



[www.europastry.com](http://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**

Ø 65 u | Δ 120 g | 5x7  
15-20' | °C 190-210° | SSS 15-20'  
28 cm



**27293 Media Baguette**

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

## Pan Tradicional



**24650 Baguette Plus**

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



**67333 Baguette con salvado**

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



**27470 Miniatura 3 Cereales**

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



**81224 Panecillo**

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



**28590 Miniatura de Pipas**

Ø 80 u | Δ 37 g | 10x8 | 9 cm  
15-20' | °C 180-190° | SSS 10-12'



**27310 Miniatura**

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



**23070 Mini bocadito puntas**

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

## Pan Burger



**65481 Burger Brioche**

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



**69897 Burger Cristal Cerveza Precortada**

Ø 60 u | Δ 80 g | 5x8 | 12 cm  
30'



**27110 Provenzal**

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



**22284 Baguette semillada**

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

# 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

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



### 83470 Pastel de Carne

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



### 20830 Napolitana de Jamón y Queso

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



### 21680 Envoltini Pizza Napoli

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



### 28450 Envoltini de Atún

Ø 56 u | Δ 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 Snelken Caprice

Ø 40 u | Δ 100 g | 10x10 | 20° 10'  
°C 180-190° | 15-20' | ↗ 11 cm



### 66340 Roulet Cheesecake

Ø 58 u | Δ 90 g | 10x12 | 20° 20'  
°C 180° | 15-20' | ↗ 10 cm



### 22180 Croissant Caprice Cereales

Ø 55 u | Δ 80 g | 10x9 | 20-30'  
°C 180° | 15-20' | ↗ 13 cm



### 22175 Napolitana París

Ø 80 u | Δ 70 g | 10x9 | 30° 30'  
°C 175-180° | 15' | ↗ 8 cm



### 29231 Croissant París

Ø 125 u | Δ 60 g | 10x5 | 10° 10'  
°C 170-180° | 15-20' | ↗ 14 cm



### 61685 Croissant Sophie

Ø 50 u | Δ 70 g | 10x9 | 30° 30'  
°C 165-180° | 18' | ↗ 13 cm



### 69981 Torsade Caprice

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



### 65450 Cresta de Manzana

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

## Bollería Premium mini



### 61580 Surtido Caprice Mini

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



### 22133 Mini Croissant París

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

### 00108 Croissant Pequeño de Mantequilla

Ø 260 u | Δ 25 g | 10x12 | 15-20'  
°C 75-95° | °C 180-190° | 10-12'  
↗ 6,3 cm



### 63490 Surtido Mini Envoltini

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



### 45161 Pastel de Nata

Ø 104 u | Δ 66 g | 10x9 | 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'

# 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 g | 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 | 15-30'  
°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' | ↗ 7 cm

**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

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



## 23090 Dots Black & White

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



## 53120 Dots Rayado Negro

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



## 23100 Dots Negrito

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



## 61910 Dots Tutti Bombón

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



## 64920 Dots on the Rocks

Ø 36 u | Δ 88 g | 10x16  
Ø Ø 15-20' | ↵ 9 cm

# Mini Dots®



## 60240 Surtido MiniDots

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



## 60530 Surtido MiniCrodots

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



## 64220 PopDots Negrito

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



## 64230 PopDots Blanco

Ø 2 kg | Δ 20 g | 10x16  
Ø Ø 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**

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



**16804 Plancha Precortada Selva Negra**

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



**16322 Plancha Yogur y Frutas del Bosque**

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



**16310 Plancha Queso y Fresa**

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



**66440 Biscocho Manzana y Canela**

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



**66270 Biscocho Carrot Cake**

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

## Mangas



**25270 Manga de Madalena**

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

**66140 Manga Gofre**

Ø 6 u | Δ 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](mailto:mexico@europastry.com)

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