



Bellsolà

Panadería y Bollería desde 1890

2020

Índice

Bellsolà

Panadería y Bollería desde 1890

La Bollería

Gama Dúo	4
Bollería Cruda Tradicional	8
Bollería Mini Tradicional	12
Bollería Pre-Fermentada	14
Bollería Directa	18
Bollería Mini Directa	24
Bollería Acabada	28
Bollería Sin Gluten	32

El Pan

Pan Blanco	34
Artesa	38
Cinco Espigas	40
Bouquet	44
Pan Tradición	52
Pan Integral	54
Con fibra, cereales y semillas	56
Pan Acabado	58
Pan Sin Gluten	59
Hamburguesas	60
Pan Alemán	62

5a gama	64
---------	----

Complementos	67
--------------	----

Pastelería

Tartas Weekend	68
Pastelería	70
Trenzas	74

Resumen de panes y símbolos	76
-----------------------------	----



Bellsolà

Panadería y Bollería desde 1890

Presentamos nuestro catálogo de productos, donde podrá encontrar toda la gama de bollería y pan que elaboramos para dar solución a todas sus necesidades y satisfacer a todos los clientes.

Además encontrará aplicaciones creativas, nuevas formas de tratamiento del producto, con resultados sorprendentes.


MONBAKE

Desde febrero de 2018 Bellsolà pertenece a Monbake Grupo Empresarial, junto con Berlys y Orio, constituyendo así una de las mayores compañías de masas congeladas y Bakery Coffee en España. Contamos con 10 plantas de producción repartidas por todo el territorio nacional y más de 1.700 empleados. Monbake es una compañía comprometida con la calidad, la nutrición y la seguridad alimentaria, que se materializa en una firme apuesta por la innovación.

Gama Dúo

Croissants Dúo

Descongelar y hornear.



Croissants Dúo Choco-leche

MASA
HOJALDRADA DE
MANTEQUILLA
FRESCA

BARRITA DE
CHOCOLATE
CON LECHE

PINTADO
CON BRILLO



*Enrollado
a mano*

*Relleno de barra de
chocolate con leche*



102390

CROISSANT DÚO CHOCO-LECHE 90 G

🕒 30 min	🌡️ 180° 14-16 min
📦 42 uds	⚖️ 3,780
	📦 72



102391

MINI CROISSANT DÚO CHOCO-LECHE 30 G

🕒 30 min	🌡️ 180° 12-14 min
📦 60 uds	⚖️ 1,800
	📦 120

Coquilles Dúo

Directos al horno sin descongelar.



Coquilles Dúo de Cacao y de Crema

**TEXTURA
CRUJIENTE**

**YA
DECORADAS**

**SIN
DESCONGELAR
Y AL HORNO**

*Con baño de azúcar y miel
para realzar su color*



*Relleno de crema
de cacao*



*Relleno de crema pastelera
de crema de leche*



113720

COQUILLES DÚO CACAO 85 G

❄️ NO NECESITA 190° 22-26 min

📦 48 uds 📊 4,080 📄 117



113721

COQUILLES DÚO CREMA 90 G

❄️ NO NECESITA 190° 22-26 min

📦 60 uds 📊 5,400 📄 90



113732

MINI COQUILLES DÚO CACAO 24 G

❄️ NO NECESITA 190° 16-18 min

📊 3,35 📄 108



113731

MINI COQUILLES DÚO CREMA 24 G

❄️ NO NECESITA 190° 16-18 min

📊 3,35 📄 108

Bollería Cruda Tradicional

Descongelar, fermentar y hornear.
Perfecta para personalizar.



102315
CROISSANT CURVO MARGARINA 130 G

120-150 min. / 28° / 70%^H 180° 16-18 min.

65 kg 8,45 64



102314
CROISSANT CURVO MARGARINA 110 G

120-150 min. / 28° / 70%^H 180° 16-17 min.

75 kg 8,25 64



102358
CROISSANT CURVO MANTECA 85 G

102316
CROISSANT CURVO MARGARINA 85 G

105-120 min. / 28° / 70%^H 180° 16-17 min.

85 kg 7,23 64



102361
CROISSANT CURVO MARGARINA 70 G

120-150 min. / 28° / 70%^H 180° 16-17 min.

110 kg 7,70 64



102328
CROISSANT RECTO MARGARINA 85 G

105-120 min. / 28° / 70%^H 180° 16-17 min.

100 kg 8,50 64



102327
CROISSANT RECTO MARGARINA 70 G

105-120 min. / 28° / 70%^H 180° 16-17 min.

125 kg 8,75 64



102318
CROISSANT CACAO CON AVELLANA 115 G

105-120 min. / 28° / 70% ^{HH}	180° / 16-17 min.
50	5,75
	96



13030
ENSAIMADA 90 G

105-120 min. / 28° / 70% ^{HH}	180° / 10-12 min.
86	7,74
	64



105085
NAPOLITANA CACAO 130 G

105-120 min. / 28° / 70% ^{HH}	180° / 17-20 min.
90	11,70
	64



105090
NAPOLITANA CREMA 135 G

105-120 min. / 28° / 70% ^{HH}	180° / 17-20 min.
90	12,15
	56



101520
SNECKEN 120 G

95-105 min. / 28° / 70% ^{HH}	180° / 15-17 min.
100	12,0
	56



101323
ENSAIMADA CABELLO 135 G

105-120 min. / 28° / 70% ^{HH}	180° / 11-13 min.
60	8,10
	64



105088
NAPOLITANA CACAO CON LECHE 130 G

105-120 min. / 28° / 70% ^{HH}	180° / 16-17 min.
50	6,50
	96



105089
NAPOLITANA CREMA 100 G

105-120 min. / 28° / 70% ^{HH}	180° / 16-17 min.
90	9,0
	64

Bollería Cruda Tradicional

La bollería cruda permite dar un estilo personalizado para que pueda crear piezas únicas en su establecimiento.

Nuestros especialistas en aplicaciones le podrán asesorar de cómo innovar en formas y acabados. ¡Consúltenos!



105087
NAPOLITANA CACAO 90 G

105-120 min. / 28° / 70% ^{HH}	180° / 17-20 min.
110	9,90
	64



105092
NAPOLITANA MIXTA 130 G

105-120 min. / 28° / 70% ^{HH}	180° / 17-20 min.
72	9,36
	88

Bollería Mini Tradicional

Descongelar, reposar/fermentar y hornear.



102365
CROISSANT CURVO MARGARINA 45 G

90-105 min. / 28° / 70%^{HH} 180° 13-15 min.

200 9,0 64



102326
CROISSANT RECTO MARGARINA 40 G

105-120 min. / 28° / 70%^{HH} 180° 13-15 min.

225 9,0 64



102101
CROISSANT CURVO MARGARINA 25 G

45-60 min. / 28° / 70%^{HH} 180° 10-12 min.

160 4,0 128



10211
CROISSANT RECTO MANTEQUILLA 25 G

60-80 min. / 28° / 75%^{HH} 180° 12-15 min.

400 aprox 10,0 64

Mantequilla 100%



10202
CROISSANT RECTO MANTECA 25 G

10204
CROISSANT RECTO MARGARINA 25 G

60-80 min. / 28-30° / 75-80%^{HH} 180° 12-15 min.

400 aprox 10,0 64



13202
MINI ENSAIMADA 40 G

110-130 min. / 28° / 70%^{HH} 180° 10-12 min.

125 5 128



105086
NAPOLITANA CACAO 50 G

105091
NAPOLITANA CREMA 50 G

90-105 min. / 28° / 70%^{HH} 180° 13-15 min.

180 9,0 64



105093
NAPOLITANA MINIATURA CACAO 25 G

105094
NAPOLITANA MINIATURA CREMA 25 G

75-90 min. / 28° / 70%^{HH} 180° 10-12 min.

480 12,0 56



105015
DELICIAS CACAO 20 G

105016
DELICIAS CREMA 20 G

30 min. 190° 14-16 min.

5 kg 5,00 128



10330
MINI CROISSANT CACAO 25 G

30 min. / 28° / 70%^{HH} 180° 10-12 min.

200 5,0 128



10333
MINI CROISSANT CREMA 25 G

30 min. / 28° / 70%^{HH} 180° 10-12 min.

200 5,0 128



102349
MINI CARACOLA CHOCOLATE 45 G

102350
MINI CARACOLA CREMA 45 G

30 min. / 28° / 70%^{HH} 180° 16-18 min.

222 10,0 48



Bollería Pre-Fermentada

Descongelar y hornear.
Fácil de utilizar,
resultado
garantizado.



0%
azúcares
añadidos



10812 CROISSANT LUSITANO MANTEQUILLA 105G

25-30 min. 180° 19-21 min.
44 4,62 56

Mantequilla 100%

113417 CROISSANT CURVO MANTEQUILLA 70 G

Mantequilla 100%

113418 CROISSANT CURVO MARGARINA 70 G

15-30 min. 180° 18-20 min.
54 4,05 56
Pintado con huevo

10808 CROISSANT CURVO MARGARINA 95 G FERMENTADO

15-30 min. 180° 18-20 min.
36 3,42 72
Pintado con huevo

113415 CROISSANT CURVO 95 G 0% AZÚCARES AÑADIDOS

25-30 min. 180° 18-20 min.
40 3,80 72

113421 CROISSANT CURVO MANTEQUILLA 90 G

25-30 min. 190° 14-16 min.
60 5,40 64
Pintado con huevo

Mantequilla 100%

113677 CROISSANT PETIT DEJEUNER 100% MANTEQUILLA 65 G

25-30 min. 180° 15-17 min.
50 3,25 80
Pintado con huevo

Mantequilla 100%

113416 CROISSANT CURVO FERMENTADO MANTECA 95 G

25-30 min. 180° 18-20 min.
45 4,275 72

Cereales y semillas



ALTO CONTENIDO EN FIBRA



102320 CROISSANT MULTICEREALES ENRIQUECIDO CON FIBRA 75 G

25-30 min. 180° 18-20 min.
65 4,88 72
Pintado con huevo
Con topping

Aceite de girasol

102324 CROISSANT MULTICEREALES 100% MANTEQUILLA 60 G

25-30 min. 180° 16-18 min.
84 5,46 64
Pintado con huevo
Con topping

Mantequilla 100%

Los **cereales** son ingredientes **recomendados** en una dieta saludable, gracias a su aporte de hidratos de carbono, vitaminas y minerales.

Son **mucho más que energía**, y si bien el nutriente que predomina son los **hidratos de carbono**, en ellos podemos encontrar valiosos **minerales y vitaminas** para la salud del organismo.

Las **semillas** son ricas en **vitaminas y minerales**, aportan **proteínas y antioxidantes**, y son una excelente fuente de **fibra** rica en ácidos grasos **omega-3**.



103276
ENSAIMADA FERMENTADA 105 G

☼ 20-25 min.	180° 11-13 min.	
📦 32	⚖️ 3,36	📄 72



103277
ENSAIMADA FERMENTADA MANTEQUILLA CACAO 130 G

☼ 25-30 min.	180° 19-21 min.	
📦 44	⚖️ 5,72	📄 72

🍪 Con topping

🧈 Mantequilla 100%



102317
CROISSANT CHOCOLATE 100 G

☼ 15-30 min.	180° 18-20 min.	
📦 50	⚖️ 5,00	📄 72

🥚 Pintado con huevo



102323
CROISSANT MANTEQUILLA CACAO BLANCO 85 G

☼ 20-25 min.	180° 17-19 min.	
📦 60	⚖️ 5,10	📄 64

🥚 Pintado con huevo

🍪 Con topping

🧈 Mantequilla 100%



102322
CROISSANT MIXTO 90 FERMENTADO

☼ 15-30 min.	180° 18-20 min.	
📦 65	⚖️ 5,85	📄 56

🥚 Pintado con huevo



102364
CROISSANT CREMA QUESO FINAS HIERBAS 85G

☼ 25-30 min.	180° 18-20 min.	
📦 56	⚖️ 4,90	📄 72

🍪 Con topping



113426
NAPOLITANA CACAO 130 G FERMENTADA

☼ 20-25 min.	180° 19-21 min.	
📦 45	⚖️ 5,85	📄 64

🥚 Pintado con huevo



11930
NAPOLITANA CACAO 110 G FERMENTADA

☼ 30 min.	175° 18-20 min.	
📦 56	⚖️ 6,16	📄 64

🥚 Pintado con huevo



11933
NAPOLITANA CREMA 115 G FERMENTADA

☼ 30 min.	175° 18-20 min.	
📦 56	⚖️ 6,44	📄 64

🥚 Pintado con huevo



Bollería Directa

Descongelar y hornear: desarrolla en el horno. Optimiza el espacio de almacenaje con resultados inmejorables.



TRICANTINO
de Bollería



101532
TRICANTINO CACAO AVELLANA 100 G

101533
TRICANTINO MIXTO 100 G

❄️ 20-25 min. 180° 18-20 min.

📦 45 ⚖️ 4,50 📄 96

👍 Pintado con huevo

🍌 Con topping



101526
TRIÁNGULO CACAO LECHE 130 G

101527
TRIÁNGULO CREMA 130 G

101525
TRIÁNGULO CABELLO DE ÁNGEL 130 G

❄️ 20-25 min. 180° 19-21 min.

📦 55 ⚖️ 7,15 📄 96

👍 Pintado con huevo



101496
DANESA CACAO 100 G

❄️ 20-25 min. 180° 19-21 min.

📦 45 ⚖️ 4,50 📄 128

👍 Pintado con huevo

YA DECORADA
SEMILLAS
DE TEFF



300333
PAÑUELO DE FRANKFURT 140 G

❄️ 30-40 min. 180° 24-26 min.

📦 36 ⚖️ 5,040 📄 96

👍 Pintado con huevo

¡NOVEDAD!

101610
DANESA ESPINACAS 100 G

❄️ 20-25 min. 180° 19-21 min.

📦 45 ⚖️ 4,50 📄 128

👍 Pintado con huevo



101529
TRIÁNGULO ESPINACAS 130 G

101524
TRIÁNGULO ATÚN 130 G

101528
TRIANGULO CUATRO QUESOS 130 G

❄️ 15-30 min. 180° 18-20 min.

📦 50 ⚖️ 6,50 📄 96

👍 Pintado con huevo

YA DECORADA
BAÑO DE HUEVO Y
QUESO ENMENTAL



300338
MALLA DE POLLO Y BACON 108 G

❄️ 30 min. 180° 20 min.

📦 34 ⚖️ 3,672 📄 112

👍 Pintado con huevo

¡NOVEDAD!

113429
NAPOLITANA MIXTA 130 G

❄️ 20-30 min. 170° 25-28 min.

📦 60 ⚖️ 7,80 📄 96

👍 Pintado con huevo



101530
TRIÁNGULO MIXTO 135 G

❄️ 15-30 min. 180° 18-20 min.

📦 50 ⚖️ 6,75 📄 96

👍 Pintado con huevo



101531
TRIÁNGULO MEXICANO 135 G

❄️ 15-30 min. 180° 18-20 min.

📦 45 ⚖️ 6,08 📄 96

👍 Pintado con huevo





101504
HERRADURA CACAO XL 210 G

25-30 min. 180° 24-26 min.

35 7,35 96



101502
HERRADURA CACAO 155 G

25-30 min. 180° 24-26 min.

50 7,75 96



101505
HERRADURA CREMA 165 G

25-30 min. 180° 24-26 min.

50 8,25 96



101616
HERRADURA CABELLO DE ÁNGEL 165 G

25-30 min. 180° 24-26 min.

50 8,25 96



101495
CRESTA DE CACAO AVELLANA 95 G

25-30 min. 180° 20-22 min.

60 5,70 104



113431
PALITO CREMA 65 G

113430
PALITO CACAO 65 G

15-20 min. 180° 11-13 min.

130 8,45 96



APLICACIÓN CREATIVA

- Aplica un baño de brillo sobre los Palitos, una vez enfriados.
- Coloca pedacitos de chocolate sobre el Palito de Cacao y galletitas troceadas sobre el de Palito de Crema.
- Para aportar un toque de color, coloca en un lado una gran gota de crema o de crema de cacao y encima un par de flores comestibles pequeñas de diferentes colores.





101523
TARTALLETTE DOBLE MANZANA 100 G

🕒 30-45 min.	🌡️ 180° 21-23 min.
📦 56	⚖️ 5,60
	📦 64
👉 Pintado con huevo	



101522
TARTA DE MANZANA 150 G

🕒 20-25 min.	🌡️ 180° 24-26 min.
📦 42	⚖️ 6,30
	📦 64



81595
TRENZA MAPLE PECAN 120 G

🕒 20-25 min.	🌡️ 175° 20 min.
📦 29	⚖️ 3,48
	📦 112
👉 Pintado con huevo	
🍪 Con topping	



101511
PALMERA 140 G

🕒 20-25 min.	🌡️ 180° 29-31 min.
📦 60	⚖️ 8,60
	📦 104



101512
PALMERA XXL 360 G

🕒 25-30 min.	🌡️ 180° 35-40 min.
📦 36	⚖️ 12,96
	📦 64



101513
PALMERA XL 220 G

🕒 25-30 min.	🌡️ 180° 36-38 min.
📦 48	⚖️ 10,56
	📦 88



Bollería Mini Directa

Descongelar y hornear:
desarrolla en el horno.
Optimiza el espacio de almacenaje
con resultados inmejorables.



113682
MINI CROISSANT RECTO MANTEQUILLA 30 G

30 min.	165°	13 min.
195	5,85 kg	64



113685
MINI CROISSANT RECTO MANTEQUILLA Y SEMILLAS 35 G

20 min.	165°	16 min.
180	6,30 kg	64



113679
CROISSANT HOTELERO 45 G

15-30 min.	180°	15-20 min.
80	3,60 kg	72



102062
REMINI CURVO MANTEQUILLA 9G

30 min.	190°	8-10 min.
273	3,00 kg	120



Mantequilla 100%

113420
CROISSANT CURVO MANTEQUILLA 45 G

25-30 min.	190°	14-16 min.
130	5,85 kg	64
Pintado con huevo		



Aceite de girasol

102367
CROISSANT ENRIQUECIDO CON FIBRA MULTICEREALES 50 G

25-30 min.	180°	14-16 min.
90	4,50 kg	72
Pintado con huevo		
Con topping		



113425
NAPOLITANA CACAO 55 G

113428
NAPOLITANA CREMA 55 G

30 min.	170°	20-30 min.
118	6,50 kg	96



101508
MINI HOJALDRE CREMA 30 G

101507
MINI HOJALDRE CACAO 30 G

101506
MINI HOJALDRE CABELLO 30 G

15-20 min.	200°	16-18 min.
333 aprox.	10,45 kg	64



101598
SURTIDO ESPECIALIDADES MINI 42 G

20-25 min.	180°	12-18 min.
120	5,50 kg	96

Tipos: crema, frambuesa, maple pecan, manzana y canela

101618
MINIGAUCHA FRUTOS ROJOS 35 G

25-30 min.	190°	13-15 min.
257	9,00 kg	72

101619
MINIGAUCHA MANZANA 36 G

25-30 min.	190°	12-14 min.
250 aprox.	9,00 kg	72

101509
MINIGAUCHA CACAO AVELLANA 40 G

25-30 min.	190°	13-15 min.
225	9,00 kg	64





106571
PASTEL DE BELEM 30 G

❄️ No descongelar 230° 12-16 min.
📦 140 ⚖️ 4,20 📦 96



113453
MINI SNECKEN 40 G

❄️ 10 min. 170° 15 min.
📦 250 ⚖️ 10,00 📦 72



102147
MINI LAZO 25 G

❄️ 10 min. 190° 14 min.
📦 80 Aprox ⚖️ 2,00 📦 240



101320
PALMERA MULTICEREALES MANTEQUILLA 40 G

❄️ 10 min. 190° 14-16 min.
📦 100 ⚖️ 4,00 📦 128

🍞 Mantequilla 100%



101241
MINI PALMERA MANTEQUILLA 15 G

❄️ 15 min. 170° 14-16 min.
📦 333 Aprox ⚖️ 5,00 📦 128

🍞 Mantequilla 100%



101587
MINI PALMERA 12 G

❄️ 10 min. 170° 15 min.
📦 652 ⚖️ 7,50 📦 88



105006
DELICIAS ATÚN 20 G

105023
DELICIAS BIKINI 20 G

105020
DELICIAS DE QUESO 20 G

105030
DELICIAS VARIADAS YORK, QUESO Y ATÚN CON TOMATE 20 G

105031
DELICIAS VARIADAS BIKINI, ATÚN Y SOBRASADA 20 G

❄️ 45 min. 190° 14-16 min.
📦 5 kg ⚖️ 5,00 📦 128



101516
PIQUITO CACAO 26 G

101515
PIQUITO BACON Y QUESO 26 G

101514
PIQUITO ATÚN 26 G

101517
PIQUITO ESPINACAS 26 G

❄️ 15-20 min. 200° 10-12 min.
📦 230 aprox. ⚖️ 6,00 📦 96



10399
MINI CROISSANT SURTIDOS SALADOS 25 G

❄️ 30 min. 180° 10-12 min.
📦 156 ⚖️ 4,94 📦 128

Tipos: Chistorra, Chorizo-Queso, Frankfurt, Mixto, Tortilla de Patata



Sugerencia de presentación.

Bollería Acabada

Descongelar y lista para servir.
 Toda la calidad y comodidad a su servicio.

moodies

DESCONGELAR
Y LISTO

MEJOR
CONTROL
STOCK

DELICIOSOS
RELLENOS



Moodie Confeti

Relleno de **crema sabor cacao blanco** y decorado con cobertura blanca y topping de fideos de colores.



Moodie Rosa

Relleno **fresa** y decorado con cobertura rosa y topping de azúcar blanco.



101785
MOODIE CONFETI 75 G

60 min
 6 x 6 uds 2,700 96

Se sirve en blíster de 6 unidades. Una vez descongelado, consumir en un plazo de 2 días.

101725
MOODIE ROSA 75 G

60 min
 6 x 6 uds 2,700 96

Se sirve en blíster de 6 unidades. Una vez descongelado, consumir en un plazo de 2 días.



Bellduts

101589
BELLDUT 52 G

15-20 min.
 36 1,87 120

101599
BELLDUT HOTEL 40 G

30-45 min.
 57 2,52 128

101590
BELLDUT CACAO 60 G

15-20 min.
 36 2,16 120

101700
BELLDUT HOTEL CACAO 40 G

30-45 min.
 63 2,52 128



Gama Fantasti-K

101637
KROKANTE 55 G

15-20 min.
 36 1,98 120



101699
SUKRÉ 70 G

40 min.
 40 2,80 96

Mini Bellduts



101601
MINI BELLDUT 16 G

60 min.
 120 1,92 104



101461
MINI BELLDUT CHOCOLATE 22 G

60 min.
 120 2,64 104



101603
MINI BELLDUT CROCANTE 18 G

60 min.
 120 2,16 104



101462
MINI BELLDUT FRESA 23 G

60 min.
 120 2,76 104

Berlinas



101594
BERLINA CACAO 90 G

60-75 min.
 36 3,24 88



101595
BERLINA CREMA 90 G

60-75 min.
 36 3,24 88



101440
MINI BERLINA CACAO AVELLANA 25 G

60 min.
 175 aprox. 4,37 56

Muffins

103180
MUFFIN PEPITAS DE CACAO 85 G

❄️ 60 min. (5°C)
📦 30 📊 2,55 📦 96



103181
MUFFIN BOMBÓN 85 G

❄️ 60 min. (5°C)
📦 30 📊 2,55 📦 96

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

103253
MUFFIN KORFEST TRIPLE BOMBÓN 110 G

❄️ 120 min.
📦 20 📊 2,20 📦 152



103255
MUFFIN KORFEST QUESO CON ARÁNDANOS 110 G

❄️ 120 min.
📦 20 📊 2,20 📦 152



103254
MUFFIN KORFEST BOMBÓN Y CREMA 110 G

❄️ 120 min.
📦 20 📊 2,20 📦 152



103256
MUFFIN KORFEST TOFFE Y MANZANA 110 G

❄️ 120 min.
📦 20 📊 2,20 📦 152



Mini Muffins

101460
MINI MUFFIN CHOCOLATE 30 G

❄️ 60 min.
📦 72 📊 2,16 📦 128



101458
MINI MUFFIN COPOS AZÚCAR 30 G

❄️ 60 min.
📦 72 📊 2,16 📦 128



103283
MINI MUFFIN MANZANA Y CANELA 30 G

❄️ 60 min.
📦 72 📊 2,16 📦 128



Buñuelos

106606
BUÑUELO DE CREMA 22 G

❄️ 30 min.
📦 105 aprox. 📊 2,30 📦 112



106608
BUÑUELO DE TRUFA 20 G

❄️ 30 min.
📦 100 aprox. 📊 2,00 📦 112



106607
BUÑUELO DE NATA 18 G

❄️ 30 min.
📦 111 aprox. 📊 2,00 📦 112



106570
BUÑUELO DE VIENTO 9 G

❄️ 30 min.
📦 167 aprox. 📊 1,50 📦 112



102288
CROISSANT CURVO MANTEQUILLA 70 G

❄️ 60 min.
📦 24 📊 1,68 📦 64

113012
SUIZO 60 G

❄️ 30 min.
📦 30 📊 1,80 📦 64

103279
MINI BRIOCHE 20 G

❄️ 15 min.
📦 100 📊 2,00 📦 40

103296
MINI PEPITO CHOCOLATE 55 G

❄️ 20 min.
📦 60 📊 3,30 📦 91

101472
XUXO CREMA 110 G

❄️ 20 min.
📦 12 📊 1,30 📦 150

101473
XUXO CREMA 50 G

❄️ 20 min.
📦 33 📊 1,65 📦 150

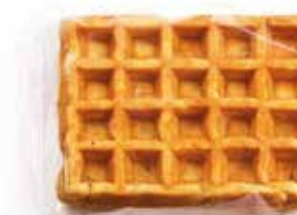
Bollería Tradicional Acabada

En Bellsolà queremos facilitarle el mejor servicio y, por eso, servimos bollería tradicional ya acabada, lista para descongelar y servir.



113281
NAPOLITANA CACAO 83G ACABADA (16UN.)

❄️ 30 min.
📦 16 📊 1,33 📦 92



103287
GOFRE 120 G

❄️ 30 min.
📦 48 📊 5,76 📦 55

Betina



Betina

Bollería Sin Gluten

La bollería sin gluten Betina está elaborada con todo nuestro cuidado, utilizando los mejores ingredientes para conseguir el **sabor más irresistible** y la **textura más tierna**, como la de la bollería tradicional.

Además, no necesitan hornearse, **¡tan sólo descongelar y listos para consumir!**



113698
CROISSANT MARGARINA SIN GLUTEN 45G

45 min.

36 1,44 96



103311
MAGDALENA SIN GLUTEN 35 G (Pack 2 unidades)

45 min.

48 (2Un.x24) 1,68 96



113699
NAPOLITANA CACAO SIN GLUTEN 65 G

45 min.

36 2,50 96



101706
PALMERA CACAO SIN GLUTEN 75G

45 min.

40 3,00 96



Pan Blanco



210816
BAGUETTE MEGA 350 G

☃ 25-30 min. 180° 24-26 min.

📦 23 ⚖️ 8,05 📦 32

56x20,5 cm.



210825
BAGUETTE PLUS 290 G

☃ 15-20 min. 180° 19-22 min.

📦 30 ⚖️ 8,70 📦 32

56x18,5 cm.



210939
BAGUETTE SENIOR 255 G

☃ 15-20 min. 180° 17-20 min.

📦 34 ⚖️ 8,67 📦 32

54,5x17 cm.



¡CON MENOS SAL
PERO CON TODO EL SABOR!

**-25%
SAL**

210955
BARRA REDUCIDA EN SAL 290 G

☃ 20-25 min. 190° 17-19 min.

📦 29 ⚖️ 8,41 📦 28

48,5 x 7,5 cm.



210831
BARRA ALDEANA 270 G

☃ 20-25 min. 180° 15-17 min.

📦 28 ⚖️ 7,56 📦 32

45 x19 cm.



210826
BAGUETTE VINTAGE 255 G

☃ 15-20 min. 180° 14-19 min.

📦 34 ⚖️ 8,67 📦 32

54,5x17 cm.



210947
BARRA VINTAGE 265 G

☃ 15-20 min. 180° 18-22 min.

📦 28 ⚖️ 7,42 📦 32

47x19,5 cm.



210927
BARRA ANCHA 280 G

❄️ 15-20 min.	📺 180° 19-22 min.
📦 24	⚖️ 6,72
📦 36	
43 x 20,5 cm.	



107786
BARRA ANDALUZA PICOS 275 G

❄️ 30 min.	📺 180° 8-10 min.
📦 23	⚖️ 6,33
📦 32	
40x23 cm.	



210951
BOCADILLO ANCHO 170 G

❄️ 20-25 min.	📺 190° 15-17 min.
📦 40	⚖️ 6,80
📦 32	
25x20,5 cm.	



210821
BAGUETTINA 155 G

❄️ 15-20 min.	📺 190° 14-17 min.
📦 60	⚖️ 9,30
📦 32	
34 x 16,5 cm.	



210931
BAGUETTINA 135 G

❄️ 15-20 min.	📺 190° 17-20 min.
📦 60	⚖️ 8,10
📦 32	
24 x 7 cm.	



210761
BAGUETTINA 130 G

❄️ 30 min.	📺 180° 16-18 min.
📦 55	⚖️ 7,15
📦 32	
28 x 17 cm.	



210819
BAGUETTINA 120 G

❄️ 15-20 min.	📺 190° 17-20 min.
📦 66	⚖️ 7,92
📦 32	
27x17 cm.	



210817
BARRITA 95 G

❄️ 10-15 min.	📺 190° 10-15 min.
📦 80	⚖️ 7,60
📦 32	
23x18,5 cm.	



107817
MOLLETE 95 G

❄️ 15-20 min.	📺 200° 5-7 min.
📦 65	⚖️ 6,175
📦 32	
14x10,5 cm.	



210953
PANECILLO CHEF 65 G

❄️ 10-15 min.	📺 190° 11-14 min.
📦 115	⚖️ 7,54
📦 32	
12,5x18,5 cm.	



210843
MINI IBIZA 30 G

❄️ 10-15 min.	📺 220° 4-6 min.
📦 156	⚖️ 4,70
📦 56	
Diámetro 16x3 cm.	



107848
PANECILLO VIENA 70 G

❄️ 10-15 min.	📺 180° 8-10 min.
📦 81	⚖️ 5,67
📦 40	
Diámetro 10 cm.	



107826
MINI VIENA 44 G

❄️ 10-15 min.	📺 180° 8-10 min.
📦 132	⚖️ 5,81
📦 40	
Diámetro 8,5 cm.	



107798
MINI MOLLETE 45 G

❄️ 15 min. TOSTAR EN TOSTADOR O GRILL
📦 32
⚖️ 1,44
📦 128
9 cm.



210985
MINI BAGUETTINA 45 G

❄️ 10-15 min.	📺 180° 12-14 min.
📦 65	⚖️ 2,90
📦 72	
16x13 cm.	

Artesa



L'ORIGINE
Artesa
DEL FORNO

Baguette Artesa Parisiene



Miga Alveolada



Corteza crujiente y más roja



209084
BAGUETTE ARTESA PARISIENNE 280 G

60 min	180° 13-15 min
25 uds	7,000 28

Cinco Espigas

Cinco Espigas es la gama de pan de Bellsolà que se caracteriza por una cuidadosa elección de las materias primas junto a un proceso tradicional de elaboración fruto de nuestro saber hacer y experiencia de más de 125 años de oficio.



210958
BARRA RÚSTICA 300 G

☼ 20-25 min.	190° 18-21 min.
📦 23	⚖️ 6,90
	📦 28
51x8 cm.	



210960
BASTÓN RÚSTICO 300 G

☼ 14-17 min.	190° 20-25 min.
📦 26	⚖️ 7,80
	📦 28
53x7 cm.	



210845
ESPIGADA 250 G

☼ 20-25 min.	190° 15-20 min.
📦 30	⚖️ 7,50
	📦 28
56x6 cm.	



210963
BARRA RÚSTICA 270 G

☼ 20-25 min.	180° 16-18 min.
📦 24	⚖️ 6,48
	📦 36
47x8 cm.	



La gama Cinco Espigas se elabora con harina de trigo procedente de los mejores cultivos. Después de un proceso de amasado experto el resultado es un pan excepcional. De corteza dorada, fina y crujiente, miga esponjosa y un alveolado acentuado. De gran aroma y sabor a pan rústico auténtico.



210961
BOCADILLO BASTÓN 150 G

☼ 15-20 min.	190° 15-20 min.
📦 40	⚖️ 6,00
	📦 28
26x 7,5 cm.	



210959
PANECILLO RÚSTICO 130 G

☼ 15-20 min.	190° 14-17 min.
📦 56	⚖️ 7,15
	📦 28
26x20,5 cm.	



210837
PANECILLO RÚSTICO 90 G

☼ 15-20 min.	190° 12-14 min.
📦 80	⚖️ 7,20
	📦 28
16,5x6,8 cm.	



210836
PANECILLO RÚSTICO 60 G

☼ 10-15 min.	180° 10-12 min.
📦 60	⚖️ 3,60
	📦 56
15,5x20,5 cm	



210846
PANECILLO RÚSTICO 33 G

☼ 15-20 min.	220° 4-6 min.
📦 125	⚖️ 4,13
	📦 36
12,5 x 6 cm.	

Espigueta de Rúcula, Jamón Crujiente y Parmigiano

INGREDIENTES

Espigueta 75g.
Rúcula
Jamón ibérico
Queso Parmigiano
Aceite de Oliva

PREPARACIÓN

Cortamos el jamón ibérico en tiras muy finas, lo colocamos en un plato envuelto en papel de cocina y lo metemos en el microondas durante un minuto.

Abrimos la Espigueta, aliñamos con aceite de oliva y añadimos la rúcula.

Cortamos el queso parmigiano en láminas muy finas y lo colocamos encima de la rúcula.

Finalmente añadimos el crujiente de jamón y ya tendremos nuestra Espigueta lista para servir.



109030
ESPIGUETA 75 G

☼ 20-25 min.	180° 15-17 min.
📦 70	⚖️ 5,25
	📦 48
25x13,5 cm. 75 g	



107859
ESPIGUETA CEREALES 95 G

☼ 15-20 min.	200° 10-13 min.
📦 65	⚖️ 6,20
	📦 48
25x13,5 cm. 95 g	





Bouquet

de Bellsolà

Bouquet es la gama de panes de Bellsolà elaborados con las mejores materias primas y horneados sobre suela de piedra, sin prisas, y a temperatura muy suave, con lo que se mantiene todo el aroma y el sabor del auténtico pan.

El resultado es un pan con una miga húmeda y alveolada, una corteza muy crujiente, y con un sabor más intenso, mayor aroma y durabilidad.



211426
HOGAZA 400 G

14-17 min. 180° 30-35 min.

20 8,00 32

34x12,5 cm.



211425
HOGAZA 320 G

20-25 min. 180° 25-30 min.

26 8,32 32

32x10 cm.



211388
HOGAZA 200 G

20-25 min. 180° 20-25 min.

36 7,20 32

22x10 cm.



211389
HOGAZA MEDIEVAL 350 G BOUQUET

25-30 min. 180° 22-25 min.

25 8,75 24

33x10 cm.



Bouquet

de Bellsolà



Bouquet

de Bellsolà



211416
BASTÓN NATURAL 330 G

❄️ 20-25 min.	🌡️ 180° 15-19 min.
📦 25	⚖️ 8,25
	📄 32

55x8 cm.



211417
BOCADILLO 130 G

❄️ 15-20 min.	🌡️ 220° 7-9 min.
📦 54	⚖️ 7,00
	📄 32

22x7 cm.



211393
PANECILLO 70 G

❄️ 10-15 min.	🌡️ 220-230° / 4-6 min.
📦 70	⚖️ 4,90
	📄 56

15x5 cm.



211418
BOCADILLO CUADRADO 130 G

❄️ 15-20 min.	🌡️ 200° 15-20 min.
📦 60	⚖️ 7,80
	📄 32

11,5x11 cm.



211419
CAPRICCIO 45 G

❄️ 10-15 min.	🔥 220° 4-6 min.
📦 117	⚖️ 5,30
	📦 56

7x 6,5 cm.



211421
CAPRICCIO CEBOLLA 45 G

211420
CAPRICCIO ACEITUNAS 45 G

❄️ 10-15 min.	🔥 220° 4-6 min.
📦 40	⚖️ 1,80
	📦 96

7x 6,5 cm.



211427
MINI CAPRICCIO 33 G

❄️ 10-15 min.	🔥 220° 4-6 min.
📦 142	⚖️ 4,70
	📦 56

6,5x5,5 cm.



211428
MINI CAPRICCIO CEBOLLA 33 G

❄️ 10-15 min.	🔥 220° 4-6 min.
📦 182	⚖️ 6,00
	📦 56

6,5x5,5 cm.



211395
PAN DE COCA 400 G

❄️ 20-25 min.	🔥 200° 8-10 min.
📦 21	⚖️ 8,40
	📦 28

54x10 cm.

🌿 Con aceite de oliva



211394
PAN DE COCA 250 G

❄️ 15-20 min.	🔥 200° 8-10
📦 30	⚖️ 7,50
	📦 28

35x10 cm.

🌿 Con aceite de oliva

INCLUYE BOLSA



211386
FOCACCINI 110 G

❄️ 20-25 min.	🔥 220° 4-6 min.
📦 60	⚖️ 6,60
	📦 32

20x8 cm.

🌿 Con aceite de oliva



211387
FOCACCIA 180 G

❄️ 20-25 min.	🔥 220° 4-6 min.
📦 36	⚖️ 6,50
	📦 32

23x13 cm.



107855
MINI CAPRICCIO PASAS Y NUECES 33 G

107852
MINI CAPRICCIO ACEITUNAS 33 G

❄️ 10-15 min.	🔥 220° 4-6 min.
📦 167	⚖️ 5,50
	📦 56

6,5x5,5 cm.



107854
MINI CAPRICCIO ORÉGANO 33 G

❄️ 10-15 min.	🔥 220° 4-6 min.
📦 142	⚖️ 4,70
	📦 56

6,5x5,5 cm.



211383
FOCACCIA 100 G

211385
FOCACCIA PROVENZAL 100 G

211384
FOCACCIA CEBOLLA CARAMELIZADA 100 G

❄️ 15-20 min.	🔥 220-230° 4-6 min.
📦 60	⚖️ 6,00
	📦 32

11,8x12,5 cm.





Bouquet
de Bellsolà

Bouquet con cereales



211396
PAN DE NUECES 320 G

☀️ 20-25 min. 180° 24-26 min.

📦 16 ⚖️ 5,12 📄 56

21x11,5 cm.



211398
FLÛTE CEREALES 120 G

☀️ 15-20 min. 200° 9-12 min.

📦 45 ⚖️ 5,40 📄 56

25x5,5 cm.



107856
MINI CAPRICCIO SÉSAMO 33 G

☀️ 5-10 min. 220° 4-6 min.

📦 151 aprox ⚖️ 5,46 📄 56

6,5x5,5 cm.



107853
MINI CAPRICCIO CEREALES 33 G

☀️ 5-10 min. 220° 4-6 min.

📦 167 aprox ⚖️ 5,50 📄 56

6,5x5,5 cm.



211381
BARRA PURO CEREAL 310 G

☀️ 20-25 min. 190° 17-19 min.

📦 25 ⚖️ 7,75 📄 32

49 cm.

Puro
cereal

Pan Tradición

Recuperamos los auténticos sabores y texturas del pan de siempre. La corteza es fina y se caracteriza por estar sutilmente enharinada, la miga suave, húmeda y ligeramente ácida.



210956
BOCADILLO SUBLIME 185 G

🌨️ 15-20 min.	🌡️ 190° 16-18 min.
📦 46	⚖️ 8,51
26 x 8 cm.	



210756
BARRITA SUBLIME 175G

🌨️ 30 min.	🌡️ 180° 14-16 min.
📦 44	⚖️ 7,7
275x215 mm.	

¡NOVEDAD!



210828
BAGUETTINA RÚSTICA 125 G

🌨️ 25-30 min.	🌡️ 180° 18-21 min.
📦 60	⚖️ 7,50
27x18,5 cm.	



210834
SUBLIME XL 380 G

🌨️ 20-25 min.	🌡️ 190° 19-21 min.
📦 22	⚖️ 8,36
52 cm.	



210832
BARRA SUBLIME 290 G

🌨️ 20-25 min.	🌡️ 190° 18-20 min.
📦 26	⚖️ 7,54
53x7 cm.	



210759
BAGUETTE SUBLIME 270G

🌨️ 30 min.	🌡️ 180° 18-20 min.
📦 31	⚖️ 8,37
550x185 mm.	

¡NOVEDAD!



210950
BAGUETTE RÚSTICA 260 G

🌨️ 15-20 min.	🌡️ 180° 20-23 min.
📦 30	⚖️ 7,80
52x18,5 cm.	



210830
BARRA GASCONA 380 G

🌨️ 20-25 min.	🌡️ 190° 19-21 min.
📦 20	⚖️ 7,60
54x8,3 cm.	



209001
BARRA GALLEGA 295G

🌨️ 30-40 min.	🌡️ 180° 16 min.
📦 22	⚖️ 6,49
450x100 mm.	

¡NOVEDAD!



90099
BARRA GALLEGA 260 G

🌨️ 30 min.	🌡️ 180° 18-20 min.
📦 22	⚖️ 5,72
44,5x9,5 cm.	



210973
PAN MEDIEVAL 500 G*

🌨️ 150-180 min.	🌡️ 190° 15 min.
📦 12	⚖️ 6,00
21x11,5 cm.	



107799
GOURMET PASAS Y NUECES 45 G

🌨️ 20 min.	🌡️ 200° 7-9 min.
📦 38	⚖️ 1,71
ø 7 cm.	



107800
GOURMET CEBOLLA 45 G

🌨️ 10-15 min.	🌡️ 200° 6-9 min.
📦 116	⚖️ 8,00
ø 9 cm.	



210853
PANECILLO PAYÉS 69 G

🌨️ 10-15 min.	🌡️ 220° 4-6 min.
📦 57	⚖️ 1,90
ø 6 cm.	



210829
PANECILLO CHEF RÚSTICO 65 G

🌨️ 30-35 min.	🌡️ 180° 24-26 min.
📦 115	⚖️ 7,50
12,5x18,5 cm.	



Integrales

Baguette y Baguetina elaboradas con harina integral de trigo 36%



209082
BAGUETINA INTEGRAL 36% 110 G
PAN ELABORADO CON HARINA INTEGRAL DE TRIGO 36%

🕒 30 min	🔥 180° 16-18 min
📦 65 uds	⚖️ 7,150



209083
BAGUETTE INTEGRAL 36% 240 G
PAN ELABORADO CON HARINA INTEGRAL DE TRIGO 36%

🕒 30 min	🔥 180° 16-18 min
📦 35 uds	⚖️ 9,100



Beneficios de la harina integral de trigo

Aporta más beneficios para la salud que las harinas convencionales, entre los que destaca su **mayor aporte de fibra**.

- En el **salvado** encontramos vitaminas del grupo B y una alta concentración de fibra.
- El **endospermo** contiene gran cantidad de hidratos de carbono, sobre todo almidón.
- El **germen** posee nutrientes como proteínas, vitaminas del grupo B, vitamina E, grasas y minerales como el magnesio, potasio, hierro y zinc.



Pan enriquecido con fibra, cereales y semillas

Panes elaborados con distintos tipos de cereales enriquecidos con fibra. La alternativa más saludable.



109022
PAN CUATRO PUNTAS 360 G

☀️ 15 min.	🔥 185° 20 min.	
📦 22	⚖️ 7,92	📄 32
54x8,5 cm.		



107845
BARRA CEREALES 235 G

☀️ 15-20 min.	🔥 180° 20-23 min.	
📦 45	⚖️ 10,57	📄 32
36x18,5 cm.		



107810
BAGUETTE CEREALES 290 G

☀️ 20-25 min.	🔥 180° 20-23 min.	
📦 30	⚖️ 8,70	📄 28
47x18,5 cm.		



107841
BAGUETTE ENRIQUECIDA CON FIBRA 260 G

☀️ 20-25 min.	🔥 190° 17-20 min.	
📦 35	⚖️ 9,10	📄 32
56x16,5 cm.		



107844
BAGUETTINA CEREALES 130 G

☀️ 15-20 min.	🔥 190° 14-17 min.	
📦 78	⚖️ 10,14	📄 28
27x16,5 cm.		



107807
BAGUETTINA ENRIQUECIDA CON FIBRA 120 G

☀️ 15-20 min.	🔥 190° 15-18 min.	
📦 66	⚖️ 7,92	📄 32
27x16,5 cm.		



107808
PETIT CEREALES 60 G

☀️ 10-15 min.	🔥 200° 10-12 min.	
📦 148	⚖️ 8,90	📄 32
14 cm.		



107813
PANECILLO ENRIQUECIDO CON FIBRA 60 G

☀️ 10-15 min.	🔥 180° 14-16 min.	
📦 141	⚖️ 8,50	📄 32
12x17,5 cm.		



107812
MINI ENRIQUECIDO CON FIBRA 30 G

☀️ 10-15 min.	🔥 220° 4-6 min.	
📦 156	⚖️ 4,70	📄 56
8 x15 cm.		



107875
MINI CEREALES 30 G

☀️ 10-15 min.	🔥 220° 4-6 min.	
📦 156	⚖️ 4,70	📄 56
12x17,5 cm.		



107793
SOLETE ANDALUZ 35 G

107795
SOLETE MEDITERRÁNEO 35 G

☀️ 10-15 min.	🔥 220° 4-6 min.	
📦 62	⚖️ 2,20	📄 96
ø8 cm.		



107796
SOLETE CEREALES 35 G

107797
SOLETE SÉSAMO 35 G

☀️ 10-15 min.	🔥 220° 4-6 min.	
📦 157	⚖️ 5,50	📄 56
ø8 cm.		



¡Los pinchos más divertidos con Solettes!



Ventresca de atún + Pimientos del Piquillo



Rodajas de tomate + mozzarella + albahaca + olivada



Jamón país + queso brie



Espárragos salteados + tomate confitado + huevo frito



Sobrasada + miel + queso Maó



Sardinillas + mezclum + picadillo de aceitunas, alcarraras y pimiento rojo



Pechuga de pollo a la plancha + mostaza suave + pimiento verde y cebolla escalibada



Berenjena escalibada + queso + nueces

Pan Acabado

Descongelar y listo.
Sin necesidad de horneado.



115078
PAN REDONDO PAYÉS CORTADO 800 G

❄️ 60 min.	📦 8	⚖️ 6,40	📄 32
------------	-----	---------	------

115079
PAN REDONDO PAYÉS CORTADO 400 G

❄️ 30-40 min.	📦 12	⚖️ 4,80	📄 32
---------------	------	---------	------

210844
BOCADILLO RUSTICO 130 G PRÁCTICO

❄️ 15-20 min. 220° 4-6 min.*	📦 45	⚖️ 5,85	📄 32
-------------------------------	------	---------	------

26x8 cm.

107783
VITRIUM 165 G*

❄️ 15-20 min. 200° 8-10 min.	📦 24	⚖️ 3,96	📄 24
-------------------------------	------	---------	------

38x10 cm.

*Posibilidad de hornear para conseguir un acabado más crujiente



115077
PAN CUADRADO PAYÉS CORTADO 1500 G (17 REBANADAS)

❄️ 60 min.	📦 8	⚖️ 10,80	📄 20
------------	-----	----------	------

47x22 cm. Alto 10,5cm.



210867
PAN DE MOLDE NORMAL 750 G (20 REBANADAS)

❄️ 10-15 min.	📦 8	⚖️ 6,00	📄 42
---------------	-----	---------	------



210868
PAN DE MOLDE ENRIQ. CON FIBRA 750G (20 REBANADAS)

❄️ 10-15 min.	📦 8	⚖️ 6,00	📄 42
---------------	-----	---------	------

107787
FRANKFURT ACABADO 70 G

❄️ 10-15 min.	📦 54	⚖️ 3,78	📄 42
---------------	------	---------	------

20x17,5 cm.

*Recomendamos hornear para conseguir una corteza más crujiente.

Sin Gluten

Betina



107526
PAN HAMBURGUESA SIN GLUTEN 70 G

❄️ 60 min. 180° 5-7 min (Hornear con bolsa)	📦 35	⚖️ 2,80	📄 72
--	------	---------	------

1-2 min a 700w			
----------------	--	--	--



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



209074
BAGUETTINA CEREALES SIN GLUTEN 100 G

❄️ 30 min. 180° 5-7 min (Hornear con bolsa)	📦 25	⚖️ 2,50	📄 72
--	------	---------	------

1-2 min a 700w			
----------------	--	--	--



210164
BAGUETTINA SIN GLUTEN 100 G

❄️ 45 min. 180° 5-7 min (Hornear con bolsa)	📦 25	⚖️ 2,50	📄 72
--	------	---------	------

1-2 min a 700w			
----------------	--	--	--

Recuerda

Consérvalos siempre en su envase individual.
En ningún caso deben estar en contacto con productos que puedan contener gluten.



210164
PANECILLO CEREALES SIN GLUTEN 50 G

❄️ 30 min. 180° 3-5 min (Hornear con bolsa)	📦 45	⚖️ 2,25	📄 72
--	------	---------	------

30 segundos a 700w			
--------------------	--	--	--



210396
PANECILLO SIN GLUTEN 45 G

❄️ 30 min. 180° 3-5 min (Hornear con bolsa)	📦 45	⚖️ 2,025	📄 72
--	------	----------	------

30 segundos a 700w			
--------------------	--	--	--



Hamburguesas



210865
REDONDO HAMBURGUESA 95G

❄️ 15-20 min.

📦 54	⚖️ 5,13	📄 28
------	---------	------

ø8 cm.



210856
PAN DE HAMBURGUESA CON SÉSAMO 84 G

❄️ 15-20 min.

📦 30	⚖️ 2,52	📄 72
------	---------	------

ø8 cm.



107802
HAMBURGUESA RÚSTICA 85 G

❄️ 25 min. 🏠 180° 2 min.

📦 35	⚖️ 2,975	📄 44
------	----------	------

ø 11 cm.

¡NOVEDAD!



107803
HAMBURGUESA CEREALES 85 G

❄️ 25 min. 🏠 180° 2 min.

📦 35	⚖️ 2,975	📄 44
------	----------	------

ø 11 cm.

¡NOVEDAD!



Country
BURGER

INGREDIENTES

- Pechuga de pollo
- Queso Wisconsin smoked gouda
- Cebolla blanca frita
- Salsa barbacoa
- Bacon ahumado salteado
- Juliana de pimientos: verde, amarillo y rojo
- Mayonesa

PREPARACIÓN

Pasa el pollo por la plancha. Mientras, corta los pimientos en juliana. Pon un chorrito de aceite en una sartén y cuando esté muy caliente saltea la juliana. Haz lo mismo con la cebolla blanca. Pon en otra plancha el bacon ahumado y saltéalo, vuelta y vuelta.

Abre el pan y tuéstalo por la cara interior. Coloca mayonesa y la cama de lechugas. Seguidamente el pollo, la salsa barbacoa, una loncha de queso Wisconsin, cebolla blanca, el bacon, la juliana y otra capa de mayonesa. Y por último, por la tapa del pan.



Vegetarian
BURGER

INGREDIENTES

- Hamburguesa de garbanzos
- Tomate seco
- Cebolla roja fresca
- Espaghetti de calabaza salteados
- Pimientos verdes a la plancha
- Rodajas de tomate natural
- Hojas de Kale
- Lascas de queso gorgonzola

PREPARACIÓN

Prepara la hamburguesa de garbanzos siguiendo las indicaciones correspondientes. Mientras tuesta el pan por la cara interior.

Saltea en una plancha los pimientos y los spaghetti de calabaza.

Coloca la hamburguesa sobre la base del pan y cúbrela con la cebolla roja, los pimientos y los spaghetti de calabaza. Después, el tomate seco, las hojas de Kale y las lascas del queso gorgonzola. Y para finalizar, coloca la tapa del pan.

Consejos de preparación

- ✓ Ofrece una **experiencia única** con este pan tan atractivo, para atraer a más clientes.
- ✓ Busca un **emplatado original** y muy vistoso.
- ✓ Elige **ingredientes novedosos** y que aporten sabores únicos para **conquistar a tus clientes**. Puedes jugar con salsas para conseguir nuevos sabores.
- ✓ Para elaborar las hamburguesas más deliciosas, selecciona bien los **ingredientes, siempre frescos y naturales**.
- ✓ Los **vegetales** suelen aportar color y volumen.
- ✓ Corta el pan y **tuéstalo** ligeramente en su cara interior para potenciar su sabor, ya que además **soporta mejor el peso de los ingredientes y la humedad de las salsas** y los vegetales.
- ✓ **Completa tu menú con productos de valor añadido**, como patatas especiales, cervezas artesanas, etc.

Tendencias saludables

- ✓ Los panes con semillas y cereales están de moda y resultan **ideales para ofrecer alternativas más saludables** en la carta de hamburguesas.
- ✓ Tienen un **sabor más intenso**, por lo que **maridan muy bien con las carnes, los quesos fuertes y con las verduras**.
- ✓ Además, están **muy en línea con las tendencias de consumo "healthy" y vegetariano**.
- ✓ Las **hamburguesas vegetarianas y veganas** suelen estar elaboradas con legumbres, hortalizas y especias. **Combinan a la perfección con los panes de cereales y semillas** y con complementos vegetales, como pimientos, cebolla, kale, etc.

Pan Alemán

Descongelar y listo.



210858
PAN DE CENTENO RÚSTICO 1000 G*

🌨️ 150-180 min.	🌡️ 200° 15 min.
📦 8	⚖️ 8,00
	📦 44



107869
PAN SELVA NEGRA 750 G*

🌨️ 180 min.	🌡️ 200° 8 min.
📦 8	⚖️ 6,00
	📦 64



107868
PAN PURO CENTENO 1000 G*

🌨️ 180 min.	🌡️ 200° 20-25 min.
📦 6	⚖️ 6,00
	📦 64



210859
PAN CEREALES CON MALTA 750 G*

🌨️ 150-180 min.	🌡️ 200° 15 min.
📦 10	⚖️ 7,50
	📦 44



210860
PAN DE PIPAS DE CALABAZA 750 G*

🌨️ 150-180 min.	🌡️ 200° 15 min.
📦 12	⚖️ 9,00
	📦 44



18653
PAN CEREALES 750 G CORTADO*

🌨️ 150-180 min.	
📦 10	⚖️ 7,50
	📦 42



18202
PAN MORENO CORTADO 750 G*

🌨️ 300 min.	
📦 10	⚖️ 7,50
	📦 42



107867
HOGAZA CEREALES 750 G CORTADO

🌨️ 150-180 min.	
📦 10	⚖️ 7,50
	📦 42



107864
PAN DE PIPAS DE CALABAZA 500 G*

🌨️ 150 min.	🌡️ 200° 15 min.
📦 8	⚖️ 4,00
	📦 64



211440
PAN INTEGRAL RÚSTICO 1000 G*

🌨️ 180 min.	🌡️ 200° 8 min.
📦 8	⚖️ 8,00
	📦 64



107862
PAN DE CENTENO 750 G*

🌨️ 150 min.	🌡️ 200° 15 min.
📦 12	⚖️ 9,00
	📦 48



107870
PANECILLO AMAPOLA 70 G*

🌨️ 180 min.	🌡️ 200° 8-10 min.
📦 80	⚖️ 5,60
	📦 30



107873
PANECILLO CEREALES 70 G*

🌨️ 180 min.	🌡️ 220° 8-10 min.
📦 90	⚖️ 6,30
	📦 30



107872
PANECILLO SÉSAMO 70 G*

🌨️ 180 min.	🌡️ 200° 8-10 min.
📦 80	⚖️ 5,60
	📦 30



107871
PANECILLO DE CALABAZA 70 G*

🌨️ 180 min.	🌡️ 200° 8-10 min.
📦 90	⚖️ 6,30
	📦 30



107866
PAN MEDITERRANEO CON TOMATE 300 G*

🌨️ 90 min.	🌡️ 200° 15 min.
📦 10	⚖️ 3,00
	📦 64



107865
PAN MEDITERRANEO CON ACEITUNAS 485 G*

🌨️ 90 min.	🌡️ 200° 15 min.
📦 8	⚖️ 3,88
	📦 64



103299
MINI BRETZEL 40 G

🌨️ 180 min.	🌡️ 180° 4 min.
📦 90	⚖️ 3,60
	📦 40



107861
MINI PANECILLO BRETZEL 40 G

🌨️ 180 min.	🌡️ 180° 4 min.
📦 120	⚖️ 4,80
	📦 40



107860
MINI MONTADITO BRETZEL 40 G

🌨️ 180 min.	🌡️ 180° 4 min.
📦 120	⚖️ 4,80
	📦 40

*Posibilidad de hornear para conseguir un acabado más crujiente.

5a Gama

Platos acabados que, una vez descongelados y horneados o calentados al microondas, están listos para servir.



**AUTÉNTICAS
EMPANADILLAS
ARGENTINAS**

Elaboradas siguiendo la auténtica receta, con **reellenos muy sabrosos** y con **repulgue de modo artesanal**.

**SNACKS
SALADOS**

De sencillo acabado

No requiere fermentación, tan sólo descongelar a temperatura ambiente antes de hornear.

Ideal para take away

Se puede servir para llevar fría o caliente, y se conserva en refrigeración en perfectas condiciones.



114307
TORTILLA FAMILIAR 800 G

❄️	-	🔥 200°	15-20 min.
📦	10	⚖️ kg 8,00	📄 84
👉	Rociar con aceite de oliva		



114110
CHALANA DE ATÚN 155 G

🔥	180°	15-20 min.	
📦	30	⚖️ kg 4,65	📄 132
👉	Pintado con huevo		



300305
EMPANADILLA ARGENTINA CRIOLLA 95 G

❄️	120 min.	🔥 195°	18-20 min.
📦	40	⚖️ kg 3,80	📄 120



300306
EMPANADILLA ARGENTINA POLLO 95 G

❄️	120 min.	🔥 195°	18-20 min.
📦	36	⚖️ kg 3,42	📄 120



300295
EMPANADILLA PISTO 112 G

❄️	- min.	🔥 190°	18-20 min.
📦	40	⚖️ kg 4,48	📄 120



300292
EMPANADILLA DE ATÚN 112 G

❄️	- min.	🔥 190°	18-20 min.
📦	40	⚖️ kg 4,48	📄 120



300312
EMPANADILLA HOJALDRE ATÚN 170 G

❄️	60 min.	🔥 200°	20-22 min.
📦	22	⚖️ kg 3,74	📄 128



300314
EMPANADILLA HOJALDRE BARBACOA 170 G

❄️	60 min.	🔥 200°	20-22 min.
📦	22	⚖️ kg 3,74	📄 128



300298
EMPANADILLA TOMATE 112 G

❄️	- min.	🔥 190°	18-20 min.
📦	40	⚖️ kg 4,48	📄 120



300293
EMPANADILLA CEBOLLA Y ATÚN 112 G

❄️	- min.	🔥 190°	18-20 min.
📦	40	⚖️ kg 4,48	📄 120

Mini Pizzas y Cocas



MASA SUPER ESPONJOSA

110070
MINI PIZZA PEPPERONI 160 G

☀️ 30 min.	📦 16	⚖️ 2,56	📦 120
📦 16	⚖️ 2,56	📦 120	

110067
MINI PIZZA BACON 160 G

☀️ 30 min.	📦 16	⚖️ 2,72	📦 120
📦 16	⚖️ 2,72	📦 120	

300309
COCA VERDURAS 160 G

☀️ 30 min.	📦 16	⚖️ 2,56	📦 144
📦 16	⚖️ 2,56	📦 144	

300310
COCA VERDURAS CON ATÚN 175 G

☀️ 30 min.	📦 16	⚖️ 2,80	📦 120
📦 16	⚖️ 2,80	📦 120	

American Pizza



110078
AMERICAN PIZZA ATÚN 1150 G (30X40CM)

☀️ 35-40 min.	📦 8	⚖️ 9,20	📦 56
📦 8	⚖️ 9,20	📦 56	



110075
AMERICAN PIZZA JAMÓN Y QUESO 1200 G (30X40CM)

☀️ 35-40 min.	📦 8	⚖️ 9,60	📦 56
📦 8	⚖️ 9,60	📦 56	



110079
AMERICAN PIZZA CUATRO QUESOS 1150 G (30X40CM)

☀️ 35-40 min.	📦 8	⚖️ 9,60	📦 56
📦 8	⚖️ 9,60	📦 56	



110077
AMERICAN PIZZA BARBACOA 1200 G (30X40CM)

☀️ 35-40 min.	📦 8	⚖️ 9,60	📦 56
📦 8	⚖️ 9,60	📦 56	



110076
AMERICAN PIZZA BACON Y CHAMPIÑONES 1200 G (30X40CM)

☀️ 35-40 min.	📦 8	⚖️ 9,60	📦 56
📦 8	⚖️ 9,60	📦 56	



101519
PLACA HOJALDRE MANTEQUILLA 60X40 CM

☀️ 90-120 min.	📦 10	⚖️ 10,50	📦 20
📦 10	⚖️ 10,50	📦 20	

60x40 cm. 1.050 g

101518
PLACA HOJALDRE 60X40 CM

☀️ 20-25 min.	📦 10	⚖️ 10,00	📦 20
📦 10	⚖️ 10,00	📦 20	

60x40 cm. 1.050 g

101624
PLACA HOJALDRE 30X40 CM

☀️ 90-120 min.	📦 20	⚖️ 14,30	📦 56
📦 20	⚖️ 14,30	📦 56	

30x40 cm. 715 g



103280
PLANCHA BIZCOCHO 140 G

☀️ 90-120 min.	📦 24	⚖️ 3,36	📦 44
📦 24	⚖️ 3,36	📦 44	

32x24 cm. 140 g



110081
BASE PIZZA CLASICA 30X40 CM

☀️ -	📦 20	⚖️ 10,20	📦 48
📦 20	⚖️ 10,20	📦 48	

510 g



101626
PLACA MASA CROISSANT 12X12 CM

☀️ 18-20 min.	☀️ 90-120 min. / 28° / 70% ^H	📦 150	⚖️ 10,50	📦 72
📦 150	⚖️ 10,50	📦 72		

70 g



27001
MANGA MAGDALENA 1,6 KG

☀️ 120 min.	📦 6	⚖️ 10,00	📦 64
📦 6	⚖️ 10,00	📦 64	

Tartas Weekend

Masa sablée de
**MANTEQUILLA
FRESCA**

**DESCONGELAR
Y SERVIR**

**IDEAL
CUALQUIER
OCASIÓN**

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN



106641 TARTA CRÈME BRÛLÉE 560 G

❄️ 180 min. (5°C)

📦 4 ⚖️ 2,240 📦 98

✂️ ø - 18 mm

¡NOVEDAD!

Masa sablée de
**MANTEQUILLA
FRESCA**

🕒 **VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO** 4 días en refrigeración

KÖRFEST



SE SIRVE EN ELEGANTE CAJA
KÖRFEST PARA VENTA DIRECTA
AL CONSUMIDOR.



106640 TARTA LEMON PIE 450 G

❄️ 180 min. (5°C)

📦 4 ⚖️ 1,80 📦 98

✂️ ø - 18 mm

¡NOVEDAD!

Masa sablée de
**MANTEQUILLA
FRESCA**

🕒 **VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO** 4 días en refrigeración

KÖRFEST



SE SIRVE EN ELEGANTE CAJA
KÖRFEST PARA VENTA DIRECTA
AL CONSUMIDOR.

106645 TARTA GANACHÉ DE CACAO 430 G

❄️ 180 min. (5°C)

📦 4 ⚖️ 1,720 📦 180

✂️ ø - 18 mm

¡NOVEDAD!

Masa sablée de
**MANTEQUILLA
FRESCA**

🕒 **VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO** 4 días en refrigeración

KÖRFEST



SE SIRVE EN ELEGANTE CAJA
KÖRFEST PARA VENTA DIRECTA
AL CONSUMIDOR.



Ganaché de Cacao

- ✓ Rellena de una deliciosa **ganaché de cacao** decorada artesanalmente con trocitos de **pistachos**.
- ✓ Base de **masa sablée de mantequilla y huevos**.



106646 TARTA QUESO CON FRAMBUESA 500 G

❄️ 180 min. (5°C)

📦 4 ⚖️ 2,000 📦 180

✂️ ø - 18 mm

¡NOVEDAD!

Masa sablée de
**MANTEQUILLA
FRESCA**

🕒 **VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO** 4 días en refrigeración

KÖRFEST



SE SIRVE EN ELEGANTE CAJA
KÖRFEST PARA VENTA DIRECTA
AL CONSUMIDOR.



Queso con Frambuesa

- ✓ Rellena de suave crema de queso decorada con confitura de **frambuesa**.
- ✓ Base de **masa sablée de mantequilla y huevos**.

Pastelería



Pastelería **KÖRFEST** PASTELERÍA & DELICATESSEN

106503 CONTINENTAL CHOCOLATE CAKE 1.550 G



240 min.	1	1,55	144
Perímetro 24 cm			

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 3 días temperatura ambiente

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

106650 TARTA RED VELVET 1.600 G



240 min. en refrigeración 5°C	1	1,600	136
ø 240 mm		14 porciones	

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días en refrigeración

106385 CARROT CAKE 1.450 G **KÖRFEST**



240 min.	1	1,45	144
Perímetro 2,35 cm			

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 3 días en refrigeración

106163 CHEESE CAKE 900 G



240 min.	4	3,60	48
Perímetro 19,5 cm			

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días en refrigeración

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

106118 TARTA SACHER 875 G



240 min.	4	3,50	60
ø 200 mm			

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días en refrigeración

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

106353 TARTA TRIPLE CHOCOLATE 950 G



240 min.	4	3,80	77
ø 200 mm			

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días en refrigeración

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

106165 TARTA YOGURT CON FRAMBUESAS 925 G



240 min. (en refrigeración)	4	3,70	60
190x180 mm			

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días en refrigeración

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

Postres



106344 CAPRICHOS SACHER 1.400 G

❄️ 60 min. Se pueden descongelar en microondas

📦 20 1,40 136

📏 6 cm ø

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días en refrigeración

KÖRFEST



106345 NUBES DE QUESO Y ARÁNDANOS 1.700 G

❄️ 240 min.

📦 20 1,70 136

📏 6 cm ø

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días en refrigeración

KÖRFEST



106379 COULANT DE CHOCOLATE 2.400 G

❄️ 30-40 segundos Microondas máxima potencia

📦 30 2,40 240

📏 6cm ø

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 7 días en refrigeración

KÖRFEST

Planchas pastelería fresca



106166 PLANCHA QUESO Y ARANDANOS 2.450 G

❄️ 240 min. (en refrigeración)

📦 1 2,45 136

📏 38 x 27 cm

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días en refrigeración

KÖRFEST



106122 PLANCHA SAN MARCOS 2.350 G

❄️ 240 min. (en refrigeración)

📦 1 2,35 136

📏 38 x 27 cm

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días en refrigeración

KÖRFEST



106123 PLANCHA SELVA NEGRA 1.925 G

❄️ 240 min. (en refrigeración)

📦 1 1,93 136

📏 38 x 27 cm

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 3 días temperatura ambiente

KÖRFEST

Planchas pastelería horneada



106609 BIZCOCHO 1.300 G (36 PORCIONES)

❄️ 100 minutos a temperatura ambiente

📦 2 2,60 120

1300 g



106397 PLANCHA BIZCOCHO CHOCOLATE 2.000 G. PREC. 48 P

❄️ 90-120 min.

📦 1 2,00 96

2000 g



106398 TARTA BROWNIE 900 G

❄️ 6-8h (0-5°C)

📦 4 3,20 72

900 g



106226 BRAZO NATA YEMA TOSTADA 750 G

❄️ 240 min. (en refrigeración)

📦 4 3,00 64

📏 Perímetro 26 cm

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días en refrigeración

KÖRFEST

Grand Cakes



106632 GRAN CARROT CAKE 1.750 G

❄️ 420 min (0-5°C)

📦 1 1,90 136

1900 g

KÖRFEST



106647 GRAN CACAO & COOKIE CAKE 1.925 G

❄️ 240 min (5°C)

📦 1 ud 1,930 136

KÖRFEST SE SIRVE EN ELEGANTE CAJA KÖRFEST

Brazos



106225 BRAZO NATA BOMBON 700 G

❄️ 240 min. (en refrigeración)

📦 4 2,80 64

📏 Perímetro 27 cm

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días en refrigeración

KÖRFEST

Trenzas



KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

Trenzas Körfest, un lujo para el paladar

Están elaboradas con una masa de suave hojaldrado a base de **mantequilla fresca**, siguiendo un largo proceso de más de **72 horas y tres fermentaciones**, que incluye el formado manual de su trenzado característico. Cualidades que hacen de las **Trenzas Körfest** un producto muy atractivo, único e irresistible, que seduce al primer bocado.

106162 TRENZA KÖRFEST 500 G

❄️ 180 min. (en refrigeración)
📦 4 ⚖️ 2,00 📄 128
📏 345x120 mm

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 5 Días temperatura ambiente

KÖRFEST



106425 TRENZA CACAO Y CREMA 500 G

❄️ 180 min. (en refrigeración)
📦 4 ⚖️ 2,00 📄 128
📏 345x120 mm

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 5 Días temperatura ambiente

KÖRFEST



106548 TRENZA NARANJA Y CACAO 500 G

❄️ 180 min. (en refrigeración)
📦 4 ⚖️ 2,00 📄 128
📏 345x120 mm

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 5 Días temperatura ambiente

KÖRFEST



106595 TRENZA DE MANZANA 480 G

❄️ 180 min. en refrigeración 5°C
📦 4 ⚖️ 1,92 📄 128
📏 345x120 mm 🕒 6-8 porciones

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 6 días en refrigeración

KÖRFEST



106500 TRENZA DULCE DE LECHE Y PISTACHOS 500 G

❄️ 180 min. (en refrigeración)
📦 4 ⚖️ 2,00 📄 128
📏 345x120 mm

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 5 Días temperatura ambiente

KÖRFEST



106407 TRENZA QUESO Y CEREZAS 500 G

❄️ 180 min. (en refrigeración)
📦 4 ⚖️ 2,00 📄 128
📏 345x120 mm

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 Días temperatura ambiente

KÖRFEST



Pan Blanco



210816 BAGUETTE MEGA 350 G



210825 BAGUETTE PLUS 290 G



210955 BARRA REDUCIDA EN SAL 290 G



210839 BAGUETTE SENIOR 255 G



210826 BAGUETTE VINTAGE 255 G



210947 BARRA VINTAGE 265 G



210831 BARRA ALDEANA 270 G



210927 BARRA ANCHA 280 G



107786 BARRA ANDALUZA PICOS 275 G



210951 BOCADILLO ANCHO 170 G



210821 BAGUETTINA 155 G



210831 BAGUETTINA 135 G



210761 BAGUETTINA 130 G



210819 BAGUETTINA 120 G



210770 BAGUETTINA 115 G



210817 BARRITA 95 G



107817 MOLLETE 95 G



107798 MINI MOLLETE 45 G



210953 PANECILLO CHEF 65 G



210843 MINI IBIZA 30 G



107848 PANECILLO VIENA 70 G



107826 MINI VIENA 44 G



210985 MINI BAGUETTINA 45 G



210985 MINI BAGUETTINA 45 G



Artesa



209084 BAGUETTE ARTESA PARISIENNE 280 G



210958 BARRA RÚSTICA 300 G



210960 BASTÓN RÚSTICO 300 G



210845 ESPIGADA 250 G



210963 BARRA RÚSTICA 270 G



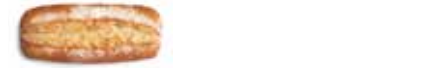
210961 BOCADILLO BASTÓN 150 G



210959 PANECILLO RÚSTICO 130 G



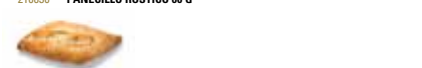
210837 PANECILLO RÚSTICO 90 G



210836 PANECILLO RÚSTICO 60 G



210846 PANECILLO RÚSTICO 33 G



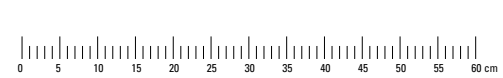
109030 ESPIGUETA 75 G



107859 ESPIGUETA CEREALES 95 G



107859 ESPIGUETA CEREALES 95 G



Bouquet



211389 HOGAZA MEDIEVAL 350 G BOUQUET



211426 HOGAZA 400 G



211425 HOGAZA 320 G



211388 HOGAZA 200 G



211381 BARRA PURO CEREAL 310 G



211416 BASTÓN NATURAL 330 G



211417 BOCADILLO 130 G



211383 PANECILLO 70 G



211418 BOCADILLO CUADRADO 130 G



211417 BOCADILLO 130 G



211383 PANECILLO 70 G



211418 BOCADILLO CUADRADO 130 G



211418 BOCADILLO CUADRADO 130 G



211418 BOCADILLO CUADRADO 130 G



211418 BOCADILLO CUADRADO 130 G



211419 CAPRICCIO 45 G



211421 CAPRICCIO CEBOLLA 45 G



211420 CAPRICCIO ACEITUNAS 45 G



211427 MINI CAPRICCIO 33 G



211428 MINI CAPRICCIO CEBOLLA 33 G



211395 PAN DE COCA 400 G



211394 PAN DE COCA 250 G



211386 FOCACCINI 110 G



211387 FOCACCIA 180 G



211383 FOCACCIA 100 G



211385 FOCACCIA PROVENZAL 100 G



211384 FOCACCIA CEBOLLA CARAMELIZADA 100 G



211388 FLÚTE CEREALES 120 G



211386 PAN DE NUECES 320 G



107856 MINI CAPRICCIO SÉSAMO 33 G



107853 MINI CAPRICCIO CEREALES 33 G



107856 MINI CAPRICCIO SÉSAMO 33 G



107853 MINI CAPRICCIO CEREALES 33 G



107856 MINI CAPRICCIO SÉSAMO 33 G



107853 MINI CAPRICCIO CEREALES 33 G



Pan tradición



210830 BARRA GASCONA 380 G



210834 BARRA SUBLIME XL 380 G



210832 BARRA SUBLIME 290 G



210950 BAGUETTE RÚSTICA 260 G



210759 BAGUETTE SUBLIME 270 G



210956 BOCADILLO SUBLIME 185 G



210756 BARRITA SUBLIME 175 G



210828 BAGUETTINA RÚSTICA 125 G



209001 BARRA GALLEGA 295 G



90099 BARRA GALLEGA 280 G



210829 PANECILLO CHEF RÚSTICO 65 G



210853 PANECILLO PAYÉS 69 G



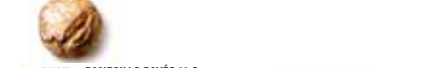
107795 GOURMET PASAS Y NUECES 45 G



107800 GOURMET CEBOLLA 45 G



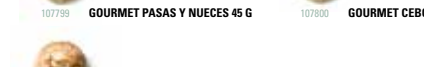
210854 PAYESITO 33 G



210854 PAYESITO 33 G



210854 PAYESITO 33 G



210854 PAYESITO 33 G



210854 PAYESITO 33 G



210854 PAYESITO 33 G



Pan integral, cereales y semillas



109022 PAN CUATRO PUNTAS 360 G



107810 BAGUETTE CEREALES 290 G



107841 BAGUETTE ENRIQUECIDA CON FIBRA 260 G



107845 BARRA CEREALES 235 G



107844 BAGUETTINA CEREALES 130 G



107807 BAGUETTINA ENRIQUECIDA CON FIBRA 120 G



107808 PETIT CEREALES 60 G



107813 PANECILLO ENRIQUECIDO CON FIBRA 60 G



107812 MINI ENRIQUECIDA CON FIBRA 30 G



107875 MINI CEREALES 30 G



107785 SOLETTE ANDALUZ 35 G



107786 SOLETTE MEDITERRANEO 35 G



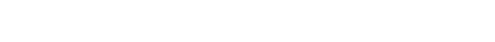
107786 SOLETTE CEREALES 35 G



107797 SOLETTE SÉSAMO 35 G



107797 SOLETTE SÉSAMO 35 G



Símbolos

-  Descongelación
-  Fermentación
-  Temperatura y tiempo horneado (°C)
-  Unidades por caja
-  Peso caja (kg)
-  Cajas Palet
-  Pintado con huevo
-  Con aceite de oliva
-  Con mantequilla
-  Con topping

Bellsolà

Panadería y Bollería desde 1890



www.bellsola.com


MONBAKE

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE +34 914 84 20 79 / 902 32 55 32

MONBAKE GRUPO EMPRESARIAL S.A.U. Avda. Pamplona, 59 31192 Mutilva Navarra Tel: +34 948 23 51 50 info@bellsola.com