

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	4
Somos lo que hacemos	6
Hornear para un mundo mejor	8
Burger Combat	10

Nuestros productos

Novedades	12
Street food	14
Desayunos y brunch	25
Catering y eventos	30



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

propiedad de una
cooperativa de

+6.000

empleados

+18.000

agricultores

+15

oficinas

+31

fábricas

+60

mercados

+90

líneas de producción

Dando servicio a:

+2.700

clientes

Creamos miles de

millones

de sonrisas

La sostenibilidad,
ingrediente fundamental.



Nuestras marcas



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.



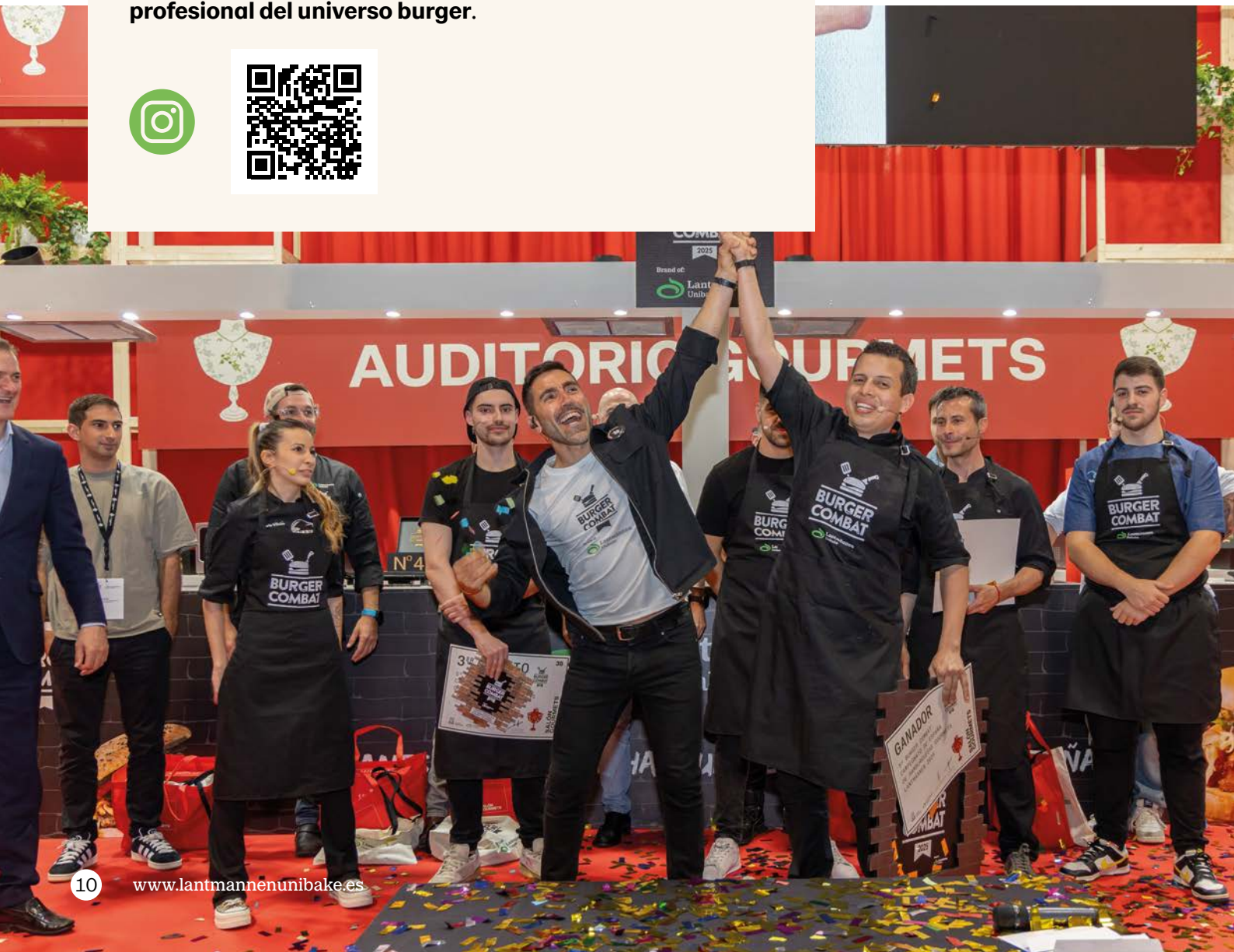
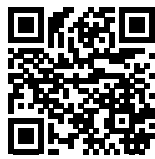
Burger Combat

Burger Combat es el evento organizado por Lantmännen Unibake España en el que diferentes chefs de todo el país se dan cita para disputarse el puesto al “Mejor chef de hamburguesas gourmet de España”.

Cada año, chefs profesionales de todo el país aceptan el reto. De una convocatoria que supera los 300 inscritos, solo **seis finalistas** llegan a la gran final nacional. Frente a un **jurado profesional del sector hostelero** y en directo, defienden sus recetas, su técnica y su visión para alzarse con el título.

Burger Combat es competición, pero también es **inspiración, conocimiento y conexión**. Un formato pensado para impulsar el talento, detectar tendencias y generar conversación en torno al producto, la innovación y la excelencia gastronómica.

Este año, Burger Combat da un paso más. Nueva ubicación, nuevos invitados, nuevos productos y nuevas ideas están a punto de entrar en escena. Una edición que amplía horizontes y que empieza a consolidarse como **el primer gran encuentro profesional del universo burger**.




NUEVA BRIOCHE PREMIUM

Renovamos nuestra receta:
más sabor, más altura, más top


Sube de nivel

Miga tierna, sabor a mantequilla
y un ligero toque dulce.




Aspecto irresistible

Acabado brillante para una
presentación impactante.



Eficiencia total

Precortado y listo para usar.
Agiliza el montaje y optimiza tu servicio.



Novedades 2026

¿Te atreves a marcar la diferencia? Panes únicos y bollería gourmet que harán que tus clientes quieran volver.

Novedades dulces



CROOKIE

229788

📏 75 g Ø 8,4 cm
📦 36x 📦 130x 📦 12 (m)
🕒 ± 17-20' 📦 180 °C



AMERICAN PANCAKE

230019

📏 70 g Ø 12 cm
📦 60x 📦 78x 📦 24 (m)
🕒 ± 7' 📦 180 °C
Descongelar y listo



ROLLO DE CANELA SOFT

226713

📏 75 g Ø 9 cm 📦 8 (m)
📦 35x 📦 36x
🕒 ± 60'

Descongelar y listo.



MINI MIX DELIGHT

229408

📏 40 g
📦 2x24 | 3x20 📦 96x 📦 11 (m)
🕒 ± 0' 🕒 ± 15' 📦 190 °C

Listo para hornear, con glaseado incluido.



Novedades en Street Food



BRIOCHE PREMIUM

230307

85 g Ø 11 cm
4x15 32x 12 (m)
± 60'

Nueva receta. Precortado



CURRY BUN

230306

75 g Ø 11 cm
4x28 32x 12 (m)
± 60'

Precortado



MINI PAN HAMBURGUESA PATATA

230310

30 g Ø 7 cm
3x28 32x 12 (m)
± 60'



FOCACCIA CON ROMERO Y SAL MARINA

230227

105 g Ø 14x11cm
50x 36x 18 (m)
± 0' ± 3-5' 220°C

Parcialmente precocido



PINSA ROMANA POCKET

230226

110 g Ø 15,5x10 cm
50x 36x 18 (m)
± 0' ± 3-5' 220°C

Parcialmente precocido



PINSA ROMANA SANDWICH

230225

125 g Ø 18x14 cm
48x 36x 18 (m)
± 0' ± 3-5' 220°C

Parcialmente precocido



PAN LEPINJA ROUND

229459

80 g Ø 10 cm
65x 28x 12 (m)
± 15' ± 7' 180°C

Parcialmente precocido



PAN LEPINJA LONG

229461

120 g Ø 20 cm
45x 28x 12 (m)
± 15' ± 7' 180°C

Parcialmente precocido



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 white leather straps and buckles. He is focused on a task, possibly cutting or preparing food. The background is slightly blurred, showing a white wall and a window.

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



BRIOCHE PREMIUM
230307

85 g Ø 11 cm
4x15 32x 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 PREMIUM
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
226413

📏 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**
227047

📏 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



**BAGEL
SÉSAMO**
25260001

📏 75 g Ø 11 cm
📦 36 📦 80 📦 12 (m)
🕒 30'
Semillas de sésamo 4%



NAANTA
221748

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



**MINI
NAANTA**
227607

📏 18,5 g 📏 8x8 cm
📦 40x2 📦 154x 📦 18 (m)
🕒 ± 30'
Listo para servir, calentar brevemente



Paninis, focaccia y pinsa



PINSA ROMANA SANDWICH
230225

📏 125 g 📏 18x14 cm
📦 48x 📏 36x 📏 18 (m)
🕒 ± 0' 🕒 ± 3-5' 📏 220 °C
Parcialmente precocido



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



PINSA ROMANA POCKET
230226

📏 110 g Ø 15,5x10 cm
📦 50x 📏 36x 📏 18 (m)
🕒 ± 0' 🕒 ± 3-5' 📏 220 °C
Parcialmente precocido



PAN FOCACCIA REDONDO
80571

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



FOCACCIA CON ROMERO Y SAL MARINA
230227

📏 105 g Ø 14x11cm
📦 50x 📏 36x 📏 18 (m)
🕒 ± 0' 🕒 ± 3-5' 📏 220 °C
Parcialmente precocido



PANINI MARCADO
23550005

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



CIABATTA RÚSTICA
50000035

📏 108 g 📏 16x8 cm
📦 40 📏 2x20 📏 12 (m)
🕒 0' 🕒 11' 📏 190 °C



PAN LEPINJA ROUND
229459

📏 80 g Ø 10 cm
📦 65x 📏 28x 📏 12 (m)
🕒 ± 15' 🕒 ± 7' 📏 180 °C
Parcialmente precocido



PAN LEPINJA LONG
229461

📏 120 g Ø 20 cm
📦 45x 📏 28x 📏 12 (m)
🕒 ± 15' 🕒 ± 7' 📏 180 °C
Parcialmente precocido



LA FAMILIA PINSA ROMANA CRECE

Nuevos formatos para triunfar

Clean Label

Ingredientes 100% naturales.

Crujiente y ligera

Horneada a la piedra para dar un toque rústico.



Lista para rellenar

Formato precortado para facilitar la operativa.

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 DE CANELA SOFT

226713

🥞 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



MINI CORONA DE MANZANA

147091

🥞 43 g
📦 5x24 📦 96 📦 15 (m)
🕒 0' ⌚ 15' 🏠 190 °C



MINI MIX DELIGHT

229408

🥞 40 g
📦 2x24 | 3x20 📦 96x 📦 11 (m)
🕒 ± 0' ⌚ ± 15' 🏠 190 °C

Listo para hornear, con glaseado incluido.



MINI MIX DELIGHT

La excelencia de la bollería danesa
en cinco bocados irresistibles

100% bollería danesa
24 capas de hojaldre crujiente.

Variedad exclusiva
Cinco recetas únicas que fusionan
clásicos con sabores en tendencia.



Directo al horno
Sin descongelar.
Listos en solo 15 minutos.

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**
23240000



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**
227127

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



**COOKIE DOBLE
CHOCOLATE**
227126

🍪 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'



**MINI PAN
HAMBURGUESA
PATATA**
230310

🍞 30 g Ø 7 cm
📦 3x28 📦 32x 📦 12 (m)
🕒 ± 60'



**PAN MINI
HOT DOG**
80303804

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

Precortado



**PINSA
ROMANA XL**
225856

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

Parcialmente precocida



**PINSA ROMANA
SANDWICH**
230225

🍞 125 g 📏 18x14 cm
📦 48x 📦 36x 📦 18 (m)
🕒 ± 0' ⌚ ± 3-5' 🏠 220 °C

Parcialmente precocido



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 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



**MINI CRESTA
DE MANZANA**

803333
🍞 43 g
📦 5x24 📦 96 📦 15 (m)
🕒 0' ⌚ 15' 🏠 190 °C





 **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)