

BOLLERÍA



CROISSANTS



CROISSANT ARTESANO

REF KG 50 72 30 min. 180 min. 180° 15 min.



CROISSANT ARTESANO MARGARINA

REF KG 64 100 30 min. 180 min. 180° 15 - 18 min.



CROISSANT RECTO MARGARINA

REF KG 60 100 30 min. 120 min. 180° 15 - 18 min.



CROISSANT PEQUEÑO

REF KG 72 72 30 min. 90 min. 180° 15 min.



ARTESANITO

REF KG 6 Kg. 72 30 min. 90 min. 180° 15 min.



MICRO CROISSANT MANTEQUILLA

REF KG 5 Kg. 70 30 min. 180° 12 min.



MINI CROISSANT CHOCO BARRITA

REF KG 80 80 30 min. 90 min. 180° 15 min.

NAPOLITANAS



NAPOLITANA CHOCOLATE EXTRA

REF 128 KG 140 gr. 60 80 30 min. 180 min. 180° 20 min.



NAPOLITANA CREMA EXTRA

REF 129 KG 140 gr. 60 80 30 min. 180 min. 180° 20 min.



NAPOLITANA 2 CHOCOLATES

REF BL136 KG 140 gr. 60 80 30 min. 180 min. 180° 20 min.



NAPOLITANA CHOCOLATE

REF 137 KG 115 gr. 72 80 30 min. 150 min. 180° 20 min.



NAPOLITANA CHOCOLATE HOTELERA

REF 141 KG 60 gr. 128 80 30 min. 90 min. 180° 15 min.



NAPOLITANA CREMA HOTELERA

REF 142 KG 60 gr. 128 80 30 min. 90 min. 180° 15 min.

DANESAS Y TRONKITOS



DANESAS PASAS - NUECES

REF 302 KG 160 gr. 25 120 30 min. 180 min. 180° 20 min.



TRONKITO CHOCO

REF 305 KG 75 gr. 84 80 45 min. 180° 10 min.

CARACOLAS



CARACOLA CREMA CACAO Y AVELLANA

REF 120 KG 170 gr. 45 80 60 min. 200 min. 180° 15 min.



MINI CARACOLA CREMA CACAO Y AVELLANA

REF 121 KG 50 gr. 6 Kg. 80 30 min. 150 min. 180° 15 min.



MINI CARACOLA CHOCO BLANCO

REF 122 KG 65 gr. 4 Kg. 112 30 min. 150 min. 180° 15 min.



BRIOX



FOGASETA

REF 194
 385 gr.
 18
 72
 30 min.
 200 min.
 160°
 30 min.

PRODUCTO DE TEMPORADA



MONA REDONDA

REF 1190
 140 gr.
 50
 80
 30 min.
 120 min.
 180°
 8 - 12 min.



BRIOX REDONDO

REF 190
 90 gr.
 50
 120
 30 min.
 120 min.
 180°
 8 - 12 min.



BRIOX ALARGADO

REF 192
 90 gr.
 60
 120
 30 min.
 120 min.
 180°
 15 min.



MINI BRIOX ALARGADO

REF 193
 40 gr.
 4 Kg.
 120
 30 min.
 120 min.
 180°
 9 min.



MINI BRIOX REDONDO

REF 191
 40 gr.
 4 Kg.
 120
 30 min.
 120 min.
 180°
 9 min.

“Nuestras masas ya cocidas se mantienen esponjosas durante varios días”

ENSAIMADAS Y TORTELES



ENSAIMADA GRANDE

150	110 gr.	50	80	30 min.	200 min.	180°	15 min.



MINI ENSAIMADA

170	40 gr.	6 Kg.	72	30 min.	150 min.	180°	15 min.



MINI ENSAIMADA CHOCO MINI ENSAIMADA CREMA

154	70 gr.	5 Kg.	80	30 min.	150 min.	180°	15 min.
155	70 gr.	5 Kg.	80	30 min.	150 min.	180°	15 min.



FARTONS

160	45 gr.	6 Kg.	80	30 min.	100 min.	180°	14 min.



ROSCO CABELLO

158	180 gr.	30	72	60 min.	180 min.	180°	15 min.



ROSCO CREMA CACAO Y AVELLANA

159	180 gr.	30	72	60 min.	180 min.	180°	11 min.



TORTELL CABELLO

157	125 gr.	24	80	30 min.	150 min.	180°	15 min.

HOJALDRES



Ya pintado

CAÑÓN CHOCOLATE

REF 207 150 gr. 60 80 45 min. 180° 15 min.



Ya pintado

CAÑÓN CREMA

REF 208 150 gr. 60 80 45 min. 180° 15 min.



Ya pintado

MAXI HERRADURA CABELLO

REF 211 155 gr. 30 120 45 min. 180° 15 min.



Ya pintado

MAXI HERRADURA CHOCOLATE

REF 223 155 gr. 50 80 45 min. 180° 15 min.



Ya pintado

MAXI HERRADURA CREMA

REF 224 155 gr. 30 120 45 min. 180° 15 min.

Son rectas y se pueden manipular para que queden en forma de herradura como en las fotografías.



PLACA HOJALDRE

REF	KG	Grid	Tray	Snowflake	Thermometer	Timer
231	60x40	1200 gr.	15	48	30 min.	190° 25 min.
227	60x40	900 gr.	18	48	30 min.	190° 25 min.
225	53x33	800 gr.	18	40	30 min.	190° 25 min.
229	38x48	600 gr.	20	40	30 min.	190° 25 min.
230	30x40	600 gr.	15	60	30 min.	190° 25 min.
226	14 cm	53 gr.	160	40	15 min.	180° 15 min.

BOLLERÍA FERMENTADA



NAPOLITANA CREMA CHE FERMENTADA

REF 10207486 KG 120 gr. 40 72 30 min. 180° 17 min.



NAPOLITANA CHOCO FERMENTADA

REF 134 KG 115 gr. 70 56 30 min. 180° 15 min.



CROISSANT ARTESANO FERMENTADO

REF 126 KG 90 gr. 50 56 30 min. 180° 15 min.



CROISSANT RECTO MANTEQUILLA FERMENTADO

REF 184 KG 70 gr. 40 100 30 min. 180° 17 min.



CROISSANT CHOCO MANTEQUILLA FERMENTADO

REF 10207484 KG 90 gr. 48 72 30 min. 180° 15 min.



ENSAIMADA HOJALDRADA PREFERMENTADA

REF 149 KG 95 gr. 72 56 40 min. 180° 15 min.

