Obrador
CanColl
DESDE 1972

EL PANADERO DE LOS PANADEROS DESDE 1972

tradicional/ fórmula perfecta/ larga fermentación/
Massa Madre propia

Obrador
CanColl
DESDE 1972



Obrador
Can Coll
DESDE 1972

Pasión por las cosas bien hechas.

HISTORIA AL HORNO

Obrador CanColl nace en 1972 en Sant Vicenç dels Horts, de la mano de Josep y María Rosa.

Tras varios intentos y mucho esfuerzo, apostaron definitivamente por abrir una panadería artesanal con obrador propio . Un modelo basado en la calidad y la elaboración tradicional, donde el pan se elaborara cada día con dedicación y respeto por el oficio.

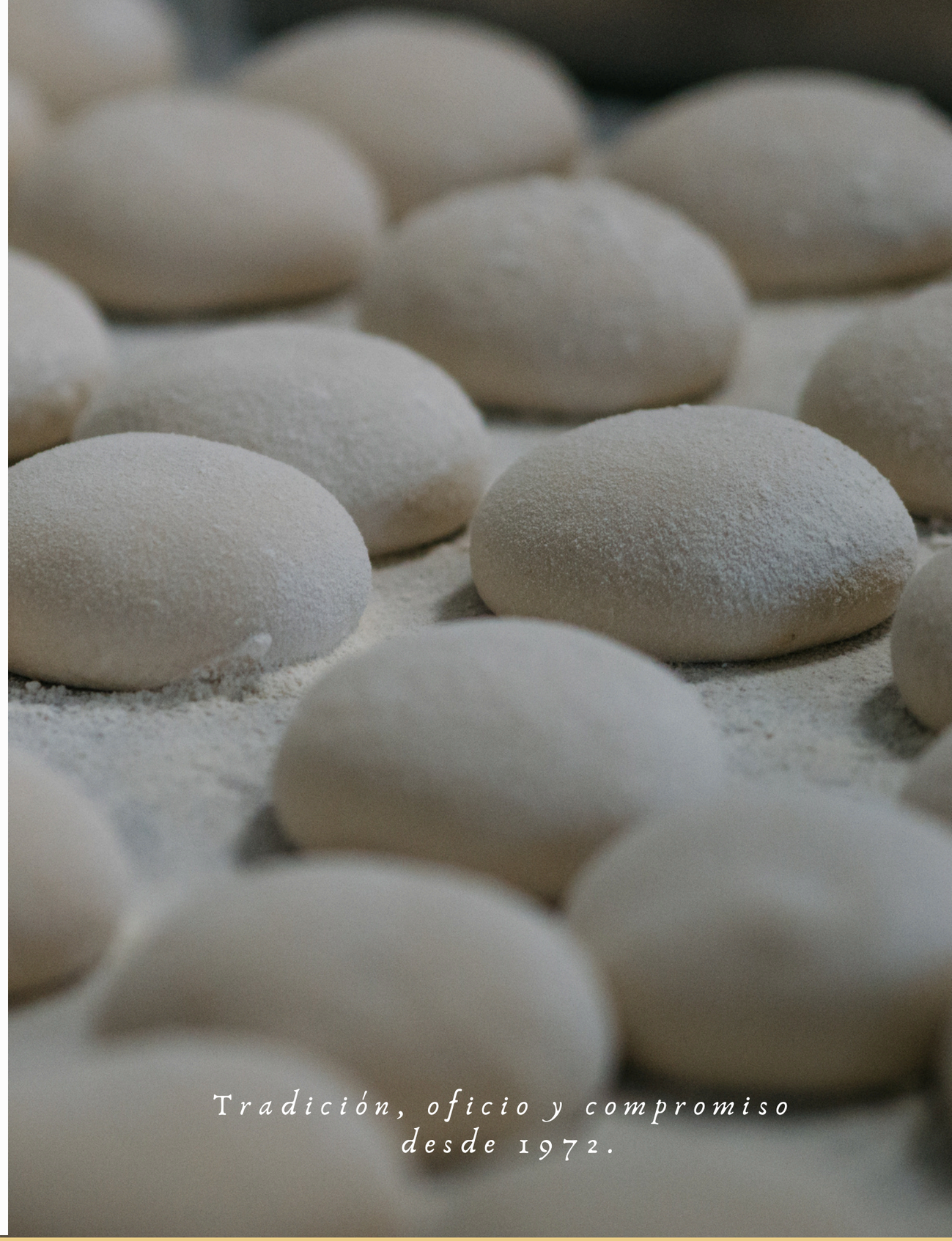
Josep se encargaba del obrador, elaborando el pan cada día, mientras María Rosa atendía a los clientes, creando una relación cercana que pronto convirtió la panadería en un punto de referencia para el barrio.

Con los años, la segunda generación de la familia se incorporó al proyecto, aportando nuevas ideas y ayudando a profesionalizar y expandir el negocio, siempre manteniendo intacta la esencia que lo vio nacer.

Hoy, Obrador CanColl no solo es el corazón donde se elabora el pan que nos define, sino también un proveedor para diferentes cadenas y el origen de una red de tiendas propias y franquicias, presentes principalmente en la comarca del Baix Llobregat.

Todos estos espacios comparten una misma filosofía: unir tradición, innovación y tecnología para seguir ofreciendo productos auténticos, elaborados con dedicación y carácter propio.

Más de cinco décadas después, seguimos trabajando con el mismo propósito con el que empezó todo: mantener viva la esencia del pan bien hecho, basada en la honestidad, el oficio y el respeto por la tradición.





Obrador
Can Coll
DESDE 1972

"Somos un proveedor total, aportando todo tipo de soluciones relacionadas con la panadería, bollería y pastelería, franquicias, además de asesoramiento sobre punto de venta y gestión de tu negocio.

Trabajamos también con nuestro proceso exclusivo de ultra congelación en masa cruda con la finalidad de respetar al máximo las propiedades nutritivas y la textura de cada producto.

Fabricamos una gran variedad de productos y te lo llevamos allí donde estés, con las máximas garantías de calidad.
Nos adaptamos a ti siguiendo los procesos más selectivos para que puedas realizar el acabado en tu punto de venta.

Aportamos soluciones prácticas, cómodas y resolutivas a obradores de panadería, grupos de franquicias y en especial directamente a puntos de venta, donde somos especialistas.

Contamos con una red comercial sin intermediarios, servicios de Marketing y proveedores de maquinaria para garantizar el éxito de cada negocio.

Todo empieza con una idea, un proyecto. Juntos lo definimos y nosotros lo realizamos."

Jordi Rosell

NUESTRO PAN

La masa con la que se elaboran algunos de nuestros panes estrella tienen un mayor aporte de humedad respecto a la harina, consiguiendo una miga muy ligera y esponjosa, con grandes alveolos irregulares y de un color crema.

Además, ofrecemos una selección de panes elaborados con masa madre (MARIA ROSA) que nos aportan panes con una mayor digestibilidad y con un aroma y sabor excepcionales

Asimismo, nuestro proceso de elaboración BT5 se basa en la larga fermentación a baja temperatura, que unido al conocimiento, la experiencia y la tradición nos permite elaborar productos que destacan por sus propiedades y personalidad.

Nos gusta ofrecer un producto saludable por eso trabajamos en ajustar las formulaciones con la sal óptima y evitamos colorantes y conservantes en nuestras recetas.

NUESTRA MISIÓN

Seguir llenando las mesas y los hogares de pan con historia.
Creemos en el valor de la tradición, en el trabajo bien hecho y en los procesos de siempre. Por eso elaboramos nuestros panes respetando los tiempos, las recetas y el oficio que han pasado de generación en generación.

En un mundo que cambia rápido, nuestra misión es sencilla: mantener viva la esencia del pan tradicional, ofreciendo productos que conservan el sabor, la textura y el alma del pan de verdad.

Por que el pan es mucho más que un alimento: es tradición, cultura y memoria. Nuestra misión es preservar ese legado. Y por eso, seguimos trabajando como lo han hecho generaciones de panaderos antes que nosotros, combinando tradición y calidad para que el auténtico pan siga formando parte de las mesas de hoy y de mañana.
Porque el pan de verdad nunca pasa de moda













ACABADOS

En nuestra obrador elaboramos productos cocidos, precocidos y en masa cruda ultracongelada, donde somos líderes a nivel nacional. Además, contamos para su distribución y comercialización con una extensa flota de vehículos para poder dar servicio a una extensa cartera de clientes.



PAN COCIDO

CÓDIGO
COCIDO

El pan cocido es la culminación de todo un proceso artesanal: la masa que ha reposado, fermentado y tomado forma entra en el horno y sale convertida en un producto terminado, dorado y fragante. Listo para ser expuesto, listo para ser disfrutado.

Su principal ventaja es la inmediatez: no necesita más manipulación. Llega al punto de venta tal cual, con su corteza crujiente, su miga aireada y ese aroma que invita a llevarse una barra bajo el brazo. Es ideal para quienes buscan rapidez y comodidad, sin renunciar al sabor auténtico y a la calidad de un pan bien hecho.

El pan cocido es, en esencia, pan en su estado más puro: hecho, acabado y preparado para acompañar cualquier mesa.



PAN ULTRACONGELADO

CÓDIGO **ULTRA**

El pan ultracongelado es una solución moderna que permite disfrutar del pan recién hecho en cualquier momento. Tras su elaboración, el producto se somete a un proceso de ultracongelación rápida, que detiene la fermentación y conserva intactas sus propiedades: el aroma, la textura y la calidad de la miga.

Su mayor ventaja es la flexibilidad: se hornea solo cuando se necesita, permitiendo ofrecer pan caliente a cualquier hora del día y reduciendo mermas. Es ideal para puntos de venta que buscan eficiencia sin sacrificar autenticidad, manteniendo el sabor y la artesanía del pan tradicional con una logística mucho más práctica.

El pan ultracongelado es, en definitiva, pan listo para renacer en el horno: siempre fresco, siempre a punto.

PAN PRECOCIDO

CÓDIGO **PRECO**

El pan precocido combina tradición y practicidad. Se elabora y hornea parcialmente para fijar su estructura, y después se detiene el proceso justo antes del acabado final. Así, conserva toda la esencia del pan artesano, pero permite rematar la cocción en el momento exacto en que se va a consumir.

Su gran ventaja es la versatilidad: en pocos minutos, con un último golpe de horno, recupera su corteza crujiente y su aroma recién hecho. Es perfecto para negocios que buscan ofrecer pan de calidad constante a cualquier hora, evitando desperdicios y garantizando una experiencia impecable.

El pan precocido es, en resumen, pan a medio camino... listo para brillar en el horno y servir como si acabara de nacer.

Obrador Can Coll
DESDE 1972

CORTEZA
Fina y Crujiente

AROMA
Envolvente

ALTA HIDRATACIÓN
Y Conservación

SABOR
Intenso

MIGA
Alveolada

PAN ULTRACONGELADO

PROCEDIMIENTO DEL SERVICIO

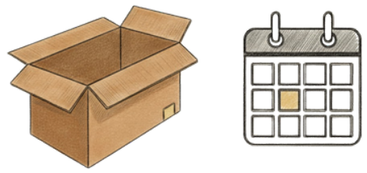
1

Guardar las cajas en el congelador.



2

Abrir la caja del día de la semana asignado, según picking.



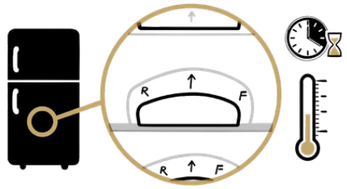
3

Montar, poner el pan todavía congelado encima de las latas.



4

Fermentar



5

Decorar / Cortar



6

Cocer



7

Servir





Somos el panadero de los panaderos. ¿Será el proceso **FERMENTA Y CUECE** el pan del futuro? Permite transportar toda la esencia de un obrador hasta tu punto de venta. Conserva las propiedades nutritivas

Te preparamos los pedidos personalizados para cada día de la semana. El resultado con nuestro proceso de elaboración consigue resultado muy parecido al artesanal pero con mucha menos inversión en maquinaria, tiempo y conocimientos.

MATERIAL NECESARIO

Congelador



Cámara de Fermentación



Horno con Vapor



Obrador
Can Coll
DESDE 1957

NUESTRO SERVICIO

PANADERÍA

Contamos con una amplia gama de más de 50 variedades de pan artesano de la más alta calidad, elaborados cuidadosamente en nuestro obrador con masa madre. Cada uno de nuestros panes se produce siguiendo procesos tradicionales y una cuidada selección de ingredientes, garantizando sabor, textura y autenticidad en cada pieza.

BOLLERÍA

Nuestra gama de bollería está pensada para facilitar el trabajo diario en el punto de venta. Ofrecemos bollería fresca, horneada el mismo día, así como bollería horneada ultracongelada, lista para descongelar y servir.

PASTELERÍA Y DIADAS

Elaboramos una cuidada selección de productos de pastelería, pensados tanto para el consumo diario como para ocasiones especiales. Además, desarrollamos productos específicos para campañas y celebraciones, diseñados para ayudar a impulsar las ventas en los momentos clave del año.

SERVICIO EXCLUSIVO.

En nuestro obrador también desarrollamos productos personalizados, adaptados a las necesidades específicas de cada cliente. Si tienes una idea o buscas un producto concreto, nuestro equipo se encarga de desarrollarlo, combinando tradición, experiencia e innovación para garantizar un resultado de máxima calidad. Tú imaginas el producto, nosotros lo hacemos realidad.

PICKING DIARIO PERSONALIZADO.

Ofrecemos un servicio de picking diario y personalizado, preparando cada pedido según las necesidades de cada negocio en cada momento. Nuestros productos pueden servirse tanto por unidad como por caja, lo que permite una gestión flexible del stock y una mejor adaptación al ritmo de cada establecimiento. Además, trabajamos los 365 días del año, garantizando un suministro constante y un servicio fiable para nuestros clientes.

ASESORAMIENTO Y FORMACIÓN

Acompañamos a nuestros clientes desde el primer momento en la puesta en marcha de su negocio, ofreciendo asesoramiento y apoyo en cada etapa del proyecto. Nuestro equipo comparte su experiencia y conocimiento del sector para ayudar a definir la mejor selección de productos y optimizar la oferta desde el inicio.



Obrador
Can Coll
DESDE 1972

PANES
BOLLERÍA
PASTELERÍA
HOSTELERÍA
DIADAS



La nueva generación ha transformado el Obrador Can Coll en todo un referente en el sector que aprovisiona a más de un centenar de panaderías y tiendas especializadas en pan y bollería.

La tradición se mantiene viva como en sus orígenes, y con las nuevas incorporaciones la empresa ha crecido en innovación y tecnología en su máxima expresión.

Productos de calidad, masa madre propia como carácter diferenciador y un proceso exclusivo de elaboración de productos.



Obrador
Can Coll
DESDE 1972

1. PANES

Contamos con más de 50 variedades de pan artesano, elaboradas con masa madre y materias primas de la más alta calidad. Cada pieza refleja nuestra pasión por la panadería tradicional, ofreciendo sabores auténticos, texturas únicas y una frescura inigualable.

Nuestros Panes

Amasando historias y felicidad desde hace 50 años.



RÚSTICOS

con Masa Madre Propia



PAN DE CULLERA

Mezcla de 7 cereales, llena de sabor.
Una combinación rica y equilibrada que armoniza a la perfección con vegetales frescos, embutidos ibéricos y quesos curados.

Elaborada con harinas de trigo, centeno, malta, haba, maíz y soja, enriquecida con semillas de linaza y sésamo, copos de avena y salvado de trigo.

	CÓDIGO **COCIDO**	CÓDIGO **ULTRA**	CÓDIGO **PRECOCIDO**
CULLERA	8934	8896	8939 - 6u



PAN DE LA PARROQUIA

Pan de trigo con un delicado toque de centeno. Una pieza de corteza crujiente, ideal para acompañar cualquier plato.

	CÓDIGO **COCIDO**	CÓDIGO **ULTRA**	CÓDIGO **PRECOCIDO**
PARROQ. 500g	6551	1915	-



CAMPELIN

De la misma familia que la chapata, en formato cuadrado.

	CÓDIGO **COCIDO**	CÓDIGO **ULTRA**	CÓDIGO **PRECOCIDO**
CAMPEL.	-	6557	



RAJOLA

La joya de los panes rústicos. Una combinación exquisita de corteza crujiente, miga esponjosa y un sabor único.

	CÓDIGO **ULTRA**	CÓDIGO **PRECOCIDO**
RAJOLA 500g	6555	8983 - 6u



RAJOLA LARGA

El formato alargado realza el protagonismo de la corteza.

	CÓDIGO **COCIDO**	CÓDIGO **ULTRA**	CÓDIGO **PRECOCIDO**
RAJ. LARGA	7408 - 500 g	6556	-

RÚSTICOS

con Masa Madre Propia



PAN DE TETILLA

Sabor elegante e intenso. Pan tradicional de Galicia, presentado en su característica forma de tetilla.

	CÓDIGO **COCIDO**	CÓDIGO **ULTRA**	CÓDIGO **PRECOCIDO**
TETILLA 400gr	6553	1918 50327 - 20u	-
TETILLA 800gr	6552	1917 50328 - 8u	-



PAN CUADRADO

Perfecto para barbacoas y comidas. Pan de trigo con un toque de centeno, formado a mano. Su formato cuadrado garantiza rebanadas uniformes.

	CÓDIGO **COCIDO**	CÓDIGO **ULTRA**	CÓDIGO **PRECOCIDO**
CUADRA.	6561	1916	-



NOSTRE

Pan de trigo con centeno. De corteza crujiente pero fina, se distingue por su abundante miga alveolada y suave.

	CÓDIGO **COCIDO**	CÓDIGO **ULTRA**	CÓDIGO **PRECOCIDO**
NOSTRE 800g	8914	-	-

TRADICIONALES

con Masa Madre Propia



ÀVIA

Chusco rústico con centeno. Corteza muy crujiente y miga elástica. Pieza tradicional con excelente conservación.

	CÓDIGO **COCIDO**	CÓDIGO **ULTRA**
SUELA	8910	8895



PAYÉS

Pan de payés de gran formato.

	CÓDIGO **COCIDO**
PAYÉS 1kg	7810
PAYÉS 2kg	7610
PAYÉS 3kg	7602



PAYÉS INTEGRAL

El más tradicional y conocido, ahora en una versión más sana. Elaborado sin prisas, con largo reposo y lenta cocción. Conserva su ternura durante varios días.

	CÓDIGO **COCIDO**	CÓDIGO **ULTRA**
PAYÉS ING. 400g	8120	1821
PAYÉS ING. 800g	8119	1822

PAN PAYÉS REDONDO

El más tradicional y conocido Elaborado sin prisas, con largo reposo y lenta cocción, mantiene su ternura durante varios días.

	CÓDIGO **COCIDO**	CÓDIGO **ULTRA**		CÓDIGO **COCIDO**	CÓDIGO **ULTRA**
PAY. REDOND. 200gr	7200	-	PAY. REDOND. 800gr	7800	-
PAY. REDOND. 400gr	7400	1919 50320 - 20u	PAY. REDOND. 1600gr	7600	1920 50321 - 8u



BARRAS TRADICIONALES

con Masa Madre Propia

BARRA DE ¼

El pan nuestro de cada día. Un clásico que nunca pasa de moda.

	CÓDIGO **COCIDO**	CÓDIGO **ULTRA**	CÓDIGO **PRECOCIDO**
BARRA 1/4	1120	50301 - 50u 1147 - 60u 1148 - 75u	8545 - 20u

BARRA DE ¼ CORTA

El pan nuestro de cada día, presentado en práctico formato corto.

	CÓDIGO **ULTRA**
BARRA 1/4 CORTA	6566

BARRA SIN SAL

Barrita sin sal, ideal para dietas bajas en sodio. Con formato tipo baguette, perfecta para preparar bocadillos.

	CÓDIGO **COCIDO**	CÓDIGO **ULTRA**
BARRA 200g	8221	6572

BARRA INTEGRAL SIN SAL

Pan rico en fibra, la manera más sencilla de cuidarte. Apto para dietas bajas en sodio.

	CÓDIGO **COCIDO**	CÓDIGO **ULTRA**
BARRA 200g	8321	6573



La barra de pan es uno de los formatos más tradicionales y extendidos del pan en España y otros países del sur de Europa.

Su origen está ligado a la panadería cotidiana, pensada para el consumo diario y para acompañar todo tipo de comidas.

Suele tener una forma alargada, pero más corta y ancha que la baguette, con una corteza crujiente aunque menos fina, y una miga más compacta y consistente.

Su sabor es suave y equilibrado, lo que la hace muy versátil: ideal para bocadillos, tostadas, acompañar guisos o simplemente para comer con aceite o mantequilla. Por su sencillez y funcionalidad, la barra de pan sigue siendo un elemento básico en la mesa diaria.



BARRAS TRADICIONALES

con Masa Madre Propia



ARTESANA

Barra artesana con elegante acabado en punta.

	CÓDIGO **COCIDO**	CÓDIGO **ULTRA**	CÓDIGO **PRECOCIDO**
ARTESANA	-	6568 (200g) 6569 (400g)	-



SEGAT

Barra de trigo con corteza extra crujiente. Miga esponjosa y alveolada, nuestra chapata en formato barra.

	CÓDIGO **ULTRA**
SEGAT	6577 50336 - 20u



AUTÉNTICO

Elaborado en horno de piedra, con corteza extra crujiente y miga muy alveolada.

Perfecto si te gusta el crec-crec al morder, y especialmente recomendado para acompañar ibéricos.

	CÓDIGO **COCIDO**
AUTENT.	1586



FRANCÉS DE ½

También en formato 1/4.

Con corteza dorada y crujiente y miga ligera y aireada.

	CÓDIGO **COCIDO**	CÓDIGO **ULTRA**		CÓDIGO **COCIDO**	CÓDIGO **ULTRA**
FRANCÉS 1/4	1120	50301 - 50u	FRANCÉS 1/2	1118	6567 50302 - 35u

BARRAS TRADICIONALES

con Masa Madre Propia



CASTELLANA

Pan original de Andalucía. Pan de máquina con miga compacta y muy prieta, acabado con puntas.

	CÓDIGO **ULTRA**
CASTELL.	6574 1/4 Kg 6575 1/2 Kg



BARRA DE FIBRAS INTEGRALES

El suplemento de fibra que necesitas para tu dieta en una barra tradicional.

	CÓDIGO **COCIDO**	CÓDIGO **ULTRA**
BARRA FIBR. 200g	8121	6584 50305 - 45u



BARRA DE FUSTA

Corteza y sabor unidos en una barra única. Perfecta para bocadillos, para tostar o como base de tus montaditos.

	CÓDIGO **COCIDO**	CÓDIGO **ULTRA**	CÓDIGO **PRECOCIDO**
BARRA	-	-	8549 - 20u



BARRA MALTA

Para un tipo de clientes muy específico. Harina de trigo, harina integral de trigo, trigo troceado, harina malteada de centeno, masa madre de centeno, harina de malta de trigo tostado y harina de malta.

	CÓDIGO **COCIDO**	CÓDIGO **ULTRA**
BARRA MALTA	-	6587



PIULA DE CEREALES

Elección sana y nutritiva. Barra de pan elaborada con una mezcla de harinas, semillas y cereales.

	CÓDIGO **COCIDO**	CÓDIGO **ULTRA**
PIULA	8521	6570 - 1u 50308 - 45u



PANECILLO CEBOLLA

Es ideal para los amantes de este vegetal, que son capaces de hacer combinaciones más que originales.

	CÓDIGO **COCIDO**	CÓDIGO **ULTRA**
PANEC. CEBOLLA	-	6581

TRADICIONALES
con Masa Madre Propia



PAN DE NIEVE (VIENA)

Corteza muy suave y miga esponjosa, únicas y perfectas. Pan con un delicado toque a mantequilla.

	CÓDIGO **COCIDO**	CÓDIGO **ULTRA**
PAN DE NIEVE	8452	6571 50307 - 45u



BARROTE CEREALES

Deliciosa mezcla de cereales en un pan rústico. Destaca por la densidad de su miga y su sabor único.

	CÓDIGO **ULTRA**
BARR. CEREALES	6590



MÁQUINA BARRA

Pan de máquina al estilo andaluz, con corteza fina y miga compacta.

	CÓDIGO **COCIDO**	CÓDIGO **ULTRA**
MÁQUINA BARRA 400g	1591	6566



ROSCA ARTESANA

Rosca artesana tradicional. Ideal para abrir, rellenar con ingredientes al gusto y hornear en casa.

	CÓDIGO **ULTRA**
ROSCA ARTESA.	6558



BARROTE BLANCO

Pan rústico en formato alargado. Destaca por su abundante miga y su corteza crujiente.

	CÓDIGO **ULTRA**
BARR. BLANCO	6591



ACEITE

Pan estilo de máquina bañado en aceite de oliva, que le aporta un toque de sabor y una suavidad en boca muy característica.

	CÓDIGO **ULTRA**
ACEITE	6559

TRADICIONALES

REDONDO DE MÁQUINA

Pan de máquina con miga muy compacta, típico de Andalucía. En formato redondeado, ideal para cortar en rebanadas.

	CÓDIGO **COCIDO**	CÓDIGO **ULTRA**
REDONDO MÁQUINA	1593 400kg	6563

GRANADA

La variedad más tierna del pan andaluz. Ideal para quienes buscan un pan similar al de máquina, pero con una textura más melosa. Presentado en un formato más plano que el payés.

	CÓDIGO **ULTRA**
GRANADA	6562

VIENA





PAN DE VIENA LARGO

	CÓDIGO **COCIDO**
PAN DE VIENA L	10404 - 50u

PAN DE VIENA REDONDO

	CÓDIGO **COCIDO**
PAN DE VIENA REDONDO	10401 - 60u

PAN DE VIENA - FRANKFURT

	CÓDIGO **COCIDO**
PAN DE VIENA	10405 - 70u

MOLDES

con Masa Madre Propia



MOLDE BLANCO

Pan blando y ligeramente dulce, ideal para los más pequeños y perfecto para elaborar recetas como canapés o croque-monsieur.

	CÓDIGO **COCIDO**
MOLDE BLANCO	8153 (500g)



MOLDE GIGANTE BLANCO

Pan de molde en formato gigante. Recomendado para hostelería y para preparar bocadillos en cafeterías.

	CÓDIGO **COCIDO**	
BLANCO GIGANTE	8999	9002 cortado



MOLDE INTEGRAL

Pan blando integral, perfecto para quienes quieren disfrutar del sabor cuidándose al mismo tiempo.

	CÓDIGO **COCIDO**
MOLDE INTEGR.	8153)500g)



MOLDE GIGANTE INTEGRAL

Pan de molde en formato gigante, elaborado con harina de trigo y fibras integrales.

	CÓDIGO **COCIDO**	
INTEGRAL GIGANTE	9001	9003 cortado

MOLDES DE EUROPA

con Masa Madre Propia



MOLDE SIEBENFELDER

Variedad del norte de Europa, rica en semillas y cereales.

Elaborada con harina de trigo, harina de centeno, copos de avena y de trigo, harina de malta, granos de lino, salvado de trigo, comino e hinojo.

	CÓDIGO **COCIDO**	CÓDIGO **ULTRA**
MOLDE SIEBENF.	1984	1990



MOLDE DE NUECES Y PASAS

El sabor más rústico, realzado con nueces y pasas. Molde único y nutritivo.

	CÓDIGO **COCIDO**	CÓDIGO **ULTRA**
MOLDE NUECES Y PASAS	1980	1987



MOLDE MARATHON

Delicioso pan de molde, rico en harinas, cereales, frutas y hortalizas. Bajo en calorías, ideal para quienes siguen dieta y para deportistas.

	CÓDIGO **COCIDO**	CÓDIGO **ULTRA**
MOLDE MARATH.	1884	1989



MOLDE DE MAÍZ Y PIPAS (OR)

Pan de origen nórdico, hecho con harina de trigo y maíz, con trozos de maíz y pipas, de sabor suave y agradable.

	CÓDIGO **COCIDO**	CÓDIGO **ULTRA**
MOLDE MAÍZ Y PIPAS	1889	1988



MOLDE NORLANDER

Pan negro, variedad tradicional del norte de Europa y básico en la dieta nórdica. Elaborado con harina de centeno y de trigo, copos de avena, harina gruesa de altramuz, semillas de girasol, masa madre de centeno, semillas de calabaza y sésamo, trozos de manzana, copos de patata y harina malteada de trigo.

	CÓDIGO **COCIDO**	CÓDIGO **ULTRA**
MOLDE SIEBENF.	1982	1991

PREMIUM

con Masa Madre Propia



TACCO DE ITALIA

Un pan que enamora, por su sabor único y su textura. Sémola de trigo duro molido a la piedra (proviniente de Altamura, Italia), pipas de girasol y masa madre de trigo.

	CÓDIGO **PRECOCIDO**
TACCO ITALIA	8968 - 6u

ESPELTA

Pan rústico con harina de espelta, la variedad de trigo más nutritiva y saludable.

	CÓDIGO **ULTRA**	CÓDIGO **PRECOCIDO**
ESPELTA	6593	8964 - 6u





CENTENO

Pan con harina de centeno. Sabor más ácido que el trigo. Aroma tostado y miga con mucha humedad.

	CÓDIGO **PRECOCIDO**
CENTENO	8961 - 6u

CHUSCO DINKEL

Chusco de trigo y espelta verde que aporta un toque ahumado y sabor a frutos secos.

	CÓDIGO **PRECOCIDO**
CHUSCO DINKEL	9027 - 6u





CENTENO GERMINADO

Chusco elaborado con harina detrigo y granos de centeno germinados y macerados en masa madre.

	CÓDIGO **PRECOCIDO**
TACCO ITALIA	8968 - 7u



CHUSCO MULTICEREALES

Con masa madre natural y semillas infusionados en masa madre centeno.

	CÓDIGO **PRECOCIDO**
TACCO ITALIA	8968 - 7u



T150

Harina de origen biológico y masa madre de cultivo salvaje. El tecnicismo T-150 indica que es harina 100% integral, con un grado de extracción completo.

	CÓDIGO **PRECOCIDO**
T150	7204 - 7u



CHUSCO MALTA TOSTADA

Chusco de malta con sabor intenso, rica en fibra y proteínas. También es abundante en vitaminas y minerales.

	CÓDIGO **PRECOCIDO**
MALTA TOSTADA	9028 - 6u



SARRACENO

Hecho con un 30% de harina de trigo sarraceno, bajo en gluten, con una textura compacta y un sabor intenso y rústico.

	CÓDIGO **PRECOCIDO**
SARRACENO	9011- 6u

PREMIUM

con Masa Madre Propia

PAN DE OLIVAS

Las aceitunas le aportan un sabor intenso y ligeramente salado, además de un aroma mediterráneo característico.

	CÓDIGO **PRECOCIDO**
PAN DE OLIVAS	8917 - 1u





Sabor que emociona, tradición que se siente.

2. BOLLERÍA

Obrador
Can Coll
DESDE 1972



Obrador
Can Coll
DESDE 1972

Nuestra bollería elaborada con ingredientes de primera calidad y siguiendo métodos tradicionales. Ofrecemos una amplia variedad de formatos y sabores, pensados para satisfacer todos los paladares, combinando autenticidad, frescura y el sabor inconfundible de lo hecho a mano.

Nuestra Bollería

Elaboramos cada pieza con tradición y tiempo, para ofrecerte sabores que evocan recuerdos



TRADICIONALES



CROI PLUS CHOCOLATE NEGRO

Doble barra de chocolate negro.

Código: 3129



CROI PLUS CHOCOLATE BLANCO

Doble barra de chocolate blanco.

Código: 3121



TARTA DE HOJALDRE DE CREMA Y MANZANA

Tartaleta de hojaldre con cama de crema pastelera y láminas de manzana.

Código: 3312



CRUASÁN TRADICIONAL

Cruasán tradicional.

Código: 3110



PALMERA

Palmera de hojaldre con azúcar.

Código: 3304



MADALENAS DE ACEITE

Con la receta tradicional de aceite de oliva.

Código: 3545



CROI MINI INYECTADO

Relleno de chocolate cremoso.

Código: 3139



PALMERA DE CHOCOLATE

Palmera de hojaldre con azúcar, cubierta de chocolate.

Código: 3308



CHUCHO CON CREMA

Chucho de pastelería con crema.

Código: 3801

MAXI DOLO ARTESANO

Dolo artesano de masa tradicional,
crujiente y en tamaño XL

Código: 3845

TRADICIONALES



BERLINA DE CHOCOLATE

Berlina con masa de tradicional rellena de chocolate con leche inyectado.

Código: 3826



DOLOS ARTESANOS

Dolo artesano hecho con masa de tradicional. Crujiente.

Código: 3825



ENSAIMADA CREMA

Ensaimada con crema.

Código: 3213



ENSAIMADA NORMAL

Ensaimada con azúcar.

Código: 3211



ENSAIMADA DE CABELLO DE ÁNGEL

Ensaimada con cabello de ángel.

Código: 3214



NOVEDADES



BERLINA PISTACHO

Berlina con relleno de crema de pistacho.

Código: 3823



BERLINA KINDER

Berlina con relleno de crema de Kinder.

Código: 3822

BERLINA CHOCO PLUS

Berlina con relleno de crema de chocolate con leche.

Código: 3821

NOVEDADES



CROISSANT PISTACHO

Caja surtida 15 u.



CROISSANT KINDER

Caja surtida 15 u.



CROISSANT NUTELA

Caja surtida 15 u.



CROISSANT MINI PISTACHO

Caja surtida 15 u.



CROISSANT MINI KINDER

Caja surtida 15 u.



CROISSANT MINI NUTELA

Caja surtida 15 u.



CHUCHO CHOCO PLUS

Chucho de hojaldre con relleno de chocolate doble.

Código: 3795



CHUCHO CREMA PLUS

Chucho de hojaldre con relleno de crema doble.

Código: 3820



CHUCHO CREMA MINI

Chucho de hojaldre con relleno de crema mini.

Código: 3794

Variedad y calidad para completar tu oferta.





NOVEDADES COOKIES

COOKIE HAPPY HIPPO
3176: Caja decorada 6u
3168: Caja sin decorar 6u

COOKIE OREO
3174: Caja decorada 6u
3166: Caja sin decorar 6u

COOKIE RED VELVET
3175: Caja decorada 6u
3167: Caja sin decorar 6u

COOKIE PISTACHO
3170: Caja decorada 6u
3169: Caja sin decorar 6u

COOKIE KINDER
3171: Caja decorada 6u
3163: Caja sin decorar 6u

COOKIE NUTELA
3172: Caja decorada 6u
3164: Caja sin decorar 6u

COOKIE LOTUS
3173: Caja decorada 6u
3165: Caja sin decorar 6u

COOKIE CAJA SURTIDA*
3162: Caja decorada 6u

*Contiene un sabor de cada menos de pistacho





3. PASTELERÍA

Nuestra pastelería elaborada con ingredientes seleccionados y siguiendo recetas tradicionales que garantizan calidad, sabor y presentación excepcionales. Disponemos de una amplia variedad de formatos y sabores, pensados para ofrecer una experiencia dulce y única en cada bocado.

Nuestra Pastelería

Endulzando historias y momentos especiales todos los días.



INDIVIDUALES

Nuestra mejor selección de pasteles 100% artesanales para disfrutar cada bocado como nunca.



BOLA FERRERO CROCANTI 90g
Código: 10106
4 Unidades/Caja



BOLA FRESA CROCANTI 90g
Código: 10105
4 Unidades/Caja



BOLA MANGO GEL 90g
Código: 10107
4 Unidades/Caja



CORAZÓN FRESA GEL 90g
Código: 10116
4 Unidades/Caja



HUEVO CHOCOLATE BLANCO 90g
Código: 10114
4 Unidades/Caja



HUEVO CHOCOLATE NEGRO 90g
Código: 10115
4 Unidades/Caja



NUBE LIMÓN GEL 90g
Código: 10108
4 Unidades/Caja



NUBE LOTUS GEL 90g
Código: 10109
4 Unidades/Caja



NUBE CHOCOLATE GEL 90g
Código: 10110
4 Unidades/Caja



ROLLO MASSINI 85g
Código: 10111
4 Unidades/Caja



ROLLO SACHER TÉ MATCHA GEL 85g
Código: 10112
4 Unidades/Caja



ROLLO MANZANA CROCANTI 90g
Código: 10113
4 Unidades/Caja



LABIOS NARANJA GEL 90g
Código: 10117
4 Unidades/Caja



TARTA DE QUESO INDIVIDUAL FRUTOS DEL BOSQUE
Código: 10150
4 Unidades/Caja



TARTA DE QUESO INDIVIDUAL QUESO LOTUS
Código: 10151
4 Unidades/Caja

PASTELES



PASTEL TRUFA YEMA 400g
Código: 10123
1 Unidad/Caja



PASTEL NATA YEMA 400g
Código: 10124
1 Unidad/Caja



PASTEL SELVA NEGRA 400g
Código: 10125
1 Unidad/Caja



PASTEL SACHER FRAMBUESA 400g
Código: 10126
1 Unidad/Caja



PASTEL MASSINI 600g / 1000g
Código: 10127
Código: 10128
1 Unidad/Caja



PASTEL CUADRADO TURRÓN 600g
Código: 10129
1 Unidad/Caja



PASTEL CUADRADO DULCE DE LECHE 600 G
Código: 10130
1 Unidad/Caja

Pastelería Personalizada

PASTELES DECORADOS PERSONALIZADOS
Con fotografía en oblea comestible.

Bajo pedido



BANDAS



BANDA LIMÓN 550g
Código: 10136
1 Unidad/Caja



BANDA MASSINI 550g
Código: 10137
1 Unidad/Caja

BANDA NATA-NUECES 550g
Código: 10138
1 Unidad/Caja





BANDA CHOCOLATE 550g
Código: 10140
1 Unidad/Caja



BANDA MANZANA 550G
Código: 10141
1 Unidad/Caja



BANDA BROWNIE 550G
Código: 10142
1 Unidad/Caja

INDIVIDUALES



MOUSSE LIMÓN 400g
Código: 10133
1 Unidad/Caja



MOUSSE TIRAMISÚ 400g
Código: 10134
1 Unidad/Caja



PASTEL PISTACHO 400g
Código: 10125
1 Unidad/Caja



BRACITO YEMA CREMA 90g
Código: 10118
10 Unidades/Caja



BRACITO YEMA NATA 90g
Código: 10119
10 Unidades/Caja



BRACITO YEMA TRUFA 90g
Código: 10120
10 Unidades/Caja



BRACITO CHOCO NATA 90g
Código: 10121
10 Unidades/Caja



BRACITO CHOCO TRUFA 90g
Código: 10122
10 Unidades/Caja



BRAZO CHOCOLATE TRUFA 500g
Código: 10143
1 Unidad/Caja



MOUSSE CREMA CATALANA 400g
Código: 10131
1 Unidad/Caja



MOUSSE LOTUS 400g
Código: 10132
1 Unidad/Caja



BRAZO CHOCOLATE NATA 500g
Código: 10144
1 Unidad/Caja



BRAZO YEMA NATA 500g
Código: 10145
1 Unidad/Caja



BRAZO YEMA TRUFA 500g
Código: 10146
1 Unidad/Caja

LIONESAS



LIONESAS TRUFA 25g
Código: 10148
35 Unidades/Caja



LIONESAS NATA 25g
Código: 10147
35 Unidades/Caja

Obrador
Can Coll
DESDE 1972

4. HOSTELERÍA

Obrador
Can Coll
DESDE 1972



Disponemos de una amplia selección de panes artesanos para hostelería, elaborados con ingredientes de primera calidad y un cuidado proceso de elaboración. Nuestros productos destacan por su sabor auténtico, textura equilibrada y frescura duradera, ofreciendo la mejor base para realzar cualquier creación gastronómica.

Especial Hostelería

Horneando el pan que acompaña tus mejores experiencias.

PAN DE FUSTA

La Pan de Fusta es una opción versátil y muy valorada en hostelería. Su corteza fina y miga ligera la hacen ideal para acompañar menús, preparar bocadillos suaves o servir en cestas de pan. Con un sabor equilibrado y un formato cómodo, se adapta perfectamente a todo tipo de servicios.

	CÓDIGO **PRECOCIDO**
FUSTA 200 g	8549 - 20u

CHAPATA L

Con corteza crujiente y miga ligera y alveolada, es ideal para bocadillos, tostar o acompañar cualquier plato. Su sabor equilibrado y su textura artesanal hacen de esta chapata una opción versátil para hostelería y consumo diario.

	CÓDIGO **COCIDO**
CHAPATA L	10394 - 25u

BAGUETTE

BAGUETTINA 115

La baguettina 115 es ideal para la hostelería: perfecta para bocadillos individuales, montaditos y como pan de mesa. Su tamaño práctico y su textura crujiente la convierten en una opción versátil y deliciosa para acompañar cualquier preparación.

	CÓDIGO **PRECOCIDO**
BAGUETTINA 115	10094 - 60u

BAGUETTE ARTESANA 250

La baguette artesana 250 destaca por su carácter rústico y su sabor tradicional. Es perfecta para servir en mesa, elaborar bocadillos de gran formato o acompañar platos que piden un pan con personalidad. Su miga esponjosa y su corteza dorada realzan cualquier propuesta culinaria.

	CÓDIGO **PRECOCIDO**
BAGUETTE ARTESANA 250	10098 - 25u

CHAPATA

CHAPATA H-30

	CÓDIGO **COCIDO**
CHAPATA H-30	10396 - 50u



CHAPATA COCA

	CÓDIGO **COCIDO**
CHAPATA COCA	10090 - 70u





CHAPATA N-50 BOCATA

	CÓDIGO **COCIDO**
CHAPATA N-50	10397 - 50u



CHAPATA P

	CÓDIGO **COCIDO**
CHAPATA P	10393 - 100u



CHAPATA C-80

	CÓDIGO **COCIDO**
CHAPATA C-80	10395 - 80u

PANES

PAN DE PAYÉS ½

	CÓDIGO **PRECOCIDO**
PAN DE PAYÉS	10398 - 10u

PAN DE PAYÉS - RESTAURACIÓN

	CÓDIGO **COCIDO**
PAN DE PAYÉS	10399 - 2u



FLAUTÍN DE SÉMOLA

Ligero y crujiente. Pan versátil y con carácter, perfecto para hostelería.

250g

15'

CÓDIGO **COCIDO**
FLAUTÍN	3534- 20u

PAN DE CRISTAL

Auténtico pan de cristal, con corteza crujiente y miga ligera y esponjosa.

250g | 15' ❄

CÓDIGO **COCIDO**	
PAN DE CRISTAL	8553- 10u

El pan de cristal es un tipo de pan moderno que ha ganado gran popularidad por su textura única y su apariencia llamativa. Originario de Cataluña, este pan se caracteriza por tener una corteza extremadamente fina y crujiente, mientras que su interior es casi todo aire, con una miga muy abierta y ligera.

Su nombre proviene precisamente de esa sensación de fragilidad, como si se tratara de una lámina de cristal que se rompe al menor toque.

BRIOCHE

BURGER BRIOCHE

Pan de hamburguesa tipo brioche, suave y esponjoso, con un delicado aroma a mantequilla.

			CÓDIGO **COCIDO**
80g	10' ❄	BURGER BRIOIX	8532- 24u

HOT DOG BRIOCHE

Auténtico pan de hot dog americano, con un delicado aroma a mantequilla.

			CÓDIGO **COCIDO**
80g	10' ❄	HOT DOG	8533- 24u



BRIOCHE MINI CÀTERING

Panecillos ideales para cáterings y eventos, perfectos para mini hamburguesas o mini hot dogs.

			CÓDIGO **COCIDO**
30g	10' ❄	BRIOIX	60001- 80u

VERSIÓN MÁS ITALIANA





BASE DE PIZZA PRECOCIDA

220g | 15' | 450g | 15'

Pan cocido en horno de suela, hecho con harina de sémola de grano molido y masa madre natural.

	CÓDIGO **PRECOCIDO**
BASE DE PIZZA	6614 (30cm - 16u) 3533 (40cm - 5u)

BOLA DE MASA PIZZA

180g

Nuestras bolas de masa, la forma más fácil y práctica de preparar pizzas deliciosas en casa o en tu negocio.

	CÓDIGO **ULTRA**
BOLA DE PIZZA	10420- 80u

FOCACCIA (60X20CM)

850g | 20'

Focaccia italiana auténtica, con sabor y textura de la receta tradicional.

	CÓDIGO **COCIDO**
FOCACCIA	9899- 4u

Obrador
Can Coll
DESDE 1972

5.DIADAS



UN RECORRIDO DULCE MES A MES

Nos gusta cuidar las tradiciones por eso no descuidamos las fechas señaladas en el calendario de todos los panaderos y pasteleros.

Nuestros productos para cada diada se elaboran respetando las recetas tradicionales siempre con un punto de actualidad para hacerlas más atractivas al consumidor final.

Sumérgete en el sabor de la temporada con nuestros deliciosos dulces perfectos para celebrar con estilo y dulzura.

SAN VALENTÍN

MINI CORAZONES MASSINI
Formato Individual

MINI CORAZONES SACHER
Formato Individual y Mediano

MINI CORAZONES MOUSSE FRESA
Formato Individual

SANT JOAN

La noche más mágica del año merece una elaboración igual de mágica.

COCA DE BRIOCHE

Fruta y Piñones
Piñones y Azúcar
Crema y Piñones
Rellena de nata
Rellena de Crema

COCA DE HOJALDRE

Chicharrones

COCA DE HOJALDRE RELLENA

Chocolate negro
Chocolate Blanco
Crema y Cabello de Ángel
Crema
Cabello de Ángel





SEMANA SANTA

MONA DE FRUTA
Código: Grande - 3050 (4u/caja)
Pequeño - 3051 (4u/caja)

MONA DE MANTEQUILLA
Código: Grande - 3054 (4u/caja)
Pequeño - 3055 (4u/caja)

MONA DE TRUFA
Código: Grande - 3052 (4u/caja)
Pequeño - 3053 (4u/caja)

MONA DE MASSINI
Código: Grande - 3056 (4u/caja)
Pequeño - 3057 (4u/caja)

MONA MIXTO
Código: Pequeño - 3060 (4u/caja)

MONA DE NATA
Código: Grande - 3058 (4u/caja)
Pequeño - 3059 (4u/caja)

BUÑUELOS
Código: 1Kg - 3805

BONINIS DE CREMA
Código: 1Kg - 3836

BONINIS DE CHOCOLATE
Código: 500g - 3837

BONINIS DE NATA
Código: 500g - 3831

MONA DE YEMA Y CHOCOLATE
Código: Grande - 2973 (4u/caja)
Pequeña - 2986 (4u/caja)

MONA DE MASSINI
Código: Grande - 2971 (4u/caja)
Pequeña - 2979 (4u/caja)

MONA DE NATA
Código: Grande - 2972 (4u/caja)
Pequeña - 2985 (4u/caja)

MONA DE FRUTA
Código: Grande - 2968 (4u/caja)
Pequeña - 2978 (4u/caja)

MONA MIXTA DE FRUTA Y MANTEQUILLA.
Código: Grande - 3058 (4u/caja)
Pequeño - 3059 (4u/caja)

MONA DE MANTEQUILLA
Código: Grande - 2969 (4u/caja)
Pequeño - 2977 (4u/caja)



DÍA DE LA MADRE

PASTEL MAMÁ MASSINI
Código: 4141 (2u)

PASTEL MAMÁ FRESA Y NATA
Código: 4139 (2u)





DÍA DEL PADRE



PASTEL PAPA MASSINI
Código: 4969 (2u)

TARTALETA DE CREMA QUEMADA
Código: 4966 (8u)



SANT JORDI



PASTEL SANT JORDI
Código: 4142 (2u/caja)
Formato individual

PAN "SENYERA"
Código: precocido - 1906
ultra - 1907



NAVIDAD

ROSCÓN DE MAZAPÁN

Código: Grande - 4871 (2u/caja)
Mediano - 4872 (4u/caja)
Pequeño - 4873 (4u/caja)

ROSCÓN DE CREMA

Código: Grande - 4877 (2u/caja)
Mediano - 4878 (4u/caja)
Pequeño - 4879 (4u/caja)

ROSCÓN DE TRUFA

Código: Grande - 4880 (2u/caja)
Mediano - 4881 (4u/caja)
Pequeño - 4882 (4u/caja)

ROSCÓN DE NATA

Código: Grande - 4874 (2u/caja)
Mediano - 4875 (4u/caja)
Pequeño - 4876 (4u/caja)

TRONCOS DE NAVIDAD DE NATA

Código: 4152

TRONCOS DE NAVIDAD DE TRUFA

Código: 4155

PANETTONE GRANDE CHOCOLATE

Código: 3633

PANETTONE DE PASAS Y NARANJA

Código: 3632

NUESTRAS FRANQUICIAS



ÚNETE A NUESTRO MODELO DE FRANQUICIAS

A día de hoy, Obrador Can Coll cuenta con una red de franquicias que comparten la visión y compromiso de nuestra marca Can Rosell. Esto nos permite acercar nuestros productos artesanos a más personas, manteniendo siempre el alma familiar que nos define. Las franquicias Can Rosell no son solo puntos de venta, sino extensiones de nuestra historia, nuestra pasión y nuestra forma de entender la panadería.

Su fundador, tras varios intentos fallidos, apostó por una panadería artesanal con obrador propio en Sant Vicenç dels Horts. Él elaboraba el pan y su mujer atendía a los clientes, sentando las bases de un proyecto que siempre priorizó la calidad.

Con el tiempo, sus hijos incorporaron nuevas ideas, profesionalizando y expandiendo el negocio sin perder su esencia. Hoy, Can Rosell es una empresa consolidada en el Baix Llobregat, que une tradición, innovación y tecnología para ofrecer productos auténticos, elaborados con dedicación y carácter propio.

Can Rosell nace de una historia de esfuerzo, espíritu emprendedor y arraigo familiar.

Obrador CanColl DESDE 1972

canRosell

TU PRÓXIMO NEGOCIO EMPIEZA AQUÍ. Y NO ESTÁS SOLO

En Can Rosell llevamos décadas perfeccionando un modelo rentable, replicable y con alma. Hoy ponemos ese conocimiento a tu disposición. Si sueñas con tener tu propio negocio, formar parte de una marca sólida y crecer con acompañamiento profesional desde el primer día, estás en el lugar correcto.

HOY CAN ROSELL ES SINÓNIMO DE:

Rentabilidad demostrada.

Control total de calidad y producto.

Atención de cliente cercana y excelente.

Formación continua y soporte real desde la central.

Diferencuación en un mercado saturado.

Nuestro modelo funciona en locales pequeños, medianos o de alto flujo. Nos adaptamos al entorno y te damos las herramientas para que tu tienda sea un referente en tu zona.



¿QUÉ TE OFRECEMOS COMO FRANQUICIADO?

Asistencia completa desde el primer día.

Te ayudamos a buscar local, gestionar licencias, montar un punto de venta y preparar la apertura.

Formación Integral.

Tres semanas de formación intensiva presencial + acceso continuo a nuestro campus online. Aprenderás desde operaciones hasta marketing, atención al cliente y control de márgenes.

Productos de alta rotación y margen.

Nuestro pilar fundamental: pan tradicional con masa madre y largas horas de fermentación. Lo que todo el mundo quiere y casi nadie tiene.

Soporte en marketing local y visibilidad.

Te damos el material, las campañas, las plantillas y el acompañamiento para generar tráfico y fidelizar clientes,

ERP propio, control operativo y trazabilidad.

Sistema integral de gestión que te permite controlar ventas, alérganos, mermas y mucho más.

Acompañamiento personalizado

Tendrás en consultor asignado y atención directa con el equipo de expansión y soporte.

TE AYUDAMOS A FINANCIAR TU FRANQUICIA.

Si tienes ilusión, compromiso y perfil emprendedor, nosotros te ayudamos a hacer posible tu tienda Can Rosell. Contamos con acuerdos con entidades financieras y fórmulas de financiación adaptadas a cada caso.

Además, te ayudamos a preparar tu plan de negocio, a justificar viabilidad y a presentar tu propuesta ante inversores si lo necesitas. No queremos que el dinero sea una barrera.

¿QUÉ PERFIL BUSCAMOS?

- **Personas comprometidas con el trabajo bien hecho.**
- Gente cercana, con ganas de crear equipo y cuidar al cliente.
- Franquiciados que entiendan que esto es un negocio serio, con alma y con rigor.
- No buscamos inversores ausentes, buscamos socios operativos, con actitud.

Una marca con historia. Un presente rentable. Un futuro compartido.
Can Rosell no es una franquicia improvisada. Es la evolución de un modelo que lleva años demostrando su eficacia.

Cada tienda Can Rosell es una pieza de una comunidad en crecimiento. Una comunidad que comparte valores, visión y objetivos.
Si te franquicias con nosotros, no compras un negocio.



¿TE AYUDAMOS?

QUEREMOS SER TU OBRADOR.

Te preparamos todo lo que necesitas y te lo mandamos en el acabado que desees. Para que en el punto de venta solo tengas que fermentar, cocer y listo para vender!

NUESTROS PUNTOS FUERTES

- Pan Utracongelado conservando todas sus propiedades
- Picking diario y personalizado. Marca la diferencia!
- Somos tu proveedor global, con todo el surtido, asesoramiento y flexibilidad en condiciones que necesitas

CONTÁCTANOS PARA MÁS INFORMACIÓN:

C/ Masia de Can Coll, 29 08620 Sant Vicenç dels Horts

+34 644 71 19 45



