

Angel Fuchi



**PAN Y BOLLERÍA
ARTESANA**



**Catálogo
horeca 2026**

A man wearing a light-colored cap and a dark shirt is working with dough in a bakery. In the foreground, a large, golden-brown loaf of bread sits on a wooden cutting board. The background is slightly blurred, showing the man's hands and the dough he is working with.

Nuestro obrador funciona como un espacio de I+D para cada hostelero

Adhoc codo con codo con chefs

Colaboramos directamente con los equipos de cocina para encontrar un pan con la identidad que necesitan.

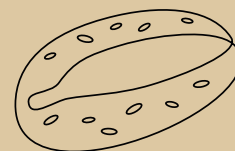
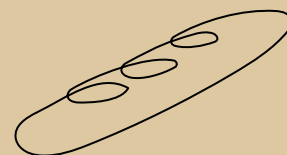
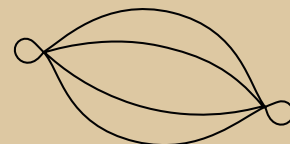
Excelencia gastronómica

Entendemos el pan como parte del menu, cuidamos cada detalle para estar a la altura de las mejores cocinas.

Productos artesanos a medida

Creamos formatos, fermentaciones y recetas adaptadas a las necesidades de cada restaurante

Panadería



Nuestros panes son el alma de Angel Puchi. Elaborados con masa madre, harinas seleccionadas y un proceso lento. Cada pieza refleja el sabor auténtico de la tradición panadera.

Bollo de pan

Con harina de trigo de máxima calidad, su fermentación respeta la tradición panadera del sur. Corteza crujiente y miga esponjosa.

280 gr.
500 gr.
1 kg.

aprox



Bollitos

Con harina de trigo de máxima calidad, su fermentación respeta la tradición panadera del sur. Corteza crujiente y miga esponjosa.

100 gr

aprox



Bagels

Cuerpo brioche, con miga extra tierna de textura nube y un sabor neutro para tus ingredientes.



80 gr

aprox

Brioche molde abierto

Cuerpo brioche, con miga extra tierna de textura nube y un sabor neutro para tus ingredientes.



990 gr

aprox

Brioche molde cerrado

900 gr

aprox

Cuerpo brioche, con miga extra tierna de textura nube y un sabor neutro para tus ingredientes.



Burger

Cuerpo brioche, con miga extra tierna de textura nube y un sabor neutro para tus ingredientes.



85 gr

aprox

Burger tinta

Cuerpo brioche, con miga extra tierna de textura nube y un sabor neutro para tus ingredientes y todo el color.



85 gr

aprox

Mini burger

Cuerpo brioche, con miga extra tierna de textura nube y un sabor neutro para tus ingredientes.



40 gr

aprox

Mini tinta

Cuerpo brioche, con miga extra tierna de textura nube y un sabor neutro para tus ingredientes y todo el color.



40 gr

aprox

Perrito brioche

Cuerpo brioche, con miga extra tierna de textura nube y un sabor neutro para tus ingredientes.

85 gr
65 gr

aprox



Mini perrito brioche

Cuerpo brioche, con miga extra tierna de textura nube y un sabor neutro para tus mini ingredientes.

40 gr
aprox



Molletes

Mollete blanco

80 gr
60 gr

aprox

Mollete elaborado con harina de trigo de máxima calidad y fermentación lenta, siguiendo la tradición panadera del sur, de cuerpo y miga esponjosa con sabor propio.



Mollete cebolla

Mollete elaborado con harina de trigo de máxima calidad y fermentación lenta, siguiendo la tradición panadera del sur, de cuerpo y miga esponjosa con sabor a cebolla.

80 gr

aprox



Mollete cristal

Mollete elaborado con harina de trigo de máxima calidad y fermentación lenta, siguiendo la tradición panadera del sur, con corteza crujiente y miga esponjosa con un sabor propio.

80 gr

aprox



Mollete cúrcuma

Mollete elaborado con harina de trigo de máxima calidad y fermentación lenta, siguiendo la tradición panadera del sur, de cuerpo y miga esponjosa con sabor a cúrcuma.

80 gr

aprox



Mollete espirulina

Mollete elaborado con harina de trigo de máxima calidad y fermentación lenta, siguiendo la tradición panadera del sur, de cuerpo y miga esponjosa con sabor a algas.

80 gr

aprox



Mollete integral 50%

Mollete elaborado con harina de trigo y mitad integral de grano completo de máxima calidad y fermentación lenta, siguiendo la tradición panadera del sur, de cuerpo y miga esponjosa con sabor propio.

80 gr

aprox

**TOP
VENTA**



Mollete multisemillas

Mollete elaborado con harina de trigo de máxima calidad y fermentación lenta, siguiendo la tradición panadera del sur, de cuerpo y miga esponjosa con sabor a malta tostada y semillas.

80 gr

aprox



Mollete de pasas y nueces

Mollete elaborado con harina de trigo de máxima calidad y fermentación lenta, siguiendo la tradición panadera del sur, de cuerpo y miga esponjosa con pasas y nueces.

80 gr

aprox



Mollete de queso Payoyo

Mollete elaborado con harina de trigo de máxima calidad y fermentación lenta, siguiendo la tradición panadera del sur, de cuerpo y miga esponjosa con sabor a auténtico queso Payoyo.

80 gr

aprox

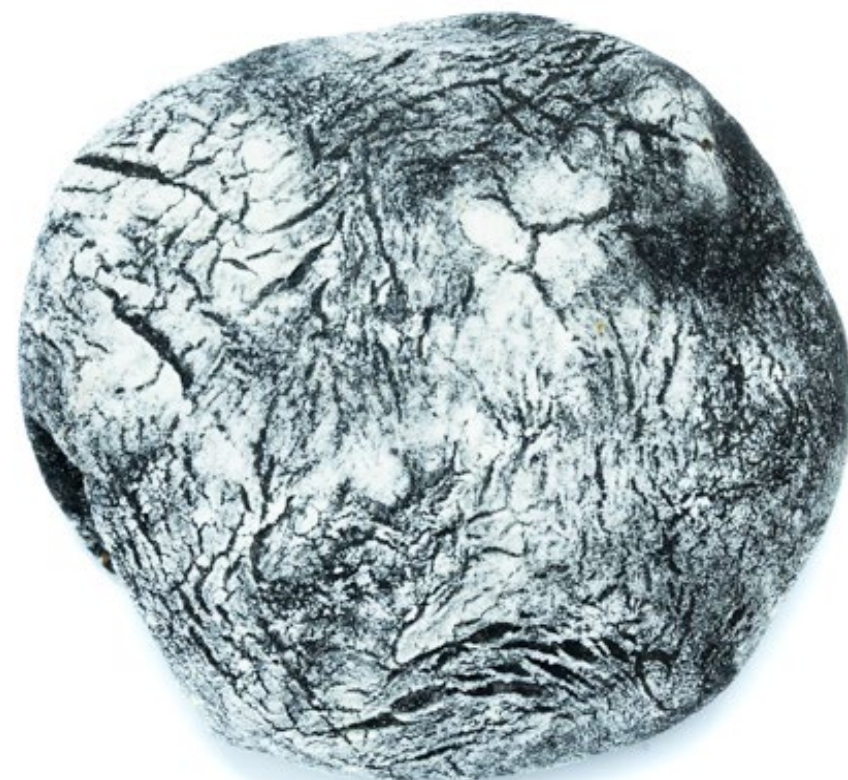


Mollete de tinta de calamar

Mollete elaborado con harina de trigo de máxima calidad y fermentación lenta, siguiendo la tradición panadera del sur, con cuerpo y miga esponjosa con sabor neutro y todo el color.

80 gr

aprox



Mollete de tomate

Mollete elaborado con harina de trigo de máxima calidad y fermentación lenta, siguiendo la tradición panadera del sur, de cuerpo y miga esponjosa con mucho sabor a tomate.

80 gr

aprox



Montadito integral 50%

Montadito elaborado con harina de trigo y mitad integral de grano completo de máxima calidad y fermentación lenta, siguiendo la tradición panadera del sur, de cuerpo y miga esponjosa con sabor propio.

50 gr

aprox



Montadito tinta

Montadito elaborado con harina de trigo de máxima calidad y fermentación lenta, siguiendo la tradición panadera del sur, con cuerpo y miga esponjosa con sabor neutro y todo el color.

50 gr

aprox



Montadito blanco

Montadito elaborado con harina de trigo de máxima calidad y fermentación lenta, siguiendo la tradición panadera del sur, de cuerpo y miga esponjosa con sabor propio.

50 gr

aprox



Montadito cúrcuma

Mollete elaborado con harina de trigo de máxima calidad y fermentación lenta, siguiendo la tradición panadera del sur, de cuerpo y miga esponjosa con sabor a cúrcuma.

50 gr

aprox



Panes

Pan de chapata 10x30

180 gr.

aprox

Pan de chapata elaborado con harina de trigo de máxima calidad y fermentación lenta, siguiendo la tradición panadera del sur, con corteza crujiente y miga esponjosa con un sabor propio.



Pan de cúrcuma

Pan de cúrcuma elaborado con harina de trigo de máxima calidad y fermentación lenta, siguiendo la tradición panadera del sur, con corteza crujiente y miga esponjosa con un sabor propio.



**500 gr.
1 kg.**

aprox

Pan de dátiles

Hogaza con dátiles, harina de trigo de máxima calidad y fermentación lenta. Su corteza es crujiente y miga esponjosa.



**500 gr.
1 kg.**

aprox

Pan de multisemillas

Hogaza con harina de trigo de máxima calidad y fermentación lenta. Sabor a malta tostada con semillas.



**500 gr.
1 kg.**

aprox

Pan de pasas y nueces

Hogaza con pasas y nueces, harina de trigo de máxima calidad y fermentación lenta. Su corteza es crujiente y miga esponjosa.



**500 gr.
1 kg.**

aprox

Pan de tomate

Hogaza con harina de trigo de máxima calidad y fermentación lenta. Sabor intenso a tomate y orégano.



**500 gr.
1 kg.**

aprox

Pan de trigo 100% integral

Hogaza con harina de trigo integral máxima calidad y fermentación lenta. con corteza crujiente y miga esponjosa con un sabor único.



1 kg.

aprox

Pan de trigo

Hogaza con harina de trigo de máxima calidad y fermentación lenta, siguiendo la tradición panadera del sur, con corteza crujiente y miga esponjosa con un sabor propio.



**500 gr.
1 kg.**

aprox

Pan integral 50%

Hogaza con harina de trigo y mitad integral de grano completo de máxima calidad y fermentación lenta. con corteza crujiente y miga esponjosa con un sabor único.



**500 gr.
1 kg.**

aprox

Pepitos

Pepito blanco

50 gr

aprox

Pepito elaborado con harina de trigo de máxima calidad y fermentación lenta, siguiendo la tradición panadera del sur, de cuerpo y miga esponjosa con sabor propio.



Pepito integral

Pepito elaborado con harina de trigo y mitad integral de grano completo de máxima calidad y fermentación lenta, siguiendo la tradición panadera del sur, de cuerpo y miga esponjosa con sabor propio.

50 gr

aprox



Pepito tinta

Pepito elaborado con harina de trigo de máxima calidad y fermentación lenta, siguiendo la tradición panadera del sur, con cuerpo y miga esponjosa con sabor neutro y todo el color.

50 gr

aprox



Viena valenciana

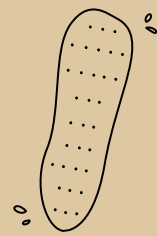
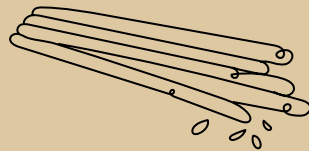
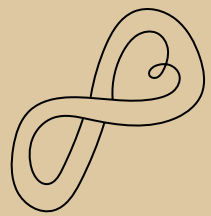
Viena con harina de trigo de máxima calidad y fermentación lenta, siguiendo la tradición panadera del sur, con corteza crujiente y miga esponjosa con un sabor propio.

200 gr

aprox



Picos y regañás



Los picos y las regañás se elaboran mediante un proceso tradicional que garantiza su textura crujiente y su sabor característico.

Regañá

Regañá con harina de trigo de máxima calidad, elaborada siguiendo el legado panadero heredado. Su textura extra crujiente y su sabor inimitable.



150 gr

aprox

Regañá tomate

Regañá con harina de trigo de máxima calidad, elaborada siguiendo el legado panadero heredado. Su textura extra crujiente y sabor a tomate.



100 gr

aprox

Regañá cúrcuma

Regañá con harina de trigo de máxima calidad, elaborada siguiendo el legado panadero heredado. Su textura extra crujiente y sabor a cúrcuma.

100 gr

aprox



Regañá chía

Regañá con harina de trigo de máxima calidad, elaborada siguiendo el legado panadero heredado. Su textura extra crujiente y semillas de chía.

100 gr

aprox



Regañá integral

Regañá con harina de trigo integral de máxima calidad, elaborada siguiendo el legado panadero heredado. Su textura extra crujiente y sabor unico.



100 gr

aprox

Roscos largos

Roscos con harina de trigo de máxima calidad, elaborados siguiendo el legado panadero heredado. Su textura extra crujiente y su sabor inimitable.



100 gr

aprox

Roscas de chía

Roscas con harina de trigo de máxima calidad, elaborados siguiendo el legado panadero heredado. Su textura extra crujiente y semillas de chía.



100 gr

aprox

Roscas de ocho

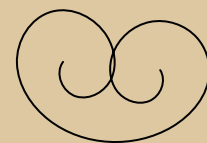
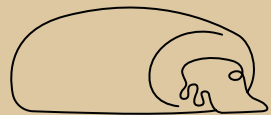
Roscas con harina de trigo de máxima calidad, elaborados siguiendo el legado panadero heredado. Su textura extra crujiente, imagen característica y sabor inimitable.



100 gr

aprox

Bollería



Nuestra bollería se elabora cada día siguiendo procesos artesanales que respetan los tiempos y la calidad del producto.

Cinamon roll

Masa croissant elaborado con mantequilla y laminado artesanal. Sabor intenso de pasas, canela y nueces.



Croissant mantequilla

Masa croissant elaborado con mantequilla y laminado artesanal. De sabor intenso y equilibrado.



New York Rolls

Masa croissant elaborado con mantequilla y laminado artesanal. De sabor intenso a chocolate y almendras.



Bombas de chocolate

Cuerpo brioche, con miga extra tierna de textura nube, relleno de chocolate con avellana y un baño de chocolate y almendras.



Puchicao

Puchicao, el pastel que abrió camino en nuestra línea de bollería, cuerpo de brioche artesanal con alma de cacao y avellanas, logrando una textura esponjosa y un sabor inimitable.



Bollito de leche

Cuerpo brioche, con miga extra tierna de textura nube y un sabor que te transporta a antaño.



Cookies

Cookies de mantequilla, textura extra crujiente y pepitas de chocolate.



Brownie

Brownie elaborado con masa batida artesanal, sabor a chocolate en su justa medida y textura ideal.



Palmera de hojaldre

Palmera de hojaldre elaborada con mantequilla y laminado artesanal. Capas finas, textura crujiente y caramelización equilibrada.



Palmera de yema

Palmera de yema elaborada con hojaldre artesano y mantequilla, laminado siguiendo el oficio tradicional. Baño de yema con sabor intenso y textura crujiente.



Palmera de chocolate

Palmera de hojaldre artesano con mantequilla y laminado tradicional. Baño de chocolate con sabor intenso y contraste crujiente.



Mini palmeras



Pan artesano, carácter propio

Cada pieza nace de masa madre, fermentaciones largas y oficio real. El resultado es un pan con sabor, corteza y personalidad, capaz de elevar cualquier plato.

La misma calidad, entrega tras entrega

Trabajamos con procesos afinados para que cada lote mantenga textura, sabor y rendimiento. Así tu cocina trabaja con un pan estable, fiable y sin sorpresas.

Nos adaptamos al ritmo de tu cocina

Sistema de pedidos ágil, pensado para facilitar tu planificación diaria y evitar roturas de stock. Entregas puntuales y formatos adaptados al servicio real del restaurante.

Panes pensados para funcionar profesionalmente

Desde pan de mesa hasta formatos para tapas, fast food o sala. Cada pieza está desarrollada para rendir al máximo en cada servicio, mantener su calidad y responder a las exigencias de una cocina profesional.

Directo del obrador a tu restaurante

Sin intermediarios. Hablas con quien elabora el producto, ajustas formatos con rapidez y resuelves necesidades concretas con una comunicación directa y eficaz.

Pan de honesto, sin artificios.

Sin aditivos innecesarios ni procesos industriales. Solo harina, agua, tiempo y oficio. Una diferencia que se nota en el plato y que el cliente percibe.

Cientes

**OVEJAS
NEGRAS**
company

Tribeca
RESTAURANT


HOTEL ALFONSO XIII
SEVILLE

SEVRUGA
CERVECERÍA


MANOLO MAYO


Dculto


Dodici


REAL CLUB PINEDA
SEVILLA


GMI
GUSTO MADE IN ITALY

**LA MALA
BRUNCH**

Teléfono pedidos horeca

+34 622 91 02 33

Mail:

pedidos@elpandeangelpuchi.com

Obrador

C/ Mimbres 11,
41100 Coria del Río,
Sevilla

elpandeangelpuchi.com



Angel Fuchi

PAN Y BOLLERÍA
ARTESANA

