	 -
 20	 -
 -	 -

NUEVO
NEU



REF. 340068 | COD. ART. 2801002

PAVÉ CEREALES CON PIPAS DE GIRASOL

Nuevo pan pavé elaborado con un 62% de cereales: avena, mijo, maíz...¡Pruébalo!

MEHRKORN-PAVÉ MIT SONNENBLUMENKERNEN

Neues Pavé-Brot aus 62% Körnern hergestellt: Hafer, Mais, Hirse... Einfach probieren!

 400 G	 -
 20	 -
 -	 -

LÍNEA MEDITERRÁNEA

MEDITERRANES BROT



REF. 16440 | COD. ART. 0104077

PAN MEDITERRÁNEO DE ACEITUNAS

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

MEDITERRANE OLIVENBROTSTANGE

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

KG 380 G

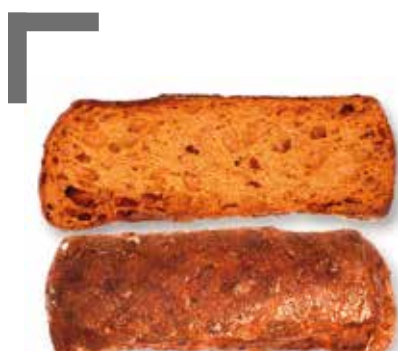
10

-

-

-

-



REF. 16446 | COD. ART. 0104078

PAN MEDITERRÁNEO DE TOMATE

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

MEDITERRANE TOMATENBROTSTANGE

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

KG 350 G

10

-

-

-

-



REF. 16444 | COD. ART. 0104076

PAN MEDITERRÁNEO CON NUECES

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

MEDITERRANE NUSSBROTSTANGE

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



REF. 16441 | COD. ART. 0104075

PAN MEDITERRÁNEO RÚSTICO

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

MEDITERRANE BROTTSTANGE RUSTIKALE

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



REF. 16443 | COD. ART. 0104079

PAN MEDITERRÁNEO GRIEGO

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

MEDITERRANE BROTTSTANGE GRIECHISCHER ART

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



REF. 16445 | COD. ART. 0104074

PAN MEDITERRÁNEO

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

MEDITERRANE BROTTSTANGE

Diese Brotspezialität besticht durch extrem grosse Porung.



ESPECIAL RESTAURACIÓN

FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

NUEVO
NEU



REF. 49232 | COD. ART. 2704001

FOCACCIA TRADIZIONALE

Clásica focaccia de elaboración tradicional con una deliciosa corteza y una miga esponjosa. Fácil preparación, solo se ha de hornear durante unos minutos.

FOCACCIA TRADIZIONALE

Klassisches Focaccia nach traditionalem Rezept hergestellt. Schmackhafte Kruste und weiche Krume. Einfache Zubereitung: nur einige Minuten Backen und fertig zum Verzehr!

 600 G

 200°-210°

 4

 8 MIN

 -

 NO / NEIN

NUEVO
NEU



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.

SESAMBAGEL

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.

 75 G

 100°

 36

 6-8 MIN

 15-20 MIN

 -



NUEVO
NEU



REF. ARC102 | COD. ART. 5301001

COCA DAL CARDINALE (55X25)

Nuevo pan estilo focaccia elaborado a base de harina de trigo y aceite de oliva virgen extra.

BROT "CARDINALE"

Neues Focaccia-Brot aus Weizenmehl und nativem Olivenöl extra hergestellt.

KG 540 G

220°

8

5 MIN

-

-

NUEVO
NEU



REF. ARC0263 | COD. ART. 5301002

COCA DAL CARDINALE REDONDA 28 CM

Nuevo pan estilo focaccia elaborado a base de harina de trigo y aceite de oliva virgen extra. Formato redondo.

RUNDES BROT "CARDINALE"

Neues Focaccia-Brot aus Weizenmehl und nativem Olivenöl extra hergestellt. Rundliche Form.

KG 250 G

220°

14

5 MIN

-

-

NUEVO
NEU



REF. 440131 | COD. ART. 2801004

BRIOCHE TRENZADO A MANO MANTEQUILLA PURA

Jugoso y tierno pan de brioche trenzado de manera artesanal con mantequilla concentrada. Sin aceite de palma.

HANDGEFLOCHTENER BRIOCHE-ZOPF MIT BUTTER

Saftig und Weich! Neuer Handgeflochter Brioche-Zopf mit Butter. Ohne Palmöl.

KG 400 G

-

7

-

180 MIN

-

NUEVO
NEU



EXPRESS

REF. P140A | COD. ART. 3701071

PINTXO GOURMET SEMILLAS

Crujiente pintxo elaborado con harina de trigo y avena, mezcla de semillas y masa madre de centeno.

PINTXO GOURMET MIT KÖRNERN

Knuspriges Pintxo aus Meis- und Hafermehl, einer Körner-Mischung und Roggen-Sauerteig hergestellt.

KG 55 G

-

120

-

30 MIN

-



EXPRESS

REF. C139A | COD. ART. 3701043

MINI CHAPATA

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

MINI CIABATTA

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

 43 G	 200°
 100	 5 MIN
 20 MIN	 NO / NEIN



REF. 1106028 | COD. ART. 7901008

BOCATÍN CEREALES MINI

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

MINI-BAGUETTEBRÖTCHEN MIT KÖRNERN

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

 40 G	 190°
 80	 8-10 MIN
 20 MIN	 NO / NEIN



EXPRESS

REF. P132E | COD. ART. 3701069

PINTXO GOURMET

Bollo de corteza crujiente y miga suave elaborado con harinas blancas. Ideal para la restauración. ¡Descongelar y listo para consumir!

GOURMET PINTXO

Knusprige Kruste und weiche Krume. Weizenbrötchen für die Gastronomie geeignet. Einfach auftauen und genießen!

 55 G	 NO / NEIN
 130	 NO / NEIN
 30 MIN	 NO / NEIN



REF. 1106008 | COD. ART. 7901007

BOCATÍN OLIVAS MINI

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

MINI-BAGUETTEBRÖTCHEN MIT OLIVEN

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

 40 G	 190°
 80	 8-10 MIN
 20 MIN	 NO / NEIN



EXPRESS

REF. C136A | COD. ART. 3701042

MINI ROMBO

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

MINI ROMBO

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

KG 50 G

100

20 MIN

200°

5 MIN

NO / NEIN



EXPRESS

REF. C815B | COD. ART. 3701070

ROMBO 75 G

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

ROMBO 75 GR

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

KG 75 G

128

20 MIN

200°

5 MIN

NO / NEIN



REF. 85444 | COD. ART. 7702002

SURTIDO 5 MINIPANECILLOS

Surtido mini panecillos, 5 variedades: pipas de girasol, panecillo de malta, panecillo crujiente, panecillo "Kutscher", panecillo de cebolla.

MINIBRÖTCHEN-MIX (5 SORTEN)

Minibrötchen-Mix 5 Sorten: Sonnenblumkerne, Malz, Knusprige Kruste, "Kutscher" und Zwiebel.

KG 35 G

175

NO / NEIN

200°

10-15 MIN

SI / JA



REF. 32015 | COD. ART. 0102029

SURTIDO MINIPANECILLOS MEDITERRÁNEOS

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

BROT KONFEKT

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

KG 30 G

180

NO / NEIN

200°/220°

6 MIN

SI / JA

Pan

Brot



REF. 1106025 | COD. ART. 7901003

1/2 GOURMETINI DE OLIVAS

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

1/2 OLIVEN- GOURMETINI

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

 KG	70 G		190°
	50		7-8 MIN
	20 MIN		SI / JA



REF. 1106021 | COD. ART. 7901002

1/2 GOURMETINI DE CEREALES

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

1/2 KÖRNER-GOURMETINI

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

 KG	70 G		190°
	50		7-8 MIN
	20 MIN		SI / JA



REF.5215 | COD. ART. 7702004

SURTIDO 4 PANECILLOS

Surtido de 4 panecillos elaborados con harina de trigo, centeno, linaza, sésamo, pipas de girasol y copos de avena.

4-BRÖTCHEN-SORTIMENT

Sortiment 4 Brötchen aus Weizenmehl, Lein, Sesam, Sonnenblumkernen und Haferflocken hergestellt.

 KG	83 G		190°
	100		12-15 MIN
	NO / NEIN		SI / JA



REF. 17706 | COD. ART. 105016

PAN WEISSBROT PRECORTADO

Nuevo pan blanco elaborado con trigo, centeno y cebada. Práctico formato para la hostelería. ¡Delicioso!

WEISSBROT GESCHNITTEN

Nues Weißbrot aus Weizen, Roggen und Gersten hergestellt. Praktische Form für Hotellerie. Köstlich!

 KG	950 G		-
	5		-
	150 MIN		-

Pan de hamburguesa y hot dog

Hamburger Brot & Hot Dog



NUEVO
NEU

REF. 30090065 | COD. ART. 1601004

BURGER POTATO ROLLS SESAMO BLANCO Y NEGRO

Elaborado con harina de trigo y de patata y cubierto con sésamo blanco y negro.

POTATO ROLLO HAMBURGER MIT SCHWARZEM UND WEISSEM SESAM

Neu im Sortiment! Weiches Burger-Brot aus Weizen- und Kartoffelmehl hergestellt. Die Oberfläche wird mit schwarzem und weissem Sesam bedeckt.

 100 G

 18

 -

 -

 -

 -



NUEVO
NEU

REF. 30090040 | COD. ART. 1601006

BURGER POTATO ROLLS CORTADO

Nuevo tierno pan de hamburguesa elaborado con harina de trigo y de patata. ¡Pruébalo!

POTATO-ROLLS BURGER (GESCHNITTEN)

Neu im Sortiment! Weiches Burger-Brot aus Weizen- und Kartoffelmehl hergestellt. Einfach mal probieren!

 80 G

 18

 -

 -

 -

 -

NUEVO
NEU



REF. 30120008 | COD. ART. 1601007

MINI BURGER BRIOCHE AMAPOLA

Elaborado con harina de trigo y masa madre de centeno en formato mini. La superficie está cubierta con semillas de amapola.

MINI BRIOCHE-BURGER MIT MOHNSAMEN

Mini saftiges Bröche-Burger-Brot aus Weizenmehl und Roggensauerteig hergestellt. Die Oberfläche wird mit Mohnsamen bestreut.

 35 G	 -
 50	 -
 -	 -

NUEVO
NEU



REF. 30090039 | COD. ART. 1601008

BURGER BRIOCHE CORTADA

Jugoso pan de hamburguesa tipo brioche elaborado con harina de trigo y masa madre de centeno.

BRIOCHE-BURGER (GESCHNITTEN)

Saftiges Bröche-Burger-Brot aus Weizenmehl und Roggensauerteig hergestellt.

 80 G	 220°
 18	 5 MIN
 -	 -

NUEVO
NEU



REF. 30090022 | COD. ART. 1601005

BURGER BRIOCHE

Jugoso pan de hamburguesa tipo brioche elaborado con harina de trigo y masa madre de centeno.

BRIOCHE-BURGER

Saftiges Bröche-Burger-Brot aus Weizenmehl und Roggensauerteig hergestellt.

 80 G	 -
 18	 -
 -	 -

NUEVO
NEU



REF. 30090100 | COD. ART. 1601003

BLACK BURGER

Anímate a llevar a cabo las hamburguesas más especiales y divertidas con un toque único de color que se le da al pan brioche siendo su sabor el mismo.

BLACK BURGER

Trauen Sie sich! Probieren Sie dieses besondere Burger-Bröchebrot mit einer einzigartigen Farbe. Andere Farbe, gleicher Geschmack.

 80 G	 -
 18	 -
 60 MIN	 -



Pan

Brot



REF. 30090019 | COD. ART. 1601001

BURGER POTATO ROLLS

Nuevo pan de hamburguesa elaborado con harina de trigo y con harina de patata. Muy jugoso. ¡Pruébalo!

BURGER POTATO ROLLS

Nues Hamburgerbrot aus Weizen- und Kartoffelmehl hergestellt. Sehr saftig. Einfach probieren!

 80 G

 18

 160 MIN

 -

 -

 -



REF. PAT051 | COD. ART. 1401001

PAN HAMBURGUEÑA ARTESANA CON SÉSAMO

Un delicioso pan de hamburguesa artesana recubierto con semillas de sésamo.

HANDWERKLICH HERGESTELLTES BURGERBROT MIT SESAM

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

 80 G

 24

 -

 -

 -

 -



REF. 50000081 | COD. ART. 5901002

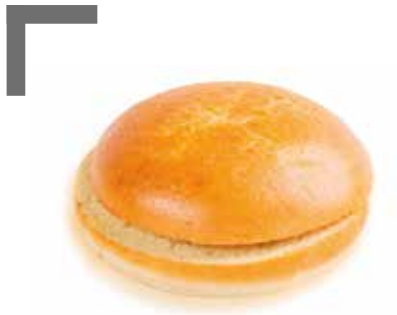
PAN HAMBURGUESA ARTESANO CON SÉSAMO PRECORTADO

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

HANDWERKLICH HERGESTELLTES BURGER-BROT MIT SESAM (GESCHNITTEN)

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

 100 G	 -
 35	 -
 -	 -



REF.A151400 | COD. ART. 7201012

BURGER CORTADA

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

BURGERBROT (GESCHNITTEN)

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

 80 G	 -
 45	 -
 -	 -



REF. 1364 | COD. ART. 7701001

PAN DE HAMBURGUESA MASA MADRE

Pan de Hamburguesa precortado elaborado con masa madre.

BURGERBROT MIT SAUERTEIG

Burgerbrot aus Sauerteig hergestellt. Neu im Sortiment!

 100 G	 -
 40	 -
 60 MIN	 -



REF. 30100002 | COD. ART. 1601002

HOT DOG

Nuevo pan para hot dogs elaborado con masa madre de centeno y harina de trigo.

HOT DOG

Neues Hot Dog-Brot aus Weizenmehl und Roggensauerteig hergestellt.

 80 G	 -
 20	 -
 -	 -

Pan cortado Geschnittenes Brot

NUEVO
NEU



REF. 17011 | COD. ART. 0105018

FRIESENKRUSTE CORTADO 1950 G

Nuestro famoso y sabroso friesenkruste de siempre, pero en un nuevo formato de 1950 g. ideal para hostelería.

FRIESENKRUSTE-BROT GESCHNITTEN

Unser beliebtes Friesenkruste in einem neuen Format von 1950 Gr. Optimal für die Gastronomie.

 1950 G

 5

 150 MIN

 -

 -

 -

NUEVO
NEU



REF. 17010 | COD. ART. 0105017

DINKEL VOLLKORN GESCHNITTEN 1950 G

Pan integral de espelta con harina de centeno y recubierto con semillas de girasol. Sabor suave y formato cortado ideal para hostelería.

DINKEL-VOLLKORNBROT

Neues Dinkel-Vollkornbrot mit Roggenmehl. Die Oberfläche wird mit Sonnenblumenkernen bestreut. Milder Geschmack. Sein geschnittene Format macht dieses Brot zu einem idealen Produkt für die Gastronomie.

 1950 G

 5

 160 MIN

 -

 -

 -

REF. 17705 | COD. ART. 0105015

PAN MEHRKORN PRECORTADO

Delicioso pan elaborado con harina de trigo, harina de centeno y mezcla de varias semillas. ¡Pruébalo!

MEHRKORNBROT GESCHNITTEN

Leckeres Brot aus Roggen- und Weizenmehl und einer Saatenmischung hergestellt. Einfach probieren!

 1950 G

 5

 150 MIN

 -

 -

 -



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



REF. 19301 | COD. ART. 0105013

PAN CORTADO FRIESENKRUSTE

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

FRIESENKRUSTE RETAIL

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

 750 G	 -
 12	 -
 300 MIN	 -



REF. 19002 | COD. ART. 0105012

PAN CORTADO LANDBROT

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

LANDBROT RETAIL

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

 1000 G	 -
 8	 -
 300 MIN	 -



REF. 19302 | COD. ART. 0105014

PAN CORTADO MALZKORN

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

MALZKORNBROT RETAIL

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

 750 G	 -
 10	 -
 300 MIN	 -

LÍNEA GOURMET

GOURMET LINIE



REF.P708K | COD. ART. 3701065

BAGUETTE PLUS GOURMET

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

PLUS GOURMET BAGUETTE

Baguette mit rustikalem Aussehen, knuspriger Kruste und Mehl gestreut. Ein besonderer Geschmack.

 285 G	 200°
 33	 18 MIN
 20 MIN	 NO / NEIN

Pan

Brot



REF.P121B | COD. ART. 3701056

VIENA GOURMET

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

WIENER GOURMET

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

 120 G	 200°
 90	 15 MIN
 20 MIN	 NO / NEIN



REF.P707L | COD. ART. 3701063

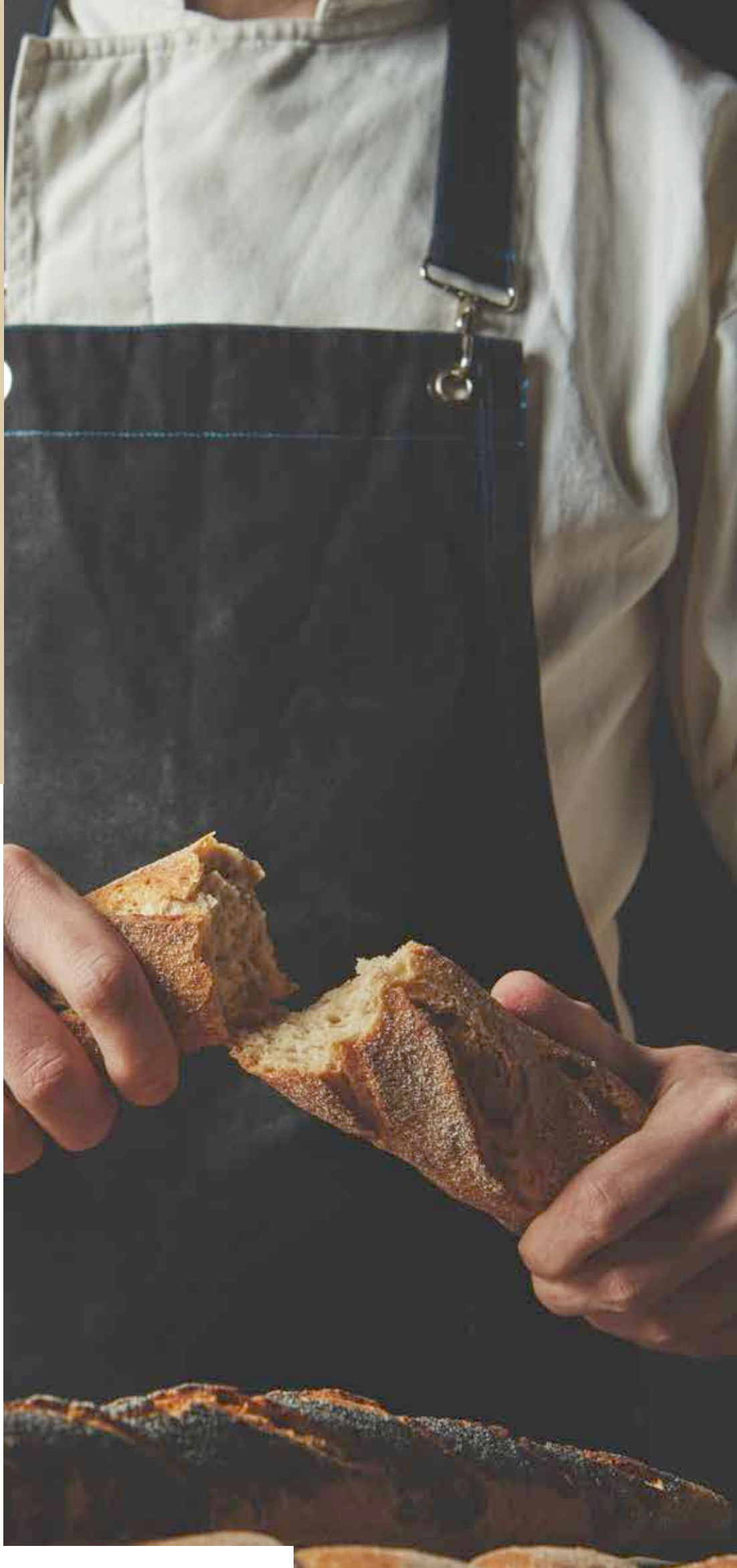
BARRA GOURMET

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

GOURMET BROSTANGE

Schmackhafte Brotstange mit knuspriger Kruste und leichter Krume. Fein für jeden Gaumen.

 280 G	 200°
 32	 16 MIN
 20 MIN	 NO / NEIN



PANES RÚSTICOS

RUSTIKALES BROT



REF. 16006 | COD. ART. 0103009

BAGUETTE DE CEBOLLA PREMIUM

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

PREMIUM ZWIEBELBAGUETTE

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

300 G	200° / 220°
8	15 MIN
NO / NEIN	SI / JA



REF. C407F | COD. ART. 3701053

PAN OKIN 1994

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

HOLZOFEN STANGENBROT

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

460 G	200°
21	25 MIN
20 MIN	NO / NEIN



REF. C113D | COD. ART. 3701064

BARRA CELTA

Crujiente barra elaborada con harina de trigo y masa madre de centeno.

RUSTIKALES BAGUETTE

Knuspriges Baguette aus Weizenmehl und Roggensauerteig hergestellt.

295 G	200°
20	17 MIN
20 MIN	NO / NEIN



REF. P133A | COD. ART. 3701051

KOSKOR 350

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

BAGUETTE KOSKOR

Rustikales Baguette, durch kurzes Aufbacken wird es besonders knusprig.

 350 G

 22

 20 MIN

 200°

 18 MIN

 NO / NEIN



REF.C100C | COD. ART. 3701055

CHAPATA

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

CIABATTA

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

 460 G

 22

 20 MIN

 200°

 20 MIN

 NO / NEIN

PANES INTEGRALES

VOLLKORNBROT



REF. P460A | COD. ART. 3701039

PAN SEMILLAS

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

SAMENBROT

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

345 G	200°
28	18 MIN
20 MIN	NO / NEIN



REF.C843A | COD. ART. 3701060

BARRA INTEGRAL 100%

Barra elaborada con harina 100% integral

100% VOLLKORN-BAGUETTE

Köstliches Baguette aus 100% Vollkornmehl!

308 G	200°
28	15 MIN
20 MIN	NO / NEIN



REF. Q205B | COD. ART. 3701066

BAGUETTE SEMILLAS 280 G

Pan con doble fermentación, con corteza crujiente terminada en punta, con un ligero topping de semillas.

SAMEN-BAGUETTE 280 GR

Durch einen doppelten Gärungsprozess hergestelltes Baguette. Knusprige Kruste mit einer spitzer Form. Alles mit Samen bedeckt!

280 G	200°
30	16 MIN
20 MIN	NO / NEIN

BOCATAS

BELEGTE BRÖTCHEN



EXPRESS

REF. C130A | COD. ART. 3701016

ROMBO BOCATA

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

ROMBO BOCATA

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

 130 G
 63
 20 MIN

 185° -200°
 15 MIN
 NO / NEIN



REF. Q203A | COD. ART. 3701038

BAGUETINA SEMILLAS

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

KLEINES SAMEN-BAGUETTE

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

 150 G
 50
 20 MIN

 220°
 16 MIN
 NO / NEIN



REF. P136A | COD. ART. 3701067

KOSKOR 150

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

BAGUETTE KOSKOR 150 GR

Rustikales Baguette, durch kurzes Aufbacken wird es besonders knusprig.

 150 G

 44

 20 MIN

 200°

 18 MIN

 NO / NEIN



REF. P112C | COD. ART. 3701003

BOCATA GOURMET

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

KLEINE WEISSBROTSTANGE GOURMET

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

 135 G

 60

 20 MIN

 185°-200°

 14-16 MIN

 NO / NEIN

PAN DE CRISTAL

KRISTALLBROT



REF. CR19 | COD. ART. 5101006

PAN DE CRISTAL

El neutro sabor de este pan potencia los matices de cualquier alimento que le añadas; aceite de oliva, patés, anchoas y tantos otros.

KRISTALLBROT

Der neutrale Geschmack macht von diesem Brot der beste Begleiter für ein intensives Olivenöl, Pastete, Anchovis, etc.

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



REF. DA28 • COD. ART. 5101001

PAN DE CRISTAL DIAMANTE

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

KRISTALLBROT DIAMANTE

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

KG 200 G	200°
28	8-10 MIN
NO / NEIN	NO / NEIN

SIN GLUTEN

GLUTEN-FREI

NUEVO
NEU



REF. 60002 | COD. ART. 2410002

PANECILLO SIN GLUTEN

Nuevo panecillo sin gluten elaborado con una mezcla de harinas de maíz, arroz y lino.

BRÖTCHEN (GLUTENFREI)

Glutenfreies Brötchen aus Mais-, Reis- und Leinmehl hergestellt.

KG 50 G

35

30 MIN

180°

2-3 MIN

NO / NEIN

NUEVO
NEU



REF. 60001 | COD. ART. 2410001

BAGETTE SIN GLUTEN

Baguette sin gluten de 100 g de peso elaborada con una mezcla de harinas de maíz, arroz y lino.

BAGUETTES (GLUTENFREI)

Baguette ohne Gluten (100 Gr.) aus Mais-, Reis- und Leinmehl hergestellt.

KG 100 G

25

30 MIN

180°

2-3 MIN

NO / NEIN

NUEVO
NEU



REF. 60101 | COD. ART. 2410003

PANECILLO RUSTICO REDONDO SIN GLUTEN

Panecillo de aspecto rústico sin gluten elaborado con harina de arroz, trigo sarraceno, proteína de patata y fibra de psyllium.

RUSTIKALES BRÖTCHEN (GLUTENFREI)

Glutenfreies Brötchen mit rustikaler Optik aus Reismehl, Buchweizen, Kartoffeleiweiss und Psyllium-Ballaststoffe

KG 100 G

25

30 MIN

180°

2-3 MIN

NO / NEIN



Back to
you



SWEET & CRISPY

Klein Gebäck

**CROISSANTS, PAIN AU
CHOCOLAT Y BACKNNUT'S** 46

CROISSANTS, PAIN AU CHOCOLAT & BACKNNUT'S

ESPECIAL RESTAURACIÓN 50

FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

MASAS SECAS 55

TEEGBÄCK

MASAS HOJALDRADAS 56

BLÄTTERTEG

MUFFIN 58

MUFFIN

SIN GLUTEN 60

GLUTEN-FREI

CROISSANTS, PAIN AU CHOCOLAT Y BACKNNUT'S

CROISSANTS, PAIN AU CHOCOLAT
& BACKNNUT'S



NUEVO
NEU

REF. 402119 | COD. ART. 2808003

CROISSANT RECTO MANTEQUILLA 24%

Nuevo croissant elaborado con un 24% de sabrosa mantequilla. ¡Un clásico!

BUTTERCROISSANT (24%)

Neues Croissant aus 24% Butter hergestellt. Ein Klassiker!

KG 60 G

90



-

-



NUEVO
NEU

REF. 4039 | COD. ART. 1508009

CROISSANT MANTEQUILLA FERMENTADO

Delicioso croissant elaborado con un 22% de mantequilla. Ideal para desayunos o meriendas.

BUTTER-CROISSANT (GEGÄRT)

Köstliches Croissant aus 22% Butter hergestellt. Optimal zum Frühstück oder als Zwischenmahlzeit.

KG 95 G

50

30 MIN

180°

17 MIN



NUEVO
NEU



REF. 440032 | COD. ART. 2808005

CROISSANT CEREALES MANTEQUILLA PURA 20%

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

MEHRKORNCROISSANT MIT BUTTER (20%)

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



NUEVO
NEU



REF. 440021 | COD. ART. 2808006

CROISSANT DE CACAO- AVELLANAS MTQ 18%

Sabroso croissant de cacao y avellanas elaborado con un 18 % de mantequilla y cubierto de trocitos de chocolate. Pruébalo!

HASELNUSS-SCHOKO-CROISSANT MIT BUTTER (18%)

Köstliches Haselnuss-Schoko-Croissant mit 18% Butter. Die Oberfläche wird mit Schoko-Stückchen dekoriert. Einfach probieren!



NUEVO
NEU



REF. 402909 | COD. ART. 2808004

NAPOLITANA CHOCOLATE MANTEQUILLA 24%

Napolitana de chocolate elaborada con un 24 % de fina mantequilla. Ideal para desayunos y meriendas.

PAIN AU CHOCOLAT MIT BUTTER (24%)

Pain au Chocolat aus 24% feiner Butter. Sehr geeignet zum Frühstück oder als Zwischenmahlzeit.



NUEVO
NEU



REF. 402663 | COD. ART. 2808007

CARACOLA DE PASAS CON MANTEQUILLA 24%

Deliciosa caracola elaborada con harina de trigo, crema pastelera y uvas pasas. ¡Deliciosa a cualquier hora!

BUTTER-ROSINENSCHNECKE

Schmackhafte Butterschnecke aus Weizenmehl, Konditorcreme und Rosinen hergestellt. Lecker jederzeit!



Sweet & Crispy

Klein Gebäck



REF. 2708015 | COD. ART. 53126

CROISSANT MTQ COCIDO 65 G

Nuevo y sabroso croissant de mantequilla cocido. ¡Listo para servir!

BUTTERCROISSANT 65 GR

Neues und leckeres Buttercroissant. Einfach fertig zum Verzehr!

 65 G	 180°
 36	 4 MIN
 25 MIN	 NO / NEIN



REF. 61625 | COD. ART. 1308002

CROISSANT MANTEQUILLA

Delicioso croissant de mantequilla con forma alargada. Ideal a cualquier hora.

BUTTERCROISSANT

Schmackhaftes Buttercroissant in länglicher Form. Lecker zu jeder Zeit!

 65 G	 165°
 80	 14-16 MIN
 20 MIN	 -



REF. 95034 | COD. ART. 0108026

CROISSANT CURVO CON MANTEQUILLA

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

BUTTERCROISSANT

Blättriger Buttercroissant, zergeht auf der Zunge. Ein Genuss.

 80 G	 170°
 30	 19-20 MIN
 30 MIN	 SI / JA



REF. 95040 | COD. ART. 0108030

CROISSANT RELLENO DE MAZAPÁN

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

MARZIPAN-BUTTER-CROISSANT

Buttercroissant gefüllt mit Marzipan, bestreut mit Mandelblättchen.

 100 G	 180°-190°
 30	 19-20 MIN
 30 MIN	 SI / JA



REF. 4009 | COD. ART. 1508011

NAPOLITANA CHOCOLATE

Deliciosas laminas de masa hojaldrada enrolladas rellenas de crema de chocolate.

PAIN AU CHOCOLAT

Köstliche gerollten Blätterteig-Schichten mit einer flüssigen Schokofüllung

112 G

60

25 MIN

190°-200°

12-14 MIN

-



REF. 61637 | COD. ART. 1308005

MINI PAIN CHOCOLAT

Pain au chocolat elaborado con mantequilla y con un 14% de chocolate negro. Tamaño ideal para la restauración y hostelería.

MINI PAIN CHOCOLAT

Dieses aus Butter hergestellte Pain au Chocolat wird mit 14% Schokolade gefüllt. Ideale Größe für die Gastronomie!

30 G

225

-

170°

15 MIN

-



REF. 5308007 | COD. ART. 5308007

BIG BACKNNUT'S TOTAL SUGAR

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

BIG BACKNNUT'S TOTAL SUGAR

Backnut aus Weizen- und Sojamehl hergestellt. Einfach auftauen und genießen!

65 G

48

20 MIN

-

-

-



REF. 5308006 | COD. ART. 5308006

BIG BACKNNUT'S TOTAL CHOCOLATE

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

BIG BACKNNUT'S TOTAL CHOCOLATE

Backnut aus Weizen- und Sojamehl hergestellt durch eine feine Schokoschicht bedeckt. Einfach auftauen und genießen!

70 G

48

20 MIN

-

-

-

Sweet & Crispy

Klein Gebäck

ESPECIAL RESTAURACIÓN

FÜR HOTELLERIE UND
GASTRONOMIE

NUEVO
NEU



REF. 402918 | COD. ART. 2808008

MINI CROISSANT MANTEQUILLA 24%

Delicioso mini croissant elaborado con un 24% de mantequilla, harina de trigo y harina de trigo malteada. Ideal para desayunos y meriendas.

MINI BUTTER-CROISSANT 24%

Lecker Mini Croissant aus Butter (24%), Weizenmehl und gemälztem Weizen hergestellt.



NUEVO
NEU



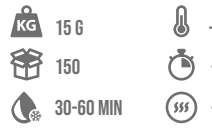
REF. 42464 | COD. ART. 2713009

SURTIDO MINI MUFFINS

Nuevo surtido de mini muffins de dos sabores distintos: vainilla con pepitas de chocolate y cacao con pepitas de chocolate. Ideal para buffets.

MINI-MUFFIN-MIX

Neue Auswahl an Mini-Muffins aus zwei Sorten: Vanille mit Schoko-Stückchen und Cacao mit Schoko-Stückchen. Ein Highlight auf dem Frühstücksbuffet.



NUEVO
NEU



REF. 440028 | COD. ART. 2808001

MINI PAIN CHOCOLAT MANTEQUILLA PURA 18%

Delicioso mini pain au chocolat con 18% de pura mantequilla relleno de chocolate. ¡Ideal para desayunos y meriendas en tu negocio!

MINI PAIN CHOCOLAT MIT BUTTER (18%)

Lecker Mini Pain au Chocolat aus Butter (18%) mit Schokofüllung. Optimal zum Frühstück oder als Zwischenmahlzeit für Ihren Laden!



NUEVO
NEU



REF. 440024 | COD. ART. 2808002

MINI CROISSANT DE CACAO Y AVELLANAS MTQ 18%

Sabroso mini croissant de cacao y avellanas elaborado con un 18% de mantequilla y cubierto de trocitos de chocolate. Pruébalo!

MINI HASELNUSS-SCHOKO-CROISSANT MIT BUTTER (18%)

Köstliches Mini- Haselnuss-Schoko-Croissant mit 18% Butter. Die Oberfläche wird mit Schoko-Stückchen dekoriert. Einfach probieren!



Sweet & Crispy

Klein Gebäck



REF.61639 | COD. ART. 1308001

MINI CROISSANT

Mini croissant. Su tamaño y peso lo hacen un producto ideal para la restauración.

MINI CROISSANT

Mini Buttercroissant. Ideales Gewicht und optimale Größe für Gastronomie!

 30 G	 165°
 225	 12-14 MIN
 15 MIN	 -



REF.3043 | COD. ART. 1508003

MINI NAPOLITANA CHOCOLATE

Mini Napolitana con un sabroso relleno de chocolate. Ideal para la restauración.

MINI PAIN AU CHOCOLAT

Mini Pau au Chocolat mit einer saftigen Schokofüllung. Optimal für die Gastronomie.

 30 G	 170°-180°
 182	 18 MIN
 20 MIN	 -



REF.422004 | COD. ART. 5208008

CROISSANT HOTELERO MANTEQUILLA

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

HOTEL BUTTERCROISSAN

Der ideale Mitstreiter für das Frühstücksbüffet.

 42 G	 -
 90	 -
 -	 -



REF. 252001 | COD. ART. 5208011

MINI CROISSANT MANTEQUILLA

Apetitoso croissant de mantequilla, idóneo para cualquier tipo de establecimiento.

MINI BUTTER-CROISSANT

Leckeres Buttercroissant zu jedem Zeitpunkt ein Genuss in allen Bereichen.

 25 G	 -
 150	 -
 -	 -



REF. S2454 | COD. ART. 8408005

MINI SURTIDO

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

MINI BUTTERPLUNDER MIX

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

25/30 G	170°
120	13-17 MIN
-	-



REF. 420103 | COD. ART. 5208019

SURTIDO MINI DANESAS

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

PLUNDERTEILCHEN MIX

Auswahl an fünf verschiedenen Plunderteilchen. Für die anspruchsvollsten Feinschmecker

42 G	190°
120	20 MIN
-	-



REF. 46620 | COD. ART. 2708011

MINI DOONY'S

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

MINI DOONY'S

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

22 G	-
90	-
30-60 MIN	-



REF. 1780 | COD. ART. 1508013

MINI BERLINA DE CREMA DE VAINILLA

Jugosa berlina con un relleno de crema pastelera. Tamaño ideal para la restauración y hostelería!

MINI CREME-BERLINER

Saftiger Berliner mit Creme gefüllt. Perfekte Größe für die Gastronomie!

25 G	-
70	-
35 MIN	-



REF.1777 | COD. ART. 1508006

MINI BERLINA DE FRUTOS ROJOS

Jugosa berlina con un relleno de frutos rojos. Tamaño ideal para la restauración y hostelería.

MINI BEEREN-BERLINER

Saftiger Berliner mit einer Beerenfüllung. Perfekte Größe für die Gastronomie!

 25 G

 70

 35 MIN

 -

 -

 -



REF.1775 | COD. ART. 1508004

MINI BERLINA DE CHOCOLATE

Jugosa berlina con un relleno de chocolate y avellanas. Tamaño ideal para la restauración y hostelería.

MINI SCHOKO-BERLINER

Saftiger Berliner mit einer Haselnuss-Schokocreme gefüllt. Perfekte Größe für die Gastronomie!

 25 G

 70

 35 MIN

 -

 -

 -

MASAS SECAS TEEGERBÄCK



REF. 53743 | COD. ART. 0108043

OJO DE BUEY

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

OGHSENAUGE

Mürbteiggebäck mit einer Marzipan-Makronenmasse verfeinert und mit einer leckeren Mehrfruchtkonfitüre veredelt.

	150 G		-
	24		-
	60 MIN		-



REF. 53708 | COD. ART. 0108044

HERRADURA DE ALMENDRA

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

MANDELHÖRNCHEN

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

	80 G		-
	27		-
	60 MIN		-



REF. 53724 | COD. ART. 0108042

NUSSECKE

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

NUSSECKE

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

	100 G		-
	32		-
	30 MIN		-

Sweet & Crispy

Klein Gebäck

MASAS HOJALDRADAS BLÄTTERTEIG



REF. 5757 | COD. ART. 5908003

CORONA DE CREMA

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

CREME PLUNDER

Lecker süßes Plundergebäck mit Cremefüllung und mit Zuckerglasur dekoriert.

 106 G

 48

 NO / NEIN

 190°

 15 MIN

 NO / NEIN



REF. 11711 | COD. ART. 0108003

PAÑUELO DE MANZANA

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

APFELTASCHE

Blätterteigtasche mit einer fruchtigen Apfelfüllung - ungebacken.

 138 G

 40

 30 MIN

 180°-190°

 20 MIN

 NO / NEIN



REF. 51841 | COD. ART. 0108040

LAZO CON PUDÍN

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

PUDDINGBREZEL

Plundergebäck mit zwei leckeren großen Tupfen Vanillepudding.



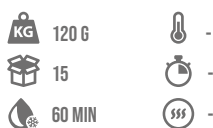
REF. 51644 | COD. ART. 0108041

JOHANNISBEER-STREUSELTALER

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

JOHANNISBEER-STREUSELTALER

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



REF. 51801 | COD. ART. 0108038

“FRANZBRÖTCHEN”

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

FRANZBRÖTCHEN

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



MUFFIN

MUFFIN



REF.41590 | COD. ART. 2713008

MUFFIN RELLENO FRAMBUESA Y LIMÓN

Delicioso muffin de limon, relleno con deliciosas frambuesas.

HIMBEER-ZITRONEN-MUFFIN

Zitronenmuffin mit köstlichen Himbeeren gefüllt.

-  112 G
-  -
-  36
-  -
-  30-60 MIN
-  -



REF.41588 | COD. ART. 2713007

MUFFIN RELLENO MANZANA Y CANELA

Delicioso muffin de manzana y canela, relleno con caramelo.

APFEL-ZIMT-MUFFIN

Muffin mit einer schmackvoller Füllung aus Apfel, Zimt und Karamell.

-  112 G
-  -
-  36
-  -
-  30-60 MIN
-  -



REF.41587 | COD. ART. 2713006

MUFFIN RELLENO TRIPLE CHOCOLATE

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

SCHOKO-MUFFIN

Muffin mit einer schmackvoller Füllung aus Apfel, Zimt und Karamell.

-  112 G
-  -
-  36
-  -
-  30-60 MIN
-  -



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

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

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

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

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

SIN GLUTEN

GLUTEN-FREI



NUEVO
NEU

REF. 61601 | COD. ART. 2412001

CROISSANT SIN GLUTEN

Croissant sin gluten elaborado a base de harina de arroz.

GLUTENFREIES CROISSANT

Glutenfreies Croissant aus Reismehl hergestellt.

 60 G

 20

 60 MIN

 180°

 2-3 MIN

 -



NUEVO
NEU

REF. 61101 | COD. ART. 2412002

NAPOLITANA CHOCOLATE SIN GLUTEN

Nueva napolitana de chocolate sin gluten. ¡Ideal para desayunos y meriendas!

“PAIN AU CHOCOLAT” (GLUTENFREI)

Neu! Glutenfreies “Pain au Chocolat”. Optimal zum Frühstück oder als Zwischenmahlzeit!

 55 G

 20

 2-3 MIN

 180°

 2-3 MIN

 -



Sweet & Crispy

Klein Gebäck

NUEVO
NEU



REF. 61004 | COD. ART. 2416002

MUFFIN CHOCOLATE SIN GLUTEN

Magdalena sin gluten al cacao con trozos de chocolate. Ideal para desayunos y meriendas!

SCHOKO-MUFFIN (GLUTENFREI)

Glutenfreie Muffins aus Kakao mit Schoko-Stückchen hergestellt. Optimal zum Frühstück oder als Zwischenmahlzeit!

 85 G

 20

 30 MIN

 -

 -

 -

NUEVO
NEU



REF. 61001 | COD. ART. 2416001

MAGDALENA SIN GLUTEN

Magdalena sin gluten elaborada con harina de arroz y maíz, huevo, aceite de oliva y aroma natural de limón.

MUFFIN (GLUTENFREI)

Glutenfreies Muffin aus Reis- und Meismehl, Ei, Olivenöl und natürlichem Zitronen-Aroma.

 50 G

 30

 30 MIN

 -

 -

 -



Backyard
Gourme



PASTELERÍA

Konditorei Produkte

TARTAS

TORTEN

64

PLANCHAS

BLECHKUCHEN-SÜSS

73

POSTRES INDIVIDUALES

INDIVIDUELLE-SÜSS

78

SIN GLUTEN

GLUTEN-FREI

79

TARTAS

TORTEN



NUEVO
NEU

REF. 233 | COD. ART. 0506069

TARTA DE MANZANA CON COPOS DE MANTEQUILLA

Deliciosa masa quebrada cubier-
ta por trozos de manzana fresca y
uvas pasas; todo ello cubierto con
dorados copos de mantequilla.

APFELKUCHEN MIT BUTTERSTREUSELN

Frische Apfelstücke und Sultaninen auf
einem leckeren Mürbteig. Garniert mit
einer goldgelben Schicht Butterstreusel.

 2000 G

 12

 1

 -

 720 MIN



NUEVO
NEU

REF. 8110628 | COD. ART. 2506001

TARTA FRESAS 2150 G, PRECORTADA

Crujiente masa quebrada con una
base de crema de yogur, cubierta
de medias fresas. Decorada con
avenillanas picadas y gelatina.

ERDBEERTORTE GESCHNITTEN

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

 2150 G

 12

 1

 -

 720 MIN

NUEVO
NEU



REF. 9269 | COD. ART. 0506070

CHEESECAKE MELOCOTÓN Y MARACUYÁ

Base de galleta cubierta por queso fresco y nata junto a una preparación de melocotón y maracuya.

PFIRSICH-MARACUJA-CHEESECAKE

Auf einem hellen Cookie-Teig-Boden liegt eine leckere Kombination aus einer Cheesecake-Masse mit Frischkäse und Sahne sowie einer fruchtigen Pfirsichzubereitung. Optisch abgerundet durch eine mit der Cheesecake-Masse verstrudelten Maracujazubereitung.

KG 1550 G

12

1

-

720 MIN



REF. 203 | COD. ART. 0506008

TARTA DE MANZANA “GOURMET” PRECORTADA

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

GOURMET-APFELTORTE “GESCHNITTEN”

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

KG 2250 G

12

1

28 CM

120 MIN



REF.47809 | COD. ART. 2706007

TARTA DE ARÁNDANOS Y CHOCOLATE BLANCO

Esta tarta es la perfecta unión entre la galleta, la frescura de los arándanos y la cremosidad del chocolate blanco.

Viene decorada con virutas de chocolate blanco y arándanos rojos.

KUCHEN AUS BLAUBEEREN UND WEIßER SCHOKOLADE

Dieser Kuchen repräsentiert die perfekte Kombination aus Keks, frischen Heidelbeeren und cremiger. Weiße-Schoko. Die Oberfläche wird mit Schokoraspeln und Johannisbeeren dekoriert.

KG 1400 G

12

1

26 CM

540 MIN



REF.47227 | COD. ART. 2706009

TARTA DE ZANAHORIA

Deliciosa tarta de zanahoria rellena y recubierta con 19,5 % de queso fresco. Decorada con trocitos de nueces.

RÜBLIKUCHEN

Köstlicher Rüblükuchen mit Frischkäse (19,5%) gefüllt und bedeckt. Die Oberfläche wird mit Nussstückchen dekoriert.

KG 1380 G

12

1

26 CM

540 MIN

Pastelería

Konditorei Produkte



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. Vorgeschnitten.

KG 1350 G

1

540 MIN

12

26 CM



REF. 228 | COD. ART. 0506039

TARTA DE QUESO CON AMAPOLA Y MANDARINA PRECORTADA

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

MOHN-MANDARINEN-KÄSEKUCHEN

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

KG 1900 G

1

720 MIN

12

28 CM



REF. 47811 | COD. ART. 2706012

TARTA DE CHOCOLATE Y CHOCOLATE BLANCO

Jugosa tarta rellena de chocolate blanco (19,5%) y de chocolate oscuro (21%). Una delicia para el paladar.

KUCHEN MIT SCHWARZEN UND WEIßEN SCHOKOLADE

Saftiger Kuchen mit weißen und schwarzen Schokolade gefüllt. Ein Genuss für den Gaumen!

KG 1100 G

1

540 MIN

12

26 CM



REF. 47729 | COD. ART. 2706005

CAKE RED VELVET

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

RED VELVET- CAKE

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

KG 1350 G

1

540 MIN

12

25 CM



REF.1 | COD. ART. 0206001

REDONDA BANOFFEE

Bizcocho elaborado con productos naturales (plátano, leche condensada...) y siguiendo una receta casera. La superficie está decorada con una capa blanca y decorada con virutas de chocolate blanco.

BANOFFEETORTE

Ein aus natürlichen Produkten (Banane, Kondensmilch...) und nach traditionellem Rezept hergestellter Kuchen. Die Oberfläche wird mit einer weissen Schicht und Raspeln aus weißer Shokolade bedeckt.

 1025 G
 1
 120 MIN

 12
 -



REF.8 | COD. ART. 0206002

REDONDA ZANAHORIA

Tarta de zanahoria redonda, con cobertura blanca a base de queso blanco pasteurizado, y nueces picadas.

RÜBLIKUCHEN

Rüblikuchen mit einer Schicht aus pasteurisiertem Frischkäse und gehackten Nüssen bedeckt.

 1750 G
 1
 120 MIN

 12
 -



REF.168 | COD. ART. 0506067

TARTA DE QUESO CON GROSELLA Y FRAMBUESA PRECORTADA

Base de una masa delicada y crujiente, con crema de yogur fresco, grosellas, frambuesas y mantequilla crujiente por encima.

JOHANNISBEER-HIMBEER-TARTE

Auf einer feinen und knusprigen Basis liegt eine Jogurt-Creme, Johannis- und Himbeeren. Der Kuchen wird mit einer Butterschicht bedeckt.

 1450 G
 1
 720 MIN

 12
 28 CM



REF.9199 | COD. ART. 0506068

TARTA DE GROSELLA Y ESPELTA

Base esponjosa de trigo de espelta con grosellas afrutadas, nata cremosa y glaseado con gelatina.

URKORN-JOHANNISBEER-KUCHEN

Auf einer saftigen Basis aus Weizen und Dinkel liegen fruchtigen Johannisbeeren, cremige Sahne und Gelee.

 1400 G
 1
 720 MIN

 12
 28 CM



REF. 100 | COD. ART. 0506044

TARTA SACHER

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

SACHERTORTE

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

 1400 G

 1

 720 MIN

 12-14

 28 CM



REF. 9105 | COD. ART. 0506046

TARTA DE QUESO PRECORTADA

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

RAHMKÄSEKUCHEN, GESCHNITTEN

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

 2000 G

 1

 720 MIN

 12

 28 CM



REF. 106 | COD. ART. 0506048

TARTA DE ZANAHORIAS Y AVELLANAS

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

KAROTTEN-NUSS-KUCHEN

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

 1400 G

 1

 720 MIN

 14

 28 CM



REF. 205 | COD. ART. 0506045

CHEESECAKE BLUEBERRY

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

CHEESECAKE BLUEBERRY

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

 1700 G

 1

 720 MIN

 12

 24 CM



REF. 630 | COD. ART. 0506035

TARTA DE QUESO FRESCO CON NATA

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

KÄSE-SAHNE TORTE

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

 1800 G

 1

 720 MIN

 16

 28 CM



REF. 255 | COD. ART. 0506026

TARTA DE QUESO FRESCO Y FRAMBUESA

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

HIMBER-KÄSE-SAHNETORTE

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

 2500 G

 1

 720 MIN

 16

 28 CM



REF. 43010 | COD. ART. 5506003

TARTA MIMO DE NUEZ PRECORTADA

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

WALNUSSKUCHEN - GESCHNITTEN

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

 1600 G

 1

 120-180 MIN

 12

 28 CM



REF. 163 | COD. ART. 0506025

TARTA DE FRESAS PRECORTADA

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

ERDBEERTORTE GESCHNITTEN

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

 1650 G

 1

 720 MIN

 12

 28 CM



REF. 220 | COD. ART. 0506019

TARTA DE CIRUELAS CON MANTEQUILLA Y VAINILLA

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

ZWETSCHGENKUCHEN

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

**1750 G**

**14**

**1**

**28 CM**

**720 MIN**



REF. 9189 | COD. ART. 0506042

TARTA VEGANA PRECORTADA

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

HIMBEER-HASELNUSS-KUCHEN VEGAN

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

**1400 G**

**12**

**1**

**28 CM**

**720 MIN**



REF. 43149 | COD. ART. 5506002

TARTA DE CHOCOLATE Y ALMENDRA PRECORTADA

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

SCHOKO-MANDEL KUCHEN “GESCHNITTEN”

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

**1600 G**

**12**

**1**

**28 CM**

**120 MIN**



REF. 43011 | COD. ART. 5506001

TARTA DE CARAMELO PRECORTADA

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

KARAMELLKUCHEN-GESCHNITTEN

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

**1500 G**

**12**

**1**

**28 CM**

**120-180 MIN**



REF. 47810 | COD. ART. 2706003

TARTA DE MANZANA Y CAMELO PRECORTADA

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

APFEL-KARAMELL-KUCHEN, GESCHNITTEN

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

KG 1800 G
Box 1
Time 120 MIN

Portions 12
Diameter 27 CM



REF. 410 | COD. ART. 0506034

TARTA MARMOR

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

MARMORKUCHEN

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

KG 1100 G
Box 1
Time 720 MIN

Portions 16-20
Diameter 22 CM



REF. 50980 | COD. ART. 2706001

TARTA DOBLE CHOCOLATE PRECORTADA

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

DOPPELTER SCHOKO-KUCHEN, GESCHNITTEN

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

KG 1400 G
Box 1
Time 120 MIN

Portions 12
Diameter 27 CM



REF. 223 | COD. ART. 0506038

TARTA DE PERA CON YOGURT PRECORTADA

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

BIRNEN-JOGHURT-KUCHEN

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

KG 1400 G
Box 1
Time 720 MIN

Portions 12
Diameter 28 CM



REF. 52453 | COD. ART. 2706011

TARTA DE MANZANA BRETONNE Y ALMENDRAS

La base la forman la masa y un relleno de jugosas manzanas, decorada con almendras laminadas y azúcar en la parte superior. ¡Riquísima!

KUCHEN AUS MANDELN UND BRETONNE-ÄPFELN

Boden aus Teig und Füllung aus saftigen Äpfeln. Die Oberfläche wird mit gehackten Mandeln und Zucker bestreut. Einfach lecker!



1000 G



12



1



26 CM



540 MIN



PLANCHAS

BLECHKUCHEN-SÜSS

NUEVO
NEU



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!

ZITRONEN-BLECHKUCHEN

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

 1400 G
 1

 24
 720 MIN

NUEVO
NEU



REF. 63200 | COD. ART. 5507012

BROWNIE FRAMBUESAS SIN GLUTEN

Bizcocho de chocolate con remolacha y con superalimentos en su interior: semillas de girasol, semillas de calabaza, avellanas, almendras y frambuesas.

HIMBEER-BROWNIE (GLUTENFREI)

Schokoladenkuchen mit Rüben und Superfoods im Inneren: Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Haselnüsse, Mandeln und Himbeeren.

 1050 G
 1

 12
 180 MIN

NUEVO
NEU



REF. 53170 | COD. ART. 2707006

BIZCOCHO MARMOL CACAO

Jugoso bizcocho mármol con sabor a vainilla y cacao. Ideal a cualquier hora!

MARMOR-KUCHEN

Saftiger Marmorkuchen mit Vanille- und Kakaogeschmack. Lecker jederzeit!

 2000 G

 16

 1

 180 MIN



NUEVO
NEU



REF. 63200 | COD. ART. 5507012

TIRAMISÚ RECTANGULAR

Bizcocho natural relleno de crema mousse y emborrachado con jarabe natural, espolvoreado con cacao en polvo. Formato rectangular ideal para porcionar!

TIRAMISU-BLECHKUCHEN

In Sirup getränkter Biskuit mit Creme gefüllt und mit Kakaopulver bestäubt. Rechteckiges Format, optimal zum Portionieren.

 1200 G

 1

 1

 480 MIN



REF. 588 | COD. ART. 0507014

PLANCHA FRESAS

Dulce bizcocho con una capa de suero de mantequilla cubierta con fresas cortadas y gelatina. ¡Pruébala!

ERDBEER-BLECHKUCHEN

Köstlicher Erdbeer-Blechkuchen mit Buttermilch, geschnittenen Erdbeeren und Gelee bedeckt. Einfach probieren!

 2900 G

 20

 1

 720 MIN



REF.52316 | COD. ART. 2707003

PLANCHA ROCKY ROAD CAKE

Base de crumble y brownie, una fina capa de caramelo, deditos de bizcocho de chocolate, nueces pecan y una decoracion de cobertura de chocolate blanco y negro

ROCKY ROAD- BLECHKUCHEN

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



KG 2350 G

1



36



240 MIN



REF. 598 | COD. ART. 0507026

PLANCHA DE QUESO

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

KÄSE-BLECHKUCHEN

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



KG 2600 G

1



20



720 MIN



REF. 572 / 9716 | COD. ART. 0507012 / 0507025

PLANCHA DE MANZANA CON GRUMOS DE MANTEQUILLA

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

APFEL - STREUSEL - BLECHKUCHEN

Quarkteig mit fruchtigen Äpfel und Rosinen, bedeckt mit krossen Butterstreuseln



KG 2900 G

1



20/35



720 MIN



REF. 543 | COD. ART. 0507010

PLANCHA DE RUIBARBO Y FRESA

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

RHABARBER-ERDBEER-BLECHKUCHEN

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



KG 2000 G

1



20



720 MIN



REF.3 | COD. ART. 0207002

PLANCHA ZANAHORIA

Plancha de zanahoria , con cobertura blanca a base de queso blanco pasteurizado, y nueces picadas.

RÜBLI-BLECHKUCHEN

Rübli-Blechkuchen mit einer Schicht aus pasteurisiertem Frischkäse und gehackten Nüssen bedeckt.

 2100 G
 1

 25
 120 MIN



REF. 583 | COD. ART. 0507004

PLANCHA DE AMAPOLA

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

MOHN-STREUSEL-BLECHKUCHEN

Eine saftige Mohnfüllung liegt unter krossen Butterstreuseln auf einem Quarkteigboden.

 2800 G
 1

 20
 720 MIN



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

PLANCHA DE CIRUELAS CON COPOS DE MANTEQUILLA

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

ZWETSCHGEN-BLECHKUCHEN

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

 2600 G
 1

 20
 720 MIN



REF. 08623 | COD. ART. 8107009

PLANCHA DE TIRAMISÚ

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

TIRAMISÚ BLECHKUCHEN

Schokoladenbiskuit mit Tiramisucreme gefüllt und mit Kakapulver bestäubt.

 1500 G
 1

 63
 180 MIN



REF.50998 | COD. ART. 2707005

PLANCHA DE CHOCOLATE Y COCO

Nueva plancha elaborada de chocolate y rellena de coco. La superficie viene espolvoreada con rayadura de coco.

SCHOKO-KOKOS-BLECHKUCHEN

Nuer Blechkuchen aus Schoko und Kokos hergestellt. Die Oberfläche wird mit Kokoraspeln bestreut.



REF.81452 | COD. ART. 2707004

BROWNIE CON CHIPS DE CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate elaborado según la receta clásica americana y relleno con chips de chocolate.

BROWNIE MIT SCHOKOCHIPS

Schokokuchen nach traditioneller amerikanischen Rezeptur hergestellt mit Schokochips gefüllt.



REF. 562 | COD. ART. 0507029

PLANCHA DE CEREZAS

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

KIRSCH-BLECHKUCHEN

Saftiger Teig aus Butter, Mehl, Milch, Eier und Kirschen. Die Haselnüsse geben einen besonderen Geschmack. Alles wird mit Puderzucker bestreut.



REF.465 | COD. ART. 0507033

PLANCHA DE CEREZAS CON GRUMOS DE MANTEQUILLA

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

KIRSCH-BLECHKUCHEN MIT BUTTERSTREUSELN

Schokobiskuit mit Walnüssen, überzogen mit zwei Sorten Schokolade.



POSTRES INDIVIDUALES

INDIVIDUELLE DESSERTS



REF.6 | COD. ART. 0220003

BANOFFEE

Bizcocho elaborado con productos naturales (plátano, leche condensada...) y siguiendo una receta casera. La superficie está decorada con una capa blanca y decorada con virutas de chocolate blanco.

BANOFFEETORTE

Ein aus natürlichen Produkten (Banane, Kondensmilch...) und nach traditionellem Rezept hergestellter Kuchen. Die Oberfläche wird mit einer weissen Schicht und Raspeln aus weißer Shokolade bedeckt.

-  80 G
-  -
-  20
-  -
-  SI / JA
-  -



REF.74517 | COD. ART. 8408013

COULANT DE CHOCOLATE

Pequeño bizcocho de chocolate con un jugoso relleno de chocolate negro

COULANT

Kleiner Schokokuchen mit einer saftigen Füllung aus schwarzer Schokolade.

-  90 G
-  -
-  27
-  -
-  SI / JA
-  -
-  40 SEG



REF.4 | COD. ART. 0220001

COULANT

Pequeño bizcocho de chocolate con un jugoso relleno de chocolate negro

COULANT

Kleiner Schokokuchen mit einer saftigen Füllung aus schwarzer Schokolade.

 120 G	 -	 40 SEG
 20	 -	
 SI / JA	 -	



REF.05435 | COD. ART. 8106002

TARTA NATA Y YEMA SIN GLUTEN

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

SAHNE- UND EIGELBTORTE (GLUTENFREI)

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

 325 G	 -
 1	 -
 120 MIN	 -

SIN GLUTEN

GLUTEN-FREI



REF.05436 | COD. ART. 8106003

TARTA SACHER SIN GLUTEN

Tarta Sacher especial sin gluten con sabor a cacao intenso y frambuesa.

SACHERTORTE (GLUTENFREI)

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

 410 G	 -
 1	 -
 120 MIN	 -



Backward
Gourd



PRODUCTO BALEAR

Balearen
Produkte

PAN

BROT

82

COCAS

DEFTIGE BLECHTORTEN

83

EMPANADAS Y COCARROIS

HERZHAFTE GEFÜLLTE TEIGTASCHEN

84

ENSAIMADAS Y TARTAS

ENSAIMADAS UND TORTEN

86

PAN BROT



REF. 152538 | COD. ART. 7501001

PAN MALLORQUÍN PRECOCIDO

Tradicional pan blanco mallorquín precocado.

MALLORQUINISCHES BROT (VORGEGART)

Typisches mallorquinisches Weißbrot.

 500 G	 200°
 12	 30 MIN
 150 MIN	 NO / NEIN



REF. 152549 | COD. ART. 7501002

PAN MALLORQUÍN MORENO PRECOCIDO

Tradicional pan moreno mallorquín precocado.

MALLORQUINISCHES DUNKLES BROT (VORGEGART)

Typisches mallorquinisches dunkles Brot.

 500 G	 200°
 12	 30 MIN
 150 MIN	 NO / NEIN



REF. - | COD. ART. 7501004

MINI LLLONGUET

Tan bueno como nuestro llonguet, pero en un novedoso formato mini. Característico de la panadería mallorquina.

MINI LLLONGUET

Genau so lecker wie unser Llonguet, aber in einer neuen Mini-Form! Typisch aus der mallorquinischen Bäckerei.

 60 G	 200°
 60	 8 MIN
 10 MIN	 -



REF. 7501003 | COD. ART. 7501003

LLONGUET

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

LLONGUET

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

KG 140 G

Box 40

Water 20 MIN

Thermometer 200°

Timer 10 MIN

Shaking -



REF. 500301 | COD. ART. 7508010

COCA DE TRAMPÓ

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

COCA DE TRAMPÓ

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

KG 1300 G

Box 2

Water -

Thermometer 180°

Timer 30 MIN

Shaking NO / NEIN

COCAS

DEFTIGE BLECHTORTEN



REF. 500302 | COD. ART. 7508011

COCA DE PIMIENTOS

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

COCA DE PIMIENTOS

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

KG 1300 G

Box 2

Water -

Thermometer 180°

Timer 30 MIN

Shaking NO / NEIN

EMPANA- DAS Y COCARROIS

HERZHAFTE GEFÜLLTE TEIGTASCHEN



REF. 430331 | COD. ART. 3808002

EMPANADA DE CARNE -CRUDA-

Tradicional empanada mallorquina rellena de carne de cerdo con sobrasada.

FLEISCH-EMPANADA

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

 150 G	 180°-190°	 10 CM
 36	 30 MIN	
 20 MIN	 NO / NEIN	



REF. 430335 | COD. ART. 3808003

EMPANADA DE CARNE Y GUISANTES -CRUDA-

Tradicional empanada mallorquina rellena de guisantes, verdura y carne.

FLEISCH-ERBSEN-EMPANADA

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

 150 G	 180°-190°	 10 CM
 36	 30 MIN	
 20 MIN	 NO / NEIN	



REF. 430345 | COD. ART. 3808007

EMPANADA DE POLLO -CRUDA-

Sabrosa empanada rellena con jugosa carne de pollo.

GEFLÜGEL-EMPANADA

Herzhafte mit saftigem Hühnerfleisch gefüllte Empanada.

 150 G	 180°-190°	 10 CM
 36	 30 MIN	
 20 MIN	 NO / NEIN	



REF. 430313 | COD. ART. 3808001

COCARROI DE VERDURA -CRUDO-

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

COCARROI MIT GEMÜSE

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

 140 G	 180°-190°
 30	 30 MIN
 NO / NEIN	 NO / NEIN



REF. 500202 | COD. ART. 7508003

MINI COCARROI COCIDO

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

MINI-COCARROI

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

 60 G	 -
 50	 -
 20 MIN	 -



REF. 500125 | COD. ART. 7508005

MINI EMPANADA DE CARNE Y GUISANTES COCIDA

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

MINI FLEISCH-ERBSEN-EMPANADA

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

 50 G	 -	 6 CM
 50	 -	
 240 MIN	 -	



REF. 500126 | COD. ART. 7508004

MINI EMPANADA DE CARNE COCIDA

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

MINI FLEISCH-EMPANADA

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

 50 G	 -	 6 CM
 50	 -	
 240 MIN	 -	

ENSAIMADAS Y TARTAS

ENSAIMADAS UND TORTEN



REF. 500801 | COD. ART. 7508006

ENSAIMADA Nº 2 LISA

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

ENSAIMADA NR. 2

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

 500 G
 1
 60 MIN

 -
 -
 -

 30 CM



REF. 500803 | COD. ART. 7508007

ENSAIMADA Nº 2 CABELLO

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

KÜRBISKONFITÜRE-ENSAIMADA (NR. 2)

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

 900 G
 1
 60 MIN

 -
 -
 -

 30 CM



Producto balear

Balearen Produkte



REF. 500807 | COD. ART. 7508009

MINI ENSAIMADA

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

MINIENSAIMADA

Leckere Ensaïmada in Minifomat. Ideal für Hotellerie.



REF. 17 | COD. ART. 0706001

GATÓ DE ALMENDRA

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

MANDELKUCHEN

Typischer mallorquinischer Mandelkuchen mit leichtem Zimtgeschmack.

 **KG** 40 G

 12

 60 MIN

 -

 -

 -

 12 CM

 **KG** 900 G

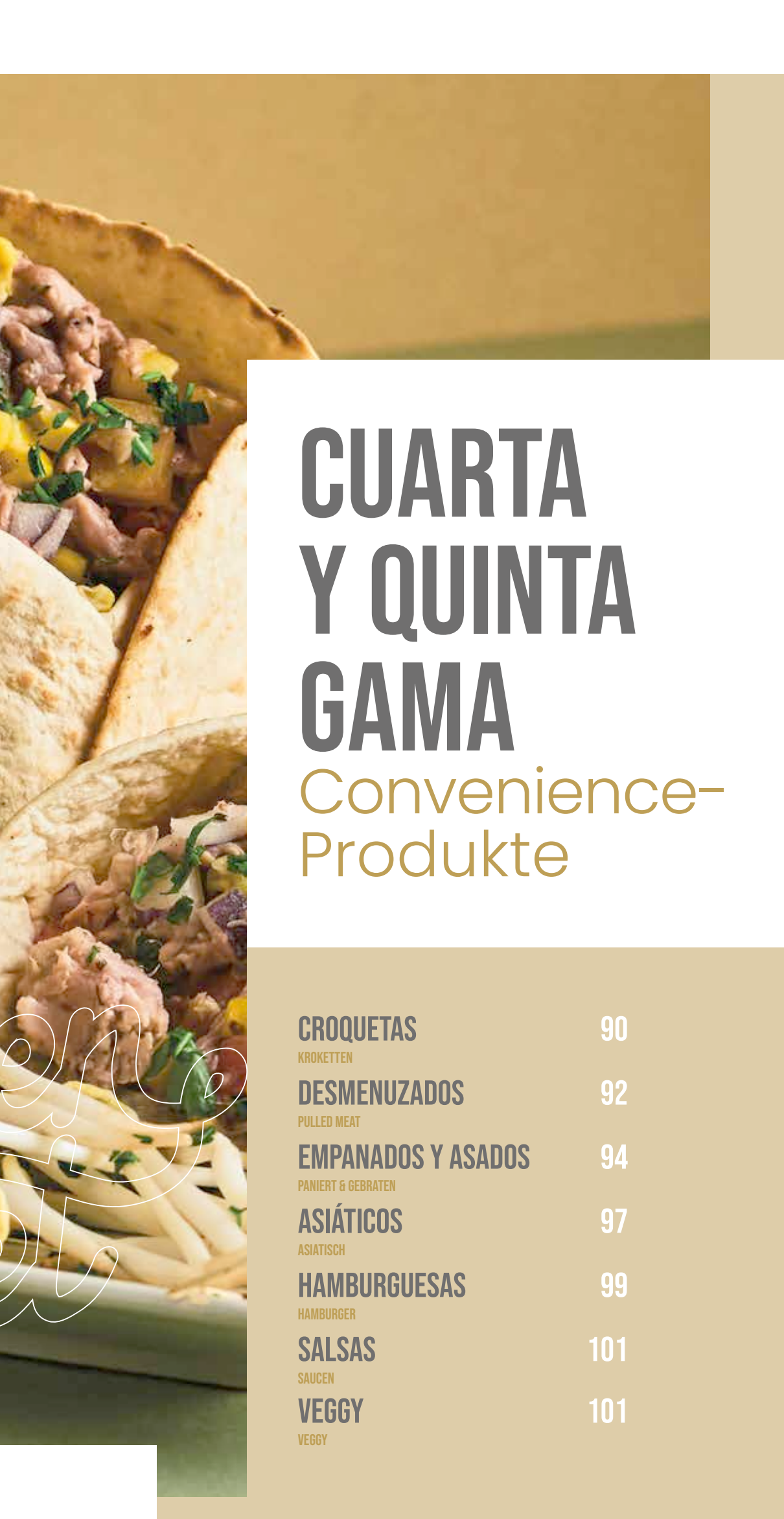
 1

 120

 12

 24





CUARTA Y QUINTA GAMA

Convenience-
Produkte

CROQUETAS KROKETTEN	90
DESMENUZADOS PULLED MEAT	92
EMPANADOS Y ASADOS PANIERT & GEBRATEN	94
ASIÁTICOS ASIATISCH	97
HAMBURGUESAS HAMBURGER	99
SALSAS SAUCEN	101
VEGGY VEGGY	101

CROQUETAS

KROKETTEN



REF. - | COD. ART. 1948001

CROQUETA QUESO DE CABRA CON CEBOLLA CARMELIZADA

Siente el intenso contraste del queso de cabra con la dulzura de la cebolla caramelizada.

ZIEGENKÄSEKROKETTE MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN

Spüren Sie den Kontrast zwischen dem Ziegenkäse und der Süße der karamellisierten Zwiebel. Ein Genuss für den Gaumen!

35 G	-	-
4	-	2/3 MIN
1000 G	180°	-



REF. - | COD. ART. 1948003

CROQUETA DE POLLO ASADO

Deliciosa croqueta de pollo asado que sigue la receta de nuestras abuelas.

KROKETTE AUS BRATTHÄHNCHEN

Leckere Bratthähnchen-Krokette nach Omas Rezept.

35 G	-	-
4	-	2/3 MIN
1000 G	180°	-



REF. - | COD. ART. 1948004

CROQUETA DE GORGONZOLA CON MERMELADA DE PERA Y NUECES

La deliciosa combinación de queso gorgonzola con mermelada de pera y nueces hace de esta croqueta un favorito para el tapeo.

KROKETTE AUS GORGONZOLA-KÄSE MIT BIRNEN-WALLNUSS-KONFITÜRE

Die köstliche Zusammensetzung aus Gorgonzola-Käse mit Birnen-Walnuss-Konfitüre macht diese Krokette zu einem Favorit für Tapas.

35 G	-	-
4	-	2/3 MIN
1000 G	180°	-



Cuarta y quinta gama

Convenience-Produkte



REF. - | COD. ART. 1948002

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO

Clásica, pero muy exquisita. Elaborada con jamón ibérico 100%.

IBÉRICO-SCHINKEN-KROKETTE

Klassisch, aber sehr köstlich. Aus Ibérico-Schinken hergestellt.



REF. - | COD. ART. 1951002

CROQUETA DE QUINOA VEGANA

Innovadora croqueta vegana de quinoa elaborada con leche de coco y confitura de champiñones. Pruébala!

QUINOA-KROKETTE (VEGAN)

Vegane Krokette aus Quinoa, Kokosmilch und Pilzkonfitüre hergestellt. Sehr innovativ. Einfach probieren!



DESMENUZADOS

PULLED MEAT





REF. 2073 | COD. ART. 2049003

PULLED POLLO

Sabroso desmigado de carne de pollo. Muy práctico para crear platos como para pastas, ensaladas, pizzas, etc. ¡Pruébalo!

PULLED CHICKEN

Leckeres pulled chicken. Sehr praktisch für die Erstellung von verschiedenen Gerichten: Pasta, Salate, Pizzas...Probieren Sie es!



REF. 1024 | COD. ART. 2049004

PULLED BEEF

Práctico y jugoso desmigado de carne de vacuno. Ideal para crear tus platos: rellenos para pastas, ensaladas, pizzas, rollitos, nachos, panes... Una base excelente para marcar la diferencia.

PULLED BEEF

Praktisches und saftiges pulled beef (Rindfleisch). Ideal, um Gerichte zu erstellen: Füllung für Pasta, Salate, Pizzas, Brote, Nachos... Eine super Grundzutat, um den Unterschied zu machen.



REF. 2102 | COD. ART. 2049002

PULLED PORK BARBACOA

Desmigado de codillo de cerdo con una deliciosa salsa barbacoa. Perfecto para hamburguesas, bocadillos o pizzas.

PULLED PORK BBQ

Pulled pork mit Barbecue-Sauce. Perfekt für Hamburgers, Brötchen oder Pizzas.



REF. 2072 | COD. ART. 2049001

PULLED PORK

Delicioso desmigado de cerdo. Ideal para crear tus platos: rellenos para pastas, ensaladas, pizzas, rollitos, nachos, panes... Una base excelente para marcar la diferencia.

PULLED PORK

Köstliches pulled pork. Ideal, um Gerichte zu erstellen: Füllung für Pasta, Salate, Pizzas, Brote, Nachos...Eine super Grundzutat, um den Unterschied zu machen.



EMPANADOS Y ASADOS

PANIERT & GEBRATEN



NUEVO
NEU

REF. 1102-PLH | COD. ART. 1850008

CHUNKS DE POLLO (DELICIAS)

Tiernas delicias de pollo (60%) rebozadas. Ideales para picar o para platos principales.

CHICKEN-CHUNKS

Zarte panierten Hähnchenstückchen (60%). Optimal als Snack oder als Hauptgericht!

 -	 -	 -
 5	 112 MIN	 4-5 MIN
 1000 G	 180°	 -



NUEVO
NEU

REF. 11148-PLPH | COD. ART. 1850010

CRISPY TENDER (ESTILO KFC)

Crujientes filetes de pollo empanado. Ideales para acompañar con diferentes guarniciones y crear tus mejores platos.

CRISPY TENDER (KFC-STIL)

Knusprige panierten Hähnchenfilets. Ideal mit verschiedenen Beilagen: Salate, Pommes,...Erstell Deine neuen Gerichte!

 -	 -	 -
 5	 112 MIN	 4-5 MIN
 1000 G	 180°	 -

NUEVO
NEU



REF. 111024-PLH | 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!

-	-	-
5	112 MIN	3 MIN
1000 G	180°	-



REF. 11087-PLH | COD. ART. 1850002

HAMBURGUESA DE POLLO EMPANADA CORN FLAKES

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

CRISPY-CHICKENBURGER MIT CORNFLAKES

Saftiger Chickenburger mit Maisflocken paniert. Perfekt zum Mittag- oder Abendessen!

100 G	50	12 MIN
-	-	4 MIN
-	180°-200°	-



REF. 11145-PLH | COD. ART. 1850003

FINGER DE POLLO EMPA- NADO AMERICAN STYLE

Trozos de pollo rebozados elaborados de auténtica y jugosa pechuga. Crujientes y con un toque de pimienta. Ideales para acompañar ensaladas, wraps o como snack.

CHICKEN-FINGERS (AMERICAN STYLE)

Panierte Hähnchenstückchen aus saftiger Hähnchenbrust hergestellt. Knusprig, mit einem Hauch Pfeffer. Ideal zu Salaten, Wraps oder einfach als Snack.

-	-	10-15 MIN
5	-	2.5 MIN
1000 G	180°-200°	-



REF. 10435-RH | COD. ART. 1850004

TRANCHETAS DE PECHUGA DE POLLO ASADO AL GRILL 6/8 MM

Jugosos filetes de pollo asado. Por su corte fino es la opción ideal para ensaladas, bocadillos, pizzas, etc.

GEGRILLTES HÄHNCHENFILET (6/8 MM)

Saftige gegrillte Hähnchenfilets. Sein dünner Schnitt macht ihn zur idealen Wahl für Salate, Sandwiches, Pizzen usw.

-	-	-
5	EN NEVERA/ IM KÜHLSCHRANK	-
1000 G	-	5-7 MIN

Cuarta y quinta gama

Convenience-Produkte



REF. 11016-HUK | COD. ART. 1850005

FINGER DE MOZZARELLA EMPANADO 20 G

Tiras de auténtica mozzarella cubiertas de un crujiente rebozado. Ideales como aperitivo o para picotear!

MOZZARELLA-STICKS (20 GR).

Knusprige panierte Mozzarella-Sticks. Optimal als Snack oder einfach als Zwischenmahlzeit!

-	-	6.5 MIN
3	-	1.5 MIN
1000 G	200°-230°	-



REF. 11040-FRH | COD. ART. 1850007

PECHUGA DE POLLO EMPANADA CON PIMIENTA SFC 100 G

Suave por dentro y crujiente por fuera. Esta sabrosa pechuga de pollo se distingue del resto por tener un toque de pimienta.

HÄHNCHENBRUSTFILET (PANIERT) MIT PFEFFER

Innen zart, außen knusprig. Dieses Hähnchenbrustfilet macht den Unterschied durch seinen Hauch von Pfeffer.

-	-	15-20 MIN
5	-	4 MIN
1000 G	180°-200°	-



REF. 11020-PLH | 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!

-	-	10-15 MIN
5	-	3 MIN
1000 G	180°-200°	-



ASIÁTICO

ASIATISCH

Cuarta y quinta gama

Convenience-Produkte

NUEVO
NEU



REF. FF-OBCN-117 | COD. ART. 2153001

BUTTERFLY SHRIMP

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

18 G	44-45	-
-	-	3 MIN
-	175°	-

NUEVO
NEU



REF. FF-OBCN-119 | COD. ART. 2153003

TORPEDO SHRIMP

Fingers de gambas rebozados. Ideales como acompañamiento en platos principales o como entrantes. Freir y listo!

TORPEDO SHRIMP

Köstliche Garnelen-Fingers. Optimal als Beilage zu Hauptgerichten oder als Vorspeise. Einfach zubereiten und fertig!

25 G	32	-
-	-	3 MIN
-	175°	-

NUEVO
NEU



REF. FF-OBCN-113 | COD. ART. 2153004

VEG GYOZA

Jugosas gyozas de verduras (col, zanahoria, judías verdes y cebolla). Práctica preparación como plato principal o como entrante. Pruébalas!

VEG GYOZA

Saftige Gemüse-Gyozas aus Kohl, Karotten, grünen Bohnen und Zwiebel. Praktische Zubereitung. Optimal als Hauptgericht oder Vorspeise. Einfach probieren!

20 G	40	-
-	-	4-5 MIN
-	180°	6-7 MIN

NUEVO
NEU



REF. FF-OBCN-066 | COD. ART. 2153005

CHIKEN GYOZA

Nuevas gyozas rellenas de pollo, cebolla y col. Dale un toque asiático a tus platos!

CHIKEN GYOZA

Neue Gyozas mit Hähnchen, Zwiebel und Kohl gefüllt. Eine asiatische Note für Deine Gerichte.

20 G	40	-
-	-	4-5 MIN
-	180°	6-7 MIN

NUEVO
NEU



REF. FF-OBCN-088 | COD. ART. 2153006

GUA BAO

Pequeño bollo de pan abierto por la mitad con textura suave y elaborado con harina de trigo. Muy práctico para la elaboración de entrantes.

GUA BAO

Kleines Brötchen aus Weizenmehl mit einer Öffnung in der Mitte. Sehr zart und praktisch für verschiedene Vorspeisen.

40 G	25	-
-	-	4-5 MIN
-	180°	5 MIN

NUEVO
NEU



REF. FF-OBCN-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.

25 G	200	-
-	-	4 MIN
-	170°	-

HAMBURGUESAS

HAMBURGER

Cuarta y quinta gama

Convenience-Produkte

NUEVO
NEU



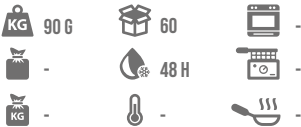
REF. 3529 | COD. ART. 2254002

HAMBURGUESA SMASCH TACO

Hamburguesa tipo smash. Ideal para un acabado crujiente por fuera y jugosa por dentro.

SMASH TACO HAMBURGER

Smash-Burger. Außen knusprig, innen saftig.



NUEVO
NEU



REF. 3717 | COD. ART. 2254003

HAMBURGUESA DE VACUNO DRY AGED

Hamburguesa 99% de vacuno con una maduración de entre 7 y 15 días.

DRY AGED HAMBURGER

Hamburger aus 99% Rindfleisch hergestellt. Reifung zwischen 7-15 Tagen.





NUEVO
NEU

REF. 2079 | COD. ART. 2254001

HAMBURGUESA PREMIUM

Deliciosa hamburguesa
compuesta con 99% de carne
de vacuno.

PREMIUM HAMBURGER

Köstlicher Hamburger aus 99%
Rindfleisch hergestellt.

KG 180 G

30

-

-

48 H

-

KG

-

-



SALSAS

SAUCEN



REF. ARC0210 | COD. ART. 5352001

SALSA GUACAMOLE BOLSA

Sabrosa salsa de guacamole elaborada con un más de 80% de aguacates. Ideal para entrantes, ensaladas, etc. Pruébala!

GUACAMOLE

Leckere Guacamole-Sauce aus über 80% Avocado hergestellt. Optimal für Vorspeisen, Salate, usw. Einfach probieren!

 500 G

 8

Cuarta y quinta gama

VEGGY

VEGGY



REF. 11113-FR | COD. ART. 1851001

VEGGY BURGER MULTICEREALES

Hamburguesa vegana elaborada a base de verduras (zanahoria, cebolla, guisantes...) y cereales (avena, trigo, centeno...). Lista en pocos minutos.

MEHRKORN-VEGGYBURGER

Schmackhafter vegane Hamburger aus Gemüse (Karotte, Zwiebel, Erbsen...) und Körnern (Hafer, Weizen, Roggen...). Nach wenigen Minuten ist es schon fertig zum Verzehr!

 120 G

 40

 15-20 MIN

 -

 -

 3.5 MIN

 -

 180°-200°

 -

Convenience-Produkte

COMPLEMENTOS

ZUBEHÖR



REF. 55461 | COD. ART. 3808006

PLACA DE HOJALDRE 33X53 CM

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

BLÄTTERTEIG

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



800 G



170°-190°



16



-



15-20 MIN



-



REF. BB1156528130 | COD. ART. 6217001

BOLSAS KRAFT CON VENTANA 11X56+5

Con ventana transparente.
Medidas: 16x31cm.

Caja de 1.000 unidades.

KRAFT TÜTE MIT FENSTER 11X56+5

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



REF. BB1832628130 | COD. ART. 6217002

BOLSAS KRAFT CON VENTANA 18X32+6

Con ventana transparente.
Medidas: 18x32cm.

Caja de 1.000 unidades.

KRAFT TÜTE MIT FENSTER 18X32+6

Mit Sichtfenster. Mass: 18x32+6 cm.

Leyendas

Zeichenerklärung



PESO POR UNIDAD
STÜCKGEWICHT



UNIDAD POR CAJA
VERPACKUNGSEINHEIT



DESCONGELAR
AUFTAUEN



TEMPERATURA DE HORNO
OFENTEMPERATUR



TIEMPO APROX. HORNEADO
CA. BACKZEIT



CON VAPOR
MIT SCHWADEN



TIEMPO HORNEADO
CA. BACKZEIT



TIEMPO FREIDORA
FRITTEUSE (BRATZEIT)



SARTÉN
PFANNE



MICROONDAS
MIKROWELLE



PRODUCTO EMBOLSADO
ABGEPACKTES PRODUKT



PESO BOLSA
BEUTEL-GEWICHT



PORCIONES TARTA
PORTIONEN TORTEN



DIÁMETRO
DURCHMESSER



PORCIONES PLANCHA
PORTIONEN BLECHKUCHEN

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.





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 | Carretera Eivissa a 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

