

Repartimos **sabor y calidad**
desde 1970

PANIREST

BY NUEVOPAN








G U Í A D E P A N E S

Pan natural clean label PAG

- Mini bistró natural **05** 
- Bistró natural **05** 
- Flauta natural **05** 
- Bocata natural **06** 
- Pistola natural **06** 
- Barra natural **06** 
- Gran natural **07** 



Pan mediterráneo

- Bistró mediterráneo **09** 
- Flauta mediterránea **09** 
- Barra mediterránea **09** 

Pan multigrain

- Barra multigrain **10** 
- Alcachofa multigrain **11** 
- Bistró multigrain **11** 
- Flauta multigrain **11** 

Pan con germinados

- Flauta germinados **13** 
- Barra germinados **13** 




Pan con maíz y pipas

- Bistró maíz y pipas **15** 
- Flauta maíz y pipas **15** 
- Barra maíz y pipas **15** 

Pan gourmet PAG

- Bistró gourmet **17** 
- Flauta gourmet **17** 
- Bocata gourmet **17** 
- Barra gourmet **18** 
- Gran gourmet **18** 

Pan de grano entero

- Bistró grano entero **21** 
- Flauta grano entero **21** 
- Barra grano entero **21** 

Pan con centeno y malta

- Barra centeno y malta **22** 

Pan con olivas

- Barra de olivas **23** 




Pan blanco

- Mini Barrita **25** 
- Alcachofa **25** 
- Barrita **26** 
- Viena andaluza **26** 
- Barra 280 **26** 
- Espiga harina **27** 
- Barra picos **27** 
- Mollete bistró **27** 

Panes sin sal / con salvado PAG

- Bistró sin sal **29** 
- Barra natural sin sal **29** 
- Mini bistró salvado **29** 
- Alcachofa salvado **30** 
- Barrita salvado **30** 
- Viena andaluza salvado **30** 
- Bistró natural salvado **31** 
- Barra natural salvado **31** 
- Pistola salvado **31** 

Pan candeal

- Candealito bistró **33** 
- Barra de picos candeal **33** 
- Libreta candeal **33** 

Cinco generaciones by nuevopan

- 5G mediterránea **35** 
- 5G gourmet **35** 
- 5G granos germinados **35** 
- 5G grano entero **36** 
- 5G maíz y pipas **36** 
- 5G centeno y malta **36** 
- 5G natural clean label **37** 
- 5G barrote natural clean label **37** 



CLEAN LABEL

pan natural
clean label

El de toda la vida

REF 819

Mini Bistró Natural

Longitud : 9 cm

[50 GR]
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

8/10 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

8/10 MIN

UDS/CAJA

60

CAJAS / PALET

64

REF 017

Bistró Natural

Longitud : 11 cm

[80 GR]
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

8/10 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

10/12 MIN

UDS/CAJA

50

CAJAS / PALET

64

REF 019

Flauta Natural

Longitud : 26 cm

[110 GR]
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

10/12 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

10/12 MIN

UDS/CAJA

35

CAJAS / PALET

64

[5]



REF 020

Bocata Natural

Longitud : 26 cm

[140 GR]
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN
10/12 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN
14/17 MIN

UDS/CAJA

25

CAJAS / PALET

64

REF 018

Pistola Natural

Longitud : 43 cm

[230 GR]
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN
15/18 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN
13/16 MIN

UDS/CAJA

30

CAJAS / PALET

30

REF 016

Barra Natural

Longitud : 45 cm

[280 GR]
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN
15/18 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN
14/17 MIN

UDS/CAJA

24

CAJAS / PALET

30

[6]



REF 881

Gran Natural

Longitud : 47 cm

320 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

15/18 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

17/20 MIN

UDS/CAJA

22

CAJAS / PALET

30



TODOS NUESTROS PANES ESTÁN

libres
de lactosa

[7]



CON ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

pan mediterráneo

*Homenaje a
nuestra dieta*

REF 023

Bistró Mediterráneo

ELABORADO CON UN 4% DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Longitud : 11 cm

[60 GR]
PESO PRECOCIDO



ALTA
HIDRATACIÓN



AOVE



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

8/10 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

6/8 MIN

UDS/CAJA

50

CAJAS / PALET

64

REF 045

Flauta Mediterránea

ELABORADO CON UN 4% DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Longitud : 26 cm

[100 GR]
PESO PRECOCIDO



ALTA
HIDRATACIÓN



AOVE



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

10/12 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

8/10 MIN

UDS/CAJA

35

CAJAS / PALET

64

REF 825

Barra Mediterránea

ELABORADO CON UN 4% DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Longitud : 43 cm

[200 GR]
PESO PRECOCIDO



ALTA
HIDRATACIÓN



AOVE



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

15/18 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

10/12 MIN

UDS/CAJA

29

CAJAS / PALET

30



REF 827

Barra Multigrain

Longitud : 28 cm

[200 GR]
PESO PRECOCIDO



[10]



ALTA
HIDRATACIÓN



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

15/18 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

16/19 MIN

UDS/CAJA

20

CAJAS / PALET

64

REF 852

Alcachofa Multigrain

Diámetro : 10 cm

60 GR
PESO PRECOCIDO



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

8/10 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

8/10 MIN

UDS/CAJA

100

CAJAS / PALET

36

REF 035

Bistró Multigrain

Longitud : 11 cm

80 GR
PESO PRECOCIDO



ALTA
HIDRATACIÓN



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

8/10 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

10/12 MIN

UDS/CAJA

50

CAJAS / PALET

64

REF 032

Flauta Multigrain

Longitud : 26 cm

120 GR
PESO PRECOCIDO



ALTA
HIDRATACIÓN



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

10/12 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

10/12 MIN

UDS/CAJA

35

CAJAS / PALET

64

A top-down view of a rustic, dark brown ceramic bowl filled with a variety of sprouts. The sprouts include long, thin white radish sprouts, green pea sprouts with their characteristic curved shape, and smaller brown and red sprouts. The bowl is set against a dark, textured wooden background with vertical grain lines. The lighting is soft, highlighting the textures of the sprouts and the bowl.

pan con
germinados

*Un sorprendente
brote de sabor*



REF 034

Flauta Germinados

Longitud : 26 cm

[120 GR]
PESO PRECOCIDO



ALTA
HIDRATACIÓN



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

10/12 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

10/12 MIN

UDS/CAJA

35

CAJAS / PALET

64

REF 037

Barra Germinados

Longitud : 28 cm

[200 GR]
PESO PRECOCIDO



ALTA
HIDRATACIÓN



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

15/18 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

16/19 MIN

UDS/CAJA

20

CAJAS / PALET

64



eficiencia
CONTAMOS CON
12
líneas de producción





pan con
maíz y pipas

*Sabor a campo
y sol*

REF 038

Bistró Maíz 10% y Pipas 10%

Longitud : 11 cm

80 GR
PESO PRECOCIDO



LARGA
FERMENTACIÓN



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

8/10 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

10/12 MIN

UDS/CAJA

50

CAJAS / PALET

64

REF 039

Flauta Maíz 10% y Pipas 10%

Longitud : 26 cm

120 GR
PESO PRECOCIDO



LARGA
FERMENTACIÓN



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

10/12 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

10/12 MIN

UDS/CAJA

35

CAJAS / PALET

64

REF 040

Barra Maíz 10% y Pipas 10%

Longitud : 28 cm

200 GR
PESO PRECOCIDO



LARGA
FERMENTACIÓN



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

15/18 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

15/18 MIN

UDS/CAJA

20

CAJAS / PALET

64

pan
gourmet

*Exquisito, rústico,
crujiente...*



REF 021

Bistró Gourmet

Longitud : 11 cm

[80 GR]
PESO PRECOCIDO



ALTA
HIDRATACIÓN



LARGA
FERMENTACIÓN



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

8/10 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

10/12 MIN

UDS/CAJA

50

CAJAS / PALET

64

REF 041

Flauta Gourmet

Longitud : 26 cm

[120 GR]
PESO PRECOCIDO



ALTA
HIDRATACIÓN



LARGA
FERMENTACIÓN



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

10/12 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

10/12 MIN

UDS/CAJA

35

CAJAS / PALET

64

REF 042

Bocata Gourmet

Longitud : 26 cm

[140 GR]
PESO PRECOCIDO



ALTA
HIDRATACIÓN



LARGA
FERMENTACIÓN



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

10/12 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

15/18 MIN

UDS/CAJA

25

CAJAS / PALET

64



REF 036

Barra Gourmet

Longitud : 45 cm

[280 GR]
PESO PRECOCIDO



ALTA
HIDRATACIÓN



LARGA
FERMENTACIÓN



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN
15/18 MIN

TEMPERATURA
180°/190° C

COCCIÓN
15/18 MIN

UDS/CAJA
24

CAJAS / PALET
30

REF 880

Gran Gourmet

Longitud : 55 cm

[380 GR]
PESO PRECOCIDO



ALTA
HIDRATACIÓN



LARGA
FERMENTACIÓN



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN
25/30 MIN

TEMPERATURA
180°/190° C

COCCIÓN
20/23 MIN

UDS/CAJA
20

CAJAS / PALET
32





[50 años]

*De sabiduría
artesana*





pan de
grano entero

100% trigo integral

REF 800

Bistró Grano Entero

Longitud : 11 cm

[80 GR]
PESO PRECOCIDO



HARINAS
INTEGRALES



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

8/10 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

8/10 MIN

UDS/CAJA

50

CAJAS / PALET

64

REF 801

Flauta Grano Entero

Longitud : 26 cm

[110 GR]
PESO PRECOCIDO



HARINAS
INTEGRALES



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

10/12 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

10/12 MIN

UDS/CAJA

35

CAJAS / PALET

64

REF 818

Barra Grano Entero

Longitud : 28 cm

[200 GR]
PESO PRECOCIDO



HARINAS
INTEGRALES



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

15/18 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

16/19 MIN

UDS/CAJA

20

CAJAS / PALET

64

pan con
centeno y malta

Robusto
y sabroso

REF 803

Barra Centeno 50% y Malta 1%

Longitud : 28 cm

200 GR
PESO PRECOCIDO



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

15/18 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

16/19 MIN

UDS/CAJA

20

CAJAS / PALET

64

[22]

pan con olivas

*Esencia
mediterránea*

REF 806

Barra Olivas 12%

Longitud : 35 cm

220 GR
PESO PRECOCIDO



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

15/18 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

14/16 MIN

UDS/CAJA

20

CAJAS / PALET

64

[23]

pan blanco

*El pan nuestro
de cada día*





REF 113

Mini Barrita

Longitud : 15 cm

[50 GR]
PESO PRECOCIDO



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN
8/10 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

8/10 MIN

UDS/CAJA

100

CAJAS / PALET

36

REF 850

Alcachofa

Diámetro : 10 cm

[60 GR]
PESO PRECOCIDO



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN
8/10 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

8/10 MIN

UDS/CAJA

100

CAJAS / PALET

36

REF 807

Barrita

Longitud : 18 cm

[90 GR]
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL

DESCONGELACIÓN
8/10 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

10/12 MIN

UDS/CAJA

65

CAJAS / PALET

32

[25]





REF 022

Viena Andaluza

Longitud : 23 cm

[140 GR]
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN
10/12 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN
12/14 MIN

UDS/CAJA

45

CAJAS / PALET

32

REF 802 /015

Barra 280

Longitud : 45 cm

[280 GR]
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN
15/18 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN
15/18 MIN

UDS/CAJA

24/20

CAJAS / PALET

30/36

REF 117

Espiga Harina

Longitud : 45 cm

[280 GR]
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN
15/18 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN
15/18 MIN

UDS/CAJA

20

CAJAS / PALET

36

[26]



REF 119

Barra Picos

Longitud : 45 cm

[280 GR]
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN
15/18 MIN
TEMPERATURA
180°/190° C
COCCIÓN
15/18 MIN
UDS/CAJA
20
CAJAS / PALET
36

REF 885

Mollete Bistró

Diámetro : 14 cm

[90 GR]
PESO PRECOCIDO



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN
10/12 MIN
TEMPERATURA
180°/190° C
COCCIÓN
10/12 MIN
UDS/CAJA
50
CAJAS / PALET
60





Fuente de
fibra saludable

pan
sin sal

pan
con salvado

REF 813

Bistró Sin Sal

Longitud : 11 cm

80 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

8/10 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

10/12 MIN

UDS/CAJA

50

CAJAS / PALET

64

REF 820

Barra Natural Sin Sal

Longitud : 28 cm

200 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

15/18 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

15/18 MIN

UDS/CAJA

20

CAJAS / PALET

64

REF 804

Mini Bistró Salvado 5%

Longitud : 9 cm

50 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

8/10 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

8/10 MIN

UDS/CAJA

60

CAJAS / PALET

64



REF 851

Alcachofa Salvado 5%

Diámetro : 10 cm

[60 GR]
PESO PRECOCIDO



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

8/10 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

8/10 MIN

UDS/CAJA

100

CAJAS / PALET

36

REF 821

Barrita Salvado 5%

Longitud : 19 cm

[90 GR]
PESO PRECOCIDO



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

8/10 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

10/12 MIN

UDS/CAJA

65

CAJAS / PALET

32

REF 033

Viena Andaluza Salvado 5%

Longitud : 23 cm

[140 GR]
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

12/12 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

12/14 MIN

UDS/CAJA

45

CAJAS / PALET

30

[30]





REF 882

Bistró Natural Salvado 5%

Diámetro : 11 cm

80 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

8/10 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

10/12 MIN

UDS/CAJA

50

CAJAS / PALET

64

REF 883

Barra Natural Salvado 5%

Longitud : 44 cm

270 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

15/18 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

15/18 MIN

UDS/CAJA

24

CAJAS / PALET

30

REF 115

Pistola Salvado 5%

Longitud : 45 cm

270 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

15/18 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

15/18 MIN

UDS/CAJA

20

CAJAS / PALET

36





pan candeal

El abuelo de nuestros panes

REF 884

Candéalito Bistró

Diámetro : 11 cm

100 GR
PESO PRECOCIDO



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

10/12 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

10/12 MIN

UDS/CAJA

45

CAJAS / PALET

64

REF 108

Barra de Picos Candéal

Longitud : 45 cm

300 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL

DESCONGELACIÓN

15/18 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

15/18 MIN

UDS/CAJA

20

CAJAS / PALET

36

REF 886

Libreta Candéal

Diámetro : 24 cm

500 GR
PESO PRECOCIDO



HORNO DE SUELA

DESCONGELACIÓN

25/30 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

14/16 MIN

UDS/CAJA

7

CAJAS / PALET

64

[33]



pan
5 generaciones
by nuevopan





REF 025

5G Mediterránea

4% ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Longitud : 30 cm

[400 GR]
PESO PRECOCIDO



LARGA
FERMENTACIÓN



ALTA
HIDRATACIÓN



HORNO
DE SUELA



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN
20/25 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

10/12 MIN

UDS/CAJA

10

CAJAS / PALET

64

REF 027

5G Gourmet

Longitud : 30 cm

[400 GR]
PESO PRECOCIDO



LARGA
FERMENTACIÓN



ALTA
HIDRATACIÓN



HORNO
DE SUELA



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN
20/25 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

14/16 MIN

UDS/CAJA

10

CAJAS / PALET

64

REF 028

5G Granos Germinados

Longitud : 30 cm

[400 GR]
PESO PRECOCIDO



HORNO
DE SUELA



ALTA
HIDRATACIÓN



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN
20/25 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

16/18 MIN

UDS/CAJA

10

CAJAS / PALET

64





REF 026

5G Grano Entero

100% trigo integral

Longitud : 30 cm

[400 GR]
PESO PRECOCIDO



HARINAS
INTEGRALES



HORNO
DE SUELA



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN
20/25 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

16/18 MIN

UDS/CAJA

10

CAJAS / PALET

64

REF 031

5G Maíz 10% y Pipas 10%

Longitud : 30 cm

[400 GR]
PESO PRECOCIDO



HORNO
DE SUELA



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN
20/25 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

14/16 MIN

UDS/CAJA

10

CAJAS / PALET

64

REF 030

5G Centeno 50% y Malta 1%

Longitud : 30 cm

[400 GR]
PESO PRECOCIDO



HORNO
DE SUELA



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN
20/25 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

14/16 MIN

UDS/CAJA

10

CAJAS / PALET

64





REF 043

5G Natural Clean Label

Longitud : 30 cm

[400 GR]
PESO PRECOCIDO



LARGA
FERMENTACIÓN



CLEAN LABEL



HORNO
DE SUELA



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN
20/25 MIN

TEMPERATURA
180°/190° C

COCCIÓN
14/16 MIN

UDS/CAJA
10

CAJAS / PALET
64

REF 044

5G Barrote Natural Clean Label

Longitud : 50 cm

[600 GR]
PESO PRECOCIDO



LARGA
FERMENTACIÓN



CLEAN LABEL



HORNO
DE SUELA



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN
25/30 MIN

TEMPERATURA
180°/190° C

COCCIÓN
14/16 MIN

UDS/CAJA
15

CAJAS / PALET
32



TODA LA ENERGÍA PROCEDE

100%

de origen renovable

CERTIFICADO POR LA CNMC





notas

Handwriting practice area consisting of 20 horizontal dotted lines.





Calle Saturno, 4
28936 Móstoles (MADRID)
Teléfono: 916 48 03 95
comercial@panirest.es
www.panirest.es

[PANIREST]
BY NUEVO PAN