



BAKER & BAKER

dedicated to delight

CATÁLOGO

de experiências
deliciosas

CROEXSA

Baker & Baker
— WE ARE AMERICAN BAKERY —

BAKER & BAKER

dedicated to delight



Croexsa, a marca de qualidade

Croexsa, a marca da Baker & Baker na Iberia, opera há mais de 35 anos em Espanha e atualmente está mais presente também em Portugal. Os seus valores - qualidade, tradição e inovação - refletem a marca de confiança. Na Croexsa temos o objetivo de ser reconhecidos pela qualidade dos nossos produtos e soluções para padaria e pastelaria ultracongelada.

Comercializamos e distribuimos produtos congelados de elevada qualidade, oferecendo todo o tipos de soluções. Somos apaixonados por contribuir para o êxito dos nossos clientes, excedendo as suas expetativas e antecipando- -nos às suas necessidades, e também oferecendo apoio técnico a todos os nossos parceiros comerciais. Fazemos parte do grupo Baker & Baker, o maior fornecedor europeu de produtos de padaria e pastelaria congelada. Graças às nossas equipas altamente especializadas em produtos, negócios e áreas geográficas possuímos um grande conhecimento dos mercados onde operamos, pondo à disposição dos nossos clientes uma extensa gama adaptada localmente. Para além das nossas marcas próprias, contamos com parcerias estratégicas com marcas de elevada notoriedade e êxito internacional (Milka, Oreo, Philadelphia,...).

Na Baker & Baker temos um compromisso permanente com a qualidade, paixão pela tradição, uma vocação inova- dora, uma extensa gama de produtos e a mais elevada vontade de servir bem.

Para mais informações, consulte www.bakerandbaker.eu



ESTAMOS SEMPRE CONSIGO



2.500
Colaboradores



Estamos presentes
em mais de
30
países



11
Unidades de
produção



COMERCIALIZAMOS
em todos os canais

450 M€
de faturação



São consumidos
5 M
de produtos B&B
diariamente



Uma gama exclusiva com o compromisso de oferecer pastelaria de elevada qualidade e o profundo conhecimento artesanal que nos caracteriza.

vitalcereales
disfruta sano

A nossa gama de produtos com cereais, que se destacam pelo seu aroma e sabor, contribuindo para uma dieta saudável e equilibrada.



O autêntico pão tradicional, elaborado segundo a tradição da arte da padaria que exige a cuidada seleção dos melhores ingredientes, fermentação cuidada e demorada, e cozedura lenta.



Representa a verdadeira essência da pastelaria americana, combinando décadas de experiência ao mais puro estilo americano e à inovação.



Trabalhamos lado a lado com grandes marcas líderes nos seus mercados para criar produtos deliciosos, apelativos e de elevada qualidade.



Game premium de divertidos e deliciosos boogies, perfeitos para toda a família a qualquer hora do dia.





01	PASTELARIA	05
02	PASTELARIA AMERICANA	09
03	PÃO	11
04	SEMIELABORADOS	23

PASTELARIA



PASTELARIA

Croissant Hoteleiro



Ref.^a 10150544

Código	10150544	Caixas/Palete	64 (8x8)
Peso/Unid.	43 g	Descongelação	30'
Unid./Caixa	11kg 258 ud.aprox.	Fermentação	50-65' a 30-33°
		Temp. Min. Coz.	12-15' a 180-200°



Croissant Cacao



Ref.^a 10251501

Código	10251501	Caixas/Palete	108 (12x9)
Peso/Unid.	105 g	Descongelação	30'
Unid./Caixa	60	Fermentação	60-75' a 30-33°
		Temp. Min. Coz.	16-18' a 180-200°



Croissant com Canela



Ref.^a 10246999

Código	10246999	Caixas/Palete	64 (8x8)
Peso/Unid.	115 g	Descongelação	20'
Unid./Caixa	60	Temp. Min. Coz.	15-18' a 160-180°



Palmier Tradicional



Ref.^a 10238496

Código	10238496	Caixas/Palete	136 (8x17)
Peso/Unid.	105 g	Descongelação	20-30'
Unid./Caixa	72	Temp. Min. Coz.	15-20' a 180-200°



Ferradura Gila



Ref.^a 10150694

Código	10150694	Caixas/Palete	108 (12x9)
Peso/Unid.	140 g	Descongelação	30'
Unid./Caixa	55	Temp. Min. Coz.	15-20' a 200-210°



Ferradura Cacau XL

Ref.^a 10251484



Código	10251484	Caixas/Palete	64 (8x8)
Peso/Unid.	175 g	Descongelação	20'
Unid./Caixa	54	Temp. Min. Coz.	30' a 180°

 VEGANO

Triassant Multicereais Vitalcereais

Ref.^a 10193463



vitalcereais
disfruta sano

Código	10193463	Caixas/Palete	64 (8x8)
Peso/Unid.	95 g	Descongelação	15-30'
Unid./Caixa	50	Temp. Min. Coz.	20' a 180-190°

 PRODUTO DECORADO  VEGANO

Napolitana Cacau Expresso

Ref.^a 10251495



Código	10251495	Caixas/Palete	108 (12x9)
Peso/Unid.	92 g	Temp. Min. Coz.	15-20' a 180°
Unid./Caixa	95		

 PULVERIZE COM ÁGUA  VEGANO

Triângulo Cacau

Ref.^a 10251512



Código	10251512	Caixas/Palete	108 (12x9)
Peso/Unid.	130 g	Descongelação	30'
Unid./Caixa	50	Temp. Min. Coz.	15-20' a 180-200°

 VEGANO

Mini Croissant Cacau Cremoso

Ref.^a 10251532



Código	10251532	Caixas/Palete	108 (12x9)
Peso/Unid.	31 g	Descongelação	20-30'
Unid./Caixa	6,1kg 197 unid.aprox.	Temp. Min. Coz.	11-13' a 180°

 VEGANO

Mini Palmier

Ref.^a 10150949



Código	10150949	Caixas/Palete:	108 (12x9)
Peso/Unid.	15 g	Descongelação:	20-30'
Unid./Caixa:	7,995kg 533 unid.aprox.	Temp. Min. Coz.:	20-22' a 180°

 VEGANO

Mini Napolitana Cacau Expresso

Ref.^a 10251491



Código	10251491	Caixas/Palete	64 (8x8)
Peso/Unid.	30 g	Descongelação	10'
Unid./Caixa	11kg 367 unid.aprox.	Temp. Min. Coz.	14-16' a 185°

 PRODUTO 20% MANTEIGA

 PULVERIZE COM ÁGUA

 VEGANO

A top-down view of a variety of American pastries. In the top left, two cookies are stacked: one is a chocolate chip cookie with visible chunks, and the other is a plain vanilla cookie. To their right is a donut with dark chocolate glaze and white wavy icing. Below these are more donuts: one with orange glaze and white sprinkles, one with white glaze and pink sprinkles, one with chocolate glaze and white sprinkles, and one with a light-colored glaze and dark sprinkles. A small, round, golden-brown muffin sits to the right of the orange-glazed donut. In the bottom half of the image, several slices of pie are arranged. There is a large slice of plain white cheesecake, a slice of white cheesecake topped with green pistachios, a slice of dark chocolate cake, and two slices of apple pie with visible apple chunks and a brown sugar topping. A small, dark brown, triangular piece of cake is at the bottom center, and another slice of plain white cheesecake is at the bottom right.

PASTELARIA AMERICANA

PASTELARIA AMERICANA

B&B Boogie Coração



Ref.^a 10244509

Código	10244509
Peso/Unid.	52 g
Unid./Caixa	48

Caixas/Palete	72 (8x9)
Descongelação	60'



 **PRODUTO DECORADO**

 **VEGANO**



PÃO

PÃO

Maxi Baguette



Ref.^a 10247417

Código	10247417	Caixas/Paleta	36 (4x9)
Peso/Unid.	278 g	Descongelação	30'
Unid./Caixa	20	Temp. Min. Coz.	12-15' a 210-220°



Baguette Suprema



Ref.^a 10150196

Código	10150196	Caixas/Paleta	28 (4x7)
Peso/Unid.	233 g	Descongelação	30'
Unid./Caixa	44	Temp. Min. Coz.	20-30' a 210°



Chapata Rústica



Ref.^a 10149380

Código	10149380	Caixas/Paleta	36 (6x6)
Peso/Unid.	140 g	Descongelação	30'
Unid./Caixa	40	Temp. Min. Coz.	15-20' a 180-200°



Baguette Sandwich



Ref.^a 10251116

Código	10251116	Caixas/Paleta	36 (4x9)
Peso/Unid.	139 g	Descongelação	20'
Unid./Caixa	35	Temp. Min. Coz.	12-15' a 200-210°

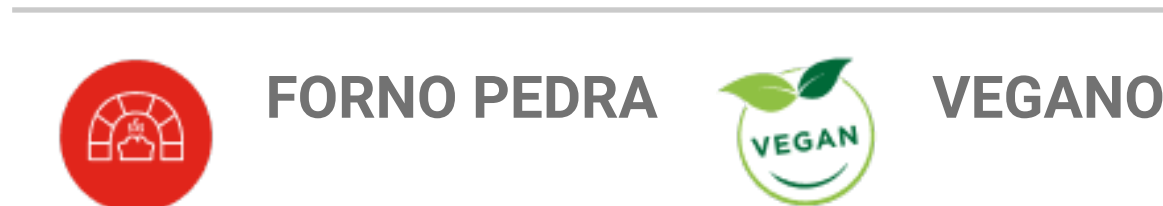


Arousa



Ref.^a 10148279

Código	10148279	Caixas/Paleta	32 (4x8)
Peso/Unid.	130 g	Descongelação	20-30'
Unid./Caixa	60	Temp. Min. Coz.	15-20' a 200-210°



Meia Baguette Suprema



Ref.^a 10220554

Código	10220554	Caixas/Paleta	32 (4x8)
Peso/Unid.	122 g	Descongelação	20'
Unid./Caixa	68	Temp. Min. Coz.	10-14' a 180-190°



Meia Baguette



Ref.^a 10247846

Código	10247846	Caixas/Paleta	36 (4x9)
Peso/Unid.	111 g	Descongelação	20'
Unid./Caixa	44	Temp. Min. Coz.	12-15' a 200-210°



Chapata



Ref.^a 10148609

Código	10148609	Caixas/Paleta	36 (6x6)
Peso/Unid.	100 g	Descongelação	20'
Unid./Caixa	48	Temp. Min. Coz.	12-15' a 200-210°



Pão da Vila



Ref.^a 10247674

Código	10247674	Caixas/Paleta	36 (4x9)
Peso/Unid.	100 g	Descongelação	20'
Unid./Caixa	40	Temp. Min. Coz.	12-15' a 200-210°



Cacetinho



Ref.^a 10148943

Código	10148943	Caixas/Paleta	36 (6x6)
Peso/Unid.	99 g	Descongelação	20'
Unid./Caixa	58	Temp. Min. Coz.	12-15' a 200-210°



Pão Rústico

Ref.^a 10247447



Código	10247447	Caixas/Palete	36 (4x9)
Peso/Unid.	85 g	Descongelação	20-30'
Unid./Caixa	50	Temp. Min. Coz.	10-12' a 180-200°



Panecillo Redondo

Ref.^a 10148371



Código	10148371	Caixas/Palete	36 (4x9)
Peso/Unid.	80 g	Descongelação	20'
Unid./Caixa	60	Temp. Min. Coz.	12-14' a 210°



Pão de Água

Ref.^a 10247673



Código	10247673	Caixas/Palete	36 (4x9)
Peso/Unid.	80 g	Descongelação	20'
Unid./Caixa	50	Temp. Min. Coz.	12-15' a 200-210°

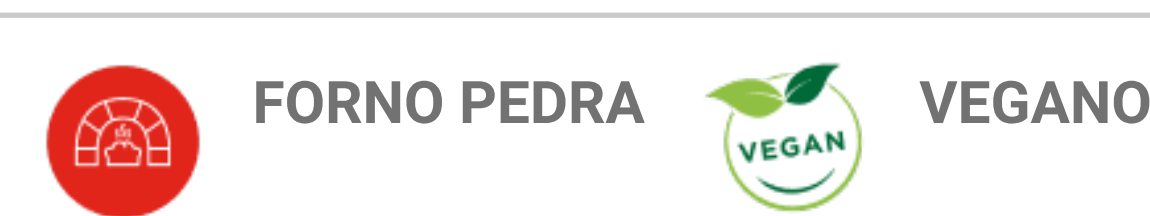


Pão Camponês

Ref.^a 10184241



Código	10184241	Caixas/Palete	28 (4x7)
Peso/Unid.	75 g	Descongelação	20'
Unid./Caixa	90	Temp. Min. Coz.	10-12' A 200-210°



Artis Rústico Alfarroba

Ref.^a 10250900



Código	10250900	Caixas/Palete	36 (4x9)
Peso/Unid.	75 g	Descongelação	20-30'
Unid./Caixa	55	Temp. Min. Coz.	5-10' a 200-210°



Artis Figos e Nozes



Ref.^a 10250647

Código	10250647
Peso/Unid.	100 g
Unid./Caixa	55

Caixas/Paleta	36 (4x9)
Descongelação	25-30'
Temp. Min. Coz.	8-12' a 200-210º



Recomendamos utilizar vapor no início da cozedura

Pão 6 Cereais



Ref.^a 10148243

Código	10148243
Peso/Unid.	130 g
Unid./Caixa	45

Caixas/Paleta	36 (6x6)
Descongelação	15'
Temp. Min. Coz.	12-15' a 200-210º



vitalcereales
disfruta sano



Meia Baguette Trigo e Trigo Integral



Ref.^a 10239557

Código	10239557
Peso/Unid.	111 g
Unid./Caixa	32

Caixas/Paleta	56 (8x7)
Descongelação	15-20'
Temp. Min. Coz.	12-15' a 180-200º



Chapata Cereais



Ref.^a 10148532

Código	10148532
Peso/Unid.	100 g
Unid./Caixa	52

Caixas/Paleta	36 (6x6)
Descongelação	15-20'
Temp. Min. Coz.	12-15' a 180-200º



vitalcereales
disfruta sano



Pão Rústico com Malte



Ref.^a 10174074

Código	10174074
Peso/Unid.	100 g
Unid./Caixa	30

Caixas/Paleta	56 (8x7)
Descongelação	20-30'
Temp. Min. Coz.	12-15' a 200-210º



Pão Rústico Médio



Ref.^a 10251629



Código	10251629	Caixas/Palete	28 (4x7)
Peso/Unid.	125 g	Descongelação	20'
Unid./Caixa	52	Temp. Min. Coz.	17-19' a 185°



NOVIDADE



VEGANO

Artis Rústico com Cereais



Ref.^a 10193719



Código	10193719	Caixas/Palete	56 (8x7)
Peso/Unid.	80 g	Descongelação	30'
Unid./Caixa	30	Temp. Min. Coz.	10-12' a 180-200°



PRODUTO DECORADO



VEGANO

Artis Bola de Aveia



Ref.^a 10244974



Código	10244974	Caixas/Palete	56 (8x7)
Peso/Unid.	75 g	Descongelação	30'
Unid./Caixa	40	Temp. Min. Coz.	7-10' a 200-220°



PRODUTO DECORADO



VEGANO

Cacetinho 6 Cereais



Ref.^a 10148244



Código	10148244	Caixas/Palete	36 (6x6)
Peso/Unid.	72 g	Descongelação	15-20'
Unid./Caixa	60	Temp. Min. Coz.	12-15' a 200-210°

vitalcereales
disfruta sano



PRODUTO DECORADO



VEGANO

Panecillo Trigo e Trigo Integral



Ref.^a 10149597



Código	10149597	Caixas/Palete	28 (4x7)
Peso/Unid.	65 g	Descongelação	20'
Unid./Caixa	120	Temp. Min. Coz.	12-14' a 210°



VEGANO

6 Original Grains Burger Bun



Ref.^a 10231710

Código	10231710	Caixas/Paleta	68 (4x17)
Peso/Unid.	100 g	Descongelação	120-180'
Unid./Caixa	24 (4x6)		



PRODUTO
DECORADO



VEGANO

B&B Bagel Multicereais



Ref.^a 10234830

Código	10234830	Caixas/Paleta	56 (8x7)
Peso/Unid.	100 g	Descongelação	15'
Unid./Caixa	44	Temp. Min. Coz.	2' a 200°



PRODUTO
DECORADO



VEGANO

Produto pronto a servir, no entanto recomendamos dar um golpe de calor para um melhor sabor

Pão Rústico Fatiado



Ref.^a 10246082

Código	10246082	Caixas/Paleta	56 (8x7)
Peso/Unid.	1600 g	Descongelação	150'
Unid./Caixa	2		



VEGANO

2 unidades embaladas e pré-cortadas por caixa

Pão Fatiado Cereais



Ref.^a 10251908

Código	10251908	Caixas/Paleta	56 (8x7)
Peso/Unid.	1600 g	Descongelação	150'
Unid./Caixa	2		



NOVIDADE



VEGANO

2 unidades embaladas e pré-cortadas por caixa

Pão de Forma Rio Maior



Ref.^a 10227792

Código	10227792	Caixas/Paleta	48 (8x6)
Peso/Unid.	500 g	Temp. Min. Coz.	15-20' a 200°
Unid./Caixa	12		



VEGANO

Pão Rio Maior 450G



Ref.^a 10228572

Código	10228572	Caixas/Paleta	48 (8x6)
Peso/Unid.	450 g	Temp. Min. Coz.	6-12' a 200°
Unid./Caixa	10		



Broa de Milho



Ref.^a 10227791

Código	10227791	Caixas/Paleta	48 (8x6)
Peso/Unid.	400 g	Temp. Min. Coz.	15-20' a 200°
Unid./Caixa	15		

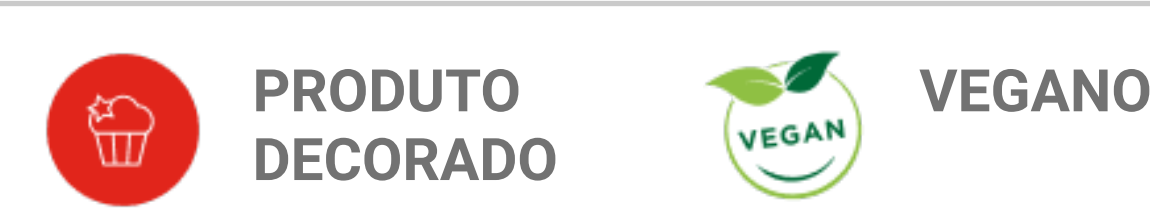


Pão Cereais Familiar



Ref.^a 10148743

Código	10148743	Caixas/Paleta	24 (4x6)
Peso/Unid.	425 g	Descongelação	30-45'
Unid./Caixa	24	Temp. Min. Coz.	20-25' a 170-180°



Pão Figos e Nozes Familiar



Ref.^a 10178492

Código	10178492	Caixas/Paleta	24 (4x6)
Peso/Unid.	350 g	Descongelação	30-45'
Unid./Caixa	24	Temp. Min. Coz.	14-16' a 180-200°



Pão Camponês Familiar



Ref.^a 10148791

Código	10148791	Caixas/Paleta	32 (4x8)
Peso/Unid.	320 g	Descongelação	30-45'
Unid./Caixa	20	Temp. Min. Coz.	20-25' a 170-180°



Pão Rústico Familiar



Ref.^a 10150158

Código	10150158	Caixas/Paleta	28 (4x7)
Peso/Unid.	270 g	Descongelação	20-30'
Unid./Caixa	22	Temp. Min. Coz.	15-20' a 200-210º



FORNO PEDRA



VEGANO

Artis Chapata Hoteleira



Ref.^a 10150168



Código	10150168	Caixas/Paleta	28 (4x7)
Peso/Unid.	60 g	Descongelação	10'
Unid./Caixa	100	Temp. Min. Coz.	14-16 a 190º



FORNO PEDRA



VEGANO

Artis Bolinha Trigo e Trigo Integral



Ref.^a 10239556

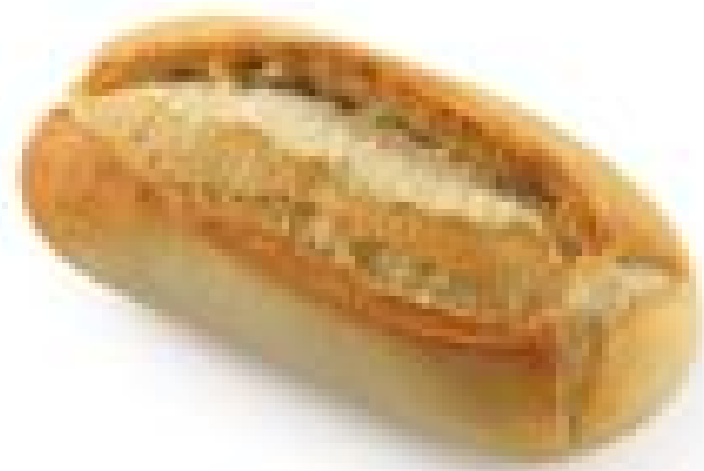


Código	10239556	Caixas/Paleta	36 (6x6)
Peso/Unid.	55 g	Descongelação	15-20'
Unid./Caixa	90	Temp. Min. Coz.	10-12' a 180-200º



VEGANO

Artis Cacetinho



Ref.^a 10149041



Código	10149041	Caixas/Paleta	36 (6x6)
Peso/Unid.	55 g	Descongelação	15-20'
Unid./Caixa	100	Temp. Min. Coz.	10-12' a 180-200º



VEGANO

Artis Mini Chapata



Ref.^a 10150179



Código	10150179	Caixas/Paleta	28 (4x7)
Peso/Unid.	40 g	Descongelação	10'
Unid./Caixa	160	Temp. Min. Coz.	13-16' a 190º



FORNO PEDRA



VEGANO

Panecillo GF



Ref.^a 10248528

Código	10248528	Caixas/Paleta	96 (8x12)
Peso/Unid.	50 g	Descongelação	30'
Unid./Caixa	30	Temp. Min. Coz.	8-12 a 180°



SEM GLÚTEN



VEGANO

Produto embalado individualmente

Mini Artis Cereais



Ref.^a 10247848

Código	10247848	Caixas/Paleta	56 (8x7)
Peso/Unid.	46 g	Descongelação	15-20'
Unid./Caixa	120	Temp. Min. Coz.	10-12' a 180-200°



vitalcereales
disfruta sano



PRODUTO
DECORADO



VEGANO

Mini Artis Vianinha



Ref.^a 10148288

Código	10148288	Caixas/Paleta	56 (8x7)
Peso/Unid.	45 g	Descongelação	15-20'
Unid./Caixa	82	Temp. Min. Coz.	10-12 a 180-200°



VEGANO

Mini Artis Trigo e Trigo Integral



Ref.^a 10247847

Código	10247847	Caixas/Paleta	56 (8X7)
Peso/Unid.	44 g	Descongelação	15-20'
Unid./Caixa	120	Temp. Min. Coz.	10-12' a 180-200°



PRODUTO
DECORADO



VEGANO

Artis Mini Toscana Com Centeio



Ref.^a 10184224

Código	10184224	Caixas/Paleta	28 (4x7)
Peso/Unid.	40 g	Descongelação	10'
Unid./Caixa	200	Temp. Min. Coz.	8' a 190°



vitalcereales
disfruta sano



FORNO PEDRA



PRODUTO
DECORADO



VEGANO

Mini Artis Camponês



Ref.^a 10149036



Código	10149036	Caixas/Paleta	28 (4x7)
Peso/Unid.	40 g	Descongelação	15-20'
Unid./Caixa	160	Temp. Min. Coz.	8-10' a 180-200º



FORNO PEDRA



VEGANO

Mini Artis Azeitonas



Ref.^a 10247850



Código	10247850	Caixas/Paleta	56 (8x7)
Peso/Unid.	40 g	Descongelação	15-20'
Unid./Caixa	90	Temp. Min. Coz.	10-12' a 180-200º



PRODUTO DECORADO



VEGANO

Mini Artis Tomate e Azeitonas



Ref.^a 10251385



Código	10251385	Caixas/Paleta	56 (8x7)
Peso/Unid.	45 g	Descongelação	25-30'
Unid./Caixa	3,6 kg 80 ud. aprox.	Temp. Min. Coz.	7-8' a 180-190º



NOVIDADE



PRODUTO DECORADO



VEGANO

Mini Artis Centeio e Nozes



Ref.^a 10247849



Código	10247849	Caixas/Paleta	56 (8x7)
Peso/Unid.	40 g	Descongelação	15-20'
Unid./Caixa	110	Temp. Min. Coz.	10-12' a 180-200º



PRODUTO DECORADO



VEGANO

Mini Artis Malte



Ref.^a 10178497



Código	10178497	Caixas/Paleta	56 (8x7)
Peso/Unid.	40 g	Descongelação	15-20'
Unid./Caixa	75	Temp. Min. Coz.	10-12' a 180-200º



VEGANO

Mini Panecillo

Ref.^a 10150846



Código	10150846	Caixas/Paleta	40 (4x10)
Peso/Unid.	35 g	Descongelação	5'
Unid./Caixa	150	Temp. Min. Coz.	17-18' a 180°

 VEGANO

SEMIELABORADOS



SEMIELABORADOS

Massa Folhada

Ref.^a 10150564



Código	10150564	Caixas/Paleta	64 (8x8)
Peso/Unid.	875 g	Descongelação	40'
Unid./Caixa	18	Temp. Min. Coz.	dependente do tamanho da peça



Massa Folhada 1 Kg

Ref.^a 10246294



Código	10246294	Caixas/Paleta	26 (2x13)
Peso/Unid.	1000 g	Descongelação	20'
Unid./Caixa	12	Temp. Min. Coz.	dependente do tamanho da peça



Oreo® e Milka® são marcas registradas da Mondelez International Group utilizadas sob licença.



BAKER & BAKER
dedicated to delight