



| DISTRIBUIDOR DE PASTELERÍA Y PANADERÍA FRANCESA



Colección

| 2025



Editorial

¿Está buscando un socio de confianza para ayudarle a satisfacer las necesidades de sus clientes? En Culinaria Panamá, de la mano de nuestros asesores franceses, le ofrecemos formatos y recetas adecuadas, para brindarle soluciones que simplifican su trabajo diario.

Desde 2012, distribuimos en Latinoamérica los mejores clásicos de la panadería y pastelería europea como: el croissant, el pan de chocolate, los macarons, el volcán de chocolate, entre otros. Además de otras gamas de aperitivos y guarniciones.

Todos nuestros productos están fabricados en Europa. Nuestros proveedores son reconocidos tanto por su calidad en la selección de materias primas como en las técnicas de fabricación.

Gracias a la ultracongelación, nuestros productos le permiten optimizar la gestión del personal, ahorrar tiempo en la cocina, limitar las mermas y controlar el costo de cada porción.

Panadería



Pastelería

Panadería



Pastelería

ADN DE NUESTROS PRODUCTOS




Sabor, aroma y
nutrientes
preservados



Fabricado en
Europa



Productos
ultra-congelados



Harina,
agua,
mantequilla
... y tiempo



Listas de
ingredientes
breves



Denominación
de Origen
Protegida



Agricultura
Sostenible



Sin organismos
Genéticamente
Modificados



En culinaria Panamá, a través de nuestros asesores franceses, le ofrecemos formatos y recetas adecuadas, aportándole soluciones que simplifican su trabajo diario. **||**



Nuestra misión

Ser el socio de referencia para su negocio exitoso, gracias a la calidad de nuestros productos y un servicio adaptado a sus necesidades.

Nuestras fortalezas

- Contamos con oficinas en Francia y Panamá.
- Nuestro equipo es bicultural Panamá-Francia.
- Proporcionamos productos ultra-congelados para almacenarlos por más tiempo, con esto se preservan sabores, texturas y cualidades nutricionales.
- Seleccionamos cuidadosamente a nuestros proveedores.
- Elegimos a los mejores especialistas de la logística para garantizar el reposto de la cadena de frío.
- Garantizamos la disponibilidad de producto y los envíos regulares para proporcionarle existencias continuamente.



Nuestra gama de productos



Leyenda



VU: Vida útil



Descongelar



Para horno clásico



Adaptado para vegetarianos



CDD: Caducidad después de descongelado



Unidades por caja



Peso neto



Para hornear en el microondas

SUMARIO



Pastelería

Página 7

Bollería

Página 12



Panadería

Página 18

Guarniciones

Página 22





Pastelería

Una amplia selección de deliciosos, sabrosos y elegantes pasteles que satisfarán hasta los paladares más exigentes o exquisitos. Desde las recetas más tradicionales hasta las más originales. Inspiradas en los conocimientos y cultura francesa.

Encontrará una mezcla de texturas y de sabores, todo con ingredientes de alta calidad, como la mantequilla francesa. La mayoría de productos solo se descongelan y están listos para servir. Así le ofrecemos flexibilidad, calidad, variedad y rapidez en la cocina.

Pastelería



Macarons

004723

6 recetas de macarons, ricos en almendra molida, elaborados según la tradición francesa para un aspecto auténtico y artesanal.



2h entre 0 y +4°C / 39°F

CDD: 20 días entre 0 y 4°C - 32/ 39°F*



12g por unidad



72 unidades (0.86kg)

a.



b.



c.



d.



e.



f.



a. caramelo

b. pistacho

c. vainilla

d. frambuesa

e. chocolate

f. limón

Volcán de chocolate

000419



El clásico de la pastelería francesa con un corazón de chocolate fundido. Imprescindible en cualquier carta.



2h a +4°C / 39°F

CDD: 5 días entre 0 y 4°C - 32/ 39°F*



50-55 s a 750W



20 unidades (2.2kg)



100g por unidad



12 min a 180°C / 356°F

Cheesecake receta prémium

006607



¡Una versión mejorada! Este pastel se elabora con ingredientes cuidadosamente seleccionados y es rico en nata, para un placer garantizado.



4h a +4°C / 39°F

CDD: 3 días entre 0 y 4°C - 32/ 39°F*



90g por unidad



20 unidades (1.8kg)

Panadería

Cheesecake de frutos rojos

004710



Base de crumble crujiente cubierta con una preparación para cheesecake y una gelatina de frutos rojos (fresas, frambuesa, grosella y mora).

❄️ 4h a +4°C / 39°F

CDD: 3 días entre 0 y 4°C - 32/ 39°F*

⚖️ 90g por unidad

📦 16 unidades (1.4kg)

Sable de limón con merengue

004787



Crema de limón ligeramente acidulada, suavizada por un increíble merengue italiano.

❄️ 4h a +4°C / 39°F

CDD: 1 día entre 0 y 4°C - 32/ 39°F*

⚖️ 90g por unidad

📦 16 unidades (1.4kg)

Nuevo

Opéra

000207



La armonía de chocolate intenso, almendra suave y un toque de café.

❄️ 3h a +4°C / 39°F

CDD: 1 día entre 0 y 4°C - 32/ 39°F*

⚖️ 65g por unidad

📦 16 unidades (1.0kg)

Cappuccino

004786



Combina la suavidad de la crema de leche con el carácter del café.

❄️ 4h a +4°C / 39°F

CDD: 3 días entre 0 y 4°C - 32/ 39°F*

⚖️ 95g por unidad

📦 16 unidades (1.5kg)

Pastelería

Banda Maracuya de las Islas 36cm

20077



Capas de mouse de maracuyá y galletas empapadas con jarabe de esta misma fruta, cubierto con un glaseado de naranja.



3-4 horas entre 0°C et 4°C - 32/ 39°F*



700g pieza

Banda Merengue de frambuesa

20012



Una mousse con sabor a vainilla (47%) adornada (22,5%) con frambuesas enteras entre dos galletas (26%).



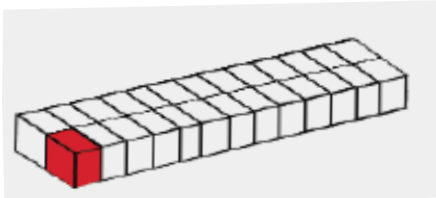
3-4 horas entre 0°C et 4°C - 32/ 39°F*



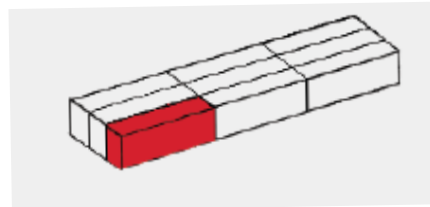
700g por unidad

Sugerencias de corte

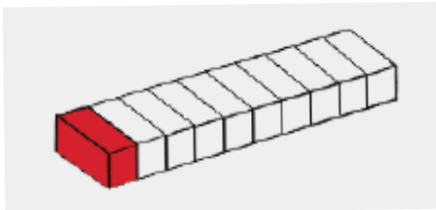
26 rectángulos (26x45mm)



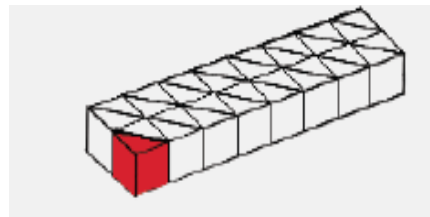
9 rectángulos (30x113mm)



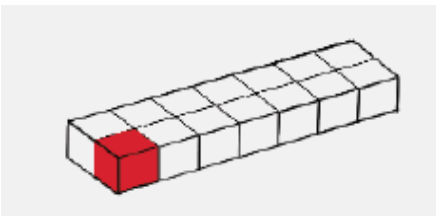
10 rectángulos (34x90mm)



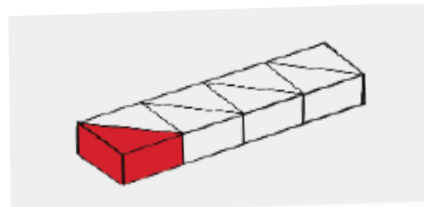
32 triángulos (42x45mm)



14 cubos (48x45mm)



8 triángulos (85x90mm)





Bollería

Nuestros hojaldres con mantequilla, prefermentados y listos para hornear, se elaboran siguiendo recetas tradicionales y el saber hacer francés. Nuestros productos ofrecen una textura única y sabores naturales, ricos, intensos y auténticos.

Elaborados con ingredientes de primera calidad, como mantequilla fina y harina de alta gama, nuestra gama está lista para hornear, permitiendo una preparación fácil y rápida.

Bollería

Mini croissant

401262



El auténtico croissant francés en un formato mini, ideal para el desayuno.



30 min a temperatura ambiente



15-17 min a 170°C / 338 °F



25g por unidad



160 unidades (4.0kg)



Croissant mantequilla 24% - 60g

402119



El verdadero clásico de la bollería francesa



30 min a temperatura ambiente



19-21 min a 170°C / 338 °F



60g por unidad



90 unidades (5.4kg)



Croissant de mantequilla 24% - 80g

440047



Croissant gourmet de delicado hojaldrado, elaborado con alto porcentaje de mantequilla pura (24%), sin saborizantes ni colorantes.



30 min a temperatura ambiente



19 -21 min
a 170 / 175°C - 338 / 347°F



80g por unidad



60 unidades (4.80g)



Croissant Margarina - 60g

102285



Elaborada con margarina premium, garantiza una textura hojaldrada y un sabor equilibrado.



30 min a temperatura ambiente



12-16 min a 175°C



60g por unidad



70 unidades (4.5kg)



Bollería

Croissant Margarina - 80g

113361



Elaborado con margarina premium, este croissant ofrece una textura hojaldrada y un sabor equilibrado.



30 min a temperatura ambiente



16 -18 min
a 175°C



80g por unidad



52 unidades (4.50g)



Mini pan de chocolate

440028



30 min a temperatura ambiente



21-24 min
a 170 / 175°C - 338 / 347°F



25g por unidad



200 unidades (5.0kg)



Pan de chocolate 24%

410286



30 min a temperatura ambiente



21-24 min
a 170 / 175°C - 338 / 347°F



70g por unidad



80 unidades (5.6kg)



* Una vez hornado

Bollería

Mini rollo de pasas

440007



Mini caracola de hojaldre rellena con pasas y crema pastelera.



30 min a temperatura ambiente



14-18 min
a 165 / 170°C - 329 / 338°F



30g por unidad



200 unidades (6.0kg)



Mini hojaldre empanada de manzana

403046



Todos los sabores de los «grandes» pasteles en formato pequeño. Ideal para los desayunos más gourmet o para matar el hambre.



30 min a temperatura ambiente



15 min a 200°C / 392°F



40g por unidad



130 unidades (5.2kg)



Hojaldre empanada Manzana 120g

402566



El frescor de la compota de manzana en un hojaldre crujiente de mantequilla pura.



60 min a temperatura ambiente



20 min a 200°C / 392°F



120g por unidad



40 unidades (4.8kg)



* Una vez hornado

Bollería

Trenza de chocolate

403058

Bollería trenzada a mano y rellena de crema pastelera y trocitos de chocolate.



 30 min a temperatura ambiente

 22-26 min
a 165 / 170°C - 329 / 338°F

 100g por unidad

 52 unidades (5.2kg)

Rollo de Canela

50196

Crocante rollo de masa de hojaldre, relleno de una deliciosa crema de canela.



 30 min a temperatura ambiente

 20-25 min a 175°C / 347°F

 93g por unidad

 60 unidades (5.6kg)

Bomba rellena de frambuesa

502699

Beignets con 25% de relleno de frambuesa.



 1h30 a + 4°C / 39°F

UBD: 2 días entre 0 y 4°C - 32/ 39°F*

 75g por unidad

 40 unidades/caja (3kg)

Bomba rellena de chocolate y avellanas

502700

Beignets con 25% de sabor a chocolate y relleno de avellana.



 1h30 a + de 4°C / 39°F

UBD: 2 días entre 0 y 4°C - 32/ 39°F*

 75g por unidad

 40 unidades/caja (3kg)

* Una vez horneado

Bollería

Nuevo



Mini donuts 30g

35037

Las deliciosas mini donuts contienen canela y azúcar.

 30g por unidad

 20 unidades

Nuevo



Donuts azucaradas 65g

35091

Las deliciosas mini donuts contienen canela y azúcar.

 65g por unidad

 12 unidades

Nuevo



Mini donut glaseado 25g

35047

Listo para consumir después de la descongelación

 25g por unidad

 20 unidades

Nuevo



Donut glaseado 65g

35048

Listo para consumir después de la descongelación

 65g por unidad

 12 unidades

* Una vez descongelado

Bollería

Waffle de azúcar perlado

GS - 30



Sabroso waffle grueso, deliciosamente dorado y ligeramente caramelizado gracias a las perlas de azúcar.

 2h a +4°C / 39°F

CDD: 5 semanas dentro del empaque a temperatura ambiente

 35 s a 600W

 52 unidades (3.6kg)

 70g por unidad

 4 min a 200°C / 400°F

Placa de hojaldre

540106



Hojaldre de mantequilla en láminas: ideal para elaborar multitud de recetas como tartas finas u hojaldres salados.

 30 min a +4°C / 39°F

UBD: 2 días entre 0 y 4°C - 32/ 39°F*

 654g por unidad
(36 X 56 cm)

 20 min a 200°C / 392°F

 15 units per box (9,810kg)



* Una vez descongelado



Panadería

Nuestros panes de mantequilla pre-fermentados se realizan siguiendo recetas tradicionales de la panadería francesa. Los largos tiempos de fermentación se verán en texturas únicas, sabores naturales, ricos y auténticos. Elaborada con ingredientes de primera calidad como la mantequilla fina y la harina francesa, nuestra gama está lista para hornear mediante una preparación fácil y rápida.

Panadería

Ciabatta

301769



100g por unidad



8 - 10 min
a 200 / 220°C - 392 / 428°F



60 unidades (6kg)

Baguette Rustiquette 52cm

303690



270g por unidad



8 - 10 min a 190°C / 374°F



25 unidades (6.8kg)

Baguette Rustiquette de Cereales 52cm

303725



270g por unidad



13 minutos a 180°C / 356°F



28 unidades (7.6kg)

* Una vez horneado

Descubra nuestras instrucciones de horneado en video



Panadería



Mini Panecillos variados 30g

35066

Encuentra toda la variedad de nuestros deliciosos panecillos.



30g por unidad



2 – 3 min a 180°C - 356°F



100 unidades



Mini Pan Filipito Francés 30g

35030

Ideal para cualquier ocasión, este pan de estilo francés es suave por dentro y ligeramente crujiente por fuera.



30g por unidad



2 – 3 min a 180°C - 356°F



100 unidades



Mini Pan Filipito Integral 30g

35032

Es una opción deliciosa y saludable para quienes buscan disfrutar de un pan integral sin renunciar al sabor.



30g por unidad



2 – 3 min a 180°C - 356°F



100 unidades



Mini Pan Frances Multigranos 30g

35017

Es una deliciosa opción de pan que combina la suavidad de un pan tradicional francés con la riqueza y el sabor de una mezcla de granos seleccionados.



30g por unidad



2 – 3 min a 180°C - 356°F



100 unidades

* Una vez horneado

Panadería



Mini Pan Ciabatta 30g

35033

Es un pan artesanal de origen italiano, conocido por su textura crujiente por fuera y suave por dentro.



30g por unidad



2 - 3 min a 180°C - 356°F



100 unidades

Nuevo



Mini empanadas 15g

Pruébalas en sus diferentes sabores



15g por unidad



3min a 180°C - 356°F



50 unidades



Carne	Queso	Pollo	Espinaca y queso	Surtidas
-------	-------	-------	------------------	----------

35001	35002	35003	35078	35079
-------	-------	-------	-------	-------

Nuevo



Empanadas 80g

Pruébalas en sus diferentes sabores



80g por unidad



5-7min a 180°C - 356°F



16 unidades



Carne	Pollo	Queso	Espinaca y queso	Surtidas
-------	-------	-------	------------------	----------

35059	35060	35061	35062	35071
-------	-------	-------	-------	-------

Nuevo



Focaccia 550g

Este producto combina aceitunas negras y verdes, cebolla, tomates, sal y romero. Creando una mezcla sabrosa y aromática, ideal para acompañar tus platos o disfrutar como aperitivo.



550g por unidad



5 min a 180°C - 356°F



8 unidades



Sal marina y romero	Aceitunas verdes y cebollas
---------------------	-----------------------------

35080	35081
-------	-------

Tomate y romero	Aceitunas negras y cebollas
-----------------	-----------------------------

35082	35077
-------	-------

* Una vez horneado



Guarniciones

«Los grandes clásicos de la cocina francesa, elaborados con ingredientes cuidadosamente seleccionados, listos para hornear/descongelar y servir. Nuestra gama ofrecerá variedad a su buffet o menú. Estos Must-Have también son perfectos para satisfacer diferentes momentos de consumo».

Guarniciones



Gratin de papas

005088

Papas, crema de leche y queso mozzarella, para crear una combinación única de sabores y texturas.



2,4 min a 700W



24 min a 180°C - 356°F*



120g por unidad



40 unidades (4.80kg)

* Después de descongelar

TABLA LOGÍSTICA DE PRODUCTOS

CÓDIGO	PRODUCTOS	Peso neto (g)	Unidad / Caja	Peso / Caja (kg)	Tamaño / Caja LxAxA (cm)	Caja/ Pallet (EU)	✓
PASTELERÍA							
004723	Macarons	12	72	0.86	39 x 29 x 6	200	✓
000419	Volcán de chocolate	100	20	2.2	39 x 29 x 6	200	✓
006607	Cheesecake receta premium	90	20	1.8	39 x 29 x 5	240	✓
004710	Cheesecake de frutos rojos	90	16	1.4	39 x 29 x 6	240	
004787	Sable de limón con merengue	90	16	1.4	39 x 29 x 6	200	
000207	Opéra	65	16	1.0		300	
004786	Cappuccino	95	16	1.5	39 x 29 x 6	200	
20077	Banda Maracuya de las islas	700	6	4.2	40 x 21 x 21	84	
20012	Banda merengue de frambuesa	700	6	4.2	40 x 21 x 21	84	
BOLLERÍA							
401262	Mini croissant	25	160	4.0	39 x 29 x 19	80	
402119	Croissant mantequilla 24%	60	90	5.4	39 x 29 x 24	64	
440047	Croissant de mantequilla 24% - 80g	80	60	4.80	39 x 29 x 24	54	✓
440028	Mini pan de chocolate	25	200	5.0	39 x 29 x 24	64	✓
410286	Pan de chocolate 24%	70	80	5.6	39 x 26 x 29	54	✓
440007	Mini rollo de pasas	30	200	6.0	39 x 29 x 24	56	✓
402663	Rollo de pasas	110	60	6.6	39 x 26 x 29	54	✓
403046	Mini hojaldre empanada de manzana	40	130	5.2	39 x 29 x 13	104	✓
402566	Hojaldre empanada manzana	120	40	4.8	39 x 29 x 13	104	✓

TABLA LOGÍSTICA DE PRODUCTOS

CÓDIGO	PRODUCTOS	Peso neto (g)	Unidad / Caja	Peso / Caja (kg)	Tamaño / Caja LxAxA (cm)	Caja/ Pallet (EU)	
BOLLERÍA							
403058	Trenza de chocolate	100	52	5.2	39 x 26 x 29	64	✓
50196	Rollo de canela	93	60	5.6	39x26x29	-	✓
502699	Bomba rellena de frambuesa	75	40	3.3	40 x 30 x 18	80	
502700	Bomba rellena de chocolate y avellanas	75	40	3.3	40 x 30 x 18	80	
402566	Hojaldre empanada manzana	120	40	4.8	39 X 29 X 14	40	
GS-30	Waffle de azúcar perlado	70	52	3.6	37 x 16 x 12	-	✓
540106	Placa hojaldre	654	15	9.8	60 x 40 x 6.4	64	✓
301769	Ciabatta	100	60	6.0	59 x 39 x 23	32	✓
303690	Baguette rustiguette	270	25	6.8	59 x 39 x 26	32	✓
303725	Baguette rustiguette de cereales	270	28	7.6	59 x 39 x 26	32	
GUARNICIONES							
005088	Gratin de papas	120	40	4.8	39 x 29 x 5	120	✓



CONTACTE SU CONSULTOR FRANCÉS EN PANAMÁ



Ana Ortega

Back Office

ventascolombia@culinaria.group



Claudine Berthelot

Gerente Comercial

+507 6095-0195

cberthelot@culinaria.group



Maria Escalona

Back Office

mescalona@culinaria.group

SU EQUIPO DEDICADO EN FRANCIA



Miguel Casanova

Director



Patricia Campos

Sales manager



Sofia Vargas

Comunicación & Marketing

FORMULARIO DE CONTACTO





CULINARIA
Urbanización LAS MERCEDES
BETANIA
Casa 34, Panamá

CONTACTO



SÍGUENOS



culinaria.group/panama