

**HORNO DE
SAN JUAN**

DESDE 1910



**HORNO DE
SAN JUAN**



DESDE 1910

GRUPO



NOSOTROS



INNOVACIÓN



SOSTENIBILIDAD



PRODUCTOS



CONTACTO





**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO

NUESTRO GRUPO

HOFRED es una **compañía surgida de la fusión de Horno de San Juan y Pastisfred**, por lo que contamos con más de un siglo de experiencia y un constante afán de innovación. El origen de nuestras modernas plantas de fabricación de hoy en Girona y Tarragona se remonta hasta un pequeño obrador en Ceret en el que todo comenzó en 1910.

DESDE 1910





**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



DESDE 1910

HOFRED combina el espíritu artesano con una capacidad industrial de vanguardia, lo que nos convierte en maestros en pastelería horneada y congelada y en uno de los mayores grupos españoles de pastelería.

Nuestro compromiso y dedicación nos permite trabajar con las empresas más exigentes del mercado, desde la cadena de supermercados con mayor cuota en el sector de la distribución en España hasta las principales distribuidoras internacionales.

El nuevo talento y empuje de los jóvenes junto a la experiencia de quienes han trabajado toda una vida en el sector, alimentan nuestra cultura pastelera. **El factor humano nos diferencia.**



**HORNO DE
SAN JUAN**

GRUPO

NOSOTROS

INNOVACIÓN

SOSTENIBILIDAD

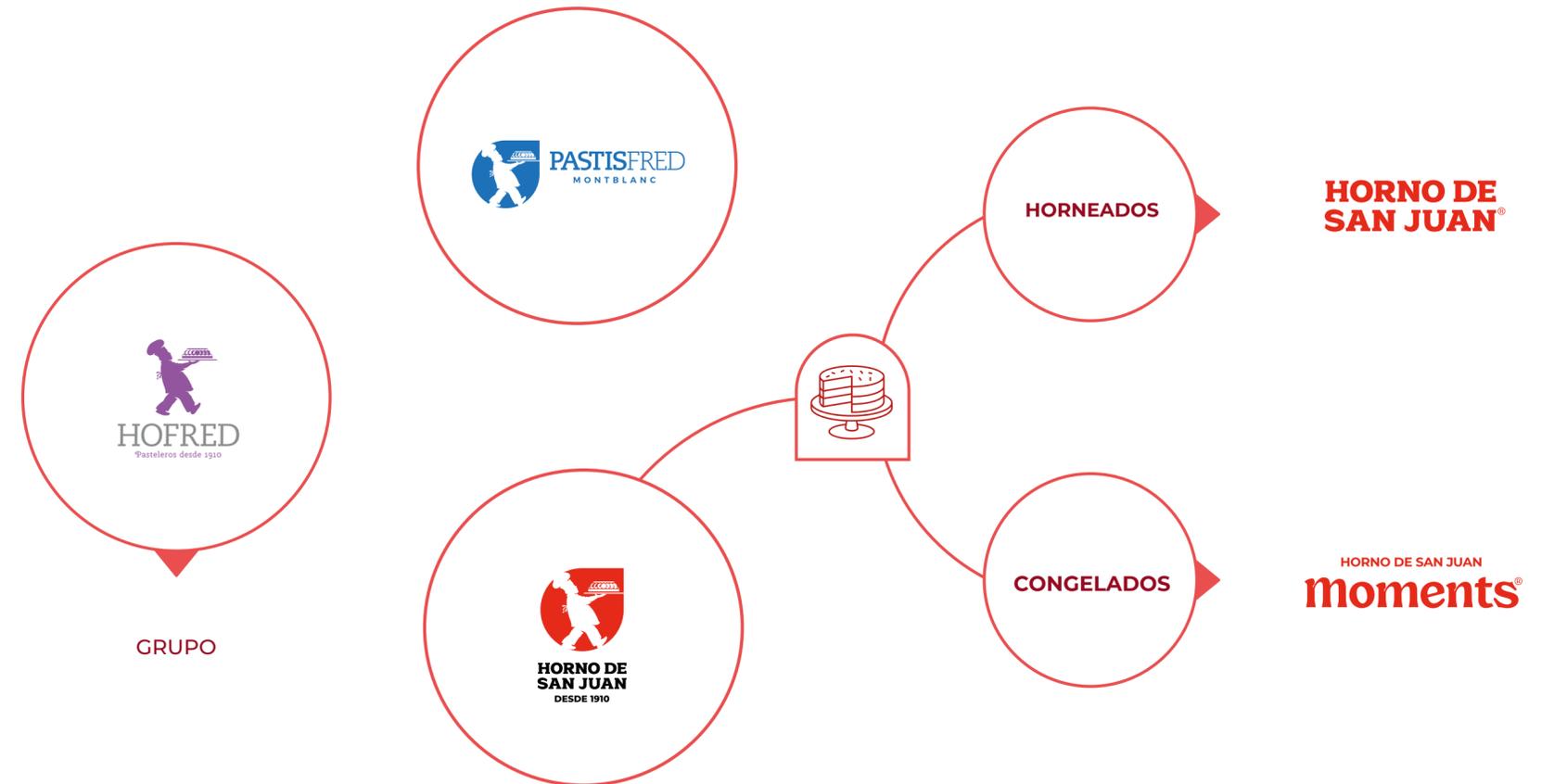
PRODUCTOS

CONTACTO

GRUPO EMPRESARIAL CONSOLIDADO



DESDE 1910





**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



DESDE 1910



**HORNO DE
SAN JUAN**

 **GRUPO**

 **NOSOTROS**

 **INNOVACIÓN**

 **SOSTENIBILIDAD**

 **PRODUCTOS**

 **CONTACTO**

THE BRANDS THAT REPRESENT US

HORNEADOS

**HORNO DE
SAN JUAN®**

CONGELADOS

HORNO DE SAN JUAN
moments®

DESDE 1910



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

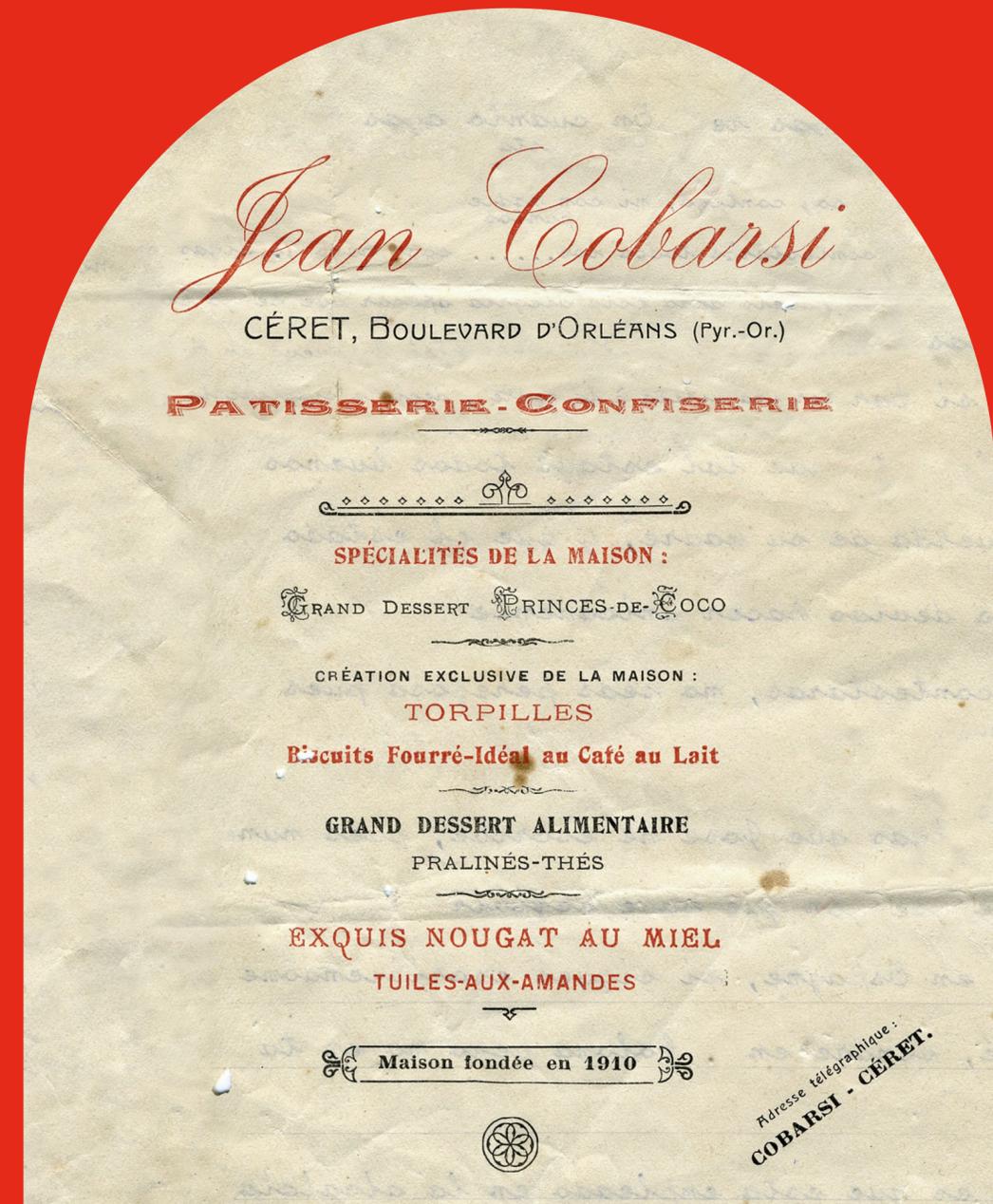
 PRODUCTOS

 CONTACTO

UNA HISTORIA FAMILIAR

Horno de San Juan es una historia familiar, la de Jean, Juan y Joan Cubarsí. Y comienza en 1910, cuando Jean Cubarsí inicia su actividad en un obrador de confitería en Ceret. Entre sus especialidades, destacaban los turrónes de pasta de almendras, nougats, pralinés y fruta confitada de larga conservación.

DESDE 1910





**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



DESDE 1910

Años después, Jean Cubarsí traslada su “Confiserie Roussillonnaise”, como aún era conocida la pastelería, a Santa Cristina de Aro. Allí comenzó a fabricar pastelería, caramelos y otras especialidades.

Con la segunda generación de pasteleros, de la mano de Juan Cubarsí, se trasladan a San Feliu de Guíxols donde continúa creciendo la gama de productos.

Años más tarde, se inicia la construcción de una fábrica en el centro de Girona, expandiendo el negocio al resto de España bajo el nombre de **Horno de San Juan**.



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO

En 1995, la tercera generación familiar, construye una nueva y moderna planta de fabricación en Girona. En esa nueva planta, Joan Cubarsí, expande la venta a Europa y más tarde al resto del mundo.

Su carácter proactivo lo hace invertir en ferias comerciales, viajes de prospección de mercados y misiones empresariales que, junto con un gran esfuerzo comercial, acaban dando frutos. Empezando por Francia e Italia hasta llegar a **exportar actualmente a más de 35 países en todo el mundo.**

En 2011, debido a nuestro crecimiento se compran terrenos en Bonmati (Girona) y se inicia la construcción de una nueva planta que nos permite modernizarnos y ser más eficientes, manteniendo nuestros valores originales, apostando por una innovación y diversificación constante.

DESDE 1910





**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



DESDE 1910

En 2016 nace Pastisfred, tras la adquisición en Montblanc (Tarragona) de una nueva planta especializada en pastelería congelada. Esto nos permitió ampliar nuestra gama de productos con tartas y mousses congeladas, permitiéndonos llegar a mercados de todo el mundo, con una cartera más amplia y atractiva.

En 2012 nace nuestra marca Horno de **San Juan Moments®** con una imagen más moderna y dinámica de la empresa, que nos permite lanzarnos en una nueva aventura internacional, con el reto de hacer cercana y accesible nuestra pastelería a todos los hogares del mundo.



**HORNO DE
SAN JUAN**

DESDE 1910

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO

DÓNDE ENCONTRARNOS





**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



DESDE 1910

Las modernas instalaciones a 108 km de Barcelona, rodeados de un entorno verde cerca del río Ter, en Girona.



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



DESDE 1910

Las modernas instalaciones a 113 km de Barcelona.



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO

INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Nuestro equipo de I+D persigue aportar el sabor exquisito y tradicional de la familia Cubarsí a los nuevos productos, porque la pastelería creativa es parte de nuestra herencia.

Además, innovamos en presentaciones, empaquetado y formulación de los nuevos productos. Y mejoramos de forma continua nuestra capacidad de respuesta a las necesidades del cliente y la excelencia de cada detalle del producto.

DESDE 1910





**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO

CALIDAD CERTIFICADA

En Horno de San Juan y Pastisfred ofrecemos calidad artesanal con la garantía de cumplir con los estándares más exigentes de la industria. Todos nuestros productos cuentan con la certificación del sistema más riguroso de gestión de calidad para la industria alimentaria: IFS (International Food Standard) con puntuación High Level.

También hemos obtenido el ISO 14001 que garantiza que cumplimos con el resto al medioambiente durante la fabricación de nuestros productos. Además, solo utilizamos las mejores materias primas y solo trabajamos con proveedores que cumplen con los requisitos establecidos por la Política de Calidad del Grupo HOFRED.



DESDE 1910



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO

UN COMPROMISO QUE ES UNA REALIDAD

El compromiso con el Medio Ambiente es esencial para el desarrollo sostenible de Horno de San Juan y Patisfred, y su cumplimiento guía todas las acciones que desarrollamos.

Tenemos una propia Política Medioambiental, resultado del convencimiento de que nuestra actividad ha de ser perfectamente compatible con la prevención del cambio climático y la protección y conservación del Medio Ambiente en todas sus dimensiones.

DESDE 1910





**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO

Y para llevar a la práctica estos principios, se han establecido compromisos para reducir nuestra huella medioambiental:

01

Garantizar el cumplimiento de toda la normativa Medioambiental aplicable a nuestras actividades.

02

Un uso eficiente de la energía, el agua, las materias primas, los envases y los embalajes y reducción, reutilización y reciclado de los residuos.

03

Formar y concienciar a los colaboradores sobre las actuaciones medioambientales.

DESDE 1910



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO

NUESTROS PRODUCTOS

Ofreciendo dos líneas de producto, **horneado y congelado**, Horno de San Juan refleja la búsqueda de la excelencia a través de la innovación.

**HORNO DE
SAN JUAN®**

 HORNEADOS



CONGELADOS

 HORNO DE SAN JUAN
moments®

DESDE 1910



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



HORNEADOS

**HORNO DE
SAN JUAN®**

Todo el sabor exquisito y tradicional de más de cien años de experiencia se encuentra en nuestras tartas y bizcochos para el cliente de hoy.

DESDE 1910



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO

ELIGE TU BOCADO



CLÁSICOS



BIZCOCHOS ARTESANALES



CAMPAÑAS

DESDE 1910



**HORNO DE
SAN JUAN**

GRUPO

NOSOTROS

INNOVACIÓN

SOSTENIBILIDAD

PRODUCTOS

CONTACTO



CLÁSICOS

DESDE 1910



**TARTA DE CREMA
CATALANA**



**TARTA DE CREMA
DE CACAO**



**TARTA DE
CREMA DE LIMÓN**



**TARTA DE
CREMA DE FRESA**



**TARTA
DE MANZANA**



**TARTA DE
FRUTOS SECOS**



**TARTA DE
ESTRELLITAS**



**TARTA
TRIPLE CACAO**



**TARTA
SUGAR PEARLS**



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



**HORNO DE
SAN JUAN®**

TARTA DE CREMA CATALANA

Bizcocho circular con dibujo irregular
y relleno de crema Catalana.

 300g (peso neto)

 400g (peso neto)

 220 x 50mm

 245 x 50mm

 6 porciones

 8 porciones

 8 ud. por caja estandar
6 ud. por caja display
12 ud. por caja display

 6 ud. por caja

DESDE 1910

BACK



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



**HORNO DE
SAN JUAN®**

TARTA DE CREMA DE CACAO

Bizcocho circular con dibujo irregular
y relleno de crema de cacao.

 300g (peso neto)

 220 x 50mm

 6 porciones

 8 ud. por caja estandar
6 ud. por caja display
12 ud. por caja display

DESDE 1910

BACK



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



**HORNO DE
SAN JUAN®**

TARTA DE CREMA DE LIMÓN

Bizcocho circular con dibujo irregular
y relleno de crema de limón.

 300g (peso neto)

 400g (peso neto)

 220 x 50mm

 245 x 50mm

 6 porciones

 8 porciones

 8 ud. por caja estandar
6 ud. por caja display
12 ud. por caja display

 6 ud. por caja

DESDE 1910

BACK



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



**HORNO DE
SAN JUAN®**

TARTA DE CREMA DE FRESAS

Bizcocho circular con dibujo irregular
y relleno de crema de fresa.

 300g (peso neto)

 400g (peso neto)

 220 x 50mm

 245 x 50mm

 6 porciones

 8 porciones

 8 ud. por caja estandar
6 ud. por caja display
12 ud. por caja display

 6 ud. por caja

DESDE 1910

BACK



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



**HORNO DE
SAN JUAN®**

TARTA DE MANZANA

Bizcocho de forma redonda
con manzana.

 300g (peso neto)

 400g (peso neto)

 220 x 50mm

 245 x 50mm

 6 porciones

 8 porciones

 8 ud. por caja estandar
6 ud. por caja display
12 ud. por caja display

 6 ud. por caja

DESDE 1910

BACK



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



DESDE 1910

BACK

**HORNO DE
SAN JUAN®**

TARTA DE FRUTOS SECOS

Bizcocho circular con dibujo irregular y relleno de crema y frutos secos en la superficie.

 300g (peso neto)

 400g (peso neto)

 220 x 50mm

 245 x 50mm

 6 porciones

 8 porciones

 8 ud. por caja estandar
6 ud. por caja display
12 ud. por caja display

 6 ud. por caja



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



**HORNO DE
SAN JUAN®**

TARTA ESTRELLITAS

Bizcocho circular de cacao con cobertura de crema de cacao y decoración de azúcar.

 300g (peso neto)

 400g (peso neto)

 220 x 50mm

 245 x 50mm

 6 porciones

 8 porciones

 8 ud. por caja estandar
6 ud. por caja display
12 ud. por caja display

 6 ud. por caja

DESDE 1910

BACK



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



**HORNO DE
SAN JUAN®**

TARTA TRIPLE CACAO

Biscocho redondo de cacao con cobertura de crema de cacao negro, crema de cacao con leche y crema de cacao blanco.

 300g (peso neto)

 400g (peso neto)

 220 x 50mm

 245 x 50mm

 6 porciones

 8 porciones

 8 ud. por caja estandar
6 ud. por caja display
12 ud. por caja display

 6 ud. por caja

DESDE 1910

BACK



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



**HORNO DE
SAN JUAN®**

TARTA SUGAR PEARLS

Bizcocho circular de cacao con cobertura de crema de cacao con leche y decoración de azúcar.

 300g (peso neto)

 400g (peso neto)

 220 x 50mm

 245 x 50mm

 6 porciones

 8 porciones

 8 ud. por caja estandar
6 ud. por caja display
12 ud. por caja display

 6 ud. por caja

DESDE 1910

BACK



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO

NUESTROS DISPLAYS



8 unidades por caja

12 unidades por caja

DESDE 1910



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



**BIZCOCHOS
ARTESANALES**

DESDE 1910



**BIZCOCHO DE
CHOCOLATE**



**BIZCOCHO
DE YOGURT**



**RED
VELVET**



CARROT CAKE



**BIZCOCHO DE CACAO CON
PEPITAS DE CHOCOLATE**



**BIZCOCHO
DE YOGURT**





**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



**HORNO DE
SAN JUAN®**

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Bizcocho redondo de chocolate de textura tierna y húmeda con pepitas de chocolate.



 430g (peso neto)

 155 x 50mm

 8 ud. por caja

DESDE 1910

BACK



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



DESDE 1910

BACK

**HORNO DE
SAN JUAN®**

BIZCOCHO DE YOGURT

Bizcocho redondo de yogurt de
textura tierna y húmeda.



 **400g (peso neto)**

 155 x 50mm

 8 ud. por caja



**HORNO DE
SAN JUAN**

DESDE 1910

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



BACK

**HORNO DE
SAN JUAN®**

RED VELVET

Bizcocho redondo de color rojo de
textura tierna y húmeda.



 **390g (peso neto)**

 155 x 50mm

 8 ud. por caja



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



**HORNO DE
SAN JUAN®**

CARROT CAKE

Bizcocho redondo de zanahoria y
nueces de textura tierna y húmeda.



 420g (peso neto)

 155 x 50mm

 8 ud. por caja

DESDE 1910

BACK



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



**HORNO DE
SAN JUAN®**

BIZCOCHO DE CACAO CON PEPITAS DE CHOCOLATE

Bizcocho redondo de cacao de textura
tierna y húmeda con pepitas de chocolate.



 600g (peso neto)

 175 x 90mm

 4 ud. por caja

DESDE 1910

BACK



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



**HORNO DE
SAN JUAN®**

BIZCOCHO DE YOGURT

Bizcocho redondo de yogurt de
textura tierna y húmeda.



 600g (peso neto)

 175 x 90mm

 4 ud. por caja

DESDE 1910

BACK



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



SEASONAL

DESDE 1910



**TARTA
SAN VALENTÍN**



**TARTA DEL DÍA
DEL PADRE**



**TARTA DEL DÍA
DE LA MADRE**



**TARTA
DE PASCUA**



**TARTA
DE HALLOWEEN**



**TARTA
DE NAVIDAD**



**TARTA
ARBOLITO**



**TARTA
CORAZÓN**



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



**HORNO DE
SAN JUAN®**

TARTA SAN VALENTÍN

Bizcocho circular de cacao con cobertura de crema de cacao y decoración de azúcar con motivo de San Valentín.

 300g (peso neto)

 6 porciones

 220 x 50mm

 480 x 240 x 200mm

 8 ud. por caja estandar

6 ud. por caja display

12 ud. por caja display

DESDE 1910

BACK



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



**HORNO DE
SAN JUAN®**

TARTA DEL DÍA DEL PADRE

Bizcocho circular de cacao con cobertura de crema de cacao y decoración de azúcar con motivo del día del Padre.

 300g (peso neto)

 6 porciones

 220 x 50mm

 480 x 240 x 200mm

 8 ud. por caja estandar

6 ud. por caja display

12 ud. por caja display

DESDE 1910

BACK



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



**HORNO DE
SAN JUAN®**

TARTA DEL DÍA DE LA MADRE

Bizcocho circular de cacao con cobertura de crema de cacao y decoración de azúcar con motivo del día de la Madre.

 300g (peso neto)

 6 porciones

 220 x 50mm

 480 x 240 x 200mm

 8 ud. por caja estandar

6 ud. por caja display

12 ud. por caja display

DESDE 1910

BACK



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



**HORNO DE
SAN JUAN®**

TARTA DE PASCUA

Bizcocho circular de cacao con cobertura de crema de cacao y decoración de azúcar con motivo de Pascua.

 300g (peso neto)

 6 porciones

 220 x 50mm

 480 x 240 x 200mm

 8 ud. por caja estandar

6 ud. por caja display

12 ud. por caja display

DESDE 1910

BACK



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



**HORNO DE
SAN JUAN®**

TARTA DE HALLOWEEN

Bizcocho circular de cacao con cobertura de crema de cacao y decoración de azúcar con motivo de Halloween.

 300g (peso neto)

 6 porciones

 220 x 50mm

 480 x 240 x 200mm

 8 ud. por caja estandar

6 ud. por caja display

12 ud. por caja display

DESDE 1910

BACK



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



**HORNO DE
SAN JUAN®**

TARTA DE NAVIDAD

Bizcocho circular de cacao con cobertura de crema de cacao y decoración de azúcar.

 300g (peso neto)

 6 porciones

 220 x 50mm

 480 x 240 x 200mm

 8 ud. por caja estandar

6 ud. por caja display

12 ud. por caja display

DESDE 1910

BACK



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



**HORNO DE
SAN JUAN®**

TARTA ARBOLITO

Biscocho con forma de arbolito cubierto
con crema de cacao y decoración.

 180g (peso neto)

 400 x 200 x 200mm

 8 ud. por caja estandar
8 ud. por caja display

DESDE 1910

BACK



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



**HORNO DE
SAN JUAN®**

TARTA CORAZÓN

Bizcocho con forma de corazón cubierto con
crema de cacao y decoración.

 180g (peso neto)

 400 x 200 x 200mm

 8 ud. por caja estandar
8 ud. por caja display

DESDE 1910

BACK



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



CONGELADOS

HORNO DE SAN JUAN
moments[®]

Nuestra capacidad de innovación lleva la tradición pastelera a cualquier lugar y en cualquier momento con el mejor sabor y la calidad más exigente.



DESDE 1910



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO

DISFRUTA TU MOMENTO



**PACKAGING
CLÁSICO**



HORECA

DESDE 1910



HORNO DE SAN JUAN

GRUPO

NOSOTROS

INNOVACIÓN

SOSTENIBILIDAD

PRODUCTOS

CONTACTO



PACKAGING CLÁSICO

DESDE 1910



TARTA DE QUESO VASCA



SELVA NEGRA



TARTA INFANTIL



RED VELVET



CARROT CAKE



TIRAMISÚ



MOUSSE DE QUESO CON FRESA



MOUSSE DE CACAO



SAN MARCOS



BRAZO CACAO



BRAZO DE YEMA





**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



HORNO DE SAN JUAN
moments®

TARTA DE QUESO VASCA

Clásica tarta horneada de cremoso queso,
con aspecto casero y superficie
tostada, al estilo vasco.



 620g (peso neto)

 170mm (Ø)

 10 porciones

 Descongelado: 8h. nevera / 6h. ambiente

 8 ud. por caja

 398 x 200 x 373mm

DESDE 1910

BACK



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



DESDE 1910

BACK

HORNO DE SAN JUAN
moments

SELVA NEGRA

Esponjoso bizcocho de cacao calado con almíbar y recubierto de mermelada de frambuesa. La tarta está decorada con una capa sabor nata acompañada por virutas de chocolate negro y acabada con unas cerezas.



 620g (peso neto)

 170mm (Ø)

 8 porciones

 Descongelado: 3h. nevera / 2h. ambiente

 8 ud. por caja

 398 x 200 x 273mm



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



DESDE 1910

BACK

HORNO DE SAN JUAN
moments®

TARTA INFANTIL

Esponjoso bizcocho de cacao, calado con almíbar y cubierto con una deliciosa trufa. La tarta está cubierta con una crema de cacao y avellanas, decorada con crujiente de colores y una lámina comestible con imágenes infantiles.



 680g (peso neto)

 170mm (Ø)

 8 porciones

 Descongelado: 5:15h. nevera / 3:45h. ambiente

 8 ud. por caja

 398 x 200 x 273mm



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



DESDE 1910

BACK

HORNO DE SAN JUAN
moments

RED VELVET

Tarta de jugoso bizcocho rojo con cacao,
cubierto con una deliciosa crema de queso.



 610g (peso neto)

 170mm (Ø)

 8 porciones

 Descongelado: 3:45h. nevera / 2:30h. ambiente

 8 ud. por caja

 398 x 200 x 273mm



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



DESDE 1910

BACK

HORNO DE SAN JUAN
moments

CARROT CAKE

Tarta de zanahoria, nueces y especias
con un esponjoso bizcocho cubierto con
una suave crema de queso.



 650g (peso neto)

 170mm (Ø)

 8 porciones

 Descongelado: 4:30h. nevera / 2:30h. ambiente

 8 ud. por caja

 398 x 200 x 273mm



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



DESDE 1910

BACK

HORNO DE SAN JUAN
moments®

TIRAMISÚ

Dos capas de bizcocho caladas con un intenso café
entre las que se dispone una suave crema de
queso decorada con cacao.



 500g (peso neto)

 143mm (Ø)

 6 porciones

 Descongelado: 3:45h. nevera / 1:45h. ambiente

 6 ud. por caja

 440 x 224 x 240mm



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



DESDE 1910

BACK

HORNO DE SAN JUAN
moments

MOUSSE DE QUESO CON FRESA

Suave mousse de queso con salsa de fresa sobre una base de galleta crujiente con mantequilla.



 560g (peso neto)

 157mm (Ø)

 6 porciones

 Descongelado: 4:30h. nevera / 2:30h. ambiente

 8 ud. por caja

 398 x 200 x 273mm



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



DESDE 1910

BACK

HORNO DE SAN JUAN
moments

MOUSSE DE CACAO

Moderna tarta de mousse de cacao con una base de crujiente galleta chocolateada, una suave cobertura sabor chocolate y coronada con unas apetecibles galletas de mantequilla y unos canutillos de chocolate.



 560g (peso neto)

 157mm (Ø)

 6 porciones

 Descongelado: 4:30h. nevera / 2:30h. ambiente

 8 ud. por caja

 398 x 200 x 273mm



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



HORNO DE SAN JUAN
moments®

SAN MARCOS

Dos bizcochos de vainilla calados con almíbar entre lo que se dispone una capa sabor nata. La tarta está decorada con una cobertura de yema y almendras.



 450g (peso neto)

 145 x 145mm

 6 porciones

 Descongelado: 3h. nevera / 1:30h. ambiente

 6 ud. por caja

 398 x 200 x 273mm

DESDE 1910

BACK



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



HORNO DE SAN JUAN
moments®

BRAZO CACAO

Tierno bizcocho de vainilla relleno de truja y bañado con cobertura de cacao.



 500g (peso neto)

 295 x 90mm

 8 porciones

 Descongelado: 4h. nevera / 2:30h. ambiente

 8 ud. por caja

 400 x 300 x 352mm

DESDE 1910

BACK



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



HORNO DE SAN JUAN
moments®

BRAZO DE YEMA

Tiernno bizcocho relleno de una suave crema láctea, bañado en una brillante yema de huevo y decorado en superficie con un rallado de chocolate negro y un fino crocanti de almendra.



 510g (peso neto)

 295 x 90mm

 8 porciones

 Descongelado: 4h. nevera / 2:30h. ambiente

 8 ud. por caja

 400 x 300 x 352mm

DESDE 1910

BACK



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



FOODSERVICE

DESDE 1910

TARTAS FINALES PARA DECORAR

Especial para panaderías, pastelerías, restaurantes...



**CARROT
CAKE**



**RED
VELVET**



**MOUSSE DE
QUESO**



**BOMBÓN
CRUJIENTE**



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



DESDE 1910

BACK

HORNO DE SAN JUAN
moments®

CARROT CAKE

Tarta de zanahoria, nuees y especias con un esponjoso bizcocho relleno con una suave crema de queso.



 730g (peso neto)

 152mm (Ø)

 8 porciones

 Descongelado: 4:30h. nevera / 3h. ambiente

 6 ud. por caja

 398 x 200 x 273mm



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



DESDE 1910

BACK

HORNO DE SAN JUAN
moments®

RED VELVET

Tarta de jugoso bizcocho rojo de cacao, relleno con una deliciosa crema de queso.



 700g (peso neto)

 152mm (Ø)

 7 porciones

 Descongelado: 3:45h. nevera / 2:30h. ambiente

 6 ud. por caja

 398 x 200 x 273mm



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



DESDE 1910

BACK

HORNO DE SAN JUAN
moments®

MOUSSE DE QUESO

Suave mousse de queso sobre una base de galleta crujiente con mantequilla.



 490g (peso neto)

 155mm (Ø)

 5 porciones

 Descongelado: 4:30h. nevera / 2:30h. ambiente

 8 ud. por caja

 398 x 200 x 273mm



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO



DESDE 1910

BACK

HORNO DE SAN JUAN
moments®

BOMBÓN CRUJIENTE

Tarta de bizcocho relleno de mousse sabor chocolate y crema crujiente de cacao, galleta y avellana. Recubierta con cobertura de chocolate negro.



 615g (peso neto)

 165mm (Ø)

 6 porciones

 Descongelado: 5:15h. nevera / 3:45h. ambiente

 6 ud. por caja

 398 x 200 x 273mm



**HORNO DE
SAN JUAN**

 GRUPO

 NOSOTROS

 INNOVACIÓN

 SOSTENIBILIDAD

 PRODUCTOS

 CONTACTO

HABLEMOS, ESTAMOS ENCANTADOS DE CONVERSAR CONTIGO

Visítanos y descubre qué podemos hacer juntos.



Plaça dels Pins, s/n
(Ctra. de Bonmatí a St. Martí de Llémena)
17164 Bonmatí, España



972 40 23 26



info@hornodesanjuan.com

hornodesanjuan.com

DESDE 1910