

# Benipan

Polígono industrial  
La Alberca  
C/ Finestrat nº 8,  
03530 LA NUCIA  
(Alicante)

Telf: 966 896 555  
Fax: 966 896 516  
[info@benipan.es](mailto:info@benipan.es)



[www.benipan.es](http://www.benipan.es)



# Benipan

Catálogo de Productos



# Benipan

---

Los orígenes de **Panificadora La Nucia SL (BENIPAN)** datan del año 1945 cuando Vicente Pérez Ivorra y María Devesa Ivorra crearon en **Benidorm** la panadería denominada Santísima Trinidad; Hoy en día, su tercera generación, está avalada por la experiencia y constancia de sus antecesores, poniendo a su disposición el resultado de un amplio desarrollo tanto tecnológico como profesional en la elaboración de productos de **panadería, bollería y pastelería.**

Las instalaciones de Benipan, **ubicadas en el Polígono Industrial L'Alberca de La Nucia**, están dotadas de la maquinaria más novedosa para facilitar así una elaboración industrial que nos proporciona más agilidad y capacidad de producción; y un control de calidad que, combinados sabiamente con el toque casi artesanal de su equipo formado y cualificado, personaliza hasta un grado extremo cada uno de los pedidos, tanto frescos como precocidos, convirtiéndose así en el eslabón indispensable de los procesos de calidad para garantizar la **Excelencia de las Cocinas.**

Por ello BENIPAN está comprometida con la innovación, con la implantación de proyectos de progreso continuo y no olvida la tradición en los sabores. De este modo se distingue como una de las más maduras, sólidas y saludables empresas del entorno de Benidorm.

---



# PAN TRADICIONAL

El Pan Tradicional se caracteriza por la esponjosidad de su miga y por la corteza fina y crujiente



**Barra Frances** Cocido / Precocido

|            |  |         |  |        |  |
|------------|--|---------|--|--------|--|
| 18-20 Min. |  | 25 Uni. |  | 45 cm  |  |
| 180°       |  | 30 Min. |  | 250 gr |  |



**Barra Alargada** Cocido / Precocido

|            |  |         |  |        |  |
|------------|--|---------|--|--------|--|
| 18-20 Min. |  | 35 Uni. |  | 55cm   |  |
| 180°       |  | 30 Min. |  | 250 gr |  |



**Pan Casero** Cocido / Precocido

|            |  |         |  |        |  |
|------------|--|---------|--|--------|--|
| 18-20 Min. |  | 25 Uni. |  | 45 cm  |  |
| 180°       |  | 30 Min. |  | 250 gr |  |



**Barra Super** Cocido / Precocido

|            |  |         |  |        |  |
|------------|--|---------|--|--------|--|
| 18-20 Min. |  | 20 Uni. |  | 50 cm  |  |
| 180°       |  | 30 Min. |  | 270 gr |  |



**Barra Candeal** Cocido

|        |  |       |  |
|--------|--|-------|--|
| 250 gr |  | 45 cm |  |
|--------|--|-------|--|



**Baguett** Cocido / Precocido

|            |  |         |  |        |  |
|------------|--|---------|--|--------|--|
| 18-20 Min. |  | 36 Uni. |  | 55 cm  |  |
| 180°       |  | 30 Min. |  | 250 gr |  |



**Baguettina** Cocido / Precocido

|            |  |         |  |        |  |
|------------|--|---------|--|--------|--|
| 15-18 Min. |  | 50 Uni. |  | 24 cm  |  |
| 180°       |  | 20 Min. |  | 120 gr |  |



**Bocadillos** Cocido

|                       |  |
|-----------------------|--|
| 60 gr - 70 gr - 80 gr |  |
|-----------------------|--|



**Panecillos Bombón** Cocido

|               |  |              |  |
|---------------|--|--------------|--|
| 40 gr - 25 gr |  | 10 cm - 6 cm |  |
|---------------|--|--------------|--|



**Bocadillo** Cocido

|        |  |       |  |
|--------|--|-------|--|
| 100 gr |  | 20 cm |  |
|--------|--|-------|--|



**Perritos** Cocido

|       |  |       |  |
|-------|--|-------|--|
| 60 gr |  | 20 cm |  |
|-------|--|-------|--|



**Santito** Cocido / Precocido

|           |  |          |  |       |  |
|-----------|--|----------|--|-------|--|
| 7-10 Min. |  | 120 Uni. |  | 10 cm |  |
| 180°      |  | 15 Min.  |  | 40 gr |  |

# PANES RÚSTICOS

Sus largos tiempos de reposo y fermentación dan al Pan Rústico una miga alveolada, una corteza crujiente y un sabor único. Se pueden servir listos para consumir o precocidos para facilitar su optimización en el consumo.



**Rombo** Cocido / Precocido

|           |  |          |  |       |  |
|-----------|--|----------|--|-------|--|
| 7-10 Min. |  | 120 Uni. |  | 10 cm |  |
| 180°      |  | 15 Min.  |  | 40 gr |  |



**Pulguitas Blancas** Cocido / Precocido

|          |  |          |  |       |  |
|----------|--|----------|--|-------|--|
| 5-7 Min. |  | 200 Uni. |  | 6 cm  |  |
| 180°     |  | 15 Min.  |  | 25 gr |  |



**Bolita Mini** Cocido

|       |  |      |  |
|-------|--|------|--|
| 30 gr |  | 5 cm |  |
|-------|--|------|--|



**Mini Pan** Cocido / Precocido

|          |  |          |  |       |  |
|----------|--|----------|--|-------|--|
| 5-7 Min. |  | 160 Uni. |  | 8 cm  |  |
| 180°     |  | 15 Min.  |  | 30 gr |  |



**Bola Hostelería** Cocido

|       |  |      |  |
|-------|--|------|--|
| 40 gr |  | 7 cm |  |
|-------|--|------|--|



**Hamburguesa Bombón** Cocido

|                       |  |                     |  |
|-----------------------|--|---------------------|--|
| 20 gr - 40 gr - 60 gr |  | 5 cm - 7 cm - 10 cm |  |
|-----------------------|--|---------------------|--|



**Barra Cristal** Cocido / Precocido

|            |  |         |  |        |  |
|------------|--|---------|--|--------|--|
| 18-20 Min. |  | 18 Uni. |  | 30 cm  |  |
| 180°       |  | 30 Min. |  | 270 gr |  |

## Baguett Rústica

Cocido / Precocido

|            |  |         |  |        |  |
|------------|--|---------|--|--------|--|
| 18-20 Min. |  | 35 Uni. |  | 55 cm  |  |
| 180°       |  | 30 Min. |  | 250 gr |  |



**Barra Gallega** Cocido / Precocido

|            |  |         |  |        |  |
|------------|--|---------|--|--------|--|
| 18-20 Min. |  | 20 Uni. |  | 35 cm  |  |
| 180°       |  | 30 Min. |  | 250 gr |  |

# Barra Pueblo



Cocido / Precocido

|            |         |        |
|------------|---------|--------|
| 18-20 Min. | 25 Uni. | 45 cm  |
| 180°       | 30 Min. | 250 gr |

## Bocatin Gallego

Cocido / Precocido



|            |         |       |
|------------|---------|-------|
| 12-15 Min. | 64 Uni. | 15 cm |
| 180°       | 30 Min. | 70 gr |

## Bocatito

Cocido / Precocido



|            |          |       |
|------------|----------|-------|
| 10-12 Min. | 120 Uni. | 12 cm |
| 180°       | 30 Min.  | 40 gr |



## Barra Rústica

Cocido / Precocido

|            |         |        |
|------------|---------|--------|
| 18-20 Min. | 25 Uni. | 45 cm  |
| 180°       | 30 Min. | 250 gr |



## Barra Viñas

Cocido / Precocido

|            |         |        |
|------------|---------|--------|
| 18-20 Min. | 25 Uni. | 45 cm  |
| 180°       | 30 Min. | 250 gr |



## Chapata

Cocido / Precocido

|            |         |        |
|------------|---------|--------|
| 30-40 Min. | 20 Uni. | 35 cm  |
| 180°       | 30 Min. | 460 gr |



## Chapata Bastón

Cocido / Precocido

|            |         |        |
|------------|---------|--------|
| 20-30 Min. | 25 Uni. | 55 cm  |
| 180°       | 30 Min. | 340 gr |



## Bocadillo Gallego

Cocido / Precocido

|            |         |        |
|------------|---------|--------|
| 15-18 Min. | 40 Uni. | 23 cm  |
| 180°       | 30 Min. | 120 gr |



## Bocadillo Pueblo

Cocido / Precocido

|            |         |        |
|------------|---------|--------|
| 15-18 Min. | 40 Uni. | 23 cm  |
| 180°       | 30 Min. | 120 gr |



## Chapata Bocadillo

Cocido / Precocido

|            |         |        |
|------------|---------|--------|
| 15-18 Min. | 48 Uni. | 20 cm  |
| 180°       | 30 Min. | 140 gr |



## Chapata Bocadillo 100gr

Cocido / Precocido

|            |         |        |
|------------|---------|--------|
| 12-15 Min. | 48 Uni. | 15 cm  |
| 180°       | 30 Min. | 100 gr |

# PAN SALUD

El Pan Salud tiene un gran valor añadido: Cereales, fibras, semillas,... imprescindibles para los que se preocupan por su salud y buscan nuevos sabores o texturas.



**Mini Chapata**

Cocido / Precocido

|            |  |          |  |       |  |
|------------|--|----------|--|-------|--|
| 10-12 Min. |  | 168 Uni. |  | 8 cm  |  |
| 180°       |  | 30 Min.  |  | 40 gr |  |



**Mini Pan Rústico**

Cocido / Precocido

|           |  |          |  |       |  |
|-----------|--|----------|--|-------|--|
| 8-10 Min. |  | 160 Uni. |  | 8 cm  |  |
| 180°      |  | 30 Min.  |  | 30 gr |  |



## Santito Rústico

Cocido / Precocido

|            |  |          |  |       |  |
|------------|--|----------|--|-------|--|
| 10-12 Min. |  | 120 Uni. |  | 10 cm |  |
| 180°       |  | 30 Min.  |  | 40 gr |  |



**Barra 7 Cereales**

Cocido / Precocido

|            |  |         |  |        |  |
|------------|--|---------|--|--------|--|
| 20-25 Min. |  | 28 Uni. |  | 28 cm  |  |
| 180°       |  | 30 Min. |  | 250 gr |  |



**Baguett Integral**

Cocido / Precocido

|            |  |         |  |        |  |
|------------|--|---------|--|--------|--|
| 18-20 Min. |  | 35 Uni. |  | 55 cm  |  |
| 180°       |  | 30 Min. |  | 250 gr |  |



**Baguett Viñas Int.**

Cocido / Precocido

|            |  |         |  |        |  |
|------------|--|---------|--|--------|--|
| 18-20 Min. |  | 35 Uni. |  | 55cm   |  |
| 180°       |  | 30 Min. |  | 250 gr |  |



**Chapata Integral**

Cocido / Precocido

|            |  |         |  |        |  |
|------------|--|---------|--|--------|--|
| 25-35 Min. |  | 20 Uni. |  | 30 cm  |  |
| 180°       |  | 30 Min. |  | 460 gr |  |

El mejor aliado de una dieta sabrosa, sana y equilibrada.



**Barra Integral**

Cocido

|        |  |       |  |
|--------|--|-------|--|
| 120 gr |  | 55 cm |  |
|--------|--|-------|--|



**Barra Sin Sal**

Cocido

|        |  |       |  |
|--------|--|-------|--|
| 250 gr |  | 40 cm |  |
|--------|--|-------|--|



### Baguettina Integral

Cocido / Precocido

|            |  |         |  |        |  |
|------------|--|---------|--|--------|--|
| 15-18 Min. |  | 50 Uni. |  | 24 cm  |  |
| 180°       |  | 30 Min. |  | 120 gr |  |



### Bocadillo 7 Cereales

Cocido / Precocido

|            |  |         |  |        |  |
|------------|--|---------|--|--------|--|
| 15-18 Min. |  | 50 Uni. |  | 18 cm  |  |
| 180°       |  | 20 Min. |  | 170 gr |  |



### Santito Integral

Cocido / Precocido

|           |  |          |  |       |  |
|-----------|--|----------|--|-------|--|
| 7-10 Min. |  | 120 Uni. |  | 10 cm |  |
| 180°      |  | 20 Min.  |  | 40 gr |  |



### Baguettina Fibra

Cocido / Precocido

|            |  |         |  |        |  |
|------------|--|---------|--|--------|--|
| 15-18 Min. |  | 50 Uni. |  | 24 cm  |  |
| 180°       |  | 20 Min. |  | 120 gr |  |



### Panecillo 7 Cereales

Cocido / Precocido

|            |  |          |  |       |  |
|------------|--|----------|--|-------|--|
| 10-15 Min. |  | 100 Uni. |  | 15 cm |  |
| 180°       |  | 20 Min.  |  | 70 gr |  |



### Santito Rústico Integral

Cocido / Precocido

|           |  |          |  |       |  |
|-----------|--|----------|--|-------|--|
| 7-10 Min. |  | 120 Uni. |  | 10 cm |  |
| 180°      |  | 20 Min.  |  | 40 gr |  |



### Panecillo Sin Sal

Cocido / Precocido

|           |  |          |  |       |  |
|-----------|--|----------|--|-------|--|
| 7-10 Min. |  | 120 Uni. |  | 10 cm |  |
| 180°      |  | 15 Min.  |  | 40 gr |  |



### Pulguitas Integrales

Cocido / Precocido

|          |  |          |  |       |  |
|----------|--|----------|--|-------|--|
| 5-7 Min. |  | 200 Uni. |  | 6 cm  |  |
| 180°     |  | 15 Min.  |  | 25 gr |  |



### Mini Pan Integral

Cocido / Precocido

|          |  |          |  |       |  |
|----------|--|----------|--|-------|--|
| 5-7 Min. |  | 160 Uni. |  | 8 cm  |  |
| 180°     |  | 15 Min.  |  | 30 gr |  |



### Bola Integral

Cocido / Precocido

|          |  |          |  |               |  |
|----------|--|----------|--|---------------|--|
| 5-7 Min. |  | 120 Uni. |  | 7 cm - 5 cm   |  |
| 180°     |  | 15 Min.  |  | 40 gr - 30 gr |  |




# SIN GLUTEN

Se sirven envasados de manera individual para garantizar su calidad.

\*Estos productos pueden admitir conservarse en congelador.

## Baguett

Cocido

100 gr 



## Croissants

Cocido

40 gr 



## Magdalena

Cocido

2 x 35 gr 



## Napolitana Chocolate

Cocido

75 gr 

## Panecillo

Cocido

50 gr 



## Croissant Chocolate

Cocido

50 gr 



## Magdalena Chocolate

Cocido

2 x 35 gr 



# PANES ESPECIALES

Son panes de migas esponjosas y aromáticas, con cortezas suaves y sabor a pan recién horneado, que se asocian a lo natural y artesano.

## Pan de Centeno

Cocido

500 gr 



## Pan de Fibra

Cocido

500 gr 



## Pan Multicereales

Cocido

500 gr 



## Pan del Mas

Cocido

500 gr 



## Pan Integral Holandes

Cocido

500 gr 



## Pan Soja

Cocido

500 gr 





# PAN SABORES



**Molde Blanco**

Cocido

1000 gr / 500 gr



**Molde Centeno**

Cocido

1000 gr / 500 gr



**Molde Pasas**

Cocido

1000 gr / 500 gr



**Molde Integral**

Cocido

1000 gr / 500 gr



**Molde Cereales**

Cocido

1000 gr / 500 gr



**Panes Caseros**

Cocido

250 gr / 500 gr / 1kg / 2kg

Ideales para los que quieran experimentar sensaciones distintas.



**Barra Aceite**

Cocido / Precocido

|        |         |        |
|--------|---------|--------|
| 4 Min. | 25 Uni. | 35 cm  |
| 180°   | 30 Min. | 250 gr |



**Bolita Multicereal**

Cocido / Precocido

|          |          |       |
|----------|----------|-------|
| 4-7 Min. | 160 Uni. | 5 cm  |
| 180°     | 30 Min.  | 30 gr |



**Mini Pan Pasas y Nueces**

Cocido / Precocido

|          |          |       |
|----------|----------|-------|
| 4-7 Min. | 160 Uni. | 8 cm  |
| 180°     | 30 Min.  | 30 gr |



**Bolita Cebolla**

Cocido / Precocido

|          |          |       |
|----------|----------|-------|
| 4-7 Min. | 160 Uni. | 5 cm  |
| 180°     | 30 Min.  | 30 gr |



**Mini Pan Cereales**

Cocido / Precocido

|          |          |       |
|----------|----------|-------|
| 4-7 Min. | 160 Uni. | 8 cm  |
| 180°     | 30 Min.  | 30 gr |



**Mini Pan Pizza**

Cocido / Precocido

(Tomate y hierbas provenzales)

|          |          |       |
|----------|----------|-------|
| 4-7 Min. | 160 Uni. | 8 cm  |
| 180°     | 30 Min.  | 30 gr |

# BOLLERIA COCIDA

Hostelería

Productos que no pueden faltar en los buffets de los hoteles más exigentes.



**Croissant Hostelería Recto**

Cocido

45 gr



**Croissant Artesano**

Cocido

70 gr



**Croissant Mini**

Cocido

22 gr



**Croissant Mini Artesano**

Cocido

25 gr



**Cuerno de Chocolate Mini**

Cocido

40 gr



**Caracola Pequeña**

Cocido

45 gr



**Lazo Cabello**

Cocido

45 gr



**Lazo Canela**

Cocido

45 gr



**Napolitana Choco Pequeña**

Cocido

50 gr



**Napolitana Crema Pequeña**

Cocido

50 gr



# Napolitana Cabello

Pequeña

Cocido

50 gr





**Ensamada Mini Choco**

Cocido

50 gr



**Ensamada Mini**

Cocido

35 gr



**Donut Mini Blanco**

Cocido

30 gr



**Donut Mini Choco**

Cocido

30 gr



**Mini Herradura Choco**

Cocido

30 gr



**Ensamada Mini Crema**

Cocido

50 gr

# Suso Mini

40 gr Cocido



**Suizo Hostelería**

Cocido

40 gr



**Toñeta Hostelería**

Cocido

40 gr

## Endulzamos tus momentos

# BOLLERIA COCIDA

Tienda

Deliciosa bollería. ¡Despierta tus sentidos!



**Caña Hojaldre Choco Grande**

Cocido

170 gr



**Caña Hojaldre Cabello Grande**

Cocido

170 gr



**Cuerno de Chocolate Grande**

Cocido

120 gr



**Caña Hojaldre Crema Grande**

Cocido

170 gr



**Caracola Grande**

Cocido

125 gr



**Ensamada Grande**

Cocido

95 gr



**Napolitana Choco Grande**

Cocido

115 gr



**Croissant Grande**

Cocido

90 gr



**Donut Chocolate**

Cocido

55 gr



**Napolitana Crema Grande**

Cocido

115 gr



**Donut Blanco**

Cocido

50 gr



**Toñas**

Cocido

500 gr

# BIZCOCHO Y PASTELERIA

Recetas caseras junto a las fórmulas más refinadas.



**Bizcocho Rectangular**

1100 gr 45 x 31 cm



**Plancha Bizcocho**

260 gr 45 x 30 cm



**Coca Almendra**

2900 gr 45 x 32 cm



**Bizcocho Redondo**

750 gr 30 cm



**Coca Boba**

2900 gr 45 x 32 cm



**Plancha Arandanos y Queso**

1800 gr Precortada 30 y 60 raciones



**Plancha Praline**

1800 gr Precortada 30 y 60 raciones



**Plancha San Marcos**

1800 gr Precortada 30 y 60 raciones



## Plancha Selva Negra

1800 gr Precortada 30 y 60 raciones

Disponemos de una gran variedad de dulces y tartas


# PRODUCTOS SALADOS

Sabores tradicionales para degustar en fiestas, cumpleaños y eventos familiares.

## Artesanitos Surtidos

Jamón York y Queso, Tortilla, Frankfurt, Chistorra

Cocido ▶


30 gr 



## Saladitos Surtidos

Sobrasada, Atún, Salmón, Queso, Pate, Anchoa

Cocido

15 gr 

## Coca Fasida

Frito y Atún, Espinaca, Cebolla y Atún

Cocido ▶

2000 gr  45 x 30 cm 



## Coca Calda

Cocido

1800 gr  45 x 30 cm 

## Empanadillas Grandes

Pisto y Atún, Casera, Espinacas, Cebolla y Atún, York y Queso

Cocido ▶

135 gr 



## Mini Empanadillas

Pisto, Barbacoa, Pizza, Cebolla y Atún, Queso, Bacon y Queso, Espinaca, Morcilla, Sobrasada, Carne, Artesana, York y Queso

Cocido

55 gr 



## Napolitana Jamón y Queso

Cocido ▶

140 gr 