

pagnifique
CATÁLOGO
2025

BENEFICIOS DE LOS PANIFICADOS **ULTRA CONGELADOS**

El proceso de ultracongelación es una técnica natural de conservación que consiste en un enfriamiento muy rápido de los alimentos al exponerlos a temperaturas muy bajas, de alrededor de -30°C a -40°C , para provocar la cristalización del agua que contienen las células.

Posteriormente, los alimentos deben conservarse a -18°C hasta su uso, por lo que es sumamente importante que todos los implicados en el proceso respeten la cadena del frío.

La ultracongelación combina dos medios naturales de conservación: la reducción de la humedad y el frío. Es un método que posee grandes ventajas: es una manera 100% natural de conservar los alimentos, no necesita aditivos ni conservadores, garantiza la higiene y la seguridad, y resulta muy práctico ya que los productos están disponibles a demanda, resultando en un ahorro de tiempo con frescura garantizada brindando también flexibilidad en la producción.





REFERENCIA DE **ICONOGRAFÍA**

-  Tamaño del producto
-  Peso del producto
-  Piezas por caja
-  Peso por caja
-  Descongelación
-  Temperatura del horno
-  Tiempo de horneado
-  Listo para consumir



ÍNDICE DE CONTENIDOS

- 5 PANES
Baguettes / Rústicos / Bollería / Frescos
- 14 BIZCOCHOS
Hojaldrados / Clásicos
- 19 MEDIALUNAS
- 21 ESPECIALIDADES
Especialidades / Tradicionales
- 25 DONUTS
- 28 EMPANADAS
Flowpack / Granel



PANES



BAGUETTES



964959 / 1157

PAN FRANCÉS GRANDE

±55 cm 273 g 31 piezas 8,5 kg/caja

15-20 min 200°C 10-12 min

MASA MADRE



964962 / 1167

PAN FRANCÉS 5 MINUTOS

±55 cm 260 g 31 piezas 8,0 kg/caja

Sin descongelar 200°C 5 min

MASA MADRE



964871 / 1051

PAN FRANCÉS CHICO

±25 cm 134 g 61 piezas 8,1 kg/caja

15-20 min 200°C 15-17 min

MASA MADRE



964927 / 1117

PAN FRANCÉS GRANDE CON CALCIO

±57 cm 260 g 32 piezas 8,32 kg/caja

15-20 min 200°C 10-12 min

MASA MADRE



964950 / 1128

PORTEÑO TRINCHADO x6

±53 cm 54 g 150 piezas 8,1 kg/caja

20-25 min 200°C 14-16 min

MASA MADRE



964949 / 1124

PAN FRANCÉS TRINCHADO x10

±52 cm 21 g 450 piezas 9,4 kg/caja

10-15 min 200°C 12-15 min

MASA MADRE

BUENIMAR

DISTRIBUCIONES



964876 / 1078

PAN FLAUTA FAMILIAR

±56 cm 352 g 22 piezas 7,8 kg/caja
20-30 min 180°C 19-21 min

MASA MADRE



965017 / 1363

PAN FLAUTA CLÁSICA

±46 cm 264 g 26 piezas 6,9 kg/caja
20-30 min 180°C 16-18 min

MASA MADRE



965009 / 1333

PAN FELIPE

±25 cm 173 g 42 piezas 7,3 kg/caja
20-30 min 200°C 16-18 min

MASA MADRE



965008 / 1330

PAN FLAUTA URUPAN

±45 cm 214 g 30 piezas 6,42 kg/caja
10-15 min 200°C 5 min

MASA MADRE



965027 / 1397

PAN FELIPE URUPAN

±25 cm 164 g 45 piezas 7,4 kg/caja
20-30 min 180°C 2-3 min

MASA MADRE



964867 / 1013

PORTEÑO CHICO

±6 cm 28 g 214 piezas 6,0 kg/caja
10-15 min 200°C 8-12 min

MASA MADRE



965026 / 1395

PORTEÑO URUPAN TRINCHADO x7

±46 cm 35 g 245 piezas 8,5 kg/caja
10-15 min 200°C 5 min

MASA MADRE



964870 / 1038

PAN FRANCÉS SIN SAL

±16 cm 90 g 94 piezas 8,5 kg/caja
10-20 min 200°C 12-14 min

MASA MADRE



964868 / 1024

MIGNON INTEGRAL

±7 cm 27 g 230 piezas 6,2 kg/caja

10-15 min 200°C 8-12 min

MASA MADRE



964874 / 1074

PAN DE AJO **NUEVO**

±46 cm 330 g 22 piezas 7,3 kg/caja

Sin descongelar 200°C Horno / Parrilla 5 min

MASA MADRE



964873 / 1073

MINI BAGUETTE INTEGRAL

±25 cm 128 g 73 piezas 9,3 kg/caja

15-20 min 200°C 12-14 min

MASA MADRE



965028 / 1399

MINI BAGUETTE MULTIGRANO

±29 cm 145 g 50 piezas 7,3 kg/caja

15-20 min 200°C 5 min

MASA MADRE



965013 / 1339

CATALANA URUPAN

±25 cm 125 g 60 piezas 7,5 kg/caja

30 min

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR UNA VEZ DESCONGELADO



964967 / 1182

PORTEÑO PLUS

±53 cm 54 g 150 piezas 8,1 kg/caja

15-20 min 200°C 5 min

MASA MADRE



The Rustik Bakery



964961 / 1164

RÚSTICA CLÁSICA **NUEVO**

±45 cm 270 g 24 piezas 6,5 kg/caja

15-30 min 200°C 5-8 min

MASA MADRE



965024 / 1385

GRAND RÚSTICA **NUEVO**

±48 cm 340 g 20 piezas 6,8 kg/caja

15-30 min 200°C 5-8 min

MASA MADRE



964956 / 1148

PAN ITALIANO **NUEVO**

±30 cm 370 g 18 piezas 6,7 kg/caja

30-40 min 200°C 6-10 min

MASA MADRE



965022 / 1377

BAGUETTE DE CEREALES

±52 cm 300 g 28 piezas 7,8 kg/caja

Sin descongelar 200°C 3-5 min

MASA MADRE



964996 / 1311

PARISINA DE CEREALES **NUEVO**

±22 cm 145 g 45 piezas 6,5 kg/caja

10-15 min 200°C 3-6 min

MASA MADRE



964955 / 1147

PARISINA **NUEVO**

±22 cm 145 g 45 piezas 6,5 kg/caja

10-15 min 200°C 3-6 min

MASA MADRE



964954 / 1146

BÂTARD

±25 cm 440 g 20 piezas 8,8 kg/caja

30-45 min 200°C 6-10 min

MASA MADRE



965015 / 1350

BÂTARD MULTICEREAL

±25 cm 440 g 20 piezas 8,8 kg/caja

30-45 min 200°C 6-10 min

MASA MADRE



965019 / 1368

BÂTARD INTEGRAL

±25 cm 440 g 20 piezas 8,8 kg/caja

30-45 min 200°C 6-10 min

MASA MADRE



964869 / 1028

CIABATTA

±19 cm 130 g 40 piezas 5,2 kg/caja

Sin descongelar 200°C 3-5 min

MASA MADRE



965023 / 1379

PAN DE LINO

±12 cm 140 g 58 piezas 8,12 kg/caja

Sin descongelar 200°C 3-6 min

MASA MADRE



964953 / 1140

MINI BATTÀ

±8 cm 45 g 80 piezas 3,6 kg/caja

Sin descongelar 200°C 3-5 min

MASA MADRE



965018 / 1367

GRANDE CIABATTA

±50 cm 300 g 31 piezas 9,3 kg/caja

Sin descongelar 200°C 3-6 min

MASA MADRE



BOLLERÍA



964993 / 1280

PAN PARA HAMBURGUESAS x4

±23 cm 200 g 16 packs 3,2 kg/caja

25-30 min ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR
UNA VEZ DESCONGELADO



964973 / 1232

PAN PARA PANCHOS x8

±19 cm 200 g 21 packs 4,2 kg/caja

25-30 min ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR
UNA VEZ DESCONGELADO



965016 / 1355

PAN PARA HAMBURGUESAS GRANEL

±10 cm 55 g 152 piezas 8,8 kg/caja

25-30 min ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR
UNA VEZ DESCONGELADO



965025 / 1393

PAN PARA PANCHOS GRANEL

±12 cm 25 g 240 piezas 6,9 kg/caja

25-30 min ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR
UNA VEZ DESCONGELADO

FRESCOS



964997 / 1313

**CASERO REBANADO
9 SEMILLAS URUPAN**

±26 cm 450 g 9 packs

4,05 kg/caja



964991 / 1268

**CASERO REBANADO
INTEGRAL URUPAN**

±26 cm 450 g 9 packs

4,05 kg/caja



964995 / 1300

**CASERO REBANADO
URUPAN**

±26 cm 450 g 9 packs

4,05 kg/caja



964982 / 1255

**CASERO REBANADO
BRIOCHE URUPAN**

±26 cm 450 g 9 packs

4,05 kg/caja



964978 / 1246

**CASERO REBANADO
CERO URUPAN**

±26 cm 450 g 9 packs

4,05 kg/caja



964988 / 1265

BAGUETTE URUPAN

±45 cm 240 g 18 piezas 4,4 kg/caja



965014 / 1341

CATALANA URUPAN x2

±25 cm 250 g 30 piezas

7,5 kg/caja



965002 / 1321

PAN PARA HAMBURGUESAS x6

±31 cm 300 g 16 packs 4,8 kg/caja



965001 / 1320

PAN PARA HAMBURGUESAS x4

±23 cm 200 g 24 packs 4,8 kg/caja



965003 / 1323

PAN PARA PANCHOS x8

±19 cm 200 g 20 packs 4,0 kg/caja

BIZCOCHOS

HOJALDRADOS



965036 / 1513

MINI CROISSANT

±10 cm 35 g 108 piezas 3,8 kg/caja

15-25 min 180°C 15-17 min

CON MARGARINA



965050 / 1670

CINTA HOJALDRADA

±23 cm 28 g 214 piezas 6,0 kg/caja

10-15 min 180°C 15-17 min

CON MARGARINA



965054 / 1677

CROISSANT DE MEMBRILLO

±10 cm 35 g 128 piezas 4,5 kg/caja

10-15 min 180°C 14-16 min

CON MARGARINA



965055 / 1678

CROISSANT DE QUESO

±10 cm 35 g 128 piezas 4,5 kg/caja

10-15 min 180°C 14-16 min

CON MARGARINA

BUENIMAR

DISTRIBUCIONES



965056 / 1679

CROISSANT DE JAMÓN

±10 cm 35 g 128 piezas 4,5 kg/caja

10-15 min 180°C 14-16 min

CON MARGARINA



965057 / 1682

CROISSANT DE CEREALES

±10 cm 40 g 100 piezas 4,0 kg/caja

15-20 min 180°C 15-18 min

CON MARGARINA



965095 / 1824

CROISSANT MULTICEREAL PLUS

±13 cm 80 g 48 piezas 3,9 kg/caja

20-40 min 180°C 16-20 min

CON MANTECA



965096 / 1825

CROISSANT FRANCÉS PLUS

±14 cm 70 g 65 piezas 4,7 kg/caja

20-40 min 180°C 16-20 min

CON MANTECA



965098 / 1828

CROISSANT FRANCÉS

±14 cm 45 g 70 piezas 3,15 kg/caja

30-40 min 180°C 15-18 min

CON MANTECA



965097 / 1826

ROLLITO DE CHOCOLATE

±11 cm 80 g 60 piezas 4,9 kg/caja

20-40 min 180°C 16-20 min

CON MANTECA

CLÁSICOS



965052 / 1674

CROISSANT CLÁSICO DULCE

±18 cm 36 g 133 piezas 4,8 kg/caja

10-15 min 200°C 12-14 min

CON MANTECA / GRASA



965053 / 1675

CROISSANT CLÁSICO SALADO

±12 cm 36 g 125 piezas 4,5 kg/caja

10-15 min 200°C 12-14 min

CON MANTECA / GRASA



965059 / 1688

MARGARITA DE CREMA

±9 cm 42 g 130 piezas 5,5 kg/caja

15-20 min 200°C 11-13 min

CON GRASA



965060 / 1689

MARGARITA DE MEMBRILLO

±7,5 cm 42 g 130 piezas 5,5 kg/caja

10-15 min 200°C 11-13 min

CON GRASA



965111 / 1848

CROISSANT CLÁSICO MEMBRILLO

±14 cm 45 g 120 piezas 5,4 kg/caja

10-15 min 200°C 11-13 min

CON MANTECA / GRASA



965103 / 1838

CROISSANT CLÁSICO DULCE DE LECHE

±14 cm 45 g 120 piezas 5,4 kg/caja

10-15 min 200°C 11-13 min

CON MANTECA / GRASA



965112 / 1849

CROISSANT CLÁSICO QUESO

±14 cm 45 g 120 piezas 5,4 kg/caja

10-15 min 180°C 11-13 min

CON MANTECA / GRASA



965115 / 1853

CROISSANT CLÁSICO JAMÓN

±14 cm 45 g 120 piezas 5,4 kg/caja

10-15 min 200°C 11-13 min

CON GRASA



965061 / 1691

GALLETAS CON GRASA

±5,5 cm 42 g 145 piezas 6,1 kg/caja

10-15 min 200°C 15-17 min

CON GRASA



965108 / 1845

PAN CON GRASA

±6 cm 38 g 150 piezas 5,7 kg/caja

10-15 min 180°C 14-16 min

CON GRASA



965051 / 1671

VIGILANTE

±18 cm 37 g 145 piezas 5,2 kg/caja

30-45 min 180°C 12-14 min

CON GRASA

MEDIALUNAS

BUENIMAR

DISTRIBUCIONES



965124 / 1863

MEDIALUNA DE MANTECA

±10 cm 45 g 120 piezas 5,4 kg/caja

40-50 min 180°C 15-17 min

CON MANTECA



965102 / 1836

MEDIALUNA

±12 cm 90 g 70 piezas 6,3 kg/caja

40-50 min 180°C 14-16 min

CON MARGARINA



965029 / 1482

MEDIALUNA PORTEÑA

±9 cm 40 g 120 piezas 4,8 kg/caja

10-15 min 180°C 12-15 min

CON MANTECA



965099 / 1829

MEDIALUNA DE MANTECA ESPECIAL

±11 cm 55 g 85 piezas 4,5 kg/caja

40-60 min 180°C 18-20 min

CON MANTECA



965125 / 1864

MEDIALUNA ARTESANAL

±10 cm 45 g 135 piezas 5,4 kg/caja

10-15 min 180°C 15-17 min

CON MARGARINA



965121 / 1860

MEDIALUNA CLÁSICA GRANDE

±18 cm 125 g 62 piezas

40-50 min 180°C 17-19 min

CON MARGARINA

ESPECIALIDADES

ESPECIALIDADES



965065 / 1722

MUFFIN TRIPLE CHOCOLATE

±8 cm 75 g 24 piezas 1,8 kg/caja

2 hs

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR
UNA VEZ DESCONGELADO



965064 / 1721

MUFFIN LIMÓN Y CHOCOLATE BLANCO

±8 cm 75 g 24 piezas 1,8 kg/caja

2 hs

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR
UNA VEZ DESCONGELADO



965062 / 1715

MUFFIN VAINILLA

±8 cm 75 g 24 piezas 1,8 kg/caja

2 hs

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR
UNA VEZ DESCONGELADO



965063 / 1720

MUFFIN ARÁNDANOS

±8 cm 75 g 24 piezas 1,8 kg/caja

2 hs

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR
UNA VEZ DESCONGELADO



965045 / 1636

PALMITA

±6,5 cm 23 g 218 piezas 7,4 kg/caja

15-20 min 180°C 16-18 min

CON MARGARINA



965100 / 1833

STRUDEL DE MANZANA

±8 cm 56 g 100 piezas 5,6 kg/caja

15-20 min 180°C 18-20 min

CON MARGARINA



965101 / 1834

MALLA DE MEMBRILLO

±7,5 cm 48 g 120 piezas 5,8 kg/caja

15-20 min 180°C 16-18 min

CON MARGARINA



965037 / 1600

SCON DE QUESO

±5 cm 36 g 200 piezas 7,2 kg/caja

20-40 min 180°C 15-17 min

CON GRASA



965110 / 1847

NAPOLITANA DE VERDURA

±10 cm 70 g 80 piezas 5,6 kg/caja

15-20 min 180°C 18-20 min

CON MARGARINA



965109 / 1846

NAPOLITANA DE JAMÓN Y QUESO

±10 cm 70 g 80 piezas 5,6 kg/caja

15-20 min 180°C 18-20 min

CON MARGARINA



TRADICIONALES



964872 / 1053

GALLETA DE CAMPAÑA

±8 cm 130 g 62 piezas 8,0 kg/caja

30-60 min 180°C 16-18 min

CON GRASA



965058 / 1683

GALLETA CRIOLLA

±7 cm 80 g 69 piezas 5,5 kg/caja

20-30 min 180°C 13-15 min

CON GRASA



965134 / 1250

ROSCA DE CHICHARRONES

±26 cm 350 g 24 piezas 8,4 kg/caja

45-60 min 180°C 15-20 min

CON GRASA



965135 / 1251

ROSCA DE MEMBRILLO

±26 cm 350 g 24 piezas 8,4 kg/caja

45-60 min 180°C 15-20 min

CON GRASA



964977 / 1245

MANTEQUILLA PARA RELLENAR

±7 cm 40 g 120 piezas 4,8 kg/caja

30-60 min

CON MARGARINA / PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR UNA VEZ DESCONGELADO



DONUTS

BUENIMAR

DISTRIBUCIONES



965044 / 1609

DONUT DE CHOCOLATE x1

±11 cm 50 g 48 packs 2,4 kg/caja

PRODUCTO FRESCO



965043 / 1607

DONUT GLASEADA x3

±33 cm 135 g 11 packs 1,49 kg/caja

20-30 min ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR
UNA VEZ DESCONGELADO



965041 / 1605

DONUT DE CHOCOLATE x3

±33 cm 135 g 11 packs 1,49 kg/caja

20-30 min ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR
UNA VEZ DESCONGELADO



965042 / 1606

DONUT CON GRAGEAS x3

±33 cm 135 g 11 packs 1,49 kg/caja

20-30 min ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR
UNA VEZ DESCONGELADO



965047 / 1643

DONUT GLASEADA

±8,5 cm 50 g 36 piezas 1,8 kg/caja

20 min/retirar envoltorio/20 min más ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR
UNA VEZ DESCONGELADO



965048 / 1644

DONUT PARA DECORAR

±8,5 cm 34 g 48 piezas 1,6 kg/caja

20 min ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR
UNA VEZ DESCONGELADO

BUENIMAR

DISTRIBUCIONES



965133 / 1876

DONUT DE CHOCOLATE

±8,5 cm 50 g 36 piezas 1,8 kg/caja

20-30 min ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR
UNA VEZ DESCONGELADO



965038 / 1601

DONUT DE CHOCOLATE CON HILOS

±8,5 cm 47 g 36 piezas 1,70 kg/caja

20-30 min ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR
UNA VEZ DESCONGELADO



965039 / 1602

DONUT CON GRAGEAS

±8,5 cm 47 g 36 piezas 1,7 kg/caja

20-30 min ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR
UNA VEZ DESCONGELADO



965040 / 1603

DONUT ESTACIONAL

±8,5 cm 53 g 36 piezas 1,8 kg/caja

20-30 min ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR UNA VEZ
DESCONGELADO / VARIEDAD DE DISEÑOS



965046 / 1639

DONUT RELLENA DE CREMA

±8 cm 80 g 36 piezas 2,9 kg/caja

30-45 min dentro del pack sin abrir ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR
UNA VEZ DESCONGELADO



965049 / 1669

DONUT RELLENA DE DULCE DE LECHE

±8 cm 80 g 36 piezas 2,9 kg/caja

30-45 min dentro del pack, sin abrir ✓

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR
UNA VEZ DESCONGELADO



EMPANADAS

BUENIMAR

DISTRIBUCIONES



965081 / 1750

EMPANADAS DE JAMÓN Y QUESO x3

±28 cm 210 g 12 packs 2,5 kg/caja

✳ Sin descongelar 220°C 12-14 min



965084 / 1753

EMPANADAS DE ESPINACA Y QUESO x3

±28 cm 210 g 12 packs 2,5 kg/caja

✳ Sin descongelar 220°C 12-14 min



965082 / 1751

EMPANADAS DE CARNE x3

±28 cm 210 g 12 packs 2,5 kg/caja

✳ Sin descongelar 220°C 12-14 min



965079 / 1747

EMPANADAS DE CARNE CRIOLLA x3

±28 cm 210 g 12 packs 2,5 kg/caja

✳ Sin descongelar 220°C 12-14 min



965085 / 1754

EMPANADAS DE JAMÓN Y CHOCLO x3

±28 cm 210 g 12 packs 2,5 kg/caja

✳ Sin descongelar 220°C 12-14 min



965086 / 1755

EMPANADAS DE QUESO Y ACEITUNAS x3

±28 cm 210 g 12 packs 2,5 kg/caja

✳ Sin descongelar 220°C 12-14 min



965083 / 1752

EMPANADAS DE POLLO x3

±28 cm 210 g 12 packs 2,5 kg/caja

✳ Sin descongelar 220°C 12-14 min

GRANEL



965120 / 1858

EMPANADA CRIOLLA

±10 cm 70 g 42 piezas 2,9 kg/caja

* Sin descongelar 220°C 12-14 min

CON MARGARINA



965126 / 1865

EMPANADA NAPOLITANA

±10 cm 70 g 42 piezas 2,9 kg/caja

* Sin descongelar 220°C 12-14 min

CON MARGARINA



EMPANADA DE JAMÓN Y QUESO

965104 / 1841 (70 g)

±10 cm 70 g 42 piezas 2,9 kg/caja

* Sin descongelar 220°C 12-14 min

965122 / 1861 (100 g)

±12 cm 100 g 36 piezas 3,5 kg/caja

* Sin descongelar 200°C 16-18 min

CON MARGARINA



EMPANADA DE CARNE

965106 / 1843 (70 g)

±10 cm 70 g 42 piezas 2,9 kg/caja

* Sin descongelar 220°C 12-14 min

965123 / 1862 (100 g)

±12 cm 100 g 36 piezas 3,5 kg/caja

* Sin descongelar 200°C 16-18 min

CON MARGARINA



EMPANADA DE ESPINACA Y QUESO

965105 / 1842 (70 g)

±10 cm 70 g 42 piezas 2,9 kg/caja

✱ Sin descongelar 220°C 12-14 min

965131 / 1870 (100 g)

±12 cm 100 g 36 piezas 3,5 kg/caja

✱ Sin descongelar 200°C 16-18 min

CON MARGARINA



EMPANADA DE POLLO

965107 / 1844 (70 g)

±10 cm 70 g 42 piezas 2,9 kg/caja

✱ Sin descongelar 220°C 12-14 min

965132 / 1871 (100 g)

±12 cm 100 g 36 piezas 3,5 kg/caja

✱ Sin descongelar 200°C 16-18 min

CON MARGARINA



EMPANADA DE QUESO Y CEBOLLA

965116 / 1854 (70 g)

±10 cm 70 g 42 piezas 2,9 kg/caja

✱ Sin descongelar 220°C 12-14 min

965127 / 1866 (100 g)

±12 cm 100 g 36 piezas 3,5 kg/caja

✱ Sin descongelar 200°C 16-18 min

CON MARGARINA



EMPANADA DE QUESO Y LONGANIZA

965117 / 1855 (70 g)

±10 cm 70 g 42 piezas 2,9 kg/caja

✱ Sin descongelar 220°C 12-14 min

965128 / 1867 (100 g)

±12 cm 100 g 36 piezas 3,5 kg/caja

✱ Sin descongelar 200°C 16-18 min

CON MARGARINA



EMPANADA DE JAMÓN Y CHOCLO

965118 / 1856 (70 g)

±10 cm 70 g 42 piezas 2,9 kg/caja

* Sin descongelar 220°C 12-14 min

965129 / 1868 (100 g)

±12 cm 100 g 36 piezas 3,5 kg/caja

* Sin descongelar 200°C 16-18 min

CON MARGARINA



EMPANADA DE QUESO Y ACEITUNA

965119 / 1857 (70 g)

±10 cm 70 g 42 piezas 2,9 kg/caja

* Sin descongelar 220°C 12-14 min

965130 / 1869 (100 g)

±12 cm 100 g 36 piezas 3,5 kg/caja

* Sin descongelar 200°C 16-18 min

CON MARGARINA

BUENIMAR

DISTRIBUCIONES



pagnifique

📍 Zufriategui 374, Colonia del Sacramento
✉️ pedidos@buenimar.com

☎️ +598 4522 4091
📞 +598 97 557 366

BUENIMAR

DISTRIBUCIONES



📍 Zufriategui 374, Colonia del Sacramento
✉ pedidos@buenimar.com

📞 +598 4522 4091
📱 +598 97 557 366