

Catálogo de productos



Bellsolà

www.bellsola.com

Bellsolà

Panadería y Bollería desde 1890

Catálogo General de Productos

Presentamos nuestro catálogo de productos, donde podrás encontrar toda la gama de bollería, panadería, snacks salados y pastelería que elaboramos para dar solución a todas tus necesidades y satisfacer a todos los clientes.

Símbolos

	Descongelación		Con mantequilla
	Fermentación		Pintado con huevo
	Temperatura y tiempo horneado (°C)		Con topping
	Unidades por caja		Con aceite de oliva
	Peso caja (kg)		Longitud en panadería (cm)
	Cajas Palet		Diámetro en panadería y pastelería (cm)



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.





Índice

Bellsolà
Panadería y Bollería desde 1890

La Bollería

Bollería Sin Fermentar	4
Bollería Mini Sin Fermentar	7
Bollería Directa	8
Bollería Mini Directa	14
Bollería Acabada	18
Bollería Acabada Moodies	22

El Pan

Artesa	26
Cinco Espigas	28
Bouquet	32
Pan Tradición	38
Pan Blanco	42
Pan Integral	46
Con fibra, cereales y semillas	48
Pan Conveniente	52

Sin Gluten	58
------------	----

Snacks Salados

Bollería Salada	61
Empanadillas	66
Pizzas y base pan	68

Pastelería

Tartas	71
Planchas	73
Caprichos y Brazos	74
Trenzas	75
Complementos y sugerencias	76

Medidas de panes	78
------------------	----

Bollería sin fermentar

Descongelar, fermentar y hornear.
Perfecta para personalizar.



Bollería sin fermentar

La bollería sin fermentar te permite crear piezas únicas, aportando tu estilo personal.



100100
CROISSANT CURVO MARGARINA 130 G

 120-150 min / 28° / 70%^H  180° 16-18 min

 70  9,10  72



100087
CROISSANT CACAO CON AVELLANA 115 G

 105-120 min / 28° / 70%^H  180° 16-17 min

 40  4,60  72



100096
CROISSANT CURVO MARGARINA 110 G

 120-150 min / 28° / 70%^H  180° 16-17 min

 80  8,80  72



13030
ENSAIMADA 90 G

 120 min / 30° / 70%^H  180° 10-12 min

 86  7,74  64



100101
CROISSANT CURVO MARGARINA 85 G

 120-150 min / 28° / 70%^H  180° 16-17 min

 90  7,65  64



101793
ENSAIMADA CABELLO 142 G

 110 min / 30° / 70%^H  170° 9-11 min

 60  8,52  64



100085

NAPOLITANA CREMA 135 G

105-120 min / 28° / 70%^H 180° 17-20 min

80 kg 10,80 64



105085

NAPOLITANA CACAO 130 G

105-120 min / 28° / 70%^H 180° 17-21 min

90 kg 11,70 64



105087

NAPOLITANA CACAO 90 G

105-120 min / 28° / 70%^H 180° 17-20 min

110 kg 9,90 64

Napolitanas dulces y saladas

Nuestras Napolitanas se caracterizan por su suave masa hojaldrada, ligeramente crujiente, con muchas capas que se deshacen en la boca. Los rellenos dulces como el chocolate y la crema, son ideales tanto para el desayuno como la merienda.



Bollería Mini Sin fermentar

Descongelar, reposar/fermentar y hornear.



100102

CROISSANT RECTO MARGARINA 40 G

	90-105 min / 28° / 70% ^H	 180°	13-15 min
	230	 kg	9,20
			64



102101

CROISSANT CURVO MARGARINA 25 G

	75 min / 30° / 70% ^H	 185°	8-10 min
	160	 kg	4,0
			128



102398

MINI CROISSANT RECTO MANTEQUILLA 25 G

	60-80 min / 28° / 75% ^H	 180° 190°	12-15 min
	200 aprox	 kg	5,00
			64

 Mantequilla

10202

MINI CROISSANT RECTO MANTECA 25 G

10204

MINI CROISSANT RECTO MARGARINA 25 G

	60-80 min / 28-30° / 75-80% ^H	 180°	12-15 min
	400 aprox	 kg	10,00
			64



105093

NAPOLITANA MINIATURA CACAO 25 G

105094

NAPOLITANA MINIATURA CREMA 25 G

	75-90 min / 28° / 70% ^H	 190°	10-12 min
	480	 kg	12,0
			64



105015

DELICIAS CACAO 20 G

	30 min / 30° / 70% ^H	 190°	12-14 min
	250 aprox	 kg	5,00
			128



105016

DELICIAS CREMA 20 G

	30 min / 30° / 70% ^H	 190°	14-16 min
	250 aprox	 kg	5,00
			128



13202

MINI ENSAIMADA 40 G

	120 min / 30° / 70% ^H	 180°	8-10 min
	125 aprox	 kg	5,00
			128

Pequeños bocados

La bollería mini es ideal para su venta al peso o en varias unidades, iguales o combinadas, y para preparar bandejas surtidas para llevar.

Bollería Directa

Descongelar y hornear.
Siempre perfecta.



Bollería Directa

Descongelar y hornear.
Fácil de manipular.



113760

CROISSANT LUSITANO MANTEQUILLA 105 G

 25-30 min	 180° 19-21 min	
 42	 4,62	 64

 Mantequilla



102132

CROISSANT RECTO MANTEQUILLA 70 G

 30 min	175° 16 min	
 70	kg 4.90	 72

 Pintado con huevo

 Mantequilla



10808

CROISSANT CURVO MARGARINA 95 G

 25-30 min	 180° 18-20 min	
 36	 3,42	 72

 Pintado con huevo



113418

CROISSANT CURVO MARGARINA 70 G

 20-30 min	 160-180° 18-20 min	
 54	 3,78	 64

 Pintado con huevo

Cereales y semillas



100107

CROISSANT MULTICEREALES ENRIQUECIDO CON FIBRA 75 G

 25-30 min	 180° 18-20 min	
 66	 4,95	 72

 Pintado con huevo

 Con topping

Bollería Directa rellena

Descongelar y hornear.

Con exquisitos y deliciosos rellenos.

**AHORRA
TIEMPO**

**DESCONGELAR
Y HORNEAR**

Topping de semillas con **linaza marrón, sésamo pelado, lino dorado, girasol pelado, semilla de chía y semilla de mijo pelado.**



NUEVO

**TOPPING DE
SEMILLAS**

**RELLENO
CACAO EN
CREMA Y
AVELLANAS**

**FUENTE DE
FIBRA**

113765

**CROISSANT MULTICEREALES
CACAO EN CREMA 80 G**

❄️ 30 min 180° 16-18 min

📦 44

⚖️ 3,52

📦 104

👉 Pintado con huevo

Masa hojaldrada con **pipas de girasol, ajonjolí, linaza, malta de cebada y copos de avena.**

Relleno de **cacao en crema y avellanas.**

**MASA CON
MANTEQUILLA
FRESCA**



113713

CROISSANT DÚO CACAO 90 G

❄️ 30 min 180° 14-16 min

📦 42

⚖️ 3,78

📦 72

👉 Pintado con huevo

🧈 Mantequilla



110107

NAPOLITANA DÚO CACAO 95 G

❄️ 30 min 180° 16-18 min

📦 40

⚖️ 3,80

📦 128

👉 Pintado con huevo

🧈 Mantequilla



113735

CROISSANT CHOCOLATE 100 G

❄️ 30 min 175° 18 min

📦 56

⚖️ 5,60

📦 72

👉 Pintado con huevo



113743

CROISSANT MANTEQUILLA CACAO BLANCO 86 G

❄️ 25-30 min 180° 17-19 min

📦 64

⚖️ 5,50

📦 72

👉 Pintado con huevo

🍪 Con topping de azúcar horneado

🧈 Mantequilla

Bollería Directa rellena

Descongelar y hornear.

Con exquisitos y deliciosos rellenos.



110099

TRIÁNGULO CACAO EN CREMA 130 G

20-25 min	180° 19-21 min
52	6,76
104	

Pintado con huevo



100113

TRIÁNGULO CREMA 130 G

20-25 min	180° 19-21 min
52	6,76
104	

Pintado con huevo



100090

TRIÁNGULO CABELLO DE ÁNGEL 130 G

20-25 min	180° 19-21 min
50	6,50
104	

Pintado con huevo



110115

NAPOLITANA DECORADA CACAO 90 G

30 min	175° 16-19 min
56	5,04
64	

Con topping



11930

NAPOLITANA CACAO CREMA FERMENTADA 110 G

30 min	175° 18 min
56	6,16
64	

Pintado con huevo



11933

NAPOLITANA CREMA FERMENTADA 115 G

40 min	175° 18-20 min
56	6,44
64	

Pintado con huevo

Bollería Directa Hojaldres

Con finas y crujientes capas de hojaldre que se deshacen en la boca.



100110

PALMERA XL 220 G

❄️ 20-25 min 180° 36-38 min

📦 52

⚖️ kg 11,44

🍳 72



100076

PALMERA 140 G

❄️ 20-25 min 180° 29-31 min

📦 55

⚖️ kg 7,70

🍳 104



100084

HERRADURA CABELLO DE ÁNGEL 165 G

❄️ 25-30 min 180° 24-26 min

📦 42

⚖️ kg 6,93

🍳 104

Bollería Directa Hojaldres rellenos

Con finas y crujientes capas de hojaldre y los rellenos más deliciosos.



**110095
PALITO CACAO 65 G**

**110096
PALITO CREMA 65 G**

15-20 min	190° 11-13 min
115	7,48 128



**100075
HERRADURA CACAO 155 G**

25-30 min	180° 24-26 min
45	6,98 104



**100089
CRESTA DE CACAO AVELLANA 95 G**

25-30 min	180° 20-22 min
50	4,75 104



SUGERENCIA DE DECORACIÓN



**100079
HERRADURA CACAO XL 210 G**

25-30 min	180° 24-26 min
30	6,30 104



**100080
HERRADURA CREMA 165 G**

25-30 min	180° 24-26 min
42	6,93 104

Bollería Mini Directa



Bollería Mini Directa

Para vender al peso o varias unidades, iguales o combinadas.

Para venta en bandejas surtidas.

Su rápida descongelación y horneado la convierten en el aliado perfecto para los servicios de buffet y catering.

TAMAÑO
REAL



113679

CROISSANT HOTELERO 45 G

☀️ 15-30 min 🌡️ 160° 15-20 min

📦 80 ⚖️ 3,60 🍞 72

👉 Pintado con huevo

TAMAÑO
REAL



102062

REMIMI CURVO 9G

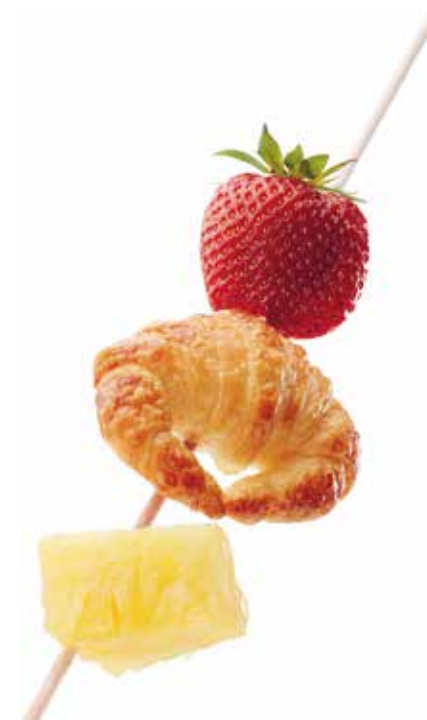
☀️ 30 min 🌡️ 190° 8-10 min

📦 273 aprox ⚖️ 3,00 🍞 120

🧈 Mantequilla

AHORRA
TIEMPO

DESCONGELAR
Y HORNEAR



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 convierten 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**.

Servicio aséptico

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 Mini Directa rellena



110108
MINI NAPOLITANA DÚO CACAO 45 G

	30 min		180°	12-14 min	
	80		3,60		128

 Mantequilla



113712
MINI CROISSANT DÚO CACAO 30 G

	30 min		180°	12-14 min	
	60		1,80		120

 Mantequilla



10333
MINI CROISSANT CREMA 25 G

	30 min		190°	14-16 min	
	200 aprox		5.00		128



10330
MINI CROISSANT CACAO 25 G

	30 min		190°	14-16 min	
	200 aprox		5,00		128



100098
MINI HOJALDRE CREMA 30 G

	15-20 min		190°	16-18 min	
	300 aprox		9,00		72

 Pintado con huevo



100086
MINIGAUCHA FRUTOS ROJOS 35 G

	25-30 min		190°	12-14 min
	255 aprox		9,00	 72

 Pintado con huevo



101509
MINIGAUCHA CACAO AVELLANA 40 G

	25-30 min		190°	13-15 min	
	225 aprox		9.00		72

 Pintado con huevo



101598
SURTIDO ESPECIALIDADES MINI 42 G

	NO NECESITA		190°	15 min	
	120		5,50		96

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



Hojaldres Mini

Pequeños bocados de finas y crujientes capas de hojaldre que se deshacen en la boca.



101320
PALMERA MULTICEREAL MANTEQUILLA 40 G

 10 min	 190° 14-16 min
 100	 4,00  128

 Mantequilla



102147
LACITOS HOJALDRE GOURMET 25 G

 10 min	 190° 13-15 min
 80 aprox	 2,00  240

 Mantequilla



101241
PALMERA MINI MANTEQUILLA 15 G

 15 min	 200° 14-16 min
 333 aprox	 5,00  128

 Mantequilla



113453
MINI SNECKEN 40 G

 30 min	 170° 15 min
 250 aprox	 10,00  64



101587
MINI PALMERA 12 G

 30 min	 180° 20-25 min
 652 aprox	 7,50  88

Bollería Acabada

Bollería ya terminada,
lista para descongelar y servir.
No necesitas horno.

ylisto
BOLLERÍA

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN



Muffins KÖRFEST

TELERÍA & DELICATESSEN



103324
**MUFFIN KORFEST
CARROT CAKE 110 G**



103255
**MUFFIN KORFEST QUESO
CON ARÁNDANOS 110 G**

TODOS LOS MUFFIN KÖRFEST 110 G



120 min



20



2,20



152



103254
**MUFFIN KORFEST BOMBÓN
Y CREMA 110 G**



103253
**MUFFIN KORFEST
TRIPLE BOMBÓN 110 G**



103256
**MUFFIN KORFEST TOFFE
Y MANZANA 110 G**



NUEVO

103338
MUFFIN AVELLANA 100 G



120 min



20



2,00



152

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

Mini Muffins KÖRFEST

PASTELERÍA & DELICATESSEN



100146
MINI MUFFIN BOMBÓN 30 G



60 min



72



2,16



96



100145
MINI MUFFIN COPOS AZÚCAR 30 G



60 min



72



2,16



96

Muffins ylisto

BOLLERÍA



103181
MUFFIN BOMBÓN 85 G



60 min



30



2,55



96



103180
MUFFIN PEPITAS DE CACAO 85 G



60 min



30



2,55



96

Bollería Tradicional Acabada

Bollería ya terminada, lista para descongelar y servir.
No necesitas horno.



23,5%
MANTEQUILLA

102400
CROISSANT CURVO YLISTO 65 G

❄️ 60 min

📦 24 ⚖️ 1,56 📦 64

🧈 Mantequilla



113281
NAPOLITANA CACAO EN CREMA 90 G

❄️ 120 min

📦 24 ⚖️ 2,16 📦 96



103287
GOFRE BELGA 120 G

❄️ NO NECESITA

📦 48 ⚖️ 2,70 📦 55

Se sirve envasado individualmente.



100157
XUXO CREMA 100 G

❄️ 30 min

📦 12 ⚖️ 1,20 📦 150



100155
XUXO CREMA 46 G

❄️ 30 min

📦 33 ⚖️ 1,52 📦 150



106664
BUÑUELO DE VIENTO 1,5 KG

❄️ 30-60 min

📦 150 aprox ⚖️ 1,50 📦 112



113012
SUIZO 60 G

❄️ 30 min

📦 30 ⚖️ 1,80 📦 64

Envasadas individualmente.



NUEVA



103337 COOKIE RELLENA CACAO EN CREMA 80 G

	60 min
	25
	2,00
	136

Se sirven envasadas individualmente



103227 COOKIE CHOCOLATE 90 G

	60 min
	25
	2,25
	136

Se sirven envasadas individualmente



103312 COOKIE BOMBÓN 80 G

	60 min
	25
	2,00
	136

Se sirven envasadas individualmente



103225 COOKIE COLORES 80 G

	60 min
	25
	2,00
	136

Se sirven envasadas individualmente



103313 COOKIE NARANJA Y PASAS 80 G

	60 min
	25
	2,00
	136

Se sirven envasadas individualmente

moodies



Gama Moodies

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

moodies

DESCONGELAR
Y LISTO

AHORRA
TIEMPO

MEJOR
CONTROL DE
STOCK



101795
MOODIE ZEBRA 63 G

❄️ 60 min

📦 36 (6x6)

⚖️ 2,27

📦 96

Para un mejor control de stock, se sirven en blísters de 6 uds.
Se recomienda descongelar dentro del blíster para conservar mejor su frescura.



100071
MOODIE CACAO-LECHE 58 G

❄️ 60 min

📦 36 (6x6)

⚖️ 2,09

📦 96

Para un mejor control de stock, se sirven en blísters de 6 uds.
Se recomienda descongelar dentro del blíster para conservar mejor su frescura.



100072
MOODIE BLANCO 58 G

❄️ 60 min

📦 36 (6x6)

⚖️ 2,09

📦 96

Para un mejor control de stock, se sirven en blísters de 6 uds.
Se recomienda descongelar dentro del blíster para conservar mejor su frescura.



101785
MOODIE CONFETI 75 G

❄️ 60 min

📦 36 (6x6)

⚖️ 2,70

📦 96

Para un mejor control de stock, se sirven en blísters de 6 uds.
Se recomienda descongelar dentro del blíster para conservar mejor su frescura.



Haz una exposición divertida

Crea un "espacio Moodie" en un lugar visible de tu establecimiento. Al ser productos muy llamativos serán todo un gancho para la **compra por impulso**.

Colócalos **combinando los sabores en un expositor** o dentro de una **cúpula de cristal** para **conservar** más tiempo su **frescura**.

Promociones con bebida

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

Maxi Moodies



101411
MAXI MOODIE AZÚCAR 70 G

❄️ 60 min
📦 40 📊 kg 2,80 📦 96



101383
MAXI MOODIE GLACÉ 73 G

❄️ 60 min
📦 40 📊 kg 2,92 📦 96



101386
MAXI MOODIE BOMBÓN 78 G

❄️ 60 min
📦 40 📊 kg 3,12 📦 96

Moodies



101384
MOODIE GLACÉ 53 G

❄️ 60 min
📦 48 📊 kg 2,54 📦 104



101387
MOODIE BOMBÓN 58 G

❄️ 60 min
📦 48 📊 kg 2,78 📦 104

Mini y Micro Moodies



101385
MINI MOODIE GLACÉ 31 G

	60 min				
	80		2,48		112



101388
MINI MOODIE BOMBÓN 35 G

	60 min				
	80		2,80		112



101794
MICRO MOODIE BOMBÓN 182 G

	60 min				
	36 blíster de 7 uds		6,55		48



101601
MICRO MOODIE 16 G

	30 min
	120
	1,92
	104



101603
MICRO MOODIE CROCANTE 18 G

	30 min
	120
	2,16
	104



101461
MICRO MOODIE RELLENO CACAO 22 G

	30 min					
	120		kg	2,64		104



101462
MICRO MOODIE RELLENO FRESA 23 G

	30 min			
	120	 kg	2,76	 104

Pepitos



101409
PEPITO BOMBÓN 120 G

	60 min				
	24		2,88		104



101410
PEPITO CREMA 110 G

	60 min				
	24		2,64		104



101407
PEPITO MINI BOMBÓN 64 G

	60 min				
	54	 kg	3,46		104



101408
PEPITO MINI CREMA 64 G

	60 min				
	54		3,13		104

Berlinas



101413
BERLINA BOMBÓN 105 G

	60 min
	36
	3,78
	96



101414
BERLINA CREMA 95 G

	60 min				
	36		3,42		96



101640
MINI BERLINA CACAO AVELLANA 25 G

	60 min				
	175 aprox		kg 4,37		56

— L'ORIGINE —
Artesa
— DEL FORNO —





107920

HOGAZA CON SEMILLAS DE CHÍA 400 G

180 min

180° 14-16 min

15 uds

kg 6,00

32

17 cm



107921

HOGAZA CON SEMILLAS DE AVENA 400 G

180 min

180° 14-16 min

15 uds

kg 6,00

32

17 cm



Artesa

L'ORIGINE
DEL FORNO



Hogazas Artesa

Las **Hogazas Artesa** conquistarán a los consumidores que valoran la tradición panadera. Se elaboran con ingredientes seleccionados 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. Después se cortan y se cuecen reproduciendo el horneado de antaño. De esta manera, conseguimos un **aroma, sabor y textura excepcionales**, con una **miga más alveolada, tierna y jugosa** y **mayor durabilidad**.

**Estanca: Fermentación en reposo de la masa antes de ser trabajada para darle su forma final. Aporta una mejor textura y aroma, y alarga la durabilidad del producto.*

Cinco Espigas

Cinco Espigas es la gama de pan de Bellsolà que se caracteriza por una cuidadosa selección de las materias primas, junto a un proceso tradicional de elaboración fruto de nuestro saber hacer y experiencia de más de 125 años de oficio.





La gama **Cinco Espigas** se elabora con harina de trigo procedente de los mejores cultivos. Después de un proceso de amasado experto, el resultado es un pan excepcional. De corteza dorada, fina y crujiente, miga esponjosa y un alveolado acentuado. De gran aroma y sabor a auténtico pan rústico .



210960
BASTÓN RÚSTICO 300 G



 20-25 min	 190° 18-21 min	
 26	 7,80	 28
 53 x 7 cm		



210958
BARRA RÚSTICA 300 G



 20-25 min	 190° 18-21 min	
 23	 6,90	 28
 51 x 8 cm		



210845
ESPIGADA 250 G



 20-25 min	 190° 15-20 min	
 30	 7,50	 28
 56 x 6 cm		



210961
BOCADILLO BASTÓN 150 G

 15-20 min	 190° 15-20 min
 40	 6,00  28

 26 x 7,5 cm



210959
PANECILLO RÚSTICO 130 G

 15-20 min	 190° 14-17 min
 56	 7,28  28

 26 x 7,5 cm



210837
PANECILLO RÚSTICO 90 G

 15-20 min	 190° 12-14 min
 80	 7,20  28

 16,5 x 6,8 cm



210836
PANECILLO RÚSTICO 60 G

 10-15 min	 200° 5-8 min
 60	 3,60  56

 15,5 x 6,5 cm



210846
PANECILLO RÚSTICO 33 G

 15-20 min	 220° 4-6 min
 125	 4,13  36

 12,5 x 5,5 cm



Espigueta de Rúcula, Jamón Crujiente y Parmiggiano

INGREDIENTES

Espigueta 75g
Rúcula
Jamón ibérico
Queso Parmiggiano
Aceite de Oliva

PREPARACIÓN

Cortamos el jamón ibérico en tiras muy finas, lo colocamos en un plato envuelto en papel de cocina y lo metemos en el microondas durante un minuto.

Abrimos la Espigueta, aliñamos con aceite de oliva y añadimos la rúcula.

Cortamos el queso parmiggiano en láminas muy finas y lo colocamos encima de la rúcula.

Finalmente, añadimos el crujiente de jamón y ya tenemos nuestra Espigueta lista para servir.



109030
ESPIGUETA 75 G



20-25 min



190° 15-18 min



70



5,25



48



25 x 5 cm



Bouquet

de Bellisoli





Bouquet

de Bellsolà



211426
HOGAZA 400 G

	20-25 min		180°	30-35 min
	20		8,00	 32
	34 x 12,5 cm			



211425
HOGAZA 320 G

	20-25 min		180°	25-30 min
	26		8,32	 32
	32 x 10 cm			



211388
HOGAZA 200 G

	15-20 min		180°	20-25 min
	36		7,20	 32
	22 x 10 cm			

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.

Bouquet
de Bellsolà



211395
PAN DE COCA 400 G

	20-25 min		200°	8-10 min		
	21		kg	8,40		28
 54 x 10 cm						

 Con aceite de oliva



211394
PAN DE COCA 250 G

	15-20 min		200°	8-10 min		
	30		kg	7,50		28
	35 x 10 cm					

 Con aceite de oliva

**INCLUYE
BOLSA**

Focaccias Bouquet

De cortezas suaves y migas esponjosas, las Focaccias Bouquet tan sólo necesitan unos minutos de calor y estarán listas para preparar los sandwiches más deliciosos.

También se pueden tostar y aliñar al estilo italiano, con un chorrito de aceite de oliva, queso mozzarella y albahaca. Otra opción conveniente es, una vez descongeladas, abrir, rellenar con jamón y queso y dejar unos minutos en el grill.



211386
FOCACCINI 110 G

 10-15 min	 220° 230° 4-6 min
 60	 kg 6,60
	 32

 20x8 cm

 Con aceite de oliva



211387
FOCACCIA 180 G

 20-25 min	 220° 230° 4-6 min
 36	 kg 6,50
	 32

 23x13 cm



211383
FOCACCIA 100 G

 10-15 min	 220° 230° 4-6 min
 60	 kg 6,00
	 32

 12,5 x 11,8 cm



Bouquet para bocadillos y pinchos



211418
BOCADILLO CUADRADO 130 G

15-20 min 200° 15-20 min

60 kg 7,80 32

11,5 x 11 cm



211419
CAPRICCIO 45 G

10-15 min 220°/230° 4-6 min

117 kg 5,30 56

7 x 6,5 cm



211427
MINI CAPRICCIO 33 G

10-15 min 220°/230° 4-6 min

142 aprox kg 4,70 56

6,5 x 5,5 cm



211428
MINI CAPRICCIO CEBOLLA 33 G

10-15 min 220°/230° 4-6 min

181 aprox kg 6,00 56

6,5 x 5,5 cm



211417
BOCADILLO 130 G

15-20 min 220°/230° 7-9 min

54 kg 7,00 32

22 x 7 cm



211393
PANECILLO 70 G

10-15 min 220°/230° 4-6 min

70 kg 4,90 56

15 x 5 cm



107855
MINI CAPRICCIO PASAS Y NUECES 33 G



107852
MINI CAPRICCIO ACEITUNAS 33 G

10-15 min 220°/230° 4-6 min

167 aprox kg 5,50 56

6,5 x 5,5 cm



107854
MINI CAPRICCIO ORÉGANO 33 G

10-15 min 220°/230° 4-6 min

142 aprox kg 4,70 56

6,5 x 5,5 cm

Bouquet con cereales

Bouquet
de Bellsolà



211396
PAN DE NUECES 320 G

☀️ 35-40 min	180° 23-28 min
📦 16	⚖️ 5,12
	📦 56

📏 21 x 11,5 cm



211398
FLÛTE CEREALES 120 G

☀️ 15-20 min	200° 9-12 min
📦 45	⚖️ 5,40
	📦 56

📏 25 x 5,5 cm



211381
BARRA PURO CEREAL 310 G

Puro
cereal

☀️ 20-25 min	190° 17-19 min
📦 25	⚖️ 7,75
	📦 32

📏 49,5 x 6,8 cm



107853
MINI CAPRICCIO CEREALES 33 G

☀️ 10-15 min	220° 230° 3-5 min
📦 167 aprox	⚖️ 5,50
	📦 56

📏 6,5 x 5,5 cm

Pan Tradición



Pan Tradición

Recuperamos los auténticos sabores y texturas del pan de siempre.
De corteza fina y sutilmente enharinada.
Miga suave, húmeda y ligeramente ácida.
Sabor a pan, pan.



210834
SUBLIME XL 380 G



	20-25 min	180°	18-20 min
	22	8,36	28
	52 cm		



210832
BARRA SUBLIME 290 G



	20-25 min	190°	18-21 min
	26	7,54	28
	53 x 7 cm		



210956
BOCADILLO SUBLIME 185 G

	15-20 min	190°	16-18 min
	46	8,51	28
	26 x 8 cm		



210759
BAGUETTE SUBLIME 270 G



	30 min	180°	18-20 min
	31	8,37	28
	55 x 18,5 cm		



210830
BARRA GASCONA 380 G



 60 min	 180° 18 min	
 20	 7,60	 28

 54 x 8,3 cm



209001
BARRA GALLEGA 295 G

 30-40 min	 180° 16 min	
 22	 6,49	 30

 45 x 10 cm



210831
BARRA ALDEANA 270 G



 20-25 min	 190° 15-17 min	
 28	 7,56	 32

 45 x 7,2 cm



90099
BARRA GALLEGA 260 G

 30 min	 180° 18-20 min	
 22	 5,72	 30

 44,5 x 9,5 cm



210570
TOSCANA 250 G

 30-35 min	 180° 18-20 min	
 26	 6,50	 32

 26 cm



210828
BAGUETTINA RÚSTICA 125 G

 15-20 min	 180° 18-21 min	
 60	 7,50	 32

 27 x 18,5 cm

Pan Tradición Sabores Especiales

Elaborado con ingredientes especiales como las aceitunas verdes, las semillas de girasol o la harina de maíz, para aportar un toque diferente y original.



107865
PAN MEDITERRÁNEO CON ACEITUNAS 485 G

 90 min	 200° 220° 15-18 min	
 8	 3,88	 64
 30 x 11 cm		



NUEVA

211489
TRAINERA MAÍZ 5,9% 275 G



	30 min		180°	13-15 min	
	24 uds		6,60		40

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

Pan Tradición Hogazas Especiales

Estas Hogazas son ideales para exponer de una forma vistosa directamente sobre estanterías de madera o de forja, dentro de cajas de madera o en cestas de mimbre. Además, te aportan valor diferencial y te posicionan como un establecimiento especializado.



210858
PAN DE CENTENO RÚSTICO 1.000 G

 150 min	 210° 15-18 min	
 8	 8,00	 44
 30 x 17 cm		



107869
PAN SELVA NEGRA 750 G

 150 min	 210° 15-18 min	
 8	 6,00	 64
 22 x 14 cm		

Pan Blanco

Fácil de comer, de miga suave, combina con todo tipo de alimentos. Además es versátil, se puede utilizar para acompañar las comidas, hacer bocadillos, tostadas y elaboraciones.



Pan Blanco



210816
BAGUETTE MEGA 350 G

 25-30 min	 190° 16-17 min
 23	 8,05  32
 56 x 7,4 cm	



210939
BAGUETTE SENIOR 255 G

 15-20 min	 180° 17-20 min
 34	 8,67  32
 54,5 x 5,5 cm	



210825
BAGUETTE PLUS 290 G

 15-20 min	 180° 19-22 min
 30	 8,70  32
 56 x 6 cm	



210826
BAGUETTE VINTAGE 255 G

 15-20 min	 190° 14-16 min
 34	 8,67  28
 54,5 x 5,5 cm	



210927
BARRA ANCHA 280 G

 15-20 min	 180° 17-21 min
 24	 6,72  36
 43 x 7,4 cm	



210947
BARRA VINTAGE 265 G

 20-25 min	 190° 18-22 min
 28	 7,42  32
 47 x 6,8 cm	

Pan Blanco mediano

Con migas suaves y esponjosas, cortezas doradas y fáciles de comer.

El formato perfecto para elaborar bocadillos.



210951
BOCADILLO ANCHO 170 G

15-20 min 190° 14-16 min

40 6,80 32

27 x 21 cm



210931
BAGUETTINA 135 G

15-20 min 190° 14-17 min

60 8,10 32

24 x 7 cm



210761
BAGUETTINA 130 G

30 min 180° 16-18 min

60 7,80 32

28 x 17 cm



210675
BARRA 140 G

30 min 180° 16-18 min

60 9,30 28

33 x 17,5 cm



107932
FABIOLA PICOS 275 G

30 min 180° 8-10 min

24 6,60 32

40 x 23 cm

Pan Blanco Candéal

Se caracteriza por su proceso de baja hidratación y poco tiempo de amasado para conseguir una miga blanca y densa, sin apenas alveolado, textura suave y una corteza gruesa, dorada y brillante. Ideal para mojar en salsas, guisos, carnes y acompañar embutidos de sabor fuerte.

Pan Blanco Pequeño



210817
BARRITA 95 G

☀️ 10-15 min	🔥 190° 12-15 min
📦 80	⚖️ 7,60
	📦 32
📏 22 x 16,5 cm	



210985
MINI BAGUETTINA 45 G

☀️ 20 min	🔥 180° 12-14 min
📦 65	⚖️ 3,25
	📦 72
📏 28,5 x 6,5 cm	



107848
VIENA 70 G

☀️ 15-20 min	🔥 180° 8-10 min
📦 81	⚖️ 5,67
	📦 40
📏 10 cm	



210953
PANECILLO CHEF 65 G

☀️ 10-15 min	🔥 190° 11-14 min
📦 115	⚖️ 7,50
	📦 32
📏 12,5 x 18,5 cm	



210843
MINI IBIZA 30 G

☀️ 10-15 min	🔥 220° 4-6 min
📦 156	⚖️ 4,70
	📦 56
📏 8 x 15 cm	



107826
MINI VIENA 44 G

☀️ 15-20 min	🔥 180° 8-10 min
📦 132	⚖️ 5,81
	📦 40
📏 8,5 cm	



Bocadillos y montados

Su tamaño es perfecto para preparar elaboraciones entre pan y pan. Además, tienen **migas suaves y esponjosas, cortezas finas y crujientes**, que **soportan bien el peso de los rellenos**.

Formato individual

Los tiempos cambian y cada vez hay más **personas que viven solas**. También para las personas **de mayor edad y con problemas para masticar**, porque **son fáciles de comer** gracias a su corteza fina y a su miga suave.

Para el recreo y merienda

Los Panes **Mini Viena** tienen un sabor ligeramente dulce y son muy blanditos. Por eso, son ideales **para los más pequeños de la casa**, para el bocadillo del recreo o de la merienda, acompañados de un zumo o un vaso de leche. **Promociona su venta en bolsas de varias unidades**.

Integrales

Elaborados con harina
integral de trigo



Baguette y Baguetina elaboradas con harina integral de trigo 36%



209082

BAGUETINA INTEGRAL 36% 110 G

PAN ELABORADO CON HARINA INTEGRAL DE TRIGO 36%

30 min	180°	16-18 min
65 uds	7,15	32

27 x 16,5 cm



209083

BAGUETTE INTEGRAL 36% 250 G

PAN ELABORADO CON HARINA INTEGRAL DE TRIGO 36%

30 min	180°	16-18 min
35 uds	9,10	32

54,5 x 16,5 cm

Payesita elaborada con 100% harina integral de trigo



211003

PAYESITA 100% INTEGRAL 145 G

PAN ELABORADO CON HARINA INTEGRAL DE TRIGO 100%

15-20 min	190°	14-16 min
35 uds	5,08	56

27 x 17,5 cm



Beneficios de la harina integral de trigo

Aporta más beneficios para la salud que las harinas convencionales, entre los que destaca su **mayor aporte de fibra**.

- En el **salvado** encontramos vitaminas del grupo B y una alta concentración de fibra.
- El **endospermo** contiene gran cantidad de hidratos de carbono, sobre todo almidón.
- El **germen** posee nutrientes como proteínas, vitaminas del grupo B, vitamina E, grasas y minerales como el magnesio, potasio, hierro y zinc.

Panes enriquecidos con fibra, cereales y semillas



Panes con semillas y cereales

Panes elaborados con distintos tipos de semillas y cereales. La alternativa más saludable.



109022
PAN CUATRO PUNTAS 360 G

Con semillas de linaza y semillas de sésamo.

 15 min	 185° 20 min
 22	 7,92  32
 54 x 8,5 cm	



107810
BAGUETTE CEREALES 290 G

 20-25 min	 190° 17-20 min
 30	 8,70  28
 48 cm	



100073
HOGAZA 100% ESPELTA 350 G

 60 min	 180° 17-19 min
 10	 3,500  56
 28 x 29 cm	



210859
PAN CEREALES CON MALTA 750 G

 150 min	 210° 15-18 min
 10	 7,50  44
 24 x 16 cm	



210860
PAN DE PIPAS DE CALABAZA 750 G

 150 min	 210° 15-18 min
 12	 9,00  44
 22,5 x 17,5 cm	

Panes con semillas y cereales

Panes de medio y pequeño formato elaborados con distintos tipos de semillas y cereales. Ideales para consumo individual y para elaborar pinchos y bocadillos.



107929
BARRITA CAMPESTRE 155 G

30 min	180° 14-16 min
45	6,98 40
27 x 17,5 cm	

TOPPING DE SEMILLAS	21% LINO MARRÓN	21% SÉSAMO PELADO	20% LINO DORADO	18% GIRASOL PELADO	10% MIJO PELADO	10% CHÍA
------------------------	-----------------------	-------------------------	-----------------------	--------------------------	-----------------------	-------------

*Porcentajes expresados sobre el total del topping.



107859
ESPIGUETA CEREALES 95 G

15-20 min	200° 10-13 min
65	6,18 48
25 x 5 cm	



107875
MINI CEREALES 30 G

10-15 min	220°/230° 4-6 min
156	4,70 56
12 x 5,5 cm	

Panecillo enriquecidos con fibra



107813
PANECILLO ENRIQUECIDO CON FIBRA 60 G

10-15 min	180° 14-16 min
141	8,50 32
12 x 5,5 cm	



107812
MINI ENRIQUECIDO CON FIBRA 30 G

10-15 min	220°/230° 4-6 min
156	4,70 56
8 x 5 cm	

Panecillos Gourmet

De formato pequeño y redondo, con ingredientes especiales. Ideales para acompañar tus platos favoritos o para elaborar pinchos y mini bocadillos divertidos y originales.



107799

GOURMET PASAS Y NUECES 45 G

 20 min	 200°  7-9 min
 38	 1,71  128

 7 cm



107800

GOURMET CEBOLLA 45 G

 20 min	 200°  7-9 min
 38	 1,71  128

 7 cm



Pan Conveniente

Ahorra tiempo y recursos.
Descongelar y listos para servir.



Diamantes
Descongelar y listo.

ylisto
PANADERÍA



211002

DIAMANTE 55 G



120 min



110 uds



32

11 cm

NUEVO



211027

DIAMANTE 100% INTEGRAL 55 G



120 min



110 uds



32

11 cm

NUEVO



211028

DIAMANTE SEMILLAS 55 G



120 min



110 uds



32

11 cm

NUEVO



211029

DIAMANTE MAÍZ 5,9% 55 G



120 min



110 uds



32

11 cm

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

*Porcentaje expresado sobre el total de harinas.

ACABADO PERFECTO

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

Gama Vitrium

Sólo necesitan descongelar y un golpe de calor.



NUEVO

**100151
GRAN VITRIUM 250 G**

Xpres

30 min	180° 4 min
25	6,25 32
35 cm	



**107782
BOCADILLO VITRIUM 100 G**

Xpres

30 min	180° 4 min
25	2,50 72
25 cm	



NUEVO

**100152
CUADRADO VITRIUM 75 G**

Xpres

30 min	180° 4 min
28	2,10 72
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 Conveniente

Se sirve ya terminado y tan sólo necesitarás unos minutos de golpe de calor para conseguir el efecto "recién horneado".



210609
MEDIA GALLEGA XPRESS 125 G Xpress

30 min	180° 5 min
52	6,50 32
26 cm	

Elige tu opción de ahorro

DESCONGELAR Y AL HORNO

30 min

5 min / 180°C

Descongelar 30 minutos.
Hornear 5 minutos a 180°C.

SIN DESCONGELAR Y AL HORNO

7-9 min / 180°C

Hornear de 7 a 9 minutos a 180°C.

SIN HORNO

30 min

3-4 min

Abrir la pieza por la mitad y tostar en tostadora/grill/salamandra 3-4 minutos.



209141
PAYESITA CEREALES XPRESS 140 G Xpress

20 min	180° 5 min
45	6,30 40
27,5 cm	

Elige tu opción de ahorro

DESCONGELAR Y AL HORNO

20 min

5 min / 180°C

Descongelar 20 minutos.
Hornear 5 minutos a 180°C.

SIN DESCONGELAR Y AL HORNO

7-9 min / 180°C

Hornear de 7 a 9 minutos a 180°C.

SIN HORNO

20 min

3-4 min

Abrir la pieza por la mitad y tostar en tostadora/grill/salamandra 3-4 minutos.



107783
PAN DE CRISTAL VITRIUM 165 G*

15-20 min	200° 8-10 min
24	3,96 24
38 x 10 cm	

*Posibilidad de hornear para conseguir un acabado más crujiente.



210844
BOCADILLO RÚSTICO 130 G PRÁCTICO Xpress



15-20 min	220°/230° 4-6 min
45	5,85 32
26 x 8 cm	

DIRECTO AL HORNO



SIN DESCONGELAR



7-9 min
180°C

Pan Acabado Rebanado

Descongelar y listo.
Sin necesidad de horneado.

ylisto
PANADERÍA



115078
PAN REDONDO PAYÉS CORTADO 800 G

❄️ 60 min



kg 6,40



*PRODUCTO EMBOLSADO



115079
PAN REDONDO PAYÉS CORTADO 400 G

❄️ 60 min



kg 4,80



*PRODUCTO EMBOLSADO



211015
PAN DE MOLDE NORMAL 750 G (20 REBANADAS)

❄️ 60 min



kg 4,50



*PRODUCTO EMBOLSADO



18202
PAN MEZCLA CENTENO CORTADO 750 G*

❄️ 300 min



kg 7,50



*PRODUCTO EMBOLSADO

*Posibilidad de hornear para conseguir un acabado más crujiente.



18653
PAN CEREALES CORTADO 750 G*

❄️ 150-180 min



kg 7,50



*PRODUCTO EMBOLSADO

*Posibilidad de hornear para conseguir un acabado más crujiente.



211016
PAN DE MOLDE INTEGRAL 750 G (20 REBANADAS)

❄️ 60 min



kg 4,50



*PRODUCTO EMBOLSADO

Panes de hamburguesa



NUEVA

107941
HAMBURGUESA MAÍZ 8,4% 85 G

	25 min		180°	2 min
	35 uds		2,98	 44
	11 cm			

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

GOLPE DE CALOR 2 MIN

SIN
ADITIVOS
NI CONSERVANTES
CLEAN LABEL



107780
HAMBURGUESA RÚSTICA 85 G

	25 min		180°	2 min	
	35		2,8		44
	11 cm				

GOLPE DE CALOR 2 MIN

SIN
ADITIVOS
NI CONSERVANTES
CLEAN LABEL



107781
HAMBURGUESA CEREALES 85 G

	25 min		180°	2 min	
	35		2,8		44
	11 cm				

GOLPE DE CALOR 2 MIN

SIN
ADITIVOS
NI CONSERVANTES
CLEAN LABEL



107901
HAMBURGUESA BAVIERA 85 G

	25 min		180°	2 min	
	35		2,8		44
	11 cm				

GOLPE DE CALOR 2 MIN

SIN
ADITIVOS
NI CONSERVANTES
CLEAN LABEL



210865
REDONDO HAMBURGUESA 95 G

	15 min				
	54		5,13		28

10 cm



107817
MOLLETE 95 G

	15-20 min		200°	5-7 min	
	65		kg 6,18		32

14 x 10,5 cm



107798
MINI MOLLETE 45 G

	20 min	TOSTAR EN TOSTADOR O GRILL			
	32		1,44		128

9 cm

Consejos de preparación

- ✓ Ofrece una **experiencia única** con estos panes tan atractivos, para atraer más clientes.
- ✓ Busca un **emplatado original** y vistoso.
- ✓ Selecciona bien los **ingredientes, siempre frescos y naturales**. Los **vegetales** suelen aportar color y volumen.
- ✓ Elige **ingredientes novedosos** que aporten sabores únicos para **conquistar a tus clientes**. Puedes jugar con salsas para conseguir nuevos sabores.
- ✓ Corta el pan y **tuéstalo** ligeramente en su cara interior para potenciar su sabor, ya que además **soporta mejor el peso de los ingredientes y la humedad de las salsas** y los vegetales.
- ✓ **Completa tu menú con productos de valor añadido**, como patatas especiales, cervezas artesanas, etc.
- ✓ Los panes con semillas y cereales están de moda y resultan **ideales para ofrecer alternativas más saludables** en la carta de hamburguesas.

Panes de hamburguesa precortados



PAN
PRECORTADO

DESCONGELAR
Y LISTO



NUEVO

107933

PAN HAMBURGUESA SÉSAMO 75 G



60 min

NO NECESITA HORNO



24



2,14



88

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



VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 30 días



NUEVO

107934

PAN HAMBURGUESA BRIOCHE 85 G



60 min

NO NECESITA HORNO



24



2,37



88

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



VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 30 días

La hamburguesa perfecta



Los vegetales

Aportan volumen y frescura,
además de aumentar el atractivo
de la hamburguesa.

La Carne

Es el corazón de la receta.
Hoy en día puedes escoger
entre una amplia variedad
de carnes y aves de excelente
calidad, además de
alternativas veganas, para
todos los públicos.

El Pan

Es la base de toda
hamburguesa. Tiene que
ser fácil de comer, de miga
esponjosa y corteza fina pero,
sobre todo, que soporte bien
el peso de los ingredientes.

Como los Panes para
hamburguesas de Bellsolá.

Las salsas

Potencian los sabores de
los ingredientes y aportan
un toque único. Elegir
el tipo de salsa más
adecuado para tu receta
te asegurará el éxito.

The logo for Betina, featuring the brand name in a bold, green, stylized font with a small starburst graphic above the 'i'.A green circular logo with a dashed border containing the text 'Sin gluten' in a white script font, with a crossed wheat stalk icon below it.

Productos Sin Gluten

Los productos sin gluten Betina tienen el **formato tradicional** y están elaborados utilizando los mejores ingredientes, siguiendo un cuidado proceso para conseguir un pan con la corteza dorada y la miga suave del pan de siempre y una bollería con el **sabor más irresistible** y la **textura más tierna**.

Además, la **bollería sin gluten** no necesita hornearse, ¡tan sólo **descongelar** y lista para consumir!

Recuerda

Consérvalos siempre en su envase individual.

En ningún caso deben estar en contacto con productos que puedan contener gluten.



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.

Panadería Sin Gluten

Betina



210164
BAGUETTINA SIN GLUTEN 100 G



	30 min	180°	5-7 min (Hornear con bolsa)		1-2 min a 700w
	25		2,50		72
					28,5 x 18 cm

EN BOLSA HORNEABLE



210396
PANECILLO SIN GLUTEN 45 G



	30 min	180°	3-5 min (Hornear con bolsa)		30 seg a 700w
	45		2,03		72
					15,5 x 16 cm

EN BOLSA HORNEABLE



107526
PAN HAMBURGUESA SIN GLUTEN 70 G



	60 min	180°	5-7 min (Hornear con bolsa)		1-2 min a 700w
	35		2,80		72
					9,5 cm

EN BOLSA HORNEABLE

Bollería Sin Gluten



113741
CROISSANT MARGARINA SIN GLUTEN 30 G

	45 min	NO NECESITA HORNEAR
	50	1,50
		96

BOLSA INDIVIDUAL



ENVASADO INDIVIDUALMENTE



103311
MAGDALENA SIN GLUTEN 35 G (Pack 2 unidades)

	45 min	NO NECESITA HORNEAR
	48 (2 x 24 uds)	1,68
		96

BOLSA 2 UDS



ENVASADO EN BOLSA DE 2 UDS



113766
NAPOSITANA CACAO SIN GLUTEN 60 G

	45 min	NO NECESITA HORNEAR
	36	2,16
		112

BOLSA INDIVIDUAL



ENVASADO INDIVIDUALMENTE



101706
PALMERA CACAO SIN GLUTEN 75G

	45 min	NO NECESITA HORNEAR
	40	3,00
		96

BOLSA INDIVIDUAL



ENVASADO INDIVIDUALMENTE

Snacks Salados

Deliciosos productos con rellenos salados para sustituir una comida o para servir en cualquier momento del día.



Bollería Salada

Descongelar y hornear.
Con los rellenos más sabrosos.



NUEVO

300371
PAÑUELO POLLO Y CEBOLLA 130 G

30-40 min	180° 24-26 min
34	4,42
	104

- Pintado con huevo
- Con topping de trigo sarraceno troceado



NUEVA

300370
CRESTA JAMÓN Y QUESO 103 G

25-30 min	180° 20-22 min
40	4,12
	104

- Pintado con huevo
- Con topping de sésamo blanco



300367
PAÑUELO FRANKFURT 140 G

30-40 min	180° 24-26 min
34	4,76
	104

- Pintado con huevo
- Con topping de sésamo blanco



300366
PAÑUELO CLÁSICO 135 G

40-45 min	180° 23-24 min
34	4,59
	104

- Pintado con huevo
- Con topping de semillas

Bollería Salada

Descongelar y hornear.

Ideales a cualquier hora.

Un delicioso contraste de sabores y texturas.



100104
NAPOLITANA MIXTA 130 G

105-120 min / 28° / 70% ^H	180°	17-20 min
80	10,40	72



110092
NAPOLITANA MIXTA 130 G

20-30 min	170°	25-28 min
45	5,85	72



101790
DANESA ESPINACAS 109 G

20-25 min	180°	19-21 min
40	4,36	128
Pintado con huevo		



102322
CROISSANT MIXTO FERMENTADO 90 G

20-25 min	180°	18-20 min
66	5,85	64
Pintado con huevo		



100082
TRIÁNGULO ATÚN 130 G

100077
TRIÁNGULO ESPINACAS 130 G

100111
TRIÁNGULO CUATRO QUESOS 130 G

❄️	20-25 min	180°	19-21 min
📦	48	kg	6,24
🍷			104
👉	Pintado con huevo		



110100
TRIÁNGULO BIKINI 135 G

❄️	20-25 min	180°	19-21 min
📦	48	kg	6,72
🍷			104
👉	Pintado con huevo		



100083
TRIÁNGULO MEXICANO 135 G

❄️	20-25 min	180°	19-21 min
📦	42	kg	5,67
🍷			104
👉	Pintado con huevo		

SÁCALE PARTIDO AL PRODUCTO SALADO

Puedes dedicar un espacio para estos productos, separándolos de la bollería dulce. Si no dispones de sitio, puedes retirar el producto dulce y colocar el salado en las horas de mayor demanda (a medio día y por la tarde). Se aconseja el uso de luz cálida dirigida al producto.



El olor a producto recién horneado atraerá a más clientes. Puedes hornear en las horas punta, sobre todo al mediodía.

Las variedades calientes como las Cocas, se pueden volver a calentar unos segundos para fundir el queso y quedarán como recién hechas.



Ofrece promociones con refrescos o packs, combinando diferentes sabores o distintas variedades.

El uso de packaging para llevar, como bolsas, cajitas de papel, etc., resulta muy útil y tus clientes lo agradecerán.



Bollería Mini Salada

Pequeños bocados de suave masa hojaldrada con deliciosos rellenos.
Ideal para la venta en packs surtidos.



10399

MINI CROISSANT SURTIDOS SALADOS 30 G

☀ 30 min	180° 16-18 min
📦 156	⚖ 4,94
	📦 128

Rellenos: Frankfurt, Mixto, Tortilla de Patata



105006

DELICIAS ATÚN 20 G

105020

DELICIAS DE QUESO 20 G

105030

DELICIAS VARIADAS YORK, QUESO Y ATÚN CON TOMATE 20 G

105031

DELICIAS VARIADAS BIKINI, ATÚN Y SOBRASADA 20 G

☀ 45 min	190° 14-16 min
📦 250 aprox	⚖ 5,00
	📦 128



APLICACIÓN CREATIVA

Llena vasitos de chupito de cristal con sopas y cremas frías como la vichysoisse, el ajo blanco, la crema de calabaza o el zumo de tomate. Pincha en brochetas los Mini Croissants salados y las Delicias variadas y colócalas sobre los vasitos. Serán un éxito en cócteles, ágapes y aperitivos.

El Snacking está de moda

En los últimos años, el consumo de bollería y snacks salados ha aumentado en nuestro país. Gracias en parte, a los cambios en nuestro estilo de vida, que en ocasiones hacen que estos productos sustituyan a las comidas principales, o también cuando se necesita hacer un almuerzo rápido y ligero. Cada día, más personas se apuntan a la moda del consumo “on the go” con nuestros productos, por la facilidad de comerlos sobre la marcha y a cualquier hora, y también por las deliciosas combinaciones de sabores y rellenos que ofrecemos.

Además, su formato individual hace que resulten ideales para su venta en cualquier momento del día, facilitando su control de stock.



Empanadillas Argentinas

Elaboradas siguiendo la auténtica receta, con rellenos muy sabrosos y cerradas de manera artesanal.



NUEVA



300372 EMPANADILLA ARGENTINA QUESO DE CABRA 95 G

☀ 30 min	195° 18-20 min
📦 40	⚖ 3,42
	📦 120

Se recomienda pintar con huevo antes de hornear para potenciar el color.

NUEVA



300373 EMPANADILLA ARGENTINA POLLO AL CURRY 95 G

☀ 30 min	195° 18-20 min
📦 36	⚖ 3,80
	📦 120

Se recomienda pintar con huevo antes de hornear para potenciar el color.



300305 EMPANADILLA ARGENTINA CRIOLLA 95 G

☀ 30 min	195° 18-20 min
📦 40	⚖ 3,80
	📦 120

Se recomienda pintar con huevo antes de hornear para potenciar el color.



300306 EMPANADILLA ARGENTINA POLLO 95 G

☀ 30 min	195° 18-20 min
📦 36	⚖ 3,42
	📦 120

Se recomienda pintar con huevo antes de hornear para potenciar el color.

Empanadillas



¡Las empanadillas de siempre!

Elaboradas con una suave masa escaldada en aceite y con abundantes y sabrosos rellenos. Se cierran manualmente para un resultado más artesano.



300295
EMPANADILLA PISTO 112 G

	NO NECESITA	190°	18-20 min
	40	4,48	120



300298
EMPANADILLA TOMATE 112 G

	NO NECESITA	190°	18-20 min
	40	4,48	120



114110
CHALANA DE ATÚN 155 G

	NO NECESITA	180°	18 min
	30	4,65	132

Pintado con huevo



300292
EMPANADILLA DE ATÚN 112 G

	NO NECESITA	190°	18-20 min
	40	4,48	120



300293
EMPANADILLA CEBOLLA Y ATÚN 112 G

	NO NECESITA	190°	18-20 min
	40	4,48	120



Tortilla de patata

Del congelador al horno

Con la Tortilla Familiar puedes ofrecer sabrosos pinchos en cualquier momento, porque no necesita descongelar previamente. ¡Del congelador al horno!



114319
TORTILLA FAMILIAR 800 G

	NO NECESITA	180° 200°	15-20 min
	10	8,00	91

Rociar con aceite de oliva

Planchas de Pizza

Masa fina, cocida en horno de piedra.

Deliciosos y abundantes rellenos.

Tan sólo descongelar y hornear.

Y con sólo un golpe de calor quedan de nuevo como recién hechas.



110082
PIZZA MARGARITA 1.100 G

60 min	180° 10 min
4	4,40 78



110072
PIZZA 4 QUESOS 1.200 G

60 min	180° 10 min
4	4,80 78



110071
PIZZA VEGETAL 1.200 G

60 min	180° 10 min
4	4,80 78



110068
PIZZA YORK Y QUESO 1.200 G

60 min	180° 10 min
4	4,80 78



110065
PIZZA CHAMPIÑÓN Y BACON 1.200 G

60 min	180° 10 min
4	4,80 78



110066
PIZZA POLLO Y CHEDDAR 1.150 G

60 min	180° 10 min
4	4,60 78



110069
PIZZA BARBACOA 1.150 G

60 min	180° 10 min
4	4,60 78

Panettis

Base de pan con masa madre cocida en horno de piedra.
Masa jugosa por dentro y crujiente por fuera, rellenos de ingredientes naturales que sorprenden por su intenso y delicioso sabor.



114316
PANETTI DE VERDURAS 163 G

 25-30 min	 180° 18 min
 24	 3,91  88



114317
PANETTI DE POLLO 180 G

 25-30 min	 180° 18 min
 24	 4,32  88

Cocas

Base de pan con masa madre, rellenas de ingredientes frescos y naturales.
Como pieza individual o para compartir.



110086
COCA DE QUESO 260 G

 60 min	 180° 10 min
 12	 3,12  90



110087
COCA VEGETAL 250 G

 60 min	 180° 10 min
 12	 3,00  90

Pastelería

KÖRFEST

PASTELERÍA & DELICATESSEN



Tartas



106353 TARTA TRIPLE CHOCOLATE 950 G

❄️ 240 min (5°C)

📦 4 ⚖️ 3,80 📦 77

📏 20 cm

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



106163 CHEESE CAKE 900 G

❄️ 240 min (5°C)

📦 4 ⚖️ 3,60 📦 48

📏 19,5 cm

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



106165 TARTA YOGURT CON FRAMBUESAS 925 G

❄️ 240 min (5°C)

📦 4 ⚖️ 3,70 📦 60

📏 19 x 18 cm

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



106118 TARTA SACHER 875 G

❄️ 240 min (5°C)

📦 4 ⚖️ 3,50 📦 60

📏 20 cm

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

Tartas Tradición

NUEVA



106708 TARTA TIRAMISÚ 500 G

❄️ 180 min (5°C)

📦 4 ⚖️ 2,00 📦 130

📏 17,5 x 12,4 cm 4 - 6 porciones recomendadas

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

SE SIRVE EN ESTUCHE TARTAS TRADICIÓN



NUEVA



100160 TARTA QUESO 370 G

❄️ 180 min (5°C)

📦 4 ⚖️ 1,48 📦 130

📏 16 cm 4 - 6 porciones recomendadas

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

SE SIRVE EN ESTUCHE TARTAS TRADICIÓN



Tartas Precortadas

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

14
PORCIONES

DESCONGELAR
Y SERVIR

EMPLATADO
IMPECABLE

MEJOR
CONTROL
DE STOCK

Emplatado perfecto

Coloca la porción antes de descongelar en el plato o soporte que vayas a utilizar para su venta o servicio. De esta manera, el postre lucirá siempre limpio y atractivo.



106592

SACHER CAKE 1.375 G

❄️ 240 min (5°C)



1



1,375



144

📏 24 cm

14 porciones



VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 7 días en refrigeración



106650

TARTA RED VELVET 1.600 G

❄️ 240 min (5°C)



1



1,60



144

📏 24 cm

14 porciones



VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 7 días en refrigeración



100156 **CARROT CAKE 1.500 G**

❄️ 240 min (5°C)



1



1,50



144

📏 23,5 cm

14 porciones



VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 3 días en refrigeración



106503 **CONTINENTAL CHOCOLATE CAKE 1.550 G**

❄️ 240 min (5°C)



1



1,55



144

📏 24 cm

14 porciones



VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 3 días temperatura ambiente

Planchas KÖRFEST

PASTELERÍA & DELICATESSEN

Para personalizar los postres al gusto o para su venta al corte.



106122 PLANCHA SAN MARCOS 2.350 G

❄️ 240 min (5°C)

📦 1 ud ⚖️ 2,35 📊 136

📏 38 x 27 cm

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días en refrigeración



106123 PLANCHA SELVA NEGRA 1.925 G

❄️ 240 min (5°C)

📦 1 ud ⚖️ 1,93 📊 136

📏 38 x 27 cm

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días en refrigeración



106166 PLANCHA QUESO Y ARÁNDANOS 2.450 G

❄️ 240 min (5°C)

📦 1 ud ⚖️ 2,45 📊 136

📏 38 x 27 cm

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días en refrigeración

Planchas Porcionadas KÖRFEST

PASTELERÍA & DELICATESSEN

Descongela por porciones y sirve sin apenas manipulación.



106632

GRAN CARROT CAKE 1.750 G

❄️ 420 min (5°C)

📦 1 ud ⚖️ 1,75 📊 136

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días en refrigeración



106380

PLANCHA BROWNIE 2.500 G 30 PORCIONES

❄️ 24 horas (3°C)

📦 4 ud ⚖️ 10,00 📊 54

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 7 días en refrigeración



103213

PLANCHA BIZCOCHO CASERA PORCIONADA 2.400 G

❄️ 120 min (5°C)

📦 1 ud ⚖️ 2,40 📊 128

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 5 días a temp. ambiente



103214

PLANCHA BIZCOCHO CHOCOLATE PORCIONADA 2.400 G

❄️ 120 min (en refrigeración)

📦 1 ud ⚖️ 2,40 📊 128

🕒 VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 5 días a temp. ambiente

Caprichos KÖRFEST

PASTELERÍA & DELICATESSEN

Puedes descongelar tan sólo la pieza que necesitas.

Prepara tus postres con una presentación original y un emplatado limpio.



106345 NUBES DE QUESO Y ARÁNDANOS 85 G

60 min (5°C)



20



1,70



136

6 cm

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días en refrigeración



106379 COULANT DE CHOCOLATE 80 G

30-40 segundos en microondas máxima potencia



30



2,40



240

6 cm

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 7 días a temp. ambiente



106344 CAPRICHOS SACHER 70 G

60 min (5°C)



20



1,40



136

6 cm

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días en refrigeración

Brazos KÖRFEST

PASTELERÍA & DELICATESSEN



106226 BRAZO NATA/YEMA TOSTADA 750 G

240 min (5°C)



4



3,00



64

Longitud 26 cm

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días en refrigeración



106225 BRAZO NATA BOMBÓN 700 G

240 min (5°C)



4



2,80



64

Longitud 27 cm

VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días en refrigeración

Trenzas Körfest, un lujo para el paladar

Están elaboradas con una masa de suave hojaldrado con **mantequilla fresca**, siguiendo un largo proceso de más de **72 horas y tres fermentaciones**, que incluye el formado manual de su trenzado característico.

¡NUEVO ESTUCHE!

Elegante y vanguardista, ahora con ventana para ver todo el producto.

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

NUEVA

106688 TRENZA QUESO Y CEREZAS 500 G

❄️ 180 min (5°C)



4



kg 2,00



128

📏 34,5 x 12 cm



VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 4 días temperatura ambiente

106687 TRENZA KÖRFEST 500 G

❄️ 180 min (5°C)



4



kg 2,00



128

📏 34,5 x 12 cm



VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 5 días temperatura ambiente

106689 TRENZA CREMA Y CACAO 500 G

❄️ 180 min (5°C)



4



kg 2,00



128

📏 34,5 x 12 cm



VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 5 días temperatura ambiente

106707 TRENZA FRUTOS SECOS Y CANELA 475 G

❄️ 180 min (5°C)



4



kg 1,90



128

📏 34,5 x 12 cm



VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 5 días temperatura ambiente

106691 TRENZA NARANJA Y CACAO 500 G

❄️ 180 min (5°C)



4



kg 2,00



128

📏 34,5 x 12 cm



VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 5 días temperatura ambiente

106690 TRENZA DULCE DE LECHE Y PISTACHOS 500 G

❄️ 180 min (5°C)



4



kg 2,00



128

📏 34,5 x 12 cm



VIDA ÚTIL UNA VEZ DESCONGELADO 5 días temperatura ambiente

Complementos

¿Quieres elaborar tus propias creaciones?
Con nuestros Complementos lo tienes muy fácil.

Las **Placas de Hojaldre** te permiten preparar deliciosas variedades tanto dulces como saladas, en diferentes formatos y tamaños, como tartaletas o empanadas.

La **Plancha de Bizcocho** es tierna, suave y esponjosa. Además, muy sencilla de manipular. Es ideal para postres y elaboraciones dulces, como brazos y tartas.



101519 PLACA HOJALDRE MANTEQUILLA 60 X 40 CM 1.050 G

	15-20 min		180°	28-33 min		
	10		kg	10,50		20
 60 x 40 cm						

101518 PLACA HOJALDRE 60 X 40 CM 1.000 G

	20-25 min		180°	30-35 min	
	10		10,00		20
 60 x 40 cm					

101624 PLACA HOJALDRE 30X40 CM 715 G

	20-25 min		180°	30-35 min		
	20		kg	14,30		56
 30 x 40 cm						



103280 PLANCHA BIZCOCHO 32 X 24 CM 140 G

 120-180 min (5°C)		
 24	 3,36	 44



Ideas y sugerencias

Coulant con peta-zetas

El “volcán” de chocolate de intenso sabor, relleno de crema de chocolate que se funde al calentarse.

Coloca 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 y espolvorea azúcar glas.

Coulant de chocolate 106379 (pág 74)



Cookie a la sartén

Una deliciosa Cookie derretida.

Descongela las Cookies de Chocolate 60 minutos. Puedes utilizar la Cookie Chocolate o la nueva Cookie Rellena de cacao en crema. Pon chocolate líquido que cubra la base de una sartén pequeña. Coloca encima la Cookie y ponla a calentar 5 minutos a fuego medio. Retira la sartén y coloca una bola de helado de vainilla y un chorrito de cobertura de chocolate caliente que, al contacto con el helado, se enfriará y quedará una deliciosa capa de chocolate crujiente.

Cookie de chocolate 103227 (pág 21)

Cookie rellena de cacao en crema 103337 (pág 21)

Cookie Cups

Divertidas copas de Cookies troceadas.

Coloca en la base de un vasito de cristal una buena capa de sirope de chocolate o un coulis del sabor que quieras (frutos rojos, mango, naranja, vainilla, chocolate...) y encima una capa de crema suave de yogur o de helado de vainilla. Trocea una Cookie y colócala encima. Por último, corona la copa con una nuez de la misma crema que has utilizado y un topping que armonice con la receta, como chips de chocolate, crocante, naranja confitada, copos de cereales, etc.

Cookie de chocolate 103227 (pág 21)

Cookie Bombón 103312 (pág 21)



Artesa



107920 HOGAZA CON SEMILLAS DE CHIA ARTESA 400 G



107921 HOGAZA CON SEMILLAS DE AVENA ARTESA 400 G

Cinco Espigas



210958 BARRA RUSTICA 300 G



210960 BASTÓN RÚSTICO 300 G



210845 ESPIGADA 250 G



210961 BOCADILLO BASTÓN 150 G



210959 PANECILLO RÚSTICO 130 G



210837 PANECILLO RÚSTICO 90 G



210836 PANECILLO RÚSTICO 60 G



210846 PANECILLO RÚSTICO 33 G



109030 ESPIGUETA 75 G



107859 ESPIGUETA CEREALES 95 G



Bouquet



211426 HOGAZA 400 G



211425 HOGAZA 320 G



211388 HOGAZA 200 G



211417 BOCADILLO 130 G



211393 PANECILLO 70 G



211418 BOCADILLO CUADRADO 130 G



211419 CAPRICCIO 45 G



211427 MINI CAPRICCIO 33 G



211428 MINI CAPRICCIO CEBOLLA 33 G



211395 PAN DE COCA 400 G



211394 PAN DE COCA 250 G



211386 FOCACCINI 110 G



211387 FOCACCIA 180 G



211383 FOCACCIA 100 G



211381 BARRA PURO CEREAL 310 G



211398 FLÛTE CEREALES 120 G



211396 PAN DE NUECES 320 G



107853 MINI CAPRICCIO CEREALES 33 G



Pan tradición



210830 **BARRA GASCONA 300 G**



210834 **BARRA SUBLIME XL 380 G**



210831 **BARRA ALDEANA 270 G**



210759 **BAGUETTE SUBLIME 270 G**



90099 **BARRA GALLEGA 260 G**



209001 **BARRA GALLEGA 295 G**



210950 **BOCADILLO SUBLIME 185 G**



210756 **BARRITA SUBLIME 175 G**



210828 **BAGUETTINA RÚSTICA 125 G**



107800 **GOURMET CEBOLLA 45 G**



107799 **GOURMET PASAS Y NUECES 45 G**



Pan Blanco



210816 **BAGUETTE MEGA 350 G**



210825 **BAGUETTE PLUS 290 G**



210939 **BAGUETTE SENIOR 255 G**



210826 **BAGUETTE VINTAGE 255 G**



210947 **BARRA VINTAGE 265 G**



210927 **BARRA ANCHA 280 G**



107832 **FABIOLA PICOS 275 G**



210951 **BOCADILLO ANCHO 170 G**



107817 **MOLLETE 95 G**



210985 **MINI BAGUETTINA 45 G**



107848 **PANECILLO VIENA 70 G**



107798 **MINI MOLLETE 45 G**



210843 **MINI IBIZA 30 G**



107826 **MINI VIENA 44 G**



Pan integral, cereales y semillas



109022 **PAN CUATRO PUNTAS 360 G**



209083 **BAGUETTINA INTEGRAL 36% 240 G**



107810 **BAGUETTE CEREALES 290 G**



209082 **BAGUETTINA INTEGRAL 36% 110 G**



211003 **PAYESITA 100% INTEGRAL 145 G**



107929 **BARRITA CAMPESTRE 155 G**



107813 **PANECILLO ENRIQUECIDO CON FIBRA 60 G**



107812 **MINI ENRIQUECIDA CON FIBRA 30 G**



107875 **MINI CEREALES 30 G**



Bellsolà

Panadería y Bollería desde 1890




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