

TRADICIÓN E INNOVACIÓN DESDE 1997

CATÁLOGO PRODUCTOS 2025



ARTESANS^{DEL}
MONTSENY
1997

QUIÉNES SOMOS

Artesans del Montseny es una empresa con **28 años de historia** en la elaboración de bollería ultracongelada de **alta calidad**.

Seguimos los **procesos manuales** de hace 28 años con una obsesión por seguir trabajando con la **mejor materia prima** (sin escatimar en calidades).

Elaboramos nuestros productos con **masas madre e ingredientes naturales**. Controlamos todo el proceso de producción; desde la selección cuidadosa de los proveedores de materia prima, hasta la entrega del producto a nuestros clientes con nuestros propios camiones a toda Cataluña.

Estamos centrados 100% en bollería (no vendemos pan), por eso, somos el socio ideal para aquellos establecimientos que quieran ofrecer una bollería de alta calidad a sus clientes.



ÍNDICE

BOLLERÍA
FERMENTADA

Croissanes
Croissanes rellenos
Napolitanas
Ensaimadas

BOLLERÍA SIN
FERMENTAR

Artesanitos
Artesanitos micro
Artesanitos rellenos
Tronquis
Triángulos
Mini chics
Hojaldre
Cocas hojaldre
Croissanes
Croissanes manteca rellenos
Napolitanas
Brioix
Ensaimadas
Especiales

FRITOS

Chuchos
Minichuchos
Buñuelos



LEYENDA

- Gramos
- Unidades por caja
- Tiempo de
descongelación
- Tiempo de
fermentación
- Mantequilla
Tiempo de
cocción
- Temperatura
de cocción
- Temperatura
fermentació
- Humedad de
fermentación

MTQ Mantequilla
MG Margarina
MT Manteca

BOLLERÍA FERMENTADA

Nuestros productos fermentados nacen del saber **hacer artesanal**. Seleccionamos harinas nobles, mantecas, mantequillas y margarinas auténticas y rellenos de **calidad**

La **fermentación lenta** aporta aromas y texturas diferenciadas. Cada pieza, diferente siempre, se **elabora manualmente**, con cuidado, pasión y experiencia. La **ultracongelación** preserva frescura, sabor y seguridad alimentaria.

Ofrecemos un producto práctico, constante y fácil de servir. El resultado: piezas **tiernas, esponjosas** y de excelente presentación.



CROISSANES

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



Croissant

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



Croissant París

- Ref: 0161 🛒 65 g. 📦 45 u. **MG**

CROISSANES RELLENOS

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



Croissant Chocolate 2 barras

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



Croissant Bombón

- Ref: 0131 🛒 115 g. 📦 40 u. **MT**



Croissant Bombón Dúo

- Ref: 1141 🛒 115 g. 📦 40 u. **MT**



Croissant Crema

- Ref: 0137 🛒 115 g. 📦 40 u. **MT**



CROISSANES RELLENOS

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



Croissant Bikini

Ref: 1123 🛒 118 g. 📦 40 u. **MT**



Croissant Frankfurt

Ref: 0181 🛒 115 g. 📦 40 u. **MT**

NAPOLITANAS

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



Napolitana Xoco Plus

Ref: 0210 🛒 130 g. 📦 48 u. **MG**



Napolitana Xoxo

Ref: 0214 🛒 100 g. 📦 70 u. **MG**



Napolitana Crema Plus

Ref: 0211 🛒 135 g. 📦 48 u. **MG**



ENSAIMADAS



❄️ 30 min. ⌚ 40 min. 🍳 15 min. 🌡️ 180°C



Enaimada Mini

Ref: 0308 🛒 35 g. 📦 114 u. **MT**



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

Enaimada Grande

Ref: 0307 🛒 100 g. 📦 30 u. **MT**

BOLLERÍA SIN FERMENTAR

Los productos sin fermentar ofrecen a los profesionales la libertad de crear, **adaptando** la **fermentación** a su propio estilo y ritmo de trabajo.

Máxima **calidad** de ingredientes, **elaboración manual**. Cada pieza transmite la esencia de una tradición que combina oficio y pasión. La **ultracongelación** preserva intacta la frescura y el carácter de los ingredientes, garantizando que el momento final de horneado despierte todo su aroma y sabor.

El resultado: bollería **versátil** y siempre **única**, con texturas suaves, acabados irresistibles y una presentación que conquista a primera vista.



ARTESANITOS

❄️ 30 min. 🏠 14-16 min. 🌡️ 180°C



Mini Recto

- Ref: 1001 🛒 25 g. 📦 240 u. **MG**
- Ref: 0008 🛒 25 g. 📦 240 u. **MT**
- Ref: 0000 🛒 25 g. 📦 240 u. **MTQ**



❄️ 30 min. 🏠 13-15 min. 🌡️ 170°C



Artesanito

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



Artesanito Multicereales

- Ref: 0015 🛒 25 g. 📦 200 u.

MG

❄️ 30 min. 🏠 12-14 min. 🌡️ 170°C

ARTESANITOS MICRO

❄️ 30 min. 🏠 12-14 min. 🌡️ 170°C



Artesanito Micro

- Ref: 0022 🛒 10 g. 📦 400 u. **MT**
- Ref: 0023 🛒 10 g. 📦 400 u. **MTQ**

❄️ 30 min. 🏠 14-16 min. 🌡️ 170°C



Artesanito Micro Chocolate

- Ref: 0025 🛒 13 g. 📦 231 u. **MT**

ARTESANITOS RELLENOS

❄ 30 min. 🏠 14 min. 🌡 170°C

● Dulces

● Salados



Artesanito Chocolate Barra

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



Artesanito Chocoblanco

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



Artesanito Bikini

- Ref: 1010 🛒 34 g. 📦 88 u. **MT**



Artesanito Bombón

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



Artesanito Crema

- Ref: 0007 🛒 31 g. 📦 194 u. **MT**



Artesanito Frankfurt

- Ref: 1011 🛒 37 g. 📦 81 u. **MT**

ARTESANITOS RELLENOS

❄ 30 min. 🏠 14 min. 🌡 170°C

● Salados



Artesanito Sobrasada

Ref: 1013 🛒 31 g. 📦 97 u. **MT**



Artesanito Atún y Tomate

Ref: 1016 🛒 31 g. 📦 97 u. **MT**



Artesanito Tortilla de Patatas

Ref: 1021 🛒 31 g. 📦 97 u. **MT**



Artesanito Bacon y Dátil

Ref: 1014 🛒 38 g. 📦 79 u. **MT**



Artesanito Queso

Ref: 1018 🛒 31 g. 📦 97 u. **MT**



Artesanito Salado Variado

Ref: 0019 📦 5 kg. **MT**

Ref: 0017 📦 10 kg. **MT**



TRONQUIS

❄ 30 min. 🏠 14-16 min. 🌡 170°C



Tronquis Crema

Ref: 1605 🛒 90 g. 📦 44 u. **MG**



Tronquis Chocolate

Ref: 1604 🛒 90 g. 📦 44 u. **MG**

TRIÁNGULOS

❄ 30 min. ⌚ 60 min. 🍳 14-15 min. 🌡 170°C



Triángulos

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

MINI XICS ● Dulces

❄ 30 min. 🕒 12-14 min. 🌡 170°C



Mini Xics Crema

Ref: 1500 🛒 20 g. 📦 150 u. **MG**



Mini Xics Chocolate

Ref: 1501 🛒 20 g. 📦 150 u. **MG**

● Salados

Mini Xics Salmón

Ref: 1505 🛒 20 g. 📦 150 u. **MG**

Mini Xics Bikini

Ref: 1504 🛒 20 g. 📦 150 u. **MG**

Mini Xics Atún con Tomate

Ref: 1508 🛒 20 g. 📦 150 u. **MG**

Mini Xics Bacon

Ref: 1494 🛒 20 g. 📦 150 u. **MG**



MINI XICS

● Salados

❄ 20 min. 🕒 14-16 min. 🌡 170°C

MG



Mini Xics Queso

Ref: 1507 🛒 20 g. 📦 150 u. MG



Mini Xics Sobrasada

Ref: 1509 🛒 20 g. 📦 150 u. MG



Mini Xics Salados Variados

Ref: 0502 🛒 20 g. 📦 10 kg. MG



HOJALDRE

❄️ 30 min. 🏠 14-16 min. 🌡️ 170°C



Herradura Chocolate

Ref: 0402 🛒 140 g. 📦 60 u. **MG**

Herradura Crema

Ref: 0403 🛒 140 g. 📦 60 u. **MG**

Herradura Cabello

Ref: 0404 🛒 140 g. 📦 60 u. **MG**



Tarta de Manzana

Ref: 0405 🛒 150 g. 📦 50 u. **MG**



❄️ 30 min. 🏠 16-18 min.* 🌡️ 170°C
*A mitad de tiempo de cocción se le da la vuelta

Palmeras

Ref: 1505 🛒 20 g. 📦 150 u. **MG**

PLACAS DE HOJALDRE

❄ 30 min. 🍪 14-16 min. 🌡 170°C

Ref: 0401 🛒 750 g. 📦 20 u. **MG**

Ref: 0410 🛒 1 kg. 📦 15 u. **MG**

COCAS DE HOJALDRE

❄ 30 min. 🍳 16-18 min. 🌡 180°C



Coca Hojaldre Crema

Ref: 0522 🛒 1 kg. 📦 12 u. MG



Coca Hojaldre Chocolate

Ref: 0521 🛒 1 kg. 📦 12 u. MG



Coca Hojaldre Cabello

Ref: 0514 🛒 1 kg. 📦 12 u. MG

Coca Hojaldre Cabello y Crema

Ref: 0523 🛒 1 kg. 📦 12 u. MG

COCA HOJALDRE CHICHARRONES

❄ 30 min. 🏠 16-18 min. 🌡 180°C



Ref: 0604 🛒 125 g. 📦 100 u. **MG**

Ref: 0410 🛒 505 g. 📦 100 u. **MG**

Ref: 0410 🛒 1 kg. 📦 15 u. **MG**

CROISSANTS

❄️ 30 min. ⌚ 60 min. 🍳 12-14 min. 🌡️ 170°C



Croissant

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



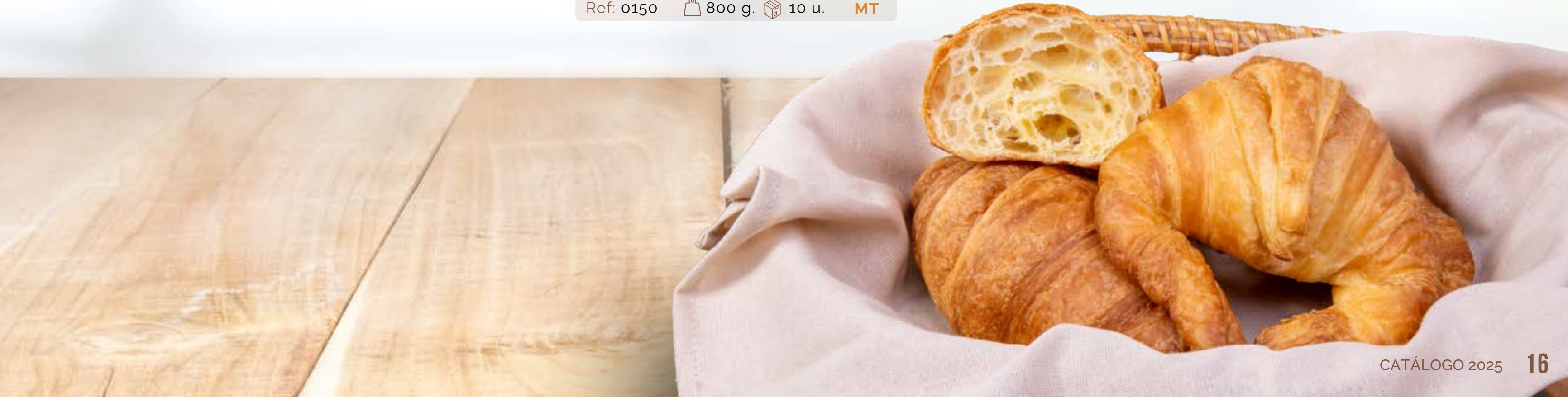
Croissant Manteca

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



Croissant Multicereales

- Ref: 0118 🛒 65 g. 📦 70 u.



CROISSANTS MANTECA RELLENOS

● Dulces

❄ 30 min. ⌚ 80 min. 🏠 14-16 min. 🌡 170°C

**Croissant Chocolate (2 barras)**Ref: 0103 🛒 103 g. 📦 70 u. **MT****Croissant Chocolate Puro
Puntas Cerradas**Ref: 0156 🛒 103 g. 📦 45 u. **MT****Croissant Bombón Duo**Ref: 0124 🛒 110 g. 📦 45 u. **MT****Croissant Bombón**Ref: 0120 🛒 110 g. 📦 70 u. **MT****Croissant Chocolate Blanco**Ref: 1144 🛒 110 g. 📦 45 u. **MT****Croissant Crema**Ref: 0124 🛒 110 g. 📦 45 u. **MT**

CROISSANTS MANTECA RELLENOS

❄ 30 min. ⌚ 80 min. 🏠 14-16 min. 🌡 170°C



Croissant Bikini

Ref: 0105 🛒 118 g. 📦 70 u. **MT**



Croissant Sobrasada

Ref: 0107 🛒 105 g. 📦 45 u. **MT**



Croissant Frankfurt

Ref: 0106 🛒 108 g. 📦 45 u. **MT**



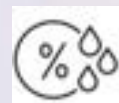
Croissant Atún y Tomate

Ref: 0108 🛒 109 g. 📦 45 u. **MT**



PLACAS DE CROISSANT

❄ 30 min. ⌚ 60 min. 🍳 14-16 min. 🌡 170°C



Placas de Croissant

Ref: 0138 📦 1 kg. 📦 15 u. **MT**

NAPOLITANAS

❄ 30 min. ⌚ 80 min. 🏠 14-16 min. 🌡 170°C



Napolitana Chocolate

Ref: 0200 🛒 100 g. 📦 60 u. **MG**



Napolitana Chocolate Plus

Ref: 0208 🛒 130 g. 📦 50 u. **MG**



Napolitana Crema

Ref: 0201 🛒 100 g. 📦 60 u. **MG**



Napolitana Bikini Loncha

Ref: 0202 🛒 100 g. 📦 45 u. **MG**

BRIOX

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



Briox Redondo

Ref: 0700 📏 60 g. 📦 100 u. **MT**

BRIOX

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



Base Coca Brix

Ref: 0515 🛒 500 g. 📦 20 u. **MT**

Ref: 0516 🛒 1 kg. 📦 12 u. **MT**

ENSAIMADAS

❄️ 30 min. ⌚ 50 min. 🏠 14-15 min. 🌡️ 180°C



Mini

Ensaimada Mini Normal

Ref: 0303 🛒 35 g. 📦 229 u. **MT**

Ensaimada Mini Crema

Ref: 1308 🛒 45 g. 📦 89 u. **MT**

Ensaimada Mini Chocolate

Ref: 1310 🛒 45 g. 📦 89 u. **MT**



Ensaimada Mini Cabello

Ref: 1309 🛒 45 g. 📦 89 u. **MT**

ENSAIMADAS

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



Ensaimada Normal

Ref: 0300 🛒 100 g. 📦 80 u. **MT**



Ensaimada Normal Chocolate

Ref: 0313 🛒 105 g. 📦 40 u. **MT**



Ensaimada Normal Cabello

Ref: 0314 🛒 115 g. 📦 40 u. **MT**



Ensaimada Normal Crema

Ref: 0315 🛒 115 g. 📦 40 u. **MT**

Normales



ENSAIMADAS

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

Maxi



Ensaimada Maxi

Ref: 1315 🛒 500 g. 📦 8 u. MT



Ensaimada Maxi Cabello

Ref: 1314 🛒 510 g. 📦 6 u. MT



Ensaimada Maxi Chocolate

Ref: 1316 🛒 510 g. 📦 6 u. MT



Ensaimada Maxi Crema

Ref: 1313 🛒 510 g. 📦 6 u. MT

Premium



Ensaimada Artesana Premium

Ref: IN400 🛒 90 g. 📦 80 u. MT



Ensaimada Mini Artesana Premium

Ref: IN409 🛒 30 g. 📦 133 u. MT

ESPECIALIDADES

❄ 30 min. 🏠 14-16 min. 🌡 180°C



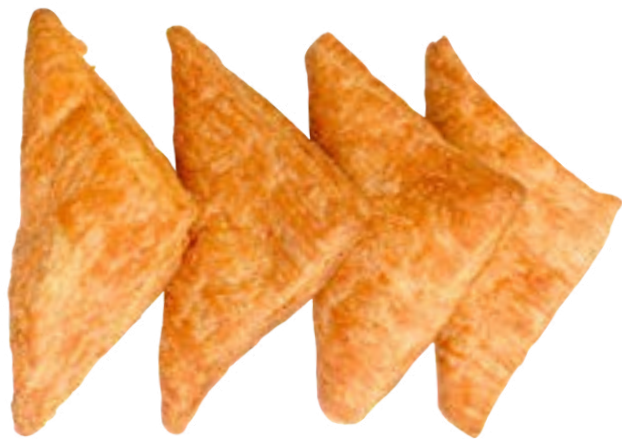
Cocas del Montseny

Ref: 0114 🛒 250 g. 📦 40 u. **MG**



Montserratinas

Ref: 1132 🛒 150 g. 📦 50 u. **MG**



Empanadilla Atún y Tomate

Ref: 0139 🛒 110 g. 📦 40 u. **MG**



FRITOS

Nuestros fritos mantienen los mismos estándares de excelencia que caracterizan a nuestra bollería ultracongelada.

Su preparación cuidadosa refleja la unión de tradición y experiencia en cada pieza. Gracias a la **ultracongelación**, preservan frescura, calidad y seguridad alimentaria hasta el momento de consumo. Una vez descongelados, están **listos para su uso inmediato**, sin perder sus propiedades originales. Esto aporta agilidad en el trabajo diario y confianza en cada resultado. Fritos irresistibles, prácticos y con una presentación impecable.



CHUCHOS

Normal



Chucho de Crema

Ref: 0321 100 g. 24 u. ❄️ 30 min.

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



Chucho Inyectable

Ref: 0323 100 g. 25 u. ❄️ 30 min.

Mini



Chucho Mini de Crema

Ref: 0309 35 g. 100 u. ❄️ 30 min.

Ref: 0324 52 g. 67 u. ❄️ 30 min. *Doble crema*



Chucho Mini Inyectable

Ref: 0322 30 g. 90 u. ❄️ 30 min.

BUÑUELOS



Buñuelos de viento

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



Buñuelos Bombón

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



Buñuelos Crema Lotus

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



Buñuelos de Crema

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



Buñuelos Crema de Avellana

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





ARTESANS^{DEL}
MONTSENY
1997