



Hasta agotar de existencias





EMPANADILLA DE ATÚN XXL

no necesita == 15X9 cm

Focaccias



FOCACCIA DE TOMATE

30 min ^{∰°} 180 °C

5-7 min



FOCACCIA ACEITUNAS

100 g

180 °C 30 uds 50 °C 180 °C

30 min

11X11 cm 5-7 min

FOCACCIA CEBOLLA

30 uds

30 min **≝**° 180 °C



FOCACCIA CON REVUELTO. SALMON Y ALBAHACA











Angela MONBAKE



Bolleria y pasteleria Argentino relleno cacao

Nuevas traineras







ARGENTINO RELLENO DE CACAO EN CREMA 102406

¥8 q 110 uds

30 min

^{∰°} 180 °C 15-17 min







- Coloca los Argentinos muy juntos en dos filas de 15 uds cada una sobre una bandeja plana (40x60
- Pulveriza con agua y espolvorea azúcar grano.
- Hornea entre 15 y 17 minutos a 180°C
- Se recomienda exponer las piezas tal cual salen del horno, sin despegarlas entre sí.
- A la hora de la venta, sirve las piezas juntas con una paleta ancha, para evitar que se separen.

Cheesecakes













CHEESECAKE CREMA DE CHOCOLATE 106741

1.800 g

6 h (5°C)





Miga fácil de comer, agradable al paladar, de sabor algo intenso. ELABORADA CON 15 % DE HARINA DE CENTENO. *Porcentaje expresado sobre el total de harinas.





211520

™ 36,5 cm **™** 180 °C

TRAINERA 100 % INTEGRAL

275 g 30 min

16-18 min == 36,5 cm == 180 °C





Miga esponjosa agradable al paladar y sabor suave. ELABORADA CON 100 % DE HARINA DE INTEGRAL

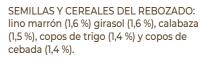


= 40 (8x5)









TRAINERA CEREALES 211342

275 g **30** min

16-18 min **™** 36,5 cm **™** 180 °C

= 40 (8x5)

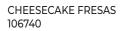




SEMILLAS Y CEREALES EN MASA: linaza marrón (2.6 %), sésamo tostado (1.2 %), salvado de trigo (1,2 %) y copos de avena (1 %).

Presentamos tres nuevas variedades que amplían la familia Trainera, el pan de estilo rústico con un formato muy versátil, de tamaño algo más pequeño que una barra común, ideal para los que buscan cuidarse sin renunciar al sabor.

Están elaboradas con ingredientes especiales y respetando los tiempos de reposo necesarios para conservar todo su aroma, sabor y frescura durante más tiempo. El resultado son panes de miga esponjosa y suave, muy agradable al paladar, y con un formato muy versátil, tanto para el consumo en el hogar como fuera de él.



▲ 2.000 g **♦** 6 h (5°C)

👔 1 ud

14 porciones

🧻 1 ud

\$\infty\$ 14 porciones

1.800 g

CHEESECAKE

106742

1 ud

6 h (5°C)
 24 cm

14 porciones