

COMPARTIR NUESTRA PASIÓN



STREET FOOD - DANISH PASTRY

NUESTRAS MARCAS



DESDE 1880, NOS ESFORZAMOS EN SATISFACER LOS PALADARES DE TODO EL MUNDO CON NUESTROS PRODUCTOS HORNEADOS.

UNIBAKE ES: TRADICIÓN

- Nuestros expertos panaderos se encargan de elaborar panes y bollería
- Modernas técnicas combinadas con métodos tradicionales
- Agricultores expertos en el cultivo de trigo de alta calidad
- Responsables del campo a la mesa: elegimos los mejores ingredientes y evitamos el uso de aditivos innecesarios

DEL CAMPO A LA MESA

- Sentimos un profundo respeto por la naturaleza y sus recursos
- Estamos comprometidos con un proceso que reduzca nuestra huella ecológica
- Es propiedad de 25.000 agricultores suecos pertenecientes a la cooperativa agraria Lantmännen
- La sostenibilidad está muy arraigada en nuestro negocio: nuestro trabajo se basa en el respeto por la naturaleza y sus recursos

CENTRADOS EN EL CONOCIMIENTO

- Conceptos actuales creados para satisfacer las necesidades empresariales de nuestros clientes
- Expertos en identificar las tendencias de consumo de pan en varios canales

PLACER A CADA BOCADO

- Gracias a nuestra gran variedad de productos horneados, una de la más extensa del mundo, nuestros clientes podrán elegir el producto perfecto para cada ocasión
- Panes y bollería de gran calidad, elaborados respetando las normas de seguridad alimentaria más estrictas, para hacer feliz a todos nuestros clientes



**DESDE 1880
COPENHAGUE
DINAMARCA**



**36 CENTROS
DE PRODUCCIÓN**



**COMPROMETIDOS
CON LA SOSTENIBILIDAD**



**PRESENTES EN
+60 MERCADOS**



**+100 LÍNEAS DE
PRODUCCIÓN**

NUESTROS PRODUCTOS

ÍNDICE

	Pág
STREET FOOD	4
Panes de hamburguesa	6
Panes hot dog	23
Panes para sandwich	28
BOLLERÍA	38
Bollería Danesa	40
Bollería Francesa	44
Bollería salada	51
Bollería terminada	54
PANADERÍA	58
Hogazas	60
Panecillos	63
Sin gluten	64
PACK CONSUMIDOR	66
Street Food	68
Bollería	69

LEYENDA



Tiempo de descongelado



Temperatura y tiempo de horneado



Vegano



Novedad



Sin lactosa



Sin gluten



Huevos de gallinas libres de jaula



ESCANEA PARA VER EL CATÁLOGO ONLINE

STREET FOOD



**NUESTRO PAN
ES TU LIENZO**



**CREATIVIDAD
SIN LÍMITES EN
TUS RECETAS**



COMPARTE NUESTRA PASIÓN | 5

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESAS CLÁSICAS



PAN HAMBURGUESA SÉSAMO

1001
 Peso 50g
 Diámetro Ø 10cm
 Uds./caja 4x12
 Cajas/palet 100
 Cad. (m) 12
 🌿 60'
 Precortado
 Semillas de sésamo 2%



PAN HAMBURGUESA SIN SÉSAMO

1002
 Peso 50g
 Diámetro Ø 10cm
 Uds./caja 4x12
 Cajas/palet 100
 Cad. (m) 12
 🌿 60'
 Precortado



PAN HAMBURGUESA SÉSAMO

1005
 Peso 89g
 Diámetro Ø 12,5cm
 Uds./caja 6x8
 Cajas/palet 60
 Cad. (m) 12
 🌿 60'
 Precortado
 Semillas de sésamo 2%



PAN HAMBURGUESA SIN SÉSAMO

80302506
 Peso 45g
 Diámetro Ø 9cm
 Uds./caja 3x24
 Cajas/palet 2x32
 Cad. (m) 9
 🌿 60'
 Precortado



PAN HAMBURGUESA SÉSAMO DOBLE CORTE

1008
 Peso 77g
 Diámetro Ø 10cm
 Uds./caja 6x6
 Cajas/palet 72
 Cad. (m) 12
 🌿 60'
 Precortado
 Semillas de sésamo 2%



PAN HAMBURGUESA SÉSAMO GIGANTE

58701026H
 Peso 126g
 Diámetro Ø 14cm
 Uds./caja 4x4
 Cajas/palet 68
 Cad. (m) 12
 🌿 240'
 Precortado
 Semillas de sésamo 3%



MEGABUN

1007
 Peso 130g
 Diámetro Ø 16cm
 Uds./caja 4x6
 Cajas/palet 72
 Cad. (m) 12
 🌿 60'
 Precortado



PAN HAMBURGUESA SÉSAMO SIN GLUTEN

26500000
 Peso 80g
 Diámetro Ø 11,5cm
 Uds./caja 36
 Cajas/palet 88
 Cad. (m) 12
 🌿 60'
 Semillas de sésamo 6%
 Envase individual



MINI PAN HAMBURGUESA SÉSAMO

80303063
 Peso 22g
 Diámetro Ø 6,5cm
 Uds./caja 180
 Cajas/palet 48
 Cad. (m) 12
 🌿 60'
 Precortado
 Semillas de sésamo 2,1%
 No apto para veganos



MINI PAN HAMBURGUESA RÚSTICO

18180001
 Peso 27g
 Diámetro Ø 6cm
 Uds./caja 7x18
 Cajas/palet 52
 Cad. (m) 9
 🌿 30'
 No apto para veganos

HAMBURGUESA MARCADA

ATRAE TODAS LAS MIRADAS



INGREDIENTES

Pan de hamburguesa
marcada
Carne de hamburguesa
de ternera
Ketchup
Queso cheddar
Cebolla pochada
Lechuga mezclum
Bacon caramelizado

ELABORACIÓN

①

Introducimos el pan
en el horno 1 min.

②

Pasamos la hamburguesa
por la plancha y fundimos
el queso sobre la carne.

③

Montamos la hamburguesa
con una base de ketchup
y la lechuga.

④

Ponemos la carne con
el queso y el bacon
caramelizado y la terminamos
con cebolla pochada.



NO TE PIERDAS EL
PASO A PASO EN VÍDEO

HAMBURGUESAS GOURMET



PAN HAMBURGUESA RÚSTICA

23620000

Peso **105g**

Diámetro Ø **12,5cm**

Uds./caja **2x12**

Cajas/palet **72**

Cad. (m) **12**

🌱 **60'**

Precortado

No apto para veganos



PAN HAMBURGUESA BRIOCHE

1502

Peso **70g**

Diámetro Ø **11,4cm**

Uds./caja **4x12**

Cajas/palet **40**

Cad. (m) **12**

🌱 **60'**

Precortado

No apto para veganos



PAN HAMBURGUESA TIGRE

24630000

Peso **75g**

Diámetro Ø **10,5cm**

Uds./caja **3x16**

Cajas/palet **32**

Cad. (m) **12**

🌱 **60'**



PAN HAMBURGUESA DE PATATA

67385

Peso **70g**

Diámetro Ø **10cm**

Uds./caja **2x24**

Cajas/palet **80**

Cad. (m) **12**

🌱 **60'**

Precortado

Patata 6,7%

No apto para veganos



PAN HAMBURGUESA DE PATATA

23267

Peso **90g**

Diámetro Ø **12cm**

Uds./caja **12x2**

Cajas/palet **72**

Cad. (m) **12**

🌱 **60'** 📦 **1,5' 190°C**

Precortado

Patata 4%

No apto para veganos



PAN BAP

1650

Peso **89g**

Diámetro Ø **12cm**

Uds./caja **6x8**

Cajas/palet **36**

Cad. (m) **12**

🌱 **60'**

Precortado



PAN HAMBURGUESA BUFFALO

80303132

Peso **90g**

Diámetro Ø **13cm**

Uds./caja **8x6**

Cajas/palet **2x24**

Cad. (m) **12**

🌱 **240'**

Precortado

CURIOSIDADES

LA MAYORÍA DE NUESTROS PANES DE HAMBURGUESA SON

¡APTOS PARA VEGANOS!

ADEMÁS, GRACIAS A NUESTRA INNOVACIÓN
HEMOS DESARROLLADO UNA HAMBURGUESA ESTILO BRIOCHE VEGANA



PAN HAMBURGUESA BLACK PEPPER

26380001

Peso **90g**

Diámetro Ø **12,5cm**

Uds./caja **3x12**

Cajas/palet **64**

Cad. (m) **12**

🌱 **60'**

Precortado

No apto para veganos



PAN HAMBURGUESA PRETZEL

26480000

Peso **80g**

Diámetro Ø **10,5cm**

Uds./caja **2x21**

Cajas/palet **56**

Cad. (m) **12**

🌱 **60'**

Precortado



PAN HAMBURGUESA MARCADA

1676

Peso **77g**

Diámetro Ø **11cm**

Uds./caja **4x12**

Cajas/palet **54**

Cad. (m) **12**

🌱 **60'**

Precortado



PAN HAMBURGUESA STEAKHOUSE

26450000

Peso **80g**

Diámetro Ø **11,4cm**

Uds./caja **2x15**

Cajas/palet **52**

Cad. (m) **7**

🌱 **60'**

Precortado



POTATO BUN

**NOS ENCANTA DESCUBRIR
SABORES Y TEXTURAS NUEVOS**



INGREDIENTES

Pan hamburguesa de patata
Criollo de gamba cajún
Ajo
Cebolla
Acelga roja
Cayena
Tomillo
Orégano
Pimentón
Pimienta
Leche de coco
Ralladura y zumo de lima

ELABORACIÓN

- 1 Descongelamos el pan dentro de la bolsa durante 1 h.
- 2 Pochamos el ajo y la cebolla en una sartén.
- 3 Añadimos las especias, la leche de coco y las gambas.
- 4 Finalizamos con zumo de media lima.
- 5 Corregimos el punto de sal.
- 6 Rellenamos el pan de hamburguesa con las gambas en su salsa.
- 7 Finalizamos el relleno con las hojas de acelga roja.



NO TE PIERDAS EL
PASO A PASO EN VÍDEO

HAMBURGUESA TIGRE

UN PAN BESTIAL



INGREDIENTES

Pan de hamburguesa Tigre
Cochinita Pibil
Pimiento rojo y verde
Cebolla roja
Vinagre
Orégano

ELABORACIÓN

①

Descongelamos el pan dentro de la bolsa durante 1 h.

②

Para el pico de gallo: picamos los pimientos, el tomate y la cebolla roja. Añadimos también un poco de cilantro picado.

③

Cortamos la cebolla en juliana y la maceramos con vinagre, agua y orégano.

④

Pasamos el pan por el horno 1 min.

⑤

Lo rellenamos con la cochinita, añadimos el pico de gallo y la cebolla encurtida.



NO TE PIERDAS EL
PASO A PASO EN VÍDEO

HAMBURGUESAS GOURMET HORNO DE PIEDRA

V


PAN HAMBURGUESA TRADICIONAL

50000080

Peso 100g
Diámetro Ø 12cm
Uds./caja 35
Cajas/palet 20x2
Cad. (m) 12
☼ 60' ☑ 2-3' 190°C*
Precortado


PAN HAMBURGUESA TRADICIONAL CON SÉSAMO

50000081

Peso 100g
Diámetro Ø 12cm
Uds./caja 35
Cajas/palet 20x2
Cad. (m) 12
☼ 60' ☑ 2-3' 190°C*
Precortado
Semillas de sésamo 3,5%


PAN HAMBURGUESA VEGANO ESTILO BRIOCHE

216586

Peso 66g
Diámetro Ø 9,5cm
Uds./caja 12x6
Cajas/palet 36
Cad. (m) 12
☼ 60'
Precortado


PAN HAMBURGUESA PAPRIKA

216694

Peso 95g
Diámetro Ø 12cm
Uds./caja 2x12
Cajas/palet 64
Cad. (m) 12
☼ 60'
Precortado
No apto para veganos


PAN HAMBURGUESA EXTREME CON SÉSAMO NEGRO

216820

Peso 120g
Uds./caja 46
Cajas/palet 20x2
Cad. (m) 12
☼ 60' ☑ 2-3' 180°C*
Precortado
Sésamo negro 1%


PAN HAMBURGUESA EXTREME CON PIPAS DE CALABAZA

216821

Peso 120g
Uds./caja 46
Cajas/palet 20x2
Cad. (m) 12
☼ 60' ☑ 2-3' 180°C*
Precortado
Pipas de calabaza 3%

* Opcional



HAMBURGUESA VEGANA ESTILO BRIOCHE

DELICIOSAMENTE SALUDABLE



INGREDIENTES

Pan Hamburguesa
Vegana estilo Brioche

Hamburguesa de
garbanzos

Remolacha cocida

Humus

Berros

ELABORACIÓN

①

Descongelamos el pan dentro
de la bolsa durante 1 h.

②

Marcamos la hamburguesa
de garbanzos y la remolacha
en la sartén.

③

Rellenamos el pan con el
humus, seguimos con la
hamburguesa y la remolacha.

④

Agregamos un poco
más de humus y finalizamos
con los berros.



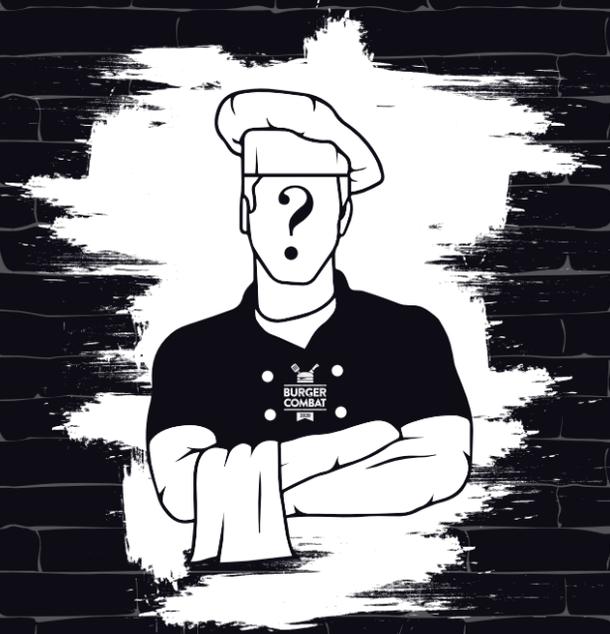
NO TE PIERDAS EL
PASO A PASO EN VIDEO



BURGER COMBAT

BUSCAMOS AL
MEJOR CHEF DE
HAMBURGUESAS
DE ESPAÑA

¿TIENES LO QUE HAY
QUE TENER?



SALÓN GOURMETS
MADRID



 Lantmännen
Unibake

atencion.cliente@lantmannen.com



@burgercombat @lantmannenunibakees



HOT DOG

PANES HOT DOG CLÁSICOS



PAN HOT DOG CORTE LATERAL

3001
 Peso 50g
 Largo 16cm
 Uds./caja 4x12
 Cajas/palet 99
 Cad. (m) 12
 ❄️ 60'
 Precortado



PAN HOT DOG CORTE LATERAL

3003
 Peso 81g
 Largo 21cm
 Uds./caja 8x6
 Cajas/palet 64
 Cad. (m) 12
 ❄️ 60'
 Precortado



PAN HOT DOG CORTE SUPERIOR

3004
 Peso 85g
 Largo 21cm
 Uds./caja 8x6
 Cajas/palet 64
 Cad. (m) 12
 ❄️ 60'
 Precortado



PAN MINI HOT DOG

3804
 Peso 30g
 Largo 12cm
 Uds./caja 12x14
 Cajas/palet 28x2
 Cad. (m) 12
 ❄️ 60'
 Precortado



PAN HOT DOG CORTE LATERAL

3811
 Peso 50g
 Largo 15cm
 Uds./caja 8x16
 Cajas/palet 40
 Cad. (m) 12
 ❄️ 60'
 Precortado

HOT DOGUETTE

LA REVOLUCIÓN DE LA COMIDA "ON THE GO"



INGREDIENTES

Hot Doguette
Pollo braseado
Col china
Zanahoria rallada
Cebolla
Cilantro
Puerro
Mayonesa de chipotle

ELABORACIÓN

①

Descongelamos el pan Hot Doguette dentro de la bolsa durante 1 h.

②

Le damos al pan un toque de grill para que quede crujiente y con un aspecto a la parrilla.

③

Preparamos una ensalada de col china, zanahoria rallada, cebolla, cilantro y puerro.

④

Cocinamos el pollo a la plancha, lo cortamos en tiras y lo añadimos a la ensalada.

⑤

Ayudados por una manga, rellenamos el pan.



NO TE PIERDAS EL PASO A PASO EN VÍDEO

PANES HOT DOG GOURMET


**PAN HOT DOG
BUFFALO CORTE
LATERAL**

80303163

Peso **57g**Largo **17cm**Uds./caja **8x10**Cajas/palet **24x2**Cad. (m) **12**🌿 **4h****Precortado**
**HOT
DOGUETTE**

25324

Peso **60g**Largo **19,5x5cm**Uds./caja **2x20**Cajas/palet **64**Cad. (m) **12**🌿 **12-18h** 📦 **1' 230°C****Agujero 2,2cm**

HOT DOG, UN PRODUCTO GOURMET

Exquisitos panes Hot Dogs para elaborar las recetas más populares en la comida On The Go, uno de los productos más solicitados por su preparación fácil y rápida.



PANES SANDWICH

SANDWINOS



HERB BUN

18490001

Peso **130g**
Largo **13x13cm**
Uds./caja **22**
Cajas/palet **64**
Cad. (m) **12**
🌿 **60'**
Precortado



CHILI BUN

18470001

Peso **130g**
Largo **13x13cm**
Uds./caja **22**
Cajas/palet **64**
Cad. (m) **12**
🌿 **60'**
Precortado
Chili en topping **1%**



SUN BUN

20510000

Peso **100g**
Largo **11x11cm**
Uds./caja **2x15**
Cajas/palet **64**
Cad. (m) **12**
🌿 **60'**
Precortado
Vida útil después de descongelar de **72h**



SUN BUN

18480001

Peso **130g**
Largo **13x13cm**
Uds./caja **22**
Cajas/palet **64**
Cad. (m) **12**
🌿 **60'**
Precortado
Vida útil después de descongelar de **72h**



SANDWINO PROKORN

25870000

Peso **130g**
Largo **13x13cm**
Uds./caja **22**
Cajas/palet **64**
Cad. (m) **12**
🌿 **60'**
Precortado



TRIÁNGULO RÚSTICO

80405

Peso **110g**
Uds./caja **30**
Cajas/palet **2x32**
Cad. (m) **12**
🌿 **60'**
Precortado
Harina integral **20%**
No apto para veganos



ONION BUN

15310000

Peso **90g**
Largo **18x6cm**
Uds./caja **2x15**
Cajas/palet **64**
Cad. (m) **9**
🌿 **60'**
Precortado
Cebolla **1,2%**



SUB SANDWICH ECOLÓGICO SEMILLAS

200833

Peso **140g**
Largo **20x7,6cm**
Uds./caja **42**
Cajas/palet **20x2**
Cad. (m) **12**
🌿 **60'** 📦 **3'** **190°C***
Precortado
Semillas **3%**
No apto para veganos



PAN BAGNAT PROKORN

25880000

Peso **105g**
Diámetro Ø **13cm**
Uds./caja **2x11**
Cajas/palet **64**
Cad. (m) **12**
🌿 **60'** 📦 **4'** **170-190°C***
No apto para veganos



CIABATTA RÚSTICA

50000035

Peso **108g**
Largo **16x8cm**
Uds./caja **40**
Cajas/palet **2x20**
Cad. (m) **12**
🌿 **0'** 📦 **11'** **190°C**



SURTIDO MINI BUN

20470000

Peso **35g**
Largo **6x6cm**
Uds./caja **4x18**
Cajas/palet **88**
Cad. (m) **10**
🌿 **30'**
No apto para veganos



STREET FOOD

* Opcional

SUN BUN BOCADO GRIEGO

RECETA MEJORADA CON MÁS FIBRA,
MAYOR FRESCURA



INGREDIENTES

Sandwino Sun Bun
Atún
Pimiento rojo y verde
Cebolla roja
Cilantro
Tomate natural
Queso feta
Mayonesa alioli

ELABORACIÓN

①

Descongelamos el pan dentro de la bolsa durante 1 h.

②

Picamos el pimiento, la cebolla roja, el tomate y lo mezclamos con el atún y el queso feta.

③

Añadimos la mayonesa.

④

Hacemos una ensaladilla con todos los ingredientes.

⑤

Calentamos 1 min. en el horno el pan y lo rellenamos.



NO TE PIERDAS EL
PASO A PASO EN VÍDEO

PANINIS



PANINI

23690000
 Peso **120g**
 Largo **26cm**
 Uds./caja **50**
 Cajas/palet **32**
 Cad. (m) **12**
 🌿 **60'**



**PANINI
 MARCADO**

23550005
 Peso **110g**
 Largo **21cm**
 Uds./caja **65**
 Cajas/palet **32**
 Cad. (m) **12**
 🌿 **60'**
Precortado



**PANINI HIERBAS
 MARCADO**

24420003
 Peso **110g**
 Largo **21cm**
 Uds./caja **65**
 Cajas/palet **32**
 Cad. (m) **12**
 🌿 **60'**
Precortado
Hierbas 1%

PAN SUECO



**PAN SUECO
 CUADRADO**

3080
 Peso **30g**
 Largo **11x11cm**
 Uds./caja **150**
 Cajas/palet **60**
 Cad. (m) **9**
 🌿 **30'**



**PAN SUECO
 REDONDO**

16800001
 Peso **55g**
 Diámetro Ø **16,5cm**
 Uds./caja **12x6**
 Cajas/palet **60**
 Cad. (m) **9**
 🌿 **30'**



**PAN SUECO
 RECTANGULAR**

16320000
 Peso **80g**
 Largo **33x24,5cm**
 Uds./caja **4x10**
 Cajas/palet **96**
 Cad. (m) **12**
 🌿 **30'**



PANES ESPECIALES


**PAN FOCACCIA
HIERBAS
CUADRADO**

22410000

Peso **100g**
Largo **11x11cm**
Uds./caja **4x16**
Cajas/palet **32**
Cad. (m) **12**
🌿 **60'**
Hierbas **3%**


**PAN
FOCACCIA
REDONDO**

80571

Peso **100g**
Diámetro Ø **12cm**
Uds./caja **32**
Cajas/palet **32x2**
Cad. (m) **12**
🌿 **60'** 📦 **3'** **190°C***
Precortado
No apto para veganos


**BAGEL
SÉSAMO**

25260001

Peso **75g**
Diámetro Ø **11cm**
Uds./caja **36**
Cajas/palet **80**
Cad. (m) **12**
🌿 **60'**
Semillas de sésamo **4%**


**PAN
PITA**

29004972

Peso **80g**
Diámetro Ø **15cm**
Uds./caja **16x6**
Cajas/palet **48**
Cad. (m) **8**
🌿 **15'** 📦 **2'** **180°C**


**MICRO
FLAUTAS AJO**

25000001

Peso **29g**
Largo **8,5cm**
Uds./caja **12x10**
Cajas/palet **64**
Cad. (m) **12**
🌿 **0'** 📦 **10'** **170°-190°C**
Ajo **1%**
No apto para veganos

* Opcional



PAN DE PITA

TE TRANSPORTA A UN MUNDO EXÓTICO



INGREDIENTES

Pan Pita
Cebolleta
Calabacín
Zanahoria
Curry
Lentejas cocidas
Granada
Cebolla roja
Albahaca
Cilantro
Hierbabuena

ELABORACIÓN

①

Descongelamos el pan de pita dentro de la bolsa durante 1 h.

②

Hacemos una ensalada con lentejas cocidas, granada, cebolla roja, albahaca, cilantro y hierbabuena.

③

Cortamos las verduritas en taquitos y las salteamos en sartén con el curry.

④

Mezclamos la ensalada con las verduritas y añadimos la granada en el horno el pan y lo rellenamos.

⑤

Rellenamos el pan de pita abriendo por un lateral.



NO TE PIERDAS EL PASO A PASO EN VÍDEO

BOLLERÍA



**NOSOTROS
CREAMOS.
TÚ HORNEAS.
ELLOS DISFRUTAN.**



**¡HOJALDRE DANÉS,
UNA EXPERIENCIA
DE OTRO MUNDO!**

BOLLERÍA DANESA



**TRENZA MAPLE
PECAN READY
GLAZED**

217897

Peso **97,5g**
Uds./caja **4x12**
Cajas/palet **104**
Cad. (m) **15**
☼ 0' ☐ 18' 190°C



**TRENZA MAPLE
PECAN CON SIROPE
DE ARCE**

80149

Peso **101g**
Uds./caja **4x12**
Cajas/palet **56x2**
Cad. (m) **15**
☼ 0' ☐ 18' 190°C
Bolsas de sirope incluidas



**CORONA
CREMA READY
GLAZED**

5757

Peso **106g**
Diámetro Ø **11,7cm**
Uds./caja **4x12**
Cajas/palet **56x2**
Cad. (m) **15**
☼ 0' ☐ 18' 190°C



**ROLLO CANELA
READY GLAZED**

5735

Peso **94g**
Diámetro Ø **12,6cm**
Uds./caja **4x12**
Cajas/palet **56x2**
Cad. (m) **15**
☼ 0' ☐ 18' 190°C



**CORONA MANZANA
READY GLAZED**

6095

Peso **106g**
Diámetro Ø **11,5cm**
Uds./caja **4x12**
Cajas/palet **56x2**
Cad. (m) **15**
☼ 0' ☐ 18' 190°C



**CORONA FRAMBUESA
READY GLAZED**

6105

Peso **106g**
Diámetro Ø **11cm**
Uds./caja **4x12**
Cajas/palet **56x2**
Cad. (m) **15**
☼ 0' ☐ 18' 190°C

AHORRA TIEMPO Y REDUCE MERMAS CON NUESTRA BOLLERÍA DANESA. DIRECTAMENTE AL HORNO SIN DESCONGELAR. NINGÚN TIEMPO DE ESPERA PARA DISFRUTAR DE UNOS PRODUCTOS DE IRRESISTIBLE SABOR Y TEXTURA.



BOLLERÍA



**CUADRADO CHOCO
AVELLANA**

218396

Peso **91g**
Uds./caja **5x12**
Cajas/palet **56x2**
Cad. (m) **15**
☼ 0' ☐ 16' 190°C



**CUADRADO
CREMA**

218395

Peso **90g**
Uds./caja **5x12**
Cajas/palet **56x2**
Cad. (m) **15**
☼ 0' ☐ 16' 190°C



**ABANICO
LIMÓN
Y QUESO**

80626

Peso **89g**
Uds./caja **4x12**
Cajas/palet **56x2**
Cad. (m) **15**
☼ 0' ☐ 18' 190°C



**CORONA
CHEESECAKE
ARÁNDANOS**

216860

Peso **106g**
Uds./caja **4x12**
Cajas/palet **56x2**
Cad. (m) **15**
☼ 0' ☐ 18' 190°C



**CORONA
CHEESECAKE
FRESA**

216859

Peso **106g**
Uds./caja **4x12**
Cajas/palet **56x2**
Cad. (m) **15**
☼ 0' ☐ 18' 190°C



MINI BOLLERÍA DANESA



**MINI TRENZA
MAPLE PECAN
READY GLAZED**

80215
Peso 44g
Uds./caja 5x24
Cajas/palet 56x6
Cad. (m) 15
☼ 0' ☼ 15' 190°C



**MINI CORONA
CREMA READY
GLAZED**

80216
Peso 47g
Uds./caja 5x24
Cajas/palet 96
Cad. (m) 11
☼ 0' ☼ 15' 190°C



**MINI CORONA
FRAMBUESA READY
GLAZED**

80217
Peso 47g
Uds./caja 5x24
Cajas/palet 96
Cad. (m) 11
☼ 0' ☼ 15' 190°C



**MINI ROLLO
CANELA READY
GLAZED**

80218
Peso 47g
Uds./caja 5x24
Cajas/palet 96
Cad. (m) 11
☼ 0' ☼ 15' 190°C



**SURTIDO
ESPECIALIDADES MINI
READY GLAZED**

80510
Peso 47g
Uds./caja 5x24
Cajas/palet 96
Cad. (m) 11
☼ 0' ☼ 15' 190°C
Vainilla, maple pecan,
frambuesa, canela, manzana

PEQUEÑOS CAPRICHOS

Los formatos de bollería mini te permiten llegar a todos los tipos de consumidores: quienes quieren probar varios sabores a la vez, quienes quieren un bocado dulce sin remordimientos.

BOLLERÍA FRANCESA



CROISSANT MANTEQUILLA RECTO

17210000

Peso **70g**
 Uds./caja **2x24**
 Cajas/palet **80**
 Cad. (m) **12**
 ☼ **15'** ☼ **21'** **170-190°C**
 Mantequilla **21%**



CROISSANT RECTO PREMIUM HORNEADO

24450001

Peso **60g**
 Uds./caja **48**
 Cajas/palet **52**
 Cad. (m) **12**
 ☼ **60'**
 Mantequilla **21%**



CROISSANT MANTEQUILLA CURVO

17900000

Peso **70g**
 Uds./caja **48**
 Cajas/palet **80**
 Cad. (m) **12**
 ☼ **15'** ☼ **21'** **170-190°C**
 Mantequilla **21%**



CROISSANT MANTEQUILLA CURVO EXTRA

17910009

Peso **90g**
 Uds./caja **36**
 Cajas/palet **80**
 Cad. (m) **12**
 ☼ **15'** ☼ **21'** **170-190°C**
 Mantequilla **21%**



CROISSANT MANTEQUILLA RECTO MULTICEREALES

26420000

Peso **75g**
 Uds./caja **48**
 Cajas/palet **80**
 Cad. (m) **9**
 ☼ **15'** ☼ **21'** **170-190°C**
 Mantequilla **20%**



CROISSANT MANTEQUILLA RECTO EXTRA

23240001

Peso **85g**
 Largo **20cm**
 Uds./caja **2x21**
 Cajas/palet **40x2**
 Cad. (m) **12**
 ☼ **15'** ☼ **21'** **170-190°C**
 Mantequilla **21%**





**CROISSANT
MANTEQUILLA
RECTO CHOCO-
AVELLANA**

17200000

Peso **95g**
Uds./caja **2x24**
Cajas/palet **80**
Cad. (m) **12**
☼ **15'** ☒ **21'** 170-190°C
Mantequilla **16%**



**CROISSANT
BLEND RECTO
CHOCO-
AVELLANA**

21820000

Peso **95g**
Uds./caja **2x24**
Cajas/palet **80**
Cad. (m) **12**
☼ **15'**
☒ **21'** 170-190°C



**CROISSANT
MANTEQUILLA
RECTO
ALMENDRAS**

21830000

Peso **95g**
Uds./caja **2x24**
Cajas/palet **80**
Cad. (m) **12**
☼ **15'**
☒ **21'** 170-190°C



**CARACOLA
PASAS
Y CREMA**

215848

Peso **120g**
Largo **9x8cm**
Uds./caja **2x21**
Cajas/palet **80**
Cad. (m) **12**
☼ **15'** ☒ **21'** 170-190°C
Mantequilla **15%**

MINI BOLLERÍA FRANCESA



**MINI
CROISSANT
MANTEQUILLA
RECTO**

18900002

Peso **30g**
Uds./caja **3x50**
Cajas/palet **80**
Cad. (m) **12**
☼ **15'** ☒ **15'** 170-190°C
Mantequilla **21%**



**MINI CROISSANT
MANTEQUILLA
RECTO CHOCO-
AVELLANA**

17170000

Peso **45g**
Uds./caja **3x36**
Cajas/palet **80**
Cad. (m) **12**
☼ **15'** ☒ **18'** 170-190°C
Mantequilla **16%**



**SURTIDO
MINI
BOLLERÍA**

22320000

Peso **30g**
Uds./caja **3x50**
Cajas/palet **80**
Cad. (m) **13**
☼ **15'** ☒ **15'** 170-190°C

OLD AMSTERDAM RELLENO

EL MEJOR SNACK SALADO



INGREDIENTES

Rollo Old Amsterdam

Pechuga de pavo
braseada

Aguacate

Cream fresh

Germinado de cebolleta

ELABORACIÓN

①

Introducimos el rollo Old Amsterdam en el horno 21 min.

②

Abrimos el rollo a la mitad.

③

Introducimos el aguacate, la pechuga de pavo y la cream fresh.

④

Cortamos un par de aceitunas por la mitad y lo añadimos.

⑤

Terminamos introduciendo el germinado de cebolleta.



NO TE PIERDAS EL
PASO A PASO EN VIDEO



BOLLERÍA SALADA



CROISSANT LONCHA JAMÓN Y QUESO

26690001

Peso **95g**
Largo **15,5cm**
Uds./caja **2x24**
Cajas/palet **80**
Cad. (m) **9**
☼ 15' ☒ 21' 170-190°C



ROLLO QUESO OLD AMSTERDAM

25480000

Peso **90g**
Diámetro Ø **9,5cm**
Uds./caja **42**
Cajas/palet **80**
Cad. (m) **9**
☼ 15' ☒ 21' 170-190°C



HOJALDRE CUADRADO CON SEMILLAS

80506

Peso **85g**
Largo **11x8,4cm**
Uds./caja **16x3**
Cajas/palet **56x2**
Cad. (m) **11**
☼ 0' ☒ 21' 190°C

EL SNACK PERFECTO

El producto perfecto para tomar a la hora de comer en días ajetreados, como snack a media tarde o incluso como base de tus sandwiches favoritos.

HOJALDRE CUADRADO

CON SEMILLAS



INGREDIENTES

Hojaldre cuadrado
Albahaca
Rúcula
Queso ahumado
Scamorza
Pastrami
Tomate seco

ELABORACIÓN

①

Calentamos el Hojaldre Cuadrado en el horno 18 min. a 190°C aproximadamente.

②

Abrimos por la mitad.

③

Introducimos el pastrami italiano.

④

Añadimos la rúcula.

⑤

Cortamos el queso y el tomate seco en finas láminas y agregamos estos dos últimos ingredientes.



NO TE PIERDAS EL PASO A PASO EN VÍDEO

BOLLERÍA TERMINADA



BOLLERÍA DANESA



TRENZA MAPLE PECAN CON NUECES TROCEADAS

Nuevo desarrollo

Peso 74g

Uds./caja 30

Cajas/palet 56x2

Cad. (m) 10

❄️ 90'

Envase individual

Hasta 72h vida útil tras
descongelación



CORONA DE MANZANA

Nuevo desarrollo

Peso 82g

Uds./caja 25

Cajas/palet 56x2

Cad. (m) 10

❄️ 90'

Envase individual

Hasta 72h vida útil tras
descongelación



CORONA DE CREMA

Nuevo desarrollo

Peso 86g

Uds./caja 25

Cajas/palet 56x2

Cad. (m) 10

❄️ 90'

Envase individual



Desarrollo de producto según volumen



MUFFINS



MUFFIN

21070000

Peso **80g**
Uds./caja **40**
Cajas/palet **80**
Cad. (m) **15**
🌿 **60'**



MUFFIN TROCITOS CHOCOLATE

21080000

Peso **80g**
Uds./caja **40**
Cajas/palet **80**
Cad. (m) **15**
🌿 **60'**



MUFFIN DUO CHOCOLATE

21060000

Peso **80g**
Uds./caja **40**
Cajas/palet **80**
Cad. (m) **15**
🌿 **60'**



MUFFIN MANZANA Y CANELA

21900000

Peso **80g**
Uds./caja **40**
Cajas/palet **80**
Cad. (m) **15**
🌿 **60'**

AMERICAN COOKIES



COOKIE CHOCOLATE BLANCO

21050000

Peso **50g**
Diámetro Ø **9cm**
Uds./caja **54**
Cajas/palet **80**
Cad. (m) **18**
🌿 **60'**
Envase individual



COOKIE DOBLE CHOCOLATE

21040000

Peso **50g**
Diámetro Ø **9cm**
Uds./caja **54**
Cajas/palet **80**
Cad. (m) **18**
🌿 **60'**
Envase individual



PANADERÍA



**PANES
DIFERENCIADORES
CON UN TOQUE
RENOVADO**



**INGREDIENTES
SALUDABLES**



COMPARTE NUESTRA PASIÓN | 59

HOGAZAS



**PAN
ESPELTA**

23507411

Peso **500g**
Largo **20cm**
Uds./caja **12**
Cajas/palet **20x2**
Cad. (m) **12**
🌿 **3-6h** 📦 **11' 190°C**
Espelta **20%**



**PAN GOURMET
CENTENO**

80345

Peso **600g**
Largo **27cm**
Uds./caja **12**
Cajas/palet **20x2**
Cad. (m) **12**
🌿 **3-6h** 📦 **11' 190°C**
Centeno **36,7%**



**PAN CON
ZANAHORIA**

80314

Peso **550g**
Largo **32cm**
Uds./caja **10**
Cajas/palet **20x2**
Cad. (m) **12**
🌿 **3-6h** 📦 **11' 190°C**
Zanahoria **12%**



**PAN CENTENO
SEMILLAS GIRASOL**

71700500

Peso **740g**
Uds./caja **12**
Cajas/palet **24x2**
Cad. (m) **12**
🌿 **12h** 📦 **25' 160°C**



**PAN CENTENO
CORTADO**

26108

Peso **1.325g**
Largo **9,5x10cm**
Uds./caja **8**
Cajas/palet **24x2**
Cad. (m) **12**
🌿 **12h** 📦 **40' 100°C**
28 Rebanadas



DESCUBRE LAS VENTAJAS DEL PAN ELABORADO EN HORNO DE PIEDRA

Las características del pan horneado en un horno de piedra a altas temperaturas se pueden saborear, apreciar y sentir... original, aspecto rústico, fantástica corteza crujiente y miga esponjosa.

Se trata de pan con personalidad y valor añadido, para aquellos clientes que buscan ofrecer una mayor calidad.

Ofrecemos una gran gama de panes sabrosos y espectaculares, elaborados en horno de piedra: desde ciabatta a hogazas y panecillos. Elaborados por nuestros grandes panaderos en condiciones de horneado perfectas y controladas, estas hogazas requieren paciencia y buena mano.



PANECILLOS



PANECILLO VIENA

15810005

Peso **70g**
 Diámetro Ø **10cm**
 Uds./caja **2x40**
 Cajas/palet **32**
 Cad. (m) **12**
 ☼ **15'** ☐ **8'** **170-190°C**



PANECILLO CON SEMILLAS DE CALABAZA

50000050

Peso **85g**
 Uds./caja **40**
 Cajas/palet **32x2**
 Cad. (m) **12**
 ☼ **0'** ☐ **11'** **190°C**
Semillas de calabaza 15%



PANECILLO ESPELTA

25350001

Peso **85g**
 Diámetro Ø **11,5cm**
 Uds./caja **80**
 Cajas/palet **32**
 Cad. (m) **9**
 ☼ **15'** ☐ **8'** **170-190°C**
Espelta 55,3%

PANECILLOS SURTIDOS



SURTIDO PANECILLOS PRESTIGE RESTAURACIÓN

22090000

Peso **33g**
 Uds./caja **5x20**
 Cajas/palet **64**
 Cad. (m) **10**
 ☼ **15'** ☐ **4'** **170-190°C**



SURTIDO PANECILLOS BRIOCHE

12410000

Peso **27g**
 Uds./caja **4x18**
 Cajas/palet **88**
 Cad. (m) **9**
 ☼ **30'**

SIN GLUTEN



PANECILLO SIN GLUTEN

24680000

Peso **60g**
 Diámetro Ø **8,5cm**
 Uds./caja **24**
 Cajas/palet **88**
 Cad. (m) **12**
 🌿 **60'**
 Envase individual



PANECILLO SIN GLUTEN RÚSTICO

24690000

Peso **60g**
 Diámetro Ø **8,5cm**
 Uds./caja **24**
 Cajas/palet **88**
 Cad. (m) **12**
 🌿 **60'**
 Envase individual



PAN HAMBURGUESA SÉSAMO SIN GLUTEN

26500000

Peso **80g**
 Diámetro Ø **11,5cm**
 Uds./caja **36**
 Cajas/palet **88**
 Cad. (m) **12**
 🌿 **60'**
 Semillas de sésamo **6%**
 Envase individual

TENDENCIAS DE CONSUMO

Partiendo de la mejor masa, adaptamos nuestro surtido a las necesidades de los consumidores en cuanto a sabores, intolerancias o alergias.





PACK CONSUMIDOR



**LANTMÄNNEN
ESTÁ MÁS
CERCA DEL
CONSUMIDOR
QUE NUNCA**



**LOS CONSUMIDORES
NOS ABREN LAS
PUERTAS
DE SUS CASAS
PARA DISFRUTAR
DEL LUJO DIARIO**

STREET FOOD

HAMBURGUESA AMBIENTE



PAN HAMBURGUESA BLACK PEPPER X2 UDS

218956

Peso 90g

Diámetro Ø 12cm

Uds./caja 12x2

Cajas/palet 52



PAN HAMBURGUESA SWEET CHILI X2 UDS

218957

Peso 90g

Diámetro Ø 12cm

Uds./caja 12x2

Cajas/palet 52

HAMBURGUESA CONGELADA



PAN HAMBURGUESA CLÁSICO CON SÉSAMO X4 UDS

80303149

Peso 80g

Diámetro Ø 12,5cm

Uds./caja 6x4

Cajas/palet 68

Cad. (m) 12

❄️ 3-4h



PAN HAMBURGUESA ABU DHABI X4 UDS

80303150

Peso 110g

Diámetro Ø 12,5cm

Uds./caja 6x4

Cajas/palet 68

Cad. (m) 12

❄️ 3-4h

Estilo brioche



PAN HAMBURGUESA BRONX X4 UDS

80303151

Peso 105g

Diámetro Ø 12,5cm

Uds./caja 6x4

Cajas/palet 68

Cad. (m) 12

❄️ 3-4h

Aspecto rústico



PAN HAMBURGUESA TOUCHDOWN X4 UDS

80303152

Peso 100g

Diámetro Ø 12,5cm

Uds./caja 6x4

Cajas/palet 68

Cad. (m) 12

❄️ 3-4h

Pan con semillas y cereales

BOLLERÍA



BOLLERÍA DANESA CONGELADA



TRENZA MAPLE PECAN X4 UDS

218226

Peso 98g

Uds./caja 4x12

Cajas/palet 56x2

Cad. (m) 15

❄️ 0' ☑️ 18' 190°C



ROLLO DE CANELA X4 UDS

218227

Peso 87g

Uds./caja 4x10

Cajas/palet 56x2

Cad. (m) 15

❄️ 0' ☑️ 18' 190°C

BOLLERÍA FRANCESA CONGELADA



CROISSANT PREMIUM RECTO

218440

Peso 55g

Uds./caja 48

Cajas/palet 72

Cad. (m) 12

❄️ 15' ☑️ 21' 180°C



MINI CROISSANT

218908

Peso 30g

Uds./caja 100

Cajas/palet 96

Cad. (m) 12

❄️ 15' ☑️ 15' 180°C



MINI PAIN AU CHOCOLAT

218418

Peso 30g

Uds./caja 100

Cajas/palet 96

Cad. (m) 9

❄️ 15' ☑️ 15' 180°C





Descárgate nuestro
catálogo online



@lantmannenunibakees

LANTMÄNNEN UNIBAKE SPAIN S.L.U.

Calle Velázquez 157 – Planta 1. 28002 Madrid
Tel: (+34) 917 458 891 - atencion.cliente@lantmannen.com
www.lantmannen.es

