

MEDIALUNAS

CODIGO	DESCRIPCION	Cant por caja	Peso x unidad	Disponerlos en:	Atemperamiento (°T ambiente)	Tratamiento Antes de horneado	Temperatura horneado	Tiempo Horneado	Decoración después de horneado	Observaciones
C124	MEDIALUNAS DE MANTECA DULCES	147	45g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 3u x 5u	Sl. 10 minutos.	<u>Opcional:</u> Pintar con huevo.	180°C	20 min ±2	Pintar con almibar.	-
C125	MEDIALUNAS DE MANTECA SALADAS	147	45g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 3u x 5u	Sl. 10 minutos.	<u>Opcional:</u> Pintar con huevo.	180 °C	22 min ±2	Ninguna.	-
C112	MEDIALUNAS DULCES CLÁSICAS	147	45g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 3u x 5u	Sl. 10 minutos.	<u>Opcional:</u> Pintar con huevo.	180°C	20 min ±2	Pintar con almibar.	-
C113	MEDIALUNAS SALADAS CLÁSICAS	147	45g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 3u x 5u	Sl. 10 minutos.	<u>Opcional:</u> Pintar con huevo.	180 °C	22 min ±2	Ninguna.	-
C130	MEDIALUNAS DE GRASA	80	50g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 3u x 5u	Sl. 10 minutos.	Ninguno.	200 °C	18 min ±2	Ninguna.	-
MF04	ALMIBAR EN SACHETS	1	0,5l	No aplica.	No Aplica	No Aplica	No Aplica	No aplica.	No Aplica	Producto listo para pintar. Una vez abierto conservar en heladera (4°-5°C) hasta 15 días. Aplicar sobre la superficie del producto preferiblemente cuando el mismo sale del horno. Si el producto está frío, calentar el almibar antes de pintar el producto.

FACTURAS

CODIGO	DESCRIPCION	Cant por caja	Peso x unidad	Disponerlos en:	Atemperamiento (°T ambiente)	Tratamiento Antes de horneado	Temperatura horneado	Tiempo Horneado	Decoración después de horneado	Observaciones
C103	HOJALDRE CON CREMA PASTELERA	96	40g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 3u x 4u	Sl. 10 minutos.	Ninguno.	180 °C	20 min ±2	Pintar con almibar.	-
C109	MEDIALUNA CON CREMA PASTELERA	72	45g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 3u x 5u	Sl. 10 minutos.	<u>Opcional:</u> Pintar con huevo.	180 °C	22 min ±2	Pintar con almibar.	-
C122	VIGILANTES CON AZUCAR	72	40g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 3u x 6u	Sl. 10 minutos.	<u>Opcional:</u> Pintar con huevo.	180 °C	22 min ±2	Pintar con almibar y espolvorear con azúcar.	-
C129	VIGILANTES GIGANTES	104	40g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 1u x 8u	Sl. 10 minutos ó Descongelado Total.	<u>Opcional:</u> Estirar y/ó Pintar con huevo.	180 °C	15 min ±2	Pintar con almibar y espolvorear con azúcar.	-
C133	NAPOLITANO CON DULCE DE LECHE	96	45g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 3u x 5u	NO / Cocción Directa.	<u>Opcional:</u> Pintar con huevo.	200 °C	18 min ±2	Pintar c/almibar ó Espolvorear c/ azúcar Impalpable.	-
C132	SACRAMENTO CON DULCE DE MEMBRILLO	96	45g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 3u x 5u	Sl. 10 minutos.	<u>Opcional:</u> Pintar con huevo.	180 °C	22 min ±2	Pintar con almibar.	-
C135	LIBRITO CON DULCE DE BATATA	96	50g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 3u x 4u	Sl. 10 minutos.	<u>Opcional:</u> Pintar con huevo y Espolvorear con azúcar.	180 °C	20 min ±2	Pintar con almibar.	-
C153	PANAL CON DULCE DE MEMBRILLO	112	40g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 3u x 5u	Sl. 10 minutos.	<u>Opcional:</u> Pintar con huevo.	180 °C	20 min ±2	Pintar con almibar.	-
C160	CAJA MIXTA N°1 (C109 y C122)	72	Ver códigos C109 y C122							-
C161	CAJA MIXTA N°2 (C103 y C135)	96	Ver códigos C103 y C135							-
C163	CAJA MIXTA N°5 (C132 y C133)	96	Ver códigos C132 y C133							-

PANES

CODIGO	DESCRIPCION	Cant por caja	Peso x unidad	Disponerlos en:	Atemperamiento (°T ambiente)	Tratamiento Antes de horneado	Temperatura horneado	Tiempo Horneado	Decoración después de horneado	Observaciones
C204	PAN BLANCO PRECOCIDO BAGUETIN	30	100g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 6 unidades.	NO / Cocción Directa.	Ninguno.	200 °c	8 min ±2	Ninguna.	-
C205	PAN BLANCO PRECOCIDO MIGNON	100	30g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 25 unidades.	NO / Cocción Directa.	Ninguno.	200 °C	8 min ±2	Ninguna.	-
C206	PANCITO PRECOCIDO INTEGRAL	120	40g	20 unidades.	NO / Cocción Directa.	Ninguno.	200 °c	8 min ±2	Ninguna.	-
C207	PANCITO PRECOCIDO DE MANTECA	120	40g	20 unidades.	NO / Cocción Directa.	Ninguno.	200 °c	8 min ±2	Ninguna.	-
C212	PAN NEGRO PRECOCIDO MIGNON CON SALVADO	100	30g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 25 unidades.	NO / Cocción Directa.	Ninguno.	200 °C	8 min ±2	Ninguna.	-
C215	PAN BLANCO PRECOCIDO FLAUTITA 3 CORTES	20	150g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 4 unidades.	NO / Cocción Directa.	Ninguno.	200 °c	8 min ±2	Ninguna.	-
C211	PAN DE CAMPO GRANDE	4	950g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 1 unidad.	NO / Cocción Directa.	SI. 30 minutos.	200 °c	10 min ±2	Ninguna.	-
C219	PAN DE CAMPO CHICO	12	250g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 2u x 2u	NO / Cocción Directa.	Ninguno.	180 °C	20 min ±1	Ninguna.	-
C252	PAN LACTAL SALVADO	6	600g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 3u x 4u	Ver observaciones				PARA SANDWICH: descongelar el pan durante 30 a 45 minutos a temperatura ambiente en su propio envase. El producto de este modo, se encuentra listo para consumir.	
C254	PAN ARTESANAL MULTICEREAL	9	590g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 3u x 4u	Ver observaciones				PARA TOSTADAS: retirar del freezer la cantidad de rebanadas a tostar. Tostar a 200°C durante 5 min ±1 de cada lado.	



EMPANADAS

CODIGO	DESCRIPCION	Cant por caja	Peso x unidad	Disponerlos en:	Atemperamiento (°T ambiente)	Tratamiento Antes de horneado	Temperatura horneado	Tiempo Horneado	Decoración después de horneado	Observaciones
C323	EMPANADAS ARABES	24	85g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 3u x 3u	NO / Cocción Directa.	<u>Opcional:</u> Pintar con huevo.	250 °C	12 min ±1	Ninguna.	-
C351	EMPANADA DE CARNE	48	85g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 3u x 3u	NO / Cocción Directa.	<u>Opcional:</u> Pintar con huevo.	250 °C	12 min ±1	Ninguna.	-
C354	EMPANADA JAMÓN Y QUESO	48	85g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 3u x 3u	NO / Cocción Directa.	<u>Opcional:</u> Pintar con huevo.	250 °C	12 min ±1	Ninguna.	-
C355	EMPANADA DE POLLO	48	85g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 3u x 3u	NO / Cocción Directa.	<u>Opcional:</u> Pintar con huevo.	250 °C	12 min ±1	Ninguna.	-
C356	EMPANADA DE VERDURA	48	85g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 3u x 3u	NO / Cocción Directa.	<u>Opcional:</u> Pintar con huevo.	250 °C	12 min ±1	Ninguna.	-

MINITARTAS										
CODIGO	DESCRIPCION	Cant por caja	Peso x unidad	Disponerlos en:	Atemperamiento (°T ambiente)	Tratamiento Antes de horneado	Temperatura horneado	Tiempo Horneado	Decoración después de horneado	Observaciones
C343	TARTA DE JAMON Y QUESO	9	250g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 3u x 4u	SI - 25 minutos.	Ninguno.	180 °C	20 min ±2	Ninguna.	-
C344	TARTA DE CHOCLO	9	250g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 3u x 4u	SI - 25 minutos.	Ninguno.	180 °C	20 min ±2	Ninguna.	-
C345	TARTA DE VERDURA	9	250g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 3u x 4u	SI - 25 minutos.	Ninguno.	180 °C	20 min ±2	Ninguna.	-

PASTELERÍA

CODIGO	DESCRIPCION	Cant por caja	Peso x unidad	Disponerlos en:	Atemperamiento (°T ambiente)	Tratamiento Antes de horneado	Temperatura horneado	Tiempo Horneado	Decoración después de horneado	Observaciones
C702	ALFAJOR DE MAICENA	20	85g	Bandejas. Separados entre sí y sin abrir el envase.	Si / Descongelado Total. Conservar sin abrir el paquete a T° Ambiente. Consumir dentro de los 5 días.	No aplica.	No Aplica	No Aplica	No Aplica	-
C703	ALFAJOR DE CHOCOLATE	20	75g	Bandejas. Separados entre sí y sin abrir el envase.	Si / Descongelado Total. Conservar sin abrir el paquete a T° Ambiente. Consumir dentro de los 5 días.	No aplica.	No Aplica	No Aplica	No Aplica	-
C704	BROWNIE CAJA	28	75g	Bandejas. Separados entre sí y sin abrir el envase.	Si / Descongelado Total. Conservar sin abrir el paquete a T° Ambiente. Consumir dentro de los 5 días.	No aplica.	No Aplica	No Aplica	No Aplica	-
C705	ESPUMITA DE LIMON	28	70g	Bandejas. Separados entre sí y sin abrir el envase.	Si / Descongelado Total. Conservar sin abrir el paquete a T° Ambiente. Consumir dentro de los 5 días.	No aplica.	No Aplica	No Aplica	No Aplica	-
C706	TARTITA DE DULCE DE LECHE Y COCO	24	75g	Bandejas. Separados entre sí y sin abrir el envase.	Si / Descongelado Total. Conservar sin abrir el paquete a T° Ambiente. Consumir dentro de los 5 días.	No aplica.	No Aplica	No Aplica	No Aplica	-
C708	MINIPASTAFROLA	24	75g	Bandejas. Separados entre sí y sin abrir el envase.	Si / Descongelado Total. Conservar sin abrir el paquete a T° Ambiente. Consumir dentro de los 5 días.	No aplica.	No Aplica	No Aplica	No Aplica	-

PRODUCTOS REGIONALES

CODIGO	DESCRIPCION	Cant por caja	Peso x unidad	Disponerlos en:	Atemperamiento (°T ambiente)	Tratamiento Antes de horneado	Temperatura horneado	Tiempo Horneado	Decoración después de horneado	Observaciones
C171	DONNUTS	48	40g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 3u x 4u	NO / Cocción Directa.	Ninguno.	100 °C	10 min ±1	Espolvorear c/ azúcar común ó impalpable ó pintar con baño de repostería.	-
C173	DONNUTS RELLENAS	48	53g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 3u x 4u	NO / Cocción Directa.	Ninguno.	100 °C	10 min ±1	Espolvorear c/ azúcar común ó impalpable ó pintar con baño de repostería.	-
C174	DONNUTS RELLENAS BAÑADAS CON CHOCOLATE	48	59g	Bandejas. Separados entre sí y foalex sobre ellos.	Si / Descongelado Total.	No aplica.	No Aplica	No Aplica	No Aplica	-
C175	DONNUTS RELLENAS BAÑADAS CON CHOC ROSA	48	65g	Bandejas. Separados entre sí y foalex sobre ellos.	Si / Descongelado Total.	No aplica.	No Aplica	No Aplica	No Aplica	-
C203	BIZCOCHO TRADICIONAL (redondo)	96	40g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 4u x 5u	Si. 10 minutos.	Ninguno.	200 °C	20 min ±2	Ninguna.	-
C210	BIZCOCHO ENTRERRRIANO (cuadrado)	96	50g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 4u x 5u	Si. 10 minutos.	Ninguno.	200 °C	20 min ±2	Ninguna.	-
C214	CHIPÁ	180	15g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 7u x 5u	NO / Cocción Directa.	Ninguno.	200 °C	13 min ±2	Ninguna	-
C218	TORTILLA TUCUMANA	90	60g	Bandejas p/ horno 32 x 42 cm. 3u x 4u	Si. 10 minutos.	Ninguno.	200 °C	18 min ±2	Ninguna.	-
C391	CHURROS RELLENOS	120	31g	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 2u x 8u	NO / Cocción Directa.	Ninguno.	100 °C	10 min ±1	Espolvorear con azúcar.	-
C393	PASTELITOS BATATA	12	75g	Bandejas. Separados entre sí y foalex sobre ellos.	Si / Descongelado Total.	No aplica.	No Aplica	No Aplica	No Aplica	-
C395	PASTELITOS MEMBRILLO	12	75g	Bandejas. Separados entre sí y foalex sobre ellos.	Si / Descongelado Total.	No aplica.	No Aplica	No Aplica	No Aplica	-

PRODUCTOS LINEA BRUNCH

CODIGO	DESCRIPCION	Cant por caja	Peso x unidad	Disponerlos en:	Atemperamiento (°T ambiente)	Tratamiento Antes de horneado	Temperatura horneado	Tiempo Horneado	Decoración después de horneado	Observaciones
C111	CROISSANT	63	90	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 2u x 3u	SI. 10 minutos.	<u>Opcional:</u> Pintar con huevo.	180°C	25 min ±2	Pintar con almibar.	-
C114	HOJALDRE CON CREMA PASTELERA	60	75	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 3u x 4u	SI. 10 minutos.	Ninguno.	180 °C	22 min ±2	Pintar con almibar.	-
C152	ROLLS DE MANZANA Y CANELA	36	100	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 3u x 4u	SI. 10 minutos.	<u>Opcional:</u> Pintar con huevo.	180 °C	25 min ±2	<u>Opcional:</u> Pintar con almibar.	-
C105	PAIN AU CHOCOLAT	45	100	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 3u x 4u	SI. 10 minutos.	<u>Opcional:</u> Pintar con huevo.	180°C	25 min ±2	Pintar con almibar. <u>Opcional:</u> Espolvoreo con azúcar impalpable.	-
C137	PALMERON	72	55	Bandejas p/horno 32 x 42 cm. 2u x 3u	SI. 10 minutos.	Ninguno	180 °C	25 min ±2	Pintar con almibar.	-