

DIFERÉNCIATE

Pastis*Art*



MÁS DE 25 AÑOS DE TRADICIÓN ARTESANA

Celebramos nuestro 25 aniversario y queremos compartir contigo este catálogo, donde encontrarás las principales referencias para los canales Tradicional y Horeca, una extensa gama de productos elaborados con los mejores ingredientes, siempre con la garantía de calidad Pastisart.

En Pastisart tenemos el producto adecuado para cada cliente. La versatilidad de nuestras tecnologías y nuestra polivalencia productiva nos permiten atender con eficacia y la mejor calidad las demandas de cualquier profesional del sector, poniendo a su alcance un completo rango de referencias de bollería y pan.

Y además, durante todo el año te ofrecemos productos de temporada y continuas novedades para que puedas preparar deliciosas especialidades de la manera más rápida, fácil y cómoda, con tu toque personal y sin renunciar a la máxima calidad.



ÍNDICE

CONSEJOS DE PREPARACIÓN	05
BOLLERÍA TRADICIONAL	
Croissants artesanos	07
Croissants rectos	08
Napolitanas.....	09
Croissants mini	10
Ensaimadas	12
Palitos y Fartons	13
Mallas.....	14
Mini-chiks	15
Herraduras	16
Hojaldres	17
Empanadas	18
Complementos	19
BOLLERÍA RAPID	
Croissants artesanos y rectos	21
Napolitanas.....	22
Triángulos.....	23
Bollería danesa.....	24
BOLLERÍA FERMENTADA	
Croissants artesanos	27
Croissants rectos	28
Napolitanas.....	29
Ensaimadas	29
Especialidades de mantequilla	30
BOLLERÍA LISTO	
Muffins y tulipas.....	33
Pastinuts	34
Mini berlinas.....	36
Berlinas y xuxos	37
PAN	
Pan Art Tradición.....	39
Baguettes	40
Panes rústicos y especialidades.....	42
Pan cocktail.....	48
Panadería fácil.....	50
PRODUCTOS DE TEMPORADA	51

LEYENDA



Peso



u./caja



Tiempo de
descongelación



Tiempo de
fermentación



Tiempo de
cocción y
temperatura



Producto
estrella



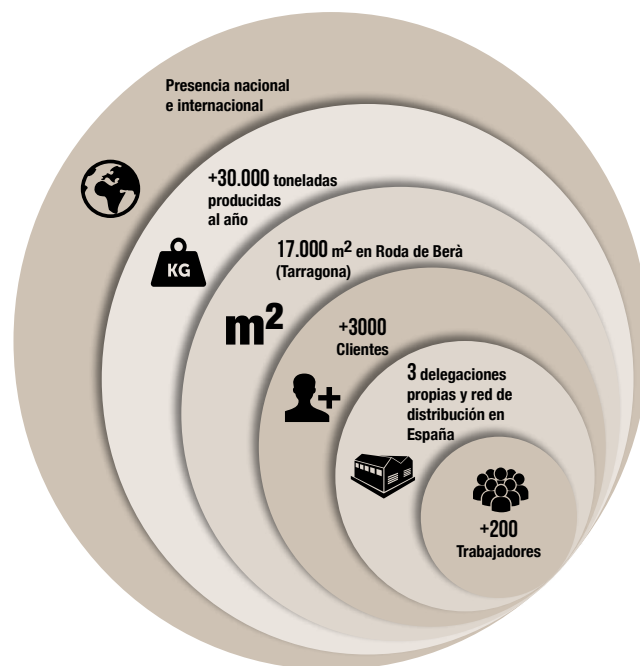
Pintar con
huevo antes
de hornear

BOLLERÍA Y PANADERÍA ULTRACONGELADA AL GUSTO

Desde 1990, en Pastisart fundimos la mejor tradición artesanal con la tecnología de vanguardia para elaborar una gran variedad de productos de bollería y panadería ultracongelada.

Somos una empresa de referencia en el sector, nos diferenciamos por ofrecer productos tradicionales y nuevas propuestas siempre de la máxima calidad. Garantizamos la seguridad alimentaria y la trazabilidad de nuestros productos, elaborados siguiendo los más estrictos controles de calidad en todo nuestro exclusivo proceso productivo, lo que acredita nuestras instalaciones de Roda de Berà de las más prestigiosas certificaciones de calidad (ISO 9001, IFS y BRC).

Y con motivo de nuestro 25 aniversario, queremos diferenciamos aún más.



NUESTRO EQUIPO HUMANO, CALIDAD E INNOVACIÓN: NUESTROS INGREDIENTES CLAVE

En Pastisart, contamos con un equipo humano que cuida hasta el último detalle. Desde la selección y el control de las materias primas hasta un exhaustivo seguimiento de todo el proceso productivo, un cuidado especial en la elaboración de nuestros productos y una importante apuesta por la innovación, además de ayudar y aconsejar a nuestros clientes para que puedan elaborar las especialidades de pan y bollería más exquisitas.

Nuestros especialistas en Investigación y Desarrollo trabajan continuamente para mejorar la calidad de nuestros productos y ofrecer nuevas y deliciosas propuestas a precios aún más competitivos. Hace

años que eliminamos las grasas trans, incorporamos ingredientes clean label y ahora también ofrecemos formatos de cajas más pequeños para el ahorro de costes y espacio. Además, después de 25 años, en Pastisart hemos reformulado nuestras gamas de producto básico para ofrecer masas aún más esponjosas, rellenos más sabrosos y, sobretodo, volver a nuestros orígenes, al más puro estilo tradicional.

¡DIFERÉNCIATE!

CONSERVACIÓN

Conserva nuestros productos en su envase original a -18°C , evitando que se descongelen. Para un resultado óptimo, sigue siempre las indicaciones del producto, no vuelvas a congelar el producto una vez descongelado y conserva las etiquetas con el código, el número de lote y la fecha de caducidad.

BOLLERÍA

DESCONGELACIÓN

Descongela la bollería directamente sobre las bandejas para hornear.

DECORACIÓN

Antes de hornear, puedes decorar a tu gusto algunos productos. Otros podrás decorarlos una vez horneados y en frío. Utiliza huevo batido, toppings, gelatina, azúcar... ¡Sirvete de tu imaginación para ofrecer productos únicos!

HORNEADO

Precalienta el horno a la temperatura indicada, introduce el producto y hornea el tiempo recomendado.

PAN

DESCONGELACIÓN

Descongela el pan a temperatura ambiente directamente sobre las bandejas para hornear justo el tiempo indicado para evitar que se seque.

HORNEADO

Precalienta el horno a la temperatura indicada, introduce el producto y hornea el tiempo recomendado. Antes de servir el pan, recuerda que es necesario dejarlo enfriar en la misma bandeja, para evitar que se humedezca.

Para cualquier duda o para más información, consulta a tu asesor comercial.

¡Estaremos encantados de ayudarte!

CONSEJOS DE PREPARACIÓN



BOLLERÍA TRADICIONAL



La auténtica bollería tradicional

- Sabores y texturas como los de siempre
- Para un resultado óptimo, sigue siempre las indicaciones del producto
- Se sirve cruda y ultracongelada
- Precisa descongelación y fermentación
- Con tu toque personal, decora al gusto antes o después de hornear

CROISSANTS ARTESANOS



000102 CROISSANT ARTESANO NORMAL



70 g



100



30'



1h 15'



15-18' a 180-190 °C



000104 CROISSANT ARTESANO ESPECIAL NORMAL



85 g



85



30'



1h 15'



15-18' a 180-190 °C



000108 CROISSANT ARTESANO ESPECIAL MARGARINA



85 g



85



30'



1h 15'



15-18' a 180-190 °C



000105 CROISSANT ARTESANO MARGARINA CHE



95 g



75



30'



1h 15'



15-18' a 180-190 °C



000118 CROISSANT ARTESANO MARGARINA MAGNUM



115 g



60



30'



1h 15'



15-18' a 180-190 °C



000140 CROISSANT ARTESANO 100% MANTEQUILLA PREMIUM



80 g



60



30'



1h 25'



14-15' a 180 °C

100%
MANTEQUILLA



CROISSANTS RECTOS



000143
CROISSANT SELECCIÓN BOMBÓN

90 g 54 30' 1h 15' 15-18' a 180-190 °C



000150
CROISSANT RECTO MARGARINA CHE

95 g 100 30' 1h 15' 15-18' a 180-190 °C



000144
CROISSANT CHOCOLATE 2 BARRITAS

107 g 45 30' 1h 15' 18-20' a 180-190 °C

Relleno con dos barras de exquisito chocolate negro. ¡Una tentación para los amantes del chocolate!

CON LONCHAS
DE YORK Y
DELICIOSA CREMA
DE QUESO



000145
CROISSANT JAMÓN Y QUESO

115 g 35 30' 1h 15' 22-24' a 180-190 °C



000156
CROISSANT FRANKFURT

115 g 40 30' 1h 15' 22-24' a 180-190 °C

NAPOLITANAS

Para una presentación más apetitosa, decora las napolitanas dulces una vez horneadas con azúcar glas, chocolate, gelatina... Y las saladas decóralas antes de hornear con sésamo, queso rallado, almendras tostadas, orégano...



000201
NAPOLITANA CHOCOLATE

100 g 96 30' 1h 15' 18-20' a 180-190 °C



000202
NAPOLITANA CREMA

105 g 44 30' 1h 15' 18-20' a 180-190 °C

000210
NAPOLITANA CHOCOLATE CHE

120 g 84 30' 1h 15' 18-20' a 180-190 °C

000213
NAPOLITANA CHOCOLATE MAGNUM

140 g 66 30' 1h 15' 18-20' a 180-190 °C

000211
NAPOLITANA CREMA CHE

120 g 40 30' 1h 15' 18-20' a 180-190 °C

CON LONCHAS DE YORK Y DELICIOSA CREMA DE QUESO



000207
NAPOLITANA BIKINI

110 g 35 30' 1h 15' 16-18' a 180-190 °C



000203
NAPOLITANA ATÚN

100 g 40 30' 1h 15' 16-18' a 180-190 °C

CROISSANTS MINI

Decora antes de hornear con sésamo, queso rallado, almendras tostadas, orégano... Un capricho irresistible al que puedes dar tu toque personal.



100%
MANTEQUILLA

★ 900822 MICRO ARTESANITO CHOCOLATE MANTEQUILLA

12 g 6 kg 30' - 12-15' a 180-190 °C



100%
MANTEQUILLA

★ 900821 MICRO ARTESANITO MANTEQUILLA

10 g 6 kg 30' - 12-15' a 180-190 °C



100%
MANTEQUILLA

★ 900823 MICRO ARTESANITO CREMA MANTEQUILLA

12 g 6 kg 30' - 12-15' a 180-190 °C



★ 000152 CROISSANT MINI NORMAL

22 g 5 kg 45' - 12-14' a 180-190 °C

★ 000153 CROISSANT MINI MARGARINA

22 g 5 kg 45' - 12-14' a 180-190 °C

★ 000154 CROISSANT MINI 100% MANTEQUILLA

25 g 5 kg 30' - 12-14' a 180-190 °C

100%
MANTEQUILLA



★ 000800 PETITS ARTESANITOS NORMAL

25 g 4,8 kg 45' - 12-14' a 180-190 °C

★ 000801 PETITS ARTESANITOS MARGARINA

25 g 4,8 kg 45' - 12-14' a 180-190 °C

CROISSANTS MINI



000807
PETITS CREMA

30 g 5 kg 45' - 12-14' a 180-190 °C



000805
PETITS CHOCOLATE

25 g 5 kg 45' - 12-14' a 180-190 °C



000806
PETITS BOMBÓN

30 g 5 kg 45' - 12-14' a 180-190 °C



000816
PETITS TORTILLA ESPAÑOLA

32 g 5 kg 45' - 12-16' a 180-190 °C



000810
PETITS BIKINI

30 g 5 kg 45' - 12-16' a 180-190 °C



000811
PETITS FRANKFURT

30 g 5 kg 45' - 12-16' a 180-190 °C

5 SABORES:
BIKINI, TORTILLA,
FRANKFURT,
CHISTORRA, Y
CHORIZO Y QUESO



003819
PETITS SALADOS SURTIDOS

30 g 4 kg 45' - 12-16' a 180-190 °C

ENSAIMADAS

Una vez horneadas, decora las ensaimadas con azúcar glas, gelatina, virutas de chocolate... Una idea: puedes utilizar plantillas para decorar con azúcar glas creando divertidos dibujos y así ofrecer a tus clientes un desayuno o merienda de lo más original.



100324
ENSAIMADA MINI CABELLO

 50 g
  5 kg
  20'
  1h 15'
  6-8' a 180-190 °C



100326
ENSAIMADA MINI CHOCOLATE

 50 g
  5 kg
  20'
  1h 15'
  6-8' a 180-190 °C



100312
ENSAIMADA MINI ARTESANA

 35 g
  8 kg
  10'
  2h
  5-7' a 180-190 °C



100325
ENSAIMADA MINI CREMA

 50 g
  5 kg
  20'
  1h 15'
  6-8' a 180-190 °C



★ 000327
ENSAIMADA MICRO

 14 g
  5,5 kg
  30'
  -
  5-6' a 180-190 °C

ENSAIMADAS

000310

ENSAIMADA NORMAL ARTESANA



90 g



60



10'



3 h



6-8' a 180-190 °C

000320

ENSAIMADA NORMAL



90 g



60



10'



1h 45'



6-8' a 180-190 °C



PALITOS Y FARTONS



100921

PALITO CHOCOLATE



70 g



5 kg



20'



20'



8-10' a 180-190 °C



100922

PALITO CREMA



70 g



5 kg



20'



20'



10-12' a 180-190 °C



000323

FARTONS



35 g



5,5 kg



15-20'



60'



7-9' a 180-190 °C

Un bollo de forma alargada, tierno y esponjoso. Utilizados en un primer momento como acompañamiento de la horchata, se están combinando cada vez más con chocolate a la taza, café con leche o leche fría. Te recomendamos cocerlos, dejarlos enfriar y espolvorearlos con azúcar glas.

MALLAS

Deliciosos hojaldres rellenos para servir solos o acompañados de una guarnición de ensalada, arroz o verduras... Ideales para comidas sabrosas, económicas y rápidas. Recuerda que para que las piezas cojan color, se recomienda pintarlas con huevo antes de hornearlas.



Bocados de hoy, frankfurt con ketchup y mostaza.



000580
MALLA DE FRANKFURT CON KETCHUP Y MOSTAZA



125 g



40



30'



-



20-25' a 180-190 °C



000581
MALLA DE TERNERA PICANTE



110 g



52



30'



-



20-25' a 180-190 °C

Sabrosa ternera guisada con un sofrito de cebolla, tomate y un toque de salsa tabasco.



Jugosa tortilla de patatas, cebolla y pimienta.



000582
MALLA DE TORTILLA CON PIMIENTO



110 g



52



30'



-



20-25' a 180-190 °C

MINI-CHIKS

Personaliza al gusto los mini-chiks para ofrecer un producto único y potenciar tus ventas: antes de hornear, decora con sésamo, queso rallado, almendras tostadas, orégano...



000230
MINI-CHIK CHOCOLATE

18 g 5 kg 45' - 12-15' a 180-190 °C



000222
MINI-CHIK SOBRASADA

18 g 5 kg 45' - 12-15' a 180-190 °C



000231
MINI-CHIK CREMA

18 g 5 kg 45' - 12-15' a 180-190 °C



000221
MINI-CHIK ATÚN

18 g 5 kg 45' - 12-15' a 180-190 °C



000223
MINI-CHIK QUESO

18 g 5 kg 45' - 12-15' a 180-190 °C



000224
MINI-CHIK PATÉ

18 g 5 kg 45' - 12-15' a 180-190 °C



000225
MINI-CHIK JAMÓN Y QUESO

18 g 5 kg 45' - 12-15' a 180-190 °C

4 SABORES:
ATÚN, JAMÓN Y
QUESO, PATÉ Y
SOBRASADA



000232
MINI-CHIKS SALADOS SURTIDOS

18 g 10 kg 45' - 12-15' a 180-190 °C

HERRADURAS

Para un acabado profesional, se recomienda pintar con huevo y realizar cortes a modo de decoración en la parte superior antes de que el producto esté totalmente descongelado. Después, decora al gusto antes de hornear con frutos secos tostados, gelatina, azúcar glas, chocolate...



000513
HERRADURA CHOCOLATE

150 g 35 45' - 25' a 180-190 °C



000506
HERRADURA CREMA

150 g 35 45' - 25' a 180-190 °C



000505
HERRADURA CABELLO

150 g 35 45' - 25' a 180-190 °C



000541
MINI HERRADURA CHOCOLATE

30 g 6 kg 20' - 20-22' a 180-190 °C



000540
MINI HERRADURA CREMA

30 g 6 kg 20' - 20-22' a 180-190 °C



000542
MINI HERRADURA CABELLO

30 g 6 kg 20' - 20-22' a 180-190 °C

HOJALDRES

Para conseguir un caramelizado perfecto y crujiente, dar la vuelta en el horno a las piezas cuando lleven $\frac{3}{4}$ partes del tiempo de cocción.



000501
TARTA DE MANZANA

150 g 40 35' - 24-26' a 180-190 °C



000507
PALMERA

110 g 50 20' - 25' a 180-190 °C



000508
PALMERA MINI

20 g 5 kg 15' - 18-20' a 180-190 °C

100514
PALMERA MAGNUM

140 g 70 30' - 25' a 180-190 °C



000515
LACITO DE HOJALDRE

20 g 3 kg 15' - 16-18' a 180-190 °C



★ 000568
PALMERA MINI CEREALES PREMIUM

37 g 200 20' - 18-20' a 180-190 °C

EMPANADAS

Elaboradas al más puro estilo casero, se preparan con la masa escaldada, con forma de media luna y se cierran de forma artesana para obtener una empanada tradicional y deliciosa. ¡Decora antes de hornear y podrás servir las a tu gusto!

YA PINTADAS
CON HUEVO



900531
MINI EMPANADA ATÚN Y PISTO

60 g 80 60' - 30' a 170 °C



900536
MINI EMPANADA ESPINACAS

60 g 80 60' - 30' a 170 °C



900527
EMPANADA SUPER ATÚN Y PISTO

120 g 40 60' - 35' a 170 °C



900528
EMPANADA SUPER CARNE

120 g 40 60' - 35' a 170 °C



900537
MINI EMPANADA MORCILLA

60 g 80 60' - 30' a 170 °C

COMPLEMENTOS

Productos que puedes trabajar al gusto y así obtener deliciosas creaciones exclusivas para tu negocio.



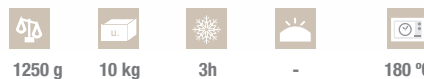
100509
PLANCHA DE HOJALDRE



1000 g 15 45' - -



100905
MANGA DE MAGDALENA



1250 g 10 kg 3h - 180 °C



100115
TRIÁNGULO ESPECIAL MARGARINA



95 g 85 - - -



100904
BASE DE PIZZA BOLA



130 g 4 kg 45' - -

BOLLERÍA RÁPIDA



El sueño de cualquier profesional

- Bollería rápida de preparar
- Precisa breve descongelación
- Sin necesidad de fermentar
- Con tu toque personal, decora al gusto antes o después de hornear
- Para un resultado óptimo, es imprescindible respetar los tiempos de descongelación

CROISSANTS ARTESANOS Y RECTOS



 **103038**
CROISSANT ARTESANO HOTELERO MARGARINA

 50 g  130  30'  -  15' a 160-180 °C



 **003007**
CROISSANT HOTELERO MARGARINA

 40 g  10 kg  45'  -  20' a 160-180 °C



 **003005**
CARACOLA CHOCOLATE

 55 g  168  45'  -  20-22' a 160-180 °C

NAPOLITANAS



103036
NAPOLITANA CHOCOLATE MEDIUM



48 g



186



25'



-



18-20' a 160-180 °C



003033
NAPOLITANA CHOCOLATE HOTELERA



60 g



153



30'



-



18-20' a 160-180 °C



103037
NAPOLITANA CREMA MEDIUM



48 g



186



25'



-



18-20' a 160-180 °C



003034
NAPOLITANA CREMA HOTELERA



60 g



153



30'



-



18-20' a 160-180 °C

CON LONCHAS
DE YORK Y
DELICIOSA CREMA
DE QUESO



003001
NAPOLITANA BIKINI



150 g



40



45'



-



24-26' a 160-180 °C

TRIÁNGULOS



003026
TRIÁNGULO CHOCOLATE CON LECHE

135 g 50 30' - 22-26' a 160-180 °C



003027
TRIÁNGULO CREMA

145 g 45 30' - 22-26' a 160-180 °C



003029
TRIÁNGULO JAMÓN Y QUESO

145 g 45 30' - 22-26' a 160-180 °C



003028
TRIÁNGULO ESPINACAS

145 g 45 30' - 22-26' a 160-180 °C



003030
TRIÁNGULO ATÚN

145 g 45 30' - 22-26' a 160-180 °C

Es recomendable decorar los triángulos salados antes de hornear.

BOLLERÍA DANESA



La tradicional bollería danesa, de textura ligera y hojaldrada, con una presentación muy atractiva y un sabor exquisito. Un producto que aportará valor y atractivo a tu mostrador.



003099
TRENZA MAPLE PECAN



95 g



48



-



-



15' a 190 °C



003098
MINI TRENZA MAPLE PECAN



42 g



120



-



-



13' a 190 °C

BOLLERÍA DANESA



Relleno de crema y de sabrosas pepitas de chocolate negro.



003004
MINI SNEKEN



40 g



5 kg



25'



-



12-15' a 160-180 °C

MINI
CORONA DE
FRAMBUESA

MINI
CORONA DE
MANZANA

MINI
CARACOLA DE
CANELA



MINI
CORONA DE
CREMA



MINI
MAPLE
PECAN



003097
SURTIDO ESPECIALIDADES MINI



42 g



120



-



-



13' a 190 °C

A photograph of a breakfast table. In the foreground, a single croissant is placed on a white paper napkin. In the background, several more croissants are arranged on a wooden cutting board. To the left, a glass of orange juice is visible. The background is a light grey surface.

BOLLERÍA FERMENTADA

Bollería de fácil preparación

- Ya la hemos fermentado por ti
- Se sirve cruda y ultracongelada
- Ya viene pintada con huevo
- Sólo es necesario descongelarla el tiempo indicado, decorarla al gusto y hornearla el tiempo recomendado
- Puedes utilizar blondas o bandejas para mejorar la presentación del producto

CROISSANTS ARTESANOS

YA PINTADOS
CON HUEVO



004104
CROISSANT ARTESANO NORMAL CHE



95 g



35



25'



-



18-20' a 160-180 °C



004012
CROISSANT ARTESANO MARGARINA



75 g



54



25'



-



16-18' a 160-180 °C

004004
CROISSANT ARTESANO MARGARINA CHE



95 g



35



25'



-



18-20' a 160-180 °C

CROISSANTS RECTOS



★ 004035
CROISSANT CERALES



75 g



40



30'



-



16' a 180 °C



004141
CROISSANT CHOCOLATE 2 BARRITAS



107 g



45



25'



-



20-22' a 160-180 °C



004142
CROISSANT JAMÓN Y QUESO



115 g



45



25'



-



20-22' a 160-180 °C



004146
CROISSANT BOMBÓN



90 g



60



30'



-



16-18' a 160-180 °C

NAPOLITANAS



904043
NAPOLITANA 2 CHOCOS HOTELERA






 55 g
  4 kg
  30'
  -
  12-14' a 160-180 °C



104002
NAPOLITANA CHOCOLATE


 100 g
  60
  25'
  -
  20-22' a 160-180 °C

004005
NAPOLITANA CHOCOLATE CHE

 120 g
  50
  25'
  -
  20-22' a 160-180 °C



104003
NAPOLITANA CREMA

 100 g
  60
  25'
  -
  22-24' a 160-180 °C

ENSAIMADAS

004320
ENSAIMADA NORMAL

 90 g
  25
  25'
  -
  12' a 160-180 °C



ESPECIALIDADES DE MANTEQUILLA

Siguiendo las tendencias del mercado, en Pastisart también te ofrecemos una amplia variedad de bollería fermentada y elaborada con exquisita mantequilla 100%. Deliciosas recetas con un marcado acento europeo que te permitirán sorprender a tus clientes gracias a su inigualable sabor, su intenso aroma y su excelente hojaldrado.



004013
CROISSANT ARTESANO 100% MANTEQUILLA



75 g



48



25'



-



18-20' a 160-180 °C



004020
CROISSANT PARÍS 100% MANTEQUILLA



60 g



75



20'



-



15' a 160-180 °C



100%
MANTEQUILLA

904007
CROISSANT PARISINO 100% MANTEQUILLA



70 g



48



20'



-



18-20' a 170 °C



100%
MANTEQUILLA

004044
PAIN AU CHOCOLAT 100% MANTEQUILLA



70 g



70



20



-



20-23' a 160-180 °C

100%
MANTEQUILLA



004094
SNEKEN MANTEQUILLA



100 g



60



30'



-



20-22' a 180 °C



100%
MANTEQUILLA

004095
TWIST CREMA Y CHOCOLATE



90 g



50



30'



-



20-22' a 180 °C

Elaborado con mantequilla, exquisitas pepitas de chocolate negro y una sabrosa crema que se funden en su original forma de trenza. Veintidós centímetros de puro sabor, con una textura agradable y un hojadrado exquisito... ¡Una delicia para los más golosos!

BOLLERÍA LISTO

**¡DESCONGELAR
Y LISTO PARA
SERVIR!**

La solución más rápida e irresistible

- Descongelar y servir
- Sin mermas, utiliza sólo el producto que necesites
- Sin infraestructuras, no necesitas horno ni mesa de trabajo
- Sin ningún paso previo, sin ningún tipo de manipulación

MUFFINS Y TULIPAS

DESCONGELAR
Y
COMER

En Pastisart te ofrecemos una amplia variedad de sabrosos muffins y tulipas, con una masa esponjosa y rellenos generosos, y muy originales para sorprender a tus clientes.



901720
TULIPA CHOCOLATE

 110 g
  16
  30-45'
  -
  -



901721
TULIPA YOGUR ARÁNDANOS

 110 g
  16
  30-45'
  -
  -



911732
MUFFIN PASIÓN DE CHOCOLATE

 120 g
  24
  45'
  -
  -






911731
MUFFIN MANZANA Y CARAMELO

 120 g
  24
  45'
  -
  -



911730
MUFFIN FRUTOS ROJOS

 120 g
  24
  45'
  -
  -

PASTINUTS

DESCONGELAR
Y
COMER

Te presentamos un amplio surtido de deliciosas propuestas que sólo tendrás que descongelar y servir. Clásicos, rellenos, azucarados... ¡Siempre tiernos y esponjosos!



901772
PASTINUT BIG GLASED

70 g	48	15-20'	-	-



901773
PASTINUT BIG CHOCOLATE

80 g	48	15-20'	-	-



901742
PASTINUT BIG SUGAR

70 g	48	15-20'	-	-



911747
PASTINUT GLASED

52 g	36	30'	-	-



911743
PASTINUT CHOCOLATE

60 g	36	30'	-	-

PASTINUTS

DESCONGELAR
Y
COMER



901722
PASTINUT CREMA IN



901724
PASTINUT CHOCOLATE IN



901746
MINI PASTINUT GLAZED



901769
MINI PASTINUT CHOCOLATE



MINI BERLINAS

DESCONGELAR
Y
COMER

Las mini berlinas son un capricho irresistible para tomar a cualquier hora. Suaves y esponjosas, al natural o con rellenos deliciosos. Una propuesta ya decorada, recubiertas de azúcar en grano y azúcar glas, que sólo deberás descongelar y servir para ofrecer a tus clientes una gama diferenciadora.



★ 001774
MINI BERLINA NATURAL

19 g	70	35'	-	-



★ 001776
MINI BERLINA CHOCOLATE BLANCO

25 g	70	35'	-	-



★ 001775
MINI BERLINA CHOCOLATE

25 g	70	35'	-	-



★ 001777
MINI BERLINA FRUTOS ROJOS

25 g	70	35'	-	-



★ 001778
MINI BERLINA CREMA

25 g	140	35'	-	-

BERLINAS Y XUXOS

DESCONGELAR
Y
COMER



901744
BERLINA CREMA



90 g

36

60'

-

-



901718
BERLINA CHOCOLATE



90 g

36

60'

-

-



901727
PEPITO CREMA SUGAR



100 g

24

20-30'

-

-



★ 901771
COFRE CHOCOLATE



105 g

40

60'

-

-

Masa suave y esponjosa rellena de un delicioso chocolate con avellanas mediante 4 puntos de inyección. Puedes personalizar los cofres de chocolate con las decoraciones que más se adapten a tu negocio o al gusto de tus clientes. Te proponemos pintar con gelatina y decorar con virutas de chocolate, o recubrirlo con azúcar glas o con chocolate. ¡Siempre deliciosos!



911728
XUXO CREMA



55 g

25

30'

-

-



PAN

Saborea los panes más auténticos y sabrosos

- Gran variedad de panes precocidos, para todos los gustos y necesidades
- De fácil preparación, sólo es necesario descongelar y hornear
- Elaborados según las recetas tradicionales
- Ingredientes 100% naturales, sin aditivos ni conservantes

PAN ART TRADICIÓN

Sabroso y crujiente como antaño. Elaborado con masas selectas e ingredientes 100% naturales de alta calidad, con harina de trigo malteado, harina de trigo fermentado y harina de centeno. De aspecto rústico y corteza dorada. La hidratación de más del 80% aporta suavidad y frescura a la miga, manteniendo el pan crujiente durante más tiempo. La larga fermentación y la cocción en horno de piedra configuran un pan de miga tostada y alveolada, de corteza crujiente y ligera, con un sabor y aroma inconfundibles.



005001
PAN ART



350 g



16



20'



-



20-24' a 190 °C



005003
PAN ART HOTELERO



65 g



40



20'



-



16-18' a 190 °C



005005
PAN ART HOGAZA



350 g



20



20'



-



20-24' a 190 °C

BAGUETTES

El producto estrella que no puede faltar en las panaderías de hoy en día. En Patisart te ofrecemos varios formatos para que puedas encontrar el producto que más se ajusta al gusto y a las necesidades de tus clientes.



900600
BAGUETTE PLUS

 280 g
  30
  20'
  -
  16-18' a 180-190 °C



700617
BAGUETTE SUPER

 250 g
  32
  20'
  -
  16-18' a 180-190 °C



900603
MEDIA BAGUETTE PLUS

 135 g
  64
  20'
  -
  14-16' a 180-190 °C



000609
BARRITA TERCIO BAGUETTE

 85 g
  75
  20'
  -
  12-14' a 180-190 °C



910608
BAGUETTE MANTEQUILLA

 250 g
  30
  20'
  -
  10-12' a 180-190 °C



910628
BAGUETTE MULTICEREALES

 265 g
  25
  20'
  -
  14-15' a 180-190 °C

BAGUETTES



900625
BAGUETTE INTEGRAL



250 g



32



20'



-



16-18' a 180-190 °C



900624
MEDIA BAGUETTE INTEGRAL



120 g



70



20'



-



14-16' a 180-190 °C



900607
BARRA DOBLE CORTE



400 g



20



20'



-



22-24' a 180-190 °C



900651
BARRA CASTELLANA



295 g



20



20'



-



20-22' a 180-190 °C



910658
BARRA VIENA



250 g



24



30'



-



10-12' a 180-190 °C

PANES RÚSTICOS Y ESPECIALIDADES

Una amplia variedad de panes rústicos y especialidades de nuestro territorio al más puro estilo tradicional. Entre nuestra extensa oferta, seguro que encontrarás las especialidades más atractivas para tus clientes basadas en las recetas de nuestra cocina de siempre. Deliciosos panes de miga alveolada y crujiente corteza elaborados con masas de alta hidratación y larga fermentación, para obtener así productos tradicionales y sabrosos como los de antaño.



900611
CHAPATA BOCATA

 130 g
  55
  20'
  -
  14-16' a 180-200 °C



900612
CHAPATA FAMILIAR

 280 g
  24
  20'
  -
  20-22' a 180-200 °C



000660
BASTÓN

 330 g
  25
  20'
  -
  18-22' a 180-200 °C



900640
CHAPIFLAUTA

 100 g
  28
  20'
  -
  10-12' a 180-190 °C



900655
PAN GALLEGO

 270 g
  24
  20'
  -
  10-14' a 180-190 °C

PANES RÚSTICOS Y ESPECIALIDADES

De tradición centroeuropea, nuestros panes con semillas son toda una apuesta por su gran aporte nutricional y alto contenido en fibra. ¡Disfruta de su sabor único!



000661
ARPITZ BIG



240 g



30



20'



-



18-22' a 180-200 °C



100662
ARPITZ BOCATA



130 g



60



20'



-



16-18' a 180-200 °C



900637
TENDIDA



400 g



12



20'



-



16-18' a 180-190 °C

Crujiente por fuera y suave por dentro. Un pan exquisito con una corteza fina y crujiente y con poca miga pero muy alveolada.



900639
PAN DE COCA



200 g



20



20'



-



6-8' a 180-190 °C



016008
PAN DE LEÑA



370 g



20



20'



-



23-25' a 180-200 °C

PANES RÚSTICOS Y ESPECIALIDADES



915220
PAN DE PIÑA



270 g



25



20'



-



20-22' a 180-190 °C



001662
PAN DE VIÑA



300 g



20



20'



-



18-20' a 180-190 °C

Elaborados con selectas harinas de centeno y malta tostada y con un especial mimo en su proceso de elaboración, lo que hacen del pan de Viña de Patisart uno de los más exquisitos y sabrosos de nuestra gama.



001663
FLAUTA DE VIÑA



155 g



40



20'



-



14-16' a 180-190 °C



900700
MONTAÑESA



265 g



25



20'



-



14-15' a 180-190 °C

Para los nostálgicos y amantes del pan tradicional de siempre, en Patisart tenemos la montañesa o la barra campesina, panes de origen y de estilo artesanal, con larga fermentación y crujiente corteza. La campesina se elabora con harina de trigo, malta tostada y salvado, lo que proporcionan un aspecto tostado a la miga y un sabor delicioso.



900638
BARRA CAMPESINA



340 g



24



20'



-



14-15' a 180-190 °C

PANES RÚSTICOS Y ESPECIALIDADES



910619
BASTÓN MEDITERRÁNEO



250 g



25



20'



-



16-18' a 180-190 °C



700615
PAN MEDITERRÁNEO



250 g



25



20'



-



16-18' a 180-190 °C

En Patisart te ofrecemos una extensa gama de panes de estilo mediterráneo, ideales para combinar con nuestra dieta y estilo de vida. Panes de alta hidratación y larga fermentación, elaborados con ingredientes selectos y según las recetas tradicionales.



700618
FLAUTÍN MEDITERRÁNEO



180 g



30



20'



-



11-13' a 180-190 °C



910627
BOCATA MEDITERRÁNEO



140 g



48



20'



-



16-18' a 180-190 °C



000779
MINI FLAUTÍN MEDITERRÁNEO



75 g



30



20'



-



16-18' a 180-190 °C

BAGUETTES

5 cm 10 cm 15 cm 20 cm 25 cm 30 cm 35 cm 40 cm 45 cm 50 cm 55 cm 60 cm

900600
BAGUETTE
PLUS



700617
BAGUETTE
SUPER



900603
MEDIA
BAGUETTE PLUS



000609
BARRITA
TERCIO
BAGUETTE



910608
BAGUETTE
MANTEQUILLA



910628
BAGUETTE
MULTICEREALES



900625
BAGUETTE
INTEGRAL



900624
MEDIA
BAGUETTE
INTEGRAL



900607
BARRA
DOBLE CORTE



900651
BARRA
CASTELLANA



910658
BARRA VIENA



PANES RÚSTICOS

5 cm 10 cm 15 cm 20 cm 25 cm 30 cm 35 cm 40 cm 45 cm 50 cm 55 cm 60 cm

900611
CHAPATA BOCATA



900612
CHAPATA FAMILIAR



000660
BASTÓN



PANES RÚSTICOS

5 cm 10 cm 15 cm 20 cm 25 cm 30 cm 35 cm 40 cm 45 cm 50 cm 55 cm 60 cm

900640
CHAPIFLAUTA



900655
PAN GALLEGO



000661
ARPITZ BIG



100662
ARPITZ BOCATA



900639
PAN DE COCA



016008
PAN DE LEÑA



915220
PAN DE PIÑA



001662
PAN DE VIÑA



001663
FLAUTA DE VIÑA



900700
MONTAÑESA



900638
BARRA CAMPESINA



910619
BASTÓN MEDITERRÁNEO



700615
PAN MEDITERRÁNEO



700618
FLAUTÍN MEDITERRÁNEO



910627
BOCATA MEDITERRÁNEO



000779
MINI FLAUTÍN
MEDITERRÁNEO



PAN COCKTAIL

Ideales para la hostelería y la restauración, los panes cocktail de Patisart están elaborados con ingredientes totalmente naturales. Un amplio surtido de panecillos con los que podrás tener siempre pan recién hecho en pocos minutos. Sabores tradicionales que sólo es necesario descongelar y hornear para conseguir propuestas apetitosas y deliciosas para acompañar tus platos.



**000641
PAYESITO**

70 g 70 20' - 8-10' a 190-200 °C



**000665
PAN VIENA**

70 g 40 20' - 10-14' a 190-200 °C



**708011
ROMBO MEDITERRÁNEO**

60 g 50 20' - 10-12' a 190-200 °C



**000605
PANECILLO**

50 g 50 20' - 8-10' a 190-200 °C



**900610
CHAPATA COCKTAIL**

55 g 65 20' - 10-12' a 190-200 °C

PAN COCKTAIL



**900653
MINI CHAPATA**

 35 g
  40
  20'
  -
  8-10' a 190-200 °C



**000670
PAN VIENA MINI**

 40 g
  60
  20'
  -
  8-10' a 190-200 °C



**000604
MINIATURA**

 30 g
  100
  20'
  -
  8-10' a 190-200 °C



**000623
MINIATURA INTEGRAL**

 30 g
  50
  20'
  -
  8-10' a 190-200 °C



**000672
CAPRICO MINI**

 30 g
  60
  20'
  -
  8-10' a 190-200 °C



**900622
PANECILLO INTEGRAL**

 50 g
  50
  20'
  -
  8-10' a 190-200 °C



**000671
PAYESITO MINI**

 30 g
  60
  20'
  -
  8-10' a 190-200 °C

PANADERÍA FÁCIL



910666
PAN DE MOLDE



910696
PAN DE PAYÉS (REBANADAS)



910663
PAN DE HAMBURGUESA



910664
PAN DE FRANKFURT



PRODUCTOS DE TEMPORADA

Además de nuestra extensa gama de bollería y panadería, en Pastisart también te ofrecemos una completa gama de productos de temporada para cada ocasión.

ROSCONES Y TORTELES

BUÑUELOS

COCAS DE SAN JUAN



Pastis Art

Pastis Art

Especialistas en pan y bollería
ultracongelada desde 1990

FÁBRICA

C. Comerç, s/n
Pol. Ind. L'Avenar
43883 Roda de Berà (Tarragona)

OFICINAS

C. Menéndez y Pelayo, 43-45
08222 Terrassa

Tel. +34 937 314 149
Fax +34 937 863 237
info@pastisart.com



WWW.PASTISART.COM