

# CATÁLOGO DE PRODUCTOS DE BOLLERIA CONGELADA



## BOLLERIA FERMENTADA

La bollería fermentada ultracongelada ha adquirido protagonismo propio en los últimos tiempos.

Esta técnica ha comenzado a utilizarse preferentemente entre los grandes fabricantes de bollería ultracongelada.

La explicación es bien sencilla: no requiere de otra manipulación que la cocción en el punto de venta, por lo que no es necesario disponer de personal especializado.

## VENTAJAS

Es útil para las panaderías que deseen racionalizar su producción.

Es útil para las panaderías que no quieren tener personal cualificado en sus propios puntos de venta.

El producto congelado te permite racionalizar y planificar correctamente tu consumo.



# BOLLERIA FERMENTADA

## CROISSANT MANTECA



## CROISSANT MARGARINA



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción	 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
40	85	-	20-22	180°	40	85	-	20-22	180°

## CROISSANT CHOCOLATE



## CROISSANT BOMBON



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción	 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
40	115	-	20-22	180°	40	115	-	20-22	180°

## CROISSANT DUO



## CROISSANT CREMA



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción	 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
40	115	-	20-22	180°	40	115	-	20-22	180°

# BOLLERIA FERMENTADA

## CROISSANT BIKINI



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
40	118	-	20-22	180°

## CROISSANT FRANKFURT



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
40	115	-	20-22	180°

## CROISSANT MANTEQUILLA



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
50	65	-	20-22	180°

## CROISSANT PARIS



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
45	65	-	20-22	180°

## NAPOLITANA CREMA PLUS



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
48	135	-	22-24	180°

## NAPOLITANA CHOCO PLUS



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
48	130	-	22-24	180°

# BOLLERIA FERMENTADA

## NAPOLITANA CHOCO



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
70	100	-	22-24	180°

## ENSAIMADA MINI



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
4kg	35	-	12	200°

## ENSAIMADA



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
30	100	-	12	200°

## SNEKEN CREMA Y PASAS



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
40	110	-	18-20	180°

## BOLLERIA SIN FERMENTAR

**Es útil para las panaderías que deseen racionalizar su producción.  
Es útil para las panaderías que no quieren tener personal cualificado en sus propios puntos de venta.**

**El producto congelado te permite racionalizar y planificar correctamente tu consumo.**

**No tendrás mermas.**

**Optimizas tu ahorro logístico y de almacén. Las cajas no llevan huecos entre los productos.**

## NUESTROS PRODUCTOS

**Briox**

**Croissant**

**Croissant línea mantequilla**

**Hojaldres**

**Tronquitos**

**Napolitanas**

**Especialidades**

**Fritos**

**Ensamadas**



# BOLLERIA SIN FERMENTAR

## BRIOX REDONDO



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción	 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
5kg	60	1-2h	12	180°	5kg	40	1-2h	12	180°

## BRIOX LARGO



## CROISSANT MANTECA



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción	 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
120	65	1,5-2h	12-14	180°	100	85	1,5-2h	13-15	180°

## CROISSANT MANTECA



## CROISSANT MANTECA



## CROISSANT MANTECA DE CHOCOLATE 2 BARRAS



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción	 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
100	100	1,5-2h	14-16	180°	70	103	1,5-2h	12	180°

# BOLLERIA SIN FERMENTAR

## C. MANTECA BOMBON



70	110	1,5-2h	12	180°

## C. BOMBON BLANCO



45	110	1,5-2h	12	180°

## C. BOMBON DUO



45	110	1,5-2h	12	180°

## CROISSANT CREMA



45	115	1,5-2h	12	180°

## CROISSANT BIKINI



70	118	1,5-2h	12	180°

## CROISSANT FRANKFURT



45	108	1,5-2h	12	180°

# BOLLERIA SIN FERMENTAR

## CROISSANT SOBRASADA



## C. ATÚN/TOMATE



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción	 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
45	105	1,5-2h	12	180°	45	109	1,5-2h	12	180°

## CROISSANT HOTELERO



## CROISSANT MARGARINA



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción	 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
10kg	45	1,5-2h	13-15	180°	100	65	1,5-2h	13-15	180°

## C. MANTEQUILLA



## CROISSANT PARIS



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción	 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
80	65	1,5-2h	12	180°	70	65	1,5-2h	12	180°

# BOLLERIA SIN FERMENTAR

## HERRADURA CHOCOLATE



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
60	140	-	23-25	190°

## HERRADURA CREMA



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
60	140	-	23-25	190°

## HERRADURA CABELLO



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
60	140	-	23-25	190°

## TARTA DE MANZANA



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
50	150	-	12-14	180°

## PALMERAS



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
50	110	-	12-14	180°

## TRONQUI CREMA



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
4kg	80	-	14-16	190°

# BOLLERIA SIN FERMENTAR

## TRONQUI CHOCOLATE



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
4kg	80	-	14-16	190°

## NAPOLITANA CHOCOLATE



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
60	100	1,5-2h	18-20	180°

## NAPOLITANA CREMA



## N. CHOCOLATE EXTRA



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
60	100	1,5-2h	18-20	180°

 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
50	130	1,5-2h	18-20	180°

## N. BIKINI LONCHA



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
45	100	1,5-2h	18-20	180°

# ESPECIALIDADES

## MINI N. CHOCO/CREMA



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
180	45	1,5-2	18-20	180°

## SNEKEN CREMA Y PASAS



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
50	100	1,5-2h	18-20	180°

## MINI SNEKEN



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
5kg	35	1,5-2h	18-20	180°

## C. MULTICEREALES



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
70	65	1,5-2h	18-20	180°

## COCAS DEL MONTSENY



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
40	-	1-1,5h	15-20	180°

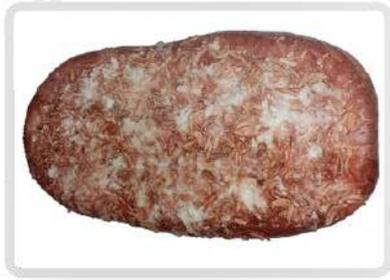
## MONTSERRATINA



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
50	-	1-1,5h	15-20	180°

# ESPECIALIDADES

## TORTA CHICHARRONES



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
20	-	1-2h	12	180°

## TORTA AZAHAR



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
21	-	1-2h	12	180°

## DELICIAS DE CHOCOLATE



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
35	-	-	30	160-170°

## DELICIAS DE CREMA



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
35	-	-	31	160-170°

## DELICIAS DE SOBRASADA



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
35	-	-	32	160-170°

# ESPECIALIDADES

## COCA CREMA



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción	 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
-	<b>750</b>	-	-	-	-	<b>500</b>	-	-	-

## COCA FRUTA



## COCA BRIOX NARANJA AZAHAR



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
-	<b>400</b>	-	-	-

## DELICIAS DE SOBRASADA



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
<b>35</b>	-	-	<b>32</b>	<b>160-170°</b>

# ESPECIALIDADES

## CUCHOS MINI CREMA



				
Uds / caja	Peso / Ud	Tiempo descongelación	Tiempo cocción	Temperatura cocción
<b>3,5kg</b>	<b>35</b>	<b>15</b>	-	-

## ENSAIMADA NORMAL



				
Uds / caja	Peso / Ud	Tiempo fermentación	Tiempo cocción	Temperatura cocción
<b>80</b>	<b>100</b>	<b>2-3h</b>	<b>7-9</b>	<b>210°</b>

## E. MINI NORMAL



				
Uds / caja	Peso / Ud	Tiempo fermentación	Tiempo cocción	Temperatura cocción
<b>8kg</b>	<b>35</b>	<b>2-3h</b>	<b>7-9</b>	<b>210°</b>

## E. MINI CHOCO/ CABELLO/CREMA



				
Uds / caja	Peso / Ud	Tiempo fermentación	Tiempo cocción	Temperatura cocción
<b>3kg</b>	<b>45</b>	<b>2-3h</b>	<b>7-9</b>	<b>210°</b>

## MICROENSAIMADA



				
Uds / caja	Peso / Ud	Tiempo fermentación	Tiempo cocción	Temperatura cocción
<b>5kg</b>	-	-	-	-

## E. NORMAL CHOCO/ CABELLO/CREMA



				
Uds / caja	Peso / Ud	Tiempo fermentación	Tiempo cocción	Temperatura cocción
<b>40</b>	-	<b>2-3h</b>	<b>7-9</b>	<b>210°</b>

# ESPECIALIDADES

## ENSAIMADA MAXI



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
8	510	2-3h	7-9	210°

## E. MAXI CHOCO/ CABELLO/CREMA/SOBRASADA



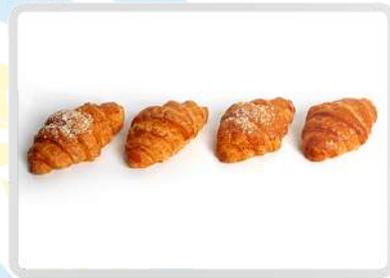
 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
6	510	2-3h	7-9	210°

## MINI RECTO MARGARINA



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
6kg	25	1,5-2h	12	180°

## MINI RECTO MANTECA



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
6kg	25	1,5-2h	12	180°

## ARTESANITO MULTICEREAL



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
6kg	25	1,5-2h	18-20	180°

## MINI RECTO MANTEQUILLA



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
6kg	25	1,5-2h	18-20	180°

# ESPECIALIDADES

## ARTESANITO MANTEQUILLA



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
<b>4kg</b>	<b>25</b>	<b>1,5-2h</b>	<b>12</b>	<b>180°</b>

## A. MANTEQUILLA/CHOCO



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
<b>3kg</b>	<b>21</b>	<b>1,5-2h</b>	<b>12</b>	<b>180°</b>

## A. MARGARINA/MANTECA



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
<b>10kg</b>	<b>21</b>	<b>1,5-2h</b>	<b>12</b>	<b>190°</b>

## A. MICRO MANTECA



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
<b>4kg</b>	<b>10</b>	<b>1,5-2h</b>	<b>12</b>	<b>190°</b>

## A. MICRO CREMA/CHOCOLATE



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
<b>3kg</b>	<b>13</b>	<b>1,5-2h</b>	<b>12</b>	<b>190°</b>

## ARTESANITO CHOCO



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
<b>6kg</b>	<b>33</b>	<b>1,5-2h</b>	<b>12</b>	<b>190°</b>

# ESPECIALIDADES

## A. BOMBON NEGRO/BLANCO



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
<b>6kg</b>	<b>32</b>	<b>1,5-2h</b>	<b>12</b>	<b>190°</b>

## ARTESANITO CREMA



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
<b>6kg</b>	<b>31</b>	<b>1,5-2h</b>	<b>12</b>	<b>190°</b>

## ARTESANITO BIKINI



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
<b>3kg</b>	<b>34</b>	<b>1,5-2h</b>	<b>12</b>	<b>190°</b>

## ARTESANITO FRANKFURT



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
<b>3kg</b>	<b>37</b>	<b>1,5-2h</b>	<b>12</b>	<b>190°</b>

## ARTESANITO SOBRASADA



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
<b>3kg</b>	<b>31</b>	<b>1,5-2h</b>	<b>12</b>	<b>190°</b>

## A. BACON Y DATIL



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
<b>3kg</b>	<b>38</b>	<b>1,5-2h</b>	<b>12</b>	<b>190°</b>

# ESPECIALIDADES

## A. ATÚN Y TOMATE



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
<b>3kg</b>	<b>31</b>	<b>1,5-2h</b>	<b>12</b>	<b>190°</b>

## ARTESANITO QUESO



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
<b>3kg</b>	<b>31</b>	<b>1,5-2h</b>	<b>12</b>	<b>190°</b>

## ARTESANITO TORTILLA



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
<b>3kg</b>	<b>38</b>	<b>1,5-2h</b>	<b>12</b>	<b>190°</b>

## MINI CHICS CREMA



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
<b>3kg</b>	<b>20</b>	<b>1,5-2h</b>	<b>13</b>	<b>190°</b>

## MINI CHICS CHOCOLATE



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
<b>3kg</b>	<b>20</b>	<b>1,5-2h</b>	<b>13</b>	<b>190°</b>

## MINI CHICS SALMON



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
<b>3kg</b>	<b>20</b>	<b>1,5-2h</b>	<b>13</b>	<b>190°</b>

# ESPECIALIDADES

## MINI CHICS ATUN Y TOMATE



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción	 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
<b>3kg</b>	<b>20</b>	<b>1,5-2h</b>	<b>13</b>	<b>190°</b>	<b>3kg</b>	<b>20</b>	<b>1,5-2h</b>	<b>13</b>	<b>190°</b>

## MINI CHIC DE BIKINI



## MINI CHICS BACON



## MINI CHICS PATE Y PIMIENTA



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción	 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
<b>3kg</b>	<b>20</b>	<b>1,5-2h</b>	<b>13</b>	<b>190°</b>	<b>3kg</b>	<b>20</b>	<b>1,5-2h</b>	<b>13</b>	<b>190°</b>

## MINI CHICS SOBRASADA



## MINI CHICS QUESO



 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción	 Uds / caja	 Peso / Ud	 Tiempo fermentación	 Tiempo cocción	 Temperatura cocción
<b>3kg</b>	<b>20</b>	<b>1,5-2h</b>	<b>13</b>	<b>190°</b>	<b>3kg</b>	<b>21</b>	<b>1,5-2h</b>	<b>13</b>	<b>190°</b>

## PRODUCTOS

Código	Descripción	Peso/unit. gramos	Uds.	Cajas PALLET	Medidas PALLET	Peso PALLET
<b>BOLLERIA FERMENTADA</b>						
1121	CROISSANT MANTECA	85	40	64	80 x 120	240
1134	CROISSANT MARGARINA	85	40	64	80 x 120	246
1122	CROISSANT CHOCOLATE (2 BARRAS)	115	40	64	80 x 120	300
0131	CROISSANT BOMBÓN	115	40	64	80 x 120	377
1141	CROISSANT BOMBÓN DUO	115	40	64	80 x 120	332
0137	CROISSANT CREMA	115	40	64	80 x 120	320
1123	CROISSANT BIKINI	118	40	64	80 x 120	384
0181	CROISSANT FRANKFURT	115	40	64	80 x 120	384
0140	CROISSANT MANTEQUILLA	65	50	64	80 x 120	208
0161	CROISSANT PARIS (MANTEQUILLA RECTO)	65	45	64	80 x 120	187
1133	CROISSANT RECTO MARGARINA FERM.	55	45	64	80 x 120	192
0210	NAPOLITANA CHOCO PLUS	130	48	64	80 x 120	399
0211	NAPOLITANA CREMA PLUS	135	48	64	80 x 120	415
0214	NAPOLITANA XOCO	100	70	64	80 x 120	448
0308	ENSAIMADA MINI	35	114	64	80 x 120	250
0307	ENSAIMADA GRANDE	100	30	64	80 x 120	192
<b>BOLLERIA SIN FERMENTAR</b>						
<b>ARTESANITOS</b>						
1001	MINI RECTO MARGARINA	25	240	112	80 x 120	672
0008	MINI RECTO MANTECA	25	240	112	80 x 120	672
0000	MINI RECTO MANTEQUILLA 100%	25	240	112	80 x 120	672
0099	MINI RECTO MULTICEREALES	30	200	112	80 x 120	672
0003	ARTESANITO MANTECA	25	400	56	80 x 120	560
0004	ARTESANITO MARGARINA	25	400	56	80 x 120	560
2027	ARTESANITO MANTEQUILLA 100%	25	160	112	80 x 120	448
0015	ARTESANITO MULTICEREALES	25	200	72	80 x 120	360
<b>ARTESANITOS MICRO</b>						
0022	ARTESANITO MICRO MANTECA	10	400	112	80 x 120	448
0025	ARTESANITO MICRO CHOCOLATE	13	231	210	80 x 120	630
0023	ARTESANITO MICRO MANTEQUILLA	10	400	112	80 x 120	448
<b>ARTESANITOS RELLENOS</b>						
0006	ARTESANITO DE CHOCOLATE	33	182	112	80 x 120	672
0038	ARTESANITO MANTEQUILLA CHOCOLATE	30	100	210	80 x 120	630
0030	ARTESANITO BOMBON	32	188	112	80 x 120	672
0036	ARTESANITO BOMBON RESERVA	31	194	112	80 x 120	672
0031	ARTESANITO CHOCOBLANCO	32	188	112	80 x 120	672
0035	ARTESANITO CHOCOBLANCO BARRA	32	188	112	80 x 120	672
0007	ARTESANITO CREMA	31	194	112	80 x 120	672
1010	ARTESANITO BIKINI	34	88	210	80 x 120	630
1011	ARTESANITO FRANKFURT	37	81	210	80 x 120	630
1013	ARTESANITO SOBRESADA	31	97	210	80 x 120	630
1014	ARTESANITO BEICON Y DITIL	38	79	210	80 x 120	630
1016	ARTESANITO DE ATUN Y TOMATE	31	97	210	80 x 120	630
1018	ARTESANITO DE QUESO	31	97	210	80 x 120	630
1021	ARTESANITO DE TORTILLA	38	79	210	80 x 120	630
0019	ARTESANITO SALADO VARIADO			72	80 x 120	360
0017	ARTESANITO SALADO VARIADO			56	80 x 120	560

# PRODUCTOS

Código	Descripción	Peso/unit. gramos	Uds.	Cajas PALLET	Medidas PALLET	Peso PALLET
<b>BOLLERIA SIN FERMENTAR</b>						
<b>TRONQUIS</b>						
1605	TRONQUIS CREMA	90	44	210	80 x 120	860
1604	TRONQUIS CHOCOLATE	90	44	210	80 x 120	860
<b>TRIANGULOS</b>						
0113	TRIANGULOS	85	160	40	80 x 120	576
1112	TRIANGULOS MANTECA 25 GR. 10 KGS	25	400	40	80 x 120	400
1114	TRIANGULOS MARGARINA	85	160	40	80 x 120	576
1115	TRIANGULOS DE MANTEQUILLA 70 GRS	70	160	40	80 x 120	448
<b>MINI CHCS</b>						
1500	MINI CHCS CREMA	20	150	210	80 x 120	630
1501	MINI CHCS CHOCOLATE	20	150	210	80 x 120	630
1505	MINI CHCS SALMON	20	150	210	80 x 120	630
1508	MINI CHCS ATUN Y TOMATE	20	150	210	80 x 120	630
1504	MINI CHCS BIKINI	20	150	210	80 x 120	630
1494	MINI CHCS BEICON	20	150	210	80 x 120	630
1509	MINI CHCS SOBRESADA	20	150	210	80 x 120	630
1507	MINI CHCS QUESO	20	150	210	80 x 120	630
0502	MINI CHCS SALADO VARIADO	20		56	80 x 120	560
<b>HOJALDRE</b>						
0402	HERRADURA CHOCOLATE	140	60	64	80 x 120	537
0403	HERRADURA CREMA	140	60	64	80 x 120	537
0404	HERRADURA CABELLO	140	60	64	80 x 120	537
0405	TARTA DE MANZANA	150	50	64	80 x 120	480
1802	PALMERAS	110	50	112	80 x 120	616
0401	PLACAS DE HOJALDRE	750	20	40	80 x 120	600
0410	PLACAS DE HOJALDRE	1000	15	40	80 x 120	600
<b>COCAS HOJALDRE</b>						
0518	COCA HOJALDRE CHICHARRONES	500	25	56	80 x 120	700
0517	COCA HOJALDRE CHICHARRONES	1000	15	28	80 x 120	420
0522	COCA HOJALDRE CREMA	1000	12	56	80 x 120	672
0514	COCA HOJALDRE CABELLO	1000	12	56	80 x 120	672
0523	COCA HOJALDRE CABELLO Y CREMA	1000	12	56	80 x 120	672
0521	COCA HOJALDRE CHOCOLATE	1000	12	56	80 x 120	672
<b>CROISSANES</b>						
0100	CROISSANT MANTECA	65	120	56	80 x 120	400
0101	CROISSANT MANTECA	85	100	56	80 x 120	504
0142	CROISSANT MANTECA	100	100	56	80 x 120	560
0150	CROISSANT MANTECA	800	10	56	80 x 120	448
0138	PLACAS DE CROISSANT	1000	15	40	80 x 120	420
0110	CROISSANT MARGARINA	85	100	56	80 x 120	504
1125	CROISSANT 100% MANTEQUILLA	65	80	64	80 x 120	374
0118	CROISSANT MULTICEREALES	65	70	72	80 x 120	
<b>CROISSANES MANTECA RELLENOS</b>						
0103	CROISSANT CHOCOLATE (2 BARRAS)	103	70	64	80 x 120	461
0120	CROISSANT BOMBON	110	70	64	80 x 120	492
1144	CROISSANT CHOCOLATE BLANCO	110	45	112	80 x 120	554
0124	CROISSANT BOMBON DUO	110	45	112	80 x 120	554
0104	CROISSANT CREMA	115	45	112	80 x 120	579
0105	CROISSANT BIKINI	118	70	64	80 x 120	528
0106	CROISSANT FRANKFURT	108	45	112	80 x 120	544
0107	CROISSANT SOBRESADA	105	45	112	80 x 120	529
0108	CROISSANT ATUN - TOMATE	109	45	112	80 x 120	550

# PRODUCTOS

Código	Descripción	Peso/uni t.	Uds.	Cajas PALLET	Medidas PALLET	Peso PALLET
<b>BOLLERIA SIN FERMENTAR</b>						
<b>NAPOLITANAS</b>						
0200	NAPOLITANA CHOCOLATE	100	60	112	80 x 120	672
0201	NAPOLITANA CREMA	100	60	112	80 x 120	672
0208	NAPOLITANA CHOCOLATE PLUS	130	50	112	80 x 120	728
0202	NAPOLITANA BIKINI LONCHA	100	45	112	80 x 120	504
<b>BRIOIX</b>						
0700	BRIOIX REDONDO	60	100	112	80 x 120	672
0515	BASE COCA BRIOIX	500	20	56	80 x 120	560
0516	BASE COCA BRIOIX	1000	12	28	80 x 120	336
<b>ENSAIMADAS</b>						
0300	ENSAIMADA NORMAL	100	80	56	80 x 120	448
0313	ENSAIMADA NORMAL CHOCOLATE	115	40	72	80 x 120	331
0314	ENSAIMADA NORMAL CABELLO	115	40	72	80 x 120	331
0315	ENSAIMADA NORMAL CREMA	115	40	72	80 x 120	331
0303	ENSAIMADA MINI NORMAL	35	229	64	80 x 120	512
1310	ENSAIMADA MINI CHOCO	45	89	112	80 x 120	448
1309	ENSAIMADA MINI CABELLO	45	89	112	80 x 120	448
1308	ENSAIMADA MINI CREMA	45	89	112	80 x 120	448
1315	ENSAIMADA MAXI	500	8	64	80 x 120	256
1313	ENSAIMADA MAXI CREMA	510	6	72	80 x 120	220
1314	ENSAIMADA MAXI CABELLO	510	6	72	80 x 120	220
1316	ENSAIMADA MAXI CHOCOLATE	510	6	72	80 x 120	220
<b>ESPECIALIDADES</b>						
0139	EMPANADILLA DE ATÚN Y TOMATE	110	40	72	80 x 120	316
1132	MONTSERRATINAS	150	50	72	80 x 120	540
<b>FRITOS</b>						
0321	CHUCHOS DE CREMA 100 GRS 24 UNID	100	24	64	80 x 120	154
0309	CHUCHOS MINI DE CREMA	35	100	64	80 x 120	224
0330	BUÑUELOS DE VIENTO	13	192	64	80 x 120	160
0331	BUÑUELOS DE CREMA	17	176	72	80 x 120	216

# CONTACTO

 [contacto@enlacecanarias.com](mailto:contacto@enlacecanarias.com)

 +34676420596

+34660572124



Enlace Canarias



Vialastya Hispania S.L.

