

Horgrupan

CATÁLOGO DE PRODUCTO
2026 / 2027



Horgrupan



Los valores de una empresa de confianza

Experiencia

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



Proximidad

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



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**.



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.



Horgrupan

empresa con certificación



Accede a este catálogo
de manera digital



¡A través de nuestra web! Escanea este QR

Encontrarás todos nuestros
productos junto con sus
especificaciones

Podrás hacer búsquedas
específicas

Obtendrás información de
manera actualizada



Índice

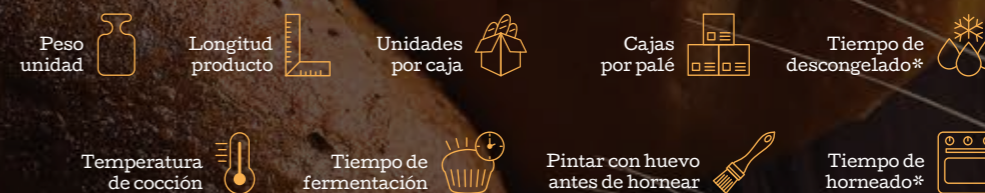
PANADERÍA

| | |
|-----------------------|----|
| Barras | 8 |
| Baguettes | 14 |
| Panes Candeales | 16 |
| Chapatas | 18 |
| Hamburguesas | 19 |
| Molletes | 20 |
| Vienas | 22 |
| Panes Rústicos | 23 |
| Hogazas Nature | 26 |
| Panecillos Hostelería | 28 |
| Hostelería | 32 |
| Panes Tradición | 34 |
| Meigas | 35 |

BOLLERÍA Y PASTELERÍA

| | |
|-----------------------------|----|
| Croissants | 42 |
| Napolitanas | 44 |
| Hojaldres | 46 |
| Empanadas y Bollería Salada | 48 |
| Pizzas | 50 |
| Descongelar y Listo | 51 |
| Pastelería | 54 |

Iconografía



*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.



Escanea este QR y accede
a "Panadería" en la web



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'



A0105

Vienesa

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



A0106

Castiza

230 g 42 cm 25
36 15-20' 190-200 °C
H1:18-19' H2:16-17' H3: 15-16'

Barras Rústicas



A0103

Barra Larga de Tahona

290 g 43 cm 23
36 15-20' 190-200 °C
H1:N/A H2:18-19' H3: 16-17'



NUEVO

A0140

Barra Larga 285

285 g 49 cm 25
28 15-20' 190-200 °C
H1:N/A H2:18-19' H3: 16-17'



A0107

Barra Castellana

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



A0108

Barra Picos

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



A0104

Francesa

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



A0109

Espiga

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



A0118

Barra 100% Integral de Trigo

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



A1005

Barra 6 Cereales

250 g 41 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
 28 15-20' 190-200 °C
 H1:18-19' H2:16-17' H3: 15-16'

Barras Premium



A0503

Barra con Salvado

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



A1809

Barra Picada Grande

350 g 46 cm 24
 28 15-20' 190-200 °C
 H1:18-19' H2:16-17' H3: 15-16'



A1806

Barra Fermento

290 g 42 cm 23
 36 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'



A1802

Barra de Maíz 11%

230 g 42 cm 25
 36 15-20' 190-200 °C
 H1:18-19' H2:16-17' H3: 15-16'

Barras Candeales



A0616

Barra Candeal Espiga

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



A0611

Barra Candeal de Picos

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



A0610

Vienesa Candeal

260 g 42 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'



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'

Baguettes con Cereales

NUEVO



A0217

Baguette Fully Baked 270

270 g 56 cm 35
28 15-20' 190-200 °C
5 min. a 250 °C



A0205

Baguette 250

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



A0501

Baguette con Salvado

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



Panes Candeales



A0601

Libreta Candeal

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'



A0606

Colón Candeal

400 g 40 cm 20
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'



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'





A0701

Chapata 425 Horno de Piedra

425 g 39 cm 20
 28 15-20' 190-200 °C
 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
 H1:18-19' H2:17-18' H3:16-17'



A0704

Chapata Oro 85 Horno de Piedra

85 g 12 cm 70
 28 15-20' 190-200 °C
 H1:19-20' H2:18-19' H3:17-18'



A0705

Chapata Gourmet

80 g 16 cm 70
 28 15-20' 190-200 °C
 H1:7-8' H2:6-7' H3:4-5'



A0703

Chapatín 120 Horno de Piedra

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



A0706

Chapata 60 Horno de Piedra

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



Hamburguesas



A1514

Hamburguesa Burguer Cortada

80 g 12 cm 45
 44 15-20'



A1510

Hamburguesa de Cristal

80 g 12 cm 80
 28 15-20'

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 Candeal

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

NUEVO



A1308

Alcachofa Maíz 80 grs.

80 g 8 cm 65
48 15-20' 190-200 °C
H1:13-14' H2:12-13' H3:11-12'

NUEVO



A1307

Mini Alcachofa 85 grs.

85 g 8 cm 65
48 15-20' 190-200 °C
H1:17-18' H2:16-17' H3:15-16'



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'

NUEVO



A1309

Mini Alcachofa Integral 82% Semillas 80 grs.

80 g 7 cm 65
48 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' H3:11-12'

NUEVO



A1306

Alcachofa Rústica 110 grs.

110 g 9 cm 35
48 15-20' 190-200 °C
H1:13-14' H2:12-13' H3:11-12'



A0613

Mollete Candeal

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



A0614

Panecillo de Cruz

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

Vianas



A1204

Chusco Andaluz

170 g 25 cm 45
28 15-20' 190-200 °C
H1:16-17' H2:15-16' H3:14-15'



A0505

Chusco Andaluz con Salvado

170 g 25 cm 45
28 15-20' 190-200 °C
H1:16-17' H2:15-16' H3:14-15'



A1805

Viana de Maíz 11%

150 g 21 cm 50
28 15-20' 190-200 °C
H1:16-17' H2:15-16' H3:14-15'



A1203

Viana 140

140 g 21 cm 50
28 15-20' 190-200 °C
H1:16-17' H2:15-16' H3:14-15'



A0504

Viana Andaluza con Salvado

140 g 21 cm 50
28 15-20' 190-200 °C
H1:16-17' H2:15-16' H3:14-15'



A1207

Mini Viana

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

Panes Rústicos



A0901

Súper Campesino

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



NUEVO

A0919

Súper Rústica 380

380 g 52 cm 24
28 15-20' 190-200 °C
H1:20-21' H2:18-19' H3:16-17'



NUEVO

A0922

Pan París 380

380 g 52 cm 24
28 15-20' 190-200 °C
H1:18-19' H2:16-17' H3:15-16'



A0902

Pan de Leño

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



A0904

Barra Campera

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

Panes Rústicos



A0905

Pan Rústico Payesa

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



A0907

Cordobesa

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



A0917

Rústica Mix Cereales

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

NUEVO



A0920

Fully Baked Granada

255 g 43 cm 24
 36 15-20' 190-200 °C
 5 min. a 250 °C



NUEVO

A0921

Barra Rústica Fully Baked 270

270 g 52 cm 30
 28 15-20' 190-200 °C
 5 min. a 250 °C



A0909

Barra Granada

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



A0910

Bastón

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



A0911

Barra Parisienne

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



A0908

Campesina

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



A0502

Campesina con Salvado

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



A0918

Barra Omega

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

NUEVO



A0923

Barra Peregrina

220 g 38 cm 24
 36 15-20' 190-200 °C
 H1:18-19' H2:16-17' H3:15-16'



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

780 g 25 cm 9
42 30-40' 190-200 °C
H1:28-29' H2:26-27' H3: 24-25'



A1411

Hogaza Payés de Centeno 70%

780 g 21 cm 8
42 30-40' 190-200 °C
H1:28-29' H2:26-27' H3: 24-25'



A1416

Pan Cuadrado Cortado

1500 g 23X38 cm 5 28
30-40' 190-200 °C H1:28-29' H2:26-27' H3: 24-25'



A1414

Hogaza de Espelta 100%

530 g 24 cm 18 36
30-40' 190-200 °C H1:28-29' H2:26-27' H3: 24-25'



NUEVO

A1425

Hogaza Trigo Sarraceno

550 g 18 cm 10
36 30-40' 190-200 °C
H1:28-29' H2:26-27' H3: 24-25'



A1413

Hogaza Mix Cereales

530 g 24 cm 16
36 30-40' 190-200 °C
H1:28-29' H2:26-27' H3: 24-25'



NUEVO

A1423

Hogaza Pasas y Nueces

500 g 18 cm 12 36
30-40' 190-200 °C H1:28-29' H2:26-27' H3: 24-25'



NUEVO

A1422

Hogaza Nórdica

440 g 16 cm 18 36
30-40' 190-200 °C H1:28-29' H2:26-27' H3: 24-25'



A1406

Pan Paes

400 g 20 cm 16 28
30-40' 190-200 °C H1:28-29' H2:26-27' H3: 24-25'



A1419

Hogaza 100% Integral de Trigo

300 g 28 cm 26 28
30-40' 190-200 °C H1:28-29' H2:26-27' H3: 24-25'

Hogazas Nature



NUEVO

A1421

Hogaza Espelta y Miel

500 g 18 cm 10
36 30-40' 190-200 °C
H1:28-29' H2:26-27' H3: 24-25'



NUEVO

A0331

Pan Campero 500

500 g 34 cm 15
28 30-40' 190-200 °C
H1:14-19' H2: 9-10' H3: 7-8'



NUEVO

A1424

Hogaza Maíz

490 g 18 cm 12
36 30-40' 190-200 °C
H1:28-29' H2:26-27' H3: 24-25'



Panecillos Hostelería

Bocadillos Rústicos



A1103

Bocata Rústico Mediterráneo

170 g 25 cm 45 28
15-20' 190-200 °C H1:16-17' H2:15-16' H3: 14-15'



A1105

Bocata Golden

140 g 24 cm 56 28
15-20' 190-200 °C H1:16-17' H2:15-16' H3: 14-15'



A1108

Bocata Gourmet

140 g 25 cm 46 28
15-20' 190-200 °C H1:16-17' H2:15-16' H3: 14-15'



A1110

Baguettina Rústica

120 g 25 cm 70 28
15-20' 190-200 °C H1:16-17' H2:15-16' H3: 14-15'

Baguettinas Clásicas



A1111

Baguettina Rústica Mediterránea

120 g 25 cm 70 28
15-20' 190-200 °C H1:16-17' H2:15-16' H3: 14-15'



A1101

Baguettina

110 g 25 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 Baguetinas con Cereales



A1107

Bocata Gourmet 31% Trigo Integral con Centeno

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

CONTENIDO
REDUCIDO
EN SAL



A1010

Pan Bajo Contenido de Sal Pequeño

120 g 22 cm 48
36 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' H2:45-5' H3:3-4'



A1009

Bocata Gourmet Mix Cereales

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



A0507

Baguettina con Salvado

110 g 25 cm 65
28 15-20' 190-200 °C
H1:16-17' H2:15-16' H3:14-15'





A1601

Pan Medio

80 g 19 cm 65
36 15-20' 190-200 °C
H1:12-13' H2:11-12' H3: 10-11'



NUEVO

A0513

Pan Medio 100% Integral

80 g 17 cm 65
36 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'



A1014

Hostelería Sin Gluten

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



A1605

Bocatin

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'



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'

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'



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

380 g 54 cm 20
 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'



A0301

Pan de Pueblo Tradición

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



A0320

Pan de Pueblo 600

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



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'



A0323

Pan de Pueblo 400

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



A0709

Pan de Pueblo 350

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



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'



A0328

Coca de Cristal

310 g 43 cm 24
 28 30-35' 180-190 °C
 H1:8-9' H2:6-7' H3:4-5'

NUEVO



A0330

Mini Coca de Cristal

130 g 20 cm 55
 28 15-20' 190-200 °C
 H1:8-9' H2:6-7' H3:4-5'

Panes Hidratados



A0312

Rústica Obrador

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



A0303

Rosca Meiga

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



A0306

Barra de Agua

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



A0311

Pan de la Marina

260 g 46 cm 24
 28 15-20' 190-200 °C
 H1: 9-10' H2: 7-8' H3: 5-6'



A0322

Baguette Meiga

275 g 54 cm 30
 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'



A0324

Barra de Cristal

250 g 46 cm 24
 28 15-20' 190-200 °C
 H1: 9-10' H2: 7-8' H3: 5-6'



A0304

Pan Redondo Meigo

250 g 18 cm 23
 28 15-20' 190-200 °C
 H1: 9-10' H2: 7-8' H3: 5-6'



Meigas

Santa
Marceliña

PAN
EXPRESS

HORNO
DE PIEDRA

NUEVO



A0329

Bocata 170

170 g 24 cm 42
28 15-20' 190-200 °C
H1:10-11' H2:8-6' H3: 7-8'



A0307

Barrita de Agua

140 g 25 cm 46
28 15-20' 190-200 °C
H1:10-11' H2:8-6' H3: 7-8'



A0327

Bocadillo (Bocata Bijoux 120)

120 g 20 cm 51
28 15-20' 190-200 °C
H1: 9-10' H2: 7-8' H3: 5-6'



A0308

Panecillo de Agua

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



A0321

Panecillo Gran Reserva

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





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.



Escanea este QR y accede
a "Bollería" en la web

Croissants



B101

Croissant Artesano

90 g 60 72
30' 180-190 °C 15-18' 120'



B102

Croissant Artesano Súper

125 g 48 72
30' 180-190 °C 15-18' 150'



B517

Croissant Bombón Fermentado

100 g 60 64
30' 180-190 °C 16-18'



B510

Croissant Vienés Beurre

65 g 68 64
30' 160-180 °C 18-20'



B107

Caracola Pequeña Choco Artesana

65 g 8 kg 72
60' 180-190 °C 13-15' 90'



B515

Croissant con Mantequilla Fermentado

65 g 65 80
30' 180-190 °C 15-18'



B518

Croissant Pistacho Fermentado

60 g 56 80
30' 180-185 °C 15-18'

Fermentados



B505

Croissant Plus Curvo

100 g 42 64
30' 160-180 °C 18-20'



B509

Croissant Curvo Gourmet

100 g 46 64
30' 175-180 °C 18-20'



B512

Mini Croissant París Beurre

25 g 4 kg 80
30' 160-180 °C 15-17'



B211

Napolitana Crema

🍷 120 g 📦 40 🏠 144 🖌️
 🕒 30' 🌡️ 180-190 °C 🕒 15-18' 🍷 75'



B212

Napolitana Cacao

🍷 120 g 📦 84 🏠 72 🖌️
 🕒 30' 🌡️ 180-190 °C 🕒 15-18' 🍷 75'



B514

Napolitana Bikini Fermentada

🍷 150 g 📦 40 🏠 128 🖌️
 🕒 20' 🌡️ 170-180 °C 🕒 24-26'



B507

Napolitana Plus Cacao en Crema

🍷 110 g 📦 56 🏠 64 🖌️
 🕒 40' 🌡️ 160-180 °C 🕒 18-20'



B214

Mini Cacao

🍷 18 g 📦 5 kg 🏠 144
 🕒 30' 🌡️ 180-190 °C 🕒 11-12' 🍷 75'



B508

Napolitana Súper Crema Fermentada

🍷 115 g 📦 56 🏠 64 🖌️
 🕒 40' 🌡️ 160-180 °C 🕒 18-20'



Hojaldres



B409

Placa de Hojaldre 58x38

1 kg 15 40
20' 190-200 °C 20-25'



B911

Cuadrado de York Sabor Queso

160 g 48 72
60' 190 °C 25'



B418

Mini Trenza Maple Pecan

44 g 120 56
45' 180-190 °C 15'



B419

Mini Sneken

40 g 125 144
25' 175-180 °C 15'



B416

Herradura Cacao

150 g 35 144
20' 190-200 °C 20'



B417

Palmera Súper

140 g 70 72
60' 180-190 °C 25'



B405

Palmerita

20 g 7 kg 88
15' 180-190 °C 14-15'



Empanadas y Bollería Salada



B708

Empanada Pisto

🍷 155 g 🍳 32 🏠 72 🍴
🕒 60' 🌡️ 200 °C 🕒 25'



B719

Empanadilla Extra de Carne

🍷 140 g 🍳 50 🏠 80 🍴
🕒 60' 🌡️ 180 °C 🕒 25'



B726

Empanada Queso Cabra

🍷 120 g 🍳 40 🏠 72 🍴
🕒 60' 🌡️ 200 °C 🕒 20'



B725

Empanada Guiso de Pollo

🍷 120 g 🍳 40 🏠 72 🍴
🕒 60' 🌡️ 200 °C 🕒 20'



B215

Mini-Chik Surtido Salado Decorado

🍷 21 g 🍳 7,5 kg 🏠 72
🕒 30' 🌡️ 180-190 °C 🕒 12'



Pizzas



B912

Pizza Cuadrada Kebab

220 g 24 72
60' 175 °C 12'



B901

Pizza Cuadrada Barbacoa

212 g 24 72
60' 175 °C 12'



B903

Pizza Cuadrada York/Queso

200 g 24 72
60' 175 °C 12'



B910

Bocatapizza Kebab

160 g 27 64
30' 180 °C 15-18'



B909

Bocatapizza Jamón Queso

160 g 27 64
30' 180 °C 15-18'

Descongelar y Listo



NUEVO

B650

Croissant relleno de nata

115 g 15 56 15-25'



NUEVO

B651

Croissant relleno de trufa

115 g 15 56 15-25'



NUEVO

B648

Croissant Cocido Bombón Blanco

85 g 2,55 kg 96 15-25'



NUEVO

B649

Croissant Cocido Bombón

85 g 2,55 kg 96 15-25'



B626

Croissant Mantequilla Listo

70 g 22 72 60'



NUEVO

B647

Bañadito Mantequilla 4 sabores

30 g 3,31 kg 88 15-25'

Descongelar y Listo



B623

Pepito Crema Sugar

🍷 100 g 📦 24 🏠 120 🕒 20-40'



B632

Pepito Bombón

🍷 100 g 📦 24 🏠 120 🕒 30'



B621

Berlina Chocolate

🍷 90 g 📦 36 🏠 88 🕒 60-75'



B641

Ensamada Listo

🍷 87 g 📦 16 🏠 72 🕒 60'



B603

Donts Glass

🍷 70 g 📦 48 🏠 60 🕒 15-20'



B604

Donts Bombón

🍷 80 g 📦 48 🏠 60 🕒 15-20'

Descongelar y Listo



B638

Tulipa Yogur Arándanos

🍷 110 g 📦 16 🏠 136 🕒 90'



B639

Tulipa Carrot Cake

🍷 110 g 📦 16 🏠 136 🕒 90'



B637

Tulipa Chocolate

🍷 110 g 📦 16 🏠 136 🕒 90'



B640

Tulipa Red Velvet

🍷 110 g 📦 16 🏠 136 🕒 90'



SIN GLUTEN



B644

Magdalenas de Chocolate Sin Gluten

🍷 35 g 📦 50 🏠 72
🕒 30' 🏠 1' microondas



SIN GLUTEN



B643

Magdalenas Sin Gluten

🍷 45 g 📦 50 🏠 72
🕒 30' 🏠 45seg. microondas



CD/0036/23

Lionesa Nata

🍷 900 g 🎁 42 🏠 168 🕒 30'



CD/0039/12

Pasteles Surtidos

🍷 1,65 kg 🎁 56 🏠 168 🕒 30'

Planchas Porcionadas



CD/0119/13

Plancha Pastelera Tiramisú

🍷 1,8 kg 🎁 1 🏠 184 🕒 180'



CD/0121/13

Plancha Pastelera San Marcos

🍷 1,8 kg 🎁 1 🏠 184 🕒 180'



CD/0193/4

Plancha Pastelera Queso-Arándanos

🍷 1,8 kg 🎁 1 🏠 184 🕒 180'



CD/0004/25

Plancha de Selva Negra

🍷 1,8 kg 🎁 1 🏠 184 🕒 180'



CD/0008/25

Tarta Sublime Muerte por Chocolate

🍷 1,9 kg 🎁 1 🏠 192 🕒 3h a 5°C en frío



CD/0006/25

Tarta Ferrero

🍷 1,4 kg 🎁 2 🏠 80 🕒 3h a 5°C en frío



CD/0010/25

Tarta de Queso Cremosa al horno

🍷 1,4 kg 🎁 2 🏠 80 🕒 3h a 5°C en frío



CD/0007/25

Tarta con Galletas Oreo

🍷 1,3 kg 🎁 2 🏠 80 🕒 3h a 5°C en frío



CD/0009/25

Tarta Milhoja con raspas de Chocolate

🍷 0,85 kg 🎁 2 🏠 240 🕒 3h a 5°C en frío

Gracias por elegirnos
como tu proveedor de confianza





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

☎ 918 729 183 - ✉ info@horgrupan.com

horgrupan.com

