



ALPARGATAS



BASES PIZZA



BOCADILLOS



CROQUE MONSIEUR/MADAME



CRUXPIX



EMPANADILLAS



PAN GALLEGO



PICADITOS/MEDIANAS



PIZZAS RECTANGULARES



PIZZAS BAGUETTE



PIZZAS REDONDAS



PLANCHAS BIZCOCHO



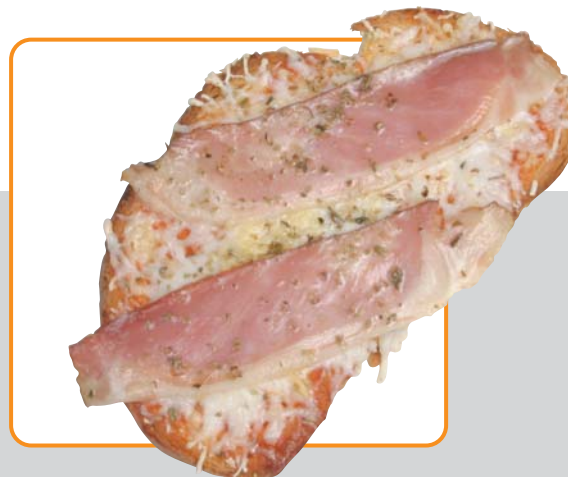
ALPARGATAS

ALPARGATAS



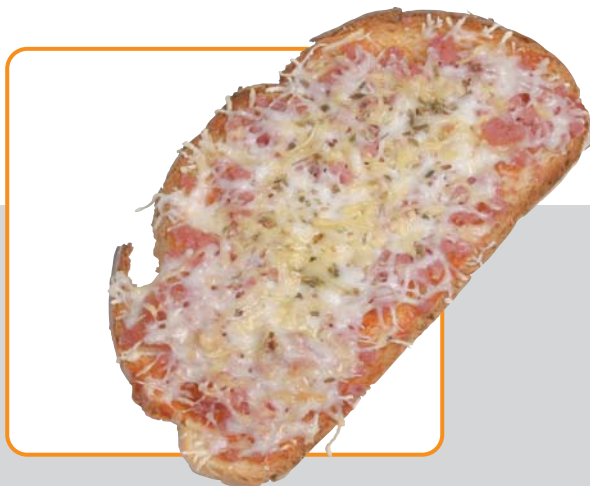
ALPARGATA DE ATÚN

Ref.: 430
Peso Un.: 200/220 gr.
Un. Caja: 15
Tª Horno: 200/220 °C aprox.
Tiempo Cocción: 8/10 min. aprox.



ALPARGATA DE BACON

Ref.: 431
Peso Un.: 200/220 gr.
Un. Caja: 15
Tª Horno: 200/220 °C aprox.
Tiempo Cocción: 8/10 min. aprox.



ALPARGATA DE F.YORK

Ref.: 432
Peso Un.: 200/220 gr.
Un. Caja: 15
Tª Horno: 200/220 °C aprox.
Tiempo Cocción: 8/10 min. aprox.



ALPARGATA DE 3 QUESOS

Ref.: 433
Peso Un.: 200/220 gr.
Un. Caja: 15
Tª Horno: 200/220 °C aprox.
Tiempo Cocción: 8/10 min. aprox.

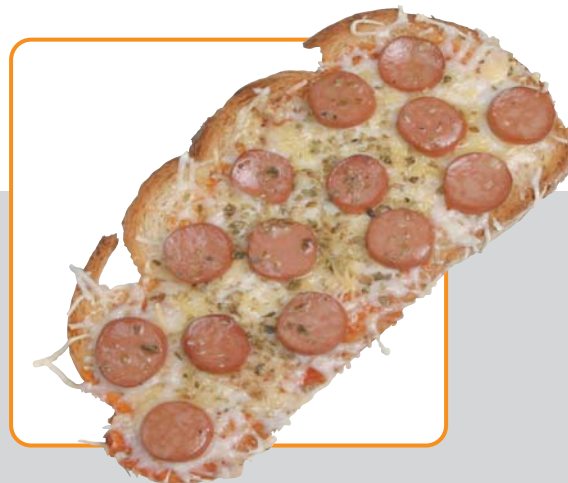
ALPARGATAS

ALPARGATAS



ALPARGATA DE POLLO

Ref.: 434
Peso Un.: 200/220 gr.
Un. Caja: 15
Tª Horno: 200/220 °C aprox.
Tiempo Cocción: 8/10 min. aprox.



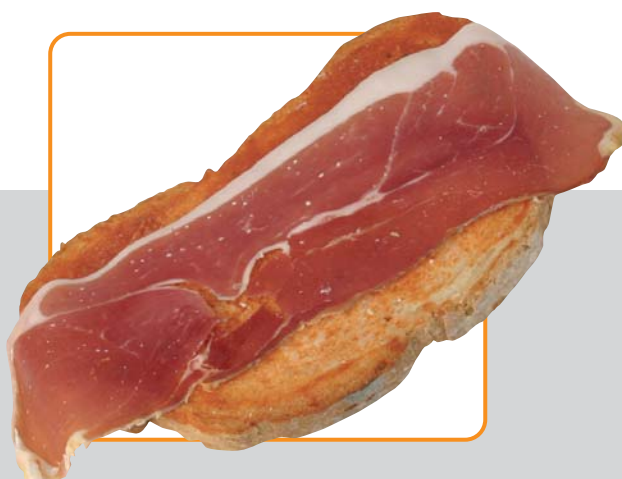
ALPARGATA DE FRANKFURT

Ref.: 435
Peso Un.: 200/220 gr.
Un. Caja: 15
Tª Horno: 200/220 °C aprox.
Tiempo Cocción: 8/10 min. aprox.



ALPARGATA DE ANCHOAS

Ref.: 436
Peso Un.: 200/220 gr.
Un. Caja: 15
Tª Horno: 200/220 °C aprox.
Tiempo Cocción: 8/10 min. aprox.



ALPARGATA SERRANA

Ref.: 438
Peso Un.: 200/220 gr.
Un. Caja: 15
Tª Horno: 200/220 °C aprox.
Tiempo Cocción: 8/10 min. aprox.

BASES PIZZA

BASES PIZZA



BASES PIZZA CIRCULARES

Ref.: Consultar hoja adjunta
Peso Un.: Consultar hoja adjunta
Un. Caja: Consultar hoja adjunta
Tª Horno: 200/220 °C

Tiempo Cocción:

6/8 min. aprox.	(15cm Ø y 20cm Ø. Dependiendo de la cantidad de cobertura).
7/9 min. aprox.	(23 cm Ø. Dependiendo de la cantidad de cobertura).
8/10 min. aprox.	(26 cm Ø. Dependiendo de la cantidad de cobertura).
11/13 min. aprox.	(30 cm Ø Dependiendo de la cantidad de cobertura).
15/18 min. aprox.	(40 cm Ø Dependiendo de la cantidad de cobertura).



BASES PIZZA CON TOMATE



BASES PIZZA CON TOMATE (23 cm. Ø)

Ref.: 550
Peso Un.: 150/160 gr.
Un. Caja: 25
Tª Horno: 200/220 °C
Tiempo Cocción: 7/9 min. aprox.
Dependiendo de la cantidad de cobertura.



BASES PIZZA CON TOMATE (26 cm. Ø)

Ref.: 551
Peso Un.: 180/200 gr.
Un. Caja: 10
Tª Horno: 200/220 °C
Tiempo Cocción: 8/10 min. aprox.
Dependiendo de la cantidad de cobertura.

BASES PIZZA

BASES PIZZA

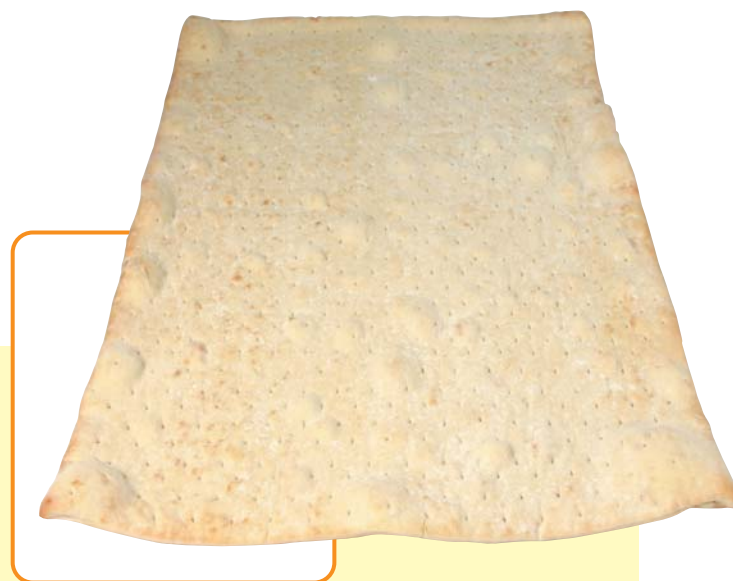
BASES PIZZA CON TOMATE Y MOZARELLA (30 x 40 cm.)

Ref.: 552
Peso Un.: 600/700 gr.
Un. Caja: 15
Tª Horno: 200/220 °C
Tiempo Cocción: 12/15 min. aprox.
Dependiendo de la cantidad de cobertura.



BASES PIZZA SUPERTALLO (30x40 cm.)

Ref.: 212
Peso Un.: 280 gr.
Un. Caja: 25
Tª Horno: 200/220 °C
Tiempo Cocción: 12/15 min. aprox.
Dependiendo de la cantidad de cobertura.



BASES PIZZA SUPERMAYOR (60x40 cm.)

Ref.: 407
Peso Un.: 540 gr.
Un. Caja: 8
Tª Horno: 200/220 °C
Tiempo Cocción: 15/18 min. aprox.
Dependiendo de la cantidad de cobertura.

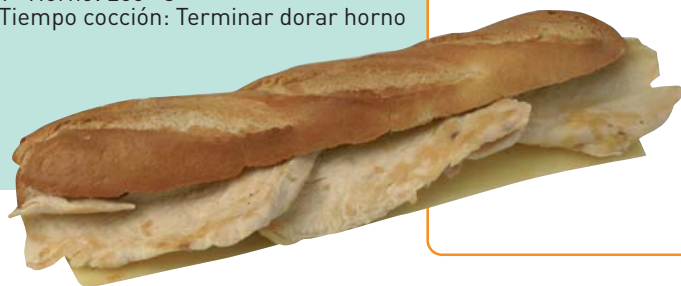
BOCADILLOS

BOCADILLOS



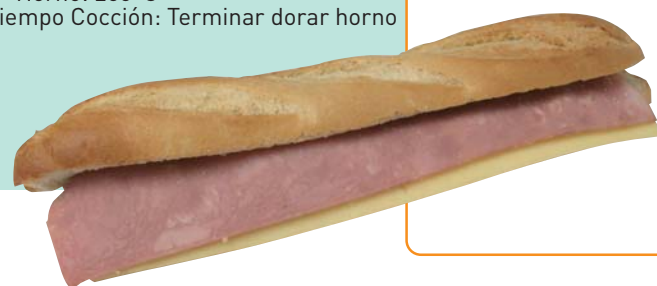
BOCADILLO DE POLLO/QUESO

Ref.: 450
Peso Un.: 180/200 gr.
Un. Caja: 12
Tª Horno: 200 °C
Tiempo cocción: Terminar dorar horno



BOCADILLO DE JAMON YORK/QUESO

Ref.: 451
Peso Un.: 180/200 gr.
Un. Caja: 12
Tª Horno: 200°C
Tiempo Cocción: Terminar dorar horno



BOCADILLO DE FRANKFURT/QUESO

Ref.: 452
Peso Un.: 180/200 gr.
Un. Caja: 12
Tª Horno: 200°C
Tiempo Cocción: Terminar dorar horno



BOCADILLO DE TORTILLA ESPAÑOLA

Ref.: 453
Peso Un.: 180/200 gr.
Un. Caja: 12
Tª Horno: 200°C
Tiempo Cocción: Terminar dorar horno



BOCADILLO DE BACON/QUESO

Ref.: 454
Peso Un.: 180/200 gr.
Un. Caja: 12
Tª Horno: 200°C
Tiempo Cocción: Terminar dorar horno



BOCADILLO DE LOMO/QUESO

Ref.: 455
Peso Un.: 180/200 gr.
Un. Caja: 12
Tª Horno: 200°C
Tiempo Cocción: Terminar dorar horno



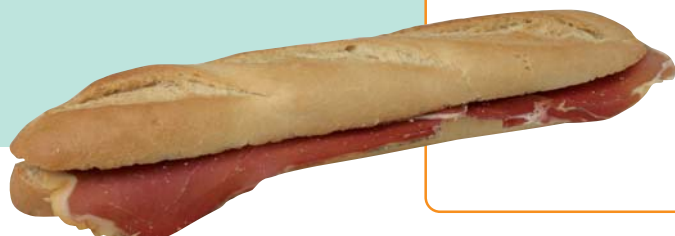
BOCADILLOS

BOCADILLOS



BOCADILLO SERRANO/QUESO

Ref.: 456
Peso Un.: 180/200 gr.
Un. Caja: 12
Tª Horno: 200°C
Tiempo Cocción: Terminar dorar horno



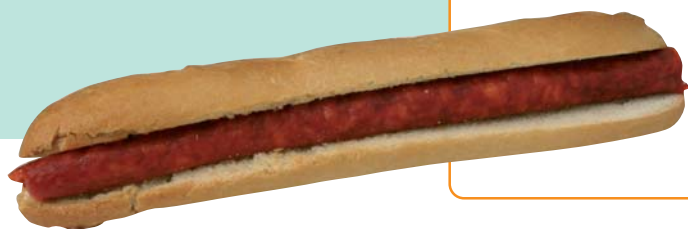
BOCADILLO DE SOBRASADA

Ref.: 457
Peso Un.: 180/200 gr.
Un. Caja: 12
Tª Horno: 200 °C
Tiempo cocción: Terminar dorar horno



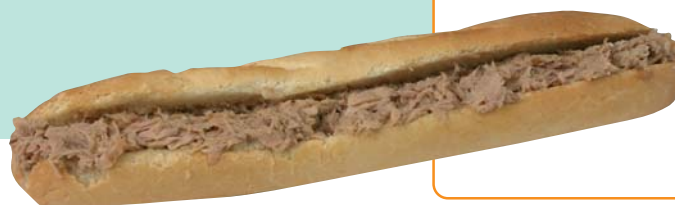
BOCADILLO DE CHISTORRA

Ref.: 458
Peso Un.: 180/200 gr.
Un. Caja: 12
Tª Horno: 200 °C
Tiempo cocción: Terminar dorar horno



BOCADILLO DE ATUN

Ref.: 459
Peso Un.: 180/200 gr.
Un. Caja: 12
Tª Horno: 200 °C
Tiempo cocción: Terminar dorar horno



BOCADILLO DE SALAMI

Ref.: 460
Peso Un.: 180/200 gr.
Un. Caja: 12
Tª Horno: 200 °C
Tiempo cocción: Terminar dorar horno



CROQUE MONSIEUR

CROQUE MONSIEUR 

CROQUE MONSIEUR

Ref.: 275
Peso Un.: 180/200 gr.
Un. Caja: 25
Tª Horno: 200 °C aprox.
Tiempo Cocción: 15 min. hasta dorar queso.



CROQUE MONSIEUR DE SOBRASADA

Ref.: 276
Peso Un.: 180/200 gr.
Un. Caja: 25
Tª Horno: 200°C aprox.
Tiempo Cocción: 10/12 min. aprox.



CROQUE MONSIEUR DE FRANKFURT

Ref.: 277
Peso Un.: 180/200 gr.
Un. Caja: 25
Tª Horno: 200°C aprox.
Tiempo Cocción: 10/12 min. aprox.



CROQUE MONSIEUR DE POLLO

Ref.: 278
Peso Un.: 180/200 gr.
Un. Caja: 25
Tª Horno: 200°C aprox.
Tiempo Cocción: 10/12 min. aprox.



CROQUE MADAME

CROQUE MADAME



CROQUE MADAME

Ref.: 279

Peso Un.: 180/200 gr.

Un. Caja: 25

Tª Horno: 200 °C aprox.

Tiempo Cocción: 10/12 min. aprox.



CRUXPIX

CRUXPIX



CRUXPIX DE ATÚN

Ref.: 610
Peso Un.: 200/220 gr.
Un. Caja: 12
Tª Horno: 200/220 °C aprox.
Tiempo Cocción: 8/10 min. aprox.



CRUXPIX DE F.YORK

Ref.: 617
Peso Un.: 200/220 gr.
Un. Caja: 12
Tª Horno: 200/220 °C aprox.
Tiempo Cocción: 8/10 min. aprox.



CRUXPIX DE BACON

Ref.: 618
Peso Un.: 200/220 gr.
Un. Caja: 12
Tª Horno: 200/220 °C aprox.
Tiempo Cocción: 8/10 min. aprox.



CRUXPIX DE 3 QUESOS

Ref.: 614
Peso Un.: 200/220 gr.
Un. Caja: 12
Tª Horno: 200/220 °C aprox.
Tiempo Cocción: 8/10 min. aprox.



CRUXPIX DE TROPICAL

Ref.: 612
Peso Un.: 200/220 gr.
Un. Caja: 12
Tª Horno: 200/220 °C aprox.
Tiempo Cocción: 8/10 min. aprox.



CRUXPIX

CRUXPIX



CRUXPIX CAMPESTRE

Ref.: 613
Peso Un.: 200/220 gr.
Un. Caja: 12
Tª Horno: 200/220 °C aprox.
Tiempo Cocción: 8/10 min. aprox.



CRUXPIX DE CHAMPIÑÓN

Ref.: 611
Peso Un.: 200/220 gr.
Un. Caja: 12
Tª Horno: 200/220 °C aprox.
Tiempo Cocción: 8/10 min. aprox.



CRUXPIX DE FRANKFURT

Ref.: 620
Peso Un.: 200/220 gr.
Un. Caja: 12
Tª Horno: 200/220 °C aprox.
Tiempo Cocción: 8/10 min. aprox.



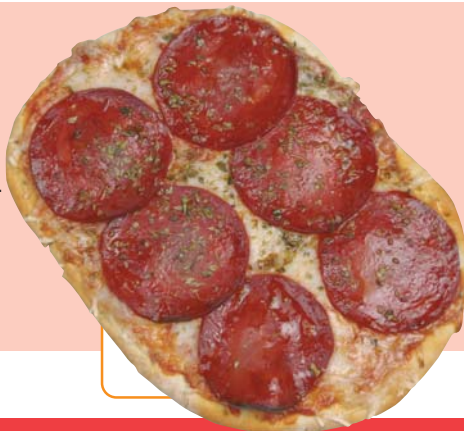
CRUXPIX TEJANA

Ref.: 621
Peso Un.: 200/220 gr.
Un. Caja: 12
Tª Horno: 200/220 °C aprox.
Tiempo Cocción: 8/10 min. aprox.



CRUXPIX DE CHORIZO

Ref.: 616
Peso Un.: 200/220 gr.
Un. Caja: 12
Tª Horno: 200/220 °C aprox.
Tiempo Cocción: 8/10 min. aprox.



EMPANADILLAS

EMPANADILLAS



EMPANADILLA DE ATÚN

Ref.: 404

Peso Un.: 90 gr.

Un. Caja: 75

Tª Horno: 200/220°C aprox.

Tiempo Cocción: 20/25 min. según dorado y crujencia deseados.



EMPANADILLAS

EMPANADILLAS



MINIEMPANADILLA DE ATÚN

Ref.: 405

Peso Un.: 15 gr.

Un. Caja: 6 Kg.

Tª Horno: 200/220°C aprox.

Tiempo Cocción: 20/25 min. según dorado y crujencia deseados.



PAN GALLEGO

PAN GALLEGO



PAN GALLEGO DE CHISTORRA

Ref.: 480
Peso Un.: 150/180 gr.
Un. Caja: 20
Tª Horno: 200 °C aprox.
Tiempo Cocción: terminar dorar horno.



PAN GALLEGO DE BOTIFARRA

Ref.: 481
Peso Un.: 150/180 gr.
Un. Caja: 20
Tª Horno: 200 °C aprox.
Tiempo Cocción: terminar dorar horno.



PAN GALLEGO DE CHORIZO

Ref.: 482
Peso Un.: 150/180 gr.
Un. Caja: 20
Tª Horno: 200 °C aprox.
Tiempo Cocción: terminar dorar horno.



PAN GALLEGO DE TORTILLA

Ref.: 483
Peso Un.: 150/180 gr.
Un. Caja: 20
Tª Horno: 200 °C aprox.
Tiempo Cocción: terminar dorar horno.



PAN GALLEGO DE POLLO Y QUESO

Ref.: 484
Peso Un.: 150/180 gr.
Un. Caja: 20
Tª Horno: 200 °C aprox.
Tiempo Cocción: terminar dorar horno.



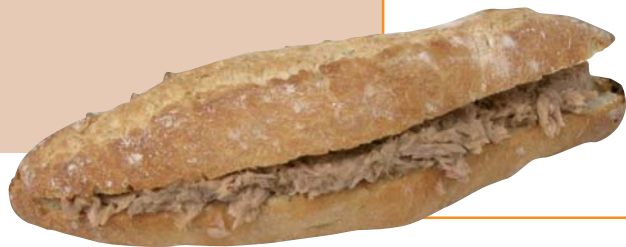
PAN GALLEGO

PAN GALLEGO



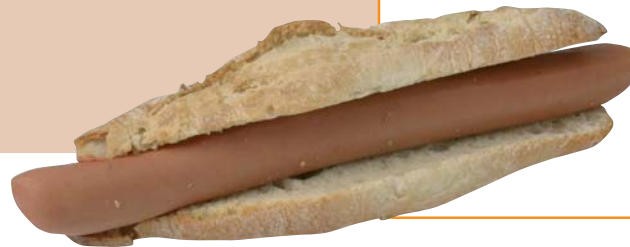
PAN GALLEGO DE ATUN

Ref.: 485
Peso Un.: 150/180 gr.
Un. Caja: 20
Tª Horno: 200 °C aprox.
Tiempo Cocción: terminar dorar horno.



PAN GALLEGO DE FRANKFURT

Ref.: 486
Peso Un.: 150/180 gr.
Un. Caja: 20
Tª Horno: 200 °C aprox.
Tiempo Cocción: terminar dorar horno.



PAN GALLEGO DE JAMÓN YORK Y QUESO

Ref.: 487
Peso Un.: 150/180 gr.
Un. Caja: 20
Tª Horno: 200 °C aprox.
Tiempo Cocción: terminar dorar horno.



PAN GALLEGO DE BACON Y QUESO

Ref.: 488
Peso Un.: 150/180 gr.
Un. Caja: 20
Tª Horno: 200 °C aprox.
Tiempo Cocción: terminar dorar horno.



PICADITOS

PICADITOS



PICADITOS DE ATUN

Ref.: 900
Peso Un.: 50/60 gr.
Un. Caja: 75
Tª Horno: 200/220 °C aprox.
Tiempo Cocción: 5/6 min. aprox



PICADITOS DE F.YORK

Ref.: 901
Peso Un.: 50/60 gr.
Un. Caja: 75
Tª Horno: 200/220 °C aprox.
Tiempo Cocción: 5/6 min. aprox.



MEDIANAS

MEDIANAS



MEDIANA DE ATUN

Ref.: 950
Peso Un.: 75/85 gr.
Un. Caja: 30
Tª Horno: 200/220 °C aprox.
Tiempo Cocción: 6/7 min. aprox.



MEDIANA DE F.YORK

Ref.: 951
Peso Un.: 75/85 gr.
Un. Caja: 30
Tª Horno: 200/220 °C aprox.
Tiempo cocción: 6/7 min. aprox.



PIZZAS RECTANGULARES

PIZZAS RECTANGULARES

PIZZA SUPER (30x40 cm.)

Ref.: Consultar hoja adjunta

Peso Un.: 900/1000 gr.

Un. Caja: 8

Tª Horno: 220 °C aprox.

Tiempo Cocción: 12/15 min. aprox.



PIZZAS RECTANGULARES

PIZZAS RECTANGULARES 

PIZZA SUPEREXTRA (60x40 cm.)

Ref.: Consultar hoja adjunta

Peso Un.: 1800/2000 gr.

Un. Caja: 5

Tª Horno: 220 °C aprox.

Tiempo Cocción: 15/18 min. aprox.



PIZZAS BAGUETTE

PIZZAS BAGUETTE

PIZZA BAGUETTE DE ATÚN

Ref.: 348
Peso Un.: 110/130 gr.
Un. Caja: 40
Tª Horno: 200/220 °C aprox.
Tiempo Cocción: 10/12 min. aprox



PIZZA BAGUETTE DE F.YORK

Ref.: 349
Peso Un.: 110/130 gr.
Un. Caja: 40
Tª Horno: 200/220 °C aprox.
Tiempo Cocción: 10/12 min. aprox.



PIZZA BAGUETTE DE BACON

Ref.: 372
Peso Un.: 110/130 gr.
Un. Caja: 40
Tª Horno: 200/220 °C aprox.
Tiempo Cocción: 10/12 min. aprox.



PIZZA BAGUETTE DE 4 QUESOS

Ref.: 350
Peso Un.: 110/130 gr.
Un. Caja: 40
Tª Horno: 200/220 °C aprox.
Tiempo Cocción: 10/12 min. aprox.



PIZZA BAGUETTE DE SARDINA LATA/HUEVO DURO

Ref.: 362
Peso Un.: 110/130 gr.
Un. Caja: 40
Tª Horno: 200/220 °C aprox.
Tiempo Cocción: 10/12 min. aprox.



PIZZA BAGUETTE PIMIENTO ROJO/VERDE

Ref.: 365
Peso Un.: 110/130 gr.
Un. Caja: 40
Tª Horno: 200/220 °C aprox.
Tiempo Cocción: 10/12 min. aprox.



PIZZAS BAGUETTE

PIZZAS BAGUETTE

PIZZA BAGUETTE CAPRIXOSA

Ref.: 1001
Peso Un.: 110/130 gr.
Un. Caja: 40
Tª Horno: 200/220 °C aprox.
Tiempo Cocción: 10/12 min. aprox.



PIZZA BAGUETTE DE CHORIZO

Ref.: 368
Peso Un.: 110/130 gr.
Un. Caja: 40
Tª Horno: 200/220 °C aprox.
Tiempo Cocción: 10/12 min. aprox.



PIZZA BAGUETTE BRAVA

Ref.: 1002
Peso Un.: 110/130 gr.
Un. Caja: 40
Tª Horno: 200/220 °C aprox.
Tiempo Cocción: 10/12 min. aprox.



PIZZA BAGUETTE DE POLLO

Ref.: 371
Peso Un.: 110/130 gr.
Un. Caja: 40
Tª Horno: 200/220 °C aprox.
Tiempo Cocción: 10/12 min. aprox.



PIZZA BAGUETTE SERRANA

Ref.: 1003
Peso Un.: 110/130 gr.
Un. Caja: 40
Tª Horno: 200/220 °C aprox.
Tiempo Cocción: 10/12 min. aprox.



PIZZA BAGUETTE TROPICAL

Ref.: 369
Peso Un.: 110/130 gr.
Un. Caja: 40
Tª Horno: 200/220 °C aprox.
Tiempo Cocción: 10/12 min. aprox.



PIZZAS REDONDAS

PIZZAS REDONDAS

PIZZA DE 15 cm.Ø

Ref.: Consultar hoja adjunta
Peso Un.: 65/70 gr.
Un. Caja: 60
Tª Horno: 200/220 °C
Tiempo Cocción: 6/8 min. aprox.



PIZZA DE 20 cm.Ø

Ref.: Consultar hoja adjunta
Peso Un.: 230/260 gr.
Un. Caja: 12
Tª Horno: 200/220 °C
Tiempo Cocción: 6/8 min. aprox.



PIZZA DE 23 cm.Ø

Ref.: Consultar hoja adjunta
Peso Un.: 280/300 gr.
Un. Caja: 12
Tª Horno: 200/220 °C
Tiempo Cocción: 7/9 min. aprox.



PIZZAS REDONDAS

PIZZAS REDONDAS

PIZZA DE 26 cm.Ø

Ref.: Consultar hoja adjunta
Peso Un.: 330/380 gr.
Un. Caja: 6
Tª Horno: 200/220 °C
Tiempo Cocción: 8/10 min. aprox.



PIZZA DE 30 cm.Ø

Ref.: Consultar hoja adjunta
Peso Un.: 550/600 gr.
Un. Caja: 10
Tª Horno: 200/220 °C
Tiempo Cocción: 11/13 min. aprox.



PIZZA DE 40 cm.Ø

Ref.: Consultar hoja adjunta
Peso Un.: 950/1100 gr.
Un. Caja: 5
Tª Horno: 200/220 °C
Tiempo Cocción: 15/18 min. aprox.



PLANCHAS BIZCOCHO

PLANCHAS BIZCOCHO 

PLANCHA DE BIZCOCHO NORMAL (30x40 cm.)

Ref.: 273
Peso Un.: 135 gr.
Un. Caja: 15
Tª Horno: NO
Tiempo Cocción: NO



PLANCHA DE BIZCOCHO NORMAL (60x40 cm.)

Ref.: 274
Peso Un.: 270 gr.
Un. Caja: 15
Tª Horno: NO
Tiempo Cocción: NO



PLANCHAS BIZCOCHO

PLANCHAS BIZCOCHO 



PLANCHA DE BIZCOCHO CHOCOLATE (30x40 cm.)

Ref.: 390
Peso Un.: 135 gr.
Un. Caja: 15
Tª Horno: NO
Tiempo Cocción: NO



PLANCHA DE BIZCOCHO CHOCOLATE (60x40 cm.)

Ref.: 391
Peso Un.: 270 gr.
Un. Caja: 15
Tª Horno: NO
Tiempo Cocción: NO



Industrias de Bollería y Pastelería LACAMBRA S.A.

Polígono Molí Vinyals s/n
08776 Sant Pere de Riudebitlles (Barcelona)

TEL/FAX 938 99 53 77

www.inbopalsa.com | info@inbopalsa.com