



# UN REGALO PARA LOS SENTIDOS

**Kuiz**  
de la Peña  
·hojaldre·bollería·



# Ruiz

de la Peña



·hojaldre· bollería·

Teléfonos: 947 591 241 - 947 591 242 - 947 591 243 • Fax: 947 592 666

Polígono Industrial "La Vega"  
Avenida de Burgos, 67  
09240 BRIVIESCA (Burgos)

[ruizdelapena@hojaldreybolleria.com](mailto:ruizdelapena@hojaldreybolleria.com)

## ÍNDICE:

Pizzas .....	.4
Bollería .....	.6
Hojaldre .....	.12
Empanadas .....	.16
Pastelería Gama Alta .....	.21
Sobaos Pasiegos .....	.26
Magdalenas Artesanas .....	.28
Varios A. Lupe .....	.29
Varios Doña Isabel .....	.31

# UN REGALO PARA LOS SENTIDOS

**P**ara disfrutar de los mejores productos hechos con amor y el arte de los antiguos maestros pasteleros, pero con las técnicas más modernas y.. ¡claro! con las mejores materias primas.

Esto garantiza que usted pueda mantenerse saludable a la vez que disfruta de esos pequeños y grandes placeres que nos acercan a la felicidad.

Nosotros también disfrutamos haciéndolos y se los ofrecemos con la seguridad de que cuanto más les satisfagan, mejor nos irá.

## ESTAMOS A SU SERVICIO

¿**Q**ué entendemos por servicio? Servirle los mejores productos, con la mejor calidad, a un precio competitivo.

Estamos comprometidos con el éxito de su negocio. Para lograrlo ponemos a su disposición **buen producto**, a un **precio competitivo**, y el mejor equipo de **profesionales**.

Sin olvidarnos de la **distribución**, que no le falten nuestros productos, que no le sobren y ¡que no se caduquen! Por eso estamos equipados con los **medios de transporte** más adecuados, por eso contará siempre con nuestras **delegaciones y personal** cerca de usted.

Nuestro **objetivo: su satisfacción** y para eso **estamos a su servicio**.



**E**mpecé en la panadería artesanal de mis padres siendo muy joven.

La tecnología, desde entonces, ha avanzado a pasos agigantados. Estuvimos siempre muy atentos a todas esas innovaciones porque pensamos que la técnica simplifica las cosas, facilita el trabajo y mejora el control y evaluación de los productos. Así que crecimos aplicando esas técnicas; en algunas de las cuales fuimos pioneros.

No temáis, no voy a contaros mi vida, sólo quiero explicar que en 1999 formé un equipo de trabajadores experimentados, de distintas procedencias a los que embarqué en este proyecto común para crear esta nuestra empresa: “Ruiz de la Peña”; en la que trabajamos con ilusión para ofrecer lo mejor.

¡Aquí está! en este documento os lo presentamos con ilusión, con satisfacción. ¡Creemos en lo que te conviene! Pero... ¡tú decides!



Nicanor Martínez  
Director Gerente

# PIZZAS



9893



9895



9897



9900

Referencia	Nombre del producto	Peso medio unidad	Kg por caja / Unds por caja
9888	Pizzas surtido	175g	20u
9893	Pizza de Pollo	175g	15u
9895	Pizza de Salchicha	175g	12u
9897	Pizza de Gulas y Langostinos	175g	12u
9900	Pizza de Beicon y Atún	175g	15u

# PIZZAS



9901



9902



9903



9904



9905



9906

Referencia	Nombre del producto	Peso medio unidad	Kg por caja / Unds por caja
9901	Pizza de Jamón y Queso	175g	15u
9902	Pizza de 4 Quesos	175g	15u
9903	Pizza Tropical	175g	15u
9904	Pizza Barbacoa	175g	15u
9905	Pizza Castellana	175g	12u
9906	Pizza de Chorizo	175g	15u
9936	Tentempié Jamón y Queso	38g	2,5kg

# BOLLERÍA

## Bollería fermentada

La bollería fermentada se saca del arcón y se cuece inmediatamente, con el consiguiente beneficio al ganar en agilidad, tiempo y riesgo. El proceso de fermentación no le puede fallar. Esto mejora el servicio al cliente y mejora el ajuste entre producción y venta.

La duración de una fermentación puede variar entre 10 ó 12 horas a temperatura ambiente, en una fermentadora unas 3 horas, y siempre existe el riesgo de que algo no salga bien.

La bollería fermentada y congelada no existía hace pocos años, en nuestro caso el 70% de la bollería es fermentada.





# BOLLERÍA FERMENTADA

## CROISSANT



4033



4035



4036



4037



4039



4040



4041



4042



4043

Referencia	Nombre del producto	Peso medio unidad cruda	Kg por caja / Unds por caja	Pintar con huevo	Fermentar	Descongelar	Temperatura del horno	Tiempo de cocción
4033	Croissant Jamón y Queso	110g	40u	Sí	No	15minutos	180grados	17minutos
4035	Croissant Curvo Mantequilla	90g	35u	Sí	No	15minutos	180grados	17minutos
4036	Croissant Curvo Mantequilla 100%	80g	35u	Sí	No	15minutos	180grados	17minutos
4037	Croissant Recto Margarina	80g	40u	Sí	No	15minutos	180grados	17minutos
4039	Mini Croissant Mantequilla	25g	3kg	Sí	No	15minutos	180grados	17minutos
4040	Mini Croissant Choco	25g	3kg	Sí	No	15minutos	180grados	17minutos
4041	Croissant Curvo Súper	110g	30u	Sí	No	15minutos	180grados	17minutos
4042	Croissant cocido y congelado	65g	8u	No	No	Sí		
4043	Croissant Curvo F 2-ECO	65g	25u	Sí	No	15minutos	180grados	17minutos
4044	Croissant Curvo Margarina F	73g	25u	Sí	No	15minutos	180grados	17minutos

**Ruiz**  
de la Peña



·hojaldre· bollería·

# BOLLERÍA FERMENTADA

## NAPOLITANAS



5045



5046



5047



5048



5049



5051

Referencia	Nombre del producto	Peso medio unidad crudo	Kg por caja / Unds por caja	Pintar con huevo	Fermentar	Descongelar	Temperatura del horno	Tiempo de coCCIÓN
5045	Napolitana Jamón y Queso "Loncha"	120g	30u	Sí	No	15minutos	180grados	17minutos
5046	Napolitana Crema	100g	40u	Sí	No	15minutos	180grados	17minutos
5047	Napolitana Chocolate	100g	40u	Sí	No	15minutos	180grados	17minutos
5048	Mini Napolitana Crema	30g	3,5kg	Sí	No	15minutos	180grados	17minutos
5049	Mini Napolitana Chocolate	30g	3,5kg	Sí	No	15minutos	180grados	17minutos
5051	Napolitana Choco Súper	125g	30u	Sí	No	15minutos	180grados	17minutos

# BOLLERÍA FERMENTADA



5052

## RAQUETAS



5054

## DONUTS



5057

## CARACOLAS

Referencia	Nombre del producto	Peso medio unidad crudo	Kg por caja / Uds por caja	Pintar con huevo	Fermentar	Descongelar	Temperatura del horno	Tiempo de cocción
5052	Raquetas	130g	20u	Sí	No	15 minutos	180 grados	17 minutos
5054	Donuts	52g	48u	No	No	Sí		
5057	Caracolas de Cabello	100g	30u	Sí	No	15 minutos	180 grados	17 minutos

# BOLLERÍA SIN FERMENTAR

## CROISSANT

*Son desde hace siglos las piezas de mayor consumo y tradición. Presentes en los mejores desayunos de medio mundo, son la mejor sonrisa para empezar un buen día.*



1001



1002



1003



1005



1007



1008

Referencia	Nombre del producto	Peso medio unidad crudo	Kg por caja / Unds por caja	Pintar con huevo	Fermentar	Descongelar	Temperatura del horno	Tiempo de cocción
1001	Croissant Curvo Mantequilla	80g	60u	Sí	135minutos	No	170grados	18minutos
1002	Croissant Curvo Mantequilla 100%	80g	60u	Sí	135minutos	No	170grados	18minutos
1003	Croissant Recto Margarina	80g	90u	Sí	135minutos	No	170grados	18minutos
1005	Mini Croissant Mantequilla	25g	5kg	Sí	90minutos	No	170grados	15minutos
1007	Mini Croissant Curvo Margarina	25g	5,25kg	Sí	90minutos	No	170grados	15minutos
1008	Croissant Curvo Súper	110g	50u	Sí	145minutos	No	170grados	20minutos
1010	Croissant Curvo Margarina	75g	60u	Sí	135minutos	No	170grados	18minutos

# BOLLERÍA SIN FERMENTAR

Grandes, pequeñas o ¡tamaño súper!, rellenas de crema o chocolate, de jamón y queso son ideales para el desayuno, o para la merienda.

## NAPOLITANAS



2012



2017



2018



2019



2020

Referencia	Nombre del producto	Peso medio unidad crudo	Kg por caja / Unds por caja	Pintar con huevo	Fermentar	Descongelar	Temperatura del horno	Tiempo de cocción
2012	Napolitana Jamón y Queso "Loncha"	120g	50u	Sí	120minutos	No	170grados	18minutos
2017	Napolitana Crema	100g	60u	Sí	120minutos	No	170grados	18minutos
2018	Napolitana Chocolate	100g	60u	Sí	120minutos	No	170grados	18minutos
2019	Mini Napolitana Crema	30g	5,5kg	Sí	90minutos	No	170grados	15minutos
2020	Mini Napolitana Chocolate	30g	5,5kg	Sí	90minutos	No	170grados	15minutos

## ENSAIMADAS



2027



2028

Referencia	Nombre del producto	Peso medio unidad crudo	Kg por caja / Unds por caja	Pintar con huevo	Fermentar	Descongelar	Temperatura del horno	Tiempo de cocción
2027	Ensaimada Mini	40g	6kg	Sí	120minutos	No	170grados	18minutos
2028	Ensaimada	95g	66u	Sí	135minutos	No	170grados	18minutos

**Ruiz**  
de la Peña



·hojaldre·bollería·

# HOJALDRE

Para elaborar la masa de hojaldre se parte de harina, agua, huevos y sal, a la que se incorpora mantequilla (o margarina) dándole unos pliegues que son los que después forman las láminas de hojaldre al que se añade en cada caso el relleno y/o la decoración correspondiente a la enorme variedad de formas y gustos que les presentamos.

Debemos destacar que somos especialistas en hacer pasteles de hojaldre de mantequilla, cosa poco frecuente por la dificultad que presenta su manejo.

La variedad de formas sabores y tamaños, invitan a probar todos y repetir ¡están tan buenos!



# HOJALDRE



6065



6066



6067



6068



6073



6069



6070



6071

Referencia	Nombre del producto	Peso medio unidad crudo	Kg por caja / Unds por caja	Pintar con huevo	Fermentar	Descongelar	Temperatura del horno	Tiempo de cocción
6065	Crestas de Chocolate	100g	30u	No	No	15 minutos	180 grados	25 minutos
6066	Crestas de Crema	100g	30u	No	No	15 minutos	180 grados	25 minutos
6067	Caña de Chocolate	100g	40u	No	No	15 minutos	180 grados	25 minutos
6068	Caña de Crema	100g	30u	No	No	15 minutos	180 grados	25 minutos
6073	Caña de Cabello de Ángel	100g	30u	No	No	15 minutos	180 grados	25 minutos
6069	Trenzadas de Chocolate	100g	56u	No	No	15 minutos	180 grados	25 minutos
6070	Trenzadas de Crema	100g	48u	No	No	15 minutos	180 grados	25 minutos
6071	Mini Crestas de Chocolate	35g	4,5kg	No	No	15 minutos	180 grados	25 minutos



# HOJALDRE

## HOJALDRE GIGANTE



9126



9129



9127



9130



9131



6074



6075



9214

Referencia	Nombre del producto	Peso medio unidad crudo	Kg por caja Unds por caja	Pintar con huevo	Fermentar	Descongelar	Temperatura del horno	Tiempo de cocción
9126	Herraduras Choco	145g	25u	No	No	15 minutos	180 grados	25 minutos
9127	Herraduras Crema	145g	25u	No	No	15 minutos	180 grados	25 minutos
9129	Crestas Cabello Gigante	145g	20u	No	No	15 minutos	180 grados	25 minutos
9130	Crestas Choco Gigante	145g	25u	No	No	15 minutos	180 grados	25 minutos
9131	Crestas Crema Gigante	145g	20u	No	No	15 minutos	180 grados	25 minutos
6074	Trenzas Choco Gigante	220g	26u	No	No	15 minutos	180 grados	25 minutos
6075	Trenzas Crema Gigante	220g	26u	No	No	15 minutos	180 grados	25 minutos
9214	Palmeras Gigantes 150 gramos	150g	30u	No	No	15 minutos	180 grados	25 minutos



# HOJALDRE

## PLANCHAS DE HOJALDRE



Referencia	Nombre del producto	Peso medio unidad crudo	Kg por caja / Unds por caja	Pintar con huevo	Fermentar	Descongelar	Temperatura del horno	Tiempo de coccion
9135	Plancha Margarina 30 x 40cm.	500g	15u	No	No	-	-	-
9138	Plancha Margarina 40 x 60cm.	1000g	18u	No	No	-	-	-
9140	Plancha Margarina 40 x 60cm.	700g	20u	No	No	-	-	-

## FLAUTAS



9187



9188

Referencia	Nombre del producto	Peso medio unidad crudo	Kg por caja / Unds por caja	Pintar con huevo	Fermentar	Descongelar	Temperatura del horno	Tiempo de coccion
9187	Flautas Chocolate	65g	50u	Sí	No	No	180grados	17minutos
9188	Flautas Crema	65g	50u	Sí	No	No	180grados	17minutos

# EMPANADAS

Disponemos de empanadas con masa de hojaldre y masa gallega.

Las empanadas son un producto muy tradicional que realizamos con variados y sabrosos rellenos: atún, bacon, morcilla, picadillo de chorizo, calamares, mejillones y jamón y queso. Con forma rectangular, redonda, media luna y en varios tamaños.



# EMPANADAS

## RECTANGULARES



7077 7078

7079 7081



7076 9330



9265

Referencia	Nombre del producto	Peso medio unidad crudo	Kg por caja / Unds por caja	Pintar con huevo	Fermentar	Descongelar	Temperatura del horno	Tiempo de cocción
7076	Empanada Gallega de Ternera	333g	9u	No	No	15 minutos	180 grados	40 minutos
7077	Empanada de Atún	333g	9u	No	No	15 minutos	180 grados	40 minutos
7078	Empanada de Jamón y Queso	333g	9u	No	No	15 minutos	180 grados	40 minutos
7079	Empanada de Morcilla	333g	9u	No	No	15 minutos	180 grados	40 minutos
7081	Empanada de Bacon	333g	9u	No	No	15 minutos	180 grados	40 minutos
9330	Empanada Gallega de Atún	333g	9u	No	No	15 minutos	180 grados	40 minutos
9265	Bocata de Hojaldre Jamón y Queso	170g	20u	No	No	15 minutos	180 grados	25 minutos

## EMPANADILLAS



9247



9240



9245

9246

Referencia	Nombre del producto	Peso medio unidad crudo	Kg por caja / Unds por caja	Pintar con huevo	Fermentar	Descongelar	Temperatura del horno	Tiempo de cocción
9240	Empanadillas de Atún	100g	30u	No	No	15 minutos	180 grados	25 minutos
9245	Empanadillas Minis de Atún	65g	2,5kg	No	No	15 minutos	180 grados	25 minutos
9246	Empanadillas Minis de Jamón y Queso	65g	2,5kg	No	No	15 minutos	180 grados	25 minutos
9247	Mini Media Luna de Atún	50g	2,6kg	No	No	15 minutos	180 grados	25 minutos

# EMPANADAS

## REDONDAS



8088 8099  
8090 8091

Referencia	Nombre del producto	Peso medio unidad crudo	Kg por caja / Unds por caja	Pintar con huevo	Fermentar	Descongelar	Temperatura del horno	Tiempo de coCCIÓN
8088	Empanada de Atún	350g	8u	No	No	15 minutos	180grados	40 minutos
8089	Empanada de Jamón y Queso	350g	8u	No	No	15 minutos	180grados	40 minutos
8090	Empanada de Pollo	350g	8u	No	No	15 minutos	180grados	40 minutos
8091	Empanada de Ternera	350g	8u	No	No	15 minutos	180grados	40 minutos

## MEDIA LUNA

9098  
9099



9100 9103 9107  
9101 9104 9108  
9102 9105 9109



Referencia	Nombre del producto	Peso medio unidad crudo	Kg por caja / Unds por caja	Pintar con huevo	Fermentar	Descongelar	Temperatura del horno	Tiempo de coCCIÓN
9098	Empanada Media Luna Gallega de Ternera 100%	170g	16u	No	No	15 minutos	180grados	35 minutos
9099	Empanada Media Luna Gallega de Atún	170g	16u	No	No	15 minutos	180grados	35 minutos
9100	Empanada Media Luna de Atún	170g	16u	No	No	15 minutos	180grados	35 minutos
9101	Emp. Media Luna de Jamón y Queso	170g	16u	No	No	15 minutos	180grados	35 minutos
9102	Empanada Media Luna Bacon	170g	16u	No	No	15 minutos	180grados	35 minutos
9103	Emp. Media Luna Picadillo de Chorizo	170g	16u	No	No	15 minutos	180grados	35 minutos
9104	Empanada Media Luna Morcilla	170g	16u	No	No	15 minutos	180grados	35 minutos
9105	Empanada Media Luna Calamares	170g	16u	No	No	15 minutos	180grados	35 minutos
9107	Empanada Media Luna de Bacon y Queso	170g	16u	No	No	15 minutos	180grados	35 minutos
9108	Empanada Media Luna de Ternera	170g	16u	No	No	15 minutos	180grados	35 minutos
9109	Empanada Media Luna de Pollo	170g	16u	No	No	15 minutos	180grados	35 minutos



# EMPANADAS

## GRANDES

9345 9350 9351  
9352 9353 9355



9343 9344 9346  
9347 9348



9110  
9115

9327 9331 9333 9334 9335

Referencia	Nombre del producto	Peso medio unidad crudo	Kg por caja / Unds por caja	Pintar con huevo	Fermentar	Descongelar	Temperatura del horno	Tiempo de cocción
9345	Empanada Gallega Redonda Pollo	1400g	2u	No	No	15 minutos	180 grados	50 minutos
9346	Empanada Redonda Dátiles, Bacon y Queso	1400g	2u	No	No	15 minutos	180 grados	50 minutos
9350	Empanada Gallega Redonda Jamón y Queso	1400g	2u	No	No	15 minutos	180 grados	50 minutos
9351	Empanada Gallega Redonda Atún	1400g	2u	No	No	15 minutos	180 grados	50 minutos
9352	Empanada Gallega Redonda Bacon	1400g	2u	No	No	15 minutos	180 grados	50 minutos
9353	Empanada Gallega Redonda Ternera	1400g	2u	No	No	15 minutos	180 grados	50 minutos
9355	Empanada Gallega Redonda Bacalao	1400g	2u	No	No	15 minutos	180 grados	50 minutos
9110	Empanada Grande de Atún	1400g	2u	No	No	15 minutos	180 grados	50 minutos
9115	Empanada Hojaldre Atún 1 Kilo	1000g	8u	No	No	15 minutos	180 grados	50 minutos
9327	Empanada Gallega Pollo	2000g	2u	No	No	15 minutos	180 grados	50 minutos
9331	Empanada Gallega Chorizo	2000g	2u	No	No	15 minutos	180 grados	50 minutos
9333	Empanada Gallega Atún "Extra"	2000g	2u	No	No	15 minutos	180 grados	50 minutos
9334	Empanada Gallega Ternera 100%	2000g	2u	No	No	15 minutos	180 grados	50 minutos
9335	Empanada Gallega Jamón y Queso	2000g	2u	No	No	15 minutos	180 grados	50 minutos

LAS EMPANADAS REDONDAS DE 1400g LAS TENEMOS TAMBIÉN EN HOJALDRE

LAS EMPANADAS GALLEGAS REDONDAS DE 1400g LAS TENEMOS TAMBIÉN COCIDAS

# MINI EXPRESS

Los Miniexpress los presentamos pintados con huevo y decorados con ajojolí, sólo hay que cocerles para tener una presentación extraordinaria.



Referencia	Nombre del producto	Peso medio unidad crudo	Kg por caja / Unos por caja	Pintar con huevo	Fermentar	Descongelar	Temperatura del horno	Tiempo de coCCIÓN
9169	Mini Expéss Surtido 6 sabores	15g	6Kg	No	No	No	180grados	17minutos
9170	Mini Expéss de Morcilla	15g	3Kg	No	No	No	180grados	17minutos
9171	Mini Expéss de Chocolate	15g	3kg	No	No	No	180grados	17minutos
9172	Mini Expéss de Crema	15g	3kg	No	No	No	180grados	17minutos
9173	Mini Expéss de Atún	15g	3kg	No	No	No	180grados	17minutos
9174	Mini Expéss de Chorizo	15g	3kg	No	No	No	180grados	17minutos
9175	Mini Expéss de Bacon	15g	3kg	No	No	No	180grados	17minutos
9176	Mini Expéss de Pollo	15g	3kg	No	No	No	180grados	17minutos
9177	Mini Expéss de Jamón y Queso	15g	3kg	No	No	No	180grados	17minutos
9178	Mini Expéss de Pisto con Atún	15g	3kg	No	No	No	180grados	17minutos
9179	Mini Expéss de Salmón	15g	3kg	No	No	No	180grados	17minutos
9180	Mini Expéss de Anchoa	15g	3kg	No	No	No	180grados	17minutos
9181	Mini Expéss de Sobrasada	15g	3kg	No	No	No	180grados	17minutos
9183	Mini Expéss de Queso	15g	3kg	No	No	No	180grados	17minutos
9184	Mini Expéss de Paté	15g	3kg	No	No	No	180grados	17minutos
9185	Mini Expéss de Espinacas	15g	3kg	No	No	No	180grados	17minutos
9186	Mini Expéss de Marisco	15g	3kg	No	No	No	180grados	17minutos

# PASTELERIA GAMA ALTA

Calificamos a estos productos como “Pastelería de gama alta” por la gran nobleza y calidad de las materias primas con las que los elaboramos; especialmente la base de hojaldre.

Hojaldre para el que utilizamos la fórmula tradicional de los más grandes maestros pasteleros, compuesta de harina, leche, mantequilla, huevos, miel, azúcar y sal en las proporciones adecuadas para convertir nuestros productos en un exquisito, auténtico y saludable manjar. Todo un premio.



# PASTELERIA GAMA ALTA

## TARTAS



9321



9323



9320

Referencia	Nombre del producto	Peso medio unidad crudo	Kg por caja / Unds por caja	Pintar con Gelatina	Fermentar	Descongelar	Temperatura del horno	Tiempo de cocción
9320	Tarta Rectangular Súper	400g	8u	Sí	No	15 minutos	180 grados	20 minutos
9321	Tarta Rectangular Mini	165g	12u	Sí	No	15 minutos	180 grados	20 minutos
9323	Hojaldritos de Manzana y Crema		2kg	Sí	No	15 minutos	180 grados	20 minutos

## CAPRICHOS



9310



9311



9312



9313

Referencia	Nombre del producto	Peso medio unidad crudo	Kg por caja / Unds por caja	Pintar con Gelatina	Fermentar	Descongelar	Temperatura del horno	Tiempo de cocción
9310	Caprichos de Crema	25g	3kg	Sí	No	15 minutos	180 grados	17 minutos
9311	Caprichos de Cabello de Ángel	25g	3kg	Sí	No	15 minutos	180 grados	17 minutos
9312	Caprichos de Chocolate	25g	3kg	Sí	No	15 minutos	180 grados	17 minutos
9313	Caprichos de Manzana	25g	3kg	Sí	No	15 minutos	180 grados	17 minutos



# PASTELERIA GAMA ALTA



9190



9192



9194



9193



9191



9623



9136



9137



9139

Referencia	Nombre del producto	Peso medio unidad crudo	Kg por caja / Unds por caja	Pintar con huevo	Fermentar	Descongelar	Temperatura del horno	Tiempo de coCCIÓN
9190	Triángulos de Cabello de Ángel	35g	2,5kg	No	No	15minutos	180grados	17minutos
9192	Triángulos de Chocolate	35g	2,5kg	No	No	15minutos	180grados	17minutos
9194	Triángulos de Crema	35g	2,5kg	No	No	15minutos	180grados	17minutos
9193	Teclas de Almendra	28g	3Kg	No	No	15minutos	180grados	17minutos
9191	Palmeritas de Mantequilla y Miel	19g	3kg	No	No	15minutos	180grados	17minutos
9623	Palmeritas Cocidas Mantequilla y Miel	15g	1,6kg					
9136	Palmeras Grandes	110g	34u	No	No	No	180grados	20minutos
9137	Pantorrillas	75g	60u	No	No	No	180grados	17minutos
9139	Torticrema	250g	18u	No	No	No	180grados	22minutos



# PASTELERIA GAMA ALTA



9211



9210



9200



9199

9202



9196



9270

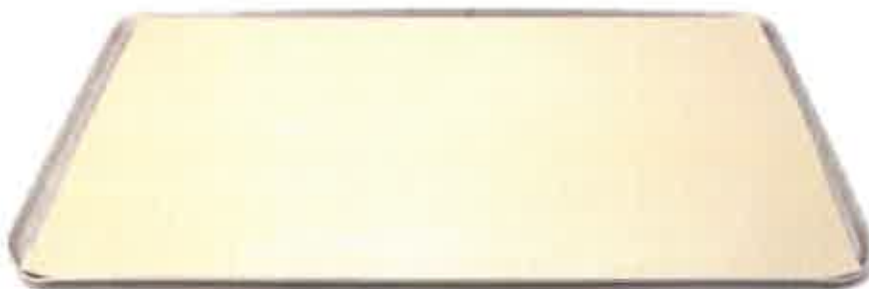
Referencia	Nombre del producto	Peso medio unidad crudo	Kg por caja / Unds por caja	Pintar con huevo	Fermentar	Descongelar	Temperatura del horno	Tiempo de cocción
9210	Triángulos Choco Grandes	90g	30u	No	No	No	180grados	20minutos
9211	Panicrem	95g	30u	No	No	No	180grados	20minutos
9200	Panichoco	85g	40u	No	No	No	180grados	20minutos
9199	Ovnis de Chocolate	125g	20u	No	No	No	180grados	20minutos
9202	Ovnis de Crema	125g	20u	No	No	No	180grados	20minutos
9196	Tortitas de Manzana	105g	32u	No	No	No	180grados	22minutos
9270	Cristina de Manzana y Crema	80g	30u	Sí	No	15minutos	180grados	17minutos



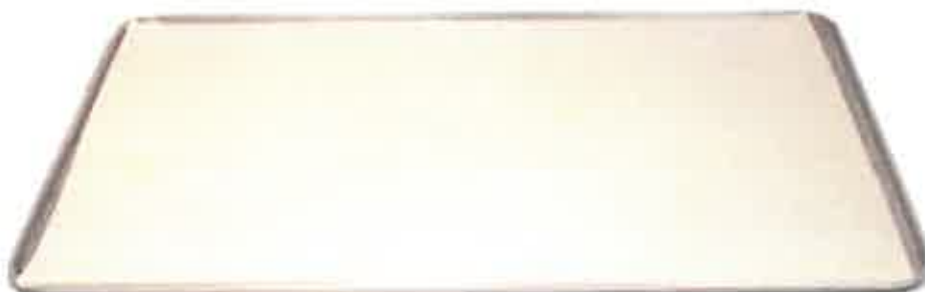
# PASTELERIA GAMA ALTA



9204



9203



9134

Referencia	Nombre del producto	Peso medio unidad crudo	Kg por caja / Unds por caja	Pintar con huevo	Fermentar	Descongelar	Temperatura del horno	Tiempo de coccion
9204	Bayonesas	1500g	6u	No	No	No	180grados	30minutos
9203	Milhojas	600g	25u	No	No	No	-	-
9133	Plancha Mantequilla 100% 30x40	500g	15u	No	No	No	-	-
9134	Plancha Mantequilla 100% 40x60	1000g	18u	No	No	No	-	-

**Kuis**  
de la Peña



·hojaldre·bollería·

# SOBAOS PASIEGOS

Los sobaos pasiegos, tienen su origen en las bellas, escarpadas y espectaculares montañas del Valle del Río Pas, entre las provincias de Cantabria y Burgos.

Allí viven desde hace más de mil años los Pasiegos, dedicados de una forma muy peculiar a la cría del ganado vacuno.

Esto dio lugar, hace varios siglos, a la aparición del SOBAO PASTEGO; ya que disponían de la principal materia prima para su elaboración: La MANTEQUILLA PURA DE VACA, que con huevos frescos, azúcar, harina de trigo, miel, levadura y sal; en las proporciones adecuadas; y trabajadas, "sobadas", con cariño y esmero, dan este exquisito y tradicional producto: EL SOBAO PASTEGO.

Destaquemos en él la importancia de la mantequilla, ya que es uno de los alimentos más antiguos y de mayor calidad que existen. Por su aroma y sabor inigualable, ningún maestro pastelero que se preciese, prescindiría, para mostrar la destreza de su arte, de este manjar.

Pues bien, la Abuela Guadalupe, con los mismos ingredientes NATURALES; conservando las proporciones y los métodos de siempre, con respeto a la TRADICIÓN, recupera esta deliciosa golosina para que usted disfrute con todos sus sentidos del aroma, el sabor, el tacto, la vista, de su excepcional SOBAO PASTEGO, con su mantequilla, su miel...

¡Que aproveche, amigo! Y salud.

La Abuela Guadalupe

# SOBAOS PASIEGOS



9400



9401



9402



9745

Referencia	Nombre del producto	Peso medio unidad crudo	Kg por caja / Unds por caja
9400	Sobaos Medianos Granel Envueltos	114g	12u
9401	Sobaos Pequeños Granel Envueltos	71g	33u
9402	Bote Sobaos Pequeños Envueltos	71g	35u
9745	Sobaos Pequeños 10 unidades 450g	450g	8 paquetes



# MAGDALENAS ARTESANAS

*¡Con cuajada de Briviesca y miel de Las Hurdes!*

**NOVEDAD**



9152

9153

9147

Referencia	Nombre del producto	Peso medio unidad crudo	Kg por caja / Unds por caja
9152	Magdalenas Artesanas	68g	24u
9153	Magdalena de Chocolate	70g	24u
9147	Magdalena Cuadrada	60g	24u





Referencia	Nombre del producto	Peso medio unidad	Kg por caja / Unas por caja
9143	Burebanas Chocolate Env.	60g	3kg
9144	Delicias de Chocolate Env. 32 unid.	50g	1,6kg
9145	Burebanas Env. 26 unid.	60g	1,65kg
9431	Burebanas Chocolate Paquete 8 x 8	62g	8 paquetes
9441	Muffins 24 unid.	62g	1,55kg
9454	Magdalena Red. Env. 24 unid.	62g	1,5kg
9455	Magdalena Red. Choco Env. 24 unid.	62g	1,5kg
9456	Magdalenas Chiquis Env.	12g	1,6kg
9457	Magdalenas Chiqui Choco Env.	13g	1,6kg
9486	Magdalenas Chiqui Bombón Env.	13g	1,6kg
9458	Magdalena Larga (24 paq.de 2 unid.)	83g	2,1kg
9460	Teclas Paquete 2 unid. Cocidas Alm. 40 paquetes	45g	1,5kg





9465



9468



9470



9471



9478



9479



9480



9481



9482



9483



9484



9485

Referencia	Nombre del producto	Peso medio unidad	Kg por caja / Unds por caja
9465	Trenzas Choco A. Lupe 24 unid.	83g	2kg
9468	Palmeras Reinas Env. 12x2	105g	1,2kg
9470	Palmeras Reinas Choco Env. 18 unid.	67g	1,25kg
9471	Techas Alm. Choco Env.	56g	1,5kg
9478	Rebanada Pasiega Env.	72g	2,1kg
9479	Rebanadas con pasas Env.	75g	2,2kg
9480	Rebanada Bizcocho-cacao Env.	76g	2,5kg
9481	Rosquillas Anis Grandes Env. 51 unid.	31g	1,75kg
9482	Rosquillas Choco Grandes Env. 57 unid.	36g	2kg
9483	Rosquillas Anis Minis Env. 124 unid.	13g	2,5kg
9484	Rosquillas Minis Choco Env. 121 unid.	17g	2kg
9485	Chalanitas Env. (30 paquetes de 2 unid.)	58g	1,7kg



# PRODUCTOS DOÑA ISABEL

## VARIOS



9442



9443



9444



9445



9446



9449



9450



9453



9701



9703



9704



9706

Referencia	Nombre del producto	Peso medio unidad	Kg por caja / Unds por caja
9442	Chalanas bolsa 500g	62g	6 bandejas
9443	Magdalenas bolsa 500g	62g	6 bolsas
9444	Magdalenas largas bolsa 500g	42g	7 bolsas
9445	Sobaos Minis bolsa 500g	34g	8 bolsas
9446	Teclas paquete 360g	21g	8 paquetes
9449	Magdalenas Choco bolsa 480g	57g	6 bolsas
9450	Magdalenas bolsón kilo	62g	3 bolsas
9453	Trenzas Chocolate y Almendra	370g	9 bandejas
9701	Rosquillas Minis bandeja 420g	420g	8 bandejas
9703	Rosquillas Choco Minis bandeja 380g	380g	10 bandejas
9704	Palmeras Reinas paquete 440g	54g	6 bandejas
9706	Delicias de Chocolate 400g	50g	8 bandejas



# PRODUCTOS DOÑA ISABEL

## VARIOS



9710



9711



9712



9713



9714



9717



9718



9719



9721

Referencia	Nombre del producto	Peso medio unidad	Kg por caja / Unds por caja
9710	Magdalenas Chiquis Choco 360g	360g	6 bandejas
9711	Magdalenas Chiquis 370g	370g	6 bandejas
9712	Chiqui Bombón 360g	360g	6 bandejas
9713	Bartolillos con Pasas de Corinto 420g	420g	8 paquetes
9714	Minicroissant 320g	320g	4 bandejas
9717	Palmera Reina Choco 6 paq.	430g	6 bandejas
9718	Palmeritas 340g 7 bandejas	340g	7 bandejas
9719	Rebanadas Bizcocho-Cacao 420g	420g	9 bandejas
9721	Bolitas 380g	380g	8 bandejas
9722	Trenzas Choco Minis 380g	380g	9 bandejas
9723	Crujientes 380g	380g	7 bandejas
9724	Rizos 400g	400g	4 bandejas



9722



9723



9724

# PRODUCTOS DOÑA ISABEL

## VARIOS



9726



9727



9728



9729



9738



9741



9743



9744



9747



9749



9750



9751

Referencia	Nombre del producto	Pesc medio unidad	Kg por caja / Unds por caja
9726	Croissant Unid. (18 unid.) 70g	70g	18 unidades
9727	Croissant Curvo bandeja 350g	350g	3 bandejas
9728	Palmeritas Choco 360g	360g	8 bandejas
9729	Croissant Recto bandeja 360g	360g	3 bandejas
9738	Burebana Choco 380g	380g	12 paquetes
9741	Pajaritas 380g	380g	4 bandejas
9743	Pajaritas Choco 330g	330g	6 bandejas
9744	Chalanitas 450g	450g	6 bandejas
9747	Rosquillas Grandes 450g	450g	5 bandejas
9749	Soles Artesanos 333g	333g	8 bandejas
9750	Bizcocho Casero 550g	550g	7 paquetes
9751	Rebanada con Pasas de Corinto 400g	440g	9 paquetes

**Kuis**  
de la Peña

·hojaldre·bollería·



# Ruiz

de la Peña

•hojaldre•bollería•



Teléfonos: 947 591 241 - 947 591 242 - 947 591 243 • Fax: 947 592 666

Polígono Industrial "La Vega"  
Avenida de Burgos, 67  
09240 BRIVIESCA (Burgos)

[ruizdelapena@hojaldreybolleria.com](mailto:ruizdelapena@hojaldreybolleria.com)