

Happy moments



atrian
BAKERS





Desde **Atrian Bakers** nos focalizamos en entender qué productos y qué necesidades nos transmiten nuestros clientes para ser capaces de elaborar, producir y distribuir los mejores y más variados productos que componen nuestras gamas.

Perteneciente al Grupo Lase, Atrian Bakers, con más de 20 años dedicados a la elaboración de masas congeladas, goza de una sólida trayectoria industrial y comercial a nivel nacional e internacional.



Elaboramos más de 300 productos con esmero y dedicación, disponemos del certificado de calidad de **BRC**, aunando los más avanzados procesos tecnológicos con otros más artesanales.

Nos preocupamos por **la salud y el bienestar** de los consumidores, trabajando día a día en la mejora de la composición de nuestros productos y, desde nuestro departamento de I+D+i, destinando esfuerzos para ampliar y mejorar nuestras gamas **Clean Label**.

Nos gusta lo que hacemos. Alimentos con sabores reconocibles y únicos, texturas y detalles de fantasía que nos distinguen. Sabores familiares, para cada ocasión del día, recién salidos del horno.

Queremos conocerte y que te reconozcas.

In **Atrian Bakers** is known that what makes the company different is to understand the products and customer's needs. These inputs make the company capable to develop and to produce the best products for its portfolio.

A belonging company of Grup Lasem, Atrian Bakers has a lifetime dedicated in the frozen dough business with over 20 years of experience applying the latest and most innovative processes achieved with severe and continuous research and development with international projections.

Ven a conocernos.
Con Atrian Bakers, **tu día**
será pan comido.

Come and get to know us.
With Atrian Bakers **your day**
will be easily wonderful.



Atrian Bakers produces over 300 products with effort and dedication under the **BRC** Certification in order to provide the most advanced processes and technology to its customers combining them with some other required artisan methods.

Customer's **health and welfare** plays an important role in the company. Working hard every day and also trying to achieve the best results from the R+D department the company tends to improve the Clean Label Range in order to keep providing suitable products for each customer.

We definitely love what we do. A very interesting food with recognisable and unique flavour combined with fancy details applied in our products makes us different. Being also capable to provide freshly baked products and familiar flavours for different occasions tells a lot about the level of compromise we achieve with our customers.



peso crudo bollería / peso precocido pan
weight in raw (pastries) / weight in pre-baked bread



unidades / kg caja
units / kg per box



largo cm
length cm



tiempo descongelación
defrost time



tiempo fermentación
proofing time



tiempo cocción
cooking time



temperatura de cocción
cooking temperature



pintar huevo
egg painting

■	bollería fácil ready-to-bake pastry	04
■	bollería tradicional crude pastry	14
■	bollería instant fully baked pastry	24
■	pan tradicional traditional bread	30
■	pan bienestar welfare bread	38
■	pan instant fully baked bread	42
■	atrian cakes atrian cakes	46



bollería fácil

ready-to-bake pastry

El mejor sabor en un abrir y cerrar de ojos. Propuestas de bollería que sólo tienes que descongelar y hornear ¡así de fácil, así da gusto!

The best flavour in the blink of an eye. Proposals of pastries that you just need to thaw and bake this easy, so glad!

croissants fermentados	pre-proofed croissants	06
ensaimadas fermentadas	pre-proofed rolls	08
napolitanas fermentadas	pre-proofed napolitan pastries	08
bollería mini	mini pastries	09
hojaldres	puff pastry	10
masa danesa	danish pastries	12
bollería jet	jet pastry	13
snacks	snacks	13

(happy moment)



■ croissants fermentados pre-proofed croissants

	01405 croissant hostelero margarina hotel-grade croissant					
	11401 croissant tradicional margarina traditional croissant					
	11402 croissant tradicional manteca traditional lard croissant					
	01404 croissant recto mantequilla straight butter croissant					
	01418 croissant tradicional valenciano manteca traditional lard croissant					
	01400 croissant tradicional mantequilla traditional butter croissant					
	21407 súper croissant tradicional margarina super traditional croissant					
	01408 croissant cacao chocolate croissant					
	01425 cross nature cross nature	   				



■ ensaimadas fermentadas pre-proofed rolls



11058 ensaimada mini plus
mini plus roll



01416 ensaimada grande
maxi roll

40 g	4,4 kg	30-60' o nevera 24 h or refrigerator 24 h	6-8 min	180-190°	no / no
100 g	36 u	30-60' o nevera 24 h or refrigerator 24 h	10-12 min	180-190°	no / no

■ napolitanas fermentadas pre-proofed napolitan pastries



01436 super mini napolitana crema
super mini cream napolitan pastry

01437 super mini napolitana cacao
super mini chocolate napolitan pastry

21412 mini napolitana crema
mini cream napolitan pastry

21413 mini napolitana cacao
mini chocolate napolitan pastry



01410 napolitana crema
cream napolitan pastry

01411 napolitana cacao
chocolate napolitan pastry



11414 maxi napolitana crema
maxi cream napolitan pastry

11415 maxi napolitana cacao
maxi chocolate napolitan pastry



01422 napolitana jamón y queso
ham & cheese napolitan pastry

30 g	180 u	30-60' o nevera 24 h or refrigerator 24 h	14-16 min	180-190°	no / no
45 g	152 u	30-60' o nevera 24 h or refrigerator 24 h	14-16 min	180-190°	no / no
100 g	60 u	30-60' o nevera 24 h or refrigerator 24 h	16-18 min	180-190°	no / no
140 g	46 u	30-60' o nevera 24 h or refrigerator 24 h	16-18 min	180-190°	no / no
120 g	60 u	30-60' o nevera 24 h or refrigerator 24 h	16-18 min	180-190°	no / no

■ bollería mini mini pastries

							
	01259 mini chic crema cream mini chic	15 g	6 kg	30 min	10-12 min	180-190°	si / yes
	01260 mini chic cacao chocolate mini chic	15 g	6 kg	30 min	10-12 min	180-190°	si / yes
	01262 mini chic jamón y queso ham & cheese mini chic	15 g	6 kg	30 min	10-12 min	180-190°	si / yes
	01263 mini chic atún tuna mini chic	15 g	6 kg	30 min	10-12 min	180-190°	si / yes
	01264 mini chic sobrasada spicy sausage mini chic	15 g	6 kg	30 min	10-12 min	180-190°	si / yes
	01265 mini chic queso cheese mini chic	15 g	6 kg	30 min	10-12 min	180-190°	si / yes
	11267 mini chic surtido salado (atún, sobrasada, queso y jamón y queso) mini chic salted assortment (ham and cheese, tuna, spicy sausage and cheese)	15 g	10 kg	30 min	10-12 min	180-190°	si / yes

■ hojaldres puff pastry



11201 herradura crema
cream-filled crown pastry

11202 herradura cacao
chocolate-filled crown pastry

11203 herradura cabello
pumpkin-filled crown pastry



01207 tarta manzana
apple tart



01228 mini tarta de manzana
mini apple tart



11230 bretzel cacao
chocolate-filled bretzel



01231 lazos crudos
puff pastry brezels

160 g	60 u	30 min	18-20 min	180-190°	si / yes añadir azúcar add sugar
170 g	48 u	30 min	22-24 min *	180-190°	no / no
60 g	40 u	30 min	16-18 min	180-190°	no / no
115 g	54 u	30 min	15-16 min	180-190°	si / yes añadir azúcar add sugar
13 g	3 kg	30 min	12-14 min	180-190°	no / no

* para un resultado más crujiente, cocer con el tiro abierto.
for a crispier result, bake with the open shot.

■ **hojaldres** puff pastry



11209 **palmera**
palmier



01224 **palmera micro**
micro palmier

105 g	100 u	30 min	18-20 min *	180-190°	no / no
12 g	7,5 kg	30 min	14-16 min *	180-190°	no / no

* cocer con papel de horno o siliconado.
cook with baking paper or silicone slab.



■ masa danesa danish pastries



01455 sneken mantequilla
butter schnecken



01456 mini sneken mantequilla
mini butter schnecken



01232 maple pecan
maple pecan



01450 triángulo cacao
chocolate triangle



01105 palito crema
cream puff stick



01106 palito cacao
chocolate puff stick

100 g	54 u	30 min	14-16 min	180-190°	no / no
35 g	80 u	30 min	12-14 min	180-190°	no / no
95 g	48 u	30 min	18-20 min	180-190°	no / no
130 g	55 u	30 min *	14-16 min	180-190°	no / no
70 g	8 kg	30 min *	12-14 min	180-190°	si / yes



* realizar los cortes con el producto semidescongelado.
make the cuts when product starts thawing.

■ bollería jet jet pastry



01429 croissant curvo jet margarina
jet margarine croissant



01430 croissant jet hostelero margarina
jet hotel-grade margarine croissant



01431 croissant mini bombón jet
jet mini chocolate croissant

70 g	100 u	15-30 min	16-20 min	175-185°	si / yes
50 g	150 u	15-30 min	14-18 min	175-185°	si / yes
40 g	6 kg	15-30 min	16 min	175-185°	si / yes

■ snacks snacks



11909 empanada bocata atún
tuna fish pie



01914 placa de tortilla
square potato omelette



11904 empanada atún
tuna fish pie

140 g	49 u	30 min	18-20 min	180-190°	no / no
750 g	12 u	30 min	15-30 min	180-190°	no / no
3.200 g	2 u	30 min	45-50 min	180-190°	no / no



bollería tradicional crude pastry

Para los amantes de lo clásico, nuestra bollería tradicional es una apuesta que no te defraudará, descongelar, fermentar y hornear para saborear lo auténtico.

For lovers of traditions, our traditional bakery is a bet that will not disappoint, defrosting, proofing and baking to taste the authentic flavour.

croissants	croissants	16
ensaimadas	rolls	17
napolitanas	napolitan pastries	18
bollería mini	mini pastries	20
semielaborados	semiprocessed	23

A photograph of a person's legs sticking out of the open window of a white convertible car. The car is parked on a sandy beach, and the sun is setting in the background, creating a warm, golden glow. The person's feet are crossed at the ankles. The car's interior, including the steering wheel and dashboard, is visible through the window. The overall mood is relaxed and happy.

(happy moment)

■ croissants tradicionales traditional croissants

						
01001 croissant tradicional manteca traditional lard croissant	70 g	120 u	1,30-1,45 h	14-16 min	180-190°	si / yes
01004 croissant tradicional margarina traditional margarine croissant						
01010 croissant tradicional mantequilla traditional butter croissant 						
01002 croissant tradicional valenciano manteca traditional lard croissant	85 g	100 u	1,30-2 h	14-16 min	180-190°	si / yes
01005 croissant tradicional valenciano margarina traditional croissant						
11007 croissant tradicional big margarina traditional big croissant	95 g	96 u	1,45-2 h	16-18 min	180-190°	si / yes
01034 maxi croissant tradicional big margarina traditional big maxi croissant	110 g	80 u	1,45-2 h	16-18 min	180-190°	si / yes



■ croissants rectos straight croissants

							
	01009 croissant recto hostelero margarina straight hotel-grade croissant	45 g	10 kg	1-1,30 h	14-16 min	180-190°	si / yes
	01011 croissant recto mantequilla straight butter croissant 	60 g	150 u	1,30-1,45 h	14-16 min	180-190°	si / yes
	01008 croissant bocata margarina sandwich croissant	110 g	100 u	1,30-2 h	16-18 min	180-190°	si / yes

■ croissants rellenos filled croissants

							
	01013 croissant bikini ham & cheese croissant	100 g	100 u	1,30-1,45 h	14-16 min	180-190°	si / yes
	01033 maxi croissant bombón maxi chocolate croissant	100 g	100 u	1,30-1,45 h	14-16 min	180-190°	si / yes

■ ensaimadas rolls

							
	21051 ensaïmada normal normal roll	100 g	74 u	1-1,30 h	8-10 min	180-190°	no / no
	21052 ensaïmada tradicional traditional roll	100 g	74 u	2 h	6-8 min	180-190°	no / no
	01054 mini ensaïmada normal mini normal roll	40 g	9 kg	1,30-1,45 h	6-8 min	180-190°	no / no

■ napolitanas napolitan pastries



01255 napolitana cacao
chocolate napolitan pastry



11254 napolitana crema
cream napolitan pastry



11252 maxi napolitana cacao
maxi chocolate napolitan pastry



11251 maxi napolitana crema
maxi cream napolitan pastry



11253 maxi napolitana mix 2 cacaos
maxi 2 chocolate mix napolitan pastry



11257 sandwich jamón y queso
ham & cheese sandwich

						
	100 g	120 u	1,15-1,30 h	14-16 min	180-190°	si / yes
	105 g	110 u	1,15-1,30 h	16-18 min	180-190°	si / yes
	140 g	76 u	1,15-1,30 h	16-18 min	180-190°	si / yes
	140 g	76 u	1,15-1,30 h	16-18 min	180-190°	si / yes
	140 g	76 u	1,15-1,30 h	16-18 min	180-190°	si / yes
	130 g	50 u	1,15-1,30 h	14-16 min	180-190°	si / yes



■ bollería mini mini pastries

								
	01021 micro artesanito micro artesanito		10 g	6 kg	30-40 min	12-15 min	180-190°	si / yes
	01023 micro artesanito cacao chocolate micro artesanito		12 g	6 kg	30-40 min	12-15 min	180-190°	si / yes
	11037 croissant mini mantequilla mini butter croissant		28 g	7 kg	30-40 min	10-12 min	180-190°	si / yes
	01017 croissant mini manteca mini lard croissant		28 g	11 kg	30-40 min	10-12 min	180-190°	si / yes
	01018 croissant mini margarina glas mini glas croissant							
	01020 croissant mini bombón mini chocolate croissant		40 g	6 kg	30-40 min	12-14 min	180-190°	si / yes
	01024 croissant mini crema mini cream croissant		40 g	6 kg	30-40 min	12-14 min	180-190°	si / yes



■ bollería mini mini pastries

								
	01016 artesanito manteca lard "artesanito"		25 g	9 kg	30-40 min	10-12 min	180-190°	si / yes
	01038 artesanito margarina "artesanito"							
	11019 artesanito mantequilla butter "artesanito"		25 g	5 kg	30-40 min	10-12 min	180-190°	si / yes
	11042 artesanito mantequilla cereales butter cereals "artesanito"		25 g	5 kg	30-40 min	12-14 min	180-190°	si / yes
	01025 artesanito cacao manteca lard chocolate "artesanito"		30 g	6 kg	40-60 min	12-14 min	180-190°	si / yes
	11027 artesanito frankfurt margarina frankfurt "artesanito"		37 g	4 kg	40-60 min	12-14 min	180-190°	si / yes
	11026 artesanito bikini margarina ham & cheese "artesanito"		35 g	5 kg	40-60 min	12-14 min	180-190°	si / yes
	11028 artesanito tortilla margarina omelette "artesanito"		37 g	4 kg	40-60 min	12-14 min	180-190°	si / yes
	01029 artesanito surtido salado (bikini, tortilla, frankfurt) "artesanitos" assortment (ham & cheese, omelette, frankfurt)		37 g	4,5 kg	40-60 min	12-14 min	180-190°	si / yes



■ semielaborados semiprocessed



11380 **crok crudo**
raw dough



21031 **base triangulo manteca**
lard triangle base

01032 **base triangulo margarina**
margarine triangle base



01006 **montserratina margarina**
"montserratina"



01301 **manga de madalena**
bun batter in bag



01939 **placa pizza**
pizza plate



01946 **bola pizza**
pizza ball



01211 **placa hojaldre 60x40**
puff pastry (60x40)

01222 **máxi placa hojaldre anhidra**
maxi puff pastry

01229 **placa hojaldre mantequilla**
butter puff pastry (60x40)



	50 g	105 u	30 min	60 min a 40-50° humedad moisture	1,30 min por lado each side	185°	no / no
	85 g	120 u	-	1,30-1,45 h	14-16 min	180-190°	si / yes
	85 g	120 u	-	1,30-1,45 h	14-16 min	180-190°	si / yes
	100 g	80 u	-	no / no	14-16 min	180-190°	si / yes
	1.500 g	8 u	-	no / no	según tamaño	170-180°	no / no
	400 g	24 u	-	45' (fina) 2h (gruesa)	15 min	180-190°	no / no
	145 g	60 u	-	1,30 h *	8 min	220°	no / no
	800 g	12 u	-	30 min	24-26 min	180-190°	si / yes
	1.000 g	9 u	-	30 min	24-26 min	180-190°	si / yes
	800 g	12 u	-	30 min	24-26 min	180-190°	si / yes

* previa descongelación 24 h en nevera.
thawing 24 h in refrigerator previously.



bollería instant fully baked pastry

Descongelar y servir, nunca fue tan práctico. Ahora, servir calidad es cuestión de minutos.

Thaw and serve, has never been so convenient. Now serving quality is a matter of minutes.

ok y berlinas	ok and berliners	26
muffins y tulipas	muffins	28
crok	crok	29
bollería lista	baked pastries	29



(happy moment)



■ ok y berlinas ok and berliners



01357 maxi ok
maxi ok

01352 ok
ok

01361 mini ok
mini ok



01358 maxi ok cacao
maxi ok cacao

01353 ok cacao
ok cacao

21354 mini ok cacao
mini ok cacao



01347 maxi ok sugar
maxi ok sugar



01349 ok sugar
ok sugar



01348 mini ok sugar
mini ok sugar



11350 berlina crema
cream berliner

01351 berlina cacao
chocolate berliner



01370 berlina mini cacao
mini chocolate berliner

01371 berlina mini crema
mini cream berliner



11355 chucho crema
cream-filled fried croissant

01364 chucho grande
cream-filled fried croissant



11356 chucho bombón
chocolate-filled fried croissant

	90 g	36 u	30 min
	55 g	48 u	30 min
	26 g	80 u	30 min
	100 g	36 u	30 min
	60 g	48 u	30 min
	28 g	80 u	30 min
	85 g	36 u	30 min
	52 g	48 u	30 min
	25 g	80 u	30 min
	95 g	48 u	30 min
	45 g	72 u	30 min
	50 g	33 u	30 min
	110 g	12 u	30 min
	55 g	24 u	30 min



■ muffins y tulipas muffins



01362 brioche largo
long brioche

01365 brioche mini
mini brioche



21303 madalena micro bolsa
mini madeleine in bag



11304 madalena
madeleine



01320 muffin doble cacao
doble chocolate muffin

01321 muffin vainilla cacao
vanilla chocolate muffin



01324 tulipa vainilla con cacao
vanilla with chocolate chunks

01325 tulipa arándanos y yogur
blueberries with yogurt filling

01326 tulipa cacao con avellana
chocolate with hazelnut and chocolate chunks

	55 g	40 u	30 min
	35 g	80 u	30 min
	300 g	12 bolsas (37 u / bolsa aprox.) 12 bags (37 u / bag aprox.)	30 min
	75 g	2,8 Kg	30 min
	90 g	36 u	30 min
	90 g	36 u	30 min
	110 g	12 u	30 min
	100 g	12 u	30 min
	110 g	12 u	30 min

■ crok crok



11381 **crok neutro**
plain crok



11382 **crok azúcar**
sugared crok



11383 **crok gläs**
icing glazed crok



11384 **crok cacao**
chocolate topped crok



55 g	42 u	30 min
60 g	42 u	30 min
65 g	42 u	30 min
65 g	42 u	30 min

■ bollería lista baked pastries



11504 **croissant recto mantequilla**
straight butter croissant



11503 **croissant mini mantequilla**
mini butter croissant



01507 **croissant tradicional**
traditional croissant



01506 **napolitana cacao**
chocolate napolitan pastry

55 g	40 u	30 min
25 g	60 u	30 min
75 g	25 u	30 min
90 g	25 u	30 min
12 g	1,75 Kg	30 min



pan tradicional traditional bread

Una gran variedad de pan para todos los gustos, elige entre nuestras gamas Ancien, chapatas, panes de origen y pan blanco. Un pan para cada ocasión.

A variety of bread for everyone, choose from our ranges Ancien, ciabatta, bread and white bread source. A bread for every occasion.

panes ancien	ancien bread	32
chapatta	ciabatta	34
panes de origen	home made breads	35
panecillos especiales	special rolls	35
pan blanco	white bread	36

(happy moment)



■ panes ancien ancien bread

							
	01629 ancien glass mini mini ancien glass	8 cm	60 g	100 u	30 min	14-16 min	190-200°
	01628 ancien glass medium medium ancien glass	19 cm	130 g	40 u	30 min	16-18 min	190-200°
	01627 ancien glass big big ancien glass	34 cm	280 g	25 u	30 min	20-22 min	190-200°
	01625 mignon ancien mignon ancien	15 cm	35 g	90 u	30 min	5-6 min	190-200°
	01771 mini barrita ancien mini ancien roll	17 cm	70 g	80 u	30 min	8-10 min	190-200°
	01633 flautin ancien ancien flautin	20 cm	70 g	100 u	30 min	8-10 min	190-200°
	11715 payesito mini catalan bread	9,5 cm Ø	80 g	85 u	30 min	10-12 min	190-200°
	01624 media baguette ancien medium ancien baguette	28 cm	125 g	76 u	30 min	12-14 min	190-200°
	21712 barrita rústica ancien roll	28 cm	140 g	60 u	30 min	10-12 min	190-200°
	11756 pan payés catalan bread	20 cm Ø	500 g	16 u	30 min	18-20 min	190-200°
	11755 rustic carre (16 porciones - 40 g. por porción) rustic carre (16 portions 40g portion)	28 cm	640 g	9 u	30 min	14-16 min	190-200°

■ panes ancien ancien bread

						
 01620 baguette ancien ancien baguette	56 cm	265 g	32 u	30 min	16-18 min	190-200°
 01623 bastón ancien ancien stick	57 cm	280 g	32 u	30 min	16-18 min	190-200°
 01621 barra ancien ancien loaf	50 cm	340 g	22 u	30 min	16-18 min	190-200°
 01626 super bastón ancien super ancien stick	56 cm	380 g	22 u	30 min	16-18 min	190-200°
 01622 coca ancien instant instant ancien coca	69 cm	520 g	8 u	30 min	calentar warm up	190-200°

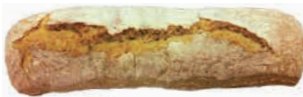
pan ancien ancien bread



Cerrar los ojos y recordar aquel olor y sabor de antes.
Esto es ANCIEN. El pan bien hecho, trabajado lentamente, reposado lentamente, horneado lentamente, para llegar a tu paladar y saborear lentamente...
Como antes, sin prisas...

Close your eyes and remember the smell and taste of the bread years ago.
This is ANCIEN. The bread perfectly done, with slow proofing and baking process, to get to your mouth with the most enjoyable taste...
As it was before, with no rush...

■ chapatta ciabatta

	01668 piccolo chapatta piccolo ciabatta						
			5,5 cm	20 g	140 u	–	4-6 min 190-200°
	31655 chapatta mini mini ciabatta		7 cm	40 g	190 u	30 min	4-6 min 190-200°
	01666 chapatta mini rombo mini diamond shaped ciabatta		12 cm	50 g	80 u	30 min	5-6 min 190-200°
	21654 chapatta hosteleria hotel-grade ciabatta		12 cm	70 g	95 u	30 min	8-10 min 190-200°
	21652 chapatta barrita hand-made ciabatta		21 cm	105 g	75 u	30 min	10 min 190-200°
	11653 chapatta bocadillo sandwich ciabatta		26 cm	165 g	55 u	30 min	14-16 min 190-200°
	01669 chapatta bloc block ciabatta		35 cm	360 g	25 u	30 min	25-35 min 190-200°
	41651 chapatta grande maxi ciabatta		38 cm	460 g	20 u	30 min	20-25 min 190-200°
	01650 chapatta pirineo pyrenees ciabatta		50 cm	350 g	25 u	30 min	16-18 min 190-200°

■ panes de origen home made breads

								
	11710	pan andaluz pequeño andalusian bread	12 cm	70 g	65 u	30 min	8-10 min	190-200°
	11734	pan viena andaluz maxi andalusian bread	20 cm	140 g	50 u	30 min	12-14 min	190-200°
	01708	pan andaluz grande andalusian viena bread	33 cm	300 g	30 u	30 min	14-16 min	190-200°
	51706	pan gallego tradicional traditional galician bread	42 cm	275 g	25 u	30-60 min	14-16 min	190-200°

■ panecillos especiales special rolls

								
	31717	mini panecillos pasas y nueces mini raisin & walnut roll	6,5 cm	35 g	80 u	30 min	4-6 min	190-200°
	31714	mini panecillo viena mini kaiser	7 cm Ø	35 g	80 u	30 min	4-6 min	190-200°
	11736	mini panecillo queso cheese mini roll	7 cm	35 g	120 u	30 min	3-4 min	190-200°
	11739	mini panecillo olivas olive mini roll	7 cm	35 g	120 u	30 min	4-6 min	190-200°
	01735	surtido panecillos sabores (cebolla, tomate, olivas, queso) assortment of flavours mini bread (onion, tomatoe, olive and cheese)	7 cm	35 g	120 u	30 min	4-6 min	190-200°
	01713	panecillo viena kaiser	9 cm Ø	70 g	90 u	30 min	6-8 min	190-200°

■ pan blanco white bread

							
	01607 piccolo piccolo	6,5 cm	20 g	160 u	30 min	4-6 min	190-200°
	11605 miniatura miniature	8 cm	28 g	120 u	30 min	6-8 min	190-200°
	11608 mini flauta mini flute	13 cm	43 g	100 u	30 min	8-10 min	190-200°
	01951 bola de pan blanco white bread ball	6,5 cm Ø	45 g	120 u	30 min	4-6 min	190-200°
	21604 panecillo roll	12 cm	53 g	140 u	30 min	8-10 min	190-200°
	01790 panecillo sin sal roll without salt	12 cm	58 g	140 u	30 min	8-10 min	190-200°
	01619 flautín flautín	26 cm	80 g	110 u	30 min	10-12 min	190-200°
	21603 gourmet gourmet	19 cm	90 g	96 u	30 min	10-12 min	190-200°
	21602 media baguette medium baguette	27 cm	125 g	76 u	30 min	12-14 min	190-200°
	01780 big bocata big sandwich	28 cm	155 g	60 u	30 min	12-14 min	190-200°

■ pan blanco white bread



01606 flauta
flute



31616 baguette clasic
classic baguette



01601 baguette top
baguette top



21600 baguette +
baguette +



31704 barra castellana
castillan loaf



21703 barra parisina
parisian loaf

55 cm	140 g	60 u	30 min	10-12 min	190-200°	
53 cm	230 g	36 u	30 min	14-16 min	190-200°	
55 cm	250 g	36 u	30 min	14-16 min	190-200°	
57 cm	280 g	32 u	30 min	16-18 min	190-200°	
44 cm	275 g	25 u	30 min	18-20 min	190-200°	
54 cm	385 g	22 u	30 min	18-20 min	190-200°	





pan bienestar welfare bread

No hay nada mejor que sentirse bien. Alimento de gran arraigo en nuestra cultura, el pan resulta indispensable para contribuir a una alimentación sana y natural.

There is nothing better than feeling good. Food deeply rooted in our culture, bread is essential to contribute to the healthy and natural diet.

panes nature	nature bread	40
integral y cereales	wholemeal and cereal bread	41
pan sin gluten	gluten free bread	41



(happy moment)



■ panes nature nature bread



01640 **blanc nature**
blanc nature



01641 **deum nature / tritordeum**
deum nature / tritordeum



11646 **oli nature**
oli nature



11643 **malta nature**
malta nature



11642 **soja nature**
soja nature

27 cm	450 g	20 u	30 min	20-22 min	190-200°
27 cm	400 g	20 u	30 min	20-22 min	190-200°
27 cm	400 g	20 u	30 min	20-22 min	190-200°
27 cm	400 g	20 u	30 min	20-22 min	190-200°
27 cm	400 g	20 u	30 min	20-22 min	190-200°

panes nature nature bread



Auténticos panes elaborados con Masa Madre 100% natural, sin aditivos ni conservantes, con una selección de ingredientes de primera calidad. Panes artesanos, elaborados a la manera tradicional, con largas fermentaciones y cocción en horno de piedra, con el sabor, olor, textura y durabilidad del pan de siempre. Pan de cereales, de soja, de aceite oliva, malta..
Panes artesanos, hechos con el corazón, 100% naturales.

Authentic sourdough bread made of the best quality ingredients **100% natural** without neither additives nor preservatives. Artisan breads made with traditional process with the best technology applied with long proofing and stone oven baking give very rustic results with the taste, smell, texture and durability of traditional bread. Cereals bread, soya bread, olive oil bread, malt bread...



■ integral y cereales wholemeal and cereal bread

								
	01697 piccolo malta malt piccolo		5,5 cm	20 g	140 u	-	4-6 min	190-200°
	01698 piccolo cereales cereals piccolo		5,5 cm	20 g	140 u	-	4-6 min	190-200°
	01612 miniatura cereales cereals miniature bread		8 cm	28 g	120 u	30 min	6-8 min	190-200°
	11612 miniatura integral wholemeal miniature bread		9 cm	28 g	120 u	30 min	6-8 min	190-200°
	01952 bola de pan integral wholemeal bread ball		6,5 cm Ø	45 g	120 u	30 min	4-6 min	190-200°
	11611 panecillo integral wholemeal roll		12 cm	58 g	140 u	30 min	8-10 min	190-200°
	01670 rombo centeno rye diamond chaped		14 cm	60 g	80 u	30 min	10-12 min	190-200°
	11617 gourmet integral wholemeal gourmet		18 cm	90 g	96 u	30 min	10-12 min	190-200°
	31610 media baguette integral wholemeal medium baguette		27 cm	115 g	90 u	30 min	14-16 min	190-200°
	21702 bocata cereales cereals bread		18 cm	120 g	70 u	30 min	10-12 min	190-200°
	11701 pan alemán german bread		28 cm	220 g	25 u	30 min	14-15 min	190-200°
	11609 baguette integral wholemeal baguette		55 cm	250 g	36 u	30 min	14-16 min	190-200°
	01699 baguette multicereales multicereals baguette		48 cm	270 g	25 u	30 min	14-16 min	190-200°

■ pan sin gluten gluten free bread

							
	01793 panecillo rústico sin gluten (en bolsa) gluten free bread (individual packaging)		11,3 cm Ø	100 g	20 u	8 min	190-200°



pan instant fully baked bread

Descongelar y servir, nunca fue tan práctico. Ahora, servir calidad es cuestión de minutos.

Thaw and serve, has never been so convenient. Now serving quality is a matter of minutes.

(happy moment)

■ pan instant fully baked bread



11732 panecillo frankfurt
frankfurt bread



11726 pan hamburguesa
burger bun
precortado / pre-cut



01727 pan sandwich
sliced sandwich bread



01758 pan sandwich tosta
toast sandwich bread



01757 pan sandwich integral
wholemeal sandwich bread



11729 pan molde plancha
sandwich bread sheets without crust



11724 rebanada pan de payés
slice of catalan bread

20 cm	73 g	64 u	30 min
11,7 cm Ø	85 g	30 u	30 min
11,8 cm	1.000 g	5 bolsas (28 rebanadas + 2 tapas / bolsa) 5 bags (28 slices + 2 covers / bag)	30 min
11,8 cm	1.000 g	5 bolsas (18 rebanadas + 2 tapas / bolsa) 5 bags (18 slices + 2 covers / bag)	30 min
12,5 cm	800 g	6 bolsas (19 rebanadas + 2 tapas / bolsa) 6 bags (19 slices + 2 covers / bag)	30 min
46 cm	980 g	4 u	30 min
19 cm	60 g	120 u	30 min

se mantiene en nevera una semana.
it last for a week when kept in refrigerator.

■ **pan instant** fully baked bread

						
	11769 mini mollete mini "mollete"		10 cm Ø	40 g	100 u	30 min
	01794 mollete "mollete"		12 cm Ø	115 g	75 u	30 min
	21583 panecillo fully baked roll		12,5 cm	50 g	160 u	30 min
	21581 media baguette medium baguette		27 cm	110 g	86 u	30 min
	11730 pan pita pita bread		15 cm	80 g	96 u	30 min
	01947 pan focaccia focaccia bread		13 cm	130 g	30 u	30 min
	01950 placa focaccia de aceite placa focaccia		30 x 28 cm	500 g	8 u	30 min

se mantiene en nevera una semana.
it last for a week when kept in refrigerator.



atrian cakes

atrian cakes

El final perfecto, el momento más dulce. Deliciosas propuestas de pastelería que sólo deberás descongelar y servir.

The perfect ending, sweetest moment. Delicious pastry proposals should only thaw and serve.

pasteles	tarts	48
cakes	cakes	49
ponches	multi-layer cakes	49
planchas	whole layered cakes	50
repostería	small sweet bites	50
pastelería instant	fully baked bakery	50



(happy moment)

■ pasteles tarts



01850 banda semifrío caramelo
"banda" semi-frozen caramel
envasado en blister / wrapped in a plastic case



01848 semifrío chisfrut
red fruits cheese cake



01849 tarta sacher
sacher cake



01847 tarta whisky mango
whisky & mango cake



01881 tarta profiteroles al vino blanco
profiteroles with white wine cake



01883 tarta cereza
cherry cake



01882 tarta tiramisú
tiramisu cake



36 x 14,5 cm	1.500 g	1 u	16	1,30 h
24 cm Ø	1.200 g	1 u	16	1,30 h
24 cm Ø	1.000 g	1 u	12	1,30 h
24 cm Ø	1.200 g	1 u	16	1,30 h
24 cm Ø	1.300 g	1 u	16	1,30 h
24 cm Ø	1.300 g	1 u	16	1,30 h
24 cm Ø	1.100 g	1 u	16	1,30 h



■ cakes cakes



11851 tarta almendra
almond tart



11852 cake queso
cheese tart



01854 cake manzana
apple tart



01858 cake chocolate
chocolate tart



01859 cake soufflé limón
"soufflé" & lemon tart



01860 cake queso y frutos rojos
red fruits & cheese tart

24 cm Ø	700 g	1 u	12	1 h
22 cm Ø	1.250 g	1 u	16	1 h *
26 cm Ø	1.250 g	1 u	16	1 h
26 cm Ø	1.100 g	1 u	16	1 h
26 cm Ø	1.250 g	1 u	16	1 h
26 cm Ø	1.250 g	1 u	16	1 h

■ ponches multi-layer cakes



01861 ponche bombón
"bombón" rich chocolate



01863 ponche massini
massini

33 x 11 cm	800 g	1 u	8 - 9	1 h
33 x 11 cm	800 g	1 u	8 - 9	1 h

* opcional hornear 6 min a 200 °C.
optional 6 min baking at 200 °C.

■ planchas whole layered cakes



01872 queso-arándanos
cheese & blueberries



11872 queso-arándanos porciones
cheese & blueberries



01878 selva negra
black forest

11878 selva negra porciones
black forest



01870 tiramisú
tiramisu

11870 tiramisú porciones
tiramisu

01879 san marcos
"san marcos" egg yolk

11879 san marcos porciones
"san marcos" egg yolk

27 x 37 cm	1.800 g	1 u	30 x 60 g	1 h
27 x 37 cm	1.800 g	1 u	30 x 60 g	1 h
27 x 37 cm	1.800 g	1 u	30 x 60 g	1 h
27 x 37 cm	1.800 g	1 u	30 x 60 g	1 h

■ repostería small sweet bites



01856 surtido repostería
small sweet bites assortment

2.900 g	148 u	30 min

■ pastelería instant fully baked bakery



01857 plancha de bizcocho
sponge cake sheet



01865 plancha manzana
apple sheet tart



01855 brownie con nueces
brownie with nuts

215 g	10 u	30 min
1.700 g	1 u	30 min
60 g	48 u	30 min




atrian
BAKERS

DELEGACIÓN BARCELONA

Pol. Ind. Pla del Camí
Av. de la Indústria, 7
08297 Castellgalí (Barcelona)
Tel. 938 758 810
Fax 938 758 811

DELEGACIÓN MADRID

Pol. Ind. Valdeolmos
C/ Paeque, 13
28130 Alalpardo (Madrid)
Tel. 902 30 20 70
Fax. 93 875 88 11

DELEGACIÓN MALLORCA

C/ Cardenal Rosell, 182
Parc. 13 Mercà Palma
07007 Palma de Mallorca
Tel. 971 408 205
Fax 971 408 208

FRIPASTUR

Ctra. AS-246 Gijón-Langreo 1732
33211 Gijón (Asturias)
Tel. 985 268 451
Fax 985 169 998

EUSKOPAN

Parque Empresarial Neinor
Utxa Kalea, Edificio 4
Módulos 10-11-12
48195 Larrabetzu (Bizkaia)
Tel. 946 334 760
Fax 946 334 206

DELEGACIÓN PORTO

Zona industrial de Varizela · Rua 4, lote 21
4480-079 Árvore- Vila do Conde (Portugal)
Tel. 252 637 960/1 · 252 299 020/1
Fax 252 299 029
SERVICIO AL CLIENTE: 809 500 501

DELEGACIÓN LISBOA

Rua Casal da Ligeira, nº 20 - Armazém 11
Vila Verde - Terrugem (Portugal)
2710-446 Sintra
Tel. 219 619 665/6/7 · Fax 219 617 373

DELEGACIÓN FARO

M.A.R.F. (Mercado Abastecedor Região de Faro)
Armazém F2 - C.P. 13M Sítio de Guelhim
Estoi 8009-021 Faro (Portugal)
Tel. 289 998 185/6

DELEGACIÓN AÇORES

Zona Industrial Chão Rego de Água
9560-301 Cabouco / Ponta Delgada (Portugal)
Tel. 91 515 5147

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:**CUSTOMER SERVICE:****902 32 33 32**

sac.atrianbakers@lasem.com

www.atrianbakers.com