

UN CATÁLOGO
DE EXPERIENCIAS
DELICIOSAS



Quiénes somos	4
Nuestras marcas	6
Nuestras sugerencias	
Sugerencia artesano	8
Sugerencia bakery coffee	10
Sugerencia cafeterías	12
Sugerencia hoteles	14
Sugerencia restaurantes	16
Sugerencia catering y colectividades	18
Listado de productos	21
Black Label	22
Licencias	25
Bollería Tradicional	29
Hojaldres	38
Bollería Prefermentada	42
Bollería Salada y Snacks	48
Bollería Americana	52
Panes Artis	60
Panes Clásicos	66
Semielaborados e Ingredientes	71



Croexsa, la marca para el mercado español

Croexsa, la marca para la división de CSM Iberia en España, opera desde hace más de 35 años y sus valores –calidad, tradición e innovación– hacen de ella la firma de confianza para el profesional.

En CSM Bakery Solutions tenemos el objetivo de ser reconocidos como líderes globales en soluciones de panadería, bollería y pastelería.

Comercializamos y distribuimos productos congelados de alta calidad, ofreciendo todo tipo de soluciones a través de nuestros distintos formatos. Sentimos pasión por contribuir al éxito de nuestros clientes excediendo sus expectativas y adelantándonos a sus necesidades, y por ello ofrecemos además asesoramiento técnico a distribuidores y comercios de los sectores de alimentación y hostelería.

Formamos parte del grupo CSM, que cuenta con la experiencia, tecnología y *know-how* del mayor proveedor mundial de productos de panadería y bollería. Es gracias a nuestros equipos altamente especializados en productos, negocios y áreas geográficas que poseemos un amplio conocimiento de los mercados en los que trabajamos y ponemos a disposición de nuestros clientes una extensa gama adaptada de manera local. Además de nuestras marcas propias, contamos con alianzas estratégicas con marcas de éxito internacional (Milka®, Oreo®, Philadelphia®, The Simpsons®...).

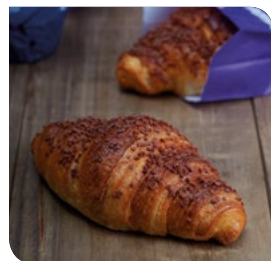
Nuestros productos están disponibles en más de 148 000 establecimientos alrededor del mundo. 2 500 millones de galletas, bollos, boogües y croissants al año que se traducen en casi 7 millones de momentos especiales cada día.

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



Black Label

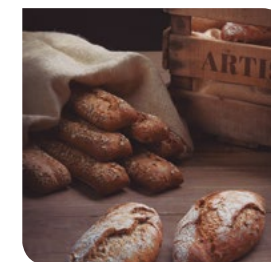
Con la gama Black Label premium bakery, CSM presenta un producto de primera línea. Una gama exclusiva que responde al compromiso por ofrecer bollería de alta calidad, elaborada con los mejores ingredientes y el profundo conocimiento artesanal que nos caracteriza.



Alianzas estratégicas

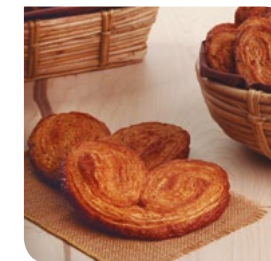
CSM Bakery Solutions trabaja codo a codo con grandes marcas líderes en sus mercados para crear productos deliciosos y llamativos, y de la máxima calidad. Su objetivo: despertar la afinidad con los consumidores al acercarle sus marcas favoritas en formatos irresistiblemente sabrosos.

Milka®, Oreo® y Philadelphia® son marcas registradas por Mondelēz International Group utilizadas bajo licencia.



Artis Tradición

Artis es el auténtico pan de tradición, elaborado según el arte panadero que exige la experta selección de los mejores ingredientes, una larga y cuidada fermentación y una lenta cocción en horno de piedra; el reencuentro con la presencia, el color, el aroma y el sabor artesanos del mejor pan.



Vitalcereales

Nuestra gama de productos con cereales que destacan por su aroma y sabor, contribuyendo a una dieta sana y equilibrada. Especialidades cuyas recetas incorporan cereales como la avena, el centeno, la linaza, las semillas de girasol o la amapola.



Baker&Baker


Ninguna otra gama representa la verdadera esencia de la bollería americana como esta. Combinando décadas de experiencia al más puro estilo americano y la innovación de CSM, Baker&Baker honra esta artesanía tan auténtica y distintiva con un portfolio clásico de productos tales como el muffin, el boogie o la auténtica cookie.








Black Label


Bollería de la más alta calidad y con los mejores ingredientes.


- 
BLACK LABEL

Croissant Tradición
Black Label
10233424
- 
BLACK LABEL

Croissant Black Label
10148660
- 
BLACK LABEL

Pain Au Chocolat
Black Label
10170277
- 
BLACK LABEL


Palmier Black Label
10236593
- 
BLACK LABEL


Ensaímada Black Label
10166685
- 
BLACK LABEL


Ensaímada
Mini Black Label
10150594


Bollería Dulce

Deliciosos placeres con los que endulzar el día.

- 

Croissant Che Margarina
10151321
- 

Palmier 120 g
10151374
- 

Napolitana Chocolate Che
10150895
- 

Herradura Chocolate
10151410

Bollería Mini

Momentos dulces y sorprendentes.

- 

Croissant Mini
Mantequilla
10150529
- 


Croissant Mini
Vitalcereales
10150538
- 


Micro Croissant Crema
Micro Croissant Chocolate
10220004 | 10220005
- 


 Palmier Petit
Vitalcereales
10150950


Bollería Americana


La verdadera esencia de la artesanía americana con todo su genuino sabor.

- 

B&B Muffin Xoc y Naranja
10183982
- 

B&B Muffin Arándanos
10166687
- 

B&B Muffin Pepitas Chocolate
10166688
- 

B&B Cookie Chocolate con Leche
10182950
- 

B&B Cookie Triple Chocolate
10182948

Semielaborados e Ingredientes

Ingredientes de la mayor calidad a disposición de tu creatividad.

- 

Triángulo Croissant
10151196
- 

Placa Hojaldre
10236408
- 

Madalenas
10151354
- 

Pinmix Crema (crema pastelera)
10149227
- 

Gelina
10151019



Bollería Premium


El inmejorable sabor de la bollería premium.

Bollería Mini

Un surtido de momentos deliciosos y placenteros.

Bocadillos

Para dejar volar la creatividad.




BLACK LABEL
Croissant Tradición Black Label
10233424




Micro Croissant
10220006




Artis
Artis Mini Arlequín
10149036



BLACK LABEL
Pain Au Chocolat Black Label
10170277



Micro Croissant Choco
10220005



Mollete
10209114



Croissant de Chocolate Mantequilla Fermentado
10207484



vitalcereales
Croissant Mini Vitalcereales
10150538



Panecillo
10149625




Schnecken
10214918




vitalcereales
Palmier Petit Vitalcereales
10150950



Artis
Artis Mini Chapata
10150179



Trenza Maple Pecan
10218610



B&B Midi Boogie Classic
10234111



vitalcereales
Triasant Multicereales Express
10193463

Licencias

Vistosidad y sabor en su máximo esplendor.

Bollería Americana

Un festín para la vista y el paladar.

Tartas


Un manjar para los amantes del dulce.



OREO
Muffin de Oreo®
10230720



B&B Boogie Choco
10234591




B&B Tarta de Manzana y Nueces Pecan
10193244



OREO
Boogie de Oreo®
10221047




B&B Boogie Cremoso Frutos Rojos
10223920




B&B Tarta de Queso
10193277



Milka
Croissant Choco Milka®
10237443




B&B Muffin Arándanos
10166687




B&B Tarta de Profiteroles
10193239



Milka
Choco Muffin con Milka® relleno 110 g
10237388




B&B Muffin Pepitas Chocolate
10166688




B&B Tarta de Frutos del Bosque
10193240



Milka
Choco Boogie con Milka®
10102914



B&B Cookie Chocolate con Leche
10182950



B&B Tarta de Mousse de Chocolate
10193237

Milka® y Oreo® son marcas registradas de Mondelēz International Group utilizadas bajo licencia.



Bollería Dulce

Delicioso surtido para cualquier momento de consumo.



Croissant Che Express | Mantequilla
10150489 | 10151319



Croissant de Chocolate Mantequilla Fermentado
10207484



Napolitana Chocolate Crema Express
10150898 | 10151368



Ensamada Black Label
10166685



Palmier
10151418

Licencias

Alianzas con el mejor sabor.



Muffin de Oreo®
10230720



Boogie de Oreo®
10221047



Choco Muffin con Milka® relleno 110 g
10237388



Choco Boogie con Milka®
10102914



Snack Philadelphia®
10193881

Bollería Americana

Los auténticos clásicos americanos listos para servir.



B&B Classic Boogie
10234109



B&B Boogie Choco
10234591



B&B Muffin Pepitas Chocolate
10166688



B&B Muffin Sabor Xoc y Naranja
10183982



B&B Cookie Chocolate con Leche
10182950

Tartas

Apetecibles y tentadoras, no pueden faltar en tu surtido.



B&B Tarta de Manzana
10215180



B&B Tarta de Queso
10193277



B&B Tarta de Mousse de Chocolate
10193237



B&B Carrot Cake
10214244



B&B Brownie Precortado
10185731

Snacks Salados

Extensa y apetitosa gama totalmente decorada.



Bocata Pizza
10239595



Empanada Atún Individual
10150587



Pizza Peperoni
10214912



Pizza Jamón y Queso
10227692



Hot Dog
10185252

Bocadillos

El sabor del mejor pan, en cantidad de estilos y formatos.



Artis Arlequin
10184241



Artis Chapata Hotelera
10150168



Mollete
10209114



Panecillo Mini Flauta
10149625 | 10170346



Baguette Artis Toscana Centeno
10150196 | 10150190

Milka® y Oreo® son marcas registradas de Mondelēz International Group utilizadas bajo licencia.



Panecillos

Pequeños panes elaborados con las mejores materias primas.



Artis Mini Arlequín
10149036



Artis Mini Chapata
10150179



Mini Flauta
10170346



Artis Mini Toscana Centeno
10184224



Artis Nueces Redondo
10149365

Bollería Dulce

El placer de cada día.



Croissant Petit Recto
| Mini Mantequilla
10150544 | 10150529



Mini napolitana
Chocolate Express | Crema
10150839 | 10150841



Mini Schnecken Express
10150850



Ensaimada
Mini Black Label
10150594



Palmier Petit Vitalcereales
10150950

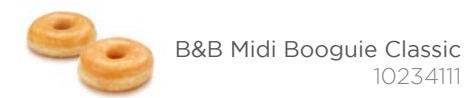


Mini Trenza Maple Pecan
10219367

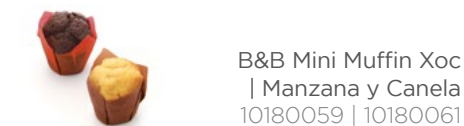


Bollería Americana

Siempre a la última con productos de calidad ya listos para servir.



B&B Midi Boogie Classic
10234111



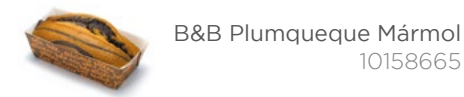
B&B Mini Muffin Xoc
| Manzana y Canela
10180059 | 10180061



B&B Muffin
Manzana con Canela
10230424



B&B Cookie Chocolate
con Leche
10182950



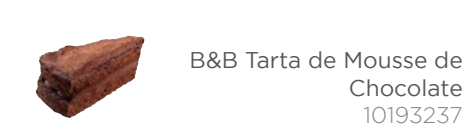
B&B Plumqueque Mármol
10158665

Tartas

Selección de tartas para servir.



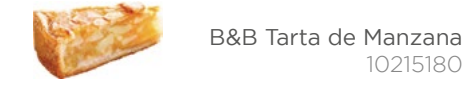
B&B Tarta de Almendra
10151183



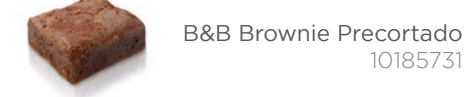
B&B Tarta de Mousse de
Chocolate
10193237



B&B Tarta de Queso
10193277



B&B Tarta de Manzana
10215180



B&B Brownie Precortado
10185731

Semielaborados e Ingredientes

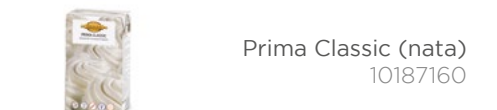
Excelentes ingredientes para pastelería.



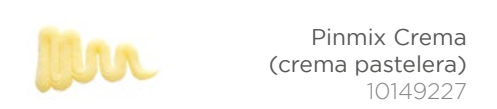
Placa Hojaldre
10236408



Plancha de Bizcocho
10236543



Prima Classic (nata)
10187160



Pinmix Crema
(crema pastelera)
10149227



Semifrío Queso
10062989



Panecillos

Ideales para combinar con todo tipo de panes y elaboraciones.



Artis Mini Chapata
10150179



Artis Cereales Redondo
10148285



Artis Mini Olivas
10178494



Artis Mini Arlequín
10149036

Panes para Rebanar

¿Sabores clásicos o más originales? Te damos variedad de opciones para rebanar.



Súper Baguette
10151162



Barra Campestre
10186599



Artis Toscana Centeno
10150190



Artis Higos y Nueces Familiar
10178492

Selección Snacks

Elaboraciones saladas que destacan por su exquisito sabor.



Hojaldre Espinacas y Queso de Cabra
10153977



Pizza Vegetal
10214913



Pizza Pepperoni
10214912



Pizza Jamón y Queso
10227692



Hot Dog
10185252

Tartas

Irresistible selección de tartas listas para servir.



B&B Tarta de Mousse de Chocolate
10193237



B&B Tarta de Manzana
10215180



B&B Tarta de Frutos del Bosque
10193240



B&B Carrot Cake
10214244



B&B Brownie Precortado
10185731

Semielaborados e Ingredientes

Perfectos para crear fácilmente todo tipo de elaboraciones.



Prima Classic (nata)
10187160



Pinmix Crema (crema pastelera)
10149227



Universal (preparado bizcocho)
10166290



Fruffi Manzana
10150661



Semifrío Queso
10062989

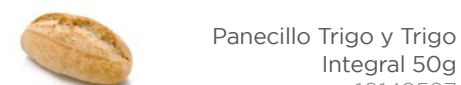


Selección de Panes

El sabor de siempre, en gran cantidad de formatos.



Panecillo
10149625



Panecillo Trigo y Trigo Integral 50g
10149597



Media Baguette | Tercio Baguette
10150797 | 10151184



Baguette
10150196



Baguette con salvado
10150198

Bocadillos

De gran sabor e ideales para rellenar.



Artis Mini Chapata
10150179



Artis Chapata Hotelera
10150168



Artis Chapata Bocata
10184225



Artis Mini Olivas
10178494



Artis Panecillo Sin Sal
10149739

Snacks Salados

Una oda al pan y al hojaldre transformada en exquisitas variedades saladas.



Pizza Pepperoni
10214912



Pizza Jamón y Queso
10227692



Empanada Atún Individual
10150587



Hojaldre Espinacas y Queso de Cabra
10153977



Bocata Pizza
10239595



Bollería Dulce

Deliciosas elaboraciones para endulzar el día.



Croissant Che Express | Mantequilla
10150489 | 10151319



Croissant Multicereales Express
10087180



Napolitana Chocolate Express
10150898



Napolitana Crema Express
10151368



Ensamada Black Label
10166685

Bollería Americana

Productos de alta calidad, listos para servir y con el genuino sabor americano.



B&B Mini Muffin Xoc | Manzana y Canela
10180059 | 10180061



B&B Bizcocho de la Abuela
10186908



B&B Surtido Mini Boogues Cremosos
10226300



B&B Midi Boogie Classic
10234111



B&B Midi Boogie Xoc
10234592

Tartas

Suculenta y selecta gama de tartas listas para servir.



B&B Tarta de Almendra
10151183



B&B Tarta de Manzana
10215180



B&B Tarta de Queso
10193277



B&B Tarta de Mousse de Chocolate
10193237



B&B Brownie Precortado
10185731

Listado de productos

Un innovador portfolio con una
extensa gama de productos y alianzas
con marcas de éxito internacional.



Croissant Tradición Black Label

Ref.ª 10233424

Peso/Ud. 85 g	Ud./Caja 87	Cajas/Palet 64 (8x8)	Min Descong. 20'	Ferm. min/Tª 100' a 30-33º	Coc. min/Tª 15' a 185º
------------------	----------------	-------------------------	---------------------	-------------------------------	---------------------------

Producto de mantequilla 27% de mantequilla



Croissant Black Label

Ref.ª 10148660

Peso/Ud. 65 g	Ud./Caja 172	Cajas/Palet 64 (8x8)	Min Descong. 20'	Ferm. min/Tª 90' a 30-33º	Coc. min/Tª 14-16' a 180º
------------------	-----------------	-------------------------	---------------------	------------------------------	------------------------------

Producto de mantequilla 28% de mantequilla



Pain Au Chocolat Black Label

Ref.ª 10170277

Peso/Ud. 75 g	Ud./Caja 6,5 kg 87 Ud. aprox.	Cajas/Palet 108 (12x9)	Min Descong. 20'	Ferm. min/Tª 90' a 30-33º	Coc. min/Tª 15-17' a 180º
------------------	-------------------------------------	---------------------------	---------------------	------------------------------	------------------------------

Producto de mantequilla 23% de mantequilla



Palmier Praliné Black Label

Ref.ª 10171646

Peso/Ud. 40 g	Ud./Caja 6 kg 150 Ud. aprox.	Cajas/Palet 136 (8x17)	Min Descong. 20'	Ferm. min/Tª -	Coc. min/Tª 14-16' a 180º
------------------	------------------------------------	---------------------------	---------------------	-------------------	------------------------------

Producto de mantequilla 19% de mantequilla



Palmier Black Label

Ref.ª 10236593

Peso/Ud. 120 g	Ud./Caja 78	Cajas/Palet 108 (12x9)	Min Descong. 30'	Ferm. min/Tª -	Coc. min/Tª 29-32' a 170º
-------------------	----------------	---------------------------	---------------------	-------------------	------------------------------

Producto de mantequilla 26% de mantequilla



Black Label, una sugerente apuesta

Una exclusiva gama de productos de **auténtica mantequilla** que está elaborada con los mejores ingredientes. Comprometidos con la más alta calidad, ponemos la experiencia artesanal al servicio de las recetas tradicionales más genuinas. **Una deliciosa combinación de texturas y sabor intenso en cada mordisco.**

Bollería Black Label



B&B BL Muffin Superfruits y Cereales

Ref.ª 10229764

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
80 g	20	144 (8x18)	70'	-	-

Elaborado con masa de cereales ancestrales (escaña, espelta y farro), relleno con una mezcla de arándanos, bayas de goji y frambuesas, y decorado con avena y semillas de amapola.



B&B BL Muffin Chocolate Extreme

Ref.ª 10229765

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
80 g	20	144 (8x18)	70'	-	-

Elaborado con masa de chocolate, relleno con crema de cacao y decorado con inclusiones de chocolate blanco y negro.



B&B BL Muffin Limón y Cheesecake

Ref.ª 10229766

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
80 g	20	144 (8x18)	70'	-	-

Elaborado con masa con un toque de refrescante sabor a limón, relleno con crema de cheesecake y decorado con semillas de amapola.



Ensamada Mini Black Label

Ref.ª 10150594

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
30 g	8,5 kg 283 Ud. aprox.	64 (8x8)	20'	90-95' a 30-33ª	4-5' a 210ª



Ensamada Mini Chocolate Black Label

Ref.ª 10178508

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
45 g	4 kg 89 Ud. aprox.	136 (8x17)	20'	85-90' a 30-33ª	6-8' a 190ª



Ensamada Mini Crema Black Label

Ref.ª 10185850

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
45 g	4 kg 89 Ud. aprox.	136 (8x17)	20'	85-90' a 30-33ª	9-11' a 190ª



Ensamada Black Label

Ref.ª 10166685

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
80 g	80	64 (8x8)	30'	150-155' a 30-33ª	5-8' a 185ª



Ensamada Cabello Black Label

Ref.ª 10173990

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
130 g	63	64 (8x8)	30'	150-155' a 30-33ª	8-10' a 185ª





Mini Choco Muffin con Milka® 30 g Ref.ª 10192255

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
30 g	72	128 (16x8)	50'	-	-



Producto decorado



Choco Muffin con Milka® 75 g Ref.ª 10192237

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
75 g	40	80 (8x10)	70'	-	-



Producto decorado

Huevos de gallinas camperas



Choco Muffin con Milka® Relleno 110 g Ref.ª 10237388

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
110 g	36	48 (8x6)	120'	-	-

Relleno con auténtico chocolate Milka®.

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



Producto decorado

Huevos de gallinas camperas



Choco Boogie con Milka® Ref.ª 10102914

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
56 g	48	64 (8x8)	60'	-	-

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



Producto decorado



Expositor Milka®

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



Croissant Milka® Ref.ª 10237443

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
66 g	27	56 (7x8)	30' Tª ambiente	-	-

Cada caja contiene 27 bolsas con la marca Milka® para aumentar el reconocimiento de marca



Boogie The Simpsons® Pink Ref.ª 10231230

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
57 g	48	64 (8x8)	60'	-	-

Cada caja contiene 48 cápsulas con la marca The Simpsons® para aumentar el reconocimiento de marca.



Producto decorado

THE SIMPSONS™ & © 2018 FOX



Muffin de Oreo® Ref.ª 10230720

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
80 g	46	80 (8x10)	70'	-	-

Decorado con auténticos trocitos de galleta y relleno de crema Oreo®.



Producto decorado



Boogie de Oreo® Ref.ª 10221047

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
73 g	48	64 (8x8)	90'	-	-

Decorado con auténticos trocitos de galleta y relleno de crema Oreo®.

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



Producto decorado



Expositor Oreo®

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

¡Pregúntanos cómo conseguir tu expositor!

Licencias



Snack Philadelphia®

Ref.º 10193881

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tº	Coc. min/Tº
125 g	45	64 (8x8)	30-60'	-	25' a 180-190º



Relleno de cremoso queso Philadelphia® y decorado con una mezcla de semillas de amapola y semillas de sésamo.
 Contiene 45 bolsitas "para llevar" con la marca Philadelphia®.



Producto decorado



¡Snack Philadelphia® para llevar!

Elaboradas con materias primas rigurosamente seleccionadas, **nuestras masas hojaldradas y de croissant multicereales se unen en una sabrosa combinación en el snack salado del momento.** Además, dispone de unas bolsas de papel para que los clientes puedan disfrutar del mejor snack para llevar.



Croissants



Croissant Mini Artesano Ref.ª 10151329

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
21 g	12 kg 571 Ud. aprox.	64 (8x8)	20'	30-45' a 30-33ª	8-12' a 190-200ª



Croissant Artesanito Normal Ref.ª 10151407

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
25 g	5,8 kg 232 Ud. aprox.	108 (12x9)	20'	20-30' a 30-33ª	10' a 190ª



Croissant Artesano Normal Ref.ª 10150478

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
65 g	128	64 (8x8)	30'	90-125' a 30-33ª	14-16' a 185-195ª



Croissant Artesano Margarina Ref.ª 10150477

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
65 g	128	64 (8x8)	30'	90-125' a 30-33ª	14-16' a 185-195ª



Croissant Artesano Mantequilla Ref.ª 10150476

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
65 g	70	108 (12x9)	30'	75-90' a 30-33ª	14-16' a 175-185ª

 Producto de mantequilla  27% de mantequilla



Croissant Che Normal Ref.ª 10150491

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
85 g	96	64 (8x8)	30'	90-125' a 30-33ª	16-18' a 185-195ª



Croissant Che Margarina Ref.ª 10151321

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
85 g	96	64 (8x8)	30'	90-125' a 30-33ª	16-18' a 185-195ª

Croissants



vitalcereales
disfruta sano

Croissant Che Vitalcereales Ref.ª 10175823

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
85 g	60	108 (12x9)	20'	100' a 30-33ª	14-18' a 185ª

 Producto de mantequilla



Croissant Gran Pastelero Ref.ª 10150504

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
91 g	90	64 (8x8)	30'	90-125' a 30-33ª	16-18' a 185-195ª



Croissant Pastelero Plus Ref.ª 10225565

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
110 g	81	64 (8x8)	30'	90-125' a 30-33ª	17-20' a 185-195ª



Micro Croissant Ref.ª 10220006

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
12 g	5 kg 417 Ud. aprox.	136 (8x17)	-	-	13-15' a 185-190ª

Hornear directamente sin descongelar.



Micro Croissant Chocolate Ref.ª 10220005

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
15 g	4,8 kg 320 Ud. aprox.	136 (8x17)	-	-	13-15' a 185-190ª

Hornear directamente sin descongelar.



Cono take-away para micro bollería

Para desayunar, para merendar... Cualquier momento del día es perfecto para disfrutar de un **combinado de micro dulces de diferentes formatos y sabores**. La gama de bollería dulce más extensa y en tendencia del mercado es un producto de alta rentabilidad para ofertas y cuenta con materiales disponibles para el punto de venta. **iPregúntanos por nuestros conos take-away!**

Croissants



Micro Croissant Crema

Ref.º 10220004

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tº	Coc. min/Tº
15 g	4,5 kg 300 Ud. aprox.	136 (8x17)	-	-	14-16' a 185-190º

Hornear directamente sin descongelar.



Croissant Mini Normal

Ref.º 10151332

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tº	Coc. min/Tº
21 g	13 kg 619 Ud. aprox.	64 (8x8)	20'	45-60' a 30-33º	8-12' a 190-200º



Croissant Mini Súper

Ref.º 10150537

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tº	Coc. min/Tº
21 g	13 kg 619 Ud. aprox.	64 (8x8)	20'	45-60' a 30-33º	8-12' a 190-200º



Croissant Mini Mantequilla

Ref.º 10150529

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tº	Coc. min/Tº
25 g	7 kg 280 Ud. aprox.	108 (12x9)	20'	45-60' a 30-33º	11-13' a 190º



Producto de mantequilla



28% de mantequilla



Croissant Mini Vitalcereales

Ref.º 10150538

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tº	Coc. min/Tº
21 g	7 kg 333 Ud. aprox.	108 (12x9)	20'	45-60' a 30-33º	8-12' a 190-200º

vitalcereales
disfruta sano



Producto de mantequilla



26% de mantequilla



Croissant Mini Chocolate

Ref.º 10205082

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tº	Coc. min/Tº
27,5 g	5,5 kg 200 Ud. aprox.	108 (12x9)	20'	20-25' a 30-33º	12-14' a 190º

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

Croissants



NUEVO Croissant Mini Chocolate Blanco

Ref.º 10240131

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tº	Coc. min/Tº
27,5 g	200	108 (12x9)	20'	20-25º a 30-33º	12-14' a 190º

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



Croissant Mini Choco Cremoso

Ref.º 10150516

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tº	Coc. min/Tº
31 g	6,1 kg 197 Ud. aprox.	108 (12x9)	20-30'	30' a 30-33º	11-13' a 185º

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



Croissant Mini Praliné

Ref.º 10150533

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tº	Coc. min/Tº
33 g	6,5 kg 197 Ud. aprox.	108 (12x9)	20-30'	30' a 30-33º	13-15' a 185º

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



Croissant Mini Crema

Ref.º 10150521

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tº	Coc. min/Tº
33 g	6,5 kg 197 Ud. aprox.	108 (12x9)	20-30'	30' a 30-33º	13-15' a 185º

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



Mini Caracola Chocolate

Ref.º 10150815

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tº	Coc. min/Tº
34 g	6,5 kg 191 Ud. aprox.	108 (12x9)	30'	40-45' a 30-33º	14-16' a 185-195º



Mini Caracola Crema

Ref.º 10151358

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tº	Coc. min/Tº
34 g	6,5 kg 191 Ud. aprox.	108 (12x9)	30'	40-45' a 30-33º	14-16' a 185-195º

Croissants



Croissant Petit Recto

Ref.ª 10150544

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
42,5 g	11 kg 258 Ud. aprox.	64 (8x8)	20'	70-90' a 30-33º	14-16' a 185-195º



Croissant Recto Mantequilla

Ref.ª 10151338

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
60 g	12 kg 200 Ud. aprox.	64 (8x8)	30'	90-120' a 30-33º	13-15' a 185º

Producto de mantequilla 28% de mantequilla



Croissant Recto Margarina

Ref.ª 10150552

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
62 g	11 kg 177 Ud. aprox.	64 (8x8)	30'	75-100' a 30-33º	14-16' a 185-195º



Croissant Recto Margarina Grande

Ref.ª 10151339

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
85 g	12 kg 141 Ud. aprox.	64 (8x8)	30'	75-100' a 30-33º	16-18' a 185-195º



Croissant Chocolate

Ref.ª 10151324

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
74,5 g	70	108 (12x9)	30'	80-100' a 30-33º	14-16' a 185-195º



Croissant Chocolate Cremoso

Ref.ª 10150494

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
105 g	60	108 (12x9)	30'	90' a 30-33º	15-18' a 185º

Chics, Napolitanas y Schnecken



Mini Chic Chocolate

Ref.ª 10158678

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
15 g	5 kg 333 Ud. aprox.	136 (8x17)	20'	30' a 30-33º	10-12' a 185º

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



Mini Chic Crema

Ref.ª 10158679

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
15 g	5 kg 333 Ud. aprox.	136 (8x17)	20'	30' a 30-33º	10-12' a 185º

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



Chic Chocolate

Ref.ª 10151300

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
20 g	6,5 kg 325 Ud. aprox.	108 (12x9)	25'	45-50' a 30-33º	11-13' a 190º

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



Chic Crema

Ref.ª 10151302

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
20 g	6,5 kg 325 Ud. aprox.	108 (12x9)	25'	45-50' a 30-33º	11-13' a 190º

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



Napolitana Chocolate 80 g

Ref.ª 10183227

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
80 g	11,5 kg 144 Ud. aprox.	64 (8x8)	20'	70-80' a 30-33º	14-16' a 190º



Napolitana Crema 80 g

Ref.ª 10183226

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
80 g	11,5 kg 144 Ud. aprox.	64 (8x8)	20'	70-80' a 30-33º	14-16' a 190º

Chics, Napolitanas y Schnecken



Napolitana Chocolate

Ref.ª 10151414

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
92 g	160	64 (8x8)	30'	90' a 30-33º	16-18' a 180º



Napolitana Crema

Ref.ª 10151415

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
102 g	160	64 (8x8)	30'	90' a 30-33º	18-20' a 180º



Napolitana Chocolate Che

Ref.ª 10150895

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
115 g	140	64 (8x8)	30'	90-100' a 30-33º	17-19' a 180º



Napolitana Crema Che

Ref.ª 10150904

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
121 g	130	64 (8x8)	30'	90-100' a 30-33º	19-21' a 180º



Napolitana Chocolate XXL

Ref.ª 10150902

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
135 g	70	108 (12x9)	30'	90-100' a 30-33º	18-20' a 180º



Schnecken

Ref.ª 10151391

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

Brioche



Brioche Mini

Ref.ª 10150270

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



Brioche

Ref.ª 10150271

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
60 g	8 kg 133 Ud. aprox.	108 (12x9)	30'	90-100' a 30-33º	8-10' a 185º



Bollo de Mantequilla

Ref.ª 10150229

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

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



Micro Palmier Mantequilla

Ref.º 10227332

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tº	Coc. min/Tº
12 g	5 kg 417 Ud. aprox.	136 (8x17)	-	-	15-17' a 185º

Hornear directamente sin descongelar.



Palmier Mini

Ref.º 10150949

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tº	Coc. min/Tº
15 g	8 kg 533 Ud. aprox.	108 (12x9)	20-30'	-	20-22' a 180º

Palmier Praliné Black Label

Ref.º 10171646



Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tº	Coc. min/Tº
40 g	6 kg 150 Ud. aprox.	136 (8x17)	20'	-	14-16' a 180º



Palmier Black Label

Ref.º 10236593



Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tº	Coc. min/Tº
120 g	78	108 (12x9)	30'	-	29-32' a 170º



Palmier

Ref.º 10151418

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



Palmier 120 g

Ref.º 10151374

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



Decora tus palmeras

Deja volar tu imaginación con el producto estrella de Croexsa. **La gama de palmeras más amplia del mercado está disponible en varios formatos personalizables.** Chocolate, glaseado, caramelo, frutos secos... ¡Todas las opciones que puedas imaginar para decorar y diferenciarte gracias a una propuesta más atractiva y original!

Palmiers y Lazos



Palmier 140 g

Ref.ª 10204657

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



Palmier XXXL

Ref.ª 10187946

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

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



Palmier Cacao Listo

Ref.ª 10232044

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



Producto decorado



Palmier Petit Vitalcereales

Ref.ª 10150950

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
30 g	9.18 kg 306 Ud. aprox.	108 (12x9)	20'	-	18-22' a 180º



Producto de mantequilla



29% de mantequilla



Palmier Vitalcereales

Ref.ª 10150953

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



Producto de mantequilla



30% de mantequilla



Mini Lazo Vitalcereales

Ref.ª 10173680

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
18 g	3.5 kg 194 Ud. aprox.	136 (8x17)	20'	-	13-15' a 185º



Producto de mantequilla



25% de mantequilla



Lazo Vitalcereales

Ref.ª 10173679

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



Producto de mantequilla



25% de mantequilla

Hojaldres Tradicionales



Cabezón Chocolate

Ref.ª 10151401

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
28 g	6.5 kg 232 Ud. aprox.	108 (12x9)	30'	-	23-25' a 185º



Cabezón Crema

Ref.ª 10151291

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
28 g	6.5 kg 232 Ud. aprox.	108 (12x9)	30'	-	23-25' a 185º



Cabezón Cabello

Ref.ª 10151289

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
28 g	6.5 kg 232 Ud. aprox.	108 (12x9)	30'	-	23-25' a 185º



Caña Chocolate

Ref.ª 10151403

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



Caña Crema

Ref.ª 10151404

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



Herradura Chocolate

Ref.ª 10151410

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
140 g	55	108 (12x9)	30'	-	25-28' a 185º



Herradura Crema

Ref.ª 10151351

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
140 g	55	108 (12x9)	30'	-	25-28' a 185º



Herradura Cabello

Ref.ª 10150694

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
140 g	55	108 (12x9)	30'	-	25-28' a 185º



Herradura Chocolate XL

Ref.ª 10236367

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
175 g	60	64 (8x8)	20-30'	-	'30-33' a 190º



Tarta Manzana

Ref.ª 10151394

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
150 g	40	64 (8x8)	30'	-	30-35' a 185º



Croissant Recto Express

Ref.ª 10150546

Peso/Ud. 85 g	Ud./Caja 100	Cajas/Palet 64 (8x8)	Min Descong. 10'	Ferm. min/Tª -	Coc. min/Tª 25-28' a 185º
------------------	-----------------	-------------------------	---------------------	-------------------	------------------------------

Pulverizar con agua



Croissant Che Express

Ref.ª 10150489

Peso/Ud. 90 g	Ud./Caja 64	Cajas/Palet 64 (8x8)	Min Descong. 10'	Ferm. min/Tª -	Coc. min/Tª 25-28' a 185º
------------------	----------------	-------------------------	---------------------	-------------------	------------------------------

Pulverizar con agua



Croissant Che Express Mantequilla

Ref.ª 10151319

Peso/Ud. 85 g	Ud./Caja 64	Cajas/Palet 64 (8x8)	Min Descong. 10'	Ferm. min/Tª -	Coc. min/Tª 25-28' a 185º
------------------	----------------	-------------------------	---------------------	-------------------	------------------------------

Producto de mantequilla Pulverizar con agua 27% de mantequilla



Croissant Multicereales Express

Ref.ª 10087180

Peso/Ud. 85 g	Ud./Caja 45	Cajas/Palet 64 (8x8)	Min Descong. 30-45'	Ferm. min/Tª -	Coc. min/Tª 20-22' a 170-180º
------------------	----------------	-------------------------	------------------------	-------------------	----------------------------------

Producto de mantequilla Producto decorado 22% de mantequilla



Triasant Multicereales Express

Ref.ª 10193463

Peso/Ud. 95 g	Ud./Caja 50	Cajas/Palet 64 (8x8)	Min Descong. 15-30'	Ferm. min/Tª -	Coc. min/Tª 20' a 180-190º
------------------	----------------	-------------------------	------------------------	-------------------	-------------------------------

Producto decorado



Triasant, mucho más de lo que parece

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

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





Croissant Mini Express

Ref.ª 10150525

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
21 g	12 kg 571 Ud. aprox.	64 (8x8)	10'	-	18-20' a 185º

Pulverizar con agua



Mini Napolitana Choco Express

Ref.ª 10150839

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
30 g	11 kg 367 Ud. aprox.	64 (8x8)	10'	-	14-16' a 185º

Pulverizar con agua



Mini Napolitana Crema Express

Ref.ª 10150841

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
30 g	11 kg 367 Ud. aprox.	64 (8x8)	10'	-	14-16' a 185º

Pulverizar con agua



Napolitana Chocolate Express

Ref.ª 10150898

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
92 g	140	64 (8x8)	10'	-	27-29' a 170º

Pulverizar con agua



Napolitana Crema Express

Ref.ª 10151368

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
97 g	140	64 (8x8)	10'	-	27-29' a 170º

Pulverizar con agua



Triángulo Chocolate

Ref.ª 10173675

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



Triángulo Crema

Ref.ª 10173676

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



Cremallera Chocolate Express

Ref.ª 10150465

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
67 g	7 kg 104 Ud. aprox.	108 (12x9)	10'	-	13-15' a 185º

Pulverizar con agua



Cremallera Crema Express

Ref.ª 10150467

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

Pulverizar con agua



Mini Schnecken Express

Ref.ª 10150850

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

Pulverizar con agua



Schnecken Express

Ref.ª 10151137

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

Pulverizar con agua



Mini Trenza Maple Pecan

Ref.ª 10219367

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

Contiene una manga de sirope de arce para decorar.

Producto decorado



Trenza Maple Pecan

Ref.ª 10218610

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

Contiene una manga de sirope de arce para decorar.

Producto decorado



Pastel De Crema

Ref.ª 10192870

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

Hornear directamente sin descongelar.

Bollería Express

Xuxo Mini Express		Ref.ª 10157390				
Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª	
48 g	6,5 kg 135 Ud. aprox.	108 (12x9)	10'	-	20-22' a 185º	

 Pulverizar con agua

Xuxo Grande Express		Ref.ª 10157388				
Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª	
115 g	60	108 (12x9)	10'	-	30-32' a 170º	

 Pulverizar con agua

NUEVO Dúo Croissant de Cacao		Ref.ª 10238096				
Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª	
90 g	36	96(8x12)	20-30'	-	19-22' a 165-170º	

 Producto de mantequilla

NUEVO Dúo Croissant Frambuesa		Ref.ª 10235527				
Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª	
90 g	36	96(8x12)	20-30'	-	19-22' a 165-170º	

 Producto de mantequilla

Bollería Prefermentada

Croissant Artesano Fermentado		Ref.ª 10234354				
Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª	
85 g	44	64 (8x8)	30'	-	18' a 175º	

 Pintado con huevo



Soluciones rápidas prefermentadas

El producto ideal para negocios que buscan rapidez, máxima facilidad de manipulación... y los mejores resultados. Desde piezas tradicionales a especialidades, resulta una gama ideal para hornear según demanda, ya que los productos no requieren fermentación.

¿Una idea? La oferta del producto más un café con leche en el desayuno o en la merienda te ayudará a sacarles mayor rendimiento.

Bollería Prefermentada

Croissant Artesano Mantequilla Fermentado		Ref.ª 10236471				
Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª	
75 g	60	64 (8x8)	20-30'	-	20-24' a 170º	

 Producto de mantequilla  Pintado con huevo  20% de mantequilla

Croissant Recto Mantequilla Fermentado		Ref.ª 10207482				
Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª	
60 g	50	72 (8x9)	20-30'	-	15-18' a 170º	

 Producto de mantequilla  Pintado con huevo  25% de mantequilla

Croissant Chocolate Mantequilla Fermentado		Ref.ª 10207484				
Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª	
90 g	48	72 (8x9)	20-30'	-	15-18' a 170º	

 Pintado con huevo  Producto decorado  16% de mantequilla

Napolitana Chocolate Che Fermentada		Ref.ª 10207485				
Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª	
120 g	40	72 (8x9)	15-30'	-	15-20' a 170º	

 Pintado con huevo

Napolitana Crema Che Fermentada		Ref.ª 10207486				
Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª	
120 g	40	72 (8x9)	15-30'	-	15-20' a 170º	

 Pintado con huevo

Mini Schnecken		Ref.ª 10227354				
Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª	
35 g	120	80 (8x10)	-	-	16-18' a 170º	

 Producto de mantequilla  12% de mantequilla

Schnecken		Ref.ª 10214918				
Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª	
110 g	50	56 (8x7)	20'	-	18-20' a 185º	

 Producto de mantequilla  15% de mantequilla

Roll de Canela		Ref.ª 10228258				
Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª	
100 g	36	96 (8x12)	30'	-	12-14' a 180º	

Contiene una manga de cobertura blanca para decorar.



NUEVO Pizzette con queso

Ref.ª 10206387

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
19 g	4 kg 200 Ud. aprox.	81 (9x9)	30'	-	12-16' a 170-190º



Chic Atún

Ref.ª 10151298

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
20 g	6,5 kg 325 Ud. aprox.	108 (12x9)	25'	45-50' a 30-33º	11-13' a 190º

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



Chic Sobrasada

Ref.ª 10150394

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
20 g	6,5 kg 325 Ud. aprox.	108 (12x9)	25'	45-50' a 30-33º	11-13' a 190º

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



Chic Jamón y Queso

Ref.ª 10150388

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
20 g	6,5 kg 325 Ud. aprox.	108 (12x9)	25'	45-50' a 30-33º	11-13' a 190º

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



Surtido Básico Chics Salados

Ref.ª 10239040

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
20 g	6 kg 300 Ud. aprox.	108 (9x12)	25'	45-50'	11-13' a 190º

Contiene 4 bolsas de 1,5 kg de cada variedad: atún, sobrasada, foie gras, jamón y queso. Debido a su pequeño tamaño, pueden hornearse después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes.



Croissant Mini Bikini

Ref.ª 10150514

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



Croissant Mini Frankfurt

Ref.ª 10150528

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

Bollería Salada



Croissant Bikini Ref.ª 10150485

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
98 g	60	108 (12x9)	30'	80-100' a 30-33ª	14-16' a 185-195ª



Napolitana Jamón y Queso en Lonchas Ref.ª 10150914

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



Napolitana Atún Express Ref.ª 10150892

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

Pulverizar con agua



Triángulo Pizza Ref.ª 10173674

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

Snacks



Hot Dog Ref.ª 10185252

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
118 g	48	56 (8x7)	20'	-	15' a 185ª

Huevos de gallinas camperas



Hojaldre Espinacas y Queso Cabra Ref.ª 10153977

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
135 g	24	112 (8x14)	30'	-	30' a 180-200ª



Empanada Atún Individual Ref.ª 10150587

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
140 g	70	42 (7x6)	-	-	25-30' a 170-180ª



Empanada Atún Redonda Ref.ª 10150588

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
1300 g	5	60 (6x10)	-	-	30-40' a 170-180ª



Bocata Pizza Ref.ª 10239595

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
140 g	36	72 (8x9)	-	-	8-10' a 190ª

Snacks



Pizza Jamón y Queso Ref.ª 10227692

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
153 g	24	80 (8x10)	10-30'	-	14' a 170-190ª



Pizza Pepperoni Ref.ª 10214912

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
185 g	24	80 (8x10)	10-30'	-	14' a 170-190ª



Pizza Vegetale Ref.ª 10214913

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
179 g	24	80 (8x10)	10-30'	-	14' a 170-190ª



Pizza Tonno Ref.ª 10214914

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
177 g	24	80 (8x10)	10-30'	-	14' a 170-190ª



Empanadilla Mini Jamón y Queso Ref.ª 10237040

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
30 g	4 kg	128 (16x8)	60'	-	25-30' a 180ª

Pintado con huevo Producto decorado



Empanadilla Mini Atún Ref.ª 10237037

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
30 g	4 kg	128 (16x8)	60'	-	25-30' a 180ª

Pintado con huevo Producto decorado



Empanadilla Mini de Carne Ref.ª 10237039

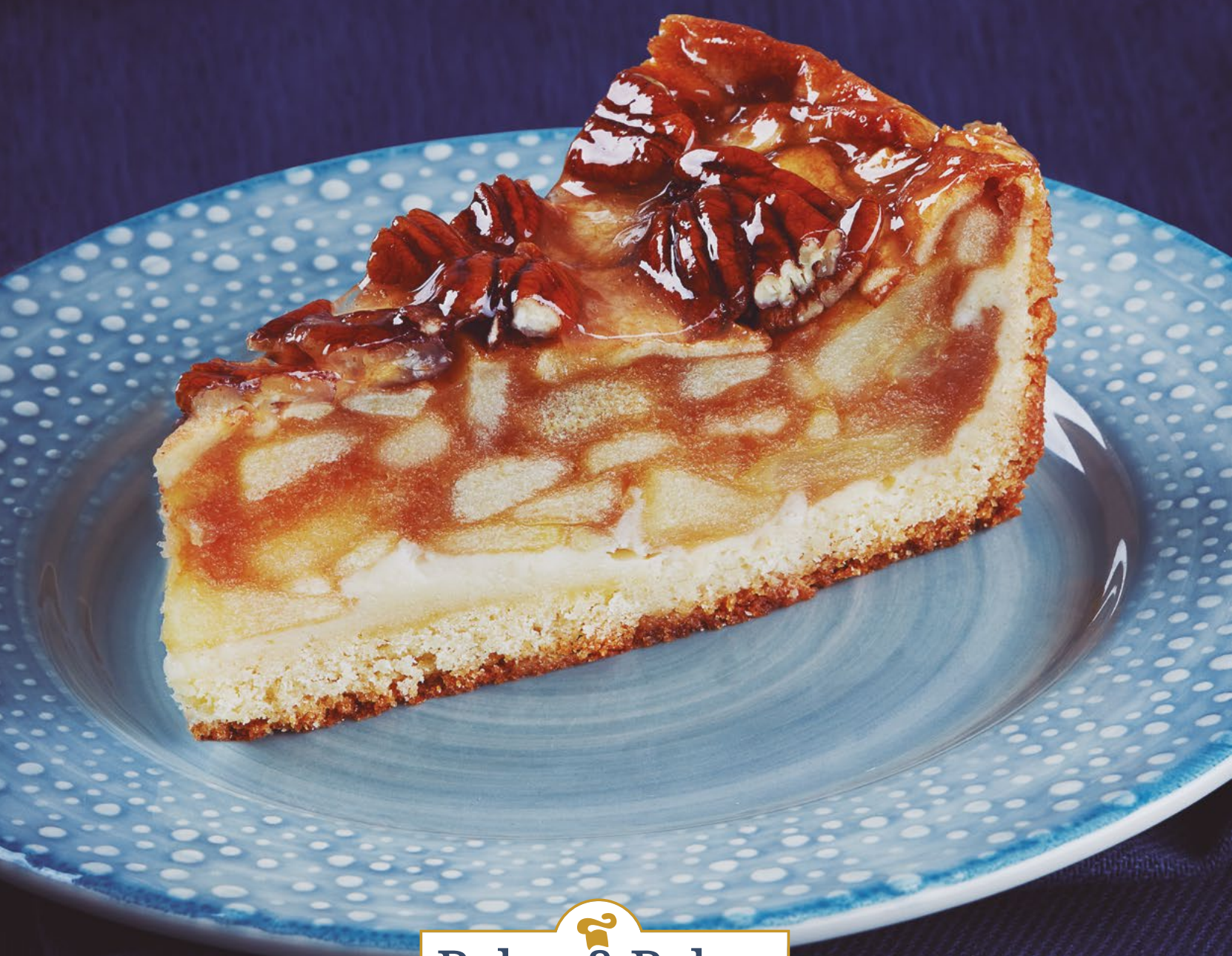
Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
30 g	4 kg	128 (16x8)	60'	-	25-30' a 180ª

Pintado con huevo Producto decorado



Pizza para llevar, ifácil!

La pizza es la especialidad salada más popular en todo el mundo. Con diferentes variedades de alta calidad y una masa muy sabrosa, **su formato individual y su apariencia atractiva la convierten en un producto ideal para consumir a cualquier hora y en cualquier lugar.** Con los materiales para llevar puedes, además, ponérselo fácil a tus clientes en su momento snack. ¡No lo dudes y consúltanos para obtener los materiales *take-away* disponibles!



B&B Mini Muffin Xoc Ref.ª 10180059

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
30 g	72	128 (16x8)	50'	-	-



B&B Mini Muffin Copos de Azúcar Ref.ª 10180060

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
30 g	72	128 (16x8)	50'	-	-



B&B Mini Muffin Manzana y Canela Ref.ª 10180061

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
30 g	72	128 (16x8)	50'	-	-



B&B Queque Xoc con Avellanas Ref.ª 10186913

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
80 g	40	80 (8x10)	80'	-	-



B&B Muffin Manzana con Canela Ref.ª 10230424

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
80 g	40	80 (8x10)	80'	-	-



B&B Muffin Yogur y Arándanos Ref.ª 10230426

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
80 g	40	80 (8x10)	80'	-	-



B&B Muffin Limón y Naranja Ref.ª 10230425

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
80 g	40	80 (8x10)	80'	-	-



B&B Muffin Arándanos Ref.ª 10166687

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
100 g	36	56 (8x7)	100'	-	-



Muffins



B&B Muffin Pepitas Chocolate

Ref.ª 10166688

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
100 g	36	56 (8x7)	100'	-	-



Producto decorado



Huevos de gallinas camperas



B&B Muffin Choco Nougat

Ref.ª 10172866

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
120 g	36	56 (8x7)	120'	-	-



Producto decorado



B&B Muffin Frutos Rojos

Ref.ª 10172879

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
120 g	36	56 (8x7)	120'	-	-



Producto decorado



B&B Muffin Xoc y Naranja

Ref.ª 10183982

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
120 g	36	56 (8x7)	120'	-	-



Producto decorado



B&B Bizcocho de la Abuela

Ref.ª 10186908

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
70 g	54	80 (8x10)	60'	-	-



Huevos de gallinas camperas



B&B Plumqueque Manzana y Canela

Ref.ª 10158664

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
400 g	6	128 (16x8)	120-180'	-	-

Producto envasado individualmente.



Variedad para tu negocio

La amplia variedad de nuestros muffins cuenta con diferentes formatos y tamaños y es muy atractiva visualmente por sus decoraciones. Adaptándose a un público o a una necesidad concreta, sus sabores son para todos los gustos y resultan un producto de máxima facilidad para descongelar y servir, ideal para acompañar en ofertas o en formatos *take-away*.

Muffins



B&B Plumqueque Mármol

Ref.ª 10158665

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
400 g	6	128 (16x8)	120-180'	-	-

Producto envasado individualmente.



B&B Bizcocho doble chocolate

Ref.ª 10229441

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
75 g	25	180 (12x15)	60'	-	-

Bizcocho precortado.



Producto decorado



Huevos de gallinas camperas



B&B Bizcocho de Frutos Secos

Ref.ª 10231089

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
75 g	25	180 (12x15)	60'	-	-

Bizcocho precortado.



Producto decorado



Huevos de gallinas camperas



B&B Bizcocho de Frutos Rojos y Avellanas

Ref.ª 10230461

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
75 g	25	180 (12x15)	60'	-	-

Bizcocho precortado.



Producto decorado



Huevos de gallinas camperas

Boogies y Cookies



B&B Mini Boogie Azucarado

Ref.ª 10226298

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
23 g	80	72 (8x9)	60'	-	-



Producto decorado



B&B Mini Boogie Xoc

Ref.ª 10226299

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
25 g	80	72 (8x9)	60'	-	-



Producto decorado



B&B Midi Boogie Xoc

Ref.ª 10234592

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
30 g	80	120 (8x15)	30'	-	-



B&B Midi Boogie Classic

Ref.ª 10234111

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
28 g	65	88 (8x11)	15-20'	-	-

Boogues y Cookies



B&B Surtido Mini Boogues Cremosos

Ref.ª 10226300

De fresa

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
32 g	20	88 (8x11)	60'	-	-

Relleno de mermelada de fresa, cubierto con glaseado blanco y decorado con trocitos de azúcar rosa.

De avellanas y cacao

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
32 g	20	88 (8x11)	60'	-	-

Relleno de crema de cacao con avellana, cubierto con glaseado de chocolate y decorado con virutas de chocolate negro, chocolate con leche y chocolate blanco.

De caramelo

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
32 g	20	88 (8x11)	60'	-	-

Relleno de caramelo, cubierto con glaseado de caramelo y decorado con azúcar con sabor a caramelo.



Producto decorado



B&B Classic Boogie

Ref.ª 10234109

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
52 g	72	60 (4x15)	15-20'	-	-



B&B Boogie Choco

Ref.ª 10234591

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
55 g	48	96 (8x12)	45'	-	-



B&B Boogie Azucarado

Ref.ª 10174194

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
65 g	48	60 (4x15)	30-45'	-	-



B&B Boogie Cremoso de Cacao

Ref.ª 10223919

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
75 g	48	72 (8x9)	90'	-	-

Relleno de crema de cacao, con cobertura de chocolate y decorado con glaseado blanco.



Producto decorado



Una piruleta original con mini boogues

Nuestro **cremoso surtido de boogues** es idóneo para originales combinaciones. Rellenos de mermelada de fresa, crema de cacao con avellana o caramelo, están cubiertos con deliciosos glaseados blancos, de chocolate o caramelo, y decorados de manera original con virutas de azúcar con sabores. Un delicioso surtido que enamorará a todos los paladares.

Boogues y Cookies



B&B Boogie Cremoso de Frutos Rojos

Ref.ª 10223920

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
76 g	48	72 (8x9)	90'	-	-

Relleno de mermelada de frutos del bosque, cubierto con glaseado blanco y decorado con granas rosadas.



Producto decorado



B&B Cookie Triple Chocolate

Ref.ª 10182948

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
72 g	24	144 (18x8)	60-120'	-	-



B&B Cookie Chocolate con Leche

Ref.ª 10182950

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
72 g	24	144 (18x8)	60-120'	-	-



B&B Cookie Doble Chocolate (cruda)

Ref.ª 10083663

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
50 g	90	144 (16x9)	-	-	11-13' a 165º

Hornear directamente sin descongelar.



B&B Cookie Chocolate con Leche (cruda)

Ref.ª 10083575

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
50 g	90	144 (16x9)	-	-	11-13' a 165º

Hornear directamente sin descongelar.



B&B Cookie Frambuesa y Chocolate Blanco (cruda)

Ref.ª 10083721

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
80 g	96	80 (8x10)	-	-	11-13' a 165º

Hornear directamente sin descongelar.



Sacar partido a la Bollería Americana

La diversidad de producto de Bollería Americana, muffins, boogues y cookies, supone una **amplia variedad de sabores y formatos listos para consumir** con apetecibles opciones para todo tipo de cliente. Los expositores de producto son una manera atractiva de ampliar la venta en puntos estratégicos y dar la máxima visibilidad a estos productos. Pregúntanos cómo conseguir nuestro expositor de metacrilato que, además, te permite personalizar el frontal con la imagen de tu negocio.

Tartas y Planchas



B&B Tarta de Almendra Ref.ª 10151183

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
600 g	6	44 (4x11)	60' 2 h 30' en refrigeración	-	-



B&B Carrot Cake Ref.ª 10214244

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
1250 g	1	216 (12x18)	6 h Tª ambiente 8 h en refrigeración	-	-

Huevos de gallinas camperas Núm. de porciones: 10 porciones. Duración: 2 días a 20º.



B&B Tarta de Frutos del Bosque Ref.ª 10193240

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
1500 g	1	216 (12x18)	12 h en refrigeración	-	-

Huevos de gallinas camperas Núm. de porciones: 12 porciones. Duración: 2 días a 4-7º (nevera).



B&B Tarta de Mousse de Chocolate Ref.ª 10193237

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
1600 g	1	216 (12x18)	12 h en refrigeración	-	-

Huevos de gallinas camperas Núm. de porciones: 12 porciones. Duración: 2 días a 4-7º (nevera).



B&B Tarta de Profiteroles Ref.ª 10193239

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
1650 g	1	216 (12x18)	12 h en refrigeración	-	-

Huevos de gallinas camperas Núm. de porciones: 12 porciones. Duración: 2 días a 4-7º (nevera).



B&B Tarta de Manzana Ref.ª 10215180

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
1800 g	1	312 (12x26)	6 h Tª ambiente 12 h en refrigeración	-	-

Huevos de gallinas camperas Núm. de porciones: 12 porciones. Duración: 3 días a 4-7º (nevera) / 1 día a 18-25º.



B&B Tarta de Queso Ref.ª 10193277

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
2400 g	1	216 (12x18)	6 h Tª ambiente 12 h en refrigeración	-	-

Huevos de gallinas camperas Núm. de porciones: 12 porciones. Duración: 2 días a 4-7º (nevera).

Tartas y Planchas



B&B Tarta de Manzana y Nueces Pecan Ref.ª 10193244

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
2500 g	1	216 (12x18)	6 h Tª ambiente 12 h en refrigeración	-	-

Huevos de gallinas camperas Núm. de porciones: 12 porciones. Duración: 3 días a 4-7º (nevera) / 1 día a 18-25º.



B&B Brownie Precortado Ref.ª 10185731

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
2500 g	1	216 (24x9)	1 h 30' Tª ambiente	-	-

Núm. de porciones: 30 porciones.



B&B Plancha San Marcos Ref.ª 10237695

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
1800 g	4	36 (4x9)	90-120' en refrigeración	-	-

Producto decorado Núm. de porciones: 30 porciones.



B&B Plancha Tiramisú Ref.ª 10237696

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
1800 g	4	36 (4x9)	90-120' en refrigeración	-	-

Producto decorado Núm. de porciones: 30 porciones.



B&B Plancha Queso y Arándanos Ref.ª 10237698

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
1800 g	4	36 (4x9)	90-120' en refrigeración	-	-

Producto decorado Núm. de porciones: 30 porciones.



B&B Plancha Selva Negra Ref.ª 10237697

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
1800 g	4	36 (4x9)	90-120' en refrigeración	-	-

Producto decorado Núm. de porciones: 30 porciones.



Auténtico Brownie Americano

En Croexsa el auténtico brownie de chocolate con nueces pecanas se sirve en bandejas de 30 porciones, un envase muy conveniente, de fácil manipulación y longevidad cuya versatilidad te permitirá descongelar las porciones que necesites y personalizarlas para elaborar diferentes postres.

¡Idea! 1 porción de brownie + helado de naranja + sirope de fresa + naranja natural



Panes Tradicionales



Artis Mini Arlequín

Ref.ª 10149036

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
40 g	13,5 cm	160	28 (4x7)	10'	-	13-16' a 190º



Artis Mini Chapata

Ref.ª 10150179

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
40 g	7 cm	160	28 (4x7)	10'	-	13-16' a 190º



Artis Viena

Ref.ª 10148288

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
45 g	8,7 cm	82	56 (8x7)	20-30'	-	10-12' a 180-200º



Artis Chapata Hotelera

Ref.ª 10150168

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
60 g	11 cm	100	28 (4x7)	10'	-	14-16' a 190º



Artis Atenas

Ref.ª 10148280

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
72 g	12 cm	55	56 (8x7)	10'	-	10-12' a 190º



Artis Arlequín

Ref.ª 10184241

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
75 g	17,5 cm	90	28 (4x7)	10'	-	15-17' a 190º



Artis Mediterráneo

Ref.ª 10148283

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
80 g	11,5 cm	40	56 (8x7)	10'	-	10-12' a 190º



Artis Chapata Bocata

Ref.ª 10184225

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
110 g	17,5 cm	66	28 (4x7)	10'	-	14-16' a 190º



Panes Tradicionales

Artis Medio Bretón Ref.ª 10193751

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
125 g	26 cm	52	28 (4x7)	20'	-	17-19' a 185º



Horno de piedra

Artis Arousa Ref.ª 10148279

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
130 g	24 cm	60	32 (4x8)	10'	-	14-16' a 190º



Horno de piedra

Artis Chapata Maxi Bocata Ref.ª 10150169

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
140 g	23 cm	50	28 (4x7)	20'	-	20' a 190º



Horno de piedra

Artis Bretón Ref.ª 10150158

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
270 g	52 cm	22	28 (4x7)	10'	-	20-23' a 190º



Horno de piedra

Artis Montañés Ref.ª 10148791

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
320 g	27 cm	20	32 (4x8)	20'	-	28-30' a 190º



Horno de piedra



El bocado más delicioso con nuestros panes Artis

La amplia variedad de panes individuales Artis tiene un aspecto rústico único y está elaborada con una selección de los mejores ingredientes que le aportan un toque diferenciador. **Siempre crujientes, dorados y sabrosos**, resultan imprescindibles en la elaboración de bocadillos, montaditos o pinchos.

Sugerencias deliciosas

- **Artis Mini Chapata, iaroma y sabor!**
Queso Emmental + queso Cheddar + cilantro + aceite de oliva virgen
- **Artis Mini Arlequín, ijugoso y elegante!**
Carpaccio de ternera + queso Parmesano en escamas + hierbas provenzales

Un bocadillo elaborado con Artis atrae más, gusta más, se recuerda más.

Panes Tradicionales

Artis Campaña Ref.ª 10150160

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
440 g	29 cm	18	28 (4x7)	20'	-	20-25' a 190º



Horno de piedra

Panes Integrales y de Cereales

Artis Mini Toscana Centeno Ref.ª 10184224

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



Horno de piedra

Artis Cereales Redondo Ref.ª 10148285

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



Artis Mini Trigo y Trigo Integral 40 g Ref.ª 10839348

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

Artis Malta Ref.ª 10174074

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

Artis Media Toscana con Centeno Ref.ª 10193909

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



Horno de piedra

Artis 6 Cereales Ref.ª 10148243

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



Panes Integrales y de Cereales

Artis Centeno y Sésamo Ref.ª 10179792

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
130 g	21,5 cm	40	36 (6x6)	15'	-	14-16' a 190º

vitalcereales
disfruta sano

Artis Toscana Centeno Ref.ª 10150190

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

vitalcereales
disfruta sano



Artis Multicereales Familiar Ref.ª 10148743

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

vitalcereales
disfruta sano



Panes Especiales

Artis Nueces Redondo Ref.ª 10149365

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
40 g	7 cm	120	56 (8x7)	20'	-	10-15' a 180-200º



Artis Mini Olivas Ref.ª 10178494

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
40 g	7,5 cm	80	56 (8x7)	20'	-	9-11' a 180-190º



Artis Panecillo Sin Sal Ref.ª 10149739

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
63 g	9,6 cm	120	24 (4x6)	10'	-	10-13' a 190º



Mollete Cereales Ref.ª 10193642

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
78 g	12 cm	40	56 (8x7)	20'	-	3-5' a 185º

vitalcereales
disfruta sano



Panes Especiales

Mollete Ref.ª 10209114

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
78 g	12 cm	80	28 (4x7)	20'	-	3-5' a 185º



Bagel Multicereales Ref.ª 10234830

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
100 g	11,3 cm	44	56 (8x7)	15'	-	2' a 200º



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



Artis Olivas Familiar Ref.ª 10178491

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
350 g	27 cm	24	24 (4x6)	20'	-	25-30' a 180-185º



Artis Higos y Nueces Familiar Ref.ª 10178492

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
350 g	27 cm	24	24 (4x6)	20'	-	25-30' a 180-185º



Artis Pipas Familiar Ref.ª 10178493

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
350 g	27 cm	24	24 (4x6)	20'	-	25-30' a 180-185º





Panes Blancos

Mini Panecillo

Ref.ª 10150846



Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
35 g	9 cm	150	40 (4x10)	5'	-	17-18' a 180º

Mini Flauta

Ref.ª 10170346



Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
52 g	16 cm	80	64 (8x8)	5'	-	13-15' a 180º

Panecillo

Ref.ª 10149625



Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
68 g	14 cm	120	28 (4x7)	5'	-	18-19' a 180º

Panecillo Redondo

Ref.ª 10148371



Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
80 g	9,5 cm	60	36 (4x9)	10'	-	19-20' a 180º

Chapacoca

Ref.ª 10186600



Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
210 g	36,8 cm	25	32 (4x8)	20'	-	5-7' a 230º

Chapata Familiar

Ref.ª 10186558



Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
400 g	36 cm	18	32 (4x8)	20'	-	22-24' a 180º



Cocas versátiles y deliciosas con Chapacoca

De corteza muy fina y miga ligera, suave y esponjosa, la fermentación lenta le aporta a nuestra Chapacoca un mejor sabor y una mayor duración. Gracias a su versatilidad, proporciona muchas soluciones en un solo producto: **un pan ideal para servir tanto en las elaboraciones básicas como en las más cuidadas.**



Panes Blancos



Tercio Baguette

Ref.ª 10151184

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
100 g	18,5 cm	65	40 (4x10)	10'	-	15-17' a 180º



Media Baguette

Ref.ª 10150797

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
122 g	27,5 cm	84	28 (4x7)	10'	-	20-21' a 180º



Baguette

Ref.ª 10150196

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
233 g	56 cm	44	28 (4x7)	10'	-	20-22' a 180º



Súper Baguette

Ref.ª 10151162

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
300 g	55 cm	38	28 (4x7)	10'	-	20-22' a 180º



Media Barra

Ref.ª 10157501

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
135 g	25 cm	40	32 (4x8)	10'-15'	-	18-19' a 180º



Barra

Ref. 10157498

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
290 g	49 cm	22	32 (4x8)	10-15'	-	18-19' a 180º



Súper Barra

Ref.ª 10157502

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
345 g	53,5 cm	20	32 (4x8)	10-15'	-	18-19' a 180º



Media Barra Campesina

Ref.ª 10234036

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
120 g	28 cm	65	28 (4x7)	15-20'	-	15-20' a 190-210º

Panes Blancos



Barra Campesina

Ref.ª 10150204

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
240 g	54 cm	34	28 (4x7)	15-20'	-	15-20' a 190-210º



Medio Bastón

Ref.ª 10157497

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
140 g	27 cm	45	32 (4x8)	10-15'	-	20-21' a 180º



Bastón

Ref.ª 10157496

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
330 g	54 cm	23	32 (4x8)	10-15'	-	20-21' a 180º



Pan Estilo Gallego

Ref.ª 10241066

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
280 g	44 cm	20	36 (4x9)	10'	-	21-23' a 180º



Barra Campestre

Ref. 10186599

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
290 g	50 cm	21	32 (4x8)	20'	-	20' a 180º



Rebanadas Pan Payés

Ref.ª 10209268

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
65 g	20 cm	90	36 (4x9)	15'	-	-

Listo para descongelar y servir.

Panes Integrales



Mini Panecillo Trigo y Trigo Intregal

Ref.ª 10207273

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
40 g	9,5 cm	160	36 (4x9)	10'	-	12-14' a 185º



Panecillo Trigo y Trigo Intregal 50g

Ref.ª 10149597

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
65 g	12,5 cm	120	28 (4x7)	10'	-	20-21' a 180º



Media Baguette con Salvado

Ref.ª 10234037

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
120 g	26,5 cm	74	28 (4x7)	20-25'	-	16-18' a 180-190º



Baguette con Salvado

Ref.ª 10150198

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
235 g	51 cm	40	28 (4x7)	20-25'	-	16-18' a 180-190º

Semielaborados
e Ingredientes





Triángulo Croissant

Ref.ª 10151196

Peso/Ud. 85 g	Ud./Caja 135	Cajas/Palet 64 (8x8)	Min Descong. 20'	Ferm. min/Tª 90-95' a 30-33º	Coc. min/Tª 11-13' a 185º
------------------	-----------------	-------------------------	---------------------	---------------------------------	------------------------------



Plancha de Bizcocho (36x27 cm)

Ref.ª 10236543

Peso/Ud. 170 g	Ud./Caja 25	Cajas/Palet 64 (8x8)	Min Descong. 15'	Ferm. min/Tª -	Coc. min/Tª -
-------------------	----------------	-------------------------	---------------------	-------------------	------------------



Pizza Súper Tallo (37x27 cm)

Ref.ª 10236610

Peso/Ud. 289 g	Ud./Caja 25	Cajas/Palet 64 (8x8)	Min Descong. -	Ferm. min/Tª -	Coc. min/Tª 6-8' a 210º
-------------------	----------------	-------------------------	-------------------	-------------------	----------------------------



Cropast Hojaldre (37x25 cm)

Ref.ª 10150564

Peso/Ud. 875 g	Ud./Caja 18	Cajas/Palet 64 (8x8)	Min Descong. 40'	Ferm. min/Tª -	Coc. min/Tª según tamaño pieza
-------------------	----------------	-------------------------	---------------------	-------------------	-----------------------------------



Placa Hojaldre Mediana (35x25 cm)

Ref.ª 10151046

Peso/Ud. 440 g	Ud./Caja 38	Cajas/Palet 64 (8x8)	Min Descong. 15'	Ferm. min/Tª -	Coc. min/Tª según tamaño pieza
-------------------	----------------	-------------------------	---------------------	-------------------	-----------------------------------



Placa Hojaldre (54x37 cm)

Ref.ª 10236408

Peso/Ud. 1000 g	Ud./Caja 15	Cajas/Palet 52 (4x13)	Min Descong. 15'	Ferm. min/Tª -	Coc. min/Tª según tamaño pieza
--------------------	----------------	--------------------------	---------------------	-------------------	-----------------------------------



Placa Hojaldre Mantequilla (54x37 cm)

Ref.ª 10236328

Peso/Ud. 1000 g	Ud./Caja 13	Cajas/Palet 52 (4x13)	Min Descong. 15'	Ferm. min/Tª -	Coc. min/Tª según tamaño pieza
--------------------	----------------	--------------------------	---------------------	-------------------	-----------------------------------

Producto de mantequilla 32% de mantequilla



NUEVO Placa Hojaldre Vitalcereales (54x37 cm)

Ref.ª 10239968

Peso/Ud. 1000 g	Ud./Caja 13	Cajas/Palet 52 (4x13)	Min Descong. 15'	Ferm. min/Tª -	Coc. min/Tª según tamaño pieza
--------------------	----------------	--------------------------	---------------------	-------------------	-----------------------------------

Producto de mantequilla



Madalenas

Ref.ª 10151354

Peso/Ud. 1500 g	Ud./Caja 6	Cajas/Palet 108 (12x9)	Min Descong. 120'	Ferm. min/Tª -	Coc. min/Tª según tamaño pieza
--------------------	---------------	---------------------------	----------------------	-------------------	-----------------------------------

Ingredientes - Cremas Pasteleras



Pinmix Crema

Ref.ª 10149227

Sabor Vainilla y lácteo	Utilización Pinmix 400 g / Agua 1 l	Embalaje Saco 15 kg
----------------------------	----------------------------------------	------------------------

Descripción: Preparado completo para cremas pasteleras de horno.
Ideal para: Cremas pasteleras de aplicación en horno.



Pinmix Crema en Frío

Ref.ª 10149717

Sabor Vainilla y lácteo	Utilización Pinmix 400 g / Agua 1 l	Embalaje Caja de 3 sacos de 5 kg
----------------------------	----------------------------------------	-------------------------------------

Descripción: Preparado completo para cremas pasteleras en frío.
Ideal para: Cremas pasteleras de aplicación en frío.



Pinmix Mastercrema

Ref.ª 10176865

Sabor Toffee y mantequilla	Utilización Pinmix 400 g / Agua 1 l	Embalaje Saco 15 kg
-------------------------------	----------------------------------------	------------------------

Descripción: Preparado completo para cremas pasteleras multiaplicación.
Ideal para: Cremas pasteleras de multiaplicación.

Ingredientes - Rellenos, Coberturas y Decoración de Pastelería



Prima Classic

Ref.ª 10187160

Sabor -	Utilización Enfriar y montar a velocidad alta 2-3'	Embalaje caja 12 bricks de 1 l
------------	-------------------------------------------------------	-----------------------------------

Descripción: Preparado UHT a base de grasa vegetal.
Ideal para: Rellenos, coberturas, decoración, heladería y cocina.



Delfia Whip

Ref.ª 10187164

Sabor -	Utilización Enfriar el preparado y montar a velocidad alta 4-7'	Embalaje -
------------	--------------------------------------------------------------------	---------------

Descripción: Preparado UHT a base de grasa vegetal.
Ideal para: Rellenos, coberturas y decoración para bollería y pastelería.

Ingredientes - Rellenos, Coberturas y Decoración de Pastelería

Gelina Ref.ª 10151019



Sabor	Utilización	Embalaje
Suave albaricoque	Hervir 1 kg Gelina con 300 ml agua	Cubo 10 kg

Descripción: Gelatina de aplicación en caliente.
Ideal para: Recubrimiento abrillantador para bollería y pastelería.

Mestregel Espejo Ref.ª 10149008



Sabor	Utilización	Embalaje
Afrutado	Listo para usar. Para menor densidad incorporar agua: 6% para abrillantar y 12% para pintar	Cubo 7 kg

Descripción: Gelatina de aplicación en frío.
Ideal para: Decoración y acabados en brillo.

Jelfix Spray Neutro Ref.ª 10154186



Sabor	Utilización	Embalaje
Neutro	Pistola pulverizadora	BiB 13 kg

Descripción: Gelatina de aplicación en spray.
Ideal para: Recubrimiento abrillantador para bollería y pastelería.

Fruffi Arándanos Ref.ª 10150651



Sabor	Utilización	Embalaje
Arándanos	Listo para usar en frío o en horno	Caja 6 latas de 3,3 kg

Descripción: Preparado de fruta con trozos de arándanos.
Ideal para: Rellenos y coberturas.

Fruffi Manzana Ref.ª 10150661



Sabor	Utilización	Embalaje
Manzana	Listo para usar en frío o en horno	Caja 6 latas de 3,3 kg

Descripción: Preparado de fruta con trozos de manzana.
Ideal para: Rellenos y coberturas.

Semifrío Neutro Ref.ª 10063024



Sabor	Utilización	Embalaje
Neutro	Semifrío 250 g / Agua 400 ml (30º) / Prima Classic montada 1 kg	Cubo 2 kg

Descripción: Preparado en polvo.
Ideal para: Bavarois y semifríos.

Semifrío Queso Ref.ª 10062989



Sabor	Utilización	Embalaje
Queso	Semifrío 250 g / Agua 400 ml (30º) / Prima Classic montada 1 kg	Cubo 2 kg

Descripción: Preparado en polvo.
Ideal para: Bavarois y semifríos.

Ingredientes - Grasas Culinarias

Aceite Fryol Ref.ª 10129277



Sabor	Utilización	Embalaje
-	-	Bidón 25 l

Descripción: Aceite para frituras.
Ideal para: Frituras de inmersión.

Delfia Hojaldre / Croissant Thermo Ref.ª 10237299



Sabor	Utilización	Embalaje
-	-	Caja 4 bloques de 5 kg

Descripción: Margarina para masas hojaldradas y croissant.
Ideal para: Masas hojaldradas y croissant.

Culinaire Supreme bloque MB Ref.ª 10237007



Sabor	Utilización	Embalaje
-	-	Caja 4 bloques x 2,5kg

Descripción: Margarina para cocinar y para untar.
Ideal para: Cocinar y untar.

Demax Spray Ref.ª 10087878



Sabor	Utilización	Embalaje
-	-	Caja 6 latas de 600 ml

Descripción: Desmoldeante en spray a base de aceites vegetales.
Ideal para: Desmoldear.

Ingredientes - Mixes de Pastelería / Masas sin Grasa

Caty Bizcocho Ref.ª 10172323



Sabor	Utilización	Embalaje
Vainilla	Caty 1 kg / Huevos 700 g / Agua 100 ml	Caja 3 sacos de 5 kg

Descripción: Preparado completo en polvo.
Ideal para: Bizcochos y planchas.

Caty Bizcocho en Sacos Ref.ª 10172324



Sabor	Utilización	Embalaje
Vainilla	Caty 1 kg / Huevos 600 g / Agua 200 ml	15 kg

Descripción: Preparado completo en polvo.
Ideal para: Bizcochos y planchas.

Caty Bizcocho Cacao Ref.ª 10172325



Sabor	Utilización	Embalaje
Cacao	Caty 1 kg / Huevos 700 g / Agua 100 ml	Caja 3 sacos de 5 kg

Descripción: Preparado completo en polvo.
Ideal para: Bizcochos y planchas.

Ingredientes - Mixes de Pastelería / Masas con Grasa



Caty Bizcocho Plancha

Ref.ª 10172322

Sabor Vainilla	Utilización Caty 1 kg / Huevos 900 g	Embalaje 15 kg
-------------------	-----------------------------------------	-------------------

Descripción: Preparado completo en polvo.

Ideal para: Planchas.



Universal

Ref.ª 10166290

Sabor Vainilla	Utilización Mix 1 kg / Huevos 350 g / Aceite 30 ml / Agua 225 ml	Embalaje Saco 15 kg
-------------------	------------------------------------------------------------------------	------------------------

Descripción: Preparado completo en polvo.

Ideal para: Masa tipo cake y bizcochos ricos en grasa.



Universal 5 kg

Ref.ª 10166283

Sabor Vainilla	Utilización Mix 1 kg / Huevos 350 g / Aceite 30 ml / Agua 225 ml	Embalaje Saco 5 kg
-------------------	------------------------------------------------------------------------	-----------------------

Descripción: Preparado completo en polvo.

Ideal para: Masa tipo cake y bizcochos ricos en grasa.



Universal Chocolate

Ref.ª 10166291

Sabor Cacao	Utilización Mix 1 kg / Huevos 350 g / Aceite 30 ml / Agua 225 ml	Embalaje Saco 15 kg
----------------	------------------------------------------------------------------------	------------------------

Descripción: Preparado completo en polvo.

Ideal para: Masa tipo cake y bizcochos ricos en grasa.



Universal Chocolate 5 kg

Ref.ª 10166282

Sabor Cacao	Utilización Mix 1 kg / Huevos 350 g / Aceite 30 ml / Agua 225 ml	Embalaje Saco 5 kg
----------------	------------------------------------------------------------------------	-----------------------

Descripción: Preparado completo en polvo.

Ideal para: Masa tipo cake y bizcochos ricos en grasa.



Universal Nueces

Ref.ª 10166287

Sabor Nueces	Utilización Mix 1 kg / Huevos 350 g / Aceite 30 ml / Agua 225 ml	Embalaje Saco 5 kg
-----------------	------------------------------------------------------------------------	-----------------------

Descripción: Preparado completo en polvo.

Ideal para: Masa tipo cake y bizcochos ricos en grasa.

Ingredientes - Mixes de Pastelería / Masas con Grasa



Universal Zanahoria

Ref.ª 10178097

Sabor Zanahoria	Utilización Mix 1 kg / Huevos 350 g / Aceite 30 ml / Agua 225 ml	Embalaje Saco 10 kg
--------------------	------------------------------------------------------------------------	------------------------

Descripción: Preparado completo en polvo.

Ideal para: Masa tipo cake y bizcochos ricos en grasa.



Universal Naranja

Ref.ª 10178096

Sabor Naranja	Utilización Mix 1 kg / Huevos 350 g / Aceite 30 ml / Agua 225 ml	Embalaje Saco 10 kg
------------------	------------------------------------------------------------------------	------------------------

Descripción: Preparado completo en polvo.

Ideal para: Masa tipo cake y bizcochos ricos en grasa.



Universal Almendras

Ref.ª 10180203

Sabor Almendras	Utilización Mix 1 kg / Huevos 350 g / Aceite 30 ml / Agua 225 ml	Embalaje Saco 10 kg
--------------------	------------------------------------------------------------------------	------------------------

Descripción: Preparado completo en polvo.

Ideal para: Masa tipo cake y bizcochos ricos en grasa.



Universal Limón Caramelo

Ref.ª 10188352

Sabor Limón y caramelo	Utilización Mix 1 kg / Huevos 350 g / Aceite 30 ml / Agua 225 ml	Embalaje Saco 10 kg
---------------------------	------------------------------------------------------------------------	------------------------

Descripción: Preparado completo en polvo.

Ideal para: Masa tipo cake y bizcochos ricos en grasa.

-  Producto de mantequilla
-  Producto decorado
-  Pulverizar con agua
-  Huevos de gallinas camperas
-  Pintado con huevo
-  Horno de piedra
-  % de mantequilla