

Culinaria

HORECA & IN STORE BAKERY

CATÁLOGO
2026

NUESTRA EMPRESA

Desde 2012, Culinaria se ha especializado en la **distribución internacional** de productos congelados. Nuestra gama incluye una amplia variedad de panes, hojaldres, guarniciones y más.

Nuestro objetivo es hacer que la gastronomía sea accesible para todos, ofreciendo a los profesionales del sector de la **HORECA y RETAIL** una **solución** práctica, asequible y de calidad.

Nuestro modelo se basa en la **importación de productos europeos** y la información de una gama local. Para ofrecer, de esta manera, productos elaborados con los mejores ingredientes de forma artesanal.

Nuestro enfoque personalizado satisface sus necesidades específicas y le permite ampliar su oferta controlando los **costos por porción**, sin preocuparse por problemas de inventario, gestión de personal, tiempo de preparación o posibles pérdidas.



Hecho en **Europa**



Técnica Artesanal



Ingredientes de **calidad**



Productos **congelados**



LEYENDA.



Pura mantequilla.



Margarina premium.



Blend (mantequilla/margarina).



Chocolate belga.



Gluten Free.



Nuevo Ingreso.



Vegetariano.



El más vendido.



Unidades por caja.



Dimensiones.



Peso neto.



Vida útil primaria
(desde la fecha de producción).



Descongelación.



En horno tradicional.



Vida útil secundaria
(después de la descongelación).



En microondas.





Bollería

página 04



Muffins y Berlines

página 12



Panadería

página 16



Pastelería

página 23



Guarniciones

página 30



BOLLERÍA

Nuestra bollería artesanal se elabora siguiendo recetas tradicionales de panadería, utilizando ingredientes de primera calidad como mantequilla pura y harina francesa, lo que garantiza texturas únicas y sabores auténticos. Toda nuestra bollería está pre-fermentada y lista para hornear, ofreciendo una preparación fácil, rápida y consistente, ideal para panaderías, pastelerías y negocios de hostelería que buscan calidad y eficiencia.





402119
CROISSANT MANTEQUILLA 24%
Peso: 60g | Unidades: 80
30 min T. ambiente 16 min a 170°C



410339
CROISSANT MANTEQUILLA 24%
Peso: 70g | Unidades: 84
30 min T. ambiente 16 min a 170°C



40466
CROISSANT CURVO MANTEQUILLA 24%
Peso: 80g | Unidades: 60
30 min T. ambiente 17 min a 170°C



40463
CROISSANT MANTEQUILLA 29%
Peso: 80g | Unidades: 60
30 min T. ambiente 17 min a 170°C



113361
CROISSANT RECTO MARGARINA
Peso: 80g | Unidades: 52
30 min T. ambiente 17 min a 170°C



113338
CROISSANT CURVO MARGARINA
Peso: 100g | Unidades: 42
30 min T. ambiente 18 min a 170°C



440283
CROISSANT RELLENO CHOCO - AVELLANAS
Peso: 85g | Unidades: 60
30 min T. ambiente 20 min a 175°C



440019

CROISSANT RELLENO DE FRAMBUESA



Peso: 85g | Unidades: 60

30 min
T. ambiente

20 min
a 175°C



33123

ROLLO JAMON Y QUESO EMMENTAL

Peso: 120g | Unidades: 54

30 min
T. ambiente

18 min a
175°C



440047

MINI ROLL PIZZA

Peso: 35g | Unidades: 225

30 min
T. ambiente

15 min a
175°C



38926

MINI ROLL PESTO

Peso: 35g | Unidades: 225

30 min
T. ambiente

15 min a
175°C



38925

MINI ROLL QUESO EMMENTAL

Peso: 35g | Unidades: 225

30 min
T. ambiente

15 min a
175°C



403058

TRENZA DE CHOCOLATE Y CREMA PASTELERA



Peso: 100g | Unidades: 52



12 meses



30-45 min
T. ambiente



2 días a
T. ambiente



20 - 25 min a
165 - 170°C



410286

PAN DE CHOCOLATE 24% MANTEQUILLA



Peso: 70g | Unidades: 80



12 meses



30 min
T. ambiente



2 días a
T. ambiente



18 min a
170°C



31001

PAN DE CHOCOLATE 29% MANTEQUILLA



Peso: 75g | Unidades: 70



12 meses



30 min
T. ambiente



2 días a
T. ambiente



18 min a
170°C



38366

BUN DE HOJALDRE



Peso: 85g | Unidades: 20



30 min
T. ambiente



19 min a
175°C



32160

ROLLO CANELA CREMA PASTELERA



Peso: 100g | Unidades: 60



30 min
T. ambiente



18 min a
170°C



39701

ROLLO ULTRA CANELA



Peso: 100g | Unidades: 60



30 min
T. ambiente



18 min a
170°C



402663

ROLLO CREMA PASTELERA Y PASAS



Peso: 100g | Unidades: 60



30 min
T. ambiente



18 min a
170°C



402566
**HOJALDRE “CHAUSSON”
DE MANZANA**



Peso: 120g | Unidades: 40

30 min
T. ambiente

19 min a
170°C



401262
**MINI CROISSANT
MANTEQUILLA**



21%



Peso: 25g | Unidades: 160

30 min
T. ambiente

15 min a
170°C



440028
**MINI CROISSANT
MANTEQUILLA**



16%



Peso: 25g | Unidades: 200

30 min
T. ambiente

15 min a
170°C



32157
MINI ROLLO DE CANELA



Peso: 35g | Unidades: 260

30 min
T. ambiente

16 min a
170°C



440441
MINI ROLLO DE PASAS



Peso: 30g | Unidades: 240

30 min
T. ambiente

16 min a
170°C



440024
**MINI CROISSANT RELLENO
CHOCO - AVELLANAS**



Peso: 40g | Unidades: 140

30 min
T. ambiente

20 min a
175°C



31701
**MINI TRENZA DE CREMA PASTELERA
CON CHIPS DE CHOCOLATE**

Peso: 28g | Unidades: 100

30 min
T. ambiente

16 min a
170°C





31106
REJILLA DE MANZANA Y CANELA



Peso: 40g | Unidades: 100

 30 min
T. ambiente

 16 min a
170°C



31104
REJILLA DE CEREZA



Peso: 40g | Unidades: 100

 30 min
T. ambiente

 16 min a
170°C



31103
REJILLA DE MANGO



Peso: 40g | Unidades: 100

 30 min
T. ambiente

 16 min a
170°C



403046
MINIHOJALDRE “CHAUSSON” DE MANZANA



Peso: 40g | Unidades: 130

 30 min
T. ambiente

 19 min a
170°C



540104
PLACA HOJALDRE 33% MANTEQUILLA 40X60 CM



Peso: 700g | Unidades: 17

 30 min
T. ambiente

 18 min a
170°C

El CROISSANT NO ES ABURRIDO.



puede ser cubierto



relleno



o

o

helado



o

en



formas
DIFERENTES.



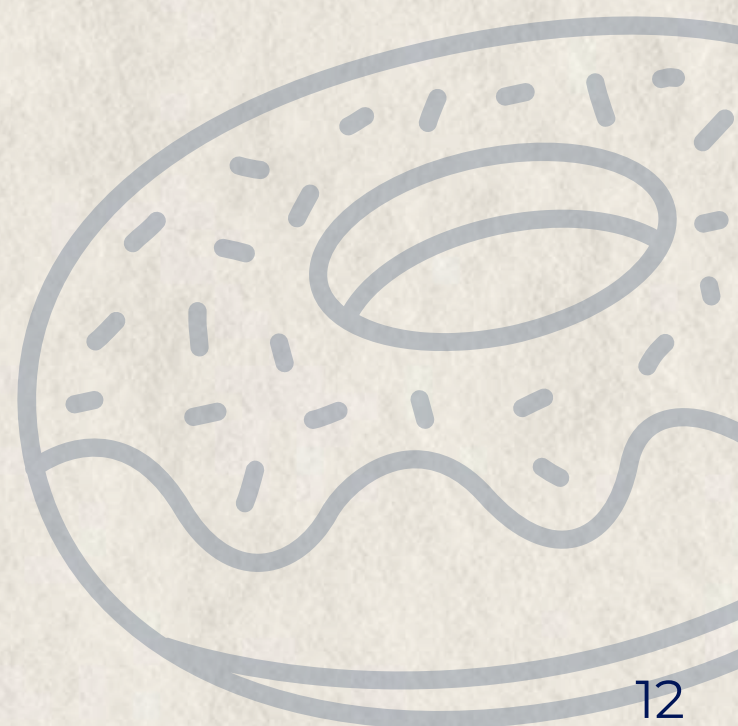


MUFFINS Y BERLINES



Berlines deliciosas y muffins suaves, elaborados con ingredientes de alta calidad para garantizar sabor y textura irresistibles.

Listos para servir tras la descongelación, ofrecen una solución práctica y eficiente para profesionales, con una presentación atractiva que cautiva a tus clientes desde el primer vistazo.





100167
MINI MUFFIN DE CHOCOLATE
Peso: 30g | Unidades: 144

 60 min
T. ambiente  No requiere



100166
MINI MUFFIN VAINILLA CON AZUCAR PERLADO
Peso: 30g | Unidades: 144

 60 min
T. ambiente  No requiere



HB0207
MUFFIN DE CHOCOLATE Y CHOCO CHIPS
Peso: 75g | Unidades: 20

 60 min
T. ambiente  No requiere



HA02015
MUFFIN DE VAINILLA Y CHOCO CHIPS
Peso: 75g | Unidades: 20

 60 min
T. ambiente  No requiere



HNN208
MUFFIN DE ARÁNDANO
Peso: 95g | Unidades: 20

 2 horas
T. ambiente  No requiere



HIC209
MUFFIN DE MANZANA Y CANELA
Peso: 95g | Unidades: 20

 2 horas
T. ambiente  No requiere



HAF0209
MUFFIN DE CARAMELO SALADO
Peso: 95g | Unidades: 20

 60 min
T. ambiente  No requiere



HBB02018
MUFFIN DE CHOCOLATE Y AVELLANAS

Peso: 95g | Unidades: 20

 60 min
T. ambiente  No requiere



103255
MUFFIN RELLENO QUESO CREMA Y ARANDANOS

Peso: 110g | Unidades: 20

 2 horas
T. ambiente  No requiere



502527
MINI BERLIN TRADICIONAL

Peso: 20g | Unidades: 140

 1 hora
T. ambiente  No requiere



502524
MINI BERLIN CHOCO AVELLANA

Peso: 25g | Unidades: 140

 1 hora
T. ambiente  No requiere



502529
MINI BERLIN DE MANZANA

Peso: 25g | Unidades: 140

 1 hora
T. ambiente  No requiere



502591
MINI BERLIN DE FRAMBUESA

Peso: 25g | Unidades: 140

 1 hora
T. ambiente  No requiere

Probarlas
cambia todo



mini berlin de frambuesa



muffin de arándano

muffin de chocolate





PANADERÍA



Tradición francesa y practicidad para profesionales. Panes de corteza dorada y crujiente, miga aireada y sabor auténtico, elaborados a partir de mezclas exclusivas de harinas y cereales seleccionados.

Productos pre-fermentados y listos para hornear, que garantizan una preparación rápida, eficiente y constante, sin renunciar a la calidad artesanal.





41429

PAN GRAN PARISIEN

Peso: 1.1kg | Unidades: 10

10 min
T. ambiente

16-18 min a
190-200°



41427

PAN GRAN CEREALES

Peso: 1.1kg | Unidades: 10

10 min
T. ambiente

16-18 min a
190-200°



209081

BAGUETTE INTEGRAL

Peso: 110g | Unidades: 65

20 min
T. ambiente

14-16 min a
180°C



210280

BAGUETTE BLANCO

Peso: 130g | Unidades: 55

30 min
T. ambiente

16-18 min a
180°C



211417

CIABATTA

Peso: 130g | Unidades: 54

15-20 min
T. ambiente

7-9 min a
220°C



107934

HAMBURGUESA BRIOCHE

Peso: 85g | Unidades: 24

60 min
T. ambiente

No requiere



107880

HAMBURGUESA RUSTICA

Peso: 85g | Unidades: 35

25 min
T. ambiente

2 min a 180°



210365
MINI CIABATTA
Peso: 35g | Unidades: 85

 20 min
T. ambiente  7-9 min a
180°



210369
MINI BAGUETTE BLANCO
Peso: 45g | Unidades: 65

 20 min
T. ambiente  10-12 min a
180°



210317
MINI BAGUETTE INTEGRAL
Peso: 40g | Unidades: 85

 20 min
T. ambiente  10-12 min a
180°



6057600
CIABATTA TOSCANO
Peso: 175g | Unidades: 40

 20 min
T. ambiente  10-12 min a
180°



6046147
CIABATTA RUSTICO
Peso: 175g | Unidades: 40

 20 min
T. ambiente  10-12 min a
180°



6088529
KORNSPITZ
Peso: 100g | Unidades: 70

 20 min
T. ambiente  10-12 min a
180°



6088529
KORNSPITZ
Peso: 100g | Unidades: 70

 20 min
T. ambiente  10-12 min a
180°



6072331
MINI CIABATTA TOSCANO
Peso: 50g | Unidades: 140

 20 min
T. ambiente  10-12 min a
180°



6072330

MINI CIABATTA RUSTICO

Peso: 50g | Unidades: 140



20 min
T. ambiente



10-12 min a
180°

Lo mejor
empieza aquí

mini ciabatta



ciabatta toscano



mini baguette blanco



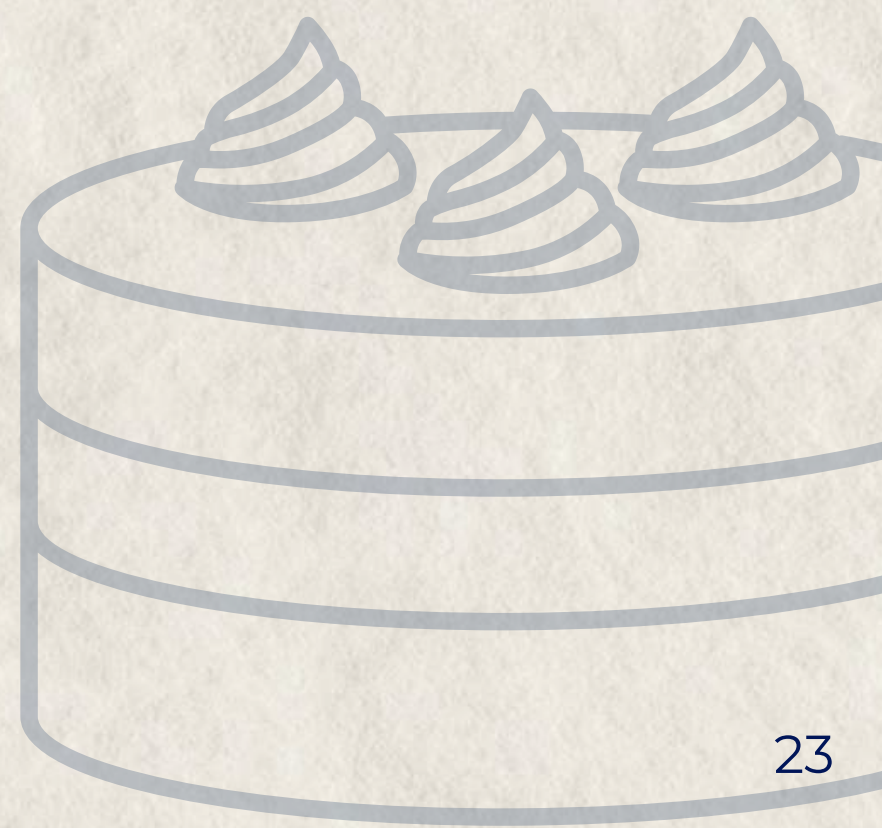


PASTELERÍA



Una cuidada selección de recetas clásicas y creaciones originales, elaboradas con ingredientes de alta calidad.

Listas para servir en minutos, ofrecen máxima practicidad, flexibilidad operativa y un toque gourmet que conquistará a tus clientes.





004723
MACARONS 6 SABORES

Peso: 13g | Unidades: 72

 24 meses  2h entre 0 y 4°C



004185
PETITS FOURS MONTMARTRE

Peso: 15g | Unidades: 48

 60 min a T. ambiente  No requiere



6909
MINI VASITOS

Peso: 33g | Unidades: 36

 2 horas a T. ambiente  No requiere



6322
MINI CHEESECAKES

Peso: 20g | Unidades: 48

 60 min a T. ambiente  No requiere



6521
MINI VOLCÁN DE CHOCOLATE

Peso: 60g | Unidades: 40

 No requiere  17 min a 180°  50s a 750W



419
VOLCÁN DE CHOCOLATE

Peso: 100g | Unidades: 20

 No requiere  17 min a 180°  45s a 750W



4786
CAPPUCCINO

Peso: 95g | Unidades: 16

 3 horas a T. ambiente  No requiere



5569
DELICIA DE CARAMELO
Peso: 90g | Unidades: 16



3 horas a
T. ambiente



No requiere



4787
SABLÉ LIMÓN MERENGUE
Peso: 90g | Unidades: 16



3 horas a
T. ambiente



No requiere



5570
CHARLOTTE FRUTOS ROJOS
Peso: 80g | Unidades: 16



3 horas a
T. ambiente



No requiere



5316
**ROCHER DE CHOCOLATE
Y AVELLANA**
Peso: 65g | Unidades: 16



3 horas a
T. ambiente



No requiere



6745
LINGOTE DE CHOCOLATE
Peso: 65g | Unidades: 16



3 horas a
T. ambiente



No requiere



207
OPERA
Peso: 65g | Unidades: 16



3 horas a
T. ambiente



No requiere



4710
CHEESECAKE FRUTOS ROJOS
Peso: 90g | Unidades: 16



3 horas a
T. ambiente



No requiere



5565
SABLÉ CREMOSO GIANDUJA
Peso: 90g | Unidades: 16

 3 horas a T. ambiente  No requiere



5563
TRUFFON
Peso: 85g | Unidades: 16

 3 horas a T. ambiente  No requiere



6633
SAN SEBASTIAN
Peso: 95g | Unidades: 20

 3 horas a T. ambiente  No requiere



4711
SABLÉ DE MANGO Y COCO
Peso: 90g | Unidades: 16

 3 horas a T. ambiente  No requiere



186
CHEESECAKE PREMIUM
Peso: 90g | Unidades: 20

 3 horas a T. ambiente  No requiere



EP00284
TARTA DE MANZANA
Peso: 1750g | Porciones: 12

 2 horas a T. ambiente  No requiere



EP00283
TARTA DE MANZANA CRUMBLE
Peso: 1800g | Porciones: 12

 2 horas a T. ambiente  No requiere



58710
CHEESECAKE NEW YORK
Peso: 1600g | Porciones: 14

 3 horas a T. ambiente  No requiere



58998
CHEESECAKE COOKIE & CREAM
Peso: 1600g | Porciones: 14

 2 horas a T. ambiente  No requiere



4070
CAPPUCCINO CHEESECAKE
Peso: 1900g | Porciones: 14

 3 horas a T. ambiente  No requiere



3270
COOKIE & CREAM CAKE
Peso: 2250g | Porciones: 16

 3 horas a T. ambiente  No requiere



58547
TORTA DE CHOCOLATE
Peso: 2000g | Porciones: 16

 3 horas a T. ambiente  No requiere



62890
RED VELVET
Peso: 1200g | Porciones: 10



3 horas a
T. ambiente



No requiere



58656
CARROT CAKE
Peso: 1900g | Porciones: 16



3 horas a
T. ambiente



No requiere

El arte de la pastelería,
ÚNICOS POR SABOR.

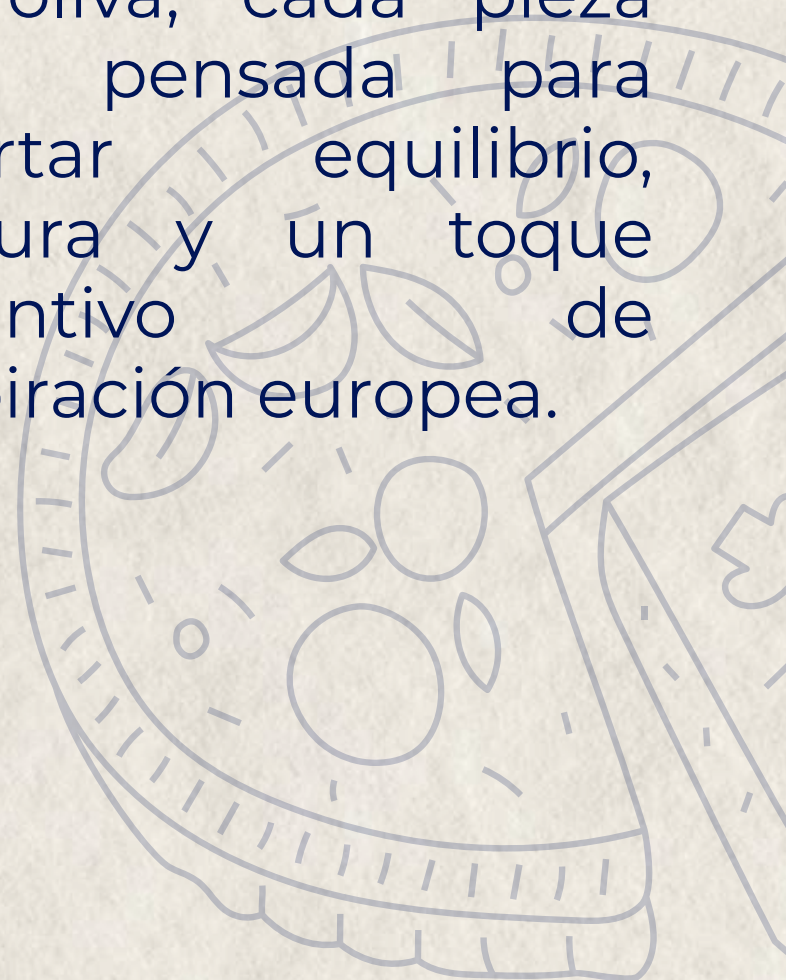




GUARNICIONES



Una selección de guarniciones cuidadosamente elaboradas para complementar y elevar cada propuesta gastronómica. Desde la cremosidad reconfortante del gratín de papas, hasta la delicadeza de los mini quiches y la sofisticación de la flor de alcachofa en aceite de oliva, cada pieza está pensada para aportar equilibrio, textura y un toque distintivo de inspiración europea.





5088
GRATIN DE PAPAS
Peso: 120g | Unidades: 40

 No requiere  24 min a 180°



46
MINIQUICHES
Peso: 14g | Unidades: 75

 No requiere  20-25 min a 170°



10157
**FLOR DE ALCACHOFA
EN ACEITE DE OLIVA**
Peso: 55g | Unidades: 36

 No requiere  5-10 min a 170°

C.