Canarifresh
FOOD IMPORT

CATÁLOGO DE PANES

PARA RESTAURANTES



BAKER & BAKER®
DEDICATED TO A TASTIER WORLD

PANADERÍA
DE CALIDAD
PROFESIONAL

Canarifresh
FOOD IMPORT

Tu aliado en la restauración

SELECCIÓN DE PANES ARTIS

Panadería de calidad para la restauración.



ARTIS MINI TOSCANA



ARTIS MINI CHAPATA



ARTIS MINI ARLEQUÍN



ARTIS NUECES REDONDO



ARTIS MINI TRIGO Y TRIGO INTEGRAL



ARTIS VIENA



ARTIS CEREALES REDONDO



ARTIS HIGOS Y NUECES FAMILIAR



ARTIS TOSCANA CENTENO

RESTAURANTES | HOTELES Y BUFFETS | CATERING

922 325 198 | www.canarifresh.es

Imágenes de presentación orientativas.

BAKER & BAKER®
DEDICATED TO A TASTIER WORLD

PANADERÍA
DE CALIDAD
PROFESIONAL

Canarifresh
FOOD IMPORT

Tu aliado en la restauración



ARTIS HIGOS Y NUECES FAMILIAR

UN PAN CON PERSONALIDAD.

Pan con harinas de **trigo, higos secos** (13 %) y **nueces** (9,1 %).
Ideal para tablas de quesos, tostadas y acompañamientos especiales.

- CON HIGOS
- CON NUECES
- FORMATO FAMILIAR
- PARA RESTAURACIÓN

MODO DE PREPARACIÓN

DESCONGELAR:
20 minutos.

HORNEAR:
25–30 minutos en horno precalentado:
aire 180–185 °C
o placas 210–220 °C.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Referencia:	**10178492**
Peso nominal por unidad:	**350 g**
Unidades por caja:	**24**
Peso neto caja:	**8,40 kg**
Cajas por palet:	**24**
Origen:	**Portugal**
Presentación:	**Ultracongelado**

CONSERVACIÓN: Inferior a –18 °C.
No volver a congelar una vez descongelado.

ALÉRGENOS: Gluten (trigo) y nueces.
Puede contener soja, leche/lactosa, sésamo, huevo, otros frutos de cáscara, mostaza y altramuces.

Imagen de presentación orientativa.

RESTAURANTES | HOTELES Y BUFFETS | CATERING

Canarifresh FOOD IMPORT | 922 325 198 | comercial@canarifresh.es | www.canarifresh.es

BAKER & BAKER®
DEDICATED TO A TASTIER WORLD

PANADERÍA
DE CALIDAD
PROFESIONAL

Canarifresh
FOOD IMPORT

Tu aliado en la restauración



ARTIS CEREALES REDONDO

PEQUEÑO FORMATO, GRAN SABOR.

Pan con harinas de **trigo**, **centeno** y **malta**, con una selección de semillas.
Ideal para acompañar platos y completar el servicio de pan.

- CON CEREALES
- CON SEMILLAS
- FORMATO INDIVIDUAL
- PARA RESTAURACIÓN

MODO DE PREPARACIÓN

DESCONGELAR:
15–20 minutos a temperatura ambiente.

HORNEAR:
10–15 minutos a 180–200 °C en horno precalentado.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Referencia:	**10247848**
Peso nominal por unidad:	**46 g**
Unidades por caja:	**120**
Peso neto caja:	**5,520 kg**
Cajas por palet:	**56**
Origen:	**Portugal**
Presentación:	**Ultracongelado**

CONSERVACIÓN: Inferior a –18 °C.
No volver a congelar una vez descongelado.

ALÉRGENOS: Gluten (trigo, centeno, cebada y avena). Puede contener huevo, leche/lactosa, soja, frutos de cáscara, mostaza, sésamo y altramuces.

Imagen de presentación orientativa.

RESTAURANTES | HOTELES Y BUFFETS | CATERING

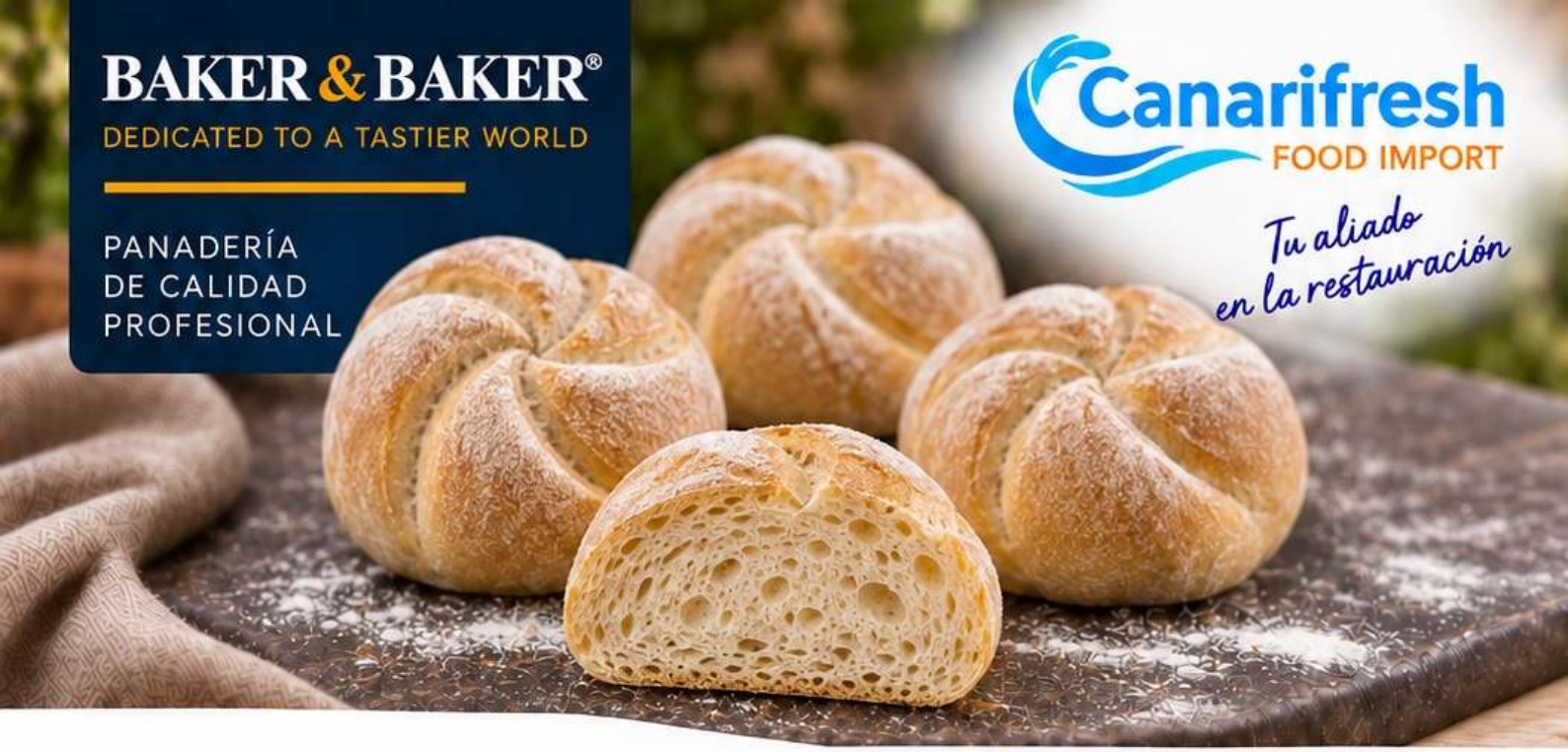
Canarifresh FOOD IMPORT | 922 325 198 | comercial@canarifresh.es | www.canarifresh.es

BAKER & BAKER®
DEDICATED TO A TASTIER WORLD

PANADERÍA
DE CALIDAD
PROFESIONAL

Canarifresh
FOOD IMPORT

Tu aliado en la restauración



ARTIS VIENA

PEQUEÑO FORMATO, GRAN SABOR.

Pan con harinas de **trigo** y de **malta**. Ideal para acompañar platos y completar el servicio de pan.

- HARINA DE TRIGO
- CON HARINA DE MALTA
- FORMATO INDIVIDUAL
- PARA RESTAURACIÓN

MODO DE PREPARACIÓN

DESCONGELAR:
20–30 minutos a temperatura ambiente.

HORNEAR:
10–12 minutos a 180–200 °C en horno precalentado.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Referencia:	**10148288**
Peso nominal por unidad:	**45 g**
Unidades por caja:	**82**
Peso neto caja:	**3,700 kg**
Cajas por palet:	**56**
Origen:	**Portugal**
Presentación:	**Ultracongelado**

CONSERVACIÓN: Inferior a –18 °C.
No volver a congelar una vez descongelado.

ALÉRGENOS: Gluten (trigo) y soja. Puede contener leche/lactosa, frutos de cáscara, sésamo, huevo, mostaza y altramuces.

Imagen de presentación orientativa.

RESTAURANTES | HOTELES Y BUFFETS | CATERING

Canarifresh FOOD IMPORT | 922 325 198 | comercial@canarifresh.es | www.canarifresh.es

BAKER & BAKER®
DEDICATED TO A TASTIER WORLD

PANADERÍA
DE CALIDAD
PROFESIONAL

Canarifresh
FOOD IMPORT

Tu aliado en la restauración



ARTIS MINI TRIGO Y TRIGO INTEGRAL

PEQUEÑO FORMATO, GRAN SABOR

Pan con harina de **trigo** y harina integral de **trigo**, **linaza marrón** y masa madre de **centeno**. Ideal para acompañar platos y completar el servicio de pan.

- HARINA INTEGRAL DE TRIGO 28 %
- CON LINAZA MARRÓN
- FORMATO MINI
- PARA RESTAURACIÓN

MODO DE PREPARACIÓN

DESCONGELAR:
15–20 minutos. Pulverizar con agua o aplicar vapor.

HORNEAR:
10–12 minutos a 180–200 °C en horno precalentado.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Referencia:	**10247847**
Peso nominal por unidad:	**44 g**
Unidades por caja:	**120**
Peso neto caja:	**5,28 kg**
Cajas por palet:	**56**
Origen:	**Portugal**
Presentación:	**Ultracongelado**

CONSERVACIÓN: Inferior a –18 °C. No volver a congelar una vez descongelado.

ALÉRGENOS: Gluten (trigo, centeno y cebada). Puede contener huevo, soja, leche/lactosa, frutos de cáscara, mostaza, sésamo y altramuces.

Imagen de presentación orientativa.

RESTAURANTES | HOTELES Y BUFFETS | CATERING

Canarifresh FOOD IMPORT | 922 325 198 | comercial@canarifresh.es | www.canarifresh.es

BAKER & BAKER®
DEDICATED TO A TASTIER WORLD

BOLLERÍA
DE CALIDAD
PROFESIONAL

Canarifresh
FOOD IMPORT

Tu aliado en la restauración



ARTIS NUECES REDONDO

PEQUEÑO FORMATO, GRAN SABOR

Pan con harinas de **trigo y centeno** y un **14 % de nueces**. Ideal para acompañar quesos, entrantes y completar el servicio de pan.

- 40 G POR UNIDAD
- 14 % DE NUECES
- FORMATO REDONDO
- PARA RESTAURACIÓN

MODO DE PREPARACIÓN

DESCONGELAR:
20–30 minutos a temperatura ambiente

HORNEAR:
10–15 minutos a 180–200 °C en horno precalentado.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Referencia:	**10247849**
Peso por unidad:	**40 g**
Unidades por caja:	**110**
Peso neto caja:	**4,4 kg**
Cajas por palet:	**56**
Origen:	**Portugal**
Presentación:	**Ultracongelado**

CONSERVACIÓN: Inferior a –18 °C.
No volver a congelar una vez descongelado.

ALÉRGENOS: Gluten (trigo, centeno y cebada) y nueces. Puede contener leche, sésamo, huevo, otros frutos de cáscara, soja, mostaza y altramuces.

Puede contener trozos de cáscara de nuez.

Imagen de presentación orientativa.

RESTAURANTES | HOTELES Y BUFFETS | CATERING

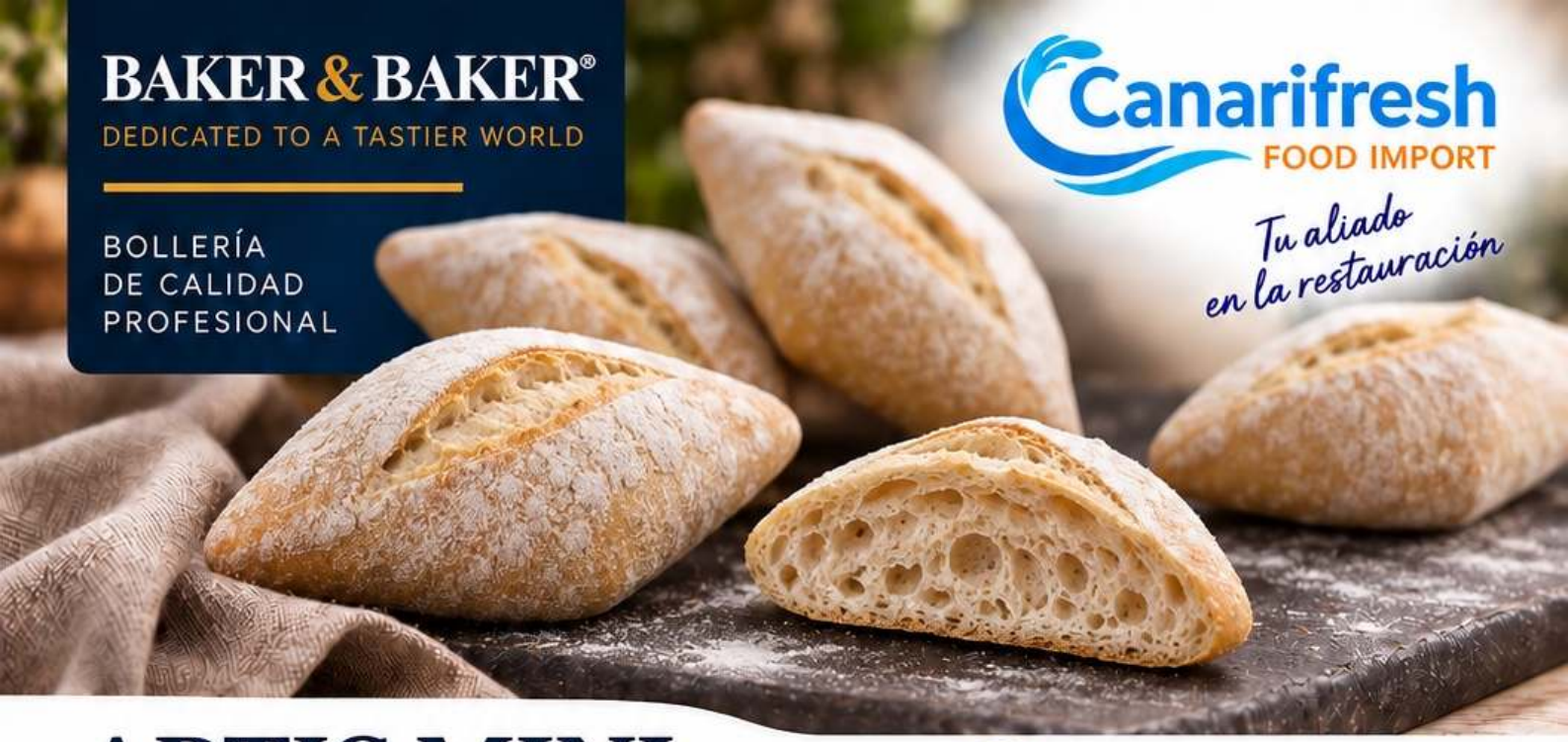
Canarifresh FOOD IMPORT | 922 325 198 | comercial@canarifresh.es | www.canarifresh.es

BAKER & BAKER®
DEDICATED TO A TASTIER WORLD

BOLLERÍA
DE CALIDAD
PROFESIONAL

Canarifresh
FOOD IMPORT

Tu aliado en la restauración



ARTIS MINI ARLEQUÍN

PEQUEÑO FORMATO, GRAN PRESENTACIÓN

Pan con harina de **trigo y trigo malteado.**
Un formato de 40 g ideal para acompañar tus platos y completar el servicio de pan.

- 40 G POR UNIDAD
- CON TRIGO MALTEADO
- FORMATO MINI
- PARA RESTAURACIÓN

MODO DE PREPARACIÓN

DESCONGELAR:
10 minutos a temperatura ambiente

HORNEAR:
13–16 minutos a 190 °C en horno precalentado

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Referencia:	**10250507**
Peso por unidad:	**40 g**
Unidades por caja:	**160**
Peso neto caja:	**6,4 kg**
Cajas por palet:	**32**
Origen:	**Portugal**
Presentación:	**Ultracongelado**

CONSERVACIÓN: Inferior a –18 °C.
No volver a congelar una vez descongelado.

ALÉRGENOS: Gluten (trigo y cebada). Puede contener sésamo, soja, sulfitos, leche, frutos de cáscara y huevo.

Imagen de presentación orientativa.

RESTAURANTES | HOTELES Y BUFFETS | CATERING

Canarifresh FOOD IMPORT | 922 325 198 | comercial@canarifresh.es | www.canarifresh.es