OSO GRIZZLY

BAKERY & COFFEE GRÀCIA

Catálogo mayorista / B2B

Septiembre de 2026

Suministramos productos artesanos de panadería, elaborados desde cero con técnicas y recetas traídas de Estados Unidos, a cafeterías, mercados, tiendas y pop-ups de toda Barcelona.

Cómo funciona

- Escríbenos con lo que necesitas: qué productos te interesan y con qué frecuencia y volumen. Cuéntanos qué equipamiento tienes o piensas comprar (tipo de horno, cámara de fermentación o fermentadora, y capacidad de congelador).
- Te recomendaremos los productos y formatos adecuados para tu negocio y te prepararemos muestras gratuitas para recoger en nuestra panadería.
- Acordamos juntos la frecuencia y el volumen, y ajustamos el pedido a medida que cambien tus necesidades.
- Recogida en nuestra panadería de Gràcia, o entrega dentro de Barcelona (ver Zonas de entrega más abajo).

Precios

Todos los precios son por unidad, pieza, tarta o bandeja según se indica, **IVA incluido**. Cada producto tiene un único precio, sea cual sea el formato que elijas.

Pedidos y disponibilidad

Pedimos al menos 48 horas de antelación para todos los pedidos. Suministramos de lunes a sábado. No hacemos entregas en domingo. Las entregas en festivos oficiales son posibles solo con confirmación previa y con una tarifa de entrega más alta. Nuestras vacaciones de verano (las dos últimas semanas de agosto) y de Navidad (las fechas cambian cada año) pueden afectar a la disponibilidad, así que te recomendamos planificar los pedidos con antelación.

Formatos

Según el producto, suministramos:

- **Crudo congelado:** listo para hornear desde cero en tu propio horno.
- **Precocido congelado:** para terminar en tu propio horno.
- **Totalmente horneado y congelado:** solo hay que descongelar.
- **Listo para servir:** recién horneado, sin necesidad de hornear ni descongelar. Se entrega solo de lunes a sábado, nunca en domingo, así que planifica el stock del fin de semana con antelación.

Los formatos disponibles para cada producto se indican a continuación.

Pedidos mínimos

El pedido mínimo se establece por producto (ver más abajo). Escríbenos si quieres combinar mínimos entre varios productos.

Zonas y tarifas de entrega

La tarifa de entrega depende de tu código postal y se repercute a precio de coste, sin recargo. Incluye la tarifa de recogida de la mensajería. Tarifas a partir de septiembre de 2026. Para códigos postales que no aparecen en la lista, los pedidos solo se pueden recoger en nuestra panadería.

Zona	Códigos postales	Laborables	Festivos oficiales
Zona 1	08006, 08007, 08008, 08009, 08010, 08011, 08012, 08013, 08021, 08025, 08036, 08037	7,50€	11,00€
Zona 2	08001, 08002, 08003, 08015, 08018, 08026, 08029	9,50€	13,00€
Zona 3	08004, 08005, 08014, 08016, 08019, 08020	11,00€	14,00€
Zona 4	08017, 08022, 08023, 08024, 08031, 08032	12,00€	15,00€

La recogida en nuestra panadería de Gràcia es siempre gratuita.

Pago

Recibirás la factura por email. El pago debe realizarse en un plazo de 7 días desde su recepción, con tarjeta o transferencia bancaria a través del enlace que te enviamos. Las facturas pendientes de pago impiden realizar nuevas entregas.

Contacto

Oso Grizzly Bakery & Coffee Gràcia
Carrer del Planeta 37, 08012 Gràcia, Barcelona
Teléfono / WhatsApp: +34 660 85 09 40
Email: info@osogrizzlybcn.com

Nuestros productos

Los ingredientes se indican sin cantidades exactas. "Trazas" indica un posible contacto cruzado durante la producción, no un ingrediente directo. Como todo se forma y se termina a mano, no hay dos lotes exactamente iguales; una ligera variación de tamaño y aspecto forma parte del proceso artesano.

Brioche dulce

Cinnamon Roll

Masa de brioche suave enrollada con canela y terminada con azúcar perlado. Es el roll con el que empezó Oso Grizzly, y sigue siendo nuestro producto más vendido.

Ingredientes: Harina de trigo, mantequilla, huevo, azúcar, agua, leche en polvo, levadura, mejorante panario, azúcar moreno, canela, almidón de maíz, vainilla, sal, goma xantana
Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa. Trazas: soja, mostaza
Tamaño: 120 g por unidad
Formato: Crudo congelado, precocido congelado, totalmente horneado y congelado o listo para servir
Pedido mínimo: 16 unidades
Precio: 1,50€ por unidad

Bun de cardamomo

Capas de brioche, mantequilla, azúcar y cardamomo, horneadas hasta que la especia se aprecia con claridad. Inspirado en el kardemummabulle sueco.

Ingredientes: Harina de trigo, mantequilla, huevo, azúcar, agua, leche en polvo, levadura, mejorante panario, azúcar moreno, cardamomo, almidón de maíz, vainilla, sal, goma xantana
Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa. Trazas: soja, sésamo, mostaza, apio
Tamaño: 120 g por unidad
Formato: Crudo congelado, precocido congelado, totalmente horneado y congelado o listo para servir
Pedido mínimo: 16 unidades
Precio: 1,50€ por unidad

Babka de chocolate

Masa de brioche en capas con chocolate negro, trenzada antes de hornear.

Ingredientes: Harina de trigo, chocolate negro (contiene soja), azúcar, agua, mantequilla, nata, huevo, leche en polvo, sal, mejorante panario, levadura
Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa, soja. Trazas: mostaza
Tamaño: 120 g por unidad
Formato: Crudo congelado, precocido congelado, totalmente horneado y congelado o listo para servir
Pedido mínimo: 16 unidades
Precio: 1,50€ por unidad

Tartas (de temporada, de octubre a diciembre)

Tarta de calabaza

Auténtica tarta de calabaza al estilo americano.

Ingredientes: Harina de trigo, puré de calabaza butternut, queso crema, mantequilla, huevo, nata para montar, leche, azúcar, leche en polvo, vainilla, canela, jengibre, nuez moscada, clavo, vinagre, sal, levadura química
Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa. Trazas: soja, mostaza. Contiene sulfitos (vinagre)
Tamaño: 21 cm de diámetro (mediana)
Formato: Totalmente horneado y congelado o listo para servir
Pedido mínimo: 6 tartas
Precio: 12,00€ por tarta

Tarta de manzana

Tarta de manzana al estilo americano con especias otoñales.

Ingredientes: Harina de trigo, manzanas, queso crema, mantequilla, huevo, nata para montar, azúcar, azúcar moreno, canela, jengibre, nuez moscada, zumo de limón, almidón de maíz, vinagre, sal, levadura química
Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa. Trazas: soja, mostaza. Contiene sulfitos (vinagre)
Tamaño: 21 cm de diámetro (mediana)
Formato: Totalmente horneado y congelado o listo para servir
Pedido mínimo: 6 tartas
Precio: 12,00€ por tarta

Bizcochos, muffins, brownies y cookies

Pan de plátano

El plátano maduro mantiene este bizcocho jugoso, con el dulzor justo para equilibrarlo.

Ingredientes: Harina de trigo, plátano, aceite de girasol, huevo, azúcar, azúcar moreno, leche, jarabe de glucosa, vinagre, levadura química, bicarbonato sódico, canela, nuez moscada, clavo, vainilla, sal
Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa. Trazas: soja, mostaza. Contiene sulfitos (vinagre)
Tamaño: 1200 g, 10x30 cm
Formato: Totalmente horneado y congelado o listo para servir
Pedido mínimo: 4 piezas
Precio: 10,50€ por pieza

Bizcocho de limón y arándanos

Bizcocho cítrico y fresco salpicado de arándanos.

Ingredientes: Harina de trigo, azúcar, levadura química, sal, ralladura de limón, leche, huevo, aceite de girasol, zumo de limón, vainilla, arándanos, azúcar moreno
Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa. Trazas: soja, mostaza
Tamaño: 1400 g, 10x30 cm
Formato: Totalmente horneado y congelado o listo para servir
Pedido mínimo: 4 piezas
Precio: 10,50€ por pieza

Bizcocho VEGANO de limón y arándanos

Bizcocho cítrico y fresco salpicado de arándanos, 100% vegetal.

Ingredientes: Harina de trigo, azúcar, arándanos, aceite de girasol, bebida de avena, zumo de limón, ralladura de limón, almidón de maíz, levadura química, vainilla, sal, goma xantana
Alérgenos: Gluten. Trazas: soja, mostaza
Notas dietéticas: Vegano
Tamaño: 1400 g, 10x30 cm
Formato: Totalmente horneado y congelado o listo para servir
Pedido mínimo: 4 piezas
Precio: 10,50€ por pieza

Bizcocho de limón y semillas de amapola

Bizcocho cítrico con una miga moteada de semillas de amapola enteras, equilibrado con zumo y ralladura de limón fresco.

Ingredientes: Harina de trigo, semillas de amapola, levadura química, ralladura de limón, sal, leche, azúcar, huevo, aceite de girasol, zumo de limón, vainilla
Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa. Trazas: soja, mostaza
Tamaño: 1400 g, 10x30 cm
Formato: Totalmente horneado y congelado o listo para servir
Pedido mínimo: 4 piezas
Precio: 10,50€ por pieza

Muffin de arándanos con crumble

Muffin de arándanos con un crumble de azúcar moreno y canela por encima.

Ingredientes: Harina de trigo, azúcar, arándanos, leche, aceite de girasol, mantequilla, huevo, azúcar moreno, levadura química, canela, sal
Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa. Trazas: soja, mostaza
Tamaño: Aprox. 70 g por muffin
Formato: Totalmente horneado y congelado o listo para servir
Pedido mínimo: 12 muffins
Precio: 1,50€ por muffin

Muffin de limón y semillas de amapola

Muffin de limón con semillas de amapola, terminado con un glaseado.

Ingredientes: Harina de trigo, leche, aceite de girasol, huevo, azúcar, azúcar moreno, zumo de limón, suero de mantequilla en polvo, semillas de amapola, leche en polvo, ralladura de limón, levadura química, vainilla, bicarbonato sódico, sal, ácido cítrico. Glaseado: azúcar glas, zumo de limón
Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa. Trazas: soja, mostaza
Tamaño: Aprox. 90 g por muffin
Formato: Totalmente horneado y congelado o listo para servir
Pedido mínimo: 12 muffins
Precio: 1,50€ por muffin

Muffin de doble chocolate

Muffin de cacao cargado de pepitas de chocolate.

Ingredientes: Azúcar, agua, harina de trigo, huevo, pepitas de chocolate, aceite de girasol, cacao en polvo, almidón de maíz, levadura química, café espresso en polvo, sal, bicarbonato sódico, vainilla
Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa (pepitas de chocolate), soja (pepitas de chocolate). Trazas: mostaza
Tamaño: Aprox. 95 g por muffin
Formato: Totalmente horneado y congelado o listo para servir
Pedido mínimo: 12 muffins
Precio: 1,50€ por muffin

Brownie

Brownie clásico elaborado con cacao y pepitas de chocolate.

Ingredientes: Huevo, harina de trigo, aceite de girasol, azúcar, azúcar moreno, agua, cacao en polvo, pepitas de chocolate, sal, café espresso en polvo
Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa (pepitas de chocolate), soja (pepitas de chocolate). Trazas: mostaza
Tamaño: 1000 g, bandeja de 24x24 cm
Formato: Totalmente horneado y congelado o listo para servir
Pedido mínimo: 4 bandejas
Precio: 15,00€ por bandeja

Brownie (elaborado con ingredientes sin gluten)

Denso y jugoso, elaborado con cacao rojo holandés, harina de arroz y harina de almendra en lugar de trigo.

Ingredientes: Harina de arroz, harina de almendra, mantequilla, chocolate, cacao en polvo, azúcar, huevo, nata, leche en polvo, almidón de maíz, café espresso en polvo, vainilla, levadura química, goma xantana, sal
Alérgenos: Huevo, frutos de cáscara (almendra), lactosa, soja (chocolate)
Notas dietéticas: Elaborado con ingredientes sin gluten. No apto para personas celíacas (se hornea en un obrador donde se trabaja con trigo a diario)
Tamaño: 1200 g, bandeja de 24x24 cm
Formato: Totalmente horneado y congelado o listo para servir
Pedido mínimo: 4 bandejas
Precio: 18,00€ por bandeja

Cookie con pepitas de chocolate

Mantequilla, azúcar, pepitas de chocolate negro y vainilla, con un toque de miso en la masa para darle más profundidad.

Ingredientes: Harina de trigo, mantequilla, pepitas de chocolate, huevo, azúcar moreno, azúcar, leche en polvo, pasta de miso, levadura química, bicarbonato sódico, vainilla, sal
Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa, soja (pasta de miso, chocolate). Trazas: mostaza
Tamaño: 110 g por unidad
Formato: Crudo congelado o listo para servir
Pedido mínimo: 12 unidades
Precio: 1,50€ por unidad

Brioche salado

Brioche de pavo y queso

Brioche suave relleno de pavo, queso crema, emmental, miso y tomillo, cubierto con sésamo blanco y negro.

Ingredientes: Harina de trigo, mantequilla, pavo, queso crema, emmental, huevo, azúcar, agua, leche en polvo, levadura, mejorante panario, pasta de miso, sésamo, tomillo, sal
Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa, soja (miso), sésamo. Trazas: mostaza
Tamaño: 140 g por unidad
Formato: Crudo congelado, precocido congelado o listo para servir
Pedido mínimo: 16 unidades
Precio: 2,20€ por unidad

Brioche de tres quesos

Feta, emmental y queso crema en un brioche suave con cebollino, miso y ñora, terminado con sésamo blanco.

Ingredientes: Harina de trigo, mantequilla, queso crema, feta, emmental, huevo, azúcar, agua, leche en polvo, levadura, mejorante panario, pasta de miso, vinagre de Jerez, cebollino, ñora, zumo de limón, ralladura de limón, sésamo, sal, goma xantana
Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa, soja (miso), sésamo. Trazas: mostaza. Contiene sulfitos (vinagre)
Tamaño: 140 g por unidad
Formato: Crudo congelado, precocido congelado o listo para servir
Pedido mínimo: 16 unidades
Precio: 2,20€ por unidad

Focaccia

Focaccia de sal marina

Focaccia apta para veganos con sal marina por encima.

Ingredientes: Harina de fuerza, harina de centeno, agua, aceite de oliva, masa madre, levadura, sal
Alérgenos: Gluten. Trazas: soja, mostaza
Notas dietéticas: Vegano
Tamaño: Bandeja de 60x40 cm, 2200 g
Formato: Totalmente horneado y congelado o precocido congelado
Pedido mínimo: 1 bandeja
Precio: 12,00€ por bandeja

Focaccia de romero y sal marina

Focaccia apta para veganos con romero fresco y sal marina por encima.

Ingredientes: Harina de fuerza, harina de centeno, agua, aceite de oliva, masa madre, levadura, romero, sal
Alérgenos: Gluten. Trazas: soja, mostaza
Notas dietéticas: Vegano
Tamaño: Bandeja de 60x40 cm, 2200 g
Formato: Totalmente horneado y congelado o precocido congelado
Pedido mínimo: 1 bandeja
Precio: 12,00€ por bandeja