EURO BAKERIES
Alsumex GmbH®

EURO BAKERIES

Alsumex GmbH®

Seleccionamos meticulosamente los mejores productos de la panadería europea para acercarlos hasta los hogares de nuestros clientes.

Nuestra andadura comenzó en el año 1998.

Eurobakeries tiene una larga experiencia y unos objetivos muy amplios por alcanzar. Gracias a nuestros colaboradores, que son los distribuidores nombrados por Eurobakeries en las diferentes zonas de provincias, y quedando aún carente de completar nuestra presencia en algunas de ellas, hemos logrado crear una amplia cantidad de puntos de venta que han hecho que nuestros productos sean reconocidos entre los consumidores, a los que damos las gracias por haber confiado desde el principio en nuestro calidad.

Seleccionamos cuidadosamente **lo mejor de la panadería de cada país**, principalmente europeo. Productos selectos de panadería de Alemania, España, Italia, Bélgica, Austria, Francia, Inglaterra y otros países europeos. Eurobakeries nació por la necesidad y exigencias de un mercado extranjero residente en España, conocedor de este producto y carente de ellos y también por un mercado nacional que exigía nuevos productos de panadería junto a la innovación de una nueva forma de alimentación.

El Pan es un alimento básico en nuestra dieta por sus altas propiedades nutricionales y, como añadido, resaltar que sólo trabajamos con productos de alta calidad y con características especiales ya que se emplea en su fabricación masa madre natural, que aporta propiedades saludables para el organismo, además de conservar el Pan de forma natural, mejorar su textura y su sabor.

Añadimos diferentes tipos de harinas integrales como pueden ser de espelta, centeno, trigo, avena, cebada, y diferentes tipos de semillas como lino, amapola, sésamo, chía, calabaza, girasol, entre otras muchas. Todo esto le aporta a nuestros productos un valor añadido en cuanto a sabor, calidad, salud, diferenciación, novedad y, sobre todo, destacar la gran cantidad de propiedades saludables que aporta a nuestro organismo.

Dedicamos gran parte del tiempo a la investigación para realizar mejoras en nuestros productos. Continua creación de nuevos productos que aporten propiedades saludables y nos ayuden a conseguir nuestro objetivo: **Ayudar a mejorar la salud de nuestros clientes.**

En la selección de nuestros distribuidores todos tienen que tener la capacidad de atender a los clientes con la **misma atención y servicio**, ya sean pequeños puntos de venta, medianas superficies o grandes cuentas, comprendiendo que todos los clientes son valiosos.

Es una filosofía de nuestra empresa que siempre hemos contagiado a nuestros distribuidores, con los que trabajamos siempre a su lado, apoyando y ayudándole en todo lo que sea necesario.

EURO BAKERIES

Alsumex GmbH®

Panes especiales

Panes especiales

Amplia gama de panes especiales hechos con masa madre natural, con diferentes tipos de harinas de alta calidad, haciendo uso de una selección del mejor grano entero y de una gran variedad de cereales selectos, lo cual se refleja en nuestro pan una vez horneado, dotándole de un sabor exquisito, textura y olor excelente, y una duración de varios días después de su horneado gracias al gran porcentaje de masa madre natural que contienen

Panes especiales

Ref. 5011

Pan integral de centeno

Pan integral de centeno con copos de centeno, y masa madre natural

Peso:	1000 g
Contenido en Cajas:	10 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	64

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 200º | 14-15 min

Ref. 503

Pan de centeno y trigo

Pan de campo, mezcla de centeno y trigo, con masa madre natural

Peso:	1000 g
Contenido en Cajas:	10 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 200º | 14-15 min

Ref. 5051

Pan multicereal triangular

Pan integral multicereal, lino, girasol, sésamo, con masa madre natural

Peso:	750 g
Contenido en Cajas:	11 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	64

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 200º | 14-15 min

Ref. 5021

Pan integral con pipas de girasol

Pan integral de centeno con pipas de girasol, con masa madre natural

Peso:	1000 g
Contenido en Cajas:	10 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	64

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 200º | 14-15 min

Ref. 504

Pan crujiente rústico

Pan rústico, mezcla de centeno y trigo, con masa madre natural

Peso:	1000g
Contenido en Cajas:	10 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 200º | 14-15 min

Ref. 5061

Pan del país “Lüneburger”

Pan de campo, mezcla de centeno y trigo, con masa madre natural

Peso:	1250g
Contenido en Cajas:	8 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 200º | 14-15 min

Panes especiales

Ref. 5073

Pan integral de centeno 80% con pipas

Pan integral centeno con grano entero triturado, masa madre natural

Peso:	750 g
Contenido en Cajas:	16 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	64

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 280º | 14-15 min

Ref. 508

Pan merienda de labrador

Pan mezcla mitad de centeno y mitad de trigo, con masa madre natural

Peso:	750 g
Contenido en Cajas:	9 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 200º | 14-15 min

Ref. 509

Pan multicereales

Pan multicereal con lino, girasol, avena, sésamo, masa madre natural

Peso:	750 g
Contenido en Cajas:	12 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 280º | 14-15 min

Ref. 510

Pan Campeonato del Mundo

Pan multicereal con lino, girasol, amapola, sésamo, masa madre natural

Peso:	750 g
Contenido en Cajas:	12 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 200º | 14-15 min

Ref. 511

Pan con pipas de calabazas

Pan mezcla centeno-trigo, pipas calabaza y girasol, masa madre natural

Peso:	750 g
Contenido en Cajas:	15 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 280º | 14-15 min

Ref. 512

Pan con sémola de patatas

Pan mezcla centeno-trigo, con copos de patata, masa madre natural

Peso:	750 g
Contenido en Cajas:	15 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 200º | 14-15 min

Panes especiales

Ref. 514

Pan blanco tradicional molde

Pan de trigo con malta de trigo y masa madre natural

Peso:	750 g
Contenido en Cajas:	10 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 200º | 12 min

Ref. 5201

Pan multicereales con zanahoria

Pan mezcla centeno-trigo, zanahoria, avena, lino, masa madre natural

Peso:	500 g
Contenido en Cajas:	15 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 200º | 14-15 min

Ref. 534

Pan doble centeno 70%

Pan de centeno con grano entero triturado de centeno, masa madre natural

Peso:	860 g
Contenido en Cajas:	15 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 200º | 14-15 min

Ref. 517

Pan espiga de trigo gourmet

Pan mezcla centeno-trigo, malta de cebada, lino, masa madre natural

Peso:	750 g
Contenido en Cajas:	9 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 200º | 14-15 min

Ref. 532

Pan trigo masa madre

Pan mezcla de centeno y trigo, con masa madre natural

Peso:	1000 g
Contenido en Cajas:	8 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 200º | 14-15 min

Ref. 555

Surtido de panes especiales

Surtido de 6 variedades de panes especiales con masa madre natural

Peso:	750g / 1Kg
Contenido en Cajas:	13 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 200º | 14-15 min

Panes especiales

Ref. 557

Pan crujiente rústico

Pan rústico, mezcla de centeno y trigo, con masa madre natural

Peso:	500 g
Contenido en Cajas:	8 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	64

Instrucciones de horneado:

Sí — Hornear: 200º — 14-15 min

Ref. 3070

Pan de chía

Pan mezcla centeno-trigo, con chia y cereales, masa madre natural

Peso:	550 g
Contenido en Cajas:	12 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	64

Instrucciones de horneado:

Sí — Hornear: 200º — 14-15 min

Ref. 5621

Pan de avellanas

Pan mezcla centeno-trigo con avellanas, pipas girasol y calabaza, miel.

Peso:	530 g
Contenido en Cajas:	20 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí — Hornear: 200º — 14-15 min

Ref. 3052

Pan de espelta con cereales

Pan de espelta 100% con lino, sésamo, pipas girasol, copos patata

Peso:	530 g
Contenido en Cajas:	14 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

Sí — Hornear: 180º — 14-15 min

Ref. 513

Pan de trigo y centeno con cebolla

Pan mezcla centeno-trigo, con cebolla tostada, masa madre natural

Peso:	750 g
Contenido en Cajas:	15 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí — Hornear: 200º — 14-15 min

Panes horneados y cortados
(solo descongelar)

Panes horneados y cortados (solo descongelar)

Gama de panes especiales hechos con masa madre natural, usando en su elaboraciónharinas de alta calidad y gran variedad de cereales selectos. Panes ya horneados y cortados, solo descongelar y consumir, con una duración de varios días después de su descongelación, gracias a su alto porcentaje de masa madre natural

Panes horneados y cortados (solo descongelar)

Ref. 515

Pan de molde masa madre de trigo

Pan de trigo con malta de trigo y masa madre natural

Peso:	750 g
Contenido en Cajas:	9 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 538

Pan de trigo sin corteza

Pan de harina de trigo sin corteza

Peso:	1000 g
Contenido en Cajas:	6 unidades
Cajas/Nivel:	6
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 550

Pan de molde con malta de trigo

Pan de trigo con malta de trigo

Peso:	500 g
Contenido en Cajas:	8 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	52

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 516

Pan de molde masa madre de trigo integral

Pan integral de trigo con malta de trigo, lino, masa madre natural

Peso:	750 g
Contenido en Cajas:	9 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 539

Pan de centeno sin corteza

Pan mezcla centeno-trigo, con malta de cebada y malta de trigo

Peso:	1000 g
Contenido en Cajas:	6 unidades
Cajas/Nivel:	6
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 552

Pan de molde de trigo

Pan de harina de trigo

Peso:	500g
Contenido en Cajas:	6 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	64

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Panes horneados y cortados (solo descongelar)

Ref. 169

Pan de trigo con pasas

Pan de harina de trigo con pasas

Peso:	750 g
Contenido en Cajas:	15 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	32

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 571

Pan de molde multicereal

Pan multicereales cortado, mezcla centeno-trigo, masa madre

Peso:	750 g
Contenido en Cajas:	7 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	52

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 585

Pan integral con semillas

Pan integral de centeno cortado, con grano entero triturado, masa madre

Peso:	1000 g
Contenido en Cajas:	8 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	64

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 3111

Pan sin corteza con centeno

Pan mezcla de centeno y trigo

Peso:	800 g
Contenido en Cajas:	12 unidades
Cajas/Nivel:	6
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 584

Pan con pipas de calabaza

Pan centeno-trigo, cortado, con pipas calabaza, girasol, masa madre

Peso:	750 g
Contenido en Cajas:	12 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	64

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 586

Pan integral con copos de centeno

Pan integral de centeno cortado, con copos de centeno, masa madre

Peso (congelado):	1000 g
Contenido en Cajas:	8 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	64

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Panes horneados y cortados (solo descongelar)

Ref. 5871

Pan mezcla centeno 39%

Pan centeno-trigo, cortado, con masa madre natural

Peso:	1000 g
Contenido en Cajas:	6 unidades
Cajas/Nivel:	10
Cajas/Pallet:	80

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 589

Pan mezcla de trigo

Pan mezcla centeno-trigo, cortado, con masa madre

Peso:	1000 g
Contenido en Cajas:	4 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	64

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 3000

Surtido panes especiales

Surtido de 5 variedades de panes especiales cortados, con masa madre

Peso:	1000 / 750 g
Contenido en Cajas:	8 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	64

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 588

Pan pipas de girasol

Pan integral de centeno cortado, con pipas de girasol, masa madre

Peso:	1000 g
Contenido en Cajas:	8 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	64

Instrucciones de horneado:

Sí - -

EURO BAKERIES

Alsumex GmbH®

Panes mediterráneos

Panes mediterráneos

Gama de panes y panecillos hechos al estilo tradicional mediterráneo, especialidades rústicas usando harinas de alta calidad y horneadas en horno de piedra.

Panes mediterráneos

Ref. 518

Pan especial Malta de trigo

Pan de trigo con malta de trigo y malta de cebada

Peso:	550 g
Contenido en Cajas:	12 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180-200º 15 min

Ref. 5191

Pan Pita

Pan de trigo con semillas de sésamo y comino negro

Peso:	500 g
Contenido en Cajas:	9 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí Hornear: 180-200º 5 min

Ref. 741

Panecillo de la Toscana

Panecillo de trigo con sémola de trigo duro

Peso:	80 g
Contenido en Cajas:	80 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180-200º 10-12 min

Ref. 743

Panecillo de la Toscana con centeno

Panecillo de centeno con sémola de trigo duro y malta de trigo

Peso:	80 g
Contenido en Cajas:	80 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180-200º 10-12 min

Ref. 796

Chapata Big Size

Chapata de trigo con malta de trigo, 48 cmts

Peso:	550 g
Contenido en Cajas:	12 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

Sí Hornear: 180-200º 12-15 min

Ref. 8251

Baguette horneada a la piedra

Baguette de trigo, horno de piedra, centeno, cebada, 46 ctms

Peso:	340 g
Contenido en Cajas:	25 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

Sí Hornear: 180-200º 14-15 min

Panes mediterráneos

Ref. 826

Barra de Pan rústico

Baguette rústica de trigo, sémola de trigo duro, malta, 54 ctms

Peso:	400 g
Contenido en Cajas:	18 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- | Hornear: 180-200º | 14-15 min

Ref. 2407

Baguette rústica centeno artesana

Baguette de trigo, avena, mijo, centeno, lino, girasol, cebada

Peso:	340 g
Contenido en Cajas:	18 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	32

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 180-200º | 10-12 min

Ref. 7911

Chapata rústica

Chapata rústica de trigo y malta de trigo

Peso:	110 g
Contenido en Cajas:	64 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 180-200º | 12-15 min

Ref. 7921

Chapata

Chapata rústica de trigo y malta de trigo

Peso:	290 g
Contenido en Cajas:	28 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 180-200º | 12-15 min

Ref. 7941

Chapata con aceitunas

Chapata de trigo con aceitunas, malta, con masa madre natural

Peso:	290 g
Contenido en Cajas:	28 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 180-200º | 12-15 min

EURO BAKERIES
Alsumex GmbH®

Panes ecológicos

Panes ecológicos

Panes especiales ecológicos hechos con masa madre natural, usando en su elaboración solo y exclusivamente harinas y cereales ecológicos de gran calidad

Panes ecológicos

Ref. 4250

Pan ecológico multicereal

Pan ecológico multicereal con cereales ecológicos y masa madre natural

Peso:	530 g
Contenido en Cajas:	15 unidades
Cajas/Nivel:	6
Cajas/Pallet:	60

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 200º | 14-15 min

Ref. 4251

Pan ecológico con pipas girasol

Pan ecológico con pipas de girasol ecológicas y masa madre natural

Peso:	530 g
Contenido en Cajas:	10 unidades
Cajas/Nivel:	6
Cajas/Pallet:	60

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 200º | 14-15 min

EURO BAKERIES

Alsumex GmbH®

Panes sin gluten

Panes sin gluten

Panecillo y pan sin gluten, hechos con harina de arroz, maíz y soja, con masa madre natural de arroz, sin gluten, sin lactosa, y apto para la alimentación vegana

Pan sin gluten

Ref. 3001

Pan de arroz y maíz

Pan sin gluten, con maíz, harina de arroz, con masa madre de arroz seco

Peso:	400 g
Contenido en Cajas:	8 unidades
Cajas/Nivel:	10
Cajas/Pallet:	80

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 1621

Surtido panecillos

Surtido de 4 panecillos sin gluten, cereales, bretzel, natural, rústico

Peso:	65 / 70 g
Contenido en Cajas:	24 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	96

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 190º 15-18 min

Panecillos de trigo

Panecillos de trigo

Gama de panecillos hechos con harina de trigo, malta de trigo y centeno, crujientes por fuera, muy tiernos y suaves en su interior

Panecillos de trigo

Ref. 1002

Panecillo de Panadero

Panecillo de trigo, crujiente por fuera y esponjoso por dentro

Peso:	80 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 10-12 min

Ref. 701

Panecillo panadero ya horneado

Panecillo de trigo, crujiente y esponjoso (Solo descongelar)

Peso:	75 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

Sí Hornear: 180º 3 min

Ref. 709

Panecillo Kaiser

Panecillo de trigo, kaiser tradicional alemán

Peso:	70 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 10-12 min

Ref. 700

Panecillos de Panadero

Panecillo de trigo, crujiente por fuera y esponjoso por dentro

Peso:	70 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 10-12 min

Ref. 706

Panecillo doble de trigo

Dos panecillos crujientes de trigo unidos

Peso:	115 g
Contenido en Cajas:	60 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 8-10 min

Ref. 718

Panecillo de trigo gourmet

Panecillo de trigo con malta de trigo y sémola de trigo duro

Peso:	85 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 10-12 min

Panecillos de trigo

Ref. 720

Panecillo Ovalado de Amapola

Panecillo de trigo con el 6% de semillas de amapola

Peso:	70 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 6-8 min

Ref. 726

Panecillo de trigo a la leña

Panecillo de trigo con aceite de oliva, malta trigo, harina de arroz

Peso:	70 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 10-12 min

Ref. 7311

Panecillos Kaiser con sésamo

Panecillo de trigo, kaiser tradicional con semillas de sésamo

Peso:	65 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

Sí Hornear: 190º 7-9 min

Ref. 7211

Panecillo Kaiser con amapola

Panecillo de trigo, kaiser tradicional alemán con amapola

Peso:	65 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

Sí Hornear: 190º 7-9 min

Ref. 730

Panecillo con sésamo

Panecillo de trigo con sésamo

Peso:	70 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 6-8 min

Ref. 735

Partysone

Pan de trigo con queso, amapola y sésamo

Peso:	700 g
Contenido en Cajas:	6 unidades
Cajas/Nivel:	9
Cajas/Pallet:	63

Instrucciones de horneado:

Sí Hornear: 230º 8-10 min

Panecillos de trigo

Ref. 2821

Muffins ingleses

Panecillo de trigo, descongelar y terminar en la tostadora al gusto

Peso:	335 g
Contenido en Cajas:	24 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí | - | -

Ref. 795

Mini Kaiser

Panecillo de trigo, kaiser tradicional alemán

Peso:	40 g
Contenido en Cajas:	160 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- | Hornear: 180º-200º | 6-8 min

Ref. 7981

Mini Kaiser ya horneado

Panecillo de trigo, kaiser tradicional (solo descongelar)

Peso:	40 g
Contenido en Cajas:	160 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

Sí | - | -

Ref. 1003

Kaiser masa madre natural

Panecillo kaiser con masa madre natural, centeno, trigo y cebada

Peso:	70 g
Contenido en Cajas:	50 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	40

Instrucciones de horneado:

- | Horneado: 180º | 6-8 min

Ref. 1012

Panecillo Kaiser masa madre

Panecillo kaiser con masa madre y malta de trigo

Peso:	70 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	40

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 210º | 3 min

Ref. 1324

Panecillo Kaiser masa madre

Panecillo kaiser con masa madre y malta de trigo

Peso:	75 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 190º | 7-9 min

Panecillos especiales

Panecillos especiales

Amplia gama de panecillos especiales elaborados con diferentes harinas de alta calidad y una gran variedad de cereales selectos. Entre ellos algunas especialidades están hechas con masa madre natural, aportando al panecillo una textura, olor y sabor exquisito, además de prolongar su duracióndespués del horneado

Panecillos especiales

Ref. 711

Panecillo panadero de centeno

Panecillo de trigo y harina de centeno

Peso:	65 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 190º-200º 10-12 min

Ref. 712

Panecillo de centeno

Panecillo de centeno con granos de centeno integral triturados

Peso:	85 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 10-12 min

Ref. 212

Panecillo de centeno

Panecillo de centeno con granos de centeno integral triturados

Peso:	85 g
Contenido en Cajas:	50 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	40

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 10-12 min

Ref. 713

Panecillos del zapatero

Panecillo de centeno con 32% de harina de centeno

Peso:	85 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 10-12 min

Ref. 716

Panecillo con pipas de calabaza

Panecillo de trigo y centeno, pipas de calabaza, girasol y avena

Peso:	85 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 10-12 min

Ref. 740

Panecillos multicereales

Panecillo multicereal con pipas de girasol, lino, avena y sésamo

Peso:	85 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 10-12 min

Panecillos especiales

Ref. 7241

Panecillo integral

Panecillo integral con pipas de girasol, lino, calabaza y sésamo

Peso:	75 g
Contenido en Cajas:	75 unidades
Cajas/Nivel:	6
Cajas/Pallet:	36

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 200º | 5-7 min

Ref. 7441

Panecillo campeonato del Mundo

Panecillo multicereal con pipas de girasol, amapola, avena, sésamo

Peso:	85 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- | Hornear: 180º-200º | 10-12 min

Ref. 7471

Panecillo cereales y queso

Panecillo con queso cottage, lino, girasol, sésamo y amapola

Peso:	120 g
Contenido en Cajas:	50 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 180º | 5-10 min

Ref. 7271

Panecillo de espelta con cereales

Panecillo de espelta con pipas de girasol, calabaza y lino

Peso:	100 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- | Hornear: 180º-200º | 10-12 min

Ref. 1984

Triángulo multicereales

Panecillo multicereal con pipas de girasol, calabaza, lino y sésamo

Peso:	100 g
Contenido en Cajas:	90 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	20

Instrucciones de horneado:

- | Hornear: 200º-210º | 12 min

Ref. 7482

Panecillo mezcla centeno, trigo y cereales

Panecillo con grano entero de centeno y trigo, y semillas de lino

Peso:	80 g
Contenido en Cajas:	50 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	40

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear 200º | 5-10 min

Panecillos especiales

Ref. 749

Surtido de panecillos especiales

Surtido de 4 panecillos, multicereal, calabaza, girasol y kaiser

Peso:	70 / 85 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 10-12 min

Ref. 7541

Panecillo de queso

Panecillo de trigo gratinado con un 18% de queso gouda

Peso:	85 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 10-12 min

Ref. 7701

Panecillo de queso

Panecillo de trigo con queso gouda (Solo descongelar)

Peso:	80 g
Contenido en Cajas:	25 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	72

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 750

Panecillos con pipas de girasol

Panecillo de trigo con pipas de girasol, avena, malta de cebada

Peso:	85 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 10-12 min

Ref. 7551

Panecillo surtidos mediterráneos

Surtido de 6 panecillos, tomate, cebolla, oliva, amapola, sésamo, lino

Peso:	14 / 17 g
Contenido en Cajas:	252 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí Hornear: 180º-200º 4-6 min

Ref. 7871

Mini-mix panecillos integrales

Surtido de 5 panecillos, multicereal, calabaza, girasol, zapatero

Peso:	40 g
Contenido en Cajas:	175 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 190º-200º 6-8 min

Panecillos especiales

Ref. 7892

Mini panecillos variados

Surtido de 4 panecillos, multicereal, avena, kaiser, amapola

Peso:	40 g
Contenido en Cajas:	160 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 6-8 min

Ref. 793

Mini panecillos variados

Surtido de 4 panecillos, multicereal, zapatero, kaiser, panadero

Peso:	40 g
Contenido en Cajas:	160 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 190º-200º 6-8 min

Ref. 1602

Panecillo de patata

Panecillo de trigo con copos de patata, con masa madre natural

Peso:	90 g
Contenido en Cajas:	80 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 200º 4-5 min

Ref. 2891

Mini panecillos variados

Surtido de 4 panecillos, multicereal, avena, kaiser, amapola

Peso:	40 g
Contenido en Cajas:	80 unidades
Cajas/Nivel:	6
Cajas/Pallet:	54

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 6-8 min

Ref. 1601

Panecillo zanahoria

Panecillo de trigo con zanahoria, lino, pipas de calabaza y de girasol

Peso:	120 g
Contenido en Cajas:	80 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 200º 6-8 min

Ref. 1603

Panecillo de patata oscuro

Panecillo de trigo con patata, centeno integral, masa madre natural

Peso:	90 g
Contenido en Cajas:	80 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 200º 4-5 min

Panecillos especiales

Ref. 1606

Panecillo de patata y calabaza

Panecillo de trigo con patata, pipas de calabaza y de girasol

Peso:	95 g
Contenido en Cajas:	80 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 10-12 min

Ref. 1010

Panecillo de concha

Panecillo de trigo y harina de centeno en forma de concha

Peso:	80 g
Contenido en Cajas:	80 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

Sí Hornear: 185º-190º 8-12 min

Ref. 1615

Surtido de panecillos de masa madre

Surtido de 5 tipos de panecillos con patata, con masa madre natural

Peso:	55 g
Contenido en Cajas:	150 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 220º 4-5 min

Ref. 1321

Panecillo multicereales grano antiguo

Panecillo de espelta integral, trigo y centeno silvestre, masa madre

Peso:	110 g
Contenido en Cajas:	66 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	32

Instrucciones de horneado:

Sí Hornear: 180º 7-9 min

Ref. 1614

Panecillo de patata y semillas

Panecillo de trigo con patata, lino, sésamo y pipas de girasol

Peso:	90 g
Contenido en Cajas:	80 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 200º 4-6 min

Ref. 1617

Panecillos de chía

Panecillo de trigo con chia, pipas de girasol, avena y lino

Peso:	85 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 10-12 min

Panecillos especiales

Ref. 1623

Panecillo de patata y centeno

Panecillo de trigo con copos de patata, centeno, malta tostada y cebada

Peso:	90 g
Contenido en Cajas:	80 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 10-12 min

Ref. 1624

Panecillo de trigo artesano

Panecillo de trigo con copos de patata y centeno

Peso:	110 g
Contenido en Cajas:	48 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	32

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 10-12 min

Ref. 1625

Panecillo de centeno artesano

Panecillo de trigo con patata, centeno, malta tostada, cebada, lino

Peso:	110 g
Contenido en Cajas:	48 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	32

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 10-12 min

Ref. 5651

Mini variado gourmet

Surtido de 4 tipos de panecillos gourmet con masa madre natural

Peso:	60 g
Contenido en Cajas:	80 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	40

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 220º 4-6 min

Ref. 2885

Surtido de panecillos

Surtido de 4 tipos de mini panecillos horneados en horno de piedra

Peso:	40 g
Contenido en Cajas:	80 unidades
Cajas/Nivel:	6
Cajas/Pallet:	54

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 6-8 min

Ref. 1641

Surtido de panecillos integrales

Surtido de 3 tipos de panecillos integrales con cereales

Peso:	75 g
Contenido en Cajas:	60 unidades
Cajas/Nivel:	6
Cajas/Pallet:	36

Instrucciones de horneado:

- Sí Hornear: 200º 6-7 min

Panecillos especiales

Ref. 1650

Surtido especial de panecillos

Surtido de 4 tipos de mini panecillos especiales de trigo

Peso:	40 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	36

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º 3-5 min

Ref. 1651

Surtido panecillos multicereales

Surtido de 4 tipos de mini panecillos de trigo multicereales

Peso:	40 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	36

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º 3-5 min

Ref. 1654

Surtido de mini Kaiser

Surtido de 4 tipos de mini kaiser de trigo

Peso:	40 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	6
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí Hornear: 180º 3-4 min

Ref. 1649

Surtido de panecillos especiales

Surtido de 4 panecillos, trigo gourmet, toscana, panadero, centeno

Peso:	70 / 85 g
Contenido en Cajas:	95 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 10-12 min

Ref. 3896

Barrita de muesli

Barrita de trigo con muesli, con cereales, avellanas y pasas

Peso:	110 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 717

Barritas fitness

Panecillo con pipas de girasol, avena, lino, amapola, sésamo

Peso:	85 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 10-12 min

Panecillos especiales

Ref. 1810

Hamburguesa multicereal

Pan de hamburguesa multicereal con masa madre natural

Peso:	90 g
Contenido en Cajas:	30 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	80

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 1824

Hamburguesa brioche

Panecillo de trigo brioche

Peso:	57 g
Contenido en Cajas:	40 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	52

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 800

Hamburguesa mini natural

Pan de hamburguesa de trigo mini

Peso:	55 g
Contenido en Cajas:	48 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	80

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 10-12 min

Ref. 1823

Hamburguesa brioche

Panecillo de trigo brioche

Peso:	80 g
Contenido en Cajas:	30 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	52

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 1801

Hotdog

Pan de Hotdog de trigo

Peso:	80 g
Contenido en Cajas:	48 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	56

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 801

Hamburguesa con sésamo

Pan de hamburguesa de trigo mini con sésamo

Peso:	55 g
Contenido en Cajas:	48 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	80

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Panecillos especiales

Ref. 8021

Hamburguesa XL con sésamo

Pan de hamburguesa de trigo XL con sésamo

Peso:	125 g
Contenido en Cajas:	16 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	80

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 1805

Hotdog

Pan de Hotdog de trigo

Peso:	50 g
Contenido en Cajas:	64 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	80

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 1820

Sandwich cortado

Panecillo de trigo cortado con malta de cebada y masa madre natural

Peso:	95 g
Contenido en Cajas:	39 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	56

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 3-5 min

Ref. 803

Hamburguesa con sésamo

Pan de hamburguesa de trigo con sésamo

Peso:	80 g
Contenido en Cajas:	30 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	80

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 806

Hamburguesa sésamo doble

Pan de hamburguesa de trigo doble con sésamo

Peso:	75 g
Contenido en Cajas:	24 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	80

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Baguettes

Baguettes

Gran selección de baguettes al estilo francés, elaboradas con harinas de alta calidad y una gran variedad de cereales selectos. Entre ellas algunas especialidades están hechas con masa madre natural y con harinas especiales de grano entero antiguo

Ref. 779

Panecillo de baguette

Panecillo baguette de trigo

Peso:	70 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 200º 12-15 min

Ref. 781

Panecillo de baguette

Panecillo de baguette, de trigo, tradicional francés

Peso:	60 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 200º 12-15 min

Ref. 2312

Mini panecillo de baguette

Panecillo de baguette, de trigo, tradicional francés

Peso:	45 g
Contenido en Cajas:	70 unidades
Cajas/Nivel:	-
Cajas/Pallet:	40

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 10-12 min

Ref. 7801

Mini panecillo de baguette

Panecillo de baguette, de trigo, tradicional francés

Peso:	45 g
Contenido en Cajas:	70 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	40

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 10-12 min

Ref. 2310

Panecillo de baguette

Panecillo de baguette, de trigo, tradicional francés

Peso:	90 g
Contenido en Cajas:	80 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 200º 12-15 min

Ref. 782

Panecillo de baguette

Panecillo de baguette, de trigo, tradicional francés

Peso:	95 g
Contenido en Cajas:	80 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 10-12 min

Baguettes

Ref. 7861

Panecillo baguette con corte

Panecillo de baguette, de trigo, ya cortado

Peso:	60 g
Contenido en Cajas:	108 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 8222

Panecillo de baguette multicereal con queso

Panecillo multicereales de baguette, queso cottage, lino, amapola..

Peso:	120 g
Contenido en Cajas:	40 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	40

Instrucciones de horneado:

Sí Hornear: 190º 8-10 min

Ref. 8111

Baguette multicereales

Baguette multicereales con avena, lino, pipas girasol, copos centeno

Peso:	280 g
Contenido en Cajas:	30 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 10-12 min

Ref. 8181

Panecillo de baguette multicereal

Panecillo multicereales de baguette, avena, lino, pipas girasol

Peso:	60 g
Contenido en Cajas:	70 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	40

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 10-12 min

Ref. 8101

Baguette

Baguette de trigo tradicional francés, malta de trigo, 57 ctms

Peso:	280 g
Contenido en Cajas:	30 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 10-12 min

Ref. 8131

Baguette

Baguette de trigo tradicional francés, malta de trigo, 28 ctms

Peso:	130 g
Contenido en Cajas:	60 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 10-12 min

Baguettes

Ref. 8201

Baguette de cebolla

Baguette de trigo, con cebolla, malta y masa madre natural, 28 ctms

Peso:	140 g
Contenido en Cajas:	30 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	40

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 10-12 min

Ref. 821

Baguette de cebolla

Baguette de trigo, con cebolla, malta, centeno, cebada, 52 ctms

Peso:	280 g
Contenido en Cajas:	30 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 14 min

Ref. 8301

Baguette

Baguette de trigo tradicional francés, malta de trigo, 57 ctms

Peso:	440 g
Contenido en Cajas:	20 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 14-15 min

Ref. 8191

Baguette multicereal

Baguette multicereales con avena, lino, pipas girasol, sésamo, 52 ctms

Peso:	310 g
Contenido en Cajas:	30 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

Sí Hornear: 230º 5-8 min

Ref. 8173

Surtido de baguettes

Baguettes de trigo-centeno, natural, integral, ajo, cebolla

Peso:	280 g
Contenido en Cajas:	32 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 180º-200º 10-12 min

Ref. 2405

Surtido de baguettes

Baguettes de trigo, tomate, chile, aceituna, 30 ctms

Peso:	230 g
Contenido en Cajas:	15 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	40

Instrucciones de horneado:

- Hornear: 200º 6-8 min

Baguettes

Ref. 2417

Barra multicereal grano antiguo

Barra multicereal con trigo y centeno silvestre y masa madre

Peso:	320 g
Contenido en Cajas:	24 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	32

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 200º | 12 min

Ref. 2418

Barra de cereales y zanahoria grano antiguo

Barra multicereal con trigo y centeno silvestre, zanahoria, masa madre

Peso:	320 g
Contenido en Cajas:	24 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	32

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 200º | 12 min

Ref. 2415

Baguette de espelta

Barra de espelta integral con copos de espelta, lino, sésamo

Peso:	320 g
Contenido en Cajas:	26 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 190º | 6-8 min

Bretzel

Bretzel

Gama de bretzel tradicional alemán, original de Baviera. Elaborados con las mejores harinas de trigo y una variedad de cereales selectos. Entre ellas algunas especialidades están hechas con masa madre natural

Bretzel

Ref. 738

Trenza Bretzel

Bretzel de trigo en forma de trenza, con sal aparte para añadir

Peso:	120 g
Contenido en Cajas:	50 unidades
Cajas/Nivel:	9
Cajas/Pallet:	63

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 170º | 15-17 min

Ref. 3321

Mini panecillo de Bretzel

Mini panecillo de bretzel de trigo, con malta de trigo

Peso:	40 g
Contenido en Cajas:	125 unidades
Cajas/Nivel:	6
Cajas/Pallet:	36

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 180º | 3-5 min

Ref. 7631

Bretzel 170g

Bretzel tradicional de trigo, malta de cebada, y sal aparte para añadir

Peso:	170 g
Contenido en Cajas:	60 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	40

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 160º | 16 min

Ref. 7391

Bretzel "Tradicional"

Bretzel tradicional de trigo con corte, con sal aparte para añadir

Peso:	110 g
Contenido en Cajas:	72 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	40

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 160º | 12-14 min

Ref. 3227

Bretzel tradicional

Bretzel tradicional de trigo, malta de trigo, y sal aparte para añadir

Peso:	100 g
Contenido en Cajas:	84 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	44

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 175º | 15 min

Ref. 3226

Bretzel con corte

Bretzel tradicional de trigo, malta de trigo, y sal aparte para añadir

Peso:	100 g
Contenido en Cajas:	84 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	44

Instrucciones de horneado:

-Sí | Hornear: 175º | 15 min

Bretzel

Ref. 7532

Bretzel tradicional con sal

Bretzel tradicional de trigo, malta, con masa madre natural, sal añadida

Peso:	100 g
Contenido en Cajas:	30 unidades
Cajas/Nivel:	6
Cajas/Pallet:	60

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 160º | 6 min

Ref. 775

Bollito de bretzel

Bretzel de trigo enrollado en forma de bollito con malta de trigo

Peso:	100 g
Contenido en Cajas:	60 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	32

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 160º | 3 min

Ref. 3207

Surtido de panecillos Bretzel

Surtido de 4 variedades de panecillos de bretzel de trigo

Peso:	35 g
Contenido en Cajas:	160 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	40

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 150º-200º | 3-5 min

Ref. 3212

Corona Bretzel Amapola

Bretzel de trigo en forma de corona, malta de cebada y amapola

Peso:	300 g
Contenido en Cajas:	15 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	40

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 190º-200º | 3-6 min

Ref. 3005

Triángulo de Bretzel

Bretzel de trigo en forma de triángulo, con mantequilla

Peso:	100 g
Contenido en Cajas:	60 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	64

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 165º-175º | 20-22 min

Ref. 3208

Barra de Bretzel con corte

Barra de bretzel con 3 cortes, de trigo, malta, con sal para añadir

Peso:	115 g
Contenido en Cajas:	90 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	44

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 175º | 15 min

Bretzel

Ref. 3209

Barra de Bretzel con corte

Barra de bretzel con 2 cortes, de trigo, malta, con sal para añadir

Peso:	115 g
Contenido en Cajas:	90 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	44

Instrucciones de horneado:

Sí — Hornear: 175º — 15 min

Ref. 3211

Corona Bretzel Sésamo

Bretzel de trigo en forma de corona, malta de cebada y sésamo

Peso:	300 g
Contenido en Cajas:	15 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	40

Instrucciones de horneado:

Sí — Hornear: 190º-210º — -3-6 min

Ref. 3213

Corona Bretzel Natural

Bretzel de trigo en forma de corona, con malta de cebada

Peso:	300 g
Contenido en Cajas:	15 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	40

Instrucciones de horneado:

Sí — Hornear: 190º-210º — 3-6 min

Ref. 3288

Panecillo de bretzel

Panecillo de bretzel con forma de káiser, de trigo

Peso:	70 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

Sí — Hornear: 160º — 3 min

EURO BAKERIES

Alsumex GmbH®

Snacks

Snacks

Gama de especialidades danesas saladas, exquisito hojaldre con verduras selectas, carne de primera calidad, queso gouda y especias

Ref. 975

Pancha hojaldre (55x36x0,4 cm)

Planchas de hojaldre con harina de trigo

Peso:	833 g
Contenido en Cajas:	12 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	60

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 200º | 12 min

Ref. 866

Empanadilla de tomate

Empanadilla de hojaldre danesa con tomate y mozarella

Peso:	130 g
Contenido en Cajas:	50 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	96

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 160º-180º | 18-22 min

Ref. 8571

Hojaldre salado mexicano

Hojaldre de trigo con tomate, amapola, gouda, cebolla, especias

Peso:	150 g
Contenido en Cajas:	35 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	96

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 170º-190º | 18-22 min

Ref. 8581

Hojaldre salado de queso

Hojaldre de trigo con gouda, huevo, especias

Peso:	110 g
Contenido en Cajas:	50 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	96

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 170º-190º | 18-22 min

Ref. 8591

Hojaldre de salami, queso y cebolla

Hojaldre de trigo con queso, salami y cebolla

Peso:	110 g
Contenido en Cajas:	50 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	96

Instrucciones de horneado:

Sí — Hornear: 170º-190º — 16-18 min

Ref. 888

Empanadilla con salchicha de pollo

Empanadilla de trigo con salchicha de pollo

Peso:	145 g
Contenido en Cajas:	50 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	120

Instrucciones de horneado:

Sí — Hornear: 170º-180º — 18-22 min

Ref. 8891

Empanadilla con albóndiga de carne

Empanadilla de trigo con carne de cerdo y tomate

Peso:	150 g
Contenido en Cajas:	60 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	64

Instrucciones de horneado:

Sí — Hornear: 170º-180º — 18-22 min

Croissant

Croissant

Gama de croissant danés elaborados con más del 20% de mantequilla, y con las mejores harinas de trigo. Entre ellos algunas especialidades con exquisitos y selectos rellenos como chocolate belga original, albaricoque, mazapán o turrón entre otros

Croissant

Ref. 2901

Croissant de mantequilla

Croissant danés con 24% de mantequilla

Peso:	55 g
Contenido en Cajas:	105 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 180º | 20 min

Ref. 835

Mini croissant de mantequilla

Croissant mini danés con 22% de mantequilla

Peso:	25 g
Contenido en Cajas:	150 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	88

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 180º | 14 min

Ref. 837

Surtido de mini croissants mantequilla

Surtido croissant mini danés, relleno con turrón, mazapán, albaricoque

Peso:	40/45 g
Contenido en Cajas:	108 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	88

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 180º | 14 min

Ref. 834

Croissant francés

Croissant francés con 20% de mantequilla y huevo

Peso:	70 g
Contenido en Cajas:	48 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	80

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 180º-200º | 18-25 min

Ref. 8362

Croissant de crema de chocolate

Croissant danés con 20% de mantequilla, relleno de chocolate belga original

Peso:	100 g
Contenido en Cajas:	68 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	64

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 180º | 22 min

Ref. 8391

Croissant curvo

Croissant danés con 24% de mantequilla

Peso:	80 g
Contenido en Cajas:	90 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 180º | 20 min

Croissant

Ref. 3421

Croissant con mazapán

Croissant danés con 16% de mantequilla, con mazapáRef. y almendras

Peso:	95 g
Contenido en Cajas:	48 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	72

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 170º-190º | 21 min

Ref. 8511

Croissant de queso y jamón

Croissant danés mantequilla, loncha de jamóRef. y queso gouda original holandés

Peso:	100 g
Contenido en Cajas:	60 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	64

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 180º | 22 min

Ref. 848

Croissant de bretzel

Croissant danés con 22% de mantequilla, con bretzel

Peso:	80 g
Contenido en Cajas:	90 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 180º | 20 min

Ref. 8421

Croissant de queso y jamón

Croissant danés mantequilla, taquitos de jamóRef. y queso gouda original holandés

Peso:	100 g
Contenido en Cajas:	60 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	64

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 180º | 22 min

Ref. 8431

Croissant de crema de chocolate y avellanas

Croissant danés con 20% de mantequilla, relleno de crema de chocolate y avellanas

Peso:	100 g
Contenido en Cajas:	60 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	64

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 180º | 22 min

Ref. 9271

Croissant danés con canela

Croissant danés con canela

Peso:	120 g
Contenido en Cajas:	72 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	40

Instrucciones de horneado:

Sí | Hornear: 200º-210º | 15-18 min

EURO BAKERIES

Alsumex GmbH®

Dulces

Dulces

Deliciosos dulces tradicionales de origen alemán, elaborados con mantequilla y con exquisitos y selectos rellenos

Ref. 8681

Medialuna de leche

Medialuna de leche y mantequilla, con queso cottage

Peso:	60 g
Contenido en Cajas:	80 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	28

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 845

Panecillo de chocolate

Panecillo de leche con chocolate

Peso:	60 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	32

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 849

Panecillo de leche

Panecillo de leche

Peso:	50 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	32

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 8441

Napolitana de mantequilla con chocolate

Napolitana danesa con 19% de mantequilla, rellena de chocolate belga original

Peso:	85 g
Contenido en Cajas:	90 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí Hornear: 180º 20 min

Ref. 8471

Panecillo con pasas

Panecillo de leche con pasas y queso cottage

Peso:	80 g
Contenido en Cajas:	50 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	40

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 850

Panecillo con pasas

Panecillo de leche con pasas

Peso:	65 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	32

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 931

Donut con azúcar

Donut tierno y esponjoso con azúcar

Peso:	49 g
Contenido en Cajas:	48 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	80

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 938

Donut de chocolate

Donut tierno y esponjoso con chocolate

Peso:	60 g
Contenido en Cajas:	36 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	120

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 937

Donut glaseado con mitad chocolate

Donut tierno y esponjoso con mitad chocolate

Peso:	52 g
Contenido en Cajas:	48 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	80

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 9052

Berlinesa de cuatro frutas

Berlina con 20% de relleno de fresa, frambuesa, manzana y cereza, con azúcar

Peso:	72 g
Contenido en Cajas:	48 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 915

Mini-donut de chocolate

Donut mini, tierno y esponjoso con chocolate negro y blanco

Peso:	36 g
Contenido en Cajas:	60 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	88

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 916

Mini-donut de chocolate blanco

Donut mini, tierno y esponjoso con chocolate blanco y negro

Peso:	40 g
Contenido en Cajas:	60 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	88

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 994

Berlinesa de cuatro frutas con fondant

Berlina con 20% de relleno de fresa, frambuesa, manzana y cereza, con fondant

Peso:	85 g
Contenido en Cajas:	48 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 3805

Berlinesa rellena de manzana

Berlina con 12% de relleno de manzana

Peso:	90 g
Contenido en Cajas:	25 unidades
Cajas/Nivel:	10
Cajas/Pallet:	100

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 9261

Buñuelo cubierto de azúcar

Dulce en forma de anillo cubierto con fondant

Peso:	70 g
Contenido en Cajas:	24 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	96

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 9941

Berlinesa de cuatro frutas

Berlina con 16% de relleno de fresa, frambuesa, manzana y cereza

Peso:	60 g
Contenido en Cajas:	48 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 995

Surtido de caracolas dulces

Caracola streusel cereza, hojaldre ciruela, caracola amapola, y con manzana

Peso:	80 g
Contenido en Cajas:	32 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	96

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 903

Berlinesa de cuatro frutas

Berlina con 13% de relleno de fresa, frambuesa, manzana y cereza, con azúcar

Peso:	60 g
Contenido en Cajas:	40 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	88

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 9061

Mini-berlinesa cuatro frutas

Berlina con 20% de relleno de mora, frambuesa y arándanos, con azúcar

Peso:	36 g
Contenido en Cajas:	70 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	88

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 910

Surtido mini delicias

Delicias de manzana, vainilla, chocolate y queso cottage

Peso:	42 g
Contenido en Cajas:	100 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	96

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 914

Mini-profiteroles de crema

Mini profiteroles con 65% de relleno de crema

Peso:	12,5 g
Contenido en Cajas:	160 unidades
Cajas/Nivel:	12
Cajas/Pallet:	120

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 908

Dulce de vainilla

Dulce con 27% de relleno de pudiRef. de vainilla

Peso:	110 g
Contenido en Cajas:	36 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 912

Berlinesa de bretzel

Berlina con forma de bretzel, con canela y azúcar

Peso:	70 g
Contenido en Cajas:	48 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	44

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 918

Caracola de grosella crocanti

Caracola streusel con grosella y fondant

Peso:	175 g
Contenido en Cajas:	30 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	40

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 3808

Surtido de dulces mini frutas

Hojaldritos de manzana, vainilla-cereza, y queso cottage

Peso:	40 g
Contenido en Cajas:	90 unidades
Cajas/Nivel:	9
Cajas/Pallet:	63

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 3821

Muffins con chocolate

MuffiRef. de chocolate con 6% de pepitas de chocolate

Peso:	82 g
Contenido en Cajas:	30 unidades
Cajas/Nivel:	10
Cajas/Pallet:	100

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 3894

Twister relleno de crema de vainilla

Dulce con 29% de relleno de crema de vainilla

Peso:	70 g
Contenido en Cajas:	30 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	112

Instrucciones de horneado:

-Sí - -

Ref. 3820

Muffins con arándanos

MuffiRef. con 10% de relleno de arándanos silvestres

Peso:	82 g
Contenido en Cajas:	30 unidades
Cajas/Nivel:	10
Cajas/Pallet:	100

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 3893

Twister con chocolate y crema de avellanas

Dulce con 29% de relleno de crema de chocolate y avellanas

Peso:	70 g
Contenido en Cajas:	30 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	112

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 3895

Twister con chocolate y crema de avellanas

Dulce con 29% de relleno de crema de chocolate y avellanas

Peso:	30 g
Contenido en Cajas:	80 unidades
Cajas/Nivel:	-
Cajas/Pallet:	112

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 9221

Ensaimada con pasas

Ensaimada con pasas y fondant

Peso:	110 g
Contenido en Cajas:	30 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 9231

Caracola crocanti

Caracola con 44% de streusel y fondant

Peso:	175 g
Contenido en Cajas:	30 unidades
Cajas/Nivel:	4
Cajas/Pallet:	36

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 924

Americano con fondant

Dulce cubierto con fondant

Peso:	110 g
Contenido en Cajas:	42 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 969

Mini-americano fondant

Dulce cubierto con fondant

Peso:	60 g
Contenido en Cajas:	56 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí - -

EURO BAKERIES

Alsumex GmbH®

Tartas

Tartas

Exquisitas tartas tradicionales de origen alemán y austríaco, elaboradas con una selección de las mejores frutas

Ref. 9411

Tarta de mantequilla con azúcar

Tarta con 19% de mantequilla, con azúcar

Peso:	250 g
Contenido en Cajas:	8 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	96

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 952

Tarta de manzana

Tarta con 42% de manzanas

Peso:	600 g
Contenido en Cajas:	8 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	96

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 3835

Tarta de queso rusa

Tarta con 29% de queso cottage, streusel y chocolate

Peso:	150 g
Contenido en Cajas:	40 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	96

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 9511

Tarta de ciruela

Tarta con 38% de ciruelas, queso cottage y streusel

Peso:	600 g
Contenido en Cajas:	8 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	96

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 3833

Tarta de fresa y ruibarbo

Tarta con 24% de ruibarbo y 13% de fresas y streusel

Peso:	105 g
Contenido en Cajas:	40 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	96

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 3836

Tarta de manzana de Viena

Tarta con 30% de manzanas, almendras, nueces, avellanas, y fondant caramelizado

Peso:	100 g
Contenido en Cajas:	40 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	96

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 3838

Corona de bizcocho

Bizcocho tierno y esponjoso en forma de corona

Peso:	840 g
Contenido en Cajas:	6 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí - -

Ref. 3839

Corona de bizcocho con avellanas

Bizcocho tierno y esponjoso en forma de corona, con avellanas

Peso:	840 g
Contenido en Cajas:	6 unidades
Cajas/Nivel:	8
Cajas/Pallet:	48

Instrucciones de horneado:

Sí - -

EURO BAKERIES

Alsumex GmbH®