

Catálogo

BAKERY



Lantmännen
Unibake

















Lantmännen
Unibake

Bienvenidos

En Lantmännen Unibake nos esforzamos para ayudarte en tu día a día, incluso para consultar nuestro catálogo. Por este motivo, presentamos toda la información sobre nuestros productos a través de iconos que te permitirán consultar rápidamente todos los detalles. Además, en estas páginas, podrás encontrar recetas con las que inspirarte y sorprender a tus clientes.

Leyenda

Peso		Tiempo de descongelación		Vegano	
Diámetro		Medidas		Sin aceite de palma	
Unidades/caja		Tiempo de horneado		Sin lactosa	
Cajas/palet		Temperatura de horneado		Halal	
Caducidad				Kosher	





Índice

Quiénes somos

Lantmännen Unibake

5

Somos lo que hacemos

7

Hornear para un mundo mejor

9

Burger Combat

11

Bollería

13

Panadería

20

Desayunos y brunch


27

Catering y eventos

32

Resumen productos

35



Llevamos la panadería en la sangre desde 1880

Desde hace más de 140 años vivimos para y por la panadería y creemos que la experiencia es el ingrediente más importante de nuestro trabajo.

Nos esforzamos por combinar la tradición e innovación para crear los mejores productos para nuestros clientes: desde la bollería danesa con un hojaldre único y los croissants al estilo francés hasta los mejores panes artesanales y panes de hamburguesa gourmet. Recetas tradicionales de todo el mundo, pero con un toque de modernidad, y siempre con los mejores ingredientes y materias primas.

Nosotros creamos. Tú horneas. Ellos disfrutan.



Lantmännen Unibake

+6.000

empleados

propiedad de una
cooperativa de

+18.000

agricultores

+15

oficinas

+30

fábricas

+60

mercados

+90

líneas de producción

Dando servicio a:

+2.700

clientes

Creamos miles de

millones

de sonrisas

A chef in a white uniform and hat is working with dough in a kitchen. The chef is looking down at the dough, which is being held in his hands. The background is a blurred kitchen setting.

Somos lo que hacemos

Lantmännen Unibake es una cooperativa de agricultores suecos fundada gracias al conocimiento adquirido, generación tras generación, por nuestros agricultores. Somos una nación de panaderos, y estamos orgullosos de innovar sobre la tradición del pan para adaptarnos a las tendencias de estilo de vida del siglo XXI.

Gracias a nuestro conocimiento y trabajo diario, somos líderes en productos de panadería y bollería congelada y estamos presentes en todos los continentes.



Del campo a la mesa

Nuestro profundo conocimiento de la agricultura, hace que estemos presentes en todas las etapas de nuestra actividad. Desde la siembra y la cosecha, hasta que nuestro producto se coloca en un estante o en el plato de un cliente. Controlamos la calidad, consistencia e impacto de todo lo que sucede, desde el campo hasta la mesa.

Por este motivo, en Lantmännen Unibake, todas nuestras líneas de producción cumplen con las normas de calidad más estrictas:



Todo ello dando cada vez mayor importancia al medio ambiente, aplicando soluciones más sostenibles en los procesos de producción de nuestros productos.

Mirando al futuro

Aunque nuestro origen está basado en la tradición, tenemos alma de emprendedores. La innovación es un pilar de nuestra actividad.

Trabajamos día a día para desarrollar nuevas soluciones. Innovamos aprovechando nuestro conocimiento y experiencia. ¿El resultado? Productos inspiradores para que puedas sorprender a tus clientes.

Porque para nosotros tus retos, tus desafíos, son nuestros objetivos.



Hornear para un mundo mejor

La sostenibilidad, ingrediente fundamental.

El desafío que plantea el cambio climático es grave y va en aumento, y la forma en que se cultivan, producen y consumen los alimentos tiene un impacto sustancial en el medio ambiente.

Compartimos con el resto del mundo la responsabilidad de actuar frente al calentamiento global y, como cooperativa propiedad de agricultores nórdicos, asumimos la sostenibilidad como algo natural.

Como compañía de alimentación mundial, actuamos con responsabilidad y estamos obteniendo buenos resultados.



El clima

Somos conscientes de que la mayoría de nuestras emisiones provienen del campo. Es por eso que nuestros agricultores han desarrollado soluciones agrícolas más eco-friendly.

Asimismo, estamos optando por fuentes de energía más sostenibles y utilizándola de manera más eficiente. Además, estamos reduciendo los desperdicios, aumentando el reciclaje y disminuyendo el uso de plástico.

Estamos comprometidos con el cambio, por ello hemos presentado nuestros objetivos de sostenibilidad a Science Based Targets para su verificación independiente. Objetivo, convertirnos en un proveedor de emisiones cero en 2050.

Además, nos hemos unido a los top 10 retailers del mundo para reducir a la mitad las pérdidas y desperdicios de alimentos para 2030.

Las personas

Nos enorgullece ser conocidos como una empresa responsable. Creamos un entorno de trabajo seguro en el que nuestros más de 6.000 empleados puedan prosperar y crecer.

Cada minuto de cada día, en todo el mundo, estamos horneando para un mundo mejor. Juntos.



La salud

El pan es un alimento básico y una fuente significativa de nutrientes vitales en la dieta de las personas, y hasta pequeños cambios en nuestras recetas marcan la diferencia.

Hoy sabemos que si controlamos la ingesta diaria de grano integral, fibra, sal, azúcar y grasas, tiene un impacto significativo en la salud.

Estamos comprometidos a realizar estas mejoras nutricionales sin comprometer la calidad de nuestros productos.



Burger Combat

Burger Combat es el evento creado y organizado por Lantmännen Unibake España en el que diferentes chefs profesionales de todo el país se disputan el puesto de “Mejor chef de hamburguesas gourmet de España”.

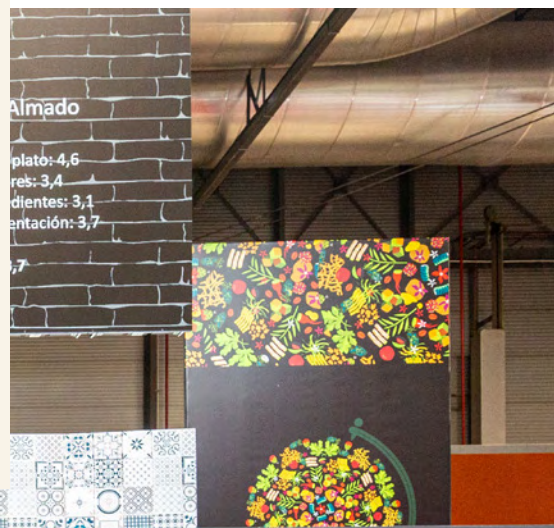
Una cita que tiene lugar en el marco del Salón Gourmets en la que tienen que preparar 4 hamburguesas con una receta especial para el evento y para lo que solamente disponen de 20 minutos.

Paralelamente al evento se lleva a cabo el concurso “Burger más popular”, una iniciativa en redes sociales para identificar la receta con más likes.

Más de 300 inscritos, y solo 6 finalistas.

Dos horas de tensión, emoción, donde nuestros finalistas presentan su receta a un jurado de categoría, profesionales del sector, Iñigo Urrechu, Sergio Fernández, entre otros. Solo habrá un ganador, y será, el mejor chef de hamburguesas gourmet de España.

Conoce más sobre este evento en www.burgercombat.com



TRENZA MAPLE PECAN

Un placer en cada bocado

Auténtico sirope
de arce para un
increíble relleno



24 capas
de hojaldre
para una
experiencia
extra crujiente



Nueces pecanas. El mejor topping



BOLLERÍA



Bollería danesa

El hojaldre danés, una experiencia de otro mundo. Con 24 capas de hojaldre y elaborado de forma tradicional, tus clientes disfrutarán de una textura y sabor irresistible.

Fácil y rápido: directamente al horno sin descongelar.



TRENZA MAPLE PECAN READY GLAZED

217897

🥞 97,5 g
📦 4x12 📦 104 📦 15 (m)
🕒 0' 🕒 18' 🏠 190 °C



ROLLO CANELA READY GLAZED

5735

🥞 94 g Ø 12,6 cm
📦 4x12 📦 56x2 📦 15 (m)
🕒 0' 🕒 18' 🏠 190 °C

Incluye las mangas de glaseado para decorar.
Dejar enfriar 15' antes de decorar



ROLLO CANELA

223663

🥞 75 g Ø 9 cm
📦 35 📦 45 📦 8 (m)
🕒 60'

Descongelar y listo



ABANICO MANZANA Y CANELA

223291

🥞 88 g
📦 4x12 📦 56x2 📦 15 (m)
🕒 0' 🕒 18' 🏠 170-190 °C



ABANICO LIMÓN Y QUESO

226696

🥞 89 g
📦 4x12 📦 56x2 📦 15 (m)
🕒 0' 🕒 18' 🏠 170-190 °C



CUADRADO CHOCO AVELLANA

225754

🥞 91 g
📦 48 📦 56x2 15 (m)
🕒 0' 🕒 16' 🏠 190 °C





**CORONA CREMA
READY GLAZED**
5757

📦 98 g Ø 11,5 cm
📦 4x12 📦 56x2 📦 15 (m)
🕒 0' 🕒 18' 📦 170-190 °C



**CORONA FRAMBUESA
READY GLAZED**
226947

📦 98 g Ø 11 cm
📦 4x12 📦 56x2 📦 15 (m)
🕒 0' 🕒 18' 📦 170-190 °C



**CORONA CREMA
READY GLAZED**
5757

📦 98 g
📦 4x12 📦 56x2 📦 15 (m)
🕒 0' 🕒 18' 📦 170-190 °C

El hojaldre danés,
una experiencia
de otro mundo

Mini bollería danesa



**MINI TRENZA
MAPLE PECAN READY
GLAZED**
80215

📦 44 g
📦 5x24 📦 56x2 📦 15 (m)
🕒 0' 🕒 15' 📦 190 °C



**SURTIDO
ESPECIALIDADES
MINI READY GLAZED**
80510

📦 47 g
📦 5x24 📦 56x2 📦 11 (m)
🕒 0' 🕒 15' 📦 190 °C

La versión mini de la corona de vainilla, trenza maple pecan, corona de frambuesa, cresta de manzana y rollo de canela

Bollería francesa

Nuestros croissants están elaborados con los mejores ingredientes. Una receta de inspiración francesa con mantequilla de alta calidad. Sin duda una receta ganadora.



CROISSANT GOLDEN

223162

🥯 60 g
📦 2x26 🏠 80 📏 12 (m)
🕒 30' ⌚ 19' 🌡️ 170-190 °C
Mantequilla 23%



CROISSANT MANTEQUILLA RECTO 70 g

17210000

🥯 70 g
📦 2x24 🏠 80 📏 12 (m)
🕒 30' ⌚ 21' 🌡️ 170-180 °C
Mantequilla 21%



CROISSANT MANTEQUILLA CURVO

17900000

🥯 70 g
📦 2x24 🏠 80 📏 12 (m)
🕒 30' ⌚ 21' 🌡️ 170-180 °C
Mantequilla 21%



CROISSANT MANTEQUILLA CURVO EXTRA

17910009

🥯 90 g
📦 2x18 🏠 80 📏 12 (m)
🕒 30' ⌚ 23' 🌡️ 170-180 °C
Mantequilla 21%



CROISSANT MANTEQUILLA RECTO EXTRA

23240001

🥯 85 g 📏 20 cm
📦 2x21 🏠 40x2 📏 12 (m)
🕒 15' ⌚ 21' 🌡️ 170-190 °C
Mantequilla 21%



CROISSANT MANTEQUILLA RECTO MULTICEREALES

26420000

🥯 75 g
📦 48 🏠 80 📏 9 (m)
🕒 30' ⌚ 21' 🌡️ 170-180 °C
Mantequilla 20%





**CROISSANT
MANTEQUILLA
RECTO CHOCO-
AVELLANA**

17200000

🥯 95 g
📦 2x24 🏠 80 📏 12 (m)
🕒 30' 🕒 21' 🌡️ 170-180 °C
Mantequilla 16%



**CROISSANT
BLEND RECTO
CHOCO-
AVELLANA**

21820000

🥯 95 g
📦 2x24 🏠 80 📏 12 (m)
🕒 30' 🕒 21' 🌡️ 170-180 °C



**CROISSANT
MANTEQUILLA
RECTO
ALMENDRAS**

21830000

🥯 95 g
📦 2x24 🏠 80 📏 12 (m)
🕒 30' 🕒 21' 🌡️ 170-180 °C



**CROISSANT
BLEND
CREMA**

225463

🥯 95 g
📦 1x48 🏠 80 📏 12 (m)
🕒 30' 🕒 21' 🌡️ 170-180 °C



**CARACOLA
PASAS
Y CREMA**

21030004

🥯 105 g
📦 2x18 🏠 80 📏 9 (m)
🕒 15' 🕒 21' 🌡️ 170-190 °C
Mantequilla 14,5%

Dulzura francesa
a tu alcance



Mini bollería francesa



**MINI
CROISSANT
MANTEQUILLA
RECTO**
18900002



30 g
3x50 80 12 (m)
30' 16' 170-190 °C
Mantequilla 21%



**MINI CROISSANT
MANTEQUILLA
RECTO
CHOCO-AVELLANA**
17170000

45 g
3x36 80 12 (m)
30' 18' 170-180 °C
Mantequilla 16%



**SURTIDO
MINI BOLLERÍA**
22320000

30 g
3x50 80 7 (m)
30' 16' 170-180 °C

Pequeños placeres
franceses

Bollería salada

El producto perfecto para tomar a la hora de comer en días ajetreados, como snack a media tarde o incluso como base de tus sandwiches favoritos.



**CROISSANT
LONCHA JAMÓN
Y QUESO**
26690001

95 g 15,5 cm
2x24 80 9 (m)
30' 21' 180 °C



**ROLLO
QUESO OLD
AMSTERDAM**
25480000

90 g Ø 9,5 cm
42 80 12 (m)
30' 19' 170-180 °C



**HOJALDRE
SALCHICHA**
14930002

160 g Ø 11x8,4 cm
48 80 9 (m)
60' 25' 170-190 °C

Sabor sofisticado,
toque salado

Cookies y Muffins "on the go"

Para aquellos clientes que van con prisa... una buena opción para llevar junto con el café.



COOKIE CHOCOLATE BLANCO
227127

📏 50 g Ø 9 cm
📦 54 📦 80 📦 18 (m)
🕒 60'
Envase individual



COOKIE DOBLE CHOCOLATE
227126

📏 50 g Ø 9 cm
📦 54 📦 80 📦 18 (m)
🕒 60'
Envase individual



MUFFIN TROCITOS CHOCOLATE
21080000

📏 80 g
📦 40 📦 80 📦 15 (m)
🕒 60'



MUFFIN DUO CHOCOLATE
21060000

📏 80 g
📦 40 📦 80 📦 15 (m)
🕒 60'



MUFFIN
21070000

📏 80 g
📦 40 📦 80 📦 15 (m)
🕒 60'



MUFFIN MANZANA Y CANELA
21900000

📏 80 g
📦 40 📦 80 📦 15 (m)
🕒 60'



PANADERÍA



Hogazas y panes singulares

Cada hogaza se hornea con esmero para garantizar una textura crujiente por fuera y suave por dentro, con ese inconfundible aroma que te transporta a un auténtico horno de panadería.



**PAN GOURMET
CENTENO**
80345

🍞 600 g 📏 27 cm
📦 12 🏠 20x2 📏 12 (m)
🕒 3-6 h 🕒 11' 🏠 190 °C
Centeno 18%



**PAN CON
ZANAHORIA**
80314

🍞 550 g 📏 32 cm
📦 10 🏠 20x2 📏 12 (m)
🕒 3-6 h 🕒 11' 🏠 190 °C
Zanahoria 12%



**PAN CENTENO
SEMILLAS GIRASOL**
71700500

🍞 740 g
📦 12 🏠 24x2 📏 12 (m)
🕒 12 h 🕒 25' 🏠 160 °C



**PAN CENTENO
CORTADO**
26108

🍞 1.325 g 📏 9,5x10 cm
📦 8 🏠 24x2 📏 12 (m)
🕒 12 h 🕒 40' 🏠 100 °C
28 Rebanadas



Panes gourmet "on the go"

Sandwinos

La versión más healthy del sándwich de toda la vida.



**SUN
BUN**
224859

🍷 130 g 📏 13x13 cm
📦 44 📦 32 📦 12 (m)
🕒 60'
Precortado



**TRIÁNGULO RÚSTICO
MULTICEREALES**
80405

🍷 110 g
📦 30 📦 2x32 📦 12 (m)
🕒 60'
Precortado.
Harina integral 15%



Panes del mundo

Embárcate en un viaje culinario con nuestra selección de panes para tus momentos salados, snacks y tentempiés.

Pan Sueco



**PAN SUECO
CUADRADO**
3080

🍷 30 g 📏 11x11 cm
📦 150 📦 60 📦 9 (m)
🕒 30'



**PAN SUECO
RECTANGULAR**
16320000

🍷 80 g 📏 33 cm
📦 4x10 📦 96 📦 12 (m)
🕒 30'



Panes especiales



**PAN
PITA**
29004972

🍷 80 g Ø 15 cm
📦 6x16 📦 48 📦 12 (m)
🕒 15' ⌚ 2' 📦 180 °C



NAANTA
221748

🍷 80 g 📏 19x16x16 cm
📦 30 📦 154 📦 18 (m)
🕒 15' ⌚ 3-5' 📦 200 °C



**BAGEL
SÉSAMO**
25260001

🍷 75 g Ø 11 cm
📦 36 📦 80 📦 12 (m)
🕒 30'

Semillas de sésamo 4%



Descubre todo lo
que puedes hacer
con NAANTA



Paninis, focaccia y pinsa



PINSA ROMANA SANDWICH
225857

📦 100 g 📏 14,5 cm
 📦 40 📏 72 📏 18 (m)
 🕒 ± 0' 🕒 ± 3-5' 📏 240 °C
 Parcialmente precocida,
 precortada



PINSA ROMANA
225855

📦 125 g 📏 19 cm
 📦 24 📏 72 📏 18 (m)
 🕒 ± 0' 🕒 ± 3-5' 📏 240 °C
 Parcialmente precocida



PINSA ROMANA XL
225856

📦 230 g 📏 29 cm
 📦 12 📏 72 📏 18 (m)
 🕒 ± 0' 🕒 ± 3-5' 📏 240 °C
 Parcialmente precocida



PAN FOCACCIA REDONDO
80571

📦 100 g Ø 12 cm
 📦 32 📏 32x2 📏 12 (m)
 🕒 60'
 Precortado



PANINI MARCADO
23550005

📦 110 g 📏 21 cm
 📦 65 📏 32 📏 18 (m)
 🕒 60'
 Precortado



PANINI
23690000

📦 120 g 📏 26 cm
 📦 50 📏 32 📏 12 (m)
 🕒 60'



CIABATTA RÚSTICA
50000035

📦 108 g 📏 16x8 cm
 📦 40 📏 2x20 📏 12 (m)
 🕒 0' 🕒 11' 📏 190 °C



Descubre todo
 lo que puedes
 hacer con PINSA
 ROMANA



PINSA ROMANA

¡NUEVO!

Nosotros ponemos el saber. Tú, el sabor.

Proceso de fermentación artesanal y largo, con todo el tiempo del mundo

Bajo en gluten para que lo note tu paladar, no tu digestión

Ingredientes naturales y saludables

Y nuestro toque secreto: horneado a la piedra para obtener una masa aireada y una corteza crujiente

Miles de recetas para conseguir un sabor único

Panecillos

Los mejores panecillos gourmet para servicio de mesa, bocatinos o aperitivos.



PANECILLO VIENA

15810005

🍞 60 g Ø 10 cm
📦 2x40 📦 32 📦 9 (m)
🕒 15' ⌚ 8' 🏠 170-190 °C



PANECILLO CON SEMILLAS DE CALABAZA

50000050

🍞 85 g
📦 40 📦 32x2 📦 12 (m)
🕒 11' 🏠 190 °C
Semillas de sé calabaza 15%



PANECILLO ESPELTA

25350001

🍞 85 g Ø 11,5 cm
📦 80 📦 32 📦 12 (m)
🕒 15' ⌚ 8' 🏠 170-190 °C



MICRO FLAUTAS AJO

25000001

🍞 29 g Ø 8,5 cm
📦 12x10 📦 64 📦 12 (m)
🕒 0' ⌚ 10' 🏠 170-190 °C
Ajo 1%



SURTIDO MINI BUN

224649

🍞 35 g 📦 6x6 cm
📦 10x8 📦 88 📦 10 (m)
🕒 30'



SURTIDO PANECILLOS PRESTIGE RESTAURACIÓN

223831

🍞 35 g
📦 5x20 📦 64 📦 12 (m)
🕒 15' ⌚ 4' 🏠 170-190 °C



Especial sin gluten

Nuestros panes sin gluten están elaborados con menos azúcar más bajo que el resto de panes. Envasado individualmente para evitar la contaminación de alérgenos, tus clientes solo tienen que preocuparse por disfrutar.



PANECILLO SIN GLUTEN

24680000

📏 60 g Ø 8,5 cm
📦 24 📦 88 📦 12 (m)
🕒 +/- 120'



PANECILLO SIN GLUTEN MULTISEMILLAS

24690000

📏 60 g Ø 8,5 cm
📦 24 📦 88 📦 12 (m)
🕒 +/- 120'



Envase individual



PAN HAMBURGUESA SÉSAMO SIN GLUTEN

26500000

📏 80 g Ø 11,5 cm
📦 36 📦 88 📦 12 (m)
🕒 +/- 120'



Envase individual.
Semillas de sésamo 6%

Panecillos por su tamaño, pero grandes por su calidad y sabor



DESAYUNOS Y BRUNCH



Bollería danesa

El hojaldre danés, una experiencia de otro mundo. Con 24 capas de hojaldre y elaborado de forma tradicional, tus clientes disfrutarán de una textura y sabor irresistible.

Fácil y rápido: directamente al horno sin descongelar.



TRENZA MAPLE PECAN READY GLAZED

217897

🥞 97,5 g
📦 4x12 📦 104 📦 15 (m)
🕒 0' 🕒 18' 🏠 190 °C



ROLLO CANELA READY GLAZED

5735

🥞 94 g Ø 12,6 cm
📦 4x12 📦 56x2 📦 15 (m)
🕒 0' 🕒 18' 🏠 190 °C

Incluye las mangas de glaseado para decorar.
Dejar enfriar 15' antes de decorar



CUADRADO CHOCO AVELLANA

225754

🥞 91 g
📦 48 📦 56x2 📦 15 (m)
🕒 0' 🕒 16' 🏠 190 °C



ROLLO CANELA

223663

🥞 75 g Ø 9 cm
📦 35 📦 45 📦 8 (m)
🕒 60'

Descongelar y listo



MINI TRENZA MAPLE PECAN READY GLAZED

80215

🥞 44 g
📦 5x24 📦 56x2 📦 15 (m)
🕒 0' 🕒 15' 🏠 190 °C



SURTIDO ESPECIALIDADES MINI READY GLAZED

80510

🥞 47 g
📦 5x24 📦 56x2 📦 11 (m)
🕒 0' 🕒 15' 🏠 190 °C

La versión mini de la corona de vainilla, trenza maple pecan, corona de frambuesa, cresta de manzana y rollo de canela

Pequeños caprichos para llegar a todo tipo de cliente

SURTIDO MINI BOLLERÍA

Pequeños placeres para empezar el día

La mezcla perfecta de
mantequilla y margarina



Con 16 capas de hojaldre



Ideal para el buffet
del desayuno



Bollería francesa

Nuestros croissants están elaborados con los mejores ingredientes. Una receta de inspiración francesa con mantequilla de alta calidad. Sin duda una receta ganadora.



CROISSANT MANTEQUILLA RECTO 70 g

17210000

🍞 70 g
📦 2x24 📦 80 📦 12 (m)
🕒 30' 🕒 21' 📦 170-180 °C
Mantequilla 21%



CROISSANT MANTEQUILLA RECTO CHOCO- AVELLANA

17200000

🍞 95 g
📦 2x24 📦 80 📦 12 (m)
🕒 30' 🕒 21' 📦 170-180 °C
Mantequilla 16%



CROISSANT MANTEQUILLA RECTO MULTICEREALES

26420000

🍞 75 g
📦 48 📦 80 📦 9 (m)
🕒 15' 🕒 21' 📦 170-180 °C
Mantequilla 20%



MINI CROISSANT MANTEQUILLA RECTO

18900002

🍞 30 g
📦 3x50 📦 80 📦 12 (m)
🕒 30' 🕒 16' 📦 170-190 °C
Mantequilla 21%



SURTIDO MINI BOLLERÍA

22320000

🍞 30 g
📦 3x50 📦 80 📦 7 (m)
🕒 30' 🕒 16' 📦 170-180 °C



MINI CROISSANT MANTEQUILLA RECTO CHOCO-AVELLANA

17170000

🍞 45 g
📦 3x36 📦 80 📦 12 (m)
🕒 30' 🕒 18' 📦 170-180 °C
Mantequilla 16%



Cookies y Muffins "on the go"

Para aquellos clientes que van con prisa... una buena opción para llevar junto con el café.



**COOKIE CHOCOLATE
BLANCO**
21050000

🍪 50 g Ø 9 cm
📦 54 📦 80 📦 18 (m)
🕒 60'
Envase individual



**COOKIE DOBLE
CHOCOLATE**
21040000

🍪 50 g Ø 9 cm
📦 54 📦 80 📦 18 (m)
🕒 60'
Envase individual



**MUFFIN TROCITOS
CHOCOLATE**
21080000

🍪 80 g
📦 40 📦 80 📦 15 (m)
🕒 60'



**MUFFIN DUO
CHOCOLATE**
21060000

🍪 80 g
📦 40 📦 80 📦 15 (m)
🕒 60'



¿Un descanso?
Dulces momentos para llevar



CATERING Y EVENTOS



Salados

El formato mini en productos salados es perfecto para tapear, disfrutar de una degustación variada e inspirar grandes sensaciones en bocados pequeños.



**MINI PAN
HAMBURGUESA
SÉSAMO**
80303063

🥯 22 g Ø 6,5 cm
📦 180 📦 48 📦 15 (m)
🕒 60'

Precortado
Semillas de sésamo 2,1%



**MINI PAN
HAMBURGUESA
RÚSTICO**
224704

🥯 27 g Ø 7 cm
📦 7x18 📦 52 📦 9 (m)
🕒 30'



**PAN MINI
HOT DOG**
80303804

🥯 30 g 📏 12 cm
📦 12x14 📦 28x2 📦 12 (m)
🕒 60'

Precortado



**PINSA ROMANA
SANDWICH**
225857

🥯 100 g 📏 14,5 cm
📦 40 📦 72 📦 18 (m)
🕒 ± 0' ⌚ ± 3-5' 🏠 240 °C

Parcialmente precocida,
precortada



**PINSA
ROMANA XL**
225856

🥯 230 g 📏 29 cm
📦 12 📦 72 📦 18 (m)
🕒 ± 0' ⌚ ± 3-5' 🏠 240 °C

Parcialmente precocida



NAANTA
221748

🥯 80 g 📏 19x16x16 cm
📦 30 📦 154 📦 18 (m)
🕒 15' ⌚ 3-5' 🏠 200 °C



**MICRO
FLAUTAS AJO**
25000001

🥯 29 g Ø 8,5 cm
📦 12x10 📦 64 📦 12 (m)
🕒 0' ⌚ 10' 🏠 170-190 °C
Ajo 1%





**SURTIDO PANECILLOS
PRESTIGE
RESTAURACIÓN**
223831

35 g
5x20 64 12 (m)
15' 4' 170-190 °C



**SURTIDO
MINI BUN**

224649

35 g 6x6 cm
10x8 88 10 (m)
30'



Dulces

Mini bollería danesa y francesa, tradición artesanal centenaria para disfrutar la calidad desde la variedad. Desde el corazón de Europa, al paladar.



**MINI TRENZA
MAPLE PECAN READY
GLAZED**

80215

44 g
5x24 56x2 15 (m)
0' 15' 190 °C



**MINI CROISSANT
MANTEQUILLA
RECTO
CHOCO-AVELLANA**
17170000

45 g
3x36 80 12 (m)
30' 18' 170-180 °C
Mantequilla 16%



**MINI
CROISSANT
MANTEQUILLA
RECTO**
18900002

30 g
3x50 80 12 (m)
30' 16' 170-190 °C
Mantequilla 21%



**SURTIDO
ESPECIALIDADES
MINI READY GLAZED**
80510

47 g
5x24 56x2 11 (m)
0' 15' 190 °C

La versión mini de la corona de vainilla, trenza maple pecan, corona de frambuesa, cresta de manzana y rollo de canela



**SURTIDO
MINI
BOLLERÍA**
22320000

30 g
3x50 80 7 (m)
30' 16' 170-180 °C

Eventos con
estilo y sabor

RESUMEN PRODUCTOS



Pág.	Referencia	Nombre	Peso (g)	Largo (cm)	Diámetro	Uds./Caja	Cajas/palet	Cad. (M)	Vegano	Sin lactosa
BOLLERÍA										
BOLLERÍA DANESA										
16	217897	TRENZA MAPLE PECAN READY GLAZED	97,5			4x12	104	15		
16	5735	ROLLO CANELA READY GLAZED	94		12,6	4x12	56x2	15		
16	223663	ROLLO CANELA	75		9	35	45	8	●	●
16	223291	ABANICO MANZANA Y CANELA	88			4x12	56x2	15		
16	80626	ABANICO LIMÓN Y QUESO	89			4x12	56x2	15		
16	225754	CUADRADO CHOCO AVELLANA	91			48	56x2	15		
17	5757	CORONA CREMA READY GLAZED	98		11,5	4x12	56x2	15		●
17	6105	CORONA FRAMBUESA READY GLAZED	98		11	4x12	56x2	15		
17	5757	CORONA CREMA READY GLAZED	98			4x12	56x2	15		

Mini bollería danesa

17	80215	MINI TRENZA MAPLE PECAN READY GLAZED	44			5x24	56x2	15		
17	80510	SURTIDO ESPECIALIDADES MINI READY GLAZED	47			5x24	56x2	11		

BOLLERÍA FRANCESA

18	223162	CROISSANT GOLDEN	60			2x26	80	12		
18	17210000	CROISSANT MANTEQUILLA RECTO 70 G	70			2x24	80	12		
18	17900000	CROISSANT MANTEQUILLA CURVO	70			2x24	80	12		
18	17910009	CROISSANT MANTEQUILLA CURVO EXTRA	90			2x18	80	12		
18	23240001	CROISSANT MANTEQUILLA RECTO EXTRA	85	20		2x21	40x2	12		
18	26420000	CROISSANT MANTEQUILLA RECTO MULTICEREALES	75			48	80	9		
19	17200000	CROISSANT MANTEQUILLA RECTO CHOCO-AVELLANA	95			2x24	80	12		
19	21820000	CROISSANT BLEND RECTO CHOCO-AVELLANA	95			2x24	80	12		
19	21830000	CROISSANT MANTEQUILLA RECTO ALMENDRAS	95			2x24	80	12		
19	225463	CROISSANT BLEND CREMA	95			1x48	80	12		
19	21030004	CARACOLA PASAS Y CREMA	105			2x18	80	9		

Mini bollería francesa

20	18900002	MINI CROISSANT MANTEQUILLA RECTO	30			3x50	80	12		
20	17170000	MINI CROISSANT MANTEQUILLA RECTO CHOCO-AVELLANA	45			3x36	80	12		
20	22320000	SURTIDO MINI BOLLERÍA	30			3x50	80	7		

Pág.	Referencia	Nombre	Peso (g)	Largo (cm)	Diámetro	Uds./Caja	Cajas/palet	Cad. (M)	Vegano	Sin lactosa
------	------------	--------	----------	------------	----------	-----------	-------------	----------	--------	-------------

BOLLERÍA SALADA

20	26690001	CROISSANT LONCHA JAMÓN Y QUESO	95	15,5		2x24	80	9		
20	25480000	ROLLO QUESO OLD AMSTERDAM	90		9,5	42	80	12		
20	14930002	HOJALDRE SALCHICHA	160		11x8,4	48	80	9		

COOKIES Y MUFFINS "ON THE GO"

21	21050000	COOKIE CHOCOLATE BLANCO	50		9	54	80	18		
21	21040000	COOKIE DOBLE CHOCOLATE	50		9	54	80	18		
21	21080000	MUFFIN TROCITOS CHOCOLATE	80			40	80	15		
21	21060000	MUFFIN DUO CHOCOLATE	80			40	80	15		
21	21070000	MUFFIN	80			40	80	15		
21	21900000	MUFFIN MANZANA Y CANELA	80			40	80	15		

PANADERÍA

HOGAZAS Y PANES SINGULARES

24	80345	PAN GOURMET CENTENO	600	27		12	20x2	12	●	
24	80314	PAN CON ZANAHORIA	550	32		10	20x2	12	●	
24	71700500	PAN CENTENO SEMILLAS GIRASOL	740			12	24x2	12		
24	26108	PAN CENTENO CORTADO	1.325	9,5x10		8	24x2	12		

PANES GOURMET "ON THE GO"

Sandwinos

25	224859	SUN BUN	130	13x13		44	32	12	●	●
25	80405	TRIÁNGULO RÚSTICO MULTICEREALES	110			30	2x32	12	●	

Panes del mundo

Pan sueco

25	3080	PAN SUECO CUADRADO	30	11x11		150	60	9		●
25	16320000	PAN SUECO RECTANGULAR	80	33		4x10	96	12		

Panes especiales

25	29004972	PAN PITA	80		15	6x16	48	12	●	
25	221748	NAANTA	80	19x16x16		30	154	18	●	●
25	25260001	BAGEL SÉSAMO	75		11	36	80	12	●	●

Pág.	Referencia	Nombre	Peso (g)	Largo (cm)	Diámetro	Uds./Caja	Cajas/palet	Cad. (M)	Vegano	Sin lactosa
Paninis, focaccia y pinsa										
26	225857	PINSA ROMANA SANDWICH	100	14,5		40	72	18	●	
26	225855	PINSA ROMANA	125	19		24	72	18	●	
26	225856	PINSA ROMANA XL	230	29		12	72	18	●	
26	80571	PAN FOCACCIA REDONDO	100		12	32	32x2	12	●	
26	23550005	PANINI MARCADO	110	21		65	32	18	●	●
26	23690000	PANINI	120	26		50	32	12	●	●
26	50000035	CIABATTA RUSTICA	108	16x8		40	2x20	12	●	●

Panecillos

28	15810005	PANECILLO VIENA	60		10	2x40	32	9	●	●
28	50000050	PANECILLO CON SEMILLAS DE CALABAZA	85			40	32x2	12		
28	25350001	PANECILLO ESPELTA	85		11,5	80	32	12		
28	25000001	MICRO FLAUTAS AJO	29		8,5	12x10	64	12	●	
28	224649	SURTIDO MINI BUN	35	6x6		10x8	88	10		
28	223831	SURTIDO PANECILLOS PRESTIGE RESTAURACIÓN	35			5x20	64	12	●	●

PANES SIN GLUTEN

29	24680000	PANECILLO SIN GLUTEN	60		8,5	24	88	12	●	●
29	24690000	PANECILLO SIN GLUTEN MULTISEMILLAS	60		8,5	24	88	12	●	●
29	26500000	PAN HAMBURGUESA SÉSAMO SIN GLUTEN	80		11,5	36	88	12	●	●

DESAYUNOS Y BRUNCH

BOLLERÍA DANESA

32	217897	TRENZA MAPLE PECAN READY GLAZED	97,5			4x12	104	15		
32	5735	ROLLO CANELA READY GLAZED	94		12,6	4x12	56x2	15		
32	225754	CUADRADO CHOCO AVELLANA	91			48	56x2	15		
32	223663	ROLLO DE CANELA	75		9	35	45	8	●	●
32	80215	MINI TRENZA MAPLE PECAN READY GLAZED	44			5x24	56x2	15		
32	80510	SURTIDO ESPECIALIDADES MINI READY GLAZED	47			5x24	56x2	11		

Pág.	Referencia	Nombre	Peso (g)	Largo (cm)	Diámetro	Uds./Caja	Cajas/palet	Cad. (M)	Vegano	Sin lactosa
------	------------	--------	----------	------------	----------	-----------	-------------	----------	--------	-------------

BOLLERÍA FRANCESA

34	17210000	CROISSANT MANTEQUILLA RECTO 70G	70			2x24	80	12		
34	17200000	CROISSANT MANTEQUILLA RECTO CHOCO-AVELLANA	95			2x24	80	12		
34	26420000	CROISSANT MANTEQUILLA RECTO MULTICEREALES	75			48	80	9		
34	18900002	MINI CROISSANT MANTEQUILLA RECTO	30			3x50	80	12		
34	22320000	SURTIDO MINI BOLLERÍA	30			3x50	80	7		
34	17170000	MINI CROISSANT MANTEQUILLA RECTO CHOCO-AVELLANA	45			3x36	80	12		

COOKIES Y MUFFINS "ON THE GO"

35	21050000	COOKIE CHOCOLATE BLANCO	50		9	54	80	18		
35	21040000	COOKIE DOBLE CHOCOLATE	50		9	54	80	18		
35	21080000	MUFFIN TROCITOS CHOCOLATE	80			40	80	15		
35	21060000	MUFFIN DUO CHOCOLATE	80			40	80	15		

CATERING Y EVENTOS

SALADOS

38	80303063	MINI PAN HAMBURGUESA SÉSAMO	22		6,5	180	48	15	●	
38	224704	MINI PAN HAMBURGUESA RÚSTICO	27		7	7x18	52	9		
38	80303804	PAN MINI HOT DOG	30	12		12x14	28x2	12	●	
38	225857	PINSA ROMANA SANDWICH	100	14,5		40	72	18	●	
38	225856	PINSA ROMANA XL	230	29		12	72	18	●	
38	221748	NAANTA	80	19x16x16		30	154	18	●	●
38	25000001	MICRO FLAUTAS AJO	29		8,5	12x10	64	12	●	
39	223831	SURTIDO PANECILLOS PRESTIGE RESTAURACIÓN	35			5x20	64	12	●	●
39	224649	SURTIDO MINI BUN	35	6x6		10x8	88	10		

DULCES

39	80215	MINI TRENZA MAPLE PECAN READY GLAZED	44			5x24	56X2	15		
39	17170000	MINI CROISSANT MANTEQUILLA RECTO CHOCO-AVELLANA	45			3x36	80	12		
39	18900002	MINI CROISSANT MANTEQUILLA RECTO	30			3x50	80	12		
39	80510	SURTIDO ESPECIALIDADES MINI READY GLAZED	47			5x24	56x2	11		
39	22320000	SURTIDO MINI BOLLERÍA	30			3x50	80	7		



Lantmännen
Unibake



 **Lantmännens**
Unibake

Pl. Carlos Trías Bertrán, 4. 1ª Planta - Oficina 45. 28020 Madrid. (España)
Telf.: 91 745 88 91 • E-mail: atencion.cliente@lantmannen.com



www.lantmannenunibake.es



[lantmannenunibakees](https://www.instagram.com/lantmannenunibakees)



[Lantmännens Unibake](https://www.facebook.com/LantmannenUnibake)