Pan Barcos





COMPROMISO MEDIO AMBIENTAL 100%

Pan Barcos

En Pan Barcos nos preocupamos por el medio ambiente, por eso hemos instalado una planta fotovoltaica de autoconsumo de una potencia de 2.200 KWP, consiguiendo grandes beneficios medioambientales en ahorro estándar de carbono y evitando la emisión de Toneladas de CO2.

Acerca de...

Pan Barcos nace de una tradición familiar; desde 1903, siendo la 5ª generación, ligada al artesanal oficio del panadero y al respeto por las cosas bien hechas. Elaboramos nuestro pan con tiempo, materias primas de calidad y el cuidado artesanal de siempre.

Cada día trabajamos con la misma cercanía y dedicación, creando panes honestos, de miga esponjosa y sabor auténtico, pensados para acompañar los momentos cotidianos alrededor de la mesa.

Pan Barcos es pan hecho con cariño, experiencia y vocación.


En Pan Barcos nos gusta lo natural,
el sabor original.
EL SABOR DE LO NATURAL
CLEAN LABEL
EL SABOR ORIGINAL
Pan Barcos
desde 1903

Familia Pan Barcos

Línea clásica	5
Panes con fundamento	11
Especialidades	17
Línea express (cocción total)	21
Pan de molde	25
En masa	29
Bollería	31
Hojaldres	34
Masas dulces	36
Gama salados	40
Bollería Gourmet	43
Sin fermentar	46

Leyenda iconografía

- EXPRESS — Producto express
- Sin Grasas Trans — Productos no contienen grasas trans
- Producto de mayor tamaño
- Producto elaborado con ingredientes saludables
- Producto no contiene sal
- Producto elaborado con diferentes cereales
- Producto totalmente rebozado con semillas
- Sin Gluten — Producto no contiene gluten
- Producto ahorro
- Producto sin fermentar
- NUEVO — Producto nueva temporada
- Producto descongelado
- Producto cortado
- Gourmet — Producto gama Gourmet
- Masa madre

Consejos

CLEAN LABEL

LÍNEA CLÁSICA

EL OLOR DE CADA DÍA



EL PAN DE TODA LA VIDA

Pan Barcos

Sabores de toda la vida

La Línea Clásica de Pan Barcos recoge la esencia del pan de siempre, el que sabe a casa y acompaña los momentos más cotidianos. Panes elaborados con recetas tradicionales, cuidando los tiempos, la textura y el sabor que reconocemos desde siempre.

Cada pieza mantiene ese equilibrio tan familiar entre una corteza dorada y una miga tierna y esponjosa, pensada para disfrutar a diario, en la mesa de casa, sin artificios ni prisas. Pan sencillo, honesto y cercano, como el que se ha compartido generación tras generación.

Porque hay sabores que no necesitan cambiar para seguir siendo imprescindibles. Eso es la Línea Clásica de Pan Barcos: tradición, cercanía y sabor auténtico.

Producto Elaborado

sin conservantes aditivos

CLEAN LABEL
LÍNEA CLÁSICA
EL OLOR DE CADA DÍA



BARRA GRANDE PLUS

Ref. 01019

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
380 g.	18 u.	-	20 min	185º	15-18 min



BARRA GRANDE

Ref. 0101

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
360 g.	20 u.	-	20 min	185º	15-18 min



PAN ESPIGA CON SEMILLAS

Ref. 01027

Elaborado con Lino y Sésamo

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
350 g.	20 u.	-	20 min	185º	15-18 min



BARRA SIN SAL

Ref. 01012

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
250 g.	27 u.	-	20 min	185º	15-18 min



BAGUETTE ARTESANA

Ref. 0102

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
270 g.	27 u.	-	20 min	200º	13-15 min

CLEAN LABEL
LÍNEA CLÁSICA
EL OLOR DE CADA DÍA

BAGUETTE FRANCESA Ref. 01021

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
230 g.	32 u.	-	20 min	210º	13-15 min



BARRA DE FIBRA Ref. 0103

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
270 g.	27 u.	-	20 min	185º	15-18 min



BAGUETTE ARTESANA CON HARINA Ref. 01010

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
270 g.	27 u.	-	20 min	185º	15-18 min



PAN SOBAO Ref. 01022

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
380 g.	20 u.	-	20 min	185º	15-18 min



BARRA DE PICOS Ref. 01017

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
300 g.	22 u.	-	20 min	185º	15-18 min



CLEAN LABEL
LÍNEA CLÁSICA
EL OLOR DE CADA DÍA



BARRA 250 CONG. Ref. 01016

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
250 g.	22 u.	-	20 min	185º	15-18 min



BOCATA DE FIBRA Ref. 0106

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
160 g.	50 u.	-	20 min	185º	15-18 min



BOCATA DE BAGUETTE PLUS Ref. 0105

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
160 g.	45 u.	-	20 min	185º	15-18 min



BOCATA BAGUETTE Ref. 01015

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
130 g.	60 u.	-	20 min	185º	15-18 min



BARRITA DE 80 gr Ref. 0107

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
80 g.	90 u.	-	20 min	210º	7-9 min

MINI PINCHO BAGUETTE PLUS Ref. 01083



Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
55 g.	125 u.	-	20 min	210º	7-9 min

MINI PINCHO BAGUETTE Ref. 0108



Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
55 g.	150 u.	-	20 min	210º	7-9 min

MINI FIBRA Ref. 0104



Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
55 g.	150 u.	-	20 min	210º	7-9 min

PULGUITA CLÁSICA Ref. 01081



Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
40 g.	200 u.	-	20 min	210º-220º	7-9 min

PULGUITA CLÁSICA DE FIBRA Ref. 01082



Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
40 g.	200 u.	-	20 min	210º-220º	7-9 min

Pan
Barcos

LA NAVARRA.



CUATRO CURRUSCOS MUCHO SABOR.

El pan que alimenta

La Navarra es mucho más que una barra de pan. Es de esas que reconoces a simple vista y recuerdas al primer bocado. Con sus cuatro cortes bien marcados y el toque justo de semillas de sésamo y lino, tiene una personalidad propia que la hace inconfundible.

Su corteza es crujiente, dorada, de las que suenan al partirse, y su miga es tierna y sabrosa, perfecta para acompañar cualquier comida o disfrutarla tal cual. Es una barra hecha sin prisas, cuidando el proceso y respetando el pan de siempre, pero con ese punto especial que la convierte en la favorita de muchos.

CLEAN LABEL
PANES CON FUNDAMENTO
EL PAN QUE ALIMENTA



EL QUE SE HACE CON TIEMPO.

Pan Barcos

El pan que alimenta

Los Panes con Fundamento son esos panes que pesan en la mano y reconfortan al partirlos. Panes con miga abundante, corteza firme y sabor intenso, hechos sin prisas y como se ha hecho siempre.

Son panes pensados para acompañar comidas de verdad, para mojar, para aguantar bien el paso del tiempo y para sentarse a la mesa con calma. Panes que llenan, que sacian y que recuerdan al pan de antes, al que se hacía en casa y se compartía en familia.

Porque cuando el pan está bien hecho, se nota.
Eso son los Panes con Fundamento de Pan Barcos: pan cercano, honesto y con carácter.

Producto Elaborado
sin conservantes aditivos

CLEAN LABEL
PANES CON FUNDAMENTO
EL PAN QUE ALIMENTA



CHAPATA ROMANA SUPER

Ref. 0121

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
450 g.	15 u.	-	20 min	185º	20-25 min



CHAPATA ROMANA 350 gr

Ref. 01213

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
350 g.	24 u.	-	20 min	185º	18-20 min



PAN DE COCA

Ref. 01212

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
450 g.	20 u.	-	20 min	185º	20-25 min



BASTÓN ARTESANO

Ref. 0127

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
350 g.	20 u.	-	20 min	185º	18-20 min



PAN RÚSTICO

Ref. 0125

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
350 g.	20 u.	-	20 min	185º	15-18 min

CLEAN LABEL
PANES CON FUNDAMENTO
EL PAN QUE ALIMENTA

PAN RÚSTICO PICADO

Ref. 01251

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
350 g.	20 u.	-	20 min	185º	15-18 min



PAN CAMPESINO PLUS

Ref. 01219

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
360 g.	18 u.	-	20 min	185º	15-18 min



PAN CAMPESINO

Ref. 01214

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
330 g.	20 u.	-	20 min	185º	15-18 min



PAN GALLEGO

Ref. 01227

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
330 g.	17 u.	-	20 min	185º	18-20 min



BARRA CAMPESINA

Ref. 012141

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
250 g.	22 u.	-	20 min	185º	15-18 min



CLEAN LABEL
PANES CON FUNDAMENTO
EL PAN QUE ALIMENTA



LA NAVARRA CON SEMILLAS

Ref. 01215

Elaborado con Lino y Sésamo

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
360 g.	22 u.	-	20 min	185º	15-18 min



BARRA MEDITERRÁNEA

Ref. 01221

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
270 g.	27 u.	-	20 min	185º	15-18 min



BOCATA BASTÓN

Ref. 01210

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
140 g.	45 u.	-	20 min	185º	15-18 min



BOCATA CAMPESINO

Ref. 01220

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
140 g.	45 u.	-	20 min	185º	15-18 min



PAN HAMBURGUESA

Ref. 0126

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
125 g.	55 u.	-	20 min	185º	15-18 min

PRODUCTO MEJORADO

CLEAN LABEL
PANES CON FUNDAMENTO
EL PAN QUE ALIMENTA

GOURMET REDONDO Ref. 0129



Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
75 g.	85 u.	-	20 min	185º	12-15 min

BOLLO NAVARRO CON SEMILLAS Ref. 01218

Elaborado con Lino y Sésamo



Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
90 g.	85 u.	-	20 min	185º	12-15 min

BOLLO ROMANO Ref. 0123



Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
80 g.	90 u.	-	20 min	185º	12-15 min

BOLLO CAMPESINO Ref. 01211



Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
70 g.	100 u.	-	20 min	185º	12-15 min

MINI PINCHO CAMPESINO Ref. 01216



Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
50 g.	145 u.	-	20 min	210º	7-9 min

CLEAN LABEL
PANES CON FUNDAMENTO
EL PAN QUE ALIMENTA

MINI CHAPATA

Ref. 01217



Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
55 g.	150 u.	-	20 min	210º	7-9 min

PULGA CHAPATA

Ref. 01224



Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
40 g.	200 u.	-	20 min	210º	7-9 min



ARTESANÍA BARCOS

CLEAN LABEL
ESPECIALIDADES
EL PAN QUE ALIMENTA



PARA DARSE UN GUSTO

Pan Barcos

Cuando te apetece cambiar

Las Especialidades de Pan Barcos son esos panes que apetece elegir cuando buscas algo distinto, sin dejar de lado el sabor de siempre. Panes con ingredientes especiales, formas diferentes y un toque más personal, pensados para disfrutar y variar un poco.

Mantienen la esencia de la panadería tradicional, pero se atreven con combinaciones que aportan aroma, textura y carácter. Son panes para acompañar comidas especiales, para compartir o simplemente para cambiar la rutina del día a día.

Porque también hay momentos para probar algo diferente.

Eso son las Especialidades de Pan Barcos: pan cercano, bien hecho y con ese punto especial que marca la diferencia.

Producto Elaborado
sin conservantes aditivos

CLEAN LABEL
ESPECIALIDADES
EL PAN QUE ALIMENTA



NUEVO

HOGAZA DE CENTENO Y CHÍA Ref. 01367

EXPRESS

Elaborado con Centeno germinado, masa madre inactiva y semillas de Chía.

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
450 g.	14 u.	-	30 min	190º	6-9 min



NUEVO

HOGAZA GOURMET Ref. 01368

EXPRESS

Elaborado con Malta, lino y Sésamo.

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
450 g.	14 u.	-	30 min	190º	6-9 min



PAN ALEMÁN REBOZADO Ref. 0131

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
280 g.	27 u.	-	20 min	185º	15-18 min



BOCATA ALEMÁN REBOZADO Ref. 0134

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
135 g.	65 u.	-	20 min	185º	15-18 min



PULGA REBOZADA CEREALES Ref. 0135

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
50 g.	190 u.	-	20 min	210º	7-9 min

CLEAN LABEL
ESPECIALIDADES
EL PAN QUE ALIMENTA

BARRA 7 CEREALES Ref. 0132



Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
270 g.	27 u.	-	20 min	185º	15-18 min

BARRA CON CHÍA Ref. 01365



Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
250 g.	22 u.	-	20 min	185º	15-18 min

PAN CAMPESINO SOFGRAIN Ref. 01362

Contiene trigo, centeno, pipas de girasol, amapola, sésamo, linaza dorada y marrón



NUEVO

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
330 g.	20 u.	-	20 min	185º	15-18 min

PAN CAMPESINO GOURMET Ref. 01361

Elaborado con Malta, lino y Sésamo.



Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
330 g.	20 u.	-	20 min	185º	15-18 min

BOCATA CAMPESINO GOURMET Ref. 0136

Elaborado con Malta, lino y Sésamo.



NUEVO

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
140 g.	40 u.	-	20 min	185º	15-18 min

CLEAN LABEL
ESPECIALIDADES
EL PAN QUE ALIMENTA



PAN DE MAÍZ

Ref. 01363

Elaborado con Maíz.

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
140 g.	40 u.	-	20 min	185º	15-18 min



PAN CELÍACOS

Ref. 0139

Sin Gluten

Producto embolsado y horneado al 90%
Descongelar y listo / Film horneable

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
100 g.	18 u.	-	20 min	185º	5-7 min



PANECILLO SIN GLUTEN 65 gr

Ref. 01391

Sin Gluten

Producto embolsado y horneado al 90%
Descongelar y listo / Film horneable

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
65 g.	20 u.	-	20 min	185º	5-7 min

Todos los panes, a excepción del pan de celíacos, están elaborados con: linaza, pipas de girasol, copos de trigo, sésamo, harina de centeno,harina de malta y harina integral.

PRODUCTO TOTALMENTE REBOZADO:
Con pipas de girasol, sésamo y avena.

CLEAN LABEL

LÍNEA EXPRESS

COCCIÓN COMPLETA



PAN PARA IR AL GRANO

Pan Barcos

Buen pan, sin esperas

La Línea Express de Pan Barcos está pensada para el día a día, para cuando el ritmo manda y necesitas un pan fiable, bien hecho y listo para usar. Panes de cocción completa, prácticos y constantes, que responden siempre.

Mantienen el sabor y la textura que identifican a Pan Barcos, con una elaboración pensada para facilitar el trabajo sin complicaciones. Son panes directos, sin rodeos, que cumplen su función y lo hacen bien. ¡LISTOS PARA CONSUMIR!

Porque a veces no hace falta nada más.

Producto Elaborado

sin conservantes aditivos

CLEAN LABEL
LÍNEA EXPRESS
COCCIÓN COMPLETA



PRODUCTO MEJORADO

32 rebanadas aprox.

PAN DE PUEBLO TROCEADO GOURMET Ref. 01411

Elaborado con Malta, lino y Sésamo.
Descongelar y listo

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
1,500 g.	6 u.	-	20 min	190º	-



PRODUCTO MEJORADO

32 rebanadas aprox.

PAN DE PUEBLO TROCEADO Ref. 0141

Descongelar y listo

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
1.500 g.	6 u.	-	20 min	190º	-



HOGAZA DE PUEBLO 500 gr Ref. 0142

Descongelar y listo

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
500 g.	12 u.	-	20 min	190º	6-9 min



BARRA ESPIGA EXPRESS Ref. 01408

Descongelar y listo

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
250 g.	22 u.	-	20 min	185º	6 min



BARRA NATURAL EXPRESS Ref. 01405

Descongelar y listo

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
250 g.	22 u.	-	20 min	190º	6-9 min

CLEAN LABEL
LÍNEA EXPRESS
COCCIÓN COMPLETA

BASTÓN 300 gr. EXPRESS — Ref. 0147

Descongelar y listo.

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
300g.	20 u.	-	20 min	190º	6-9 min



BOCATA BASTÓN EXPRESS — Ref. 0146

Descongelar y listo.

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
135 g.	45 u.	-	20 min	190º	6-9 min



BOCATA CAMPESINO EXPRESS — Ref. 01409

Descongelar y listo.

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
135 g.	45 u.	-	20 min	185º	6 min



BOCATA MEDITERRÁNEO 125 gr EXPRESS Ref. 0149

Descongelar y listo.

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
125 g.	60 u.	-	20 min	190º	6-9 min



PAN HAMBURGUESA EXPRESS — Ref. 01401

Descongelar y listo.

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
125 g.	55 u.	-	20 min	190º	6-9 min



PRODUCTO MEJORADO

CLEAN LABEL
LÍNEA EXPRESS
COCCIÓN COMPLETA

BOCATÍN EXPRESS

Ref. 0148

Descongelar y listo



Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
90 g.	72 u.	-	20 min	190º	6-9 min

MINI CAMPESINO EXPRESS

Ref. 01410

Descongelar y listo



Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
50 g.	145 u.	-	15 min	190º	3-4 min



EXPRESS

Producto horneado al 90%

AHORRO TIEMPO

- AHORRO LUZ
- MÁS RENTABLE
- PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

CONSEJO: En ref. 0141 y 01411 se recomienda tostar en tostadora o grill.

PAN DE MOLDE

QUE ABRAZA CADA MOMENTO



HECHO PARA COMPARTIR

Pan Barcos

Abraza cada momento

El pan de molde de Pan Barcos está pensado para acompañar esos momentos diarios que no necesitan nada más. Un pan tierno, con miga esponjosa y sabor suave, ideal para tostadas, bocadillos o meriendas hechas en casa.

Es práctico, cómodo y siempre apetece. Un pan que gusta a todos, que combina con lo dulce y con lo salado, y que está hecho para estar presente en la rutina de cada familia.

Porque hay panes especiales por lo que son: simples, cercanos y de confianza. Así es nuestro pan de molde.

PAN DE MOLDE
QUE ABRAZA CADA MOMENTO

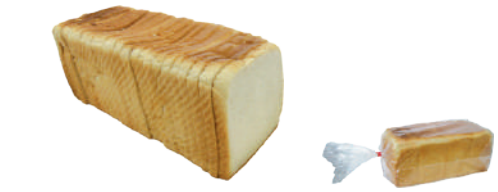


PAN DE MOLDE 22R

Ref. 00132

Producto embolsado.
Descongelar y listo.

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
800 g.	8 Bolsas	-	40 min	-	-



PAN DE MOLDE 26R

Ref. 00133

Producto embolsado.
Descongelar y listo.

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
800 g.	8 Bolsas	-	40 min	-	-



PAN DE MOLDE 22R INTEGRAL

Ref. 00134

Producto embolsado.
Descongelar y listo.

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
800 g.	8 Bolsas	-	40 min	-	-



PAN DE MOLDE 14 R TOSTADAS

Ref. 00136

Producto embolsado.
Descongelar y listo.

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
800 g.	8 Bolsas.	-	40 min	-	-

PAN DE MOLDE BRIOCHE 14 R

Ref. 00135

Producto embolsado.
Descongelar y listo.

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
600 g.	8 Bolsas	-	40 min	-	-





PAN BRIOCHE MANTEQUILLA

Ref. 00139

Producto embolsado.
Descongelar y listo.

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
85 g.	6 Bolsas	-	40 min	-	-





4 u. /Bolsa



SUPER BURGUER 330 gr

Ref. 00137

Producto embolsado.
Descongelar y listo.

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
330 g.	6 Bolsas	-	40 min	-	-



4 u. /Bolsa



MINI BURGUER

Ref. 00131

Producto embolsado.
Descongelar y listo.

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
250 g.	7 Bolsas	-	40 min	-	-



12 u. /Bolsa



PAN DE MOLDE
QUE ABRAZA CADA MOMENTO

HOT DOG 330 gr

Ref. 00138





6 u. /Bolsa

Producto embolsado.
Descongelar y listo.

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
330 g.	6 Bolsas	-	40 min	-	-

HOT DOG BRIOCHE

Ref. 00141

NUEVO





6 u. /Bolsa

Producto embolsado.
Descongelar y listo.

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
330 g.	6 Bolsas	-	40 min	-	-

¡DESCONGELAR y LISTO!

PRODUCTO CORTADO: Este símbolo indica los productos pre-cotados de fábrica.

CONSEJO: En todos los panes de molde se recomienda tostar en tostadora o grill.

ADVERTENCIA: Una vez descongelado, caduca en 30 días.

EN MASA
DONDE TODO EMPIEZA



EL ORIGEN DEL BUEN PAN

Pan Barcos

Donde todo empieza

La sección En Masa es el punto de partida. Masa sin fermentar, sin tratar, lista para que cada uno la lleve a su manera. Es pan en su forma más sencilla: la base, el comienzo, el primer paso.

Pensada para quienes quieren empezar desde cero, dar forma, dejar reposar, hornear y crear su propio pan con total libertad. Una masa limpia, práctica y honesta, que permite trabajar desde el origen y hacer que cada resultado sea único.

Porque todo buen pan empieza aquí: en la masa, tal cual, esperando convertirse en lo que tú decidas.

EN MASA
DONDE TODO EMPIEZA

BARRA GRANDE EN BARROTE Ref. 015002



Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
380 g.	50 u.	180 min	30 min	200º	30-35 min

PRODUCTO SIN FERMENTAR:
Fermentar unas 3 h. aprox. y hornear unos 30 minutos a 200 ºC. Temperatura cocción para todos: 180º-200º

MÁS RENTABILIDAD
Corta los productos en porciones diferentes. Podrás ofrecer más variedad con un mismo producto.

DISTINCIÓN
Crea piezas diferentes cortándolas y dándoles nuevas formas. Asi tus productos serán siempre diferentes a los demás.

MAYOR SURTIDO
Al trocear el producto en porciones, conseguirás un escaparate colorido y variado.
Podrás vender más de un producto a peso.



BOLLERÍA
FERMENTADA



NO MIRES, QUE TE LO COMES

Pan Barcos

Para caer en la tentación

La bollería fermentada de Pan Barcos es de esas que no se quedan en la bandeja mucho tiempo. Suave, esponjosa y con un aroma que lo dice todo antes del primer bocado.

Hecha con calma, dejando que la masa repose como debe, para conseguir ese sabor de toda la vida y una textura tierna que apetece a cualquier hora. Ideal para desayunos, meriendas o para darse un capricho sin pensarlo demasiado.

Porque con esta bollería pasa siempre lo mismo:
No mires... que te lo comes.

BOLLERÍA
FERMENTADA



CROISSANT PLUS CURVO 100 gr

Ref. 02216

Sin Grasas Trans

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
100 g.	42 u.	-	30 min	185º	18 min



CROISSANT RECTO 22gr

Ref. 02219

Sin Grasas Trans

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
22 g.	5 Kg.	-	15 min	190º	13-15 min



NAPOLITANA DE CHOCOLATE

Ref. 02220

Sin Grasas Trans

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
115 g.	56 u.	-	30 min	185º	18 min



NAPOLITANA DE CREMA

Ref. 02221

Sin Grasas Trans

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
115 g.	56 u.	-	30 min	185º	18 min



FLAUTA DE CHOCOLATE

Ref. 02226

Sin Grasas Trans

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
60 g.	99 u.	-	30 min	180º	13 min

FLAUTA DE CREMA Ref. 02227

Sin Grasas Trans

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
60 g.	99 u.	-	30 min	180º	13 min



MINI NAPOLITANA DE CHOCOLATE Ref. 02224

Sin Grasas Trans

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
55 g.	100 u.	-	20 min	185º	13-15 min



MINI NAPOLITANA DE CREMA Ref. 02225

Sin Grasas Trans

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
55 g.	100 u.	-	20 min	185º	13-15 min



XIPS DE CHOCOLATE Ref. 02222

Sin Grasas Trans

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
20 g.	5 Kg	-	20 min	190º	12-14 min



XIPS DE CREMA Ref. 02223

Sin Grasas Trans

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
20 g.	5 Kg	-	20 min	190º	12-14 min



HOJALDRES

UN CRUJIDO QUE APETECE



UNA CAPA, Y OTRA CAPA... YA NO PARAS

Pan Barcos

Crujientes e irresistibles

Los hojaldres de Pan Barcos son de esos que se escuchan antes de probarlos. Capas finas, doradas y crujientes, hechas para disfrutar sin prisa y con ganas

Cada bocado combina ligereza y sabor, con ese punto artesanal que hace que no se queden en la bandeja mucho tiempo. Perfectos para un desayuno especial, una merienda o simplemente para darse un capricho cuando apetece algo diferente.

Porque el hojaldre tiene eso... cruje, y ya no hay vuelta atrás.

TRENZA DE PERALTA 450 gr Ref. 02216

Descongelar y listo.

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
450 g.	4 u.	-	60 min	-	-





LAZO DE CHOCOLATE Ref. 02372

Descongelar y listo.
Hojaldre cubierto de chocolate empapado en almibar.

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
55 g.	2 Kg.	-	60 min	-	-



MINI PALMERA VITAL CEREALES Ref. 02314

Con cebada malteada, semilla de lino marrón, lino amarillo y semilla de girasol

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
30 g.	5 Kg.	-	30 min	185º	14-16 min





PLANCHA DE HOJALDRE 55X35 Ref. 0239

Cortar al gusto antes de hornear.

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
900 g.	14 u.	-	30 min	185º	30-35 min



PALMERA DE HOJALDRE Ref. 0237

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
140 g.	55 u.	-	30 min	185º	18-20 min



PRODUCTO MEJORADO

MASA DULCE
EL ORIGEN DEL CAPICHO



EL ORIGEN DE LOS CAPRICHOS

Pan Barcos

El comienzo de lo bueno

La Masa Dulce de Pan Barcos es la base de esos productos que siempre apetecen. Suave, tierna y con ese punto dulce justo, lista para convertirse en bollos, piezas especiales o caprichos de horno.

Es una masa pensada para disfrutar desde el primer momento, hecha con cuidado y con el sabor de lo tradicional. Porque antes de cada dulce hay una masa que lo hace posible.

Masa Dulce es eso: el inicio de lo más irresistible.

AROS GLASEADOS Ref. 02230

Descongelar y listo.

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
50 g.	72 u.	-	40 min	-	-



AROS CHOCOLATE Ref. 02231

Descongelar y listo.

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
57 g.	76 u.	-	40 min	-	-



MINI AROS GLASEADOS Ref. 022301

Descongelar y listo.

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
30 g.	80 u.	-	40 min	-	-



MINI AROS CHOCOLATE Ref. 022311

Descongelar y listo.

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
30 g.	80 u.	-	40 min	-	-



PEPITO AZUCAR RELLENO CHOCO Ref. 022373

Descongelar y listo.

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
110 g.	28 u.	-	30 min	-	-



MASA DULCE
EL ORIGEN DEL CAPRICHO

PEPITO AZUCAR RELLENO CREMA Ref. 022374

Descongelar y listo.



Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
110 g.	28 u.	-	30 min	-	-

MINI PEPITO AZUCAR RELLENO CREMA Ref. 022372

Descongelar y listo.



Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
55 g.	60 u.	-	20-40 min	-	-

CARALOCA DE PASAS Ref. 02232



Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
118 g.	34 u.	-	30 min	190º	20 min

CAJA DE MAGDALENAS Ref. 022361





10 u. /Bolsa

Descongelar y listo.
Producto embolsado

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
400 g.	100 u	-	20-40 min	-	-

MINI MAGDALENAS CON PEPITAS CHOCO Ref. 022363





25 u. /Bolsa

Descongelar y listo.
Producto embolsado individualmente

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
14 g.	8 bolsas	-	60 min	-	-

MUFFIN DOBLE CHOCOLATE Ref. 02235

Descongelar y listo.
Producto embolsado

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
75 g.	45 u.	-	60 min	-	-





MUFFIN SUPREMA NATURAL Ref. 02236

Descongelar y listo.
Producto embolsado

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
60 g.	45 u.	-	60 min	-	-





ADVERTENCIA:
Una vez descongelado, caduca en 60 días.

GAMA SALADOS
PARA PICAR Y REPETIR



PARA CUANDO TOCA ALGO DISTINTO

Pan Barcos

Para picar y repetir

La gama de salados de Pan Barcos está pensada para esos momentos en los que apetece algo diferente. Bocaditos con sabor, fáciles de disfrutar y perfectos para acompañar comidas, picoteos o reuniones.

Productos prácticos, sabrosos y hechos con el mismo cuidado de siempre, ideales para compartir… o para no compartir.

Porque lo salado también tiene su momento.
Y cuando apetece, se nota

EMPANADA DE ATÚN 30X40 Ref. 0246



Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
1700 g.	4 u.	-	60 min	190º	30-35 min

BOCATA EMPANADA ATÚN Ref. 0247



Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
140 g.	36 u.	-	30 min	190º	20-25 min

BOCAPIZZA JAMÓN Y QUESO Ref. 02240



Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
180 g.	24 u.	-	30 min	190º	7-9 min

BOCAPIZZA ATÚN Y QUESO Ref. 02241



Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
170 g.	24 u.	-	30 min	190º	7-9 min

GAMA SALADOS
PARA PICAR Y REPETIR



NAPOLITANA JAMÓN Y QUESO

Ref. 0244

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
110 g.	56 u	-	30 min	175º	18-20 min



XIPS SURTIDOS

Ref. 0245

Jamón York y queso, Atún y Sobrasada.

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
20 g.	5 Kg.	-	30 min	190º	14-16 min

NUEVO



PIZZA QUESOS 30×40 cm

Ref. 02245

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
1.110 g.	4 u.	-	90 min	180º	18-20 min

NUEVO



PIZZA JAMÓN YORK, BACON Y QUESO

Ref. 02244

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
1.200 g.	5 u.	-	90 min	180º	18-20 min

BOLLERIA
GOURMET



PEQUEÑOS LUJOS IRRESISTIBLES

Pan Barcos

Un capricho bien hecho

La Bollería Gourmet de Pan Barcos está pensada para quienes buscan algo más. Piezas cuidadas al detalle, con una textura delicada, sabores más intensos y ese punto especial que convierte lo cotidiano en un pequeño lujo. Elaborados con materias primas de alta calidad seleccionadas para conseguir con sabor y textura irresistibles.

Es bollería para disfrutar con calma, para darse un gusto de los que se recuerdan, hecha con la misma dedicación de siempre, pero con un acabado más exquisito y diferente.

Porque hay momentos en los que apetece subir un nivel.
Eso es Bollería Gourmet: dulces que se notan, se saborean... y se disfrutan.

BOLLERIA
GOURMET



CROISSANT CURVO 80 gr — Ref. 0252

Sin Grasas Trans



Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
80 g.	56 u.	-	30 min	180º	20 min



NAPOLITANA CHOCOLATE 110 gr — Ref. 0253

Sin Grasas Trans



Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
110 g.	56 u.	-	30 min	180º	20 min



CROISSANT PLUS MULTICEREAL — Ref. 02552

Sin Grasas Trans

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
85 g.	44 u.	-	30 min	180º	20 min



MINI CROISSANT MULTICEREAL — Ref. 02551

Sin Grasas Trans



Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
25 g.	5 Kg	-	30 min	180º	13-15 min



CROISSANT RECTO 70 gr — Ref. 0258

Sin Grasas Trans



Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
70 g.	70 u.	-	30 min	180º	20 min

BOLLERIA
GOURMET

MINI CROISSANT 25 gr

Ref. 0256

Sin Grasas Trans

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
25 g.	200 u.	-	30 min	180º	20 min





MAPEL PECÁN 95 gr

Ref. 0254

Sin Grasas Trans

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
95 g.	48 u.	-	30 min	180º	20 min



SURTIDO MINI DANESAS

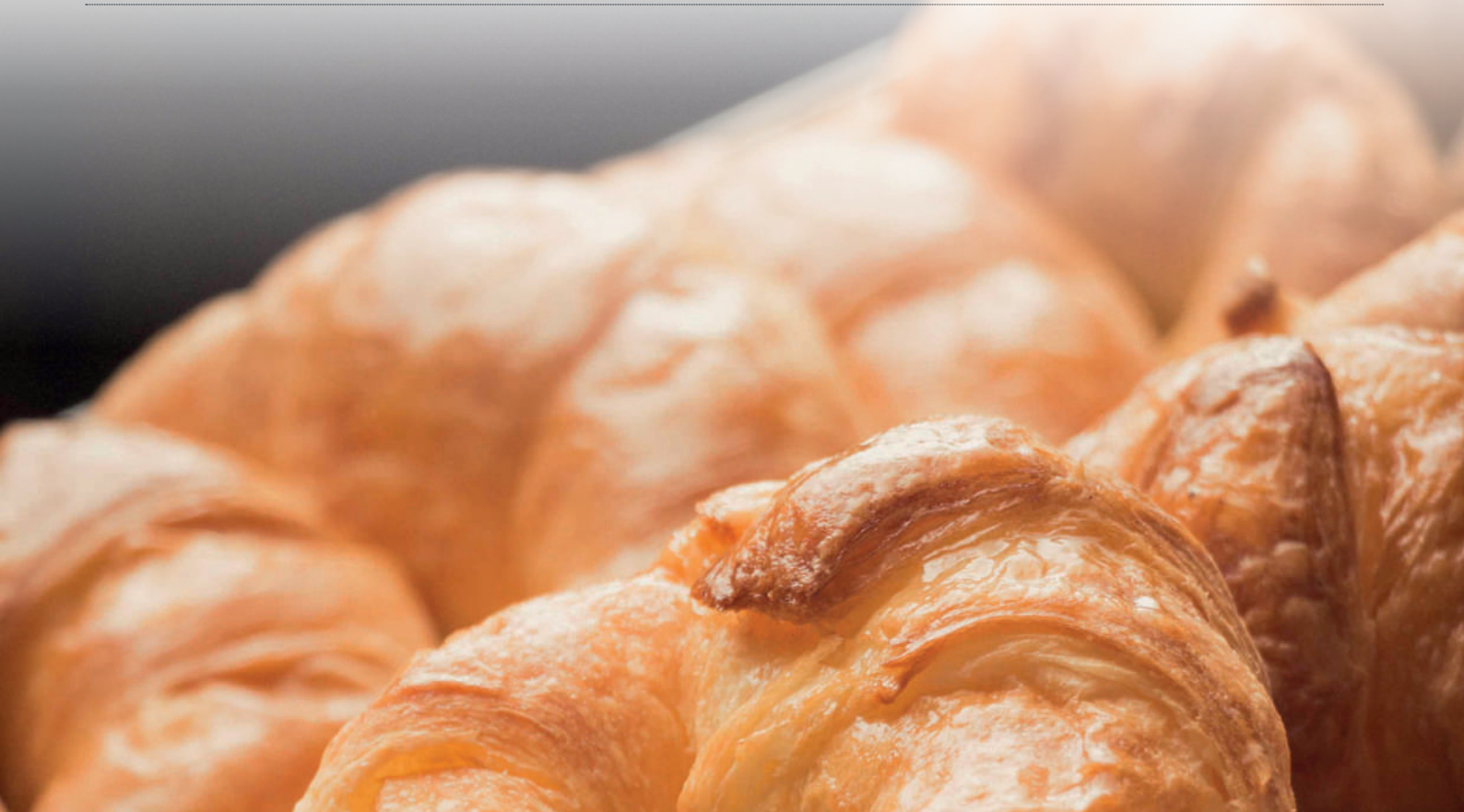
Ref. 0259

Sin Grasas Trans

Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
42 g.	120 u.	-	30 min	185º	20 min



5 variedades: Mini Caracola de Canela, Mini Corona Danesa de Franbuesa, Mini Corona Danesa Crema Pastelera, Mapel Pecán y Mini Corona Danesa de manzana



SIN FERMENTAR
EN SU FORMA MÁS SIMPLE



UNA MASA CON MUCHO FUTURO

Pan Barcos

Listo para la acción

Los productos sin fermentar de Pan Barcos son el punto de partida. Masa recién preparada, sin reposo ni fermentación, lista para que cada uno la trabaje a su manera.

Pensados para quienes quieren empezar desde cero, dar forma, dejar levar y hornear con libertad. Una opción práctica y directa, que permite crear el resultado final desde el origen.

NAPOLITANA DE CREMA

Ref. 0212

Sin Grasas Trans



Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
115 g.	90 u.	180 min	30 min	180º	25-30 min

NAPOLITANA DE CHOCOLATE

Ref. 0211

Sin Grasas Trans



Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
115 g.	90 u.	180 min	30 min	180º	25-30 min

CROISSANT ARTESANO

Ref. 0210

Sin Grasas Trans



Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo de Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
105 g.	90 u.	180 min	30 min	180º	25-30 min

PRODUCTO SIN FERMENTAR:
Fermentar unas 3 horas y hornear entre 25-30 minutos, entre 180º y 200º.

ANTES DE HORNEAR: Baño con huevo.
CONSEJO: Enfriar, bañar de gelatina y decorar con fideos de chocolate o almendra tostada.


100%
sin aditivos ni conservantes
- VISITA NUESTRA WEB -
Carretera de Tafalla s/n
31350 PERALTA (Navarra)
atc@gabarcos.es
www.panbarcos.es
T. +34 948 75 04 53
+34 948 75 01 82
Pan
Barcos
OCA GLOBAL ISO14001
OCA GLOBAL ISO 22000