

Horgrupan

— Catálogo de Producto —
2022







Los valores de una empresa de confianza

Experiencia

Conocemos de primera mano las **necesidades** de nuestros clientes gracias a nuestra **trayectoria generacional**.

Proximidad

Gracias a nuestro **equipo comercial**, su saber hacer y su proximidad, estamos muy cerca de usted.

Innovación

Nuestro punto fuerte es la **mejora continua**. Apostamos por la **formación constante** de nuestro equipo humano, así como por la adquisición de **medios productivos de última generación**.

Compromiso

Estamos **comprometidos** tanto con nuestros **clientes** como con la **comunidad local**, ofreciendo formación y empleo.

Calidad

Nuestros procesos de trabajo siempre están basados en la mejora continua, **desarrollando nuevos servicios** con los que captar nuevas oportunidades.



Índice

PANADERÍA

Barras	8
Baguettes	10
Panes Candeales	12
Chapatas	13
Molletes	14
Hamburguesas	15
Panes Rústicos	16
Hogazas Nature	18
Panecillos Hostelería	20
Hostelería	22
Panes Tradición	24
Meigas	26
Vienas	28
Surtidos	29
Listado de medidas	30

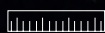
BOLLERÍA Y PASTERERÍA

Croissants	46
Napolitanas	47
Hojaldres	48
Pizzas	48
Empanadas	49
Bollería Salada	50
Descongelar y Listo	51
Planchas	52
Planchas Porcionadas	52
Tartas Americanas	53
Pastelería	53

ICONOGRAFÍA



Peso
unidad



Longitud
producto



Unidades
por caja



Cajas
por palé



Tiempo de
descongelado*



Temperatura
de cocción



Tiempo de
fermentación



Pintar con huevo
antes de hornear

*Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos, dependiendo de las condiciones, temperatura del local y modelo del horno.
Los pesos y medidas de las piezas son orientativas, pueden sufrir algunas variaciones.

TIPOS DE HORNO: H1 - POTENCIA: 3.100 W / H2 - POTENCIA: 3.900 W / H3 - POTENCIA: 6.300 W





Panadería Tradicional

Nuestra empresa apuesta por las tradiciones, por eso nuestros productos están elaborados cada día, con recetas y procesos tradicionales que hacen que el pan conserve un aspecto y sabor inigualable, que son una referencia para los amantes del buen pan.

Barras

BARRAS CLÁSICAS



A0101 Barra Gigante

400 g	56 cm	18	32	15-20'
190/200 °C		H1: N/A H2: 18-19' H3: 16-17'		



A0102 Barra Larga

350 g	53 cm	23	28	15-20'
190/200 °C		H1: N/A H2: 18-19' H3: 16-17'		



A0113 Pan de Torrijas

350 g	54 cm	18	32	15-20'
190/200 °C		H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'		



A0128 Barra de 320

320 g	49 cm	24	28	15-20'
190/200 °C		H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'		



A0103 Barra Larga de Tahona

290 g	45 cm	23	36	15-20'
190/200 °C		H1: N/A H2: 18-19' H3: 16-17'		



A0104 Francesa

280 g	49 cm	24	28	15-20'
190/200 °C		H1: N/A H2: 18-19' H3: 16-17'		



A0121 Barra 260

260 g	43 cm	24	36	15-20'
190/200 °C		H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'		



A0105 Vienesas

255 g	45 cm	24	36	15-20'
190/200 °C		H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'		



A0106 Castiza

230 g	43 cm	25	36	15-20'
190/200 °C		H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'		

BARRAS RÚSTICAS



A0111 Barra Ibérica

260 g	40 cm	20	40	15-20'
190/200 °C		H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'		



A0107 Barra Castellana

255 g	45 cm	24	36	15-20'
190/200 °C		H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'		



A0108 Barra Picos

255 g	45 cm	24	36	15-20'
190/200 °C		H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'		



A0109 Espiga

255 g	43 cm	24	36	15-20'
190/200 °C		H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'		



A0110 Barra de Agua Rústica

255 g	45 cm	19	40	15-20'
190/200 °C		H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'		

BARRAS CON CEREALES



A0118 Barra 100% Integral de Trigo

260 g	45 cm	20	40	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			



A1001

Pan Bajo contenido de Sal Grande

255 g	45 cm	20	40	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			



A0503 Barra con Salvado

255 g	45 cm	20	40	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			



A1004

Barra de Centeno Integral 30%

255 g	45 cm	20	40	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			



A1005 Barra 6 Cereales

250 g	39 cm	20	40	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			



A1006 Barrita 6 Cereales

190 g	27 cm	20	40	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			

BARRAS PREMIUM



A1806 Barra Fermento

290 g	44 cm	20	40	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			



A1808 Barra de Espelta 99%

230 g	43 cm	34	28	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			



A1802 Barra de Maíz 11%

230 g	43 cm	20	40	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			

BARRAS CANDEALES



A0616 Barra Candeal Espiga

300 g	43 cm	16	40	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			



A0611 Barra Candeal de Picos

260 g	45 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			



A0610 Vienesas Candeal

260 g	45 cm	24	36	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 16-17' H3: 15-16'			

Baguettes

BAGUETTES CLÁSICAS Y PREMIUM



A1807 Baguette Fermento

290 g	56 cm	24	32	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 18-19' H3: 15-16'			



A0201 Baguette Plus Harinada

280g	56 cm	26	32	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 18-19' H3: 15-16'			



A0202 Baguette Plus

280 g	56 cm	30	28	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 18-19' H3: 15-16'			



A0203 Maxi Baguette Plus (9 Cortes)

280 g	56 cm	26	32	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 18-19' H3: 15-16'			



A0205 Baguette 250

250 g	56 cm	33	28	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 18-19' H3: 15-16'			



A0206 Baguette 230

230 g	56 cm	30	32	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 18-19' H3: 15-16'			

BAGUETTES RÚSTICAS



A0208 Baguette Parisienne

270 g	55 cm	24	32	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 18-19' H3: 15-16'			



A0209 Baguette Rústica

250 g	56 cm	30	32	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 18-19' H3: 15-16'			

BAGUETTES CON CEREALES



A0501 Baguette con Salvado

255 g	56 cm	30	32	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 18-19' H3: 15-16'			



A1003 Baguette Mix Cereales

255 g	55 cm	30	32	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 18-19' H3: 15-16'			



Panes Candeales



A0601 Libreta Candeal

450 g	22 cm	15	32	15-20'
190/200 °C	H1: 21-22' H2: 20-21' H3: 19-20'			



A0602 Barra Extremeña

450 g	34 cm	20	24	15-20'
190/200 °C	H1: 21-22' H2: 20-21' H3: 19-20'			



A0603 Pan Piña

450 g	33 cm	20	24	15-20'
190/200 °C	H1: 21-22' H2: 20-21' H3: 19-20'			



A0604 Pechuguita

450 g	28 cm	20	24	15-20'
190/200 °C	H1: 21-22' H2: 20-21' H3: 19-20'			



A0605 Barra Sevillana

450 g	31 cm	20	24	15-20'
190/200 °C	H1: 21-22' H2: 20-21' H3: 19-20'			



A0606 Colón Candeal

400 g	40 cm	16	40	15-20'
190/200 °C	H1: 21-22' H2: 20-21' H3: 19-20'			



A0607 Colón Candeal Corto

370 g	35 cm	18	40	15-20'
190/200 °C	H1: 21-22' H2: 20-21' H3: 19-20'			



A0608 Picado Andaluz

300 g	38 cm	24	32	15-20'
190/200 °C	H1: 21-22' H2: 20-21' H3: 19-20'			



A0609 Rosca Candeal

260 g	25 cm	18	32	15-20'
190/200 °C	H1: 21-22' H2: 20-21' H3: 19-20'			

Chapatas



A0701 Chapata 425 Horno de Piedra

425 g	42 cm	16	32	15-20'
190/200 °C	H1: 19-20' H2: 18-19' H3: 17-18'			



A0702 Chapata 250 Horno de Piedra

250 g	26 cm	30	32	15-20'
190/200 °C	H1: 18-19' H2: 17-18' H3: 16-17'			



A1117 Gourmet Rústica

140 g	18 cm	45	32	15-20'
190/200 °C	H1: 19-20' H2: 18-19' H3: 17-18'			



A0703 Chapatín 120 Horno de Piedra

120 g	20 cm	48	32	15-20'
190/200 °C	H1: 19-20' H2: 18-19' H3: 17-18'			



A0704 Chapata Oro 85 Horno de Piedra

85 g	12 cm	60	32	15-20'
190/200 °C	H1: 7-8' H2: 6-7' H3: 4-5'			



A0705 Chapata Gourmet

80 g	16 cm	60	32	15-20'
190/200 °C	H1: 15-16' H2: 13-14' H3: 12-13'			



A0706 Chapata 60

60 g	11 cm	70	40	15-20'
190/200 °C	H1: 15-16' H2: 13-14' H3: 12-13'			



A0707 Chapata 30

30 g	7 cm	140	40	15-20'
190/200 °C	H1: 13-14' H2: 12-13' H3: 11-12'			



Molletes



A1301 Súper Mollete

150 g	14 cm	36	32	15-20'
190/200 °C	H1: 14-15' H2: 13-14' H3: 12-13'			



A0612 Súper Mollete Candéal

140 g	13 cm	50	32	15-20'
190/200 °C	H1: 14-15' H2: 13-14' H3: 12-13'			



A1302 Mollete Sin Cortes

120 g	12 cm	50	32	15-20'
190/200 °C	H1: 14-15' H2: 13-14' H3: 12-13'			



A1303 Mollete

120 g	12 cm	50	32	15-20'
190/200 °C	H1: 14-15' H2: 13-14' H3: 12-13'			



A0613 Mollete Candéal

100 g	11 cm	85	28	15-20'
190/200 °C	H1: 17-18' H2: 16-17' H3: 15-16'			



A1304 Mollete Mini

80 g	11 cm	60	32	15-20'
190/200 °C	H1: 13-14' H2: 12-13' H3: 11-12'			



A0614 Panecillo de Cruz

75 g	10 cm	70	40	15-20'
190/200 °C	H1: 17-18' H2: 16-17' H3: 15-16'			



A1305 Miniatura

35 g	9 cm	120	40	15-20'
190/200 °C	H1: 12-13' H2: 11-12' H3: 10-11'			



Hamburguesas



A1514 Hamburguesa Burger Cortada

 80 g	 12 cm	 45	 44	 15-20'
--	---	--	--	--



A1509 Hamburguesa Rústica

 80 g	 12 cm	 75	 32	 15-20'
--	---	--	--	--



A1510 Hamburguesa de Cristal

 80 g	 12 cm	 75	 32	 15-20'
--	---	--	--	--



A1512 Hamburguesa Mini Brioche

 60 g	 10 cm	 90	 32	 15-20'
--	---	--	--	--



Panes Rústicos



A0916 Barra Rústica Ibérica

400 g	53 cm	20	32	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 19-20' H3: 17-18'			



A0901 Súper Campesino

380 g	56 cm	20	32	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 19-20' H3: 17-18'			



A0902 Pan de Leño

300 g	56 cm	20	32	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 19-20' H3: 17-18'			



A0903 Súper Pan de Leño

300 g	56 cm	20	32	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 19-20' H3: 17-18'			



A0904 Barra Campera

290 g	45 cm	20	36	15-20'
190/200 °C	H1: 20-21' H2: 18-19' H3: 16-17'			



A0905 Pan Rústico

280 g	54 cm	20	32	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 19-20' H3: 17-18'			



A0906 Barra Payesa

280 g	54 cm	20	32	15-20'
190/200 °C	H1: N/A H2: 19-20' H3: 17-18'			



A0907 Cordobesa

275 g	45 cm	20	40	15-20'
190/200 °C	H1: 20-21' H2: 18-19' H3: 16-17'			



A0908 Campesina

255 g	46 cm	20	40	15-20'
190/200 °C	min	H1: 20-21'	H2: 18-19'	H3: 16-17'



A0909 Barra Granada

255 g	46 cm	20	40	15-20'
190/200 °C	min	H1: 20-21'	H2: 18-19'	H3: 16-17'



A0502 Campesina con Salvado

255 g	46 cm	20	40	15-20'
190/200 °C	min	H1: 18-19'	H2: 16-17'	H3: 15-16'



A0910 Bastón

250 g	44 cm	20	40	15-20'
190/200 °C	min	H1: 20-21'	H2: 18-19'	H3: 16-17'



A0911 Barra Parisienne

250 g	46 cm	20	40	15-20'
190/200 °C	min	H1: 20-21'	H2: 18-19'	H3: 16-17'



A0912 Barra Magna

220 g	36 cm	32	32	15-20'
190/200 °C	min	H1: 20-21'	H2: 18-19'	H3: 16-17'



A0913 Mini Campesina

190 g	38 cm	32	32	15-20'
190/200 °C	min	H1: 18-19'	H2: 16-17'	H3: 15-16'





A1410

Hogaza Campeonato del Mundo

825 g	25 cm	9	42	15-20'
190/200 °C		H1: 28-29'	H2: 26-27'	H3: 24-25'



A1411 Hogaza Payés de Centeno 70%

825 g	21 cm	8	42	15-20'
190/200 °C		H1: 28-29'	H2: 26-27'	H3: 24-25'



A1412 Hogaza Pipas de Calabaza

550 g	21 cm	12	42	15-20'
190/200 °C		H1: 28-29'	H2: 26-27'	H3: 24-25'



A1413 Hogaza Mix Cereales

550 g	21 cm	12	42	15-20'
190/200 °C		H1: 28-29'	H2: 26-27'	H3: 24-25'



PANES CON MASA MADRE INACTIVA



A1402 Redondo Artesano

490 g	20 cm	18	32	15-20'
190/200 °C	H1: 28-29' H2: 26-27' H3: 24-25'			



A1406 Pan Pagés

400 g	20 cm	12	32	15-20'
190/200 °C	H1: 28-29' H2: 26-27' H3: 24-25'			



A1416 Pan Cuadrado Cortado 23x38

1500 g	23x38 cm	5	28	15-20'
190/200 °C	H1: 28-29' H2: 26-27' H3: 24-25'			



A1414 Hogaza de Espelta 100%

550 g	21 cm	10	42	15-20'
190/200 °C	H1: 28-29' H2: 26-27' H3: 24-25'			



A1419 Hogaza 100% Integral de Trigo

300 g	28 cm	20	32	15-20'
190/200 °C	H1: 28-29' H2: 26-27' H3: 24-25'			



A1417 Hogaza Oliva

300 g	28 cm	20	32	15-20'
190/200 °C	H1: 28-29' H2: 26-27' H3: 24-25'			

Panecillos Hostelería

BOCADILLOS RÚSTICOS



A1103

Bocata Rústico Mediterráneo

170 g	27 cm	40	32	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



A1105

Bocata Golden

140 g	25 cm	50	32	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



A1106

Bocata Gourmet Cebolla

140 g	27 cm	48	32	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



A1108 Bocata Gourmet

140 g	27 cm	48	32	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



A1109 Súper Rombito

130 g	24 cm	48	32	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



A1110 Baguettina Rústica

120 g	27 cm	60	32	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



A1111 Baguettina Rústica Mediterránea

120 g	27 cm	60	32	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



BAGUETTINAS CLÁSICAS



A1211 Bocadillo 123

123 g	21 cm	60	28	15-20'
190/200 °C	min	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'		



A1101 Baguettina

110 g	27 cm	60	32	15-20'
190/200 °C	min	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'		



A1102 Baguettina Corta

95 g	21 cm	80	32	15-20'
190/200 °C	min	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'		

BOCADILLOS Y BAGUETTINAS CON CEREALES



A1107 Bocata Gourmet de Centeno Integral 31%

140 g	27 cm	48	32	15-20'
190/200 °C	min	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'		



A1009 Bocata Gourmet Mix Cereales

140 g	27 cm	48	32	15-20'
190/200 °C	min	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'		



A1010 Pan Bajo contenido de Sal Pequeño

120 g	20 cm	48	32	15-20'
190/200 °C	min	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'		



A1012 Baguettina Mix Cereales

110 g	26 cm	60	32	15-20'
190/200 °C	min	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'		



A0507 Baguettina con Salvado

110 g	27 cm	60	32	15-20'
190/200 °C	min	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'		

SIN GLUTEN



A1011 Barrita Mix Cereales

110 g	23 cm	60	32	15-20'
190/200 °C	min	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'		



A1013 Baguettina Sin Gluten

105 g	21 cm	25	72	15-20'
190/200 °C	min	H1: 4-5' H2: 4-5' H3: 3-4'		



A1601 Pan Medio

80 g	17 cm	65	32	15-20'
190/200 °C	min	H1: 12-13'	H2: 11-12'	H3: 10-11'



A1602 Pagesito

80 g	10 cm	70	40	15-20'
190/200 °C	min	H1: 12-13'	H2: 11-12'	H3: 10-11'



A0511 Bocatín con Salvado

50 g	12 cm	100	40	15-20'
190/200 °C	min	H1: 12-13'	H2: 11-12'	H3: 10-11'



A0512 Montadito con Salvado

25 g	9 cm	200	40	15-20'
190/200 °C	min	H1: 15-16'	H2: 13-14'	H3: 12-13'



A1606 Montadito

25 g	9 cm	200	40	15-20'
190/200 °C	min	H1: 10-11'	H2: 9-10'	H3: 8-9'



A1605 Bocatín

50 g	12 cm	100	40	15-20'
190/200 °C	min	H1: 12-13'	H2: 11-12'	H3: 10-11'



RÚSTICOS



A1607 Rombito 80

80 g	20 cm	80	32	15-20'
190/200 °C	min	H1: 12-13'	H2: 11-12'	H3: 10-11'



A1608 Rombito 60

60 g	17 cm	100	32	15-20'
190/200 °C	min	H1: 12-13'	H2: 11-12'	H3: 10-11'



A1631 Panecillo de Maíz al 11%

70 g	17 cm	72	28	15-20'
190/200 °C	min	H1: 12-13'	H2: 11-12'	H3: 10-11'



A1616 Bocata Rústico

60 g	17 cm	100	32	15-20'
190/200 °C	min	H1: 12-13'	H2: 11-12'	H3: 10-11'

SIN GLUTEN



A1014 Hostelería Sin Gluten

60 g	12 cm	40	72	15-20'
190/200 °C	min	H1: 4-5'	H2: 4-5'	H3: 3-4'



A1609 Bocata Chef

50 g	15 cm	120	40	15-20'
190/200 °C	min	H1: 12-13'	H2: 11-12'	H3: 10-11'



A1610 Mini Rústico

40 g	12 cm	140	40	15-20'
190/200 °C	min	H1: 12-13'	H2: 11-12'	H3: 10-11'



A1612 Mini Rombito

30 g	13 cm	155	40	15-20'
190/200 °C	min	H1: 12-13'	H2: 11-12'	H3: 10-11'



A1618 Bocata Mix Cereales

50 g	15 cm	100	40	15-20'
190/200 °C	min	H1: 12-13'	H2: 11-12'	H3: 10-11'



Panes Tradición



A1701 Barra Montañesa Tradición

380g	54 cm	20	32	15-20'
190/200 °C	H1: 11-12' H2: 10-11' H3: 7-8'			



A1703 Rústica Tradición

280 g	47,5 cm	22	32	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



A1713 Barra Mediterránea

255 g	46 cm	20	40	15-20'
190/200 °C	H1: 13-14' H2: 12-13' H3: 10-11'			



A1705 Pan Prieto Tradición

150 g	17 cm	50	32	15-20'
190/200 °C	H1: 13-14' H2: 12-13' H3: 10-11'			



A1706 Bocata Tradición

120 g	25 cm	50	32	15-20'
190/200 °C	min	H1: 13-14'	H2: 12-13'	H3: 10-11'



A1707 Mini Prieto Tradición

90 g	17 cm	70	32	15-20'
190/200 °C	min	H1: 13-14'	H2: 12-13'	H3: 10-11'



A1708 Rombito Tradición

80 g	19 cm	64	32	15-20'
190/200 °C	min	H1: 13-14'	H2: 12-13'	H3: 10-11'



A1709 Arlequín Tradición

60 g	16 cm	70	32	15-20'
190/200 °C	min	H1: 13-14'	H2: 12-13'	H3: 10-11'





A0301 Pan de Pueblo Tradición

800g	47 cm	9	32	15-20'
190/200 °C	15 min	H1: 10-11'	H2: 8-9'	H3: 7-8'



A0303 Rosca Meiga

300 g	26 cm	14	32	15-20'
190/200 °C	15 min	H1: 9-10'	H2: 7-8'	H3: 5-6'



A0312 Rústica Obrador

300 g	47 cm	21	32	15-20'
190/200 °C	15 min	H1: 9-10'	H2: 7-8'	H3: 5-6'



A0313
Pan de Espelta 27%
Integral de Trigo 72%

300g	47 cm	21	32	15-20'
190/200 °C	15 min	H1: 10-11'	H2: 8-9'	H3: 7-8'



A0304 Pan Redondo Meigo

250 g	18 cm	18	32	15-20'
190/200 °C	15 min	H1: 10-11'	H2: 8-9'	H3: 7-8'



A0318 Pan de Coca

245 g	38 cm	30	28	15-20'
190/200 °C	15 min	H1: 10-11'	H2: 8-9'	H3: 7-8'



A0305 Barra Meiga

260 g	45 cm	21	32	15-20'
190/200 °C	15 min	H1: 9-10'	H2: 7-8'	H3: 5-6'



A0306 Barra de Agua

260 g	44 cm	21	32	15-20'
190/200 °C	15 min	H1: 9-10'	H2: 7-8'	H3: 5-6'



A0311 Pan de la Marina

260 g	46 cm	21	32	15-20'
190/200 °C		H1: 10-11' H2: 8-9' H3: 7-8'		



A0315 Riquiño

170 g	21 cm	40	32	15-20'
190/200 °C		H1: 10-11' H2: 8-9' H3: 7-8'		



A0307 Barrita de Agua

140 g	25 cm	45	32	15-20'
190/200 °C		H1: 10-11' H2: 8-9' H3: 7-8'		



A0308 Panecillo de Agua

100 g	20 cm	60	32	15-20'
190/200 °C		H1: 9-10' H2: 7-8' H3: 5-6'		



Vienas



A1209 Bocatón

180g	30 cm	36	32	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



A1204 Chusco Andaluz

170g	27 cm	40	32	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



A0505 Chusco Andaluz con Salvado

170 g	27 cm	40	32	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



A1201 Bocata Súper

150 g	24 cm	40	32	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



A1805 Viena de Maíz 11%

150 g	22 cm	40	32	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



A1202 Andaluza Rústica

150 g	21 cm	48	32	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



A1203 Viena Andaluza Golden

150 g	24 cm	40	32	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



A0504 Viena Andaluza con Salvado

150 g	24 cm	40	32	15-20'
190/200 °C	H1: 16-17' H2: 15-16' H3: 14-15'			



A1207 Mini Viena

90 g	17 cm	62	32	15-20'
190/200 °C	H1: 15-16' H2: 14-15' H3: 13-14'			

Surtido Bocatas

Bocata Gourmet de Centeno
Integral 31%



Bocata Gourmet



Bocata Gourmet Cebolla



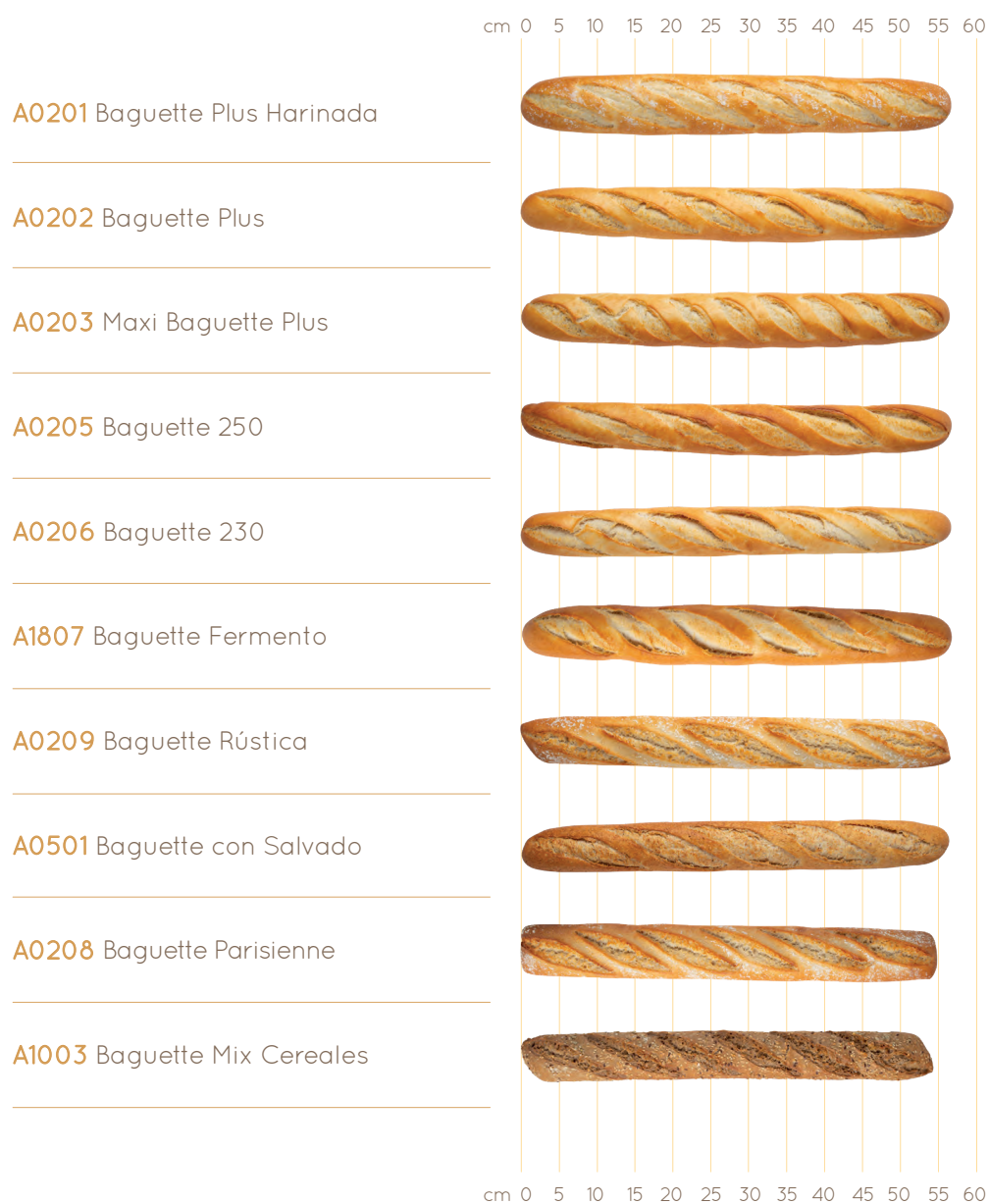
A2001 Surtido Bocatas Gourmet

 140 g	 27 cm	 48	 32	 15-20'
 190/200 °C		H1: 16-17'	H2: 15-16'	H3: 14-15'



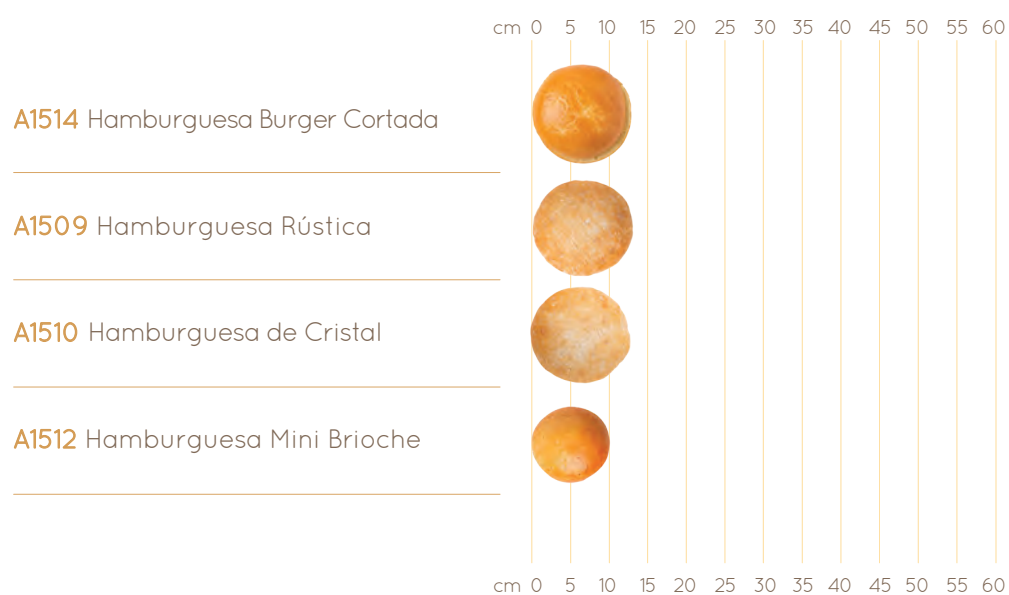
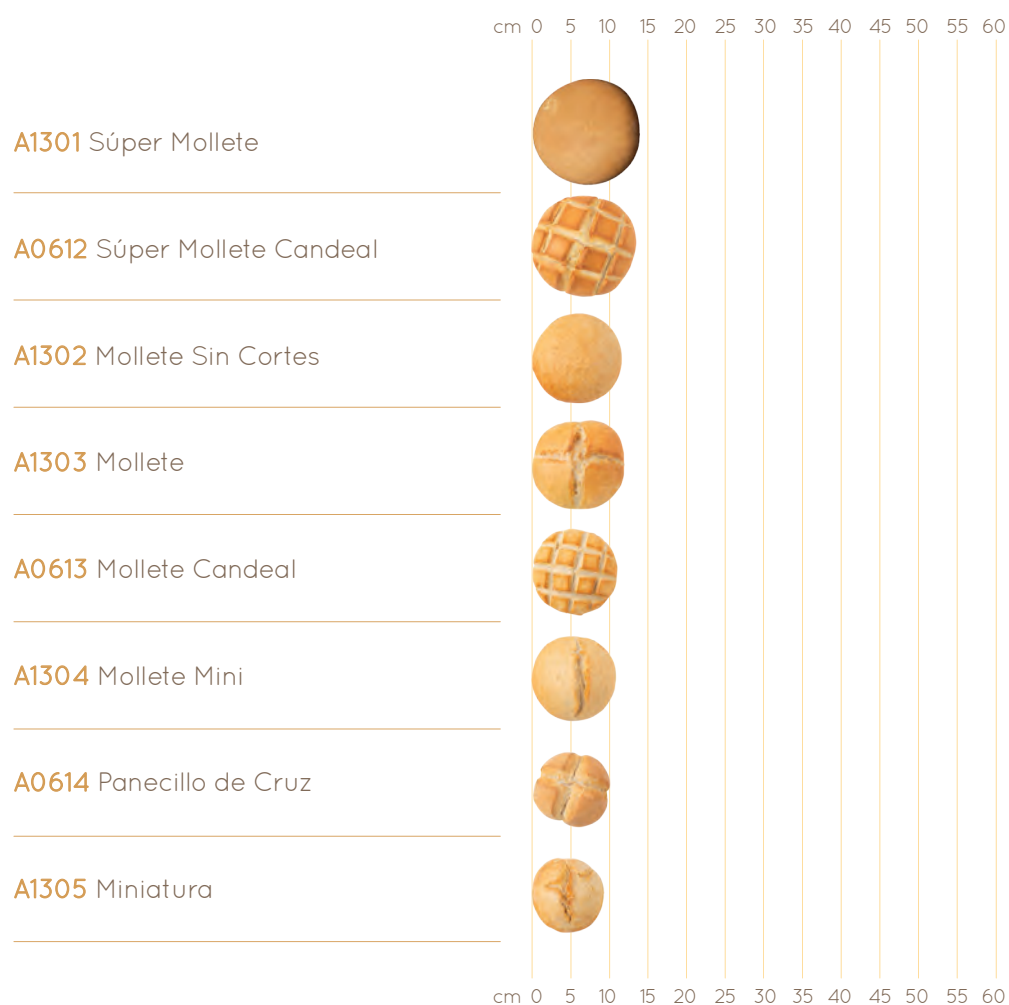
	cm 0 5 10 15 20 25 30 35 40 45 50 55 60
A0101 Barra Gigante	
A0113 Pan de Torrijas	
A0102 Barra Larga	
A0128 Barra de 320	
A0104 Francesa	
A0103 Barra Larga de Tahona	
A0105 Vienesa	
A0108 Barra Picos	
A0110 Barra de Agua Rústica	
A0107 Barra Castellana	
A1001 Pan Bajo Contenido de Sal Grande	
A0503 Barra con Salvado	
A1004 Barra de Centeno Integral 30%	
A0611 Barra Candeal de Picos	
A0610 Vienesa Candeal	
A0118 Barra 100% Integral de Trigo	
A1806 Barra Fermento	
	cm 0 5 10 15 20 25 30 35 40 45 50 55 60





	cm 0 5 10 15 20 25 30 35 40 45 50 55 60
A0606 Colón Candeal	
A0608 Picado Andalúz	
A0607 Colón Candeal Corto	
A0602 Barra Extremeña	
A0603 Pan Piña	
A0605 Barra Sevillana	
A0604 Pechuguita	
A0609 Rosca Candeal	
A0601 Libreta Candeal	
	cm 0 5 10 15 20 25 30 35 40 45 50 55 60





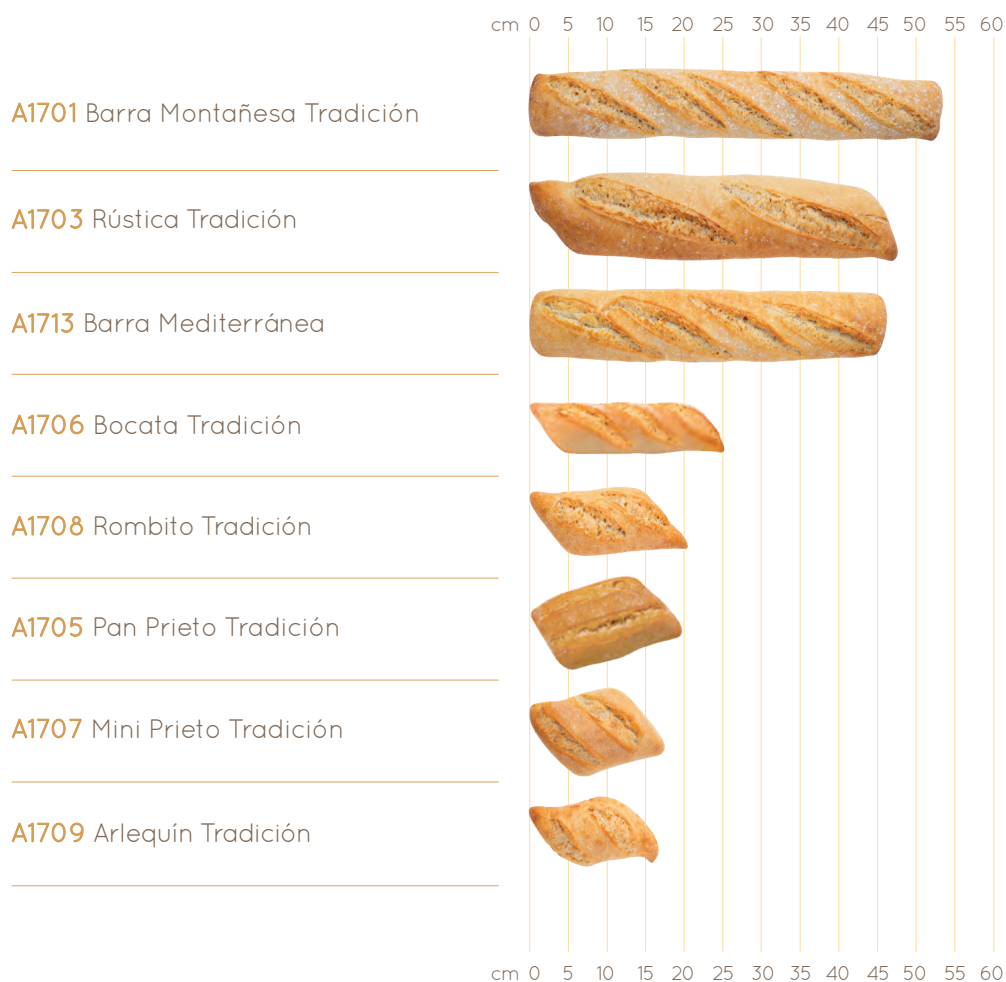




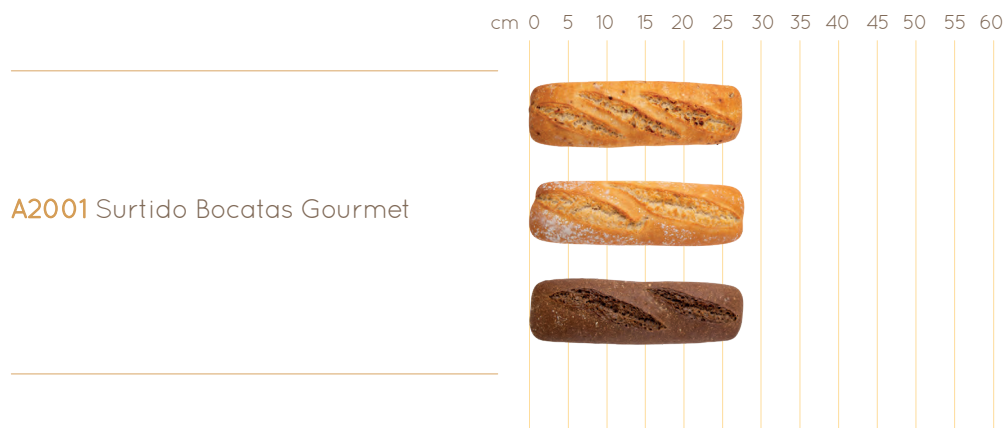
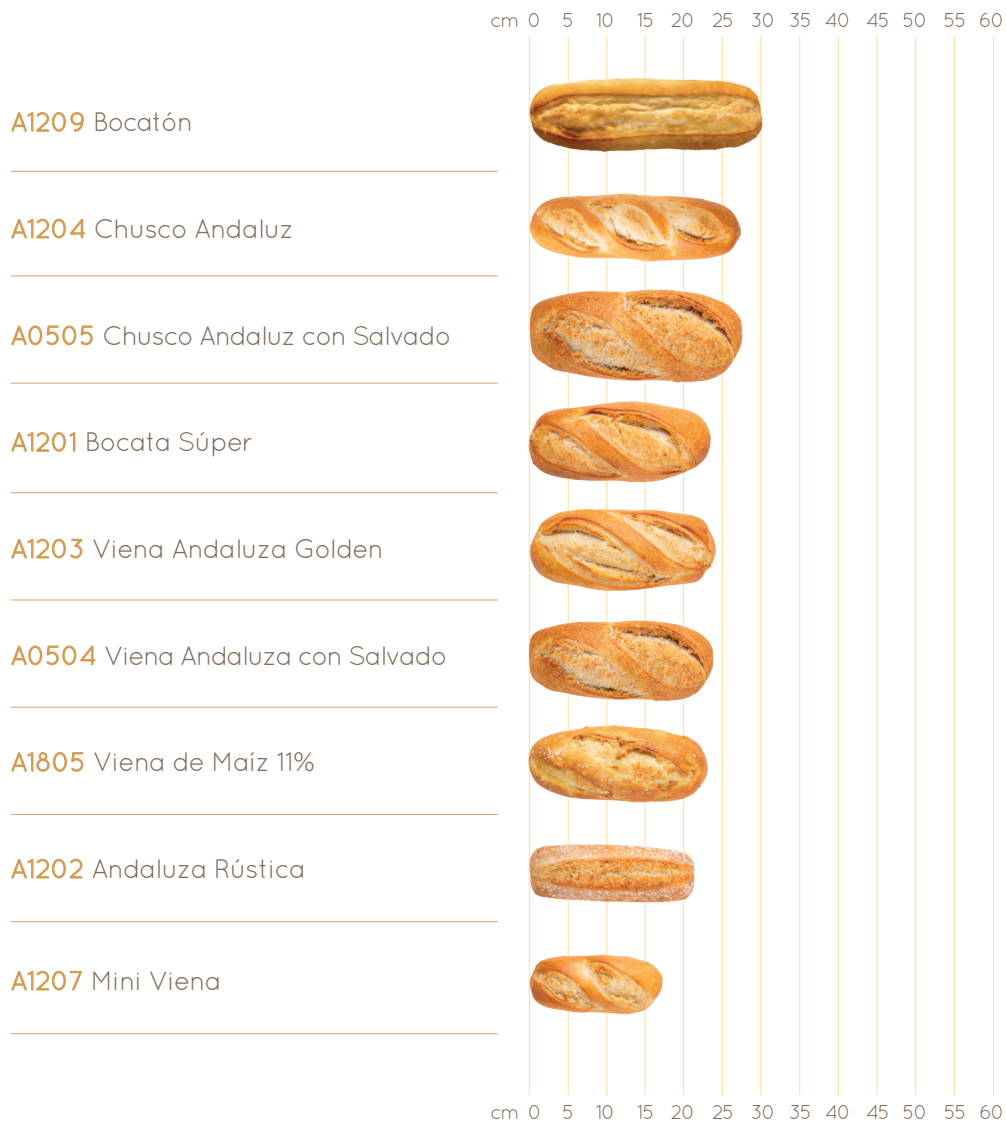
















Bollería y Pastelería

La mejor selección de salados y dulces, de alta calidad, perfecta para cubrir las necesidades de cualquier cliente en cualquier momento del día.

Croissants



B101 Croissant Artesano

90g	60	72	30'	
180/190 °C	15-18	1H 15'		



B102 Croissant Artesano Súper

125g	48	72	30'	
180/190 °C	15-18	1H 15'		



B107
Caracola Pequeña Choco Artesana

65g	4KG	126	60'	
180/190 °C	13-15	1H 45'		

FERMENTADOS



B505 Croissant Artesano Fermentado

100g	42	64	25'	
160/180 °C	18-20			



B509 Súper Croissant Mantequilla

100g	46	64	25'	
160/180 °C	20-22			



B510 Croissant Vienés

65g	68	64	25'	
160/180 °C	18/20			



B512 Mini Croissant París

25g	4K	80	30'	
160/180 °C	12-15			

Napolitanas



B211 Napolitana Crema

120g	40	144	30'	
180/190 °C	18-20		1H 45'	



B212 Napolitana Cacao

120g	84	72	30'	
180/190 °C	18-20		1H 45'	



B214 Mini Cacao

18g	5KG	144	45'	
180/190 °C	12-15		1H 15'	



FERMENTADAS



B514 Napolitana Bikini Fermentada

150g	40	128	30'	
180/190 °C	24-26			



B507 Napolitana Súper Cacao Fermentada

125g	56	64	25'	
160/180 °C	20-22			



B508 Napolitana Súper Crema Fermentada

125g	56	64	25'	
160/180 °C	20-22			

Hojaldres



B417 Palmera Súper

140g	70	72	30'
180/190 °C	25		



B409 Placa de Hojaldre 58x38

1000g	15	40	45'
180/190 °C	20-30		

Pizzas



B901 Pizza Cuadrada Barbacoa

207g	24	81	60'
175 °C	12		



B902 Pizza Cuadrada Mediterránea

205g	24	81	60'
175 °C	12		



B903 Pizza Cuadrada York/Queso

195g	24	81	60'
175 °C	12		



B904 Pizza Carbonara

205g	24	81	60'
175 °C	12		



B416 Herradura Cacao

	150g		35		144		45'
	180/190 °C		25				



B405 Palmerita

	20g		5KG		144		15'
	180/190 °C		20				

Empanadas



B701 Empanada Familiar Atún

	1300g		5		66		60'
	190 °C		45-50				



B702 Empanada Familiar Carne

	1300g		5		66		60'
	190 °C		45-50				



B703 Empanada Familiar Bacalao

	1300g		5		66		60'
	190 °C		45-50				

Bollería Salada



B213 Mini Surtido Salado

(Jamón y Queso, Atún, Paté, Sobrasada)

18g	10 Kg	72	45'
180/190 °C	12-15		



B708 Empanada Pisto

155g	32	81	60'
200 °C	25		



B717 Empanadilla Cebolla

Caramelizada y Queso de Cabra

125g	36	64	60'
200 °C	25		



B718 Empanadilla Kebab

140g	24	64	60'
200 °C	25		



B719 Empanadilla Extra de Carne

140g	50	80	60'
200 °C	25		



**B720 Mini Empanadilla Cebolla
Crema Queso de Cabra**

65g	60	128	60'
200 °C	25		



B721 Media Luna Tomate con Atún

125g	30	120	60'
200 °C	25		



B722 Media Luna Barbacoa

130g	30	120	60'
200 °C	25		

Descongelar y Listo



B603 Donts Glass

 70g	 48	 60	 30'
---	--	--	---



B604 Donts Bombón

 70g	 48	 60	 30'
---	--	--	---



B605 Donts Sugar

 70g	 48	 60	 30'
---	--	--	---



B621 Berlina Chocolate

 90g	 36	 88	 30'
---	--	--	---



B626 Croissant Mantequilla Listo

 70g	 22	 72	 30'
---	--	--	---



B627 Napolitana Cacao Listo

 100g	 20	 72	 30'
--	--	--	---



B623 Pepito Crema Sugar

 100g	 24	 120	 30'
--	--	---	---



B632 Pepito Bombón

 100g	 24	 120	 30'
--	--	---	---



B628 Tulipa Triple Chocolate

 110g	 15	 152	 30'
--	--	---	---



B630 Tulipa Toffee y Cacao

 110g	 15	 152	 30'
--	--	---	---

Planchas



CD/0023/12

Plancha Hosteler Bombón Crujiente

1800g	1	120	30'
-------	---	-----	-----



CD/0003/12 Plancha Hosteler Tiramisú

1800g	1	120	30'
-------	---	-----	-----



CD/0009/12 Plancha Hosteler San Marcos

1800g	1	120	30'
-------	---	-----	-----

Planchas Porcionadas



CD/0119/13 Plancha Pastelera Tiramisú

1800g	1	120	30'
-------	---	-----	-----



CD/0121/13 Plancha Pastelera San Marcos

1800g	1	120	30'
-------	---	-----	-----



CD/0192/14

Plancha Pastelera Bombón Crujiente

1800g	1	120	30'
-------	---	-----	-----



CD/0193/4

Plancha Pastelera Queso-Arándanos

1800g	1	120	30'
-------	---	-----	-----

Tartas Americanas



CD/0001/19
American Cake Bombón

	2000g		1		168		30'
---	-------	---	---	---	-----	---	-----



CD/0003/19
American Carrot Cake

	2000g		1		168		30'
--	-------	---	---	---	-----	---	-----

Pastelería



CD/0036/12 Lionesa Nata

	800g		30		120		30'
--	------	---	----	---	-----	---	-----



CD/0039/12 Pasteles Surtidos

	1650g		56		168		30'
---	-------	---	----	---	-----	---	-----

A top-down photograph showing four hands, two from an adult and two from a child, holding a large mound of white flour on a wooden surface. The hands are positioned around the flour, with fingers slightly curled. The wooden surface is covered with scattered flour. The text is centered over the flour mound.

Gracias por elegirnos
como proveedor de confianza

Horgrupan

📍 Avda. de los Cantillos, 3 - 28891 Velilla de San Antonio (Madrid)

☎ 918 729 183 ✉ info@horgrupan.com

horgrupan.com



Panes

Tradición

Santa

Marceliña