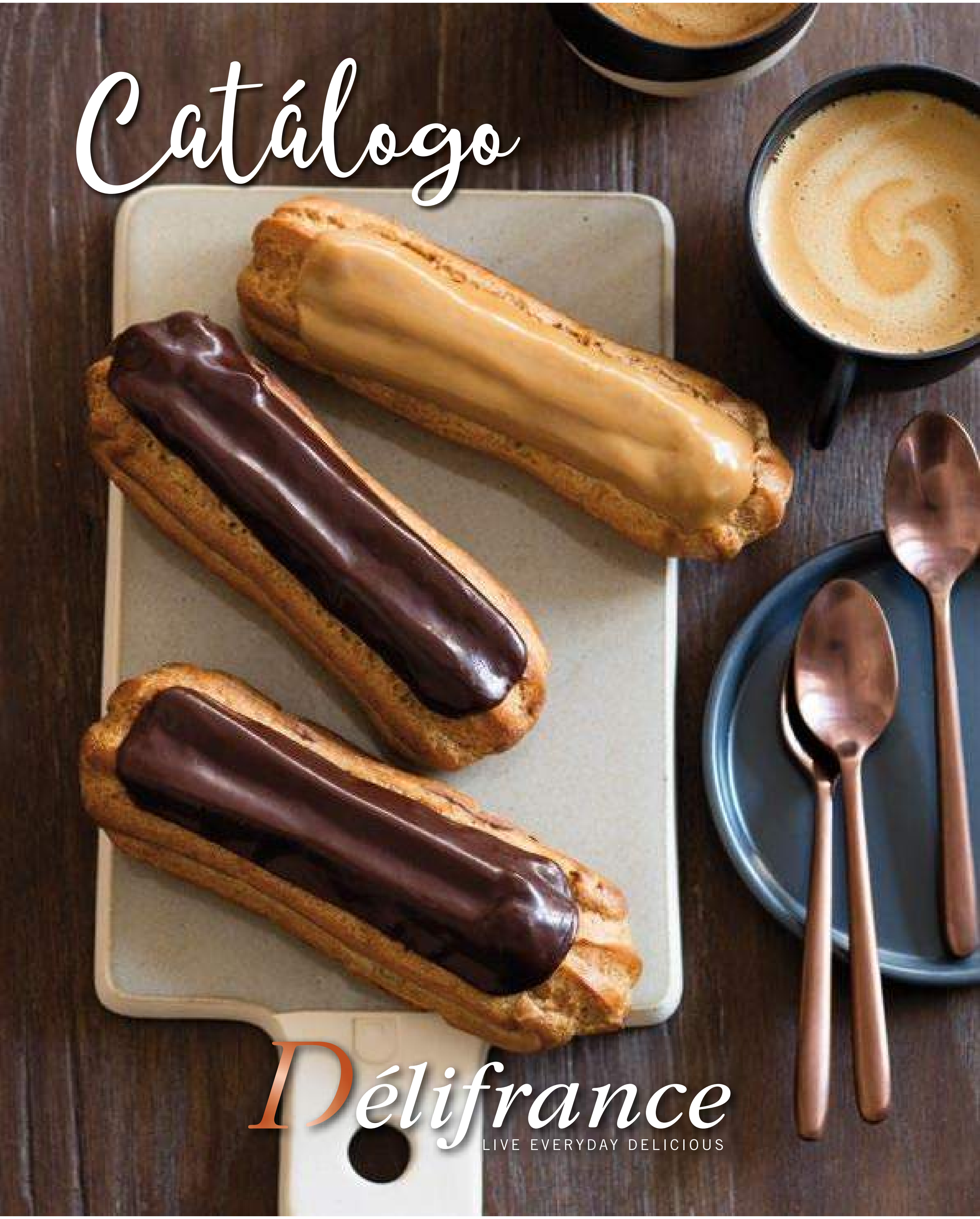
Catálogo



Délifrance

LIVE EVERYDAY DELICIOUS

Bonjour !

¡Les echamos de menos! Estamos encantados de presentar la edición 2022 de nuestro catálogo, que es la oportunidad de reafirmar nuestro compromiso y relación, como principal prioridad. Desde Délifrance queremos continuar este camino con ustedes, ofreciéndoles día a día nuestra experiencia y conocimiento así como nuestro compromiso con la sostenibilidad.

Este año celebramos el 10º aniversario de nuestra gama Délifrance Heritage, la esencia de nuestro saber hacer panadero, elaborada con los mejores ingredientes e inspirada en las técnicas tradicionales para conseguir un aspecto artesanal y un sabor único. Participe de este éxito con nuestra nueva gama “Mémoire” diseñada por Pascal Tepper, Mejor Obrador de Francia, así como una amplia selección de productos premium e icono de la máxima calidad. Este catálogo presenta toda nuestra colección, con creaciones originales y únicas en nuestras seis gamas de productos.

También nos sentimos orgullosos de compartir con ustedes nuestra declaración de objetivos. Esta misión es nuestro ADN; define lo que nos hace únicos, dónde estamos y la dirección que queremos tomar en el futuro. Esta filosofía también transmite nuestro deseo de avanzar continuamente, en lo que se refiere a responsabilidad social convirtiéndola en una pieza clave de nuestra forma de hacer negocios.

En este sentido, seguimos nuestra iniciativa “Go Clean”: desde el origen de los ingredientes hasta el cuidado que ponemos en la elaboración de nuestras recetas, para hacerlas más sencillas y con productos más saludables, con menos sal y azúcar.

Mientras, seguiremos desarrollando productos que se ajusten a la demanda actual de superalimentos, sin gluten, vegetarianos y veganos, para que nuestros consumidores puedan disfrutar en su día a día, de forma sencilla y sin recelos.

Por último, más allá de la amplia variedad de productos, ponemos a su disposición nuestros conocimientos y asesoramiento para lo que puedan necesitar. Le ayudaremos a afrontar el reto de la reapertura progresiva de la restauración y permaneceremos a su lado aportando soluciones que se adapten a sus necesidades: nuestro pan, la viennoiserie, lo mejor en pastelería y salados, nuestros productos precortados para facilitarle el trabajo y nuestros consejos: la preparación de los productos, los recetarios y una variedad de ideas para aprovechar los restos de alimentos.

¡En Délifrance seguiremos esforzándonos por ayudarle a avanzar y esperamos que disfrute de nuestro catálogo!

Carles Nieto
General Manager Délifrance Ibérica

www.delifrance.com/es

Quiénes somos

Desde su creación en Francia en 1978, Délifrance elabora productos de panadería, bollería y salados para proveedores del sector de la restauración, panaderos y minoristas en 100 países de todo el mundo.

Nuestro know-how

Creamos productos inspirados en el saber hacer francés. Utilizamos nuestra experiencia, las técnicas de inspiración artesanal, la tradición panadera y nuestros exigentes principios de sabor y calidad, con el fin de ayudar a nuestros clientes, de todo el mundo, a atraer, satisfacer y deleitar a sus consumidores en cada momento del día.

Nuestra cadena humana

Los trabajadores son el motor y el alma de nuestra empresa. La estrecha relación que mantenemos con nuestros socios a cualquier nivel garantiza que todos estén comprometidos con nuestra causa: vivir deliciosamente cada día. Junto con el Grand Moulins de Paris, estamos muy orgullosos de formar parte de la cooperativa VIVESCIA, el primer productor de cereales de Francia. Nos beneficiamos de esta particularidad y colaboramos estrechamente para ofrecer los mejores productos.

Nuestra red internacional

Hemos desarrollado una red internacional única de delegaciones comerciales. Estamos presentes en 100 países en todo el mundo. Gracias a nuestro conocimiento del mercado podemos adaptar las recetas y los productos a las tradiciones locales, los hábitos alimentarios y los canales de venta.

Nuestras cifras clave

Orgullosos de formar parte de Vivescia:

La primera cooperativa de cereales francesa

Más del 80%

de los ingresos de la compañía en el ámbito internacional

3 400

colaboradores

14 centros de producción

Nuestras raíces están en la tierra, el grano y nuestros conocimientos en panadería francesas.

Juntos crecemos y compartimos cada día esta herencia y nuestro amor por la panadería.

De forma responsable, creativa y deliciosa.

Nuestra misión

Nuestras raíces están en la tierra, el grano y nuestros conocimientos en la panadería francesa.

**Juntos crecemos y compartimos cada día esta herencia y nuestro amor por la panadería.
De forma responsable, creativa y deliciosa.**

Estamos encantados de revelar la Misión Corporativa que define quiénes somos y nuestra ambición para el futuro.

Se trata de una Declaración significativa que demuestra un fuerte deseo de afianzar nuestros orígenes franceses, basados en unos conocimientos únicos en el sector y en el cultivo de cereales. De hecho, nos sentimos orgullosos pertenecer al grupo VIVESCIA, la primera cooperativa francesa de cereales, que nos permite controlar y conocer en profundidad la cadena de distribución desde el campo hasta la mesa, desde nuestros agricultores, molineros, panaderos y empleados hasta nuestros clientes; esto es lo que nos hace únicos y lo que llamamos nuestra “cadena humana”.

Nuestra misión revela los aspectos más importantes para la compañía: nos comprometemos colectivamente a buscar formas nuevas y pioneras de mejorar, al tiempo que fomentamos el máximo valor de nuestro legado y el deseo de transmitirlo.Esto incluye no sólo la calidad de nuestros productos, sino también el respeto por cada persona y a la naturaleza de la que obtenemos nuestros ingredientes.

Esta declaración de principios refleja las convicciones y compromisos con la responsabilidad social y medioambiental como lo demuestran nuestras iniciativas para reducir el desperdicio de alimentos y promover los envases sostenibles.

Por último, nuestra razón de ser también tiene un componente emocional: la pasión por nuestro negocio y compartir el placer por la comida; en Délifrance creemos que cada nuevo día nos da un motivo para dar un mordisco a la vida.

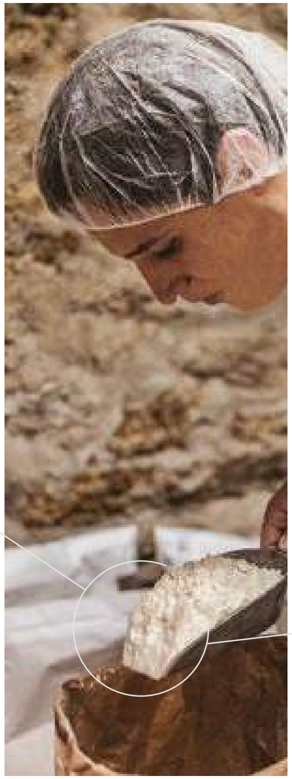
Porque cuando se cocina mejor cada día, se vive mejor cada día.

Délifrance. Vive el día a día de forma deliciosa.

Nuestra cadena humana

Nuestro personal está en el centro de todo lo que hacemos. Las estrechas relaciones de trabajo con nuestros socios a todos los niveles -desde los agricultores que seleccionan y cultivan cuidadosamente el trigo, hasta los consumidores que disfrutan de nuestros productos- garantizan que todos estén comprometidos con nuestra causa: vivir cada día deliciosamente.

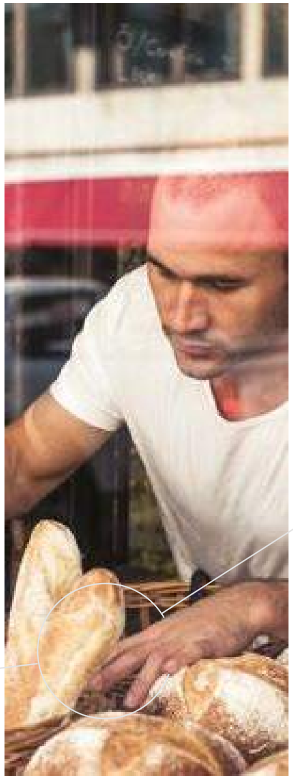
VIVESCIA
Nuestros agricultores se apasionan por la selección y el cultivo de las mejores variedades de trigo.



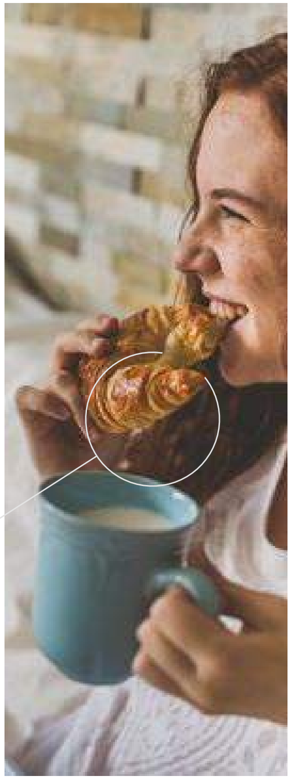
GRANDS MOULINS DE PARIS
Los molineros de Grands Moulins de Paris procesan el trigo con pasión desde 1919.

PARTNERS CHEFS Y PANADEROS
Trabajamos con expertos panaderos y pasteleros en el desarrollo de nuevos conceptos y recetas a nivel global y local. Su creatividad y habilidad refuerzan nuestra pasión por el sabor.

ECOLE DE BOULANGERIE ET DE PÂTISSERIE DE PARIS
Las tradiciones panaderas se transmiten a las nuevas generaciones en nuestra escuela de Paris, donde los futuros panaderos pueden perfeccionar sus habilidades e inspirarse en nuestro auténtico saber hacer francés y en nuestras técnicas artesanales.



NUESTROS CLIENTES
Gracias a nuestra amplia red, estamos siempre cerca de nuestros clientes y podemos ofrecerles deliciosos productos con los que deleitar a sus consumidores todos los días, sea cual sea la ocasión y en cualquier lugar del mundo.



NUESTROS CONSUMIDORES
El cuidado que ponemos en la elaboración de nuestros productos es el secreto para crear sensaciones de sabor únicas que proporcionen deliciosos momentos de placer y saborearlas en cualquier momento del día.

Nuestras gamas

Cada una de nuestras 6 gamas presenta una oferta de productos diferente y diversa, diseñada específicamente para satisfacer las necesidades de los consumidores y ayudar a crear una diferenciación entre ellas. Todas tienen su propio aspecto y textura, y una oferta específica de productos de calidad para sorprender y deleitar en cada mordisco.

Délifrance HERITAGE

Sabores de máxima calidad gracias a los mejores ingredientes y al saber hacer artesanal.

Délifrance à la folie!

Un placer especial que proporciona una experiencia altamente sensorial y sofisticada.

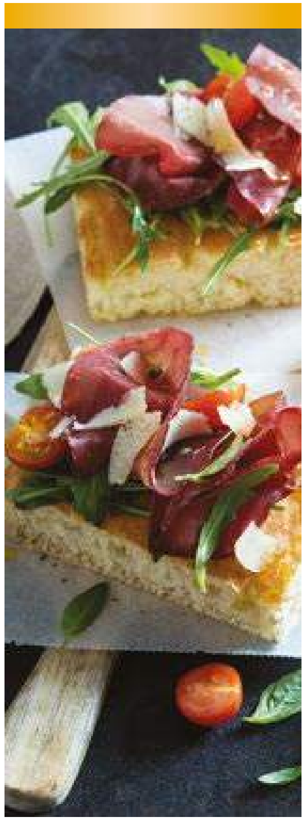
Délifrance feel good

Placeres saludables que responden a las tendencias actuales.

Délifrance

Productos Délifrance sabrosos, genuinos y más saludables.

A TASTE OF



Auténticos sabores del mundo, enriquecidos por el saber hacer y la calidad de Délifrance desde hace mucho tiempo.

Délifrance essentials

Placeres sencillos que se adaptan a todos los gustos y bolsillos sin renunciar a la calidad.

Délifrance
HERITAGE

Nuestra gama Héritage es lo mejor que ofrece Délifrance. La esencia de la pastelería con ingredientes de calidad excepcional y técnicas de inspiración tradicional. Una amplia selección de productos elaborados con un toque artesanal y un sabor único.

Desde nuestros panes rústicos hasta nuestro genuino croissant, los productos utilizan únicamente ingredientes de la mejor calidad, como azúcar de caña o harina francesa del Grands Moulins de Paris para la viennoiserie, mantequilla natural fina y huevos de corral. Los procesos que utilizamos se ven reforzados por la pasión de nuestra gente que respeta los detalles utilizados en la panadería artesanal, combinando largos tiempos de fermentación con nuestra experiencia en la elaboración de la masa madre.

El resultado es un producto de la más alta calidad y con un sabor exquisito.

10
Délifrance
HERITAGE
Horneando lo mejor para usted
- ÚNASE A NOSOTROS PARA CELEBRAR 10 AÑOS DE -
Ingredientes
PREMIUM
Técnicas de
INSPIRACIÓN ARTESANAL
conocimiento y producto
FRENCH VIENNOISERIE
Panes elaborados en Alemania
HECHOS A MANO

Descubra la historia de Délifrance Héritage y nuestras novedades en la página web - www.delifrance.com/es

Délifrance
à la folie!

Un momento para disfrutar, una gama ideal para celebraciones. Délifrance à la folie! presenta un producto exquisito y sofisticado, elaborado con ingredientes dulces y salados hechos a mano, con un aspecto atractivo.

Elaborados con el más alto nivel de calidad, los productos Délifrance A La Folie! son la base perfecta para potenciar la creatividad de cada chef, permitiéndole crear recetas únicas y sorprendentes.

Desde los macarons hasta las mini tartaletas, nuestros productos se presentan en una variedad de tamaños, formas y sabores, consiguiendo la mejor combinación para cada paladar y cada ocasión, y ofreciendo una experiencia de lo más placentera.

Délifrance
feel good

No creemos en el compromiso. Por eso aprovechamos nuestra experiencia única y tradición panadera, para crear productos que respondan a las tendencias actuales -orgánicos, superalimentos, sin gluten, vegetarianos, veganos...- manteniendo un sabor excepcional.

Quinoa, arándanos, semillas de chía, remolacha, garbanzos, semillas de lino, de calabaza y de girasol... son ingredientes que harán las delicias de su paladar.

Délifrance

La línea principal representa la esencia de nuestros valores. Nos esforzamos por hacer que cada momento sea delicioso y lo hacemos a través de nuestros productos de elaboración tradicional que no descuidan el sabor.

Utilizamos ingredientes de primera y los horneamos a la perfección para lograr una gama de productos de calidad excelente.

Los productos Délifrance tienen un sabor único y delicioso para disfrutarlos cada día.

A TASTE OF

Nuestros artesanos panaderos viajan por el mundo en busca de inspiración y descubriendo nuevos sabores. Como reconocimiento a la diversidad gastronómica de cada país, nuestra gama A Taste Of utiliza las mejores recetas e ingredientes de todo el mundo, perfeccionados y mejorados gracias a nuestros conocimientos.. Descubrirá los mejores productos típicos de cada país, desde las magdalenas de Estados Unidos hasta la focaccia o la chapata de Italia. Con solo probarlos, su sabor le transportará hasta allí...

Délifrance
essentials

Placeres cotidianos que se adaptan a todos los gustos y a todos los bolsillos sin renunciar a la calidad. Productos para el día a día, que combinan una amplia gama de básicos y clásicos.

Son la solución ideal para disfrutar de los pequeños placeres de la vida, ya sea saboreando un rico y suave milhojas o abriendo una baguette para preparar un apetitoso bocadillo.

Seguridad alimentaria en Délifrance

En Délifrance, la calidad y la seguridad de nuestros productos han sido siempre una prioridad. Cada día, adoptamos medidas en todo el proceso de producción para garantizar que nuestros productos sean seguros para el consumo.

Búsqueda de ingredientes

Seguimos rigurosos procesos de compra y comprobación para garantizar que seleccionamos materias primas seguras y de alta calidad. Esto incluye definir las especificaciones de los ingredientes que utilizamos y realizar controles para asegurarnos de que siempre cumplen la normativa y las expectativas de nuestros clientes.

Higiene

Las prácticas de limpieza y saneamiento están certificadas en cada etapa de la producción utilizando detergentes y desinfectantes adecuados. Manipulamos los ingredientes y los utensilios **respetando las normas de higiene y nuestro personal recibe formación sobre seguridad alimentaria e higiene.** Llevan ropa de **protección específica para la fabricación y se desinfectan regularmente las manos con productos eficaces.**

Elaboración

Nuestras recetas y técnicas de elaboración **se desarrollan siguiendo las normas del sector** y estamos desarrollando **continuamente nuestro sistema de seguridad alimentaria basado en el sistema HACCP y en los principios de integridad.** Nuestras instalaciones tienen la temperatura controlada en todas las áreas de producción, al igual que las materias primas esenciales.

Test y lanzamiento

Los productos y los informes de fabricación se evalúan durante todo el proceso de producción tomando muestras de forma regular para que nuestro equipo de calidad evalue posteriormente los lotes que salgan de nuestras fábricas y declararlos aptos para el consumo.

Transporte y embalaje

Una vez congelados, es fundamental que nuestros productos permanezcan mínimo a -18°C durante la distribución a nuestros clientes. **Los transportistas y proveedores de cámaras frigoríficas que trabajan para nosotros son supervisados** para garantizar que disponen de los sistemas y registros adecuados para mantener las temperaturas óptimas.

El envase garantiza que nuestros productos lleguen a los consumidores en condiciones óptimas. Además, en él se incluye información clara sobre la forma de cocinar y almacenar el producto, los ingredientes y cualquier riesgo de alergia que exista. Gracias a las fechas de consumo preferente, nuestros clientes saben cuándo utilizar el producto y evitan generar residuos innecesarios.

Nuestro sistema Go Clean

- Creemos que la riqueza de nuestros productos no se debe sólo a su sabor y aspecto, sino también a su elaboración.

- Desde el origen responsable de nuestros ingredientes hasta el cuidado que ponemos en la elaboración de nuestras recetas, queremos que nuestros productos se saboreen sin más.

- Este deseo de buscar continuamente la mejor opción fue lo que inspiró nuestro proyecto Go Clean.

Recetas más sencillas

Ingredientes sencillos que todo el mundo conoce, teniendo en cuenta los avances científicos, la normativa y la constante evolución de las necesidades de los consumidores.

NUESTRO COMPROMISO

Nos comprometemos a simplificar nuestra lista de ingredientes en todas las categorías de productos eliminando los aditivos rojos* y reduciendo al mínimo el uso de aditivos naranjas*.

Suprimiremos los aditivos con etiqueta roja en nuestros panes, viennoiseries y productos salados de la marca Délifrance, fabricados en nuestras instalaciones en Europa, de aquí a finales de 2021, así como el 70% de nuestros productos de repostería (en volumen).

NUESTROS PRIMEROS LOGROS

Todos nuestros croissants de mantequilla y pains-au-chocolat elaborados en nuestras fábricas en Europa son CLEAN.

Nuestra gama de panes Délifrance Héritage fabricados en Francia es CLEAN.

CLEAN porque el producto contiene **cero aditivos o aditivos ecológicos sólo** en la lista de ingredientes y...

+

CLEANER porque la receta ha sido mejorada al máximo. Nuestros productos pueden contener **uno o varios aditivos de color naranja, pero hemos eliminado los aditivos rojos** de la lista de ingredientes y...

...sin colorantes ni aromas artificiales, sin aceite de palma no certificado en la receta, sin grasas hidrogenadas y sin huevos de gallinas enjauladas.

---

* Hemos establecido nuestra propia clasificación contrastando los datos de la normativa europea, las bases de datos conjuntas sobre productos alimentarios y los compromisos de nuestros clientes.

Ingredientes más saludables

Potenciamos el uso de materias primas procedentes de métodos sostenibles, minimizando el impacto sobre el medio ambiente y el bienestar de los animales.

NUESTRO COMPROMISO

Nos comprometemos a utilizar:

- Trigo CRC® (trigo ecológico) para nuestro pan Délifrance Héritage fabricado en Francia a finales de 2021, y para nuestra viennoiserie Délifrance Héritage (croissants y pains au chocolat listos para hornear) durante el primer semestre de 2022.

- 100% de huevos de corral en todos los productos de aquí a 2025.

- 100% de cacao certificado para 2025 en todos los productos de la marca Délifrance, alcanzando el 50% en 2022.

- 100% de aceite de palma con certificación RSPO para 2021 en todos los productos de la marca Délifrance elaborados en nuestras fábricas en Europa. También desarrollaremos más productos con alternativas al aceite de palma como el aceite de coco, el aceite de karité o la manteca de cacao.

- Sin aceite de palma en todos nuestros productos Délifrance Feel Good para 2025.

NUESTROS PRIMEROS LOGROS

Ya utilizamos:

- 100% de huevos de gallinas no enjauladas desde enero de 2020 para los productos de la marca Délifrance elaborados en nuestras fábricas en Europa, entre los cuales el 42% son de gallinas de corral.
- 100% de huevos de corral en todos nuestros productos Délifrance Héritage y Délifrance Feel Good elaborados en nuestras fábricas.
- 100% de cacao certificado en todos nuestros productos Délifrance Héritage y Délifrance Feel Good elaborados en nuestras fábricas.
- 99% de aceite de palma certificado por la RSPO en todos los productos de la marca Délifrance elaborados en nuestras fábricas en Europa.

Recientemente hemos lanzado:

- Un croissant vegano y sin aceite de palma.
- Una gama de viennoiseries y panes ecológicos.
- Productos de pâte à choux sin aceite de palma: Eclairs y Salambos.

Mejores productos para usted

Nos comprometemos a utilizar menos sal y azúcar en nuestras recetas. Al mismo tiempo, seguiremos desarrollando productos que respondan a las necesidades de los consumidores en materia de bienestar.

NUESTRO COMPROMISO

Tomamos medidas para reducir los niveles de sal y azúcar en nuestras recetas. Hemos fijado límites para las principales categorías de productos.

También nos esforzamos por innovar atendiendo a las necesidades de los consumidores y a las tendencias de consumo: superalimentos, vegetarianos y veganos, duplicando el volumen de nuestra gama Délifrance Feel Good de aquí a 2025*.

* Fecha de inicio de referencia: 01/07/2019

NUESTROS PRIMEROS LOGROS

Hemos empezado a reducir el nivel de sal de nuestros panes siguiendo las recomendaciones locales, empezando por el mercado británico.

El 100% de nuestros croissants y pan con chocolate listos para hornear, con un 24% de mantequilla en la masa, tienen un nivel de sal inferior al límite exigido.

Envases sostenibles

Queremos que nuestros envases garanticen productos seguros, frescos y prácticos para nuestros clientes, minimizando al mismo tiempo la reducción de residuos.

OBJETIVOS

Reducir

- Reducir el peso de cada envase
- Reducir el número de piezas de nuestro embalaje
- Adaptar nuestros productos y tamaño del envase para aprovechar al máximo el transporte

Reciclar

- Mejorar en el reciclaje de nuestros envases: color del plástico, tipo, combinación de materiales
- Cambiar el plástico por el cartón o papel
- Política estricta de material de reciclaje

Reutilizar

- Fomentar el uso de materiales reciclados: plástico y cartones
- Colaborar con nuestros proveedores para garantizar materiales reciclados
- Aumentar la cantidad de envases reutilizables en nuestra cadena de producción

98%

de nuestros envases es reutilizable y **alcanzaremos el 100% en 2025**

HOY

83%

de nuestros envases **se fabrican con material reciclado**

EL CARTÓN

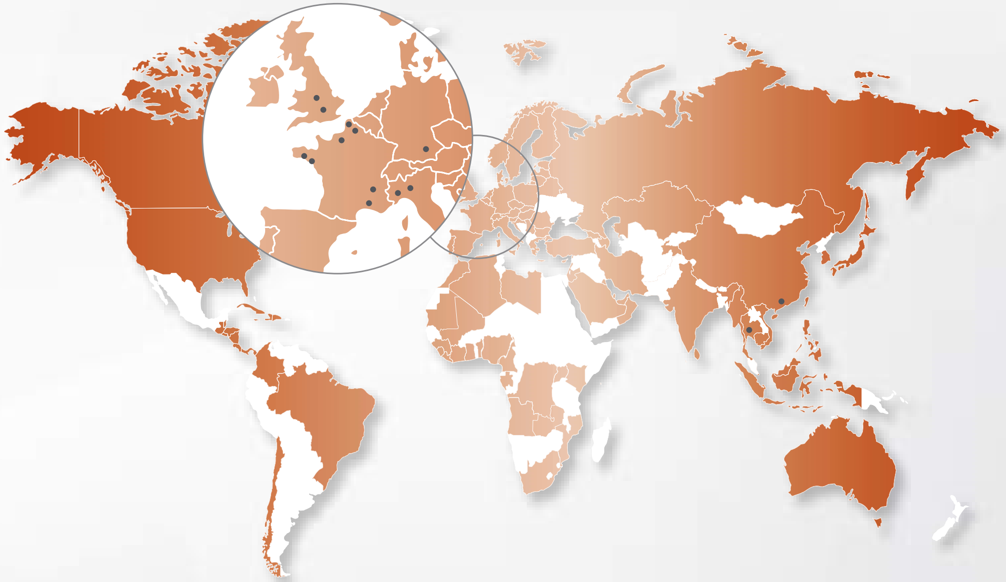
Es nuestro principal material y representa el **85%** de los envases que utilizamos*

* DLF European factories

Más información en nuestro sitio web www.delifrance.com/sustainable-packaging

Nuestra red internacional

100 países atendidos en todo el mundo



▨ **ENTREGA EN PAÍSES**

● **CENTROS DE PRODUCCIÓN**

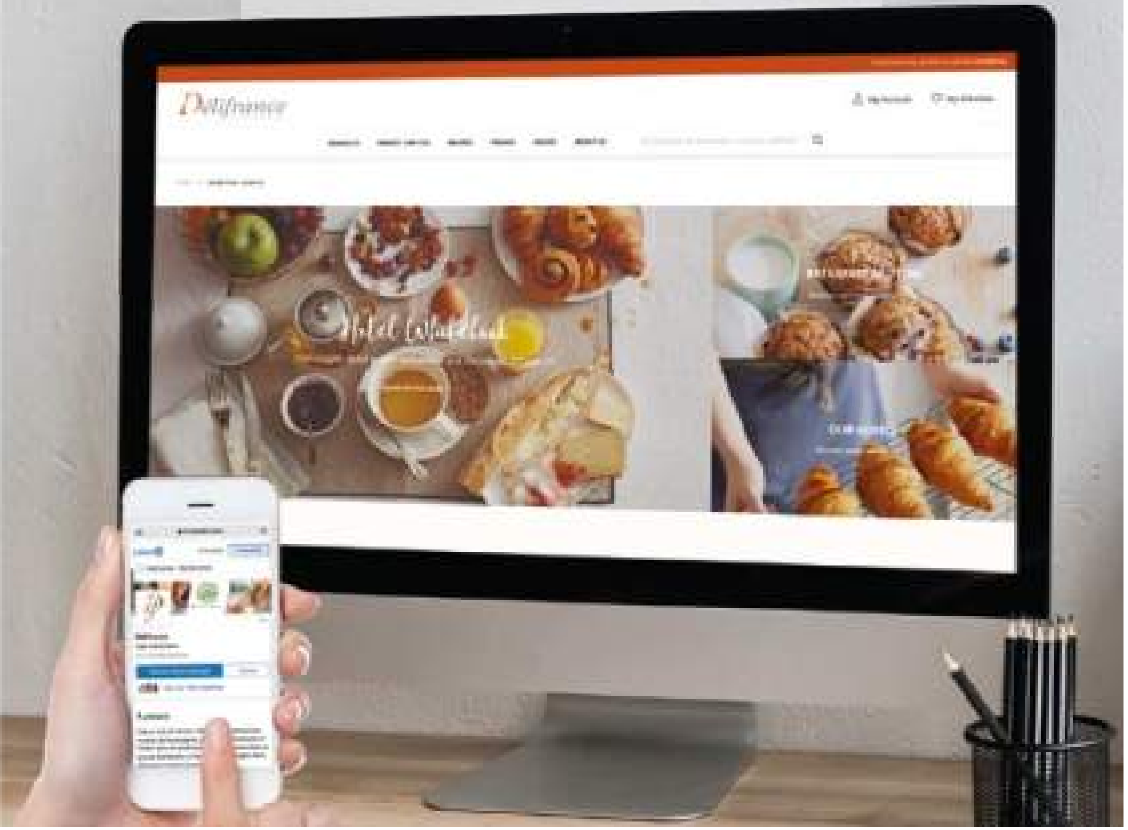
Nuestro ecosistema digital

nueva web

nuevos contenidos y nuevas funcionalidades:

- Una selección de productos y asesoramiento personalizado para su negocio o punto de venta
- Destacar los productos e imprimir el catálogo seleccionado
- Vídeos con las instrucciones de cocción
- Recetas de los chefs

Síganos!
www.delifrance.com/es



Diferentes tecnologías

Listo para probar	Listo para hornear	Prueba el horno	Descongelar y servir totalmente horneado	Descongelar y servir
3H 30	0H 30	0H 18	1H-2H	6H-8H
Colocar en una bandeja de horno	Colocar en una bandeja de horno	Colocar en una bandeja de horno		Descongelar a 4°C en el frigorífico
Probar				
Hornear	Hornear	Hornear		
Enfriar y servir	Enfriar y servir	Enfriar y servir	Servir	Servir

Los panes del mundo

En Délifrance, creemos que la panadería es un arte que forma parte de la vida cotidiana. Una forma de hacer pan que nuestra empresa viene desarrollando desde su creación en 1978.

Este arte requiere pasión, pero también experiencia y un saber hacer único que se materializa en las especialidades que fabricamos, cerca de usted, en el Reino Unido, Francia, Italia y Alemania.

En Délifrance, creemos que cada pan es el producto de un legado de cada país que debe ser respetado, dondequiera que se elabore.

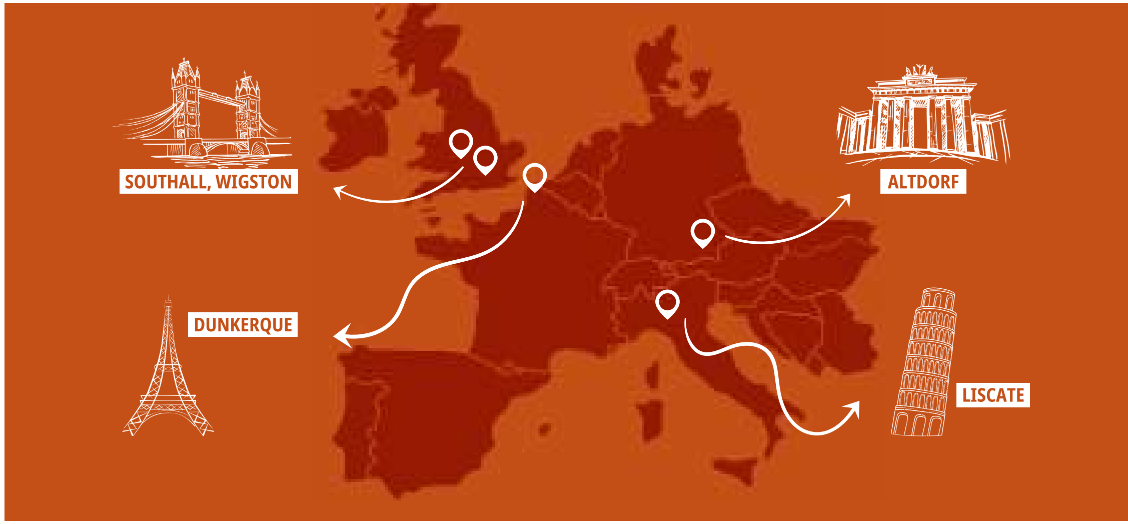
- **Por eso, en el Reino Unido,** la masa madre de nuestro pan se elabora sin levadura añadida.
- **Por eso, en Francia,** utilizamos harina francesa y tenemos una receta específica para cada baguette.
- **Por eso, en Alemania,** la mayoría de nuestros panes se moldean individualmente a mano.
- **Por eso, en Italia,** fermentamos nuestra masa tradicional Biga durante 16 horas.

Nos comprometemos a ofrecerle el mejor pan que sabemos hacer, dondequiera que lo hagamos. Nuestro producto es buenísimo porque nos esforzamos al máximo cada día, cada mañana. Para que a usted le guste, a nosotros nos tiene que gustar también.

Descubra todos nuestros productos, desde la emblemática baguette hasta los panecillos, pasando por los panes inspirados en recetas tradicionales.

La panadería es un arte de la vida cotidiana.

Délifrance, desarrollemos juntos el arte del pan



Índice

30 BOLLERÍA
32 Croissants rectos mantequilla
34 Délifrance Armonía
38 Croissants curvos
40 Especialidades
46 Mini
51 Croissants con relleno
52 Gama micro
53 Gama cruda
56 Délifrance Héritage
60 Mantequilla Charentes-Poitou AOP
62 Délifrance Feel Good
64 Clean Label
65 Vegana
66 Bio

68 PAN
70 Délifrance Heritage
73 Pan Rústico & Mini
77 Baguettes & Barras
82 Panecillos
86 Candeal
87 Mediterráneo
88 Ya listo
91 Sin Gluten
92 Panes
95 Focaccias

100 PASTELERÍA
102 Entremets
104 Tartaletas
106 Eclairs
107 Postres individuales
110 Clásicos americanos
111 Eden con relleno
115 Eden clásicos
116 Eden mini
117 Madeleines
118 Sin Gluten
120 Vegana
122 Deliloops
123 Ciambella
123 Chucho
124 Fashion Deliloops
126 Berlinas & Mini Berlinas
128 Fondos & Planchas
129 American Pies & Tartas – Postres italianos
130 Secretos de la Abuela
132 Macarons

134 SALADOS
136 Aperitivos
137 Cestas
139 Quiches
140 Snacks
141 Empanadillas
143 Fondo Quiche
144 Hojaldres

146 SUMARIO DE PRODUCTO

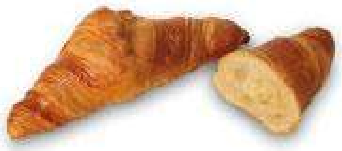
Bollería

Croissants rectos mantequilla

S0848
CROISSANT MANTEQUILLA 55 G (24% MANTEQUILLA)

⚖ 55 g u. 80 64

18-20' a 170ºC



S3611
CROISSANT RECTO (18% MANTEQUILLA)

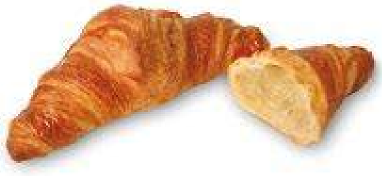
⚖ 55 g u. 100 56

15-18' a 170ºC

S5027
CROISSANT CON MANTEQUILLA 60G (24% MANTEQUILLA)

⚖ 60 g u. 100 56

18-20' a 170ºC



S2826
CROISSANT RECTO (18% MANTEQUILLA)

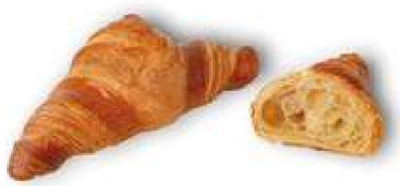
⚖ 65 g u. 100 40

15-18' a 170ºC

18617
CROISSANT RECTO (24% MANTEQUILLA)

⚖ 70 g u. 60 64

18-20' a 170ºC



76880
CROISSANT RECTO (24% MANTEQUILLA)

⚖ 80 g u. 56 64

18-20' a 170ºC

19477
CROISSANT LES PASSIONNÉS 70G (26% MANTEQUILLA)

⚖ 70 g u. 56

18-20' a 170ºC

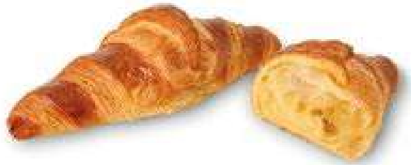
Délifrance Armonía

19432

CARACOLA ARMONÍA

⚖ 100 g u. 80 50

18-20' a 170ºC



79338

CROISSANT ARMONÍA

⚖ 90 g u. 80 40

18-20' a 170ºC

S7053

CROISSANT ARMONÍA

⚖ 60 g u. 100 56

18-20' a 170ºC

S7069

PAIN AU CHOCOLAT ARMONÍA

⚖ 75 g u. 80 56

18-20' a 170ºC

79347

CROISSANT CHOCOLATE AVELLANAS 70 G ARMONÍA

⚖ 70 g u. 60 64

18-20' a 170ºC

74846

CROISSANT CHOCOLATE AVELLANA ARMONÍA

⚖ 90 g u. 48 64

21-23' a 170ºC

79335
MINI CROISSANT ARMONÍA

⚖ 25 g u. 160 80

13-15' a 170ºC

18370
MINI CROISSANT CHOCOLATE 40 G

⚖ 40 g u. 120 64

13-17' a 170ºC

79336
MINI PAIN AU CHOCOLAT ARMONÍA

⚖ 25 g u. 160 80

13-15' a 170ºC

79337
MINI CARACOLA ARMONÍA

⚖ 30 g u. 200 64

13-15' a 170ºC

79366
SURTIDO MINI BOLLERÍA ARMONÍA

⚖ 30 g u. 129 64

13-15' a 170ºC

Croissants curvos

S3102

CROISSANT CURVO (18% MANTEQUILLA)

90 g | u. 80 | 40

15-18’ a 170°C

18661

CROISSANT CURVO (25% MANTEQUILLA)

100 g | u. 46 | 64

18-20’ a 175°C

19706

CROISSANT CURVO 75G (25% MANTEQUILLA)

75 g | u. 52 | 64

15-18’ a 170°C

78887

CROISSANT CURVO 85G

85 g | u. 44 | 64

18’ a 175°C

78886

CROISSANT CURVO 100G

100 g | u. 42 | 64

18-20’ a 175°C

Especialidades

S0846
CARACOLA CON PASAS (13% MANTEQUILLA)
⚖ 96 g u. 60 64
16-18' a 170ºC

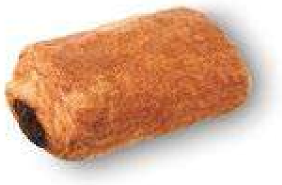
S0856
CARACOLA CANELA
⚖ 90 g u. 60 64
16-18' a 170ºC

19825
DO-MI-SOL CREMA PASTELERA
⚖ 80 g u. 30 112
20-22' a 175º

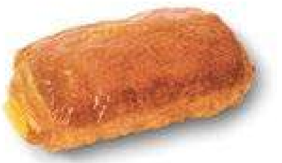
19824
DO-MI-SOL CHOCOLATE
⚖ 80 g u. 30 112
20-22' a 175º

S8775
CHAUSSON MANZANA (17,5% MANTEQUILLA)
⚖ 100 g u. 48 108
20-22' a 170ºC

S3104
PAIN AU CHOCOLAT (16% MANTEQUILLA)
⚖ 85 g u. 100 40
16-18' a 170ºC



78884
NAPOLITANA CREMA CACAO AVELLANA
⚖ 110 g u. 56 64
18' a 175ºC



78883
NAPOLITANA CREMA PASTELERA
⚖ 115 g u. 56 64
18-20' a 175ºC

S4886
NAPOLITANA CHOCOLATE CREMA PASTELERA (15,5% MANTEQUILLA)

⚖ 90 g   u. 70   64

21-23’ a 170ºC

27245
NAPOLITANA TRIPLE CHOCOLATE (15,5% MANTEQUILLA)

⚖ 100 g   u. 60   64

21-23’ a 170ºC

18638
NAPOLITANA CAPPUCCINO 85G (15% MANTEQUILLA)

⚖ 85 g   u. 60   64

21-23’ a 170ºC

S5514
CESTA DANESA FRAMBUESA CON CREMA PASTELERA

⚖ 110 g   u. 30   112

24-26’ a 160ºC

S2179
LINGOTE PEPITAS DE CHOCOLATE

⚖ 120 g   u. 60   64

21-23’ a 170ºC

77954
TRENZA CHOCOLATE Y AVELLANA

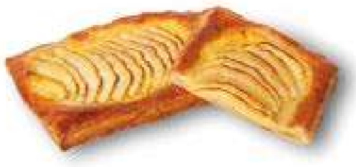
⚖ 95 g   u. 48   80

18-20’ a 170ºC

77955
TRENZA PECAN CON JARABE DE ARCE

⚖ 95 g   u. 48   80

21-23’ a 170ºC



75401
TARTA MANZANA (14,5% MANTEQUILLA)

⚖ 130 g   u. 36   84

28-30’ a 160ºC

18664
SURTIDO MINI DANÉS

⚖ 40 g u. 110 📦 104

14-15' a 190ºC

19646
ENSAIMADA MINI 30G

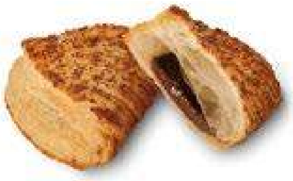
⚖ 30 g u. 283 📦 64

Fermentar 1h30' cocer 4-5' a 210 ºC

19647
ENSAIMADA 80G

⚖ 80 g u. 80 📦 64

Fermentar 2h30' cocer 5-8' a 185 ºC



78693
MAREA CREMA DE AVELLANA

⚖ 94 g u. 48 📦 99

24-26' a 180ºC

78691
MAREA CREMA DE LECHE

⚖ 94 g u. 48 📦 99

24-26' a 180ºC

S1973
LAZO PEPITAS DE CHOCOLATE (13% MANTEQUILLA)

⚖ 100 g u. 60 📦 64

18-20' a 170ºC

19743
PALMERA MANTEQUILLA (25% MANTEQUILLA)

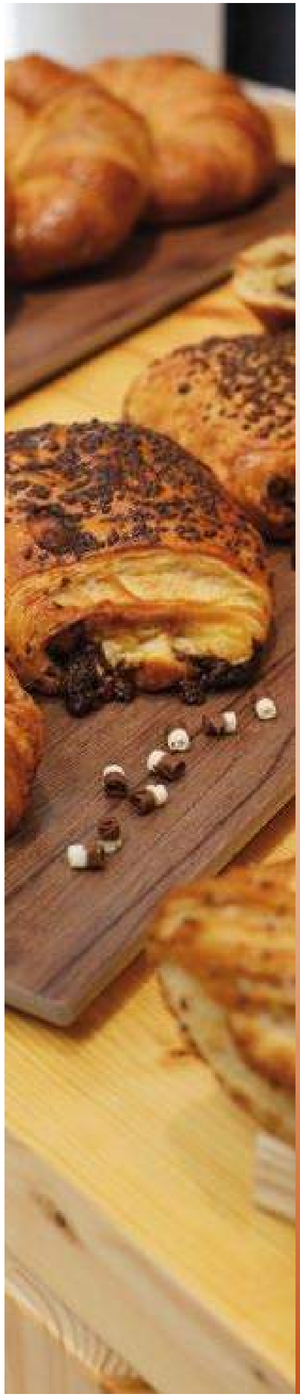
⚖ 110 g u. 95 📦 56

24-26' a 180ºC

S1972
PAÑUELO SABOR VAINILLA (11,5% MANTEQUILLA)

⚖ 125 g u. 70 📦 64

24-26' a 160ºC



Mini

19741

PALMERA MINI MANTEQUILLA (25% MANTEQUILLA)

⚖ 20 g u. 375 ▦ 56

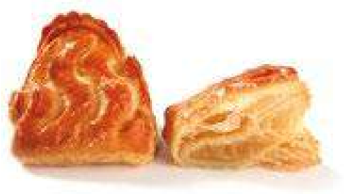
♨ 14-16’ a 180-190ºC

19742

PALMERA MINI MANTEQUILLA CEREALES (25% MANTEQUILLA)

⚖ 28 g u. 214 ▦ 56

♨ 14-16’ a 180-190ºC



S9035

MINI CHAUSSON MANZANA (23% MANTEQUILLA)

⚖ 35 g u. 230 ▦ 64

♨ 12-14’ a 180ºC

78889

ARTESANITO (25% MANTEQUILLA)

⚖ 22 g u. 150 ▦ 112

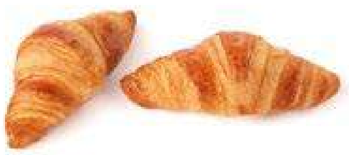
♨ 12-14’ a 180ºC

S2454

MINI SURTIDO (13,5/22/24% MANTEQUILLA)

⚖ 30 g u. 120 ▦ 110

♨ 18-20’ a 170ºC

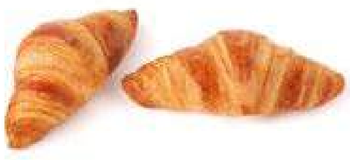


S3189

MINI CROISSANT RECTO (18% MANTEQUILLA)

⚖ 25 g u. 160 ▦ 80

♨ 12-15’ a 170ºC



S8265

MINI CROISSANT RECTO (24% MANTEQUILLA)

⚖ 25 g u. 160 ▦ 80

♨ 12-15’ a 170ºC

S0161
MINI CROISSANT

25 g u. 340 64

13-15’ a 170ºC

18609
MINI CROISSANT (18% MANTEQUILLA)

40 g u. 100 64

18-20’ a 170ºC

S3255
MINI PAIN AU CHOCOLAT (16% MANTEQUILLA)

25 g u. 160 80

12-15’ a 170ºC

S3311
MINI CARACOLA CON PASAS (14% MANTEQUILLA)

30 g u. 150 80

20’ a 170ºC

77964
PEQUEÑO TESORO CHOCOLATE Y AVELLANA (12,5% MANTEQUILLA)

25 g u. 200 128

15-17’ a 170ºC

77965
PEQUEÑO TESORO FRAMBUESA Y ARÁNDANOS (12,5% MANTEQUILLA)

25 g u. 200 128

15-17’ a 170ºC

77966
PEQUEÑO TESORO CREMA PASTELERA (12,5% MANTEQUILLA)

25 g u. 200 128

15-17’ a 170ºC

28826
MINI LAZO PEPITAS DE CHOCOLATE (11,5% MANTEQUILLA)

50 g u. 100 80

17-18’ a 170ºC

19815

MINI DUO GROSELLA Y ALBARICOQUE (16% MANTEQUILLA)

35 g u. 240 64

16-18' a 175ºC

19816

MINI DUO CHOCOLATE Y NARANJA (16% MANTEQUILLA)

35 g u. 240 64

16-18' a 175ºC

19817

MINI DUO CREMA PASTELERA (16% MANTEQUILLA)

35 g u. 240 64

16-18' a 175ºC

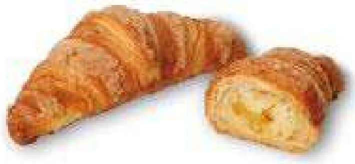
19813

MINI DUO CHOCOLATE Y AVELLANA (16% MANTEQUILLA)

35 g u. 240 64

16-18' a 175ºC

Croissants con relleno



76053

CROISSANT MANZANA (16,5% MANTEQUILLA)

90 g u. 48 64

21-23' a 170ºC

S7144

CROISSANT CHOCOLATE NEGRO (14,5% MANTEQUILLA)

90 g u. 48 64

21-23' a 170ºC

S5046

CROISSANT CHOCOLATE Y AVELLANA TOPPING CHOCOLATE (16,5% MANTEQUILLA)

90 g u. 48 64

21-23' a 170ºC

77967

CROISSANT RELLENO CHOCOLATE CON LECHE (16% MANTEQUILLA)

90 g u. 48 64

21-23' a 170ºC

74825
CROISSANT CREMA (16,5% MANTEQUILLA)

⚖ 90 g u. 48 ▦ 64

♨ 23-25’ a 170ºC

S6902
MINI CROISSANT CHOCOLATE Y AVELLANA (17% MANTEQUILLA)

⚖ 40 g u. 120 ▦ 64

♨ 15-17’ a 170ºC

S6900
MINI CROISSANT FRAMBUESA (16,5% MANTEQUILLA)

⚖ 40 g u. 120 ▦ 64

♨ 15-17’ a 170ºC

Gama micro

19465
MICRO CROISSANT MANTEQUILLA

⚖ 10 g u. 500 ▦ 128

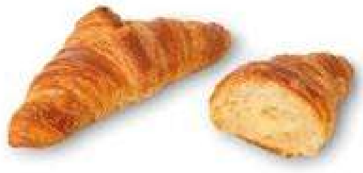
♨ 10-12’ a 190ºC

Gama cruda

S0114
CROISSANT RECTO (22,5% MANTEQUILLA)

⚖ 50 g u. 200 ▦ 64

♨ Fermentar 2h 30’ cocer 16-18’ a 170ºC



S0117
CROISSANT RECTO (24% MANTEQUILLA)

⚖ 60 g u. 180 ▦ 64

♨ Fermentar 2h 30’ cocer 16-18’ a 170ºC

18616
MINI CROISSANT RECTO (24% MANTEQUILLA)

⚖ 25 g u. 380 ▦ 64

♨ Fermentar 2h 30’ cocer 13-15’ a 170ºC

74953
MINI CROISSANT RECTO (24% MANTEQUILLA)

⚖ 25 g u. 200 ▦ 104

♨ Fermentar 2h 30’ cocer 11-13’ a 185ºC

S5215

BOLA DE BRIOCHE (13% MANTEQUILLA)

⚖ 60 g u. 120 64

Fermentar 1-2h cocer 15-20’ a 150ºC

19708

BASE TRIÁNGULO (25% MANTEQUILLA)

⚖ 75 g u. 135 56

Fermentar 1h30’ cocer 14-16’ a 180-190 ºC

18862

PAIN AU CHOCOLAT (18,5% MANTEQUILLA)

⚖ 80 g u. 140 64

Fermentar 2h cocer 16-18’ a 170 ºC

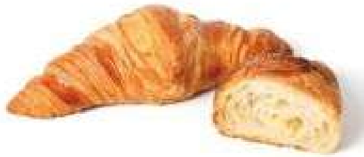
S0988

CARACOLA CON PASAS (15% MANTEQUILLA)

⚖ 140 g u. 80 64

Fermentar 2h 30’ cocer 13-15’ a 170ºC

Délifrance Héritage

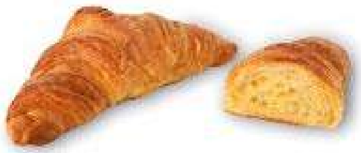


27234

CROISSANT RECTO (24% MANTEQUILLA)

⚖ 70 g u. 60 ▦ 64

♨ 20-22' a 160ºC



27440

CROISSANT RECTO CRUDO (24,5% MANTEQUILLA)

⚖ 70 g u. 160 ▦ 64

♨ Fermentar 2h 30' cocer 16-18' a 180ºC

18210

CROISSANT BEURRE 80G (24,5% MANTEQUILLA)

⚖ 80 g u. 56 ▦ 64

♨ 20-25' a 160ºC

18670

CROISSANT HERITAGE RELLENO CON CREMA DE LIMÓN DE SICILIA

⚖ 100 g u. 40 ▦ 64

♨ 22-24' a 170ºC

19197

CROISSANT HERITAGE RELLENO DE CHOCOLATE Y AVELLANAS

⚖ 100 g u. 40 ▦ 64

♨ 22-24' a 170ºC

27863

MINI CROISSANT RECTO (24% MANTEQUILLA)

⚖ 30 g u. 180 64

♨ 13-15' a 170ºC

27865

MINI CARACOLA CON PASAS (14% MANTEQUILLA)

⚖ 35 g u. 180 64

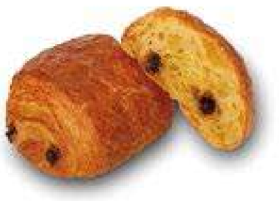
♨ 13-15' a 170ºC

27864

MINI PAIN AU CHOCOLAT (21% MANTEQUILLA)

⚖ 30 g u. 180 64

♨ 13-15' a 170ºC



27235

PAIN AU CHOCOLAT (21% MANTEQUILLA)

⚖ 75 g u. 60 64

♨ 18-20' a 160ºC

27439

PAIN AU CHOCOLAT CRUDO (21% MANTEQUILLA)

⚖ 80 g u. 140 64

♨ Fermentar 2h 30' cocer 16-18' a 180ºC

27945

CHAUSSON MANZANA TATIN (19,9% MANTEQUILLA)

⚖ 100 g u. 48 108

♨ 17-19' a 190ºC

19442

CARACOLA CON PASAS (13,5% MANTEQUILLA)

⚖ 120 g u. 46 64

♨ 22-24' a 160ºC

Mantequilla Charentes-Poitou AOP

AOP
BEURRE CHARENTES-POITOU
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

75871

CROISSANT MANTEQUILLA AOP 65G CRUDO (MANTEQUILLA DE CHARENTES 27% DOP)

65 g u. 160 64

Fermentar 1h cocer 16-18' a 170ºC

S7864

CROISSANT MANTEQUILLA AOP 65G FERMENTADO (MANTEQUILLA DE CHARENTES 25,3% DOP)

65 g u. 60 64

17-18' a 170ºC

19720

CROISSANT 80G (MANTEQUILLA DE CHARENTES 23% DOP)

80 g u. 68

18-20' a 170ºC

19721

PAIN CHOCOLAT 80G (MANTEQUILLA DE CHARENTES 23% DOP)

80 g u. 80 48

16-18' a 170ºC

19885

CROISSANT 70G (MANTEQUILLA DE CHARENTES 26% DOP)

70 g u. 150

18-20' a 170ºC

Délifrance Feel Good

28228

CROISSANT INTEGRAL CURVO FRUTOS ROJOS (17,5% MANTEQUILLA)

⚖ 100 g u. 40 📦 64

♨ 21-23’ a 170ºC

27237

MINI CROISSANT SEMILLAS CON TOPPING (20% MANTEQUILLA)

⚖ 30 g u. 100 📦 112

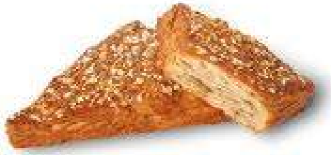
♨ 15-18’ a 160ºC

28661

ROLL CEREALES CON TOPPING (19,5% MANTEQUILLA)

⚖ 100 g u. 45 📦 48

♨ 18-20’ a 170ºC



74843

TRI - SANDWICH CEREALES CON TOPPING (19% MANTEQUILLA)

⚖ 100 g u. 50 📦 56

♨ 22-24’ a 170ºC

S7095
CROISSANT CEREALES CON TOPPING (19% MANTEQUILLA)

⚖ 80 g u. 56 ▦ 64

♨ 20-25’ a 160ºC

Clean Label

78822
CROISSANT RECTO CLEAN LABEL (24% MANTEQUILLA)

⚖ 60 g u. 60 ▦ 64

♨ 18-20’ a 170ºC

Vegana

76909
CROISSANT VEGANO ARÁNDANOS

⚖ 100 g u. 48 ▦ 64

♨ 22-24’ a 170ºC

18776
CROISSANT VEGANO MELOCOTÓN CON ALOE VERA Y CÚRCUMA

⚖ 100 g u. 48 ▦ 64

♨ 22-24’ a 170ºC

76910
CROISSANT VEGANO MULTICEREALES Y AVENA

⚖ 80 g u. 56 ▦ 64

♨ 22-24’ a 160ºC

76907
CROISSANT VEGANO QUINOA Y ESPELTA

⚖ 80 g u. 56 ▦ 64

♨ 22-24’ a 160ºC

Nuestros ingredientes Bio... calidad en su forma más pura

- La harina de trigo es de cultivo ecológico.
- La mantequilla está hecha con leche de vaca criada de acuerdo al método de producción ecológica.
- Los huevos provienen de gallinas camperas que se alimenta a base de pienso ecológico.
- El azúcar de caña puro tiene un sabor y color sutil que recuerda al trigo certificado orgánicamente.
- El chocolate se obtiene a base de una selección de granos de cacao orgánico.

Para saber más sobre Bio

- Respeto al medioambiente.
- Producción y distribución controlada y certificada desde el campo hasta el consumidor.

Bio

18565

PAIN AU CHOCOLAT BIO (21% MANTEQUILLA)

⚖ 75 g   u. 60   64

18-20’ a 170ºC

18564

CROISSANT BIO (24% MANTEQUILLA)

⚖ 60 g   u. 60   64

18-20’ a 170ºC

Pan

Délifrance Héritage

18523

SURTIDO PANECILLOS RÚSTICOS (RÚSTICO, ESPELTA, SEMILLAS)

55 g u. 60 64

7-9’ a 190ºC

74641

SURTIDO PANECILLOS GOURMET (CALABAZA, GIRASOL, SEMILLAS, ZANAHORIA, PASAS SECAS, NUECES)

60 g u. 125 28

4-5’ a 200ºC

S7089

PAVÉ RÚSTICO CLÁSICO

500 g u. 15 28

18-20’ a 200ºC

S7094

PAVÉ RÚSTICO CEBADA MALTEADA

500 g u. 15 28

18-20’ a 200ºC

S7096

PAVÉ KALAMATA

500 g u. 15 28

18-20’ a 200ºC

18605
COME UNA VOLTA

⚖ 250 g
u. 28
20
17’ a 190ºC

S7133
SURTIDO PANES BUFFET

⚖ 800 g
u. 18
24
10-15’ a 200ºC

Pan rústico & mini

78006
PAVÉ CEREALES CON ALMENDRAS Y AVELLANAS

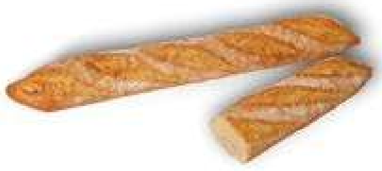
⚖ 365 g
u. 30
24
18’ a 210ºC

78005
PAVÉ NUECES

⚖ 365 g
u. 30
24
18’ a 210ºC

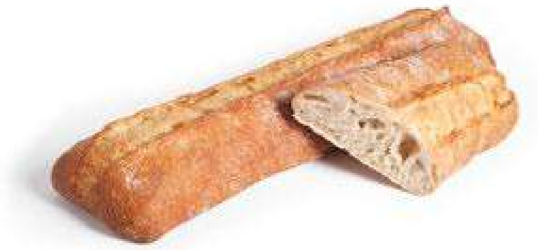
18365
MICHE

⚖ 500 g
u. 18
24
16-18’ a 210ºC



78888
BARRA TRADICIÓN

⚖ 270 g
u. 31
28
18-20’ a 180ºC

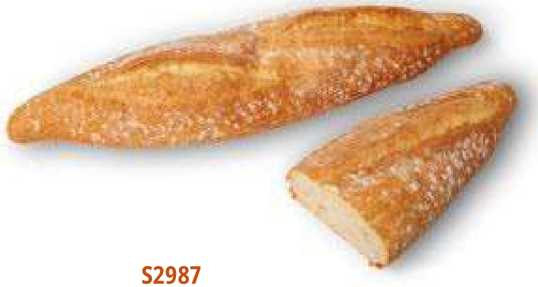


18588

CHAPATA RÚSTICA

⚖ 360 g | u. 30 | 24

20’ a 200°C



S2987

BARRA GALLEGA

⚖ 260 g | u. 18 | 40

13-15’ a 200°C

19462

PAVÉ RÚSTICO PEQUEÑO

43 g u. 190 32

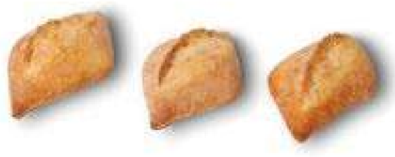
6-8’ a 210ºC

19464

MINI ROMBO POOLISH

40 g u. 230 24

6-8’ a 210ºC



19463

ROMBO POOLISH

80 g u. 120 24

9-11’ a 210ºC

19459

ROMBO CON SEMILLAS

80 g u. 120 24

6-8’ a 210ºC

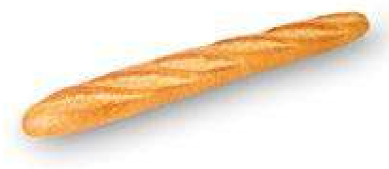
Baguettes & barras

18380

BAGUETTE 220 G

220 g u. 40 32

14-17’ a 190ºC



18381
BAGUETTE 250 G

⚖ 250 g u. 38 28

♨ 18’ a 180ºC

S0613
BAGUETTE 330 ULTRA

⚖ 330 g u. 40 56

♨ Fermentar 3h Cocer 20-25’ a 190-230ºC

19719
BARRA DE MEDIO 365 G

⚖ 365 g u. 25 28

♨ 18-20’ a 180ºC

19246
BARRA MEDITERRANEA

⚖ 285 g u. 30 24

♨ 15-20’ a 180-200 ºC

18382
BARRA VIENESA

⚖ 280 g u. 25 30

♨ 18’ a 190ºC

18397
BAGUETTE SEMILLAS

⚖ 280 g u. 30 28

♨ 16’ a 200ºC

S0682
MEDIA BAGUETTE MULTICEREALES

⚖ 120 g u. 55 32

♨ 10-12’ a 210ºC

18398
MEDIA BAGUETTE SEMILLAS

⚖ 150 g u. 50 28

♨ 5' a 200ºC

19447
BAGUETTE ELABORADA CON HARINA INTEGRAL DE TRIGO 36%

⚖ 240 g u. 35 32

♨ 16-18' a 180ºC

S0644
PAN BOCADILLO MEDIANO

⚖ 75 g u. 80 32

♨ 8-12' a 200ºC

S1200
MEDIA BAGUETTE

⚖ 110 g u. 64 32

♨ 16-18' a 180ºC

18396
BARRA GOURMET

⚖ 380 g u. 22 30

♨ 18-20' a 210ºC

18960
BARRA HUERTA 270G

⚖ 270 g u. 20 30

♨ 8' a 200 ºC

Panecillos

S6563
PANECILLO BLANCO

35 g u. 80 64

5-6’ a 200ºC

S6564
PANECILLO TOPPING SÉSAMO

35 g u. 80 64

5-6’ a 200ºC

S6565
PANECILLO TOPPING AMAPOLA

35 g u. 80 64

5-6’ a 200ºC

S6566
PANECILLO MULTICEREALES

35 g u. 80 64

5-6’ a 200ºC

S0695
PANECILLO HOSTELERÍA PEQUEÑO

40 g u. 160 32

7-8’ a 210ºC

18384
ROMBO

75 g u. 45 72

12-15’ a 190ºC

18492
SURTIDO MINI KAISER

32 g u. 150 30

8-10’ a 190ºC

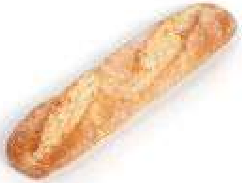
18454
MOLLETE

100 g u. 40 36

2-4’ a 210ºC

S5272
PANNINI PRETOSTADO PRECORTADO

⚖ 80 g
u. 54
48
2-3' a 250°C



18778
BOCADILLO

⚖ 100 g
u. 40
24
15-20' a 180-200°C

18777
MEDIO BOCADILLO

⚖ 80 g
u. 70
24
10-12' a 200°C

18659
BASTONCINO CLÁSICO

⚖ 70 g
u. 50
64
8-10' a 180°C

18660
BASTONCINO CEREALES

⚖ 70 g
u. 50
64
8-10' a 180°C

Candeal

18420

BARRA PICADA

340 g u. 25 30

10-12’ a 200ºC

18419

PICAITO

80 g u. 80 30

8-10’ a 200ºC

Mediterráneo

19498

PAN COCA MEDITERRANEO 280G

280 g u. 16 28

Descongelar 20’ cocer 2’ a 200ºC

19506

FLAUTA COCA MEDITERRANEO 80G

80 g u. 60 28

Descongelar 20’ cocer 2’ a 200ºC

19499

BURGER COCA MEDITERRANEO 65G

65 g u. 45 40

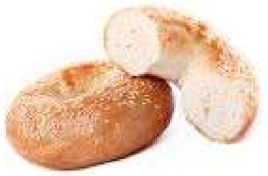
Descongelar 20’ cocer 2’ a 200ºC

Ya listo

S5070
PAN NÓRDICO PEQUEÑO

55 g u. 84 52

Descongelar 30’



S7288
BAGEL SÉSAMO

85 g u. 50 48

Descongelar 1h

S7289
BAGEL AMAPOLA

85 g u. 50 48

Descongelar 1h

78509
MINI BAGEL SÉSAMO

40 g u. 50 88

Descongelar 1h

19718
MEDIA BAGUETTE PRECORTADA

110 g u. 72 24

2-3’ a 200ºC

19412
PAN DE MOLDE CLÁSICO

820 g u. 5 76

Descongelar 6h

19413
PAN DE MOLDE (HARINA INTEGRAL DE TRIGO 56,7%)

820 g u. 5 76

Descongelar 6h

19908
PAN HAMBURGUESA VEGANO

81 g u. 30 68

Descongelar 1h

77930
BURGER BRIOCHE

80 g u. 80 24

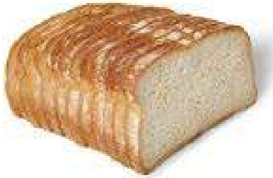
Descongelar 30’

S7752

REBANADAS PAN PAYÉS

840 g u. 10 28

Descongelar 45 min



19694

PAN DE PAYÉS REBANADAS

1500 g u. 4 28

Descongelar 1h30’

S8352

MINI NAVETTE

10 g u. 60 184

Descongelar 1h

75905

WRAP

92 g u. 108 48

Descongelar 2-3h

Sin gluten

76660

PANECILLO 5 SEMILLAS SIN GLUTEN

40 g u. 24 156

Descongelar 2h

Panes

74818

FRUSTINO ACEITUNAS VERDES

⚖ 80 g u. 46 56

12' a 190ºC

74450

SFILATINO MULTICEREALES BIENESTAR

⚖ 110 g u. 34 56

4-6' a 190ºC

74446

FILONCINO AURORA

⚖ 200 g u. 16 56

18' a 170ºC

74147

CIABATTINA SÉMOLA

⚖ 100 g u. 90 20

16' a 180ºC

76389

GIOTTO VENECIANO PRECORTADO

⚖ 120 g u. 25 56

8' a 190ºC

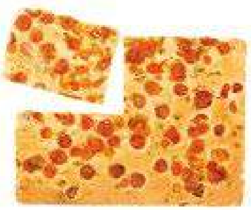
76317

GIOTTO BURGER PRECORTADO

⚖ 110 g u. 30 56

3' a 180-190ºC

Focaccias

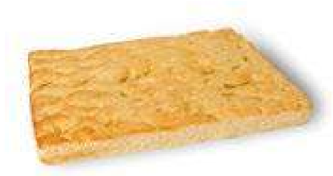


19022

FOCACCIA TOMATE CHERRY

⚖ 650 g u. 10 35

5' a 190ºC



75211

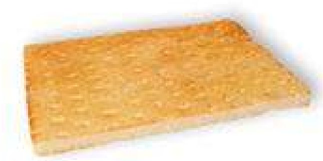
FOCACCIA FORMADA A MANO

800 g
u. 5
64
4’ a 190°C

76163

FOCACCIA FORMADA A MANO PRECORTADA

90 g
u. 36
64
3’ a 190°C



74111

FOCACCIA TRADICIONAL

550 g
u. 10
40
5’ a 190°C

74128

FOCACCIA TRADICIONAL PRECORTADA

90 g
u. 36
64
3’ a 190°C

76238

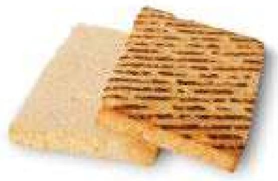
FOCACCIA NEGRA MEDITERRÁNEA TOMATES CHERRY, ACEITUNAS VERDES Y ORÉGANO

850 g
u. 6
64
10-12’ a 180°C

74508

FOCACCIA TOMATE ORÉGANO PRECORTADA

90 g
u. 48
56
2-3’ a 250°C



28014

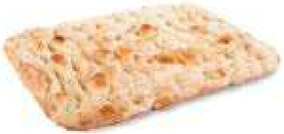
FOCACCIA PRETOSTADA PRECORTADA

90 g
u. 36
64
2-3’ a 250°C

18765

FOCCACINA TRIGO DURO 11 CM

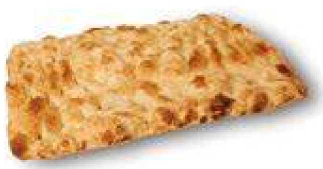
70 g
u. 30
64
1-2’ a 180°C



78420
FOCACCIA ROMANA

⚖ 550 g u. 5 64

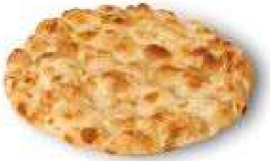
6’ a 230ºC



76344
FOCACCIA ROMANA

⚖ 1100 g u. 5 36

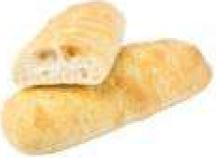
8’ a 190ºC



19549
FOCACCIA ROMANA TONDA 28CM NOVEDAD

⚖ 250 g u. 14 36

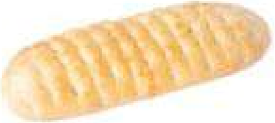
4-5’ a 220ºC



19490
GRAN FOCACCIA SALE Y OLIO 130G

⚖ 130 g u. 24 56

4’ a 200ºC



76316
GRAN FOCACCIA SALE Y OLIO

⚖ 265 g u. 12 56

5’ a 200ºC

74501
PIZZA MARGHERITA

⚖ 1025 g u. 5 64

8’ a 170ºC

Pastelería

Entremets

76998

ENTREMET MANGO PASION

⚖ 770 g u. 4 132

Descongelar 8h

27959

ENTREMET CRUJIENTE 3 CHOCOLATES

⚖ 650 g u. 4 132

Descongelar 4-6h

75642

ENTREMET CAPPUCCINO

⚖ 700 g u. 4 132

Descongelar 4-6h

75641

ENTREMET OPERA

⚖ 650 g u. 4 132

Descongelar 4-6h

75643

ENTREMET TIRAMISÚ

⚖ 610 g u. 4 132

Descongelar 4-6h

76996

ENTREMET CARAMELO PERA

⚖ 700 g u. 4 132

Descongelar 4h

75640

ENTREMET MIROIR FRAMBUESA

⚖ 700 g u. 4 132

Descongelar 8h

75639

ENTREMET FRESA Y NATA

⚖ 820 g u. 4 132

Descongelar 12h

Tartaletas

28283

TARTALETA LIMÓN MERENGUE (11,7% MANTEQUILLA)

75 g · u. 36 · 88

Descongelar 3h

28284

TARTALETA CARAMELO AVELLANA (9,7% MANTEQUILLA)

70 g · u. 36 · 88

Descongelar 3h

28277

TARTALETA POMME NORMANDE (13,4% MANTEQUILLA)

85 g · u. 36 · 88

Descongelar 3h

Eclairs

75329
ECLAIR CHOCOLATE

65 g u. 40 96

Descongelar 4-6h

75330
ECLAIR CAFÉ

65 g u. 40 96

Descongelar 4-6h

75331
ECLAIR SABOR VAINILLA

65 g u. 40 96

Descongelar 4-6h

Postres individuales

S2195
BROWNIE CON NUECES

80 g u. 120 54

Descongelar 4-6h

76275
MILHOJAS CREMA Y VAINILLA

135 g u. 16 150

Descongelar 5h

74517
COULANT DE CHOCOLATE

90 g u. 27 150

30” microondas 800W

76807
NEW YORK CHEESECAKE INDIVIDUAL

85 g u. 12 288

Descongelar 4h

76645

GOFRE DE LIEJA

⚖ 115 g | u. 50 | 60

Descongelar 1-2h

S4901

CREPE AZUCARADA

⚖ 50 g | u. 50 | 120

Descongelar 1h

78671

TORTITA (8% MANTEQUILLA)

⚖ 40 g | u. 72 | 80

Descongelar 30'

Clásicos americanos

S8058
MUFFIN NATURAL

95 g u. 28 72

Descongelar 2h

S8059
MUFFIN CHOCOLATE

95 g u. 28 72

Descongelar 2h

18367
COOKIE NATURAL CON PEPITAS DE CHOCOLATE

80 g u. 40 120

Descongelar 2h a temperatura ambiente

18369
COOKIE CACAO CON PEPITAS DE CHOCOLATE

80 g u. 40 120

Descongelar 2h a temperatura ambiente

Eden con relleno

78838
EDEN CHOCOLATE RELLENO CHOCOLATE AVELLANA

90 g u. 20 152

Descongelar 2-3h

74748
EDEN RELLENO 3 CHOCOLATES

90 g u. 20 184

Descongelar 2-3h

28971
EDEN CHOCOLATE RELLENO CHOCOLATE BLANCO

90 g u. 20 184

Descongelar 2-3h

28167
EDEN CEREALES RELLENO FRUTAS DEL BOSQUE

90 g u. 20 184

Descongelar 2-3h

78840

EDEN RELLENO ARÁNDANOS

90 g u. 20 152

Descongelar 2-3h

28975

EDEN RELLENO CREMA PASTELERA

90 g u. 20 184

Descongelar 2-3h

75453

EDEN MANZANA CANELA TOPPING MANZANA CRUMBLE

100 g u. 20 184

Descongelar 2-3h

75459

EDEN RED VELVET RELLENO SABOR YOGURT TOPPING CORAZONES

90 g u. 20 184

Descongelar 2-3h

78711

EDEN 3D TENTACIÓN RELLENO CHOCOLATE AVELLANA

90 g u. 20 184

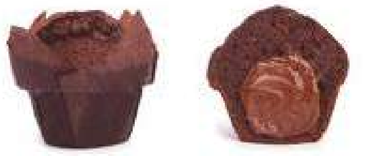
Descongelar 2-3h

78713

EDEN 3D TENTACIÓN CHOCOLATE RELLENO CHOCOLATE BLANCO

90 g u. 20 184

Descongelar 2-3h

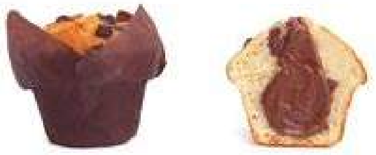


78824

MUFFIN CHOCOLATE RELLENO AL CHOCOLATE

120 g u. 24 90

Descongelar 2-3h

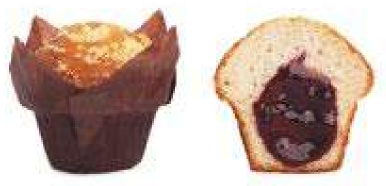


78825

MUFFIN NATURAL RELLENO DE CHOCOLATE

120 g u. 24 90

Descongelar 2-3h

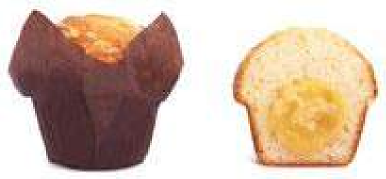


78827

MUFFIN RELLENO DE ARÁNDANOS

⚖ 120 g   u. 24   90

Descongelar 2-3h

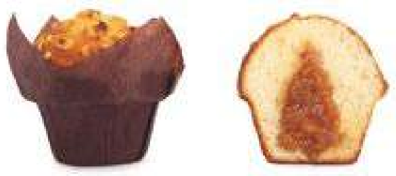


78831

MUFFIN RELLENO DE MANZANA Y CANELA

⚖ 120 g   u. 24   90

Descongelar 2-3h



78826

MUFFIN RELLENO DE CARAMELO Y TOPPING DE ALMENDRA

⚖ 120 g   u. 24   90

Descongelar 2-3h

Eden clásicos

28163

EDEN NATURAL

⚖ 65 g   u. 20   184

Descongelar 2-3h

S9384

EDEN CHOCOLATE

⚖ 65 g   u. 20   184

Descongelar 2-3h

Eden mini

28253

MINI EDEN CHOCOLATE RELLENO CHOCOLATE AVELLANA

⚖ 26 g   u. 42   184

Descongelar 2h

28405

MINI EDEN NATURAL

⚖ 26 g   u. 42   184

Descongelar 2h

74738

MINI EDEN RELLENO ARÁNDANOS

⚖ 26 g   u. 42   184

Descongelar 2h

74736

MINI EDEN RELLENO CHOCOLATE BLANCO

⚖ 26 g   u. 42   184

Descongelar 2h

Madeleines

19798

MADELEINE MANTEQUILLA

⚖ 45 g   u. 70   92

6’ a 190ºC

Sin gluten

76402

COCOLA SIN GLUTEN

70 g   u. 48   90

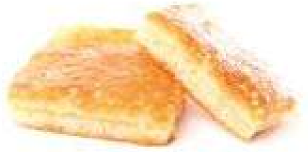
Descongelar 1h

76453

BIZCOCHO CHOCOLATE SIN GLUTEN

60 g   u. 48   132

Descongelar 1h



76454

BIZCOCHO LIMÓN SIN GLUTEN

60 g   u. 48   132

Descongelar 1h

76656

SURTIDO MUFFINS SIN GLUTEN

90 g   u. 20   96

Descongelar 1h

79108

CHEESECAKE INDIVIDUAL FRUTAS DEL BOSQUE SIN GLUTEN CON ENVASE INDIVIDUAL

100 g   u. 9   224

Descongelar 50’

78697

TIRAMISÚ INDIVIDUAL SIN GLUTEN Y SIN LACTOSA CON ENVASE INDIVIDUAL

90 g   u. 9   224

Descongelar 35’

28956

TIRAMISÚ SIN GLUTEN

1100 g   u. 1   240

Descongelar 3h

Vegana

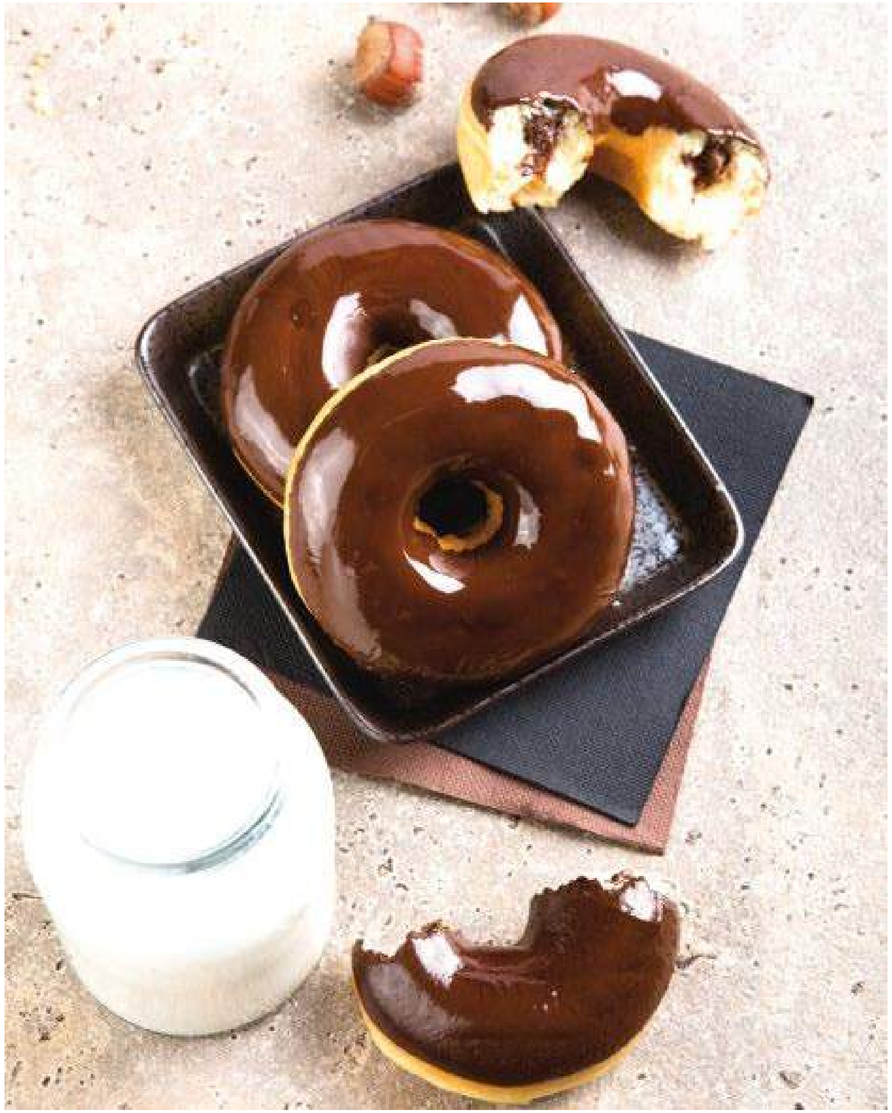
76873

TARTA VEGANA Y CONFITURA FRUTAS DEL BOSQUE

1000 g u. 1 240

Descongelar 2-3h

Deliloops



19450

DELILOOP NATURAL BIG GLAZE

⚖ 70 g u. 52 ▦ 64

💧 Descongelar 30'

19451

DELILOOP NATURAL GLAZE

⚖ 50 g u. 48 ▦ 96

💧 Descongelar 30'

19452

DELILOOP BIG SABOR CHOCOLATE

⚖ 80 g u. 48 ▦ 64

💧 Descongelar 30'

19453

DELILOOP SABOR CHOCOLATE

⚖ 55 g u. 48 ▦ 96

💧 Descongelar 30'

19449

DELILOOP NATURAL BIG AZUCARADO

⚖ 70 g u. 48 ▦ 64

💧 Descongelar 30'

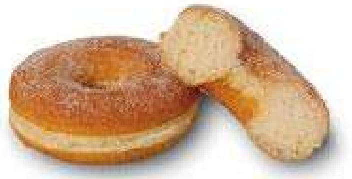
Ciambella

75577

CIAMBELLA NATURAL CON TOPPING

⚖ 95 g u. 28 ▦ 63

💧 Descongelar 3h



19120

CIAMBELLA NATURAL CON TOPPING

⚖ 60 g u. 48 ▦ 56

💧 Descongelar 3h

Chucho

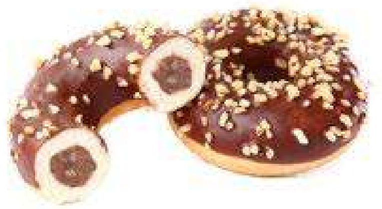
18385

MINI CHUCHO CREMA

⚖ 53 g u. 40 ▦ 126

💧 Descongelar 1-2h

Fashion Deliloops

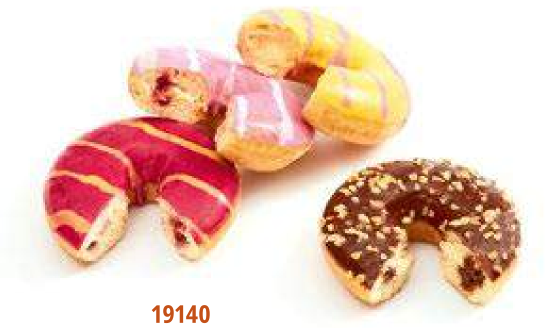


19146

DELILOOP FUNNY RELLENO CHOCOLATE AVELLANA

⚖ 68 g u. 48 72

Descongelar 2h

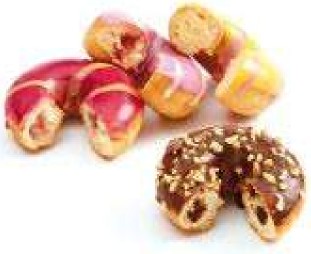


19140

MIX FASHION DELILOOPS

⚖ 67 g u. 48 72

Descongelar 2h



19141

MIX MINI FASHION DELILOOPS

⚖ 38 g u. 36 182

Descongelar 2h

Berlinas & Mini berlinas

19366
BERLINA RELLENO CACAO Y AVELLANA

80 g u. 48 56

Descongelar 1h

19119
BERLINA CREMA PASTELERA

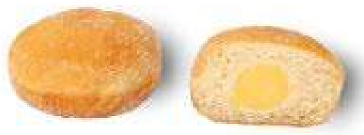
80 g u. 45 56

Descongelar 3h

27056
MINI BERLINA CHOCOLATE Y AVELLANA

21 g u. 70 144

Descongelar 2h



S2124
MINI BERLINA CREMA PASTELERA

25 g u. 140 72

Descongelar 3h

S5056
MINI BERLINA NATURAL

16 g u. 140 72

Descongelar 2h

27054
MINI BERLINA CARAMELO

21 g u. 70 144

Descongelar 2h

28578
MINI BERLINA CHOCOLATE BLANCO

21 g u. 70 144

Descongelar 2h

Fondos & planchas

27184

FONDO DE TARTA (19% MANTEQUILLA)

320 g u. 10 96

Horno de convección - Horno clásico

S2094

FONDO DE TARTA (19% MANTEQUILLA)

45 g u. 48 80

12-15’ a 185°C

S1937

PLANCHA DE HOJALDRE MARGARINA

685 g u. 20 60

16-18’ a 180°C

S8758

PLANCHA DE HOJALDRE (31,5% MANTEQUILLA)

714 g u. 21 48

15-30’ a 220°C

American Pies & Tartas

74819

I LOVE NEW YORK CHEESECAKE

1600 g u. 1 288

Descongelar 8h

74752

CHICAGO CHEESECAKE

1600 g u. 1 288

Descongelar 8h

75400

TARTA CRUJIENTE MANZANA

950 g u. 6 56

Descongelar 5-6h

75399

TARTA BROWNIE

1000 g u. 6 56

Descongelar 3-4h

Postres italianos

28335

TIRAMISÚ

1000 g u. 1 280

Descongelar 8h

Secretos de la Abuela

28337

TARTA DE LA NONNA

⚖ 1200 g u. 1 184

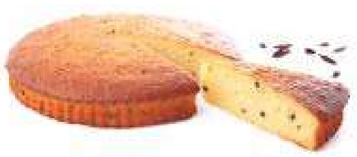
💧 Descongelar 2-3h

28960

BIZCOCHO YOGURT Y ZANAHORIA

⚖ 1000 g u. 1 240

💧 Descongelar 2-3h



28957

BIZCOCHO YOGURT Y PEPITAS DE CHOCOLATE

⚖ 1000 g u. 1 240

💧 Descongelar 2-3h

74773

BIZCOCHO YOGURT Y MANZANA

⚖ 1000 g u. 1 240

💧 Descongelar 2-3h

74774

BIZCOCHO YOGURT Y LIMÓN

⚖ 1000 g u. 1 240

💧 Descongelar 2-3h

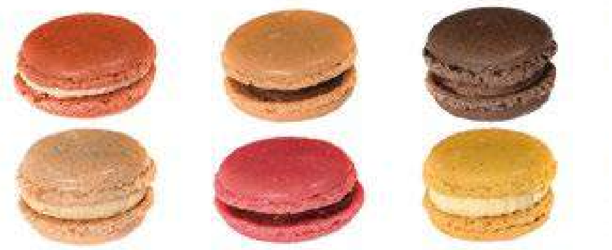
76872

BIZCOCHO TRIGO SARRACENO Y CONFITURA FRUTAS DEL BOSQUE

⚖ 1100 g u. 1 240

💧 Descongelar 2-3h

Macarons

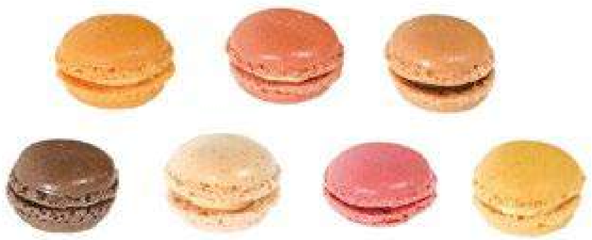


19805

ASSORT MACARONS 15G

⚖ 15 g u. 72 162

Descongelar 2h



19804

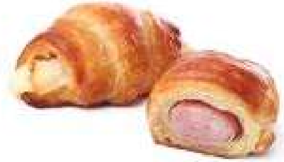
ASSORT MACARONS 6G

⚖ 6 g u. 84 162

Descongelar 2h

Salados

Aperitivos

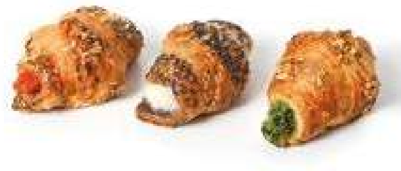


18281

MINI CROISSANT JAMÓN Y QUESO

31 g u. 165 128

18-20’ a 180ºC

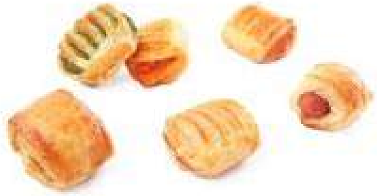


18282

SURTIDO MINI CROISSANTS (TOMATE/ESPINACA/GOUDA)

31 g u. 144 128

18-20’ a 180ºC

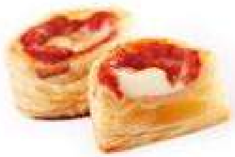


27359

SURTIDO MINI HOJALDRES

20 g u. 288 72

15-18’ a 160ºC



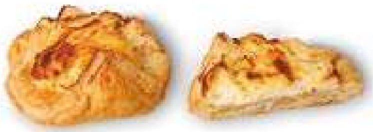
75345

MINI PIZZA CON QUESO

22 g u. 176 88

15-18’ a 160ºC

Cestas

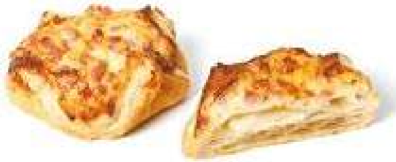


27404

CESTA QUESO CABRA

100 g u. 40 160

20-25’ a 180ºC

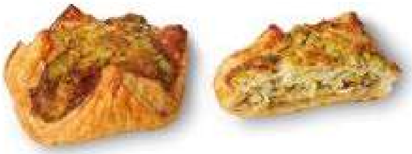


S6890

CESTA JAMÓN Y QUESO

110 g u. 40 160

20-25’ a 180ºC

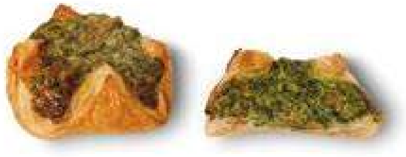


S6924

CESTA POLLO Y PUERRO

110 g u. 40 160

20-25’ a 180ºC



S9470

CESTA RICOTTA Y ESPINACA

110 g u. 40 160

25’ a 180ºC

S9471
CESTA VERDURAS

⚖ 110 g u. 40 ▦ 160

♨ 25’ a 180ºC

S6916
CESTA BRÓCOLI

⚖ 110 g u. 40 ▦ 160

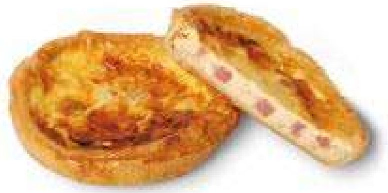
♨ 25’ a 180ºC

Quiches

S2193
QUICHE LORRAINE

⚖ 110 g u. 32 ▦ 104

♨ 20-25’ a 180ºC



S8871
QUICHE JAMÓN QUESO COMTÉ

⚖ 200 g u. 18 ▦ 110

♨ 45’ a 170ºC

27060
QUICHE SALMÓN AHUMADO, BRÓCOLI Y QUESO EMMENTAL

⚖ 200 g u. 18 ▦ 110

♨ 45’ a 170ºC

Snacking

S1371

PAÑUELO JAMÓN, TOMATE Y QUESO

115 g u. 48 70

23’ a 175ºC

19691

CROQUE MONSIEUR NOVEDAD

220 g u. 35 48

10-12’ a 200ºC

S9521

CROISSANT JAMÓN Y QUESO

100 g u. 72 56

23’ a 175ºC

Empanadillas

19541

EMPANADILLA ATÚN

120 g u. 45 64

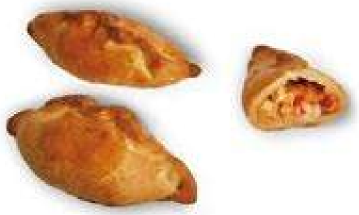
30-35’ a 180-185ºC

19542

EMPANADILLA POLLO CHAMPIÑONES

130 g u. 48 64

30-35’ a 180-185ºC



19543

EMPANADA ARGENTINA POLLO

130 g u. 48 64

30-35’ a 180-185ºC

78743

EMPANADILLA ESPINACA Y QUESO DE CABRA

125 g u. 60 56

30-35’ a 180ºC

78745

EMPANADILLA PISTO CON ATÚN

⚖ 125 g u. 60 56

30-35' a 180°C

78746

EMPANADILLA PISTO CON ATÚN

⚖ 50 g u. 80 72

30-35' a 180°C

78747

EMPANADILLA ESPINACA Y QUESO DE CABRA

⚖ 50 g u. 80 72

30-35' a 180°C

78744

EMPANADILLA CARNE BARBACOA

⚖ 50 g u. 80 72

30-35' a 180°C

Fondo Quiche

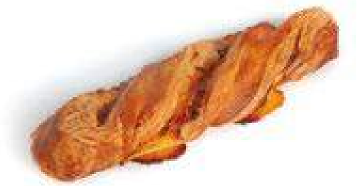
S2095

FONDO PASTA BRISA MARGARINA

⚖ 45 g u. 48 72

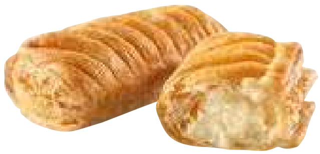
20-25' a 170°C

Hojaldres



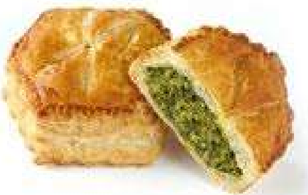
27334
TWIST CHEDDAR

115 g
u. 51
64
18-20' a 175ºC



S8049
HOJALDRE QUESO

110 g
u. 72
104
30' a 180ºC

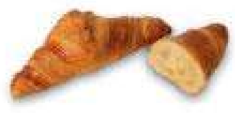


S0208
HOJALDRE ESPINACA

120 g
u. 56
72
30' a 180ºC

Sumario

S0848
CROISSANT MANTEQUILLA 55 G (24% MANTEQUILLA)
55 g u. 80 64
18-20’ a 170ºC



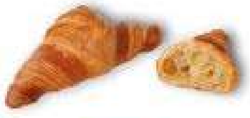
S3611
CROISSANT RECTO (18% MANTEQUILLA)
55 g u. 100 56
15-18’ a 170ºC

S5027
CROISSANT CON MANTEQUILLA 60G (24% MANTEQUILLA)
60 g u. 100 56
18-20’ a 170ºC

S2826
CROISSANT RECTO (18% MANTEQUILLA)
65 g u. 100 40
15-18’ a 170ºC

19477
CROISSANT LES PASSIONNÉS 70G (26% MANTEQUILLA)
70 g u. 56
18-20’ a 170ºC

18617
CROISSANT RECTO (24% MANTEQUILLA)
70 g u. 60 64
18-20’ a 170ºC

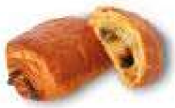


76880
CROISSANT RECTO (24% MANTEQUILLA)
80 g u. 56 64
18-20’ a 170ºC

19432
CARACOLA ARMONÍA
100 g u. 80 50
18-20’ a 170ºC

79338
CROISSANT ARMONÍA
90 g u. 80 40
18-20’ a 170ºC

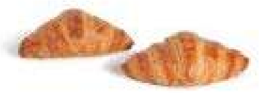
S7053
CROISSANT ARMONÍA
60 g u. 100 56
18-20’ a 170ºC



S7069
PAIN AU CHOCOLAT ARMONÍA
75 g u. 80 56
18-20’ a 170ºC

79347
CROISSANT CHOCOLATE AVELLANAS 70 G ARMONÍA
70 g u. 60 64
18-20’ a 170ºC

74846
CROISSANT CHOCOLATE AVELLANA ARMONÍA
90 g u. 48 64
21-23’ a 170ºC



79335
MINI CROISSANT ARMONÍA
25 g u. 160 80
13-15’ a 170ºC

18370
MINI CROISSANT CHOCOLATE 40 G
40 g u. 120 64
13-17’ a 170ºC

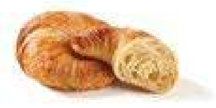
79336
MINI PAIN AU CHOCOLAT ARMONÍA
25 g u. 160 80
13-15’ a 170ºC

79337
MINI CARACOLA ARMONÍA
30 g u. 200 64
13-15’ a 170ºC

79366
SURTIDO MINI BOLLERÍA ARMONÍA

30 g u. 129 64

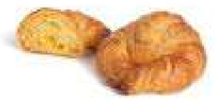
13-15’ a 170°C



S3102
CROISSANT CURVO (18% MANTEQUILLA)

90 g u. 80 40

15-18’ a 170°C



18661
CROISSANT CURVO (25% MANTEQUILLA)

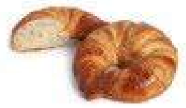
100 g u. 46 64

18-20’ a 175°C

19706
CROISSANT CURVO 75G (25% MANTEQUILLA)

75 g u. 52 64

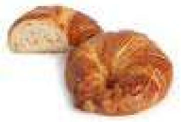
15-18’ a 170°C



78887
CROISSANT CURVO 85G

85 g u. 44 64

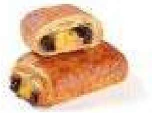
18’ a 175°C



78886
CROISSANT CURVO 100G

100 g u. 42 64

18-20’ a 175°C



S4886
NAPOLITANA CHOCOLATE CREMA PASTELERA (15,5% MANTEQUILLA)

90 g u. 70 64

21-23’ a 170°C

27245
NAPOLITANA TRIPLE CHOCOLATE (15,5% MANTEQUILLA)

100 g u. 60 64

21-23’ a 170°C

18638
NAPOLITANA CAPPUCCINO 85G (15% MANTEQUILLA)

85 g u. 60 64

21-23’ a 170°C

S5514
CESTA DANESA FRAMBUESA CON CREMA PASTELERA

110 g u. 30 112

24-26’ a 160°C

S2179
LINGOTE PEPITAS DE CHOCOLATE

120 g u. 60 64

21-23’ a 170°C

77954
TRENZA CHOCOLATE Y AVELLANA

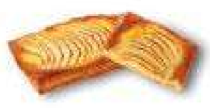
95 g u. 48 80

18-20’ a 170°C

77955
TRENZA PECAN CON JARABE DE ARCE

95 g u. 48 80

21-23’ a 170°C



75401
TARTA MANZANA (14,5% MANTEQUILLA)

130 g u. 36 84

28-30’ a 160°C

18664
SURTIDO MINI DANÉS

40 g u. 110 104

14-15’ a 190°C

19646
ENSAIMADA MINI 30G

30 g u. 283 64

Fermentar 1h30’ cocer 4-5’ a 210 °C

19647
ENSAIMADA 80G

80 g u. 80 64

Fermentar 2h30’ cocer 5-8’ a 185 °C

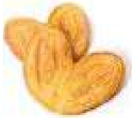
78693
MAREA CREMA DE AVELLANA

94 g u. 48 99

24-26’ a 180°C

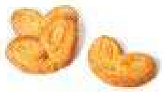
78691
MAREA CREMA DE LECHE
⚖ 94 g u. 48 99
24-26' a 180°C

S1973
LAZO PEPITAS DE CHOCOLATE (13% MANTEQUILLA)
⚖ 100 g u. 60 64
18-20' a 170°C

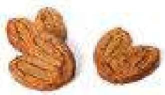


19743
PALMERA MANTEQUILLA (25% MANTEQUILLA)
⚖ 110 g u. 95 56
24-26' a 180°C

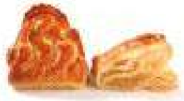
S1972
PAÑUELO SABOR VAINILLA (11,5% MANTEQUILLA)
⚖ 125 g u. 70 64
24-26' a 160°C



19741
PALMERA MINI MANTEQUILLA (25% MANTEQUILLA)
⚖ 20 g u. 375 56
14-16' a 180-190°C



19742
PALMERA MINI MANTEQUILLA CEREALES (25% MANTEQUILLA)
⚖ 28 g u. 214 56
14-16' a 180-190°C

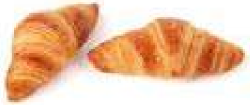


S9035
MINI CHAUSSON MANZANA (23% MANTEQUILLA)
⚖ 35 g u. 230 64
12-14' a 180°C

78889
ARTESANITO (25% MANTEQUILLA)
⚖ 22 g u. 150 112
12-14' a 180°C

S2454
MINI SURTIDO (13,5/22/24% MANTEQUILLA)
⚖ 30 g u. 120 110
18-20' a 170°C

S3189
MINI CROISSANT RECTO (18% MANTEQUILLA)
⚖ 25 g u. 160 80
12-15' a 170°C



S8265
MINI CROISSANT RECTO (24% MANTEQUILLA)
⚖ 25 g u. 160 80
12-15' a 170°C

S0161
MINI CROISSANT
⚖ 25 g u. 340 64
13-15' a 170°C

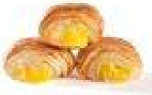
18609
MINI CROISSANT (18% MANTEQUILLA)
⚖ 40 g u. 100 64
18-20' a 170°C

S3255
MINI PAIN AU CHOCOLAT (16% MANTEQUILLA)
⚖ 25 g u. 160 80
12-15' a 170°C

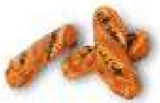
S3311
MINI CARACOLA CON PASAS (14% MANTEQUILLA)
⚖ 30 g u. 150 80
20' a 170°C

77964
PEQUEÑO TESORO CHOCOLATE Y AVELLANA (12,5% MANTEQUILLA)
⚖ 25 g u. 200 128
15-17' a 170°C

77965
PEQUEÑO TESORO FRAMBUESA Y ARÁNDANOS (12,5% MANTEQUILLA)
⚖ 25 g u. 200 128
15-17' a 170°C



77966
PEQUEÑO TESORO CREMA PASTELERA (12,5% MANTEQUILLA)
⚖ 25 g u. 200 128
15-17' a 170°C



28826

MINI LAZO PEPITAS DE CHOCOLATE (11,5% MANTEQUILLA)

50 g u. 100 80

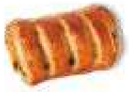
17-18’ a 170ºC

19815

MINI DUO GROSELLA Y ALBARICOQUE (16% MANTEQUILLA)

35 g u. 240 64

16-18’ a 175ºC

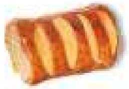


19816

MINI DUO CHOCOLATE Y NARANJA (16% MANTEQUILLA)

35 g u. 240 64

16-18’ a 175ºC



19817

MINI DUO CREMA PASTELERA (16% MANTEQUILLA)

35 g u. 240 64

16-18’ a 175ºC

19813

MINI DUO CHOCOLATE Y AVELLANA (16% MANTEQUILLA)

35 g u. 240 64

16-18’ a 175ºC

76053

CROISSANT MANZANA (16,5% MANTEQUILLA)

90 g u. 48 64

21-23’ a 170ºC

S7144

CROISSANT CHOCOLATE NEGRO (14,5% MANTEQUILLA)

90 g u. 48 64

21-23’ a 170ºC

S5046

CROISSANT CHOCOLATE Y AVELLANA TOPPING CHOCOLATE (16,5% MANTEQUILLA)

90 g u. 48 64

21-23’ a 170ºC

77967

CROISSANT RELLENO CHOCOLATE CON LECHE (16% MANTEQUILLA)

90 g u. 48 64

21-23’ a 170ºC

74825

CROISSANT CREMA (16,5% MANTEQUILLA)

90 g u. 48 64

23-25’ a 170ºC

S6902

MINI CROISSANT CHOCOLATE Y AVELLANA (17% MANTEQUILLA)

40 g u. 120 64

15-17’ a 170ºC

S6900

MINI CROISSANT FRAMBUESA (16,5% MANTEQUILLA)

40 g u. 120 64

15-17’ a 170ºC

19465

MICRO CROISSANT MANTEQUILLA

10 g u. 500 128

10-12’ a 190ºC

S0114

CROISSANT RECTO (22,5% MANTEQUILLA)

50 g u. 200 64

Fermentar 2h 30’ cocer 16-18’ a 170ºC

S0117

CROISSANT RECTO (24% MANTEQUILLA)

60 g u. 180 64

Fermentar 2h 30’ cocer 16-18’ a 170ºC

18616

MINI CROISSANT RECTO (24% MANTEQUILLA)

25 g u. 380 64

Fermentar 2h 30’ cocer 13-15’ a 170ºC

74953

MINI CROISSANT RECTO (24% MANTEQUILLA)

25 g u. 200 104

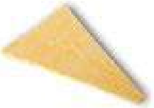
Fermentar 2h 30’ cocer 11-13’ a 185ºC

S5215

BOLA DE BRIOCHE (13% MANTEQUILLA)

60 g u. 120 64

Fermentar 1-2h cocer 15-20’ a 150ºC



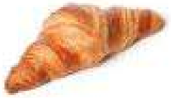
19708
BASE TRIÁNGULO (25% MANTEQUILLA)
⚖ 75 g u. 135 56
Fermentar 1h30’ cocer 14-16’ a 180-190 °C

18862
PAIN AU CHOCOLAT (18,5% MANTEQUILLA)
⚖ 80 g u. 140 64
Fermentar 2h cocer 16-18’ a 170 °C

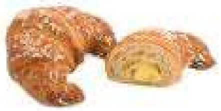
S0988
CARACOLA CON PASAS (15% MANTEQUILLA)
⚖ 140 g u. 80 64
Fermentar 2h 30’ cocer 13-15’ a 170ºC

27234
CROISSANT RECTO (24% MANTEQUILLA)
⚖ 70 g u. 60 64
20-22’ a 160ºC

27440
CROISSANT RECTO CRUDO (24,5% MANTEQUILLA)
⚖ 70 g u. 160 64
Fermentar 2h 30’ cocer 16-18’ a 180ºC



18210
CROISSANT BEURRE 80G (24,5% MANTEQUILLA)
⚖ 80 g u. 56 64
20-25’ a 160ºC



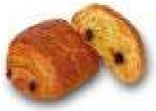
18670
CROISSANT HERITAGE RELLENO CON CREMA DE LIMÓN DE SICILIA
⚖ 100 g u. 40 64
22-24’ a 170ºC

19197
CROISSANT HERITAGE RELLENO DE CHOCOLATE Y AVELLANAS
⚖ 100 g u. 40 64
22-24’ a 170ºC

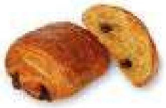
27863
MINI CROISSANT RECTO (24% MANTEQUILLA)
⚖ 30 g u. 180 64
13-15’ a 170ºC

27865
MINI CARACOLA CON PASAS (14% MANTEQUILLA)
⚖ 35 g u. 180 64
13-15’ a 170ºC

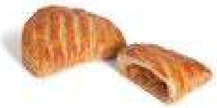
27864
MINI PAIN AU CHOCOLAT (21% MANTEQUILLA)
⚖ 30 g u. 180 64
13-15’ a 170ºC



27235
PAIN AU CHOCOLAT (21% MANTEQUILLA)
⚖ 75 g u. 60 64
18-20’ a 160ºC



27439
PAIN AU CHOCOLAT CRUDO (21% MANTEQUILLA)
⚖ 80 g u. 140 64
Fermentar 2h 30’ cocer 16-18’ a 180ºC



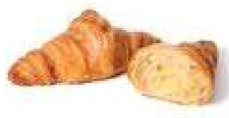
27945
CHAUSSON MANZANA TATIN (19,9% MANTEQUILLA)
⚖ 100 g u. 48 108
17-19’ a 190ºC

19442
CARACOLA CON PASAS (13,5% MANTEQUILLA)
⚖ 120 g u. 46 64
22-24’ a 160ºC

19720
CROISSANT 80G (MANTEQUILLA DE CHARENTES 23% DOP)
⚖ 80 g u. 68
18-20’ a 170ºC

19721
PAIN CHOCOLAT 80G (MANTEQUILLA DE CHARENTES 23% DOP)
⚖ 80 g u. 80 48
16-18’ a 170ºC

19885
CROISSANT 70G (MANTEQUILLA DE CHARENTES 26% DOP)
⚖ 70 g u. 150
18-20’ a 170ºC



75871
CROISSANT MANTEQUILLA AOP 65G CRUDO (MANTEQUILLA DE CHARENTES 27% DOP)

65 g   u. 160   64

Fermentar 1h cocer 16-18’ a 170ºC

S7864
CROISSANT MANTEQUILLA AOP 65G FERMENTADO (MANTEQUILLA DE CHARENTES 25,3% DOP)

65 g   u. 60   64

17-18’ a 170ºC

28228
CROISSANT INTEGRAL CURVO FRUTOS ROJOS (17,5% MANTEQUILLA)

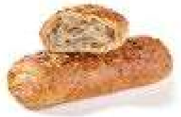
100 g   u. 40   64

21-23’ a 170ºC

27237
MINI CROISSANT SEMILLAS CON TOPPING (20% MANTEQUILLA)

30 g   u. 100   112

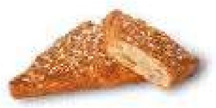
15-18’ a 160ºC



28661
ROLL CEREALES CON TOPPING (19,5% MANTEQUILLA)

100 g   u. 45   48

18-20’ a 170ºC



74843
TRI - SANDWICH CEREALES CON TOPPING (19% MANTEQUILLA)

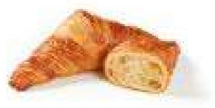
100 g   u. 50   56

22-24’ a 170ºC

S7095
CROISSANT CEREALES CON TOPPING (19% MANTEQUILLA)

80 g   u. 56   64

20-25’ a 160ºC



78822
CROISSANT RECTO CLEAN LABEL (24% MANTEQUILLA)

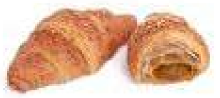
60 g   u. 60   64

18-20’ a 170ºC

76909
CROISSANT VEGANO ARÁNDANOS

100 g   u. 48   64

22-24’ a 170ºC



18776
CROISSANT VEGANO MELOCOTÓN CON ALOE VERA Y CÚRCUMA

100 g   u. 48   64

22-24’ a 170ºC

76910
CROISSANT VEGANO MULTICEREALES Y AVENA

80 g   u. 56   64

22-24’ a 160ºC

76907
CROISSANT VEGANO QUINOA Y ESPELTA

80 g   u. 56   64

22-24’ a 160ºC

18565
PAIN AU CHOCOLAT BIO (21% MANTEQUILLA)

75 g   u. 60   64

18-20’ a 170ºC

18564
CROISSANT BIO (24% MANTEQUILLA)

60 g   u. 60   64

18-20’ a 170ºC

18523
SURTIDO PANECILLOS RÚSTICOS (RÚSTICO, ESPELTA, SEMILLAS)

55 g   u. 60   64

7-9’ a 190ºC

74641
SURTIDO PANECILLOS GOURMET
(CALABAZA, GIRASOL, SEMILLAS, ZANAHORIA, PASAS SECAS, NUECES)

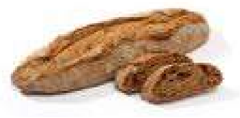
60 g   u. 125   28

4-5’ a 200ºC

S7089
PAVÉ RÚSTICO CLÁSICO

500 g   u. 15   28

18-20’ a 200ºC



S7094
PAVÉ RÚSTICO CEBADA MALTEADA

500 g   u. 15   28

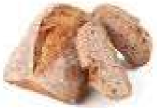
18-20’ a 200ºC

S7096
PAVÉ KALAMATA
⚖ 500 g u. 15 28
18-20' a 200ºC

18605
COME UNA VOLTA
⚖ 250 g u. 28 20
17' a 190ºC

S7133
SURTIDO PANES BUFFET
⚖ 800 g u. 18 24
10-15' a 200ºC

78006
PAVÉ CEREALES CON ALMENDRAS Y AVELLANAS
⚖ 365 g u. 30 24
18' a 210ºC

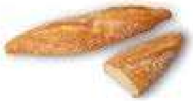


78005
PAVÉ NUECES
⚖ 365 g u. 30 24
18' a 210ºC

18365
MICHE
⚖ 500 g u. 18 24
16-18' a 210ºC

78888
BARRA TRADICIÓN
⚖ 270 g u. 31 28
18-20' a 180ºC

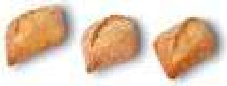
18588
CHAPATA RÚSTICA
⚖ 360 g u. 30 24
20' a 200ºC



S2987
BARRA GALLEGA
⚖ 260 g u. 18 40
13-15' a 200ºC

19462
PAVÉ RÚSTICO PEQUEÑO
⚖ 43 g u. 190 32
6-8' a 210ºC

19464
MINI ROMBO POOLISH
⚖ 40 g u. 230 24
6-8' a 210ºC

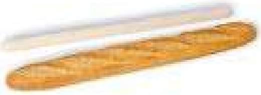


19463
ROMBO POOLISH
⚖ 80 g u. 120 24
9-11' a 210ºC

19459
ROMBO CON SEMILLAS
⚖ 80 g u. 120 24
6-8' a 210ºC

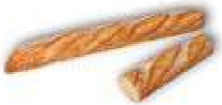
18380
BAGUETTE 220 G
⚖ 220 g u. 40 32
14-17' a 190ºC

18381
BAGUETTE 250 G
⚖ 250 g u. 38 28
18' a 180ºC



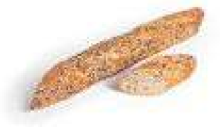
S0613
BAGUETTE 330 ULTRA
⚖ 330 g u. 40 56
Fermentar 3h Cocer 20-25' a 190-230ºC

19719
BARRA DE MEDIO 365 G
⚖ 365 g u. 25 28
18-20' a 180ºC



19246
BARRA MEDITERRANEA
⚖ 285 g u. 30 24
15-20' a 180-200 ºC

18382
BARRA VIENESA
280 g u. 25 30
18' a 190°C

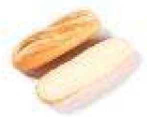


18397
BAGUETTE SEMILLAS
280 g u. 30 28
16' a 200°C

S0682
MEDIA BAGUETTE MULTICEREALES
120 g u. 55 32
10-12' a 210°C

18398
MEDIA BAGUETTE SEMILLAS
150 g u. 50 28
5' a 200°C

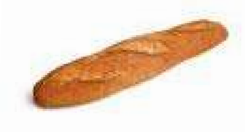
19447
BAGUETTE ELABORADA CON HARINA INTEGRAL DE TRIGO 36%
240 g u. 35 32
16-18' a 180°C



S0644
PAN BOCADILLO MEDIANO
75 g u. 80 32
8-12' a 200°C

S1200
MEDIA BAGUETTE
110 g u. 64 32
16-18' a 180°C

18396
BARRA GOURMET
380 g u. 22 30
18-20' a 210°C



18960
BARRA HUERTA 270G
270 g u. 20 30
8' a 200 °C

S6563
PANECILLO BLANCO
35 g u. 80 64
5-6' a 200°C

S6564
PANECILLO TOPPING SÉSAMO
35 g u. 80 64
5-6' a 200°C

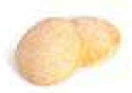
S6565
PANECILLO TOPPING AMAPOLA
35 g u. 80 64
5-6' a 200°C

S6566
PANECILLO MULTICEREALES
35 g u. 80 64
5-6' a 200°C

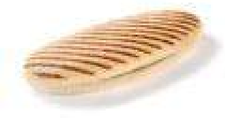
S0695
PANECILLO HOSTELERÍA PEQUEÑO
40 g u. 160 32
7-8' a 210°C

18384
ROMBO
75 g u. 45 72
12-15' a 190°C

18492
SURTIDO MINI KAISER
32 g u. 150 30
8-10' a 190°C



18454
MOLLETE
100 g u. 40 36
2-4' a 210°C



S5272
PANNINI PRETOSTADO PRECORTADO
80 g u. 54 48
2-3' a 250°C

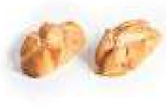
18778
BOCADILLO
100 g u. 40 24
15-20’ a 180-200°C

18777
MEDIO BOCADILLO
80 g u. 70 24
10-12’ a 200°C

18659
BASTONCINO CLÁSICO
70 g u. 50 64
8-10’ a 180°C

18660
BASTONCINO CEREALES
70 g u. 50 64
8-10’ a 180°C

18420
BARRA PICADA
340 g u. 25 30
10-12’ a 200°C



18419
PICAITO
80 g u. 80 30
8-10’ a 200°C

19498
PAN COCA MEDITERRANEO 280G
280 g u. 16 28
Descongelar 20’ cocer 2’ a 200°C

19506
FLAUTA COCA MEDITERRANEO 80G
80 g u. 60 28
Descongelar 20’ cocer 2’ a 200°C

19499
BURGER COCA MEDITERRANEO 65G
65 g u. 45 40
Descongelar 20’ cocer 2’ a 200°C

S5070
PAN NÓRDICO PEQUEÑO
55 g u. 84 52
Descongelar 30’

S7288
BAGEL SÉSAMO
85 g u. 50 48
Descongelar 1h

S7289
BAGEL AMAPOLA
85 g u. 50 48
Descongelar 1h

78509
MINI BAGEL SÉSAMO
40 g u. 50 88
Descongelar 1h

19718
MEDIA BAGUETTE PRECORTADA
110 g u. 72 24
2-3’ a 200°C

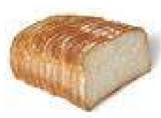
19412
PAN DE MOLDE CLÁSICO
820 g u. 5 76
Descongelar 6h

19413
PAN DE MOLDE (HARINA INTEGRAL DE TRIGO 56,7%)
820 g u. 5 76
Descongelar 6h

19908
PAN HAMBURGUESA VEGANO
81 g u. 30 68
Descongelar 1h

77930
BURGER BRIOCHE
80 g u. 80 24
Descongelar 30’

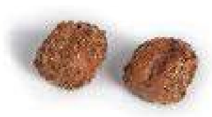
S7752
REBANADAS PAN PAYÉS
840 g u. 10 28
Descongelar 45 min



19694
PAN DE PAYÉS REBANADAS
1500 g u. 4 28
Descongelar 1h30’

S8352
MINI NAVETTE
10 g u. 60 184
Descongelar 1h

75905
WRAP
92 g u. 108 48
Descongelar 2-3h



76660
PANECILLO 5 SEMILLAS SIN GLUTEN
40 g u. 24 156
Descongelar 2h

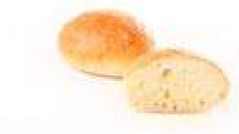
74818
FRUSTINO ACEITUNAS VERDES
80 g u. 46 56
12’ a 190ºC

74450
SFILATINO MULTICEREALES BIENESTAR
110 g u. 34 56
4-6’ a 190ºC

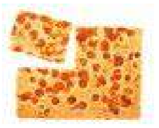
74446
FILONCINO AURORA
200 g u. 16 56
18’ a 170ºC

74147
CIABATTINA SÉMOLA
100 g u. 90 20
16’ a 180ºC

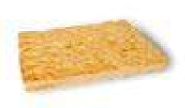
76389
GIOTTO VENECIANO PRECORTADO
120 g u. 25 56
8’ a 190ºC



76317
GIOTTO BURGER PRECORTADO
110 g u. 30 56
3’ a 180-190ºC

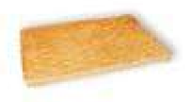


19022
FOCACCIA TOMATE CHERRY
650 g u. 10 35
5’ a 190ºC

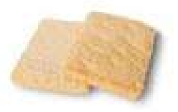


75211
FOCACCIA FORMADA A MANO
800 g u. 5 64
4’ a 190ºC

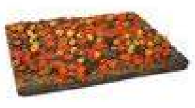
76163
FOCACCIA FORMADA A MANO PRECORTADA
90 g u. 36 64
3’ a 190ºC



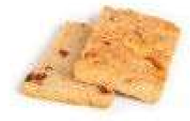
74111
FOCACCIA TRADICIONAL
550 g u. 10 40
5’ a 190ºC



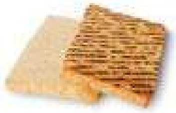
74128
FOCACCIA TRADICIONAL PRECORTADA
90 g u. 36 64
3’ a 190ºC



76238
FOCACCIA NEGRA MEDITERRÁNEA TOMATES CHERRY, ACEITUNAS VERDES Y ORÉGANO
850 g u. 6 64
10-12’ a 180ºC



74508
FOCACCIA TOMATE ORÉGANO PRECORTADA
90 g u. 48 56
2-3’ a 250ºC



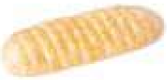
28014
FOCACCIA PRETOSTADA PRECORTADA
90 g u. 36 64
2-3' a 250°C

18765
FOCCACINA TRIGO DURO 11 CM
70 g u. 30 64
1-2' a 180°C

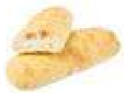
78420
FOCACCIA ROMANA
550 g u. 5 64
6' a 230°C

76344
FOCACCIA ROMANA
1100 g u. 5 36
8' a 190°C

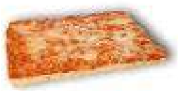
19549
FOCACCIA ROMANA TONDA 28CM NOVEDAD
250 g u. 14 36
4-5' a 220°C



76316
GRAN FOCACCIA SALE Y OLIO
265 g u. 12 56
5' a 200°C



19490
GRAN FOCACCIA SALE Y OLIO 130G
130 g u. 24 56
4' a 200°C



74501
PIZZA MARGHERITA
1025 g u. 5 64
8' a 170°C

76998
ENTREMET MANGO PASION
770 g u. 4 132
Descongelar 8h

27959
ENTREMET CRUJIENTE 3 CHOCOLATES
650 g u. 4 132
Descongelar 4-6h

75642
ENTREMET CAPPUCCINO
700 g u. 4 132
Descongelar 4-6h

75641
ENTREMET OPERA
650 g u. 4 132
Descongelar 4-6h

75643
ENTREMET TIRAMISÚ
610 g u. 4 132
Descongelar 4-6h

76996
ENTREMET CARAMELO PERA
700 g u. 4 132
Descongelar 4h

75640
ENTREMET MIROIR FRAMBUESA
700 g u. 4 132
Descongelar 8h

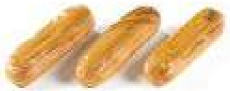
75639
ENTREMET FRESA Y NATA
820 g u. 4 132
Descongelar 12h

28283
TARTALETA LIMÓN MERENGUE (11,7% MANTEQUILLA)
75 g u. 36 88
Descongelar 3h

28284
TARTALETA CARAMELO AVELLANA (9,7% MANTEQUILLA)
70 g u. 36 88
Descongelar 3h

28277
TARTALETA POMME NORMANDE (13,4% MANTEQUILLA)
⚖ 85 g u. 36 88
Descongelar 3h

75329
ECLAIR CHOCOLATE
⚖ 65 g u. 40 96
Descongelar 4-6h



75330
ECLAIR CAFÉ
⚖ 65 g u. 40 96
Descongelar 4-6h

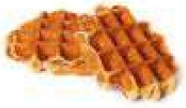
75331
ECLAIR SABOR VAINILLA
⚖ 65 g u. 40 96
Descongelar 4-6h

S2195
BROWNIE CON NUECES
⚖ 80 g u. 120 54
Descongelar 4-6h

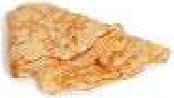
76275
MILHOJAS CREMA Y VAINILLA
⚖ 135 g u. 16 150
Descongelar 5h

74517
COULANT DE CHOCOLATE
⚖ 90 g u. 27 150
30" microondas 80 0W

76807
NEW YORK CHEESECAKE INDIVIDUAL
⚖ 85 g u. 12 288
Descongelar 4h



76645
GOFRE DE LIEJA
⚖ 115 g u. 50 60
Descongelar 1-2h



S4901
CREPE AZUCARADA
⚖ 50 g u. 50 120
Descongelar 1h

78671
TORTITA (8% MANTEQUILLA)
⚖ 40 g u. 72 80
Descongelar 30'

S8058
MUFFIN NATURAL
⚖ 95 g u. 28 72
Descongelar 2h

S8059
MUFFIN CHOCOLATE
⚖ 95 g u. 28 72
Descongelar 2h

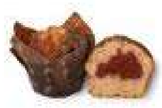
18367
COOKIE NATURAL CON PEPITAS DE CHOCOLATE
⚖ 80 g u. 40 120
Descongelar 2h a temperatura ambiente

18369
COOKIE CACAO CON PEPITAS DE CHOCOLATE
⚖ 80 g u. 40 120
Descongelar 2h a temperatura ambiente

78838
EDEN CHOCOLATE RELLENO CHOCOLATE AVELLANA
⚖ 90 g u. 20 152
Descongelar 2-3h

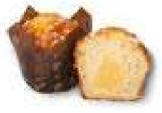
74748
EDEN RELLENO 3 CHOCOLATES
⚖ 90 g u. 20 184
Descongelar 2-3h

28971
EDEN CHOCOLATE RELLENO CHOCOLATE BLANCO
⚖ 90 g u. 20 184
Descongelar 2-3h



28167
EDEN CEREALES RELLENO FRUTAS DEL BOSQUE
90 g u. 20 184
Descongelar 2-3h

78840
EDEN RELLENO ARÁNDANOS
90 g u. 20 152
Descongelar 2-3h



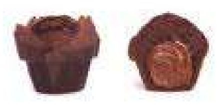
28975
EDEN RELLENO CREMA PASTELERA
90 g u. 20 184
Descongelar 2-3h

75453
EDEN MANZANA CANELA TOPPING MANZANA CRUMBLE
100 g u. 20 184
Descongelar 2-3h

75459
EDEN RED VELVET RELLENO SABOR YOGURT TOPPING CORAZONES
90 g u. 20 184
Descongelar 2-3h

78711
EDEN 3D TENTACIÓN RELLENO CHOCOLATE AVELLANA
90 g u. 20 184
Descongelar 2-3h

78713
EDEN 3D TENTACIÓN CHOCOLATE RELLENO CHOCOLATE BLANCO
90 g u. 20 184
Descongelar 2-3h



78824
MUFFIN CHOCOLATE RELLENO AL CHOCOLATE
120 g u. 24 90
Descongelar 2-3h

78825
MUFFIN NATURAL RELLENO DE CHOCOLATE
120 g u. 24 90
Descongelar 2-3h

78827
MUFFIN RELLENO DE ARÁNDANOS
120 g u. 24 90
Descongelar 2-3h

78831
MUFFIN RELLENO DE MANZANA Y CANELA
120 g u. 24 90
Descongelar 2-3h

78826
MUFFIN RELLENO DE CARAMELO Y TOPPING DE ALMENDRA
120 g u. 24 90
Descongelar 2-3h

28163
EDEN NATURAL
65 g u. 20 184
Descongelar 2-3h

S9384
EDEN CHOCOLATE
65 g u. 20 184
Descongelar 2-3h

28253
MINI EDEN CHOCOLATE RELLENO CHOCOLATE AVELLANA
26 g u. 42 184
Descongelar 2h

28405
MINI EDEN NATURAL
26 g u. 42 184
Descongelar 2h

74738
MINI EDEN RELLENO ARÁNDANOS
26 g u. 42 184
Descongelar 2h

74736
MINI EDEN RELLENO CHOCOLATE BLANCO
26 g u. 42 184
Descongelar 2h

19798
MADELEINE MANTEQUILLA
45 g u. 70 92
6’ a 190ºC

76402
COCOLA SIN GLUTEN
70 g u. 48 90
Descongelar 1h

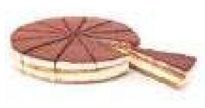
76453
BIZCOCHO CHOCOLATE SIN GLUTEN
60 g u. 48 132
Descongelar 1h

76454
BIZCOCHO LIMÓN SIN GLUTEN
60 g u. 48 132
Descongelar 1h

76656
SURTIDO MUFFINS SIN GLUTEN
90 g u. 20 96
Descongelar 1h

79108
CHEESECAKE INDIVIDUAL FRUTAS DEL BOSQUE SIN GLUTEN CON ENVASE INDIVIDUAL
100 g u. 9 224
Descongelar 50’

78697
TIRAMISÚ INDIVIDUAL SIN GLUTEN Y SIN LACTOSA CON ENVASE INDIVIDUAL
90 g u. 9 224
Descongelar 35’



28956
TIRAMISÚ SIN GLUTEN
1100 g u. 1 240
Descongelar 3h

76873
TARTA VEGANA Y CONFITURA FRUTAS DEL BOSQUE
1000 g u. 1 240
Descongelar 2-3h

19450
DELILOOP NATURAL BIG GLAZE
70 g u. 52 64
Descongelar 30’

19451
DELILOOP NATURAL GLAZE
50 g u. 48 96
Descongelar 30’

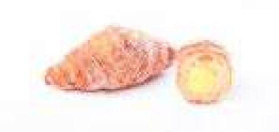
19452
DELILOOP BIG SABOR CHOCOLATE
80 g u. 48 64
Descongelar 30’

19453
DELILOOP SABOR CHOCOLATE
55 g u. 48 96
Descongelar 30’

19449
DELILOOP NATURAL BIG AZUCARADO
70 g u. 48 64
Descongelar 30’

75577
CIAMBELLA NATURAL CON TOPPING
95 g u. 28 63
Descongelar 3h

19120
CIAMBELLA NATURAL CON TOPPING
60 g u. 48 56
Descongelar 3h

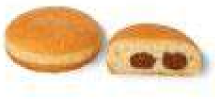


18385
MINI CHUCHO CREMA
53 g u. 40 126
Descongelar 1-2h

19146
DELILOOP FUNNY RELLENO CHOCOLATE AVELLANA
68 g u. 48 72
Descongelar 2h

19140
MIX FASHION DELILOOPS
⚖ 67 g u. 48 72
Descongelar 2h

19141
MIX MINI FASHION DELILOOPS
⚖ 38 g u. 36 182
Descongelar 2h



19366
BERLINA RELLENO CACAO Y AVELLANA
⚖ 80 g u. 48 56
Descongelar 1h

19119
BERLINA CREMA PASTELERA
⚖ 80 g u. 45 56
Descongelar 3h

27056
MINI BERLINA CHOCOLATE Y AVELLANA
⚖ 21 g u. 70 144
Descongelar 2h

S2124
MINI BERLINA CREMA PASTELERA
⚖ 25 g u. 140 72
Descongelar 3h

S5056
MINI BERLINA NATURAL
⚖ 16 g u. 140 72
Descongelar 2h

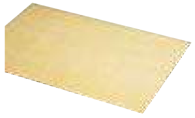
27054
MINI BERLINA CARAMELO
⚖ 21 g u. 70 144
Descongelar 2h

28578
MINI BERLINA CHOCOLATE BLANCO
⚖ 21 g u. 70 144
Descongelar 2h

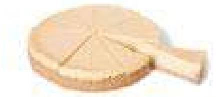
27184
FONDO DE TARTA (19% MANTEQUILLA)
⚖ 320 g u. 10 96
Horno de convección - Horno clásico

S2094
FONDO DE TARTA (19% MANTEQUILLA)
⚖ 45 g u. 48 80
12-15’ a 185°C

S1937
PLANCHA DE HOJALDRE MARGARINA
⚖ 685 g u. 20 60
16-18’ a 180°C

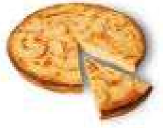


S8758
PLANCHA DE HOJALDRE (31,5% MANTEQUILLA)
⚖ 714 g u. 21 48
15-30’ a 220°C



74819
I LOVE NEW YORK CHEESECAKE
⚖ 1600 g u. 1 288
Descongelar 8h

74752
CHICAGO CHEESECAKE
⚖ 1600 g u. 1 288
Descongelar 8h



75400
TARTA CRUJIENTE MANZANA
⚖ 950 g u. 6 56
Descongelar 5-6h

75399
TARTA BROWNIE
⚖ 1000 g u. 6 56
Descongelar 3-4h

28335
TIRAMISÚ
⚖ 1000 g u. 1 280
Descongelar 8h

28337

TARTA DE LA NONNA

1200 g u. 1 184

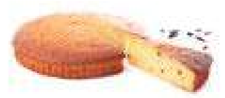
Descongelar 2-3h

28960

BIZCOCHO YOGURT Y ZANAHORIA

1000 g u. 1 240

Descongelar 2-3h



28957

BIZCOCHO YOGURT Y PEPITAS DE CHOCOLATE

1000 g u. 1 240

Descongelar 2-3h

74773

BIZCOCHO YOGURT Y MANZANA

1000 g u. 1 240

Descongelar 2-3h

74774

BIZCOCHO YOGURT Y LIMÓN

1000 g u. 1 240

Descongelar 2-3h

76872

BIZCOCHO TRIGO SARRACENO Y CONFITURA FRUTAS DEL BOSQUE

1100 g u. 1 240

Descongelar 2-3h

19805

ASSORT MACARONS 15G

15 g u. 72 162

Descongelar 2h

19804

ASSORT MACARONS 6G

6 g u. 84 162

Descongelar 2h

18281

MINI CROISSANT JAMÓN Y QUESO

31 g u. 165 128

18-20’ a 180ºC

18282

SURTIDO MINI CROISSANTS (TOMATE/ESPINACA/GOUDA)

31 g u. 144 128

18-20’ a 180ºC

27359

SURTIDO MINI HOJALDRES

20 g u. 288 72

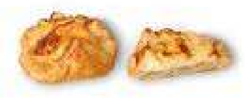
15-18’ a 160ºC

75345

MINI PIZZA CON QUESO

22 g u. 176 88

15-18’ a 160ºC



27404

CESTA QUESO CABRA

100 g u. 40 160

20-25’ a 180ºC

S6890

CESTA JAMÓN Y QUESO

110 g u. 40 160

20-25’ a 180ºC

S6924

CESTA POLLO Y PUERRO

110 g u. 40 160

20-25’ a 180ºC

S9470

CESTA RICOTTA Y ESPINACA

110 g u. 40 160

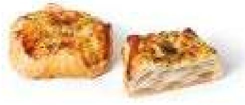
25’ a 180ºC

S9471

CESTA VERDURAS

110 g u. 40 160

25’ a 180ºC



S6916

CESTA BRÓCOLI

110 g u. 40 160

25’ a 180ºC

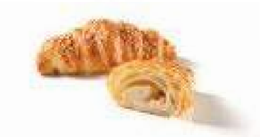
S2193
QUICHE LORRAINE
110 g u. 32 104
20-25’ a 180ºC

S8871
QUICHE JAMÓN QUESO COMTÉ
200 g u. 18 110
45’ a 170ºC

27060
QUICHE SALMÓN AHUMADO, BRÓCOLI Y QUESO EMMENTAL
200 g u. 18 110
45’ a 170ºC

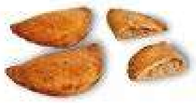
S1371
PAÑUELO JAMÓN, TOMATE Y QUESO
115 g u. 48 70
23’ a 175ºC

19691
CROQUE MONSIEUR NOVEDAD
220 g u. 35 48
10-12’ a 200ºC

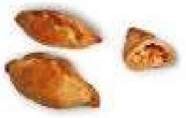


S9521
CROISSANT JAMÓN Y QUESO
100 g u. 72 56
23’ a 175ºC

19541
EMPANADILLA ATÚN
120 g u. 45 64
30-35’ a 180-185ºC

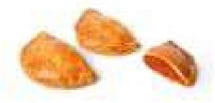


19542
EMPANADILLA POLLO CHAMPIÑONES
130 g u. 48 64
30-35’ a 180-185ºC



19543
EMPANADA ARGENTINA POLLO
130 g u. 48 64
30-35’ a 180-185ºC

78743
EMPANADILLA ESPINACA Y QUESO DE CABRA
125 g u. 60 56
30-35’ a 180ºC



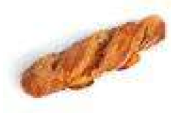
78745
EMPANADILLA PISTO CON ATÚN
125 g u. 60 56
30-35’ a 180ºC

78746
EMPANADILLA PISTO CON ATÚN
50 g u. 80 72
30-35’ a 180ºC

78747
EMPANADILLA ESPINACA Y QUESO DE CABRA
50 g u. 80 72
30-35’ a 180ºC

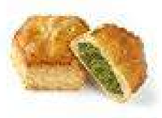
78744
EMPANADILLA CARNE BARBACOA
50 g u. 80 72
30-35’ a 180ºC

S2095
FONDO PASTA BRISA MARGARINA
45 g u. 48 72
20-25’ a 170ºC



27334
TWIST CHEDDAR
115 g u. 51 64
18-20’ a 175ºC

S8049
HOJALDRE QUESO
110 g u. 72 104
30’ a 180ºC



S0208
HOJALDRE ESPINACA
120 g u. 56 72
30’ a 180ºC

Délifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS
Live
eryday
licious
FRE

Délifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

Descargue gratuitamente la aplicación en su smartphone o tablet

GET IT ON Google play

Available on the iPhone App Store

Délifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

Délifrance Ibérica
Tel: +34 933 239 550
info@delifrance.com
www.delifrance.com/es