



- CATÁLOGO 2023 -

ÍCONOS



Peso de Producto



Piezas por Caja



Peso por Caja



Descongelación



Temperatura del Horno



Tiempo de Horneo

CERTIFICACIONES

Nuestros productos son seguros, éticos, naturales y sostenibles. Contamos con distintas Certificaciones internacionales, como por ejemplo:



SQF



PAREVE



**LO BUENO,
TE ACOMPAÑA SIEMPRE**

En Pagnifique conocemos las tendencias en alimentación por lo que nuestra línea es cuidadosamente elaborada, libre de grasas y conservadores con procesos únicos en Uruguay que permiten conservar sus valores nutricionales, buscando cubrir las necesidades que el consumidor demanda a la industria alimentaria.

NUESTRA FILOSOFÍA

MISIÓN

Seremos reconocidos por la pasión, profesionalismo y compromiso de nuestra gente; generando valor para nuestros colaboradores, clientes y accionistas.

VISIÓN

Cautivar a nuestros clientes con excelencia, innovación y sustentabilidad; transformando el mercado de alimentos.

VALORES

Forjados en el respeto, honestidad, superación, compromiso y excelencia del producto.



NOSOTROS

Pagnifique® es una empresa fundada en Uruguay, en el año 1994, pionera en América Latina en la producción de Panificados Ultracongelados, equipada con tecnología de última generación.

La alta calidad de nuestros productos nos ha respaldado y nos ha permitido forjar una trayectoria internacional. Actualmente, tenemos 2 plantas de producción localizadas en: Montevideo y México; exportamos a Brasil, Chile, Paraguay, Colombia, Argentina y el resto de los países de América Latina y del Caribe.



www.pagnifique.com/uy/

NOSOTROS

ACERCA DE



NUESTRO OBJETIVO

Continuar generando oportunidades de crecimiento en conjunto con nuestros socios comerciales, que día a día nos ayudan a satisfacer las necesidades del mercado poniendo al alcance del consumidor nuestros panificados de alta calidad. Los pilares de nuestro objetivo se fundamentan en 3 principios:

Innovación, Eficiencia y Servicio al Cliente.

Nuestra **LÍNEA DE PANES** es el complemento perfecto para una dieta saludable

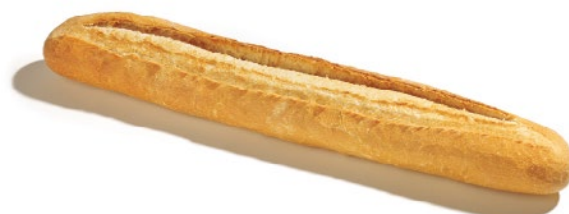


PAN FRANCÉS



1157 PAN FRANCÉS GRANDE

±55 cm 273 g 31 Pzas. 8.5 kg/Caja
 15-20 min 200°C 10-12 min



1363 FLAUTA CLÁSICA

±45 cm 264 g 26 Pzas. 6.9 kg/Caja
 15-20 min 180°C 12-15 min



1167 PAN FRANCÉS 5 MINUTOS

±55 cm 260 g 31 Pzas. 8kg/Caja
 sin descongelar 200°C 5 min



1078 FLAUTA FAMILIAR

±56 cm 352 g 22 Pzas. 7.8 kg/Caja
 20-30 min 180°C 19-21 min



1117 PAN FRANCÉS GRANDE CON CALCIO

±57 cm 260 g 32 Pzas. 8.32 kg/Caja
 15-20 min 200°C 10-12 min

PAN FRANCÉS



1024 **MIGNON INTEGRAL**

±7 cm 27 g 230 Pzas. 6.2 kg/Caja
 ✱ 10-15 min 200°C 8-12 min



1073 **MINI BAGUETTE INTEGRAL**

±25 cm 128 g 73 Pzas. 9.3 kg/Caja
 ✱ 10-15 min 200°C 12-14 min



1333 **FELIPE**

±25 cm 173 g 42 Pzas. 7.3 kg/Caja
 ✱ 20-30 min 200°C 16-18 min



1399 **MINI BAGUETTE MULTIGRANO**

±30 cm 145 g 50 Pzas. 7.3 kg/Caja
 ✱ 15-20 min 200°C 2-3 min



1051 **PAN FRANCÉS CHICO**

±25 cm 134 g 61 Pzas. 8.1 kg/Caja
 ✱ 15-20 min 200°C 10-12 min

PAN FRANCÉS



1013 **PORTEÑO CHICO**

±6 cm 28 g 214 Pzas. 6 kg/Caja
❄ 10-15 min | 200°C 🕒 8-12 min



1182 **PORTEÑO PLUS**

±53 cm 54 g 150 Pzas. 8.1 kg/Caja
❄ 15-20 min | 200°C 🕒 2 - 3 min.



1038 **PAN SIN SAL**

±16 cm 90 g 94 Pzas. 8,5 kg/Caja
❄ 10-20 min | 200°C 🕒 12-14 min



1128 **PORTEÑO TRINCHADO X6**

±53 cm 54 g 150 Pzas. 8.1 kg/Caja
❄ 10-15 min | 200°C 🕒 14-16 min



1124 **PAN FRANCÉS TRINCHADO X10**

±55 cm 21 g 450 Pzas. 9.4 kg/Caja
❄ 10-15 min | 200°C 🕒 12-15 min

URUPAN



1330 **FLAUTA URUPAN**

±46 cm 214 g 30 Pzas. 6.42 kg/Caja
 * 20-25 min 200°C 2-3 min



1339 **CATALANA URUPAN GRANEL**

±25 cm 125 g 60 Pzas. 7.5 kg/Caja
 * 30 min - -



1395 **PORTEÑO URUPAN TRINCHADO X7**

±46 cm 35 g 245 Pzas. 8.5 kg/Caja
 * 10-15 min 200°C 2-3 min



1397 **FELIPE URUPAN**

±25 cm 164 g 45 Pzas. 7.4 kg/Caja
 * 20-30 min 200°C 2-3 min



CATALANA URUPAN X2
 1341 CAJA - 1328 UNIDAD

±25 cm 250 g 30 packs 7.5 kg/Caja



CATALANA URUPAN LV
 1265 CAJA - 1266 UNIDAD

±45 cm 240 g 18 Pzas. 4.4 kg/Caja

URUPAN



CASERO URUPAN LACTEADO
1300 CAJA - 1295 UNIDAD

±25 cm 450 g 9 Pzas. 4.05 kg/Caja



CASERO URUPAN 9 SEMILLAS
1313 CAJA - 1267 UNIDAD

±25 cm 450 g 9 Pzas. 4.05 kg/Caja



CASERO URUPAN INTEGRAL
1268 CAJA - 1269 UNIDAD

±25 cm 450 g 9 Pzas. 4.05 kg/Caja



CASERO URUPAN CERO
1246 CAJA - 1264 UNIDAD

±25 cm 450 g 9 Pzas. 4.05 kg/Caja



CASERO URUPAN BRIOCHE
1255 CAJA - 1195 UNIDAD

±25 cm 450 g 9 Pzas. 4.05 kg/Caja

PANES RÚSTICOS



1163 FLAUTA RÚSTICA CLÁSICA

±54 cm 300 g 22 Pzas. 6.4 kg/Caja

15-30 min 200°C 3-6 min



1384 FLAUTA RÚSTICA FAMILIAR

±52 cm 400 g 20 Pzas. 7.6 kg/Caja

20-30 min 200°C 3-6 min



1310 MINI BAGUETTE MULTICEREAL

±22 cm 160 g 55 Pzas. 7,7 kg/Caja

15-30 min 200°C 3-6 min



1377 BAGUETTE DE CEREALES

±52 cm 300 g 28 Pzas. 7.8 kg/Caja

15-30 min 200°C 3-6 min

PANES RÚSTICOS



1028 **PANBATTA**

±21 cm 129 g 40 Pzas. 5.2 kg/Caja
 * 15-30 min 200°C 3-6 min



1140 **MINI PANBATTA**

±8 cm 44 g 80 Pzas. 3.6 kg/Caja
 * 15-20 min 200°C 3-5 min



1367 **GRANBATTA**

±50 cm 300 g 31 Pzas. 9.3 kg/Caja
 * 15-30 min 200°C 3-6 min



1379 **PAN DE LINO**

±12cm 140 g 58 Pzas. 8.12 kg/Caja
 * 15-30 min 200°C 3-6 min

PANES RÚSTICOS



1146 **BÂTARD**

±25 cm	440 g	20 Pzas.	8.8 kg/Caja
30-45 min	200°C	3-6 min	



1350 **BÂTARD MULTICEREAL**

±25 cm	440 g	20 Pzas.	8.8 kg/Caja
30-45 min	200°C	3-6 min	



1368 **BÂTARD INTEGRAL**

±25 cm	440 g	20 Pzas.	8.8 kg/Caja
30-45 min	200°C	3-6 min	

PANES RÚSTICOS



1317 BÂTARD REBANADO

±25 cm 400 g -



1318 BÂTARD MULTICEREAL REBANADO

±25 cm 400 g -



1319 BÂTARD INTEGRAL REBANADO

±25 cm 400 g -

PANES



1355 PAN PARA HAMBURGUESAS GRANEL

±10cm 55 g 152 Pzas. 8.8 kg/Caja

25-30 min - -



1280 PAN PARA HAMBURGUESAS X4

±23cm 200 g 16 packs 3.2 kg/Caja

25-30 min - -



1393 PAN PARA PANCHOS GRANEL

±12 cm 28 g 240 Pzas. 6.9 kg/Caja

25-30 min - -



1232 PAN PARA PANCHOS X8

±19 cm 200 g 21 packs 4.2 kg/Caja

25-30 min - -

PANES



PAN PARA HAMBURGUESAS X6
1321 CAJA - 1325 UNIDAD

±31 cm 300 g 16 packs 4.8 kg/Caja



PAN PARA HAMBURGUESAS X4
1320 CAJA - 1324 UNIDAD

±23 cm 200 g 20 packs 4.0 kg/Caja



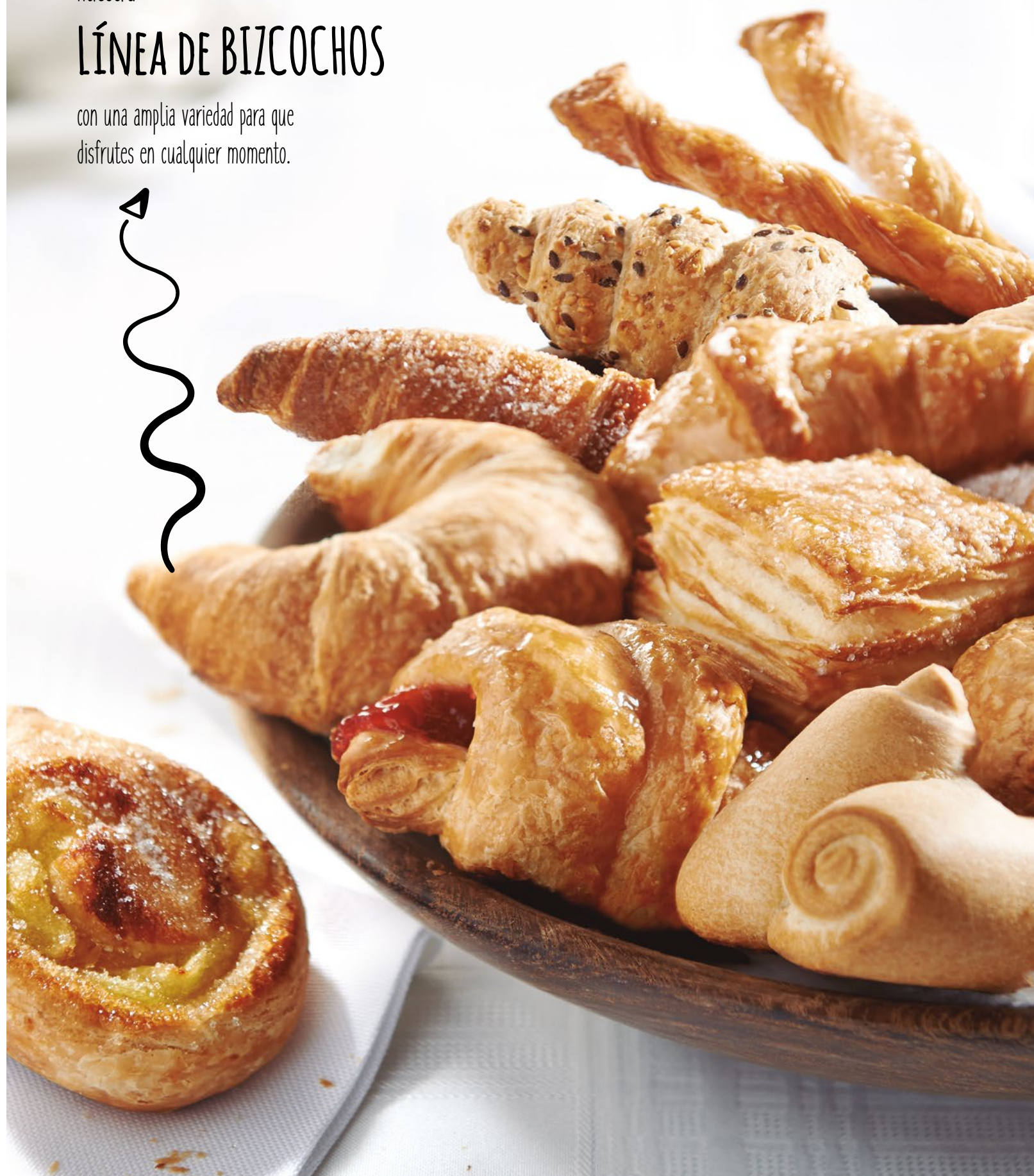
PAN PARA PANCHOS X8
1323 CAJA - 1327 UNIDAD

±19 cm 200 g 20 packs 4 kg/Caja

Nuestra

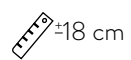
LÍNEA DE BIZCOCHOS

con una amplia variedad para que
disfrutes en cualquier momento.





1674 CROISSANT CLÁSICO DULCE



±18 cm



36 g



133 Pzas.



4.8 kg/Caja



10-15 min



200°C



12-14 min



1675 CROISSANT CLÁSICO SALADO



±12 cm



36 g



125 Pzas.



4.5 kg/Caja



10-15 min



200°C



12-14 min

BIZCOCHOS1691 **GALLETA CON GRASA**

±5.5 cm 42 g 145 Pzas. 6.1 kg/Caja
 ✱ 10-15 min 200°C 15-17 min

1845 **PAN CON GRASA**

±6 cm 38 g 150 Pzas. 5.7 kg/Caja
 ✱ 10-15 min 180°C 14-16 min

1688 **MARGARITA DE CREMA**

±9 cm 42 g 130 Pzas. 5.5 kg/Caja
 ✱ 10-15 min 200°C 11-13 min

1689 **MARGARITA DE MEMBRILLO**

±7.5 cm 42 g 130 Pzas. 5.5 kg/Caja
 ✱ 10-15 min 200°C 11-13 min

1849 **CROISSANT CLÁSICO DE QUESO**

±14 cm 45 g 120 Pzas. 5.4 kg/Caja
 ✱ 10-15 min 200°C 11-13 min

1838 **CROISSANT CLÁSICO DE DULCE DE LECHE**

±13 cm 45 g 120 Pzas. 5.4 kg/Caja
 ✱ 10-15 min 200°C 11-13 min

BIZCOCHOS

CLÁSICOS



1848 CROISSANT CLÁSICO DE MEMBRILLO

±14 cm 45 g 120 Pzas. 5.4 kg/Caja
* 10-15 min 200°C 11-13 min



1853 CROISSANT CLÁSICO DE JAMÓN

±14 cm 45 g 120 Pzas. 5.4 kg/Caja
* 10-15 min 200°C 11-13 min

PARA
RELLENAR



1513 MINICROISSANT

±10 cm 35 g 108 Pzas. 3.8 kg/Caja
* 15-25 min 180°C 15-17 min



1245 MANTEQUILLAS

±7 cm 40 g 120 Pzas. 4.8 kg/Caja
* 30-60 min - -

BIZCOCHOS**1679 CROISSANT DE JAMÓN**

±10 cm 35 g 128 Pzas. 4.5 kg/Caja

10-15 min 180°C 14-16 min

**1678 CROISSANT DE QUESO**

±10 cm 35 g 128 Pzas. 4.5 kg/Caja

10-15 min 180°C 14-16 min

**1677 CROISSANT DE MEMBRILLO**

±10 cm 35 g 128 Pzas. 4.5 kg/Caja

10-15 min 180°C 14-16 min

**1682 CROISSANT DE CEREALES**

±10 cm 40 g 100 Pzas. 4 kg/Caja

10-15 min 180°C 15-18 min

**1828 CROISSANT FRANCÉS**

±15 cm 45 g 70 Pzas. 3.15 kg/Caja

30-40 min 180°C 15-18 min

**1670 CINTAS HOJALDRADAS**

±23 cm 28 g 214 Pzas. 6 kg/Caja

10-15 min 180°C 13-15 min

**1635 PALMITA**

±6.5 cm 23 g 320 Pzas. 7.4 kg/Caja

15-20 min 180°C 16-18 min

**1834 MALLA DE MEMBRILLO**

±7.5 cm 48 g 120 Pzas. 5.8 kg/Caja

15-20 min 180°C 16-18 min

MEDIALUNAS



1863 **MEDIALUNA DE MANTECA**

±10 cm 45 g 120 Pzas. 5.4 kg/Caja

20-30 min 180°C 15-17 min



1864 **MEDIALUNA ARTESANAL**

±10 cm 45 g 120 Pzas. 5.4 kg/Caja

10-15 min 180°C 15-17 min



1836 **MEDIALUNA**

±12 cm 90 g 70 Pzas. 6.3 kg/Caja

40-50 min 180°C 14-16 min



1482 **MEDIALUNA PORTEÑA**

±9 cm 40 g 120 Pzas. 4.8 kg/Caja

10-15 min 180°C 11-15 min



1860 **MEDIALUNA CLÁSICA GRANDE**

±18 cm 125 g 62 Pzas. 7.8 kg/Caja

40-50 min 180°C 17-19 min



1824 **CROISSANT MULTICEREAL PLUS**

±14.5 cm 80 g 48 Pzas. 3.9kg/Caja
❄ 20-40 min 180°C 16-20 min



1825 **CROISSANT FRANCÊS PLUS**

±14 cm 70 g 65 Pzas. 4.7 kg/Caja
❄ 20-40 min 180°C 16-20 min



1872 **STRUDEL DE MANZANA PLUS**

±12.5 cm 90 g 64 Pzas. 5.8 kg/Caja
❄ 15-20 min 180°C 17-19 min



1826 **ROLLITO DE CHOCOLATE**

±11 cm 80 g 60 Pzas. 4.9 kg/Caja
❄ 20-40 min 180°C 16-20 min

ESPECIALIDADES



1846 **NAPOLITANA DE JAMÓN Y QUESO**

±10 cm 70 g 80 Pzas. 5.6 kg/Caja
 * 15-20 min 180°C 18-20 min



1847 **NAPOLITANA DE VERDURA**

±10 cm 70 g 80 Pzas. 5.6 kg/Caja
 * 15-20 min 180°C 18-20 min



1833 **STRUDEL DE MANZANA**

±8 cm 56 g 100 Pzas. 5.6 kg/Caja
 * 15-20 min 180°C 20-22 min



1600 **SCON DE QUESO**

±5 cm 36 g 200 Pzas. 7.2 kg/Caja
 * 20-40 min 180°C 15-17 min



1053 **GALLETA DE CAMPAÑA**

±8 cm 130 g 62 Pzas. 8 kg/Caja
 * 30-60 min 180°C 16-18 min



1683 **GALLETA CRIOLLA**

±7 cm 80 g 69 Pzas. 5.5 kg/Caja
 * 20-30 min 180°C 16-18 min

PASTELES

TRADICIONALES

ESPECIALIDADES



1715 MUFFIN DE VAINILLA

±8 cm 75 g 24 Pzas. 2.8 kg/Caja
 * 2 horas - -



1721 MUFFIN DE LIMÓN
Y CHOCOLATE BLANCO

±8 cm 75 g 24 Pzas. 2.8 kg/Caja
 * 2 horas - -



1720 MUFFIN DE ARÁNDANOS

±8 cm 75 g 24 Pzas. 2.8 kg/Caja
 * 2 horas - -



1722 MUFFIN DE TRIPLE CHOCOLATE

±8 cm 75 g 24 Pzas. 2.8 kg/Caja
 * 2 horas - -



1250 ROSCA DE CHICHARRONES

±26 cm 350 g 24 Pzas. 8.4 kg/Caja
 * 45-60 min. 180°C 15-20 min.



1251 ROSCA DE MEMBRILLO

±26 cm 350 g 24 Pzas. 8.4 kg/Caja
 * 45-60 min. 180°C 15-20 min.

GALLETAS SALADAS



GALLETA AL AGUA
4870 CAJA - 3870 UNIDAD

±25 cm 300 g 16 packs 4.8 kg/Caja



GALLETA MALTEADA
4871 CAJA - 3871 UNIDAD

±25 cm 300 g 20 packs 4.8 kg/Caja



GALLETA INTEGRAL
4872 CAJA - 3872 UNIDAD

±25 cm 300 g 20 packs 4.8 kg/Caja

pagnifique
donuts



DONUTS



1644 DONUTS PARA DECORAR

±8.5 cm 30 g 48 Pzas. 1.44 kg/Caja

✳ 20 min



1643 DONUTS GLASEADAS

±8.5 cm 40 g 36 Pzas. 1.44 kg/Caja

✳ 20 min con envoltorio, retirarlo y dejar secar glase 20 min más



1876 DONUTS DE CHOCOLATE

±8.5 cm 43 g 36 Pzas. 1.55 kg/Caja

✳ 20 - 30 min

DONUTS



1601 DONUTS CON CHOCOLATE
NEGRO Y CHOCOLATE BLANCO

📏 ±8.5 cm 🥄 43 g 📦 36 Pzas. 📦 1.70 kg/Caja

⌚ 20 - 30 min



1602 DONUTS CON CHOCOLATE
Y GRANAS MULTICOLOR

📏 ±8.5 cm 🥄 43 g 📦 36 Pzas. 📦 1.70 kg/Caja

⌚ 20 min

DONUTS

DONUTS
RELLENAS



1669 **DONUTS RELLENA
DE DULCE DE LECHE**

 ±8 cm  80 g  36 Pzas.  2.9 kg/Caja

* 30 - 45 min, dentro de pack sin abrir.



1639 **DONUTS RELLENA
DE CREMA**

 ±8 cm  80 g  36 Pzas.  2.9 kg/Caja

* 30 - 45 min, dentro de pack sin abrir.

NUESTRA
LÍNEA DE EMPANADAS

Ideales para brindar un excelente almuerzo o cena,
con un alimento sabroso y tradicional



EMPANADAS

PACK X3



EMPANADAS DE JAMÓN Y QUESO
FLOWPACK X3 1750 CAJA - 1889 UNIDAD

±28 cm 210 g 12 packs 2.5 kg/Caja
* sin descongelar | 220°C 12-14 min



EMPANADAS DE CARNE
FLOWPACK X3 1751 CAJA - 1892 UNIDAD

±28 cm 210 g 12 packs 2.5 kg/Caja
* sin descongelar | 220°C 12-14 min



EMPANADAS DE POLLO
FLOWPACK X3 1752 CAJA - 1890 UNIDAD

±28 cm 210 g 12 packs 2.5 kg/Caja
* sin descongelar | 220°C 12-14 min



EMPANADAS DE ESPINACA Y QUESO
FLOWPACK X3 1753 CAJA - 1887 UNIDAD

±28 cm 210 g 12 packs 2.5 kg/Caja
* sin descongelar | 220°C 12-14 min

EMPANADAS



EMPANADAS DE JAMÓN Y CHOCLO
FLOWPACK X3 1754 CAJA - 1891 UNIDAD

±28 cm 210 g 12 packs 2.5 kg/Caja
 sin descongelar 220°C 12-14 min



EMPANADAS DE QUESO Y ACEITUNAS
FLOWPACK X3 1755 CAJA - 1888 UNIDAD

±28 cm 210 g 12 packs 2.5 kg/Caja
 sin descongelar 220°C 12-14 min



EMPANADAS DE CARNE CRIOLLA
FLOWPACK X3 1747 CAJA - 1858 UNIDAD

±28 cm 210 g 12 packs 2.5 kg/Caja
 sin descongelar 220°C 12-14 min

EMPANADAS

A GRANEL
70 GRAMOS



1841 EMPANADA DE JAMÓN Y QUESO

±10 cm 70 g 42 Pzas. 2.9 kg/Caja
* sin descongelar | 220°C 12-14 min



1842 EMPANADA DE ESPINACA Y QUESO

±10 cm 70 g 42 Pzas. 2.9 kg/Caja
* sin descongelar | 220°C 12-14 min



1843 EMPANADA DE CARNE

±10 cm 70 g 42 Pzas. 2.9 kg/Caja
* sin descongelar | 220°C 12-14 min



1844 EMPANADA DE POLLO

±10 cm 70 g 42 Pzas. 2.9 kg/Caja
* sin descongelar | 220°C 12-14 min



1854 EMPANADA DE QUESO Y CEBOLLA

±10 cm 70 g 42 Pzas. 2.9 kg/Caja
* sin descongelar | 220°C 12-14 min

EMPANADAS

A GRANEL
70 GRAMOS



1856 EMPANADA DE JAMÓN Y CHOCLO

±10 cm 70 g 42 Pzas. 2.9 kg/Caja

* sin descongelar 220°C 12-14 min



1855 EMPANADA DE QUESO Y LONGANIZA

±10 cm 70 g 42 Pzas. 2.9 kg/Caja

* sin descongelar 220°C 12-14 min



1857 EMPANADA DE QUESO Y ACEITUNA

±10 cm 70 g 42 Pzas. 2.9 kg/Caja

* sin descongelar 220°C 12-14 min



1865 EMPANADA NAPOLITANA

±10 cm 70 g 42 Pzas. 2.9 kg/Caja

* sin descongelar 220°C 12-14 min



1858 EMPANADA CRIOLLA

±10 cm 70 g 42 Pzas. 2.9 kg/Caja

* sin descongelar 220°C 12-14 min

EMPANADAS

A GRANEL
110 GRAMOS



1861 EMPANADA GRANDE
DE JAMÓN Y QUESO

±12 cm 110 g 36 Pzas. 4 kg/Caja
* sin descongelar 200°C 16-18 min



1862 EMPANADA GRANDE DE CARNE

±12 cm 110 g 36 Pzas. 4 kg/Caja
* sin descongelar 200°C 16-18 min



1866 EMPANADA GRANDE
DE QUESO Y CEBOLLA

±12 cm 110 g 36 Pzas. 4 kg/Caja
* sin descongelar 200°C 16-18 min



1867 EMPANADA GRANDE
DE QUESO Y LONGANIZA

±12 cm 110 g 36 Pzas. 4 kg/Caja
* sin descongelar 200°C 16-18 min



1868 EMPANADA GRANDE
DE JAMÓN Y CHOCLO

±12 cm 110 g 36 Pzas. 4 kg/Caja
* sin descongelar 200°C 16-18 min



1869 EMPANADA GRANDE
DE QUESO Y ACEITUNA

±12 cm 110 g 36 Pzas. 4 kg/Caja
* sin descongelar 200°C 16-18 min



1870 EMPANADA GRANDE
DE ESPINACA Y QUESO

±12 cm 110 g 36 Pzas. 4 kg/Caja
* sin descongelar 200°C 16-18 min



1871 EMPANADA GRANDE DE POLLO

±12 cm 110 g 36 Pzas. 4 kg/Caja
* sin descongelar 200°C 16-18 min



Timóte 4600
Montevideo, CP 11900 | URUGUAY
Tel. (598) 2305 14 64
ventas@pagnifique.com.uy
www.pagnifique.com