

Català lo gò 2024



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

Berlys

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 30 países de todo el mundo.

Más de 1.800 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



LEYENDA



PANADERÍA	8	SNACKS SALADOS	84
Panes Artesa.....	10	Bollería salada	85
Hogazas Nature.....	12	Pizzas	88
Soft rustic.....	16	Mini pizzas y base pan.....	90
Rustique	18	Empanadas y tortillas.....	91
Pan tradicional.....	20	Empanadillas	92
Pannier.....	26	Empanadillas Argentinas.....	93
Pan blanco	28		
Pan para cuidarse.....	34	TRENZAS	94
Capriccios y Panes Gourmet.....	40		
Pan conveniencia	42	PASTELERÍA	96
		Tartas.....	97
		Tartas precortadas	99
		Planchas	100
		Planchas precortadas.....	101
		Brazos y postres individuales	102
BOLLERÍA	52	SIN GLUTEN	104
Bollería para fermentar	54		
Bollería fermentada	60		
Bollería fermentada mini.....	68		
Bollería terminada.....	74		

**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 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



L'ORIGINE
Artesa
DEL FORNO



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



HOGAZA LABRIEGA NATURE 209132

400 g 90 min
10 uds 15-16 min
56 (4x14) 180°C
33 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 bolsas de papel** con diseño Nature para que puedas entregar a tus clientes en el momento de la venta.

HOGAZAS NATURE



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

HOGAZAS NATURE



PAN PAYÉS NATURE
210612

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



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 Rustique

LOS RÚSTICOS QUE CONTIENEN MASA MADRE PARA TODOS LOS DÍAS



PANES RUSTIQUE

Rustique

EL PAN RÚSTICO QUE **CONTIENE MASA MADRE**
PARA TODOS LOS DÍAS



NUEVO

PAN RUSTIQUE PLUS
209192

400 g 45 min
19 uds 18-20 min
28 (4x7) 170°C
55 cm



NUEVO

PAN RUSTIQUE
209182

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



NUEVO

PAN BOCADILLO RUSTIQUE
209193

175 g 45 min
38 uds 16-18 min
28 (4x7) 170°C
26,5 cm



Pan tradicional

SABORES DE SIEMPRE



PAN TRADICIONAL GRANDE



NUEVO



PAN CRISTAL
107955

320 g 30 min
12 uds 9-11 min
40 (4x10) 180°C
45 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



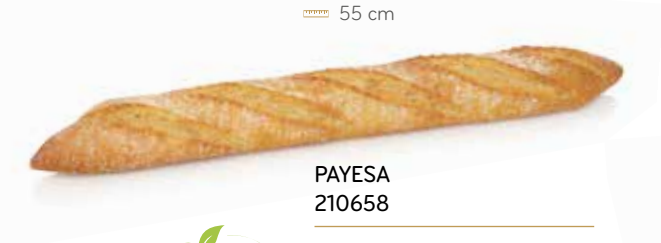
PAN TRADICIONAL GRANDE



CAMPESINA PLUS SEMILLAS
209173



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



PAYESA
210658



- 270 g 30 min
- 31 uds 18-20 min
- 28 (4x7) 180°C
- 55 cm



TRAINERA
211354



- 250 g 25 min
- 24 uds 16-18 min
- 30 (6x5) 180°C
- 37 cm



CAMPESINA PLUS
210590



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



BARRA GALLEGA
210655



- 270 g 60 min
- 24 uds 18 min
- 30 (6x5) 180°C
- 43 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
- 28 (4x7) 180°C
- 27,5 cm



MEDIO BASTÓN
211229



- 155 g 25 min
- 50 uds 16-18 min
- 32 (4x8) 180°C
- 27 cm



PAYESITA
210378



- 140 g 20 min
- 50 uds 14-16 min
- 32 (4x8) 180°C
- 27,5 cm



MEDIA RÚSTICA
211289



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



MEDIA GALLEGA
209183

- 125 g 30 min
- 58 uds 14-16 min
- 28 (4x7) 180°C
- 26,5 cm



VIENA ANDALUZA RÚSTICA
107596



- 150 g 30 min
- 46 uds 18 min
- 28 (4x7) 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

BOCADILLOS
COMIDAS

SABORES DE
SIEMPRE



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
18 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



ROMBO
211254



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



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



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.

pannier

PAN



PAN PANNIER

pannier
PAN



PAN PANNIER 209138

280 g 60 min
23 uds 17-19 min
30 (5x6) 180°C
43,5 cm



PAN PANNIER PLUS 209139

370 g 60 min
22 uds 17-19 min
28 (4x7) 180°C
54 cm



BAGUETTE PANNIER 209004

280 g 30 min
28 uds 16-18 min
28 (4x7) 180°C
54 cm



BOCADILLO PANNIER 209005

150 g 30 min
44 uds 14-16 min
28 (4x7) 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



BARRA GRANDE EXTRA
210693



365 g 30 min
25 uds 18-20 min
28 (4x7) 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.

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



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



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



QUARTO ENRIQUECIDO
CON FIBRA
209161

250 g 30-35 min
24 uds 18 min
32 180 °C
45 cm



BOLLO ENRIQUECIDO
CON FIBRA
210401

80 g 20 min
55 uds 8-10 min
40 (8x5) 180 °C
18,5 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
201060

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



PAN 4 PUNTAS
109022

360 g 15 min
22 uds 20 min
32 (4x8) 185 °C
54 cm



BARRA PURO CEREAL
211381

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

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

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

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

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
201215

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



MINI BERRIBERLYS ENSEMILLADO
210653

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

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

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

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!



Capriccios y Panes gourmet

UN TOQUE ORIGINAL EN LA MESA



CAPRICCIOS Y PANES GOURMET



NUEVO



MINI CAPRICCIO PASAS Y NUECES
107855

33 g 10-15 min
167 uds 4-6 min
56 (7x8) 220-230°C
6,5 x 5,5 cm

NUEVO



MINI CAPRICCIO ACEITUNAS
107852

33 g 10-15 min
167 uds 4-6 min
56 (7x8) 220-230°C
6,5 x 5,5 cm

NUEVO



MINI CAPRICCIO CEBOLLA
211428

33 g 10-15 min
181 uds 4-6 min
56 (7x8) 220-230°C
6,5 x 5,5 cm



GOURMET
107657



GOURMET TOMATE
107656



GOURMET CEBOLLA
107800



GOURMET FIBRAS
107660



GOURMET CEREALES
107659



GOURMET OLIVAS
107661



GOURMET PASAS Y NUECES
107799

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



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



DIAMANTE 100% INTEGRAL
211027

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

Elige tu opción más conveniente

DESCONGELAR Y LISTO

30 min

No necesita horno.
Descongelar 30 minutos.

PERFECTO ACABADO

30 min
2-3 min/180°C

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

VENTA EN BOLSA

120 min

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



PANES DIAMANTE XPRESS



BARRA DIAMANTE
211498

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

BOCADILLO DIAMANTE
211499

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



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

30 min
 Barra Diamante: 5-7 min
Bocado Diamante: 4-6 min
Medio Bocado Diamante: 3-5 min



Descongelar 30 minutos.
Hornear los minutos indicados en ficha técnica a 180°C.

SIN DESCONGELAR

Sumar 2 min más al tiempo indicado



Sin descongelar, hornear 2 minutos más del tiempo indicado en ficha técnica a 180°C y dejar reposar.

SIN HORNO

30 min
 2-3 min



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

FOCACCIAS XPRESS



FOCACCIA BLANCA
211514

100 g 30 min
 30 uds 5-7 min
 32 (4x8) 180°C
 11 x 11 cm



FOCACCIA ACEITUNAS
211516

100 g 30 min
 30 uds 5-7 min
 32 (4x8) 180°C
 11 x 11 cm



FOCACCIA CEBOLLA
211517

100 g 30 min
 30 uds 5-7 min
 32 (4x8) 180°C
 11 x 11 cm



FOCACCIA TOMATE
211515

100 g 30 min
 30 uds 5-7 min
 32 (4x8) 180°C
 11 x 11 cm

PANES XPRESS



MEDIA GALLEGA XPRESS
209184

- 125 g 30 min
- 58 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



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



PAN HAMBURGUESA BRIOCHE
107934

85 g 60 min
24 uds 99 (11x9)

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
11 cm GRILL

- ✓ Selecciona bien los **ingredientes**, siempre **frescos**. 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.



PAN PARA HAMBURGUESAS

PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO



HAMBURGUESA MAÍZ 8,4%
107941

85 g 25 min
35 uds 2 min
44 (4x11) 180°C
11 cm

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



HAMBURGUESA CEREALES
107781

85 g 25 min
35 uds 2 min
44 (4x11) 180°C
11 cm



NUEVA

HAMBURGUESA RÚSTICA
BRIOCHE
100170

85 g 25 min
35 uds 2 min
44 (4x11) 180°C
11 cm



HAMBURGUESA RÚSTICA
107780

85 g 25 min
35 uds 2 min
44 (4x11) 180°C
11 cm



HAMBURGUESA BAVIERA
107901

85 g 25 min
35 uds 2 min
44 (4x11) 180°C
11 cm

▶ 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.



SOFT BREAD



MOLLETE SUREÑO 107600

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



MOLLETE 107655

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



MOLLETE MINI 107798



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

PAN EMBOLSADO



REBANADA PAN PAYÉS 107634

- 1.500 g
- 20 min
- 4 bolsas (29 rebanadas por bolsa)
- TOSTAR EN TOSTADOR O GRILL
- 40 (5x8)
- 20 cm



Producto embolsado



PAN BRIOCHE 101361

- 1.050 g
- 180 min
- 10 bolsas (21 rebanadas por bolsa)
- TOSTAR EN TOSTADOR O GRILL
- 28 (4x7)



Producto embolsado



REBANADA PAN PAYÉS CEREALES 107766

- 1.500 g
- 20 min
- 4 bolsas (29 rebanadas por bolsa)
- TOSTAR EN TOSTADOR O GRILL
- 40 (5x8)
- 20 cm



Producto embolsado



PAN DE MOLDE 200514

- 1.050 g
- 180 min
- 10 bolsas (28 rebanadas por bolsa)
- TOSTAR EN TOSTADOR O GRILL
- 28 (4x7)



Producto embolsado

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

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



CROISSANT CURVO MANTECA 102084

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



CROISSANT CURVO MARGARINA 102092

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



CROISSANT CURVO MANTEQUILLA 102027

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



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



NAPOLITANA
DE CREMA
101100

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



FLAUTA DE CACAO
EN CREMA
101446

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



FLAUTA
DE CREMA
101447

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



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



ENSAIMADA
103060

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



TORTEL CABELLO
103019

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



FORMADO MANUAL

Todas nuestras **Ensaímadas 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



MINI CROISSANT CURVO
102083

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



PETIT CURVO
102289

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



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



MINI CROISSANT RECTO
MANTEQUILLA
102398

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



MICRO CROISSANT
MANTEQUILLA
102049

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



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



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



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



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



ACABADO

Espolvorear con azúcar glas.

Bollería fermentada

DESCONGELAR Y HORNEAR



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 **bollería 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 bollería tradicional y ¡**más sabor!**



CROISSANT PLUS
MULTICEREAL
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
MARGARINA
113361

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



CROISSANT PLUS RECTO
MANTEQUILLA GOURMET
113320

60 g 30 min
80 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



CROISSANTS RECTOS RELLENOS



NUEVO

CROISSANT MANTEQUILLA
PLUS CREMA PASTELERA
113781

78 g 25-30 min
50 uds 16-18 min
72 (8x9) 180°C



*21% de mantequilla. Porcentaje sobre el total de la masa.
**19% de crema pastelera. Porcentaje sobre el total de producto.



CROISSANT DÚO CACAO
113713

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



NUEVO

CROISSANT MARGARINA
PLUS CACAO BLANCO
113780

85 g 25-30 min
44 uds 16-18 min
104 (8x13) 180°C



*17% de cacao blanco. Porcentaje sobre el total de producto.



CROISSANT
MULTICEREALES AL CACAO
113765

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



CROISSANT CHOCOLATE
MAXI GOURMET
101434

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



CROISSANT
DE CHOCOLATE
113370

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



CROISSANT PLUS
DE CACAO EN CREMA
113354

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



ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.

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



ESPECIALIDADES



ENSAIMADA PLUS
113363

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



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.

Manguita 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.

HOJALDRES



Tamaño XL

PALMERA XL
100110

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



PALMERA
101420

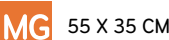
- 120 g
- 10 min
- 42 uds
- 18-20 min
- 112 (16x7)
- 190°C



NUEVA

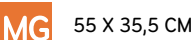
BASE DE HOJALDRE
101807

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



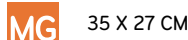
BASE DE HOJALDRE
101052

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



BASE DE HOJALDRE
101306

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



HERRADURA
DE CREMA
101313

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



BRETZEL DE CACAO
EN CREMA
103097

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



HERRADURA DE CACAO
EN CREMA
101381

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



TRIÁNGULO CACAO EN CREMA
110099

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



HERRADURA
DE CABELLO
101382

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



TRIÁNGULO CREMA
100113

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



Bollería fermentada mini

DESCONGELAR Y HORNEAR



CROISSANTS CURVOS



CROISSANT CURVO GOURMET 102407

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



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



ACABADO

Pulverizar los croissants con jarabe a la salida del horno.



REMINI CURVO 102062

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



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



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



MINI CROISSANT MANTEQUILLA GOURMET 102405

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



CROISSANT MINI PLUS MARGARINA 113004

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



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



BOLLERÍA MINI RELLENA

AHORRO DE TIEMPO

DESCONGELAR Y HORNEAR



MINI PAIN CACAO CRÈME GOURMET 113776

30 g 30 min
166 aprox 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 DÚO 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



PALMERA MINI MANTEQUILLA
101241

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

MTQ *Gourmet* ACABADO:
Enfriar y glasear.



PALMERA MINI MARGARINA
101231

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

MG ACABADO:
Enfriar y glasear.



PALMERA MULTICEREAL
101320

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

MTQ *Gourmet*



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



DESCONGELAR Y LISTO

MEJOR CONTROL DE STOCK

AHORRO DE TIEMPO

SIEMPRE LISTA

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

YA VIENEN DECORADOS

NUEVO



PECADITOS MANTEQUILLA SURTIDOS 113778

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

MTQ SE SIRVEN EN 3 BANDEJAS DE 32 UDS



CROISSANT CURVO YLISTO 102400

65 g 60 min
24 uds 64 (8x8)

MTQ



CROISSANT YLISTO 113284

60 g 120 min
24 uds 64 (8x8)

MG



NAPOLITANA CACAO CREMA 113281

90 g 120 min
24 uds 96 (8x12)

MG

BOLLERÍA CLÁSICA



BOLLO DE MANTEQUILLA
101352

85 g 30 min
24 uds 64 (8x8)

MTQ ENVASADO INDIVIDUALMENTE



BOLLO SUIZO MANTEQUILLA
100172

60 g 30 min
30 uds 64 (8x8)

MTQ



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



MINI TRENZA
106302

75 g 120 min
20 uds 128 (8x16)

MTQ



MINI TRENZA PEPITAS
DE CACAO
106346

85 g 120 min
20 uds 128 (8x16)

MTQ



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



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

▶ 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.

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)

MINI 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



PEPITO BOMBÓN
101409

120 g 60 min
24 uds 104 (8x13)



PEPITO CREMA
101410

110 g 60 min
24 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)



PEPITO MINI BOMBÓN
101407

64 g 60 min
54 uds 104 (8x13)



PEPITO MINI CREMA
101408

58 g 60 min
54 uds 104 (8x13)



MINI BERLINA CACAO
AVELLANA
101640

25 g 60 min
175 aprox 56 (8x7)



XUXO CREMA
100157

100 g 30 min
12 uds 150

XUXO CREMA
100155

46 g 30 min
33 uds 150



COOKIES Y MUFFINS



COOKIE CHOCOLATE
103227

90 g 60 min
25 uds 136 (8x17)

ENVASADO INDIVIDUALMENTE



COOKIE BOMBÓN
103312

80 g 60 min
25 uds 136 (8x17)

ENVASADO INDIVIDUALMENTE



COOKIE COLORES
103225

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



Los auténticos y originales



MUFFINS KÖRFEST

110 g 120 min
20 uds 152 (8x19)

KÖRFEST



MUFFIN DE QUESO
CON ARÁNDANOS
103255



MUFFIN TRIPLE
BOMBÓN
103253



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 BLANCO
100166



MINI MUFFIN CACAO
100167

TODOS LOS MINI MUFFINS

30 g 60 min
144 uds 48 (8x12)

KÖRFEST

Snacks Salados

SABROSAS VARIEDADES PARA LLEVAR



BOLLERÍA SALADA



NUEVO

CROISSANT FRANKFURT 113784

114 g

25-30 min

36 uds

16-18 min

104 (8x13)

180°C



CON TOPPING DE
QUESO EMMENTAL



NAPOLITANA BIKINI 113360

110 g

30 min

56 uds

18-20 min

64 (8x8)

175°C



CROISSANT PLUS BIKINI 113371

95 g

30 min

54 uds

18 min

64 (8x8)

175°C

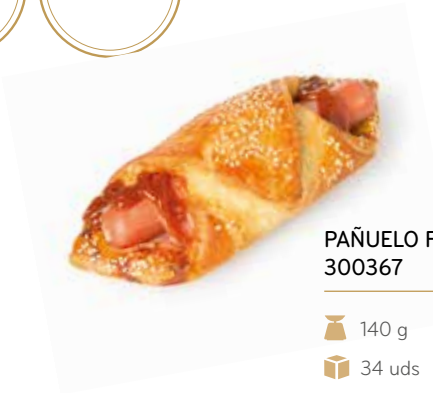


BOLLERÍA SALADA



PAÑUELO CLÁSICO
300366

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



PAÑUELO FRANKFURT
300367

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



TRIÁNGULO BIKINI
110100

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



TRIÁNGULO 4 QUESOS
100111

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



TRIÁNGULO ESPINACAS
100077

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



BOLLERÍA MINI SALADA



DELICIAS VARIADAS DE YORK,
QUESO Y ATÚN CON TOMATE
105030

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



DELICIAS VARIADAS BIKINI,
ATÚN Y SOBRASADA
105031

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



PETIT PLUS TORTILLA
113088

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



PETIT PLUS FRANKFURT
113087

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



PETIT PLUS BIKINI
113086

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



PIZZAS



NUEVA



PIZZA TRUFA Y CHAMPIÑÓN
110129

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

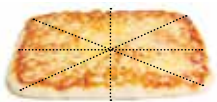
PARA PORCIONAR Y LLEVAR

- Hornea en hora punta, **el olor a recién hecho atraerá a más clientes.**
- Puedes dar un **golpe de calor en el momento de la venta.** ¡Estarán como recién hechas!
- Sirve la porción con un cartón o servilleta antigrasa.
- Ofrece **promociones con refrescos**, ¡siempre funcionan!

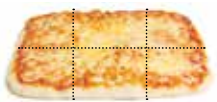


¿QUÉ CORTE HAGO?

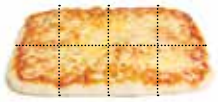
PORCIONES
TRIANGULARES



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 BARBACOA
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 BIKINI 114273

170 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 BACON 110067

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

SALADOS BASE PAN



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

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



EMPANADILLAS

NUEVA



EMPANADILLA PISTO XXL
300379

- 180 g
- No necesita
- 42 uds
- 30 min
- 72 (8x9)
- 190°C
- 15 x 9 cm

ANTES DE HORNEAR:
Baño de huevo y decorar con semillas.



EMPANADILLA VEGANA DE
PROTEÍNA VEGETAL
300376

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

ANTES DE HORNEAR:
No utilizar productos de origen animal para la decoracion del producto.



EMPANADILLA DE ATÚN
300292

EMPANADILLA DE CEBOLLA
Y ATÚN
300293

EMPANADILLA DE PISTO
300295



NUEVA

EMPANADILLA ATÚN XXL
300378

- 180 g
- No necesita
- 42 uds
- 30 min
- 72 (8x9)
- 190°C
- 15 x 9 cm

ANTES DE HORNEAR:
Baño de huevo y decorar con semillas.



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



MINI EMPANADILLA DE PISTO
300301

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

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.

Trenzas

UN LUJO PARA EL PALADAR



ESTUCHE EXCLUSIVO

TRENZAS



TRENZA NARANJA
Y CACAO
106691

500 g



TRENZA KÖRFEST
106687

500 g



TRENZA CREMA
Y CACAO
106689

500 g



TRENZA CREMA DE
QUESO Y CEREZAS
106688

500 g



TRENZA DULCE DE
LECHE Y PISTACHOS
106690

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 & DECORACIÓN



TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS
106164

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DECORACIÓN



TARTA SAN MARCOS TRUFA
106222

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DECORACIÓN



TARTA SAN MARCOS NATA
106223

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DECORACIÓN

► 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.

► PARA MENÚS Y A LA CARTA

- Las tartas cuadradas son ideales para **servir** en los **postres de menús del día y a la carta**.
- Puedes **hacer 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



CHEESE CAKE
106163

900 g 8-10 porciones
4 uds 19,5 cm
48 (8x8) 4 horas (5°C)

KÖRFEST



TARTA SACHER
106118

875 g 8-10 porciones
4 uds 20 cm
60 (6x10) 4 horas (5°C)

KÖRFEST



TARTA DE ALMENDRA
106030

600 g 12 porciones
6 uds 2 horas
44 (4x11) (temperatura ambiente)

KÖRFEST

CONSIGUE UN CORTE LIMPIO AL PORCIONAR

- Antes de que se descongele del todo la tarta, humedece un cuchillo y corta la porción del tamaño que desees.
- Colócala en el plato en el que vayas a servirla.
- Decórala al gusto. Los frutos rojos y las hojitas de menta son vistosas y le dan un toque fresco al emplatado.



TARTAS PRECORTADAS



RED VELVET CAKE
106650

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

KÖRFEST



SACHER CAKE
106592

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

KÖRFEST



CONTINENTAL CHOCOLATE CAKE
106503

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

KÖRFEST



CARROT CAKE
100156

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

KÖRFEST



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)

KÖRFEST

PLANCHAS



PLANCHA DE QUESO CON
ARÁNDANOS
106166

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTS



PLANCHA SAN MARCOS
106122

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTS



PLANCHA SELVA NEGRA
106123

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTS



PLANCHA BIZCOCHO
103038

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

ELABORA TUS PROPIAS CREACIONES

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

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.



PLANCHA BIZCOCHO
CASERA PORCIONADA
103213

2.400 g 35x28 cm
1 ud 2 horas (temp.
ambiente)
96 (8x12)

PLANCHAS PRECORTADAS



24
PORCIONES

GRAND CARROT CAKE
106632

1.750 g 4 horas (5°C)
1 ud
136 (8x17)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTS



PLANCHA BIZCOCHO
CHOCOLATE PORCIONADA
103214

2.400 g 35x28 cm
1 ud 2 horas (temp.
ambiente)
96 (8x12)



30
PORCIONES

PLANCHA BROWNIE
106380

2.500 g 40x31 cm
4 uds 24 horas (3°C)
54 (6x9)

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTS

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.

BRAZOS



BRAZO CREMA/YEMA
TOSTADA
106224

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

KÖRFEST



BRAZO NATA/YEMA
TOSTADA
106226

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

KÖRFEST



BRAZO NATA BOMBÓN
106225

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

KÖRFEST



Formato
MEDIO



BRAZO NATA/YEMA
TOSTADA
106351

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

KÖRFEST

POSTRES Y PASTELES



PASTEL DE NATA
106713

60 g 13-17 min
60 uds 220°C
100 (10x10)

ACABADO: Enfriar. Espolvorear con azúcar glas y canela.

MTQ



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



CAPRICHOS SACHER
106344

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

KÖRFEST



NUBES DE QUESO Y ARÁNDANOS
106345

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

KÖRFEST



PASTERÍA MINIATURA
106347

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

KÖRFEST

Sin gluten

Betina

PANADERÍA SIN GLUTEN



BAGUETINA SIN GLUTEN
210164

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

ENVASE INDIVIDUAL
HORNEABLE

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



PANECILLO SIN GLUTEN
210396

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

ENVASE INDIVIDUAL
HORNEABLE

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



**PAN HAMBURGUESA
SIN GLUTEN**
107526

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

ENVASE INDIVIDUAL
HORNEABLE

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

¡SIN FRUTOS
DE CASCARA!



CROISSANT SIN GLUTEN
113741

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

ENVASADO
INDIVIDUALMENTE



¡SIN FRUTOS
DE CASCARA!



MAGDALENAS SIN GLUTEN
103311

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

ENVASADO
EN BOLSA DE 2 UDS



¡SIN HUEVO!



**PALMERA CACAO
SIN GLUTEN**
101706

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

ENVASADO
INDIVIDUALMENTE



BOLLERÍA SIN GLUTEN



GARANTÍA DE SEGURIDAD



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.

atencion.cliente@monbake.com



MONBAKE GRUPO EMPRESARIAL S.A.U.

Avda. de Pamplona 59, 31192 Mutilva (Navarra)

Tel. 948 23 51 50

atencion.cliente@monbake.com

www.berlys.es

CRC 902 32 55 32 / 914 84 20 79

