

TRADICIÓ I INNOVACIÓ DES DE 1997

CATÀLEG DE PRODUCTES 2025



ARTESANS_{DEL}
MONTSENY

QUI SOM

Artesans del Montseny és una empresa amb **28 anys d'història** en l'elaboració de pastisseria ultracongelada d'alta qualitat.

Seguim els **processos manuals** de fa 28 anys amb una obsessió per continuar treballant amb la **millor matèria primera** (sense escatimar en qualitats).

Elaborem els nostres productes amb **masses mare i ingredients naturals**. Controlem tot el procés de producció; des de la selecció acurada dels proveïdors de primera matèria, fins al lliurament del producte als nostres clients amb els nostres propis camions a tot Catalunya.

Estem **centrats 100% en brioixeria** (no venem pa), per això som el soci ideal per a aquells establiments que vulguin oferir una **brioixeria d'alta qualitat als seus clients**.



INDEX

● BRIOIXERIA FERMENTADA

Croissants
Croissants farcits
Napolitanes
Ensaïmades

● BRIOIXERIA SENSE FERMENTAR

Artesanets
Artesanets micro
Artesanets farcits
Tronquis
Triangles
Mini xics
Pasta de full
Coques pasta de full
Croissants
Croissants mantega farcits
Napolitanes
Brioix
Ensaïmades
Especialitats

● FREGITS

Xuxos
Xuxos minis
Bunyols



LLEGENDA

-  Grams
-  Unitates per caixa
-  Temps de descongelació
-  Temps de fermentació
-  Mantequilla
Tempo de cocció
-  Temperatura de cocció
-  Temperatura fermentació
-  Humitat de fermentació

MTG Mantega

MG Margarina

LL Llard

BRIOXERIA FERMENTADA

Els nostres **productes fermentats** neixen del saber fer **artesanal**. Seleccionem farines nobles, mantegues i margarines autèntiques i farcits de qualitat.

La **fermentació lenta** aporta aromes i textures diferenciades. Cada peça, sempre diferent, s'elabora manualment, amb cura, passió i experiència. La **ultracongelació** preserva frescor, sabor i seguretat alimentària.

Oferim un producte pràctic, constant i fàcil de servir. El resultat: **peces tendres, esponjoses i de presentació excel·lent.**



CROISSANTS

❄ 30 min. ⌚ 60 min. 🍳 13-15 min. 🌡 170°C



Croissant

- Ref: 1121 🛒 85 g. 📦 40 u. **LL**
- Ref: 1134 🛒 85 g. 📦 40 u. **MG**
- Ref: 0140 🛒 70 g. 📦 40 u. **MTG**



Croissant París

- Ref: 0161 🛒 65 g. 📦 45 u. **MG**

CROISSANTS FARCITS

❄ 30 min. ⌚ 60 min. 🍳 16-18 min. 🌡 170°C



Croissant Xocolata 2 barres

- Ref: 1122 🛒 115 g. 📦 40 u. **LL**
- Ref: 1134 🛒 85 g. 📦 40 u. **LL**



Croissant Bombó

- Ref: 0131 🛒 115 g. 📦 40 u. **LL**



Croissant Bombó Duo

- Ref: 1141 🛒 115 g. 📦 40 u. **LL**



Croissant Crema

- Ref: 0137 🛒 115 g. 📦 40 u. **LL**



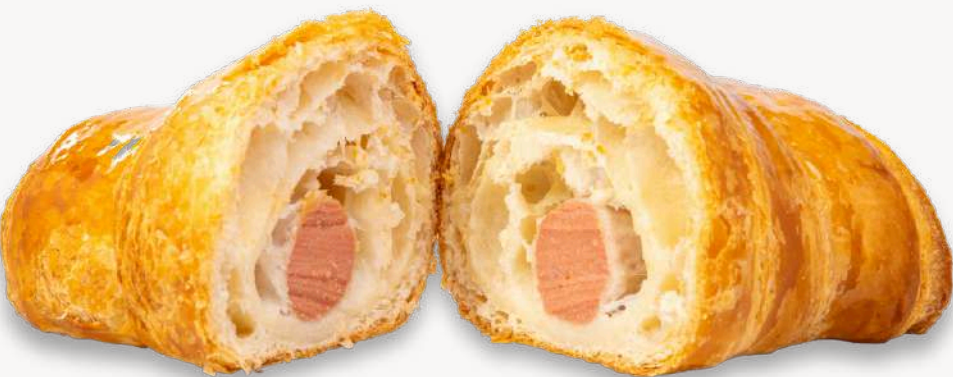
CROISSANTS FARCITS

❄ 30 min. ⌚ 60 min. 🍳 16-18 min. 🌡 170°C



Croissant Bikini

Ref: 1123 🛒 118 g. 📦 40 u. **LL**



Croissant Frankfurt

Ref: 0181 🛒 115 g. 📦 40 u. **LL**

NAPOLITANES

❄ 30 min. ⌚ 80 min. 🍳 18-20 min. 🌡 170°C



Napolitana Xoco Plus

Ref: 0210 🛒 130 g. 📦 48 u. **MG**



Napolitana Xoco

Ref: 0214 🛒 100 g. 📦 70 u. **MG**



Napolitana Crema Plus

Ref: 0211 🛒 135 g. 📦 48 u. **MG**



ENSAÏMADES



❄ 30 min. ⌚ 40 min. 🍳 15 min. 🌡 180°C

Ensaïmada Mini

Ref: 0308 🛒 35 g. 📦 114 u. **LL**



❄ 30 min. ⌚ 60 min. 🍳 14-16 min. 🌡 180°C

Ensaïmada Gran

Ref: 0307 🛒 100 g. 📦 30 u. **LL**

BRIOXERIA SENSE FERMENTAR

Els productes **sense fermentar** ofereixen als professionals la **llibertat de crear**, adaptant la fermentació al propi estil i ritme de treball.

Màxima qualitat d'ingredients, elaboració manual. Cada peça transmet l'essència d'una tradició que combina ofici i passió. La ultracongelació preserva intacta la frescor i el caràcter dels ingredients, garantint que el moment final de fornejat desperti tota la seva aroma i sabor.

El resultat: **brioxeria versàtil i sempre única**, amb textures suaus, acabats irresistibles i una presentació que conquereix a primera vista.



ARTESANETS



❄ 30 min. 🍳 14-16 min. 🌡 180°C

Mini Recte

- Ref: 1001 🛒 25 g. 📦 240 u. **MG**
- Ref: 0008 🛒 25 g. 📦 240 u. **LL**
- Ref: 0000 🛒 25 g. 📦 240 u. **MTG**



❄ 30 min. 🍳 13-15 min. 🌡 170°C

Artesanet

- Ref: 0009 🛒 25 g. 📦 200 u. **LL**
- Ref: 0003 🛒 25 g. 📦 400 u. **LL**
- Ref: 0004 🛒 25 g. 📦 400 u. **MG**
- Ref: 2027 🛒 25 g. 📦 160 u. **MTG**



❄ 30 min. 🍳 12-14 min. 🌡 170°C

Artesanet Multicereals

- Ref: 0015 🛒 25 g. 📦 200 u. **MG**

ARTESANETS MICRO



❄ 30 min. 🍳 12-14 min. 🌡 170°C

Artesanet Micro

- Ref: 0022 🛒 10 g. 📦 400 u. **LL**
- Ref: 0023 🛒 10 g. 📦 400 u. **MTG**



❄ 30 min. 🍳 14-16 min. 🌡 170°C

Artesanet Micro Xocolata

- Ref: 0025 🛒 13 g. 📦 231 u. **LL**

ARTESANETS FARCITS

❄ 30 min. 🕒 14 min. 🌡 170°C

● Dolços

● Salats



Artesanet Xocolata Barra

- Ref: 0006 🛒 33 g. 📦 182 u. **MG**
- Ref: 0038 🛒 30 g. 📦 100 u. **MTG**



Artesanet Xocoblanc

- Ref: 0031 🛒 32 g. 📦 188 u. **LL**
- Ref: 0035 🛒 32 g. 📦 188 u. **LL** Barra
- Ref: 0037 🛒 32 g. 📦 188 u. **LL** Reserva



Artesanet Bikini

- Ref: 1010 🛒 34 g. 📦 88 u. **LL**



Artesanet Bombó

- Ref: 0030 🛒 32 g. 📦 188 u. **LL**
- Ref: 0036 🛒 30 g. 📦 194 u. **LL** Reserva



Artesanet Crema

- Ref: 0007 🛒 31 g. 📦 194 u. **LL**



Artesanet Frankfurt

- Ref: 1011 🛒 37 g. 📦 81 u. **LL**

ARTESANETS FARCITS

⚙️ 30 min.
🕒 14 min.
🌡️ 170°C



Artesanet Sobrassada

Ref: 1013
 🛒 31 g.
📦 97 u.
LL



Artesanet Tonyina i Tomàquet

Ref: 1016
 🛒 31 g.
📦 97 u.
LL



Artesanet Truita de Patates

Ref: 1021
 🛒 31 g.
📦 97 u.
LL



Artesanet Bacó i Dàtil

Ref: 1014
 🛒 38 g.
📦 79 u.
LL



Artesanet Formatge

Ref: 1018
 🛒 31 g.
📦 97 u.
LL



Artesanet Salat Variat

Ref: 0019
 📦 5 kg.
LL

Ref: 0017
 📦 10 kg.
LL

● Salats



TRONQUIS

❄ 30 min. 🏠 14-16 min. 🌡 170°C



Tronquis Crema

Ref: 1605 🛒 90 g. 📦 44 u. **LL**



Tronquis Xocolata

Ref: 1604 🛒 90 g. 📦 44 u. **LL**

TRIANGLES

❄ 30 min. ⌚ 60 min. 🍳 14-15 min. 🌡 170 °C 🌞 24-26 °C 💧 60-70%



Triangles

Ref: 0113	🛒 85 g.	📦 160 u.	LL
Ref: 1112	🛒 25 g.	📦 400 u.	LL
Ref: 1114	🛒 85 g.	📦 160 u.	MG
Ref: 1115	🛒 70 g.	📦 160 u.	MTG

MINI XICS ● Dolços

❄ 30 min. 🕒 12-14 min. 🌡 170°C



Mini Xics Crema

Ref: 1500 🛒 20 g. 📦 150 u. LL



Mini Xics Xocolata

Ref: 1501 🛒 20 g. 📦 150 u. LL

● Salats

Mini Xics Salmó

Ref: 1505 🛒 20 g. 📦 150 u. LL

Mini Xics Bikini

Ref: 1504 🛒 20 g. 📦 150 u. LL

Mini Xics Tonyina i Tomàquet

Ref: 1508 🛒 20 g. 📦 150 u. LL

Mini Xics Bacó

Ref: 1494 🛒 20 g. 📦 150 u. LL



MINI XICS

● Salats

❄ 20 min. 🕒 14-16 min. 🌡 170°C



Mini Xics Formatge

Ref: 1507 🛒 20 g. 📦 150 u. **LL**



Mini Xics Sobrassada

Ref: 1509 🛒 20 g. 📦 150 u. **LL**



Mini Xics Salats Variats

Ref: 0502 🛒 20 g. 📦 10 kg. **LL**



FULL

❄️ 30 min. 🏠 14-16 min. 🌡️ 170°C



Ferradura Xocolata

Ref: 0402 🛒 140 g. 📦 60 u. **LL**

Ferradura Crema

Ref: 0403 🛒 140 g. 📦 60 u. **LL**

Ferradura Cabell

Ref: 0404 🛒 140 g. 📦 60 u. **LL**



❄️ 30 min. 🏠 14-16 min. 🌡️ 170°C

Pastís de Poma

Ref: 0405 🛒 150 g. 📦 50 u. **LL**



❄️ 30 min. 🏠 16-18 min.* 🌡️ 170°C
*A meitat de temps de cocció se li dona la volta

Palmeres

Ref: 1505 🛒 20 g. 📦 150 u. **LL**

PLAQUES DE FULL

❄ 30 min. 🍞 14-16 min. 🌡 170°C

Ref: 0401 🛒 750 g. 📦 20 u. **LL**

Ref: 0410 🛒 1 kg. 📦 15 u. **LL**

COQUES DE FULL

❄ 30 min. 🍳 16-18 min. 🌡 180°C



Coca Full Crema

Ref: 0522 🛒 1 kg. 📦 12 u. **LL**



Coca Full Xocolata

Ref: 0521 🛒 1 kg. 📦 12 u. **LL**



Coca Full Cabell

Ref: 0514 🛒 1 kg. 📦 12 u. **LL**

Coca Full Cabell i Crema

Ref: 0523 🛒 1 kg. 📦 12 u. **LL**

COCA FULL LLARDONS

❄ 30 min. 🍳 16-18 min. 🌡 180°C



Ref: 0604 🛒 125 g. 📦 100 u. **LL**

Ref: 0410 🛒 505 g. 📦 100 u. **LL**

Ref: 0410 🛒 1 kg. 📦 15 u. **LL**

CROISSANTS

❄ 30 min. ⌚ 60 min. 🍳 12-14 min. 🌡 170°C 🌞 24-26°C 💧 60-70%



Croissant

- Ref: 0110 🛒 85 g. 📦 100 u. **MG**
- Ref: 1125 🛒 85 g. 📦 100 u. **MTG**



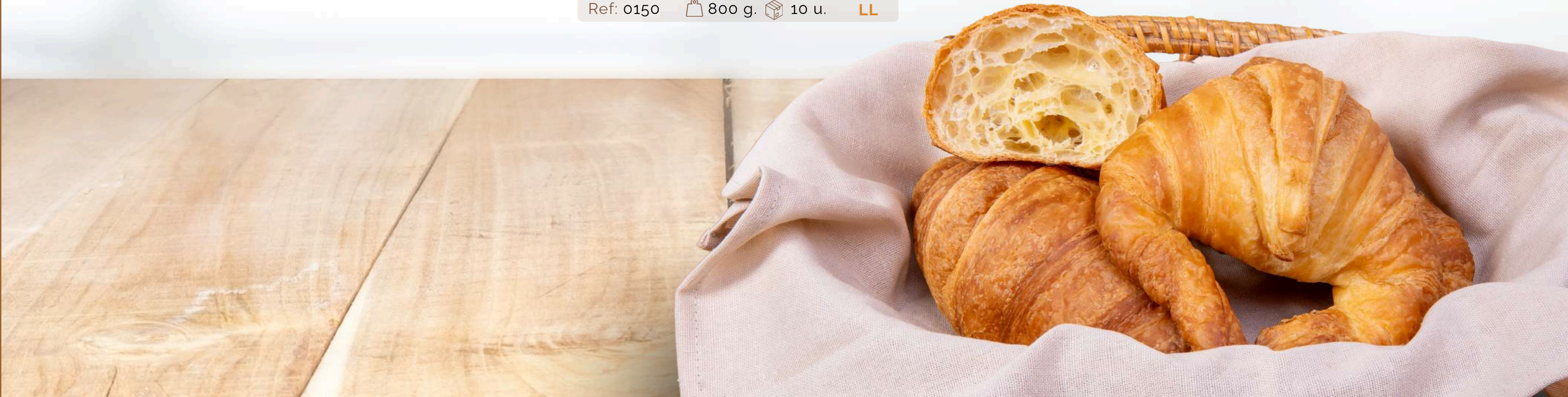
Croissant Llard

- Ref: 0100 🛒 65 g. 📦 120 u. **LL**
- Ref: 0101 🛒 85 g. 📦 120 u. **LL**
- Ref: 0142 🛒 100 g. 📦 100 u. **LL**
- Ref: 0150 🛒 800 g. 📦 10 u. **LL**



Croissant Multicereals

- Ref: 0118 🛒 65 g. 📦 70 u. **LL**



CROISSANTS LLARD FARCITS

Dolços

❄ 30 min.
🕒 80 min.
🕒 14-16 min.
🌡 170°C
🌡 24-26°C
💧 60-70%



Croissant Xocolata (2 barres)

Ref: 0103
 🛒 103 g.
📦 70 u.
LL



Croissant Xocolata Pur Puntetes Tancades

Ref: 0156
 🛒 103 g.
📦 45 u.
LL



Croissant Bombó Duo

Ref: 0124
 🛒 110 g.
📦 45 u.
LL



Croissant Bombó

Ref: 0120
 🛒 110 g.
📦 70 u.
LL



Croissant Xocolata Blanca

Ref: 1144
 🛒 110 g.
📦 45 u.
MT



Croissant Crema

Ref: 0124
 🛒 110 g.
📦 45 u.
MT

CROISSANTS LLARDS FARCITS

❄ 30 min. ⌚ 80 min. 🏠 14-16 min. 🌡 170°C 🌞 24-26°C 💧 60-70%



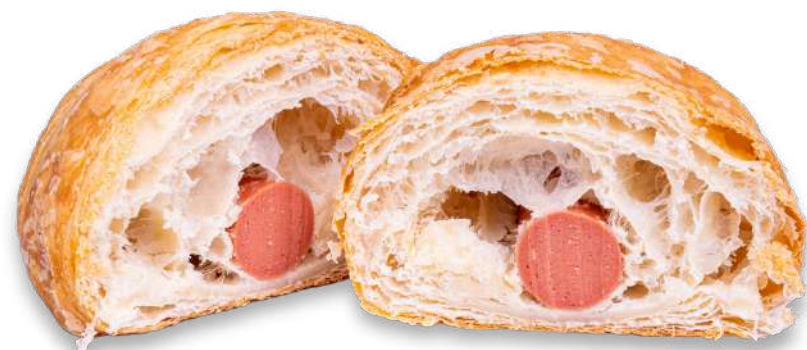
Croissant Bikini

Ref: 0105 🛒 118 g. 📦 70 u. **LL**



Croissant Sobrassada

Ref: 0107 🛒 105 g. 📦 45 u. **LL**



Croissant Frankfurt

Ref: 0106 🛒 108 g. 📦 45 u. **LL**



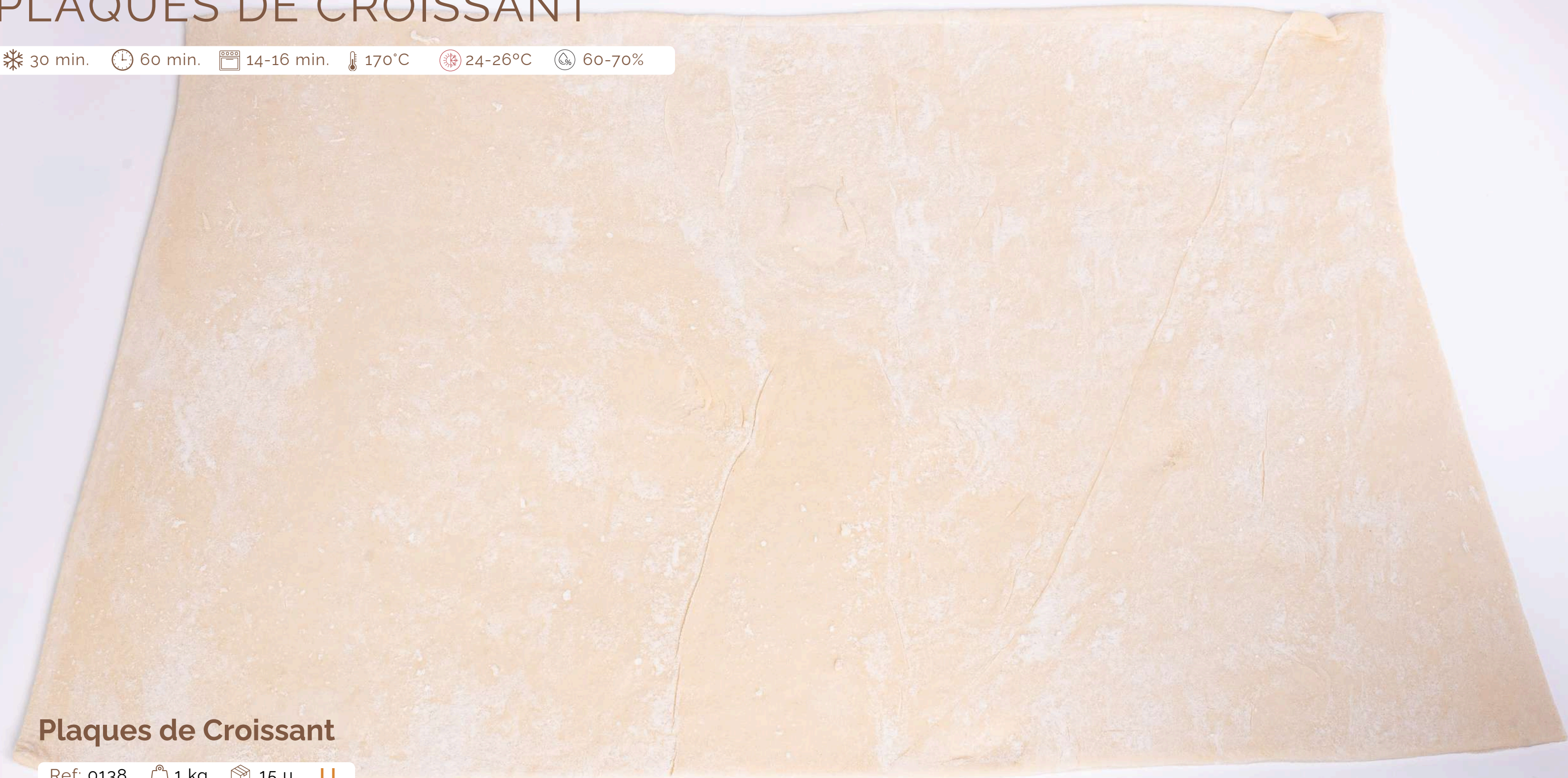
Croissant Tonyina i Tomàquet

Ref: 0108 🛒 109 g. 📦 45 u. **MT**

Salats

PLAQUES DE CROISSANT

❄ 30 min. ⌚ 60 min. 🍳 14-16 min. 🌡 170°C 🌞 24-26°C 💧 60-70%



Plaques de Croissant

Ref: 0138 📦 1 kg. 📦 15 u. LL

NAPOLITANES

❄ 30 min.
🕒 80 min.
🕒 14-16 min.
🌡 170°C
🌡 24-26°C
💧 60-70%



Napolitana Xocolata

Ref: 0200
 🛒 100 g.
📦 60 u.
LL



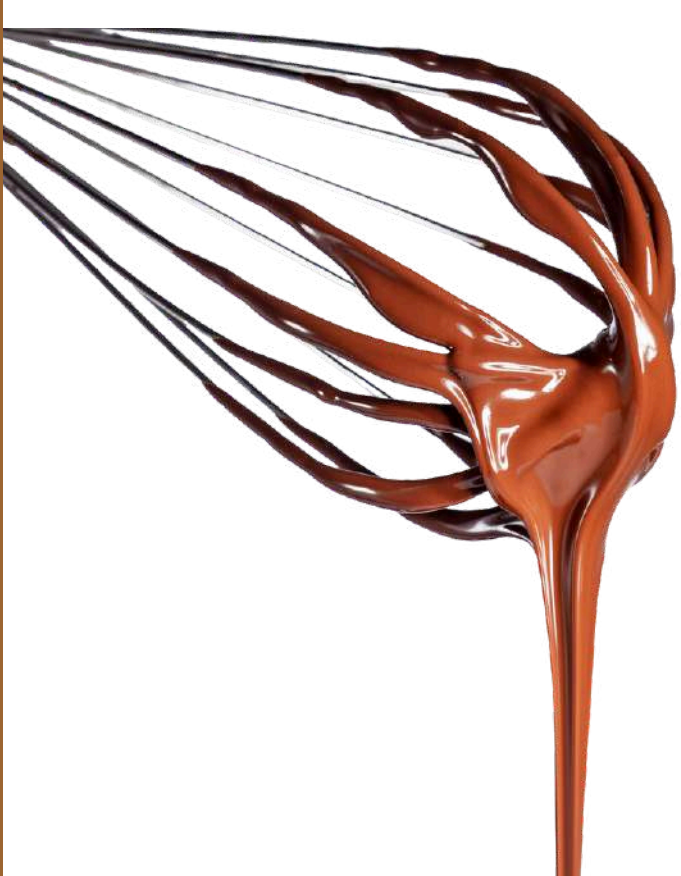
Napolitana Xocolata Plus

Ref: 0208
 🛒 130 g.
📦 50 u.
LL



Napolitana Crema

Ref: 0201
 🛒 100 g.
📦 60 u.
LL



Napolitana Bikini Tall

Ref: 0202
 🛒 100 g.
📦 45 u.
LL

BRIOX

❄ 30 min. ⌚ 80 min. 🍞 16-18 min. 🌡 180°C

Briox Rodó

Ref: 0700 📄 60 g. 📦 100 u. 🌡 24-26°C 💧 60-70% **LL**

BRIOX

❄ 30 min. ⌚ 80 min. 🍞 16-18 min. 🌡 180°C



Coca Brix

Ref: 0515 🛒 500 g. 📦 20 u. 🌡 24-26°C 🌡 60-70% LL

Ref: 0516 🛒 1 kg. 📦 12 u. 🌡 24-26°C 🌡 60-70% LL

ENSAÏMADES

Mini

❄️ 30 min. ⌚ 50 min. 🍳 14-15 min. 🌡️ 180°C 🌀 24-26°C 🌫️ 60-70%

Ensaïmada Mini Normal

Ref: 0303 🛒 35 g. 📦 229 u. **LL**

Ensaïmada Mini Crema

Ref: 1308 🛒 45 g. 📦 89 u. **LL**

Ensaïmada Mini Xocolata

Ref: 1310 🛒 45 g. 📦 89 u. **LL**



Ensaïmada Mini Cabell

Ref: 1309 🛒 45 g. 📦 89 u. **LL**

ENSAÏMADES

❄ 30 min. ⌚ 60 min. 🏠 14-16 min. 🌡 180°C 🌞 24-26°C 💧 60-70%



Ensaimada Normal

Ref: 0300 🛒 100 g. 📦 80 u. **LL**



Ensaimada Normal Cabell

Ref: 0314 🛒 115 g. 📦 40 u. **LL**



Ensaimada Normal Xocolata

Ref: 0313 🛒 105 g. 📦 40 u. **LL**



Ensaimada Normal Crema

Ref: 0315 🛒 115 g. 📦 40 u. **LL**

Normals



ENSAÏMADES

❄ 30 min. ⌚ 80 min. 🍳 16-18 min. 🌡 180°C

Maxi



Ensaïmada Maxi

Ref: 1315 🛒 500 g. 📦 8 u. LL



Ensaïmada Maxi Cabell

Ref: 1314 🛒 510 g. 📦 6 u. LL



Ensaïmada Maxi Xocolata

Ref: 1316 🛒 510 g. 📦 6 u. LL



Ensaïmada Maxi Crema

Ref: 1313 🛒 510 g. 📦 6 u. LL

Premium



Ensaïmada Artesana Premium

Ref: IN400 🛒 90 g. 📦 80 u. LL



Ensaïmada Mini
Artesana Premium

Ref: IN409 🛒 30 g. 📦 133 u. LL

ESPECIALITATS

❄ 30 min. 🍳 14-16 min. 🌡 180°C



Coques del Montseny

Ref: 0114 🛒 250 g. 📦 40 u. **MG**

Montserratinas

Ref: 1132 🛒 150 g. 📦 50 u. **MG**

Empanadilla Tonyina i Tomàquet

Ref: 0139 🛒 110 g. 📦 40 u. **MG**



FREGITS

Els nostres fregits mantenen els mateixos **estàndards d'excel·lència** que caracteritzen la nostra brioixeria ultracongelada.

La seva preparació acurada reflecteix la unió de **tradició i experiència** a cada peça. Gràcies a la ultracongelació, preserven frescor, qualitat i seguretat alimentària fins al moment de consum. Un cop descongelats, estan **llestos per al seu ús immediat**, sense perdre les propietats originals. Això aporta agilitat a la feina diària i confiança en cada resultat. Fregits **irresistibles, pràctics i amb una presentació impecable**.



XUXOS

Normal



Xuxo de Crema

- Ref: 0321 100 g. 24 u. 30 min.
- Ref: 0324 100 g. 24 u. 30 min. *Doble crema*



Xuxo Injectable

- Ref: 0323 100 g. 25 u. 30 min.

Mini



Xuxo Mini de Crema

- Ref: 0309 35 g. 100 u. 30 min.
- Ref: 0324 52 g. 67 u. 30 min. *Doble crema*



Xuxo Mini Injectable

- Ref: 0322 30 g. 90 u. 30 min.

BUNYOLS



Bunyols de vent

Ref: 0330  13 g.  192 u.  20 min.



Bunyols Bombó

Ref: 0332  17 g.  90 u.  20 min.



Bunyols Crema Lotus

Ref: 0334  17 g.  90 u.  20 min.



Bunyols de Crema

Ref: 0331  17 g.  176 u.  20 min.



Bunyols Crema d'Avellana

Ref: 0333  17 g.  90 u.  20 min.





ARTESANS^{DEL}
MONTSENY