

pastisant
~ 1990 ~

INNOVANDO DESDE LA TRADICIÓN

CATÁLOGO 2024

TRADICIÓN ARTESANA

Desde 1990, en Pastisart fundimos la mejor **tradición artesanal** con la **tecnología de vanguardia** para elaborar una gran variedad de productos de bollería y panadería ultracongelada para el profesional.

Somos fabricantes especialistas de una **extensa gama** de productos elaborados con los **mejores ingredientes**, siempre con la **garantía de alta calidad** Pastisart.

En Pastisart tenemos el producto adecuado para cada cliente.

La **versatilidad** de nuestras **tecnologías** y nuestra **polivalencia productiva** nos permiten atender con eficacia las demandas de cualquier profesional del sector, poniendo a su alcance un completo rango de referencias de bollería y pan.

Y además, durante todo el año te ofrecemos **productos** de **temporada** y **continuas novedades** para que puedas preparar deliciosas especialidades de la manera más **rápida, fácil y cómoda**, con tu **toque personal** y sin renunciar a la **máxima calidad**.



Nuestra fórmula

CALIDAD E INNOVACIÓN: NUESTROS INGREDIENTES CLAVE

En Pastisart, contamos con un equipo humano que cuida hasta el último detalle. Desde **la selección y el control de las materias primas hasta un exhaustivo seguimiento de todo el proceso productivo**. Apostamos por la innovación, y la tecnología aplicada a nuestros **productos en equilibrio con la tradición más artesana**.

Ayudamos y aconsejamos a nuestros clientes para que puedan elaborar las especialidades de pan y bollería más exquisitas.

Nuestros especialistas en Investigación y Desarrollo trabajan continuamente para mejorar la calidad de nuestros productos y ofrecer nuevas y deliciosas propuestas.

Seguimos las tendencias **Clean Label, reduciendo aditivos e incorporando colorantes y aromas naturales**.

Trabajamos en las formulaciones de nuestros productos para obtener **mejoras en los perfiles nutricionales**.

A lo largo de nuestra trayectoria profesional hemos reformulado nuestras gamas de producto básico para ofrecer **masas aún más hojaldradas o esponjosas, rellenos más sabrosos** para así volver a nuestros orígenes, al más puro estilo tradicional.





GARANTÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

GARANTÍA DE UN FABRICANTE ESPECIALISTA

Para nosotros, ser fabricantes representa un proceso infinito de mejora continua. El compromiso de toda la organización con un sistema de calidad altamente exigente nos ha llevado a obtener la certificación ISO 9001:2015 para el diseño, desarrollo, fabricación y comercialización de productos elaborados con masa cruda ultracongelada. También hemos conseguido las certificaciones independientes, International Food Standard (IFS) y British Retail Consortium (BRC) que aseguran la calidad y la máxima seguridad de la bollería producida en nuestros centros productivos de Roda de Berà (Tarragona) y El Espinar (Segovia). Más de 400 empleados garantizan la seguridad alimentaria y la trazabilidad de nuestros productos elaborados siguiendo unos estrictos controles de calidad.



Más allá de las certificaciones, nuestro sistema de calidad y la mejora continua representan para nosotros el motor de avance, el método y la motivación para anticiparnos a las necesidades de nuestros clientes y del sector.

ÍNDICE



■ BOLLERÍA LISTA

- 13 Muffins
- 17 Bizcochos
- 18 Rondos
- 19 Bollería Lista
- 21 Pastinuts
- 23 Berlinas y Xuxos

■ BOLLERÍA FERMENTADA

- 27 Croissants Curvos
- 29 Croissants Rectos
- 33 Croissants Mini
- 35 Napolitanas
- 39 Ensaimadas y Masas Danesas
- 41 Hojaldres
- 45 Snacks Salados
- 51 Complementos

■ BOLLERÍA TRADICIONAL

- 55 Croissants Artesanos
- 57 Croissants Mini
- 59 Napolitanas
- 61 Ensaimadas



■ SIN GLUTEN

- 65 Bollería Lista
- Pan Listo

■ PAN

- 69 Pan Mediterráneo
- 71 Baguette y Pan Blanco
- 73 Integral y Cereales
- 75 Panes Rústicos y Especialidades
- 79 Pan Cocktail
- 83 Pan Listo

■ PASTELERÍA

- 89 Tartas
- 91 Postres

■ PRODUCTOS TEMPORADA

- 93 Roscones y Torteles, Buñuelos de viento y Cocas



LEYENDA



Gramos



Unidades
kg/caja



Tiempo
descongelación



Tiempo
fermentación



Tiempo
cocción



Porciones



Tamaño pan



Mantequilla



Blend



Margarina



Manteca



Tecnología
Rapid



PINTADO
CON HUEVO



PINTADO



DECORADO



SIN CONSERVANTES
NI COLORANTES

Bollería Lista

FÁCIL, RÁPIDO Y EXCEPCIONAL

¡Decongelar y listos para consumir!

Exquisita y variada gama de bollería fresca totalmente acabada y decorada. Descubre nuestras MUFFINS y Especialidades *Ready to Eat* y disfruta de toda su frescura.

¡Cómo recién hechas!



MUFFINS

Descubre la nueva Gamma de Muffins READY TO EAT.
Esponjosa masa batida rellena de deliciosos sabores que te sorprenderán.



NUEVO Muffin Chocolate blanco

331001798		120 g	28 ud.	3.36 kg/caja	90'
300001713		60 g	20 u.	1.2 kg/box	60'



NUEVO Muffin Speculoos

330001771		120 g	28 ud.	3.36 kg/caja	90'
300001714		60 g	20 u.	1.2 kg/box	60'



NUEVO Muffin Pistacho

330001781		120 g	28 u.	3.36 kg/box	90'
300001733		60 g	20 u.	1.2 kg/box	60'



NUEVO Muffin Caramelo salado

330001778		120 g	28 ud.	3.36 kg/caja	90'
300001716		60 g	20 u.	1.2 kg/box	60'



NUEVO Muffin Dulce de leche

330001770		120 g	28 ud.	3.36 kg/caja	90'
300001715		60 g	20 u.	1.2 kg/box	60'



MUFFINS



Muffin Carrot Cake

332001788		110 g	16 ud.	1.76 kg/caja		90'
332001799		60 g	20 ud.	1.2 kg/caja		60'



Muffin Sabor Yogur Arándanos

332901721		110 g	16 ud.	1.76 kg/caja		90'
332001793		60 g	20 ud.	1.2 kg/caja		60'



Muffin Red Velvet

332001791		110 g	16 ud.	1.76 kg/caja		90'
332001717		60 g	20 ud.	1.2 kg/caja		60'



Muffin Pasión de Chocolate

331001732		110 g	16 ud.	1.76 kg/caja		90'
331001796		60 g	20 ud.	1.2 kg/caja		60'



Muffin Chocolate

331901720		110 g	16 ud.	1.76 kg/caja		90'
331001792		60 g	20 ud.	1.2 kg/caja		60'



BIZCOCHOS

RONDOS **NUEVO**



33466
Plancha Bizcocho Chocolate

1.760 g 4 ud. 7.04 kg/caja 4h



33465
Plancha Bizcocho Tradicional

1.680 g 4 ud. 6.72 kg/caja 4h



33470
Bizcocho Chocolate 400 g

400 g 12 ud. 4.8 kg/caja 60'



33484
Bizcocho Yogur 400 g

400 g 12 ud. 4.8 kg/caja 60'



33515 **NUEVO**
Rondo Yogur 400 g

400 g 12 ud. 4.8 kg/caja 60'



33517 **NUEVO**
Rondo Carrot Cake 400 g

400 g 12 ud. 4.8 kg/caja 60'



33516 **NUEVO**
Rondo Cacao 400 g

400 g 12 ud. 4.8 kg/caja 60'

BOLLERÍA LISTA



NUEVO 392101160
Croissant Relleno Cacao

80 g 24 ud. 1,92 kg/caja 60'

MTQ



NUEVO 391101700
Croissant Dulce de Leche

80 g 24 ud. 1,92 kg/caja 60'

MTQ

33474
Palmera Cacao

100 g 30 ud. 3 kg/caja 60'

MG



101170
Croissant Curvo Mantequilla

70 g 22 ud. 1,54 kg/caja 60'

MTQ



101176
Croissant Recto Mantequilla

55 g 30 ud. 1,65 kg/caja 60'

MTQ



101330
Ensamada

87 g 16 ud. 1,39 kg/caja 60'

MT



101331
Ensamada Mini

34 g 45 ud. 1,53 kg/caja 60'

MT

PASTINUTS



901772
Pastinut Big Glased

70 g 48 ud. 3,36 kg/caja 15-20'



901773
Pastinut Big Bombón

80 g 48 ud. 3,84 kg/caja 15-20'



901724
Pastinut Cacao In

75 g 24 ud. 1,8 kg/caja 20-25'



901742
Pastinut Big Sugar

70 g 48 ud. 3,36 kg/caja 15-20'



1911747
Pastinut Glased

52 g 36 ud. 1,87 kg/caja 15-20'



1784
Pastinut Black & White

75 g 36 ud. 2,7 kg/caja 20'



1782
Pastinut Pink

60 g 36 ud. 2,16 kg/caja 15-20'



911743
Pastinut Bombón

60 g 36 ud. 2,16 kg/caja 15-20'



1783
Pastinut Mi Cao Virutas

55 g 36 ud. 1,98 kg/caja 20'



901746
Mini Pastinut Glased

28 g 65 ud. 1,82 kg/caja 15-20'



901769
Mini Pastinut Bombón

34 g 60 ud. 2,04 kg/caja 15-20'

BERLINAS Y XUXOS



901727
Pepito Crema Sugar

100 g 24 ud. 2,4 kg/caja 20-40'



1785
Pepito Bombón

100 g 24 ud. 2,4 kg/caja 20-40'



1775
Mini Berlina con mantequilla relleno sabor Chocolate

25 g 70 ud. 1,75 kg/caja 60'



1901718
Berlina Bombón

90 g 36 ud. 3,24 kg/caja 60-75'



1774
Mini Berlina con mantequilla Glassé

19 g 70 ud. 1,33 kg/caja 60'



1776
Mini Berlina con mantequilla relleno sabor Chocolate Blanco

25 g 70 ud. 1,75 kg/caja 60'



1777
Mini Berlina con mantequilla relleno Frutos Rojos

25 g 70 ud. 1,75 kg/caja 60'



1780
Mini Berlina con mantequilla relleno sabor Vainilla

25 g 70 ud. 1,75 kg/caja 60'



3911728
Xuxo Crema

51 g 32 ud. 1,63 kg/caja 30'

Bollería fermentada

TAN FÁCIL COMO DESCONGELAR Y HORNEAR

Presentamos la extensa gama de **productos ya fermentados y pintados. Con solo descongelar y hornear**, disfrutarás de resultados perfectos y tendrás siempre bollería recién hecha para servir con un inigualable sabor.



CROISSANTS CURVOS

CROISSANTS CURVOS



4039
Croissant Mantequilla 95 g

MTQ

95 g 50 ud. 4,75 kg/caja 30' 16-18' a 180°C



1004016
Croissant Mantequilla 75 g

MTQ

75 g 55 ud. 4,125 kg/caja 30' 16-18' a 180°C



4040 **NUEVO**
Croissant blend 106 g

BL

106 g 60 ud. 6,36 kg/caja 30' 19' a 180°C



1004019
Croissant Margarina 120 g

MG

120 g 45 ud. 5,4 kg/caja 30' 18-20' a 180-190°C



1004015
Croissant Margarina 95 g

MG

95 g 50 ud. 4,75 kg/caja 30' 18-20' a 180-190°C



1004017
Croissant Margarina 75 g

MG

75 g 54 ud. 4,05 kg/caja 20' 17' a 185°C



1004018
Croissant Manteca 95 g

MT

95 g 50 ud. 4,75 kg/caja 30' 16-18' a 180°C

CROISSANTS RECTOS



300004025 **NUEVO**
Croissant Mantequilla 50 g



50 g 50 ud. 2,5 kg/caja 30' 19' a 175 °C



2004007
Croissant Mantequilla 70 g



70 g 84 ud. 5,88 kg/caja 30' 20' a 170 °C



2004020
Croissant Mantequilla 60 g



60 g 90 ud. 5,4 kg/caja 30' 20' a 180 °C



1004023
Croissant con Mantequilla 75 g



75 g 45 ud. 3,38 kg/caja 30' 15' a 180-190 °C



1004021
Croissant Cacao Mantequilla 85 g



85 g 60 ud. 5,1 kg/caja 30' 20-22' a 170 °C



2004035
Croissant Cereales 75g



75 g 40 ud. 3 kg/caja 30' 16' a 180 °C



1004030
Croissant Cereales 40 g



40 g 100 ud. 4 kg/caja 30'' 13' a 180°C



4145
Croissant Cereales Vegano 75 g



75 g 40 ud. 3 kg/caja 30' 16-18' a 180°C

CROISSANTS RECTOS



1004024

Croissant Hotelero Margarina Fermentado

MG



40 g 175 ud. 7 kg/caja 30' 12' a 180 °C



3007

Croissant Hotelero Margarina

MG

TR

40 g 250 ud. 10 kg/caja 30' 22' a 170 °C



2004141

Croissant Chocolate 2 Barritas

MT



107 g 45 ud. 4,82 kg/caja 15-30' 18-20' a 180-190 °C



301004032 **NUEVO**

Croissant Pistacho

MG



60 g 60 ud. 3,6 kg/caja 30' 17' a 180°C



300004027 **NUEVO**

Croissant Blend 35,5 g

BL

35,5 g 95 ud. 3,37 kg/caja 30' 15' a 180 °C



300003011 **NUEVO**

Croissant Hotelero Blend 40 g

BL

TR

40 g 248 ud. 10 kg/caja 30' 22' a 170 °C



4140

Croissant Chocolate 2 Barritas Decorado

MT



111 g 40 ud. 4,4 kg/caja 30' 18' a 180 °C



4147

Croissant Bombón

MG



100 g 60 ud. 6 kg/caja 30' 17' a 190°C



1003051

Caracola Crema Cacao

MG

TR

56,5 g 168 ud. 9,49 kg/caja 20-30' 20' a 170 °C



3164

Caracola Crema Blanca

MG

TR

55 g 105 ud. 5,78kg/caja 25' 16' a 180°C



4143

Croissant Chocolate 2 Barritas Margarina

MG



107 g 45 ud. 4,82 kg/caja 30' 16-18' a 180°C



1004139

Croissant Bikini Decorado

MG



109 g 50 ud. 5,45 kg/caja 30' 17'a 180°C

CROISSANTS MINI



1004022
Mini Croissant 100% Mantequilla

MTQ

25 g 160 ud. 4 kg/caja 15-17' a 170 °C 30'



391100842
Croissant Micro Artesanito

MG

10 g 600 ud. 6 kg/caja 30' 10-12' a 180 °C



1003026
Triángulo Cacao 135 g

MG TR

135 g 50 ud. 6,75 kg/caja 27' a 170-180 °C



391100843
Croissant Micro Choco

MG

12,8 g 500 ud. 6 kg/caja 30' 10-12' a 180 °C



391100844
Croissant Micro Crema

MG

13,40 g 500 ud. 6 kg/caja 30' 10-12' a 180 °C



230
Mini-Chic Chocolate

MG

18 g 278 ud. 5 kg/caja 30' 8' a 200 °C



231
Mini-Chic Crema

MG

18 g 278 ud. 5 kg/caja 30' 8' a 200 °C



1003027
Triángulo Crema 145 g

MG TR

145 g 45 ud. 6,53 kg/caja 27' a 170-180 °C

NAPOLITANAS



3044
Napolitana Mini Crema

MG TR

30 g 182 ud. 5,46 kg/caja 20' 17' a 170-180 °C



3043
Napolitana Mini Cacao

MG TR

30 g 182 ud. 5,46 kg/caja 20' 17' a 170-180 °C



4204
Napolitana Cacao 96 g

MG

96 g 60 ud. 5,76 kg/caja 30' 16' a 180 °C



4206
Napolitana Crema 96 g

MG TR

96 g 60 ud. 5,76 kg/caja 30' 16' a 180 °C



103037
Napolitana Crema Medium

MG TR

48 g 186 ud. 8,93 kg/caja 20' 19' a 170 °C



3036
Napolitana Crema Cacao Medium

MG TR

48 g 186 ud. 8,93 kg/caja 20' 19' a 170 °C



4009
Napolitana Cacao 112 g

MG

112 g 60 ud. 6,72 kg/caja 30' 16-18' a 180 °C

NAPOLITANAS DECORADAS



3204
Napolitana Atún



100 g 60 ud. 6 kg/caja 30-40' 21' a 170-180 °C



1003001
Napolitana Mixta



150 g 40 ud. 6 kg/caja 20' 26' a 170 °C



300004043 **NUEVO**
Napolitana Barbacoa



105 g 50 ud. 5.25 kg/caja 35' 17' a 180 °C



4042
Napolitana Mixta 110 g



110 g 60 ud. 6.6 kg/caja 40' 18-20' a 180 °C



4041
Napolitana Mixta Decorada 113 g



113 g 60 ud. 6.78 kg/caja 40' 18-20' a 180 °C

1004028
Napolitana Mixta Decorada 145 g

145 g 60 ud. 6.78 kg/caja 40' 18-20' a 180 °C



4203
Napolitana Cacao Decorada 100 g



100 g 60 ud. 6 kg/caja 30' 16' a 180 °C



4205
Napolitana Crema Decorada 100 g



100 g 60 ud. 6 kg/caja 30' 16' a 180 °C

ENSAIMADAS Y MASAS DANESAS

ENSAIMADA



4320
Ensaimada

MT

92 g 25 ud. 2,3 kg/caja 20' 11' a 180-190 °C

4329
Ensaimada Mini

MT

35 g 120 ud. 4,2 kg/caja 20' 7' a 180-190 °C



1103097
Surtido Especialidades Mini

MG **DECORADO**

46 g 120 ud. 5,52 kg/caja 15' a 190 °C

3003
Mini Snecken Naranja

MG **TR**

40 g 125 ud. 5 kg/caja 25' 15' a 170 °C



1003099
Trenza Maple Pecan

MG **DECORADO**

98 g 60 ud. 5,88 kg/caja 30' 20-25' a 190-210 °C



2003098
Mini Trenza Maple Pecan

MG **DECORADO**

44 g 120 ud. 5,28 kg/caja 30' 20-25' a 190-210 °C



3004
Mini Snecken Rapid

MG **TR**

40 g 125 ud. 5 kg/caja 25' 15' a 170 °C

HOJALDRES

TARTA MANZANA



567
Tarta Manzana Cereales

MG

95 g 50 ud. 4,75 kg/caja 30' 18' a 180-190 °C



1000513
Herradura Crema Cacao

MG

150 g 35 ud. 5,25 kg/caja 30-40' 20' a 200 °C



1000506
Herradura Crema

MG

150 g 35 ud. 5,25 kg/caja 30-40' 20' a 200 °C



1000505
Herradura Cabello

MG

150 g 35 ud. 5,25 kg/caja 30-40' 20' a 200 °C



1000501
Tarta Manzana

MG

150 g 26 ud. 3,9 kg/caja 20' 16' a 200 °C

HOJALDRES

MALLA DE CHOCOLATE



301100924 **NUEVO**
Malla de Chocolate

MG

800 g 12 ud. 9,6 kg/caja 30' 16' a 170 °C



1100514
Palmera Magnum 140 g

MG

140 g 70 ud. 9,8 kg/caja 60' 25' a 180 °C



100517
Palmera Super 160 g

MG

160 g 56 ud. 8,96 kg/caja 60' 21' a 190 °C



507
Palmera

MG

110 g 50 ud. 5,5 kg/caja 40' 27' a 180-190 °C



508
Palmera Mini

MG

20 g 250 ud. 5 kg/caja 20' 9' a 180-200 °C



568
Palmera Mini Cereales

MG

37 g 200 ud. 7,4 kg/caja 20-30' 18' a 180-190 °C



1000515
Lacito Hojaldre

MG

20 g 150 ud. 3 kg/caja 30-60' 20' a 180 °C

SNACKS SALADOS



855
Petit Bikini Decorado



31 g 164 ud. 5,1 kg/caja 20' 18-20' a 170-180 °C



856
Petit Chistorra Decorado



31 g 164 ud. 5,1 kg/caja 20' 18-20' a 170-180 °C



1003030
Triángulo Atún 145 g



145 g 45 ud. 6,53 kg/caja 27' a 170-180 °C



1003029
Triángulo Mixto 145 g



145 g 45 ud. 6,53 kg/caja 27' a 170-180 °C



857
Petit Tortilla Decorado



33 g 152 ud. 5 kg/caja 20' 18-20' a 170-180 °C



854
Petit Frankfurt Decorado



31 g 164 ud. 5,1 kg/caja 20' 18-20' a 170-180 °C



3049
Triángulo Atún 70 g



70 g 80 ud. 5,60 kg/caja 27' a 170-180 °C



3048
Triángulo Mixto 70 g



70 g 80 ud. 5,60 kg/caja 27' a 170-180 °C



858
Petit Salados Surtidos



32 g 161 ud. 5,07 kg/caja 20' 18-20' a 170-180 °C

1003028
Triángulo Espinacas 145 g



145 g 45 ud. 6,53 kg/caja 27' a 170-180 °C

3050
Triángulo Espinacas 70 g



70 g 80 ud. 5,60 kg/caja 27' a 170-180 °C



SNACKS SALADOS



1000232
Mini-Chic Salados Surtidos
(Atún, Bikini, Paté, Sobrasada)

18 g 556 ud. 10 kg/caja 30' 12' a 180-190 °C

MG

1000234 - OPCIÓN DECORADO
MINI-CHIC SALADOS SURTIDOS
(ATÚN, BIKINI, PATÉ, SOBRASADA)

21 g 476 ud. 10 kg/caja 30' 12' a 180-190 °C

MG



221
Mini-Chic
Atún

MG

18 g 278 ud. 5 kg/caja 30' 12' a 180-190 °C

1000261 - OPCIÓN DECORADO
CON SEMILLAS
DE LINO

MG



1000222
Mini-Chic
Sobrasada

MG

18 g 278 ud. 5 kg/caja 30' 12' a 180-190 °C

1000262 - OPCIÓN DECORADO
CON SEMILLAS
DE SÉSAMO

MG



225
Mini-Chic
Bikini

MG

18 g 278 ud. 5 kg/caja 30' 12' a 180-190 °C

1000264 - OPCIÓN DECORADO
CON ORÉGANO

MG



568
Mini-Chic
Paté

MG

18 g 278 ud. 5 kg/caja 30' 12' a 180-190 °C

1000263 - OPCIÓN DECORADO
CON HOJAS
DE PEREJIL

MG



223
Mini-Chic
Queso

MG

18 g 278 ud. 5 kg/caja 30' 12' a 180-190 °C

SNACKS

SNACKS SALADOS



900527
Empanadilla Atún y Pisto

110 g 40 ud. 4,4 kg/caja 60' 30' a 180 °C



900531
Mini Empanadilla Atún y Pisto

60 g 80 ud. 4,8 kg/caja 60' 25' a 180 °C



900536
Mini Empanadilla Espinaca

60 g 80 ud. 4,8 kg/caja 60' 25' a 180 °C



900528
Empanadilla Carne

110 g 40 ud. 4,4 kg/caja 60' 30' a 180 °C



545
Empanadilla Pollo Provenzal

110 g 40 ud. 4,4 kg/caja 60' 30' a 180 °C



900537
Mini Empanadilla Morcilla

60 g 80 ud. 4,8 kg/caja 60' 25' a 180 °C



548
Mini Empanadilla Queso de Cabra y Cebolla Caramelizada

60 g 80 ud. 4,8 kg/caja 60' 25' a 180 °C



546
Empanadilla Jamón York y Queso de Cabra

110 g 40 ud. 4,4 kg/caja 60' 30' a 180 °C



547
Empanadilla Vegana

110 g 40 ud. 4,4 kg/caja 60' 30' a 180 °C



1000583
Quiche Jamón y Queso

200 g 12 ud. 2,4 kg/caja 10-15' 15' a 200 °C



1000584
Quiche Puerros

200 g 12 ud. 2,4 kg/caja 10-15' 15' a 200 °C

COMPLEMENTOS



100509
Plancha Hojaldre 58 x 38

MG

1000 g 15 ud. 15 kg/caja 16' 20' a 200 °C



100520
Plancha Hojaldre Mantequilla

MTQ

1000 g 15 ud. 15 kg/caja 16' 20' a 200 °C



390005945
Plancha Bizcocho Cacao 57 x 37

330 g 8 ud. 2,64 kg/caja 120-180'



390005946
Plancha Bizcocho Vainilla 57 x 37

330 g 8 ud. 2,64 kg/caja 120-180'



1100904
Base Pizza Bola

MT

130 g 31 ud. 4 kg/caja 30' 60' a 30' °C 15' a 200 °C



1000939
Manga de Magdalena Pepitas de Chocolate

1250 g 4 ud. 5 kg/caja 60' 13' a 180 °C



200905
Manga de Magdalena

1250 g 4 ud. 5 kg/caja 60' 13' a 180 °C



2100115
Triángulo Especial Margarina

MG

95 g 85 ud. 8,08 kg/caja 20' 90' a 30' °C 10' a 190 °C

PLANCHAS

1000944
Plancha Bizcocho 30,5 x 50,5

310 g 12 ud. 3,72 kg/caja 120-180'



Bollería tradicional

ELABORADOS
DESDE LA
TRADICIÓN

Nuestra **gama más clásica**. Productos con sabores y texturas de siempre elaborados **conservando métodos artesanales**. Presentados crudos para descongelar, fermentar, hornear y decorar al gusto.



CROISSANTS ARTESANOS



1000108
Croissant Artesano Margarina 85 g

MG

85 g 85 ud. 7,23 kg/caja 20' 90' a 30 °C 12' a 190 °C



2000145
Croissant Bikini

MG

117 g 45 ud. 5,175 kg/caja 30' 75' a 32 °C 17' a 190 °C



1000105
Croissant Artesano Margarina 95 g

MG

95 g 75 ud. 7,13 kg/caja 20' 90' a 30 °C 14' a 190 °C



1000118
Croissant Artesano Margarina 115 g

MG

115 g 60 ud. 6,9 kg/caja 20' 90' a 30 °C 15' a 180 °C



150
Croissant Recto Margarina

MG

95 g 100 ud. 9,5 kg/caja 20' 90' a 30 °C 12' a 190 °C



2000156
Croissant Frankfurt Margarina

MG

117 g 45 ud. 5,175 kg/caja 30' 75' a 32 °C 17' a 190 °C



1000104
Croissant Artesano Manteca 85 g

MT

85 g 85 ud. 7,23 kg/caja 30' 90' a 30 °C 12' a 190 °C



1000102
Croissant Artesano Manteca 70 g

MT

70 g 100 ud. 7 kg/caja 20' 90' a 32 °C 12' a 190 °C



1000144
Croissant Chocolate 2 Barritas Manteca

MT

107 g 45 ud. 4,83 kg/caja 30' 75' a 32 °C 19' a 190 °C



1000143
Croissant Selección Bombón Manteca

MT

90 g 54 ud. 4,86 kg/caja 30' 75' a 32 °C 19' a 190 °C

CROISSANTS MINI



1000152
Croissant Mini Manteca

MT

22 g 227 ud. 5 kg/caja 20' 45' a 30 °C 13' a 190 °C



1000153
Croissant Mini Margarina

MG

22 g 227 ud. 5 kg/caja 20' 45' a 30 °C 12' a 190 °C



1000154
Croissant Mini Mantequilla 25 g

MTQ

25 g 200 ud. 5 kg/caja 20' 45' a 28 °C 12' a 190 °C



1000800
Petit Artesanitos Manteca 25 g

MT

25 g 192 ud. 4,8 kg/caja 20' 30' a 30 °C 12' a 190 °C



1000801
Petit Artesanitos Margarina 25 g

MG

25 g 192 ud. 4,8kg/caja 20' 30' a 30 °C 12' a 190 °C



2000805
Petit Chocolate Manteca 25 g

MT

25 g 180 ud. 4,5 kg/caja 20' 30' a 30 °C 12' a 190 °C



2000807
Petit Crema Margarina 30 g

MG

30 g 166 ud. 7,23 kg/caja 30' 30' a 30 °C 12' a 190 °C



808
Petit Chocolate Margarina 25 g

MG

25 g 180 ud. 4,5 kg/caja 20' 30' a 30 °C 14' a 180-190 °C



2000806
Petit Bombón Margarina 30 g

MG

30 g 166 ud. 5 kg/caja 20' 30' a 30 °C 12' a 190 °C

NAPOLITANAS



201
Napolitana Cacao 100 g

MG

100 g 96 ud. 9,6 kg/caja 30' 75' a 30 °C 12' a 190 °C



210
Napolitana Cacao 120 g

MG

120 g 84 ud. 10,08 kg/caja 30' 75' a 30 °C 15' a 190 °C



213
Napolitana Cacao 140 g

MG

140 g 66 ud. 9,24 kg/caja 30' 75' a 28 °C 15' a 190 °C



301000214
Napolitana Black & White

MG

110 g 50 ud. 6,25 kg/caja 30' 90' a 30-32 °C 16' a 180-190 °C



207
Napolitana Bikini

MG

110 g 36 ud. 3,96 kg/caja 30' 75' a 30 °C 12' a 190 °C



1000211
Napolitana Crema 120 g

MG

120 g 40 ud. 4,8 kg/caja 30' 75' a 30 °C 15' a 190 °C



2000202
Napolitana Crema 105 g

MG

105 g 44 ud. 4,62 kg/caja 30' 75' a 30 °C 14' a 180-190 °C

ENSAIMADAS



1000310

Ensaïmada Artesana

MT

90 g 60 ud. 5.4 kg/caja 20' 120' a 30 °C 4' a 200 °C



2000320

Ensaïmada Manteca

MT

90 g 30 ud. 2.7 kg/caja 30' 120' a 30 °C 8' a 185 °C



2000323

Fartons

MT

35 g 114 ud. 4 kg/caja 15-20' 60' a 30-31 °C 8' a 190 °C



2000319

Ensaïmada Mini

MT

30 g 140 ud. 4.2 kg/caja 20' 60' a 30 °C 8' a 185 °C

ENSAIMADA

ARTESANA



Sin gluten

BOLLERÍA Y PAN LISTO

Vive la vida sin gluten. La gama sin gluten es una apuesta de calidad y excelente sabor que hará las delicias de quienes siguen una **dieta sin gluten**. Variedades de pan y bollería protegidas individualmente y listas para consumir.



Bollería Lista/ PAN LISTO



392005796

Baguette Sin Gluten 100 g

22,5 cm
 100 g
 25 ud.
 2,5 kg/caja
 30'
 3' a 180 °C



392005795

Panecillo Sin Gluten 50 g

12,5 cm
 100 g
 25 ud.
 2,5 kg/caja
 30'
 3' a 180 °C



392001712

Magdalena Sin Gluten 50 g

50 g
 25 ud.
 1,5 kg/caja
 30'



391001725

Magdalena Pepitas Choco Sin Gluten 55 g

55 g
 30 ud.
 1,650 kg/caja
 30'



392005797

Pan Rústico Sin Gluten 100 g

12 cm
 100 g
 25 ud.
 2,5 kg/caja
 30'
 3' a 180 °C



391005793

Panecillo Multisemillas Sin Gluten 58 g

12,5 cm
 58 g
 35 ud.
 2,030 kg/caja
 30'
 3' a 180 °C



391005709

Croissant Sin Gluten 60 g

60 g
 20 ud.
 1,2 kg/caja
 60'
 3' a 200 °C



391005708

Flautín de Avena Sin Gluten 75 g

23,5 cm
 75 g
 22 ud.
 3,3 kg/caja
 30'
 3' a 180 °C



391005710

Croissant Chocolate Sin Gluten 70 g

70 g
 20 ud.
 1,4 kg/caja
 60'
 3' a 200 °C



391005711

Napolitana Chocolate Sin Gluten 55 g

55 g
 20 ud.
 1,1 kg/caja
 60'
 3' a 200 °C



Pan

GRAN VARIEDAD PARA ESCOGER

Descubre nuestra variada oferta de panes precocidos elaborados con los mejores ingredientes naturales, **sin aditivos ni conservantes**. Disfruta todo el sabor, aroma y frescura de nuestro pan.

TRADICIÓN MEDITERRÁNEA



900619
Bastón Mediterráneo

53 cm
 285 g
 25 ud.
 7.13 kg/caja
 20'
 16-18' a 180 °C



1000779
Mini Flautín Mediterráneo

28 cm
 75 g
 50 ud.
 3.75 kg/caja
 20'
 8-10' a 200-220 °C



700615
Pan Mediterráneo

52 cm
 285 g
 25 ud.
 7.13 kg/caja
 30'
 15-20' a 180-200 °C



900627
Bocata Mediterráneo

30 cm
 140 g
 48 ud.
 6.72 kg/caja
 30'
 15-20' a 180-200 °C



700618
Flautín Mediterráneo

55 cm
 180 g
 30 ud.
 5.4 kg/caja
 30'
 12' a 180 °C



784
Pan de Coca Mediterráneo

51 cm
 350 g
 16 ud.
 5.6 kg/caja
 20'
 10-12' a 200-220 °C



708011
Rombo Mediterráneo

17.5 cm
 70 g
 50 ud.
 3.5 kg/caja
 20'
 15-20' a 180-200 °C

ROMBO MEDITERRÁNEO

TERRÁNEO

BAGUETTE Y PAN BLANCO



900600
Baguette Plus

57 cm
 280 g
 30 ud.
 8,4 kg/caja
 20-25'
 17-22' a 190°C



900608
Baguette Mantequilla

53 cm
 250 g
 30 ud.
 7,5 kg/caja
 20'
 8-10' a 200-220°C



392005617
Baguette Super

52 cm
 250 g
 33 ud.
 8,25 kg/caja
 15-20'
 15-19' a 190-200°C



900651
Barra Castellana

48 cm
 320 g
 20 ud.
 6,4 kg/caja
 15-20'
 13-15' a 190°C



393005603
Media Baguette Plus

26 cm
 120 g
 65 ud.
 7,8 kg/caja
 15-20'
 14-17' a 190-200°C



1900658
Barra Viena

37 cm
 230 g
 35 ud.
 8,05 kg/caja
 15-20'
 14-16' a 190°C



609
Barrita Tercio Baguette

19 cm
 85 g
 75 ud.
 6,38 kg/caja
 30'
 12' a 210°C

INTEGRAL Y CEREALES



2900625
Baguette Integral
 54.5 cm 260 g 35 ud. 9.1 kg/caja 15-20' 17-20' a 190-200 °C



662
Arpitz Bocata
 22 cm 140 g 60 ud. 8.4 kg/caja 20' 15' a 190 °C



2900624
Media Baguette con Salvado
 27 cm 110 g 65 ud. 7.15 kg/caja 10-20' 12-14' a 190-200 °C



1000787
Tercio de Cereales
 21 cm 80 g 35 ud. 2.8 kg/caja 20' 8-10' a 190 °C



661
Arpitz Big
 29 cm 240 g 30 ud. 7.2 kg/caja 20' 15' a 190 °C

1000628
Baguette Multicereales
 55 cm 260 g 30 ud. 7.8 kg/caja 20' 12-14' a 190 °C

PANES RÚSTICOS Y ESPECIALIDADES

PAN DE VIÑA



1662
Pan de Viña

 51 cm
  300 g
  20 ud.
  6 kg/caja
  30'
  20-25' a 180-200 °C

2900655
Barra Celta

 43 cm
  260 g
  22 ud.
  5.720 kg/caja
  10-15'
  15-18' a 200°C



660
Bastón

 56 cm
  330 g
  25 ud.
  8.25 kg/caja
  25-30'
  10-15' a 190-200 °C



900611
Chapata Bocata

 21.5 cm
  140 g
  55 ud.
  7.7 kg/caja
  25-30'
  10-15' a 190-210 °C



900612
Chapata Familiar

 26.6 cm
  280 g
  24 ud.
  6.72 kg/caja
  25-30'
  10-15' a 190-210 °C

PANES RÚSTICOS Y ESPECIALIDADES



900640
Chapiflauta

37.5 cm
 115 g
 28 ud.
 3.22 kg/caja
 30'
 12' a 210 °C



1663
Flauta de Viña

31 cm
 155 g
 40 ud.
 6.2 kg/caja
 30'
 15-20' a 180-200 °C



1900639
Pan de Coca

48 cm
 270 g
 20 ud.
 5.4 kg/caja
 20'
 8-10' a 220 °C



1016008
Bastón Supreme

46 cm
 370 g
 20 ud.
 7.4 kg/caja
 25-30'
 10-15' a 190-210 °C



900637
Tendida

24 cm
 400 g
 12 ud.
 4.8 kg/caja
 20'
 12-14' a 190 °C



915220
Pan de Piña

40 cm
 340 g
 25 ud.
 8.5 kg/caja
 10-15'
 13-15' a 220 °C

PAN COCKTAIL



1000786

Mollete

 \varnothing 10 cm
  100 g
  36 ud.
  3,6 kg/caja
  20'
  6-8' a 190 °C



641

Payesito

 8 cm
  80 g
  70 ud.
  5,6 kg/caja
  20'
  15-20' a 180-200 °C



2000605


Panecillo

 14 cm
  50 g
  90 ud.
  4,5 kg/caja
  20'
  8-10' a 190 °C



604

Miniatura

 9,5 cm
  30 g
  100 ud.
  3 kg/caja
  30'
  12' a 200 °C



1000665

Pan Viena

 \varnothing 8,5 cm
  70 g
  40 ud.
  2,8 kg/caja
  30'
  6' a 210 °C



670

Pan Viena Mini

 \varnothing 7,5 cm
  40 g
  60 ud.
  2,4 kg/caja
  20'
  6-8' a 200-220 °C



900610

Chapata Cocktail

 10,5 cm
  60 g
  65 ud.
  3,9 kg/caja
  25-30'
  10-15' a 190-210 °C



2900653

Mini Chapata

 6 cm
  40 g
  70 ud.
  2,8 kg/caja
  20'
  6-8' a 190 °C

PAN COCKTAIL



392005622

Panecillo con Salvado

12 cm
 50 g
 120 ud.
 6 kg/caja
 10-20'
 10-20' a 180-220 °C



623

Miniatura con Salvado

9,5 cm
 30 g
 50 ud.
 1,5 kg/caja
 30'
 11' a 210 °C



790

Mini Flautin Cereales

26 cm
 70 g
 50 ud.
 3,5 kg/caja
 20'
 8-10' a 180°C



791

Mini Flautin Olivas

26 cm
 70 g
 50 ud.
 3,5 kg/caja
 20'
 8-10' a 180 °C



789

Surtido Panecillos Premium

13 cm
 37 g
 80 ud.
 2,96 kg/caja
 20'
 5' a 190 °C

792

Mini Rombo Rústico

10 cm
 40 g
 80 ud.
 3,2 kg/caja
 20'
 8-10' a 190 °C

PAN LISTO



1900696
Pan Payés (Rebanadas)

21 rebanadas 1.600 g 4 ud. 6,4 kg/caja 90'



391001666
Pan de Molde

20 rebanadas 800 g 8 ud. 6,4 kg/caja 45'



391001785
Pan de Molde Integral

20 rebanadas 800 g 8 ud. 6,4 kg/caja 45'



390105798 **NUEVO**
Base Focaccia

540 g 8 ud. 4,320 kg/caja 30' 4-5' a 220 °C



1000783
Focaccia Tradicional

12 cm 105 g 35 ud. 3,68 kg/caja 15-20' 10-12' a 180-190 °C



794
Focaccia con Olivas Negras

12 cm 105 g 35 ud. 3,68 kg/caja 15-20' 10-12' a 180-190 °C

PAN LISTO



391005664

Pan Frankfurt

 20 cm
  75 g
  54 ud.
  4.05 kg/caja
  20'



391005663

Pan Hamburguesa

 Ø11 cm
  75 g
  45 ud.
  3.38 kg/caja
  20'



701

Media Barra Rústica

 27.5 cm
  125 g
  45 ud.
  5.63 kg/caja
  15'



704

Pan Hamburguesa Rústico

 Ø11 cm
  95 g
  60 ud.
  5.7 kg/caja
  15'



390005667

Brioche para Hamburguesas

 Ø11 cm
  80 g
  45 ud.
  4 kg/caja
  15-20'



702

Barra Rústica

 55.5 cm
  295 g
  22 ud.
  6.49 kg/caja
  15'

Pastelería

TARTAS Y POSTRES

¡Irresistible tentación! Déjate sorprender por nuestras Tartas y Postres. Son ideales para cualquier momento del día: desayuno, merienda, postre... o para celebraciones especiales. **Descongelar y listas para servir.**



TARTAS

RED VELVET



890027

Tarta Red Velvet Frutos Rojos

14 p 1665 g 1 ud. 1.7 kg/caja 90-120'



890028

Tarta Carrot Cake

14 p 1500 g 1 ud. 1.5 kg/caja 90-120'



1890025

Cheese Cake

12 p 1600 g 1 ud. 1.6 kg/caja 180'

0890029

Plancha Selva Trufa Precortada

30 p 1800 g 1 ud. 1.60 kg/caja 90-120'

890026

Tarta Muerte por Chocolate

16 p 2000 g 1 ud. 2 kg/caja 90-120'

POSTRES



1890020
Surtido Canapés 11 Variedades

12 g 68 ud. 0,8 kg/caja 30'

SURTIDO CANAPÉS:
Sobrasada (8 u.), Jamón curado (8 u.), Paté y almendra (8 u.), Anchoa (6 u.),
Jamón y piña (6 u.), Roquefort (8 u.), Salmón (6 u.), Atún con pimientos (8 u.),
Queso (6 u.) Caviar negro y caviar rojo (6 u.).



2890019
Surtido Repostería 10 Variedades

20 g 76 ud. 1,5 kg/caja 30'


SURTIDO REPOSTERÍA
Flan (8 u.), Rizado naranja (8 u.), Mousse de fresa (8 u.), Bola coco (8 u.),
Pastel choco con nueces (6 u.), Pastel kiwi pasas (6 u.), trufas heladas (8 u.),
Mousse limón (8 u.), Petit- four trufa plátano (8 u.) y Tocinillo de cielo (8 u.).



390101913 **NUEVO**
Macarons surtido

18 g 70 ud. 1,26 kg/caja 60'

Descubre la nueva colección de Macarons con un exquisito surtido de galletas de almendra rellenas de chocolate, vainilla, frambuesa, pistacho y caramelo salado.



Cocas: de brioche y de brioche de fruta,
de chicharrones, de hojaldre de cabello
y de crema. Malla de chocolate y de crema.

Torteles y Roscones de Reyes:
de mazapán y brioche.

Buñuelos: de viento, de crema y de nata.

Productos temporada

pastisart
~ 1990 ~

PASTISART. S.A.
C/ Menéndez y Pelayo 43-45
08222 Terrassa (Barcelona)
T. +34 937 31 41 49

[pastisart1990](#)

info@pastisart.com
pastisart.es