Berlys

Catálogo de productos

www.berlys.es

MONBAKE

Desde febrero de 2018 **Berlys pertenece a Monbake Grupo Empresarial**, junto con Bellsolà y Orio, constituyendo así una de las mayores compañías de masas congeladas y Bakery Coffee en España. Contamos con 9 plantas de producción repartidas por todo el territorio nacional y más de 1.800 empleados. **Monbake es una compañía comprometida con la calidad, la nutrición y la seguridad alimentaria**, que se materializa en una firme apuesta por la innovación.

KÖRFEST PASTELERÍA & DELICATESSEN

Berlys

Betina

MUCHO MÁS QUE

Calidad

Te ofrecemos soluciones innovadoras y eficaces a través de productos y servicios de calidad, para hacer más rentable tu negocio cada día.

Este catálogo contiene mucho más que productos de excelente calidad. Contiene el trabajo de cientos de profesionales cuyo principal objetivo es poder satisfacer a nuestros clientes día tras día. Un trabajo que se ve recompensado por la confianza de nuestros más de 24.000 clientes y los 3 millones de hogares que disfrutan los productos Berlys cada día.

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES
CLEAN LABEL

Nuestro sello de **etiqueta limpia CLEAN LABEL** garantiza que los productos que elaboramos bajo ese distintivo **no contienen aditivos ni conservantes.**

Un sinónimo de transparencia y producción responsable que se adapta a las tendencias de la sociedad actual, en la que cada día aumenta el número de consumidores que buscan productos con una etiqueta fácil de leer y comprender.

APORTANDO

Soluciones

La filosofía del servicio de Berlys se manifiesta en el trato profesional y exclusivo que ofrecemos a todos y cada uno de nuestros clientes, estén donde estén, en España o en más de 20 países de todo el mundo.

Más de 1.500 personas altamente cualificadas para trabajar en estrecha colaboración con nuestros clientes:

COMERCIALES que aportan soluciones diarias para mejorar tus ventas.

DEMOSTRADORES que te ofrecen asesoramiento técnico, formación contínua para tus empleados y optimizan tu punto de venta.

GESTORES de nuestro Centro de Relación con el cliente CRC, que llaman diariamente para tomar tu pedido, resuelven tus dudas y atienden tus sugerencias.

Además, somos la primera empresa del sector en obtener el **Registro de Empresa ISO 9001,** concedido por AENOR, que contempla todo el sistema de calidad de gestión de la empresa a todos los niveles, incluidos la postventa y el control de Delegaciones.

HARINA PROCEDENTE DE

Cultivo Sostenible

En Berlys **caminamos hacia una agricultura más respetuosa** con el entorno, reduciendo el uso de fertilizantes nocivos, asegurando las buenas prácticas de cultivo que evitan la erosión del suelo y la trazabilidad del campo a la mesa.

Para lograrlo, contamos con proveedores que comparten esta misma filosofía y nos garantizan la producción de las **harinas de cultivo sostenible**.

ÍNDICE

PANADERÍA 8

Panes Artesa 10
Hogazas Nature 12
Soft rustic 16
Pan tradicional 18
Pannier 24
Pan blanco 26
Pan para cuidarse 32
Pan Gourmet 38
Pan conveniencia 40

BOLLERÍA 48

Bollería para fermentar 50
Bollería fermentada 58
Bollería fermentada mini 66
Bollería terminada 72

SNACKS SALADOS 82

Bollería salada 83
Base pan 87
Pizzas 88
Mini pizzas 90
Empanadillas Argentinas 91
Empanadillas 92
Empanadas y tortillas 93

PASTELERÍA 94

Trenzas 95
Tartas 96
Tartas precortadas 99
Planchas 100
Planchas precortadas 101
Brazos y postres individuales 102

SIN GLUTEN 104

Peso aproximado de la unidad.
(congelado)

Tiempo de descongelación.

Temperatura de horneado.

Unidades por caja.

Tiempo de fermentación.
(a 28,30° con un 60-70% H.R.)

Número de porciones recomendada.

Cajas por palet.

Tiempo de horneado.

Dimensiones Planchas.

Longitud Panadería.

MG

ELABORADO CON
Margarina

MTQ

ELABORADO CON
Mantequilla

MC

ELABORADO CON
Manteca

HUEVO

PINTADO CON
Huevo

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES
CLEAN LABEL

SIN ADITIVOS
SIN CONSERVANTES
Clean Label

Panadería

Una Panera atractiva

Cuida la composición y la decoración de la panera. Procura que luzca atractiva y llena de producto para captar la atención de tus clientes y potenciar la venta.

Coloca los panes más grandes en la parte superior para que sean más visibles y juega con la exposición horizontal y vertical.
Los panes pequeños siempre quedan mejor en la parte baja de la panera. Utiliza carteles y pizarras para escribir los nombres y los pesos de los productos y si tienen algún ingrediente especial.

Si tienes barra degustación ofrece bocadillos y pinchos, así rentabilizas su espacio fuera del horario de los desayunos y meriendas.

Y recuerda que el olor a producto recién hecho atrae más clientes y ¡aumenta su impulso de compra!

Soluciones para restauración

Tenemos una amplia gama de panes ideales para que puedas preparar cestas de pan variadas para tus menús, combinando panes rebanados y panes de formato pequeño: blancos, rústicos, con cereales, con ingredientes especiales... ¡sorprende a tus clientes!

Ofrece el servicio de pan a la carta en tus comidas y cenas, con sugerencias de maridaje. Es un valor diferencial que tus clientes sabrán apreciar y quedarán más que satisfechos.

Exquisitos bocadillos

Selecciona los rellenos a base de ingredientes frescos y naturales, que aportan un aspecto más saludable y vistoso. Para evitar que el pan se humedezca, utiliza hojas de lechuga rizada o brotes verdes como separación entre ingredientes y salsas con la base del pan. Tostar el interior del pan también ayuda a soportar mejor la humedad y el peso de los ingredientes.

Consigue un toque más "cool" envolviendo en papel de periódico especial para alimentación atado con un cordel. Los soportes como las cestitas de "freidora" resultan muy originales. Puedes crear tu espacio exclusivo para pinchos y bocadillos jugando con diferentes alturas y tamaños de cestas.

Panes Artesa

EL HORNEADO DE ANTAÑO

L'ORIGINE

Artesa

DEL FORNO

LARGOS REPOSOS

MIGA FRESCA ALVEOLADA

SABORES DE SIEMPRE

HOGAZA CON SEMILLAS DE CHÍA
107920

- 400 g
- 180 min
- 15 uds
- 14-16 min
- 32 (4x8)
- 180°C
- 17 cm

HOGAZA CON SEMILLAS DE AVENA
107921

- 400 g
- 180 min
- 15 uds
- 14-16 min
- 32 (4x8)
- 180°C
- 17 cm

PANES ARTESA

Los **Panes Artesa** se elaboran siguiendo un **largo proceso** que incluye una primera fermentación en estanca y un posterior formado manual. Se dejan reposar en frío durante 7 horas y posteriormente se hace una segunda fermentación. Se cortan las greñas y se cuecen **reproduciendo el horneado de antaño**, para conseguir un aroma, sabor y texturas excepcionales.

BARRA ARTESA
209003

- 330 g
- 60 min
- 20 uds
- 14-16 min
- 30 (6x5)
- 180°C
- 45 cm

COCIDA EN HORNO

REFRACTARIO

Nuestro horno refractario irradia calor tanto desde la parte inferior como la superior, sin aire, de manera que consigue reproducir la técnica antigua de los hornos de piedra. Sólo así conseguimos el mejor resultado. Una corteza más brillante y con mejor caramelización y una miga más tierna y sabrosa.

Hogazas Nature

MÁS TIEMPO FRESCAS

HOGAZAS NATURE

Nature
Lo diferente es ser natural

Nuestras Hogazas con ingredientes seleccionados elaborados siguiendo el proceso tradicional

HARINA SOSTENIBLE

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES
CLEAN LABEL

NUEVA

CAMPERA SEMILLAS HARINA SOSTENIBLE NATURE
209156

- 350 g
- 60 min
- 10 uds
- 14-16 min
- 56 (4x14)
- 180°C
- 38 cm

ELABORADA CON HARINA PROCEDENTE DE CULTIVO SOSTENIBLE

HOGAZA LABRIEGA NATURE
209132

- 400 g
- 90 min
- 10 uds
- 15-16 min
- 56 (4x14)
- 180°C
- 28 cm

CAMPERA NATURE
210620

- 500 g
- 180 min
- 8 uds
- 15 min
- 56 (4x14)
- 180°C
- 38 cm

GAMA NATURE

Panes de formato hogaza elaborados con ingredientes seleccionados y siguiendo el proceso tradicional. Aguantan **más tiempo frescos**, con un **aroma y sabor únicos**.

SE SIRVEN CON BOLSA

Todas las cajas de Panes Nature **incluyen bolsas de papel** con diseño Nature para que puedas entregar a tus clientes en el momento de la venta.

HOGAZAS NATURE

IDEAL REBANAR

MÁS TIEMPO FRESCOS

INGREDIENTES ESPECIALES

PAN MAÍZ 10% NATURE
210748

350 g · 60 min
10 uds · 16-18 min
56 (4x14) · 180°C
29 cm

ELABORADA CON 10%* DE HARINA DE MAÍZ.

*Porcentaje expresado sobre el total de harinas.

SEMILLAS NATURE
210636

750 g · 240 min
10 uds · 16-18 min
56 (4x14) · 180°C
28 cm

PASAS Y NUECES NATURE
210611

350 g · 60 min
10 uds · 16-18 min
56 (4x14) · 180°C
28 cm

CEREALES NATURE
210614

350 g · 60 min
10 uds · 16-18 min
56 (4x14) · 180°C
28 cm

PAN ESPELTA 50% NATURE
210709

400 g · 60 min
10 uds · 14-16 min
56 (4x14) · 180°C
28 cm

ELABORADA CON 50%* DE HARINA DE ESPELTA.
*Porcentaje expresado sobre el total de harinas.

HOGAZAS NATURE

IDEAL REBANAR

MÁS TIEMPO FRESCOS

INGREDIENTES ESPECIALES

HARINA SOSTENIBLE

PAN PAYÉS NATURE
210612

- 500 g
- 180 min
- 6 uds
- 10-12 min
- 56 (4x14)
- 180°C
- 19 cm

PAN PAVÉ NATURE
210621

- 400 g
- 45 min
- 12 uds
- 20-22 min
- 56 (4x14)
- 180°C
- 15 cm

TRENZADA NATURE
210619

- 400 g
- 30 min
- 10 uds
- 18-20 min
- 56 (4x14)
- 180°C
- 36 cm

PAN CENTENO 24,9% NATURE
210613

- 350 g
- 60 min
- 10 uds
- 15 min
- 56 (4x14)
- 180°C
- 27 cm

ELABORADA CON 24,9%* DE HARINA DE CENTENO.
*Porcentaje expresado sobre el total de harinas.

Soft Rustic

PANES RÚSTICOS TIERNOS Y JUGOSOS

SOFT RUSTIC

Soft · RUSTIC ·

La nueva generación de panes rústicos tiernos y jugosos.

ALTA HIDRATACIÓN · MIGAS JUGOSAS · PARA TODA LA FAMILIA

BARRA RULIÑA
209050

- 265 g
- 45 min
- 22 uds
- 16 min
- 30 (6x5)
- 180°C
- 45 cm

BARRA ANCIENNE
209048

- 350 g
- 45 min
- 20 uds
- 16-18min
- 28 (4x7)
- 180°C
- 50 cm

NUEVO

PAN DE AGUA
209174

- 280 g
- 45 min
- 22 uds
- 12 min
- 30 (6x5)
- 180°C
- 45 cm

BARRA NORTEÑA
209049

- 285 g
- 30 min
- 22 uds
- 10-12 min
- 32 (4x8)
- 180°C
- 38 cm

PAN CRISTAL VITRIUM
107783

- 165 g
- No necesita
- 24 uds
- 8-10 min
- 24 (4x6)
- 220°C
- 36 cm

Pan tradicional

SABORES DE SIEMPRE

PAN TRADICIONAL GRANDE

MIGA FRESCA ALVEOLADA

SABORES DE SIEMPRE

HARINA DE MAÍZ

EL PAN RÚSTICO PARA TODOS LOS DÍAS

CON SEMILLAS DE GIRASOL

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

TRAINERA MAÍZ 5,9%
211489

275 g · 30 min
24 uds · 13-15 min
40 (8X5) · 180°C
37 cm

ELABORADA CON 5,9%* DE HARINA DE MAÍZ.

*Porcentaje expresado sobre el total de harinas.

CHAPATA HORNO DE PIEDRA
211280

HORNO SUELA DE PIEDRA

400 g · 30 min
20 uds · 18-20 min
32 (4x8) · 180°C
34 cm

BASTÓN PLUS
211347

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

375 g · 30 min
24 uds · 18-20 min
28 (4x7) · 180°C
56 cm

GASCÓN
211359

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

375 g · 30 min
24 uds · 18-20 min
28 (4x7) · 180°C
56 cm

TRAINERA
211354

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

250 g · 25 min
24 uds · 16-18 min
30 (6X5) · 180°C
37 cm

PAN TRADICIONAL GRANDE

MIGA FRESCA ALVEOLADA

SABORES DE SIEMPRE

CON MÁS SABOR

NUEVA

CAMPESINA PLUS SEMILLAS
209173

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

- 350 g
- 60 min
- 23 uds
- 18-20 min
- 28 (4x7)
- 180°C
- 55 cm

CAMPESINA PLUS
210590

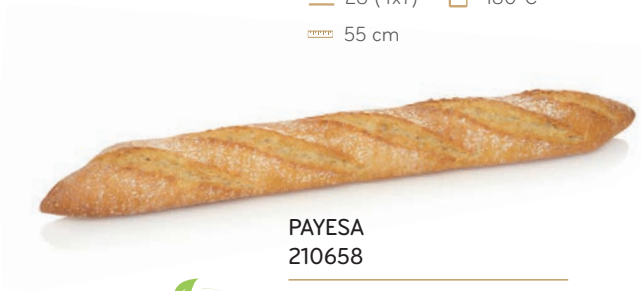
SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

- 350 g
- 60 min
- 23 uds
- 18 min
- 28 (4x7)
- 180°C
- 55 cm

CAMPESINA
210741

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

- 270 g
- 60 min
- 24 uds
- 18 min
- 30 (6x5)
- 180°C
- 43 cm



PAYESA
210658

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

- 270 g
- 30 min
- 31 uds
- 18-20 min
- 28 (4X7)
- 180°C
- 55 cm

BARRA GALLEGA
210655

- 260 g
- 30 min
- 22 uds
- 18-20 min
- 30 (6x5)
- 180°C
- 44,5 cm

PAN TRADICIONAL MEDIANO

MEDIA CAMPESINA YODADA
211349

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

- 175 g
- 30 min
- 44 uds
- 14-16 min
- 28 (4x7)
- 180°C
- 27,5 cm

PAYESITA
210378

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

- 140 g
- 20 min
- 50 uds
- 14-16 min
- 32 (4x8)
- 180°C
- 27,5 cm

MEDIA GALLEGA
210445

- 125 g
- 30 min
- 52 uds
- 14-16 min
- 32 (4x8)
- 180°C
- 26,5 cm

MEDIO BASTÓN
211229

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

- 155 g
- 25 min
- 50 uds
- 16-18 min
- 32 (4x8)
- 180°C
- 27 cm

MEDIA RÚSTICA
211289

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

- 200 g
- 20 min
- 35 uds
- 16-18 min
- 32 (4x8)
- 180°C
- 35 cm

VIENA ANDALUZA RÚSTICA
107596

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

- 150 g
- 30 min
- 46 uds
- 18 min
- 28 (4x7)
- 180°C
- 21,5 cm

PARA CONSUMO INDIVIDUAL O PREPARAR BOCADILLOS

Los panes rústicos de medio formato son perfectos para las personas que viven solas y también para preparar deliciosos bocadillos. Porque tienen el **tamaño adecuado**, la **miga suave**, **soportan bien el peso de los rellenos** y además ¡combinan con todo!

PAN TRADICIONAL MEDIANO

BOCADILLOS COMIDAS

SABORES DE SIEMPRE

HARINA SOSTENIBLE

BOCATA RÚSTICO
211284

- 140 g
- 20 min
- 50 uds
- 16-18 min
- 32 (4x8)
- 180°C
- 18 cm

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

TALLO
211351

- 100 g
- 20 min
- 40 uds
- 8-10 min
- 64 (8x8)
- 180°C
- 34 cm

HARINA SOSTENIBLE

MINI CHAPATA RÚSTICA
211286

- 95 g
- 20 min
- 65 uds
- 14-16 min
- 40 (8x5)
- 180°C
- 5,7 cm

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

FLAUTÍN
210400

- 70 g
- 20 min
- 50 uds
- 12-14 min
- 72 (8x9)
- 180°C
- 34 cm

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

BERRIBERLYS
210379

- 75 g
- 20 min
- 45 uds
- 12-14 min
- 72 (8x9)
- 180°C
- 19 cm

PAN TRADICIONAL PEQUEÑO

PINCHOS Y CESTAS VARIADAS

VENTA EN BOLSA

ROMBO
211254

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

- 60 g
- 20 min
- 50 uds
- 10-12 min
- 72 (8x9)
- 180°C
- 16 cm

VISTOSOS Y ORIGINALES

Sorprende a tus clientes con **mini bocadillos y pinchos** con ingredientes frescos y originales que además aportan un extra de vistosidad, como este Pan Rombo con piña y calabacín a la plancha, acompañado de queso fresco y tomate cherry.

MINI BERRIBERLYS
211273

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

- 55 g
- 15 min
- 65 uds
- 8-10 min
- 72 (8x9)
- 180°C
- 15,5 cm

MINI BOCATA RÚSTICO
211285

- 50 g
- 15 min
- 85 uds
- 10-12 min
- 72 (8x9)
- 180°C
- 9,5 cm

MINI TALLO
210365

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

- 35 g
- 20 min
- 85 uds
- 8-10 min
- 72 (8x9)
- 180°C
- 10,5 cm

pannier
PAN

PAN PANNIER

pannier PAN

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

PAN PANNIER
209138

- 280 g
- 60 min
- 23 uds
- 17-19 min
- 30 (5x6)
- 180°C
- 43,5 cm

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

PAN PANNIER PLUS
209139

- 370 g
- 60 min
- 22 uds
- 17-19 min
- 28 (4x7)
- 180°C
- 54 cm

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

BAGUETTE PANNIER
209004

- 280 g
- 30 min
- 28 uds
- 16-18 min
- 28 (4x7)
- 180°C
- 54 cm

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

BOCADILLO PANNIER
209005

- 150 g
- 30 min
- 44 uds
- 14-16 min
- 28 (4x7)
- 180°C
- 25 cm

- De aspecto tradicional, con cortezas finas, doradas y crujientes, migas sedosas y alveoladas.
- Greñas bien marcadas, con una forma característica de espiga y un espolvoreado de harina, les confieren un aspecto atractivo único en el mercado.
- Aguantan más tiempo frescos.

Pan Blanco

EL PAN DE CADA DÍA

PAN BLANCO ORIGEN

HARINAS DE TRIGO SELECCIONADAS

3 FERMENTACIONES

HORNEADO QUE CONSERVA LA HUMEDAD

AGUANTA MÁS TIEMPO FRESCO

BAGUETTE ORIGEN PLUS
209123

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

- 250 g
- 60 min
- 36 uds
- 20 min
- 28 (4x7)
- 170°C
- 56 cm

BARRA ORIGEN
210499

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

- 270 g
- 60 min
- 20 uds
- 21 min
- 40 (5x8)
- 170°C
- 44,5 cm

BARRA ORIGEN PLUS
210711

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

- 360 g
- 60 min
- 20 uds
- 22 min
- 32 (4x8)
- 170°C
- 56 cm

HECHO MUY DESPACIO

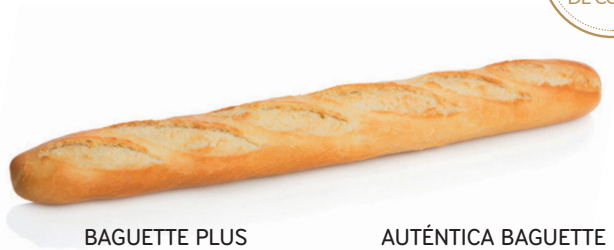
ORIGEN

- *Elaboradas con las mejores harinas procedentes de los trigos más selectos.*
- *Con tres fermentaciones que favorecen una miga más esponjosa y jugosa.*
- *Perfecto horneado que mantiene la humedad.*
- *Se conservan frescas durante más tiempo.*

BARRAS Y BAGUETTES

MIGA SUAVE FÁCILES DE COMER

CONSUMO VERSÁTIL



BAGUETTE PLUS 210583

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

- 250 g
- 30 min
- 38 uds
- 18 min
- 28 (4x7)
- 180°C
- 56 cm

AUTÉNTICA BAGUETTE 210667

- 250 g
- 30 min
- 33 uds
- 18 min
- 28 (4x7)
- 180°C
- 54,5 cm

VIENESA 210733

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

- 250 g
- 25 min
- 28 uds
- 18 min
- 30 (6x5)
- 180°C
- 45 cm

VIENESA PLUS 210736

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

- 280 g
- 30 min
- 25 uds
- 18 min
- 30 (6x5)
- 180°C
- 45 cm

TOSCANA 210570

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

- 250 g
- 30-35 min
- 26 uds
- 18-20 min
- 32 (4x8)
- 180°C
- 56 cm

PROVENZAL 210599

- 300 g
- 30-35 min
- 30 uds
- 18-20 min
- 28
- 180 °C
- 56 cm

PANES BLANCOS

El pan blanco es **la variedad más consumida** en nuestro país. Es muy **fácil de comer**, de miga suave y corteza fina y crujiente. Es **versátil**, combina con todo tipo de alimentos y se puede utilizar para acompañar las comidas, hacer bocadillos, tostadas y todo tipo de elaboraciones.

BARRA GRANDE EXTRA 210693

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

- 365 g
- 30 min
- 25 uds
- 18-20 min
- 28 (4x7)
- 180°C
- 56 cm

PAN BLANCO MEDIANO

BOCADILLOS CESTAS VARIADAS

CONSUMO INDIVIDUAL

BARRA
210675

- 140 g
- 30 min
- 60 uds
- 16-18 min
- 28 (4x7)
- 180°C
- 33 cm

BAGUETINA PLUS
210280

- 130 g
- 30 min
- 55 uds
- 16-18 min
- 32 (4x8)
- 180°C
- 28 cm

BOLLO
210151

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

- 80 g
- 20 min
- 55 uds
- 14-16 min
- 40 (8x5)
- 180°C
- 19 cm

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

VIENA CLÁSICA
107664

- 95 g
- 20 min
- 36 uds
- 13-15 min
- 64 (8x8)
- 180°C
- 19 cm

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

ALCACHOFA
201420

- 110 g
- 20 min
- 30 uds
- 14-16 min
- 64 (8x8)
- 180°C
- 12 cm

PARA BOCADILLOS

Tienen el **tamaño perfecto**, la **miga suave**, **soportan bien el peso de los rellenos** y ¡combinan con todos los alimentos!

PAN BLANCO PEQUEÑO

BOCADILLOS CESTAS VARIADAS

VENTA EN BOLSA

FLAUTÍN PUNTAS
210708

- 50 g
- 20-30 min
- 74 uds
- 8-10 min
- 64 (8x8)
- 180°C
- 16 cm

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

MINI FLAUTA
210369

- 45 g
- 20 min
- 65 uds
- 12-14 min
- 72 (8x9)
- 180°C
- 16 cm

PANECILLO
210145

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

- 55 g
- 20 min
- 90 uds
- 12-14 min
- 40 (8x5)
- 180°C
- 13 cm

MINI BAGUETTE
210315

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

- 40 g
- 20 min
- 85 uds
- 12-14 min
- 72 (8x9)
- 180°C
- 13 cm

KAISER
107654

- 60 g
- 20 min
- 54 uds
- 6-8 min
- 64 (8x8)
- 185°C
- 9,7 cm

PAN BLANCO PEQUEÑO

BOCADILLOS CESTAS VARIADAS

VENTA EN BOLSA

MINI ALCACHOFA
107633

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

60 g | 20 min
54 uds | 10-12 min
64 (8x8) | 180°C
9,5 cm

MINI KAISER
107747

45 g | 20-30 min
34 uds | 6-8 min
128 (16X8) | 180°C
9,5 cm

PULGA
210316

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

25 g | 15 min
150 uds | 10-12 min
72 (8X9) | 180°C
10 cm

CANDEALES

LIBRETA CANDEAL
107777

330 g | 30 min
12 uds | 23-25 min
56 (8x7) | 180°C
21 cm

FABIOLA PICOS
107932

275 g | 30 min
24 uds | 8-10 min
32 (4x8) | 180°C
40 cm

SEVILLANO MINI
107001

75 g | 20 min
100 uds | 8-10 min
32 (4x8) | 190°C
15,5 cm

Pan para cuidarse

INTEGRALES, ENRIQUECIDOS CON FIBRA, CON SEMILLAS Y CEREALES

CON HARINA INTEGRAL

CONSUMO DIARIO

INGREDIENTES SALUDABLES

BAGUETTE 36% INTEGRAL
209080

240 g · 30 min
35 uds · 16-18 min
32 (8X4) · 180°C
56 cm

PAN ELABORADO CON HARINA INTEGRAL DE TRIGO 36%

*PORCENTAJE EXPRESADO SOBRE TOTAL HARINAS.

BAGUETINA 36% INTEGRAL
209081

110 g · 30 min
65 uds · 16-18 min
32 (8X4) · 180°C
27 cm

PAN ELABORADO CON HARINA INTEGRAL DE TRIGO 36%

*PORCENTAJE EXPRESADO SOBRE TOTAL HARINAS.

PAYESITA 100% INTEGRAL
211003

145 g · 15-20 min
35 uds · 14-16 min
56 (7x8) · 190°C
27 cm

PAN ELABORADO CON HARINA INTEGRAL DE TRIGO 100%

HARINA 100% INTEGRAL · ALTO CONTENIDO EN FIBRA

PAN SIN SAL AÑADIDA

BAGUETINA SIN SAL AÑADIDA
210678

110 g · 20 min
36 uds · 14-16 min
64 (8x8) · 180°C
28,5 cm

PAN ESPELTA

HOGAZA 100% ESPELTA
100073

350 g · 60 min
10 uds · 17-19 min
56 (4x14) · 180°C
28 cm

PAN ELABORADO CON HARINA DE ESPELTA 100%

HARINA DE ESPELTA · FACILITA LA DIGESTIÓN · IDEAL PARA REBANAR

PAN ENRIQUECIDO EN FIBRA

CONSUMO DIARIO

INGREDIENTES SALUDABLES

QUARTO ENRIQUECIDO CON FIBRA 210405

- 250 g
- 30-35 min
- 22 uds
- 18 min
- 40
- 180 °C
- 45 cm

BOLLO ENRIQUECIDO CON FIBRA 210401

- 80 g
- 20 min
- 55 uds
- 8-10 min
- 40 (8x5)
- 180°C
- 19 cm

GOURMET ENRIQUECIDO CON FIBRA 107484

- 40 g
- 20 min
- 35 uds
- 7-9 min
- 144 (16x9)
- 200°C
- 10 cm

PANECILLO ENRIQUECIDO CON FIBRA 201060

- 55 g
- 20 min
- 100 uds
- 12-14 min
- 40 (8x5)
- 180°C
- 13,5 cm

MINI BAGUETTE ENRIQUECIDA CON FIBRA 210317

- 40 g
- 20 min
- 85 uds
- 12-14 min
- 72 (8x9)
- 180°C
- 13 cm

PAN CON SEMILLAS Y CEREALES

CONSUMO DIARIO

INGREDIENTES SALUDABLES

MONBAKE CON LA SALUD

PAYESA CEREALES
210674

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

- 300 g
- 30 min
- 29 uds
- 16-18 min
- 28 (4x7)
- 180°C
- 56 cm

BARRA PURO CEREAL
211381

HORNO SUELA DE PIEDRA

FUENTE DE FIBRA

- 310 g
- 20-25 min
- 25 uds
- 17-19 min
- 32
- 190°C
- 49,5 cm

PAN 4 PUNTAS
109022

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

- 360 g
- 15 min
- 22 uds
- 20 min
- 32 (4X8)
- 185°C
- 54 cm

BAGUETTE ENSEMILLADA
210474

- 240 g
- 20 min
- 22 uds
- 16-18 min
- 44 (4x11)
- 180°C
- 54 cm

PAN CON SEMILLAS Y CEREALES

BARRITA CAMPESTRE
107929

155 g | 30 min
45 uds | 14-16 min
40 (8x5) | 180°C
27 cm

PAYESITA CEREALES
210448

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

140 g | 20 min
45 uds | 14-16 min
40 (8x5) | 180°C
27,5 cm

BAGUETINA ENSEMILLADA
210679

120 g | 20 min
35 uds | 14-16 min
64 (8X8) | 180°C
28 cm

PAYESITA VITAL
211281

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

160 g | 20 min
30 uds | 14-16 min
40 (8x5) | 180°C
34 cm

ALEMÁN CON SEMILLAS
107671

210 g | 20 min
23 uds | 16-18 min
64 (8x8) | 180°C
27,5 cm

PAN CON SEMILLAS Y CEREALES

CESTAS Y BOCADILLOS | ESPECIAL SALUDABLE | MONBAKE CON LA SALUD

MINI CHAPATA CEREALES 201215

- 95 g
- 20 min
- 65 uds
- 14-16 min
- 40 (8x5)
- 180ºC
- 11 cm

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

MINI BERRIBERLYS ENSEMILLADO 210653

- 55 g
- 20 min
- 65 uds
- 8-10 min
- 72 (8x9)
- 180ºC
- 15,5 cm

MINI PANECILLO MEDITERRÁNEO 210651

MINI PANECILLO CEREALES 210649

MINI PANECILLO PIPAS CALABAZA 210652

TODOS LOS PANECILLOS

- 50 g
- 20 min
- 65 uds
- 8-10 min
- 72 (8x9)
- 180ºC
- 7 cm

SEMILLAS Y CEREALES, ALIADOS DE LA SALUD

Más de una docena de cereales y semillas forman parte de los ingredientes de la masa y la corteza de los **panes con semillas y cereales de Berlys**. Perfectos para tomar a cualquier hora, ya sea en casa, en la cafetería, en la comida en el restaurante o en la cena en el hotel.

Por sus excelentes cualidades dietéticas, son panes **recomendados** por los nutricionistas gracias a su **bajo contenido en grasa saturada,** su **contribución proteica** de origen vegetal y su contenido en **fibra, minerales y vitaminas,** sin olvidar su ¡delicioso sabor!

Panes Gourmet

UN TOQUE ORIGINAL EN LA MESA

CESTAS VARIADAS

ESPECIAL MARIDAR

PAN GOURMET

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

GOURMET CASERO
107657

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

GOURMET CEBOLLA
107800

GOURMET CEREALES
107659

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

GOURMET TOMATE
107656

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

GOURMET FIBRAS
107660

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

GOURMET OLIVAS
107661

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

GOURMET PASAS Y NUECES
107799

MARIDAJE PERFECTO

Los Panes Gourmet se pueden servir en un cesta combinada o para elaborar originales pinchos.

- El **Gourmet Casero** combina **con todos** los platos.
- El **Gourmet Fibras** y **Gourmet Cereales** maridan bien con los vegetales, las verduras, los ahumados y las cremas frías.
- El **Gourmet Tomate**, con quesos, ensaladas y embutidos.
- El **Gourmet Cebolla** con guisos, estofados y carnes, ensaladas, verduras y sopas frías.
- El **Gourmet Olivas**, con embutidos, pescados, ensaladas y ahumados.

TODOS LOS GOURMET

45 g	20 min
38 uds	7-9 min
128 (16x8)	200°C
7,7 cm	

Panes Conveniencia

AHORRA TIEMPO Y RECURSOS

PANADERÍA

Xpress

90% HORNEADO

PANES XPRESS

PANADERÍA Xpress 90% HORNEADO

DESCONGELAR Y LISTO · MIGA SUAVE FÁCIL DE COMER · VERSÁTIL FÁCIL DE PREPARAR · GOLPE DE CALOR · SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

DIAMANTE 100% INTEGRAL 211027

55 g · 30 min
110 uds
32 (4x8)
11 cm

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

DIAMANTE SEMILLAS 211028

55 g · 30 min
110 uds
32 (4x8)
11 cm

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

DIAMANTE MAÍZ 5,9% 211029

55 g · 30 min
110 uds
32 (4x8)
11 cm

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

ELABORADO CON 5,9%* DE HARINA DE MAÍZ.
*Porcentaje expresado sobre el total de harinas.

DIAMANTE 211002

55 g · 30 min
110 uds
28 (4x7)
11 cm

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

Elige tu opción más conveniente

DESCONGELAR Y LISTO

30 min

No necesita horno.
Descongelar 30 minutos.

PERFECTO ACABADO

30 min
2 min/180°C

Para conseguir el efecto **"recién horneado"** aplicar un golpe de calor de 2 min a 180°C.

VENTA EN BOLSA

120 min

Para su venta en bolsa de varias unidades, recomendamos descongelar 120 minutos.

Barra Diamante

Tostaditas con guacamole

8 min

Corta rebanadas muy finas de la Barra Diamante Xpress y tuéstalas a 200°C durante 5 minutos en un bandeja acanalada, para así conseguir la forma curvada. Sírvelas para "dipear" en salsas, como el guacamole.

Medio Bocadillo Diamante

Bocadillo de jamón

6 min

Un clásico entre pan y pan: Bocadillo Diamante Xpress, jamón, tomate natural y aceite de oliva.

Bocadillo Diamante

Tostada energética

3 min

Para empezar el día con energía. Abre y tuesta el Medio Bocadillo Diamante Xpress, unta crema de cacahuete, coloca rodajas de plátano y trocitos de pistachos.

PANES VITRIUM XPRESS

PANADERÍA Xpress 90% HORNEADO

HORNEADO AL 90% · FÁCIL DE COMER · GOLPE DE CALOR · SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · CLEAN LABEL

NUEVA

BARRA DIAMANTE
211498

- 275 g
- 30 min
- 24 uds
- 5-7 min
- 30 (6x5)
- 180°C
- 41 cm

NUEVO

BOCADILLO DIAMANTE
211499

- 150 g
- 30 min
- 44 uds
- 4-6 min
- 28 (4x7)
- 180°C
- 25 cm

NUEVO

MEDIO BOCADILLO DIAMANTE
211500

- 100 g
- 30 min
- 70 uds
- 3-5 min
- 28 (4x7)
- 180°C
- 17 cm

ELIGE TU OPCIÓN MÁS CONVENIENTE

DESCONGELAR Y AL HORNO

30 min

Barra Diamante: 5-7 min
Bocadillo Diamante: 4-6 min
Medio Bocadillo Diamante: 3-5 min

Descongelar 30 minutos.
Hornear los minutos indicados en ficha técnica a 180°C.

SIN DESCONGELAR

Sumar 2 min más al tiempo indicado

Sin descongelar, hornear 2 minutos más del tiempo indicado en ficha técnica a 180°C y dejar reposar.

SIN HORNO

30 min

2-3 min

Descongelar 30 min, abrir la pieza por la mitad y tostar en tostadora/grill/salamandra 2-3 minutos.

PANES XPRESS

PANADERÍA Xpress 90% HORNEADO

GOLPE DE CALOR | HORNEADO AL 90% | CONSUMO VERSÁTIL

MEDIA GALLEGA XPRESS
210609

- 125 g
- 30 min
- 52 uds
- 5 min
- 32 (4x8)
- 180°C
- 26 cm

ELIGE TU OPCIÓN MÁS CONVENIENTE
GOLPE DE CALOR: 5 min/180°C
SIN DESCONGELAR: 7-9 min / 180°C
GRILL/TOSTADOR: 3-4 min / 180°C

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

MONBAKE CON LA SALUD

PAYESITA CEREALES XPRESS
209141

- 140 g
- 20 min
- 45 uds
- 5 min
- 40 (8x5)
- 180°C
- 27,5 cm

ELIGE TU OPCIÓN MÁS CONVENIENTE
GOLPE DE CALOR: 5 min/180°C
SIN DESCONGELAR: 7-9 min / 180°C
GRILL/TOSTADOR: 3-4 min / 180°C

BAGUETINA PLUS XPRESS
210557

- 130 g
- 30 min
- 40 uds
- 5 min
- 44 (4x11)
- 180°C
- 28 cm

GOLPE DE CALOR: 5 min a 180°C.

BOLLO XPRESS
210532

- 80 g
- 20 min
- 30 uds
- 4-6 min
- 72 (8x9)
- 180°C
- 19 cm

GOLPE DE CALOR: 4-6 min a 180°C.

PANECILLO XPRESS
210534

- 55 g
- 20 min
- 50 uds
- 2-4 min
- 72 (8x9)
- 180°C
- 13 cm

GOLPE DE CALOR: 2-4 min a 180°C.

PANES VITRIUM XPRESS

PANADERÍA Xpress 90% HORNEADO

GOLPE DE CALOR

HORNEADO AL 90%

CONSUMO VERSÁTIL

GRAN VITRIUM
100151

- 250 g
- 30 min
- 25 uds
- 4 min
- 32 (4x8)
- 180°C
- 35 cm

BOCADILLO VITRIUM
107782

- 100 g
- 30 min
- 25 uds
- 4 min
- 72 (8x9)
- 180°C
- 25 cm

CUADRADO VITRIUM
100152

- 75 g
- 30 min
- 28 uds
- 4 min
- 72 (8x9)
- 180°C
- 10 cm

Elige tu opción más conveniente

DESCONGELAR Y AL HORNO

30 min

4 min/180°C

Descongelar 30 minutos.
Hornear 4 minutos a 180°C.

SIN DESCONGELAR Y AL HORNO

6 min/180°C

Sin descongelar, hornear 6 minutos a 180°C.

SIN HORNO

30 min

2-3 min

Descongelar 30 min, abrir la pieza por la mitad y tostar en tostadora/grill/salamandra de 2 a 3 minutos.

PAN PARA HAMBURGUESAS

PANADERÍA Xpress 90% HORNEADO

GOLPE DE CALOR

AGUANTAN EL PESO DE LOS INGREDIENTES

2 min

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

HAMBURGUESA CEREALES
107781

85 g · 25 min
35 uds · 2 min
44 (4x11) · 180°C
11 cm

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

HAMBURGUESA RÚSTICA
107780

85 g · 25 min
35 uds · 2 min
44 (4x11) · 180°C
11 cm

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

HAMBURGUESA MAÍZ 8,4%
107941

85 g · 25 min
35 uds · 2 min
44 (4x11) · 180°C
11 cm

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

ELABORADA CON 8,4%* DE HARINA DE MAÍZ.
*Porcentaje expresado sobre el total de harinas.

HAMBURGUESA BAVIERA
107901

85 g · 25 min
35 uds · 2 min
44 (4x11) · 180°C
11 cm

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

PANES LISTOS EN SÓLO 2 MINUTOS

De aspecto **rústico**, **miga esponjosa y corteza fina, crujiente y fácil de comer**. Son el soporte ideal para preparar hamburguesas de aspecto artesano, que **aguantan la estructura y el peso de los ingredientes sin desmoronarse**. Además, con sólo un **golpe de calor de 2 minutos** quedan como recién sacadas del horno.

PAN PARA HAMBURGUESAS

BREAD & BURGERS

PANADERÍA Xpress 90% HORNEADO

DESCONGELAR Y LISTO

PAN HAMBURGUESA BRIOCHE 107934

85 g
60 min
24 uds
88 (4x22)

SE SIRVEN EN BOLSAS DE 12 UDS PARA UNA MEJOR GESTIÓN DEL STOCK

AGUANTAN HASTA 30 DÍAS

SE SIRVE PRECOR-TADA

PAN HAMBURGUESA ANTEQUERANO 107603

125 g
25-30 min
46 uds
TOSTAR EN TOSTADOR O GRILL
40 (8x5)
11 cm

- Selecciona bien los **ingredientes**, siempre **frescos y naturales**. Los vegetales suelen dar más color y volumen.
- Corta el pan y **tuéstalo ligeramente en su cara interior para potenciar su sabor**, además así soportará mejor el peso de los ingredientes y la humedad de las salsas y los vegetales.
- Los **panes con semillas y cereales** combinan muy bien con las carnes, las verduras y las hortalizas.
- Completa tu menú con productos de **valor añadido**, como patatas especiales, cervezas artesanas, etc.

SOFT BREAD

GOLPE DE CALOR

DESAYUNOS ELABORACIONES

FOCACCIA MEDITERRÁNEA
107632

- 100 g
- 64 uds
- 32 (4X8)
- 11 cm
- 30 min
- TOSTAR EN TOSTADOR O GRILL

MOLLETE
107655

- 105 g
- 32 uds
- 64 (8x8)
- 13 cm
- 20 min
- TOSTAR EN TOSTADOR O GRILL

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

MOLLETE MINI
107798

- 45 g
- 32 uds
- 128 (16x8)
- 9 cm
- 20 min
- TOSTAR EN TOSTADOR O GRILL

MOLLETE SUREÑO
107600

- 110 g
- 56 uds
- 40 (8X5)
- 17 cm
- 25-30 min
- TOSTAR EN TOSTADOR O GRILL

PAN EMBOLSADO

DESAYUNOS
SANDWICHES
TOSTAS

YA EMBOLSADO
REBANADAS

Producto embolsado

REBANADA PAN PAYÉS
107634

- 1.500 g
- 20 min
- 4 bolsas (29 rebanadas por bolsa)
- TOSTAR EN TOSTADOR O GRILL
- 40 (5x8)
- 20 cm

Producto embolsado

REBANADA PAN PAYÉS CEREALES
107766

- 1.500 g
- 20 min
- 4 bolsas (29 rebanadas por bolsa)
- TOSTAR EN TOSTADOR O GRILL
- 40 (5x8)
- 20 cm

Producto embolsado

PAN BRIOCHE
101361

- 1.050 g
- 20 min
- 10 bolsas (21 rebanadas por bolsa)
- TOSTAR EN TOSTADOR O GRILL
- 32 (4x8)

Producto embolsado

PAN DE MOLDE
200514

- 1.050 g
- 20 min
- 10 bolsas (28 rebanadas por bolsa)
- TOSTAR EN TOSTADOR O GRILL
- 32 (4x8)

PERFECTA CONSERVACIÓN

- ✓ Utiliza sólo las rebanadas que necesites.
- ✓ Tan sólo descongelar unos minutos y tostar.
- ✓ Mantén la bolsa cerrada para conservar bien el producto.

Bollería

TIPOS DE *Bollería*

Bollería Tradicional

√ Facilita su personalización.

√ Consigue el sabor, el volumen y la textura que deseas

√ Ideal para expertos en bollería.

Bollería Fermentada

√ Ahorras en tiempo de manipulado.

√ Ideal para los que buscan calidad y variedad pero sin tener que dedicarle tiempo.

Bollería Gourmet *Gourmet*

√ Bollería fermentada elaborada con mantequilla fresca.

Bollería ya terminada

No necesita cocción, sólo descongelar y, ¡lista para disfrutar!

√ Ahorra en tiempo y energía.

√ Mejor control de stock.

√ Sin necesidad de hornear ni manipular.

√ ¡Más tiempo para ti!

TIPOS DE GRASA

MG

ELABORADO CON
Margarina

MTQ

ELABORADO CON
Mantequilla

MC

ELABORADO CON
Manteca

Bollería para fermentar

PARA DAR TU TOQUE PERSONAL

CROISSANTS

CROISSANT GIGANTE MARGARINA
102094

105 g · 90-120 min
90 uds · 18-20 min
64 (8x8) · 180°C

MG

CROISSANT MAXI MARGARINA
102033

95 g · 90 min
80 uds · 18-20 min
64 (8x8) · 180°C

MG

CROISSANT CURVO MANTECA
102084

85 g · 90 min
90 uds · 14-16 min
64 (8x8) · 185°C

MC

CROISSANT CURVO MARGARINA
102092

85 g · 75-90 min
105 uds · 18 min
64 (8x8) · 180°C

MG

CROISSANT CURVO MANTEQUILLA
102027

70 g · 70 min
105 uds · 15-17 min
64 (8x8) · 180°C

MTQ

CROISSANT CURVO MANTECA
102085

68 g · 70-90 min
120 uds · 12-14 min
64 (8x8) · 185°C

MC

ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.

NAPOLITANAS Y FLAUTAS

NAPOLITANA DE CACAO EN CREMA
101099

110 g	75 min
90 uds	18-20 min
64 (8x8)	180°C

MG

NAPOLITANA DE CREMA
101100

120 g	90 min
90 uds	18-20 min
64 (8x8)	180°C

MG

FLAUTA DE CACAO EN CREMA
101446

60 g	30 min
99 uds	10-12 min
112 (16x7)	180°C

MG

FLAUTA DE CREMA
101447

60 g	30 min
99 uds	12-14 min
112 (16x7)	190°C

MG

ACABADO RELLENOS DE CACAO EN CREMA
Enfriar. Bañar de gelatina y decorar con fideos de chocolate.

ACABADO RELLENOS DE CREMA
Enfriar. Bañar de gelatina y decorar con almendra tostada.

ENSAIMADAS

ENSAIMADA CABELLO
101793

142 g | 110 min
60 uds | 9-11 min
64 (8x8) | 170°C

MC

ENSAIMADA
103060

90 g | 120 min
86 uds | 10-12 min
64 (8x8) | 180°C

MC

TORTEL CABELLO
103019

110 g | 150 min
72 uds | 12-14 min
64 (8x8) | 180°C

MC

FORMADO MANUAL

Todas nuestras **Ensaimadas y Torteles se forman** de manera artesana en una línea especializada en la que nuestros expertos le dan **manualmente** esa forma tan característica, en espiral, en el sentido de las agujas del reloj. Así conseguimos esa textura, aroma y sabor que tanta fama han dado a esta gama de productos.

FORMADAS A MANO

ACABADO ENSAIMADAS

Espolvorear con azúcar glas.

BOLLERÍA TRADICIONAL MINI

MINI CROISSANT CURVO
102008

35 g | 45 min
9 kg | 14-16 min
64 (8x8) | 180°C

MG

MINI CROISSANT CURVO
102083

20 g | 75 min
4 kg | 8-10 min
128 (8x16) | 185°C

MC

PETIT CURVO
102289

25 g | 40 min
4,75 kg | 12-14 min
112 (16x7) | 180°C

MTQ

CROISSANT RECTO MARGARINA
102043

40 g | 60 min
10 kg | 12-15 min
64 (8x8) | 180°C

MG

ANTES DE HORNEAR:
Baño de Huevo.

MINI CROISSANT MARGARINA
102152

25 g | 60 min
5 kg | 13-15 min
128 (16x8) | 190°C

MG

MINI CROISSANT RECTO MANTEQUILLA
102398

25 g | 60-80 min
5 kg | 12-15 min
128 (13x8) | 180-190°C

MTQ

MICRO CROISSANT MANTEQUILLA
102049

10 g | 30 min
5 kg | 10-12 min
128 (16x8) | 190°C

MTQ

ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.

BOLLERÍA TRADICIONAL MINI

DELICIAS DE CACAO EN CREMA
105015

20 g	30 min
5 kg	12-14 min
128 (16x8)	190°C

MG

ACABADO

Enfriar. Bañar de gelatina y decorar con *pailleté* de chocolate..

DELICIAS DE CREMA
105016

20 g	30 min
5 kg	14-16 min
128 (16x8)	190°C

MG

ACABADO

Enfriar. Bañar de gelatina y decorar con almendra tostada.

MINI CARACOLA
101234

30 g	45 min
5 kg	14-16 min
128 (16x8)	190°C

MG

ACABADO

Enfriar. Bañar de gelatina, glasear y decorar con líneas de cobertura y almendra fileteada.

MINI ENSAIMADA BERLYS
103102

40 g	120 min
125 uds	8-10 min
128 (16x8)	180°C

MC

ACABADO

Espolvorear con azúcar glas.

Bollería fermentada

DESCONGELAR Y HORNEAR

CROISSANTS CURVOS

CROISSANT PLUS CURVO MANTECA
113335

85 g · 20-30 min
46 uds · 20-24 min
64 (8x8) · 175°C

MC · HUEVO

CROISSANT PLUS CURVO MARGARINA
113334

85 g · 30 min
44 uds · 18 min
64 (8x8) · 175°C

MG · HUEVO

CROISSANT PLUS CURVO MARGARINA
113338

100 g · 30 min
42 uds · 18-20 min
64 (8x8) · 175°C

MG · HUEVO

CROISSANT CURVO GOURMET MANTEQUILLA
101421

100 g · 30 min
46 uds · 18-20 min
64 (8x8) · 175°C

MTQ · HUEVO · Gourmet

CROISSANT CURVO GOURMET MANTEQUILLA
113378

80 g · 30 min
56 uds · 18 min
64 (8x8) · 175°C

MTQ · HUEVO · Gourmet

CROISSANT VIENÉS MANTEQUILLA
102290

80 g · 45 min
42 uds · 15-16 min
64 (8x8) · 175°C

MTQ · Gourmet

ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.

AHORRO DE TIEMPO

DESCONGELAR Y HORNEAR

CAPRICHOS CON CEREALES

La **bollería con semillas y cereales** es ideal para los clientes que se quieren dar un capricho sin descuidar la alimentación. Porque aportan más **fibra, vitaminas y minerales** que la bollería tradicional y **¡más sabor!**.

CROISSANT PLUS MULTICEREAL
113364

85 g · 25 min
44 uds · 20-24 min
64 (8x8) · 175°C

MG · HUEVO

CROISSANTS RECTOS

NUEVO

CROISSANT DE MANTEQUILLA CON PEPITAS DE CHOCOLATE
113770

70 g | 30 min
46 uds | 16-18 min
104 (8x13) | 175°C

MTQ | HUEVO

CROISSANT PLUS RECTO MARGARINA
113361

80 g | 30 min
52 uds | 16-18 min
64 (8x8) | 175°C

MG | HUEVO

CROISSANT RECTO MANTEQUILLA
102132

70 g | 30 min
70 uds | 16 min
72 (8x9) | 175°C

MTQ | HUEVO | Gourmet

CROISSANT PLUS RECTO MARGARINA
102285

60 g | 30 min
70 uds | 12-16 min
72 (8x9) | 175°C

MG | HUEVO

CROISSANT PLUS RECTO MANTEQUILLA GOURMET
113320

60 g | 30 min
80 uds | 16-18 min
72 (8x9) | 175°C

MTQ | HUEVO | Gourmet

ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.

CROISSANTS RELLENOS

MASA CON MANTEQUILLA FRESCA

CROISSANT DÚO CACAO
113713

90 g · 30 min
42 uds · 14-16 min
64 (8x8) · 180°C

MTQ · Gourmet

CROISSANT MULTICEREALES AL CACAO
113765

80 g · 30 min
44 uds · 16-18 min
104 (8x13) · 180°C

MG · HUEVO

CROISSANT CHOCOLATE MAXI GOURMET
101434

90 g · 30 min
54 uds · 18-20 min
64 (8x8) · 175°C

MTQ · HUEVO · Gourmet

CROISSANT DE CHOCOLATE
113370

90 g · 30 min
54 uds · 18 min
64 (8x8) · 175°C

MG · HUEVO

CROISSANT MANTEQUILLA CACAO BLANCO
113743

86 g · 25-30 min
64 uds · 17-19 min
72 (8x9) · 180°C

MTQ · HUEVO

CROISSANT PLUS DE CACAO EN CREMA
113354

50 g · 30 min
100 aprox · 12 min
128 (16x8) · 180°C

MG

CROISSANT CACAO EN CREMA GOURMET
102294

55 g · 20 min
46 uds · 16-18 min
112 (16x7) · 175°C

MTQ · HUEVO · Gourmet

NAPOLITANAS

AHORRO DE TIEMPO

YA DECORADA

NAPOLITANA DECORADA CACAO 110115

90 g | 30 min
56 uds | 16-19 min
72 (8x9) | 175°C - 180°C

MG | HUEVO

NAPOLITANA PLUS CACAO EN CREMA 113367

110 g | 30 min
56 uds | 18 min
64 (8x8) | 175°C

MG | HUEVO

NAPOLITANA PLUS DE CREMA 113368

115 g | 40 min
56 uds | 18-20 min
64 (8x8) | 175°C

MG | HUEVO

NAPOLITANA MAXI CACAO EN CREMA GOURMET 101432

110 g | 30 min
56 uds | 18 min
64 (8x8) | 175°C

MTQ | HUEVO | Gourmet

MEDIA NAPOLITANA PLUS CACAO EN CREMA 113068

55 g | 30 min
100 uds | 13-15 min
72 (8x9) | 175°C

MG | HUEVO

MEDIA NAPOLITANA PLUS DE CREMA 113069

55 g | 30 min
100 uds | 13-15 min
72 (8x9) | 175°C

MG | HUEVO

HOJALDRES

HERRADURA
DE CREMA
101313

180 g | 30 min
35 uds | 22-24 min
128 (16x8) | 190°C

MG | HUEVO

HERRADURA DE CACAO
EN CREMA
101381

170 g | 20 min
35 uds | 20-22 min
128 (16x8) | 190°C

MG | HUEVO

HERRADURA
DE CABELLO
101382

170 g | 20 min
35 uds | 20-22 min
128 (16x8) | 190°C

MG | HUEVO

BRETZEL DE CACAO
EN CREMA
103097

130 g | 30 min
30 uds | 20 min
96 (8x12) | 190°C

MG

TRIÁNGULO CACAO EN CREMA
110099

130 g | 20-25 min
52 uds | 19-21 min
104 (8x13) | 180°C

MG

TRIÁNGULO CREMA
100113

130 g | 20-25 min
52 uds | 19-21 min
104 (8x13) | 180°C

MG

HOJALDRES

Tamaño XL

PALMERA XL
100110

220 g | 20-25 min
52 uds | 36-38 min
72 (8x9) | 180ºC

MG

PALMERA
101420

120 g | 10 min
42 uds | 18-20 min
112 (16x7) | 190ºC

MG

BASE DE HOJALDRE
101052

900 g | 30 min
14 uds | 30-35 min
44 (4x11) | 190ºC

MG 55 X 35,5 CM

PLANCHA DE HOJALDRE
101306

435 g | 30 min
24 uds | 20-25 min
64 (8x8) | 190ºC

MG 35 X 27 CM

ESPECIALIDADES

ENSAIMADA PLUS
113363

90 g | 10 min
36 uds | 8-10 min
64 (8x8) | 175ºC

MC

ACABADO: Espolvorear azúcar glas.

CARACOLA PLUS
113179

115 g | 20 min
34 uds | 16-18 min
72 (8x9) | 175ºC

MG | HUEVO

ACABADO: Enfriar. Bañar de gelatina, glasear y decorar con líneas de cobertura.

MANGA DE MAGDALENAS
103015

1,6 kg | 120 min
6 uds | 14-16 min
64 (8x8) | 180ºC

ANTES DE HORNEAR:
Escudillar en cápsulas.

Manga lista para utilizar.

DANESA
101427

120 g | 30 min
29 uds | 20 min
112 (16x7) | 175ºC

MG | HUEVO

DANESA DE MANZANA Y CANELA
101429

120 g | 30 min
29 uds | 20 min
112 (16x7) | 175ºC

MG | HUEVO

REJILLA DE CACAO EN CREMA / ALMENDRA
113127

80 g | 20 min
70 uds | 15-18 min
128 (16x8) | 175ºC

MG | HUEVO

ACABADO: Enfriar. Bañar de gelatina.

Bollería Fermentada Mini

DESCONGELAR Y HORNEAR

SIN GRASAS TRANS

CROISSANTS CURVOS

AHORRO DE TIEMPO

DESCONGELAR Y HORNEAR

CROISSANT CURVO GOURMET
102403

45 g | 30 min
56 uds | 14-16 min
112 (16x7) | 175°C

MTQ | HUEVO | Gourmet

PETIT PLUS CURVO
113339

20 g | 30 min
3,3 kg | 12-14 min
112 (16x7) | 180°C

MTQ

PETIT PLUS CURVO
113160

20 g | 30 min
3,5 kg | 12-14 min
128 (16x8) | 190°C

MG

ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.

REMINI CURVO
102062

9 g | 30 min
3 kg | 8-10 min
120 (8x15) | 190°C

MTQ

CROISSANTS RECTOS

AHORRO DE TIEMPO

DESCONGELAR Y HORNEAR

TRES ARGENTINOS, POR FAVOR

Elaborado siguiendo la auténtica receta argentina con **mantequilla, huevos y azúcar**. Su venta habitual es de **2 a 3 piezas a la vez**. Para ello, hay que hornearlas colocadas en dos filas de 15 unidades y que las piezas estén muy juntas.

ARGENTINO
102299

- 40 g
- 60 min
- 110 uds
- 16-17 min
- 128 (16x8)
- 180°C

MTQ Gourmet

ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.

CROISSANT RECTO MANTEQUILLA GOURMET
102293

- 40 g
- 20 min
- 58 uds
- 14-16 min
- 112 (16x7)
- 175°C

MTQ HUEVO Gourmet

MINI CROISSANT MANTEQUILLA GOURMET
102127

- 25 g
- 15 min
- 2,5 kg
- 13-15 min
- 128 (16x8)
- 175°C

MTQ HUEVO Gourmet

CROISSANT MINI PLUS MARGARINA
113004

- 20 g
- 15 min
- 5 kg
- 13-15 min
- 72 (8x9)
- 175°C

MG HUEVO

SEMILLAS Y CEREALES

Masa con semillas de girasol, lino y sésamo, copos de avena y trigo en la masa. Y topping de semillas de lino marrón, lino amarillo, sésamo, mijo.

MINI CROISSANT MULTICEREAL GOURMET
113385

- 25 g
- 25 min
- 5 kg
- 15 min
- 72 (8x9)
- 175°C

MTQ HUEVO Gourmet

BOLLERÍA MINI RELLENA

AHORRO DE TIEMPO

DESCONGELAR Y HORNEAR

MINI NAPOLITANA DE CACAO EN CREMA GOURMET
101293

40 g · 20min
80 uds · 12-14 min
128 (16x8) · 175°C

MTQ · HUEVO · Gourmet

MINI NAPOLITANA DE CREMA GOURMET
101294

40 g · 20 min
80 uds · 12-14 min
128 (16x8) · 180°C

MTQ · HUEVO · Gourmet

MINI PAIN CACAO CRÈME GOURMET
113297

30 g · 30 min
85 uds · 10-12 min
128 (16x8) · 180°C

MTQ · HUEVO · Gourmet

MASA CON MANTEQUILLA FRESCA

MINI CROISSANT DÚO CACAO
113712

30 g · 30 min
60 uds · 12-14 min
120 (8/7x15) · 180°C

MTQ · Gourmet

PETIT PLUS DE CHOCOLATE
113085

25 g · 30 min
5 kg · 14-16 min
128 (16x8) · 190°C

MG

PETIT PLUS DE CREMA
113084

25 g · 30 min
5 kg · 14-16 min
128 (16x8) · 190°C

MG

HOJALDRES Y CARACOLAS

AHORRO DE TIEMPO

DESCONGELAR Y HORNEAR

PALMERA MINI MANTEQUILLA
101241

- 15 g
- 15 min
- 333 uds
- 14-16 min
- 128 (16x8)
- 200°C

MTQ Gourmet

ACABADO: Enfriar y glasear.

PALMERA MINI MARGARINA
101231

- 15 g
- 15 min
- 333 uds
- 14-16 min
- 128 (16x8)
- 200°C

MG

ACABADO: Enfriar y glasear.

PALMERA MULTICEREAL
101320

- 40 g
- 10 min
- 100 uds
- 14-16 min
- 128 (16x8)
- 190°C

MTQ Gourmet

LACITO DE HOJALDRE GOURMET
102147

- 25 g
- 10 min
- 2 kg
- 13-15 min
- 240 (16x15)
- 190°C

MTQ Gourmet

LACITO MULTICEREAL GOURMET
106549

- 25 g
- 10 min
- 2 kg
- 13-15 min
- 240 (16x15)
- 190°C

MTQ Gourmet

MINI CARACOLA PLUS
113225

- 35 g
- 10 min
- 5 kg
- 12-14 min
- 72 (8x9)
- 175°C

MG HUEVO

ACABADO: Enfriar y glasear.

MINI SNECKEN
113453

- 40 g
- 30 min
- 250 aprox
- 15 min
- 64 (8x8)
- 170°C

MG HUEVO

ACABADO: Enfriar y glasear.

ENSAIMADAS Y TORTELES

MINI ENSAIMADA PLUS
113358

- 40 g
- 10 min
- 72 uds
- 6-8 min
- 64 (8x8)
- 170ºC

MC

ACABADO MINI ENSAIMADA
Espolvorear con azúcar glas.

MINI ENSAIMADA CREMA PLUS
113356

- 50 g
- 15 min
- 72 uds
- 9-11 min
- 64 (8x8)
- 170ºC

MC

MINI ENSAIMADA CACAO EN CREMA PLUS
113357

- 50 g
- 15 min
- 72 uds
- 8-10 min
- 64 (8x8)
- 170ºC

MC

ACABADO MINI ENSAIMADAS
Espolvorear la mitad con azúcar glas. El resto, bañar en gelatina y decorar con chocolate o con almendra tostada.

FARTÓN PLUS
113366

- 45 g
- 25 min
- 100 uds
- 8-10 min
- 112 (16x7)
- 175ºC

MC

ACABADO FARTÓN
Espolvorear con azúcar glas.

MINI TORTEL CABELLO PLUS
113258

- 40 g
- 15 min
- 32 uds
- 10-12 min
- 120 (8/7x16)
- 170ºC

MC

ACABADO MINI TORTEL
Espolvorear azúcar glas a la mitad de cocción.

Bollería terminada

DESCONGELAR Y LISTO

BOLLERÍA CLÁSICA

ylisto BOLLERÍA

DESCONGELAR Y LISTO

MEJOR CONTROL DE STOCK

AHORRO DE TIEMPO

SIEMPRE LISTA

Olvídate de hornear. La Bollería terminada Ylisto **sólo necesita descongelar y estará lista**, tierna y **como recién hecha**.

CROISSANT CURVO YLISTO
102400

65 g | 60 min
24 uds | 64 (8x8)

MTQ | BRILLO

CROISSANT YLISTO
113284

60 g | 120 min
24 uds | 64 (8x8)

MG

NAPOLITANA CACAO CREMA
113281

90 g | 120 min
24 uds | 96 (8x12)

MG

BOLLERÍA CLÁSICA

ylisto BOLLERÍA

DESCONGELAR Y LISTO

MEJOR CONTROL DE STOCK

AHORRO DE TIEMPO

BOLLO DE MANTEQUILLA
101352

85 g | 30 min
24 uds | 64 (8x8)

MTQ | ENVASADO INDIVIDUALMENTE

BOLLO SUIZO
113012

60 g | 30 min
30 uds | 64 (8x8)

MG

MEDIA NOCHE
113157

25 g | 20 min
70 uds | 64 (8x8)

MG

GOFRE BELGA
103250

90 g | 30 min
30 uds | 105 (15x7)

ENVASADO INDIVIDUALMENTE

BOLLERÍA CLÁSICA

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

DESCONGELAR Y LISTO

MEJOR CONTROL DE STOCK

AHORRO DE TIEMPO

MINI TRENZA
106302

75 g | 120 min
20 uds | 128 (8x16)

MINI TRENZA PEPITAS DE CACAO
106346

85 g | 120 min
20 uds | 128 (8x16)

MINI TRENZA NARANJA Y CACAO
106624

90 g | 120 min
20 uds | 128 (8x16)

MTQ SE PUEDE DESCONGELAR EN MICROONDAS (60 SEGUNDOS EN MODO DESCONGELACIÓN).

MARIPOSA
106414

95 g | 120 min
18 uds | 128 (8x16)

MTQ

LAZO CREMA Y PEPITAS DE CACAO
106424

80 g | 120 min
21 uds | 128 (8x16)

MTQ

MOODIES

UNA EXPOSICIÓN DIVERTIDA

Crea tu **"espacio Moodies"** en un lugar visible de la tienda. Al ser productos visualmente muy **llamativos** serán todo un gancho para la **compra por impulso**. Expónlos sobre un original panel de madera con ganchos para colgarlos, como el que te presentamos en la foto.
¡Te los quitarán de las manos!

moodies

DESCONGELAR Y LISTO

MEJOR CONTROL DE STOCK

AHORRO DE TIEMPO

MAXI MOODIE AZÚCAR
101411

70 g | 60 min
40 uds | 96 (8x12)

MAXI MOODIE GLACÉ
101383

73 g | 60 min
40 uds | 96 (8x12)

MAXI MOODIE BOMBÓN
101386

78 g | 60 min
40 uds | 96 (8x12)

EN EL BAR Y LA CAFETERÍA

√ Ofrece **promociones con café, batidos o infusiones** para desayunos y meriendas.

√ Expón los Moodies alternando los colores **dentro de una vitrina o cúpula** de cristal para **conservar más tiempo su frescura** y a la vista de los clientes.

√ En los **buffets de desayuno**, colócalos en **filas** alargadas **separados por colores** para aumentar efecto visual.

MOODIE GLACÉ
101384

53 g | 60 min
48 uds | 104 (8x13)

MOODIE BOMBÓN
101387

58 g | 60 min
48 uds | 104 (8x13)

MOODIES

MINI MOODIE GLACÉ
101385

31 g | 60 min
80 uds | 112 (8x14)

MINI MOODIE BOMBÓN
101388

35 g | 60 min
80 uds | 112 (8x14)

MICRO MOODIE BOMBÓN
101794

182 g | 30 min
36 blister (7 uds) | 48 (6x8)

MICRO MOODIE
101601

16 g | 30 min
120 uds | 104 (8x13)

MICRO MOODIE CROCANTE
101603

18 g | 30 min
120 uds | 104 (8x13)

MICRO MOODIE RELLENO CACAO
101461

22 g | 30 min
120 uds | 104 (8x13)

MICRO MOODIE RELLENO FRESA
101462

23 g | 30 min
120 uds | 104 (8x13)

PIRULETAS DE MOODIES DE COLORES

Descongela los Micro Moodies y decóralos con spray de colores, fideos de chocolate, perlas de colores, etc. Pínchalos con un palito de madera y expónlos como si fueran piruletas para los niños.

moodies

MOODIE CONFETI RELLENO
101785

75 g | 60 min
36 uds (6x6) | 96 (8x12)

ENVASADO EN BLÍSTER DE 6 UDS

MOODIE ZEBRA
101795

63 g | 60 min
36 uds (6x6) | 96 (8x12)

ENVASADO EN BLÍSTER DE 6 UDS

MOODIE CACAO-LECHE
100071

58 g | 60 min
36 uds (6x6) | 96 (8x12)

ENVASADO EN BLÍSTER DE 6 UDS

MOODIE BLANCO
100072

58 g | 60 min
36 uds (6x6) | 96 (8x12)

ENVASADO EN BLÍSTER DE 6 UDS

MOODIES ENVASADOS

Los Moodies se sirven **envasados en blíster de 6 unidades**. Ayuda a **controlar mejor el stock** para evitar mermas y mantiene mejor **su conservación**.

moodies

PEPITO BOMBÓN
101409

120 g | 60 min
24 uds | 104 (8x13)

PEPITO CREMA
101410

110 g | 60 min
24 uds | 104 (8x13)

BERLINA BOMBÓN
101413

105 g | 60 min
36 uds | 96 (8x12)

BERLINA CREMA
101414

95 g | 60 min
36 uds | 96 (8x12)

PEPITO MINI BOMBÓN
101407

64 g | 60 min
54 uds | 104 (8x13)

PEPITO MINI CREMA
101408

58 g | 60 min
54 uds | 104 (8x13)

MINI BERLINA CACAO AVELLANA
101640

25 g | 60 min
175 aprox | 56 (8x7)

DESCONGELAR Y LISTO

MEJOR CONTROL DE STOCK

ENVASADO INDIVIDUAL

COOKIES Y MUFFINS

ylisto BOLLERÍA

NUEVA

COOKIE RELLENA CACAO EN CREMA
103337

80 g | 60 min
25 uds | 136 (8x17)

ENVASADO INDIVIDUALMENTE

COOKIE CHOCOLATE
103227

90 g | 60 min
25 uds | 136 (8x17)

ENVASADO INDIVIDUALMENTE

COOKIE BOMBÓN
103312

80 g | 60 min
25 uds | 136 (8x17)

ENVASADO INDIVIDUALMENTE

COOKIE COLORES
103225

80 g | 60 min
25 uds | 136 (8x17)

ENVASADO INDIVIDUALMENTE

COOKIE NARANJA Y PASAS
103313

80 g | 60 min
25 uds | 136 (8x17)

ENVASADO INDIVIDUALMENTE

MUFFIN PEPITAS DE CACAO
103180

85 g | 60 min
30 uds | 96 (8x12)

ENVASADO INDIVIDUALMENTE

MUFFIN BOMBÓN
103181

85 g | 60 min
30 uds | 96 (8x12)

ENVASADO INDIVIDUALMENTE

Los auténticos y originales

MUFFINS KÖRFEST

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

DESCONGELAR Y LISTO

MEJOR CONTROL DE STOCK

MUFFINS KÖRFEST
110 g · 120 min
20 uds · 152 (8x19)

KÖRFEST

NUEVO

MUFFIN AVELLANA
103338

100 g · 120 min
20 uds · 152 (8x19)

MUFFIN DE QUESO CON ARÁNDANOS
103255

MUFFIN TRIPLE BOMBÓN
103253

MUFFIN DE TOFFEE Y MANZANA
103256

MUFFIN BOMBÓN Y CREMA
103254

MUFFIN CARROT CAKE
103324

Ahora, los Muffins Körfest ¡en tamaño mini!

MINI MUFFIN COPOS AZÚCAR
100145

MINI MUFFIN BOMBÓN
100146

TODOS LOS MINI MUFFINS

30 g · 60 min
72 uds · 96 (8x12)

KÖRFEST

Snacks Salados

SABROSAS VARIEDADES PARA LLEVAR

BOLLERÍA SALADA

ABUNDANTES RELLENOS | YA DECORADOS | PARA LLEVAR | SIN GRASAS TRANS

PAÑUELO POLLO Y CEBOLLA
300371

130 g | 30-40 min
34 uds | 24-26 min
104 (8x13) | 180°C

TOPPING DE TRIGO SARRACENO TROCEADO

PAÑUELO CLÁSICO
300366

135 g | 40-45 min
34 uds | 23-24 min
104 (8x13) | 180°C

MG

CON TOPPING DE SEMILLAS

PAÑUELO FRANKFURT
300367

140 g | 30-40 min
34 uds | 24-26 min
128 (13x8) | 180°C

MG

CON TOPPING DE SÉSAMO

BOLLERÍA SALADA

Destaca el producto en la tienda

• Dedícale un espacio a la **bollería salada separada de la bollería dulce.** Si no dispones de sitio, puedes retirar el producto dulce y colocar el salado en las horas de mayor demanda (a medio día y por la tarde).

• Es recomendable **utilizar luz cálida** dirigida al producto para potenciar su atractivo.

• Utiliza **cartelitos o pizarras** para indicar los sabores y los rellenos, así como las **promociones**.

• El **olor a producto recién horneado** atraerá a más clientes. Si horneas en las horas punta, sobre todo al mediodía, **potenciarás su venta**.

Servicio en barra o mesa

• Si tienes servicio de barra, ofrece las **Cocas** y los **Panettis** como sustituto de las comidas. Cortados en **pequeñas porciones**, combinando sabores, son ideales como tapeo, aperitivo o packs para llevar.

• Las variedades como las **Mini Pizzas y las Cocas**, se pueden volver a calentar con un golpe de calor para fundir el queso, quedarán **¡como recién hechas**!.

Promociones

• Ofrece promociones **para llevar o tomar, combinando** una o dos piezas con refrescos.

• Crea Packs que **combinen diferentes variedades**.

• Combina la **bollería salada con bollería dulce** para el postre.

• El uso de **bolsas y cajitas de papel para llevar** resultan muy útiles y tus clientes lo agradecerán.

BOLLERÍA SALADA

ABUNDANTES RELLENOS | YA DECORADOS | PARA LLEVAR

CRESTA JAMÓN Y QUESO
300370

- 103 g
- 25-30 min
- 40 uds
- 20-22 min
- 104 (8x13)
- 180°C

CON TOPPING DE SÉSAMO BLANCO

NAPOLITANA BIKINI
113360

- 110 g
- 30 min
- 56 uds
- 18-20 min
- 64 (8x8)
- 175°C

MG

CROISSANT PLUS BIKINI
113371

- 95 g
- 30 min
- 54 uds
- 18 min
- 64 (8x8)
- 175°C

MG

TRIÁNGULO BIKINI
110100

- 135 g
- 20-25 min
- 48 uds
- 19-21 min
- 104
- 180°C

MG

TRIÁNGULO 4 QUESOS
100111

- 130 g
- 20-25 min
- 48 uds
- 19-21 min
- 104
- 180°C

MG

BOLLERÍA MINI SALADA

MINI BOCADOS RELLENOS

PERFECTAS PARA LLEVAR EN PACK

DELICIAS VARIADAS DE YORK, QUESO Y ATÚN CON TOMATE	105030
DELICIAS VARIADAS BIKINI, ATÚN Y SOBRASADA	105031
DELICIAS DE QUESO	105020
DELICIAS DE ATÚN	105006

20 g · 45 min
5 kg · 14-16 min
128 (16x8) · 190°C

MG · HUEVO

PETIT PLUS VARIADO FRANKFURT, BIKINI Y TORTILLA
113145

30 g · 30 min
156 uds · 16-18 min
128 (16x8) · 180°C

MG

ANTES DE HORNEAR:
Decorar con Semillas.

PETIT PLUS TORTILLA
113088

30 g · 30 min
5 kg · 16-18 min
128 (16x8) · 180°C

MG

ANTES DE HORNEAR:
Decorar con Semillas.

PETIT PLUS FRANKFURT
113087

30 g · 30 min
5 kg · 16-18 min
128 (16x8) · 180°C

MG

ANTES DE HORNEAR:
Decorar con Semillas.

PETIT PLUS BIKINI
113086

30 g · 30 min
5 kg · 16-18 min
128 (16x8) · 180°C

MG

ANTES DE HORNEAR:
Decorar con Semillas.

SALADOS BASE PAN

ABUNDANTES RELLENOS

FORMATO INDIVIDUAL

BASE DE PAN CON MASA MADRE

Los **Panettis** se elaboran con una **base de pan** con **masa madre,** que **se forma y se estira a mano**, y con **abundantes ingredientes naturales**. Después se cuece en **horno de piedra**. Así conseguimos un producto que sorprende por su **intenso y delicioso sabor**.

PANETTI DE VERDURAS
114316

- 163 g
- 25-30 min
- 24 uds
- 18 min
- 88 (8x11)
- 180°C

PANETTI DE POLLO
114317

- 180 g
- 25-30 min
- 24 uds
- 18 min
- 88 (8x11)
- 180°C

COCA DE QUESO
110086

- 260 g
- 60 min
- 12 uds
- 10 min
- 90 (9x10)
- 180°C

COCA VEGETAL
110087

- 250 g
- 60 min
- 12 uds
- 10 min
- 90 (9x10)
- 180°C

PIZZAS

CON MASA **MADRE**

MASA **FINA** Y CRUJIENTE

TERMINADAS DE FORMA **MANUAL**

NUEVA

PIZZA OVALADA
JAMÓN YORK Y QUESO
110122

- 390 g
- 60 min
- 6 uds
- 7-11 min
- 104 (8x13)
- 180°C
- 35 cm

INGREDIENTES

- ✓ Mozzarella
- ✓ Cheddar
- ✓ Jamón York

NUEVA

PIZZA OVALADA CARBONARA
110121

- 410 g
- 60 min
- 6 uds
- 7-11 min
- 104 (8x13)
- 180°C
- 35 cm

INGREDIENTES

- ✓ Mozzarella
- ✓ Nata
- ✓ Bacon
- ✓ Champiñón fresco
- ✓ Cebolla

*Sin tomate

Masa muy fina

Más sabor

Con masa madre

13 % de masa madre activa en la Pizza Ovalada Jamón York y Queso.
11,5% de masa madre activa en la Pizza Ovalada Carbonara.

PIZZAS

PIZZA 4 QUESOS
110072

1.200 g | 60 min
4 uds | 10 min
78 (6x13) | 180°C
29 x 39 cm

PIZZA DE YORK Y QUESO
110068

1.200 g | 60 min
4 uds | 10 min
78 (6x13) | 180°C
29 x 39 cm

PIZZA DE CHAMPIÑÓN Y BACON
110065

1.200 g | 60 min
4 uds | 10 min
78 (6x13) | 180°C
29 x 39 cm

PIZZA VEGETAL
110071

1.200 g | 60 min
4 uds | 10 min
78 (6x13) | 180°C
29 x 39 cm

PIZZA BARBACOA
110069

1.150 g | 60 min
4 uds | 10 min
78 (6x13) | 180°C
29 x 39 cm

PIZZA DE POLLO Y CHEDDAR
110066

1.150 g | 60 min
4 uds | 10 min
78 (6x13) | 180°C
29 x 39 cm

BASE DE PIZZA CON TOMATE
110125

700 g | 60 min
4 uds | 10-14 min
78 (6x13) | 180°C
30 x 40 cm

PIZZA MARGARITA
110082

1.100 g | 60 min
4 uds | 10 min
78 (13x6) | 180°C
29 x 39 cm

MINI PIZZAS

FORMATO INDIVIDUAL

ABUNDANTES RELLENOS

MINI PIZZA PEPPERONI
110070

160 g | 30 min
16 uds | 14-16 min
120 (8x15) | 170°C

MINI PIZZA 4 QUESOS
114272

152 g | 30 min
16 uds | 14-16 min
120 (8x15) | 170°C

MINI PIZZA BIKINI
114273

170 g | 30 min
16 uds | 14-16 min
120 (8x15) | 170°C

MINI PIZZA BACON
110067

170 g | 30 min
16 uds | 14-16 min
120 (8x15) | 170°C

COMBINA SABORES

Ofrece Mini Pizzas de diferentes sabores **para compartir**, para tomar **en el establecimiento** o **para llevar**.

PROMOCIONES

Ofrece **porciones variadas** y la venta combinada **con refrescos**. Si además acabas de hornearlas, el olor convencerá a tus clientes.

CONTROLA EL STOCK

Gracias a su formato individual, sólo necesitas **descongelar las piezas que vayas a utilizar**. De esta manera puedes **controlar mejor el stock**.

EMPANADILLAS ARGENTINAS

AUTÉNTICA RECETA ARGENTINA

CIERRE MANUAL

EMPANADILLA ARGENTINA DE POLLO AL CURRY 300373

95 g | 30 min
36 uds | 18-20 min
120 (8x15) | 195ºC

ANTES DE HORNEAR:
Baño de huevo.

EMPANADILLA ARGENTINA DE QUESO DE CABRA 300372

95 g | 30 min
40 uds | 18-20 min
120 (8x15) | 195ºC

ANTES DE HORNEAR:
Baño de huevo.

EMPANADILLA ARGENTINA CRIOLLA 300305

95 g | 30 min
40 uds | 18-20 min
120 (8x15) | 195ºC

ANTES DE HORNEAR:
Baño de huevo.

EMPANADILLA ARGENTINA DE POLLO 300306

95 g | 30 min
36 uds | 18-20 min
120 (8x15) | 195ºC

ANTES DE HORNEAR:
Baño de huevo.

EMPANADILLAS

DEL CONGELADOR AL HORNO

FORMATO INDIVIDUAL

ABUNDANTES RELLENOS

NUEVA

EMPANADILLA VEGANA DE PROTEÍNA VEGETAL 300376

112 g | NO NECESITA
40 uds | 18-20 min
120 (8x15) | 190°C

VEGANO

ELABORADO CON PROTEÍNA VEGETAL
Heura

ANTES DE HORNEAR:
No utilizar productos de origen animal para la decoracion del producto.

NUEVA

EMPANADILLA DE JAMÓN Y QUESO 300377

112 g | NO NECESITA
40 uds | 18-20 min
120 (8x15) | 190°C

ANTES DE HORNEAR:
Baño de huevo

EMPANADILLA DE ATÚN 300292

EMPANADILLA DE CEBOLLA Y ATÚN 300293

EMPANADILLA DE PISTO 300295

EMPANADILLA DE TOMATE 300298

112 g | NO NECESITA
40 uds | 18-20 min
120 (8x15) | 190°C

ANTES DE HORNEAR:
Baño de huevo y decorar con semillas.

MINI EMPANADILLA DE PISTO 300301

50 g | NO NECESITA
75 uds | 18-20 min
120 (8/7x16) | 190°C

EMPANADAS

EMPANADA DE ATÚN
114219

- 3.500 g
- No necesita
- 3 uds
- 38-40 min
- 40 (4x10)
- 190ºC

HUEVO

CHALANA DE ATÚN
114110

- 155 g
- No necesita
- 30 uds
- 18 min
- 132 (11x12)
- 180ºC

HUEVO

ANTES DE HORNEAR:
Decorar con Semillas.

CHALANA DE POLLO
114210

- 155 g
- No necesita
- 30 uds
- 18 min
- 132 (11x12)
- 180ºC

HUEVO

ANTES DE HORNEAR:
Decorar con Semillas.

TORTILLAS

TORTILLA RECTANGULAR
114318

- 750 g
- 150 min
- 12 uds
- 12-15 min
- 91 (13x7)
- 180-200ºC

ANTES DE HORNEAR:
Baño de Aceite

RECETA MEJORADA

TORTILLA FAMILIAR
114319

- 800 g
- NO NECESITA
- 10 uds
- 15-20 min
- 91 (13x7)
- 180-200ºC

ANTES DE HORNEAR:
Baño de Aceite

Pastelería

SABORES Y TEXTURAS EXQUISITAS

TRENZAS

CON NUEVO ESTUCHE

NUEVA

TRENZA DE FRUTOS SECOS Y CANELA
106707

475 g · 180 min (5°C) · 4 uds · 6-8 porciones · 128 (8x16)

TRENZA KÖRFEST
106687

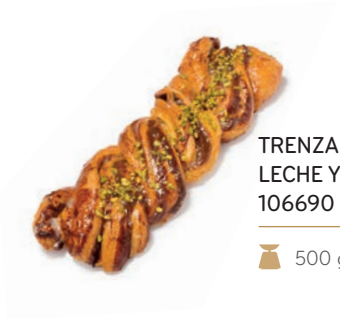
500 g

TRENZA CREMA DE QUESO Y CEREZAS
106688

500 g

TRENZA CREMA Y CACAO
106689

500 g



TRENZA DULCE DE LECHE Y PISTACHOS
106690

500 g

TRENZA NARANJA Y CACAO
106691

500 g

TRENZAS, UN LUJO PARA EL PALADAR

Elaboradas con **mantequilla fresca** y con ingredientes seleccionados siguiendo un **proceso de elaboración** de **más de 72 horas y 3 reposos**. Su formado en trenza se realiza de forma manual. Sólo así se consigue ese sabor y textura únicos en el mercado.

4 uds	128 (8x16)	6-8 porciones	34,5 x 12 cm	3 horas (5°C)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

DECONGELAR Y SERVIR

RECETA TRADICIONAL

TARTAS TRADICIÓN

Decorada con cacao en polvo

Bizcocho bañado con jarabe de café y toque de aroma de ron

Queso mascarpone y pasta de amaretto

CON ESTUCHE EXCLUSIVO DE TARTAS TRADICIÓN

TARTA TIRAMISÚ
106708

- 500 g
- 4-6 porciones
- 4 uds
- 17,5 x 12,4 cm
- 130 (13x10)
- 3 horas (5°C)

KÖRFEST

Con molde y papel decorativo

Con 40% de queso, nata, leche y huevos

CON ESTUCHE EXCLUSIVO DE TARTAS TRADICIÓN

TARTA DE QUESO
100160

- 370 g
- 4-6 porciones
- 4 uds
- 16 cm
- 48 (10x13)
- 3 horas (5°C)

KÖRFEST

TARTAS CUADRADAS

TARTA DE YOGUR CON FRAMBUESAS
106165

925 g · 6-8 porciones
4 uds · 19x18 cm
60 (6x10) · 4 horas (5°C)

KÖRFEST

TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS
106164

800 g · 6-8 porciones
4 uds · 19x18 cm
60 (6x10) · 4 horas (5°C)

KÖRFEST

TARTA SAN MARCOS TRUFA
106222

850 g · 6-8 porciones
4 uds · 19x18 cm
60 (6x10) · 4 horas (5°C)

KÖRFEST

TARTA SAN MARCOS NATA
106223

850 g · 6-8 porciones
4 uds · 19x18 cm
60 (6x10) · 4 horas (5°C)

KÖRFEST

EXPOSICIÓN EN REFRIGERADO

- Las tartas se exponen en la **vitrina de refrigerados** para su mejor conservación.
- Puedes jugar con **exposiciones en diferentes alturas o con soportes** originales, **cúpulas de cristal**, etc.
- Ofrece a tus clientes la opción de **reservar** para fines de semana y ocasiones especiales.

POSTRES PARA LOS MENÚS Y A LA CARTA

- Las tartas son ideales para **servir** en los **postres de menús del día y a la carta**.
- En las tartas redondas **escoge la porción del tamaño** que quieras.
- Prueba a cortar **finas porciones** y **combínalas** en un mismo plato, acompañado de una bola de helado, coulis o un pompón de nata.

TARTAS REDONDAS

TARTA TRIPLE CHOCOLATE
106353

- 950 g
- 8-10 porciones
- 4 uds
- 20 cm
- 77 (7x11)
- 4 horas (5ºC)

KÖRFEST

CHEESE CAKE
106163

- 900 g
- 8-10 porciones
- 4 uds
- 19,5 cm
- 48 (8x8)
- 4 horas (5ºC)

KÖRFEST

TARTA SACHER
106118

- 875 g
- 8-10 porciones
- 4 uds
- 20 cm
- 60 (6x10)
- 4 horas (5ºC)

KÖRFEST

TARTA DE ALMENDRA
106030

- 600 g
- 12 porciones
- 6 uds
- 2 horas (temperatura ambiente)
- 44 (4x11)

PASTEL VASCO
106011

- 1.000 g
- 12 porciones
- 6 uds
- 15 min
- 92 (4x23)
- 210ºC

TARTA DE PERA
106014

- 1.100 g
- 8 porciones
- 6 uds
- 15 min
- 88 (4x22)
- 210ºC

TARTAS PRECORTADAS

DECONGELAR Y SERVIR

EMPLATADO PERFECTO

RED VELVET CAKE
106650

- 1.600 g
- 14 porciones
- 1 ud
- 24 cm
- 136 (8x17)
- 4 horas (5°C)

KÖRFEST

SACHER CAKE
106592

- 1.375 g
- 14 porciones
- 1 ud
- 24 cm
- 144 (12x12)
- 4 horas (5°C)

KÖRFEST

CONTINENTAL CHOCOLATE CAKE
106503

- 1.550 g
- 14 porciones
- 1 ud
- 24 cm
- 144 (12x12)
- 4 horas (temp. ambiente)

KÖRFEST

CARROT CAKE
100156

- 1.500 g
- 14 porciones
- 1 ud
- 23,5 cm
- 144 (12x12)
- 4 horas (temp. ambiente)

KÖRFEST

TARTA DE MANZANA
106013

- 1.000 g
- 10 porciones
- 6 uds
- 15 min
- 92 (4x23)
- 210°C

CONSEJO: Dejar enfriar antes de servir.

TARTA DE CHOCOLATE
106017

- 900 g
- 10 porciones
- 6 uds
- 4 horas (5°C)
- 92 (4x23)

PLANCHAS

PLANCHA DE QUESO CON ARÁNDANOS

106166

- 2.450 g
- 38x27 cm
- 1 ud
- 4 horas (5ºC)
- 136 (8x17)

KÖRFEST

PLANCHA SAN MARCOS

106122

- 2.350 g
- 38 X 27 cm
- 1 ud
- 4 horas (5ºC)
- 136 (8x17)

KÖRFEST

PLANCHA SELVA NEGRA

106123

- 1.925 g
- 38x27 cm
- 1 ud
- 4 horas (5ºC)
- 136 (8x17)

KÖRFEST

PLANCHA BIZCOCHO

103038

- 290 g
- 57x37 cm
- 8 uds
- 1 hora (temp. ambiente)
- 92 (4x23)

CORTE PERFECTO

- Las planchas te permiten **personalizar los postres** a tu gusto. Puedes hacer **cortes del tamaño que quieras** y ofrecer su venta como unidad.
- Para conseguir un corte limpio, hazlo **cuando aún no esté descongelada** la plancha. **Enfría el chuchillo** que vayas a utilizar y mójalo con un poco de agua.

ELABORA TUS PROPIAS CREACIONES

Con la **Plancha de Bizcocho** lo tienes muy fácil. Tiene el formato adecuado para que puedas cortar y trabajar a tu gusto. Además, es **suave, esponjosa y fácil de manipular**.

PLANCHAS PRECORTADAS

EMPLATADO PERFECTO

AHORRO DE TIEMPO

MEJOR CONTROL DE STOCK

CORTE LIMPIO SIN MANIPULAR

Las tartas y planchas precortadas te permiten servir la porción con un corte limpio, porque **no tienes que manipularlas**. Coloca **la porción antes de descongelar** en el soporte que quieras utilizar para su presentación y venta. De esta manera, cuando lo sirvas, estará limpio y atractivo.

24 PORCIONES

GRAND CARROT CAKE
106632

1.750 g · 4 horas (5°C)
1 ud
136 (8x17)

KÖRFEST

PLANCHA BIZCOCHO CASERA PORCIONADA
103213

2.400 g · 35x28 cm
1 ud · 2 horas (5°C)
96 (8x12)

PLANCHA BIZCOCHO CHOCOLATE PORCIONADA
103214

2.400 g · 35x28 cm
1 ud · 2 horas (5°C)
96 (8x12)

30 PORCIONES

PLANCHA BROWNIE
106380

2.500 g · 40x31 cm
4 uds · 24 horas (3°C)
54 (6x9)

KÖRFEST

BRAZOS

BRAZO CREMA/YEMA TOSTADA
106224

925 g | 6-8 porciones
4 uds | 26 cm
64 (4x16) | 4 horas (5ºC)

KÖRFEST

BRAZO NATA/YEMA TOSTADA
106226

750 g | 6-8 porciones
4 uds | 26 cm
64 (4x16) | 4 horas (5ºC)

KÖRFEST

BRAZO NATA BOMBÓN
106225

700 g | 6-8 porciones
4 uds | 27 cm
64 (6x16) | 4 horas (5ºC)

KÖRFEST

BRAZO NATA/YEMA TOSTADA
106351

425 g | 4-5 porciones
4 uds | 27 cm
130 (10x13) | 2 horas (5ºC)

KÖRFEST

Formato
MEDIO

BRAZO TRUFA
106352

350 g | 4-5 porciones
4 uds | 27 cm
130 (10x13) | 2 horas (5ºC)

KÖRFEST

POSTRES Y PASTELES

PASTEL DE NATA
106374

70 g · 15 min
56 uds · 230°C
96 (16x6)

ACABADO: Enfriar. Espolvorear con azúcar glas y canela.

TARTITA MANZANA
106522

65 g · 5-7 min
18 uds · 180°C
240 (16x15)

COULANT DE CHOCOLATE
106379

80 g · 6 cm/ud
30 uds · 30-40 seg (Microondas máx. potencia)
240 (16x15)

KÖRFEST

CAPRICHOS SACHER
106344

70 g/ud · 6 cm/ud
20 uds · 1 hora (5°C)
Se puede descongelar en microondas
136 (8x17)

KÖRFEST

NUBES DE QUESO Y ARÁNDANOS
106345

85 g/ud · 6 cm/ud
20 uds · 1 hora (5°C)
136 (8x17)

KÖRFEST

PASTELERÍA MINIATURA
106347

600 g · 31 uds
4 uds · 2 horas (5°C)
128 (8x16)

KÖRFEST

PANADERÍA SIN GLUTEN

Sin gluten

BOLSA HORNEABLE
Hornea el producto dentro de su bolsa

ENVASE INDIVIDUAL HORNEABLE

BAGUETINA SIN GLUTEN
210164

- 100 g
- 30 min
- 25 uds
- 5-7 min
- 72 (8x9)
- 180°C
- 28,5 cm

ES-102-001

TIEMPO DE COCCIÓN PARA MICROONDAS: 1-2 min a 700W.

ENVASE INDIVIDUAL HORNEABLE

PANECILLO SIN GLUTEN
210396

- 45 g
- 30 min
- 45 uds
- 3-5 min
- 72 (8x9)
- 180°C
- 15,5 cm

ES-102-002

TIEMPO DE COCCIÓN PARA MICROONDAS: 30 seg. a 700W.

ENVASE INDIVIDUAL HORNEABLE

PAN HAMBURGUESA SIN GLUTEN
107526

- 70 g
- 60 min
- 35 uds
- 5-7 min
- 72 (8x9)
- 180°C
- 9,5 cm

AVENA- ES-102-003

TIEMPO DE COCCIÓN PARA MICROONDAS: 1 - 2 min a 700W.

BOLLERÍA SIN GLUTEN

Betina

Sin gluten

BOLSA INDIVIDUAL

¡SIN FRUTOS DE CASCARA!

CROISSANT SIN GLUTEN
113741

30 g
45 min
50 uds
NO NECESITA HORNEAR
96 (8x12)

ES-102-013

ENVASADO INDIVIDUALMENTE

¡SIN HUEVO!

NAPOLITANA CACAO SIN GLUTEN
113766

60 g
45 min
36 uds
NO NECESITA HORNEAR
112 (8x14)

ES-102-014

ENVASADO INDIVIDUALMENTE

¡SIN FRUTOS DE CASCARA!

MAGDALENAS SIN GLUTEN
103311

35 g
45 min
48 uds
NO NECESITA HORNEAR
96 (8x12)

ES-102-016

ENVASADO EN BOLSA DE 2 UDS

¡SIN HUEVO!

PALMERA CACAO SIN GLUTEN
101706

75 g
45 min
40 uds
NO NECESITA HORNEAR
96 (8x12)

ES-102-015

ENVASADO INDIVIDUALMENTE

GARANTÍA DE SEGURIDAD

FACE Federación de Asociaciones de Celíacos de España

Todos nuestros productos Betina están certificados bajo el **Sistema de Licencia Europeo (ELS)** y vienen **envasados individualmente** para evitar la contaminación con otros productos que puedan contener gluten.

MEDIDAS PAN GRAN FORMATO

BARRA GRANDE EXTRA
210693

ORIGEN PLUS
210711

BAGUETTE PLUS
210583
-
BAGUETTE 36% INTEGRAL
209080

BASTÓN PLUS
211347

CAMPESINA PLUS YODADA
210590

PAYESA
210658

BAGUETTE PANNIER
209004

MEDIDAS PAN GRAN FORMATO

BARRA ARTESA
209003

BARRA ORIGEN
210499

GALLEGA
210655

CAMPESINA YODADA
210741

PAN PANNIER
209138

GRAN VITRIUM
100151

MEDIDAS PANADERÍA MEDIO FORMATO

TALLO
211351

PAYESITA VITAL
211281

BAGUETINA PLUS
210280
-
BAGUETINA 36% INTEGRAL
209081

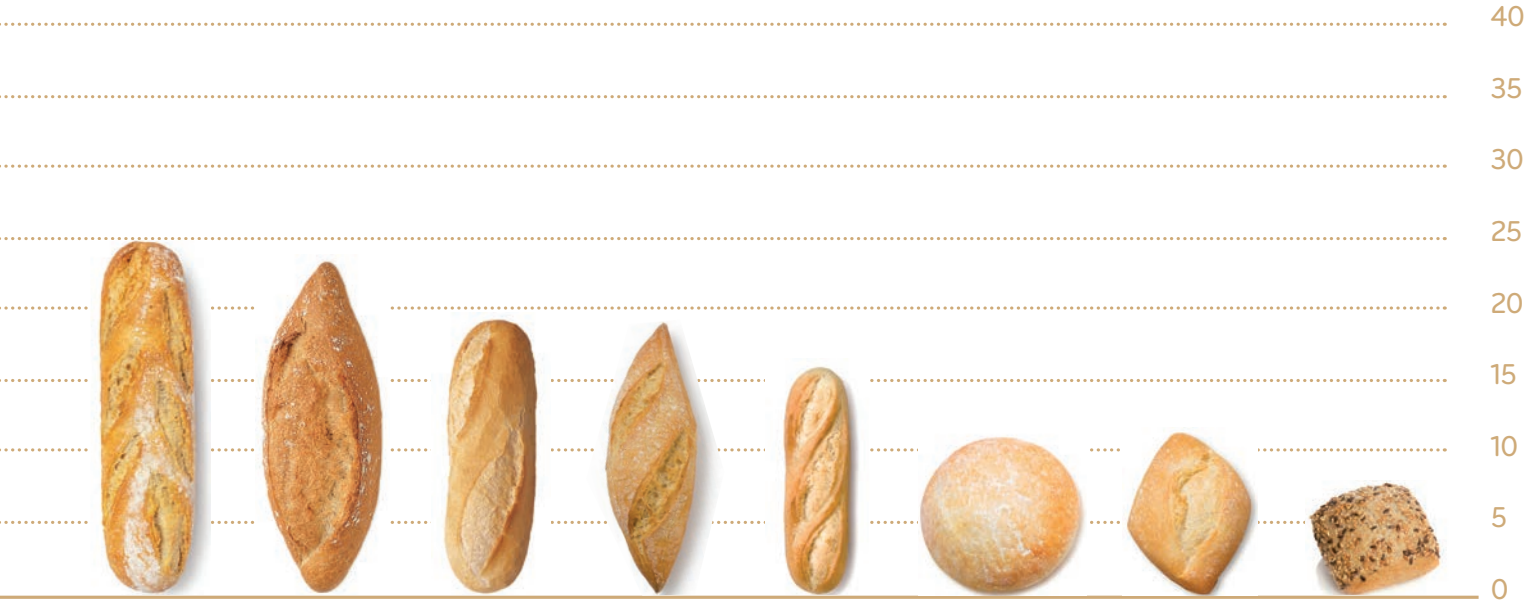
BAGUETINA SIN GLUTEN
210164

PAYESITA
210378
-
PAYESITA CEREALES
210448
-
MEDIA CAMPESINA YODADA
211349

BARRITA CAMPESTRE
107929

MEDIO BASTÓN
211229

MEDIDAS PANADERÍA PEQUEÑO FORMATO



BOCADILLO PANNIER
209005

MEDIA GALLEGA
210045

MEDIA GALLEGA XPRESS
210045

BOLLO
210151
-
BOLLO ENRIQUECIDO CON FIBRA
210401

BERRIBERLYS
210379

MINI FLAUTA
210369

HAMBURGUESA RÚSTICA
107780

DIAMANTE
211002

PANECILLO MEDITERRÁNEO
210651

¡PÁSATE YA AL PEDIDO ONLINE!

Tu Catálogo de Productos

Tu pedido online

Gestión de tus facturas

Accesible desde cualquier dispositivo

DESCÁRGATE YA EN TU MÓVIL NUESTRA APP

Available on the iPhone App Store

GET IT ON Google play

www.berlys.es

CENTRO DE RELACIÓN CON EL CLIENTE

902 32 55 32 / 914 84 20 79

Llama a nuestro Centro de Relación con el Cliente si deseas conocer el Centro de servicio más cercano a tu negocio o consulta nuestra página web

www.berlys.es

para conocer toda la información relativa a nuestros productos, últimas novedades y mucho más.

Fax: 902 29 70 00
info@monbake.com

V05/2023

MONBAKE

MONBAKE GRUPO EMPRESARIAL S.A.U.

Avda. de Pamplona 59, 31192 Mutilva (Navarra)
Tel. 948 23 51 50
info@monbake.com

www.berlys.es
CRC 902 32 55 32 / 914 84 20 79