



PANABAD

Catálogo



Raimon Casellas, 104 · 08205 Sabadell (Barcelona)

Tel. 93 720 63 20 / 682 086 608 / Fax 93 711 62 51 · panabad@panabad.com · www.panabad.com

PAN PRECOCIDO Y ULTRACONGELADO
PA PRECUIT I ULTRACONGELAT


PANABAD



1.- Panes y payeses / Pans i pagesos

“Tradicional y moderno a la vez, pero con sabor auténtico”

1.- Panes y Payeses / Pans i Pagesos

CÓDIGO	CONCEPTO		REBANADAS					
1508101	Pan payes precocido	450 g	----	16 ud	24/28	15 min	35 min	180°
1508103	Payes 400 cortado coc/cong	400 g	12-13	15 ud	24/28	45 min	----	----
1508102	Payes 800 cortado coc/cong	800 g	17-18	7 ud	24/28	45 min	----	----
1508106	Pan cuadrado coc/cong c/normal	850 g	15-16	8 ud	24/28	45 min	----	----
1508105	Pan cuadrado coc/cong c/macro	850 g	9-10	8 ud	24/28	45 min	----	----
1508110	Pan rebanada c/normal cong	2.000 g	25-26	2 ud	30/36	45 min	----	----
1508111	Pan rebanada c/macro cong 20mm	2.000 g	18	2 ud	30/36	45 min	----	----
1508115	Pan rebanada pequeña	850 g	20	6 ud	24/28	45 min	----	----
1509117	Caja montadito 5	----	500	500 ud	56/64	15 min	----	----



PAN PRECOCIDO Y ULTRACONGELADO
PA PRECUIT I ULTRACONGELAT








PANABAD



2.- Línea Gourmet / Línia Gourmet

“Un gran abanico de productos para paladares Gourmet”

2.- Línea Gourmet / Línea Gourmet

CÓDIGO	CONCEPTO							
1530003	Serranita	35 g	14.4 cm	120 ud	36/42	15 min	9 min	210°
1530002	Flauta Serrana	95 g	24 cm	60 ud	36/42	15 min	11 min	200°
1530005	Barra Serrana	230 g	55 cm	40 ud	24/28	15 min	14 min	200°
1509114	Pan de coca	450 g	73 cm	8 ud	40/40	30 min	-----	-----
1513143	Pan de olivas	39 g	9 cm	30 ud	128/160	15 min	8 min	190°
1513144	Pan de cebolla	38 g	9 cm	30 ud	128/160	15 min	8 min	190°
1513129	Pan de nueces	35 g	12.5 cm	30 ud	128/160	15 min	7 min	200°
1513151	Pan con maíz y pipas	35 g	12 cm	30 ud	128/160	15 min	8 min	190°

SERRANITA



FLAUTA SERRANA



SERRANA



PAN DE COCA



PAN DE OLIVAS



PAN DE CEBOLLA



PAN DE NUECES



PAN CON MAIZ Y PIPAS



PAN PRECOCIDO Y ULTRACONGELADO
PA PRECUIT I ULTRACONGELAT






PANABAD



3.- Especialidades / Especialitats

“Panes con origen y diversidad. Desde la miga dura andaluza a los panes de alta hidratación gallegos y las flautas más exclusivas”

3.- Especialidades / Especialitats

CÓDIGO	CONCEPTO							
1513117	Bollo Gallego	130 g	27.5 cm	55 ud	24/28	15 min	14 min	180°
1513142	Barra Andaluza	315 g	42 cm	15 ud	36/42	15 min	14 min	180°
1513148	Pan redondo andaluz	480 g	20.5 cm	20 ud	24/28	15 min	14 min	170°
1513101	Barra Gallega	270 g	46 cm	18 ud	36/42	15 min	18 min	180°
1513124	Flauta artesana	140 g	52 cm	70 ud	24/28	15 min	10 min	190°
1513116	Barretina	155 g	55 cm	30 ud	42/42	15 min	11 min	220°
1513102	Barra campesina	260 g	55 cm	28 ud	24/28	15 min	14 min	180°
1513114	Piña masa dura	270 g	32 cm	25 ud	32	15 min	15 min	180°

BOLLO GALLEGO



BARRA ANDALUZA



PAN REDONDO ANDALUZ



BARRA GALLEGA



FLAUTA ARTESANA



BARRETINA



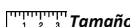
BARRA CAMPESINA



PIÑA MASA DURA



Peso preco. aprox



Tamaño



Uds por caja



Cajas palet reparto / trailer



Tiempo descong.



Tiempo cocción



Temperatura cocción

PAN PRECOCIDO Y ULTRACONGELADO
PA PRECUIT I ULTRACONGELAT









PANABAD



4.- Descongelar y listos / Descongelar i llestos

“Sabor, textura y esponjosidad sin necesidad de hornearlos”

4.- Descongelar y listos / Descongelar i llestos

CÓDIGO	CONCEPTO							
1505118	Báltico	95 g	13 cm	45 ud	36/42	20 min	----	----
1505106	Maxi Hamburguesa	100 g	13 cm	54 ud	24/28	20 min	----	----
1505108	Hamburguesa	80 g	11 cm	45 ud	24/28	20 min	----	----
1505107	Mini Frankfurt	35 g	12 cm	70 ud	36/42	20 min	----	----
1505104	Frankfurt	75 g	21.5 cm	54 ud	36/42	20 min	----	----
1505102	Maxi Frankfurt	110 g	30 cm	54 ud	24/28	20 min	----	----

BÁLTICO



MAXI HAMBURGUESA



HAMBURGUESA



¡Novedad!

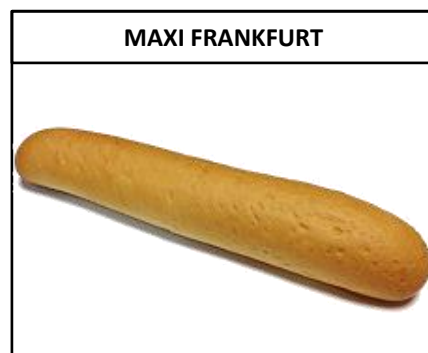
MINI FRANKFURT



FRANKFURT



MAXI FRANKFURT



PAN PRECOCIDO Y ULTRACONGELADO
PA PRECUIT I ULTRACONGELAT










PANABAD



5.- Panecillos y barritas / Panets i barretes

“Los más pequeños de la familia con la mayor calidad”

5.- Panecillos y barritas / Panets i barretes

CÓDIGO	CONCEPTO							
1503101	Mini 30	37 g	10 cm	160 ud	36/42	15 min	8 min	190°
1503102	Panecillo 40	49 g	13 cm	100 ud	36/42	15 min	8 min	190°
1503104	Mini Flauta	48 g	15 cm	128 ud	36/42	15 min	8 min	190°
1503103	Panecillo 50	62 g	15.75 cm	128 ud	24/28	15 min	10 min	190°
1504109	Bollo 120	150 g	24.5 cm	60 ud	24/28	15 min	14 min	180°
1505114	Viena mini redonda	50 g	23 cm	120 ud	36/42	15 min	2 min	215°
1505101	Viena redonda	90 g	29 cm	50 ud	36/42	15 min	4 min	215°

MINI 30



PANECILLO 40 g



MINI FLAUTA



PANECILLO 50



BOLLO 120



VIENA MINI REDONDA



VIENA REDONDA



Peso preco aprox.



Tamaño



Uds por caja



Cajas palet reparto / trailer



Tiempo descong.



Tiempo cocción



Temperatura cocción

PAN PRECOCIDO Y ULTRACONGELADO
PA PRECUIT I ULTRACONGELAT









PANABAD



6.- Chapatas / Xapates

“Tradición italiana elaborada por Panabad”

6.- Chapatas / Xapates

CÓDIGO	CONCEPTO							
1509101	Chapata mini	34 g	9 cm	144 ud	36/42	15 min	8 min	190°
1509102	Chapata chef	70 g	14 cm	84 ud	36/42	15 min	10 min	190°
1509103	Chapata bocata	135 g	24 cm	40 ud	36/42	15 min	14 min	180°
1509107	Chapata 250	315 g	37 cm	24 ud	24/28	15 min	18 min	180°

CHAPATA MINI



CHAPATA CHEF



CHAPATA BOCATA



CHAPATA 250



PAN PRECOCIDO Y ULTRACONGELADO
PA PRECUIT I ULTRACONGELAT









PANABAD



7.- Pan Salud / Pa Salut

“Date el placer de cuidarte”

7.- Pan Salud / Pa salud

CÓDIGO	CONCEPTO							
1513135	Bollo Laxante	60 g	13 cm	45 ud	56/64	15 min	10 min	190°
1513133	Pan 5 cereales	120 g	23 cm	30 ud	56/64	15 min	14 min	180°
1513132	Pan de soja	120 g	24 cm	30 ud	56/64	15 min	14 min	180°
1513108	Flauta multicereales	125 g	26 cm	45 ud	36/42	15 min	14 min	180°
1506102	Barra sin sal	255 g	46 cm	25 ud	36/42	15 min	12 min	190°
1513150	Alemán Rebozado	260 g	55 cm	30 ud	24/28	15 min	10 min	180°
1513107	Baguette multicer.	260 g	55.5 cm	36 ud	24/28	15 min	14 min	180°
1507106	Panecillo integral	61 g	12.5 cm	90 ud	36/42	15 min	10 min	190°
1507103	Flauta integral	120 g	26 cm	45 ud	36/42	15 min	14 min	180°
1507101	Baguette integral	255 g	57 cm	36 ud	24/28	15 min	14 min	180°

LAXANTE



PAN DE 5 CEREALES



PAN DE SOJA



FLAUTA MULTICEREALES



BARRA SIN SAL



ALEMÁN REBOZADO



BAGUETTE MULTICEREALES



PANECILLO INTEGRAL



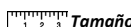
FLAUTA INTEGRAL



BAGUETTE INTEGRAL



Peso preco. aprox



Tamaño



Uds por caja



Cajas palet reparto / trailer



Tiempo descong.



Tiempo cocción



Temperatura cocción

PAN PRECOCIDO Y ULTRACONGELADO
PA PRECUIT I ULTRACONGELAT









PANABAD



8.- Línea Rústica / Línia Rústica

“El pan de hoy como se hacía antes”

8.- Línea Rústica / Línia Rústica

CÓDIGO	CONCEPTO							
1513106	Rombo	65 g	15 cm	100 ud	24/28	15 min	10 min	190°
1513109	Tallo	110 g	27 cm	28 ud	56/64	15 min	10 min	190°
1513112	Natural Bocata	195 g	27 cm	45 ud	24/28	15 min	18 min	180°
1513110	Flauta de agua	150 g	30.5 cm	40 ud	24/28	15 min	16 min	180°
1530006	Barra mediterránea	290 g	55 cm	30 ud	24/28	15 min	16-18 min	180°
1530007	Bocata mediterránea	140 g	27.5 cm	60 ud	24/28	15 min	16 min	180°
1513111	Pan de agua	325 g	56 cm	26 ud	24/28	15 min	18 min	180°
1513104	Bastón	330 g	57.5 cm	23 ud	24/28	15 min	18 min	180°
1513120	Barra rural	310 g	57 cm	28 ud	24/28	15 min	16 min	180°
1513113	Barra natural 100%	385 g	55 cm	20 ud	24/28	15 min	18 min	180°

ROMBO



TALLO



NATURAL BOCATA



FLAUTA DE AGUA



BARRA MEDITERRANEA



BOCATA MEDITERRANEA



¡Novedad!

PAN DE AGUA



BASTÓN



BARRA RURAL



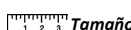
BARRA NATURAL 100% (sin aditivos ni conservantes)



¡Novedad!



Peso preco. aprox



Tamaño



Uds por caja



Cajas palet reparto / trailer



Tiempo descog.



Tiempo cocción



Temperatura cocción

PAN PRECOCIDO Y ULTRACONGELADO
PA PRECUIT I ULTRACONGELAT









PANABAD

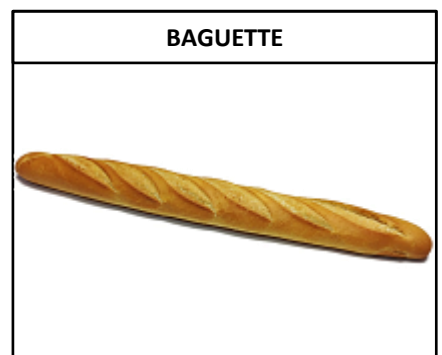
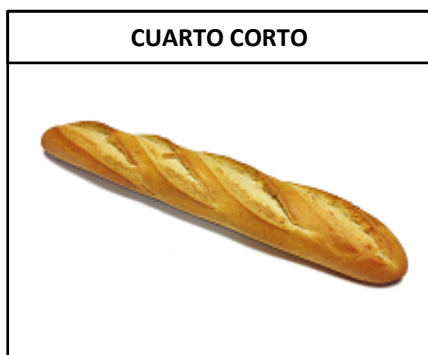
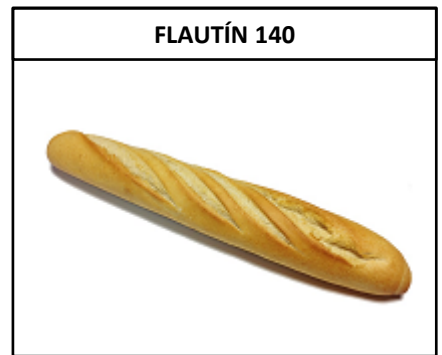
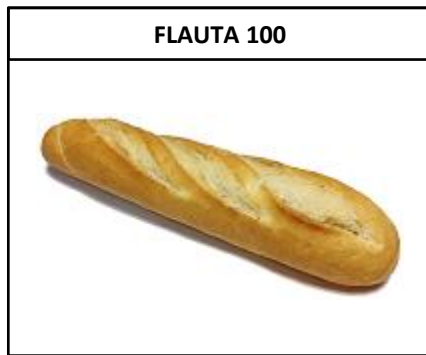
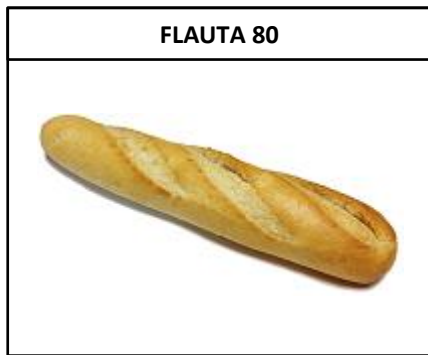


9.- Baguettes y flautas / Baguettes i flautes

“Pan de tradición y suave comer”

9.- Baguettes y Flautas / Baguettes i Flautes

CÓDIGO	CONCEPTO							
1504102	Flauta 80	95 g	25.5 cm	63 ud	36/42	15 min	10 min	190°
1504104	Flauta 100	120 g	27 cm	45 ud	36/42	15 min	14 min	180°
1504111	Flautín 140	160 g	32 cm	60 ud	24/28	15 min	14 min	180°
1501108	Cuarto corto	295 g	45 cm	20 ud	36/42	15 min	18 min	180°
1501103	Barra 350	410 g	56.5 cm	22 ud	24/28	15 min	18 min	180°
1501104	Baguette	260 g	57 cm	36 ud	24/28	15 min	14 min	180°
1501105	Baguette Súper	310 g	57 cm	30 ud	24/28	15 min	16 min	180°



PAN PRECOCIDO Y ULTRACONGELADO
PA PRECUIT I ULTRACONGELAT



PANABAD



10.- Productos especiales / Productes especials



29.- Productos especiales / Productes especials

CÓDIGO	CONCEPTO							
1505106	Hamburguesa sésamo	89 g	25 cm	48 ud	60	15 min	----	----
1505110	Baguet mantequilla	270 g	27 cm	25 ud	32	15 min	10 min	190°
1513125	Pan de leña okin	460 g	32 cm	24 ud	20	15 min	15 min	180°
1513137	Mollet antequerano	100 g	----	70 ud	32	15 min	10 min	190°
1509111	Molde grande (25 rebanadas)	900 g	11 x 11 cm	5 ud	56	90 min	----	----
1509113	Molde gigante (25 rebanadas)	1.350 g	13 x 13 cm	4 ud	36	90 min	----	----
1509119	Molde grande corte largo	900 g	11 x 11 cm	5 ud	56	90 min	----	----
1509118	Molde 5 cereales (20 rebanadas)	600 g	9 x 30 cm	6 ud	56	90 min	----	----

HAMBURGUESA SÉSAMO



BAGUETTE MANTEQUILLA



PAN DE LEÑA OKIN



MOLLET ANTEQUERANO



MOLDE GRANDE



MOLDE GIGANTE



MOLDE GRANDE CORTE LARGO



MOLDE 5 CERALES



Peso preco.



Tamaño



Uds por caja



Cajas palet reparto / trailer



Tiempo descog.



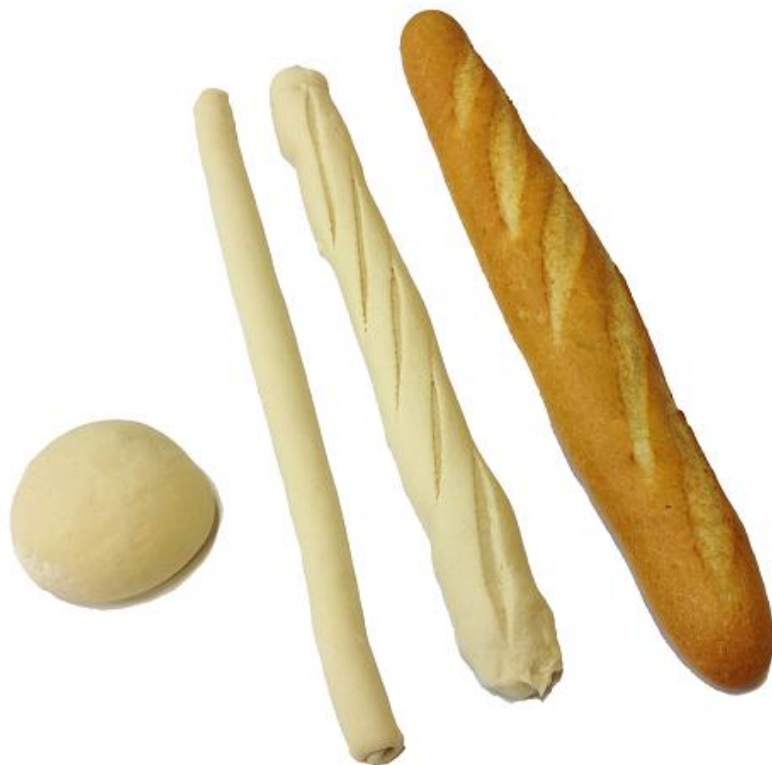
Tiempo cocción



Temperatura cocción

PAN PRECOCIDO Y ULTRACONGELADO
PA PRECUIT I ULTRACONGELAT


PANABAD









11.- Ultracongelado en masa / Ultracongelat en massa



Raimon Casellas, 104 · 08205 Sabadell (Barcelona)

Tel. 93 720 63 20 / 682 086 608 / Fax 93 711 62 51 · panabad@panabad.com · www.panabad.com  Panabad

11.- Ultracongelado en masa /Ultracongelat en massa

CÓDIGO	CONCEPTO					Ferm a 28°		
1601101	Baguette 200 g	285 g	56 cm	56 ud	48	2 h 30 min	30 min	190°
1601102	Barra 350 g	460 g	52 cm	35 ud	48	2 h 30 min	42 min	180°
1605101	Baguette Vienesa	280 g	56 cm	56 ud	48	2 h 30 min	30 min	200°
1606102	Barra sin sal	260 g	46 cm	48 ud	48	2 h 30 min	28 min	190°
1613108	Ultra mediterránea	330 g	55 cm	30 ud	48	2 h 30 min	30 min	190°
1612004	Bola de pizza	280 g		50 ud	48	----	----	----
1612005	Bola de pizza	180 g		75 ud	48	----	----	----



Peso masa cruda



Tamaño



Uds por caja



Cajas palet reparto / trailer



Tiempo descong.





Tiempo cocción



Temperatura cocción

BOLLERIA CONGELADA

12.- Croissants

CÓDIGO	CONCEPTO			FERM 28°		
17080100	Croissant manteca	60/65 g	120 ud	90 min	10 min	190°
17080101	Croissant manteca	85/90 g	100 ud	90 min	14 min	180°
17080120	Croissant bombón	115 g	70 ud	90 min	10 min	190°
17080103	Croissant choco (2 barritas)	115 g	70 ud	90 min	14 min	180°
17080105	Croissant bikini	115 g	70 ud	90 min	18 min	180°
17080107	Croissant frankfurt	115 g	40 ud	90 min	14 min	180°
17080111	Croissant margarina	85 g	100 ud	90 min	18 min	180°
17100001	Croissant recto margarina	85 g	100 ud	90 min	14 min	180°
17080148	Croissant gigante	400 g	6 ud	90 min	16 min	175°

CROISSANT MANTECA (60/65 g)



CROISSANT MANTECA (85/90 g)



CROISSANT BOMBÓN



CROISSANT CHOCO (2 BARRITAS)



CROISSANT BIKINI



CROISSANT FRANKFURT



CROISSANT MARGARINA



CROISSANT RECTO MARGARINA



CROISSANT GIGANTE



Peso preco.



Tamaño



Uds por caja



Cajas palet reparto / trailer



Tiempo descog.



Tiempo cocción



Temperatura cocción



BOLLERIA CONGELADA

13.- Artesanitos y Micros

CÓDIGO	CONCEPTO	KG / CAJA	FERM 28°		
17080030	Mini recto margarina	6 kg/caja	20 min	12 min	195°
17080039	Mini recto manteca	6 kg/caja	20 min	12 min	195°
17080001	Artesanito mini	4 kg/caja	20 min	12 min	180°
17111802	Artesanito crema	6 kg/caja	20 min	12 min	180°
17080003	Artesanito chocolate	6 kg/caja	20 min	12 min	195°
17080040	Artesanito bombón	6 kg/caja	20 min	12 min	195°
17080004	Artesanitos salados varios (frankfurt, tortilla, jamón y queso, atún y sobrasada)	5 kg/caja	20 min	12 min	195°
17110001	Micro artesanito manteca	5 kg/caja	15 min	7 min	195°
17110002	Micro artesanito chocolate	5 kg/caja	15 min	7 min	195°

MINI RECTO MARGARINA



MINI RECTO MANTECA



ARTESANITO MINI



ARTESANITO CREMA



ARTESANITO CHOCOLATE



ARTESANITO BOMBÓN



ARTESANITOS SALADOS VARIOS



MICRO ARTESANITO MANTECA








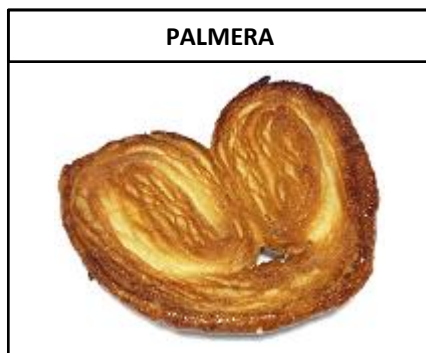
MICRO ARTESANITO CHOCOLATE



BOLLERIA CONGELADA







14/15.- Hojaldres y Danesas / Paninis y cocas

CÓDIGO	CONCEPTO					
17080402	Herradura de chocolate	140 g	60 ud	20/30 min	30 min	170°
17080403	Herradura de crema	140 g	60 ud	20/30 min	30 min	170°
17080404	Herradura de cabello	140 g	60 ud	20/30 min	30 min	170°
17080405	Tarta de manzana	150 g	50 ud	20/30 min	30 min	170°
17080042	Palmera	110 g	50 ud	20/30 min	30 min	170°
17080139	Pañuelo/empanadilla de atún	125 g	40 ud	15 min	16 min	180°
17950003	Paninis congelados variados	150 g	24 ud	10 min	15 min	180°
17950035	Coca de verduras recapte	650 g	8 ud	20 min	20 min	180°



BOLLERIA CONGELADA

16.- Semielaborados

CÓDIGO	CONCEPTO					FERM 28°		
17080133	Montserratinas	150 g	50 ud	----	----	60 min	14 min	180°
17080113	Triángulo manteca	85 g	160 ud	----	----	40 min	15 min	180°
17900021	Caja base pizza 60 x 40	850 g	10 ud	10 min	----	20 min	----	----
17950015	Manga madalena	1.000 g	10 ud	10 min	----	----	----	----
17950034	Plancha bizcocho	130 g	10 ud	20 min	59 x 36	----	----	----
17080409	Placa de hojaldre	1.000 g	15 ud	20/30 min	60 x 40	----	30 min	170°
17500001	Coca base briox	400 g	36 ud	15 min	50 x 10	2 h 30 min	15 min	180°
17950036	Base coca salada	300 g	24 ud	15 min	47 x 12	2 h 30 min	20 min	180°
17700805	Coca ind. Hojaldre chicharrones	100 g	60 ud	15 min	18 x 11		30 min	200°

MONTSERRATINAS



TRIÁNGULO DE MANTECA



BASE PIZZA 60 X 40



MANGA MADALENA



PLANCHA DE BIZCOCHO



PLACA DE HOJALDRE



COCA BASE BRIOX



BASE COCA SALADA



COCA IND. HOJALDRE CHICHARR.



BOLLERIA CONGELADA




17.- Descongelar y listo (I)

CÓDIGO	CONCEPTO			
17012252	Doony's glaseado	55 g	48 ud	20 min
17011502	Doony's azúcar cristalizado	55 g	36 ud	20 min
17012383	Doony's cubierto chocolate	65 g	36 ud	20 min
17014480	Doony's fresa	58 g	36 ud	20 min
17015815	Doony's fresa y nubes	54 g	36 ud	20 min
17014478	Doony's party	58 g	36 ud	20 min



BOLLERIA CONGELADA

17.- Descongelar y listo (II)

CÓDIGO	CONCEPTO			
17091381	Crok neutro	55 g	42 ud	20 min
17091382	Crok azúcar	55 g	42 ud	20 min
17091383	Crok glas	60 g	42 ud	20 min
17091384	Crok cacao	60 g	42 ud	20 min
17950046	Caja briox 60 g coc/cong	60 g	50 ud	20 min
17950013	Caja xuxos de crema	110 g	16 ud	1 min micro

CROK NEUTRO



CROK AZÚCAR



CROK GLAS



CROK CACAO



BRIOX COCIDO Y CONGELADO






XUXO DE CREMA



BOLLERIA CONGELADA

17.- Descongelar y listo (III)

CÓDIGO	CONCEPTO			
17210001	Donut Glace	48 g	50 ud	20 min
17210002	Donut Bombón	47 g	48 ud	20 min
17050025	Tulipa triple chocolate	110 g	15 ud	30 min
17050026	Tulipa frutos rojos	110 g	15 ud	30 min
17050027	Tulipa toffe con pepitas choco	110 g	15 ud	30 min
17050028	Tulipa albaricoque	110 g	15 ud	30 min
17011587	Muffin premium triple choco	112 g	42 ud	30 min
17011589	Muffin premium vainilla-choco-avellana	112 g	42 ud	30 min
1240001	Caja coca forner azúcar	90 g	20 ud	15 min

DONUT GLACE



DONUT BOMBÓN



TULIPA TRIPLE CHOCOLATE



¡Novedad!

TULIPA FRUTOS ROJOS



¡Novedad!

TULIPA TOFFE PEPITAS CHOCO



¡Novedad!

TULIPA ALBARICOQUE



¡Novedad!

MUFFIN PREMIUM TRIPLE CHOCO



MUFFIN P. VAINILLA-CHOCO-AVELLANA



COCA FORNER AZÚCAR



Peso preco.



Tamaño



Uds por caja



Cajas palet reparto / trailer



Tiempo descong.








Tiempo cocción

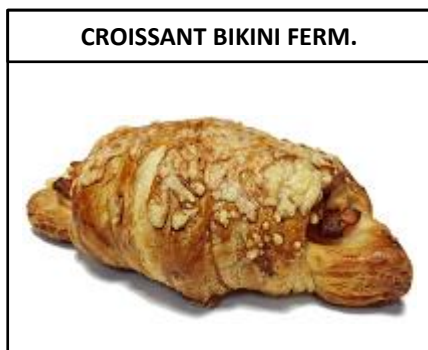
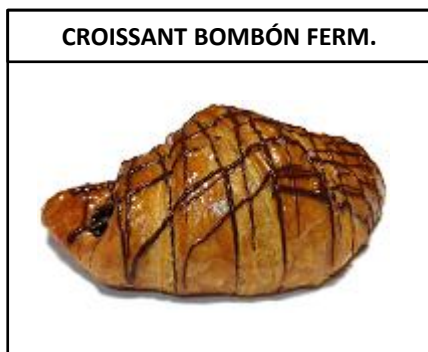


Temperatura cocción

BOLLERIA CONGELADA

18.- Fermentados


CÓDIGO	CONCEPTO					
17080809	Croissant bombón fermentado	115 g	45 ud	15/20 min	15 min	180°
17080807	Croissant manteca fermentado	85 g	36 ud	15/20 min	15 min	180°
19310004	Croissant express manteca	85 g	40 ud	20/30 min	20/24 min	175°
17080810	Croissant bikini fermentado	115 g	40 ud	15/20 min	15 min	180°
17080811	Croissant dúo fermentado	115 g	40 ud	15/20 min	15 min	180°
17080812	Croissant margarina ferm.	85 g	40 ud	15/20 min	15 min	180°
17019188	Croissant mtk Bake Up	60 g	100 ud	15/20 min	18 min	170°
17100004	Croissant recto multicereales	75 g	40 ud	15 min	17 min	180°
17080308	Ensaimada mini fermentada	35 g	5 kg/caja	15/20 min	9 min	200°



“Sin azúcares añadidos”

BOLLERIA CONGELADA





19/20.- Ensaimadas/Tronquis

CÓDIGO	CONCEPTO		Kg/caja		FERM 28°		
17140003	Ensaimada mini normal	30 g	4	----	90 min	8 min	180°
17081304	Ensaimada mini chocolate	40 g	3	----	90 min	9-10 min	180°
17140007	Ensaimada grande normal	90 g	----	60 ud	120 min	10 min	175°
17080047	Tronquis crema	90 g	3	----	20 min	10 min	190°
17080048	Tronquis chocolate	90 g	3	----	20 min	10 min	190°
17080049	Mini chips crema	20 g	3	----	20 min	10 min	190°
17080050	Mini chips chocolate	20 g	3	----	20 min	10 min	190°
17080503	Mini chips salados variados	20 g	10	----	20 min	10 min	190°



BOLLERIA CONGELADA

21.- Napolitanas

CÓDIGO	CONCEPTO		Kg/caja		FERM 28°		
17080051	Napolitana chocolate	100/105 g	-----	60 ud	20 min	15 min	180°
17080052	Napolitana crema	100/105 g	-----	60 ud	20 min	15 min	180°
17080036	Napolitana bikini loncha	130 g	-----	45 ud	20 min	12 min	185°

NAPOLITANA DE CHOCOLATE



NAPOLITANA DE CREMA



NAPOLITANA BIKINI LONCHA



PIZZAS (SIN DESCUENTO)

22.- Pizzas



PANABAD

CÓDIGO	CONCEPTO						
40170319	Pizza peperoni	370 g	12 ud	----	26 cm	12-15 min	200°
40170306	Pizza 4 estaciones	385 g	10 ud	----	26 cm	12-15 min	200°
40170313	Pizza 4 quesos	350 g	14 ud	----	26 cm	12-15 min	200°
40170314	Pizza margarita	360 g	14 ud	----	26 cm	12-15 min	200°
40170315	Pizza mexicana	440 g	12 ud	----	26 cm	12-15 min	200°
40170316	Pizza jamón	370 g	12 ud	----	26 cm	12-15 min	200°
40170317	Pizza bacon	400 g	12 ud	----	26 cm	12-15 min	200°
40170318	Pizza vegetal / campesina	380 g	12 ud	----	26 cm	12-15 min	200°
40170312	Base pizza tomate y orégano	205 g	25 ud	----	30 cm	12-15 min	200°



PIZZA PEPERONI



PIZZA 4 ESTACIONES



PIZZA 4 QUESOS



PIZZA MARGARITA



PIZZA MEXICANA



PIZZA JAMÓN



PIZZA BACON



PIZZA VEGETAL/CAMPESINA






BASE PIZZA TOMATE/ORÉGANO



PASTELERIA GOURMET

23.- Delicatesen

CÓDIGO	CONCEPTO			
1323050	Repostería variada	1.650 g	84 ud aprox.	20 min
1323051	Lionesas nata	675 g	42 ud	20 min
1323052	Lionesas trufa	825 g	42 ud	20 min
1323046	Profiteroles nata	600 g	70 ud	20 min
1323047	Profiteroles trufa	650 g	70 ud	20 min

REPOSTERÍA VARIADA



LIONESAS NATA



LIONESAS TRUFA



PROFITEROLES NATA






PROFITEROLES TRUFA



PASTELERIA GOURMET

24.- Mousses

CÓDIGO	CONCEPTO			
17950008	Mousse individual fresa	95 g	20 ud	20 min
17950009	Mousse individual limón	95 g	20 ud	20 min
17950010	Mousse individual trufa	95 g	20 ud	20 min
17950038	Mix Mousses variados	95 g	20 ud	20 min

MOUSSE INDIVIDUAL FRESA



MOUSSE INDIVIDUAL LIMÓN



MOUSSE INDIVIDUAL TRUFA







MIX MOUSSES VARIADOS



PASTELERIA GOURMET

25 a.- Brazos



CÓDIGO	CONCEPTO				
17950020	Caja brazo limón pequeño	450 g	5 ud	26 cm	20 min
17950021	Caja brazo trufa-yema pequeño	450 g	5 ud	26 cm	20 min
17950022	Caja brazo nata-yema pequeño	450 g	5 ud	26 cm	20 min

CAJA BRAZO LIMÓN PEQUEÑO



CAJA BRAZO TRUFA-YEMA PEQUEÑO



CAJA BRAZO NATA-YEMA PEQUEÑO







PASTELERIA GOURMET

25b.- Bracitos



PANABAD

CÓDIGO	CONCEPTO				
17950039	Caja mix bracitos variados	100 g	21 ud	9.5 cm	20 min
17950023	Caja bracitos nata	80 g	21 ud	9.5 cm	20 min
17950024	Caja bracitos nata-yema	100 g	21 ud	9.5 cm	20 min
17950025	Caja bracitos trufa	100 g	21 ud	9.5 cm	20 min
17950026	Caja bracitos crema	100 g	21 ud	9.5 cm	20 min
17950007	Caja borrachos	100 g/u	18 ud	9.5 cm	20 min

CAJA MIX BRACITOS VARIADOS



CAJA BRACITOS NATA



CAJA BRACITOS NATA-YEMA



CAJA BRACITOS TRUFA



CAJA BRACITOS CREMA







CAJA BORRACHOS



PASTISSERIA GOURMET

26.- Tortells

CÓDIGO	CONCEPTO				
17950016	Caja tortell nata-trufa grande	600 g	1 ud	25 cm	20 min
17950017	Caja tortell nata grande	600 g	1 ud	25 cm	20 min
17950018	Caja tortell nata-trufa pequeño	400 g	1 ud	22 cm	20 min
17950019	Caja tortell nata pequeño	400 g	1 ud	22 cm	20 min

CAJA TORTELL NATA-TRUFA GRANDE



CAJA TORTELL NATA GRANDE



CAJA TORTELL NATA-TRUFA PEQUEÑO







CAJA TORTELL NATA PEQUEÑO

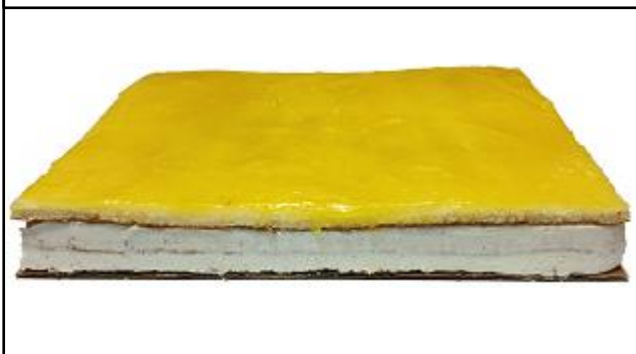


PASTISSERIA GOURMET

27.- Planchas

CÓDIGO	CONCEPTO				
17380012	Plancha de limón	1.900 g aprox.	1 ud	35 x 27 cm	20 min
17380017	Plancha de queso	2.000 g aprox.	1 ud	35 x 27 cm	20 min
17380018	Plancha de tiramisú	2.000 g aprox.	1 ud	35 x 27 cm	20 min
17380019	Plancha de trufa	1.800 g aprox.	1 ud	35 x 27 cm	20 min
17380022	Plancha de San Marcos	1.800 g aprox.	1 ud	35 x 27 cm	20 min

PLANCHA DE LIMÓN



PLANCHA DE QUESO



PLANCHA DE TIRAMISÚ



PLANCHA DE TRUFA






PLANCHA DE SAN MARCOS



PASTELERIA GOURMET

28.- Tartas cocidas

CÓDIGO	CONCEPTO			
17380001	Tarta de manzana	1 ud	30 cm	20 min
17380003	Tarta de limón	1 ud	28 cm	20 min
17380004	Tarta de brownie	1 ud	30 cm	20 min
17380005	Tarta de Santiago	1 ud	28 cm	20 min
17380006	Tarta de queso	1 ud	24 cm	20 min
17380008	Tarta de dulce de leche	1 ud	28 cm	20 min
17380002	Tarta de músico	1 ud	30 cm	20 min
17380014	Tarta alemana	1 ud	28 cm	20 min

TARTA DE MANZANA



TARTA DE LIMÓN



TARTA DE BROWNIE



TARTA DE SANTIAGO



TARTA DE QUESO



TARTA DULCE DE LECHE



TARTA DE MÚSICO

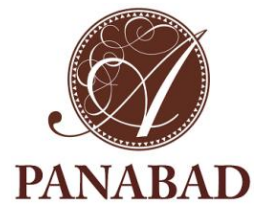






TARTA ALEMANA



PASTELERIA GOURMET

29.- Pasteles



CÓDIGO	CONCEPTO				
17950027	Caja 2 pasteles 3 gustos + kit decor.	630 g	2 ud/caja	20 x 14 cm	20 min

CAJA 2 PASTELES 3 GUSTOS + KIT DECORACIÓN





PANABAD

Raimon Casellas, 104 · 08205 Sabadell (Barcelona)

Tel. 93 720 63 20 / 682 086 608 / Fax 93 711 62 51 · panabad@panabad.com · www.panabad.com