Catálogo

HORECA

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

Nuestros productos

Street food 13

Desayunos y brunch 24

Catering y eventos 29

Resumen productos 32

Llevamos la panadería en la sangre desde 1880

Desde hace más de 140 años vivimos para y por la panadería y creemos que la experencia 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

propiedad de una cooperativa de

+6.000
empleados

+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

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.

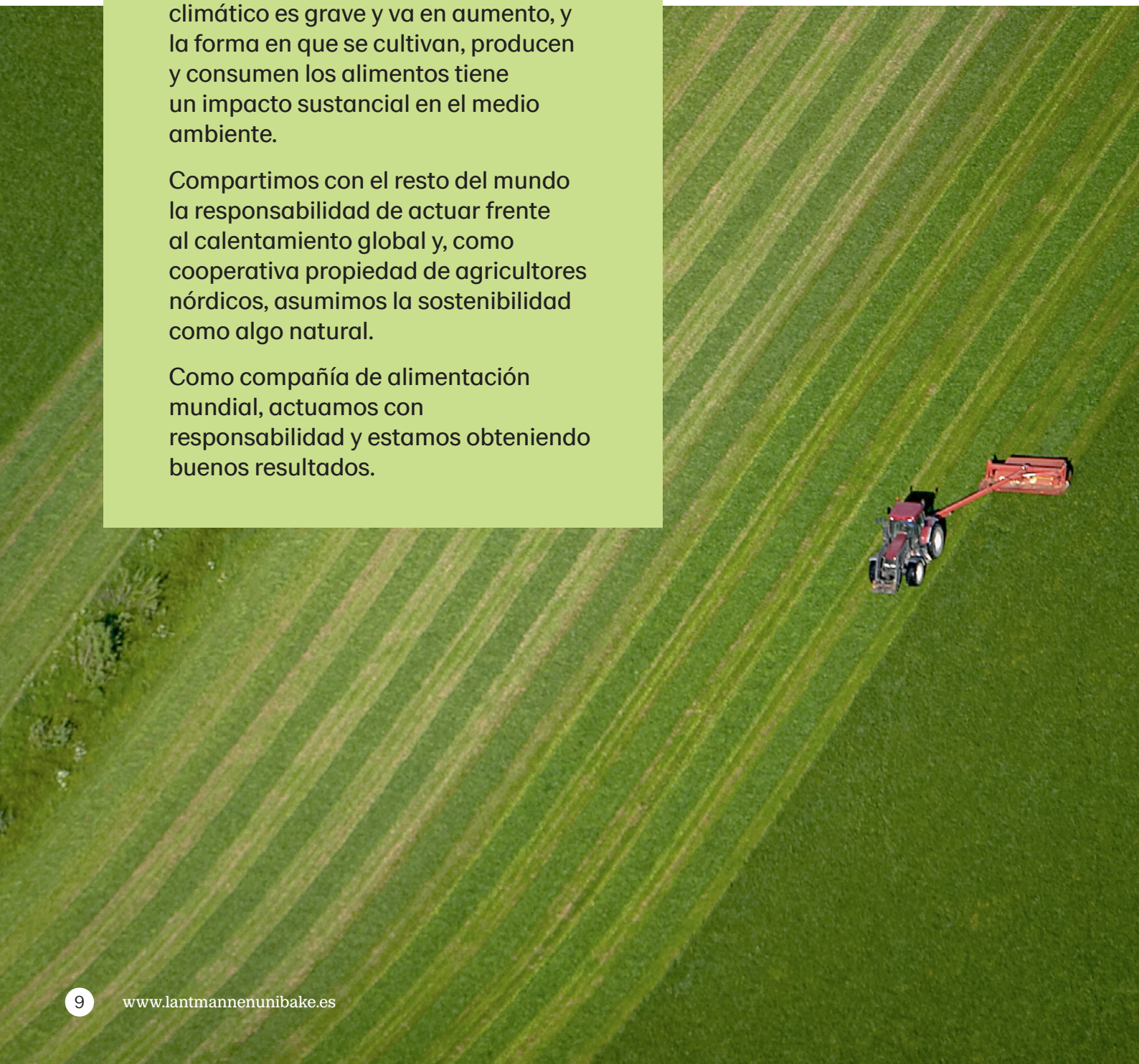
Hornear para un mundo mejor

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.

BAKING FOR A BETTER WORLD

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.burguercombat.com

NUEVO PAN DE PATATA

Lo importante está también en el exterior

Aspecto brillante.
Tentador a primera vista

Patata con un toque de mantequilla.
El dream team de las burguers

Textura sedosa y esponjosa.
Cada bocado, una sensación

Descongelar y listo.
Precortado.
Lo bueno debe ser fácil

Somos gourmet con alma de Street Food.

Somos especialistas en panes únicos e innovadores: patata, brioche, pretzel y más de 30 referencias distintas que harán que tus recetas sean únicas.

Nuestro pan es tu lienzo. Tú, eres el artista.

Escanea el QR y accede a nuestras recetas

STREET FOOD

Panes de Hamburguesas Gourmet

Brioche y Patata

Eleva tus hamburguesas al siguiente nivel. Con una mezcla de esponjosidad, textura suave, y un toque dulce, nuestros panes son el complemento perfecto para triunfar.

PAN HAMBURGUESA BRIOCHE
224759
82 g Ø 11 cm
4x12 48 12 (m)
60'
Precortado

PAN HAMBURGUESA BRIOCHE PREMIUM
26840000
75 g Ø 11 cm
4x15 60 12 (m)
60'
Precortado

PAN HAMBURGUESA BRIOCHE STYLE
226426
70 g Ø 11,2 cm
3x15 48 12 (m)
60' 5'
Precortado

PAN HAMBURGUESA PATATA
67385
70 g Ø 10 cm
2x24 80 12 (m)
60'
Precortado. 6,7% patata

PAN HAMBURGUESA PATATA GOLD
222794
65 g Ø 10 cm
4x15 32 12 (m)
60'
Precortado

PAN HAMBURGUESA PATATA PREMIUM
223464
80 g Ø 12 cm
2x15 80 12 (m)
60'
Precortado. 6,7% patata

PAN HAMBURGUESA PATATA MAXI
23267
80 g Ø 12 cm
2x15 72 12 (m)
60' 1,5' 190 °C
Precortado. 4% patata

Lo importante está también en el exterior

Al horno de piedra

Imagina el crujido perfecto y el aroma irresistible de una hamburguesa recién hecha con nuestros panes al horno de piedra. Fusionamos la tradición artesanal con la innovación culinaria.

VEGANO

PAN HAMBURGUESA TRADICIONAL

50000080

100 g Ø 12 cm
35 20x2 12 (m)
60' 2-3' 190 °C

Precortado

VEGANO

PAN HAMBURGUESA TRADICIONAL CON SÉSAMO

50000081

100 g Ø 12 cm
35 20x2 12 (m)
60' 2-3' 190 °C

Precortado.
Semillas de sésamo 3,5%

VEGANO

PAN HAMBURGUESA EXTREME CON PEPITAS DE CALABAZA

216821

120 g Ø 12 cm
46 20x2 12 (m)
60' 2-3' 180 °C

Precortado.
Pepitas de calabaza 3%

VEGANO

PAN HAMBURGUESA RÚSTICA

23620000

105 g Ø 12,5 cm
2x12 72 12 (m)
60'

Precortado

Hamburguesa de patata al estilo cajún

Ingredientes

- Pan hamburguesa de patata
- Criollo de gamba cajún
- Ajo
- Cebolla
- Acelga roja
- Cayena
- Especias: tomillo, orégano, pimentón y pimienta
- Leche de coco
- Ralladura y zumo de lima

Preparación

1. Descongelamos el pan dentro de la bolsa durante 1 h.
2. Pochamos el ajo y la cebolla en una sartén y añadimos las especias, la leche de coco y las gambas.
3. Finalizamos con zumo de media lima y corregimos el punto de sal.
4. Rellenamos el pan de hamburguesa con las gambas en su salsa y finalizamos el relleno con las hojas de acelga roja.

Selección del mundo

Más de 30 fábricas en todo el mundo, hacen que podamos ofrecer lo mejor de cada país, recetas tradicionales de distintos países te transportan a un viaje gastronómico.

PAN BAP
223404

89 g Ø 12 cm
6x8 70 12 (m)
60’
Precortado

PAN HAMBURGUESA PRETZEL
26480000

80 g Ø 10,5 cm
2x21 56 12 (m)
60’
Precortado

PAN HAMBURGUESA BUFFALO
80303132

90 g Ø 13 cm
8x6 2x24 12 (m)
240’
Precortado

PAN HAMBURGUESA BLACK PEPPER
223360

90 g Ø 12,5 cm
2x12 76 12 (m)
60’
Precortado

PAN HAMBURGUESA MARCADA
1676

77 g Ø 11 cm
4x12 54 12 (m)
60’
Precortado

PAN HAMBURGUESA STEAKHOUSE
224821

80 g Ø 11,4 cm
3x15 56 7 (m)
60’
Precortado

PAN HAMBURGUESA TIGRE
224905

75 g Ø 10,5 cm
3x16 32 14 (m)
15’ 8’ 170-190 °C

Grandes clásicos

No pueden faltar los grandes clásicos en el mundo del street food. Con y sin sésamo, de distintos tamaños, pesos y alturas. Y siempre muy fácil, descongelar y listo.

PAN HAMBURGUESA SÉSAMO
223399

50 g Ø 10 cm
4x12 100 12 (m)
60'
Precortado.
Semillas de sésamo 2,3%

PAN HAMBURGUESA SIN SÉSAMO
1002

50 g Ø 10 cm
4x12 100 12 (m)
60'
Precortado

PAN HAMBURGUESA SÉSAMO
223402

87 g Ø 12 cm
6x8 60 12 (m)
60'
Precortado.
Semillas de sésamo 2,3%

PAN HAMBURGUESA SÉSAMO DOBLE CORTE
224746

77 g Ø 10 cm
6x8 56 12 (m)
60'
Precortado.
Semillas de sésamo 2,3%

PAN HAMBURGUESA SÉSAMO GIGANTE
223565

126 g Ø 14 cm
6x4 60 12 (m)
240'
Precortado.
Semillas de sésamo 3%

MEGABUN
224747

130 g Ø 16 cm
24 80 12 (m)
60'
Precortado

Hamburguesa tigre de cochinita pibil

Ingredientes

- Pan de hamburguesa Tigre
- Cochinita Pibil
- Pimiento rojo y verde
- Cebolla roja
- Vinagre
- Orégano

Preparación

1. Descongelamos el pan dentro de la bolsa durante 15 minutos.
2. Para el pico de gallo: picamos los pimientos, el tomate y la cebolla roja. Añadimos también un poco de cilantro picado.
3. Cortamos la cebolla en juliana y la maceramos con vinagre, agua y orégano.
4. Pasamos el pan por el horno 1 min.
5. Lo rellenamos con la cochinita, añadimos el pico de gallo y la cebolla encurtida.

Panes hot dog Gourmet

Panes para perritos para todos los gustos, desde los clásicos, a otras opciones para atrevidos.

HOT DOGUETTE
25324

60 g 19,5 cm
2x20 64 8 (m)
+/- 60' 1' 230 °C
Agujero 2,2cm

PAN HOT DOG CORTE SUPERIOR
3004

85 g 20,5 cm
8x6 64 12 (m)
60'
Precortado

PAN HOT DOG CORTE LATERAL
222929

50 g 16 cm
6x12 70 12 (m)
60'
Precortado

PAN HOT DOG CORTE LATERAL XL
223699

85 g 20,5 cm
6x8 64 12 (m)
60'
Precortado

PAN MINI HOT DOG
80303804

30 g 12 cm
12x14 28x2 12 (m)
60'
Precortado

Somos gourmet con alma de street food

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 x 25,50 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

VEGANO · SIN ACEITE DE PALMA · HALAL

PINSA ROMANA SANDWICH
225857

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

VEGANO · SIN ACEITE DE PALMA · HALAL

PINSA ROMANA
225855

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

VEGANO · SIN ACEITE DE PALMA · HALAL

PINSA ROMANA XL
225856

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

VEGANO

PAN FOCACCIA REDONDO
80571

100 g · Ø 12 cm
32 · 32x2 · 12 (m)
60'
Precortado

VEGANO · SIN ACEITE DE PALMA · SIN LACTOSA · HALAL

PANINI MARCADO
23550005

110 g · 21 cm
65 · 32 · 18 (m)
60'
Precortado

VEGANO · SIN ACEITE DE PALMA · SIN LACTOSA · HALAL

PANINI
23690000

120 g · 26 cm
50 · 32 · 12 (m)
60'

VEGANO · SIN LACTOSA

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, bocatines o aperitivos.

VEGANO · SIN ACEITE DE PALMA · SIN LACTOSA · HALAL

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 calabaza 15%

PANECILLO ESPELTA

25350001

85 g Ø 11,5 cm
80 32 12 (m)
15’ 8’ 170-190 °C

VEGANO

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’

VEGANO · SIN ACEITE DE PALMA · SIN LACTOSA

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 que el resto de panes. Envasado individualmente para evitar la contaminación de alérgenos, tus clientes solo tienen que preocuparse por disfrutar.

VEGANO · SIN ACEITE DE PALMA · SIN LACTOSA · HALAL · KOSHER

PANECILLO SIN GLUTEN

24680000

60 g Ø 8,5 cm
24 88 12 (m)
+/- 120'

VEGANO · SIN ACEITE DE PALMA · SIN LACTOSA · HALAL · KOSHER

PANECILLO SIN GLUTEN MULTISEMILLAS

24690000

60 g Ø 8,5 cm
24 88 12 (m)
+/- 120'
Envase individual

VEGANO · SIN ACEITE DE PALMA · SIN LACTOSA · HALAL · KOSHER

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

VEGANO SIN LACTOSA

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

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 francesa

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

SIN ACEITE DE PALMA · HALAL

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%

SIN ACEITE DE PALMA · HALAL

CROISSANT MANTEQUILLA RECTO MULTICEREALES

26420000

75 g
48 80 9 (m)
30’ 21’ 170-180 °C
Mantequilla 20%

SIN ACEITE DE PALMA · HALAL

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
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'

¿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.

VEGANO HALAL

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’

VEGANO

PAN MINI HOT DOG
80303804

30 g 12 cm
12x14 28x2 12 (m)
60’

Precortado

VEGANO SIN ACEITE DE PALMA HALAL

PINSA ROMANA SANDWICH
225857

100 g 14,5 cm
40 72 18 (m)
± 0’ ± 3-5’ 240 °C

Parcialmente precocida, precortada

VEGANO SIN ACEITE DE PALMA HALAL

PINSA ROMANA XL
225856

230 g 29 cm
12 72 18 (m)
± 0’ ± 3-5’ 240 °C

Parcialmente precocida

VEGANO SIN ACEITE DE PALMA SIN LACTOSA HALAL

NAANTA
221748

80 g 19x16x16 cm
30 154 18 (m)
15’ 3-5’ 200 °C

VEGANO

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
STREET FOOD										
PANES DE HAMBURGUESA GOURMET										
Brioche y patata										
16	**224759**	PAN HAMBURGUESA BRIOCHE	82		11	4x12	48	12		
16	**26840000**	PAN HAMBURGUESA BRIOCHE PREMIUM	75		11	4x15	60	12		
16	**226426**	PAN HAMBURGUESA BRIOCHE STYLE	70		11,2	3x15	48	12	●	
16	**67385**	PAN HAMBURGUESA PATATA	70		10	2x24	80	12	●	●
16	**222794**	PAN HAMBURGUESA PATATA GOLD	65		10	4x15	32	12		
16	**223464**	PAN HAMBURGUESA PATATA PREMIUM	80		12	2x15	80	12		
16	**23267**	PAN HAMBURGUESA PATATA MAXI	80		12	2x15	72	12	●	●
Al horno de piedra										
17	**50000080**	PAN HAMBURGUESA TRADICIONAL	100		12	35	20x2	12	●	
17	**50000081**	PAN HAMBURGUESA TRADICIONAL CON SÉSAMO	100		12	35	20x2	12	●	
17	**216821**	PAN HAMBURGUESA EXTREME CON PEPITAS DE CALABAZA	120		12	46	20x2	12	●	
17	**23620000**	PAN HAMBURGUESA RÚSTICA	105		12,5	2x12	72	12	●	
Selección del mundo										
18	**223404**	PAN BAP	89		12	6x8	70	12	●	●
18	**26480000**	PAN HAMBURGUESA PRETZEL	80		10,5	2x21	56	12	●	
18	**80303132**	PAN HAMBURGUESA BUFFALO	90		13	8x6	2x24	12	●	●
18	**223360**	PAN HAMBURGUESA BLACK PEPPER	90		12,5	2x12	76	12		●
18	**1676**	PAN HAMBURGUESA MARCADA	77		11	4x12	54	12	●	●
18	**224821**	PAN HAMBURGUESA STEAKHOUSE	80		11,4	3x15	56	7		
18	**224905**	PAN HAMBURGUESA TIGRE	75		10,5	3x16	32	14	●	●
Grandes clásicos										
19	**223399**	PAN HAMBURGUESA SÉSAMO	50		10	4x12	100	12	●	●
19	**1002**	PAN HAMBURGUESA SIN SÉSAMO	50		10	4x12	100	12	●	●
19	**223402**	PAN HAMBURGUESA SÉSAMO	87		12	6x8	60	12	●	●
19	**224746**	PAN HAMBURGUESA SÉSAMO DOBLE CORTE	77		10	6x8	56	12		
19	**223565**	PAN HAMBURGUESA SÉSAMO GIGANTE	126		14	6x4	60	12	●	●
19	**224747**	MEGABUN	130		16	24	80	12	●	●

Pág.	Referencia	Nombre	Peso (g)	Largo (cm)	Diámetro	Uds./ Caja	Cajas/ palet	Cad. (M)	Vegano	Sin lactosa
PANES HOT DOG GOURMET										
20	**25324**	HOT DOGUETTE	60	19,5		2x20	64	8	●	●
20	**3004**	PAN HOT DOG CORTE SUPERIOR	85	20,5		8x6	64	12	●	●
20	**222929**	PAN HOT DOG CORTE LATERAL	50	16		6x12	70	12	●	●
20	**223699**	PAN HOT DOG CORTE LATERAL XL	85	20,5		6x8	64	12	●	●
20	**80303804**	PAN MINI HOT DOG	30	12		12x14	28x2	12	●	
PANES GOURMET "ON THE GO"										
Sandwinos										
21	**224859**	SUN BUN	130	13x13		44	32	12	●	●
21	**80405**	TRIÁNGULO RÚSTICO MULTICEREALES	110			30	2x32	12	●	
Panes del mundo										
Pan sueco										
21	**3080**	PAN SUECO CUADRADO	30	11x11		150	60	9		●
21	**16320000**	PAN SUECO RECTANGULAR	80	33x25,50		4x10	96	12		
Panes especiales										
21	**29004972**	PAN PITA	80		15	6x16	48	12	●	
21	**221748**	NAANTA	80	19x16x16		30	154	18	●	●
21	**25260001**	BAGEL SÉSAMO	75		11	36	80	12	●	●
Paninis, focaccia y pinsa										
22	**225857**	PINSA ROMANA SANDWICH	100	14,5		40	72	18	●	
22	**225855**	PINSA ROMANA	125	19		24	72	18	●	
22	**225856**	PINSA ROMANA XL	230	29		12	72	18	●	
22	**80571**	PAN FOCACCIA REDONDO	100		12	32	32x2	12	●	
22	**23550005**	PANINI MARCADO	110	21		65	32	18	●	●
22	**23690000**	PANINI	120	26		50	32	12	●	●
22	**50000035**	CIABATTA RUSTICA	108	16x8		40	2x20	12	●	●

Pág.	Referencia	Nombre	Peso (g)	Largo (cm)	Diámetro	Uds./ Caja	Cajas/ palet	Cad. (M)	Vegano	Sin lactosa
				Panecillos						
24	**15810005**	PANECILLO VIENA	60		10	2x40	32	9	●	●
24	**50000050**	PANECILLO CON SEMILLAS DE CALABAZA	85			40	32x2	12		
24	**25350001**	PANECILLO ESPELTA	85		11,5	80	32	12		
24	**25000001**	MICRO FLAUTAS AJO	29		8,5	12x10	64	12	●	
24	**224649**	SURTIDO MINI BUN	35	6X6		10x8	88	10		
24	**223831**	SURTIDO PANECILLOS PRESTIGE RESTAURACIÓN	35			5x20	64	12	●	●
				PAN ESPECIAL SIN GLUTEN						
25	**24680000**	PANECILLO SIN GLUTEN	60		8,5	24	88	12	●	●
25	**24690000**	PANECILLO SIN GLUTEN MULTISEMILLAS	60		8,5	24	88	12	●	●
25	**26500000**	PAN HAMBURGUESA SÉSAMO SIN GLUTEN	80		11,5	36	88	12	●	●
				DESAYUNOS Y BRUNCH						
				BOLLERÍA DANESA						
28	**217897**	TRENZA MAPLE PECAN READY GLAZED	97,5			4x12	104	15		
28	**5735**	ROLLO CANELA READY GLAZED	94		12,6	4x12	56x2	15		
28	**225754**	CUADRADO CHOCO AVELLANA	91			48	56x2	15		
28	**223663**	ROLLO DE CANELA	75		9	35	45	8	●	●
28	**80215**	MINI TRENZA MAPLE PECAN READY GLAZED	44			5x24	56x2	15		
28	**80510**	SURTIDO ESPECIALIDADES MINI READY GLAZED	47			5x24	56x2	11		
				BOLLERÍA FRANCESA						
30	**17210000**	CROISSANT MANTEQUILLA RECTO 70G	70			2x24	80	12		
30	**17200000**	CROISSANT MANTEQUILLA RECTO CHOCO-AVELLANA	95			2x24	80	12		
30	**26420000**	CROISSANT MANTEQUILLA RECTO MULTICEREALES	75			48	80	9		
30	**18900002**	MINI CROISSANT MANTEQUILLA RECTO	30			3x50	80	12		
30	**22320000**	SURTIDO MINI BOLLERÍA	30			3x50	80	7		
30	**17170000**	MINI CROISSANT MANTEQUILLA RECTO CHOCO-AVELLANA	45			3x36	80	12		

Pág.	Referencia	Nombre	Peso (g)	Largo (cm)	Diámetro	Uds./ Caja	Cajas/ palet	Cad. (M)	Vegano	Sin lactosa
COOKIES Y MUFFINS "ON THE GO"										
31	**21050000**	COOKIE CHOCOLATE BLANCO	50		9	54	80	18		
31	**21040000**	COOKIE DOBLE CHOCOLATE	50		9	54	80	18		
31	**21080000**	MUFFIN TROCITOS CHOCOLATE	80			40	80	15		
31	**21060000**	MUFFIN DUO CHOCOLATE	80			40	80	15		
CATERING Y EVENTOS										
SALADOS										
34	**80303063**	MINI PAN HAMBURGUESA SÉSAMO	22		6,5	180	48	15	●	
34	**224704**	MINI PAN HAMBURGUESA RÚSTICO	27		7	7x18	52	9		
34	**80303804**	PAN MINI HOT DOG	30	12		12x14	28x2	12	●	
34	**225857**	PINSA ROMANA SANDWICH	100	14,5		40	72	18	●	
34	**225856**	PINSA ROMANA XL	230	29		12	72	18	●	
34	**221748**	NAANTA	80	19x16x16		30	154	18	●	●
34	**25000001**	MICRO FLAUTAS AJO	29		8,5	12x10	64	12	●	
35	**223831**	SURTIDO PANECILLOS PRESTIGE RESTAURACIÓN	35			5x20	64	12	●	●
35	**224649**	SURTIDO MINI BUN	35	6x6		10x8	88	10		
DULCES										
35	**80215**	MINI TRENZA MAPLE PECAN READY GLAZED	44			5x24	56x2	15		
35	**17170000**	MINI CROISSANT MANTEQUILLA RECTO CHOCO-AVELLANA	45			3x36	80	12		
35	**18900002**	MINI CROISSANT MANTEQUILLA RECTO	30			3x50	80	12		
35	**80510**	SURTIDO ESPECIALIDADES MINI READY GLAZED	47			5x24	56x2	11		
35	**22320000**	SURTIDO MINI BOLLERÍA	30			3x50	80	7		

Lantmännen
Unibake

Lantmännen 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

Lantmännen Unibake