



**Bompaning**

*Productos Ultracongelados*


CALIDAD ARTESANAL | ASESORAMIENTO INTEGRAL | TECNOLOGÍA DE AVANZADA


# Medialunas



 Peso:  
40 grs.

 Caja:  
168 un.

 Tiempo Cocc.  
15' a 20'.

 Temp. Cocc.  
180°



 Peso:  
40 grs.

 Caja:  
168 un.

 Tiempo Cocc.  
15' a 20'.

 Temp. Cocc.  
180°



## MEDIALUNA SALADA CON MANTECA

SU TOQUE SALADO REALZA EL SABOR DE NUESTRAS MANTECAS, IDEAL PARA ACOMPAÑAR LAS TARDES.

 Peso:  
40 grs.

 Caja:  
192 un.

 Tiempo Cocc.  
15' a 20'.

 Temp. Cocc.  
180°



## MEDIALUNA DULCE

DULCE SABOR EN FORMA DE MEDIALUNA, ELABORADA A BASE DE MARGARINA, PARA DISFRUTAR EN CUALQUIER MOMENTO DEL DÍA

 Peso:  
40 grs.

 Caja:  
168 un.

 Tiempo Cocc.  
15' a 20'.

 Temp. Cocc.  
180°




## MEDIALUNA DE GRASA

LA FAMOSA VERSIÓN "PORTEÑA" DE NUESTRAS MEDIALUNAS. ELABORADA CON LOS MEJORES INGREDIENTES.


## MEDIALUNA DULCE CON MANTECA

LA CLÁSICA Y PREFERIDA POR TODOS, TIERNA Y DE SUAVE TEXTURA AL PALADAR, SU AROMA ATRAE A LA DISTANCIA.

# Facturas

-  Peso: 50 grs.
-  Caja: 140 un.
-  Tiempo Cocc. 15' a 20'
-  Temp. Cocc. 180°



-  Peso: 50 grs.
-  Caja: 200 un.
-  Tiempo Cocc. 15' a 20'
-  Temp. Cocc. 180°






## PERSIANITA PASTELERA



RELLENA DEL SABOR ÚNICO QUE LE DA LA CALIDAD DE NUESTRA CREMA.

## PANAL DE MEMBRILLO

ATRACTIVA EN LO VISUAL E IRRESISTIBLE AL PALADAR. HECHA CON MASA HOJALDRADA Y COMBINADA CON MEMBRILLO.

-  Peso: 40 grs.
-  Caja: 162 un.
-  Tiempo Cocc. 15' a 20'
-  Temp. Cocc. 180°



-  Peso: 50 grs.
-  Caja: 112 un.
-  Tiempo Cocc. 15' a 20'
-  Temp. Cocc. 180°



## VIGILANTE





EL CLÁSICO EN FORMA ALARGADA, IDEAL PARA SER DECORADO A GUSTO.

## VENTANITA MIXTA

RELLENA DE MEMBRILLO Y CREMA, PARA TODOS LOS GUSTOS.

-  Peso: 50 grs.
-  Caja: 96 un.
-  Tiempo Cocc. 15' a 20'
-  Temp. Cocc. 180°



-  Peso: 50 grs.
-  Caja: 112 un.
-  Tiempo Cocc. 15' a 20'
-  Temp. Cocc. 180°



## PAN DE CHOCOLATE

EL MEJOR CHOCOLATE EUROPEO DENTRO DE LA MÁS TIERNA MASA DANESA.

## VENTANITA DE DULCE DE LECHE

EL ORIGINAL DULCE DE LECHE ARGENTINO PRESENTE EN ESTA EXQUISITEZ DE LA CASA.

# Panes



Peso: 45 grs. Tiempo Cocc. : 20' a 25'.  
 Caja: 180 un. Temp. Cocc. : 180°



Peso: 45 grs. Tiempo Cocc. : 20' a 25'.  
 Caja: 160 un. Temp. Cocc. : 180°



Peso: 65 grs. Tiempo Cocc. : 20' a 25'.  
 Caja: 200 un. Temp. Cocc. : 180°

## CRIOLLO CUADRADO

EL AUTÉNTICO CRIOLLITO CORDOBÉS EN SU MEJOR EXPRESIÓN.

## CRIOLLO HEXAGONAL

UNA VARIANTE AL CLÁSICO, CON EL MISMO SABOR Y DISTINTA PRESENTACIÓN.

## TORTILLA TUCUMANA

HOJALDRE CON GRASA REFINADA, QUE DEJA UNA SENSACIÓN DE SUAVIDAD AL PALADAR. LO MEJOR DE LA PANIFICACIÓN NORTEÑA.

Peso: 35 grs.  
 Caja: 120 un.  
 Tiempo Cocc. 5' aprox.  
 Temp. Cocc. 250°



Peso: 35 grs.  
 Caja: 120 un.  
 Tiempo Cocc. 5' aprox.  
 Temp. Cocc. 250°



## BOLLITO DE MANTECA

PENSADO PARA LA MESA DE TODOS LOS DÍAS.

## BOLLITOS SABORIZADOS

OREGANO / CEBOLLA

EL AROMA Y SABOR LOS DISTINGUEN, PERFECTO COMO ANTESALA DE CUALQUIER COMIDA.



Peso: 380 grs. No requiere cocción.  
 Caja: 10 un. No requiere cocción.



Peso: 115 grs. Tiempo Cocc. : 5' aprox.  
 Caja: 35 un. Temp. Cocc. : 250°



Peso: 130 grs. No requiere cocción.  
 Caja: 50 un. No requiere cocción.

## CAMPERO

SABROSO PAN DE CAMPO PERFECTO PARA REBANAR Y TOSTAR. YA VIENE COCIDO, SIMPLEMENTE DEJAR DESCONGELAR.

## BAGUETÍN

LA MEJOR OPCIÓN PARA SANDWICHERÍA DE TODO TIPO.


## PAN DE LOMO


ESPONJOSA MIGA, EL IDEAL PARA LOMITOS. YA VIENE COCIDO, SIMPLEMENTE DEJAR DESCONGELAR.

# Especialidades

 Peso:  
45 grs.

 Caja:  
30 un.


 No requiere  
cocción.


 No requiere  
cocción.



 Peso:  
55 grs.

 Caja:  
150 un.

 No requiere  
cocción.

 No requiere  
cocción.



## MUFFIN

MASA HÚMEDA Y DE TEXTURA ESPONJOSA. DE CHOCOLATE O VAINILLA. YA HORNEADO, AL CONSUMIR DEJAR A TEMPERATURA AMBIENTE.

## SCONS

DISTINTIVA MASA TIERNA DE CLÁSICO SABOR. VIENE HORNEADO, DESCONGELAR A TEMPERATURA AMBIENTE.


 Peso:  
50 grs.

 Caja:  
96 un.

 Tiempo Cocc.  
17' aprox.

 Temp. Cocc.  
180°



 Peso:  
65 grs. | 100 grs.

 Caja:  
60 un. | 30 un.

 Tiempo Cocc.  
15' a 20'.

 Temp. Cocc.  
180°



## CRONUT

DELICIOSA MASA DE CROISSANT EN FORMA HEXAGONAL. IDEAL PARA BAÑAR CON CHOCOLATE.

## CROISSANT

LIVIANO Y DE EQUILIBRADO SABOR. EL AUTÉNTICO CROISSANT FRANCÉS.

 Peso:  
22 grs.

 Caja:  
250 un.

 Tiempo Cocc.  
15' a 20'.

 Temp. Cocc.  
180°



 Peso:  
15 grs.

 Caja:  
312 un.

 Tiempo Cocc.  
15' a 20'.

 Temp. Cocc.  
180°



## PALMERITA





MASA DE HOJALDRE AZUCARADA ELABORADA CON MANTECA.

## CHIPACITOS

ELABORADO 100% CON FÉCULA DE MANDIOCA, EL TÍPICO CHIPA DE QUESO DEL LITORAL

# Linea natural



 Peso: 40 grs.  Tiempo Cocc. : 15' aprox.  
 Caja: 168 un.  Temp. Cocc. : 220°



 Peso: 115 grs.  Tiempo Cocc. : 5' aprox.  
 Caja: 40 un.  Temp. Cocc. : 220°



 Peso: 360 grs.  No requiere cocción.  
 Caja: 10 un.  No requiere cocción.

## MEDIALUNA DE SALVADO

UNA OPCIÓN DISTINTA Y SALUDABLE DEL CLÁSICO SABOR, LIVIANA Y EQUILIBRADA

## BOLLITO DE SALVADO

LA ALTERNATIVA SANA Y NUTRITIVA A LA HORA DE ACOMPAÑAR TUS COMIDAS.

## CAMPERO MULTICEREAL

ELABORADO A BASE DE HARINA INTEGRAL, CON SEMILLAS DE GIRASOL, CHÍA, LINO Y SÉSAMO. IDEAL PARA DESAYUNOS DE CAMPO. NO NECESITA HORNEADO.

 Peso:  
115 grs.

 Caja:  
40 un.

 Tiempo Cocc.  
5' aprox.

 Temp. Cocc.  
180°



 Peso:  
115 grs.

 Caja:  
40 un.

 Tiempo Cocc.  
5' aprox.

 Temp. Cocc.  
220°



## BAGUETIN SEMILLADO

LA OPCIÓN SALUDABLE PARA SÁNDWICH, S U RECETA INCLUYE: LINO CHÍA Y AVENA.

## BAGUETIN DE SALVADO

LA MEJOR OPCIÓN PARA SANDWICHERÍA. DISEÑADO PARA UNA DIETA EQUILIBRADA.

# Horneado

## INSTRUCTIVO PARA EL HORNEADO DE PRODUCTOS ULTRACONGELADOS



**MEDIALUNAS  
Y FACTURAS**

CALENTAR HORNO A

**180°C**

CUANDO EL HORNO ALCANCE LA TEMPERATURA RECOMENDADA, SACAR EL PRODUCTO DEL FREEZER Y ACOMODARLO EN BANDEJAS PARA LUEGO INTRODUCIRLO AL HORNO.

HORNEAR DURANTE

**15/20**

MINUTOS

EN CASO DE NECESITAR ROTACIÓN DE BANDEJAS, HACERLO LUEGO DE TRANSCURRIDOS LOS 10-12 MINUTOS DE HABER INTRODUCIDO EL PRODUCTO (NUNCA ANTES).

UNA VEZ QUE EL PRODUCTO ESTE DORADO, RETIRAR DEL HORNO, DEJAR ENFRIAR Y LUEGO PINCELAR CON ALMIBAR.



**CRILLOS  
Y TORTILLAS**

CALENTAR HORNO A

**180°C**

CUANDO EL HORNO ALCANCE LA TEMPERATURA RECOMENDADA, SACAR EL PRODUCTO DEL FREEZER Y ACOMODARLO EN BANDEJAS PARA LUEGO INTRODUCIRLO AL HORNO.

HORNEAR DURANTE

**20/25**

MINUTOS

EN CASO DE NECESITAR ROTACIÓN DE BANDEJAS, HACERLO LUEGO DE TRANSCURRIDOS LOS 10-12 MINUTOS DE HABER INTRODUCIDO EL PRODUCTO (NUNCA ANTES).

UNA VEZ QUE EL PRODUCTO ESTE DORADO, RETIRAR DEL HORNO, DEJAR ENFRIAR.



**PANES  
PRECOCIDOS**

CALENTAR HORNO A

**250°C**

CUANDO EL HORNO ALCANCE LA TEMPERATURA RECOMENDADA, SACAR EL PRODUCTO DEL FREEZER Y ACOMODARLO EN BANDEJAS PARA LUEGO INTRODUCIRLO AL HORNO.

HORNEAR DURANTE

**5**

MINUTOS

EN CASO DE NECESITAR ROTACIÓN DE BANDEJAS, HACERLO LUEGO DE TRANSCURRIDOS LOS 10-12 MINUTOS DE HABER INTRODUCIDO EL PRODUCTO (NUNCA ANTES).

UNA VEZ QUE EL PRODUCTO ESTE DORADO, RETIRAR DEL HORNO, DEJAR ENFRIAR.

EL TIEMPO Y TEMPERATURA SON APROXIMADOS, ESTOS DEPENDERAN DE LAS CONDICIONES Y HERRAMIENTAS CON LAS QUE TRABAJE.

# Bompaning

## CALIDAD ARTESANAL

¿Qué hace a un producto único? La dedicación, el respeto por la tradición y la selección de materias primas de calidad hacen de la panificación un arte que se transmite de generación en generación. En Bompaning, defendemos todos los días el valor artesanal de lo que hacemos.

## ASESORAMIENTO INTEGRAL

Brindamos todo lo necesario para que su negocio realmente funcione: ponemos a disposición nuestra experiencia y conocimiento a fin de asesorarlo de manera profesional. Capacitación, acompañamiento y el equipamiento técnico necesario para lograr el éxito de su emprendimiento.

## TECNOLOGÍA DE AVANZADA

Nuestra planta trabaja con tecnología de última generación, aplicada a nuestros procesos productivos con el único objetivo de conservar la frescura de nuestros productos. La evolución al ultracongelado nos coloca a otro nivel de innovación y calidad.



PLANTA INDUSTRIAL: FRANCISCO DE QUEVEDO 45 - CÓRDOBA - ARGENTINA

TEL: +54 (351) 4734065 / INFO@BOMPANING.COM.AR

WWW.BOMPANING.COM.AR

*Confían en nuestra empresa*

