

*Backwaren
Gourmet*



**ENTREGA A
DOMICILIO
LIEFERSERVICE**

VERANO/SOMMER 2020



**TU TIENES LA HABILIDAD,
NOSOTROS EL PRODUCTO.**

**SIE HABEN DIE GESCHICKLICHKEIT,
WIR DAS PRODUKT.**



*Backwaren
Gourmet*

ESPECIALIDADES
INTERNACIONALES DE
PANADERÍA Y PASTELERÍA

INTERNATIONALE
BACKWARENSPEZIALITÄTEN

Hacerse eco en el mundo del pan, nuestro reto

Partiendo del punto de que el mundo relacionado con la panadería ha experimentado muchos cambios hemos de matizar que fuimos uno de los pioneros en la introducción de otro concepto de pan. BG empezó su odisea en este mundo con un humilde surtido de 40 panes importados de Alemania y producidos por una empresa de gran prestigio, no solo en Alemania sino en el resto de Europa. Para, finalmente, llegar a las actuales 200 referencias con todo un surtido de panes porque para nosotros la palabra pan reúne un significado más extenso del que siempre se le ha dado. Hoy el pan no se reduce a la simple baguette. En BG ofrecemos una extensa gama de panes, como el CHAMPAGNER KRUSTE al que podemos calificar no de pan con semillas sino de semillas con pan. Diferentes nombres para diferentes panes, pero una misma esencia. Además de todo un recorrido con tartas inglesas, portuguesas, belgas, y un sinfín de especialidades de la península sin dejar de lado los productos autóctonos de nuestras islas porque aunando culturas enriquecemos nuestra gastronomía.

Hoy que se habla tanto de fusionar en BG fusionamos distintos conceptos, pero una misma visión, el consumidor final. Una filosofía empresarial distinta en la que impera la materia prima. Productos realizados con las mejores materias primas: harinas de calidad, masa madre natural de doble fermentación... Todo para garantizar esta calidad de la cual hacemos tanto eco. Porque al final, tu éxito es nuestro éxito...



Sich in der Welt der Backwaren einen Namen zu machen: Unsere Vision

Von dem Punkt ausgehend, dass die Welt im Zusammenhang mit der Bäckerei viele Änderungen durchgemacht hat, möchten wir hiermit hervorheben, dass wir zu den Pionieren der Einführung eines neuen Vertriebskonzeptes im Bereich der Backware gehören. BG begann seine Odyssee in diesem Bereich mit einem bescheidenen Sortiment von 40 Produkten. Die Brote wurden aus Deutschland importiert und werden dort von einem Betrieb ausgezeichneten Prestiges produziert; diesen Ruf genießen sie nicht nur in Deutschland, sondern in ganz Europa. Von dort aus haben wir uns schließlich bis zu den derzeit 200 Referenzen, mit denen wir nun aufwarten können, und weitgestreuter Auswahl an Backwaren entwickelt, denn für uns vereint dieser Begriff viel mehr, als man ihm in seiner Definition zugesteht. Heutzutage ist ein Brot nicht einfach nur ein Baguette. Bei BG bieten wir eine breite Auswahl an Broten; Broten wie die CHAMPAGNERKRUSTE, die wir nicht unbedingt als Körnerbrot sondern als Körner mit Brot klassifizieren können. Es gibt viele verschiedene Namen, fuer viele verschiedene Brotsorten, aber alle haben dieselbe Natur. Neben einem grossen Angebot an englischen, portugiesischen und belgischen Kuchen, bieten wir eine beinahe unendliche Auswahl an einheimischen Produkten von unseren Inseln, denn die verschieden Kulturen bereichern unsere Gastronomie.

Dieser Tage ist die Bereicherung durch Fusion ein grosses Thema bei , weswegen wir bei BG verschiedene Konzepte fusionieren, die jedoch alle auf ein einziges Ziel ausgerichtet sind: Den Endverbraucher. Diese Unternehmensphilosophie hebt sich dadurch ab, dass die Rohmaterialien sie leiten. Wir legen Wert darauf, dass die Produkte aus feinsten Zutaten hergestellt werden: hochwertiges Mehl, Natursauerteig doppelt fermentiert... Alles, um genau die Qualität zu garantieren, mit der wir so viel positive Rückmeldung erhalten haben. Denn letzten Endes ist Dein Erfolg auch unser Erfolg.

Backwaren Gourmet

PAN | BROT

}

SWEET & CRISPY | KLEIN GEBÄCK

31

PASTELERÍA | KONDITOREI PRODUKTE

39

PRODUCTO BALEAR | BALEAREN PRODUKTE

51



El pan, sin excepciones, es el alimento universal de todos los tiempos, valorado por todos y presente de una forma u otra en todas las culturas. En BG rescatamos el buen sabor y la calidad del pan con las fermentaciones largas o dobles recuperando el arte de hacer buen pan. Panes selectos y con un valor añadido destacando cereales como: el centeno, sésamo, quinoa, chia o malta.

Hace poco el pan ha pasado de ser un acompañante para cualquier comida a ser el protagonista en la mesa.

El pan está viviendo una impensada sofisticación y nosotros somos protagonistas de ello con nuestras nuevas adquisiciones; de las cuales podemos destacar un panecillo de sal y pimienta un mini bocata de olivas, otro de cereales y una barra de chia, pudiendo calificar estos últimos de super-food.

Descubrir cortezas rojizas y crujientes repletas de semillas, migas alveoladas y esponjosas este es el atractivo que aportan nuestros panes. Además de todos los beneficios de sus nutrientes y vitaminas, conseguidos con delicados procesos de fermentación y una alta hidratación, cualidades que marcan su diferencia.

¿Te atreves con ellos!?



Das Brot ist ausnahmslos das universellste Lebensmittel aller Zeiten, von allen wertgeschätzt und in unterschiedlichen Ausführungen in jeder Kultur vertreten. Bei BG sichern wir den guten Geschmack und die Qualität mit langer oder doppelter Fermentierung und erhalten somit die Kunst des guten Brotbackens. Ausgewähltes Brot wird mit erlesenen Cerealien verfeinert: Roggen, Sesam, Quinoa, Chia oder auch Malta...

Es ist noch nicht lange her, dass Brot anfang sich von einer Beilage zur Hauptmahlzeit des Esstisches zu entwickeln. Das Brot erlebt durch unsere neuen Errungenschaften zur Zeit eine Kultivierung unvorstellbaren Ausmaßes und wir sind ihre Protagonisten. Hierbei stechen besonders die Salz-Pfeffer-Brötchen und die Minibaguettes mit Oliven, Cerealien oder auch das Chiabaguette hervor- Letztere werden bekanntermassen auch dem "Super-Food" zugeordnet.

Knusprig-braune Brotkrusten, eingedeckt in Samen, Krumen-luftig und weich; das beschreibt die Attraktivität unserer Brote. Nicht zu vergessen sind die ganzen positiven Effekte der enthaltenen Nährstoffe und Vitamine, welche sich durch anspruchsvolle Fermentierungsprozesse und einen hohen Feuchtigkeitsgehalt bei der Verarbeitung abheben.

¿Bist Du dabei!?

*Backwaren
Gourmet*

PAN
.....
BROT

PANES ALEMANES | DEUTSCHES BROT

8

ESPECIAL RESTAURACIÓN | FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

14

LÍNEA GOURMET | LINIE GOURMET

22

PANES RÚSTICOS | RUSTIKALES BROT

24

PAN DE CRISTAL | KRISTALLBROT

28

PANES ALEMANES

Deutsches Brot



0,52 €/ud.

Ref. 35018 · Cod. Art. 0102051



Panecillo de quark con espelta integral 90%

Delicioso panecillo de harina de espelta integral con queso quark, semillas de espelta rebentada y espolvoreado con semillas de lino dorado.

Quark Vollkorn Dinkelbrötchen

Dinkelvollkornbrötchen mit Quark, bestreut mit gelben Leinsamen - halbgebacken.

75 g

No/Noín

200°/220°

10 min

No/Noín



0,21 €/ud.

Ref. P806A · Cod. Art. 3701052



Panecillo

Panecillo ideal para cestas de mesa, para buffet o evento. Corteza crujiente y molla esponjosa.

Weizenbrötchen

Weizenbrötchen mit weicher Krume und knuspriger Kruste. Ideal für Buffets und Events.

60 g

20 min

200°

5 min

No/Noín



0,30 €/ud.

Ref. 31264 · Cod. Art. 0102052

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.

50 g

No/Noín

200°/220°

8-10 min

Si/Ja



Ref. 31252 - Cod. Art. 0102033

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.

0,36 €/ud.



Ref. 34254 - Cod. Art. 0102024

Panecillo Campeón

Una sabrosa combinación de semillas de amapola, sésamo y pipas de girasol que le da su particular sabor.

Weltmeisterbrötchen

Herzhaft schmeckendes Weizenmischbrötchen mit Sonnenblumenkernen, Sesam und Mohn für einen unverwechselbaren Geschmack.

0,53 €/ud.



Ref. 34252 - Cod. Art. 0102004

Panecillo multigrain

Panecillo triguero, con un 30% de su peso en semillas de linaza, sésamo y girasol que le da su particular sabor.

Mehzkoznbrötchen

Rundes Weizenmischbrötchen mit 30% Saatenanteil aus Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkernen, hergestellt mit 3-Stufen-Natursauerteig.

0,66 €/ud.



Ref. 33252 - Cod. Art. 0102010

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.

0,38 €/ud.



Ref. 34253 - Cod. Art. 0102018

Panecillo de semillas de calabaza

Panecillo triguero, cubierto de pepitas de calabaza. 30% del peso total en semillas de soja, sésamo, lino y pepitas de calabaza. Elaborado con masa madre natural.

Vital Juniorbrötchen

Dieses runde Weizenmischbrötchen ist mit Kürbiskernen bestreut und enthält 30% Saatenanteil aus Sojakernen, Sesam, Leinsamen und Kürbiskernen, hergestellt mit 3-Stufen-Natursauerteig.

0,68 €/ud.



0,69 €/ud.



Ref. 34258 - Cod. Art. 0102027

Panecillo integral

Compacto panecillo de harina de trigo integral, centeno triturado, pipas de girasol y semillas de lino.

Vollkornbrötchen

Ein rundes Weizen-Vollkornbrötchen mit geschrotetem Roggen, Sonnenblumenkernen und Leinsaat.

Kg 70 g

No/Nein

200°/220°

8-10 min

SSS Si/Ja

0,80 €/ud.



Ref. 32010 - Cod. Art. 0102037

Panecillo de maiz con pipas de calabaza

Delicioso y esponjoso panecillo de maíz con pipas de calabaza.

Maisbrötchen mit Kürbiskernen

Schmackhaftes Maisbrötchen mit Kürbiskernen.

Kg 70 g

No/Nein

200°/220°

8-10 min

SSS Si/Ja

0,69 €/ud.



Ref. 35003 - Cod. Art. 0102030

Panecillo de muesli

Este delicioso panecillo de trigo mixto con semillas, pasas y sabrosos trocitos de albaricoque, seduce cualquier paladar.

Müslibrötchen

Leckeres Weizenmischbrötchen mit Saaten, Sultaninen und fruchtigen Aprikosenstücken - ein wahres Geschmackshighlight.

Kg 80 g

No/Nein

200°/220°

8-10 min

SSS Si/Ja

Precio unitario. Iva incluido. / Preis pro Stück. Inkl. MwSt.



PANES ALEMANES DEUTSCHES BROT

Kg 500 g

150 min

180°

15-18 min

SSS Si/Ja

Ref. 13602 - Cod. Art. 0104018

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.

2,98 €/ud.



Kg 500 g

150 min

210°

15-18 min

SSS Si/Ja

Ref. 13604 - Cod. Art. 0104042

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.

3,01 €/ud.



Kg 400 g

120-150 min

200°

15-18 min

SSS Si/Ja

Ref. 14805 - Cod. Art. 0104051

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.

3,27 €/ud.



Kg 500 g

150 min

180°

15-18 min

SSS Si/Ja

Ref. 11801 - Cod. Art. 0104052

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.

2,25 €/ud.



2,30 €/ud.



Ref. 11802 - Cod. Art. 0104053

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.

Kg 500 g

150 min

180°

15-18 min

SSS Si/Ja

3,76 €/ud.



Ref. 12651 - Cod. Art. 0104014

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.

Kg 750 g

150 min

200°/220°

15-18 min

SSS Si/Ja

3,40 €/ud.



Ref. 13605 - Cod. Art. 0104031

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.

Kg 500 g

150 min

180°

15-18 min

SSS Si/Ja

3,06 €/ud.



Ref. 13603 - Cod. Art. 0104020

Pan multifesceal con malta

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

Malzmehlskornbrot

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




Kg 500 g

150 min

180°

15-18 min

SSS Si/Ja

 750 g
 150 min
 175°
 15-18 min
SSS Si/Ja

Ref. 11652 - Cod. Art. 0104013

Pan de centeno





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

Roggenbrot

Kräftig im Geschmack und langer Frische.

3,03 €/ud.



 1.000 g
 150 min
 180°
 15-18 min
SSS Si/Ja

Ref. 13001 - Cod. Art. 0104004

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.

3,86 €/ud.



 750 g
 150 min
 210°
 15-18 min
SSS Si/Ja

Ref. 13306 - Cod. Art. 0104029

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.

3,37 €/ud.



 750 g
 150 min
 180°
 18 min
SSS Si/Ja

Ref. 12652 - Cod. Art. 0104034

Pan "Hamburger Schwarzbrot" 100% integral


Sabroso pan de harina integral de centeno, cubierto de copos de avena. Está elaborado con masa madre natural.

Hamburger Schwarzbrot

Ein Roggenvollkornbrot in Haferflocken gewälzt. Hergestellt mit 3-Stufen-Natursauerteig.

4,39 €/ud.



 750 g
 150 min
 185°/200°
 15-18 min
SSS Si/Ja

Ref. 13303 - Cod. Art. 0104041

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.

3,74 €/ud.



ESPECIAL RESTAURACIÓN

Für Hotellerie und Gastronomie

ESPECIAL
RESTAURACIÓN
.....
FÜR HOTELLERIE
UND
GASTRONOMIE

0,30 €/ud.



Ref. 1106008 - Cod. Art. 7901007



Bocatin 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.

40 g

20 min

190°

8-10 min

SSS No/Nein



0,28 €/ud.



Ref. 1106028 - Cod. Art. 7901008



Bocatin 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.

40 g

20 min

190°

8-10 min

SSS No/Nein



0,23 €/ud.



Ref. C139A - Cod. Art. 3701043

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.

43 g

20 min

200°

5 min

SSS No/Nein



50 g
20 min
200°
5 min
SSS No/Nein

Ref. C136A - Cod. Art. 3701042

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.

0,18 €/ud.



30 g
No/Nein
200°/220°
6 min
SSS Si/Ja

Ref. 32015 - Cod. Art. 0102029

Sustido 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.

0,30 €/ud.



40 g
No/Nein
190°/200°
6-8 min
SSS Si/Ja

Ref. 20470 - Cod. Art. 3002001

Sustido 5 minipanecillos

Cinco variedades de minipanecillos: cereales, pipas de calabaza, pipas de girasol, sésamo y amapola.

Pastybrötchenmix, 5 Sorten

Fünf verschiedene Minibrötchen: Mehrkorn, mit Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, Mohn und Sesam.

0,31 €/ud.



130 g
20 min
185°/200°
15 min
SSS No/Nein

Ref. C130A - Cod. Art. 3701016

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.

0,44 €/ud.



25 g
20 min
-
-
SSS -
1 min

Ref. - - Cod. Art. 5401002

Mollete Antequera evento

Elaborado de forma artesanal. Eliptico, irregular, esponjoso y de sabor suave. Posee el aroma típico de un producto artesano. Ideal para todo tipo de eventos.

Event Brot

Auf traditionelle Art hergestelltes "Antequera Brötchen". Seine Besonderheiten: die unregelmäßige elyptische Form, der milde Geschmack und das typische Aroma eines handwerklichen Produktes. Seine Größe ist ideal für alle Arten von Events.

0,22 €/ud.



0,33 €/ud.



Ref. P128B - Cod. Art. 3701058

Bollo gourmet

Bollo de corteza crujiente y miga suave elaborado con harinas blancas, ¡ideal para la cesta de la mesa! Apto para cualquier comida.

Gourmet Brötchen

Knuspriges Weizenbrötchen mit weicher Krume - ideal als Beilage.

Kg 70 g



200*

12 min

SSS Si/Ja

0,70 €/ud.



Ref. 73806 - Cod. Art. 0102049

Bagel con sésamo

Tradicional pan con agujero en el centro y crujiente corteza, con un toque especial de semillas de sésamo. Sólo hornear en el momento de su consumo.

Sesambagel

Traditioneller Bagel mit knuspriger Kruste und Sesamkernen bestreut. Kurz vor dem Verzehr aufbacken!

Kg 130 g

45 min



3-5 min

SSS Si/Ja

Precio unitario. Iva incluido. / Preis pro Stück. Inkl. MwSt.



Kg 130 g

45 min

-

3-5 min

SSS Si/Ja

Ref. 73807 - Cod. Art. 0102050

Bagel con cereales

Para los amantes del bagel y fieles a los cereales, esta versión de trigo con avena, copos de centeno, semillas de lino y de sésamo está lista para hornear en el momento de su consumo.

Köznerbagel

Für Bagel-Liebhaber und Getreidefans - neue Variante aus Hafer, Roggenflocken, Sesamkernen und Leinsamen. Kurz vor dem Verzehr aufbacken!



0,74 €/ud.

Kg 75 g

20 min

200°

5 min

SSS No/Nein

Ref.C815A - Cod. Art.3701041

Rombo 75 gr.

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.



0,27 €/ud.

Precio unitario. Iva incluido. / Preis pro Stück. Inkl. MwSt.



**PAN DE
HAMBURGUESA**
.....
**HAMBURGER
BROT**

0,89 €/ud.



Ref. A1502 - Cod. Art. 7201009

Burger costada

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.

KG 80 g

🕒 20 min

🔑 -

🕒 -

SSS -

0,59 €/ud.



Ref. A1506 - Cod. Art. 7201004

**Pan de hamburguesa
costado**

Pan de hamburguesa cortado. Su formato permite una mayor agilidad a la hora de preparar las hamburguesas.

Burgerbrot (geschnitten)

Bereits geschnittenes Hamburger-Brot, für eine schnellere Zubereitung der Hamburgers.

KG 80 g

🕒 15-20 min

🔑 220°

🕒 2 min

SSS No/Nein

0,55 €/ud.



Ref. FTMU9 - Cod. Art. 5401001

**Hamburguesa mollete
de Antequera**

Elaborado de forma tradicional, totalmente artesano. Ideal para dar un toque de sofisticación a tus hamburguesas.

Hamburger Brot

Traditionell hergestelltes rundes Brötchen, gibt dem Hamburger das gewisse Etwas.

KG 90 g

🕒 20 min

🔑 -

🕒 -

SSS -

SSS 2 min



PAN CORTADO GESCHNITTENES BROT

Nuestra línea de pan precortado añade otra cualidad al producto proporcionándole una mayor versatilidad a la hora de acercarlo al cliente. Todo ello sin dejar de lado la calidad que tanto los honra, calidad que viene dada por su elaboración y sus materias primas. Panes elaborados a partir de masa madre natural con un factor añadido, su gran cantidad de semillas. Cualidades que les aportan ese olor y sabor tan característicos.

Unsere vorgeschchnittene Brotlinie setzt neue Maßstäbe fuer das Produkt, da es konsumentenfreundlicher wird. Alldies natürlich ohne die Qualität aus den Augen zu verlieren, die unseren Produkten beiwohnt, eine Qualität die aus der Herstellung und den Rohmaterialien herrührt. Brote die von angereichertem Natursauerteig hergestellt und mit Samen verfeinert werden. Eigenschaften die ihnen diesen charakteristischen Geruch und Geschmack geben.



3,99 €/ud.

Ref. 19002 - Cod. Art. 0105012



Pan costado 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.

1.000 g

300 min

-

-

-



3,97 €/ud.

Ref. 19301 - Cod. Art. 0105013



Pan costado 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.

750 g

300 min

-

-

-





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.

¡Apúntate al reto del 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.

Steig ein in das Erlebnis Superfood!

LÍNEA GOURMET

Gourmet Linie



0,96 €/ud.



Ref. P133A - Cod. Art. 3701051



Koskos 350

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

Baguette Koskos

Rustikales Baguette, durch kurzes Aufbacken wird es besonders knusprig.

350 g

20 min

200°

18 min

No/Nein

0,40 €/ud.



Ref. 1106025 - Cod. Art. 7901003

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!

70 g

20 min

190°

7-8 min

Si/Ja

0,84 €/ud.



Ref. P7071 - Cod. Art. 3701013

Barra Gourmet

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

Weissbrotstange Gourmet

Eine klassische Weissbrotstange mit knuspriger Kruste und feiner weisser Krume. Für jeden Feinschmecker.

280 g

20 min

200°

18-19 min

No/Nein





Ref. P112C - Cod. Art. 3701003

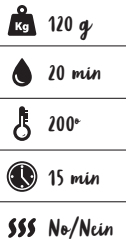
Bocata Gourmet

Una barra 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.

0,46 €/ud.



Ref. P121B - Cod. Art. 3701056

Viena Gourmet

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

Viena Gourmet

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

0,34 €/ud.



Ref. C100C - Cod. Art. 3701055

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.

1,36 €/ud.



Precio unitario. Iva incluido. / Preis pro Stück. Inkl. MwSt.



PANES RÚSTICOS

Rustikales Brot

1,02 €/ud.



Ref. C134D - Cod. Art. 3701057

Nova celta

Elaborada con harinas de altísima calidad. Su característica, la doble fermentación.

Rustikale Brotstange

Hergestellt aus feinsten Weizenmehlen. Aromatischer und bekömmlicher durch die doppelte Gärung.

295 g

20 min

200°

17 min

SSS No/Nein

1,19 €/ud.



Ref. Q205A - Cod. Art. 3701037

Baguette multigranos

Barra elaborada a base de harina de trigo, malta y avena integral, con un proceso de doble fermentación, con corteza crujiente terminada en punta y con un ligero topping de semillas de lino, sésamo y girasol.

Mehrkornbaguette

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

280 g

20 min

220°

16 min

SSS No/Nein

0,56 €/ud.



Ref. Q203A - Cod. Art. 3701038

Baguetina multigranos

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.

Kleine Mehrkornbaguette

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

150 g

20 min

220°

16 min

SSS No/Nein

1,38 €/ud.



Ref. C407F - Cod. Art. 3701053

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.

460 g

20 min

200°

25 min

SSS No/Nein

Kg 295 g

20 min

200°

17 min

SSS No/Nein

Ref. C113C - Cod. Art. 3701054

Barra celta

Puro y buen sabor del pan elaborado como en casa manteniendo los ingredientes naturales.

Keltische Brotstange

Purer und guter Geschmack des Brotes erreicht durch natürliche Zutaten und nach Hausmacher Art gefertigt.

0,91 €/ud.



Kg 135 g

16-18 min

200°

16 min

SSS No/Nein

Ref. Q204A - Cod. Art. 3701036

Premiere 135 EXPRES

Barra premiere elaborada con un proceso de doble fermentación y excelente corteza crujiente terminada en punta, lo cual la convierte en una delicia para el paladar.

Brotstange Premiere 135 EXPRES

Weissbrotstange in spitzer Form durch doppelten Fermentationsprozess hergestellt. Mit knuspriger Kruste, ein exquisiter Genuss!

0,51 €/ud.



Precio unitario. Iva incluido. / Preis pro Stück. Inkl. MwSt.



LÍNEA MEDITERRÁNEA MEDITERRANES BROT

Contar con diferentes líneas es un factor muy importante para alcanzar a todos los consumidores. Te presentamos nuestra línea mediterránea. Línea que ofrece toda una serie de panes elaborados a partir de harina *Paillase*, con una súper hidratación, doble fermentación controlada y con el valor añadido de las aceitunas verdes, tomate seco, nueces y avellanas, queso feta con pimiento y guindilla, los maravillosos cereales...

¿Te atreves con ellos?

2,28 €/ud.



Nuevo formato

Ref. 16431 - Cod. Art. 0104069

Pan mediterráneo

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

Mediterrane Brotstange

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

300 g

90 min

200°/220°

15-18 min

SSS Si/Ja

3,02 €/ud.



Nuevo formato

Ref. 16433 - Cod. Art. 0104067

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.

380 g

90 min

200°/220°

12 min

SSS Si/Ja

3,12 €/ud.



Ref. 16411 - Cod. Art. 0104048

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.

300 g

90 min

200°/220°

12 min

SSS Si/Ja

Auf verschiedene Produktlinien zu setzen ist ein wichtiger Faktor um eine höhere Reichweite an Konsumenten zu erzielen. Hiermit präsentieren wir Dir unsere Mittelmeerlinie. Sie stellt sich mit einer ganzen Serie von ausgesuchten Broten aus Natursauerteig vor. Der Roggenmehlteig wurde 18 Stunden auf überwachter Temperatur fermentiert. Danach wurde er angereichert mit Oliven, Tomaten, Nüssen, weißem Käse, ...

¡Bist Du dabei?

 300 g
 90 min
 200°/220°
 15-18 min
SSS Si/Ja

Ref. 16410 - Cod. Art. 0104047

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.

3,81 €/ud.



 300 g
 90 min
 200°/220°
 15-18 min
SSS Si/Ja

Ref. 16432 - Cod. Art. 0104068

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.

2,54 €/ud.



 300 g
 90 min
 200°/220°
 15-18 min
SSS Si/Ja

Ref. 16413 - Cod. Art. 0104049

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.

3,27 €/ud.



PAN DE CRISTAL

Kristallbrot

BG pone en tus manos un pan que atrae sobretodo por su aspecto. Hablamos del Pan de Cristal, el original y único. Su principal característica, sus alveolos. De corteza crujiente y extremadamente fina, miga sin densidad y tremendamente translúcido. Sin duda la estrella del pan.

.....

BG stellt Dir ein Brot vor, das vor allem wegen seines Aussehens anziehend wirkt. Wir sprechen vom Pan de Cristal, oder zu deutsch auch Kristallbrot genannt. Das Einzige und Wahre. Sein Hauptmerkmal ist unangefochten seine großporige und luftige Krume. Die Kruste ist knusprig und extrem zart, das Innere locker und lichtdurchlaessig. Ohne Zweifel der Star unter den Broten! an.



Ref. DA28 · Cod. Art. 5101001

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.

200 g

No/Nein

200°

8-10 min

SSS No/Nein

4,39 €/ud.



Ref. CR19 · Cod. Art. 5101006

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.

650 g

No/Nein

180°

13-16 min

SSS No/Nein



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.

Porqué lo dulce no está reñido con lo salado, te ofrecemos una selección de dulces y crujientes productos de bollería: croissants, muffins rellenos, backnuts, las típicas berlinas... Además de una selecta sección de masas hojaldradas: pañuelos de manzana, mapel pecan, y otros tantos.

¡Pon un dulce en tu vida!



Da das Süße nicht mit dem Salzigen verstritten ist, haben wir ausserdem eine Auswahl an knusprig-süßen Versuchungen aus dem Bereich der Konditorei: Croissants, Muffins, Gefülltes Gebaeck, Backnuts, Berliner... Ausserdem gibt es Blätterteiggebäcke, Apfelstrudel, Amerikanischen Pecan Pie y viele weitere.

Versüße Dir das Leben!!

Backwaren Gourmet

SWEET & CRISPY KLEIN GEBÄCK

CROISSANTS & PAIN AU CHOCOLAT | CROISSANTS & PAIN AU CHOCOLAT

32

ESPECIAL RESTAURACIÓN | FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

33

MASAS HOJALDRADAS | BLÄTTERTEIG

34

MUFFIN | MUFFIN

36

BACKNUT'S Y BERLINAS | BERLINER & BACKNUT'S

37

CROISSANTS Y PAIN AU CHOCOLAT

Croissants & Pain au Chocolat

0,84 €/ud.



Ref. 27235 - Cod. Art. 8408006



Pain au chocolat "Heritage"

Delicioso Pain au chocolat con un 21% de mantequilla y delicioso relleno de chocolate generoso.

Pain au chocolat "Heritage"

Blättriger, luftiger Butterteig mit leckerer Schokoladenfüllung.

75 g

-

170°

16-18 min

20 min



0,85 €/ud.



Ref. S7095 - Cod. Art. 8408009



Croissant recto multigranos

Croissant con un 19% de mantequilla, harina de trigo integral, decorado con semillas de linaza, girasol y copos de avena.

Mehrkorn-Croissant

Gerades Buttercroissant (19% Butteranteil) aus Vollkornmehl und verschiedenen Körnern. Dekoriert mit Leinsamen, Sonnenblumenkerne und Haferflocken.

80 g

-

170°

16-18 min

-



0,70 €/ud.



Ref. 95008 - Cod. Art. 0108026

Croissant curvo con mantequilla

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

Buttercroissant

Blättriger Buttercroissant, zergeht auf der Zunge. Ein Genuss.

80 g

30 min

170°

19-20 min

Si/Ja

1,15 €/ud.



Ref. 95013 - Cod. Art. 0108029

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.

100 g

30 min

180°/190°

19-20 min

Si/Ja

Kg 70 g

No/Nein

180°

18-20 min

SSS No/Nein

Ref. 403034 - Cod. Art. 5308008

Croissant manteguilla 24%

Croissant con un 24% de mantequilla. Su prefermentación lo hace un producto idóneo para una rápida utilización.

Buttercroissant (24% Anteil)

Croissant mit 24% Butteranteil. Durch seine Vorgärung kann dieses Produkt sehr schnell zubereitet werden.

0,67 €/ud.



ESPECIAL RESTAURACIÓN

Für Hotellerie und Gastronomie

Kg 19 g

30 min

-

-

-

Ref. 20978 - Cod. Art. 3013004

Mini muffin surtido

Exquisito surtido de limón y pepitas de chocolate. Ideal para presentar en un buen buffet de desayuno.

Mini-Muffin-Mix

Köstliche Auswahl an Mini-Muffins mit Zitrone, dekoriert mit Hagelzucker und Mini-Muffins mit Schokostückchen. Ein Highlight auf dem Frühstücksbuffet.

0,37 €/ud.



Kg 42 g

No/Nein

190°

20 min

SSS No/Nein

Ref. 420103 - Cod. Art. 5208019

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

0,48 €/ud.



Kg 42 g

20 min

180°

12 min

SSS Si/Ja

Ref. 422004 - Cod. Art. 5208008

Croissant hotelero con mantequilla

Croissant hotelero de 42 gr elaborado con mantequilla de calidad. Ideal para ofrecer en los desayunos hoteleros.

Buttercroissant - für Hotels

Croissant (42 gr.) mit Markenbutter hergestellt, ideal für das Frühstücksbuffet.

0,41 €/ud.



0,44 €/ud.



Ref. P112C - Cod. Art. 5308009

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% Anteil)

Mini Croissant mit 24% Butteranteil. Ideales Gewicht und optimale Größe für Gastronomie!

30 g

30 min

165°/170°

14-18 min

SSS -



MASAS HOJALDRADAS

Blätterteig

1,38 €/ud.



Ref. 12822 - Cod. Art. 0108003

Pañuelo de manzana

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

Apfeltasche

Blätterteigtasche mit einer fruchtigen Apfelfüllung - ungebacken.

138 g

30 min

170°/190°

20 min

SSS No/Nein



Ref. 95501 - Cod. Art. 0108025

Pañuelo de cereza

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

Kirschtasche

Blätterteigtasche mit einer fruchtig-süßen Kirschfüllung - ungebacken.

1,25 €/ud.



Ref. 51801 - Cod. Art. 0108038

"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.

0,99 €/ud.



Ref. 51821 - Cod. Art. 0108039

Masiposa de amapola

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

Mohnschmetterling

Leckeres Plundergebäck mit Mohnfüllung und Zuckerglasur.

1,49 €/ud.



Ref. 51841 - Cod. Art. 0108040

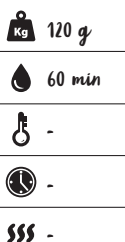
Lazo con pudin

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

Puddingbrezel

Plundergebäck mit zwei leckeren großen Tupfen Vanillepudding.

1,51 €/ud.



Ref. 51644 - Cod. Art. 0108041

Johannisbeer-Streuselkugeln

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

Johannisbeer-Streuselkugeln

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

1,64 €/ud.



MUFFIN

Muffin

1,46 €/ud.



Ref. MCHOTT3CC · Cod. Art. 7413002

Muffin selleno triple chocolate

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

Schoko-Muffin

Muffin aus Weizenmehl hergestellt und mit drei Sorten Schokolade gefüllt.

 105 g

 120 min

 -

 -

 -

Precio unitario. Iva incluido. / Preis pro Stück. Inkl. MwSt.

BACKNNUT'S Y BERLINAS

Backnnuts & Berlines

 70 g

 20 min

 -

 -

sss -

Ref. 5308006 - Cod. Art. 5308006

0,75 €/ud.

Big Backnnut's Total Chocolate

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

Big Backnnut's Total Chocolate

Hefering aus Weizen-, Malz- und Sojamehl hergestellt und mit Schokoglasur überzogen. Bei Zimmertemperatur auftauen- fertig!



 65 g

 20 min

 -

 -

sss -

Ref. 5308007 - Cod. Art. 5308007

0,61€/ud.

Big Backnnut's Total Sugar

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

Big Backnnut's Total Sugar

Hefering aus Weizen-, Malz- und Sojamehl hergestellt. Bei Zimmertemperatur auftauen - fertig!



Precio unitario. Iva incluido. / Preis pro Stück. Inkl. MwSt.



Con esta sección pretendemos acercar esta explosión de color y sabor que contienen nuestras tartas, postres individuales..., porque al final los sentidos son los que mandan. Sección que no deja de lado las necesidades de nuestros clientes más exigentes.

Tartas veganas o sin azúcar añadido son unas de tantas que forman esta sección.

*Tartas que harán las delicias
de tus sentidos*



In dieser Sektion wollen wir unseren Verbrauchern die Farb- und Geschmacksexplosionen naeher bringen, die unsere Kuchen, Individuelle Nachspeisen,... innehalten. Denn am Ende leiten die Sinne. Eine Auswahl, die auch unsere auBergewöhnlichsten Kunden nicht auBen vor lässt: Vegane Kuchen oder Solche ohne Zuckerzusätze sind nur zwei von vielen.

*Zuckergebäcken, die den Sinnen
Freude bringen.*

*Backwaren
Gourmet*

**PASTELERÍA
.....
KONDITIONEIREI
PRODUKTE**

TARTAS | TORTEN

40

PLANCHAS | BLECHKUCHEN-SÜSS

46

POSTRES INDIVIDUALES | INDIVIDUELLE DESSERTS

49

TARTAS

Tosten



29,67 €/ud.

Ref. 100 - Cod. Art. 0506044



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.

1.400 g

12-14

28 cm

720 min



19,76 €/ud.

Ref. 9105 - Cod. Art. 0506046



Tarta de queso precostada

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.

2.000 g

12

28 cm

720 min



28,00 €/ud.

Ref. 609 - Cod. Art. 0506047



Tarta Selva negra precostada

Tarta clásica de tres capas de bizcochos de chocolate, nata, aguardiente y un relleno de cerezas agrias. Decorada con virutas de chocolate.

Schwarzwälder Kirschtorte

Ein Klassiker aus frischer Sahne, saftigen Sauerkirschen und Kirschwasser auf zarten Schokoladen-Biskuitböden. Original mit Sahnekuppel - dekoriert mit Spänen aus Schokoladenkuvertüre.

2.100 g

16

28 cm

720 min



15,15 €/ud.

Ref. 415 - Cod. Art. 0506049



Cozona de limón

Sabroso bizcocho de limón con granillo sabor limón, cubierto con azúcar glass.

Zitronen-Kranz

Ideal für den Sommer: eine köstliche Rührmasse mit Zitronengranulat gespickt und mit Dekorpuder abgestaubt.

1.100 g

14

28 cm

720 min

Kg 1.400 g

1

20

28 cm

720 min

Ref. 106 - Cod. Art. 0506048



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

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

23,29 €/ud.



Kg 1.700 g

12

24

720 min

Ref. 205 - Cod. Art. 0506045



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.

22,28 €/ud.



Kg 1.600 g

14

28 cm

120 min

Ref. 43038 - Cod. Art. 5506006

Tarta al limón precostada

Una masa quebrada rellena de crema al puro estilo *Lemon curd*, con un bizcocho con nata y gelatina de limón. Decorada con chocolate blanco.

Zitronenkuchen - Geschnitten

Mürbeteig mit Zitronencreme "Lemon Curd" gefüllt, einer Lage Biskuit und Sahne. Bedeckt mit Zitronengelee und weißer Schokolade.

18,26 €/ud.



Kg 1.800 g

16

28 cm

720 min

Ref. 630 - Cod. Art. 0506035

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.

27,66 €/ud.



Kg 1.600 g

12

28 cm

120-180 min

Ref. 43010 - Cod. Art. 5506003

Tarta mimo de nuez precostada

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

Walnusskuchen - Geschnitten

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

18,96 €/ud.





28,87 €/ud.

Ref. 255 - Cod. Art. 0506026

Tasta 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.

Himbez-Käse-Sahnetoste

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.

Kg 2.500 g

16

28 cm

120 min



21,98 €/ud.

Ref. 163 - Cod. Art. 0506025

Tasta de fresas precostada

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.

Erdbeerstoste Geschnitten

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

Kg 1.650 g

12

28 cm

120 min



22,81 €/ud.

Ref. 203 - Cod. Art. 0506008

Tasta de manzana "gourmet" precostada

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

Gourmet-Appfeltoste "Geschnitten"

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

Kg 2.500 g

12

28 cm

120 min



19,66 €/ud.

Ref. 220 - Cod. Art. 0506019

Tasta 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.

Zwetschgengkuchen

Fruchtig-saftige Zwetschgen, eingebettet in einer Creme mit Vanillegeschmack, liegen auf einem Hefermürbteig. Bedeckt mit leckeren Butterstreuseln.

Kg 1.750 g

14

28 cm

120 min



20,23 €/ud.

Ref. 43149 - Cod. Art. 5506002

Tasta de chocolate y almendra precostada

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.

Kg 1.600 g

12

28 cm

120 min

-  1.500 g
-  12
-  28 cm
-  120-180 min

Ref. 43011 - Cod. Art. 5506001

Tarta de caramelo precostada





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

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



19,56 €/ud.

-  1.350 g
-  12
-  26 cm
-  720 min

Ref. 12128630 - Cod. Art. 6106001

Tarta de fresas precostada





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 Erdbeerbälften und am Rand mit gehackten Haselnüssen dekoriert.



24,44 €/ud.

-  1.800 g
-  12
-  27 cm
-  120 min

Ref. 47810 - Cod. Art. 2706003

Tarta de manzana y caramelo precostada





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.



21,38 €/ud.

-  1.400 g
-  12
-  27 cm
-  120 min

Ref. 28196 - Cod. Art. 2706001

Tarta doble chocolate precostada





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!



19,16 €/ud.

-  1.300 g
-  12
-  20 cm
-  120 min

Ref. IPL69312 - Cod. Art. 4106003

Tarta de zanahoria y nueces precostada

Bizcocho de zanahoria y nueces con un toque de coco y una delicada crema de queso, cubierto de nuez picada.

Rübli-Walnuss-Kuchen

Luftiger Biskuit aus Karotten und Walnüssen mit einem Hauch von Kokos, gefüllt mit einer zarten Frischkäsecreme und mit gehackten Walnüssen dekoriert. Bereits vorgeschnitten.



22,57 €/ud.



15,15 €/ud.

Ref. 410 - Cod. Art. 0506034

Tarta Marmos

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

Marmoskuchen

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

Kg 1.100 g

16-20

22 cm

720 min



20,96 €/ud.

Ref. 223 - Cod. Art. 0506038

Tarta de pera con yogur precostada

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

Biznen-Joghurt-Kuchen

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

Kg 1.400 g

12

28 cm

720 min



22,59 €/ud.

Ref. 228 - Cod. Art. 0506039

Tarta de queso con amapola y mandarina precostada

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

Mohn-Mandarin-Käsekuchen

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

Kg 1.900 g

12

28 cm

720 min



20,49 €/ud.

Ref. 260 - Cod. Art. 0506040

Tarta de ruibarbo

Sabroso ruibarbo sobre una base de masa quebrada con crema de requesón y crema agria y una cobertura de grumos de mantequilla.

Rhabarberkuchen mit Butterstreuseln

Ein Mürbteig mit saftigem Rhabarber und einem Guss aus hochwertigem Sauerrahm und Quark, bedeckt mit Butterstreuseln.

Kg 1.750 g

12-14

28 cm

120 min



22,59 €/ud.

Ref. 9146 - Cod. Art. 0506041

Tarta de frambuesa precostada

Crujiente masa quebrada con crema de yogur y frambuesas. Cubierta por jugosas frambuesas enteras y glaseada con gelatina neutra. Con una guarnición de avellana granulada.

Himbeer-Taste

Ein Buttermürbteig mit einer Joghurt-Puddingmasse gefüllt, darauf eine Himbeer-Fruchtfüllung, mit Himbeeren belegt. Dekoriert mit Gelee und gehackten Haselnüssen.

Kg 1.650 g

12

28 cm

720 min

Kg 1.400 g

12

28 cm

720 min

Ref. 9189 - Cod. Art. 0506042

Tarta VEGANA precostada

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.



Kg 2.100 g

12-14

28 cm

720 min

Ref. 209 - Cod. Art. 0506037

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.



Kg 1.350 g

12

25 cm

540 min

Ref. 47729 - Cod. Art. 2706005

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!



Precio unitario. Iva incluido. / Preis pro Stück. Inkl. MwSt.



PLANCHAS

Blechkuchen-Süß



26,54 €/ud.

Ref. 598 - Cod. Art. 0507026



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.

2.600 g

20

720 min



30,28 €/ud.

Ref. 572 - Cod. Art. 0507012



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

2.900 g

20

720 min



25,13 €/ud.

Ref. 543 - Cod. Art. 0507010

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.

2.000 g

20

720 min



29,66 €/ud.

Ref. 460 - Cod. Art. 0507016

Plancha Schoko-Kokos

Jugosa masa tierna con chocolate y coco. Decorada con copos de coco y glaseada con gelatina neutra. ¡Un placer para el gourmet!

Schoko-Kokos-Blechkuchen

Saftige Schokorührmasse mit einer zarten Kokosfüllung. Dekoriert mit Kokosflocken und mit Gelee abgeglänzt. Bringt die Gourmetherzen zum Schmelzen.

2.500 g

20

720 min

Kg 2.800 g

■ 20

🕒 720 min

Ref. 583 - Cod. Art. 0507004

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 Quarkteigboden.



29,76 €/ud.

Kg 2.600 g

■ 20

🕒 720 min

Ref. 550 - Cod. Art. 0507008

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 Quarkteig und einer lockereren Creme mit Vanillegeschmack.



30,29 €/ud.

Kg 1.800 g

■ 30

🕒 180 min

Ref. 8721 - Cod. Art. 8107001

Plancha San Marcos

Capas de bizcocho de soletilla y cacao entre rellenos de nata vegetal o de cacao, terminado con una capa de crema sabor vainilla.

San Marcos Blechkuchen

Helles und dunkles Biskuit mit Sahne- und Kakaocreme gefüllt und mit Vanille-Sirup überzogen.



15,06 €/ud.

Kg 1.800 g

■ 30

🕒 180 min

Ref. 8729 - Cod. Art. 8107003

Plancha de limón

Capas de bizcocho de soletilla y cacao entre rellenos de crema de nata vegetal al limón. Terminado con crema de limón.

Zitronen Blechkuchen

Helles und dunkles Biskuit mit Zitronencreme gefüllt und mit Zitronen-Sirup überzogen.



15,06 €/ud.

Kg 1.800 g

■ 63

🕒 180 min

Ref. 09001 - Cod. Art. 8107007

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.



15,18 €/ud.



15,18 €/ud.

Ref. 09002 · Cod. Art. 8107006

Plancha de queso y arándanos

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

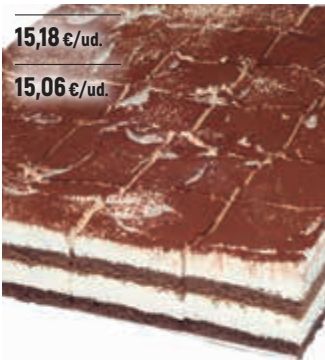
Heidelbeere-Käse Blechkuchen

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

Kg 1.800 g

63

110 min



15,18 €/ud.

15,06 €/ud.

Ref. 09003/8723 · Cod. Art. 8107005/8107002

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.

Kg 1.800 g

63/30

180 min



29,81 €/ud.

Ref. 567 · Cod. Art. 0507020

Plancha de manzana vienesa

Bizcocho de caramelo con nueces y gajos de manzanas frescas, decorado con avellanas laminadas y glaseado de caramelo.

Wiener Apfel-Blechkuchen

Eine braune mit Karamell-Aroma abgeschmeckte Sandmasse mit feinen Walnüssen und frischen Äpfeln, garniert mit Haselnussblättchen, die mit einer Karamellglasur leicht bedeckt sind.

Kg 1.900 g

20

120 min



30,29 €/ud.

Ref. 9239 · Cod. Art. 0507024

Plancha de ciruelas con copos de mantequilla

Medias ciruelas hundidas en una crema de vainilla sobre una tradicional masa hecha en base a requesón, cubierta con grumos de mantequilla.

Zwetschgen-Blechkuchen

Fruchtig, saftige Zwetschgen und krosse Butterstreuseliegen auf einem Quarkteig und einer lockeren Creme mit Vanillegeschmack.

Kg 2.600 g

35

120 min



30,28 €/ud.

Ref. 9716 · Cod. Art. 0507025

Plancha de manzana con grumos de mantequilla

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

Apfel-Streusel-Blechkuchen

Auf einem Quarkteig liegen saftig-frische Äpfel und Sultaninen, die mit krossen Butterstreuseln bedeckt sind.

Kg 2.900 g

35

120 min

 1.800 g

 1

 30

 120 min

Ref. 8724 - Cod. Art. 8107004

Plancha de queso y arándanos

Bizcocho natural relleno de mousse sabor queso fresco, emborrachado con jarabe natural y decorado con crema de arándanos y gelatina. Estructura de producto tipo sándwich.

Heidelbeer-Käse Blechkuchen

Heller Biskuit mit Frischkäse-Mousse gefüllt, mit einem Heidelbeersirup überzogen.



POSTRES INDIVIDUALES

Individuelle Desserts

 90 g

 -

 60 s

Ref. MXCHOP2CC - Cod. Art. 7420001

Coulant de chocolate

Esponjoso coulant de chocolate con un delicioso corazón de chocolate negro líquido.

Schokocoulant

Saftiger Schokocoulant mit einem köstlichen Kern aus flüssiger, dunkler Schokolade. Für Backofen oder Mikrowelle geeignet!



Precio unitario. Iva incluido. / Preis pro Stück. Inkl. MwSt.



El ser internacionales no deja de lado nuestra tradición.
Con la masa aunamos tradiciones porque al final todo tiene un común denominador; la harina, el agua, el aceite y la levadura. Juntos conforman todas las elaboraciones que pueda haber en cualquier cultura. Por esto también te ofrecemos productos locales desde los dulces como la ensaimada y el gató a los salados como la coca de trampó, las empanadas, los cocarrois o los llonguets.

Bon profit!!



Die Internationalitaet verdrängt nicht unsere Tradition.
Mit unseren Teigen bleiben wir uns treu, denn die gemeinsamen Nenner sind immer dieselben: Mehl, Trinkwasser, Öl und Hefe. Zusammen werden sie als Hauptbestandteile jeder Kultur gerecht. Deswegen bieten wir auch Süßes aus der Region an, wie zum Beispiel; Ensaimadas und Gató. In der salzigen Ecke, bieten wir zum Beispiel Coca de Trampó, Empanadas, Cocarrois und Llonguets.

Bon profit!!

*Bäckwaren
Gourmet*

**PRODUCTO
BALEAR
.....
BALEAREN
PRODUKTE**

PAN | BROT

52

EMPANADAS Y COCARROIS | HERZHAFTE GEFÜLLTE TEIGTASCHEN

53

TARTAS | TORTEN

54

PAN

Brot

1,24 €/ud.




Ref. 0 - Cod. Art. 7501003

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!

 140 g

 20 min

 200°

 10 min

\$\$\$ -

Precio unitario. Iva incluido. / Preis pro Stück. Inkl. MwSt.




EMPANADAS Y COCARROIS

Herzhaft gefüllte Teigtaschen

 150 g

 10 cm

 20 min

 180°-190°

 30 min

SSS No/Nein

Ref. 3808002 · Cod. Art. 3808002

Empanada de carne -CRUDA-

Tradicionales empanadas mallorquinas rellenas de carne de cerdo con sobrasada.

Fleisch-Empanada

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

1,49 €/ud.



Precio unitario. Iva incluido. / Preis pro Stück. Inkl. MwSt.



TARTAS

Tosten

18,40 €/ud.



Ref. 17 · Cod. Art. 0706001

Gatò de almendra

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

Mandelkuchen

Typischer mallorquinischer Mandelkuchen mit leichtem Zimtgeschmack.

 900 g

 12

 24 cm

 120 min

Precio unitario. Iva incluido. / Preis pro Stück. Inkl. MwSt.



Backwaren siempre al día



Hacerse eco en el mundo del pan es un reto que cada día vamos alcanzando gracias a la constancia y a la calidad de nuestros productos. El poeta dijo "Caminante no hay camino, el camino se hace al andar". Caminando hemos llegado hasta lo que hoy somos, caminando hemos hecho camino. Un camino que este 2019 nos ha llevado a participar por tercer año consecutivo en **HORECA**. A realizar una campaña para acercar el pan y sus diversidades al consumidor con el lema "**Tú tienes la habilidad nosotros el producto**". Campaña que suscitó toda una serie de actos y que puso en auge dentro de los medios de comunicación su importancia, porque el pan con BG ha dejado de ser un producto rudimentario para ser un objeto de culto gourmet.

A participar en el programa de **IB3 "HORA-D"** con el reportaje "**El pà de cada día**" demostrando que el pan es todo un reto cultural. Demostrando que el pan puede ser simple, pero a la vez sofisticado.

El **Mallorca Zeitung** nos dió la oportunidad de acercar nuestros retos a sus lectores intentando potenciar la cultura del pan y devolverle el protagonismo que se merece.

Finalmente pusimos en marcha otro reto, el de demostrar que con imaginación y con cualquiera de nuestras tartas puedes montar un postre espectacular. De todo ello quedó constancia con la puesta en marcha de nuestro concurso "**Manera de presentar una tarta**". La aceptación fue tal que quedó demostrado que tú tienes la habilidad y nosotros el producto.

En BG siempre estamos en la ola de las nuevas tendencias.



La decoración en las imágenes que les hemos presentado, son a modo de sugerencia de presentación.

Las instrucciones de horneado pueden variar en función del equipo de cocción.

Die Dekoration der folgenden Bilder ist ein Präsentationsvorschlag.

Die Back-Anweisungen können variieren und sind abhängig vom Ofen.

LEYENDA ZEICHENERKLÄRUNG



Peso por unidad
Stückgewicht



Unidad por caja
Verpackungseinheit



Temperatura de horno
Ofentemperatur



Diámetro
Durchmesser



Porciones plancha
Portionen Blechkuchen



Porciones tarta
Portionen Torten



Tiempo aprox. horneado
Ca. Backzeit



Descongelar
Auftauen



Con vapor
Mit Schwaden



Microondas
Mikrowelle



Plancha o salamandra
Grillplatte oder Salamander



Contiene alcohol
Enthält Alkohol



Producto embolsado
Abgepacktes Produkt

SÍGUENOS EN... FINDEN SIE UNS BEI...



facebook.com/backwarengourmet



instagram.com/backwarengourmet



VISITA NUESTRA WEB

BESUCHEN SIE UNSERE WEBSEITE

www.backwarengourmet.com



*Backwaren
Gourmet*

**ESPECIALIDADES INTERNACIONALES
DE PANADERÍA Y PASTELERÍA**

**INTERNATIONALE
BACKWARENSPEZIALITÄTEN**

Palma de Mallorca

Gran Vía Asima, nº 20, oficina 36, Pol. Son Castelló
07009 Palma de Mallorca (Illes Balears)
Tel. 971 459 287 · Fax: 971 432 203
info@backwarengourmet.com

www.backwarengourmet.com

