



Bonblat
TALLER GASTRONÒMIC DEL PA

Panes creados por
Francesc Altarriba



Bonblat
TALLER GASTRONÒMIC DEL PA

Bonblat es una herramienta al alcance de nuestros clientes que les ayuda a mejorar la gestión del pan, así como recibir un asesoramiento de calidad.

Somos una empresa especialista en panes que trabajamos exclusivamente para Restaurantes, Hoteles y Bistrots.

Nuestro producto, de excelente calidad, está diseñado para potenciar las creaciones y la marca de nuestros clientes.

Ponemos nuestro conocimiento al servicio de los mejores profesionales.



Hoteles



Restaurantes



Bistrots

¿Por qué somos únicos?

La gran industria ofrece un producto regular pero sin un trato cercano.

El hornero artesano ofrece un trato próximo pero no un producto regular.

Bonblat une la parte buena de cada sector.



Ofrecemos un
producto de
calidad



Trato cercano y
asesoramiento
personalizado



Somos una
herramienta para
potenciar tu
negocio

Panes elaborados

a medida de cada necesidad

Hacemos que el cliente te felicite por poner el mejor pan en su mesa.

Hacemos que tengas un pan diferente al que tiene todos y te ayudamos a formarte como "Pannier".

índice	4	Formato barra
	8	Panes sala gran formato
	12	Panes al corte
	14	Panes fantasía degustación
	16	Panes carta banquete
	18	Panes bocadillería
	20	Panes especiales hamburguesería
	22	Bases y cocas
	24	Bollería producto acabado
	28	Bollería masas congeladas
	30	Panes sin gluten

Formato barra

El clásico de todos los formatos que ponemos a disposición de nuestros clientes, sin olvidar su evolución y mejora constante.

02066105

Barra Blanca Artesana

270g



25u/c

12-15 min
200°C

02066106

Barra Cereales

270g



30u/c

12-15 min
200°C

03080010

Baguette Clásica

280g



35u/c

12-15 min
200°C

02066349

Baguette Cereales

270g



30u/c

12-15 min
200°C

02077021

Pan Creak

270g



16u/c

12-15 min
200°C

02077018

"Tronquet" Blanco

240g



25u/c

13-15 min
200°C

02077019

"Tronquet" Aceitunas

240g



25u/c

13-15 min
200°C

02077020

"Tronquet" Nueces

240g



25u/c

13-15 min
200°C

02066338

Artesana Rural

300g



20u/c

13-15 min
200°C

02066089

Artesana Cereales Muesli

270g



35u/c

13-15 min
200°C

02066108

Flautín Rústico

180g



45u/c

13-15 min
200°C

02066109

Flautín Espelta Integral

200g



45u/c

13-15 min
200°C

02066101

Flautín Cereales

180g



45u/c

13-15 min
200°C

02077040

Arruguette de Agua

270g



30u/c

13-15 min
200°C

02066703

Flauta de Agua

180g



45u/c

10-13 min
200°C

Panes sala gran formato

Panes de gramajes desde 300 a 1000 gramos. Largas fermentaciones para conseguir unas migas con su punto de acidez y corteza muy crujiente.



02066026

Coca Manlleu Individual

90g



30u/c



Tostar



02066028

Coca Manlleu

450g



15u/c



Tostar



02066414

Barrote Grande Aceituna Aragonesa

800g



6u/c

30/35 min
200°C

02066412

Barrote Grande Parisien

800g



6u/c

30/35 min
200°C

02066413

Barrote Grande Blanco

800g



6u/c

30/35 min
200°C



02077021

Pan Creak

270g



16u/c

12-15 min
180°C

02077016

Pan Negro

270g



15u/c

20-25 min
200°C

02066362

Barrote Artesano Cereales

400g



15u/c

20-25 min
200°C

02066361

Barrote Artesano

400g



15u/c

20-25 min
200°C

02066055

Barrote Espelta

270g



25u/c

20-25 min
200°C

02077037

Pan Pasas y Nueces

270g



14u/c

20-25 min
200°C



02066399

Pa de Agua 200 Piedra

160g



35u/c

20-25 min
200°C

02066396

Pa de Agua 400 Piedra

360g



18u/c

20-25 min
200°C

02066410

Barrote Integral Pipas

400g



18u/c

20-25 min
200°C

02066188

Barrote Maíz Piedra

270g



15u/c

20-25 min
200°C

02066027

Chapata Artesana Piedra

200g



50u/c

20-25 min
200°C

Panes al corte

Siguiendo en la línea de innovación constante, destaca nuestra colección de panes PREMIUM con fermentaciones de 48 horas, con harinas molturadas a la piedra y masas madre exclusivas.



02066019

Rebanada Degustación

5g



160u/c



Tostar

02200074

Pan de Payés Rebanada

50g



48u/c



Descongelar

02200086

Premium Centeno Oscuro (Cortado)

600g



15u/c



Tostar

10-15 min
180-200°C



02200084

Premium Integral-Pipas (Cortado)

600g



15u/c



Tostar

10-15 min
180-200°C

02200085

Premium Cereales (Cortado)

600g



15u/c



Tostar

10-15 min
180-200°C

02200090

Premium Blanco (Cortado)

600g



15u/c



Tostar

10-15 min
180-200°C

02200082

Premium Nuremberg (Cortado)

540g



15u/c



Tostar

10-15 min
180-200°C

02200083

Premium Maíz Pipas (Cortado)

500g



15u/c



Tostar

10-15 min
180-200°C

02200068

Pan Inglés Blanco Cortado

800g



4u/c



Tostar



Descongelar



02200069

Pan Inglés Integral Cortado

800g



4u/c



Tostar



Descongelar



02200072

Pan Inglés Pasas y Nueces Cortado

800g



4u/c



Tostar



Descongelar

Panes fantasía degustación

Una variedad de pequeños formatos, formas y sabores que dan un glamour en la mesa de tu restaurante y que agradecerán tus clientes.



02200037

Mini Frankfurt

12g



75u/c



Descongelar



02200089

Micro Brioche Bola

20g



75u/c



Descongelar



02200032

Mini Hamburguer Sésamo

12g



50u/c



Descongelar



02200033

Mini Hamburguer Tinta

12g



50u/c



Descongelar



02200034

Mini Hamburguer Ketchup

12g



50u/c



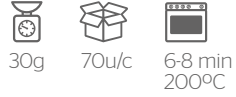
Descongelar



02066076
Mini Rústico Chapata



02066047
Mini Payés Centeno



02066052
Mini Focaccina Cereales



02066046
Mini Focaccina Aceite



02066015
Mini Barrita Pan



02066023
Mini Manzana Integral



02066339
Micro Panecillo Buffet



02066309
Mini Pan Negro



02066017
Mini Barrita Soja



02066025
Mini Barrita Maíz



02066051
Mini Barrita Aceitunas



02066304
Mini Aceituna Aragonesa



02066308
Mini Barrita Natura



02066049
Mini Panecillo Cebolla



02066010
Mini Bacon Ahumado



02066048
Mini Payés Pasas y Nueces



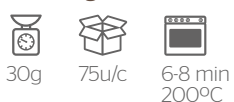
02066093
Cereales Cuadrado



02066308
Mini Panecillo



02066303
Mini Lágrima Cereales



02066031
Mini Artesana Puntas



Panes carta banquete

En la mesa de tu restaurante, tanto si es a la carta, para banquetes o celebraciones, seguro que lo disfrutará el cliente más exigente.





02066418

Barrita Natura

60g



75u/c

8-10 min
200°C

02066061

Barrita Muesli

50g



75u/c

8-10 min
200°C

02077012 (60gr)

02066063 (90gr)

Artesana Puntas Piedra60g
90g60u/c
45u/c8-10 min (200°C)
8-10 min (200°C)

02066062

Artesana Puntas Nueces

60g



60u/c

8-10 min
200°C

02077004

Chapata Individual

80g



70u/c

8-10 min
200°C

02066068

Chapata Blanca

50g



75u/c

8-10 min
200°C

02066069

Chapata Blanca Sésamo

50g



75u/c

8-10 min
200°C

02066074

Chapata Blanca Aceitunas

50g



75u/c

6-8 min
200°C

02066285

Pan Trébol (blanco, integral y aceitunas)

90g



50u/c

6-8 min
200°C

02066035 (60g)

02066212 (80g)

Pan Anudado de Osona60g
80g80u/c
60u/c6-8 min (200°C)
6-8 min (200°C)

02066034

Focaccina Aceite

60g



75u/c

6-8 min
200°C

02066398

Pan de Agua

80g



40u/c

8-10 min
200°C

02066220

Pipas-Integral Puntas

65g



90u/c

8-10 min
200°C

02066280

Mollete de Cartaya

60g



60u/c

8-10 min
200°C

02066281

Mollete de Cereales

60g



60u/c

8-10 min
200°C

02066282

Mollete de Aceitunas Negras

60g



60u/c

8-10 min
200°C

02066073

Payés Centeno

60g



80u/c

6-8 min
200°C

02066093

Cereales Cuadrado

40g



100u/c

6-8 min
200°C

02077034

Hamburguer Corteza

80g



35u/c

8-10 min
200°C

02077035

Hamburguer Corteza Cereales

80g



35u/c

8-10 min
200°C




Panes bocadillería

La alternativa perfecta a las nuevas tendencias de formato gastronómico, para disfrutar de bocadillos con la calidad del pan y, como no, de sus ingredientes.





02066398
Pan de Agua

  
80g 40u/c 13-15 min
200°C



02066701
Flautín Chapata

  
110g 85u/c 13-15 min
200°C



02077004
Chapata Individual

  
80g 70u/c 13-15 min
200°C



02066026
Coca Manlleu Individual

  
90g 30u/c Tostar



02077042
Bocata Arruguette

  
150g 35u/c 12-14 min
200°C



02077044
Bocata Arruguette Plus

  
200g 50u/c 12-14 min
200°C



02077043
Bocata Vap

  
70g 40u/c 10-12 min
200°C



02200076
Frankfurt

  
80g 35u/c Descongular



02066321 (80g)
02066319 (110g)




Barrita Natura

  
80g 50u/c 8-10 min (200°C)
110g 60u/c 10-12 min (200°C)





02066082 (60g)
02066080 (100g)

Barrita Brasa

  
60g 75u/c 10-12 min (200°C)
100g 35u/c 12-14 min (200°C)



02066066
Bocata Muesli

  
100g 70u/c 13-15 min
200°C



02066706
Flauta de Agua

  
100g 45u/c 13-15 min
200°C



02066286
Pan Mollete (Hamburger)

  
60g 45u/c 10-12 min
200°C



02066230
Panini Tosta

   
150g 25 u/c Tostar 13-15 min
200°C

Panes especiales hamburguesería

Una colección especial de panes en formato hamburguesa de diferentes gramajes, formatos y colores.

Líderes del mercado al hacer panes con sabor a pan.



02200044

Hamburguer Brasa 60



60g



70u/c



Tostar



02200145

Hamburguer 80



80g



27u/c



Descongelar



02200048

Hamburguer 40



40g



63u/c



Descongelar



02066026

Coca Manlleu Individual

90g



30u/c



Tostar



02077027

Pan Corteza

110g



25u/c

10-12 min
200°C

02077031

Pan Corteza Cereales

110g



25u/c

10-12 min
200°C

02200043

Hamburguer Brasa 100

100g



25u/c



Tostar



02077034

Hamburguer Corteza

80g



35u/c

10-12 min
200°C

02077035

Hamburguer Corteza Cereales

80g



35u/c

10-12 min
200°C

02200045

Hamburguer Sésamo

80g



55u/c



Descongelar



02200053

Hamburguer Ketchup

80g



27u/c



Descongelar



02200053

Hamburguer Tinta

80g



27u/c



Descongelar



02200032

Mini Hamburguer Sésamo

12g



50u/c



Descongelar



02200034

Mini Hamburguer Ketchup

12g



50u/c



Descongelar



02200033

Mini Hamburguer Tinta

12g



50u/c



Descongelar

Bases y cocas

Las que más te ayudarán en tu creatividad, ya que todas ellas están pensadas y diseñadas con formas y gramajes diferentes.



02200025

Plancha Biscuit

40x30 5u/c

Descongelar



02066332

Base Grande "Coca Recapte"

22x30 12u/c

según consumo



02066340

Placa Focaccia

600g 5u/c

8-10 min
200°C



02077027
Pan Corteza

 110g  25u/c  10-12 min
200°C






02077031
Pan Corteza Cereales

 110g  25u/c  10-12 min
200°C



02066230
Panini Tosta

 150g  25u/c  Tostar  13-15 min
200°C



02066077
Coca Pan Brasa (ref. 500)

 500g  16u/c  Tostar



02077030
Coca Pan Brasa (ref. 150)

 150g  20u/c  Tostar



02077002
Coca Pan Brasa (ref. 100)

 100g  35u/c  Tostar



02066057
Coca Pan Brasa (ref. 65)

 65g  50u/c  Tostar



02077021
Pan Creak

 270g  16u/c  12-15 min
180°C



02066028
Coca Manlleu

 450g  15u/c  Tostar



02066026
Coca Manlleu Individual

 90g  30u/c  Tostar

Brollería producto acabado

Gamma de productos variados que solo hará falta
descongelar para poder disfrutarlos.



02200007

Mini Donublat



25g



60u/c



Descongelar



02200003

Bollo Artesano

40g



60u/c



Descongelar



02200002

Bollo Francés Grande

60g



36u/c



Descongelar



02200004

Biscocho

40g



24u/c



Descongelar



02200015

Mini Magdalena Azúcar

20g



100u/c



Descongelar



02200016

Mini Magdalena Chocolate

25g



100u/c



Descongelar



02200020

Mini Muffin Chocolate

25g



100u/c



Descongelar



02200089

Micro Brioche Bola

20g



75u/c



Descongelar



02200027

Mini Chucho Crema

40g



90u/c



Descongelar



02200028

Mini Chucho Chocolate

40g



90u/c



Descongelar



02200024

Tartina de Manzana

500g



10u/c



Descongelar



02200035

Biscuit Naranja

400g



7u/c



Descongelar



02200025

Plancha Biscuit

40x30



5u/c



Descongelar



02200017

Mini Melindro (Tira 8 unidades)

30g



40u/c



Descongelar



02200062
Marmolat Chocolate/Yogurt

-  350g
-  7u/c
-  Descongelar

02200018
Brownie

-  18x28
-  8u/c
-  Descongelar



01055020
Mini Pasta de Te

-  5g
-  2Kg/c
-  Descongelar

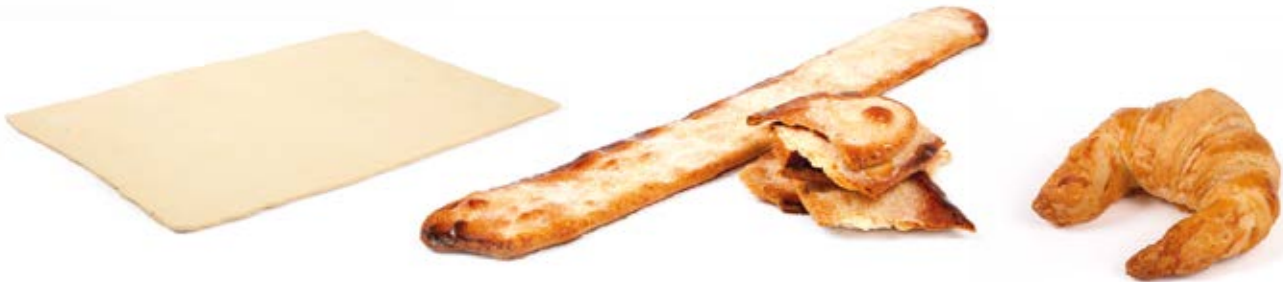


01055021
Mini Pasta de Te Chocolate

-  5g
-  2Kg/c
-  Descongelar

Bollería masas congeladas

Elaborados con manteca de alta calidad, los cruasanes y mini cruasanes, son señal de identidad de estos pequeños placeres.



04030001

Placa de Hojaldre



40x30 22u/c

12-15 min
185°C

04020003

Coca de Vidrio



100g

50u/c

6-8 min
230°C

02111010

Mini Cruasán Premium "Artesanito"



30g

250u/c

12-14 min
180°C



02111011

Mini Cruasán Premium Chocolate

30g



200u/c

12-14 min
180°C

04030019

Mini Napolitana Manteca Chocolate

40g



175u/c

12-14 min
180°C

04030020

Mini Napolitana Manteca Crema

40g



175u/c

12-14 min
180°C

04020020

Ensaïmada Individual

100g



50u/c

15-18 min
200°C

04020023

Ensaïmada Chocolate

135g



48u/c

15-18 min
180°C

04020022

Mini Ensaïmada Artesana

35g



172u/c

12-14 min
180°C

02111003

Cruasán Premium

55g



72u/c

18 min
180°C

02111015

Cruasán Hotelero Premium

40g



150u/c

12-15 min
200°C

02111009

Cruasán Espelta Cereales

50g



90u/c

18-20 min
200°C

02111001

Cruasán Manteca Artesano

60g



60u/c

18-20 min
180°C

02111002

Cruasán Manteca Chocolate

60g



60u/c

18-20 min
180°C

02111004

Cruasán Premium Chocolate

60g



90u/c

18 min
180°C

0% gluten[®]

Productos sin gluten, para celíacos, también libres de lactosa y huevo, elaborados con las máximas garantías.

Elaboración propia de Bonblat, con obrador exclusivo para productos sin gluten.





02500015

Pan Hamburger SG

90g



30u/c

5-10 min
200°C

02500013

Panecillo Gourmet SG

50g



15u/c

5-10 min
200°C

02500011

Pan de Coca SG

100g



12u/c

5-10 min
200°C

02510014

Barrita Gourmet Pasas y Nueces SG

50g



15u/c

5-10 min
200°C



Bonblat
TALLER GASTRONÒMIC DEL PA

“Sencillamente... pan”

Francesc Altarriba

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

Atención al Cliente
atencioclient@bonblat.com