CATÁLOGO

IFD

International Food Distributors

BENEFICIOS

DE MASAS Y PAN CONGELADO

EL PRODUCTO CONGELADO CONSERVA SU HUMEDAD, CALIDAD Y SABOR

CONSISTENCIA EN LA CALIDAD

24H

RESPUESTA CORTA A LA DEMANDA POR SU **DISPONIBILIDAD INMEDIATA.**

REDUCCIÓN DE COSTOS Y MERMAS.

MAYOR VIDA EN ANAQUEL.

SIMPLIFICA Y FACILITA LA OPERACIÓN.

ESTANDARIZACIÓN DE PRODUCTO.

CONTROL DE INVENTARIOS.

ÍNDICE

RÚSTICO Y SALADO..... 07

RÚSTICO Y SALADO MINI..... 11

PANQUELERÍA..... 13

BASES..... 16

HOJALDRADO..... 18

GALLETAS..... 20

PAN DULCE..... 23

PAN DULCE MINI..... 26

DONAS..... 29

PASTELES..... 31

EMPANADAS..... 37

PRODUCTOS DE LÍNEA..... 39

TEMPORALIDADES..... 42

RÚSTICO Y SALADO

Producto de
MASA MADRE Y HARINA DE TRIGO

Producto de miga suave, grandes alveolos y corteza crujiente.

RÚSTICO Y SALADO

GRAMAJE 280 g
PIEZAS X CAJA 24 pz

20 min | N/A | 240° C 6 min
26 min | 1 día

4947

BAGUETTE

GRAMAJE 135 g
PIEZAS X CAJA 30 pz

20 min | N/A | 220° C 6 min
26 min | 1 día

21423

1/2 BAGUETTE NATURAL

GRAMAJE 145 g
PIEZAS X CAJA 30 pz

20 min | N/A | 220° C 6 min
26 min | 1 día

21422

1/2 BAGUETTE INTEGRAL

GRAMAJE 100 g
PIEZAS X CAJA 30 pz

20 min | N/A | 220° C 6 min
26 min | 1 día

200725

CIABATTA NATURAL

GRAMAJE 105 g
PIEZAS X CAJA 30 pz

20 min | N/A | 230° C 6 min
26 min | 1 día

200726

CIABATTA INTEGRAL

TÉRMINOS

TIPO DE MASA				DESCONGELADO	FERMENTACIÓN	HORNEADO	TIEMPO DE ELABORACIÓN	VIDA DE ANAQUEL
CRUDO CONGELADO	FERMENTADO CONGELADO	PRECOCIDO CONGELADO	TERMINADO CONGELADO					

RÚSTICO Y SALADO

GRAMAJE 330 g
PIEZAS X CAJA 20 pz

20 min | N/A | 230° C 6 min
26 min | 1 día

200728

PAN DE NUEZ Y PASAS

GRAMAJE 400 g
PIEZAS X CAJA 12 pz

20 min | N/A | 230° C 6 min
26 min | 1 día

200495

PAN DE HIGO

GRAMAJE 300 g
PIEZAS X CAJA 14 pz

20 min | N/A | 230° C 6 min
26 min | 1 día

200731

BARRA DE ACEITUNA

GRAMAJE 400 g
PIEZAS X CAJA 12 pz

20 min | N/A | 230° C 6 min
26 min | 1 día

200729

RÚSTICO VINO TINTO

TÉRMINOS

TIPO DE MASA				DESCONGELADO	FERMENTACIÓN	HORNEADO	TIEMPO DE ELABORACIÓN	VIDA DE ANAQUEL
CRUDO CONGELADO	FERMENTADO CONGELADO	PRECOCIDO CONGELADO	TERMINADO CONGELADO					

RÚSTICO Y SALADO

GRAMAJE	400 g
PIEZAS X CAJA	12 pz

20 min | N/A | 230° C 6 min

26 min | 1 día

200730

RÚSTICO CENTENO Y MIEL

GRAMAJE	475 g
PIEZAS X CAJA	12 pz

20 min | N/A | 230° C 6 min

26 min | 1 día

200947

CAMPINA

GRAMAJE	- g
PIEZAS X CAJA	20 pz

10 min | N/A | 230° C 6 min

26 min | 1 día

497163

BAGUETTE ARTESANAL

GRAMAJE	400 g
PIEZAS X CAJA	12 pz

20 min | N/A | 230° C 6 min

26 min | 1 día

200961

TRIGO LINAZA

TÉRMINOS

TIPO DE MASA								
CRUDO CONGELADO	FERMENTADO CONGELADO	PRECOCIDO CONGELADO	TERMINADO CONGELADO	DESCONGELADO	FERMENTACIÓN	HORNEADO	TIEMPO DE ELABORACIÓN	VIDA DE ANAQUEL

RÚSTICO Y SALADO MINI

RÚSTICO Y SALADO MINI

GRAMAJE	50 g
PIEZAS X CAJA	56 pz

20 min · N/A · 220° C 6 min · 26 min · 1 día

20212

CIABATTA NATURAL MINI

GRAMAJE	64 g
PIEZAS X CAJA	56 pz

20 min · N/A · 220° C 6 min · 26 min · 1 día

20211

CIABATTA INTEGRAL MINI

GRAMAJE	60 g
PIEZAS X CAJA	- pz

20 min · N/A · 220° C 6 min · 26 min · 1 día

000000

MINI BAGUETTE NATURAL

TÉRMINOS

TIPO DE MASA								
CRUDO CONGELADO	FERMENTADO CONGELADO	PRECOCIDO CONGELADO	TERMINADO CONGELADO	DESCONGELADO	FERMENTACIÓN	HORNEADO	TIEMPO DE ELABORACIÓN	VIDA DE ANAQUEL

PANQUELERÍA

PRODUCTO BATIDO DE ESPONJOSA TEXTURA

Con notas de vainilla en el horneado.

PANQUELERÍA

GRAMAJE 72 g
PIEZAS X CAJA 75 pz

40 min | N/A | 40 min | 1 día

1178

CHINO

GRAMAJE 52 g
PIEZAS X CAJA 75 pz

40 min | N/A | 40 min | 1 día

1119

MANTECADA

GRAMAJE 80 g
PIEZAS X CAJA 24 pz

40 min | N/A | 40 min | 1 día

201539

MUFFIN FRUTOS ROJOS

GRAMAJE 80 g
PIEZAS X CAJA 24 pz

40 min | N/A | 40 min | 1 día

201538

MUFFIN CHOCOLATE

GRAMAJE 130 g
PIEZAS X CAJA 15 pz

40 min | N/A | 40 min | 1 día

33248

BIG MUFFIN VAINILLA

GRAMAJE 130 g
PIEZAS X CAJA 15 pz

40 min | N/A | 40 min | 1 día

33249

BIG MUFFIN VAINILLA + CHISPAS

TÉRMINOS

TIPO DE MASA								
CRUDO CONGELADO	FERMENTADO CONGELADO	PRECOCIDO CONGELADO	TERMINADO CONGELADO	DESCONGELADO	FERMENTACIÓN	HORNEADO	TIEMPO DE ELABORACIÓN	VIDA DE ANAQUEL

PANQUELERÍA

GRAMAJE 130 g
PIEZAS X CAJA 15 pz

40 min | N/A | 40 min | 1 día

33247

BIG MUFFIN CHOCOLATE

GRAMAJE 612 g
PIEZAS X CAJA 8 pz

40 min | N/A | 40 min | 6 días

493437

ROSCA DE PANQUÉ VAINILLA

GRAMAJE 612 g
PIEZAS X CAJA 8 pz

40 min | N/A | 40 min | 6 días

493438

ROSCA DE PANQUÉ CHOCOLATE

GRAMAJE 612 g
PIEZAS X CAJA 8 pz

40 min | N/A | 40 min | 6 días

493440

ROSCA DE PANQUÉ MÁRMOL

GRAMAJE 612 g
PIEZAS X CAJA 8 pz

40 min | N/A | 40 min | 6 días

493439

ROSCA DE PANQUÉ NUEZ

TÉRMINOS

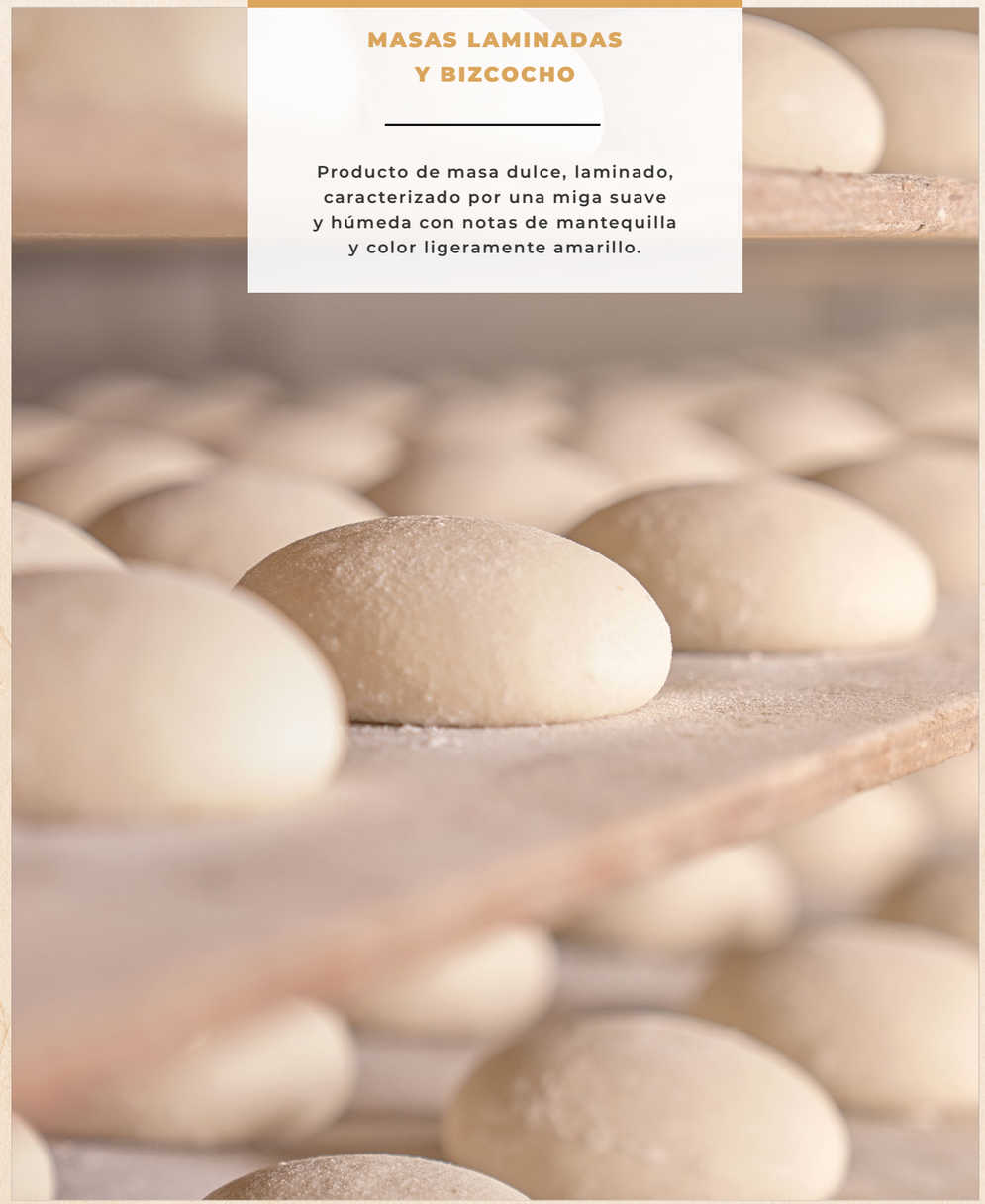
TIPO DE MASA								
CRUDO CONGELADO	FERMENTADO CONGELADO	PRECOCIDO CONGELADO	TERMINADO CONGELADO	DESCONGELADO	FERMENTACIÓN	HORNEADO	TIEMPO DE ELABORACIÓN	VIDA DE ANAQUEL

CATÁLOGO DE PRODUCTO | PANQUELERÍA

BASES

MASAS LAMINADAS Y BIZCOCHO

Producto de masa dulce, laminado, caracterizado por una miga suave y húmeda con notas de mantequilla y color ligeramente amarillo.



GRAMAJE	360 g
PIEZAS X CAJA	24 pz

20 min | 60 min | 165° C 14 min | 94 min | 1 día

200825

BASE DANÉS

GRAMAJE	360 g
PIEZAS X CAJA	24 pz

20 min | N/A | 180° C 45 min | 38 min | 1 día

4715

BASE FEITÉ

TÉRMINOS

TIPO DE MASA								
CRUDO CONGELADO	FERMENTADO CONGELADO	PRECOCIDO CONGELADO	TERMINADO CONGELADO	DESCONGELADO	FERMENTACIÓN	HORNEADO	TIEMPO DE ELABORACIÓN	VIDA DE ANAQUEL

HOJALDRADO

MASA LAMINADA CON CORTEZA CRUJIETE

Caracterizado por una miga hojaldrada para ser cortada y modelada en diversas formas.

HOJALDRADO

GRAMAJE 70 g
PIEZAS X CAJA 150 pz
40 min | N/A | 190° C 25 min
65 min | 2 días
2059

BANDERILLA

GRAMAJE 75 g
PIEZAS X CAJA 150 pz
40 min | N/A | 190° C 25 min
65 min | 2 días
2060

BARRITA DE PIÑA

GRAMAJE 75 g
PIEZAS X CAJA 150 pz
40 min | N/A | 190° C 25 min
65 min | 2 días
47123

BARRITA DE FRESA

GRAMAJE 75 g
PIEZAS X CAJA 150 pz
40 min | N/A | 190° C 25 min
65 min | 2 días
2067

OREJA

GRAMAJE 65 g
PIEZAS X CAJA 150 pz
40 min | N/A | 190° C 25 min
65 min | 2 días
2589

VIDRIO

GRAMAJE 86 g
PIEZAS X CAJA 40 pz
40 min | N/A | 190° C 25 min
65 min | 2 días
15050

CRUJIENTE DE MANZANA

TÉRMINOS

TIPO DE MASA								
CRUDO CONGELADO	FERMENTADO CONGELADO	PRECOCIDO CONGELADO	TERMINADO CONGELADO	DESCONGELADO	FERMENTACIÓN	HORNEADO	TIEMPO DE ELABORACIÓN	VIDA DE ANAQUEL

GALLETAS

GALLETAS

GRAMAJE	50 g
PIEZAS X CAJA	180 pz

N/A · N/A · 160° C 12 min · 12 min · 1 día

200823

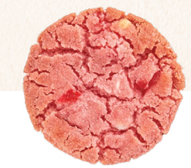
GALLETA CHISPAS DE CHOCOLATE

GRAMAJE	50 g
PIEZAS X CAJA	180 pz

N/A · N/A · 160° C 12 min · 12 min · 1 día

200824

GALLETA DOBLE CHOCOLATE



GRAMAJE	45 g
PIEZAS X CAJA	180 pz

N/A · N/A · 160° C 12 min · 12 min · 1 día

493398

GALLETA CEREZA

GRAMAJE	45 g
PIEZAS X CAJA	180 pz

N/A · N/A · 160° C 12 min · 12 min · 1 día

493397

GALLETA MOKACCINO

GRAMAJE	45 g
PIEZAS X CAJA	180 pz

N/A · N/A · 160° C 12 min · 12 min · 1 día

493352

GALLETA CHOCOMENTA

TÉRMINOS

TIPO DE MASA								
CRUDO CONGELADO	FERMENTADO CONGELADO	PRECOCIDO CONGELADO	TERMINADO CONGELADO	DESCONGELADO	FERMENTACIÓN	HORNEADO	TIEMPO DE ELABORACIÓN	VIDA DE ANAQUEL

GALLETAS

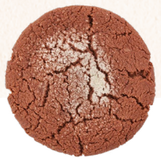
GRAMAJE	45 g
PIEZAS X CAJA	180 pz

N/A | N/A | 160° C 12 min

12 min | 1 día

493537

POLVORÓN VAINILLA



GRAMAJE	45 g
PIEZAS X CAJA	180 pz

N/A | N/A | 160° C 12 min

12 min | 1 día

493536

POLVORÓN CHOCOLATE

TÉRMINOS

TIPO DE MASA								
CRUDO CONGELADO	FERMENTADO CONGELADO	PRECOCIDO CONGELADO	TERMINADO CONGELADO	DESCONGELADO	FERMENTACIÓN	HORNEADO	TIEMPO DE ELABORACIÓN	VIDA DE ANAQUEL

PAN DULCE

MASA TIPO DANÉS Y BIZCOCHO

Producto de miga húmeda y compacta con sabor intenso a mantequilla para ser cortada y modelada en diversas formas.

PAN DULCE

GRAMAJE 77 g
PIEZAS X CAJA 160 pz

20 min | 60 min | 165° C 14 min
94 min | 1 día

2062

CONCHA VAINILLA

GRAMAJE 77 g
PIEZAS X CAJA 160 pz

20 min | 60 min | 165° C 14 min
94 min | 1 día

2063

CONCHA CHOCOLATE

GRAMAJE 80 g
PIEZAS X CAJA 120 pz

40 min | 60 min | 165° C 14 min
114 min | 1 día

2098

TACO DE PIÑA

GRAMAJE 90 g
PIEZAS X CAJA 96 pz

40 min | 60 min | 170° C 14 min
114 min | 1 día

25003

BISQUET

GRAMAJE 80 g
PIEZAS X CAJA 120 pz

40 min | 60 min | 165° C 14 min
114 min | 1 día

2065

CUERNO INDIVIDUAL

TÉRMINOS

TIPO DE MASA								
CRUDO CONGELADO	FERMENTADO CONGELADO	PRECOCIDO CONGELADO	TERMINADO CONGELADO	DESCONGELADO	FERMENTACIÓN	HORNEADO	TIEMPO DE ELABORACIÓN	VIDA DE ANAQUEL

PAN DULCE

GRAMAJE 75 g
PIEZAS X CAJA 50 pz

40 min | 60 min | 165° C 14 min
114 min | 1 día

25701

CROISSANT

GRAMAJE 85 g
PIEZAS X CAJA 50 pz

10 min | N/A | 180° C 28 min
38 min | 1 día

150506

CROISSANT FT

GRAMAJE 101 g
PIEZAS X CAJA 50 pz

40 min | 60 min | 165° C 14 min
114 min | 1 día

25696

CHOCOLATÍN

GRAMAJE 84 g
PIEZAS X CAJA 50 pz

10 min | N/A | 180° C 28 min
38 min | 1 día

26550

CHOCOLATÍN FT

TÉRMINOS

TIPO DE MASA								
CRUDO CONGELADO	FERMENTADO CONGELADO	PRECOCIDO CONGELADO	TERMINADO CONGELADO	DESCONGELADO	FERMENTACIÓN	HORNEADO	TIEMPO DE ELABORACIÓN	VIDA DE ANAQUEL

CATÁLOGO DE PRODUCTO | PAN DULCE

MINI PAN DULCE

MINI PAN DULCE

GRAMAJE 20 g

PIEZAS X CAJA 80 pz

40 min | N/A | 40 min | 1 día

47257

PANQUÉ BLANCO MINI

GRAMAJE 20 g

PIEZAS X CAJA 80 pz

40 min | N/A | 40 min | 1 día

47259

PANQUÉ CHOCOLATE MINI

GRAMAJE 20 g

PIEZAS X CAJA 80 pz

40 min | N/A | 40 min | 1 día

47268

PLUMCAKE MINI

GRAMAJE 40 g

PIEZAS X CAJA - pz

40 min | 60 min | 165° C 14 min | 114 min | 1 día

000000

MINI CHOCOLATÍN

GRAMAJE 40 g

PIEZAS X CAJA - pz

40 min | N/A | 190° C 25 min | 65 min | 1 día

000000

MINI BARRITA DE FRESA

TÉRMINOS

TIPO DE MASA								
CRUDO CONGELADO	FERMENTADO CONGELADO	PRECOCIDO CONGELADO	TERMINADO CONGELADO	DESCONGELADO	FERMENTACIÓN	HORNEADO	TIEMPO DE ELABORACIÓN	VIDA DE ANAQUEL

MINI PAN DULCE

GRAMAJE	40 g
PIEZAS X CAJA	60 pz

40 min | N/A | 40 min | 1 día

493600

MINI CONCHA AMARILLA

GRAMAJE	40 g
PIEZAS X CAJA	60 pz

40 min | N/A | 40 min | 1 día

493590

MINI CONCHA CHOCOLATE

GRAMAJE	40 g
PIEZAS X CAJA	60 pz

40 min | N/A | 40 min | 1 día

493601

MINI CONCHA ROSA

GRAMAJE	40 g
PIEZAS X CAJA	60 pz

40 min | N/A | 40 min | 1 día

493591

MINI CONCHA BLANCA

GRAMAJE	44 g
PIEZAS X CAJA	220 pz

20 min | 40 min | 165° C 20 min | 80 min | 1 día

493357

MINI CONCHA VAINILLA

GRAMAJE	35 g
PIEZAS X CAJA	230 pz

40 min | 60 min | 165° C 14 min | 114 min | 1 día

42745

MINI CUERNO

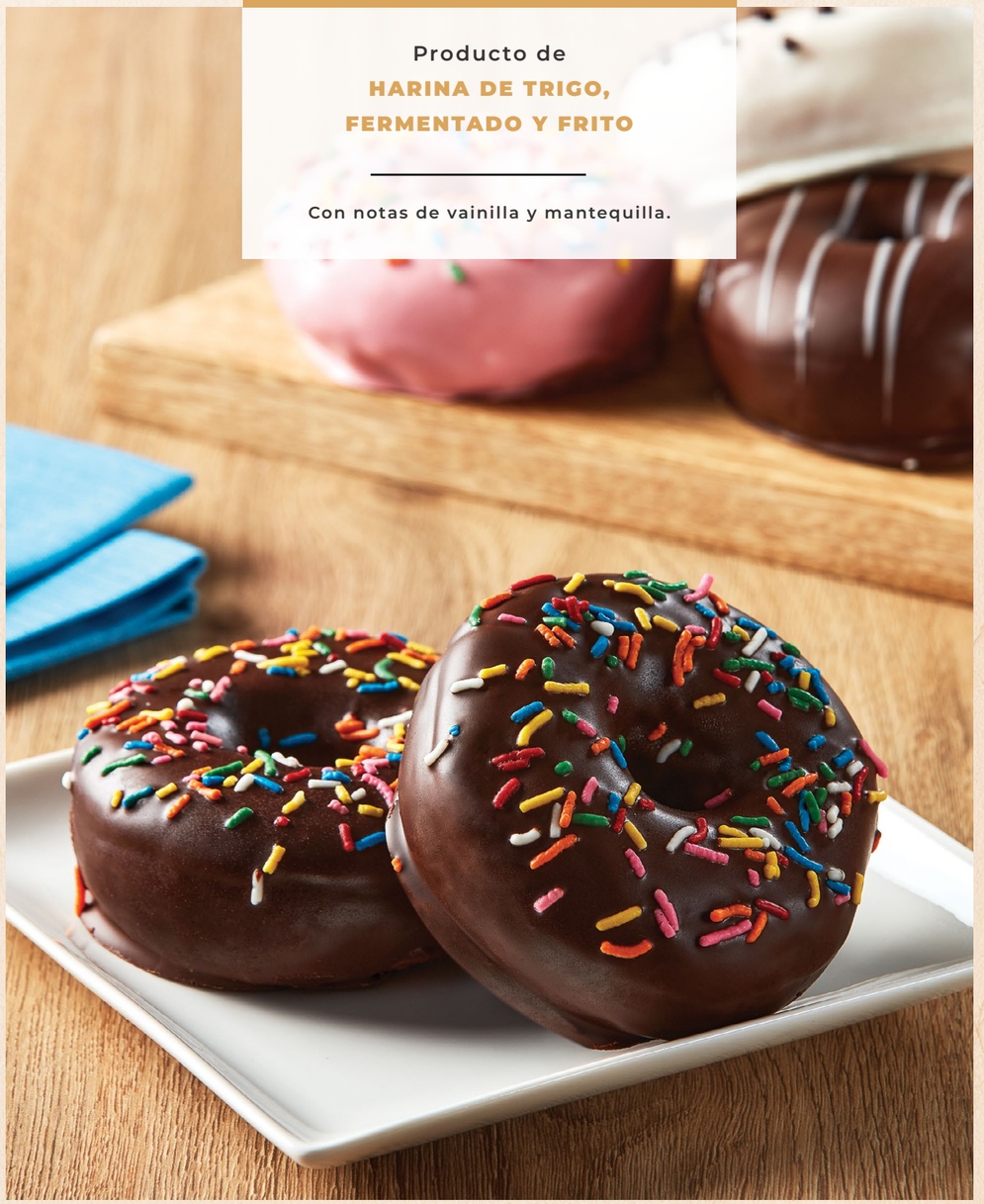
TÉRMINOS

TIPO DE MASA								
CRUDO CONGELADO	FERMENTADO CONGELADO	PRECOCIDO CONGELADO	TERMINADO CONGELADO	DESCONGELADO	FERMENTACIÓN	HORNEADO	TIEMPO DE ELABORACIÓN	VIDA DE ANAQUEL

DONAS

Producto de
HARINA DE TRIGO, FERMENTADO Y FRITO

Con notas de vainilla y mantequilla.



DONAS

GRAMAJE 50 g
PIEZAS X CAJA 72 pz

20 min | N/A | 20 min | 1 día

493394

S/COBERTURA

GRAMAJE 65 g
PIEZAS X CAJA 66 pz

20 min | N/A | 20 min | 1 día

493516

BOMBÓN CHOCOGRECA

GRAMAJE 65 g
PIEZAS X CAJA 66 pz

20 min | N/A | 20 min | 1 día

493538

DÁLMATA

GRAMAJE 65 g
PIEZAS X CAJA 66 pz

20 min | N/A | 20 min | 1 día

493539

HOMERO ROSA

GRAMAJE 65 g
PIEZAS X CAJA 66 pz

20 min | N/A | 20 min | 1 día

493541

OBSCURA GRANILLO

TÉRMINOS

TIPO DE MASA								
CRUDO CONGELADO	FERMENTADO CONGELADO	PRECOCIDO CONGELADO	TERMINADO CONGELADO	DESCONGELADO	FERMENTACIÓN	HORNEADO	TIEMPO DE ELABORACIÓN	VIDA DE ANAQUEL

PASTELES

BIZCOCHO CUBIERTO Y DECORADO

Listo para exhibir en refrigeración.

PASTELES

GRAMAJE 1550 g
PIEZAS X CAJA 4 pz

50 min | N/A | 50 min | 3 días

493346

PASTEL BASE DE CHOCOLATE

GRAMAJE 1500 g
PIEZAS X CAJA 4 pz

50 min | N/A | 50 min | 3 días

201220

PASTEL DE GALLETA

GRAMAJE 1590 g
PIEZAS X CAJA 4 pz

50 min | N/A | 50 min | 3 días

201575

PASTEL DOLCE MOKA

GRAMAJE 1600 g
PIEZAS X CAJA 4 pz

50 min | N/A | 50 min | 3 días

201579

PASTEL FRESA TENTACIÓN

GRAMAJE 1600 g
PIEZAS X CAJA 4 pz

20 min | N/A | 20 min | 3 días

201578

PASTEL TENTACIÓN DE ZARZAMORA

TÉRMINOS

TIPO DE MASA								
CRUDO CONGELADO	FERMENTADO CONGELADO	PRECOCIDO CONGELADO	TERMINADO CONGELADO	DESCONGELADO	FERMENTACIÓN	HORNEADO	TIEMPO DE ELABORACIÓN	VIDA DE ANAQUEL

PASTELES

GRAMAJE 1500 g
PIEZAS X CAJA 4 pz

50 min | N/A | 50 min | 3 días

201647

PASTEL SUSPIRO DE CAJETA

GRAMAJE 1500 g
PIEZAS X CAJA 4 pz

50 min | N/A | 50 min | 3 días

201574

PASTEL SELVA NEGRA

GRAMAJE 1570 g
PIEZAS X CAJA 4 pz

50 min | N/A | 50 min | 3 días

201646

PASTEL CHOCOLATTO

GRAMAJE 1000 g
PIEZAS X CAJA 4 pz

50 min | N/A | 50 min | 3 días

493425

PASTEL DOBLE CHOCOLATE

GRAMAJE 1700 g
PIEZAS X CAJA 4 pz

50 min | N/A | 50 min | 4 días

493402

PASTEL DE CREMA IRLANDESA

TÉRMINOS

TIPO DE MASA								
CRUDO CONGELADO	FERMENTADO CONGELADO	PRECOCIDO CONGELADO	TERMINADO CONGELADO	DESCONGELADO	FERMENTACIÓN	HORNEADO	TIEMPO DE ELABORACIÓN	VIDA DE ANAQUEL

CATÁLOGO DE PRODUCTO | PASTELES

PASTELES

GRAMAJE 770 g
PIEZAS X CAJA 4 pz

50 min | N/A | 50 min | 3 días

493463

PASTEL DE ZANAHORIA

GRAMAJE 1550 g
PIEZAS X CAJA 4 pz

50 min | N/A | 50 min | 3 días

493535

PASTEL PINGÜIS

GRAMAJE 1550 g
PIEZAS X CAJA 4 pz

50 min | N/A | 50 min | 3 días

201576

PASTEL CONEJITO

GRAMAJE 1550 g
PIEZAS X CAJA 4 pz

50 min | N/A | 50 min | 3 días

493533

PASTEL GANSITO

GRAMAJE 1550 g
PIEZAS X CAJA 4 pz

50 min | N/A | 20 min | 3 días

493534

PASTEL CHOCOROL

TÉRMINOS

TIPO DE MASA								
CRUDO CONGELADO	FERMENTADO CONGELADO	PRECOCIDO CONGELADO	TERMINADO CONGELADO	DESCONGELADO	FERMENTACIÓN	HORNEADO	TIEMPO DE ELABORACIÓN	VIDA DE ANAQUEL

PASTELES

GRAMAJE 250 g
PIEZAS X CAJA 24 pz

40 min | N/A | 40 min | 1 día

200945

MAMÓN ESPONJA VAINILLA 20D

GRAMAJE 550 g
PIEZAS X CAJA 12 pz

40 min | N/A | 40 min | 1 día

200943

MAMÓN ESPONJA VAINILLA 25D

GRAMAJE 1600 g
PIEZAS X CAJA 12 pz

40 min | N/A | 40 min | 1 día

000000

MAMÓN VAINILLA MEDIA PLANCHA

GRAMAJE 250 g
PIEZAS X CAJA 24 pz

40 min | N/A | 40 min | 1 día

200944

MAMÓN ESPONJA CHOCOLATE 20D

GRAMAJE 550 g
PIEZAS X CAJA 12 pz

40 min | N/A | 40 min | 1 día

200942

MAMÓN ESPONJA CHOCOLATE 25D

GRAMAJE 1600 g
PIEZAS X CAJA 12 pz

40 min | N/A | 40 min | 1 día

000000

MAMÓN CHOCOLATE MEDIA PLANCHA

TÉRMINOS

TIPO DE MASA								
CRUDO CONGELADO	FERMENTADO CONGELADO	PRECOCIDO CONGELADO	TERMINADO CONGELADO	DESCONGELADO	FERMENTACIÓN	HORNEADO	TIEMPO DE ELABORACIÓN	VIDA DE ANAQUEL

CATÁLOGO DE PRODUCTO | PASTELES

PASTELES

GRAMAJE	550 g
PIEZAS X CAJA	24 pz

40 min | N/A | 40 min | 1 día

000000

BASE AMERICANA VAINILLA 8P

GRAMAJE	810 g
PIEZAS X CAJA	12 pz

40 min | N/A | 40 min | 1 día

000000

BASE AMERICANA VAINILLA 10P

GRAMAJE	550 g
PIEZAS X CAJA	24 pz

40 min | N/A | 40 min | 1 día

000000

BASE AMERICANA CHOCOLATE 8P

GRAMAJE	810 g
PIEZAS X CAJA	12 pz

40 min | N/A | 40 min | 1 día

000000

BASE AMERICANA CHOCOLATE 10P

TÉRMINOS

TIPO DE MASA								
CRUDO CONGELADO	FERMENTADO CONGELADO	PRECOCIDO CONGELADO	TERMINADO CONGELADO	DESCONGELADO	FERMENTACIÓN	HORNEADO	TIEMPO DE ELABORACIÓN	VIDA DE ANAQUEL

EMPANADAS

MASA HOJALDRADA CON RELLENO

Cortada, moldeada y rellena.

EMPANADAS

GRAMAJE	130 g
PIEZAS X CAJA	40 pz

30 min | N/A | 190° C (+/- 10°c) 30 min (+/- 5 min)

60 min | 1 día

493531

EMPANADA DE JAMÓN

GRAMAJE	125 g
PIEZAS X CAJA	40 pz

30 min | N/A | 190° C (+/- 10°c) 30 min (+/- 5 min)

60 min | 1 día

493532

EMPANADA DE CARNE

GRAMAJE	130 g
PIEZAS X CAJA	40 pz

30 min | N/A | 190° C (+/- 10°c) 30 min (+/- 5 min)

60 min | 1 día

493529

EMPANADA DE ATÚN

GRAMAJE	130 g
PIEZAS X CAJA	40 pz

30 min | N/A | 190° C (+/- 10°c) 30 min (+/- 5 min)

60 min | 1 día

493530

EMPANADA DE RAJAS

TÉRMINOS

TIPO DE MASA								
CRUDO CONGELADO	FERMENTADO CONGELADO	PRECOCIDO CONGELADO	TERMINADO CONGELADO	DESCONGELADO	FERMENTACIÓN	HORNEADO	TIEMPO DE ELABORACIÓN	VIDA DE ANAQUEL

PRODUCTOS DE LÍNEA

PANADERÍA LISTA PARA SERVICIO

PRODUCTOS DE LÍNEA

GRAMAJE	225 g
PIEZAS X CAJA	- pz

10 - 15 min | N/A | 190° C (+/- 10°c) 6 - 8 min | 16 - 23 min | 1 día

-

TENDERFLAKE BAGUETTE

GRAMAJE	215 g
PIEZAS X CAJA	5 pz

10 - 15 min | N/A | 190° C (+/- 10°c) 6 - 8 min | 16 - 23 min | 1 día

493522

TENDERFLAKE CHOCOLATÍN

GRAMAJE	201 g
PIEZAS X CAJA	5 pz

10 - 15 min | N/A | 190° C (+/- 10°c) 6 - 8 min | 16 - 23 min | 1 día

493523

TENDERFLAKE CROISSANT

GRAMAJE	340 g
PIEZAS X CAJA	10 pz

10 - 15 min | N/A | 190° C (+/- 10°c) 6 - 8 min | 16 - 23 min | 1 día

493519

TENDERFLAKE RIEL FRESA

GRAMAJE	340 g
PIEZAS X CAJA	10 pz

10 - 15 min | N/A | 190° C (+/- 10°c) 6 - 8 min | 16 - 23 min | 1 día

493518

TENDERFLAKE RIEL PIÑA

TÉRMINOS

TIPO DE MASA								
CRUDO CONGELADO	FERMENTADO CONGELADO	PRECOCIDO CONGELADO	TERMINADO CONGELADO	DESCONGELADO	FERMENTACIÓN	HORNEADO	TIEMPO DE ELABORACIÓN	VIDA DE ANAQUEL

PRODUCTOS DE LÍNEA

GRAMAJE	170 g
PIEZAS X CAJA	5 pz

10 - 15 min | N/A | 190° C (+/- 10°c) 6 - 8 min | 16 - 23 min | 1 día

493520

TENDERFLAKE EMPANADA PIÑA

GRAMAJE	201 g
PIEZAS X CAJA	5 pz

10 - 15 min | N/A | 190° C (+/- 10°c) 6 - 8 min | 16 - 23 min | 1 día

493524

TENDERFLAKE SCOONE

GRAMAJE	567 g
PIEZAS X PAQUETE	10 pz

11 min | N/A | 1 min | 3 semanas

31710

THOMAS BAGEL NATURAL

GRAMAJE	340 g
PIEZAS X PAQUETE	20 pz

10 min | N/A | 0 min | 3 semanas

31711

THOMAS ENGLISH MUFFIN

TÉRMINOS

TIPO DE MASA								
CRUDO CONGELADO	FERMENTADO CONGELADO	PRECOCIDO CONGELADO	TERMINADO CONGELADO	DESCONGELADO	FERMENTACIÓN	HORNEADO	TIEMPO DE ELABORACIÓN	VIDA DE ANAQUEL

CATÁLOGO DE PRODUCTO | PRODUCTOS DE LÍNEA

TEMPORALIDAD

PAN TRADICIONAL MEXICANO

De consumo para celebración de “Día de Muertos y Reyes”.

TEMPORALIDAD

GRAMAJE 101 g
PIEZAS X CAJA 40 pz

30 min | N/A | 40 min | 30 días

493508

MINI ROSCA DE REYES

GRANDE
GRAMAJE 1000 g
PIEZAS X CAJA 1 pz

30 min | N/A | 40 min | 30 días

493552

ROSCA DE REYES

GRANDE
GRAMAJE 500 g
PIEZAS X CAJA 2 pz

30 min | N/A | 40 min | 30 días

493377

ROSCA DE REYES CHOCOLATE

FAMILIAR
GRAMAJE 1150 g
PIEZAS X CAJA 1 pz

30 min | N/A | 40 min | 30 días

493585

ROSCA DE REYES PREMIUM

TÉRMINOS

TIPO DE MASA								
CRUDO CONGELADO	FERMENTADO CONGELADO	PRECOCIDO CONGELADO	TERMINADO CONGELADO	DESCONGELADO	FERMENTACIÓN	HORNEADO	TIEMPO DE ELABORACIÓN	VIDA DE ANAQUEL

TEMPORALIDAD

GRAMAJE	45 g
PIEZAS X CAJA	72 pz

30 min | N/A | 40 min | 1 día

493360

MINI PAN DE MUERTO

GRAMAJE	660 g
PIEZAS X CAJA	1 pz

30 min | N/A | 40 min | 1 día

493586

PAN DE MUERTO

GRAMAJE	90 g
PIEZAS X CAJA	40 pz

30 min | N/A | 30 min | 1 día

493365

MINI PAN DE MUERTO CON AZÚCAR

GRAMAJE	350 g
PIEZAS X CAJA	1 pz

30 min | N/A | 40 min | 1 día

493455

PAN DE MUERTO CON AZÚCAR

TÉRMINOS

TIPO DE MASA								
CRUDO CONGELADO	FERMENTADO CONGELADO	PRECOCIDO CONGELADO	TERMINADO CONGELADO	DESCONGELADO	FERMENTACIÓN	HORNEADO	TIEMPO DE ELABORACIÓN	VIDA DE ANAQUEL

TEMPORALIDAD

GRAMAJE	46 g
PIEZAS X CAJA	1 pz

30 min | N/A | 40 min | 1 día

493545

MINI PAN DE MUERTO CON AJONJOLÍ

GRAMAJE	754 g
PIEZAS X CAJA	1 pz

30 min | N/A | 40 min | 1 día

493546

PAN DE MUERTO CON AJONJOLÍ

GRAMAJE	55 g
PIEZAS X CAJA	1 pz

30 min | N/A | 40 min | 1 día

493460

PAN DE MUERTO CON CHISPAS

GRAMAJE	240 g
PIEZAS X CAJA	8 pz

30 min | N/A | 40 min | 1 día

493543

PAN DE MUERTO CON COBERTURA

TÉRMINOS

TIPO DE MASA								
CRUDO CONGELADO	FERMENTADO CONGELADO	PRECOCIDO CONGELADO	TERMINADO CONGELADO	DESCONGELADO	FERMENTACIÓN	HORNEADO	TIEMPO DE ELABORACIÓN	VIDA DE ANAQUEL

CATÁLOGO DE PRODUCTO | TEMPORALIDAD

IFD

International Food Distributors

Laredo Texas Warehouse
Mahwah New Jersey Office
www.ifdistributors.com
info@ifdistributors.com
973 619 8846
800 835 6190

IFD

International Food Distributors