

el Raiguer
OBRADOR DE PAN Y PASTELERÍA



00. NOVEDADES

08. pastelería

09. postres individuales

14. finger buffet

15. macarons

16. petit fours

17. pasteles tradición

18. rustik cakes

19. heladería

23. mise en place

25. cremas

26. mousses

27. masas

30. coffee break

31. pastelería y
heladería
veganas

32. pan

33. barras

34. redondos

36. minis

37. cocas | base pizza

38. brioix

39. mini burgers

40. burgers

41. bocadillos

42. hot dogs

NOVEDADES

postres individuales

nuevos



SIN GLUTEN

Vegan Tropical

Pastel vegano de mousse de mango y maracuyá con interior cremoso de coco.

Alérgenos:



Rai01116

70 g | u
9 u | blíster



Crema de coco con fruta de la pasión y mango

Crema de coco con interior de mango y fruta de la pasión.

Alérgenos:



Rai01462

75 g | u
8 u | blíster



Tartalette aux fraises

Tartaleta de crema con fresas.

Alérgenos:



Rai01419

95 g | u
9 u | bandeja



L'amour est rouge

Mousse de frambuesas con interior de mascarpone y frutos rojos.

Alérgenos:



Rai01448

75 g | u
8 u | bandeja



SIN GLUTEN

Eclipse choco maracuyá

Mousse de chocolate negro con interior cremoso de chocolate y maracuyá.

Alérgenos:



Rai01443

80 g | u
9 u | blíster



Xtrem pistacho

Mousse de pistacho con interior de cereza y praliné de pistacho.

Alérgenos:



Rai00167

80 g | u
9 u | blíster

postres individuales



Lemon pie

Tartaleta con crema de limón, vainilla, gelée de albahaca y merengue.

Alérgenos:



Rai01447

100 g | u
9 u | barqueta



Noche de cacao

Mousse de chocolate negro y bizcocho de chocolate.

Alérgenos:



Rai00134

70 g | u
9 u | blíster



SIN GLUTEN

Surtido de mini mochis

Matcha (té verde), Ichigo (fresa), Sakura (flor de cerezo), Kinako (harina de soja) y chocolate negro con yuzu.

Alérgenos:



Rai00734

25 g | u
40 u | caja



finger buffet

nuevos



SIN GLUTEN

Mini vegan tropical

Mini vegano de coco, mango y maracuyá.

Alérgenos:



Rai00733

18 g | u
30 u | barqueta



Mini crema catalana

Tartaleta de crema catalana y carquinyoli.

Alérgenos:



Rai00731

25 g | u
30 u | bandeja

el Raiguer .02

coffee break



Plum-cake de mango y chocolate blanco

Cake con mango y mousse de chocolate blanco.
Sólo descongelar.

Alérgenos:



Rai02319

550 g | u
4 u | caja



Espirales de croissant

Cocido.

Rai30010

25 g | u
100 u | caja

Alérgenos:



Micro croissant

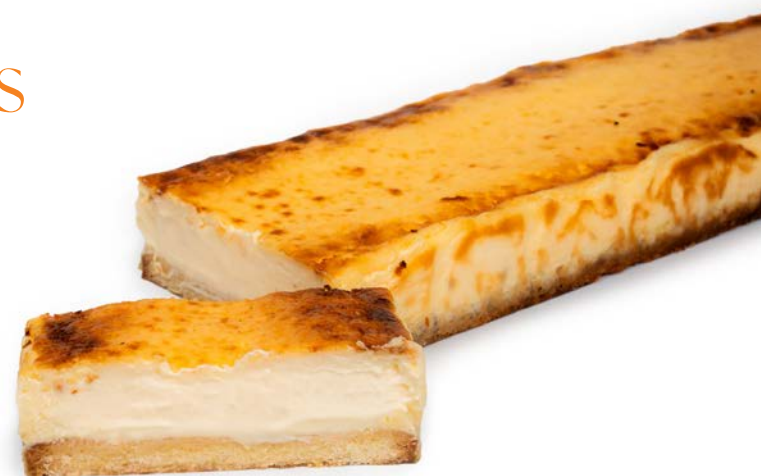
Rai01704

12 g | u
415 u | caja aprox.

Alérgenos:



rustik cakes



Rustik cheese cake

Pastel de queso con base de galleta y un toque de queso azul.

Alérgenos:



Rai00420

1300 g
medida aprox. 48 x 8 cm

pan redondo | precocido |

nuevos



Pan olivera

Descongelar 20', cocer 15' a 190-200 °C.
Tamaño 12 cm. Harina de trigo, masa madre
y aceitunas. Precocido.

Alérgenos:



Rai12012
185 g | u
30 u | caja



Pan quinoa y amaranto

Descongelar 20', cocer 20' a 190-200 °C.
Tamaño 16 cm. Harina de trigo, amaranto,
harina de quinoa y masa madre. Precocido.

Alérgenos:



Rai12001
400 g | u
20 u | caja



Pan fougasse patata

Descongelar 20', cocer 15' a 190-200 °C.
Tamaño 13 cm. Harina de trigo, masa madre,
aceite de oliva virgen extra, aceitunas y patata.
Precocido.

Alérgenos:



Rai101840
150 g | u
20 u | caja

cocas | base pizza



Foccacia

Descongelar 20'. Cocer 10' a 190-200 °C.
Tamaño 26x18 cm. Harina de trigo, masa madre y
aceite de oliva virgen extra. Precocida.

Alérgenos:



Rai17016

360 g | u
10 u | caja

Base coca de recapte

Descongelar 5'. Cocer 10' a 200-210 °C.
Tamaño 45x15 cm. Harina de trigo molida a la piedra
y aceite de oliva virgen extra. Precocida.

Alérgenos:



Rai02523

250 g | u
50 u | caja

Mini coca de recapte

Descongelar 5'. Cocer 5' a 200-210 °C.
Tamaño 10 cm. Harina de trigo molida a la piedra
y aceite de oliva virgen extra. Precocida.

Alérgenos:



Rai30023

8 g | u
300 u | caja

brioix | cocido |



Pan de lúpulo

Pan de 9 bolas de brioix. Tamaño 25x18 cm.
Harina de trigo, masa madre y lúpulo. Cocido.

Alérgenos:



Rai01817

500 g | u
14 u | caja

bocadillos | precocido |



Flautín rústico

Descongelar 10'. Cocer 15' a 190-200 °C.
Tamaño 54 cm de largo.
Harina trigo molida a la piedra y masa madre.
Precocido.

Flautín cereales

Descongelar 10'. Cocer 15' a 190-200 °C.
Tamaño 54 cm de largo.
Harina trigo molida a la piedra, masa madre
y cereales. Precocido.

nuevos

Alérgenos:



Rai12015

190 g | u
30 u | caja

Alérgenos:



Rai12030

190 g | u
30 u | caja

hot dogs | cocido |

Micro Hot dog

Descongelar 10'. Tamaño 7 cm.
Harina de trigo, masa madre y mantequilla.
Cocido.

Rai14010

12 g | u
100 u | caja

Alérgenos:



minis | precocido |



SIN GLUTEN

Pan sin gluten

Descongelar 20'. Cocer a 190 °C sin sacar
del envase. Tamaño 12 cm. Harina de maíz y
aceite de oliva. Precocido.

SIN Alérgenos

Rai16015

65 g | u
40 u | caja

el Raiguer .06

mini burgers | cocido |



Mini pan bao

Descongelar 10'.
Tamaño 6 cm de diámetro.
Harina de trigo, masa madre, mantequilla.
Cocido.

Rai14015 | 20 glu | 100 ul/ caja

Alérgenos:



Mini mollet especial

Descongelar 10'.
Tamaño 5 cm de diámetro.
Harina de trigo, aceite de oliva virgen extra y masa madre.
Cocido.

Rai13019 | 12 glu | 100 ul/ caja

Alérgenos:



burgers | cocido |



Burger-cristal

Descongelar 10'. Cocer 10' a 190-200 °C.
Tamaño 12 cm de diámetro.
Harina de trigo molida a la piedra y masa madre.

Rai14042 | 70 glu | 40 ul/ caja

Alérgenos:



Bagel

Descongelar 10'. Tamaño 13 cm. Harina de trigo, masa madre y aceite de oliva virgen extra.
Cocido.

Rai14026 | 80 glu | 30 ul/ caja

Alérgenos:



nuevos

el Raiguer

pastelería



postres individuales

*
new



Vegan Tropical

Pastel vegano de mousse de mango y maracuyá con interior cremoso de coco.

Alérgenos:



Rai01116

70 g | u
9 u | blíster

*
new



Crema de coco con fruta de la pasión y mango

Crema de coco con interior de mango y fruta de la pasión.

Alérgenos:



Rai01462

75 g | u
8 u | blíster

*
new



Tartalette aux fraises

Tartaleta de crema con fresas.

Alérgenos:



Rai01419

95 g | u
9 u | bandeja

*
new



L'amour est rouge

Mousse de frambuesas con interior de mascarpone y frutos rojos.

Alérgenos:



Rai01448

75 g | u
8 u | bandeja



Sacher de frambuesa

Bizcocho sacher, gelée de frambuesas y mousse de chocolate negro. Bañado con intensa cobertura de cacao.

Alérgenos:



Rai01411

95 g | u
8 u | blíster



Cheese cake individual

Clásico pastel de queso cocido al horno, cubierto con confitura de frutos rojos.

Alérgenos:



Rai01416

95 g | u
9 u | blíster



Torrija Raiguer

Rebanada de brioche bañada en leche fresca, marcada a la plancha y acabada con crema de almendras.

Alérgenos:



Rai01438

70 g | u

12 u | barqueta

*
new



Xtrem pistacho

Mousse de pistacho con interior de cereza y praliné de pistacho.

Alérgenos:



Rai00167

80 g | u

9 u | blíster

*
new



SIN GLUTEN

Eclipse choco maracuyá

Mousse de chocolate negro con interior cremoso de chocolate y maracuyá.

Alérgenos:



Rai01443

80 g | u

9 u | blíster



Bracito de nata

Bracito elaborado con nata de lechería y yema pastelera.

Alérgenos:



Rai01428

50 g | u - 11 cm

10 u | barqueta



Tatin de manzana Raiguer

Tatin tradicional de manzana con caramelo y mantequilla, en formato individual. Base crujiente de galleta.

Alérgenos:



Rai01434

90 g | u

9 u | blíster



Massini Raiguer

Pastel de la casa. Bizcocho con nata de vainilla Madagascar, yema pastelera y cannelle de cremoso de chocolate.

Alérgenos:



Rai01415

90 g | u

8 u | blister

postres individuales

*
new



Lemon pie

Tartaleta con crema de limón, vainilla, gelée de albahaca y merengue.

Alérgenos:



Rai01447

100 g | u
9 u | barqueta



SIN GLUTEN

Pastel de chocolate ØØ

Semiesfera de cremoso de chocolate elaborada con leche de arroz y bizcocho de cacao sin harina.

Alérgenos:



Rai01113

65 g | u
9 u | blíster



Baba au rum

Masa abriochada con un baño de ron, azúcar de caña, vainilla y cítricos. Combina con helado o nata montada.

Alérgenos:



Rai01426

95 g | u
8 u | blíster



Sablé caliente de chocolate

Tartaleta con soufflé de chocolate y caramelo. Directamente del congelador al horno (180-190°C, 8 minutos). Consumir caliente.

Alérgenos:



Rai01480

80 g | u
11 u | barqueta



Manzana verde con yogur y nuez

Mousse de yogur con interior de manzana verde y dados de manzana golden.

Alérgenos:



Rai01468

90 g | u
9 u | blíster

*
new



Noche de cacao

Mousse de chocolate negro y bizcocho de chocolate.

Alérgenos:



Rai00134

70 g | u
9 u | blíster



Sándwich vainilla, fresa y mango

Bizcocho de pistacho, crema de vainilla, fresa y mango.

Alérgenos:



Rai01458

95 g | u
8 u | blíster



SIN GLUTEN

Vaso pannacotta de mango y fruta de la pasión

Pannacotta, crema de fruta de la pasión y gelée de mango confitado. En vaso de cristal.

Alérgenos:



Rai01521

100 g | u
9 u | blíster



Vegan Apple Pie

Versión vegana del Apple Pie con dados de manzana al horno, canela y galleta crujiente de aceite de oliva.

Alérgenos:



Rai01114

90 g | u
9 u | blíster



Vaso Tiramisú

Tiramisú clásico hecho de melindros bañados en café, amaretto, crema de mascarpone y chocolate. En vaso de cristal.

Alérgenos:



Rai01522

90 g | u
9 u | blíster



Vaso tres chocolates

Tres chocolates en mousse y dados de brownie con nueces. Sin harina. En vaso de cristal.

Alérgenos:



Rai01523

90 g | u
9 u | blíster

postres individuales



Avellana a l'ancienne

Pastel de texturas de palin  de avellana a l'ancienne.

Alérgenos:



Rai01446

100 g | u
9 u | blíster



Vandekool

Mousse de chocolate con leche con interior de frambuesas y bizcocho de almendra.

Alérgenos:



Rai01436

80 g | u
9 u | blíster

*
new

Surtido de mini mochis

Matcha (t  verde), Ichigo (fresa), Sakura (flor de cerezo), Kinako (harina de soja) y chocolate negro con yuzu.

Alérgenos:



Rai00734

25 g | u
40 u | caja



SIN GLUTEN



el Raiguer

finger buffet



Mini sacher

Mini porción de sacher con gelée de frambuesas y baño intenso de cacao.

Rai00750 | 18 glu | 30 ulbarqueta
Alérgenos:



Mini carrot cake

Base de carrot cake, cremoso de queso fresco y decoración de zanahoria confitada con vainilla.

Rai00782 | 25 glu | 30 ulbarqueta
Alérgenos:



Mini cheese cake cocktail

Versión de la tarta americana en formato cocktail, con confitura de frutos rojos.

Rai00770 | 20 glu | 30 ulbarqueta
Alérgenos:



Mini tartaleta lemon

Tartaleta de crema de limón con vainilla y piel de cítricos.

Rai00751 | 20 glu | 30 ulbarqueta
Alérgenos:



*
new



SIN GLUTEN



Mini vegan tropical

Mini vegano de coco, mango y maracuyá.

Rai00733 | 18 glu | 30 ulbarqueta
Alérgenos:



*
new



Mini crema catalana

Tartaleta de crema catalana y carquinyoli.

Rai00731 | 25 glu | 30 ulbandeja
Alérgenos:



Mini canoli vainilla y pistacho

Envoltorio de hojaldre, interior de crema de vainilla natural y pistachos crujientes.

Rai00711 | 20 glu | 30 ulbarqueta
Alérgenos:



Mini brownie pecana caramelo

Clásico cake de chocolate y nueces pecanas con dulce de leche y crumble de cacao.

Rai00771 | 20 glu | 30 ulbarqueta
Alérgenos:



SIN GLUTEN



Mini xoco ØØ

Mini semiesfera de crema de chocolate con leche de arroz y bizcocho de cacao sin harina.

Rai00765 | 15 glu | 30 ulbarqueta
Alérgenos:



Mini red velvet

Base cake de remolacha con cremoso de yogur.

Rai00764 | 20 glu | 30 ulbarqueta
Alérgenos:



macarons



Macaron frutos rojos

Ganache de chocolate blanco y pulpa natural de frambuesas.

Rai00618



Macaron limón yogur

Ganache de chocolate blanco con yogur y zumo natural de limón.

Rai00627



Macaron cacao

Ganache de chocolate negro.

Rai00648



Macaron pistacho

Ganache de chocolate blanco y pistacho.

Rai00615



Macaron avellana café

Crema infusionada de café arábica, chocolate con leche y avellana.

Rai00622



Macaron vainilla

Ganache de chocolate blanco con vainilla natural de Madagascar.

Rai00686



Macaron violeta

Ganache de flores de violeta caramelizadas.

Rai00649

Alérgenos

comunes a todos los macarons:



Presentaciones comunes a todos los macarons:

15 g | u
36 u | blíster



SIN GLUTEN

petit fours



Petit four trufa de frambuesas

Ganache de chocolate y pulpa de frambuesas bañada con polvo de frambuesas.

Rai00636

7 g | u
100 u | barqueta

Alérgenos:



SIN GLUTEN



Petit four escarpat almendra

Cobertura de chocolate negro intenso, interior crujiente de almendra caramelizada, coco, naranja y café.

Rai00631

7 g | u
100 u | barqueta

Alérgenos:



Petit four escarpat chocolate blanco curry

Cobertura de chocolate blanco y curry de Madrás, interior de almendra, coco, galleta y arroz.

Rai00635

7 g | u
100 u | barqueta

Alérgenos:



Petit four choco-crunch

Interior crujiente de galleta, chocolate con leche y avellana. Cubierto de cacao.

Rai00633

7 g | u
100 u | barqueta

Alérgenos:



Petit four gominola de albaricoque

Pâte de fruit de pulpa natural de albaricoque.

Rai00651

1500 g | barqueta
190 u | aprox

Sin alérgenos



SIN GLUTEN



Petit four carquiñoli

Galleta clásica con praliné de avellana y frutos secos.

Rai00654

1000 g | barqueta
120 u | aprox

Alérgenos:



pasteles tradición



Massini Tradición

Decorado con crocanti de almendra.

Alérgenos:



Rai02731

1000 g



Sacher Tradición

Elaboración clásica de bizcocho sacher con confitura de albaricoque e intensa cobertura de chocolate.

Alérgenos:



Rai02730

1000 g



American cheese cake

Clásico, hecho con queso y confitura de frutos rojos.

Alérgenos:



Rai02705

880 g

rustik cakes



Rustik cake carrot

Bizcocho de zanahoria, frutos secos y especias.
Crema de queso fresco y zanahoria confitada.

Alérgenos:



Rai00413

1650 g
medida aprox. 48 x 8 cm



Rustik cake manzana canela

Base de hojaldre de mantequilla con manzana caramelizada y acabada con una crema soufflée de canela.

Alérgenos:



Rai00410

1100 g
medida aprox. 48 x 8 cm



Rustik cake brownie

Bizcocho brownie con ganache de chocolate y nueces garrapiñadas.

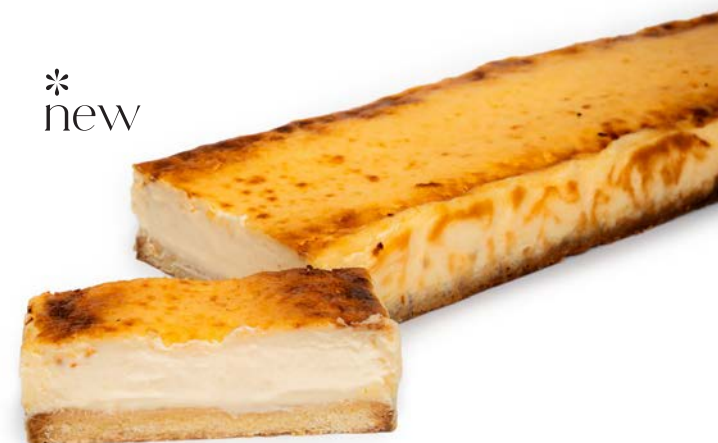
Alérgenos:



Rai00412

1200 g
medida aprox. 48 x 8 cm

*
new



Rustik cheese cake

Pastel de queso con base de galleta y un toque de queso azul.

Alérgenos:



Rai00420

1300 g
medida aprox. 48 x 8 cm



heladería



Formulaciones con productos premium,
sin conservantes ni grasas hidrogenadas.

2,5 litros | cubeta



el Raiguer .20

helados y sorbetes

familia chocolatería

Helado de chocolate negro

Rai20013

Alérgenos:



familia dulce especias y azúcares

Helado de vainilla de Madagascar

Rai20014

Alérgenos:



Helado de canela

Rai20195



Helado de dulce de leche

Rai20063



Helado de crema catalana

Rai20057



SIN GLUTEN

familia lechería lácteos, yogures y quesos

Helado de yogur con piel de lima

Rai20006

Alérgenos:



Helado de mascarpone

Rai20024



Helado de nata

Rai20029



familia del colmado frutos secos y semillas

Helado de praliné de avellana

Rai20018

Alérgenos:



Helado de turrón artesano

Rai20050



Helado de pistacho

Rai20072



helados y sorbetes

familia del jardín
hierbas, flores y raíces

Sorbete de albahaca
Rai21042

Alérgenos:
 

familia licorería

Sorbete de mojito
Rai20058

Alérgenos:
 

Helado de piña colada
Rai20054



familia frutería

Sorbete de fresas
Rai20012

Alérgenos:
 

**Sorbete de limón
(perlas)**
Rai20030



Sorbete de mandarina
Rai20026



Sorbete de frambuesas
Rai20023



**Sorbete vegano
de coco**
Rai22000



Sorbete de mango
Rai20037



el Raiguer .22



mise en place

Mise en place es una gama de elaboraciones de pastelería de alta calidad.
Te facilitamos las herramientas para que sólo tengas que pensar
cómo combinar los diferentes ingredientes y conseguir un postre fantástico.





sorbete de mandarina
Rai20026

crema montada de mascarpone
Rai00842

crema de limón
Rai00831

cremas

Crema de fruta de la pasión

Crema elaborada con pulpa de fruta de la pasión y mantequilla de lechería.

Rai00835

2000 g | barqueta
2 barquetas | caja

Alérgenos:



Crema de limón

Crema elaborada con zumo natural de limón y mantequilla de lechería.

Rai00831

2000 g | barqueta
2 barquetas | caja

Alérgenos:



Crema catalana

Clásica crema fluida, aromatizada con piel de limón y canela.

Rai00813

2000 g | barqueta
2 barquetas | caja

Alérgenos:



cremas montadas

Crema montada de mascarpone

Crema montada de mascarpone ideal para tiramisú.

Rai00842

2000 g | barqueta
2 barquetas | caja

Alérgenos:



Crema de chocolate vegano

Crema de chocolate Guanaja elaborada con bebida de avena y aceite de oliva virgen extra.

Rai00817

2000 g | barqueta
2 barquetas | caja

Alérgenos:



Descongelar en refrigeración.
Antes del uso, homogeneizar para conseguir la textura deseada.

Descongelar en refrigeración.
Montar en la batidora hasta conseguir la textura deseada.

mousses

Mousse de chocolate negro

Mousse de chocolate Extra Bitter.

Rai00811

1500 g | barqueta
2 barquetas | caja

Alérgenos:



Mousse de chocolate blanco

Mousse de chocolate blanco extra cremoso.

Rai00812

1500 g | barqueta
2 barquetas | caja

Alérgenos:



Descongelar en refrigeración.
Si buscamos una textura más sedosa, trabajarla con pala.

Mousse de praliné de avellana

Mousse elaborada con praliné de avellanas garrapiñadas.

Rai00847

1500 g | barqueta
2 barquetas | caja

Alérgenos:



01. Descongelar.
02. Trabajar con la espátula o batedor hasta conseguir la textura deseada.
03. Poner dentro de la manga pastelera y dosificar.
04. Conservar en nevera un máximo de 4 días.

CREMAS Y MOUSSES



masas

masas cocidas | planchas

Plancha de melindro

Fina para enrollar. Ideal para brazos.
Medida 59 x 39 cm.

Rai02030

2500 g | caja
5 u

Alérgenos:



Plancha de chocolate

Tipo melindro.
Medida 59 x 39 cm.

Rai02031

3700 g | caja
5 u

Alérgenos:



Plancha Gioconda

Elaborada con harina y almendras.
Medida 59 x 39 cm.

Rai02032

4200 g | caja
5 u

Alérgenos:



masas

masas cocidas familia de galletas y tierras

Crumble extra beurre

Galleta en formato tierra con marcado sabor a mantequilla y a frutos secos.

Rai02048

1500 g | barqueta
2 barquetas | caja

Alérgenos:



Crumble de chocolate

Galleta en formato tierra con intenso sabor a chocolate.

Rai02020

1500 g | barqueta
2 barquetas | caja

Alérgenos:



SIN GLUTEN



Sólo descongelar.

masas cocidas otros formatos



Melindros

Clásicos. Sólo descongelar.

Rai01913

1000 g | caja
90 u aprox.

Alérgenos:



Brioche molde

Sólo descongelar.

Rai02025

250 g | u
8 u | caja

Alérgenos:



el Raiguer 28

masas

masas crudas



Masa de brioche

Una vez descongelada, la masa cruda está lista para formar, fermentar y cocer.

Rai02015

2000 g | barqueta
2 barquetas | caja

Alérgenos:



masas de hojaldre



Placas de masa de hojaldre de mantequilla

Placas de masa laminada cruda, lista para darle el grueso deseado, formar y cocer.

Rai02610

500 g | u placa · 4 u | barqueta
2000 g barqueta | 2 barquetas caja

Alérgenos:



Sólo descongelar, formar y cocer.
Formato 2000 g/barqueta.
Descongelación 12-24h -20°C → +3°C



coffee break

*
new



Plum-cake de mango y chocolate blanco

Cake con mango y mousse de chocolate blanco.
Sólo descongelar.

Alérgenos:



Rai02319

550 g | u
4 u | caja



Plum-cake de chocolate

Cake de chocolate. Decoración de glaseado de cacao. Sólo descongelar.

Alérgenos:



Rai02314

500 g | u
4 u | caja



Croissant de mantequilla ECO

Rai01710

60 g | u
60 u | caja

Alérgenos:



Napolitana de chocolate ECO

Rai01722

75 g | u
60 u | caja

Alérgenos:



Mini croissant de mantequilla

Rai01711

30 g | u
180 u | caja

Alérgenos:



Mini napolitana de chocolate

Rai01712

30 g | u
180 u | caja

Alérgenos:



*
new



Micro croissant

Rai01704

12 g | u
415 u | caja aprox.

Alérgenos:



*
new



Espirales de croissant

Cocido.

Rai30010

25 g | u
100 u | caja

Alérgenos:



No fermentar. Cocer 15' a 175°C.

pastelería y heladería veganas

helados

familia del jardín
hierbas, flores y raíces

Sorbete de albahaca
Rai21042



SIN GLUTEN

Alérgenos:



familia licorería

Sorbete de mojito
Rai20058

Alérgenos:



familia frutería

Sorbete de fresas
Rai20012



**Sorbete de limón
(perlas)**
Rai20030



Sorbete de mandarina
Rai20026



Sorbete de frambuesas
Rai20023



**Sorbete vegano
de coco**
Rai22000



Sorbete de mango
Rai20037



*
new



SIN GLUTEN

Vegan Tropical

Pastel vegano de mousse de mango y maracuyá con interior cremoso de coco.

Alérgenos:



Rai01116

65 g | u
9 u | blíster



Vegan Apple Pie

Versión vegana del Apple Pie con dados de manzana al horno, canela y galleta crujiente de aceite de oliva.

Alérgenos:



Rai01114

90 g | u
9 u | blíster

*
new



SIN GLUTEN

Mini vegan tropical

Mini vegano de coco, mango y maracuyá.

Alérgenos:



Rai00733

18 g | u
30 u | barqueta





pan

barras de pan | precocido |



Rústico barra

Descongelar 20', cocer 15-20' a 190-200 °C.
Tamaño 54 cm. Harina de trigo molida en molino de piedra y masa madre. Precocido.



Rai12000
390 g | u
15 u | caja



Pan Montserrat

Descongelar 30', cocer 25' a 180 °C.
Tamaño 30 cm. Harina de trigo a la piedra, harina de trigo, masa madre y cerveza artesana. Precocido.



Rai12013
600 g | u
12 u | caja



Hogaza cereales ECO

Descongelar 30', cocer 25' a 180 °C.
Tamaño 25 cm. Harina de trigo eco molida en molino de piedra, masa madre eco y cereales eco. Precocido.



Rai12023
550 g | u
6 u | caja

redondos | precocido |

*
new



Pan olivera

Descongelar 20', cocer 15' a 190-200 °C.
Tamaño 12 cm. Harina de trigo, masa madre
y aceitunas. Precocido.

Alérgenos:



Rai12012
185 g | u
30 u | caja

*
new



Pan quinoa y amaranto

Descongelar 20', cocer 20' a 190-200 °C.
Tamaño 16 cm. Harina de trigo, amaranto,
harina de quinoa y masa madre. Precocido.

Alérgenos:



Rai12001
400 g | u
20 u | caja

*
new



Pan fougasse patata

Descongelar 20', cocer 15' a 190-200 °C.
Tamaño 13 cm. Harina de trigo, masa madre,
aceite de oliva virgen extra, aceitunas y patata.
Precocido.

Alérgenos:



Rai101840
150 g | u
20 u | caja

redondos | precocido |



Rústico redondo

Descongelar 20'. Cocer 20-25' a 190-200 °C. Tamaño 15 cm de diámetro. Harina de trigo molida en molino de piedra y masa madre. Precocido.

Alérgenos:



Rai13000

400 g | u
15 u | caja



Espelta integral redondo ECO

Descongelar 20'. Cocer 20' a 190-200 °C. Tamaño 16 cm de diámetro. Harina de espelta integral eco y masa madre eco. Precocido.

Alérgenos:



Rai13002

400 g | u
20 u | caja



Pan Matagalls

Descongelar 20'. Cocer 15' a 190-200 °C. Tamaño 12 cm de diámetro. Harina de trigo a la piedra, harina de trigo, masa madre y cerveza artesana. Precocido.

Alérgenos:



Rai01865

230 g | u
22 u | caja

minis | precocido |



Mini rústico puntas

Descongelar 10'. Cocer 10-12' a 210-220 °C.
Tamaño 11 cm. Harina de trigo y masa madre.
Precocido.

Alérgenos:



Rai16000

35 g | u
50 u | caja



Mini pan de cereales

Descongelar 10'. Cocer 10-12' a 210-220 °C.
Tamaño 7 cm. Harina de trigo, masa madre y cereales. Precocido.

Alérgenos:



Rai16002

35 g | u
50 u | caja



Mini redondo mesa

Descongelar 10'. Cocer 10-12' a 210-220 °C.
Tamaño 7 cm. Harina de trigo y masa madre.
Precocido.

Alérgenos:



Rai16010

35 g | u
50 u | caja

*
new



SIN GLUTEN

Pan sin gluten

Descongelar 20'. Cocer a 190 °C sin sacar
del envase. Tamaño 12 cm. Harina de maíz y
aceite de oliva. Precocido.

SIN Alérgenos

Rai16015

65 g | u
40 u | caja



Mini pan de aceitunas

Descongelar 10'. Cocer 10-12' a 210-220 °C.
Tamaño 8 cm. Harina de trigo, masa madre
y aceitunas. Precocido.

Alérgenos:



Rai16003

35 g | u
50 u | caja

cocas | base pizza



Coca de cristal

Descongelar 10'. Cocer 10' a 210-220 °C.
Tamaño 50x10 cm. Harina de trigo y masa madre.
Precocida.

Alérgenos:



Rai17020

300 g | u
10 u | caja



Coca de aceite · focaccia aceite y sal

Descongelar 20'. Cocer 5' a 210-220 °C.
Tamaño 23x19 cm. Harina de trigo, masa madre
y aceite de oliva virgen extra. Precocida.

Alérgenos:



Rai17002

375 g | u
15 u | caja



Base de pizza

Descongelar 10'. Cocer 20' a 210-220 °C.
Tamaño 58x15 cm. Harina de trigo y masa madre.
Precocida.

Alérgenos:



Rai17003

260 g | u
18 u | caja



cocas | base pizza

*
new



*
new



*
new



Foccacia

Descongelar 20'. Cocer 10' a 190-200 °C.
Tamaño 26x18 cm. Harina de trigo, masa madre y
aceite de oliva virgen extra. Precocida.

Alérgenos:



Rai17016

360 g | u
10 u | caja

Base coca de recapte

Descongelar 5'. Cocer 10' a 200-210 °C.
Tamaño 45x15 cm. Harina de trigo molida a la piedra
y aceite de oliva virgen extra. Precocida.

Alérgenos:



Rai02523

250 g | u
50 u | caja

Mini coca de recapte

Descongelar 5'. Cocer 5' a 200-210 °C.
Tamaño 10 cm. Harina de trigo molida a la piedra
y aceite de oliva virgen extra. Precocida.

Alérgenos:



Rai30023

8 g | u
300 u | caja

Alérgenos:

brioix | cocido |

*
new



Pan de lúpulo

Pan de 9 bolas de brioix. Tamaño 25x18 cm.
Harina de trigo, masa madre y lúpulo. Cocido.

Alérgenos:



Rai01817

500 g | u
14 u | caja

mini burgers | cocido |



Mini burger negra

Descongelar 10'.
Tamaño 5 cm de diámetro.
Harina de trigo, masa madre,
mantequilla, sésamo negro y
semillas de amapola. Cocido.

Rai14012 | 18 gl | 90 u/caja

Alérgenos:



Mini burger tomate

Descongelar 10'.
Tamaño 5 cm de diámetro.
Harina de trigo, masa madre,
mantequilla, tomate y
sésamo. Cocido.

Rai14023 | 18 gl | 90 u/caja

Alérgenos:



Mini burger cebolla

Descongelar 10'.
Tamaño 5 cm de diámetro.
Harina de trigo, masa madre,
mantequilla y cebolla.
Cocido.

Rai14021 | 18 gl | 90 u/caja

Alérgenos:



Mini brioche botón

Descongelar 10'.
Tamaño 5 cm de diámetro.
Harina de trigo, huevo,
mantequilla, cítricos y
vainilla. Cocido.

Rai01717 | 18 gl | 90 u/caja

Alérgenos:



Mini burger curry

Descongelar 10'.
Tamaño 5 cm de diámetro.
Harina de trigo, masa madre,
mantequilla, curry y sésamo
negro. Cocido.

Rai14008 | 18 gl | 90 u/caja

Alérgenos:



Mini burger-20

Descongelar 10'.
Tamaño 5 cm de diámetro.
Harina de trigo, masa madre,
mantequilla y sésamo.
Cocido.

Rai14000 | 18 gl | 90 u/caja

Alérgenos:



Mini burger albahaca

Descongelar 10'.
Tamaño 5 cm de diámetro.
Harina de trigo, masa madre,
mantequilla, albahaca y
semillas de amapola. Cocido.

Rai14022 | 18 gl | 90 u/caja

Alérgenos:



Mini mollet vapor

Descongelar 10'.
Tamaño 7 cm de diámetro.
Harina de trigo, masa madre
y mantequilla. Cocido.

Rai13022 | 18 gl | 100 u/caja

Alérgenos:



*
new



Mini pan bao

Descongelar 10'.
Tamaño 6 cm de diámetro.
Harina de trigo, masa madre,
mantequilla. Cocido.

Rai14015 | 20 gl | 100 u/caja

Alérgenos:



*
new



Mini mollet especial

Descongelar 10'.
Tamaño 5 cm de diámetro.
Harina de trigo, aceite de oliva
virgen extra y masa madre.
Cocido.

Rai13019 | 12 gl | 100 u/caja

Alérgenos:



burgers | cocido |



Burger brioche-70

Descongelar 10'. Tamaño 10 cm de diámetro. Harina de trigo, huevo, mantequilla y cítricos. Cocido.

Rai14037

70 g | u

36 u | caja

Alérgenos:



Burger-80 negra

Descongelar 10'. Tamaño 10 cm de diámetro. Harina de trigo, masa madre, aceite de oliva virgen extra, sésamo negro y semillas de amapola. Cocido.

Rai14018

80 g | u

36 u | caja

Alérgenos:



Burger-80

Descongelar 10'. Tamaño 11 cm de diámetro. Harina de trigo, masa madre, aceite de oliva virgen extra y sésamo. Cocido.

Rai14006

80 g | u

36 u | caja

Alérgenos:



Burger-80 tomate

Descongelar 10'. Tamaño 10 cm de diámetro. Harina de trigo, masa madre, aceite de oliva virgen extra, tomate y sésamo. Cocido.

Rai14033

80 g | u

36 u | caja

Alérgenos:



*
new



Burger-cristal

Descongelar 10'. Cocer 10' a 190-200 °C. Tamaño 12 cm de diámetro. Harina de trigo molida a la piedra y masa madre.

Rai14042

70 g | u

40 u | caja

Alérgenos:



*
new



Bagel

Descongelar 10'. Tamaño 13 cm. Harina de trigo, masa madre y aceite de oliva virgen extra. Cocido.

Rai14026

80 g | u

30 u | caja

Alérgenos:



el Raiguer .40

bocadillos | precocido |



Mollet

Descongelar 10'. Cocer 3' a 210-220 °C.
Tamaño 11 cm de diámetro.
Harina de trigo y masa madre.
Pan tipo mollete precocido.

Alérgenos:



Rai13005

80 g | u
35 u | caja

*new



Flautín rústico

Descongelar 10'. Cocer 15' a 190-200 °C.
Tamaño 54 cm de largo.
Harina trigo molida a la piedra y masa madre.
Precocido.

Alérgenos:



Rai12015

190 g | u
30 u | caja

*new



Flautín cereales

Descongelar 10'. Cocer 15' a 190-200 °C.
Tamaño 54 cm de largo.
Harina trigo molida a la piedra, masa madre
y cereales. Precocido.

Alérgenos:



Rai12030

190 g | u
30 u | caja

hot dogs | cocido |



Mini Hot dog

Descongelar 10'. Tamaño 12 cm.
Harina de trigo, masa madre y mantequilla.
Cocido.

Rai14009

18 g | u
90 u | caja

Alérgenos:



Mini Hot dog negro

Descongelar 10'. Tamaño 12 cm.
Harina de trigo, masa madre y mantequilla.
Cocido.

Rai14020

18 g | u
90 u | caja

Alérgenos:



Hot dog 80 aceite oliva

Descongelar 10'. Tamaño 22 cm.
Harina de trigo, masa madre y aceite de oliva
virgen extra. Cocido.

Rai14027

80 g | u
40 u | caja

Alérgenos:



Hot dog XXL

Descongelar 10'. Tamaño 50 cm.
Harina de trigo, masa madre y mantequilla.
Cocido.

Rai14003

170 g | u
25 u | caja

Alérgenos:



Micro Hot dog

Descongelar 10'. Tamaño 7 cm.
Harina de trigo, masa madre y mantequilla.
Cocido.

Rai14010

12 g | u
100 u | caja

Alérgenos:



*
new

el Raiguer





La presencia de alérgenos puede estar sujeta a cambios sin previo aviso.
Confirme siempre los alérgenos en la etiqueta del producto.

Las clasificaciones hacen referencia únicamente al criterio de El Raiguer.

certificaciones y clasificaciones



vegetariano

Productos que no contienen ningún ingrediente de origen animal (carne, pescado, marisco etc.), ni alimentos procesados que hayan sido tratados con productos de origen animal (como los huesos). Sí contienen o pueden contener subproductos derivados de los mismos (ovoproductos, lácteos, mieles, gelatinas, productos con pigmentos derivados de insectos, etc.). Se aceptan como aptos para vegetarianos los productos que contengan o puedan contener trazas de los ingredientes anteriormente citados.



vegano

Productos que no contienen ningún ingrediente de origen animal (carne, pescado, marisco, etc.), ni los subproductos derivados de los mismos (ovoproductos, lácteos, mieles, gelatinas, pigmentos derivados de insectos, etc.). Tampoco se incluyen los alimentos procesados que hayan sido tratados con productos de origen animal (como los huesos). Se aceptan como aptos para veganos los productos que contengan o puedan contener trazas de los ingredientes anteriormente citados.

leyenda de iconos alérgenos



gluten



huevos



soja



frutos de cáscara



lácteos



sésamo



sulfitos



vegano



vegetariano



el Raiguer

OBRADOR DE PAN Y PASTELERÍA

Colònia Galobard
08270 Navarcles | Barcelona

+34 697 898 152 | T.+34 931 024 952
atencioclient@elraiguer.cat

elraiguer.cat 

