OSO GRIZZLY

BAKERY & COFFEE GRÀCIA

Catàleg a l'engròs / B2B

Setembre de 2026

Subministrem productes artesans de forn, elaborats des de zero amb tècniques i receptes portades dels Estats Units, a cafeteries, mercats, botigues i pop-ups de tota Barcelona.

Com funciona

- Escriu-nos amb el que necessites: quins productes t'interessen i amb quina freqüència i volum. Explica'ns quin equipament tens o penses comprar (tipus de forn, cambra de fermentació o fermentadora, i capacitat de congelador).
- Et recomanarem els productes i formats adequats per al teu negoci i et prepararem mostres gratuïtes per recollir al nostre forn.
- Acordem junts la freqüència i el volum, i ajustem la comanda a mesura que canviïn les teves necessitats.
- Recollida al nostre forn de Gràcia, o entrega dins de Barcelona (vegeu Zones d'entrega més avall).

Preus

Tots els preus són per unitat, peça, pastís o safata segons s'indica, **IVA inclòs**. Cada producte té un únic preu, sigui quin sigui el format que triïs.

Comandes i disponibilitat

Demanem almenys 48 hores d'antelació per a totes les comandes. Subministrem de dilluns a dissabte. No fem entregues en diumenge. Les entregues en festius oficials són possibles només amb confirmació prèvia i amb una tarifa d'entrega més alta. Les nostres vacances d'estiu (les dues últimes setmanes d'agost) i de Nadal (les dates canvien cada any) poden afectar la disponibilitat, així que et recomanem planificar les comandes amb antelació.

Formats

Segons el producte, subministrem:

- **Cru congelat:** a punt per coure des de zero al teu propi forn.
- **Precuit congelat:** per acabar al teu propi forn.
- **Completament cuit i congelat:** només cal descongelar.
- **A punt per servir:** acabat de coure, sense necessitat de coure ni descongelar. S'entrega només de dilluns a dissabte, mai en diumenge, així que planifica l'estoc del cap de setmana amb antelació.

Els formats disponibles per a cada producte s'indiquen a continuació.

Comandes mínimes

La comanda mínima s'estableix per producte (vegeu més avall). Escriu-nos si vols combinar mínims entre diversos productes.

Zones i tarifes d'entrega

La tarifa d'entrega depèn del teu codi postal i es repercuteix a preu de cost, sense recàrrec. Inclou la tarifa de recollida de la missatgeria. Tarifes a partir de setembre de 2026. Per a codis postals que no apareixen a la llista, les comandes només es poden recollir al nostre forn.

Zona	Codis postals	Feiners	Festius oficials
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 recollida al nostre forn de Gràcia és sempre gratuïta.

Pagament

Rebràs la factura per email. El pagament s'ha de fer en un termini de 7 dies des de la recepció, amb targeta o transferència bancària a través de l'enllaç que t'enviem. Les factures pendents de pagament impedeixen fer noves entregues.

Contacte

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

Els nostres productes

Els ingredients s'indiquen sense quantitats exactes. "Traces" indica un possible contacte creuat durant la producció, no un ingredient directe. Com que tot es forma i s'acaba a mà, no hi ha dos lots exactament iguals; una lleugera variació de mida i aspecte forma part del procés artesà.

Brioix dolç

Cinnamon Roll

Massa de brioix suau enrotllada amb canyella i acabada amb sucre perlat. És el roll amb què va començar Oso Grizzly, i continua sent el nostre producte més venut.

Ingredients: Farina de blat, mantega, ou, sucre, aigua, llet en pols, llevat, millorant panari, sucre morè, canyella, midó de blat de moro, vainilla, sal, goma xantana
Al·lèrgens: Gluten, ou, lactosa. Traces: soja, mostassa
Mida: 120 g per unitat
Format: Cru congelat, precuit congelat, completament cuit i congelat o a punt per servir
Comanda mínima: 16 unitats
Preu: 1,50€ per unitat

Rotllo de cardamom

Capes de brioix, mantega, sucre i cardamom, cuites fins que l'espècia es nota amb claredat. Inspirat en el kardemummabulle suec.

Ingredients: Farina de blat, mantega, ou, sucre, aigua, llet en pols, llevat, millorant panari, sucre morè, cardamom, midó de blat de moro, vainilla, sal, goma xantana
Al·lèrgens: Gluten, ou, lactosa. Traces: soja, sèsam, mostassa, api
Mida: 120 g per unitat
Format: Cru congelat, precuit congelat, completament cuit i congelat o a punt per servir
Comanda mínima: 16 unitats
Preu: 1,50€ per unitat

Babka de xocolata

Massa de brioix en capes amb xocolata negra, trenada abans de coure.

Ingredients: Farina de blat, xocolata negra (conté soja), sucre, aigua, mantega, nata, ou, llet en pols, sal, millorant panari, llevat
Al·lèrgens: Gluten, ou, lactosa, soja. Traces: mostassa
Mida: 120 g per unitat
Format: Cru congelat, precuit congelat, completament cuit i congelat o a punt per servir
Comanda mínima: 16 unitats
Preu: 1,50€ per unitat

Pastissos (de temporada, d'octubre a desembre)

Pastís de carbassa

Autèntic pastís de carbassa a l'estil americà.

Ingredients: Farina de blat, puré de carbassa butternut, formatge cremós, mantega, ou, nata per muntar, llet, sucre, llet en pols, vainilla, canyella, gingebre, nou moscada, clau, vinagre, sal, llevat químic
Al·lèrgens: Gluten, ou, lactosa. Traces: soja, mostassa. Conté sulfits (vinagre)
Mida: 21 cm de diàmetre (mitjà)
Format: Completament cuit i congelat o a punt per servir
Comanda mínima: 6 pastissos
Preu: 12,00€ per pastís

Pastís de poma

Pastís de poma a l'estil americà amb espècies de tardor.

Ingredients: Farina de blat, pomes, formatge cremós, mantega, ou, nata per muntar, sucre, sucre morè, canyella, gingebre, nou moscada, suc de llimona, midó de blat de moro, vinagre, sal, llevat químic
Al·lèrgens: Gluten, ou, lactosa. Traces: soja, mostassa. Conté sulfits (vinagre)
Mida: 21 cm de diàmetre (mitjà)
Format: Completament cuit i congelat o a punt per servir
Comanda mínima: 6 pastissos
Preu: 12,00€ per pastís

Pastissos de motlle, muffins, brownies i galetes

Pa de plàtan

El plàtan madur manté aquest pa sucós, amb el punt just de dolçor per equilibrar-lo.

Ingredients: Farina de blat, plàtan, oli de gira-sol, ou, sucre, sucre morè, llet, xarop de glucosa, vinagre, llevat químic, bicarbonat sòdic, canyella, nou moscada, clau, vainilla, sal
Al·lèrgens: Gluten, ou, lactosa. Traces: soja, mostassa. Conté sulfits (vinagre)
Mida: 1200 g, 10x30 cm
Format: Completament cuit i congelat o a punt per servir
Comanda mínima: 4 peces
Preu: 10,50€ per peça

Pastís de llimona i nabius

Pastís cítric i fresc esquitxat de nabius.

Ingredients: Farina de blat, sucre, llevat químic, sal, ratlladura de llimona, llet, ou, oli de gira-sol, suc de llimona, vainilla, nabius, sucre morè
Al·lèrgens: Gluten, ou, lactosa. Traces: soja, mostassa
Mida: 1400 g, 10x30 cm
Format: Completament cuit i congelat o a punt per servir
Comanda mínima: 4 peces
Preu: 10,50€ per peça

Pastís VEGÀ de llimona i nabius

Pastís cítric i fresc esquitxat de nabius, 100% vegetal.

Ingredients: Farina de blat, sucre, nabius, oli de gira-sol, beguda de civada, suc de llimona, ratlladura de llimona, midó de blat de moro, llevat químic, vainilla, sal, goma xantana
Al·lèrgens: Gluten. Traces: soja, mostassa
Notes dietètiques: Vegà
Mida: 1400 g, 10x30 cm
Format: Completament cuit i congelat o a punt per servir
Comanda mínima: 4 peces
Preu: 10,50€ per peça

Pastís de llimona i cascall

Pastís cítric amb una molla puntejada de llavors de cascall senceres, equilibrat amb suc i ratlladura de llimona fresca.

Ingredients: Farina de blat, llavors de cascall, llevat químic, ratlladura de llimona, sal, llet, sucre, ou, oli de gira-sol, suc de llimona, vainilla
Al·lèrgens: Gluten, ou, lactosa. Traces: soja, mostassa
Mida: 1400 g, 10x30 cm
Format: Completament cuit i congelat o a punt per servir
Comanda mínima: 4 peces
Preu: 10,50€ per peça

Muffin de nabius amb crumble

Muffin de nabius amb un crumble de sucre morè i canyella per sobre.

Ingredients: Farina de blat, sucre, nabius, llet, oli de gira-sol, mantega, ou, sucre morè, llevat químic, canyella, sal
Al·lèrgens: Gluten, ou, lactosa. Traces: soja, mostassa
Mida: Aprox. 70 g per muffin
Format: Completament cuit i congelat o a punt per servir
Comanda mínima: 12 muffins
Preu: 1,50€ per muffin

Muffin de llimona i cascall

Muffin de llimona amb llavors de cascall, acabat amb un glaçat.

Ingredients: Farina de blat, llet, oli de gira-sol, ou, sucre, sucre morè, suc de llimona, sèrum de mantega en pols, llavors de cascall, llet en pols, ratlladura de llimona, llevat químic, vainilla, bicarbonat sòdic, sal, àcid cítric. Glaçat: sucre de llustre, suc de llimona
Al·lèrgens: Gluten, ou, lactosa. Traces: soja, mostassa
Mida: Aprox. 90 g per muffin
Format: Completament cuit i congelat o a punt per servir
Comanda mínima: 12 muffins
Preu: 1,50€ per muffin

Muffin de doble xocolata

Muffin de cacau carregat de xips de xocolata.

Ingredients: Sucre, aigua, farina de blat, ou, xips de xocolata, oli de gira-sol, cacau en pols, midó de blat de moro, llevat químic, cafè exprés en pols, sal, bicarbonat sòdic, vainilla
Al·lèrgens: Gluten, ou, lactosa (xips de xocolata), soja (xips de xocolata). Traces: mostassa
Mida: Aprox. 95 g per muffin
Format: Completament cuit i congelat o a punt per servir
Comanda mínima: 12 muffins
Preu: 1,50€ per muffin

Brownie

Brownie clàssic elaborat amb cacau i xips de xocolata.

Ingredients: Ou, farina de blat, oli de gira-sol, sucre, sucre morè, aigua, cacau en pols, xips de xocolata, sal, cafè exprés en pols
Al·lèrgens: Gluten, ou, lactosa (xips de xocolata), soja (xips de xocolata). Traces: mostassa
Mida: 1000 g, safata de 24x24 cm
Format: Completament cuit i congelat o a punt per servir
Comanda mínima: 4 safates
Preu: 15,00€ per safata

Brownie (elaborat amb ingredients sense gluten)

Dens i sucós, elaborat amb cacau vermell holandès, farina d'arròs i farina d'ametlla en lloc de blat.

Ingredients: Farina d'arròs, farina d'ametlla, mantega, xocolata, cacau en pols, sucre, ou, nata, llet en pols, midó de blat de moro, cafè exprés en pols, vainilla, llevat químic, goma xantana, sal
Al·lèrgens: Ou, fruits de closca (ametlla), lactosa, soja (xocolata)
Notes dietètiques: Elaborat amb ingredients sense gluten. No apte per a persones celíaques (es cou en un obrador on es treballa amb blat cada dia)
Mida: 1200 g, safata de 24x24 cm
Format: Completament cuit i congelat o a punt per servir
Comanda mínima: 4 safates
Preu: 18,00€ per safata

Galeta amb xips de xocolata

Mantega, sucre, xips de xocolata negra i vainilla, amb un toc de miso a la massa per donar-li més profunditat.

Ingredients: Farina de blat, mantega, xips de xocolata, ou, sucre morè, sucre, llet en pols, pasta de miso, llevat químic, bicarbonat sòdic, vainilla, sal
Al·lèrgens: Gluten, ou, lactosa, soja (pasta de miso, xocolata). Traces: mostassa
Mida: 110 g per unitat
Format: Cru congelat o a punt per servir
Comanda mínima: 12 unitats
Preu: 1,50€ per unitat

Brioix salat

Brioix de gall dindi i formatge

Brioix suau farcit de gall dindi, formatge cremós, emmental, miso i farigola, cobert amb sèsam blanc i negre.

Ingredients: Farina de blat, mantega, gall dindi, formatge cremós, emmental, ou, sucre, aigua, llet en pols, llevat, millorant panari, pasta de miso, sèsam, farigola, sal
Al·lèrgens: Gluten, ou, lactosa, soja (miso), sèsam. Traces: mostassa
Mida: 140 g per unitat
Format: Cru congelat, precuit congelat o a punt per servir
Comanda mínima: 16 unitats
Preu: 2,20€ per unitat

Brioix de tres formatges

Feta, emmental i formatge cremós en un brioix suau amb cibulet, miso i nyora, acabat amb sèsam blanc.

Ingredients: Farina de blat, mantega, formatge cremós, feta, emmental, ou, sucre, aigua, llet en pols, llevat, millorant panari, pasta de miso, vinagre de Xerès, cibulet, nyora, suc de llimona, ratlladura de llimona, sèsam, sal, goma xantana
Al·lèrgens: Gluten, ou, lactosa, soja (miso), sèsam. Traces: mostassa. Conté sulfits (vinagre)
Mida: 140 g per unitat
Format: Cru congelat, precuit congelat o a punt per servir
Comanda mínima: 16 unitats
Preu: 2,20€ per unitat

Focaccia

Focaccia de sal marina

Focaccia apta per a vegans amb sal marina per sobre.

Ingredients: Farina de força, farina de sègol, aigua, oli d'oliva, massa mare, llevat, sal
Al·lèrgens: Gluten. Traces: soja, mostassa
Notes dietètiques: Vegà
Mida: Safata de 60x40 cm, 2200 g
Format: Completament cuit i congelat o precuit congelat
Comanda mínima: 1 safata
Preu: 12,00€ per safata

Focaccia de romaní i sal marina

Focaccia apta per a vegans amb romaní fresc i sal marina per sobre.

Ingredients: Farina de força, farina de sègol, aigua, oli d'oliva, massa mare, llevat, romaní, sal
Al·lèrgens: Gluten. Traces: soja, mostassa
Notes dietètiques: Vegà
Mida: Safata de 60x40 cm, 2200 g
Format: Completament cuit i congelat o precuit congelat
Comanda mínima: 1 safata
Preu: 12,00€ per safata