BAKER&BAKER

dedicated to delight

CATÁLOGO

de experiencias deliciosas

CROEXSA

Baker & Baker
WE ARE AMERICAN BAKERY

BAKER&BAKER

dedicated to delight

Bienvenido al mundo de BAKER & BAKER

BAKER & BAKER es un reconocido proveedor europeo que cuenta con una extensa experiencia, tecnología y know-how en productos de panadería, bollería y pastelería congelada para los canales de food service, distribución moderna, tradicional e industrial.

Nuestra amplia gama de productos ofrece tanto especialidades dulces como saladas: muffins, donuts, cookies, tartas, bollería, especialidades de pan y mucho más. Además, BAKER & BAKER posee varias marcas que reflejan nuestra pasión por la panadería y la bollería, al ofrecer productos y servicios con fórmulas innovadoras y únicas.
La misión de BAKER & BAKER es inspirar a los clientes y consumidores con experiencias excepcionales, productos innovadores y servicios de alta calidad a través de marcas propias y alianzas estratégicas con marcas de éxito internacional (Milka, Oreo, ...)

Croexsa, la marca de Baker & Baker en España, celebra este año su 40 aniversario y su objetivo sigue siendo ser reconocido como el referente de calidad en soluciones de panadería, bollería y pastelería congelada.

Para obtener más información, consulte: www.bakerandbaker.eu www.croexsa.es

Baker & Baker
WE ARE AMERICAN BAKERY

CROEXSA

1983-2023
ANIVERSARIO

ESTAMOS CONTIGO
ALLÍ DONDE NOS NECESITES

2.500
trabajadores

11
plantas
de producción

450 MIO. €
de facturación

Comercializamos
en más de
30 países

5 MIO.
de productos Baker & Baker
se consumen diariamente

DISTRIBUIMOS
en todos los canales

BLACK LABEL

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

vitalcereales distruta sano

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

Artis Tradición

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

Baker & Baker
WE ARE AMERICAN BAKERY

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

Milka OREO

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

BOOGUIE'S

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

BRCGS Food Safety CERTIFICATED

IFS International Featured Standards

CROEXSA

Baker & Baker
WE ARE AMERICAN BAKERY

01 BLACK LABEL 04

02 LICENCIAS 08

03 BOLLERÍA TRADICIONAL 12

04 HOJALDRES 24

05 BOLLERÍA PREFERMENTADA 32

06 SEMIELABORADOS 40

07 BOLLERÍA SALADA Y SNACKS 44

08 PANES ARTIS 50

09 PANES CLÁSICOS 58

10 BOLLERÍA AMERICANA 66

BLACK LABEL

Croissant Tradición Black Label

Ref.ª 10233424

Peso/Ud.	85 g	Min Descong.	20′
Ud./Caja	87	Ferm. min/Tª	100′ a 30-33º
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	15′ a 185º

27% mantequilla

Croissant Black Label

Ref.ª 10148660

Peso/Ud.	65 g	Min Descong.	20′
Ud./Caja	172	Ferm. min/Tª	90′ a 30-33º
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	14-16′ a 180º

28% mantequilla

Pain Au Chocolat Black Label

Ref.ª 10170277

Peso/Ud.	75 g	Min Descong.	20′
Ud./Caja	6,5 kg - 87 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	90′ a 30-33º
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	15-17′ a 180º

23% mantequilla

Palmier Praliné Black Label

Ref.ª 10171646

Peso/Ud.	40 g	Min Descong.	20′
Ud./Caja	6 kg - 150 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	136 (8x17)	Coc. min/Tª	14-16′ a 180º

19% mantequilla

Palmier Black Label

Ref.ª 10236593

Peso/Ud.	120 g	Min Descong.	30′
Ud./Caja	78	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	29-32′ a 170º

26% mantequilla

Ensaimada Mini Black Label

Ref.ª 10150594

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

Ensaimada Mini Chocolate Black Label

Ref.ª 10178508

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

Ensaimada Mini Crema Black Label

Ref.ª 10185850

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

Ensaimada Black Label

Ref.ª 10166685

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

Ensaimada Cabello Black Label

Ref.ª 10173990

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

Baker & Baker
WE ARE AMERICAN BAKERY

B&B Bl Muffin Chocolate Extreme

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

Producto decorado

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

02

LICENCIAS

MILKA®

Choco Muffin con Milka® 75g

Muffin de Chocolate MILKA® listo para servir, sólo descongelar

Producto decorado

Huevos gallinas camperas

Ref.	**10192237**
Peso/Ud.	75 g
Ud./Caja	40
Cajas/Palet	80 (8x10)
Min Descong.	70’

Choco Muffin con Milka® Relleno 110g

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

Producto decorado

Huevos gallinas camperas

Ref.	**10236496**
Peso/Ud.	110 g
Ud./Caja	36
Cajas/Palet	48 (8x6)
Min Descong.	120’

Choco Booguie con Milka®

Booguie de Chocolate con MILKA®

Producto decorado

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

MDM.	**10102914**
Peso / Ud	56 g
Ud / Caja	48
Cajas Pallet	64 (8x8)
Min. Descongelación	60’

Expositor Milka®

Baker&Baker trabaja desde hace años con Milka®, marca líder en el mercado, para ofrecer una amplia variedad de productos, desde todo tipo de muffins hasta booguies decorados. De manera estratégica **ponemos a tu disposición un expositor de metacrilato personalizado con la marca Milka® para darle visibilidad al producto** y lograr una exposición atractiva para el punto de venta y según el tipo de negocio.
Pregunta a tu agente comercial por los materiales disponibles.

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

OREO®

Muffin de Oreo®

Muffin de OREO® relleno listo para servir, sólo descongelar

Producto decorado

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

Booguie de Oreo®

Booguie de OREO® relleno listo para servir, sólo descongelar

Producto decorado

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

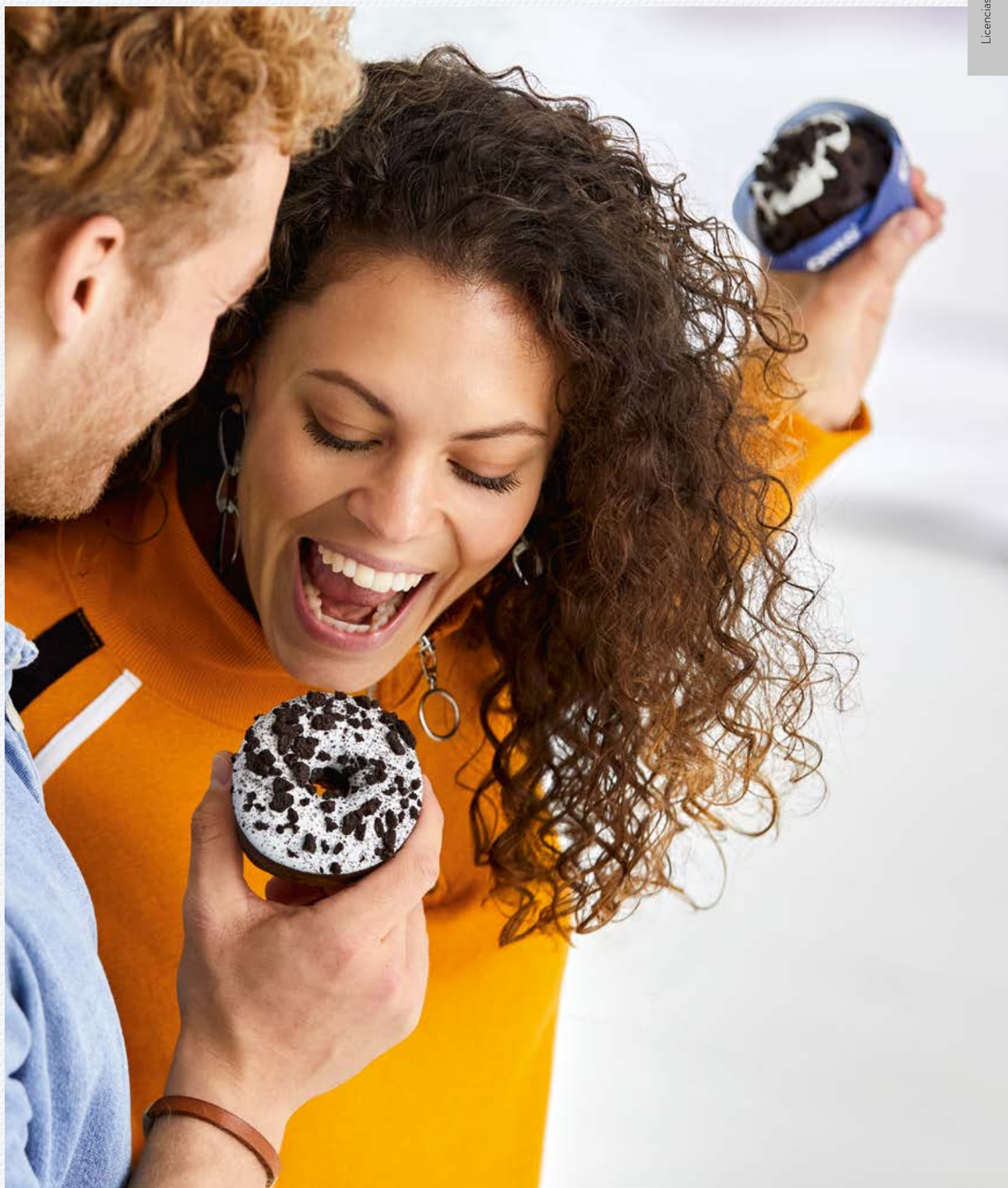
Ref.	**10221047**
Peso/Ud.	73 g
Ud./Caja	48
Cajas/Palet	64 (8x8)
Min Descong.	90’

Expositor Oreo®

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

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

OREO®



03

BOLLERÍA TRADICIONAL

BOLLERÍA TRADICIONAL

CROISSANTS

Croissant Mini Artesano

Ref.ª 10151329

Peso/Ud.	21 g	Min Descong.	20′
Ud./Caja	12 kg - 571 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	30-45′ a 30-33º
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	8-12′ a 190-200º

Croissant Artesanito Normal

Ref.ª 10151407

Peso/Ud.	25 g	Min Descong.	20′
Ud./Caja	5,8 kg - 232 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	20-30′ a 30-33º
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	10′ a 190º

Croissant Artesano Normal

Ref.ª 10150478

Peso/Ud.	65 g	Min Descong.	30′
Ud./Caja	128	Ferm. min/Tª	105′ a 30-33º
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	14-16′ a 185-195º

Croissant Artesano Margarina

Ref.ª 10150477

Peso/Ud.	65 g	Min Descong.	30′
Ud./Caja	128	Ferm. min/Tª	105′ a 30-33º
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	14-16′ a 185-195º

VEGAN

Croissant Artesano Mantequilla

Ref.ª 10150476

Peso/Ud.	65 g	Min Descong.	30′
Ud./Caja	70	Ferm. min/Tª	75-90′ a 30-33º
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	14-16′ a 175-185º

27% mantequilla

BOLLERÍA TRADICIONAL

CROISSANTS

Croissant Che Normal

Ref.ª 10150491

Peso/Ud.	85 g	Min Descong.	30′
Ud./Caja	96	Ferm. min/Tª	105′ a 30-33º
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	16-18′ a 185-195º

Croissant Che Margarina

Ref.ª 10151321

Peso/Ud.	85 g	Min Descong.	30′
Ud./Caja	96	Ferm. min/Tª	105′ a 30-33º
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	16-18′ a 185-195º

VEGAN

Croissant Che Vitalcereales

Ref.ª 10175823

vitalcereales disfruta sano

Peso/Ud.	85 g	Min Descong.	20′
Ud./Caja	60	Ferm. min/Tª	90-100′ a 30-33º
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	14-18′ a 185º

Producto de mantequilla

Croissant Gran Pastelero

Ref.ª 10150504

Peso/Ud.	91 g	Min Descong.	30′
Ud./Caja	90	Ferm. min/Tª	90-105′ a 30-33º
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	16-18′ a 185-195º

VEGAN

Croissant Pastelero Plus

Ref.ª 10225565

Peso/Ud.	110 g	Min Descong.	30′
Ud./Caja	81	Ferm. min/Tª	90-105′ a 30-33º
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	17-20′ a 185-195º

VEGAN

BOLLERÍA TRADICIONAL

CROISSANTS

Micro Croissant Chocolate

Ref.ª 10220005

Peso/Ud.	15 g	Min Descong.	-
Ud./Caja	4,8 kg - 320 Ud. aprox	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	136 (8x17)	Coc. min/Tª	13-15′ a 180º

VEGAN

Hornear directamente sin descongelar

Micro Croissant Crema

Ref.ª 10220004

Peso/Ud.	15 g	Min Descong.	-
Ud./Caja	4,5 kg - 300 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	136 (8x17)	Coc. min/Tª	14-16′ a 180º

Hornear directamente sin descongelar

Croissant Mini Normal

Ref.ª 10151332

Peso/Ud.	21 g	Min Descong.	20′
Ud./Caja	13 kg - 619 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	30′ a 30-33º
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	8-12′ a 180º

Croissant Mini Súper

Ref.ª 10150537

Peso/Ud.	21 g	Min Descong.	20′
Ud./Caja	13 kg - 619 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	30′ a 30-33º
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	8-12′ a 180º

VEGAN

Croissant Mini Mantequilla

Ref.ª 10150529

Peso/Ud.	25 g	Min Descong.	20′
Ud./Caja	7 kg - 280 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	30′ a 30-33º
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	11-13′ a 180º

28% mantequilla

BOLLERÍA TRADICIONAL

CROISSANTS

Croissant Mini Vitalcereales

Ref.ª 10150538

Peso/Ud.	21 g	Min Descong.	20′
Ud./Caja	7 kg - 333 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	45-60′ a 30-33º
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	8-12′ a 180º

26% mantequilla

Croissant Mini Chocolate

Ref.ª 10205082

Peso/Ud.	27,5 g	Min Descong.	20′
Ud./Caja	5,5 kg - 200 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	20-25′ a 30-33º
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	12-14′ a 180º

VEGAN

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

Croissant Mini Chocolate Blanco

Ref.ª 10240131

Peso/Ud.	27,5 g	Min Descong.	20′
Ud./Caja	5,5 kg - 200 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	20-25′ a 30-33º
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	12-14′ a 180º

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

BOLLERÍA TRADICIONAL

CROISSANTS

Croissant Mini Choco Cremoso

Ref.ª 10150516

Peso/Ud.	31 g	Min Descong.	20-30′
Ud./Caja	6,1 kg - 197 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	30′ a 30-33º
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	11-13′ a 180º

VEGAN

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

Croissant Mini Praliné

Ref.ª 10150533

Peso/Ud.	33 g	Min Descong.	20-30′
Ud./Caja	6,5 kg - 197 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	30′ a 30-33º
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	13-15′ a 180º

VEGAN

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

Croissant Mini Crema

Ref.ª 10150521

Peso/Ud.	33 g	Min Descong.	20-30′
Ud./Caja	6,5 kg - 197 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	30′ a 30-33º
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	13-15′ a 180º

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

Para desayunar, merendar, celebraciones...

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

BOLLERÍA TRADICIONAL

CROISSANTS

Mini Caracola Chocolate

Ref.ª 10150815

Peso/Ud.	34 g	Min Descong.	30′
Ud./Caja	6,5 kg - 191 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	40-45′ a 30-33º
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	14-16′ a 180º

VEGAN

Mini Caracola Crema

Ref.ª 10151358

Peso/Ud.	34 g	Min Descong.	30′
Ud./Caja	6,5 kg - 191 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	40-45′ a 30-33º
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	14-16′ a 180º

Croissant Petit Recto

Ref.ª 10150544

Peso/Ud.	42,5 g	Min Descong.	20′
Ud./Caja	11 kg - 258 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	60-80′ a 30-33º
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	14-16′ a 185-195º

VEGAN

Croissant Recto Mantequilla

Ref.ª 10151338

Peso/Ud.	60 g	Min Descong.	30′
Ud./Caja	12 kg - 200 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	90-105′ a 30-33º
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	13-15′ a 185º

28% mantequilla

BOLLERÍA TRADICIONAL

CROISSANTS

Croissant Recto Margarina

Ref.ª 10150552

Peso/Ud.	62 g	Min Descong.	30′
Ud./Caja	11 kg - 177 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	75-100′ a 30-33º
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	14-16′ a 185-195º

VEGAN

Croissant Recto Margarina Grande

Ref.ª 10151339

Peso/Ud.	85 g	Min Descong.	30′
Ud./Caja	12 kg - 141 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	75-100′ a 30-33º
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	16-18′ a 185-195º

VEGAN

Croissant Chocolate

Ref.ª 10151324

Peso/Ud.	74,5 g	Min Descong.	30′
Ud./Caja	70	Ferm. min/Tª	80-100′ a 30-33º
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	14-16′ a 185-195º

VEGAN

Croissant Chocolate Cremoso

Ref.ª 10150494

Peso/Ud.	105 g	Min Descong.	30′
Ud./Caja	60	Ferm. min/Tª	80-100′ a 30-33º
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	15-18′ a 185º

VEGAN

BOLLERÍA TRADICIONAL

CHICS, NAPOLITANAS Y SCHNECKEN

Mini Chic Chocolate

Ref.ª 10158678

Peso/Ud.	15 g	Min Descong.	20′
Ud./Caja	5 kg - 333 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	30′ a 30-33º
Cajas/Palet	136 (8x17)	Coc. min/Tª	10-12′ a 185º

VEGAN

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

Mini Chic Crema

Ref.ª 10158679

Peso/Ud.	15 g	Min Descong.	20′
Ud./Caja	5 kg - 333 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	30′ a 30-33º
Cajas/Palet	136 (8x17)	Coc. min/Tª	10-12′ a 185º

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

Chic Chocolate

Ref.ª 10151300

Peso/Ud.	20 g	Min Descong.	25′
Ud./Caja	6,5 kg - 325 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	45-50′ a 30-33º
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	11-13′ a 190º

VEGAN

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

Chic Crema

Ref.ª 10151302

Peso/Ud.	20 g	Min Descong.	25′
Ud./Caja	6,5 kg - 325 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	45-50′ a 30-33º
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	11-13′ a 190º

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

Napolitana Chocolate 80g

Ref.ª 10183227

Peso/Ud.	80 g	Min Descong.	20′
Ud./Caja	11,5 kg - 144 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	60-70′ a 30-33º
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	14-16′ a 190º

BOLLERÍA TRADICIONAL

CHICS, NAPOLITANAS Y SCHNECKEN

Napolitana Crema 80g

Ref.ª 10183226

Peso/Ud.	80 g	Min Descong.	20′
Ud./Caja	11,5 kg - 144 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	60-70′ a 30-33º
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	14-16′ a 190º

Napolitana Chocolate

Ref.ª 10151414

Peso/Ud.	92 g	Min Descong.	30′
Ud./Caja	160	Ferm. min/Tª	70-80′ a 30-33º
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	16-18′ a 180º

Napolitana Crema

Ref.ª 10151415

Peso/Ud.	102 g	Min Descong.	30′
Ud./Caja	160	Ferm. min/Tª	70-80′ a 30-33º
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	18-20′ a 180º

Napolitana Chocolate Che

Ref.ª 10150895

Peso/Ud.	115 g	Min Descong.	30′
Ud./Caja	140	Ferm. min/Tª	90′ a 30-33º
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	17-19′ a 180º

Napolitana Crema Che

Ref.ª 10150904

Peso/Ud.	121 g	Min Descong.	30′
Ud./Caja	130	Ferm. min/Tª	90′ a 30-33º
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	19-21′ a 180º

BOLLERÍA TRADICIONAL

CHICS, NAPOLITANAS Y SCHNECKEN

Napolitana Chocolate XXL

Ref.ª 10150902

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

Schnecken

Ref.ª 10151391

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

BOLLERÍA TRADICIONAL

BRIOCHES

Brioche Mini

Ref.ª 10150270

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

Brioche

Ref.ª 10150271

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

Gofre Azucarado

NOVEDAD

Ref.ª 10233300

Peso/Ud.	100g	Min Descong.	60′
Ud./Caja	24	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	100 (10x10)	Coc. min/Tª	-

Producto de mantequilla

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

04

HOJALDRES

CROEXSA

HOJALDRES

PALMIERS Y LAZOS

Palmier Mini

Ref.ª 10150949

Peso/Ud.	15 g	Min Descong.	20-30′
Ud./Caja	8 kg - 533 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	20-22′ a 180º

VEGAN

Palmier Praliné Black Label

Ref.ª 10171646

Peso/Ud.	40 g	Min Descong.	20′
Ud./Caja	6 kg - 150 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	136 (8x17)	Coc. min/Tª	14-16′ a 180º

19% mantequilla

Palmier 50 g

Ref.ª 10244929

Peso/Ud.	50 g	Min Descong.	20′
Ud./Caja	140	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	22-24′ a 180º

VEGAN

Palmier

Ref.ª 10151418

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

VEGAN

Palmier Black Label

Ref.ª 10236593

Peso/Ud.	120 g	Min Descong.	30′
Ud./Caja	78	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	29-32′ a 170º

26% mantequilla

HOJALDRES

PALMIERS Y LAZOS

Palmier 120 g

Ref.ª 10151374

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

VEGAN

Palmier 140 g

Ref.ª 10204657

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

VEGAN

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

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

HOJALDRES

PALMIERS Y LAZOS

Palmier 160 g

Ref.ª 10242934

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

VEGAN

Palmier 220 g

Ref.ª 10246473

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

VEGAN

Palmier XXXL

Ref.ª 10187946

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

VEGAN

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

Palmier XL listo

NOVEDAD

Ref.ª 10248030

Peso/Ud.	280g	Min Descong.	60′
Ud./Caja	24	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	32 (4x8)	Coc. min/Tª	-

VEGAN

Embolsadas individualmente

Palmier Cacao XL listo

NOVEDAD

Ref.ª 10247395

Peso/Ud.	370 g	Min Descong.	60′
Ud./Caja	24	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	32 (4x8)	Coc. min/Tª	-

Producto decorado

Embolsadas individualmente

HOJALDRES

PALMIERS Y LAZOS

Palmier Cacao Listo

Ref.ª 10232044

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

Producto decorado

VEGAN

Palmier Petit Vitalcereales

Ref.ª 10150950

vitalcereales disfruta sano

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

29% mantequilla

Palmier Vitalcereales

Ref.ª 10150953

vitalcereales disfruta sano

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

30% mantequilla

Mini Lazo Vitalcereales

Ref.ª 10173680

vitalcereales disfruta sano

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

25% mantequilla

Lazo Vitalcereales

Ref.ª 10173679

vitalcereales disfruta sano

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

25% mantequilla

HOJALDRES

HOJALDRES TRADICIONALES

Cabezón Chocolate

Ref.ª 10151401

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

VEGAN

Cabezón Crema

Ref.ª 10151291

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

Cabezón Cabello

Ref.ª 10151289

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

VEGAN

Caña de Chocolate

Ref.ª 10151403

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

VEGAN

Caña de Crema

Ref.ª 10151404

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

HOJALDRES

HOJALDRES TRADICIONALES

Herradura Chocolate

Ref.ª 10151410

Peso/Ud.	140 g	Min Descong.	30′
Ud./Caja	55	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	25-28′ a 185º

VEGAN

Herradura Crema

Ref.ª 10151351

Peso/Ud.	140 g	Min Descong.	30′
Ud./Caja	55	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	25-28′ a 185º

Herradura Cabello

Ref.ª 10150694

Peso/Ud.	140 g	Min Descong.	30′
Ud./Caja	55	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	25-28′ a 185º

VEGAN

Herradura Chocolate XL

Ref.ª 10244486

Peso/Ud.	175 g	Min Descong.	20-30′
Ud./Caja	54	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	30-33′ a 190º

VEGAN

Tarta Manzana

Ref.ª 10151394

Peso/Ud.	150 g	Min Descong.	30′
Ud./Caja	40	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	30-35′ a 185º

HOJALDRES

HOJALDRES TRADICIONALES

05

BOLLERÍA PREFERMENTADA

BOLLERÍA PREFERMENTADA

Croissant Mini Express

Ref.ª 10150525

Peso/Ud.	21 g	Min Descong.	10′
Ud./Caja	12 kg - 571 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	18-20′ a 185º

Pulverizar con agua · VEGAN

Croissant Che Express

Ref.ª 10150489

Peso/Ud.	90 g	Min Descong.	10′
Ud./Caja	64	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	25-28′ a 185º

Pulverizar con agua · VEGAN

Croissant Che Express Mantequilla

Ref.ª 10151319

Peso/Ud.	85 g	Min Descong.	10′
Ud./Caja	64	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	25-28′ a 185º

27% mantequilla · Pulverizar con agua

Croissant Multicereales Express

Ref.ª 10087180

vitalcereales disfruta sano

Peso/Ud.	85 g	Min Descong.	30-45′
Ud./Caja	45	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	20-22′ a 170-180º

22% mantequilla · Producto decorado

BOLLERÍA PREFERMENTADA

Triassant Multicereales Express

Ref.ª 10193463

vitalcereales disfruta sano

Peso/Ud.	95 g	Min Descong.	15-30′
Ud./Caja	50	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	20′ a 180-190º

Producto decorado · VEGAN

Mini Napolitana Choco Express

Ref.ª 10150839

Peso/Ud.	30 g	Min Descong.	10′
Ud./Caja	11 kg - 367 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	14-16′ a 185º

Pulverizar con agua · VEGAN

Mini Napolitana Crema Express

Ref.ª 10150841

Peso/Ud.	30 g	Min Descong.	10′
Ud./Caja	11 kg - 367 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	14-16′ a 185º

Pulverizar con agua

Triassant, mucho más de lo que parece

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

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

BOLLERÍA PREFERMENTADA

Napolitana Chocolate Express

Ref.ª 10150898

Peso/Ud.	92 g	Min Descong.	10′
Ud./Caja	140	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	27-29′ a 170º

Pulverizar con agua · VEGAN

Napolitana Crema Express

Ref.ª 10151368

Peso/Ud.	97 g	Min Descong.	10′
Ud./Caja	140	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	27-29′ a 170º

Pulverizar con agua

Mini Triángulo Caramelo Salado

NOVEDAD

Ref.ª 10242396

Peso/Ud.	30 g	Min Descong.	20′
Ud./Caja	183	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	11-13′ a 180º

Mini Triángulo Albaricoque

NOVEDAD

Ref.ª 10242395

Peso/Ud.	30 g	Min Descong.	20′
Ud./Caja	183	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	11-13′ a 180º

Mini Triángulo Praliné Crujiente

NOVEDAD

Ref.ª 10242394

Peso/Ud.	30 g	Min Descong.	20′
Ud./Caja	183	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	8-10′ a 180º

BOLLERÍA PREFERMENTADA

Triángulo Chocolate

Ref.ª 10173675

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

VEGAN

Triángulo Crema

Ref.ª 10173676

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

Cremallera Chocolate Express

Ref.ª 10150465

Peso/Ud.	67 g	Min Descong.	10′
Ud./Caja	7 kg - 104 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	13-15′ a 185º

Pulverizar con agua

VEGAN

Cremallera Crema Express

Ref.ª 10150467

Peso/Ud.	65,8 g	Min Descong.	10′
Ud./Caja	7 kg - 106 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	13-15′ a 185º

Pulverizar con agua

Mini Schnecken Express

Ref.ª 10150850

Peso/Ud.	29,5 g	Min Descong.	10′
Ud./Caja	7 kg - 237 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	18-20′ a 185º

Pulverizar con agua

BOLLERÍA PREFERMENTADA

Mini Trenza Maple Pecan

Ref.ª 10219367

Peso/Ud.	40 g	Min Descong.	10′
Ud./Caja	100	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	96 (8x12)	Coc. min/Tª	14-15′ a 190º

Producto decorado

Contiene una manga de sirope de arce para decorar

Trenza Maple Pecan

Ref.ª 10218610

Peso/Ud.	95 g	Min Descong.	20′
Ud./Caja	48	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	96 (8x12)	Coc. min/Tª	18-22′ a 170-190º

Producto decorado

Contiene una manga de sirope de arce para decorar

Trenza Caramelo Salado

Ref.ª 10240159

Peso/Ud.	95 g	Min Descong.	20′
Ud./Caja	48	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	96 (8x12)	Coc. min/Tª	18-22′ a 170-190º

Producto decorado

Contiene 4 bolsas de 12 piezas

Xuxo Mini Express

Ref.ª 10157390

Peso/Ud.	48 g	Min Descong.	10′
Ud./Caja	6,5 kg - 135 Ud. aprox.	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	20-22′ a 185º

Pulverizar con agua

Pastel de Crema

Ref.ª 10192870

Peso/Ud.	65 g	Min Descong.	-
Ud./Caja	100	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	60 (6x10)	Coc. min/Tª	15-20′ a 230-260º

Hornear directamente sin descongelar

BOLLERÍA PREFERMENTADA

Croissant Artesano Fermentado

Ref.ª 10234354

Peso/Ud.	85 g	Min Descong.	30′
Ud./Caja	44	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	18′ a 175º

Pintado con huevo

Croissant Artesano Mantequilla Fermentado

Ref.ª 10236471

Peso/Ud.	75 g	Min Descong.	20-30′
Ud./Caja	60	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	20-24′ a 170º

20% mantequilla

Pintado con huevo

Croissant Recto Mantequilla Fermentado

Ref.ª 10247819

Peso/Ud.	60 g	Min Descong.	20-30′
Ud./Caja	60	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	72 (8x9)	Coc. min/Tª	15-18′ a 170º

25% mantequilla

Pintado con huevo

Croissant Chocolate Mantequilla Fermentado

Ref.ª 10207484

Peso/Ud.	90 g	Min Descong.	20-30′
Ud./Caja	48	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	72 (8x9)	Coc. min/Tª	15-18′ a 170º

16% mantequilla

Pintado con huevo

Producto decorado

Napolitana Chocolate Che Fermentada

Ref.ª 10247820

Peso/Ud.	120 g	Min Descong.	15-30′
Ud./Caja	48	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	72 (8x9)	Coc. min/Tª	15-20′ a 170º

Pintado con huevo

BOLLERÍA PREFERMENTADA

Napolitana Crema Che Fermentada

Ref.ª 10247821

Peso/Ud.	120 g	Min Descong.	15-30′
Ud./Caja	48	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	72 (8x9)	Coc. min/Tª	15-20′ a 170º

Pintado con huevo

Schnecken

Ref.ª 10214918

Peso/Ud.	110 g	Min Descong.	20′
Ud./Caja	50	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	56 (8x7)	Coc. min/Tª	18-20′ a 185º

15% mantequilla

Roll de Canela

Ref.ª 10243346

Peso/Ud.	110g	Min Descong.	30′
Ud./Caja	48	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	96 (8x12)	Coc. min/Tª	12-14′ a 180º

Contiene 2 mangas de cobertura blanca para decorar.

06

SEMIELABORADOS

CROEXSA

SEMIELABORADOS

Triángulo Croissant

Ref.ª 10151196

Peso/Ud.	85 g	Min Descong.	20′
Ud./Caja	135	Ferm. min/Tª	90-95′ a 30-33º
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	11-13′ a 185º

VEGAN

Plancha de Bizcocho (36x27 Cm)

Ref.ª 10236543

Peso/Ud.	170 g	Min Descong.	15′
Ud./Caja	25	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	-

Pizza Súper Tallo (37x27 Cm)

Ref.ª 10236610

Peso/Ud.	289 g	Min Descong.	-
Ud./Caja	25	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	6-8′ a 210º

Cropast Hojaldre (37x25cm)

Ref.ª 10150564

Peso/Ud.	875 g	Min Descong.	40′
Ud./Caja	18	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	según tamaño pieza

VEGAN

Placa Hojaldre Mediana (35x25cm)

Ref.ª 10151046

Peso/Ud.	440 g	Min Descong.	15′
Ud./Caja	38	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	según tamaño pieza

VEGAN

SEMIELABORADOS

Placa Hojaldre (54x37cm)

Ref.ª 10236408

Peso/Ud.	1000 g	Min Descong.	15′
Ud./Caja	15	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	52 (4x13)	Coc. min/Tª	según tamaño pieza

VEGAN

Placa Hojaldre Mantequilla (54x37cm)

Ref.ª 10236328

Peso/Ud.	1000 g	Min Descong.	15′
Ud./Caja	13	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	52 (4x13)	Coc. min/Tª	según tamaño pieza

32% mantequilla

Placa Hojaldre (60x40 Cm) 1000g

Ref.ª 10246294

Peso/Ud.	1000 g	Min Descong.	20′
Ud./Caja	12	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	26 (2x13)	Coc. min/Tª	según tamaño pieza

VEGAN

Banda de Hojaldre con Crema

Ref.ª 10241013

Peso/Ud.	310 g	Min Descong.	20′
Ud./Caja	29	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	64 (8x8)	Coc. min/Tª	24-28′ a 180º

45% relleno de crema pastelera

Madalenas

Ref.ª 10151354

Peso/Ud.	1500 g	Min Descong.	120′
Ud./Caja	6	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	108 (12x9)	Coc. min/Tª	según tamaño pieza

SEMIELABORADOS

07

BOLLERÍA SALADA Y SNACKS

CROEXSA

BOLLERIA SALADA

Chic Atún

Ref.ª 10151298

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

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

Chic Sobrasada

Ref.ª 10150394

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

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

Chic Mixto

Ref.ª 10150388

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

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

Surtido Básico Chics Salados

Ref.ª 10239040

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

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

Croissant Mini Bikini

Ref.ª 10150514

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

BOLLERIA SALADA

Croissant Mini Frankfurt

Ref.ª 10150528

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

Croissant Bikini

Ref.ª 10150485

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

Napolitana Jamón y Queso en lonchas

Ref.ª 10150914

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

Hot Dog

Ref.ª 10185252

Peso/Ud.	118 g	Min Descong.	20′
Ud./Caja	48	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	56 (8x7)	Coc. min/Tª	15′ a 185º

Huevos gallinas camperas

Hojaldre Espinacas y Queso Cabra

Ref.ª 10153977

Peso/Ud.	135 g	Min Descong.	30′
Ud./Caja	24	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	112 (8x14)	Coc. min/Tª	22-25′ a 180º

BOLLERIA SALADA

Empanada Atún Individual

Ref.ª 10150587

Peso/Ud.	140 g	Min Descong.	-
Ud./Caja	70	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	42 (7x6)	Coc. min/Tª	22-25′ a 180º

Empanada Atún Redonda

Ref.ª 10150588

Peso/Ud.	1300 g	Min Descong.	-
Ud./Caja	5	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	60 (6x10)	Coc. min/Tª	30′ a 180º

Pizza Jamon y Queso

Ref.ª 10227692

Peso/Ud.	153 g	Min Descong.	10-30′
Ud./Caja	24	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	80 (8x10)	Coc. min/Tª	14′ a 180º

Pizza Pepperoni

Ref.ª 10094833

Peso/Ud.	185 g	Min Descong.	10-30′
Ud./Caja	24	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	80 (8x10)	Coc. min/Tª	14′ a 180º

Pizza Vegetale

Ref.ª 10094740

Peso/Ud.	179 g	Min Descong.	10-30′
Ud./Caja	24	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	80 (8x10)	Coc. min/Tª	14′ a 180º

SNACKS

Pizza Tonno

Ref.ª 10094748

Peso/Ud.	177 g	Min Descong.	10-30′
Ud./Caja	24	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	80 (8x10)	Coc. min/Tª	14′ a 180º

Empanadilla Mini Jamón y Queso

Ref.ª 10237040

Peso/Ud.	30 g	Min Descong.	60′
Ud./Caja	4 kg	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	128 (16x8)	Coc. min/Tª	14-18′ a 180º

Pintado con huevo · Producto decorado

Empanadilla Mini Atún

Ref.ª 10237037

Peso/Ud.	30 g	Min Descong.	60′
Ud./Caja	4 kg	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	128 (16x8)	Coc. min/Tª	14-18′ a 180º

Pintado con huevo · Producto decorado

Empanadilla Mini de Carne

Ref.ª 10237039

Peso/Ud.	30 g	Min Descong.	60′
Ud./Caja	4 kg	Ferm. min/Tª	-
Cajas/Palet	128 (16x8)	Coc. min/Tª	14-18′ a 180º

Pintado con huevo · Producto decorado

08

PANES ARTIS

ARTIS TRADICIÓN

PANES TRADICIONALES

Artis Mini Arlequín

Ref.ª 10149036

Peso/Ud.	40 g	Cajas/Palet	28 (4x7)
Largo	13,5 cm	Min Descong.	10′
Ud./Caja	160	Coc. min/Tª	13-16′ a 190º

Horno de piedra

Artis Mini Chapata

Ref.ª 10150179

Peso/Ud.	40 g	Cajas/Palet	28 (4x7)
Largo	7 cm	Min Descong.	10′
Ud./Caja	160	Coc. min/Tª	13-16′ a 190º

Horno de piedra VEGAN

Artis Viena

Ref.ª 10148288

Peso/Ud.	45 g	Cajas/Palet	56 (8x7)
Largo	8,7 cm	Min Descong.	20-30′
Ud./Caja	82	Coc. min/Tª	10-12 a 180-200º

VEGAN

Artis Chapata Hotelera

Ref.ª 10150168

Peso/Ud.	60 g	Cajas/Palet	28 (4x7)
Largo	11 cm	Min Descong.	10′
Ud./Caja	100	Coc. min/Tª	14-16′ a 190º

Horno de piedra VEGAN

Artis Atenas

Ref.ª 10148280

Peso/Ud.	72 g	Cajas/Palet	56 (8x7)
Largo	12 cm	Min Descong.	10′
Ud./Caja	55	Coc. min/Tª	10-12 a 190º

VEGAN

ARTIS TRADICIÓN

PANES TRADICIONALES

Artis Arlequín

Ref.ª 10184241

Peso/Ud.	75 g	Cajas/Palet	28 (4x7)
Largo	17,5 cm	Min Descong.	10′
Ud./Caja	90	Coc. min/Tª	15-17 a 190º

Horno de piedra · VEGAN

Artis Mediterráneo

Ref.ª 10247673

Peso/Ud.	80 g	Cajas/Palet	36 (4x9)
Largo	11,5 cm	Min Descong.	10′
Ud./Caja	50	Coc. min/Tª	10-12 a 190º

VEGAN

Artis Chapata Bocata

Ref.ª 10184225

Peso/Ud.	110 g	Cajas/Palet	28 (4x7)
Largo	17,5 cm	Min Descong.	10′
Ud./Caja	66	Coc. min/Tª	14-16 a 190º

Horno de piedra · VEGAN

Artis Medio Breton

Ref.ª 10193751

Peso/Ud.	125 g	Cajas/Palet	28 (4x7)
Largo	26 cm	Min Descong.	20′
Ud./Caja	52	Coc. min/Tª	17-19 a 185º

Horno de piedra · VEGAN

Artis Arousa

Ref.ª 10148279

Peso/Ud.	130 g	Cajas/Palet	32 (4x8)
Largo	24 cm	Min Descong.	10′
Ud./Caja	60	Coc. min/Tª	14-16 a 190º

Horno de piedra · VEGAN

ARTIS TRADICIÓN

PANES TRADICIONALES

Artis Chapata Maxi Bocata

Ref.ª 10150169

Peso/Ud.	140 g	Cajas/Palet	28 (4x7)
Largo	23 cm	Min Descong.	20′
Ud./Caja	50	Coc. min/Tª	20′ a 190º

Horno de piedra · VEGAN

Artis Bretón

Ref.ª 10150158

Peso/Ud.	270 g	Cajas/Palet	28 (4x7)
Largo	52 cm	Min Descong.	10′
Ud./Caja	22	Coc. min/Tª	20-23′ a 190º

Horno de piedra · VEGAN

Artis Montañés

Ref.ª 10148791

Peso/Ud.	320 g	Cajas/Palet	32 (4x8)
Largo	27 cm	Min Descong.	20′
Ud./Caja	20	Coc. min/Tª	28-30 a 190º

Horno de piedra · VEGAN

ARTIS TRADICIÓN

PANES INTEGRALES Y DE CEREALES.

Artis Mini Toscana Centeno

Ref.ª 10184224

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

Horno de piedra · Producto decorado · VEGAN

Artis Cereales Redondo

Ref.ª 10247848

Peso/Ud.	46 g	Cajas/Palet	56 (8x7)
Largo	6,8 cm	Min Descong.	15′
Ud./Caja	5,52 kg - 120 Ud. aprox.	Coc. min/Tª	10-15′ a 180-200º

Producto decorado · VEGAN

Artis Mini Trigo y Trigo Integral 40g

Ref.ª 10247847

Peso/Ud.	44 g	Cajas/Palet	56 (8x7)
Largo	6,7 cm	Min Descong.	15′
Ud./Caja	5,28 kg - 120 Ud. aprox.	Coc. min/Tª	10-12′ a 200-210º

Producto decorado · VEGAN

Artis Malta

Ref.ª 10174074

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

Artis Media Toscana con Centeno

Ref.ª 10193909

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

Horno de piedra · Producto decorado · VEGAN

ARTIS TRADICIÓN

PANES INTEGRALES Y DE CEREALES.

Artis 6 Cereales

Ref.ª 10148243

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

Producto decorado · VEGAN

Artis Toscana Centeno

Ref.ª 10150190

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

Horno de piedra · Producto decorado · VEGAN

Artis Multicereales Familiar

Ref.ª 10148743

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

Producto decorado · VEGAN

vitalcereales disfruta sano

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

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

ARTIS TRADICIÓN

PANES ESPECIALES

Artis Nueces Redondo

Ref.ª 10247849

Peso/Ud.	40 g	Cajas/Palet	56 (8x7)
Largo	7 cm	Min Descong.	20′
Ud./Caja	110	Coc. min/Tª	10-15′ a 180-200º

VEGAN

Artis Mini Olivas

Ref.ª 10247850

Peso/Ud.	40 g	Cajas/Palet	56 (8x7)
Largo	7,5 cm	Min Descong.	20′
Ud./Caja	90	Coc. min/Tª	9-11′ a 180-190º

Producto decorado

Artis Panecillo sin Sal

Ref.ª 10149739

Peso/Ud.	63 g	Cajas/Palet	24 (4x6)
Largo	9,6 cm	Min Descong.	10′
Ud./Caja	120	Coc. min/Tª	10-13′ a 190º

Mollete Cereales

Ref.ª 10193642

vitalcereales disfruta sano

Peso/Ud.	78 g	Cajas/Palet	56 (8x7)
Largo	12 cm	Min Descong.	20′
Ud./Caja	40	Coc. min/Tª	3-5′ a 185º

Producto decorado

Mollete

Ref.ª 10209114

Peso/Ud.	78 g	Cajas/Palet	28 (4x7)
Largo	12 cm	Min Descong.	20′
Ud./Caja	80	Coc. min/Tª	3-5′ a 185º

ARTIS TRADICIÓN

PANES ESPECIALES

Bagel Multicereales

Ref.ª 10234830

Peso/Ud.	100 g	Cajas/Palet	56 (8x7)
Largo	11,3 cm	Min Descong.	15′
Ud./Caja	44	Coc. min/Tª	2′ a 200º

Producto decorado VEGAN

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

Artis Olivas Familiar

Ref.ª 10178491

Peso/Ud.	350 g	Cajas/Palet	24 (4x6)
Largo	27 cm	Min Descong.	20′
Ud./Caja	24	Coc. min/Tª	25-30′ a 180-185º

Artis Higos y Nueces Familiar

Ref.ª 10178492

Peso/Ud.	350 g	Cajas/Palet	24 (4x6)
Largo	27 cm	Min Descong.	20′
Ud./Caja	24	Coc. min/Tª	25-30′ a 180-185º

Producto decorado VEGAN

Artis Pipas Familiar

Ref.ª 10178493

Peso/Ud.	350 g	Cajas/Palet	24 (4x6)
Largo	27 cm	Min Descong.	20′
Ud./Caja	24	Coc. min/Tª	25-30′ a 180-185º

Producto decorado VEGAN

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

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

09

PANES CLÁSICOS

CROEXSA

PANES CLÁSICOS

PANES BLANCOS

Mini Panecillo

Ref.ª 10150846

Peso/Ud.	35 g	Cajas/Palet	40 (4x10)
Largo	9 cm	Min Descong.	5′
Ud./Caja	150	Coc. min/Tª	17-18′ a 180º

VEGAN

Mini Flauta

Ref.ª 10170346

Peso/Ud.	52 g	Cajas/Palet	64 (8x8)
Largo	16 cm	Min Descong.	5′
Ud./Caja	80	Coc. min/Tª	13-15 a 180º

VEGAN

Panecillo

Ref.ª 10149625

Peso/Ud.	68 g	Cajas/Palet	28 (4x7)
Largo	14 cm	Min Descong.	5′
Ud./Caja	120	Coc. min/Tª	18-19′ a 180º

VEGAN

Panecillo sin gluten 50g

NOVEDAD

Ref.ª 10248528

Peso/Ud.	50 g	Cajas/Palet	96 (8x12)
Largo	10 cm	Min Descong.	30′
Ud./Caja	30	Coc. min/Tª	8-12′ a 180ºC

Sin Gluten

Producto envasado individualmente.

Panecillo Redondo

Ref.ª 10148371

Peso/Ud.	80 g	Cajas/Palet	36 (4x9)
Largo	9,5 cm	Min Descong.	10′
Ud./Caja	60	Coc. min/Tª	19-20′ a 180º

VEGAN

PANES CLÁSICOS

PANES BLANCOS

Chapacoca

Ref.ª 10186600

Peso/Ud.	230 g	Cajas/Palet	32 (4x8)
Largo	36,5 cm	Min Descong.	20′
Ud./Caja	25	Coc. min/Tª	5-7′ a 230º

VEGAN

Tercio Baguette

Ref.ª 10151184

Peso/Ud.	100 g	Cajas/Palet	40 (4x10)
Largo	18,5 cm	Min Descong.	10′
Ud./Caja	65	Coc. min/Tª	15-17′ a 180º

VEGAN

Media Baguette

Ref.ª 10150797

Peso/Ud.	122 g	Cajas/Palet	28 (4x7)
Largo	27,5 cm	Min Descong.	10′
Ud./Caja	84	Coc. min/Tª	20-21′ a 180º

VEGAN

Baguette

Ref.ª 10150196

Peso/Ud.	233g	Cajas/Palet	28 (4x7)
Largo	56 cm	Min Descong.	10′
Ud./Caja	44	Coc. min/Tª	20-22′ a 180º

VEGAN

Súper Baguette

Ref.ª 10151162

Peso/Ud.	300 g	Cajas/Palet	28 (4x7)
Largo	55 cm	Min Descong.	10′
Ud./Caja	38	Coc. min/Tª	20-22′ a 180º

VEGAN

PANES CLÁSICOS

PANES BLANCOS

Súper Barra

Ref.ª 10157502

Peso/Ud.	340 g	Cajas/Palet	32 (4x8)
Largo	54 cm	Min Descong.	10-15′
Ud./Caja	20	Coc. min/Tª	18-19′ a 180º

VEGAN

Media Barra Campesina

Ref.ª 10234036

Peso/Ud.	120 g	Cajas/Palet	28 (4x7)
Largo	28 cm	Min Descong.	15-20′
Ud./Caja	65	Coc. min/Tª	15-20′ a 190-210º

VEGAN

Barra Campesina

Ref.ª 10150204

Peso/Ud.	240 g	Cajas/Palet	28 (4x7)
Largo	54 cm	Min Descong.	15-20′
Ud./Caja	34	Coc. min/Tª	15-20′ a 190-210º

VEGAN

PANES CLÁSICOS

PANES BLANCOS

PANES CLÁSICOS

PANES BLANCOS

Pan Estilo Gallego

Ref.ª 10241066

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

VEGAN

Pan de Payés Rústico

NOVEDAD

Ref.ª 10246082

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

VEGAN

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

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

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

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

PANES CLÁSICOS

PANES INTEGRALES

Mini Panecillo Trigo y Trigo Integral

Ref.ª 10207273

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

VEGAN

Panecillo Trigo y Trigo Integral 50g

Ref.ª 10149597

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

VEGAN

PANES CLÁSICOS

PANES INTEGRALES

Media Baguette con Salvado

Ref.ª 10234037

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

VEGAN

Baguette con Salvado

Ref.ª 10150198

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

VEGAN

10

BOLLERÍA AMERICANA

Baker & Baker
WE ARE AMERICAN BAKERY

CROEXSA

MUFFINS

B&B MINI MUFFIN XOC

Mini muffin con sabor a chocolate listo para servir

Ref.	**10180059**
Peso/Ud.	30 g
Ud./Caja	72
Cajas/Palet	128 (16x8)
Min Descong.	50’

B&B MINI MUFFIN COPOS DE AZÚCAR

Mini muffin decorado con copos de azúcar listo para servir

Producto decorado

Ref.	**10180060**
Peso/Ud.	30 g
Ud./Caja	72
Cajas/Palet	128 (16x8)
Min Descong.	50’

MINI MUFFINS

Para nuevos momentos de consumo

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

MUFFINS

B&B QUEQUE XOC CON AVELLANAS

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

Producto decorado

Ref.	**10186913**
Peso/Ud.	80 g
Ud./Caja	30
Cajas/Palet	128 (16x8)
Min Descong.	80’

B&B MUFFIN MANZANA CON CANELA

Muffin con sabor a manzana con canela listo para servir.

Producto decorado

Ref.	**10230424**
Peso/Ud.	80 g
Ud./Caja	40
Cajas/Palet	80 (8x10)
Min Descong.	80’

B&B MUFFIN ARÁNDANOS

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

Producto decorado

Huevos gallinas camperas

Ref.	**10166687**
Peso/Ud.	100 g
Ud./Caja	36
Cajas/Palet	56 (8x7)
Min Descong.	100’

B&B MUFFIN ARÁNDANOS

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

Producto decorado

Huevos gallinas camperas

Ref.	**10241008**
Peso/Ud.	110 g
Ud./Caja	36
Cajas/Palet	48 (8x6)
Min Descong.	90 - 120’

B&B MUFFIN PEPITAS CHOCOLATE

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

Producto decorado

Huevos gallinas camperas

Ref.	**10166688**
Peso/Ud.	100 g
Ud./Caja	36
Cajas/Palet	56 (8x7)
Min Descong.	100’

B&B BIZCOCHO DE LA ABUELA

Bizcocho con arroz listo para servir.

Huevos gallinas camperas

Ref.	**10246055**
Peso/Ud.	70 g
Ud./Caja	60
Cajas/Palet	80 (8x10)
Min Descong.	90’

MUFFINS

MUFFIN DE VAINILLA CON PEPITAS DE CHOCOLATE SIN GLUTEN 85G

Muffin de vainilla con pepitas de chocolate sin gluten y listo para servir.
Producto envasado individualmente.

Sin gluten

Ref.	**10248529**
Peso/Ud.	85 g
Ud./Caja	30
Cajas/Palet	96 (8x12)
Min Descong.	45’

NOVEDAD

B&B PLUMQUEQUE MANZANA Y CANELA

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

Ref.	**10158664**
Peso/Ud.	400 g
Ud./Caja	6
Cajas/Palet	128 (16x8)
Min Descong.	120-180’

B&B PLUMQUEQUE MÁRMOL

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

Ref.	**10158665**
Peso/Ud.	400 g
Ud./Caja	6
Cajas/Palet	128 (16x8)
Min Descong.	120-180’

BOOGUIES

B&B MIDI BOOGUIE CLASSIC

Rosquilla midi con glaseado lista para servir.

Ref.	**10234111**
Peso/Ud.	28 g
Ud./Caja	65
Cajas/Palet	88 (8x11)
Min Descong.	15-20’

B&B MIDI BOOGUIE XOC

Rosquilla midi con cobertura de cacao lista para servir.

Ref.	**10234592**
Peso/Ud.	30 g
Ud./Caja	80
Cajas/Palet	120 (8x15)
Min Descong.	30’

B&B SURTIDO MINI BOOGUIES CREMOSOS

Surtido de rosquillas mini rellenas de: fresa, avellanas y cacao, y de caramelo, listas para servir.

Ref.	**10226300**
Peso/Ud.	32 g
Ud./Caja	20 ud/bandeja
Cajas/Palet	88 (8x11)
Min Descong.	60’

B&B CLASSIC BOOGUIE

Rosquilla con glaseado lista para servir.

Ref.	**10234109**
Peso/Ud.	52 g
Ud./Caja	72
Cajas/Palet	60 (4x15)
Min Descong.	15-20’

B&B BOOGUIE CHOCO

Rosquilla con cobertura de cacao lista para servir.

Ref.	**10234591**
Peso/Ud.	55 g
Ud./Caja	48
Cajas/Palet	96 (8x12)
Min Descong.	45’

B&B BOOGUIE AZUCARADO

Rosquilla con cubierta de azúcar lista para servir.

Ref.	**10174194**
Peso/Ud.	65 g
Ud./Caja	48
Cajas/Palet	60 (4x15)
Min Descong.	30-45’

BOOGUIES

B&B BOOGUIE CREMOSO DE CACAO

Rosquilla rellena de crema de cacao, con cobertura de chocolate y decorado con glaseado blanco, lista para servir.

Producto decorado

Ref.	**10223919**
Peso/Ud.	75 g
Ud./Caja	48
Cajas/Palet	72 (8x9)
Min Descong.	90’

B&B BOOGUIE CREMOSO DE FRUTOS ROJOS

Rosquilla rellena de mermelada de frutos del bosque, cubierta con glaseado blanco y decorada con granas rosadas, lista para servir.

Producto decorado

Ref.	**10223920**
Peso/Ud.	76 g
Ud./Caja	48
Cajas/Palet	72 (8x9)
Min Descong.	90’

B&B BOOGUIE CORAZÓN

Rosquilla en forma de corazón con cobertura sabor fresa y decorado con fideos blancos de azúcar, lista para servir.

Producto decorado VEGAN

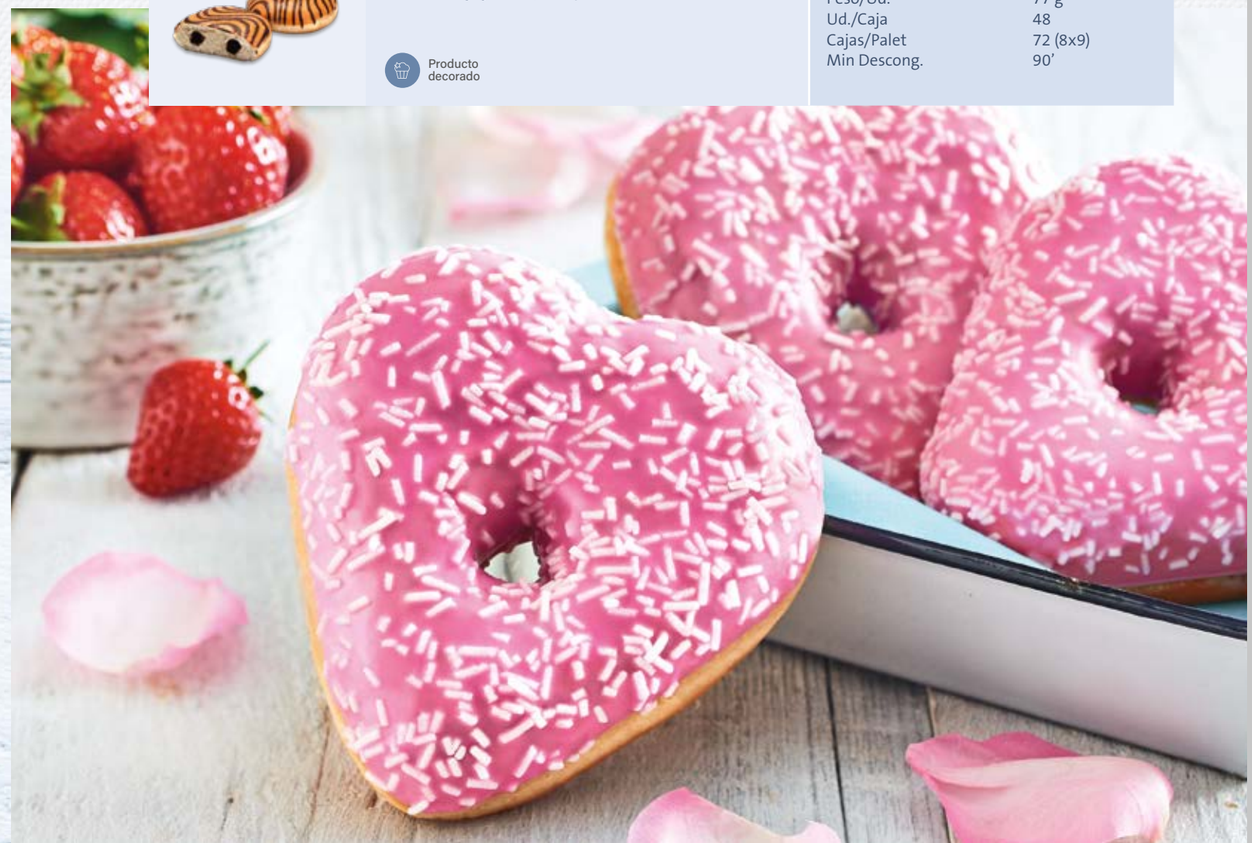
Ref.	**10244509**
Peso/Ud.	52 g
Ud./Caja	48
Cajas/Palet	72 (8x9)
Min Descong.	30-60’

B&B BOOMIE CACAO Y NARANJA

Berlina con relleno de cacao y cubierta con glaseado de sabor naranja y cacao, lista para servir.

Producto decorado

Ref.	**10246038**
Peso/Ud.	77 g
Ud./Caja	48
Cajas/Palet	72 (8x9)
Min Descong.	90’



COOKIES

B&B COOKIE TRIPLE CHOCOLATE

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

Ref.	**10083616**
Peso/Ud.	72 g
Ud./Caja	48
Cajas/Palet	99 (9x11)
Min Descong.	60-120’

B&B COOKIE CHOCOLATE LECHE

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

Ref.	**10083615**
Peso/Ud.	72 g
Ud./Caja	48
Cajas/Palet	99 (9x11)
Min Descong.	60-120’

B&B COOKIE CHOCOLATE BLANCO

Cookie con trozos de chocolate blanco, lista para servir.

Ref.	**10241993**
Peso/Ud.	75 g

COOKIES

B&B COOKIE DOBLE CHOCOLATE (cruda)

Cookie de chocolate con trozos de chocolate, lista para hornear.

Hornear directamente sin descongelar

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

B&B COOKIE CHOCOLATE CON LECHE (cruda)

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

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

TARTAS Y PLANCHAS

B&B TARTA DE ALMENDRA

Tarta de almendra lista para servir.

Ref.	**10151183**
Peso/Ud.	600 g
Ud./Caja	6
Cajas/Palet	44 (4x11)
Min Descong.	60' / 2h 30' en refrigeración
Nº porciones	-

B&B CARROT CAKE

Tarta de zanahoria precortada en 10 porciones lista para servir.

Huevos gallinas camperas

Ref.	**10214244**
Peso/Ud.	1250 g
Ud./Caja	1
Cajas/Palet	216 (12x18)
Min Descong.	6h Tª ambiente 8h en refrigeración
Nº porciones	10 porciones
Duración	2 días a 20º

B&B TARTA DE MOUSSE DE CHOCOLATE

Tarta de mousse de chocolate precortada en 12 porciones lista para servir.

Huevos gallinas camperas

Ref.	**10193237**
Peso/Ud.	1600 g
Ud./Caja	1
Cajas/Palet	216 (12x18)
Min Descong.	12h en refrigeración
Nº porciones	12 porciones
Duración	2 días a 4-7º (nevera)

TARTAS Y PLANCHAS

B&B TARTA DE MANZANA

Tarta de manzana precortada en 12 porciones lista para servir.

Huevos gallinas camperas

Ref.	**10215180**
Peso/Ud.	1800 g
Ud./Caja	1
Cajas/Palet	312 (12x26)
Min Descong.	6h Tª ambiente 12h en refrigeración
Nº porciones	12 porciones
Duración	3 días a 4-7º (nevera) 1 día a 18-25º

B&B TARTA DE QUESO

Tarta de queso precortada en 12 porciones lista para servir.

Huevos gallinas camperas

Ref.	**10193277**
Peso/Ud.	2400 g
Ud./Caja	1
Cajas/Palet	216 (12x18)
Min Descong.	6h Tª ambiente 12h en refrigeración
Nº porciones	12 porciones
Duración	2 días a 4-7º (nevera)

B&B TARTA DE MANZANA Y NUECES PECAN

Tarta de manzana y nueces pecan precortada en 12 porciones lista para servir.

Huevos gallinas camperas

Ref.	**10193244**
Peso/Ud.	2500 g
Ud./Caja	1
Cajas/Palet	216 (12x18)
Min Descong.	6h temp. ambiente 12h en refrigeración
Nº porciones	12 porciones
Duración	3 días a 4-7º (nevera) 1 día a 18-25º

B&B BROWNIE PRECORTADO

Brownie precortado listo para servir.

Ref.	**10185731**
Peso/Ud.	2500 g
Ud./Caja	1
Cajas/Palet	216 (24x9)
Min Descong.	1h 30' Tª ambiente
Nº porciones	30 porciones

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

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

BAKER&BAKER
dedicated to delight