

Juntos, creamos su pan Signature



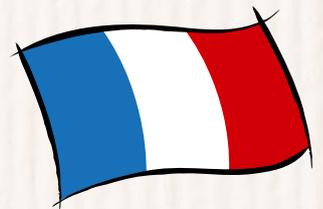


Juntos creamos su producto Signature

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

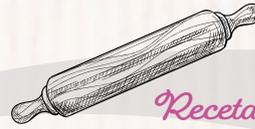
*Para garantizar el saber hacer francés,
nuestros centros de producción están
ubicados en Francia.*





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

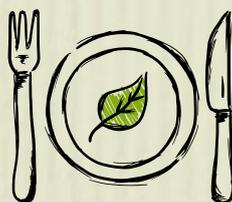
Novepan, crea productos buenos, naturales y responsables, preservando al mismo tiempo los recursos y respetando a las personas.

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.*

A hand is shown holding a small mound of dark brown soil. A young tree with green leaves is growing out of the soil. The background is a soft-focus green field. Overlaid on the image is a stylized tree icon made of white lines. The word "NOVEPAN" is written in large, white, sans-serif capital letters across the middle of the image. Below the word, there are several white curved lines and a small rectangular box, suggesting a logo or design element.

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



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 |



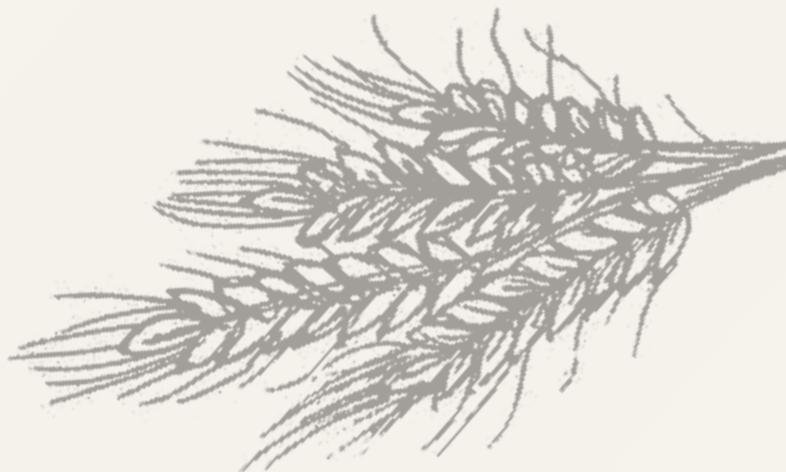
Nuestros panes pavés



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



11

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



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



NUEVO

210034

Panecillo rombo cereales



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

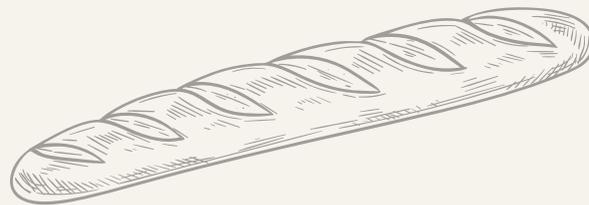
110006 PAN CON NUECES | Longitud: 24 cm | Peso crudo: 410 g | Peso cocido: 300 g | Unidades/ Cajas: 35

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



NUESTROS PANES CRUDOS ESPECIALES

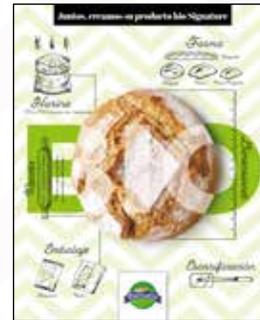
| Código | Denominación | Longitud | Peso crudo | Peso cocido | Unidades/ Cajas | Cajas/ Capas | Capas/ Palet | Cajas/ Palet | Productos/ Palet |
|--------|------------------------|----------|------------|-------------|--------------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------------------|
| 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®

