

Juntos, creamos su producto bio Signature



Harina

T65 a T150, harina de molinero

Forma



Baguette



Hogaza



Pavé



Pavé Pequeño

Receta



*Masa madre, levadura,
con semillas, escurificado....*

Dimensiones

Embalaje



Floupack



Bolsa

Escarificación





Juntos, creamos su pan Signature

Nuestro compromiso con Novepan es, más que nunca, desarrollar, en colaboración con nuestros clientes, productos con un sabor único, que ofrezcan placer a los consumidores, preservando al mismo tiempo los recursos y respetando a las personas. ”

Jean-Manuel LEVEQUE, Président de Bionatis

*Para garantizar el saber hacer francés,
nuestros centros de producción
están ubicados en Francia.*





Harina

Bionatis le ofrece harinas de diferentes orígenes y tipos para panes muy gourmets.



Receta

Puede elegir entre distintos fermentos: masa madre de trigo, masa madre de espelta, poolish, levadura. También puede optar por enharinar, añadir semillas u otros elementos.



Forma

Si desea disponer de una gama completa, ¡multiplique las formas.

Soluciones sostenibles a medida

Le proponemos **6 opciones de personalización** para crear un **producto único**, acorde con su marca, y que **le identifique ante sus cliente**.



Dimensiones

Determine la longitud y el peso de su producto Signature.



Embalaje

Seleccione una bolsa de pan para su colocación en lineal o un envase flowpack para evitar el riesgo de contaminación cruzada.



Escarificación

Determine la firma visual de su pan.

¡Materias primas rigurosamente seleccionadas para unas recetas Bio muy sabrosas!



En Bionatis sabemos que para elaborar buenos productos es necesario elegir la mejor de las harinas. Por eso optamos por **harinas francesas con un alto valor añadido, privilegiando siempre los molinos locales**. Descubra, por ejemplo, nuestra gama de panes elaborados con harina molida en muela de piedra.

Ofrecemos una gran flexibilidad en los tipos de harina con el fin de **crear un producto acorde con sus necesidades y compromisos**. Elija nuestra masa madre, elaborada a diario por nuestros equipos para sublimar su pan.

LEYENDA

Recomendaciones para la preparación (posibles variaciones según el material).



DESCONGELACIÓN



COCCIÓN HORNO VENTILADO

Los pesos del producto cocido vienen dados a título indicativo y pueden variar según el tipo de preparación.

Los productos presentados en el catálogo se venden ultracongelados o congelados.

5 *Nuestras muelas de piedra*

7 *Nuestros panes esenciales*

Nuestros panes naturales

Nuestros panes especiales

11 *Panes para restauración*

Datos logísticos



Bionatis está comprometido, desde el 2018, con la iniciativa de responsabilidad social del Pacto Mundial de las Naciones Unidas y sus 10 principios en torno a los derechos humanos, las normas laborales, el medio ambiente y la lucha contra la corrupción.

Nuestra misión RSE

Bionatis, crea productos buenos, naturales y responsables, preservando al mismo tiempo los recursos y respetando a las personas.

Medio ambiente



Un lugar ejemplar en cuanto a medio ambiente, una óptima gestión del fin de vida de los productos y el respeto de la biodiversidad **para la preservación de los recursos**

Producto



Un concepto limpio, sostenible y nutritivo **para asegurar la calidad de los productos**

Social



La seguridad, el desarrollo humano y la calidad de vida en el trabajo **al servicio de las Personas**

Clean

- Aplicación del **sello Clean Label** formalizado en 2019

Sostenibilidad

- Miembro activo de **canales de distribución franceses locales y certificados** (CRC®, ecológico, etc.)
- Suministro preferente de ingredientes de **origen francés**
- 100% carne de **origen francés**

Nutrición

- Propuesta de una gama de panes **con un 25% menos de sal** respecto a nuestros estándares
- Una **receta vegetariana** por familia de productos de snacking



Carta Clean Label

Nuestra carta "Clean label" tiene por objetivo excluir ingredientes considerados indeseables*. De este modo, todas nuestras materias primas están garantizadas:

- Sin potenciadores de sabor
- Sin aromatizantes (excepto embutidos)
- Sin colorantes
- Sin conservantes (excepto embutidos)
- Sin ácidos grasos trans hidrogenados o parcialmente hidrogenados
- Sin ácidos grasos trans no presentes de forma natural
- Sin ingredientes a base de alcohol (a menos que ésta sea una característica del producto)
- Sin gelatinas animales
- Sin OGM (menos de 0,9%)
- Sin ionización
- Sin nanomateriales

A lo largo del proceso de desarrollo de nuestros productos, nuestro equipo de I+D privilegia las recetas sin aditivos y sin aceite de palma.

**Algunas recetas pueden contener ingredientes de origen natural con un rol funcional similar al de ciertos aditivos.*

Nuestras muelas de piedra

La harina molida a la piedra es el símbolo de la tradición panadera de alta gama. Históricamente, la muela de piedra fue el primer proceso de molienda que se inventó y utilizó en Francia a partir del siglo XV.



Nuestras muelas de piedra

Ventajas de la molturación en muela de piedra:

Calidad nutricional: el germen de trigo se conserva en la harina durante el proceso: de este modo se preservan las vitaminas y los ácidos grasos esenciales.

Firma gustativa: los panes elaborados con harina molida a la piedra se distinguen por un sabor más pronunciado y una miga ligeramente más coloreada. El germen preservado aporta un toque de sabor a nuez.

Mejor conservación: los panes se conservan más tiempo porque la harina permite una mayor hidratación.



231058
Hogaza natural



230181
Rústico

231058 BHOGAZA NATURAL | Diámetro: 17 cm | Pesoprecocido: 530 g | Pesococido: 500 g | Unidades/caja: 16

230181 LE RUSTIQUE | Diámetro: 45 cm | Pesoprecocido: 1650 g | Pesococido: 1500 g | Unidades/caja: 4

❄️
1 h 30

❄️
2 h - 3 h

🌀
20 min/180 °C

🌀
10 min/190 - 200 °C

Nuestros panes esenciales



Para que el pan esté bueno, no sólo se necesitan buenos ingredientes (selección escrupulosa de nuestras harinas, trazabilidad de las materias primas), sino también mucha pasión por el oficio.

Para Bionatis es muy importante que nuestros panes sean BIO y ¡muy SABROSOS! Descubramos juntos nuestros panes esenciales...

Nuestros panes naturales



“



Para la elaboración de nuestros panes, hemos apostado por el método de fermentación más exigente: la fermentación con masa madre líquida.”

Jean-Marc AMBROISY,
Panadero y cofundador de Bionatis



230426
Baguette



230235
Panecillo Bâtard



230136
Hogaza



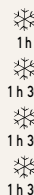
230273
Pavé

230426 BAGUETTE | Longitud: 43 cm | Pesoprecocido: 270 g | Pesococido: 250 g | Unidades/Cajas: 25

230136 HOGAZA | Diamètre: 15 cm | Pesoprecocido: 420 g | Pesococido: 400 g | Unidades/Cajas: 20

230235 PANECILLO BÂTARD | Longitud: 27 cm | Pesoprecocido: 420 g | Pesococido: 400 g | Unidades/Cajas: 20

230273 PAVÉ | Longitud: 20x15 cm | Pesoprecocido: 420 g | Pesococido: 400 g | Unidades/Cajas: 20



Nuestros panes especiales



231119
Baguette quinoa



231287
Pan especial con nueces y pasas



231294
Pan integral completo



230457
Pavé multicéreales



231300
Pan de centeno



230617
Pan Bâtard semicompleto

230457 PAVÉ MULTICÉREALES | Longitud: 20x15 cm | Peso precocido: 420 g | Peso cocido: 400 g | Unidades/ Cajas: 20

230617 PAN BÂTARD SEMICOMPLETO | Longitud: 27 cm | Peso precocido: 420 g | Peso cocido: 400 g | Unidades/ Cajas: 20

231119 BAGUETTE QUINOA | Longitud: 33 cm | Peso precocido: 270 g | Peso cocido: 250 g | Unidades/ Cajas: 25

231294 PAN INTEGRAL COMPLETO | Longitud: 26 cm | Peso precocido: 320 g | Peso cocido: 300 g | Unidades/ Cajas: 25

231287 PAN ESPECIAL CON NUECES Y PASAS | Longitud: 26 cm | Peso precocido: 320 g | Peso cocido: 300 g | Unidades/ Cajas: 25

231270 PAN ESPECIAL DE MAÍZ | Longitud: 26 cm | Peso precocido: 320 g | Peso cocido: 300 g | Unidades/ Cajas: 25

230785 HOGAZA ESPELTA | Diam.: 18 cm | Peso precocido: 630 g | Peso cocido: 600 g | Unidades/ Cajas: 16

231300 PAN DE CENTENO | Longitud: 26 cm | Peso precocido: 320 g | Peso cocido: 300 g | Unidades/ Cajas: 25

230549 BAGUETTE MULTICÉREALES | Longitud: 43 cm | Peso precocido: 270 g | Peso cocido: 250 g | Unidades/ Cajas: 25

230419 BÂTARD MULTICÉREALES | Longitud: 27 cm | Peso precocido: 420 g | Peso cocido: 400 g | Unidades/ Cajas: 20

230655 PAVÉ SEMICOMPLETO | Longitud: 20x15 cm | Peso precocido: 420 g | Peso cocido: 400 g | Unidades/ Cajas: 20

230495 BÂTARD SEMICOMPLETO CON LINAZA | Longitud: 27 cm | Peso precocido: 420 g | Peso cocido: 400 g | Unidades/ Cajas: 20

1 h 30	10 - 12 min/240 °C
1 h 30	18 min/240 °C
1 h	10 - 12 min/180 - 200 °C
1 h 30	12 - 15 min/200 °C
1 h 30	12 - 15 min/200 °C
1 h 30	12 - 15 min/200 °C
1 h 30	12 - 15 min/200 °C
1 h	10 min/240 °C
1 h 30	18 min/240 °C
1 h 30	10 - 12 min/240 °C
1 h 30	18 min/240 °C

Panes para restauración



231492

Bollo

*También disponible con
sésamo*



230518

Panecillo Pavé cereales



230754

**Panecillo Pavé
nueces-avellanas**



230099

**Panecillo especial
con frutos secos**



230747

Panecillo Pavé amapola



230778

**Panecillo Pavé
olivas**



230334

Panecillo Pavé natural



230761

Panecillo Pavé uvas

231492 BOLLO | Diámetro : 11 cm |

| Peso cocido: 80 g | Unidades/ Cajas: 75

230099 PANECILLO ESPECIAL | Longitud: 9 x 8 cm | Peso precocido: 110 g | Peso cocido: 100 g | Unidades/ Cajas: 60

230334 PANECILLO PAVÉ NATURAL | Longitud: 7 x 6 cm | Peso precocido: 55 g | Peso cocido: 50 g | Unidades/ Cajas: 180

230518 PANECILLO PAVÉ CEREALES | Longitud: 7 x 6 cm | Peso precocido: 55 g | Peso cocido: 50 g | Unidades/ Cajas: 180

230747 PANECILLO PAVÉ AMAPOLA | Longitud: 7 x 6 cm | Peso precocido: 55 g | Peso cocido: 50 g | Unidades/ Cajas: 180

230754 PANECILLO PAVÉ NUECES-AVELLANAS | Longitud: 7 x 6 cm | Peso precocido: 55 g | Peso cocido: 50 g | Unidades/ Cajas: 180

230778 PANECILLO PAVÉ OLIVAS | Longitud: 7 x 6 cm | Peso precocido: 55 g | Peso cocido: 50 g | Unidades/ Cajas: 180

230761 PANECILLO PAVÉ UVAS | Longitud: 7 x 6 cm | Peso precocido: 55 g | Peso cocido: 50 g | Unidades/ Cajas: 180

45 min	3 - 5 min DEBAJO DE LA PARRILLA
45 min	4 min/200 °C
45 min	6 - 8 min/240 °C
45 min	6 - 8 min/240 °C
45 min	6 - 8 min/240 °C
45 min	6 - 8 min/240 °C
45 min	6 - 8 min/240 °C
45 min	6 - 8 min/240 °C

NUESTRAS MUELAS DE PIEDRA

Código	Designación	Longitud	Peso precocido/ Crudo	Peso cocido	Unidades/ Cajas	Cajas/ Capas	Capas/ Palet	Cajas/ Palet	Productos/ Palet
210014	Baguette Campaña	41 cm	280 g	250 g	30	4	6	24	720
210015	Baguette céréales	41 cm	280 g	250 g	30	4	6	24	720
231058	Hogaza Natural	Diámetro. 17 cm	530 g	500 g	16	4	7	28	448
200036	Pavé Natural	17 cm	400 g	350 g	26	4	6	24	624
210016	Pavé Cereales	17 cm	350 g	300 g	26	4	6	24	624
230181	Rústico	45 cm	1650 g	1500 g	4	4	7	28	112

NUESTROS PANES ESENCIALES / NATURALES

Código	Designación	Longitud	Peso precocido/ Crudo	Peso cocido	Unidades/ Cajas	Cajas/ Capas	Capas/ Palet	Cajas/ Palet	Productos/ Palet
230426	Baguette	43 cm	270 g	250 g	25	4	7	28	700
230136	Hogaza	Diam. 15 cm	420 g	400 g	20	4	7	28	560
230235	Bâtard	27 cm	420 g	400 g	20	4	7	28	560
230273	Pavé	20 x 15 cm	420 g	400 g	20	4	7	28	560

NUESTROS PANES ESENCIALES / ESPECIALES

Código	Designación	Longitud	Peso precocido/ Crudo	Peso cocido	Unidades/ Cajas	Cajas/ Capas	Capas/ Palet	Cajas/ Palet	Productos/ Palet
230457	Pavé multicéreales	20 x 15 cm	420 g	400 g	20	4	7	28	560
230617	Bâtard semicompleto	27 cm	420 g	400 g	20	4	7	28	560
231119	Baguette quinoa	33 cm	270 g	250 g	25	4	7	28	700
231294	Pan integral completo	26 cm	320 g	300 g	25	4	7	28	700
231287	Pan especial con nueces y uvas	26 cm	320 g	300 g	25	4	7	28	700
231270	Pan especial maíz	26 cm	320 g	300 g	25	4	7	28	700
230785	Hogaza espelta	Diámetro. 1 cm	630 g	600 g	16	4	7	28	448
231300	Pan de centeno	26 cm	320 g	300 g	25	4	7	28	700
230549	Baguette multicéreales	43 cm	270 g	250 g	25	4	7	28	700
230419	Bâtard multicéreales	27 cm	420 g	400 g	20	4	7	28	560
230655	Pavé semicompleto	20 x 15 cm	420 g	400 g	20	4	7	28	560
230495	Bâtard semicompleto con linaza	27 cm	420 g	400 g	20	4	7	28	560

NUESTROS PANES ESENCIALES / RESTAURACIÓN

Código	Designación	Longitud	Peso precocido/ Crudo	Peso cocido	Unidades/ Cajas	Cajas/ Capas	Capas/ Palet	Cajas/ Palet	Productos/ Palet
231492	Bollo	Diámetro. 11 cm	100 g	80 g	75	4	7	28	2100
230099	Panecillo especial con frutos secos	9 x 8 cm	110 g	100 g	60	4	7	28	1680
230334	Pavé pequeño Natural	7 x 6 cm	55 g	50 g	180	4	7	28	5040
230518	Pavé pequeño Cereales	7 x 6 cm	55 g	50 g	180	4	7	28	5040
230747	Pavé pequeño Amapola	7 x 6 cm	55 g	50 g	180	4	7	28	5040
230754	Pavé pequeño Nueces-avellanas	7 x 6 cm	55 g	50 g	180	4	7	28	5040
230778	Pavé pequeño Olivas	7 x 6 cm	55 g	50 g	180	4	7	28	5040
230761	Pavé pequeño Uvas	7 x 6 cm	55 g	50 g	180	4	7	28	5040

Fotos no contractuales. Los pesos y dimensiones pueden variar, consultar la ficha técnica.



Descubra el resto de nuestras especialidades



Equipo Comercial

Sébastien PECQUERAUX

Director comercial
s.pecqueraux@novepan.fr

Julien CAUSSADE

Director comercial Ateliers du Pain
julien.caussade@ateliersdupain.com

Thierry DELBOSCO

Director comercial Bionatis
t.delbosco@bionatis.fr

Laurent BULTEZ

Cuenta clave GMS
l.bultez@novepan.fr

Patrice GRANDGONNET

Responsable regional de ventas Sur
p.grandgonnet@novepan.fr

Jonathan REINHARD

Responsable regional de ventas Este
j.reinhard@novepan.fr

Equipo ADV

Valérie ALVAREZ,

Ateliers du Pain,
commercial@ateliersdupain.com

Laëtitia DEVAUX,

Bionatis,
l.devaux@bionatis.fr

Béatrice PERRON,

Grain d'Or,
b.perron@novepan.fr

Anaïs FREZOU,

Lubrano,
a.frezou@novepan.fr



LUIS ROCA & PARTNERS

Foreign Trade | Consulting | Import-Export

Ganduxer, 18 – Desp. 1

ES-08021 Barcelona

Tel.: +34 931 185 725

info@lrpartners.es

www.lrpartners.es

Ateliers du Pain

ZA GARRIGUE LONGUE

81600 MONTANS

Francia

Certificado IFS - BIO - CRC®



Bionatis

70 IMPASSE DES ATELIERS

69610 HAUTE RIVOIRE

Francia

Certificado IFS - BIO



Grain d'Or

LOMME

RUE LAVOISIER

ZAC NOVO

59160 LOMME

Francia

Certificado IFS - BRC - BIO

GRAIN D'OR

DUNKERQUE

RUE DE L'ABBE GREGOIRE

59760 GRANDE-SYNTHÉ

Francia

Certificado IFS - BRC - BIO

ROUEN

RUE PIERRE ET MARIE CURIE

ZA DU POMMERET

76650 PETIT-COURONNE

Francia

Certificado IFS - BRC

Lubrano

ZAE LA CLAU 3

1 RUE NICOLAS APPERT

34770 GIGEAN

Francia

Certificado IFS - BIO - CRC®

