



Catálogo de productos



www.berlys.es





MONBAKE

Desde febrero de 2018 **Berlys pertenece a Monbake Grupo Empresarial**, junto con Bellsolà y Orio, constituyendo así una de las mayores compañías de masas congeladas y Bakery Coffee en España.

Contamos con 9 plantas de producción repartidas por todo el territorio nacional y más de 1.800 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.

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN



Betina



MUCHO MÁS QUE

Calidad

Te ofrecemos soluciones innovadoras y eficaces a través de productos y servicios de calidad, para hacer más rentable tu negocio cada día.

Este catálogo contiene mucho más que productos de excelente calidad. Contiene el trabajo de cientos de profesionales cuyo principal objetivo es poder satisfacer a nuestros clientes día tras día. Un trabajo que se ve recompensado por la confianza de nuestros más de 24.000 clientes y los 3 millones de hogares que disfrutan los productos Berlys cada día.



Nuestro sello de **etiqueta limpia CLEAN LABEL** garantiza que los productos que elaboramos bajo ese distintivo **no contienen aditivos ni conservantes**.

Un sinónimo de transparencia y producción responsable que se adapta a las tendencias de la sociedad actual, en la que cada día aumenta el número de consumidores que buscan productos con una etiqueta fácil de leer y comprender.



APORTANDO

Soluciones

La filosofía del servicio de Berlys se manifiesta en el trato profesional y exclusivo que ofrecemos a todos y cada uno de nuestros clientes, estén donde estén, en España o en más de 20 países de todo el mundo.

Más de 1.500 personas altamente cualificadas para trabajar en estrecha colaboración con nuestros clientes:

COMERCIALES que aportan soluciones diarias para mejorar tus ventas.

DEMOSTRADORES que te ofrecen asesoramiento técnico, formación continua para tus empleados y optimizan tu punto de venta.

GESTORES de nuestro Centro de Relación con el cliente CRC, que llaman diariamente para tomar tu pedido, resuelven tus dudas y atienden tus sugerencias.



Además, somos la primera empresa del sector en obtener el **Registro de Empresa ISO 9001**, concedido por AENOR, que contempla todo el sistema de calidad de gestión de la empresa a todos los niveles, incluidos la postventa y el control de Delegaciones.

HARINA PROCEDENTE DE

Cultivo Sostenible

En Berlys **caminamos hacia una agricultura más respetuosa** con el entorno, reduciendo el uso de fertilizantes nocivos, asegurando las buenas prácticas de cultivo que evitan la erosión del suelo y la trazabilidad del campo a la mesa.

Para lograrlo, contamos con proveedores que comparten esta misma filosofía y nos garantizan la producción de las **harinas de cultivo sostenible**.



ÍNDICE



PANADERÍA

8

Panes Artesa.....	10
Hogazas Nature.....	12
Soft rustic.....	16
Pan tradicional.....	18
Pannier.....	24
Pan blanco.....	26
Pan para cuidarse.....	32
Pan Gourmet.....	38
Pan conveniencia.....	40

BOLLERÍA

48

Bollería para fermentar.....	50
Bollería fermentada.....	58
Bollería fermentada mini.....	66
Bollería terminada.....	72

SNACKS SALADOS

82

Bollería salada.....	83
Base pan.....	87
Pizzas.....	88
Mini pizzas.....	90
Empanadillas Argentinas.....	91
Empanadillas.....	92
Empanadas y tortillas.....	93

PASTELERÍA

94

Trenzas.....	95
Tartas.....	96
Tartas precortadas.....	99
Planchas.....	100
Planchas precortadas.....	101
Brazos y postres individuales.....	102

SIN GLUTEN

104



Peso aproximado de la unidad.
(congelado)



Tiempo de descongelación.



Temperatura de horneado.



Unidades por caja.



Tiempo de fermentación.
(a 28,30° con un 60-70% H.R.)



Número de porciones recomendada.



Cajas por palet.



Tiempo de horneado.



Dimensiones Planchas.



Longitud Panadería.



ELABORADO CON
Margarina



ELABORADO CON
Mantequilla



ELABORADO CON
Manteca



PINTADO CON
Huevo



SIN ADITIVOS
SIN CONSERVANTES
Clean Label

Panadería



Una Panera atractiva

Cuida la composición y la decoración de la panera. Procura que luzca atractiva y llena de producto para captar la atención de tus clientes y potenciar la venta.

Coloca los panes más grandes en la parte superior para que sean más visibles y juega con la exposición horizontal y vertical.

Los panes pequeños siempre quedan mejor en la parte baja de la panera. Utiliza carteles y pizarras para escribir los nombres y los pesos de los productos y si tienen algún ingrediente especial.

Si tienes barra degustación ofrece bocadillos y pinchos, así rentabilizas su espacio fuera del horario de los desayunos y meriendas.

Y recuerda que el olor a producto recién hecho atrae más clientes y aumenta su impulso de compra!



Soluciones para restauración

Tenemos una amplia gama de panes ideales para que puedas preparar cestas de pan variadas para tus menús, combinando panes rebanados y panes de formato pequeño: blancos, rústicos, con cereales, con ingredientes especiales... ¡sorprende a tus clientes!

Ofrece el servicio de pan a la carta en tus comidas y cenas, con sugerencias de maridaje. Es un valor diferencial que tus clientes sabrán apreciar y quedarán más que satisfechos.



Exquisitos bocadillos

Selecciona los rellenos a base de ingredientes frescos y naturales, que aportan un aspecto más saludable y vistoso. Para evitar que el pan se humedezca, utiliza hojas de lechuga rizada o brotes verdes como separación entre ingredientes y salsas con la base del pan. Tostar el interior del pan también ayuda a soportar mejor la humedad y el peso de los ingredientes.

Consigue un toque más "cool" envolviendo en papel de periódico especial para alimentación atado con un cordel. Los soportes como las cestitas de "freidora" resultan muy originales. Puedes crear tu espacio exclusivo para pinchos y bocadillos jugando con diferentes alturas y tamaños de cestas.

Panes Artesa

EL HORNEADO DE ANTAÑO





HOGAZA CON SEMILLAS DE CHÍA
 107920

-  400 g  180 min
-  15 uds  14-16 min
-  32 (4x8)  180°C
-  17 cm



HOGAZA CON SEMILLAS DE AVENA
 107921

-  400 g  180 min
-  15 uds  14-16 min
-  32 (4x8)  180°C
-  17 cm

▶ PANES ARTESA

Los **Panes Artesa** se elaboran 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. Se cortan las greñas y se cuecen **reproduciendo el horneado de antaño**, para conseguir un aroma, sabor y texturas excepcionales.



BARRA ARTESA
 209003

-  330 g  60 min
-  20 uds  14-16 min
-  30 (6x5)  180°C
-  45 cm

COCIDA EN HORNO
REFRACTARIO

Nuestro horno refractario irradia calor tanto desde la parte inferior como la superior, sin aire, de manera que consigue reproducir la técnica antigua de los hornos de piedra. Sólo así conseguimos el mejor resultado. Una corteza más brillante y con mejor caramelización y una miga más tierna y sabrosa.

Hogazas Nature

MÁS TIEMPO FRESCAS



HOGAZAS NATURE

Nature

Lo diferente es ser natural

Nuestras Hogazas con
ingredientes
seleccionados
elaborados siguiendo
el proceso tradicional



NUEVA

CAMPERA SEMILLAS HARINA
SOSTENIBLE NATURE
209156

350 g 60 min
 10 uds 14-16 min
 56 (4x14) 180°C
 38 cm

ELABORADA CON HARINA
PROCEDENTE DE CULTIVO SOSTENIBLE



HOGAZA LABRIEGA NATURE
209132

400 g 90 min
 10 uds 15-16 min
 56 (4x14) 180°C
 28 cm



CAMPERA NATURE
211321

500 g 180 min
 16 uds 15 min
 32 (4x8) 180°C
 38 cm

GAMA NATURE

Panes de formato hogaza elaborados con ingredientes seleccionados y siguiendo el proceso tradicional. Aguantan **más tiempo frescos**, con un **aroma y sabor únicos**.

SE SIRVEN CON BOLSA

Todas las cajas de Panes Nature **incluyen bolsos de papel** con diseño Nature para que puedas entregar a tus clientes en el momento de la venta.

HOGAZAS NATURE

IDEAL
REBANAR

MÁS
TIEMPO
FRESCOS

INGREDIENTES
ESPECIALES



PAN MAÍZ 10% NATURE
210748

350 g 60 min
10 uds 16-18 min
56 (4x14) 180°C
29 cm

ELABORADA CON 10%* DE HARINA DE MAÍZ.

*Porcentaje expresado sobre el total de harinas.



SEMILLAS NATURE
210636

750 g 240 min
10 uds 16-18 min
56 (4x14) 180°C
28 cm



PASAS Y NUECES NATURE
210611

350 g 60 min
10 uds 16-18 min
56 (4x14) 180°C
28 cm



CEREALES NATURE
210614

350 g 60 min
10 uds 16-18 min
56 (4x14) 180°C
28 cm



PAN ESPELTA 50% NATURE
210709

400 g 60 min
10 uds 14-16 min
56 (4x14) 180°C
28 cm

ELABORADA CON 50%* DE HARINA DE ESPELTA.
*Porcentaje expresado sobre el total de harinas.

HOGAZAS NATURE

IDEAL
REBANAR

MÁS
TIEMPO
FRESCOS

INGREDIENTES
ESPECIALES



PAN PAYÉS NATURE 210612

- 500 g 180 min
- 6 uds 10-12 min
- 56 (4x14) 180°C
- 19 cm



PAN PAVÉ NATURE 210621

- 400 g 45 min
- 12 uds 20-22 min
- 56 (4x14) 180°C
- 15 cm



TRENZADA NATURE 210619

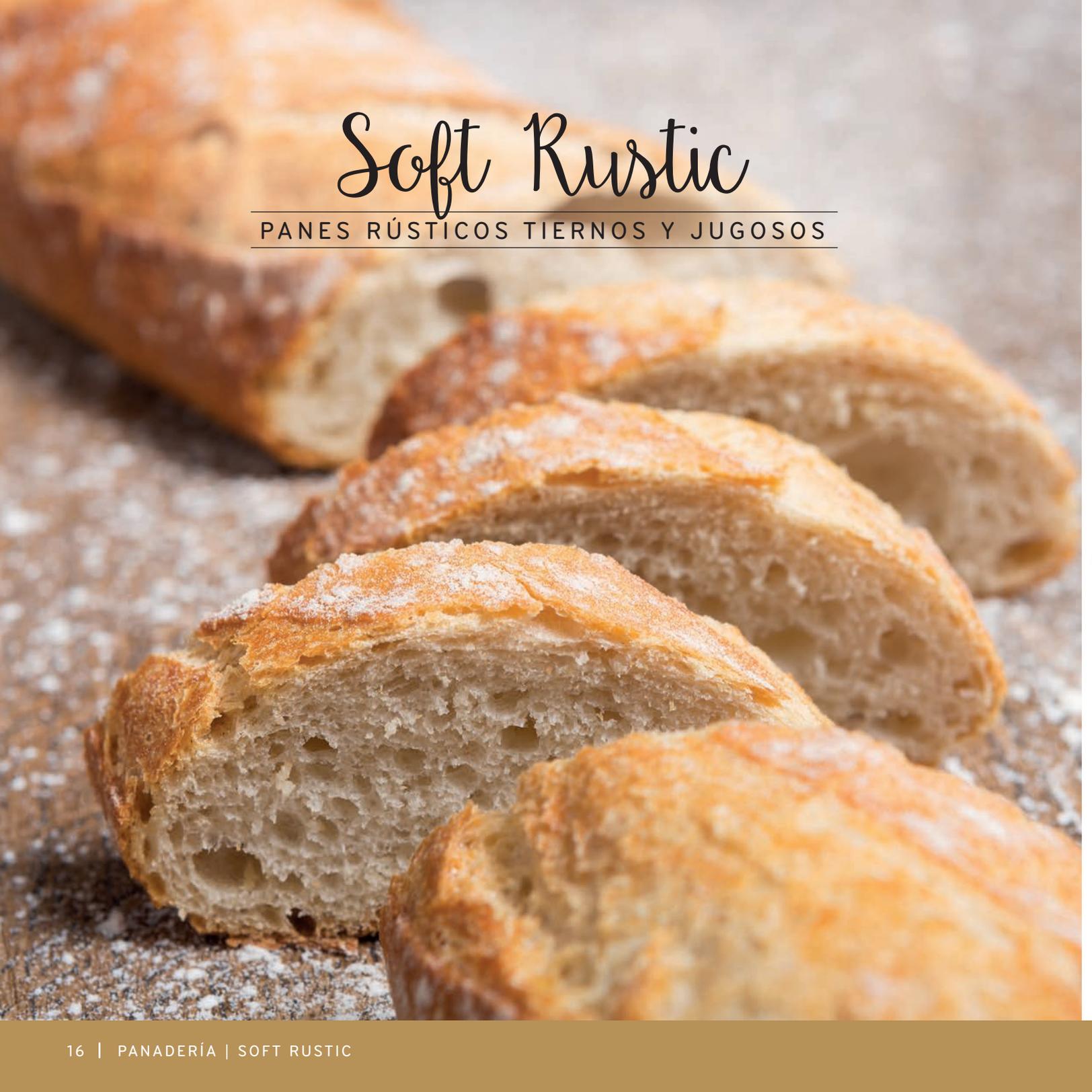
- 400 g 30 min
- 10 uds 18-20 min
- 56 (4x14) 180°C
- 36 cm



PAN CENTENO 24,9% NATURE 210613

- 350 g 60 min
- 10 uds 15 min
- 56 (4x14) 180°C
- 27 cm

ELABORADA CON 24,9%* DE HARINA DE CENTENO.
*Porcentaje expresado sobre el total de harinas.



Soft Rustic

PANES RÚSTICOS TIERNOS Y JUGOSOS

SOFT RUSTIC

Soft RUSTIC

La nueva generación de panes rústicos tiernos y jugosos.



BARRA RULIÑA
209050

265 g 45 min
 22 uds 16 min
 30 (6x5) 180°C
 45 cm



BARRA ANCIENNE
209048

350 g 45 min
 20 uds 16-18 min
 28 (4x7) 180°C
 50 cm



PAN DE AGUA
209174



280 g 45 min
 22 uds 12-14 min
 30 (6x5) 180°C
 45 cm



BARRA NORTEÑA
209049

285 g 30 min
 22 uds 10-12 min
 32 (4x8) 180°C
 38 cm



PAN CRISTAL VITRIUM
107783

165 g No necesita
 24 uds 8-10 min
 24 (4x6) 220°C
 36 cm

Pan tradicional

SABORES DE SIEMPRE



PAN TRADICIONAL GRANDE



Rustique

EL PAN RÚSTICO QUE CONTIENE MASA MADRE
PARA TODOS LOS DÍAS



NUEVO

PAN RUSTIQUE 209182

285 g	45 min
21 uds	18-20 min
30 (6x5)	170°C
53 cm	



CHAPATA HORNO DE PIEDRA 211280



400 g	30 min
20 uds	18-20 min
32 (4x8)	180°C
34 cm	



NUEVO

PAN TRENZADO CON ACEITUNAS 107954

485 g	60 min
15 uds	20-25 min
32 (4x8)	180°C
32 cm	



GASCÓN 211359



375 g	30 min
24 uds	18-20 min
28 (4x7)	180°C
56 cm	



BASTÓN PLUS 211347



375 g	30 min
24 uds	18-20 min
28 (4x7)	180°C
56 cm	

PAN TRADICIONAL GRANDE

MIGA
FRESCA
ALVEOLADA

SABORES DE
SIEMPRE



CAMPESINA PLUS SEMILLAS
209173



350 g 60 min
 23 uds 18-20 min
 28 (4x7) 180°C
 55 cm



CAMPESINA PLUS
210590



350 g 60 min
 23 uds 18 min
 28 (4x7) 180°C
 55 cm

CAMPESINA
210741



270 g 60 min
 24 uds 18 min
 30 (6x5) 180°C
 43 cm



PAYESA
210658



270 g 30 min
 31 uds 18-20 min
 28 (4X7) 180°C
 55 cm



BARRA GALLEGA
210655

260 g 30 min
 22 uds 18-20 min
 30 (6x5) 180°C
 44,5 cm



TRAINERA
211354



250 g 25 min
 24 uds 16-18 min
 30 (6X5) 180°C
 37 cm



TRAINERA MAÍZ 5,9%
211489

275 g 30 min
 24 uds 13-15 min
 40 (8X5) 180°C
 37 cm



ELABORADA CON 5,9%* DE HARINA DE MAÍZ.

*Porcentaje expresado sobre el total de harinas.

PAN TRADICIONAL MEDIANO



MEDIA CAMPESINA
211349



175 g 30 min
 44 uds 14-16 min
 180°C
 27,5 cm



PAYESITA
210378



140 g 20 min
 50 uds 14-16 min
 180°C
 27,5 cm



MEDIA GALLEGA
210445

125 g 30 min
 52 uds 14-16 min
 180°C
 26,5 cm



MEDIO BASTÓN
211229



155 g 25 min
 50 uds 16-18 min
 180°C
 27 cm



MEDIA RÚSTICA
211289



200 g 20 min
 35 uds 16-18 min
 180°C
 35 cm



VIENA ANDALUZA RÚSTICA
107596



150 g 30 min
 46 uds 18 min
 180°C
 21,5 cm

▶ PARA CONSUMO INDIVIDUAL O PREPARAR BOCADILLOS

Los panes rústicos de medio formato son perfectos para las personas que viven solas y también para preparar deliciosos bocadillos. Porque tienen el **tamaño adecuado**, la **miga suave**, **soportan bien el peso de los rellenos** y además ¡combinan con todo!



PAN TRADICIONAL MEDIANO



BOCATA RÚSTICO
211284

140 g 20 min
 50 uds 16-18 min
 32 (4x8) 180°C
 18 cm



TALLO
211351



100 g 20 min
 40 uds 8-10 min
 64 (8x8) 180°C
 34 cm



MINI CHAPATA RÚSTICA
211286

95 g 20 min
 65 uds 14-16 min
 40 (8x5) 180°C
 5,7 cm



FLAUTÍN
210400



70 g 20 min
 50 uds 12-14 min
 72 (8x9) 180°C
 21 cm



BERRIBERLYS
210379



75 g 20 min
 45 uds 12-14 min
 72 (8x9) 180°C
 19 cm

PAN TRADICIONAL PEQUEÑO



ROMBO
211254



60 g	20 min
50 uds	10-12 min
72 (8x9)	180°C
16 cm	



▶ VISTOSOS Y ORIGINALES

Sorprende a tus clientes con **mini bocadillos y pinchos** con ingredientes frescos y originales que además aportan un extra de vistosidad, como este Pan Rombo con piña y calabacín a la plancha, acompañado de queso fresco y tomate cherry.



MINI BERRIBERLYS
211273



55 g	15 min
65 uds	8-10 min
72 (8x9)	180°C
15,5 cm	



MINI BOCATA RÚSTICO
211285

50 g	15 min
85 uds	10-12 min
72 (8x9)	180°C
9,5 cm	



MINI TALLO
210365



35 g	20 min
85 uds	8-10 min
72 (8x9)	180°C
10,5 cm	

pannier

PAN



PAN PANNIER

pannier
PAN



PAN PANNIER
209138



280 g 60 min
 23 uds 17-19 min
 180°C
 43,5 cm

PAN PANNIER PLUS
209139



370 g 60 min
 22 uds 17-19 min
 180°C
 54 cm



BAGUETTE PANNIER
209004



280 g 30 min
 28 uds 16-18 min
 180°C
 54 cm



BOCADILLO PANNIER
209005



150 g 30 min
 44 uds 14-16 min
 180°C
 25 cm



De aspecto tradicional, con cortezas finas, doradas y crujientes, migas sedosas y alveoladas.



Greñas bien marcadas, con una forma característica de espiga y un espolvoreado de harina, les confieren un aspecto atractivo único en el mercado.



Aguantan más tiempo frescos.

Pan Blanco

EL PAN DE CADA DÍA



PAN BLANCO ORIGEN



HARINAS DE TRIGO
SELECCIONADAS



3 FERMENTACIONES



HORNEADO QUE
CONSERVA LA
HUMEDAD



AGUANTA MÁS
TIEMPO FRESCO



BAGUETTE ORIGEN PLUS 209123



📦 250 g ❄️ 60 min
📦 36 uds 🕒 20 min
📏 28 (4x7) 🌡️ 170°C
📏 56 cm



BARRA ORIGEN 210499



📦 270 g ❄️ 60 min
📦 20 uds 🕒 21 min
📏 40 (5x8) 🌡️ 170°C
📏 44,5 cm

BARRA ORIGEN PLUS 210711



📦 360 g ❄️ 60 min
📦 20 uds 🕒 22 min
📏 32 (4x8) 🌡️ 170°C
📏 56 cm

HECHO MUY DESPACIO.
ORIGEN
..... 🍞

- 🍞 *Elaboradas con las mejores harinas procedentes de los trigos más selectos.*
- 🍞 *Con tres fermentaciones que favorecen una miga más esponjosa y jugosa.*
- 🍞 *Perfecto horneado que mantiene la humedad.*
- 🍞 *Se conservan frescas durante más tiempo.*

BARRAS Y BAGUETTES



BAGUETTE PLUS
210583



250 g 30 min
 38 uds 18 min
 28 (4x7) 180°C
 56 cm

AUTÉNTICA BAGUETTE
210667

250 g 30 min
 33 uds 18 min
 28 (4x7) 180°C
 54,5 cm



VIENESA
210733



250 g 25 min
 28 uds 18 min
 30 (6x5) 180°C
 45 cm

VIENESA PLUS
210736



280 g 30 min
 25 uds 18 min
 30 (6x5) 180°C
 45 cm



TOSCANA
210570



250 g 30-35 min
 26 uds 18-20 min
 32 (4x8) 180°C
 56 cm



PROVENZAL
210599

300 g 30-35 min
 30 uds 18-20 min
 28 180°C
 56 cm

▶ PANES BLANCOS

El pan blanco es **la variedad más consumida** en nuestro país. Es muy **fácil de comer**, de miga suave y corteza fina y crujiente. Es **versátil**, combina con todo tipo de alimentos y se puede utilizar para acompañar las comidas, hacer bocadillos, tostadas y todo tipo de elaboraciones.



BARRA GRANDE EXTRA
210693



365 g 30 min
 25 uds 18-20 min
 28 (4x7) 180°C
 56 cm

PAN BLANCO MEDIANO



BARRA
210675

- 140 g 30 min
- 60 uds 16-18 min
- 28 (4x7) 180°C
- 33 cm



BAGUETINA PLUS
210280

- 130 g 30 min
- 55 uds 16-18 min
- 32 (4x8) 180°C
- 28 cm



BOLLO
210151



- 80 g 20 min
- 55 uds 14-16 min
- 40 (8x5) 180°C
- 19 cm



VIENA CLÁSICA
107664

- 95 g 20 min
- 36 uds 13-15 min
- 64 (8x8) 180°C
- 19 cm



ALCACHOFA
201420

- 110 g 20 min
- 30 uds 14-16 min
- 64 (8x8) 180°C
- 12 cm



PARA BOCADILLOS

Tienen el **tamaño perfecto**, la **miga suave**, **soportan bien el peso de los rellenos** y **¡combinan con todos los alimentos!**

PAN BLANCO PEQUEÑO

BOCADILLOS
CESTAS
VARIADAS

VENTA EN
BOLSA



FLAUTÍN PUNTAS
210708

50 g 20-30 min
 74 uds 8-10 min
 64 (8x8) 180°C
 16 cm



MINI FLAUTA
210369



45 g 20 min
 65 uds 12-14 min
 72 (8x9) 180°C
 16 cm



PANECILLO
210145



55 g 20 min
 90 uds 12-14 min
 40 (8x5) 180°C
 13 cm



MINI BAGUETTE
210315



40 g 20 min
 85 uds 12-14 min
 72 (8x9) 180°C
 13 cm



KAISER
107654

60 g 20 min
 54 uds 6-8 min
 64 (8x8) 185°C
 9,7 cm

PAN BLANCO PEQUEÑO



MINI ALCACHOFA
107633



- 60 g 20 min
- 54 uds 10-12 min
- 64 (8x8) 180°C
- 9,5 cm



MINI KAISER
107747

- 45 g 20-30 min
- 34 uds 6-8 min
- 128 (16X8) 180°C
- 9,5 cm



PULGA
210316



- 25 g 15 min
- 150 uds 10-12 min
- 72 (8X9) 180°C
- 10 cm

CANDEALES



LIBRETA CANDEAL
107777

- 330 g 30 min
- 12 uds 23-25 min
- 56 (8x7) 180°C
- 21 cm



FABIOLA PICOS
107932

- 275 g 30 min
- 24 uds 8-10 min
- 32 (4x8) 180°C
- 40 cm



SEVILLANO MINI
107001

- 75 g 20 min
- 100 uds 8-10 min
- 32 (4x8) 190°C
- 15,5 cm

Pan para cuidarse

INTEGRALES, ENRIQUECIDOS CON FIBRA, CON SEMILLAS Y CEREALES



London
PÂTISSERIE
Established 1957

PAYESITA
100% INTEGRAL

CON HARINA INTEGRAL



BAGUETTE 36% INTEGRAL
209080

240 g 30 min
 35 uds 16-18 min
 32 (8x4) 180°C
 56 cm

PAN ELABORADO CON HARINA INTEGRAL DE TRIGO 36%.

*PORCENTAJE EXPRESADO SOBRE TOTAL HARINAS.



BAGUETINA 36% INTEGRAL
209081

110 g 30 min
 65 uds 16-18 min
 32 (8x4) 180°C
 27 cm

PAN ELABORADO CON HARINA INTEGRAL DE TRIGO 36%.

*PORCENTAJE EXPRESADO SOBRE TOTAL HARINAS.



PAYESITA 100% INTEGRAL
211003

145 g 15-20 min
 35 uds 14-16 min
 56 (7x8) 190°C
 27 cm

PAN ELABORADO CON HARINA INTEGRAL DE TRIGO 100%.



PAN SIN SAL AÑADIDA



BAGUETINA SIN SAL AÑADIDA
210678

110 g 20 min
 36 uds 14-16 min
 64 (8x8) 180°C
 28,5 cm

PAN ESPELTA



HOGAZA 100% ESPELTA
100073

350 g 60 min
 10 uds 17-19 min
 56 (4x14) 180°C
 28 cm

PAN ELABORADO CON HARINA DE ESPELTA 100%.



PAN ENRIQUECIDO EN FIBRA

CONSUMO
DIARIO

INGREDIENTES
SALUDABLES



**QUARTO ENRIQUECIDO
CON FIBRA**
209161

 250 g  30-35 min
 24 uds  18 min
 40  180 °C
 45 cm



**BOLLO ENRIQUECIDO
CON FIBRA**
210401

 80 g  20 min
 55 uds  8-10 min
 40 (8x5)  180°C
 19 cm



**GOURMET ENRIQUECIDO
CON FIBRA**
107484

 40 g  20 min
 35 uds  7-9 min
 144 (16x9)  200°C
 10 cm



**PANECILLO ENRIQUECIDO
CON FIBRA**
210160

 55 g  20 min
 100 uds  12-14 min
 40 (8x5)  180°C
 13,5 cm



**MINI BAGUETTE ENRIQUECIDA
CON FIBRA**
210317

 40 g  20 min
 85 uds  12-14 min
 72 (8x9)  180°C
 13 cm

PAN CON SEMILLAS Y CEREALES



PAYESA CEREALES
210674



300 g	30 min
29 uds	16-18 min
28 (4x7)	180°C
56 cm	



BARRA PURO CEREAL
211381



310 g	20-25 min
25 uds	17-19 min
32	190°C
49,5 cm	



PAN 4 PUNTAS
109022



360 g	15 min
22 uds	20 min
32 (4X8)	185°C
54 cm	



BAGUETTE ENSEMILLADA
210474

240 g	20 min
22 uds	16-18 min
44 (4x11)	180°C
54 cm	

PAN CON SEMILLAS Y CEREALES



BARRITA CAMPESTRE
107929

 155 g  30 min
 45 uds  14-16 min
 40 (8x5)  180°C
 27 cm



PAYESITA CEREALES
210448



 140 g  20 min
 45 uds  14-16 min
 40 (8x5)  180°C
 27,5 cm



BAGUETINA ENSEMILLADA
210679

 120 g  20 min
 35 uds  14-16 min
 64 (8X8)  180°C
 28 cm



PAYESITA VITAL
211281



 160 g  20 min
 30 uds  14-16 min
 40 (8x5)  180°C
 34 cm



ALEMÁN CON SEMILLAS
107671

 210 g  20 min
 23 uds  16-18 min
 64 (8x8)  180°C
 27,5 cm

PAN CON SEMILLAS Y CEREALES



MINI CHAPATA CEREALES
210215

95 g 20 min
 65 uds 14-16 min
 40 (8x5) 180°C
 11 cm



MINI BERRIBERLYS
ENSEMILLADO
210653

55 g 20 min
 65 uds 8-10 min
 72 (8x9) 180°C
 15,5 cm



MINI PANECILLO
MEDITERRÁNEO
210651



MINI PANECILLO
CEREALES
210649



MINI PANECILLO
PIPAS CALABAZA
210652

TODOS LOS PANECILLOS

50 g 20 min
 65 uds 8-10 min
 72 (8x9) 180°C
 7 cm

SEMILLAS Y CEREALES, ALIADOS DE LA SALUD

Más de una docena de cereales y semillas forman parte de los ingredientes de la masa y la corteza de los panes con semillas y cereales de Berlys. Perfectos para tomar a cualquier hora, ya sea en casa, en la cafetería, en la comida en el restaurante o en la cena en el hotel.

Por sus excelentes cualidades dietéticas, son panes recomendados por los nutricionistas gracias a su bajo contenido en grasa saturada, su contribución proteica de origen vegetal y su contenido en fibra, minerales y vitaminas, sin olvidar su ¡delicioso sabor!



Panes gourmet

UN TOQUE ORIGINAL EN LA MESA





PAN GOURMET



GOURMET CASERO
107657



GOURMET CEBOLLA
107800



GOURMET CEREALES
107659



GOURMET TOMATE
107656



GOURMET FIBRAS
107660



GOURMET OLIVAS
107661



GOURMET PASAS Y NUECES
107799

MARIDAJE PERFECTO

Los Panes Gourmet se pueden servir en un cesta combinada o para elaborar originales pinchos.

- El **Gourmet Casero** combina con **todos** los platos.
- El **Gourmet Fibras** y **Gourmet Cereales** maridan bien con los vegetales, las verduras, los ahumados y las cremas frías.
- El **Gourmet Tomate**, con quesos, ensaladas y embutidos.
- El **Gourmet Cebolla** con guisos, estofados y carnes, ensaladas, verduras y sopas frías.
- El **Gourmet Olivas**, con embutidos, pescados, ensaladas y ahumados.

TODOS LOS GOURMET



45 g



20 min



38 uds



7-9 min



128 (16x8)



200°C



7,7 cm



Panes Conveniencia

AHORRA TIEMPO Y RECURSOS

PANADERÍA
Xpress

90% HORNEADO



PANES DIAMANTE XPRESS

PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO



**DIAMANTE
211002**

55 g 30 min
 110 uds
 28 (4x7)
 11 cm



**DIAMANTE SEMILLAS
211028**

55 g 30 min
 110 uds
 32 (4x8)
 11 cm



**DIAMANTE MAÍZ 5,9%
211029**

55 g 30 min
 110 uds
 32 (4x8)
 11 cm



**DIAMANTE 100% INTEGRAL
211027**

55 g 30 min
 110 uds
 32 (4x8)
 11 cm

ELABORADO CON 5,9%* DE HARINA DE MAÍZ.
*Porcentaje expresado sobre el total de harinas.

Elige tu opción más conveniente

DESCONGELAR Y LISTO



No necesita horno.
Descongelar 30 minutos.

PERFECTO ACABADO



Para conseguir el efecto
"recién horneado" aplicar un golpe
de calor de 2-3 min a 180°C.

VENTA EN BOLSA



Para su venta en bolsa de varias
unidades, recomendamos
descongelar 120 minutos.



IDEAS XPRESS

Barra Diamante



Tostaditas con guacamole

8 min

Corta rebanadas muy finas de la Barra Diamante Xpress y tuéstalas a 200°C durante 5 minutos en un bandeja acanalada, para así conseguir la forma curvada. Sirvelas para "dipear" en salsas, como el guacamole.

Medio Bocado Diamante



Bocadillo de jamón

6 min

Un clásico entre pan y pan: Bocado Diamante Xpress, jamón, tomate natural y aceite de oliva.



Bocado Diamante



3 min

Tostada energética

Para empezar el día con energía. Abre y tuesta el Medio Bocado Diamante Xpress, unta crema de cacahuete, coloca rodajas de plátano y trocitos de pistachos.

PANES DIAMANTE XPRESS

PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO



NUEVA



BARRA DIAMANTE
211498

- 275 g 30 min
- 24 uds 5-7 min
- 30 (6x5) 180°C
- 41 cm

NUEVO



BOCADILLO DIAMANTE
211499

- 150 g 30 min
- 44 uds 4-6 min
- 28 (4x7) 180°C
- 25 cm

NUEVO



MEDIO BOCADILLO DIAMANTE
211500

- 100 g 30 min
- 70 uds 3-5 min
- 28 (4x7) 180°C
- 17 cm

ELIGE TU OPCIÓN MÁS CONVENIENTE

DESCONGELAR Y AL HORNO	SIN DESCONGELAR	SIN HORNO
30 min Barra Diamante: 5-7 min Bocadoillo Diamante: 4-6 min Medio Bocadoillo Diamante: 3-5 min 	30 min Sumar 2 min más al tiempo indicado 	30 min 2-3 min
<p>Descongelar 30 minutos. Hornear los minutos indicados en ficha técnica a 180°C.</p>	<p>Sin descongelar, hornear 2 minutos más del tiempo indicado en ficha técnica a 180°C y dejar reposar.</p>	<p>Descongelar 30 min, abrir la pieza por la mitad y tostar en tostadora/grill/salamandra 2-3 minutos.</p>

PANES XPRESS

PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO



MEDIA GALLEGA XPRESS
210609

125 g 30 min
 52 uds 5 min
 32 (4x8) 180°C
 26 cm

ELIGE TU OPCIÓN MÁS CONVENIENTE
GOLPE DE CALOR: 5 min/180°C
SIN DESCONGELAR: 7-9 min / 180°C
GRILL/TOSTADOR: 3-4 min / 180°C



PAYESITA CEREALES XPRESS
209141

140 g 20 min
 45 uds 5 min
 40 (8x5) 180°C
 27,5 cm

ELIGE TU OPCIÓN MÁS CONVENIENTE
GOLPE DE CALOR: 5 min/180°C
SIN DESCONGELAR: 7-9 min / 180°C
GRILL/TOSTADOR: 3-4 min / 180°C



BAGUETINA PLUS XPRESS
210557

130 g 30 min
 40 uds 5 min
 44 (4x11) 180°C
 28 cm

GOLPE DE CALOR: 5 min a 180°C.



BOLLO XPRESS
210532

80 g 20 min
 30 uds 4-6 min
 72 (8x9) 180°C
 19 cm

GOLPE DE CALOR: 4-6 min a 180°C.



PANECILLO XPRESS
210534

55 g 20 min
 50 uds 2-4 min
 72 (8x9) 180°C
 13 cm

GOLPE DE CALOR: 2-4 min a 180°C.

PANES VITRIUM XPRESS

PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO

GOLPE
DE CALOR

HORNEADO
AL 90%

CONSUMO
VERSÁTIL



GRAN VITRIUM
100151

250 g 30 min
 25 uds 4 min
 32 (4x8) 180°C
 35 cm



BOCADILLO VITRIUM
107782

100 g 30 min
 25 uds 4 min
 72 (8x9) 180°C
 25 cm



CUADRADO VITRIUM
100152

75 g 30 min
 28 uds 4 min
 72 (8x9) 180°C
 10 cm

Elige tu
opción más
conveniente



DESCONGELAR Y AL HORNO

30 min

4 min/180°C



Descongelar 30 minutos.
Hornear 4 minutos a 180°C.

SIN DESCONGELAR Y AL HORNO



6 min/180°C



Sin descongelar, hornear 6 minutos a
180°C.

SIN HORNO

30 min

2-3 min



Descongelar 30 min, abrir la pieza por
la mitad y tostar en tostadora/grill/
salamandra de 2 a 3 minutos.

PAN PARA HAMBURGUESAS

PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO



HAMBURGUESA CEREALES
107781

 85 g  25 min
 35 uds  2 min
 180°C
 11 cm



HAMBURGUESA RÚSTICA
107780

 85 g  25 min
 35 uds  2 min
 180°C
 11 cm



HAMBURGUESA MAÍZ 8,4%
107941

 85 g  25 min
 35 uds  2 min
 180°C
 11 cm



HAMBURGUESA BAVIERA
107901

 85 g  25 min
 35 uds  2 min
 180°C
 11 cm



ELABORADA CON 8,4%* DE HARINA DE MAÍZ.
*Porcentaje expresado sobre el total de harinas.

▶ PANES LISTOS EN SÓLO 2 MINUTOS

De aspecto **rústico, miga esponjosa y corteza fina, crujiente y fácil de comer**. Son el soporte ideal para preparar hamburguesas de aspecto artesano, que **aguantan la estructura y el peso de los ingredientes sin desmoronarse**. Además, con sólo un **golpe de calor de 2 minutos** quedan como recién sacadas del horno.

PAN PARA HAMBURGUESAS



PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO



PAN HAMBURGUESA BRIOCHE
107934

85 g 60 min
 24 uds 88 (4x22)

SE SIRVEN EN BOLSAS DE 12 UDS PARA
UNA MEJOR GESTIÓN DEL STOCK



PAN HAMBURGUESA ANTEQUERANO
107603

125 g 25-30 min
 46 uds TOSTAR EN
 40 (8x5) TOSTADOR O
GRILL
 11 cm

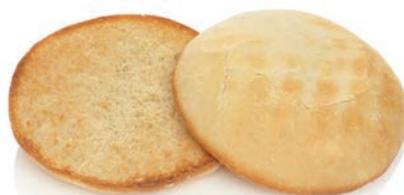
- ✓ Selecciona bien los **ingredientes**, siempre **frescos y naturales**. Los vegetales suelen dar más color y volumen.
- ✓ Corta el pan y **tuéstalo ligeramente en su cara interior para potenciar su sabor**, además así soportará mejor el peso de los ingredientes y la humedad de las salsas y los vegetales.
- ✓ Los **panes con semillas y cereales** combinan muy bien con las carnes, las verduras y las hortalizas.
- ✓ Completa tu menú con productos de **valor añadido**, como patatas especiales, cervezas artesanas, etc.

SOFT BREAD



FOCACCIA
211383

-  100 g  10-15 min
-  60 uds  4-6 min
-  32 (4x8)  220-230°C
-  12,5 x 11,8 cm



MOLLETE
107655

-  105 g  20 min
-  32 uds TOSTAR EN
-  64 (8x8) TOSTADOR O
-  13 cm GRILL



MOLLETE MINI
107798



-  45 g  20 min
-  32 uds TOSTAR EN
-  128 (16x8) TOSTADOR O
-  9 cm GRILL



MOLLETE SUREÑO
107600

-  110 g  25-30 min
-  56 uds TOSTAR EN
-  40 (8x5) TOSTADOR O
-  17 cm GRILL

PAN EMBOLSADO

DESCONGELAR
Y LISTO

DESAYUNOS
SANDWICHES
TOSTAS

YA EMBOLSADO
REBANADAS



REBANADA PAN PAYÉS 107634



Producto
embolsado

1.500 g

20 min

4 bolsas
(29 rebanadas
por bolsa)

TOSTAR EN
TOSTADOR
O GRILL

40 (5x8)

20 cm



REBANADA PAN PAYÉS CEREALES 107766



Producto
embolsado

1.500 g

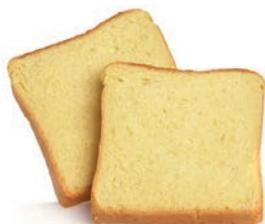
20 min

4 bolsas
(29 rebanadas
por bolsa)

TOSTAR EN
TOSTADOR
O GRILL

40 (5x8)

20 cm



PAN BRIOCHE 101361



Producto
embolsado

1.050 g

180 min

10 bolsas
(21 rebanadas
por bolsa)

TOSTAR EN
TOSTADOR
O GRILL

32 (4x8)



Producto
embolsado

PAN DE MOLDE 200514



1.050 g

180 min

10 bolsas
(28 rebanadas
por bolsa)

TOSTAR EN
TOSTADOR
O GRILL

32 (4x8)



PERFECTA CONSERVACIÓN

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

Bollería

A close-up photograph of a baker's hands holding a metal tray filled with several golden-brown, flaky croissants. The baker is wearing a white short-sleeved shirt and a beige apron. The background is softly blurred, showing a kitchen environment.

TIPOS DE *Bollería*

Bollería Tradicional

- ✓ Facilita su personalización.
- ✓ Consigue el sabor, el volumen y la textura que deseas.
- ✓ Ideal para expertos en bollería.

Bollería Fermentada

- ✓ Ahorras en tiempo de manipulado.
- ✓ Ideal para los que buscan calidad y variedad, pero sin tener que dedicarle tiempo.

Bollería Gourmet *Gourmet*

- ✓ Bollería fermentada elaborada con mantequilla fresca.

Bollería ya terminada

No necesita cocción, sólo descongelar y, ¡lista para disfrutar!

- ✓ Ahorra en tiempo y energía.
- ✓ Mejor control de stock.
- ✓ Sin necesidad de hornear ni manipular.
- ✓ ¡Más tiempo para ti!

TIPOS DE GRASA

MG

ELABORADO CON
Margarina

MTQ

ELABORADO CON
Mantequilla

MC

ELABORADO CON
Manteca

Bollería para fermentar

PARA DAR TU TOQUE PERSONAL



CROISSANTS



CROISSANT GIGANTE MARGARINA 102094

105 g 90-120 min
90 uds 18-20 min
64 (8x8) 180°C

MG

CROISSANT CURVO MANTECA 102084

85 g 90 min
90 uds 14-16 min
64 (8x8) 185°C

MC

CROISSANT CURVO MARGARINA 102092

85 g 75-90 min
105 uds 18 min
64 (8x8) 180°C

MG



CROISSANT CURVO MANTEQUILLA 102027

70 g 70 min
105 uds 15-17 min
64 (8x8) 180°C

MTQ

CROISSANT CURVO MANTECA 102085

68 g 70-90 min
120 uds 12-14 min
64 (8x8) 185°C

MC

ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.

NAPOLITANAS Y FLAUTAS



NAPOLITANA DE CACAO
EN CREMA
101099

110 g 75 min
90 uds 18-20 min
64 (8x8) 180°C

MG



NAPOLITANA
DE CREMA
101100

120 g 90 min
90 uds 18-20 min
64 (8x8) 180°C

MG



FLAUTA DE CACAO
EN CREMA
101446

60 g 30 min
99 uds 10-12 min
112 (16x7) 180°C

MG

FLAUTA
DE CREMA
101447

60 g 30 min
99 uds 12-14 min
112 (16x7) 190°C

MG

ACABADO RELLENOS DE CACAO EN CREMA

Enfriar. Bañar de gelatina y decorar con fideos de chocolate.

ACABADO RELLENOS DE CREMA

Enfriar. Bañar de gelatina y decorar con almendra tostada.

ENSAIMADAS



ENSAIMADA CABELLO
101793

 142 g  110 min
 60 uds  9-11 min
 64 (8x8)  170°C

MC



ENSAIMADA
103060

 90 g  120 min
 86 uds  10-12 min
 64 (8x8)  180°C

MC



TORTELES CABELLO
103019

 110 g  150 min
 72 uds  12-14 min
 64 (8x8)  180°C

MC

▶ FORMADO MANUAL

Todas nuestras **Ensaimadas y Torteles se forman** de manera artesana en una línea especializada en la que nuestros expertos le dan **manualmente** esa forma tan característica, en espiral, en el sentido de las agujas del reloj. Así conseguimos esa textura, aroma y sabor que tanta fama han dado a esta gama de productos.

▶ ACABADO ENSAIMADAS

Espolvorear con azúcar glas.



BOLLERÍA TRADICIONAL MINI



MINI CROISSANT CURVO
102008

35 g 45 min
9 kg 14-16 min
64 (8x8) 180°C

MG

MINI CROISSANT CURVO
102083

20 g 75 min
4 kg 8-10 min
128 (8x16) 185°C

MC

PETIT CURVO
102289

25 g 40 min
4,75 kg 12-14 min
112 (16x7) 180°C

MTQ



CROISSANT RECTO
MARGARINA
102043

40 g 60 min
10 kg 12-15 min
64 (8x8) 180°C

MG

ANTES DE HORNEAR:
Baño de Huevo.



MINI CROISSANT
MARGARINA
102152

25 g 60 min
5 kg 13-15 min
128 (16x8) 190°C

MG



MINI CROISSANT RECTO
MANTEQUILLA
102398

25 g 60-80 min
5 kg 12-15 min
128 (13x8) 180-190°C

MTQ



MICRO CROISSANT
MANTEQUILLA
102049

10 g 30 min
5 kg 10-12 min
128 (16x8) 190°C

MTQ

ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.

BOLLERÍA TRADICIONAL MINI



DELICIAS DE CACAO EN CREMA
105015

🍞 20 g 🕒 30 min
📦 5 kg 🕒 12-14 min
☞ 128 (16x8) 🏠 190°C

MG

ACABADO

Enfriar. Bañar de gelatina y decorar con *pailleté* de chocolate..



DELICIAS DE CREMA
105016

🍞 20 g 🕒 30 min
📦 5 kg 🕒 14-16 min
☞ 128 (16x8) 🏠 190°C

MG

ACABADO

Enfriar. Bañar de gelatina y decorar con almendra tostada.



MINI CARACOLA
101234

🍞 30 g 🕒 45 min
📦 5 kg 🕒 14-16 min
☞ 128 (16x8) 🏠 190°C

MG

ACABADO

Enfriar. Bañar de gelatina, glasear y decorar con líneas de cobertura y almendra fileteada.



MINI ENSAIMADA BERLYS
103102

🍞 40 g 🕒 120 min
📦 125 uds 🕒 8-10 min
☞ 128 (16x8) 🏠 180°C

MC

ACABADO

Espolvorear con azúcar glas.

Bollería fermentada

DESCONGELAR Y HORNEAR



CROISSANTS CURVOS



CROISSANT PLUS CURVO MANTECA 113335

85 g 20-30 min
 46 uds 20-24 min
 64 (8x8) 175°C



CROISSANT PLUS CURVO MARGARINA 113334

85 g 30 min
 44 uds 18 min
 64 (8x8) 175°C



CROISSANT PLUS CURVO MARGARINA 113338

100 g 30 min
 42 uds 18-20 min
 64 (8x8) 175°C



CROISSANT CURVO GOURMET MANTEQUILLA 101421

100 g 30 min
 46 uds 18-20 min
 64 (8x8) 175°C



CROISSANT CURVO GOURMET MANTEQUILLA 113378

80 g 30 min
 56 uds 18 min
 64 (8x8) 175°C



CROISSANT VIENÉS MANTEQUILLA 102290

80 g 45 min
 42 uds 15-16 min
 64 (8x8) 175°C



ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.

CAPRICHOS CON CEREALES

La **boltería con semillas y cereales** es ideal para los clientes que se quieren dar un capricho sin descuidar la alimentación. Porque aportan más **fibra, vitaminas y minerales** que la boltería tradicional y ¡**más sabor!**



CROISSANT PLUS MULTICEREA 113364

85 g 25 min
 44 uds 20-24 min
 64 (8x8) 175°C



CROISSANTS RECTOS



CROISSANT RECTO MANTEQUILLA 102132

 70 g
  30 min
 70 uds
  16 min
 72 (8x9)
  175°C



CROISSANT PLUS RECTO MANTEQUILLA GOURMET 113320

 60 g
  30 min
 80 uds
  16-18 min
 72 (8x9)
  175°C



CROISSANT PLUS RECTO MARGARINA 113361

 80 g
  30 min
 52 uds
  16-18 min
 64 (8x8)
  175°C



CROISSANT PLUS RECTO MARGARINA 102285

 60 g
  30 min
 70 uds
  12-16 min
 72 (8x9)
  175°C



ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.



CROISSANTS RELLENOS

MASA CON
MANTEQUILLA
FRESCA



CROISSANT DÚO CACAO
113713

90 g 30 min
42 uds 14-16 min
64 (8x8) 180°C

MTQ *Gourmet*



**CROISSANT
MULTICEREALES AL CACAO**
113765

80 g 30 min
44 uds 16-18 min
104 (8x13) 180°C

MG 



**CROISSANT CHOCOLATE
MAXI GOURMET**
101434

90 g 30 min
54 uds 18-20 min
64 (8x8) 175°C

MTQ  *Gourmet*

**CROISSANT
DE CHOCOLATE**
113370

90 g 30 min
54 uds 18 min
64 (8x8) 175°C

MG 

**CROISSANT MANTEQUILLA
CACAO BLANCO**
113743

86 g 25-30 min
64 uds 17-19 min
72 (8x9) 180°C

MTQ 



**CROISSANT PLUS
DE CACAO EN CREMA**
113354

50 g 30 min
100 aprox 12 min
128 (16x8) 180°C

MG

NAPOLITANAS



NAPOLITANA DECORADA CACAO 110115

90 g 30 min
 56 uds 16-19 min
 72 (8x9) 175°C - 180°C



NAPOLITANA PLUS CACAO EN CREMA 113367

110 g 30 min
 56 uds 18 min
 64 (8x8) 175°C



NAPOLITANA PLUS DE CREMA 113368

115 g 40 min
 56 uds 18-20 min
 64 (8x8) 175°C



NAPOLITANA MAXI CACAO EN CREMA GOURMET 101432

110 g 30 min
 56 uds 18 min
 64 (8x8) 175°C



MEDIA NAPOLITANA PLUS CACAO EN CREMA 113068

55 g 30 min
 100 uds 13-15 min
 72 (8x9) 175°C



MEDIA NAPOLITANA PLUS DE CREMA 113069

55 g 30 min
 100 uds 13-15 min
 72 (8x9) 175°C



HOJALDRES



HERRADURA
DE CREMA
101313

 180 g  30 min
 35 uds  22-24 min
 128 (16x8)  190°C



HERRADURA DE CACAO
EN CREMA
101381

 170 g  20 min
 35 uds  20-22 min
 128 (16x8)  190°C



HERRADURA
DE CABELLO
101382

 170 g  20 min
 35 uds  20-22 min
 128 (16x8)  190°C



BRETZEL DE CACAO
EN CREMA
103097

 130 g  30 min
 30 uds  20 min
 96 (8x12)  190°C



TRIÁNGULO CACAO EN CREMA
110099

 130 g  20-25 min
 52 uds  19-21 min
 104 (8x13)  180°C



TRIÁNGULO CREMA
100113

 130 g  20-25 min
 52 uds  19-21 min
 104 (8x13)  180°C



HOJALDRES



Tamaño XL

PALMERA XL 100110

220 g	20-25 min
52 uds	36-38 min
72 (8x9)	180°C

MG



PALMERA 101420

120 g	10 min
42 uds	18-20 min
112 (16x7)	190°C

MG



BASE DE HOJALDRE 101052

900 g	30 min
14 uds	30-35 min
44 (4x11)	190°C

MG 55 X 35,5 CM

PLANCHA DE HOJALDRE 101306

435 g	30 min
24 uds	20-25 min
64 (8x8)	190°C

MG 35 X 27 CM

ESPECIALIDADES



ENSAIMADA PLUS
113363

 90 g
  10 min
 36 uds
  8-10 min
 64 (8x8)
  175°C



ACABADO: Espolvorear azúcar glas.



CARACOLA PLUS
113179

 115 g
  20 min
 34 uds
  16-18 min
 72 (8x9)
  175°C



ACABADO: Enfriar. Bañar de gelatina, glasear y decorar con líneas de cobertura.



MANGA DE MAGDALENAS
103015

 1,6 kg
  120 min
 6 uds
  14-16 min
 64 (8x8)
  180°C

ANTES DE HORNEAR: Escudillar en cápsulas.



Manga lista para utilizar.



DANESA
101427

 120 g
  30 min
 29 uds
  20 min
 112 (16x7)
  175°C



DANESA DE MANZANA Y CANELA
101429

 120 g
  30 min
 29 uds
  20 min
 112 (16x7)
  175°C



REJILLA DE CACAO EN CREMA / ALMENDRA
113127

 80 g
  20 min
 70 uds
  15-18 min
 128 (16x8)
  175°C



ACABADO: Enfriar. Bañar de gelatina.

Bollería fermentada Mini

DESCONGELAR Y HORNEAR



CROISSANTS CURVOS



AHORRO DE
TIEMPO

DESCONGELAR
Y HORNEAR



CROISSANT CURVO GOURMET 102407

45 g 30 min
112 uds 14-16 min
64 (8x8) 175°C



Gourmet

PETIT PLUS CURVO 113339

20 g 30 min
3,3 kg 12-14 min
112 (16x7) 180°C



PETIT PLUS CURVO 113160

20 g 30 min
3,5 kg 12-14 min
128 (16x8) 190°C



REMINI CURVO 102062

9 g 30 min
3 kg 8-10 min
120 (8x15) 190°C



ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.

CROISSANTS RECTOS

AHORRO DE
TIEMPO

DESCONGELAR
Y HORNEAR



TRES ARGENTINOS, POR FAVOR

Elaborado siguiendo la auténtica receta argentina con **mantequilla, huevos y azúcar**. Su venta habitual es de **2 a 3 piezas a la vez**. Para ello, hay que hornearlas colocadas en dos filas de 15 unidades y que las piezas estén muy juntas.

ARGENTINO 102299

40 g 60 min
 110 uds 16-17 min
 128 (16x8) 180°C

MTQ *Gourmet*



ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.

CROISSANT RECTO MANTEQUILLA GOURMET 102293

40 g 20 min
 58 uds 14-16 min
 112 (16x7) 175°C

MTQ *Gourmet*

MINI CROISSANT MANTEQUILLA GOURMET 102405

25 g 15 min
 5 kg 13-15 min
 78 (9x8) 175°C

MTQ *Gourmet*

CROISSANT MINI PLUS MARGARINA 113004

20 g 15 min
 5 kg 13-15 min
 72 (8x9) 175°C

MG

SEMILLAS Y CEREALES

Masa con semillas de girasol, lino y sésamo, copos de avena y trigo en la masa. Y topping de semillas de lino marrón, lino amarillo, sésamo, mijo.



MINI CROISSANT MULTICEREAL GOURMET 113385

25 g 25 min
 5 kg 15 min
 72 (8x9) 175°C

MTQ *Gourmet*

BOLLERÍA MINI RELLENA

AHORRO DE
TIEMPO

DESCONGELAR
Y HORNEAR



MINI PAIN CACAO CRÈME
GOURMET
113297

30 g 30 min
166 uds 10-12 min
128 (16x8) 180°C



MINI NAPOLITANA DE CACAO
EN CREMA GOURMET
101293

40 g 20 min
80 uds 12-14 min
128 (16x8) 175°C



MINI NAPOLITANA
DE CREMA GOURMET
101294

40 g 20 min
80 uds 12-14 min
128 (16x8) 180°C



MASA CON
MANTEQUILLA
FRESCA



MINI CROISSANT DÙO CACAO
113712

30 g 30 min
60 uds 12-14 min
120 (8/7x15) 180°C



PETIT PLUS DE CHOCOLATE
113085

25 g 30 min
5 kg 14-16 min
128 (16x8) 190°C



PETIT PLUS DE CREMA
113084

25 g 30 min
5 kg 14-16 min
128 (16x8) 190°C



HOJALDRES Y CARACOLAS

AHORRO DE
TIEMPO

DESCONGELAR
Y HORNEAR



PALMERA MINI MANTEQUILLA
101241

15 g 15 min
333 uds 14-16 min
128 (16x8) 200°C

MTQ *Gourmet* **ACABADO:**
Enfriar y
glasear.



PALMERA MULTICEREAL
101320

40 g 10 min
100 uds 14-16 min
128 (16x8) 190°C

MTQ *Gourmet*

PALMERA MINI MARGARINA
101231

15 g 15 min
333 uds 14-16 min
128 (16x8) 200°C

MG **ACABADO:**
Enfriar y glasear.



LACITO DE HOJALDRE
GOURMET
102147

25 g 10 min
2 kg 13-15 min
240 (16x15) 190°C

MTQ *Gourmet*



LACITO MULTICEREAL
GOURMET
106549

25 g 10 min
2 kg 13-15 min
240 (16x15) 190°C

MTQ *Gourmet*



MINI CARACOLA PLUS
113225

35 g 10 min
5 kg 12-14 min
72 (8x9) 175°C

MG  **ACABADO:**
Enfriar y
glasear.



MINI SNECKEN
113453

40 g 30 min
250 aprox 15 min
64 (8x8) 170°C

MG  **ACABADO:**
Enfriar y
glasear.

ENSAIMADAS Y TORTELES



MINI ENSAIMADA PLUS
113358

40 g 10 min
 72 uds 6-8 min
 64 (8x8) 170°C

MC

ACABADO
MINI ENSAIMADA
Espolvorear con azúcar glas.



MINI ENSAIMADA CREMA
PLUS
113356

50 g 15 min
 72 uds 9-11 min
 64 (8x8) 170°C

MC

ACABADO MINI ENSAIMADAS
Espolvorear la mitad con azúcar glas. El resto, bañar en gelatina
y decorar con chocolate o con almendra tostada.



MINI ENSAIMADA CACAO
EN CREMA PLUS
113357

50 g 15 min
 72 uds 8-10 min
 64 (8x8) 170°C

MC



FARTÓN PLUS
113366

45 g 25 min
 100 uds 8-10 min
 112 (16x7) 175°C

MC

ACABADO FARTÓN
Espolvorear con azúcar glas.



MINI TORTEL CABELLO
PLUS
113258

40 g 15 min
 32 uds 10-12 min
 120 (8/7x16) 170°C

MC

ACABADO MINI TORTEL
Espolvorear azúcar glas a la
mitad de cocción.

Bollería terminada

DESCONGELAR Y LISTO



BOLLERÍA CLÁSICA



SIEMPRE LISTA

Olvidate de hornear. La Bollería terminada Ylisto **sólo necesita descongelar y estará lista**, tierna y **como recién hecha**.



NUEVO

PECADITOS MANTEQUILLA SURTIDOS 113778

34 g 20-30 min
 96 uds 88 (8x11)



SE SIRVEN EN 3 BANDEJAS DE 32 UDS



CROISSANT CURVO YLISTO 102400

65 g 60 min
 24 uds 64 (8x8)



CROISSANT YLISTO 113284

60 g 120 min
 24 uds 64 (8x8)



NAPOLITANA CACAO CREMA 113281

90 g 120 min
 24 uds 96 (8x12)



BOLLERÍA CLÁSICA

ylisto
BOLLERÍA

DESCONGELAR
Y LISTO

MEJOR
CONTROL DE
STOCK

AHORRO DE
TIEMPO



BOLLO DE MANTEQUILLA
101352

 85 g  30 min
 24 uds  64 (8x8)

MTQ

ENVASADO
INDIVIDUALMENTE



BOLLO SUIZO
113012

 60 g  30 min
 30 uds  64 (8x8)

MG



MEDIA NOCHE
113157

 25 g  20 min
 70 uds  64 (8x8)

MG



GOFRE BELGA
103250

 90 g  30 min
 30 uds  105 (15x7)

ENVASADO INDIVIDUALMENTE

BOLLERÍA CLÁSICA

KÖRFEST

PASTELERÍA & DELICATESSEN

DESCONGELAR
Y LISTO

MEJOR
CONTROL DE
STOCK

AHORRO DE
TIEMPO



MINI TRENZA
106302

 75 g  120 min
 20 uds  128 (8x16)



MINI TRENZA PEPITAS
DE CACAO
106346

 85 g  120 min
 20 uds  128 (8x16)



MINI TRENZA NARANJA Y
CACAO
106624

 90 g  120 min
 20 uds  128 (8x16)

MTQ

SE PUEDE DESCONGELAR EN MICROONDAS (60 SEGUNDOS EN MODO DESCONGELACIÓN).



MARIPOSA
106414

 95 g  120 min
 18 uds  128 (8x16)

MTQ



LAZO CREMA Y PEPITAS
DE CACAO
106424

 80 g  120 min
 21 uds  128 (8x16)

MTQ

MOODIES

moodies



MAXI MOODIE AZÚCAR
101411

70 g 60 min
 40 uds 96 (8x12)



MAXI MOODIE GLACÉ
101383

73 g 60 min
 40 uds 96 (8x12)



MAXI MOODIE BOMBÓN
101386

78 g 60 min
 40 uds 96 (8x12)



MOODIE GLACÉ
101384

53 g 60 min
 48 uds 104 (8x13)



MOODIE BOMBÓN
101387

58 g 60 min
 48 uds 104 (8x13)

MOODIES

moodies



MINI MOODIE GLACÉ
101385

 31 g  60 min
 80 uds  112 (8x14)



MINI MOODIE BOMBÓN
101388

 35 g  60 min
 80 uds  112 (8x14)



MICRO MOODIE BOMBÓN
101794

 182 g  60 min
 36 blister (7 uds)  48 (6x8)



MICRO MOODIE
101601

 16 g  30 min
 120 uds  104 (8x13)



MICRO MOODIE CROCANTE
101603

 18 g  30 min
 120 uds  104 (8x13)



MICRO MOODIE RELLENO
CACAO
101461

 22 g  30 min
 120 uds  104 (8x13)



MICRO MOODIE RELLENO
FRESA
101462

 23 g  30 min
 120 uds  104 (8x13)

MOODIES

moodies

DESCONGELAR
Y LISTO

MEJOR
CONTROL DE
STOCK

AHORRO DE
TIEMPO

SE SIRVEN EN
ENVASE
6 UDS

▶ UNA EXPOSICIÓN DIVERTIDA

Crea tu **"espacio Moodies"** en un lugar visible de la tienda. Al ser productos visualmente muy **llamativos** serán todo un gancho para la **compra por impulso**. Expónlos sobre un original panel de madera con ganchos para colgarlos, como el que te presentamos en la foto. ¡Te los quitarán de las manos!



▶ EN EL BAR Y LA CAFETERÍA

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

✓ Expón los Moodies alternando los colores **dentro de una vitrina o cúpula** de cristal para **conservar más tiempo su frescura** y a la vista de los clientes.

✓ En los **buffets de desayuno**, colócalos en **filas** alargadas **separados por colores** para aumentar efecto visual.

NUEVO



MOODIE CONFETI
101805

58 g 60 min
36 uds (6x6) 96 (8x12)

ENVASADO EN BLÍSTER DE 6 UDS



MOODIE ZEBRA
100171

58 g 60 min
36 uds (6x6) 96 (8x12)

ENVASADO EN BLÍSTER DE 6 UDS



MOODIE CACAO-LECHE
100071

58 g 60 min
36 uds (6x6) 96 (8x12)

ENVASADO EN BLÍSTER DE 6 UDS



MOODIE BLANCO
100072

58 g 60 min
36 uds (6x6) 96 (8x12)

ENVASADO EN BLÍSTER DE 6 UDS



MOODIES

moodies



PEPITO BOMBÓN
101409

 120 g  60 min
 24 uds  104 (8x13)



PEPITO CREMA
101410

 110 g  60 min
 24 uds  104 (8x13)



PEPITO MINI BOMBÓN
101407

 64 g  60 min
 54 uds  104 (8x13)



PEPITO MINI CREMA
101408

 58 g  60 min
 54 uds  104 (8x13)



BERLINA BOMBÓN
101413

 105 g  60 min
 36 uds  96 (8x12)



BERLINA CREMA
101414

 95 g  60 min
 36 uds  96 (8x12)



**MINI BERLINA CACAO
AVELLANA**
101640

 25 g  60 min
 175 aprox  56 (8x7)



COOKIES Y MUFFINS



COOKIE CHOCOLATE
103227

90 g 60 min
 25 uds 136 (8x17)



ENVASADO INDIVIDUALMENTE



COOKIE COLORES
103225

80 g 60 min
 25 uds 136 (8x17)



ENVASADO INDIVIDUALMENTE



COOKIE BOMBÓN
103312

80 g 60 min
 25 uds 136 (8x17)



ENVASADO INDIVIDUALMENTE



COOKIE NARANJA Y PASAS
103313

80 g 60 min
 25 uds 136 (8x17)



ENVASADO INDIVIDUALMENTE



MUFFIN PEPITAS DE CACAO
103180

85 g 60 min (5°C)
 30 uds 96 (8x12)



ENVASADO INDIVIDUALMENTE



MUFFIN BOMBÓN
103181

85 g 60 min (5°C)
 30 uds 96 (8x12)



ENVASADO INDIVIDUALMENTE

MUFFINS KÖRFEST

KÖRFEST

PASTELERÍA & DELICATESSEN



Los auténticos y originales



MUFFINS KÖRFEST



110 g



120 min



20 uds



152 (8x19)

KÖRFEST

PASTELERÍA & DELICATESSEN



MUFFIN DE QUESO
CON ARÁNDANOS
103255



MUFFIN TRIPLE
BOMBÓN
103253



NUEVO



MUFFIN BOMBÓN
Y CARAMELO
103343



MUFFIN DE TOFFEE
Y MANZANA
103256



MUFFIN BOMBÓN
Y CREMA
103254



MUFFIN CARROT
CAKE
103324

Ahora, los Muffins Körfest ¡en tamaño mini!



MINI MUFFIN COPOS
AZÚCAR
100145



MINI MUFFIN BOMBÓN
100146

TODOS LOS MINI MUFFINS



30 g



60 min



72 uds



96 (8x12)

KÖRFEST

PASTELERÍA & DELICATESSEN

Snacks Salados

SABROSAS VARIEDADES PARA LLEVAR



BOLLERÍA SALADA



PAÑUELO CLÁSICO
300366

135 g 40-45 min
 34 uds 23-24 min
 104 (8x13) 180°C

CON TOPPING DE SEMILLAS



PAÑUELO FRANKFURT
300367

140 g 30-40 min
 34 uds 24-26 min
 128 (13x8) 180°C

CON TOPPING DE SÉSAMO



LOS PAÑUELOS MÁS ATRACTIVOS

Los Pañuelos está elaborados con una **deliciosa masa hojaldrada** y tienen un **formato muy atractivo** que atrae todas las miradas y que además permite ver su sabroso relleno. Mejora la experiencia de tus clientes entregándolos envueltos en **papel especial de alimentación atados** con un cordoncito o en **bolsitas de papel** para llevar. ¡Quedarán más que satisfechos!

BOLLERÍA SALADA



Destaca el producto en la tienda

- Dedícale un espacio a la **bollería salada separada 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).
- Es recomendable **utilizar luz cálida** dirigida al producto para potenciar su atractivo.
- Utiliza **cartelitos o pizarras** para indicar los sabores y los rellenos, así como las **promociones**.
- El **olor a producto recién horneado** atraerá a más clientes. Si horneas en las horas punta, sobre todo al mediodía, **potenciarás su venta**.

Servicio en barra o mesa

- Si tienes servicio de barra, ofrece las **Cocas** y los **Panettis** como sustituto de las comidas. Cortados en **pequeñas porciones**, combinando sabores, son ideales como tapeo, aperitivo o packs para llevar.
- Las variedades como las **Mini Pizzas y las Cocas**, se pueden volver a calentar con un golpe de calor para fundir el queso, quedarán **¡como recién hechas!**.

Promociones

- Ofrece promociones **para llevar o tomar, combinando** una o dos piezas con refrescos.
- Crea Packs que **combinen diferentes variedades**.
- Combina la **bollería salada con bollería dulce** para el postre.
- El uso de **bolsas y cajitas de papel para llevar** resultan muy útiles y tus clientes lo agradecerán.



BOLLERÍA SALADA

ABUNDANTES
RELLENOS

YA
DECORADOS

PARA
LLEVAR



CRESTA JAMÓN Y QUESO
300370

103 g 25-30 min
 40 uds 20-22 min
 104 (8x13) 180°C



CON TOPPING DE
SÉSAMO BLANCO



NAPOLITANA BIKINI
113360

110 g 30 min
 56 uds 18-20 min
 64 (8x8) 175°C

MG



CROISSANT PLUS BIKINI
113371

95 g 30 min
 54 uds 18 min
 64 (8x8) 175°C

MG



TRIÁNGULO BIKINI
110100

135 g 20-25 min
 48 uds 19-21 min
 104 180°C

MG



TRIÁNGULO 4 QUESOS
100111

130 g 20-25 min
 48 uds 19-21 min
 104 180°C

MG



BOLLERÍA MINI SALADA

MINI BOCADOS
RELLENOS

PERFECTAS
PARA LLEVAR
EN PACK



DELICIAS VARIADAS DE YORK, QUESO Y ATÚN CON TOMATE	105030
DELICIAS VARIADAS BIKINI, ATÚN Y SOBRASADA	105031
DELICIAS DE QUESO	105020
DELICIAS DE ATÚN	105006

20 g	45 min
5 kg	14-16 min
128 (16x8)	190°C



PETIT PLUS VARIADO
FRANKFURT, BIKINI Y TORTILLA
113145

30 g	30 min
156 uds	16-18 min
128 (16x8)	180°C



ANTES DE
HORNEAR:
Decorar con Semillas.



PETIT PLUS TORTILLA
113088

30 g	30 min
5 kg	16-18 min
128 (16x8)	180°C



ANTES DE
HORNEAR:
Decorar con Semillas.



PETIT PLUS FRANKFURT
113087

30 g	30 min
5 kg	16-18 min
128 (16x8)	180°C



ANTES DE
HORNEAR:
Decorar con Semillas.



PETIT PLUS BIKINI
113086

30 g	30 min
5 kg	16-18 min
128 (16x8)	180°C



ANTES DE
HORNEAR:
Decorar con Semillas.

SALADOS BASE PAN



▶ BASE DE PAN CON MASA MADRE

Los **Panettis** se elaboran con una **base de pan** con **masa madre**, que **se forma y se estira a mano**, y con **abundantes ingredientes naturales**. Después se cuece en **horno de piedra**. Así conseguimos un producto que sorprende por su **intenso y delicioso sabor**.



PANETTI DE VERDURAS
114316

🍷 163 g 🕒 25-30 min
📦 24 uds 🕒 18 min
☰ 88 (8x11) 🌡️ 180°C



PANETTI DE POLLO
114317

🍷 180 g 🕒 25-30 min
📦 24 uds 🕒 18 min
☰ 88 (8x11) 🌡️ 180°C

PIZZAS

CORTAR
SERVIR
Y LLEVAR

FORMATO
PLANCHA

ABUNDANTES
RELLENOS



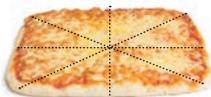
PARA PORCIONAR Y LLEVAR

- Hornea en hora punta, **el olor a recién hecho atraerá a más clientes.**
- Si se han quedado frías, puedes darle un **golpe de calor.** ¡Estarán como recién hechas!
- Sirve la porción con un cartón o servilleta antigrasa.
- Ofrece **promociones con refrescos,** ¡siempre funcionan!

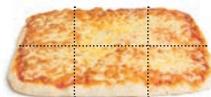


¿QUÉ CORTE HAGO?

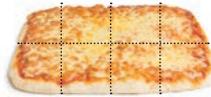
PORCIONES
TRIANGULARES



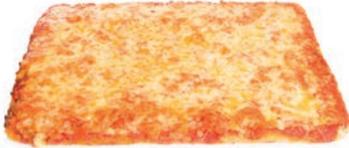
PORCIONES CUADRADAS
GRANDES



PORCIONES CUADRADAS
ESTÁNDAR



PIZZAS



PIZZA 4 QUESOS
110072

1.200 g 60 min
4 uds 10 min
78 (6x13) 180°C
29 x 39 cm



PIZZA DE YORK Y QUESO
110068

1.200 g 60 min
4 uds 10 min
78 (6x13) 180°C
29 x 39 cm



**PIZZA DE CHAMPIÑÓN
Y BACON**
110065

1.200 g 60 min
4 uds 10 min
78 (6x13) 180°C
29 x 39 cm



PIZZA VEGETAL
110071

1.200 g 60 min
4 uds 10 min
78 (6x13) 180°C
29 x 39 cm



PIZZA BARBARCOA
110069

1.150 g 60 min
4 uds 10 min
78 (6x13) 180°C
29 x 39 cm



**PIZZA DE POLLO Y
CHEDDAR**
110066

1.150 g 60 min
4 uds 10 min
78 (6x13) 180°C
29 x 39 cm



BASE DE PIZZA CON TOMATE
110125

700 g 60 min
4 uds 10-14 min
78 (6x13) 180°C
30 x 40 cm



PIZZA MARGARITA
110082

1.100 g 60 min
4 uds 10 min
78 (13x6) 180°C
29 x 39 cm

MINI PIZZAS

FORMATO
INDIVIDUAL

ABUNDANTES
RELLENOS



MINI PIZZA PEPPERONI 110070

160 g 30 min
16 uds 14-16 min
120 (8x15) 170°C



MINI PIZZA 4 QUESOS 114272

152 g 30 min
16 uds 14-16 min
120 (8x15) 170°C



MINI PIZZA BIKINI 114273

170 g 30 min
16 uds 14-16 min
120 (8x15) 170°C



MINI PIZZA BACON 110067

170 g 30 min
16 uds 14-16 min
120 (8x15) 170°C



COMBINA SABORES

Ofrece Mini Pizzas de diferentes sabores **para compartir**, para tomar **en el establecimiento o para llevar**.

PROMOCIONES

Ofrece **porciones variadas** y la venta combinada **con refrescos**. Si además acabas de hornearlas, el olor convencerá a tus clientes.

CONTROLA EL STOCK

Gracias a su formato individual, sólo necesitas **descongelar las piezas que vayas a utilizar**. De esta manera puedes **controlar mejor el stock**.

EMPANADILLAS ARGENTINAS

AUTÉNTICA
RECETA
ARGENTINA

CIERRE
MANUAL



EMPANADILLA ARGENTINA
DE POLLO AL CURRY
300373

🍷 95 g 🕒 30 min
📦 36 uds 🕒 18-20 min
📏 120 (8x15) 🌡️ 195°C

ANTES DE HORNEAR:
Baño de huevo.



EMPANADILLA ARGENTINA
DE QUESO DE CABRA
300372

🍷 95 g 🕒 30 min
📦 40 uds 🕒 18-20 min
📏 120 (8x15) 🌡️ 195°C

ANTES DE HORNEAR:
Baño de huevo.



EMPANADILLA ARGENTINA
CRIOLLA
300305

🍷 95 g 🕒 30 min
📦 40 uds 🕒 18-20 min
📏 120 (8x15) 🌡️ 195°C

ANTES DE HORNEAR:
Baño de huevo.



EMPANADILLA ARGENTINA
DE POLLO
300306

🍷 95 g 🕒 30 min
📦 36 uds 🕒 18-20 min
📏 120 (8x15) 🌡️ 195°C

ANTES DE HORNEAR:
Baño de huevo.

EMPANADILLAS



NUEVA



EMPANADILLA VEGANA DE
PROTEÍNA VEGETAL
300376



ELABORADO CON
PROTEÍNA VEGETAL

Heura

112 g NO NECESITA
 40 uds 18-20 min
 120 (8x15) 190°C

ANTES DE HORNEAR:

No utilizar productos de origen animal para la decoración del producto.

NUEVA



EMPANADILLA DE JAMÓN Y QUESO
300377

112 g NO NECESITA
 40 uds 18-20 min
 120 (8x15) 190°C

ANTES DE HORNEAR:

Baño de huevo



EMPANADILLA DE ATÚN
300292

EMPANADILLA DE CEBOLLA
Y ATÚN
300293

EMPANADILLA DE PISTO
300295

EMPANADILLA DE TOMATE
300298

112 g NO NECESITA
 40 uds 18-20 min
 120 (8x15) 190°C

ANTES DE HORNEAR:

Baño de huevo y decorar con semillas.



MINI EMPANADILLA DE PISTO
300301

50 g NO NECESITA
 75 uds 18-20 min
 120 (8/7x16) 190°C

EMPANADAS



EMPANADA DE ATÚN 114219

3.500 g NO NECESITA
 3 uds 38-40 min
 40 (4x10) 190°C



CHALANA DE ATÚN 114110

155 g NO NECESITA
 30 uds 18 min
 132 (11x12) 180°C



ANTES DE HORNEAR:
 Decorar con Semillas.

CHALANA DE POLLO 114210

155 g NO NECESITA
 30 uds 18 min
 132 (11x12) 180°C



ANTES DE HORNEAR:
 Decorar con Semillas.

TORTILLAS



TORTILLA RECTANGULAR 114318

750 g 150 min
 12 uds 12-15 min
 91 (13x7) 180-200°C

ANTES DE HORNEAR:
 Baño de Aceite



TORTILLA FAMILIAR 114319

800 g NO NECESITA
 10 uds 15-20 min
 91 (13x7) 180-200°C

ANTES DE HORNEAR:
 Baño de Aceite

Trenzas

UN LUJO PARA EL PALADAR



TRENZAS



▶ CON NUEVO ESTUCHE



TRENZA DE FRUTOS SECOS Y
CANELA
106707

475 g 180 min (5°C)
4 uds 6-8 porciones
128 (8x16)



TRENZA KÖRFEST
106687

500 g



TRENZA CREMA DE
QUESO Y CEREZAS
106688

500 g



TRENZA CREMA Y
CACAO
106689

500 g



TRENZA DULCE DE
LECHE Y PISTACHOS
106690

500 g



TRENZA NARANJA
Y CACAO
106691

500 g

TRENZAS, UN LUJO PARA EL PALADAR

Elaboradas con **mantequilla fresca** y con ingredientes seleccionados siguiendo un **proceso de elaboración de más de 72 horas y 3 reposos**. Su formado en trenza se realiza de forma manual. Sólo así se consigue ese sabor y textura únicos en el mercado.



4 uds 128 (8x16) 6-8 porciones 34,5 x 12 cm 3 horas (5°C)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

Pastelería

SABORES Y TEXTURAS EXQUISITAS



TARTAS CUADRADAS



TARTA DE YOGUR CON
FRAMBUESAS
106165

925 g 6-8 porciones
4 uds 19x18 cm
60 (6x10) 4 horas (5°C)

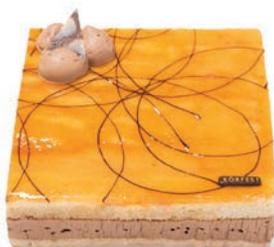
KÖRFEST
PASTELERÍA & DULCIFICACIÓN



TARTA DE QUESO CON
ARÁNDANOS
106164

800 g 6-8 porciones
4 uds 19x18 cm
60 (6x10) 4 horas (5°C)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DULCIFICACIÓN



TARTA SAN MARCOS TRUFA
106222

850 g 6-8 porciones
4 uds 19x18 cm
60 (6x10) 4 horas (5°C)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DULCIFICACIÓN



TARTA SAN MARCOS NATA
106223

850 g 6-8 porciones
4 uds 19x18 cm
60 (6x10) 4 horas (5°C)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DULCIFICACIÓN

▶ EXPOSICIÓN EN REFRIGERADO

- Las tartas se exponen en la **vitrina de refrigerados** para su mejor conservación.
- Puedes jugar con **exposiciones en diferentes alturas o con soportes originales, cúpulas de cristal**, etc.
- Ofrece a tus clientes la opción de **reservar** para fines de semana y ocasiones especiales.

▶ POSTRES PARA LOS MENÚS Y A LA CARTA

- Las tartas son ideales para **servir** en los **postres de menús del día y a la carta**.
- En las tartas redondas **escoge la porción del tamaño** que quieras.
- Prueba a cortar **finas porciones** y **combínalas** en un mismo plato, acompañado de una bola de helado, coulis o un pompón de nata.

TARTAS REDONDAS



TARTA TRIPLE CHOCOLATE
106353

🍷 950 g 🍰 8-10 porciones
📦 4 uds 🕒 20 cm
📏 77 (7x11) 🕒 4 horas (5°C)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTS



CHEESE CAKE
106163

🍷 900 g 🍰 8-10 porciones
📦 4 uds 🕒 19,5 cm
📏 48 (8x8) 🕒 4 horas (5°C)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTS



TARTA SACHER
106118

🍷 875 g 🍰 8-10 porciones
📦 4 uds 🕒 20 cm
📏 60 (6x10) 🕒 4 horas (5°C)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTS



TARTA DE ALMENDRA
106030

🍷 600 g 🍰 12 porciones
📦 6 uds 🕒 2 horas
📏 44 (4x11) 🕒 (temperatura ambiente)



PASTEL VASCO
106011

🍷 1.000 g 🍰 12 porciones
📦 6 uds 🕒 15 min
📏 92 (4x23) 🕒 210°C



TARTA DE PERA
106014

🍷 1.100 g 🍰 8 porciones
📦 6 uds 🕒 15 min
📏 88 (4x22) 🕒 210°C

TARTAS PRECORTADAS



RED VELVET CAKE
106650

1.600 g 14 porciones
1 ud 24 cm
136 (8x17) 4 horas (5°C)

KÖRFEST
PASTELERÍA & CONFITERÍA



SACHER CAKE
106592

1.375 g 14 porciones
1 ud 24 cm
144 (12x12) 4 horas (5°C)

KÖRFEST
PASTELERÍA & CONFITERÍA



CONTINENTAL CHOCOLATE CAKE
106503

1.550 g 14 porciones
1 ud 24 cm
144 (12x12) 4 horas (5°C)

KÖRFEST
PASTELERÍA & CONFITERÍA



CARROT CAKE
100156

1.500 g 14 porciones
1 ud 23,5 cm
144 (12x12) 3,5 - 4 horas (3°C)

KÖRFEST
PASTELERÍA & CONFITERÍA



TARTA DE MANZANA
106013

1.000 g 10 porciones
6 uds 15 min
92 (4x23) 210°C

CONSEJO: Dejar enfriar antes de servir.



TARTA DE CHOCOLATE
106017

900 g 10 porciones
6 uds 4 horas (5°C)
92 (4x23)

PLANCHAS



PLANCHA DE QUESO CON
ARÁNDANOS

106166

2.450 g 38x27 cm
1 ud 4 horas (5°C)
136 (8x17)

KÖRFEST
PASTELERÍA Y DECORACIÓN



PLANCHA SAN MARCOS

106122

2.350 g 38 X 27 cm
1 ud 4 horas (5°C)
136 (8x17)

KÖRFEST
PASTELERÍA Y DECORACIÓN



PLANCHA SELVA NEGRA

106123

1.925 g 38x27 cm
1 ud 4 horas (5°C)
136 (8x17)

KÖRFEST
PASTELERÍA Y DECORACIÓN



PLANCHA BIZCOCHO

103038

290 g 57x37 cm
8 uds 1 hora (temp. ambiente)
92 (4x23)

▶ CORTE PERFECTO

- Las planchas te permiten **personalizar los postres** a tu gusto. Puedes hacer **cortes del tamaño que quieras** y ofrecer su venta como unidad.
- Para conseguir un corte limpio, hazlo **cuando aún no esté descongelada** la plancha. **Enfría el chuchillo** que vayas a utilizar y mójalo con un poco de agua.

▶ ELABORA TUS PROPIAS CREACIONES

Con la **Plancha de Bizcocho** lo tienes muy fácil. Tiene el formato adecuado para que puedas cortar y trabajar a tu gusto. Además, es **suave, esponjosa y fácil de manipular**.

PLANCHAS PRECORTADAS

EMPLATADO
PERFECTO

AHORRO
DE TIEMPO

MEJOR
CONTROL
DE STOCK

▶ CORTE LIMPIO SIN MANIPULAR

Las tartas y planchas precortadas te permiten servir la porción con un corte limpio, porque **no tienes que manipularlas**. Coloca la **porción antes de descongelar** en el soporte que quieras utilizar para su presentación y venta. De esta manera, cuando lo sirvas, estará limpio y atractivo.



24
PORCIONES

GRAND CARROT CAKE
106632

1.750 g 4 horas (5°C)

1 ud

136 (8x17)

KÖRFEST
PASTELERÍA & BICACEROLAS



PLANCHA BIZCOCHO
CASERA PORCIONADA
103213

2.400 g 35x28 cm

1 ud 2 horas (temp. ambiente)

96 (8x12)



PLANCHA BIZCOCHO
CHOCOLATE PORCIONADA
103214

2.400 g 35x28 cm

1 ud 2 horas (temp. ambiente)

96 (8x12)



PLANCHA BROWNIE
106380

2.500 g 40x31 cm

4 uds 24 horas (3°C)

54 (6x9)

30
PORCIONES

KÖRFEST
PASTELERÍA & BICACEROLAS

BRAZOS



**BRAZO CREMA/YEMA
TOSTADA
106224**

 925 g
  6-8 porciones
 4 uds
  26 cm
 64 (4x16)
  4 horas (5°C)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTERÍA



**BRAZO NATA/YEMA
TOSTADA
106226**

 750 g
  6-8 porciones
 4 uds
  26 cm
 64 (4x16)
  4 horas (5°C)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTERÍA



**BRAZO NATA BOMBÓN
106225**

 700 g
  6-8 porciones
 4 uds
  27 cm
 64 (6x16)
  4 horas (5°C)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTERÍA



**BRAZO NATA/YEMA
TOSTADA
106351**

 425 g
  4-5 porciones
 4 uds
  27 cm
 130 (10x13)
  2 horas (5°C)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTERÍA



**BRAZO TRUFA
106352**

 350 g
  4-5 porciones
 4 uds
  27 cm
 130 (10x13)
  2 horas (5°C)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTERÍA

POSTRES Y PASTELES

EMPLATADO
PERFECTO

FORMATO
INDIVIDUAL

MEJOR
CONTROL
DE STOCK



TARTITA MANZANA
106522

65 g 5-7 min
18 uds 180°C
240 (16x15)



COULANT DE CHOCOLATE
106379

80 g 6 cm/ud
30 uds 30-40 seg
(Microondas máx. potencia)
240 (16x15)

KÖRFEST
PASTELERÍA & CONFITERÍA



CAPRICHOS SACHER
106344

70 g/ud 6 cm/ud
20 uds 1 hora (5°C)
Se puede descongelar
en microondas
136 (8x17)

KÖRFEST
PASTELERÍA & CONFITERÍA



NUBES DE QUESO Y ARÁNDANOS
106345

85 g/ud 6 cm/ud
20 uds 1 hora (5°C)
136 (8x17)

KÖRFEST
PASTELERÍA & CONFITERÍA



PASTELERÍA MINIATURA
106347

600 g 31 uds
4 uds 2 horas (5°C)
128 (8x16)

KÖRFEST
PASTELERÍA & CONFITERÍA

PANADERÍA SIN GLUTEN



ENVASE INDIVIDUAL HORNEABLE

BAGUETINA SIN GLUTEN 210164

- 100 g
- 25 uds
- 72 (8x9)
- 28,5 cm
- 45 min
- 5-7 min
- 180°C



TIEMPO DE COCCIÓN PARA MICROONDAS:
1-2 min a 700W.

PANECILLO SIN GLUTEN 210396



ENVASE INDIVIDUAL HORNEABLE

- 45 g
- 45 uds
- 72 (8x9)
- 15,5 cm
- 30 min
- 3-5 min
- 180°C



TIEMPO DE COCCIÓN PARA MICROONDAS:
30 seg. a 700W.

PAN HAMBURGUESA SIN GLUTEN 107526



ENVASE INDIVIDUAL HORNEABLE

- 70 g
- 35 uds
- 72 (8x9)
- 9,5 cm
- 60 min
- 5-7 min
- 180°C



TIEMPO DE COCCIÓN PARA MICROONDAS:
AVENA- ES-102-003 1-2 min a 700W.

BOLLERÍA SIN GLUTEN

Betina



¡SIN FRUTOS DE CASCARA!



CROISSANT SIN GLUTEN
113741

30 g 45 min
50 uds NO NECESITA HORNEAR
96 (8x12)



ES-102-013

ENVASADO INDIVIDUALMENTE



PAIN AU CHOCOLAT MANTEQUILLA SIN GLUTEN
110126



60 g 50 min
48 uds NO NECESITA HORNEAR
72 (8x9)



ES-102-014

ENVASADO INDIVIDUALMENTE



¡SIN FRUTOS DE CASCARA!



MAGDALENAS SIN GLUTEN
103311

35 g 45 min
48 uds NO NECESITA HORNEAR
96 (8x12)



ES-102-016

ENVASADO EN BOLSA DE 2 UDS



¡SIN HUEVO!



PALMERA CACAO SIN GLUTEN
101706

75 g 45 min
40 uds NO NECESITA HORNEAR
96 (8x12)



ES-102-015

ENVASADO INDIVIDUALMENTE



▶ GARANTÍA DE SEGURIDAD



FACE
Federación de Asociaciones de Celíacos de España

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.

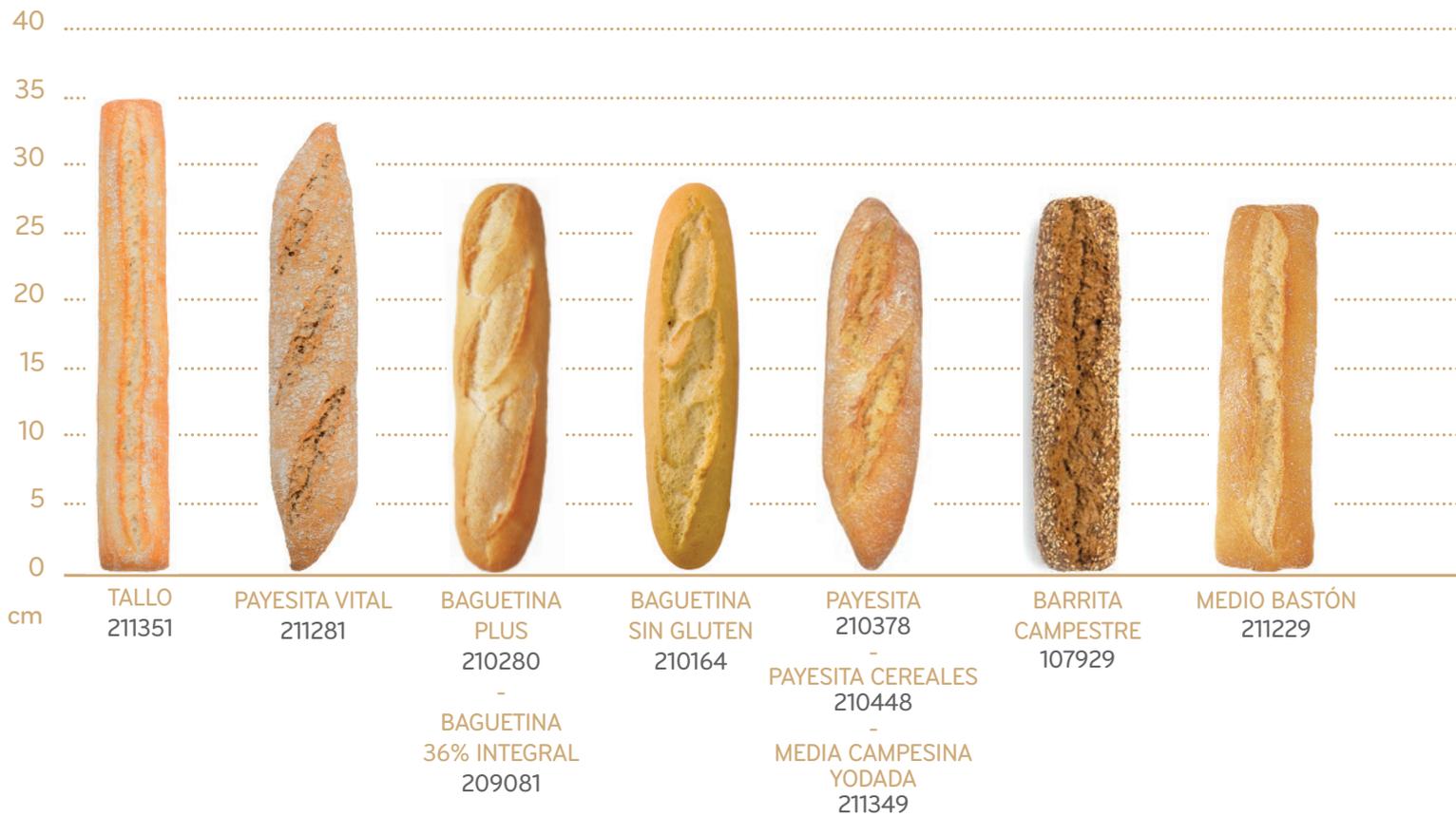
MEDIDAS PAN GRAN FORMATO



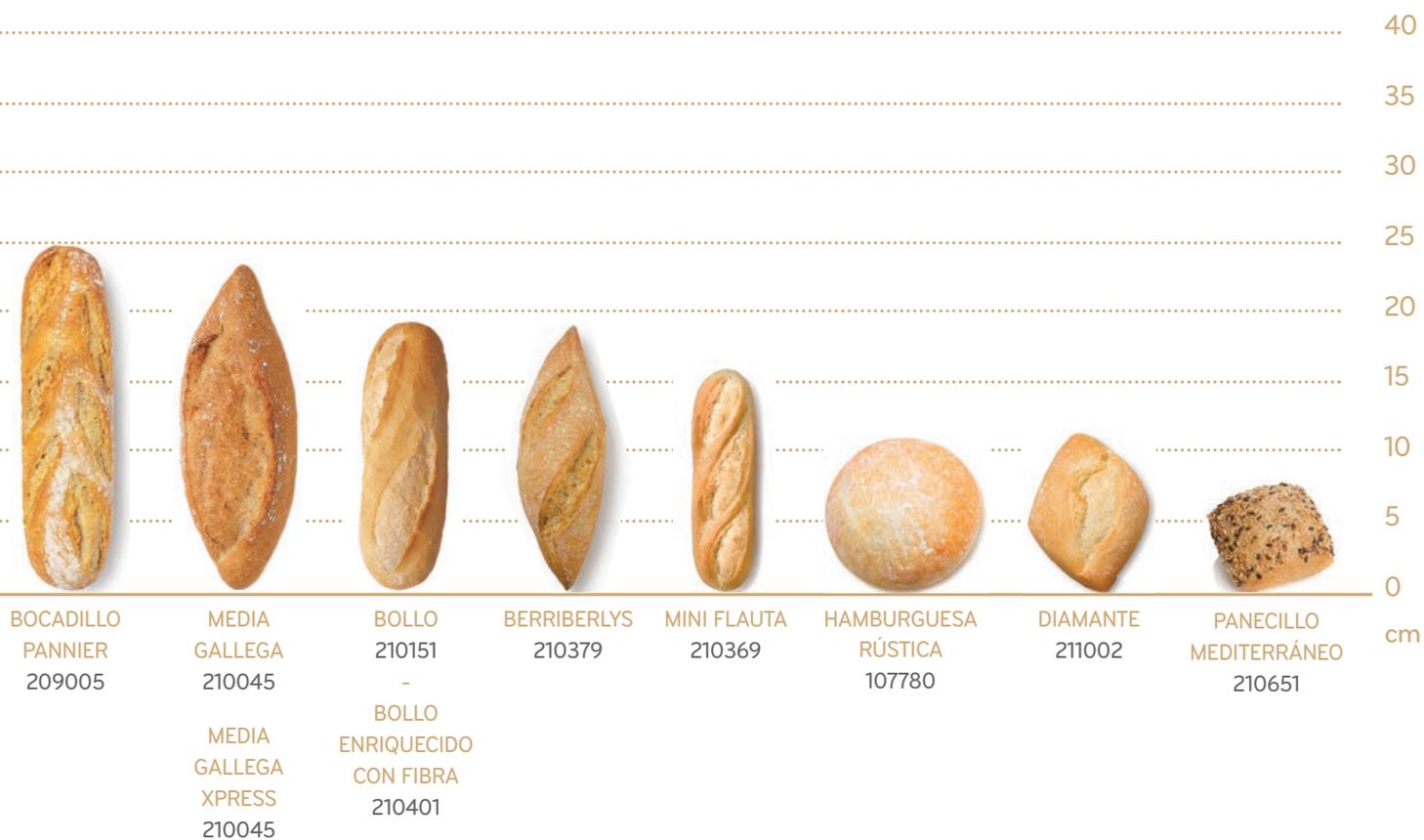
MEDIDAS PAN GRAN FORMATO



MEDIDAS PANADERÍA MEDIO FORMATO



MEDIDAS PANADERÍA PEQUEÑO FORMATO





¡PÁSATE YA AL PEDIDO ONLINE!



Tu Catálogo
de Productos



Tu pedido
online



Gestión de
tus facturas



Accesible
desde cualquier
dispositivo

DESCÁRGATE YA EN TU MÓVIL NUESTRA APP



www.berlys.es

CENTRO DE RELACIÓN CON EL CLIENTE

902 32 55 32 / 914 84 20 79

Llama a nuestro Centro de Relación con el Cliente si deseas conocer el Centro de servicio más cercano a tu negocio o consulta nuestra página web

www.berlys.es

para conocer toda la información relativa a nuestros productos, últimas novedades y mucho más.

Fax: 902 29 70 00

info@monbake.com



MONBAKE

MONBAKE GRUPO EMPRESARIAL S.A.U.

Avda. de Pamplona 59, 31192 Mutilva (Navarra)

Tel. 948 23 51 50

info@monbake.com

www.berlys.es

CRC 902 32 55 32 / 914 84 20 79

