



Pan
Barcos

CATALOGUE
2025



iconographies



Produit express



Produit sans graisses trans



Produit de taille supérieure



Produit fabriqué avec des ingrédients sains



Produit sans sel



Produit à base de plusieurs céréales



Produit entièrement enrobé de graines



Produit sans gluten



Produit bas coût



Produit sans fermentation



Produit tendance



Produit décongelé



Produit tranché



Produit gamme gourmet



Conseils

LIGNE CLASSIQUE	11
PAINS RUSTIQUES	15
SPECIALITÉS	19
LIGNE EXPRESS (cuisson complète)	23
PAIN DE MIE	27
PÂTE	31
CROISSANT FERMENTÉ	33
NAPOLITAINE FERMENTÉE	35
PÂTES FEUILLETÉES	37
PÂTISSERIES SUCRÉES	39
GAMME SALÉE	43
VIENNOISERIE GOURMET	45
NON FERMENTÉ	47



Pan
Barcos



**UNE
ENERGIE
PROPRE**

Chez Pan Barcos, nous nous soucions de l'environnement, c'est pourquoi nous avons installé une centrale photovoltaïque en autoconsommation d'une puissance de 2 000 KWP, obtenant de grands bénéfices environnementaux en matière d'économie standard de carbone et évitant l'émission de tonnes de CO₂.



*Chez Pan Barcos nous aimons le naturel,
le goût authentique.*

100% GOÛT NATUREL

CLEAN LABEL

LE GOÛT AUTHENTIQUE



Pan ^{depuis}
1903
Barcos

Depuis les origines de Pan Barcos, nous avons considéré que le secret ne réside pas seulement dans la pâte, mais aussi dans le reste des ingrédients, la production et l'attention portée à chacun de nos pains. Cela a façonné notre philosophie, fondée sur des principes sains, naturels et éthiques, sans perdre nos origines, tout en innovant dans de nouveaux marchés et des techniques de production plus efficaces et respectueuses de l'environnement.

Et maintenant, nous sommes CLEAN LABEL, mais, savez-vous vraiment ce que cela signifie?

Cela veut dire que TOUS nos produits sont faits
**au naturel, sans additifs,
ni conservateurs,
ni arômes artificiels,
pour un goût 100 % authentique,
JUSTE DU PAIN.**



#placerespanbarcos
#elpanquesabeapan

LIGNE CLASSIQUE

01019 Pain long maxi	page
0101 Pain long	12
01027 Pain Épi aux graines	
01012 Pain Sans Sel	
0102 Baguette artisanale	
01021 Baguette Française	
0103 Pain long spécial Fibres	
01010 Baguette Artisanale avec Farine	
.....	
01022 Pain Sobado	page
01017 Pain Picos	13
01016 Pain long 250 gr. cong.	
0106 Pain à sandwich spécial Fibres	
0105 Maxi baguette sandwich	
01015 Baguette sandwich	
0107 Petite baguette 80 gr.	
0108 Mini baguette	
.....	
0104 Petit pain spécial Fibres	page
01081 Mini pain classique	14
01082 Mini pain spécial Fibres	

PAINS RUSTIQUES

0121 Ciabatta Romaine MAXI	page
01213 Ciabatta Romaine 350 gr.	16
01212 Pain Coca	
0127 Pain long artisanal	
0125 Pain Rustique	
01251 Pain Rustique Picado	
01219 Maxi pain de campagne	
01214 Pain de Campagne long	
.....	
01227 Pain Galicien	page
012141 Pain de Campagne	17
01215 La Navarre aux graines	
01221 Baguette Méditerranéenne	
01210 Demi-pain à sandwich	
01220 Demi-pain à sandwich Campagne	
0126 Pain Hamburger	
0129 Gourmet Rond	
.....	
01218 Bollo Navarre aux graines	page
0123 Bollo Romain	18
01211 Bollo Campagne	
01216 Petit pain de Campagne	
01217 Petite Ciabatta	
01224 Mini Ciabatta	

SPECIALITÉS

01367 Pain au Seigle et Chia	page
01368 Pain Gourmet	20
0132 Baguette 7 Céréales	
0131 Pain Allemand Enrobé	
01365 Pain au chia	
0134 Pain sandwich Allemand	
0135 Mini pain Enrobé Céréales	
.....	
01361 Pain Campagne Gourmet	page
01362 Pain Campagne Softgrain	21
01363 Pain au maïs	
0136 Demi-pain à sandwich Campagne	
0139 Pain sans gluten	
01391 Petit pain sans Gluten	

LIGNE EXPRESS

01411 Pain de Campagne tranché Gourmet	
0141 Pain de Campagne tranché	page
0142 Boule Campagne 500 gr.	24
01408 Pain épi (Express)	
01405 Pain naturel (Express)	
0147 Pain 300 gr. (Express)	
0146 Demi-pain à sandwich (Express)	
01409 Demi-pain à sandwich Campagne (Express)	
.....	
0149 Baguette à sandwich Méditerranéenne	
125g. Express	page
01401 Pain Hamburger (Express)	25
0148 Petit pain (Express)	
01410 Mini Campagne (Express)	

PAIN DE MIE

00132 Pain de mie 22 tranches	page
00133 Pain de mie 26 tranches	28
00134 Pain de mie intégral 22 tranches	
00136 Pain de mie 800 gr. 14 toasts	
00135 Pain brioché 14 toasts	
.....	
00139 Pain Brioché beurre	page
00137 Super Burger 330 gr. 4 unités	29
00138 Pain Hot-dog 330 gr. 6 unités	
00140 Pain Hot-dog au sésame	
00131 Mini Burger	

EN PATE

015002 Maxi Baguette crue	page
	32

CROISSANT FERMENTÉ

02216 Grand croissant rond 100 gr.
02219 Mini Croissant droit 22 gr.

page
34

NAPOLITAINES FERMENTÉES

02220 Napolitaine au chocolat
02221 Napolitaine à la crème
02226 Flûte au chocolat
02227 Flûte à la crème
02224 Mini Napolitaine au chocolat
02225 Mini Napolitaine à la crème
02222 Xips au chocolat
02223 Xips à la crème

page
36

PATES FEUILLETEES

0230 Tresse de Peralta 450g
02372 Noeud au chocolat
02314 Mini palmier Vital Céréales
0239 Pâte feuilletée 55 X 35 cm
0237 Palmier feuilleté

page
38

PATISseries SUCREES

02230 Donut nature glaçage sucre
02231 Donut au chocolat
022301 Mini beignets sucre
022311 Mini beignets chocolat
022373 Beignet au chocolat, enrobé sucre
022374 Beignet à la crème, enrobé sucre
022372 Mini beignet à la crème
02232 Pain aux raisins

page
40

PATISseries SUCREES

022361 Boîte de Madeleines
022363 Mini Madeleines aux pépites de chocolat
02235 Maxi Muffin au chocolat
02236 Muffin Suprême nature

page
41

GAMME SALÉE

0246 Empanada au thon maxi
format 30 X 40 cm.
0247 Empanada au thon
02240 Bocapizza jambon-fromage
02241 Bocapizza thon-fromage
0244 Feuilleté jambon-fromage
0245 Assortiment de Xips salés

page
44

VIENNOISeries GOURMET

0252 Croissant beurre rond 80gr.
0253 Napolitaine beurre au chocolat 110gr.
02552 Maxi croissant multicéréales
02551 Mini croissant multicéréales
0258 Croissant beurre droit 70g.
0256 Mini croissant beurre 25 gr.
0254 Danoise érable et noix de pécan 95 gr.
0259 Assortiment de mini danoises

page
46

NON FERMENTÉ

0212 Napolitaine à la crème
0211 Napolitaine au chocolat
0210 Croissant artisanal
0216 Croissant droit 40g

page
48

 *Le Pain de tous les jours* 



*Le meilleur parfum,
celui du pain.
Celui de toujours.*



Pan
Barcos

Produit fabriqué

sans

conservateurs

additifs

LIGNE CLASSIQUE



LIGNE CLASSIQUE

01019 Pain long maxi



Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
380 g.	18 u.	-	20 min	185°	15-18 min

0101 Pain long



Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
360 g.	20 u.	-	20 min	185°	15-18 min

01027 Pain Épi aux graines

Elaboré avec du lin et du sésame



Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
350 g.	20 u.	-	20 min	185°	15-18 min

01012 Pain sans sel



Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
250 g.	27 u.	-	20 min	185°	15-18 min

0102 Baguette artisanale



Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
270 g.	27 u.	-	20 min	200°	13-15 min

01021 Baguette Française



Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
230 g.	32 u.	-	20 min	210°	13-15 min

0103 Pain long spécial Fibres



Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
270 g.	27 u.	-	20 min	185°	15-18 min

01010 Baguette artisanale avec farine



Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
270 g.	27 u.	-	20 min	185°	15-18 min

01022 Pain Sobado



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
380 g.	20 u.	-	20 min	185°	15-18 min

01017 Pain Picos



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
300 g.	22 u.	-	20 min	185°	15-18 min

01016 Pain long 250 gr. cong.



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
250 g.	22 u.	-	20 min	185°	15-18 min

0106 Pain à sandwich spécial Fibres



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
160 g.	50 u.	-	20 min	185°	15-18 min

0105 Maxi baguette sandwich



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
160 g.	45 u.	-	20 min	185°	15-18 min

01015 Baguette sandwich



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
130 g.	60 u.	-	20 min	185°	15-18 min

0107 Petite baguette 80 gr.



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
80 g.	90 u.	-	20 min	210°	7-9 min

0108 Mini baguette



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
55 g.	150 u.	-	20 min	210°	7-9 min

LIGNE CLASSIQUE

0104 Petit pain spécial Fibres



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
55 g.	150 u.	-	20 min	210°	7-9 min

01081 Mini pain classique



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
40 g.	200 u.	-	20 min	210°- 220°	7-9 min

01082 Mini pain classique spécial Fibres



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
40 g.	200 u.	-	20 min	210°- 220°	7-9 min





Pan
Barcos

Produit fabriqué

sans

conservateurs

additifs

PAINS RUSTIQUES



PAINS RUSTIQUES

0121 Ciabatta Romaine MAXI



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
450 g.	15 u.	-	20 min	185°	20-25 min

01213 Ciabatta Romaine 350 gr.



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
350 g.	24 u.	-	20 min	185°	18-20 min

01212 Pain Coca



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
450 g.	20 u.	-	20 min	185°	20-25 min

0127 Bastón Artisanal



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

0125 Pain Rustique



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
350 g.	20 u.	-	20 min	185°	15-18 min

01251 Pain Rustique Picado



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
350 g.	20 u.	-	20 min	185°	15-18 min

01219 Maxi pain de campagne



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
360 g.	18 u.	-	20 min	185°	15-18 min

01214 Pain de Campagne long



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
330 g.	20 u.	-	20 min	185°	15-18 min

01227 Pain Galicien



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
330 g.	17 u.	-	20 min	185°	18-20 min

012141 Pain de Campagne



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
250 g.	22 u.	-	20 min	185°	15-18 min

01215 La Navarre aux graines



Lin + Sésame



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
360 g.	22 u.	-	20 min	185°	15-18 min

01221 Baguette Méditerranéenne



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
270 g.	27 u.	-	20 min	185°	15-18 min

01210 Demi-pain à sandwich



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
140 g.	45 u.	-	20 min	185°	15-18 min

01220 Demi-pain à sandwich Campagne



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
140 g.	45 u.	-	20 min	185°	15-18 min

0126 Pain Hamburger



PRODUIT AMÉLIORÉ

					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
125 g.	55 u.	-	20 min	185°	15-18 min

0129 Gourmet Rond



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
75 g.	85 u.	-	20 min	185°	12-15 min

PAINS RUSTIQUES

01218 Bollo Navarre aux graines



Lin + Sésame

Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
90 g.	85 u.	-	20 min	185°	12-15min

0123 Bollo Romain



Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
80 g.	90 u.	-	20 min	185°	12-15 min

01211 Bollo Campagne



Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
70 g.	100 u.	-	20 min	185°	12-15 min

01216 Petit pain de Campagne



Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
50 g.	145 u.	-	20 min	210°	7-9 min

01217 Petite Ciabatta



Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
55 g.	150 u.	-	20 min	210°	7-9 min

01224 Mini Ciabatta



Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
40 g.	200 u.	-	20 min	210°	7-9 min



Pan
Barcos

Produit fabriqué

sans

conservateurs

additifs

SPECIALITÉS



SPECIALITÉS

01367 Pain au Seigle et Chia

Élaboré avec du seigle germé, du levain inactif et des graines de chia



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
450 g.	14 u.	-	30 min	190°	7-10 min

01368 Pain Gourmet

Élaboré avec de la malt, du lin et du sésame



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
450 g.	14 u.	-	30 min	190°	7-10 min

0132 Baguette 7 Céréales



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
270 g.	27 u.	-	20 min	185°	15-18 min

0131 Pain Allemand Enrobé



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
280 g.	27 u.	-	20 min	185°	15-18 min

01365 Pain au chia



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
250 g.	22 u.	-	20 min	185°	15-18 min

0134 Pain Sandwich Allemand



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
135 g.	65 u.	-	20 min	185°	15-18 min

0135 Mini pain enrobé céréales



KG					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongélation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
50 g.	190 u.	-	20 min	210°	7-9 min



Tous les pains, à l'exception du pain sans gluten, sont élaborés avec: lin, graines de tournesol, flocons de blé, sésame, farine de seigle, farine de malt et farine complète



PRODUIT ENROBÉ COMPLETEMENT:

Avec des graines de tournesol, du sésame et de l'avoine.

01361 Pain Campagne Gourmet

Élaboré avec de la malt, du lin et du sésame



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongelation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
330 g.	20 u.	-	20 min	185°	15-18 min

01362 Pain Campagne Sofgrain

Élaboré avec des céréales et des graines infusées dans un levain de seigle



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongelation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
330 g.	20 u.	-	20 min	185°	15-18 min

0136 Demi-pain à sandwich Campagne.

Élaboré avec de la malt, du lin et du sésame



					
Peso/ud	Uds/caja	Tiempo de Fermentación	Tiempo Descongelación	Temperatura Cocción	Tiempo Cocción
140 g.	40 u.	-	20 min	185°	15-18 min

01363 Pain au maïs

Élaboré avec du maïs



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongelation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
140 g.	40 u.	-	20 min	185°	15-18 min

0139 Pain sans gluten

Produit cuit à 90%

Produit emballé / Décongeler et PRÊT.
Film pour cuisson au four.



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongelation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
100 g.	18 u.	-	20 min	185°	5-7 min

01391 Petit Pain sans Gluten

Produit cuit à 90%

Produit emballé / Décongeler et PRÊT.
Film pour cuisson au four.



					
Poids/unité	Unité/carton	Temps de Fermentation	Temps de Décongelation	Température de cuisson	Temps de Cuisson
65 g.	20 u.	-	20 min	185°	5-7 min



Tous les pains, à l'exception du pain sans gluten, sont élaborés avec: lin, graines de tournesol, flocons de blé, sésame, farine de seigle, farine de malt et farine complète.



PRODUIT ENROBÉ COMPLETEMENT:
Avec des graines de tournesol, du sésame et de l'avoine.



*Pains 100% naturels
excellents pour
la santé*