



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.

Precocido congelado

Es pan elaborado y horneado previamente, el cual debe hornearse unos minutos para conseguir una textura crujiente.



Baguette ajo



Tiempo de descongelación:
20 min.



Temperatura de horneado:
180°C



Tiempo de horneado:
7 a 10 min.



Peso por pieza:
130 gr.



Almacenamiento:
2 meses



Piezas por caja:
20 pz.

Baguette chipotle



Tiempo de descongelación:
20 min.



Temperatura de horneado:
180°C



Tiempo de horneado:
7 a 10 min.



Peso por pieza:
130 gr.



Almacenamiento:
2 meses



Piezas por caja:
20 pz.

Baguette finas hierbas



Tiempo de descongelación: 20 min.	Peso por pieza: 130 gr.
Temperatura de horneo: 180°C	Almacenamiento: 01 2 meses
Tiempo de horneo: 7 a 10 min.	Piezas por caja: 20 pz.

Baguette parmesano



Tiempo de descongelación: 20 min.	Peso por pieza: 130 gr.
Temperatura de horneo: 180°C	Almacenamiento: 01 2 meses
Tiempo de horneo: 7 a 10 min.	Piezas por caja: 20 pz.

Chapata multigrano



Tiempo de descongelación: 20 min.	Peso por pieza: 130 gr.
Temperatura de horneo: 180°C	Almacenamiento: 01 2 meses
Tiempo de horneo: 7 a 10 min.	Piezas por caja: 20 pz.

Chapata parmesano



Tiempo de descongelación: 20 min.	Peso por pieza: 130 gr.
Temperatura de horneo: 180°C	Almacenamiento: 01 2 meses
Tiempo de horneo: 7 a 10 min.	Piezas por caja: 20 pz.

Chapata ajo



Tiempo de descongelación: 20 min.	Peso por pieza: 130 gr.
Temperatura de horneo: 180°C	Almacenamiento: 01 2 meses
Tiempo de horneo: 7 a 10 min.	Piezas por caja: 20 pz.

Chapata chipotle



Tiempo de descongelación: 20 min.	Peso por pieza: 130 gr.
Temperatura de horneo: 180°C	Almacenamiento: 01 2 meses
Tiempo de horneo: 7 a 10 min.	Piezas por caja: 20 pz.

Chapata ajonjolí



Tiempo de descongelación: 20 min.	Peso por pieza: 130 gr.
Temperatura de horneo: 180°C	Almacenamiento: 01 2 meses
Tiempo de horneo: 7 a 10 min.	Piezas por caja: 20 pz.

Chapata centeno



Tiempo de descongelación: 20 min.	Peso por pieza: 130 gr.
Temperatura de horneo: 180°C	Almacenamiento: 01 2 meses
Tiempo de horneo: 7 a 10 min.	Piezas por caja: 20 pz.