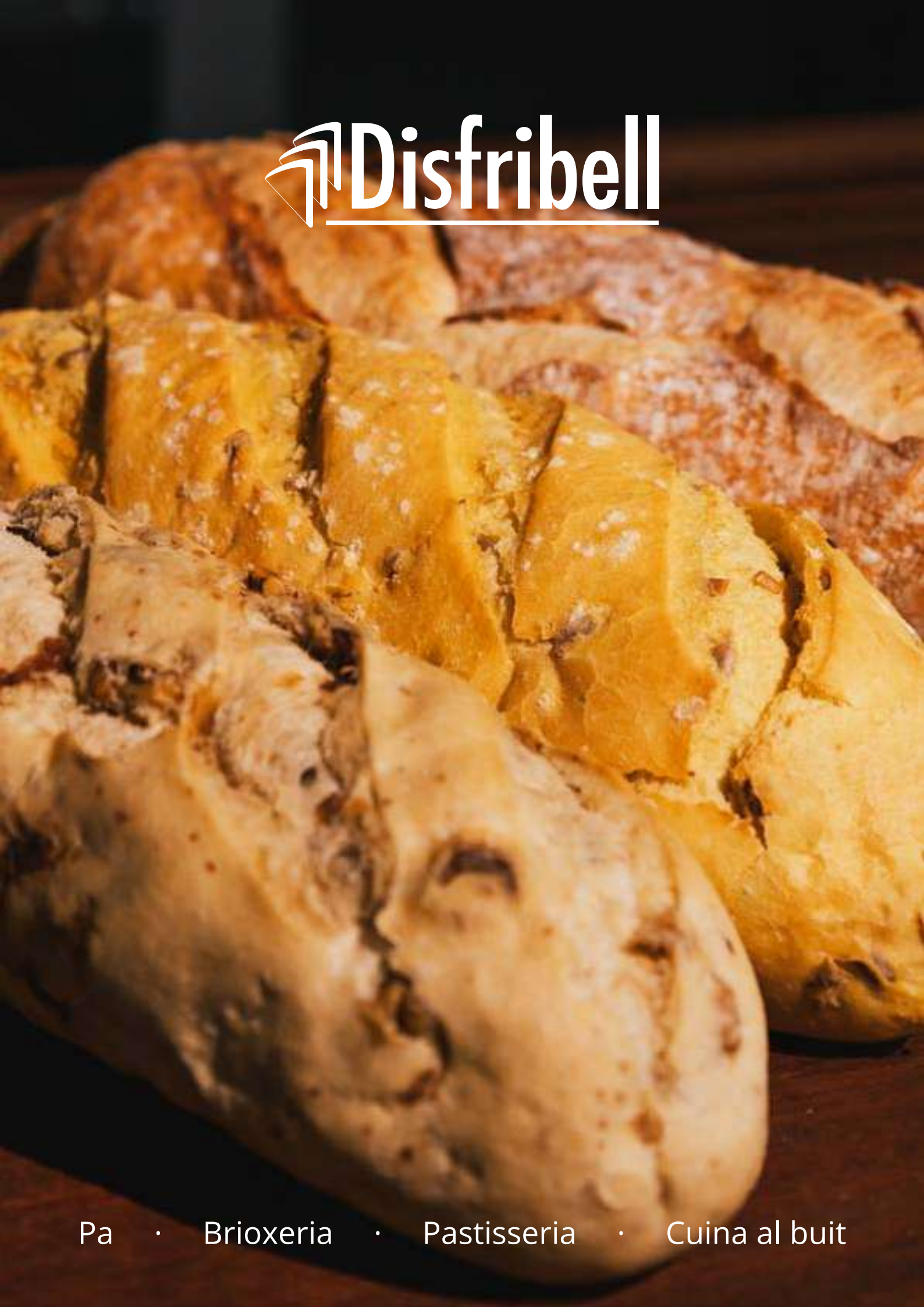




Disfribell

Pa · Brioxeria · Pastisseria · Cuina al buit

EMPRESA Des de 1991

Som una empresa fundada el 1991 que va iniciar la seva activitat basant-se en la venda d'un producte aleshores revolucionari: el PA PRECUT CONGELAT, la qual cosa ens va convertir en l'equip més innovador i dinàmic del seu moment.

D'ençà d'aleshores, no hem deixat mai d'estar al servei dels nostres clients i amics, mantenint en tot moment intactes la nostra essència com a empresa i els nostres principis: seguir innovant i portant els productes que marquen tendència al mercat, sense oblidar-nos d'una bona relació qualitat-preu en els productes bàsics de cada dia.



Si aprofundeixen en l'àmplia gamma de productes que configuren el nostre catàleg, de ben segur que trobaran un munt d'articles que els permetran facilitar el seu treball i optimitzar el seu negoci. Com a empresa, volem donar resposta a les necessitats dels nostres clients i ser per a ells un proveïdor no només de bon producte, sinó també de solucions.



Per què Disbribell?



Índex

✓ Pa

Nature	6
Rústic	8
Cristall	14
Baguette.....	15
Panera	16
Burgers/Frankfurts.....	19
Entrepà	20
Gamma sense Gluten	23

✓ Brioixeria

Tradicional.....	26
Fermentada	28
Premium	34
Acabada	35

✓ Pizzes, Snacks i Bases

Pizzes Premium	40
Pizzes Càtering	41
Empanades i truites	42
Bases	43

✓ Cuina al buit

Bases de cuina	45
----------------------	----

✓ Postres

Pâtisserie Artesana	52
Pâtisserie	56
Muffins	58
Coques de perafita	59





El pa

Disposen d'una àmplia selecció de pans pensats per adaptar-se a les necessitats de cada establiment: des de peces petites fins a formats llescats, pans blancs, rústics, amb cereals o amb ingredients especials. Una proposta flexible que permet crear cistelles variades, atractives i perfectes per acompanyar qualsevol menú.

Ofereix als teus clients un servei de pa a mida tant en dinars com en sopars. Incorpora recomanacions de combinació per a cada tipus de pa i transforma un gest quotidià en una experiència amb valor afegit.

Una manera de reforçar la qualitat percebuda del servei, fidelitzar els clients i deixar una impressió positiva en cada visita.



Llegenda



Pes aproximat de la unitat (congelat)



Temps de descongelació



Temperatura de forn



Temps de forn



Temps de fermentació (a 28-30 °C amb un 60-70% d'H.R.)



Nombre de porcions recomanat



Unitats per caixa



Caixes per palet



Dimensions de les planxes



Longitud de fleca



Elaborat amb margarina



Elaborat amb mantega



Elaborat amb llard

Pa *Nature*



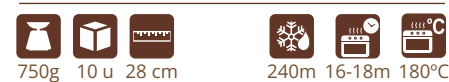
210611 Panses i Nous *Nature*



210614 Cereals *Nature*



210636 Multi Cereals *Nature*



210613 Sègol *Nature*



211321 Campera *Nature* Plus



210612 Pagès *Nature*



210709 Espelta *Nature*



210748 Blat de Moro *Nature*



Pa Rústic

EU61235

Rosca Gallega



350g 10 u 28 cm



240m 16-18m 180°C



RU1059

Coca Maresme



400g 14u 54cm



35m 5-7m 180°C



"ELABORADA AMB FARINES DE BLAT, SÈGOL I MALTA"

MO091

Pa d'espelta 300g



300g 15u 28 cm



20m 23m 190°C



EU69712

Barra cantàbrica



270g 20u 36cm



30m 10m 190°C



V99001

Pagès 400 g



400g 12 b



20m



V10100

Pagès Hostaleria



1500g 4 b



20m



V99002

Pagès 800 g



800g 8 b



20m



EU64051

Barra Meiga 300g



300g 20u 43cm



15m 20m 190°C

Pa Rústic



210655 Gallega Berlys

260g	22u	44cm
30m	18m	180°C



209138 Pannier

280g	23u	43cm
60m	18m	180°C



209139 Pannier Plus

370g	22u	54cm
60m	18m	180°C



PQ241 Nevada Llarga

270g	28u	55cm
20m	15m	190°C



PQ251 Nevada Gran

360g	20u	56cm
20m	15m	190°C

Pa Rústic



211354 Trainera

250g	24u	37cm
25m	18m	180°C



211520 Trainera Integral 100%

275g	24u	37cm
30m	18m	180°C



210736 Vienes Plus

280g	25u	45cm
30m	18-20m	180°C



PA844 Suprema Llarga

230g	35u	56cm
30m	14-16m	180°C

Pa Rústic



209049 Norteña

300g 22u 37cm 30m 10m 180°C



210741 Campesina yodada

270g 24u 43cm 30m 14m 180°C



210590 Campesina Plus yodada

350g 23u 55cm 30m 14m 180°C



210658 Payesa

270g 31u 55cm 30m 18m 180°C



210674 Payesa Cereals

300g 29u 56cm 30m 18m 180°C



PA801 Premium Cereals

230g 30u 45cm 30m 18m 180°C



Pa Rústic



211347 Bastó Plus

375g 24u 56cm 30m 18m 180°C



211359 Gascón

375g 24u 56cm 30m 18m 180°C



211280 Artesana Rústica

400g 20u 34cm 30m 18m 180°C



107932 Fabiola Picos

275g 24u 40cm 30m 8-10m 180°C

Gamma Cristall



MC21577 Puça Cristall
46g 200u 7cm
30m 6m 180°C



MC25495 Bocata Cristall
100g 60u 24cm
30m 6m 180°C



MC21123 Xapata Cristall Gran
300g 28u 36cm
30m 20m 180°C



MC22620 Bastó Cristall
280g 28u 55cm
30m 20m 180°C



107955 Pa Cristall
320g 12u 45cm
30m 9-11m 180°C



107783 Pa Vítrium
165g 24u 38cm
No cal 8-10m 200°C



V1090119 Pa de vidre Llarg
270g 20u 48cm
20m 8-10m 210°C

Baguettes



210583 Baguette Plus
250g 38u 56cm
30m 18m 180°C

210667 Autèntica Baguette
250g 33u 55cm
30m 18m 180°C

210599 Baguette Provençal
300g 30u 56cm
30m 18m 180°C



209080 Baguette Integral 36%
240g 35u 57cm
30m 18m 180°C



210474 Baguette "ensemillada"
240g 22u 57cm
20m 18m 180°C



PQ240 Barra Baguette
270g 28u 57cm
30m 18m 180°C

Panera

Gamma Gourmet



107657 Blanc
45g 38u



107659 Cereals



107799 Panses i nous
20m 7-9m 200°C



107661 Olives
45g 38u



107656 Tomata



107800 Ceba
20m 7-9m 200°C



210651 Mediterráneo
50g 65u 7cm



210649 Multicereals



210652 Pipes carabassa
20m 8-10m 180°C

No necessita
fornejar!

Gamma "Diamante"



211002 Diamante
55g 110u 11cm
20m NO NECESSITA FORNEJAR



211027 Diamante Integral 100%
55g 110u 11cm
NO NECESSITA FORNEJAR



211029 Diamante Blat de moro
55g 110u 11cm
120m NO NECESSITA FORNEJAR

Per aconseguir l'efecte "acabat de fer" aplicar un cop de calor durant 2 minuts a 180°C



107633 Mini-alcachofa
60g 54u 10cm
20m 10m 180°C



211273 Mini Berriberlys
55g 65u 15cm
15m 10m 180°C



210653 Mini Berriberlys llavors
55g 65u 15cm
20m 12m 180°C

Panera



211286 Mini xapata rústica
95g 65u 11cm
20m 14-16m 180°C



201215 Mini xapata cereals
95g 65u 11cm
20m 14-16m 180°C



MC17441 Pintxo/Rombe
70g 120u 12,5cm
15m 8m 180°C



107747 Mini Kaiser
45g 34u 8cm
30m 6-8m 180°C



107654 Kaiser
60g 54u 10cm
20m 6-8m 185°C



MO32 Panet Viena Gran
90g 50u 18cm
30m 10m 195°C



210145 Panet
55g 90u 13cm
20m 14m 180°C



201060 Panet enriquit amb fibra
55g 100u 13cm
20m 14m 180°C



PA858 Suprema Pinxo
35g 105u
20m 8-10m 180°C



210151 "Bollo"
80g 55u 19cm
20m 14m 180°C



210401 "Bollo" enriquit amb fibra
80g 55u 19cm
20m 8m 180°C



210369 Mini Flauta
45g 65u 16cm
20m 14m 180°C

Burgers/ Frankfurts



PA13799 Rústic Burger
110g 66u 12cm
20m



EU60450 Burger 1959 100 g
100g 22u 11,5cm
25m 1m 190°C



107934 Hamburguesa Brioix
85g 24u 11cm
25m 180°C



107780 Hamburguesa Rústica
107926 Maxi Hamburguesa
85g 35u 11cm
25m 2m 180°C



107781 Hamburguesa Cereals
85g 35u 11cm
25m 2m 180°C



MO068 DFB Mini Frankfurt
40g 100u XXcm
Torrar a la torradora o al grill
20m



MO014 DFB Frankfurt 70g
70g 50u 21cm
Torrar a la torradora o al grill
20m



MO074 DFB Maxi Frankfurt
100g 50u 30cm
Torrar a la torradora o al grill
20m

Entrepà



EU65141 Tetiña 65 g

65g 85u 10cm 30m 10m 190°C



EU68831 Bollo cuit 70 g

70g 40u 16cm 30m 1m 190°C



EU66316 Bollo cuit 120 g

120g 60u 22cm 30m 1m 190°C



209183 Mitja Gallega

125g 58u 26cm 30m 14m 180°C



211349 Mitja Campesina lodada

175g 44u 27cm 30m 14m 180°C



210378 "Payesita"

140g 50u 27cm 30m 14m 180°C



210448 "Payesita" Cereals

140g 45u 27cm 20m 14m 180°C



211003 "Payesita" 100% Integral

145g 35u 27cm 20m 14m 180°C



211229 Mig Bastó

155g 50u 28cm 25m 16m 180°C



PA397 Super Bocata

160g 50u 27cm 25m 10m 175°C



211284 Bocata rústic

140g 50u 18cm 20m 16m 180°C

Entrepà



PA836 DFB Suprema Romb

65g 100u 17cm 20m 12m 180°C



210379 Berriberlys

75g 45u 19cm 20m 12m 180°C



V10137 Flautí Rústic

65g 40u 26cm 20m 5m 180°C



107600 Mollete Antequerano

110g 56u 17cm 20m Torrar a la torradora o al grill



100152 Cuadrado Vitrium

75g 28u 10cm 30m 4m 180°C

Entrepà



V3010127 Super Briox Gourmet

100g/u 5x8u 180m NO NECESSITA FORNEJAR



210280 Baguettina Plus

130g 55u 28cm 30m 16m 180°C



211049 Tallo

100g 48u 34cm 20m 10m 180°C



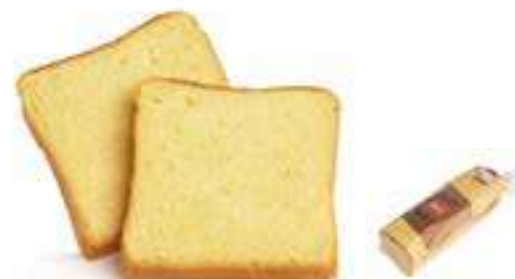
210400 Flautí

70g 50u 20cm 20m 14m 180°C



200514 Pa de Motllo

1050g 10b 180m NO NECESSITA FORNEJAR



101361 Pa Briox

1050g 1 bossa 180m NO NECESSITA FORNEJAR

Sense gluten

Betina

FLECA SENSE GLUTEN



Envasat individualment

210396

Panet 50g

45g 45u 15cm 30m 2-5m 180°C



Envasat individualment

210164

Baguettina

100g 25u 28cm 30m 5-7m 180°C



Envasat individualment

107526

Pa d'hamburguesa

70g 35u 60m 5-7m 180°C



Envasades de 2 en 2

103311

Magdalenes

35g 48u 45m NO NECESSITA FORNEJAR



Envasat

113741

Croissant sense gluten

30g 50u 11cm 45m NO NECESSITA FORNEJAR



GARANTIA DE SEGURETAT



Tots els nostres productes Betina estan certificats sota el **Sistema de Llicència Europeu (ELS)** i venen **envasats individualment** per evitar la contaminació amb altres productes que puguin contenir gluten.



La Brioxeria

Disposem d'una àmplia gamma de brioxeria pensada per adaptar-se a les necessitats de cada negoci: des de croissants i ensaimades fins a peces dolces i salades en diferents formats i mides. Una oferta versàtil que et permet crear una proposta atractiva per a esmorzars, berenars o servei de cafeteria.

Ofereix als teus clients una **brioxeria de qualitat**, amb opcions per a tots els gustos i moments de consum. Combina formats i receptes per crear una experiència completa i diferencial, adaptada a la teva oferta gastronòmica.

Una solució pràctica que optimitza el temps de preparació, millora la presentació del servei i contribueix a fidelitzar els clients amb un producte consistent i d'alta qualitat.

Llegenda



Pes aproximat de la unitat (congelat)



Temps de descongelació



Temperatura de forn



Temps de forn



Temps de fermentació
(a 28-30 °C amb un 60-70% d'H.R.)



Nombre de porcions recomanat



Unitats per caixa



Caixes per palet



Dimensions de les planxes



Longitud de fleca



Elaborat amb margarina



Elaborat amb mantega



Elaborat amb llard

Brioxeria Tradicional



MC

102084 Croissant Artesà Llard
85g 90u 90m 15m 180°C



MC

102083 Petit Artesanet Llard
20g 4kg 75m 10m 180°C



MTQ

102405 Mncroissant recte
25g 5kg 80m 14m 180°C



MG

102152 Mini Crois. recte marg.
25g 5kg 60m 14m 195°C



MTQ

102147 Llacet de full Gourmet
25g 2kg 10m 14m 190°C

Brioxeria Tradicional



MC

103060 Ensaimada Llard
90g 85u 2h 12m 180°C



MC

103102 Mini Ensaimada Llard
40g 5kg 2h 10m 180°C



MC

101793 Ensaimada Cabell d'Àngel
142g 60 u 2h 12m 180°C



MG

103097 Bretzel Xocolata
130g 30u 10m 20m 190°C



MG

101446 Flauta Cacau en crema
60g 99 u 30m 10m 180°C



MG

101447 Flauta Crema
60g 99 u 30m 10m 180°C

Brioxeria Fermentada



101421 Croissant corbat

100g 46u

30m 18m 175°C



113378 Croissant corbat

80g 56u

30m 18m 175°C

113338 Croissant corbat 100g

100g 42u

30m 18m 175°C

113334 Croissant corbat

85g 44u

30m 18m 175°C

113335 Croissant corbat

85g 46u

30m 22m 175°C



113364 Croissant multiceral

85g 44u

25m 22m 175°C



113385 Mini Crois. multiceral

25g 5kg

25m 15m 175°C

Brioxeria Fermentada



102132 Croissant recte

70g 70u

30m 16m 175°C



102285 Croiss. recte margarina

60g 70u

30m 16m 175°C



113320 Croiss. recte mantega

60g 80u

30m 16m 175°C



102293 Croissant recte

40g 58u

20m 16m 175°C



113339 Petit Artesà

25g 3,3kg

30m 14m 180°C



102405 Mnicroissant recte

25g 5kg

15m 14m 175°C



113004 Croissant mini

25g 250u aprox. 5k

15m 14m 175°C

Brioxeria Fermentada



MTQ

101434 Croissant xocolata Maxi

90g 54u *Gourmet* 30m 20m 175°C



MG

113370 Croissant xocolata

90g 54u 30m 18m 175°C



MG

113085 Petit de xocolata

25g 5kg 30m 15m 190°C



MG

110115 Napolitana Decorada

90g 56u 30m 18m 180°C



MG

113367 Napolitana Plus Xoco

110g 56u 30m 18m 175°C



MG

113368 Napolitana Plus Crema

115g 56u 40m 18m 175°C



MG

113068 Mitja Napolitana Xoco

55g 100u 30m 15m 175°C



MG

113069 Mitja Napolitana Crema

30g 166u 30m 12m 180°C



101381 Ferradura Maxi Xocolata

175g 35u



101382 Ferradura Maxi Cabell



101313 Ferradura Maxi Crema

25m 22m 190°C

Brioxeria Fermentada



MC

113363 Ensaïmada Plus
90g 36u
10m 10m 175°C



MC

113366 Fartons
45g 100u
25m 10m 175°C



MC

113358 Mini Ensaïmada Plus
40g 72u
10m 8m 175°C



MC

113356 Mini Ensaïmada Crema
50g 72u
15m 10m 170°C



MG

113179 Caracola Plus
115g 34u
20m 18m 175°C

Brioxeria Fermentada



MG

113371 Croissant Plus Bikini
95g 54u
30m 18m 175°C



MG

113145 Petit Variat, frankfurt, bikini i truita
30g 156u
30m 18m 180°C



MG

113360 Napó Plus Bikini
110g 56u
30m 18m 180°C



MG

Delícies variades: pernil, formatge, tonyina i sobrassada
105031
20g 5kg
30m 30m 15m 190°C



MTQ

102299 Argentino
40g 110u
60m 17m 180°C



MG

110099 Triangle maxi Cacao
130g 52u
60m 18m 180°C



MG

101427 Danesa
120g 29u
30m 20m 175°C



MG

101429 Danesa Poma i Canyella
120g 29u
30m 20m 175°C

Brioxeria Premium



DL27234 Croissant Heritage 24%
70g 60u 30m 20m 170°C

DLS7053 Croissant Armonia
60g 100u 30m 20m 170°C



DL74846 Croissant Xoco Armonia
90g 48u 30m 23m 170°C



DLS2454 Assortit mini Brioxeria
25g 120u 30m 15m 170°C

Brioxeria Acabada



113284 Croissant recte
60g 24u 120m NO NECESSITA FORNEJAR



113281 Napolitana xoco
90g 24u 120m NO NECESSITA FORNEJAR



100172 Brioix
60g 30u 30m NO NECESSITA FORNEJAR



113157 "Media Noche"
25g 70u 20m NO NECESSITA FORNEJAR



103250 Gofre Belga
90g 30u 30m NO NECESSITA FORNEJAR



106522 "Tartita" de Poma
65g 18u 5-7m 180°C



103180 Muffin Xocolata
85g 30u 60m NO NECESSITA FORNEJAR



103181 Muffin doble xocolata
85g 30u 60m NO NECESSITA FORNEJAR

Brioxeria Acabada



113778 Crois Assortit Pecalitos **MTQ**
34g 96u **moodies** 25m



101384 Moodie Glacé **MG**
53g 48u **ylisto** 60m NO NECESSITA FORNEJAR



101385 Mini Moodie Glacé **MG**
31g 80u **ylisto** 60m NO NECESSITA FORNEJAR



101818 Moodie Pistatxo **MG**
69g 48u **ylisto** 30m NO NECESSITA FORNEJAR



101387 Moodie Bombó **MG**
58g 48u **ylisto** 60m NO NECESSITA FORNEJAR



101388 Mini Moodie Bombó **MG**
35g 80u **ylisto** 60m NO NECESSITA FORNEJAR



101601 Micro M Glacé **MG**
16g 120u **ylisto** 30m NO NECESSITA FORNEJAR



101461 Micro M Farcit Cacao **MG**
16g 120u **ylisto** 30m NO NECESSITA FORNEJAR



101462 Micro M Farcit Maduixa **MG**
16g 120u **ylisto** 30m NO NECESSITA FORNEJAR

Brioxeria Acabada



103227 Cookie xocolata **MG**
90g 25u **ylisto** 60m NO NECESSITA FORNEJAR



103225 Cookie xocolata colors **MG**
80g 25u **ylisto** 60m NO NECESSITA FORNEJAR



103368 American cookie doble xocolata **MG**
70g 30u **ylisto** 60m NO NECESSITA FORNEJAR



103369 American cookie xocolata blanca **MG**
70g 30u **ylisto** 60m NO NECESSITA FORNEJAR



BE786 Xuixo Crema Gran
110g 12u 30m NO NECESSITA FORNEJAR



BE780 Xuixo Crema Mini
50g 33u 30m NO NECESSITA FORNEJAR



BE781 Xuixo Bombó Mini
58g 24u 30m NO NECESSITA FORNEJAR



EB71200 Brunyols
7g/u 1,5kg 30m Afegir-hi sucre al gust



Pizzas, Snacks i Bases

La nostra gamma de pizzas, snacks i bases professionals ha estat pensada per oferir **solucions versàtils i de qualitat al teu negoci**. Aquests productes, s'adapten a tot tipus d'ofertes gastronòmiques i necessitats operatives.

Les bases per pizza i les masses professionals proporcionen una excel·lent textura i sabor, deixant espai perquè puguis personalitzar acabats i ingredients segons el teu concepte. Els nostres snacks i pizzas són ideals per completar menús, ampliar l'oferta de restauració o presentar opcions ràpides i saboroses als teus clients.

Amb aquesta selecció, **Disfribell t'ajuda a optimitzar el teu temps de treball i a garantir resultats consistents**, amb productes que aporten un valor afegit a la teva carta. Descobreix com incorporar propostes atractives i rendibles que potencien l'experiència gastronòmica dels teus clients.

Llegenda

	Pes aproximat de la unitat (congelat)		Temps de descongelació
	Temperatura de forn		Temps de forn
	Temps de fermentació (a 28-30 °C amb un 60-70% d'H.R.)		Nombre de porcions recomanat
	Unitats per caixa		Caixes per palet
	Dimensions de les planxes		Longitud de fleca
	Elaborat amb margarina		Elaborat amb mantega
	Elaborat amb llard		

Pizzas Premium

Pizzas Catèring



CL21300 Fina York
330g 6u 27cm 11-15m 180°C



CL21301 Fina Tonyina
350g 6u 27cm 11-15m 180°C



CL21302 Fina Margarita
310g 6u 27cm 11-15m 180°C



CL21306 Fina Bacon i Portobello
390g 6u 27cm 11-15m 180°C



CL21308 Fina Carbonara
380g 6u 27cm 11-15m 180°C



CL21309 Fina Tex Mex
330g 6u 27cm 11-15m 180°C



CL21370 Fina Vegana
330g 6u 27cm 11-15m 180°C



CL21390 Fina 4 Formatges
320g 6u 27cm 11-15m 180°C

Minis



110067 Bacon
170g 16u



114272 4 formatges
152g 16u 30m 14m 170°C



110082 Pizza Margarita
1100g 4u 60m 10m 180°C



110065 Pizza Xampinyons i Bacon
1200g 4u 60m 10m 180°C



110066 Pizza Pollastre i Cheddar
1150g 4u 60m 10m 180°C



110068 Pizza York i formatge
1200g 4u 60m 10m 180°C



110069 Pizza Barbacoa
1150g 4u 60m 10m 180°C



110071 Pizza Vegetal
1200g 4u 60m 10m 180°C



110072 Pizza 4 Formatges
1200g 4u 60m 10m 180°C

Empanades



EU65978 Empanadilla 140g

140g 70u 27cm

40m 200°C



EU64854 Emp Artesana de Tonyina

1,1kg 6u 27cm

40m 190°C



103015 Màniga de magdalena

1600g 6u

120m 14-16m 180°C

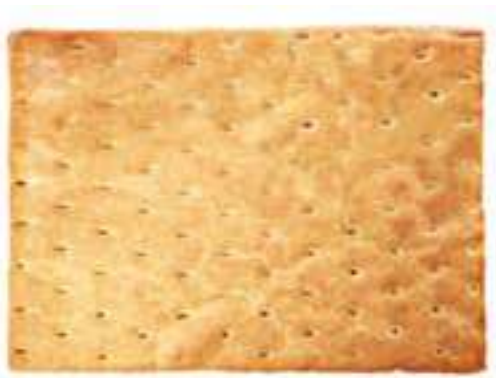
Truites



114319 Truita Familiar

800g 10u

18m 190°C



DL74111 Focaccia Tradicional

550g 10u 38x29 cm

5m 190°C

Coure sense descongelar



CH90057 Truita patata i ceba

1,5kg 5u 24cm

6h 18m 190°C



103038 Planxa pa de pessic

290g 8u 57x37 cm

60m



114318 Truita Planxa

750g 12u 27cm

150m 6m 190°C



101052 Planxa de full

900g 14u 56x36 cm

30m 30-35m 190°C



Cuina al buit

Una gamma de verdures i plats 100% naturals, cuinats al buit, sense aigua, conservants ni gluten, respectant tot el sabor, la textura i el valor nutricional. Tot és de procedència nacional.

Descobreix la nostra àmplia oferta de productes, pensats per a xefs com tu que desitgen estalviar temps i costos sense comprometre la qualitat ni la possibilitat de personalització.

Selecció ingredients de primera qualitat a l'origen: Només trobaràs verdures de productors seleccionats de les millors regions agrícoles de la península.

Zero residus, màxim control d'estocs i rendiment: Productes llestos per consumir, sense minves ni necessitat de manipulació per reduir mà d'obra i optimitzar els escandalls.

Facilitat d'ús inigualable: Oferim productes llestos per obrir, manipular i/o emplatat, sense necessitat de reenvasar ni reprocessar, estalviant mà d'obra qualificada i simplificant l'operativa de la cuina professional.

Llest per personalitzar: Oferim bases netes i versàtils perquè els xefs puguin desenvolupar la seva creativitat culinària.

Llarga durada, sempre frescos: Amb una vida útil de fins a 60 dies a la nevera, els nostres productes cuinats al buit són el complement ideal per a la teva cuina, ja que no cal congelar-los i estan disponibles en tot moment.

Llegenda

 Pes aproximat de la unitat (congelat)	 Temps de descongelació
 Temperatura de forn	 Temps de forn
 Temps de fermentació (a 28-30 °C amb un 60-70% d'H.R.)	 Nombre de porcions recomanat
 Unitats per caixa	 Caixes per palet
 Dimensions de les planxes	 Longitud de fleca

Bases de cuina



Cuina al buit

O13358TC Carxofa Trossejada

5kg

5 bosses
1kg

3m

180°C



O13557TC Patata Dau Brava

6kg

3 bosses
2kg

4m

180°C



O13558TC Patata Pal Pell

6kg

3 bosses
2kg

4m

180°C



O13412TC Patata extrafina

6kg

3 bosses
2kg

2m

180°C



Bases de cuina



O13300TC Carxofa Tross.

1750g

7 bosses
250g



O13312TC Ensaladilla

1750g

7 bosses
250g



Bases de cuina



O13308TC Ministra Verdures
1750g 7 bosses
250g



O13304TC Patata i Mongeta
1800g 6 bosses
300g



O13305TC Patata i Pèsol
1800g 6 bosses
300g

Bases de cuina



O13501SC Pop a la gallega
275g 6 uds/
caixa 2m 750°
microones



O13400SC Cigrons amb
espinacs
300g 6 uds/
caixa 2m 750°
microones



Els postres

A Disfribell oferim una selecció de postres pensades per a cuines professionals i establiments que volen destacar amb opcions dolces de gran nivell. La nostra gamma inclou des de postres individuals i pastissos clàssics fins a propostes creatives i modernes, amb varietat de sabors, textures i formats adaptats a cada moment del servei.

Les nostres postres estan elaborades amb **ingredients de qualitat**, combinant tradició i innovació, per aconseguir opcions que aportin sabor, equilibri i versilitat a la teva oferta. Des de muffins i braços fins a planxes de brownie, pastissos i postres de xocolata, **cada producte està pensat per completar l'experiència gastronòmica** del teu client amb un final dolç memorable.

Descobreix com les nostres postres poden convertir-se en un element diferencial de la teva carta dolça, aportant **originalitat, presentacions cuidades i un sabor que els teus clients recordaran.**

Llegenda

 Pes aproximat de la unitat (congelat)	 Temps de descongelació
 Temperatura de forn	 Temps de forn
 Temps de fermentació (a 28-30 °C amb un 60-70% d'H.R.)	 Nombre de porcions recomanat
 Unitats per caixa	 Caixes per palet
 Dimensions de les planxes	 Longitud de fleca
 Elaborat amb margarina	 Elaborat amb mantega
 Elaborat amb llard	

Pastisseria Artesana



K1270C Rotlle Red Velvet
90g 12u 10cm 120m a 5°C



K1275C Rotlle Carrot Cake
90g 12u 10cm 120m a 5°C



K1344C Rotlle Sara
110g 12u 10cm 120m a 5°C



K413012 Rotlle Formatge
90g 12u 10cm 120m a 5°C



K1280C Rotlle 3 Xocolates
90g 12u 10cm 120m a 5°C



K1260C Rotlle Te Matcha
90g 12u 10cm 120m a 5°C



K1415C Òval Ferrero
85g 12u 10cm 120m a 5°C



K1410C Òval Kinder
85g 12u 10cm 120m a 5°C

Pastisseria Artesana



K1365C Cor Maduixa
85g 12u 120m a 5°C



K1375C Cor Llimona
85g 12u 10cm 120m a 5°C



K2151C Núvol Lotus
90g 12u 120m a 5°C



K6000 Braç Gema nata
500g 3u 240 m a 5°C



K6003 Braç Xoco i nata
500g 3u 240 m a 5°C

Pastisseria Artesana



K2622C Pastís R. Sara
600g 1u 10-12 18cm porcions 2h a 5°C



K2600C Pastís R. Carrot Cake
600g 1u 8 18cm porcions 2h



TOP VENDES

K2612C Pastís R. Red Velvet
600g 1u 8 18cm porcions 2h



TOP VENDES

K2602C Pastís R. Massini
600g 1u 8 18cm porcions 2h



K2621C Pastís R. Sacher Maduixa
600g 1u 8 18cm porcions 2h



K26240C Pastís Q. Tiramisú
600g 1u 18x18 cm 2h



K41003 Pastís R. Formatge
1000g 1u 8 18cm porcions 2h



K42003 Planxa Formatge
1700g 1u 2h



K3608C Mousse Lotus
600g 1u 8 18cm porcions 2h



K3605C Mousse Crema Catalana
600g 1u 8 18cm porcions 2h



TOP VENDES

K3615C Mousse Kinder
600g 1u 8 18cm porcions 2h



K5023C Banda 3 Xocolates
550g 4u 8 28x8 cm 2h



K50290 Banda Ferrero
550g 4u 8 28x8 cm 2h



TOP VENDES

K9005 Planxa Sacher
1700 gr 1u 35x25 cm 2h a 5°C



K9007 Planxa Tiramisú
1700g 1u 35x25 cm 2h

Pastisseria



EU66234 Planxa Galeta

2000g 1u 31x25 cm 2h



106380 Planxa Brownie

2500g 4u 41x28 cm 120p 24h



103213 Planxa de Pessic Casolana Porcionada

2400g 1u 35x28 cm 2h

NO NECESSITA FORNEJAR



103214 Planxa de Pessic Xoco Casolana Porcionada

2400g 1u 35x28 cm 30p 120m



16300 Planxa San Marcos

1800g 1u 35x28 cm Porcionada 4h



103365 Planxa porcionada carrot cake

1900g 1u 35x28 cm 180m

Pastisseria



CH37532 Mort per Xocolata

2000g 1u 14 24cm Porcionada 8h



106118 Tarta Sacher

875g 1u 8-10 20cm 4h



100156 Carrot Cake

1500g 1u 14 23cm Porcionada 4h



106345 "Nubes" de formatge i Nabius

85g 20u 6cm 1h a 5°C



106344 Capritxos Sacher

70g 20u 6cm Es pot descongelar al microones 1h a 5°C



EU63191 Tarta Santiago

600g 1u 14 25cm 4h



106379 Coulant Xocolata

80g 30u 6cm Microones màxima potència 30-40 segons



FS070020 Mini Profiteroles

4kg 4 bosses d'1kg Descongelar entre 2 i 4°C 2h

Muffins

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

Coques
de Perafita
FORN FRANQUESA
DES DE 1952

Coques



103255 Nabius i crema de formatge

110g 20u

NO NECESSITA FORNEJAR

120m



103256 Muffin de toffee i poma

110g 20u

NO NECESSITA FORNEJAR

120m



103254 Doble Bombó i Crema

110g 20u

NO NECESSITA FORNEJAR

120m



103253 Triple bombó

110g 20u

NO NECESSITA FORNEJAR

120m



103343 Bombó i Caramel

110g 20u

NO NECESSITA FORNEJAR

120m



103324 Carrot Cake

110g 20u

NO NECESSITA FORNEJAR

120m



PF993 Coca d'Anís

550g 1u

60m



PF636 Coca de Xocolata

550g 1u

60m



PF71 Coca de Fruita

800g 1u

60m

Totes les coques venen presentades en caixes individuals



C/ Llorer, 1 · Polígon Ind. Jardí
17843 · Palol de Revardit (Girona)

Tel. **972 445 006**
Comandes: **669 833 202.**

www.disfribell.com

Descobreix més contingut i novetats a



@disfribell



Disfribell