

CATÁLOGO KATALOG 18 / 19



*Backwaren
Gourmet*

Especialidades internacionales de panadería y pastelería
Internationale Backwarenspezialitäten

¡PONLE PASIÓN Y SABOR A TU NEGOCIO!

Ser los mejores para así poder satisfacer todas tus necesidades es un reto diario en nuestro camino. Un camino duro, pero a la vez apasionante y entregado. Tu éxito es nuestro éxito...

INVIESTIEREN SIE GESCHMACK UND LEINDENSCHAFT IN IHR GESCHÄFT!

Die Besten zu sein, um die Bedürfnisse, zu erfüllen ist unsere tägliche Herausforderung auf unserem Weg. Ein beschwerlicher Weg, aber spannend zu gleich. Ihr Erfolg ist unser Erfolg!

-
- * La decoración en las imágenes que les presentamos a continuación, son a modo de sugerencia de presentación.
 - * Las instrucciones de horneado pueden variar en función del equipo de cocción.
 - * *Die Dekoration der folgenden Bilder ist ein Präsentationsvorschlag.*
 - * *Die Back-Anweisungen können variieren und sind abhängig vom Ofen.*
-

LEYENDA ZEICHENERKLÄRUNG



Peso por unidad
Stückgewicht



Tiempo aprox. horneado
Ca. Backzeit



Descongelar
Auftauen



Unidad por caja
Verpackungseinheit



Con vapor
Mit Schwaden



Temperatura de horno
Ofentemperatur



Microondas
Mikrowelle



Diámetro
Durchmesser



Plancha o salamandra
Grillplatte oder Salamander



Porciones plancha
Portionen Blechkuchen



Contiene alcohol
Enthält Alkohol



Porciones tarta
Portionen Torten



Producto embolsado
Abgepacktes Produkt

Síguenos en...
Finden Sie uns bei...



facebook.com/backwarengourmet



instagram.com/backwarengourmet



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

NOVEDADES } 5
NEUE PRODUKTE

PAN } 23
BROT

SWEET & CRISPY } 53
GEBÄCK

PASTELERÍA } 67
KONDITIONEIR PRODUKTE
PRODUCTO BALEAR } 87
BALEAREN PRODUKTE

*Backwaren
Gourmet*



Баккун
Ку
Ку



Novedades

== NEUE PRODUKTE ==

*uren so
mel*



Ref. 32017 • Cod. Art. 0102048

Rombo energético con chia y quinoa

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

Rautenbrötchen Vital mit Chiasaat und Quinoa

Saftiges Brötchen aus Sauerteig hergestellt mit Chia, Quinoa, Karotte, Curcuma und aromatischen Kräutern angereichert.

100 g	50	No/Nein	200°	10 min	Si/Ja

Ref. 14810 • Cod. Art. 0104060

Pan de patata y bacon

Esponjosa hogaza hecha a base de mezcla de harinas y copos de patata, con 12% de dados de bacon.

Kartoffelspeckbrot

Köstliches Kartoffelspeckbrot (12% Speckanteil) aus einer Mehlmischung hergestellt.

450 g	10	150 min	200°/210°	12-15 min	Si/Ja



Ref. 14811 • Cod. Art. 0104062

Pan “Wellness Eiweissbrot” en forma de corazón

Más proteínas, menos hidratos de carbono. Delicioso, sabroso y con un corte especial.

Eiweissbrot in Herzform

Mehr Eiweiss, weniger Kohlenhydrate! Unser Eiweissbrot jetzt in Herzform geschnitten.

1.000 g	4	150 min	-	-	-

Ref. 16015 • Cod. Art. 0104061

Pan rústico con chia

Pan de trigo con semillas de chia y quinoa rebentada. Un delicioso bocado y muy nutricional.

Pane Rustico mit Chia

Weizenbrot aus Chia- und Quinoakörner hergestellt. Ein leckerer und gesunder Biss!

400 g	12	-	210°	12 min	Si/Ja



Ref. P128A • Cod. Art. 3701047

Bollo gourmet

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

Gourmet Brötchen

Geschmackvolles und knuspriges Brötchen mit weicher Krume und Weizenmehl. Ideal als Beilage und geeignet für alle Mahlzeiten!

					
70 g	84	-	200°	12 min	Si/Ja



Ref. 169 • Cod. Art. 7201010

Mini barrita gourmet

Barrita de pan de harina blanca de 50gr, ideal para pinchos, tapas o para un aperitivo.

Mini- Gourmet-Baguette

Kleines 50 gr. Baguette ideal für Tapas, Vorspeisen oder feine Häppchen!

					
50 g	72	-	190°	12-15 min	Si/Ja



Ref. 275 • Cod. Art. 7201009

Burger cortada

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

Burgerbrot (geschnitten)

Saftiges Burgerbrot aus weißen Mehle hergestellt. Leicht, aber gleichzeitig kräftig. Das Brot wird bereits geschnitten. Fertig zum Verzehr!

					
80 g	60	20 min	-	-	-



Ref. HAMBS35 • Cod. Art. 5101005

Hamburguesa con amapola

Pan de hamburguesa con una corteza llena de semillas de amapola que aportan beneficios nutricionales.

Mohn-Burgerbrot

Besonderes Burgerbrot mit Mohnsamen bedeckt, die Ernährungsvorteile enthalten.

					
90 g	35	20 min	-	-	-





Ref. 73806 • Cod. Art. 0102049

Bagel con sésamo

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

Sesambagel

Traditionelles Bagel mit knuspriger Kruste und Sesamkernen in der Oberfläche. Kurz vor dem Verzehr backen!

					
130 g	42	45 min	-	3-5 min	Si/Ja

Ref. 73807 • Cod. Art. 0102050

Bagel con cereales

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

Körnerbagel

Für Bagel-Liebhaber und Getreidefans ist diese neue Variante aus Hafer, Roggenflocken, Sesamkerne und Leinsamen ein Vergnügen. Kurz vor dem Verzehr backen!



					
130 g	42	45 min	-	3-5 min	Si/Ja



Ref. 1106020 • Cod. Art. 7901001

1/2 Gourmetini

Barrita alargada con alveolos muy marcados y tres cortes que la hacen única. Masa madre de centeno y doble fermentación. Su enharinado final le otorga un aspecto rústico. Ideal para mini bocadillos.

1/2 Gourmetini

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

					
70 g	50	20 min	190°	8-10 min	No/Nein

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 Baguette mit dunkler Krume und vollem Aroma. Es wird aus Roggensauerteig und Körner durch einen doppelten Gärungsprozess hergestellt.



					
70 g	50	20 min	190°	8-10 min	Si/Ja



Catalogamos los productos que ofrecemos como “Superalimento” a aquellos que de alguna manera contienen o se han elaborado con un gran contenido de ingredientes ricos en nutrientes que tienen un poderoso efecto sobre la salud.

Estos alimentos son ricos en vitaminas, fitonutrientes, ácidos grasos omega-3, minerales y antioxidantes.

Ingredientes como el centeno, la quinoa, la cúrcuma, la espelta, el lino, el té verde, el jengibre, la piña, el ruibarbo, las semillas de chía, la cebolla, las nueces, el sésamo, la avena, la manzana, la zanahoria, la calabaza...

¡Son los protagonistas de nuestros panes!

Der Name “Superfood” steht für Lebensmittel, die durch ihren konzentrierten Nährstoffgehalt einen höheren gesundheitlichen Nutzen haben.

Diese Lebensmittel sind Reich an Vitaminen, Mineralien, pflanzlichen Nährstoffen, Omega-3-Fettsäuren und Antioxidans.

Zutaten wie Roggen, Quinoa, Kurkuma, Dinkel, Lein, grüner Tee, Ingwer, Ananas, Rhabarber, Chia, Zwiebel, Walnüsse, Sesam, Hafer, Apfel, Karotte, Kürbis...

Alle spielen eine Hauptrolle bei unseren Broten!



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!

70 g	50	20 min	190°	8-10 min	Si/Ja

Ref. 1103030 • Cod. Art. 7901004

Barra de centeno

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

Roggenbaguette

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



225 g	30	20 min	190°	8-10 min	No/Nein

Ref. C442A • Cod. Art. 3701046

Chapatita BIO

Pan de aspecto rústico, elaborado con ingredientes 100% ecológicos. Corteza dorada y miga esponjosa que requiere de un horneado final.

BIO Ciabatta-Brötchen

Rustikales Brötchen aus 100% Bio-Zutaten hergestellt. Goldige Kruste und saftige Krume.



60 g	150	20 min	200°	13 min	No/Nein

Ref.C443A • Cod. Art. 3701048

Pan semi-integral BIO

Pan elaborado con ingredientes 100% ecológicos. Miga esponjosa y masa madre de centeno y trigo malteado.

BIO Mischbrot

Brot aus 100% Bio-Zutaten, wie Roggensauerteig und gemälzter Weizen, hergestellt.



400 g	26	20 min	200°	20 min	No/Nein

Ref. C437A • Cod. Art. 3701049

Eficol

Panecillos ricos en betaglucano de avena (22%). Aspecto enharinado y crujiente. El consumo de 2 barras de pan al día aporta la dosis de betaglucano diario (3gr) recomendado para reducir el colesterol sanguíneo.

Eficol

Diese Brötchen sind reich an Hafer-Beta-Glucan (22%). Der Verzehr von zwei Eficol-Stangen am Tag liefert die empfohlene tägliche Menge von Beta-Glucan (3 gr), um Ihren Cholesterinspiegel zu senken.

					
118 g	60	20 min	200°	1-5 min	No/Nein



Ref. PARIC-80G-C • Cod. Art. 8201001

Richi sin gluten

Bollo de pan sin gluten, sin huevo, sin lactosa, apto para veganos. Descongelar y consumir directamente. Para una textura más tierna: calentar en el mismo envase sin descongelar.

Richi (glutenfrei)

Dieses Brötchen frei von Gluten, Ei und Laktose ist für Veganer geeignet. Einfach auftauen und fertig zum Verzehr! Um eine bessere Konsistenz zu schaffen, kurz im Backofen oder in der Mikrowelle backen.



					
80 g	14	-	200°	12-14 min	

Ref. MOLDC-600G • Cod. Art. 8201003

Pan de molde sin gluten

¡Vegan friendly! Pan de molde sin gluten, sin huevo, sin lactosa. Abrir el envase, descongelar y consumir directamente. Para conseguir una textura más tierna calentar en horno o microondas al gusto.

Kastenbrot (glutenfrei)

Glutenfreies Kastenbrot ohne Ei und ohne Laktose. Einfach auftauen und fertig zum Verzehr! Um eine bessere Konsistenz zu schaffen, kurz im Backofen oder in der Mikrowelle backen

					
600 g	6	-	-	-	



Ref. PAHAC-100G • Cod. Art. 8201002

Pan de hamburguesa con sésamo y sin gluten

Sin gluten, sin huevo, sin lactosa. Abrir el envase, descongelar y consumir. Para conseguir una textura más tierna calentar en horno o microondas al gusto.

Burgerbrot mit Sesam (glutenfrei)

Glutenfreies Burgerbrot ohne Ei und ohne Laktose. Einfach auftauen und fertig zum Verzehr! Um eine bessere Konsistenz zu schaffen, kurz im Backofen oder in der Mikrowelle backen.



					
100 g	20	-	-	-	



Ref. 7501003 • Cod. Art. 7501003

Llonguet

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

Llonguet

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



140 g



40



20 min



200°



10 min



-





“Clean-label” es sinónimo de la declaración clara, limpia y comprensible de los alimentos. Garantiza que los productos están libres de ingredientes artificiales y libres de aditivos.

La filosofía “clean-label” es la base sobre la que crece el concepto de salud e innovación,

**sin aditivos y
sin conservantes.**

“Clean-label” steht als Synonym für eine klare, reine und verständliche Deklaration bzw. Erklärung der Lebensmittel. Dieses Konzept gewährleistet, dass die Produkte frei von Zusatzstoffen und künstlichen Zutaten sind.

Die Clean-Label Philosophie ist die Grundlage für die Entwicklung von Konzepten wie Gesundheit und Innovation,

ohne Konservierungsstoffe.



Ref. 22232 • Cod. Art. 8308001

Tartaletas de piña

Jugosa compota de piña sobre base crujiente de hojaldre de mantequilla y crema pastelera.

Ananas-Törtchen

Ein saftiger Ananas-Kompott liegt auf einer knusprigen Blätterteig aus Butter und Creme.

					
125 g	40	20 min	170°-180°	25-30 min	12,5 cm

Ref. 27116 • Cod. Art. 8308002

Tartaletas de fresa

Jugosas fresas sobre crujiente hojaldre de mantequilla. Con un toque brillante de gelatina neutra.

Erdbeer-Törtchen

Saftige Erdbeere liegen auf einen knusprigen Blätterteig aus Butter. Die Oberfläche wird mit glänzender Gelee. Einfach köstlich!

					
145 g	15	90-120 min	170°-180°	-	10 cm



Ref. 27565 • Cod. Art. 8308003

Hojaldre de albaricoque

Albaricoques frescos sobre crujiente hojaldre de mantequilla y crema pastelera.

Blätterteigtörtchen aus Aprikosen

Frische Aprikosen liegen auf einen knusprigen Blätterteig aus Butter und Creme.

					
120 g	40	10-15 min	170°-180°	20-25 min	12,5 cm

Ref. 53724 • Cod. Art. 0108042

Nussecke

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

Nussecke

Mürbeteiggebäck mit Haselnussauflage, in Zartbitterkuvertüre getaucht. Einfach auftauen und schon ist es fertig zum Verzehr.

					
100 g	32	30 min	-	-	-



Ref. 223 • Cod. Art. 0506038

Tarta de pera con yogurt precortada

Delicioso bizcocho ligero de yogurt y trozos de pera.
Decorado con cacao en polvo.

Birnen-Joghurt-Kuchen

Eine feine Sandmasse, darauf eine Joghurtmasse und Birnensegmente. Dekoriert mit Kakaopuder.

				
1400 g	1	12	28 cm	720 min



Ref. 228 • Cod. Art. 0506039

Tarta de queso con amapola y mandarina precortada

Masa hojaldrada rellena de crema de queso con amapola y gajos de mandarina, glaseada con gelatina.

Mohn-Mandarinen-Käsekuchen

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

				
1.900 g	1	12	28 cm	720 min



Ref. 260 • Cod. Art. 0506040

Tarta de ruibarbo

Un pastel de jugoso ruibarbo com crema de queso Quark de alta calidad con una cobertura de grumos de mantequilla.

Rhabarberkuchen mit Butterstreuseln

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

				
1.750 g	1	12-14	28 cm	720 min



Ref. 9146 • Cod. Art. 0506041

Tarta de frambuesa precortada

Crujiente masa quebrada con crema de yogurt y frambuesas. Cubierta por jugosas frambuesas enteras y una guarnición de avellana granulada.

Himbeer-Tarte

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

				
1.650 g	1	12	28 cm	720 min





Ref. 9189 • Cod. Art. 0506042

Tarta VEGANA de frambuesas y almendras precortada

Tarta de avellana con crema de vainilla y caramelo con frambuesas glaseadas. Sin materias de origen animal.

Himbeer-Haselnuss-Kuchen VEGAN

Haselnuss-Rührteig mit einer Creme mit Vanille- und Karamellgeschmack und Himbeeren bedeckt. Mit Gelee abgeglänzt. Vegan- Ohne Rohstoffe tierischen Ursprungs.

1.400 g	1	12	28 cm	720 min



Ref. 209 • Cod. Art. 0506037

Tarta de queso dulce con albaricoque

Clásica tarta de queso cottage y crema agria, con una capa abundante de medios albaricoques glaseados.

Aprikosen-Rahmkäsekuchen

Die klassische Käsekuchenmasse mit frischem Quark und Sauerrahm, reichlich bedeckt mit Aprikosenhälften und verfeinert mit Eierscheckenmasse. Der Kuchen ist mit Gelee leicht abgeglänzt.

2.100 g	1	12-14	28 cm	720 min



Ref. MXCHOSINP2CC • Cod. Art. 7420004

Coulant de chocolate y naranja

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

Schoko-Orange-Coulant

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

90 g	24	-	200°	12 min	35-40 s



Ref. 112 • Cod. Art. 8020001

Mousse de chocolate sin azúcar y sin gluten

Delicioso mousse de chocolate sobre base de bizcocho. Postre sin gluten y sin azúcares añadidos. ¡Descongelar y listo!

Schoko-Mousse (Zucker- und Glutenfrei)

Ein Schoko-Mousse liegt auf einem köstlichen Biskuit. Ohne Gluten und ohne Zuckerzusatz. Auftauen und fertig zum Verzehr!

65 g	1	180 min	-	-	-



Ref. 265 • Cod. Art. 8020002

Mousse de chocolate y menta sin azúcar y sin gluten

Delicioso semifrio con un contraste de sabores de chocolate y menta sobre base de bizcocho. Postre sin gluten y sin azúcares añadidos. ¡Descongelar y listo!

Schoko-Minze-Mousse (Zucker- und Glutenfrei)

Saftiger Mousse mit einem geschmackkontrast aus Schokolade und Minze auf einem Biskuitboden. Ohne Gluten und ohne Zuckerzusatz. Auftauen und fertig zum Verzehr!

					
65 g	16	180 min	-	-	-



Ref. 266 • Cod. Art. 8020003

Mousse de chocolate y fresa sin azúcar y sin gluten

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

Schoko-Erdbeer-Mousse (Zucker- und Glutenfrei)

Saftiger Mousse mit einem geschmackkontrast aus Schokolade und Erdbeeren auf einem Biskuitboden. Ohne Gluten und ohne Zuckerzusatz. Auftauen und fertig zum Verzehr!

					
65 g	16	180 min	-	-	-



Ref. 199 • Cod. Art. 8020004

Parfait de maracuyá sin azúcar y sin gluten

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

Maracuya-Parfait (Zucker- und Glutenfrei)

Ein schmackhafter Maracuya-Parfait liegt auf einem feinen Biskuit. Ohne Gluten und ohne Zuckerzusatz. Auftauen und fertig zum Verzehr!

					
65 g	16	180 min	-	-	-



Ref. 123 • Cod. Art. 8006001

Tarta redonda de cappuccino sin azúcar y sin gluten

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

Kleiner Capuccino-Kuchen (Zucker- und Glutenfrei)

Kleiner Kuchen mit aromatischem Capuccino-Geschmack liegt auf einem Biskuitboden. Ohne Gluten und ohne Zuckerzusatz. Auftauen und fertig zum Verzehr!

					
450 g	4	180 min	-	-	-





Ref. 272 • Cod. Art. 8006002

Tarta redonda de 3 chocolates sin azúcar y sin gluten

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

Kleiner Drei-Schoko Kuchen (Zucker- und Glutenfrei)

Kleiner Kuchen aus drei Schoko-Schichten mit einem Biskuitboden. Ohne Gluten und ohne Zuckerzusatz. Auftauen und fertig zum Verzehr!

					
450 g	4	180 min	-	-	-

Ref. 293 • Cod. Art. 8007001

Plancha tres chocolates sin azúcar y sin gluten

Ideal para porcionar y compartir. Plancha tres chocolates tipo mousse sin gluten y sin azúcares añadidos. ¡Descongelar y listo!

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

Kleiner Blechkuchen aus drei Schoko-Schichten mit einem Biskuitboden. Ohne Gluten und ohne Zuckerzusatz. Auftauen und fertig zum Verzehr!

					
1.500 g	1	180 min	-	-	-



Ref. 286 • Cod. Art. 8007002

Plancha de maracuyá sin azúcar y sin gluten

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

Maracuya-Blechkuchen (Zucker- und Glutenfrei)

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

					
1.500 g	1	180 min	-	-	-



Ref. 522 • Cod. Art. 0507021

Plancha de tiramisú

Bizcocho natural relleno de crema mousse sabor tiramisú y emborrachado con jarabe natural, decorado con cacao en polvo espolvoreado en la superficie. Estructura del producto tipo sándwich.

Tiramisu Blechkuchen

In Sirup getränkter Biskuit mit Tiramisucreme gefüllt und mit Kakaopulver bestäubt.

			
2.250 g	1	20	720 min



Ref. 567 • Cod. Art. 0507020

Plancha de manzana vienesa

Plancha de bizcocho de caramelo con nueces y gajos de manzana fresca adornada con avellana y glaseado.

Wiener Apfel-Blechkuchen

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

1.900 g | 1 | 20 | 720 min



Ref. 575 • Cod. Art. 0507022

Plancha de vainilla, frambuesa y crema

Pastel con base de bizcocho con pepitas de chocolate, coulis de frambuesa y una deliciosa crema de vainilla decorada con chocolate.

Spanische Vanilleschnitte mit Himbeeren und Sahne

Ein Rührteig aufgelockert mit Schokoladenstreuseln und bedeckt mit fruchtigen Himbeeren und köstlicher Sahne mit Vanillegeschmack. Aufwändig dekoriert mit einer kakaohaltigen Fettglasur.

1.700 g | 1 | 20 | 720 min



Ref. 752 • Cod. Art. 0507023

Plancha de crema de melocotón - sin lactosa

Jugosa crema de melocotón en un bizcocho ligero, cubierto con trozos de melocotón y glaseado. Sin lactosa!

Pfirsich-Sahneschnitte laktosefrei

Pfirsich-Sahne auf hellem Biskuitboden, bedeckt mit Pfirsich-Würfeln und mit Gelee abgeglänzt. Lactosefrei!

1.900 g | 1 | 24 | 720 min



Ref. 74607 • Cod. Art. 5507005

Plancha Gran Delicia San Marcos

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

San Marcos Blechkuchen Gourmet

Mit Sahnecreme gefüllter in Sirup getränkter Biskuit, mit Zuckereigelglasur und Karamel bedeckt.

2.500 g | 1 | 48 | 180 min





Ref. 74603 • Cod. Art. 5507006

Plancha Gran Delicia de chocolate

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

Schokoladen-Blech Kuchen Gourmet

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

			
2.500 g	1	48	180 min

Ref. 9239 • Cod. Art. 0507024

Plancha de ciruelas con copos de mantequilla

Medias ciruelas hundidas en un jugoso bizcocho. La plancha está cubierta de deliciosos grumos de azúcar y mantequilla.

Zwetschgen-Blech Kuchen

Fruchtig, saftige Zwetschgen und krosse Streusel sind in einem Quarkteig mit lockerer Creme mit Vanillegeschmack eingebettet.

			
2.600 g	1	35	180 min



Ref. 9716 • Cod. Art. 0507025

Plancha de manzana con grumos de mantequilla

Bajo una capa de crujientes grumos de azúcar y mantequilla se esconde una masa de queso fresco y jugosos trozos de manzana y pasas.

Apfel-Streusel-Blech Kuchen

Unter einer Schicht aus krossen Butterstreuseln verbirgt sich ein Quarkteig mit einer Füllung aus saftigen Äpfeln und Rosinen.

			
2.900 g	1	35	180 min



Ref. 63057 • Cod. Art. 5507007

Brazo St.Honore

Bizcocho con nueces, relleno y cubierto de crema de chocolate blanco y leche condensada. Decorado con profiteroles rellenos de crema.

Biskuitroulade St. Honore

Wallnüsse sind in einem Biskuitteig mit einer Creme aus weißer Schokolade und Kondensmilch bedeckt. Die Oberfläche wird mit Creme-Windbeuteln dekoriert. Ein Traum!

		
1.500 g	1	180 min



Ref. 63350 • Cod. Art. 5507008

Brazo Cheesecake Red Velvet

Delicioso bizcocho Red Velvet con sabor a vainilla, relleno de nata y cubierto con jalea de cereza.

Red Velvet-Biskuitroulade

Ein Red Velvet-Biskuit mit Vanillegeschmack und einer saftigen Füllung aus Sahne und ein Topping von Kirsche-Gelee.

 1.400 g |  1 |  180 min



Ref. 64093 • Cod. Art. 5507009

Brazo de Almendra

Bizcocho enrollado de almendra con relleno de dulce de vainilla, cobertura de chocolate blanco y decorado con chocolate con avellana.

Mandel- Biskuitroulade

Saftiger Mandelbiskuit in länglicher Form mit einer Vanillefüllung. Die Oberfläche wird mit weißer Schokolade bedeckt und mit schwarze Schokolade und Hanselnuss dekoriert.

 1.600 g |  1 |  180 min



Ref. 63089 • Cod. Art. 5507011

Rollo de chocolate

Bizcocho de chocolate enrollado con crema y cobertura de chocolate.

Schoko-Biskuitroulade

Köstliches Schokoladenbiskuit mit Creme und Topping aus Schokolade.

 1.600 g |  1 |  180 min



Ref. 63040 • Cod. Art. 5507010

Milhojas

Deliciosa banda de masa hojaldrada con crema de canela.

Blätterteig-Creme-Schnitten

Leckerer Blätterteiggebäck mit Cremeschichten gefüllt.

 1.100 g |  1 |  180 min



PANES ALEMANES } 24
DEUTSCHES BROT
ESPECIAL RESTAURACIÓN } 33
SPEZIELL FÜR RESTAURATION
LÍNEA GOURMET } 39
LINIE GOURMET
PANES RÚSTICOS } 43
RUSTIKALES BROT
SIN GLUTEN } 48
GLUTEN-FREI
PAN DE CRISTAL } 50
KRISTALLBROT

En **Backwaren Gourmet** ofrecemos una gama de panes de lo más variada: desde los clásicos panecillos de trigo, pasando por los sustanciosos panes alemanes hasta llegar a nuestras **super-food** novedades como el pan rústico de chía o la barra de centeno.

Elegimos nuestros productos de manera muy selectiva e intentamos ofrecer de esta manera panes con un cierto valor añadido a nuestros clientes. Cabe destacar al respecto los saludables cereales como el centeno, sésamo o la malta y algunos procesos de elaboración como la doble fermentación o el uso de la masa madre.

¡No te quedes con la duda y echa un vistazo a nuestros panes!

Descubrirás cortezas rojizas y crujientes repletas de semillas o frutos que aportan beneficiosos nutrientes y vitaminas, migas alveoladas y greñas perfectas marcando el producto.

Los delicados procesos de fermentación y alta hidratación confieren, conjuntamente con la primera calidad de cada producto, esta succulenta oferta de productos que ofrece Backwaren Gourmet.

*Bei **Backwaren Gourmet** können Sie eine große Auswahl an Brot finden: Von den klassischen Weizenbrötchen bis zum deutschen Brot oder unseren Neuigkeiten an **Superfood**, wie zum Beispiel das Chiabrot oder das Roggenbaguette.*

Wir wählen unsere Produkte sehr sorgfältig aus und versuchen dadurch, Brote mit einer bestimmten Mehrwert unseren Kunden anzubieten. Gesunde Getreide wie Roggen, Sesam und Malz oder Herstellungsprozesse wie die doppelte Gärung oder Sauerteig werden Sie in einigen von unseren Produkten finden.

Also schauen Sie einfach mal rein!

Sie werden rötliche-braune und knusprige Krusten mit Körnern oder Früchten entdecken, die gesunden Nährstoffe, reichlichen Vitaminen und eine feinzellige Krume anbieten.

Die sorgfältigen Gärungsprozesse und die Feuchtigkeit des Brotes bieten eine köstliche Auswahl von Produkten an, die Sie bei Backwaren Gourmet finden können.



Pan

— BROT —

*uren
met*

Panes alemanes

DEUTSCHES BROT

PANECILLOS

Brötchen



Ref. 31251 • Cod. Art. 0102005

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	100	No/Nein	200°/220°	8-10 min	Si/Ja

Ref. 31253 • Cod. Art. 0102025

Panecillo ovalado

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

Weizenbrötchen

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



					
60 g	100	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. 34254 • Cod. Art. 0102024

Panecillo Campeón

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

Weltmeisterbrötchen

Herzhaft schmeckendes Mehrkornbrötchen welches durch eine Mohn - Sesam - und Sonnenblumenkernmischung einen besonderen Geschmack bekommt.

					
65 g	90	No/Nein	200°/220°	8-10 min	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

Echtes ovales Roggenbrötchen, hergestellt aus einem kräftigen Roggenmischteig mit 3 - Stufen - Natursauerteig angereichert.



					
70 g	90	No/Nein	200°/220°	8-10 min	Si/Ja

Ref.34252 • Cod. Art. 0102004

Panecillo multicereal

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

Mehrkornbrötchen

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

					
70 g	90	No/Nein	200°/220°	8-10 min	Si/Ja



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, mit Mohn bestreut.



					
70 g	80	No/Nein	200°/220°	8-10 min	Si/Ja

Ref. 31254 • Cod. Art. 0102013

Panecillo redondo

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

Kaisersemmel

Dieses knusprige Weizenbrötchen mit sternförmigem Ausbund ist ein Klassiker.

					
70 g	80	No/Nein	200°/220°	8-10 min	Si/Ja





Ref. 33253 • Cod. Art. 0102017

Panecillo de sésamo

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

Sesambrötchen

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



70 g



80



No/Nein



200°/220°



8-10 min



Si/Ja

Ref. 34253 • Cod. Art. 0102018

Panecillo de semillas de calabaza

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

Vital Juniorbrötchen

Ein rundes Weizenmischbrötchen mit Kürbiskernen bestreut. 30% Saatenanteil, bestehend aus Soja - Sesam - Leinsamen und Kürbiskernen. 3 - Stufen - Natursauerteig.



70 g



90



No/Nein



200°/220°



8-10 min



Si/Ja



Ref. 34258 • Cod. Art. 0102027

Panecillo integral

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

Vollkornbrötchen

Ein rundes Vollkornbrötchen mit geschrotetem Roggen, Sonnenblumen - und Leinsamenkernen aus kontrolliertem Anbau.



70 g



80



No/Nein



200°/220°



8-10 min



Si/Ja

Ref. 36401 • Cod. Art. 0102047

Panecillo Wellness Eiweissbrötchen

Con estas especialidades de mezcla de trigo y soja puede seguir disfrutando de una dieta sana, gracias a las reducidas cantidades de hidratos de carbono.

Wellness Eiweissbrötchen

Mit dieser neuen Ballaststoff - und eiweissreichen Weizen - Soja - Misch Spezialität kann weiterhin eine gesunde Ernährung ganz unbeschwert stattfinden, dank des geringen Anteils an Kohlenhydraten.



70 g



90



No/Nein



200°/220°



8 min



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



30



No/Nein



200°/220°



8-10 min



Si/Ja

Ref. 35003 • Cod. Art. 0102030

Panecillo de muesli

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



Müslibrötchen

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



80 g



70



No/Nein



200°/220°



8-10 min



Si/Ja



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 extrem vielen Ballaststoffen, hergestellt mit 3 - Stufen - Natursauerteig.



500 g



5



150 min



180°



15-18 min



Si/Ja

Ref. 13604 • Cod. Art. 0104042

Pan de espelta

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

Dinkelbrot

Dieses rustikale Dinkelbrot bietet traditionellen Brotgenuss. Mit 30%

Dinkelvollkornmehl, 15% Roggenmehl, Sonnenblumenkernen und Dinkelvollkornschrot.



500 g



10



150 min



210°



15-18 min



Si/Ja

Ref. 15001 • Cod. Art. 0104009

Pan del granjero

Delicioso pan triguero de miga esponjosa y corteza particularmente crujiente.

Bauernkloben

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



500 g



6



150 min



175°



15-18 min



Si/Ja



Ref. 12302 • Cod. Art. 0104006

Pan de patata

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

Kartoffelbrot

Ein besonders saftiges Weizenmischbrot mit 6% an Kartoffelflocken.

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

Ref. 14805 • Cod. Art. 0104051

Pan “Wellness Eiweissbrot”

Más proteínas, menos hidratos de carbono. Delicioso con un toque especial. Siempre un placer, sea dulce o salado.

Wellness Eiweissbrot

Mehr Eiweiss, weniger Kohlenhydrate! Viel Gutes in einem Laib. Immer ein Genuss ob süß oder herzhaft.



					
400 g	21	120-150 min	200°	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 angereichert.



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

Ref. 11801 • Cod. Art. 0104052

Pan del país

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

Roggenmisch / Landbrot

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



					
500 g	8	150 min	180°	15-18 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.

Rosinenbrötchen

Leckeres Milchbrot mit Butter und Rosinen. Der Eiaufstrich verleiht die goldene Farbe.



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

Ref. 11802 • Cod. Art. 0104053

Pan rústico de centeno

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

Roggenkrustenbrot

Kräftig im Geschmack. Ein Roggenbrot mit nur 10% Weizenanteil. Mit 3 - Stufen Natursauerteig - angereichert.



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. Angereichert mit 3 - Stufen - Natursauerteig.



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

Mischbrot mit Kürbiskernen bestreut, Saatenanteil 30 %, bestehend aus Sojakernen, Sesam und Leinsamen.



Ref. 13308 • Cod. Art. 0104008

Pan con semillas de girasol

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

Sonny Brot

Ein Roggenmischbrot mit Natursauerteig und Sonnenblumenkernen. Ideal für eine gesunde, vollwertige Ernährung.



Ref. 13304 • Cod. Art. 0104010

Pan multicereal integral

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 extrem vielen Ballaststoffen, hergestellt mit 3 - Stufen - Natursauerteig.



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

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.



Malzmehrkornbrot

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

750/500 g	10	150 min	180°	15-18 min	Si/Ja

Ref. 11652 • Cod. Art. 0104013

Pan de puro centeno 100%

De intenso sabor y prolongada conservación. 100% puro centeno. Elaborado con masa madre natural.

Roggenbrot

Kräftig im Geschmack und langer Frische. Ein 100% -iges Roggenbrot mit 3 - Stufen - Natursauerteig angereicher.



750 g	12	150 min	150°	15-18 min	Si/Ja

Ref. 13001 • Cod. Art. 0104004

Pan de centeno girasol

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 Mischbrot der Sonderklasse aus Dinkelvollkornmehl 52% und Roggenmehl 48%. Angereichert mit 3 - Stufen - Natursauerteig.

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

Ref. 13306 • Cod. Art. 0104029

Pan “Friesenkruste”

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

Friesenkruste

Roggenbrot mit 7% Dinkelanteil und 10% Sonnenblumenkernen. Eine Verführung für jeden Gaumen.



750 g	12	150 min	210°	15-18 min	Si/Ja

Ref. 12652 • Cod. Art. 0104034

Pan “Hamburger Schwarzbrot”

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



Hamburger Schwarzbrot

Ein Roggenvollkornbrot in Haferflocken gewälzt. Hergestellt mit Zutaten aus kontrolliertem Anbau.

750 g	12	150 min	180°	18 min	Si/Ja



Ref. 13303 • Cod. Art. 0104041

Pan “Champagner - Kruste”

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

Champagner - Kruste

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



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

Ref. 14706 • Cod. Art. 0104056

Pan “Dinkelschiffchen Mehrkorn”

Un sustancioso pan de espelta de forma alargada con una generosa mezcla de semillas de girasol, sésamo y linaza.

Dinkelschiffchen-Mehrkorn-Brot

Ein kräftiges Dinkelbrot in länglicher Form mit einer großzügigen Mischung von Sonnenblumenkernen, Sesam- und Leinsamen.



					
380 g	8	150 min	200°-210°	15-18 min	Si/Ja

Ref. 14704 • Cod. Art. 0104055

Pan Urige con espelta

Jugoso pan de centeno con harina de trigo y masa madre de espelta, que le otorga el toque distintivo a este clásico pan alemán.

Urigebrot mit Dinkelsprossen

Saftiges Roggenbrot mit Weizenmehl und Dinkelsauerteig. Das klassische deutsche Roggenbrot mit einem besonderen Dinkeltouch.



					
370 g	12	150 min	200°-210°	15-18 min	Si/Ja

LAUGENGEBÄCK

— Laugengebäck —

Ref. 5053 • Cod. Art. 7710001

Panecillo “Brezel”

Panecillo tipo “Brezel” prefermentado elaborado con harina de trigo y característico de la panadería alemana.

Brezelbrötchen

Vorgegartes Brezelbrötchen aus Weizenmehl hergestellt. Typisches Brötchen der deutschen Backwaren.

 Kg					
90 g	80	30-40 min	150°	22-27 min	No/Nein



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

Knusprig frische, optisch ansprechende Laugenstange - entweder delikat belegt oder solo - jederzeit ein Genuß. Nach Belieben mit Salz bestreuen.



 Kg					
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

Laugenbrezel mit Schnitt, Teigling (mit Salz).

 Kg					
100 g	40	30 min	180°	14 min	No/Nein



Especial restauración

SPEZIELL FÜR RESTAURATION

ESPECIAL RESTAURACIÓN

= Speziell für Restauration =



Ref. 71004 • Cod. Art. 2605004

Pan de molde blanco medio

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

Kastenbrot Mittel

Geschnittenes Kastenbrot hergestellt aus Weizenmehl, Weizenproteine und pflanzlichen Fetten.

Auftauen und geniessen.



800 g	10	150 min	-	-	-

Ref. 71011 • Cod. Art. 2605005

Pan de molde integral medio

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

Vollkornkastenbrot Mittel

Geschnittenes Vollkornkastenbrot hergestellt aus Vollkornmehl, Weizenproteine und pflanzlichen Fetten.

Auftauen und geniessen.



800 g	10	150 min	-	-	-

Ref. 664 • Cod. Art. 7705002

Surtido de pan de molde cortado

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

Kastenbrot “geschnitten”

Köstliche Auswahl von drei geschnittenen Broten: Roggenmischbrot, Mehrkornbrot und Sonnenblumenbrot. Fertig zum Verzehr!



750 g	12	60 min	180°	15 min	-



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

Dank seiner doppel Gärung wird sein Aroma maximiert, Geschmack und Frische halten länger nach dem Backen.

43 g	100	No/Nein	200°	5 min	No/Nein

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

Brötchen mit rautenförmigem semi-rustikalen Aussehen. Um alleine zu genießen oder als Beilage.



50 g	100	No/Nein	200°	5 min	No/Nein

Ref. 32015 • Cod. Art. 0102029

Surtido minipanecillos mediterráneos

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

Brotkonfekt

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



30 g	180	No/Nein	200°-220°	6 min	Si/Ja

Ref. 20470 • Cod. Art. 3002001

Surtido 5 minipanecillos

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

Partybrötchenmix, 5 Sorten

Fünf verschiedene Minibrötchen: Körner, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Mohn und Sesam.



40 g	175	No/Nein	190°-200°	6-8 min	Si/Ja

Ref. 10096 • Cod. Art. 1201006

Bocata capricho

Panecillo elaborado a base de harina de trigo, sal y levadura.

Weissbrotstange “Capricho”

Ein kleine Weissbrotstange aus Weizenmehl, Hefe und Salz hergestellt.



170 g	40	30 min	200°-210°	10-12 min	No/Nein





Ref. P106B • Cod. Art. 3701028

Bollo 30 gr.

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

Mini Brötchen

Geschmackvolles 30 gr. Brötchen aus Weizenmehlherstellung. Perfekt für Restauration, zweifellos ein Unterscheidungsmerkmal.

30 g	200	20 min	200°	12 min	Si/Ja

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

Brötchen mit rautenförmigem semi-rustikalen Aussehen. Um alleine zu essen oder als Beilage.



130 g	63	20 min	185° -200°	15 min	No/Nein

Ref. - • Cod. Art. 5401002

Mollete Antequera evento

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

Event Brot

Auf traditionelle Weise hergestelltes "Antequera Brötchen" Seine Besonderheiten: Die unregelmässige eliptische Form, der milde Geschmack und das typische Aroma eines Handwerkprodukt's. Seine Grösse ist ideal für allerarten Events.



25 g	250	20 min	-	-	-	1 min

Ref. 25260001 • Cod. Art. 5914001

Bagel de sésamo

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

Sesambagel

Bagel aus Weizenmehl und Roggen hergestellt. Er zeichnet sich durch seine runde Form mit einem Loch in der Mitte aus. Der Bagel wird mit Sesamkernen vorgekocht. Ein exquisiter Genuss!



75 g	35	90 min	-	-	-

Ref.822 • Cod. Art.7702001

Surtido 4 minipanecillos

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

Sortiment 4 Minibrötchen

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



40 g	120	No/Nein	200°-220°	12 min	Si/Ja

Ref.C815A - Cod. Art.3701041

Rombo 75 gr.

Pan precocido de forma romboide y con una corteza enharinada y crujiente y con una ligera toma de color.

Rombo 75 GR

Vorgebackenes Brot mit Rhombus-Form und einer farbigen knusperigen Kruste mit Mehl bestreut.

					
75 g	112	20 min	200°	5 min	No/Nein



Ref. 135 - Cod. Art. 7201001

Montadito integral

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

Vollkorn - "Montadito"

Vollkornbrötchen aus Vollkornweizen hergestellt. Ideal für die Zubereitung von "Montaditos".



					
25 g	100	15-20 min	180°-190°	12-15 min	No/Nein

Ref.223 - Cod. Art.7201005

Mini rombito de centeno

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

Mini "Roggen-Rombo"

Ein rustikales Minibrötchen mit Rhombus-Form aus Vollkorn-Roggen- und Malzmehl und Weizenkleie hergestellt. Ein Geschmack, der begeistert!

					
40 g	90	15-20 min	180°-190°	12-15 min	No/Nein





Ref. 268 • Cod. Art. 7201002

Mollete integral

Excelente mollete elaborado con harina de trigo integral ideal para la elaboración de hamburguesas.

Vollkorn- Hamburger-Brot

Köstliches Hamburgerbrot aus Vollkorn-Weizenmehl hergestellt.

80 g	64	15-20 min	180°-190°	12-15 min	No/Nein



Ref. 177 • Cod. Art. 7201004

Pan de hamburguesa cortado

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

Burgerbrot (geschnitten)

Geschnittenes Hamburger-Brot. Dieses praktische Format bietet eine schnellere Zubereitung des Hamburgers.

80 g	80	15-20 min	220°	2 min	No/Nein



Ref. FTMU9 • Cod. Art. 5401001

Hamburguesa mollete de Antequera

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

Hamburger Brot

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

90 g	80	20 min	-	-	-	2 min



Ref. 50000081 • Cod. Art. 5901002

Pan hamburguesa artesano con sésamo precortado

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

Hausgemachtes Burger-Brot Mit Sesam (Geschnitten)

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

100 g	35	60 min	-	-	-



Linea gourmet

== GOURMET LINIE ==



Ref. P708B • Cod. Art. 3701002

Baguette Plus Gourmet

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

Baguette Plus Gourmet

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

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



Ref. P455A • Cod. Art. 3701031

Viena Gourmet con salvado

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

Gourmet Kleie-Brot

Mit softer Krume und weicher Kruste kann man viele verschieden Köstlichkeiten zaubern. Hergestellt aus Vollkornmehl.



120 g	84	20 min	200°	12 min	No/Nein

Ref. P467A • Cod. Art. 3701020

Barra Semi-integral

Baguette integral con una corteza crujiente y dorada.

Halbvollkorn Brotstange

Vollkornbaguette mit einer goldenen knusprigen Kruste.

225 g	32	20 min	200°	18 min	No/Nein





Ref. P457A • Cod. Art. 3701029

Media baguette gourmet con salvado

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

Kurzes Vollkornbaguette Gourmet

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

135 g	60	20 min	200°	12 min	No/Nein

Ref. P707I • Cod. Art. 3701013

Barra Gourmet

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

Weissbrotstange Gourmet

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



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

Ref. P112A • Cod. Art. 3701003

Bocata Gourmet

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

Kleine Weissbrotstange Gourmet

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



135 g	60	20 min	185°-200°	14-16 min	No/Nein

Ref. P121A • Cod. Art. 3701025

Viena Gourmet

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

Viena Gourmet

Mit softer Krume und weicher Kruste kann man viele verschiedenen Köstlichkeiten zaubern.



120 g	72	20 min	200°	15 min	No/Nein

Ref. P108D • Cod. Art. 3701040

Barra media big

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

Halbe Brotstange Big Gourmet

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



380 g	32	20 min	200°	18 min	No/Nein

PAN BLANCO

Weissbrot



Ref. 59 • Cod. Art. 7201003

Vienesas

Vienesas elaborada a partir de harinas de trigo y centeno. Óptima para la elaboración de cualquier bocadillo.

Wienerin

Brot aus Weizen- und Roggenmehl hergestellt. Ideal für belegte Baguettes!

					
225 g	24	15-20 min	190°-200°	16-18 min	No/Nein

Ref. E130A • Cod. Art. 3701024

Media baguette

Debido a los largos procesos de doble fermentación y alta hidratación, se mantiene bien sin endurecer.

Halbes Baguette

Aufgrund der langen Gärung und hoher Feuchtigkeit, hält das Baguette lange seine Frische.



					
125 g	65	20 min	200°	17 min	No/Nein



CHAPATA

Ciabatta



Ref. C100B • Cod. Art. 3701011

Chapata

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

Ciabatta

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



460 g



25



20 min



200°



25 min



No/Nein



Ref. 10030 • Cod. Art. 1201002

Chapata artesana

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

Ciabatta

Der Klassiker aus Italien. Ein aus grobem
Weizenmehl und mit Olivenöl hergestelltes
Weissbrot, im Holzkohleofen gebacken.



410 g



15



20 min



180°-190°



20-25 min



No/Nein



Panes rústicos

RUSTIKALES BROT

Ref. C134C • Cod. Art. 3701027

Nova gallega

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

Rustikale Brotstange

Hergestellt aus feinsten Weizenmehlen. Charakteristischemerkmale: die doppel Gärung.



295 g	29	20 min	200°	17 min	No/Nein

Ref. Q205A • Cod. Art. 3701037

Baguette multicereales

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

Mehrkornbaguette

Baguette mit doppeltem Fermentationsprozess und einer ausgezeichneten Spitzkruste aus Weizenmehl, Malz und Hafer hergestellt. Die Oberfläche wird mit Lein-, Sesam- und Sonnenblumenkernen abgedeckt.



280 g	30	20 min	220°	16 min	No/Nein

Ref. Q203A • Cod. Art. 3701038

Baguetina multicereales

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

Kleine Mehrkornbaguette

Baguette mit doppeltem Fermentationsprozess aus Weizenmehl, Malzweizen und Hafer hergestellt. Die Oberfläche wird mit Lein-, Sesam- und Sonnenblumenkernen abgedeckt.



150 g	50	20 min	220°	16 min	No/Nein

Ref. P460A • Cod. Art. 3701039

Pan multicereales

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

Mehrkornbrotstange

Schmackhafte Brotstange mit doppeltem Fermentationsprozess aus Weizenmehl, Malzweizen und Hafer hergestellt. Die Oberfläche wird mit Roggensauerteig und Lein-, Sesam- und Sonnenblumenkernen abgedeckt.



345 g	28	20 min	200°	18 min	No/Nein



Ref. 16406 • Cod. Art. 0104054

Pan mediterráneo

Un pan rústico, destacando su miga vaporosa, el sabroso aroma y su larga frescura.

Mediterrane Brotstange

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

					
400 g	8	90 min	200°-220°	15-18 min	Si/Ja

Ref. 16403 • Cod. Art. 0104050

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.



					
485 g	8	90 min	200°-220°	12 min	Si/Ja

Ref. 16411 • Cod. Art. 0104048

Pan mediterráneo de tomate

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

Mediterrane Tomatenbrotstange

Längliches Weizenbrot in rustikaler Form, angereichert mit Tomatenstücken. Ideal für gehobene gastronomische Ansprüche.



					
300 g	10	90 min	200°-220°	12 min	Si/Ja

Ref. 16410 • Cod. Art. 0104047

Pan mediterráneo con nueces

Un 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, kräftiges Aroma und mit jeweils 8% Walnüssen und Haselnüssen angereichert.



					
300 g	10	90 min	200°-220°	15-18 min	Si/Ja

Ref. 16401 • Cod. Art. 0104046

Pan mediterráneo rústico

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

Mediterrane Brotstange Rustikale

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



					
400 g	10	90 min	200°-220°	15-18 min	Si/Ja

Ref. 16428 • Cod. Art. 0104058

Pan mediterráneo de manzana y jengibre

Pan mediterráneo de apariencia rústica elaborado con harina de trigo, masa madre de harina de centeno con un refrescante toque de manzana y jengibre.

Apfel-ingwer-brot

Rustikales Brot aus Weizenmehl und Roggensauerteig hergestellt und einem erfrischenden Hauch von Apfel und Ingwer.

					
260 g	10	150 min	200°-210°	12-15 min	Si/Ja



Ref. 16429 • Cod. Art. 0104059

Pan mediterráneo de naranja y jengibre

Pan rústico con forma alargada elaborado con harina de trigo, masa madre de centeno, un 18% de naranja y un toque de aromático jengibre.

Orange-Ingwer-Brot

Rustikales Brot aus Roggensauerteig, 18% Orangensegmenten und einem Hauch von aromatischem Ingwer hergestellt.

					
260 g	10	150 min	200°-210°	12-15 min	Si/Ja

Ref. 16413 • Cod. Art. 0104049

Pan mediterráneo griego

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

Mediterrane Brotstange Griechischer Art

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

					
300 g	10	90 min	200°-220°	15-18 min	Si/Ja



Ref. 10041 • Cod. Art. 1201001

Barra de leña de piedra

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

Holzofenbaguette

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

					
320 g	22	20 min	200°-210°	8-12 min	No/Nein

Ref. C407E • Cod. Art. 3701014

Pan de leña

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

Holzofen Stangenbrot

Knuspriges Stangenbrot aus dem Holzkohleofen, ein Traum in jede Geschmacksrichtung.

					
460 g	24	20 min	200°	25 min	No/Nein



Ref. C113B - Cod. Art. 3701017



Barra celta

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

Keltische Brotstange

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

295 g	28	20 min	200°	17 min	No/Nein

Ref. 16006 - Cod. Art. 0103009

Baguette de cebolla premium

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

Premium Zwiebelbaguette

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

300 g	8	No/Nein	200°-220°	15 min	Si/Ja



Ref. Q201A - Cod. Art. 3701034

Barra premiere

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

Brotstange Premiere

Schmackhafte Brotstange mit doppeltem Fermentationsprozess hergestellt. Die Brotstange wird zum Schluss aufgebacken, um eine ausgezeichnete Spitzkruste zu bekommen.

270 g	8	20 min	180°-200°	16-18 min	No/Nein

Ref. Q204A - Cod. Art. 3701036

Premiere 140

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

Brotstange Premiere 140

Weissbrotstange mit doppeltem Fermentationsprozess und einer knusprigen Spitzkruste hergestellt. Ein exquisiter Genuss!

140 g	50	20 min	200°	16 min	No/Nein



Ref. 136 - Cod. Art. 7201011

Barra Cristal

Barra estilo cristal de miga ligera y poco húmeda. Ideal para acompañar tablas de ibéricos o carro de quesos.

Kristalstange

Kristalstange aus leichter krume mit wenig Feuchtigkeit. Sehr geeignet für Tapas wie Serrano-Schinken oder käse Platte.

118 g	20	4-7 min	190°-200°	15-20 min	No/Nein



Ref. 195 - Cod. Art. 7201008

Barrita multicereal

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

Mehrkorn-Brotstange

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

					
110 g	48	15-20 min	180°-190°	12-15 min	No/Nein



Ref. E135A - Cod. Art. 3710046

Paillasse Multi

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

Paillasse-Multi-Brot

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

					
300 g	22	30 min	180°	16 min	No/Nein

Ref. E134A - Cod. Art. 3710045

Paillasse Nature

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

Paillasse-Brot Nature

Rustikales Brot aus Weizenmehl, Weizenmalz und Roggensauerteig hergestellt. Durch seine besondere Gärung von 24 Stunden hält sehr lange seine Frische.

					
300 g	22	30 min	180°	16 min	No/Nein



Sin gluten

GLUTEN-FREI

Ref. 88000020-110 • Cod. Art. 5604003

Pan de linaza sin gluten

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

Gluten-Frei Leinsaamenbrot

Hergestellt aus Gluten freiem Leinsaamenmehl mit Vitamin E angereichert. Ist für mit Zöliakie-Betroffene geeignet.

						
500 g	10	360 min	180°	10-15 min	No/Nein	



Ref. 88000040-110 • Cod. Art. 5604004

Pan de semillas sin gluten

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

Gluten-Frei Körnerbrot

Hergestellt aus Gluten- freiem Leinsaamenmehl , angereichert mit Kürbiskernen und Leinsaamen. Mit Vitamin E angereichert ist für Zöliakie-Betroffene geeignet.

						
500 g	10	360 min	180°	10-15 min	No/Nein	



La dieta sin gluten

consiste en eliminar de forma estricta de la dieta, aquellos alimentos que contienen cereales como el trigo, el centeno, la cebada, o cualquier variedad e híbrido que contenga esta proteína conocida como **gluten**.

Seguir esta dieta, ya sea por enfermedad celíaca o por sensibilidad al gluten, supone un trastorno en la vida de los afectados, ya que en la dieta occidental el consumo de esta proteína es muy común.

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

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

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

¡No olvides ojear el apartado de **novedades**!

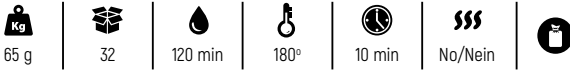
Ref. 88000050-110 • Cod. Art. 5602003

Panecillo redondo sin gluten

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

Gluten-Frei Kaiserbrötchen

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



Ref. 88000070-110 • Cod. Art. 5602004

Panecillo de semillas sin gluten

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



Gluten-Frei Mehrkornbrötchen

Hergestellt aus Gluten- freien Leinsaamenmehl, angereichert mit Kürbiskernen und Leinsaamen. Mit Vitamin E angereichert ist für Zöliakie-Betroffene geeignet.

Ref. 5552 • Cod. Art. 5901001

Baguette sin gluten

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

Gluten-Frei Baguette

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



Eine glutenfreie

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

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

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

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

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

Schauen Sie mal rein und entdecken Sie unsere neuen Produkte!

Pan de cristal

KRISTALLBROT

Backwaren Gourmet, pone en tus manos el original y único Pan de Cristal®. Corteza extremadamente fina y crujiente, miga sin densidad, translúcido, de enormes alveolos y súper ligero.

Backwaren Gourmet bietet Ihnen das echte und einzigartige Pan de Cristal® (Kristallbrot) an. Ganz feine und knusprige Kruste, leichte und durchsichtige Krume und eine auffällige Porung.

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.

Kristallobrot Diamante

Helles Weizenmehlbrot mit einer sehr dünnen und feinen fast nicht vorhandenen Kruste, einer sehr grossporigen Krume und neutralem Geschmack.

					
200 g	28	No/Nein	180°	18 min	No/Nein



Ref. CRI25028 • Cod. Art. 5101004

Pan de cristal

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

Kristallobrot

Der neutrale Geschmack macht von diesem Brot der beste Begleiter für ein intensives Olivenöl, schmackhafte Tomaten oder "Fleur de Sel". Ideal für Käse, Wurst, Pastete, Anchovis, etc.

					
250 g	28	No/Nein	180°	13-16 min	No/Nein

Ref. CRI10 • Cod. Art. 5101003

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.

Kristallobrot

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

					
650 g	10	No/Nein	180°	13-16 min	No/Nein







**CROISSANTS
& PAIN AU CHOCOLAT } 54**
**CROISSANTS
& PAIN AU CHOCOLAT
ESPECIAL RESTAURACIÓN } 57**
**SPEZIELL FÜR RESTAURATION
MASAS HOJALDRADAS } 60**
**BLÄTTERTEIG
MUFFIN } 63**
**MUFFIN
BACKNUT'S Y BERLINAS } 65**
BERLINER & BACKNUT'S

Te presentamos una exquisita selección de dulces y crujientes productos de bollería. Nuestro amplio surtido de croissants, los jugosos rellenos de nuestros muffins y los clásicos Backnut's y berlinas no pasan desapercibidos entre nuestros clientes. Si aún no los has probado, ¿a qué esperas?

¡Échale un vistazo y descubre nuevos sabores que sorprenderán a tus clientes!

Wir stellen Ihnen eine köstliche Auswahl von süßen und knusprigen Gebäck-Produkte vor. Unser großes Sortiment an Croissants, die saftigen Füllungen unserer Muffins und die klassischen Backnut's und Berliner werden Sie nicht unbeeindruckt lassen. Haben Sie sie noch nicht probiert? Warten Sie nicht länger und entdecken Sie neue Geschmacks, die Ihre Kunden überraschen werden!

*Sweet
& Crispy*
===== GEBÄCK =====

*uren
net*

Croissants y Pain au Chocolat

CROISSANTS & PAIN AU CHOCOLAT

Ref. 95008 • Cod. Art. 0108026

Croissant curvo con mantequilla

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

Buttercroissant

Blättriger Buttercroissant, zergeht auf der Zunge. Ein Genuss.

					
80 g	30	30 min	170°	19-20 min	Si/Ja



Ref. 29202 • Cod. Art. 2708007

Croissant con margarina “Bake up”

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

Margarine Croissant “Bake Up”

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

					
60 g	180	No/Nein	170°-180°	24 min	Si/Ja

Ref. 3003 • Cod. Art. 5210002

Croissant de jamón y queso

Un delicioso croissant de color dorado, relleno de jamón cocido y queso Gouda.

Schinken - Käse Croissant

Ein appetitlicher goldfarbener Croissant mit einer feinen Schinken und Goudakäse Füllung.

					
100 g	60	30 min	180°	20-22 min	Si/Ja



Ref. 803003 • Cod. Art. 5210001

Croissant multicereales con mantequilla

Croissant recto multicereal. El alto contenido de mantequilla y el cereal le convierten en favorito en los desayunos.

Mehrkorncroissant

Gerader Butter-Mehrkorncroissant. Der hohe Butteranteil und die Körnervariation machen ihn zum Highlight des Frühstückes.

					
80 g	60	30 min	180°	18-20 min	Si/Ja



Ref. 854604 • Cod. Art. 5208021

Pain au chocolat

Una napolitana a la mantequilla con un cremoso relleno de chocolate.

Butterschokoteilchen

Blättriger, luftiger Butterteig gefüllt mit Schokolade.

					
85 g	90	30 min	180°-190°	19-20 min	Si/Ja



Ref. 903004 • Cod. Art. 5208022

Croissant curvo con mantequilla

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

Buttercroissant

Blättriger Buttercroissant, zergeht auf der Zunge. Ein Genuss.

					
90 g	60	30 min	180°	18-20 min	Si/Ja



Ref. 853003 • Cod. Art. 5208023

Croissant de chocolate y avellanas con mantequilla

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

Nuss-Nougat-Croissant

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

					
85 g	60	30 min	180°-190°	19-20 min	Si/Ja



Ref. 95010 • 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	30	30 min	180°-190°	19-20 min	Si/Ja

Ref. 95013 • Cod. Art. 0108029

Croissant relleno de crema de avellana

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

Nuss-Nougat-Croissant

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

					
100 g	30	30 min	180°-190°	19-20 min	Si/Ja



Croissant mantequilla 24%

Buttercroissant (24% Anteil)

70 g	60	No/Nein	180°	18-20 min	No/Nein

Croissant Superblend

A single, golden-brown croissant, likely representing the 'Croissant' category in the chart.

Croissant Superblend

70 g	80	No/Nein	165°	20-25 min	Si/Ja

Croissant praliné Superblend

Croissant praliné Superblend

					
70 g	60	No/Nein	180°	18-20 min	No/Nein



Especial restauración

= SPEZIELL FÜR RESTAURATION =



Ref. 20978 • Cod. Art. 3013004

Mini muffin surtido

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

Mini Muffin Mix

Exquisit auf jedem Frühstücksbuffet, Mini Muffin mit Schoko oder Zuckerperlen.

					
19 g	126	30 min	-	-	-

Ref. 303004 • Cod. Art. 5208014

Surtido mini (croissant, pain...)

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

Mini Mix (Croissant, Pain au...)

Grundsortiment zusammengesetzt aus Croissant, Pain au chocolat und Schnecke. Alles in Mini Format.



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

Ref. 420103 • Cod. Art. 5208019

Surtido mini danesas

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

Plunderteilchen Mix

Grundsortiment zusammengesetzt aus fünf verschiedenen Plunderteilchen. Für die anspruchsvollsten Feinschmecker.



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

Ref. 422004 • Cod. Art. 5208008

Croissant hotelero con mantequilla

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

Hotel Buttercroissant

Für das Frühstücksbuffet der Ideale Mitstreiter.



					
42 g	90	20 min	180°	12 min	Si/Ja



Ref. 252001 • Cod. Art. 5208011

Croissant mini con mantequilla

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

Mini Buttercroissant

Leckeres Buttercroissant zu jedem Zeitpunkt ein Genuss in allen Bereichen.

25 g	150	15 min	180°	12 min	Si/Ja

Ref. 452001 • Cod. Art. 5208009

Mini croissant concerto de chocolate y avellana

Mini croissant de mantequilla relleno de crema de chocolate y avellana.

Mini Nuss-Nougat Croissant

Mini Buttercroissant gefüllt mit zartschmelzender Nuss-Nougat creme.



45 g	108	30 min	180°	20 min	Si/Ja

Ref. 402918 • Cod. Art. 5308009

Mini croissant mantequilla 24%

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

Mini Buttercroissant (24% Anteil)

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



30 g	180	30 min	165°-170°	14-18 min	-

Ref. 302001 • Cod. Art. 5208013

Pain au chocolat mini mantequilla

Mini pain au chocolat elaborado con mantequilla y delicioso chocolate. Exquisito al paladar.

Mini Butter-Pain Au Chocolat

Gefüllt mit zwei Reihen cremiger Schokolade. Schmeckt zu jeder Tageszeit.



30 g	150	15 min	180°	12 min	Si/Ja

Ref. 502527 • Cod. Art. 7608002

Mini berlina de chocolate y avellanas

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

Mini Schoko-Haselnuss-Berliner

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



25 g	140	180 min	-	-	-

Ref. 502563 • Cod. Art. 7608003

Mini berlina de crema y vainilla

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

Mini Creme-Vanille-Berliner

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

					
25 g	140	180 min	-	-	-



Ref. 252038 • Cod. Art. 5210012

Croissant mini Superblend

Jugoso mini croissant elaborado con mantequilla y grasas vegetales.

Mini-Croissant Superblend

Mini-Croissant aus Butter und pflanzlichen Fette hergestellt. Einfach saftig!



					
25 g	150	No/Nein	165°	18-20 min	Si/Ja

Ref. 271045 • Cod. Art. 5210013

Mini croissant praliné Superblend

Jugoso mini croissant elaborado con matequilla y grasas vegetales y con un relleno de crema de chocolate y avellanas.

Mini-Croissant Superblend praliné

Mini-Croissant aus Butter und pflanzlichen Fette mit einer köstlichen Füllung aus Schokoladencreme und Haselnuss hergestellt.

					
45 g	108	No/Nein	165°	18-20 min	Si/Ja



Ref. 267003 • Cod. Art. 5210014

Mini Pain au chocolat Superblend

Mini pan chocolate elaborado con grasas vegetales con un sabroso 10% de chocolate.

Mini-Pain au chocolat Superblend

Mini Pain au Chocolat aus pflanzlichen Fette und 10% köstlicher chokolade hergestellt.



					
30 g	150	No/Nein	165°	18-20 min	Si/Ja

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 von Mini-Doony's: einmal mit weißer Glasur und bunten Streuseln, Kakao mit Schokostückchen und Erdbeer mit Zuckerperlen.

					
22 g	90	30-60 min	-	-	-



Masas hojaldradas

BLÄTTERTEIG

Ref. 12822 • Cod. Art. 0108003

Pañuelo de manzana

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

Apfeltasche

Blätterteiggebäck, ungebacken, mit einer fruchtigen
Apfelkompott Füllung.

					
138 g	40	30 min	170° -190°	20 min	No/Nein



Ref. 95501 • Cod. Art. 0108025

Pañuelo de cereza

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

Kirschtasche

Blätterteiggebäck, ungebacken, mit einer
fruchtigsüßen Kirschfüllung.

					
120 g	32	30 min	170° -190°	20 min	No/Nein



Ref. 51801 • Cod. Art. 0108038

“Franzbrötchen”

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

Franzbrötchen

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

					
90 g	24	30 min	-	-	-



Ref. 51821 • Cod. Art. 0108039

Mariposa de amapola

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

Mohnschmetterling

Leckeres Plundergebäck mit Mohnfüllung
und Zuckerglasur.

					
100 g	24	60 min	-	-	-



Ref. 51841 • Cod. Art. 0108040

Lazo con pudín

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

Puddingbrezel

Plundergebäck mit 2 Tupfen Vanillepudding.

					
100 g	20	60 min	-	-	-



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.



					
120 g	15	60 min	-	-	-

Ref. 402663 • Cod. Art. 7608001

Caracola de pasas con mantequilla

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

Butter-Rosinenschnecke

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

					
110 g	60	30 min	165°-170°	25 min	-



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 Creme Füllung und mit Zuckerglasur getoppt.



					
106 g	48	No/Nein	190°	15 min	No/Nein

Ref. 6095 • Cod. Art. 5908004

Corona de manzana

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

Apfel Plunder

Lecker süßes Plundergebäck mit Apfel gefüllt und mit Zuckerglasur getoppt.

					
106 g	48	No/Nein	190°	16 min	No/Nein





Ref. 6105 • Cod. Art. 5908005

Corona de frambuesa

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

Himbeer Plunder

Lecker süßes Plundergebäck mit Himbeer gefüllt und mit Zuckerglasur getoppt.

					
106 g	48	No/Nein	190°	17 min	No/Nein

Ref. 950101 • Cod. Art. 5208005

Mapel Pecan con jarabe de arce

Deliciosa masa dulce rellena con jarabe de arce y trocitos de nuez *Pecan*.

Plunder mit Pecannuss

Leckere Plunderschleife mit Ahornsirup und Pecannuss Stückchen.



					
95 g	48	No/Nein	190°	15 min	No/Nein

Ref. 51851 • Cod. Art. 0108037

Hojaldre danés de amapola

Masa hojaldrada danesa abundantemente rellena de mazapán y semillas de amapola, recubierta de fondant y almendras laminadas.



Mohn - Striezel

Ein klassischer Teigstrudel mit Marzipan - Mohnfüllung. Mit Zuckerglasur und Mandelblättchen bestreut.

					
95 g	12	60 min	-	-	-



Muffin

MUFFIN



Ref. 21230 • Cod. Art. 2713001

Muffin de vainilla

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

Vanille Muffin

Lockerer Vanilleteig mit Zutaten bester Qualität für einen echten Muffin genuss.

 82 g	 40	 40 min	 -	 -	 -
--	--	--	---	---	---

Ref. 21231 • Cod. Art. 2713002

Muffin de chocolate

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

Schoko Muffin

Lockerer Schokoladenteig mit Zutaten bester Qualität für einen echten Muffin genuss.



 82 g	 40	 40 min	 -	 -	 -
--	--	--	---	---	---

Ref. 21232 • Cod. Art. 2713004

Muffin de arándanos

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

Blaubeer Muffin

Lockerer Teig gefüllt mit Blaubeeren. Zutaten bester Qualität für einen echten Muffin genuss.



 82 g	 40	 40 min	 -	 -	 -
--	--	--	---	---	---

Ref. MBBESDT3CC • Cod. Art. 7413001

Muffin relleno de arándanos

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

Heidelbeer-Muffin

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



 105 g	 20	 120 min	 -	 -	 -
---	--	---	---	---	---



Ref. MCHOTT3CC • Cod. Art. 7413002

Muffin relleno
triple chocolate

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

Schoko-Muffin

Muffin aus Weizenmehl und einer Mischung von drei Schokoschichten hergestellt.

					
105 g	20	120 min	-	-	-

Ref. MVANCITT3CC • Cod. Art. 7413003

Muffin relleno
de vainilla y limón

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

Vanille- und
Zitronenmuffin

Muffin aus Weizenmehl und einer Füllung von Vanille und Zitrone hergestellt.



					
105 g	20	120 min	-	-	-

Ref. MSPECART3CC • Cod. Art. 7413004

Muffin relleno
de galleta y caramelo

Delicioso muffin elaborado con harina de trigo y relleno de un mix a base de galleta y caramelo.

Keks- und Karamellmuffin

Leckerer Muffin aus Weizenmehl und einer Füllung von Keks und Karamell hergestellt.



					
105 g	20	120 min	-	-	-



Backnnut's y berlinas

BACKNNUT'S & BERLINER

Ref. 51001 • Cod. Art. 0108001

Berlina de frutas del bosque

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

Berliner

In Fett ausgebackener Krapfen aus süßem Hefeteig mit Himbeermarmelade gefüllt.



70 g	20	60 min	-	-	-

Ref. 5308006 • Cod. Art. 5308006

Big Backnnut's Total Chocolate

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

Big Backnnut's Total Chocolate

Weizen-,Malz und Soja Hefering mit Schokoglasur überzogen. Bei Zimmertemperatur auftauen- fertig!



70 g	48	20 min	-	-	-

Ref. 5308005 • Cod. Art. 5308005

Big Backnnut's Glacé

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

Big Backnnut's Glacé

Weizen-,Malz und Soja Hefering mit Puderzuckerglasur. Bei Zimmertemperatur auftauen - fertig!



70 g	48	20 min	-	-	-

Ref. 5308007 • Cod. Art. 5308007

Big Backnnut's Total Sugar

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

Big Backnnut's Total Sugar

Weizen-,Malz und Soja Hefering. Bei Zimmertemperatur auftauen- fertig!



65 g	48	20 min	-	-	-

TARTAS } 68

TORTEN

PLANCHAS } 76

BLECHKUCHEN-SÜSS

POSTRES INDIVIDUALES } 82

INDIVIDUELLE DESSERTS

¿Prefieres un pastel de frutas, de chocolate o de queso? En Backwaren Gourmet te ofrecemos una gama de tartas y planchas con una variedad de sabores y colores que despertarán tu apetito.

Disponemos de una amplia variedad de postres individuales, muchos de ellos de elaboración artesanal, ¿y qué podemos decir de nuestra línea sin gluten o sin azúcar añadido? ¿Y de nuestra tarta vegana? ¡Son ideales para no dejar indiferente a tus clientes!

Was essen Sie lieber: Obst-, Schoko- oder Käsekuchen? Bei Backwaren Gourmet bieten wir Ihnen eine bunte Palette von Kuchen und Blechkuchen mit verschiedenen Geschmacksorten an, die Ihren Appetit erregen werden.

Außerdem bieten wir ein Sortiment von individuellen Desserts an, von denen viele handgemacht hergestellt werden. Vergessen Sie unsere gluten- oder zuckerfreien Produkte sowie unseren Vegan-Kuchen nicht! Ihre Kunden werden begeistert sein!



Pastelería

===== KONDITOREI =====
PRODUKTE

*uren
mel*

Tartas

TORTEN

Ref. 43019 • Cod. Art.5506004

Tarta de sueños precortada

Capas de bizcocho de chocolate mezcladas con crema de chocolate. Recubierta con profiteroles rellenos de crema y acabada con una decoración a base de nata y caramelo.

Traumkuchen-Geschnitten

Schokoladenbiskuit gefüllt mit Schokoladencreme, getoppt mit Konditorcreme und gefüllt mit Windbeuteln. Verziert mit Sahnetupfern und Karamel.



1.500 g



1



12



28 cm



120-180 min



Ref. IPL87312 • Cod. Art. 4106001

Tarta de queso, limón y mascarpone precortada

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

Zitronen-Mascarpone Käsekuchen-Geschnitten

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



1.200 g



1



12



28 cm



120 min



Ref. 43038 • Cod. Art.5506006

Tarta al limón precortada

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

Zitronenkuchen - Geschnitten

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



1.600 g



1



14



28 cm



120 min



Ref. 10506 • Cod. Art. 0406006

Tarta de queso precortada

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

Rahm - Käsekuchen

"Lockere Käsekuchenmasse aus frischem Quark und Sauerrahm. Nach Schwäbischer Hausfrauenart zubereitet, auch ohnen Rosinen hervorragend."

				
2.000 g	1	12	28 cm	120 min



Ref. 2630 • 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 en polvo.

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.

				
1.800 g	1	16	28 cm	120 min



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

Feuchtes Walnussbiskuit gefüllt mit Russischcreme und mit Walnüssen und Karamel verziert.

				
1.600 g	1	12	28 cm	120-180 min



Ref. 0506026 • Cod. Art. 255

Tarta de queso fresco y frambuesa

Compuesta por un bizcocho ligero con nata y un bizcocho de chocolate cubierto por una capa de frambuesas. Bordes recubiertos por almendra crocant.

Himber-Käse-Sahnetorte

Ein üppiger Belag aus aromatischen Himbeeren und Tortenguss liegt auf dunklem Biskuitboden. Darunter köstliche Käsesahne auf hellem Biskuitboden.

				
2.500 g	1	16	28 cm	120 min





Ref. 163 • Cod. Art. 0506025

Tarta de fresas precortada

Crujiente masa quebrada con una base de deliciosa crema y cubierta de medias fresas. Con guarnición de avellana picada.

Erdbeertorte Geschnitten

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

				
1.650 g	1	12	28 cm	120 min

Ref. 203 • Cod. Art. 0506008

Tarta de manzana “gourmet” precortada

Trozos de manzana sobre una base crujiente, cubierta con almendras.

*Apto para la intolerancia a la lactosa.

Gourmet-Apfeltorte “Geschnitten“

Erlesene knackige Apfelstücke ohne Rosinen auf einem Hefe- Mürbteig.* Geniessen Sie diesen Kuchen auch bei Lactose Intoleranz.

				
2.250 g	1	12	28 cm	120 min



Ref. 220 • Cod. Art. 0506019

Tarta de ciruelas con mantequilla y vainilla

Sabrosas ciruelas sobre una crema de vainilla en una base de masa quebrada y cubierta con grumos de azúcar y mantequilla.

Zwetschkuchen

Saftige Zwetschgen eingetaucht in eine Creme mit Vanillegeschmack auf einem Hefemürbeteig, bedeckt mit Butterstreuseln.

				
1.750 g	1	14	28 cm	120 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 und mit Mandelsplitter verziert.

				
1.600 g	1	12	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 Schokobiskuitlagen gemischt mit in Kaffee getränkten Keksen und Sahne. Alles mit feinstem Karamell überzogen und mit Reiskrisp umrandet.

				
1.500 g	1	12	28 cm	120-180 min



Ref. 6536 • Cod. Art. 0406002

Tarta de ciruela con copos de mantequilla

Medias ciruelas hundidas en un jugoso bizcocho. Cubierta de deliciosos grumos de azúcar y mantequilla.

Pflaumenkuchen

Softiger Sandkuchen mit eingelassenen Pflaumenhälften und knusprigen Butterstreuseln.

				
1.750 g	1	12/14	28 cm	120 min



Ref. 6534 • Cod. Art. 0406001

Tarta de cerezas con copos de mantequilla

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

Kirschkuchen

Softiger Sandkuchen mit eingelassenen Kirschen und knusprigen Butterstreuseln.

				
1.750 g	1	12/14	28 cm	120 min



Ref. 6536 • Cod. Art. 0406002

Tarta de fresas precortada

Medias fresas y gelatina de fresa cubren dos bizcochos rellenos de suero de mantequilla. Adornada con una cinta de bizcocho con almendras.

Erdbeerkuchen

Nach klassischem Rezept mit vielen edlen Zutaten. Kakaobiskuit mit einer Füllung aus Aprikosenkonfitüre und einem Schokoladenüberzug. Als Dekor liegen Sacherplättchen bei.

				
1.500 g	1	12	28 cm	120 min





Ref. 6535 • Cod. Art. 0406004

Tarta de manzana con copos de mantequilla

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

Apfelkuchen

Softiger Sandkuchen mit eingelassenen schmackhaften Apfelstückchen und knusprigen Butterstreuseln.

				
1.750 g	1	12/14	28 cm	120 min

Ref. 27866 • Cod. Art. 2706003

Tarta de manzana y caramelo precortada

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

Apfel-Karamel Kuchen-Geschnitten

Saftige Apfelstücke auf delikatem Boden, abgedeckt mit Karamelsirup.

				
1.800 g	1	12	27 cm	120 min



Ref. 3460574 • Cod. Art. 6106002

Tarta Sacher

Siguiendo una receta clásica, el bizcocho al cacao tiene un relleno de confitura de albaricque y cubierto de chocolate oscuro crujiente.

Sachertorte

Nach klassischem Rezept mit vielen edlen Zutaten. Kakaobiskuit mit einer Füllung aus Aprikosenkonfitüre und einem Schokoladenüberzug. Als Dekor liegen Sacherplättchen bei.

				
1.500 g	1	-	27 cm	120 min



Ref. 28196 • 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 Flüssigschokolade.

				
1.400 g	1	12	27 cm	120 min



Ref. IPL69312 · Cod. Art. 4106003

Tarta de zanahoria y nueces precortada

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

Rübli-Walnuss Kuchen

Locker, luftiger Biskuit aus Rübli und Walnuss mit einem Hauch von Kokos, getrennt mit einer zarten Käsecreme und mit gehackten Walnüssen bedeckt. Der Kuchen wird geschnitten serviert.

				
1.300 g	1	12	28 cm	120 min



Ref. 2410 · Cod. Art. 0506034

Tarta Marmor

Tarta Marmor elaborada con una esponjosa masa de vainilla y chocolate. Apetecible a cualquier hora.

Marmorkuchen

Marmorkuchen aus einem Vanille- und Schokoteig hergestellt. Köstlich jederzeit!

				
1.100 g	1	16-20	22 cm	120 min



Ref. 47729 · Cod. Art. 2706005

Cake Red Velvet

Base de bizcocho "Red Velvet" y amapola 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"-Mohn-Biskuit mit Käsecreme (38,5%) und Raspeln von weißer Schokolade bedeckt. Ein Farbenkontrast zum beeindrucken!

				
1.350 g	1	12	25 cm	540 min



Ref. 273/141 · Cod. Art. 6506028/01

Tarta Banoffee

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

Banoffeetorte

Keksboden mit Milchkonfitüre, Banane und Sahne mit Schokoladenraspeln dezent bestäubt.

				
1.300 g	1/12	12/1	25 cm	120 min





Ref. 136 • Cod. Art. 6506004

Tarta de zanahoria precortada

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

Rüblikuchen

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

 1.500 g

 1

 -

 27 cm

 120 min

Ref. 267/139 • Cod. Art. 6506031/06

Tarta de queso y frutos del bosque

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

Käsekuchen mit Beeren

Keksboden mit Zimt, feine Käse-Mousse, Himbeermarmelade und Beeren

 1.600 g

 1/12

 1/14

 25 cm

 120 min



Ref. 140 • Cod. Art. 6506007

Tarta Apple Crumble

Tarta rellena de manzana y crujiente de mantequilla y canela.

Apfelkuchen mit Streuseln

Saftiger Kuchen mit einer Apfelfüllung und mit einem krümeligem Streuselteig abgedeckt.

 1.900 g

 1

 1

 25 cm

 120 min

Ref. 269 • Cod. Art. 6506033

Tarta de limón y merengue

Base de pasta quebrada, mousse de limón y merengue italiano.

Zitronenkuchen mit Baiser

Mürbeteig mit schmackhafter Zitronenmousse und mit italienischem Baiser

 1.200 g

 1

 1

 25 cm

 120 min



Ref. 268/150 • Cod. Art. 6506034/09

Tarta Tiramisú

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

Tiramisukuchen

Drei Schichten Schokoladenbiskuit mit Mascarpone mousse gefüllt und mit Kaffee und Amaretto überzogen.



1100 g



1/12



12/1



25 cm



120 min



Ref. 217 • Cod. Art. 6506035

Tarta Oreo

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

Oreo-Torte

Leckerer Oreo-Keksboden mit Käse- und Milchkonfitüremousse.



1.700 g



1



1



25 cm



120 min



Planchas

BLECHKUCHEN-SÜSS

Ref. 12287743 • Cod. Art. 6107003

Plancha de cerezas

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

Kirsch-Sand-Blechkuchen

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

			
2.300 g	1	20	120 min



Ref. CD/0119/13 • Cod. Art. 6707003

Plancha de tiramisú

Bizcocho natural relleno de crema mousse sabor tiramisú y emborrachado con jarabe natural, espolvoreado con cacao en polvo en la superficie. Estructura del producto tipo sándwich.

Tiramisú Blechkuchen

In Sirup getränkter Biskuit mit Tiramisucreme gefüllt und mit Kakaopulver bestäubt.

			
1.800 g	1	30	120 min



Ref. 543 • Cod. Art. 0507018

Plancha de ruibarbo y fresa

Trocitos de ruibarbo y fresa encima de una ligera y esponjosa masa, cubierta con crujientes grumos.

Rhabarber-Erdbeer-Blechkuchen

Rhabarberstücke und Erdbeeren auf lockerer, feiner Rührteigmasse, abgedeckt mit krossen Streuseln.

			
2.400 g	1	24	120 min



Ref. 44274 • Cod. Art. 2707001

Plancha Rocky Road Cake

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

Rocky Road - Blechkuchen

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



			
2.300 g	1	30	240 min

Ref. CD/0121/13 • Cod. Art. 6707001

Plancha San Marcos

Bizcocho natural relleno de crema mousse sabor nata con un toque de cacao y emborrachado con jarabe natural, decorado con crema sabor yema de huevo y caramelo. Estructura de producto tipo sándwich.

San Marcos Blechkuchen

Mit Sahnecreme und Kakao gefüllter in Sirup getränkter Biskuit, mit Zuckereigelbglassur und Karamel bedeckt.



			
1.800 g	1	30	120 min

Ref. 460 • Cod. Art. 0507016

Plancha Schoko-Kokos

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

Schoko-Kokos-Blechkuchen

Saftige Schokorührmasse mit einer zarten Kokosfüllung. Dekoriert mit Kokosflocken. Bringt die Gourmetherzen zum Schmelzen.



			
2.500 g	1	20	120 min

Ref. 583 • Cod. Art. 0507004

Plancha de amapola

Relleno de semillas de amapola sobre una base de requesón, cubierta con crujientes grumos de azúcar y mantequilla.

Mohn-Streusel-Blechkuchen

Eine saftige Mohnfüllung liegt unter krossen Butterstreuseln versteckt auf einem Quarkteigboden.



			
2.800 g	1	20	120 min



Ref. 0507008 • Cod. Art. 550

Plancha de ciruelas con copos de mantequilla

Medias ciruelas hundidas en un jugoso bizcocho. La plancha está cubierta de deliciosos grumos de azúcar y mantequilla.

Zwetschgen-Blechkuchen

Fruchtig, saftige Zwetschgen und krosse Streusel sind in einem Quarkteig mit lockerer Creme mit Vanillegeschmack eingebettet.

			
2.600 g	1	20	120 min

Ref. 23104 • Cod. Art. 2713005

Brownie con chips de chocolate

Bizcocho de chocolate con nueces cubierto de virutas de chocolate.

Brownie

Luftiger Brownie mit feinen Nüssen und Schokostreuseln.

			
68 g	70	70	40 min



Ref. 8721 • Cod. Art. 8107001

Plancha San Marcos

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

San Marcos Blechkuchen

Mit Sahnecreme gefüllter in Sirup getränkter Biskuit, mit Zuckereigelbglassur und Karamel bedeckt.

			
1.800 g	1	30	180 min

Ref. 8729 • Cod. Art. 8107007

Plancha de limón

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

Zitronen Blechkuchen

Kakaobiskuit mit Zitronen-Mousse gefüllt, mit Sirup und frischem Zitronensaft überzogen.

			
1.800 g	1	30	180 min



Ref. 8107007 • Cod. Art. 09001

Plancha Selva Negra

Capas de bizcocho de soletilla y cacao entre rellenos de nata vegetal o de cacao, terminado con una capa de nata con virutas de chocolate.

Schwarzwälder Blechkuchen

Schokoladenbiskuit mit Sahnemousse gefüllt und mit Schokoraspeln bedeckt.

			
1.800 g	1	63	180 min



Ref. 09002 • Cod. Art. 8107006

Plancha de queso y arándanos

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

Heidelbeere-Käse Blechkuchen

In Sirup getränkter Biskuit mit Frischkäse-Mousse gefüllt. Die Oberfläche wird mit Heidelbeercreme und Gelatine überzogen.

			
1.800 g	1	63	110 min



Ref. 09003 • Cod. Art. 8107005

Plancha de tiramisú

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

Tiramisú Blechkuchen

In Sirup getränkter Biskuit mit Tiramisucreme gefüllt und mit Kakaopulver bestäubt.

			
1.800 g	1	63	180 min



Ref. 118/89 • Cod. Art. 6507036/7

Plancha de tiramisú

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

Tiramisu Blechkuchen

Drei Schichten Schokobiskuit mit Mascaronemousse gefüllt und mit Kaffee und Amaretto überzogen.

			
3.300 g	1	1/25	120 min





Ref. 18 • Cod. Art. 6507002

Plancha Banoffee

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

Banoffee Blechkuchen

Keksboden mit Milchkonfitüre, Banane und Sahne dezent mit Schokoladenraspeln bestäubt.

			
3.000 g	1	80	120 min

Ref. 56 • Cod. Art. 6507007

Plancha de zanahoria

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

Rübli Blechkuchen

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

			
2.600 g	1	25	120 min



Ref. CD/0193/14 • Cod. Art. 6707008

Plancha de queso y arándanos

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

Heidelbeer-Käse Blechkuchen

In Sirup getränkter Biskuit mit Frischkäse-Mousse gefüllt. Die Oberfläche wird mit Heidelbeercreme und Gelatine überzogen.

			
1.800 g	1	30	120 min



Ref. 65 • Cod. Art. 6507010

Plancha Brownie

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

Brownie Blechkuchen

Biskuit aus hochprozentiger Schokolade mit Walnüssen und mit zwei Schokosorten überzogen.

			
2.800 g	1	25	120 min



Ref. CD/0191/14 - Cod. Art. 6707004

Plancha de limón

Bizcocho con un toque de cacao relleno de crema mousse sabor limón, decorado con jarabe y zumo de limón natural. Estructura de producto tipo sándwich.

Zitronen Blechkuchen

Kakaobiskuit mit Zitronen-Mousse gefüllt, mit Sirup und frischem Zitronensaft überzogen.


1.800 g


1


30


120 min



Ref. 86 - Cod. Art. 6507027

Plancha de queso y frutos del bosque

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

Beeren-Käse-Blechkuchen

Keksboden mit einem Hauch Zimt, Käsemousse und Beerenmarmelade.


4.000 g


1


25


120 min



Postres individuales

INDIVIDUELLE DESSERTS

Ref. 226 • Cod. Art. 6520023

Zanahoria

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

Rüblikuchen

Zwei Schichten Biskuit aus Rübli, Banane und Walnüssen und mit einer Füllung aus Käsecreme und geraspelten Mandeln.



80 g



15



30 min



Ref. 25 • Cod. Art. 6520001

Coulant

Coulant relleno de chocolate negro.

Coulant

Luftiger und weicher Schokokuchen mit flüssigem Schokoladenkern gefüllt



120 g



12



No/Nein



60 s

Ref. 93 • Cod. Art. 6520005

Tres chocolates

Bizcocho de chocolate con mousse de chocolate negro, chocolate blanco y mousse de chocolate con leche.

Drei-Schoko-Kuchen

Schokobiskuit mit schmackhafter Mousse aus schwarzer, weißer und Milkschokolade.



80 g



15



30 min



Ref. 114 • Cod. Art. 6520006

Tiramisú Baileys

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

Baileys-Tiramisu-Kuchen

Biskuit aus Mascaronemousse mit Kaffe und Baileys überzogen und mit Kakao und drei knusprigen Schokosorten.


80 g


15


30 min


Si/Ja



Ref. 44 • Cod. Art. 6520003

Mini Tatin de manzana

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

Mini-Apfel-Tatin

Kleiner Kuchen aus hausgemachtem Blätterteig mit karamellisierten Äpfeln oder Birnen und mit einer feinen Creme-Haube darauf.


120 g


12


No/Nein


60 s

Ref. 124 • Cod. Art. 6520007

Tatin de pera

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

Birne-Tatin

Kleiner Kuchen aus hausgemachtem Blätterteig mit karamellisierten Birnen und mit einer feinen Creme-Haube darauf.


110 g


12


No/Nein


60 s



Ref. 130 • Cod. Art. 6520008

Queso y frutos del bosque

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

Beeren-Käse-Kuchen

Keksboden mit Käsemousse und Beerenmarmelade und mit einem Hauch Zimt.


80 g


15


30 min



Ref. 184 • Cod. Art. 6520013

Banoffee

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

Banoffeeorte

Keksboden mit Milchkonfitüre, Banane und Sahne dezent mit Schokoladenraspeln bestäubt.

 80 g |  15 |  30 min

Ref. 197 • Cod. Art. 6520014

Queso mango

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

Mango-Käse-Kuchen

Keksboden mit Käsemousse und Mangopüree und mit einem Hauch Zimt.

 80 g |  15 |  30 min



Ref. 218 • Cod. Art. 6520017

Oreo

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

Oreo-Torte

Leckerer Oreo-Keksboden mit Käse- und Milchkonfitüremousse.

 80 g |  15 |  30 min

Ref. 222 • Cod. Art. 6520019

Chocolate negro

Bizcocho de chocolate con almibar y mousse de chocolate.

Schwarzeschoko-Kuchen

Leckerer Schokobiskuit mit Sirup und Schokomousse.

 80 g |  15 |  30 min



Ref. MXCHOP2CC · Cod. Art. 7420001

Coulant de chocolate

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

Schokocoulant

Saftiger Schokocoulant mit köstlicher und flüssiger Schokolade ausgefüllt.



90 g



24



-



60 s



Ref. MXCHOCARP2CC · Cod. Art. 7420003

Coulant de chocolate y caramelo

Coulant de chocolate relleno de delicioso caramelo líquido.

Schoko-Karamell-Coulant

Schokocoulant mit einer köstlichen Karamellfüllung.



90 g



24



-



60 s



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

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

PAN } 88

BROT

EMPANADAS Y COCARROIS } 89

**HERZHAFTE GEFÜLLTE
TEIGTASCHEN**

COCAS } 92

DEFTIGE BLECHTORTEN

ENSAIMADAS } 93

ENSAIMADAS

TARTAS } 94

TORTEN

Somos internacionales, pero sin dejar de lado nuestras tradiciones más genuinas. En Backwaren Gourmet también ofrecemos productos locales de elaboración mallorquina. Desde lo dulce como las ensaimadas y el gató hasta lo salado como las cocas de trampó, empanadas y cocarrois; sin olvidar nuestros panes payeses. Bon profit!

Wir sind international, aber gleichzeitig vergessen wir unsere authentischen Traditionen nicht. Bei Backwaren Gourmet finden Sie regionale Produkte aus mallorquinischer Herstellung. Von den süßen Ensaimadas und Maldelkuchen oder "Gató" bis zu den salzigen Köstlichkeiten wie "coca de trampó", "empanadas", "cocarrois" oder unsere Landbrote. „Bon profit“!

Producto Balear

BALEAREN
PRODUKTE

uren
net

Pan

BROT

Ref. 152538 • Cod. Art. 7501001

Pan mallorquín precocido

Tradicional pan blanco mallorquín precocido.

Mallorquinisches Brot (vorgegart)

Typisches mallorquinische Weißbrot.



					
500 g	12	150 min	200°	30 min	No/Nein

Ref. 152459 • Cod. Art. 7501002

Pan mallorquín moreno precocido

Tradicional pan moreno mallorquín precocido.

Mallorquinisches dunkle Brot (vorgegart)

Typisches mallorquinische dunkle Brot.



					
500 g	12	150 min	200°	30 min	No/Nein

Empanadas y cocarrois

HERZHAFTE GEFÜLLTE TEIGTASCHEN

Ref. 3808002 • Cod. Art. 3808002

Empanada de carne

Tradicional empanada mallorquina rellena de carne de cerdo.

Fleischempanada

Traditionelle mallorkinische Empanada gefüllt mit Schweinefleisch.



					
150 g	36	20 min	180°-190°	14-18 min	-

Ref. 3808003 • Cod. Art. 3808003

Empanada de carne y guisantes

Tradicional empanada mallorquina rellena de guisantes, verdura y carne.

Erbsemenpanada

Traditionelle mallorkinische Empanada gefüllt mit Erbsen, Gemüse und Fleisch.



					
150 g	36	20 min	180°-190°	14-18 min	-

Ref. 3808007 • Cod. Art. 3808007

Empanada de pollo

Sabrosa empanada rellena con jugosa carne de pollo.

Geflügel-Empanada

Geschmacksvolle mit saftigem Hühnerfleisch gefüllte Empanada.



					
150 g	36	20 min	180°-190°	14-18 min	-

Ref. 3808001 • Cod. Art. 3808001

Cocarroi de verdura

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

Cocarroi

Eine typische mallorkinische Teigtasche in Halbmondform, gefüllt mit frischem und knackigem Gemüse.



					
150 g	36	20 min	180°-190°	14-18 min	-



Ref. 3808011 • Cod. Art. 3808011

Mini empanada de carne

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

Mini Fleischempanada

Mini Fleischempanada. Ideal zu jedem Event.

					
50/60 g	50	20 min	180°	20 min	-

Ref. 3808012 • Cod. Art. 3808012

Mini empanada de carne y guisantes

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

Mini Fleisch- Und Erbsenempanada

Mini Fleisch- und Erbsenempanada. Ideal zu jedem Event.



					
50/60 g	50	20 min	180°	20 min	-

Ref. 500202 • Cod. Art. 7508003

Mini cocarroi cocido

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

Mini-Cocarroi

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



					
60 g	50	240 min	-	-	-



Ref. 500106 - Cod. Art. 7508004

Mini empanada de carne cocida

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

Fleischempanada

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

					
60 g	50	240 min	-	-	-



Ref. 500106 - 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.

Fleisch- und Erbsenempanada

Mini Empanada aus Weizenmehl und Schmalz hergestellt und mit Fleisch und Erbsen gefüllt. Auftauen und geniessen!



					
60 g	50	240 min	-	-	-

Ref. 3808010 - Cod. Art. 3808010

Mini cocarroí de verdura

Mini cocarroí de verdura elaborado de la forma tradicional.

Mini Cocarroí mit Gemüse

Mini Teigtaschen mit Gemüse - traditionelle Herstellung.

					
50/60 g	50	20 min	180°	20 min	-



Cocas

DEFTIGE BLECHTORTEN

Ref. 3808008 · Cod. Art. 3808008

Coca de pimientos

Coca de pimientos elaborada con productos frescos de una manera tradicional.

Coca de Pimientos

Herzhafter Paprikablechkuchen mit frischen Produkten traditionell hergestellt.



1400 g	6	20 min	180°	10 min	No/Nein

Ref. 3808009 · Cod. Art. 3808009

Coca de trampó

Coca elaborada a base del tradicional "trampó".

Coca de Trampó

Herzhafter Blechkuchen mit Paprika, Petersilie, Tomate, Zwiebel, Knoblauch und Oliven.



1400 g	6	20 min	180°	10 min	No/Nein

Ref. 500301 · Cod. Art. 7508001

Coca de trampó

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

Coca de Trampó

Herzhafter Blechkuchen aus vorgegarterm Teig und Schmalz hergestellt. Die Oberfläche wird mit frischen Gemüsen bedeckt, um eine optimale Fertigstellung zu bekommen.



1.300 g	3	-	180°	30 min	No/Nein

Ref. 500302 · Cod. Art. 7508002

Coca de pimientos

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

Coca de pimientos

Herzhafter Paprikabechkuchen aus vorgegarterm Teig und Schmalz hergestellt. Die Oberfläche wird mit Paprikastreifen bedeckt.



1.300 g	3	-	180°	30 min	No/Nein

Ensaimadas

ENSAIMADAS



Ref. 500801 • Cod. Art. 7508006

Ensaimada n° 2 lisa

Deliciosa ensaimada n° 2 lisa con masa elaborada a partir de harina de trigo y manteca de cerdo. Lista para el consumo.

Ensaimada Nr. 2

Saftige Ensaimada Nr 2 in Schneckenform aus Weizenmehl und Schmalz hergestellt. Auftauen und geniessen!

500 g	1	60 min	-	-	-

Ref. 500802 • Cod. Art. 7508007

Ensaimada n° 2 cabello

Deliciosa ensaimada n° 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)

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



900 g	1	60 min	-	-	-

Ref. 7508008 • Cod. Art. 7508008

Ensaimada individual

Esponjosa ensaimada en clásico formato para consumo individual.

Einzelensaimada

Saftige Ensaimada in klassischem Format. Ideal für den Einzelverzehr!



80 g	12	60 min	-	-	-

Ref. 7508009 • Cod. Art. 7508009

Mini ensaimada

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

Miniensaimada

Leckere Ensaimada in Minifomat. Ideal für Hotellerie.



40 g	24	60 min	-	-	-

Tartas

TORTEN

Ref. 17 · Cod. Art. 0706001

Gató de almendra

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

Mandelkuchen

Typischer mallorquinischer Mandelkuchen mit leichtem Zitronen und Zimt Geschmack.



900 g



1



12



24 cm



120 min



Complementos

ZUBEHÖR



Ref. BB115652813 · Cod. Art. 6217001

Bolsas kraft con ventana 11x56+5

Con ventana transparente.

Medidas: 16x31cm.

Caja de 1.000 unidades.

Kraft Tüte mit Fenster 11x56+5

Mit Sichtfenster. Mass: 16x31cm.

Karton mit 1.000 Einheiten.

Ref. BB115652813 · Cod. Art. 6217002

Bolsas kraft con ventana 18x32+6

Con ventana transparente.

Medidas: 18x32cm. Caja de 1.000 unidades.

Kraft Tüte mit Fenster 18x32+6

Mit Sichtfenster. Mass: 18x32+6 cm.



Ref. 55461 · Cod. Art. 3808006

Placa de hojaldre 33x53 cm

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

Blätterteig

Für die begabten die sich trauen selber ihre Kreationen zu verwirklichen. Mass: 33x53 cm.



800 g



16



15-20 min



170°-190°



-



-



Horeca 2018

Como empresa consolidada en las Islas Baleares y en el sector HORECA no hemos querido dejar escapar esta oportunidad y hemos estado presentes, por segunda vez consecutiva, como expositores en la feria HORECA, que tuvo lugar el pasado febrero 2018 en Palma de Mallorca. Una magnífica ocasión para reforzar nuestro carácter corporativo dentro del sector de pastelería y panadería, presentar y expandir nuestros innovadores productos en las islas y detectar nuevas oportunidades de venta y crecimiento en nuestro sector.

Als konsolidiertes Unternehmen auf den Balearen und im HORECA Bereich wollten wir diese Gelegenheit nicht entgehen lassen und wir haben zum zweiten Mal in Folge an der HORECA Messe mit unserem eigenen Stand teilgenommen, die im letzten Februar 2018 in Palma de Mallorca stattgefunden hat. Eine hervorragende Gelegenheit, um unsere Corporate Identity in der Backwaren Branche, zu verstärken, unsere innovativen Produkte auf den Balearen, vorzustellen und zu expandieren und neue Verkaufschancen und Wachstum aufzufinden.

*Tu tienes la habilidad,
nosotros el producto.*

*Sie haben die Geschicklichkeit,
wir das Produkt.*





Palma de Mallorca

Gran Vía Asima, nº 20, oficina 36, Pol. Son Castelló
07009 Palma de Mallorca (Illes Balears)
Tel. 971 459 287 · Fax: 971 432 203
info@backwarengourmet.com

Ibiza

Polígono 8, nº 166
07850 San Carlos (Illes Balears)
Tel. 971 326 783 · Móvil: 636 419 356
infoibiza@backwarengourmet.com

www.backwarengourmet.com

