



# Pangrusa

CATÁLOGO DE PRODUCTO  
2024









# Pangrusa

Los valores de una empresa de confianza

## *Experiencia*

Conocemos de primera mano las **necesidades** de nuestros clientes gracias a nuestra **trayectoria generacional**.

## *Proximidad*

Gracias a nuestro **equipo comercial**, su saber hacer y su proximidad, estamos muy cerca de usted.

## *Innovación*

Nuestro punto fuerte es la **mejora continua**. Apostamos por la **formación constante** de nuestro equipo humano, así como por la adquisición de **medios productivos de última generación**.

## *Compromiso*

Estamos **comprometidos** tanto con nuestros **clientes** como con la **comunidad local**, ofreciendo formación y empleo.

## *Calidad*

Nuestros procesos de trabajo siempre están basados en la mejora continua, **desarrollando nuevos servicios** con los que captar nuevas oportunidades.







# Índice

## PANADERÍA

Barras .....	8
Baguettes .....	10
Panes Candeales .....	11
Chapatas .....	12
Molletes .....	13
Hamburguesas .....	14
Vienas .....	15
Panes Rústicos .....	16
Hogazas Nature .....	18
Panecillos Hostelería .....	20
Hostelería .....	22
Panes Tradición .....	23
Meigas .....	24
Listado de medidas .....	26

## BOLLERÍA Y PASTERERÍA

Croissants .....	40
Napolitanas .....	41
Hojaldres .....	42
Empanadas .....	42
Pizzas .....	43
Bollería Salada .....	44
Descongelar y Listo .....	44
Planchas Porcionadas .....	46
Tartas .....	46
Pastelería .....	46

## ICONOGRAFÍA



Peso  
unidad



Longitud  
producto



Unidades  
por caja



Cajas  
por palé



Tiempo de  
descongelado\*



Temperatura  
de cocción



Tiempo de  
fermentación



Pintar con huevo  
antes de hornear

\*Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos, dependiendo de las condiciones, temperatura del local y modelo del horno.  
Los pesos y medidas de las piezas son orientativas, pueden sufrir algunas variaciones.

**TIPOS DE HORNOS: H1** - POTENCIA: 3.100 W / **H2** - POTENCIA: 3.900 W / **H3** - POTENCIA: 6.300 W







# Panadería Tradicional

---

Nuestra empresa apuesta por las tradiciones, por eso nuestros productos están elaborados cada día, con recetas y procesos tradicionales que hacen que el pan conserve un aspecto y sabor inigualable, que son una referencia para los amantes del buen pan.

# Barras

## BARRAS CLÁSICAS



**A0102**  
Barra Larga

350 g	53 cm	23	28	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 18-19' H3: 16-17'			



**A0128**  
Barra de 320

320 g	49 cm	24	28	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			



**A0103**  
Barra Larga de Tahona

290 g	45 cm	23	36	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 18-19' H3: 16-17'			



**A0104**  
Francesa

280 g	49 cm	24	28	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 18-19' H3: 16-17'			



**A0121**  
Barra 260

260 g	43 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			



**A0112**  
Barra Gourmet

255 g	45 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			



**A0106**  
Castiza

230 g	43 cm	25	36	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			

## BARRAS RÚSTICAS



**A0107**  
Barra Castellana

255 g	45 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			



**A0108**  
Barra Picos

255 g	45 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			



**A0109**  
Espiga

255 g	43 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			



## BARRAS CON CEREALES



**A0118**  
Barra 100% Integral de Trigo

260 g	45 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			



**A1001**  
Pan Bajo contenido de Sal Grande

255 g	45 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			



**A0503**  
Barra con Salvado

255 g	45 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			



**A1004**  
Barra de Centeno Integral 30%

255 g	45 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			



**A1005**  
Barra 6 Cereales

250 g	39 cm	20	40	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			



**A0129**  
Barra 41% Integral

230 g	41 cm	36	20	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			



**A1006**  
Barrita 6 Cereales

190 g	27 cm	20	40	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			

## BARRAS PREMIUM



**A1806**  
Barra Fermento

290 g	44 cm	20	36	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			



**A1802**  
Barra de Maíz 11%

230 g	43 cm	25	36	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			

## BARRAS CANDEALES



**A0616**  
Barra Candéal Espiga

300 g	43 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			



**A0611**  
Barra Candéal de Picos

260 g	45 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			



**A0610**  
Vienesa Candéal

260 g	45 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			

# Baguettes

## BAGUETTES CLÁSICAS Y PREMIUM



**A0202**  
Baguette Plus

280 g	56 cm	30	28	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 18-19' H3: 15-16'			



**A0211**  
Baguette 270

270 g	56 cm	35	28	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 18-19' H3: 15-16'			



**A0205**  
Baguette 250

250 g	56 cm	33	28	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 18-19' H3: 15-16'			



**A0212**  
Baguette 240

240 g	56 cm	36	28	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 18-19' H3: 15-16'			



**A0201**  
Baguette Plus Harinada

280 g	56 cm	30	28	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 18-19' H3: 15-16'			

## BAGUETTES CON CEREALES



**A0501**  
Baguette con Salvado

255 g	56 cm	34	28	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 18-19' H3: 15-16'			

## BAGUETTES RÚSTICAS



**A0208**  
Baguette Parisienne

270 g	55 cm	28	28	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 18-19' H3: 15-16'			



**A0209**  
Baguette Rústica

250 g	56 cm	36	28	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 18-19' H3: 15-16'			



# Panes Candeaes



**A0601**  
Libreta Candeaal

450 g	22 cm	15	36	15-20'
190/200 °C		H1: 21-22'	H2: 20-21'	H3: 19-20'



**A0602**  
Barra Extremeña

450 g	34 cm	20	24	15-20'
190/200 °C		H1: 21-22'	H2: 20-21'	H3: 19-20'



**A0603**  
Pan Piña

450 g	33 cm	20	24	15-20'
190/200 °C		H1: 21-22'	H2: 20-21'	H3: 19-20'



**A0604**  
Pechuguita

450 g	28 cm	20	24	15-20'
190/200 °C		H1: 21-22'	H2: 20-21'	H3: 19-20'



**A0605**  
Barra Sevillana

450 g	31 cm	20	24	15-20'
190/200 °C		H1: 21-22'	H2: 20-21'	H3: 19-20'



**A0606**  
Colón Candeaal

400 g	40 cm	20	36	15-20'
190/200 °C		H1: 21-22'	H2: 20-21'	H3: 19-20'



**A0607**  
Colón Candeaal Corto

370 g	35 cm	22	36	15-20'
190/200 °C		H1: 21-22'	H2: 20-21'	H3: 19-20'



**A0608**  
Picado Andaluz

300 g	38 cm	20	36	15-20'
190/200 °C		H1: 21-22'	H2: 20-21'	H3: 19-20'

# Chapatas



A0701

Chapata 425 Horno de Piedra

425 g	39 cm	20	28	15-20'
190/200 °C	min	H1: 19-20' H2: 18-19' H3: 17-18'		



A0702

Chapata 250 Horno de Piedra

250 g	26 cm	35	28	15-20'
190/200 °C	min	H1: 18-19' H2: 17-18' H3: 16-17'		



A0703

Chapatín 120 Horno de Piedra

120 g	20 cm	60	28	15-20'
190/200 °C	min	H1: 19-20' H2: 18-19' H3: 17-18'		



A0704

Chapata Oro 85 Horno de Piedra

85 g	12 cm	70	28	15-20'
190/200 °C	min	H1: 7-8' H2: 6-7' H3: 4-5'		



A0705

Chapata Gourmet

80 g	16 cm	70	28	15-20'
190/200 °C	min	H1: 15-16' H2: 13-14' H3: 12-13'		



A0706

Chapata 60 Horno de Piedra

60 g	11 cm	120	28	15-20'
190/200 °C	min	H1: 15-16' H2: 13-14' H3: 12-13'		



# Molletes



**A1301**  
Súper Mollete

150 g	14 cm	45	36	15-20'
190/200 °C	H1: 14-15' H2: 13-14' H3: 12-13'			



**A0612**  
Súper Mollete Candeal

140 g	13 cm	65	28	15-20'
190/200 °C	H1: 14-15' H2: 13-14' H3: 12-13'			



**A1302**  
Mollete Sin Cortes

120 g	12 cm	50	36	15-20'
190/200 °C	H1: 14-15' H2: 13-14' H3: 12-13'			



**A1303**  
Mollete

120 g	12 cm	50	36	15-20'
190/200 °C	H1: 14-15' H2: 13-14' H3: 12-13'			



**A0613**  
Mollete Candeal

100 g	11 cm	100	28	15-20'
190/200 °C	H1: 17-18' H2: 16-17' H3: 15-16'			



**A1304**  
Mollete Mini

80 g	11 cm	75	36	15-20'
190/200 °C	H1: 13-14' H2: 12-13' H3: 11-16'			



**A0614**  
Panecillo de Cruz

75 g	10 cm	90	28	15-20'
190/200 °C	H1: 17-18' H2: 16-17' H3: 15-16'			



# Hamburguesas



A1514

Hamburguesa Burger Cortada

 80 g	 12 cm	 45	 44	 15-20'
--	---	--	--	--



A1509

Hamburguesa Rústica

 80 g	 12 cm	 80	 28	 15-20'
--	---	--	--	--



A1510

Hamburguesa de Cristal

 80 g	 12 cm	 80	 28	 15-20'
--	---	--	--	--





# Vienas



**A1204**  
Chusco Andaluz

170g	27 cm	45	28	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



**A0505**  
Chusco Andaluz con Salvado

170 g	27 cm	45	28	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



**A1201**  
Bocata Súper

150 g	24 cm	50	28	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



**A1805**  
Viena de Maíz 11%

150 g	22 cm	50	28	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



**A1202**  
Andaluza Rústica

150 g	21 cm	58	28	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



**A1203**  
Viena 140

140 g	24 cm	50	28	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



**A0504**  
Viena Andaluza con Salvado

140 g	24 cm	50	28	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



**A1207**  
Mini Viena

90 g	17 cm	72	28	15-20'
190/200 °C	H1: 15-16' H2: 14-15' H3: 13-14'			



# Panes Rústicos



**A0916**  
Barra Rústica Ibérica

400 g	53 cm	24	28	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 19-20' H3: 17-18'			



**A0901**  
Súper Campesino

380 g	56 cm	24	28	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 19-20' H3: 17-18'			



**A0902**  
Pan de Leño

300 g	56 cm	24	28	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 19-20' H3: 17-18'			



**A0903**  
Súper Pan de Leño

300 g	56 cm	24	28	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 19-20' H3: 17-18'			



**A0904**  
Barra Campera

290 g	45 cm	20	36	15-20'
190/200 °C	H1: 20-21' H2: 18-19' H3: 16-17'			



**A0905**  
Pan Rústico Payesa

280 g	54 cm	24	28	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 19-20' H3: 17-18'			



**A0907**  
Cordobesa

275 g	45 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	H1: 20-21' H2: 18-19' H3: 16-17'			





**A0908**  
Campesina

255 g	46 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	H1: 20-21' H2: 18-19' H3: 16-17'			



**A0909**  
Barra Granada

255 g	46 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	H1: 20-21' H2: 18-19' H3: 16-17'			



**A0502**  
Campesina con Salvado

255 g	46 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			



**A0917**  
Rústica Mix Cereales

255 g	46 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	H1: 20-21' H2: 18-19' H3: 16-17'			



**A0910**  
Bastón

250 g	44 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	H1: 20-21' H2: 18-19' H3: 16-17'			



**A0911**  
Barra Parisienne

250 g	46 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	H1: 20-21' H2: 18-19' H3: 16-17'			



**A0918**  
Barra Omega

240 g	42 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	H1: 20-21' H2: 18-19' H3: 16-17'			



**A0913**  
Mini Campesina

190 g	38 cm	26	36	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			



# Hogazas Nature



PANES CON MASA MADRE



A1410

Hogaza Campeonato del Mundo

825 g	25 cm	9	42	15-20'
190/200 °C		H1: 28-29'	H2: 26-27'	H3: 24-25'



A1411

Hogaza Payés de Centeno 70%

825 g	21 cm	8	42	15-20'
190/200 °C		H1: 28-29'	H2: 26-27'	H3: 24-25'



A1413

Hogaza Mix Cereales

550 g	21 cm	12	42	15-20'
190/200 °C		H1: 28-29'	H2: 26-27'	H3: 24-25'





## PANES CON MASA MADRE INACTIVA



**A1406**  
Pan Paes

400 g	20 cm	16	28	15-20'
190/200 °C	H1: 28-29' H2: 26-27' H3: 24-25'			



**A1420**  
Pan Paes 800

800 g	22 cm	8	28	15-20'
190/200 °C	H1: 28-29' H2: 26-27' H3: 24-25'			



**A1416**  
Pan Cuadrado Cortado 23x38

1500 g	23x38 cm	5	28	15-20'
190/200 °C	H1: 28-29' H2: 26-27' H3: 24-25'			



**A1414**  
Hogaza de Espelta 100%

550 g	21 cm	10	42	15-20'
190/200 °C	H1: 28-29' H2: 26-27' H3: 24-25'			



**A1419**  
Hogaza 100% Integral de Trigo

300 g	28 cm	26	28	15-20'
190/200 °C	H1: 28-29' H2: 26-27' H3: 24-25'			

# Panecillos Hostelería

## BOCADILLOS RÚSTICOS



**A1103**

Bocata Rústico Mediterráneo

170 g	27 cm	45	28	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



**A1105**

Bocata Golden

140 g	25 cm	56	28	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



**A1108**

Bocata Gourmet

140 g	27 cm	46	28	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



**A1110**

Baguettina Rústica

120 g	27 cm	70	28	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



**A1111**

Baguettina Rústica Mediterránea

120 g	27 cm	70	28	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			





## BAGUETTINAS CLÁSICAS



**A1211**  
Bocadillo 123

123 g	21 cm	68	28	15-20'
190/200 °C		H1: 16-17'	H2: 15-16'	H3: 14-15'



**A1101**  
Baguettina

110 g	27 cm	65	28	15-20'
190/200 °C		H1: 16-17'	H2: 15-16'	H3: 14-15'



**A1102**  
Baguettina Corta

95 g	21 cm	80	28	15-20'
190/200 °C		H1: 16-17'	H2: 15-16'	H3: 14-15'

## BOCADILLOS Y BAGUETTINAS CON CEREALES



**A1107**  
Bocata Gourmet de  
Centeno Integral 31%

140 g	27 cm	56	28	15-20'
190/200 °C		H1: 16-17'	H2: 15-16'	H3: 14-15'



**A1009**  
Bocata Gourmet  
Mix Cereales

140 g	27 cm	56	28	15-20'
190/200 °C		H1: 16-17'	H2: 15-16'	H3: 14-15'



**A11010**  
Pan Bajo contenido  
de Sal Pequeño

120 g	20 cm	48	36	15-20'
190/200 °C		H1: 16-17'	H2: 15-16'	H3: 14-15'



**A0507**  
Baguettina con Salvado

110 g	27 cm	65	28	15-20'
190/200 °C		H1: 16-17'	H2: 15-16'	H3: 14-15'

SIN GLUTEN



**A1013**  
Baguettina Sin Gluten

105 g	21 cm	25	72	15-20'
190/200 °C		H1: 4-5'	H2: 4-5'	H3: 3-4'

# Hostelería

## PANES CLÁSICOS



**A1601**  
Pan Medio

80 g	17 cm	65	36	15-20'
190/200 °C	H1: 12-13' H2: 11-12' H3: 10-11'			



**A1605**  
Bocatín

50 g	12 cm	120	36	15-20'
190/200 °C	H1: 12-13' H2: 11-12' H3: 10-11'			



**A1606**  
Montadito

25 g	9 cm	220	36	15-20'
190/200 °C	H1: 10-11' H2: 9-10' H3: 8-9'			

## RÚSTICOS



**A1607**  
Rombito 80

80 g	20 cm	90	28	15-20'
190/200 °C	H1: 12-13' H2: 11-12' H3: 10-11'			



**A1608**  
Rombito 60

60 g	17 cm	120	28	15-20'
190/200 °C	H1: 12-13' H2: 11-12' H3: 10-11'			



**A1616**  
Bocata Rústico

60 g	17 cm	120	28	15-20'
190/200 °C	H1: 12-13' H2: 11-12' H3: 10-11'			

SIN GLUTEN



**A1014**  
Hostelería Sin Gluten

60 g	12 cm	40	72	15-20'
190/200 °C	H1: 4-5' H2: 4-5' H3: 3-4'			



**A1609**  
Mini Rústico 50

50 g	16 cm	160	28	15-20'
190/200 °C	H1: 12-13' H2: 11-12' H3: 10-11'			



**A1610**  
Mini Rústico 40

40 g	12 cm	160	36	15-20'
190/200 °C	H1: 12-13' H2: 11-12' H3: 10-11'			



**A1618**  
Bocata Mix Cereales

50 g	15 cm	120	36	15-20'
190/200 °C	H1: 12-13' H2: 11-12' H3: 10-11'			





A1701

Barra Montañesa Tradición

380g	54 cm	24	28	15-20'
190/200 °C	H1: 11-12' H2: 10-11' H3: 7-8'			



A1703

Rústica Tradición

280 g	47,5 cm	25	28	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



A1706

Bocata Tradición

120 g	25 cm	55	28	15-20'
190/200 °C	H1: 13-14' H2: 12-13' H3: 10-11'			



A1707

Mini Prieto Tradición

90 g	17 cm	85	28	15-20'
190/200 °C	H1: 13-14' H2: 12-13' H3: 10-11'			



A1708

Rombito Tradición

80 g	19 cm	90	28	15-20'
190/200 °C	H1: 13-14' H2: 12-13' H3: 10-11'			



A1709

Arlequín Tradición

60 g	16 cm	100	28	15-20'
190/200 °C	H1: 13-14' H2: 12-13' H3: 10-11'			

# Meigas



**A0301**

Pan de Pueblo Tradición

800g	47 cm	9	28	15-20'
190/200 °C		H1: 10-11' H2: 8-9' H3: 7-8'		



**A0320**

Pan de Pueblo

600g	47 cm	10	28	15-20'
190/200 °C		H1: 10-11' H2: 8-9' H3: 7-8'		



**A0323**

Pan de Pueblo 400

400g	47 cm	15	28	15-20'
190/200 °C		H1: 10-11' H2: 8-9' H3: 7-8'		



**A0303**

Rosca Meiga

300 g	26 cm	19	28	15-20'
190/200 °C		H1: 9-10' H2: 7-8' H3: 5-6'		



**A0312**

Rústica Obrador

300 g	47 cm	22	28	15-20'
190/200 °C		H1: 9-10' H2: 7-8' H3: 5-6'		



**A0313**

Pan de Espelta 50%  
Integral de Trigo 50%

300g	47 cm	22	28	15-20'
190/200 °C		H1: 10-11' H2: 8-9' H3: 7-8'		



**A0322**

Baguette Meiga

275 g	54 cm	25	28	15-20'
190/200 °C		H1: 9-10' H2: 7-8' H3: 5-6'		



**A0305**

Barra Meiga

260 g	45 cm	24	28	15-20'
190/200 °C		H1: 9-10' H2: 7-8' H3: 5-6'		





CLEAN LABEL

**A0306**  
Barra de Agua

260 g	44 cm	24	28	15-20'
190/200 °C	H1: 9-10' H2: 7-8' H3: 5-6'			



CLEAN LABEL

**A0311**  
Pan de la Marina

260 g	46 cm	24	28	15-20'
190/200 °C	H1: 10-11' H2: 8-9' H3: 7-8'			



**A1018**  
Barra Mix Cereales  
Integral al 24%

260 g	44 cm	28	28	15-20'
190/200 °C	H1: 10-11' H2: 8-9' H3: 7-8'			



CLEAN LABEL

**A0324**  
Barra de Cristal

250 g	46 cm	24	28	15-20'
190/200 °C	H1: 10-11' H2: 8-9' H3: 7-8'			



CLEAN LABEL

**A0304**  
Pan Redondo Meigo

250 g	18 cm	23	28	15-20'
190/200 °C	H1: 10-11' H2: 8-9' H3: 7-8'			



CLEAN LABEL

**A0315**  
Riquiño

170 g	21 cm	40	28	15-20'
190/200 °C	H1: 10-11' H2: 8-9' H3: 7-8'			



CLEAN LABEL

**A0307**  
Barrita de Agua

140 g	25 cm	46	28	15-20'
190/200 °C	H1: 10-11' H2: 8-9' H3: 7-8'			



CLEAN LABEL

**A1632**  
Barrita de Espelta 50%  
Integral 50%

140 g	25 cm	46	28	15-20'
190/200 °C	H1: 10-11' H2: 8-9' H3: 7-8'			



CLEAN LABEL

**A0308**  
Panecillo de Agua

100 g	20 cm	66	28	15-20'
190/200 °C	H1: 9-10' H2: 7-8' H3: 5-6'			



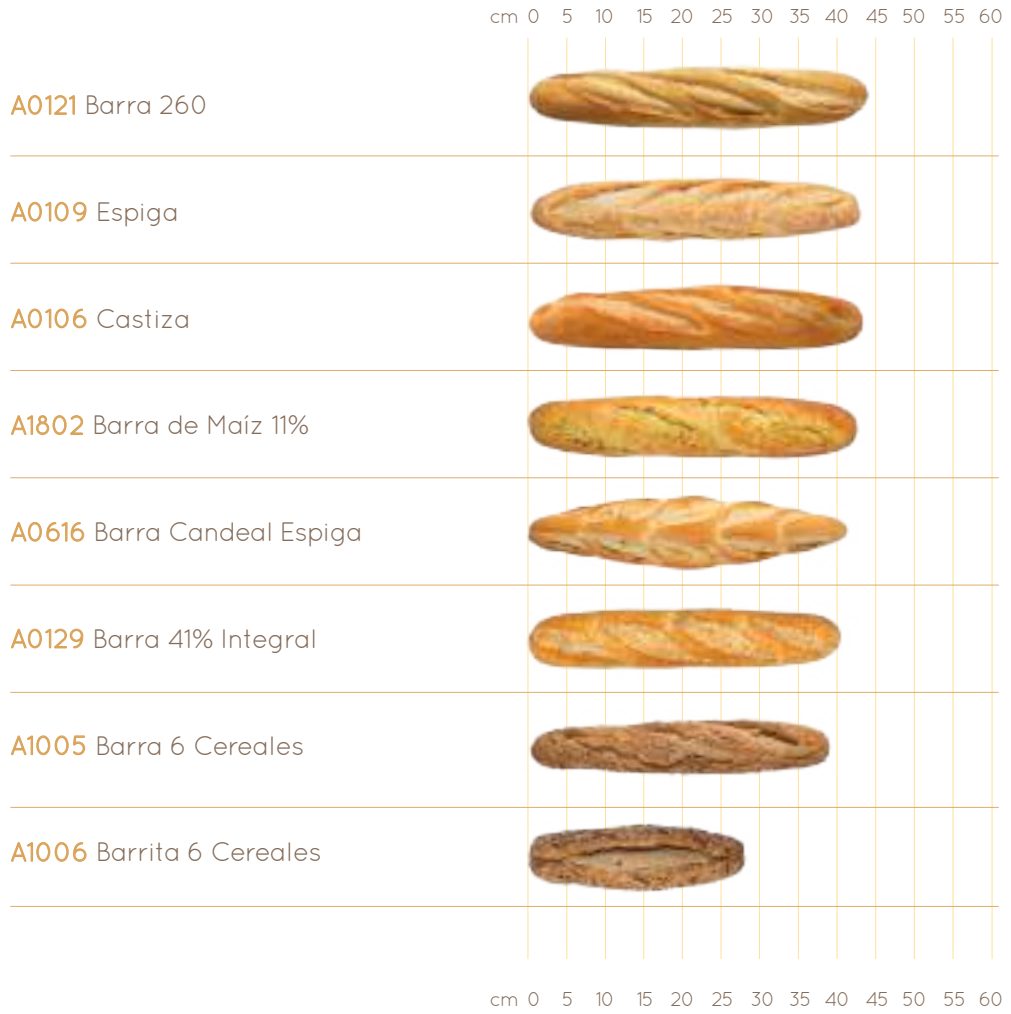
CLEAN LABEL

**A0321**  
Panecillo Gran Reserva

55 g	15 cm	90	28	15-20'
190/200 °C	H1: 9-10' H2: 7-8' H3: 5-6'			







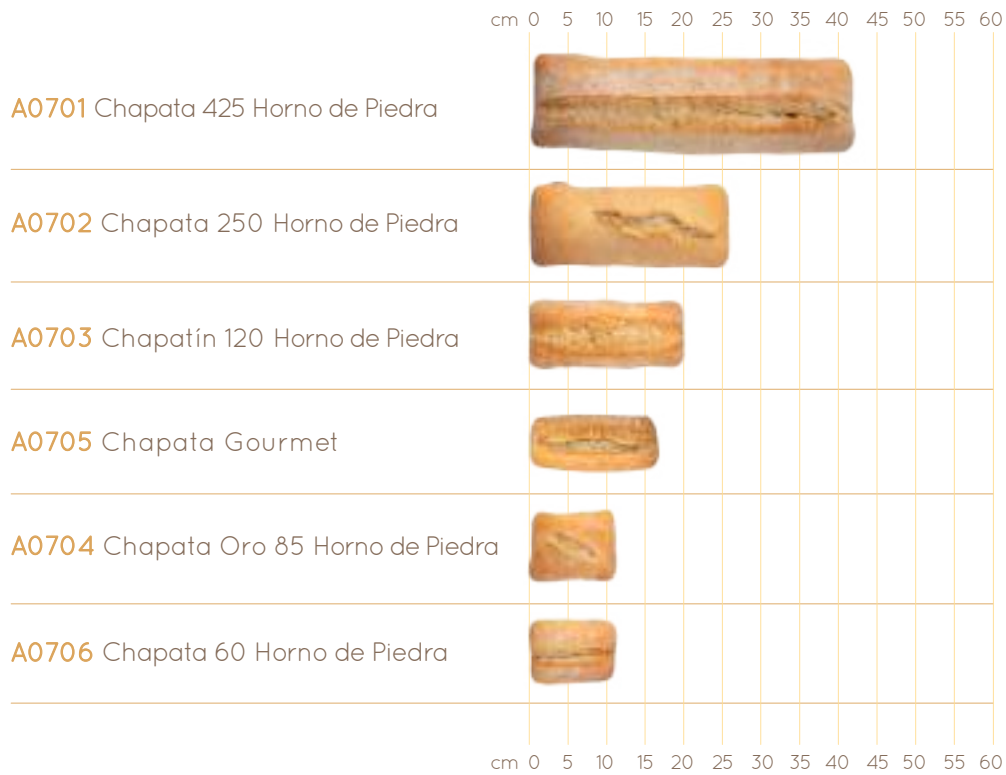
# Baguettes



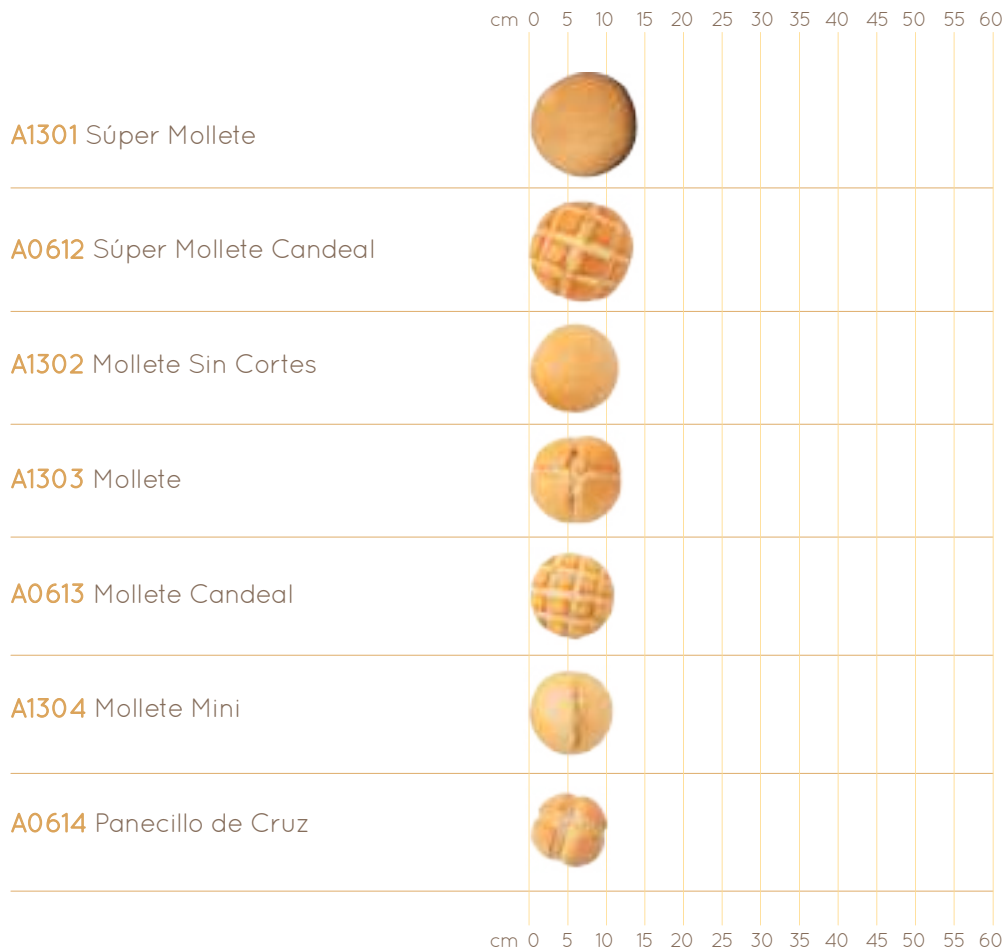


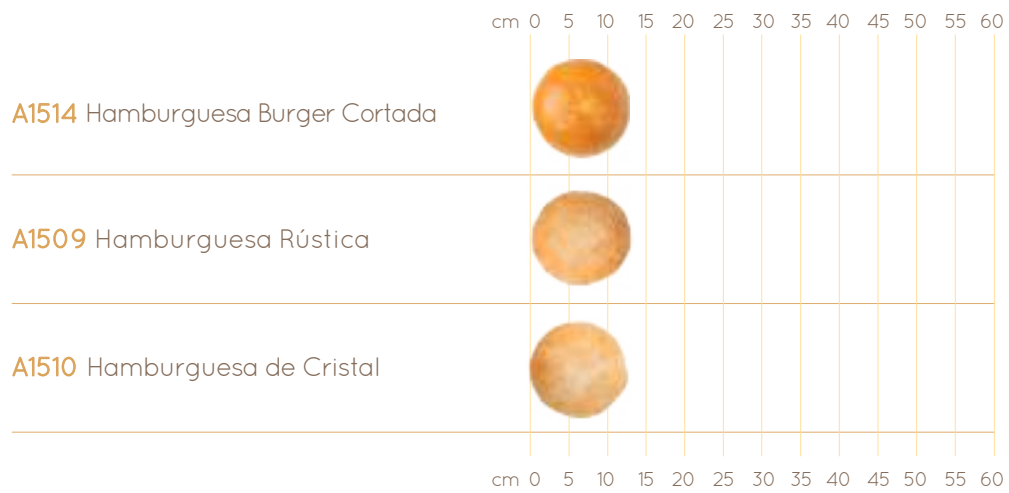


## Chapatas



## Molletes

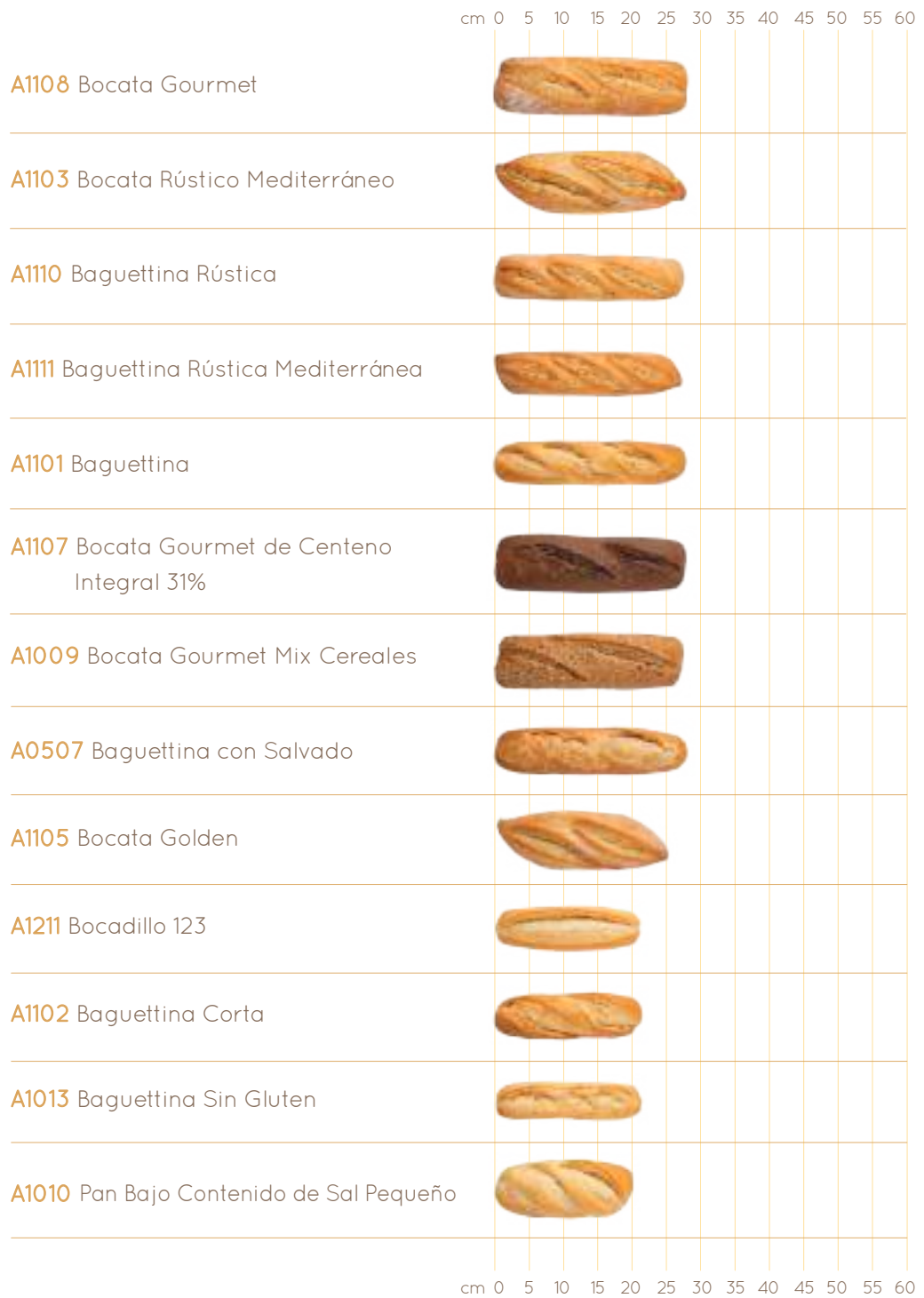






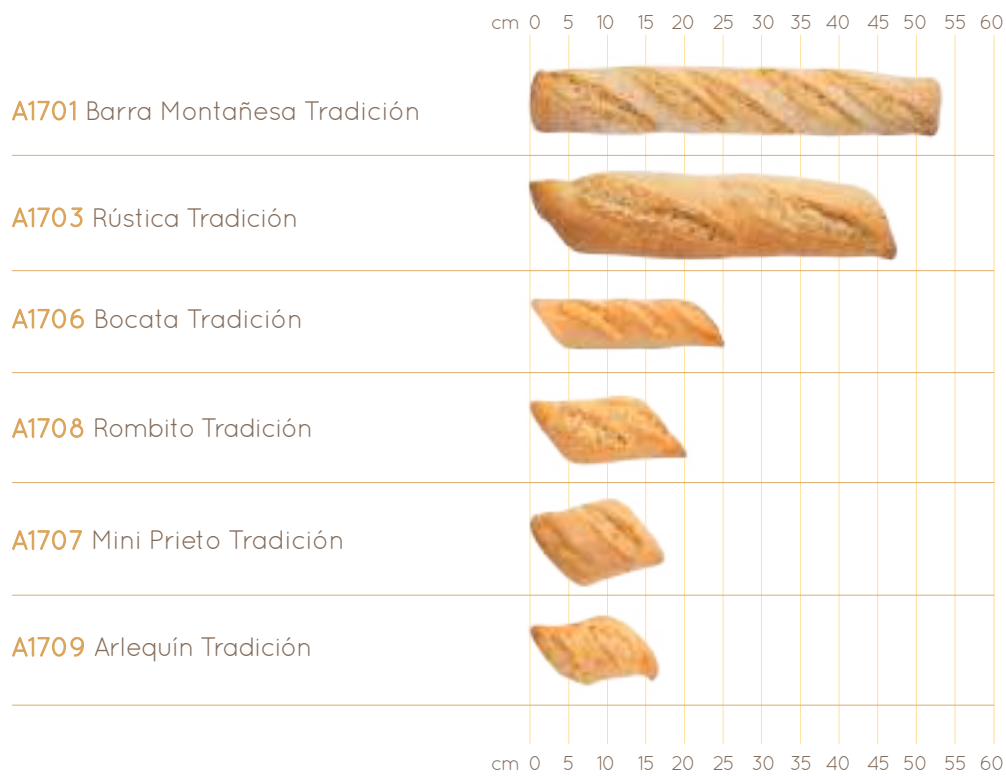


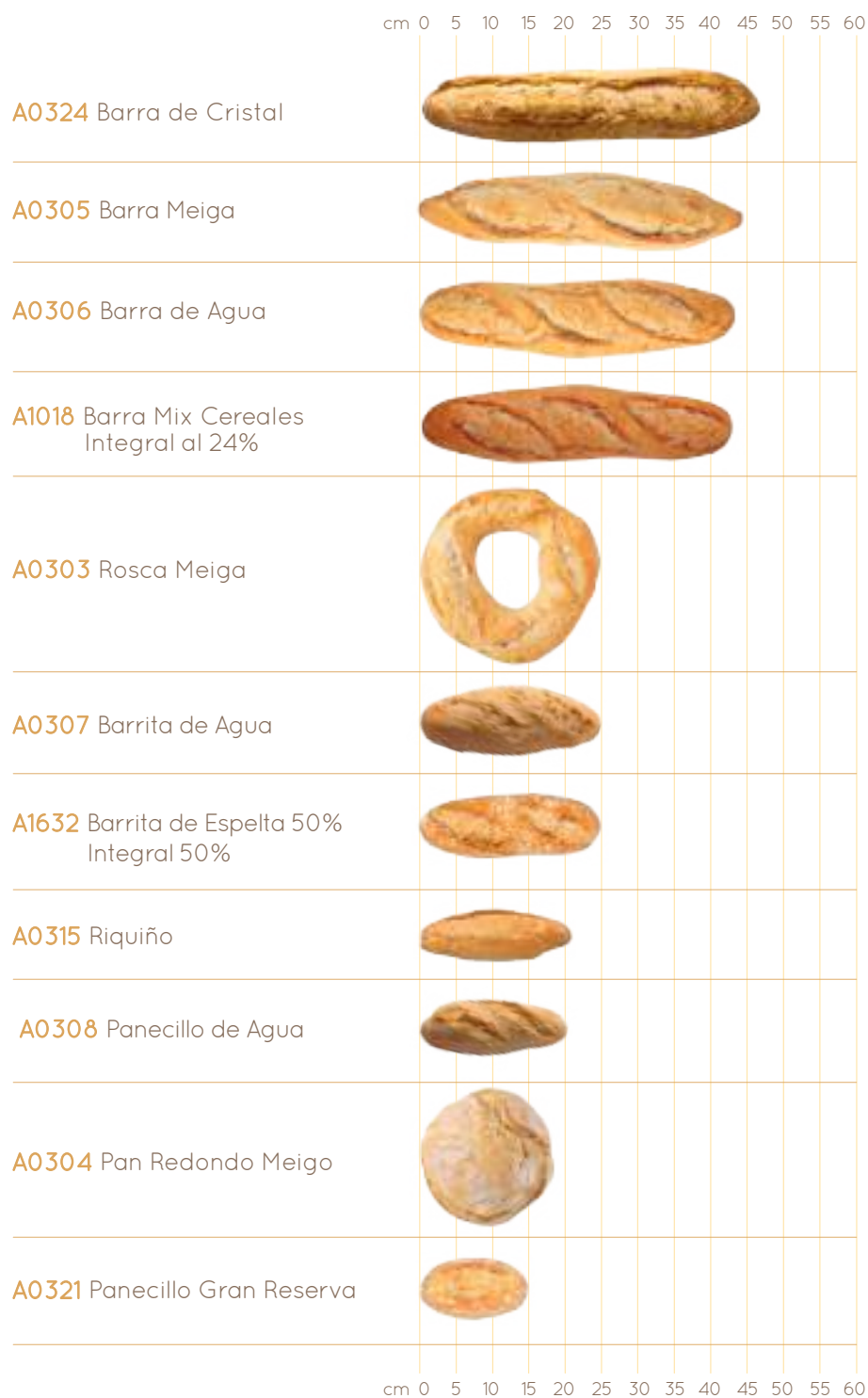


















# Bollería y Pastelería

---

La mejor selección de salados y dulces, de alta calidad, perfecta para cubrir las necesidades de cualquier cliente en cualquier momento del día.

# Croissants



**B101**  
Croissant Artesano

90g	60	72	30'	
180/190 °C	15-18			1H 15'



**B102**  
Croissant Artesano Súper

125g	48	72	30'	
180/190 °C	15-18			1H 15'



**B107**  
Caracola Pequeña Choco Artesana

65g	4Kg	126	60'	
180/190 °C	13-15			1H 45'

## FERMENTADOS



**B505**  
Croissant Plus Curvo

100g	42	64	25'	
160/180 °C	18-20			



**B509**  
Croissant Curvo Gourmet

100g	46	64	25'	
160/180 °C	20-22			



**B510**  
Croissant Vienés Beurre

66g	68	64	25'	
160/180 °C	18/20			



**B512**  
Mini Croissant París Beurre

25g	4Kg	80	30'	
160/180 °C	12-15			



**B515**  
Croissant Mantequilla Fermentado

75g	45	72	25'	
160/180 °C	18-20			



**B516**  
Croissant Cereales Fermentado

75g	40	128	25'	
160/180 °C				20-22



**B517**  
Croissant Bombón Fermentado

100g	60	64	25'	
160/180 °C	18/20			



# Napolitanas



**B211**  
Napolitana Crema

120g	40	144	30'	
180/190 °C	18-20		1H 45'	



**B212**  
Napolitana Cacao

120g	84	72	30'	
180/190 °C	18-20		1H 45'	



**B214**  
Mini Cacao

18g	5Kg	144	45'	
180/190 °C	12-15		1H 15'	

## FERMENTADAS



**B514**  
Napolitana Bikini Fermentada

150g	40	128	30'	
180/190 °C	24-26			



**B507**  
Napolitana Plus Cacao en Crema

125g	56	64	25'	
160/180 °C	20-22			



**B508**  
Napolitana Súper Crema Fermentada

125g	56	64	25'	
160/180 °C	20-22			

# Hojaldres



**B417**  
Palmera Súper

140g	70	72	30'
180/190 °C	25		



**B409**  
Placa de Hojaldre 58x38

1000g	15	40	45'
180/190 °C	20-30		



**B416**  
Herradura Cacao

150g	35	144	45'
180/190 °C	25		



**B405**  
Palmerita

20g	5Kg	144	15'
180/190 °C	20		



**B418**  
Mini Treza Maple Pecan

44g	120	56	45'
180/190 °C	20		



**B419**  
Mini Sneken

40g	125	144	45'
180/190 °C	20		

# Empanadas



**B701**  
Empanada Familiar Atún

1300g	5	66	60'
190 °C	45-50		



**B702**  
Empanada Familiar Carne

1300g	5	66	60'
190 °C	45-50		



**B703**  
Empanada Familiar Bacalao

1300g	5	66	60'
190 °C	45-50		

# Pizzas



**B901**

Pizza Cuadrada Barbaoco

207g	24	81	60'
175 °C	12		



**B902**

Pizza Cuadrada Mediterránea

205g	24	81	60'
175 °C	12		



**B903**

Pizza Cuadrada York/Queso

195g	24	81	60'
175 °C	12		



**B904**

Pizza Carbonara

205g	24	81	60'
175 °C	12		



**B905**

Baguettpizza York

170g	13	136	45'
175 °C	12		



**B906**

Baguettpizza Kebab

185g	13	136	45'
175 °C	12		



**B907**

Pan Pizza Rústico Atún

170g	15	136	45'
175 °C	12		



**B908**

Pan Pizza Rústico 4 Quesos

170g	15	136	45'
175 °C	12		



# Bollería Salada



B215

Mini-Chik Surtido Salado Decorado

21g	10	72	45'
180/190 °C		12-15	



B118

Petits Salados Surtidos

32g	5 Kg	128	45'
180/190 °C		12-15	

# Descongelar y Listo



B603

Donts Glass

70g	48	60	30'
-----	----	----	-----



B604

Donts Bombón

70g	48	60	30'
-----	----	----	-----



B605

Donts Sugar

70g	48	60	30'
-----	----	----	-----



B621

Berlina Chocolate

90g	36	88	30'
-----	----	----	-----



B626

Croissant Mantequilla Listo

70g	22	72	30'
-----	----	----	-----



B641

Ensamada Listo

87g	16	72	30'
-----	----	----	-----



**B708**  
Empanada Pisto

155g	32	81	60'
200 °C	25		



**B719**  
Empanadilla Extra de Carne

140g	50	80	60'
200 °C	25		



**B632**  
Pepito Bombón

100g	24	120	30'
------	----	-----	-----



**B623**  
Pepito Crema Sugar

100g	24	120	30'
------	----	-----	-----



**B642**  
Bizcocho Limón Glassé

450g	6	128	30'
------	---	-----	-----



**B638**  
Tulipa Yogur Arándanos

110g	16	136	30'
------	----	-----	-----



**B637**  
Tulipa Chocolate

110g	16	136	30'
------	----	-----	-----



**B640**  
Tulipa Red Velvet

110g	16	136	30'
------	----	-----	-----



**B639**  
Tulipa Carrot Cake

110g	16	136	30'
------	----	-----	-----

# Planchas Porcionadas



CD/0119/13  
Plancha Pastelera  
Tiramisú

1800g	1	120	30'
-------	---	-----	-----



CD/0121/13  
Plancha Pastelera  
San Marcos

1800g	1	120	30'
-------	---	-----	-----



CD/0193/4  
Plancha Pastelera  
Queso-Arándanos

1800g	1	120	30'
-------	---	-----	-----

# Tartas



CD/0001/24  
Tarta Ferrero

1400g	1	136	45'
-------	---	-----	-----



CD/0002/24  
Tarta Kit Kat

1400g	1	136	45'
-------	---	-----	-----



CD/0003/24  
Tarta Chocolatinas

1400g	1	136	45'
-------	---	-----	-----

# Pastelería



CD/0036/23  
Lionesa Nata

900g	42	168	30'
------	----	-----	-----



CD/0039/12  
Pasteles Surtidos

1650g	56	168	30'
-------	----	-----	-----



A top-down photograph showing four hands, two from an adult and two from a child, holding a large mound of white flour on a wooden surface. The hands are positioned around the flour, with the adult hands at the top and the child's hands at the bottom. The flour is piled in the center, and some flour has spilled onto the wooden surface around it. The lighting is warm and natural, highlighting the texture of the flour and the skin of the hands.

*Gracias por elegirnos  
como tu proveedor de confianza*



# Pangrusa



📍 Avda. de los Cantillos, 3 - 28891 Velilla de San Antonio (Madrid)

☎ 918 276 861 ✉ [info@pangrusa.com](mailto:info@pangrusa.com)

[pangrusa.com](http://pangrusa.com)

