


# Soluciones de Panadería con alma artesanal

CON MASA MADRE • SIN CONSERVANTES • SIN ATAJOS

# Baguettes



CIRIOLA BAGUETTE CLÁSICA

| 25 | 230gr | 15 min | 235º |
|---|---|---|---|



CIRIOLA BAGUETTE CLÁSICA SIN SAL

| 25 | 230gr | 15 min | 235º |
|---|---|---|---|



BAGUETTE ARTESANAL CON SALVADO

| 25 | 239gr | 18 min | 232º |
|---|---|---|---|



CIRIOLA BAGUETTE DE CEBOLLA

| 25 | 230gr | 15 min | 235º |
|---|---|---|---|



BARRA RÚSTICA INTEGRAL

| 20 | 280gr | 18 min | 230º |
|---|---|---|---|



BARRA RÚSTICA MULTICEREAL

| 25 | 300gr | 18 min | 230º |
|---|---|---|---|



BARRA RÚSTICA ORGÁNICA

| 20 | 320gr | 18 min | 230º |
|---|---|---|---|



BARRA TRADICIONAL INTEGRAL

| 20 | 280gr | 18 min | 230º |
|---|---|---|---|



MAXI CIABATTA TRADICIONAL

| 15 | 320gr | 18 min | 230º |
|---|---|---|---|



CIRIOLA MIGÑON

| 6 kg | 280 gr | 15 min | 235º |
|---|---|---|---|

# Panes de Viena & Hamburguesas



PEBETE DE PAPA

| 48 | 90 gr | descongelar a temperatura ambiente |
|---|---|---|



PAN DE HAMBURGUESA

| 48 | 75gr | descongelar a temperatura ambiente |
|---|---|---|

# Panes de Molde



CIRIOLA DE MOLDE ARTESANAL

| 10 | 500gr | 8 min | 235º |
|---|---|---|---|



PAN TIPO ALEMÁN MULTICEREAL

| 12 | 360gr | 18 min | 235º |
|---|---|---|---|



PAN ALEMÁN BAVARIA

| 10 | 440gr | 18 min | 230º |
|---|---|---|---|



CIRIOLA DE MOLDE ESPECIAL INTEGRAL

| 10 | 580gr | 18 min | 230º |
|---|---|---|---|



PAIN BRIOCHE

| 10 | 450gr | 18min | 235º |
|---|---|---|---|



PETIT MOULE DE LINO Y MIEL ORGÁNICO

| 12 | 440gr | 18 min | 230º |
|---|---|---|---|



PAN DE MOLDE ORGÁNICO

| 10 | 500gr | 18 min | 230º |
|---|---|---|---|

PRODUCTO CERTIFICADO ORGÁNICO

PRODUCTO ESTILO ARTESANAL



# Panes de Campo



CAMPESINO TRADICIONAL INTEGRAL GRANDE

| 16 | 400gr | 18 min | 230º |
|---|---|---|---|



CAMPESINO TRADICIONAL INTEGRAL MEDIANO

| 25 | 250gr | 18 min | 230º |
|---|---|---|---|



CIRIOLA REDONDA INTEGRAL

| 25 | 240gr | 15 min | 235º |
|---|---|---|---|



CIRIOLA TOSCANA

| 12 | 445gr | 8 min | 235º |
|---|---|---|---|



MINI CIRIOLA TOSCANA

| 25 | 240gr | 8 min | 235º |
|---|---|---|---|



PAN ESTRELLA

| 12 | 430gr | 18 min | 235º |
|---|---|---|---|



RECHESSA CLÁSICA

| 12 | 450gr | 15 min | 235º |
|---|---|---|---|



CIRIOLA ZEPELLIN DE CEBOLLA Y QUESO

| 18 | 430gr | 8 min | 235º |
|---|---|---|---|



FOCACCIA ARTESANAL

| 12 | 250gr | 10 min | 250º |
|---|---|---|---|

# Panes Petits



BIZCOCHO TIPO ENTRERRIANO

| 96 | 50gr | 19 min | 200º |
|---|---|---|---|



CHIPA

| 360 | 15gr | 13 min | 200º |
|---|---|---|---|



CIRIOLA PETIT PAN

| 140 | 40gr | 8 min | 235º |
|---|---|---|---|



CIRIOLA PETIT PAN CON SALVADO

| 140 | 40gr | 8 min | 235º |
|---|---|---|---|



MINI FOCACCIA PLAIN

| 200 | 40 gr | 8 min | 235º |
|---|---|---|---|



MINI PAN ALEMÁN BAVARIA

| 200 | 40gr | 18 min | 230º |
|---|---|---|---|



MINI PAN DE ESPINACA

| 200 | 40gr | 18 min | 230º |
|---|---|---|---|

# Panes Rebanados



CIRIOLA DE MOLDE ARTESANAL REBANADO

| 5 | 500gr | --min | - |
|---|---|---|---|



CHAPATTA TRADICIONAL INTEGRAL REBANADA

| 27 | 100gr | - min | -º |
|---|---|---|---|



CIRIOLA MOLDE ESPECIAL INTEGRAL REBANADO

| 5 | 600gr | - min | -º |
|---|---|---|---|



MEDIA BARRA RÚSTICA INTEGRAL REBANADA

| 20 | 110gr | - min | -º |
|---|---|---|---|

# PETITS BAGUETTES & CIABATTAS



**CIABATTA DE ACEITUNAS**

| 50 | 110gr | 18 min | 235º |
|---|---|---|---|



**CIABATTA RECTA TRADICIONAL INTEGRAL**

| 50 | 110gr | 18min | 230º |
|---|---|---|---|



**CIABATTA RÚSTICA INTEGRAL**

| 60 | 110gr | 18min | 230º |
|---|---|---|---|



**CIRIOLA FLAUTÓN**

| 6 kg | 90gr | 15min | 235º |
|---|---|---|---|



**MEDIA CIRIOLA BAGUETTE CLÁSICA**

| 50 | 135gr | 15 min | 235º |
|---|---|---|---|



**MEDIA BARRA RÚSTICA INTEGRAL**

| 50 | 110gr | 18 min | 230º |
|---|---|---|---|



**MEDIA BARRA RÚSTICA MULTICEREAL**

| 50 | 110gr | 18 min | 230º |
|---|---|---|---|



**MEDIA BARRA RÚSTICA ORGÁNICA**

| 50 | 110gr | 18 min | 230º |
|---|---|---|---|



**MEDIA BARRA TRADICIONAL INTEGRAL**

| 50 | 110gr | 18 min | 230º |
|---|---|---|---|



**CIRIOLA MILONGUITA**

| 6 kg | 90gr | 15 min | 235º |
|---|---|---|---|



**MEDIA BARRA SEMILLADA**

| 50 | 110gr | 18min | 230º |
|---|---|---|---|



**CIRIOLA PORTEÑITO TRADICIONAL**

| 6 kg | 90gr | 18min | 230º |
|---|---|---|---|



**MINI BARRA TRADICIONAL INTEGRAL**

| 50 | 100gr | 18 min | 230º |
|---|---|---|---|



**MINI CIABATTA TRADICIONAL INTEGRAL**

| 6 kg | 110gr | 18min | 230º |
|---|---|---|---|



**CHAPATTA RUSTICA INTEGRAL**

| 50 | 130gr | 3 min | 230º |
|---|---|---|---|

## TÉCNICA DE ORIGEN EUROPEO

Que logra una corteza dorada
y crujiente con una miga alveolada
y esponjosa.
Además, facilita una mayor digestibilidad
y asimilación
de los nutrientes gracias a las largas
horas de fermentación.



PRODUCTO CERTIFICADO ORGÁNICO — Orgánicos

PRODUCTO ESTILO ARTESANAL — Rústicos



# PASTELERÍA



**ALFAJOR DE VAINILLA Y CHOCOLATE BLANCO**

| 126 | 35gr | descongelar a temperatura ambiente |
|---|---|---|



**ALFAJOR DE MAICENA**

| 84 | 37gr | descongelar a temperatura ambiente |
|---|---|---|



**BROWNIE CON DULCE DE LECHE**

| 20 | 155gr | descongelar a temperatura ambiente |
|---|---|---|



**BROWNIE CON NUECES**

| 24 | 140gr | descongelar a temperatura ambiente |
|---|---|---|



**CAÑONCITO CON DULCE DE LECHE**

| 48 | 80gr | 22 min | 180º |
|---|---|---|---|



**CAÑONCITO CON CREMA PASTELERA**

| 48 | 80gr | descongelar a temperatura ambiente |
|---|---|---|



**CAÑONCITO VACIO**

| 48 | 50gr | descongelar a temperatura ambiente |
|---|---|---|



**SCON DE QUESO**

| 80 | 95gr | descongelar a temp. ambiente |
|---|---|---|



**COQUITO**

| 35 | 60gr | 13 min | 180º |
|---|---|---|---|



**TARTA FROLA DE MEMBRILLO**

| 12 | 200gr | descongelar a temperatura ambiente |
|---|---|---|



**PALMERITAS**

| 50 | 4 kg (caja) | 16 min | 190º |
|---|---|---|---|



**CUADRADO DE RICOTA Y DULCE DE LECHE**

| 20 | 145gr | descongelar a temp. ambiente |
|---|---|---|



**CUADRADO DE MANZANA**

| 20 | 145gr | descongelar a temp. ambiente |
|---|---|---|



**CUADRADO DE COCO Y DULCE DE LECHE**

| 20 | 145gr | descongelar a temp. ambiente |
|---|---|---|

# ESPECIALES FESTIVOS



**PASTELITO DE BATATA**

| 12 | 85gr | descongelar aprox. en 2 hs |
|---|---|---|



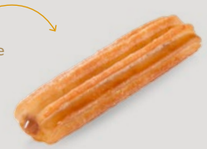
**PASTELITO DE MEMBRILLO**

| 12 | 85gr | descongelar aprox. en 2 hs |
|---|---|---|

**CHURRO RELLENO CON DULCE DE LECHE**

Elaborado con harina de trigo.
Su superficie exterior muy crocante contrasta con la masa suave y esponjosa de su interior.

| 120 | 35gr | 9 min | 100º |
|---|---|---|---|



## DULZURA PARA LOS SENTIDOS

Deliciosos productos de suave textura elaborados con manteca, ingredientes naturales y sin conservantes.

# Viennoiserie Clásica



MEDIALUNA DE MANTECA HOJALDRADA

| 180 | 45gr | 20 min | 160º |
|---|---|---|---|



MEDIALUNA CAFETERÍA

| 150 | 50gr | 22 min | 180º |
|---|---|---|---|



VIGILANTE CON AZÚCAR

| 96 | 41gr | 25 min | 180º |
|---|---|---|---|



MEDIALUNA DE GRASA ARTESANAL

| 120 | 36gr | 15 min | 200º |
|---|---|---|---|



NAPOLITANO CON DULCE DE LECHE

| 96 | 45gr | 18 min | 200º |
|---|---|---|---|



LIBRITO MERMELADA DE MANZANA

| 48 | 65gr | 25 min | 180º |
|---|---|---|---|



VIGILANTE GIGANTE

| 104 | 40gr | 15 min | 180º |
|---|---|---|---|

# Viennoiserie Europea



LARGE SOPHIE CROISSANT

| 80 | 90gr | 15 min | 180º |
|---|---|---|---|



PAIN AU CHOCOLAT SOPHIE

| 52 | 90gr | 19 min | 160º |
|---|---|---|---|



CROISSANT SELECTION D'OR

| 64 | 75gr | 19 min | 165º |
|---|---|---|---|



PAIN AU CHOCOLAT CAPRICE

| 50 | 80gr | 19 min | 180º |
|---|---|---|---|



CINNAMON ROLL

| 30 | 110gr | 10 min | 180º |
|---|---|---|---|



SNECKEN CAPRICE

| 40 | 100gr | 15 min | 180º |
|---|---|---|---|



ROULET CHEESECAKE

| 58 | 90gr | 15 min | 175º |
|---|---|---|---|



PASTEL DE NATA CAPRICE

| 60 | 74gr | 8 min | 250º |
|---|---|---|---|



TRENZA CREMA Y MANZANA

| 58 | 125gr | 15 min | 180º |
|---|---|---|---|



MINI DANISH APPLE & CREAM

| 108 | 42gr | 15 min | 180º |
|---|---|---|---|



MALLA PRALINÉ

| 54 | 100gr | 15 min | 190º |
|---|---|---|---|



BRETZEL CREMA & ALMENDRA

| 32 | 149gr | 15 min | 180º |
|---|---|---|---|



MINI ENSAIMADA

| 45 | 34gr | descongelar a temp. ambiente |
|---|---|---|



CRESTA DE MANZANA

| 70 | 110gr | 17 min | 170º |
|---|---|---|---|



# Donas



BERLIDOTS BOMBON

| 36 | 90gr | --min | --º |
|---|---|---|---|



BERLIDOTS CUSTARD

| 36 | 90gr | --min | --º |
|---|---|---|---|



IMPORTANTE

Los **tiempos y temperaturas** de cocción indicados corresponden a **horno rotativo**. Para otros tipos de horno, consultá con tu asesor comercial asignado las recomendaciones de cocción adecuadas.

Sapore di Pane

*Un don de la naturaleza*

## EL FUTURO DE LA PANADERÍA LO CONSTRUIMOS JUNTOS

Productos de calidad artesanal y
soluciones pensadas para tu negocio

AIB INTERNATIONAL

TÜVRheinland CERTIFICADO
Management System FSSC 22000
www.tuv.com ID 910862985

GROUP ECOCERT

ORGANICO ARGENTINA

## Hablemos


+54 9 11 2852-1960

@saporedipanearg

www.sapore-di-pane.com.ar

info@sapore-di-pane.com.ar