

Repartimos **sabor y calidad**
desde 1970

PANIREST

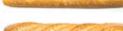
BY NUEVOPAN



CLEAN LABEL

GUÍA DE PANES

Pan natural 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

| | | |
|--------------------------|----|---|
| Mini Bistró mediterráneo | 08 |  |
| 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 |  |
| Francés | 18 |  |
| Pan de Campaña | 18 |  |
| Chapata | 19 |  |
| Bastón rústico | 19 |  |
| Baguette rústica | 19 |  |

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 blanco

| | | |
|------------------|----|---|
| Mini Barrita | 24 |  |
| Alcachofa | 24 |  |
| Barrita | 24 |  |
| Viena andaluza | 25 |  |
| Barra Boutique E | 25 |  |
| Espiga harina | 25 |  |
| Barra picos | 26 |  |
| Mollete bistró | 26 |  |

Panes sin sal / con salvado PAG

| | | |
|------------------------|----|---|
| Bistró sin sal | 28 |  |
| Barra natural sin sal | 28 |  |
| Mini bistró salvado | 28 |  |
| Alcachofa salvado | 29 |  |
| Barrita salvado | 29 |  |
| Viena andaluza salvado | 29 |  |
| Bistró natural salvado | 30 |  |
| Barra natural salvado | 30 |  |
| Pistola salvado | 30 |  |

Pan candeal

| | | |
|------------------------|----|---|
| Candealito bistró | 32 |  |
| Barra de picos candeal | 32 |  |
| Libreta candeal | 32 |  |

Pan Summum

| | | |
|----------------------------|----|---|
| Mini Rombo Summum | 34 |  |
| Rombo Summum | 34 |  |
| Bocata Summum | 34 |  |
| Barra Summum | 35 |  |
| Barra Summum cebolla | 35 |  |
| Hamburguesa Cristal Summum | 35 |  |

Pan Tradición

| | | |
|------------------------------|----|---|
| Pan Masa Madre Tradición | 36 |  |
| Pan Masa Madre Maíz 10% | 37 |  |
| Pan Masa Madre y Semillas 5% | 37 |  |
| Pan Masa Madre y Centeno 80% | 37 |  |

Pan Hogaza PAG

| | | |
|-----------------------|----|---|
| Hogaza Natural | 39 |  |
| Hogaza de Centeno 50% | 39 |  |
| Hogaza Grano Entero | 39 |  |

Cinco generaciones by nuevopan

| | | |
|--------------------------------|----|---|
| 5G mediterránea | 41 |  |
| 5G gourmet | 41 |  |
| 5G granos germinados | 41 |  |
| 5G grano entero | 42 |  |
| 5G maíz y pipas | 42 |  |
| 5G centeno y malta | 42 |  |
| 5G natural clean label | 43 |  |
| 5G barrote natural clean label | 43 |  |
| 5G candeal | 43 |  |

Bollería mantequilla

| | | |
|-------------------------------|----|---|
| Croissant | 45 |  |
| Napolitana chocolate | 45 |  |
| Caracola canela | 45 |  |
| Cesta jamón y queso | 46 |  |
| Mini caracola pasas | 46 |  |
| Media luna manzana y vainilla | 46 |  |
| Triángulo almendra | 47 |  |
| Suizo chocolate | 47 |  |
| Napolitana crema | 47 |  |
| Caracola pasas | 48 |  |
| Croissant campaña | 48 |  |
| Mini croissant | 48 |  |
| Croissant albaricoque | 49 |  |

pan
natural

El de toda la vida



REF 0819

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 0017

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 0019

Flauta Natural

Longitud : 15 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

REF 0020

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 0018

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 0016

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

REF 0881

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



CON ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

pan mediterráneo

REF 0047

Mini Bistró Mediterráneo

Longitud : 8 cm

45 GR
PESO PRECOCIDO



[8]



CLEAN LABEL



ALTA
HIDRATACIÓN



AOVE



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

15/18 MIN

**DESCONGELAR
Y LISTO**

UDS/CAJA

50

CAJAS / PALET

64

REF 0023

Bistró Mediterráneo

ELABORADO CON UN 4% DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Longitud : 11 cm

60 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



ALTA
HIDRATACIÓN

DESCONGELACIÓN

8/10 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

6/8 MIN

UDS/CAJA

50

CAJAS / PALET

64



AOVE



SIN LACTOSA

REF 0045

Flauta Mediterránea

ELABORADO CON UN 4% DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Longitud : 15 cm

100 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



ALTA
HIDRATACIÓN

DESCONGELACIÓN

10/12 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

8/10 MIN

UDS/CAJA

35

CAJAS / PALET

64



AOVE



SIN LACTOSA

REF 0825

Barra Mediterránea

ELABORADO CON UN 4% DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Longitud : 43 cm

200 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



ALTA
HIDRATACIÓN

DESCONGELACIÓN

15/18 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

10/12 MIN

UDS/CAJA

29

CAJAS / PALET

30



AOVE



SIN LACTOSA



pan multigrain

Un bocado
de cereales

REF 0827

Barra Multigrain

Longitud : 28 cm

[200 GR]
PESO PRECOCIDO



ALTA
HIDRATACIÓN



SIN LACTOSA



CLEAN LABEL

DESCONGELACIÓN

15/18 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

16/19 MIN

UDS/CAJA

20

CAJAS / PALET

64

REF 0852

Alcachofa Multigrain

Diámetro : 10 cm

60 GR
PESO PRECOCIDO



SIN LACTOSA



CLEAN LABEL

DESCONGELACIÓN

8/10 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

8/10 MIN

UDS/CAJA

100

CAJAS / PALET

36

REF 0035

Bistró Multigrain

Longitud : 11 cm

80 GR
PESO PRECOCIDO



ALTA
HIDRATACIÓN



SIN LACTOSA



CLEAN LABEL

DESCONGELACIÓN

8/10 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

10/12 MIN

UDS/CAJA

50

CAJAS / PALET

64

REF 0032

Flauta Multigrain

Longitud : 15 cm

120 GR
PESO PRECOCIDO



ALTA
HIDRATACIÓN



SIN LACTOSA



CLEAN LABEL

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 small round leaves, and brown lentil sprouts. The bowl is set against a dark, textured wooden background.

pan con
germinados

*Un sorprendente
brote de sabor*

REF 0034

Flauta Germinados

Longitud : 15 cm

120 GR
PESO PRECOCIDO



ALTA
HIDRATACIÓN



SIN LACTOSA



CLEAN LABEL

DESCONGELACIÓN

10/12 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

10/12 MIN

UDS/CAJA

35

CAJAS / PALET

64

REF 0037

Barra Germinados

Longitud : 28 cm

200 GR
PESO PRECOCIDO



ALTA
HIDRATACIÓN



SIN LACTOSA



CLEAN LABEL

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

A large, golden-brown loaf of bread, likely made with corn and seeds, is the central focus. It is resting on a round wooden cutting board lined with parchment paper. The bread has a textured, slightly cracked surface and is studded with dark seeds. To the left, two smaller loaves of bread are partially visible. The background is a dark, rustic wooden surface.

pan con
maíz y pipas

*Sabor a campo
y sol*

REF 0038

Bistró Maíz 10% y Pipas 10%

Longitud : 11 cm

80 GR
PESO PRECOCIDO



LARGA
FERMENTACIÓN



SIN LACTOSA



CLEAN LABEL

DESCONGELACIÓN

8/10 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

10/12 MIN

UDS/CAJA

50

CAJAS / PALET

64

REF 0039

Flauta Maíz 10% y Pipas 10%

Longitud : 15 cm

120 GR
PESO PRECOCIDO



LARGA
FERMENTACIÓN



SIN LACTOSA



CLEAN LABEL

DESCONGELACIÓN

10/12 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

10/12 MIN

UDS/CAJA

35

CAJAS / PALET

64

REF 0040

Barra Maíz 10% y Pipas 10%

Longitud : 28 cm

200 GR
PESO PRECOCIDO



LARGA
FERMENTACIÓN



SIN LACTOSA



CLEAN LABEL

DESCONGELACIÓN

15/18 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

15/18 MIN

UDS/CAJA

20

CAJAS / PALET

64

pan
gourmet

*Exquisito, rústico,
crujiente...*



REF 0021

Bistró Gourmet

Longitud : 11 cm

80 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



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 0041

Flauta Gourmet

Longitud : 15 cm

120 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



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 0042

Bocata Gourmet

Longitud : 26 cm

140 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



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 0036

Barra Gourmet

Longitud : 45 cm

[280 GR]
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



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 0133

Francés

Longitud : 45 cm

[400 GR]
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



ALTA
HIDRATACIÓN



LARGA
FERMENTACIÓN



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

25/30 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

20/23 MIN

UDS/CAJA

20

CAJAS / PALET

28

REF 0132

Campana

Longitud : 45 cm

[400 GR]
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



ALTA
HIDRATACIÓN



LARGA
FERMENTACIÓN



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

25/30 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

20/23 MIN

UDS/CAJA

20

CAJAS / PALET

28

REF 0090

Chapata

Longitud : 40 cm

[450 GR]
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



ALTA
HIDRATACIÓN



LARGA
FERMENTACIÓN



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

15/18 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

15/18 MIN

UDS/CAJA

15

CAJAS / PALET

28

REF 0112

Bastón Rústico

Longitud : 40 cm

[300 GR]
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



ALTA
HIDRATACIÓN



LARGA
FERMENTACIÓN



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

15/18 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

15/18 MIN

UDS/CAJA

18

CAJAS / PALET

28

REF 0167

Baguette Rústica

Longitud : 50 cm

[450 GR]
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



ALTA
HIDRATACIÓN



LARGA
FERMENTACIÓN



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

15/18 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

15/18 MIN

UDS/CAJA

18

CAJAS / PALET

28

[pan de
grano entero]

100% trigo integral



REF 0800

Bistró Grano Entero

Longitud : 11 cm

80 GR
PESO PRECOCIDO



HARINAS
INTEGRALES



SIN LACTOSA



CLEAN LABEL

DESCONGELACIÓN

8/10 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

8/10 MIN

UDS/CAJA

50

CAJAS / PALET

64

REF 0801

Flauta Grano Entero

Longitud : 15 cm

110 GR
PESO PRECOCIDO



HARINAS
INTEGRALES



SIN LACTOSA



CLEAN LABEL

DESCONGELACIÓN

10/12 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

10/12 MIN

UDS/CAJA

35

CAJAS / PALET

64

REF 0818

Barra Grano Entero

Longitud : 28 cm

200 GR
PESO PRECOCIDO



HARINAS
INTEGRALES



SIN LACTOSA



CLEAN LABEL

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 0803

Barra Centeno 50% y Malta 1%

Longitud : 28 cm

200 GR
PESO PRECOCIDO



SIN LACTOSA



CLEAN LABEL

DESCONGELACIÓN

15/18 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

16/19 MIN

UDS/CAJA

20

CAJAS / PALET

64

pan blanco

*El pan nuestro
de cada día*



REF 0113

Mini Barrita

Longitud : 15 cm

50 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

8/10 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

8/10 MIN

UDS/CAJA

100

CAJAS / PALET

36

REF 0850

Alcachofa

Diámetro : 10 cm

60 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

8/10 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

8/10 MIN

UDS/CAJA

100

CAJAS / PALET

36

REF 0807

Barrita

Longitud : 18 cm

90 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

8/10 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

10/12 MIN

UDS/CAJA

65

CAJAS / PALET

32

REF 0022

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 0015

Barra Boutique E

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 0117

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

REF 0119

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 0885

Mollete Bistró

Diámetro : 14 cm

90 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



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 0813

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 0820

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 0804

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 0851

Alcachofa Salvado 5%

Diámetro : 10 cm

60 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

8/10 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

8/10 MIN

UDS/CAJA

100

CAJAS / PALET

36

REF 0821

Barrita Salvado 5%

Longitud : 19 cm

90 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

8/10 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

10/12 MIN

UDS/CAJA

65

CAJAS / PALET

32

REF 0033

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

REF 0882

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 0883

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 0115

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 0884

Candealito Bistró

Diámetro : 11 cm

100 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

10/12 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

10/12 MIN

UDS/CAJA

45

CAJAS / PALET

64

REF 0108

Barra de Picos Candeal

Longitud : 45 cm

300 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 0886

Libreta Candeal

Diámetro : 24 cm

500 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



HORNO DE SUELA



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

25/30 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

14/16 MIN

UDS/CAJA

7

CAJAS / PALET

64



pan
summun

*abueladas,
crujiente y ligero*

REF 0892

Mini Rombo Summum

Longitud : 14 cm

50 GR
PESO PRECOCIDO



ALTA
HIDRATACIÓN



CONTIENE
MASA MADRE



LARGA
FERMENTACIÓN



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

8/10 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

6/8 MIN

UDS/CAJA

60

CAJAS / PALET

64

REF 0893

Rombo Summum

Longitud : 16 cm

80 GR
PESO PRECOCIDO



ALTA
HIDRATACIÓN



CONTIENE
MASA MADRE



LARGA
FERMENTACIÓN



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

8/10 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

8/10 MIN

UDS/CAJA

35

CAJAS / PALET

64

REF 0891

Bocata Summum

Longitud : 18 cm

100 GR
PESO PRECOCIDO



ALTA
HIDRATACIÓN



CONTIENE
MASA MADRE



LARGA
FERMENTACIÓN



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

8/10 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

8/10 MIN

UDS/CAJA

25

CAJAS / PALET

64

REF 0890

Barra Summum

Longitud : 42 cm

280 GR
PESO PRECOCIDO



ALTA
HIDRATACIÓN



CONTIENE
MASA MADRE



LARGA
FERMENTACIÓN



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN
20/25 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

16/18 MIN

UDS/CAJA

22

CAJAS / PALET

30

REF 0014

Barra Summum cebolla

Longitud : 42 cm

290 GR
PESO PRECOCIDO



ALTA
HIDRATACIÓN



CONTIENE
MASA MADRE



LARGA
FERMENTACIÓN



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN
20/25 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

16/18 MIN

UDS/CAJA

20

CAJAS / PALET

30

REF 0009

Hamburguesa Cristal Summum

Longitud : 10 cm

90 GR
PESO PRECOCIDO



ALTA
HIDRATACIÓN



CONTIENE
MASA MADRE



LARGA
FERMENTACIÓN



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN
20/25 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

3/4 MIN

UDS/CAJA

40

CAJAS / PALET

64

pan
tradición

Masa madre
natural

REF 0875

Pan Masa Madre Tradición

Longitud : 27 cm

450 GR
PESO PRECOCIDO



ALTA
HIDRATACIÓN



CONTIENE
MASA MADRE



LARGA
FERMENTACIÓN



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

30/40 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

16/18 MIN

UDS/CAJA

12

CAJAS / PALET

32

REF 0876

Pan Masa Madre Maíz 10%

Longitud : 27 cm

450 GR
PESO PRECOCIDO



ALTA
HIDRATACIÓN



CONTIENE
MASA MADRE



LARGA
FERMENTACIÓN



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

30/40 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

16/18 MIN

UDS/CAJA

12

CAJAS / PALET

32

REF 0878

Pan Masa Madre y Semillas 5%

Longitud : 27 cm

450 GR
PESO PRECOCIDO



ALTA
HIDRATACIÓN



CONTIENE
MASA MADRE



LARGA
FERMENTACIÓN



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

30/40 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

16/18 MIN

UDS/CAJA

12

CAJAS / PALET

32

REF 0878

Pan Masa Madre y Centeno 80%

Longitud : 27 cm

450 GR
PESO PRECOCIDO



ALTA
HIDRATACIÓN



CONTIENE
MASA MADRE



LARGA
FERMENTACIÓN



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

30/40 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

16/18 MIN

UDS/CAJA

12

CAJAS / PALET

32

Todo sabiduría

pan
hogaza



REF 0106

Hogaza Natural

Longitud : 18 cm

500 GR
PESO PRECOCIDO



LARGA
FERMENTACIÓN



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

30/40 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

16/18 MIN

UDS/CAJA

15

CAJAS / PALET

28

REF 0089

Hogaza de Centeno 50%

Longitud : 18 cm

500 GR
PESO PRECOCIDO



LARGA
FERMENTACIÓN



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

30/40 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

16/18 MIN

UDS/CAJA

15

CAJAS / PALET

28

REF 0107

Hogaza Grano Entero

Longitud : 18 cm

500 GR
PESO PRECOCIDO



LARGA
FERMENTACIÓN



CLEAN LABEL



SIN LACTOSA

DESCONGELACIÓN

30/40 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

16/18 MIN

UDS/CAJA

15

CAJAS / PALET

28



pan
5 generaciones
by nuevopan



REF 0025

5G Mediterránea

4% ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Longitud : 30 cm

400 GR
PESO PRECOCIDO



LARGA
FERMENTACIÓN



ALTA
HIDRATACIÓN



HORNO
DE SUELA



SIN LACTOSA



CLEAN LABEL

DESCONGELACIÓN

20/25 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

10/12 MIN

UDS/CAJA

10

CAJAS / PALET

64

REF 0027

5G Gourmet

Longitud : 30 cm

400 GR
PESO PRECOCIDO



LARGA
FERMENTACIÓN



ALTA
HIDRATACIÓN



HORNO
DE SUELA



SIN LACTOSA



CLEAN LABEL

DESCONGELACIÓN

20/25 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

14/16 MIN

UDS/CAJA

10

CAJAS / PALET

64

REF 0028

5G Granos Germinados

Longitud : 30 cm

400 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



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 0026

5G Grano Entero

100% trigo integral

Longitud : 30 cm

400 GR
PESO PRECOCIDO



HARINAS
INTEGRALES



HORNO
DE SUELA



SIN LACTOSA



CLEAN LABEL

DESCONGELACIÓN

20/25 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

16/18 MIN

UDS/CAJA

10

CAJAS / PALET

64

REF 0031

5G Maíz 10% y Pipas 10%

Longitud : 30 cm

400 GR
PESO PRECOCIDO



HORNO
DE SUELA



SIN LACTOSA



CLEAN LABEL

DESCONGELACIÓN

20/25 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

14/16 MIN

UDS/CAJA

10

CAJAS / PALET

64

REF 0030

5G Centeno 50% y Malta 1%

Longitud : 30 cm

400 GR
PESO PRECOCIDO



HORNO
DE SUELA



SIN LACTOSA



CLEAN LABEL

DESCONGELACIÓN

20/25 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

14/16 MIN

UDS/CAJA

10

CAJAS / PALET

64

REF 0043

5G Natural Clean Label

Longitud : 30 cm

[400 GR]
PESO PRECOCIDO



DESCONGELACIÓN
20/25 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

14/16 MIN

UDS/CAJA

10

CAJAS / PALET

64



HORNO DE SUELA



SIN LACTOSA

REF 0044

5G Barrote Natural Clean Label

Longitud : 50 cm

[600 GR]
PESO PRECOCIDO



LARGA FERMENTACIÓN



CLEAN LABEL

DESCONGELACIÓN
25/30 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

14/16 MIN

UDS/CAJA

15

CAJAS / PALET

32



HORNO DE SUELA



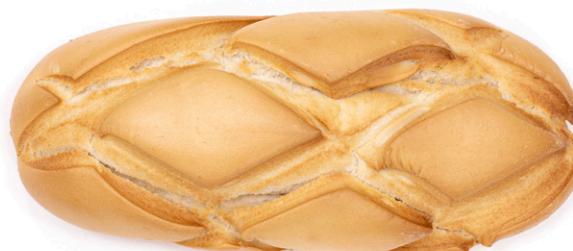
SIN LACTOSA

REF 0089

5G Candéal Clean Label

Longitud : 35 cm

[450 GR]
PESO PRECOCIDO



LARGA FERMENTACIÓN



CLEAN LABEL

DESCONGELACIÓN
25/30 MIN

TEMPERATURA

180°/190° C

COCCIÓN

14/16 MIN

UDS/CAJA

10

CAJAS / PALET

32



HORNO DE SUELA



SIN LACTOSA



bollería
mantequilla

REF 0920

Croissant mantequilla

Longitud : 18 cm

70 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



MANTEQUILLA

LISTO PARA HORNEAR

DESCONGELACIÓN

30/45 MIN

TEMPERATURA

165°/170° C

COCCIÓN

15/17 MIN

UDS/CAJA

70

CAJAS / PALET

64

REF 0921

Napolitana chocolate mantequilla

Longitud : 12 cm

70 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



MANTEQUILLA

LISTO PARA HORNEAR

DESCONGELACIÓN

30/45 MIN

TEMPERATURA

165°/170° C

COCCIÓN

15/17 MIN

UDS/CAJA

90

CAJAS / PALET

64

REF 0922

Caracola canela mantequilla

Longitud : 13,5 cm

100 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



MANTEQUILLA

LISTO PARA HORNEAR

DESCONGELACIÓN

30/45 MIN

TEMPERATURA

165°/170° C

COCCIÓN

15/17 MIN

UDS/CAJA

90

CAJAS / PALET

64

REF 0923

Cesta jamón y queso mantequilla

Longitud : 10,5 cm

100 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



MANTEQUILLA

LISTO PARA HORNEAR

DESCONGELACIÓN

30/45 MIN

TEMPERATURA

165°/170° C

COCCIÓN

15/17 MIN

UDS/CAJA

70

CAJAS / PALET

64

REF 0924

Mini caracola pasas mantequilla

Longitud : 6 cm

30 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



MANTEQUILLA

LISTO PARA HORNEAR

DESCONGELACIÓN

30/45 MIN

TEMPERATURA

165°/170° C

COCCIÓN

10/12 MIN

UDS/CAJA

260

CAJAS / PALET

64

REF 0925

Media luna manzana y vainilla mantequilla

Longitud : 12 cm

105 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



MANTEQUILLA

LISTO PARA HORNEAR

DESCONGELACIÓN

30/45 MIN

TEMPERATURA

165°/170° C

COCCIÓN

15/17 MIN

UDS/CAJA

50

CAJAS / PALET

64

REF 0926

Triángulo almendra mantequilla

Longitud : 14 cm

90 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



MANTEQUILLA

DESCONGELACIÓN

30/45 MIN

TEMPERATURA

165°/170° C

COCCIÓN

15/17 MIN

UDS/CAJA

100

CAJAS / PALET

56

REF 0927

Suizo chocolate mantequilla

Longitud : 15 cm

100 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



MANTEQUILLA

DESCONGELACIÓN

30/45 MIN

TEMPERATURA

165°/170° C

COCCIÓN

15/17 MIN

UDS/CAJA

70

CAJAS / PALET

64

LISTO PARA HORNEAR

REF 0928

Napolitana crema mantequilla

Longitud : 14 cm

90 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



MANTEQUILLA

DESCONGELACIÓN

30/45 MIN

TEMPERATURA

165°/170° C

COCCIÓN

15/17 MIN

UDS/CAJA

70

CAJAS / PALET

64

LISTO PARA HORNEAR

REF 0929

Caracola pasas mantequilla

Longitud : 13,5 cm

110 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



MANTEQUILLA

LISTO PARA HORNEAR

DESCONGELACIÓN

30/45 MIN

TEMPERATURA

165°/170° C

COCCIÓN

15/17 MIN

UDS/CAJA

60

CAJAS / PALET

64

REF 0930

Croissant campaña mantequilla

Longitud : 18 cm

70 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



MANTEQUILLA

LISTO PARA HORNEAR

DESCONGELACIÓN

30/45 MIN

TEMPERATURA

165°/170° C

COCCIÓN

15/17 MIN

UDS/CAJA

70

CAJAS / PALET

64

REF 0931

Mini croissant mantequilla

Longitud : 6 cm

20 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



MANTEQUILLA

LISTO PARA HORNEAR

DESCONGELACIÓN

30/45 MIN

TEMPERATURA

165°/170° C

COCCIÓN

10/12 MIN

UDS/CAJA

260

CAJAS / PALET

64

REF 0932

Croissant albaricoque mantequilla

Longitud : 18 cm

115 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



MANTEQUILLA

LISTO PARA HORNEAR

DESCONGELACIÓN

30/45 MIN

TEMPERATURA

165°/170° C

COCCIÓN

15/17 MIN

UDS/CAJA

60

CAJAS / PALET

64



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

