PANESCO
FOOD.COM

CREATING A WOW

EXPRESS YOURSELF · IMPRESS ANOTHER

2020-2021

BOLLERÍA DANESA VEGANA

5001915

VEGAN DANISH CROWN CUSTARD

90 g
4 x 12 UD/CAJA - 104 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C • 15'
COCER 180°C • 19-21'
PARA COCER

Pastelito danés en forma de corona relleno de crema de vainilla natural y suave azúcar moreno caramelizado, espolvoreado con avellanas troceadas.

5001916

VEGAN DANISH CROWN APPLE BUCKTHORN

88 g
4 x 12 UD/CAJA - 104 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C • 15'
COCER 180°C • 19-21'
PARA COCER

Pastelito danés en forma de corona relleno de manzana y espino. Se incluye 1 sobre de glaseado de naranja.

5001919

VEGAN MINI DANISH CROWN MIX

40 g
6 x 20 UD/CAJA - 104 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 13-15'
PARA COCER

Surtido de 3 minipastelitos daneses: 2x20 minicoronas rellenas de crema de vainilla elaborada con ingredientes vegetales y azúcar moreno caramelizado, espolvoreadas con avellanas troceadas; 2x20 minicoronas rellenas de manzana y espino; 2x20 minicoronas rellenas de cereza. 1 bolsa de glaseado de naranja para las minicoronas de manzana y espino.

5001916

SCHIACCIATA ROMANA

PANESCO FOOD.COM

5001921

SCHIACCIATA ROMANA WHITE PRE-SLICED

100 g - 9 x 16 cm
8 x 4 UD/CAJA - 56 CAJA/PAL
COCER 200°C • Menos de 3'
LISTO

Pan plano tradicional italiano. Focaccia de harina de trigo, con miga abierta, aceite de oliva virgen extra y horneada a la piedra. Ideal para bocadillos.

5001921

5001922

5001922

SCHIACCIATA ROMANA MULTIGRAIN PRE-SLICED

100 g - 9 x 16 cm
8 x 4 UD/CAJA - 56 CAJA/PAL
COCER 200°C • Menos de 3'
LISTO

Pan plano tradicional italiano. Focaccia hecha con una mezcla de harina de trigo integral, harina de centeno y espelta, de miga abierta, con aceite de oliva virgen extra y una mezcla de mijo, linaza y pipas de girasol y horneada a la piedra. Ideal para bocadillos.

MINI APERITIVOS

5001926

MINI PIZZA BAGEL CHEESEBURGER

30 g
24 x 4 UD/CAJA - 104 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C • 15'
COCER 180°C • 4-5'
SÍRVASE CALIENTE

Minipizzas para aperitivo de tamaño bocado, hechas de pan tierno cubierto con pasta de tomate, ternera, cebolla y queso cheddar rojo.

5001925

MINI PIZZA BAGEL PROSCIUTTO

30 g
24 x 4 UD/CAJA - 104 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C • 15'
COCER 180°C • 4-5'
SÍRVASE CALIENTE

Minipizzas para aperitivo de tamaño bocado, hechas de pan tierno cubierto con crema agria, jamón, queso emmental, perejil, ajo y pimienta negra.

5001929

MINI BEEF CHEESEBURGER

20,8 g
3 x 40 UD/CAJA - 126 CAJA/PAL
COCER 180°C • 5-6'
o MIKROONDAS750 W • 90 sec
SÍRVASE CALIENTE

Minihamburguesa de carne picada de ternera con queso cheddar rojo, cebolla asada, kétchup y mostaza en un panecillo de brioche tierno cubierto de semillas de sésamo.

5001930

MINI VEGGIE CHEESEBURGER

23,3 g
3 x 40 UD/CAJA - 126 CAJA/PAL
COCER 180°C • 5-6'
o MIKROONDAS750 W • 90 sec
SÍRVASE CALIENTE

Minihamburguesa vegetal con queso cheddar naranja, cebolla asada, kétchup y mostaza en un panecillo de brioche tierno cubierto de semillas de mijo, amapola, sésamo y girasol.

PREENVASADO

PANESCO FOOD.COM

4295441

MINI RUSTIC DIAMOND WHITE SINGLE WRAPPED

30 g
135 x 1 UD/CAJA - 40 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C • 15'
COCER 180°C • 4-6'
PRECOCIDO

Minipanecillo rústico blanco con forma de rombo de harina de trigo, espolvoreado con harina y horneado a la piedra. Envuelto individualmente en una bolsa de horneado, perfecto para servir como acompañamiento de sopas o ensaladas. No retire la bolsa de horneado antes de hornearlo.

BAJO PEDIDO

4295442

MINI RUSTIC DIAMOND MULTI SINGLE WRAPPED

30 g
135 x 1 UD/CAJA - 40 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C • 15'
COCER 180°C • 4-6'
PRECOCIDO

Minipanecillo rústico multicereal con forma de rombo de harina de trigo y centeno, decorado con semillas y horneado a la piedra. Envuelto individualmente en una bolsa de horneado, perfecto para servir como acompañamiento de sopas o ensaladas. No retire la bolsa de horneado antes de hornearlo.

BAJO PEDIDO

4241019

MINI BEIGNET CHOCO NOISETTES TRIO WRAPPED

25 g
35 x 3 UD/CAJA – 104 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
DESCONGELAR Y SERVIR

Beignet elaborado según la receta tradicional: masa frita con levadura y mantequilla, rellena de una pasta de chocolate belga y avellanas y espolvoreada con azúcar glas. Envueltos de tres en tres, perfectos para llevar.

BAJO PEDIDO

ALÉRGENOS

Todos nuestros productos pueden experimentar cambios menores en la receta que, a su vez, pueden influir en la presencia de alérgenos en su composición. Precisamente por esto, no olvides consultar nuestras fichas técnicas en nuestra página web **www.specification.llbg.com** para estar al tanto de las informaciones más recientes sobre alérgenos.

PANESCO FOOD.COM

6 **NUESTRO COMPROMISO**

134 **LISTA DE PRODUCTOS POR ORDEN ALFABÉTICO - ALÉRGENOS**

143 **CLAVE ETIQUETAS**

144 **TECNOLOGÍAS DE HORNOS E INSTRUCCIONES**

BOLLERÍA

14 **CROISSANT**

18 **OTRA BOLLERÍA**

PASTELERÍA

28 **PAUSAS DULCES**

28 GALLETAS

30 MUFFINS & BIZCOCHOS

32 BROWNIES

33 GOFRES Y CREPES

38 **POSTRES**

38 TARTAS ALTAS & TART(LETA)S

44 PASTELERÍA INDIVIDUAL

52 **MINIS CON EL CAFÉ**

52 MINI POSTRES

54 PAUSAS MINI-DULCES

PANADERÍA

64 **BRIOCHES DULCES**

66 **PANES RICOS EN SABOR**
66 FRUTAS Y/O NUECES
67 HIERBAS, ESPECIAS Y/O VEGGIE

68 **MINI PANECILLOS ‹ 45 GRAMOS**
68 INDIVIDUALES
71 PANES A COMPARTIR

72 **PANECILLOS 45 - 75 GRAMOS**

76 **PAN PARA RELLENAR Y/O GRILL**
76 FOCACCIAS
78 PAN PLANO & CO
79 PANINIS
82 PERRITOS CALIENTES
83 PANES DE HAMBURGUESA

86 **PARA BOCADILLOS 75 - 165 GRAMOS**

95 **MEDIA BAGUETTES**
95 MEDIA CIABATTAS & CO
97 MEDIA BAGUETTES RÚSTICAS
101 MEDIAS BAGUETTES CLASICÁS

104 **BAGUETTES**
104 CIABATTAS & CO
106 BAGUETTES RÚSTICAS
108 BAGUETTES CLASICÁS

109 **HOGAZAS Y BLOOMERS**

116 **PAN PARA TOSTAR PRECORTADO**

SALADOS

124 **MINI-APERITIVOS**
127 **ENTRANTES**
130 **TENTEMPIÉS SALADOS**

CREATING A WOW

EXPRESS YOURSELF · IMPRESS ANOTHER

PANESCO
FOOD.COM

EMPECEMOS POR EL (F)ACTOR MÁS IMPORTANTE:

El chef tiene que estar siempre a la última. Tú pones toda la carne en el asador y te la juegas con cada preparación y cada producto que sale de la cocina. Cada plato es un reflejo de tu talento, tu negocio y tu personalidad.

YOU EXPRESS YOURSELF

Tú compartes con tus clientes esa experiencia, ese momento tan merecido y que ellos esperan con impaciencia. Dejas que ellos disfruten con cada bocado, pura delicia y satisfacción. Así les arrancas una sonrisa de los labios y esa sonrisa es la que te hace volver a la cocina y querer darlo todo.

YOU IMPRESS ANOTHER

Tú quieres desmarcarte de los demás. Que los platos y los productos que sirves sean únicos. Para ti el cambio es la sal de la vida, por eso cambias tu carta asiduamente. Tu carta, sorprendente y constantemente renovada, es tu tarjeta de presentación, tu argumento para que los clientes vuelvan una y otra vez.

YOUR CREATION

Y, A CONTINUACIÓN, HABLEMOS DE NOSOTROS:

PANESCO

En PANESCO, nuestros foodies apasionados se desviven para estar al corriente de las últimas tendencias en alimentación en Europa. El resultado es un surtido «atractivo y a la moda» que se adapta a tus necesidades. Cada uno de nuestros más de 300 productos tiene una historia única. Estas «historias de panadería» transmiten un momento de puro placer sensorial donde el sabor, la calidad y las presentaciones sorprendentes se combinan con un aspecto auténtico y una elaboración tradicional.

PRODUCTOS ORDINARIOS, EXTRAORDINARIAMENTE DIFERENTES

Nuestro propio masterchef quiere saciar tu sed y hambre de productos innovadores con una amplia gama de aplicaciones y variaciones inspiradoras de nuestros productos. En nuestro 'Bakery Competence Center' te contamos con detalle la historia que se esconde detrás de cada uno de nuestros productos, con presentaciones muy atractivas y recetas sorprendentes. Pásate a vernos, nos encantará compartir e intercambiar contigo experiencias y conocimientos.

IDEAS DE PANADERÍA, MUCHO MÁS QUE PRODUCTOS DE PANADERÍA

PANESCO
FOOD.COM

¿NOS DEJAS INSPIRARTE?

¿Prefieres que te asesoremos personalmente?
Nuestro equipo de comerciales estará encantado de echarle un ojo al interior de tu cocina.
Cada uno de ellos son verdaderos sibaritas, foodies con experiencia en su ámbito de especialidad.

- Te enseñarán, paso a paso, nuestro surtido.
- Analizarán contigo cómo desmarcarte de la competencia.
- Te harán una demostración de nuestros productos y te los darán a probar.
- Ara terminar, será un placer para ellos calcular el tiempo y el dinero que te ahorrarás si utilizas productos de panadería congelados PANESCO.

PONTE EN CONTACTO CON NUESTRO EQUIPO DE COMERCIALES

No esperes más, haz la prueba y descubre nuestros productos.

TOGETHER
CREATING A WOW

PANESCO FOOD.COM

BOLLERÍA

14 CROISSANT

18 OTRA BOLLERÍA

CROISSANT

5000648

MINI CROISSANT AU BEURRE

25 g
4 x 40 UD/CAJA — 80 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 170°C · 13-15'
PARA COCER

Minicruasán rico en mantequilla y pintado con huevo. Hecho con 18% de mantequilla (porcentaje de la receta total).

5001456

MINI CROISSANT AU BEURRE CURVED

22 g
± 136 UD/CAJA — 128 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 170°C · 13-15'
PARA COCER

Un exquisito minicroissant de mantequilla curvado. Hecho con 25% de mantequilla (porcentaje de la receta total).

5001757

MINI CROISSANT DOUBLE COLOUR RASPBERRY

45 g
36 UD/CAJA — 130 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 170°C · 14-16'
PARA COCER

Minicroissant de mantequilla de dos colores, creado con dos sabores de masa de levadura laminada (natural y de frambuesa) con un sabroso relleno de frambuesa. Hecho con 18% de mantequilla (porcentaje de la receta total).

5001758

MINI CROISSANT DOUBLE COLOUR CHOCO

45 g
36 UD/CAJA — 130 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 170°C · 14-16'
PARA COCER

Minicroissant de mantequilla de dos colores, creado con dos sabores de masa de levadura laminada (natural y de cacao) con un sabroso relleno de choco. Hecho con 17% de mantequilla (porcentaje de la receta total).

2004117

CROISSANT AU BEURRE FB 45

45 g
70 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
COCER 200°C · Menos de 3'
LISTO

Croissant de mantequilla dorado, totalmente cocido. Hecho con 21% de mantequilla (porcentaje de la receta total).

5000914

CROISSANT AU BEURRE FB 55

55 g
40 UD/CAJA — 48 CAJA/PAL
COCER 200°C · Menos de 3'
LISTO

Croissant de mantequilla cocido de calidad excepcional. Hecho con 21% de mantequilla (porcentaje de la receta total).

5001592

CROISSANT ARTISANAL AU BEURRE

60 g
2 x 35 UD/CAJA — 56 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 170°C · 17-19'
PARA COCER

Croissant con un 23% de mantequilla francesa de alta calidad, azúcar y leche entera. Los métodos de elaboración francesa tradicional, con diversos tiempos de reposo más largos, garantizan un sabor mejor y más intenso con aromas de mantequilla fresca, así como una bonita formación de capas. Hecho con 23% de mantequilla (porcentaje de la receta total).

5000655

CROISSANT AU BEURRE 65

65 g
4 x 20 UD/CAJA — 56 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 170°C · 17-19'
PARA COCER

Croissant francés clásico con mantequilla, las capas abiertas de la masa de levadura laminada le confieren un buen volumen, pintado con huevo. Hecho con 18% de mantequilla (porcentaje de la receta total).

CROISSANT

5001851

ORGANIC CROISSANT AU BEURRE 70

BE-BIO-01

70 g
2 x 30 UD/CAJA — 64 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 170°C · 17-19'
PARA COCER

Croissant ecológico elaborado con una fina masa de levadura laminada con mantequilla. Hecho con 23% de mantequilla (porcentaje de la receta total).

5000654

MAXI CROISSANT AU BEURRE 75

75 g
4 x 15 UD/CAJA — 56 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 170°C · 17-19'
PARA COCER

Croissant grande recto de mantequilla de textura esponjosa y rico sabor, pintado con huevo. Hecho con 24% de mantequilla (porcentaje de la receta total).

5001751

CROISSANT AU BEURRE MULTIGRAIN 80

80 g
2 x 30 UD/CAJA — 64 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 170°C · 17-19'
PARA COCER

Un delicioso cruasán multicereal de mantequilla con gran decoración, con harina de centeno, harina de malta de cebada tostada y harina de espelta, linaza y pipas de girasol. Hecho con 19% de mantequilla (porcentaje de la receta total).

5001211

CROISSANT CURVED

100 g
36 UD/CAJA — 72 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 170°C · 17-19'
PARA COCER

Croissant de margarina de buen volumen, con un sabor delicioso y distintas capas, pintado con huevo.

5001648

CROISSANT ALMOND FILLING

100 g
2 x 30 UD/CAJA — 56 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 170°C · 20-22'
PARA COCER

Bonito y voluminoso cruasán de mantequilla con un relleno abundante de almendras y cubierto con láminas de almendra.

5001647

CROISSANT CHOCOLATE HAZELNUT FILLING

100 g
2 x 30 UD/CAJA — 56 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 170°C · 20-22'
PARA COCER

Bonito y voluminoso cruasán de mantequilla con un relleno abundante de praliné y decorado con virutas de chocolate.

5001674

CROISSANT DOUBLE COLOUR RASPBERRY FILLED

90 g
40 UD/CAJA — 96 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 170°C · 17-19'
PARA COCER

Bonito y voluminoso cruasán de mantequilla de dos colores a capas, creado gracias al abrazo de dos sabores de masa de levadura laminada (natural y de frambuesa) con un sabroso relleno de frambuesa. Hecho con 16% de mantequilla (porcentaje de la receta total).

5001673

CROISSANT DOUBLE COLOUR CHOCO FILLED

90 g
40 UD/CAJA — 96 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 170°C · 17-19'
PARA COCER

Bonito y voluminoso cruasán de mantequilla de dos colores a capas, creado gracias al abrazo de dos sabores de masa de levadura laminada (natural y de cacao) con un sabroso relleno de choco. Hecho con 16% de mantequilla (porcentaje de la receta total).

OTRA BOLLERÍA

5000649

MINI PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE

25 g
4 x 40 UD/CAJA — 80 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 170°C · 13-15'
PARA COCER

Mininapolitana de chocolate con dos barras de chocolate negro, pintada con huevo. Hecho con 16% de mantequilla (porcentaje de la receta total).

5001620

MINI TORSADE AU CHOCOLAT AU BEURRE

28 g
2 x 50 UD/CAJA — 96 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 170°C · 13-15'
PARA COCER

Masa de levadura hojaldrada (con mantequilla de calidad) enroscada, con crema y gran cantidad de perlas de chocolate negro. Hecho con 12% de mantequilla (porcentaje de la receta total).

5000650

MINI PAIN AUX RAISINS AU BEURRE

30 g
5 x 30 UD/CAJA — 80 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 170°C · 13-15'
PARA COCER

Clásica mini-espiral francesa de mantequilla con crema y pasas, pintada con huevo. Hecho con 14% de mantequilla (porcentaje de la receta total).

5001150

MINI FEUILLETÉ AUX FRUITS MIX

40 g
4 x 25 UD/CAJA — 96 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 170°C · 13-15'
PARA COCER

Surtido de rejas de hojaldre, pintada con huevo, con mantequilla en 4 gustos frutales distintos (relleno): dados de manzana, guindas, mango, fresa.

5001458

MINI DANISH MARZIPAN TWISTER

45 g
75 UD/CAJA — 120 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 13-15'
PARA COCER

Espiral crujiente con mazapán y relleno de almendra, decorado con semillas de sésamo y de amapola.

5000971

MINI MAPLE PECAN PLAIT

40 g
5 x 20 UD/CAJA — 104 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 13-15'
PARA COCER

Mini pastelito danés crujiente en forma de rejilla con un relleno suave y dulce de arce y nueces pecanas troceadas, decorado con nueces pecanas. Se incluye 1 bolsa de jarabe de arce.

\

"Eat glitter for breakfast and shine all day."

PROVERB

5000929

MINI DANISH MIX

40 g
110 UD/CAJA — 104 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 13-15'
PARA COCER

Surtido de cinco minipastelitos daneses: 20 trenzas de jarabe de arce y pacanas, 20 rejas de manzana, 30 espirales de canela, 20 coronas de crema, 20 coronas de frambuesa.

OTRA BOLLERÍA

5001911

PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE FB

70 g
3 x 16 UD/CAJA — 48 CAJA/PAL
COCER 200°C · Menos de 3'
LISTO

Bollo de chocolate, totalmente horneado, elaborado con láminas de masa de levadura y mantequilla y dos barritas de chocolate. Hecho con 20% de mantequilla (porcentaje de la receta total).

5001852

ORGANIC PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE 75

BE-BIO-01

75 g
2 x 35 UD/CAJA — 64 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 170°C · 17-19'
PARA COCER

Napolitana de chocolate ecológica elaborada con una fina masa de levadura laminada con mantequilla y dos barras de chocolate negro. Hecho con 21% de mantequilla (porcentaje de la receta total).

5001591

PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE ROYAL

75 g
2 x 35 UD/CAJA — 56 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 170°C · 17-19'
PARA COCER

Bollo de chocolate de masa de levadura laminada elaborada con mantequilla y dos barras de chocolate negro. Hecho con 16% de mantequilla (porcentaje de la receta total).

5000652

PAIN AUX RAISINS AU BEURRE

100 g
3 x 20 UD/CAJA — 56 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 170°C · 17-19'
PARA COCER

Espiral francesa clásica de masa de levadura laminada rica en mantequilla con crema y pasas, pintada con huevo. Hecho con 13% de mantequilla (porcentaje de la receta total).

5001852

5000970

CARIBBEAN TWISTER

100 g
3 x 26 UD/CAJA — 48 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 170°C · 17-19'
PARA COCER

Espiral de hojaldre de levadura con crema, enriquecida con piña y espolvoreada con trocitos de coco.

5000901

APPLE TURNOVER

145 g
35 UD/CAJA — 80 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 170°C · 30-32'
PARA COCER

Pastelito triangular con trozos de manzana, pasas y un toque de canela, cubierto de perlas de azúcar.

OTRA BOLLERÍA

5000731

MAPLE PECAN PLAIT

95 g
4 x 12 UD/CAJA — 104 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 19-21'
PARA COCER

Típico y crujiente bollo danés con un suave y dulce relleno de nueces pecanas trituradas y dulce de arce. Se incluye 1 bolsa de jarabe de arce.

5001473

CINNAMON SWIRL

85 g
4 x 12 UD/CAJA — 104 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 19-21'
PARA COCER

Espiral danesa muy crujiente, relleno de canela y pasta de azúcar moreno. Se incluye 1 bolsita de azúcar glas.

5000731

PANESCO FOOD.COM

"All happiness depends on a leisurely breakfast."

JOHN GUNTHER

5001472

5000732

DANISH CUSTARD CROWN

90 g
4 x 12 UD/CAJA — 104 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 19-21'
PARA COCER

Crujiente bollo danés con relleno de crema y un toque de almendras. Se incluye 1 bolsita de azúcar glas.

5001472

DANISH MIX

90 g
4 x 12 UD/CAJA — 104 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 19-21'
PARA COCER

Caja surtida con 48 pastelitos daneses: 12 trenzas de jarabe de arce y pecanas, 12 espirales de canela, 12 coronas de manzana, 12 coronas de crema con avellanas. Se incluye 1 bolsita de azúcar glas.

BAJO PEDIDO

PASTELERÍA

28 PAUSAS DULCES

28 GALLETAS

30 MUFFINS & BIZCOCHOS

32 BROWNIES

33 GOFRES Y CREPES

38 POSTRES

38 TARTAS ALTAS & TARTA(LETA)S

44 PASTELERÍA INDIVIDUAL

52 MINIS CON EL CAFÉ

52 MINI POSTRES

54 PAUSAS MINI-DULCES

SWEET
O'CLOCK
MY FAVORITE
SWEET TEMPTATION

Con esta gama de dulces se te hará la boca agua. Cuando piensas en Sweet O'Clock, piensas en esos pastelitos tan populares e irresistibles con un toque casero y, sobre todo, un sabor increíble. ¿Tienes un bajón de energía durante el día? Pues estos bocaditos son ideales para volver a ponerte a tono. Una delicia sin moverte del sitio, un tentempié mientras vas de un lado para otro o un caprichito piadoso al final, porque siempre te queda un hueco para estas distracciones. El mejor momento del día, eso es Sweet O'Clock.

Los productos vanguardistas y modernos de Sweet O'Clock se inspiran plenamente en el picoteo dulce y en los snacks tan populares en Estados Unidos. Así, además de las típicas cookies (americanos) y los muffins, ahora te ofrecemos una bandeja de brownies, muy fáciles de cortar, con caramelo de mantequilla salada.
Take away USA!

PAUSAS DULCES GALLETAS

5001436

GLUTEN-FREE CHOC CHIP COOKIE

40 g
50 x 1 UD/CAJA — 88 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 60'
DESCONGELAR Y SERVIR

Galleta sin gluten con trocitos de chocolate belga, chocolate con leche y chocolate negro.

5000574

CHOC CHIP COOKIE

50 g
90 UD/CAJA — 108 CAJA/PAL
COCER 170°C · 10-12'
PARA COCER

Crujiente galleta con trocitos de chocolate con leche.

5000575

DOUBLE CHOC CHIP COOKIE

50 g
90 UD/CAJA — 108 CAJA/PAL
COCER 170°C · 10-12'
PARA COCER

Crujiente galleta de chocolate con trocitos de chocolate negro.

5000113

ALMOND COOKIE WITH BUTTER

105 g
48 UD/CAJA — 96 CAJA/PAL
COCER 180°C · 10-12'
PARA COCER

Típicas galletas de mantequilla holandesas con almendras y un suave relleno de almendra.

5001774

RED VELVET COOKIE

80 g
60 UD/CAJA — 88 CAJA/PAL
COCER 160°C · 14-15'
PARA COCER

Galleta grande red velvet con trozos de chocolate blanco. Irresistiblemente crujiente por fuera y deliciosamente consistente por dentro.

5001043

FLAPJACK FRUIT

80 g
60 UD/CAJA — 150 CAJA/PAL
COCER 160°C · 10-12'
PARA COCER

Una galleta cuadrada, seca y bastante blanda hecha con avena, mantequilla, arándanos, pasas y pepitas de girasol.

5001288

FLAPJACK CHOCOLATE CHIP

80 g
60 UD/CAJA — 150 CAJA/PAL
COCER 160°C · 10-12'
PARA COCER

Una galleta cuadrada, seca y bastante blanda hecha con avena y trozos de chocolate con leche belga, mantequilla y azúcar Demerara.

PAUSAS DULCES

MUFFINS & BIZCOCHOS

5001606

MUFFIN APPLE CINNAMON

110 g
20 UD/CAJA — 160 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 60'
DESCONGELAR Y SERVIR

Muffin con relleno de manzana y canela, decorado con trozos de manzana y crumble.

5001607

MUFFIN CHOCOLATE SALTED CARAMEL

110 g
20 UD/CAJA — 160 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 60'
DESCONGELAR Y SERVIR

Muffin de chocolate negro con relleno de caramelo de mantequilla salada y decorado con avellanas caramelizadas.

5001605

MUFFIN MULTISEED RED FRUIT

110 g
20 UD/CAJA — 160 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 60'
DESCONGELAR Y SERVIR

Muffin de multisemillas (con linaza, mijo, pipas de girasol y sésamo) relleno de puré de frutos rojos (fresa, mora y frambuesa), decorado con crumble de frutos rojos (mezcla de grosellas, moras y arándanos).

PANESCO FOOD.COM

5001522

LEMON RING CAKE

800 g — Ø 21 cm
1 UD/CAJA — 270 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 180'
DESCONGELAR Y SERVIR

Bizcocho (con huevo entero) húmedo y tierno, enriquecido con pequeños cubitos de mermelada de limón y espolvoreado con azúcar en polvo. Excelente como pastel para el desayuno, fantástico para la merienda.

5001588

BELGIAN APPLE RING CAKE

825 g — Ø 21 cm
1 UD/CAJA — 270 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 180'
DESCONGELAR Y SERVIR

Bizcocho (con huevo entero) húmedo y tierno, con un abundante relleno de trozos de manzana jonagold y decorado con almendras laminadas, gelatina de albaricoque y espolvoreado con azúcar glas. Excelente como pastel para el desayuno, fantástico para la merienda.

5000677

MUFFIN DOUBLE CHOC CHIP SINGLE WRAPPED

90 g
40 x 1 UD/CAJA — 60 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 45'
DESCONGELAR Y SERVIR

Suave muffin de chocolate con muchos trocitos de chocolate negro. Envuelto individualmente para llevar y para mayor frescura.

5001589

BELGIAN CHOCOLATE RING CAKE

800 g — Ø 21 cm
1 UD/CAJA — 270 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 180'
DESCONGELAR Y SERVIR

Bizcocho de chocolate (con huevo entero) húmedo y tierno, enriquecido con pepitas de chocolate negro belga, recubierto de gelatina de albaricoque y espolvoreado con azúcar glas. Excelente como pastel para el desayuno, fantástico para la merienda.

PAUSAS DULCES BROWNIES

5000330

BROWNIE DOUBLE CHOC

60 g
2 x 24 UD/CAJA — 162 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 45'
DESCONGELAR Y SERVIR

Denso, 'fudgy' pastel rectangular de chocolate tipo fudge, enriquecido con trocitos de chocolate, precortado.

5000330

PAUSAS DULCES

GOFRES Y CREPES

PANESCO FOOD.COM

5000709

FLANDERS SWEET PANCAKES

55 g — Ø 18 cm
12 x 9 UD/CAJA — 84 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 180'
COCER 200°C · Menos de 3'
SÍRVASE CALIENTE

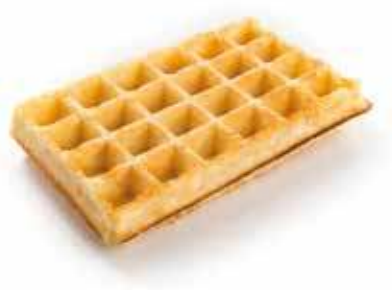
Sustancioso pastel de pasta genovesa frito en una sartén; contiene leche, harina, huevos y azúcar.

5000622

BRUSSELS WAFFLE

80 g
6 x 9 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 200°C · 3-4'
SÍRVASE CALIENTE

Gofre muy crujiente de textura ligera gracias a las claras de huevo batidas y la levadura.



5000105

BELGIAN SUGAR WAFFLE

90 g
32 UD/CAJA — 96 CAJA/PAL
COCER 200°C · Menos de 3'
LISTO

Gofre belga de Lieja: un gofre denso, dulce y caramelizado con perlas de azúcar.

\

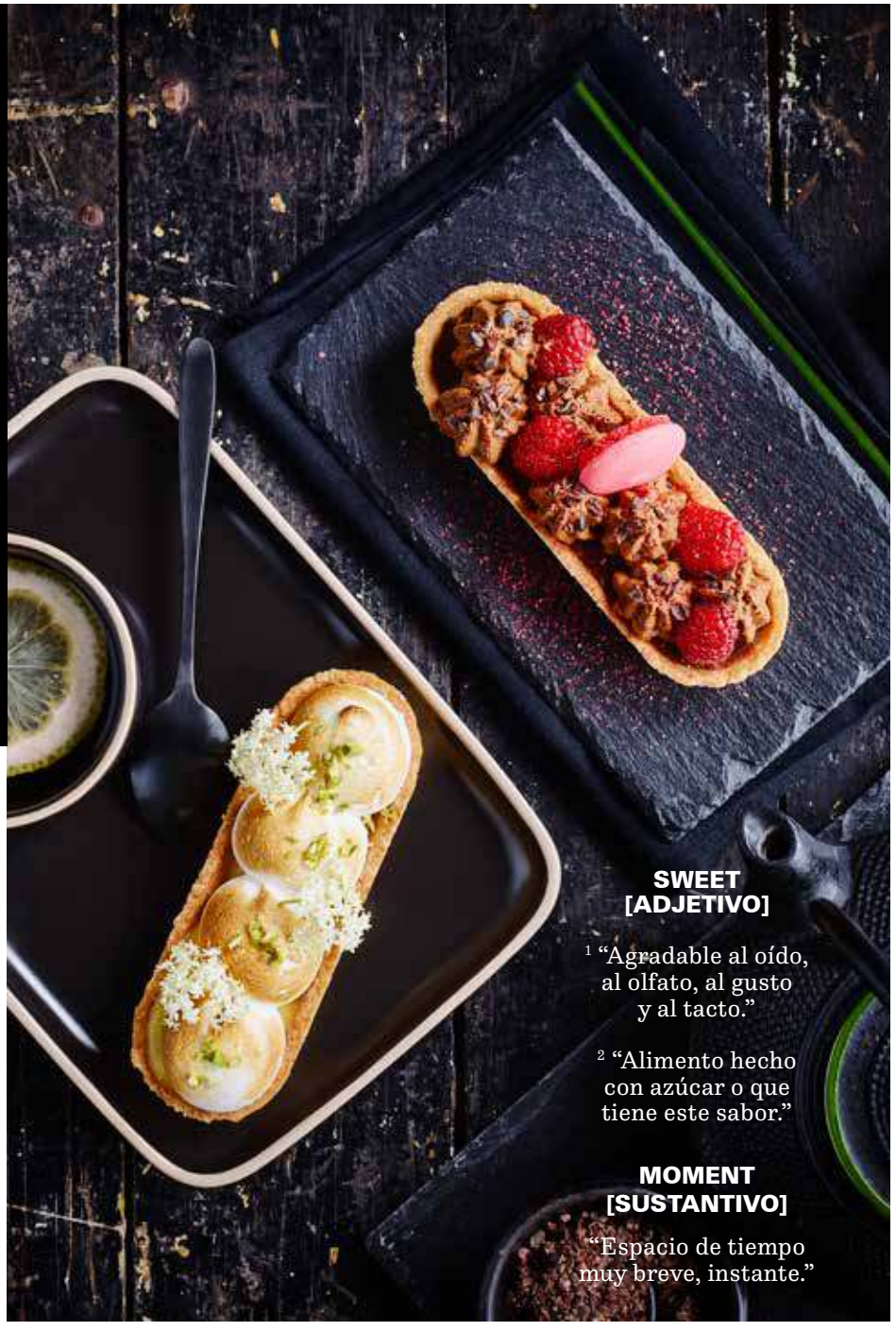
"Why can't I just eat my waffle?"

BARAK OBAMA

my sweet moment

SERVED
SWEETNESS
DESERVED
MOMENTS

La gama 'my sweet moment' de PANESCO es el acompañamiento de mesa perfecto para disfrutar aún más de un merecido momento de placer: un delicioso postre después de una comida, un dulce suave durante una pausa o un capricho único para acompañar el café. Porque la felicidad se encuentra en los pequeños momentos y, precisamente, nuestro deseo es endulzar esos momentos. Esa es la esencia de lo que significa 'my sweet moment': tentadores postres preparados con precisión y delicadeza e ideales para tu cafetería, bar o restaurante.



SWEET [ADJETIVO]

[1] "Agradable al oído, al olfato, al gusto y al tacto."

[2] "Alimento hecho con azúcar o que tiene este sabor."

MOMENT [SUSTANTIVO]

"Espacio de tiempo muy breve, instante."

my sweet moment

CAFETERÍA

PASTELITOS, UN PUNTO DE ENCUENTRO DULCE PARA UN CAFÉ

Las tartas altas, con sus diferentes capas y combinaciones de sabores y texturas, tienen un encanto especial. Estos productos vienen listos para servir. En lo que tardas en preparar el primer café del día, ya sea un café solo rápido o un café reposado, puedes endulzar ese instante con una tentadora selección de pequeñas delicias.

my sweet moment

BAR

NUESTRO PRODUCTO, TU CREACIÓN

Los productos my sweet moment son tan sencillos que son un puro placer, pero también exigen algunos toques y elementos adicionales para convertirlos en el broche perfecto de cualquier comida o almuerzo. Por ejemplo, añadiendo algunos trocitos de fruta fresca o de excelente chocolate belga, puedes aportar un valor adicional a las elegantes creaciones de esta gama y convertirlas en postres perfectos con una nota personal. Ideal para que puedas cambiar tu menú de la semana o complementar tus sugerencias con un toque elegante, único y moderno.

my sweet moment

RESTAURANTE

POSTRES DE ASPECTO CASERO: PLACER EN ESTADO PURO EN EL PLATO

Con my sweet moment queremos aportar a los cocineros los elementos adecuados para crear un postre de calidad inigualable. Nuestras creaciones dulces son tan sutiles y elegantes para la vista como para el paladar y conforman la base perfecta para ponerse manos a la obra y crear nuevos, y siempre sorprendentes, postres. Jugar con las texturas, diversificar los aromas y sabores y combinarlo todo con una presentación fuera de serie. El toque final ideal para endulzar las comidas de tus clientes que se sorprenderán, una y otra vez, con un festival de sabores.

POSTRES TARTAS ALTAS & TARTA(LETA)S

5001364

CHOCOLATE CREAM CAKE

1750 g — 125 g • 14 p
1 UD/CAJA — 216 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 480'
DESCONGELAR Y SERVIR

Tarta alta precortada (14 p.) de chocolate, con tres capas de bizcocho de chocolate alternadas con mousse de chocolate negro y recubierta con ganache.

5000642

TIRAMISU TONDO

1080 g — 90 g • 12 p
1 UD/CAJA — 216 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 240'
DESCONGELAR Y SERVIR

Bizcocho ligero precortado (12 p.) bañado en café con relleno de crema y mascarpone y un toque de Marsala (receta original).

5001847

CHOCOLATE RASPBERRY DREAM CAKE

1750 g — 146 g • 12 p
1 UD/CAJA — 216 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 720'
DESCONGELAR Y SERVIR

Pastel precortado (12 p.) con tres capas de bizcocho de chocolate, que se alternan con capas de crema de chocolate enriquecida con frambuesas enteras. Cubierto con ganache de chocolate brillante y espolvoreado con gránulos de frambuesa liofilizada.

5001847

5001366

ICED CARROT CAKE

2500 g — 178 g • 14 p
1 UD/CAJA — 216 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 720'
DESCONGELAR Y SERVIR

Tarta alta precortada (14 p.) de zanahoria con cuatro capas de tarta de zanahoria (con almendras y pasas) a las que se intercalan cuatro capas de crema de yogur de vainilla perfumada con naranja.

5001846

5001669

SNOW WHITE'S FOREST FRUIT CAKE

1250 g — 104 g • 12 p
1 UD/CAJA — 216 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 720'
DESCONGELAR Y SERVIR

Tarta glaseada precortada (12 p.) con 3 capas de suave bizcocho y relleno de nata mezclada y decorada con grosellas rojas y negras, frambuesas y fresas heladas y adornada con flores de aciano.

5001846

BLUEBERRY RED VELVET CAKE

1880 g — 157 g • 12 p
1 UD/CAJA — 216 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 720'
DESCONGELAR Y SERVIR

Pastel precortado (12 p.) con tres capas de bizcocho red velvet, que se alternan con tres capas de crema de arándanos de diferentes tonalidades. Decorado con crumble de red velvet y grosellas negras.

POSTRES TARTAS ALTAS & TARTA(LETA)S

5000657

PROFITEROLE TART

1600 g — 133 g • 12 p
1 UD/CAJA — 184 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 480'
DESCONGELAR Y SERVIR

Tarta precortada (12 p.) con una capa fina de crema de vainilla, cubierta con crema pastelera (crema ligera) y profiteroles rellenos, decorada con azúcar glas y copos de chocolate.

5000640

CROSTATA AL LIMONE

1400 g — 100 g • 14 p
1 UD/CAJA — 240 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 240'
DESCONGELAR Y SERVIR

Pasta brisa precortada (14 p.) rellena de una masa refrescante de crema y jugo de limón, decorada con azúcar glas.

5000656

RED FRUIT TART

1550 g — 129 g • 12 p
1 UD/CAJA — 184 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 480'
DESCONGELAR Y SERVIR

Tarta abierta precortada (12 p.) de fruta con una capa de bizcocho de chocolate cubierta por una mezcla de frutos del bosque (frutos rojos, moras, arándanos y frambuesas).

5000656

5001850

\

“When someone asks if you’d like cake or pie, why not say you want cake and pie?”

LISA LOEB

5001849

LEMON MERINGUE BARLET

85 g
2 x 9 UD/CAJA — 128 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 120’
DESCONGELAR Y SERVIR

Pasta brisa de forma alargada rellena de crema de limón cubierta con merengue italiano, ligeramente caramelizado con un soplete de cocina.

5001850

CHOCOLATE BARLET

70 g
3 x 9 UD/CAJA — 128 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 120’
DESCONGELAR Y SERVIR

Pasta brisa de forma alargada rellena de ganache de chocolate con leche.

POSTRES TARTAS ALTAS & TARTA(LETA)S

5000933

WHITE CHEESECAKE

1600 g — 133 g • 12 p
1 UD/CAJA — 240 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 1440'
DESCONGELAR Y SERVIR

Pastel redondo precortado (12 p.) de requesón sobre pasta brisa crujiente.

5001913

MARBLED BLUEBERRY CHEESECAKE

85 g — Ø 6 cm
12 UD/CAJA — 288 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 480'
DESCONGELAR Y SERVIR

Pastelito individual de queso cremoso con arándanos sobre un crocante de galleta.

5001914

CLASSIC CHEESECAKE

85 g — Ø 6 cm
12 UD/CAJA — 288 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 480'
DESCONGELAR Y SERVIR

Pastelito individual de queso cremoso (con queso suave, requesón y mantequilla) sobre un crocante de galleta.

5001913 **5001914**

5000697

APPLE TART NORMANDE

1900 g — 158 g • 12 p
1 UD/CAJA — 184 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 480'
DESCONGELAR Y SERVIR

Pastel abierto precortado (12 p.) de manzana con trozos de manzana, pasas y canela en la masa.

5001369

APPLE TART MAISON

2500 g — 178 g • 14 p
1 UD/CAJA — 216 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 720'
DESCONGELAR Y SERVIR

Auténtica tarta precortada (14 p.) de pasta brisa (con mantequilla), con relleno de manzanas y pasas, aromatizada con canela.

5000996

APFELSTRUDEL 125

125 g
6 x 8 UD/CAJA — 90 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 720'
COCER 180°C · 6-8'
SÍRVASE CALIENTE

Auténtico strudel de manzana con un 63% de manzanas, pasas y canela. Precortado en 8 porciones individuales.

5000979

FEUILLETÉ AUX POMMES

105 g
16 UD/CAJA — 120 CAJA/PAL
COCER 200°C · Menos de 3'
LISTO

Tartaleta de hojaldre, con manzanas -horneadas en mantequilla-, recubierta con glaseado de albaricoque y decorada con copos de arroz inflados y crujientes.

POSTRES PASTELERÍA INDIVIDUAL

5001771

MOELLEUX CHOCOLATE

90 g
24 UD/CAJA — 144 CAJA/PAL
COCER 200°C · 10-12'
o MICROONDAS 500 W · 65 sec
SÍRVASE CALIENTE

Pastel de lava de chocolate con un centro fundente de chocolate negro belga.

5001771

"Chocolate me, caramel you, my lucky charm is what you are."

ISLEY BROTHERS

5000845

BAVAROIS CHOCOLATE ALMOND MILK

85 g
20 UD/CAJA — 160 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 240'
DESCONGELAR Y SERVIR

Bavarois individual de chocolate negro y corazón de leche de almendra y gelatina de frambuesas con un acabado de bizcocho de chocolate, ganache y almendras.

5000844

BAVAROIS RASPBERRY LEMON

85 g
20 UD/CAJA — 160 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 240'
DESCONGELAR Y SERVIR

Bavarois individual de frambuesas y limón, acabado con bizcocho de almendras y frambuesas.

POSTRES PASTELERÍA INDIVIDUAL

"Desserts are the most crucial part of any meal."

LINDA SUNSHINE

5001845

RASPBERRY WHITE CHOCOLATE DELIGHT

90 g
3 x 10 UD/CAJA — 99 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 120'
DESCONGELAR Y SERVIR

Una refinada composición rectangular de pastelería con diferentes texturas: feuilletine crujiente (galletas desmenuzadas), cubierta con mermelada de frambuesa (con pepitas), una capa de galleta de almendra y una capa de crema bavarois de chocolate blanco, con un glaseado espejo de gelatina de frambuesa.

5001844

CHOCOLATE SALTED CARAMEL DELIGHT

70 g
3 x 10 UD/CAJA — 99 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 120'
DESCONGELAR Y SERVIR

Una refinada composición rectangular de pastelería con diferentes texturas: feuilletine crujiente con almendra, cubierta con una capa de bizcocho de chocolate y una capa de mousse de chocolate separada por una capa de caramelo salado, con una cobertura espejo de ganache de chocolate.

5001573

5001573

PARADE OF BELGIAN CHOCOLATE QUENELLES

60 g
2 x 8 UD/CAJA — 154 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 180'
DESCONGELAR Y SERVIR

Tres quenelles de crema bávara de chocolate belga - chocolate blanco, con leche y negro - ligeramente espolvoreadas de chocolate, sobre una barra crujiente de feuilletine, bizcocho de almendra y ganache.

T•
YC
Treat
Your
Coffee

Desarrollar una relación duradera con tus clientes depende incluso del más mínimo detalle. Por eso es primordial mimar a tus clientes hasta en el café. Con la línea Treat Your Coffee hemos seleccionado para ti una gama de minicaprichos con los que sorprender a tus clientes. La alternativa perfecta a la galletita de toda la vida que acompañaba el café. ¡Inolvidable, asequible y siempre diferente! Ofrece un pequeño extra con el café y te garantizamos que tus clientes lo agradecerán. Convierte algunos acompañamientos del café en pequeños postres originales, hechos en casa, y eleva así la experiencia (y tu empresa) a un nivel superior. Conoce nuestra línea de productos asequibles con muchas posibilidades de aplicación para cualquier hotel, restaurante o cafetería. Elige la interpretación que más se ajuste a ti y a tu negocio y ofrece a tus clientes un café inolvidable.

"Puedo servir los **productos TYC** como un delicioso complemento al café sin elaboración alguna. Pero también **puedo dar alas a mi creatividad** y concebir un mini postre de presentación impecable. Las reacciones de mis clientes son muy positivas. Un auténtico capricho para causar una impresión inolvidable."

T•YC

Treat
Your
Coffee

MINIS CON EL CAFÉ

MINI POSTRES

5001692

MINI PASTEL DE NATA

25 g
144 UD/CAJA — 117 CAJA/PAL
COCER 200°C · Menos de 3'
LISTO

Crème Brûlée' en cestita de hojaldre.

5001363

MINI MOELLEUX INTENSE

25 g
96 UD/CAJA — 184 CAJA/PAL
COCER 180°C · 8-10'
o MICROONDAS 480 W · 10 sec
SÍRVASE CALIENTE

Típico pastel soufflé de chocolate con el centro líquido, también conocido como pastel de lava de chocolate, preparado con intenso chocolate negro belga.

5000772

MINI BAVAROIS PARADISO MIX

27 g
2 x (4 x 5) UD/CAJA — 80 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 120'
DESCONGELAR Y SERVIR

Surtido de 3 tipos de bavarois de fruta y 2 de bavarois de chocolate, con un bonito acabado de bizcocho decorado y un espejo de glaseado de fruta de 5 sabores: 4 de pistacho y chocolate con leche, 4 de fruta de la pasión, 4 de frambuesa, 4 de périgourdine, 4 de bavarois selva negra.

5001362

MINI MACARONS DE MALMÉDY

18 g
8 x (4 x 4) UD/CAJA — 120 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 120'
DESCONGELAR Y SERVIR

Caja surtida de suaves mini-macarons (merengue y almendras) rellenos con crema de mantequilla y decorados con avellana. Contiene 4 macarons con sabor de pistacho, 4 de frambuesa, 4 de chocolate y 4 de vainilla; especialidad belga.

5001507

MINI MACARONS DE PARIS COFFRET

12 g
8 x (2 x 6) UD/CAJA — 120 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 120'
DESCONGELAR Y SERVIR

Surtido de 'Macaronnes de Paris' en 6 sabores distintos: chocolate, frambuesa, pistacho, limón, vainilla y moca. Emvasados en un blíster negro, repartidos en 2 unidades de cada sabor.

5001841

PETITS-FOURS ICONIC

13 g
4 x (57) UD/CAJA — 56 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 300'
DESCONGELAR Y SERVIR

Una composición de 57 exquisitos petits-fours de 9 sabores diferentes: 6 de pera-caramelo, 8 cuadrados de pistacho, 6 tartaletas de chocolate Gianduja, 6 tartaletas de cerezas ácidas, 5 éclairs de chocolate, 4 éclairs de café, 6 tartaletas de limón, 8 tartaletas de frambuesa, 8 cuadrados ópera.

5001842

MIRLITONS SYMPHONY

13 g
4 x (7 x 8) UD/CAJA — 56 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 240'
DESCONGELAR Y SERVIR

Un surtido de 56 minipastelitos esponjosos de almendra con mantequilla de 8 sabores diferentes: 7 de albaricoque y pistacho, 7 de chocolate y almendra, 7 de cerezas ácidas, 7 de nueces y caramelo, 7 de limón, 7 de cacao y naranja, 7 de pistacho y 7 de pera-caramelo.

MINIS CON EL CAFÉ

PAUSAS MINI-DULCES

5000700

PROFITEROLE DAIRY CREAM

12.5 g
190 UD/CAJA — 96 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 60'
DESCONGELAR Y SERVIR

Pasta choux rellena de nata montada.

"Enjoy the little things in life because one day you'll look back and realize they were the big things."

KURT VONNEGUT

5001191

PROFITEROLE CHOCOLATE PRALINÉ

18 g
196 UD/CAJA — 96 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 60'
DESCONGELAR Y SERVIR

Profiteroles rellenos de crema de avellanas y recubiertos con una capa de crujiente chocolate negro y trocitos de avellana.

5001498

PROFITEROLE CARAMEL

20 g
190 UD/CAJA — 96 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 60'
DESCONGELAR Y SERVIR

Profiterole relleno de mousse de caramelo y envueltas en una capa de cacao y caramelo crujiente.

5000110

MINI ÉCLAIR VANILLA CHOCOLATE

17.5 g
14 x 12 UD/CAJA — 84 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 60'
DESCONGELAR Y SERVIR

Lionesa rellena de suave crema de vainilla con cobertura de chocolate.

5001502

MINI AMERICAN BERLINER FANCY MIX

18-23 g
4 x 7 x 4 UD/CAJA — 104 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
DESCONGELAR Y SERVIR

Caja surtida de 4 tipos de mini berliners: 28 berliners rellenos de fresa, decorados con glaseado rosa con confeti de fantasía blanco; 28 berliners rellenos de avellana y cacao, decorados con glaseado negro con avellanas; 28 berliners normales con glaseado blanco con confeti multicolor; 28 berliners normales con glaseado negro con cacao.

MINIS CON EL CAFÉ

PAUSAS MINI-DULCES

5001178

MINI BEIGNET CHOCO NOISETTES

25 g
3 x 35 UD/CAJA — 104 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
DESCONGELAR Y SERVIR

Beignet elaborado según receta tradicional: masa frita con levadura y mantequilla, relleno de una pasta de chocolate belga con avellanas y espolvoreado con azúcar en polvo.

5001499

MINI BEIGNET CARAMEL

25 g
3 x 35 UD/CAJA — 104 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
DESCONGELAR Y SERVIR

Beignet elaborado según la receta tradicional: masa frita con levadura y mantequilla, relleno de caramelo y espolvoreada con azúcar en polvo.

5001839

MINI BEIGNET SPECULOOS

25 g
3 x 35 UD/CAJA — 104 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
DESCONGELAR Y SERVIR

Beignet elaborado según la receta tradicional: masa frita con levadura y mantequilla rellena de speculoos (galleta de jengibre) y espolvoreada con azúcar glas.

5001289

MINI BEIGNET FRUITS ROUGES

25 g
3 x 35 UD/CAJA — 104 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
DESCONGELAR Y SERVIR

Beignet elaborado según la receta tradicional: masa frita con levadura y mantequilla, relleno de puré de frutos rojos (frambuesas, arándanos, moras) y espolvoreado con azúcar en polvo.

5001500

5001287

MINI AMERICAN MUFFIN MIX

15 g
3 x 2 x 30 UD/CAJA — 88 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 120'
DESCONGELAR Y SERVIR

Surtido de muffins en miniatura en 3 sabores: vainilla, vainilla con pepitas de chocolate, doble chocolate.

5001500

MINI DUTCH PANCAKE BITES

8 g
8 x 60 UD/CAJA — 96 CAJA/PAL
COCER 200°C · 3-4'
o MICROONDAS 800 W · 60 sec
SÍRVASE CALIENTE

Mini crepes de pasta tradicional holandesa con harina de trigo, huevos, azúcar, leche y levadura.

5001910

MINI SUGAR WAFFLE TREATS

15 g
120 UD/CAJA — 144 CAJA/PAL
COCER 200°C · 4'
LISTO

Mini gofre con azúcar caramelizado y vainilla.

PANADERÍA

64 BRIOCHES DULCES

66 PANES RICOS EN SABOR
66 FRUTAS Y/O NUECES
67 HIERBAS, ESPECIAS Y/O VEGGIE

68 MINI PANECILLOS ‹ 45 GRAMOS
68 INDIVIDUALES
71 PANES A COMPARTIR

72 PANECILLOS 45 - 75 GRAMOS

76 PAN PARA RELLENAR Y/O GRILL
76 FOCACCIAS
78 PAN PLANO & CO
79 PANINIS
82 PERRITOS CALIENTES
83 PANES DE HAMBURGUESA

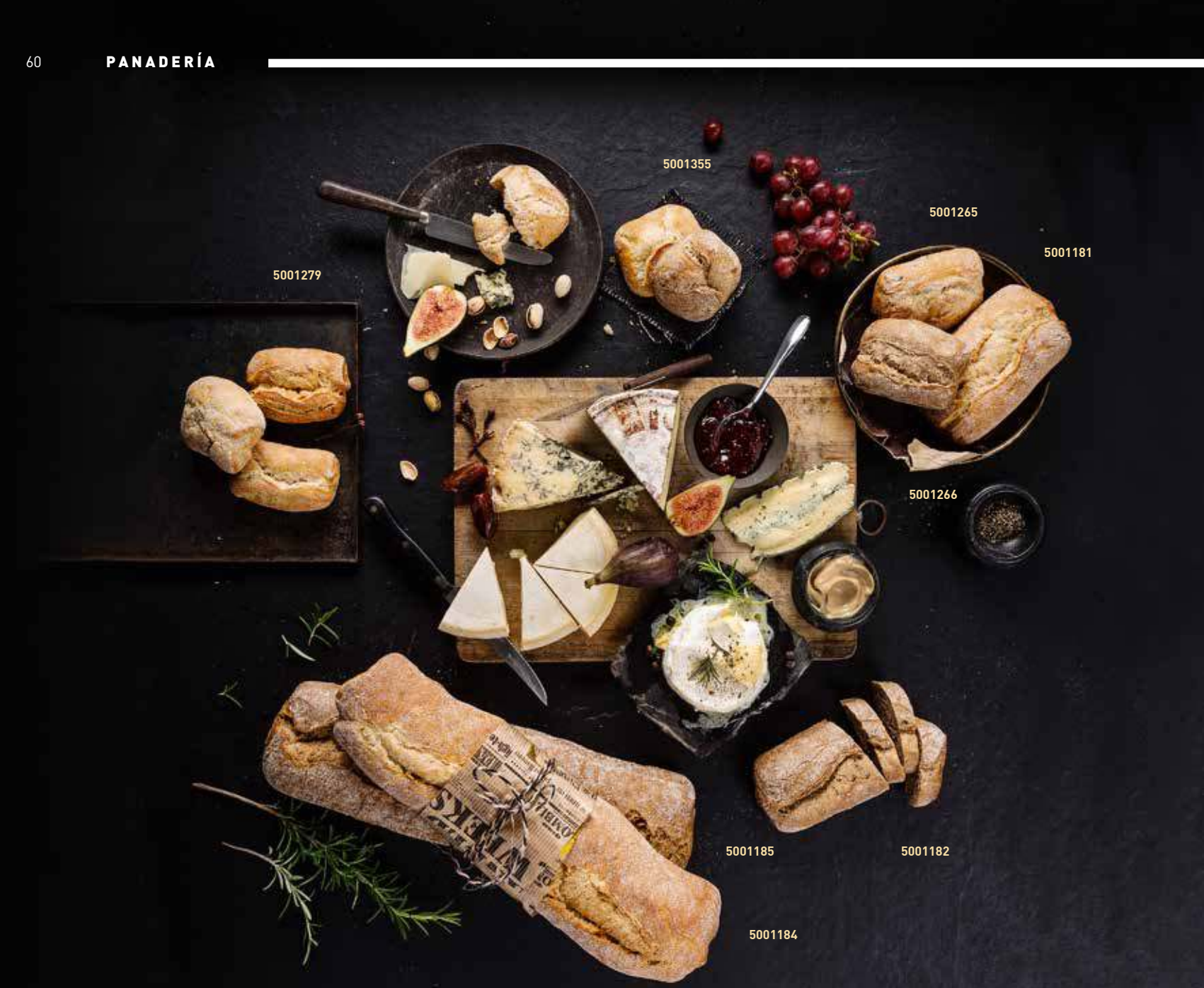
86 PARA BOCADILLOS 75 - 165 GRAMOS

95 MEDIA BAGUETTES
95 MEDIA CIABATTAS & CO
97 MEDIA BAGUETTES RÚSTICAS
101 MEDIAS BAGUETTES CLÁSICAS

104 BAGUETTES
104 CIABATTAS & CO
106 BAGUETTES RÚSTICAS
108 BAGUETTES CLÁSICAS

109 HOGAZAS Y BLOOMERS

116 PAN PARA TOSTAR PRECORTADO



5001279 MINI PAGNOTTELLA MEDITERRANEA 45 MIX — **5001355** MINI PAGNOTTELLA CLASSICO 35 MIX
5001265 MINI PAGNOTTELLA RUSTICA 45 — **5001181** PAGNOTTELLA RUSTICA 110 — **5001266** MINI PAGNOTTELLA PAESANO 45
5001185 PAGNOTTA PAESANO 450 — **5001184** PAGNOTTA RÚSTICA 400 — **5001182** PAGNOTTELLA PAESANO 110

PANESCO FOOD.COM

PAGNOTTELLA

BY PANESCO

¡Ciao, ciabatta!, ¡hola, bella PAGNOTTELLA!

Las comidas veraniegas, las ensaladas frías de pasta o los quesos italianos hacen que soñemos con ligeras chapatas.
Este tipo de pan plano, típicamente italiano, está ganando cada vez más popularidad.
Pero, si quieres diferenciarte y servir algo único que te distinga de la competencia, tienes PAGNOTTELLA,
una verdadera declaración de intenciones en lo que a gastronomía se refiere.

PAGNOTTELLA tiene la corteza crujiente suave y ligera de la chapata, con su miga ligera y esponjosa y su conocida forma cuadrada. Pero ¡la diferencia está en la corteza! Precisamente porque cada unidad ha sido plegada a mano, cocida sobre piedra hasta lograr un pan dorado, atractivo y con esa forma original y artesana. La tradición y simplicidad en su estado más puro.

No obstante, el argumento más convincente para consumir PAGNOTTELLA reside fundamentalmente en su sabor.
PAGNOTTELLA es un pan de masa fermentada. Así, tras un largo tiempo de espera y de fermentación,
esta masa fermentada permite elaborar un pan de sabor refinado y una estructura elástica deliciosa.
PAGNOTTELLA no puede faltar en ninguna mesa de delicatessen que se precie.

¡Buon appetito!

5000787 BARRA GALLEGA MEDIA PAYSAN 125 — **5001117** BARRA RÚSTICA 100 — **5001257** BARRA RÚSTICA MULTICÉRÉALES 100
5000602 BARRA GALLEGA MEDIA 125 — **5001483** BARRA BASTON MEDIA 155 — **5000106** BARRA GALLEGA 260
5001276 BARRA CAMPESINA 270 — **5001277** BARRA BASTON 375 — **5000796** PETIT PAIN GALLEGA 60

PANESCO FOOD.COM

BARRA
BY PANESCO

Un surtido de pan con temperamento español y ¡mucha miga!

¿Qué hace que un bocadillo sea diferente de los demás?
La respuesta está, sin lugar a dudas, en el pan que utilizamos.

La BARRA de PANESCO ofrece una alternativa mediterránea con un toque adicional de innovación y audacia que la sitúa por encima del pan típico del mercado. Con su miga densa y suave y su fina y crujiente corteza, estas barras muestran sublimes y deliciosas similitudes con el conocido icono de la baguette francesa.

Pero la comida también entra por los ojos, así que su típica forma y su apariencia artesanal y auténtica atraen, como la muleta roja atrae al toro, a todos aquellos que buscan algo más. Esto hace que estas barras sean ideales y especialmente concebidas para hacer los mejores bocadillos.
Todos los productos de la familia BARRA se cuecen en el horno de piedra para aportar una experiencia suculenta adicional que, de seguro, será del agrado de todos tus clientes.

«¡Buen provecho!»

BRIOCHES DULCES

2104406

MINI PREMIUM BRIOCHE ROLL 22

22 g — 8,5 cm
6 x 25 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
DESCONGELAR Y SERVIR

Típico brioche belga, enriquecido con mantequilla, leche y azúcar.

2104374

PREMIUM BELGIAN BRIOCHE ROLL

55 g — 14,5 cm
4 x 20 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
DESCONGELAR Y SERVIR

Panecillo tierno, típico de Bélgica, elaborado con masa para brioche, enriquecido con mantequilla y huevos.

“All sorrows are less with bread.”

MIGUEL DE CERVANTES

2104406

5001454

5001454

CRAQUELIN

300 g
6 UD/CAJA — 88 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 120'
DESCONGELAR Y SERVIR

Pan de brioche belga con muchas perlas de azúcar caramelizadas en la masa y como decoración.

5001453

CRAMIQUE

300 g
6 UD/CAJA — 88 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 120'
DESCONGELAR Y SERVIR

Pan de brioche belga con pasas.

PANES RICOS EN SABOR

FRUTAS Y/O NUECES

5001435

GLUTEN-FREE ROLL RAISIN NUTS

60 g
36 x 1 UD/CAJA — 88 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
DESCONGELAR Y SERVIR

Panecillo de fruta sin gluten con nueces y pasas.

5001624

SQUARE ROLL MUESLI

70 g — 8 x 8 cm
60 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 11-13'
PRECOCIDO

Panecillo cuadrado de trigo malteado con pasas, arándanos, copos de avena y pipas de girasol.

2104414

PAVÉ CRANBERRY 450

450 g
14 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
COCER 210°C · 14-16'
PRECOCIDO

Hogaza rústica de masa madre cocida a la piedra, hecha con harina de trigo y enriquecida con arándanos.

5000967

SUPRÊME FRUITS CONFECT 500

500 g
6 UD/CAJA — 120 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 60'
DESCONGELAR Y SERVIR

Hogaza de pan moreno de forma cilíndrica, con ciruelas desecadas, albaricoques desecados, pasas, semillas de girasol y nueces.

PANES RICOS EN SABOR

HIERBAS, ESPECIAS Y/O VEGGIE

PANESCO FOOD.COM

5000837

LINEA RUSTICHINI

35 g
150 UD/CAJA — 56 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 200°C · 3-5'
PRECOCIDO

Surtido de pequeños panecillos exquisitos hechos a mano con harina de trigo en 5 sabores distintos: olivas, chile, tomate y albahaca, hierbas del Mediterráneo, normal.

5001279

MINI PAGNOTTELLA MEDITERRANEA 45 MIX

45 g
3 x 12 UD/CAJA — 120 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 200°C · 4-6'
PRECOCIDO

Caja mixta de minipanecillos de trigo artesanales, horneados a la piedra, en tres sabores: 12 panecillos de tomate, 12 panecillos de cebolla y 12 panecillos con aceitunas negras. Ideales para acompañar sopas y ensaladas.

5001856

ARTISAN DEMI TWIST ONION

125 g — ± 23 cm
40 UD/CAJA — 48 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 9-11'
PRECOCIDO

Sorprendente media baguette artesana de harina de trigo con un poco de masa madre de centeno líquida, enriquecida con cebolla asada. Unos tiempos de fermentación y reposo más largos dan como resultado un auténtico producto artesano con una miga abierta y el auténtico sabor de antaño. Retorcida a mano y horneada a la piedra.

5001854

ARTISAN DEMI TWIST DIAVOLINO

125 g — ± 23 cm
40 UD/CAJA — 48 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 9-11'
PRECOCIDO

Sorprendente media baguette artesana de harina de trigo con un poco de masa madre de centeno líquida, enriquecida con tomate, chile y un toque de Tabasco. Unos tiempos de fermentación y reposo más largos dan como resultado un auténtico producto artesano con una miga abierta y el auténtico sabor de antaño. Retorcida a mano y horneada a la piedra.

MINI PANECILLOS < 45 GRAMOS INDIVIDUALES

5001376

MINI SOFT ROLL 17 MIX

17 g
3 x 77 UD/CAJA — 60 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
DESCONGELAR Y SERVIR

Caja surtida de 3 tipos de minipanecillos blandos: 77 panecillos morenos multicereal, 77 panecillos con salvado de trigo, 77 panecillos multicereal decorados con copos de avena, linaza, sésamo y pipas de girasol.

2104392

MINI CIABATTA FB MIX

45 g
3 x 25 UD/CAJA — 56 CAJA/PAL
COCER 200°C · Menos de 3'
LISTO

Surtido de 3 minichapatas distintas, hechas con la típica masa líquida con masa fermentada.

2104237

MINI DIAMOND ROLL MIX

30 g
3 x 45 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 4-6'
PRECOCIDO

Surtido de minipanecillos rústicos en forma de diamante cocidos a la piedra: 45 panecillos de trigo espolvoreados con harina, 45 panecillos multicereal decorados con semillas y 45 panecillos negros espolvoreados con harina y con sabor de comino.

5000798

BOCATINO ROMBO 30

30 g
125 UD/CAJA — 72 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 200°C · 3-5'
PRECOCIDO

Minipan tradicional español (chapata) con forma de rombo, con miga abierta y corteza dorada y crujiente, gracias a una masa muy líquida (tipo ciabatta).

5001865

5001865
MINI ROSE ROLL 30 MIX
30 g — Ø 6 cm
135 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 4-6'
PRECOCIDO

Surtido de característicos minipanecillos con copos de patata horneados a la piedra. Hay 3 tipos diferentes: panecillos blancos de trigo espolvoreados con harina; panecillos oscuros de trigo con malta de cebada y masa madre de centeno, espolvoreados con harina; panecillos multicereal de espelta con masa madre de centeno decorados con semillas de sésamo y de amapola. Todos los panecillos se hornean a la piedra y se enriquecen con yogur, el ingrediente secreto que les aporta un frescor sensorial persistente.

5001355
MINI PAGNOTTELLA CLASSICO 35 MIX
35 g
3 x 35 UD/CAJA — 64 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 200°C · 3-5'
PRECOCIDO

Caja surtida de minipanecillos artesanales de trigo (masa de tipo chapata), cada uno de ellos realizado a mano, espolvoreado con harina y cocido sobre piedra: 35 panecillos de trigo blanco, 35 panecillos integrales, 35 panecillos de trigo oscuro con malta de cebada.

5000550
MINI RUSTIC ROLL 40 MIX
40 g
4 x 20 UD/CAJA — 48 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 200°C · 4-6'
PRECOCIDO

Surtido de panecillos rústicos de trigo de 4 tipos: 20 panecillos normales, 20 panecillos con pipas de girasol, 20 panecillos con harina de centeno y salvado, 20 panecillos multicereal.

MINI PANECILLOS < 45 GRAMOS INDIVIDUALES

5001265

MINI PAGNOTTELLA RUSTICA 45

45 g
35 UD/CAJA — 120 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 200°C · 4-6'
PRECOCIDO

Minipanecillo blanco artesanal con masa tipo chapata, amasado a mano, espolvoreado con harina y horneado a la piedra.

5001266

MINI PAGNOTTELLA PAESANO 45

45 g
35 UD/CAJA — 120 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 200°C · 4-6'
PRECOCIDO

Minipanecillo moreno artesanal de trigo, con malta de cebada, amasado a mano, espolvoreado con harina y horneado a la piedra.

2104398

PREMIUM PLUS PETIT PAIN 35

35 g — 8 cm
180 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 8-10'
PRECOCIDO

Minipanecillo hecho solo con ingredientes naturales: harina de trigo, agua, levadura y sal.

2104379

MINI CLASSIC ROLL 35 MIX

35 g
4 x 25 UD/CAJA — 56 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 200°C · 4-6'
PRECOCIDO

Surtido de minipanecillos clásicos: 25 panecillos blancos, 25 panecillos morenos, 25 panecillos de Viena blancos con semillas de amapola, 25 panecillos de Viena blancos con semillas de sésamo.

MINI PANECILLOS < 45 GRAMOS

PANES A COMPARTIR

PANESCO FOOD.COM

5000855

PANE FIESTA 240

240 g
24 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 14-16'
PRECOCIDO

Pan para coger y compartir, formada por 12 panecillos blancos (± 21g) de forma ovalada, con diferentes semillas como guarnición: copos de avena, pipas de girasol, semillas de linaza, copos de centeno, copos de trigo, semillas de sésamo y semillas de amapola.

5000511

MARGUERITE 300

300 g
18 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 14-16'
PRECOCIDO

Pan para compartir con 7 panecillos blancos clásicos (± 43g) cocidos juntos en forma de flor, espolvoreada con harina.

"Breaking bread together is one of the oldest and most fundamentally unifying of human experiences."

BARBARA COLOROSO

5000510

MARGUERITE CAMPAGNE 300

300 g
18 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 14-16'
PRECOCIDO

Pan para coger y compartir: 7 panecillos morenos clásicos enriquecidos (± 43g), horneados todos juntos y salpicados con una gran variedad de semillas: semillas de sésamo, pipas de girasol, semillas de amapola, copos de avena y semillas de linaza.

PANECILLOS 45 - 75 GRAMOS

5001862

ROSE ROLL WHITE 55

55 g — Ø 7 cm
90 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 8-10'
PRECOCIDO

Característico panecillo blanco pequeño con una bonita corteza craquelada y una miga húmeda y ligera. Elaborado con harina de trigo, copos de patata y yogur, el ingrediente secreto que le aporta un frescor sensorial persistente. Espolvoreado con harina y horneado a la piedra.

5001863

ROSE ROLL DARK 55

55 g — Ø 7 cm
90 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 8-10'
PRECOCIDO

Característico panecillo oscuro pequeño con una bonita corteza craquelada y una miga húmeda y ligera. Elaborado con harina de trigo y malta de cebada, masa madre de centeno, copos de patata y yogur, el ingrediente secreto que le aporta un frescor sensorial persistente. Espolvoreado con harina y horneado a la piedra.

5001864

ROSE ROLL SPELT MULTIGRAIN 55

55 g — Ø 7 cm
90 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 8-10'
PRECOCIDO

Característico panecillo multicereal pequeño con una bonita corteza craquelada y una miga húmeda y ligera. Elaborado principalmente con harina de espelta mezclada con harina de trigo, masa madre de centeno, pipas de girasol, copos de patata y yogur, el ingrediente secreto que le aporta un frescor sensorial persistente. Realzado con un toque de cilantro, hinojo y comino, que le aportan un sabor exquisito. Decorado con semillas de sésamo y de amapola y horneado a la piedra.

5001864 **5001863** **5001862**

\

“If you have extraordinary bread and extraordinary butter, it’s hard to beat bread and butter.”

JACQUES PEPIN

PANESCO FOOD.COM

2104532

KAISER ROLL

60 g
100 UD/CAJA — 28 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15’
COCER 180°C · 11-13’
PRECOCIDO

Panecillo clásico con miga suave pero densa y una corteza fina y crujiente con los 5 cortes típicos.

5001099

KAISER ROLL SCHWARZWALD

60 g
120 UD/CAJA — 28 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15’
COCER 180°C · 11-13’
PRECOCIDO

Panecillo redondo multicereal con las cinco incisiones típicas, enriquecido con harina de centeno y malta, decorado con sémola de trigo, copos de avena y semillas de girasol.

2103232

KAISER ROLL MULTIGRAIN

60 g
110 UD/CAJA — 28 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15’
COCER 180°C · 11-13’
PRECOCIDO

Panecillo clásico multicereales con corteza fina y crujiente con los 5 cortes típicos, enriquecido con copos de trigo, centeno y avena y semillas de linaza, sorgo, pipas de girasol y salvado de trigo.

PANECILLOS 45 - 75 GRAMOS

5000796

PETIT PAIN GALLEGA 60

60 g
50 UD/CAJA — 72 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 8-10'
PRECOCIDO

Pan tradicional de corteza fina y estructura de miga abierta.

2104393

PANESCO FOOD.COM

2104393

SQUARE ROLL PUMPKIN SUNFLOWER

70 g — 8 x 8 cm
70 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 11-13'
PRECOCIDO

Panecillo cuadrado de trigo moreno con granos de trigo molidos en trozos grandes y decoración de pipas de calabaza y pipas de girasol. Se caracteriza por la miga ligera y la corteza fina pero crujiente.

2104390

PREMIUM PLUS PETIT PAIN 55

55 g — 13 cm
90 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 11-13'
PRECOCIDO

Pequeño panecillo hecho solo con ingredientes naturales: harina de trigo, agua, levadura y sal.

5001777

GLUTEN-FREE ROLL MULTIGRAIN

82 g
40 x 1 UD/CAJA — 112 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 60'
DESCONGELAR Y SERVIR

Panecillo multicereal sin gluten y sin lactosa con linaza, pipas de girasol y harina de malta de mijo. En un envase de aluminio individual con la etiqueta «sin gluten» y «sin lactosa».

2104409

PREMIUM PLUS PETIT PAIN PAYSAN 55

55 g — 13 cm
90 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 11-13'
PRECOCIDO

Pequeño panecillo hecho solo con ingredientes naturales: harina de trigo, parcialmente integral, agua, levadura y sal.

PAN PARA RELLENAR Y/O GRILL

FOCACCIAS

5001883

TUSCAN FLAT BREAD PRE-SLICED

80 g — 10 x 16 cm
9 x 4 UD/CAJA — 56 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 120'
DESCONGELAR Y SERVIR

Tradicional pan plano de la Toscana, un tipo de focaccia de harina de trigo con aceite de oliva virgen extra, precortada. Tiene la forma ideal para sándwiches.

5001883

5000265

FOCACCIA ROLL FB FINE HERBS PRE-SLICED

100 g — Ø 12,5 cm
50 UD/CAJA — 48 CAJA/PAL
COCER 200°C · Menos de 3'
LISTO

Focaccia enriquecida con aceite de oliva extra virgen y hierbas aromáticas como orégano y romero.

"Pan di sudore, miglior sapore. Bread that comes out of hard labour tastes better."

ITALIAN PROVERB

PANESCO FOOD.COM

5000361

FOCACCIA OLIO FB

350 g — 27 x 17 cm
20 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
COCER 200°C · Menos de 3'
LISTO

Focaccia totalmente cocida, hecha con una base de masa madre y aceite de oliva; adecuada para preparar auténticos sándwiches italianos.

5000361

5000786

FOCACCIA ROSMARINO

800 g — 37 x 27 cm
4 UD/CAJA — 80 CAJA/PAL
COCER 200°C · Menos de 3'
LISTO

Original pan italiano plano, elaborado de forma tradicional con aceite de oliva virgen extra, sal marina y romero, con la altura perfecta para abrir y rellenar.

5000481

FOCACCIA POMODORI

800 g — 37 x 27 cm
10 UD/CAJA — 48 CAJA/PAL
COCER 200°C · Menos de 3'
LISTO

Focaccia enriquecida con aceite de oliva extra virgen y con guarnición de tomates cereza y orégano.

PAN PARA RELLENAR Y/O GRILL

PAN PLANO & CO

5000875

TORTILLA WRAP

89 g — Ø 30 cm
6 x 15 UD/CAJA — 54 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 480'
DESCONGELAR Y SERVIR

Típico pan fino mexicano sin levadura, de 30 cm de diámetro, hecho con harina de trigo.

5000055

TUNNBRÖD

37 g — 23 x 18 cm
8 x 8 UD/CAJA — 96 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
DESCONGELAR Y SERVIR

Pan muy plano, con un ligero sabor a anís (hinojo).

5000416

VIKINGBRÖD ROUND

50 g — Ø 15 cm
12 x 6 UD/CAJA — 60 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
DESCONGELAR Y SERVIR

Pan sueco, tierno y plano.

5000617

BOWL BREAD

125 g
3 x 12 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
COCER 200°C · Menos de 3'
LISTO

Pan hueco redondo (para rellenar con sopas o ensaladas). La parte superior se ha cortado y espolvoreado con harina y sirve como tapa.

PAN PARA RELLENAR Y/O GRILL

PANINIS

PANESCO FOOD.COM

2104364

PANINI PRE-GRILLED 110

110 g — 21 cm
55 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 200°C · 4-6'
o GRILL 220°C · 3-5'
SÍRVASE CALIENTE

Media baguette totalmente horneada y hecha al grill previamente, lista para rellenar y calentar al grill.

2103759

PANINI HERBS PRE-GRILLED 110

110 g — 21 cm
55 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 200°C · 4-6'
o GRILL 220°C · 3-5'
SÍRVASE CALIENTE

Media baguette con hierbas provenzales totalmente horneada y hecha al grill previamente, lista para rellenar y calentar al grill.

2104410

PANINI PRE-GRILLED PRE-SLICED 110

110 g — 21 cm
55 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 200°C · 4-6'
o GRILL 220°C · 3-5'
SÍRVASE CALIENTE

Media baguette totalmente horneada, cortada y hecha al grill previamente, lista para rellenar y calentar al grill.

2104160

PANINI HERBS PRE-GRILLED PRE-SLICED 110

110 g — 21 cm
55 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 200°C · 4-6'
o GRILL 220°C · 3-5'
SÍRVASE CALIENTE

Media baguette con hierbas provenzales totalmente horneada, cortada y hecha al grill previamente, lista para rellenar y calentar al grill.

PAN PARA RELLENAR Y/O GRILL

PANINIS

2104218

PANINI WHOLEMEAL PRE-GRILLED PRE-SLICED

110 g — 21 cm
55 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 200°C · 4-6'
o GRILL 220°C · 3-5'
SÍRVASE CALIENTE

Media baguette integral, totalmente horneada, cortada y hecha al grill previamente, lista para rellenar y calentar al grill.

2104218

2104385

PANINI 125

125 g — 27 cm
45 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 200°C · 4-6'
o GRILL 220°C · 3-5'
SÍRVASE CALIENTE

Media baguette pequeña parcialmente cocida sin cortes, lista para hacer al grill.

“Love is... the bite into bread again.”

MAY SWENSON

PANESCO FOOD.COM

5000483

PANINI FOCCACINA PRE-SLICED

80 g
7 x 6 UD/CAJA — 48 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 200°C · 4-6'
o GRILL 220°C · 3-5'
SÍRVASE CALIENTE

Focaccia precortada enriquecida con aceite de oliva, lista para rellenar y hacer al grill.

5001612

CIABATTA SQUARE FB PRE-SLICED

100 g — 12 x 12 cm
6 x 6 UD/CAJA — 56 CAJA/PAL
COCER 200°C · Menos de 3'
o GRILL 220°C · 3-5'
LISTO

Chapata italiana original que utiliza «biga» como prefermentación, lo que resulta en un pan con más sabor y miga abierta. La gran comodidad que supone estar «totalmente horneado y precortado» lo hace ideal para bocadillos.

5000935

CIABATTA PRE-GRILLED PRE-SLICED 120

120 g — 19 cm
12 x 3 UD/CAJA — 56 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 200°C · 4-6'
o GRILL 220°C · 3-5'
SÍRVASE CALIENTE

Ciabatta totalmente cocida hecha al grill y precortada, lista para ser llenada.

5000898

PANINI SESAME NIGELLA

130 g
45 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 200°C · 4-6'
o GRILL 220°C · 3-5'
SÍRVASE CALIENTE

Panecillo de forma oval, elaborado con pan tipo focaccia y decorado con semillas de sésamo y neguilla.

PAN PARA RELLENAR Y/O GRILL

PERRITOS CALIENTES

2104425

BRIOCHE HOT DOG ROLL 70

70 g — 17 cm
60 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
DESCONGELAR Y SERVIR

Panecillo largo y blando de masa de brioche. Tiene la forma ideal para perritos calientes.

"A hot dog at the ball park is better than steak at the Ritz."

HUMPHREY BOGART

5001725

LAUGEN HOT DOG BUN PRE-SLICED 80

80 g — 19 cm
3 x 20 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
COCER 200°C · Menos de 3'
LISTO

Panecillo largo de trigo perteneciente a la familia «Laugengebäck», una especialidad panadera alemana con un sabor distintivo a pretzel y una corteza marrón con incisiones más claras, precortado. Tiene la forma ideal para perritos calientes.

5001725

PAN PARA RELLENAR Y/O GRILL

PANES DE HAMBURGUESA

PANESCO FOOD.COM

5001676

5001676

BRIOCHE BUN MINI 10

10 g — Ø 4,7 cm
110 UD/CAJA — 160 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
DESCONGELAR Y SERVIR

Panecillo redondo y blando de tamaño mini de masa de brioche, enriquecido con azúcar y mantequilla.

2104204

BRIOCHE BUN PRE-SLICED 30

30 g — Ø 7 cm
6 x 20 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
DESCONGELAR Y SERVIR

Panecillo redondo y blando de masa de brioche, de tamaño mediano, precortado.

2104386

BRIOCHE BUN RUSTIC 30

30 g — Ø 7 cm
6 x 25 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
DESCONGELAR Y SERVIR

Panecillo redondo tierno de trigo elaborado con masa de brioche enriquecida (con mantequilla y leche) y espolvoreado con harina para darle un aspecto rústico. Ideal para restaurantes y caterings, desde el desayuno hasta la cena.

PAN PARA RELLENAR Y/O GRILL

PANES DE HAMBURGUESA

2104377

BRIOCHE BUN PRE-SLICED 85

85 g — Ø 11,5 cm
50 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
DESCONGELAR Y SERVIR

Panecillo redondo y blando de masa de brioche, precortado. Ideal para usar como pan para hamburguesa.

2104357

BRIOCHE BUN 85

85 g — Ø 11,5 cm
50 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
DESCONGELAR Y SERVIR

Panecillo redondo y blando de masa de brioche. Ideal para usar como pan para hamburguesa.

5001601

PREMIUM MULTIGRAIN BRIOCHE ROUND 85

85 g — Ø 11,5 cm
50 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
DESCONGELAR Y SERVIR

Brioche multicereal blando con mantequilla, pipas de girasol, semillas de sésamo y linaza, decorado con copos de avena.

DISCOVER MORE DELICIOUS BURGER RECIPES ON OUR WEBSITE

PANESCO.COM

5001840

5001675

LAUGEN BUN PRE-SLICED 80

80 g — ± 10,5 cm
2 x 21 UD/CAJA — 56 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 200°C · Menos de 3'
LISTO

Panecillo redondo de trigo perteneciente a la familia «Laugengebäck», una especialidad panadera alemana con un sabor distintivo a pretzel y una corteza marrón con incisiones más claras.

5001843

CHEESE GRATIN ROLL

70 g — Ø 8,5 cm
50 UD/CAJA — 56 CAJA/PAL
COCER 200°C · Menos de 3'
LISTO

Panecillo blanco redondo de trigo generosamente cubierto de queso holandés madurado gratinado (17 %). Apto como producto para descongelar y servir o como pan de hamburguesa con un sabroso valor añadido.

5001840

MULTI SEED'R BUN

110 g — Ø 10 cm
40 UD/CAJA — 96 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
DESCONGELAR Y SERVIR

Panecillo «energético» rico en fibra, elaborado únicamente a partir de semillas, sin harina ni levadura. Elaborado con pipas de girasol, copos de avena, linaza y semillas de chía. Ideal como pan para una hamburguesa vegetal. Recomendamos tostar o asar las rebanadas u hornear un momento el pan para reavivar todos los sabores de las semillas.

PARA BOCADILLOS 75 - 165 GRAMOS

5001801

CRYSTAL ROLL RUSTIC PRE-SLICED

75 g — Ø 12 cm
30 UD/CAJA — 56 CAJA/PAL
COCER 200°C · Menos de 3'
LISTO

Panecillo para sándwiches premium con excepcionales texturas alternas: una crujiente corteza fina y delicada por fuera y una miga suave y esponjosa por dentro. Elaborado con harina de trigo con masa madre, enriquecido con aceite de oliva y espolvoreado con harina, precortado. También se puede usar como pan de hamburguesa.

5001802

CRYSTAL ROLL MULTIGRAIN PRE-SLICED

70 g — Ø 12 cm
30 UD/CAJA — 56 CAJA/PAL
COCER 200°C · Menos de 3'
LISTO

Panecillo para sándwiches premium con excepcionales texturas alternas: una crujiente corteza fina y delicada por fuera y una miga suave y esponjosa por dentro. Elaborado con harina de trigo y un poco de masa madre de centeno, enriquecido con centeno tostado, linaza y aceite de oliva. Decorado con trigo sarraceno, linaza dorada y marrón, pipas de girasol y semillas de sésamo, precortado. También se puede usar como pan de hamburguesa.

5001800

CRYSTAL ROLL BEER PRE-SLICED

80 g — Ø 12 cm
30 UD/CAJA — 56 CAJA/PAL
COCER 200°C · Menos de 3'
LISTO

Panecillo para sándwiches premium con excepcionales texturas alternas: una crujiente corteza fina y delicada por fuera y una miga suave y esponjosa por dentro. Elaborado con harina de trigo y masa madre con cerveza doble malta. Enriquecido con aceite de oliva y decorado con sémola, precortado. También se puede usar como pan de hamburguesa.

5001800

PANESCO FOOD.COM

\

“You can make any meal into a sandwich, and any sandwich into a meal.”

JEFF MAURO

5000862

VITAL-JA

80 g
80 UD/CAJA — 32 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15’
COCER 180°C · 8-10’
PRECOCIDO

Panecillo moreno de forma ovalada, enriquecido con malta de cebada, centeno, semillas de girasol, linaza y amapola y decorado con arena de trigo tostada.

5001375

POLDER BREAD ROLL 100

100 g — Ø 12 cm
50 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15’
COCER 180°C · 11-13’
PRECOCIDO

Panecillo moreno redondo, elaborado con harina de trigo y centeno, con pipas de girasol y malta tostada y decorado con copos de avena.

PARA BOCADILLOS 75 - 165 GRAMOS

5000791

FLAGUETTE

100 g — Ø 14,5 cm
48 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 8-10'
PRECOCIDO

Pan plano de trigo rústico, horneado a la piedra, con miga abierta y húmeda y espolvoreado con harina.
Es ideal para bocadillos o hamburguesas.

5000961

FLAGUETTE TOMATO BLACK OLIVE

100 g — Ø 14,5 cm
48 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 8-10'
PRECOCIDO

Pan plano de trigo rústico, horneado a la piedra, enriquecido con tomates y aceitunas negras y espolvoreado con harina.

5001088

FLAGUETTE MILLER

100 g — Ø 14 cm
48 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 8-10'
PRECOCIDO

Pan rústico redondo y plano de trigo, cocido en piedra, con un poco de harina de centeno y enriquecido con sémola de avena, sésamo y linaza. Estructura de miga abierta y húmeda.

5001149

FLAGUETTE DEMI-LUNE

100 g
48 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 8-10'
PRECOCIDO

Pan plano de trigo rústico, horneado a la piedra, con miga abierta y húmeda, con forma de luna creciente y espolvoreado con harina.

5001860

5001859

ROSE ROLL WHITE 110

110 g — Ø 10 cm
45 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 9-11'
PRECOCIDO

Característico panecillo blanco con una bonita corteza craquelada y una miga húmeda y ligera. Elaborado con harina de trigo, copos de patata y yogur, el ingrediente secreto que le aporta un frescor sensorial persistente. Espolvoreado con harina y horneado a la piedra.

5001860

ROSE ROLL DARK 110

110 g — Ø 10 cm
45 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 9-11'
PRECOCIDO

Característico panecillo oscuro con una bonita corteza craquelada y una miga húmeda y ligera. Elaborado con harina de trigo y malta de cebada, masa madre de centeno, copos de patata y yogur, el ingrediente secreto que le aporta un frescor sensorial persistente. Espolvoreado con harina y horneado a la piedra.

5001861

ROSE ROLL SPELT MULTIGRAIN 110

110 g — Ø 10 cm
45 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 9-11'
PRECOCIDO

Característico panecillo multicereal con una bonita corteza craquelada y una miga húmeda y ligera. Elaborado principalmente con harina de espelta mezclada con harina de trigo, masa madre de centeno, pipas de girasol, copos de patata y yogur, el ingrediente secreto que le aporta un frescor sensorial persistente. Realzado con un toque de cilantro, hinojo y comino, que le aportan un sabor exquisito. Decorado con semillas de sésamo y de amapola y horneado a la piedra.

PARA BOCADILLOS 75 - 165 GRAMOS

2104388

FIBER RICH BAGNAT WHITE

110 g
50 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 11-13'
PRECOCIDO

Panecillo blanco rico en fibra, elaborado con harina de trigo, centeno, pepitas de calabaza, pipas de girasol, linaza amarilla, avena y mijo.

2104402

FIBER RICH BAGNAT DARK

110 g
50 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 11-13'
PRECOCIDO

Panecillo rico en fibra elaborado con harina de trigo, malta de cebada tostada y una mezcla de pipas de calabaza, centeno, pipas de girasol, mijo y avena.

2104378

SPELT PISTOLET 110

110 g
50 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 11-13'
PRECOCIDO

Panecillo multicereales elaborado con trigo, con escanda y harina de trigo integral, pipas de girasol y semillas de sésamo.

“I believe that all anyone really wants in this life is to sit in peace and eat sandwich.”

LIZ LEMON

PANESCO FOOD.COM

2103645

PAN BAGNAT FB MULTIGRAIN

110 g — Ø 12,5 cm
40 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
COCER 200°C · Menos de 3’
LISTO

Pan bagnat con semillas totalmente horneado; salpicado con abundantes semillas de girasol, sésamo, amapola y lino.

5000643

PAN BAGNAT CROSSED

115 g — Ø 13 cm
55 UD/CAJA — 28 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15’
COCER 180°C · 11-13’
PRECOCIDO

Pan de trigo, más bien plano y redondo, originario de la región mediterránea, con unas bonitas incisiones en forma de cruz y enriquecido con aceite de oliva.

2104439

PAN BAGNAT OREGANO

125 g — Ø 13 cm
40 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15’
COCER 180°C · 11-13’
PRECOCIDO

Panecillo grande de trigo mediterráneo enriquecido con orégano.

PARA BOCADILLOS 75 - 165 GRAMOS

5000563

BAGEL 85

85 g — Ø 10 cm
50 UD/CAJA — 44 CAJA/PAL
COCER 200°C · Menos de 3'
LISTO

Panecillo con levadura en forma de rosquilla con una textura densa y espesa y corteza brillante.

5001766

BAGEL

127 g — Ø 12 cm
32 UD/CAJA — 44 CAJA/PAL
COCER 200°C · Menos de 3'
LISTO

Bagel normal hecho al vapor con corteza crujiente y miga densa.

5001767

BAGEL SESAME POPPY

127 g — Ø 12 cm
32 UD/CAJA — 44 CAJA/PAL
COCER 200°C · Menos de 3'
LISTO

Bagel hecho al vapor decorado con semillas de sésamo y de amapola.

5001766 5001767 5001768 5001769

5001768

5001769

BAGEL EVERYTHING

127 g — Ø 12 cm
32 UD/CAJA — 44 CAJA/PAL
COCER 200°C · Menos de 3'
LISTO

Bagel hecho al vapor decorado con cebolla, ajo, semillas de sésamo y de amapola.

\

"In New York, I like it when you can get bagels at 3 in the morning."

SHEPARD SMITH

5001768

BAGEL MULTIGRAIN

135 g — Ø 12 cm
32 UD/CAJA — 44 CAJA/PAL
COCER 200°C · Menos de 3'
LISTO

Bagel multicereal hecho al vapor, enriquecido con pipas de girasol y decorado con avena triturada.

PARA BOCADILLOS 75 - 165 GRAMOS

5001142

TRIANGLE MULTIGRAIN

100 g
56 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
DESCONGELAR Y SERVIR

Panecillo multicereal triangular con una decoración rica de semillas de girasol, linaza, semillas de sésamo y copos de avena.

"A table without bread is not a table but bread is a table on its own."

SCOTTISCH GAELIC PROVERB

MEDIA BAGUETTES

MEDIA CIABATTAS & CO

PANESCO FOOD.COM

2104395

CIABATTA MULTIGRAIN 85

85 g
55 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 8-10'
PRECOCIDO

Ciabatta individual enriquecidda con harina de trigo integral, decorada con pipas de girasol y calabaza, copos de avena y semillas de sésamo.

5001139

ORGANIC CIABATTA FB MULTIGRAIN 100

BE-BIO-01

100 g — ± 14 cm
45 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
COCER 200°C · Menos de 3'
LISTO

Ciabatta individual ecológica, enriquecida con harina de trigo integral, decorada con pipas de girasol y calabaza, copos de avena y semillas de sésamo.

2104384

CIABATTA 105

105 g — ± 12,5 cm
55 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 8-10'
PRECOCIDO

Porción de tamaño individual de chapata clásica.

2104368

CIABATTA FB 120

120 g — 24 cm
45 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
COCER 200°C · Menos de 3'
LISTO

Crujiente ciabatta con miga abierta. Al dejar crecer la masa líquida durante más tiempo se forman los muchos grandes agujeros y el sabor típico (con masa madre como base y aceite de oliva).

MEDIA BAGUETTES

MEDIA CIABATTAS & CO

5001181

PAGNOTTELLA RUSTICA 110

110 g — 14 cm
45 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 200°C · 8-10'
PRECOCIDO

Panecillo de trigo artesano y natural tipo chapata, amasado a mano y horneado a la piedra.

5001182

PAGNOTTELLA PAESANO 110

110 g — 14 cm
45 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 200°C · 8-10'
PRECOCIDO

Panecillo moreno artesanal y natural, de trigo, tipo chapata, con semillas de sésamo, linaza y malta de cebada, amasado a mano y horneado a la piedra.

2104370

BOCATA 140

140 g — 18 cm
2 x 20 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 11-13'
PRECOCIDO

Un bocadillo ideal en chapata.

5001483

BARRA BASTON MEDIA 155

155 g — 27 cm
50 UD/CAJA — 32 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 14-16'
PRECOCIDO

Media baguette española de aspecto rústico, consistente y con bordes redondeados con una extraordinaria miga abierta y ligera y una corteza crujiente.

MEDIA BAGUETTES

MEDIA BAGUETTES RÚSTICAS

PANESCO FOOD.COM

5001509

RUSTIC WHITE DIAMOND 80

80 g — 16 cm
110 UD/CAJA — 24 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 8-10'
PRECOCIDO

Panecillo blanco de trigo en forma de diamante, horneado a la piedra y espolvoreado con harina.

5001510

RUSTIC MULTIGRAIN DIAMOND 80

80 g — 16 cm
110 UD/CAJA — 24 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 8-10'
PRECOCIDO

Panecillo multicereal en forma de diamante con centeno, linaza, salvado de trigo, pepitas de girasol, sésamo y cebada tostada, horneado a la piedra.

5000795

5000795

PETIT PAIN ARDENNAIS MIX

80 g
6 x 10 UD/CAJA — 48 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 8-10'
PRECOCIDO

Surtido tradicional de sustanciosos panecillos con semillas, de elegantes formas y horneados a la piedra: 20 panecillos de girasol, 20 panecillos multicereales, 20 panecillos molineros.

MEDIA BAGUETTES

MEDIA BAGUETTES RÚSTICAS

5001117

BARRA RÚSTICA 100

100 g — 22 cm
70 UD/CAJA — 32 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 11-13'
PRECOCIDO

Esta baguette pequeña española combina con éxito una corteza fina y crujiente con una miga abierta y ligera, está espolvoreada con harina.

5001257

BARRA RÚSTICA MULTICÉRÉALES 100

100 g — 22 cm
70 UD/CAJA — 32 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 11-13'
PRECOCIDO

Esta barra de pan multicereal, generosamente cubierta con 10 tipos de cereales y semillas distintos, combina con éxito una corteza fina y crujiente con una miga abierta y ligera.

5000602

BARRA GALLEGA MEDIA 125

125 g — 27 cm
50 UD/CAJA — 32 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 11-13'
PRECOCIDO

En esta media baguette española se combinan con acierto la corteza fina y crujiente y la estructura de miga ligera y abierta. Producto horneado a la piedra y espolvoreado con harina.

5000787

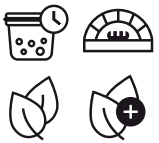
BARRA GALLEGA MEDIA PAYSAN 125

125 g — 27 cm
50 UD/CAJA — 32 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 11-13'
PRECOCIDO

Media barra estilo español cocida a la piedra de la forma tradicional de harina, hecha de trigo enriquecida con harina de centeno con corteza fina y miga abierta.

5001201

PETIT PAIN RUSTIQUE NATURE 125



125 g — ± 22,5 cm
40 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 8-10'
PRECOCIDO

Panecillo artesanal (del tamaño de media baguette) elaborado con harina de trigo y de centeno y un poco de malta de trigo para realzar su sabor, horneado a la piedra y con 2 incisiones en la parte superior.

5000954

PETIT PAIN RUSTIQUE MULTICÉRÉALES 125

125 g — ± 22,5 cm
40 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 8-10'
PRECOCIDO

Panecillo artesanal (del tamaño de media baguette) elaborado con harina de trigo y de centeno y con masa madre de trigo, enriquecido con sémola de avena, linaza, pipas de girasol, semillas de sésamo, salvado de trigo y un poco de malta para realzar su sabor, horneado a la piedra y con 2 incisiones en la parte superior.

MEDIA BAGUETTES

MEDIA BAGUETTES RÚSTICAS

5001853

ARTISAN DEMI TWIST WHITE

115 g — ± 23 cm
40 UD/CAJA — 48 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 9-11'
PRECOCIDO

Sorprendente media baguette artesana de harina de trigo con un poco de masa madre de centeno líquida. Unos tiempos de fermentación y reposo más largos dan como resultado un auténtico producto artesano con una miga abierta y el auténtico sabor de antaño. Retorcida a mano y horneada a la piedra.

"If thou tastest a crust of bread, thou tastest all the stars and all the heavens."

ROBERT BROWNING

5001855

ARTISAN DEMI TWIST MULTIGRAIN

125 g — ± 23 cm
40 UD/CAJA — 48 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 9-11'
PRECOCIDO

Sorprendente media baguette multicereal artesana de harina de trigo con malta de cebada y con un poco de masa madre de centeno líquida. Enriquecida y decorada con linaza, semillas de sésamo, pipas de girasol y copos de avena. Unos tiempos de fermentación y reposo más largos dan como resultado un auténtico producto artesano con una miga abierta y el auténtico sabor de antaño. Retorcida a mano y horneada a la piedra.

5001855

MEDIA BAGUETTES

MEDIAS BAGUETTES CLÁSICAS

PANESCO FOOD.COM

2104391

PREMIUM PLUS PETIT PAIN MULTICÉRÉALES 80

80 g — 18 cm
65 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 11-13'
PRECOCIDO

Un panecillo multicereal de harina de trigo y malta tostada, enriquecido y decorado con copos de avena, pipas de girasol, semillas de sésamo, linaza y salvado de trigo.

2104361

PREMIUM PLUS PETIT PAIN 85

85 g — 17 cm
65 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 11-13'
PRECOCIDO

Pequeño panecillo hecho solo con ingredientes naturales: harina de trigo, agua, levadura y sal.

2104375

PREMIUM PLUS PETIT PAIN PAYSAN 85

85 g — 17 cm
65 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 11-13'
PRECOCIDO

Pequeño panecillo hecho solo con ingredientes naturales: harina de trigo, parcialmente integral, agua, levadura y sal.

2104411

PREMIUM PLUS PETIT PAIN 105

105 g — 20 cm
50 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 11-13'
PRECOCIDO

Media baguette pequeña hecha solo con ingredientes naturales: harina de trigo, agua, levadura y sal.

MEDIA BAGUETTES

MEDIAS BAGUETTES CLÁSICAS

2104394

PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE 110

110 g — 22 cm
50 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 11-13'
PRECOCIDO

Media baguette pequeña hecha solo con ingredientes naturales: harina de trigo, agua, levadura y sal.

2104362

PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE 125

125 g — 27 cm
45 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 14-16'
PRECOCIDO

Versátil media baguette hecha solo con ingredientes naturales: harina de trigo, agua, levadura y sal.

2104365

PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE MULTICÉRÉALES 125

125 g — 27 cm
45 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 14-16'
PRECOCIDO

Media baguette multicereal de harina de trigo y malta tostada, enriquecida y decorada con copos de avena, pipas de girasol, semillas de sésamo, linaza y salvado de trigo.

2104396

PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE PAYSANNE 125

125 g — 27 cm
45 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 14-16'
PRECOCIDO

Versátil media baguette hecha solo con ingredientes naturales: harina de trigo, parcialmente integral, agua, levadura y sal.

“Let there be bread for all.”

NELSON MANDELA

2104389

DEMI BAGUETTE FB 120

120 g — 27 cm
26 UD/CAJA — 56 CAJA/PAL
COCER 200°C · Menos de 3’
LISTO

Media baguette con corteza dorada y miga tierna de la gama Premium Plus.

2104404

GOLDEN SOFT DEMI BAGUETTE MULTIGRAIN 140

140 g — 27 cm
45 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30’
DESCONGELAR Y SERVIR

Media baguette con semillas, tiene una vida larga, elaborada, con masa para brioches y pan, salpicada con abundantes semillas de lino, mijo y girasol.

2104405

GOLDEN SOFT DEMI BAGUETTE 140

140 g — 27 cm
45 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30’
DESCONGELAR Y SERVIR

Tierna media baguette blanca de larga duración, realizada con masa de brioche y pan.

BAGUETTES CIABATTAS & CO

5000559

CIABATTA 250

250 g — ± 28 cm
24 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 11-13'
PRECOCIDO

Chapata italiana clásica (varias porciones).

2104403

CIABATTA XL 300

300 g — ± 34 cm
18 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 11-13'
PRECOCIDO

Chapata italiana clásica extragrande (varias porciones).

5001277

BARRA BASTON 375

375 g — 56 cm
20 UD/CAJA — 32 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 17-19'
PRECOCIDO

La longitud y los extremos romos de esta baguette de aspecto rústico y consistente ofrecen la posibilidad de cortarla en dos mitades iguales o en rebanadas idénticas, sin desperdiciar ni una miga.

5000469

BÛCHETTE CAMPAGNARDE 340

340 g — ± 37 cm
30 UD/CAJA — 32 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 200°C · 18-20'
PRECOCIDO

Sustanciosa hogaza de pan moreno tradicional elaborada a partir de una masa en la que se mezclan trigo, centeno y malta, enriquecido con centeno desmenuzado y semillas de girasol y linaza marrón.

"I like bread, cheese and wine, that makes my life fun and enjoyable."

GWYNETH PALTROW

5001184 5001185

PANESCO FOOD.COM

5001184

PAGNOTTA RÚSTICA 400

400 g — 36 cm
15 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 200°C · 10-12'
PRECOCIDO

Apetecible barra de estilo italiano, tipo ciabatta, con masa elaborada según la tradición; amasada a mano y horneada a la piedra.

5001185

PAGNOTTA PAESANO 450

450 g — 37 cm
15 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 200°C · 10-12'
PRECOCIDO

Pan artesanal natural, de trigo (estilo italiano), con semillas de sésamo, linaza y malta de cebada, horneado a la piedra y espolvoreado con harina.

BAGUETTES

BAGUETTES RÚSTICAS

5000106

BARRA GALLEGA 260

260 g — 45 cm
18 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 14-16'
PRECOCIDO

En esta baguette española se combinan con acierto la corteza fina y crujiente y la estructura de miga ligera y abierta, horneado a la piedra y espolvoreado con harina.

5001276

BARRA CAMPESINA 270

270 g — 43 cm
20 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 14-16'
PRECOCIDO

Baguette ligera con corteza fina y crujiente, espolvoreada con harina y con extremos puntiagudos. Un producto que sin duda destacará entre las otras baguettes.

5001146

BAGUETTE À L' ANCIENNE 280

280 g — ± 54 cm
20 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 11-13'
PRECOCIDO

Auténtica baguette de masa fermentada elaborada con harina de trigo y un poco de centeno, horneada a la piedra.

5001145

BAGUETTE MULTICÉRÉALES À L' ANCIENNE 280

280 g — ± 54 cm
20 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 11-13'
PRECOCIDO

Auténtica baguette multicereal de masa fermentada con abundantes semillas y granos: linaza, semillas de sésamo, semillas de girasol, copos de avena, sémola de avena, salvado de trigo, copos de trigo, centeno molido grueso y malta de cebada tostada, horneada a la piedra.

5001857

\

“I do like a little bit of butter to my bread.”

ALAN ALEXANDER MILNE

PANESCO FOOD.COM

5001857

ARTISAN TWIST WHITE

350 g — ± 52 cm
15 UD/CAJA — 32 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15’
COCER 180°C · 11-13’
PRECOCIDO

Sorprendente baguette artesana de harina de trigo con un poco de masa madre de centeno líquida. Unos tiempos de fermentación y reposo más largos dan como resultado un auténtico producto artesano con una miga abierta y el auténtico sabor de antaño. Retorcida a mano y horneada a la piedra.

5001858

ARTISAN TWIST MULTIGRAIN

400 g — ± 52 cm
15 UD/CAJA — 32 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15’
COCER 180°C · 11-13’
PRECOCIDO

Sorprendente baguette multicereal artesana de harina de trigo con malta de cebada y con un poco de masa madre de centeno líquida. Enriquecida y decorada con linaza, semillas de sésamo, pipas de girasol y copos de avena. Unos tiempos de fermentación y reposo más largos dan como resultado un auténtico producto artesano con una miga abierta y el auténtico sabor de antaño. Retorcida a mano y horneada a la piedra.

BAGUETTES

BAGUETTES CLÁSICAS

2104369

PREMIUM PLUS BAGUETTE 250

250 g — 57 cm
30 UD/CAJA — 24 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 14-16'
PRECOCIDO

Una baguette versátil elaborada solamente con ingredientes naturales: harina de trigo, agua, levadura y sal.

2104408

PREMIUM PLUS BAGUETTE PAYSANNE 250

250 g — 57 cm
24 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 14-16'
PRECOCIDO

Una baguette versátil, hecha solo con ingredientes naturales: harina de trigo, parcialmente integral, agua, levadura y sal.

2104381

PREMIUM PLUS BAGUETTE MULTICÉRÉALES 250

250 g — 57 cm
24 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 14-16'
PRECOCIDO

Una baguette multicereal de harina de trigo y malta tostada, enriquecida y decorada con copos de avena, pipas de girasol, semillas de sésamo, linaza y salvado de trigo.

2104367

PREMIUM PLUS PARISIENNE 440

440 g — 57 cm
14 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 17-19'
PRECOCIDO

Una baguette versátil con una base más ancha, hecha solo con ingredientes naturales: harina de trigo, agua, levadura y sal.

HOGAZAS Y BLOOMERS

PANESCO FOOD.COM

5000922

ORGANIC PAVÉ AU LEVAIN 450

450 g
15 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
COCER 210°C · 14-16'
PRECOCIDO

BE-BIO-01

Pan ecológico elaborado con harina de trigo y centeno y una masa fermentada al estilo tradicional. Elaborado con ingredientes 100 % naturales, sin aditivos.

5000921

ORGANIC BOULOT MULTIGRAIN 450

BE-BIO-01

450 g
12 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
COCER 210°C · 14-16'
PRECOCIDO

Pan ecológico elaborado con harina de trigo y centeno, enriquecido con semillas de girasol ecológicas, semillas de sésamo ecológicas, linaza ecológica y semillas de amapola ecológicas. Elaborado con ingredientes 100 % naturales, sin aditivos.

LOAVES MADE WITH LOVE
PANESCO.COM

5001058

ORGANIC PAVÉ BÛCHERON 500

BE-BIO-01

500 g
14 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
COCER 210°C · 14-16'
PRECOCIDO

Pan de payés tradicional orgánico, horneado a la piedra y con una incisión en forma de cruz en la parte superior. Enriquecido con un toque de malta tostada y espolvoreado con harina.

HOGAZAS Y BLOOMERS

5001281

FARMERS BREAD DARK 500

500 g
12 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
COCER 210°C · 14-16'
PRECOCIDO

Pan moreno redondo, de estilo rústico, multicereal, elaborado con harina de trigo y centeno, enriquecido con avena y centeno, linaza, semillas de calabaza, semillas de sésamo, avena y cebada malteada. Espolvoreado con harina.

5001281

2104400

SOURDOUGH BOULOT WHITE

550 g
11 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
COCER 210°C · 14-16'
PRECOCIDO

Pan payés blanco de estilo rústico elaborado con harina de trigo y centeno, con masa fermentada de centeno como base, amasado a mano, espolvoreado con harina y horneado a la piedra. Un proceso único de mezclado lento y tiempos de reposo más largos garantizan una mejor hidratación de la masa. El resultado de esto es un pan de estructura abierta, con un ligero sabor a masa madre y con una frescura más duradera.

2104401

SOURDOUGH BOULOT MULTIGRAIN

600 g
11 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
COCER 210°C · 14-16'
PRECOCIDO

Pan multicereales malteado de estilo rústico elaborado con trigo y centeno, con una masa fermentada de centeno como base, enriquecido con semillas de sésamo, pepitas de girasol y linaza; amasado a mano y horneado a la piedra. Un proceso único de mezclado lento y tiempos de reposo más largos garantizan una mejor hidratación de la masa. El resultado de esto es un pan de estructura abierta, con un ligero sabor a masa madre y con una frescura más duradera.

\

“If bread feeds the body, stories nourish te soul.”

ALEX MORRITT

5000689

SPELT BREAD 600

600 g
15 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
COCER 210°C · 14-16’
PRECOCIDO

Hogaza de pan elaborada a partir de una masa fermentada integral, con una bonita corteza, gruesa y agrietada.

5001282

FARMERS BREAD WHITE 600

600 g
12 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
COCER 210°C · 14-16’
PRECOCIDO

Hogaza rústica, talla mediana, de masa madre con una fina corteza crujiente y una miga ligera y esponjosa, siguiendo una antigua receta de las Ardenas con harina de trigo y un poco de harina de centeno, espolvoreada con harina.

5000688

MILLER LOAF 600

600 g
10 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
COCER 210°C · 9-11’
PRECOCIDO

Hogaza de pan, talla mediana, moreno enriquecida, hecha con masa madre de harina de trigo, harina de centeno y malta, con una corteza fina y crujiente y una miga ligera y esponjosa, decorado con semillas de girasol, salvado de trigo, semillas de sésamo, sémola de avena y sémola de avena.

HOGAZAS Y BLOOMERS

5001383

FIBER RICH BOULOT DARK

830 g
6 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
COCER 210°C · 9-11'
PRECOCIDO

Hogaza de pan rica en fibra de harina de trigo y malta de cebada tostada y una mezcla de pipas de calabaza, centeno, pipas de girasol, mijo (sorgo) y avena. Espolvoreada con harina.

5001176

WHITE BLOOMER FB 800

800 g
6 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
COCER 200°C · Menos de 3'
LISTO

Barra de pan blanco tradicional con finas incisiones diagonales, corteza crujiente y textura suave.

5001447

LARGE SOURDOUGH BOULOT MULTIGRAIN

900 g
9 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
COCER 210°C · 14-16'
PRECOCIDO

Pan grande multicereales malteado de estilo rústico elaborado con trigo y centeno, con una masa fermentada de centeno como base, enriquecido con semillas de sésamo, pepitas de girasol y linaza; amasado a mano y horneado a la piedra. Un proceso único de mezclado lento y tiempos de reposo más largos garantizan una mejor hidratación de la masa. El resultado de esto es un pan de estructura abierta, con un ligero sabor a masa madre y con una frescura más duradera.

5000536 **5000896**

PANESCO FOOD.COM

5001440
RUSTIC SOURDOUGH LOAF WHITE

1100 g — ± 41 cm
6 UD/CAJA — 32 CAJA/PAL
COCER 210°C · 19-21'
PRECOCIDO

Pan de trigo de estilo tradicional francés elaborado con masa fermentada y un poco de centeno; horneado a la piedra. Elaborado con ingredientes 100 % naturales, sin aditivos.

5001442
RUSTIC SOURDOUGH LOAF MULTIGRAIN

1100 g — ± 41 cm
6 UD/CAJA — 32 CAJA/PAL
COCER 210°C · 19-21'
PRECOCIDO

Pan de trigo (malteado) multicereales de estilo tradicional francés elaborado con masa fermentada, centeno y harina de cebada malteada asada, enriquecido con semillas de lino negro y mijo, horneado a la piedra.

5000536
PAIN POLKA 1100

1100 g — ± 48 cm
8 UD/CAJA — 24 CAJA/PAL
COCER 210°C · 19-21'
PRECOCIDO

Barra muy tradicional con corteza delgada y crujiente y una miga húmeda con grandes burbujas de aire, horneada a la piedra, espolvoreada con harina y con incisiones cruzadas.

5000896
PAIN POLKA MULTICÉRÉALES 1100

1100 g — ± 49 cm
8 UD/CAJA — 24 CAJA/PAL
COCER 210°C · 19-21'
PRECOCIDO

Barra muy tradicional con corteza delgada y crujiente y una miga húmeda con grandes burbujas de aire, enriquecida con 8 harinas, semillas o granos distintos. Horneada a la piedra, espolvoreada con harina y con incisiones cruzadas.

HOGAZAS Y BLOOMERS

5001602

PAVÉ FERMIER

1100 g
6 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
COCER 210°C · 19-21'
PRECOCIDO

Barra artesanal de masa fermentada de trigo blanco con levadura natural, elaborada siguiendo la tradición con un tiempo de maduración de más de 48 horas. Da como resultado una miga elástica, húmeda y semiabierta con una sabrosa y fina corteza. Espolvoreado con harina y horneado a la piedra.

5001602

5001603

PAVÉ MEUNIER

1100 g
6 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
COCER 210°C · 19-21'
PRECOCIDO

Barra artesanal de pan moreno de masa fermentada multicereal elaborada con harina de trigo, harina integral de trigo y harina de centeno, con cereales remojados en levadura natural líquida (semillas de centeno, sésamo, girasol, amapola, linaza amarilla y marrón) y una decoración de semillas de sésamo y sémola de mijo. Horneada a la piedra.

EQUAL
SLICES WITH
AN INCOMPARABLE
TASTE
PANESCO.COM

PANESCO FOOD.COM

2104372

PAVÉ GARDE CHASSE 1900

1900 g
4 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
COCER 210°C · 19-21'
PRECOCIDO

Un pan de trigo de estilo rústico elaborado con masa fermentada de trigo que mejora el sabor de la miga húmeda y la corteza gruesa. Espolvoreado con harina y horneado a la piedra.

2104366

PAVÉ GARDE FORESTIER 1900

1900 g
4 UD/CAJA — 36 CAJA/PAL
COCER 210°C · 19-21'
PRECOCIDO

Pan rústico elaborado con harina de trigo, centeno y malta tostada y enriquecido con soja y semillas de girasol y sésamo. Espolvoreado con harina y horneado a la piedra.

5001602 **5001603** **2104372**
5001604 **2104366**

5001604

PAVÉ GARDE MESSIER 1900

1900 g
4 UD/CAJA — 40 CAJA/PAL
COCER 210°C · 19-21'
PRECOCIDO

Barra artesanal morena de masa fermentada multicereal, elaborada con trigo y trigo integral. Con levadura natural líquida de harina de trigo y centeno, enriquecida con sésamo, linaza y pipas de calabaza tostados. Decorada con linaza y semillas de sésamo, horneada a la piedra.

PAN PARA TOSTAR PRECORTADO

5001776

GLUTEN-FREE BREAD SLICES MIX

110 g
2 x 12 x 5 UD/CAJA — 112 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
DESCONGELAR Y SERVIR

Caja formada por 24 paquetes: 12 paquetes de 5 rebanadas de pan ligero sin gluten y sin lactosa elaborado con harina de arroz y malta de mijo, y 12 paquetes de 5 rebanadas de pan multisemillas sin gluten y sin lactosa, enriquecido con pipas de girasol y linaza. Cada paquete lleva impresa la etiqueta «sin gluten» y «sin lactosa».

5000484

TRAMEZZINO

1000 g — 10 slices / 45 cm
6 UD/CAJA — 48 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
DESCONGELAR Y SERVIR

Pan de molde blanco, cortado horizontalmente y sin corteza; 10 rebanadas de 45 x 10 x 0,85 cm. Ideal para sándwiches, canapés y tostadas.

5000779

TRAMEZZINO RYE

1000 g — 10 slices / 45 cm
6 UD/CAJA — 48 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
DESCONGELAR Y SERVIR

Pan de molde de trigo con harina de centeno, cortado horizontalmente y sin corteza; 10 rebanadas de 45 x 10 x 0,85 cm. Ideal para sándwiches, canapés y tostadas.

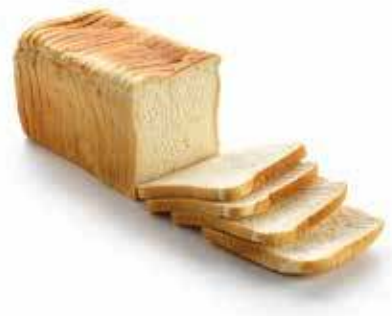
PANESCO FOOD.COM

5001008

SANDWICH BREAD WHITE 800

800 g — 18 + 2 slices
10 x 1 UD/CAJA — 48 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 240'
DESCONGELAR Y SERVIR

Pan de molde blanco cuadrado, cortado en rebanadas; 18 rebanadas de 12 x 12 x 1,2 cm (+ 2 cortezas). Ideal para sándwiches y tostadas.



5001009

SANDWICH BREAD MALTED 800

800 g — 18 + 2 slices
10 x 1 UD/CAJA — 48 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 240'
DESCONGELAR Y SERVIR

Pan de molde cuadrado y rebanado con copos de trigo malteados, salvado de trigo y harinas de cebada y trigo malteado; 18 rebanadas de 12 x 12 x 1,2 cm (+ 2 cortezas). Ideal para sándwiches y tostadas.

5001609

SOURDOUGH LOAF WHITE PRE-SLICED

1000 g — 21-22 + 2 slices
5 x 1 UD/CAJA — 48 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 60' in COCER bag
COCER 170°C · 6-8' in COCER bag
LISTO

Barra de trigo blanca precortada recién horneada con masa fermentada de trigo y centeno; 21-22 rebanadas utilizables de 17 mm de grosor con una miga suave y tierna y una corteza crujiente con más sabor y aroma. Cada pan se presenta en una bolsa de horneado, preparado para ser cocido. Idóneo para bocadillos de estilo rústico, paninis y tostadas.

5001608

SOURDOUGH LOAF MULTIGRAIN PRE-SLICED

1000 g — 21-22 + 2 slices
5 x 1 UD/CAJA — 48 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 60' in COCER bag
COCER 170°C · 6-8' in COCER bag
LISTO

Barra multicereal precortada recién horneada con masa fermentada de trigo y centeno; 21-22 rebanadas utilizables de 17 mm de grosor con una miga suave y tierna y una corteza crujiente con más sabor y aroma. Cada pan se presenta en una bolsa de horneado, preparado para ser cocido. Idóneo para bocadillos de estilo rústico, paninis y tostadas.

PANESCO FOOD.COM

SALADOS

124 MINI-APERITIVOS

127 ENTRANTES

130 TENTEMPIÉS SALADOS

TYD
TREAT YOUR DRINK

TREAT YOUR DRINK: UN PEQUEÑO EXTRA QUE MARCA LA DIFERENCIA

Ofrecer a sus clientes la posibilidad de pasar un rato agradable juntos o una gran velada es su objetivo más importante como chef. A menudo, esto depende de los pequeños detalles, como un toque extra original. Sin duda, un bocado sorprendente acompañado con bebidas o un entrante especial antes de una cena pueden redondear la experiencia.

Los sabrosos productos de PANESCO se han desarrollado para permitirle ofrecer un valor añadido a la experiencia de su cliente sin tener que dedicarle demasiado tiempo. Nuestros sabrosos bocados rellenos están listos para servir en menos de 5 minutos, pero también puede darles su propio toque personal. El acompañamiento perfecto para una bebida o un plato que hará las delicias de sus comensales.

TYD
TREAT YOUR DRINK

Amplia variedad
de sugerencias para:

APERITIVOS PARA BEBIDAS
PLATOS PARA COMPARTIR
ENTRANTE
HIGH WINE
PRIMER PLATO
RECEPCIÓN

MINI-APERITIVOS

“While eating your appetizer, don’t be concerned with dessert.”

WAYNE DYER

PANESCO FOOD.COM

\

“The decline of the aperitif may well be one of the most depressing phenomena of our time.”

LUIS BUNUEL

5001305

MINI BRUSCHETTA MIX

38 g
3 x (8 x 3) UD/CAJA — 104 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15’
COCER 180°C · 4-6’
SÍRVASE CALIENTE

Surtido de auténticas bruschettas, crujientes rebanadas de baguette con ajo, aceite y tomate, con varios sabrosos aderezos: «Spinaci» con queso, espinacas y tomate a dados; «Salami» con queso, salami y pimiento troceado; «Pomodori» con queso y tomates a dados.

5001307

MINI PIZZETTA APÉRO

30 g
30 x 4 UD/CAJA — 104 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15’
COCER 220°C · 7-8’
SÍRVASE CALIENTE

Minipizzas para aperitivo realizadas con masa de pizza con salsa de tomate, mozzarella, Emmental y albahaca.

MINI-APERITIVOS

5001867

MINI PIZZA FAGOTTINI MIX

± 30 g
± 70 UD/CAJA - 3 X 700 g UD/CAJA — 168 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 6-8'
SÍRVASE CALIENTE

Caja surtida con originales minitulipanes de pizza elaborados a mano con tres sabores diferentes: pesto con rúcula y tomate, queso fontina y beicon, pepperoni y mozzarella.

5001680

MINI PIZZA CUP MIX

± 28 g
± 75 UD/CAJA - 3 X 700 g UD/CAJA — 168 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 180°C · 6-8'
SÍRVASE CALIENTE

Surtido de minivasitos de masa de pizza tradicional, con un abundante relleno de mozzarella de 3 sabores diferentes: berenjena-parmigiana, espinacas-bechamel, tomate-mozzarella.

5001770

MINI SAVOURY CUP MIX

20 g
3 x 40 UD/CAJA — 120 CAJA/PAL
COCER 180°C · 8-10'
SÍRVASE CALIENTE

Surtido de minitartaletas de pasta quebrada con tres formas y rellenos diferentes: 40 tartaletas redondas quiche lorraine, 40 tartaletas triangulares con salsa de tomate y albahaca y mozzarella, 40 tartaletas cuadradas con queso emmental, beaufort y cantal.

5000849

MINI TARTELETTE APÉRO MIX

18 g
5 x (5 x 5) UD/CAJA — 144 CAJA/PAL
COCER 180°C · 12-15'
SÍRVASE CALIENTE

Surtido de sabrosos pastelitos que consisten en un relleno delicioso en una copa de pasta quebrada con 5 sabores distintos: 5 de salmón y eneldo, 5 de coliflor y brócoli, 5 de tomate, queso de cabra y albahaca, 5 de tartiflette, 5 de champiñones, ajo y perejil.

ENTRANTES

PANESCO FOOD.COM

5001280

WHITE 4-TO-SHARE WITH GARLIC

150 g
12 UD/CAJA — 120 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 15'
COCER 200°C · 8-10'
PRECOCIDO

Pan de ajo para compartir en forma de trébol de cuatro hojas, formado por 4 minipanecillos de trigo, horneados juntos en una bandeja cubiertos y rellenos de ajo y hierbas provenzales.

5001682

QUICHE LORRAINE SQUARE

200 g
18 UD/CAJA — 126 CAJA/PAL
COCER 170°C · 40-44'
SÍRVASE CALIENTE

Sabrosa tarta de hojaldre de original forma cuadrada rellena de una deliciosa mezcla de huevo, nata, beicon y queso Emmental.

5001683

QUICHE SPINACH GOAT CHEESE SQUARE

200 g
18 UD/CAJA — 126 CAJA/PAL
COCER 170°C · 40-44'
SÍRVASE CALIENTE

Sabrosa tarta de hojaldre de original forma cuadrada rellena de una deliciosa mezcla de huevo, nata, espinacas y queso de cabra.

"The appetite is sharpened by the first bite."

JOSÉ RIZAL

Piece of Break
HANDHELD SAVOURY SNACKS

SOBRE LA MARCHA

Cada vez resulta más difícil mantener un mismo horario para las comidas. Sobre todo por la semana, cuando se suelen hacer las cosas «sobre la marcha» y con muy poca anticipación. En las ciudades, muchos jóvenes están pasando de hacer tres comidas fijas a comer algo rápido, más a menudo y más rápidamente, cuando y donde tienen un momento libre.

CON MUY POCA ANTICIPACIÓN

Estos cambios en los hábitos alimentarios representan oportunidades nuevas. Implican un aumento de la demanda de tentempiés a lo largo del día, una demanda que debemos satisfacer.
La gama «Piece of Break» de PANESCO está formada exclusivamente por aperitivos o complementos apetitosos, sabrosos y modernos.

EN CUALQUIER MOMENTO Y LUGAR

La hemos diseñado para que preparar un «Piece of Break» sea realmente pan comido. Tan solo hay que hornearlo y servir. ¡Está chupado! Se obtienen unos magníficos resultados con muy poco esfuerzo y apenas recursos.

Un delicioso bocado que le permitirá conquistar los corazones de sus clientes. ¡En cualquier momento y lugar!

TENTEMPIÉS SALADOS

2504283

BELGIAN SAUSAGE ROLL

169 g
50 UD/CAJA — 80 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 170°C · 30-32'
SÍRVASE CALIENTE

Tentempié de pasta de hojaldre de alta calidad relleno de salchicha de aves de corral y cerdo.

5000023

DUTCH CHEESE LATTICE

130 g
60 UD/CAJA — 80 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 170°C · 30-32'
SÍRVASE CALIENTE

Pasta de hojaldre rellena de soufflé de queso y decorada con queso rallado.

5001508

MINCED MEAT ROLL

130 g
60 UD/CAJA — 80 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 170°C · 30-32'
SÍRVASE CALIENTE

Hojaldre con carne de cerdo y ternera picada condimentada.

“I won’t be impressed with technology until I can download snacks.”

UNKNOWN AUTHOR

5001649

5001649

CROISSANT HAM CHEESE FILLING

100 g
2 x 30 UD/CAJA — 56 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 30'
COCER 170°C · 20-22'
SÍRVASE CALIENTE

Bonito y voluminoso cruasán de mantequilla en capas con relleno de queso Gouda y daditos de jamón cocido, cubierto de crujiente queso Gouda.

TENTEMPIÉS SALADOS

5001684

OVAL PIZZETTA MULTIGRAIN VEGETABLES

135 g
24 UD/CAJA — 96 CAJA/PAL
COCER 200°C · 8-10'
SÍRVASE CALIENTE

Porción individual de pizza de forma ovalada con deliciosa salsa de tomate, cubierta de daditos de queso blanco, champiñones, pimientos y trocitos de aceitunas.

5001686

OVAL PIZZETTA SALAMI ARRABIATA

135 g
24 UD/CAJA — 96 CAJA/PAL
COCER 200°C · 8-10'
SÍRVASE CALIENTE

Porción individual de pizza de forma ovalada con salsa de tomate picante (aromatizada con ajo, orégano y chile) y guarnición de lonchas de salami, champiñones y queso rallado.

5001373

FILLED PANINI CHICKEN CHEESE

235 g
14 x 1 UD/CAJA — 96 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 360'
COCER 200°C · 4-6'
o GRILL 220°C · 3-5'
SÍRVASE CALIENTE

Panini espolvoreado con pimentón, con pollo, queso y salsa de tomate.

PANESCO FOOD.COM

5000867

PANIZZA VENEZIA

150 g
8 x 4 UD/CAJA — 84 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 60'
COCER 220°C · 8-10'
SÍRVASE CALIENTE

Una base de pizza tradicional en forma de barco rellena de puré de tomate y mozzarella.

5001765

CESTINO HAM MOZZARELLA

120 g
25 UD/CAJA — 104 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 60'
COCER 200°C · 7-9'
SÍRVASE CALIENTE

Auténtico aperitivo de pizza con un rico relleno de jamón cocido, mozzarella y queso stracciatella sobre masa de pizza tradicional, doblada a mano formando un cesto.

5001467

FILLED FOCACCIA MEDITERRANEA

200 g
14 x 1 UD/CAJA — 96 CAJA/PAL
DESCONGELAR 4°C · 360'
COCER 200°C · 4-6'
o GRILL 220°C · 3-5'
SÍRVASE CALIENTE

Focaccia con hierbas, mozzarella, pesto de albahaca y tomates semideshidratados.

5001764

CESTINO VEGGIE MOZZARELLA

120 g
25 UD/CAJA — 104 CAJA/PAL
DESCONGELAR 22°C · 60'
COCER 200°C · 7-9'
SÍRVASE CALIENTE

Auténtico aperitivo de pizza con un rico relleno de verduras cocidas (pimiento morrón, berenjena, calabacín y cebolla roja) y mozzarella sobre masa de pizza tradicional, doblada a mano formando un cesto.

LISTA DE PRODUCTOS POR ORDEN ALFABÉTICO — ALÉRGENOS

CLAVE ALÉRGENOS p142

A			
28	**5000113**	ALMOND COOKIE WITH BUTTER	• • • • •	
43	**5000996**	APFELSTRUDEL 125	•
43	**5001369**	APPLE TART MAISON	• • •
43	**5000697**	APPLE TART NORMANDE	• • •
21	**5000901**	APPLE TURNOVER	•
67	**5001854**	ARTISAN DEMI TWIST DIAVOLINO	•
100	**5001855**	ARTISAN DEMI TWIST MULTIGRAIN	• •
67	**5001856**	ARTISAN DEMI TWIST ONION	•
100	**5001853**	ARTISAN DEMI TWIST WHITE	•
107	**5001858**	ARTISAN TWIST MULTIGRAIN	• •
107	**5001857**	ARTISAN TWIST WHITE	•
B			
92	**5001766**	BAGEL	• •
92	**5000563**	BAGEL 85	• •
92	**5001769**	BAGEL EVERYTHING	• • •
93	**5001768**	BAGEL MULTIGRAIN	• •
92	**5001767**	BAGEL SESAME POPPY	• • •
106	**5001146**	BAGUETTE À L' ANCIENNE 280	•
106	**5001145**	BAGUETTE MULTICÉRÉALES À L' ANCIENNE 280	• •
104	**5001277**	BARRA BASTON 375	•
96	**5001483**	BARRA BASTON MEDIA 155	•
106	**5001276**	BARRA CAMPESINA 270	•
106	**5000106**	BARRA GALLEGA 260	•
98	**5000602**	BARRA GALLEGA MEDIA 125	•
98	**5000787**	BARRA GALLEGA MEDIA PAYSAN 125	•
98	**5001117**	BARRA RÚSTICA 100	•
98	**5001257**	BARRA RÚSTICA MULTICÉRÉALES 100	• •
45	**5000845**	BAVAROIS CHOCOLATE ALMOND MILK	• • • • •
45	**5000844**	BAVAROIS RASPBERRY LEMON	• • • • •
31	**5001588**	BELGIAN APPLE RING CAKE	• • • •
31	**5001589**	BELGIAN CHOCOLATE RING CAKE	• • • •
130	**2504283**	BELGIAN SAUSAGE ROLL	• •
33	**5000105**	BELGIAN SUGAR WAFFLE	• • •
39	**5001846**	BLUEBERRY RED VELVET CAKE	• • • •
96	**2104370**	BOCATA 140	•
68	**5000798**	BOCATINO ROMBO 30	•
78	**5000617**	BOWL BREAD	• •
84	**2104357**	BRIOCHE BUN 85	• •

LISTA DE PRODUCTOS POR ORDEN ALFABÉTICO — ALÉRGENOS

B																
83	**5001676**	BRIOCHE BUN MINI 10	•		•				•							
83	**2104204**	BRIOCHE BUN PRE-SLICED 30	•						•							
84	**2104377**	BRIOCHE BUN PRE-SLICED 85	•						•							
83	**2104386**	BRIOCHE BUN RUSTIC 30	•						•							
82	**2104425**	BRIOCHE HOT DOG ROLL 70	•						•							
32	**5000330**	BROWNIE DOUBLE CHOC	•		•			•	•							
33	**5000622**	BRUSSELS WAFFLE	•		•				•							
104	**5000469**	BÛCHETTE CAMPAGNARDE 340	•													
C																
21	**5000970**	CARIBBEAN TWISTER	•		•			•	•							
133	**5001765**	CESTINO HAM MOZZARELLA	•						•							
133	**5001764**	CESTINO VEGGIE MOZZARELLA	•						•							
85	**5001843**	CHEESE GRATIN ROLL	•						•							
28	**5000574**	CHOC CHIP COOKIE	•		•			•	•							
41	**5001850**	CHOCOLATE BARLET	•		•				•							
38	**5001364**	CHOCOLATE CREAM CAKE	•		•			•	•							
38	**5001847**	CHOCOLATE RASPBERRY DREAM CAKE	•		•			•	•							
47	**5001844**	CHOCOLATE SALTED CARAMEL DELIGHT	•		•			•	•	•						
95	**2104384**	CIABATTA 105	•													
104	**5000559**	CIABATTA 250	•													
95	**2104368**	CIABATTA FB 120	•													
95	**2104395**	CIABATTA MULTIGRAIN 85	•									•				
81	**5000935**	CIABATTA PRE-GRILLED PRE-SLICED 120	•													
81	**5001612**	CIABATTA SQUARE FB PRE-SLICED	•													
104	**2104403**	CIABATTA XL 300	•													
22	**5001473**	CINNAMON SWIRL	•		•				•							
42	**5001914**	CLASSIC CHEESECAKE	•		•			•	•							
65	**5001453**	CRAMIQUE	•		•				•							
65	**5001454**	CRAQUELIN	•		•				•							
17	**5001648**	CROISSANT ALMOND FILLING	•					•	•	•						
15	**5001592**	CROISSANT ARTISANAL AU BEURRE	•		•				•							
15	**5000655**	CROISSANT AU BEURRE 65	•		•				•							
15	**2004117**	CROISSANT AU BEURRE FB 45	•						•							
15	**5000914**	CROISSANT AU BEURRE FB 55	•						•							
16	**5001751**	CROISSANT AU BEURRE MULTIGRAIN 80	•						•							
17	**5001647**	CROISSANT CHOCOLATE HAZELNUT FILLING	•					•	•	•						
16	**5001211**	CROISSANT CURVED	•		•											
17	**5001673**	CROISSANT DOUBLE COLOUR CHOCO FILLED	•		•			•	•	•						

LISTA DE PRODUCTOS POR ORDEN ALFABÉTICO — ALÉRGENOS

C																	
17	**5001674**	CROISSANT DOUBLE COLOUR RASPBERRY FILLED	•		•				•								
131	**5001649**	CROISSANT HAM CHEESE FILLING	•		•				•								
40	**5000640**	CROSTATA AL LIMONE	•		•				•								
86	**5001800**	CRYSTAL ROLL BEER PRE-SLICED	•														
86	**5001802**	CRYSTAL ROLL MULTIGRAIN PRE-SLICED	•					•	•				•				
86	**5001801**	CRYSTAL ROLL RUSTIC PRE-SLICED	•														
D																	
23	**5000732**	DANISH CUSTARD CROWN	•		•				•	•							
23	**5001472**	DANISH MIX	•		•	•			•	•							
103	**2104389**	DEMI BAGUETTE FB 120	•						•								
28	**5000575**	DOUBLE CHOC CHIP COOKIE	•		•			•	•								
130	**5000023**	DUTCH CHEESE LATTICE	•		•			•	•			•					
F																	
110	**5001281**	FARMERS BREAD DARK 500	•										•				
111	**5001282**	FARMERS BREAD WHITE 600	•														
43	**5000979**	FEUILLETÉ AUX POMMES	•						•								
90	**2104402**	FIBER RICH BAGNAT DARK	•														
90	**2104388**	FIBER RICH BAGNAT WHITE	•														
133	**5001467**	FILLED FOCACCIA MEDITERRANEA	•		•				•			•	•				
132	**5001373**	FILLED PANINI CHICKEN CHEESE	•		•			•	•			•					
88	**5000791**	FLAGUETTE	•						•								
88	**5001149**	FLAGUETTE DEMI-LUNE	•						•								
88	**5001088**	FLAGUETTE MILLER	•										•				
88	**5000961**	FLAGUETTE TOMATO BLACK OLIVE	•						•								
33	**5000709**	FLANDERS SWEET PANCAKES	•		•				•								
29	**5001288**	FLAPJACK CHOCOLATE CHIP	•		•			•	•								
29	**5001043**	FLAPJACK FRUIT	•		•				•								
77	**5000361**	FOCACCIA OLIO FB	•														
77	**5000481**	FOCACCIA POMODORI	•														
76	**5000265**	FOCACCIA ROLL FB FINE HERBS PRE-SLICED	•														
77	**5000786**	FOCACCIA ROSMARINO	•														

LISTA DE PRODUCTOS POR ORDEN ALFABÉTICO — ALÉRGENOS

G																	
116	**5001776**	GLUTEN-FREE BREAD SLICES MIX						•	•								
28	**5001436**	GLUTEN-FREE CHOC CHIP COOKIE			•			•	•	•							
75	**5001777**	GLUTEN-FREE ROLL MULTIGRAIN							•								
66	**5001435**	GLUTEN-FREE ROLL RAISIN NUTS						•		•							
103	**2104405**	GOLDEN SOFT DEMI BAGUETTE 140	•						•								
103	**2104404**	GOLDEN SOFT DEMI BAGUETTE MULTIGRAIN 140	•					•	•				•				
I																	
39	**5001366**	ICED CARROT CAKE	•		•			•	•	•							
K																	
73	**2104532**	KAISER ROLL	•														
73	**2103232**	KAISER ROLL MULTIGRAIN	•														
73	**5001099**	KAISER ROLL SCHWARZWALD	•					•					•				
L																	
112	**5001447**	LARGE SOURDOUGH BOULOT MULTIGRAIN	•										•				
85	**5001675**	LAUGEN BUN PRE-SLICED 80	•														
82	**5001725**	LAUGEN HOT DOG BUN PRE-SLICED 80	•														
41	**5001849**	LEMON MERINGUE BARLET	•		•				•								
31	**5001522**	LEMON RING CAKE	•		•				•								
67	**5000837**	LINEA RUSTICHINI	•														
M																	
22	**5000731**	MAPLE PECAN PLAIT	•		•				•	•				•			
42	**5001913**	MARBLED BLUEBERRY CHEESECAKE	•		•			•	•								
71	**5000511**	MARGUERITE 300	•														
71	**5000510**	MARGUERITE CAMPAGNE 300	•										•				
16	**5000654**	MAXI CROISSANT AU BEURRE 75	•		•				•								
111	**5000688**	MILLER LOAF 600	•					•					•				
130	**5001508**	MINCED MEAT ROLL	•		•			•	•								
57	**5001287**	MINI AMERICAN MUFFIN MIX	•		•			•	•								
52	**5000772**	MINI BAVAROIS PARADISO MIX	•		•			•	•	•							
56	**5001499**	MINI BEIGNET CARAMEL	•		•				•								
56	**5001178**	MINI BEIGNET CHOCO NOISETTES	•		•			•	•	•							
56	**5001289**	MINI BEIGNET FRUITS ROUGES	•		•				•								
56	**5001839**	MINI BEIGNET SPECULOOS	•		•			•	•								
125	**5001305**	MINI BRUSCHETTA MIX	•						•								

LISTA DE PRODUCTOS POR ORDEN ALFABÉTICO — ALÉRGENOS

M

68	**2104392**	MINI CIABATTA FB MIX	•					•				•			
70	**2104379**	MINI CLASSIC ROLL 35 MIX	•									•			
14	**5000648**	MINI CROISSANT AU BEURRE	•		•				•						
14	**5001456**	MINI CROISSANT AU BEURRE CURVED	•						•						
14	**5001758**	MINI CROISSANT DOUBLE COLOUR CHOCO	•		•			•	•	•					
14	**5001757**	MINI CROISSANT DOUBLE COLOUR RASPBERRY	•		•				•						
19	**5001458**	MINI DANISH MARZIPAN TWISTER	•		•				•	•		•			
19	**5000929**	MINI DANISH MIX	•		•				•	•					
68	**2104237**	MINI DIAMOND ROLL MIX	•					•				•			
55	**5001502**	MINI AMERICAN BERLINER FANCY MIX	•					•	•	•					
57	**5001500**	MINI DUTCH PANCAKE BITES	•		•				•						
55	**5000110**	MINI ÉCLAIR VANILLA CHOCOLATE	•		•			•	•						
18	**5001150**	MINI FEUILLETÉ AUX FRUITS MIX	•		•				•						
53	**5001362**	MINI MACARONS DE MALMÉDY	•		•			•	•	•					
53	**5001507**	MINI MACARONS DE PARIS COFFRET			•			•	•	•					
19	**5000971**	MINI MAPLE PECAN PLAIT	•		•				•	•			•		
52	**5001363**	MINI MOELLEUX INTENSE	•		•			•	•						
69	**5001355**	MINI PAGNOTTELLA CLASSICO 35 MIX	•												
67	**5001279**	MINI PAGNOTTELLA MEDITERRANEA 45 MIX	•												
70	**5001266**	MINI PAGNOTTELLA PAESANO 45	•												
70	**5001265**	MINI PAGNOTTELLA RUSTICA 45	•												
18	**5000649**	MINI PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE	•		•			•	•						
18	**5000650**	MINI PAIN AUX RAISINS AU BEURRE	•		•				•						
52	**5001692**	MINI PASTEL DE NATA	•		•				•						
126	**5001680**	MINI PIZZA CUP MIX	•						•						
126	**5001867**	MINI PIZZA FAGOTTINI MIX	•						•						
125	**5001307**	MINI PIZZETTA APÉRO	•						•						
64	**2104406**	MINI PREMIUM BRIOCHE ROLL 22	•						•						
69	**5001865**	MINI ROSE ROLL 30 MIX	•						•			•			
69	**5000550**	MINI RUSTIC ROLL 40 MIX	•									•			
126	**5001770**	MINI SAVOURY CUP MIX	•		•				•						
68	**5001376**	MINI SOFT ROLL 17 MIX	•						•			•		•	
57	**5001910**	MINI SUGAR WAFFLE TREATS	•		•										
126	**5000849**	MINI TARTELETTE APÉRO MIX	•		•	•			•						

LISTA DE PRODUCTOS POR ORDEN ALFABÉTICO — ALÉRGENOS

M																
18	**5001620**	MINI TORSADE AU CHOCOLAT AU BEURRE	•		•			•	•							
53	**5001842**	MIRLITONS SYMPHONY														
44	**5001771**	MOELLEUX CHOCOLATE	•		•			•	•							
30	**5001606**	MUFFIN APPLE CINNAMON	•		•				•							
30	**5001607**	MUFFIN CHOCOLATE SALTED CARAMEL	•		•			•	•	•						
31	**5000677**	MUFFIN DOUBLE CHOC CHIP SINGLE WRAPPED	•		•			•	•							
30	**5001605**	MUFFIN MULTISEED RED FRUIT	•		•				•				•			
112	**5001383**	MULTIGRAIN BOULOT DARK	•													
85	**5001840**	MULTI SEED'R BUN														
O																
109	**5000921**	ORGANIC BOULOT MULTIGRAIN 450	•										•			
95	**5001139**	ORGANIC CIABATTA FB MULTIGRAIN 100	•										•			
16	**5001851**	ORGANIC CROISSANT AU BEURRE 70	•		•				•							
20	**5001852**	ORGANIC PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE 75	•		•			•	•							
109	**5000922**	ORGANIC PAVÉ AU LEVAIN 450	•													
109	**5001058**	ORGANIC PAVÉ BÛCHERON 500	•										•			
132	**5001684**	OVAL PIZZETTA MULTIGRAIN VEGETABLES	•						•				•			
132	**5001686**	OVAL PIZZETTA SALAMI ARRABIATA	•						•							
P																
105	**5001185**	PAGNOTTA PAESANO 450	•										•			
105	**5001184**	PAGNOTTA RÚSTICA 400	•													
96	**5001182**	PAGNOTTELLA PAESANO 110	•										•			
96	**5001181**	PAGNOTTELLA RUSTICA 110	•													
20	**5001911**	PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE FB	•					•	•							
20	**5001591**	PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE ROYAL	•		•			•	•							
20	**5000652**	PAIN AUX RAISINS AU BEURRE	•		•				•							
113	**5000536**	PAIN POLKA 1100	•													
113	**5000896**	PAIN POLKA MULTICÉRÉALES 1100	•										•			
91	**5000643**	PAN BAGNAT CROSSED	•													
91	**2103645**	PAN BAGNAT FB MULTIGRAIN	•						•				•			
91	**2104439**	PAN BAGNAT OREGANO	•													
71	**5000855**	PANE FIESTA 240	•										•			
80	**2104385**	PANINI 125	•													
81	**5000483**	PANINI FOCCACINA PRE-SLICED	•													
79	**2103759**	PANINI HERBS PRE-GRILLED 110	•													
79	**2104160**	PANINI HERBS PRE-GRILLED PRE-SLICED 110	•													
79	**2104364**	PANINI PRE-GRILLED 110	•													
79	**2104410**	PANINI PRE-GRILLED PRE-SLICED 110	•													
81	**5000898**	PANINI SESAME NIGELLA	•										•			
80	**2104218**	PANINI WHOLEMEAL PRE-GRILLED PRE-SLICED	•													

LISTA DE PRODUCTOS POR ORDEN ALFABÉTICO — ALÉRGENOS

P

133	**5000867**	PANIZZA VENEZIA	•					•							
47	**5001573**	PARADE OF BELGIAN CHOCOLATE QUENELLES	•		•			•	•	•					
66	**2104414**	PAVÉ CRANBERRY 450	•												
114	**5001602**	PAVÉ FERMIER	•												
115	**2104372**	PAVÉ GARDE CHASSE 1900	•												
115	**2104366**	PAVÉ GARDE FORESTIER 1900	•					•				•			
115	**5001604**	PAVÉ GARDE MESSIER 1900	•									•			
114	**5001603**	PAVÉ MEUNIER	•									•			
97	**5000795**	PETIT PAIN ARDENNAIS MIX	•					•				•			
74	**5000796**	PETIT PAIN GALLEGA 60	•												
99	**5000954**	PETIT PAIN RUSTIQUE MULTICÉRÉALES 125	•									•			
99	**5001201**	PETIT PAIN RUSTIQUE NATURE 125	•												
53	**5001841**	PETITS-FOURS ICONIC	•		•			•	•	•					
87	**5001375**	POLDER BREAD ROLL 100	•												
64	**2104374**	PREMIUM BELGIAN BRIOCHE ROLL	•		•				•						
84	**5001601**	PREMIUM MULTIGRAIN BRIOCHE ROUND 85	•		•				•			•			
108	**2104369**	PREMIUM PLUS BAGUETTE 250	•												
108	**2104381**	PREMIUM PLUS BAGUETTE MULTICÉRÉALES 250	•									•			
108	**2104408**	PREMIUM PLUS BAGUETTE PAYSANNE 250	•												
102	**2104394**	PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE 110	•												
102	**2104362**	PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE 125	•												
102	**2104365**	PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE MULTICÉRÉALES 125	•									•			
102	**2104396**	PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE PAYSANNE 125	•												
108	**2104367**	PREMIUM PLUS PARISIENNE 440	•												
101	**2104411**	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 105	•												
70	**2104398**	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 35	•												
75	**2104390**	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 55	•												
101	**2104361**	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 85	•												
101	**2104391**	PREMIUM PLUS PETIT PAIN MULTICÉRÉALES 80	•									•			
75	**2104409**	PREMIUM PLUS PETIT PAIN PAYSAN 55	•												
101	**2104375**	PREMIUM PLUS PETIT PAIN PAYSAN 85	•												
54	**5001498**	PROFITEROLE CARAMEL	•		•			•	•						
54	**5001191**	PROFITEROLE CHOCOLATE PRALINÉ	•		•			•	•	•					
54	**5000700**	PROFITEROLE DAIRY CREAM	•		•				•						
40	**5000657**	PROFITEROLE TART	•		•			•	•						

LISTA DE PRODUCTOS POR ORDEN ALFABÉTICO — ALÉRGENOS

Q																	
127	**5001682**	QUICHE LORRAINE SQUARE	•		•			•	•								
127	**5001683**	QUICHE SPINACH GOAT CHEESE SQUARE	•		•			•	•								
R																	
47	**5001845**	RASPBERRY WHITE CHOCOLATE DELIGHT	•		•			•	•	•							
40	**5000656**	RED FRUIT TART	•		•				•								
29	**5001774**	RED VELVET COOKIE	•		•			•	•								
89	**5001860**	ROSE ROLL DARK 110	•						•								
72	**5001863**	ROSE ROLL DARK 55	•						•								
89	**5001861**	ROSE ROLL SPELT MULTIGRAIN 110	•						•				•				
72	**5001864**	ROSE ROLL SPELT MULTIGRAIN 55	•						•				•				
89	**5001859**	ROSE ROLL WHITE 110	•						•								
72	**5001862**	ROSE ROLL WHITE 55	•						•								
97	**5001510**	RUSTIC MULTIGRAIN DIAMOND 80	•					•					•				
113	**5001442**	RUSTIC SOURDOUGH LOAF MULTIGRAIN	•														
113	**5001440**	RUSTIC SOURDOUGH LOAF WHITE	•														
97	**5001509**	RUSTIC WHITE DIAMOND 80	•														
S																	
117	**5001009**	SANDWICH BREAD MALTED 800	•														
117	**5001008**	SANDWICH BREAD WHITE 800	•														
39	**5001669**	SNOW WHITE'S FOREST FRUIT CAKE	•		•				•								
110	**2104401**	SOURDOUGH BOULOT MULTIGRAIN	•										•				
110	**2104400**	SOURDOUGH BOULOT WHITE	•														
117	**5001608**	SOURDOUGH LOAF MULTIGRAIN PRE-SLICED	•										•				
117	**5001609**	SOURDOUGH LOAF WHITE PRE-SLICED	•					•									
111	**5000689**	SPELT BREAD 600	•		•				•								
90	**2104378**	SPELT PISTOLET 110	•					•					•				
66	**5001624**	SQUARE ROLL MUESLI	•														
75	**2104393**	SQUARE ROLL PUMPKIN SUNFLOWER	•														
66	**5000967**	SUPRÊME FRUITS CONFECT 500	•							•				•			

LISTA DE PRODUCTOS POR ORDEN ALFABÉTICO — ALÉRGENOS

			GLUTEN	MARISCOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LECHE	FRUTOS SECOS	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	LUPINO	MOLUSCOS
T																
38	**5000642**	TIRAMISU TONDO	•		•			•	•							
78	**5000875**	TORTILLA WRAP	•													
116	**5000484**	TRAMEZZINO	•													
116	**5000779**	TRAMEZZINO RYE	•													
94	**5001142**	TRIANGLE MULTIGRAIN	•										•		•	
78	**5000055**	TUNNBRÖD	•													
76	**5001883**	TUSCAN FLAT BREAD PRE-SLICED	•													
V																
78	**5000416**	VIKINGBRÖD ROUND	•													
87	**5000862**	VITAL-JA	•										•			
W																
127	**5001280**	WHITE 4-TO-SHARE WITH GARLIC	•													
112	**5001176**	WHITE BLOOMER FB 800	•													
42	**5000933**	WHITE CHEESECAKE	•		•											

Esta lista fue actualizada por última vez en julio de 2019. Todos nuestros productos pueden experimentar cambios menores en la receta que, a su vez, pueden influir en la presencia de alérgenos en su composición. Precisamente por esto, no olvides consultar nuestras fichas técnicas en nuestra página web www.panesco.com para estar al tanto de las informaciones más recientes sobre alérgenos.

GLUTEN
MARISCOS
HUEVOS
PESCADO
CACAHUETES
SOJA
LECHE
FRUTOS SECOS
APIO
MOSTAZA
SÉSAMO
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
LUPINO
MOLUSCOS

CLAVE ETIQUETAS

Producto preparado con masa madre.

Producto cocido en horno de piedra.

Producto «rico en fibra».

BE-BIO-01

Producto «orgánico» certificado por un organismo de certificación externo acreditado.

Producto adecuado para ser usado en alimentos vegetarianos.

Producto adecuado para ser usado en alimentos veganos.

Producto sin gluten.

Producto sin lactosa.

Tenga en cuenta que estas etiquetas representan la situación a 07/2019. La concesión de etiquetas puede variar debido a cambios en la receta. Para la información más reciente sobre ingredientes, consulte las especificaciones técnicas del producto que encontrará en nuestro sitio web (www.panesco.com).

TECNOLOGÍAS DE HORNOS E INSTRUCCIONES

TECNOLOGÍAS DE HORNOS

LISTO	El producto ha sido totalmente horneado durante el proceso de elaboración. No obstante, se recomienda hornear/calentar el producto durante unos minutos para conseguir un resultado perfecto (corteza crujiente). Si se calienta no es necesario descongelarlo, a no ser que las instrucciones lo indiquen explícitamente.
PRECOCIDO	El producto ha sido parcialmente horneado durante el proceso de elaboración y necesita un horneado adicional para conseguir un resultado perfecto.
PARA COCER	El producto no ha sido horneado durante el proceso de elaboración, pero sí ha pasado todos los pasos básicos anteriores (fermentación). Es necesario hornearlo para que el producto pueda ser servido.
SÍRVASE CALIENTE	Se recomienda servir el producto caliente. Las instrucciones para hornear/calentar se facilitan para minimizar el tiempo necesario para poder servir los productos con la temperatura perfecta.
DESCONGELAR Y SERVIR	No es necesario volver a hornear/calentar el producto. El producto se puede servir tras el proceso necesario de descongelado que se incluye en las instrucciones.

INSTRUCCIONES DE HORNOS

Se facilitan instrucciones de horneado (descongelación y/o horneado) individualmente para cada producto de este catálogo. Siguiendo estas instrucciones se consigue un resultado óptimo.
Se debe tener en cuenta que los ajustes mencionados se comprobaron en distintos «hornos de aire caliente» (hornos de panadería de convección y/o vaporeras) y los resultados pueden variar un poco según el tipo de equipamiento utilizado.

RECOMENDACIONES ADICIONALES
Se recomienda precalentar el horno a una temperatura 30 grados superior a la temperatura de horneado para conseguir la temperatura correcta desde el principio y obtener así un mejor producto final.

Para consumir inmediatamente después de hornear, recomendamos descongelar las BARRAS entre 45 y 90 minutos (a temperatura ambiente) antes de hornear. Esto produce un producto mejor horneado (después de enfriarse), adecuado para el consumo inmediato. Los beneficios de esto incluyen una textura mejor, una corteza más gruesa y crujiente y un producto que dura más a temperatura ambiente.
Antes de manipularlos, los panes de menos de 800 gr. deben dejarse enfriar entre 40 y 60 minutos, y los panes de más de 800 gr. deben dejarse enfriar entre 60 y 90 minutos.

Para la mayoría de productos, se recomienda hornear con el conducto de ventilación abierto desde el principio hasta el final del proceso de horneado. De esta manera, se consigue un producto más crujiente. En el caso de CROISSANTS y otros tipos de BOLLERÍA, en cambio, se recomienda mantener el conducto de ventilación cerrado durante los primeros 8 minutos del proceso de horneado.

INDICACIONES

INDICACIONES

INDICACIONES

INDICACIONES

INSTRUCCIONES DE USO

El peso y las dimensiones mencionadas en este catálogo son valores promedio por unidad, y, por tanto, pueden variar dentro de ciertas tolerancias.Las dimensiones de los productos que aparecen en este documento siempre se miden en estado congelado (es decir, sin cocinar).
Te invitamos a visitar nuestra página web www.panesco.com para obtener más información sobre nuestros productos, especificaciones técnicas e imágenes.

COLOFÓN

DERECHOS DE AUTOR

Las fotos y textos son propiedad exclusiva de La Lorraine S.A. y están protegidos por derechos de autor en virtud del artículo 1 de la Ley de 30 de junio de 1994, relativa a los Derechos de Autor.
Está prohibido utilizar o copiar este material sin permiso de La Lorraine S.A.

FOTOGRAFÍAS

Los productos aparecen en las fotografías en diferentes formas y estados:crudos, horneados o no, y con diferentes variantes.

BELGIUM + LUXEMBOURG
Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere
T +32 (0)53 82 72 20 — F +32 (0)53 82 59 20
infoBE@llbg.com

CHILE
PANESCO Chile SpA
Juan de la Fuente 584 — Bodega E
Lampa - Santiago
T +56 9 7714 5590
contacto@panescofood.cl

CZECH REPUBLIC
La Lorraine, a.s.
U Kožovy hory 2748
272 01 Kladno
T +420 312 511 511 — F +420 312 687 306
infocz@llbg.com

DENMARK
La Lorraine Danmark A/S
Toftebanke 4 — 4390 Vipperød
T +45 59 18 10 80 — F +45 59 18 12 84
infoLLDK@llbg.com

FINLAND
La Lorraine Finland Oy
Peltotie 3 C 12
12400 Tervakoski
T + 358 10 581 8070
m.kekki@llbg.com

FRANCE
Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere — Belgium
T +32 53 82 72 20
b.demetsenaere@llbg.com

GERMANY
La Lorraine Deutschland GmbH
Mariaweiler Straβe 28 - 30
52349 Düren
T +49 2421 88 983-0
F +49 2421 88 983-25
info.de@llbg.com

GREECE + CYPRUS
Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere — Belgium
T +32 53 82 72 20
a.salpeas@llbg.com
b.demetsenaere@llbg.com

HUNGARY
La Lorraine a.s.
Árpád út 57-59
1042 Budapest
T +36 1 510 08 40 — F +36 1 430 20 51
infoHU@llbg.com

IBÉRICA
La Lorraine Bakery España SL
C/ Colombia, 11 — Ed. Gran Via
Planta 2 — Oficina 20
03010 Alicante
T+ 34 966 295 081
b.swinnen@llbg.com

ITALY
Delsigel srl
Via Della Meccanica 1
04013 sermoneta (LT)
T +39 773 319437
panescoitalia@delsigel.it

NORWAY
Kristiania Gourmet AS
Jerikoveien 28
NO - 1067 Oslo
T +47 22 30 77 40
F +47 22 30 77 01
postmaster@kb-as.no

POLAND
La Lorraine Polska Sp. z.o.o.
Przemysłowa 1
05 -100 Nowy Dwor Mazowiecki
T +48 22 765 92 00
F +48 22 765 92 01

ROMANIA
La Lorraine Romania (joint venture)
Laminoristilor 151
Industrial Park REIF
405100 Campia Turzii - Cluj
T +40 364 886 702
info@lalorraine.ro

RUSSIA
LFB Ltd.
Vavilova str. — house 5 — building 3
119334 Moscow
T +7 495 231 39 59 — F +7 495 952 00 00
lfbc@bk.ru

SLOVAKIA
La Lorraine a.s.
U Kožovy hory 2748
CZ - 272 01 Kladno
T +420 312 511 511 — F +420 312 687 306
infocz@llbg.com

SWEDEN
Nybergs Bageri — La Lorraine AB
Styckmästargatan 4
121 62 Johanneshov
T +46 8 661 82 22
info@nybergsbageri.se

THE NETHERLANDS
La Lorraine Nederland B.V.
Stationsplein 99 — kantoor 172
1703 WE Heerhugowaard
T +31 72 567 00 80
infoNL@llbg.com

TURKEY
La Lorraine Bakery Group
İçerenköy Mah. Bahçelerarası Sok.
Mete Plaza No: 43
Kat: 6 Ataşehir / Istanbul
T +90 216 322 55 35 — F +90 216 322 55 34

UNITED KINGDOM & IRELAND
La Lorraine UK
45 Knowsley Street
Bury — Greater Manchester — BL9 0ST
T +44 161 765 33 00 — F +44 161 765 33 09
salesuk@llbg.com

COLOMBIA
La Lorraine Colombia SAS
Calle 81#11-08 OF 4-147, Bogotá
T +57 305 3129511
j.cuigniez@llbg.com

EXPORT
Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere — Belgium
T +32 53 60 78 70
export@llbg.com

PANESCO
FOOD.COM

LA LORRAINE BAKERY GROUP
PANESCO

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere — Belgium
T +32 53 82 59 10 — F +32 53 82 59 20
www.panesco.com