

TRADICIÓ I INNOVACIÓ DES DE 1997

CATÀLEG PRODUCTES



ARTESANS DEL
MONTSENY

QUI SOM

A person in a white chef's coat is shown from the chest down, holding a large, smooth ball of dough with both hands. The background is a soft, out-of-focus light. In the foreground, several golden-brown croissants are arranged on a surface of flour, some partially overlapping. The lighting is warm and focused on the hands and the dough.

Artesans del Montseny és una empresa amb més de 30 anys d'història en l'elaboració de pastisseria ultracongelada d'alta qualitat.

Seguim els **processos manuals** amb 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.

ÍNDEX

● BRIOXERIA FERMENTADA

Croissants
Croissants farcits
Napolitanes
Ensaïmades

● BRIOXERIA SENSE FERMENTAR

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

● FREGITS

Xuxos
Minixuxos
Bunyols
Artenuts i Bombes



LLEGENDA



Grams



Unitats per caixa



Temp de descongelació



Temps de fermentació



Temps de cocció
Mantega



Temperatura de cocció



Temperatura fermentació



Humitat de fermentació

MTG Mantega

MG Margarina

LL Llard

GH Greix Anhidra

BRIOXERIA FERMENTADA

Els nostres **productes fermentats** neixen del saber fer artesanal. Seleccionem **farines nobles**, llar, 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. 📅 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. **MTG**



Croissant Recte Margarina

Ref: 0186 🛒 65 g. 📦 45 u. **MG**

Croissant Recte Margarina
Multicereals

Ref: 0189 🛒 65 g. 📦 45 u. **MG**



CROISSANTS FARCITS

☼ 30 min. 🕒 16-18 min. 🌡️ 170°C



Croissant Xocolata 2 barres

Ref: 1122 🛒 115 g. 📦 40 u. LL



Croissant Bombó Dúo

Ref: 1141 🛒 115 g. 📦 40 u. LL



Croissant Bombó

Ref: 0131 🛒 115 g. 📦 40 u. LL



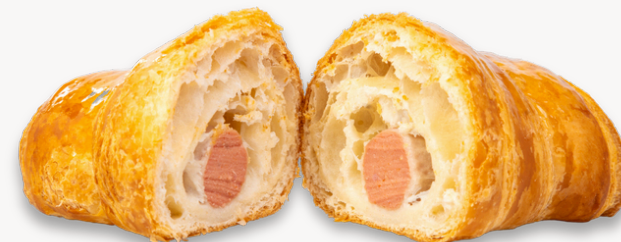
Croissant Crema

Ref: 0137 🛒 115 g. 📦 40 u. LL



Croissant Bikini

Ref: 1123 🛒 118 g. 📦 40 u. LL



Croissant Frankfurt

Ref: 0181 🛒 115 g. 📦 40 u. LL



NAPOLITANES

☼ 30 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. 🕒 15 min. 🌡️ 180°C

Ensaïmada Mini

Ref: 0308 🛒 35 g. 📦 114 u. **LL**



❄️ 30 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 impressiona 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. **MTG**

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. **LL**

Ref: 0038 🛒 30 g. 📦 100 u. **MTG**



Artesanet Xocoblanc

Ref: 0031 🛒 32 g. 📦 188 u. **GH**

Ref: 0035 🛒 32 g. 📦 188 u. **LL** Barra

Ref: 0037 🛒 32 g. 📦 188 u. **LL** Reserva



Artesanet Bikini

Ref: 1010 🛒 35 g. 📦 88 u. **LL**



Artesane Bombó

Ref: 0030 🛒 32 g. 📦 188 u. **GH**

Ref: 0036 🛒 30 g. 📦 194 u. **LL** Reserva



Artesanet Crema

Ref: 0007 🛒 31 g. 📦 194 u. **GH**



Artesanet Frankfurt

Ref: 1011 🛒 37 g. 📦 81 u. **LL**

ARTESANETS FARCITS

● Salats

❄️ 30 min. 📅 14 min. 🌡️ 170°C

**Artesanet Sobrassada**

Ref: 1013 🛒 35 g. 📦 97 u. LL

**Artesanet Tonyina i Tomàquet**

Ref: 1016 🛒 35 g. 📦 97 u. LL

**Artesanet Truita de Patates**

Ref: 1021 🛒 35 g. 📦 97 u. LL

**Artesanet Bacó i Dàtil**

Ref: 1014 🛒 38 g. 📦 79 u. LL

**Artesanet Formatge**

Ref: 1018 🛒 35 g. 📦 97 u. LL

**Artesanet Salat Variat**

Ref: 0019 📦 5 kg. LL

Ref: 0017 📦 10 kg. LL



TRONQUIS

☼ 30 min. 🕒 14-16 min. 🌡️ 170°C



Tronqui Crema

Ref: 1605 🛒 90 g. 📦 44 u. **MG**



Tronqui Xocolata

Ref: 1604 🛒 90 g. 📦 44 u. **MG**

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. **MG**

Mini Xics Xocolata

Ref: 1501 🛒 20 g. 📦 150 u. **MG**

● Salats

Mini Xics Salmó

Ref: 1505 🛒 20 g. 📦 150 u. **MG**Mini Xics Tonyina
i TomàquetRef: 1508 🛒 20 g. 📦 150 u. **MG**

Mini Xics Bikini

Ref: 1504 🛒 20 g. 📦 150 u. **MG**

Mini Xics Bacó

Ref: 1494 🛒 20 g. 📦 150 u. **MG**

MINI XICS

● Salats

⚙️ 20 min. 📅 14-16 min. 🌡️ 170°C



Mini Xics Formatge

Ref: 1507 🛒 20 g. 📦 150 u. **MG**



Mini Xics Sobrassada

Ref: 1509 🛒 20 g. 📦 150 u. **MG**



Mini Xics Salats Variats

Ref: 0502 🛒 20 g. 📦 10 kg. **MG**



PASTA DE FULL

❄️ 30 min. 🕒 14-16 min. 🌡️ 170°C



Ferradura Xocolate

Ref: 0402 🛒 140 g. 📦 60 u. **MG**

Ferradura Crema

Ref: 0403 🛒 140 g. 📦 60 u. **MG**

Ferradura Cabell

Ref: 0404 🛒 140 g. 📦 60 u. **MG**



❄️ 30 min. 🕒 14-16 min. 🌡️ 170°C

Pastís de poma

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

Palmera

Ref: 1505 🛒 20 g. 📦 150 u. **MG**

PLACAS DE FULL

❄️ 30 min. 🕒 14-16 min. 🌡️ 170°C



Ref: 0401 🛒 750 g. 📦 20 u. **MG**

Ref: 0410 🛒 1 kg. 📦 15 u. **MG**

COQUES DE FULL

❄️ 30 min. 🕒 16-18 min. 🌡️ 180°C



Coca Full Crema

Ref: 0522 🛒 1 kg. 📦 12 u. **MG**



Coca Full Xocolata

Ref: 0521 🛒 1 kg. 📦 12 u. **MG**



Coca Full Cabell

Ref: 0514 🛒 1 kg. 📦 12 u. **MG**

Coca Full Cabell i Crema

Ref: 0523 🛒 1 kg. 📦 12 u. **MG**

COCA FULL LLARDONS

☼ 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
  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. **MTG**



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. **LL**



Croissant Crema

Ref: 0124 🛒 110 g. 📦 45 u. **LL**

CROISSANTS LLARD FARCITS

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



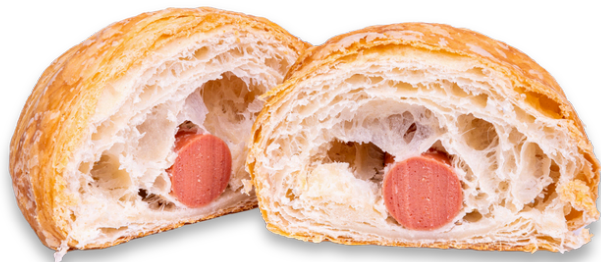
Croissant Bikini

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. **LL**



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. **MG**



Napolitana Xocolat Plus

Ref: 0208 🛒 130 g. 📦 50 u. **MG**



Napolitana Crema

Ref: 0201 🛒 100 g. 📦 60 u. **MG**



Napolitana Bikini Tall

Ref: 0202 🛒 100 g. 📦 45 u. **MG**

BRIX

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



Brix Rodó

Ref: 0700 🛒 60 g. 📦 100 u. ❄️ 24-26°C 🕒 60-70% **LL MTG**

BRIOX

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



Coca Brix

Ref: 0515 📦 500 g. 📦 20 u. ❄️ 24-26°C ⌚ 60-70% **LL MTG**

Ref: 0516 📦 1 kg. 📦 12 u. ❄️ 24-26°C ⌚ 60-70% **LL MTG**

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%



Ensaïmada Normal

Ref: 0300 🛒 100 g. 📦 80 u. LL



Ensaïmada Normal Cabell

Ref: 0314 🛒 115 g. 📦 40 u. LL



Ensaïmada Normal Xocolata

Ref: 0313 🛒 105 g. 📦 40 u. LL



Ensaïmada Normal Crema

Ref: 0315 🛒 115 g. 📦 40 u. LL

Normals



ENSAÏMADES

Maxi

Premium

✪ 30 min. ⌚ 80 min. 📦 16-18 min. 🌡️ 180°C



Ensaïmada Maxi

Ref: 1315 🛒 500 g. 📦 8 u. LL



Ensaïmada Maxi Cabell

Ref: 1314 🛒 510 g. 📦 6 u. LL



Ensaïmada Artesana Premium

Ref: IN400 🛒 90 g. 📦 80 u. LL



Ensaïmada Maxi Xocolata

Ref: 1316 🛒 510 g. 📦 6 u. LL



Ensaïmada Maxi Crema

Ref: 1313 🛒 510 g. 📦 6 u. LL



**Ensaïmada Mini
Artesana Premium**

Ref: IN409 🛒 30 g. 📦 133 u. LL

ESPECIALITATS

❄️ 30 min. 🕒 14-16 min. 🌡️ 180°C



Coca del Montseny

Ref: 0114 🛒 250 g. 📦 40 u. **LL**



Montserratina

Ref: 1132 🛒 150 g. 📦 50 u. **LL**



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




Xuxo Inyectable

Ref: 0323  100 g.  25 u.  30 min. **GH**

Mini






Xuxo Mini de Crema

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










Xuxo Mini Inyectable

Ref: 0322  30 g.  90 u.  30 min. **GH**

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.

ARTENUTS I BOMBES

**Artenuts**Ref: 0350  68 g.  36 u.  30 min.**Artenuts Xoco**Ref: 0351  75 g.  36 u.  30 min.**Bomba Crema**Ref: 0361  85 g.  36 u.  30 min.**Bomba Xoco Bombó**Ref: 0362  85 g.  36 u.  30 min.



ARTESANS DEL
MONTSENY