



Un catálogo de
experiencias deliciosas

BAKER & BAKER Spain, S.A.
Calle Fructuós Gelabert, 6-8 · Sant Joan Despí, 08970 Barcelona, Spain
T: +34 93 477 51 20 · Correo electrónico: servicioatencionalcliente@bakerandbaker.eu
www.croexsa.es - www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

BAKER & BAKER
dedicated to delight

BAKER & BAKER

dedicated to delight



Croexsa, la marca de mayor calidad de masas congeladas para el mercado español

Croexsa, la marca de Baker & Baker en España, opera desde hace más de 35 años y sus valores –calidad, tradición e innovación– hacen de ella la firma de confianza para el profesional. En Croexsa tenemos el objetivo de ser reconocidos como el referente de calidad en soluciones de panadería, bollería y pastelería congelada.

Comercializamos y distribuimos productos congelados de alta calidad, ofreciendo todo tipo de soluciones a través de nuestros distintos formatos. Sentimos pasión por contribuir al éxito de nuestros clientes excediendo sus expectativas y adelantándonos a sus necesidades, y por ello ofrecemos además asesoramiento técnico a distribuidores y comercios de los sectores de alimentación y hostelería. Formamos parte del grupo Baker & Baker, que cuenta con la experiencia, tecnología y know-how del mayor proveedor europeo de productos de panadería, bollería y pastelería congelada. Es gracias a nuestros equipos altamente especializados en productos, negocios y áreas geográficas que poseemos un amplio conocimiento de los mercados en los que trabajamos y ponemos a disposición de nuestros clientes una extensa gama adaptada de manera local. Además de nuestras marcas propias, contamos con alianzas estratégicas con marcas de éxito internacional (Milka®, Oreo®, Philadelphia®, ...).

En Baker & Baker tenemos un compromiso permanente con la calidad, amor por la tradición, una vocación innovadora, una extensa gama de productos y la más alta voluntad de servicio.

Para obtener más información, consulte: www.croexsa.es www.bakerandbaker.eu





ESTAMOS CONTIGO ALLÍ DONDE NOS NECESITES



Una gama exclusiva que responde al compromiso de ofrecer bollería de alta calidad y el profundo conocimiento artesanal que nos caracteriza.



Nuestra gama de productos con cereales que destacan por su aroma y sabor, contribuyendo a una dieta sana y equilibrada.



El auténtico pan de tradición, elaborado con una selección de los mejores ingredientes, una larga y cuidada fermentación y una lenta cocción en horno de piedra.



Representa la verdadera esencia de la bollería americana, combinando décadas de experiencia al más puro estilo americano y la innovación.



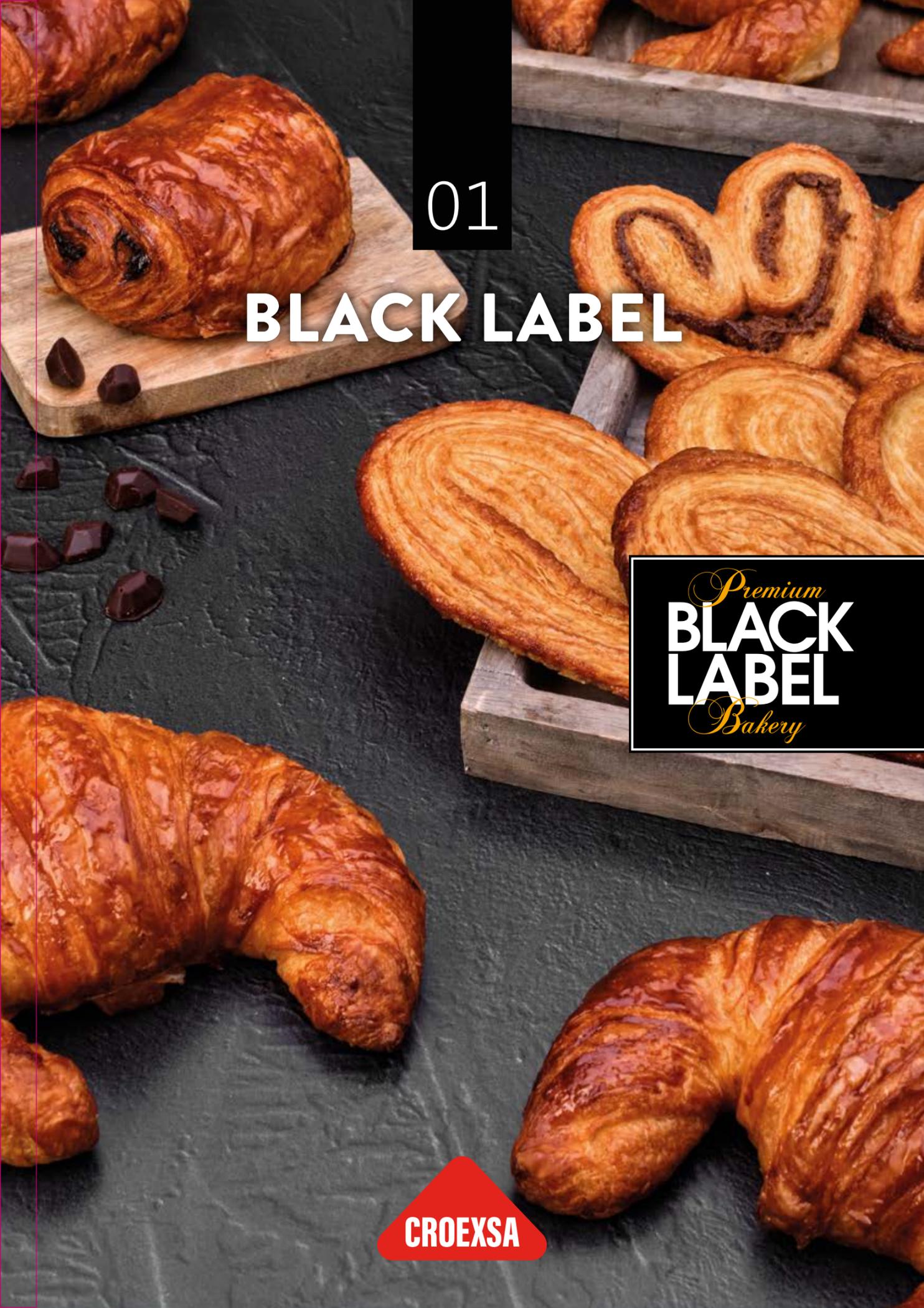
Trabajamos codo a codo con grandes marcas líderes en sus mercados para crear productos deliciosos y llamativos, y de la máxima calidad.



Gama premium de divertidas y deliciosas rosquillas, perfectas para cualquier momento del día y para toda la familia.



01	BLACK LABEL	04
02	LICENCIAS	08
03	BOLLERÍA TRADICIONAL	12
04	HOJALDRES	24
05	BOLLERÍA PREFERMENTADA	32
06	SEMIELABORADOS	40
07	BOLLERÍA SALADA Y SNACKS	44
08	PANES ARTIS	50
09	PANES CLÁSICOS	58
10	BOLLERÍA AMERICANA	66



01

BLACK LABEL

Premium
BLACK LABEL
Bakery

CROEXSA

BLACK LABEL

Croissant Tradición Black Label



Ref.^a 10233424

Peso/Ud.	85 g
Ud./Caja	87
Cajas/Palet	64 (8x8)

Min Descong.	20'
Ferm. min/T ^a	100' a 30-33°
Coc. min/T ^a	15' a 185°

27% mantequilla

Croissant Black Label



Ref.^a 10148660

Peso/Ud.	65 g
Ud./Caja	172
Cajas/Palet	64 (8x8)

Min Descong.	20'
Ferm. min/T ^a	90' a 30-33°
Coc. min/T ^a	14-16' a 180°

28% mantequilla

Pain Au Chocolat Black Label



Ref.^a 10170277

Peso/Ud.	75 g
Ud./Caja	6,5 kg - 87 Ud. aprox.
Cajas/Palet	108 (12x9)

Min Descong.	20'
Ferm. min/T ^a	90' a 30-33°
Coc. min/T ^a	15-17' a 180°

23% mantequilla

Palmier Praliné Black Label



Ref.^a 10171646

Peso/Ud.	40 g
Ud./Caja	6 kg - 150 Ud. aprox.
Cajas/Palet	136 (8x17)

Min Descong.	20'
Ferm. min/T ^a	-
Coc. min/T ^a	14-16' a 180°

19% mantequilla

Palmier Black Label



Ref.^a 10236593

Peso/Ud.	120 g
Ud./Caja	78
Cajas/Palet	108 (12x9)

Min Descong.	30'
Ferm. min/T ^a	-
Coc. min/T ^a	29-32' a 170°

26% mantequilla

BLACK LABEL

Ensamada Mini Black Label

Ref.ª 10150594



Peso/Ud.	30 g	Min Descong.	20'
Ud./Caja	8,5 kg - 283 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	90-95' a 30-33º
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	4-5' a 180º

Ensamada Mini Chocolate Black Label

Ref.ª 10178508



Peso/Ud.	45 g	Min Descong.	20'
Ud./Caja	4 kg - 89 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	85-90' a 30-33º
Cajas/Palet	136 (8x17)	Coc. min/Tª	5-7' a 180º

**Premium
BLACK LABEL
Bakery**

BLACK LABEL, LA MARCA QUE DISTINGUE LA BOLLERÍA DE CALIDAD SUPERIOR!

- Productos elaborados con una selección de los mejores ingredientes
- Basados en la experiencia artesanal
- Hechos con y para personas que pongan su atención en ofrecer a sus clientes los mejores productos.

BLACK LABEL

Ensamada Mini Crema Black Label

Ref.ª 10185850



Peso/Ud.	45 g	Min Descong.	20'
Ud./Caja	4 kg - 89 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	85-90' a 30-33º
Cajas/Palet	136 (8x17)	Coc. min/Tª	5-7' a 180º

Ensamada Black Label

Ref.ª 10166685



Peso/Ud.	80 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	80	Ferm. min/Tª	150-155' a 30-33º
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	5-8' a 180º

Ensamada Cabello Black Label

Ref.ª 10173990



Peso/Ud.	130 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	63	Ferm. min/Tª	150-155' a 30-33º
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	8-10' a 180º



B&B Bl Muffin Chocolate Extreme



Muffin con masa de chocolate, relleno de una irresistible crema de cacao y decorado de crujientes inclusiones de chocolate blanco y negro



Ref.	10229765
Peso/Ud.	80 g
Ud./Caja	20
Cajas/Palet	144 (8x18)
Min Descong.	70'

02

LICENCIAS



MILKA®



Mini Choco Muffin con Milka® 30g

Mini Muffin de Chocolate MILKA® listo para servir, sólo descongelar



Producto decorado

Ref.	10192255
Peso/Ud.	30 g
Ud./Caja	72
Cajas/Palet	128 (16x8)
Min Descong.	50'



Choco Muffin con Milka® 75g

Muffin de Chocolate MILKA® listo para servir, sólo descongelar



Producto decorado



Huevos gallinas camperas

Ref.	10192237
Peso/Ud.	75 g
Ud./Caja	40
Cajas/Palet	80 (8x10)
Min Descong.	70'



Choco Muffin con Milka® Relleno 110g

Muffin de Cholate MILKA® relleno, listo para servir, sólo descongelar



Producto decorado



Huevos gallinas camperas

Ref.	10236496
Peso/Ud.	110 g
Ud./Caja	36
Cajas/Palet	48 (8x6)
Min Descong.	120'



Choco Booguita con Milka®

Booguita de Chocolate con MILKA®



Producto decorado

Cada caja contiene 48 cápsulas con la marca Milka para aumentar el reconocimiento de marca

MDM.	10102914
Peso / Ud	56 g
Ud / Caja	48
Cajas Pallet	64 (8x8)
Min. Descongelación	60'

Expositor Milka®



Baker&Baker trabaja desde hace años con Milka®, marca líder en el mercado, para ofrecer una amplia variedad de productos, desde todo tipo de muffins hasta booguitas decoradas. De manera estratégica ponemos a tu disposición un expositor de metacrilato personalizado con la marca Milka® para darle visibilidad al producto y lograr una exposición atractiva para el punto de venta y según el tipo de negocio. **Pregunta a tu agente comercial por los materiales disponibles.**

Oreo® y Milka® son marcas registradas del grupo Mondelez International que se utilizan bajo licencia.

OREO®



Muffin de Oreo®

Muffin de OREO® relleno listo para servir, sólo descongelar



Producto decorado

Ref. 10230720
 Peso/Ud. 80 g
 Ud./Caja 46
 Cajas/Palet 80 (8x10)
 Min Descong. 70'



Boogüe de Oreo®

Boogüe de OREO® relleno listo para servir, sólo descongelar



Producto decorado

Cada caja contiene 48 cápsulas con la marca Oreo para aumentar el reconocimiento de marca

Ref. 10221047
 Peso/Ud. 73 g
 Ud./Caja 48
 Cajas/Palet 64 (8x8)
 Min Descong. 90'



Expositor Oreo®

Oreo®, marca de gran reconocimiento en el punto de venta, se alía con Baker&Baker para ofrecer **el Boogüe y el Muffin que los consumidores estaban esperando**. El frontal personalizado de los expositores de Oreo® hace de estos materiales aliados ideales para el mayor rendimiento y visibilidad de los productos en cada negocio.

¡Pregúntanos cómo conseguir tu expositor!

PHILADELPHIA®



Snack Philadelphia®

Masa de croissant relleno de auténtico queso cremoso PHILADELPHIA® y decorado con una mezcla de cereales: semillas de girasol, sésamo, amapolas y semillas de lino.



Producto decorado

Cada caja contiene 45 bolsitas con la marca Philadelphia para aumentar el reconocimiento de marca

Ref. 10193881
 Peso/Ud. 125 g
 Ud./Caja 45
 Cajas/Palet 64 (8x8)
 Min Descong. 30-60'
 Coc. min/Tª 25' a 180-190°



¡Snack Philadelphia® para llevar!

- Sabrosa combinación de nuestra masa hojaldrada y croissant multicereales.
- Elaborado con materias primas rigurosamente seleccionadas
- Además, dispone de unas bolsitas de papel para que los clientes puedan disfrutar del mejor snack para llevar.

Consejo: El snack del momento más versátil

Así de fácil:

1. Descongelar la pieza
2. Cortar con una espátula de metal en piezas pequeñas y cocer
3. Ideal para caterings o como guarnición en ensaladas.



Oreo® y Philadelphia® son marcas registradas del grupo Mondelez International que se utilizan bajo licencia.

BOLLERÍA TRADICIONAL

03

CROEXSA

BOLLERÍA TRADICIONAL

CROISSANTS

Croissant Mini Artesano



Ref.^a 10151329

Peso/Ud.	21 g
Ud./Caja	12 kg - 571 Ud. aprox.
Cajas/Palet	64 (8x8)

Min Descong.	20'
Ferm. min/T ^a	30-45' a 30-33°
Coc. min/T ^a	8-12' a 190-200°

Croissant Artesanito Normal



Ref.^a 10151407

Peso/Ud.	25 g
Ud./Caja	5,8 kg - 232 Ud. aprox.
Cajas/Palet	108 (12x9)

Min Descong.	20'
Ferm. min/T ^a	20-30' a 30-33°
Coc. min/T ^a	10' a 190°

Croissant Artesano Normal



Ref.^a 10150478

Peso/Ud.	65 g
Ud./Caja	128
Cajas/Palet	64 (8x8)

Min Descong.	30'
Ferm. min/T ^a	105' a 30-33°
Coc. min/T ^a	14-16' a 185-195°

Croissant Artesano Margarina



Ref.^a 10150477

Peso/Ud.	65 g
Ud./Caja	128
Cajas/Palet	64 (8x8)

Min Descong.	30'
Ferm. min/T ^a	105' a 30-33°
Coc. min/T ^a	14-16' a 185-195°



Croissant Artesano Mantequilla



Ref.^a 10150476

Peso/Ud.	65 g
Ud./Caja	70
Cajas/Palet	108 (12x9)

Min Descong.	30'
Ferm. min/T ^a	75-90' a 30-33°
Coc. min/T ^a	14-16' a 175-185°



BOLLERÍA TRADICIONAL

CROISSANTS

Croissant Che Normal



Ref.^a 10150491

Peso/Ud.	85 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	96	Ferm. min/T ^a	105' a 30-33°
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/T ^a	16-18' a 185-195°

Croissant Che Margarina



Ref.^a 10151321

Peso/Ud.	85 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	96	Ferm. min/T ^a	105' a 30-33°
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/T ^a	16-18' a 185-195°



Croissant Che Vitalcereales



Ref.^a 10175823

Peso/Ud.	85 g	Min Descong.	20'
Ud./Caja	60	Ferm. min/T ^a	90-100' a 30-33°
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/T ^a	14-18' a 185°

vitalcereales
disfruta sano



Producto de mantequilla

Croissant Gran Pastelero



Ref.^a 10150504

Peso/Ud.	91 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	90	Ferm. min/T ^a	90-105' a 30-33°
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/T ^a	16-18' a 185-195°



Croissant Pastelero Plus



Ref.^a 10225565

Peso/Ud.	110 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	81	Ferm. min/T ^a	90-105' a 30-33°
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/T ^a	17-20' a 185-195°



BOLLERÍA TRADICIONAL

CROISSANTS

Micro Croissant



Ref.^a 10220006

Peso/Ud.	12 g	Min Descong.	-
Ud./Caja	5 kg - 417 Ud. aprox.	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	136 (8x17)	Coc. min/T ^a	13-15' a 180°



Hornear directamente sin descongelar

Micro Croissant Chocolate



Ref.^a 10220005

Peso/Ud.	15 g	Min Descong.	-
Ud./Caja	4,8 kg - 320 Ud. aprox.	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	136 (8x17)	Coc. min/T ^a	13-15' a 180°



Hornear directamente sin descongelar

Micro Croissant Crema



Ref.^a 10220004

Peso/Ud.	15 g	Min Descong.	-
Ud./Caja	4,5 kg - 300 Ud. aprox.	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	136 (8x17)	Coc. min/T ^a	14-16' a 180°

Hornear directamente sin descongelar

Croissant Mini Normal



Ref.^a 10151332

Peso/Ud.	21 g	Min Descong.	20'
Ud./Caja	13 kg - 619 Ud. aprox.	Ferm. min/T ^a	30' a 30-33°
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/T ^a	8-12' a 180°

Croissant Mini Súper



Ref.^a 10150537

Peso/Ud.	21 g	Min Descong.	20'
Ud./Caja	13 kg - 619 Ud. aprox.	Ferm. min/T ^a	30' a 30-33°
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/T ^a	8-12' a 180°



BOLLERÍA TRADICIONAL

CROISSANTS

Croissant Mini Mantequilla



Ref.^a 10150529

Peso/Ud.	25 g	Min Descong.	20'
Ud./Caja	7 kg - 280 Ud. aprox.	Ferm. min/T ^a	30' a 30-33°
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/T ^a	11-13' a 180°



28%
mantequilla

Croissant Mini Vitalcereales



Ref.^a 10150538

vitalcereales
disfruta sano

Peso/Ud.	21 g	Min Descong.	20'
Ud./Caja	7 kg - 333 Ud. aprox.	Ferm. min/T ^a	45-60' a 30-33°
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/T ^a	8-12' a 180°



26%
mantequilla

Croissant Mini Chocolate



Ref.^a 10205082

Peso/Ud.	27,5 g	Min Descong.	20'
Ud./Caja	5,5 kg - 200 Ud. aprox.	Ferm. min/T ^a	20-25' a 30-33°
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/T ^a	12-14' a 180°



Debido a su pequeño tamaño pueden hornearse inmediatamente después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes

BOLLERÍA TRADICIONAL

CROISSANTS

Croissant Mini Chocolate Blanco



Ref.^a 10240131

Peso/Ud.	27,5 g	Min Descong.	20'
Ud./Caja	5,5 kg - 200 Ud. aprox.	Ferm. min/T ^a	20-25' a 30-33°
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/T ^a	12-14' a 180°

Debido a su pequeño tamaño pueden hornearse inmediatamente después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes

Croissant Mini Choco Cremoso



Ref.^a 10150516

Peso/Ud.	31 g	Min Descong.	20-30'
Ud./Caja	6,1 kg - 197 Ud. aprox.	Ferm. min/T ^a	30' a 30-33°
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/T ^a	11-13' a 180°



Debido a su pequeño tamaño pueden hornearse inmediatamente después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes

Croissant Mini Praliné



Ref.^a 10150533

Peso/Ud.	33 g	Min Descong.	20-30'
Ud./Caja	6,5 kg - 197 Ud. aprox.	Ferm. min/T ^a	30' a 30-33°
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/T ^a	13-15' a 180°



Debido a su pequeño tamaño pueden hornearse inmediatamente después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes



Para desayunar, merendar, celebraciones...

Cualquier momento del día es perfecto para disfrutar de estos minis dulces en diferentes formatos y sabores.

BOLLERÍA TRADICIONAL

CROISSANTS

Croissant Mini Crema



Ref.^a 10150521

Peso/Ud.	33 g	Min Descong.	20-30'
Ud./Caja	6,5 kg - 197 Ud. aprox.	Ferm. min/T ^a	30' a 30-33°
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/T ^a	13-15' a 180°

Debido a su pequeño tamaño pueden hornearse inmediatamente después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes

Mini Caracola Chocolate



Ref.^a 10150815

Peso/Ud.	34 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	6,5 kg - 191 Ud. aprox.	Ferm. min/T ^a	40-45' a 30-33°
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/T ^a	14-16' a 180°



Mini Caracola Crema



Ref.^a 10151358

Peso/Ud.	34 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	6,5 kg - 191 Ud. aprox.	Ferm. min/T ^a	40-45' a 30-33°
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/T ^a	14-16' a 180°

Croissant Petit Recto



Ref.^a 10150544

Peso/Ud.	42,5 g	Min Descong.	20'
Ud./Caja	11 kg - 258 Ud. aprox.	Ferm. min/T ^a	60-80' a 30-33°
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/T ^a	14-16' a 185-195°



Croissant Recto Mantequilla



Ref.^a 10151338

Peso/Ud.	60 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	12 kg - 200 Ud. aprox.	Ferm. min/T ^a	90-105' a 30-33°
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/T ^a	13-15' a 185°



BOLLERÍA TRADICIONAL

CROISSANTS

Croissant Recto Margarina



Ref.^a 10150552

Peso/Ud.	62 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	11 kg - 177 Ud. aprox.	Ferm. min/T ^a	75-100' a 30-33°
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/T ^a	14-16' a 185-195°



Croissant Recto Margarina Grande



Ref.^a 10151339

Peso/Ud.	85 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	12 kg - 141 Ud. aprox.	Ferm. min/T ^a	75-100' a 30-33°
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/T ^a	16-18' a 185-195°



Croissant Chocolate



Ref.^a 10151324

Peso/Ud.	74,5 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	70	Ferm. min/T ^a	80-100' a 30-33°
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/T ^a	14-16' a 185-195°



Croissant Chocolate Cremoso



Ref.^a 10150494

Peso/Ud.	105 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	60	Ferm. min/T ^a	80-100' a 30-33°
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/T ^a	15-18' a 185°



BOLLERÍA TRADICIONAL

CHICS, NAPOLITANAS Y SCHNECKEN

Mini Chic Chocolate



Ref.^a 10158678

Peso/Ud.	15 g	Min Descong.	20'
Ud./Caja	5 kg - 333 Ud. aprox.	Ferm. min/T ^a	30' a 30-33°
Cajas/Palet	136 (8x17)	Coc. min/T ^a	10-12' a 185°



Debido a su pequeño tamaño pueden hornearse inmediatamente después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes

Mini Chic Crema



Ref.^a 10158679

Peso/Ud.	15 g	Min Descong.	20'
Ud./Caja	5 kg - 333 Ud. aprox.	Ferm. min/T ^a	30' a 30-33°
Cajas/Palet	136 (8x17)	Coc. min/T ^a	10-12' a 185°

Debido a su pequeño tamaño pueden hornearse inmediatamente después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes

Chic Chocolate



Ref.^a 10151300

Peso/Ud.	20 g	Min Descong.	25'
Ud./Caja	6,5 kg - 325 Ud. aprox.	Ferm. min/T ^a	45-50' a 30-33°
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/T ^a	11-13' a 190°



Debido a su pequeño tamaño pueden hornearse inmediatamente después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes

Chic Crema



Ref.^a 10151302

Peso/Ud.	20 g	Min Descong.	25'
Ud./Caja	6,5 kg - 325 Ud. aprox.	Ferm. min/T ^a	45-50' a 30-33°
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/T ^a	11-13' a 190°

Debido a su pequeño tamaño pueden hornearse inmediatamente después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes

Napolitana Chocolate 80g



Ref.^a 10183227

Peso/Ud.	80 g	Min Descong.	20'
Ud./Caja	11,5 kg - 144 Ud. aprox.	Ferm. min/T ^a	60-70' a 30-33°
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/T ^a	14-16' a 190°

BOLLERÍA TRADICIONAL

CHICS, NAPOLITANAS Y SCHNECKEN

Napolitana Crema 80g



Ref.^a 10183226

Peso/Ud.	80 g	Min Descong.	20'
Ud./Caja	11,5 kg - 144 Ud. aprox.	Ferm. min/T ^a	60-70' a 30-33°
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/T ^a	14-16' a 190°

Napolitana Chocolate



Ref.^a 10151414

Peso/Ud.	92 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	160	Ferm. min/T ^a	70-80' a 30-33°
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/T ^a	16-18' a 180°

Napolitana Crema



Ref.^a 10151415

Peso/Ud.	102 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	160	Ferm. min/T ^a	70-80' a 30-33°
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/T ^a	18-20' a 180°

Napolitana Chocolate Che



Ref.^a 10150895

Peso/Ud.	115 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	140	Ferm. min/T ^a	90' a 30-33°
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/T ^a	17-19' a 180°

Napolitana Crema Che



Ref.^a 10150904

Peso/Ud.	121 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	130	Ferm. min/T ^a	90' a 30-33°
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/T ^a	19-21' a 180°

BOLLERÍA TRADICIONAL

CHICS, NAPOLITANAS Y SCHNECKEN

Napolitana Chocolate XXL



Ref.ª 10150902

Peso/Ud.	135 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	70	Ferm. min/Tª	90' a 30-33º
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	18-20' a 180º

Schnecken



Ref.ª 10151391

Peso/Ud.	100 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	60	Ferm. min/Tª	80-85' a 30-33º
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	14-16' a 185º



BOLLERÍA TRADICIONAL

BRIOCHES

Brioche Mini



Ref.ª 10150270

Peso/Ud.	25 g	Min Descong.	20'
Ud./Caja	8 kg - 320 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	65-75' a 30-33º
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	7-9' a 190º

Brioche



Ref.ª 10150271

Peso/Ud.	60 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	8 kg - 133 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	80-90' a 30-33º
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	8-10' a 185º

Bollo de Mantequilla



Ref.ª 10150229

Peso/Ud.	80 g	Min Descong.	60'
Ud./Caja	30	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	-

Relleno de crema de mantequilla con azúcar. Envasado individualmente y precortado.

- Masa de brioche tierna y esponjosa, enriquecida con huevo.
- Ideales para decorar y rellenar con opciones dulces y saladas.

04

HOJALDRES

CROEXSA

HOJALDRES

PALMIERS Y LAZOS

Palmier Mini



Ref.ª 10150949

Peso/Ud.	15 g
Ud./Caja	8 kg - 533 Ud. aprox.
Cajas/Palet	108 (12x9)

Min Descong.	20-30'
Ferm. min/Tª	-
Coc. min/Tª	20-22' a 180°



Palmier Praliné Black Label



Ref.ª 10171646

Peso/Ud.	40 g
Ud./Caja	6 kg - 150 Ud. aprox.
Cajas/Palet	136 (8x17)

Min Descong.	20'
Ferm. min/Tª	-
Coc. min/Tª	14-16' a 180°



Palmier 50 g



Ref.ª 10244929

Peso/Ud.	50 g
Ud./Caja	140
Cajas/Palet	108 (12x9)

Min Descong.	20'
Ferm. min/Tª	-
Coc. min/Tª	22-24' a 180°



NOVEDAD

Palmier



Ref.ª 10151418

Peso/Ud.	105 g
Ud./Caja	96
Cajas/Palet	108 (12x9)

Min Descong.	20-30'
Ferm. min/Tª	-
Coc. min/Tª	27-31' a 170°



Palmier Black Label



Ref.ª 10236593

Peso/Ud.	120 g
Ud./Caja	78
Cajas/Palet	108 (12x9)

Min Descong.	30'
Ferm. min/Tª	-
Coc. min/Tª	29-32' a 170°



HOJALDRES

PALMIERS Y LAZOS

Palmier 120 g

Ref.ª 10151374



Peso/Ud.	120 g	Min Descong.	20-30'
Ud./Caja	128	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	29-33' a 170º



Palmier 140 g

Ref.ª 10204657



Peso/Ud.	140 g	Min Descong.	20-30'
Ud./Caja	60	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	29-33' a 170º



HOJALDRES

PALMIERS Y LAZOS

Palmier 160 g

Ref.ª 10242934



Peso/Ud.	160 g	Min Descong.	20-30'
Ud./Caja	55	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	30-32' a 180º



Palmier 220 g

Ref.ª 10246473



Peso/Ud.	220 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	42	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	33-38' a 180º



NOVEDAD

Palmier XXXL

Ref.ª 10187946



Peso/Ud.	350 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	40	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	42-47' a 180º



Es aconsejable dar la vuelta a la palmera cuando lleva unos 30 min de cocción para un mejor resultado final.
Cabén 2 palmiers por bandeja.



Deja volar tu imaginación y decora tus palmeras: chocolate, glaseado, caramelo, frutos secos...

¡Todas las opciones que seas capaz de crear, para así ofrecer propuestas más atractivas y originales a tus clientes!

HOJALDRES

PALMIERS Y LAZOS

Palmier Cacao Listo



Ref.ª 10232044

Peso/Ud.	115 g	Min Descong.	45'
Ud./Caja	48	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	60 (6x10)	Coc. min/Tª	-



Palmier Petit Vitalcereales



Ref.ª 10150950

vitalcereales
disfruta sano

Peso/Ud.	30 g	Min Descong.	20'
Ud./Caja	9,18 kg - 306 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	18-22' a 180°



Palmier Vitalcereales



Ref.ª 10150953

vitalcereales
disfruta sano

Peso/Ud.	105 g	Min Descong.	20-30'
Ud./Caja	96	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	27-31' a 170°



Mini Lazo Vitalcereales



Ref.ª 10173680

vitalcereales
disfruta sano

Peso/Ud.	18 g	Min Descong.	20'
Ud./Caja	3,5 kg - 194 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	136 (8x17)	Coc. min/Tª	13-15' a 185°



Lazo Vitalcereales



Ref.ª 10173679

vitalcereales
disfruta sano

Peso/Ud.	30 g	Min Descong.	20'
Ud./Caja	4 kg - 133 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	14-18 a 185°



HOJALDRES

HOJALDRES TRADICIONALES

Cabezón Chocolate



Ref.ª 10151401

Peso/Ud.	28 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	6,5 kg - 232 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	23-25' a 185°



Cabezón Crema



Ref.ª 10151291

Peso/Ud.	28 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	6,5 kg - 232 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	23-25' a 185°

Cabezón Cabello



Ref.ª 10151289

Peso/Ud.	28 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	6,5 kg - 232 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	23-25' a 185°



Caña de Chocolate



Ref.ª 10151403

Peso/Ud.	105 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	75	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	23-26' a 185°



Caña de Crema



Ref.ª 10151404

Peso/Ud.	105 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	75	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	23-26' a 185°

HOJALDRES

HOJALDRES TRADICIONALES

Herradura Chocolate

Ref.^a 10151410



Peso/Ud.	140 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	55	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/T ^a	25-28' a 185°



Herradura Crema

Ref.^a 10151351



Peso/Ud.	140 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	55	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/T ^a	25-28' a 185°

Herradura Cabello

Ref.^a 10150694



Peso/Ud.	140 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	55	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/T ^a	25-28' a 185°



Herradura Chocolate XL

Ref.^a 10244486



Peso/Ud.	175 g	Min Descong.	20-30'
Ud./Caja	54	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/T ^a	30-33' a 190°



Tarta Manzana

Ref.^a 10151394



Peso/Ud.	150 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	40	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/T ^a	30-35' a 185°

HOJALDRES

HOJALDRES TRADICIONALES



BOLLERÍA PREFERMENTADA

05

CROEXSA

BOLLERÍA PREFERMENTADA

Croissant Mini Express



Ref.^a 10150525

Peso/Ud.	21 g
Ud./Caja	12 kg - 571 Ud. aprox.
Cajas/Palet	64 (8x8)

Min Descong.	10'
Ferm. min/T ^a	-
Coc. min/T ^a	18-20' a 185°



Croissant Recto Express



Ref.^a 10150546

Peso/Ud.	85 g
Ud./Caja	100
Cajas/Palet	64 (8x8)

Min Descong.	10'
Ferm. min/T ^a	-
Coc. min/T ^a	25-28' a 185°



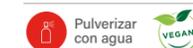
Croissant Che Express



Ref.^a 10150489

Peso/Ud.	90 g
Ud./Caja	64
Cajas/Palet	64 (8x8)

Min Descong.	10'
Ferm. min/T ^a	-
Coc. min/T ^a	25-28' a 185°



Croissant Che Express Mantequilla



Ref.^a 10151319

Peso/Ud.	85 g
Ud./Caja	64
Cajas/Palet	64 (8x8)

Min Descong.	10'
Ferm. min/T ^a	-
Coc. min/T ^a	25-28' a 185°



Croissant Multicereales Express



Ref.^a 10087180

Peso/Ud.	85 g
Ud./Caja	45
Cajas/Palet	64 (8x8)

Min Descong.	30-45'
Ferm. min/T ^a	-
Coc. min/T ^a	20-22' a 170-180°



vitalcereales
disfruta sano

BOLLERÍA PREFERMENTADA

Triasant Multicereales Express



Ref.^a 10193463

vitalcereales
disfruta sano

Peso/Ud.	95 g	Min Descong.	15-30'
Ud./Caja	50	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/T ^a	20' a 180-190°



Mini Napolitana Choco Express



Ref.^a 10150839

Peso/Ud.	30 g	Min Descong.	10'
Ud./Caja	11 kg - 367 Ud. aprox.	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/T ^a	14-16' a 185°



Mini Napolitana Crema Express



Ref.^a 10150841

Peso/Ud.	30 g	Min Descong.	10'
Ud./Caja	11 kg - 367 Ud. aprox.	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/T ^a	14-16' a 185°



BOLLERÍA PREFERMENTADA

Napolitana Chocolate Express



Ref.^a 10150898

Peso/Ud.	92 g	Min Descong.	10'
Ud./Caja	140	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/T ^a	27-29' a 170°



Napolitana Crema Express



Ref.^a 10151368

Peso/Ud.	97 g	Min Descong.	10'
Ud./Caja	140	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/T ^a	27-29' a 170°



Triángulo Chocolate



Ref.^a 10173675

Peso/Ud.	130 g	Min Descong.	20'
Ud./Caja	50	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/T ^a	22-24' a 185°



Triángulo Crema



Ref.^a 10173676

Peso/Ud.	130 g	Min Descong.	20'
Ud./Caja	50	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/T ^a	22-24' a 185°

Cremallera Chocolate Express



Ref.^a 10150465

Peso/Ud.	67 g	Min Descong.	10'
Ud./Caja	7 kg - 104 Ud. aprox.	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/T ^a	13-15' a 185°



Triasant, mucho más de lo que parece

Esta fuente de fibra es un **producto versátil, único y diferente**. No se trata de un pan para rellenar, el Triasant es masa de croissant muy crujiente y hojaldrada con forma de triángulo elaborada con una mezcla de 5 cereales y decorado con

¡Propuesta saludable! Prueba tu Triasant con salmón fresco a tacos, canónigos, arándanos y un toque de aceite de oliva virgen, ¡una combinación refrescante!

BOLLERÍA PREFERMENTADA

Cremallera Crema Express



Ref.ª 10150467

Peso/Ud.	65,8 g	Min Descong.	10'
Ud./Caja	7 kg - 106 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	13-15' a 185°



Pulverizar con agua

Mini Schnecken Express



Ref.ª 10150850

Peso/Ud.	29,5 g	Min Descong.	10'
Ud./Caja	7 kg - 237 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	18-20' a 185°



Pulverizar con agua

Schnecken Express



Ref.ª 10151137

Peso/Ud.	100 g	Min Descong.	10'
Ud./Caja	65	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	23-25' a 170°



Pulverizar con agua

Mini Trenza Maple Pecan



Ref.ª 10219367

Peso/Ud.	40 g	Min Descong.	10'
Ud./Caja	100	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	96 (8x12)	Coc. min/Tª	14-15' a 190°



Producto decorado

Contiene una manga de sirope de arce para decorar

Trenza Maple Pecan



Ref.ª 10218610

Peso/Ud.	95 g	Min Descong.	20'
Ud./Caja	48	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	96 (8x12)	Coc. min/Tª	18-22' a 170-190°



Producto decorado

Contiene una manga de sirope de arce para decorar

BOLLERÍA PREFERMENTADA

Xuxo Mini Express



Ref.ª 10157390

Peso/Ud.	48 g	Min Descong.	10'
Ud./Caja	6,5 kg - 135 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	20-22' a 185°



Pulverizar con agua

Xuxo Grande Express



Ref.ª 10157388

Peso/Ud.	115 g	Min Descong.	10'
Ud./Caja	60	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	30-32' a 170°



Pulverizar con agua

Pastel de Crema



Ref.ª 10192870

Peso/Ud.	65 g	Min Descong.	-
Ud./Caja	100	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	60 (6x10)	Coc. min/Tª	15-20' a 230-260°

Hornear directamente sin descongelar

Croissant Artesano Fermentado



Ref.ª 10234354

Peso/Ud.	85 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	44	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	18' a 175°



Pintado con huevo

Croissant Artesano Mantequilla Fermentado



Ref.ª 10236471

Peso/Ud.	75 g	Min Descong.	20-30'
Ud./Caja	60	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	20-24' a 170°



20% mantequilla



Pintado con huevo

BOLLERÍA PREFERMENTADA

Croissant Recto Mantequilla Fermentado



Ref.^a 10207482

Peso/Ud.	60 g	Min Descong.	20-30'
Ud./Caja	50	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	72 (8x9)	Coc. min/T ^a	15-18' a 170°

25% mantequilla Pintado con huevo

Croissant Chocolate Mantequilla Fermentado



Ref.^a 10207484

Peso/Ud.	90 g	Min Descong.	20-30'
Ud./Caja	48	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	72 (8x9)	Coc. min/T ^a	15-18' a 170°

16% mantequilla Pintado con huevo Producto decorado

Napolitana Chocolate Che Fermentada



Ref.^a 10207485

Peso/Ud.	120 g	Min Descong.	15-30'
Ud./Caja	40	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	72 (8x9)	Coc. min/T ^a	15-20' a 170°

Pintado con huevo

Napolitana Crema Che Fermentada



Ref.^a 10207486

Peso/Ud.	120 g	Min Descong.	15-30'
Ud./Caja	40	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	72 (8x9)	Coc. min/T ^a	15-20' a 170°

Pintado con huevo

Mini Schnecken



Ref.^a 10227354

Peso/Ud.	35 g	Min Descong.	-
Ud./Caja	120	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	80 (8x10)	Coc. min/T ^a	16-18' a 170°

12% mantequilla

BOLLERÍA PREFERMENTADA

Schnecken



Ref.^a 10214918

Peso/Ud.	110 g	Min Descong.	20'
Ud./Caja	50	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	56 (8x7)	Coc. min/T ^a	18-20' a 185°

15% mantequilla

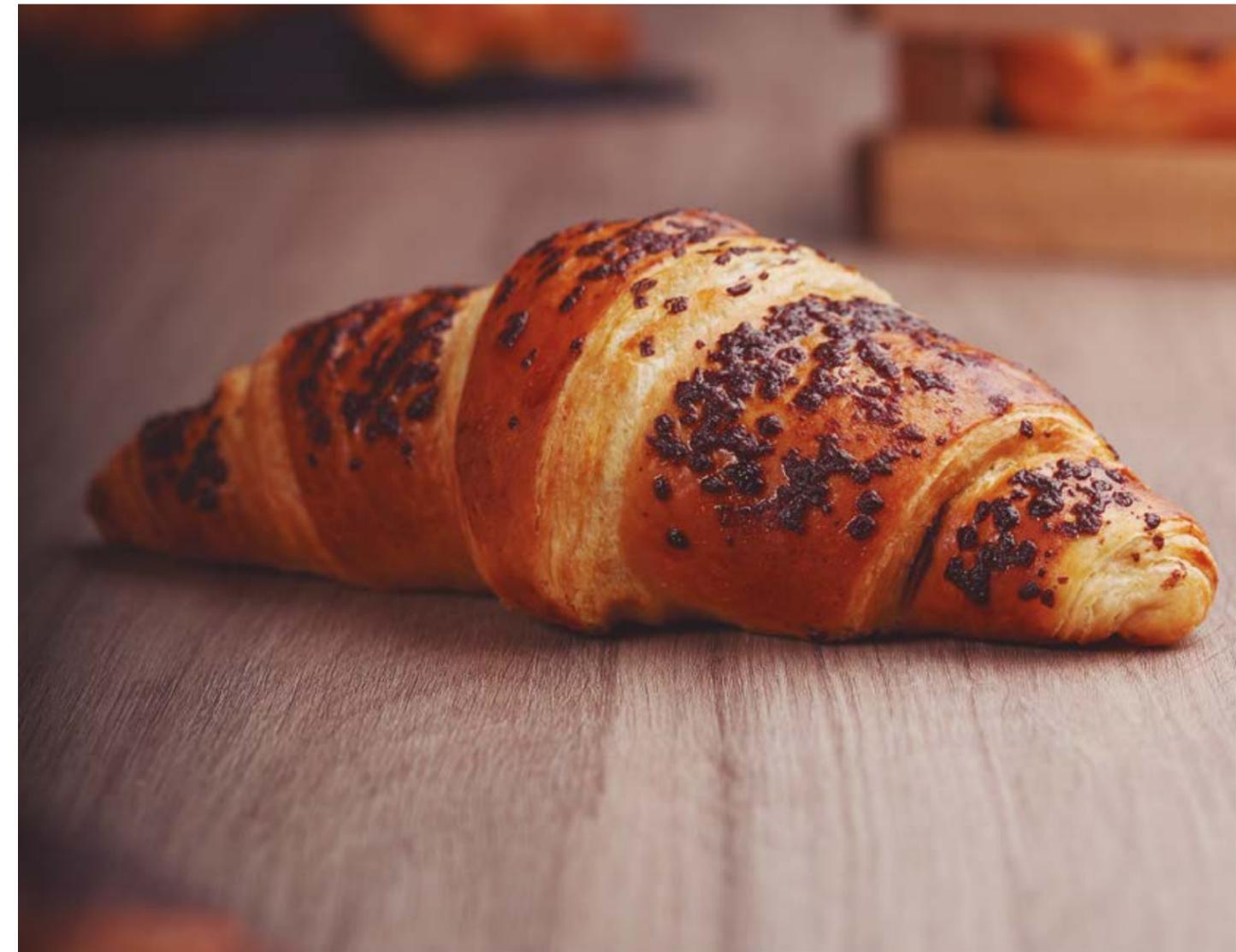
Roll de Canela



Ref.^a 10228258

Peso/Ud.	100g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	36	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	96 (8x12)	Coc. min/T ^a	12-14' a 180°

Contiene una manga de cobertura blanca para decorar.



06

SEMIELABORADOS

CROEXSA

SEMIELABORADOS

Triángulo Croissant



Ref.º 10151196

Peso/Ud.	85 g
Ud./Caja	135
Cajas/Palet	64 (8x8)

Min Descong.	20'
Ferm. min/Tª	90-95' a 30-33º
Coc. min/Tª	11-13' a 185º



Plancha de Bizcocho (36x27 Cm)



Ref.º 10236543

Peso/Ud.	170 g
Ud./Caja	25
Cajas/Palet	64 (8x8)

Min Descong.	15'
Ferm. min/Tª	-
Coc. min/Tª	-

Pizza Súper Tallo (37x27 Cm)



Ref.º 10236610

Peso/Ud.	289 g
Ud./Caja	25
Cajas/Palet	64 (8x8)

Min Descong.	-
Ferm. min/Tª	-
Coc. min/Tª	6-8' a 210º

Cropast Hojaldre (37x25cm)



Ref.º 10150564

Peso/Ud.	875 g
Ud./Caja	18
Cajas/Palet	64 (8x8)

Min Descong.	40'
Ferm. min/Tª	-
Coc. min/Tª	según tamaño pieza



Placa Hojaldre Mediana (35x25cm)



Ref.º 10151046

Peso/Ud.	440 g
Ud./Caja	38
Cajas/Palet	64 (8x8)

Min Descong.	15'
Ferm. min/Tª	-
Coc. min/Tª	según tamaño pieza



SEMIELABORADOS

Placa Hojaldre (54x37cm)

Ref.^a 10236408



Peso/Ud.	1000 g	Min Descong.	15'
Ud./Caja	15	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	52 (4x13)	Coc. min/T ^a	según tamaño pieza



Placa Hojaldre Mantequilla (54x37cm)

Ref.^a 10236328



Peso/Ud.	1000 g	Min Descong.	15'
Ud./Caja	13	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	52 (4x13)	Coc. min/T ^a	según tamaño pieza



Placa Hojaldre (60x40 Cm) 800g



Ref.^a 10246700



Peso/Ud.	800 g	Min Descong.	20'
Ud./Caja	12	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	26 (2x13)	Coc. min/T ^a	según tamaño pieza



Placa Hojaldre (60x40 Cm) 1000g



Ref.^a 10246294



Peso/Ud.	1000 g	Min Descong.	20'
Ud./Caja	12	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	26 (2x13)	Coc. min/T ^a	según tamaño pieza



Banda de Hojaldre con Crema



Ref.^a 10241013



Peso/Ud.	310 g	Min Descong.	20'
Ud./Caja	29	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/T ^a	24-28' a 180°

45% relleno de crema pastelera

SEMIELABORADOS

Madalenas

Ref.^a 10151354



Peso/Ud.	1500 g	Min Descong.	120'
Ud./Caja	6	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/T ^a	según tamaño pieza



07

BOLLERÍA SALADA Y SNACKS

CROEXSA

BOLLERÍA SALADA

Chic Atún



Ref.ª 10151298

Peso/Ud.	20 g	Min Descong.	25'
Ud./Caja	6,5 kg - 325 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	30' a 30-33°
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	11-13' a 190°C

Debido a su pequeño tamaño, pueden hornearse después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes (descongelar 30' y hornear 1-3' menos de lo recomendado)

Chic Sobrasada



Ref.ª 10150394

Peso/Ud.	20 g	Min Descong.	25'
Ud./Caja	6,5 kg - 325 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	30' a 30-33°
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	11-13' a 190°C

Debido a su pequeño tamaño, pueden hornearse después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes (descongelar 30' y hornear 1-3' menos de lo recomendado)

Chic Mixto



Ref.ª 10150388

Peso/Ud.	20 g	Min Descong.	25'
Ud./Caja	6,5 kg - 325 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	30' a 30-33°
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	11-13' a 190°C

Debido a su pequeño tamaño, pueden hornearse después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes (descongelar 30' y hornear 1-3' menos de lo recomendado)

Surtido Básico Chics Salados



Ref.ª 10239040

Peso/Ud.	20 g	Min Descong.	25'
Ud./Caja	6 kg - 300 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	30' a 30-33°
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	11-13' a 190°C

Contiene 4 bolsas de 1,5 kg de cada variedad: atún, sobrasada, foie gras, jamón y queso.
Debido a su pequeño tamaño, pueden hornearse después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes (descongelar 30' y hornear 1-3' menos de lo recomendado)

Croissant Mini Bikini



Ref.ª 10150514

Peso/Ud.	29 g	Min Descong.	20-30'
Ud./Caja	6 kg - 207 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	30' a 30-33°
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	11-13' a 185°C

BOLLERIA SALADA

Croissant Mini Frankfurt



Ref.ª 10150528

Peso/Ud.	33 g	Min Descong.	20-30'
Ud./Caja	6 kg - 182 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	30' a 30-33º
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	11-13' a 185°C

Croissant Bikini



Ref.ª 10150485

Peso/Ud.	98 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	60	Ferm. min/Tª	80-90' a 30-33º
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	14-16' a 185-195º

Napolitana Jamón y Queso en lonchas



Ref.ª 10150914

Peso/Ud.	119 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	115	Ferm. min/Tª	90' a 30-33º
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	16-18' a 180º

Napolitana Atún Express



Ref.ª 10150892

Peso/Ud.	92 g	Min Descong.	10'
Ud./Caja	80	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	27-29' a 170º



Pulverizar con agua

Triángulo Pizza



Ref.ª 10173674

Peso/Ud.	130 g	Min Descong.	20'
Ud./Caja	50	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	22-24' a 185º

BOLLERIA SALADA



SNACKS

Hot Dog



Ref.^a 10185252

Peso/Ud.	118 g	Min Descong.	20'
Ud./Caja	48	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	56 (8x7)	Coc. min/T ^a	15' a 185°



Hojaldre Espinacas y Queso Cabra



Ref.^a 10153977

Peso/Ud.	135 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	24	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	112 (8x14)	Coc. min/T ^a	22-25' a 180°

Empanada Atún Individual



Ref.^a 10150587

Peso/Ud.	140 g	Min Descong.	-
Ud./Caja	70	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	42 (7x6)	Coc. min/T ^a	22-25' a 180°

Empanada Atún Redonda



Ref.^a 10150588

Peso/Ud.	1300 g	Min Descong.	-
Ud./Caja	5	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	60 (6x10)	Coc. min/T ^a	30' a 180°

Bocata Pizza



Ref.^a 10239595

Peso/Ud.	140 g	Min Descong.	-
Ud./Caja	36	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	72 (8x9)	Coc. min/T ^a	8-10' a 180°

Pizza Jamon y Queso



Ref.^a 10227692

Peso/Ud.	153 g	Min Descong.	10-30'
Ud./Caja	24	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	80 (8x10)	Coc. min/T ^a	14' a 180°

SNACKS

Pizza Pepperoni



Ref.^a 10214912

Peso/Ud.	185 g	Min Descong.	10-30'
Ud./Caja	24	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	80 (8x10)	Coc. min/T ^a	14' a 180°

Pizza Vegetale



Ref.^a 10214913

Peso/Ud.	179 g	Min Descong.	10-30'
Ud./Caja	24	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	80 (8x10)	Coc. min/T ^a	14' a 180°

Pizza Tonno



Ref.^a 10214914

Peso/Ud.	177 g	Min Descong.	10-30'
Ud./Caja	24	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	80 (8x10)	Coc. min/T ^a	14' a 180°

Empanadilla Mini Jamón y Queso



Ref.^a 10237040

Peso/Ud.	30 g	Min Descong.	60'
Ud./Caja	4 kg	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	128 (16x8)	Coc. min/T ^a	14-18' a 180°



Empanadilla Mini Atún



Ref.^a 10237037

Peso/Ud.	30 g	Min Descong.	60'
Ud./Caja	4 kg	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	128 (16x8)	Coc. min/T ^a	14-18' a 180°



Empanadilla Mini de Carne



Ref.^a 10237039

Peso/Ud.	30 g	Min Descong.	60'
Ud./Caja	4 kg	Ferm. min/T ^a	-
Cajas/Palet	128 (16x8)	Coc. min/T ^a	14-18' a 180°



08

PANES ARTIS

CROEXSA

ARTIS TRADICIÓN

PANES TRADICIONALES

Artis Mini Arlequín



Ref.ª 10149036

Peso/Ud.	40 g
Largo	13,5 cm
Ud./Caja	160

Cajas/Palet	28 (4x7)
Min Descong.	10'
Coc. min/Tª	13-16' a 190º



Horno de piedra

Artis Mini Chapata



Ref.ª 10150179

Peso/Ud.	40 g
Largo	7 cm
Ud./Caja	160

Cajas/Palet	28 (4x7)
Min Descong.	10'
Coc. min/Tª	13-16' a 190º



Horno de piedra



Artis Viena



Ref.ª 10148288

Peso/Ud.	45 g
Largo	8,7 cm
Ud./Caja	82

Cajas/Palet	56 (8x7)
Min Descong.	20-30'
Coc. min/Tª	10-12 a 180-200º



Artis Chapata Hotelera



Ref.ª 10150168

Peso/Ud.	60 g
Largo	11 cm
Ud./Caja	100

Cajas/Palet	28 (4x7)
Min Descong.	10'
Coc. min/Tª	14-16' a 190º



Horno de piedra



Artis Atenas



Ref.ª 10148280

Peso/Ud.	72 g
Largo	12 cm
Ud./Caja	55

Cajas/Palet	56 (8x7)
Min Descong.	10'
Coc. min/Tª	10-12 a 190º



ARTIS TRADICIÓN

PANES TRADICIONALES

Artis Arlequín



Ref.^a 10184241

Peso/Ud.	75 g	Cajas/Palet	28 (4x7)
Largo	17,5 cm	Min Descong.	10'
Ud./Caja	90	Coc. min/T ^a	15-17 a 190°



Artis Mediterráneo



Ref.^a 10148283

Peso/Ud.	80 g	Cajas/Palet	56 (8x7)
Largo	11,5 cm	Min Descong.	10'
Ud./Caja	40	Coc. min/T ^a	10-12 a 190°



Artis Chapata Bocata



Ref.^a 10184225

Peso/Ud.	110 g	Cajas/Palet	28 (4x7)
Largo	17,5 cm	Min Descong.	10'
Ud./Caja	66	Coc. min/T ^a	14-16 a 190°



Artis Medio Breton



Ref.^a 10193751

Peso/Ud.	125 g	Cajas/Palet	28 (4x7)
Largo	26 cm	Min Descong.	20'
Ud./Caja	52	Coc. min/T ^a	17-19 a 185°



Artis Arousa



Ref.^a 10148279

Peso/Ud.	130 g	Cajas/Palet	32 (4x8)
Largo	24 cm	Min Descong.	10'
Ud./Caja	60	Coc. min/T ^a	14-16 a 190°



ARTIS TRADICIÓN

PANES TRADICIONALES

Artis Chapata Maxi Bocata



Ref.^a 10150169

Peso/Ud.	140 g	Cajas/Palet	28 (4x7)
Largo	23 cm	Min Descong.	20'
Ud./Caja	50	Coc. min/T ^a	20' a 190°



Artis Bretón



Ref.^a 10150158

Peso/Ud.	270 g	Cajas/Palet	28 (4x7)
Largo	52 cm	Min Descong.	10'
Ud./Caja	22	Coc. min/T ^a	20-23' a 190°



Artis Montañés



Ref.^a 10148791

Peso/Ud.	320 g	Cajas/Palet	32 (4x8)
Largo	27 cm	Min Descong.	20'
Ud./Caja	20	Coc. min/T ^a	28-30 a 190°

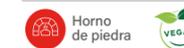


Artis Campaña



Ref.^a 10150160

Peso/Ud.	440 g	Cajas/Palet	28 (4x7)
Largo	29 cm	Min Descong.	20'
Ud./Caja	18	Coc. min/T ^a	20-25 a 190°



ARTIS TRADICIÓN

PANES INTEGRALES Y DE CEREALES.

Artis Mini Toscana Centeno



Ref.ª 10184224

Peso/Ud.	40 g	Cajas/Palet	28 (4x7)
Largo	7 cm	Min Descong.	10'
Ud./Caja	200	Coc. min/Tª	8' a 190°

vitalcereales
disfruta sano



Artis Cereales Redondo



Ref.ª 10148285

Peso/Ud.	46 g	Cajas/Palet	72 (8x9)
Largo	6,8 cm	Min Descong.	15'
Ud./Caja	4 kg - 87 Ud. aprox.	Coc. min/Tª	10-15' a 180-200°



Artis Mini Trigo y Trigo Integral 40g



Ref.ª 10239348

Peso/Ud.	44 g	Cajas/Palet	72 (8x9)
Largo	6,7 cm	Min Descong.	15'
Ud./Caja	4,5 kg - 103 Ud. aprox.	Coc. min/Tª	10-12' a 200-210°



Artis Malta



Ref.ª 10174074

Peso/Ud.	100 g	Cajas/Palet	56 (8x7)
Largo	12 cm	Min Descong.	20-30'
Ud./Caja	30	Coc. min/Tª	12-15' a 200-210°



Artis Media Toscana con Centeno



Ref.ª 10193909

Peso/Ud.	125 g	Cajas/Palet	28 (4x7)
Largo	24 cm	Min Descong.	20'
Ud./Caja	52	Coc. min/Tª	17-19' a 185°

vitalcereales
disfruta sano



ARTIS TRADICIÓN

PANES INTEGRALES Y DE CEREALES.

Artis 6 Cereales



Ref.ª 10148243

Peso/Ud.	130 g	Cajas/Palet	36 (6x6)
Largo	21,5 cm	Min Descong.	15'
Ud./Caja	45	Coc. min/Tª	14-16' a 190°

vitalcereales
disfruta sano



Artis Toscana Centeno



Ref.ª 10150190

Peso/Ud.	220 g	Cajas/Palet	28 (4x7)
Largo	50 cm	Min Descong.	10'
Ud./Caja	30	Coc. min/Tª	18-21' a 190°

vitalcereales
disfruta sano



Artis Multicereales Familiar



Ref.ª 10148743

Peso/Ud.	425 g	Cajas/Palet	24 (4x6)
Largo	27 cm	Min Descong.	20'
Ud./Caja	24	Coc. min/Tª	25-30' a 190°

vitalcereales
disfruta sano



vitalcereales
disfruta sano

Vitalcereales es nuestra gama de productos con cereales que destacan por su aroma y sabor, y que contribuye a una dieta sana y equilibrada.

Especialidades cuyas recetas incorporan cereales como la avena, el maíz, la cebada, semillas de girasol, linaza, amapola...

ARTIS TRADICIÓN

PANES ESPECIALES

Artis Nueces Redondo



Ref.^a 10149365

Peso/Ud.	40 g
Largo	7 cm
Ud./Caja	120

Cajas/Palet	56 (8x7)
Min Descong.	20'
Coc. min/T ^a	10-15' a 180-200°



Artis Mini Olivas



Ref.^a 10178494

Peso/Ud.	40 g
Largo	7,5 cm
Ud./Caja	80

Cajas/Palet	56 (8x7)
Min Descong.	20'
Coc. min/T ^a	9-11' a 180-190°



Artis Panecillo sin Sal



Ref.^a 10149739

Peso/Ud.	63 g
Largo	9,6 cm
Ud./Caja	120

Cajas/Palet	24 (4x6)
Min Descong.	10'
Coc. min/T ^a	10-13' a 190°



Mollete Cereales



Ref.^a 10193642

Peso/Ud.	78 g
Largo	12 cm
Ud./Caja	40

Cajas/Palet	56 (8x7)
Min Descong.	20'
Coc. min/T ^a	3-5' a 185°

vitalcereales
disfruta sano



Mollete



Ref.^a 10209114

Peso/Ud.	78 g
Largo	12 cm
Ud./Caja	80

Cajas/Palet	28 (4x6)
Min Descong.	20'
Coc. min/T ^a	3-5' a 185°



ARTIS TRADICIÓN

PANES ESPECIALES

Bagel Multicereales



Ref.^a 10234830

Peso/Ud.	100 g
Largo	11,3 cm
Ud./Caja	44

Cajas/Palet	56 (8x7)
Min Descong.	15'
Coc. min/T ^a	2' a 200°



Producto listo para servir, pero se recomienda dar un golpe de calor para un mejor sabor

Artis Olivas Familiar



Ref.^a 10178491

Peso/Ud.	350 g
Largo	27 cm
Ud./Caja	24

Cajas/Palet	24 (4x6)
Min Descong.	20'
Coc. min/T ^a	25-30' a 180-185°



Artis Higos y Nueces Familiar



Ref.^a 10178492

Peso/Ud.	350 g
Largo	27 cm
Ud./Caja	24

Cajas/Palet	24 (4x6)
Min Descong.	20'
Coc. min/T ^a	25-30' a 180-185°



Artis Pipas Familiar



Ref.^a 10178493

Peso/Ud.	350 g
Largo	27 cm
Ud./Caja	24

Cajas/Palet	24 (4x6)
Min Descong.	20'
Coc. min/T ^a	25-30' a 180-185°



Artis es nuestro Auténtico Pan de Tradición, elaborado con la selección de los mejores ingredientes, una larga y cuidada fermentación y una lenta cocción en horno de piedra.

Para quienes recuerdan y añoran “aquel pan”, Artis es el reencuentro con la presencia, el color, el aroma y el sabor artesanos del mejor pan.

PANES CLÁSICOS

09

CROEXSA

PANES CLÁSICOS

PANES BLANCOS

Mini Panecillo



Ref.^a 10150846

Peso/Ud.	35 g
Largo	9 cm
Ud./Caja	150

Cajas/Palet	40 (4x10)
Min Descong.	5'
Coc. min/T ^a	17-18' a 180°



Mini Flauta



Ref.^a 10170346

Peso/Ud.	52 g
Largo	16 cm
Ud./Caja	80

Cajas/Palet	64 (8x8)
Min Descong.	5'
Coc. min/T ^a	13-15 a 180°



Panecillo



Ref.^a 10149625

Peso/Ud.	68 g
Largo	14 cm
Ud./Caja	120

Cajas/Palet	28 (4x7)
Min Descong.	5'
Coc. min/T ^a	18-19' a 180°



Panecillo Redondo



Ref.^a 10148371

Peso/Ud.	80 g
Largo	9,5 cm
Ud./Caja	60

Cajas/Palet	36 (4x9)
Min Descong.	10'
Coc. min/T ^a	19-20' a 180°



Chapacoca



Ref.^a 10186600

Peso/Ud.	230 g
Largo	36,5 cm
Ud./Caja	25

Cajas/Palet	32 (4x8)
Min Descong.	20'
Coc. min/T ^a	5-7' a 230°



PANES CLÁSICOS

PANES BLANCOS

Chapata Familiar

Ref.^a 10241626



Peso/Ud.	425 g
Largo	36 cm
Ud./Caja	18

Cajas/Palet	32 (4x8)
Min Descong.	20'
Coc. min/T ^a	22-24' a 180°



Tercio Baguette

Ref.^a 10151184



Peso/Ud.	100 g
Largo	18,5 cm
Ud./Caja	65

Cajas/Palet	40 (4x10)
Min Descong.	10'
Coc. min/T ^a	15-17' a 180°



Media Baguette

Ref.^a 10150797



Peso/Ud.	122 g
Largo	27,5 cm
Ud./Caja	84

Cajas/Palet	28 (4x7)
Min Descong.	10'
Coc. min/T ^a	20-21' a 180°



Baguette

Ref.^a 10150196



Peso/Ud.	233g
Largo	56 cm
Ud./Caja	44

Cajas/Palet	28 (4x7)
Min Descong.	10'
Coc. min/T ^a	20-22' a 180°



Súper Baguette

Ref.^a 10151162



Peso/Ud.	300 g
Largo	55 cm
Ud./Caja	38

Cajas/Palet	28 (4x7)
Min Descong.	10'
Coc. min/T ^a	20-22' a 180°



PANES CLÁSICOS

PANES BLANCOS

Media Barra

Ref.^a 10157501



Peso/Ud.	135 g
Largo	25 cm
Ud./Caja	40

Cajas/Palet	32 (4x8)
Min Descong.	10-15'
Coc. min/T ^a	18-19' a 180°



Barra

Ref.^a 10157498



Peso/Ud.	285 g
Largo	49 cm
Ud./Caja	22

Cajas/Palet	32 (4x8)
Min Descong.	10-15'
Coc. min/T ^a	18-19' a 180°



Súper Barra

Ref.^a 10157502



Peso/Ud.	340 g
Largo	54 cm
Ud./Caja	20

Cajas/Palet	32 (4x8)
Min Descong.	10-15'
Coc. min/T ^a	18-19' a 180°



Media Barra Campesina

Ref.^a 10234036



Peso/Ud.	120 g
Largo	28 cm
Ud./Caja	65

Cajas/Palet	28 (4x7)
Min Descong.	15-20'
Coc. min/T ^a	15-20' a 190-210°



Barra Campesina

Ref.^a 10150204



Peso/Ud.	240 g
Largo	54 cm
Ud./Caja	34

Cajas/Palet	28 (4x7)
Min Descong.	15-20'
Coc. min/T ^a	15-20' a 190-210°



PANES CLÁSICOS

PANES BLANCOS

Medio Bastón

Ref.ª 10157497



Peso/Ud.	140 g
Largo	27 cm
Ud./Caja	45

Cajas/Palet	32 (4x8)
Min Descong.	10-15'
Coc. min/Tª	20-21' a 180°



Bastón

Ref.ª 10157496



Peso/Ud.	330 g
Largo	54 cm
Ud./Caja	23

Cajas/Palet	32 (4x8)
Min Descong.	10-15'
Coc. min/Tª	20-21' a 180°



PANES CLÁSICOS

PANES BLANCOS

Pan Estilo Gallego

Ref.ª 10241066



Peso/Ud.	280 g
Largo	44 cm
Ud./Caja	20

Cajas/Palet	36 (4x9)
Min Descong.	10'
Coc. min/Tª	21-23' a 180°



Barra Campestre

Ref.ª 10186599



Peso/Ud.	290 g
Largo	50 cm
Ud./Caja	21

Cajas/Palet	32 (4x8)
Min Descong.	20'
Coc. min/Tª	20' a 180°



Pan de Payés Rústico

NOVEDAD

Ref.ª 10246082



Peso/Ud.	1600 g
Largo	-
Ud./Caja	2

Cajas/Palet	56 (8x7)
Min Descong.	150'
Coc. min/Tª	-



Producto listo para servir. 2 unidades embolsadas y precortadas por caja.



Elaborado con harina de trigo y centeno, descubre nuestro nuevo pan de payés de aspecto rústico.

Sus grandes rebanadas precortadas y su crujiente corteza deleitarán a sus comensales.

Ideales para realizar grandes y deliciosas tostas ya sean dulces o saladas.

PANES CLÁSICOS

PANES INTEGRALES

Mini Panecillo Trigo y Trigo Integral

Ref.ª 10207273



Peso/Ud.	40 g
Largo	9,5 cm
Ud./Caja	160

Cajas/Palet	36 (4x9)
Min Descong.	10'
Coc. min/Tª	12-14' a 185º



Panecillo Trigo y Trigo Integral 50g

Ref.ª 10149597



Peso/Ud.	65 g
Largo	12,5 cm
Ud./Caja	120

Cajas/Palet	28 (4x7)
Min Descong.	10'
Coc. min/Tª	20-21' a 180º



PANES CLÁSICOS

PANES INTEGRALES

Media Baguette con Salvado

Ref.ª 10234037



Peso/Ud.	120 g
Largo	26,5 cm
Ud./Caja	74

Cajas/Palet	28 (4x7)
Min Descong.	20-25'
Coc. min/Tª	16-18' a 180-190º



Baguette con Salvado

Ref.ª 10150198



Peso/Ud.	235 g
Largo	51 cm
Ud./Caja	40

Cajas/Palet	28 (4x7)
Min Descong.	20-25'
Coc. min/Tª	16-18' a 180-190º



10

BOLLERÍA AMERICANA



CROEXSA

MUFFINS



B&B MINI MUFFIN XOC

Mini muffin con sabor a chocolate listo para servir

Ref.	10180059
Peso/Ud.	30 g
Ud./Caja	72
Cajas/Palet	128 (16x8)
Min Descong.	50'



B&B MINI MUFFIN COPOS DE AZÚCAR

Mini muffin decorado con copos de azúcar listo para servir



Producto decorado

Ref.	10180060
Peso/Ud.	30 g
Ud./Caja	72
Cajas/Palet	128 (16x8)
Min Descong.	50'



B&B MINI MUFFIN MANZANA Y CANELA

Mini muffin con sabor a manzana y canela listo para servir

Ref.	10180061
Peso/Ud.	30 g
Ud./Caja	72
Cajas/Palet	128 (16x8)
Min Descong.	50'

MINI MUFFINS



Para nuevos momentos de consumo

- pequeños y deliciosos bocados, ideales para buñets o como acompañamiento al café, zumo o té
- su aspecto natural más que nunca, gracias a las nuevas cápsulas

MUFFINS

MUFFINS



B&B QUEQUE XOC CON AVELLANAS

Madalena decorada con crema de cacao y pasta de avellanas lista para servir.



Ref.	10186913
Peso/Ud.	80 g
Ud./Caja	40
Cajas/Palet	80 (8x10)
Min Descong.	80'



B&B MUFFIN MANZANA CON CANELA

Muffin con sabor a manzana con canela listo para servir.



Ref.	10230424
Peso/Ud.	80 g
Ud./Caja	40
Cajas/Palet	80 (8x10)
Min Descong.	80'



B&B MUFFIN ARÁNDANOS

Muffin relleno de trozos de arándanos decorado con crumble y listo para servir.



Ref.	10166687
Peso/Ud.	100 g
Ud./Caja	36
Cajas/Palet	56 (8x7)
Min Descong.	100'



B&B MUFFIN PEPITAS CHOCOLATE

Muffin con inclusiones y cobertura de pepitas de chocolate listo para servir.



Ref.	10166688
Peso/Ud.	100 g
Ud./Caja	36
Cajas/Palet	56 (8x7)
Min Descong.	100'



B&B MUFFIN XOC Y NARANJA

Muffin mármol con sabor a cacao y naranja listo para servir.



Ref.	10183982
Peso/Ud.	120 g
Ud./Caja	36
Cajas/Palet	56 (8x7)
Min Descong.	120'



B&B BIZCOCHO DE LA ABUELA

Bizcocho con arroz listo para servir.



Ref.	10246055
Peso/Ud.	70 g
Ud./Caja	60
Cajas/Palet	80 (8x10)
Min Descong.	90'



B&B PLUMQUEQUE MANZANA Y CANELA

Plumqueque con inclusiones de manzana, copos de canela y decorado con rodajas de manzana listo para servir. Producto envasado individualmente.

Ref.	10158664
Peso/Ud.	400 g
Ud./Caja	6
Cajas/Palet	128 (16x8)
Min Descong.	120-180'



B&B PLUMQUEQUE MÁRMOL

Plumqueque mármol de cacao listo para servir. Producto envasado individualmente.

Ref.	10158665
Peso/Ud.	400 g
Ud./Caja	6
Cajas/Palet	128 (16x8)
Min Descong.	120-180'



BOOGUIES



B&B MIDI BOOGUIE CLASSIC

Rosquilla midi con glaseado lista para servir.

Ref.	10234111
Peso/Ud.	28 g
Ud./Caja	65
Cajas/Palet	88 (8x11)
Min Descong.	15-20'



B&B MIDI BOOGUIE XOC

Rosquilla midi con cobertura de cacao lista para servir.

Ref.	10234592
Peso/Ud.	30 g
Ud./Caja	80
Cajas/Palet	120 (8x15)
Min Descong.	30'



B&B SURTIDO MINI BOOGUIES CREMOSOS

Surtido de rosquillas mini rellenas de: fresa, avellanas y cacao, y de caramelo, listas para servir.

Ref.	10226300
Peso/Ud.	32 g
Ud./Caja	20 ud/bandeja
Cajas/Palet	88 (8x11)
Min Descong.	60'



B&B CLASSIC BOOGUIE

Rosquilla con glaseado lista para servir.

Ref.	10234109
Peso/Ud.	52 g
Ud./Caja	72
Cajas/Palet	60 (4x15)
Min Descong.	15-20'



B&B BOOGUIE CHOCO

Rosquilla con cobertura de cacao lista para servir.

Ref.	10234591
Peso/Ud.	55 g
Ud./Caja	48
Cajas/Palet	96 (8x12)
Min Descong.	45'



B&B BOOGUIE AZUCARADO

Rosquilla con cubierta de azúcar lista para servir.

Ref.	10174194
Peso/Ud.	65 g
Ud./Caja	48
Cajas/Palet	60 (4x15)
Min Descong.	30-45'

BOOGUIES



B&B BOOGUIE CREAMOSO DE CACAO

Rosquilla rellena de crema de cacao, con cobertura de chocolate y decorado con glaseado blanco, lista para servir.



Ref.	10223919
Peso/Ud.	75 g
Ud./Caja	48
Cajas/Palet	72 (8x9)
Min Descong.	90'



B&B BOOGUIE CREAMOSO DE FRUTOS ROJOS

Rosquilla rellena de mermelada de frutos del bosque, cubierta con glaseado blanco y decorada con granas rosadas, lista para servir.



Ref.	10223920
Peso/Ud.	76 g
Ud./Caja	48
Cajas/Palet	72 (8x9)
Min Descong.	90'



B&B BOOGUIE CORAZÓN

Rosquilla en forma de corazón con cobertura sabor fresa y decorado con fideos blancos de azúcar, lista para servir.



Ref.	10244509
Peso/Ud.	52 g
Ud./Caja	48
Cajas/Palet	72 (8x9)
Min Descong.	30-60'



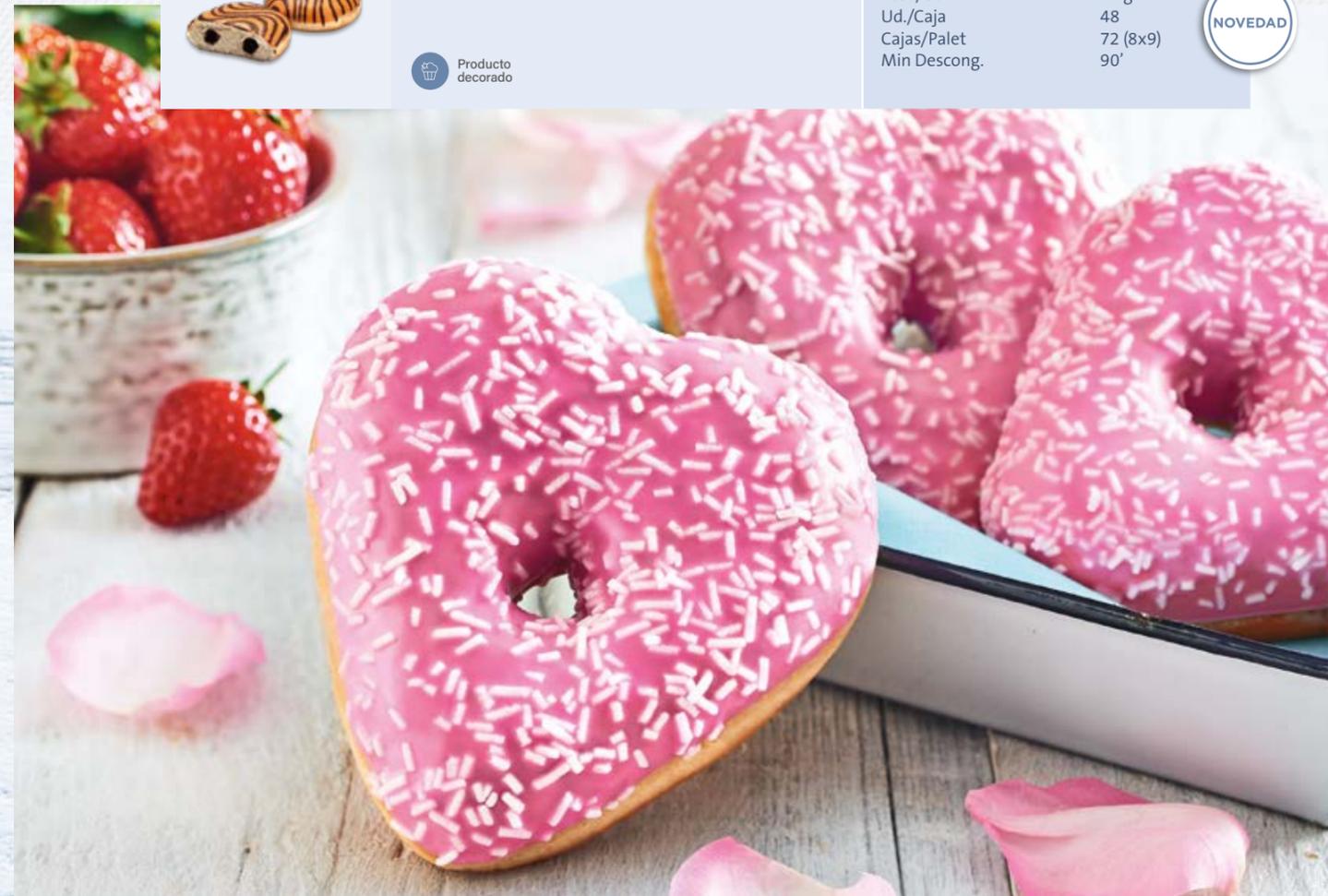
B&B BOOMIE CACAO Y NARANJA

Berlina con relleno de cacao y cubierta con glaseado de sabor naranja y cacao, lista para servir.



Ref.	10246038
Peso/Ud.	77 g
Ud./Caja	48
Cajas/Palet	72 (8x9)
Min Descong.	90'

NOVEDAD



COOKIES

B&B COOKIE TRIPLE CHOCOLATE



Cookie de chocolate con trozos de chocolate blanco y negro, lista para servir.

Ref.	10083616
Peso/Ud.	72 g
Ud./Caja	48
Cajas/Palet	110 (10x11)
Min Descong.	60-120'

B&B COOKIE CHOCOLATE LECHE



Cookie con trozos de chocolate con leche, lista para servir.

Ref.	10083615
Peso/Ud.	72 g
Ud./Caja	48
Cajas/Palet	110 (10x11)
Min Descong.	60-120'

B&B COOKIE CHOCOLATE BLANCO



Cookie con trozos de chocolate blanco, lista para servir.

Ref.	10241993
Peso/Ud.	75 g
Ud./Caja	24
Cajas/Palet	216 (12x18)
Min Descong.	60'

COOKIES

B&B COOKIE DOBLE CHOCOLATE (cruda)



Cookie de chocolate con trozos de chocolate, lista para hornear.
Hornear directamente sin descongelar

Ref.	10241745
Peso/Ud.	50 g
Ud./Caja	90
Cajas/Palet	120 (12x10)
Cocción min/Tª	11-13' a 165º

B&B COOKIE CHOCOLATE CON LECHE (cruda)



Cookie con trozos de chocolate con leche, lista para hornear.
Hornear directamente sin descongelar

Ref.	10241749
Peso/Ud.	50 g
Ud./Caja	90
Cajas/Palet	120 (12x10)
Cocción min/Tª	11-13' a 165º

B&B COOKIE FRAMBUESA Y CHOCOLATE BLANCO (cruda)



Cookie con trozos de frambuesa y chocolate blanco, lista para hornear.
Hornear directamente sin descongelar.

Ref.	10083721
Peso/Ud.	80 g
Ud./Caja	96
Cajas/Palet	80 (8x10)
Cocción min/Tª	11-13' a 165º



TARTAS Y PLANCHAS

TARTAS Y PLANCHAS



B&B TARTA DE ALMENDRA

Tarta de almendra lista para servir.

Ref.	10151183
Peso/Ud.	600 g
Ud./Caja	6
Cajas/Palet	44 (4x11)
Min Descong.	60' / 2h 30' en refrigeración
Nº porciones	-



B&B CARROT CAKE

Tarta de zanahoria precortada en 10 porciones lista para servir.

 Huevos gallinas camperas

Ref.	10214244
Peso/Ud.	1250 g
Ud./Caja	1
Cajas/Palet	216 (12x18)
Min Descong.	6h Tª ambiente 8h en refrigeración
Nº porciones	10 porciones
Duración	2 días a 20º



B&B TARTA DE FRUTOS DEL BOSQUE

Tarta de frutos del bosque precortada en 12 porciones lista para servir.

 Huevos gallinas camperas

Ref.	10193240
Peso/Ud.	1500 g
Ud./Caja	1
Cajas/Palet	216 (12x18)
Min Descong.	12h en refrigeración
Nº porciones	12 porciones
Duración	2 días a 4-7º (nevera)



B&B TARTA DE MOUSSE DE CHOCOLATE

Tarta de mousse de chocolate precortada en 12 porciones lista para servir.

 Huevos gallinas camperas

Ref.	10193237
Peso/Ud.	1600 g
Ud./Caja	1
Cajas/Palet	216 (12x18)
Min Descong.	12h en refrigeración
Nº porciones	12 porciones
Duración	2 días a 4-7º (nevera)



B&B TARTA DE PROFITEROLES

Tarta de profiteroles precortada en 12 porciones lista para servir.

 Huevos gallinas camperas

Ref.	10193239
Peso/Ud.	1650 g
Ud./Caja	1
Cajas/Palet	216 (12x18)
Min Descong.	12h en refrigeración
Nº porciones	12 porciones
Duración	2 días a 4-7º (nevera)



B&B TARTA DE MANZANA

Tarta de manzana precortada en 12 porciones lista para servir.

 Huevos gallinas camperas

Ref.	10215180
Peso/Ud.	1800 g
Ud./Caja	1
Cajas/Palet	312 (12x26)
Min Descong.	6h Tª ambiente 12h en refrigeración
Nº porciones	12 porciones
Duración	3 días a 4-7º (nevera) 1 día a 18-25º



B&B TARTA DE QUESO

Tarta de queso precortada en 12 porciones lista para servir.

 Huevos gallinas camperas

Ref.	10193277
Peso/Ud.	2400 g
Ud./Caja	1
Cajas/Palet	216 (12x18)
Min Descong.	6h Tª ambiente 12h en refrigeración
Nº porciones	12 porciones
Duración	2 días a 4-7º (nevera)



B&B TARTA DE MANZANA Y NUECES PECAN

Tarta de manzana y nueces pecan precortada en 12 porciones lista para servir.

 Huevos gallinas camperas

Ref.	10193244
Peso/Ud.	2500 g
Ud./Caja	1
Cajas/Palet	216 (12x18)
Min Descong.	6h temp. ambiente 12h en refrigeración
Nº porciones	12 porciones
Duración	3 días a 4-7º (nevera) 1 día a 18-25º



TARTAS Y PLANCHAS

	<p>B&B BROWNIE PRECORTADO</p> <p>Brownie precortado listo para servir.</p>	<p>Ref. 10185731</p> <p>Peso/Ud. 2500 g Ud./Caja 1 Cajas/Palet 216 (24x9) Min Descong. 1h 30' Tª ambiente N° porciones 30 porciones</p>
	<p>B&B PLANCHA SAN MARCOS</p> <p>Plancha San Marcos precortado listo para servir.</p> <p> Producto decorado</p>	<p>Ref. 10237695</p> <p>Peso/Ud. 1800 g Ud./Caja 4 Cajas/Palet 36 (4x9) Min Descong. 90-120' en refrigeración N° porciones 30 porciones</p>
	<p>B&B PLANCHA TIRAMISÚ</p> <p>Plancha Tiramisú precortado listo para servir.</p> <p> Producto decorado</p>	<p>Ref. 10237696</p> <p>Peso/Ud. 1800 g Ud./Caja 4 Cajas/Palet 36 (4x9) Min Descong. 90-120' en refrigeración N° porciones 30 porciones</p>
	<p>B&B PLANCHA QUESO Y ARÁNDANOS</p> <p>Plancha de Queso y Arándanos precortado listo para servir.</p> <p> Producto decorado</p>	<p>Ref. 10237698</p> <p>Peso/Ud. 1800 g Ud./Caja 4 Cajas/Palet 36 (4x9) Min Descong. 90-120' en refrigeración N° porciones 30 porciones</p>
	<p>B&B PLANCHA SELVA NEGRA</p> <p>Plancha Selva Negra precortado listo para servir.</p> <p> Producto decorado</p>	<p>Ref. 10237697</p> <p>Peso/Ud. 1800 g Ud./Caja 4 Cajas/Palet 36 (4x9) Min Descong. 90-120' en refrigeración N° porciones 30 porciones</p>

