

Don Abel



Como en casa.

Don Abel es más que una marca de panificados congelados; es el vínculo entre momentos de encuentro y sabores reconfortantes. Cada producto de Don Abel transforma la mesa al ofrecer la experiencia única de algo recién horneado.

Don Abel se distingue por su inigualable relación precio-calidad, asegurando que cada reunión esté acompañada de la calidez y el sabor de un auténtico pan recién hecho.

Medialunas de manteca dulces

- 📦 Caja: 126 unidades
- 📏 Peso: 50 grs.
- 🕒 Tiempo Cocc. : 12/ 15min
- 🌡 Temperatura Cocc. : 180°



Medialunas de manteca saladas

- 📦 Caja: 126 unidades
- 📏 Peso: 50 grs.
- 🕒 Tiempo Cocc. : 12/ 15min
- 🌡 Temperatura Cocc. : 180°



Croissant

- 📦 Caja: 50 unidades
- 📏 Peso: 150 grs.
- 🕒 Tiempo Cocc. : 30min
- 🌡 Temperatura Cocc. : 210°





Factura
de hojaldre con crema

- 📦 Caja: 108 unidades
- 📏 Peso: 50 grs.
- 🕒 Tiempo Cocc. : 12/ 15min
- 🌡 Temperatura Cocc. : 200°



Factura
de hojaldre con membrillo

- 📦 Caja: 108 unidades
- 📏 Peso: 50 grs.
- 🕒 Tiempo Cocc. : 12/ 15min
- 🌡 Temperatura Cocc. : 200°



Vigilante
con azúcar

- 📦 Caja: 72 unidades
- 📏 Peso: 50 grs.
- 🕒 Tiempo Cocc. : 12/ 15min
- 🌡 Temperatura Cocc. : 180°



Medialuna
con crema

- 📦 Caja: 72 unidades
- 📏 Peso: 50 grs.
- 🕒 Tiempo Cocc. : 12/ 15min
- 🌡 Temperatura Cocc. : 180°



Pañuelito de batata

- 📦 Caja: 108 unidades
- 📏 Peso: 50 grs.
- 🕒 Tiempo Cocc. : 12/ 15min
- 🌡 Temperatura Cocc. : 180°



Pañuelito de membrillo

- 📦 Caja: 108 unidades
- 📏 Peso: 50 grs.
- 🕒 Tiempo Cocc. : 12/ 15min
- 🌡 Temperatura Cocc. : 180°



Roll de chocolate

- 📦 Caja: 36 unidades
- 📏 Peso: 200 grs.
- 🕒 Tiempo Cocc. : 12/ 15min
- 🌡 Temperatura Cocc. : 180°



Cremaditas

- 📦 Caja: 72 unidades
- 📏 Peso: 50 grs.
- 🕒 Tiempo Cocc. : 12/ 15min
- 🌡 Temperatura Cocc. : 180°

Cañoncito de membrillo

📦 Caja: 72 unidades

📏 Peso: 50 grs.

🕒 Tiempo Cocc. : 12/ 15min

🌡 Temperatura Cocc. : 180°



Alfajor de maicena

- 📦 Caja: 20 unidades
- 🕒 Descongelar y consumir



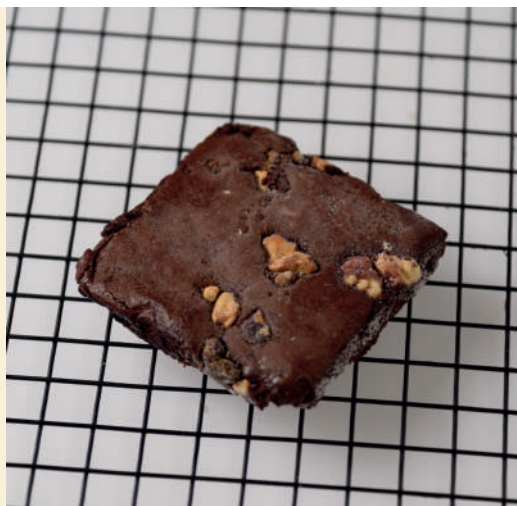
Pastafrola

- 📦 Caja: 20 unidades
- 📏 Porción: 7x7 cm
- 🕒 Descongelar y consumir



Brownie

- 📦 Caja: 20 unidades
- 📏 Porción: 7x7 cm
- 🕒 Descongelar y consumir





Flautita

tres cortes

- 📦 Caja: 20 unidades
- ⚖️ Peso: 150 grs.
- 🕒 Tiempo Cocc. : 10/ 15min
- 🌡️ Temperatura Cocc. : 200°



Baguetin

- 📦 Caja: 30 unidades
- ⚖️ Peso: 100 grs.
- 🕒 Tiempo Cocc. : 10/ 15min
- 🌡️ Temperatura Cocc. : 200°



Mignon

- 📦 Caja: 100 unidades
- ⚖️ Peso: 42 grs.
- 🕒 Tiempo Cocc. : 10/ 15min
- 🌡️ Temperatura Cocc. : 200°



Pan Sandwich

- 📦 Caja: 20 unidades
- ⚖️ Peso: 180 grs.
- 🕒 Tiempo Cocc. : 15/ 20min
- 🌡️ Temperatura Cocc. : 200°

Chipa

📦 Caja: 144 unidades

🏷️ Peso: 30 grs.

🕒 Tiempo Cocc. : 15/ 20min

🌡️ Temperatura Cocc. : 180°





Bizcocho criollo

- 📦 Caja: 120 unidades
- 📖 Peso: 50 grs.
- 🕒 Tiempo Cocc. : 12/ 15min
- 🌡 Temperatura Cocc. : 200°



Mini bizcocho de manteca

- 📖 Peso: 8 kg aprox.
- 🕒 Tiempo Cocc. : 12/ 15min
- 🌡 Temperatura Cocc. : 200°



Bizcocho entrerriano

- 📦 Caja: 120 unidades
- 📖 Peso: 50 grs.
- 🕒 Tiempo Cocc. : 12/ 15min
- 🌡 Temperatura Cocc. : 200°



Tortilla tucumana

- 📦 Caja: 120 unidades
- 📖 Peso: 60 grs.
- 🕒 Tiempo Cocc. : 12/ 15min
- 🌡 Temperatura Cocc. : 200°



CHOCOTORTA



BALCARCE



OREO



CHAJA DURAZNO



TIRAMISÚ



CHAJA FRUTILLA

A round cake with light-colored frosting piped in vertical ridges. The top is covered with a thick layer of chocolate shavings and a drizzle of chocolate sauce.

MOCCA

A round chocolate cake on a gold cake board. The top is decorated with a ring of chocolate frosting rosettes. A small white bowl containing more chocolate frosting is visible to the right.

MATILDA

A rectangular cake with layers of chocolate cake, white frosting, and pink-tinted frosting. The top is covered with white frosting, chocolate shavings, and fresh raspberries. The sides are decorated with white frosting rosettes.

SELVA NEGRA

Bizcochos

Atemperar el producto por 10 minutos precalentar el horno a 200° C

HORNEAR DURANTE 12/ 15 MIN

*en caso de necesitar abrir el horno para rotación de bandeja hacerlo luego de transcurridos los 10-12 min de cocción (NUNCA ANTES).

Una vez que el producto este cocido retirar del horno y dejar enfriar.

Panes

Atemperar el producto por 10 minutos precalentar el horno a 200° C.

HORNEAR DURANTE 10/15 MIN

*en caso de necesitar abrir el horno para rotación de bandeja hacerlo luego de transcurridos los 8-10 min de cocción (NUNCA ANTES).

Una vez que el producto este cocido retirar del horno y dejar enfriar.

* El tiempo y temperatura son aproximados, esto dependera de las condiciones y herramientas con las que se trabaje.

Datos de Contacto:

✉ donabelcongelados@hotmail.com

📷 ig @donabelcongelados

📍 Ruta 8 km 180, SIPA. Arrecifes, Bs As.

☎ Tel. (2478- 464667)

Medialunas y facturas

Atemperar el producto por 15 minutos precalentar el horno a 180° C.

HORNEAR DURANTE 12/ 15 MIN

*en caso de necesitar abrir el horno para rotación de bandeja hacerlo luego de transcurridos los 10-12 min de cocción (NUNCA ANTES).

Una vez que el producto este cocido retirar del horno y pincelar con almibar.

Crossaint

Atemperar el producto por 30 minutos precalentar el horno a 210° C.

HORNEAR DURANTE 30 MIN

*en caso de necesitar abrir el horno para rotación de bandeja hacerlo luego de transcurridos los 20-25 min de cocción (NUNCA ANTES).

Una vez que el producto este cocido retirar del horno y pincelar con almibar.

Factura de hojaldre/ Chipa

Atemperar el producto por 10 minutos precalentar el horno a 200° C.

HORNEAR DURANTE 12/15 MIN

*en caso de necesitar abrir el horno para rotación de bandeja hacerlo luego de transcurridos los 10 min de cocción (NUNCA ANTES).

Una vez que el producto este cocido retirar del horno y pincelar con almibar.