

Distribuciones Villaverde

CATÁLOGO GENERAL DE PAN

MAYO 2023

Pasión por el pan

Desde 1980





Pan de Bocado

Bocadillo Cristal



71455 42 Unidades 140 g 24 cm

Bocadillo Agua



71395 45 Unidades 140 g 27 cm

Suprema Bocata Express



71391 55 Unidades 120 g 27 cm

Suprema Bocata Super



71422 40 Unidades 150 g 33 cm

Tallo Bocata



71390 50 Unidades 160 g 27 cm



71455	<i>Bocadillo Cristal</i>	30 mins	175°-185°	4-6 mins
71395	<i>Bocadillo Agua</i>	20-30 mins	175°-185°	10-12 mins
71391	<i>Sup. Boc. Exp.</i>	15-20 mins	175°-185°	9-12 mins
71422	<i>Sup. Boc. Sup.</i>	15-20 mins	175°-185°	9-12 mins
71390	<i>Tallo Bocata</i>	15-20 mins	175°-185°	9-12 mins



Panes de Hamburguesa



Burger Cristal

No dejes que te lo cuenten



¡Descubre nuestra receta!



71429 66 Unidades 110 g 12 cm

Alcachofa Cortada Burger



71435 65 Unidades 115 g 13,3 cm

Campesino Redonda Burger



71456 55 Unidades 100 g 12.5 cm

Pan Bombón-Pan Frankfurt



71448 25 Unidades 90 g 22 cm

Pan Hamburguesa XL Bimbo



71156 64 Unidades 95 g 11 cm

Pan de Pita



71157 72 Unidades 80 g 14 cm

Elaboración

71429 <i>Burger Cristal</i>	30 mins	No Requiere	No Requiere
71456 <i>Campesino Redo.</i>	15-20 mins	175°-185°	12-15 mins
71435 <i>Alcachofa Cortada</i>	15-20 mins	175°-185°	12-15 mins
71448 <i>Pan Bombón</i>	15-20 mins	No Requiere	No Requiere
71156 <i>Pan Burger XL</i>	15-20 mins	No Requiere	No Requiere
71157 <i>Pan de Pita</i>	No Requiere	No Requiere	Micro. 1 min



Rustic Cristal





Pan de Pincho

Joselito Express



71420 240 Unidades 25 g 5.5 cm

Joselito XL Express



71424 125 Unidades 35 g 11 cm

Suprema Pincho



71413 105 Unidades 35 g 13 cm

Suprema Pincho Cereales



¡ Descúbrelo en este video!



71410 105 Unidades 35 g 13 cm

Crujiente Catering



71418 150 Unidades 45 g 12 cm



Tiernesito



71458 40 Unidades 45 g 9 cm



Elaboración

71420	Joselito Express	15-20 mins	175°-185°	6-8 mins
71424	Joselito XL	15-20 mins	175°-185°	4-7 mins
71413	Suprema Pincho	15-20 mins	175°-185°	4-7 mins
71410	Sup. Pin. Cereal	15-20 mins	175°-185°	4-7 mins
71418	Crujiente Catering	15-20 mins	175°-185°	6-8 mins
71458	Tiernesito	30 mins	-	-



Pan de Pincho



Flautín Mini Flauta



71411 64 Unidades 50 g 16 cm



Cereales Gourmet

Suprema Montadito



71427 105 Unidades 50 g 15 cm



71467 45 Unidades 65 g 16.5 cm

Mediterránea Cristal Hostelería



71469 78 Unidades 80 g 11 cm

Mediterránea Cristal



71471 60 Unidades 70 g 16 cm

Elaboración

71411	Flautín M.F.	12-20 mns	175°-185°	7-9 mins
71427	Sup. Montadito	15-20 mins	175°-185°	5-8 mins
71467	Cereales Gourmet	15-20 mins	175°-185°	6-9 mins
71471	Mediterr. Cristal	30 mins	175°-185°	4-6 mins
71469	M. Crist. Host	30 mins	175°-185°	4-6 mins



Panes de Barra



Premium



71389 45 Unidades 230 g 45 cm

Barra Rústica del Día



71443 28 Unidades 230 g 42 cm

Siembra Maiz



71464 25 Unidades 240 g 56 cm

Suprema Pasión



71449 35 Unidades 230 g 56 cm

Baguette



71394 35 Unidades 230 g 56 cm

Baguette Integral



71450 35 Unidades 230 g 56 cm

Elaboración

71499 <i>Suprema Pasión</i>	15-20 mins	175°-185°	18-23 mins
71389 <i>Premium</i>	15-20 mins	175°-185°	18-23 mins
71394 <i>Baguette</i>	15-20 mins	175°-185°	18-23 mins
71443 <i>Barra Rústica del</i>	15-20 mins	175°-185°	18-23 mins
71450 <i>Baguette Integral</i>	15-20 mins	175°-185°	18-23 mins
71464 <i>Siembra Maiz</i>	15-20 mins	175°-185°	18-23 mins

Barras de pan Medianas

Pan Cristal



71388 14 Unidades 260 g 38 cm

Provenzal



71414 30 Unidades 260 g 57 cm

Crujiente Largo



71463 30 Unidades 260 g 50 cm

Francés



71417 20 Unidades 270 g 45 cm

Pan de Agua



71466 24 Unidades 270 g 44 cm

Baguette Plus



71393 30 Unidades 280 g 56 cm



Elaboración

71388 <u>Pan Cristal</u>	15-20 mins	190°-200°	2-5 mins
71414 <u>Provenzal</u>	15-20 mins	175°-185°	18-23 mins
71463 <u>Crujiente Largo</u>	15-20 mins	175°-185°	18-23 mins
71417 <u>Francés</u>	15-20 mins	No Requiere	18-23 mins
71466 <u>Pan de Agua</u>	20-30 mins	180°	14-16 mins
71393 <u>Baguette Plus</u>	15-20 mins	175°-185°	18-23 mins

Panes de Barra

Mediterránea Cristal



71468 20 Unidades 300 g 42 cm

Pan de la Huerta Familiar



Pan del Norte



71444 20 Unidades 300 g 46 cm



¡No te lo pierdas!

71470 22 Unidades 330 g 54 cm



Masa Madre

Elaboración

71468 <i>Mediterránea Cristal</i>	30 mins	180°	4-6 mins
71444 <i>Pan del Norte</i>	15-20 mins	175°-185°	23-28 mins
71470 <i>Pan de la Huerta</i>	20-30 mins	180°	14-16 mins

Barras de Pan Grandes

Barra Espiga Tradición

¿Te lo vas a perder?



Pan París



71462 23 Unidades 355 g 52cm

71401 22 Unidades 350 g 57 cm



Pan de Pueblo



71400 13 Unidades 660 g 43 cm

Super Campesina



71400 20 Unidades 380 g 56 cm

¡Descubre la gama tradición!



Elaboración

71401	<i>Pan París</i>	15-20 mins	175°-180°	23-28 mins
71462	<i>Espiga Trad.</i>	20-30 mins	180°	17-19 mins
71400	<i>Super Campesina</i>	15-20 mins	175°-185°	23-28 mins
71402	<i>Pan de Pueblo</i>	40-60 mins	175°-185°	18-20 mins



Panes de Hogaza

Hogaza Piedra Espelta



- Espelta 100%



71460 13 Unidades 300 g 32 cm

Hogaza Piedra Pasas Nueces



71461 13 Unidades 340 g 30 cm

Hogaza de Agua



71392 15 Unidades 340 g 30 cm

Hogaza Maiz Con Semillas



- 6% de Maiz
- 17% Semillas



71459 13 Unidades 300 g 26 cm

Hogaza Semillas de Chia



71465 13 Unidades 300 g 26 cm



Elaboración

		❄️	💡	
71460	<i>Piedra Espelta</i>	15-20 mins	180°	25-30 mins
71459	<i>Horrea</i>	15-20 mins	175°-185°	25-30 mins
71461	<i>Pasas Nueces</i>	15-20 mins	175°-185°	25-30 mins
71465	<i>Semillas Chia</i>	15-20 mins	175°-185°	25-30 mins
71392	<i>Hogaza Agua</i>	20-30 mins	175°-185°	14-16 mins



Panes Especiales



Harina de Trigo



Harina de Cebada



Pan Fibra Verde



Harina de Centeno



Harina de Legumbres



Harina de Malta



Espinacas



El pan ideal para todo aquel que padezca estreñimiento, rico en fibra aportada por ingredientes cereales y vegetales, que ayudan a regular el tránsito intestinal.

71412 20 Unidades 240 g 26 cm

Panecillo Sin Gluten



71382 30 Unidades 50 g 14 cm

Pan Sin Gluten



71439 18 Unidades 85 g 24 cm

Baguettina Sin Gluten, apta para celíacos, certificada por el sistema de licencia europeo. Envasada individualmente en bolsa horneable para evitar la contaminación cruzada. Con el formato ideal para acompañar las comidas y cenas y acabado express, permite su preparación con tan sólo 7 min de cocción.



Masa Madre

Apto para celíacos



Certificado por el sistema de licencia europeo ELS.



Elaboración

71412 <i>Pan Fibras 7%</i>	15-20 mins	175°-185°	15-20 mins
71382 <i>Panecillo sin gluten</i>	30 mins	180°	8-12 mins
71439 <i>Pan sin gluten</i>	15-20 mins	190°	7 mins



Novedades de Repostería

Pepitos rellenos o bien de crema de chocolate con avellanas (27%) o bien de crema con un toque avainillado (27%), ambas distribuidas por todo su interior y con cobertura de azúcar en grano.

Una pieza en tamaño maxi atractiva y muy demandada.



Pepito de Chocolate



71490 28 Unidades 110 g 20 cm

Pepito de Crema



¡Descongela 20 minutos y listo!



71491 28 Unidades 110 g 20 cm

Clave de iconos



Distribuciones Villaverde S.L.

Polígono Eciago, Parcela 11
C.P. 20120 Hernani, Gipuzkoa

📞 943 55 22 77

🚚 juancarlos@villaverde.net

@ marketing@villaverde.net