



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



60 g 11 cm 15°-20° 180° 8'-10' 120 28

mini prieto



90 g 17 cm 15°-20° 180° 10'-11' 85 28

rombito tradición



80 g 18 cm 15°-20° 180° 8'-10' 90 28

chapata 250 malteada



250 g 25 cm 15°-20° 180° 13'-14' 35 28

arlequín



60 g 15 cm 15°-20° 180° 8'-10' 100 28

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