UN CATÁLOGO DE EXPERIENCIAS DELICIOSAS

CROEXSA

Índice

Quiénes somos 4

Nuestras marcas 6

Nuestras Sugerencias 8

- Sugerencia artesano 8
- Sugerencia bakery coffee 10
- Sugerencia cafeterías 12
- Sugerencia hoteles 14
- Sugerencia restaurantes 16
- Sugerencia catering y colectividades 18

Listado de Productos 21

- Black Label 22
- Licencias 25
- Bollería Tradicional 2
- Hojaldres 9
- Bollería Prefermentada 3
- Bollería Salada y Snacks 8
- Bollería Americana 42
- Panes Artis 48
- Panes Clásicos 52
- Semielaborados e Ingredientes 60

66

71

Croexsa, la marca para el mercado español

Croexsa, la marca para la división de CSM Iberia en España, opera desde hace más de 30 años y sus valores –calidad, tradición e innovación– hacen de ella la firma de confianza para el profesional.

En CSM Bakery Solutions tenemos el objetivo de ser reconocidos como líderes globales en soluciones de panadería, bollería y pastelería.

Comercializamos y distribuimos productos congelados de alta calidad, ofreciendo todo tipo de soluciones a través de nuestros distintos formatos. Sentimos pasión por contribuir al éxito de nuestros clientes excediendo sus expectativas y adelantándonos a sus necesidades, y por ello ofrecemos además asesoramiento técnico a distribuidores y comercios de los sectores de alimentación y hostelería.

Formamos parte del grupo CSM, que cuenta con la experiencia, tecnología y *know-how* del mayor proveedor mundial de productos de panadería y bollería. Es gracias a nuestros equipos altamente especializados en productos, negocios y áreas geográficas que poseemos un amplio conocimiento de los mercados en los que trabajamos y ponemos a disposición de nuestros clientes una extensa gama adaptada de manera local. Además de nuestras marcas propias, contamos con alianzas estratégicas con marcas de éxito internacional (Milka®, Oreo®, Philadelphia®, The Simpsons®...).

Nuestros productos están disponibles en más de 148.000 establecimientos alrededor del mundo. 2,500 millones de galletas, bollos, donuts y croissants al año que se traducen en casi 7 millones de momentos especiales cada día.

En CSM tenemos un compromiso permanente con la calidad, amor por la tradición, una vocación innovadora, una extensa gama de productos y la más alta voluntad de servicio.

Black Label

Con la gama Black Label premium bakery, CSM presenta un producto de primera línea. Una gama exclusiva que responde al compromiso por ofrecer bollería de alta calidad, elaborada con los mejores ingredientes y el profundo conocimiento artesanal que nos caracteriza.

Alianzas estratégicas

CSM Bakery Solutions trabaja codo a codo con grandes marcas líderes en sus mercados para crear productos deliciosos y llamativos, y de la máxima calidad. Su objetivo: despertar la afinidad con los consumidores al acercarle sus marcas favoritas en formatos irresistiblemente sabrosos.

Milka® y Oreo® son marcas registradas de Mondelez International group utilizadas bajo licencia.

Nuestras marcas

Artis Tradición

Artis es el auténtico pan de tradición, elaborado según el arte panadero que exige la experta selección de los mejores ingredientes, una larga y cuidada fermentación y una lenta cocción en horno de piedra; el reencuentro con la presencia, el color, el aroma y el sabor artesanos del mejor pan.

Vitalcereales

Nuestra gama de productos con cereales que destacan por su aroma y sabor, contribuyendo a una dieta sana y equilibrada. Especialidades cuyas recetas incorporan cereales como la avena, el centeno, la linaza, las semillas de girasol o la amapola.

Baker&Baker

Ninguna otra gama representa la verdadera esencia de la bollería americana como esta. Combinando décadas de experiencia al más puro estilo americano y la innovación de CSM, Baker&Baker honra esta artesanía tan auténtica y distintiva con un portfolio clásico de productos tales como el muffin, el booguie o la auténtica cookie.

Sugerencia artesano

Black Label

Bollería de la más alta calidad y con los mejores ingredientes.

Croissant Tradición Black Label
10233424

Croissant Black Label
10148660

Pain Au Chocolat Black Label
10170277

Tarta Manzana Black Label
10187227

Palmier Black Label
10231169

Bollería Dulce

Deliciosos placeres con los que endulzar el día.

Croissant Che Margarina
10151321

Palmier 120 g
10151374

Napolitana Chocolate Che
10150895

Ensaimada
10166685

Herradura Chocolate
10151410

Bollería Mini

Momentos dulces y sorprendentes.

Croissant Mini Mantequilla
10150529

Croissant Mini Vitalcereales
10150538

Micro Croissant Chocolate
Micro Croissant Crema
10220005 | 10220004

Palmier Petit Vitalcereales
10150950

Ensaimada Mini
10150594

Sugerencia artesano

Bollería Americana

La verdadera esencia de la artesanía americana con todo su genuino sabor.

B&B Muffin Xoc y Naranja
10183982

B&B Muffin Arándanos
10166687

B&B Muffin Pepitas Chocolate
10166688

B&B Cookie Chocolate con Leche
10182950

B&B Cookie Triple Chocolate
10182948

Semielaborados e Ingredientes

Ingredientes de la mayor calidad a disposición de tu creatividad.

Triángulo Croissant
10151196

Placa Hojaldre
10151047

Madalenas
10151354

Pinmix Crema (crema pastelera)
10149227

Gelina
10151019

Sugerencia bakery coffee

Bollería Premium

El inmejorable sabor de la bollería premium.

Croissant Tradición Black Label
10233424

Pain Au Chocolat Black Label
10170277

Croissant de Chocolate Mantequilla Fermentado
10207484

Schnecken
10214918

Trenza Maple Pecan
10218610

Bollería Mini

Un surtido de momentos deliciosos y placenteros.

Micro Croissant Mantequilla
10222323

Micro Croissant Vitalcereales
10227291

Croissant Mini Vitalcereales
10150538

Palmier Petit Vitalcereales
10150950

B&B Midi Booguie Classic
10234111

Bocadillos

Para dejar volar la creatividad.

Artis Mini Arlequín
10149036

Mollete
10209114

Panecillo
10149625

Artis Mini Chapata
10150179

Triassant Multicereales Express
10193463

Sugerencia bakery coffee

Licencias

Vistosidad y sabor en su máximo esplendor.

Muffin de Oreo®
10230720

Booguie de Oreo®
10221047

Choco Muffin con Milka® 75 g
10192237

Choco Muffin con Milka® relleno 110 g
10225277

Choco Booguie con Milka®
10102914

Bollería Americana

Un festín para la vista y el paladar.

B&B Booguie Choco
10234591

B&B Booguie Cremoso Frutos Rojos
10223920

B&B Muffin Arándanos
10166687

B&B Muffin Pepitas Chocolate
10166688

B&B Cookie Chocolate con Leche
10182950

Tartas

Un manjar para los amantes del dulce.

B&B Tarta de Manzana y Nueces Pecan
10193244

B&B Tarta de Queso
10193277

B&B Tarta de Profiteroles
10193239

B&B Tarta de Frutos del Bosque
10193240

B&B Tarta de Mousse de Chocolate
10193237

Milka® y Oreo® son marcas registradas de Mondelez International group utilizadas bajo licencia.

Sugerencia cafeterías

Bollería Dulce

Delicioso surtido para cualquier momento de consumo.

Croissant Che Express | Mantequilla
10150489 | 10151319

Croissant de Chocolate Mantequilla Fermentado
10207484

Napolitana Chocolate Crema Express
10150898 | 10151368

Ensaimada
10166685

Palmier
10151418

Licencias

Alianzas con el mejor sabor.

Muffin de Oreo®
10230720

Booguie de Oreo®
10221047

Choco Muffin con Milka® relleno 110 g
10225277

Choco Booguie con Milka®
10102914

Snack Philadelphia®
10193881

Bollería Americana

Los auténticos clásicos americanos listos para servir.

B&B Classic Booguie
10234109

B&B Booguie Choco
10234591

B&B Muffin Pepitas Chocolate
10166688

B&B Muffin Sabor Xoc y Naranja
10183982

B&B Cookie Chocolate con Leche
10182950

Milka® y Oreo® son marcas registradas de Mondelez International group utilizadas bajo licencia.

Sugerencia cafeterías

Tartas

Apetecibles y tentadoras, no pueden faltar en tu surtido.

B&B Tarta de Manzana
10215180

B&B Tarta de Queso
10193277

B&B Tarta de Chocolate
10193246

B&B Carrot Cake
10189853

B&B Brownie Precortado
10185731

Snacks Salados

Extensa y apetitosa gama totalmente decorada.

Bocata Pizza Atún
10149518

Bocata Pizza Jamón
10148953

Empanada Atún Individual
10150587

Pizza Peperoni
10214912

Pizza Jamón y Queso
10227692

Bocadillos

El sabor del mejor pan, en cantidad de estilos y formatos.

Artis Arlequín
10184241

Artis Chapata Hotelera
10150168

Mollete
10209114

Panecillo Mini Flauta
10149625 | 10170346

Baguette Artis Toscana
10150196 | 10150190

Sugerencia hoteles

Panecillos

Pequeños panes, elaborados con las mejores materias primas.

Artis Mini Arlequín
10149036

Artis Mini Chapata
10150179

Mini Flauta
10170346

Artis Mini Toscana Centeno
10184224

Artis Nueces Redondo
10149365

Bollería Dulce

El placer de cada día.

Croissant Petit Recto
| Mini Mantequilla
10150544 | 10150529

Mini napolitana
Chocolate Express | Crema
10150839 | 10150841

Mini Schnecken Express
10150850

Ensaimada Mini
10150594

Palmier Petit Vitalcereales
10150950

Mini Trenza Maple Pecan
10219367

Sugerencia hoteles

Bollería Americana

Siempre a la última con productos de calidad ya listos para servir.

B&B Midi Booguie Classic
10234111

B&B Mini Muffin Xoc
| Manzana y Canela
10180059 | 10180061

B&B Muffin
Manzana con Canela
10230424

B&B Cookie Chocolate
con Leche
10182950

B&B Plumqueque Mármol
10158665

Tartas

Selección de tartas para servir.

B&B Tarta de Almendra
10151183

B&B Tarta de Chocolate
10193246

B&B Tarta de Queso
10193277

B&B Tarta de Manzana
10215180

B&B Brownie Precortado
10185731

Semielaborados e Ingredientes

Excelentes ingredientes para pastelería.

Placa Hojaldre
10151047

Plancha de Bizcocho
10151050

Prima Classic (nata)
10187160

Pinmix Crema
(crema pastelera)
10149227

Semifrío Queso
10062989

Sugerencia restaurantes

Panecillos

Ideales para combinar con todo tipo de panes y elaboraciones.

Artis Mini Chapata
10150179

Artis Cereales Redondo
10148285

Artis Mini Olivas
10178494

Artis Mini Arlequín
10149036

Panes para Rebanar

¿Sabores clásicos o más originales? Te damos variedad de opciones para rebanar.

Súper Baguette
10151162

Barra Campestre
10186599

Artis Toscana Centeno
10150190

Artis Higos y Nueces Familiar
10178492

Selección Snacks

Elaboraciones saladas que destacan por su exquisito sabor.

Hojaldre Espinacas y Queso de Cabra
10153977

Pizza Vegetal
10214913

Pizza Pepperoni
10214912

Pizza Jamón y Queso
10227692

Hot Dog
10185252

Sugerencia restaurantes

Tartas

Irresistible selección de tartas listas para servir.

B&B Tarta de Mousse de Chocolate
10193237

B&B Tarta de Manzana
10215180

B&B Tarta de Frutos del Bosque
10193240

B&B Carrot Cake
10189853

B&B Brownie Precortado
10185731

Semielaborados e Ingredientes

Perfectos para crear fácilmente todo tipo de elaboraciones.

Prima Classic (nata)
10187160

Pinmix Crema (crema pastelera)
10149227

Universal (preparado bizcocho)
10166290

Fruffi Manzana
10150661

Semifrío Queso
10062989

Sugerencia catering y colectividades

Selección de panes

El sabor de siempre, en gran cantidad de formatos.

Panecillo
10149625

Panecillo Integral
10149597

Media Baguette
| Tercio Baguette
10150797 | 10151184

Baguette
10150196

Baguette Integral
10150198

Bocadillos

De gran sabor e ideales para rellenar.

Artis Mini Chapata
10150179

Artis Chapata
Hotelera
10150168

Artis Chapata
Bocata
10184225

Artis Mini Olivas
10178494

Artis Panecillo
Sin Sal
10149739

Snacks Salados

Una oda al pan y al hojaldre transformada en exquisitas variedades saladas.

Pizza Pepperoni
10214912

Pizza Jamón y Queso
10227692

Empanada Atún Individual
10150587

Hojaldre Espinacas
y Queso de Cabra
10153977

Bocata Pizza Jamón
10148953

Sugerencia catering y colectividades

Bollería Dulce

Deliciosas elaboraciones para endulzar el día.

Croissant Che
Express | Mantequilla
10150489 | 10151319

Croissant Multicereales
Express
10087180

Napolitana
Chocolate Express
10150898

Napolitana Crema Express
10151368

Ensaimada
10166685

Bollería Americana

Productos de alta calidad, listos para servir y con el genuino sabor americano.

B&B Mini Muffin Xoc
| Manzana y Canela
10180059 | 10180061

B&B Bizcocho
de la Abuela
10186908

B&B Surtido Mini
Booguies Cremosos
10226300

B&B Midi
Booguie Classic
10234111

B&B Midi Booguie Xoc
10234592

Tartas

Suculenta y selecta gama de tartas listas para servir.

B&B Tarta de Almendra
10151183

B&B Tarta de Manzana
10215180

B&B Tarta de Queso
10193277

B&B Tarta de
Mousse de Chocolate
10193237

B&B Brownie Precortado
10185731

Listado de productos

Un innovador portfolio con una extensa gama de productos y alianzas con marcas de éxito internacional.

Bollería Black Label

Croissant Tradición Black Label — Ref.ª 10233424

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
85 g	87	64 (8x8)	20'	100' a 30-33º	15' a 185º

Producto de mantequilla — 27% de mantequilla

Croissant Black Label — Ref.ª 10148660

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
65 g	172	64 (8x8)	20'	90' a 30-33º	14-16' a 180º

Producto de mantequilla — 28% de mantequilla

Pain Au Chocolat Black Label — Ref.ª 10170277

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
75 g	6,5 kg 87 Ud. aprox.	108 (12x9)	20'	90' a 30-33º	15-17' a 180º

Producto de mantequilla — 23% de mantequilla

Tarta Manzana Black Label — Ref.ª 10187227

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
63 g	50	136 (8x17)	10'	-	16' a 185º

Producto de mantequilla — 15% de mantequilla

Palmier Praliné Black Label — Ref.ª 10171646

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
40 g	6 kg 150 Ud. aprox.	136 (8x17)	20'	-	14-16' a 180º

Producto de mantequilla — 19% de mantequilla

Black Label, una sugerente apuesta

Una exclusiva gama de productos de **auténtica mantequilla** que está elaborada con los mejores ingredientes. Comprometidos con la más alta calidad, ponemos la experiencia artesanal al servicio de las recetas tradicionales más genuinas. **Una deliciosa combinación de texturas y sabor intenso en cada mordisco.**

Bollería Black Label

Palmier Petit Black Label — Ref.ª 10231168

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
30 g	9,18 kg 306 Ud. aprox.	108 (12x9)	20'	-	17-19' a 175º

Producto de mantequilla · 26% de mantequilla

Palmier Black Label — Ref.ª 10231169

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
80 g	112	108 (12x9)	20'	-	22-24' a 175º

Producto de mantequilla · 26% de mantequilla

B&B BL Muffin Superfruits y Cereales — Ref.ª 10229764

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
80 g	20	144 (8x18)	70'	-	-

Elaborado con masa de cereales ancestrales (escaña, espelta y farro), relleno con una mezcla de arándanos, bayas de goji y frambuesas, y decorado con avena y semillas de amapola.

Producto decorado

B&B BL Muffin Chocolate Extreme — Ref.ª 10229765

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
80 g	20	144 (8x18)	70'	-	-

Elaborado con masa de chocolate, relleno con crema de cacao y decorado con inclusiones de chocolate blanco y negro.

Producto decorado

B&B BL Muffin Limón y Cheesecake — Ref.ª 10229766

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
80 g	20	144 (8x18)	70'	-	-

Elaborado con masa con un toque de refrescante sabor a limón, relleno con crema de cheesecake y decorado con semillas de amapola.

Producto decorado

Mini Choco Muffin con Milka® 30 g

Ref.ª 10192255

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
30 g	72	128 (16x8)	50'	-	-

Producto decorado

Choco Muffin con Milka® 75 g

Ref.ª 10192237

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
75 g	40	80 (8x10)	70'	-	-

Producto decorado

Huevos de gallinas camperas

Choco Muffin con Milka® Relleno 110 g

Ref.ª 10225277

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
110 g	36	48 (8x6)	120'	-	-

Relleno con auténtico chocolate Milka®.

Producto decorado

Huevos de gallinas camperas

Choco Booguie con Milka®

Ref.ª 10102914

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
56 g	48	64 (8x8)	60'	-	-

Cada caja contiene 48 cápsulas con la marca Milka® para aumentar el reconocimiento de marca.

Producto decorado

Expositor Milka®

CSM trabaja desde hace años con Milka®, marca líder en el mercado, para ofrecer una amplia variedad de productos, desde todo tipo de muffins hasta booguies decorados. De manera estratégica **ponemos a tu disposición un expositor de metacrilato personalizado con la marca Milka® para darle visibilidad al producto** y lograr una exposición atractiva para el punto de venta y según el tipo de negocio. **Pregunta a tu agente comercial por los materiales disponibles.**

Milka® es una marca registrada del Mondelez International group utilizada bajo licencia.

Booguie The Simpsons® Brown

Ref.ª 10215070

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
57 g	120	32 (4x8)	60'	-	-

Cada caja contiene 120 cápsulas con la marca The Simpsons® para aumentar el reconocimiento de marca.

Producto decorado

Booguie The Simpsons® Pink

Ref.ª 10231230

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
57 g	48	64 (8x8)	60'	-	-

Cada caja contiene 48 cápsulas con la marca The Simpsons® para aumentar el reconocimiento de marca.

Producto decorado

THE SIMPSONS™ & © 2018 FOX

Muffin de Oreo®

Ref.ª 10230720

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
80 g	46	80 (8x10)	70'	-	-

Decorado con auténticos trocitos de galleta y relleno de crema Oreo®.

Producto decorado

Booguie de Oreo®

Ref.ª 10221047

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
73 g	48	64 (8x8)	90'	-	-

Decorado con auténticos trocitos de galleta y relleno de crema Oreo®.
Cada caja contiene 48 cápsulas con la marca Oreo® para aumentar el reconocimiento de marca.

Producto decorado

Expositor Oreo®

Oreo®, marca de gran reconocimiento en el punto de venta, se alía con CSM para ofrecer **el Booguie y el Muffin que los consumidores estaban esperando.** El frontal personalizado de los expositores de Oreo® hace de estos materiales aliados ideales para el mayor rendimiento y visibilidad de los productos en cada negocio.

¡Pregúntanos cómo conseguir tu expositor!

Oreo® es una marca registrada del Mondelez International group utilizada bajo licencia.

Licencias

Snack Philadelphia®

Ref.ª 10193881

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
125 g	45	64 (8x8)	30-60'	-	25' a 180-190º

Relleno de cremoso queso Philadelphia® y decorado con una mezcla de semillas de amapola y semillas de sésamo.
Contiene 45 bolsitas "para llevar" con la marca Philadelphia®.

Producto decorado

¡Snack Philadelphia® para llevar!

Elaboradas con materias primas rigurosamente seleccionadas, **nuestras masas hojaldradas y de croissant multicereales se unen en una sabrosa combinación en el snack salado del momento.** Además, dispone de unas bolsas de papel para que los clientes puedan disfrutar del mejor snack para llevar.

Bollería Tradicional

Croissant Mini Artesano — Ref.ª 10151329

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
21 g	12 kg 571 Ud. aprox.	64 (8x8)	20'	30-45' a 30-33º	8-12' a 190-200º

Croissant Artesanito Normal — Ref.ª 10151407

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
25 g	5,8 kg 232 Ud. aprox.	108 (12x9)	20'	20-30' a 30-33º	10' a 190º

Croissant Artesano Normal — Ref.ª 10150478

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
65 g	128	64 (8x8)	30'	90-125' a 30-33º	14-16' a 185-195º

Croissant Artesano Margarina — Ref.ª 10150477

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
65 g	128	64 (8x8)	30'	90-125' a 30-33º	14-16' a 185-195º

Croissant Artesano Mantequilla — Ref.ª 10150476

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
65 g	70	108 (12x9)	30'	75-90' a 30-33º	14-16' a 175-185º

Producto de mantequilla 27% de mantequilla

Croissant Che Normal — Ref.ª 10150491

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
85 g	96	64 (8x8)	30'	90-125' a 30-33º	16-18' a 185-195º

Croissant Che Margarina — Ref.ª 10151321

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
85 g	96	64 (8x8)	30'	90-125' a 30-33º	16-18' a 185-195º

Croissant Gran Pastelero — Ref.ª 10150504

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
91 g	90	64 (8x8)	30'	90-125' a 30-33º	16-18' a 185-195º

Croissant Pastelero Plus — Ref.ª 10225565

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
110 g	81	64 (8x8)	30'	90-125' a 30-33º	17-20' a 185-195º

Micro Croissant — Ref.ª 10220006

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
12 g	5 kg 417 Ud. aprox.	136 (8x17)	-	-	13-15' a 185-190º

Hornear directamente sin descongelar.

Micro Croissant Chocolate — Ref.ª 10220005

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
15 g	4,8 kg 320 Ud. aprox.	136 (8x17)	-	-	13-15' a 185-190º

Hornear directamente sin descongelar.

Micro Croissant Crema — Ref.ª 10220004

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
15 g	4,5 kg 300 Ud. aprox.	136 (8x17)	-	-	14-16' a 185-190º

Hornear directamente sin descongelar.

Micro Croissant Mantequilla — Ref.ª 10222323

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
12 g	5 kg 417 Ud. aprox.	136 (8x17)	-	-	13-15' a 185º

Hornear directamente sin descongelar.

Producto de mantequilla 26% de mantequilla

Cono *take-away* para micro bollería

Para desayunar, para merendar... Cualquier momento del día es perfecto para disfrutar de un **combinado de micro dulces de diferentes formatos y sabores.** La gama de bollería dulce más extensa y en tendencia del mercado es un producto de alta rentabilidad para ofertas y cuenta con materiales disponibles para el punto de venta. **¡Pregúntanos por nuestros conos *take-away*!**

Micro Croissant Vitalcereales

Ref.ª 10227291

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
12 g	5 kg 416 Ud. aprox.	136 (8x17)	-	-	13-15' a 185º

Hornear directamente sin descongelar.

Producto de mantequilla — 25% de mantequilla

Micro Croissant Mantequilla Chocolate

Ref.ª 10228981

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
15 g	4,8 kg 320 Ud. aprox.	136 (8x17)	-	-	13-15' a 185º

Hornear directamente sin descongelar.

Producto de mantequilla — 21% de mantequilla

Micro Croissant Mantequilla Crema

Ref.ª 10228982

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
15 g	4,5 kg 300 Ud. aprox.	136 (8x17)	-	-	14-16' a 185º

Hornear directamente sin descongelar.

Producto de mantequilla — 21% de mantequilla

Croissant Mini Normal

Ref.ª 10151332

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
21 g	13 kg 619 Ud. aprox.	64 (8x8)	20'	45-60' a 30-33º	8-12' a 190-200º

Croissant Mini Súper

Ref.ª 10150537

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
21 g	13 kg 619 Ud. aprox.	64 (8x8)	20'	45-60' a 30-33º	8-12' a 190-200º

Croissant Mini Mantequilla

Ref.ª 10150529

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
25 g	7 kg 280 Ud. aprox.	108 (12x9)	20'	45-60' a 30-33º	11-13' a 190º

Producto de mantequilla — 28% de mantequilla

Croissant Mini Vitalcereales

Ref.ª 10150538

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
21 g	7 kg 333 Ud. aprox.	108 (12x9)	20'	45-60' a 30-33º	8-12' a 190-200º

Producto de mantequilla — 26% de mantequilla

Croissant Mini Chocolate

Ref.ª 10205082

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
27,5 g	5,5 kg 200 Ud. aprox.	108 (12x9)	20'	20-25' a 30-33º	12-14' a 190º

Debido a su pequeño tamaño pueden hornearse inmediatamente después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes.

Croissant Mini Choco Cremoso

Ref.ª 10150516

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
31 g	6,1 kg 197 Ud. aprox.	108 (12x9)	20-30'	30' a 30-33º	11-13' a 185º

Debido a su pequeño tamaño pueden hornearse inmediatamente después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes.

Croissant Mini Praliné

Ref.ª 10150533

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
33 g	6,5 kg 197 Ud. aprox.	108 (12x9)	20-30'	30' a 30-33º	13-15' a 185º

Debido a su pequeño tamaño pueden hornearse inmediatamente después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes.

Croissant Mini Crema

Ref.ª 10150521

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
33 g	6,5 kg 197 Ud. aprox.	108 (12x9)	20-30'	30' a 30-33º	13-15' a 185º

Debido a su pequeño tamaño pueden hornearse inmediatamente después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes.

Mini Caracola Chocolate

Ref.ª 10150815

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
34 g	6,5 kg 191 Ud. aprox.	108 (12x9)	30'	40-45' a 30-33º	14-16' a 185-195º

Mini Caracola Crema
Ref.ª 10151358

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
34 g	6,5 kg 191 Ud. aprox.	108 (12x9)	30'	40-45' a 30-33º	14-16' a 185-195º

Croissant Petit Recto
Ref.ª 10150544

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
42,5 g	11 kg 258 Ud. aprox.	64 (8x8)	20'	70-90' a 30-33º	14-16' a 185-195º

Croissant Recto Mantequilla
Ref.ª 10151338

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
60 g	12 kg 200 Ud. aprox.	64 (8x8)	30'	90-120' a 30-33º	13-15' a 185º

Producto de mantequilla 28% de mantequilla

Croissant Recto Margarina
Ref.ª 10150552

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
62 g	11 kg 177 Ud. aprox.	64 (8x8)	30'	75-100' a 30-33º	14-16' a 185-195º

Croissant Recto Margarina Grande
Ref.ª 10151339

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
85 g	12 kg 141 Ud. aprox.	64 (8x8)	30'	75-100' a 30-33º	16-18' a 185-195º

Croissant Chocolate
Ref.ª 10151324

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
74,5 g	70	108 (12x9)	30'	80-100' a 30-33º	14-16' a 185-195º

Croissant Chocolate Cremoso
Ref.ª 10150494

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
105 g	60	108 (12x9)	30'	90' a 30-33º	15-18' a 185º

Mini Chic Chocolate
Ref.ª 10158678

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
15 g	5 kg 333 Ud. aprox.	136 (8x17)	20'	30' a 30-33º	10-12' a 185º

Debido a su pequeño tamaño pueden hornearse inmediatamente después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes.

Mini Chic Crema
Ref.ª 10158679

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
15 g	5 kg 333 Ud. aprox.	136 (8x17)	20'	30' a 30-33º	10-12' a 185º

Debido a su pequeño tamaño pueden hornearse inmediatamente después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes.

Chic Chocolate
Ref.ª 10151300

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
20 g	6,5 kg 325 Ud. aprox.	108 (12x9)	25'	45-50' a 30-33º	11-13' a 190º

Debido a su pequeño tamaño pueden hornearse inmediatamente después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes.

Chic Crema
Ref.ª 10151302

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
20 g	6,5 kg 325 Ud. aprox.	108 (12x9)	25'	45-50' a 30-33º	11-13' a 190º

Debido a su pequeño tamaño pueden hornearse inmediatamente después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes.

Napolitana Chocolate 80g
Ref.ª 10183227

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
80 g	11,5 kg 144 Ud. aprox.	64 (8x8)	20'	70-80' a 30-33º	14-16' a 190º

Napolitana Crema 80g
Ref.ª 10183226

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
80 g	11,5 kg 144 Ud. aprox.	64 (8x8)	20'	70-80' a 30-33º	14-16' a 190º

Napolitana Chocolate
Ref.ª 10151414

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
92 g	160	64 (8x8)	30'	90' a 30-33º	16-18' a 180º

Napolitana Crema
Ref.ª 10151415

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
102 g	160	64 (8x8)	30'	90' a 30-33º	18-20' a 180º

Napolitana Chocolate Che
Ref.ª 10150895

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
115 g	140	64 (8x8)	30'	90-100' a 30-33º	17-19' a 180º

Napolitana Crema Che
Ref.ª 10150904

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
121 g	130	64 (8x8)	30'	90-100' a 30-33º	19-21' a 180º

Napolitana Chocolate XXL
Ref.ª 10150902

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
135 g	70	108 (12x9)	30'	90-100' a 30-33º	18-20' a 180º

Schnecken
Ref.ª 10151391

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
100 g	60	108 (12x9)	30'	80-85' a 30-33º	14-16' a 185º

Brioche Mini
Ref.ª 10150270

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
25 g	8 kg 320 Ud. aprox.	108 (12x9)	20'	65-75' a 30-33º	7-9' a 190º

Brioche
Ref.ª 10150271

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
60 g	8 kg 133 Ud. aprox.	108 (12x9)	30'	90-100' a 30-33º	8-10' a 185º

Bollo de Mantequilla
Ref.ª 10150229

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
80 g	30	64 (8x8)	60'	-	-

Relleno de crema de mantequilla con azúcar. | Envasado individualmente y precortado.

Ensaimada Mini
Ref.ª 10150594

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
30 g	8,5 kg 283 Ud. aprox.	64 (8x8)	20'	90-95' a 30-33º	4-5' a 210º

Ensaimada Mini Chocolate
Ref.ª 10178508

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
45 g	4 kg 89 u. aprox.	136 (8x17)	20'	85-90' a 30-33º	6-8' a 190º

Ensaimada Mini Crema
Ref.ª 10185850

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
45 g	4 kg 89 Ud. aprox.	136 (8x17)	20'	85-90' a 30-33º	9-11' a 190º

Ensaimada
Ref.ª 10166685

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
80 g	80	64 (8x8)	30'	150-155' a 30-33º	5-8' a 185º

Ensaimada Cabello
Ref.ª 10173990

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
130 g	63	64 (8x8)	30'	150-155' a 30-33º	8-10' a 185º

Palmiers y lazos

Micro Palmier Mantequilla

Ref.ª 10227332

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
12 g	5 kg 417 Ud. aprox.	136 (8x17)	-	-	15-17' a 185º

Hornear directamente sin descongelar.

Producto de mantequilla · 29% de mantequilla

Palmier Mini

Ref.ª 10150949

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
15 g	8 kg 533 Ud. aprox.	108 (12x9)	20-30'	-	20-22' a 180º

Palmier Petit Black Label

Ref.ª 10231168

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
30 g	9,18 kg 306 Ud. aprox.	108 (12x9)	20'	-	17-19' a 175º

Producto de mantequilla · 26% de mantequilla

Palmier Praliné Black Label

Ref.ª 10171646

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
40 g	6 kg 150 Ud. aprox.	136 (8x17)	20'	-	14-16' a 180º

Producto de mantequilla · 19% de mantequilla

Palmier Black Label

Ref.ª 10231169

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
80 g	112	108 (12x9)	20'	-	22-24' a 175º

Producto de mantequilla · 26% de mantequilla

Palmier

Ref.ª 10151418

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
105 g	96	108 (12x9)	20-30'	-	27-31' a 170º

Decora tus palmeras

Deja volar tu imaginación con el producto estrella de Croexsa. **La gama de palmeras más amplia del mercado está disponible en varios formatos personalizables.** Chocolate, glaseado, caramelo, frutos secos... ¡Todas las opciones que puedas imaginar para decorar y diferenciarte gracias a una propuesta más atractiva y original!

Palmier 120 g — Ref.ª 10151374

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
120 g	128	64 (8x8)	20-30'	-	29-33' a 170º

Palmier 140 g — Ref.ª 10204657

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
140 g	60	108 (12x9)	20-30'	-	29-33' a 170º

Palmier XXXL — Ref.ª 10187946

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
350 g	40	64 (8x8)	30'	-	42-47' 180º

Es aconsejable dar la vuelta a la palmera cuando lleva unos 30 min de cocción para un mejor resultado final.
Caben 2 palmiers por bandeja.

Palmier Petit Vitalcereales — Ref.ª 10150950

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
30 g	9,18 kg 306 Ud. aprox.	108 (12x9)	20'	-	18-22' a 180º

Producto de mantequilla — 29% de mantequilla

Palmier Vitalcereales — Ref.ª 10150953

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
105 g	96	108 (12x9)	20-30'	-	27-31' a 170º

Producto de mantequilla — 30% de mantequilla

Mini Lazo Vitalcereales — Ref.ª 10173680

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
18 g	3,5 kg 194 Ud. aprox.	136 (8x17)	20'	-	13-15' a 185º

Producto de mantequilla — 25% de mantequilla

Lazo Vitalcereales — Ref.ª 10173679

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
30 g	4 kg 133 Ud. aprox.	108 (12x9)	20'	-	14-18' a 185º

Producto de mantequilla — 25% de mantequilla

Cabezón Chocolate — Ref.ª 10151401

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
28 g	6,5 kg 232 Ud. aprox.	108 (12x9)	30'	-	23-25' a 185º

Cabezón Crema — Ref.ª 10151291

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
28 g	6,5 kg 232 Ud. aprox.	108 (12x9)	30'	-	23-25' a 185º

Cabezón Cabello — Ref.ª 10151289

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
28 g	6,5 kg 232 Ud. aprox.	108 (12x9)	30'	-	23-25' a 185º

Caña Chocolate — Ref.ª 10151403

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
105 g	75	108 (12x9)	30'	-	23-26' a 185º

Caña Crema — Ref.ª 10151404

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
105 g	75	108 (12x9)	30'	-	23-26' a 185º

Herradura Chocolate — Ref.ª 10151410

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
140 g	55	108 (12x9)	30'	-	25-28' a 185º

Herradura Crema — Ref.ª 10151351

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min./Tª	Coc. min/Tª
140 g	55	108 (12x9)	30'	-	25-28' a 185º

Herradura Cabello — Ref.ª 10150694

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
140 g	55	108 (12x9)	30'	-	25-28' a 185º

Tarta Manzana — Ref.ª 10151394

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
150 g	40	64 (8x8)	30'	-	30-35' a 185º

Bollería Express

Croissant Recto Express — Ref.ª 10150546

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
85 g	100	64 (8x8)	10'	-	25-28' a 185º

Pulverizar con agua

Croissant Che Express — Ref.ª 10150489

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
90 g	64	64 (8x8)	10'	-	25-28' a 185º

Pulverizar con agua

Croissant Che Express Mantequilla — Ref.ª 10151319

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
85 g	64	64 (8x8)	10'	-	25-28' a 185º

Producto de mantequilla · Pulverizar con agua · 27% de mantequilla

Croissant Multicereales Express — Ref.ª 10087180

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
85 g	45	64 (8x8)	30-45'	-	20-22' a 170-180º

Producto de mantequilla · Producto decorado · 22% de mantequilla

Triassant Multicereales Express — Ref.ª 10193463

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
95 g	50	64 (8x8)	15-30'	-	20' a 180-190º

Producto decorado

Triassant, mucho más de lo que parece

Esta fuente de fibra es un **producto versátil, único y diferente.** No se trata de un pan para rellenar, el Triassant es masa de croissant muy crujiente y hojaldrada con forma de triángulo elaborada con una mezcla de 5 cereales y decorado con semillas de girasol, sésamo, linaza amarilla y linaza marrón.

¡Propuesta saludable! Prueba tu Triassant con salmón fresco a tacos, canónigos, arándanos y un toque de aceite de oliva virgen, ¡una combinación refrescante!

Croissant Mini Express — Ref.ª 10150525

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
21 g	12 kg 571 Ud. aprox.	64 (8x8)	10'	-	18-20' a 185º

Pulverizar con agua

Mini Napolitana Choco Express — Ref.ª 10150839

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
30 g	11 kg 367 Ud. aprox.	64 (8x8)	10'	-	14-16' a 185º

Pulverizar con agua

Mini Napolitana Crema Express — Ref.ª 10150841

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
30 g	11 kg 367 Ud. aprox.	64 (8x8)	10'	-	14-16' a 185º

Pulverizar con agua

Napolitana Chocolate Express — Ref.ª 10150898

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
92 g	140	64 (8x8)	10'	-	27-29' a 170º

Pulverizar con agua

Napolitana Crema Express — Ref.ª 10151368

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
97 g	140	64 (8x8)	10'	-	27-29' a 170º

Pulverizar con agua

Triángulo Chocolate — Ref.ª 10173675

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
130 g	50	108 (12x9)	20'	-	22-24' a 185º

Triángulo Crema — Ref.ª 10173676

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
130 g	50	108 (12x9)	20'	-	22-24' a 185º

Cremallera Chocolate Express — Ref.ª 10150465

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
67 g	7 kg 104 Ud. aprox.	108 (12x9)	10'	-	13-15' a 185º

Pulverizar con agua

Cremallera Crema Express — Ref.ª 10150467

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
65,8 g	7 kg 106 Ud. aprox.	108 (12x9)	10'	-	13-15' a 185º

Pulverizar con agua

Mini Schnecken Express — Ref.ª 10150850

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
29,5 g	7 kg 237Ud. aprox.	108 (12x9)	10'	-	18-20' a 185º

Pulverizar con agua

Schnecken Express — Ref.ª 10151137

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
100 g	65	108 (12x9)	10'	-	23-25' a 170º

Pulverizar con agua

Mini Trenza Maple Pecan — Ref.ª 10219367

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
40 g	100	96 (8x12)	10'	-	14-15' a 190º

Contiene una manga de sirope de arce para decorar.

Producto decorado

Trenza Maple Pecan — Ref.ª 10218610

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
95 g	48	96	20'	-	18-22' a 170-190º

Contiene una manga de sirope de arce para decorar.

Producto decorado

Pastel De Crema — Ref.ª 10192870

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
65 g	100	60 (6x10)	-	-	15-20' a 230-260º

Hornear directamente sin descongelar.

Xuxo Mini Express

Ref.ª 10157390

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
48 g	6,5 kg 135 Ud. aprox.	108 (12x9)	10'	-	20-22' a 185º

Pulverizar con agua

Xuxo Grande Express

Ref.ª 10157388

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
115 g	60	108 (12x9)	10'	-	30-32' a 170º

Pulverizar con agua

Bollería Prefermentada

Croissant Artesano Fermentado

Ref.ª 10234354

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
85 g	44	64 (8x8)	30'	-	18' a 175º

Pintado con huevo

Croissant Artesano Mantequilla Fermentado

Ref.ª 10207487

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
75 g	54	72 (8x9)	20-30'	-	20-24' a 170º

Producto de mantequilla · Pintado con huevo · 20% de mantequilla

Soluciones rápidas prefermentadas

El producto ideal para negocios que buscan rapidez, máxima facilidad de manipulación... y los mejores resultados. Desde piezas tradicionales a especialidades, resulta una gama ideal para hornear según demanda, ya que los productos no requieren fermentación.

¿Una idea? La oferta del producto más un café con leche en el desayuno o en la merienda te ayudará a sacarles mayor rendimiento.

Croissant Recto Mantequilla Fermentado

Ref.ª 10207482

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
60 g	50	72 (8x9)	20-30'	-	15-18' a 170º

Producto de mantequilla · Pintado con huevo · 25% de mantequilla

Croissant Chocolate Mantequilla Fermentado

Ref.ª 10207484

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
90 g	48	72 (8x9)	20-30'	-	15-18' a 170º

Producto de mantequilla · Pintado con huevo · Producto decorado · 16% de mantequilla

Napolitana Chocolate Che Fermentada

Ref.ª 10207485

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
120 g	40	72 (8x9)	15-30'	-	15-20' a 170º

Pintado con huevo

Napolitana Crema Che Fermentada

Ref.ª 10207486

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
120 g	40	72 (8x9)	15-30'	-	15-20' a 170º

Pintado con huevo

Mini Schnecken

Ref.ª 10227354

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
35 g	120	80 (8x10)	-	-	16-18' a 170º

Producto de mantequilla · 12% de mantequilla

Schnecken

Ref.ª 10214918

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
110 g	50	56 (8x7)	20'	-	18-20' a 185º

Producto de mantequilla · 15% de mantequilla

Bollería Salada

Chic Atún — Ref.ª 10151298

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
20 g	6,5 kg 325 Ud. aprox.	108 (12x9)	25'	45-50' a 30-33º	11-13' a 190º

Debido a su pequeño tamaño, pueden hornearse después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes (decongelar 30' y hornear 1-3' menos de lo recomendado).

Chic Sobrasada — Ref.ª 10150394

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
20 g	6,5 kg 325 Ud. aprox.	108 (12x9)	25'	45-50' a 30-33º	11-13' a 190º

Debido a su pequeño tamaño, pueden hornearse después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes (decongelar 30' y hornear 1-3' menos de lo recomendado).

Chic Jamón Y Queso — Ref.ª 10150388

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
20 g	6,5 kg 325 Ud. aprox.	108 (12x9)	25'	45-50' a 30-33º	11-13' a 190º

Debido a su pequeño tamaño, pueden hornearse después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes (decongelar 30' y hornear 1-3' menos de lo recomendado).

Surtido Básico Mini Chics Salados — Ref.ª 10158674

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
15 g	4 kg 267 Ud. aprox.	136 (8x17)	20'	30' a 30-33º	10-12' a 185º

Contiene 4 bolsas de 1 kg de cada variedad: atún, sobrasada, foie gras, jamón y queso.
Debido a su pequeño tamaño, pueden hornearse después de descongelar, sin necesidad de fermentar, dando lugar a piezas más minis y crujientes.

Croissant Mini Bikini — Ref.ª 10150514

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
29 g	6 kg 207 Ud. aprox.	108 (12x9)	20-30'	30' a 30-33º	11-13' a 185º

Croissant Mini Frankfurt — Ref.ª 10150528

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
33 g	6 kg 182 Ud. aprox.	108 (12x9)	20-30'	30' a 30-33º	11-13' a 185º

Croissant Bikini — Ref.ª 10150485

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
98 g	60	108 (12x9)	30'	80-100' a 30-33º	14-16' a 185-195º

Napolitana Sobrasada — Ref.ª 10151417

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
92 g	110	108 (12x9)	30'	90' a 30-33º	16-18' a 180º

Napolitana Jamón y Queso en Lonchas — Ref.ª 10150914

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
119 g	115	64 (8x8)	30'	90' a 30-33º	16-18' a 180º

Napolitana Atún Express — Ref.ª 10150892

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
92 g	80	108 (12x9)	10'	-	27-29' a 170º

Pulverizar con agua

Triángulo Pizza — Ref.ª 10173674

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
130 g	50	108 (12x9)	20'	-	22-24' a 185º

Snacks

Hot Dog — Ref.ª 10185252

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min./Tª	Coc. min./Tª
118 g	48	56 (8x7)	20'	-	22-25' a 185º

Huevos de gallinas camperas

Hojaldre Espinacas y Queso Cabra — Ref.ª 10153977

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
135 g	24	112 (8x14)	30'	-	30' a 180-200º

Empanada Atún Individual — Ref.ª 10150587

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
140 g	70	42 (7x6)	-	-	25-30' a 170-180º

Empanada Atún Redonda — Ref.ª 10150588

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
1300 g	5	60 (6x10)	-	-	30-40' a 170-180º

Bocata Pizza Atún — Ref.ª 10149518

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
155 g	30	72 (8x9)	-	-	8-10' a 190º

Bocata Pizza Jamón — Ref.ª 10148953

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
155 g	30	72 (8x9)	-	-	8-10' a 190º

Pizza Jamón y Queso — Ref.ª 10227692

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
153 g	24	80 (8x10)	10-30'	-	14' a 170-190º

Pizza Pepperoni — Ref.ª 10214912

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
185 g	24	80 (8x10)	10-30'	-	14' a 170-190º

Pizza Vegetale — Ref.ª 10214913

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
179 g	24	80 (8x10)	10-30'	-	14' a 170-190º

Pizza Tonno — Ref.ª 10214914

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
177 g	24	80 (8x10)	10-30'	-	14' a 170-190º

Pizza para llevar, ¡fácil!

La pizza es la especialidad salada más popular en todo el mundo. Con diferentes variedades de alta calidad y una masa muy sabrosa, **su formato individual y su apariencia atractiva la convierten en un producto ideal para consumir a cualquier hora y en cualquier lugar.** Con los materiales para llevar puedes, además, ponérselo fácil a tus clientes en su momento snack. ¡No lo dudes y consúltanos para obtener los materiales *take-away* disponibles!

Muffins

B&B Mini Muffin Xoc — Ref.ª 10180059

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
30 g	72	128 (16x8)	50'	-	-

B&B Mini Muffin Copos de Azúcar — Ref.ª 10180060

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
30 g	72	128 (16x8)	50'	-	-

B&B Mini Muffin Manzana y Canela — Ref.ª 10180061

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
30 g	72	128 (16x8)	50'	-	-

B&B Queque Xoc con Avellanas — Ref.ª 10186913

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
80 g	40	80 (8x10)	80'	-	-

B&B Muffin Manzana con Canela — Ref.ª 10230424

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
80 g	40	80 (8x10)	80'	-	-

Producto decorado

B&B Muffin Yogur y Arándanos — Ref.ª 10230426

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
80 g	40	80 (8x10)	80'	-	-

Producto decorado

B&B Muffin Limón y Naranja — Ref.ª 10230425

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
80 g	40	80 (8x10)	80'	-	-

Producto decorado

B&B Muffin Arándanos — Ref.ª 10166687

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
100 g	36	56 (8x7)	100'	-	-

Producto decorado Huevos de gallinas camperas

B&B Muffin Pepitas Chocolate — Ref.ª 10166688

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
100 g	36	56 (8x7)	100'	-	-

Producto decorado · Huevos de gallinas camperas

B&B Muffin Choco Nougat — Ref.ª 10172866

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
120 g	36	56 (8x7)	120'	-	-

Producto decorado

B&B Muffin Frutos Rojos — Ref.ª 10172879

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
120 g	36	56 (8x7)	120'	-	-

Producto decorado

B&B Muffin Xoc y Naranja — Ref.ª 10183982

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
120 g	36	56 (8x7)	120'	-	-

Producto decorado

B&B Bizcocho de la Abuela — Ref.ª 10186908

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
70 g	54	80 (8x10)	60'	-	-

Huevos de gallinas camperas

B&B Plumqueque Manzana y Canela — Ref.ª 10158664

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
400 g	6	128 (16x8)	120-180'	-	-

Producto envasado individualmente.

Variedad para tu negocio

La amplia variedad de nuestros muffins cuenta con diferentes formatos y tamaños y es muy atractiva visualmente por sus decoraciones. Adaptándose a un público o a una necesidad concreta, sus sabores son para todos los gustos y resultan un producto de máxima facilidad para descongelar y servir, ideal para acompañar en ofertas o en formatos *take-away*.

B&B Plumqueque Mármol — Ref.ª 10158665

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
400 g	6	128 (16x8)	120-180'	-	-

Producto envasado individualmente.

Booguies y Cookies

B&B Mini Booguie Azucarado — Ref.ª 10226298

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
23 g	80	72 (8x9)	60'	-	-

Producto decorado

B&B Mini Booguie Xoc — Ref.ª 10226299

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
25 g	80	72 (8x9)	60'	-	-

Producto decorado

B&B Surtido Mini Booguies Cremosos — Ref.ª 10226300

De fresa

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
32 g	20	88 (8x11)	60'	-	-

Relleno de mermelada de fresa, cubierto con glaseado blanco y decorado con trocitos de azúcar rosa.

De avellanas y cacao

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
32 g	20	88 (8x11)	60'	-	-

Relleno crema de cacao con avellana, cubierto con glaseado de chocolate y decorado con virutas de chocolate negro, chocolate con leche y chocolate blanco.

De caramelo

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
32 g	20	88 (8x11)	60'	-	-

Relleno de caramelo, cubierto con glaseado de caramelo y decorado con azúcar con sabor a caramelo.

Producto decorado

Una piruleta original con mini booguies

Nuestro **cremoso surtido de booguies es idóneo para originales combinaciones.** Rellenos de mermelada de fresa, crema de cacao con avellana o caramelo, están cubiertos con deliciosos glaseados blancos, de chocolate o caramelo, y decorados de manera original con virutas o azúcar con sabores. Un delicioso surtido que enamorará a todos los paladares.

B&B Midi Booguie Classic — Ref.ª 10234111

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
28 g	65	88 (8x11)	15-20'	-	-

B&B Midi Booguie Xoc — Ref.ª 10234592

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
30 g	80	120 (8x15)	30'	-	-

B&B Classic Booguie — Ref.ª 10234109

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
52 g	72	60 (4x15)	15-20'	-	-

B&B Booguie Choco — Ref.ª 10234591

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
55 g	48	96 (8x12)	45'	-	-

B&B Booguie Azucarado — Ref.ª 10174194

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
65 g	48	60 (4x15)	30-45'	-	-

B&B Booguie Cremoso de Avellana — Ref.ª 10223917

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
72 g	48	64 (8x8)	90'	-	-

Relleno de praliné de avellana, cubierto con glaseado blanco y decorado con trozos de avellana tostada.

Producto decorado

Saca partido a la Bollería Americana

La diversidad de producto de Bollería Americana, muffins, booguies y cookies, supone una **amplia variedad de sabores y formatos listos para consumir** con apetecibles opciones para todo tipo de cliente. Los expositores de producto son una manera atractiva de ampliar la venta en puntos estratégicos y dar la máxima visibilidad a estos productos. Pregúntanos cómo conseguir nuestro expositor de metacrilato que, además, te permite personalizar el frontal con la imagen de tu negocio.

B&B Booguie Cremoso de Cacao — Ref.ª 10223919

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
75 g	48	72 (8x9)	90'	-	-

Relleno de crema de cacao, con cobertura de chocolate y decorado con glaseado blanco.

Producto decorado

B&B Booguie Cremoso de Frutos Rojos — Ref.ª 10223920

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
76 g	48	72 (8x9)	90'	-	-

Relleno de mermelada de frutos del bosque, cubierto con glaseado blanco y decorado con granas rosadas.

Producto decorado

B&B Berlina Crema — Ref.ª 10151280

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
102 g	25	88 (8x11)	120'	-	-

B&B Cookie Triple Chocolate — Ref.ª 10182948

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
72 g	24	144 (18x8)	60-120'	-	-

B&B Cookie Chocolate con Leche — Ref.ª 10182950

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
72 g	24	144 (18x8)	60-120'	-	-

B&B Cookie Doble Chocolate (cruda) — Ref.ª 10083663

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
50 g	90	144 (16x9)	-	-	11-13' a 165º

Hornear directamente sin descongelar.

B&B Cookie Chocolate con Leche (cruda) — Ref.ª 10083575

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
50 g	90	144 (16x9)	-	-	11-13' a 165º

Hornear directamente sin descongelar.

B&B Cookie Frambuesa y Chocolate Blanco (cruda) — Ref.ª 10083721

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
80 g	96	80 (8x10)	-	-	11-13' a 165º

Hornear directamente sin descongelar.

B&B Tarta de Almendra

Ref.ª 10151183

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
600 g	6	44 (4x11)	60' 2 h 30' en refrigeración	-	-

B&B Tarta de Chocolate

Ref.ª 10193246

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
1150 g	1	216 (12x18)	3 h Tª ambiente 6 h en refrigeración	-	-

Núm. de porciones: 12 porciones. Duración: 3 días a 4-7º (nevera) / 1 día a 18-25º.

B&B Carrot Cake

Ref.ª 10189853

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
1500 g	1	150 (15x10)	6 h Tª ambiente 12 h en refrigeración	-	-

Núm. de porciones: 12 porciones. Duración: 2 días a 20º.

B&B Tarta de Frutos del Bosque

Ref.ª 10193240

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
1500 g	1	216 (12x18)	12 h en refrigeración	-	-

Núm. de porciones: 12 porciones. Duración: 2 días a 4-7º (nevera).

B&B Tarta de Mousse de Chocolate

Ref.ª 10193237

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
1600 g	1	216 (12x18)	12 h en refrigeración	-	-

Núm. de porciones: 12 porciones. Duración: 2 días a 4-7º (nevera).

B&B Tarta de Profiteroles

Ref.ª 10193239

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
1650 g	1	216 (12x18)	12 h en refrigeración	-	-

Núm. de porciones: 12 porciones. Duración: 2 días a 4-7º (nevera).

B&B Tarta de Manzana

Ref.ª 10215180

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
1800 g	1	312 (12x26)	6 h Tª ambiente 12 h en refrigeración	-	-

Núm. de porciones: 12 porciones. Duración: 3 días a 4-7º (nevera) / 1 día a 18-25º.

B&B Tarta de Queso

Ref.ª 10193277

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
2400 g	1	216 (12x18)	6 h Tª ambiente 12 h en refrigeración	-	-

Núm. de porciones: 12 porciones. Duración: 2 días a 4-7º (nevera).

B&B Tarta de Manzana y Nueces Pecan

Ref.ª 10193244

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
2500 g	1	216 (12x18)	6 h Tª ambiente 12 h en refrigeración	-	-

Núm. de porciones: 12 porciones. Duración: 3 días a 4-7º (nevera) / 1 día a 18-25º.

B&B Brownie Precortado

Ref.ª 10185731

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
2500 g	1	216 (24x9)	1 h 30' Tª ambiente	-	-

Núm. de porciones: 30 porciones.

Auténtico Brownie Americano

En Croexsa el auténtico brownie de chocolate con nueces pecanas se sirve en bandejas de 30 porciones, un envase muy conveniente, de fácil manipulación y longevidad cuya versatilidad te permitirá descongelar las porciones que necesites y personalizarlas para elaborar diferentes postres.

¡Idea! 1 porción de brownie + helado de naranja + sirope de fresa + naranja natural

Panes Tradicionales

Artis Mini Arlequín — Ref.ª 10149036

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
40 g	13,5 cm	160	28 (4x7)	10'	-	13-16' a 190º

Horno de piedra

Artis Mini Chapata — Ref.ª 10150179

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
40 g	7 cm	160	28 (4x7)	10'	-	13-16' a 190º

Horno de piedra

Artis Viena — Ref.ª 10148288

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
45 g	8,7 cm	82	56 (8x7)	20-30'	-	10-12' a 180-200º

Artis Chapata Hotelera — Ref.ª 10150168

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
60 g	11 cm	100	28 (4x7)	10'	-	14-16' a 190º

Horno de piedra

Artis Atenas — Ref.ª 10148280

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
72 g	12 cm	55	56 (8x7)	10'	-	10-12' a 190º

Artis Arlequín — Ref.ª 10184241

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
75 g	17,5 cm	90	28 (4x7)	10'	-	15-17' a 190º

Horno de piedra

Artis Mediterráneo — Ref.ª 10148283

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
80 g	11,5 cm	40	56 (8x7)	10'	-	10-12' a 190º

Artis Chapata Bocata — Ref.ª 10184225

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
110 g	17,5 cm	66	28 (4x7)	10'	-	14-16' a 190º

Horno de piedra

Artis Medio Bretón — Ref.ª 10193751

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
125 g	26 cm	52	28 (4x7)	20'	-	17-19' a 185º

Horno de piedra

Artis Arousa — Ref.ª 10148279

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
130 g	24 cm	60	32 (4x8)	10'	-	14-16' a 190º

Horno de piedra

Artis Chapata Maxi Bocata — Ref.ª 10150169

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
140 g	23 cm	50	28 (4x7)	20'	-	20' a 190º

Horno de piedra

Artis Bretón — Ref.ª 10150158

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
270 g	52 cm	22	28 (4x7)	10'	-	20-23' a 190º

Horno de piedra

Artis Montañés — Ref.ª 10148791

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
320 g	27 cm	20	32 (4x8)	20'	-	28-30' a 190º

Horno de piedra

El bocado más delicioso con nuestros panes Artis

La amplia variedad de panes individuales Artis tiene un aspecto rústico único y está elaborada con una selección de los mejores ingredientes que le aportan un toque diferenciador. **Siempre crujientes, dorados y sabrosos,** resultan imprescindibles en la elaboración de bocadillos, montaditos o pinchos.

Sugerencias deliciosas

- **Artis Mini Chapata, ¡aroma y sabor!**
  Queso Emmental + queso Cheddar + cilantro + aceite de oliva virgen
- **Artis Mini Arlequín, ¡jugoso y elegante!**
  Carpaccio de ternera + queso Parmesano en escamas + hierbas provenzales

Un bocadillo elaborado con Artis atrae más, gusta más, se recuerda más.

Artis Campaña — Ref.ª 10150160

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
440 g	29 cm	18	28 (4x7)	20'	-	20-25' a 190º

Horno de piedra

Panes Integrales y de Cereales

Artis Mini Toscana Centeno — Ref.ª 10184224

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
40 g	7 cm	200	28 (4x7)	10'	-	8' a 190º

Horno de piedra

Artis Cereales Redondo — Ref.ª 10148285

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
46 g	6,8 cm	4 kg 87Ud. aprox.	72 (8x9)	15'	-	10-15' a 180-200º

Artis Integral Redondo — Ref.ª 10148287

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
44 g	6,7 cm	4.5 kg 103Ud. aprox	72 (8x9)	15'	-	10-12' a 180-200º

Artis Malta — Ref.ª 10174074

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
100 g	12 cm	30	56 (8x7)	20-30'	-	12-15' a 200-210º

Artis Media Toscana con Centeno — Ref.ª 10193909

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
125 g	24 cm	52	28 (4x7)	20'	-	17-19' a 185º

Horno de piedra

Artis 6 Cereales — Ref.ª 10148243

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
130 g	21,5 cm	45	36 (6x6)	15'	-	14-16' a 190º

Panes Integrales y de Cereales

Artis Centeno y Sésamo — Ref.ª 10179792

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
130 g	21,5 cm	40	36 (6x6)	15'	-	14-16' a 190º

Artis Toscana Centeno — Ref.ª 10150190

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
220 g	50 cm	30	28 (4x7)	10'	-	18-21' a 190º

Horno de piedra

Producto decorado

Artis Multicereales Familiar — Ref.ª 10148743

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
425 g	27 cm	24	24 (4x6)	20'	-	25-30' a 190º

Producto decorado

Panes Especiales

Artis Nueces Redondo — Ref.ª 10149365

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
40 g	7 cm	120	56 (8x7)	20'	-	10-15' a 180-200º

Artis Mini Olivas — Ref.ª 10178494

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
40 g	7,5 cm	80	56 (8x7)	20'	-	9-11' a 180-190º

Artis Panecillo Sin Sal — Ref.ª 10149739

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
63 g	9,6 cm	120	24 (4x6)	10'	-	10-13' a 190º

Mollete Cereales — Ref.ª 10193642

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
78 g	12 cm	40	56 (8x7)	20'	-	3-5' a 185º

Producto decorado

Panes Especiales

Bagel Multicereales — Ref.ª 10083693

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
100 g	11,3 cm	48	56 (8x7)	15'	-	2' a 200º

Producto listo para servir, pero se recomienda dar un golpe de calor para un mejor sabor.

Producto decorado

Artis Olivas Familiar — Ref.ª 10178491

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
350 g	27 cm	24	24 (4x6)	20'	-	25-30' a 180-185º

Artis Higos y Nueces Familiar — Ref.ª 10178492

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
350 g	27 cm	24	24 (4x6)	20'	-	25-30' a 180-185º

Artis Pipas Familiar — Ref.ª 10178493

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
350 g	27 cm	24	24 (4x6)	20'	-	25-30' a 180-185º

Producto decorado

Panes Clásicos

Panes Blancos

Mini Panecillo — Ref.ª 10150846

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
35 g	9 cm	150	40 (4x10)	5'	-	17-18' a 180º

Mini Flauta — Ref.ª 10170346

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
52 g	16 cm	80	64 (8x8)	5'	-	13-15' a 180º

Panecillo — Ref.ª 10149625

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
68 g	14 cm	120	28 (4x7)	5'	-	18-19' a 180º

Panecillo Redondo — Ref.ª 10148371

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
80 g	9,5 cm	60	36 (4x9)	10'	-	19-20' a 180º

Mollete — Ref.ª 10209114

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
78 g	12 cm	80	28 (4x7)	20'	-	3-5' a 185º

Chapacoca — Ref.ª 10186600

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
210 g	36,8 cm	25	32 (4x8)	20'	-	5-7' a 230º

Cocas versátiles y deliciosas con Chapacoca

De corteza muy fina y miga ligera, suave y esponjosa, la fermentación lenta le aporta a nuestra Chapacoca un mejor sabor y una mayor duración. Gracias a su versatilidad, proporciona muchas soluciones en un solo producto: **un pan ideal para servir tanto en las elaboraciones básicas como en las más cuidadas.**

Chapata
Ref.ª 10186559

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
220 g	25 cm	25	32 (4x8)	20'	-	20' a 180º

Chapata Familiar
Ref.ª 10186558

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
400 g	36 cm	18	32 (4x8)	20'	-	22-24' a 180º

Tercio Baguette
Ref.ª 10151184

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
100 g	18,5 cm	65	40 (4x10)	10'	-	15-17' a 180º

Media Baguette
Ref.ª 10150797

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
122 g	27,5 cm	84	28 (4x7)	10'	-	20-21' a 180º

Baguette
Ref.ª 10150196

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
233 g	56 cm	44	28 (4x7)	10'	-	20-22' a 180º

Súper Baguette
Ref.ª 10151162

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
300 g	55 cm	38	28 (4x7)	10'	-	20-22' a 180º

Media Barra
Ref.ª 10157501

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
135 g	25 cm	40	32 (4x8)	10'-15'	-	18-19' a 180º

Barra
Ref. 10157498

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
290 g	49 cm	22	32 (4x8)	10-15'	-	18-19' a 180º

Súper Barra
Ref.ª 10157502

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
345 g	53,5 cm	20	32 (4x8)	10-15'	-	18-19' a 180º

Media Barra Campesina
Ref.ª 10234036

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
120 g	28 cm	65	28 (4x7)	15-20'	-	15-20' a 190-210º

Barra Campesina
Ref.ª 10150204

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
240 g	54 cm	34	28 (4x7)	15-20'	-	15-20' a 190-210º

Medio Bastón
Ref.ª 10157497

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
140 g	27 cm	45	32 (4x8)	10-15'	-	20-21' a 180º

Bastón
Ref.ª 10157496

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
330 g	54 cm	23	32 (4x8)	10-15'	-	20-21' a 180º

Barra Gallega
Ref.ª 10165893

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
280 g	44 cm	20	36 (6x6)	10'	-	21-23' a 180º

Barra Campestre
Ref. 10186599

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
290 g	50 cm	21	32 (4x8)	20'	-	20' a 180º

Rebanadas Pan Payés
Ref.ª 10209268

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
65 g	20 cm	90	36 (4x9)	15'	-	-

Listo para descongelar y servir.

Panes Integrales

Mini Panecillo Integral

Ref.ª 10207273

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
40 g	9,5 cm	160	36 (6x6)	10'	-	12-14' a 185º

Panecillo Integral

Ref.ª 10149597

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
65 g	12,5 cm	120	28 (4x7)	10'	-	20-21' a 180º

Media Baguette Integral

Ref.ª 10234037

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
120 g	26,5 cm	74	28 (4x7)	20-25'	-	16-18' a 180-190º

Baguette Integral

Ref.ª 10150198

Peso/Ud.	Largo	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
235 g	51 cm	40	28 (4x7)	20-25'	-	16-18' a 180-190º

Semielaborados e Ingredientes

Triángulo Croissant — Ref.ª 10151196

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
85 g	135	64 (8x8)	20'	90-95' a 30-33º	11-13' a 185º

Plancha de Bizcocho (36x27 cm) — Ref.ª 10151050

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
170 g	25	64 (8x8)	5'	-	-

Pizza Súper Tallo (37x27 cm) — Ref.ª 10151041

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
290 g	25	64 (8x8)	-	-	6-8' a 210º

Cropast Hojaldre (37x25cm) — Ref.ª 10150564

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
875 g	18	64 (8x8)	40'	-	según tamaño pieza

Placa Hojaldre Mediana (35x25 cm) — Ref.ª 10151046

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
440 g	38	64 (8x8)	15'	-	según tamaño pieza

Placa Hojaldre (54x37 cm) — Ref.ª 10151047

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
1000 g	15	64 (4x16)	15'	-	según tamaño pieza

Placa Hojaldre Mantequilla (54X37 cm) — Ref.ª 10151381

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
1000 g	13	64 (4x16)	15'	-	según tamaño pieza

Producto de mantequila 32% de mantequilla

Madalenas — Ref.ª 10151354

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
1500 g	6	108 (12x9)	120'	-	según tamaño pieza

Pinmix Crema — Ref.ª 10149227

Sabor	Utilización	Embalaje
Vainilla y lácteo	Pinmix 400 g /Agua 1 l	Saco 15 kg

Descripción: Preparado completo para cremas pasteleras de horno.
Ideal para: Cremas pasteleras de aplicación en horno.

Pinmix Crema en Frío — Ref.ª 10149717

Sabor	Utilización	Embalaje
Vainilla y lácteo	Pinmix 400 g / Agua 1 l	Caja de 3 sacos de 5 kg

Descripción: Preparado completo para cremas pasteleras en frío.
Ideal para: Cremas pasteleras de aplicación en frío.

Pinmix Mastercrema — Ref.ª 10176865

Sabor	Utilización	Embalaje
Toffee y mantequilla	Pinmix 400 g / Agua 1 l	Saco 15 kg

Descripción: Preparado completo para cremas pasteleras multiaplicación.
Ideal para: Cremas pasteleras de multiaplicación.

Ingredientes - Rellenos, coberturas y decoración de pastelería

Prima Classic — Ref.ª 10187160

Sabor	Utilización	Embalaje
-	Enfriar y montar a velocidad alta 2-3'	Caja 12 bricks de 1 l

Descripción: Preparado UHT a base de grasa vegetal.
Ideal para: Rellenos, coberturas, decoración, heladería y cocina.

Gelina — Ref.ª 10151019

Sabor	Utilización	Embalaje
Suave albaricoque	Hervir 1 kg Gelina con 300 ml agua	Cubo 10 kg

Descripción: Gelatina de aplicación en caliente.
Ideal para: Recubrimiento abrillantador para bollería y pastelería.

Mestregel Espejo — Ref.ª 10149008

Sabor	Utilización	Embalaje
Afrutado	Listo para usar. Para menor densidad incorporar: agua 6% para abrillantar y 12% para pintar	Cubo 7 kg

Descripción: Gelatina de aplicación en frío.
Ideal para: Decoración y acabados en brillo.

Ingredientes - Rellenos, coberturas y decoración de pastelería

Jelfix Spray Neutro — Ref.ª 10154186

Sabor	Utilización	Embalaje
Neutro	Pistola pulverizadora	BiB 13 kg

Descripción: Gelatina de aplicación en spray.
Ideal para: Recubrimiento abrillantador para bollería y pastelería.

Fruffi Arándanos — Ref.ª 10150651

Sabor	Utilización	Embalaje
Arándanos	Listo para usar en frío o en horno	Caja 6 latas de 3,3 kg

Descripción: Preparado de fruta con trozos de arándanos.
Ideal para: Rellenos y coberturas.

Fruffi Manzana — Ref.ª 10150661

Sabor	Utilización	Embalaje
Manzana	Listo para usar en frío o en horno	Caja 6 latas de 3,3 kg

Descripción: Preparado de fruta con trozos de manzana.
Ideal para: Rellenos y coberturas.

Semifrío Neutro — Ref.ª 10063024

Sabor	Utilización	Embalaje
Queso	Semifrío 250 g / Agua 400 ml (30º) / Prima Classic montada 1 kg	Cubo 2 kg

Descripción: Preparado en polvo.
Ideal para: Bavarois y semifríos.

Semifrío Queso — Ref.ª 10062989

Sabor	Utilización	Embalaje
Neutro	Semifrío 250 g / Agua 400 ml (30º) / Prima Classic montada 1 kg	Cubo 2 kg

Descripción: Preparado en polvo.
Ideal para: Bavarois y semifríos.

Ingredientes - Grasas Culinarias

Aceite Fryol — Ref.ª 10129277

Sabor	Utilización	Embalaje
-	-	Bidón 25 l

Descripción: Aceite para frituras.
Ideal para: Frituras de inmersión.

Ingredientes - Grasas Culinarias

Delfia Hojaldre/Croissant Thermo — Ref.ª 10152841

Sabor	Utilización	Embalaje
-	-	Caja 4 bloques de 5 kg

Descripción: Margarina para masas hojaldradas y croissant.
Ideal para: Masas hojaldradas y croissant.

Demax Spray — Ref.ª 10087878

Sabor	Utilización	Embalaje
-	-	Caja 6 latas de 600 ml

Descripción: Desmoldeante en spray a base de aceites vegetales.
Ideal para: Desmoldear.

Ingredientes - Mixes de Pastelería / Masas sin Grasa

Caty Bizcocho — Ref.ª 10172323

Sabor	Utilización	Embalaje
Vainilla	Caty 1 kg / Huevos 700 g / Agua 100 ml	Caja 3 sacos de 5 kg

Descripción: Preparado completo en polvo.
Ideal para: Bizcochos y planchas.

Caty Bizcocho en Sacos — Ref.ª 10172324

Sabor	Utilización	Embalaje
Vainilla	Caty 1 kg / Huevos 600 g / Agua 200 ml	15 kg

Descripción: Preparado completo en polvo.
Ideal para: Bizcochos y planchas.

Caty Bizcocho Cacao — Ref.ª 10172325

Sabor	Utilización	Embalaje
Cacao	Caty 1 kg / Huevos 700 g/ Agua 100 ml	Caja 3 sacos de 5 kg

Descripción: Preparado completo en polvo.
Ideal para: Bizcochos y planchas.

Caty Bizcocho Plancha — Ref.ª 10172322

Sabor	Utilización	Embalaje
Vainilla	Caty 1 kg / Huevos 900 g	15 kg

Descripción: Preparado completo en polvo.
Ideal para: Planchas.

Universal

Ref.ª 10166290

Sabor	Utilización	Embalaje
Vainilla	Mix 1 kg / Huevos 350 g / Aceite 30 ml / Agua 225 ml	Saco 15 kg

Descripción: Preparado completo en polvo.
Ideal para: Masa tipo cake y bizcochos ricos en grasa.

Universal 5kg

Ref.ª 10166283

Sabor	Utilización	Embalaje
Vainilla	Mix 1kg / Huevos 350 g / Aceite 30 ml / Agua 225 ml	Saco 5 kg

Descripción: Preparado completo en polvo.
Ideal para: Masa tipo cake y bizcochos ricos en grasa.

Universal Chocolate

Ref.ª 10166291

Sabor	Utilización	Embalaje
Cacao	Mix 1 kg / Huevos 350 g / Aceite 30 ml / Agua 225 ml	Saco 15 kg

Descripción: Preparado completo en polvo.
Ideal para: Masa tipo cake y bizcochos ricos en grasa.

Universal Chocolate 5 kg

Ref.ª 10166282

Sabor	Utilización	Embalaje
Cacao	Mix 1 kg / Huevos 350 g / Aceite 30 ml / Agua 225 ml	Saco 5 kg

Descripción: Preparado completo en polvo.
Ideal para: Masa tipo cake y bizcochos ricos en grasa.

Universal Nueces

Ref.ª 10166287

Sabor	Utilización	Embalaje
Nueces	Mix 1 kg / Huevos 350 g / Aceite 30 ml / Agua 225 ml	Saco 5 kg

Descripción: Preparado completo en polvo.
Ideal para: Masa tipo cake y bizcochos ricos en grasa.

Universal Zanahoria

Ref.ª 10178097

Sabor	Utilización	Embalaje
Zanahoria	Mix 1 kg / Huevos 350 g / Aceite 30 ml / Agua 225 ml	Saco 10 kg

Descripción: Preparado completo en polvo.
Ideal para: Masa tipo cake y bizcochos ricos en grasa.

Universal Naranja

Ref.ª 10178096

Sabor	Utilización	Embalaje
Naranja	Mix 1 kg / Huevos 350 g / Aceite 30 ml / Agua 225 ml	Saco 10 kg

Descripción: Preparado completo en polvo.
Ideal para: Masa tipo cake y bizcochos ricos en grasa.

Universal Almendras

Ref.ª 10180203

Sabor	Utilización	Embalaje
Almendras	Mix 1 kg / Huevos 350 g / Aceite 30 ml / Agua 225 ml	Saco 10 kg

Descripción: Preparado completo en polvo.
Ideal para: Masa tipo cake y bizcochos ricos en grasa.

Universal Limón Caramelo

Ref.ª 10188352

Sabor	Utilización	Embalaje
Limón y caramelo	Mix 1 kg / Huevos 350 g / Aceite 30 ml / Agua 225 ml	Saco 10 kg

Descripción: Preparado completo en polvo.
Ideal para: Masa tipo cake y bizcochos ricos en grasa.

Producto de mantequilla

Producto decorado

Pulverizar con agua

Huevos de gallinas camperas

Pintado con huevo

Horno de piedra

% de mantequilla

CSM Iberia, S.A.
C/Fructuós Gelabert, 6-8 - 08970 Sant Joan Despí (Barcelona)
Tel.: 93 477 51 20 - Fax: 93 373 01 51 - www.csmbakerysolutions.com
Teléfono de atención comercial: 93 275 70 33

CSM Bakery Solutions
connecting the world of baking®
CROEXSA

V DAD S

R 1

CROEXSA

Black Label
ESPECIALIDADES DE MANTEQUILLA
Nuestra gama de bollería más exclusiva

Black Label Premium Bakery, nuestra gama más exclusiva, abarca una selecta variedad de especialidades elaboradas con mantequilla y materias primas de la máxima calidad y que responde al compromiso por ofrecer bollería de alta calidad.

Nuevamente ampliamos la gama con nuevas referencias elaboradas con los mejores ingredientes y el profundo conocimiento artesanal que nos caracteriza.

Palmier Black Label

Ref.ª 10236593

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
120 g	96	108 (12x9)	30'	-	29-32' a 170º

Nuestro mejor hojaldre en una crujiente palmera elaborada con exquisita mantequilla.

Producto de mantequilla

26% de mantequilla

Abanico Black Label

Ref.ª 10234775

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
110 g	72	108 (12x9)	35-40'	-	27-30' a 170º

Producto de mantequilla

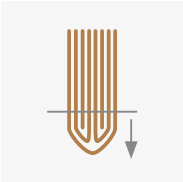
27% de mantequilla

MANIPULACI N ABANICO

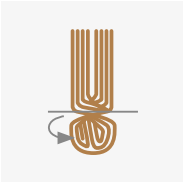
Diferencia a tu negocio con esta propuesta de hojaldre que se convierte en un vistoso abanico. El reclamo ideal para clientes nuevos y una forma de sorprender a los de siempre.

¡ s muy fácil! Sólo debes seguir estos sencillos pasos

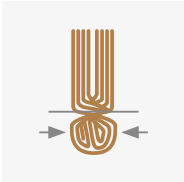
Dejar descongelar correctamente el producto



Sujetar la parte superior de la pieza y estirar el último tercio hacia abajo con los dedos



Girar media vuelta la parte anteriormente estirada



Presionar la parte inferior a la bandeja para que no se despegue durante la cocción

Resultado final en cocido

Bollería tradicional

CROISSANT CHE VITALCEREALES

La fusión de la tradición con los cereales

vitalcereales
disfruta sano

Un producto especialmente apetitoso para ampliar nuestra gama de productos Vitalcereales, especialidades de cereales que destacan por su aroma y sabor.

El nuevo **Croissant Che Vitalcereales** es un croissant de mantequilla de deliciosa masa de cereales con un mix de semillas de linaza marrón, linaza amarilla y girasol y, que además, incorpora harina de malta de cebada. Especialmente pensado para satisfacer a los consumidores que buscan la esencia de lo tradicional con toques de cereales contribuyendo a una dieta sana y equilibrada.

Croissant Che Vitalcereales — Ref.ª 10175823

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
85 g	60	108 (12x9)	20'	100' a 30-33º	14-18' a 185º

Producto de mantequilla

28% de mantequilla

NUESTRAS RECOMENDACIONES

- Pinta las piezas con huevo antes de hornear para un acabado óptimo.
- **Crea el rincón de los cereales** incluyendo todas las especialidades de cereales de tu gama. Atraerás a un público cada día más creciente.

  Puedes incorporar:
  - Croissants Vitalcereales Micros de 12g y Mini 21g
  - Palmiers Vitalcereales en 30g y 105g
  - Lazos Vitalcereales en 18g y 30g
- Inclúyelo en la carta de desayunos y meriendas de tu cafetería o destácalo dentro de tu vitrina expositora; **es un producto especialmente apetitoso.**
- **frece ofertas cruzadas en tu establecimiento** Croissant Che Vitalcereales + Zumo o café.

Bollería tradicional

HOJALDRES

Variedades de los clásicos de siempre

Los hojaldres son unas de las creaciones más emblemáticas de la bollería tradicional, y entre ellos la herradura es uno de los más populares junto con la palmera.

Ahora ampliamos gama con una nueva versión de la clásica herradura de chocolate en tamaño XL, y con una palmera con un abundante baño de chocolate para los consumidores más golosos.

Herradura Chocolate XL

Ref.ª 10236367

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
175 g	60	64 (8x8)	20-30'	-	30-33' a 190º

Crujiente por fuera, cremosa por dentro, así es nuestra Herradura de Chocolate en su formato más grande. ¡Un hojaldre para los que buscan el placer en mayúsculas!

Palmier Cacao Listo

Ref.ª 10232044

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
115 g	48	60 (6x10)	45'	-	-

Palmera bañada en cobertura de cacao lista para descongelar y servir, se presenta en 4 bandejas de plástico con 12 piezas por bandeja.

Se mantienen frescas durante 1 día a temperatura ambiente, pero se recomienda mantener en blíster o embolsada.

Producto decorado

NUESTRAS RECOMENDACIONES

- Coloca algunas **unidades ya listas para llevar** en tu mostrador para facilitar la compra por impulso.
- **Crea ofertas cruzadas en tu establecimiento** Herradura o Palmier de Chocolate + Zumo o café.
- **Decora las erraduras** para que los clientes las identifiquen fácilmente con tu negocio: azúcar lustre, chocolate, o gelatina son soluciones rápidas para aumentar su valor.
- Para negocios con poco espacio de almacenamiento y poco tiempo para invertir en los acabados de los productos, la **Palmier de Cacao será un imprescindible de su oferta recuerda que viene bañada en chocolate y que sólo es descongelar y comer!**

Snacks salados

MINI EMPANADILLAS

Especialidades en forma de mini snack

Completa tu oferta de salados con nuestras nuevas mini empanadillas. Con forma de media luna, estas pequeñas y sabrosas especialidades están elaboradas con una crujiente y fina masa escaldada, con un abundante relleno de sabores naturales e intensos de atún, jamón y queso o carne, y además decoradas para una fácil manipulación e identificación de los sabores en el lineal.

Empanadilla Mini Jamón y Queso

Ref.ª 10237040

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
30 g	4 kg	128 (16x8)	60'	-	25-30' a 180º

Elaborada con masa escaldada y rellena de york y crema de queso. Pintada con huevo y decorada con semillas de quínoa blanca.

Producto decorado

Empanadilla Mini Atún

Ref.ª 10237037

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
30 g	4 kg	128 (16x8)	60'	-	25-30' a 180º

Rellena con una jugosa mezcla de atún, tomate y huevo cocido, igual que las otras variedades ya viene pintada con huevo para hornear directamente.

Producto decorado

Empanadilla Mini Carne

Ref.ª 10237039

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
30 g	4 kg	128 (16x8)	60'	-	25-30' a 180º

Excelente empanadilla rellena con ternera asada picada sofrita en tomate y cebolla. Además ya viene pintada con huevo y decorada con orégano.

Producto decorado

NUESTRAS RECOMENDACIONES

- **Crea ofertas con los tres sabores** para que tus clientes prueben todas las variedades.
- **Destaca sus deliciosos ingredientes en cartelitos** que identifiquen fácilmente cada variedad.
- **ornea a lo largo del día** según la demanda de tu establecimiento.
- **Atrévete a ofrecerlas como parte de tu menú** Mini empanadillas + refresco + ensalada o patatas fritas.

LOAF CAKES

LO TRADICIONAL VUELVE A ESTAR DE MODA

Baker & Baker

WE ARE AMERICAN BAKERY

Bajo la marca Baker&Baker llegan a nuestro portfolio 3 nuevos esponjosos y atractivos bizcochos precortados en porciones individuales que ahora son más tendencia que nunca por volver a las raíces y al estilo tradicional. ¡No hay Bakery Coffee o cafetería Premium que no los tenga!

B&B Bizcocho Doble Chocolate — Ref.ª 10229441

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
75 g	25	180 (12x15)	60'	-	-

Bizcocho precortado con una suave nota de vainilla y trozos de chocolate negro en la masa. Decorado con un glaseado de cacao y cubierto con deliciosos trocitos de chocolate blanco y negro.

Producto decorado — Huevos de gallinas camperas

B&B Bizcocho de Frutos Secos — Ref.ª 10231089

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
75 g	25	180 (12x15)	60'	-	-

Suave y delicioso bizcocho precortado con nueces y avellanas en la masa y un toque de sabor a caramelo. Cubierto con frutos secos.

Producto decorado — Huevos de gallinas camperas

B&B Bizcocho de Frutos Rojos y Avellanas — Ref.ª 10230461

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
75 g	25	180 (12x15)	60'	-	-

Bizcocho precortado de cereza suave y afrutado con un ligero toque de limón. Decorado con crujientes avellanas tostadas.

Producto decorado — Huevos de gallinas camperas

NUESTRAS RECOMENDACIONES

- **Destaca sus deliciosos ingredientes en cartelitos** que identifiquen cada variedad.
- Para que tus bizcochos se mantengan tiernos y esponjosos durante más tiempo, **envasa las porciones individualmente** con papel film una vez descongelado.
- Su aspecto artesano y su calidad los convierten en piezas ideales para los coffee breaks de tus servicios de cátering o para los bufetes de hotel más elegantes.

TARTA COCO Y CHOCOLATE

UNA COMBINACIÓN IRRESISTIBLE PARA LOS CLIENTES

Baker & Baker

WE ARE AMERICAN BAKERY

Después de la buena aceptación del mercado de la genuina Carrot Cake, también bajo nuestra marca Baker&Baker, ampliamos la gama de tartas americanas con una nueva referencia de Coco y Chocolate para completar nuestra extensa oferta en tartas.

B&B Tarta Coco y Chocolate

Ref.ª 10225534

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
1,600 g	1	216 (12x18)	70 m Tª ambiente 15 h en refrigeración	-	-

Núm. de porciones: 12 porciones. Duración: 2 días a 4-7º (nevera)

Dos capas de bizcocho de cacao alternadas con un delicioso relleno de coco que se completa con una cobertura de cacao y decorada con nueces pecan y copos de coco.

Una tarta de 26 cm de diámetro lista para servir que ya viene precortada en 12 porciones.

Producto decorado

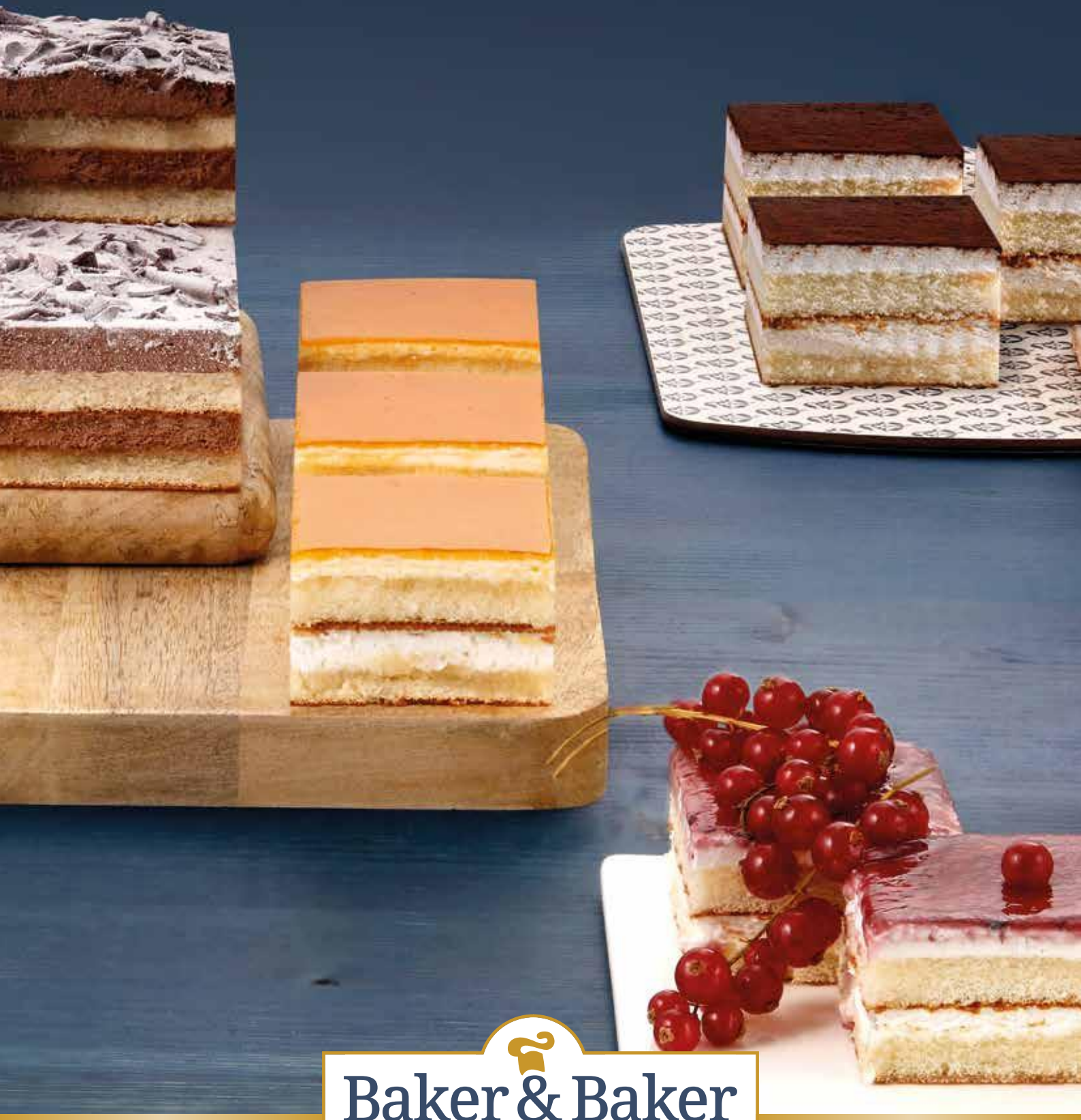
Huevos de gallinas camperas

NUESTRAS RECOMENDACIONES

- **Utiliza materiales atractivos para exponer tus tartas** tarteras de vidrio, pies de pastel de diferentes alturas o platos de colores llamativos te ayudarán a crear el rincón de las tartas y a captar la atención de los clientes.
- Indica en tu **cartelería los rellenos y sabores disponibles.**
- Crea una exposición atractiva con diferentes variedades de la familia de tartas americanas: **¡La Carrot Cake será la compañera perfecta!**
- Para los negocios Horeca: **incorpora la tarta de Coco y Chocolate en tu carta de postres** para los amantes del buen chocolate.

PLANCHAS PRECORTADAS

UN PRODUCTO FÁCIL CON UNA VARIEDAD PARA TODOS LOS GUSTOS



Baker & Baker

WE ARE AMERICAN BAKERY

Los sabores clásicos por excelencia llegan a nuestro portfolio de tartas de la mano de estas deliciosas y jugosas planchas precortadas.

San Marcos, Tiramisú, Queso y Arándanos o el tradicional postre de Chocolate, en planchas con 30 porciones que solo deberás descongelar y servir. ¡Un producto fácil con una variedad para todos los gustos!

B&B Plancha San Marcos

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
1800 g	4	36 (4x9)	90-120' en refrigeración	-	-

Plancha porcionada de exquisito bizcocho relleno de nata y cubierta con yema quemada.

Producto decorado

Núm. de porciones: 30 porciones.

Duración: 3 días a 4-7º (nevera)

B&B Plancha Tiramisú

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
1800 g	4	36 (4x9)	90-120' en refrigeración	-	-

Plancha porcionada de esponjoso bizcocho relleno de mousse con sabor a tiramisú y decorada con cacao en polvo.

Producto decorado

Núm. de porciones: 30 porciones.

Duración: 3 días a 4-7º (nevera)

B&B Plancha Queso y Arándanos

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
1800 g	4	36 (4x9)	90-120' en refrigeración	-	-

Plancha porcionada de tierno bizcocho relleno de mousse de queso y decorada con crema de arándanos.

Producto decorado

Núm. de porciones: 30 porciones.

Duración: 3 días a 4-7º (nevera)

B&B Plancha Selva Negra

Peso/Ud.	Ud./Caja	Cajas/Palet	Min Descong.	Ferm. min/Tª	Coc. min/Tª
1800 g	4	36 (4x9)	90-120' en refrigeración	-	-

Plancha porcionada de delicioso bizcocho relleno de mousse sabor trufa y decorada con azúcar glasé y virutas de chocolate.

Producto decorado

Núm. de porciones: 30 porciones.

Duración: 3 días a 4-7º (nevera)

Añade tu toque personal a las porciones decorándolas con chocolates o frutas para crear postres personalizados.

CSM Iberia, S.A.
C/Fructuós Gelabert, 6-8 - 08970 Sant Joan Despí (Barcelona)
Tel.: 93 477 51 20 - Fax: 93 373 01 51 - www.csmbakerysolutions.com
Teléfono de atención comercial: 93 275 70 33

CSM Bakery Solutions
connecting the world of baking®
CROEXSA