



HC  **BRE** **PAN**

CATÁLOGO 2025



*Creemos que el pan no es solo un alimento,
es una **EXPERIENCIA**
Nuestro pan combina lo mejor de
la **TRADICIÓN** panadera
con la **EFICIENCIA** moderna,
permitiendo que cada cliente pueda ofrecer
pan **FRESCO, DELICIOSO**
y de **CALIDAD**.*



HCBREPAN

ÍNDICE

<i>barras y baguette</i>	6
<i>fuentes de fibra y cereales</i>	10
<i>hogazas</i>	15
<i>especial restauración</i>	18
<i>hamburguesas</i>	21

ICONOGRAFÍA



Peso



Longitud



Tiempo de descongelado



Temperatura



Tiempo de horno



Unidades por caja



Cajas por palet



Horno de piedra



BAKKAS Y BAGUETTES

BARRAS Y BAQUETTES

barra **san martín**



270 g 45 cm 15°-20° 180° 12'-15' 16 36

barra **obrador**



290 g 47 cm 15°-20° 180° 12'-15' 22 28

barra **rústica**



290 g 42 cm 15°-20° 180° 12'-15' 18 30

barra **huerta**



320 g 53 cm 15°-20° 180° 12'-15' 22 28

barra **de maíz**



290 g 42 cm 12°-15° 180° 12'-14' 20 30

barra **piña**



260 g 38 cm 15°-20° 180° 12'-15' 24 36

BARRAS Y BAQUETTES

barra **campera**



380 g 55 cm 12°-15° 180° 12'-15' 20 28

barra **bastón**



380 g 55 cm 12°-15° 180° 12'-15' 20 28

barra **payesa**



290 g 50 cm 15°-20° 180° 12'-15' 24 28

barra **teleno**



290 g 42 cm 12°-15° 180° 12'-15' 24 36

baguette



240 g 55 cm 15°-20° 180° 10'-12' 30 28

baguette **rústica**



240 g 55 cm 15°-20° 180° 10'-12' 30 28

BARRAS Y BAQUETTES

baguette **parisine**



barra **común**



baguette **multicereal**



barra **montañesa**



barra **rústica tradición**



barra **mediterránea**





FUENTE DE FIBRA Y CEREALES

FUENTE DE FIBRA Y CEREALES

barra fuente de fibra



300 g



40 cm



15°-20°



180°



12'-15'



22



36

barrita fuente de fibra



180 g



25 cm



15°-20°



180°



12'-15'



50



28

barra fuente de fibra

SIN SAL



300 g



40 cm



15°-20°



180°



12'-15'



22



36

barrita fuente de fibra

SIN SAL



180 g



25 cm



15°-20°



180°



12'-15'



50



28

barra de maíz



290 g



42 cm



12°-15°



180°



12'-14'



20



30

pincho multicereal



60 g



11 cm



15°-20°



180°



8'-10'



120



28





CHAPATAS

CHAPATAS

bocata tradición



chapatín 120



bastón artesano



chapata oro 85



chapata 425



chapata 250



CHAPATAS

chapata 60



mini prieto



rombito tradición



chapata 250 malteada



arlequín



CHAPATAS



HOGAZAS



HOGAZAS

payés



550 g 22 cm 25°-30° 180° 25'-30' 20 20

hogaza clásica



550 g 22 cm 25°-30° 180° 25'-30' 20 20

centeno



450 g 20 cm 25°-30° 180° 20'-22' 20 20

maíz



450 g 20 cm 25°-30° 180° 20'-22' 20 20

hogaza bregada



550 g 22 cm 25°-30° 180° 20'-22' 20 20

pasas y nueces



450 g 20 cm 25°-30° 180° 20'-22' 20 20

HOGAZAS



espelta



300 g 30 cm 12°-15° 180° 12'-15' 16 36

100% integral



450 g 18 cm 25°-30° 180° 20'-22' 30 20

trigo sarraceno



400 g 30 cm 15°-20° 180° 15'-18' 20 28



ESPECIAL RESTAURACIÓN

ESPECIAL RESTAURACIÓN

camperita



140 g 22 cm 15º-20º 180º 12'-15' 50 28

bocata chapata



180 g 25 cm 15º-20º 180º 10'-12' 40 28

andaluza rústica



150 g 22 cm 15º-20º 180º 12'-15' 50 28

bocatín



120 g 25 cm 15º-20º 180º 12'-15' 50 28

rombo 90



90 g 19 cm 15º-20º 180º 7'-8' 80 28

rombito 60



60 g 12 cm 15º-20º 180º 8'-10' 120 28

ESPECIAL RESTAURACIÓN

flautín



mini pincho



bollito 45



miniatura



RESTAURACIÓN

HAMBURQUESAS



HAMBURGUESAS

hamburguesa gigante



250 g 15 cm 15°-20° 180° 8'-10' 40 20

hamburguesa alta



150 g 13 cm 15°-20° 180° 7'-8' 50 20

Un solo mordisco, y sentirás la **FRESCURA**,
el **SABOR** y la **CALIDEZ** de un pan
RECIÉN HECHO



HAMBURGUESAS

mini hamburguesa



brioche



potato



HAMBURGUESA ALTA



HOBREPAN



HOBREPAN



HOBREPAN



Hobrepan, S.L.

Ctra, km0.45, 24391 La Aldea de la Valduncina, León · 987 72 32 42

www.hobrepan.es