

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



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

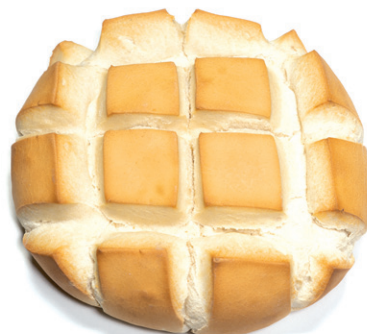
36

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
summum

*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



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 0044

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

REF 0089

5G Candéal Clean Label

Longitud : 35 cm

450 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

10

CAJAS / PALET

32



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

DESCONGELACIÓN

30/45 MIN

TEMPERATURA

165°/170° C

COCCIÓN

15/17 MIN

UDS/CAJA

70

CAJAS / PALET

64

LISTO PARA HORNEAR

REF 0924

Mini caracola pasas mantequilla

Longitud : 6 cm

30 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



MANTEQUILLA

DESCONGELACIÓN

30/45 MIN

TEMPERATURA

165°/170° C

COCCIÓN

10/12 MIN

UDS/CAJA

260

CAJAS / PALET

64

LISTO PARA HORNEAR

REF 0925

Media luna manzana y vainilla mantequilla

Longitud : 12 cm

105 GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL



MANTEQUILLA

DESCONGELACIÓN

30/45 MIN

TEMPERATURA

165°/170° C

COCCIÓN

15/17 MIN

UDS/CAJA

50

CAJAS / PALET

64

LISTO PARA HORNEAR

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

