



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 nuestra 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, concededor 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.



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



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:



Hornear: 200°



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:



Hornear: 200°



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:



Hornear: 200°



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:



Hornear: 200°



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:



Hornear: 200°



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:



Hornear: 200°



14-15 min



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:



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:



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:



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:



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:



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:





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:



Hornear: 200°



12 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:



Hornear: 200°



14-15 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:



Hornear: 200°



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:



Hornear: 200°



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:



Hornear: 200°



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:



Hornear: 200°



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: 180°



14-15 min



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: 200°



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: 200°



14-15 min





Ref. 2813

Pan suizo

Pan hecho con harina de cebada y harina de trigo de Suiza

Peso: 440 g
Contenido en Cajas: 6 unidades
Cajas/Nivel: 6
Cajas/Pallet: 40

Instrucciones de horneado:



No



Hornear: 180-200°



10-12 min



Ref. 3015

Pan a la crema de queso

Pan hecho con masa madre, harina de calabaza, pipas de girasol y semillas de lino

Peso: 430 g
Contenido en Cajas: 12 unidades
Cajas/Nivel: 12
Cajas/Pallet: 40



Instrucciones de horneado:



Sí



Hornear: 200°



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 elaboración harinas 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



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:



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:



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:



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:



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:



Ref. 552

Pan de molde de trigo

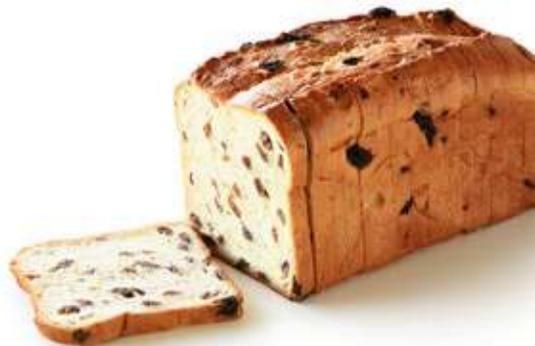
Pan de harina de trigo

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



Instrucciones de horneado:





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:



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:



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:



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:



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:



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:





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:



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:



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:







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: 180-200°



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: 180-200°



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: 180-200°



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: 180-200°



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: 180-200°



12-15 min



Ref. 8251

Baguette horneada a la piedra

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

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



Instrucciones de horneado:



Sí



Hornear: 180-200°



14-15 min

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:



Ref. 826

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:



Ref. 2407

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:



Ref. 7911

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:



Ref. 7921

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:



Ref. 7941

Baguette pimienta, masa madre



Baguette de masa madre, a la pimienta, con copos de patata y aceite de oliva virgen extra

Peso: 340 g
Contenido en Cajas: 18 unidades
Cajas/Nivel: 1x18
Cajas/Pallet: 32



Instrucciones de horneado:



Ref. 2429



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: 200°



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: 200°



14-15 min







Panes 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:







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: 180°-200°



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: 180°



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: 180°-200°



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: 180°-200°



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: 180°-200°



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: 180°-200°



10-12 min



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:



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:



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:



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:



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:



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:





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:



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: 180°



6-8 min



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: 180°-200°



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:



Hornear: 210°



3 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:



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:



Hornear: 190°



7-9 min



Ref. 1327

Panecillo suizo

Panecillo hecho con harina de cebada y harina de trigo de Suiza

Peso: 90 g
Contenido en Cajas: 64 unidades
Cajas/Nivel: 4x16
Cajas/Pallet: 20

Instrucciones de horneado:



Horneado: 190-200° 10-12 min



Ref. 1328

Panecillo artesano de trigo

Panecillo artesano de trigo con copos de patata

Peso: 90 g
Contenido en Cajas: 96 unidades
Cajas/Nivel: 6x16
Cajas/Pallet: 20

Instrucciones de horneado:



Hornear: 190-200° 10-12 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 duración después del horneado



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: 190°-200° 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: 180°-200° 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: 180°-200° 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: 180°-200° 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: 180°-200° 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: 180°-200° 10-12 min

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: 200°  5-7 min

Ref. 7241

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: 180°-200°  10-12 min

Ref. 7441

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: 180°  5-10 min

Ref. 7471

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: 180°-200°  10-12 min

Ref. 7271

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: 200°-210°  12 min

Ref. 1984

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: 200°  5-10 min

Ref. 7482



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: 180°-200° 10-12 min



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: 180°-200° 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: 180°-200° 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: 180°-200° 4-6 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. 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: 190°-200° 6-8 min

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:



Ref. 7892



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:



Ref. 2891



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:



Ref. 793



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:



Ref. 1601



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:



Ref. 1602



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:



Ref. 1603





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: 180°-200°



10-12 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: 180°



7-9 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: 185°-190°



8-12 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: 200°



4-6 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: 220°



4-5 min



Ref. 1617

Panecillos de chíá

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: 180°-200°



10-12 min



Ref. 1623

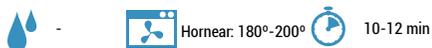
Panecillo de patata y centeno

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:



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:



Ref. 1625

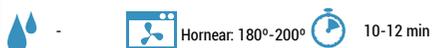
Panecillo de centeno artesano

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:



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:



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:



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:





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: 180°



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: 180°



3-4 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: 180°



3-5 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: 180°-200°



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: 180°-200°



10-12 min



Ref. 1810

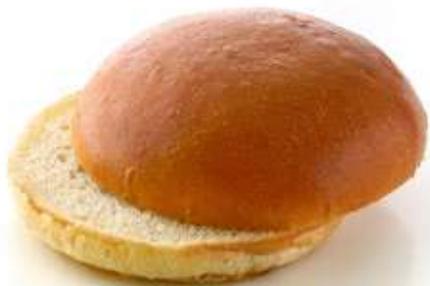
Hamburguesa multicereal

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:



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:



Ref. 800

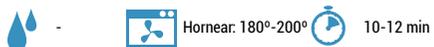
Hamburguesa mini natural

Pan de hamburguesa de trigo mini

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



Instrucciones de horneado:



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:



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:



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:



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:



Ref. 8021

Hotdog

Pan de Hotdog de trigo

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



Instrucciones de horneado:



Ref. 1805

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: 180°-200°



Ref. 1820

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:



Ref. 803

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:



Ref. 806

Panecillo de pipas de calabaza

Panecillo con copos de patata y pipas de calabaza

Peso: 110 g
 Contenido en Cajas: 60 unidades
 Cajas/Nivel: 3x20
 Cajas/Pallet: 32



Instrucciones de horneado:



180°



Ref. 1628



Ref. 6200

Panecillo rústico de espelta

Panecillo de espelta con pipas de calabaza, pipas de girasol y semillas de lino

Peso: 85 g
Contenido en Cajas: 90 unidades
Cajas/Nivel: 5x18
Cajas/Pallet: 28

Instrucciones de horneado:

 No  180-200°  10-12 min



Ref. 1663

Panecillo de trigo y amapola

Panecillo de trigo con copos de patata y amapola

Peso: 90 g
Contenido en Cajas: 40 unidades
Cajas/Nivel: 2x20
Cajas/Pallet: 40

Instrucciones de horneado:

 No  190-200°  10-12 min





Baguettes



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: 200°



12-15 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: 180°-200°



10-12 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: 200°



12-15 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: 200°



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: 180°-200°



10-12 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: 180°-200°



10-12 min

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:



Ref. 7861

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:



Ref. 8181

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:



Ref. 8222

Baguette

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



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



Instrucciones de horneado:



Ref. 8101

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:



Ref. 8111

Baguette

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



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



Instrucciones de horneado:



Ref. 8131



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: 180°-200°



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: 180°-200°



14 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: 230°



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: 180°-200°



10-12 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: 180°-200°



14-15 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: 200°



6-8 min



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: 200°



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: 200°



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: 190°



6-8 min






Asumex GmbH

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



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: 170°



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: 180°



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: 160°



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: 160°



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: 175°



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: 175°



15 min



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:



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:



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:



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:



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:



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:



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: 175°



15 min



Ref. 3209

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: 190°-210°



-3-6 min



Ref. 3211

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: 190°-210°



3-6 min



Ref. 3213



Ref. 3288

Panecillo de bretzel

Panecillo de bretzel con forma de kaiser, de trigo

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



Instrucciones de horneado:



Sí



Hornear: 160°



3 min

Barra bretzel con queso Gouda

Barra de bretzel con queso gouda

Peso: 116 g
Contenido en Cajas: 80 unidades
Cajas/Nivel: 4x20
Cajas/Pallet: 44



Instrucciones de horneado:



Sí



Hornear: 160°



12-14 min



Ref. 3290

Barra de bretzel con semillas

Barra de bretzel con sésamo, lino, pipas de girasol, pipas de calabaza y comos de avena

Peso: 110 g
Contenido en Cajas: 80 unidades
Cajas/Nivel: 4x20
Cajas/Pallet: 44



Instrucciones de horneado:



Sí



Hornear: 160°



12-14 min



Ref. 3291



Ref. 3297

Snack de bretzel con espinacas

Snack de bretzel relleno de espinacas, queso y sésamo

Peso: 120 g
Contenido en Cajas: 50 unidades
Cajas/Nivel: 2x25
Cajas/Pallet: 60



Instrucciones de horneado:



No



Hornear: 170°



24 min



Ref. 3298

Snack de bretzel con tomate

Snack de bretzel relleno de tomate, con mozzarella picante y sésamo

Peso: 120 g
Contenido en Cajas: 50 unidades
Cajas/Nivel: 2x25
Cajas/Pallet: 60



Instrucciones de horneado:



No



Hornear: 170°



24 min





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:



Hornear: 200°



12 min



Ref. 866

Empanadilla de tomate

Empanadilla de hojaldre danesa con tomate y mozzarella

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



Instrucciones de horneado:



Hornear: 160°-180°



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:



Hornear: 170°-190°



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:



Hornear: 170°-190°



18-22 min



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: 170°-190°  16-18 min

Ref. 8591



Hot dog the Luxe

Hot dog de masa danesa rellena con una salchicha de cerdo 85% y salsa de mostaza

Peso: 120 g
Contenido en Cajas: 40 unidades
Cajas/Nivel: 1x40
Cajas/Pallet: 80

Instrucciones de horneado:

 Sí  Hornear: 200°-220°  20 min



Ref. 3620

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: 170°-180°  18-22 min

Ref. 888



Snack de salchichas al curry

Snack de masa danesa rellena de salchichas troceadas con salsa de curry y ketchup

Peso: 120 g
Contenido en Cajas: 56 unidades
Cajas/Nivel: 2x28
Cajas/Pallet: 64

Instrucciones de horneado:

 No  Hornear: 170°-190°  18 min



Ref. 3621

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: 170°-180°  18-22 min

Ref. 8891





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:



Hornear: 180°



20 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:



Hornear: 180°-200°



18-25 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:



Hornear: 180°



14 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:



Hornear: 180°



22 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:



Hornear: 180°



14 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:



Hornear: 180°



20 min

Croissant con mazapán



Ref. 3421

Croissant danés con 16% de mantequilla, con mazapán y almendras

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



Instrucciones de horneado:

 Sí  Hornear: 170°-190°  21 min

Croissant de queso y jamón



Ref. 8511

Croissant danés mantequilla, loncha de jamón y queso gouda original holandés

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

Instrucciones de horneado:

 Sí  Hornear: 180°  22 min

Croissant de bretzel



Ref. 848

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: 180°  20 min

Croissant de queso y jamón



Ref. 8421

Croissant danés mantequilla, taquitos de jamón y queso gouda original holandés

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

Instrucciones de horneado:

 Sí  Hornear: 180°  22 min

Croissant de crema de chocolate y avellanas



Ref. 8431

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: 180°  22 min

Croissant danés con canela



Ref. 9271

Croissant danés con canela

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

Instrucciones de horneado:

 Sí  Hornear: 200°-210°  15-18 min



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:



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:



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:



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:



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:



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:





Ref. 9052

Berlinesa de cuatro frutas

Berlina con 20% de relleno de fresa, fram-buesa, manzana y cereza, con azúcar

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



Instrucciones de horneado:



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:



Ref. 916

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:



Ref. 915





Ref. 994

Berlina de cuatro frutas con fondant

Berlina con 20% de relleno de fresa, fram-buesa, manzana y cereza, con fondant

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



Instrucciones de horneado:



Ref. 9941

Berlina de cuatro frutas

Berlina con 16% de relleno de fresa, fram-buesa, manzana y cereza

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



Instrucciones de horneado:



Ref. 3805

Berlina 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:



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:



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:



Ref. 903

Berlina de cuatro frutas

Berlina con 13% de relleno de fresa, fram-buesa, manzana y cereza, con azúcar

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



Instrucciones de horneado:





Ref. 9061

Mini-berlinesa cuatro frutas

Berlina con 20% de relleno de mora, fram-buesa 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 pudín 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:



Ref. 3820

Muffins con arándanos

Muffin con 10% de relleno de arándanos silvestres

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



Instrucciones de horneado:



Ref. 3821

Muffins con chocolate

Muffin 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:



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:



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:



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:





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:



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:



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:



Ref. 1660

Brioche dulce

Brioche dulce con harina de trigo

Peso: 100 g
 Contenido en Cajas: 75 unidades
 Cajas/Nivel: 5x15
 Cajas/Pallet: 28



Instrucciones de horneado:



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:





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:



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:



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:



Ref. 3855

Tarta de doble chocolate

Tarta de chocolate con crema de chocolate y avellanas, en porciones envasadas individualmente

Peso: 230 g
 Contenido en Cajas: 16 unidades
 Cajas/Nivel: 16x1
 Cajas/Pallet: 96

Instrucciones de horneado:



Ref. 3853

Tarta de queso con chocolate

Tarta de queso con chocolate en porciones envasadas individualmente

Peso: 375 g
 Contenido en Cajas: 16 unidades
 Cajas/Nivel: 16x1
 Cajas/Pallet: 96

Instrucciones de horneado:



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:





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. 3852

Tarta de queso con mandarinas

Tarta de queso con mandarinas en porciones envasadas individualmente

Peso: 310 g
 Contenido en Cajas: 16 unidades
 Cajas/Nivel: 16x1
 Cajas/Pallet: 96

Instrucciones de horneado:



Sí



-



-



Ref. 3854

Tarta de cerezas

Tarta de cerezas y crumbles, en porciones envasadas individualmente

Peso: 285 g
 Contenido en Cajas: 16 unidades
 Cajas/Nivel: 16x1
 Cajas/Pallet: 96

Instrucciones de horneado:



-Sí



Precalentar: 200°
 Hornear: 180°



10-12 min





Ref. 3857

Tarta de bizcocho con avellanas

Tarta de bizcocho con avellanas y chocolate, en porciones envasadas individualmente

Peso: 210 g
Contenido en Cajas: 16 unidades
Cajas/Nivel: 16x1
Cajas/Pallet: 96

Instrucciones de horneado:



Ref. 3858

Tarta crema de pudin amapola

Tarta crema de pudin de semillas de amapola con crumbles, en porciones envasadas individualmente

Peso: 310 g
Contenido en Cajas: 16 unidades
Cajas/Nivel: 16x1
Cajas/Pallet: 96

Instrucciones de horneado:



Ref. 3859

Tarta de manzana con caramelo

Tarta de manzana con caramelo y crumbles, en porciones envasadas individualmente

Peso: 285 g
Contenido en Cajas: 16 unidades
Cajas/Nivel: 16x1
Cajas/Pallet: 96

Instrucciones de horneado:



Ref. 3863

Tarta bizcocho de mantequilla

Tarta de bizcocho de mantequilla con azúcar y almendras, en porciones envasadas individualmente

Peso: 175 g
Contenido en Cajas: 12 unidades
Cajas/Nivel: 12x1
Cajas/Pallet: 96

Instrucciones de horneado:



Ref. 4056

Tarta sueca con almendras

Tarta sueca con almendras y albaricoque, precortada en 12 porciones

Peso: 900 g
Contenido en Cajas: 6 unidades
Cajas/Nivel: 6x1
Cajas/Pallet: 48

Instrucciones de horneado:



Ref. 4057

Tarta sueca con chocolate Daim

Tarta sueca con chocolate Daim, almendras bañadas en chocolate con leche, precortada en 12 porciones

Peso: 1000 g
Contenido en Cajas: 6 unidades
Cajas/Nivel: 6x1
Cajas/Pallet: 48

Instrucciones de horneado:



Tarta sueca con Toblerone

Tarta sueca con Toblerone, chocolate suizo con leche, almendras y miel, precortada en 12 porciones

Peso: 1000 g
 Contenido en Cajas: 6 unidades
 Cajas/Nivel: 6x1
 Cajas/Pallet: 44

Instrucciones de horneado:



Ref. 4059

Tarta checa con miel y nueces

Tarta checa hecha solo con miel, nueces, leche y harina de trigo, 100% natural, sin aditivos

Peso: 800 g
 Contenido en Cajas: 6 unidades
 Cajas/Nivel: 6x1
 Cajas/Pallet: 44

Instrucciones de horneado:



Ref. 4060

Tarta checa con chocolate

Tarta checa hecha solo con miel, chocolate, leche y harina de trigo, 100% natural, sin aditivos

Peso: 800 g
 Contenido en Cajas: 6 unidades
 Cajas/Nivel: 6x1
 Cajas/Pallet: 60

Instrucciones de horneado:



Ref. 4061





Alsumex GmbH®