



PANES *Rústicos*

  
**pagnifique**

# PANES *Rústicos*

La nueva línea de Panes Rústicos fue creada a medida para nuestros consumidores. En cada barra de pan se pueden descubrir aromas y sabores de masa madre con notas frutales que son el resultado de largas fermentaciones de diferentes clases de trigo.



1164

## RÚSTICA

±45 cm 270 g 24 piezas 6,5 kg/caja

15-30 min 200°C 5-8 min

MASA MADRE



1385

## GRAND RÚSTICA

±48 cm 340 g 20 piezas 6,8 kg/caja

15-30 min 200°C 5-8 min

MASA MADRE



1148

## PAN ITALIANO

±27 cm 370 g 18 piezas 6,7 kg/caja

30-45 min 200°C 6-10 min

MASA MADRE



1377

## BAGUETTE DE CEREALES

±52 cm 300 g 28 piezas 7,8 kg/caja

Sin descongelar 200°C 3-5 min

MASA MADRE



1311

## PARISINA DE CEREALES

±22 cm 145 g 45 piezas 6,5 kg/caja

10-15 min 200°C 3-6 min

MASA MADRE



1147

## PARISINA

±22 cm 145 g 45 piezas 6,5 kg/caja

10-15 min 200°C 3-6 min

MASA MADRE



1146

### BÂTARD

±25 cm 440 g 20 piezas 8,8 kg/caja

30-45 min 200°C 3-6 min

MASA MADRE



1350

### BÂTARD MULTICEREAL

±25 cm 440 g 20 piezas 8,8 kg/caja

30-45 min 200°C 3-6 min

MASA MADRE



1368

### BÂTARD INTEGRAL

±25 cm 440 g 20 piezas 8,8 kg/caja

30-45 min 200°C 3-6 min

MASA MADRE



1367

### GRANDE CIABATTA

±50 cm 300 g 31 piezas 9,3 kg/caja

Sin descongelar 200°C 3-6 min

MASA MADRE



1028

### CIABATTA

±21 cm 130 g 40 piezas 5,2 kg/caja

Sin descongelar 200°C 3-5 min

MASA MADRE



1140

### MINI BATTA

±8 cm 45 g 80 piezas 3,6 kg/caja

Sin descongelar 200°C 3-5 min

MASA MADRE



1379

### PAN DE LINO

±12 cm 140 g 58 piezas 8,12 kg/caja

Sin descongelar 200°C 3-6 min

MASA MADRE





# Un pan con tradición

Nuestros panes se producen con la dedicación que requiere, prestando atención a cada detalle para que el carácter y el sabor auténtico del proceso artesanal se manifieste en cada pieza.



Fermentado lentamente, con masa madre que aporta profundidad y un ligero sabor ácido, característico de los panes tradicionales.



La corteza dorada y crujiente es el resultado de un horneado perfecto a piso de horno, aportando un sabor único y una textura incomparable.



La miga aireada y ligeramente densa, es ideal para absorber aceites, salsas y acompañar tus comidas favoritas.



**pagnifique**<sup>®</sup>

# RÚSTICA

CÓD. 1164

11/2024  
FP 1164



## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de pan rústico con 95% de cocción ultracongelada.  
Pan muy sabroso y crocante. Destacado por su rico sabor intenso donde destaca el sabor a pan de masa madre.  
Cocción en el piso del horno y corteza enharinada.  
Acompaña muy bien todo tipo de comidas y puede ser el protagonista. Muy sano, no contiene grasas ni conservantes.

## PRESENTACIÓN

### Medidas

Dimensiones caja:  
50 x 40 x 27,7 cm  
Contenido:  
24 unidades  
Peso neto: 6,5 kg

### Peso unitario

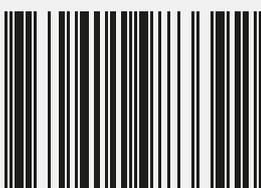
Precocido: 270 g  
Cocido: 254 g

### Vida útil

9 meses a -18°C

### EAN

7730911985594



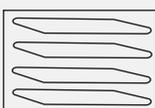
## PROCESO DE ELABORACIÓN

### Descongelado

Recomendación: dejar descongelar  
15 - 30 min

### Preparación

Unid. x bandeja: 4  
Tamaño: 40 x 60 cm



### Precalentado

Temperatura: 220°C

### Cocción

200°C, con vapor.  
Recomendado: 5 - 8 minutos.

### Terminación:

Prontos para la venta como salen del horno. En el caso de embolsar en caliente no cerrar la bolsa.  
Tiempo máximo de exposición en vitrina para la venta: 16 hs. envasados.

## TAMAÑO

Largo: 41 - 47 cm  
Ancho: 7,0 - 8,5 cm  
Alto: 4,5 - 5,5 cm

## INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, agua, masa madre, sal, levadura, emulsionante (INS 472e), espesante (INS 415), mejorador de harina (E 300). Contiene trigo.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 50 g (1/5 de unidad)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	113 kcal (476 kJ)	6%
Carbohidratos	23,2g	8%
Proteínas	4,3 g	6%
Grasas Totales	0 g	0%
Grasas Saturadas	0 g	0%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0,6 g	2%
Sodio	271 mg	11%

\*\*% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

# GRAND RÚSTICA

CÓD. 1385

11/2024

FP 1385



## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de pan rústico con 95% de cocción ultracongelada.  
Pan muy sabroso y crocante. Destacado por su rico sabor intenso donde destaca el sabor a pan de masa madre.  
Cocción en el piso del horno y corteza enharinada.  
Acompaña muy bien todo tipo de comidas y puede ser el protagonista.  
Muy sano, no contiene grasas ni conservantes.

## PRESENTACIÓN

### Medidas

Dimensiones caja:  
60 x 40 x 27,7 cm  
Contenido:  
20 unidades  
Peso neto: 6,8 kg

### Peso unitario

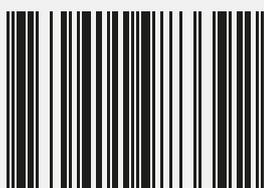
Precocido: 340 g  
Cocido: 320 g

### Vida útil

9 meses a -18°C

### EAN

7730911985600



## PROCESO DE ELABORACIÓN

### Descongelado

Recomendación: dejar descongelar  
15 - 30 min

### Preparación

Unid. x bandeja: 3  
Tamaño: 40 x 60 cm



### Precautado

Temperatura: 220°C

### Cocción

200°C, con vapor.  
Recomendado: 7 - 10 minutos.

### Terminación:

Prontos para la venta como salen del horno. En el caso de embolsar en caliente no cerrar la bolsa.  
Tiempo máximo de exposición en vitrina para la venta: 16 hs. envasados.

## TAMAÑO

Largo: 46 - 52 cm  
Ancho: 8,0 - 9,0 cm  
Alto: 4,5 - 5,5 cm

## INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, agua, masa madre, sal, levadura, emulsionante (INS 472e), espesante (INS 415), mejorador de harina (E 300). **Contiene trigo.**

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 50 g (1/6 de unidad)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	115 kcal (485 kJ)	6%
Carbohidratos	23,6 g	8%
Proteínas	4,4 g	6%
Grasas Totales	0 g	0%
Grasas Saturadas	0 g	0%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0,6 g	2%
Sodio	276 mg	11%

\*\*% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

# PAN ITALIANO

CÓD. 1148

11/2024  
FP 1148



## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de pan rústico con 95% de cocción ultracongelada.  
Cocción en el piso del horno y corteza enharinada.  
Un pan sabroso con una acidez más intensa que el resto de la línea debido a la incorporación de una masa madre de centeno.  
Un pan ideal para sándwiches, brusquetas o acompañar tus comidas.  
Muy sano, no contiene grasas ni conservantes.

## PRESENTACIÓN

### Medidas

Dimensiones caja:  
60 x 40 x 27,7 cm  
Contenido:  
18 unidades  
Peso neto: 6,7 kg

### Peso unitario

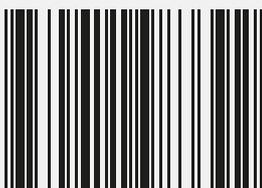
Precocido: 370 g  
Cocido: 348 g

### Vida útil

9 meses a -18°C

### EAN

7730911985617



## PROCESO DE ELABORACIÓN

### Descongelado

Recomendación: dejar descongelar  
20 - 30 min

### Preparación

Unid. x bandeja: 4  
Tamaño: 40 x 60 cm



### Precalentado

Temperatura: 220°C

### Cocción

200°C, con vapor.  
Recomendado: 9 - 12 minutos.

### Terminación:

Prontos para la venta como salen del horno. En el caso de embolsar en caliente no cerrar la bolsa.  
Tiempo máximo de exposición en vitrina para la venta: 16 hs. envasados.

## TAMAÑO

Largo: 24 - 30 cm  
Ancho: 11,0 - 13,0 cm  
Alto: 5,5 - 7,0 cm

## INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, agua, masa madre de trigo y de centeno, sal, levadura, emulsionante (INS 472e), espesante (INS 415), mejorador de harina (E 300). **Contiene trigo.**

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 50 g (1/7 de unidad)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	116 kcal (489 kJ)	6%
Carbohidratos	24 g	8%
Proteínas	4 g	5%
Grasas Totales	0 g	0%
Grasas Saturadas	0 g	0%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0,6 g	2%
Sodio	289 mg	12%

\*\*% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

# BAGUETTE DE CEREALES

CÓD. 1377

11/2024  
FP 1377



## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de Pan Rústico Precocido Ultracongelado (con 95% de cocción). Un pan inspirado en auténticas recetas francesas, que refleja en su sabor la variedad y gran cantidad de granos y cereales que contiene. El trigo, centeno, girasol y lino no solo la hacen una opción muy nutritiva, sino por demás deliciosa a la hora de darle sabor a los momentos familiares. Un pan ideal para darle a tus sándwiches un toque de sabor.

## PRESENTACIÓN

### Medidas

Dimensiones caja:  
60 x 40 x 27,7 cm  
Contenido:  
28 unidades  
Peso neto: 7,8 kg

### Peso unitario

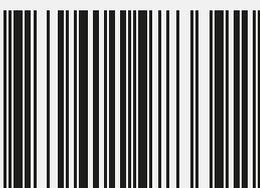
Precocido: 280 g  
Cocido: 270 g

### Vida útil

9 meses a -18°C

### EAN

7730911984993



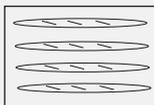
## PROCESO DE ELABORACIÓN

### Descongelado

Recomendación: sin descongelar.

### Preparación

Unid. x bandeja: 4  
Tamaño: 40 x 60 cm



### Precalentado

Temperatura: 240°C

### Cocción

200°C, con vapor, 5 minutos.  
Si el pan está descongelado solo 3 minutos.

### Terminación:

Prontos para la venta como salen del horno.

Tiempo máximo de exposición en vitrina para la venta: 16 hs.

## TAMAÑO

Largo: 47 - 53 cm  
Ancho: 6,5 - 7,5 cm  
Alto: 5,0 - 6,0 cm

## INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, agua, harina de centeno, harina integral, girasol, lino, sal, levadura, emulsionante (INS 472e) y mejoradores de harina (INS 1100, INS 300). **Contiene trigo.**

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 50 g (4 rodajas)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	111 kcal (468 kJ)	6%
Carbohidratos	21 g	7%
Proteínas	3,9 g	5%
Grasas Totales	1,7 g	3%
Grasas Saturadas	0,1 g	1%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	1,2 g	5%
Sodio	268 mg	11%

\*\*\* Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

# PARISINA DE CEREALES

CÓD. 1311

11/2024  
FP 1311



## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de pan rústico con 95% de cocción ultracongelada.  
Cocción en el piso del horno y corteza enharinada.  
Un pan inspirado en auténticas recetas francesas, que refleja en su sabor la variedad y gran cantidad de granos y cereales que contiene. El trigo, centeno, girasol y lino no solo la hacen una opción muy nutritiva, sino por demás deliciosa a la hora de darle sabor a los momentos familiares.  
Un pan ideal para darle a tus sándwiches un toque de sabor.  
Muy sano, no contiene grasas ni conservantes.

## PRESENTACIÓN

### Medidas

Dimensiones caja:  
60 x 40 x 27,7 cm  
Contenido:  
45 unidades  
Peso neto: 6,5 kg

### Peso unitario

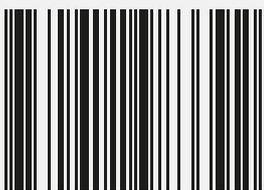
Precocido: 145 g  
Cocido: 136 g

### Vida útil

9 meses a -18°C

### EAN

7730911985631



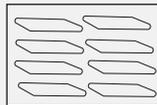
## PROCESO DE ELABORACIÓN

### Descongelado

Recomendación: dejar descongelar  
10 - 20 min

### Preparación

Unid. x bandeja: 8  
Tamaño: 40 x 60 cm



### Precalentado

Temperatura: 220°C

### Cocción

200°C, con vapor.  
Recomendado: 5 - 8 minutos.

### Terminación:

Prontos para la venta como salen del horno. En el caso de embolsar en caliente no cerrar la bolsa.  
Tiempo máximo de exposición en vitrina para la venta: 16 hs. envasados.

## TAMAÑO

Largo: 19 - 25 cm  
Ancho: 7,0 - 8,5 cm  
Alto: 4,5 - 5,5 cm

## INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, agua, masa madre, harina de centeno, harina integral, girasol, lino, sal, levadura, emulsionante (INS 472e), espesante (INS 415), mejorador de harina (E 300).  
Contiene trigo.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 50 g (1/3 de unidad)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	132 kcal (553 kJ)	7%
Carbohidratos	23,0 g	8%
Proteínas	5,1 g	7%
Grasas Totales	2,3 g	4%
Grasas Saturadas	0 g	0%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	1,6 g	6%
Sodio	274 mg	11%

\*\*% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.



## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de pan rústico con 95% de cocción ultracongelada. Pan muy sabroso y crocante. Destacado por su rico sabor intenso donde destaca el sabor a pan de masa madre. Cocción en el piso del horno y corteza enharinada. Acompaña muy bien todo tipo de comidas y puede ser el protagonista. Muy sano, no contiene grasas ni conservantes.

## PRESENTACIÓN

### Medidas

Dimensiones caja:  
60 x 40 x 27,7 cm  
Contenido:  
45 unidades  
Peso neto: 6,5 kg

### Peso unitario

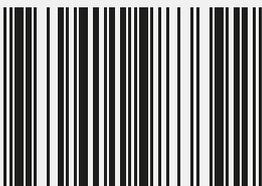
Precocido: 145 g  
Cocido: 136 g

### Vida útil

9 meses a -18°C

### EAN

7730911985624



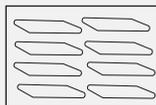
## PROCESO DE ELABORACIÓN

### Descongelado

Recomendación: dejar descongelar  
10 - 20 min

### Preparación

Unid. x bandeja: 8  
Tamaño: 40 x 60 cm



### Precalentado

Temperatura: 220°C

### Cocción

200°C, con vapor.  
Recomendado: 5 - 8 minutos.

### Terminación:

Prontos para la venta como salen del horno. En el caso de embolsar en caliente no cerrar la bolsa. Tiempo máximo de exposición en vitrina para la venta: 16 hs. envasados.

## TAMAÑO

Largo: 19 - 25 cm

Ancho: 7,0 - 8,5 cm

Alto: 4,5 - 5,5 cm

## INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, agua, masa madre, sal, levadura, emulsionante (INS 472e), espesante (INS 415), mejorador de harina (E 300). **Contiene trigo.**

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 50 g (1/3 de unidad)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	119 kcal (499 kJ)	6%
Carbohidratos	24,3 g	8%
Proteínas	4,5 g	6%
Grasas Totales	0 g	0%
Grasas Saturadas	0 g	0%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0,6 g	3%
Sodio	284 mg	12%

\*\*% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.



## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de Pan Rústico Precocido Ultracongelado (con 95% de cocción). Un pan muy versátil y con una personalidad única para la mesa familiar. Una miga tierna alveolada y con un suave aroma a cereales se obtiene al fermentar la masa sin prisa para que desarrolle todo su potencial de aromas y sabores. Su corteza crocante, ligeramente enharinada y horneada en el piso del horno contribuye a preservar la frescura y suavidad de la miga. Ideal para las mañanas que se disfrutan en familia o para compartir las más ricas bruschettas con amigos.

## PRESENTACIÓN

### Medidas

Dimensiones caja:  
60 x 40 x 27,7 cm  
Contenido:  
20 unidades  
Peso neto: 8,8 kg

### Peso unitario

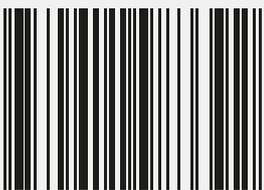
Precocido: 440 g  
Cocido: 410 g

### Vida útil

9 meses a -18°C

### EAN

7730911981770



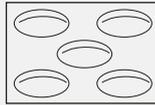
## PROCESO DE ELABORACIÓN

### Descongelado

Tiempo: 30-45 minutos

### Preparación

Unid. x bandeja: 5  
Tamaño: 40 x 60 cm



### Precalentado

Temperatura: 240°C

### Cocción

Para lograr mayor crocantez, llevar al horno de 3 a 6 minutos a 200°C, con vapor (referencia, ajustar según horno).

### Terminación:

Prontos para la venta como salen del horno.

Tiempo máximo de exposición en vitrina para la venta: 16 hs.

## TAMAÑO

Largo: 22 - 26 cm

Ancho: 13 - 16 cm

Alto: 7,5 - 10 cm

## INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, agua, levadura, sal, emulsionante: (E472e), mejoradores de harina: (E300, E1100).  
Contiene gluten.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 50 g (2 rodajas)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	119 kcal (500 kJ)	6%
Carbohidratos	25 g	8%
Proteínas	4,1 g	6%
Grasas Totales	0 g	0%
Grasas Saturadas	0 g	0%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0,7 g	3%
Sodio	270 mg	11%

\*\*\*% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

# BATARD MULTICEREAL

CÓD. 1350

11/2024  
FP 1350



## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de Pan Rústico Precocido Ultracongelado (con 95% de cocción). Un pan muy versátil. Una miga tierna alveolada y corteza crocante, ligeramente enharinada y horneada en el piso del horno que contribuye a preservar la frescura y suavidad de la miga. El trigo, centeno, avena, sésamo, girasol y lino no solo la hacen una opción muy nutritiva, sino por demás deliciosa a la hora de darle sabor a los momentos familiares o para compartir las más ricas bruschettas con amigos.

## PRESENTACIÓN

### Medidas

Dimensiones caja:  
60 x 40 x 27,7 cm  
Contenido:  
20 unidades  
Peso neto: 8,8 kg

### Peso unitario

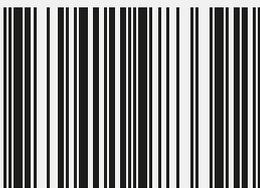
Precocido: 440 g  
Cocido: 410 g

### Vida útil

9 meses a -18°C

### EAN

7730911982357



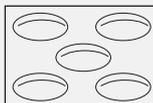
## PROCESO DE ELABORACIÓN

### Descongelado

Tiempo: 30-45 minutos

### Preparación

Unid. x bandeja: 5  
Tamaño: 40 x 60 cm



### Precalentado

Temperatura: 240°C

### Cocción

Para lograr mayor crocantez, llevar al horno de 3 a 6 minutos a 200°C, con vapor (referencia, ajustar según horno).

### Terminación:

Prontos para la venta como salen del horno.

Tiempo máximo de exposición en vitrina para la venta: 16 hs.

## TAMAÑO

Largo: 22 - 26 cm

Ancho: 13 - 16 cm

Alto: 7,5 - 10 cm

## INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, agua, harina integral, harina de centeno, avena, girasol, lino, sésamo, sal, levadura, emulsionantes: (E472e), mejoradores de harina: (E300, E1100). **Contiene gluten.**

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 50 g (2 rodajas)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	119 kcal (500 kJ)	7%
Carbohidratos	22 g	7%
Proteínas	5 g	7%
Grasas Totales	3 g	5%
Grasas Saturadas	0 g	0%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	1,5 g	6%
Sodio	243 mg	10%

\*\*% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

# BATARD INTEGRAL

CÓD. 1368

11/2024  
FP 1368



## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de Pan Rústico Precocido Ultracongelado (con 95% de cocción). Un pan muy versátil. Una miga tierna alveolada y corteza crocante, ligeramente enharinada y horneada en el piso del horno que contribuye a preservar la frescura y suavidad de la miga. Con harina integral en su receta, es ideal para darle sabor a los momentos familiares o para compartir las más ricas bruschettas con amigos.

## PRESENTACIÓN

### Medidas

Dimensiones caja:  
60 x 40 x 27,7 cm  
Contenido:  
20 unidades  
Peso neto: 8,8 kg

### Peso unitario

Precocido: 440 g  
Cocido: 410 g

### Vida útil

9 meses a -18°C

### EAN

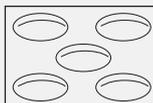
7730911982852



## PROCESO DE ELABORACIÓN

**Descongelado**  
Tiempo: 30-45 minutos

**Preparación**  
Unid. x bandeja: 5  
Tamaño: 40 x 60 cm



**Precalentado**  
Temperatura: 240°C

**Cocción**  
Para lograr mayor crocantez, llevar al horno de 3 a 6 minutos a 200°C, con vapor (referencia, ajustar según horno).

**Terminación:**  
Prontos para la venta como salen del horno.  
Tiempo máximo de exposición en vitrina para la venta: 16 hs.

## TAMAÑO

**Largo:** 22 - 26 cm  
**Ancho:** 13 - 16 cm  
**Alto:** 7,5 - 10 cm

## INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, agua, harina integral, sal, levadura, emulsionantes: (E472e), mejoradores de harina: (E300, E1100).  
**Contiene gluten.**

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 50 g (2 rodajas)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	136 kcal (571 kJ)	7%
Carbohidratos	26 g	9%
Proteínas	4 g	5%
Grasas Totales	0,6 g	1%
Grasas Saturadas	0,2 g	1%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	3,2 g	13%
Sodio	300 mg	13%

\*\*\* Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

# GRANDE CIABATTA

CÓD. 1367

11/2024  
FP 1367



## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de Pan Rústico Precocido Ultracongelado (con 95% de cocción). Una miga suave y aireada, acompañada de una corteza crocante horneada en el piso del horno. Un pan ideal para cualquier comida, como acompañamiento o como base para una receta diferente.

## TAMAÑO

**Largo:** 48 - 52 cm  
**Ancho:** 6 - 7 cm  
**Alto:** mín 2,5 cm

## PRESENTACIÓN

### Medidas

Dimensiones caja:  
60 x 40 x 27,7 cm  
Contenido:  
31 unidades  
Peso neto: 9,3 kg

### Peso unitario

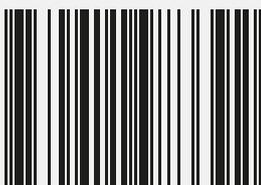
Precocido: 300 g  
Cocido: 270 g

### Vida útil

9 meses a -18°C

### EAN

7730911982746



## PROCESO DE ELABORACIÓN

### Descongelado

Recomendación: sin descongelar.

### Preparación

Unid. x bandeja: 5  
Tamaño: 40 x 60 cm



### Precautado

Temperatura: 240°C

### Cocción

Para lograr mayor crocantez, llevar al horno de 3 a 6 minutos a 200°C, con vapor (referencia, ajustar según horno).

### Terminación:

Prontos para la venta como salen del horno.

Tiempo máximo de exposición en vitrina para la venta: 16 hs.

## INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, agua, levadura, sal, emulsionante: (INS 471, INS 472e), mejoradores de harina: (INS 300, INS 1100). **Contiene gluten.**

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 50 g (4 rodajas)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	107 kcal (448 kJ)	5%
Carbohidratos	22 g	7%
Proteínas	3,7 g	5%
Grasas Totales	0 g	2%
Grasas Saturadas	0 g	0%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0,6 g	2%
Sodio	274 mg	11%

\*\*% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

# CIABATTA

CÓD. 1028

11/2024  
FP 1028



## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de Pan Rústico Precocido Ultracongelado (con 95% de cocción). Su sabor y textura inigualable hacen de este pan una opción irresistible. La corteza crocante y enharinada, su base espectacular horneada en el piso del horno, una miga fresca con irregulares alveolos son los ingredientes necesarios para que la elijas todos los días.

## PRESENTACIÓN

### Medidas

Dimensiones caja:  
50 x 40 x 27,7 cm  
Contenido:  
40 unidades  
Peso neto: 5,2 kg

### Peso unitario

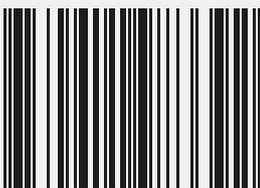
Precocido: 130 g  
Cocido: 123 g

### Vida útil

9 meses a -18°C

### EAN

7730911984979



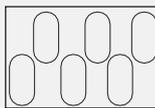
## PROCESO DE ELABORACIÓN

### Descongelado

Recomendación: sin descongelar.

### Preparación

Unid. x bandeja: 6  
Tamaño: 40 x 60 cm



### Precalentado

Temperatura: 240°C

### Cocción

200°C, con vapor, 5 minutos. Si el pan está descongelado solo 3 minutos.

### Terminación:

Prontos para la venta como salen del horno.

Tiempo máximo de exposición en vitrina para la venta: 16 hs.

## TAMAÑO

Largo: 17 - 21 cm

Ancho: 6,5 - 7,5 cm

Alto: mín 2,5 cm

## INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, agua, levadura, sal, emulsionante (E 471), mejorador de harina: (E 1100). **Contiene gluten.**

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 50 g (1/2 unidad)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	114 kcal (479 kJ)	6%
Carbohidratos	22 g	7%
Proteínas	3,7 g	5%
Grasas Totales	1,1 g	2%
Grasas Saturadas	0,1 g	0%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0,6 g	2%
Sodio	283 mg	12%

\*\*% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

# MINI BATTA

CÓD. 1140

11/2024  
FP 1140



## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de Pan Rústico Precocido Ultracongelado (con 95% de cocción). Su sabor y textura inigualable hacen de este pan una opción irresistible. La corteza crocante y enharinada, su base espectacular horneada en el piso del horno, una miga fresca con irregulares alveolos son los ingredientes necesarios para que la elijas todos los días.

## PRESENTACIÓN

### Medidas

Dimensiones caja:  
40 x 30 x 27,7 cm  
Contenido:  
80 unidades  
Peso neto: 3,6 kg

### Peso unitario

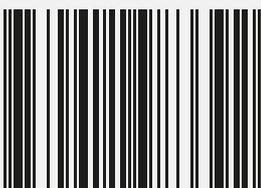
Precocido: 45 g  
Cocido: 42 g

### Vida útil

9 meses a -18°C

### EAN

7730911985006



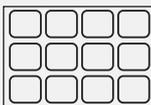
## PROCESO DE ELABORACIÓN

### Descongelado

Recomendación: sin descongelar.

### Preparación

Unid. x bandeja: 24  
Tamaño: 40 x 60 cm



### Precalentado

Temperatura: 240°C

### Cocción

200°C, con vapor, de 3 a 5 minutos  
(referencia, ajustar según horno).

### Terminación:

Tiempo máximo de exposición en  
vitrina para la venta: 6 hs.

## TAMAÑO

Largo: 7 - 8 cm  
Ancho: 7 - 7,5 cm  
Alto: 3,5 - 4,0 cm

## INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, agua, levadura, sal, emulsionante (E 471), mejorador de harina: (E 1100). **Contiene gluten.**

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 50 g (1/2 unidad)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	114 kcal (479 kJ)	6%
Carbohidratos	22 g	7%
Proteínas	3,7 g	5%
Grasas Totales	1,1 g	2%
Grasas Saturadas	0,1 g	0%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0,6 g	2%
Sodio	283 mg	12%

\*\*% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

# PAN DE LINO

CÓD. 1379

11/2024

FP 1379



## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de Pan Rústico Precocido Ultracongelado (con 95% de cocción). Su sabor y textura inigualable hacen de este pan una opción irresistible. La corteza crocante y enharinada, su base espectacular horneada en el piso del horno, una miga fresca con irregulares alveolos son los ingredientes necesarios para que la elijas todos los días.

## PRESENTACIÓN

### Medidas

Dimensiones caja:  
50 x 40 x 27,7 cm  
Contenido:  
58 unidades  
Peso neto: 8,12 kg

### Peso unitario

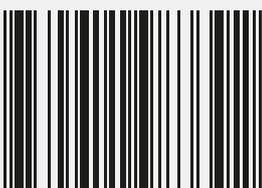
Precocido: 140 g  
Cocido: 130 g

### Vida útil

9 meses a -18°C

### EAN

7730911982883



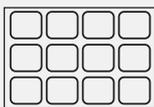
## PROCESO DE ELABORACIÓN

### Descongelado

Recomendación: sin descongelar.

### Preparación

Unid. x bandeja: 12  
Tamaño: 40 x 60 cm



### Precalentado

Temperatura: 240°C

### Cocción

Para lograr mayor crocancez, llevar al horno de 3 a 6 minutos a 200°C, con vapor (referencia, ajustar según horno).

### Terminación:

Prontos para la venta como salen del horno.

Tiempo máximo de exposición en vitrina para la venta: 16 hs.

## TAMAÑO

Largo: 11,2 - 12,7 cm

Ancho: 6,5 - 7,5 cm

Alto: 5,0 - 6,0 cm

## INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, agua, semillas de lino, levadura, sal, emulsionante (INS 472e); mejorador de harina (INS 300, INS 1100). **Contiene gluten.**

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 50 g (4 rodajas)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	109 kcal (459 kJ)	5%
Carbohidratos	20 g	7%
Proteínas	3,7 g	5%
Grasas Totales	1,6 g	3%
Grasas Saturadas	0 g	0%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	1,3 g	5%
Sodio	226 mg	9%

\*\*\* Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.