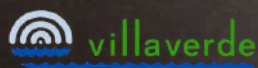


# Distribuciones Villaverde



CATÁLOGO GENERAL DE PAN

*Pasión por el pan*

*Desde 1980*



Junio 2024



# 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



Elaboración				
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



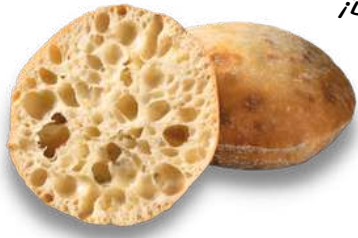
# Panes de Hamburguesa



- EXPRESS
- ACEITE DE OLIVA
- GRANDES REPOSOS
- MASA MADRE CONTIENE
- ALTA HIDRATACION
- DESCONGELAR Y LISTO!
- VEGAN

## 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

## Pan Hamburguesa XL Bimbo



71156 64 Unidades 95 g 11 cm

## Maxi Burger Brioche



71358 45 Unidades 85 g 12 cm

## Campesino Redonde Burger

- EXPRESS
- HECHO A MANO
- VEGAN



71456 55 Unidades 100 g 12.5 cm

## Pan Bombón-Pan Frankfurt

- DESCONGELAR Y LISTO!
- VEGAN



71448 25 Unidades 90 g 22 cm

## Pan de Pita

- EXPRESS
- MICROONDAS 1 MINUTO



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>	15-20 mins	No Requiere	Micro. 1 min
71157 <i>Burger Brioche</i>	15-20 mins	No Requiere	No Requiere



# Pan de Pincho

## Joselito Express



UNIDAD

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

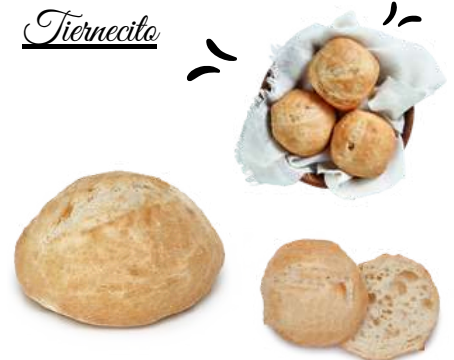
## Crujiente Catering



71418 150 Unidades 45 g 12 cm



## Tierrcito



71458 40 Unidades 45 g 9 cm

## Pan Bao Blanco

Descongelar y cocer al vapor 6 mins



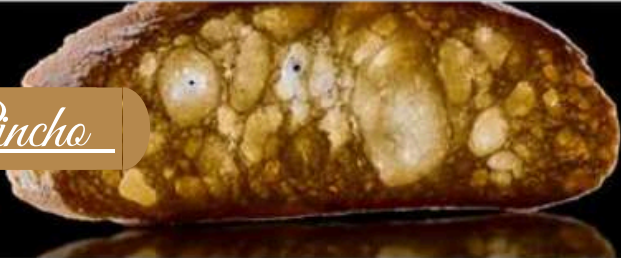
71384 40 Unidades 45 g 12 cm

## Elaboración

71420	Joselito Express	15-20 mins	175°-185°	5-8 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°	5-8 mins
71458	Tierrcito	30 mins	-	-
71384	Pan Bao	30 mins	-	-



# Pan de Pincho



## Cereales Gourmet



## Flautín Mini Flauta

71467 45 Unidades 65 g 16.5 cm



71411 64 Unidades 50 g 16 cm

## Mediterránea Cristal Hostelera



71469 78 Unidades 80 g 11 cm

## Suprema Mentadito



71427 105 Unidades 50 g 15 cm

## Elaboración

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



Mini Panecillo



71360 150 Unidades 25 g 9 cm

Artis Mini Arlequín



71338 160 Unidades 40g 13.5 cm

Artis Mini Chapata



71312 160 Unidades 40 g 7 cm

Artis Viena



71314 90 Unidades 40 g 8.7cm

Artis Trigo Integral Redondo



71304 143 Unidades 40 g 6.7 cm

Panecillo



71354 120 Unidades 50 g 14 cm

Mini Flauta



71380 80 Unidades 52g 16 cm

Artis Arlequín



71337 85 Unidades 70 g 17.5 cm

Panecillo Redondo



71362 60 Unidades 70 g 9.5 cm



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

# Barras de pan Medianas

## Crujiente Largo



71463 30 Unidades 260 g 50 cm

## Provenzal



71414 30 Unidades 260 g 57 cm

## Pan de Agua



71466 24 Unidades 270 g 44 cm

## Francés



71417 20 Unidades 270 g 45 cm

## Pan del Norte



71444 20 Unidades 300 g 46 cm

## Baguette Plus



71393 30 Unidades 280 g 56 cm



## Elaboración

71414 <i>Provenzal</i>	15-20 mins	175°-185°	18-23 mins
71463 <i>Crujiente Largo</i>	15-20 mins	175°-185°	18-23 mins
71417 <i>Francés</i>	15-20 mins	No Requiere	18-23 mins
71466 <i>Pan de Agua</i>	20-30 mins	180°	14-16 mins
71393 <i>Baguette Plus</i>	15-20 mins	175°-185°	18-23 mins
71444 <i>Pan del Norte</i>	15-20 mins	175°-185°	23-28 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

¿Te lo vas a perder?



Gama Tradición

Gama Tradición

## Pan París



71401 22 Unidades 350 g 57 cm

Gama Tradición

## Barra Espiga Tradición



71462 23 Unidades 355 g 52 cm



## Masa Madre

## Elaboración

71468	Mediterránea Cristal	30 mins	180°	4-6 mins
71444	Pan del Norte	15-20 mins	175°-185°	23-28 mins
71470	Pan de la Huerta	20-30 mins	180°	14-16 mins
71401	Pan París	15-20 mins	175°-185°	23-28 mins
71462	Barra Espiga	20-30 mins	180°	17-19 mins

# Barras de Pan Extra Grandes



## Super Barra



71385 26 Unidades 360 g 55 cm

## Ciabatta



71440 16 Unidades 460 g 35 cm



## Super Campesino



71400 20 Unidades 380 g 56 cm



## Pan de Pueblo



71402 13 Unidades 660 g 43 cm

## Elaboración

71400 <i>Super Campesino</i>	15-20 mins	175°-185°	23-28 mins
71385 <i>Super Barra</i>	20 mins	175°-185°	17 mins
71402 <i>Pan de Pueblo</i>	40-60 mins	175°-185°	18-20 mins
71440 <i>Ciabatta</i>	15-20 mins	175°-185°	25-30 mins



# Panes de Hogaza



## Hogaza Piedra Espelta

- Espelta 100%

- HOMO DE PIEDRA
- ALTA HIDRATACIÓN
- MASA MADRE CONTIENE
- GRANDES REPOSOS
- Ingredientes 100% NATURALES sin aditivos
- HARINAS DE CEREALES MÁS SABOR
- HECHO A MANO
- VEGAN



71460 13 Unidades 300 g 32 cm

## Hogaza Aceitunas Verdes 23%

- HOMO DE PIEDRA
- ALTA HIDRATACIÓN
- MASA MADRE CONTIENE
- GRANDES REPOSOS
- Ingredientes 100% NATURALES sin aditivos
- HARINAS DE CEREALES MÁS SABOR
- HECHO A MANO
- VEGAN



71399 15 Unidades 340 g 26 cm



## Hogaza Maiz Con Semillas

- HOMO DE PIEDRA
- ALTA HIDRATACIÓN
- HECHO A MANO
- GRANDES REPOSOS
- Ingredientes 100% NATURALES sin aditivos
- HARINAS DE CEREALES MÁS SABOR
- VEGAN



- 6% de Maiz  
- 17% Semillas



71459 15 Unidades 300 g 26 cm

## Hogaza Semillas de Chia

- HECHO A MANO
- VEGAN



71465 13 Unidades 300 g 26 cm



## Elaboración

		❄️	🌡️	🕒
71460	<i>Piedra Espelta</i>	15-20 mins	180°	25-30 mins
71459	<i>Maiz con Sem.</i>	15-20 mins	175°-185°	25-30 mins
71465	<i>Semillas Chia</i>	15-20 mins	175°-185°	25-30 mins
71399	<i>Aceitunas</i>	60 mins	175°-185°	12-16 mins



# Panes de Hogaza

## Hogaza 100% Integral

- HORNO DE PIEDRA
- ALTA HIDRATACIÓN
- Ingredientes 100% naturales sin aditivos
- GRANDES REPOSOS
- VEGAN



71396 15 Unidades 400 g 19cm



## Hogaza Con Trigo Sarraceno

- HORNO DE PIEDRA
- ALTA HIDRATACIÓN
- VEGAN
- GRANDES REPOSOS
- Ingredientes 100% naturales sin aditivos
- HARINAS DE CEREALES MÁS SABOR
- HECHO A MANO



71470 14 Unidades 550 g 38 cm

## Hogaza Centeno 31% Vitae (Bio)

- MASA MADRE CONTIENE
- HARINAS DE CEREALES MÁS SABOR
- ALTA HIDRATACIÓN
- GRANDES REPOSOS
- HECHO A MANO
- VEGAN



71398 6 Unidades 500 g 19 cm



## Elaboración

		❄️	🌡️	🕒
71460	<i>Integral 100%</i>	15-20 mins	180°	25-30 mins
71459	<i>Trigo Sarraceno</i>	90 mins	180°	15-18 mins
71398	<i>Centeno 31%</i>	90 mins	180°	10-14 mins





# Panes Especiales



Harina de Trigo



Harina de Cebada



## Pan Fibra Verde



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.



Harina de Centeno



Harina de Legumbres



Harina de Malta



Espinacas

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



# Testas y Rebanadas

## Rebanada Pan Payces Rústico

44 rebanadas de 73 g por caja



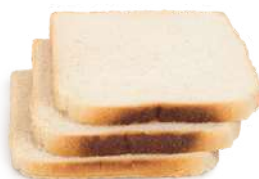
71318 2 Unidades 1.6 kg

## Chapata para testas



71319 6 Unidades 800 g 38 cm

## Pan de Molde



71158 8 Unidades 800 g

### 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