

Trinoli
PANIFICADORA

DELICIOSO PAN HECHO EN CASA

¿QUIENES SOMOS?

Somos una empresa dirigida y operada por profesionales de la industria gastronómica, nos esforzamos día a día para complacer a todos nuestros clientes y brindarles lo mejor de nosotros en cuanto a calidad y servicio.

Contamos con más de 15 años de experiencia en el ramo, nuestros productos son únicos.

Pan 100% artesanal, elaboramos y creamos el pan para tu restaurante, evento o consumo personal.



Trinioli
PANIFICADORA

Bollo Hamburguesero Brioche

(Textura suave y esponjosa, hecha a base de huevo, leche y mantequilla)



Clásico



**Bollo
Rustico**



**Semillas
mixto**



**Ajonjolí
mixto**



**Ajonjolí negro
espolvoreado**



**Espolvoreado
con linaza**



**Medio empanizado de
ajonjolí blanco**



**Ajonjolí
negro**



**Bollo con linaza ajonjolí
y semilla de girasol**

Bollo Hamburguesero Brioche

(Textura suave y esponjosa, hecha a base de huevo, leche y mantequilla)



Bollo Integral



Bollo Centeno



Bollo Multigrano



Empanizado de pepita



Bollo queso cheddar



Bollo parmesano



Bisquet



Ciabatta



Chapata integral con linaza



Chapata reposada con cereales



Pan brioche de molde



Pan brioche de molde



Croissant



Pan de Caja



Pan blanco

Pan integral, centeno, multi
grano y con arándano.



Baguette



Baguette de masa madre



Baguette mediano

Baguettin de masa madre

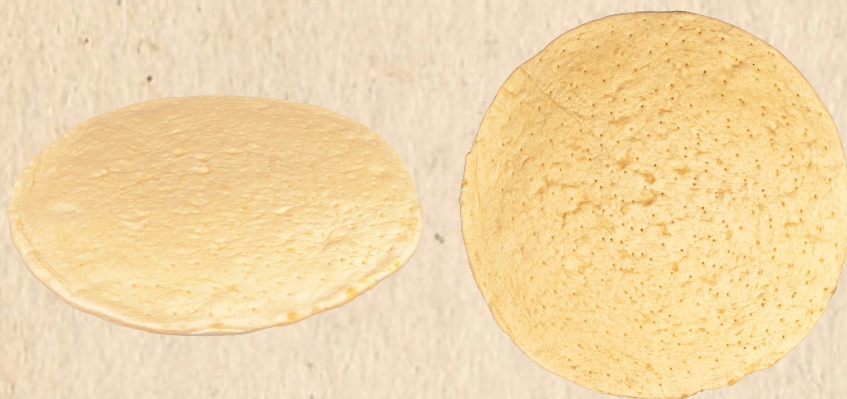
Bases Precocidas para Pizza

(Textura suave y esponjosa por dentro, crujiente por fuera).

Grosor: Clásico o delgada



Presentaciones



Chico: 20cm.

Mediano: 30cm.

Grande: 40cm.

Familiar: 45cm.

(Cada paquete contiene 10 piezas).

Pan para Hot-Dog Brioche

(Textura suave y esponjosa, hecho a base de huevo, leche y mantequilla).



20cm de largo



45cm de largo

Postres



Pay de Manzana



Cheesecake triple chocolate



Cheesecake



Cheesecake de zarzamora



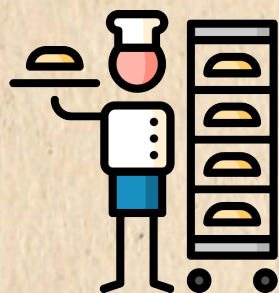
Brownie de chocolate con nuez



Galletas tipo NY

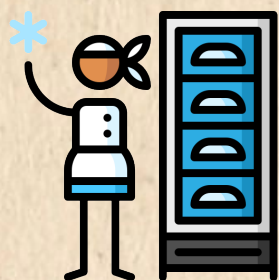


Tiempo de vida de nuestros productos



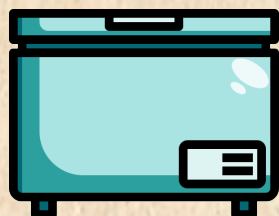
7 días

en anaquel manteniendo a temperatura ambiente.



12 días

manteniendolo en refrigeración.



1 mes

en congelación

Nuestro producto es 100% artesanal, no contiene conservadores o aditivos que puedan extender su vida útil de manera artificial, es por eso que te recomendamos mantenerlos en un lugar fresco donde no le de la luz.

Nota: En temperatura ambiente el tiempo de vida puede variar dependiendo de la temperatura del establecimiento, si la temperatura es alta y hay humedad, más fácil será la proliferación de hongos.

En caso de no estar seguro de consumir el producto en el tiempo que le sugerimos, es recomendable refrigerar al momento de su recepción.

Helados Artesanales

Nuestros helados son elaborados bajo los más estrictos estándares de calidad e higiene, desde hace 25 años fabricamos autentico helado duro de base 100% láctea, es el producto ideal para elaborar malteadas y postres.



Sabores clásicos

Chocolate
Chocochips
Chocolate con Nuez
Doble Chocolate
Chocolate blanco
Cajeta
Cajeta con Queso
Cajeta con Nuez
Nuez
Pistache
Cacahuete
Café
Napolitano
Vainilla
Maracuya
Melon
Menta

Naranja
Frutos del Bosque
Chicle
Vainilla
Galleta
Queso
Banana Chips
Cereza
Coco
Fresa
Guayaba
Guanábana
Limón
Mamey
Manzana
Picafresa
Fresas con Crema

Yogurth con Fresa
Queso con Zarzamora
Ron con Pasas
Pay de Limón
Beso de Noche
Vainilla
Arándano Zarzamora



Sabores de temporada

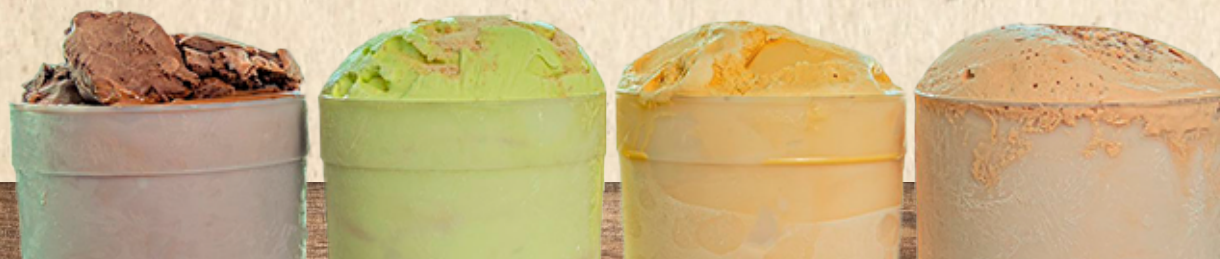
Mango
Maracuya



Sabores Premium

Ferrero
Macafe (almendra Chocolate y café)
Nutella Piñon

Bote con 12 lt



Lista de Precios

Bollos Tradicionales

	CH 50g	MED 70g	GDE 90g	XL 120g
Bollo Económico <i>(toping ajonjoli blanco o negro esp.)</i>	\$2.00	\$4.00	\$6.00	\$8.00
Bollo Básico <i>(toping ajonjoli blanco o negro esp.)</i>	\$3.00	\$5.00	\$7.00	\$9.00
Bollo Premium <i>(todos los toppings)</i>	\$6.00	\$8.00	\$10.00	\$12.00
Bollo Extra Mantequilla <i>(todos los toppings)</i>	\$7.00	\$9.00	\$12.00	\$14.00

Bollos Especiales

	CH 50g	MED 70g	GDE 90g
Bollo Premium Topping Queso Cheddar	\$7.00	\$10.00	\$14.00
Bollo Premium Topping Queso Parmesano	\$7.00	\$10.00	\$14.00
Bollo Premium de Centeno	\$6.00	\$9.00	\$12.00
Bollo Premium Integral	\$6.00	\$9.00	\$12.00
Bollo Premium Multi Grano	\$6.00	\$9.00	\$12.00
Bollo Con Pepita de Calabaza	\$6.00	\$9.00	\$12.00
Bollo Pretzel	\$7.00	\$10.00	\$13.00
Bollo Dulce, Chocolate, Vainilla, Naranja	\$7.00	\$9.00	\$11.00

PAN PARA HOT DOG

	CH 12cm	MED 16cm	GDE 18cm	XL 22cm	XXL 45cm
Bollo Económico <i>(toping ajonjoli blanco o negro esp.)</i>	\$2.00	\$4.00	\$6.00	\$8.00	\$10.00
Hot Dog Básico <i>(todos los tipos de topping)</i>	\$3.00	\$5.00	\$7.00	\$9.00	\$14.00
Hot Dog Premium <i>(todos los tipos de topping)</i>	\$6.00	\$8.00	\$10.00	\$12.00	\$17.00
Hot Dog Extra Mantequilla <i>(todos los toppings)</i>	\$7.00	\$9.00	\$12.00	\$14.00	\$23.00

TELERA Y BOLILLO CLÁSICOS

	CH 50g	MED 70g	GDE 90g	XL 110g
Bolillo y Telera Receta Tradicional	\$2.00	\$3.00	\$4.00	\$5.00

BAGUETTE

	CH 100g	MED 140g	GDE 270g
Baguette Clásica <i>(diferentes formas y acabados)</i>	\$5.00	\$7.00	\$15.00
Baguette Masa Madre <i>(diferentes formas y acabados)</i>	\$7.00	\$10.00	\$18.00
Baguette Reposada <i>(diferentes formas y acabados)</i>	\$9.00	\$12.00	\$22.00



CIABATTA

Baguette Clásica

(diferentes formas y acabados)

CH 100g

MED 140g

\$6.00

\$8.00

Ciabatta Masa Madre

(diferentes formas y topping)

\$8.00

\$12.00

Ciabatta Reposada

(diferentes formas y toppings)

\$10.00

\$14.00

BISQUET

Bisquet

GDE 100g

\$12.00

PANINI BRIOCHE

Panini Brioche

GDE 150g

\$17.00

DANES

Croissant

MED 110g

\$12.00

PAN DE CAJA

Pan de Caja Clásico

GDE 900g

\$50.00

Pan de Caja Integral

\$60.00

Pan de Caja Centeno

\$65.00

Pan de Caja Multi Grano

\$70.00

Pan de Caja Brioche Premium

\$80.00

Pan de Caja Brioche Extra Mantequilla

\$90.00

PAN PARA BANQUETE

Bollo o Barra Básica

CH 40g

\$2.00

Bollo o Barra Premium

\$4.00

Bollo o Barra Extra Fino

\$6.00

BASES PARA PIZZA

Bases para Pizza

CH 20cm

MED 30cm

GDE 40cm

FAM 45cm

\$12.00

\$18.00

\$25.00

\$30.00



POSTRES

	CH 170g	GDE 250g
New York Cheesecake	\$30.00	\$55.00
Deep Deutch Brownie	\$30.00	\$55.00
Apple Crumble	\$30.00	\$55.00
Cheesecake Selva Negra	\$30.00	\$55.00
Cheesecake con Sarzamora	\$30.00	\$55.00

GALLETAS ESTILO NUEVA YORK

	GDE 170g
Galleta de Chocolate con Nutela y Avellanas	\$35.00
Galleta Red Velvet con Queso y Chocolate Bl.	\$35.00
Galleta de Vainilla con Dulce de Leche y Nuez	\$35.00
Galleta de Guayaba con Queso y Almendras	\$35.00

HELADO DURO ARTESANAL BASE LACTEA

	CUBETA 12 lts
Sabores Clásicos	\$1,200.00
Sabores Premium	\$1,400.00

Cláusulas

- Envíos a toda la República.
- Costo de envío según la zona.
- Precios sujetos a cambios sin previo aviso.

Para mas información a cerca de nosotros, entra a:



www.trimolipanificadora.com



TELÉFONO



2202849736



Emiliano Zapata #208

C.P. 56105. Texcoco, Estado de México.



TENEMOS SISTEMA DE FACTURACIÓN