

COMPARTIR 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
STREET FOOD	4
Panes de hamburguesa	6
Panes hot dog	23
Panes para sandwich	28
BOLLERÍA	38
Bollería Danesa	40
Bollería Francesa	44
Bollería salada	51
Bollería terminada	54
PANADERÍA	58
Hogazas	60
Panecillos	63
Sin gluten	64
PACK CONSUMIDOR	66
Street Food	68
Bollería	69

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

1001

Peso 50g

Diámetro Ø 10cm

Uds./caja 4x12

Cajas/palet 100

Cad. (m) 12

🌱 60'

Precortado

Semillas de sésamo 2%



PAN HAMBURGUESA SIN SÉSAMO

1002

Peso 50g

Diámetro Ø 10cm

Uds./caja 4x12

Cajas/palet 100

Cad. (m) 12

🌱 60'

Precortado



PAN HAMBURGUESA SÉSAMO

1005

Peso 89g

Diámetro Ø 12,5cm

Uds./caja 6x8

Cajas/palet 60

Cad. (m) 12

🌱 60'

Precortado

Semillas de sésamo 2%



PAN HAMBURGUESA SIN SÉSAMO

80302506

Peso 45g

Diámetro Ø 9cm

Uds./caja 3x24

Cajas/palet 2x32

Cad. (m) 9

🌱 60'

Precortado



PAN HAMBURGUESA SÉSAMO DOBLE CORTE

1008

Peso 77g

Diámetro Ø 10cm

Uds./caja 6x6

Cajas/palet 72

Cad. (m) 12

🌱 60'

Precortado

Semillas de sésamo 2%



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

1007

Peso 130g

Diámetro Ø 16cm

Uds./caja 4x6

Cajas/palet 72

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**

18180001

Peso **27g**
Diámetro Ø **6cm**
Uds./caja **7x18**
Cajas/palet **52**
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

1502

Peso **70g**

Diámetro Ø **11,4cm**

Uds./caja **4x12**

Cajas/palet **40**

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

1650

Peso **89g**

Diámetro Ø **12cm**

Uds./caja **6x8**

Cajas/palet **36**

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

26380001

Peso **90g**

Diámetro Ø **12,5cm**

Uds./caja **3x12**

Cajas/palet **64**

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



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 PAPRIKA

216694

Peso **95g**
Diámetro Ø **12cm**
Uds./caja **2x12**
Cajas/palet **64**
Cad. (m) **12**
☼ 60'
Precortado
No apto para veganos



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

3001

Peso **50g**
Largo **16cm**
Uds./caja **4x12**
Cajas/palet **99**
Cad. (m) **12**
🌿 **60'**
Precortado



PAN HOT DOG CORTE LATERAL

3003

Peso **81g**
Largo **21cm**
Uds./caja **8x6**
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

3804

Peso **30g**
Largo **12cm**
Uds./caja **12x14**
Cajas/palet **28x2**
Cad. (m) **12**
🌿 **60'**
Precortado



PAN HOT DOG CORTE LATERAL

3811

Peso **50g**
Largo **15cm**
Uds./caja **8x16**
Cajas/palet **40**
Cad. (m) **12**
🌿 **60'**
Precortado

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 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) **12**

🌿 **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.



PANES SANDWICH

SANDWINOS



HERB BUN

18490001

Peso **130g**

Largo **13x13cm**

Uds./caja **22**

Cajas/palet **64**

Cad. (m) **12**

🌿 **60'**

Precortado



CHILI BUN

18470001

Peso **130g**

Largo **13x13cm**

Uds./caja **22**

Cajas/palet **64**

Cad. (m) **12**

🌿 **60'**

Precortado

Chili en topping 1%



SUN BUN

20510000

Peso **100g**

Largo **11x11cm**

Uds./caja **2x15**

Cajas/palet **64**

Cad. (m) **12**

🌿 **60'**

Precortado

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



SUN BUN

18480001

Peso **130g**

Largo **13x13cm**

Uds./caja **22**

Cajas/palet **64**

Cad. (m) **12**

🌿 **60'**

Precortado

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



SANDWINO PROKORN

25870000

Peso **130g**

Largo **13x13cm**

Uds./caja **22**

Cajas/palet **64**

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



ONION BUN

15310000

Peso **90g**

Largo **18x6cm**

Uds./caja **2x15**

Cajas/palet **64**

Cad. (m) **9**

🌿 **60'**

Precortado

Cebolla 1,2%



SUB SANDWICH ECOLÓGICO SEMILLAS

200833

Peso **140g**

Largo **20x7,6cm**

Uds./caja **42**

Cajas/palet **20x2**

Cad. (m) **12**

🌿 **60'** 📦 **3' 190°C***

Precortado

Semillas 3%

No apto para veganos

* Opcional



PAN BAGNAT PROKORN

25880000

Peso **105g**

Diámetro Ø **13cm**

Uds./caja **2x11**

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**



SURTIDO MINI BUN

20470000

Peso **35g**

Largo **6x6cm**

Uds./caja **4x18**

Cajas/palet **88**

Cad. (m) **10**

🌿 **30'**

No apto para veganos

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 HIERBAS CUADRADO

22410000

Peso **100g**
Largo **11x11cm**
Uds./caja **4x16**
Cajas/palet **32**
Cad. (m) **12**
🌿 **60'**
Hierbas **3%**



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



TRENZA DE PISTACHO

221727

Peso **91g**
Uds./caja **60**
Cajas/palet **56**
Cad. (m) **15**
☼ 0' ☒ 18' 190°C



TRENZA DE DULCE DE LECHE, SALTED CAMEL

221726

Peso **92g**
Uds./caja **60**
Cad. (m) **15**
☼ 0' ☒ 18' 190°C



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 FIKA

222513

Peso **100g**
Diámetro Ø **8,7cm**
Uds./caja **55**
Cajas/palet **45**
Cad. (m) **8**
☼ 0' ☒ 10'-12' 180°C



ABANICO LIMÓN Y QUESO

80626

Peso **89g**
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.



**CUADRADO CHOCO
AVELLANA**

218396

Peso **91g**
Uds./caja **5x12**
Cajas/palet **56x2**
Cad. (m) **15**
☼ 0' ☐ 16' 190°C



**CUADRADO
CREMA**

218395

Peso **90g**
Uds./caja **5x12**
Cajas/palet **56x2**
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



**CORONA
CHEESECAKE
ARÁNDANOS**

216860

Peso **106g**
Uds./caja **4x12**
Cajas/palet **56x2**
Cad. (m) **15**
☼ 0' ☐ 18' 190°C



**CORONA
CHEESECAKE
FRESA**

216859

Peso **106g**
Uds./caja **4x12**
Cajas/palet **56x2**
Cad. (m) **15**
☼ 0' ☐ 18' 190°C



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



MINI CORONA CREMA READY GLAZED

80216

Peso **47g**

Uds./caja **5x24**

Cajas/palet **96**

Cad. (m) **11**

☼ 0' ☼ 15' 190°C



MINI CORONA FRAMBUESA READY GLAZED

80217

Peso **47g**

Uds./caja **5x24**

Cajas/palet **96**

Cad. (m) **11**

☼ 0' ☼ 15' 190°C



MINI ROLLO CANELA READY GLAZED

80218

Peso **47g**

Uds./caja **5x24**

Cajas/palet **96**

Cad. (m) **11**

☼ 0' ☼ 15' 190°C



SURTIDO ESPECIALIDADES MINI READY GLAZED

80510

Peso **47g**

Uds./caja **5x24**

Cajas/palet **96**

Cad. (m) **11**

☼ 0' ☼ 15' 190°C

Vainilla, maple pecan,
frambuesa, canela, manzana

PEQUEÑOS CAPRICHOS

Los formatos de bollería mini te permiten llegar a todos los tipos de consumidores: quienes quieren probar varios sabores a la vez, quienes quieren un bocado dulce sin remordimientos.

BOLLERÍA FRANCESA



CROISSANT MANTEQUILLA RECTO

17210000

Peso **70g**

Uds./caja **2x24**

Cajas/palet **80**

Cad. (m) **12**

☼ **15'** ☼ **21'** **170-190°C**

Mantequilla 21%



CROISSANT RECTO PREMIUM HORNEADO

24450001

Peso **60g**

Uds./caja **48**

Cajas/palet **52**

Cad. (m) **12**

☼ **60'**

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
MANTEQUILLA
RECTO CHOCO-
AVELLANA**

17200000

Peso **95g**

Uds./caja **2x24**

Cajas/palet **80**

Cad. (m) **12**

☼ 15' ☒ 21' 170-190°C

Mantequilla **16%**



**CROISSANT
BLEND RECTO
CHOCO-
AVELLANA**

21820000

Peso **95g**

Uds./caja **2x24**

Cajas/palet **80**

Cad. (m) **12**

☼ 15'

☒ 21' 170-190°C



**CROISSANT
MANTEQUILLA
RECTO
ALMENDRAS**

21830000

Peso **95g**

Uds./caja **2x24**

Cajas/palet **80**

Cad. (m) **12**

☼ 15'

☒ 21' 170-190°C



**CARACOLA
PASAS
Y CREMA**

215848

Peso **120g**

Largo **9x8cm**

Uds./caja **2x21**

Cajas/palet **80**

Cad. (m) **12**

☼ 15' ☒ 21' 170-190°C

Mantequilla **15%**

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 **3x36**

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) **13**

☼ 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 CUADRADO CON SEMILLAS

80506

Peso **85g**

Largo **11x8,4cm**

Uds./caja **16x3**

Cajas/palet **56x2**

Cad. (m) **11**

🌿 0' 📦 21' 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



BOLLERÍA DANESA



TRENZA MAPLE PECAN CON NUECES TROCEADAS

Nuevo desarrollo

Peso **74g**

Uds./caja **30**

Cajas/palet **56x2**

Cad. (m) **10**

🌿 **90'**

Envase individual

Hasta 72h vida útil tras
descongelación



CORONA DE MANZANA

Nuevo desarrollo

Peso **82g**

Uds./caja **25**

Cajas/palet **56x2**

Cad. (m) **10**

🌿 **90'**

Envase individual

Hasta 72h vida útil tras
descongelación



CORONA DE CREMA

Nuevo desarrollo

Peso **86g**

Uds./caja **25**

Cajas/palet **56x2**

Cad. (m) **10**

🌿 **90'**

Envase individual

Desarrollo de producto según volumen





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 ESPELTA

23507411

Peso **500g**
Largo **20cm**
Uds./caja **12**
Cajas/palet **20x2**
Cad. (m) **12**
🌾 **3-6h** 🕒 **11'** **190°C**
Espelta **20%**



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

22090000

Peso **33g**
Uds./caja **5x20**
Cajas/palet **64**
Cad. (m) **10**
🌿 15' 📦 4' 170-190°C



SURTIDO PANECILLOS BRIOCHE

12410000

Peso **27g**
Uds./caja **4x18**
Cajas/palet **88**
Cad. (m) **9**
🌿 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



PAN HAMBURGUESA BLACK PEPPER X2 UDS

218956

Peso **90g**

Diámetro Ø **12cm**

Uds./caja **12x2**

Cajas/palet **52**



PAN HAMBURGUESA SWEET CHILI X2 UDS

218957

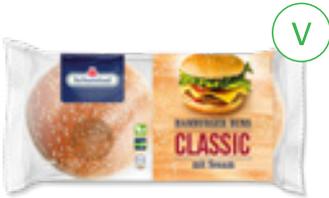
Peso **90g**

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

BOLLERÍA



BOLLERÍA DANESA CONGELADA



TRENZA MAPLE PECAN X4 UDS

218226

Peso **98g**

Uds./caja **4x12**

Cajas/palet **56x2**

Cad. (m) **15**

❄️ 0' 📦 18' 190°C



ROLLO DE CANELA X4 UDS

218227

Peso **87g**

Uds./caja **4x10**

Cajas/palet **56x2**

Cad. (m) **15**

❄️ 0' 📦 18' 190°C

BOLLERÍA FRANCESA CONGELADA



THE FROZEN
BAKERY



CROISSANT PREMIUM RECTO

218440

Peso **55g**

Uds./caja **48**

Cajas/palet **72**

Cad. (m) **12**

❄️ 15' 📦 21' 180°C



MINI CROISSANT

218908

Peso **30g**

Uds./caja **100**

Cajas/palet **96**

Cad. (m) **12**

❄️ 15' 📦 15' 180°C



MINI PAIN AU CHOCOLAT

218418

Peso **30g**

Uds./caja **100**

Cajas/palet **96**

Cad. (m) **9**

❄️ 15' 📦 15' 180°C



Lantmännen
Unibake



Descárgate nuestro
catálogo online



@lantmannenunibakees

LANTMÄNNEN UNIBAKE SPAIN S.L.U.

Calle Velázquez 157 – Planta 1. 28002 Madrid
Tel: (+34) 917 458 891 - atencion.cliente@lantmannen.com
www.lantmannenunibake.es

