



www.europastry.com



El pan

Llevamos toda una vida dedicados al pan, apasionados por él, innovando con él, buscando siempre resultados de la mejor calidad, soluciones para las diferentes tipologías de clientes, adaptándonos a los tiempos y a nuevas necesidades y pensando cómo hacerlo llegar a cuantas más personas mejor.

Medias Baguettes



27124 Media Provenzal

36 u | 120 g | 5x7
15-20' | °C 190-210° | 15-20'
28 cm



27293 Media Baguette

76u | 122 g | 5x7 | 15-20'
°C 180-190° | 12-14' | 27,5 cm



22285 Bocata Semillado

60 u | 145 g | 5x7 | 20-25'
°C 180-200° | 20-25' | 27,5 cm



63310 Bollo 120g

60 u | 120 g | 5x8 | 40'
°C 190-210° | 12-15' | 32 cm

Pan Burger



65481 Burger Brioché

40 u | 55 g | 5x14 | 9,5 cm
20-30'



69897 Burger Cristal Cerveza Precortada

60 u | 80 g | 5x8 | 12 cm
30'

Pan Tradicional



24650 Baguette Plus

36 u | 250 g | 5x7 | 55 cm
15-20' | °C 180-190° | 14-16'



67333 Baguette con salvado

36 u | 235 g | 5x7 | 51 cm
20-25' | °C 180-190° | 16-18'



34090 Barra Gallega

48 u | 150 g | 5x8 | 27 cm
30-45' | °C 200° | 15'



27110 Provenzal

34 u | 240 g | 5x7 | 54 cm
15-20' | °C 190-210° | 15-20'



22284 Baguette semillada

40 u | 250 g | 5x7 | 54 cm
20-25' | °C 180-200° | 20-25'

Pan Horeca



27470 Miniatura 3 Cereales

100 u | 35 g | 10x8 | 9 cm
15-20' | °C 180-190° | 10-12'



81224 Panecillo

125 u | 55 g | 5x7 | 13 cm
20-25' | °C 180-190° | 10-12'



28590 Miniatura de Pipas

80 u | 37 g | 10x9 | 9 cm
15-20' | °C 180-190° | 10-12'



27310 Miniatura

100 u | 35 g | 10x8 | 7 cm
15-20' | °C 180-190° | 10-12'



23070 Mini bocadito puntas

3,75 kg | 25 g | 10x8
12 cm | 15-20' | °C 180-190°
3-4'

La Bollería Salada

Ponerse en el lugar de nuestros clientes es la mejor manera de encontrar cada vez más combinaciones que les sorprendan, que atiendan sus necesidades y que, en definitiva, les pongan las cosas más fáciles a la hora de elegir.

Por eso somos cada vez más pro_activos, cada vez más saludables y convencidísimos de que no renunciarán al sabor de los mejores momentos del día.

Bollería salada mini



83480 Pastel de Pollo

56 u | 135 g | 10x12 | 20-30' °C 170-180° | 13-18' | 14,5 cm



25201 Artesanito de Hot Dog

6 kg | 37 g | 10x12 | 40-60' | 15-20' °C 180-190° | 12-14' | 7,3 cm



83470 Pastel de Carne

56 u | 135 g | 10x12 | 20-30' °C 170-180° | 13-18' | 14,5 cm



25191 Artesanito de Jamón y Queso

6 kg | 33 g | 10x12 | 40-60' | 10-15' °C 180-190° | 12-14' | 7,3 cm



20830 Napolitana de Jamón y Queso

45 u | 120 g | 10x9 | 13 cm | 20-30' °C 170-180° | 15-20'



21680 Envoltini Pizza Napoli

55 u | 135 g | 10x12 | 20-30' °C 180-190° | 12-15' | 14,5 cm



28450 Envoltini de Atún

56 u | 135 g | 10x12 | 20-30' °C 170-180° | 13-18' | 14,5 cm

La Bollería dulce

Exquisita, fácil, auténtica, variada y de una gran calidad nutricional.

Seleccionamos los mejores ingredientes para conseguir la elaboración de una bollería que despierta los sentidos, totalmente preocupados por una alimentación cada vez más saludable, pero a su vez convencidos de no renunciar al sabor de los mejores momentos del día.

Bollería Premium



60131 Snecken Caprice

Ø 40 u | Δ 100 g | ≡ 10x10 | α₉₀ 10' | °C 180-190° | ∫ 10-15' | ⚡ 11 cm



66340 Roulet Cheesecake

Ø 58 u | Δ 90 g | ≡ 10x12 | α₉₀ 20' | °C 180° | ∫ 16' | ⚡ 10 cm



22180 Croissant Caprice Cereales

Ø 55 u | Δ 80 g | ≡ 10x9 | α₉₀ 20-30' | °C 180° | ∫ 15-20' | ⚡ 13 cm



22175 Napolitana París

Ø 80 u | Δ 70 g | ≡ 10x9 | α₉₀ 30' | °C 175-180° | ∫ 15' | ⚡ 8 cm



29231 Croissant París

Ø 125 u | Δ 60 g | ≡ 10x5 | α₉₀ 10' | °C 170-180° | ∫ 15-20' | ⚡ 14 cm



61685 Croissant Sophie

Ø 50 u | Δ 70 g | ≡ 10x9 | α₉₀ 30' | °C 165-180° | ∫ 18' | ⚡ 13 cm



69981 Torsade Caprice

Ø 50 u | Δ 90 g | ≡ 10x10 | α₉₀ 20' | °C 165-170° | ∫ 12-15' | ⚡ 22,5 cm



65450 Cresta de Manzana

Ø 70 u | Δ 110 g | ≡ 10x9 | α₉₀ 30-40' | °C 180-190° | ∫ 12-17' | ⚡ 12 cm

Bollería Premium mini



61580 Surtido Caprice Mini

Ø 200 u | Δ 25-30 g | ≡ 10x9 | α₉₀ 5' | °C 180° | ∫ 8-10'



22133 Mini Croissant París

Ø 140 u | Δ 25 g | ≡ 10x12 | α₉₀ 20-30' | °C 180-190° | ∫ 10-12' | ⚡ 9 cm



61581 Mini Pain Choc Caprice

Ø 150 u | Δ 30 g | ≡ 10x9 | α₉₀ 20-30' | °C 165-175° | ∫ 14-16' | ⚡ 7 cm



21791 Mini Snecken Caprice

Ø 150 u | Δ 30 g | ≡ 10x12 | α₉₀ 20' | °C 180-190° | ∫ 10-12' | ⚡ 5,5 cm



00108 Croissant Pequeño de Mantequilla

Ø 260 u | Δ 25 g | ≡ 10x12 | α₉₀ 15-20' | °C 180-190° | ∫ 10-12' | ⚡ 6,3 cm



45161 Pastel de Nata

Ø 104 u | Δ 66 g | ≡ 10x9 | α₉₀ 30-45' | °C 250° | ∫ 8-10' | ⚡ 7,3 cm



49670 Mini Luna de Manzana

Ø 2,6 kg | Δ 40 g | ≡ 10x17 | °C 170-180° | ∫ 12-15'



63490 Surtido Mini Envolvini

Ø 108 u | Δ 38 g | ≡ 10x9 | α₉₀ 20-30' | °C 180-190° | ∫ 12-16' | ⚡ 5,5 cm

Bollería Margarina



67420 Croissant Selection d'or

Ø 64 u | Δ 75 g | ≡ 10x8 | ⏱ 15-20'
°C 180° | 🌀 14-15' | 📏 15 cm



29270 Super Croissant Margarina

Ø 34 u | Δ 95 g | ≡ 10x9 | ⏱ 15-30'
°C 160-180° | 🌀 15-20' | 📏 11,5 cm



67430 Croissant Semillado Selection d'or

Ø 56 u | Δ 80 g | ≡ 10x9 | ⏱ 15-20'
°C 170-180° | 🌀 15-20' | 📏 13 cm



67460 Croissant Cacao Selection d'or

Ø 48 u | Δ 90 g | ≡ 10x9 | ⏱ 15-20'
°C 170-180° | 🌀 15-20' | 📏 13 cm



81195 Croissant de Almendras Selection d'or

Ø 48 u | Δ 94 g | ≡ 10x9 | ⏱ 20'
°C 170° | 🌀 18' | 📏 14,5 cm



29253 Croissant Hostelero

Ø 160 u | Δ 45 g | ≡ 10x5 | ⏱ 15-30'
°C 160-180° | 🌀 15-20' | 📏 10 cm



29310 Napolitana Bombón

Ø 50 u | Δ 100 g | ≡ 10x9 | ⏱ 15-30'
°C 160-180° | 🌀 15-20' | 📏 13 cm



25360 Palmera

Ø 90 u | Δ 88 g | ≡ 10x9 | ⏱ 90-120'
°C 180° | 🌀 12-15' | 📏 11 cm



67220 Roll de canela

Ø 48 u | Δ 86,8 | ≡ 10x12 | ⏱ 10'
°C 180-190° | 🌀 17-18' | 📏 12 cm



65921 Tronquito de crema

Ø 7 kg | Δ 70 g | ≡ 10x14 | ⏱ 30-45'
°C 180-190° | 🌀 15-20' | 📏 25 cm



65970 Tronquito Bombón

Ø 7 kg | Δ 70 g | ≡ 10x14 | ⏱ 30-45'
°C 180-190° | 🌀 15-20' | 📏 25 cm

Bollería Margarina mini

63650 Mini Croissant de Margarina

Ø 200 u | Δ 25 g | ≡ 10x9
°C 160-180° | 🌀 15-20' | 📏 26 cm

29330 Mini Napolitana Bombón

Ø 110 u | Δ 45 g | ≡ 10x9 | ⏱ 15-30'
°C 180-190° | 🌀 15-20' | 📏 7 cm



66090 Palmerita

Ø 5 kg | Δ 18 g | ≡ 10x9
⏱ 20-30' | °C 180-190° | 🌀 15-20'

66200 Mini Chic de Crema 66220 Mini Chic Negrito

Ø 5 kg | Δ 17 g | ≡ 10x9 | ⏱ 20-30'
°C 180-190° | 🌀 12-14' | 📏 6 cm

Dots®

Más color en tu vitrina. Un mundo infinito de sabores. Creatividad en tus manos. Deliciosos rellenos. Sugerentes topings. Gustan a todos. Rápidos de preparar. Sin mermas. La verdad es que salen redondos.

Además, nuestra gama de Dots®, elaborados con aceite de palma sostenible y sin colorantes artificiales, es la más extensa del mercado con más de cuarenta variedades. Y somos líderes europeos con 370 millones de unidades de Dots® al año.



Dots®



61475 Dots Panadero

36 u | 54 g | 10x15
20' | 9,5 cm



23090 Dots Black & White

36 u | 75 g | 10x15
15-20' | 9,5 cm



53120 Dots Rayado Negro

36 u | 63 g | 10x15
15-20' | 9,5 cm



23100 Dots Negrito

36 u | 60 g | 10x15
15-20' | 9,5 cm



61910 Dots Tutti Bombón

24 u | 75 g | 10x16
20-25' | 9,5 cm



64920 Dots on the Rocks

36 u | 88 g | 10x15
15-20' | 9 cm

Mini Dots®



60240 Surtido MiniDots

75 u | 28 g | 10x9
15-20' | 7 cm



60530 Surtido MiniCrodots

57 u | 40 g | 10x11
20' | 6,8 cm



64220 PopDots Negrito

1,6 kg | 16 g | 10x16
20' | 4,6 cm



64230 PopDots Blanco

2 kg | 20 g | 10x16
20' | 4,6 cm

Mangas, tartas y planchas

Son tan fáciles de trabajar que cada vez te resultará más fácil despertar la creatividad que llevas dentro. Nuestro surtido de mangas, bases y planchas, elaboradas con ingredientes de excelente calidad se van a convertir en un "indispensable" a la hora de ofrecer a tus clientes una oferta cada vez mejor.

Planchas y Tartas



16300 Plancha San Marcos Classic

1 u | 1,8 Kg | 8x27
4-5 h | 33,5x27 cm | No porcionada



16804 Plancha Precortada Selva Negra

1 u | 2 Kg | 8x27
8 h | 33,5x27 cm | No porcionada



16322 Plancha Yogur y Frutas del Bosque

1 u | 2,05 Kg | 8x27
4-5 h | 33,5x27 cm | No porcionada



16310 Plancha Queso y Fresa

1 u | 1,95 Kg | 8x27
5-6 h | 33,5x27 cm | No porcionada



66440 Bizcocho Manzana y Canela

1 u | 1,70 Kg | 9x18
3 h | 36x27 cm | No porcionada



66270 Bizcocho Carrot Cake

1 u | 1,80 Kg | 9x18
3 h | 35x26 cm | No porcionada

Mangas



25270 Manga de Madalena

8 kg | 1500 g | 6x10
2-3 h | 57 cm | °C 165-175°
Según tamaño y dosificación de la masa



66140 Manga Gofre

6 u | 1,500 g | 8x10
180-240' | °C Plancha | 1,5'
57 cm
** 20 gofres de 75gr por manga **



**EUROPASTRY
MÉXICO Y CENTROAMÉRICA:**

Teléfono:

+34 900 118 888

Email:

mexico@europastry.com

Dirección:

Avenida Primero de Mayo 226 BIS
San Andres Atoto, 53500 Naucalpan de Juárez,
Mexico