



Novedades enero 2014

Pan

Bollería



· GRAN ·
RESERVA
Pan de Triple Fermentación

Nuevas Hogazas Gran Reserva Multigrain y Nueces. Pan de larga durabilidad con mucha personalidad.

58225

Hogaza Multigrain Gran Reserva

Hogaza elaborada con granos enteros bañados en masa madre que proporcionan proteínas, minerales y fibra.

16 UDS/CAJA
445 G
25/30 MIN
170/180 °C
35/45 MIN
25 CM

4x7



58210

Hogaza Nueces Gran Reserva

Con un 30% de nueces y con corte en diagonal.

16 UDS/CAJA
425 G
25/30 MIN
170/180 °C
35/45 MIN
23 CM

4x7



- Triple Fermentación.
- Alta hidratación.
- Máxima calidad de las materias primas.
- Mayor durabilidad: permanece tierno durante más tiempo.
- Aspecto más rústico y un sabor inconfundible.
- Corteza dorada y miga ligera, alveolada y con un sutil aroma avellanado.

Yaya María



Novedades enero 2014

Pan

Bollería

Masa madre de trigo duro.
Mijo, sorgo, amaranto, quinua y teff.



Granos enteros de trigo, cebada, centeno, avena y trigo sarraceno.



¡Mayor durabilidad, más crujiente!



Elaborada con masa madre.



· GRAN ·
RESERVA
Pan de Triple Fermentación

Rústica y Media Rústica Cuvée Gran Reserva.
Recubiertas con sémola de trigo para que se
mantengan crujientes hasta siete horas.

58230
Rústica Cuvée
Gran Reserva

26 UDS/CAJA
260 G
15/20 MIN
180/200 °C
15/18 MIN
52 CM

4x7



58240
Media Rústica Cuvée
Gran Reserva

44 UDS/CAJA
155 G
15/20 MIN
180/200 °C
15/18 MIN
27 CM

4x7



Inspirándose en el pan
de sémola rimacinata
italiano, también llamado
pan de Altamura.



Triple Fermentación

Ampliamos el proceso de fermentación, volviendo a separar la masa y dejándola reposar durante unas cuantas horas más, de modo que la masa se va oxigenando paulatinamente y los ingredientes van reaccionando y aumentando su volumen y su cuerpo.

Panes con más ácido láctico, interesantes toques malteados y un sabor torrefacto y más suave.

Elaborados con masa madre.

¡Pídele tu póster a tu
comercial de Yaya María!





Bocadillos
de la Yaya
Semillado vegetal

Con calabacín a la brasa,
escarola y una cremosa
mezcla de queso fresco de
cabra, nueces, perejil y
aceite de oliva.

Bocata Semillado. ¡Repleto de cereales por dentro y por fuera!

51282

Bocata semillado

 38 UDS/CAJA

 145 G

 20/25 MIN

 180/200 °C

 20/25 MIN

 27,5 CM

 4x9



Yaya María, con la dieta mediterránea.

La dieta mediterránea –cuyo nombre viene de la palabra griega diaita, que significa “modo de vida”– fue inscrita en 2010 como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por la UNESCO. Los ingredientes principales de su modelo nutricional son el aceite de oliva, los cereales, las frutas y verduras frescas o secas, una proporción moderada de carne, pescado y productos lácteos, y abundantes condimentos y especias.



Con mijo, lino, salvado de trigo, centeno, sémola de maíz, avena integral, semillas de girasol, malta de cebada y soja.
Ideal para un relleno vegetal.



¡Pídele tu table tent a tu comercial de Yaya María!



Bocadillos de la Yaya **Hot-dog**

Dale un aire más elegante a tu hot-dog. Aderézalo con cebolla caramelizada, tomatitos cherry a la brasa, pepinillo laminado y la indispensable mostaza.

Pan de Frankfurt Listo. Tierno, sabroso y listo en un momento.

64150

Panecillo Frankfurt Listo

 76 UDS/CAJA

 95 G

 15/20 MIN

 19 CM

 4x7



Para darle un aire diferencial a tus recetas, puedes decorarlo con sésamo o semillas de amapola. Pulveriza un poco de agua sobre la pieza, añade el topping y hornéalo durante uno o dos minutos.

¡Ideal también para las meriendas de los peques!



Para obtener un toque más crujiente es preferible dar un golpe de horno.

Tu gran aliado para crear apetitosos bocadillos a la plancha.



Ofrece menús a tus clientes con
bocadillo más bebida, pídenos el
table tent de oferta.

H



Panes para los profesionales de la hostelería y la restauración.

Yaya María te ofrece una amplia gama de especialidades para que tu día a día sea más fácil y puedas responder con agilidad.

Panes muy prácticos, para que puedas utilizarlos en cuanto los necesites.



DÉLICE

• VIENNOISERIE •
CAPRICE
Pur Beurre

Vienniserie Caprice se inspira en el saber hacer de los artesanos *boulangers* franceses. Incorpora diferentes trabajos en la masa, constantes pliegues y largas horas de reposo para obtener las más exquisitas creaciones de hojaldre de mantequilla.



Super Croissant Délice y Trenza Choco Délice.

54430 Super Croissant Délice

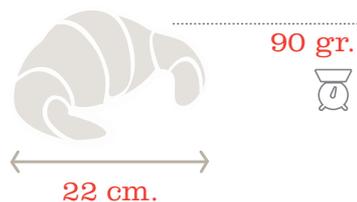
	80 UDS/CAJA
	90 G
	30 MIN
	170/175 °C
	15/20 MIN
	22 CM



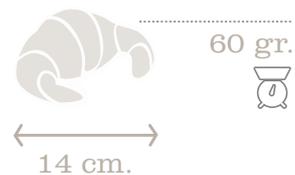
8x5

Consejo: Córdalo por la mitad y rellénalo de chocolate. ¡Conseguirás unas caracolas deliciosas!

Super Croissant Délice



Croissant Délice



52110 Trenza Choco Délice

	44 UDS/CAJA
	127 G
	15/30 MIN
	160/180 °C
	15/18 MIN
	13 CM



8x12

Consejo: No dejes descongelar el producto del todo. Si se descongela, aprieta un poco la trenza para que no se abra.



100% mantequilla



¡Perfecto para rellenar!



Elaborada con exquisita masa danesa, muy hojaldrada y con un 35% de mantequilla, y rellena de chocolate con leche y praliné. Un formato único para tus clientes más selectos.

¡El tamaño sí que importa! Un croissant de alta gama con un 24% de mantequilla fresca y sin grasas trans, con un hojaldrado excepcional y pintado con huevo. Crujiente por fuera, tierno por dentro.



Porciónala en dos para sacarle más partido pero acábala de cortar cuando la saques del horno.



¿No tienes sitio en el mostrador?
¡Solicita el kit Délice!



Croissant Margarina Listo y Croissant Mantequilla Choco Listo

64420

Croissant Margarina Listo

 28 UDS/CAJA 4 BANDEJAS/ 7 UDS

 70 G

 15/20 MIN

 19 CM

 8x7



64410

Croissant Mantequilla Choco Listo

 32 UDS/CAJA 4 BANDEJAS/ 8 UDS

 80 G

 20/25 MIN

 18 CM

 8x7



¡Descongelar y listo para servir!
Ideal para desayunos, meriendas
y caterings.



Croissant recto de margarina,
pintado con huevo.

¡Sírvelo solo o relleno!



Con un 21% de mantequilla en la masa,
de textura muy hojaldrada y un aspecto
dorado que lo hacen muy apetitoso.

Nuestra gama
de bollería lista
para servir.

Sin mermas, descongela sólo
el producto que precisés.

Sin infraestructuras, no necesitas horno ni
mesa de trabajo.

Sin manipulación y 100% acabados, así te
ahorras los toppings de decoración.

De la manera más rápida.
¡Del congelador al escaparate!



Presentados en una
práctica bandeja para que
el producto se conserve
mejor.



Relleno con un 21% de chocolate
avellanado (17% avellana).

¡Descongélalo 30 minutos y listo
para servir!



Envoltini de Atún. Deliciosa especialidad de hojaldre torneado y apetitoso aspecto.

58450

Envoltini de Atún

 56 UDS/CAJA

 135 G

 20/30 MIN

 180/190 °C

 12/15 MIN

 14 CM

 8x12



¡Crea tus propias bandejas surtidas!

Amplía tu gama con esta
sabrosa especialidad.

Combina nuestras diferentes referencias
saladas en una misma bandeja.



64070

Surtido Mini Envoltini Salado

51681

Envoltini de Pizza

¡47% de relleno!



¡Porciona el envoltini en piezas más pequeñas y
ofrece diferentes decoraciones!

Pintado con huevo y decorado con
trocitos de soja.



Relleno de atún y trocitos
de pimiento y huevo duro.

Yaya María
Contigo a todas horas



Pza Xavier Cugat, 2.
Ed. C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès
Barcelona (ESPAÑA)
Tel. +34 935 041 700
www.yayamaria.com