Catálogo

BAKERY



Lantmännen Unibake


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 experencia 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

propiedad de una cooperativa de

+6.000
empleados

+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



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.



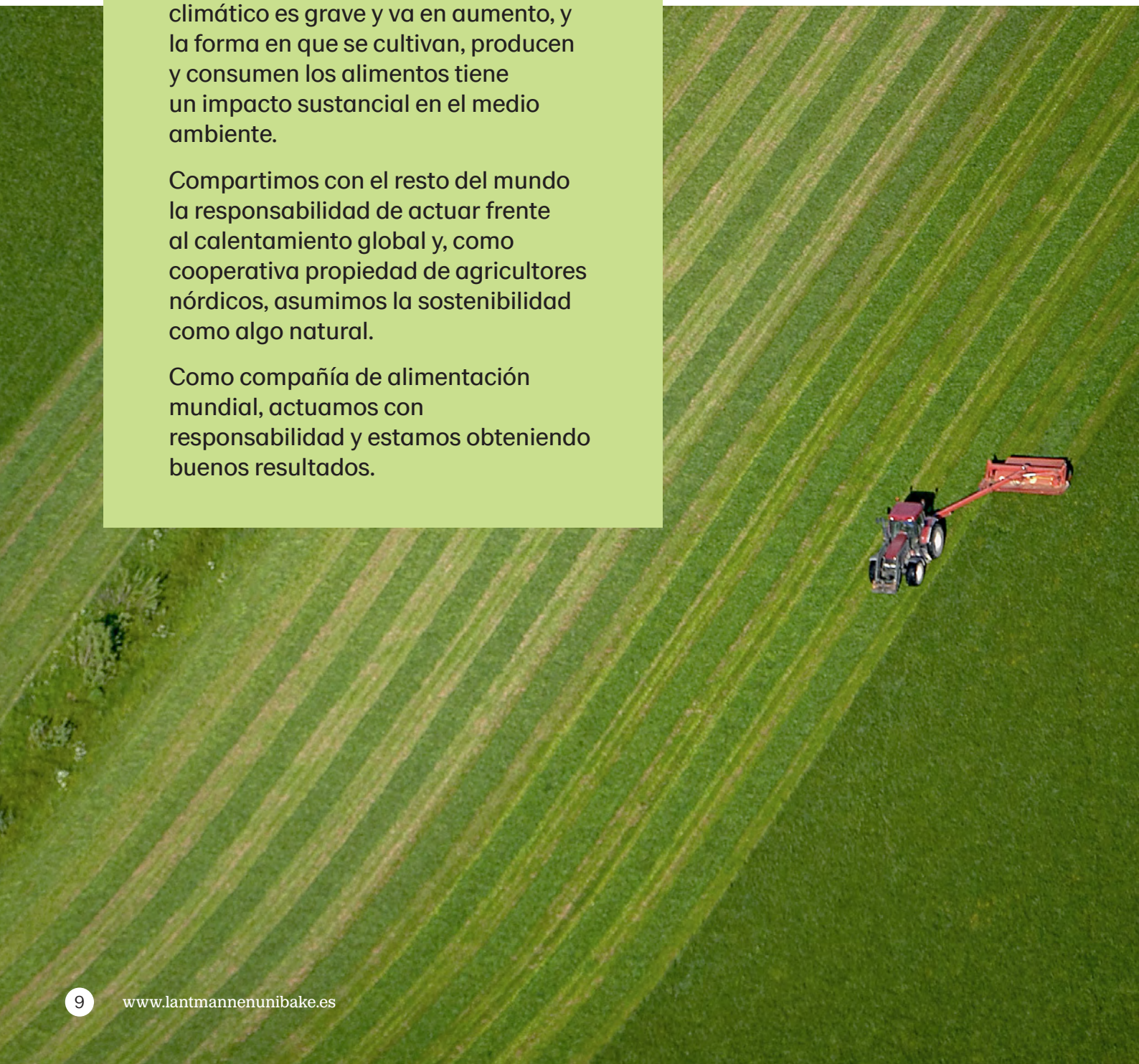
Hornear para un mundo mejor

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.

BAKING FOR A BETTER WORLD



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.burguercombat.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







SIN LACTOSA

CORONA CREMA READY GLAZED
5757

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 de vainilla, 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%



SIN ACEITE DE PALMA · HALAL

CROISSANT MANTEQUILLA RECTO 70 g

17210000

70 g
2x24 80 12 (m)
30’ 21’ 170-180 °C
Mantequilla 21%



SIN ACEITE DE PALMA · HALAL

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%



SIN ACEITE DE PALMA · HALAL

CROISSANT MANTEQUILLA RECTO EXTRA

23240001

85 g 20 cm
2x21 40x2 12 (m)
15’ 21’ 170-190 °C
Mantequilla 21%



SIN ACEITE DE PALMA · HALAL

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%



HALAL

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



SIN ACEITE DE PALMA

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.



HALAL

COOKIE CHOCOLATE BLANCO
21050000

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



HALAL

COOKIE DOBLE CHOCOLATE
21040000

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



SIN ACEITE DE PALMA

MUFFIN TROCITOS CHOCOLATE
21080000

80 g
40 80 15 (m)
60'



SIN ACEITE DE PALMA
HALAL

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.



VEGANO

PAN GOURMET CENTENO
80345

600 g 27 cm
12 20x2 12 (m)
3-6 h 11’ 190 °C
Centeno 18%



VEGANO

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.



VEGANO · SIN ACEITE DE PALMA · SIN LACTOSA · HALAL

SUN BUN
224859

130 g · 13x13 cm
44 · 32 · 12 (m)
60'
Precortado



VEGANO

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



SIN ACEITE DE PALMA · SIN LACTOSA

PAN SUECO CUADRADO
3080

30 g · 11x11 cm
150 · 60 · 9 (m)
30'



HALAL

PAN SUECO RECTANGULAR
16320000

80 g · 33 cm
4x10 · 96 · 12 (m)
30'

Panes especiales



VEGANO

PAN PITA
29004972

80 g · Ø 15 cm
6x16 · 48 · 12 (m)
15' · 2' · 180 °C



VEGANO · SIN ACEITE DE PALMA · SIN LACTOSA · HALAL

NAANTA
221748

80 g · 19x16x16 cm
30 · 154 · 18 (m)
15' · 3-5' · 200 °C



VEGANO · SIN ACEITE DE PALMA · SIN LACTOSA · HALAL

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, bocatines o aperitivos.



VEGANO · SIN ACEITE DE PALMA · SIN LACTOSA · HALAL

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



VEGANO

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’



VEGANO · SIN ACEITE DE PALMA · SIN LACTOSA

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.



VEGANO · SIN ACEITE DE PALMA · SIN LACTOSA · HALAL · KOSHER

PANECILLO SIN GLUTEN

24680000

60 g Ø 8,5 cm
24 88 12 (m)
+/- 120'



VEGANO · SIN ACEITE DE PALMA · SIN LACTOSA · HALAL · KOSHER

PANECILLO SIN GLUTEN MULTISEMILLAS

24690000

60 g Ø 8,5 cm
24 88 12 (m)
+/- 120'
Envase individual



VEGANO · SIN ACEITE DE PALMA · SIN LACTOSA · HALAL · KOSHER

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



VEGANO SIN LACTOSA

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 de vainilla, 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.



HALAL

COOKIE CHOCOLATE BLANCO
21050000

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



HALAL

COOKIE DOBLE CHOCOLATE
21040000

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



SIN ACEITE DE PALMA

MUFFIN TROCITOS CHOCOLATE
21080000

80 g
40 80 15 (m)
60'



SIN ACEITE DE PALMA
HALAL

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.



VEGANO HALAL

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’



VEGANO

PAN MINI HOT DOG
80303804

30 g 12 cm
12x14 28x2 12 (m)
60’
Precortado



VEGANO SIN ACEITE DE PALMA HALAL

PINSA ROMANA SANDWICH
225857

100 g 14,5 cm
40 72 18 (m)
± 0’ ± 3-5’ 240 °C
Parcialmente precocida, precortada



VEGANO SIN ACEITE DE PALMA HALAL

PINSA ROMANA XL
225856

230 g 29 cm
12 72 18 (m)
± 0’ ± 3-5’ 240 °C
Parcialmente precocida



VEGANO SIN ACEITE DE PALMA SIN LACTOSA HALAL

NAANTA

221748

80 g 19x16x16 cm
30 154 18 (m)
15’ 3-5’ 200 °C



VEGANO

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 de vainilla, 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

Pág.	Referencia	Nombre	Peso (g)	Largo (cm)	Diámetro	Uds./ Caja	Cajas/ palet	Cad. (M)	Vegano	Sin lactosa
BOLLERÍA										
BOLLERÍA DANESA										
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	**5757**	CORONA CREMA 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
		Paninis, focaccia y pinsa								
26	**225857**	PINSA ROMANA SANDWICH	100	14,5		40	72	18	●	
26	**225855**	PINSA ROMANA	125	19		24	72	18	●	
26	**225856**	PINSA ROMANA XL	230	29		12	72	18	●	
26	**80571**	PAN FOCACCIA REDONDO	100		12	32	32x2	12	●	
26	**23550005**	PANINI MARCADO	110	21		65	32	18	●	●
26	**23690000**	PANINI	120	26		50	32	12	●	●
26	**50000035**	CIABATTA RUSTICA	108	16x8		40	2x20	12	●	●
		Panecillos								
28	**15810005**	PANECILLO VIENA	60		10	2x40	32	9	●	●
28	**50000050**	PANECILLO CON SEMILLAS DE CALABAZA	85			40	32x2	12		
28	**25350001**	PANECILLO ESPELTA	85		11,5	80	32	12		
28	**25000001**	MICRO FLAUTAS AJO	29		8,5	12x10	64	12	●	
28	**224649**	SURTIDO MINI BUN	35	6x6		10x8	88	10		
28	**223831**	SURTIDO PANECILLOS PRESTIGE RESTAURACIÓN	35			5x20	64	12	●	●
		PANES SIN GLUTEN								
29	**24680000**	PANECILLO SIN GLUTEN	60		8,5	24	88	12	●	●
29	**24690000**	PANECILLO SIN GLUTEN MULTISEMILLAS	60		8,5	24	88	12	●	●
29	**26500000**	PAN HAMBURGUESA SÉSAMO SIN GLUTEN	80		11,5	36	88	12	●	●
		DESAYUNOS Y BRUNCH								
		BOLLERÍA DANESA								
32	**217897**	TRENZA MAPLE PECAN READY GLAZED	97,5			4x12	104	15		
32	**5735**	ROLLO CANELA READY GLAZED	94		12,6	4x12	56x2	15		
32	**225754**	CUADRADO CHOCO AVELLANA	91			48	56x2	15		
32	**223663**	ROLLO DE CANELA	75		9	35	45	8	●	●
32	**80215**	MINI TRENZA MAPLE PECAN READY GLAZED	44			5x24	56x2	15		
32	**80510**	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	**17210000**	CROISSANT MANTEQUILLA RECTO 70G	70			2x24	80	12		
34	**17200000**	CROISSANT MANTEQUILLA RECTO CHOCO-AVELLANA	95			2x24	80	12		
34	**26420000**	CROISSANT MANTEQUILLA RECTO MULTICEREALES	75			48	80	9		
34	**18900002**	MINI CROISSANT MANTEQUILLA RECTO	30			3x50	80	12		
34	**22320000**	SURTIDO MINI BOLLERÍA	30			3x50	80	7		
34	**17170000**	MINI CROISSANT MANTEQUILLA RECTO CHOCO-AVELLANA	45			3x36	80	12		
COOKIES Y MUFFINS "ON THE GO"										
35	**21050000**	COOKIE CHOCOLATE BLANCO	50		9	54	80	18		
35	**21040000**	COOKIE DOBLE CHOCOLATE	50		9	54	80	18		
35	**21080000**	MUFFIN TROCITOS CHOCOLATE	80			40	80	15		
35	**21060000**	MUFFIN DUO CHOCOLATE	80			40	80	15		
CATERING Y EVENTOS										
SALADOS										
38	**80303063**	MINI PAN HAMBURGUESA SÉSAMO	22		6,5	180	48	15	●	
38	**224704**	MINI PAN HAMBURGUESA RÚSTICO	27		7	7x18	52	9		
38	**80303804**	PAN MINI HOT DOG	30	12		12x14	28x2	12	●	
38	**225857**	PINSA ROMANA SANDWICH	100	14,5		40	72	18	●	
38	**225856**	PINSA ROMANA XL	230	29		12	72	18	●	
38	**221748**	NAANTA	80	19x16x16		30	154	18	●	●
38	**25000001**	MICRO FLAUTAS AJO	29		8,5	12x10	64	12	●	
39	**223831**	SURTIDO PANECILLOS PRESTIGE RESTAURACIÓN	35			5x20	64	12	●	●
39	**224649**	SURTIDO MINI BUN	35	6x6		10x8	88	10		
DULCES										
39	**80215**	MINI TRENZA MAPLE PECAN READY GLAZED	44			5x24	56X2	15		
39	**17170000**	MINI CROISSANT MANTEQUILLA RECTO CHOCO-AVELLANA	45			3x36	80	12		
39	**18900002**	MINI CROISSANT MANTEQUILLA RECTO	30			3x50	80	12		
39	**80510**	SURTIDO ESPECIALIDADES MINI READY GLAZED	47			5x24	56x2	11		
39	**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

Lantmännen Unibake