

# Catálogo

BAKERY





















**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

Bollería

13

Panadería

20

Desayunos y brunch

27


Catering y eventos

32

Resumen productos

35





# Llevamos la panadería en la sangre desde 1880

Desde hace más de 140 años vivimos para y por la panadería y creemos que la experiencia 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.**





# Lantmännens Unibake

**+6.000**

empleados

propiedad de una  
cooperativa de

**+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



A chef in a white uniform and hat is working with dough in a kitchen. The chef is looking down at the dough, which is being held in his hands. The background is a blurred kitchen setting.

# 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.



## 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”.

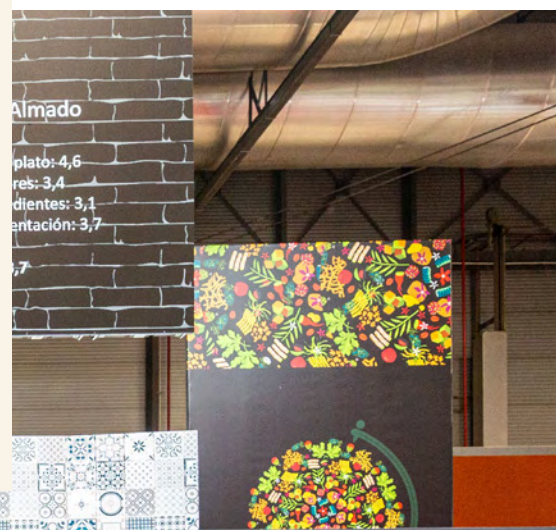
Una cita que tiene lugar en el marco del Salón Gourmets en la que tienen que preparar 4 hamburguesas con una receta especial para el evento y para lo que solamente disponen de 20 minutos.

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.burgercombat.com](http://www.burgercombat.com)





# 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





# 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



## ROLLO CANELA

223663

🥞 75 g Ø 9 cm  
📦 35 📦 45 📦 8 (m)  
🕒 60'

Descongelar y listo



## ABANICO MANZANA Y CANELA

223291

🥞 88 g  
📦 4x12 📦 56x2 📦 15 (m)  
🕒 0' ⌚ 18' 🏠 170-190 °C



## ABANICO LIMÓN Y QUESO

80626

🥞 89 g  
📦 4x12 📦 56x2 📦 15 (m)  
🕒 0' ⌚ 18' 🏠 170-190 °C



## CUADRADO CHOCO AVELLANA

225754

🥞 91 g  
📦 48 📦 56x2 15 (m)  
🕒 0' ⌚ 16' 🏠 190 °C







**CORONA MANZANA  
READY GLAZED**  
6095

🥞 98 g Ø 11,5 cm  
📦 4x12 🏠 56x2 📏 15 (m)  
🕒 0' 🕒 18' 🏠 170-190 °C



**CORONA FRAMBUESA  
READY GLAZED**  
6105

🥞 98 g Ø 11 cm  
📦 4x12 🏠 56x2 📏 15 (m)  
🕒 0' 🕒 18' 🏠 170-190 °C



**CORONA CREMA  
READY GLAZED**  
5757

🥞 98 g  
📦 4x12 🏠 56x2 📏 15 (m)  
🕒 0' 🕒 18' 🏠 170-190 °C

El hojaldre danés,  
una experiencia  
de otro mundo

## Mini bollería danesa



**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 manzana, trenza maple pecan, corona de frambuesa, cresta de manzana y rollo de canela



# 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.



## CROISSANT GOLDEN

223162

🥯 60 g  
📦 2x26 🏠 80 📏 12 (m)  
🕒 30' ⌚ 19' 🌡️ 170-190 °C  
Mantequilla 23%



## CROISSANT MANTEQUILLA RECTO 70 g

17210000

🥯 70 g  
📦 2x24 🏠 80 📏 12 (m)  
🕒 30' ⌚ 21' 🌡️ 170-180 °C  
Mantequilla 21%



## CROISSANT MANTEQUILLA CURVO

17900000

🥯 70 g  
📦 2x24 🏠 80 📏 12 (m)  
🕒 30' ⌚ 21' 🌡️ 170-180 °C  
Mantequilla 21%



## CROISSANT MANTEQUILLA CURVO EXTRA

17910009

🥯 90 g  
📦 2x18 🏠 80 📏 12 (m)  
🕒 30' ⌚ 23' 🌡️ 170-180 °C  
Mantequilla 21%



## CROISSANT MANTEQUILLA RECTO EXTRA

23240001

🥯 85 g 📏 20 cm  
📦 2x21 🏠 40x2 📏 12 (m)  
🕒 15' ⌚ 21' 🌡️ 170-190 °C  
Mantequilla 21%



## CROISSANT MANTEQUILLA RECTO MULTICEREALES

26420000

🥯 75 g  
📦 48 🏠 80 📏 9 (m)  
🕒 30' ⌚ 21' 🌡️ 170-180 °C  
Mantequilla 20%







**CROISSANT  
MANTEQUILLA  
RECTO CHOCO-  
AVELLANA**

17200000

🥯 95 g  
📦 2x24 🏠 80 📏 12 (m)  
⌚ 30' 🕒 21' 🌡️ 170-180 °C  
Mantequilla 16%



**CROISSANT  
BLEND RECTO  
CHOCO-  
AVELLANA**

21820000

🥯 95 g  
📦 2x24 🏠 80 📏 12 (m)  
⌚ 30' 🕒 21' 🌡️ 170-180 °C



**CROISSANT  
MANTEQUILLA  
RECTO  
ALMENDRAS**

21830000

🥯 95 g  
📦 2x24 🏠 80 📏 12 (m)  
⌚ 30' 🕒 21' 🌡️ 170-180 °C



**CROISSANT  
BLEND  
CREMA**

225463

🥯 95 g  
📦 1x48 🏠 80 📏 12 (m)  
⌚ 30' 🕒 21' 🌡️ 170-180 °C



**CARACOLA  
PASAS  
Y CREMA**

21030004

🥯 105 g  
📦 2x18 🏠 80 📏 9 (m)  
⌚ 15' 🕒 21' 🌡️ 170-190 °C  
Mantequilla 14,5%

Dulzura francesa  
a tu alcance





## Mini bollería francesa



**MINI  
CROISSANT  
MANTEQUILLA  
RECTO**  
18900002



30 g  
3x50 80 12 (m)  
30' 16' 170-190 °C  
Mantequilla 21%



**MINI CROISSANT  
MANTEQUILLA  
RECTO  
CHOCO-AVELLANA**  
17170000

45 g  
3x36 80 12 (m)  
30' 18' 170-180 °C  
Mantequilla 16%



**SURTIDO  
MINI BOLLERÍA**  
22320000

30 g  
3x50 80 7 (m)  
30' 16' 170-180 °C

Pequeños placeres  
franceses

## Bollería salada

El producto perfecto para tomar a la hora de comer en días ajetreados, como snack a media tarde o incluso como base de tus sandwiches favoritos.



**CROISSANT  
LONCHA JAMÓN  
Y QUESO**  
26690001

95 g 15,5 cm  
2x24 80 9 (m)  
30' 21' 180 °C



**ROLLO  
QUESO OLD  
AMSTERDAM**  
25480000

90 g Ø 9,5 cm  
42 80 12 (m)  
30' 19' 170-180 °C



**HOJALDRE  
SALCHICHA**  
14930002

160 g Ø 11x8,4 cm  
48 80 9 (m)  
60' 25' 170-190 °C

Sabor sofisticado,  
toque salado



# 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**  
21050000

📏 50 g Ø 9 cm  
📦 54 📦 80 📦 18 (m)  
🕒 60'  
Envase individual



**COOKIE DOBLE  
CHOCOLATE**  
21040000

📏 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'



**MUFFIN**  
21070000

📏 80 g  
📦 40 📦 80 📦 15 (m)  
🕒 60'



**MUFFIN MANZANA  
Y CANELA**  
21900000

📏 80 g  
📦 40 📦 80 📦 15 (m)  
🕒 60'





# PANADERÍA





# Hogazas y panes singulares

Cada hogaza se hornea con esmero para garantizar una textura crujiente por fuera y suave por dentro, con ese inconfundible aroma que te transporta a un auténtico horno de panadería.



**PAN GOURMET  
CENTENO**  
80345

🍞 600 g 📏 27 cm  
📦 12 🏠 20x2 📏 12 (m)  
🕒 3-6 h 🕒 11' 🏠 190 °C  
Centeno 18%



**PAN CON  
ZANAHORIA**  
80314

🍞 550 g 📏 32 cm  
📦 10 🏠 20x2 📏 12 (m)  
🕒 3-6 h 🕒 11' 🏠 190 °C  
Zanahoria 12%



**PAN CENTENO  
SEMILLAS GIRASOL**  
71700500

🍞 740 g  
📦 12 🏠 24x2 📏 12 (m)  
🕒 12 h 🕒 25' 🏠 160 °C



**PAN CENTENO  
CORTADO**  
26108

🍞 1.325 g 📏 9,5x10 cm  
📦 8 🏠 24x2 📏 12 (m)  
🕒 12 h 🕒 40' 🏠 100 °C  
28 Rebanadas





# 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 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



**PINSA ROMANA SANDWICH**  
225857

📦 100 g 📏 14,5 cm  
📦 40 📏 72 📏 18 (m)  
🕒 ± 0' ⌚ ± 3-5' 🏠 240 °C  
Parcialmente precocida,  
precortada



**PINSA ROMANA**  
225855

📦 125 g 📏 19 cm  
📦 24 📏 72 📏 18 (m)  
🕒 ± 0' ⌚ ± 3-5' 🏠 240 °C  
Parcialmente precocida



**PINSA ROMANA XL**  
225856

📦 230 g 📏 29 cm  
📦 12 📏 72 📏 18 (m)  
🕒 ± 0' ⌚ ± 3-5' 🏠 240 °C  
Parcialmente precocida



**PAN FOCACCIA REDONDO**  
80571

📦 100 g Ø 12 cm  
📦 32 📏 32x2 📏 12 (m)  
🕒 60'  
Precortado



**PANINI MARCADO**  
23550005

📦 110 g 📏 21 cm  
📦 65 📏 32 📏 18 (m)  
🕒 60'  
Precortado



**PANINI**  
23690000

📦 120 g 📏 26 cm  
📦 50 📏 32 📏 12 (m)  
🕒 60'



**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, bocatinos o aperitivos.



## 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 sé calabaza 15%



## PANECILLO ESPELTA

25350001

🍞 85 g Ø 11,5 cm  
📦 80 📦 32 📦 12 (m)  
🕒 15' ⌚ 8' 🏠 170-190 °C



## 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'



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



## PANECILLO SIN GLUTEN

24680000

📏 60 g Ø 8,5 cm  
📦 24 📦 88 📦 12 (m)  
🕒 +/- 120'



## PANECILLO SIN GLUTEN MULTISEMILLAS

24690000

📏 60 g Ø 8,5 cm  
📦 24 📦 88 📦 12 (m)  
🕒 +/- 120'



Envase individual



## 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



### 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 manzana, trenza maple pecan, corona de frambuesa, cresta de manzana y rollo de canela

Pequeños caprichos para llegar a todo tipo de cliente



# SURTIDO MINI BOLLERÍA

Pequeños placeres para empezar el día

La mezcla perfecta de  
mantequilla y margarina



Con 16 capas de hojaldre



Ideal para el buffet  
del desayuno





# 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.



## 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%



## CROISSANT MANTEQUILLA RECTO MULTICEREALES

26420000

🍞 75 g  
📦 48 📦 80 📦 9 (m)  
🕒 15' 🕒 21' 📦 170-180 °C  
Mantequilla 20%



## 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**  
21050000

🥞 50 g Ø 9 cm  
📦 54 📦 80 📦 18 (m)  
🕒 60'  
Envase individual



**COOKIE DOBLE  
CHOCOLATE**  
21040000

🥞 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.



**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'



**PAN MINI  
HOT DOG**  
80303804

🥯 30 g 📏 12 cm  
📦 12x14 📦 28x2 📦 12 (m)  
🕒 60'

Precortado



**PINSA ROMANA  
SANDWICH**  
225857

🥯 100 g 📏 14,5 cm  
📦 40 📦 72 📦 18 (m)  
🕒 ± 0' ⌚ ± 3-5' 🏠 240 °C

Parcialmente precocida,  
precortada



**PINSA  
ROMANA XL**  
225856

🥯 230 g 📏 29 cm  
📦 12 📦 72 📦 18 (m)  
🕒 ± 0' ⌚ ± 3-5' 🏠 240 °C

Parcialmente precocida



**NAANTA**  
221748

🥯 80 g 📏 19x16x16 cm  
📦 30 📦 154 📦 18 (m)  
🕒 15' ⌚ 3-5' 🏠 200 °C



**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 manzana, 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

A man with curly hair, wearing a light-colored button-down shirt, is smiling and looking down at a table. He is reaching for a piece of food from a brown paper bowl. On the table, there are several white paper cups, some with wooden sticks, and another brown paper bowl. The background is a blurred indoor setting, possibly a restaurant or cafe, with warm lighting and other people in the distance.



Pág.	Referencia	Nombre	Peso (g)	Largo (cm)	Diámetro	Uds./Caja	Cajas/palet	Cad. (M)	Vegano	Sin lactosa
<b>BOLLERÍA</b>										
<b>BOLLERÍA DANESA</b>										
16	217897	TRENZA MAPLE PECAN READY GLAZED	97,5			4x12	104	15		
16	5735	ROLLO CANELA READY GLAZED	94		12,6	4x12	56x2	15		
16	223663	ROLLO CANELA	75		9	35	45	8	●	●
16	223291	ABANICO MANZANA Y CANELA	88			4x12	56x2	15		
16	80626	ABANICO LIMÓN Y QUESO	89			4x12	56x2	15		
16	225754	CUADRADO CHOCO AVELLANA	91			48	56x2	15		
17	6095	CORONA MANZANA READY GLAZED	98		11,5	4x12	56x2	15		●
17	6105	CORONA FRAMBUESA READY GLAZED	98		11	4x12	56x2	15		
17	5757	CORONA CREMA READY GLAZED	98			4x12	56x2	15		

#### Mini bollería danesa

17	80215	MINI TRENZA MAPLE PECAN READY GLAZED	44			5x24	56x2	15		
17	80510	SURTIDO ESPECIALIDADES MINI READY GLAZED	47			5x24	56x2	11		

#### **BOLLERÍA FRANCESA**

18	223162	CROISSANT GOLDEN	60			2x26	80	12		
18	17210000	CROISSANT MANTEQUILLA RECTO 70 G	70			2x24	80	12		
18	17900000	CROISSANT MANTEQUILLA CURVO	70			2x24	80	12		
18	17910009	CROISSANT MANTEQUILLA CURVO EXTRA	90			2x18	80	12		
18	23240001	CROISSANT MANTEQUILLA RECTO EXTRA	85	20		2x21	40x2	12		
18	26420000	CROISSANT MANTEQUILLA RECTO MULTICEREALES	75			48	80	9		
19	17200000	CROISSANT MANTEQUILLA RECTO CHOCO-AVELLANA	95			2x24	80	12		
19	21820000	CROISSANT BLEND RECTO CHOCO-AVELLANA	95			2x24	80	12		
19	21830000	CROISSANT MANTEQUILLA RECTO ALMENDRAS	95			2x24	80	12		
19	225463	CROISSANT BLEND CREMA	95			1x48	80	12		
19	21030004	CARACOLA PASAS Y CREMA	105			2x18	80	9		

#### Mini bollería francesa

20	18900002	MINI CROISSANT MANTEQUILLA RECTO	30			3x50	80	12		
20	17170000	MINI CROISSANT MANTEQUILLA RECTO CHOCO-AVELLANA	45			3x36	80	12		
20	22320000	SURTIDO MINI BOLLERÍA	30			3x50	80	7		



Pág.	Referencia	Nombre	Peso (g)	Largo (cm)	Diámetro	Uds./Caja	Cajas/palet	Cad. (M)	Vegano	Sin lactosa
------	------------	--------	----------	------------	----------	-----------	-------------	----------	--------	-------------

### BOLLERÍA SALADA

20	26690001	CROISSANT LONCHA JAMÓN Y QUESO	95	15,5		2x24	80	9		
20	25480000	ROLLO QUESO OLD AMSTERDAM	90		9,5	42	80	12		
20	14930002	HOJALDRE SALCHICHA	160		11x8,4	48	80	9		

### COOKIES Y MUFFINS "ON THE GO"

21	21050000	COOKIE CHOCOLATE BLANCO	50		9	54	80	18		
21	21040000	COOKIE DOBLE CHOCOLATE	50		9	54	80	18		
21	21080000	MUFFIN TROCITOS CHOCOLATE	80			40	80	15		
21	21060000	MUFFIN DUO CHOCOLATE	80			40	80	15		
21	21070000	MUFFIN	80			40	80	15		
21	21900000	MUFFIN MANZANA Y CANELA	80			40	80	15		

### PANADERÍA

#### HOGAZAS Y PANES SINGULARES

24	80345	PAN GOURMET CENTENO	600	27		12	20x2	12	●	
24	80314	PAN CON ZANAHORIA	550	32		10	20x2	12	●	
24	71700500	PAN CENTENO SEMILLAS GIRASOL	740			12	24x2	12		
24	26108	PAN CENTENO CORTADO	1.325	9,5x10		8	24x2	12		

#### PANES GOURMET "ON THE GO"

##### Sandwinos

25	224859	SUN BUN	130	13x13		44	32	12	●	●
25	80405	TRIÁNGULO RÚSTICO MULTICEREALES	110			30	2x32	12	●	

##### Panes del mundo

##### Pan sueco

25	3080	PAN SUECO CUADRADO	30	11x11		150	60	9		●
25	16320000	PAN SUECO RECTANGULAR	80	33		4x10	96	12		

##### Panes especiales

25	29004972	PAN PITA	80		15	6x16	48	12	●	
25	221748	NAANTA	80	19x16x16		30	154	18	●	●
25	25260001	BAGEL SÉSAMO	75		11	36	80	12	●	●



Pág.	Referencia	Nombre	Peso (g)	Largo (cm)	Diámetro	Uds./Caja	Cajas/palet	Cad. (M)	Vegano	Sin lactosa
<b>Paninis, focaccia y pinsa</b>										
26	<b>225857</b>	PINSA ROMANA SANDWICH	100	14,5		40	72	18	●	
26	<b>225855</b>	PINSA ROMANA	125	19		24	72	18	●	
26	<b>225856</b>	PINSA ROMANA XL	230	29		12	72	18	●	
26	<b>80571</b>	PAN FOCACCIA REDONDO	100		12	32	32x2	12	●	
26	<b>23550005</b>	PANINI MARCADO	110	21		65	32	18	●	●
26	<b>23690000</b>	PANINI	120	26		50	32	12	●	●
26	<b>50000035</b>	CIABATTA RUSTICA	108	16x8		40	2x20	12	●	●

### Panecillos

28	<b>15810005</b>	PANECILLO VIENA	60		10	2x40	32	9	●	●
28	<b>50000050</b>	PANECILLO CON SEMILLAS DE CALABAZA	85			40	32x2	12		
28	<b>25350001</b>	PANECILLO ESPELTA	85		11,5	80	32	12		
28	<b>25000001</b>	MICRO FLAUTAS AJO	29		8,5	12x10	64	12	●	
28	<b>224649</b>	SURTIDO MINI BUN	35	6x6		10x8	88	10		
28	<b>223831</b>	SURTIDO PANECILLOS PRESTIGE RESTAURACIÓN	35			5x20	64	12	●	●

### PANES SIN GLUTEN

29	<b>24680000</b>	PANECILLO SIN GLUTEN	60		8,5	24	88	12	●	●
29	<b>24690000</b>	PANECILLO SIN GLUTEN MULTISEMILLAS	60		8,5	24	88	12	●	●
29	<b>26500000</b>	PAN HAMBURGUESA SÉSAMO SIN GLUTEN	80		11,5	36	88	12	●	●

### DESAYUNOS Y BRUNCH

#### BOLLERÍA DANESA

32	<b>217897</b>	TRENZA MAPLE PECAN READY GLAZED	97,5			4x12	104	15		
32	<b>5735</b>	ROLLO CANELA READY GLAZED	94		12,6	4x12	56x2	15		
32	<b>225754</b>	CUADRADO CHOCO AVELLANA	91			48	56x2	15		
32	<b>223663</b>	ROLLO DE CANELA	75		9	35	45	8	●	●
32	<b>80215</b>	MINI TRENZA MAPLE PECAN READY GLAZED	44			5x24	56x2	15		
32	<b>80510</b>	SURTIDO ESPECIALIDADES MINI READY GLAZED	47			5x24	56x2	11		



Pág.	Referencia	Nombre	Peso (g)	Largo (cm)	Diámetro	Uds./Caja	Cajas/palet	Cad. (M)	Vegano	Sin lactosa
------	------------	--------	----------	------------	----------	-----------	-------------	----------	--------	-------------

### BOLLERÍA FRANCESA

34	<b>17210000</b>	CROISSANT MANTEQUILLA RECTO 70G	70			2x24	80	12		
34	<b>17200000</b>	CROISSANT MANTEQUILLA RECTO CHOCO-AVELLANA	95			2x24	80	12		
34	<b>26420000</b>	CROISSANT MANTEQUILLA RECTO MULTICEREALES	75			48	80	9		
34	<b>18900002</b>	MINI CROISSANT MANTEQUILLA RECTO	30			3x50	80	12		
34	<b>22320000</b>	SURTIDO MINI BOLLERÍA	30			3x50	80	7		
34	<b>17170000</b>	MINI CROISSANT MANTEQUILLA RECTO CHOCO-AVELLANA	45			3x36	80	12		

### COOKIES Y MUFFINS "ON THE GO"

35	<b>21050000</b>	COOKIE CHOCOLATE BLANCO	50		9	54	80	18		
35	<b>21040000</b>	COOKIE DOBLE CHOCOLATE	50		9	54	80	18		
35	<b>21080000</b>	MUFFIN TROCITOS CHOCOLATE	80			40	80	15		
35	<b>21060000</b>	MUFFIN DUO CHOCOLATE	80			40	80	15		

### CATERING Y EVENTOS

#### SALADOS

38	<b>80303063</b>	MINI PAN HAMBURGUESA SÉSAMO	22		6,5	180	48	15	●	
38	<b>224704</b>	MINI PAN HAMBURGUESA RÚSTICO	27		7	7x18	52	9		
38	<b>80303804</b>	PAN MINI HOT DOG	30	12		12x14	28x2	12	●	
38	<b>225857</b>	PINSA ROMANA SANDWICH	100	14,5		40	72	18	●	
38	<b>225856</b>	PINSA ROMANA XL	230	29		12	72	18	●	
38	<b>221748</b>	NAANTA	80	19x16x16		30	154	18	●	●
38	<b>25000001</b>	MICRO FLAUTAS AJO	29		8,5	12x10	64	12	●	
39	<b>223831</b>	SURTIDO PANECILLOS PRESTIGE RESTAURACIÓN	35			5x20	64	12	●	●
39	<b>224649</b>	SURTIDO MINI BUN	35	6x6		10x8	88	10		

#### DULCES

39	<b>80215</b>	MINI TRENZA MAPLE PECAN READY GLAZED	44			5x24	56X2	15		
39	<b>17170000</b>	MINI CROISSANT MANTEQUILLA RECTO CHOCO-AVELLANA	45			3x36	80	12		
39	<b>18900002</b>	MINI CROISSANT MANTEQUILLA RECTO	30			3x50	80	12		
39	<b>80510</b>	SURTIDO ESPECIALIDADES MINI READY GLAZED	47			5x24	56x2	11		
39	<b>22320000</b>	SURTIDO MINI BOLLERÍA	30			3x50	80	7		





**Lantmännen**  
Unibake



**Lantmännens**  
Unibake

Pl. Carlos Trías Bertrán, 4. 1ª Planta - Oficina 45. 28020 Madrid. (España)  
Telf.: 91 745 88 91 • E-mail: [atencion.cliente@lantmannen.com](mailto:atencion.cliente@lantmannen.com)



[www.lantmannenunibake.es](http://www.lantmannenunibake.es)



[lantmannenunibakees](https://www.instagram.com/lantmannenunibakees)



[Lantmännens Unibake](https://www.facebook.com/LantmannenUnibake)