



Cidrines

EST. 1978

NUESTRO Pan SOBAAO SWEET BREAD

LO MEJOR DE LO NUESTRO Siempre OUR VERY BEST ALWAYS




elBoriPan Pan Sobao Puertorriqueno *the Cidrines*

Since 1978

Con su sabor auténtico, el Pan Sobao Cidrines es una adición versátil para cualquier comida. Cada paquete para venta al público incluye dos panes de 200 g, nutritivos y certificados, libres de grasas trans, pero con un sabor tropical directo desde la isla de Puerto Rico.

Crafted WITH CARE

Su dulzura única y su textura suave son perfectas para cualquiera de las necesidades de pan de tu familia.

El Pan Sobao Cidrines seguramente se convertirá en tu opción favorita para compartir en la mesa con las personas que más amas.

Contamos con un almacén logístico en El Paso, Texas, desde donde recibimos directamente las paletas de nuestra cadena de Cidrines y manejamos la distribución hacia Ciudad Juárez y el resto de la frontera.

Esto garantiza:

- ✓ Cadena de frío continua
- ✓ Producto original, certificado y recién importado
- ✓ Reabastecimiento rápido
- ✓ Distribución profesional tanto en México como en EE.UU.

Una vez el Panes el pan este en ambiente mantiene su frescura hasta 10 días dentro de su empaque.

Venta Por Caja

28 panes horneados completos
(7 oz cada uno ≈ 0.20 kg por pieza)

14 Unidades de venta de 14 oz por caja
(14 oz ≈ 0.40 kg por unidad)

14.89 lb por caja
(14.89 lb ≈ 6.75 kg por caja)

Precios Oficiales (2025)
(Para Ciudad Juárez – sujeto a volumen)

Venta al por mayor (restaurantes / cafés / cadenas)
95 MXN por .40kg
Caja de 6.35 kg:
95×14=1,330 MXN



elBoriPan.com

El BoriPan LLC
Tel: 656-144-9666
Info@elboripan.com

C. Melquiades Alanís
6740 no 6 Ciudad Juárez.
Mexico 32000

Distribuidores Autorizados: 



Producto# 05-0555

GTIN: 10013421000099

Los Detalles
“Descongelar y vender.”



EL BORIPAN – CARTA OFICIAL DE PROVEEDOR

Distribuidor Autorizado de Pan Sobao Puertorriqueño por Cidrines
Ciudad Juárez • El Paso • Norte de México



Introducción

Estimados,

Somos, representante y distribuidor autorizado de **Pan Sobao Puertorriqueño por Cidrines**, una de las panaderías de mayor tradición y prestigio en Puerto Rico desde 1978.

Presento formalmente nuestro producto insignia:

EL BORIPAN

Un pan premium, auténtico y de sabor único, ahora disponible por primera vez para restaurantes, cafeterías, cadenas, hoteles y negocios selectos en Ciudad Juárez y El Paso.



Sobre el Producto

Pan Sobao Puertorriqueño – Sweet Bread

Peso por paquete: 14 oz (0.75 lb / 340g)

Contenido: 2 bollos por bolsa

Estado: Congelado – listo para descongelar y servir

Origen: Arecibo, Puerto Rico

Fabricado por: Pastelería Los Cidrines

Este pan es reconocido por su suavidad, su textura dulce y su versatilidad incomparable. Es el pan oficial de sándwiches premium, desayunos especiales, cafeterías y comedores en Puerto Rico y EE.UU.

“Nuestro Pan Sobao es un producto premium elaborado en una planta registrada ante la FDA en Estados Unidos, cumpliendo con estándares de inocuidad, calidad y manufactura internacionalmente reconocidos.”

Proceso de Uso (Versión Profesional – Restaurantes & Retail)

1. Descongelación

- Retirar del congelador.
- Dejar reposar de **30 a 45 minutos**.
 - **30 min** → listo para usar
 - **45 min** → textura superior, más esponjoso

2. TRUCO PROFESIONAL (recomendado para ventas y servicio)

Antes de llevar al calentón:

- ✓ Aplicar un **mist** (rocío fino) de agua sobre el pan.
- ✓ No mojar demasiado – solo una nube ligera.

Resultado:

- Pan más suave
- Más volumen
- Mejor brillo
- Presentación más fresca

3. Calentamiento

Después del reposo:

- Colocar el pan en un **calentón / warmer**
- Mantener tibio
- NO usar horno – el pan **ya viene horneado**
- Listo para servir como pan fresco recién hecho

Información Nutricional (por porción de 56g)

- ✓ 170 calorías
- ✓ 1.5g grasa total / 0g trans fat
- ✓ 33g carbohidratos
- ✓ 6g proteína
- ✓ 290mg sodio
- ✓ 5g azúcares añadidos
- ✓ Hierro 1.8mg (10%)

Ingredientes (versión oficial Cidrines)

Harina de trigo blanqueada y bromatada, agua, azúcar invertido, aceite de palma, sal yodada, gluten de trigo, mezcla de acondicionadores (DATEM, enzimas, ácido ascórbico, aceite de soya, yodato de potasio, L-cisteína), levadura instantánea, monoesearato de sorbitán, ácido ascórbico, glucósidos de esteviol.

Alergias

✓ Contiene: **Trigo, Soya**

✓ **Procesado en planta que maneja: Leche, Avellana, Nueces, Huevo y Ajonjolí**

Precios Oficiales (2025)

(Para Ciudad Juárez – sujeto a volumen)

 **Venta al por mayor (restaurantes / cafés / cadenas)**

98 MXN por libra

1,372 MXN por caja (14 lb)

 **Venta al público (en tienda BoriPan)**

105 MXN por libra

68 MXN por media libra

(Media libra = mejor margen y venta más rápida)

Por qué su negocio debe tener BoriPan

- Producto ÚNICO en México
- Permite elevar sus sándwiches y desayunos al siguiente nivel
- Sabor auténtico, distinto a baguette o bolillo
- Congelado: cero desperdicio
- Fácil de operar
- Se descongela en 30–45 min
- Ideal para volumen
- Atrae público nuevo (latinos, caribeños, militares, amantes del café)
- Perfecto para combos, desayunos y sándwiches premium



Distribución



Ciudad Juárez



El Paso



Entrega directa o recolección en almacén



Venta por caja o por volumen



Producto siempre congelado (cadena de frío asegurada)



Contacto

Distribuidor Autorizado – El BoriPan

Pan Sobao Puertorriqueño por Cidrines



México: 656-144-9666



EUA: 1-972-800-7017



info@elboripan.com



Sitio y redes



elBoriPan.com

Recibe un 10% off Agrégate a
nuestra redes y comenta

Buscanos como "elboripan"
en todas las redes.



Distribuidores Autorizados: 