



Juanito
baker.



**¡DECUBRE
MÁS!**

VISITA NUESTRA WEB :)



ELEMENTOS

PRECIO TOTAL

50 UNIDADES

00.00



Artisan
bread
factory.

STREET FAMILY

BURGER

6 - 10 Pág.

PACKS 2

11 Pág.

HOT DOG

12 Pág.

SÁNDWICH

13 Pág.

HOGAZA

18 - 19 Pág.

HOGACITA

20 - 21 Pág.

DEFINITIVO

22 Pág.

APLICACIONES PARA COCINA

24 - 27 Pág.

MERCHANDISING

28 - 29 Pág.

LARGA FERMENTACIÓN

@JOEBURGER



"He confiado en Juanito Baker desde el primer bocado que le dí a una hamburguesa con su pan. El pan perfecto para la burger. Insustituible"

@ESTTIK



"El mayor reto de mi vida era buscar un pan adecuado para las smashburgers y sin duda Juanito Baker lo tenía"

@BURABURGER



"Como no me gusta equivocarme, en mis burger nunca falta Juanito Baker"

@CHEDDYKING_



"Siempre me preguntan cómo hacer la mejor burger, la respuesta está en esta sección, un pan para cada momento y estilo"

STREET FAMILY

BURGER

¿Buscas un pan que lleve tus burgers al siguiente nivel? En esta sección, encontrarás variedad de sabores y texturas. Pan elaborado de manera artesanal con los mejores ingredientes.



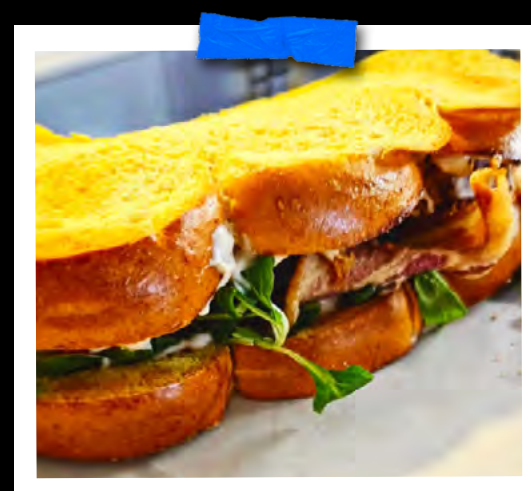
HOT DOG

Variedad de panes para que elijas el que más te guste y marques la diferencia. ¿Te apetece nuestro clásico Brioche o prefieres el sabor del Potato Roll?



SÁNDWICH

Tenemos el formato perfecto para que tus creaciones sean únicas: pan cortado, ideal para sándwiches o molde sin cortar, con opciones infinitas! Todo en nuestras dos masas estrella: Potato Rolls y Brioche.



BURGER POTATO ROLLS

Joe Burger y Juanito se han unido para crear la burger al más estilo americano. Un pan elaborado a base de patata y mantequilla que aguanta todo lo que le echas para los challenges más bestias.

El pan más mofletero de Juanito Baker.

A:    

**NO TE PIERDAS LOS
MEJORES CHALLENGES!**
@joeburgerchallenge



POTATO ROLLS SÉSAMO

KG	Ø	H	Box
80 g	10/11 cm	5/6 cm	18 u



POTATO ROLLS

KG	Ø	H	Box
80 g	10/11 cm	5/6 cm	18 u
100 g	11/12 cm	5/6 cm	18 u



HIGH POTATO ROLLS

KG	Ø	H	Box
75 g	9/10 cm	6/7 cm	24 u

BURGER BRIOCHE

Nuestra primera creación para el mundo burger.

Un brioche de miga suave pero a la vez resistente para que puedas echarle todo lo que se te ocurra. Perfecto para cualquier tipo de hamburguesa.

A:    



JUANITO SÉSAMO BLANCO

KG	Ø	H	Box
35 g	7/8 cm	3/4 cm	50 u
54 g	8/9 cm	4/5 cm	30 u
80 g	10/11 cm	5/6 cm	18 u
100 g	11/12 cm	5/6 cm	18 u



BRIOCHE JUANITO

KG	Ø	H	Box
35 g	7/8 cm	3/4 cm	50 u
54 g	8/9 cm	4/5 cm	30 u
80 g	10/11 cm	5/6 cm	18 u
100 g	11/12 cm	5/6 cm	18 u



HIGH JUANITO

KG	Ø	H	Box
75 g	9/10 cm	6/7 cm	24 u

¿LOS MEJORES CONSEJOS?

@buraburger

@cheddykings



QUEEN'S BURGER

Cheddykings y Buraburger nos han retado. Buscaban un pan que destacara las técnicas empleadas para hacer las mejores burgers. Ambos expertos han trabajado con Juanito Baker para crear un pan que sea la base perfecta, pan neutro elaborado con mantequilla que combina con cualquier técnica.

A:   



QUEEN'S HIGH

 75 g  9/10 cm  6/7 cm  24 u



RED BURGER

 80 g  10/11 cm  5/6 cm  18 u

COLOR BURGER

Atrévete a crear los platos más divertidos con el toque de color que le damos al clásico pan Brioche.

Su color no modifica su sabor auténtico. Pan brioche negro y rojo.

A:    



BLACK BURGER

 80 g  10/11 cm  5/6 cm  18 u

HALLOWEEN, NAVIDAD...
CUALQUIER OCASIÓN ES ESPECIAL!

¡MASTERCLASS EXCLUSIVA!

Aprende a Hacer las Mejores Smash Burgers

De la mano de Cheddy Kins y Bura Burger, Juanito Baker organiza unas **masterclass** exclusivas para que aprendas a hacer las mejores smash burgers. Descubre los secretos detrás de la hamburguesa perfecta y lleva tu restaurante a otro nivel.

Estos eventos son privados y organizados.



BRIOCHE VEGANO

 80 g  10/11 cm  5/6 cm  18 u

VEGAN BURGER

La mejor opción para crear hamburguesas veganas.

Pan plant-based, una excelente opción para todos los que buscan una alimentación cruelty-free. Además, ¡es sin lactosa! Perfectos para personas con alergias o intolerancias.

A:  



MULTIGRAIN

 80 g  9/10 cm  5/6 cm  18 u



RUSTIC VEGGIE

 80 g  9/10 cm  5/6 cm  18 u



BRIOCHE FLOW PACK

 75 g  10/11 cm  5/6 cm  12 u

PERFECTO PARA RETAIL

Hasta 60 días útiles

Pan de burger envasado.

Nuestro Brioche y Potato Rolls favoritos, ahora en formato retail para que tus clientes puedan hacer hamburguesas de chef en casa cuando quieran. ¡Sorprende a tus clientes!"

¡Más vida útil, mismo sabor!

A:  



POTATO ROLLS FLOW PACK

 75 g  10/11 cm  5/6 cm  12 u

HOT DOG

¿Hamburguesas o hot dogs?

¡Los dos! Nuestras dos recetas más clásicas de pan de hamburguesa, ahora en formato hot dog para darle un twist a tus comidas.

A:    



HOT DOG POTATO ROLLS

 80 g  18 x 7 cm  4/5 cm  20 u



HOT DOG JUANITO

			
30 g	14 x 6 cm	3/4 cm	50 u
54 g	14 x 6 cm	3/4 cm	30 u
80 g	18 x 7 cm	4/5 cm	20 u
100 g	26 x 8 cm	4/5 cm	18 u

SÁNDWICH

Con un grosor de 1,6 cm y una textura increíble, nuestros panes con forma de nube en formato sándwich y molde son perfectos para tus creaciones más atrevidas.

Masa Brioche y Potato Rolls.

A:    



SÁNDWICH BRIOCHE

 500 g  18 x 18 cm  6/7 cm  6 u



MOLDE BRIOCHE

 500 g  18 x 18 cm  6/7 cm  6 u



SÁNDWICH POTATO ROLLS

 500 g  18 x 18 cm  6/7 cm  6 u



MOLDE POTATO ROLLS

 500 g  18 x 18 cm  6/7 cm  6 u

LARGA FERMENTACIÓN

HOGAZA

Elaboradas siguiendo recetas tradicionales, nuestras hogazas son la esencia del pan artesanal. Al ser precocidas, preservamos su sabor y textura para que puedas disfrutarlas en cualquier momento.



HOGACITAS

Pequeñas hogazas de pan, perfectas para una ración individual, elaboradas y precocidas para que solo tengas que calentarlas y disfrutar de su sabor recién horneado.



DEFINITIVO

Pan de un kilo a punto para petarlo. Nuestros definitivos, hechos con recetas de toda la vida, conservan todo su sabor. ¡Hornéalos y disfruta de un pan de verdad en gran formato!



Horneado lentamente en horno de piedra para recoger todo su sabor. Crea una corteza dorada y crujiente, mientras que el interior queda tierno y jugoso. ¡Una experiencia única!

Procesos artesanales que transforman ingredientes naturales en piezas únicas. Detrás de cada creación se esconden horas de trabajo y una pasión por el detalle.

Nuestras **instalaciones** han sido diseñadas para respetar el **ritmo natural de la masa** y garantizar un proceso de fermentación lento y cuidadoso.

INSTRUCCIONES

Hogazas precocidas

1. Descongela por completo las hogazas.

El pan siempre debe estar descongelado antes de hornearlo.

2. Precalienta el horno a 210°C.

Es importante que el horno alcance la temperatura antes de empezar. Este paso es clave para ese dorado crujiente

3. Hornea durante 25 minutos.

Coloca la hogaza directamente sobre la rejilla o una bandeja, sin cubrir, y observa cómo se transforma.

¡Disfruta!

El aroma hará que quieras cortar de inmediato, resiste la tentación un par de minutos después de sacarla del horno. Crujiente, tierna, y con ese sabor artesanal que solo Juanito puede ofrecer.



HOGAZA MILENARIA



500 g



20/22 cm



8/9cm



10 u



HOGAZA CALABAZA



500 g



20/22 cm



8/9 cm



10 u



HOGAZA MULTIGRAIN



500 g



20/22 cm



8/9 cm



10 u



HOGAZA TRADICIONAL



500 g



20/22 cm



8/9 cm



10 u



HOGAZA MAÍZ



500 g



20/22 cm



8/9 cm



10 u



HOGAZA INTEGRAL



500 g



20/22 cm



8/9 cm



10 u



HOGACITA MILENARIA

 70 g  8/9 cm  6/7 cm  50 u



HOGACITA CALABAZA

 70 g  8/9 cm  6/7 cm  50 u



HOGACITA MULTIGRAIN

 70 g  8/9 cm  6/7 cm  50 u



HOGACITA TRADICIONAL

 70 g  8/9 cm  6/7 cm  50 u



HOGACITA MAÍZ

 70 g  8/9 cm  6/7 cm  50 u



HOGACITA INTEGRAL

 70 g  8/9 cm  6/7 cm  50 u

INSTRUCCIONES Hogacitas precocidas

1. Descongela por completo las hogacitas.

El pan siempre debe estar descongelado antes de hornearlo. Aquí no hay atajos.

2. Precalienta el horno a 220°C.

Es importante que el horno alcance la temperatura exacta antes de empezar.
¡Esto es una obra maestra!

3. Hornea durante 15 minutos.

Coloca las hogacitas en la bandeja, dejando espacio entre ellas, y déjalas dorarse hasta que estén irresistibles.

¡Disfruta!

Crujientes por fuera, tiernas por dentro y listas para robarse el show. Así es como se hacen las cosas *al estilo Juanito*.



DEFINITIVO MILENARIO

 1000 g  36x20 cm  9/10 cm  6 u

INSTRUCCIONES

1. Descongela completamente.

2. Precalienta a 220°C.

Este paso es clave para un horneado uniforme y un dorado perfecto.

3. Hornea durante 30-35 minutos.

Coloca el pan sobre la rejilla o bandeja y deja que se dore.

4. Deja enfriar y disfruta!



DEFINITIVO CALABAZA

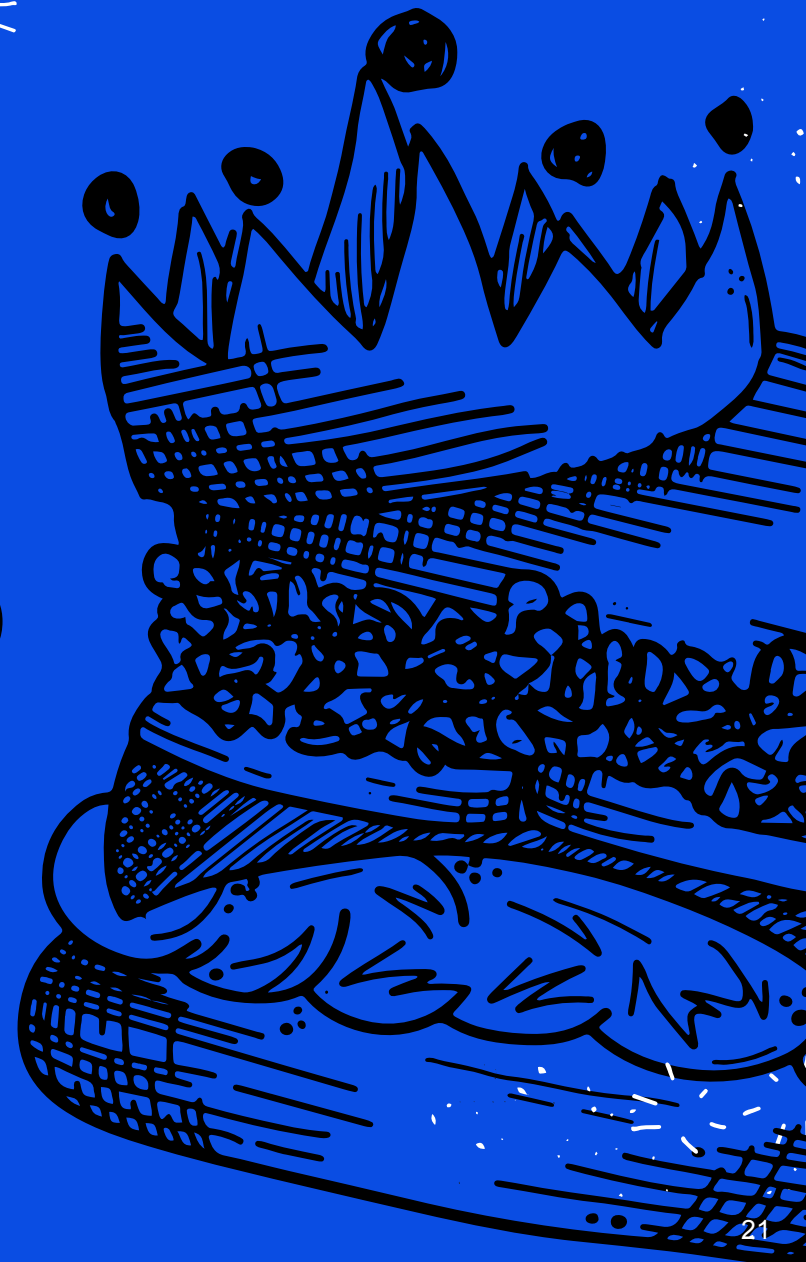
 1000 g  36x20 cm  9/10 cm  6 u



DEFINITIVO MÁIZ

 1000 g  36x20 cm  9/10 cm  6 u

WILD NEW HOT.



MILENARIA

Producto emblemático de Juanito que ha conquistado el paladar de chefs de renombre de nuestro país. Su sabor es inigualable, debido a su complejo proceso de elaboración.

A:   

TRADICIONAL

Hogaza que nace de un proceso paciente y tradicional, se caracteriza por su textura, resultado de una fermentación prolongada que le otorga un sabor único.

A:   

CALABAZA

Se distingue por su sabor. Con un toque dulce hace que cada bocado sea especial en diferentes formatos para adaptarse a tus necesidades.

A:   

INTEGRAL

Nuestra hogaza integral es un viaje al sabor más auténtico. Elaborada con harina integral, se distingue por su corteza crujiente y su miga esponjosa.

A:   

MAÍZ

Cada pieza es única. La fermentación prolongada le otorga una textura y un aroma únicos que con su sabor ligeramente dulce lo hacen irresistible en cualquier mesa.

A:   

MULTIGRAIN

Mezcla de semillas que dan un color oscuro al pan, haciéndolo atractivo a la vista a la vez de sabroso y digestivo. Muy vistoso y de sabor suave y agradable.

A:   

APLICACIONES PARA COCINA

Descubre nuestros panes diseñados para liberar tu imaginación en la cocina.

Con formatos y texturas únicas, nuestra selección de pan es la base perfecta para cualquier creación gastronómica, sin que el tamaño o la forma te limiten.

Desde formas innovadoras hasta texturas que se adaptan a tus ideas más audaces, nuestros panes son el lienzo ideal para chefs y cocineros que buscan innovar.

¿Listo para dejar que el pan sea parte de tu arte culinario?



LINGOTE



580 g



55x9 cm



4/5 cm



8 u



POTATO TWINS



80 g



10x10 cm



5/6 cm



24 u



BAGEL AMAPOLA



80 g



11/12 cm



3/4 cm



20 u



REBEL ROLLS



80 g



18x7 cm



4/5 cm



44 u



BRIOCHE SELECTION

 18 g  5/6 cm  3/4 cm  100 u



BRIOCHE SÉSAMO SELECTION

 18 g  5/6 cm  3/4 cm  100 u



HOT DOG SELECTION

 18 g  7x4cm  2/3 cm  100 u



PLANCHA ALTA HIDRATACIÓN

 1200 g  35x35 cm  5/6 cm  1 u



ARTESANO SELECTION

 18 g  5x6 cm  2/3 cm  100 u



ROLLS SELECTION

 20 g  5/6 cm  2/3 cm  70 u



REGAÑÁ

 250G g  8 u



PAN CRISTAL

 200 g  26x14 cm  3/4 cm  8 u



DROP DE JUANITO

Lleva a Juanito Baker más allá de la mesa!

Nuestros productos no solo destacan en el plato, también brillan fuera de él. Merch, diseñados para que tú y tu equipo llevéis el estilo Juanito Baker con orgullo.

Perfecto para darle personalidad a tu restaurante, transmitir las vibes Juanito y, por qué no, presumir de trabajar con los mejores. ¡Vístete de marca y deja claro que aquí el pan no es cualquier pan, es pan de Juanito!

Trasera



Delantera



Porque tus burgers no merecen cualquier caja, merecen **LA CAJA** 🍷
La caja de Juanito no es solo un envase; es un pedestal para tus creaciones. Con un diseño personalizado que grita '¡es una obra de arte!' Esta caja hará que tus clientes se enamoren antes de dar el primer mordisco 🍷🍷



¿NUESTRO INGREDIENTE SECRETO? 🤫!?

AMAMOS LO QUE HACEMOS.

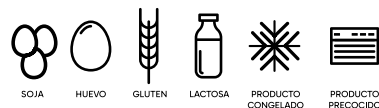
Esa pasión se siente en cada bocado. Como cuando escuchas tu canción favorita... te transporta a otro lugar. Estás conectando con la tradición, con un equipo de personas apasionadas por lo que hacen y con un universo de sabores y texturas. Juanito Baker es mucho más que una panadería.

Somos la prueba de que lo simple puede ser extraordinario. De que la tradición y la innovación pueden ir de la mano.

LA CALIDAD NO TIENE FRONTERAS 🚀

No importa si estás en la península, en las soleadas Canarias, en las Baleares con vistas al mar o disfrutando de los encantos de Portugal: **Juanito Baker llega hasta donde haga falta.** Sabemos que un buen pan no puede esperar, así que aquí estamos, asegurándonos de que tus pedidos lleguen a tiempo y con la calidad que nos caracteriza.

*Todos nuestros productos tienen peso y medidas aproximadas, ya que son elaborados de forma artesanal. Si necesitas información más precisa sobre alérgenos, puedes consultar nuestras fichas técnicas. Si tienes alguna duda, nuestro equipo comercial está siempre disponible para ayudarte. ¡No dudes en preguntar!



SIDE AWESOME STUFF INSIDE AW

 **TELÉFONO:**
+34 952 009 600

 **WHATSAPP:**
+34 610 083 295

 **CORREO:**
info@juanitobaker.com



www.juanitobaker.com

2025

F INSIDE AWESOME STUFF INSIDE