

Catálogo

HORECA



















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

Nuestros productos

Street food	13
Desayunos y brunch	24
Catering y eventos	29
Resumen productos	32



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.



Lantmännen 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 shaped into a ring. 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



NUEVO PAN DE PATATA

Lo importante está también en el exterior

**Aspecto brillante.
Tentador a primera vista**

**Patata con un toque de mantequilla.
El dream team de las burgers**



**Textura sedosa y esponjosa.
Cada bocado, una sensación**

**Descongelar y listo.
Precortado.
Lo bueno debe ser fácil**

Somos gourmet con alma de Street Food.

Somos especialistas en panes únicos e innovadores: patata, brioche, pretzel y más de 30 referencias distintas que harán que tus recetas sean únicas.

Nuestro pan es tu lienzo. Tú, eres el artista.



**Escanea el QR
y accede a
nuestras recetas**

A close-up photograph of a man with curly brown hair and a beard, smiling as he works in a kitchen. He is wearing a white long-sleeved shirt and a brown canvas apron with leather straps and metal buckles. He is focused on a task, likely cutting or preparing food. The background is a bright, slightly blurred kitchen environment.

STREET FOOD



Panes de Hamburguesas Gourmet

Brioche y Patata

Eleva tus hamburguesas al siguiente nivel. Con una mezcla de esponjosidad, textura suave, y un toque dulce, nuestros panes son el complemento perfecto para triunfar.



PAN HAMBURGUESA Brioche
224759

82 g Ø 11 cm
4x12 48 12 (m)
60'
Precortado



PAN HAMBURGUESA Brioche Premium
26840000

75 g Ø 11 cm
4x15 60 12 (m)
60'
Precortado



PAN HAMBURGUESA Brioche Style
226426

70 g Ø 11,2 cm
3x15 48 12 (m)
60' 5'
Precortado



PAN HAMBURGUESA Patata
67385

70 g Ø 10 cm
2x24 80 12 (m)
60'
Precortado. 6,7% patata



PAN HAMBURGUESA Patata Gold
222794

65 g Ø 10 cm
4x15 32 12 (m)
60'
Precortado



PAN HAMBURGUESA Patata Premium
223464

80 g Ø 12 cm
2x15 80 12 (m)
60'
Precortado. 6,7% patata



PAN HAMBURGUESA Patata Maxi
23267

80 g Ø 12 cm
2x15 72 12 (m)
60' 1,5' 190 °C
Precortado. 4% patata



Lo importante
está también
en el exterior

Al horno de piedra

Imagina el crujido perfecto y el aroma irresistible de una hamburguesa recién hecha con nuestros panes al horno de piedra. Fusionamos la tradición artesanal con la innovación culinaria.



PAN HAMBURGUESA TRADICIONAL

50000080

100 g Ø 12 cm
35 20x2 12 (m)
60' 2-3' 190 °C
Precortado



PAN HAMBURGUESA TRADICIONAL CON SÉSAMO

50000081

100 g Ø 12 cm
35 20x2 12 (m)
60' 2-3' 190 °C
Precortado.
Semillas de sésamo 3,5%



PAN HAMBURGUESA EXTREME CON PEPITAS DE CALABAZA

216821

120 g Ø 12 cm
46 20x2 12 (m)
60' 2-3' 180 °C
Precortado.
Pepitas de calabaza 3%



PAN HAMBURGUESA RÚSTICA

23620000

105 g Ø 12,5 cm
2x12 72 12 (m)
60'
Precortado



Hamburguesa de patata al estilo cajún

Ingredientes

- Pan hamburguesa de patata
- Criollo de gamba cajún
- Ajo
- Cebolla
- Acelga roja
- Cayena
- Especias: tomillo, orégano, pimentón y pimienta
- Leche de coco
- Ralladura y zumo de lima

Preparación

- 1 Descongelamos el pan dentro de la bolsa durante 1 h.
- 2 Pochamos el ajo y la cebolla en una sartén y añadimos las especias, la leche de coco y las gambas.
- 3 Finalizamos con zumo de media lima y corregimos el punto de sal.
- 4 Rellenamos el pan de hamburguesa con las gambas en su salsa y finalizamos el relleno con las hojas de acelga roja.

Selección del mundo

Más de 30 fábricas en todo el mundo, hacen que podamos ofrecer lo mejor de cada país, recetas tradicionales de distintos países te transportan a un viaje gastronómico.



PAN BAP
223404

🍞 89 g Ø 12 cm
📦 6x8 🏠 70 📏 12 (m)
🕒 60'
Precortado



PAN HAMBURGUESA PRETZEL
26480000

🍞 80 g Ø 10,5 cm
📦 2x21 🏠 56 📏 12 (m)
🕒 60'
Precortado



PAN HAMBURGUESA BUFFALO
80303132

🍞 90 g Ø 13 cm
📦 8x6 🏠 2x24 📏 12 (m)
🕒 240'
Precortado



PAN HAMBURGUESA BLACK PEPPER
223360

🍞 90 g Ø 12,5 cm
📦 2x12 🏠 76 📏 12 (m)
🕒 60'
Precortado



PAN HAMBURGUESA MARCADA
1676

🍞 77 g Ø 11 cm
📦 4x12 🏠 54 📏 12 (m)
🕒 60'
Precortado



PAN HAMBURGUESA STEAKHOUSE
224821

🍞 80 g Ø 11,4 cm
📦 3x15 🏠 56 📏 7 (m)
🕒 60'
Precortado



PAN HAMBURGUESA TIGRE
224905

🍞 75 g Ø 10,5 cm
📦 3x16 🏠 32 📏 14 (m)
🕒 15' ⌚ 8' 🏠 170-190 °C



Grandes clásicos

No pueden faltar los grandes clásicos en el mundo del street food. Con y sin sésamo, de distintos tamaños, pesos y alturas. Y siempre muy fácil, descongelar y listo.



**PAN HAMBURGUESA
SÉSAMO**
223399

📏 50 g Ø 10 cm
📦 4x12 📦 100 📦 12 (m)
🕒 60'



Precortado.
Semillas de sésamo 2,3%



**PAN HAMBURGUESA
SIN SÉSAMO**
1002

📏 50 g Ø 10 cm
📦 4x12 📦 100 📦 12 (m)
🕒 60'



Precortado



**PAN HAMBURGUESA
SÉSAMO**
223402

📏 87 g Ø 12 cm
📦 6x8 📦 60 📦 12 (m)
🕒 60'



Precortado.
Semillas de sésamo 2,3%



**PAN HAMBURGUESA
SÉSAMO DOBLE CORTE**
224746

📏 77 g Ø 10 cm
📦 6x8 📦 56 📦 12 (m)
🕒 60'

Precortado.
Semillas de sésamo 2,3%



**PAN HAMBURGUESA
SÉSAMO GIGANTE**
223565

📏 126 g Ø 14 cm
📦 6x4 📦 60 📦 12 (m)
🕒 240'



Precortado.
Semillas de sésamo 3%



MEGABUN
224747

📏 130 g Ø 16 cm
📦 24 📦 80 📦 12 (m)
🕒 60'



Precortado

Hamburguesa tigre de cochinita pibil

Ingredientes

- Pan de hamburguesa Tigre
- Cochinita Pibil
- Pimiento rojo y verde
- Cebolla roja
- Vinagre
- Orégano

Preparación

- 1 Descongelamos el pan dentro de la bolsa durante 15 minutos.
- 2 Para el pico de gallo: picamos los pimientos, el tomate y la cebolla roja. Añadimos también un poco de cilantro picado.
- 3 Cortamos la cebolla en juliana y la maceramos con vinagre, agua y orégano.
- 4 Pasamos el pan por el horno 1 min.
- 5 Lo rellenamos con la cochinita, añadimos el pico de gallo y la cebolla encurtida.

Panes hot dog Gourmet

Panes para perritos para todos los gustos, desde los clásicos, a otras opciones para atrevidos.



HOT DOGUETTE
25324

📏 60 g 📏 19,5 cm
📦 2x20 📦 64 📦 8 (m)
🕒 +/- 60' 🕒 1' 📦 230 °C
Agujero 2,2cm



PAN HOT DOG CORTE SUPERIOR
3004

📏 85 g 📏 20,5 cm
📦 8x6 📦 64 📦 12 (m)
🕒 60'
Precortado



PAN HOT DOG CORTE LATERAL
222929

📏 50 g 📏 16 cm
📦 6x12 📦 70 📦 12 (m)
🕒 60'
Precortado



PAN HOT DOG CORTE LATERAL XL
223699

📏 85 g 📏 20,5 cm
📦 6x8 📦 64 📦 12 (m)
🕒 60'
Precortado



PAN MINI HOT DOG
80303804

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



Somos gourmet con alma de street food



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 x 25,50 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 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 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

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 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)
30' 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 and a light beard, 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 are several white paper cups, some with wooden spoons, and a white bowl containing sliced tomatoes and other vegetables. 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
STREET FOOD										
PANES DE HAMBURGUESA GOURMET										
Brioche y patata										
16	224759	PAN HAMBURGUESA BRIOCHE	82		11	4x12	48	12		
16	26840000	PAN HAMBURGUESA BRIOCHE PREMIUM	75		11	4x15	60	12		
16	226426	PAN HAMBURGUESA BRIOCHE STYLE	70		11,2	3x15	48	12	●	
16	67385	PAN HAMBURGUESA PATATA	70		10	2x24	80	12	●	●
16	222794	PAN HAMBURGUESA PATATA GOLD	65		10	4x15	32	12		
16	223464	PAN HAMBURGUESA PATATA PREMIUM	80		12	2x15	80	12		
16	23267	PAN HAMBURGUESA PATATA MAXI	80		12	2x15	72	12	●	●
Al horno de piedra										
17	50000080	PAN HAMBURGUESA TRADICIONAL	100		12	35	20x2	12	●	
17	50000081	PAN HAMBURGUESA TRADICIONAL CON SÉSAMO	100		12	35	20x2	12	●	
17	216821	PAN HAMBURGUESA EXTREME CON PEPITAS DE CALABAZA	120		12	46	20x2	12	●	
17	23620000	PAN HAMBURGUESA RÚSTICA	105		12,5	2x12	72	12	●	
Selección del mundo										
18	223404	PAN BAP	89		12	6x8	70	12	●	●
18	26480000	PAN HAMBURGUESA PRETZEL	80		10,5	2x21	56	12	●	
18	80303132	PAN HAMBURGUESA BUFFALO	90		13	8x6	2x24	12	●	●
18	223360	PAN HAMBURGUESA BLACK PEPPER	90		12,5	2x12	76	12		●
18	1676	PAN HAMBURGUESA MARCADA	77		11	4x12	54	12	●	●
18	224821	PAN HAMBURGUESA STEAKHOUSE	80		11,4	3x15	56	7		
18	224905	PAN HAMBURGUESA TIGRE	75		10,5	3x16	32	14	●	●
Grandes clásicos										
19	223399	PAN HAMBURGUESA SÉSAMO	50		10	4x12	100	12	●	●
19	1002	PAN HAMBURGUESA SIN SÉSAMO	50		10	4x12	100	12	●	●
19	223402	PAN HAMBURGUESA SÉSAMO	87		12	6x8	60	12	●	●
19	224746	PAN HAMBURGUESA SÉSAMO DOBLE CORTE	77		10	6x8	56	12		
19	223565	PAN HAMBURGUESA SÉSAMO GIGANTE	126		14	6x4	60	12	●	●
19	224747	MEGABUN	130		16	24	80	12	●	●

Pág.	Referencia	Nombre	Peso (g)	Largo (cm)	Diámetro	Uds./Caja	Cajas/palet	Cad. (M)	Vegano	Sin lactosa
PANES HOT DOG GOURMET										
20	25324	HOT DOGUETTE	60	19,5		2x20	64	8	●	●
20	3004	PAN HOT DOG CORTE SUPERIOR	85	20,5		8x6	64	12	●	●
20	222929	PAN HOT DOG CORTE LATERAL	50	16		6x12	70	12	●	●
20	223699	PAN HOT DOG CORTE LATERAL XL	85	20,5		6x8	64	12	●	●
20	80303804	PAN MINI HOT DOG	30	12		12x14	28x2	12	●	
PANES GOURMET "ON THE GO"										
Sandwinos										
21	224859	SUN BUN	130	13x13		44	32	12	●	●
21	80405	TRIÁNGULO RÚSTICO MULTICEREALES	110			30	2x32	12	●	
Panes del mundo										
Pan sueco										
21	3080	PAN SUECO CUADRADO	30	11x11		150	60	9		●
21	16320000	PAN SUECO RECTANGULAR	80	33x25,50		4x10	96	12		
Panes especiales										
21	29004972	PAN PITA	80		15	6x16	48	12	●	
21	221748	NAANTA	80	19x16x16		30	154	18	●	●
21	25260001	BAGEL SÉSAMO	75		11	36	80	12	●	●
Paninis, focaccia y pinsa										
22	225857	PINSA ROMANA SANDWICH	100	14,5		40	72	18	●	
22	225855	PINSA ROMANA	125	19		24	72	18	●	
22	225856	PINSA ROMANA XL	230	29		12	72	18	●	
22	80571	PAN FOCACCIA REDONDO	100		12	32	32x2	12	●	
22	23550005	PANINI MARCADO	110	21		65	32	18	●	●
22	23690000	PANINI	120	26		50	32	12	●	●
22	50000035	CIABATTA RUSTICA	108	16x8		40	2x20	12	●	●

Pág.	Referencia	Nombre	Peso (g)	Largo (cm)	Diámetro	Uds./Caja	Cajas/palet	Cad. (M)	Vegano	Sin lactosa
Panecillos										
24	15810005	PANECILLO VIENA	60		10	2x40	32	9	●	●
24	50000050	PANECILLO CON SEMILLAS DE CALABAZA	85			40	32x2	12		
24	25350001	PANECILLO ESPELTA	85		11,5	80	32	12		
24	25000001	MICRO FLAUTAS AJO	29		8,5	12x10	64	12	●	
24	224649	SURTIDO MINI BUN	35	6X6		10x8	88	10		
24	223831	SURTIDO PANECILLOS PRESTIGE RESTAURACIÓN	35			5x20	64	12	●	●
PAN ESPECIAL SIN GLUTEN										
25	24680000	PANECILLO SIN GLUTEN	60		8,5	24	88	12	●	●
25	24690000	PANECILLO SIN GLUTEN MULTISEMILLAS	60		8,5	24	88	12	●	●
25	26500000	PAN HAMBURGUESA SÉSAMO SIN GLUTEN	80		11,5	36	88	12	●	●
DESAYUNOS Y BRUNCH										
BOLLERÍA DANESA										
28	217897	TRENZA MAPLE PECAN READY GLAZED	97,5			4x12	104	15		
28	5735	ROLLO CANELA READY GLAZED	94		12,6	4x12	56x2	15		
28	225754	CUADRADO CHOCO AVELLANA	91			48	56x2	15		
28	223663	ROLLO DE CANELA	75		9	35	45	8	●	●
28	80215	MINI TRENZA MAPLE PECAN READY GLAZED	44			5x24	56x2	15		
28	80510	SURTIDO ESPECIALIDADES MINI READY GLAZED	47			5x24	56x2	11		
BOLLERÍA FRANCESA										
30	17210000	CROISSANT MANTEQUILLA RECTO 70G	70			2x24	80	12		
30	17200000	CROISSANT MANTEQUILLA RECTO CHOCO-AVELLANA	95			2x24	80	12		
30	26420000	CROISSANT MANTEQUILLA RECTO MULTICEREALES	75			48	80	9		
30	18900002	MINI CROISSANT MANTEQUILLA RECTO	30			3x50	80	12		
30	22320000	SURTIDO MINI BOLLERÍA	30			3x50	80	7		
30	17170000	MINI CROISSANT MANTEQUILLA RECTO CHOCO-AVELLANA	45			3x36	80	12		

Pág.	Referencia	Nombre	Peso (g)	Largo (cm)	Diámetro	Uds./Caja	Cajas/palet	Cad. (M)	Vegano	Sin lactosa
COOKIES Y MUFFINS "ON THE GO"										
31	21050000	COOKIE CHOCOLATE BLANCO	50		9	54	80	18		
31	21040000	COOKIE DOBLE CHOCOLATE	50		9	54	80	18		
31	21080000	MUFFIN TROCITOS CHOCOLATE	80			40	80	15		
31	21060000	MUFFIN DUO CHOCOLATE	80			40	80	15		

CATERING Y EVENTOS

SALADOS

34	80303063	MINI PAN HAMBURGUESA SÉSAMO	22		6,5	180	48	15	●	
34	224704	MINI PAN HAMBURGUESA RÚSTICO	27		7	7x18	52	9		
34	80303804	PAN MINI HOT DOG	30	12		12x14	28x2	12	●	
34	225857	PINSA ROMANA SANDWICH	100	14,5		40	72	18	●	
34	225856	PINSA ROMANA XL	230	29		12	72	18	●	
34	221748	NAANTA	80	19x16x16		30	154	18	●	●
34	25000001	MICRO FLAUTAS AJO	29		8,5	12x10	64	12	●	
35	223831	SURTIDO PANECILLOS PRESTIGE RESTAURACIÓN	35			5x20	64	12	●	●
35	224649	SURTIDO MINI BUN	35	6x6		10x8	88	10		

DULCES

35	80215	MINI TRENZA MAPLE PECAN READY GLAZED	44			5x24	56x2	15		
35	17170000	MINI CROISSANT MANTEQUILLA RECTO CHOCO-AVELLANA	45			3x36	80	12		
35	18900002	MINI CROISSANT MANTEQUILLA RECTO	30			3x50	80	12		
35	80510	SURTIDO ESPECIALIDADES MINI READY GLAZED	47			5x24	56x2	11		
35	22320000	SURTIDO MINI BOLLERÍA	30			3x50	80	7		



Lantmännen
Unibake



 **Lantmännen**
Unibake

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



www.lantmannenunibake.es



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



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