



# PANADERÍA

*- Tradicional -  
desde 1930*

Pan Bueno se consolida como una empresa innovadora, nuestros productos son elaborados con calidad e higiene.

Seguimos recetas tradicionales, utilizando sistemas de producción vanguardistas, mediante una técnica de congelación italiana, brindando a empresarios la oportunidad de ofrecer un producto recién horneado, conservando el auténtico sabor casero y textura del pan mexicano.

## Bizcocho

Bolitas de masa congelada de pan de migajón, con deliciosa cubierta de pasta sabor chocolate o vainilla.



### Concha blanca



Tiempo de descongelación:  
30 min.



Tiempo de fermentación:  
1:15 a 1:45 hrs.



Humedad de fermentación:  
50%



Temperatura de horneado:  
160°C



Tiempo de horneado:  
13 a 15 min.



Peso por pieza:  
70 gr.



Temperatura de fermentación:  
40°



Almacenamiento:  
2 meses



Piezas por caja:  
36 pz.

### Concha chocolate



Tiempo de descongelación:  
30 min.



Tiempo de fermentación:  
1:15 a 1:45 hrs.



Humedad de fermentación:  
50%



Temperatura de horneado:  
160°C



Tiempo de horneado:  
13 a 15 min.



Peso por pieza:  
70 gr.



Temperatura de fermentación:  
40°



Almacenamiento:  
2 meses



Piezas por caja:  
36 pz.



# Concha integral Chocolate



Tiempo de descongelación:  
30 min.



Tiempo de fermentación:  
1:15 a 1:45 hrs.



Humedad de fermentación:  
50%



Temperatura de horneado:  
160°C



Tiempo de horneado:  
13 a 15 min.



Peso por pieza:  
70 gr.



Temperatura de fermentación:  
40°



Almacenamiento:  
2 meses



Piezas por caja:  
60 pz.

# Concha integral Vainilla



Tiempo de descongelación:  
30 min.



Tiempo de fermentación:  
1:15 a 1:45 hrs.



Humedad de fermentación:  
50%



Temperatura de horneado:  
160°C



Tiempo de horneado:  
13 a 15 min.



Peso por pieza:  
70 gr.



Temperatura de fermentación:  
40°



Almacenamiento:  
2 meses



Piezas por caja:  
60 pz.

