



Un catálogo de  
**experiencias deliciosas**

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

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

# BAKER & BAKER

dedicated to delight



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

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

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

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

Para obtener más información, consulte: [www.croexsa.es](http://www.croexsa.es) [www.bakerandbaker.eu](http://www.bakerandbaker.eu)





# ESTAMOS CONTIGO ALLÍ DONDE NOS NECESITES

2.500 trabajadores

450 MIO. € de facturación

11 plantas de producción

5 MIO. de productos Baker & Baker se consumen diariamente

Comercializamos en más de 30 países

**DISTRIBUIMOS** en todos los canales



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



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



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



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



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



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



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



01

# BLACK LABEL

Premium  
**BLACK LABEL**  
Bakery

**CROEXSA**

## BLACK LABEL

### Croissant Tradición Black Label



Ref.<sup>a</sup> 10233424

Peso/Ud.	85 g	Min Descong.	20'
Ud./Caja	87	Ferm. min/T <sup>a</sup>	100' a 30-33°
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/T <sup>a</sup>	15' a 185°

27% mantequilla

### Croissant Black Label



Ref.<sup>a</sup> 10148660

Peso/Ud.	65 g	Min Descong.	20'
Ud./Caja	172	Ferm. min/T <sup>a</sup>	90' a 30-33°
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/T <sup>a</sup>	14-16' a 180°

28% mantequilla

### Pain Au Chocolat Black Label



Ref.<sup>a</sup> 10170277

Peso/Ud.	75 g	Min Descong.	20'
Ud./Caja	6,5 kg - 87 Ud. aprox.	Ferm. min/T <sup>a</sup>	90' a 30-33°
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/T <sup>a</sup>	15-17' a 180°

23% mantequilla

### Palmier Praliné Black Label



Ref.<sup>a</sup> 10171646

Peso/Ud.	40 g	Min Descong.	20'
Ud./Caja	6 kg - 150 Ud. aprox.	Ferm. min/T <sup>a</sup>	-
Cajas/Palet	136 (8x17)	Coc. min/T <sup>a</sup>	14-16' a 180°

19% mantequilla

### Palmier Black Label



Ref.<sup>a</sup> 10236593

Peso/Ud.	120 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	78	Ferm. min/T <sup>a</sup>	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/T <sup>a</sup>	29-32' a 170°

26% mantequilla

# BLACK LABEL

## Ensamada Mini Black Label

Ref.ª 10150594



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

## Ensamada Mini Chocolate Black Label

Ref.ª 10178508



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

**Premium  
BLACK LABEL  
Bakery**

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

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

# BLACK LABEL

## Ensamada Mini Crema Black Label

Ref.ª 10185850



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

## Ensamada Black Label

Ref.ª 10166685



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

## Ensamada Cabello Black Label

Ref.ª 10173990



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



## B&B Bl Muffin Chocolate Extreme



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



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

02

# LICENCIAS



## MILKA®



Milka

### Mini Choco Muffin con Milka® 30g

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



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



Milka

### Choco Muffin con Milka® 75g

Muffin de Chocolate MILKA® listo para servir, sólo descongelar



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



Milka

### Choco Muffin con Milka® Relleno 110g

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



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



Milka

### Choco Boogüie con Milka®

Boogüie de Chocolate con MILKA®



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

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

### Expositor Milka®



Baker&Baker trabaja desde hace años con Milka®, marca líder en el mercado, para ofrecer una amplia variedad de productos, desde todo tipo de muffins hasta boogües 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.**

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

# OREO®



## Muffin de Oreo®

Muffin de OREO® relleno listo para servir, sólo descongelar



Producto decorado

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



## Booguita de Oreo®

Booguita de OREO® relleno listo para servir, sólo descongelar



Producto decorado

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

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



## Expositor Oreo®

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

**¡Pregúntanos cómo conseguir tu expositor!**

# PHILADELPHIA®



## Snack Philadelphia®

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



Producto decorado

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

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



## ¡Snack Philadelphia® para llevar!

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

## Consejo: El snack del momento más versátil

Así de fácil:

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



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

# BOLLERÍA TRADICIONAL

03

**CROEXSA**

## BOLLERÍA TRADICIONAL

CROISSANTS

### Croissant Mini Artesano



Ref.<sup>a</sup> 10151329

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

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

### Croissant Artesanito Normal



Ref.<sup>a</sup> 10151407

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

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

### Croissant Artesano Normal



Ref.<sup>a</sup> 10150478

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

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

### Croissant Artesano Margarina



Ref.<sup>a</sup> 10150477

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

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



### Croissant Artesano Mantequilla



Ref.<sup>a</sup> 10150476

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

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





# BOLLERÍA TRADICIONAL

## CROISSANTS

### Croissant Che Normal



Ref.<sup>a</sup> 10150491

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

### Croissant Che Margarina



Ref.<sup>a</sup> 10151321

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



### Croissant Che Vitalcereales



Ref.<sup>a</sup> 10175823

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



Producto de mantequilla

### Croissant Gran Pastelero



Ref.<sup>a</sup> 10150504

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



### Croissant Pastelero Plus



Ref.<sup>a</sup> 10225565

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



# BOLLERÍA TRADICIONAL

## CROISSANTS

### Micro Croissant



Ref.<sup>a</sup> 10220006

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



Hornear directamente sin descongelar

### Micro Croissant Chocolate



Ref.<sup>a</sup> 10220005

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



Hornear directamente sin descongelar

### Micro Croissant Crema



Ref.<sup>a</sup> 10220004

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

Hornear directamente sin descongelar

### Croissant Mini Normal



Ref.<sup>a</sup> 10151332

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

### Croissant Mini Súper



Ref.<sup>a</sup> 10150537

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



# BOLLERÍA TRADICIONAL

## CROISSANTS

### Croissant Mini Mantequilla



Ref.<sup>a</sup> 10150529

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



28%  
mantequilla

### Croissant Mini Vitalcereales



Ref.<sup>a</sup> 10150538



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



26%  
mantequilla

### Croissant Mini Chocolate



Ref.<sup>a</sup> 10205082

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



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

# BOLLERÍA TRADICIONAL

## CROISSANTS

### Croissant Mini Chocolate Blanco



Ref.<sup>a</sup> 10240131

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

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

### Croissant Mini Choco Cremoso



Ref.<sup>a</sup> 10150516

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



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

### Croissant Mini Praliné



Ref.<sup>a</sup> 10150533

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



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



Para desayunar, merendar, celebraciones...

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

# BOLLERÍA TRADICIONAL

## CROISSANTS

### Croissant Mini Crema



Ref.<sup>a</sup> 10150521

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

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

### Mini Caracola Chocolate



Ref.<sup>a</sup> 10150815

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



### Mini Caracola Crema



Ref.<sup>a</sup> 10151358

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

### Croissant Petit Recto



Ref.<sup>a</sup> 10150544

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



### Croissant Recto Mantequilla



Ref.<sup>a</sup> 10151338

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



# BOLLERÍA TRADICIONAL

## CROISSANTS

### Croissant Recto Margarina



Ref.<sup>a</sup> 10150552

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



### Croissant Recto Margarina Grande



Ref.<sup>a</sup> 10151339

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



### Croissant Chocolate



Ref.<sup>a</sup> 10151324

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



### Croissant Chocolate Cremoso



Ref.<sup>a</sup> 10150494

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



# BOLLERÍA TRADICIONAL

CHICS, NAPOLITANAS Y SCHNECKEN

## Mini Chic Chocolate



Ref.<sup>a</sup> 10158678

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



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

## Mini Chic Crema



Ref.<sup>a</sup> 10158679

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

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

## Chic Chocolate



Ref.<sup>a</sup> 10151300

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



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

## Chic Crema



Ref.<sup>a</sup> 10151302

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

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

## Napolitana Chocolate 80g



Ref.<sup>a</sup> 10183227

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

# BOLLERÍA TRADICIONAL

CHICS, NAPOLITANAS Y SCHNECKEN

## Napolitana Crema 80g



Ref.<sup>a</sup> 10183226

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

## Napolitana Chocolate



Ref.<sup>a</sup> 10151414

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

## Napolitana Crema



Ref.<sup>a</sup> 10151415

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

## Napolitana Chocolate Che



Ref.<sup>a</sup> 10150895

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

## Napolitana Crema Che



Ref.<sup>a</sup> 10150904

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

# BOLLERÍA TRADICIONAL

CHICS, NAPOLITANAS Y SCHNECKEN

## Napolitana Chocolate XXL



Ref.ª 10150902

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

## Schnecken



Ref.ª 10151391

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

# BOLLERÍA TRADICIONAL

BRIOCHES

## Brioche Mini



Ref.ª 10150270

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

## Brioche



Ref.ª 10150271

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

## Bollo de Mantequilla



Ref.ª 10150229

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

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



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

04

# HOJALDRES

**CROEXSA**

## HOJALDRES

PALMIERS Y LAZOS

### Palmier Mini



Ref.ª 10150949

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

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



### Palmier Praliné Black Label



Ref.ª 10171646

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

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



### Palmier 50 g



Ref.ª 10244929

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

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



NOVEDAD

### Palmier



Ref.ª 10151418

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

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



### Palmier Black Label



Ref.ª 10236593

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

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



# HOJALDRES

PALMIERS Y LAZOS

## Palmier 120 g

Ref.ª 10151374



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



## Palmier 140 g

Ref.ª 10204657



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



# HOJALDRES

PALMIERS Y LAZOS

## Palmier 160 g

Ref.ª 10242934



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



## Palmier 220 g

Ref.ª 10246473



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



NOVEDAD

## Palmier XXXL

Ref.ª 10187946



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



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



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

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

# HOJALDRES

PALMIERS Y LAZOS

## Palmier Cacao Listo



Ref.ª 10232044

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



## Palmier Petit Vitalcereales



Ref.ª 10150950



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



## Palmier Vitalcereales



Ref.ª 10150953



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



## Mini Lazo Vitalcereales



Ref.ª 10173680



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



## Lazo Vitalcereales



Ref.ª 10173679



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



# HOJALDRES

HOJALDRES TRADICIONALES

## Cabezón Chocolate



Ref.ª 10151401

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



## Cabezón Crema



Ref.ª 10151291

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

## Cabezón Cabello



Ref.ª 10151289

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



## Caña de Chocolate



Ref.ª 10151403

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



## Caña de Crema



Ref.ª 10151404

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



# HOJALDRES

HOJALDRES TRADICIONALES

## Herradura Chocolate



Ref.<sup>a</sup> 10151410

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



## Herradura Crema



Ref.<sup>a</sup> 10151351

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

## Herradura Cabello



Ref.<sup>a</sup> 10150694

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



## Herradura Chocolate XL



Ref.<sup>a</sup> 10244486

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



## Tarta Manzana



Ref.<sup>a</sup> 10151394

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

# HOJALDRES

HOJALDRES TRADICIONALES



05

# BOLLERÍA PREFERMENTADA

**CROEXSA**

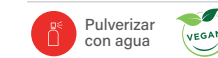
## BOLLERÍA PREFERMENTADA

### Croissant Mini Express

Ref.<sup>a</sup> 10150525

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

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

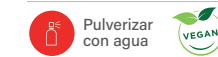


### Croissant Recto Express

Ref.<sup>a</sup> 10150546

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

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

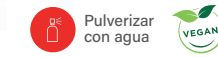


### Croissant Che Express

Ref.<sup>a</sup> 10150489

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

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

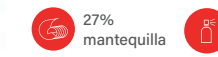


### Croissant Che Express Mantequilla

Ref.<sup>a</sup> 10151319

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

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

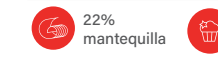


### Croissant Multicereales Express

Ref.<sup>a</sup> 10087180

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

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


**vitalcereales**  
distributo sano

# BOLLERÍA PREFERMENTADA

## Triasant Multicereales Express



Ref.<sup>a</sup> 10193463

vitalcereales  
distrito sano

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

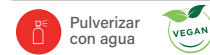


## Mini Napolitana Choco Express



Ref.<sup>a</sup> 10150839

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



## Mini Napolitana Crema Express



Ref.<sup>a</sup> 10150841

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



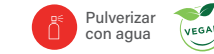
# BOLLERÍA PREFERMENTADA

## Napolitana Chocolate Express



Ref.<sup>a</sup> 10150898

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



## Napolitana Crema Express



Ref.<sup>a</sup> 10151368

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



## Triángulo Chocolate



Ref.<sup>a</sup> 10173675

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



## Triángulo Crema



Ref.<sup>a</sup> 10173676

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

## Cremallera Chocolate Express



Ref.<sup>a</sup> 10150465

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



### Triasant, mucho más de lo que parece

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

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

# BOLLERÍA PREFERMENTADA

## Cremallera Crema Express



Ref.<sup>a</sup> 10150467

Peso/Ud.	65,8 g	Min Descong.	10'
Ud./Caja	7 kg - 106 Ud. aprox.	Ferm. min/T <sup>a</sup>	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/T <sup>a</sup>	13-15' a 185°



Pulverizar con agua

## Mini Schnecken Express



Ref.<sup>a</sup> 10150850

Peso/Ud.	29,5 g	Min Descong.	10'
Ud./Caja	7 kg - 237 Ud. aprox.	Ferm. min/T <sup>a</sup>	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/T <sup>a</sup>	18-20' a 185°



Pulverizar con agua

## Schnecken Express



Ref.<sup>a</sup> 10151137

Peso/Ud.	100 g	Min Descong.	10'
Ud./Caja	65	Ferm. min/T <sup>a</sup>	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/T <sup>a</sup>	23-25' a 170°



Pulverizar con agua

## Mini Trenza Maple Pecan



Ref.<sup>a</sup> 10219367

Peso/Ud.	40 g	Min Descong.	10'
Ud./Caja	100	Ferm. min/T <sup>a</sup>	-
Cajas/Palet	96 (8x12)	Coc. min/T <sup>a</sup>	14-15' a 190°



Producto decorado

Contiene una manga de sirope de arce para decorar

## Trenza Maple Pecan



Ref.<sup>a</sup> 10218610

Peso/Ud.	95 g	Min Descong.	20'
Ud./Caja	48	Ferm. min/T <sup>a</sup>	-
Cajas/Palet	96 (8x12)	Coc. min/T <sup>a</sup>	18-22' a 170-190°



Producto decorado

Contiene una manga de sirope de arce para decorar

# BOLLERÍA PREFERMENTADA

## Xuxo Mini Express



Ref.<sup>a</sup> 10157390

Peso/Ud.	48 g	Min Descong.	10'
Ud./Caja	6,5 kg - 135 Ud. aprox.	Ferm. min/T <sup>a</sup>	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/T <sup>a</sup>	20-22' a 185°



Pulverizar con agua

## Xuxo Grande Express



Ref.<sup>a</sup> 10157388

Peso/Ud.	115 g	Min Descong.	10'
Ud./Caja	60	Ferm. min/T <sup>a</sup>	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/T <sup>a</sup>	30-32' a 170°



Pulverizar con agua

## Pastel de Crema



Ref.<sup>a</sup> 10192870

Peso/Ud.	65 g	Min Descong.	-
Ud./Caja	100	Ferm. min/T <sup>a</sup>	-
Cajas/Palet	60 (6x10)	Coc. min/T <sup>a</sup>	15-20' a 230-260°

Hornear directamente sin descongelar

## Croissant Artesano Fermentado



Ref.<sup>a</sup> 10234354

Peso/Ud.	85 g	Min Descong.	30'
Ud./Caja	44	Ferm. min/T <sup>a</sup>	-
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/T <sup>a</sup>	18' a 175°



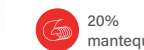
Pintado con huevo

## Croissant Artesano Mantequilla Fermentado



Ref.<sup>a</sup> 10236471

Peso/Ud.	75 g	Min Descong.	20-30'
Ud./Caja	60	Ferm. min/T <sup>a</sup>	-
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/T <sup>a</sup>	20-24' a 170°



20% mantequilla



Pintado con huevo

# BOLLERÍA PREFERMENTADA

## Croissant Recto Mantequilla Fermentado



Ref.<sup>a</sup> 10207482

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

25% mantequilla Pintado con huevo

## Croissant Chocolate Mantequilla Fermentado



Ref.<sup>a</sup> 10207484

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

16% mantequilla Pintado con huevo Producto decorado

## Napolitana Chocolate Che Fermentada



Ref.<sup>a</sup> 10207485

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

Pintado con huevo

## Napolitana Crema Che Fermentada



Ref.<sup>a</sup> 10207486

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

Pintado con huevo

## Mini Schnecken



Ref.<sup>a</sup> 10227354

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

12% mantequilla

# BOLLERÍA PREFERMENTADA

## Schnecken



Ref.<sup>a</sup> 10214918

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

15% mantequilla

## Roll de Canela



Ref.<sup>a</sup> 10228258

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

Contiene una manga de cobertura blanca para decorar.



06

## SEMIELABORADOS

CROEXSA

## SEMIELABORADOS

## Triángulo Croissant



Ref.º 10151196

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

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



## Plancha de Bizcocho (36x27 Cm)



Ref.º 10236543

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

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

## Pizza Súper Tallo (37x27 Cm)



Ref.º 10236610

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

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

## Cropast Hojaldre (37x25cm)



Ref.º 10150564

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

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



## Placa Hojaldre Mediana (35x25cm)



Ref.º 10151046

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

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



# SEMIELABORADOS

## Placa Hojaldre (54x37cm)



Ref.<sup>a</sup> 10236408

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



## Placa Hojaldre Mantequilla (54x37cm)



Ref.<sup>a</sup> 10236328

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



## Placa Hojaldre (60x40 Cm) 800g

NOVEDAD



Ref.<sup>a</sup> 10246700

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



## Placa Hojaldre (60x40 Cm) 1000g

NOVEDAD



Ref.<sup>a</sup> 10246294

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



## Banda de Hojaldre con Crema

NOVEDAD



Ref.<sup>a</sup> 10241013

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

45% relleno de crema pastelera

# SEMIELABORADOS

## Madalenas



Ref.<sup>a</sup> 10151354

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



07

# BOLLERÍA SALADA Y SNACKS

**CROEXSA**

## BOLLERÍA SALADA

### Chic Atún



Ref.ª 10151298

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

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

### Chic Sobrasada



Ref.ª 10150394

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

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

### Chic Mixto



Ref.ª 10150388

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

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

### Surtido Básico Chics Salados



Ref.ª 10239040

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

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

### Croissant Mini Bikini



Ref.ª 10150514

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



## BOLLERIA SALADA

### Croissant Mini Frankfurt



Ref.ª 10150528

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

### Croissant Bikini



Ref.ª 10150485

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

### Napolitana Jamón y Queso en lonchas



Ref.ª 10150914

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

### Napolitana Atún Express



Ref.ª 10150892

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



Pulverizar con agua

### Triángulo Pizza



Ref.ª 10173674

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

## BOLLERIA SALADA



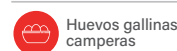
# SNACKS

## Hot Dog



Ref.<sup>a</sup> 10185252

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



Huevos gallinas camperas

## Hojaldre Espinacas y Queso Cabra



Ref.<sup>a</sup> 10153977

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

## Empanada Atún Individual



Ref.<sup>a</sup> 10150587

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

## Empanada Atún Redonda



Ref.<sup>a</sup> 10150588

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

## Bocata Pizza



Ref.<sup>a</sup> 10239595

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

## Pizza Jamon y Queso



Ref.<sup>a</sup> 10227692

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

# SNACKS

## Pizza Pepperoni



Ref.<sup>a</sup> 10214912

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

## Pizza Vegetale



Ref.<sup>a</sup> 10214913

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

## Pizza Tonno



Ref.<sup>a</sup> 10214914

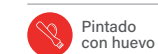
Peso/Ud.	177 g	Min Descong.	10-30'
Ud./Caja	24	Ferm. min/T <sup>a</sup>	-
Cajas/Palet	80 (8x10)	Coc. min/T <sup>a</sup>	14' a 180°

## Empanadilla Mini Jamón y Queso

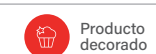


Ref.<sup>a</sup> 10237040

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



Pintado con huevo



Producto decorado

## Empanadilla Mini Atún



Ref.<sup>a</sup> 10237037

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



Pintado con huevo



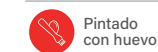
Producto decorado

## Empanadilla Mini de Carne



Ref.<sup>a</sup> 10237039

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



Pintado con huevo



Producto decorado

08

# PANES ARTIS

**CROEXSA**

## ARTIS TRADICIÓN

PANES TRADICIONALES

### Artis Mini Arlequín


 Ref.<sup>a</sup> 10149036

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

Cajas/Palet	28 (4x7)
Min Descong.	10'
Coc. min/T <sup>a</sup>	13-16' a 190°



Horno de piedra

### Artis Mini Chapata


 Ref.<sup>a</sup> 10150179

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

Cajas/Palet	28 (4x7)
Min Descong.	10'
Coc. min/T <sup>a</sup>	13-16' a 190°



Horno de piedra



### Artis Viena


 Ref.<sup>a</sup> 10148288

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

Cajas/Palet	56 (8x7)
Min Descong.	20-30'
Coc. min/T <sup>a</sup>	10-12 a 180-200°



### Artis Chapata Hotelera


 Ref.<sup>a</sup> 10150168

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

Cajas/Palet	28 (4x7)
Min Descong.	10'
Coc. min/T <sup>a</sup>	14-16' a 190°



Horno de piedra



### Artis Atenas


 Ref.<sup>a</sup> 10148280

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

Cajas/Palet	56 (8x7)
Min Descong.	10'
Coc. min/T <sup>a</sup>	10-12 a 190°



# ARTIS TRADICIÓN

PANES TRADICIONALES

## Artis Arlequín



Ref.<sup>a</sup> 10184241

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



## Artis Mediterráneo



Ref.<sup>a</sup> 10148283

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

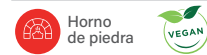


## Artis Chapata Bocata



Ref.<sup>a</sup> 10184225

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

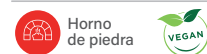


## Artis Medio Breton



Ref.<sup>a</sup> 10193751

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



## Artis Arousa



Ref.<sup>a</sup> 10148279

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



# ARTIS TRADICIÓN

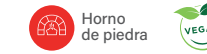
PANES TRADICIONALES

## Artis Chapata Maxi Bocata



Ref.<sup>a</sup> 10150169

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

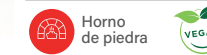


## Artis Bretón



Ref.<sup>a</sup> 10150158

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

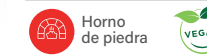


## Artis Montañés



Ref.<sup>a</sup> 10148791

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

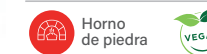


## Artis Campaña



Ref.<sup>a</sup> 10150160

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



# ARTIS TRADICIÓN

PANES INTEGRALES Y DE CEREALES.

## Artis Mini Toscana Centeno



Ref.ª 10184224

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



## Artis Cereales Redondo



Ref.ª 10148285

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



## Artis Mini Trigo y Trigo Integral 40g



Ref.ª 10239348

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



## Artis Malta



Ref.ª 10174074

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



## Artis Media Toscana con Centeno



Ref.ª 10193909

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



# ARTIS TRADICIÓN

PANES INTEGRALES Y DE CEREALES.

## Artis 6 Cereales



Ref.ª 10148243

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



## Artis Toscana Centeno



Ref.ª 10150190

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



## Artis Multicereales Familiar



Ref.ª 10148743

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



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

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

# ARTIS TRADICIÓN

PANES ESPECIALES

## Artis Nueces Redondo



Ref.<sup>a</sup> 10149365

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

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



## Artis Mini Olivas



Ref.<sup>a</sup> 10178494

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

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



## Artis Panecillo sin Sal



Ref.<sup>a</sup> 10149739

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

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



## Mollete Cereales



Ref.<sup>a</sup> 10193642

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

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

vitalcereales  
disfruta sano



## Mollete



Ref.<sup>a</sup> 10209114

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

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



# ARTIS TRADICIÓN

PANES ESPECIALES

## Bagel Multicereales



Ref.<sup>a</sup> 10234830

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

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



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

## Artis Olivas Familiar



Ref.<sup>a</sup> 10178491

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

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



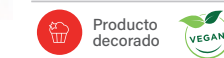
## Artis Higos y Nueces Familiar



Ref.<sup>a</sup> 10178492

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

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



## Artis Pipas Familiar



Ref.<sup>a</sup> 10178493

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

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



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

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

# PANES CLÁSICOS

09

CROEXSA

## PANES CLÁSICOS

PANES BLANCOS

### Mini Panecillo



Ref.<sup>a</sup> 10150846

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

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



### Mini Flauta



Ref.<sup>a</sup> 10170346

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

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



### Panecillo



Ref.<sup>a</sup> 10149625

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

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



### Panecillo Redondo



Ref.<sup>a</sup> 10148371

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

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



### Chapacoca



Ref.<sup>a</sup> 10186600

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

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



# PANES CLÁSICOS

PANES BLANCOS

## Chapata Familiar

Ref.<sup>a</sup> 10241626



Peso/Ud.	425 g	Cajas/Palet	32 (4x8)
Largo	36 cm	Min Descong.	20'
Ud./Caja	18	Coc. min/T <sup>a</sup>	22-24' a 180°



## Tercio Baguette

Ref.<sup>a</sup> 10151184



Peso/Ud.	100 g	Cajas/Palet	40 (4x10)
Largo	18,5 cm	Min Descong.	10'
Ud./Caja	65	Coc. min/T <sup>a</sup>	15-17' a 180°



## Media Baguette

Ref.<sup>a</sup> 10150797



Peso/Ud.	122 g	Cajas/Palet	28 (4x7)
Largo	27,5 cm	Min Descong.	10'
Ud./Caja	84	Coc. min/T <sup>a</sup>	20-21' a 180°



## Baguette

Ref.<sup>a</sup> 10150196



Peso/Ud.	233g	Cajas/Palet	28 (4x7)
Largo	56 cm	Min Descong.	10'
Ud./Caja	44	Coc. min/T <sup>a</sup>	20-22' a 180°



## Súper Baguette

Ref.<sup>a</sup> 10151162



Peso/Ud.	300 g	Cajas/Palet	28 (4x7)
Largo	55 cm	Min Descong.	10'
Ud./Caja	38	Coc. min/T <sup>a</sup>	20-22' a 180°



# PANES CLÁSICOS

PANES BLANCOS

## Media Barra

Ref.<sup>a</sup> 10157501



Peso/Ud.	135 g	Cajas/Palet	32 (4x8)
Largo	25 cm	Min Descong.	10-15'
Ud./Caja	40	Coc. min/T <sup>a</sup>	18-19' a 180°



## Barra

Ref.<sup>a</sup> 10157498



Peso/Ud.	285 g	Cajas/Palet	32 (4x8)
Largo	49 cm	Min Descong.	10-15'
Ud./Caja	22	Coc. min/T <sup>a</sup>	18-19' a 180°



## Súper Barra

Ref.<sup>a</sup> 10157502



Peso/Ud.	340 g	Cajas/Palet	32 (4x8)
Largo	54 cm	Min Descong.	10-15'
Ud./Caja	20	Coc. min/T <sup>a</sup>	18-19' a 180°



## Media Barra Campesina

Ref.<sup>a</sup> 10234036



Peso/Ud.	120 g	Cajas/Palet	28 (4x7)
Largo	28 cm	Min Descong.	15-20'
Ud./Caja	65	Coc. min/T <sup>a</sup>	15-20' a 190-210°



## Barra Campesina

Ref.<sup>a</sup> 10150204



Peso/Ud.	240 g	Cajas/Palet	28 (4x7)
Largo	54 cm	Min Descong.	15-20'
Ud./Caja	34	Coc. min/T <sup>a</sup>	15-20' a 190-210°





# PANES CLÁSICOS

PANES BLANCOS

## Medio Bastón

Ref.ª 10157497



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



## Bastón

Ref.ª 10157496



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



# PANES CLÁSICOS

PANES BLANCOS

## Pan Estilo Gallego

Ref.ª 10241066



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



## Barra Campestre

Ref.ª 10186599



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



## Pan de Payés Rústico

NOVEDAD

Ref.ª 10246082



Peso/Ud.	1600 g	Cajas/Palet	56 (8x7)
Largo	-	Min Descong.	150'
Ud./Caja	2	Coc. min/Tª	-



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



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

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

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

# PANES CLÁSICOS

PANES INTEGRALES

## Mini Panecillo Trigo y Trigo Integral

Ref.ª 10207273



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



## Panecillo Trigo y Trigo Integral 50g

Ref.ª 10149597



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



# PANES CLÁSICOS

PANES INTEGRALES

## Media Baguette con Salvado

Ref.ª 10234037



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



## Baguette con Salvado

Ref.ª 10150198



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



10

# BOLLERÍA AMERICANA



**CROEXSA**

## MUFFINS



### B&B MINI MUFFIN XOC

Mini muffin con sabor a chocolate listo para servir

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



### B&B MINI MUFFIN COPOS DE AZÚCAR

Mini muffin decorado con copos de azúcar listo para servir



Producto decorado

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



### B&B MINI MUFFIN MANZANA Y CANELA

Mini muffin con sabor a manzana y canela listo para servir

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

## MINI MUFFINS



### Para nuevos momentos de consumo

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

# MUFFINS

# MUFFINS



## B&B QUEQUE XOC CON AVELLANAS

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



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



## B&B MUFFIN MANZANA CON CANELA

Muffin con sabor a manzana con canela listo para servir.

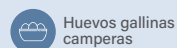


<b>Ref.</b>	<b>10230424</b>
Peso/Ud.	80 g
Ud./Caja	40
Cajas/Palet	80 (8x10)
Min Descong.	80'



## B&B MUFFIN ARÁNDANOS

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

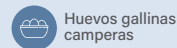


<b>Ref.</b>	<b>10166687</b>
Peso/Ud.	100 g
Ud./Caja	36
Cajas/Palet	56 (8x7)
Min Descong.	100'



## B&B MUFFIN PEPITAS CHOCOLATE

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



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



## B&B MUFFIN XOC Y NARANJA

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

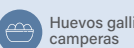


<b>Ref.</b>	<b>10183982</b>
Peso/Ud.	120 g
Ud./Caja	36
Cajas/Palet	56 (8x7)
Min Descong.	120'



## B&B BIZCOCHO DE LA ABUELA

Bizcocho con arroz listo para servir.



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



## B&B PLUMQUEQUE MANZANA Y CANELA

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

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




## B&B PLUMQUEQUE MÁRMOL

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


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




# BOOGUIES




B&B MIDI BOOGUIE CLASSIC		
Rosquilla midi con glaseado lista para servir.	<b>Ref.</b>	<b>10234111</b>
	Peso/Ud.	28 g
	Ud./Caja	65
	Cajas/Palet	88 (8x11)
	Min Descong.	15-20'




B&B MIDI BOOGUIE XOC		
Rosquilla midi con cobertura de cacao lista para servir.	<b>Ref.</b>	<b>10234592</b>
	Peso/Ud.	30 g
	Ud./Caja	80
	Cajas/Palet	120 (8x15)
	Min Descong.	30'




B&B SURTIDO MINI BOOGUIES CREMOSOS		
Surtido de rosquillas mini rellenas de: fresa, avellanas y cacao, y de caramelo, listas para servir.	<b>Ref.</b>	<b>10226300</b>
	Peso/Ud.	32 g
	Ud./Caja	20 ud./bandeja
	Cajas/Palet	88 (8x11)
	Min Descong.	60'



B&B CLASSIC BOOGUIE		
Rosquilla con glaseado lista para servir.	<b>Ref.</b>	<b>10234109</b>
	Peso/Ud.	52 g
	Ud./Caja	72
	Cajas/Palet	60 (4x15)
	Min Descong.	15-20'




B&B BOOGUIE CHOCO		
Rosquilla con cobertura de cacao lista para servir.	<b>Ref.</b>	<b>10234591</b>
	Peso/Ud.	55 g
	Ud./Caja	48
	Cajas/Palet	96 (8x12)
	Min Descong.	45'



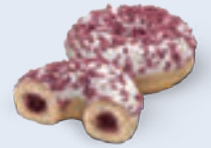
B&B BOOGUIE AZUCARADO		
Rosquilla con cubierta de azúcar lista para servir.	<b>Ref.</b>	<b>10174194</b>
	Peso/Ud.	65 g
	Ud./Caja	48
	Cajas/Palet	60 (4x15)
	Min Descong.	30-45'

# BOOGUIES




B&B BOOGUIE CREAMOSO DE CACAO		
Rosquilla rellena de crema de cacao, con cobertura de chocolate y decorado con glaseado blanco, lista para servir.	<b>Ref.</b>	<b>10223919</b>
	Peso/Ud.	75 g
	Ud./Caja	48
	Cajas/Palet	72 (8x9)
	Min Descong.	90'

Producto decorado




B&B BOOGUIE CREAMOSO DE FRUTOS ROJOS		
Rosquilla rellena de mermelada de frutos del bosque, cubierta con glaseado blanco y decorada con granas rosadas, lista para servir.	<b>Ref.</b>	<b>10223920</b>
	Peso/Ud.	76 g
	Ud./Caja	48
	Cajas/Palet	72 (8x9)
	Min Descong.	90'

Producto decorado



B&B BOOGUIE CORAZÓN		
Rosquilla en forma de corazón con cobertura sabor fresa y decorado con fideos blancos de azúcar, lista para servir.	<b>Ref.</b>	<b>10244509</b>
	Peso/Ud.	52 g
	Ud./Caja	48
	Cajas/Palet	72 (8x9)
	Min Descong.	30-60'

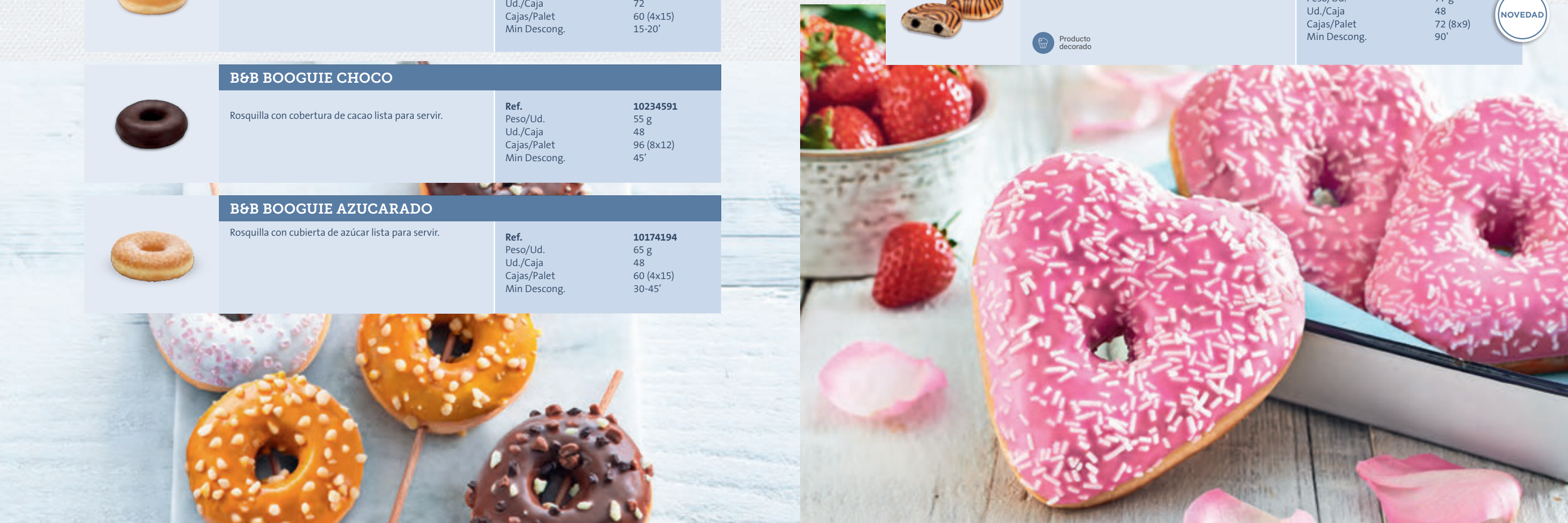
Producto decorado VEGAN



B&B BOOMIE CACAO Y NARANJA		
Berlina con relleno de cacao y cubierta con glaseado de sabor naranja y cacao, lista para servir.	<b>Ref.</b>	<b>10246038</b>
	Peso/Ud.	77 g
	Ud./Caja	48
	Cajas/Palet	72 (8x9)
	Min Descong.	90'

Producto decorado

NOVEDAD



# COOKIES

## B&B COOKIE TRIPLE CHOCOLATE



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

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

## B&B COOKIE CHOCOLATE LECHE



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

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

## B&B COOKIE CHOCOLATE BLANCO



Cookie con trozos de chocolate blanco, lista para servir.

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

# COOKIES

## B&B COOKIE DOBLE CHOCOLATE (cruda)



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

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

## B&B COOKIE CHOCOLATE CON LECHE (cruda)



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

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

## B&B COOKIE FRAMBUESA Y CHOCOLATE BLANCO (cruda)




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



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







# TARTAS Y PLANCHAS



# TARTAS Y PLANCHAS



B&B TARTA DE ALMENDRA	
	<p>Tarta de almendra lista para servir.</p> <p><b>Ref.</b> 10151183  <b>Peso/Ud.</b> 600 g  <b>Ud./Caja</b> 6  <b>Cajas/Palet</b> 44 (4x11)  <b>Min Descong.</b> 60' / 2h 30' en refrigeración  <b>Nº porciones</b> -</p>



B&B CARROT CAKE	
	<p>Tarta de zanahoria precortada en 10 porciones lista para servir.</p> <p><b>Ref.</b> 10214244  <b>Peso/Ud.</b> 1250 g  <b>Ud./Caja</b> 1  <b>Cajas/Palet</b> 216 (12x18)  <b>Min Descong.</b> 6h Tª ambiente  8h en refrigeración  <b>Nº porciones</b> 10 porciones  <b>Duración</b> 2 días a 20º</p> <p> Huevos gallinas camperas</p>



B&B TARTA DE FRUTOS DEL BOSQUE	
	<p>Tarta de frutos del bosque precortada en 12 porciones lista para servir.</p> <p><b>Ref.</b> 10193240  <b>Peso/Ud.</b> 1500 g  <b>Ud./Caja</b> 1  <b>Cajas/Palet</b> 216 (12x18)  <b>Min Descong.</b> 12h en refrigeración  <b>Nº porciones</b> 12 porciones  <b>Duración</b> 2 días a 4-7º (nevera)</p> <p> Huevos gallinas camperas</p>

B&B TARTA DE MOUSSE DE CHOCOLATE	
	<p>Tarta de mousse de chocolate precortada en 12 porciones lista para servir.</p> <p><b>Ref.</b> 10193237  <b>Peso/Ud.</b> 1600 g  <b>Ud./Caja</b> 1  <b>Cajas/Palet</b> 216 (12x18)  <b>Min Descong.</b> 12h en refrigeración  <b>Nº porciones</b> 12 porciones  <b>Duración</b> 2 días a 4-7º (nevera)</p> <p> Huevos gallinas camperas</p>

B&B TARTA DE PROFITEROLES	
	<p>Tarta de profiteroles precortada en 12 porciones lista para servir.</p> <p><b>Ref.</b> 10193239  <b>Peso/Ud.</b> 1650 g  <b>Ud./Caja</b> 1  <b>Cajas/Palet</b> 216 (12x18)  <b>Min Descong.</b> 12h en refrigeración  <b>Nº porciones</b> 12 porciones  <b>Duración</b> 2 días a 4-7º (nevera)</p> <p> Huevos gallinas camperas</p>

B&B TARTA DE MANZANA	
	<p>Tarta de manzana precortada en 12 porciones lista para servir.</p> <p><b>Ref.</b> 10215180  <b>Peso/Ud.</b> 1800 g  <b>Ud./Caja</b> 1  <b>Cajas/Palet</b> 312 (12x26)  <b>Min Descong.</b> 6h Tª ambiente  12h en refrigeración  <b>Nº porciones</b> 12 porciones  <b>Duración</b> 3 días a 4-7º (nevera)  1 día a 18-25º</p> <p> Huevos gallinas camperas</p>

B&B TARTA DE QUESO	
	<p>Tarta de queso precortada en 12 porciones lista para servir.</p> <p><b>Ref.</b> 10193277  <b>Peso/Ud.</b> 2400 g  <b>Ud./Caja</b> 1  <b>Cajas/Palet</b> 216 (12x18)  <b>Min Descong.</b> 6h Tª ambiente  12h en refrigeración  <b>Nº porciones</b> 12 porciones  <b>Duración</b> 2 días a 4-7º (nevera)</p> <p> Huevos gallinas camperas</p>

B&B TARTA DE MANZANA Y NUECES PECAN	
	<p>Tarta de manzana y nueces pecan precortada en 12 porciones lista para servir.</p> <p><b>Ref.</b> 10193244  <b>Peso/Ud.</b> 2500 g  <b>Ud./Caja</b> 1  <b>Cajas/Palet</b> 216 (12x18)  <b>Min Descong.</b> 6h temp. ambiente  12h en refrigeración  <b>Nº porciones</b> 12 porciones  <b>Duración</b> 3 días a 4-7º (nevera)  1 día a 18-25º</p> <p> Huevos gallinas camperas</p>



# TARTAS Y PLANCHAS

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

