



**Bellsolà**

*Panadería y Bollería desde 1890*

2021



# Bellsolà

Panadería y Bollería desde 1890

## Catálogo General de Productos

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

  
**MONBAKE**

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

## Símbolos



Descongelación



Fermentación



Temperatura y tiempo horneado (°C)



Unidades por caja



Peso caja (kg)



Cajas Palet



Pintado con huevo



Con aceite de oliva



Con mantequilla



Con topping







# Índice

**Bellsolà**  
Panadería y Bollería desde 1890

## La Bollería

Bollería Cruda Tradicional	4
Bollería Mini Tradicional	8
Bollería Directa	10
Bollería Mini Directa	16
Bollería Acabada	20
Bollería Acabada Moodies	24

## El Pan

Artesa	28
Cinco Espigas	30
Bouquet	34
Pan Tradición	40
Pan Blanco	44
Pan Integral	48
Con fibra, cereales y semillas	50
Pan Conveniente	54
Pan Acabado Rebanado	55
Hamburguesas	56

Sin Gluten	58
------------	----

5a gama	60
---------	----

## Pastelería

Tartas	66
Planchas	68
Caprichos y Brazos	69
Trenzas	70

Complementos	72
--------------	----

Sugerencias	73
-------------	----

Medidas de panes	74
------------------	----



# Bollería Cruda Tradicional

Descongelar, fermentar y hornear.  
Perfecta para personalizar.







**100100**  
**CROISSANT CURVO MARGARINA 130 G**

 120-150 min. / 28° / 70%<sup>H</sup>  180° 16-18 min.

 70  9,10  72



**100103**  
**CROISSANT CURVO MARGARINA 70 G**

 120-150 min. / 28° / 70%<sup>H</sup>  180° 16-17 min.

 120  8,40  64



**100096**  
**CROISSANT CURVO MARGARINA 110 G**

 120-150 min. / 28° / 70%<sup>H</sup>  180° 16-17 min.

 80  8,80  72



**100108**  
**CROISSANT CURVO MANTECA 85 G**

 120-150 min. / 28° / 70%<sup>H</sup>  180° 16-17 min.

 90  7,65  72





**100101**  
**CROISSANT CURVO MARGARINA 85 G**

 120-150 min. / 28° / 70%<sup>H</sup>  180° 16-17 min.

 90  7,65  64



**100094**  
**CROISSANT RECTO MARGARINA 70 G**






 90-105 min. / 28° / 70%<sup>H</sup>  180° 16-17 min.

 120  8,40  64






**100087**  
**CROISSANT CACAO CON AVELLANA 115 G**

 105-120 min. / 28° / 70% <sup>H</sup>	 180°	16-17 min.
 40	 4,60	 72




**13030**  
**ENSAIMADA 90 G**

 120 min. / 30° / 70% <sup>H</sup>	 180°	10-12 min.
 86	 7,74	 64








**101520**  
**SNECKEN 120 G**

 95-105 min. / 28° / 70% <sup>H</sup>	 180°	15-17 min.
 100	 12,0	 72



**101793**  
**ENSAIMADA CABELLO 142 G**

 110 min. / 30° / 70% <sup>H</sup>	 170°	9-11 min.
 60	 8,52	 64

## Bollería Cruda Tradicional

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

Nuestros especialistas en aplicaciones te podrán asesorar para innovar en formas y acabados. ¡Consúltanos!







105085

**NAPOLITANA CACAO 130 G**
 105-120 min. / 28° / 70%<sup>H</sup> 180° 17-20 min.

90 11,70 64



105087

**NAPOLITANA CACAO 90 G**
 105-120 min. / 28° / 70%<sup>H</sup> 180° 17-20 min.

110 9,90 64



100085

**NAPOLITANA CREMA 135 G**
 105-120 min. / 28° / 70%<sup>H</sup> 180° 17-20 min.

80 10,80 64



100104

**NAPOLITANA MIXTA 130 G**
 105-120 min. / 28° / 70%<sup>H</sup> 180° 17-20 min.

80 10,40 72

## Napolitanas dulces y saladas

Nuestras Napolitanas se caracterizan por su suave masa hojaldrada, ligeramente crujiente, con muchas capas que se deshacen en la boca.

Los rellenos dulces como el chocolate y la crema, son ideales para el desayuno y la merienda. El relleno de jamón y queso de la Napolitana Mixta es perfecta a cualquier hora, tanto fría como caliente.







# Bollería Mini Tradicional

Descongelar,  
reposar/fermentar  
y hornear.



100109

## CROISSANT CURVO MARGARINA 45 G

90-105 min. / 28° / 70%<sup>H</sup> 180° 13-15 min.

210 kg 9,45 64



100102

## CROISSANT RECTO MARGARINA 40 G

90-105 min. / 28° / 70%<sup>H</sup> 180° 13-15 min.

230 kg 9,20 64



102101

## CROISSANT CURVO MARGARINA 25 G

75 min. / 30° / 70%<sup>H</sup> 185° 8-10 min.

160 kg 4,0 128





102398  
**MINI CROISSANT RECTO MANTEQUILLA 25 G**

60-80 min. / 28° / 75%<sup>H</sup> 180° 12-15 min.

200 aprox 5,00 64

Mantequilla 100%



10202  
**MINI CROISSANT RECTO MANTECA 25 G**

10204  
**MINI CROISSANT RECTO MARGARINA 25 G**

60-80 min. / 28-30° / 75-80%<sup>H</sup> 180° 12-15 min.

400 aprox 10,0 64



105086  
**NAPOLITANA CACAO 50 G**

90-105 min. / 28° / 70%<sup>H</sup> 180° 13-15 min.

180 9,0 64



13202  
**MINI ENSAIMADA 40 G**

120 min. / 30° / 70%<sup>H</sup> 180° 8-10 min.

125 5 128



105093  
**NAPOLITANA MINIATURA CACAO 25 G**

105094  
**NAPOLITANA MINIATURA CREMA 25 G**

75-90 min. / 28° / 70%<sup>H</sup> 190° 15-17 min.

480 12,0 64



105015  
**DELICIAS CACAO 20 G**

105016  
**DELICIAS CREMA 20 G**

30 min. / 30° / 70%<sup>H</sup> 190° 12-14 min.

250 aprox 5,00 128

## Pequeños bocados

La bollería mini es ideal para su venta al peso o de varias unidades, iguales o combinadas, y para preparar bandejas surtidas para llevar.

## Decoraciones

Al tener un tamaño tan pequeño admiten decoraciones más divertidas que las piezas grandes. ¡Atrévete a innovar con coberturas y toppings!



# Bollería Directa

Descongelar y hornear.  
Fácil de utilizar, resultado garantizado.



**10808**  
**CROISSANT CURVO MARGARINA 95 G**

🌨️ 15-30 min. 180° 18-20 min.

📦 36 kg 3,42 📦 72

👉 Pintado con huevo



**113418**  
**CROISSANT CURVO MARGARINA 70 G**

🌨️ 20-30 min. 160-180° 18-20 min.

📦 54 kg 3,78 📦 64

👉 Pintado con huevo



**113734**  
**CROISSANT CURVO FERMENTADO MANTECA 95 G**

🌨️ 25-30 min. 180° 18-20 min.

📦 46 kg 4,37 📦 72



**10812**  
**CROISSANT LUSITANO MANTEQUILLA 105 G**

🌨️ 25-30 min. 180° 19-21 min.

📦 44 kg 4,62 📦 64

📦 Mantequilla 100%



**110091**  
**CROISSANT CURVO 100% MANTEQUILLA 90 G**

🌨️ 25-30 min. 180° 17-19 min.

📦 66 kg 5,94 📦 64

👉 Pintado con huevo

📦 Mantequilla 100%



**102132**  
**CROISSANT RECTO MANTEQUILLA 70 G**

🌨️ 30 min. 175° 16 min.

📦 70 kg 4,90 📦 72

👉 Pintado con huevo

📦 Mantequilla 100%

## Cereales y semillas



ALTO  
CONTENIDO  
EN **FIBRA**

**100107**  
**CROISSANT MULTICEREALES ENRIQUECIDO CON FIBRA 75 G**

🌨️ 25-30 min. 180° 18-20 min.

📦 66 kg 4,95 📦 72

👉 Pintado con huevo

🍪 Con topping

📦 Aceite de girasol



**100114**  
**CROISSANT MULTICEREALES 100% MANTEQUILLA 65 G**

🌨️ 25-30 min. 180° 16-18 min.

📦 90 kg 5,85 📦 64

👉 Pintado con huevo

🍪 Con topping

📦 Mantequilla 100%





**113735**  
**CROISSANT CHOCOLATE 100 G**

30 min.	175° 18 min.
56	5,60  72
Pintado con huevo	



**113743**  
**CROISSANT MANTEQUILLA CACAO BLANCO 86 G**

25-30 min.	180° 17-19 min.
64	5,50  72
Pintado con huevo	
Con topping de azúcar horneado	

Mantequilla 100%



**102322**  
**CROISSANT MIXTO FERMENTADO 90 G**

20-25 min.	180° 18-20 min.
66	5,85  64
Pintado con huevo	



**110097**  
**ENSAIMADA FERMENTADA 105 G**

20-25 min.	180° 11-13 min.
36	3,78  72

MASA CON  
MANTEQUILLA  
FRESCA



**113713**  
**CROISSANT DÚO CACAO 90 G**

30 min.	180° 14-16 min.
42	3,780  72
Pintado con huevo	



**110098**  
**NAPOLITANA CACAO FERMENTADA 130 G**

20-25 min.	180° 19-21 min.
48	6,24  64



**11930**  
**NAPOLITANA CACAO CREMA FERMENTADA 110 G**

30 min.	175° 18-20 min.
56	6,16  64
Pintado con huevo	



**11933**  
**NAPOLITANA CREMA FERMENTADA 115 G**

40 min.	175° 18-20 min.
56	6,44  64
Pintado con huevo	



# Bollería Directa

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



**TRICANTINO**  
de Bollería



100091

**TRICANTINO CACAO AVELLANA 100 G**

20-25 min.	180°	18-20 min.
42	4,20	104
Pintado con huevo		



110099

**TRIÁNGULO CACAO EN CREMA 130 G**

20-25 min.	180°	19-21 min.
52	7,02	104
Pintado con huevo		



100113

**TRIÁNGULO CREMA 130 G**

20-25 min.	180°	19-21 min.
52	6,76	104
Pintado con huevo		



100090

**TRIÁNGULO CABELLO DE ÁNGEL 130 G**

20-25 min.	180°	19-21 min.
50	6,50	104
Pintado con huevo		

# Bollería Directa Salada



DECORADO  
CON SEMILLAS  
DE **TEFF**

**300352**  
**PAÑUELO FRANKFURT 140 G**

❄️	30-40 min.	180°	24-26 min.
📦	30	⚖️	4,20
		📦	104
👉	Pintado con huevo		



SE SIRVE CON  
BAÑO DE HUEVO  
Y **QUESO**  
**ENMENTAL**

**300338**  
**MALLA DE POLLO Y BACON 108 G**

❄️	30 min.	180°	20 min.
📦	34	⚖️	3,67
		📦	112
👉	Pintado con huevo		



**101790**  
**DANESA ESPINACAS 109 G**

❄️	20-25 min.	180°	19-21 min.
📦	40	⚖️	4,36
		📦	128
👉	Pintado con huevo		



**110092**  
**NAPOLITANA MIXTA 130 G**

❄️	20-30 min.	170°	25-28 min.
📦	45	⚖️	5,85
		📦	72



**100082**  
**TRIÁNGULO ATÚN 130 G**

**100077**  
**TRIÁNGULO ESPINACAS 130 G**

**100111**  
**TRIANGULO CUATRO QUESOS 130 G**

❄️	20-25 min.	180°	19-21 min.
📦	48	⚖️	6,24
		📦	104
👉	Pintado con huevo		



**110100**  
**TRIÁNGULO BIKINI 135 G**

❄️	20-25 min.	180°	19-21 min.
📦	48	⚖️	6,72
		📦	104
👉	Pintado con huevo		



**100083**  
**TRIÁNGULO MEXICANO 135 G**

❄️	20-25 min.	180°	19-21 min.
📦	42	⚖️	5,67
		📦	104
👉	Pintado con huevo		



# Bollería Directa Hojaldres

Con finas y crujientes capas de hojaldre que se deshacen en la boca.



100079

**HERRADURA CACAO XL 210 G**

25-30 min. 180° 24-26 min.

30 6,30 104



100075

**HERRADURA CACAO 155 G**

25-30 min. 180° 24-26 min.

45 6,98 104



100080

**HERRADURA CREMA 165 G**

25-30 min. 180° 24-26 min.

42 6,93 104



100084

**HERRADURA CABELLO DE ÁNGEL 165 G**

25-30 min. 180° 24-26 min.

42 6,93 104



100076

**PALMERA 140 G**

20-25 min. 180° 29-31 min.

55 7,70 104



100110

**PALMERA XL 220 G**

20-25 min. 180° 36-38 min.

52 11,44 72



**100089**  
**CRESTA DE CACAO AVELLANA 95 G**

25-30 min.	180°	20-22 min.
50	4,75	104



**101522**  
**TARTA DE MANZANA 150 G**

20-25 min.	180°	24-26 min.
42	6,30	64



**81595**  
**TRENZA MAPLE PECAN 120 G**

30 min.	175°	20 min.
29	3,48	112

Pintado con huevo

Con topping



**110096**  
**PALITO CREMA 65 G**

**110095**  
**PALITO CACAO 65 G**

15-20 min.	190°	11-13 min.
115	7,48	128

## APLICACIÓN CREATIVA

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





# Bollería Mini Directa

Ideal para vender al peso o varias unidades, iguales o combinadas, y también para preparar bandejas surtidas.

Su rápida descongelación y horneada la convierte en el aliado perfecto para los servicios de buffet y catering.

Al tener un tamaño pequeño admiten decoraciones más divertidas que las piezas de bollería grande.  
¡Atrévete a jugar con coberturas y toppings!



113679

## CROISSANT HOTELERO 45 G

15-30 min.	180°C	15-20 min.
80	3,60	72
Pintado con huevo		



102062

## REMINI CURVO MANTEQUILLA 9G

30 min.	190°C	8-10 min.
273	3,00	120



113712

## MINI CROISSANT DÚO CACAO 30 G

30 min.	180°C	12-14 min.
60	1,800	120



10333

## MINI CROISSANT CREMA 25 G

30 min.	190°C	14-16 min.
200	5,0	128



10330

## MINI CROISSANT CACAO 25 G

30 min.	190°C	14-16 min.
200	5,0	128



110093

## NAPOLITANA CACAO 55 G

110094

## NAPOLITANA CREMA 55 G

20-30 min.	170°C	20-23 min.
100	5,50	104



100098

**MINI HOJALDRE CREMA 30 G**

100081

**MINI HOJALDRE CACAO 30 G**

15-20 min. 190° 16-18 min.

300 aprox 9,00 72

100097

**MINI HOJALDRE CABELLO 30 G**

15-20 min. 190° 16-18 min.

300 aprox. 9,00 64



101598

**SURTIDO ESPECIALIDADES MINI 42 G**

20-25 min. 180° 12-18 min.

120 5,50 96

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

**100086 MINIGAUCHA FRUTOS ROJOS 35 G**

25-30 min. 190° 12-14 min.

255 9,00 72

**100099 MINIGAUCHA MANZANA 36 G**

25-30 min. 190° 12-14 min.

255 9,20 72

**101509 MINIGAUCHA CACAO AVELLANA 40 G**

25-30 min. 190° 13-15 min.

225 9,00 64





102147  
**LACITOS HOJALDRE GOURMET 25 G**

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






113453  
**MINI SNECKEN 40 G**

 30 min.	 170° 15 min.
 250	 10,00  64



101320  
**PALMERA MULTICEREA MANTEQUILLA 40 G**

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

 Mantequilla 100%




101241  
**PALMERA MINI MANTEQUILLA 15 G**

 15 min.	 200° 14-16 min.
 333 Aprox	 5,00  128

 Mantequilla 100%



101587  
**MINI PALMERA 12 G**

 30 min.	 180° 20-25 min.
 652	 7,50  88

## Hojaldres Mini

Pequeños bocados de finas y crujientes capas de hojaldre que se deshacen en la boca.

# Bollería Mini Salada

Pequeños bocados de suave masa hojaldrada con deliciosos rellenos. Ideal para la venta en packs surtidos.



**10399**  
**MINI CROISSANT SURTIDOS SALADOS 25 G**

30 min.	180°	16-18 min.
156	4,94	128

Tipos: Frankfurt, Mixto, Tortilla de Patata



**105006**  
**DELICIAS ATÚN 20 G**

**105020**  
**DELICIAS DE QUESO 20 G**

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

**105031**  
**DELICIAS VARIADAS BIKINI, ATÚN Y SOBRASADA 20 G**

45 min.	190°	14-16 min.
5 kg	5,00	128



## APLICACIÓN CREATIVA

Llena vasitos de chupito de cristal con sopas y cremas frías como la vichyssoise, el ajo blanco, la crema de calabaza o el zumo de tomate. Pincha en brochetas los Mini Croissants salados y las Delicias variadas y colócalas sobre los vasitos. Serán un éxito en cócteles, ágapes y aperitivos.



# Bollería Acabada

Bollería ya terminada,  
lista para descongelar y servir.  
No necesitas horno.



**ylisto** **KÖRFEST**  
BOLLERÍA PASTELERÍA & DELICATESSEN



# Muffins



103180  
**MUFFIN PEPITAS DE CACAO 85 G**

❄️ 60 min.

📦 30 ⚖️ 2,55 📦 96



103181  
**MUFFIN BOMBÓN 85 G**

❄️ 60 min.

📦 30 ⚖️ 2,55 📦 96

# Mini Muffins



101460  
**MINI MUFFIN CACAO 30 G**

❄️ 50 min.

📦 72 ⚖️ 2,16 📦 128



101458  
**MINI MUFFIN COPOS AZÚCAR 30 G**

❄️ 50 min.

📦 72 ⚖️ 2,16 📦 128

# Muffins Körfest



103255  
**MUFFIN KORFEST QUESO CON ARÁNDANOS 110 G**

❄️ 120 min.

📦 20 ⚖️ 2,20 📦 152



103253  
**MUFFIN KORFEST TRIPLE BOMBÓN 110 G**

❄️ 120 min.

📦 20 ⚖️ 2,20 📦 152



103254  
**MUFFIN KORFEST BOMBÓN Y CREMA 110 G**

❄️ 120 min.

📦 20 ⚖️ 2,20 📦 152



103256  
**MUFFIN KORFEST TOFFE Y MANZANA 110 G**

❄️ 120 min.

📦 20 ⚖️ 2,20 📦 152



# Bollería Tradicional Acabada

Bollería ya terminada, lista para descongelar y servir.  
No necesitas horno.



**102288**  
**CROISSANT CURVO MANTEQUILLA 70 G**

60 min.

24 1,68 64



**101472**  
**XUXO CREMA 110 G**

30 min.

12 1,30 150



**113281**  
**NAPOLITANA CACAO EN CREMA 90 G**

120 min.

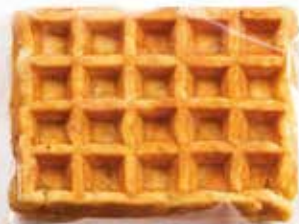
24 2,16 96



**101473**  
**XUXO CREMA 50 G**

30 min.

33 1,65 150



**103287**  
**GOFRE 120 G**

NO NECESITA

48 5,76 55

Se sirven envasado individualmente.



**106664**  
**BUÑUELO DE VIENTO 1,5 KG**

30-60 min.

150 aprox. 1,50 112

**106665**  
**BUÑUELO DE CREMA 2,3 KG**

60-90 min.

104 aprox. 2,30 112

# Brioche y Suizos

Bollería tierna y esponjosa, enriquecida con huevo y mantequilla.  
Se sirve ya terminada. Sólo descongelar y lista para consumir



113738  
**BRIOCHE 55 G**

30 min.
36       1,98       72



113739  
**BRIOCHE CHOCOLATE 65 G**

30 min.
40       2,60       72



113012  
**SUIZO 60 G**

30 min.
30       1,80       64



Huevos 9% y mantequilla 11%  
Pintados con huevo



103279  
**MINI BRIOCHE 20 G**

15 min.
100       2,00       40



# moodies



# Gama Moodies

Divertidos, suaves, tiernos y esponjosos.  
Conservan más tiempo su frescura.

# moodies

DESCONGELAR  
Y LISTO

AHORRA  
TIEMPO

MEJOR  
CONTROL DE  
STOCK

**NUEVO**



101795  
**MOODIE ZEBRA 63 G**

☀️ 60 min.

📦 36 (6x6)    ⚖️ 2,55    📦 96

Para un mejor control de stock, se sirven en blísters de 6 uds.



100071  
**MOODIE CACAO-LECHE 58 G**

☀️ 60 min.

📦 36 (6x6)    ⚖️ 2,09    📦 96

Para un mejor control de stock, se sirven en blísters de 6 uds.



100072  
**MOODIE BLANCO 58 G**

☀️ 60 min.

📦 36 (6x6)    ⚖️ 2,09    📦 96

Para un mejor control de stock, se sirven en blísters de 6 uds.



RELLENO  
**CREMA**  
CACAO  
BLANCO

101785  
**MOODIE CONFETI 75 G**

☀️ 60 min.

📦 36 (6x6)    ⚖️ 2,70    📦 96

Para un mejor control de stock, se sirven en blísters de 6 uds.



RELLENO  
**FRESA**

101725  
**MOODIE ROSA 75 G**

☀️ 60 min.

📦 36 (6x6)    ⚖️ 2,70    📦 96

Para un mejor control de stock, se sirven en blísters de 6 uds.





# moodies



## Maxi Moodies



101411  
MAXI MOODIE AZÚCAR 70 G

❄️ 40 min.

📦 40    ⚖️ 2,80    📦 96



101383  
MAXI MOODIE GLACÉ 73 G

❄️ 40 min.

📦 40    ⚖️ 2,92    📦 96



101386  
MAXI MOODIE BOMBÓN 78 G

❄️ 40 min.

📦 40    ⚖️ 3,12    📦 96

## Moodies



101384  
MOODIE GLACÉ 53 G

❄️ 40 min.

📦 48    ⚖️ 2,54    📦 104



101387  
MOODIE BOMBÓN 58 G

❄️ 40 min.

📦 48    ⚖️ 2,78    📦 104

### Haz una exposición divertida y ofrece promociones

Crea un "espacio Moodie" en un lugar visible de tu establecimiento. Al ser productos muy llamativos serán todo un gancho para la compra por impulso.

Colócalos combinando los sabores en un expositor o dentro de una cúpula de cristal para conservar más tiempo su frescura.

Ofrece promociones con café, batidos o infusiones para desayunos y meriendas.

## Mini y Micro Moodies



101385  
**MINI MOODIE GLACÉ 31 G**

❄️ 40 min.

📦 80 📊 2,480 📄 112



101388  
**MINI MOODIE BOMBÓN 35 G**

❄️ 40 min.

📦 80 📊 2,800 📄 112



101794  
**MICRO MOODIE BOMBÓN 182 G**

❄️ 40 min.

📦 36 blister de 7 uds 📊 6,55 📄 48



101601  
**MICRO MOODIE 16 G**

❄️ 60 min.

📦 120 📊 1,92 📄 104



101603  
**MICRO MOODIE CROCANTE 18 G**

❄️ 60 min.

📦 120 📊 2,16 📄 104



101461  
**MICRO MOODIE RELLENO CACAO 22 G**

❄️ 60 min.

📦 120 📊 2,64 📄 104



101462  
**MICRO MOODIE RELLENO FRESA 23 G**

❄️ 60 min.

📦 120 📊 2,80 📄 104

## Pepitos



101409  
**PEPITO BOMBÓN 120 G**

❄️ 60 min.

📦 24 📊 2,88 📄 104



101410  
**PEPITO CREMA 110 G**

❄️ 60 min.

📦 24 📊 2,64 📄 104



101407  
**PEPITO MINI BOMBÓN 64 G**

❄️ 60 min.

📦 54 📊 3,45 📄 104



101408  
**PEPITO MINI CREMA 64 G**

❄️ 60 min.

📦 54 📊 3,45 📄 104

## Berlinas



101413  
**BERLINA BOMBÓN 105 G**

❄️ 90 min.

📦 36 📊 3,78 📄 96



101414  
**BERLINA CREMA 95 G**

❄️ 90 min.

📦 36 📊 3,42 📄 96



101640  
**MINI BERLINA CACAO AVELLANA 25 G**

❄️ 60 min.

📦 175 aprox. 📊 4,37 📄 56



L'ORIGINE

# Artesa

DEL FORNO





107920  
**HOGAZA CHÍA ARTESA 400 G**

180 min	180° 14-16 min
15 uds	6,000  32



107921  
**HOGAZA AVENA ARTESA 400 G**

180 min	180° 14-16 min
15 uds	6,000  32

L'ORIGINE  
**Artesa**  
 DEL FORNO



# Hogazas Artesa

Las **Hogazas Artesa** conquistarán a los consumidores que valoran la tradición panadera. Se elaboran con ingredientes seleccionados, como la **masa madre de centeno y de trigo**, y siguiendo un **largo proceso** que incluye una primera fermentación en estanca\* y un posterior formado manual. Se dejan reposar en frío durante 7 horas y posteriormente se hace una segunda fermentación. Después se cortan y se cuecen reproduciendo el horneado de antaño. De esta manera, conseguimos un **aroma, sabor y textura excepcionales**, con una **miga más alveolada, tierna y jugosa** y **mayor durabilidad**.

*\*Estanca: Fermentación en reposo de la masa antes de ser trabajada para darle su forma final. Aporta una mejor textura y aroma, y alarga la durabilidad del producto.*



# Cinco Espigas

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





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



210958  
**BARRA RÚSTICA 300 G**

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



210960  
**BASTÓN RÚSTICO 300 G**

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



210845  
**ESPIGADA 250 G**

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





**210961  
BOCADILLO BASTÓN 150 G**

15-20 min.	190°	15-20 min.
40	6,00	28

26x 7,5 cm.



**210959  
PANECILLO RÚSTICO 130 G**

15-20 min.	190°	14-17 min.
56	7,15	28

26x20,5 cm.



**210837  
PANECILLO RÚSTICO 90 G**

15-20 min.	190°	12-14 min.
80	7,20	28

16,5x6,8 cm.



**210836  
PANECILLO RÚSTICO 60 G**

10-15 min.	180°	10-12 min.
60	3,60	56

15,5x20,5 cm



**210846  
PANECILLO RÚSTICO 33 G**

15-20 min.	220°	4-6 min.
125	4,13	36

12,5 x 6 cm.



# Espigueta de Rúcula, Jamón Crujiente y Parmiggiano



109030  
**ESPIGUETA 75 G**

 20-25 min.  180°  15-17 min.

 70  kg 5,25  48

25x13,5 cm. 75 g



## INGREDIENTES

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

## PREPARACIÓN

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

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

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

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





# Bouquet

de Bellsolà 



BOUQUET






# Bouquet

de Bellsolà 








211426  
**HOGAZA 400 G**

 14-17 min.	 180°	30-35 min.
 20	 8,00	 32

34x12,5 cm.








211425  
**HOGAZA 320 G**

 20-25 min.	 180°	25-30 min.
 26	 8,32	 32

32x10 cm.



211388  
**HOGAZA 200 G**

 20-25 min.	 180°	20-25 min.
 36	 7,20	 32

22x10 cm.

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

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



# Bouquet

de Bellsolà



211395  
**PAN DE COCA 400 G**

20-25 min.	200° 8-10 min.
21	8,40  28
54x10 cm.	

Con aceite de oliva



211394  
**PAN DE COCA 250 G**

15-20 min.	200° 8-10
30	7,50  28
35x10 cm.	

Con aceite de oliva

**INCLUYE BOLSA**



211416  
**BASTÓN NATURAL 330 G**

20-25 min.	180° 15-19 min.
25	8,25  32
55x8 cm.	



211417  
**BOCADILLO 130 G**

15-20 min.	220°	7-9 min.
54	7,00	32

22x7 cm.



211418  
**BOCADILLO CUADRADO 130 G**

15-20 min.	200°	15-20 min.
60	7,80	32

11,5x11 cm.



211393  
**PANECILLO 70 G**

10-15 min.	220-230°	4-6 min.
70	4,90	56

15x5 cm.



211386  
**FOCACCINI 110 G**

20-25 min.	220°	4-6 min.
60	6,60	32

20x8 cm.

Con aceite de oliva



211383  
**FOCACCIA 100 G**

211385  
**FOCACCIA PROVENZAL 100 G**

211384  
**FOCACCIA CEBOLLA CARAMELIZADA 100 G**

15-20 min.	220-230°	4-6 min.
60	6,00	32

11,8x12,5 cm.



211387  
**FOCACCIA 180 G**

20-25 min.	220°	4-6 min.
36	6,50	32

23x13 cm.







**211419**  
**CAPRICCIO 45 G**

10-15 min.	220°	4-6 min.
117	5,30	56

7x 6,5 cm.



**211420**  
**CAPRICCIO ACEITUNAS 45 G**

10-15 min.	220°	4-6 min.
40	1,80	96

7x 6,5 cm.



**211427**  
**MINI CAPRICCIO 33 G**

10-15 min.	220°	4-6 min.
142	4,70	56

6,5x5,5 cm.



**211428**  
**MINI CAPRICCIO CEBOLLA 33 G**

10-15 min.	220°	4-6 min.
181	6,00	56

6,5x5,5 cm.



**107855**  
**MINI CAPRICCIO PASAS Y NUECES 33 G**



**107852**  
**MINI CAPRICCIO ACEITUNAS 33 G**

10-15 min.	220°	4-6 min.
167	5,50	56

6,5x5,5 cm.



**107854**  
**MINI CAPRICCIO ORÉGANO 33 G**

10-15 min.	220°	4-6 min.
142	4,70	56

6,5x5,5 cm.

# Bouquet con cereales



211396  
**PAN DE NUECES 320 G**

❄️ 20-25 min.	180° 24-26 min.	
📦 16	⚖️ 5,12	📦 56
21x11,5 cm.		



211398  
**FLÛTE CEREALES 120 G**

❄️ 15-20 min.	200° 9-12 min.	
📦 45	⚖️ 5,40	📦 56
25x5,5 cm.		



107853  
**MINI CAPRICCIO CEREALES 33 G**

❄️ 5-10 min.	220° 4-6 min.	
📦 167 aprox	⚖️ 5,50	📦 56
6,5x5,5 cm.		



*Puro cereal*

211381  
**BARRA PURO CEREAL 310 G**

❄️ 20-25 min.	190° 17-19 min.	
📦 25	⚖️ 7,75	📦 32
49 cm.		





# Pan Tradición



# Pan Tradición

Recuperamos los auténticos sabores y texturas del pan de siempre.

De corteza fina y sutilmente enharinada, miga suave, húmeda y ligeramente ácida. Sabor a pan, pan.



210956  
**BOCADILLO SUBLIME 185 G**

15-20 min.	190° 16-18 min.
46	8,51  28

26 x 8 cm.



210756  
**BARRITA SUBLIME 175G**

30 min.	180° 14-16 min.
44	7,7  28

275x215 mm.



¡CON MENOS SAL  
PERO CON TODO EL SABOR!

**-25%  
SAL**

210834  
**SUBLIME XL 380 G**

20-25 min.	190° 19-21 min.
22	8,36  28

52 cm.



210832  
**BARRA SUBLIME 290 G**

20-25 min.	190° 18-20 min.
26	7,54  28

53x7 cm.



210759  
**BAGUETTE SUBLIME 270G**

30 min.	180° 18-20 min.
31	8,37  28

550x185 mm.

210955  
**BARRA REDUCIDA EN SAL 290 G**

20-25 min.	190° 17-19 min.
29	8,41  28

48,5 x 7,5 cm.





210830  
**BARRA GASCONA 380 G**

❄️ 20-25 min.	🕒 190° 19-21 min.	
📦 20	⚖️ 7,60	📚 28
54x8,3 cm.		



209001  
**BARRA GALLEGA 295G**

❄️ 30-40 min.	🕒 180° 16 min.	
📦 22	⚖️ 6,49	📚 30
450x100 mm.		



210831  
**BARRA ALDEANA 270 G**

❄️ 20-25 min.	🕒 180° 15-17 min.	
📦 28	⚖️ 7,56	📚 32
45 x19 cm.		



90099  
**BARRA GALLEGA 260 G**

❄️ 30 min.	🕒 180° 18-20 min.	
📦 22	⚖️ 5,72	📚 30
44,5x9,5 cm.		



210950  
**BAGUETTE RÚSTICA 260 G**

❄️ 15-20 min.	🕒 180° 20-23 min.	
📦 30	⚖️ 7,80	📚 32
52x18,5 cm.		



210828  
**BAGUETTINA RÚSTICA 125 G**

❄️ 25-30 min.	🕒 180° 18-21 min.	
📦 60	⚖️ 7,50	📚 32
27x18,5 cm.		



210829  
**PANECILLO CHEF RÚSTICO 65 G**

❄️ 30-35 min.	🕒 180° 24-26 min.	
📦 115	⚖️ 7,50	📚 32
12,5x18,5 cm.		

# Pan Tradición Sabores Especiales

Elaborados con ingredientes tradicionalmente mediterráneos, como el tomate y las aceitunas negras, para aportar un toque diferente y original.



107866  
**PAN MEDITERRANEO CON TOMATE 300 G**

90 min.	200° 15 min.
10	3,00  64



107865  
**PAN MEDITERRANEO CON ACEITUNAS 485 G**

90 min.	200° 15 min.
8	3,88  64

# Pan Tradición Hogazas

Estas Hogazas son ideales para exponer de una forma vistosa directamente sobre estanterías de madera o de forja, dentro de cajas de madera o en cestas de mimbre. Además, te aportan valor diferencial y te posicionan como un establecimiento especializado.



210858  
**PAN DE CENTENO RÚSTICO 1000 G**

150-180 min.	200° 15 min.
8	8,00  44



107869  
**PAN SELVA NEGRA 750 G**

180 min.	200° 8 min.
8	6,00  64



# Pan Blanco

Fácil de comer, de miga suave, que combina con todo tipo de alimentos. Además es versátil, se puede utilizar para acompañar las comidas, hacer bocadillos, tostadas y elaboraciones.



# Pan Blanco



210816  
**BAGUETTE MEGA 350 G**

25-30 min.	180° 24-26 min.
23	8,05  32
56x20,5 cm.	



210826  
**BAGUETTE VINTAGE 255 G**

15-20 min.	180° 14-19 min.
34	8,67  32
54,5x17 cm.	



210825  
**BAGUETTE PLUS 290 G**

15-20 min.	180° 19-22 min.
30	8,70  32
56x18,5 cm.	



210947  
**BARRA VINTAGE 265 G**

15-20 min.	180° 18-22 min.
28	7,42  32
47x19,5 cm.	



210939  
**BAGUETTE SENIOR 255 G**

15-20 min.	180° 17-20 min.
34	8,67  32
54,5x17 cm.	



210927  
**BARRA ANCHA 280 G**

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



# Pan Blanco



210951  
**BOCADILLO ANCHO 170 G**

20-25 min. 190° 15-17 min.

40 6,80 32

25x20,5 cm.



210821  
**BAGUETTINA 155 G**

15-20 min. 190° 14-17 min.

60 9,30 32

34 x 16,5 cm.



210931  
**BAGUETTINA 135 G**

15-20 min. 190° 17-20 min.

60 8,10 32

24 x 7 cm.



210761  
**BAGUETTINA 130 G**

30 min. 180° 16-18 min.

60 7,15 32

28 x 17 cm.



210819  
**BAGUETTINA 120 G**

15-20 min. 190° 17-20 min.

66 7,92 32

27x17 cm.

## Pan Blanco Candéal

Se caracteriza por su proceso de baja hidratación y poco tiempo de amasado para conseguir una miga blanca y densa, sin apenas alveolado, textura suave y una corteza gruesa, dorada y brillante.

Ideal para mojar en salsas, guisos, carnes y acompañar embutidos de sabor fuerte.



107786  
**BARRA ANDALUZA PICOS 275 G**

30 min. 180° 8-10 min.

23 6,33 32

40x23 cm.

# Pan Blanco Pequeño



210817  
**BARRITA 95 G**

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



210953  
**PANECILLO CHEF 65 G**

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



210985  
**MINI BAGUETTINA 45 G**

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



210843  
**MINI IBIZA 30 G**

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



107848  
**VIENA 70 G**

10-15 min.	180° 8-10 min.	
81	5,67	40
Diámetro 10 cm.		



107826  
**MINI VIENA 44 G**

10-15 min.	180° 8-10 min.	
132	5,81	40
Diámetro 8,5 cm.		



## Bocadillos y montados

Su tamaño es perfecto para preparar elaboraciones entre pan y pan. Además, tienen **migas suaves y esponjosas, cortezas finas y crujientes**, que **soportan bien el peso de los rellenos**.

## Formato individual

Los tiempos cambian y cada vez hay más **personas que viven solas**. También para las personas **de mayor edad y con problemas para masticar**, porque **son fáciles de comer** gracias a su corteza fina y a su miga suave.

## Para el recreo y merienda

Los Panes **Mini Viena** tienen un sabor ligeramente dulce y son muy blanditos, por eso son ideales **para los más pequeños de la casa**, para el bocadillo del recreo o de la merienda, acompañados de un zumo o un vaso de leche. **Promociona su venta en bolsas de varias unidades**.



# Integrales

Elaborados harina  
integral de trigo



## Baguette y Baguetina elaboradas con harina integral de trigo 36%



209082

### BAGUETINA INTEGRAL 36% 110 G

PAN ELABORADO CON HARINA INTEGRAL DE TRIGO 36%

30 min	180°	16-18 min
65 uds	7,150	32



209083

### BAGUETTE INTEGRAL 36% 250 G

PAN ELABORADO CON HARINA INTEGRAL DE TRIGO 36%

30 min	180°	16-18 min
35 uds	9,100	32

## Payesita elaborada con 100% harina integral de trigo



211003

### PAYESITA 100% INTEGRAL 145 G

PAN ELABORADO CON HARINA INTEGRAL DE TRIGO 100%

15-20 min	190°	14-16 min
35 uds	5,520	56



## Beneficios de la harina integral de trigo

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

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



# Panes enriquecidos con fibra, cereales y semillas



# Panes con semillas y cereales

Panes elaborados con distintos tipos de semillas y cereales. La alternativa más saludable.



100073  
**HOGAZA 100% ESPELTA 350 G**

60 min.	180° 17-19 min.
10	3,500  56



Con semillas de linaza, semillas de sésamo y un toque de aceite de girasol.

109022  
**PAN CUATRO PUNTAS 360 G**

15 min.	185° 20 min.
22	7,92  32
54x8,5 cm.	



210859  
**PAN CEREALES CON MALTA 750 G**

150-180 min.	200° 15 min.
10	7,50  44



18653  
**PAN CEREALES 750 G CORTADO\***

150-180 min.
10  7,50  42

\*Posibilidad de hornear para conseguir un acabado más crujiente.



210860  
**PAN DE PIPAS DE CALABAZA 750 G**

150-180 min.	200° 15 min.
12	9,00  44



107867  
**PAN MULTICEREAL CON MALTA 750 G CORTADO**

150-180 min.
10  7,50  44



# Panes con cereales



107810  
**BAGUETTE CEREALES 290 G**

20-25 min.	180° 20-23 min.	
30	8,70	28
47x18,5 cm.		



107845  
**BARRA CEREALES 235 G**

15-20 min.	180° 20-23 min.	
45	10,57	32
36x18,5 cm.		



107844  
**BAGUETTINA CEREALES 130 G**

15-20 min.	190° 14-17 min.	
78	10,14	28
27x16,5 cm.		



107859  
**ESPIGUETA CEREALES 95 G**

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



107808  
**PETIT CEREALES 60 G**

10-15 min.	200° 10-12 min.	
148	8,90	32
14 cm.		



107813  
**PANECILLO ENRIQUECIDO CON FIBRA 60 G**

10-15 min.	180° 14-16 min.	
141	8,50	32
12x17,5 cm.		



107812  
**MINI ENRIQUECIDO CON FIBRA 30 G**

10-15 min.	220° 4-6 min.	
156	4,70	56
8 x15 cm.		



107875  
**MINI CEREALES 30 G**

10-15 min.	220° 4-6 min.	
156	4,70	56
12x17,5 cm.		

# Panecillos Especiales

De formato pequeño y redondo, con ingredientes especiales. Ideales para acompañar tus platos favoritos o para elaborar pinchos y mini bocadillos divertidos y originales.



107799  
**GOURMET PASAS Y NUECES 45 G**

107800  
**GOURMET CEBOLLA 45 G**

20 min.	200° 7-9 min.
38	1,71  128

ø 7 cm.



100116  
**SOLETTE CEREALES 35 G**

100117  
**SOLETTE SÉSAMO 35 G**

10-15 min.	220° 4-6 min.
192	5,50  40

ø 7 cm.



107793  
**SOLETTE ANDALUZ 35 G**

10-15 min.	220° 4-6 min.
62	2,20  96

ø 8 cm.

## ¡Los pinchos más divertidos con Solettes!



Ventresca de atún + Pimientos del Piquillo



Rodajas de tomate + mozzarella + albahaca + olivada



Sobrasada + miel + queso Maó



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



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



Berenjena escalibada + queso + nueces



# Pan Conveniente

Se sirve ya terminada y tan sólo necesitarás unos minutos de golpe de calor para conseguir el efecto "recién horneado".



## Bocadillos

Prepara al momento deliciosos bocadillos y montados. Ofrece también desayunos y almuerzos, tostados a la mitad con un chorrito de aceite, tomate untado y embutido.

## Buffet de desayunos

Los panes convenientes son perfectos para ofrecer **en el buffet de desayunos en hoteles**. Se pueden **cortar por la mitad y tostar sin descongelar** en la salamandra. Coloca al lado el servicio de mantequilla, mermelada, aceite y embutidos.



## Menús

¿Tienes al personal en los fogones y no tienes tiempo de hornear pan? Sirve el pan **al instante** para tus menús, comidas y cenas, o incluso para desayunos y meriendas.



211002  
**DIAMANTE 55 G**



❄️ 120 min.	NO NECESITA HORNEAR	
📦 110	⚖️ 6,380	📦 28

Para conseguir el efecto "recién horneado" aplicar un golpe de calor de 2 min a 180°C.



107783  
**VITRIUM 165 G\***

❄️ 15-20 min.	🔥 220° 8-10 min.
📦 24	⚖️ 3,96

38x10 cm.

\*Posibilidad de hornear para conseguir un acabado más crujiente



210844  
**BOCADILLO RUSTICO 130 G PRÁCTICO**

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

26x8 cm.

# Pan Acabado Rebanado

Descongelar y listo.  
Sin necesidad de horneado.



18202  
**PAN MEZCLA CENTENO CORTADO 750 G\***

300 min.
10       7,50       42

\*Posibilidad de hornear para conseguir un acabado más crujiente.

## Perfecta conservación

Utiliza sólo las rebanadas que necesites.  
Tan sólo descongelar unos minutos y tostar.  
Mantén la bolsa cerrada para conservar bien el producto.



115078  
**PAN REDONDO PAYÉS CORTADO 800 G**

60 min.
8       6,40       32

115079  
**PAN REDONDO PAYÉS CORTADO 400 G**

30-40 min.
12       4,80       32



115077  
**PAN CUADRADO PAYÉS CORTADO 1500 G (17 REBANADAS)**

60 min.
8       10,80       20

47x22 cm. Alto 10,5cm.



210867  
**PAN DE MOLDE NORMAL 750 G (20 REBANADAS)**

10-15 min.
8       6,00       42



210868  
**PAN DE MOLDE INTEGRAL 750 G (20 REBANADAS)**

10-15 min.
8       6,00       42



# Hamburguesas



210865

## REDONDO HAMBURGUESA 95G

15-20 min.



ø 8 cm.



107780

## HAMBURGUESA RÚSTICA 85 G

25 min. 2 min.



ø 11 cm.



107781

## HAMBURGUESA CEREALES 85 G

25 min. 2 min.



ø 11 cm.



107817

## MOLLETE 95 G

15-20 min. 5-7 min.



14x10,5 cm.



107798

## MINI MOLLETE 45 G

15 min. TOSTAR EN TOSTADOR O GRILL



ø 9 cm.



## INGREDIENTES

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

## PREPARACIÓN

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

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



*Vegetarian*  
BURGER

## INGREDIENTES

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

## PREPARACIÓN

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

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

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

## Consejos de preparación

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

## Tendencias saludables

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



# Betina

Sin  
gluten

## Productos Sin Gluten

Los productos sin gluten Betina tienen el **formato tradicional** y están elaborados utilizando los mejores ingredientes, siguiendo un cuidado proceso para conseguir un pan con la corteza dorada y la miga suave del pan de siempre y una bollería con el **sabor más irresistible** y la **textura más tierna**.

Además, la **bollería sin gluten** no necesita hornearse, ¡tan sólo descongelar y listos para consumir!

### Recuerda

**Consérvalos siempre en su envase individual.**

En ningún caso deben estar en contacto con productos que puedan contener gluten.

PAN  
EN BOLSA  
HORNEABLE



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



# Panadería Sin Gluten

# Betina



**210164**  
**BAGUETTINA SIN GLUTEN 100 G**



30 min. 180° 5-7 min (Hornear con bolsa) 1-2 min a 700w

25 2,50 72

EN BOLSA HORNEABLE



**210396**  
**PANECILLO SIN GLUTEN 45 G**



30 min. 180° 3-5 min (Hornear con bolsa) 30 seg a 700w

45 2,025 72

EN BOLSA HORNEABLE



**107526**  
**PAN HAMBURGUESA SIN GLUTEN 70 G**



60 min. 180° 5-7 min (Hornear con bolsa) 1-2 min a 700w

35 2,80 72

EN BOLSA HORNEABLE

# Bollería Sin Gluten



**113741**  
**CROISSANT MARGARINA SIN GLUTEN 30 G**

45 min. NO NECESITA HORNEAR

50 1,500 96



ENVASADO INDIVIDUALMENTE

BOLSA INDIVIDUAL



**103311**  
**MAGDALENA SIN GLUTEN 35 G (Pack 2 unidades)**

45 min. NO NECESITA HORNEAR

48 (2Un.x24) 1,68 96



ENVASADO EN BOLSA DE 2 UDS

BOLSA 2 UDS



**113742**  
**NAPOLITANA CACAO SIN GLUTEN 50 G**

45 min. NO NECESITA HORNEAR

36 1,800 96



ENVASADO INDIVIDUALMENTE

BOLSA INDIVIDUAL



**101706**  
**PALMERA CACAO SIN GLUTEN 75G**

45 min. NO NECESITA HORNEAR

40 3,00 96



ENVASADO INDIVIDUALMENTE

BOLSA INDIVIDUAL



# 5a Gama

Deliciosos productos rellenos para sustituir una comida o para servir en cualquier momento del día.



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



## De sencillo acabado

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

## Ideal para take away

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



300305  
**EMPANADILLA ARGENTINA CRIOLLA 95 G**

120 min.	195° 18-20 min.
40	3,80  120



300306  
**EMPANADILLA ARGENTINA POLLO 95 G**

120 min.	195° 18-20 min.
36	3,42  120

## Textura suave y crujiente, con más volumen

La Empanadilla de Hojaldre de Atún está elaborada con una masa enriquecida con **margarina** que le aporta **más volumen** y que consigue que resulte **más suave y crujiente**. Viene con un **delicioso relleno de atún y pisto** y se sirve con **baño de huevo**, tan sólo **descongelar, hornear y ¡servir!**



300312  
**EMPANADILLA HOJALDRE ATÚN 170 G**

60 min.	200° 20-22 min.
22	3,74  128

Pintado con huevo

## ¡Como hechas en casa!

Elaboradas con una suave masa escaldada en aceite y con abundantes y sabrosos rellenos. Se cierran manualmente para un resultado más artesano.

## Del congelador al horno

Las Empanadillas no necesitan descongelar antes de hornear. Puedes decorarlas con diferentes semillas para identificar sus rellenos.



300295  
**EMPANADILLA PISTO 112 G**

❄️ NO NECESITA 180° 18-20 min.

📦 40    ⚖️ 4,48    📦 120



300298  
**EMPANADILLA TOMATE 112 G**

❄️ NO NECESITA 190° 18-20 min.

📦 40    ⚖️ 4,48    📦 120



## La hora del pincho

Con la Tortilla Familiar puedes ofrecer sabrosos pinchos a la hora del almuerzo y en cualquier momento, porque no necesita descongelar previamente. ¡Del congelador al horno!



114110  
**CHALANA DE ATÚN 155 G**

❄️ NO NECESITA 180° 15-20 min.

📦 30    ⚖️ 4,65    📦 132

👤 Pintado con huevo



300292  
**EMPANADILLA DE ATÚN 112 G**

❄️ NO NECESITA 190° 18-20 min.

📦 40    ⚖️ 4,48    📦 120



300293  
**EMPANADILLA CEBOLLA Y ATÚN 112 G**

❄️ NO NECESITA 190° 18-20 min.

📦 40    ⚖️ 4,48    📦 120



114319  
**TORTILLA FAMILIAR 800 G**

❄️ - 200° 15-20 min.

📦 10    ⚖️ 8,00    📦 91

👤 Rociar con aceite de oliva



# Planchas de Pizza

IDEAL PARA PERSONALIZAR



110081  
**BASE PIZZA CLÁSICA 30X40 CM 510 G**

	-	200°	12-15 min.
	20	10,20	48



110068  
**PIZZA YORK Y QUESO 1.200 G**

	60 min.	180°	10 min.
	4	4,80	78

IDEAL PARA PERSONALIZAR



110082  
**PIZZA MARGARITA 1.100 G**

	60 min.	180°	10 min.
	4	4,40	78



110065  
**PIZZA CHAMPIÑÓN Y BACON 1.200 G**

	60 min.	180°	10 min.
	4	4,80	78



110072  
**PIZZA 4 QUESOS 1.200 G**

	60 min.	180°	10 min.
	4	4,80	78



110066  
**PIZZA POLLO Y CHEDDAR 1.150 G**

	60 min.	180°	10 min.
	4	4,60	78



110071  
**PIZZA VEGETAL 1.200 G**

	60 min.	180°	10 min.
	4	4,80	78



110069  
**PIZZA BARBACOA 1.150 G**

	60 min.	180°	10 min.
	4	4,60	78

# Mini Pizzas y Cocas



110070  
**MINI PIZZA PEPPERONI 160 G**

	30 min.	170°	14-16 min.
	16	2,56	120



110067  
**MINI PIZZA BACON 170 G**

	30 min.	170°	14-16 min.
	16	2,72	120



300309  
**COCA VERDURAS 160 G**

	30 min.	170°	14-16 min.
	16	2,56	144

## Nuevos Panettis

Se elaboran con una base de pan con **masa madre** que se forma y **se estira a mano** y con abundantes **ingredientes frescos y naturales**. Después se cuecen **en horno de piedra**. Así conseguimos dos variedades que sorprenden por su masa jugosa y crujiente por fuera y por su intenso y delicioso sabor.



114316  
**PANETTI DE VERDURAS 163 G**

25-30 min.	180° 18 min.
24	3,91  88



114317  
**PANETTI DE POLLO 180 G**

25-30 min.	180° 18 min.
24	4,32  88



## Nuevas Cocas

Elaboradas con una base de pan con **masa madre** que se forma y **se estira a mano**. Se rellenan artesanalmente con **ingredientes frescos y naturales**. Se pueden servir como pieza individual o para compartir. Y con sólo un golpe de calor ¡vuelven a estar como recién hechas!



110086  
**COCA DE QUESO 260 G**

60 min.	180° 10 min.
12	3,12  90



110087  
**COCA VEGETAL 250 G**

60 min.	180° 10 min.
12	3,00  90



# El Snacking está de moda

En los últimos años, el consumo de bollería salada y snacks ha aumentado en nuestro país. Gracias en parte, a los cambios en nuestro estilo de vida, que en ocasiones hacen que estos productos sustituyan a las comidas principales, o también cuando se necesita hacer un almuerzo rápido y ligero. Cada día, más personas se apuntan a la moda del consumo "on the go" con nuestros productos, por la facilidad de comerlos sobre la marcha y a cualquier hora, y también por las deliciosas combinaciones de sabores y rellenos que ofrecemos.

Además, su formato individual hace que resulten ideales para su venta en cualquier momento del día, facilitando su control de stock.



# Nuevas variedades saladas

## BOLLERÍA RELLENA, EMPANADILLAS, MINI PIZZAS, PANETTIS Y COCAS

- ✓ Una selección de productos acorde a las demandas actuales del mercado, con deliciosos rellenos y sabores.
- ✓ De **fácil acabado** y manipulación, que facilitan un **mejor control de stock** para que puedas disponer de los productos más deliciosos y recién hechos a cualquier hora del día.
- ✓ Se pueden consumir tanto fríos como calientes, por lo que son **ideales para su venta tanto en el canal tradicional como en Horeca**, como almuerzo, como tentempié a media tarde, etc.



## SÁCALE PARTIDO AL PRODUCTO SALADO

Puedes dedicar un espacio para estos productos, separándolos de la bollería dulce. Si no dispones de sitio, puedes retirar el producto dulce y colocar el salado en las horas de mayor demanda (a medio día y por la tarde). Se aconseja el uso de luz cálida dirigida al producto.



El olor a producto recién horneado atraerá a más clientes. Puedes hornear en las horas punta, sobre todo al mediodía.

Las variedades calientes como las Mini Pizzas, se pueden volver a calentar unos segundos para fundir el queso y quedarán como recién hechas.



Puedes ofrecer promociones con refrescos o packs combinando diferentes sabores o variedades.

El uso de packaging para llevar, como bolsas, cajitas de papel, etc., resultan muy útiles y tus clientes lo agradecerán.





# Pastelería

KÖRFEST

PASTELERÍA & DELICATESSEN



# Tartas



106163 **CHEESE CAKE 900 G**

	240 min. (en refrigeración)
	4
	3,60
	48
	ø 19,5 cm

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



106118 **TARTA SACHER 875 G**

	240 min. (en refrigeración)
	4
	3,50
	60
	ø 20 cm

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



106353 **TARTA TRIPLE CHOCOLATE 950 G**

	240 min. (en refrigeración)
	4
	3,80
	77
	ø 20 cm

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



106165 **TARTA YOGURT CON FRAMBUESAS 925 G**

	240 min. (en refrigeración)
	4
	3,70
	60
	19x18 cm

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

# Tartas Precortadas



106650

**TARTA RED VELVET 1.600 G**

	240 min. (en refrigeración)
	1
	1,60
	144
	ø 24 cm
	14 porciones

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



106385 **CARROT CAKE 1.450 G**

	240 min. (temperatura ambiente)
	1
	1,45
	144
	ø 23,5 cm
	14 porciones

**VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO** 3 días en refrigeración



106503 **CONTINENTAL CHOCOLATE CAKE 1.550 G**

	240 min. (temperatura ambiente)
	1
	1,55
	144
	ø 24 cm
	14 porciones

**VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO** 3 días temperatura ambiente



# Grand Cakes **KÖRFEST**

PASTELERÍA & DELICATESSEN

Descongela por porciones y sirve sin apenas manipulación.



106632  
**GRAN CARROT CAKE 1.750 G**

❄️ 420 min (en refrigeración)

📦 1 ud    ⚖️ 1,75    📄 136

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



106647  
**GRAN CACAO & COOKIE CAKE 1.850 G**

❄️ 240 min. (en refrigeración)

📦 1 ud    ⚖️ 1,85    📄 136

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

## Planchas de Bizcochos Porcionadas



106380  
**PLANCHA BROWNIE 2.500 G**

❄️ 24 horas (en refrigeración)

📦 4 ud    ⚖️ 10,00    📄 54

30 PORCIONES



103213  
**PLANCHA BIZCOCHO CASERA  
PORCIONADA 2.400 G**

❄️ 120 min. (en refrigeración)

📦 1 ud    ⚖️ 2,40    📄 128



103214  
**PLANCHA BIZCOCHO CHOCOLATE  
PORCIONADA 2.400 G**

❄️ 120 min. (en refrigeración)

📦 1 ud    ⚖️ 2,40    📄 128

## Planchas pastelería fresca **KÖRFEST**

PASTELERÍA & DELICATESSEN



106122 **PLANCHA SAN MARCOS 2.350 G**

❄️ 240 min. (en refrigeración)

📦 1 ud    ⚖️ 2,35    📄 136

📏 38 x 27 cm

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



106123 **PLANCHA SELVA NEGRA 1.925 G**

❄️ 240 min. (en refrigeración)

📦 1 ud    ⚖️ 1,93    📄 136

📏 38 x 27 cm

🕒 **VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO** 4 días temperatura ambiente



106166 **PLANCHA QUESO Y ARANDANOS 2.450 G**

❄️ 240 min. (en refrigeración)

📦 1 ud    ⚖️ 2,45    📄 136

📏 38 x 27 cm

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



## Caprichos **KÖRFEST**

PASTELERÍA & DELICATESSEN

Para que puedas descongelar sólo la pieza que necesitas. Facilitan un emplatado limpio y te permiten elaborar postres con una presentación original.



### 106345 NUBES DE QUESO Y ARÁNDANOS 85 G

60 min. (en refrigeración)

20 1,70 136

ø 6 cm

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



### 106379 COULANT DE CHOCOLATE 80 G

30-40 segundos en microondas máxima potencia

30 2,40 240

ø 6cm

**VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO** 7 días en refrigeración



### 106344 CAPRICHOS SACHER 70 G

60 min. (en refrigeración)

20 1,40 136

ø 6 cm

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

## Brazos **KÖRFEST**

PASTELERÍA & DELICATESSEN



### 106226 BRAZO NATA/YEMA TOSTADA 750 G

240 min. (en refrigeración)

4 3,00 64

Longitud 26 cm

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



### 106225 BRAZO NATA BOMBÓN 700 G

240 min. (en refrigeración)

4 2,80 64

Longitud 27 cm

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



# Trenzas



**KÖRFEST**  
PASTELERÍA & DELICATESSEN



# Trenzas Körfest, un lujo para el paladar

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



**106162 TRENZA KÖRFEST 500 G**

180 min. (en refrigeración)
4     2,00     128
34,5 x 12 cm

**VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO** 5 días temperatura ambiente



**106425 TRENZA CREMA Y CACAO 500 G**

180 min. (en refrigeración)
4     2,00     128
34,5 x 12 cm

**VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO** 5 días temperatura ambiente



**106595 TRENZA DE MANZANA 480 G**

180 min. (en refrigeración)
4     1,92     128
34,5 x 12 cm

**VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO** 4 días temperatura ambiente



**106586 TRENZA PASAS Y NUECES CON CACAO 550 G**

180 min. (en refrigeración)
4     2,20     128
34,5 x 12 cm

**VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO** 5 días temperatura ambiente



**106548 TRENZA NARANJA Y CACAO 500 G**

180 min. (en refrigeración)
4     2,00     128
34,5 x 12 cm

**VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO** 5 días temperatura ambiente



**106500 TRENZA DULCE DE LECHE Y PISTACHOS 500 G**

180 min. (en refrigeración)
4     2,00     128
34,5 x 12 cm

**VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO** 5 días temperatura ambiente



**106407 TRENZA QUESO Y CEREZAS 500 G**


180 min. (en refrigeración)
4     2,00     128
34,5 x 12 cm

**VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO** 4 días temperatura ambiente





**101519**  
**PLACA HOJALDRE MANTEQUILLA 60X40 CM 1.050 G**

 15-20 min.	 180°	28-33 min.
 10	 10,50	 20

**101518**  
**PLACA HOJALDRE 60X40 CM 1.000 G**

 20-25 min.	 180°	30-35 min.
 10	 10,00	 20

**101624**  
**PLACA HOJALDRE 30X40 CM 715 G**

 20-25 min.	 180°	30-35 min.
 20	 14,30	 56



**103280**  
**PLANCHA BIZCOCHO 32 X 24 CM 140 G**

 120 min.		
 24	 3,36	 44

## Complementos

¿Quieres elaborar tus propias creaciones?  
Con nuestros Complementos lo tienes muy fácil.

Las **Placas de Hojaldre** te permiten preparar deliciosas variedades tanto dulces como saladas, en diferentes formatos y tamaños, como tartaletas o empanadas.

La **Plancha de Bizcocho** es tierna, suave y esponjosa. Además, muy sencilla de manipular. Es ideal para postres y elaboraciones dulces, como brazos y tartas.

Y tan fácil como hacer un pequeño corte en la **Manga de Magdalena** para rellenar las cápsulas al tamaño que desees. También puedes preparar originales y deliciosos "cups cakes".



**27001**  
**MANGA MAGDALENA 1.600 G**

 120 min.	 180°	14-16 min.
 6	 10,00	 64

# Ideas y sugerencias



## Cruffins

Croissants con aspecto de muffins que atraen cada día a más consumidores.

**ELABORACIÓN:** Corta un Croissant Recto por la mitad (a lo largo) y espera 30 minutos para que se descongele. Estira la masa de cada porción y dale forma de espiral, colocándola en una cápsula especial para magdalenas. Hornea durante 16-18 minutos a 175°C. Una vez frío, saca el Cruffin de la cápsula e inyéctale un relleno. En esta receta hemos puesto crema, pero también puedes probar con nata, mermelada, chocolate... Decóralo a tu gusto. Puedes espolvorear azúcar glass y colocar una corona de crema con almendra fileteada y frutos rojos.

Croissant Recto Mantequilla (pág 10)

## Volcán con peta-zetas

El Coulant de chocolate tiene un intenso sabor y está relleno de crema de chocolate que se funde al calentarse.

**SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN:** Pon el Coulant de Chocolate en un plato pequeño que tenga un poco de fondo. Justo antes de servir, caliéntalo en el microondas 20 segundos, añade un puñado de "peta-zetas" y decora con varios arándanos, una hojita de menta y espolvorea azúcar glas.

Coulant de Chocolate 106379 (pág 69)

## Tarta de Yogur con Frambuesas

Refrescante tarta de yogur con frambuesas frescas sobre una fina base de bizcocho al cacao.

**SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN:** coloca en un plato un lecho de frambuesas y encima una porción cuadrada de la tarta. Decora en el plato con tres gotas de puré de mango.

Tarta de Yogur con frambuesas 106165 (pág 67)



## Animal Brownie

Con trocitos de Plancha Brownie y Manga de Magdalena.



**ELABORACIÓN:** Descongela una porción de la Plancha Brownie 106380 y trocéala en dados pequeños. Escudilla en una copa de cristal la masa de la Manga de Magdalena 103015 con algunos trocitos del bizcocho y pepitas de cacao, sin llenarla del todo. Ponlo en el microondas 1 minuto a máxima potencia. Después corona la copa con una bola helado de vainilla, varios dados del Brownie, topping de cacao en polvo y canela. Para los más golosos, puedes utilizar también una bola de helado de chocolate y sirope por encima.

Plancha Brownie 106380 (pág 68)



# Artesa



107920 HOGAZA CHÍA ARTESA 400 G



107921 HOGAZA AVENA ARTESA 400 G

# Cinco Espigas



210958 BARRA RUSTICA 300 G



210960 BASTÓN RÚSTICO 300 G



210845 ESPIGADA 250 G



210961 BOCADILLO BASTÓN 150 G



210959 PANECILLO RÚSTICO 130 G



210837 PANECILLO RÚSTICO 90 G



210836 PANECILLO RÚSTICO 60 G



210846 PANECILLO RÚSTICO 33 G



109030 ESPIGUETA 75 G



107859 ESPIGUETA CEREALES 95 G



# Bouquet



211426 HOGAZA 400 G



211425 HOGAZA 320 G



211388 HOGAZA 200 G



211381 BARRA PURO CEREAL 310 G



211416 BASTÓN NATURAL 330 G



211417 BOCADILLO 130 G



211393 PANECILLO 70 G



211418 BOCADILLO CUADRADO 130 G



211419 CAPRICCIO 45 G  
211420 CAPRICCIO ACEITUNAS 45 G



211427 MINI CAPRICCIO 33 G  
211428 MINI CAPRICCIO CEBOLLA 33 G



211395 PAN DE COCA 400 G



211394 PAN DE COCA 250 G



211386 FOCACCINI 110 G



211387 FOCACCIA 180 G



211383 FOCACCIA 100 G

211385 FOCACCIA PROVENZAL 100 G

211384 FOCACCIA CEBOLLA CAMELIZADA 100 G



211398 FLÔTE CEREALES 120 G



211396 PAN DE NUECES 320 G



107853 MINI CAPRICCIO CEREALES 33 G



107856 MINI CAPRICCIO SÉSAMO 33 G



# Pan tradición



210830 BARRA GASCONA 380 G



210834 BARRA SUBLIME XL 380 G



210950 BAGUETTE RÚSTICA 260 G



210955 BARRA REDUCIDA EN SAL 290 G



210759 BAGUETTE SUBLIME 270 G



90099 BARRA GALLEGA 260 G



209001 BARRA GALLEGA 295 G



210956 BOCADILLO SUBLIME 185 G



210756 BARRITA SUBLIME 175 G



210828 BAGUETTINA RÚSTICA 125 G



210829 PANECILLO CHEF RÚSTICO 65 G



107800 GOURMET CEBOLLA 45 G



107799 GOURMET PASAS Y NUECES 45 G



210854 PAYESTO 33 G



# Pan Blanco



210816 BAGUETTE MEGA 350 G



210825 BAGUETTE PLUS 290 G



210939 BAGUETTE SENIOR 255 G



210826 BAGUETTE VINTAGE 255 G



210947 BARRA VINTAGE 265 G



210831 BARRA ALDEANA 270 G



210927 BARRA ANCHA 280 G



107786 BARRA ANDALUZA PICOS 275 G



210951 BOCADILLO ANCHO 170 G



210821 BAGUETTINA 155 G



210931 BAGUETTINA 135 G



107817 MOLLETE 95 G



210985 MINI BAGUETTINA 45 G



107848 PANECILLO VIENA 70 G



107798 MINI MOLLETE 45 G



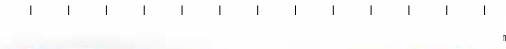
210843 MINI IBIZA 30 G



107826 MINI VIENA 44 G



# Pan integral, cereales y semillas



109022 PAN CUATRO PUNTAS 360 G



209083 BAGUETTINA INTEGRAL 36% 240 G



107810 BAGUETTE CEREALES 290 G



107845 BARRA CEREALES 235 G



209082 BAGUETTINA INTEGRAL 36% 110 G



211003 PAYESITA 100% INTEGRAL 145 G



107844 BAGUETTINA CEREALES 130 G



107808 PETIT CEREALES 60 G



107813 PANECILLO ENRIQUECIDO CON FIBRA 60 G



107812 MINI ENRIQUECIDA CON FIBRA 30 G



107875 MINI CEREALES 30 G



107793 SOLETTE ANDALUZ 35 G



107796 SOLETTE CEREALES 35 G



107797 SOLETTE SÉSAMO 35 G





# Bellsolà

*Panadería y Bollería desde 1890*



[www.bellsola.com](http://www.bellsola.com)

  
MONBAKE

CENTRO DE RELACIÓN CON EL CLIENTE 902 32 55 32 / +34 914 84 20 79

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