



Pan
Barcos

Produit fabriqué

sans

conservateurs

additifs

LIGNE EXPRESS (CUISSON COMPLÈTE)



LIGNE EXPRESS (CUISSON COMPLÈTE)



01411 Pain de Campagne tranché Gourmet

Environ 32 tranches.

Décongeler et PRÊT.

* Élaboré avec
Malte, Lin et
Sésame



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
1,500 g.	6 u.	-	20 min	190°	-

0141 Pain de Campagne tranché

Environ 32 tranches..

Décongeler et PRÊT.



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
1,500 g.	6 u.	-	20 min	190°	-

0142 Boule Campagne 500 gr

Décongeler et PRÊT.



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
500 g.	12 u.	-	20 min	190°	6-9 min

01408 Pain épi (Express)

Décongeler et PRÊT.



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
250 g.	22 u.	-	20 min	185°	6 min

01405 Demi-pain à sandwich (Express)

Décongeler et PRÊT.



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
250 g.	22 u.	-	20 min	190°	6-9 min

0147 Bastón 300 gr. Express

Décongeler et PRÊT.



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
300 g.	20 u.	-	20 min	190°	6-9 min

0146 Bocata Bastón Express

Décongeler et PRÊT.



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
135 g.	45 u.	-	20 min	190°	6-9 min

01409 Demi-pain à sandwich Campagne (Express)

Décongeler et PRÊT.



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
135 g.	45 u.	-	20 min	185°	6 min

0149 Baguette à sandwich Méditerranéenne 125 gr(Express)

Décongeler et PRÊT.



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
125 g.	60 u.	-	20 min	190°	6-9 min

01401 Pain Hamburger (Express)

Décongeler et PRÊT.



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
125 g.	55 u.	-	20 min	190°	6-9 min

0148 Petit pain (Express)

Décongeler et PRÊT.



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
90 g.	72 u.	-	20 min	190°	6-9 min

01410 Mini Campagne (Express)

Décongeler et PRÊT.



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
50 g.	145 u.	-	15 min	190°	3-4 min



Produit cuit à 90%

- ÉCONOMIE DE TEMPS
- ÉCONOMIE D'ÉNERGIE
- PLUS RENTABLE
- PRODUIT PRÊT À CONSOMMER



CONSEIL: Pour les références 0141 et 01411, il est recommandé de toaster dans un grille-pain ou un grill.



*Sélection des
meilleures
farines.*



PAIN DE MIE



PAIN DE MIE

00132 Pain de mie 22 tranches

 *Produit emballé / Décongeler et PRÊT.*



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
800 g.	8 bolsas	-	40 min	-	-

00133 Pain de mie 26 tranches

 *Produit emballé / Décongeler et PRÊT.*



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
800 g.	8 bolsas	-	40 min	-	-

00134 Pain de mie Intégral 22 tranches

 *Produit emballé / Décongeler et PRÊT.*



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
800 g.	8 bolsas	-	40 min	-	-

00136 Pain de mie 800 gr.14 toasts

 *Produit emballé / Décongeler et PRÊT.*



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
800 g.	8 bolsas	-	40 min	-	-

00135 Pain brioché 14 toasts

 *Produit emballé / Décongeler et PRÊT.*



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
600 g.	8 bolsas	-	40 min	-	-

NOUVEAU



PRODUIT COUPÉ: Ce symbole indique les produits pré-coupés en usine.



CONSEIL: Pour tous les pains de mie, il est recommandé de toaster dans un grille-pain ou un grill.



AVERTISSEMENT: Une fois décongelé, durée de conservation 30 jours.

00139 Pain Brioché beurre

  *Produit emballé / Décongeler et PRÊT.*

  

4 u. /sac

					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
85 g.	6 bolsas	-	40 min	-	-

00137 Super Burger 330 gr. 4 unités

 *Produit emballé / Décongeler et PRÊT.*

  

4 u. /sac

					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
330 g.	6 bolsas	-	40 min	-	-

00138 Pain Hot-dog 330 gr. 6 unités

 *Produit emballé / Décongeler et PRÊT.*

 

6 u. /sac

					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
330 g.	6 bolsas	-	40 min	-	-

00140 Pain Hot-dog au sésame

 *Produit emballé / Coupé au centre / Décongeler et PRÊT.*

 

6 u. /sac

					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
330 g.	6 bolsas	-	40 min	-	-

00131 Mini Burger

 *Produit emballé / Décongeler et PRÊT.*

 

12 u. /sac

					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
250 g.	7 bolsas	-	40 min	-	-



PRODUIT COUPÉ: Ce symbole indique les produits pré-coupés en usine.



CONSEIL: Pour tous les pains de mie, il est recommandé de toaster dans un grille-pain ou un grill.



AVERTISSEMENT: Une fois décongelé, durée de conservation 30 jours.



*Une fraîcheur
maximale entre
vos mains*



Dan
Barcos

Produit fabriqué

sans

conservateurs

additifs

EN PÂTE



015002 Maxi baguette crue



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
380 g.	50 u.	180 min	30 min	200°	30-35 min



PRODUIT NON FERMENTÉ:

Laisser fermenter environ 3 h. et cuire environ 30 minutes à 200 °C. Température de cuisson pour tous : 180°-200°.



DISTINCTION

Créez des pièces différentes en les découpant et en leur donnant de nouvelles formes. Ainsi, vos produits seront toujours différents des autres.



PLUS DE RENTABILITÉ

Coupez les produits en portions différentes. Vous pourrez offrir plus de variété avec un même produit.



PLUS DE VARIÉTÉ

En découpant le produit en portions, vous obtiendrez une vitrine colorée et variée. Vous pourrez vendre plusieurs produits au poids.



Dan
Barcos

CROISSANT FERMENTÉ



CROISSANT FERMENTÉ

02216 Grand croissant rond 100 gr



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
100 g.	42 u.	-	30 min	185°	18 min

02219 Mini Croissant droit 22 gr.



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
22 g.	5 Kg.	-	15 min	190°	13-15 min



Tous les croissants sont enrobés d'œuf.

CONSEIL: Pulvériser les croissants avec du sirop à la sortie du four.



Dan
Barcos

NAPOLITAINES FERMENTÉES



NAPOLITAINES FERMENTÉES

02220 Napolitaine au chocolat



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
115 g.	56 u.	-	30 min	185°	18 min

02221 Napolitaine à la crème



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
115 g.	56 u.	-	30 min	185°	18 min

02226 Flûte au chocolat



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
60 g.	99 u.	-	30 min	180°	13 min

02227 Flûte à la crème



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
60 g.	99 u.	-	30 min	180°	13 min

02224 Mini Napolitaine au chocolat



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
55 g.	100 u.	-	20 min	185°	13-15 min

02225 Mini Napolitaine à la crème



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
55 g.	100 u.	-	20 min	185°	13-15 min

02222 Xips au chocolat



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
20 g.	5 Kg.	-	20 min	190°	12-14 min

02223 Xips à la crème



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
20 g.	5 Kg.	-	20 min	190°	12-14 min



Dan
Barcos

PÂTES FEUILLETÉES

PÂTES FEUILLETÉES

0230 Tresse de Peralta 450 gr.

Décongeler et PRÊT.



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
450 g.	4 u.	-	60 min	-	-

02372 Nœud au chocolat

Décongeler et PRÊT.

*Pate feuilletée recouverte de chocolat trempé au sirop



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
55 g.	2 Kg.	-	60 min	-	-

02314 Mini Palmier Vital Céréales

Avec de l'orge maltée, des graines de lin brun, du lin jaune et des graines de tournesol.



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
35 g.	5 Kg.	-	30 min	185°	14-16 min

0239 Pâte feuilletée 55 X 35 cm

Couper selon votre goût avant de cuire.



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
900 g.	14 u.	-	30 min	185°	30-35 min

0237 Palmier feuilleté



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
140 g.	55 u.	-	30 min	185°	18-20 min



Dan
Barcos

PÂTISSERIES SUCRÉES



PÂTISSERIES SUCRÉES

02230 Donut nature glaçage sucre

Décongeler et PRÊT.



Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
50 g.	72 u.	-	40 min	-	-

02231 Donut au chocolat

Décongeler et PRÊT.



Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
57 g.	76 u.	-	40 min	-	-

022301 Mini Donut sucre

Décongeler et PRÊT.



Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
30 g.	80 u.	-	40 min	-	-

022311 Mini Donut chocolat

Décongeler et PRÊT.



Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
30 g.	80 u.	-	40 min	-	-

022373 Beignet au chocolat, enrobage sucre

Décongeler et PRÊT.



Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
110 g.	28 u.	-	30 min	-	-

022374 Beignet à la crème, enrobage sucre

Décongeler et PRÊT.



Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
110 g.	28 u.	-	30 min	-	-

022372 Mini beignet à la crème

Décongeler et PRÊT.



Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
55 g.	60 u.	-	20-40 min	-	-

02232 Pain aux raisins



Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
118 g.	34 u.	-	30 min	190°	20 min

022361 Boîte de Madeleines



Produit emballé / Décongeler et PRÊT.



Sachet avec 10 madeleines

KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
400 g.	100 u.	-	20-40 min	-	-

022363 Mini Madeleines aux pépites de chocolat



Produit emballé / Décongeler et PRÊT.



sac 25 u. aprox.

Emballées individuellement.

KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
14 g.	8 bolsas	-	60 min	-	-

02235 Maxi Muffin au chocolat



Produit emballé / Décongeler et PRÊT.



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
75 g.	45 u.	-	60 min	-	-

02236 Muffin Suprême nature



Produit emballé / Décongeler et PRÊT.



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
60 g.	45 u.	-	60 min	-	-



AVERTISSEMENT:

Une fois décongelé,
durée de conservation 60 jours.





*Les meilleurs
moments sont
toujours
accompagnés de
douceur*



Pan
Barcos

GAMME SALÉE



GAMME SALÉE

0246 Empanada au thon maxi format 30 X 40 cm.



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongelation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
1.700 g.	4 u.	-	60 min	190°	30-35 min

0247 Empanada au thon



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongelation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
140 g.	36 u.	-	30 min	190°	20-25 min

02240 Bocapizza jambon-fromage



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongelation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
180 g.	24 u.	-	30 min	190°	7-9 min

02241 Bocapizza thon-fromage



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongelation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
170 g.	24 u.	-	30 min	190°	7-9 min

0244 Feuilleté jambon-fromage



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongelation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
110 g.	56 u.	-	30 min	175°	18-20 min

0245 Assortiment de Xips salés

Jambon et fromage, Thon et Charcuterie



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongelation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
20 g.	5 Kg.	-	30 min	190°	14-16 min



B Dan
Barcos

VIENNOISERIE *Gourmet*



VIENNOISERIE *Gourmet*

0252 Croissant beurre rond 80 gr



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
80 g.	56 u.	-	30 min	180°	20 min

0253 Napolitaine beurre au chocolat 110 gr.



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
110 g.	56 u.	-	30 min	180°	20 min

02552 Maxi croissant multicéréales



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
85 g.	44 u.	-	30 min	180°	20 min

02551 Mini croissant beurre multicéréales



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
25 g.	5 Kg	-	30 min	180°	13-15 min

0258 Croissant beurre droit 70 gr.



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
70 g.	70 u.	-	30 min	180°	20 min

0256 Mini croissant beurre 25 gr.



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
25 g.	200 u.	-	30 min	180°	20 min

0254 Danoise érable et noix de pécan 95 gr.



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
95 g.	48 u.	-	30 min	180°	20 min

0259 Assortiment de mini danoises



5 variétés : Mini escargot à la cannelle, mini couronne danoise à la framboise, mini couronne danoise à la crème pâtissière, mini couronne danoise à l'érable et aux pacanes et mini couronne danoise aux pommes.

KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
42 g.	120 u.	-	30 min	185°	20 min



Dan
Barcos

NON FERMENTÉ



NON FERMENTÉ

0212 Napolitaine à la crème



Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
115 g.	90 u.	180 min	30 min	180°	25-30 min

0211 Napolitaine au chocolat



Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
115 g.	90 u.	180 min	30 min	180°	25-30 min

0210 Croissant artisanal



Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
105 g.	90 u.	180 min	30 min	180°	25-30 min

0216 Croissant droit 40 gr.



62 u. /sachet



Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
40 g.	4 bolsas	-	45 min	190°	14-16 min



PRODUIT NON FERMENTÉ:

Laisser fermenter environ 3 heures et cuire entre 25-30 minutes, entre 180° et 200°.



AVANT DE CUIRE: Enrober d'œuf.

CONSEIL: Refroidir, enrober de gélatine et décorer avec des vermicelles en chocolat ou des amandes grillées.

The background image shows a wooden surface, likely a cutting board, with several pieces of pale, unfermented dough. One piece in the foreground is rolled into a thick, twisted rope. Other pieces are scattered in the background, some showing a craggy, folded texture. A semi-transparent orange rectangle is centered over the image, containing white text.

*La meilleure gamme
de produits non
fermentés.*

VISITEZ NOTRE SITE WEB

DÉCOUVREZ
NOTRE UNIVERS,
NOS SERVICES.....
ET SURTOUT !
LA GRANDE VARIÉTÉ
DE PRODUITS.



VOUS Y TROUVEREZ AUSSI:

- nos actualités
- nos vidéos
- des informations et visuels utiles
- et bien plus encore

www.panbarcos.es



f SUR
FACEBOOK
@panbarcos



Instagram SUR
INSTAGRAM
@panbarcos



in SUR
LINKEDIN
@panbarcos



*Depuis 1903, nous prenons soin de la
saveur et la qualité de nos produits*



Pan
Barcos



Carretera de Tafalla s/n
31350 **PERALTA** (Navarra)

atc@gabarcos.es
www.panbarcos.es

T. +34 948 75 04 53
+34 948 75 01 82



CERTIFICADORA ACREDITADA POR **ENAC**



CERTIFICADORA ACREDITADA POR **ENAC**