

# COMPARTE NUESTRA PASIÓN



STREET FOOD - DANISH PASTRY

NUESTRAS MARCAS



# DESDE 1880, NOS ESFORZAMOS EN SATISFACER LOS PALADARES DE TODO EL MUNDO CON NUESTROS PRODUCTOS HORNEADOS.

## UNIBAKE ES: TRADICIÓN

- Nuestros expertos panaderos se encargan de elaborar panes y bollería
- Modernas técnicas combinadas con métodos tradicionales
- Agricultores expertos en el cultivo de trigo de alta calidad
- Responsables del campo a la mesa: elegimos los mejores ingredientes y evitamos el uso de aditivos innecesarios

## DEL CAMPO A LA MESA

- Sentimos un profundo respeto por la naturaleza y sus recursos
- Estamos comprometidos con un proceso que reduzca nuestra huella ecológica
- Es propiedad de 25.000 agricultores suecos pertenecientes a la cooperativa agraria Lantmännen
- La sostenibilidad está muy arraigada en nuestro negocio: nuestro trabajo se basa en el respeto por la naturaleza y sus recursos

## CENTRADOS EN EL CONOCIMIENTO

- Conceptos actuales creados para satisfacer las necesidades empresariales de nuestros clientes
- Expertos en identificar las tendencias de consumo de pan en varios canales

## PLACER A CADA BOCADO

- Gracias a nuestra gran variedad de productos horneados, una de la más extensa del mundo, nuestros clientes podrán elegir el producto perfecto para cada ocasión
- Panes y bollería de gran calidad, elaborados respetando las normas de seguridad alimentaria más estrictas, para hacer feliz a todos nuestros clientes



**DESDE 1880  
COPENHAGUE  
DINAMARCA**



**36 CENTROS  
DE PRODUCCIÓN**



**COMPROMETIDOS  
CON LA SOSTENIBILIDAD**



**PRESENTES EN  
+60 MERCADOS**



**+100 LÍNEAS DE  
PRODUCCIÓN**

---

# NUESTROS PRODUCTOS

---

## ÍNDICE

	Pág
<b>STREET FOOD</b> .....	<b>4</b>
Panes de hamburguesa .....	6
Panes hot dog .....	22
Panes para sandwich .....	26
<b>BOLLERÍA</b> .....	<b>36</b>
Bollería Danesa .....	38
Bollería Francesa .....	40
Bollería salada .....	47
Bollería terminada .....	51
<b>PANADERÍA</b> .....	<b>52</b>
Hogazas .....	54
Panecillos .....	57
Sin gluten .....	58
<b>PACK CONSUMIDOR</b> .....	<b>60</b>
Street Food .....	62

## LEYENDA



Tiempo de descongelado



Temperatura y tiempo de horneado



Vegano



Novedad



Sin lactosa



Sin gluten



Huevos de gallinas libres de jaula



ESCANEA PARA VER EL CATÁLOGO ONLINE

# STREET FOOD





**NUESTRO PAN  
ES TU LIENZO**



**CREATIVIDAD  
SIN LÍMITES EN  
TUS RECETAS**



# HAMBURGUESAS

## HAMBURGUESAS CLÁSICAS



### PAN HAMBURGUESA SÉSAMO

223399

Peso **50g**

Diámetro Ø **10cm**

Uds./caja **4x12**

Cajas/palet **100**

Cad. (m) **12**

🌱 **60'**

**Precortado**

**Semillas de sésamo 2,3%**



### PAN HAMBURGUESA SIN SÉSAMO

1002

Peso **50g**

Diámetro Ø **10cm**

Uds./caja **4x12**

Cajas/palet **100**

Cad. (m) **12**

🌱 **60'**

**Precortado**



### PAN HAMBURGUESA SÉSAMO

223402

Peso **87g**

Diámetro Ø **12cm**

Uds./caja **6x8**

Cajas/palet **60**

Cad. (m) **12**

🌱 **60'**

**Precortado**

**Semillas de sésamo 2,3%**



### PAN HAMBURGUESA SÉSAMO DOBLE CORTE

224746

Peso **77g**

Diámetro Ø **10cm**

Uds./caja **6x8**

Cajas/palet **56**

Cad. (m) **12**

🌱 **60'**

**Precortado**

**Semillas de sésamo 2,3%**



### PAN HAMBURGUESA SÉSAMO GIGANTE

58701026H

Peso **126g**

Diámetro Ø **14cm**

Uds./caja **4x4**

Cajas/palet **68**

Cad. (m) **12**

🌱 **240'**

**Precortado**

**Semillas de sésamo 3%**



### MEGABUN

224747

Peso **130g**

Diámetro Ø **16cm**

Uds./caja **24**

Cajas/palet **80**

Cad. (m) **12**

🌱 **60'**

**Precortado**



**PAN HAMBURGUESA  
SÉSAMO SIN  
GLUTEN**

26500000

Peso **80g**  
Diámetro Ø **11,5cm**  
Uds./caja **36**  
Cajas/palet **88**  
Cad. (m) **12**  
🌿 **60'**  
Semillas de sésamo **6%**  
Envase individual



**MINI PAN  
HAMBURGUESA  
SÉSAMO**

80303063

Peso **22g**  
Diámetro Ø **6,5cm**  
Uds./caja **180**  
Cajas/palet **48**  
Cad. (m) **12**  
🌿 **60'**  
Precortado  
Semillas de sésamo **2,1%**  
No apto para veganos



**MINI PAN  
HAMBURGUESA  
RÚSTICO**

224704

Peso **27g**  
Diámetro Ø **6cm**  
Uds./caja **7x18**  
Cajas/palet **60**  
Cad. (m) **9**  
🌿 **30'**  
No apto para veganos

# HAMBURGUESA MARCADA

**ATRAE TODAS LAS MIRADAS**





## INGREDIENTES

Pan de hamburguesa  
marcada

Carne de hamburguesa  
de ternera

Ketchup

Queso cheddar

Cebolla pochada

Lechuga mezclum

Bacon caramelizado

## ELABORACIÓN

①

Introducimos el pan  
en el horno 1 min.

②

Pasamos la hamburguesa  
por la plancha y fundimos  
el queso sobre la carne.

③

Montamos la hamburguesa  
con una base de ketchup  
y la lechuga.

④

Ponemos la carne con  
el queso y el bacon  
caramelizado y la terminamos  
con cebolla pochada.



NO TE PIERDAS EL  
PASO A PASO EN VÍDEO

## HAMBURGUESAS GOURMET

V



### PAN HAMBURGUESA RÚSTICA

23620000

Peso **105g**

Diámetro Ø **12,5cm**

Uds./caja **2x12**

Cajas/palet **72**

Cad. (m) **12**

🌿 **60'**

**Precortado**

**No apto para veganos**



### PAN HAMBURGUESA BRIOCHE

223413

Peso **72g**

Diámetro Ø **11,4cm**

Uds./caja **4x12**

Cajas/palet **40**

Cad. (m) **12**

🌿 **60'**

**Precortado**

**No apto para veganos**



### PAN HAMBURGUESA BRIOCHE GOURMET

24160000

Peso **109g**

Diámetro Ø **11,3cm**

Uds./caja **2x15**

Cajas/palet **56**

Cad. (m) **12**

🌿 **60'**

**Precortado**

**No apto para veganos**



### PAN HAMBURGUESA TIGRE

24630000

Peso **75g**

Diámetro Ø **10,5cm**

Uds./caja **3x16**

Cajas/palet **32**

Cad. (m) **12**

🌿 **60'**



### PAN HAMBURGUESA DE PATATA

67385

Peso **70g**

Diámetro Ø **10cm**

Uds./caja **2x24**

Cajas/palet **80**

Cad. (m) **12**

🌿 **60'**

**Precortado**

**Patata 6,7%**

**No apto para veganos**



### PAN HAMBURGUESA DE PATATA

23267

Peso **90g**

Diámetro Ø **12cm**

Uds./caja **12x2**

Cajas/palet **72**

Cad. (m) **12**

🌿 **60'** 📦 **1,5' 190°C**

**Precortado**

**Patata 4%**

**No apto para veganos**



### PAN BAP

223404

Peso **89g**

Diámetro Ø **12cm**

Uds./caja **6x8**

Cajas/palet **70**

Cad. (m) **12**

🌿 **60'**

**Precortado**



### PAN HAMBURGUESA BUFFALO

80303132

Peso **90g**

Diámetro Ø **13cm**

Uds./caja **8x6**

Cajas/palet **2x24**

Cad. (m) **12**

🌿 **240'**

**Precortado**

## CURIOSIDADES

LA MAYORÍA DE NUESTROS PANES DE HAMBURGUESA SON

# ¡APTOS PARA VEGANOS!

ADEMÁS, GRACIAS A NUESTRA INNOVACIÓN  
HEMOS DESARROLLADO UNA HAMBURGUESA ESTILO BRIOCHE VEGANA



### PAN HAMBURGUESA BLACK PEPPER

223360

Peso **90g**

Diámetro Ø **12,5cm**

Uds./caja **2x12**

Cajas/palet **76**

Cad. (m) **12**

🌱 **60'**

**Precortado**

**No apto para veganos**



### PAN HAMBURGUESA PRETZEL

26480000

Peso **80g**

Diámetro Ø **10,5cm**

Uds./caja **2x21**

Cajas/palet **56**

Cad. (m) **12**

🌱 **60'**

**Precortado**



### PAN HAMBURGUESA MARCADA

1676

Peso **77g**

Diámetro Ø **11cm**

Uds./caja **4x12**

Cajas/palet **54**

Cad. (m) **12**

🌱 **60'**

**Precortado**



### PAN HAMBURGUESA STEAKHOUSE

26450000

Peso **80g**

Diámetro Ø **11,4cm**

Uds./caja **2x15**

Cajas/palet **52**

Cad. (m) **7**

🌱 **60'**

**Precortado**



# POTATO BUN

**NOS ENCANTA DESCUBRIR  
SABORES Y TEXTURAS NUEVOS**





## INGREDIENTES

Pan hamburguesa de patata

Criollo de gamba cajún

Ajo

Cebolla

Acelga roja

Cayena

Tomillo

Orégano

Pimentón

Pimienta

Leche de coco

Ralladura y zumo de lima

## ELABORACIÓN

①

Descongelamos el pan dentro de la bolsa durante 1 h.

②

Pochamos el ajo y la cebolla en una sartén.

③

Añadimos las especias, la leche de coco y las gambas.

④

Finalizamos con zumo de media lima.

⑤

Corregimos el punto de sal.

⑥

Rellenamos el pan de hamburguesa con las gambas en su salsa.

⑦

Finalizamos el relleno con las hojas de acelga roja.



NO TE PIERDAS EL PASO A PASO EN VÍDEO

# HAMBURGUESA TIGRE

UN PAN BESTIAL





## INGREDIENTES

Pan de hamburguesa Tigre

Cochinita Pibil

Pimiento rojo y verde

Cebolla roja

Vinagre

Orégano

## ELABORACIÓN

①

Descongelamos el pan dentro de la bolsa durante 1 h.

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.



NO TE PIERDAS EL  
PASO A PASO EN VÍDEO

## HAMBURGUESAS GOURMET HORNO DE PIEDRA

V



### PAN HAMBURGUESA TRADICIONAL

50000080

Peso **100g**  
Diámetro Ø **12cm**  
Uds./caja **35**  
Cajas/palet **20x2**  
Cad. (m) **12**  
🌿 60' 📦 2-3' 190°C\*  
**Precortado**



### PAN HAMBURGUESA TRADICIONAL CON SÉSAMO

50000081

Peso **100g**  
Diámetro Ø **12cm**  
Uds./caja **35**  
Cajas/palet **20x2**  
Cad. (m) **12**  
🌿 60' 📦 2-3' 190°C\*  
**Precortado**  
**Semillas de sésamo 3,5%**



### PAN HAMBURGUESA EXTREME CON SÉSAMO NEGRO

216820

Peso **120g**  
Uds./caja **46**  
Cajas/palet **20x2**  
Cad. (m) **12**  
🌿 60' 📦 2-3' 180°C\*  
**Precortado**  
**Sésamo negro 1%**



### PAN HAMBURGUESA EXTREME CON PIPAS DE CALABAZA

216821

Peso **120g**  
Uds./caja **46**  
Cajas/palet **20x2**  
Cad. (m) **12**  
🌿 60' 📦 2-3' 180°C\*  
**Precortado**  
**Pipas de calabaza 3%**

\* Opcional



# NAANTA DOS CULTURAS DE UN BOCADO





## INGREDIENTES

Naanta pocket bread

Filete de salmón  
ahumado

Alga wakame

Hinojo

Espinacas tiernas

Salsa tzatziki

Zumo de limón

Aceite de oliva

## ELABORACIÓN

①

Calentar Naanta en el horno durante 4 min a 200°C (o parrilla/bandeja para hornear) y deje que se enfríe.

②

Picar finamente el hinojo y aliñar con zumo de limón y aceite de oliva.

③

Calentar el filete de salmón y rómpelo en trozos pequeños con un tenedor.

④

Poner la salsa en el panecillo y esparcir la salsa por dentro.

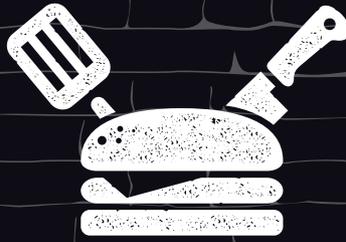
⑤

Coloque el salmón tibio, las espinacas baby y el hinojo en el panecillo.

⑥

Terminar con el resto de la salsa y el Wakame.





# BURGER COMBAT

BUSCAMOS AL  
MEJOR CHEF DE  
HAMBURGUESAS  
DE ESPAÑA

¿TIENES LO QUE HAY  
QUE TENER?



SALÓN GOURMETS  
MADRID



 **Lantmännen**  
Unibake

atencion.cliente@lantmannen.com



@burgercombat @lantmannenunibakees

# HOT DOG

## PANES HOT DOG CLÁSICOS



### PAN HOT DOG CORTE LATERAL

222929

Peso **50g**

Largo **16cm**

Uds./caja **6x12**

Cajas/palet **70**

Cad. (m) **12**

🌿 **60'**

Precortado



### PAN HOT DOG CORTE LATERAL

223699

Peso **85g**

Largo **21cm**

Uds./caja **6x8**

Cajas/palet **64**

Cad. (m) **12**

🌿 **60'**

Precortado



### PAN HOT DOG CORTE SUPERIOR

3004

Peso **85g**

Largo **21cm**

Uds./caja **8x6**

Cajas/palet **64**

Cad. (m) **12**

🌿 **60'**

Precortado



### PAN MINI HOT DOG

80303804

Peso **30g**

Largo **12cm**

Uds./caja **12x14**

Cajas/palet **28x2**

Cad. (m) **12**

🌿 **60'**

Precortado



---

## PANES HOT DOG GOURMET

---

V



### PAN HOT DOG BUFFALO CORTE LATERAL

80303163

Peso **57g**

Largo **17cm**

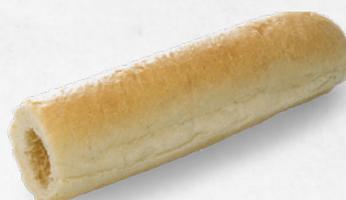
Uds./caja **8x10**

Cajas/palet **24x2**

Cad. (m) **12**

🌿 **4h**

**Precortado**



### HOT DOGUETTE

25324

Peso **60g**

Largo **19,5x5cm**

Uds./caja **2x20**

Cajas/palet **64**

Cad. (m) **8**

🌿 **12-18h** 🕒 **1' 230°C**

**Agujero 2,2cm**

## HOT DOG, UN PRODUCTO GOURMET

Exquisitos panes Hot Dogs para elaborar las recetas más populares en la comida On The Go, uno de los productos más solicitados por su preparación fácil y rápida.

# HOT DOGUETTE

LA REVOLUCIÓN DE LA COMIDA "ON THE GO"





## INGREDIENTES

Hot Doguette  
Pollo braseado  
Col china  
Zanahoria rallada  
Cebolla  
Cilantro  
Puerro  
Mayonesa de chipotle

## ELABORACIÓN

①

Descongelamos el pan Hot Doguette dentro de la bolsa durante 1 h.

②

Le damos al pan un toque de grill para que quede crujiente y con un aspecto a la parrilla.

③

Preparamos una ensalada de col china, zanahoria rallada, cebolla, cilantro y puerro.

④

Cocinamos el pollo a la plancha, lo cortamos en tiras y lo añadimos a la ensalada.

⑤

Ayudados por una manga, rellenamos el pan.



NO TE PIERDAS EL  
PASO A PASO EN VÍDEO

# PANES SANDWICH

## SANDWINOS

V



### CHILI BUN

224857

Peso **130g**

Largo **13x13cm**

Uds./caja **4x11**

Cajas/palet **32**

Cad. (m) **12**

🌿 **60'**

**Precortado**

**Chili en topping 1%**



### SUN BUN

224859

Peso **130g**

Largo **13x13cm**

Uds./caja **4x11**

Cajas/palet **32**

Cad. (m) **12**

🌿 **60'**

**Precortado**

**Vida útil después de  
descongelar de 72h**



### SANDWINO PROKORN

224858

Peso **130g**

Largo **13x13cm**

Uds./caja **4x11**

Cajas/palet **32**

Cad. (m) **12**

🌿 **60'**

**Precortado**



### TRIÁNGULO RÚSTICO

80405

Peso **110g**

Uds./caja **30**

Cajas/palet **2x32**

Cad. (m) **12**

🌿 **60'**

**Precortado**

**Harina integral 20%**

**No apto para veganos**



### PAN BAGNAT PROKORN

221765

Peso **105g**

Diámetro Ø **13cm**

Uds./caja **22**

Cajas/palet **64**

Cad. (m) **12**

🌿 **60'** 📦 **4' 170-190°C\***

**No apto para veganos**



### CIABATTA RÚSTICA

50000035

Peso **108g**

Largo **16x8cm**

Uds./caja **40**

Cajas/palet **2x20**

Cad. (m) **12**

🌿 **0'** 📦 **11' 190°C**

\* Opcional



# SUN BUN BOCADO GRIEGO

**RECETA MEJORADA CON MÁS FIBRA,  
MAYOR FRESCURA**





## INGREDIENTES

Sandwino Sun Bun  
Atún  
Pimiento rojo y verde  
Cebolla roja  
Cilantro  
Tomate natural  
Queso feta  
Mayonesa alioli

## ELABORACIÓN

①

Descongelamos el pan dentro de la bolsa durante 1 h.

②

Picamos el pimiento, la cebolla roja, el tomate y lo mezclamos con el atún y el queso feta.

③

Añadimos la mayonesa.

④

Hacemos una ensaladilla con todos los ingredientes.

⑤

Calentamos 1 min. en el horno el pan y lo rellenamos.



NO TE PIERDAS EL PASO A PASO EN VÍDEO

---

## PANINIS



### PANINI

23690000

---

Peso **120g**  
Largo **26cm**  
Uds./caja **50**  
Cajas/palet **32**  
Cad. (m) **12**  
🌿 **60'**



### PANINI MARCADO

23550005

---

Peso **110g**  
Largo **21cm**  
Uds./caja **65**  
Cajas/palet **32**  
Cad. (m) **12**  
🌿 **60'**  
**Precortado**



### PANINI HIERBAS MARCADO

24420003

---

Peso **110g**  
Largo **21cm**  
Uds./caja **65**  
Cajas/palet **32**  
Cad. (m) **12**  
🌿 **60'**  
**Precortado**  
**Hierbas 1%**

---

## PAN SUECO



### PAN SUECO CUADRADO

3080

---

Peso **30g**  
Largo **11x11cm**  
Uds./caja **150**  
Cajas/palet **60**  
Cad. (m) **9**  
🌿 **30'**



### PAN SUECO REDONDO

16800001

---

Peso **55g**  
Diámetro Ø **16,5cm**  
Uds./caja **12x6**  
Cajas/palet **60**  
Cad. (m) **9**  
🌿 **30'**



### PAN SUECO RECTANGULAR

16320000

---

Peso **80g**  
Largo **33x24,5cm**  
Uds./caja **4x10**  
Cajas/palet **96**  
Cad. (m) **12**  
🌿 **30'**



## PANES ESPECIALES

V



### PAN FOCACCIA REDONDO

80571

Peso **100g**  
Diámetro Ø **12cm**  
Uds./caja **32**  
Cajas/palet **32x2**  
Cad. (m) **12**  
🌿 60' 📦 3' 190°C\*  
**Precortado**  
**No apto para veganos**



### BAGEL SÉSAMO

25260001

Peso **75g**  
Diámetro Ø **11cm**  
Uds./caja **36**  
Cajas/palet **80**  
Cad. (m) **12**  
🌿 60'  
**Semillas de sésamo 4%**



### PAN PITA

29004972

Peso **80g**  
Diámetro Ø **15cm**  
Uds./caja **16x6**  
Cajas/palet **48**  
Cad. (m) **8**  
🌿 15' 📦 2' 180°C



### NAANTA

221748

Peso **80g**  
Medida **19x16x16cm**  
Uds./caja **30**  
Cajas/palet **154**  
Cad. (m) **18**  
🌿 15' 📦 3'-5' 200°C



### MICRO FLAUTAS AJO

25000001

Peso **29g**  
Largo **8,5cm**  
Uds./caja **12x10**  
Cajas/palet **64**  
Cad. (m) **12**  
🌿 0' 📦 10' 170°-190°C  
**Ajo 1%**  
**No apto para veganos**

\* Opcional



# PAN DE PITA

TE TRANSPORTA A UN MUNDO EXÓTICO





## INGREDIENTES

Pan Pita  
Cebolleta  
Calabacín  
Zanahoria  
Curry  
Lentejas cocidas  
Granada  
Cebolla roja  
Albahaca  
Cilantro  
Hierbabuena

## ELABORACIÓN

①

Descongelamos el pan de pita dentro de la bolsa durante 1 h.

②

Hacemos una ensalada con lentejas cocidas, granada, cebolla roja, albahaca, cilantro y hierbabuena.

③

Cortamos las verduritas en taquitos y las salteamos en sartén con el curry.

④

Mezclamos la ensalada con las verduritas y añadimos la granada en el horno el pan y lo rellenamos.

⑤

Rellenamos el pan de pita abriendo por un lateral.



NO TE PIERDAS EL  
PASO A PASO EN VÍDEO

# BOLLERÍA



**NOSOTROS  
CREAMOS.  
TÚ HORNEAS.  
ELLOS DISFRUTAN.**



**¡HOJALDRE DANÉS,  
UNA EXPERIENCIA  
DE OTRO MUNDO!**

# BOLLERÍA DANESA



**TRENZA MAPLE  
PECAN READY  
GLAZED**

217897

Peso **97,5g**  
Uds./caja **4x12**  
Cajas/palet **104**  
Cad. (m) **15**  
🌿 0' 📦 18' 190°C



**TRENZA MAPLE  
PECAN CON SIROPE  
DE ARCE**

80149

Peso **101g**  
Uds./caja **4x12**  
Cajas/palet **56x2**  
Cad. (m) **15**  
🌿 0' 📦 18' 190°C  
Bolsas de sirope incluidas



**ROLLO  
CANELA READY  
GLAZED**

5735

Peso **94g**  
Diámetro Ø **12,6cm**  
Uds./caja **4x12**  
Cajas/palet **56x2**  
Cad. (m) **15**  
🌿 0' 📦 18' 190°C



**ROLLO  
CANELA FULLY  
BAKED**

223663

Peso **75g**  
Diámetro Ø **9cm**  
Uds./caja **35**  
Cajas/palet **45**  
Cad. (m) **8**  
🌿 60'-120'



**ABANICO MANZANA  
Y CANELA**

223291

Peso **88g**  
Medida **4x12**  
Uds./caja **56x2**  
Cad. (m) **15**  
🌿 0' 📦 18 190°C



**ABANICO LIMÓN  
Y QUESO**

80626

Peso **89g**  
Uds./caja **4x12**  
Cajas/palet **56x2**  
Cad. (m) **15**  
🌿 0' 📦 18' 190°C



**CUADRADO CHOCO  
AVELLANA**

218396

Peso **91g**  
Uds./caja **5x12**  
Cajas/palet **60**  
Cad. (m) **15**  
🌿 0' 📦 16' 190°C



**CUADRADO  
CREMA**

218395

Peso **90g**  
Uds./caja **5x12**  
Cajas/palet **60**  
Cad. (m) **15**  
🌿 0' 📦 16' 190°C





**CORONA MANZANA  
READY GLAZED**

6095

Peso **106g**

Diámetro Ø **11,5cm**

Uds./caja **4x12**

Cajas/palet **56x2**

Cad. (m) **15**

☼ 0' ☼ 18' 190°C



**CORONA FRAMBUESA  
READY GLAZED**

6105

Peso **106g**

Diámetro Ø **11cm**

Uds./caja **4x12**

Cajas/palet **56x2**

Cad. (m) **15**

☼ 0' ☼ 18' 190°C



**CORONA CREMA  
READY GLAZED**

5757

Peso **106g**

Diámetro Ø **11,7cm**

Uds./caja **4x12**

Cajas/palet **56x2**

Cad. (m) **15**

☼ 0' ☼ 18' 190°C

**AHORRA TIEMPO Y REDUCE MERMAS CON NUESTRA BOLLERÍA DANESA. DIRECTAMENTE AL HORNO SIN DESCONGELAR. NINGÚN TIEMPO DE ESPERA PARA DISFRUTAR DE UNOS PRODUCTOS DE IRRESISTIBLE SABOR Y TEXTURA.**

---

## MINI BOLLERÍA DANESA

---



**MINI TRENZA  
MAPLE PECAN  
READY GLAZED**

80215

Peso **44g**

Uds./caja **5x24**

Cajas/palet **56x2**

Cad. (m) **15**

☼ 0' ☼ 15' 190°C



**SURTIDO  
ESPECIALIDADES MINI  
READY GLAZED**

80510

Peso **47g**

Uds./caja **5x24**

Cajas/palet **56x2**

Cad. (m) **11**

☼ 0' ☼ 15' 190°C

**Vainilla, maple pecan,  
frambuesa, canela, manzana**

# BOLLERÍA FRANCESA



**CROISSANT  
GOLDEN**

223162

Peso **60g**

Uds./caja **2x26**

Cajas/palet **80**

Cad. (m) **12**

☼ **30'** ☼ **19'** ☼ **170-190°C**

Mantequilla **23%**



**CROISSANT  
MANTEQUILLA  
RECTO**

17210000

Peso **70g**

Uds./caja **48**

Cajas/palet **80**

Cad. (m) **12**

☼ **15'** ☼ **21'** ☼ **170-190°C**

Mantequilla **21%**



**CROISSANT  
MANTEQUILLA  
CURVO**

17900000

Peso **70g**

Uds./caja **48**

Cajas/palet **80**

Cad. (m) **12**

☼ **15'** ☼ **21'** ☼ **170-190°C**

Mantequilla **21%**



**CROISSANT  
MANTEQUILLA  
CURVO EXTRA**

17910009

Peso **90g**

Uds./caja **36**

Cajas/palet **80**

Cad. (m) **12**

☼ **15'** ☼ **21'** ☼ **170-190°C**

Mantequilla **21%**



**CROISSANT  
MANTEQUILLA RECTO  
MULTICEREALES**

26420000

Peso **75g**

Uds./caja **48**

Cajas/palet **80**

Cad. (m) **9**

☼ **15'** ☼ **21'** ☼ **170-190°C**

Mantequilla **20%**



**CROISSANT  
MANTEQUILLA  
RECTO EXTRA**

23240001

Peso **85g**

Largo **20cm**

Uds./caja **2x21**

Cajas/palet **40x2**

Cad. (m) **12**

☼ **15'** ☼ **21'** ☼ **170-190°C**

Mantequilla **21%**



**CROISSANT  
BLEND  
CREMA**

223789

Peso **95g**

Uds./caja **2x24**

Cajas/palet **80**

Cad. (m) **12**

☼ **30'** ☼ **21'** ☼ **170-190°C**







**CROISSANT  
MANTEQUILLA  
RECTO CHOCO-  
AVELLANA**

17200000

Peso **95g**

Uds./caja **48**

Cajas/palet **80**

Cad. (m) **12**

☼ 15' ☒ 21' 170-190°C

Mantequilla **16%**



**CROISSANT  
BLEND RECTO  
CHOCO-  
AVELLANA**

21820000

Peso **95g**

Uds./caja **48**

Cajas/palet **80**

Cad. (m) **12**

☼ 15'

☒ 21' 170-190°C



**CROISSANT  
MANTEQUILLA  
RECTO  
ALMENDRAS**

21830000

Peso **95g**

Uds./caja **48**

Cajas/palet **80**

Cad. (m) **12**

☼ 15'

☒ 21' 170-190°C



**CARACOLA  
PASAS  
Y CREMA**

21030004

Peso **105g**

Uds./caja **2x18**

Cajas/palet **80**

Cad. (m) **9**

☼ 15' ☒ 21' 170-190°C

Mantequilla **14,5%**

## MINI BOLLERÍA FRANCESA



**MINI  
CROISSANT  
MANTEQUILLA  
RECTO**

18900002

Peso **30g**

Uds./caja **3x50**

Cajas/palet **80**

Cad. (m) **12**

☼ 15' ☒ 15' 170-190°C

Mantequilla **21%**



**MINI CROISSANT  
MANTEQUILLA  
RECTO CHOCO-  
AVELLANA**

17170000

Peso **45g**

Uds./caja **48**

Cajas/palet **80**

Cad. (m) **12**

☼ 15' ☒ 18' 170-190°C

Mantequilla **16%**



**SURTIDO  
MINI  
BOLLERÍA**

22320000

Peso **30g**

Uds./caja **3x50**

Cajas/palet **80**

Cad. (m) **7**

☼ 15' ☒ 15' 170-190°C

# OLD AMSTERDAM RELLENO

EL MEJOR SNACK SALADO





## INGREDIENTES

Rollo Old Amsterdam

Pechuga de pavo  
braseada

Aguacate

Cream fresh

Germinado de cebolleta

## ELABORACIÓN

①

Introducimos el rollo Old Amsterdam en el horno 21 min.

②

Abrimos el rollo a la mitad.

③

Introducimos el aguacate, la pechuga de pavo y la cream fresh.

④

Cortamos un par de aceitunas por la mitad y lo añadimos.

⑤

Terminamos introduciendo el germinado de cebolleta.



NO TE PIERDAS EL  
PASO A PASO EN VÍDEO



---

## BOLLERÍA SALADA

---



### **CROISSANT LONCHA JAMÓN Y QUESO**

26690001

Peso **95g**

Largo **15,5cm**

Uds./caja **2x24**

Cajas/palet **80**

Cad. (m) **9**

☼ 15' ☼ 21' 170-190°C



### **ROLLO QUESO OLD AMSTERDAM**

25480000

Peso **90g**

Diámetro Ø **9,5cm**

Uds./caja **42**

Cajas/palet **80**

Cad. (m) **9**

☼ 15' ☼ 21' 170-190°C



### **HOJALDRE SALCHICHA**

14930002

Peso **160g**

Largo **11x8,4cm**

Uds./caja **48**

Cajas/palet **80**

Cad. (m) **9**

☼ 60'' ☼ 25' 170-190°C

## **EL SNACK PERFECTO**

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.

# HOJALDRE CUADRADO

CON SEMILLAS





## INGREDIENTES

Hojaldre cuadrado

Albahaca

Rúcula

Queso ahumado

Scamorza

Pastrami

Tomate seco

## ELABORACIÓN

①

Calentamos el Hojaldre Cuadrado en el horno 18 min. a 190°C aproximadamente.

②

Abrimos por la mitad.

③

Introducimos el pastrami italiano.

④

Añadimos la rúcula.

⑤

Cortamos el queso y el tomate seco en finas láminas y agregamos estos dos últimos ingredientes.



NO TE PIERDAS EL PASO A PASO EN VÍDEO



# BOLLERÍA TERMINADA

## MUFFINS



### MUFFIN

21070000

Peso **80g**  
Uds./caja **40**  
Cajas/palet **80**  
Cad. (m) **15**  
🌿 **60'**



### MUFFIN TROCITOS CHOCOLATE

21080000

Peso **80g**  
Uds./caja **40**  
Cajas/palet **80**  
Cad. (m) **15**  
🌿 **60'**



### MUFFIN DUO CHOCOLATE

21060000

Peso **80g**  
Uds./caja **40**  
Cajas/palet **80**  
Cad. (m) **15**  
🌿 **60'**



### MUFFIN MANZANA Y CANELA

21900000

Peso **80g**  
Uds./caja **40**  
Cajas/palet **80**  
Cad. (m) **15**  
🌿 **60'**

## AMERICAN COOKIES



### COOKIE CHOCOLATE BLANCO

21050000

Peso **50g**  
Diámetro Ø **9cm**  
Uds./caja **54**  
Cajas/palet **80**  
Cad. (m) **18**  
🌿 **60'**  
Envase individual



### COOKIE DOBLE CHOCOLATE

21040000

Peso **50g**  
Diámetro Ø **9cm**  
Uds./caja **54**  
Cajas/palet **80**  
Cad. (m) **18**  
🌿 **60'**  
Envase individual



# PANADERÍA



**PANES  
DIFERENCIADORES  
CON UN TOQUE  
RENOVADO**

**INGREDIENTES  
SALUDABLES**



# HOGAZAS



## PAN GOURMET CENTENO

80345

---

Peso **600g**  
Largo **27cm**  
Uds./caja **12**  
Cajas/palet **20x2**  
Cad. (m) **12**  
🌿 **3-6h** 🕒 **11' 190°C**  
Centeno **36,7%**



## PAN CON ZANAHORIA

80314

---

Peso **550g**  
Largo **32cm**  
Uds./caja **10**  
Cajas/palet **20x2**  
Cad. (m) **12**  
🌿 **3-6h** 🕒 **11' 190°C**  
Zanahoria **12%**



## PAN CENTENO SEMILLAS GIRASOL

71700500

---

Peso **740g**  
Uds./caja **12**  
Cajas/palet **24x2**  
Cad. (m) **12**  
🌿 **12h** 🕒 **25' 160°C**



## PAN CENTENO CORTADO

26108

---

Peso **1.325g**  
Largo **9,5x10cm**  
Uds./caja **8**  
Cajas/palet **24x2**  
Cad. (m) **12**  
🌿 **12h** 🕒 **40' 100°C**  
**28 Rebanadas**

## DESCUBRE LAS VENTAJAS DEL PAN ELABORADO EN HORNO DE PIEDRA

Las características del pan horneado en un horno de piedra a altas temperaturas se pueden saborear, apreciar y sentir... original, aspecto rústico, fantástica corteza crujiente y miga esponjosa.

Se trata de pan con personalidad y valor añadido, para aquellos clientes que buscan ofrecer una mayor calidad.

Ofrecemos una gran gama de panes sabrosos y espectaculares, elaborados en horno de piedra: desde ciabatta a hogazas y panecillos. Elaborados por nuestros grandes panaderos en condiciones de horneado perfectas y controladas, estas hogazas requieren paciencia y buena mano.



# PANECILLOS



## PANECILLO VIENA

15810005

Peso **70g**

Diámetro Ø **10cm**

Uds./caja **2x40**

Cajas/palet **32**

Cad. (m) **12**

🌿 15' 📦 8' 170-190°C



## PANECILLO CON SEMILLAS DE CALABAZA

50000050

Peso **85g**

Uds./caja **40**

Cajas/palet **32x2**

Cad. (m) **12**

🌿 0' 📦 11' 190°C

Semillas de calabaza **15%**



## PANECILLO ESPELTA

25350001

Peso **85g**

Diámetro Ø **11,5cm**

Uds./caja **80**

Cajas/palet **32**

Cad. (m) **9**

🌿 15' 📦 8' 170-190°C

Espelta **55,3%**

---

## PANECILLOS SURTIDOS

---



## SURTIDO PANECILLOS PRESTIGE RESTAURACIÓN

223831

Peso **35g**

Uds./caja **5x20**

Cajas/palet **64**

Cad. (m) **12**

🌿 15' 📦 4' 170-190°C



## SURTIDO MINI BUN

224649

Peso **35g**

Uds./caja **4x18**

Cajas/palet **88**

Cad. (m) **10**

🌿 30'

# SIN GLUTEN



## PANECILLO SIN GLUTEN

24680000

Peso **60g**

Diámetro Ø **8,5cm**

Uds./caja **24**

Cajas/palet **88**

Cad. (m) **12**

🌿 **60'**

Envase individual



## PANECILLO SIN GLUTEN RÚSTICO

24690000

Peso **60g**

Diámetro Ø **8,5cm**

Uds./caja **24**

Cajas/palet **88**

Cad. (m) **12**

🌿 **60'**

Envase individual



## PAN HAMBURGUESA SÉSAMO SIN GLUTEN

26500000

Peso **80g**

Diámetro Ø **11,5cm**

Uds./caja **36**

Cajas/palet **88**

Cad. (m) **12**

🌿 **60'**

Semillas de sésamo **6%**

Envase individual

## TENDENCIAS DE CONSUMO

Partiendo de la mejor masa, adaptamos nuestro surtido a las necesidades de los consumidores en cuanto a sabores, intolerancias o alergias.





# PACK CONSUMIDOR





**LANTMÄNNEN  
ESTÁ MÁS  
CERCA DEL  
CONSUMIDOR  
QUE NUNCA**



**LOS CONSUMIDORES  
NOS ABREN LAS  
PUERTAS  
DE SUS CASAS  
PARA DISFRUTAR  
DEL LUJO DIARIO**

# STREET FOOD

## HAMBURGUESA AMBIENTE



### MRBIGMOUTH MULTISEED STYLE BUN X UDS

223834

Peso **90g**  
Diámetro Ø **12cm**  
Uds./caja **12x2**  
Cajas/palet **52**



### MRBIGMOUTH BRIOCHE STYLE BUN X UDS

223835V

Peso **90g**  
Diámetro Ø **12cm**  
Uds./caja **12x2**  
Cajas/palet **52**

## HAMBURGUESA CONGELADA



### PAN HAMBURGUESA CLÁSICO CON SÉSAMO X4 UDS

80303149

Peso **80g**  
Diámetro Ø **12,5cm**  
Uds./caja **6x4**  
Cajas/palet **68**  
Cad. (m) **12**  
🌿 **3-4h**



### PAN HAMBURGUESA ABU DHABI X4 UDS

80303150

Peso **110g**  
Diámetro Ø **12,5cm**  
Uds./caja **6x4**  
Cajas/palet **68**  
Cad. (m) **12**  
🌿 **3-4h**  
Estilo **brioche**



### PAN HAMBURGUESA BRONX X4 UDS

80303151

Peso **105g**  
Diámetro Ø **12,5cm**  
Uds./caja **6x4**  
Cajas/palet **68**  
Cad. (m) **12**  
🌿 **3-4h**  
Aspecto **rústico**



### PAN HAMBURGUESA TOUCHDOWN X4 UDS

80303152

Peso **100g**  
Diámetro Ø **12,5cm**  
Uds./caja **6x4**  
Cajas/palet **68**  
Cad. (m) **12**  
🌿 **3-4h**  
Pan con semillas y cereales





@lantmannenunibakees

**LANTMÄNNEN UNIBAKE SPAIN S.L.U.**

Pl. Carlos Triás Bertrán, 4 – 1ª Planta- Oficina 45. 28020 Madrid  
Tel: (+34) 917 458 891 - [atencion.cliente@lantmannen.com](mailto:atencion.cliente@lantmannen.com)  
[www.lantmannenunibake.es](http://www.lantmannenunibake.es) / [www.burgercombat.com](http://www.burgercombat.com)

