

Horgrupan

CATÁLOGO DE PRODUCTO
2024







Los valores de una empresa de confianza

Experiencia

Conocemos de primera mano las **necesidades** de nuestros clientes gracias a nuestra **trayectoria generacional**.

Innovación

Nuestro punto fuerte es la **mejora continua**. Apostamos por la **formación constante** de nuestro equipo humano, así como por la adquisición de **medios productivos de última generación**.

Proximidad

Gracias a nuestro **equipo comercial**, su saber hacer y su proximidad, estamos muy cerca de usted.

Compromiso

Estamos **comprometidos** tanto con nuestros **clientes** como con la **comunidad local**, ofreciendo formación y empleo.

Calidad

Nuestros procesos de trabajo siempre están basados en la mejora continua, **desarrollando nuevos servicios** con los que captar nuevas oportunidades.



Índice

PANADERÍA

Barras	8
Baguettes	10
Panes Candeales	11
Chapatas	12
Molletes	13
Hamburguesas	14
Vienas	15
Panes Rústicos	16
Hogazas Nature	18
Panecillos Hostelería	20
Hostelería	22
Panes Tradición	23
Meigas	24
Listado de medidas	26

BOLLERÍA Y PASTELERÍA

Croissants	40
Napolitanas	41
Hojaldres	42
Empanadas	42
Pizzas	43
Bollería Salada	44
Descongelar y Listo	44
Planchas Porcionadas	46
Tartas	46
Pastelería	46

ICONOGRAFÍA



Peso
unidad



Longitud
producto



Unidades
por caja



Cajas
por palé



Tiempo de
descongelado*



Temperatura
de cocción



Tiempo de
fermentación



Pintar con huevo
antes de hornear

*Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos, dependiendo de las condiciones, temperatura del local y modelo del horno.
Los pesos y medidas de las piezas son orientativas, pueden sufrir algunas variaciones.

TIPOS DE HORNOS: **H1** - POTENCIA: 3.100 W / **H2** - POTENCIA: 3.900 W / **H3** - POTENCIA: 6.300 W





Panadería Tradicional

Nuestra empresa apuesta por las tradiciones, por eso nuestros productos están elaborados cada día, con recetas y procesos tradicionales que hacen que el pan conserve un aspecto y sabor inigualable, que son una referencia para los amantes del buen pan.

Barras

BARRAS CLÁSICAS



A0102
Barra Larga

350 g	53 cm	23	28	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 18-19' H3: 16-17'			



A0128
Barra de 320

320 g	49 cm	24	28	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			



A0103
Barra Larga de Tahona

290 g	45 cm	23	36	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 18-19' H3: 16-17'			



A0104
Francesca

280 g	49 cm	24	28	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 18-19' H3: 16-17'			



A0121
Barra 260

260 g	43 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			



A0105
Vienesa

255 g	45 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			



A0106
Castiza

230 g	43 cm	25	36	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			

BARRAS RÚSTICAS



A0107
Barra Castellana

255 g	45 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			



A0108
Barra Picos

255 g	45 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			



A0109
Espiga

255 g	43 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			

BARRAS CON CEREALES



A0118
Barra 100% Integral de Trigo

260 g	45 cm	24	36	15-20'
190/200 °C		H1: 18-19'	H2: 16-17'	H3: 15-16'



A1001
Pan Bajo contenido de Sal Grande

255 g	45 cm	24	36	15-20'
190/200 °C		H1: 18-19'	H2: 16-17'	H3: 15-16'



A0503
Barra con Salvado

255 g	45 cm	24	36	15-20'
190/200 °C		H1: 18-19'	H2: 16-17'	H3: 15-16'



A1004
Barra de Centeno Integral 30%

255 g	45 cm	24	36	15-20'
190/200 °C		H1: 18-19'	H2: 16-17'	H3: 15-16'



A1005
Barra 6 Cereales

250 g	39 cm	20	40	15-20'
190/200 °C		H1: 18-19'	H2: 16-17'	H3: 15-16'



A0129
Barra 41% Integral

230 g	41 cm	36	20	15-20'
190/200 °C		H1: 18-19'	H2: 16-17'	H3: 15-16'



A1006
Barrita 6 Cereales

190 g	27 cm	20	40	15-20'
190/200 °C		H1: 18-19'	H2: 16-17'	H3: 15-16'

BARRAS PREMIUM



A1806
Barra Fermento

290 g	44 cm	20	36	15-20'
190/200 °C		H1: 18-19'	H2: 16-17'	H3: 15-16'



A1802
Barra de Maíz 11%

230 g	43 cm	25	36	15-20'
190/200 °C		H1: 18-19'	H2: 16-17'	H3: 15-16'

BARRAS CANDEALES



A0616
Barra Candéal Espiga

300 g	43 cm	24	36	15-20'
190/200 °C		H1: 18-19'	H2: 16-17'	H3: 15-16'



A0611
Barra Candéal de Picos

260 g	45 cm	24	36	15-20'
190/200 °C		H1: 18-19'	H2: 16-17'	H3: 15-16'



A0610
Vienesa Candéal

260 g	45 cm	24	36	15-20'
190/200 °C		H1: 18-19'	H2: 16-17'	H3: 15-16'

Baguettes

BAGUETTES CLÁSICAS Y PREMIUM



A0202
Baguette Plus

280 g	56 cm	30	28	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 18-19' H3: 15-16'			



A0211
Baguette 270

270 g	56 cm	35	28	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 18-19' H3: 15-16'			



A0205
Baguette 250

250 g	56 cm	33	28	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 18-19' H3: 15-16'			



A0212
Baguette 240

240g	56 cm	36	28	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 18-19' H3: 15-16'			



A0201
Baguette Plus Harinada

280g	56 cm	30	28	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 18-19' H3: 15-16'			

BAGUETTES CON CEREALES



A0501
Baguette con Salvado

255 g	56 cm	34	28	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 18-19' H3: 15-16'			

BAGUETTES RÚSTICAS



A0208
Baguette Parisienne

270 g	55 cm	28	28	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 18-19' H3: 15-16'			



A0209
Baguette Rústica

250 g	56 cm	36	28	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 18-19' H3: 15-16'			

Panes Candeaes



A0601
Libreta Candeaal

450 g	22 cm	15	36	15-20'
190/200 °C		H1: 21-22'	H2: 20-21'	H3: 19-20'



A0602
Barra Extremeña

450 g	34 cm	20	24	15-20'
190/200 °C		H1: 21-22'	H2: 20-21'	H3: 19-20'



A0603
Pan Piña

450 g	33 cm	20	24	15-20'
190/200 °C		H1: 21-22'	H2: 20-21'	H3: 19-20'



A0604
Pechuguita

450 g	28 cm	20	24	15-20'
190/200 °C		H1: 21-22'	H2: 20-21'	H3: 19-20'



A0605
Barra Sevillana

450 g	31 cm	20	24	15-20'
190/200 °C		H1: 21-22'	H2: 20-21'	H3: 19-20'



A0606
Colón Candeaal

400 g	40 cm	20	36	15-20'
190/200 °C		H1: 21-22'	H2: 20-21'	H3: 19-20'



A0607
Colón Candeaal Corto

370 g	35 cm	22	36	15-20'
190/200 °C		H1: 21-22'	H2: 20-21'	H3: 19-20'



A0608
Picado Andaluz

300 g	38 cm	20	36	15-20'
190/200 °C		H1: 21-22'	H2: 20-21'	H3: 19-20'

Chapatas



A0701

Chapata 425 Horno de Piedra

425 g	39 cm	20	28	15-20'
190/200 °C	min	H1: 19-20' H2: 18-19' H3: 17-18'		



A0702

Chapata 250 Horno de Piedra

250 g	26 cm	35	28	15-20'
190/200 °C	min	H1: 18-19' H2: 17-18' H3: 16-17'		



A0703

Chapatín 120 Horno de Piedra

120 g	20 cm	60	28	15-20'
190/200 °C	min	H1: 19-20' H2: 18-19' H3: 17-18'		



A0704

Chapata Oro 85 Horno de Piedra

85 g	12 cm	70	28	15-20'
190/200 °C	min	H1: 7-8' H2: 6-7' H3: 4-5'		



A0705

Chapata Gourmet

80 g	16 cm	70	28	15-20'
190/200 °C	min	H1: 15-16' H2: 13-14' H3: 12-13'		



A0706

Chapata 60 Horno de Piedra

60 g	11 cm	120	28	15-20'
190/200 °C	min	H1: 15-16' H2: 13-14' H3: 12-13'		

Molletes



A1301
Súper Mollete

150 g	14 cm	45	36	15-20'
190/200 °C	H1: 14-15' H2: 13-14' H3: 12-13'			



A0612
Súper Mollete Candéal

140 g	13 cm	65	28	15-20'
190/200 °C	H1: 14-15' H2: 13-14' H3: 12-13'			



A1302
Mollete Sin Cortes

120 g	12 cm	50	36	15-20'
190/200 °C	H1: 14-15' H2: 13-14' H3: 12-13'			



A1303
Mollete

120 g	12 cm	50	36	15-20'
190/200 °C	H1: 14-15' H2: 13-14' H3: 12-13'			



A0613
Mollete Candéal

100 g	11 cm	100	28	15-20'
190/200 °C	H1: 17-18' H2: 16-17' H3: 15-16'			



A1304
Mollete Mini

80 g	11 cm	75	36	15-20'
190/200 °C	H1: 13-14' H2: 12-13' H3: 11-16'			



A0614
Panecillo de Cruz

75 g	10 cm	90	28	15-20'
190/200 °C	H1: 17-18' H2: 16-17' H3: 15-16'			



Hamburguesas



A1514

Hamburguesa Burger Cortada

 80 g	 12 cm	 45	 44	 15-20'
--	---	--	--	--



A1509

Hamburguesa Rústica

 80 g	 12 cm	 80	 28	 15-20'
--	---	--	--	--



A1510

Hamburguesa de Cristal

 80 g	 12 cm	 80	 28	 15-20'
--	---	--	--	--



Vienas



A1204
Chusco Andaluz

170g	27 cm	45	28	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



A0505
Chusco Andaluz con Salvado

170 g	27 cm	45	28	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



A1201
Bocata Súper

150 g	24 cm	50	28	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



A1805
Viena de Maíz 11%

150 g	22 cm	50	28	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



A1202
Andaluza Rústica

150 g	21 cm	58	28	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



A1203
Viena 140

140 g	24 cm	50	28	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



A0504
Viena Andaluza con Salvado

140 g	24 cm	50	28	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



A1207
Mini Viena

90 g	17 cm	72	28	15-20'
190/200 °C	H1: 15-16' H2: 14-15' H3: 13-14'			



Panes Rústicos



A0916
Barra Rústica Ibérica

400 g	53 cm	24	28	15-20'
190/200 °C	30 min	H1: N/A H2: 19-20' H3: 17-18'		



A0901
Súper Campesino

380 g	56 cm	24	28	15-20'
190/200 °C	30 min	H1: N/A H2: 19-20' H3: 17-18'		



A0902
Pan de Leño

300 g	56 cm	24	28	15-20'
190/200 °C	30 min	H1: N/A H2: 19-20' H3: 17-18'		



A0903
Súper Pan de Leño

300 g	56 cm	24	28	15-20'
190/200 °C	30 min	H1: N/A H2: 19-20' H3: 17-18'		



A0904
Barra Campera

290 g	45 cm	20	36	15-20'
190/200 °C	30 min	H1: 20-21' H2: 18-19' H3: 16-17'		



A0905
Pan Rústico Payesa

280 g	54 cm	24	28	15-20'
190/200 °C	30 min	H1: N/A H2: 19-20' H3: 17-18'		



A0907
Cordobesa

275 g	45 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	30 min	H1: 20-21' H2: 18-19' H3: 16-17'		



A0908
Campesina

255 g	46 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	H1: 20-21' H2: 18-19' H3: 16-17'			



A0909
Barra Granada

255 g	46 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	H1: 20-21' H2: 18-19' H3: 16-17'			



A0502
Campesina con Salvado

255 g	46 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			



A0917
Rústica Mix Cereales

255 g	46 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	H1: 20-21' H2: 18-19' H3: 16-17'			



A0910
Bastón

250 g	44 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	H1: 20-21' H2: 18-19' H3: 16-17'			



A0911
Barra Parisienne

250 g	46 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	H1: 20-21' H2: 18-19' H3: 16-17'			



A0918
Barra Omega

240 g	42 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	H1: 20-21' H2: 18-19' H3: 16-17'			



A0913
Mini Campesina

190 g	38 cm	26	36	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			



Hogazas Nature



PANES CON MASA MADRE



A1410

Hogaza Campeonato del Mundo

825 g	25 cm	9	42	15-20'
190/200 °C		H1: 28-29'	H2: 26-27'	H3: 24-25'



A1411

Hogaza Payés de Centeno 70%

825 g	21 cm	8	42	15-20'
190/200 °C		H1: 28-29'	H2: 26-27'	H3: 24-25'



A1413

Hogaza Mix Cereales

550 g	21 cm	12	42	15-20'
190/200 °C		H1: 28-29'	H2: 26-27'	H3: 24-25'



PANES CON MASA MADRE INACTIVA



A1406
Pan Paes

400 g	20 cm	16	28	15-20'
190/200 °C	H1: 28-29' H2: 26-27' H3: 24-25'			



A1420
Pan Paes 800

800 g	22 cm	8	28	15-20'
190/200 °C	H1: 28-29' H2: 26-27' H3: 24-25'			



A1416
Pan Cuadrado Cortado 23x38

1500 g	23x38 cm	5	28	15-20'
190/200 °C	H1: 28-29' H2: 26-27' H3: 24-25'			



A1414
Hogaza de Espelta 100%

550 g	21 cm	10	42	15-20'
190/200 °C	H1: 28-29' H2: 26-27' H3: 24-25'			



A1419
Hogaza 100% Integral de Trigo

300 g	28 cm	26	28	15-20'
190/200 °C	H1: 28-29' H2: 26-27' H3: 24-25'			

Panecillos Hostelería

BOCADILLOS RÚSTICOS



A1103

Bocata Rústico Mediterráneo

170 g	27 cm	45	28	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



A1105

Bocata Golden

140 g	25 cm	56	28	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



A1108

Bocata Gourmet

140 g	27 cm	46	28	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



A1110

Baguettina Rústica

120 g	27 cm	70	28	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



A1111

Baguettina Rústica Mediterránea

120 g	27 cm	70	28	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



BAGUETTINAS CLÁSICAS



A1211
Bocadillo 123

123 g	21 cm	68	28	15-20'
190/200 °C		H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'		



A1101
Baguettina

110 g	27 cm	65	28	15-20'
190/200 °C		H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'		



A1102
Baguettina Corta

95 g	21 cm	80	28	15-20'
190/200 °C		H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'		

BOCADILLOS Y BAGUETTINAS CON CEREALES



A1107
Bocata Gourmet de
Centeno Integral 31%

140 g	27 cm	56	28	15-20'
190/200 °C		H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'		



A1009
Bocata Gourmet
Mix Cereales

140 g	27 cm	56	28	15-20'
190/200 °C		H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'		



A1010
Pan Bajo contenido
de Sal Pequeño

120 g	20 cm	48	36	15-20'
190/200 °C		H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'		



A0507
Baguettina con Salvado

110 g	27 cm	65	28	15-20'
190/200 °C		H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'		

SIN GLUTEN



A1013
Baguettina Sin Gluten

105 g	21 cm	25	72	15-20'
190/200 °C		H1: 4-5' H2: 4-5' H3: 3-4'		

Hostelería

PANES CLÁSICOS



A1601
Pan Medio

80 g	17 cm	65	36	15-20'
190/200 °C	H1: 12-13' H2: 11-12' H3: 10-11'			



A1605
Bocatín

50 g	12 cm	120	36	15-20'
190/200 °C	H1: 12-13' H2: 11-12' H3: 10-11'			



A1606
Montadito

25 g	9 cm	220	36	15-20'
190/200 °C	H1: 10-11' H2: 9-10' H3: 8-9'			

RÚSTICOS



A1607
Rombito 80

80 g	20 cm	90	28	15-20'
190/200 °C	H1: 12-13' H2: 11-12' H3: 10-11'			



A1608
Rombito 60

60 g	17 cm	120	28	15-20'
190/200 °C	H1: 12-13' H2: 11-12' H3: 10-11'			



A1616
Bocata Rústico

60 g	17 cm	120	28	15-20'
190/200 °C	H1: 12-13' H2: 11-12' H3: 10-11'			

SIN GLUTEN



A1014
Hostelería Sin Gluten

60 g	12 cm	40	72	15-20'
190/200 °C	H1: 4-5' H2: 4-5' H3: 3-4'			



A1609
Mini Rústico 50

50 g	16 cm	160	28	15-20'
190/200 °C	H1: 12-13' H2: 11-12' H3: 10-11'			



A1610
Mini Rústico 40

40 g	12 cm	160	36	15-20'
190/200 °C	H1: 12-13' H2: 11-12' H3: 10-11'			



A1618
Bocata Mix Cereales

50 g	15 cm	120	36	15-20'
190/200 °C	H1: 12-13' H2: 11-12' H3: 10-11'			



A1701

Barra Montañesa Tradición

380g	54 cm	24	28	15-20'
190/200 °C	H1: 11-12' H2: 10-11' H3: 7-8'			



A1703

Rústica Tradición

280 g	47,5 cm	25	28	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



A1706

Bocata Tradición

120 g	25 cm	55	28	15-20'
190/200 °C	H1: 13-14' H2: 12-13' H3: 10-11'			



A1707

Mini Prieto Tradición

90 g	17 cm	85	28	15-20'
190/200 °C	H1: 13-14' H2: 12-13' H3: 10-11'			



A1708

Rombito Tradición

80 g	19 cm	90	28	15-20'
190/200 °C	H1: 13-14' H2: 12-13' H3: 10-11'			



A1709

Arlequín Tradición

60 g	16 cm	100	28	15-20'
190/200 °C	H1: 13-14' H2: 12-13' H3: 10-11'			

Meigas



A0301

Pan de Pueblo Tradición

800g	47 cm	9	28	15-20'
190/200 °C		H1: 10-11' H2: 8-9' H3: 7-8'		



A0320

Pan de Pueblo

600g	47 cm	10	28	15-20'
190/200 °C		H1: 10-11' H2: 8-9' H3: 7-8'		



A0323

Pan de Pueblo 400

400g	47 cm	15	28	15-20'
190/200 °C		H1: 10-11' H2: 8-9' H3: 7-8'		



A0303

Rosca Meiga

300 g	26 cm	19	28	15-20'
190/200 °C		H1: 9-10' H2: 7-8' H3: 5-6'		



A0312

Rústica Obrador

300 g	47 cm	22	28	15-20'
190/200 °C		H1: 9-10' H2: 7-8' H3: 5-6'		



A0313

Pan de Espelta 50%
Integral de Trigo 50%

300g	47 cm	22	28	15-20'
190/200 °C		H1: 10-11' H2: 8-9' H3: 7-8'		



A0322

Baguette Meiga

275 g	54 cm	25	28	15-20'
190/200 °C		H1: 9-10' H2: 7-8' H3: 5-6'		



A0305

Barra Meiga

260 g	45 cm	24	28	15-20'
190/200 °C		H1: 9-10' H2: 7-8' H3: 5-6'		



CLEAN LABEL

A0306
Barra de Agua

260 g	44 cm	24	28	15-20'
190/200 °C	H1: 9-10' H2: 7-8' H3: 5-6'			



CLEAN LABEL

A0311
Pan de la Marina

260 g	46 cm	24	28	15-20'
190/200 °C	H1: 10-11' H2: 8-9' H3: 7-8'			



A1018
Barra Mix Cereales
Integral al 24%

260 g	44 cm	28	28	15-20'
190/200 °C	H1: 10-11' H2: 8-9' H3: 7-8'			



CLEAN LABEL

A0324
Barra de Cristal

250 g	46 cm	24	28	15-20'
190/200 °C	H1: 10-11' H2: 8-9' H3: 7-8'			



CLEAN LABEL

A0304
Pan Redondo Meigo

250 g	18 cm	23	28	15-20'
190/200 °C	H1: 10-11' H2: 8-9' H3: 7-8'			



CLEAN LABEL

A0315
Riquiño

170 g	21 cm	40	28	15-20'
190/200 °C	H1: 10-11' H2: 8-9' H3: 7-8'			



CLEAN LABEL

A0307
Barrita de Agua

140 g	25 cm	46	28	15-20'
190/200 °C	H1: 10-11' H2: 8-9' H3: 7-8'			



CLEAN LABEL

A1632
Barrita de Espelta 50%
Integral 50%

140 g	25 cm	46	28	15-20'
190/200 °C	H1: 10-11' H2: 8-9' H3: 7-8'			



CLEAN LABEL

A0308
Panecillo de Agua

100 g	20 cm	66	28	15-20'
190/200 °C	H1: 9-10' H2: 7-8' H3: 5-6'			

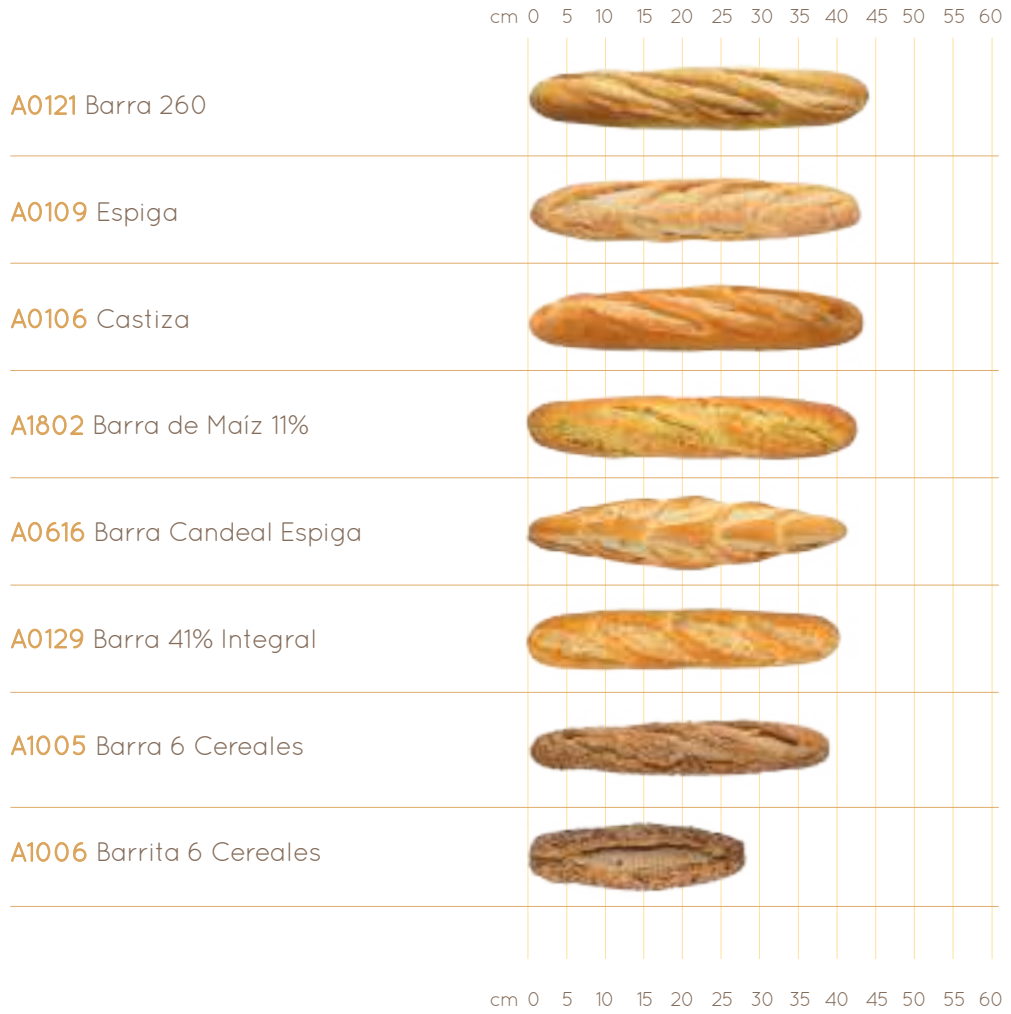


CLEAN LABEL

A0321
Panecillo Gran Reserva

55 g	15 cm	90	28	15-20'
190/200 °C	H1: 9-10' H2: 7-8' H3: 5-6'			



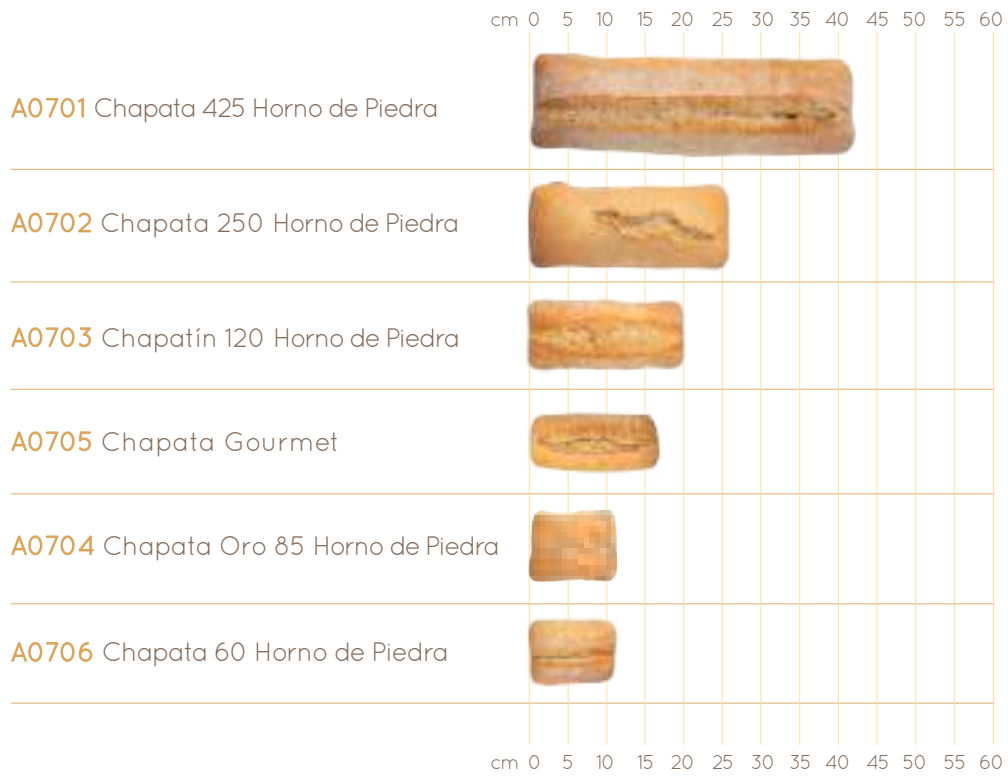


Baguettes

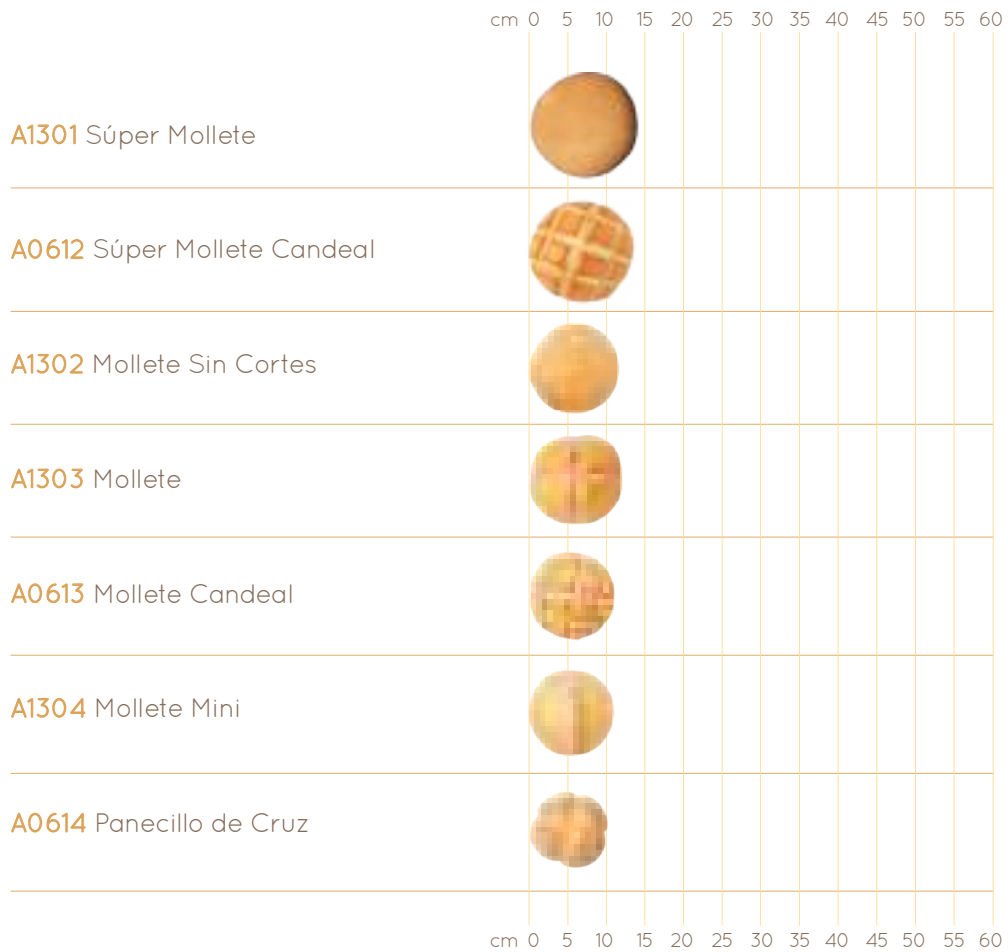


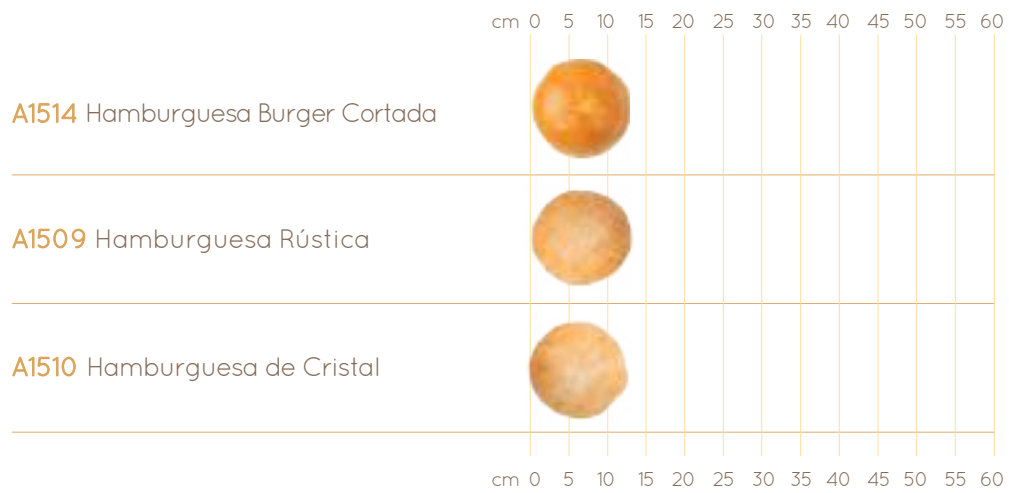


Chapatas

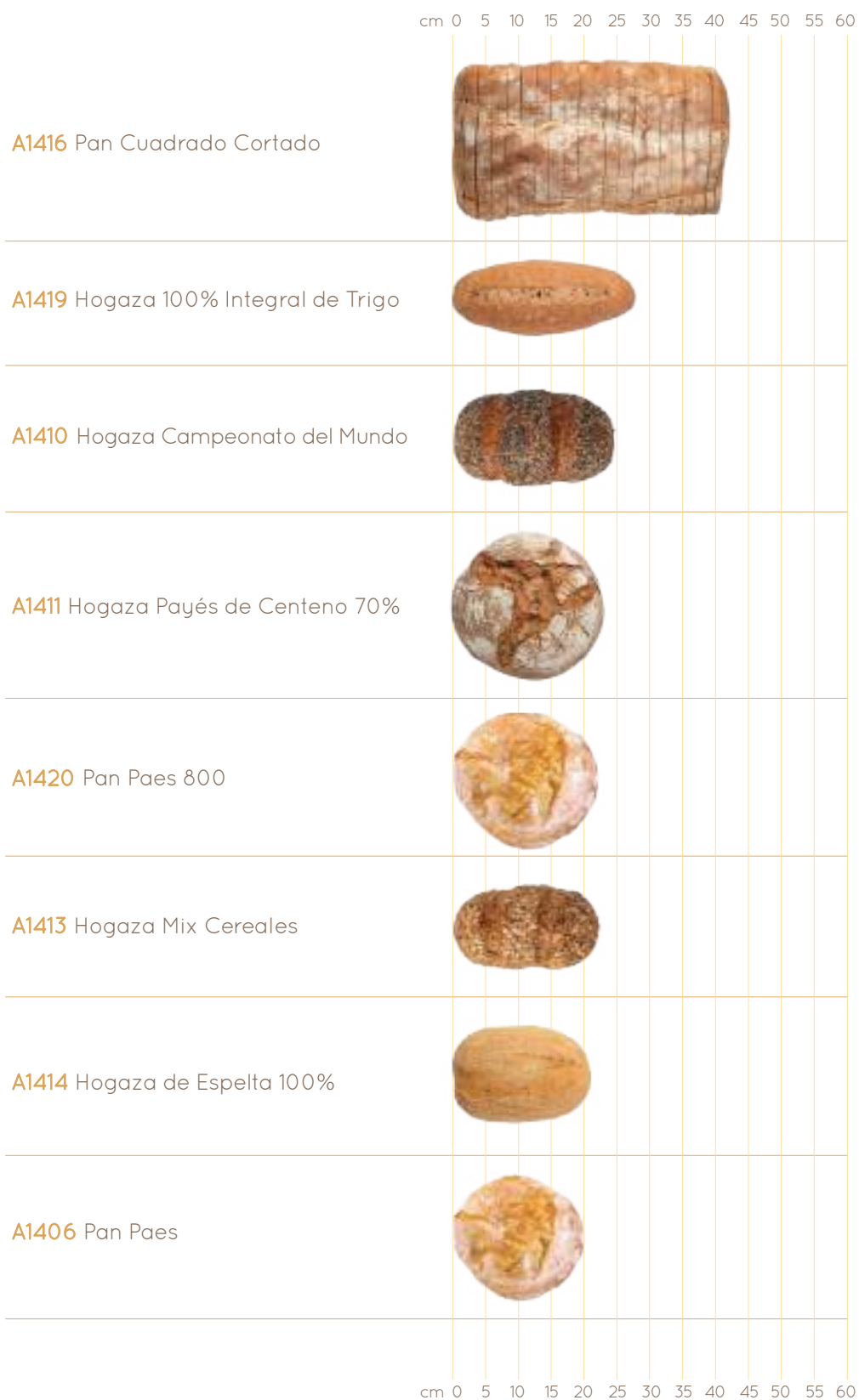


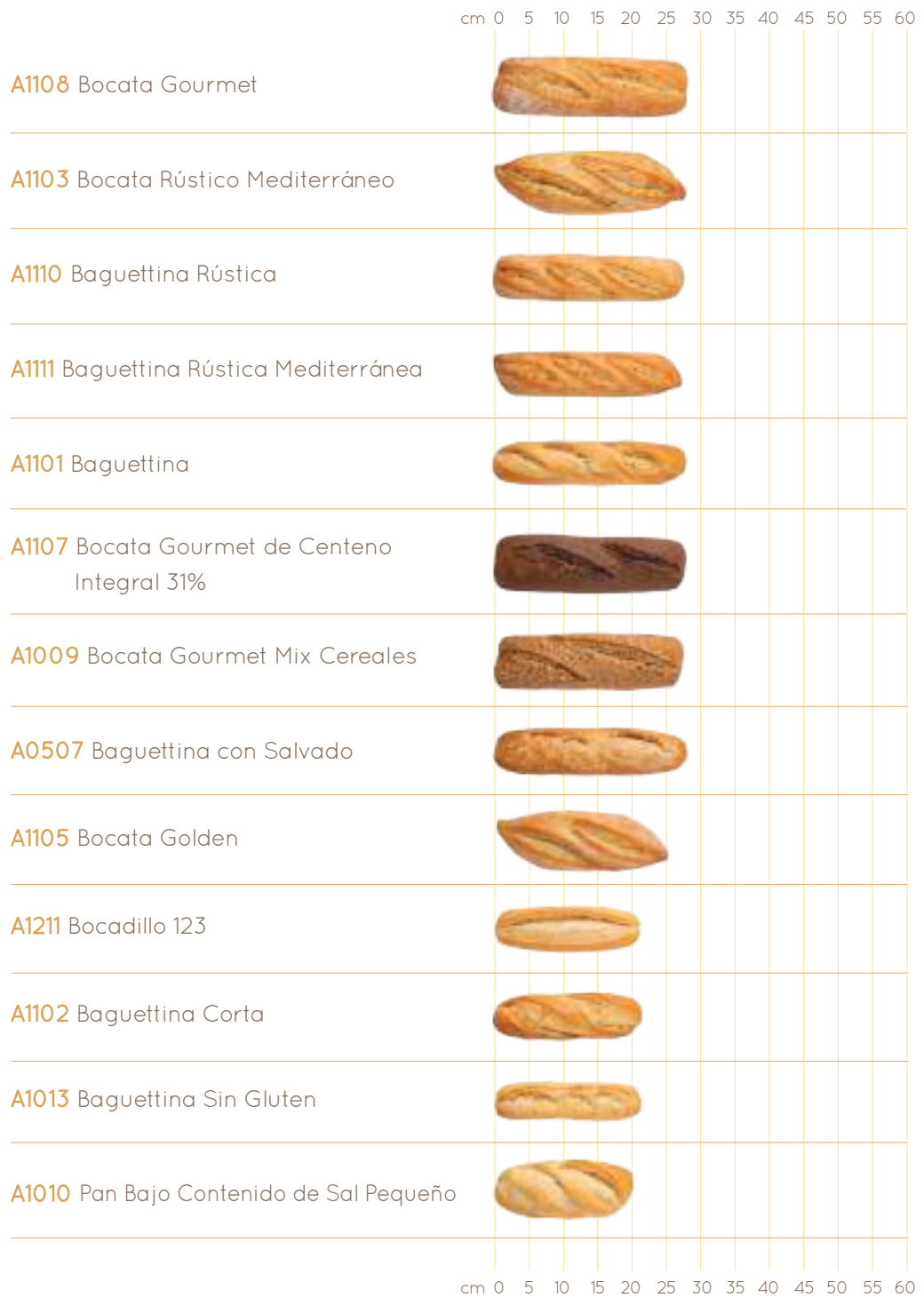
Molletes



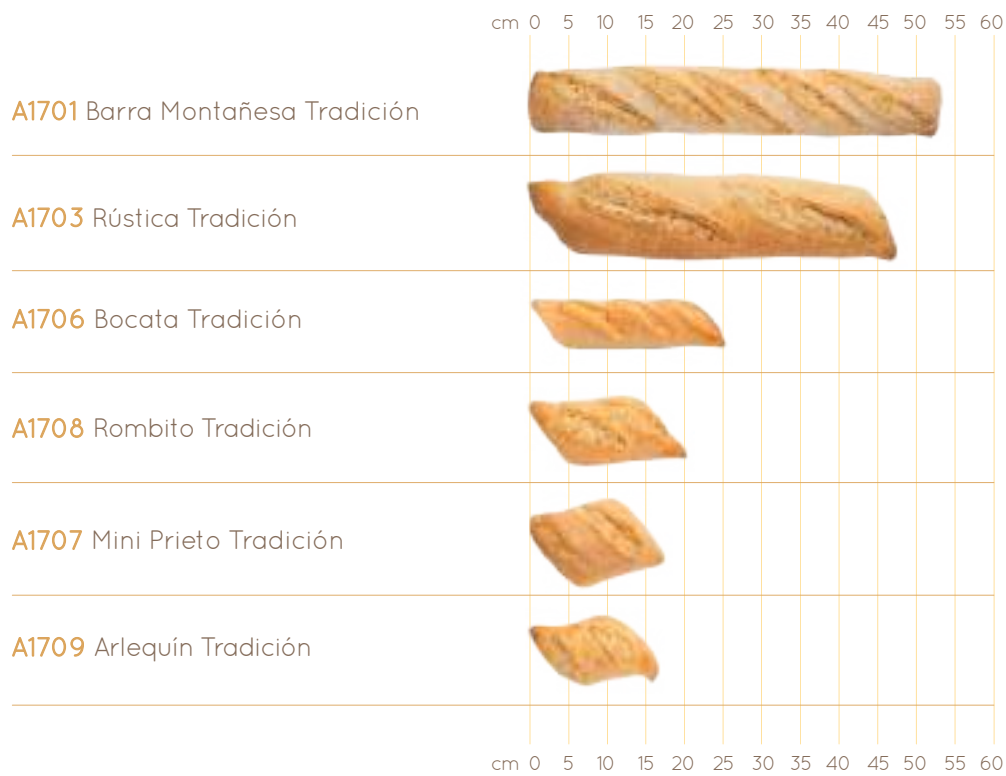


















Bollería y Pastelería

La mejor selección de salados y dulces, de alta calidad, perfecta para cubrir las necesidades de cualquier cliente en cualquier momento del día.

Croissants



B101
Croissant Artesano

90g	60	72	30'	
180/190 °C	15-18			1H 15'



B102
Croissant Artesano Súper

125g	48	72	30'	
180/190 °C	15-18			1H 15'



B107
Caracola Pequeña Choco Artesana

65g	4Kg	126	60'	
180/190 °C	13-15			1H 45'

FERMENTADOS



B505
Croissant Plus Curvo

100g	42	64	25'	
160/180 °C	18-20			



B509
Croissant Curvo Gourmet

100g	46	64	25'	
160/180 °C	20-22			



B510
Croissant Vienés Beurre

66g	68	64	25'	
160/180 °C	18/20			



B512
Mini Croissant París Beurre

25g	4Kg	80	30'	
160/180 °C	12-15			



B515
Croissant Mantequilla Fermentado

75g	45	72	25'	
160/180 °C	18-20			



B516
Croissant Cereales Fermentado

75g	40	128	25'	
160/180 °C				20-22



B517
Croissant Bombón Fermentado

100g	60	64	25'	
160/180 °C	18/20			

Napolitanas



B211
Napolitana Crema

120g	40	144	30'	
180/190 °C	18-20		1H 45'	



B212
Napolitana Cacao

120g	84	72	30'	
180/190 °C	18-20		1H 45'	



B214
Mini Cacao

18g	5Kg	144	45'	
180/190 °C	12-15		1H 15'	

FERMENTADAS



B514
Napolitana Bikini Fermentada

150g	40	128	30'	
180/190 °C	24-26			



B507
Napolitana Plus Cacao en Crema

125g	56	64	25'	
160/180 °C	20-22			



B508
Napolitana Súper Crema Fermentada

125g	56	64	25'	
160/180 °C	20-22			

Hojaldres



B417
Palmera Súper

140g	70	72	30'
180/190 °C	25		



B409
Placa de Hojaldre 58x38

1000g	15	40	45'
180/190 °C	20-30		



B416
Herradura Cacao

150g	35	144	45'
180/190 °C	25		



B405
Palmerita

20g	5Kg	144	15'
180/190 °C	20		



B418
Mini Trenza Maple Pecan

44g	120	56	45'
180/190 °C	20		



B419
Mini Sneken

40g	125	144	45'
180/190 °C	20		

Empanadas



B701
Empanada Familiar Atún

1300g	5	66	60'
190 °C	45-50		



B702
Empanada Familiar Carne

1300g	5	66	60'
190 °C	45-50		



B703
Empanada Familiar Bacalao

1300g	5	66	60'
190 °C	45-50		

Pizzas



B901

Pizza Cuadrada Barbaoco

207g	24	81	60'
175 °C	12		



B902

Pizza Cuadrada Mediterránea

205g	24	81	60'
175 °C	12		



B903

Pizza Cuadrada York/Queso

195g	24	81	60'
175 °C	12		



B904

Pizza Carbonara

205g	24	81	60'
175 °C	12		



B905

Baguettpizza York

170g	13	136	45'
175 °C	12		



B906

Baguettpizza Kebab

185g	13	136	45'
175 °C	12		



B907

Pan Pizza Rústico Atún

170g	15	136	45'
175 °C	12		



B908

Pan Pizza Rústico 4 Quesos

170g	15	136	45'
175 °C	12		

Bollería Salada



B215

Mini-Chik Surtido Salado Decorado

21g	10	72	45'
180/190 °C		12-15	



B118

Petits Salados Surtidos

32g	5 Kg	128	45'
180/190 °C		12-15	

Descongelar y Listo



B603

Donts Glass

70g	48	60	30'
-----	----	----	-----



B604

Donts Bombón

70g	48	60	30'
-----	----	----	-----



B605

Donts Sugar

70g	48	60	30'
-----	----	----	-----



B621

Berlina Chocolate

90g	36	88	30'
-----	----	----	-----



B626

Croissant Mantequilla Listo

70g	22	72	30'
-----	----	----	-----



B641

Ensamada Listo

87g	16	72	30'
-----	----	----	-----



B708
Empanada Pisto

155g	32	81	60'
200 °C	25		



B719
Empanadilla Extra de Carne

140g	50	80	60'
200 °C	25		



B632
Pepito Bombón

100g	24	120	30'
------	----	-----	-----



B623
Pepito Crema Sugar

100g	24	120	30'
------	----	-----	-----



B642
Bizcocho Limón Glassé

450g	6	128	30'
------	---	-----	-----



B638
Tulipa Yogur Arándanos

110g	16	136	30'
------	----	-----	-----



B637
Tulipa Chocolate

110g	16	136	30'
------	----	-----	-----



B640
Tulipa Red Velvet

110g	16	136	30'
------	----	-----	-----



B639
Tulipa Carrot Cake

110g	16	136	30'
------	----	-----	-----

Planchas Porcionadas



CD/0119/13
Plancha Pastelera
Tiramisú

1800g	1	120	30'
-------	---	-----	-----



CD/0121/13
Plancha Pastelera
San Marcos

1800g	1	120	30'
-------	---	-----	-----



CD/0193/4
Plancha Pastelera
Queso-Arándanos

1800g	1	120	30'
-------	---	-----	-----

Tartas



CD/0001/24
Tarta Ferrero

1400g	1	136	45'
-------	---	-----	-----



CD/0002/24
Tarta Kit Kat

1400g	1	136	45'
-------	---	-----	-----



CD/0003/24
Tarta Chocolatinas

1400g	1	136	45'
-------	---	-----	-----

Pastelería



CD/0036/23
Lionesa Nata

900g	42	168	30'
------	----	-----	-----



CD/0039/12
Pasteles Surtidos

1650g	56	168	30'
-------	----	-----	-----

A top-down photograph showing four hands, two from an adult and two from a child, holding a large mound of white flour on a wooden surface. The hands are positioned around the flour, with fingers slightly curled as if supporting it. The wooden surface is scattered with some flour. The text is centered over the flour mound.

*Gracias por elegirnos
como tu proveedor de confianza*

Horgrupan

📍 Avda. de los Cantillos, 3 - 28891 Velilla de San Antonio (Madrid)

☎ 918 729 183 ✉ info@horgrupan.com

horgrupan.com

