

la fleca



DEL GOURMET

**CATALOGO  
GENERAL**





## Capacidad de respuesta de acuerdo a su necesidad

Gracias a una atención telefónica permanente de lunes a sábado, una flota de más de 15 camiones congeladores y a un equipo en la elaboración y preparación de pedidos, podemos ajustarnos a las necesidades de nuestros clientes entregando nuestros productos dónde, cuándo y cómo lo deseen.



## Control de calidad y seguridad alimentaria

En La Fleca Del Gourmet sabemos que la calidad y la seguridad alimentaria son básicas para obtener un buen producto y crecer como empresa. Contamos con un Departamento de Calidad que se encarga de implantar y mantener actualizado el IFS (International Food Standard) a la vez que mantiene una comunicación directa con nuestros clientes. Una de las claves de nuestro éxito son las personas que componen el equipo humano de La Fleca del Gourmet. La orientación al cliente y la capacidad para trabajar en equipo son dos factores que valoramos y potenciamos.

## Nuestras instalaciones

Disponemos de dos instalaciones de fabricación de 5.000 m<sup>2</sup> totales con un congelador central de 1500m<sup>3</sup> desde donde preparamos los pedidos recibidos para todos los distribuidores y clientes de toda España y extranjero.

## Comodidad y producto a medida

Elaboramos más de 300 productos: panes de cereales para un mercado exigente, panes hidratados como las cocas del maresme, panes para la restauración de todos los formatos, panes de masa madre natural con reposos de 24 horas, pan y hogazas de payés horneados en horno de suela, pan listo para evitar la última cocción, entre muchos otros. Dentro de nuestra producción nos adaptamos a desarrollar cualquier tipo de pan, pensando siempre en el pasado, cultivando las masas madres y dejando el tiempo adecuado de fermentación dependiendo de cada producto.



# GRUVIPA

## La Fleca del Gourmet

Una empresa  
Una filosofía

Traemos al mercado una gran variedad de productos resultado de una larga experiencia y dedicación, fruto de trabajos de investigación y desarrollo.

La filosofía de la empresa es mantener un elevado nivel de calidad en todos nuestros productos, mediante un permanente proceso de análisis y control, cultivando diferentes tipos de masas madre y teniendo una seguridad alimentaria rigurosa.

Con este objetivo estamos en continuo camino de imaginar y desarrollar productos que respondan a las demandas del mercado y a la satisfacción de los clientes.

En **GRUVIPA**, no olvidamos los valores que nos han ayudado a ser quienes somos. Ofrecemos a los clientes soluciones innovadoras y eficaces a través de los productos y un implicado equipo de ventas para que su negocio vaya en aumento y alcanzar de forma conjunta nuestras metas e ilusiones.

Mi más sincero agradecimiento a todos nuestros clientes por la confianza depositada en nosotros, comprometiéndonos a seguir creando y mejorando nuestro servicio.



Un saludo  
Josep Vilanova Aliguer

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Unidades caja



Peso



Paletizado



Temperatura cocción



Tiempo cocción



Longitud



Rebanadas



Todos los pesos y medidas de este catálogo son aproximados.

## índice

<b>Pan Gourmet</b> .....	<b>Pág. 1</b>
<b>Pan Gourmet</b> .....	<b>Pág. 2</b>
<b>Pan Gourmet</b> .....	<b>Pág. 3</b>
<b>Pan Tradicional</b> .....	<b>Pág. 4</b>
<b>Pan Tradicional</b> .....	<b>Pág. 5</b>
<b>Pan Tradicional</b> .....	<b>Pág. 6</b>
<b>Pan 5 Estrellas / Hogazas</b> .....	<b>Pág. 7</b>
<b>Pan 5 Estrellas / Hogazas</b> .....	<b>Pág. 8</b>
<b>Pan 5 Estrellas / Moldes</b> .....	<b>Pág. 9</b>
<b>Pan 5 Estrellas / Barras</b> .....	<b>Pág.10</b>
<b>Pan 5 Estrellas / Barras</b> .....	<b>Pág.11</b>
<b>Pan 5 Estrellas / Kornspitz</b> .....	<b>Pág.12</b>
<b>Gama Horeca / Bocatas Gourmet</b> .....	<b>Pág.13</b>
<b>Gama Horeca / Bocatas Gourmet</b> .....	<b>Pág.14</b>
<b>Gama Horeca / Bocatas Tradición</b> .....	<b>Pág.15</b>
<b>Gama Horeca / Bocatas Tradición</b> .....	<b>Pág.16</b>
<b>Gama Horeca / Panecillos Gourmet</b> ...	<b>Pág.16</b>
<b>Gama Horeca / Panecillos Gourmet</b> ...	<b>Pág.17</b>
<b>Gama Horeca / Panecillos Tradición</b> ...	<b>Pág.18</b>
<b>Gama Horeca / Panecillos 5 Estrellas</b> ...	<b>Pág.19</b>
<b>Pan Natural</b> .....	<b>Pág.20</b>
<b>Nuestras Especialidades</b> .....	<b>Pág.21</b>
<b>Nuestras Especialidades</b> .....	<b>Pág.22</b>
<b>Pan sin Gluten</b> .....	<b>Pág.23</b>
<b>Pan Listo</b> .....	<b>Pág.24</b>
<b>Pan Listo</b> .....	<b>Pág.25</b>
<b>Pan Listo</b> .....	<b>Pág.26</b>
<b>Pan Listo</b> .....	<b>Pág.27</b>
<b>Pan de Cristal</b> .....	<b>Pág.27</b>

# PAN GOURMET



1104015

## COCA DEL MARESME

PAVÉ CHAPATA PLAT ET LARGE GRAND FORMAT  
LARGE AND FLAT CHAPATA PAVET

16 un. 410 gr. 4 x 7 190° C 8 'o tostadora 55 cm.



1104021

## PAN DEL MARESME

PAVÉ CHAPATA COURT ET LARGE  
HALF FLAT PAVET CHAPATA

16 un. 320 gr. 4 x 7 190° C 8 'o tostadora 45 cm.



1104008

## CHAPATA 400

"CHAPATA" ÉPAIS, GAND FORMAT  
LARGE CLASSIC CHAPATA

20 un. 390 gr. 4 x 7 190° C 18-20 ' 36 cm.



1104002

## CHAPATA 300

"CHAPATA" ÉPAIS, FORMAT MOYEN  
MEDIUM CLASSIC CHAPATA

28 un. 285 gr. 4 x 7 190° C 16-18 ' 27 cm.



1104004

## BARRA CHAPATA

FLUTE CHAPATA UNE COUPE  
ONE CUT LARGE CHAPATA STICK

22 un. 340 gr. 4 x 7 190° C 16-18 ' 55 cm.



1104012

## BARRA NATURAL

FLUTE CHAPATA SCARIFIÉE  
CLASSIC CHAPATA LOAF

22 un. 340 gr. 4 x 7 190° C 16-18 ' 55 cm.



# PAN GOURMET



1106006

## BARRA GOURMET

FLUTE FINE FARINÉE BOUTS POINTUS  
GOURMET CHAPATA LOAF

 22 un.  340 gr.  4 x 7  190° C  16-18'  55 cm.



1106016

## BARRA GOURMET MEDITERRANEA

FLUTE COURTE FARINÉE BOUTS POINTUS  
SHORT GOURMET CHAPATA

 22 un.  260 gr.  4 x 7  190° C  14-16'  45 cm.



1104009

## CAMPESINO

FLUTE CHAPATA BATON  
COUNTRY STYLE CHAPATA

 24 un.  260 gr.  4 x 7  190° C  14-16'  45 cm.



1106001

## BARRA TRADICION GOURMET

FLUTE FINE BOUTS POINTUS  
THIN GOURMET CHAPATA STICK

 26 un.  260 gr.  4 x 7  190° C  14-16'  55 cm.



1104022

## BARRA MONTAÑESA

FLUTE GOURMET SCARIFIÉE ET GUILLOTINÉE  
MONTAIN STYLE STICK WITH SHORT CUTS

 25 un.  260 gr.  4 x 7  190° C  14-16'  52 cm.



1103004

## BARRA GALLEGA

FLUTE ALVEOLÉE SUR SOLE  
GALICIAN LOAF ON STONE

 29 un.  295 gr.  4 x 6  190° C  16-18'  46 cm.

# PAN GOURMET

recomendado  
para bocadillos



1104026

**GOURMETINI**

**FICELLE**  
**GOURMETINI STRING**

 40 un.  110 gr.  4 x 10  190° C  8 -10 '  55 cm.





recomendado  
para bocadillos



1102042

**FLAUTA CHAPATA**

**FIN BATONNET CHAPATA**  
**THIN STICK CHAPATA**

 40 un.  140 gr.  4 x 10  190° C  8 -10 '  55 cm.

## Pan Gourmet

La masa de chapata en todos sus formatos ofrecen un sabor único por su alta hidratación y una masa madre natural de centeno de 24 horas de maduración, que le aporta un toque de acidez y una conservación prolongada.

Es un pan de gran prestancia por su corteza crujiente y dorada, su miga húmeda y abundantes alveolos.



Flauta Chapata



# PAN TRADICIONAL



1101026  
**BARRA XXL GOURMET**

**BAGUETTE FAÇ. XXL FARINÉE**  
**XXL GOURMET LOAF FLOUR COVERED**

 20 un.  410 gr.  4 x 7  190° C  16-18'  56 cm.



1101001  
**BARRA XXL**  
**BAGUETTE FAÇ. XXL**  
**XXL LOAF**

 20 un.  410 gr.  4 x 7  190° C  16-18'  56 cm.



1101010  
**BARRA ½ ESPIGA**  
**SCARIFIÉE EN ÉPIS**  
**SPIKE BREAD LOAF**

 20 un.  370 gr.  4 x 7  190° C  16-18'  56 cm.

50% harina de trigo duro  
50% harina de trigo

• Alta hidratación



1103003  
**PAN DEL MONTSENY**  
**FLUTE RUSTIQUE BOUTS POINTUS**  
**MONTSENY RUSTIC LOAF**

 25 un.  270 gr.  4 x 7  190° C  14-16'  50 cm.



1103028  
**BARRA**  
**GOURMET NATURAL**  
**GOURMET NATURE**  
**NATURAL GOURMET LOAF**

 25 un.  270 gr.  4 x 7  190° C  14-16'  50 cm.



1101033  
**BARRA ANETO PLUS**  
**FLUTE CLASSIQUE PLUS**  
**ANETO LOAF PLUS**

 25 un.  290 gr.  4 x 7  190° C  14-16'  56 cm.

# PAN TRADICIONAL



1101003  
**BARRA ANETO**  
FLUTE CLASSIQUE  
ANETO LOAF

 25 un.  
  270 gr.  
  4 x 7  
  190° C  
  14-16'  
  48 cm.



1101011  
**BARRA ¼ ESPIGA**  
FICELLE SCARIFIÉE ÉPIS  
FINE SPIKE LOAF

 30 un.  
  255 gr.  
  4 x 7  
  190° C  
  12-14'  
  56 cm.



1101020  
**BAGUETTE RUSTICA**  
BAGUETTE FINE RUSTIQUE FARINÉE  
RUSTIC BAGUETTE WITH FLOUR COVERED

 30 un.  
  255 gr.  
  4 x 7  
  190° C  
  12-14'  
  56 cm.



1101004  
**BAGUETTE SUPER**  
BAGUETTE FINE CLASSIQUE  
CLASSIC BAGUETTE

 30 un.  
  255 gr.  
  4 x 7  
  190° C  
  12-14'  
  56 cm.



1103030  
**BARRA DE CENTENO**  
FLUTE SEIGLE  
RYE BREAD

 30 un.  
  255 gr.  
  4 x 7  
  190° C  
  14-16'  
  56 cm.



1101008  
**BARRA CEREALES**  
FLUTE CEREALES COURTE  
CEREALS SEEDS BAGUETTE

 30 un.  
  255 gr.  
  4 x 7  
  190° C  
  12-14'  
  56 cm.



# PAN TRADICIONAL

- Salvado de trigo
- Germen de trigo
- Sésamo



1101006

## BARRA INTEGRAL LARGA

**BAGUETTE COMPLETE**  
WHOLE WHEAT BAGUETTE

30 un. 255 gr. 4 x 7 190° C 14-16' 56 cm.

- Salvado de trigo
- Germen de trigo
- Sésamo



1101007

## BARRA INTEGRAL CORTA

**BAGUETTE COMPLETE COURTE**  
WHOLE WHEAT SHORT BAGUETTE

25 un. 255 gr. 4 x 7 190° C 14-16' 46 cm.



1101002

## BARRA CORTA

**FLUTE COURTE**  
MEDIUM BREAD

25 un. 255 gr. 4 x 7 190° C 12-14' 46 cm.

recomendado  
para bocadillos



1103015

## BARRETINA

**FICELLE FAÇONNÉE**  
THIN BAGUETTE

40 un. 150 gr. 4 x 10 200° C 8-10' 55 cm.

recomendado  
para bocadillos



1102019

## FLAUTA 120

**BAGUETTE SANDWICH**  
BAGUETTE FOR SANDWICH

50 un. 125 gr. 4 X 10 200° C 8-10' 55 cm.

## Pan Tradicional

Fácil de comer por tener una corteza dorada, una miga esponjosa, aroma suave y agradable con una greña abierta y poco pronunciada.



Barretina

Elaborados con centeno, trigo, masa madre natural y cereales, encontrareis un pan con más acidez y un sabor excepcional.

- Copos de cebada
- Pipas de girasol
- Amapola
- Sésamo
- Linaza
- Mijo



1112001

## HOGAZA "CAMPEONATO DEL MUNDO"

CHAMPION DU MONDE  
BIG WORLD CHAMPIONSHIP LOAF

50% centeno  
50% trigo

9 un. 750 gr. 6 x 7 200° C 14-16' 25 cm.

80% centeno  
20% trigo



1111003

## HOGAZA CENTENO

BOULE RUSTIQUE AU SEIGLE  
RUSTIC RYE ROLL LOAF

8 un. 750 gr. 6 x 7 200° C 14-16' 21 cm.

- Pipas de calabaza
- Pipas de girasol
- Linaza
- Mijo



1112002

## HOGAZA PIPAS CALABAZA

PAIN AU GRAINES DE COURGE  
PUMPKIN SEEDS LOAF

50% centeno  
50% trigo

12 un. 500 gr. 6 x 7 200° C 14-16' 21 cm.

- Copos de centeno malteados
- Pipas de girasol
- Sésamo
- Linaza
- Mijo



1112003

## HOGAZA MALTA Y CEREALES

PAIN MALTE ET CEREALES  
MALTA AND CEREALS LOAF

50% centeno  
50% trigo

12 un. 500 gr. 6 x 7 200° C 14-16' 21 cm.

- Copos de cebada
- Copos de centeno
- Pipas de girasol
- Sésamo
- Linaza
- Mijo



1112004

## HOGAZA MULTICEREALES

PAIN MULTICEREALES  
MULTICEREALES LOAF

50% centeno  
50% trigo

12 un. 500 gr. 6 x 7 200° C 14-16' 21 cm.

60% centeno  
40% trigo



1111001

## HOGAZA CENTENO MEZCLADO

PAIN AU SEIGLE MELANGÉ  
RYE MIXED LOAF

10 un. 500 gr. 6 x 7 200° C 14-16' 21 cm.



Elaborados con centeno, trigo, masa madre natural y cereales, encontrareis un pan con más acidez y un sabor excepcional.



50% centeno  
50% trigo

- Pipas de girasol
- Sésamo
- Nueces

1112006

## HOGAZA NUECES

PAIN AUX NOIX  
WALNUTS LOAF

12 un. 500 gr. 6 x 7 200° C 14-16' 21 cm.



100% espelta

- Sésamo

1112023

## HOGAZA ESPELTA 100%

PAIN Á L'ÉPEAUTRE  
SPELT LOAF 100%

10 un. 500 gr. 6 x 7 200° C 14-16' 21 cm.



- Pipas de calabaza
- Chia blanco
- Chia oscuro
- Sésamo
- Linaza

50% centeno  
50% trigo

1112020

## HOGAZA CHIA

PAIN AUX GRAINES DE CHIA  
CHIA SEED LOAF

10 un. 500 gr. 6 x 7 200° C 14-16' 21 cm.



40% maiz  
60% trigo

- Copos de maiz

1112021

## HOGAZA MAIZ CON YOGURT

PAIN MAÏS AU YOGOURT  
CORN LOAF WITH YOGURT

10 un. 500 gr. 6 x 7 200° C 14-16' 21 cm.

- ☆ **Se conserva fresco más tiempo.** Contiene fibra, lo que le permite mantener fresca durante más tiempo.
- ☆ **Miga más compacta que el pan de trigo** debido a su menor cantidad de proteínas tiene menor retención de gas, por lo que es más fácil de asimilar en la digestión.
- ☆ **Actúa como laxante y regulariza el metabolismo** al tener un alto contenido en fibra.
- ☆ **Proporciona más energía al organismo.** Te mantiene en forma durante todo el día, gracias a sus carbohidratos de liberación lenta.
- ☆ **Contribuye a la mejora de la diabetes** por tener menor contenido en carbohidratos que el pan de trigo y ser de lenta absorción. Contiene minerales (magnesio, potasio y hierro) y vitaminas E y D y fibra, lo que le aporta propiedades beneficiosas, y un bajo índice glucémico.

- Copos de espelta
- Pipas de girasol
- Granos de espelta

80% espelta  
20% centeno



11,5 cm

1113002

## MOLDE ESPELTA

(MOULÉ À L'ÉPEAUTRE)  
SPELT MOULD BREAD

5 un. 750 gr. 8 x 11 200° C 14-16' 16,5 cm.

- Pipas de girasol
- Pipas de calabaza
- Linaza
- Mijo

50% centeno  
50% trigo



11,5 cm

1113004

## MOLDE PIPAS CALABAZA

AUX GRAINES DE COURGE  
PUMPKIN SEEDS MOULD BREAD

5 un. 750 gr. 8 x 11 200° C 14-16' 16,5 cm.

- 8% pasas



11,5 cm

1113006

## MOLDE PASAS

AUX RAISINS SECS  
RAISINS MOULD BREAD

5 un. 400 gr. 8 x 11 - - 16,5 cm.

- 60% Sémola integral de centeno
- 40% Sémola integral de trigo

- 20% Pipas de calabaza



14 cm

1113013

## MOLDE VITAL GRAIN

PAIN MOULÉ VITAL  
VITAL MOULD LOAF

5 un. 750 gr. 8 x 11 200° C 14-16' 15 cm.

- 30% Pipas de girasol
- Granos de altramuç
- Granos de centeno
- Linaza

80% centeno  
20% trigo



14 cm

1113014

## MOLDE DEL NORTE

MOULÉ STYLE DU NORD  
NORTH STYLE MOULD LOAF

5 un. 750 gr. 8 x 11 200° C 14-16' 15 cm.



## Moldes

Elaborados con distintas harinas y con masa madre natural junto con gran variedad de cereales obteniendo un pan de larga duración el cual es ideal para hacer tostadas para todo tipo de comidas.



- Pipas de girasol
- Copos de cebada
- Sésamo
- Linaza
- Mijo



1101027

## CHAPATA SUPREME CEREALES

CHAPATA AUX CÉREALES  
CEREALS CHAPATA

25 un. 240 gr. 4 x 7 190° C 14-16' 45 cm.

- Copos de cebada
- Sésamo
- Linaza



1106015

## BARRA SUPREME CEBOLLA

FLUTE OIGNON GRAINÉE SÉSAME 100%  
ONION SUPRA BAGUETTE WITH SÉSAME SEEDS

25 un. 280 gr. 4 x 7 190° C 12-14' 46 cm.

- Pipas de girasol
- Copos de cebada
- Sésamo
- Linaza
- Mijo



1101034

## BARRA SUPREME CEREALES

FLUTE CEREALES GRAINÉE 100%  
MIXED CEREALS SEEDS (IN AND OUT COVERED)

25 un. 280 gr. 4 x 7 190° C 12-14' 46 cm.

- Pipas de calabaza
- Pipas de girasol
- Copos de cebada
- Sésamo
- Linaza
- Mijo



1101035

## BARRA SUPREME CALABAZA

FLUTE GRAINE COURGE GRAINÉE 100%  
PUMPKIN LOAF, COVERED SÉSAMESE SEEDS

25 un. 280 gr. 4 x 7 190° C 12-14' 46 cm.

- Pipas de girasol
- Chia blanco
- Chia oscuro
- Linaza



1115013

## BARRA SUPREME CHIA

FLUTE AU GRAINES DE CHIA GRAINÉE 100%  
CHIA SEED (IN AND OUT COVERED)

25 un. 280 gr. 4 x 7 190° C 12-14' 46 cm.

- Grano de espelta
- Copos de espelta
- Pipas de girasol

60% espelta  
40% trigo



1115005

## BARRA SUPREME ESPELTA

FLUTE À L'ÉPEAUTRE GRAINÉE 100%  
SPELT SEEDS (IN AND OUT COVERED) SUPRA

25 un. 280 gr. 4 x 7 190° C 12-14' 46 cm.

- Pipas de girasol
- Copos de cebada
- Sésamo
- Linaza
- Mijo



1115007

## SILVESTRE CEREALES

FLUTE SPECIALE CEREALES GRAINÉE 100%  
MIXED CEREALS SEEDS (IN AND OUT COVERED)

30 un. 260 gr. 4 x 7 190° C 12-14' 56 cm.

- Pipas de calabaza
- Pipas de girasol
- Copos de cebada
- Sésamo
- Linaza
- Mijo



1115008

## SILVESTRE CALABAZA

FLUTE SPECIALE GRAINE COURGE GRAINÉE 100%  
PUMPKIN SEEDS (IN AND OUT COVERED)

30 un. 260 gr. 4 x 7 190° C 12-14' 56 cm.

60% espelta  
40% trigo

- Grano de espelta
- Copos de espelta
- Pipas de girasol



1115010

## SILVESTRE ESPELTA

FLUTE SPECIALE Á L'ÉPEAUTRE GRAINÉE 100%  
SPELT SEEDS (IN AND OUT COVERED) WILD THIN

30 un. 260 gr. 4 x 7 190° C 12-14' 56 cm.



## Barras 5 estrellas

Se elaboran con masa madre natural de trigo de 24 horas de maduración, hidratando anteriormente los cereales para lograr frescura y volumen.

Los panes vienen totalmente cubiertos y rellenos de cereales y semillas.

Estos formatos ofrecen una textura mucho más ligera que las hogazas con las mismas ventajas nutricionales, pero para un consumo juvenil, por la comodidad para hacer bocatas.



- Pipas de girasol
- Copos de cebada
- Sésamo
- Linaza
- Mijo



1115002

## KORNSPITZ CEREALES

PETIT PAVÉ, AUX CEREALES  
CEREALS KORNSPITZ

22 un. 200 gr. 4 x 10 180° C 8-10' 26cm.

- Copos de cebada
- Sésamo
- Linaza



1115001

## KORNSPITZ CEBOLLA

PETIT PAVÉ Á L' OIGNON  
ONION KORNSPITZ

22 un. 200 gr. 4 x 10 180° C 8-10' 26 cm.

- Pipas de girasol
- Chia blanco
- Chia oscuro
- Linaza



1115014

## KORNSPITZ CHIA

PETIT PAVÉ AUX GRAINES DE CHIA  
CHIA SEEDS KORNSPITZ

22 un. 200 gr. 4 x 10 180° C 8-10' 26 cm.

- Pipas de calabaza
- Pipas de girasol
- Copos de cebada
- Sésamo
- Linaza
- Mijo



1115003

## KORNSPITZ CALABAZA

PETIT PAVÉ AUX GRAINES DE COURGE  
PUMPKIN SEEDS KORNSPITZ

22 un. 200 gr. 4 x 10 180° C 8-10' 26 cm.

- Pipas de girasol
- Sésamo
- Nueces



1115011

## KORNSPITZ NUECES

PETIT PAVÉ AUX NOIX  
WALNUTS KORNSPITZ

22 un. 200 gr. 4 x 10 180° C 8-10' 26 cm.

- Grano espelta
- Copos espelta

60% espelta  
40% trigo



1115004

## KORNSPITZ ESPELTA

PETIT PAVÉ A L' ÉPEAUTRE  
SPELT SEEDS KORNSPITZ

22 un. 200 gr. 4 x 10 180° C 8-10' 26 cm.

## Kornspitz

Formatos medianos con miga muy suave y ligera, una gama atractiva adaptada a cualquier mesa para saborear la comida más exquisita.

Es un pan muy saludable con semillas de calabaza, de chia o una mezcla de semillas y cereales.



1104023  
**BOCATA COCA MARESMÉ**  
 SANDWICH PLAT ALVEOLÉ  
 FLAT "COCA" SANDWICH

30 un. 170 gr. 4 x 10 190° C 8' o tostadora 27 cm.



1106029  
**BOCATA ESPECIAL TRADICION**  
 SANDWICH SPECIAL TRADITION  
 TRADITIONAL SANDWICH

25 un. 150 gr. 4 x 10 190° C 12-14' 35 cm.



1104005  
**CHAPATA BOCATA PLUS**  
 SANDWICH CHAPATA GRAND FORMAT  
 CHAPATA SANDWICH PLUS

45 un. 165 gr. 4 x 7 190° C 14-16' 27 cm.



1104003  
**CHAPATA BOCATA**  
 SANDWICH CHAPATA  
 CLASSIC CHAPATA SANDWICH

40 un. 135 gr. 4 x 10 190° C 12-14' 27 cm.



1104034  
**CHAPATA BOCATA IBERICA**  
 SANDWICH CHAPATA IBÉRIQUE  
 IBERIAN CHAPATA SANDWICH

40 un. 110 gr. 4 x 10 190° C 12-14' 21 cm.



1104020  
**FLAUTIN MARESMÉ**  
 FLUTE FINE MARESMÉ  
 THIN STICK SANDWICH

50 un. 100 gr. 4 x 10 190° C 6' o tostadora 25 cm.



1106019  
**BOCATA GOURMET**  
 SANDWICH GOURMET  
 GOURMET SANDWICH

35 un. 120 gr. 4 x 10 190° C 12-14' 26 cm.



1104024  
**CHAPATA CUADRADA**  
 SANDWICH CHAPATA CARRÉE  
 CUADRATE CHAPATA SANDWICH

50 un. 100 gr. 4 x 10 190° C 12-14' 11 cm.





1106012

## BASTONET

FICELLE QUILLOTINÉE

SUPER THIN CHAPATA STICK



1104006

## CHAPATA 75

PETIT PAIN CHAPATA 75G

SMALL CHAPATA 75



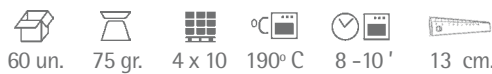
- Pipas de girasol
- Copos de cebada
- Sésamo
- Linaza
- Mijo



1104030

## CHAPATA CEREALES 75

PETIT SW CHAPATA CEREALES  
CEREALS CHAPATA LITTLE BREAD



1106020

## 1/2 GOURMETINI

1/2 FICELLE POUR TAPAS

1/2 GOURMETINI STICK FOR TAPAS



- Pipas de girasol
- Copos de cebada
- Sésamo
- Linaza
- Mijo



1106021

## 1/2 GOURMETINI CEREALES

1/2 FICELLE CEREALES POUR TAPAS  
CEREALS THIN GOURMETINI



- Olivas negras
- Orégano



106025

## 1/2 GOURMETINI OLIVAS

1/2 FICELLE OLIVES POUR TAPAS  
1/4 OLIVES GOURMETINI STICK



1106004

## BOCATIN GOURMET

SANDWICH GOURMET BOUTS POINTUS  
SMALL RHOMB-SHAPED



- Pipas de girasol
- Copos de cebada
- Sésamo
- Linaza
- Mijo



1106022

## BOCATIN CEREALES

PETIT LOSANGE CÉRÉALES  
SMALL CEREALS RHOMB-SHAPED





1102009  
**MEDIA BARRA**  
1/2 FLUTE  
1/2 BAGUETTE

25 un. 180 gr. 4 x 10 190° C 10-12' 30 cm.

10 horas de fermentación



1102027  
**BOCATA PLUS RUSTICO**  
SANDWICH SPECIAL RUSTIQUE  
RUSTIC SANDWICH PLUS

40 un. 160 gr. 4 x 7 190° C 12-14' 28 cm.



• Harina malteada de cebada

10% centeno  
90% trigo



1103051  
**BOCATA CENTENO**  
SANDWICH SEIGLE  
RYE SANDWICH

45 un. 160 gr. 4 x 7 190° C 12-14' 28 cm.



1102016  
**PISTOLA PLUS**  
SANDWICH PISTOLET  
GUN SANDWICH

45 un. 150 gr. 4 x 7 190° C 10-12' 30 cm.



1102006  
**BOCATA 120**  
SANDWICH 120 gr  
120 gr SANDWICH BAGUETTE

40 un. 120 gr. 4 x 10 190° C 10-12' 26 cm.

• Salvado de trigo  
• Germen de trigo  
• Sésamo



1102013  
**BOCATA INTEGRAL 120**  
SANDWICH COMPLET 120 gr  
WHOLE WHEAT SANDWICH 120 gr

45 un. 120 gr. 4 x 10 190° C 12-14' 26 cm.



1107030  
**MOLLETE**  
PETITE FALUCHE - BAGNAT  
FLAT MOLLETE BREAD

40 un. 100 gr. 4 x 10 190° C 6' o tostadora 10 cm.



1102039  
**BOCATA 90**  
SANDWICH 90 gr  
90 gr SANDWICH

70 un. 90 gr. 4 x 7 190° C 10-12' 22 cm.



# GAMA HORECA

# BOCATAS TRADICION

- Pipas de girasol
- Copos de cebada
- Sésamo
- Linaza
- Mijo



1103020  
**BOCATA CEREALES 80**

SANDWICH CEREALES 80 gr  
CEREALS SANDWICH 80 gr



1102005  
**BOCATA 80**

SANDWICH 80 gr  
SANDWICH BAGUETTE 80 gr



1102025  
**BOCATA 70**

SANDWICH 70 gr  
SANDWICH BAGUETTE 70 gr



# GAMA HORECA

# PANECILLOS GOURMET

- Pipas de girasol
- Copos de cebada
- Sésamo
- Linaza
- Mijo

semillas solo  
en topping



1104041  
**CHAPATA  
COCKTAIL CEREALES**

PETIT PAIN CEREALES  
COCKTAIL CEREALS CHAPATA LITTLE BREAD



1104038  
**CHAPATA COCKTAIL**

PETIT PAIN CHAPATA COCKTAIL  
COCKTAIL CHAPATA



1104001  
**CHAPATA MINI**

CHAPATA MINI  
MINI CHAPATA





1106017  
**BOCATIN GOURMET MINI**  
 MINI LOSANGE  
 MINI GOURMET RHOMB

100 un. 40 gr. 8 x 8 190° C 6 - 8' 10 cm.

- Pipas de girasol
- Copos de cebada
- Sésamo
- Linaza
- Mijo



1106028  
**BOCATIN CEREALES MINI**  
 MINI LOSANGE CÉRÉALES  
 MINI CEREALS RHOMB

100 un. 40 gr. 8 x 8 190° C 6 - 8' 10 cm.

- Pipas de girasol
- Copos de cebada
- Sésamo
- Linaza
- Mijo



1106023  
**1/4 GOURMETINI CEREALES**  
 TAPAS MINI CEREALES  
 MINI CEREALS "PINCHO" LITTLE BREAD

100 un. 35 gr. 8 x 8 190° C 6 - 8' 8 cm.



1102040  
**PAYESITO RUSTICO PEQUEÑO**  
 MINI BOULE PAYES  
 OLD STYLE SMALL ROLL BREAD

150 un. 30 gr. 8 x 8 190° C 6 - 8' 6 cm.



- Olivas negras
- Oregano



1106008  
**BOCATIN OLIVAS MINI**  
 MINI LOSANGE AUX OLIVES  
 MINI OLIVES GOURMET RHOMB

100 un. 40 gr. 8 x 8 190° C 6 - 8' 10 cm.



1106032  
**1/4 GOURMETINI**  
 FICELLE 1/4 POUR TAPAS  
 1/4 GOURMETINI STICK FOR TAPAS

100 un. 35 gr. 8 x 8 190° C 6 - 8' 8 cm.



1102041  
**PAYESITO RUSTICO GRANDE**  
 PETIT PAIN BOULE PAYES  
 OLD STYLE MEDIUM ROLL BREAD

100 un. 50 gr. 8 x 8 190° C 8 - 10' 8 cm.



1104040  
**SURTIDO PREMIUM**  
 LOSANGE MELANGE PREMIUM  
 PREMIUM MIXED SMALL RHOMB  
 (BOCATIN, BOCATIN MALTA, BOCATIN CEREALES, BOCATIN OLIVAS)  
 (MELANGE PREMIUM: NATURE, MALTE, CEREALES, OLIVES)

80 un. 40 gr. 4 x 10 190° C 6 - 8' 10 cm.





1103006  
**VIENA**

**PETIT PAIN KAISER**  
KAISER ROLL

60 un. 70 gr. 4 x 10 190° C 8 - 10' 10 cm.



1102010

**MINI FLAUTA**

**MINI FAÇONNÉ**  
MINI BAGUETTE

60 un. 55 gr. 8 x 8 190° C 8 - 10' 18 cm.

- Germen de trigo
- Salvado de trigo
- Sésamo



1102004

**BARRITA 50**

**PETIT PAIN 50 gr**  
FINE MINI BAGUETTE

90 un. 50 gr. 4 x 10 190° C 6 - 8' 14 cm.



1102012

**BARRITA**

**INTEGRAL 50**

**PETIT PAIN COMPLET 50 gr**  
WHOLE WHEAT SMALL SANDWICH 50 gr

90 un. 50 gr. 4 x 10 190° C 8 - 10' 14 cm.

- Germen de trigo
- Salvado de trigo
- Sésamo



1102003

**BARRITA 30**

**MINI BAGUETTE 30 gr**  
MINI BAGUETTE 30 gr

100 un. 35 gr. 8 x 8 190° C 6 - 8' 10 cm.



1102011

**BARRITA**

**INTEGRAL 30**

**MINI BAGUETTE COMPLETE 30 gr**  
WHOLE WHEAT SMALL SANDWICH 30 gr

100 un. 35 gr. 8 x 8 190° C 8 - 10' 10 cm.



10 horas de fermentación

1102029

**PINTXO**

**SPECIAL TAPAS**  
SPECIAL TAPAS SMALL BREAD

100 un. 55 gr. 8 x 8 190° C 6 - 8' 14 cm.



1103005

**VIENA MINI**

**MINI KAISER**  
MINI KAISER ROLL

70 un. 40 gr. 8 x 8 190° C 6 - 8' 6 cm.



1104031

**SURTIDO VARIADO**

viena 40, barrita 30, xapata mini, barrita 5 cereales  
**MÉLANGE DE PETITS PAINS**

**MIXED SPECIALITYS SMALL BREAD**

80 un. 40 gr. 4 x 10 190° C 6 - 8' 10 cm.

# GAMA HORECA PANECILLOS 5 ESTRELLAS



- Pipas de calabaza
- Grano de centeno
- Grano de espelta
- Linaza
- Sésamo
- Copos de cebada
- Pipas de girasol
- Mijo



85% trigo  
15% centeno

## 1114016 PANECILLO CALABAZA

GRAINES DE COURGE  
PUMPKIN SEEDS LITTLE ROLL

70 un. 70 gr. 4 x 10 190 °C 8 - 10' 13 cm.

- Grano de centeno
- Grano de espelta
- Amapola
- Linaza
- Sésamo
- Copos de cebada
- Pipas de girasol
- Mijo



85% trigo  
15% centeno

## 1114017 PANECILLO CAMPEON

CHAMPION DU MONDE  
WORLD CHAMPIONSHIP LITTLE ROLL

70 un. 70 gr. 4 x 10 190 °C 8 - 10' 13 cm.

- Grano de centeno
- Grano de espelta
- Linaza
- Sésamo
- Copos de cebada
- Pipas de girasol
- Mijo



85% trigo  
15% centeno

## 1114018 PANECILLO MULTICEREALES

MULTICEREALES  
CEREALS LITTLE ROLL

70 un. 70 gr. 4 x 10 190 °C 8 - 10' 13 cm.

- Copos de maiz



30% maiz  
70% trigo

## 1114019 PANECILLO MAIZ

AU MAÏS  
CORN LITTLE ROLL

60 un. 70 gr. 4 x 10 190 °C 8 - 10' 13 cm.

40% centeno  
60% trigo



## 1114020 PANECILLO CENTENO

AU SEIGLE  
RYE LITTLE ROLL

60 un. 70 gr. 4 x 10 190 °C 8 - 10' 13 cm.

- Grano de espelta
- Copos de espelta
- Pipas de girasol



100% espelta

## 1114022 PANECILLO ESPELTA

À L'ÉPEAUTRE  
SPLET LITTLE ROLL

70 un. 70 gr. 4 x 10 190 °C 8 - 10' 13 cm.



## 1114023 PANECILLOS GOURMET

centeno, calabaza, espelta, multicereales, maiz

MELANGE 1  
MIXED GOURMET LITTLE ROLL

100 un. 70 gr. 4 x 7 190 °C 8 - 10' 13 cm.



## 1114007 PANECILLOS MINI VARIADOS

girasol, avena, sésamo, multicereales, patata

MELANGE 2  
MIXED LITTLE BREAD

100 un. 35 gr. 4 x 10 190 °C 8 - 10' 6 cm.

- Pipas de girasol
- Pipas de calabaza
- Amapola
- Sésamo
- Linaza
- Mijo



## 16010 PANECILLO TULIPAN

PETIT PAIN AUX CÉRÉALES SUR SOLE  
SMALL CEREALS ROLL ON STONE

70 un. 85 gr. 4 x 8 200 °C 4 - 6' 12 cm.



- 15% pasas



## 17000 PANECILLO PASAS

PEIT PAN RAISINS SUR SOLE  
RAISINS SMALL ROLL ON STONE

70 un. 85 gr. 4 x 8 200 °C 4 - 6' 12 cm.





## Cocido en Horno de suela



20000  
**HOGAZA  
CLASICA**

**GAND PAVÉ TRADITION BLANC**  
CLASSIC WHITE LOAF

12 un. 500 gr. 4 x 8 200 °C 8-10' 25 cm.

• Copos de avena



20203  
**HOGAZA  
INTEGRAL 100%**

**GAND PAVÉ TRADITION COMPLET**  
WHOLE WHEAT LOAF

12 un. 500 gr. 4 x 8 200 °C 8-10' 25 cm.

• Copos de cebada  
• Pipas de girasol  
• Sésamo  
• Amapola  
• Linaza



20514  
**HOGAZA  
MULTIGRANO**

**GAND PAVÉ TRADITION MULTIGRAINS**  
MULTIGRAIN LOAF

12 un. 500 gr. 4 x 8 200 °C 8-10' 25 cm.



• Olivas negras de  
La Toscana



90012  
**BARRA  
OLIVAS**

**BATARD OLIVES SUR SOLE**  
LARGE OLIVES STICK ON STONE

20 un. 300 gr. 4 x 8 200 °C 8-10' 32 cm.

• Paprika (verde y rojo)  
• Olivas negras de la Toscana  
• Peperoni  
• Oregano  
• Basilico



41112  
**BARRA  
PEPERONI**

**BATARD AU PEPERONI SUR SOLE**  
LARGE PEPERONI STICK ON STONE

20 un. 300 gr. 4 x 8 200 °C 8-10' 32 cm.



- ☆ Elaborado sin ningún tipo de aditivo.
- ☆ Después de un prolongado proceso de producción donde la masa esta 24 horas en reposo en cuba, se consigue un gluten tolerante a la digestión y esto es muy interesante para la gente que padece de malas digestiones.
- ☆ Pan con un sabor único.
- ☆ Una larga conservación gracias a su elevada hidratación.
- ☆ Horneado en horno de piedra.

# NUESTRAS ESPECIALIDADES

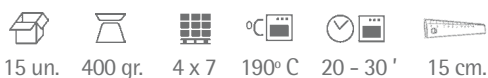
- Cocido en horno de piedra
- Masa madre trigo natural
- 18 h. fermentación



1107003

## PAN PAYES 400 PRECOCIDO

MOYENNE BOULE PAYES PRECUIE  
MEDIUM OLD STYLE ROLL BREAD



15 un. 400 gr. 4 x 7 190° C 20 - 30' 15 cm.

- Cocido en horno de piedra
- Masa madre trigo natural
- 18 h. fermentación



1107001

## PAN PAYES 800 PRECOCIDO

GRANDE BOULE PAYES PRECUIE  
LARGE OLD STYLE ROLL BREAD



8 un. 800 gr. 4 x 7 190° C 30 - 40' 24 cm.

- Cocido en horno de piedra
- Masa madre trigo natural
- 18 h. fermentación



1107010

## PAN GALLEGO 800 PRECOCIDO

GRANDE BOULE GALICE PRECUIE  
LARGE GALICIAN ROLL BREAD



8 un. 800 gr. 4 x 7 190° C 30 - 40' 24 cm.



1103007

## PAN DE ACEITE

GALETTE À L' HUILE D' OLIVE  
OLIVE OIL FLAT BREAD



12 un. 400 gr. 4 x 7 190° C 12 - 14' 22 cm.



20% trigo duro  
80% trigo

- Olivas negras
- Olivas verdes
- Oregano



1106030

## FLAUTA OLIVAS

FLUTES AUX DEUX OLIVES  
BLACK AND GREEN OLIVE STICK



35 un. 220 gr. 4 x 10 190° C 16 - 18' 45 cm.





# NUESTRAS ESPECIALIDADES



1103001  
**BARRA MULTICORTE**  
GRANDE FLUTE VIENNOISE  
LARGE VIENA BUTTER BREAD

25 un. 300 gr. 4 x 7 190° C 12-14' 56 cm.



1103066  
**BAGUETTE VIENNOISE**  
BAGUETTE VIENNOISE  
VIENA BAGUETTE

30 un. 230 gr. 4 x 7 200° C 8-10' 56 cm.



1103067  
**BARRA MANTEQUILLA**  
COURTE BAGUETTE VIENNOISE  
MEDIUM VIENA BAGUETTE

25 un. 200 gr. 4 x 10 200° C 8-10' 46 cm.



recomendado  
para bocadillos



1103026  
**BARRETINA MANTEQUILLA**  
FICELLE VIENNOISE  
STICK VIENA BAGUETTE

40 un. 150 gr. 4 x 10 200° C 8-10' 55 cm.

## Pan Tradicional

Con el afán de mantener vivas nuestras tradiciones recomendamos el consumo de estos panes regionales como los panes de payés horneadas en horno de suela refractaria.

También panes para disfrutar en la mesa con un toque aromático o de textura suave para meriendas, desayunos o simplemente para acompañar unas finas lonchas o virutas de jamón.



Barretina Mantequilla

# PAN SIN GLUTEN

## Pan para celíacos



1102020

**PAN SIN GLUTEN**  
**PETIT PAIN LONG SANS GLUTEN**  
**SMALL BREAD GLUTEN FREE**

 18 un.  100 gr.  8 x 10  200° C  6 - 8'  20 cm.



1103053

**PAN REDONDO**  
**RUSTICO SIN GLUTEN**  
**PETIT PAIN ROND SANS GLUTEN**  
**SMALL ROLL GLUTEN FREE**

 20 un.  100 gr.  8 x 10  200° C  6 - 8'  12 cm.



1107035

**PAN BURGUER**  
**SIN GLUTEN**  
**PP BURGUER SANS GLUTEN**  
**BURGUER ROLL GLUTEN FREE**

 20 un.  100 gr.  8 x 9  -  -  - cm.



1107037

**SANDWICH**  
**SIN GLUTEN**  
**PAIN DE MIE SW SANS GLUTEN**  
**SANDWICH BREAD GLUTEN FREE**

 3 un.  750 gr.  8 x 10  -  -  25 cm.

## Pan sin Gluten

Elaborado con almidón de trigo, harina de arroz, agua, fécula de patata, azúcar, aceite, sal y levadura. Embolsado individualmente en bolsa de papel para cocerlo en el horno, y no tener contaminación cruzada con otros productos.



# PAN LISTO

*¡Ya está horneado: Descongelar y comer!*



recomendado  
para tostas

1107005

**PAN CUADRADO CORTADO 30 X 30 CM.**

PAIN MOULÉ TRANCHÉ 30X30  
SLICED RUSTIC BREAD 30X30



1107015

**PAN CUADRADO CORTADO 23 X 38 CM.**

PAIN MOULÉ TRANCHÉ 23X38  
SLICED RUSTIC BREAD 23X38



50% centeno  
50% trigo

1111005

**PAN CENTENO CORTADO**

GRAND PAIN DE SEIGLE TRANCHÉ  
BIG RYE SLICED LOAF



50% centeno  
50% trigo

- Copos de cebada
- Copos de centeno
- Pipas de girasol
- Sésamo
- Linaza
- Mijo

1112007

**PAN CEREALES CORTADO**

GRAND PAIN AUX CEREALES TRANCHÉ  
BIG CEREALS SLICED LOAF



- Cocido en horno de piedra
- Masa madre trigo natural
- 18 h. fermentación



1107002

**PAN PAYES GRANDE CORTADO**

BOULE "PAYES" CUIE ET TRANCHÉE  
BIG RUSTIC SLICED LOAF



- Cocido en horno de piedra
- Masa madre trigo natural
- 18 h. fermentación



1107004

**PAN PAYES MEDIANO CORTADO**

PETIT "PAYES" CUIT  
MEDIUM RUSTIC SLICED LOAF



# PAN LISTO

*Todos para el Sandwich!*



10 x 10 cm

0108002

## BIKINI BLANCO

PAIN DE MIE "BIKINI" BLANC EN SACHET  
BIKINI MOULD SLICED BREAD

10 un. 1.000 gr. 4 x 7 - - 40 cm. 30 un.



10 x 10 cm

1107028

## PAN DE MOLDE BLANCO

PAIN DE MIE BLANC  
WHITE MOULD BREAD

8 un. 800 gr. 6 x 7 - - 22 cm. 22 un.



10 x 10 cm

0108005

## BIKINI INTEGRAL

PAIN DE MIE "BIKINI" COMPLET  
BIKINI WHOLE WHEAT MOULD SLICED BREAD

10 un. 750 gr. 4 x 7 - - 36 cm. 27 un.



10 x 10 cm

1107038

## PAN DE MOLDE INTEGRAL

PAIN DE MIE COMPLET  
WHOLE WHEAT MOULD SLICED BREAD

8 un. 800 gr. 6 x 7 - - 22 cm. 22 un.



10 x 11 cm

1107016

## PAN DE MOLDE TIGRE

PAIN DE MIE "TIGRE"  
TIGER SLICED MOULD BREAD

5 un. 800 gr. 4 x 12 - - 36 cm. 27 un.



10 x 11 cm

1113009

## PAN DE MOLDE CEREALES

PAIN DE MIE CEREALES  
CEREALS MOULD BREAD

5 un. 800 gr. 4 x 12 - - 36 cm. 27 un.



# PAN LISTO

*¡Ya está horneado: Descongelar y comer!*

10 horas de fermentación



1102026  
**BOCATA PLUS EXPRESS**  
SW PLUS EXPRESS  
SANDWICH PLUS EXPRESS

40 un. 160 gr. 4 x 7 190° C 2 - 4' 28 cm.



1107029  
**FRANKFURT LARGO**  
PAIN FRANKFURT LONG  
LONG FRANKFURT BREAD

40 un. 100 gr. 4 x 10 - - 27 cm.



1107008  
**FRANKFURT**  
PAIN FRANKFURT CLASSIQUE  
CLASSIC FRANKFURT BREAD

50 un. 90 gr. 4 x 10 - - 21 cm.



1103023  
**FOCACCIA**  
FOCACCIA  
INDIVIDUAL FOCACCIA

50 un. 100 gr. 4 x 10 190° C 6' o tostadora 12 cm.



1107031  
**BURGUER RUSTICA XXL**  
PAIN BURGUER RUSTIQUE XXL  
RUSTIC XXL BURGUER ROLL

35 un. 145 gr. 4 x 10 - - 16 cm.



1107022  
**BURGUER RUSTICA**  
PAIN BURGUER RUSTIQUE CLASSIQUE  
RUSTIC BURGUER ROLL

40 un. 120 gr. 4 x 10 - - 12 cm.



# PAN LISTO

*¡Ya está horneado: Descongelar y comer!*



• Manteca

1107036

## BURGUER SESAMO

PAIN BURGUER SESAME  
SESAME BURGUER ROLL

65 un. 75 gr. 4 x 10 - - 12 cm.



1107033

## SUPER BURGUER (6 BOLSAS X 4 UN.)

PAIN SUPER BURGUER SESAME 6 PACKS X 4  
SUPER BURGUER ROLL 6 PACKS X 4

24 un. 75 gr. 16 x 8 - - 12 cm.

## Pan Listo

Podríamos llamarle pan Express. Es un producto pensado para que nunca falte una rápida respuesta al consumidor evitando el proceso de horneado.

# PAN DE CRISTAL

*¡Excepcional!*



1119002

## COCA DE CRISTAL

PAIN SPECIAL "CRISTAL" MOYEN  
SPECIAL "CRISTAL" LOAF

24 un. 165 gr. 4 x 6 190° C 5' o tostadora 35 cm.



1119004

## FLAUTA DE CRISTAL

PAIN "CRISTAL" INDIVIDUEL  
SPECIAL "CRISTAL" ROLL

100 un. 60 gr. 4 x 6 190° C 5' o tostadora 23 cm.









## GRUVIPA, S.L.

C/ Thomas Edison, 4

Pol. Industrial "Mas Roger"

08397 PINEDA DE MAR (Barcelona)

Tel.: 93 762 93 90 - Fax: 93 767 23 76

e-mail: info@laflecadeltgourmet.com

[www.laflecadeltgourmet.com](http://www.laflecadeltgourmet.com)