



Punto de Venta

Es importante colocar los productos de manera que atraigan rápidamente el interés de tus clientes.

Con el uso de **materiales creados específicamente para resaltar las cualidades de los productos**, lograremos seducir al cliente y aumentar así la rotación de los productos. También ayuda a **fomentar las ventas cruzadas**. Por ejemplo, clientes que van a comprar el pan, aprovechan y compran un postre especial.

Puedes incrementar la rentabilidad de tu negocio simplemente optimizando los recursos de los que dispones, **la buena colocación del producto**, el **buen uso de expositores, las bandejas y las cestas**, son detalles que no fallan, además de utilizar una **correcta iluminación** enfocando directamente aquellos productos que quieras resaltar y la **constante limpieza del local y expositores**.

Es muy importante que **siempre esté todo el producto expuesto** y que **la variedad sea lo más amplia posible**. Así se estimulan las compras por parte del cliente, lo que puede provocar que acabe adquiriendo más productos de los que tenía pensados. Si existe poca variedad o escasez de producto, puede que el cliente no encuentre lo que busca y no adquiera ningún producto alternativo con lo que se podría llegar a perder la venta.



Merchandising Pan.

El pan es uno de los productos más importantes dentro del establecimiento, y en los últimos años se está transformando para dar un valor añadido a los clientes, por ello te aconsejamos que potencies nuevas gamas especiales que servirán para fidelizar clientes.

LOS PANES DEL
OBRADOR



Salud
FIBRAS

Salud
SIN SAL

Salud
OMEGA-3

Salud
SIN GLUTEN

¿Cómo deben tratarse estos productos de alto valor añadido?

- Colócalos en aquel punto del establecimiento con mayor visibilidad y tránsito de personas. Hazlo de manera que los formatos y sabores llamen la atención de tus clientes, utilizando un expositor que resalte el producto.
- Cuida la exposición del producto, manteniendo siempre un orden para que no se resten visibilidad unos panes a otros. Recuerda que los contrastes de color de diferentes panes ayudan a captar la atención de los clientes.
- El expositor ha de ir acorde al producto que exponemos. Panes como el Gran Reserva o Los Panes del Obrador, resaltan más con la madera y el mimbre en un tono oscuro, destacando los colores tostados del producto y dándoles un toque más artesanal.
- Es recomendable intercalar productos de alta rotación con aquellos de alto valor añadido, que pueden estar teniendo una menor rotación por tener una clientela más selectiva. Con ello, harás que más clientes lo vean.
- Las gamas de panes con alto valor añadido que se quieren destacar, deben estar situadas a la altura de la vista para que sean reconocidas fácilmente por los clientes. Sirve los panes en bolsitas personalizadas de papel o tela para reforzar su imagen de alta calidad.



Merchandising Bollería.

Existen multitud de formatos y sabores en cuanto a bollería.

En este tipo de productos es muy importante saber **valorar la compra por impulso y fomentarla** mediante la correcta colocación de los productos en la vitrina y los expositores.

Es bueno **diferenciar**, en la zona de exposición de productos, la **bollería dulce de la salada**, al igual que se deben **destacar gamas de productos** como los **Dots** o **Les Tûlipes** por su gran atractivo visual.

¿Cómo deben tratarse estos productos en la zona de exposición?

- Para fomentar la venta de bollería en tu negocio, el **producto debe estar siempre a la vista del cliente**.
- Los expositores te ayudarán en la presentación del producto porque aportarán **orden y limpieza visual**.
- **Separa por gamas los productos**, por ejemplo: Dots, Les Tûlipes, masa danesa, hojaldres o por bollería dulce y bollería salada.
- El **expositor ha de ser lo más transparente posible** para dar mayor visibilidad al producto.
- **Coloca los productos de mayor tamaño de manera que no resten visibilidad a los de menor**. Si el expositor es de doble altura, coloca los de mayor volumen en la parte inferior, pero si sólo se dispone de una única base, coloca los más grandes en la parte trasera.
- Como se observa en la imagen, se han colocado **los productos de gran atractivo visual en la zona de caja** para fomentar la compra por impulso.

frida
SELECCIÓN

dots
Original

les Tûlipes



Disposición de los productos en el punto de venta.

Para lograr que un punto de venta se adecúe a las necesidades de los clientes, deben tenerse en cuenta 3 puntos básicos: **los productos del surtido, el espacio donde colocarlos y la comunicación.**

¿Qué productos deben formar tu surtido?

El surtido debe estar adaptado sobre todo al tipo de negocio que tenemos y la ubicación del mismo. Una vez conozcamos los gustos del consumidor, debemos proporcionales **los productos básicos que siempre van a ser demandados.**

- En bollería: croissants, croissants de chocolate, ensaimadas, herraduras de hojaldre y Dots.
- En pan: baguettes, barras y chapatas.

Pero además, para lograr fidelizarlos y diferenciarlos, podemos ofrecerles **productos estratégicos con mayor valor añadido.**

- En bollería: Les Plaisirs, productos 100% mantequilla, productos de cereales y productos que visualmente sean diferentes al resto, como el Bretzel o la Tarta de Manzana Etiqueta Negra con una decoración especial.
- En pan: Baguette de Cereales, Flautín de Cereales, la gama Gran Reserva y la de los Panes del Obrador.

Tus clientes agradecerán el **amplio surtido diferencial** y lograrás fidelizarlos.

Disposición de los productos en el punto de venta

¿Dónde y cómo colocar los productos?

Para exponer nuestros productos correctamente, debemos conocer los puntos fríos, tibios y calientes de nuestro establecimiento.

- Los **puntos fríos** son aquellos que tienen menor visibilidad para nuestros clientes. Son perfectos para colocar productos básicos que no necesitamos destacar. En los puntos fríos colocaremos los croissants, ensaimadas y otros básicos que el cliente ya sabe que tenemos.
Los Dots y Les Tûlipes, se expondrán en un extremo de la vitrina, ya que estos productos destacan por sus decoraciones. Además, podemos utilizar soportes para jugar con dos altura y hacerlos más visibles.
- Los **puntos tibios** están entre un punto frío y un punto caliente, **ideales para colocar las ofertas**.
- Los **puntos calientes** son zonas muy visibles por nuestros clientes y es donde debemos colocar los productos diferenciales y los que nos aporten un alto valor añadido.
La **zona central de la vitrina** es el punto más caliente siguiéndole el de la caja, por eso, se exponen aquí las gamas Les Plaisirs, Etiqueta Negra y Los Panes del Obrador. Detrás de estas zonas, en la pared, se disponen los panes con valor añadido, Baguette Cereales, Baguette Gran Reserva y Flautín de Olivas.

¡Atención!

Existen productos que tienen mayor o menor salida dependiendo de la hora, como la bollería salada. Estos productos deben exponerse, durante las horas con mayor salida en un punto caliente y, cuando tenga menos salida, en un punto frío.

¿Cómo comunicar los productos, precios y ofertas?

En el comercio tradicional el comprador tiene que acudir al vendedor para que le ofrezca los productos que le pide. Para facilitar la compra, es muy importante que el cliente reciba **la máxima información** por sí solo.

Debemos **comunicar el precio de cada producto junto con el nombre** y añadir información que consideremos de interés. Hay que recordar que el mostrador impide que el cliente acceda al producto libremente, por eso necesitamos contar con **vendedores profesionales** que desprendan confianza para que el cliente pueda comunicarse sin problemas.

Además, el uso de **pizarras y destacados en las vitrinas y escaparates** es muy útil para comunicar las ofertas, novedades y servicios de los que disponemos.

Personaliza tu establecimiento

¿Dónde y cómo colocar los productos?

Todo establecimiento debería contar con una **imagen corporativa adecuada y actualizada**.

La imagen corporativa se diseña para ser **atractiva** al cliente. Tu propio establecimiento puede despertar el interés entre los consumidores, crear un deseo en su mente, **potenciar la marca y facilitar las ventas** del producto.

Existen diversos elementos donde incluir tu imagen corporativa que te ayudarán promocionar tu negocio. Los lugares donde puede aparecer tu imagen corporativa son múltiples: desde el rótulo de la fachada, hasta las bolsas que se entregan a los clientes, los tickets, el papel de envolver, el uniforme del personal, etc.

La aplicación del logotipo en las distintas plataformas de comunicación debe seguir siempre una misma línea, con especial hincapié en aquellos materiales dirigidos al público, para evitar confusiones.

Es importante **fidelizar a los clientes** y realizar **promociones, ofertas y regalos** es una buena solución para ello. Una posible acción de fidelización puede ser anunciar una oferta donde si compran el pan 4 días en una misma semana, obtendrán una bolsa de tela reutilizable para el pan (en la cual habrás marcado tu logo o imagen corporativa).

Además, si tu establecimiento está situado en una zona transitada sobre todo por estudiantes, trabajadores o turistas, es conveniente disponer de **merchandising útil para el take-away** de producto. Disponer de **bolsas, servilletas, cajitas...** es muy útil para los clientes y, además, si se utiliza como base para colocar tu imagen corporativa, será una **excelente manera de promoción**.

Listado de Productos

BOLLERÍA SELECCIÓN: BSE

BOLLERÍA CLÁSICA: BCL

BOLLERÍA PREFERMENTADA: BPR

BOLLERÍA LISTA: BLI

PANES OBRADOR: POB

PANES GRAN RESERVA: PGR

PANES TRADICIONALES: PTR

PANES SALUDABLES: PSAL

PANES HORECA: PHOR

PRODUCTOS TEMPORADA: PTEM

PÂTISSERIE VALÉRIE: PVA

* ORDENADO POR PESO.

Croissants

Mini Croissant Margarina Chef
15 gr.
REF: 00104 / BCL

Croissant Mini Chef Margarina
22 gr.
REF: 00105 / BCL

Croissant Mini Plus Manteca
22 gr.
REF: 00100 / BCL

Croissant Pequeño Chef Margarina
25 gr.
REF: 00106 / BCL

Croissant Pequeño Plus Margarina
25 gr.
REF: 30106 / BCL

Croissant Pequeño 100% Mantequilla
25 gr.
REF: 00108 / BCL

Mini Croissant Clásico Margarina Chef
25 gr.
REF: 30265 / BCL

Croissant Mini Clásico Margarita Chef Selección
25 gr.
REF: 00265 / BSE

Croissant Mini Clásico Manteca Selección
25 gr.
REF: 00260 / BSE

Croissant Mini Clásico 100% Mantequilla Selección
25 gr.
REF: 4271 / BSE

Mini Croissant Vienés Cereales Plaisir
25 gr.
REF: 43720 / BSE

Mini Croissant de Margarina
25 gr.
REF: 63650 / BPR

Croissant Mini Clásico Cereales Selección
26 gr.
REF: 40880 / BSE

Mini Croissant Choco Blanco
29 gr.
REF: 42160 / BCL

Mini Croissant Clásico Chocolate
30 gr.
REF: 30270 / BCL

Surtido Mini Croissant Clásico Salado
31 gr.
REF: 10276 / BCL

Croissant Petit Doré Selección
40 gr.
REF: 41970 / BSE

Croissant Hotelero Chef
43 gr.
REF: 00120 / BCL

Croissant Hotelero
45 gr.
REF: 00525 / BPR

Croissant París Hotelero Plaisir
45 gr.
REF: 64470 / BSE

Croissant Vienés Plaisir
60 gr.
REF: 49232 / BSE

Croissant Recto Margarina
65 gr.
REF: 00210 / BCL

Croissant Manteca Selección
65 gr.
REF: 10200 / BSE

Croissant Vienés Choco Plaisir
70 gr.
REF: 42080 / BSE

Croissant Manteca
70 gr.
REF: 30200 / BCL

Croissant 6 cereales
70 gr.
REF: 48280 / BPR

Croissant Clásico Manteca
70 gr.
REF: 10530 / BPR

Croissant Mantequilla
70 gr.
REF: 45080 / BPR

Croissant Clásico Margarina
70 gr.
REF: 10535 / BPR

Croissant Recto
70 gr.
REF: 00521 / BPR

Croissant 100% Mantequilla Lista
70 gr.
REF: 61690 / BLI

Croissant 100% Mantequilla Selección
75 gr.
REF: 10208 / BSE

Croissant Vienés Cereales Plaisir
80 gr.
REF: 42180 / BSE

Croissant Margarina Gigante
85 gr.
REF: 30235 / BCL

Croissant Manteca Gigante
85 gr.
REF: 30230 / BCL

Triangulo de Croissant Gigante
85 gr.
REF: 00225 / BCL

Croissant Margarita Gigante Selección
88 gr.
REF: 10235 / BSE

Croissant Manteca Gigante Selección
88 gr.
REF: 10230 / BSE

Croissant Recto Margarina Gigante
88 gr.
REF: 40211 / BCL

Croissant Etiqueta Negra
88 gr.
REF: 42100 / BSE

Croissant Choco Manteca
90 gr.
REF: 30246 / BCL

Grand Croissant Vienés Choco
90 gr.
REF: 43710 / BSE

Croissant F1 Margarita Gigante
95 gr.
REF: 30236 / BCL

Croissant Clásico Margarina Gigante
95 gr.
REF: 00537 / BPR

Croissant Clásico Manteca Gigante
95 gr.
REF: 00532 / BPR

Croissant Chocolate
100 gr.
REF: 00528 / BPR

Croissant de Jamón y Queso (lonchas)
103 gr.
REF: 50251 / BCL

Croissant Jamón y Queso
105 gr.
REF: 47140 / BPR

Maxi Croissant Crema
110 gr.
REF: 00141 / BCL

Maxi Croissant de Chocolate
110 gr.
REF: 00140 / BCL

Croissant Frankfurt
110 gr.
REF: 40255 / BCL

Magno Croissant Selección
110 gr.
REF: 00234 / BSE

Magno Croissant
110 gr.
REF: 30234 / BCL

Croissant Selección Magno Plus
125 gr.
REF: 40334 / BSE

Caracolas

Mini Caracola Chocolate
40 gr.
REF: 00127 / BCL

Mini Caracola Crema
40 gr.
REF: 00128 / BCL

Caracola Chocolate Grande
118 gr.
REF: 30125 / BCL

Ensaímadas

Mini Ensaímadá Selección
36 gr.
REF: 40450 / BCL

Ensaímadá Pequeña
43 gr.
REF: 30451 / BCL

Ensaímadá Pequeña
45 gr.
REF: 00545 / BPR

Ensaímadá Mini Crema
50 gr.
REF: 10460 / BCL

Ensaímadá Mini Cabello
50 gr.
REF: 10455 / BCL

Ensaímadá Mini Chocolate
50 gr.
REF: 10465 / BCL

Ensaímadá Lista
87 gr.
REF: 60990 / BLI

Ensaímadá Grande
100 gr.
REF: 10540 / BPR

Ensaímadá Selección
100 gr.
REF: 40400 / BCL

Ensaímadá Grande
100 gr.
REF: 00401 / BCL

Tortel de cabello
120 gr.
REF: 10420 / BCL

Flautas

Flauta de Viento (Fartons)
35 gr.
REF: 00496 / BCL

Flauta de Chocolate
50 gr.
REF: 00492 / BCL

Flautas de Crema
50 gr.
REF: 10494 / BCL

Napolitanas

Mini Napolitana Petit Doré 100% Mantequilla
45 gr.
REF: 41960 / BSE

Napolitana Plus Chocolate
97 gr.
REF: 10356 / BCL

Napolitana Chocolate
100 gr.
REF: 10555 / BPR

Napolitana Choco Lista
100 gr.
REF: 68890 / BL

Napolitana Crema
100 gr.
REF: 00552 / BPR

Napolitana Jamón y Queso Especial
102 gr.
REF: 40384 / BCL

Napolitana Plus Chocolate Levante
110 gr.
REF: 00354 / BCL

Libritos de Jamón y Queso (loncha)
110 gr.
REF: 45650 / BPR

Pan de Chocolate
110 gr.
REF: 00580 / BPR

Napolitana Jamón y Queso
110 gr.
REF: 00583 / BPR

Napolitana Plus Crema Levante
120 gr.
REF: 30352 / BCL

Napolitana Magno Crema
120 gr.
REF: 00562 / BPR

Napolitana Magno Chocolate
120 gr.
REF: 00564 / BPR

Napolitana Etiqueta Negra
120 gr.
REF: 42920 / FEN

Napolitana Jamón y Queso (loncha)
125 gr.
REF: 30484 / BCL

Napolitana 2 chocolates Blanco y Negro
125 gr.
REF: 10358 / BCL

Napolitana Magno Chocolate
130 gr.
REF: 50364 / BCL

Napolitana Magno Crema
140 gr.
REF: 50362 / BCL

Minidelicias

Minidelicias Crema
15 gr.
REF: 00300 / BCL

Minidelicias Chocolate
15 gr.
REF: 00305 / BCL

Minidelicias Queso
15 gr.
REF: 00345 / BCL

Minidelicias York
15 gr.
REF: 00347 / BCL

Minidelicias Salmón
15 gr.
REF: 00320 / BCL

Minidelicias Atún
15 gr.
REF: 00330 / BCL

Surtido Minidelicias Saladas
15 gr.
REF: 00349 / BCL

Minidelicias Paté
15 gr.
(REF: 00335) BCL

Minidelicias Sobrasada
15 gr.
REF: 00340 / BCL

Surtido Minidelicias Decoradas Saladas
17,5 gr.
REF: 00549 / BCL

Hojaldres

Caña de Crema
107 gr.
REF: 10625 / BPR

Caña de Chocolate
107 gr.
REF: 10630 / BPR

Hojaldre de Queso y Bacon
120 gr.
REF: 00687 / BPR

Mixto de Hojaldre
120 gr.
REF: 44490 / BPR

Maxi Hojaldre de 2 chocolates
130 gr.
REF: 40220 / BPR

Tarta de Manzana

Mini Tarta de Manzana
100% Mantequilla
70 gr.
REF: 41920 / BSE

Tarta de Manzana Etiqueta Negra
142 gr.
REF: 44500 / BPR

Tarta de Manzana
170 gr.
REF: 40600 / BPR

Palmeras

Palmerita Petit Doré
100 % Mantequilla
18 gr.
REF: 41950 / BSE

Palmerita de Cereales
30 gr.
REF: 43510 / BSE

Palmerón
120 gr.
REF: 40604 / BPR

Palmerón Mantequilla
130 gr.
REF: 40820 / BPR

Palmera Andaluza
140gr.
REF: 43880 / BPR

Herraduras

Herradura de Chocolate
175 gr.
REF: 45260 / BPR

Herradura de Crema
180 gr.
REF: 45250 / BPR

Herradura de Cabello
180 gr.
REF: 45270 / BPR

Magno Herradura de Chocolate
190 gr.
REF: 45520 / BPR

Rolito

Surtido Rolitos Petit Doré
45 gr.
REF: 45240 / BSE

Rolito Choco Petit Doré
45 gr.
REF: 40170 / BSE

Masa Danesa

Mini Snecken Plaisir
30 gr.
REF: 41790 / BSE

Mini Snecken
30 gr.
REF: 45741 / BCL

Mini Bretzel
45 gr.
REF: 43690 / BCL

Bretzel Chocolate
90 gr.
REF: 00286 / BCL

Bretzel
90 gr.
REF: 10285 / BCL

Snecken Plaisir
100 gr.
REF: 40130 / BSE

Senecken Pasas y Nueces
130 gr.
REF: 10282 / BCL

Palmerón Crema
130 gr.
REF: 00290 / BCL

Bretzel de Crema
140 gr.
REF: 40285 / BPR

Bretzel de Chocolate
140 gr.
REF: 42530 / BPR

Mangas de Magdalena, Bases y Planchas

Pastel de Nata (Damas de Crema)
66 gr.
REF: 45161 / BCL

Plancha de Bizcocho
193 gr.
REF: 65670 / BCL

Base de Hojaldre
705 gr.
REF: 10656 / BCL

Manga de Magdalena Integral
1000 gr.
REF: 66100 / BCL

Placa para Pizza
1000 gr.
REF: 00720 / BCL

Base de Hojaldre Especial
1000 gr.
REF: 00660 / BCL

Plancha de Hojaldre Especial
100% Mantequilla
1000 gr.
REF: 43070 / BCL

Manga de Magdalena
1500 gr.
REF: 30855 / BCL

Triángulos

Triángulo de Chocolate
130 gr.
REF: 40107 / BPR

Triángulo de crema
140 gr.
REF: 47060 / BPR

Triángulo de atún
140 gr.
REF: 47070 / BPR

Trenzas

Frisé Plaisir
90 gr.
REF: 44550 / BSE

Trenza de Chocolate
120 gr.
REF: 00570 / BPR

Trenza de Crema con manzana
120 gr.
REF: 00572 / BPR

Trenza de Pizza
120 gr.
REF: 41000 / BPR

Bollería Salada

Mini Bocados
21 gr.
REF: 63870 / BPR

Rayati de Pavo al Camembert
90 gr.
REF: 48640 / BPR

Twister de Frankfurt
135 gr.
REF: 48420 / BPR

Calzone

Calzone de Atún
110 gr.
REF: 46480 / BPR

Calzone de Pizza
110 gr.
REF: 46390 / BPR

Empanadas

Empanada Aguja de Atún
100 gr.
REF: 63390 / BPR

Empanada Bocata de Atún
140 gr.
REF: 10775 / BPR

Empanada Bocata de Carne
140 gr.
REF: 10776 / BPR

Empanadilla de Carne
140 gr.
REF: 63370 / BPR

Empanada de Carne
1300 gr.
REF: 63360 / BPR

Empanada de Atún
1300 gr.
REF: 63380 / BPR

Empanada de atún
1650 gr.
REF: 65770 / BPR

Mallas, Mini Mallas y Mini Lunas

Mini Malla de Jamón y Queso
25 gr.
REF: 46970 / BPR

Mini Malla de Atún
25 gr.
REF: 46930 / BPR

Capricho de Chocolate
25 gr.
REF: 00627 / BPR

Mini Luna de Chocolate
40 gr.
REF: 49510 / BPR

Mini Luna de Manzana
40 gr.
REF: 49670 / BPR

Mini Luna de Bacón y Queso
40 gr.
REF: 49650 / BPR

Mini Luna de Pizza
40 gr.
REF: 41410 / BPR

Malla de Jamón y Puerros
100 gr.
REF: 66710 / BPR

Malla Vegetal con Queso Fresco
110 gr.
REF: 46980 / BPR

Dots y Minidots

Petit Dots
25 gr.
REF: 46010 / BLI

Petit Dots Choc
25 gr.
REF: 46890 / BLI

Minidots
28 gr.
REF: 49880 / BLI

Minidots Choc
34 gr.
REF: 49910 / BLI

Minidots Rayado Choc
36 gr.
REF: 49930 / BLI

Minidots Rayado Blanco
40 gr.
REF: 49920 / BLI

Berlinette Sucre
40 gr.
REF: 42880 / BLI

Berlinette Bombón
48 gr.
REF: 42890 / BLI

Dots
52 gr.
REF: 00893/00895 / BLI

Dots Choc
60 gr.
REF: 43100 / BLI

Berlina Simple
60 gr.
REF: 25890 / BLI

Minidots Petit Sucre
65 gr.
REF: 49870 / BLI

Dots Plus Sucre
65 gr.
REF: 41742 / BLI

Xuxo de Crema
65 gr.
REF: 65690 / BLI

Dots Plus
70 gr.
REF: 45590 / BLI

Dots Rol Crema
70 gr.
REF: 62930 / BLI

Dots Dúo
75 gr.
REF: 43090 / BLI

Dots Rol Choc
75 gr.
REF: 62920 / BLI

Surtido de Bollería Lista
78 gr. (peso medio)
REF: 63670 / BLI

Dots Plus Choc
80 gr.
REF: 44690 / BLI

Berlina Happy Chocolate
90 gr.
REF: 21290 / BLI

Berlina Happy Crema
90 gr.
REF: 20290 / BLI

Pepito de Crema
95 gr.
REF: 61300 / BLI

Pepito Sucre
100 gr.
REF: 41300 / BLI

Bomba Rellena de Crema (Kimba)
100 gr.
REF: 64190 / BLI

Pepito de Chocolate
105 gr.
REF: 40810 / BLI

Les Tûlipes

Mini Tûlipe con Nocilla
33 gr.
REF: 60180 / BLI

Tûlipe con Nocilla
100 gr.
REF: 60170 / BLI

Túlope Chocolate Extreme
110 gr.
REF: 40925 / BLI

Túlope Cheesecake
110 gr.
REF: 42155 / BLI

Túlope Caramel
110 gr.
REF: 40985 / BLI

Túlope Yogurt y Cranberry
110 gr.
REF: 40975 / BLI

Túlope Red Velvet
110 gr.
REF: 42840 / BLI

Muffins

Magdalena Cocida
55 gr.
REF: 64100 / BLI

Madalena sin Gluten
80 gr.
REF: 62300 / BLI

Muffin Chocolate Extrem
82 gr.
REF: 41650 / BLI

Dulce de Canela
70 gr.
REF: 60610 / BLI

Plumcakes

Mini Plumcake
Crema de Cacao y Avellanas
100 gr.
REF: 64310 / BLI

Mini Plumcake
Doble Choc con Fresa
100 gr.
REF: 64320 / BLI

Cookies

Cookies Chispas
72 gr.
REF: 61750 / BLI

Cookies Chocolate
72 gr.
REF: 60920 / BLI

Gofres

Gofre
120 gr.
REF: 60960 / BLI

Churros

Churros Listos
2500 gr.
REF: 61390 / BLI

Roscones

Roscón Mini
125 g
REF: 40870 / PTEM

Roscón Pequeño Listo
250 g
REF: 68450 / PTEM

Roscón de Reyes
250 g
REF: 00881 / PTEM

Roscón Mediano Listo
500 g
REF: 68231 / PTEM

Roscón de Reyes
500 g
REF: 68025 / PTEM

Roscón con Nata Listo
750 g
REF: 68241 / PTEM

Roscón con Trufa Listo
750 g
REF: 68270 / PTEM

Roscón Grande Listo
800 g
REF: 68310 / PTEM

Roscón con Crema Listo
900 g
REF: 68770 / PTEM

Roscón de Reyes
1 Kg
REF: 40883 / PTEM

Torteles

Tortel con Fruta con Mazapán
335 g
REF: 68040 / PTEM

Tortel Mediano con Mazapán
500 g
REF: 00886 / PTEM

Tortel Mediano Listo
550 g
REF: 40885 / PTEM

Tortel con Fruta con Mazapán
600 g
REF: 68050 / PTEM

Tortel con Fruta sin Mazapán
600 g
REF: 68020 / PTEM

Tortel Grande con Mazapán
900 g
REF: 00887 / PTEM

Tortel con Fruta con Mazapán
920 g
REF: 68060 / PTEM

Cocas de San Juan

Coca de Brioche con Fruta
250 g
REF: 24350 / PTEM

Coca de Brioche sin Fruta
250 g
REF: 24500 / PTEM

Coca de Brioche con Fruta
500 g
REF: 24300 / PTEM

Coca de Brioche sin Fruta
500 g
REF: 24450 / PTEM

Coca de Chicharrones
500 g
REF: 00815 / PTEM

Coca de Hojaldre con Cabello
500 g
REF: 24750 / PTEM

Coca de Hojaldre con Crema
500 g
REF: 24760 / PTEM

Coca de Fruta Mediana Lista
600 g
REF: 90080 / PTEM

Coca de Crema Lista
750 g
REF: 90030 / PTEM

Coca de Chocolate
800 g
REF: 10875 / PTEM

Coca de Brioche sin Fruta
950 g
REF: 24400 / PTEM

Coca de Hojaldre con Crema
1 Kg
REF: 00879 / PTEM

Coca de Hojaldre
con Crema y Cabello
1 Kg
REF: 00878 / PTEM

Coca de Chicharrones
1 Kg
REF: 00880 / PTEM

Coca de Hojaldre con Cabello
1 kg
REF: 00876 / PTEM

Coca de Brioche con Fruta
1 Kg
REF: 24250 / PTEM

Coca de Fruta Grande Lista
1,1 Kg
REF: 90050 / PTEM

Coca de Crema Lista
1,4 Kg
REF: 90310 / PTEM

Buñuelos

Buñuelos de Viento
10 g
REF: 00891 / PTEM

Buñuelos de Viento Listos
10 g
REF: 40480 / PTEM

Delicias de Calabaza
10 g
REF: 44341 / PTEM

Monas De Pascua

Monas de Pascua
100 g
REF: 00288 / PTEM

Panes

Frida Gran Reserva (FGR)

Bocata Gran Reserva
150g
REF: 42620 / FGR

Baguette Gran Reserva
260g
REF: 42000 / FGR

Baguette integral Gran Reserva
270g
REF: 42910 / FGR

Baguette Cereales Gran Reserva
275g
REF: 42900 / FGR

Barra Gran Reserva
295g
REF: 42610 / FGR

Bastón Gran Reserva
295g
REF: 43671 / FGR

Gran Reserva Centeno
355g
REF: 42990 / FGR

Barra Plus Gran Reserva
370g
REF: 48861 / FGR

Hogaza Gran Reserva clásico
425g
REF: 40010 / FGR

Hogaza Gran Reserva olivas
425g
REF: 40020 / FGR

Hogaza Gran Reserva multicereales
445g
REF: 40970 / FGR

Hogaza Gran Reserva soja
445g
REF: 40980 / FGR

Los Panes del Obrador (POB)

Pan de 14 cereales
270g
REF: 41600 / POB

Pan con Maíz
270g
REF: 45300 / POB

Pan de Cerveza
360g
REF: 41550 / POB

Pan de los 3 Quesos
270g
REF: 41520 / POB

Pan de Pasas y Nueces
270g
REF: 41530 / POB

Pan de Cacao y Naranja
270g
REF: 41560 / POB

Pan Pavé
270g
REF: 41580 / POB

Pan con Espelta
285g
REF: 41540 / POB

Panes Tradicionales Rústicos (PTRA)

Medio Flautín Tradición
75g
REF: 42780 / PTRA

Flautín Tradición
150g
REF: 42730 / PTRA

Bocata Bastón
155g
REF: 43780 / PTR A

Barra Nobile
215g
REF: 42265 / PTR A

Baguette Leña
250g
REF: 10062 / PTR A

Pan Bretón
250g
REF: 00035 / PTR A

Baguette Suprême
250g
REF: 00017 / PTR A

Barra Celta
250g
REF: 44060 / PTR A

Barra del Fournier
270g
REF: 44350 / PTR A

Barra ¼ Suprême
270g
REF: 30114 / PTR A

Pan Gallego
290g
REF: 30021 / PTR A

Bretona
290g
REF: 42290 / PTR A

Barra Mediterránea
330g
REF: 40240 / PTR A

Ibérica
395g
REF: 43760 / PTR A

Bastón
395g
REF: 42091 / PTR A

Pan Blanco (PB)

Bocata Artesano
120g
REF: 47220 / PB

Bocata Suprême
120g
REF: 00028 / PB

Bocata
120g
REF: 40021 / PB

Pan Picado
140g
REF: 67871 /

Panes (II)

Flautín de Olivas
150g
REF: 42750 / PB

Superbocata
160g
REF: 30024 / PB

Parissiene
250g
REF: 30016 / PB

Barra Grande
400g
REF: 10012 / PB

Panes Tradicionales Chapatas y Cocas (PTCC)

Chapata Barrita
90g
REF: 00053 / PTCC

Chapata Bocata
140g
REF: 10056 / PTCC

Chapata Baguette
250g
REF: 00051 / PTCC

Chapata 6 cereales
375g
REF: 44480 / PTCC

Chapata Grande
400g
REF: 40050 / PTCC

Coca Artesana
450g
REF: 47310 / PTCC

Panes Saludables (PSAL)

Barrita Suprême Cereales
90g
REF: 00049 / PSAL

Pan sin Gluten
105g
REF: 62860 / PSAL

Pan Salud Omega 3
115 g
REF: 67203 / PSAL

Bocata Integral
120g
REF: 10043 / PSAL

Bocata 6 Cereales
125 g
REF: 10041 / PSAL

Pan Salud Sin Sal
130g
REF: 67185 / PSAL

Pan Salud Fibras
140g
REF: 67192 / PSAL

Suprême de Cereales
250g
REF: 00019 / PSAL

Baguette Integral
250g
REF: 10032 / PSAL

Barra 6 cereales
250g
REF: 10033 / PSAL

Barra Cereales Plus
275g
REF: 46551 / PSAL

Hogaza Multicereales
650g
REF: 60950 / PSAL

Hogaza Pipas de Calabaza
850g
REF: 60970 / PSAL

Pan Frdía Horeca (PHOR)

Pan de Ajo
28g
REF: 67761 / PHOR

Pulga 6 Cereales
35g
REF: 47470 / PHOR

Pulga Integral
35g
REF: 47370 / PHOR

Mini Flautín de Olivas
35g
REF: 42190 / PHOR

Pulga
35g
REF: 40027 / PHOR

Pulga Pasas y Nueces
40g
REF: 00074 / PHOR

Pan Viena Mini
40g
REF: 00072 / PHOR

Surtido Horeca
REF: 67820 / PHOR

Surtido Vianas Mini Horeca
44g
REF: 42150 / PHOR

Chapata Pulga
45g
REF: 40059 / PHOR

Panecillo
50g
REF: 40028 / PHOR

Txiki
52g
REF: 47570 / PHOR

Chapata Panecillo
60g
REF:00054 / PHOR

Panecillo Integral
65g
REF: 10045 / PHOR

Rombo
65g
REF: 45820 / PHOR

Pan Viena
70g
REF: 00071 / PHOR

Barrita
90g
REF: 10024 / 40023 / PHOR

Mini Payés
90g
REF: 45720 / PHOR

Pan Horeca Listos (PHL)

Pan Mini Hamburguesa
22g
REF: 64050 / PHL

Panecillo Tierno
50g
REF: 64040 / PHL

Rebanada de Pan de Payés
60g
REF: 67850 / PHL

Panecillo Mickey Disney
65g
REF: 40731 / PHL

Panecillo Mickey Disney de Chocolate
70g
REF: 43460 / PHL

Pan Hamburguesa
83g
REF: 67753 / PHL

Pan polar
175g
REF: 67100 / PHL

Frisandwich Tostada
800g
REF: 69660 / PHL

Frisandwich Integral
800g
REF: 60850 / PHL

Frisandwich
800 g
REF: 67230 / PHL

Tramezzino
980 g
REF: 60220 / PHL

Pastelería

Surtido de Repostería
19 g
REF: 62200 / PVA

Crêpe de Chocolate
80 g
REF: 62950 / PVA

Coulant de Chocolate Intenso
85 g
REF: 64290 / PVA

Dolce Mele
95 g
REF: 63270 / PVA

Pirámide de Chocolate y Naranja
100 g
REF: 66420 / PVA

Tarta de Santiago
600 g
REF: 63191 / PVA

Carré de Limón y Merengue
650 g
REF: 60690 / PVA

Carré Versailles de Chocolate
700 g
REF: 60680 / PVA

Carré de Capuccino
700 g
REF: 60700 / PVA

Tiramisú
700 g
REF: 60720 / PVA

Bombón de Kirsch
700 g
REF: 60730 / PVA

Carré de Vainilla y Frutos Rojos
800 g
REF: 60710 / PVA

Tarta Baviera
900 g
REF: 65430 / PVA

Tarta Sacher
1000 g
REF: 62210 / PVA

Tarta de Chocolate
1000 g
REF: 69100 / PVA

Tarta Precortada Sacher
1000 g
REF: 63860 / PVA

Tarta de Queso
1250 g
REF: 66860 / PVA

Tarta de Zanahoria
1250 g
REF: 62390 / PVA

Plancha Precortada de Brownie con Nueces
1440 g
REF: 61250 / PVA

Tarta Precortada de Queso y Fresa
1450 g
REF: 63850 / PVA

Tarta de Queso con Frambuesa
1450 g
REF: 62490 / PVA

Tarta Precortada de Manzana
1750 g
REF: 63840 / PVA

Plancha San Marcos
1800 g
REF: 69630 / PVA

Plancha 3 Chocolates
1800 g
REF: 63400 / PVA

Plancha Selva Negra
2000 g
REF: 69640 / PVA

Plancha Precortada de Bizcocho Casero
2400 g
REF: 60740 / PVA

Plancha Precortada de Bizcocho de Chocolate
2400 g
REF: 60780 / PVA

frida
El sabor de la imaginación