



MONBAKE

Contigo

ESPECIAL HORECA

Bellsolà

Panadería y Bollería desde 1890

Bocadillos

Especial Productos Horeca

- ✓ Formato individual
- ✓ Abrir y rellenar
- ✓ Soportan el peso de los rellenos



Fáciles de comer

Con migas suaves y esponjosas
Cortezas finas y crujientes.
Soportan bien el peso de los rellenos.
Aguantan frescos mucho tiempo.
Amplia variedad para los gustos de tus clientes:
Blancos, Rústicos, con Semillas y Cereales...



210951
BOCADILLO ANCHO 170 G

❄️ 20-25 min 📦 40 uds
📏 25 x 20,5 cm



210819
BAGUETTINA 120 G

❄️ 15-20 min 📦 66 uds
📏 27 x 17 cm



210828
BAGUETTINA RÚSTICA 125 G

❄️ 15-20 min 📦 60 uds
📏 27 x 18,5 cm



211386
FOCACCINI 110 G

❄️ 20-25 min 📦 60 uds
📏 20 x 8 cm

🌿 Con aceite de oliva

Bouquet
de BellSola



107783
PAN DE CRISTAL VITRUM 165 G

❄️ - min 📦 24 uds
📏 38 x 10 cm

- ✓ Formato individual
- ✓ Abrir y rellenar
- ✓ Sorportan el peso de los rellenos



210959
PANECILLO RÚSTICO 130 G

☀ 15-20 min 56 uds
📏 26 x 7,5 cm



210961
BOCADILLO BASTÓN 150 G

☀ 15-20 min 40 uds
📏 26 x 7,5 cm



210756
BARRITA SUBLIME 175G

☀ 30 min 44 uds
📏 27,5 cm



107844
BAGUETTINA CEREALES 130 G

☀ 15-20 min 78 uds
📏 26 cm



209052
MINI BAGUETTE ENRIQUECIDA CON FIBRA 40 G

☀ 20 min 85 uds
📏 13,5 cm



209082
BAGUETTINA INTEGRAL 36% 110 G
PAN ELABORADO CON HARINA INTEGRAL DE TRIGO 36%

☀ 30 min 65 uds
📏 27 cm



Integrales, enriquecidos con fibra y con cereales

Los panes elaborados con harina integral o con semillas y cereales aportan **más beneficios para la salud** que el pan blanco: fibra, vitaminas, proteínas y minerales.

Panes Listos

Especial Productos Horeca

- ✓ Gana tiempo
- ✓ Descongelar y listo para servir

Xpress

**COCIDO
90%**

IDEALES PARA
**HOSTELERÍA
RESTAURACIÓN**

MIGA SUAVE
**FÁCILES
DE COMER**

**CONSUMO
VERSÁTIL**



**100151
GRAN VITRÌUM 250 G**

 30 min
 25 uds  180° 4 min
 35 cm



**100152
BOCADILLO VITRÌUM 100 G**

 30 min  25 uds  180° 4 min
 25 cm



**100152
CUADRADO VITRÌUM 75 G**

 30 min  28 uds  180° 4 min
 10 cm



**100153
FLAUTA VITRÌUM 55 G**

 30 min  55 uds  180° 4 min
 19 cm



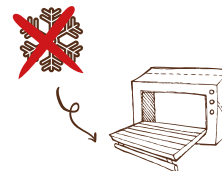
DESCONGELAR Y AL HORNO



4 min / 180°C

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

SIN DESCONGELAR Y AL HORNO



6 min / 180°C

Sin descongelar.
Cocer 6 minutos a 180°C.

SIN HORNO



2-3 min

Descongelar 30 min, abrir la pieza
por la mitad y tostar 2-3 min.



211002
DIAMANTE 55 G

 120 min
 110 uds NO NECESITA HORNEAR*

 11 cm



211027
DIAMANTE 100% INTEGRAL 55 G

 120 min
 110 uds NO NECESITA HORNEAR*

 11 cm



211028
DIAMANTE SEMILLAS 55 G

 120 min
 110 uds NO NECESITA HORNEAR*

 11 cm



211029
DIAMANTE MAÍZ 55 G

 120 min
 110 uds NO NECESITA HORNEAR*

 11 cm

ACABADO PERFECTO

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

- ✓ Gana tiempo
- ✓ Descongelar y listo para servir



PARA DESAYUNOS, COMIDAS, CENAS, PINCHOS...

- » Si tienes un **buffet de desayuno**, coloca los Diamantes en cestas o bandejas en filas, indicando su sabor, cerca de un tostador o una salamandra para aquellos clientes que deseen abrir y tostar.
- » Para las **comidas** y las **cenas**, colócalos en cestas variadas para que los comensales puedan **escoger** entre los diferentes sabores.
- » Si tienes **carta de panes**, indica en cada variedad sus opciones de **maridaje**.
- » Son también ideales para elaborar pinchos y mini bocadillos muy vistosos y originales.

Panes Listos

Especial Productos Horeca

- ✓ Gana tiempo
- ✓ Descongelar y listo para servir



¡Oído cocina!

El factor tiempo es básico en hostelería. Por eso nuestros **Panes Listos** se sirven casi terminados y **sólo necesitan unos minutos de horno**.

✓ Prepara al momento **deliciosos bocadillos**.

✓ Sirve **al instante** el pan para tus **menús**.

✓ Ofrece deliciosos **desayunos y almuerzos** con pan recién hecho para tostar, untar en aceite, mantequilla, mermelada o para preparar un montado.



210844

BOCADILLO RÚSTICO 130 G PRÁCTICO



❄️ 15-20 min

📦 45 uds

🔥 180° 4-6 min.*

📏 26 x 8 cm

*Posibilidad de hornear para conseguir un acabado más crujiente.

211383

FOCACCIA 100 G



❄️ 15-20 min

📦 60 uds

📏 11,8 x 12,5 cm

Bouquet
de Bellisola

107783

VITRIUM 165 G*



❄️ 15-20 min

📦 24 uds

🔥 200° 8-10 min*

📏 36 x 10,5 cm

*Posibilidad de hornear para conseguir un acabado más crujiente.

Hamburguesas



107781
HAMBURGUESA RÚSTICA 85 G

❄️ 25 min 📦 35 uds 📦 180° 2 min
ø 11 cm



107780
HAMBURGUESA CEREALES 85 G

❄️ 25 min 📦 35 uds 📦 180° 2 min
ø 11 cm



107901
HAMBURGUESA BAVIERA 85 G

❄️ 25 min 📦 35 uds 📦 180° 2 min
ø 11 cm.



107817
MOLLETE 95 G

❄️ 15-20 min 📦 65 uds 📦 200° 5-7 min
🔪 14 x 10,5 cm

- ✓ Sólo 2 minutos de horno
- ✓ Soportan el peso de la carne
- ✓ Miga esponjosa



Consejos de preparación

Corta el pan y **tuéstalo** ligeramente en su cara interior para potenciar su sabor, así **soportará mejor el peso de los ingredientes, la humedad de las salsas** y los vegetales.

Experiencia única

Busca un **emplatado original** y muy vistoso. Elige **ingredientes novedosos, siempre frescos y naturales**, y que aporten sabores únicos para **conquistar a tus clientes**. Los **vegetales** suelen aportar color y volumen. Puedes jugar con salsas para conseguir nuevos matices de sabor. **Completa tu menú con productos de valor añadido**, como patatas especiales, cervezas artesanas, etc.

Tendencias saludables

Los panes con semillas y cereales están de moda y resultan **ideales para ofrecer alternativas más saludables, incluso veganas**, en la carta de hamburguesas.

SUGERENCIA



RUSTIC BURGER

- Pimientos y cebolla blanca, cortados en juliana a la plancha
- Queso Cheeddar
- Pollo a la brasa
- Lechuga rizada
- Salsa Wisconsin

Cestas variadas

Especial Productos Horeca

- ✓ Comidas y cenas
- ✓ Menús a la carta



Maridaje perfecto

Los **Panes Blancos** combinan con todos los platos.

Los **Rústicos** son perfectos para acompañar embutidos y platos fuertes, como guisos, estofados y carnes.

Los **Panes con Semillas y Cereales** maridan bien con los vegetales, las verduras, los ahumados y las cremas.

Los **Mini Capriccios** con ingredientes especiales combinan muy bien con platos mediterráneos.

211419

CAPRICCIO 45 G

❄️ 10-15 min 📦 117 uds
📏 7 x 6,5 cm



107855

MINI CAPRICCIO PASAS Y NUECES 33 G

❄️ 10-15 min 📦 167 uds
📏 6,5 x 5,5 cm



107812

MINI ENRIQUECIDO CON FIBRA 30 G

❄️ 10-15 min 📦 156 uds
📏 8 x 5 cm



210854

MINI CAPRICCIO ORÉGANO 33 G

❄️ 10-15 min 📦 142 uds
📏 6,5 x 5,5 cm



107852

MINI CAPRICCIO ACEITUNAS 33 G

❄️ 10-15 min 📦 167 uds
📏 6,5 x 5,5 cm



210846

PANECILLO RÚSTICO 33 G

❄️ 15-20 min 📦 125 uds
📏 12,5 x 6 cm



Pan Listo ya rebanado



211015

PAN DE MOLDE NORMAL 750 G (20 REBANADAS)

❄️ 10-15 min 📦 6 uds



211016

PAN DE MOLDE ENRIQ.CON FIBRA 750G (20 REBANADAS)

❄️ 10-15 min 📦 6 uds



115078

PAN REDONDO PAYÉS CORTADO 800 G

❄️ 60 min 📦 8 uds



115077

PAN CUADRADO PAYÉS CORTADO 1500 G (17 REBANADAS)

❄️ 60 min 📦 8 uds

✂️ 47x22 cm / Alto 10,5 cm

115079

PAN REDONDO PAYÉS CORTADO 400 G

❄️ 30-40 min 📦 12 uds

✓ Descongelar, tostar

✓ Desayunos, comidas y cenas



Conserva su frescura

Descongela sólo las rebanadas que vayas a necesitar.

Mantén la bolsa cerrada para conservar bien el producto. Coloca siempre en primer lugar la primera rebanada como tapa.

Menús y pinchos

Especial Productos Horeca

- ✓ Abrir y rellenar
- ✓ A cualquier hora



¿Qué pan servir?

Informa a tus comensales que dispones de diferentes tipos de pan para ofrecer en el menú.

Los **panes blancos** son fáciles de comer y combinan con todos los alimentos.

Los **panes rústicos** tienen un sabor algo más pronunciado y una miga más consistente para mojar en salsas

Los **panes integrales** son ideales para los que quieren cuidar su alimentación.



109030
ESPIGUETA 75 G

☀ 20-25 min 📦 70 uds
📏 25 x 5 cm



107859
ESPIGUETA CEREALES 95 G

☀ 15-20 min 📦 65 uds
📏 25 x 5 cm



210837
PANECILLO RÚSTICO 90 G

☀ 15-20 min 📦 80 uds
📏 16,5 x 6,8 cm



210836
PANECILLO RÚSTICO 60 G

☀ 10-15 min 📦 60 uds
📏 15,5 x 6,5 cm

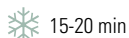
Menús y Pinchos

- ✓ Abrir y rellenar
- ✓ A cualquier hora



107844

BAGUETTINA CEREALES 130 G



15-20 min



78 uds

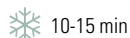


26 cm



210985

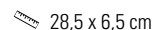
MINI BAGUETTINA 45 G



10-15 min



65 uds

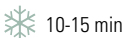


28,5 x 6,5 cm



107813

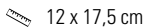
**PANECILLO ENRIQUECIDO
CON FIBRA 60 G**



10-15 min



141 uds



12 x 17,5 cm



210829

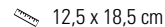
PANECILLO CHEF RÚSTICO 65 G



10-15 min



115 uds



12,5 x 18,5 cm



¿Qué Rellenos utilizo?

Los **panes blancos** combinan con todo y además son muy fáciles de comer.

Los **panes rústicos** está deliciosos con un chorrito de aceite, tomate untado y jamón. También con ingredientes de sabores más fuertes, como carnes, quesos, embutidos y ahumados.

Los **panes con semillas y cereales** combinan bien con vegetales, verduras y ahumados.

Rebanar y tostar

Especial Productos Horeca

- ✓ Menús
- ✓ Pan a la carta
- ✓ Tostas y pinchos



Bouquet
de Bellsolà



211393

PANECILLO 70 G

❄️ 10-15 min

📦 70 uds

🔪 15 x 5 cm

Bouquet
de Bellsolà

Hogazas Bouquet

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

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



211426

HOGAZA 400 G

❄️ 20-25 min

📦 20 uds

🔪 34 x 12,5 cm



211394

PAN DE COCA 250 G

❄️ 15-20 min

📦 30 uds

🔪 35 x 10 cm

INCLUYE BOLSA



Con aceite de oliva

Rebanar y tostar



210939

BAGUETTE SENIOR 255 G

❄️ 15-20 min 📦 34 uds
🔪 54,5 x 5,5 cm



210947

BARRA VINTAGE 265 G

❄️ 20-25 min 📦 28 uds
🔪 47 x 6,8 cm



210832

BARRA SUBLIME 290 G

❄️ 20-25 min 📦 26 uds
🔪 53 x 7 cm



210958

BARRA RÚSTICA 300 G

❄️ 20-25 min 📦 23 uds
🔪 51 x 8 cm



***Puro
cereal***

211381

BARRA PURO CEREAL 310 G

❄️ 20-25 min 📦 25 uds
🔪 49,5 x 6,8 cm



- ✓ Menús
- ✓ Pan a la carta
- ✓ Tostas y pinchos



Con semillas y cereales

Son panes ideales para los que cuidan de su salud por su mayor aporte nutricional.

Las semillas y los cereales aportan más vitaminas, proteínas y minerales. Además, le confieren más sabor al pan.

Pan sin gluten

Especial Productos Horeca

Betina

- ✓ Bolsa horneable
- ✓ Máxima protección



PRÁCTICO

Hornea el producto dentro de su **bolsa horneable**. Además de ganar comodidad, **evitarás la contaminación** con otros productos que contienen gluten.

SEGURO

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.

MÁXIMA CALIDAD

Elaborados con los mejores ingredientes, siguiendo un proceso que consigue el color dorado y la miga suave del pan de siempre, sin gluten.



210164
BAGUETINA SIN GLUTEN 100 G

45 min 180° 5-7 min (Hornear con bolsa)

25 uds 1-2 min a 700w

28,5 x 18 cm



ES-102-001

Betina



107526
PAN HAMBURGUESA SIN GLUTEN 70 G

60 min 180° 5-7 min (Hornear con bolsa)

35 uds 1-2 min a 700w

9,5 cm



AVENA-ES-102-003

Betina



210396
PANECILLO SIN GLUTEN 45 G

30 min 180° 3-5 min (Hornear con bolsa)

45 uds 30 segundos a 700w

15,5 x 16 cm



ES-102-002

Betina



SUGERENCIA



GREEK BURGER

- Queso feta
- Rodajas de tomate natural
- Cebolla roja fresca
- Carne de vacuno sin gluten
- Hojas de rúcula
- Aceitunas Kalamate
- Salsa de tomate pisto

Betina



113741

CROISSANT MARGARINA SIN GLUTEN 30 G



45 min



50 uds



ES-102-013



ENVASADO
INDIVIDUALMENTE

Betina



113742

NAPOLITANA CACAO SIN GLUTEN 50 G



45 min



36 uds



ES-102-014



ENVASADO
INDIVIDUALMENTE

Betina



103311

MAGDALENA SIN GLUTEN 35 G
(Pack 2 unidades)



45 min



48 (2 x 24 uds)



ES-102-016



ENVASADO
EN BOLSA DE 2 UDS

Betina



101706

PALMERA CACAO SIN GLUTEN 75G



45 min



40 uds



ES-102-015



ENVASADO
EN BOLSA DE 2 UDS

Betina

- ✓ Bolsa individual
- ✓ Descongelar y servir



PRÁCTICO

Los productos vienen **envasados en bolsas individuales**. Así **evitarás la contaminación** con otros productos que contienen gluten y **controlarás mejor el stock**.

SEGURO

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.

Bollería Clásica

Especial Productos Horeca

✓ Desayunos

✓ Meriendas



Desayunos y meriendas más completos

Ofrece una pieza de bollería **con café y zumo**.

Corta y **tuesta los Croissants por la mitad**. Acompáñalos **con mantequilla y mermelada** o prepáralos a **la plancha con jamón y queso**.

En las **meriendas** puedes ofrecer bebidas frías, como **batidos y smoothies de frutas**, sobre todo con la llegada del buen tiempo.



113417
CROISSANT CURVO MANTEQUILLA 70 G

❄️ 15-30 min 📦 54 uds

👍 Pintado con huevo

🍞 Mantequilla 100%



102132
CROISSANT RECTO GOURMET 70 G

❄️ 25-30 min 📦 70 uds

👍 Pintado con huevo

🍞 Mantequilla 100%



10808
CROISSANT CURVO MARGARINA 95 G FERMENTADO

❄️ 15-30 min 📦 36 uds

👍 Pintado con huevo



100107
CROISSANT MULTICEREALES ENRIQUECIDO CON FIBRA 75 G

❄️ 25-30 min 📦 66 uds

👍 Pintado con huevo 🍞 Con topping

🌿 Aceite de girasol



110097
ENSAIMADA FERMENTADA 105 G

❄️ 20-25 min 📦 36 uds



113713

CROISSANT DÚO CACAO 90G

30 min 42 uds

Pintado con brillo

 MASA
HOJALDRADA DE
MANTEQUILLA
FRESCA

 INTERIOR CON
BARRITA DE
CHOCOLATE

 PINTADO
CON BRILLO

✓ Desayunos

✓ Meriendas



11930

NAPOLITANA CACAO CREMA FERMENTADA 110 G

30 min 56 uds

Pintado con huevo



11933

NAPOLITANA CREMA FERMENTADA 115 G

30 min 56 uds

Pintado con huevo



110099

TRIÁNGULO CACAO EN CREMA 130 G

20-25 min 52 uds

Pintado con huevo



113735

CROISSANT CHOCOLATE FERMENTADO 100 G

15-30 min 56 uds

Pintado con huevo

Decoraciones y acabados

La Bollería rellena es **ideal para diferenciarte y captar la atención** de tus clientes. Aplica un ligero baño de glasa para aportarle brillo y después coloca pequeñas figuritas de chocolate, palitos, bolitas, azúcar bolado, etc. Si quieres dar un toque de color, coloca un par de florecillas comestibles sobre una gota de crema y acompaña con frutos rojos.

Corta en piezas más pequeñas

Prueba a **cortar la pieza en unidades más pequeñas** y **juega con la decoración**. Puedes bañarlas en cobertura de chocolate o rociarlas con spray de colores. Después, decora con lacasitos mini, pequeñas perlas de colores o incluso con trampantojos de azúcar.

Bollería Mini

Especial Productos Horeca

- ✓ Buffet desayunos
- ✓ Catering



Buffet de desayunos y caterings variados

La Bollería mini es ideal **para que el cliente pueda probar diferentes variedades**. Su rápida descongelación y horneado la convierte en el aliado perfecto para los servicios de buffet y de catering.

Coloca las piezas separadas en bandejas y platos y juega con distintas alturas para **mejorar su visibilidad y su atractivo**.



113679

CROISSANT HOTELERO 45 G



15-30 min



80 uds



113682

MINI CROISSANT RECTO MANTEQUILLA 30 G



30 min



195 uds



10204

CROISSANT RECTO MARGARINA 25 G



60-80 min / 28-30° / 75-80°^{SH}



400 aprox

Bollería Mini Rellena



113712
MINI CROISSANT DÚO CACAO 30G

❄️ 30 min 📦 60 uds



✓ Buffet desayunos

✓ Catering



110093
NAPOLITANA CACAO 55 G



110094
NAPOLITANA CREMA 55 G

❄️ 30 min 📦 100 uds



113453
MINI SNECKEN 40 G

❄️ 10 min 📦 250 uds



100086
MINIGAUCHA FRUTOS ROJOS 35 G

❄️ 25-30 min 📦 255 uds



101509
MINIGAUCHA CACAO AVELLANA 40 G

❄️ 25-30 min 📦 225 uds



101598
SURTIDO ESPECIALIDADES MINI 42 G

❄️ No necesita 📦 120 uds

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



Servicio más higiénico

Coloca **palitos tipo brocheta de un solo uso** a disposición del cliente, de esta manera puede pinchar la pieza que se va a servir y luego desecharla. Así **se evita el contacto** con los materiales del servicio. ¡Dile adiós a las pinzas!

También puedes preparar **brochetas listas para servir**, combinando con piezas de fruta, de queso fresco, etc.

Bollería Terminada

Especial Productos Horeca

- ✓ No necesitas horno
- ✓ Descongelar y servir

DESCONGELAR
Y LISTO

AHORRA
TIEMPO

MEJOR
CONTROL DE
STOCK

Siempre lista

Olvidate de hornear la bollería.

Sólo **descongelar y lista** para servir.

Deliciosas variedades, desde las más clásicas, como el Croissant, hasta las más modernas, como los Muffins rellenos.

Éxito seguro

- Ofrece **promociones** con café, batidos o infusiones para desayunos y meriendas.
- Expon los Moodies y los Muffins **alternando los colores** dentro de una **vitrina o cúpula de cristal** para **conservar más tiempo su frescura** y siempre a la vista de los clientes.
- En los **buffets de desayuno**, prueba a colocarlos en filas separados por colores. El efecto visual resultará muy llamativo.

NUEVO



23,5%
MANTEQUILLA

102400

**CROISSANT CURVO
MANTEQUILLA 70 G**

❄️ 60 min 📦 24 uds

ylisto
BOLLERÍA



113281

**NAPOLITANA CACAO
83G ACABADA (16 UD.)**

❄️ 30 min 📦 16 uds



113012

SUIZO 60 G

❄️ 30 min 📦 30 uds



103287

GOFRE 120 G

❄️ 30 min 📦 48 uds



ENVASADO
INDIVIDUALMENTE



101472

XUXO CREMA 110 G

❄️ 20 min 📦 12 uds



101473

XUXO CREMA 50 G

❄️ 20 min 📦 33 uds



103180
MUFFIN PEPITAS DE CACAO 85 G

❄️ 60 min (5°C) 📦 30 uds



ENVASADO INDIVIDUALMENTE



101460
MINI MUFFIN CHOCOLATE 30 G

❄️ 60 min 📦 72 uds



103181
MUFFIN BOMBÓN 85 G

❄️ 60 min (5°C) 📦 30 uds



ENVASADO INDIVIDUALMENTE



100145
MINI MUFFIN COPOS AZÚCAR 30 G

❄️ 60 min 📦 72 uds



103324
MUFFIN CARROT CAKE 110 G

❄️ 120 min 📦 20 uds



103255
MUFFIN KORFEST QUESO CON ARÁNDANOS 110 G

❄️ 120 min 📦 20 uds



103254
MUFFIN KORFEST BOMBÓN Y CREMA 110 G

❄️ 120 min 📦 20 uds



103253
MUFFIN KORFEST TRIPLE BOMBÓN 110 G

❄️ 120 min 📦 20 uds



103256
MUFFIN KORFEST TOFFE Y MANZANA 110 G

❄️ 120 min 📦 20 uds

Bollería Terminada

Especial Productos Horeca

moodies

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

DESCONGELAR
Y LISTO

AHORRA
TIEMPO

MEJOR
CONTROL DE
STOCK

NUEVO



101411
MAXI MOODIE AZÚCAR 70 G

❄️ 60 min 📦 40 uds

101795
MOODIE ZEBRA 63 G

❄️ 60 min 📦 36 (6x6) uds

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

101383
MAXI MOODIE GLACÉ 73 G

❄️ 60 min 📦 40 uds

101384
MOODIE GLACÉ 53 G

❄️ 60 min 📦 48 uds

101386
MAXI MOODIE BOMBÓN 78 G

❄️ 60 min 📦 40 uds

101387
MOODIE BOMBÓN 58 G

❄️ 60 min 📦 48 uds

DELICIOSO
RELLENO

101785
MOODIE CONFETI 75 G

❄️ 60 min 📦 36 (6x6) uds

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

100071
MOODIE CACAO-LECHE 58 G

❄️ 60 min 📦 36 (6x6) uds

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

100072
MOODIE BLANCO 58 G

❄️ 60 min 📦 36 (6x6) uds

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





101409
PEPITO MINI BOMBÓN 64 G

☀ 60 min 📦 24 uds



101385
MINI MOODIE GLACÉ 31 G

☀ 60 min 📦 80 uds



101603
MICRO MOODIE CROCANTE 18 G

☀ 30 min 📦 120 uds



101408
PEPITO MINI CREMA 64 G

☀ 60 min 📦 54 uds



101410
PEPITO CREMA 110 G

☀ 60 min 📦 24 uds



101388
MINI MOODIE BOMBÓN 35 G

☀ 60 min 📦 80 uds



101461
MICRO MOODIE RELLENO CACAO 22 G

☀ 30 min 📦 120 uds



101407
PEPITO MINI BOMBÓN 64 G

☀ 60 min 📦 54 uds



101413
BERLINA BOMBÓN 105 G

☀ 60 min 📦 36 uds



101601
MICRO MOODIE 16 G

☀ 30 min 📦 120 uds



101462
MICRO MOODIE RELLENO FRESA 23 G

☀ 30 min 📦 120 uds



101640
MINI BERLINA CACAO AVELLANA 25 G

☀ 60 min 📦 175 uds aprox



101414
BERLINA CREMA 95 G

☀ 60 min 📦 36 uds



101794
MICRO MOODIE BOMBÓN 182 G

☀ 60 min 📦 36 blíster de 7 uds

Micro Moodies

- Los Micro Moodies son ideales para ofrecer en **catering** y **buffets** de desayuno.
- Haz una **exposición divertida**
- Coloca las variedades separadas en filas o en diferentes alturas para que se diferencien bien los sabores y colores.

Bollería Salada

Especial Productos Horeca

- ✓ Fácil manipulado
- ✓ Aperitivos
- ✓ Comidas



300338
MALLA DE POLLO Y BACON 108 G

❄️ 30 min 📦 34

👆 Pintado con huevo

🍷 Topping de queso enmental



NUEVO

114320
RAYADO CARBONARA 140 G

❄️ 30 min 📦 40 uds

🍷 Topping de trigo sarraceno



NUEVO

114321
RAYADO POLLO TERIYAKI 140 G

❄️ 30 min 📦 40 uds

🍷 Topping de sésamo blanco



NUEVO

300366
PAÑUELO CLÁSICO 135 G

❄️ 40-45 min 📦 34 uds

👆 Pintado con huevo



110100
TRIÁNGULO BIKINI 135 G

❄️ 15-30 min 📦 48 uds

👆 Pintado con huevo



110092
NAPOLITANA MIXTA 130 G

❄️ 20-30 min 📦 45 uds

👆 Pintado con huevo



300367
PAÑUELO DE FRANKFURT 140 G

❄️ 30-40 min 📦 34 uds

👆 Pintado con huevo

🍷 Topping de semillas de teff



La hora del pincho

Nos encanta el almuerzo a media mañana. Y qué mejor manera que hacerlo que con nuestras variedades de **bollería salada** o con un clásico **pincho de tortilla**. Ya sea frío o caliente, siempre está delicioso. Y para aquellos que tienen prisa, ofrécelo **para llevar** en un **envase de cartón**.



114319
TORTILLA FAMILIAR 800 G

❄️ - 📦 10 uds

👉 Rociar con aceite de oliva

Empanadillas



300292
EMPANADILLA ATÚN 112 G

300293
EMPANADILLA CEBOLLA Y ATÚN 112 G

300295
EMPANADILLA PISTO 112 G

300298
EMPANADILLA TOMATE 112 G

❄️ - min 📦 40 uds



300312
EMPANADILLA HOJALDRE ATÚN 170 G

❄️ 60 min 📦 40 uds



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



300305
EMPANADILLA ARGENTINA CRIOLLA 95 G

❄️ 120 min 📦 40 uds



300306
EMPANADILLA ARGENTINA DE POLLO 95 G

❄️ 120 min 📦 40 uds

- ✓ A cualquier hora
- ✓ Frías o calientes



WE SNACKING

Cada día más personas buscan **alternativas a las comidas**, debido en parte a los cambios en el estilo de vida. Nuestras variedades de **Empanadillas** son el **sustituto perfecto**, porque están rellenas de ingredientes naturales y sabrosos y tienen un toque casero, ¡cómo hechas en casa!

- Ofrécelas **para llevar**
- Haz **ofertas con refresco**
- Sírvelas en **bolsas de papel o barquetas de cartón**

Pampadillas



Especial Productos Horeca

ABUNDANTES
RELLENOS

FORMATOS
DIVERTIDOS Y
ORIGINALES

PARA
LLEVAR

TODAS LAS PAMPADILLAS



300353
PAMPADILLA ATÚN 90 G

Rellena de pisto a base de tomate, cebolla, berenjena, calabacín, pimiento, aceite de girasol, atún en aceite de girasol y huevo cocido.



300354
PAMPADILLA POLLO AL CURRY 90 G

Rellena de pollo, cebolla, nata, curry, cúrcuma y pimienta negra.



300356
PAMPADILLA POLLO TRADICIONAL 90 G

Rellena de pollo, cebolla, pimiento rojo, pimienta negra y aceite de girasol.



300355
PAMPADILLA TERNERA Y HUEVO 90 G

Rellena de ternera con cebolla, pimiento rojo, champiñón, aceite de oliva virgen, ajo, pimienta negra y aceite de girasol.



- » Ófrecelas **para llevar en bolsa o en caja** con varias unidades.
- » Promociona **packs para llevar** y con ofertas de **Pampadilla + refresco**.
- » Expón un **cartelito** que indique la **variedad** correspondiente. Su llamativo formato atraerá todas las miradas, por lo que **aumentarás la venta por impulso**.

Base pan



114316
PANETTI DE VERDURAS 163 G

❄️ 25-30 min

📦 24 uds



114317
PANETTI DE POLLO 180 G

❄️ 25-30 min

📦 24 uds



110086
COCA DE QUESO 260 G

❄️ 60 min

📦 10 uds



110087
COCA VEGETAL 250 G

❄️ 60 min

📦 12 uds

- ✓ A cualquier hora
- ✓ Individual o para compartir



- » Para consumir a cualquier hora del día o como sustituto de la comida o de la cena.
- » Una vez que están horneados, con sólo un golpe de calor quedan como recién hechos.
- » Con abundantes y deliciosos rellenos.

Pizzas

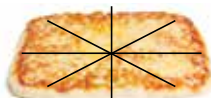
Especial Productos Horeca

- ✓ Para porcionar
- ✓ A cualquier hora



¿Qué corte hago?

Porciones triangulares



Porciones cuadradas grandes



Porciones cuadradas estándar



110065
PIZZA CHAMPIÑÓN Y BACON 1.200 G (39X29CM)

❄ 60 min 4 uds



110082
PIZZA MARGARITA 1.100 G (39X29CM)

❄ 60 min 4 uds



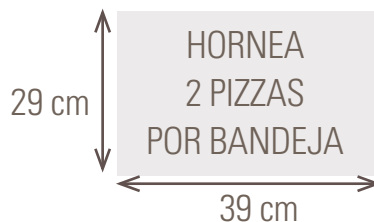
110068
PIZZA YORK QUESO 1.200 G (39X29CM)

❄ 60 min 4 uds



110072
PIZZA 4 QUESOS 1.200 G (39X29CM)

❄ 60 min 4 uds



110069
PIZZA BARBACOA 1.150 G (39X29CM)

❄ 60 min 4 uds

Mini Pizzas



- ✓ Como sustituto de la comida
- ✓ A cualquier hora
- ✓ Control de stock



110067
MINI PIZZA BACON 160 G

❄️ 30 min 📦 16 uds



110070
MINI PIZZA PEPPERONI 160 G

❄️ 30 min 📦 16 uds



WE ♥ SNACKING

Nuestras Pizzas y Cocas resultan perfectas para disfrutar a cualquier hora del día. De **fácil acabado y manipulado**, son ideales para servir tanto **frías** como **calientes**, para tomar o para llevar.

Las **Pizzas** están listas **para porcionar**. Y si se han quedado frías, con un golpe de calor estarán como recién hechas. Las **Cocas** y las **Mini Pizzas**, al tener un formato individual, **facilitan la gestión del stock**. Todas las variedades son ideales para hacer promociones con complementos como los refrescos o con una pieza de bollería dulce.

HAZ PROMOCIONES
con refrescos



Tartas Precortadas

Especial Productos Horeca

- ✓ Ahorra tiempo
- ✓ Descongelar y servir
- ✓ Emplatado perfecto



Presentación impecable

Las Tartas precortadas permiten un corte limpio para una **emplatado perfecto**. Siempre mejor si lo haces **cuando la pieza aún no está descongelada**.

Se puede **descongelar por porciones**, que favorece el **control de stock** del producto.



106650

TARTA RED VELVET 1.600 G

❄️ 240 min (5°C) 📦 1 ud 🕒 14 porciones

📏 ø 240 mm

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN



106503 CONTINENTAL CHOCOLATE CAKE 1.550 G

❄️ 240 min (temp. ambiente) 📦 1 ud 🕒 14 porciones

📏 Perímetro 24 cm

🕒 **VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO** 3 Días temperatura ambiente

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN



106385 CARROT CAKE 1.450 G

❄️ 240 min (temp. ambiente) 📦 1 ud 🕒 14 porciones

📏 Perímetro 2,35 cm

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

Tartas Precortadas



106632
GRAN CARROT CAKE 1.750 G

❄️ 420 min (0-5°C) 📦 1 ud

KÖRFEST SE SIRVE EN ELEGANTE CAJA KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN



106380
PLANCHA BROWNIE 2.500 G

❄️ 24 horas (0-5°C) 📦 4 ud

30 PORCIONES

- ✓ Descongelar y servir
- ✓ Emplatado perfecto
- ✓ Control de stock



Chupitos de Brownie

- Descongela varias porciones de Brownie, en función de la cantidad de chupitos que quieras preparar:
- 1 porción de Brownie = 4 chupitos.
- Corta el Brownie en dados pequeños.
- Coloca una base de helado de vainilla en el fondo de un vasito de chupito.
- Pon encima un dado de Brownie. Báñalo con un chorrito de sirope de chocolate. Coloca cada vasito sobre un plato pequeño con una cucharilla y ¡listo para degustar!.

Tartas del día

Especial Productos Horeca

- ✓ Menús y a la carta
- ✓ Descongelar y servir
- ✓ Porcionar al gusto

Un corte limpio

La ventaja de la pastelería Bellsolà es que **con sólo descongelar ya está lista para servir**. Puedes cortar la porción **al tamaño que desees**.

Para conseguir un corte limpio, hazlo **cuando aún esté algo congelada**. Moja ligeramente el cuchillo antes de hacer el corte. Coloca la porción en el plato donde la vayas a servir y decóralo a tu gusto.



106165 TARTA YOGURT CON FRAMBUESAS 925 G

❄ 240 min. (5°C) 📦 4 uds 📏 190 x 180 mm

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTERIE



106163 CHEESE CAKE 900 G

❄ 240 min. (5°C) 📦 4 uds 📏 Perímetro 19,5 cm

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTERIE



106166 PLANCHA QUESO Y ARANDANOS 2.450 G

❄ 240 min (5°C) 📦 1 ud 📏 38 x 27 cm

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTERIE



106122 PLANCHA SAN MARCOS 2.350 G

❄ 240 min (5°C) 📦 1 ud 📏 38 x 27 cm

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTERIE



106123 PLANCHA SELVA NEGRA 1.925 G

❄ 240 min (5°C) 📦 1 ud 📏 38 x 27 cm

🕒 **VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO** 3 Días temperatura ambiente

KÖRFEST
PASTELERÍA & DESSERTERIE

Trenzas y Postres



106344 CAPRICHOS SACHER 1.400 G

❄️ 60 min (5°C) (se pueden descongelar en microondas)

📦 20 uds 📏 ø 6 cm

KÖRFEST
PASTELERÍA & DEBARCACIONES



106379 COULANT DE CHOCOLATE 2.400 G

❄️ 30-40 segundos Microondas máxima potencia

📦 30 uds 📏 ø 6cm

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

KÖRFEST
PASTELERÍA & DEBARCACIONES



106345 NUBES DE QUESO Y ARÁNDANOS 1.700 G

❄️ 240 min (5°C) 📦 20 uds 📏 ø 6 cm

KÖRFEST
PASTELERÍA & DEBARCACIONES



106687 TRENZA KÖRFEST 500 G

106688 TRENZA CREMA DE CEREZAS 500 G

106689 TRENZA CACAO Y CREMA 500 G

106690 TRENZA DULCE DE LECHE Y PISTACHOS 500 G

106691 TRENZA NARANJA Y CACAO 500 G

❄️ 180 min (5°C) 📦 4 uds 📏 345x120 mm

KÖRFEST
PASTELERÍA & DEBARCACIONES

106692 TRENZA NUECES, CACAO Y PASAS 550 G

❄️ 180 min (5°C) 📦 4 uds 📏 345x120 mm

KÖRFEST
PASTELERÍA & DEBARCACIONES

106693 TRENZA FLORENTINA 450 G

❄️ 180 min (5°C) 📦 4 uds 📏 345x120 mm

KÖRFEST
PASTELERÍA & DEBARCACIONES

- ✓ Postres
- ✓ Caterings
- ✓ Control de stock



BOCADILLOS DEL MAR

Ingredientes

- Hojas de espinaca baby
- Hojas de canónigos
- Tomate
- Rodajas de pepino
- Atún
- Salmón ahumado

El Pan

BARRITA CAMPESTRE
107929

Elaboración

Hornea la **Barrita Campestre** como se indica en ficha técnica. Corta y abre por la mitad. Se recomienda tostar ligeramente la cara interior del pan para potenciar su sabor y evitar que la miga se humedezca demasiado.

Bocadillo 1: Pon un chorrito de aceite o mayonesa sobre el pan y coloca encima una cama de hojas frescas de espinacas baby, tomate laminado, atún y unas hojas de canónigos.

Bocadillo 2: Unta mayonesa sobre la base del pan y coloca encima unas rodajas de pepino, láminas de salmón ahumado y unas hojas frescas de espinacas baby y canónigos.



FRANKFURT VITRIUM

Ingredientes

- Salchicha Frankfurt cocida
- Aguacate triturado
- Pico de gallo (picado de tomate, cebolla, jalapeño, zumo de lima y cilantro)
- Bacon frito
- Costra de parmesano

El Pan

BOCADILLO VITRIUM
107782

Elaboración

Hornea 2 min el **Bocadillo Vitrium** como se indica en ficha técnica.

Abre el pan a lo largo sin llegar a cortar del todo, dejando un poco de base abajo. Coloca los ingredientes: salchicha, aguacate triturado, pico de gallo y el de bacon frito troceado. Corona con la costra de parmesano.

Se puede añadir mayonesa, ketchup o mostaza al gusto.



ANIMAL BROWNIE

Ingredientes

- 106380 Plancha Brownie
- 103015 Manga de Magdalenas
- Copa alargada de cristal
- 1 bola de helado de vainilla (por ración)
- Cacao en polvo
- Canela
- Opcional: helado de chocolate y sirope de chocolate

Elaboración

Descongela una porción de la **Plancha Brownie** y trocéala en dados pequeños.

Escudilla en una copa de cristal la masa de la **Manga de Magdalenas** con algunos trocitos de Brownie y pepitas de cacao, sin llenarla del todo. Ponlo en el microondas 1 minuto a máxima potencia.

Después corona la copa con una bola helado de vainilla, varios dados del Brownie, topping de cacao en polvo y canela. Para los más golosos, puedes utilizar también una bola de helado de chocolate y sirope por encima.



VOLCÁN CON PETA-ZETAS

Ingredientes

- 106379 Coulant de chocolate
- Plato pequeño con un poco de fondo
- Un bolsita de peta zetas
- 3 - 4 arándanos
- Hojitas de menta
- Azúcar glas

Elaboración

Descongela el **Coulant de Chocolate** como se indica en ficha técnica.

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

Bellsolà

Panadería y Bollería desde 1890



www.bellsola.com


MONBAKE

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

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