



Catálogo de Productos 2017





Facturería



42389
Medialuna
de Manteca
Caramelo

-  224u
-  32g
- CP crudo preferm.
-  210°C
-  cocción 200°C
-  10-12 min

42461
Medialuna
de Manteca
Buenos Aires

-  288u
-  37g
- CP crudo preferm.
-  200°C
-  cocción 200°C
-  11-13 min

42406
Medialuna
de Manteca
Extra Especial

-  240u
-  50g
- CP crudo preferm.
-  190°C
-  cocción 190°C
-  11-13 min

42405
Medialuna
de Manteca
Especial

-  288u
-  40g
- CP crudo preferm.
-  210°C
-  cocción 200°C
-  10-12 min

42463
Medialuna
de Manteca
Buenos Aires

-  240u
-  45g
- CP crudo preferm.
-  200°C
-  cocción 200°C
-  10-12 min

42978
Medialuna
de Manteca
Extra Especial

-  120u
-  50g
- CP crudo preferm.
-  190°C
-  cocción 190°C
-  11-13 min



42380
**Medialuna
de Grasa**

- 224u 1
- 33g
- CP crudo preferm.
- 210°C
- cocción 200°C
- 10-12 min

42433
**Medialuna
Salada**

- 240u
- 45g
- CP crudo preferm.
- 200°C
- cocción 200°C
- 10-12 min

42465
**Medialuna
de Manteca
Paris**

- 240u 2
- 50g
- CP crudo preferm.
- 190°C
- cocción 190°C
- 11-13 min

7699
**Medialuna
de Manteca
Paris**

- 120u 2
- 38g
- PC precocido cong.
- 170°C
- cocción 170°C
- 6-8 min



42382
Sacramento

-  240u
-  50g
- CP crudo preferm.
-  210°C
-  cocción 200°C
-  12-15 min

42377
Sacramento

-  120u
-  50g
- CC crudo congelado
-  descong. 1 hora
-  a temp. ambiente
-  210°C
-  cocción 200°C
-  11-13 min

42422
Super
Sacramento
Tradicional

-  120u
-  85g
- CP crudo preferm.
-  200°C
-  cocción 200°C
-  12-14 min



42474

Croissant

-  52u
-  85g
-  CC crudo congelado
-  descong. 1 hora
-  a temp. ambiente
-  180°C
-  cocción 170°C
-  11-13 min

42514

Croissant

-  120u
-  85g
-  CP crudo preferm.
-  180°C
-  cocción 170°C
-  14-16 min



42428
Vigilante Gigante

📦	150u	1
🕒	32g	
CC	crudo congelado	
🕒	descong. 1 hora	
🌡️	a temp. ambiente	
🕒	210°C	
🌡️	cocción 210°C	
🕒	10-12 min	

42387
Vigilante Corto

📦	180u	
🕒	40g	
CC	crudo preferm.	
🕒	210°C	
🌡️	cocción 210°C	
🕒	12-15 min	

42430
Vigilante Grasa

📦	450u	
🕒	40g	
CC	crudo congelado	
🕒	descong. 1 hora	
🌡️	a temp. ambiente	
🕒	200°C	
🌡️	cocción 200°C	
🕒	9-11 min	

42429
Vigilante de Manteca

📦	450u	
🕒	37g	
CC	crudo congelado	
🕒	descong. 1 hora	
🌡️	a temp. ambiente	
🕒	200°C	
🌡️	cocción 200°C	
🕒	9-11 min	



42245
Lámina Hojaldre

- 80u 1
- 185g
- CC crudo congelado
- descong. 1 hora
- a temp. ambiente
- 200°C
- cocción 180°C
- 11-13 min

42244
Lámina Manteca

- 80u 2
- 185g
- CC crudo congelado
- descong. 1 hora
- a temp. ambiente
- 200°C
- cocción 180°C
- 11-13 min

42231
Hojaldre

- 200u 3
- 33g
- CC crudo congelado
- descong. 1 hora
- a temp. ambiente
- 230°C
- cocción 200°C
- 12-14 min

42291
Facturas Surtidas

- 286u 4
- 42g
- CC crudo congelado
- descong. 1 hora
- a temp. ambiente
- 200°C
- cocción 180°C
- 11-13 min

42239
Base Tortita Negra

- 150u
- 42g
- CC crudo congelado
- descong. 1 hora
- a temp. ambiente
- 200°C
- cocción 170°C
- 15-17 min

42279
Torta Hojaldre Mendocina

- 240u
- 40g
- CP crudo preferm.
- 210°C
- cocción 200°C
- 11-13 min

42240
Varita Hojaldre

- 200u
- 25g
- CC crudo congelado
- descong. 1 hora
- a temp. ambiente
- 200°C
- cocción 180°C
- 11-13 min



42205

Panal Membrillo

-  63u 1
-  43g
- CP crudo preferm.
-  200°C
-  cocción 200°C
-  10-12 min

42292

Panal Batata

-  63u
-  41g
- CP crudo preferm.
-  200°C
-  cocción 200°C
-  10-12 min



42297
Rejilla Dulce
de Leche

- 80u
- 45g
- CP crudo preferm.
- 200°C
- cocción 200°C
- 10-12 min

42325
Rejilla
Pastelera

- 80u
- 47g
- CP crudo preferm.
- 200°C
- cocción 200°C
- 10-12 min

42298
Rejilla
Frambuesa

- 80u
- 47g
- CP crudo preferm.
- 200°C
- cocción 200°C
- 10-12 min



42290
**Ventanita
 Pastelera**

-  56u 1
-  46g
- CP crudo preferm.
-  200°C
-  cocción 200°C
-  10-12 min

42321
**Librito
 Ricota**

-  50u
-  40g
- CP crudo preferm.
-  200°C
-  cocción 200°C
-  10-12 min



Panadería



25080
Baguette

-  41u 1
-  244g
- PC precocido cong.
-  180°C
-  cocción 180°C
-  13 min

25078
Mini Baguette

-  80u 2
-  125g
- PC precocido cong.
-  180°C
-  cocción 180°C
-  13 min

27291
Mini Baguette Salvado

-  80u 3
-  280g
- PC precocido cong.
-  200°C
-  cocción 200°C
-  9-11 min

27293
Mini Baguette Sin Sal

-  80u
-  125g
- PC precocido cong.
-  180°C
-  cocción 180°C
-  13 min

27270
Baguette Salvado

-  41u
-  280g
- PC precocido cong.
-  200°C
-  cocción 200°C
-  9-11 min



24693
Flautita

- 120u 1
- 83g
- PC precocido cong.
- 180°C
- cocción 180°C
- 13 min

25076
Mignón

- 41u 2
- 244g
- PC precocido cong.
- 180°C
- cocción 180°C
- 13 min

27292
Mignon de
Salvado

- 369u 3
- 280g
- PC precocido cong.
- 200°C
- cocción 200°C
- 9-11 min

25082
Flautita
Porteña

- 120u
- 83g
- PC precocido cong.
- 180°C
- cocción 180°C
- 13 min

25086
Petit Pan de
Salvado

- 240u
- 42g
- PC precocido cong.
- 180°C
- cocción 180°C
- 13 min

25079
Petit Pan

- 244u
- 41g
- PC precocido cong.
- 180°C
- cocción 180°C
- 13 min



45013
Pebete
Blanco

- 133u 1
- 96g
- PC precocido cong.
- 200°C
- cocción 200°C
- 9-11 min

42238
Lomitero
Cuyano

- 54u 2
- 180g
- PC precocido cong.
- 210°C
- cocción 200°C
- 11-13 min

25083
Panini
Blanco

- 90u 3
- 111g
- PC precocido cong.
- 180°C
- cocción 180°C
- 13 min

45003
Pebete
15 cm

- 60u
- 115g
- PC precocido cong.
- 200°C
- cocción 200°C
- 9-11 min

45025
Pebete
Integral

- 133u
- 96g
- PC precocido cong.
- 200°C
- cocción 200°C
- 9-11 min

25084
Panini
Negro

- 90u
- 260g
- PC precocido cong.
- 200°C
- cocción 200°C
- 9-11 min



25077
Super Sandwich

- 120u
- 123g
- PC precocido cong.
- 180°C
- cocción 180°C
- 13 min

42235
Ciabatta

- 81u
- 90g
- CP crudo preferm.
- 200°C
- cocción 200°C
- 11-13 min

42264
Pan Porteño

- 72u
- 125g
- PC precocido cong.
- 210°C
- cocción 200°C
- 11-13 min



42206
Cremona

-  30u 1
-  500g
- CC crudo congelado
-  descong. 1 hora
-  a temp. ambiente
-  200°C
-  cocción 170°C
-  15-17 min

42278
Rectángulo
Cuernito

-  360u 2
-  36g
- CC crudo congelado
-  descong. 1 hora
-  a temp. ambiente
-  200°C
-  cocción 170°C
-  15-17 min

42540
Pan de
Queso

-  290u 3
-  50g
- CC crudo congelado
-  180°C
-  cocción 170°C
-  12-14 min

40328
Hexágono
Chico

-  240u
-  42g
- CP crudo preferm.
-  210°C
-  cocción 200°C
-  11-13 min

40329
Hexágono

-  150u
-  65g
- CP crudo preferm.
-  210°C
-  cocción 200°C
-  11-13 min

40330
Rectángulo

-  240u
-  42g
- CP crudo preferm.
-  210°C
-  cocción 200°C
-  11-13 min



42341
Enterriano

-  220u
-  55g
- CP crudo preferm.
-  210°C
-  cocción 200°C
-  11-13 min

40327
Enterriano Grande

-  130u
-  85g
- CP crudo preferm.
-  210°C
-  cocción 200°C
-  11-13 min

42670
Guri Prefe

-  504u
-  17g
- CP crudo preferm.
-  210°C
-  cocción 200°C
-  11-13 min

7222
Mini Hojaldre Membrillo

-  300u
-  23g
- CC crudo congelado
-  200°C
-  cocción 180°C
-  11-13 min

7223
Mini Hojaldre Pastelera

-  300u
-  23g
- CC crudo congelado
-  200°C
-  cocción 180°C
-  11-13 min



42200
Bollo Manteca

📦 24u 1
 ⚖️ 500g
 CC crudo congelado
 🕒 descong. 1 hora
 🌡️ a temp. ambiente
 📅 230°C
 🌡️ cocción 210°C
 ⌚ 10-12 min

42204
Bollo Queso

📦 24u 2
 ⚖️ 500g
 CC crudo congelado
 🕒 descong. 1 hora
 🌡️ a temp. ambiente
 📅 230°C
 🌡️ cocción 210°C
 ⌚ 10-12 min

42185
Bollo Cebolla

📦 24u 3
 ⚖️ 500g
 CC crudo congelado
 🕒 descong. 1 hora
 🌡️ a temp. ambiente
 📅 230°C
 🌡️ cocción 210°C
 ⌚ 10-12 min

42186
Bollo Integral

📦 24u 4
 ⚖️ 500g
 CC crudo congelado
 🕒 descong. 1 hora
 🌡️ a temp. ambiente
 📅 230°C
 🌡️ cocción 210°C
 ⌚ 10-12 min

45114
Pancito Manteca

📦 10u
 ⚖️ 30g
 PC precocido cong.
 📅 180°C
 🌡️ cocción 180°C
 ⌚ 13 min

45115
Pancito Cebolla

📦 100u
 ⚖️ 30g
 PC precocido cong.
 📅 180°C
 🌡️ cocción 180°C
 ⌚ 13 min

45113
Pancito Integral

📦 100u
 ⚖️ 30g
 PC precocido cong.
 📅 180°C
 🌡️ cocción 180°C
 ⌚ 13 min

25085
Petit Panini

📦 132u
 ⚖️ 76g
 PC precocido cong.
 📅 180°C
 🌡️ cocción 180°C
 ⌚ 13 min



42179

Pan de Campo

24u

290g

PC precocido cong.

170°C

cocción 170°C

12-14 min



Pastelería



42553
Muffin
Vainilla &
Frambuesa

1

40u
60g

100% cocido congelado

descong. 2 horas
a temp. ambiente

ó 5 (cinco) horas
en heladera

42547
Muffin
Choco Chip

2

40u
60g

100% cocido congelado

descong. 2 horas
a temp. ambiente

ó 5 (cinco) horas
en heladera

42495
Muffin
Limón

3

40u
60g

100% cocido congelado

descong. 2 horas
a temp. ambiente

ó 5 (cinco) horas
en heladera

42483
Muffin
Vainilla

4

40u
60g

100% cocido congelado

descong. 2 horas
a temp. ambiente

ó 5 (cinco) horas
en heladera

42487
Muffin
Chocolate

5

40u
60g

100% cocido congelado

descong. 2 horas
a temp. ambiente

ó 5 (cinco) horas
en heladera

42468
Muffin
Vainilla &
Dulce de Leche

6

40u
60g

100% cocido congelado

descong. 2 horas
a temp. ambiente

ó 5 (cinco) horas
en heladera



42554
Torta
Choco Chip

- 35u 1
- 51g
- 100% cocido congelado
- descong. 2 horas
- a temp. ambiente
- ó 5 (cinco) horas en heladera

42591
Torta
Frambuesa

- 35u 2
- 51g
- 100% cocido congelado
- descong. 2 horas
- a temp. ambiente
- ó 5 (cinco) horas en heladera

7238
Cuadrado de
Coco & Dulce
de Leche

- 35u
- 80g
- 100% cocido congelado
- descong. 2 horas
- a temp. ambiente
- ó 5 (cinco) horas en heladera

7528
Milhojas
Blanco

- 36u
- 85g
- 100% cocido congelado
- descong. 2 horas
- a temp. ambiente
- ó 5 (cinco) horas en heladera

7529
Milhojas
Negro

- 36u
- 85g
- 100% cocido congelado
- descong. 2 horas
- a temp. ambiente
- ó 5 (cinco) horas en heladera



42536
Cookie
Choco Chips

-  180u 1
-  40g
- CC crudo congelado
-  no debe descongelarse. Va directo al horno
-  170°C
-  cocción 150°C
-  12-14 min

42535
Cookie
Vainilla
con Chips

-  180u 2
-  40g
- CC crudo congelado
-  no debe descongelarse. Va directo al horno
-  170°C
-  cocción 150°C
-  12-14 min



42527

Scones

1

- 90u
- 40g
- CC crudo congelado
- no debe descongelarse. Va directo al horno
- 170°C
- cocción 150°C
- 12-14 min

42592

Mini Scones

- 364u
- 17g
- CC crudo congelado
- no debe descongelarse. Va directo al horno
- 170°C
- cocción 150°C
- 12-14 min



42233

Palmera con Azúcar

-  180u 1
-  42g
- CC crudo congelado
-  no debe descongelarse. Va directo al horno
-  220°C
-  cocción 210°C
-  12-14 min



42683
Churro

- 1
- 60u
- 34g
- 100% cocido congelado
- descong. 2 horas
- a temp. ambiente
- ó 5 (cinco) horas en heladera
- 100°C
- cocción 100°C
- 8-10 min

42605
Churros con Dulce de Leche

- 60u
- 34g
- 100% cocido congelado
- descong. 2 horas
- a temp. ambiente
- ó 5 (cinco) horas en heladera
- 100°C
- cocción 100°C
- 8-10 min

42628
Pastelitos Membrillo

- 2
- 12u
- 85g
- 100% cocido congelado
- descong. 2 horas
- a temp. ambiente
- ó 5 (cinco) horas en heladera

42617
Pastelitos Batata

- 12u
- 85g
- 100% cocido congelado
- descong. 2 horas
- a temp. ambiente
- ó 5 (cinco) horas en heladera



42613
Donas Dulce
de Leche
Bañadas

48u 1
63g
100% cocido congelado
descong. 2 horas
a temp. ambiente
ó 5 (cinco) horas
en heladera

42602
Donas Dulce
de Leche

48u 2
57g
100% cocido congelado
descong. 2 horas
a temp. ambiente
ó 5 (cinco) horas
en heladera

42615
Donas

48u
44g
100% cocido congelado
descong. 2 horas
a temp. ambiente
ó 5 (cinco) horas
en heladera



42604
Berlinesa
Dulce de
Leche

- 48u 1
- 62g
- 100% cocido congelado
- descong. 2 horas
- a temp. ambiente
- ó 5 (cinco) horas en heladera

42603
Berlinesa

- 48u
- 48g
- 100% cocido congelado
- descong. 2 horas
- a temp. ambiente
- ó 5 (cinco) horas en heladera



