



Antic
VALERO GRUP

Catálogo



Desde

1957

acompañando profesionales

Edición **abril 2026**

VALERO  **GRUP**

Llevamos más de **60 años** elaborando y distribuyendo los mejores productos de panadería, bollería y pastelería.

Pan	4
Barras	6
Hogazas	10
Pan de Coca	14
Pan Fresco	17
Bocadillos	27
Panecillos	35
Bollería	38
Croissants	40
Hojaldres	46
Descongelar y listo	49
Ensaimadas	52
Magdalenas y Muffins	54
Mini Chics	57
Empanadillas	60
Pizzas y Panninis	62
Especialidades	66
Pastelería	70
Pasteles	72
Pastelería Individual	78
Postre Fin de Semana	85
Diadas	92
Navidad	94
Pascua	96
Sant Joan	98
Panellets	102



Pan


Barras



Glosario

 Referencias	 Peso	 Longitud	 T. Descong.	 T. Cocción	 Tª Cocción	 Ud/Caja	 Cajas/palet
1010514	340 g	52 cm	30 min	20-25 min	180-200°	23 ud	24
1010128	285 g	52 cm	30 min	15-20 min	180-200°	30 ud	24
1010124	285 g	52 cm	30 min	15-20 min	180-200°	30 ud	24
1010140	300 g	51 cm	30 min	20-25 min	180-200°	23 ud	24
1010130	285 g	52 cm	30 min	15-20 min	180-200°	30 ud	24
1010310	285 g	52 cm	30 min	15-20 min	180-200°	30 ud	24
1010512	300 g	53 cm	30 min	15- 20 min	180-200°	25 ud	24
1010120	280 g	53 cm	30 min	15-20 min	180-200°	30 ud	24
1010544	250 g	52 cm	20 min	10-15 min	180-200°	30 ud	24
1010510	280 g	54 cm	30 min	15-20 min	180-200°	30 ud	24
1010346	300 g	46 cm	30 min	15-20 min	180-200°	30 ud	24
1010143	320 g	54 cm	30 min	15- 20 min	180-200°	30 ud	24
1010142	250 g	53 cm	30 min	15-20 min	180-200°	30 ud	24
1010340	300 g	52 cm	30 min	15-20 min	180-200°	30 ud	24
1010160	270 g	49 cm	30 min	15-20 min	180-200°	30 ud	24
1090134	240 g	52 cm	30 min	15-20 min	180-200°	30 ud	24

 Alta Hidratación

 Whole Grain 100% Integral

 Fuente de Fibra

 Mantequilla

Rústicas



Pan de Viña

1010514



Barra Próxima

1010128



Barra Vallesana Plus

1010140



Barra Campesina

1010130



Barra Antic

1010310



Tronquet de l'Empordà

1010512



Barra Vallesana

1010124



Clásicas



Baguette

1010120



Baguette de nieve

1010544



Pan Rural

1010510

Saludables



Barra Whole Grain

1010346



Baguette con Salvado 17%

1010142



Baguette Multisemillas

1010160



Barra de Maíz

1010143



Barra Multisemillas

1010340




Baguette sin Sal Añadida

1090134

Hogazas



Glosario

							
Referencias	Peso	Longitud	T. Descong.	T. Cocción	Tª Cocción	Ud/Caja	Cajas/palet
1010561	450 g	18 cm	180 min	15-20 min	180-200°	12 ud	24
1010560	900 g	20 cm	180 min	35-40 min	180-200°	8 ud	24
1010180	800 g	20 cm	180 min	-	-	8 ud	24
1010181	400 g	15 cm	180 min	-	-	12 ud	24
1010569	1600 g	38 cm	180 min	-	-	4 ud	24
1010587	420 g	18 cm	180 min	15-20 min	180-200°	18 ud	24
1010734	350 g	25 cm	60 min	15-20 min	180-200°	18 ud	24
1010730	350 g	25 cm	60 min	15-20 min	180-200°	18 ud	28
1010732	350 g	25 cm	60 min	15-20 min	180-200°	21 ud	28
1010733	350 g	25 cm	60 min	15-20 min	180-200°	18 ud	28

 Horno de Piedra

 Formado a Mano

 Fuente de Fibra

 Descongelar y Listo

Hogazas

Payés ☒



Payés Mediano Precocido

☰ 1010561



Payés Mediano Cortado

☰ 1010181



Payés Grande Precocido

☰ 1010560



Payés Grande Cortado

☰ 1010180



Hotelero

☰ 1010569



Hogaza Centeno

☰ 1010587



Origen ☞



Origen Clásico

☰ 1010734



Origen Semillas

☰ 1010732



Hogazas



Origen Centeno

☰ 1010730



Origen Maíz

☰ 1010733








Pan de Coca



Glosario

 Referencias	 Peso	 Longitud	 T. Descong.	 T. Cocción	 Tª Cocción	 Ud/Caja	 Cajas/palet
1010537	450 g	53 cm	30 min	15-20 min	180-200°	20 ud	24
1090119	270 g	48 cm	20 min	8-10 min	220°	20 ud	24
1010590	500 g	75 cm	30 min	-	-	8 ud	40
1010593	500 g	75 cm	30 min	-	-	8 ud	40
1010533	320 g	42 cm	30 min	15-20 min	180-200°	25 ud	24
1010539	350 g	52 cm	30 min	15-20 min	180-200°	12 ud	32

-  Horno de Piedra
-  Formado a Mano
-  Descongelar y Listo
-  Alta Hidratación
-  Larga Fermentación

Pan de coca



Coca del Berguedà

1010537



La Bona Coca

1010590



Chapata

1010533



Pan de Cristal

1090119



La Bona Coca cortada

1010593










Coca De Pueblo

1010539



Pan fresco

 Referencias	 Peso	 Longitud	 Tipo de Masa Madre
1010502	800 g	27 cm	Inactiva
1010503	400 g	19 cm	Inactiva
1010504	200 g	14 cm	Inactiva
1010201	200 g	14 cm	Inactiva
1010103	400 g	18 cm	Inactiva
1010104	400 g	18 cm	Inactiva
1010101	800 g	26 cm	Inactiva
1010102	800 g	26 cm	Inactiva
1090901	1600 g	36 cm	Inactiva
1090902	1600 g	36 cm	Inactiva
1010114	400 g	35 cm	Levain
1010205	400 g	21 cm	Inactiva
1090150	350 g	17 cm	-
1010209	700 g	25 cm	-
1010222	250 g	18 cm	-
1010225	400 g	18 cm	-
1010207	350 g	30 cm	-
1010928	220 g	45 cm	Levain
1010926	360 g	48 cm	Levain

 Referencias	 Peso	 Longitud	 Tipo de Masa Madre
1010506	360 g	48 cm	Levain
1010507	220 g	45 cm	Levain
1010501	260 g	42 cm	Levain
1010111	250 g	45 cm	Levain
1010110	350 g	48 cm	Levain
1010909	350 g	48 cm	Levain
1010910	250 g	45 cm	Levain
1010702	400 g	26 cm	Inactiva
1010704	400 g	26 cm	Inactiva
1010701	700 g	45 cm	Inactiva
1010707	400 g	28 cm	Inactiva
1010709	400 g	28 cm	Inactiva
1010712	300 g	25 cm	Levain
1010710	300 g	25 cm	Inactiva
1010711	300 g	25 cm	-
1010903	420 g	29 cm	Inactiva
1010904	420 g	29 cm	Inactiva
1010591	500 g	26 cm	-
1010592	500 g	26 cm	-

 Horno de Piedra

 Formado a Mano

 Whole Grain 100% Integral

 Larga Fermentación

 Levain

 Alta Hidratación

 Fuente de Fibra

Pan Fresco

Payés ☒



Montserrat Grande

☰ 1010502



Payés Grande

☰ 1010101



Payés Grande Cortado

☰ 1010102



Montserrat Mediano

☰ 1010503



Montserrat Pequeño

☰ 1010504



Payés Mediano

☰ 1010103



Payés Mediano Cortado

☰ 1010104



Payés XL

☰ 1090901



Payés XL Cortado

☰ 1090902



Payés Pequeño

☰ 1010201



Pan Fresco

Hogaza 



Pa d`Arraona

1010114



Valls Mediano

1010205



Barras 



Telera Barra

1010207



Barra Tradicional

1010928



Telera Redondo Mediano

1090150



Telera Redondo Grande

1010209



Barra Tradicional Grande

1010926



Pan de Montaña

1010501



Redondo con Salvado Mediano

1010222



Redondo Whole Grain Mediano

1010225



Barra Panadera

1010111



Barra Panadera Grande

1010110



Barras



Barra Montserrat Grande

1010909



Barra Montserrat Pequeña

1010910



Aldeanos



Aldeano Mediano

1010702



Aldeano Mediano Cortado

1010704



Aldeano Grande

1010701



Aldeano Negro

1010707



Aldeano Moreno

1010709



Aldeano Pasas y Nueces

1010712



Pan Fresco

Aldeanos 



Aldeano Espelta

☰ 1010710



Aldeano Maíz

☰ 1010711



Molde 



Pa Casolà

☰ 1010903



Pa Casolà cortado

☰ 1010904



Molde Normal

☰ 1010591



Molde Integral

☰ 1010592



Bocadillos

Referencias	Peso	Longitud	T. Descong.	T. Cocción	Tª Cocción	Ud/Caja	Cajas/palet
1010516	150 g	31 cm	30 min	15-20 min	180-200°	40 ud	24
1010519	130 g	26 cm	30 min	15-20 min	180-200°	50 ud	24
1010518	60 g	15,5 cm	20 min	10-12 min	200-220°	50 ud	48
1010125	120 g	29 cm	30 min	15-20 min	180-200°	40 ud	24
1010126	95 g	19 cm	20 min	10-12 min	200-220°	70 ud	24
1010527	70 g	25 cm	20 min	8-10 min	200-220°	50 ud	56
1090148	180 g	38 cm	30 min	15-20 min	180-200°	35 ud	24
1010237	90 g	11 cm	20 min	-	-	30 ud	56
1010238	30 g	7 cm	20 min	-	-	100 ud	56
1090400	120 g	12 cm	30 min	-	-	40 ud	24
1010231	90 g	11 cm	30 min	-	-	30 ud	56
3010127	800 g	19 cm	90 min	-	-	40 ud	48
1010250	90 g	15 cm	90 min	-	-	48 ud	48
1010549	110 g	26 cm	30 min	-	-	68 ud	24
1010551	90 g	24 cm	30 min	-	-	68 ud	24
1010552	90 g	24 cm	30 min	-	-	68 ud	24
1010547	75 g	10 cm	30 min	-	-	90 ud	24
1010542	100 g	27 cm	20 min	8-10 min	200-220°	60 ud	24

Descongelar y Listo

Formado a Mano

Referencias	Peso	Longitud	T. Descong.	T. Cocción	Tª Cocción	Ud/Caja	Cajas/palet
1010540	70 g	15 cm	20 min	15-20 min	200-220°	50 ud	48
1010132	130 g	27 cm	30 min	10-12 min	180-200°	40 ud	24
1090101	70 g	14 cm	20 min	8-10 min	200-220°	50 ud	48
1090136	170 g	52 cm	20 min	8-10 min	200-220°	60 ud	24
1090137	80 g	26 cm	20 min	8-10 min	200-220°	30 ud	48
1010720	65 g	25 cm	20 min	8-10 min	200-220°	70 ud	48
1090140	90 g	28 cm	20 min	15-20 min	200-220°	30 ud	48
1010532	140 g	25 cm	30 min	8-10 min	180-200°	60 ud	24
1090510	60 g	10,5 cm	20 min	8-10 min	200-220°	60 ud	48
1010526	170 g	52 cm	20 min	8-10 min	200-220°	40 ud	24
1010524	80 g	27 cm	20 min	8-10 min	200-220°	30 ud	48
1010170	130 g	25 cm	20 min	8-10 min	200-220°	60 ud	24
1010171	70 g	9,5 cm	20 min	8-10 min	200-220°	30 ud	48
1010722	65 g	25 cm	20 min	15-20 min	200-220°	70 ud	48
1010144	130 g	27 cm	30 min	10-12 min	180-200°	60 ud	24
1090130	70 g	14 cm	20 min	8-10 min	200-220°	50 ud	48
1010529	70 g	25 cm	20 min	15-20 min	200-220°	50 ud	56
1010156	135 g	25 cm	30 min	-	180-200°	60 ud	24

Alta Hidratación

Fuente de Fibra

Mantequilla

Bocadillos

Rústicos



Flauta Viña

1010516



Viñeta

1010519



Viñeta Pequeña

1010518



Vallesana
Bocata Grande

1010125



Vallesana
Bocata Pequeño

1010126



Bastonet

1010527



Pan Aragonés
Rústico

1090148



Burger



Hamburguesa
Patata Grande

1010237



Hamburguesa
Patata Mini

1010238



Hamburguesa
Americana

1090400



Hamburguesa
Brioche

1010231



Frankfurt



Frankfurt
Grande

1010549



Frankfurt
Mediano

1010551



Frankfurt
Events

1010552



Bocadillos

Brioche



Brioche Gourmet Grande

≡ 3010127



Brioche Gourmet Pequeño

≡ 1010250



Clásicas



Viena

≡ 1010547



Baguetina Nieve

≡ 1010540



Baguetina

≡ 1090101



Flauta Nieve

≡ 1010542



Flauta Grande

≡ 1010540

Flautas y chapatas



Flauta Rústica

≡ 1090136



Flauta Rústica Mini

≡ 1090137



Flauta Rústica Olivas Mini

≡ 1090140



Chapata Bocado

≡ 1010532



Flabiol Largo

≡ 1010526



Flabiol

≡ 1010524



Flautín Rústico Mini

≡ 1010720



Chapata Mini

≡ 1090510



Bocadillos

Saludables 



Flauta Rústica Multisemillas

1010170



Flauta Rústica Multisemillas Mini

1010171



Flautín Rústico Multisemillas Mini

1010722



Flauta con Salvado 17%

1010144



Baguetina con Salvado 17%

1090130



Bastonet Multisemillas

1010529



Flauta Multisemillas

1010156



Panecillos



Glosario



Referencias	Peso	Longitud	T. Descong.	T. Cocción	Tª Cocción	Ud/Caja
1010192	30 g	12 cm	20 min	8-10 min	200-220°	80 ud
1010133	70 g	17 cm	20 min	10-12 min	200-220°	50 ud
1090512	25 g	6 cm	20 min	8-10 min	200-220°	200 ud
1090145	70 g	8 cm	20 min	10-12 min	200-220°	40 ud
1090514	30 g	10 cm	20 min	8-10 min	200-220°	80 ud

 Alta Hidratación

Panecillos



Viñeta Pitufo

 1010192



Rombo

 1010133



Micro Panes

 1090512



Payés Mini

 1090145



Baguetina Mini

 1090514













Bollería

Croissants




Glosario

 Referencias	 Ud-KG/Caja	 Peso	 Ingrediente	 T. Descong.	 T. Ferment.	 T. Cocción	 Tª Cocción
3010104	35 ud	95 g	Margarina	20-30 min	-	17-19 min	180-190°
3010554	4 kg	10 g	Margarina	30 min	-	10-12 min	180°
3010102	85 ud	85 g	Manteca	30 min	90 min	12 min	190°
3010118	4,8 kg	25 g	Margarina	20 min	30 min	12 min	190°
3010132	90 ud	60 g	Mantequilla	90 min	-	20 min	180°
3010115	40 ud	75 g	Margarina	30 min	-	16-18 min	180°
3010114	5 kg	22 g	Margarina	20 min	45 min	12 min	190°
3010110	100 ud	105 g	Margarina	15-20 min	60-90 min	18-20 min	180-200°
3010106	48 ud	90 g	Mantequilla	30 min	-	21-23 min	170°
3010143	60 ud	100 g	Margarina	30 min	-	17 min	190°
3010506	45 ud	107 g	Margarina	15-30 min	-	19 min	185°
3010112	168 ud	55 g	Margarina	25 min	-	20 min	170°
3010120	5 kg	30 g	Margarina	20 min	30 min	12 min	190°
3010558	6 kg	13 g	Margarina	30 min	-	10-12 min	180°
3010556	6 kg	13 g	Margarina	30 min	-	10-12 min	180°
5010106	6 kg	32 g	Manteca	10 min	60 min	8-10 min	170-180°
5010102	50 ud	109 g	Margarina	30 min	-	17 min	180°

 Fermentado

 Sin Fermentar

 Vegano

 Mantequilla

 Margarina

 Manteca

Artesanos 



Croissant Margarina Fermentado

☰ 3010104  

Croissant Artesano Micro

☰ 3010554  

Croissant Artesano Sin Fermentar

☰ 3010102  

Artesanito Margarina

☰ 3010118  

Rectos 



Croissant París Fermentado

☰ 3010132  

Croissant Mini Recto

☰ 3010114  



Croissant Vegano Cereales Fermentado

☰ 3010115   



Rellenos



Croissant Chocolate Extra Sin Fermentar

☰ 3010110  





Croissant Choco Paris

☰ 3010106  



Croissant Chocolate Micro

☰ 3010558  



Croissant Crema Micro

☰ 3010556  





Croissant Choco Fermentado

☰ 3010143  



Croissant Choco 2 Barritas Fermentado

☰ 3010506  



Caracola Crema Cacao

☰ 3010112  



Petit Bombón

☰ 3010120  

Salados



Artesanito Variado Salado
(Tortilla, frankfurt, chistorra, atún, york queso)

☰ 5010106  










Croissant Bikini Deco

☰ 5010102  

Hojaldres



Glosario

 Referencias	 Ud / Caja	 Peso	 Ingrediente	 T. Descong.	 T. Cocción	 T° Cocción
3010154	35 ud	150 g	Margarina	35 min	20 min	200°
3010152	35 ud	150 g	Margarina	35 min	20 min	200°
3010152	35 ud	150 g	Margarina	36 min	20 min	200°
3010182	72 ud	95 g	Margarina	30 min	15-18 min	180°
3010158	50 ud	100 g	Margarina	35 min	30-32 min	170°
3010129	26 ud	150 g	Margarina	20 min	16 min	200°

 Fermentado

 Descongelar y Hornear

Hojaldre

Herraduras 



Herradura de Chocolate

☰ 3010154



Herradura Crema

☰ 3010152



Herradura Cabello de angel

☰ 3010156



Napolitana Chocolate Fermentada

☰ 3010182



Palmeras

☰ 3010158



Mini Tarta de Manzana

☰ 3010129



*Descongelar
y listo*



Glosario

Descongelar y listo



Referencias

Ud / Caja

Peso

Longitud

T. Descong.

3010517

48 ud

50 g

8,5 cm

20-30 min

3010519

48 ud

50 g

8,5 cm

20-30 min

3010518

48 ud

65 g

10,8 cm

15-20 min

3010520

48 ud

80 g

10,8 cm

15-20 min

3010521

12 ud

110 g

14 cm

30 min

3010134

32 ud

51 g

10 cm

30 min

Descongelar y Listo

Relleno

Berlinas



Hoops Glaseados

3010517



Big Homer Azúcar

3010518



Chuchos



Xuxo Crema Grande

3010521



Hoops Bombón

3010519



Big Homer Chocolate

3010520



Xuxo Crema Mini

3010134



Ensaïmadas



Glosario

Referencias	Ud-KG/Caja	Peso	Ingrediente	T. Descong.	T. Ferment.	T. Cocción	Tª Cocción
3010136	330 ud	90 g	Manteca	10 min	105 min	6-8 min	180-190°
3010140	4,2 kg	30 g	Manteca	10 min	105 min	6-8 min	180-190°



Ensaïmada Normal

☰ 3010136



Ensaïmada Mini

☰ 3010140

Magdalenas y Muffins

Glosario



Referencias

3010162
3010168
3010166
3050514
3050512



Ud-KG/Caja

4,8 Kg
4,8 Kg
4,8 Kg
20 ud
20 ud



Peso

4,8 Kg
4,8 Kg
4,8 Kg
95 g
110 g



T. Descong.

Fresca
Fresca
Fresca
60 min
60 min



Descongelar y Listo



Relleno



Fuente de Fibra

Magdalenas y Muffins

Magdalenas 🍩



Magdalena Normal

☰ 3010162



Magdalena Chocolate

☰ 3010168



Magdalena Integral

☰ 3010166



Muffins 🍩



Muffin Carrot Cake

☰ 3050514



Muffin Doble Bombón

☰ 3050512



Mini chics



Glosario



Referencias

Ud / Caja

Peso

T. Descong.

T. Cocción

Tª Cocción

3010150

5 ud

18 g

30 min

8 min

200°

3010149

5 ud

18 g

30 min

8 min

200°

5010150

5 ud

18 g

30 min

12 min

180°

5010151

5 ud

18 g

30 min

12 min

180°

5010152

5 ud

18 g

30 min

12 min

180°

5010153

5 ud

18 g

30 min

12 min

180°

Fermentado

Mini chics

Dulce

Mini Chic
Cocolate

3010150



Mini Chic
crema

3010149



Salado

Mini Chic
Jamon Dulce y Queso

5010150



Mini Chic
Sobrasada

5010151



Mini Chic
Atún

5010152



Mini Chic
Paté

5010153



Empanadillas



Glosario

Referencias	Ud / Caja	Peso	Longitud	T. Descong.	T. Ferment.	T. Cocción	Tª Cocción
5010117	40 ud	110 g	13 cm	60 min	-	30 min	180°
5010120	40 ud	110 g	13 cm	60 min	-	30 min	180°
3010124	40 ud	110 g	13 cm	60 min	-	30 min	180°

 Vegano

 Descongelar y Hornear

Empanadilla Atún y Pisto

5010117



Empanadilla Pollo Provenzal

5010120



Empanadilla Vegana

3010124



Pizzas y panninis



Glosario

						
Referencias	Ud / Caja	Peso	Longitud	T. Descong.	T. Cocción	Tª Cocción
5010534	5 ud	1200 g	60 cm	60 min	10-14 min	180°
5010536	5 ud	1200 g	60 cm	60 min	10-14 min	180°
5010540	5 ud	1200 g	60 cm	60 min	10-14 min	180°
5010538	5 ud	1200 g	60 cm	60 min	10-14 min	180°
5010542	5 ud	1200 g	60 cm	60 min	10-14 min	180°
5010532	5 ud	800 g	60 cm	60 min	10-14 min	180°
5010121	22 ud	165 g	27 cm	20-30 min	12-14 min	180°
5010119	22 ud	165 g	27 cm	20-30 min	12-14 min	180°
5010119	22 ud	165 g	27 cm	20-30 min	12-14 min	180°

 Vegano

 Descongelar y Hornear

Pizzas y Panninis

Pizzas



Pizza Atún

5010534



Pizza Jamón Dulce

5010540



Pizza Pollo

5010542



Pizza Bacon

5010536



Pizza Vegetal

5010538



Base Pizza Tomate y Queso

5010532



Pizzas y Panninis

Panninis



Pannini Atún

5010121



Pannini York

5010119



Coca Escalivada

5060501



Especialidades

Glosario

							
Referencias	Ud / Caja	Peso	Longitud	T. Descong.	T. Ferment.	T. Cocción	Tª Cocción
3010501	40 ud	220 g	35 cm	30 min	-	25-30 min	180-190°
3010172	50 ud	140 g	26 cm	30 min	100 min	15-20 min	180-200°
3010511	36 ud	240 g	30 cm	20 min	120 min	8-10. min	220°
3010126	60 ud	60 g	15 cm	30 min	120 min	5-6 min	180°
3010130	5 ud	30 g	7 cm	30 min	120 min	4-5 min	180°
3060541	1 ud	150 g	27 cm	-	-	-	-

 Sin Fermentar

 Fresco

Cocas



Coca De Anís

☰ 3010501



Coca Panadera Ultra

☰ 3010172



Roscas



Rosca De Aceite

☰ 3010511



Brioche



Brioche Ultra

☰ 3010126



Brioche Ultra Mini

☰ 3010130



Trenza Brioche Sin Relleno

☰ 3060541





Pastelería

Pasteles



Glosario

Referencias	Peso	Longitud	Raciones	Referencias Raciones				
				4-6	8-10	12-15	18-20	22-25
3060920	430 g	23 cm	8-12					
3070841	450 g	23 cm	8-12					
3070840	470 g	23 cm	8-12					
3060925	580 g	28 cm	8-12					
3070857	650 g	28 cm	8-12					
3070858	650 g	28 cm	8-12					
3070803	-	-	-	3070803	3090911	3090912	3090913	3090914
3060901	-	-	-	3060901	3090901	3090902	3090903	3090904
3070804	-	-	-	3070804	3090921	3090922	3090923	3090924
3060903	-	-	-	3060903	3090931	3090932	3090933	3090934
3070811	-	-	-	3070811	3070812	-	-	-
3070850	-	-	-	3070850	3070851	3070852	3070853	3070854
3060909	-	-	-	3060909	3070855	-	-	-
3070826	-	-	-	3070826	3070827	-	-	-
3070819	-	-	-	3070819	3070821	-	-	-
3070817	-	-	-	3070817	3070818	-	-	-
3060912	-	-	-	3060912	3070814	-	-	-

+ Más tamaños

Torteles 🍩



Tortel Full
Nata Grande

☰ 3060920



Tortel Full
Nata-Trufa Grande

☰ 3070841



Tortel Full
Trufa Grande

☰ 3070840



Brazos 🍩



Brazo
Nata-Yema Grande

☰ 3060925



Brazo
Trufa-Yema Grande

☰ 3070857



Brazo
Crema-Yema Grande

☰ 3070858

Tartas ☒

Trufado
6 Rac



☰ 3070803



San Marcos
6 Rac



☰ 3060901



Crema
6 Rac



☰ 3070850



Sacher
6 Rac



☰ 3060909



Decorado
6 Rac



☰ 3070804



Decorado
Yema
6 Rac



☰ 3060903



Mousse ☒

Mousse
Bombón
6 Rac



☰ 3070826



Mousse
Limón
6 Rac



☰ 3070819



Massini
6 Rac



☰ 3070811



Mousse
Fresa
6 Rac



☰ 3070817



Mousse
Tropical
6 Rac



☰ 3060912






Pastelería individual



Glosario

Composición

 Referencias	 Peso	 Longitud	
3070801	110 g	10 cm	
3070805	110 g	10 cm	
3070802	110 g	10 cm	
3070832	110 g	10 cm	
3070864	150 g	10,5 cm	
3060932	150 g	10,5 cm	
3070863	150 g	10,5 cm	
3070876	130 g	10,5 cm	
3070877	140 g	10,5 cm	
3070825	80 g	6 cm	
3070831	80 g	6 cm	
3070813	80 g	6 cm	
3070820	80 g	6 cm	
3070871	230 g (9 ud)	4 cm	
3070872	230 g (9 ud)	4 cm	
3070873	230 g (9 ud)	4 cm	
3060900	250 g (4 ud)	7 cm	
3070875	280 g (16 ud)	3 cm	
3070874	280 g (16 ud)	3 cm	
3210500	90 g	-	12 unidades/ caja 4 de cada sabor
3210504	90 g	-	12 unidades/ caja 4 de cada sabor
3210502	90 g	-	12 unidades/ caja 4 de cada sabor

Pastelería individual

Massini 



San Marcos Desig

☰ 3070801



Decorado-Yema Desig

☰ 3070805



Trufado Desig

☰ 3070802



Pastelito Llimón

☰ 3070802

Bracitos 



Bracito
Crema-Yema

☰ 3070864



Bracito
Nata-Yema

☰ 3060932



Bracito
Trufa-Yema

☰ 3070863



Búlgaro

☰ 3070876



Dakar

☰ 3070877

Pastelería individual

Pastelería individual

Mousses



Mousse Bombón Desig

☰ 3070825



Mousse Fresa Desig

☰ 3070831



Mousse Tropical Desig

☰ 3070813



Mousse Limón Desig

☰ 3070820

Pastelería individual

Caprichos



Lionesa Nata

☰ 3070871



Lionesa Trufa

☰ 3070872



Lionesa Crema

☰ 3070873



Merengue

☰ 3060900



Tocinillos

☰ 3070875



Trufas Heladas

☰ 3070874

Pastelería individual

Surtido 🍰



Surtido Travel
(Carrot, Red Velvet, Sacher)

☰ 3210500



Surtido Esferas
(Ferrero, Mango y Chocolate Blanco)

☰ 3210502



Surtido Top Cake
(Dulce de Leche, Pistacho y Lotus)

☰ 3210504

Postre fin de semana



Glosario


Postre fin de semana

Referencias	Peso	Longitud	Raciones	
			4-6	8-10
3070881	480 g	22 cm	x	
3070882	550 g	22 cm	x	
3070883	550 g	22 cm	x	
3070884	430 g	19 cm	x	
3070885	450 g	19 cm	x	
3070888	560 g	27 cm	x	
3070890	560 g	27 cm	x	
3060125	380 g	26 cm	x	
3060101	350 g	25 cm		x
3060110	350 g	32 cm		x
3060524	700 g	33 cm		x
3060525	700 g	33 cm		x
3060523	700 g	33 cm		x
3060130	550 g	33 cm		x
3060128	420 g	27 cm	x	
3060129	420 g	27 cm	x	

Bracitos




Brazo Nata-Yema Pequeño

 3070881



Brazo Trufa-Yema Pequeño

 3070882



Brazo Crema-Yema Pequeño

 3070883

Postre fin de semana

Hojaldre 🍞



Tortel Nata
Promoción

☰ 3070884

Tortel Nata-Trufa
Promoción

☰ 3070885



Danesa Nata

☰ 3070888



Danesa Nata-Trufa

☰ 3070890



Mil Hojas Nata

☰ 3060125

Postre fin de semana

Cocas 🍞



Coca Brioche
Individual

☰ 3060101



Coca Full Llardons
Promoción Ultra

☰ 3060110



Postre fin de semana

Ensaimadas



Ensaimada
Mallorca Crema

☰ 3060524



Ensaimada
Mallorca Cabello

☰ 3060525



Ensaimada
Mallorca Chocolate

☰ 3060523



Ensaimada
Mallorca Nata

☰ 3060130

Brioche



Trenza Nata
4-6 Rac

☰ 3060128



Trenza Nata-Trufa
4-6 Rac

☰ 3060129





Diadas

Navidad



Navidad



Tronco de Navidad



Roscón Mazapán



Roscón Crema



Roscón Trufa



Roscón Nata



Roscón Nata Trufa

Pascua



Pascua

Buñuelos



Sant Jordi



Sara



** También disponemos de todas las tartas de pastelería*



Sant Joan



Sant Joan



Brioche Crema



Brioche Chicharrones



Brioche Piñón



Brioche Fruta



Brioche Nata



Brioche Nata y Trufa



Hojaldre Cabello



Hojaldre Crema



Brioche Trufa



Brioche Rellena
Crema



Hojaldre Chicharrones



Panellets



Panellets



Piñón



Almendra



Vainilla



Coco



Membrillo



Café



Cereza





Antic
VALERO GRUP