GARCIMARKET



PANADERÍA

PAN DE CRISTAL, PAN DE BURGUERS Y ESPECIALIDADES

GARCIMARKET

Pan de Cristal

Producto adaptado a resistir condiciones de manipulación más severas, de sabor un poco más intenso y malteado, con corteza ligeramente más gruesa.

Características:

- Corteza crujiente y gran alveolado.
- Ideal para preparar un perfecto pan con tomate, aceite y sal.



NUESTRA GAMA



ENTERO

(9 uds. x 650 g)

Cj. 5,85 kg

No requiere.

180-200 °C.

14-16 min.

790605

PORCIONADO

(40 uds. ± 20 cm)

Cj. 5,85 kg

No requiere.

180-200 °C.

10-12 min.



790600

NUESTRA PANADERÍA

BARROTE CLÁSICO

(9 uds. x 800 g)
Cj. 7,2 kg

20 min Temp. amb.
180 °C.
10-12 min.



790602

BARROTE MULTICEREALES

(9 uds. x 850 g)
Cj. 7,65 kg

20 min Temp. amb.
180 °C.
10-12 min.



790603

CHUSCO REDONDO

(30 uds. x 220 g)
Cj. 6,6 kg

20 min Temp. amb.
180 °C.
8-10 min.



790604

FLAUTA DE CRISTAL

(50 uds. x 45 g)
Cj. 2,25 kg

No requiere.
180 °C.
5-7 min.



790601

PAN DE MOLDE BRIOCHE CORTADO

(3 uds. x 1,9 kg)
Cj. 5,7 kg

Descongelar y no precisa cocción. Producto ya acabado.



790631

ROLL DE BRIOCHE

(54 uds. x 80 g)
Cj. 4,32 kg

20 min Temp. amb.
Producto acabado. Ideal tostar los laterales.



790632

GARCIMARKET

PAN DE HAMBURGUESA

PAN DE BRIOCHE
MANTEQUILLA

(60 uds. x 90 g)
Cj. 5,4 kg



20 min Temp. amb.

Producto listo al uso. Recomendamos tostar la parte interior.

790625

PAN MINI BRIOCHE
MANTEQUILLA

(150 uds. x 20 g)
Cj. 3 kg



20 min Temp. amb.

Producto listo al uso. Recomendamos tostar la parte interior.

790630

PAN DE CRISTAL

(30 uds. x 85 g)
Cj. 2,55 kg



No requiere.

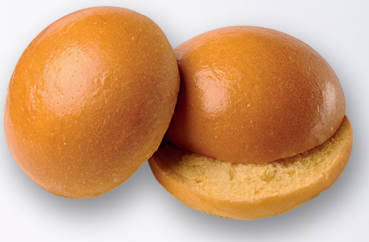
180-200 °C.

6-7 min.

790626

PAN DE BRIOCHE
MARGARINA

(30 uds. x 70 g)
Cj. 2,1 kg



20 min Temp. amb.

Producto listo al uso. Recomendamos tostar la parte interior.

790634

PAN DE BRIOCHE

790625



CRISTALINOS Y BAO

CRISTALINOS

Los Cristalinos son una gama de bocadillos premium elaborados con pan cristalino XXL, pensados para ofrecer una solución rápida, sabrosa y fácil de regenerar en el punto de venta. Su formato permite servirlos calientes en pocos minutos, manteniendo una textura crujiente en el pan y un relleno cremoso y equilibrado.

Disponibles en distintas recetas —Pastrami, Mallorquín y Trufado— combinan ingredientes de calidad con perfiles de sabor diferenciados, ideales para cafeterías, restauración, take away y canales de conveniencia.

TRUFADO

JAMÓN DULCE, QUESO CREMA Y ACEITE DE OLIVA TRUFADO.

(8 uds. x 230 g)
Cj. 1,84 kg



No requiere.
180-200 ºC.
5 min.

749076

MALLORQUÍN

QUESO MAHÓN TIERNO, SOBRASADA Y MIEL.

(8 uds. x 190 g)
Cj. 1,52 kg



No requiere.
180-200 ºC.
5 min.

749077

PASTRAMI

PASTRAMI, QUESO CREMA, SALSA DE MOSTAZA Y SALSA DE SOJA.

(8 uds. x 230 g)
Cj. 1,84 kg



No requiere.
180-200 ºC.
5 min.

749078

PAN BAO BLANCO

(20 uds. x 30 g)
Cj. 6 kg



20 min Temp. amb.

Producto listo al uso. Recomendamos tostar la parte interior.

790635



GARCIMARKET



– DESDE 1931 –

GARCIMAR

VERY FOOD SERVICE

WWW.GARCIMAR.COM