

CATÁLOGO

KATALOG

20
23



*Bäckwaren
Gourmet*

*Bakeware
Gourmet*



PAN.....	5
PAN	
SWEET & CRISPY.....	37
KLEIN GEBÄCK	
PASTELERÍA.....	53
KONFITOREI PRODUKTE	
PRODUCTO BALEAR.....	73
BALEAREN PRODUKTE	
COMPLEMENTOS	82
ZUBEHÖR	



PAN

BROT

PANES ALEMANES	6
DEUTSCHES BROT	
LÍNEA MEDITERRÁNEA	16
MEDITERRANES BROT	
ESPECIAL RESTAURACIÓN	19
FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE	
LÍNEA GOURMET	26
LINIE GOURMET	
PANES RÚSTICOS	28
RUSTIKALES BROT	
PANES INTEGRALES	30
VOLLKORNBROT	
BOCATAS	32
BELEGTE BRÖTCHEN	
PAN DE CRISTAL	34
KRISTALLBROT	
SIN GLUTEN	35
GLUTEN-FREI	

*Backwaren
Gourmet*

PANES ALEMANES

DEUTSCHES BROT

Panecillos Brötchen

Panecillo Campeón

Nuestro panecillo campeón de siempre, pero con un nuevo formato ovalado. Misma receta y mismos ingredientes: sésamo, pipas de girasol y semillas de amapola. ¡Pruébalo!

Weltmeisterbrötchen

Unser Weltmeisterbrötchen von immer, aber in neuer ovalen Form! Gleiche Rezeptur und Zutaten: Mohn, Sesam und Sonnenblumenkerne. Einfach probieren!

REF. 34265 • COD. ART. 102056



65 G



90



NO / NEIN



200°/220°



8-10 MIN



SI / JA



Panecillo multicereal

Nuevo formato ovalado. Misma receta y mismos ingredientes: masa madre y mezcla de 30% de semillas con lino, sésamo y soja. Cubierto de pipas de calabaza.

Mehrkornbrötchen

Gleiche Rezeptur und Zutaten: Sauerteig und 30% Saatenmischung aus Soja, Lein und Sonnenblumenkernen. Bestreut mit Kürbiskernen.

REF. 34266 • COD. ART. 102054



70 G



90



NO / NEIN



200°/220°



8-10 MIN



SI / JA



Panecillo de semillas de calabaza

Nuevo formato ovalado. Misma receta y mismos ingredientes: masa madre y 30% de mezcla de semillas con lino, sésamo y pipas de girasol.

Vital Juniorbrötchen

Gleiche Rezeptur und Zutaten: Sauerteig und 30% Saatenmischung aus Leinsaat, Sesam und Sonnenblumenkernen.

REF. 34264 • COD. ART. 102055



Panecillo integral con semillas de girasol

Panecillo "Sunny" elaborado con harina de trigo y de malta de cebada y con pipas de girasol.

"Sunny" Brötchen

"Sunny"-Brötchen aus Weizenmehl, Gerstenmalz und Sonnenblumkernen hergestellt.

REF. 566 • COD. ART. 7702003



Panecillo Brinkchen

Panecillo triguero de forma ovalada, con una deliciosa miga blanca y corteza crujiente.

Brinkchen

Weizenbrötchen in länglich ovaler Form, mit duftender Krume und knuspriger Kruste.

REF. 31264 • COD. ART. 0102052



Panecillo redondo

Panecillo triguero redondo y crujiente, con tajo en rosetón. Especialidad bávara.

Kaisersemmel

Dieses knusprige Weizenbrötchen mit sternförmigem Ausbund ist ein Klassiker.

REF. 31254 • COD. ART. 0102013



Panecillo ovalado XXL

Panecillo elaborado con harina de trigo, de forma ovalada y de tamaño XXL. Su miga es esponjosa y su corteza crujiente. Ideal para un gran bocadillo.

Brinkchen XXL

Weizenbrötchen in XXL Format, mit duftender Krume und knuspriger Kruste. Super geeignet für eine Zwischenmahlzeit.

REF. 31252 • COD. ART. 0102033



80 G



70



NO / NEIN



200°/220°



10 MIN



SI / JA

**Panecillo de sésamo**

Panecillo triguero, redondo y crujiente, con tajo en rosetón, recubierto de semillas de sésamo.

Sesambrötchen

Rundes, knuspriges Weizenbrötchen mit sternförmigem Ausbund, dekorativ mit Sesam bestreut.

REF. 33253 • COD. ART. 0102017



70 G



80



NO / NEIN



200°/220°



8-10 MIN



SI / JA

**Panecillo de centeno**

Un original panecillo ovalado. Elaborado con una masa sabrosa de centeno y con masa madre natural.

Roggenbrötchen

Ein echtes Roggenbrötchen in ovaler Form, hergestellt aus einem kräftigen Roggenmischteig und 3-Stufen-Natursauerteig.

REF. 35004 • COD. ART. 0102001



70 G



90



NO / NEIN



200°/220°



8-10 MIN



SI / JA

**Panecillo de maíz con pipas de calabaza**

Delicioso y esponjoso panecillo de maíz con pipas de calabaza.

Maisbrötchen mit Kürbiskernen

Schmackhaftes Maisbrötchen mit Kürbiskernen.

REF. 32010 • COD. ART. 0102037



70 G



30



NO / NEIN



200°/220°



8-10 MIN



SI / JA



Panecillo con amapola

Panecillo triguero, redondo y crujiente, con tajo en rosetón, recubierto de semillas de amapola.

Mohnbrötchen

Rundes, knuspriges Weizenbrötchen mit sternförmigem Ausbund, dekorativ mit Mohn bestreut.

REF. 33252 • COD. ART. 010210



Panes alemanes

Deutsches Brot

Pan Vollkornbrot

Delicioso pan elaborado con mezcla de harinas integrales y de centeno. La superficie está recubierta con copos de centeno.

Vollkornbrot

Köstliches Brot aus Vollkorn- und Roggenmehl hergestellt. Die Oberfläche wird mit Roggenkörnern bedeckt.

REF. 14306 • COD. ART. 104073

**Pan Landbrot**

Pan mezcla de centeno de corteza aromática y miga clara. Un pan jugoso y de fácil digestión. Elaborado con masa madre natural.

Landbrot

Ein helles Roggenmischbrot mit aromatischer Kruste und mild-säuerlichem Geschmack. Hergestellt mit 3-Stufen-Natursauerteig.

REF. 14004 • COD. ART. 0104072



Pan del granjero

Delicioso pan triguero de miga esponjosa y corteza particularmente crujiente.

Bauernkloben

Lockerer Weizenbrot mit einer zarten Krume und einer besonders röschen Kruste.

REF. 15001 • COD. ART. 0104009



500 G	6	150 MIN	175°	15-18 MIN	SI / JA
-------	---	---------	------	-----------	---------

Pan de centeno

Hecho a mano. Tiene un extraordinario sabor. 90% de centeno y 10% de trigo. Elaborado con masa madre natural. Su recia corteza esconde una miga deliciosa.

Ur - Roggen

Handgemachtes Roggenbrot besonders kräftig im Geschmack. Besteht zu 90% aus Roggen - und 10% aus Weizenmehl. Mit 3 -Stufen - Natursauerteig hergestellt.

REF. 11602 • COD. ART. 0104025



1.000 G	6	150 MIN	180°	15-18 MIN	SI / JA
---------	---	---------	------	-----------	---------



Pan de Chia con Psyllium

Pan con forma ovalada, cubierto con semillas de chía y sésamo.

Chiabrot mit Flohsamen

Ovales Brot mit Chia- und Flohsamenschalen bedeckt.

REF.13606 • COD. ART. 104071



600 G	10	150 MIN	200°	15-18 MIN	SI / JA
-------	----	---------	------	-----------	---------

Pan del país

Pan mezcla de centeno de corteza aromática y miga clara. Un pan jugoso y de fácil digestión. Elaborado con masa madre natural.

Roggenmisch / Landbrot

Ein helles Roggenmischbrot mit aromatischer Kruste und mild-säuerlichem Geschmack. Hergestellt mit 3-Stufen-Natursauerteig.

REF. 11801 • COD. ART. 0104052



500 G	8	150 MIN	180°	15-18 MIN	SI / JA
-------	---	---------	------	-----------	---------

Pan de trigo y cereales

Sabroso y tierno pan de impresionante sabor y alto contenido en fibra. Está elaborado con masa madre natural.

Saat und Korn

Lockerer, saftiges Weizenmischbrot mit kräftigem Geschmack und vielen Ballaststoffen, hergestellt mit 3-Stufen-Natursauerteig.



REF. 13602 • COD. ART. 0104018



Pan de espelta

Pan tradicional rústico con un 30% de harina de espelta y un 15% de harina de centeno, junto con pipas de girasol y grano de espelta triturado.

Dinkelbrot

Dieses rustikale Dinkelmischbrot bietet traditionellen Brotgenuss. Mit 30% Dinkelvollkornmehl, 15% Roggenmehl, Sonnenblumenkernen und Dinkelvollkornschrot.



REF. 13604 • COD. ART. 0104042



Artisan Ruchbrot

Pan elaborado con harina de trigo y masa madre de centeno.

Artisan Ruchbrot

Rustikales Brot aus Weizenmehl und Roggensauerteig hergestellt.



REF.19611 • COD. ART. 104070



Pan "Wellness Eiweissbrot"

Una mezcla de soja y trigo. Más proteínas, menos hidratos de carbono. Delicioso, con un toque especial. Siempre un placer, sea dulce o salado.

Wellness Eiweissbrot

Soja-Weizen-Mischbrot - mehr Eiweiss, weniger Kohlenhydrate! Viel Gutes in einem Laib. Immer ein Genuss ob süss oder salzig.



REF. 14805 • COD. ART. 0104051



Pan dulce de leche con pasas

Sabrosa y dulce miga con jugosas pasas. Enriquecido con mantequilla y una mano de huevo que le da su dorado aspecto. Un gusto al paladar.

Rosinenbrot

Leckeres Milchbrot mit Butter und Rosinen. Mit Ei bestrichen – für einen besonders appetitlichen Glanz.

REF. 15501 • COD. ART. 0104011



Pan rústico de centeno

Un pan de centeno, con solo un 10% de trigo, muy fino al paladar. Elaborado con masa madre natural.

Roggenkrustenbrot

Dieses Roggenbrot ist mit nur 10% Weizenanteil und 3-Stufen-Natursauerteig hergestellt. Kräftig im Geschmack, hält lange frisch.

REF. 11802 • COD. ART. 0104053



Pan Selva Negra

Sabroso y aromático pan de centeno con granos de espelta enteros, elaborado con masa madre natural. Se mantiene fresco largo tiempo.

Klosterbrot

Aromatisches, bekömmliches und herzhaftes Roggenmischbrot mit ganzen Dinkelkörnern. Hergestellt mit 3- Stufen-Natursauerteig.

REF. 12651 • COD. ART. 0104014



Pan con semillas de calabaza

Su cuerpo de trigo mezclado está cubierto de pepitas de calabaza y un 30% en peso de semillas de soja, sésamo y linaza.

Juniorbrot

Weizenmischbrot mit Kürbiskernen bestreut, mit einem Saatenanteil von 30 %, bestehend aus Sojakernen, Sesam und Leinsamen.

REF. 13605/13305 • COD. ART. 0104031/0104007



Pan multicereal

Ligero y sabroso pan de trigo con un alto contenido de fibra. Está elaborado con masa madre natural.

Schrot und Korn

Ein lockeres, saftiges Weizenmischbrot mit kräftigem Geschmack und vielen Ballaststoffen, hergestellt mit 3-Stufen-Natursauerteig.

REF. 13304 • COD. ART. 0104010



Pan multicereal con malta

Un sustancioso pan de mezcla de trigo con pipas de girasol, cebada de soja, linaza, sésamo, copos de avena y malta tostada.

Malzmehrkornbrot

Ein kräftiges Weizenmischbrot mit Sonnenblumenkernen, Sojaschrot, Leinsaat, Sesam, Haferflocken und einer Zugabe von Röstmalz.

REF. 13311/13603 • COD. ART. 0104012/0104020



Pan de puro centeno 100%

De intenso sabor y prolongada conservación.
Elaborado con masa madre natural.

Roggenbrot

Kräftig im Geschmack und langer Frische.

REF. 11652 • COD. ART. 0104013



Pan de centeno girasol 93,3% integral

Un espléndido pan integral con un contenido del 52% de harina de espelta y 48% de harina de centeno. Elaborado con masa madre natural.

Rusti Vollkorn

Ein dunkles Roggenmischbrot der Sonderklasse aus Dinkelvollkornmehl 52% und Roggenmehl 48%.
Hergestellt mit 3-Stufen-Natursauerteig.

REF. 13001 • COD. ART. 0104004



Pan "Friesenkruste"

Pan de centeno con un 10% de semillas de girasol y un 7% de espelta. Una delicia para el paladar.

Friesenkruste

Roggenbrot mit 7% Dinkelanteil und 10% Sonnenblumenkernen. Ein Genuss für den Gaumen.

REF. 13306 • COD. ART. 0104029



Pan "Champagner - Kruste"

Pan elaborado con mezcla de trigo y centeno, con un 74% de su contenido en semillas lo convierte en una experiencia única por su peculiar sabor.

Champagner - Kruste

Dieses Brot ist der "Champagner" unter den Roggenmischbroten. Der hohe Saatenanteil von über 74% macht dieses Brot mit seiner einzigartigen Würze zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis.

REF. 13303 • COD. ART. 0104041



Laugengebäck

Laugengebäck

"Laugstange"

Exquisito, crujiente y siempre sabroso bollo de bicarbonato en forma de pequeña baguette. Ideal para rellenar con tantos ingredientes como imaginación se tenga.

Laugstange

Knusprige, optisch ansprechende Laugstange. Ofenfrisch ein wahrer Genuss – entweder delikater belegt oder pur. Nach Belieben mit Salz bestreuen.

REF. 93012 • COD. ART. 0110010



Rosquilla "Brezel" cruda

Exquisita, crujiente y siempre sabrosa rosquilla. Clásica entre los típicos bollos de bicarbonato. El artículo se suministra crudo.

Laugbrezel

Leckere Laugbrezel mit Schnitt, gelingt mit dem vorgegarten Teigling immer. Mit Salz zum Bestreuen.

REF. 93013 • COD. ART. 0110009



LÍNEA MEDITERRÁNEA

MEDITERRANES BROT



Pan mediterráneo

Pan rústico que destaca por su miga vaporosa, un sabroso aroma y su larga frescura.

Mediterrane Brotstange

Diese Brotspezialität besticht durch extrem grosse Porung, das kräftige Aroma und die lange Frische.

REF. 16431 • COD. ART. 0104069



Pan mediterráneo de aceitunas

Pan mediterráneo con sabrosas aceitunas verdes, un placer para cualquier paladar.

Mediterrane Olivenbrotstange

Ein längliches rustikales Weizenbrot, angereichert mit aromatischen Oliven. Ideal für hohe gastronomische Ansprüche.

REF. 16433 / 16403 • COD. ART. 0104067 / 104050



Pan mediterráneo de tomate

Un pan largo, rústico, tipo chapata, con trozos de tomate, especial para la hostelería de alta gama.

Mediterrane Tomatenbrotstange

Rustikales Weizenbrot in länglicher Form, angereichert mit getrockneten Tomaten. Ideal für gehobene gastronomische Ansprüche.

REF. 16411 • COD. ART. 0104048



Pan mediterráneo con nueces

Pan de miga vaporosa y sabroso aroma con un 8% de avellana y 8% de nuez.

Mediterrane Nussbrotstange

Diese Brotspezialität besticht durch extrem grosse Porung und kräftiges Aroma. Angereichert mit jeweils 8% Walnüssen und Haselnüssen.

REF. 16410 • COD. ART. 0104047



Pan mediterráneo rústico

Pan de miga vaporosa y sabroso aroma derivado de pipas de girasol, sésamo y linaza. Todo un placer.

Mediterrane Brotstange Rustikale

Diese Brotspezialität besticht durch extrem grosse Porung, kräftiges Aroma und der Zugabe von Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Sesam.

REF. 16432 • COD. ART. 0104068



Pan mediterráneo griego

Pan de miga vaporosa y sabroso aroma con un 8% de queso blanco, 8% de pimienta y 4% de guindilla.

Mediterrane Brotstange Griechischer Art

Diese Brotspezialität besticht durch grosse Porung und kräftiges Aroma. Angereichert mit 8% Weißkäse, 8% Paprika und 4% Peperoni.

REF. 16413 • COD. ART. 0104049





¡Apúntate al reto del superfood!

Catalogamos de superalimento a aquel que reúne una serie de características en su elaboración, destacando las propiedades y cualidades de sus ingredientes, las cuales tienen un poderoso efecto sobre la salud.

Ricos en vitaminas, fitonutrientes, ácidos grasos omega 3, minerales y antioxidantes están presentes en ingredientes tan dispares como quinoa, centeno, cúrcuma, espelta, lino, té verde, jengibre, ruibarbo, chía, nueces, sésamo, avena, zanahoria, calabaza... Todos ellos forman parte de nuestros panes.

Steig ein in das Erlebnis Superfood!

Superfood und die Wichtigkeit nährstoffreiche Lebensmittel zu konsumieren. Als Superfood werden alljene Lebensmittel gelistet, die eine Varietät an Herstellungsmerkmalen aufweisen, immer mit besonderem Augenmerk auf die Eigenheiten und Qualitäten ihrer Zutaten, welche einen gewaltigen Effekt auf die Gesundheit haben. Zutaten wie Quinoa, Roggen, Dinkel, Flachs, Grüner Tee, Ingwer, Ananas, Rhababer, Chiasamen, Zwiebel, Nüsse, Sesam, Hafer, Apfel, Karotte, Kürbis, Kurkuma... Sie alle sind reich an Vitaminen, Sekundären Pflanzenstoffen, Speisefettsäuren, Omega3, Mineralien und Antioxidantien... Sie alle sind Teil unserer Backwaren.

ESPECIAL RESTAURACIÓN

FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Pan Mehrkorn precortado

Delicioso pan elaborado con harina de trigo, harina de centeno y mezcla de varias semillas. ¡Pruébalo!

Mehrkornbrot geschnitten

Leckeres Brot aus Roggen- und Weizenmehl und einer Saatenmischung hergestellt. Einfach probieren!

REF. 17705 • COD. ART. 105015



Pan Weissbrot precortado

Nuevo pan blanco elaborado con trigo, centeno y cebada. Práctico formato para la hostelería. ¡Delicioso!

Weissbrot geschnitten

Nues Weißbrot aus Weizen, Roggen und Gersten hergestellt. Praktische Form für Hotellerie. Köstlich!

REF. 17706 • COD. ART. 105016



Surtido 4 panecillos

Surtido de 4 panecillos elaborados con harina de trigo, centeno, linaza, sésamo, pipas de girasol y copos de avena.

4-Brötchen-Sortiment

Sortiment 4 Brötchen aus Weizenmehl, Lein, Sesam, Sonnenblumkernen und Haferflocken hergestellt.

REF. 5215 • COD. ART. 7702004



83 G	100	NO / NEIN	190°	12-15 MIN	SI / JA
------	-----	-----------	------	-----------	---------

Surtido 5 minipanecillos

Surtido mini panecillos, 5 variedades: pipas de girasol, panecillo de malta, panecillo crujiente, panecillo “Kutscher”, panecillo de cebolla.

Minibrötchen-Mix (5 Sorten)

Minibrötchen-Mix 5 Sorten: Sonnenblumkerne, Malz, Knusprige Kruste, “Kutscher” und Zwiebel.

REF. 85444 • COD. ART. 7702002



35 G	175	NO / NEIN	200°	10-15 MIN	SI / JA
------	-----	-----------	------	-----------	---------

Surtido minipanecillos mediterráneos

¡Una variación de 6 minis diferentes de alta gama! Con tomate, nuez, aceitunas, tipo griego, rústico y trigo. Disfrute de la variedad.

Brotkonfekt

Traditionelle Minis in verschiedenen Sorten, hell, rustikal, Tomate, Olive, Nuss und griechische Art. Geniessen Sie die Vielfalt.

REF. 32015 • COD. ART. 0102029



30 G	180	NO / NEIN	200°/220°	6 MIN	SI / JA
------	-----	-----------	-----------	-------	---------

Mini chapata

Gracias a su doble fermentación se consigue potenciar su aroma, sabor y frescura durante más tiempo después del horneado.

Mini Ciabatta

Durch die doppelte Gärung wird sein Aroma verstärkt. Geschmack und Frische halten länger nach dem Backen.

REF. C139A • COD. ART. 3701043



43 G	100	20 MIN	200°	5 MIN	NO / NEIN
------	-----	--------	------	-------	-----------



Bocatín Olivas Mini

Barrita de olivas alveolada de doble fermentación, aceite de oliva virgen y masa madre de centeno. Sabor y aroma intenso con una corteza crujiente.

Mini-Baguettebrötchen mit Oliven

Mini-Baguettebrötchen mit Oliven, hergestellt aus Natursauerteig und nativem Olivenöl. Kräftig im Geschmack und mit knuspriger Kruste.

REF. 1106008 • COD. ART. 7901007



Bocatín Cereales Mini

Barrita muy alveolada, de miga oscura, gran aroma y cereales dentro y en la crujiente corteza. Masa madre de centeno y doble fermentación.

Mini-Baguettebrötchen mit Körnern

Mini-Baguettebrötchen mit Körnern, hergestellt aus Natursauerteig. Markant im Geschmack, mit einer dunklen Krume und knuspriger Kruste.

REF. 1106028 • COD. ART. 7901008



Rombo 75 g

Pan precocido de forma rombo y con una corteza enharinada y crujiente.

Rombo 75 Gr

Vorgebackenes Brot in Rautenform mit knuspriger und mit Mehl bestreuter Kruste.

REF. C815A • COD. ART. 3701041



Mini rombo

Panecillo en forma de rombo con aspecto semi-rústico. Para comer solo o acompañar un buen plato.

Mini Rombo

Rautenförmiges Brötchen mit semi-rustikalem Aussehen. Ein wahrer Genuss - pur oder als Beilage.

REF. C136A • COD. ART. 3701042



Bagel de sésamo

Panecillo de harina de trigo y centeno característico por su peculiar forma con un agujero en el centro. Precocido, con semillas de sésamo, su gusto es incomparable.

Sesambagel

Bagel aus Weizenmehl und Roggen hergestellt. Er zeichnet sich durch seine unverwechselbare Form mit einem Loch in der Mitte aus. Mit Sesamkernen bestreut, bereits vorgebacken. Ein exquisiter Genuss!

REF. 25260001 • COD. ART. 5914001



1/2 Gourmetini de cereales

Una barrita muy alveolada, de miga oscura, aroma pronunciado y cereales tanto dentro de la masa como en la crujiente corteza. Masa madre de centeno y doble fermentación.

1/2 Körner-Gourmetini

Halbes Körner-Baguette mit dunkler Krume und vollem Aroma. Es wird aus Roggensauerteig mit doppelter Gärung hergestellt.

REF. 1106021 • COD. ART. 7901002



1/2 Gourmetini de olivas

Barrita de olivas alveolada de doble fermentación, aceite de oliva virgen y masa madre de centeno. Sabor y aroma intenso con una corteza crujiente.

1/2 Oliven- Gourmetini

Halbes Baguette aus Oliven, nativem Olivenöl und Roggensauerteig hergestellt. Sehr knusprig!

REF. 1106025 • COD. ART. 7901003



Pan de hamburguesa y Hot Dog

Hamburger Brot & Hot Dog

Hot Dog

Nuevo pan para hot dogs elaborado con masa madre de centeno y harina de trigo.

Hot Dog

Neues Hot Dog-Brot aus Weizenmehl und Roggensauerteig hergestellt.

REF. 30100002 • COD. ART. 1601002



Burger Potato Rolls

Nuevo pan de hamburguesa elaborado con harina de trigo y con harina de patata. Muy jugoso. ¡Pruébalo!

Burger Potato Rolls

Nues Hamburgerbrot aus Weizen- und Kartoffelmehl hergestellt. Sehr saftig. Einfach probieren!

REF. 30090019 • COD. ART. 1601001



Pan hamburguesa artesano con sésamo precortado

Delicioso pan horneado en horno de piedra, elaborado con harina de trigo y semillas de sésamo.

Handwerklich hergestelltes Burger-Brot mit Sesam (geschnitten)

Köstliches Burger-Brot im Steinofen gebacken und aus Weizenmehl und Sesamsamen hergestellt.

REF. 50000081 • COD. ART. 5901002



Pan Hamburguesa artesana con sésamo

Un delicioso pan de hamburguesa artesana recubierto con semillas de sésamo.

Handwerklich hergestelltes Burgerbrot mit Sesam

Köstliches Burger-Brot im Steinofen gebacken und aus Weizenmehl und Sesamsamen hergestellt.

REF.PAT051 • COD. ART. 1401001



Mini hamburguesa artesana con sésamo

Un delicioso pan de hamburguesa artesana recubierto con semillas de sésamo en formato miniatura.

Mini Hamburger-Brötchen mit Sesam

Köstliches handgebackene Burger-Brot mit Sesamsamen im Mini-Format.

REF.PAT052 • COD. ART. 1401002



Burger cortada

Esponjoso pan de hamburguesa al estilo "brioche".
Suave y ligero, pero firme.
Ya cortado para su rápido uso.

Burgerbrot (geschnitten)

Weiches Brioche-Burger-Brötchen - leicht, aber gleichzeitig kräftig. Bereits geschnitten, nach dem Auftauen fertig zum Verzehr.

REF.A151400 • COD. ART. 7201012



Pan cortado

Geschnittenes Brot

Pan cortado Landbrot

Un delicioso pan de mezcla de centeno cortado, listo para descongelar y consumir. Producto cortado.

Landbrot Retail

Helles Roggenmischbrot mit mild-säuerlichem Geschmack. Fertig geschnitten und nach dem Auftauen verzehrfertig.

REF. 19002 • COD. ART. 0105012



Pan cortado Friesenkruste

Un delicioso pan de centeno con semillas de girasol y espelta, listo para descongelar y consumir. Producto cortado.

Friesenkruste Retail

Roggenbrot mit Sonnenblumenkernen und Dinkel. Fertig geschnitten und nach dem Auftauen verzehrfertig.

REF. 19301 • COD. ART. 0105013



Pan cortado Malzkorn

Un delicioso pan de mezcla de trigo con malta. Producto cortado y listo para consumir.

Malzkornbrot Retail

Kräftiges Weizenmischbrot mit Röstmalz. Fertig geschnitten und nach dem Auftauen verzehrfertig.

REF. 19302 • COD. ART. 0105014



LÍNEA GOURMET

GOURMET LINIE



Pintxo gourmet

Bollo de corteza crujiente y miga suave elaborado con harinas blancas. Ideal para la restauración. ¡Descongelar y listo para consumir!

Gourmet Pintxo

*Knusprige Kruste und weiche Krume.
Weizenbrötchen für die Gastronomie geeignet.
Einfach auftauen und genießen!*

REF.P132E • COD. ART. 3701069



55 G



130



30 MIN



NO / NEIN



NO / NEIN



NO / NEIN



Viena gourmet

De miga tierna y corteza suave, para un sinfín de utilidades.

Wiener Gourmet

Baguette-Brötchen mit softer Krume und feiner Kruste. Ideal für leckere Snackideen.

REF.P121B • COD. ART. 3701056

**Barra gourmet**

Una fantástica Barra Gourmet de corteza crujiente, suave miga blanca y muy fina al paladar.

Gourmet Brotstange

Schmackhafte Brotstange mit knuspriger Kruste und leichter Krume. Fein für jeden Gaumen.

REF.P707L • COD. ART. 3701063

**Baguette Plus Gourmet**

Pan de aspecto semi-rústico ligeramente enharinado, de corteza crujiente, miga abierta y de característico sabor.

Plus Gourmet Baguette

Baguette mit rustikalem Aussehen, knuspriger Kruste und Mehl gestreut. Ein besonderer Geschmack.

REF.P708K • COD. ART. 3701065



PANES RÚSTICOS

RUSTIKALES BROT



Barra celta

Crujiente barra elaborada con harina de trigo y masa madre de centeno.

Rustikales Baguette

Knuspriges Baguette aus Weizenmehl und Roggensauerteig hergestellt.

REF. C113D • COD. ART. 3701064



Pan Okin 1994

Pan como recién salido del horno de leña, con todo el sabor del hogar.

Holzofen Stangenbrot

Knuspriges Stangenbrot aus dem Holzofen, ein Genuss für jeden Geschmack.

REF. C407F • COD. ART. 3701053



Baguette de cebolla premium

Elaborada con mezcla de harinas de trigo y centeno con cebolla deshidratada. Un auténtico placer para el paladar.

Premium Zwiebelbaguette

Aus Weizenmischmehl und Röstzwiebeln hergestelltes Baguette. Authentischer Geschmack für den Gaumen.

REF. 16006 • COD. ART. 0103009

**Koskor**

Barra de pan de aspecto muy rústico terminado en punta. Requiere de un horneado final con el que adquiere un crujiente delicioso.

Baguette Koskor

Rustikales Baguette, durch kurzes Aufbacken wird es besonders knusprig.

REF. P133A • COD. ART. 370105

**Chapata**

Pan ligero con corteza muy crujiente. Ideal para un buen y delicioso bocadillo.

Ciabatta

Luftig leichtes Brot mit sehr knuspriger Kruste. Ein Muss für ein lecker belegtes Brot.

REF. C100C • COD. ART. 3701055



PANES INTEGRALES

VOLLKORNBROT



Pan semillas

Barra de pan con doble fermentación con diferentes cereales y semillas en su interior. Harinas de trigo, trigo malteado, avena integral, semillas de lino, pipas de girasol y masa madre de centeno.

Samenbrot

Schmackhafte Brotstange durch doppelte Gärung und aus Weizenmehl, Malzweizen und Hafer hergestellt. Die Oberfläche ist mit Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkernen bestreut.



REF. P460A • COD. ART. 3701039



Baguette semillas 280 g

Pan con doble fermentación, con corteza crujiente terminada en punta, con un ligero topping de semillas.

Samen-Baguette 280 Gr

Durch einen doppelten Gärungsprozess hergestelltes Baguette. Knusprige Kruste mit einer spitzer Form. Alles mit Samen bedeckt!



REF. Q205B • COD. ART. 3701066



Barra integral 100%

Barra elaborada con harina 100% integral

100% Vollkorn-Baguette

Köstliches Baguette aus 100% Vollkornmehl!

REF.C843A • COD. ART. 3701060



BOCATAS

BELEGTE BRÖTCHEN



Baguetina semillas

Baguetina elaborada con un proceso de doble fermentación a base de harinas de trigo, trigo malteado y avena integral, con un ligero topping de semillas de lino, girasol y sésamo.

Kleines Samen-Baguette

Baguette durch doppelten Fermentierungsprozess und aus Weizenmehl, Malzweizen und Hafer hergestellt. Die Oberfläche ist mit Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkernen bestreut.

REF. Q203A • COD. ART. 3701038



150 G



50



20 MIN



220°



16 MIN



NO / NEIN



VEGAN FRIENDLY



CLEAN LABEL



SUPER FOOD



NO ARTIFICIAL SWEETENERS



Rombo bocata

Panecillo en forma de rombo con aspecto semi-rústico. Para comer solo o acompañar un buen plato.

Rombo Bocata

Rautenförmiges Brötchen mit semi-rustikalem Aussehen. Ideal als Beilage zu vielen Gerichten oder einfach pur genießen.

REF. C130A • COD. ART. 3701016

**Koskor 150 g**

Barra de pan de aspecto muy rústico terminado en punta. Requiere de un horneado final con el que adquiere un crujiente delicioso.

Baguette Koskor 150 Gr

Rustikales Baguette, durch kurzes Aufbacken wird es besonders knusprig.

REF. P136A • COD. ART. 3701067

**Bocata Gourmet**

Una barrita gourmet de corteza crujiente y suave miga blanca. Indispensable para los mejores bocadillos.

Kleine Weissbrotstange Gourmet

Eine kleine klassische Weissbrotstange mit knuspriger Kruste und feiner weissen Krume, unentbehrlich für ein schmackhaft belegtes Brot.

REF. P112C • COD. ART. 3701003



PAN DE CRISTAL

KRISTALLBROT



Pan de cristal diamante

Pan de corteza muy fina y crujiente, miga muy ligera y poco densa, casi inexistente, alveolos de gran tamaño y sabor neutro y suave.

Kristallbrot Diamante

Helles Weizenmehlbrot mit einer sehr dünnen und knusprigen Kruste, einer grossporigen weichen Krume und neutralem Geschmack.

REF. DA28 • COD. ART. 5101001



Pan de cristal

El neutro sabor de este pan potencia los matices de cualquier alimento que le añadas; aceite de oliva, patés, anchoas y tantos otros.

Kristallbrot

Der neutrale Geschmack macht von diesem Brot der beste Begleiter für ein intensives Olivenöl, Pastete, Anchovis, etc.

REF. CR19 • COD. ART. 5101006



SIN GLUTEN

GLUTEN-FREI



Panecillo sin gluten

Panecillo sin gluten. Apto para celíacos.

Glutenfreies Brötchen

Glutenfreies Brötchen aus Reismehl hergestellt.
Für Zöliakie-Betroffene.

REF.795 • COD. ART. 1510001



Baguettina sin gluten

Baguettina de calidad superior sin gluten.
Apto para celíacos.


Glutenfreie Baguette

Glutenfreie Baguette aus Reismehl und
Kartoffeleiweiß hergestellt. Für Zöliakie-
Betroffene.

REF.1510003 • COD. ART. 796







SWEET & CRISPY

KLEIN GEBÄCK

CROISSANTS & PAIN AU CHOCOLAT.....	38
CROISSANTS & PAIN AU CHOCOLAT	
ESPECIAL RESTAURACIÓN	41
FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE	
MASAS HOJALDRADAS.....	43
BLÄTTERTEIG	
MASAS SECAS.....	46
TEEGEBÄCK	
MUFFIN	48
MUFFIN	
BACKNNUT'S Y BERLINAS.....	50
BERLINER & BACKNNUT'S	

*Backwaren
Gourmet*

CROISSANTS Y PAIN AU CHOCOLAT

CROISSANTS & PAIN AU CHOCOLAT



Croissant MTQ cocido 65 g

*Nuevo y sabroso croissant de mantequilla cocido.
¡Listo para servir!*

Buttercroissant 65 Gr

*Neues und leckeres Buttercroissant. Einfach fertig
zum Verzehr!*

REF. 2708015 • COD. ART. 53126



65 G



36



25 MIN



180°



4 MIN



NO / NEIN

Croissant cereales

*Croissant de mantequilla con una deliciosa
mezcla de cereales (trigo, espelta, centeno...) y
recubierto con semillas de lino y girasol.*

Mehrkorncroissant

*Buttercroissant aus einer Körnermischung
(Weizen, Dinkel, Roggen...) hergestellt.
Die Oberfläche wird mit Leinsamen und
Sonnenblumkernen bedeckt.*

REF. 61632 • COD. ART. 1308004



80 G



55



30 MIN



170°



17 MIN



-

Pain chocolat

Delicioso Pain au chocolat elaborado con mantequilla y con relleno de chocolate negro.

Pain chocolat

Leckeres Pain au Chocolat aus Butter hergestellt und mit schwarzer Schokolade gefüllt.

REF. 61627 • COD. ART. 1308006

**Napolitana chocolate**

Deliciosas laminas de masa hojaldrada enrolladas rellenas de crema de chocolate.

Pain au Chocolat

Köstliche gerollten Blätterteig-Schichten mit einer flüssigen Schokofüllung

REF.4005 • COD. ART. 1508002

**Croissant curvo con mantequilla**

Hecho con un toque de mantequilla, una delicia para el paladar.

Buttercroissant

Blättriger Buttercroissant, zergeht auf der Zunge. Ein Genuss.

REF. 95034 • COD. ART. 108026

**Croissant relleno de mazapán**

Auténtico croissant de mantequilla, relleno de mazapán y adornado con almendras laminadas.

Marzipan-Butter-Croissant

Buttercroissant gefüllt mit Marzipan, bestreut mit Mandelblättchen.

REF. 95040 • COD. ART. 108030



Croissant relleno de crema de avellana

Auténtico croissant de mantequilla. Relleno de crema de avellana y cubierto con avellana picada.

Nuss-Nougat-Croissant

Blättriges Buttercroissant, gefüllt mit zartschmelzender Nuss-Nougatcreme, bestreut mit gehackten Haselnüssen.

REF. 95039 • COD. ART. 108029



Croissant Mantequilla

Delicioso croissant de mantequilla con forma alargada. Ideal a cualquier hora.

Buttercroissant

Schmackhaftes Buttercroissant in länglicher Form. Lecker zu jeder Zeit!

REF. 61625 • COD. ART. 1308002



Mini Surtido

Mini croissant de 25gr con 24% de mantequilla, mini pain au chocolat de 25gr de 22% de mantequilla y mini caracola con pasas de 30gr con 13,5% de mantequilla.

Mini Butterplunder Mix

Mini-Croissant (24% Butteranteil), Mini-Pain au chocolat (22% Butteranteil) und Mini-Schnecke mit Rosinen (13,5% Butteranteil)

REF. S2454 • COD. ART. 8408005



Mini Pain chocolat

Pain au chocolat elaborado con mantequilla y con un 14% de chocolate negro. Tamaño ideal para la restauración y hostelería.

Mini Pain chocolat

Dieses aus Butter hergestellte Pain au Chocolat wird mit 14% Schokolade gefüllt. Ideale Größe für die Gastronomie!

REF. 61637 • COD. ART. 1308005



ESPECIAL RESTAURACIÓN

FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Mini Croissant Mantequilla 24%

Mini croissant con un 24% de mantequilla. Su tamaño y peso lo hacen un producto ideal para la restauración.

Mini Buttercroissant (24%)

Mini Croissant aus Butter (24%) hergestellt. Perfekte Größe und perfektes Gewicht für die Gastronomie!

REF.402918 • COD. ART. 5308009



Mini croissant

Mini croissant. Su tamaño y peso lo hacen un producto ideal para la restauración.

Mini croissant

Mini Buttercroissant. Ideales Gewicht und optimale Größe für Gastronomie!

REF.61639 • COD. ART. 1308001



Mini napolitana chocolate

Mini Napolitana con un sabroso relleno de chocolate. Ideal para la restauración.

Mini Pain au Chocolat

Mini Pain au Chocolat mit einer saftigen Schokofüllung. Optimal für die Gastronomie.

REF.3043 • COD. ART. 1508003



30 G



182



20 MIN



170°/180°



18 MIN



-

Surtido mini danesas

Surtido mini de pasteles elaborados al estilo danés. Harán las delicias de muchos.

Plunderteilchen Mix

Auswahl an fünf verschiedenen Plunderteilchen. Für die anspruchvollsten Feinschmecker

REF. 420103 • COD. ART. 5208019



42 G



120



NO / NEIN



190°



20 MIN



NO / NEIN

Mini Doony's

Surtido mini Doony's de varios sabores: glaseado blanco con fideos multicolor, base de cacao con trozos de chocolate negro y glaseado rosa con perlas de azúcar y fresa.

Mini Doony's

Bunte Auswahl an Mini-Doony's: Mini-Doony mit weißer Glasur und bunten Streuseln, Mini-Kakao-Doony mit Schokostückchen und Mini-Erdbeer-Doony mit Zuckerperlen bestreut. Nach dem Auftauen fertig zum Verzehr!

REF. 46620 • COD. ART. 2708011



22 G



90



30-60 MIN



-



-



-



MASAS HOJALDRADAS

BLÄTTERTEIG



Johannisbeer-Streuseltaler

Galleta maxi. Hecha de masa de harina trigo y levadura con mantequilla. Cubierta de deliciosa grosella.

Johannisbeer-Streuseltaler

Streuseltaler aus lockerem Butterhefeteig mit knackigen Streuseln und fruchtigen Johannisbeeren sorgen für besonderen Genuss.



REF. 51644 • COD. ART. 108041



Pañuelo de manzana

Crujiente pastel de hojaldre con relleno de manzana. El artículo se suministra sin hornear.

Apfeltasche

Blätterteigtasche mit einer fruchtigen Apfelfüllung - ungebacken.



REF. 11711 • COD. ART. 108003



"Franzbrötchen"

Típico pastel del norte de Alemania, de pastelería danesa, espolvoreado con azúcar y canela.

Franzbrötchen

Eine besonders leckere Backspezialität. Ein optisch ansprechendes Plunderteiggebäck mit Zimtzucker bestreut.

REF. 51801 • COD. ART. 108038

**Mariposa de amapola**

Ligera masa tipo danesa rellena de amapola en forma de mariposa, decorada con azúcar glacé.

Mohnschmetterling

Leckeres Plundergebäck mit Mohnfüllung und Zuckerglasur.

REF. 51821 • COD. ART. 108039

**Corona de crema**

Deliciosa corona de masa dulce rellena con crema pastelera y decorada con azúcar glacé.

Creme Plunder

Lecker süßes Plundergebäck mit Cremefüllung und mit Zuckerglasur dekoriert.

REF. 5757 • COD. ART. 5908003

**Corona de manzana**

Deliciosa corona de masa dulce rellena con manzana y decorada con azúcar glacé.

Apfel Plunder

Lecker süßes Plundergebäck mit Äpfeln gefüllt und mit Zuckerglasur dekoriert.

REF. 6095 • COD. ART. 5908004



Lazo con pudín

Lazo de masa hojaldrada, con un apetecible relleno de pudín de vainilla.

Puddingbrezel

Plundergebäck mit zwei leckeren großen Tupfen Vanillepudding.

REF. 51841 • COD. ART. 108040



Hoy en día el consumidor tiene que gestionar su alimentación de una manera inteligente, sana y responsable. En BG apostamos por la salud y la innovación, términos que hoy forman parte de lo que llamamos "CLEAN LABEL", traducido como etiqueta limpia. Tener la etiqueta "Clean Label" en los productos significa reunir dos premisas básicas: NO CONTENER INGREDIENTES ARTIFICIALES, NI ADITIVOS, Y TENER UNA ETIQUETA DE FÁCIL LECTURA Y COMPRENSIÓN.

¿Qué pretendemos con ella?
Pretendemos fidelizar la confianza que tú puedas depositar en nosotros y nuestros productos. Al fin y al cabo todas las relaciones, incluidas las comerciales, se basan en la confianza mutua.

Bei BG setzen wir auf Gesundheit und Innovation, Eigenschaften die nun gebrauchlicher Weise unter dem Begriff des "Clean Label" (Saubere Kennzeichnung) geführt werden. Das Etikett "Clean Label" auf seinen Produkten zu führen, bedeutet zwei wichtige Grundsätze miteinander zu vereinen:

Keine künstlichen Zusatzstoffe zu beinhalten und ein übersichtliches und leicht verständliches Etikett zu führen.

Was wollen wir damit erreichen? Wir wollen damit Deine Treue gewinnen und das Vertrauen stärken, dass Du uns und unseren Produkten entgegenbringen kannst. Letzten Endes basieren alle Beziehungen, auch die geschäftlichen, auf gegenseitigem Vertrauen.



MASAS SECAS

TEEGERBÄCK



Ojo de Buey

Deliciosa galleta de masa quebrada con escudillado de mazapán y mermelada de frutos rojos. Una galleta para los más golosos.

Ochsenauge

Mürbteiggebäck mit einer Marzipan-Makronenmasse verfeinert und mit einer leckeren Mehrfruchtconfiture veredelt.

REF. 53743 • COD. ART. 108043



Herradura de Almendra

Crujiente mazapán espolvoreado con almendra laminada y puntas bañadas de chocolate. En forma de herradura de la suerte. ¡Suerte para quien la coma!

Mandelhörnchen

Halbrundes Marzipangebäck mit gehobelten Mandeln verziert, Enden in Zartbitter-Kuvertüre getaucht.

REF. 53708 • COD. ART. 108044



Nussecke

Triángulo con base de galleta, avellanas tostadas y bañado en chocolate negro. ¡Irresistible!

Nussecke

Mürbeteiggebäck mit einem Belag aus feiner Haselnussmasse, in Zartbitterkuvertüre getaucht. Einfach auftauen und schon ist es fertig zum Verzehr.

REF. 53724 • COD. ART. 108042



100 G



32



30 MIN



-



-



-



MUFFIN

MUFFIN



Muffin relleno frambuesa y Limón

Delicioso muffin de limon, relleno
con deliciosas frambuesas.

Producte ale

Zitronenmuffin mit köstlichen
Himbeeren gefüllt.

REF.41590 • COD. ART. 2713008



Muffin relleno manzana y canela

Delicioso muffin de manzana y
canela, relleno con caramelo.

Apfel-Zimt-Muffin

Muffin mit einer schmackvoller
Füllung aus Apfel, Zimt und Karamell.

REF.41588 • COD. ART. 2713007



Muffin relleno triple chocolate

Delicioso muffin elaborado con harina de trigo y relleno de un mix de triple chocolate. Una delicia para el paladar.

Schoko-Muffin

Muffin mit einer schmackvoller Füllung aus Apfel, Zimt und Karamell.

REF.41587 • COD. ART. 2713006

**Muffin de vainilla**

Elaborado con ingredientes naturales de la más alta calidad. Su sabor y textura crean hábito.

Vanille Muffin

Lockerer Vanilleteig mit Zutaten bester Qualität für einen echten Muffin genuss.

REF. 21230 • COD. ART. 2713001

**Muffin de chocolate**

Elaborado con chocolate e ingredientes de la más alta calidad. Su sabor y textura crean hábito.

Schoko Muffin

Lockerer Schokoladenteig mit Zutaten bester Qualität für einen echten Muffin genuss.

REF. 21231 • COD. ART. 2713002

**Muffin de arándanos**

Elaborado con ingredientes naturales de la más alta calidad, rellenos de arándanos. Su sabor y textura crean hábito.

Blaubeer Muffin

Lockerer Teig gefüllt mit Blaubeeren. Zutaten bester Qualität für einen echten Muffin genuss.

REF. 21232 • COD. ART. 2713004



BACKNNUT'S Y BERLINAS

BERLINER & BACKNNUT'S



Rosquilla Lotus Biscoff

Novedosa rosquilla de levadura con un relleno (25%) de crema de galleta Lotus Biscoff y con una cobertura blanca acompañada de Lotus Biscoff molida.

Lotus-Biscoff-Hefering

Neuer Hefering mit einer Füllung aus Lotus-Biscoff-Creme (25%) und einer weissen Kovertüre mit gehackten Lotus-Biscoff-Stückchen.

REF.48347 • COD. ART. 2708016



71 G



36



45 MIN



-



-



-

Mini berlina de crema

Jugosa berlina con un relleno de crema pastelera. Tamaño ideal para la restauración y hostelería!

Mini Creme-Berliner

Saftiger Berliner mit Creme gefüllt. Perfekte Größe für die Gastronomie!

REF.1779 • COD. ART. 1508007



25 G



70



35 MIN



-



-



-

Mini Berlina de chocolate

Jugosa berlina con un relleno de chocolate y avellanas. Tamaño ideal para la restauración y hostelería.

Mini Schoko-Berliner

Saftiger Berliner mit einer Haselnuss-Schokocreme gefüllt. Perfekte Größe für die Gastronomie!

REF.1775 • COD. ART. 1508004



**NUEVO
NEU**

**Mini berlina de frutos rojos**

Jugosa berlina con un relleno de frutos rojos. Tamaño ideal para la restauración y hostelería.

Mini Beeren-Berliner

Saftiger Berliner mit einer Beerenfüllung. Perfekte Größe für die Gastronomie!

REF.1777 • COD. ART. 1508006



**NUEVO
NEU**

**BIG Backnut's Total Sugar**

Rosquilla elaborada a base de harinas de trigo y soja. Descongelar a temperatura ambiente y lista para consumir.

BIG Backnut's Total Sugar

Backnut aus Weizen- und Sojamehl hergestellt. Einfach auftauen und genießen!

REF. 5308007 • COD. ART. 5308007

**BIG Backnut's Total Chocolate**

Rosquilla elaborada a base de harinas de trigo y soja. Bañada por una fina capa de chocolate. Descongelar a temperatura ambiente y lista para consumir.

BIG Backnut's Total Chocolate

Backnut aus Weizen- und Sojamehl hergestellt durch eine feine Schokoschicht bedeckt. Einfach auftauen und genießen!

REF. 5308006 • COD. ART. 5308006





PASTELE- RÍA

KONDI- TOREI PRO- DUKTE

TARTAS	54
TORTEN	
PLANCHAS	63
BLECHKUCHEN-SÜSS	
POSTRES INDIVIDUALES.....	68
INDIVIDUELLE DESSERTS	
SIN GLUTEN	71
GLUTEN-FREI	

*Bäckwaren
Gourmet*

TARTAS

TORTEN



Tarta de arándanos y chocolate blanco

Esta tarta es la perfecta unión entre la galleta, la frescura de los arándanos y la cremosidad del chocolate blanco. Viene decorada con virutas de chocolate blanco y arándanos rojos.

Kuchen aus Blaubeeren und weißer Schokolade

Dieser Kuchen repräsentiert die perfekte Kombination aus Keks, frischen Heidelbeeren und cremiger. Weiße-Schoko. Die Oberfläche wird mit Schokoraseln und Johannisbeeren dekoriert.

REF.47809 • COD. ART. 2706007



Tarta Cheesecake

Deliciosa tarta de queso elaborada con cremoso queso y aromática vainilla. Su deliciosa base de galleta especulos la convierte en un auténtico manjar para los más golosos.

Cheesecake

Köstlicher Kuchen aus cremigem Käse und aromatischer Vanille hergestellt. Sein Spekulatius-Keks-boden macht diesem Kuchen die beste Wahl für die Naschkatzen.

REF.81190 • COD. ART. 2706008



Tarta de zanahoria

Deliciosa tarta de zanahoria rellena y recubierta con 19,5 % de queso fresco. Decorada con trocitos de nueces.

Rüblikuchen

Köstlicher Rüblikuchen mit Frischkäse (19,5%) gefüllt und bedeckt. Die Oberfläche wird mit Nussstückchen dekoriert.

REF.47227 • COD. ART. 2706009

**Tarta de lima**

Tarta redonda rellena de una refrescante crema de lima, acabada con una cobertura de nata, precortada.

Limettenkuchen

Rundlicher Kuchen mit einer erfrischenden Limettencreme gefüllt und Sahne bedeckt. Vorgeschnitten.

REF.47294 • COD. ART. 2706010

**Tarta de manzana bretonne y almendras**

La base la forman la masa y un relleno de jugosas manzanas, decorada con almendras laminadas y azúcar en la parte superior. ¡Riquísima!

Kuchen aus Mandeln und Bretonne-Äpfeln

Boden aus Teig und Füllung aus saftigen Äpfeln. Die Oberfläche wird mit gehackten Mandeln und Zucker bestreut. Einfach lecker!

REF. 52453 • COD. ART. 2706011

**Tarta de chocolate y chocolate blanco**

Jugosa tarta rellena de chocolate blanco (19,5%) y de chocolate oscuro (21%). Una delicia para el paladar.

Kuchen mit schwarzen und weißen Schokolade

Saftiger Kuchen mit weißen und schwarzen Schokolade gefüllt. Ein Genuss für den Gaumen!

REF. 47811 • COD. ART. 2706012



Cake Red Velvet

Pastel de forma redonda rellena con una base de bizcocho "Red Velvet", recubierto con crema de queso (38,5%) y virutas de chocolate blanco. ¡Su contraste de colores no te dejará indiferente!

Red Velvet- Cake

Red-Velvet-Biskuit mit Frischkäsecreme (38,5 %) gefüllt und bestrichen. Dekoriert mit weißen Schokoraseln – ein beeindruckender Farbkontrast!

REF. 47729 • COD. ART. 2706005

**Tarta de queso dulce con albaricoque**

Clásica tarta de requesón y crema agria, con una capa abundante de medios albaricoques, glaseada con gelatina neutra.

Aprikosen-Rahmkäsekuchen

Ein Käsekuchen mit frischem Quark und Sauerrahm, reichlich bedeckt mit Aprikosenhälften und verfeinert mit Eierschneckenmasse. Der Kuchen ist mit Gelee leicht abgeglänzt.

REF. 209 • COD. ART. 506037

**Redonda Banoffee**

Bizcocho elaborado con productos naturales (plátano, leche condensada...) y siguiendo una receta casera. La superficie está decorada con una capa blanca y decorada con virutas de chocolate blanco.

Banoffeetorte

Ein aus natürlichen Produkten (Banane, Kondensmilch...) und nach traditionellem Rezept hergestellter Kuchen. Die Oberfläche wird mit einer weissen Schicht und Raspeln aus weißer Shokolade bedeckt.

REF.1 • COD. ART. 206001

**Redonda zanahoria**

Tarta de zanahoria redonda, con cobertura blanca a base de queso blanco pasteurizado, y nueces picadas.

Rüblkuchen

Rüblkuchen mit einer Schicht aus pasteurisiertem Frischkäse und gehackten Nüssen bedeckt.

REF.8 • COD. ART. 206002



Tarta de queso con grosella y frambuesa precortada

Base de una masa delicada y crujiente, con crema de yogur fresco, grosellas, frambuesas y mantequilla crujiente por encima.

Johannisbeer-Himbeer-Tarte

Auf einer feinen und knusprigen Basis liegt eine Jogurt-Creme, Johannis- und Himbeeren. Der Kuchen wird mit einer Butterschicht bedeckt.

REF.168 • COD. ART. 506067



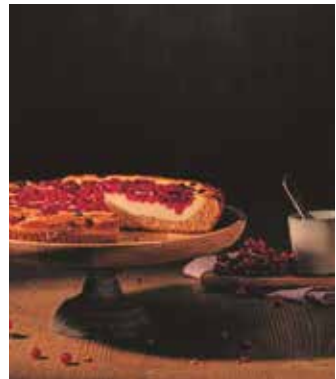
Tarta de grosella y espelta

Base esponjosa de trigo de espelta con grosellas afrutadas, nata cremosa y glaseado con gelatina.

Urkorn-Johannisbeer-Kuchen

Auf einer saftigen Basis aus Weizen und Dinkel liegen fruchtigen Johannisbeeren, cremige Sahne und Gelee.

REF.9199 • COD. ART. 506068



Tarta Sacher

La composición clásica de bizcocho de cacao con confitura de albaricoque, cubierto de chocolate.

Sachertorte

Ein Klassiker – dunkler Rührteig, gefüllt mit Aprikosenkonfitüre und mit köstlicher Schokolade überzogen. Als Dekor liegen Sacher-Schoko-Aufleger bei.

REF. 100 • COD. ART. 0506044



Tarta de queso precortada

Tarta clásica con un delicioso relleno de requesón y crema agria sobre una base de masa quebrada.

Rahmkäsekuchen, geschnitten

Mürbteigboden mit cremiger Käsemasse. Nach schwäbischer Art mit frischem Quark und Sauerrahm zubereitet.

REF. 9105 • COD. ART. 0506046



Tarta de zanahorias y avellanas

Jugoso bizcocho con zanahorias y avellanas.
Cubierto con glaseado de pasta de azúcar.
Decorada con zanahorias de mazapán.

Karotten-Nuss-Kuchen

Softige Rührmasse mit frischen Karotten und gemahlene Haselnüssen und einem Überzug aus weißer Glasur. Als Dekor liegen kleine Karotten aus Marzipan bei.

REF. 106 • COD. ART. 0506048



Cheesecake Blueberry

Deliciosa masa de mezcla de quesos y nata sobre una masa de grumos de mantequilla, cubierta con arándanos enteros.

Cheesecake Blueberry

Leckere Cheesecake-Masse mit Frischkäse und Sahne sowie Heidelbeeren auf einem feinen Teig aus Cookie-Streuseln.

REF. 205 • COD. ART. 0506045



Tarta de queso fresco con nata

Delicioso queso fresco y nata, con un toque de yogur, entre un esponjoso bizcocho. Decorado con azúcar glass.

Käse-Sahne Torte

Für heiße Sommertage! Erfrischende Käsesahne aus frischer Sahne, Quark und Joghurt liegt leicht zwischen lockeren Biskuitböden, abgedeckt mit einem Rührteigdeckel, der mit Dekorpuder bestäubt ist.

REF. 630 • COD. ART. 0506035



Tarta mimo de nuez precortada

Elaborada con delicioso bizcocho con nueces, muy húmedo. Rellena y cubierta de crema rusa, y decorada con trocitos de nueces con caramelo.

Walnusskuchen - Geschnitten

Softiger Walnussbiskuit gefüllt mit russischer Creme, mit Walnüssen und Karamell verziert.

REF. 43010 • COD. ART. 5506003



Tarta de queso fresco y frambuesa

Compuesta por un bizcocho con queso fresco y nata y otro de chocolate cubierto por frambuesas. Bordes recubiertos por granillos de almendra.

Himber-Käse-Sahnetorte

Ein üppiger Belag aus aromatischen Himbeeren und Tortenguss liegt auf dunklem Biskuitboden. Darunter köstliche Käsesahne auf hellem Biskuit- und einem Mürbteigboden. Am Rand mit gehackten Mandeln garniert.

REF. 255 • COD. ART. 0506026



Tarta de fresas precortada

Crujiente masa quebrada con una base de deliciosa crema de yogur, cubierta de medias fresas. Con guarnición de avellana picada y glaseado de gelatina neutra.

Erdbeertorte Geschnitten

Knuspriger Buttermürbeteig mit feiner Pudding-Joghurt-Creme und einer Erdbeer-Frucht-Zubereitung gefüllt. Halbe Erdbeeren sind mit Gelee abgeglänzt und mit Haselnüssen garniert.

REF. 163 • COD. ART. 0506025



Tarta de manzana "gourmet" precortada

Sabrosos trozos de manzana sobre una base de masa quebrada, cubierta con almendras y un toque de canela, glaseada con gelatina.

Gourmet-Apfeltorte "Geschnitten"

Erliesene, von Hand eingelegte, knackig-frische Apfelstücke - ohne Rosinen - liegen auf einem Mürbteig, leicht bedeckt mit Mandelblättchen, Zimt und einer feinen Schicht Gelee.

REF. 203 • COD. ART. 0506008



Tarta de ciruelas con mantequilla y vainilla

Sabrosas ciruelas colocadas en una crema con sabor a vainilla sobre una crujiente base de masa quebrada, cubiertas de grumos de mantequilla.

Zwetschgenkuchen

Fruchtig-saftige Zwetschgen, eingebettet in einer Creme mit Vanillegeschmack, liegen auf einem He-femürbteig. Bedeckt mit leckeren Butterstreusel.

REF. 220 • COD. ART. 0506019



Tarta de chocolate y almendra precortada

Confeccionada con bizcocho y crocant de chocolate, cubierta con crema de chocolate y avellanas y decorada con almendra granulada.

Schoko-Mandel Kuchen "Geschnitten"

Schokobiskuit mit Schokokrokant gefüllt, bedeckt mit Schoko-Haselnusscreme und mit Mandelsplittern verziert.

REF. 43149 • COD. ART. 5506002



Tarta de caramelo precortada

Elaborada con dos capas de bizcocho de chocolate mezcladas con galleta empapada en café y nata. Bañada en fino caramelo y decorado con crocant de arroz.

Karamellkuchen-Geschnitten

Hergestellt aus zwei Lagen Schokobiskuit, gefüllt mit in Kaffee getränkten Keksen und Sahne. Alles mit feinstem Karamell überzogen und mit Reiscrisp umrandet.

REF. 43011 • COD. ART. 5506001



Tarta de fresas precortada

Una base de masa quebrada cubierta por un bizcocho con cremoso de nata cubierta por deliciosas medias fresas. Lleva un recubrimiento de corcante de avellana.

Erdbeerkuchen

Auf einem dünnen Mürbeteig liegt ein lockerer Biskuitboden und Sahnepudding. Belegt mit Erdbeerbhälften und am Rand mit gehackten Haselnüssen dekoriert.

REF. 6536 • COD. ART. 6106001



Tarta de manzana y caramelo precortada

Trozos de manzana sobre base crujiente, cubierta con caramelo líquido.

Apfel-Karamell-Kuchen, geschnitten

Saftige Apfelstücke liegen auf knusprigem Boden und sind mit Karamell bedeckt.

REF. 47810 • COD. ART. 2706003



Tarta doble chocolate precortada

Jugoso bizcocho de chocolate, recubierto con chocolate líquido. Un placer para los amantes del chocolate.

Doppelter Schoko-Kuchen, geschnitten

Delikater Schokoladenkuchen aus feinem Biskuit, überzogen mit edelster Schokolade. Ein Genuss für Schokoladen-Liebhaber!

REF. 50980 • COD. ART. 2706001



 1,400 G	 1	 12	 27 CM	 120 MIN
---	---	--	---	---

Tarta Marmor

Tarta clásica “Marmor” elaborada con una esponjosa masa mármol. Decorada con azúcar glass y virutas de chocolate. Apetecible a cualquier hora.

Marmorkuchen

Der Klassiker unter den Kuchen! Eine saftige Rührmasse hell und dunkel marmoriert und mit einer Garnierung aus Dekorpudder und Schokoblüten.

REF. 410 • COD. ART. 506034



 1,100 G	 1	 16-20	 22 CM	 720 MIN
---	---	---	---	---

Tarta de pera con yogurt precortada

Delicioso bizcocho ligero con crema de yogur y trozos de pera. Decorado con cacao en polvo y glaseado con gelatina neutra.

Birnen-Joghurt-Kuchen

Eine Sandmasse ist mit einer leckeren Joghurtcreme und saftigen Birnenspalten bedeckt. Der Kuchen ist mit Kakaopuder abgestaubt und mit Gelee abgeglänzt.

REF. 223 • COD. ART. 506038



 1,400 G	 1	 12	 28 CM	 720 MIN
---	---	--	---	---

Tarta de queso con amapola y mandarina precortada

Masa quebrada, rellena de crema de queso y amapola, con gajos de mandarina y gelatina neutra.

Mohn-Mandarinen-Käsekuchen

Mürbteig gefüllt mit einer Kombination aus Käsekuchenmasse und einer Mohnfüllung. Dekoriert mit Mandarinspalten, mit Gelee abgeglänzt.

REF. 228 • COD. ART. 506039



 1,900 G	 1	 12	 28 CM	 720 MIN
---	---	--	---	---

Tarta VEGANA precortada

Bizcocho de avellanas con crema de caramelo y jugosas frambuesas glaseadas. Sin materias de origen animal.

Himbeer-Haselnuss-Kuchen VEGAN

Auf einem Haselnuss-Rührteig liegen eine Schicht Creme mit Karamellgeschmack und Himbeeren. Der Kuchen ist mit Gelee abgeglänzt. Ohne Rohstoffe tierischen Ursprungs

REF. 9189 • COD. ART. 506042



KG 1.400 G | 1 | 12 | 28 CM | 720 MIN



PLANCHAS

BLECHKUCHEN- SÜSS



Brownie con chips de chocolate

Bizcocho de chocolate elaborado según la receta clásica americana y relleno con chips de chocolate.

Brownie mit Schokochips

Schokokuchen nach traditioneller amerikanischer Rezeptur hergestellt mit Schokochips gefüllt.

REF.81452 • COD. ART. 2707004



Plancha de chocolate y coco

Nueva plancha elaborada de chocolate y rellena de coco. La superficie viene espolvoreada con rayadura de coco.

Schoko-Kokos-Blechkuchen

Nuer Blechkuchen aus Schoko und Kokos hergestellt. Die Oberfläche wird mit Kokoraseln bestreut.

REF.50998 • COD. ART. 2707005



Plancha Banoffee

Bizchocho elaborado con productos naturales (plátano, leche condensada...) y siguiendo una receta casera. La superficie está decorada con una capa blanca y decorada con virutas de chocolate blanco.

Banoffee-Blechkuchen

Ein aus natürlichen Produkten (Banane, Kondensmilch...) und nach traditionellem Rezept hergestellter Kuchen. Die Oberfläche wird mit einer weissen Schicht und Raspeln aus weißer Shokolade bedeckt.

REF.2 • COD. ART. 207001



Plancha de cerezas

Una masa esponjosa de mantequilla, harina y huevo con cerezas. Las avellanas le dan un sabor especial. Espolvoreada con azúcar glacé.

Kirsch-Blechkuchen

Saftiger Teig aus Butter, Mehl, Milch, Eier und Kirschen. Die Haselnüsse geben einen besonderen Geschmack. Alles wird mit Puderzucker bestreut.

REF. 562 • COD. ART. 507029



Plancha de cerezas con grumos de mantequilla

Bizchocho de chocolate concentrado con nueces, cubierto con dos chocolates.

Kirsch-Blechkuchen mit Butterstreuseln

Schokobiskuit mit Walnüssen, überzogen mit zwei Sorten Schokolade.

REF.465 • COD. ART. 507033



Plancha fresas

Dulce bizchocho con una capa de suero de mantequilla cubierta con fresas cortadas y gelatina. ¡Pruébala!

Erdbeer-Blechkuchen

Köstlicher Erdbeer-Blechkuchen mit Buttermilch, geschnittenen Erdbeeren und Gelee bedeckt. Einfach probieren!

REF.588 • COD. ART. 507014



Plancha Rocky Road Cake

Base de crumble y brownie, una fina capa de caramelo, dedos de bizcocho de chocolate, nueces pecan y una decoracion de cobertura de chocolate blanco y negro

Rocky Road- Blechkuchen

Mit einer Basis aus Crumble und Brownie, einer dünnen Schicht von Karamell, mit gewürfeltem Schokobiskuit und Pecannüssen und mit weisser und schwarzer Schokolade dekoriert.

REF.52316 • COD. ART. 2707003



Plancha de queso

Un delicioso relleno de requesón y crema agria sobre una masa tradicional hecha en base a requesón.

Käse-Blechkuchen

Lockere Käsemasse mit frischem Quark und Sauerrahm auf einem Quarkteig, mit Eierscheckenguss.

REF. 598 • COD. ART. 507026



Plancha de manzana con grumos de mantequilla

Una tradicional masa hecha en base a requesón cubierta con trozos de manzana, pasas y grumos de mantequilla.

Apfel - Streusel - Blechkuchen

Quarkteig mit fruchtigen Äpfel und Rosinen, bedeckt mit krossen Butterstreuseln

REF. 572 / 9716 • COD. ART. 507012 / 0507025



Plancha de ruibarbo y fresa

Trocitos de ruibarbo y fresa sobre una ligera y esponjosa masa, cubierta de grumos de mantequilla.

Rhabarber-Erdbeer-Blechkuchen

Rhabarberstücke und Erdbeeren auf lockerer, feiner Sandmasse, bedeckt mit krossen Butterstreuseln.

REF. 543 • COD. ART. 507010



Plancha zanahoria

Plancha de zanahoria, con cobertura blanca a base de queso blanco pasteurizado, y nueces picadas.

Rübli-Blechkuchen

Rübli-Blechkuchen mit einer Schicht aus pasteurisiertem Frischkäse und gehackten Nüssen bedeckt.

REF.3 • COD. ART. 207002



Plancha de amapola

Relleno de semillas de amapola sobre una tradicional masa hecha en base a requesón, cubierto con crujientes grumos mantequilla.

Mohn-Streusel-Blechkuchen

Eine saftige Mohnfüllung liegt unter krossen Butterstreuseln auf einem Quarteigboden.

REF. 583 • COD. ART. 507004



Plancha de ciruelas con copos de mantequilla

Medias ciruelas con copos de mantequilla, hundidas en una crema de vainilla sobre un jugoso bizcocho.

Zwetschgen-Blechkuchen

Fruchtige, saftige Zwetschgen und krosse Butterstreusel liegen auf einem Quarteig und einer lockereren Creme mit Vanillegeschmack.

REF. 550 / 9239 • COD. ART. 507008 / 0507024



Plancha Selva Negra

Bizcocho de cacao relleno de crema mousse sabor nata y emborrachado con jarabe de cereza, decorado con gel de chocolate y viruta de chocolate negro, estructura de producto tipo sándwich.

Schwarzwälder Blechkuchen

Schokoladenbiskuit mit Sahnemousse gefüllt und mit Kirschsafft getränkt. Dekoriert mit Schokoraseln.

REF. 09001 • COD. ART. 8107007



Plancha de queso y arándanos

Capas de bizcocho ligero con crema al queso.
Terminado con una suave crema sabor arándanos.

Heidelbeere-Käse Blechkuchen

Helles Biskuit, gefüllt mit Frischkäsecreme und mit Heidelbeer-Sirup überzogen.

REF. 09002 • COD. ART. 8107006

**Plancha de tiramisú**

Dos capas de bizcocho emborrachadas de café y amaretto, con un relleno de crema de queso y mascarpone. Espolvoreado con cacao en polvo.

Tiramisú Blechkuchen

Schokoladenbiskuit mit Tiramisucreme gefüllt und mit Kakaopulver bestäubt.

REF. 09003 • COD. ART. 8107005



POSTRES INDIVIDUALES

INDIVIDUELLE DESSERTS



Coulant

Pequeño bizcocho de chocolate con un jugoso relleno de chocolate negro

Coulant

Kleiner Schokokuchen mit einer saftigen Füllung aus schwarzer Schokolade.

REF.4 • COD. ART. 220001



Queso fresa

Base de galletas, mousse de queso con cobertura de pure de fresas.

Erdbeer-Käse-Kuchen

Keksboden mit feiner Frischkäse-Mousse. Der Kuchen wird mit pürierten Erdbeeren bedeckt.

REF.5 • COD. ART. 220002



Banofee

Bizcocho elaborado con productos naturales (plátano, leche condensada...) y siguiendo una receta casera. La superficie está decorada con una capa blanca y decorada con virutas de chocolate blanco.

Banoffeetorte

Ein aus natürlichen Produkten (Banane, Kondensmilch...) und nach traditionellem Rezept hergestellter Kuchen. Die Oberfläche wird mit einer weissen Schicht und Raspeln aus weißer Shokolade bedeckt.

REF.6 • COD. ART. 220003



80 G	20	SI / JA	-	-	-
------	----	---------	---	---	---

Oreo

Base de galleta oreo, mousse de queso, mousse de dulce de leche y chocolate.

Oreo-Torte

Leckerer Oreo-Keksboden mit einer Mousse aus Frischkäse und Milchcreme.

REF.7 • COD. ART. 220004



80 G	20	SI / JA	-	-	-
------	----	---------	---	---	---

Queso frutas del bosque

Base de galleta con mousse de queso, mermelada de frambuesa y frutos del bosque.

Beere-Käse-Kuchen

Keksboden mit feiner Frischkäse-Mousse, Himbeermarmelade und Waldfrüchten.

REF.0 • COD. ART. 220005



80 G	20	SI / JA	-	-	-
------	----	---------	---	---	---

Coulant de chocolate

Pequeño bizcocho de chocolate con un jugoso relleno de chocolate negro

Coulant

Kleiner Schokokuchen mit einer saftigen Füllung aus schwarzer Schokolade.

REF.74517 • COD. ART. 8408013



90 G	27	SI / JA	-	-	40 SEG
------	----	---------	---	---	--------



SIN GLUTEN

GLUTEN-FREI



Tarta nata y yema sin gluten

Tarta de nata y yema dulce sin gluten.
Textura esponjosa y agradable al paladar.

Sahne- und Eigelbtorte (glutenfrei)

Glutenfreie Sacher-Torte mit einem
intensiven Kakao- und Himbeergeschmack.

REF.05435 • COD. ART. 8106002



Tarta Sacher sin gluten

Tarta Sacher especial sin gluten con sabor
a cacao intenso y frambuesa.

Sachertorte (glutenfrei)

Glutenfreie Sacher-Torte mit
einem intensiven Kakao- und
Himbeergeschmack.

REF.05436 • COD. ART. 8106003





PRODUCTO BALEAR

BALEAREN PRODUKTE

PAN.....	74
BROT	
EMPANADAS Y COCARROIS	76
HERZHAFTE GEFÜLLTE TEIGTASCHEN	
COCAS	79
DEFTIGE BLECHTORTEN	
ENSAIMADAS Y TARTAS	80
ENSAIMADAS UND TORTEN	

*Bäckwaren
Gourmet*

PAN

BROT



Mini llonguet

Tan bueno como nuestro llonguet, pero en un novedoso formato mini. Característico de la panadería mallorquina.

Mini llonguet

Genau so lecker wie unser Llonguet, aber in einer neuen Mini-Form! Typisch aus der mallorquinischen Bäckerei.

REF. - • COD. ART. 7501004



Llonguet

Panecillo ovalado de corteza consistente y tierna miga característico de la panadería mallorquina. Ideal para bocadillos.

Llonguet

Ovales Brötchen mit konsistenter Kruste und weicher Krume. Typisch aus der mallorquinischen Bäckerei. Ideal für belegte Brötchen!

REF. 7501003 • COD. ART. 7501003



Pan mallorquíñ precocido

Tradicional pan blanco mallorquíñ precocido.

Mallorquinisches Brot (vorgegart)

Typisches mallorquinisches Weißbrot.

REF. 152538 • COD. ART. 7501001



 500 G	 12	 150 MIN	 200°	 30 MIN	 NO / NEIN
---	--	---	--	--	---

Pan mallorquíñ moreno precocido

Tradicional pan moreno mallorquíñ precocido.

Mallorquinisches dunkles Brot (vorgegart)

Typisches mallorquinisches dunkles Brot.

REF. 152549 • COD. ART. 7501002



 500 G	 12	 150 MIN	 200°	 30 MIN	 NO / NEIN
---	--	---	--	--	---



EMPANADAS Y COCARROIS

HERZHAFT GEFÜLLTE TEIGTASCHEN

Empanada de carne -CRUDA-

Tradicional empanada mallorquina rellena de carne de cerdo con sobrasada.

Fleisch-Empanada

Traditionelle mallorquinische Empanada, gefüllt mit Schweinefleisch und Sobrasada (Paprika-Streichwurst).

REF. 430331 • COD. ART. 3808002



Empanada de carne y guisantes -CRUDA-

Tradicional empanada mallorquina rellena de guisantes, verdura y carne.

Fleisch-Erbsen-Empanada

Traditionelle mallorquinische Empanada, gefüllt mit Erbsen, Schweinefleisch und Sobrasada (Paprika-Streichwurst).

REF. 430335 • COD. ART. 3808003



Empanada de pollo -CRUDA-

Sabrosa empanada rellena con jugosa carne de pollo.

Geflügel-Empanada

Herzhafte mit saftigem Hühnerfleisch gefüllte Empanada.

REF. 430345 • COD. ART. 3808007



150 G	36	10 CM	20 MIN	180°/190°	30 MIN	NO / NEIN
-------	----	-------	--------	-----------	--------	-----------

Cocarroi de verdura -CRUDO-

Típica empanada mallorquina en forma de media luna rellena de frescas y deliciosas verduras.

Cocarroi mit Gemüse

Eine typisch mallorquinische Teigtasche in Halbmondform, gefüllt mit frischem und knackigem Gemüse.

REF. 430313 • COD. ART. 3808001



140 G	30	NO / NEIN	180°/190°	30 MIN	NO / NEIN
-------	----	-----------	-----------	--------	-----------

Mini cocarroi cocido

Típico mini cocarroi cocido mallorquín con masa elaborada a partir de harina de trigo y manteca de cerdo. Descongelar y consumir.

Mini-Cocarroi

Typisch mallorquinische Teigtasche aus Weizenmehl, frischen Gemüsen (Kohl, Blumenkohl, Zwiebeln, Mangold und Rosinen) und Schmalz hergestellt. Auftauen und geniessen!

REF. 500202 • COD. ART. 7508003



60 G	50	20 MIN	-	-	-
------	----	--------	---	---	---

Mini empanada de carne cocida

Típica mini empanada de carne cocida con masa elaborada a partir de harina de trigo y manteca de cerdo. Descongelar y consumir.

Mini Fleisch-Empanada

Traditionelle mallorquinische Mini-Empanada aus Weizenmehl und Schmalz hergestellt und mit Schweinefleisch gefüllt. Auftauen und geniessen!

REF. 500106 • COD. ART. 7508004



50 G	50	6 CM	240 MIN	-	-	-
------	----	------	---------	---	---	---

Mini empanada de carne y guisantes cocida

Mini empanada de carne y guisantes cocida.
Elaborada con harina de trigo y manteca de cerdo.
Descongelar y consumir.

Mini Fleisch-Erbsen-Empanada

Traditionelle mallorquinische Mini-Empanada
aus Weizenmehl und Schmalz hergestellt und mit
Schweinefleisch und Erbsen gefüllt. Auftauen und
geniessen!



REF. 500105 • COD. ART. 7508005



COCAS

DEFTIGE BLECHTORTEN



Coca de trampó

Típica coca de trampó mallorquina con masa precocida, manteca de cerdo y verduras frescas para conseguir un mejor acabado.

Coca de Trampó

Herzhafter Blechkuchen aus vorgegarterm Teig und Schmalz hergestellt, mit frischem Gemüse belegt.

REF. 500301 • COD. ART. 7508010



Coca de pimientos

Típica coca de pimientos mallorquina con masa precocida, manteca de cerdo y tiras de pimientos rojos.

Coca de pimientos

Herzhafter Paprikablechkuchen aus vorgegarterm Teig und Schmalz hergestellt, mit Paprikastreifen belegt.

REF. 500302 • COD. ART. 7508011



ENSAIMADAS Y TARTAS

ENSAIMADAS UND TORTEN



Ensaimada nº 2 lisa

Deliciosa ensaimada nº 2 lisa con masa elaborada a partir de harina de trigo y manteca de cerdo. Lista para el consumo.

Ensaimada Nr. 2

Köstliche Ensaimada Nr. 2 in Schneckenform aus Weizenmehl und Schmalz hergestellt. Auftauen und genießen!

REF. 500801 • COD. ART. 7508006



Ensaimada nº 2 cabello

Deliciosa ensaimada nº 2 de cabello de ángel con masa elaborada a partir de harina de trigo y manteca de cerdo. ¡Lista para el consumo!

Kürbiskonfitüre-Ensaimada (Nr. 2)

Köstliche Ensaimada Nr 2 in Schneckenform aus Weizenmehl und Schmalz hergestellt und mit Kürbiskonfitüre gefüllt. Auftauen und geniessen!

REF. 500803 • COD. ART. 7508007



Ensaïmada individual

Esponjosa ensaïmada en clàssico formatu para consumu individual.

Einzelensaïmada

Luftige Ensaïmada in klassischem Format.

REF. 500800 • COD. ART. 7508008



Mini ensaïmada

Deliciosa ensaïmada en un original formatu mini. Ideal para la hostelería.

Miniensaïmada

Leckere Ensaïmada in Miniformat. Ideal für Hotellerie.

REF. 500807 • COD. ART. 7508009



Gató de almendra

Típico bizcocho mallorquín elaborado de almendras con suave sabor a canela.

Mandelkuchen

Typischer mallorquinischer Mandelkuchen mit leichtem Zimtgeschmack.

REF. 17 • COD. ART. 0706001



COMPLEMENTOS

ZUBEHÖR

Bolsas kraft con ventana 11x56+5

Con ventana transparente.

Medidas: 16x31cm.

Caja de 1.000 unidades.

Kraft Tüte mit Fenster 11x56+5

Mit Sichtfenster. Mass: 16x31cm.

Karton mit 1.000 Einheiten.

REF. BB1156528130 • COD. ART. 6217001



Bolsas kraft con ventana 18x32+6

Con ventana transparente.

Medidas: 18x32cm. Caja de 1.000 unidades.

Kraft Tüte mit Fenster 18x32+6

Mit Sichtfenster. Mass: 18x32+6 cm.

REF. BB1832628130 • COD. ART. 6217002



Placa de hojaldre 33x53 cm

Para los más hábiles en repostería, la placa de hojaldre que les permite desarrollar sus creaciones. Medidas: 33x53 cm.

Blätterteig

Für die Begabten, die sich trauen ihre eigenen Kreationen zu verwirklichen. Mass: 33x53 cm.

REF. 55461 • COD. ART. 3808006





*Especialidades internacionales
de panadería y pastelería*

*Internationale
Backwarenspezialitäten*

*Backwaren
Gourmet*

www.backwarengourmet.com

Mallorca

Gran Vía Asima, nº 20, oficina 36, Pol. Son Castelló
07009 Palma de Mallorca (Illes Balears)
Tel. 00 34 971 459 287
info@backwarengourmet.com

Menorca

Distribuciones Goñalons
Calle Bélgica, 1
07714 Poima – Mahón (Illes Balears)
Tel. 00 34 971 362 012
info@gonyalons.com

Ibiza

Can Noguera
Carretera Eivissa a Sant Josep, KM 2,200
07817 Sant Josep de sa Talaia (Illes Balears)
Tel. 00 34 971 326 783 / 636 419 356
pedidos@can-noguera.com

