

Juntos, creamos su pan Signature



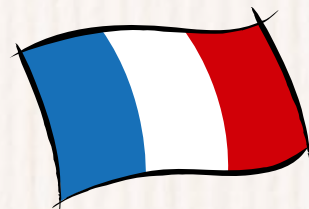


Juntos creamos su producto Signature

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, Presidente de Novepan

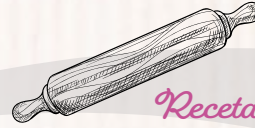
*Para garantizar el saber hacer francés,
nuestros centros de producción están
ubicados en Francia.*





Harina

Novepan se compromete y propone utilizar harinas con un alto valor añadido: certificadas y procedentes de sectores especializados. Le garantizamos harinas de trigo francesas.



Receta

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



Forma

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



Dimensiones

Determine la longitud y el peso de su producto Signature.

Soluciones sostenibles a medida

Le proponemos **7 opciones de personalización** para crear un **producto único**, acorde con su marca, y que le identifique ante sus clientes.



Formado

Opte por puntas redondas, cuadradas o biseladas



Embalaje

Seleccione una bolsa de pan para la colocación en lineal o un envase flowpack para la venta como producto congelado.



Escarificación

Determine la firma visual de su pan.



DESCONGELACIÓN



FERMENTACIÓN
70 % DE
HUMEDAD



COCCIÓN EN HORNO
VENTILADO



CON POOLISH



CON BOLSA

LEYENDA

Para el pan crudo, las recomendaciones vienen dadas para un crecimiento controlado.

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.

7

Ateliers du Pain

Nuestras Baguettes

Nuestros panes Pavés

11

Lubrano

Nuestras Baguettes

Nuestros panes para bocadillos

Nuestros panes Pavés

Nuestros panes individuales

17

Grain d'Or

Nuestros panes para bocadillos

Nuestras Baguettes

Nuestros panes crudos naturales

Nuestros panes crudos especiales

23

Datos logísticos

Novepan 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

Novepan, 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.*



NOVEPAN

Nuestras cadenas de suministro

En Novepan sabemos que para elaborar buenos productos es necesario elegir la mejor de las harinas. Por eso elegimos harinas con un alto valor añadido.

Sector convencional

Nos comprometemos a privilegiar el suministro de harinas francesas con el fin de elaborar productos de panadería y de snacking de alta calidad, que respondan a sus necesidades y a las de sus consumidores.

Sector ecológico

En respuesta a los actuales retos sociales y medioambientales actuales, la totalidad de nuestras empresas está comprometida con el Sector Ecológico, que garantiza:

- El respeto de los ecosistemas vivos y del bienestar animal
- El cuidado de la biodiversidad y de la fertilidad del suelo
- La no utilización de pesticidas químicos sintéticos y OGM
- El uso de productos naturales y auténticos

Descubra nuestros snacks elaborados a partir de harina certificada AB (Agricultura Ecológica) o contáctenos para crear su propio snack Signature con harina certificada AB.



Red CRC®

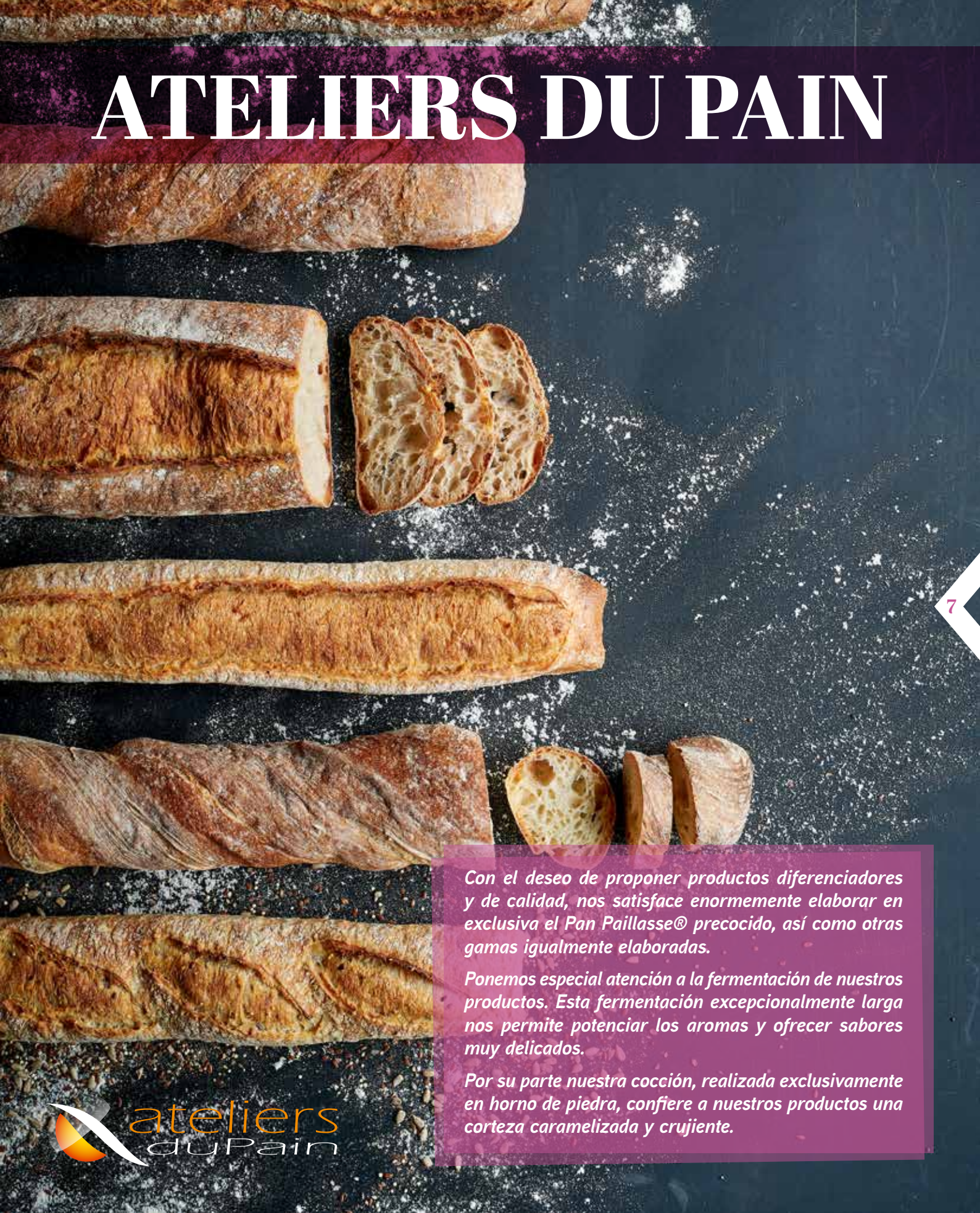
- Nuestras empresas, Ateliers du Pan & Lubrano, son miembros de la Red CRC® - Culture Raisonnée Contrôlée («cultura razonada controlada»), que garantiza:

- Cereales 100% franceses
- Cultivo razonado, sin preparación postcosecha
- Prácticas agrícolas favorables a la biodiversidad
- Remuneración justa a los agricultores

Descubra nuestros panes elaborados a partir de harina de trigo procedente de la Red CRC® o póngase en contacto con nosotros para crear su propio pan Signature con harina de trigo procedente de la Red CRC®.



ATELIERS DU PAIN



7

Con el deseo de proponer productos diferenciadores y de calidad, nos satisface enormemente elaborar en exclusiva el Pan Paillasse® precocido, así como otras gamas igualmente elaboradas.

Ponemos especial atención a la fermentación de nuestros productos. Esta fermentación excepcionalmente larga nos permite potenciar los aromas y ofrecer sabores muy delicados.

Por su parte nuestra cocción, realizada exclusivamente en horno de piedra, confiere a nuestros productos una corteza caramelizada y crujiente.

Nuestras baguettes



1 126 100 000
Baguette Courti®



1 125 000 000
Baguette Courti® céréales



1 128 000 000
Baguette Courti® bio
BIO

1 126 100 000 BAGUETTE COURTI® | Longitud: 40-42 cm | Peso precocido: 270 g | Peso cocido: 250 g | Unidades/ Cajas: 25

1 126 140 000 BAGUETTE COURTI® RUSTIQUE | Longitud: 40-42 cm | Peso precocido: 270 g | Peso cocido: 250 g | Unidades/ Cajas: 25

1 125 000 000 BAGUETTE COURTI® CEREALES | Longitud: 40-42 cm | Peso precocido: 270 g | Peso cocido: 250 g | Unidades/ Cajas: 25

BIO 1 128 000 000 BAGUETTE COURTI® BIO | Longitud: 40-42 cm | Peso precocido: 270 g | Peso cocido: 250 g | Unidades/ Cajas: 25

BIO 1 129 200 000 BIO CON SEMILLAS | Longitud: 40-42 cm | Peso precocido: 270 g | Peso cocido: 250 g | Unidades/ Cajas: 25

30 min	13 - 16 min/180 °C
30 min	13 - 16 min/180 °C
30 min	13 - 16 min/180 °C
30 min	13 - 16 min/180 °C
30 min	13 - 16 min/180 °C
30 min	13 - 16 min/180 °C



Nuestros panes pavés



1 128 320 000

Pavé bio

BIO



BIO 1 128 320 000 **BIO** | Longitud: 29-31 cm | Peso precocido: 450 g | Peso cocido: 400 g | Unidades/ Cajas: 16

1 126 210 000 **RUSTICO** | Longitud: 29-31 cm | Peso precocido: 450 g | Peso cocido: 400 g | Unidades/ Cajas: 16

30 min

18 - 22 min/180 °C

30 min

18 - 22 min/180 °C

LUBRANO



II

El secreto de nuestros panes Premium reside en la atención prestada a cada una de las fases de producción. De esta forma, dejamos que las masas desarrollen sus sabores de forma natural y favorecemos el alveolado de la miga. Además, la cocción en horno de piedra confiere un aspecto rústico y crujiente al producto.

Descubra nuestros panes con poolish, una alternativa a la típica masa madre, que aporta una firma gustativa, un alveolado perfecto así como una conservación excelente del producto.

Nuestras baguettes



200040
Baguette -25% de sal*



122100
Baguette CRC®**



200037
Baguette Avec polish



121086
Baguette Gourmet



210017
Baguette cereales



122104
Baguette con semillas de amapola
Disponible también en 122102 Baguette sésamo



122071
Baguette con olivas



210015
Baguette cereales



122100 BAGUETTE CRC®** | Longitud: 40 cm | Peso precocido: 300 g | Peso cocido: 250 g | Unidades/ Cajas: 40



200040 BAGUETTE -25% DE SAL* | Longitud: 41 cm | Peso precocido: 300 g | Peso cocido: 250 g | Unidades/ Cajas: 30

200037 BAGUETTE | Longitud: 41 cm | Peso precocido: 300 g | Peso cocido: 250 g | Unidades/ Cajas: 30

121086 BAGUETTE GOURMET | Longitud: 44 cm | Peso precocido: 300 g | Peso cocido: 250 g | Unidades/ Cajas: 32

210017 BAGUETTE CERALES | Longitud: 41 cm | Peso precocido: 280 g | Peso cocido: 250 g | Unidades/ Cajas: 30

122104 BAGUETTE CON SEMILLAS DE AMAPOLA | Longitud: 44 cm | Peso precocido: 300 g | Peso cocido: 250 g | Unidades/ Cajas: 36

122102 BAGUETTE SÉSAMO | Longitud: 44 cm | Peso precocido: 300 g | Peso cocido: 250 g | Unidades/ Cajas: 36

122071 BAGUETTE CON OLIVAS | Longitud: 37 cm | Peso precocido: 340 g | Peso cocido: 300 g | Unidades/ Cajas: 30

BIO 200030 BAGUETTE BIO | Longitud: 41 cm | Peso precocido: 280 g | Peso cocido: 250 g | Unidades/ Cajas: 32

BIO 210015 BAGUETTE CERALES BIO | Longitud: 41 cm | Peso precocido: 280 g | Peso cocido: 250 g | Unidades/ Cajas: 30

	45 min - 1 h		10 - 12 min/190 °C
	45 min - 1 h		10 - 12 min/190 °C
	45 min - 1 h		10 - 12 min/190 °C
	45 min - 1 h		10 - 12 min/200 °C
	45 min - 1 h		10 - 12 min/190 °C
	45 min - 1 h		10 - 12 min/200 °C
	45 min - 1 h		10 - 12 min/200 °C
	45 min - 1 h		15 - 18 min/200 °C
	45 min - 1 h		12 - 14 min/190 °C
	45 min - 1 h		12 - 14 min/190 °C

* Con respecto a nuestros estándares / ** a la harina CRC®

Nuestros panes para bocadillos



200042

Baguetina -25% de sal*



210022

NUEVO

Sianbatta natural

También disponible en :

210023 Sianbatta hierbas Provenzales

210024 Sianbatta tomate



121076

Baguetina linaza

También disponible en :

210025 Baguetina cereales



121074

Baguetina Prestige



200042 BAGUETINA -25% DE SAL* | Longitud: 30 cm | Peso precocido: 170 g | Peso cocido: 150 g | Unidades/ Cajas: 50

210022 SIANBATTAS NATURAL | Longitud: 23x8 cm | Peso precocido: 180 g | Peso cocido: 160 g | Unidades/ Cajas: 40

210023 SIANBATTAS HIERBAS PROVENZALES | Longitud: 23x8 cm | Peso precocido: 180 g | Peso cocido: 160 g | Unidades/ Cajas: 40

210024 SIANBATTAS TOMATE | Longitud: 23x8 cm | Peso precocido: 180 g | Peso cocido: 160 g | Unidades/ Cajas: 40

210025 BAGUETINA CEREALES | Longitud: 23 cm | Peso precocido: 120 g | Peso cocido: 100 g | Unidades/ Cajas: 50

121074 BAGUETINA PRESTIGE | Longitud: 30 cm | Peso precocido: 170 g | Peso cocido: 150 g | Unidades/ Cajas: 50

121076 BAGUETINA LINAZA | Longitud: 30 cm | Peso precocido: 170 g | Peso cocido: 150 g | Unidades/ Cajas: 50

	30 à 45 min		10 - 12 min/200 °C
	45 min - 1 h		10 - 12 min/180 °C
	45 min - 1 h		10 - 12 min/180 °C
	45 min - 1 h		10 - 12 min/180 °C
	30 à 45 min		10 - 12 min/200 °C
	30 à 45 min		10 - 12 min/200 °C
	45 min - 1 h		10 - 12 min/200 °C

* Par rapport à nos standards



Nuestros panes Pavés



200041
Pavé -25% de sal*

NUEVO



210011
Pan de campaña CRC®**

También disponible en
210012 Pan completo
210013 Bûche cereales



200036
Pavé natural bio

BIO



123064
Pavé cereales almendras avellanas

NUEVO



200038
Panecillo Bâtard

NUEVO



124033
Bûche multicereales

También disponible en 122036 Bûche linaza



124048
Bûche completa

También disponible en
124031 Bûche Campaña

	210011 BÛCHE CAMPAÑA CRC®** Longitud: 23 cm Peso precocido: 350 g Peso cocido: 300 g Unidades/ Cajas: 25		45 min - 1 h		20 - 25 min/180 °C
	210012 BÛCHE COMPLETA CRC®** Longitud: 23 cm Peso precocido: 350 g Peso cocido: 300 g Unidades/ Cajas: 25		45 min - 1 h		20 - 25 min/180 °C
	210013 BÛCHE CEREALES CRC®** Longitud: 23 cm Peso precocido: 350 g Peso cocido: 300 g Unidades/ Cajas: 25		45 min - 1 h		20 - 25 min/180 °C
	200041 PAVÉ -25% DE SAL* Longitud: 15 cm Peso precocido: 350 g Peso cocido: 300 g Unidades/ Cajas: 26		45 min - 1 h		15 - 18 min/200 °C
	200038 PANECILLO BÂTARD Longitud: 26x10 cm Peso precocido: 350 g Peso cocido: 300 g Unidades/ Cajas: 20		45 min - 1 h		15 - 18 min/200 °C
	200004 PAVÉ CRC®** Longitud: 28 cm Peso precocido: 450 g Peso cocido: 400 g Unidades/ Cajas: 22		25 - 30 min		14 - 18 min/200 °C
	210019 PAVÉ AMAPOLA Longitud: 15x14 cm Peso precocido: 350 g Peso cocido: 300 g Unidades/ Cajas: 26		45 min - 1 h		15 - 18 min/200 °C
	123064 PAVÉ CEREALES ALMENDRAS AVELLANAS Longitud: 16 cm Peso precocido: 300 g Peso cocido: 250 g Unidades/ Cajas: 25		45 min - 1 h		15 - 18 min/200 °C
	124048 BÛCHE COMPLETA Longitud: 26 cm Peso precocido: 450 g Peso cocido: 400 g Unidades/ Cajas: 22		45 min - 1 h		25 min/180 °C
	124031 BÛCHE CAMPAÑA Longitud: 26 cm Peso precocido: 450 g Peso cocido: 400 g Unidades/ Cajas: 22		45 min - 1 h		20 - 25 min/180 °C
	124033 BÛCHE MULTICEREALES Longitud: 28 cm Peso precocido: 450 g Peso cocido: 400 g Unidades/ Cajas: 22		45 min - 1 h		20 - 25 min/180 °C
	122036 BÛCHE LINAZA Longitud: 26 cm Peso precocido: 450 g Peso cocido: 400 g Unidades/ Cajas: 22		45 min - 1 h		20 - 25 min/180 °C
	200036 PAVÉ NATURAL BIO Longitud: 17 cm Peso precocido: 400 g Peso cocido: 350 g Unidades/ Cajas: 26		45 min - 1 h		12 - 14 min/190 °C
	210016 PAVÉ CEREALES BIO Longitud: 17 cm Peso precocido: 350 g Peso cocido: 300 g Unidades/ Cajas: 26		45 min - 1 h		12 - 14 min/190 °C

* Con respecto a nuestros estándares / ** a la harina CRC®

Nuestros panes individuales

NUEVO

200039

Panecillo rombo natural



210034

Panecillo rombo cereales



NUEVO

124040

Panecillo cuadrado sésamo



124034

Panecillo cuadrado campaña



16

NUEVO

200078

Lingot natural



124036

Panecillo cuadrado cereales



200039 PANECILLO ROMBO NATURAL | Longitud: 16x5 cm | Peso precocido: 75 g | Peso cocido: 60 g | Unidades/ Cajas: 150

210034 ROMBO CEREALES | Longitud: 16x5 cm | Peso precocido: 75 g | Peso cocido: 60 g | Unidades/ Cajas: 80

124034 CUADRADO CAMPAÑA | Longitud: 7 cm | Peso precocido: 75 g | Peso cocido: 60 g | Unidades/ Cajas: 60

124040 CUADRADO SÉSAMO | Longitud: 7 cm | Peso precocido: 75 g | Peso cocido: 60 g | Unidades/ Cajas: 60

124042 CUADRADO NUECES | Longitud: 7 cm | Peso precocido: 75 g | Peso cocido: 60 g | Unidades/ Cajas: 60

124038 CUADRADO AMAPOLA | Longitud: 7 cm | Peso precocido: 75 g | Peso cocido: 60 g | Unidades/ Cajas: 60

124044 CUADRADO CENTENO Y UVA | Longitud: 7 cm | Peso precocido: 75 g | Peso cocido: 60 g | Unidades/ Cajas: 60

124036 CUADRADO CEREALES | Longitud: 7 cm | Peso precocido: 75 g | Peso cocido: 60 g | Unidades/ Cajas: 60

124046 CUADRADO OLIVAS | Longitud: 7 cm | Peso precocido: 75 g | Peso cocido: 60 g | Unidades/ Cajas: 60

121104 CUADRADO HIGOS | Longitud: 7 cm | Peso precocido: 75 g | Peso cocido: 60 g | Unidades/ Cajas: 60

200078 LINGOT NATURAL | Longitud: 14,5 cm | Peso precocido: 50 g | Unidades/ Cajas: 100

25 - 30 min	8 - 10 min/180 °C
25 - 30 min	8 - 10 min/180 °C
25 - 30 min	12 min/220 °C
25 - 30 min	12 min/220 °C
25 - 30 min	12 min/220 °C
25 - 30 min	12 min/220 °C
25 - 30 min	12 min/220 °C
25 - 30 min	12 min/220 °C
25 - 30 min	8 - 10 min/180 °C
25 - 30 min	8 - 10 min/180 °C
30 - 45 min	10 - 12 min/190 °C

GRAIN D'OR

GRAIN D'OR

¡No puede equivocarse con todas estas gamas! Tanto si opta por panes crudos como precocidos, estará apostando por productos seguros, elaborados con trigo molido en Francia.

Nuestros panes para bocadillos



110064
Baguetina campana



150087
Focaccia romero individual



100137
Rondini



100085
Pan bagnat

100048 BAGUETINA	Longitud: 28 cm Peso precocido: 170 g Peso cocido: 150 g Unidades/ Cajas: 60
110064 BAGUETINA CAMPAÑA	Longitud: 28 cm Peso precocido: 145 g Peso cocido: 130 g Unidades/ Cajas: 60
100014 FALUCHE CRUDA	Longitud: 11 cm Peso crudo: 125 g Peso cocido: 110 g Unidades/ Cajas: 130
100137 RONDINI	Diámetro: 13 cm Peso precocido: 110 g Peso cocido: 105 g Unidades/ Cajas: 30
100085 PAN BAGNAT	Longitud : 13 cm Peso precocido: 120 g Peso cocido: 115 g Unidades/ Cajas: 30
150087 FOCACCIA ROMERO INDIVIDUAL	Dimensiones: 11x12 cm Peso precocido: 100 g Peso cocido: 95 g Unidades/ Cajas: 35
100018 FALUCHE PRECOCIDA	Longitud: 13 cm Peso precocido: 110 g Peso cocido: 105 g Unidades/ Cajas: 30

20 min	7 min/220 °C
20 min	7 min/220 °C
2 h - 2 h 30/26 °C	11 min/200 °C
	4 min/180 °C
10 min	5 - 10 min/200 °C
10 - 15 min	3 - 4 min/180 °C
	4 min/180 °C



Nuestras baguettes



100076
Baguette



100051
Baguette enharinada



100081
Baguette express



100075
Pan parisino

100076 BAGUETTE | Longitud: 58 cm | Peso precocido: 270 g | Peso cocido: 250 g | Unidades/ Cajas: 30



200043 BAGUETTE -25% DE SAL* | Longitud: 58 cm | Peso precocido: 270 g | Peso cocido: 250 g | Unidades/ Cajas: 30

100051 BAGUETTE ENHARINADA | Longitud: 58 cm | Peso precocido: 270 g | Peso cocido: 250 g | Unidades/ Cajas: 35

100081 BAGUETTE EXPRESS | Longitud: 48 cm | Peso precocido: 250 g | Peso cocido: 250 g | Unidades/ Cajas: 35

100075 PAN PARISINO | Longitud: 56 cm | Peso precocido: 440 g | Peso cocido: 400 g | Unidades/ Cajas: 20

15 min	12 min/220 °C
15 min	12 min/220 °C
20 min	9 min/220 °C
	3 min/220 °C
30 min	18 min/220 °C

* Par rapport à nos standards

Nuestros panes crudos naturales



100144
Baguette



100010
Panecillo redondo

**También disponible en precocido*



100003
Panecillo Bâtard



100144 BAGUETTE	Longitud: 62 cm Peso crudo: 330 g Peso cocido: 250 g Unidades/ Cajas: 40	2 h - 2 h 30/26 °C	17 min/210 °C
200044 BAGUETTE CRUDA -25% DE SAL*	Longitud: 62 cm Peso crudo: 330 g Peso cocido: 250 g Unidades/ Cajas: 40	2 h - 2 h 30/26 °C	17 min/210 °C
100147 PAN GRUESO LARGO	Longitud: 55 cm Peso crudo: 1200 g Peso cocido: 950 g Unidades/ Cajas: 10	3 h - 3 h 30/26 °C	40 min/190 °C
100005 BAGUETINA	Longitud: 30 cm Peso crudo: 175 g Peso cocido: 125 g Unidades/ Cajas: 70	2 h - 2 h 30/26 °C	17 min/205 °C
200065 PISTOLA	Longitud: 10 cm Peso crudo: 75 g Peso cocido: 55 g Unidades/ Cajas: 180	2 h - 2 h 30/26 °C	14 min/205 °C
100010 PANECILLO REDONDO	Peso crudo: 330 g Peso cocido: 250 g Unidades/ Cajas: 50	2 h - 2 h 30/26 °C	30 min/190 °C
100003 BÂTARD	Longitud: 22 cm Peso crudo: 330 g Peso cocido: 250 g Unidades/ Cajas: 50	2 h - 2 h 30/26 °C	25 min/190 °C
100143 FLAUTA	Longitud: 62 cm Peso crudo: 280 g Peso cocido: 200 g Unidades/ Cajas: 40	2 h - 2 h 30/26 °C	25 min/190 °C
100145 PAN PARISINO	Longitud: 62 cm Peso crudo: 530 g Peso cocido: 400 g Unidades/ Cajas: 25	2 h - 2 h 30/26 °C	21 min/210 °C
100011 PANECILLO REDONDO	Peso crudo: 530 g Peso cocido: 400 g Unidades/ Cajas: 30	2 h 30 - 3 h/26 °C	35 min/190 °C
100009 BOLLO MIGA	Peso crudo: 120 g Peso cocido: 100 g Unidades/ Cajas: 100	2 h 30/26 °C	18 min/180 °C
100007 PAN BOULOT	Longitud: 25 cm Peso crudo: 530 g Peso cocido: 400 g Unidades/ Cajas: 30	2 h 30 - 3 h/26 °C	30 min/190 °C
100015 PAN BOULOT	Longitud: 27 cm Peso crudo: 630 g Peso cocido: 500 g Unidades/ Cajas: 25	2 h 30 - 3 h/26 °C	30 min/190 °C

* Par rapport à nos standards

Nuestros panes crudos especiales



110161

Baguette de campaña

También disponible con cereales



110012

Pan de campaña redondo



110006

Pan con nueces

110161 BAGUETTE DE CAMPAÑA | Longitud: 62 cm | Peso crudo: 330 g | Peso cocido: 250 g | Unidades/ Cajas: 40

260003 BAGUETTE VIENESA | Longitud: 54 cm | Peso crudo: 290 g | Peso cocido: 200 g | Unidades/ Cajas: 52

110112 PAN DE CAMPAÑA REDONDO | | Peso crudo: 530 g | Peso cocido: 400 g | Unidades/ Cajas: 40

110070 PAN CENTENO | Longitud: 22 cm | Peso crudo: 410 g | Peso cocido: 300 g | Unidades/ Cajas: 40

110006 PAN CON NUECES | Longitud: 24 cm | Peso crudo: 410 g | Peso cocido: 300 g | Unidades/ Cajas: 35

110069 PAN COMPLETO | Longitud: 22 cm | Peso crudo: 410 g | Peso cocido: 300 g | Unidades/ Cajas: 40

110013 PAN COMPLETO | Longitud: 26 cm | Peso crudo: 530 g | Peso cocido: 400 g | Unidades/ Cajas: 30

110028 PAN DE CAMPAÑA LARGO | Longitud: 26 cm | Peso crudo: 530 g | Peso cocido: 400 g | Unidades/ Cajas: 30

⬆️ 2 h - 2 h 30/26 °C

🌀 17 min/205 °C

⬆️ 2 h - 2 h 30/26 °C

🌀 22 min/160 °C

⬆️ 2 h 30 - 3 h/26 °C

🌀 40 min/190 °C

⬆️ 2 h - 2 h 30/26 °C

🌀 35 min/190 °C

⬆️ 2 h - 2 h 30/26 °C

🌀 35 min/180 °C

⬆️ 2 h - 2 h 30/26 °C

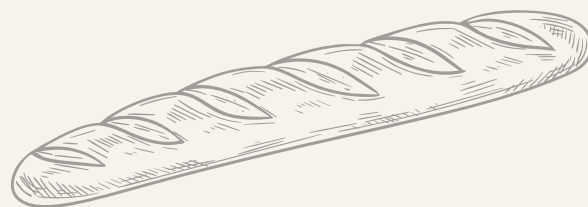
🌀 35 min/190 °C

⬆️ 2 h - 2 h 30/26 °C

🌀 40 min/180 °C

⬆️ 2 h - 2 h 30/26 °C

🌀 30 min/190 °C



NUESTRAS BAGUETTES

Código	Denominación	Longitud	Peso precocido	Peso cocido	Unidades/Cajas	Cajas/Capas	Capas/Palet	Cajas/Palet	Productos/Palet
1 126 100 000	Baguette Courti®	40-42 cm	270 g	250 g	25	6	5	30	750
1 126 140 000	Baguette Courti® rústica	40-42 cm	270 g	250 g	25	6	5	30	750
1 125 000 000	Baguette Courti® Cereales	40-42 cm	270 g	250 g	25	6	5	30	750
1 128 000 000	Baguette Courti® bio	40-42 cm	270 g	250 g	25	6	5	30	750
1 129 200 000	Baguette bio con semillas	40-42 cm	270 g	250 g	25	6	5	30	750



NUESTROS PANES PAVÉS

Código	Denominación	Longitud	Peso precocido	Peso cocido	Unidades/Cajas	Cajas/Capas	Capas/Palet	Cajas/Palet	Productos/Palet
1 128 320 000	Pavé bio	29-31 cm	450 g	400 g	16	6	5	30	480
1 126 210 000	Pavé rústico	29-31 cm	450 g	400 g	16	6	5	30	480

NUESTRAS BAGUETTES

Código	Denominación	Longitud	Peso precocido	Peso cocido	Unidades/Cajas	Cajas/Capas	Capas/Palet	Cajas/Palet	Productos/Palet
122100	Baguette CRC ^{®**}	40 cm	300 g	250 g	40	4	5	20	800
200040	Baguette -25% de sal*	41 cm	300 g	250 g	30	4	6	24	720
200037	Baguette	41 cm	300 g	250 g	30	4	6	24	720
121086	Baguette gourmet	44 cm	300 g	250 g	32	4	6	24	768
210017	Baguette Cereales	41 cm	280 g	250 g	30	4	6	24	720
122104	Baguette amapola	44 cm	300 g	250 g	36	4	5	20	720
122102	Baguette sésamo	44 cm	300 g	250 g	36	4	5	20	720
122071	Baguette con olivas	37 cm	340 g	300 g	30	4	7	28	840
200030	Baguette bio	41 cm	280 g	250 g	32	4	6	24	768
210015	Baguette Cereales bio	41 cm	280 g	250 g	30	4	6	24	720

* Con respecto a nuestros estándares / ** a la harina CRC[®]

24

NUESTROS PANES PARA BOCADILLOS



Código	Denominación	Longitud	Peso precocido	Peso cocido	Unidades/Cajas	Cajas/Capas	Capas/Palet	Cajas/Palet	Productos/Palet
200042	Pan bocadillo -25% de sal*	30 cm	170 g	150 g	50	4	7	28	1400
210022	Sianbatta natural	23x8 cm	180 g	160 g	40	4	6	24	960
210023	Sianbatta hierbas provenzales	23x8 cm	180 g	160 g	40	4	6	24	960
210024	Sianbatta tomate	23x8 cm	180 g	160 g	40	4	6	24	960
210025	Pan bocadillo cereales	23 cm	120 g	100 g	50	4	7	28	1400
121074	Pan bocadillo prestige	30 cm	170 g	150 g	50	4	7	28	1400
121076	Pan bocadillo linaza	30 cm	170 g	150 g	50	4	7	28	1400

* Con respecto a nuestros estándares

NUESTROS PANES PAVÉS

Código	Denominación	Longitud	Peso precocido	Peso cocido	Unidades/Cajas	Cajas/Capas	Capas/Palet	Cajas/Palet	Productos/Palet
210011	Bûche campaña CRC®**	23 cm	350 g	300 g	25	4	6	24	600
210012	Bûche completo CRC®**	23 cm	350 g	300 g	25	4	6	24	600
210013	Bûche cereales CRC®**	23 cm	350 g	300 g	25	4	6	24	600
200041	Pavé -25% de sal*	15 cm	350 g	300 g	26	4	6	24	624
200038	Bâtard	26x10 cm	350 g	300 g	20	4	7	28	560
200004	Pavé CRC®**	28 cm	450 g	400 g	22	4	6	24	528
210019	Pavé amapola	15x14 cm	350 g	300 g	26	4	6	24	624
123064	Pavé Cereales almendras avellanas	16 cm	300 g	250 g	25	4	7	28	700
124048	Bûche completo	26 cm	450 g	400 g	22	4	7	28	616
124031	Bûche campaña	26 cm	450 g	400 g	22	4	7	28	616
124033	Bûche multicereales	28 cm	450 g	400 g	22	4	7	28	616
122036	Bûche linaza	26 cm	450 g	400 g	22	4	7	28	616
200036	Pavé natural bio	17 cm	400 g	350 g	26	4	6	24	624
210016	Pavé Cereales bio	17 cm	350 g	300 g	26	4	6	24	624

* Par rapport à nos standards / ** à la farine CRC®

25

NUESTROS PANES INDIVIDUALES

Código	Denominación	Longitud	Peso precocido	Peso cocido	Unidades/Cajas	Cajas/Capas	Capas/Palet	Cajas/Palet	Productos/Palet
200039	Rombo natural	16x5 cm	75 g	60 g	150	4	6	24	3600
210034	Rombo cereales	16x5 cm	75 g	60 g	80	4	6	24	1920
124034	Cuadrado campaña	7 cm	75 g	60 g	60	8	6	48	2880
124040	Cuadrado sésamo	7 cm	75 g	60 g	60	8	6	48	2880
124042	Cuadrado nueces	7 cm	75 g	60 g	60	8	6	48	2880
124038	Cuadrado amapola	7 cm	75 g	60 g	60	8	6	48	2880
124044	Cuadrado centeno uva	7 cm	75 g	60 g	60	8	6	48	2880
124036	Cuadrado Cereales	7 cm	75 g	60 g	60	8	6	48	2880
124046	Cuadrado olivas	7 cm	75 g	60 g	60	8	6	48	2880
121104	Cuadrado higo	7 cm	75 g	60 g	60	8	6	48	2880
200078	Lingot natural	14,5 cm	50 g	60 g	100	4	7	28	2800

NUESTROS PANES PARA BOCADILLOS

Código	Denominación	Longitud	Peso precocido	Peso crudo	Peso cocido	Unidades/Cajas	Cajas/Capas	Capas/Palet	Cajas/Palet	Productos/Palet
100048	Baguetina	28 cm	170 g		150 g	60	4	6	24	1440
110064	Baguetina campaña	28 cm	145 g		130 g	60	4	6	24	1440
100014	Faluche cruda	11 cm		125 g	110 g	130	8	5	40	5200
100137	Rondini	13 cm	110 g		105 g	30	8	5	40	1200
100085	Pan bagnat	13 cm	120 g		115 g	30	8	5	40	1200
150087	Focaccia romero individual	11x12 cm	100 g		95 g	35	9	7	63	2205
100018	Faluche precocida	13 cm	110 g		105 g	30	8	5	40	1200



NUESTRAS BAGUETTES

Código	Denominación	Longitud	Peso precocido	Peso cocido	Unidades/Cajas	Cajas/Capas	Capas/Palet	Cajas/Palet	Productos/Palet
100076	Baguette	58 cm	270 g	250 g	30	4	6	24	720
200043	Baguette -25% de sal*	58 cm	270 g	250 g	30	4	6	24	720
100051	Baguette enharinada	58 cm	270 g	250 g	35	4	6	24	840
100081	Baguette express	48 cm	250 g	250 g	35	4	6	24	840
100075	Pan parisino	56 cm	440 g	400 g	20	4	6	24	480

* Con respecto a nuestros estándares



NUESTROS PANES CRUDOS NATURALES

Código	Denominación	Longitud	Peso crudo	Peso cocido	Unidades/ Cajas	Cajas/ Capas	Capas/ Palet	Cajas/ Palet	Productos/ Palet
100144	Baguette	62 cm	330 g	250 g	40	6	8	48	1920
200044	Baguette cruda -25% de sal*	62 cm	330 g	250 g	40	6	8	48	1920
100147	Pan grueso largo	55 cm	1200 g	950 g	10	6	8	48	480
100005	Baguetina	30 cm	175 g	125 g	70	8	5	40	2800
200065	Pistola	10 cm	75 g	55 g	180	8	5	40	7200
100010	Panecillo redondo		330 g	250 g	50	8	5	40	2000
100003	Bâtard	22 cm	330 g	250 g	50	8	5	40	2000
100143	Flauta	62 cm	280 g	200 g	40	6	8	48	1920
100145	Pan parisino	62 cm	530 g	400 g	25	6	8	48	1200
100011	Panecillo redondo		530 g	400 g	30	8	5	40	1200
100009	Bollo miga		120 g	100 g	100	8	5	40	4000
100007	Pan boudot	25 cm	530 g	400 g	30	8	5	40	1200
100015	Pan boudot	27 cm	630 g	500 g	25	8	5	40	1000

* Con respecto a nuestros estándares

27



NUESTROS PANES CRUDOS ESPECIALES

Código	Denominación	Longitud	Peso crudo	Peso cocido	Unidades/ Cajas	Cajas/ Capas	Capas/ Palet	Cajas/ Palet	Productos/ Palet
110161	Baguette de campaña	62	330	250	40	8	5	40	1920
260003	Baguette vienesa	54	290	200	52	6	7	42	2184
110112	Pan de campaña redondo		530	400	40	8	5	40	1600
110070	Pan con centeno	22	410	300	40	8	5	40	1600
110006	Pan con nueces	24	410	300	35	8	5	40	1400
110069	Pan completo	22	410	300	40	8	5	40	1600
110013	Pan completo	26	530	400	30	8	5	40	1200
110028	Pan de campaña largo	26	530	400	30	8	5	40	1200

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@novopan.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@novopan.fr

Patrice GRANDGONNET

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

Jonathan REINHARD

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

Anaïs FREZOU,

Lubrano,
a.frezou@novopan.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



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®

