



Industrial Pastelera San Narciso, SA
C. Barcelona 5-9 · Urbanización Mas Aliu
17181 Aiguaviva (Girona)
www.inpanasa.com

export@inpanasa.com
comercial@inpanasa.com

Teléfono Atención al Cliente:
972 241 911



el placer de lo natural



Bizcochos



Bizcocho

Cod.: 4882
Peso: 270 g



Marble

Cod.: 4883
Peso: 240 g



Bizcolate

Cod.: 4884
Peso: 210 g



Bizcofruit

Cod.: 4885
Peso: 210 g



Brownie

Cod.: 4153
Peso: 285 g



Tarten



Bizcocho

elaborado con yogur

Cod.: 4457
Peso: 250 g



Biscocho

integral

Cod.: 4886
Peso: 200 g



Tarten

yogur

Cod.: 380
Peso: 300 g



Tarten

chocolate

Cod.: 383
Peso: 320 g



Cocas



Coca

crema y piñones

Cod.: 196
Peso: 500 g



Coca

crema

Cod.: 212
Peso: 500 g



Especialidades



Magdalenas
elaboradas con yogur

Cod.: 4855
Peso: 260 g



Magdalenas
con piñones

Cod.: 4856
Peso: 280 g



Cod.: 4458
Peso: 800 g



Bolenas

Cod.: 4360
Peso: 600 g



Chispitas
con pepitas chocolate

Cod.: 4857
Peso: 270 g



Magdalenas
redondas sabor vainilla

Cod.: 4830
Peso: 250 g



Rondas
crema

Cod.: 322
Peso: 300 g



Supremas

Cod.: 4435
Peso: 480 g



Magdalenas



Magdalenas

Cod.: 4858
Peso: 260 g



Madelones

Cod.: 203
PESO: 360 g



Magdalenas

rellenas de fresa

Cod.: 4905
Peso: 225 g



Magdalenas

rellenas de albaricque

Cod.: 4906
Peso: 225 g



Magdalenas

rellenas de cacao

Cod.: 4907
Peso: 225 g



Magdalenas

redondas

Cod.: 305
Peso: 300 g



Magdalenas

largas

Cod.: 354
PESO: 300 g



Magdalenas

cuadradas

Cod.: 578
PESO: 300 g



Muffins

doble chocolate

Cod.: 4434
Peso: 450 g



Muffins

pepitas chocolate

Cod.: 4437
Peso: 450 g



Hojaldre



Tarta

manzana

Cod.: 4710
Peso: 240 g



Nidos

crema

Cod.: 4711
Peso: 240 g



Milhojas

crema

Cod.: 4712
Peso: 240 g



Lacitos

Cod.: 555
Peso: 200 g



Palmeritas

Cod.: 571
Peso: 200 g



Palmeritas

cacao

Cod.: 592
Peso: 240 g



Bollería



Pan de leche

Cod.: 4780
Peso: 300 g



Pan de leche

con pepitas chocolate

Cod.: 4781
Peso: 350 g



Napolitanas

con crema de cacao

Cod.: 4721
Peso: 270 g



Croissants

Cod.: 785
Peso: 220 g



Croissants

rellenos de cacao

Cod.: 786
Peso: 250 g



Gama salados



Maxi Burger

Cod.: 4686
Peso: 300 g



Hot Dog

Cod.: 4687
Peso: 330 g



Pan de molde

Cod.: 4688
Peso: 500 g



36 años de experiencia que avalan la trayectoria de la empresa.

La filosofía de Montes Lara es dar la máxima calidad a sus productos con ingredientes tradicionales, cuidando hasta el mínimo detalle para conseguir un producto de calidad y, sobre todo, respetando el origen de sus componentes.

Todas las recetas que se elaboran para Montes Lara, utilizan huevos de categoría A y leche fresca pasteurizada de nuestras comarcas. El motivo de su utilización, aún teniendo costes más elevados de producción, es el aporte de nutrientes de alto valor biológico: como son el calcio, la vitamina A, D, B12, y otros minerales como el fósforo, además de poseer unas características organolépticas superiores a la leche en polvo.

El aceite que se utiliza es el de girasol. Con esto, conseguimos como resultado un producto de bollería supremo, rico en vitamina E y ácidos grasos omega 6, componentes que contribuyen a regular los niveles de colesterol y protegiendo así la salud cardiovascular.

36 ans d'expérience sur lesquels s'appuie la trajectoire de l'entreprise.

La philosophie de Montes Lara est de donner la qualité maximale à ses produits avec des ingrédients traditionnels, prenant soin du plus petit détail afin de parvenir à un produit de qualité et, surtout, en respectant l'origine de ses composants.

Toutes les recettes élaborées par Montes Lara, utilisent des œufs de catégorie A et du lait frais pasteurisé de nos régions. La raison de cet emploi, alors qu'il nous génère des coûts plus élevés de production, c'est l'apport de nutriments de haute valeur biologique comme le calcium, la vitamine A, D, B12, et autres minéraux comme le phosphore, qui en plus possèdent des caractéristiques organoleptiques supérieures à celles du lait en poudre.

L'huile utilisée est de tournesol. Avec cela, le résultat obtenu est un produit de pâtisserie suprême, riche en vitamine E et acides gras Omega 6, composants qui contribuent à la régularisation du niveau de cholestérol et qui protègent des risques cardiovasculaires.

36 years of experience on which is based the trajectory of the company.

Montes Lara philosophy is to provide the maximum quality in its products with traditional ingredients, taking care of the smallest details to achieve a quality product and, above all, respecting the origin of its components.

All the recipes developed by Montes Lara, use of class A eggs and fresh milk pasteurized in our regions. The reason for this use, while generates us higher costs of production, it is the nutrient supply of high biological value as calcium, vitamin A, D, B12, and other minerals such as phosphorus, which moreover have organoleptic characteristics superior to those of milk powder.

Note also, that the oil used is of sunflower. With this, got as a result a pastry product Supreme, rich in vitamin E and fatty acids omega 6, components that help to regulate cholesterol levels and thereby protect of cardiovascular risk.