



CATÁLOGO
CATALOGUE
2020

TRITICUM
Just for bread lovers

LOS PANES TRITICUM RECUPERAN ANTIGUAS PASIONES

*Buscamos la Esencia, conocemos los Orígenes,
seguimos la Tradición...
Nuestros ojos filtran la vida; nuestro paladar
tamiza sensaciones.
Seguimos creciendo, creando, haciendo
camino...*

TRITICUM BREAD **RECKINDLE OLD PASSIONS**

*We seek the Essence, we know the Origins, we
follow the Tradition...
Our eyes filter life; our palate sifts sensations.
We keep growing, creating, building the
pathway...*

Catálogo
Catalogue

Ed. 2020

www.triticum.net · [@triticumbreadlovers](https://twitter.com/triticumbreadlovers)

© Este documento es propiedad de L'Essència del Blat, S.L. Todos los derechos reservados. Queda prohibida cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de éste.

© This document belongs to L'Essència del Blat, S. L. All rights reserved. Any reproduction, distribution, public communication or modification of the document is forbidden.





Triticum

Mini Restauración

Mini Restaurant

Restauración

Restaurant

Bocadillería

Sandwich bread

Triticum Deluxe

Redondo

Round

Deluxe

Deluxe

Edición Limitada

Limited edition

XXL

XXL

Moldes

Soft crust bread

Co(k)

Co(k)

Triticum International

Brioche

Brioche

Bollería

Pastries

Flammkuchen

Flammkuchen

Triticum Gluten-free bread

Libre de gluten

Gluten-free bread

**“Nuestros ojos filtran la vida,
nuestro paladar tamiza sensaciones”**

***“Our eyes filter life,
our palette sifts sensations”***

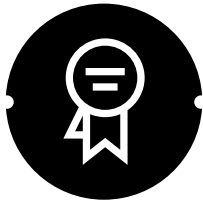
Triticum nació en 2006 con una única y sencilla intención: hacer pan de calidad para la hostelería y la restauración.

Triticum ofrece el equilibrio perfecto entre calidad, regularidad, buen servicio y profesionalidad, porque utiliza materias primas muy selectas, recurre a la creatividad para confeccionar recetas artesanas, potencia las cualidades organolépticas del pan y cuida mucho la presentación de sus productos.

Triticum was founded in 2006 with a single, simple intention: to make high-quality bread for hotels and restaurants.

Triticum offers the perfect balance between quality, regularity, good service and professionalism because it uses highly selected raw materials, it draws from its creativity to devise artisan recipes, enhances the organoleptic qualities of the bread and pays meticulous attention to how its products are presented.





Todos los panes Triticum, siguen un proceso de fabricación muy elaborado, con gran cantidad de harinas ecológicas, de harinas molturadas en molino de piedra y fermento natural. Son panes de largas fermentaciones (48 horas) y descansan en telas de lino.

Están horneados en horno de suela, consiguiendo así más greña y una suela espectacular. Sus burbujas rojizas contrastan con una miga alveolada y su crujiente supera todas las expectativas.

All Triticum breads follow a highly elaborate manufacturing process with large amounts of ecological flour, stone-ground flour and natural rising. The breads are given a long time to rise (48 hours) while resting on linen fabric.

They are baked in a stone oven to yield a better bloom and a spectacular base. Their reddish bubbles contrast with their alveolate crumb, and their crispiness exceeds all expectations.



Valores TRITICUM

TRITICUM values



PROYECTO CON ALMA PROJECT WITH A SOUL

Triticum es el proyecto de una mente y de unas manos privilegiadas, que se ha rodeado de un equipo entregado e ilusionado. Triticum también es una filosofía basada en la calidad, en la obsesión por el trabajo bien hecho, en el compromiso y el respeto absoluto hacia cada uno de sus clientes.

Triticum is a project of one mind and of privileged hands who have surrounded themselves with a dedicated, excited team. Triticum is also a philosophy, a philosophy grounded on quality, on the obsession with a job well done, on commitment and on utter respect for each of its clients.



PERSONAS APASIONADAS PASSIONATED PEOPLE

Triticum es una empresa joven, pero sobretodo apasionada. Siempre con ganas de salir adelante y con capacidad de superación. Para nosotros cualquier proyecto es un nuevo reto y lo emprendemos con las mismas ganas que el primer día.

Triticum is a young company, but more importantly it is a passionate company. We always want to move forward and make things better. To us, any project is a new challenge, and we undertake it with the same enthusiasm as on the very first day.



PROFESIONALIDAD PROFESSIONALISM

Triticum nace desde el conocimiento del sector y después de años de formación y experimentación en las últimas técnicas en panificación. Sigue un modelo muy concreto, el de la calidad y la profesionalidad, es un modelo artesano, un modelo que respeta los tiempos, los ingredientes y la técnica, y que aspira a la perfección desde la humildad, la seriedad y la profesionalidad.

Triticum was founded from knowledge of the sector and after years of training and experimentation with the latest bread-making techniques. It follows a very specific model, one focused on quality and professionalism. It is an artisan model, a model that respects the time, ingredients and technique and that aspires to perfection through humility, seriousness and professionalism.



ARTE Y SENSIBILIDAD

ART AND SENSIBILITY

La vida está llena de arte, y el arte es vida en sí mismo. En Triticum nos lo aplicamos y siempre buscamos el lado más artístico de hacer pan y de vivir nuestro proyecto de empresa. Intentamos rodearnos de belleza, de creatividad y de artistas, para ver las cosas desde el prisma del arte, que engrandece y embellece. Cada pan es una pieza única, una pequeña obra de arte, fruto de la experiencia, de la sensibilidad y de la creatividad que impregna nuestro espíritu de panaderos.

Life is full of art, and art is life itself. At Triticum we apply this and always seek the more artistic side of making bread and experiencing our business project.

We try to surround ourselves with beauty, creativity and artists, to see things through the prism of art, which confers grandeur and beauty.

Each loaf of bread is a unique piece, a tiny work of art, the outcome of the experience, sensibility and creativity that permeate our spirit as bread-makers.



RESTAURACIÓN

RESTAURANTS

Productos dirigidos mayoritariamente a restaurantes, siendo así un perfecto compañero de las creaciones y la creatividad de la alta cocina.

Products primarily targeted at restaurants, as it is the perfect accompaniment for the creations and creativity of fine cuisine.



HOTELES

HOTELS

Una amplia gama de productos, pan y bollería, pueden acompañar el buffet de desayunos y los servicios de bar.

A wide range of products, both bread and pastries, to accompany breakfast buffets and bar services.



CATERING

CATERING

Gran cantidad de productos destinados a eventos, celebraciones. Podrás realizar aperitivos dulces y salados.

A wide range of products meant for events and celebrations. They can be used for both sweet and savoury appetisers.



CAFÉS

CAFÉS

Productos ideales para dar imaginación a técnicas de presentación como tapas, bocadillos, sándwich.

Ideal products for bringing imagination into your presentation techniques for tapas and sandwiches.

Instrucciones de preparación

Baking instructions



En Triticum realizamos la primera cocción del pan y después la ultra congelamos para almacenarlo en el congelador. Si esta cadena de frío no se rompe el producto se conservará en condiciones óptimas entre 4 y 12 meses en función del tipo producto.

At Triticum we realize the first baking of the bread and afterwards we frozen it deeply. If the cold chain does not break the product will be preserved in optimal conditions between 6 and 12 months depending on the type of product.



Es muy importante en un pan precocido el proceso de descongelación, ya que es un requisito indispensable para que una vez cocido conserve, de forma duradera, todas sus cualidades organolépticas: crujiente, aroma, textura y sabor.

The defrosting process is very important in pre-cooked bread, as it is an essential requirement so that once cooked it retains for a long term period all its organoleptic qualities: crunchiness, aroma, texture and flavour.



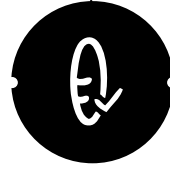
Para cocer el pan utilizamos un horno de convección. Se tiene que cocer en un horno previamente precalentado a la temperatura de cocción de cada producto. Si el horno que utilizamos lo permite, lo pondremos en modo mixto y programaremos el % de humedad correspondiente.

To bake the bread we use a convection oven. It has to be cooked in a preheated oven at the cooking temperature of each product. If the oven we use allows it, we should set it up in mixed mode and program the % moisture.



Colocamos el pan, con una separación suficiente entre las piezas, sobre rejillas, para que el aire circule homogéneamente y así evitar que quede reblandecido por la parte inferior. Cocemos cada producto a la temperatura y los minutos aconsejados.

We place the bread, with a sufficient separation between the pieces, on grids. It is important to use grid so that the air circulates homogeneously and thus avoid softening the lower part. We will heat the oven and cook the product at the recommended temperature and minutes.



Una vez cocidos es importante dejar rezumar el pan (dejar salir el calor del interior) sobre rejilla hasta llegar a temperatura ambiente. Guardarlos en un lugar estanco y sin corriente de aire, evitando así que se reseque excesivamente.

Debemos esperar a que se atempere el pan antes de degustarlo para percibir en condiciones óptimas todas sus propiedades (gusto, crujiente, aroma y textura).

Once cooked it is important to let the bread ooze out (let the heat out of the inside) on a grid until it reaches room temperature. Keep them in a tight place and without current of air, thus avoiding excessive drying.

We must wait until the bread is tempered before tasting it to perceive in optimum conditions all its properties (taste, crunchiness, aroma and texture).







Triticum

Triticum es un proyecto de una mente y unas manos privilegiadas, que se ha rodeado de un equipo entregado y muy ilusionado. La columna vertebral de este proyecto es la calidad, la obsesión por el trabajo bien hecho y el respeto absoluto hacia cada uno de sus clientes. Triticum elabora un pan exquisito, como cada uno de los ingredientes que lo componen.

Su producto va dirigido a las mejores mesas de este país, combinando los últimos conocimientos y técnicas en panificación con la sabiduría artesana del sector.

Triticum is a project that sprang from a privileged mind and hands who have surrounded themselves with a dedicated, extremely enthusiastic team. The essence of this project is quality, an obsession with a job well done and utter respect for each of its clients. Triticum crafts bread that is as exquisite as each of the ingredients in it.

Its product is targeted at the best tables in this country, combining the latest bread-making knowledge and techniques with the artisan wisdom of the sector.

MINI RESTAURACIÓN

MINI RESTAURANT

Piezas de 10-20 g. Especiales para pequeños y simpáticos aperitivos. Su tamaño acentúa sus crujientes; aportando más corteza y menos miga.

Pieces weighing 10-20 g. Especially for small, whimsical appetisers. Their size accentuates their crispness, with more crust and less crumb.



REF: PA00019

Neutro Neutral



CAMPAÑA MINI

Pan rural de sabor auténtico

MINI COUNTRY BREAD

Rural bread with an authentic taste

Harina de trigo, harina integral de trigo, harina integral de centeno y fermento natural.

Wheat flour, whole wheat flour, brown rye flour and natural ferment.

 20 g/u 4 x 2 cm	 350 u	 12 meses months -18°C
 15 min	 200 °C 30 %	 4-5 min

REF: PA00010

Aromático Aromatic



OLIVAS MINI

La fuerza del olivo

MINI OLIVES

The power of the olive tree

Harina de trigo, fermento natural, aceitunas Kalamata, aceitunas manzanilla y nueces.

Wheat flour, natural ferment, Kalamata olives, manzanilla olives and walnuts.

 20 g/u 4 x 2 cm	 350 u	 12 meses months -18°C
 15 min	 200 °C 30 %	 4-5 min

REF: PA00005

Integral Whole grain



CEREALES MINI

Baile armónico de sabores

MINI GRAINS

Harmonious dance of flavours

Harina de trigo, harina integral de centeno, fermento natural, avena, lino, sésamo y pipas.

Wheat flour, brown rye flour, natural ferment, oat, linen, sesame and sunflower seeds.

 20 g/u 4 x 2 cm	 350 u	 12 meses months -18°C
 15 min	 200 °C 30 %	 4-5 min

REF: PA00054

Aromático Aromatic



MEDITERRANEUM MINI

La esencia de una cultura

MINI MEDITERRANEUM

The essence of a culture

Harina de trigo, fermento natural, aceite de oliva virgen extra, tomate secado al sol y hierbas de provenza.

Wheat flour, natural ferment, extra virgin olive oil, sun dried tomato and provence herbs.

 20 g/u 4 x 2 cm	 350 u	 12 meses months -18°C
 15 min	 200 °C 30 %	 4-5 min

REF: PA00007

Aromático Aromatic



NUECES Y ALBARICOQUES MINI

Sorprendente crujiente con un toque dulce

MINI WALNUTS AND APRICOTS

Surprisingly crispy with a touch of sweetness

Harina de trigo, harina integral de trigo, fermento natural, nueces y albaricoques.

Wheat flour, whole wheat flour, natural ferment, walnuts and apricots.

 20 g/u 4 x 2 cm	 350 u	 12 meses months -18°C
 15 min	 200 °C 30 %	 4-5 min



RESTAURACIÓN

RESTAURANT

Piezas de 40-60 g. Son las más adecuadas para acompañar la mesa o incorporarse como pequeñas tostadas crujientes en los platos.

Pieces weighing 40-60 g. These are the most appropriate for serving at the table or using as small, crispy toast on dishes.



REF: PA00002

Neutro Neutral



RÚSTICO EN PUNTA
El homenaje a la tradición
POINTED RUSTIC LOAF
The homage to tradition

Harina de trigo, harina integral de centeno y fermento natural.
Wheat flour, brown rye flour and natural ferment.

 40 g/u 12 x 4 cm	 100 u	 12 meses months -18°C
 15 min	 200 °C 30 %	 8-10 min

REF: PA00199

Neutro Neutral



HIDRATADO
Pan tierno con un 90% de agua
HYDRATED
Crunchy soft bread within a 90% of water
Harina de trigo y fermento natural.
Wheat flour and natural ferment.

 60 g/u 8 x 7 cm	 90 u	 12 meses months -18°C
 20 min	 200 °C 30 %	 8-10 min

REF: PA00021

Neutro Neutral



TOSTADO
Sabor progresivo con crujiente intenso
TOASTED
Subtle flavour with intense crispiness
Harina de trigo, fermento natural y sésamo tostado.
Wheat flour, natural ferment and toasted sesame.

 40 g/u 15 x 6 cm	 100 u	 12 meses months -18°C
 15 min	 200 °C 30 %	 8-10 min

REF: PA00213

Integral Whole grain



HIDRATADO CEREALES
Pan con cereales y un 90% de agua
HYDRATED CEREALS
Soft bread with cereals made with a 90% of water
Harina de trigo, semillas de sésamo y lino marrón, copos de avena, pipas y fermento natural.
Wheat flour, water, natural wheat ferment, sesame seeds, brown rye seeds, oat flakes, wheat bran, wheat malted flour.

 58 g/u 8 x 7 cm	 90 u	 12 meses months -18°C
 20 min	 200 °C 30 %	 8-10 min

REF: PA00036

Neutro Neutral



PALET NEUTRO
Un aperitivo perfecto, estilizado y estético
NEUTRAL BREADSTICK
The perfectly slim, attractive appetizer
Harina de trigo y fermento natural.
Wheat flour and natural ferment.

 40 g/u 22 x 2 cm	 140 u	 12 meses months -18°C
 15 min	 200 °C 30 %	 6-8 min



REF: PA00005

Integral Whole grain



CEREALES

Baile armónico de sabores

CEREALS

Harmonious dance of flavours

Harina de trigo, harina integral de centeno, fermento natural, avena, lino, sésamo y pipas.

Wheat flour, brown rye flour, natural ferment, oat, linen, sesame and sunflower seeds.

 40 g/u 13 x 5 cm	 120 u	 12 meses months -18°C
 15 min	 200 °C 30 %	 8-10 min

REF: PA00018

Integral Whole grain



INTEGRAL

Cien por cien fibras

WHOLE GRAIN

One hundred percent fibers

Harina de trigo, harina integral de trigo, harina integral de centeno y fermento natural.

Wheat flour, whole wheat flour, brown rye flour and natural ferment.

 40 g/u 9 x 6 cm	 120 u	 12 meses months -18°C
 15 min	 200 °C 30 %	 8-10 min

REF: PA00008

Aromático Aromatic



NUECES Y ALBARICOQUE

Sorprendente crujiente con un toque dulce

WALNUTS AND APRICOTS

Surprisingly crispy with a touch of sweetness

Harina de trigo, harina integral de trigo, fermento natural, nueces y albaricoques.

Wheat flour, whole wheat flour, natural ferment, walnuts and apricots.

 40 g/u 9 x 6 cm	 120 u	 12 meses months -18°C
 15 min	 200 °C 30 %	 8-10 min

REF: PA00011

Aromático Aromatic



OLIVAS

La fuerza del olivo

OLIVES

The power of the olive tree

Harina de trigo, fermento natural, aceitunas Kalamata, aceitunas manzanilla y nueces.

Wheat flour, natural ferment, Kalamata olives, manzanilla olives and walnuts.

 40 g/u 9 x 6 cm	 120 u	 12 meses months -18°C
 15 min	 200 °C 30 %	 8-10 min

REF: PA00156



JENGIBRE Y LIMÓN

Intenso sabor a limón

GINGER AND LEMON

Intense citrus flavour

Harina de trigo, nueces, limón confitado, jengibre y fermento natural.

Wheat flour, walnuts, candied lemon, ginger and natural ferment.

 40 g/u 9 x 6 cm	 120 u	 12 meses months -18°C
 15 min	 200 °C 30 %	 8-10 min

REF: PA00033

Aromático Aromatic



MEDITERRANEUM

La esencia de una cultura

MEDITERRANEUM

The essence of a culture

Harina de trigo, fermento natural, aceite de oliva virgen extra, tomate secado al sol y hierbas de provenza.

Wheat flour, natural ferment, extra virgin olive oil, sun dried tomato and provence herbs.

 40 g/u 13 x 5 cm	 120 u	 12 meses months -18°C
 15 min	 200 °C 30 %	 8-10 min

REF: PA00016

Aromático Aromatic



CEBOLLA

Sabor intenso a confitura de cebolla

ONION

Intense flavour of onion jam

Harina de trigo, fermento natural, cebolla caramelizada, pipas y semillas de amapola.

Wheat flour, natural ferment, caramelized onion, sunflower seeds and poppy seeds.

 40 g/u 13 x 5 cm	 120 u	 12 meses months -18°C
 15 min	 200 °C 30 %	 8-10 min

REF: PA00034

Aromático Aromatic



PALET BACON Y PIPAS DE GIRASOL

Un aperitivo perfecto estilizado, con un toque salado

BACON AND SUNFLOWERS SEED BREADSTICK

The perfectly attractive appetizer with a touch of salt

Harina de trigo, fermento natural, aceite de oliva virgen extra, bacon y pipas.

Wheat flour, natural ferment, extra virgin olive oil, bacon and sunflower seeds.

 40 g/u 22 x 2 cm	 140 u	 12 meses months -18°C
 15 min	 200 °C 30 %	 6-8 min



Triticum

restauración restaurant



BOCADILLERÍA

SANDWICH BREAD

Piezas de 70-170 g. Ideales para la realización de bocadillos; crujientes, aéreos. Un nuevo espacio para crear con gran versatilidad.

Pieces weighing 70-170 g. They are crispy and airy, ideal for sandwiches. A new, highly versatile base for creation.



REF: PA00160

Neutro Neutral



PETIT FICELLE

El bocadillo perfecto, equilibrio entre corteza y miga

PETIT FICELLE

The perfect sandwich, crispy texture

Harina de trigo y fermento natural.

Wheat flour and natural ferment.

 63 g/u 23 x 5 cm	 50 u	 12 meses months -18°C
 10 min	 200 °C 30 %	 6-8 min

REF: PA00213

Integral Whole grain



PETIT FICELLE CEREALES

El bocadillo perfecto, con cereales crujientes y aromáticos

PETIT FICELLE CEREALS

The perfect sandwich, with crispy,flavourful grains

Harina de trigo, harina integral de centeno, avena, lino, sésamo, pipas y fermento natural.

Wheat flour, whole grain rye flour, oats, flax, sesame, sunflower seeds and natural ferment.

 75 g/u 22 x 5 cm	 50 u	 12 meses months -18°C
 10 min	 200 °C 30 %	 8-10 min

REF: PA00158

Neutro Neutral



FICELLE

Crujiente color rojizo. El bocadillo perfecto

FICELLE

Reddish crunch. The perfect sandwich

Harina de trigo y fermento natural.

Wheat flour and natural ferment.

 120 g/u 48 x 4 cm	 40 u	 12 meses months -18°C
 10 min	 200 °C 30 %	 7-9 min

REF: PA00178

Integral Whole grain



FICELLE CEREALES

Versatilidad en el formato, con cereales crujientes y aromáticos

FICELLE CEREALS

Versatility in the format with crunchy and aromatic cereals

Harina de trigo, harina integral de centeno, avena, lino, sésamo, pipas y fermento natural.

Wheat flour, whole grain rye flour, oats, flax, sesame, sunflower seeds and natural ferment.

 75 g/u 22 x 5 cm	 40 u	 12 meses months -18°C
 10 min	 200 °C 30 %	 8-10 min

REF: PA00147

Neutro Neutral



SMALL CO(K)

Suave textura aromática, con una pincelada picante

SMALL CO(K)

Aromatic soft texture, with a spicy touch

Harina de trigo, pimienta sishuan, pimienta negra, aceite de oliva virgen y fermento natural.

Wheat flour, Sichuan pepper, black pepper, virgin olive oil and natura ferment.

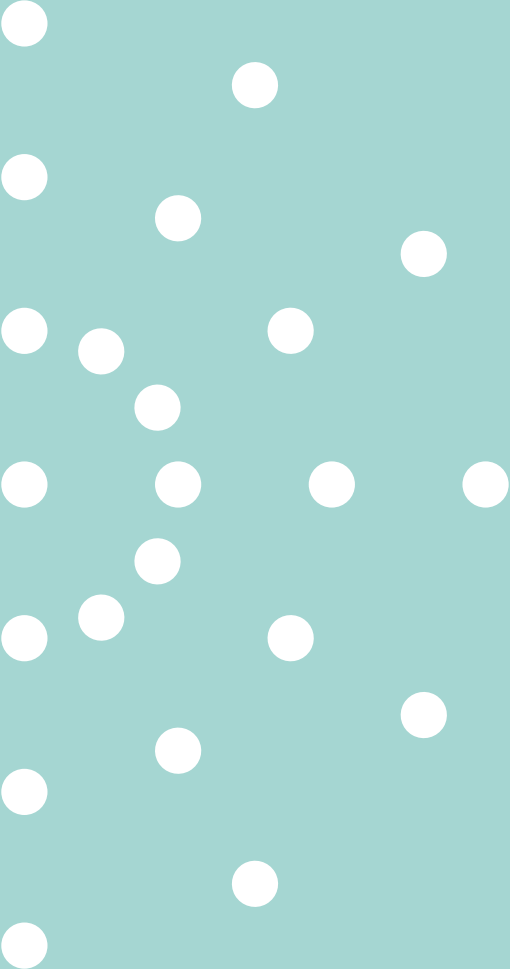
 90 g/u 21 x 7 cm	 36 u	 12 meses months -18°C
 15 min	 200 °C 30 %	 6-8 min

Triticum

bocadilleria sandwich bread







Triticum Deluxe

Triticum Deluxe nació en 2008 para crear nuevos sabores y nuevas texturas, con técnicas artesanas. Utilizamos fermentos naturales que confieren al pan el punto de acidez adecuado. Gracias también a largas fermentaciones sobre telas de lino, conseguimos una coloración, una textura y una corteza muy especiales.

Pertenecen a la familia Deluxe diferentes formatos de pan, cada uno pensado para crear una simbiosis perfecta con el espíritu de la cocina en la que se hornean y con cada proyecto gastronómico.

Triticum Deluxe was born in 2008 in order to create new flavours and new textures, working with artisan techniques. We use natural ferments which give to the bread the appropriate touch of acidity. Also thanks to long fermentations above linen fabrics we achieve a very special coloration, texture and crust.

It belongs to Deluxe family different bread formats, each one elaborated to create a perfect symbiosis with the soul of every kitchen where the bread is baked and also with every gastronomic project.



REDONDO

ROUND

Nuestro homenaje a la tradición. El pan redondo nos ofrece más cantidad de miga y una corteza fina y crujiente. Perfecto para compartir en la mesa.

Our homage to tradition. Round bread offers more crumb and a thinner, crispier crust. Perfect for sharing at the table.

REF: PA00117

Neutro Neutral



RÚSTICO REDONDO PEQUEÑO

Intensa acidez

SMALL RUSTIC ROUND LOAF

Acid intense flavour

Harina de trigo, harina integral de centeno y fermento natural.

Wheat flour, wholegrain rye flour, natural ferment.

 180 g/u 11 x 11 cm	 36 u	 12 meses months -18°C
 35 min	 200 °C 30 %	 13-15 min



REF: PA00123

Neutro Neutral



RÚSTICO REDONDO GRANDE

Intensa acidez

BIG RUSTIC ROUND LOAF

Acid intense flavour

Harina de trigo, harina integral de centeno y fermento natural.

Wheat flour, wholegrain rye flour, natural ferment.

		
320 g/u 15 x 15 cm	16 u	12 meses months -18°C
		
40 min	200 °C 30 %	21-23 min

REF: PA00181

Aromático Aromatic



NUECES Y ALBARICOQUES REDONDO

Sorprendente crujiente con un toque dulce

WALNUTS AND APRICOTS ROUND

Surprising crispy with a sweet touch

Harina de trigo y harina integral de trigo, nueces, orejones y fermento natural.

Wheat flour and integral wheat flour, walnuts, dried apricots and natural ferment.

		
180 g/u 10 x 10 cm	36 u	12 meses months -18°C
		
20 min	200 °C 30 %	13-15 min

REF: PA00067

Neutro Neutral



TRADICIÓN REDONDO

Nuestro neutro por excelencia, recuerdo a la tradición

TRADITION ROUND

Our most outstanding neutral bread, a reminder of the tradition

Harina de trigo, harina integral de trigo, harina de trigo a la piedra y fermento natural.

Wheat flour, whole wheat flour, stone-ground flour and natural ferment.

		
720 g/u 20 x 20 cm	6 u	12 meses months -18°C
		
60 min	160 °C 30 %	50-55 min

REF: PA00180

Aromático Aromatic



OLIVAS REDONDO

La fuerza del olivo

OLIVES ROUND

The power of the olive tree

Harina de trigo, olivas Manzanilla, olivas Kalamata, nueces y fermento natural.

Wheat flour, Manzanilla olives, Kalamata olives, walnuts and natural ferment.

		
180 g/u 10 x 10 cm	36 u	12 meses months -18°C
		
20 min	200 °C 30 %	13-15 min

REF: PA00118

Integral Whole grain



CEREALES REDONDO

Baile armónico de sabores

ROUND CEREALS

Armonic dance of flavours

Harina de trigo, harina integral de centeno y fermento natural.

Wheat flour, wholegrain rye flour, natural ferment.

		
180 g/u 11 x 11 cm	36 u	12 meses months -18°C
		
35 min	200 °C 30 %	13-15 min

REF: PA00119

Aromático Aromatic



NEGRO ILUSTRADO REDONDO

Aromas a malta y a especias

DARK ENLIGHTED ROUND

Scent of malta and spices

Harinas de trigo, de malta negra e integral de centeno, piel de naranja confitada, especias, semillas de sésamo y fermento natural.

Wheat flour, dark malt flour, brown rye flour, candied orange peel, spices, sesame seeds and natural ferment.

		
180 g/u 10 x 10 cm	36 u	12 meses months -18°C
		
20 min	200 °C 30 %	13-15 min

Triticum Deluxe
redondo round



DELUXE DELUXE

Piezas de 320-360 g. Pan elaborado con técnicas totalmente artesanales; a mano. La máxima expresión de la calidad.

Pieces weighing 320-360 g. Bread handcrafted entirely with artisan techniques. The utmost expression of quality.

REF: PA00003

Neutro Neutral



RÚSTICO DELUXE

Corteza crujiente e interior húmedo

RUSTIC LOAF DELUXE

Crispy crust and moist inside

Harina de trigo, harina integral de centeno y fermento natural.

Wheat flour, brown rye flour and natural ferment.

 330 g/u 24 x 10 cm	 20 u	 12 meses months -18°C
 35 min	 200 °C 30 %	 23-25 min



REF: PA00040

Neutro Neutral



MATER DELUXE

Aromas tostados de sésamo y lino

MATER DELUXE

Toasted flavours of sesame and flax

Harina de trigo, harina integral de centeno y fermento natural.

Wheat flour, brown rye flour and natural ferment.

 325 g/u 24 x 10 cm	 20 u	 12 meses months -18°C
 35 min	 200 °C 30 %	 23-25 min

REF: PA00009

Aromático Aromatic



NUECES Y ALBARICOQUES DELUXE

Sorprendente crujiente con un toque dulce

WALNUTS AND APRICOTS DELUXE

Surprisingly crispy with a touch of sweetness

Harina de trigo, harina integral de trigo, fermento natural, nueces, albaricoques.

Wheat flour, whole wheat flour, natural ferment, walnuts and apricots.

 368 g/u 24 x 10 cm	 20 u	 12 meses months -18°C
 35 min	 200 °C 30 %	 21-23 min

REF: PA00200

Neutro Neutral



LÁCTEO DELUXE

Corteza crujiente e interior de leche

DAIRY DELUXE

Crispy crust and milk inside

Harina de trigo, fermento lácteo de trigo, mantequilla, azúcar, huevo y leche.

Wheat flour, lactic ferment, butter, sugar, eggs and milk.

 350 g/u 24 x 10 cm	 16 u	 12 meses months -18°C
 20 min	 200 °C 30 %	 10 min

REF: PA00012

Aromático Aromatic



OLIVAS DELUXE

Intensidad aromática

OLIVES DELUXE

Aromatic intensity

Harina de trigo, fermento natural, aceitunas Kalamata, aceitunas manzanilla y nueces.

Wheat flour, natural ferment, Kalamata olives, manzanilla olives and walnuts.

 335 g/u 24 x 10 cm	 20 u	 12 meses months -18°C
 35 min	 200 °C 30 %	 23-25 min

REF: PA00031

Integral Whole grain



CEREALES DELUXE

Amalgama de sensaciones

GRAINS DELUXE

Amalgam of sensations

Harina de trigo, harina integral de centeno, fermento natural, avena, lino, sésamo y pipas.

Wheat flour, whole rye flour, natural yeast, oats, flax, sesame and pipes.

 350 g/u 24 x 10 cm	 20 u	 12 meses months -18°C
 35 min	 200 °C 30 %	 28-30 min

REF: PA00103

Aromático Aromatic



AHUMADO DELUXE

Sorprendente aroma a brasa

SMOKED DELUXE

Surprising grilled scent

Harina ahumada de trigo, harina integral de centeno y fermento natural.

Smoked wheat flour, brown rye flour and natural ferment.

 330 g/u 26 x 10 cm	 20 u	 12 meses months -18°C
 35 min	 200 °C 30 %	 23 min

Triticum Deluxe
deluxe deluxe



EDICIÓN LIMITADA

LIMITED EDITION

Piezas de 650 g que nos permiten mayor versatilidad. Un pan exquisito que eleva las creaciones culinarias a la más alta expresión artística.

Pieces weighing 650 g which bring greater versatility. An exquisite bread that elevates culinary creations to the highest artistic expression.



REF: PA00047

Neutro Neutral



RÚSTICO EDICIÓN LIMITADA
Corteza crujiente e interior húmedo
RUSTIC LOAF LIMITED EDITION
Crispy crust and moist inside

Harina de trigo, harina integral de centeno y fermento natural.
Wheat flour, brown rye flour and natural ferment.

 650 g/u 48 x 10 cm	 10 u	 12 meses <i>months</i> -18°C
 35 min	 200 °C 30 %	 23-25 min

REF: PA00042

Neutro Neutral



MATER EDICIÓN LIMITADA
Aromas tostados de sésamo y lino
MATER LIMITED EDITION
Toasted flavours of sesame and flax

Harina de trigo, harina integral de centeno y fermento natural.
Wheat flour, brown rye flour and natural ferment.

 650 g/u 48 x 10 cm	 10 u	 12 meses <i>months</i> -18°C
 35 min	 200 °C 30 %	 23-25 min

REF: PA00072

Neutro Neutral



ESENCIA EDICIÓN LIMITADA
Corteza crujiente e interior húmedo
ESSENCE LIMITED EDITION
Crispy crust and moist inside

Harina de trigo, fermento natural, semillas de lino, semillas de sésamo.
Wheat flour, natural ferment, linen seeds and sesame seeds.

 650 g/u 48 x 10 cm	 10 u	 12 meses <i>months</i> -18°C
 35 min	 200 °C 30 %	 23-25 min

REF: PA00068

Integral Whole grain



SUELA DE LINO Y SÉSAMO EDICIÓN LIMITADA
Aromas tostados de sésamo y lino
LINEN-TEXTURED BASE AND SESAME BREAD LIMITED EDITION
Toasted flavours of sesame and flax

Harina de trigo, fermento natural, semillas de lino y semillas de sésamo.
Wheat flour, natural ferment, linen seeds and sesame seeds.

 650 g/u 48 x 10 cm	 10 u	 12 meses <i>months</i> -18°C
 35 min	 200 °C 30 %	 26-28 min

REF: PA00113

Neutro Neutral



ESPELTA EDICIÓN LIMITADA
Corteza crujiente e interior de leche
SPELT BREAD LIMITED EDITION
Crispy crust and milk inside

Harina de espelta, harina integral de espelta, fermento natural y sal orgánica.
Spelt flour, whole spelt flour, natural ferment and organic salt.

 650 g/u 48 x 10 cm	 10 u	 12 meses <i>months</i> -18°C
 35 min	 200 °C 30 %	 23-25 min

REF: PA00031

Integral Whole grain



CEREALES EDICIÓN LIMITADA
Amalgama de sensaciones
GRAINS LIMITED EDITION
Amalgam of sensations

Harina de trigo, harina integral de centeno, fermento natural, avena, semillas de lino, semillas de sésamo, pipas.
Wheat flour, brown rye flour, natural ferment, oat, linen, sesame and sunflower seeds.

 650 g/u 48 x 10 cm	 10 u	 12 meses <i>months</i> -18°C
 35 min	 200 °C 30 %	 26-28 min



REF: PA00045

Aromático Aromatic



OLIVAS EDICIÓN LIMITADA

Intensidad aromática

OLIVES LIMITED EDITION

Aromatic intensity

Harina de trigo, fermento natural, aceitunas kalamata, aceitunas manzanilla y nueces.

Wheat flour, natural ferment, Kalamata olives, manzanilla olives and walnuts.

 650 g/u 48 x 10 cm	 10 u	 12 meses <i>months</i> -18°C
 35 min	 200 °C 30 %	 23-25 min

REF: PA00066

Aromático Aromatic



ALGAS EDICIÓN LIMITADA

Marea baja, esencia a mar

SEAWEED BREAD LIMITED EDITION

Low tide, essence of the sea

Harina de trigo, harina de trigot a la piedra, fermento natural y algas.

Wheat flour, stone-ground flour, natural ferment and seaweed.

 650 g/u 48 x 10 cm	 10 u	 12 meses <i>months</i> -18°C
 35 min	 200 °C 30 %	 26-28 min

REF: PA00114

Aromático Aromatic



NEGRO EDICIÓN LIMITADA

Aromas a malta

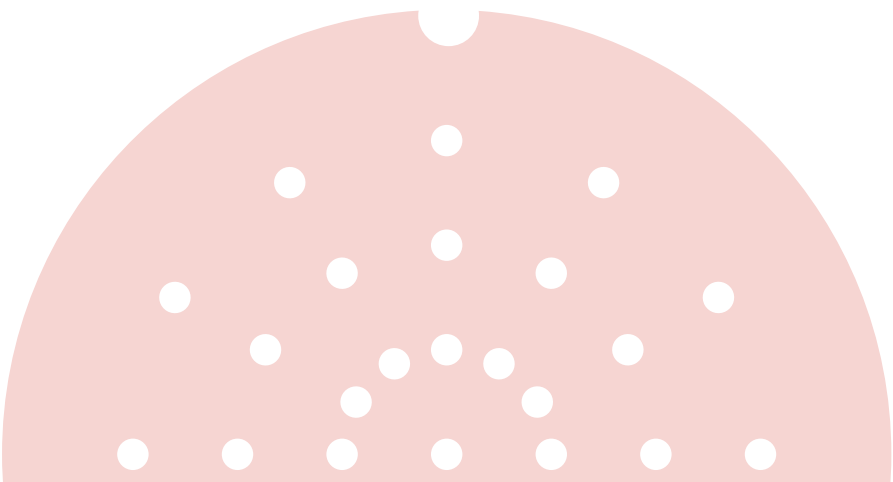
DARK BREAD LIMITED EDITION

Scent of malt

Harina de trigo, harina integral de centeno, harina de malta negra, fermento natural y semillas de sésamo.

Wheat flour, brown rye flour, dark malt flour, natural ferment and sesame seeds

 650 g/u 48 x 10 cm	 10 u	 12 meses <i>months</i> -18°C
 35 min	 200 °C 30 %	 23-25 min





Triticum Deluxe

edición limitada *limited edition*

XXL

XXL

Piezas de 800-1600 g. La máxima excelencia de nuestros productos. Un formato que nos hace retornar a los orígenes de este oficio.

Pieces weighing 800-1600 g. The utmost excellence of our products. A format that brings us back to the origins of this trade.



REF: PA00058

Neutro Neutral



RÚSTICO XXL
El homenaje a la tradición
XXL RUSTIC
The homage to tradition

Harina de trigo, harina integral de centeno y fermento natural.
Wheat flour, brown rye flour and natural ferment.

 1600 g/u 47 x 19 cm	 4 u	 12 meses months -18°C
 90 min	 160 °C 0 %	 75 min

REF: PA00167

Neutro Neutral



LE PETIT SARRASIN
Delicado, versátil, suave y crujiente
LE PETIT SARRASIN
Delicate, versatile, soft and crunchy

Harina de trigo, leche, mantequilla y huevo.
Wheat flour, milk, butter and egg.

 800 g/u 48 x 13 cm	 6 u	 12 meses months -18°C
 60 min	 180 °C 10 %	 45-50 min



Triticum Deluxe
XXL XXL



MOLDES

SOFT CRUST BREAD

Panes con una corteza casi imperceptible, con una miga húmeda y delicada. Ideal para crujientes y sándwich.

This bread has an almost imperceptible crust and a moist, delicate crumb. Ideal for crispy slices and sandwiches.



REF: PA00089

Neutro Neutral



MOLDE RÚSTICO

El homenaje a la tradición

RUSTIC SOFT CRUST BREAD

The homage to tradition

Harina de trigo, harina integral de centeno y fermento natural.

Wheat flour, brown rye flour and natural ferment.

 550 g/u 24 x 10 x 10 cm	 8 u	 12 meses months -18°C
 35 min	 200 °C 30 %	 15-17 min

REF: PA00142

Neutro Neutral



MOLDE HOJALDRADO

Delicado, versátil, suave y crujiente

FLAKY SOFT BREAD

Delicate, versatile, soft and crunchy

Harina de trigo y mantequilla de Bretaña.

Wheat flour and Brittany butter.

 190 g/u 10 x 10 x 10 cm	 16 u	 12 meses months -18°C
 20 min	 160 °C 30 %	 10-12 min

REF: PA00198

Neutro Neutral



MOLDE LÁCTEO

Delicado, versátil, suave y crujiente

DAIRY SOFT CRUST BREAD

Fine crust and milk inside

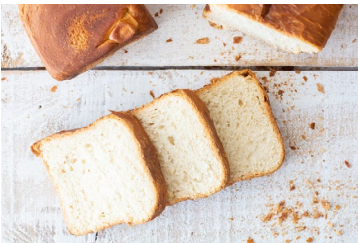
Harina de trigo, leche, mantequilla y huevo.

Wheat flour, milk, butter and egg.

 500 g/u 24 x 10 x 10 cm	 8 u	 12 meses months -18°C
 35 min	 200 °C 30 %	 8-10 min

REF: PA00252

Neutro Neutral



MOLDE LÁCTEO XXL

Delicado, versátil, suave y crujiente

XXL DAIRY SOFT CRUST BREAD

Fine crust and milk inside

Harina de trigo, leche, mantequilla y huevo.

Wheat flour, milk, butter and egg.

 800 g/u 35 x 11 x 11 cm	 4 u	 12 meses months -18°C
 35 min	 200 °C 30 %	 12 min

REF: PA00203

Neutro Neutral



MOLDE DE BRIOCHE FRANCÉS

El homenaje al brioche francés

FRENCH BRIOCHE SOFT CRUST BREAD

The homage to French brioche

Harina de trigo, leche, mantequilla y huevo.

Wheat flour, milk, butter and egg.

 225 g/u 10 x 10 x 10 cm	 16 u	 12 meses months -18°C
 20 min	 200 °C 30 %	 10 min

REF: PA00105

Integral Whole grain



MOLDE DE CEREALES 24x10

Amalgama de sensaciones

GRAIN SOFT CRUST BREAD 24x10

Amalgam of sensations

Harina de trigo, harina integral de centeno, fermento natural, avena, semillas de lino, semillas de sésamo y pipas.

Wheat flour, brown rye flour, natural ferment, oat, linen, sesame and sunflower seeds.

 650 g/u 24 x 10 x 10 cm	 8 u	 12 meses months -18°C
 20 min	 200 °C 30 %	 15-17 min

Triticum Deluxe
moldes soft crust bread



REF: PA00139 Integral Whole grain



MOLDE DE CENTENO

La riqueza del centeno

RYE SOFT CRUST BREAD

The power of rye

Masa madre de centeno, harina integral de centeno y harina de espelta.

Rye mother dough, water, rye wholemeal flour, spelt flour, salt.

 950 g/u 24 x 10 x 10 cm	 8 u	 12 meses months -18°C
 45-60 min	 200 °C 30 %	 18-20 min

REF: PA00129 Aromático Aromatic



MOLDE DE TE VERDE Y NARANJA

Sorprendente aroma, verde intenso

GREEN TEA AND ORANGE SOFT CRUST BREAD

Surprising aroma, intense green

Harina de trigo, fermento natural, te verde y naranja.

Wheat flour, natural ferment, green tea and orange.

 250 g/u 10 x 10 x 10 cm	 16 u	 12 meses months -18°C
 20 min	 200 °C 30 %	 12-14 min

REF: PA00088 Aromático Aromatic



MOLDE ENERGÉTICO

Alto contenido calórico, pura energía

ENERGY SOFT CRUST BREAD

High calorie content, pure energy

Harina integral de trigo, fermento natural, avellanas, higos, orejones, pasas y nueces.

Whole wheat flour, natural ferment, hazelnuts, figs, apricots, raisins and walnuts.

 750 g/u 24 x 10 x 10 cm	 8 u	 12 meses months -18°C
 45-60 min	 200 °C 30 %	 17-18 min

REF: PA00126 Aromático Aromatic



MOLDE DE AVELLANA Y CHOCOLATE

Recuerdos de infancia

HAZELNUT AND CHOCOLATE 10x10

Childhood memories

Harina de trigo, fermento natural, avellanas y chocolate.

Wheat flour, natural ferment, hazelnuts and chocolate.

 290 g/u 10 x 10 x 10 cm	 16 u	 12 meses months -18°C
 20 min	 200 °C 30 %	 10-12 min

REF: PA00093 Aromático Aromatic



MOLDE DE VINO

Pan con bouquet

WINE SOFT CRUST BREAD

Bread with bouquet

Harina de trigo, fermento natural, vino tinto de Empordà y pasas.

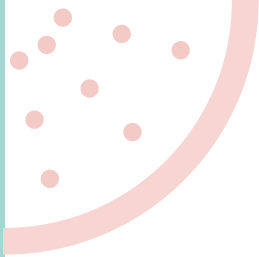
Wheat flour, natural ferment, red wine from the Empordà and raisins.

 350 g/u 10 x 10 x 10 cm	 16 u	 12 meses months -18°C
 20 min	 200 °C 30 %	 12-14 min



Triticum Deluxe
moldes soft crust bread





CO(K)

CO(K)

Nuestras Co(k) son ideales como base o bocadillos; con tomate y aceite de oliva. Os seducirá su corteza aromática.

Our Co(k) breads are ideal for making sandwiches or rubbing with tomato and olive oil. You will be entranced with their aromatic crusts.

REF: PA00096

Neutro Neutral



CO(K)

Miga alveolada

CO(K)

Alveolate crumb

Harina de trigo y fermento natural.

Wheat flour and natural ferment.

 400 g/u 45 x 15 cm	 10 u	 12 meses months -18°C
 20 min	 200 °C 30 %	 8-10 min



REF: PA00063

Neutro Neutral



CO(K) DE ACEITE

Simbiosis de sabores y texturas

OLIVE OIL CO(K)

Symbiosis of flavours and textures

Harina de trigo, fermento natural, aceite de oliva virgen extra y pimienta Sichuan.

Wheat flour, natural ferment, extra virgin olive oil and Sichuan paprika.

 280 g/u 45 x 15 cm	 10 u	 12 meses months -18°C
 20 min	 200 °C 30 %	 8-10 min

REF: PA00092

Integral Whole grain



CO(K) 6 GRAINS DELUXE

Mezcla de semillas

CO(K) 6 GRAINS DELUXE

Blend of seeds

Harina de trigo, fermento natural y mezcla de 6 semillas.

Wheat flour, natural ferment and 6 seeds mix.

 400 g/u 45 x 15 cm	 10 u	 12 meses months -18°C
 20 min	 200 °C 30 %	 12-14 min

REF: PA00237

Neutro Neutral



CO(K) RHÔME

La base perfecta para tus creaciones

CO(K) RHÔME

The perfect base for your creations

Harina de trigo, fermento natural, aceite de oliva virgen extra, levadura de cerveza.

Wheat flour, natural ferment, extra virgin olive oil, beer yeast.

 250 g/u 45 x 15 cm	 20 u	 12 meses months -18°C
 20 min	 235 °C 10 %	 5-7 min

REF: PA00073

Aromático Aromatic



CO(K) ALGAS

Marea baja, esencia de mar

SEAWEED CO(K)

Low tide, essence of the sea

Masa madre de centeno, harina integral de centeno y harina de espelta.

Rye mother dough, water, rye wholemeal flour, spelt flour, salt.

 350 g/u 45 x 15 cm	 10 u	 12 meses months -18°C
 20 min	 200 °C 30 %	 8-10 min

REF: PA00077

Neutro Neutral



FOCACCIA

Versatilidad con un toque picante

FOCACCIA

Versatility with a spicy touch

Harina de trigo, fermento natural, aceite de oliva virgen extra y pimienta Sichuan.

Wheat flour, natural ferment, extra virgin olive oil and Sichuan pepper.

 1100 g/u 36 x 24 cm	 6 u	 12 meses months -18°C
 20 min	 200 °C 30 %	 13-15 min

REF: PA00215

Aromático Aromatic



FOCACCIA OLIVAS

Intensidad aromática

OLIVE FOCACCIA

Aromatic intensity

Harina de trigo, olivas Manzanilla y Kalamata, pimienta negra, pimienta Sishuan y nueces.

Wheat flour, manzanilla and Kalamata olives, black pepper, Sishuan pepper and walnuts.

 1000 g/u 36 x 24 cm	 6 u	 12 meses months -18°C
 20 min	 200 °C 30 %	 13-15 min

Triticum Deluxe

co(k) co(k)







Triticum International

La oportunidad de viajar y conocer nuevos horizontes, permite a Triticum, visualizar nuevos conceptos y técnicas culinarias. Conceptos que rápido se adaptan a las necesidades de nuestra cocina actual y que nos llegan a través de la globalización.

Triticum incorpora una nueva familia de productos, pensada para crear y dar versatilidad a esta nueva necesidad. Una incorporación continua de productos que surgen gracias a la investigación y a nuestra experiencia en el sector.

The chance of traveling and discovering new horizons allows Triticum to visualize new concepts and culinary techniques. These concepts, which arrive to us thanks to the globalization, are being quickly adapted to our current cuisine.

Triticum incorporates a new family of products, that has been devised in order to create and give versatility to this new need. It is a continuous incorporation of products that appears due to investigation and our experience into the sector.

BRIOCHE

BRIOCHE

Nuestros brioches seducen por su tierna textura, su cremosidad y el aroma lácteo. De fácil y rápida elaboración; proporcionan versatilidad para crear maridajes sorprendentes, tanto dulces como salados.

Our brioches seduce because of their soft texture, their creaminess and the lactic scent. Easy and quick to prepare; they give your pairings both sweet and savory, versatility to make them amazing.



REF: PA00201

Neutro Neutral



BRIOCHE NEUTRO

Explorando una nueva textura

NEUTRAL BRIOCHE

Exploring a new texture

Harina, mantequilla, huevo, leche.

Wheat flour, butter, egg and milk.

 35 g/u 6 cm Ø	 96 u	 4 meses months -18°C
 15 min	 160°C 30%	 30 s

REF: PA00204

Aromático Aromatic



BRIOCHE DE CURRY Y CEBOLLA

Masala de especias

BRIOCHE OF CURRY AND ONION

Massala of spices

Harina, mantequilla, huevo, leche, cebolla y curry.

Wheat flour, butter, egg, milk, curry and onion.

 35 g/u 6 cm Ø	 96 u	 4 meses months -18°C
 15 min	 160°C 30%	 30 s

REF: PA00202

Aromático Aromatic



BRIOCHE DE NUECES Y PIMENTÓN

Tradición con un toque picante

BRIOCHE OF WALNUTS AND SMOKED

PAPRIKA

Tradition with a spicy touch

Harina, mantequilla, huevo, leche, nueces y pimentón De la Vera.

Wheat flour, butter, egg, milk, walnuts and paprika De la Vera.

 35 g/u 6 cm Ø	 96 u	 4 meses months -18°C
 15 min	 160°C 30%	 30 s

REF: PA00206

Aromático Aromatic



BRIOCHE DE TE MATCHA Y NARANJA

Sorprendente aroma, verde intenso

BRIOCHE OF MATCHA GREEN TEA AND

ORANGE

Surprising smell, intense green colour

Harina, mantequilla, huevo, leche, te matcha y naranja.

Wheat flour, butter, egg, milk, matcha tea and orange.

 35 g/u 6 cm Ø	 96 u	 4 meses months -18°C
 15 min	 160°C 30%	 30 s



REF: PA00141

Neutro Neutral



BRIOCHE DE SÉSAMO MINI

Tierno, ligero y ágil

MINI BRIOCHE WITH SESAME

Soft, airy and agile

Harina de trigo y semillas de sésamo.

Wheat flour and sesame seeds.

 13 g/u 6 cm Ø	 180 u	 6 meses months -18°C
 15 min	 No requerida Not required	 -

REF: PA00185

Neutro Neutral



BRIOCHE DE SÉSAMO

Tierno, ligero y ágil

BRIOCHE WITH SESAME

Soft, airy and agile

Harina de trigo y semillas de sésamo.

Wheat flour and sesame seeds.

 45 g/u 7 cm Ø	 40 u	 6 meses months -18°C
 15 min	 No requerida Not required	 -

REF: PA00150

Neutro Neutral



BRIOCHE DE SÉSAMO GRANDE

Tierno, ligero y ágil

BIG BRIOCHE WITH SESAME

Soft, airy and agile

Harina de trigo y semillas de sésamo.

Wheat flour and sesame seeds.

 55 g/u 10 cm Ø	 30 u	 6 meses months -18°C
 15 min	 No requerida Not required	 -

REF: PA00163

Neutro Neutral



HOT DOG

Tierno, ligero y ágil

HOT DOG

Soft, airy and agile

Harina de trigo, huevo, azúcar, mantequilla, manteca de cerdo.

Wheat flour, egg, sugar, butter, lard.

 55 g/u 20 x 6 cm	 50 u	 6 meses months -18°C
 15 min	 No requerida Not required	 -

REF: PA00248

Neutro Neutral



HOT DOG MINI

Tierno, ligero y ágil

MINI HOT DOG

Soft, airy and agile

Harina de trigo, huevo, azúcar, mantequilla, manteca de cerdo.

Wheat flour, egg, sugar, butter, lard.

 15 g/u 7 x 4 cm	 180 u	 6 meses months -18°C
 15 min	 No requerida Not required	 -



BOLLERÍA

PASTRIES

Nuestras piezas de bollería son perfectas para tus desayunos y meriendas. De fácil preparación y de una excelente calidad, están elaboradas con mantequilla e ingredientes sorprendentes.

Our pastries are perfect for your breakfasts and snacks. They are easy to prepare and boast outstanding quality. They are elaborated with butter and surprising ingredients.



REF: PA00205

Neutro Neutral

**CROISSANT DE MANTEQUILLA MINI***La compañía más dulce***MINI BUTTER CROISSANT***The sweetest company*

Harina de trigo y mantequilla de Bretaña.

Wheat flour and butter from Brittany.

30 g/u 13 x 4 cm	195 u	12 meses months -18°C
20 min	165°C 0%	15-17 min

REF: PA00079

Neutro Neutral

**CROISSANT DE MANTEQUILLA***La compañía más dulce***BUTTER CROISSANT***The sweetest company*

Harina de trigo y mantequilla de Bretaña.

Wheat flour and butter from Brittany.

70 g/u 20 x 5 cm	60 u	12 meses months -18°C
20 min	165°C 0%	20-22 min

REF: PA00169

Integral Whole grain

**CROISSANT INTEGRAL MINI***Placer ligero e integral***MINI WHOLE-GRAIN CROISSANT***Light, whole-grain pleasure*

Harina de trigo integral, semillas.

Whole-grain wheat flour, seeds.

30 g/u 10 x 4 cm	200 u	12 meses months -18°C
20 min	165°C 0%	15-17 min

REF: PA00148

Integral Whole grain

**CROISSANT INTEGRAL***Placer ligero e integral***WHOLE-GRAIN CROISSANT***Light, whole-grain pleasure*

Harina de trigo integral, semillas.

Whole-grain wheat flour, seeds.

80 g/u 20 x 5 cm	55 u	12 meses months -18°C
20 min	165°C 0%	20-22 min

REF: PA00083

Aromático Aromatic

**PAIN AU CHOCOLAT MINI***La compañía más dulce***MINI PAIN AU CHOCOLAT***The sweetest company*

Harina de trigo, mantequilla de Bretaña y chocolate.

Wheat flour, butter from Brittany and chocolat.

30 g/u 6 x 4 cm	180 u	12 meses months -18°C
20 min	165°C 0%	17-19 min

REF: PA00081

Aromático Aromatic

**PAIN AU CHOCOLAT***La compañía más dulce***PAIN AU CHOCOLAT***The sweetest company*

Harina de trigo, mantequilla de Bretaña y chocolate.

Wheat flour, butter from Brittany and chocolat.

75 g/u 11 x 5 cm	60 u	12 meses months -18°C
20 min	165°C 0%	19-21 min



REF: PA00095

Aromático Aromatic



CESTA DE MANZANA

La compañía más dulce

APPLE PUFF PASTRY

The sweetest company

Harina de trigo, manzana caramelizada, mantequilla de Bretaña.
Wheat flour, caramelized apple and butter from Brittany.

 100 g/u 11 x 5 cm	 96 u	 9 meses months -18°C
 20 min	 165°C 0%	 28-30 min

REF: PA00211

Aromático Aromatic



CESTA TATÍN MINI

La compañía más dulce

MINI TATIN PUFF PASTRY

The sweetest company

Harina de trigo, mantequilla, manzana, huevo y caramelo.
Wheat flour, butter, apple, egg and candy.

 40 g/u 7 x 3 cm	 200 u	 9 meses months -18°C
 20 min	 165°C 0%	 17-19 min

REF: PA00207

Aromático Aromatic



ROULÉ DE NUECES Y GIANDUIA MINI

La compañía más dulce

MINI ROULE OF WALNUTS AND GIANDUIA

The sweetest company

Harina de trigo, nueces y Giandua.
Wheat flour, walnuts and Giandua.

 40 g/u 7 x 3 cm	 120 u	 9 meses months -18°C
 20 min	 165°C 0%	 17-19 min

REF: PA00210

Aromático Aromatic



ROULÉ DE CANELA MINI

La compañía más dulce

MINI ROULE OF CINNAMON

The sweetest company

Harina de trigo, huevo, leche y canela.
Wheat flour, egg, milk and cinnamon.

 35 g/u 7 x 2 cm	 130 u	 9 meses months -18°C
 20 min	 165°C 0%	 17-19 min

REF: PA00209

Aromático Aromatic



PRALINÉ MINI

La compañía más dulce

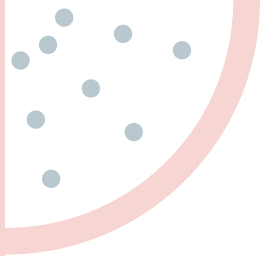
MINI PRALINE

The sweetest company

Harina de trigo y praliné de avellana.
Wheat flour and hazelnut praliné.

 35 g/u 10 x 3 cm	 150 u	 9 meses months -18°C
 20 min	 165°C 0%	 17-19 min





FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN

Nuestras piezas internacionales aportan diferenciación a tus platos.
Con ellas podrás realizar diversas aplicaciones.

Our international pieces make your dishes shine, and they can be used
in many different ways.



REF: PA00144



BASE PARA FLAMMKUCHEN

Ligera base para tus creaciones

FLAMMKUCHEN BASE

A light base for your creations

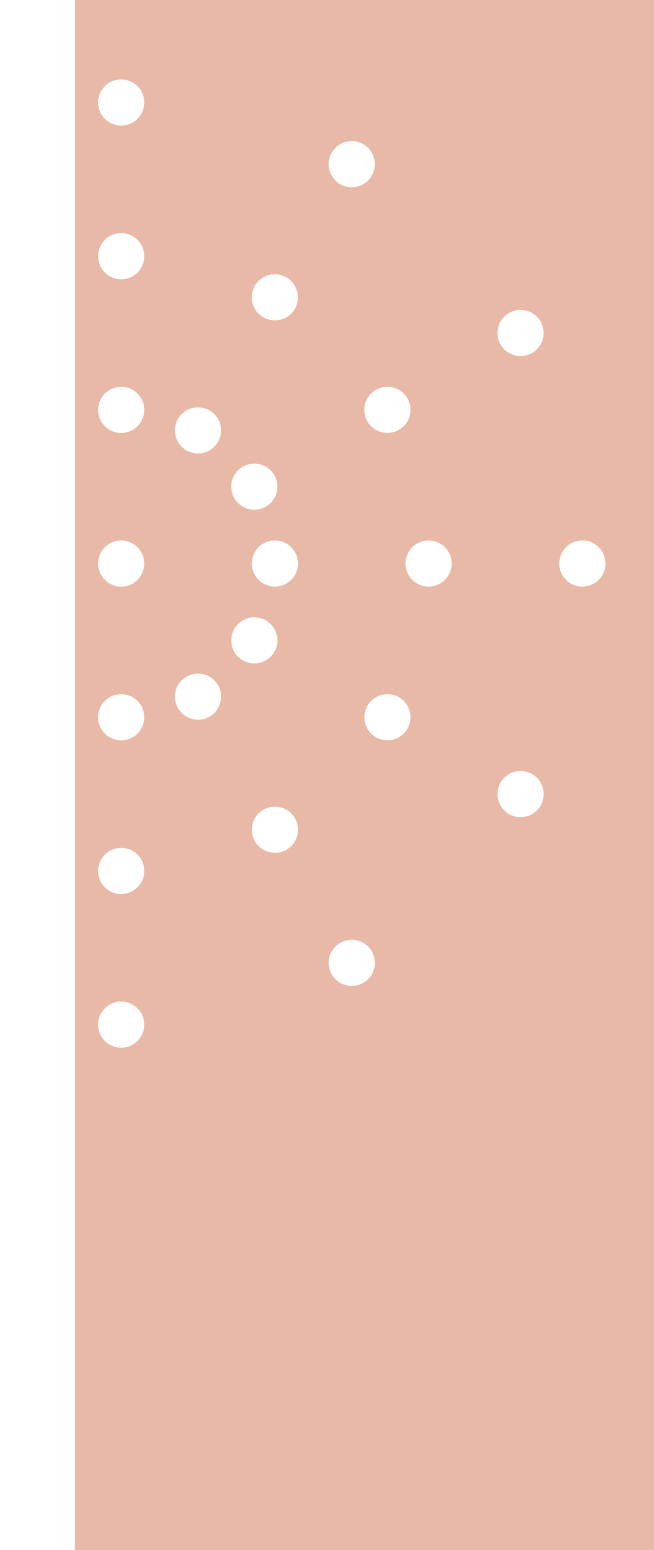
Harina de trigo.

Wheat flour.

 120 g/u 20 x 27 cm	 50 u	 12 meses months -18°C
 Según aplicación Depending on the application	 Según aplicación Depending on the application	 Según aplicación Depending on the application





A decorative pattern of white circles of varying sizes is scattered across the left side of the page, set against a solid salmon-colored background.

Triticum Gluten-free bread

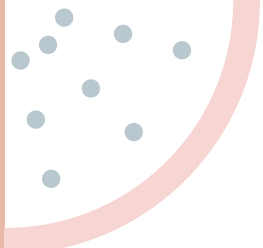
éqlibre produce para Triticum pan precocido y congelado libre de gluten, preparado para finalizar y servir recién horneado en mesa.

Garantizamos la seguridad para restauradores y consumidores evitando contaminaciones cruzadas. Envasamos individualmente el producto en bolsas herméticas horneables, que el consumidor abre justo antes de degustar.

éqlibre produces for Triticum precooked and deep frozen gluten free bread ready to bake and serve it freshly on the table.

We guarantee food safety for restaurateurs and consumers by avoiding cross-contamination.

We package the product individually inside hermetic and bakeable bags that the consumer opens just before intake.



LIBRE DE GLUTEN

GLUTEN-FREE

Gluten-free bread es nuestra colección de pan libre de gluten. Es una solución ágil, segura y de rápida ejecución. Se presenta en bolsa protectora horneable.

Gluten-free bread is our collection of gluten-free bread. It is easy, safe and quick to make. It comes in a bakeable protective bag.

REF: PA00177

Neutro Neutral



THE ONLY GLUTEN FREE

Cultura de pan, libre de gluten

THE ONLY GLUTEN FREE

Gluten-free bread culture

Harina de arroz, levadura fresca.

Rice flour, fresh yeast.



 85 g/u 14 x 5 cm	 30 u	 12 meses months -18°C
 0 min	 200 °C 30 %	 10-12 min



REF: PA00141

Neutro Neutral

**RUSTIC SLICES***Tierno, ligero y ágil***RUSTIC SLICES***Soft, airy and agile*

Harina de arroz, harina de lino, harina de algarroba y fermento natural de centeno.

Rice flour, linen flour, carob bean flour and natural rye ferment.



50 g/u x 2 15 x 7 cm	30 u	12 meses months -18°C
0 min	200 °C 30 %	10 min

REF: PA00227

Neutro Neutral

**OLEUM FOCACCIA***Sorprende en sabor, textura y aromas***OLEUM FOCACCIA***Surprising in flavor, texture and scent*

Harina de arroz, fermento natural de centeno y aceite de oliva virgen extra.

Rice flour, natural rye ferment and extra virgin olive oil.



60 g/u 11 x 7 cm	30 u	12 meses months -18°C
0 min	200 °C 30 %	10-12 min

REF: PA00185

Neutro Neutral

**RUSTIC ROUND***Tierno, ligero y ágil***RUSTIC ROUND***Soft, airy and agile*

Harina de arroz, harina de lino, harina de algarroba y fermento natural de centeno.

Rice flour, flaxseed, carob flour and natural fermentation, flax meal, carob bean flour and natural rye yeast.



90 g/u 15 cm Ø	24 u	12 meses months -18°C
0 min	200 °C 30 %	10 min

REF: PA00226

Aromático Aromatic

**KALAMATA FOCACCIA***Sorprende en sabor, textura y aromas***KALAMATA FOCACCIA***Surprising in flavour, texture and scent*

Harina de arroz, fermento natural de centeno, olivas Kalamata y aceite de oliva virgen extra.

Rice flour, natural rye ferment Kalamata olives and extra virgin olive oil.



95 g/u 15 cm Ø	30 u	12 meses months -18°C
0 min	200 °C 30 %	10-12 min

REF: PA00150

Neutro Neutral

**HAMBURGER***Tierno, ligero y ágil***HAMBURGER***Soft, airy and agile*

Harina de trigo y semillas de sésamo.

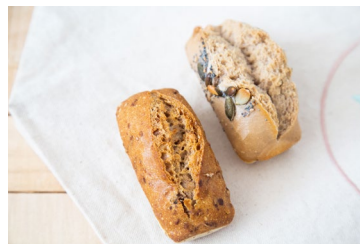
Wheat flour and sesame seeds.



95 g/u 15 cm Ø	30 u	12 meses months -18°C
0 min	200 °C 30 %	10-12 min

REF: PA00149

Aromático Aromatic

**DUO GLUTEN FREE***Pan de nueces y pasas y pan de semillas***DUO GLUTEN FREE***Surprising in flavour, texture and scent*

Pan de nueces y pasas y pan de semillas.

Bread with walnuts and raisins and bread with seeds.



45 g/u x 2 12 x 4 cm	30 u	12 meses months -18°C
0 min	200 °C 30 %	10-12 min

Triticum Gluten-free bread
libre de gluten gluten-free







Polígon Industrial Les Corts
Carrer Les Corts, nau 13
08349 Cabrera de Mar
(Barcelona, Spain)

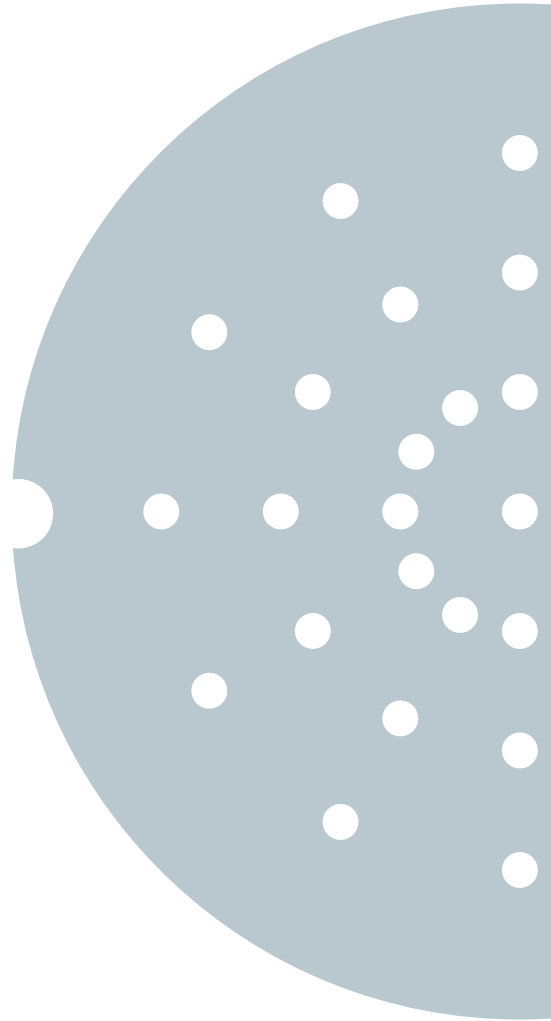


Tel. (+34) 937 566 139
E-mail comanda@triticum.net



@triticumbreadlovers
@elrebstdelajuliette
@eqlibrebio

www.triticum.net



TRITICUM

Just for bread lovers

