

CATÁLOGO DE PRODUCTO 2022  
**PANADERÍA-PASTELERÍA**





### Gramaje

Indica el peso del producto en gramos



### Unidades por caja

Indica el número de unidades del producto que contiene cada caja



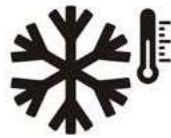
### Cajas por palet

Indica el número de cajas que contiene cada palet



### Alérgenos

Indica que el producto contiene alérgenos como ingrediente



### Temperatura de conservación

Indica la temperatura recomendada para la conservación del producto en condiciones óptimas



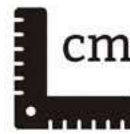
### Temperatura de horneado

Indica la temperatura a la que debe ser horneado el producto



### Tiempo de horneado

Indica el número de minutos durante los cuales debe ser horneado el producto



### Dimensiones

Indica las dimensiones del producto en cm



Cacahuetes



Crustáceos



Altramuces



Apio



Gluten



Granos de sésamo



Dióxido de azufre y sulfitos



Frutos de cáscara



Moluscos



Mostaza



Huevos



Lácteos



Pescado



Soja

..... Empanadas tradicionales 0.5kg .....



Atún ref. 10940502

600g 5 51 -18 a -25°C 180-200°C 50-60' 15 x 15 x 2 cm

⚠️ 🌿 🥚 🐟



Bacalao con pasas ref. 10940503

600g 5 51 -18 a -25°C 180-200°C 50-60' 15 x 15 x 2 cm

⚠️ 🌿 🥚 🐟



Carne ref. 10940501

600g 5 51 -18 a -25°C 180-200°C 50-60' 15 x 15 x 2 cm

⚠️ 🌿 🥚



Choco ref. 10940507

600g 5 51 -18 a -25°C 180-200°C 50-60' 15 x 15 x 2 cm

⚠️ 🌿 🥚 🌿



Lacón con grelos ref. 10940515

600g 5 51 -18 a -25°C 180-200°C 50-60' 15 x 15 x 2 cm

⚠️ 🌿 🥚 🧂



Pulpo ref. 10940506

600g 5 51 -18 a -25°C 180-200°C 50-60' 15 x 15 x 2 cm

⚠️ 🌿 🥚 🌿



Zamburiñas ref. 10940508

600g 5 51 -18 a -25°C 180-200°C 50-60' 15 x 15 x 2 cm

⚠️ 🌿 🥚 🌿



Zorza ref. 10940505

600g 5 51 -18 a -25°C 180-200°C 50-60' 15 x 15 x 2 cm

⚠️ 🌿 🥚

Empanadas tradicionales 1.2kg



Alga wakame con mejillones ref. 10940012

1200g 5 51 -18 a -25°C 180-200°C 50-60' 29 x 29 x 2 cm

⚠️ 🌿 🍷 🐚



Bacalao sin pasas ref. 10940004

1200g 5 51 -18 a -25°C 180-200°C 50-60' 29 x 29 x 2 cm

⚠️ 🌿 🐟



Atún ref. 10940002

1200g 5 51 -18 a -25°C 180-200°C 50-60' 29 x 29 x 2 cm

⚠️ 🌿 🐟



Bacalao con pasas ref. 10940003

1200g 5 51 -18 a -25°C 180-200°C 50-60' 29 x 29 x 2 cm

⚠️ 🌿 🐟



Carne ref. 10940001

1200g 5 51 -18 a -25°C 180-200°C 50-60' 29 x 29 x 2 cm

⚠️ 🌿 🍷



Choco ref. 10940007

1200g 5 51 -18 a -25°C 180-200°C 50-60' 29 x 29 x 2 cm

⚠️ 🌿 🍷 🐚



Lacón con grelos ref. 10940014

1200g 5 51 -18 a -25°C 180-200°C 50-60' 29 x 29 x 2 cm

⚠️ 🌿 🍷 🥬

..... Empanadas tradicionales 1.2kg .....



Mejillones con chorizo ref. 10940011

1200g	5	51	-18 a -25°C	180-200°C	50-60'	29 x 29 x 2 cm



Pollo ref. 10940013

1200g	5	51	-18 a -25°C	180-200°C	50-60'	29 x 29 x 2 cm



Pulpo ref. 10940006

1200g	5	51	-18 a -25°C	180-200°C	50-60'	29 x 29 x 2 cm



Sardinillas ref. 10940010

1200g	5	51	-18 a -25°C	180-200°C	50-60'	29 x 29 x 2 cm



Zamburiñas ref. 10940008

1200g	5	51	-18 a -25°C	180-200°C	50-60'	29 x 29 x 2 cm



Zorza ref. 10940005

1200g	5	51	-18 a -25°C	180-200°C	50-60'	29 x 29 x 2 cm

..... Empanadas tradicionales 1.2kg .....



Atún (rectangular) ref. 10940102

1200g	5	51	-18 a -25°C	180-200°C	50-60'	38 x 26 x 1,5 cm



Choco (rectangular) ref. 10940104

1200g	5	51	-18 a -25°C	180-200°C	50-60'	38 x 26 x 1,5 cm



Jamón y queso de hojaldre ref. 10940210

1200g	5	51	-18 a -25°C	180-200°C	50-60'	38 x 26 x 1,5 cm

..... Empanadillas tradicionales .....



Atún ref. 10940302

160g	36	51	-18 a -25°C	180-200°C	50-60'	14 x 9 x 2,5 cm



Atún con aceitunas ref. 10940304

160g	36	51	-18 a -25°C	180-200°C	50-60'	14 x 9 x 2,5 cm



Bacalao con pasas ref. 10940303

160g	36	51	-18 a -25°C	180-200°C	50-60'	14 x 9 x 2,5 cm



Carne ref. 10940301

160g	36	51	-18 a -25°C	180-200°C	50-60'	14 x 9 x 2,5 cm



Pollo ref. 10940306

160g	36	51	-18 a -25°C	180-200°C	50-60'	14 x 9 x 2,5 cm

.....

# Empanadillas hojaldre

.....



Atún

ref. 10940402

160g	36	51	-18 a -25°C	180-200°C	50-60'	14 x 9 x 2,5 cm



Bacalao con pasas

ref. 10940403

160g	36	51	-18 a -25°C	180-200°C	50-60'	14 x 9 x 2,5 cm



Carne

ref. 10940401

160g	36	51	-18 a -25°C	180-200°C	50-60'	14 x 9 x 2,5 cm



Jamón y queso

ref. 10940410

160g	36	51	-18 a -25°C	180-200°C	50-60'	14 x 9 x 2,5 cm

.....

# Pizza

.....



Atún

ref. 10950101

1150g	3	51	-18 a -25°C	200°C	10-15'	38 x 13 x 1 cm



Jamón

ref. 10950100

1150g	3	51	-18 a -25°C	200°C	10-15'	38 x 26 x 1,5 cm





Producto 100% natural



Harina de calidad como materia prima



Procesos de elaboración artesanales



Proceso de alta hidratación



Pan amasado a mano



Cocido en horno de piedra



Pan de masa madre



Largo reposo en tableros de madera



# Barras



Bagatta ref. 10910026

240g	24	30	-18 a -25°C	200°C	20'	38 x 6 x 2 cm



Chapata ref. 10920024

250g	20	30	-18 a -25°C	180-200°C	50-60'	25 x 11 x 5 cm



Fuente de fibra ref. 10920004

270g	25	30	-18 a -25°C	200°C	15-20'	38 x 7,5 x 3,5 cm



Fuente de fibra sin sal ref. 10920005

270g	25	30	-18 a -25°C	200°C	15-20'	38 x 7,5 x 3,5 cm



Loira ref. 10920022

310g	20	30	-18 a -25°C	200°C	15-20'	42 x 8 x 2 cm



Loira plus ref. 10920030

335g	20	30	-18 a -25°C	200°C	20'	47 x 9 x 2 cm



Pan boleño ref. 10920029

310g	20	30	-18 a -25°C	200°C	20'	18 x 12 x 6 cm

.....  
**Barras rizadas**  
 .....



Rizado con semillas

ref. 10930024

300g	22	24	-18 a -25°C	200°C	15-20'	42 x 10 x 2.5 cm



Rizado pequeño

ref. 10930032

300g	22	24	-18 a -25°C	200°C	15-20'	42 x 10 x 2.5 cm



Rizado grande

ref. 10930033

530g	14	24	-18 a -25°C	200°C	15-20'	52 x 13 x 3 cm

.....  
**Hogazas**  
 .....



Hogaza

ref. 10930038

850g	6	24	-18 a -25°C	200°C	15-20'	25 25 x 6 cm

# Chuscos



Chapata pequeña ref. 10930036

95g	80	24	-18 a -25°C	200°C	15-20'	11 x 9 x 2 cm



Chusco fuente de fibra ref. 10910004

150g	35	30	-18 a -25°C	200°C	15-20'	27 x 7 x 4 cm



Chusco fuente de fibra sin sal ref. 10910005

150g	35	30	-18 a -25°C	200°C	15-20'	27 x 7 x 4 cm



Chusquete ref. 10910028

180g	30	30	-18 a -25°C	200°C	15-20'	25 x 8 x 3 cm



Pulga ref. 10920029

60g	65	64	-18 a -25°C	180°C	10-15'	1,2 x 5,5 x 4,4 cm

.....

# Panes especiales

.....



Bolla ref. 10920001

500g	12	30	Tª ambiente	200°C	15-20'	21 x 21 x 5 cm



Pasas y nueces ref. 10930025

170g	50	30	-18 a -25°C	200°C	15-20'	24 x 8 x 5 cm



Libra ref. 10930002

750g	6	30	-18 a -25°C	200°C	25-30'	43,5 x 17 x 4 cm



Pan con centeno ref. 10930019

630g	15	30	-18 a -25°C	200°C	25-30'	24 x 13 x 4 cm



Pan con cereales y semillas ref. 10910033

220g	35	30	-18 a -25°C	200°C	15-20'	31 x 8 x 4 cm



Pan con semillas de chía ref. 10930021

550g	12	30	-18 a -25°C	200°C	20'	31 x 13 x 6 cm

## Panes especiales



Integral grano completo ref. 10930031



La harina empleada para realizar este pan contiene la cáscara del grano de trigo, que tiene un alto contenido en fibra y mayores beneficios nutricionales con respecto a las harinas blancas u otras integrales que no tienen este grano entero.



Pan natural ref. 10930008



Pan elaborado con masa madre natural y sin aditivos, de corteza crujiente y fina y miga esponjosa.



Rosca de Aldán ref. 10920031



Pan elaborado con masa madre natural y sin aditivos. Pan de fermentación larga con corteza gruesa y crujiente y miga muy húmeda con un sabor largo en boca a fermentos lácteos.



Pan 2ab

ref. 8437021376173



# Pan 2ab

## Un pan ancestral

*El trigo 2ab es un cereal ancestral, mucho más antiguo que la espelta o el Kamut.*

*Su alto contenido en selenio lo hace más beneficioso para la salud, ya que éste regula el funcionamiento normal del sistema inmunológico.*

*El pan de trigo 2ab tiene mejor tolerancia, dado que carece del genoma D, y es muy bajo en FODMAP.*

*Gracias a todo ello aporta unos valores nutricionales excepcionales y, mediante el proceso de triple fermentación de panadería Iglesias, se obtiene un pan 100% natural de miga dorada y muy sabroso.*



Panes de despensa



Pan de molde 0.5kg ref. 10950033

500g	15	24	-18 a -25°C	-	-	19,5 x 6 x 6 cm



Pan de molde 1kg ref. 10950032

1000g	8	24	-18 a -25°C	-	-	39 x 11,5 x 11,5 cm



Pan de horno tierno cereales ref. 10750015

400g	-	-	Tª ambiente	-	-	34 x 14 x 7 cm



Pan perrito ref. 10910007

80g	4 x 15	51	-18 a -25°C	-	-	23 x 9 x 3 cm



Pan hamburguesa brioche ref. 10910054

106g	16	51	-18 a -25°C	-	-	12 x 12 x 6 cm



Pan hamburguesa rústico ref. 10910053

106g	16	51	-18 a -25°C	-	-	12 x 12 x 6 cm



Especialidades dulces



Queiques



Queique de chocolate ref. 10950050

2200g	1	70	-18 a -25°C	-	-	38 x 29 x 4 cm



Queique de manzana ref. 10950051

2200g	1	70	-18 a -25°C	-	-	38 x 29 x 4 cm



Queique de naranja ref. 10950053

2200g	1	70	-18 a -25°C	-	-	38 x 29 x 4 cm



Queique de yogurt ref. 10950052

2200g	1	70	-18 a -25°C	-	-	38 x 29 x 4 cm

..... Tartas clásicas pequeñas .....



Chocolate y nata ref. 10820023

700g	4	24	-18 a -25°C	-	-	18 x 18 x 4 cm



Selva negra ref. 10820015

600g	4	24	-18 a -25°C	-	-	18 x 18 x 4 cm



Praliné ref. 10820092

850g	4	24	-18 a -25°C	-	-	18 x 18 x 4 cm



Queso y frambueas ref. 10820000

850g	4	24	-18 a -25°C	-	-	18 x 18 x 4 cm



Tarta de San Marcos ref. 10820022

600g	4	24	-18 a -25°C	-	-	18 x 18 x 4 cm



Tres chocolates ref. 10820050

800g	4	24	-18 a -25°C	-	-	18 x 18 x 4 cm

..... Tartas clásicas grandes .....



Chocolate y nata ref. 10820024

1000g	-	-	-18 a -25°C	-	-	21 x 21 x 4 cm



Selva negra ref. 10820016

1000g	-	-	-18 a -25°C	-	-	21 x 21 x 4 cm



Tarta de San Marcos ref. 10820020

1000g	-	-	-18 a -25°C	-	-	21 x 21 x 4 cm



Tres chocolates ref. 10820051

1200g	-	-	-18 a -25°C	-	-	21 x 21 x 4 cm

..... Tartas estilo americano .....



Carrot cake ref. 10820106

1350g 1 24 -18 a -25°C 21 x 21 x 8 cm

Delicioso bizcocho elaborado con zanahoria coco y nueces acompañado de un cremoso frosting de queso.



Muerte por chocolate ref. 10820105

1350g 1 24 -18 a -25°C 21 x 21 x 8 cm

Jugoso bizcocho de cacao con una suave crema de avellanas y chocolate para los más golosos.



Red velvet ref. 10820107

1350g 1 24 -18 a -25°C 21 x 21 x 8 cm

Suave bizcocho con notas de chocolate blanco complementado con un cremoso frosting de queso.

..... Tartas al horno .....



Empanada de manzana de masa de hojaldre ref. 10940320

1200g	5	51	-18 a -25°C	180-200°C	50-60'	38 x 26 x 1,5 cm



Empanada de manzana de masa de roscón ref. 10940520

1200g	5	51	-18 a -25°C	180-200°C	50-60'	29 x 29 x 2 cm



Tarta de queso al horno ref. 10820026

600g	-	-	-18 a -25°C	-	-	21 x 21 x 1,5 cm

# Muffins



Muffin con chocolate ref. 10750033



Muffin relleno de caramelo ref. 10960023



Muffin relleno de chocolate ref. 10960024



Muffin relleno de fresa ref. 10960025



Muffin relleno de naranja ref. 10960026



Novedades bollería



Banda de fresa y crema

125g	16	64	-18 a -20°C	-	-	15 x 8 x 2 cm



Cruffin de arándanos

80g	30	64	-18 a -20°C	-	-	9 x 7 x 7 cm



Cruffin tiramisú

125g	12	64	-18 a -20°C	-	-	7 x 7 x 8 cm



Danésa de manzana

130g	12	64	-18 a -20°C	-	-	10 x 10 x 3 cm



..... Pastel individual .....



Milhoja merengue

ref. 10920007

							
90g	25	80	-18 a -25°C	-	-	-	10 x 7 x 7,5 cm
							



Petisú de crema

ref. 10810105

							
90g	21	80	-18 a -25°C	-	-	-	17 x 5 x 2 cm
							



Petisú de nata

ref. 10810032

							
90g	21	80	-18 a -25°C	-	-	-	17 x 5 x 2 cm
							

..... Piezas de viaje .....



Larpeira

ref. 10950007

						
500g	1	50'	Tª ambiente	-	-	18 x 18 x 2 cm
						



Tarta de almendra

ref. 10820002

						
600g	12	24'	-18 a -25°C	-	-	23,5 x 23,5 x 1,5 cm
						



Tarta florentina

ref. 10820003

						
700g	12	24'	-18 a -25°C	-	-	23,5 x 23,5 x 1,5 cm
						



Torta aldanesa congelada (nata)

ref. 10960008

						
800g	4	51'	-18 a -25°C	200°C	5'	34 x 34 x 2 cm
						

## Cañitas



Cañita

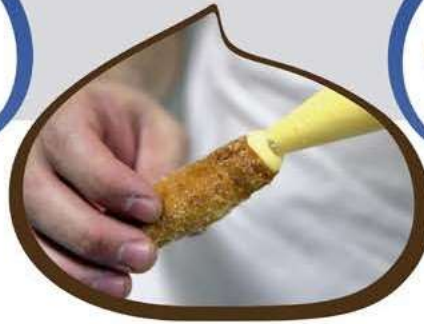
ref. 10810009



Cada envase contiene 50 cañitas.



**1. ABRIR**  
¡Saca las cañitas  
de su envase!



**2. RELLENAR**  
¡Rellénalas con lo  
que más te guste!



**3. SERVIR**  
¡Todo listo para  
comer!

## Receta

### Ingredientes

- 5 yemas de huevo
- 100 g de azúcar
- 80 g de maicena
- 1 litro de leche



1. Mezclar yemas con la maicena y el azúcar.
2. Añadir un tercio de la leche para homogeneizar y luego añadir el resto.
3. Batir bien y calentar hasta conseguir la textura deseada.

*Si quieres darle un toque mas personal, añádele un toque de canela y limón o una rama de vainilla.*

..... Base de pizza .....



Base de pizza fresca

ref. 10750004

350g	6	51	-18°C	200°C	10-15'	38 x 26 x 1,5 cm

Pizza cuadrada de masa ligera y esponjosa con tomate y orégano. Ideal para tener en casa y ejercitar tu lado más imaginativo añadiendo cualquier ingrediente.

