

panidor®

PANADERÍA Y
BOLLERÍA
ULTRACONGELADOS



¿Lo sabías?

La mayoría de los niños portugueses prueban el relleno del Pastel de Nata a cucharadas.

BOLLERÍA

PASTEL DE CREMA

60g - REF. 155066 | 35g - REF. 156070

Este manjar a base de huevos, limón y canela, representa a Portugal en el extranjero y es producido por Panidor con todo respeto por la receta tradicional. Esta pieza de Portugal combina armoniosamente la textura crujiente del hojaldre con un relleno cremoso, elaborado todavía con piel de limón y canela en rama.



SOBRE EL PRODUCTO:

Listo para hornear
Receta tradicional Portuguesa

APARIENCIA:

Forma perfecta para un snack sobre la marcha

SENSORIALIDAD:

Relleno fresco y cremoso que contrasta con un crujiente hojaldre

Receta elaborada con auténtica piel de limón y canela en rama que se introducen en el sirope para infundir y así refinar todos los sabores

60g | 35g

CADUCIDAD DEL PRODUCTO: 330 DÍAS

UNIDADES POR CAJA: 60 (60g) | 120 (35g)

CAJAS POR PALET: 100 (60g) | 110 (35g)



60g: 15-20 min
35g: 10-15 min



250°C



60g: 10-13 min
35g: 8-11 min

BOLLERÍA

PASTEL DE CREMA SUPREMO

REF. 155098

Nuestro sirope se infundia cuidadosamente con auténtica ralladura de limón y canela en rama, en esta receta de primera calidad elaborada con huevos de corral y hojaldre de mantequilla, para obtener un producto aún más exquisito que supera las expectativas de clientes de todo el mundo.



SOBRE EL PRODUCTO:

Listo para hornear

Huevos camperos

Saveur de l'Année 2018 en Francia

Sin aromas artificiales

Sin aceite de palma

APARIENCIA:

Formato perfecto para un tentempié sobre la marcha

SENSORIALIDAD:

Producto premium, de sabor mantecoso

Receta elaborada con auténtica piel de limón y canela en rama que se introducen en el almíbar para infundiar y así refinar todos los sabores

60g

CADUCIDAD DEL PRODUCTO: 330 DÍAS

UNIDADES POR CAJA: 60

CAJAS POR PALET: 100



15-20 min



250°C



10-13 min

BOLLERÍA

MINI PASTEL DE BACALAU

REF. 155004

En el crujiente hojaldre añadimos el tradicional Bacalhau com natas, un plato típico portugués con bacalao y nata. Este producto salado es ideal para combinar con una ensalada o como aperitivo a la hora del cóctel. Crujiente y cremoso al mismo tiempo, este producto sorprende por su aroma único. Sabor del año en Portugal en su lanzamiento, sigue conquistando los corazones de los amantes del pescado y de los productos originales. ¡Este producto es exclusivo de Panidor!



SOBRE EL PRODUCTO:

Directo al horno

Rellenos con la receta tradicional de Bacalhau com Natas (Bacalao, patatas, bechamel y nuez moscada)

Receta exclusiva Panidor

APARIENCIA:

Ideal para una merienda o aperitivo

Formato de miniatura

SENSORIALIDAD:

Armonía entre cremoso relleno salado y hojaldre crujiente

Auténtico sabor a Bacalao con Crema

Con trocitos de bacalao y patata en el relleno

33g

CADUCIDAD DEL PRODUCTO: 330 DÍAS

UNIDADES POR CAJA: 72

CAJAS POR PALET: 120



250°C



8-11 min

BOLLERÍA

BERLINA

REF. 187047

Frita en aceite, la Berlina es un producto glotón apreciado por todos. Este producto ofrecerá versatilidad a su negocio, puede consumirse solo o rellenarse en el punto de venta con todo tipo de rellenos y sabores, e incluso personalizarse individualmente para cada cliente. La cobertura de azúcar añade la dosis perfecta de crujiente y dulce a este icono de la repostería en Portugal.



SOBRE EL PRODUCTO:

Descongelar y listo

Apto para vegetarianos (Contiene huevos y leche)
Posibilidad de rellenar y personalizar en el punto de venta

APARIENCIA:

Delicadamente envuelto en azúcar a mano

SENSORIALIDAD:

Masa frita suave y esponjosa, ligeramente alveolada y húmeda

80g

CADUCIDAD DEL PRODUCTO: 330 DÍAS

UNIDADES POR CAJA: 20

CAJAS POR PALET: 96



1h30 min

BOLLERÍA

BERLINA RELLENA DE CHOCOLATE

REF. 178166

Su masa se fríe en aceite hasta conseguir una textura esponjosa, ligeramente alveolada y húmeda. Una vez frito y todavía caliente, se envuelve a mano en azúcar glas antes de cortarlo y rellenarlo con una deliciosa crema de cacao y avellanas. A diferencia de las Berlin Balls inyectadas, en las que el relleno se concentra en el centro del producto, con las nuestras el consumidor saborea el relleno desde el primer hasta el último bocado.



SOBRE EL PRODUCTO:

Descongelar y listo

Crema de avellanas con cacao UTZ certificado.
% de relleno superior a la media del mercado.

APARIENCIA:

Cortado y relleno para crear una "sonrisa" perfecta
Delicadamente recubierta de azúcar
Sabor fácilmente reconocible, ya que el relleno está a la vista del consumidor

SENSORIALIDAD:

Masa frita suave y esponjosa con un generoso relleno de chocolate con avellanas

120g

CADUCIDAD DEL PRODUCTO: 270 DÍAS

UNIDADES POR CAJA: 20

CAJAS POR PALET: 96



2h30 min

BOLLERÍA

BERLINA RELLENA DE CREMA

REF. 187058

Nuestras Bolas de Berlín están cortadas y rellenas para crear una abertura perfecta en forma de sonrisa. La deliciosa textura de la masa frita con un relleno de nata fresca, ¡para un snack que hace las delicias de consumidores de todas las edades!

Envuelto a mano en azúcar para darle una textura crujiente, el hecho de que no esté inyectado sino delicadamente relleno permite identificar fácilmente el sabor y facilitar la elección del consumidor en el punto de venta.



SOBRE EL PRODUCTO:

Descongelar y listo

% de relleno superior a la media del mercado.

APARIENCIA:

Cortados y rellenos para crear la "sonrisa" perfecta

Delicadamente recubiertos de azúcar a mano

Sabor fácilmente reconocible, ya que el relleno es visible para el consumidor

SENSORIALIDAD:

Relleno de crema, para una textura suave y refrescante

Masa frita suave y esponjosa, ligeramente alveolada y húmeda

120g

CADUCIDAD DEL PRODUCTO: 270 DÍAS

UNIDADES POR CAJA: 20

CAJAS POR PALET: 96



2h30 min

PANADERÍA

HOGAZA DE LA ALDEA

REF. 178184

Su forma característica y su aspecto rústico, realizado por la cocción en horno de piedra, hacen de este pan para compartir un icono de la panadería, uno de los más consumidos en Portugal. Una receta original de Panidor que revolucionó el mercado de la panadería cuando se lanzó en 2003 y que sigue siendo hoy en día uno de los productos más vendidos de nuestra marca.



SOBRE EL PRODUCTO:

Precocido en horno de piedra
Sin aceite de palma
Receta original Panidor

APARIENCIA:

Producto rústico
Formato familiar, ideal para el día a día

SENSORIALIDAD:

Corteza crujiente
Miga alveolada
Una pasta sencilla que combina con cualquier plato o comida

360g

CADUCIDAD DEL PRODUCTO: 330 DÍAS

UNIDADES POR CAJA: 24

CAJAS POR PALET: 28



40-45 min



200°C



8-12 min



PANADERÍA

HOGAZA DE NUECES Y PASAS

REF. 179008

Con un sabor dulce y afrutado será el toque diferenciador en su mesa. Perfecto para disfrutar con todo tipo de quesos, es un pan que no deja indiferente a nadie.



SOBRE EL PRODUCTO:

Precocido en horno de piedra
Sin aceite de palma
Contiene 10% pasas y 4% nueces

APARIENCIA:

Producto rústico
Formato familiar, ideal para compartir

SENSORIALIDAD:

Corteza crujiente
Sabor dulce
Crujiente gracias a la textura de las nueces en la masa

350g

CADUCIDAD DEL PRODUCTO: 330 DÍAS

UNIDADES POR CAJA: 20

CAJAS POR PALET: 32



40-45 min



200°C



8-12 min

PANADERÍA

HOGAZA DE CALABAZA Y NUECES

REF. 178061

Una de las estrellas del catálogo de Panidor, lanzado en 2018, y que se ha ganado un lugar destacado para innumerables consumidores.

Ganador de varios premios internacionales, el Pan de Calabaza y Nueces se elabora con auténtico puré de calabaza, para conseguir una textura suave que contrasta con las nueces de su receta.



SOBRE EL PRODUCTO:

Receta Original Panidor

Saveur de l'année 2018 en Francia (formato 100g)

Sabord el Año 2018 en España

Hecho con puré 100% de calabaza

Contiene un 7,2% de puré de calabaza

APARIENCIA:

Precocinado en horno de piedra

Color que destaca en el punto de venta

SENSORIALIDAD:

Sabor suave ofrecido por la calabaza

Crujiente gracias a los frutos secos de su masa

350g

CADUCIDAD DEL PRODUCTO: 330 DÍAS

UNIDADES POR CAJA: 20

CAJAS POR PALET: 32



40-45 min



200°C



8-12 min

PANADERÍA

HOGAZA COM ZANAHORIA Y GENGIBRE

REF. 178128

¡Un pan elegido sabor del año 2020 en Portugal en la máxima categoría de innovación! La zanahoria y el jengibre combinan armoniosamente dulzor e intensidad en un pan tan delicioso como innovador. Un producto que sin duda atraerá y satisfará a sus clientes ávidos de sabores únicos y audaces.



SOBRE EL PRODUCTO:

Sabor do Ano 2020 en Portugal
Precocido en horno de piedra
Receta original de Panidor

APARIENCIA:

Un pan con un color fuerte que destaca en el punto de venta

Pan rústico

Formato familiar

SENSORIALIDAD:

Sabor único que ofrece el jengibre, ligeramente picante que contrasta con el dulzor de la zanahoria

Corteza crujiente

350g

CADUCIDAD DEL PRODUCTO: 330 DÍAS

UNIDADES POR CAJA: 20

CAJAS POR PALET: 32



40-45 min



200°C



8-12 min



PANADERÍA

BOCADILLO LUSITANO

REF. 177022

Baguettes en formato individual pensadas para dar rienda suelta a su creatividad y crear los bocadillos más diversos. Dos panes rústicos cocidos en horno de piedra, con un sabor que combinará con todo tipo de ingredientes.



SOBRE EL PRODUCTO:

Producto rústico
Precocado en horno de piedra

APARIENCIA:

Pan rústico
Formato ideal para crear los bocadillos más variados

SENSORIALIDAD:

Corteza crujiente
Pan ligero y alveolado

100g

CADUCIDAD DEL PRODUCTO: 330 DÍAS

UNIDADES POR CAJA: 80

CAJAS POR PALET: 28



15-20 min



200°C



8-12 min

PANADERÍA

BOCADILLO LUSITANO COM SEMILLAS Y CEREALE

REF. 178180

Su corteza crujiente ofrecerá a tus clientes la misma experiencia que con un pan artesano.



SOBRE EL PRODUCTO:

Producto rústico

Contiene copos de centeno, linaza, semillas de girasol, sésamo descascarillado

Precocido en horno de piedra

APARIENCIA:

Corteza dorada realzada por la cobertura de semillas/cereales

Formato ideal para crear los más variados bocadillos

SENSORIALIDAD:

Textura crujiente gracias a la adición de las semillas a la masa y como cobertura.

Miga ligera y alveolada, sublimada por las semillas

110g

CADUCIDAD DEL PRODUCTO: 330 DÍAS

UNIDADES POR CAJA: 80

CAJAS POR PALET: 28



15-20 min



200°C



8-12 min

PANADERÍA

CHAPATA

REF. 190808

Concoide y apreciada por su forma de bocadillo, la chapata es un pan imprescindible en todo el mundo. Un pan cocido en horno de piedra que será un auténtico aliado para su negocio y facilitará el día a día en su establecimiento.



SOBRE EL PRODUCTO:

Precocado en horno de piedra

APARIENCIA:

Pan rústico

Formato individual, ideal para bocadillos

SENSORIALIDAD:

Corteza crujiente

Miga ligera y alveolada

Sabor que combina con todo tipo de ingredientes

100g

CADUCIDAD DEL PRODUCTO: 330 DÍAS

UNIDADES POR CAJA: 80

CAJAS POR PALET: 28



15-20 min



200°C



8-12 min

PANADERÍA

ROMBO NATURAL

REF. 177027

Un pan con forma de rombo que destaca en la tienda. Una receta perfecta para acompañar cualquier comida. Cocido en horno de piedra, ofrece un aroma único y un aspecto rústico.



SOBRE EL PRODUCTO:

Precocido en horno de piedra

APARIENCIA:

Pan rústico

Formato diferenciador, en forma de rombo

Pan individual y versátil, ideal para el día a día

SENSORIALIDAD:

Corteza crujiente

Mezcla ligera y alveolar

70g

CADUCIDAD DEL PRODUCTO: 330 DÍAS

UNIDADES POR CAJA: 110

CAJAS POR PALET: 28



15-20 min



200°C



5-8 min

PANADERÍA

ROMBO CEREALES

REF. 177330

La cuidada y completa selección de una amplia variedad de cereales y semillas.

Con semillas de centeno, girasol y sésamo, aportan a este producto una corteza crujiente gracias a la textura de los cereales y un sabor a malta característico.



SOBRE EL PRODUCTO:

Contiene 11% de cereales: copos de centeno, linaza, semillas de girasol, sésamo descascarillado
Precocido en horno de piedra

APARIENCIA:

Pan rústico

Corteza dorada realzada por la cobertura de semillas/cereales

Formato diferenciador, en forma de rombo

SENSORIALIDAD:

Textura crujiente gracias a la adición de las semillas a la masa y como cobertura

Miga ligera y alveolada, sublimada por las semillas

70g

CADUCIDAD DEL PRODUCTO: 330 DÍAS

UNIDADES POR CAJA: 50

CAJAS POR PALET: 56



15-20 min



200°C



5-8 min

PANADERÍA

PANECILLO OSCURO COM CENTENO

REF. 178181

Un pan negro ideal para los consumidores que aprecian un sabor ligeramente más fuerte que el del pan blanco.

Su forma individual permite una gran variedad de recetas de bocadillos y la cocción en horno de piedra le confiere una textura rústica, con una corteza que salta a cada bocado.

La miga de este pan es ligera y aireada, lo que lo hace aún más agradable al gusto, sin causar sensación de pesadez en el estómago como puede ocurrir con los panes más densos.



SOBRE EL PRODUCTO:

Precocido en horno de piedra

APARIENCIA:

Un color oscuro ofrecido por la mezcla de tipo bávaro (6,9%), con cebada malteada

Formato individual, ideal para crear sándwiches o acompañar una comida

Producto rústico

SENSORIALIDAD:

Corteza crujiente

Núcleo ligero y aireado

80g

CADUCIDAD DEL PRODUCTO: 330 DÍAS

UNIDADES POR CAJA: 100

CAJAS POR PALET: 28



15-20 min



200°C



5-8 min

PANADERÍA

PANECILLO DE CALABAZA Y NUECES

REF. 178304

¡Panidor es una marca que se basa en la innovación! ¡Este deseo constante de aportar al mercado productos diferenciadores y sorprendentes nos llevó a reunir puré de calabaza y nueces en una masa ligera, intensa y sabrosa! Ganador del premio Sabor del Año 2018 en Francia, nuestro Pan de Calabaza y Nueces ya es un artículo clave en nuestro catálogo.



SOBRE EL PRODUCTO:

Receta Original Panidor

Saveur de l'année 2018 en Francia

Sabord el Año 2018 en España (formato 350g)

Hecho con puré 100% de calabaza, sin mezclas ni mermeladas/confituras

Contiene un 7,2% de puré de calabaza

APARIENCIA:

Precocado en horno de piedra

Color que destaca en el punto de venta

SENSORIALIDAD:

Sabor suave ofrecido por la calabaza

Crujiente gracias a los frutos secos de su masa

100g

CADUCIDAD DEL PRODUCTO: 330 DÍAS

UNIDADES POR CAJA: 40

CAJAS POR PALET: 56



15-20 min



200°C



8-12 min

PANADERÍA

PANECILLO RÚSTICO

REF. 178182

Si pudiéramos elegir el pan más adecuado para el día a día, ¡sin duda sería éste! Con una miga ligera, una corteza crujiente y un aroma único ofrecido por la cocción en horno de piedra, es el candidato ideal para acompañar cualquier comida, ya sea almuerzo, cena o merienda.

Los hogares son cada vez más pequeños y los panes más grandes ya no caben en la vida cotidiana. Este pan tiene el formato y el gramaje perfectamente adaptados al consumo de una persona y va bien con cualquier relleno, o plato.



SOBRE EL PRODUCTO:

Producto rústico

Precocido en horno de piedra

El producto más vendido desde su lanzamiento

Ideal para uso diario

APARIENCIA:

Formato individual, ideal para preparar todo tipo de bocadillos

Producto rústico

SENSORIALIDAD:

Corteza crujiente

Miga aireada con una textura ligeramente elástica y húmeda

Una masa sencilla y deliciosa para acompañar cualquier plato o comida

90g

CADUCIDAD DEL PRODUCTO: 330 DÍAS

UNIDADES POR CAJA: 90

CAJAS POR PALET: 28



15-20 min



200°C



8-12 min

PANADERÍA

PAN MINI SAN LORENZO

REF. 178201

Su nombre "São Lourenço" se inspiró en el hijo mediano del fundador de la marca Panidor, llamado Lourenço. Hoy en día esta receta es una de las más vendidas de la marca, ya que se trata de un pan blanco con un aroma que combina con todo tipo de recetas y rellenos.

En formato miniatura, jete pan lo tiene todo para ser la estrella del desayuno de su hotel! Su corteza tiene una textura crujiente, resultado de la cocción en horno de piedra. Un pan rústico, con aromas que recuerdan los orígenes de la panadería portuguesa.



SOBRE EL PRODUCTO:

Precocido en horno de piedra

APARIENCIA:

Aspecto rústico

Formato pequeño, ideal para clientes de hostelería

SENSORIALIDAD:

Corteza crujiente

La miga es alveolada, ligera, húmeda y elástica

Combina bien con todo tipo de ingredientes

50g

CADUCIDAD DEL PRODUCTO: 330 DÍAS

UNIDADES POR CAJA: 150

CAJAS POR PALET: 28



10-15 min



200°C



5-8 min

PANADERÍA

MINI PAN RÚSTICO

REF. 178183

Un pan sencillo, con un aroma que satisface las necesidades de la mayoría de los consumidores, y que acompaña todo tipo de platos. Cocido en un horno de piedra, tiene la rusticidad de un pan hecho a mano. Este pan representa a la perfección la tradición de la panadería portuguesa con su aspecto rústico y auténtico, su corteza crujiente y su miga ligera, aireada y húmeda.

Su formato en miniatura se adapta perfectamente al sector de la hostelería. Precocido, sólo necesita unos minutos en el horno para servir este pan, aún caliente, a sus clientes en cualquier momento del día.



SOBRE EL PRODUCTO:

Precocido en horno de piedra

APARIENCIA:

Aspecto rústico

Formato miniatura, ideal para la hostelería

SENSORIALIDAD:

Corteza crujiente

La miga es alveolada, ligera, húmeda y elástica

Combina bien con todo tipo de ingredientes

33g

CADUCIDAD DEL PRODUCTO: 330 DÍAS

UNIDADES POR CAJA: 200

CAJAS POR PALET: 32



10-15 min



200°C



5-8 min



PANADERÍA

MINI PAN DE CALABAZA Y NUECES

REF. 176036

La innovación siempre ha formado parte del ADN de Panidor, y en este sentido nació esta receta única y original.

Nacido de la imaginación y la visión de nuestros equipos, este pan aúna la dulzura de la calabaza con la sorprendente y crujiente textura de las nueces.

Hecho con auténtico puré de calabaza, la masa de este pan es suave y lisa.



SOBRE EL PRODUCTO:

Receta Original Panidor

Saveur de l'année 2018 en Francia (formato 100g)

Sabord el Año 2018 en España (formato 350g)

Hecho con puré 100% de calabaza, sin mezclas ni mermeladas/confituras

Contiene un 7,2% de puré de calabaza

APARIENCIA:

Precocinado en horno de piedra

Color que destaca en el punto de venta

SENSORIALIDAD:

Sabor suave ofrecido por la calabaza

Crujiente gracias a los frutos secos de su masa

33g

CADUCIDAD DEL PRODUCTO: 330 DÍAS

UNIDADES POR CAJA: 250

CAJAS POR PALET: 32



10-15 min



200°C



5-8 min



PANADERÍA

MINI PAN ALGARROBA

REF. 176037

La algarroba se considera un superalimento porque es rica en antioxidantes, tiene pocas calorías y es una excelente fuente de fibra, vitaminas del grupo B, minerales esenciales, calcio y magnesio. También ayuda a reducir los niveles de colesterol en sangre, lo que lo convierte en un ingrediente único que Panidor ha decidido utilizar en este pan en formato miniatura.

Un pan oscuro, con un sabor maltoso y característico, que satisfará a las papilas gustativas más exigentes.



SOBRE EL PRODUCTO:

Precocido en horno de piedra

APARIENCIA:

Pan rústico

Formato miniatura, ideal para clientes de hoteles

SENSORIALIDAD:

Textura crujiente

Miga ligera y alveolada

33g

CADUCIDAD DEL PRODUCTO: 330 DÍAS

UNIDADES POR CAJA: 250

CAJAS POR PALET: 32



10-15 min



200°C



5-8 min

PANADERÍA

MINI PAN CON ACEITUNAS Y ACEITE

REF. 176038

Un formato miniatura adaptado a las necesidades del mercado hostelero, en un pan rústico, realizado por su cocción en horno de piedra. Este producto encarna perfectamente nuestra gastronomía dentro y fuera de Portugal, y tiene esa textura que nos encanta, que representa bien nuestra panadería tradicional, con una corteza crujiente y una miga húmeda sublimada por el aceite de oliva y la textura y el sabor de las aceitunas ibéricas.



SOBRE EL PRODUCTO:

Precocido en horno de piedra
Elaborado con aceitunas verdes ibéricas (10%)
Contiene aceite de oliva

APARIENCIA:

Producto rústico
Formato miniatura, ideal para clientes de hostelería

SENSORIALIDAD:

Miga ligera y húmeda con sabor a aceite de oliva y aceitunas
Corteza crujiente

33g

CADUCIDAD DEL PRODUCTO: 330 DÍAS

UNIDADES POR CAJA: 250

CAJAS POR PALET: 32



10-15 min



200°C



5-8 min

PANADERÍA

MINI PAN 5 CEREALES/SEMI LLAS

REF. 176039

Un producto pensado para los amantes del pan de cereales, que combina el sabor a malta de la masa con la textura crujiente de los cereales añadidos. Su cocción en horno de piedra le confiere una textura más crujiente y un aroma más tradicional.

Un pan que contiene un 17% de cereales en formato mini adaptado a los clientes de hostelería.



SOBRE EL PRODUCTO:

Precocido en horno de piedra
Contiene copos de centeno, linaza, pipas de girasol, sésamo descascarillado y copos de avena

APARIENCIA:

Pan rústico

Corteza dorada sublimada por la cobertura de semillas/cereales

Formato miniatura, ideal para clientes de hoteles

SENSORIALIDAD:

Textura crujiente gracias a la adición de las semillas a la masa y como cobertura.

Miga ligera y alveolada, sublimada por las semillas

33g

CADUCIDAD DEL PRODUCTO: 330 DÍAS

UNIDADES POR CAJA: 250

CAJAS POR PALET: 32



10-15 min



200°C



5-8 min



PANADERÍA

MINI PAN DE HIGOS Y MEL

REF. 178405

Quien piense que un pan no puede ser dulce y glotón, ¡seguro que nunca ha probado éste! Atrevidos por naturaleza, nos arriesgamos a ofrecer al mercado panes con sabores originales y únicos, el pan de higo y miel es un buen ejemplo de ello.

Un pan en miniatura, que va perfecto con todo tipo de quesos, y que tiene una corteza dulce y ligeramente húmeda, con una corteza crujiente obtenida mediante la cocción en horno de piedra. Distinto de todos los demás, ¡sorprenderá y se ganará el corazón de sus clientes en un solo bocado!



SOBRE EL PRODUCTO:

Precocido en horno de piedra
Receta original Panidor
Contiene un 12% de higos

APARIENCIA:

Producto rústico

Formato miniatura, ideal para clientes de hoteles

SENSORIALIDAD:

Corteza crujiente

Sabor ligeramente dulce

33g

CADUCIDAD DEL PRODUCTO: 330 DÍAS

UNIDADES POR CAJA: 160

CAJAS POR PALET: 56



10-15 min



200°C



5-8 min

PANADERÍA

MINI PAN DE NUECES Y PASAS

REF. 176040

Un pan rústico que se distingue por el sabor afrutado que ofrecen las pasas sultanas y el crujido de las nueces de su receta.

Un formato en miniatura y una rusticidad única, perfeccionada por la cocción en horno de piedra, que conquista a los consumidores en busca de sabores diferenciados.



SOBRE EL PRODUCTO:

Precocido en horno de piedra
Contiene 6,6% pasas y 5% nueces

APARIENCIA:

Producto rústico

Formato miniatura, ideal para clientes de hostelería

SENSORIALIDAD:

Corteza crujiente

Sabor dulce

Crujiente gracias a la textura de las nueces en la masa

33g

CADUCIDAD DEL PRODUCTO: 330 DÍAS

UNIDADES POR CAJA: 250

CAJAS POR PALET: 32



10-15 min



200°C



5-8 min

panidor.



geral@panidor.pt
www.panidor.pt



Trav. Outeiro dos Cepos, nº 44 | 2425-618 MONTE REDONDO, LEIRIA - PORTUGAL