



Bonblat
PANS GASTRONÒMICS

Pans creats per
Francesc Altarriba



Bonblat
TALLER GASTRONÒMIC DEL PA

Bonblat és una eina a l'abast dels nostres clients que els ajuda a millorar la gestió del pa, així com rebre un assessorament de qualitat.

Som una empresa especialista en pans que treballem exclusivament per a Restaurants, Hotels i Bistrots.

El nostre producte, d'excel·lent qualitat, està dissenyat per potenciar les creacions i la marca dels nostres clients.

Posem el nostre coneixement al servei dels millors professionals.



Hotels



Restaurants



Bistrots

Per què som únicos?

La gran indústria ofereix un producte regular però sense un tracte proper.

El forner artesà ofereix un tracte proper però no un producte regular.

Bonblat uneix la part bona de cada sector.



Oferim un
producte de
qualitat



Tracte proper i
assessorament
personalitzat



Som una eina per
potenciar el teu
negoci

Pans elaborats

a mida de cada necessitat

Fem que el client et felicitï per posar el millor pa a taula.

Fem que tinguis un pa diferent al que té tothom i ajudem a formar-te com a "Pannier".

índex	4	Quin és el teu concepte de pa
	6	Pans gran format
	10	Pans al tall
	12	Mini pans fantasia degustació
	14	Pans carta banquet
	16	Pans "bocadilleria"
	18	Format barra
	22	Pans especials hamburgueseria
	24	Bases i coques
	26	Brioixeria producte acabat
	30	Brioixeria masses congelades
	32	Especials Diades
	34	Pans sense gluten

Quin és el concepte del pa al teu restaurant

Adaptem els nostres pans a la teva necessitat

Pans individuals



D'un pa en fem dos



Assortit minis
degustació





Pa de Coca
Ex. Lingots d'Arruguette



Pa com a Base



Bocadilleria

Pa sencer
a taula



El pa de
la sala



Pa llescat
a taula



Pans gran format

Pans de gramatges des de 600 a 1000 grams.

Llargues fermentacions de 48 hores per aconseguir unes molles en el seu punt d'acidesa i una crosta molt cruixent.

Farines molturades a la pedra i masses mares de cultiu propi.



02066412

Barrot Gran Parisien

1.000g 6u/c

30/35 min
200°C

02066413

Barrot Gran Natura

1.000g 6u/c

30/35 min
200°C

02066415

Barrot Gran Cereals

1.000g 6u/c

30/35 min
200°C

El pa de la taula



02066027

Xapata Artesana Pedra



200g



50u/c



18-20 min
200°C



02066357

Barrot Nuremberg



600g



12u/c



20-25 min
200°C



02066054

Barrot Espelta



600g



12u/c



20-25 min
200°C



02066356

Barrot Blat de Moro



600g



12u/c



20-25 min
200°C



02077045

Barrot Panses i Nous



600g



12u/c



20-25 min
200°C



02066353

Barrot Sègol



600g



12u/c



20-25 min
200°C



02066355

Barrot Negre 10 Cereals



600g



12u/c



20-25 min
200°C



02066396

Pa d'Aigua 400 Pedra

400g



18u/c

20-25 min
200°C

02066399

Pa d'Aigua 200 Pedra

200g



35u/c

18-20 min
200°C

02066350

Barrot Natura

600g



12u/c

20-25 min
200°C

02066351

Barrot Parisien

600g



12u/c

20-25 min
200°C

02066352

Barrot Cereals

600g



12u/c

20-25 min
200°C

02066354

Barrot Integral Pipes

600g



12u/c

20-25 min
200°C

Pans al tall



Seguint en la línia d'innovació constant, destaca la nostra col·lecció de pans PREMIUM.

Sense feina, net i pràctic (no fa engrunes)

Per sorprendre al comensal (pa calent, cruixent i tallat al moment)



02200074

Pa de Pagès Llesca



50g



48u/c



Torrar



Descongelar



02200073

Llesca Avi Cinto



75g



6x8u/c



Torrar



Descongelar



02066019

Llesqueta Degustació



5g



160u/c



Torrar

PRODUCTE
DESTACAT



02200072

Pa Anglès Panses i Nous (Tallat)



800g



4u/c



Torrar



Descongelar



02200069

Pa Anglès Fibra (Tallat)



800g



4u/c



Torrar



Descongelar



02200068

Pa Anglès Blanc (Tallat)



800g



4u/c



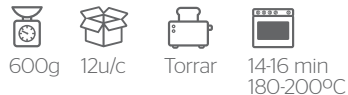
Torrar



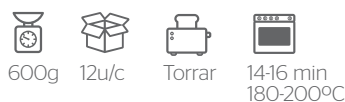
Descongelar



02200104

Premium Natura (Tallat)14-16 min
180-200°C

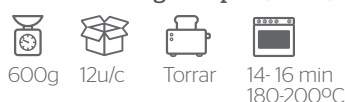
02200103

Premium Parisien (Tallat)14-16 min
180-200°C

02200102

Premium Cereals (Tallat)14-16 min
180-200°C

02200101

Premium Integral-Pipes (Tallat)14-16 min
180-200°C

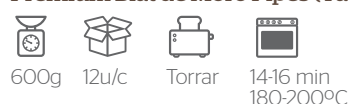
02200105

Premium Nuremberg (Tallat)14-16 min
180-200°C

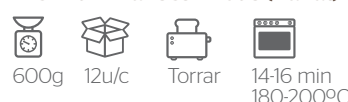
02200100

Premium Espelta (Tallat)14-16 min
180-200°C

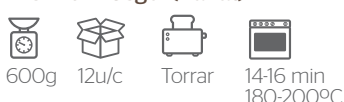
02200106

Premium Blat de Moro Pipes (Tallat)14-16 min
180-200°C

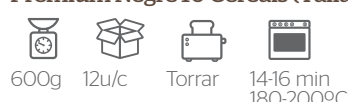
02200109

Premium Panses i Nous (Tallat)14-16 min
180-200°C

02200107

Premium Sègol (Tallat)14-16 min
180-200°C

02200108

Premium Negre 10 Cereals (Tallat)14-16 min
180-200°C

Mini Pans fantasia degustació

Una varietat de petits formats, textures i sabors que donen un glamur a la taula del restaurant i que agrairan els clients.



02200037

Mini Frankfurt



12g



75u/c



Descongela



02200089

Micro Brioix Bola



20g



75u/c



Descongela



02200032

Mini Hamburger Sesam



12g



50u/c



Descongela



02200033

Mini Hamburger Tinta



12g



50u/c



Descongela



02200034

Mini Hamburger Quètxup



12g



50u/c



Descongela



02066037
Gourmetini Oli



02066038
Gourmetini Cereals



02066039
Gourmetini Oliva Aragonesa



Destacats



02066046
Mini Focaccina Oli



02066051
Mini Barreta Olives



02066023
Mini Poma Fibra



02066047
Mini Pagès Sègol



02066309
Mini Pa Negre



02066017
Mini Barreta Soja



02066025
Mini Barreta Blat de Moro



02066015
Mini Barreta Pa



02066304
Mini Oliva Aragonesa



02066305
Mini Barreta Fibra



02066049
Mini Panet Ceba



02066010
Mini Bacon Fumat



02066048
Mini Pagès Panses i Nous



02066093
Mini Cereals Quadrat



02066308
Mini Llonguet



02066303
Mini Llàgrima Cereals



02066031
Mini Artesana Puntetes



Pans carta banquet

A la taula del teu restaurant, tant si és a la carta, per banquets o celebracions, segur que en gaudirà el client més exigent.



02066006

Pa Trencat Parisien



80g



60u/c



8-10 min
200°C



02066005

Pa Trencat Natura



80g



60u/c



8-10 min
200°C



02066007

Pa Trencat Cereals



80g



60u/c



8-10 min
200°C





02066285

Pa Trèvol (blanc, fibra i olives)

90g



50u/c

6-8 min
200°C

02066073

Pagès Sègol

65g



80u/c

10-12 min
200°C

02066061

Barreta Muesli

50g



75u/c

8-10 min
200°C

02066220

Pipes-Fibra Puntès

65g



90u/c

8-10 min
200°C

02077004

Rural Individual

60g



60u/c

8-10 min
200°C

02066068

Xapata Blanca

50g



75u/c

8-10 min
200°C

02066069

Xapata Blanca Sèsam

50g



75u/c

8-10 min
200°C

02066074

Xapata Blanca Olives

50g



75u/c

8-10 min
200°CPRODUCTE
DESTACAT

02066212

Pa Nuat d'Osona

85g



60u/c

10-12 min
200°CPRODUCTE
DESTACAT

02066398

Pa d'Aigua 90 Pedra

90g



40u/c

10-12 min
200°CPRODUCTE
DESTACAT

02077012 (60gr)

02066063 (90gr)

Artisana Puntès

60g



60u/c

8-10 min (200°C)
10-12 min (200°C)

02066280

Mollete de Cartaya

80g



60u/c

8-10 min
200°C

02066281

Mollete de Cereals

80g



60u/c

8-10 min
200°C

02066282

Mollete d'Olives Negres

80g



60u/c

8-10 min
200°C

Pans “bocadilleria”

L'alternativa perfecta a les noves tendències de format gastronòmic, per gaudir d'entrepans amb la qualitat del pa i, com no, dels seus ingredients.



02077043

Bocata Vap



70g



40u/c



10-12 min
200°C



Torrar



Descongela



02066230

Panini Tosta



150g



25 u/c



Torrar



13-15 min
200°C



02066040

Bocaccina d'Oli


90g



50u/c


13-15 min
200°C


02066041

Bocaccina Cereals


90g



50u/c


13-15 min
200°C


02066043

Bocaccina d'Oliva Aragonesa


90g



50u/c


13-15 min
200°C

Bocaccines



02066086

Barreta Cereals


130g



60u/c


12-14 min
200°C


02066066

Bocata Muesli


100g



70u/c


12-14 min
200°C


02066701

Flauti Xapata


110g



85u/c


13-15 min
200°C


02066319

Barreta Natura


130g



60u/c


10-12 min
200°C


02066337

Bocata Rural


120g



30u/c


10-12 min
200°C


02077004

Rural Individual


60g



60u/c


8-10 min
200°C


02077042

Bocata Arruguette


150g



35u/c


12-14 min
200°C

PRODUCTE DESTACAT

02066706

Bocata Flauta Arruguette


100g



45u/c


14-15 min
200°C

PRODUCTE DESTACAT

02066707

Bocata Instant


150g



25u/c



Torrar


14-15 min
180°C

Els exclusius



02066080

Barreta Brasa


100g



35u/c



Torrar


12-14 min
200°C


02077002

Coca Brasa


100g



35u/c



Torrar



02066053

Coca Brasa Cereals


65g



50u/c



Torrar



02066026

Coca Manlleu Individual


100g



30u/c



Torrar

Els planxats

Format barra

El clàssic de tots el formats que posem a disposició dels clients, sense oblidar la seva evolució i millora constant.



02066105

Barra Blanca Artesana

325g



25u/c

12-15 min
200°C

02066106

Barra Cereals

325g



30u/c

12-15 min
200°C

03080010

Baguette Clàssica

300g



35u/c

12-15 min
200°C

02066349

Baguette Cereals

300g



30u/c

12-15 min
200°C

02077018

Tronquet Blanc

280g



25u/c

13-15 min
200°C

02077019

Tronquet Olives

280g



25u/c

13-15 min
200°C

02077020

Tronquet Nous

280g



25u/c

13-15 min
200°C

02066338
Artesana Rural

 350g  20u/c  13-15 min
200°C



02066089
Artesana Cereals Muesli

 300g  35u/c  13-15 min
200°C



02066108
Flauti Rústic

 200g  45u/c  13-15 min
200°C



02066109
Flauti Espelta Fibra

 225g  45u/c  13-15 min
200°C



02066101
Flauti Cereals

 200g  45u/c  13-15 min
200°C



02077040
Arruguette

 300g  30u/c  13-15 min
200°C



02066703
Flauta Arruguette

 200g  45u/c  10-13 min
200°C



El Pa Creak



02077021

Pa Creak



300g



16u/c



12-15 min
180°C



Pans especials hamburgueseria

Una col·lecció exclusiva de pans en format hamburguesa de diferents gramatges, textures i colors.

Líders del mercat a l'hora de fer pans amb sabor a pa.



02200145

Hamburguer 80



80g



27u/c



Descongelar



02200048

Hamburguer 40



40g



63u/c



Descongelar



02077027

Pa Crosta

130g



25u/c

10-12 min
200°C

02077031

Pa Crosta Cereals

130g



25u/c

10-12 min
200°C

02066026

Coca Manlleu Individual

100g



30u/c



Torrar



02077034

Hamburguer Crosta

90g



35u/c

10-12 min
200°C

02077035

Hamburguer Crosta Cereals

90g



35u/c

10-12 min
200°C

02200043

Hamburguer Brasa

100g



25u/c



Torrar



02200054

Hamburguer Tinta Sèsam

80g



27u/c



Descongela



02200053

Hamburguer Quètxup Sèsam

80g



27u/c



Descongela



02200045

Hamburguer Sèsam 80

80g



55u/c



Descongela



02200032

Mini Hamburguer Sèsam

12g



50u/c



Descongela



02200033

Mini Hamburguer Tinta

12g



50u/c



Descongela



02200034

Mini Hamburguer Quètxup

12g



50u/c



Descongela

Bases i coques

Les que més t'ajudaran en la teva creativitat, ja que totes elles estan pensades i dissenyades amb formes i gramatges diferents.



02066708

Coca Plegada

(La Focaccia Catalana)



400g



10u/c



Torrar



12 min
200°C



02066332

Base Gran Coca Recapte



22x30
280g



12u/c



2-4 min
180°C

PRODUCTE
DESTACAT



02066340

Placa Focaccia



700g



5u/c



8-10 min
200°C



02066230

Panini Tosta



150g



25u/c



Torrar



13-15 min
200°C



02066028

Coca Manlleu

450g



15u/c



Torrar



02066026

Coca Manlleu Individual

100g



30u/c



Torrar

Collecció: Coca Manlleu



02066077

Coca Pa Brasa (ref. 500)

500g



16u/c



Torrar



02066057

Coca Pa Brasa (ref. 65)

65g



50u/c



Torrar



02077002

Coca Pa Brasa (ref. 100)

100g



35u/c



Torrar



02077030

Coca Pa Brasa (ref. 150)

150g



20u/c



Torrar

Collecció: L'original

Brioixeria producte acabat

Gamma de productes variats que només caldrà
descongelar per poder-ne gaudir.



02200060

Motlle de croissant



400g

2u/c

Descongelar



02200065

Motlle de Brioix



400g

2u/c

Descongelar



02200007

Mini Donublat



25g

60u/c

Descongelar



02200002

Brioix Francès Gran

60g



36u/c



Descongellar



02200003

Brioix Artesà

40g



60u/c



Descongellar



02200011

Muffin Xocolata

100g



24u/c



Descongellar



02200066

Muffin Maduixa

100g



24u/c



Descongellar



02200067

Muffin Poma

100g



24u/c



Descongellar



02200015

Mini Magdalena Sucre

20g



100u/c



Descongellar



02200016

Mini Magdalena Xocolata

25g



100u/c



Descongellar



02200089

Micro Brioix Bola

20g



75u/c



Descongellar



02200061

Boletes Donublat

10g



200u/c



Descongellar



02200027

Mini Xuxo Crema

40g



90u/c



Descongellar



02200028

Mini Xuxo Xocolata

40g



90u/c



Descongellar



Brownie



02200024

Tartina de Poma

550g



10u/c



Descongela



02200062

Marmolat Xocolata/Iogurt

350g



7u/c



Descongela



02200018

Brownie

18x28



8u/c



Descongela



02200035

Biscuit Taronja

430g



7u/c



Descongela



02200200

Ensaimada gegant

700g



1u/c



Descongelar



02200201

Croisant gegant

1.000g



1u/c



Descongelar



02200025

Planxa Biscuit

40x30



5u/c



Descongelar



02200017

Mini Melindro (Tira 8 unitats)

30g



40u/c



Descongelar



01055020

Mini Pasta de Te

5g



2Kg/c



01055021

Mini Pasta de Te Xocolata

5g



2Kg/c

Brioixeria masses congelades

Elaborats amb mantega d'alta qualitat, els croissants i mini croissants, són senyal d'identitat d'aquests petits plaers.



04020003

Coca de Vidre



100 g



50u/c



6-8 min
230°C



04020001

Coca de Forner



400 g



30u/c



6-8 min
230°C



04030001

Placa de Full



40x30
600g



22u/c



12-15 min
185°C



04030019

Mini Napolitana Mantega Xocolata



40g



175u/c



12-14 min
180°C



04030020

Mini Napolitana Mantega Crema



40g



175u/c



12-14 min
180°C



04020047

Tarta de Poma Individual

80g



35u/c

15-16 min
180°CPRODUCTE
DESTACAT

02111003

Croissant Premium

55g



72u/c

18 min
180°CPRODUCTE
DESTACAT

02111004

Croissant Premium Xocolata

60g



90u/c

18 min
180°C

02111009

Croissant Espelta Cereals

50g



90u/c

18-20 min
180°C

04020017

Croissant Llard

70g



65u/c

18-20 min
180°C

04020018

Croissant Llard Xocolata

70g



60u/c

18-20 min
180°C

04020020

Ensaïmada Individual

100g



50u/c

15-18 min
180°C

04020023

Ensaïmada Xocolata

135g



48u/c

15-18 min
180°C

04020021

Ensaïmada Cabell d'Àngel

135g



48u/c

15-18 min
180°C

02111011

Mini Croissant Premium Xocolata

30g



200u/c

12-14 min
180°C

02111010

Mini Croissant Premium "Artesanito"

30g



250u/c

12-14 min
180°C

04020022

Mini Ensaïmada Artesana

35g



172u/c

12-14 min
180°C

Les Diades

Productes exclusius per dies exclusius.



04020060 (350g)
04020064 (750g)

Tortell de Reis Bàsic



350 g
750 g



10u/c
8 u/c



6-8 min (230°C)

04020062 (350g)
04020066 (750g)

Tortell de Reis Massapà



350 g
750 g



10u/c
8 u/c



6-8 min (230°C)



04020061 (350g)
04020065 (750g)

Tortell de Reis Bàsic Fruita



350 g
750 g



10u/c
8 u/c



6-8 min (230°C)

04020063 (350g)
04020067 (750g)

Tortell de Reis Massapà Fruita



350 g
750 g



10u/c
8 u/c



6-8 min (230°C)



04030007
Coca Bona



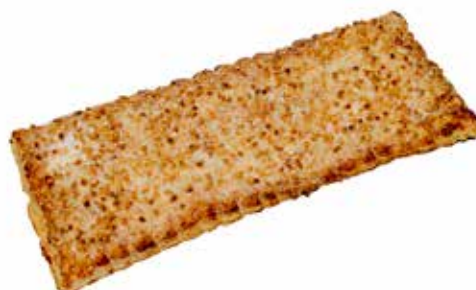
300 g



25u/c



6-8 min
230°C



04030008
Coca de Lladons



250g



30u/c



6-8 min
230°C



02200095
Panellets de pinyons



3.300g



Descongelar



02200096
Panellets d'ametlla



3.300g



Descongelar



02200097 / 02200098 / 02200099
Panellets variats (coco, cafè i llimona)



1.450g



Descongelar



04020032
Panettone



500 g



24u/c



20-25 min
200°C



02200029
Mini Panettone



55g



32u/c



Descongelar



02077015
Pa de Sant Jordi



300g



20u/c



10-12 min
230°C



02200202
Bunyols de sucre



12g



100u/c



Descongelar

0% gluten[®]

Productes sense gluten, per a celíacs, també lliures de lactosa i ou, elaborats amb les màximes garanties.

Elaboració pròpia de Bonblat, amb obrador exclusiu per productes sense gluten.





02500015

Panet Hamburger SG

90g



30u/c

5-10 min
200°C

02500013

Panet Gourmet SG

50g



15u/c

5-10 min
200°C

02500011

Pa de Coca SG

100g



12u/c

5-10 min
200°C

02500014

Barreta Gourmet Nous SG

50g



15u/c

5-10 min
200°C



“Senzillament... pa”

Francesc Altarriba

C. Salvador Juncadella, 22
Pol. Ind. El Verdaguer
08560 Manlleu (Barcelona)
T. 93 850 67 02
info@bonblat.com
www.bonblat.com