

Primavera 2018

Novedades de la Yaya

Yaya
María







Yaya María



Bollo Cantábrico	
Formado a mano y cocido en horno de piedra	05
Pan Candeal	
Para las comidas más suculentas	07
Gran Cristalino	
El pan envasado que tus clientes estaban esperando	09
Molletes Andaluces	
El sabor que viene del sur	11
Wraps	
Ingredientes seleccionados envueltos para llevar	13
Wrap de Jamón y Queso	
Wrap de Pollo Asado	
Wrap de Atún	
PanBurgers	
¡En la variación está el gusto!	17
Mini Rock & Roll	
La base de tus mini bocadillos más <i>trendies</i>	19
Base Pizza Rústica	
Calidad artesana	21
Bollos Suizos	
Nuestra familia de brioches de mantequilla	23
Mini Bretzels	
Nuestros lazos de masa danesa de pequeño formato	25
Surtido de Cabezones	
¡Hornear y vender!	27
Napolitana de Nocilla	
¡Rellena de la famosa crema de cacao con avellanas!	29
Dots Zebra	
Delicioso <i>animal print</i>	31

Bollo Cantábrico

Formado a mano y cocido en horno de piedra



Nuestro Bollo Cantábrico incorpora Fermento Gallego de las tahonas de Galicia, por eso presenta una magnífica miga de húmedo alveolo, tonalidad cremosa y suave textura. Su corteza, fina pero crujiente, combina los tonos dorados de la cocción con el blanco níveo del enharinado, mientras que en boca resulta tierno y meloso, con el tenue gusto del aceite de oliva que incorpora su receta.

El Fermento Gallego y el alto porcentaje de agua en masa le proporcionan al pan un conjunto de aromas, matices y sabores que lo convierten en una pieza única.



Bollo Cantábrico

62545

45 u 145 g 4x8 1,2,3 23x7 cm
20/30' 190 °C 5-8'



- Pan tradicional y auténtico
- Alta calidad en los ingredientes
- Perfecto para las comidas
- Ideal para los bocadillos más tiernos por su melosa miga



H Canal Horeca

- Ágil, sugerente y tentador, así será tu servicio de bocadillos premium con este pan que tan buen resultado da.
- Prepara con él tus bocadillos más suculentos: es un pan con carácter que realza cualquier relleno y lo hace todavía más apetitoso.
- Recuerda contar siempre con alguna opción para vegetarianos en tu carta de bocadillos.



T Canal Tradicional

- Este pan es de alta calidad por lo que completará tu gama de pan premium. Ubícalo junto a este tipo de referencias en tu vitrina para potenciar la familia de panes de alta gama.
- Ofrece unas rebanadas en una cestita para que tus clientes lo prueben y no puedan resistirse a comprarlo.
- Escribe en alguna pizarra que está elaborado con Fermento Gallego, es un ingrediente que tus clientes sabrán apreciar.

Del congelador al consumidor



Descongela entre 20 y 30 minutos y hornea de 5 a 8 minutos a 190 °C.

- Comunica sus ingredientes de alta calidad y su proceso de formado a mano.
- Indica que es un pan con un 80% de hidratación, atributo que aporta una mayor durabilidad.

Destaca también que es artesano: está formado a mano y ha sido cocido en horno de piedra.



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición y utilízalo para dar conocer esta interesante novedad en tu establecimiento.

Pan Candéal

Para las comidas más succulentas



El pan picado andaluz, un pan boleado de baja hidratación y una sola fermentación, es la mejor compañía para un buen guiso. Su característica corteza de corte geométrico presenta una tonalidad pálida y mate, en sintonía con su sabrosa, densa y suave miga, ideal para rebañar el plato cuando hemos disfrutado de un buen festín. Quien ideó la frase “toma pan y moja” seguro que pensaba en el Pan Candéal.



Pan Candéal

63335

80 u 55 g 4x14 1,2,3 6,2x4,8 cm
20/30' 190 °C 5-10'

- Pan tradicional y auténtico
- Perfecto para las comidas como pan de mesa
- Ideal para los bocadillos más tiernos por su melosa miga



H Canal Horeca

- Refresca tus servicios de pan con este pan de origen tan singular.
- Recomiéndalo para acompañar propuestas que inviten a untar pan, desde platos de puchero hasta revueltos y huevos al plato.
- Su densa miga facilita que prepares con él montaditos con los ingredientes más jugosos.

T Canal Tradicional

- Habilita en tu vitrina una zona especial para tus panes de origen.
- Ordena tus panes según su alveolo, de más amplio a más fino, para que tus clientes puedan escoger más fácilmente según sus preferencias.
- Este pan de miga tan tierna está especialmente indicado tanto para tus clientes más sénior como para los benjamines de la casa.
- Embolsa 3 o 4 unidades y ofrécelas a precio cerrado.



Del congelador al consumidor



Descongela entre 20 y 30 minutos y hornea de 5 a 10 minutos a 190 °C.

- Destaca que incorpora aceite de oliva en su receta.
- Completa tu gama de panes de origen con este pan tan singular.

Habilita en tu vitrina una zona especial para tus panes de origen.

Pan Picado Andaluz
REF. 67871



Pan Picado Andaluz Familiar
REF. 68630



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición y utilízalo para dar conocer esta interesante novedad en tu establecimiento.

Cristalino Precortado

El pan envasado que tus clientes estaban esperando



Elaborado con masa madre y aceite de oliva, el Gran Cristalino es un singular pan que destaca por su doble fermentación y su alta hidratación. Su cuidadoso proceso de producción y sus ingredientes seleccionados propician una fina corteza y una miga blanca, suave y muy alveolada que resulta muy atractiva a la vista y todavía mejor al paladar. Viene ya precortado y embolsado para que lo ofrezcas a tus clientes como pan de acompañamiento o para preparar tostadas de categoría superior.



Gran Cristalino

64965

6 Bolsas/6 u

50 g

8x11



20'



-



-

12,5x7,5 cm



A Canal Alimentación

- Más valor, más diferenciación: indica en tu cartelería los atributos de este pan tan especial, es una oportunidad única de ampliar la oferta de productos de calidad de tu negocio.
- Descongela los packs que necesites y ve reponiendo el producto en el lineal. Ubícalos en un lugar preferente.
- Recomienda al consumidor final darle un toque de tostadora para conseguir una corteza mucho más crujiente.

T Canal Tradicional

- Sin mermas, puedes ir regenerando según demanda.
- Ubícalos en tu mostrador de manera que tus clientes los tengan a mano, así fomentarás la compra por impulso.
- Indica en un cartelito sus propiedades, es un pan envasado muy singular.

- 
- Descongelar y listo: ahorro, inmediatez y merma mínima
 - Un pan envasado superior
 - Ingredientes de la máxima calidad
 - Ideado específicamente para su venta en hipermercados, supermercados, panaderías y tiendas de ultramarinos

Del congelador al consumidor

- Nuevo formato: te presentamos el Gran Cristalino precortado, envasado y listo para utilizar. En cada bolsa hay seis porciones de pan seccionadas por la mitad, un total de 12 rebanadas.



Es un **producto premium** que destacará entre tu oferta de panes envasados:

- Alta hidratación
- Con masa madre
- Clean Label
- 100 % natural
- Con aceite de oliva virgen



Molletes Andaluces

El sabor que viene del sur



Completa tu gama de panes de origen con estas dos nuevas variedades de tradición mediterránea: un mismo pan con dos formatos diferentes para adaptarse mejor a las necesidades de tu establecimiento. Su densa y tierna miga, de finísimo alveolo, y su delgada corteza son especialmente melosas gracias al aceite de oliva que incorpora su receta.

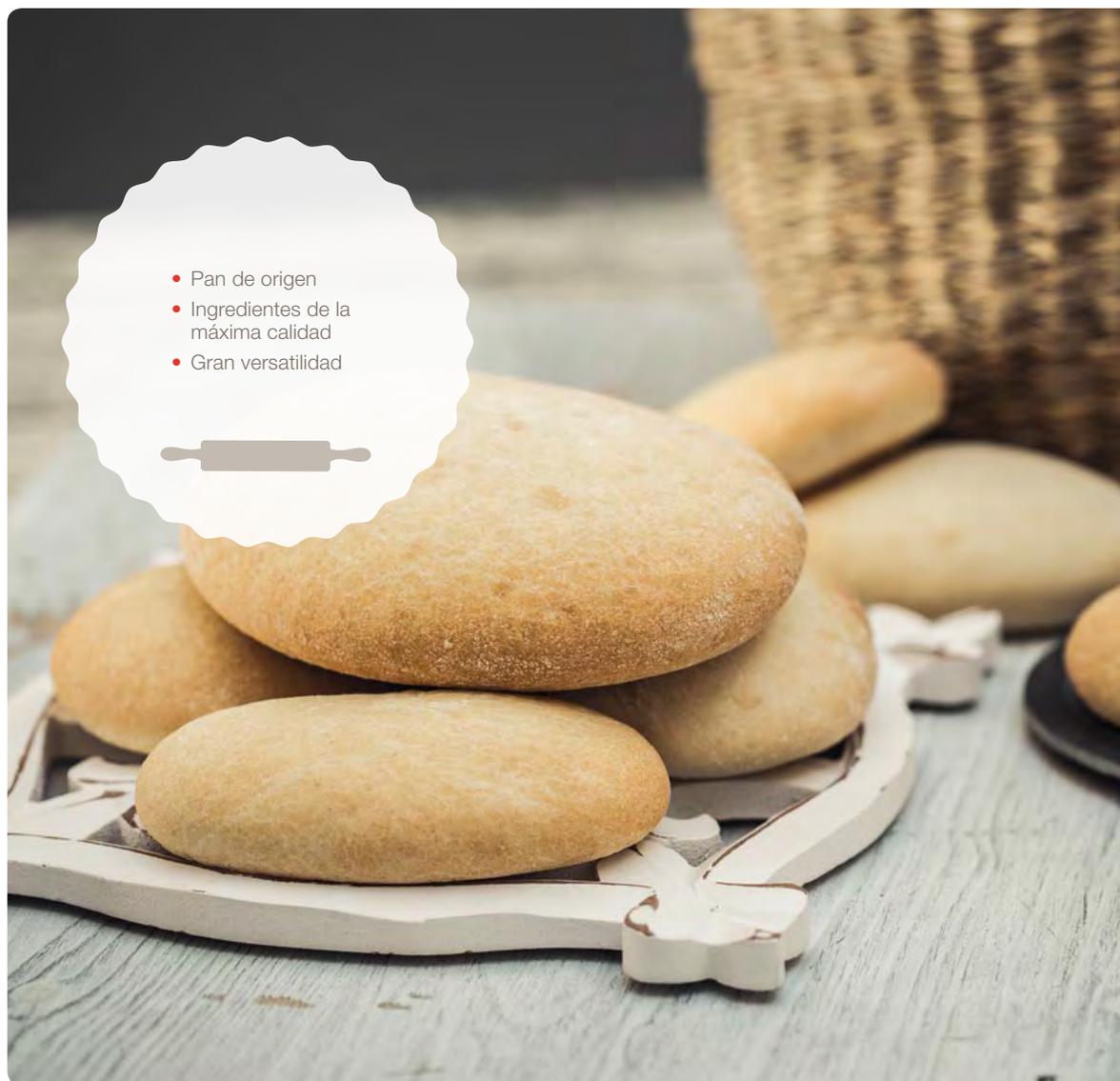


Mollete Andaluz

62245

60 u 85 g 6x7 11,5x10,5 cm
20/30' - -

- Pan de origen
- Ingredientes de la máxima calidad
- Gran versatilidad





Mini Mollete Andaluz

62345

115 u 35 g

8x8

7,5 cm

10/20'

-

H Canal Horeca

- Relleno de ingredientes abundantes y succulentos, el formato grande es la mejor base para tus creaciones de comida rápida y de calidad.
- Usa los molletes pequeños para preparar mini bocadillos para el desayuno y pinchos para la hora del aperitivo o la merienda.
- Crea una carta especial para acompañar la cerveza o el vino de tus *after-works* con Mini Molletes de rellenos inusuales..

T Canal Tradicional

- Descongela a lo largo del día, es un producto ideal para reponer en cuanto te haga falta.
- Crea packs de oferta a precio cerrado con varias unidades de los molletes de formato mini.
- Aprovecha los molletes grandes para ofrecer bocadillos en la franja horaria del almuerzo.

Del congelador al consumidor



Máxima practicidad:
descongelar y exponer.

- Bocadillos y tostadas para consumir en cualquier momento del día.
- Ideales para ir regenerando a lo largo de la jornada según la afluencia de clientes.



Wraps

Ingredientes seleccionados envueltos para llevar



Wrap de Jamón y Queso

La versión cosmopolita y *trendy* del indispensable sándwich mixto. Nuestro enrollado de fajita de harina de trigo alberga un sabroso relleno que combina jamón cocido en lonchas con un cremoso queso Havarti que potencia su tierna textura. ¡Un gran clásico actualizado!



Wrap de Pollo Asado

Rellenamos cada fajita con tiras de pollo asado, salsa mayonesa, queso Gouda, pimiento rojo y hojitas de rúcula. El resultado es un jugoso bocado que sorprende por los trocitos de auténtico pollo y la succulenta combinación de sus ingredientes.





Wrap de Atún

La fajita de harina de trigo de este Wrap abraza un nutritivo relleno de atún, salsa mayonesa, pimienta rojo, granos de maíz y brotes de rúcula. Al morder, se deshace en una fusión de matices que enamora desde el primer bocado. ¡Apetece a cualquier hora!

Wrap de Atún **64575**

Wrap de Pollo Asado **64555**

Wrap de Jamón y Queso **64565**

29 u
 150 g
 8x9
 16,5 cm
 8/10'
 180 °C
 5'



- Nueva familia de snacks para nuevos momentos de consumo
- Formato Grab & Go
- Gran calidad de materias primas
- Máxima practicidad
- Sustituyen comidas y son el tentempié ideal para urbanitas de paso

H Canal Horeca

- Completa tu oferta de snacks con un producto versátil y de tendencia.
- Destaca su packaging, ideal para que el consumidor pueda llevarse a donde quiera.
- Ofrece un combo de Wrap y bebida según el momento del día, tanto a la hora del desayuno o la comida como entre horas o para la cena.



T Canal Tradicional

- Exponlos en tu mostrador dentro de sus envases personalizados y dales el golpe de plancha justo antes de que tus clientes se los lleven.
- Potencia los diferentes rellenos en tu cartelería para fomentar la compra por impulso.

Del congelador al consumidor

**Tú escoges cómo preparar cada
Wrap, planchado o al horno:**

PLANCHADO. Descongela un par de horas a temperatura ambiente o en el microondas de 8 a 10 minutos. Después, calienta en la plancha durante cuatro minutos y ¡listo para servir!

AL HORNO. Precalienta el horno a 180 °C, introduce el producto directamente del congelador y cuece de 8 a 9 minutos.



PanBurgers

¡En la variación está el gusto!



Burger Tierna Plus y Burger Tierna Midi

De textura suave pero consistente, estos dos panes de hamburguesa se caracterizan por su asombroso cuerpo, que les permite albergar y realzar cualquier tipo de relleno. Su apetitividad salta a la vista gracias a su brillante y colorida corteza, y al estar elaborados con mantequilla y harina de soja, presentan un sabor tan peculiar como irresistible.

Burger Tierna Plus **88250**

🍞 24 u 🥣 86 g 🌿 50' 📏 4x14 1,2 3 12cm

Burger Tierna Midi **88251**

🍞 40 u 🥣 51 g 🌿 50' 📏 4x14 1,2 3 9,5 cm



SINCE 1987
- 100% -
PANBURGER
PREMIUM QUALITY

H Canal Horeca

Burger Aldeana Semillas

De consistencia similar a la de sus hermanas, la Burger Aldeana Semillas se caracteriza por sus cortes en forma de cruz y las semillas de sésamo y amapola que decoran su superficie. Su atractivo aspecto combina muy bien con los más novedosos rellenos ¡Atrévete con nuevas recetas y crea bocadillos de hamburguesa tan sorprendentes por dentro como por fuera!



Burger Aldeana Semillas 89450

24 u 86 g 50' 4x14 12 cm

T Canal Tradicional

- Embolsa varias unidades y crea tu propia oferta de panes de hamburguesa.
- Potencia tus ventas de PanBurger a última hora de la jornada, son el mejor aliado para cenas rápidas en familia.
- Utiliza el formato más pequeño para crear tus propias bandejas surtidas para eventos familiares y fiestas infantiles.

Del congelador al consumidor



Para disponer de estos panes de hamburguesa basta con descongelarlos.

Amplía tu oferta de panes de hamburguesa, con estas nuevas incorporaciones, siempre es bueno contar con novedades y con la máxima variedad posible para satisfacer los gustos de todos tus clientes.

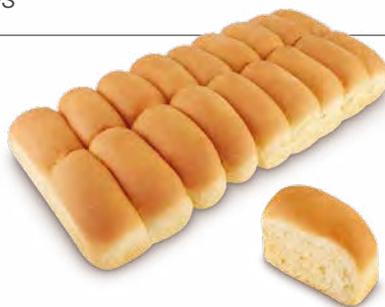


Mini Rock & Roll

La base de tus mini bocadillos más *trendies*



Si te gustó nuestro Rock & Roll, te encantará su versión mini. Tan inspirador como su hermano mayor, se convertirá en la base de tus recetas más innovadoras. Te presentamos este nuevo formato que revoluciona el concepto de bocadillo. De textura abriochada y en placas de 18 piezas ya preporcionadas, basta con separarlas, practicar un corte a tu gusto y rellenar con ingredientes tanto dulces como salados.



Mini Rock & Roll

66165

6 placas/18 u 495 g 4x14 36,5x16,5 cm
50' - -



H Canal Horeca

- Nuestras planchas Mini Rock & Roll permiten llenar el escaparate de forma rápida y dar una respuesta inmediata a la falta de producto.
- Ve utilizando las planchas en exposición a lo largo del día. Separa las 18 unidades, dales un golpe de horno y embólsalas para ofrecer varias piezas a precio cerrado.

T Canal Tradicional

- Destaca en tu carta de bocadillos y snacks tus creaciones más innovadoras. ¡El Mini Rock & Roll echará a volar tu imaginación!
- Combina periódicamente el tipo de corte y los ingredientes para refrescar tu oferta y darle ese toque trendy.
- Recién tostados y rellenos de nata o crema, los Mini Rock & Rolls combinan muy bien con el café con leche o el chocolate a la taza de la merienda.



- Producto muy innovador y trendy
- Máxima versatilidad
- Fácil regeneración
- Diversidad de cortes y presentaciones



Del congelador al consumidor

Tras descongelar la plancha unos 50 minutos y porcionarla, cada Mini Rock & Roll se tuesta fácilmente y adquiere una textura crujiente y liviana que lo hace único.

Tú escoges cómo cortar tu Mini Rock & Roll:

CORTE TRÍO DOBLE



Clásico. Entero y abierto por la mitad.

CORTE EN UVE



En uve. Practica un corte longitudinal a lo largo de la parte superior y rellénalo por el centro.

CORTE TRÍO



Trío. Necesitarás 3 Mini Rock & Roll unidos. Córtalos transversalmente para obtener 3 rectángulos. Después ábrelos por la mitad por el lado que desees.

CORTE CUADRADO



Cuadrado. Necesitarás dos Mini Rock & Roll unidos por el centro. Córtalos primero por la mitad transversalmente para obtener dos cuadrados. Luego, ábrelos por la mitad.

Base Pizza Rústica

Calidad artesana



Nuestra base rectangular de pan de pizza, que incorpora Fermento Gallego, se forma a mano siguiendo un proceso de alta hidratación en el que, una vez que la masa ha fermentado ligeramente, se presiona un poco con los dedos para que adelgace pero preserve sus aromas. El resultado es una pieza cocida en horno de piedra, de grosor irregular, que exhibe una extraordinaria palatabilidad: se degusta de manera placentera y aporta interesantes matices de sabor y una agradable textura.



Base Pizza Rústica

64975

9 u 370 g 6x7 1,2,3 60x20 cm
10/20' 180 °C 7-10'



H Canal Horeca

- Es un producto ideal para los bufés de almuerzo y cena, puedes prepararla de distintas maneras para cada ocasión. ¡Una sola base, un sinfín de opciones!
- Porciónala y crea pizzetas diferentes para proponerlas en tus fórmulas de *take-away*. Crea combos junto con alguna bebida para impulsar tus ventas.
- Prepárala con ingredientes inusuales y córtala en pequeñas porciones para sorprender en tus servicios de *catering*.



- Amplía tu oferta de cocas y pizzas con una base de máxima calidad
- Practicidad y versatilidad
- Tan ligera que resulta ideal para cualquier momento del día



T Canal Tradicional

- Esta base de pizza resulta ideal para que ofrezcas en tu establecimiento porciones más reducidas adaptadas a cada momento de consumo.
- Es un producto muy fácil de regenerar que te ayudará a atender tus puntas de demanda.
- Aprovecha los distintos ingredientes de temporada para ir renovando tu oferta y darle más color a tu vitrina.

Del congelador al consumidor



Descongélala, corónala con los ingredientes de tu elección y terminala de cocer en el horno de 7 a 10 minutos.



- Con esta base tan versátil puedes elaborar tanto pizzas enteras o en porciones como cocas.
- Divídela en secciones más o menos grandes según el momento consumo.



Destaca en tu cartelería su elaboración artesana y la alta calidad de sus ingredientes, especialmente el Fermento Gallego.



Bollos Suizos

Nuestra familia de brioches de mantequilla



Bollo Suizo

Elaboramos el tradicional bollo suizo con harina, azúcar, huevo, mantequilla y levadura. Su delgada corteza presenta un atractivo tono dorado que destaca todavía más por el contraste de su apetitoso corte central, mientras que su suave miga de fino alveolo es especialmente tierna gracias a sus cremosos ingredientes.



Bollo Suizo

63225

30 u 55 g 15/30' 8x9 14 cm

Mini Bollo Suizo Cereales

Único en el mercado, este bocado tan singular combina la tradición de la bollería de toda la vida con las preferencias del consumidor de hoy. Los cereales que incorpora su receta y su *topping* de tres tipos de semillas de quinoa lo convierten en la base ideal para los servicios de *catering* más sofisticados y en la opción saludable de los bufés de desayuno.



Mini Bollo Suizo Cereales

63325

60 u 30 g 15/30' 8x11 7 cm



H Canal Horeca

Mini Bollo Suizo con Azúcar Bolado

¡Qué pequeño capricho tan goloso! Su decoración con azúcar bolado no solo proporciona un aspecto más atractivo, sino que además le aporta un sabor más dulce que, unido a su textura melosa y exquisita, lo convierten en un bollito de mantequilla imposible de resistir.



Mini Bollo Suizo con Azúcar Bolado

63215

50 u 30 g 15/30' 8x11 9 cm

T Canal Tradicional

- Puedes venderlos sueltos, por unidades, o embolsar varias piezas y venderlas a precio cerrado.
- Combinálos con un zumo o un batido, son una excelente opción para las meriendas infantiles.
- Crea una zona específica en tu mostrador para las tres variedades, son productos muy atractivos que gozan de mucha rotación.

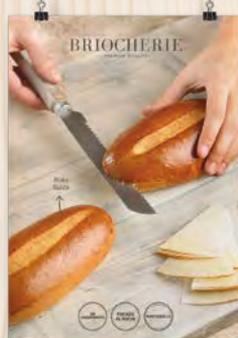
Del congelador al consumidor

Solo hay que descongelarlos de 15 a 30 minutos para ofrecerlos como pieza de bollería o rellenarlos con exquisitos ingredientes.

Son productos muy prácticos, puedes ir descongelándolos a lo largo del día para adaptarte a los flujos de demanda o a las necesidades de tu negocio.

Destaca en tu establecimiento la apuesta por la tradición de esta bollería tan nuestra.

Crea una zona especial para esta familia y aprovecha los materiales de comunicación que ponemos a tu disposición.



Mini Bretzels

Nuestros lazos de masa danesa de pequeño formato



Mini Bretzel de Chocolate

Esta tentadora creación de masa danesa elaborada con azúcar, harina, huevo, leche y levadura sorprende por la abundancia de su decoración: sus trocitos de almendra y su azúcar bolado le aportan una textura crujiente y se funden con la crema de chocolate del relleno en una auténtica explosión de sabor.



Mini Bretzel de Crema

La tostada cobertura de este lazo de masa danesa, decorada con trocitos de almendra y azúcar bolado, contrasta con su dulce relleno: una delicada mezcla de crema y cabello de ángel que hace que el corazón de esta pieza sea todavía más tierno.

- Elaboración artesanal
- La masa danesa es un valor en alza
- Ingredientes de calidad superior
- Aporta un aire más premium a tu gama de bollería
- Ofrece más color a tu oferta de piezas pequeñas





Mini Bretzel de Chocolate **66575**
Mini Bretzel de Crema **66585**

84 u 71 g 8x12 10x8 cm
15/30' 185 °C 8-12'



H Canal Horeca

- Crea alguna oferta de una unidad más una bebida en las franjas horarias de desayunos y meriendas.
- Combina ambos sabores en tus servicios de *catering* para ganar en variedad y en exquisitez.
- Potencia todavía más tu bufé de desayunos con estas dos especialidades tan vistosas.

T Canal Tradicional

- Son productos de capricho con mucha salida a cualquier hora del día.
- Al ser pequeños pero completos puedes venderlos tanto por unidades como al peso.
- Ofrece pequeñas porciones de mini bretzel para que tus clientes prueben estas tentadoras piezas.
- Incentiva tus ventas a través de bolsas de 5 unidades que combinen ambos sabores a precio cerrado.

Del congelador al consumidor

Para disponer de estas creaciones de masa danesa en tu establecimiento, solo debes descongelarlas de 15 a 30 minutos y hornearlas de 8 a 12 minutos a 185 °C.

Destaca su elaboración artesanal: cada lazo está cerrado de forma manual.

Comunica la calidad de sus ingredientes: **almendras, chocolate, crema y cabello de ángel.**



Surtido de Cabezones

¡Hornear y vender!



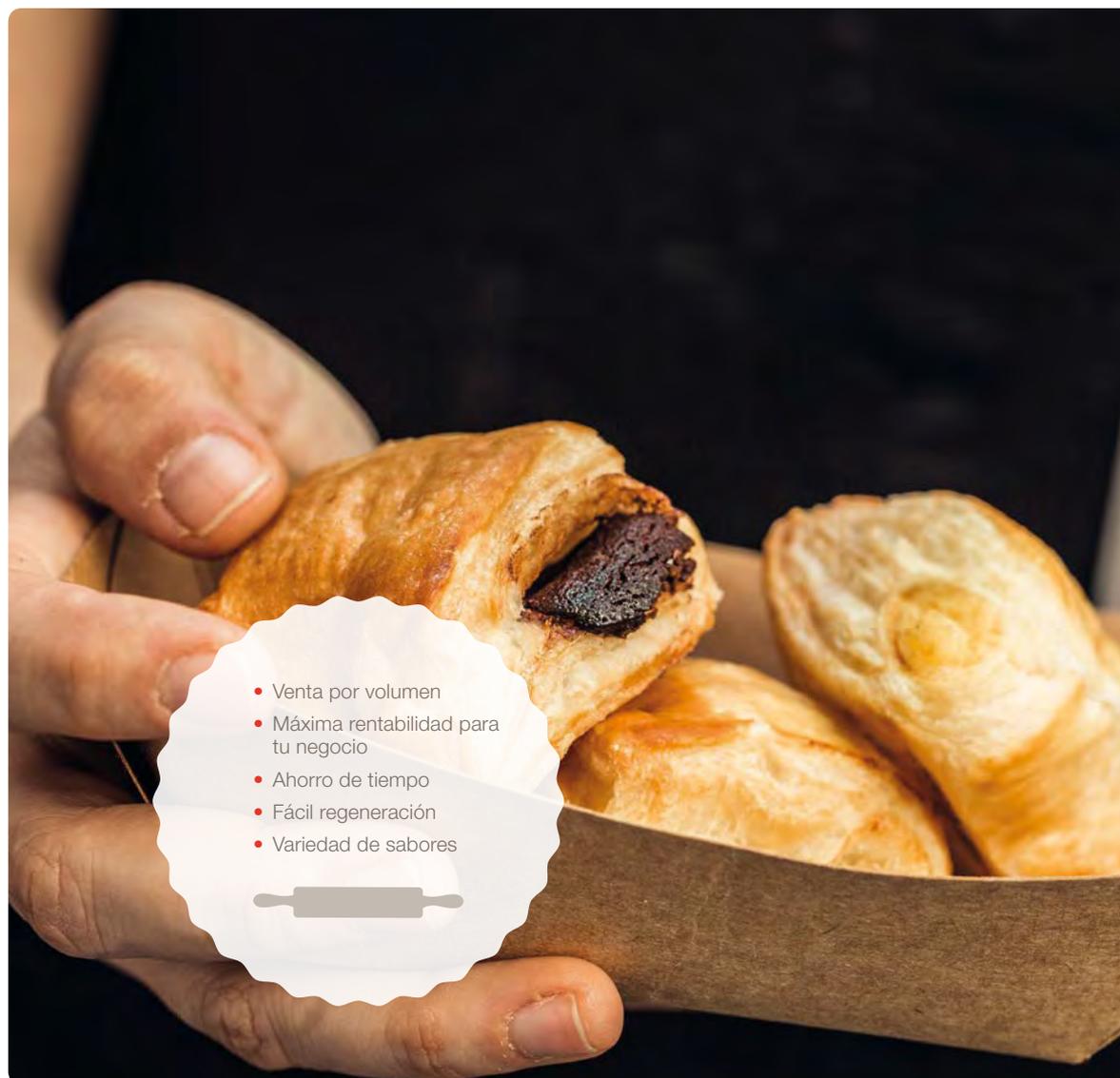
Te presentamos nuestros deliciosos cabezones, esas pequeñas porciones de caña de hojaldre tan populares. Con una sola caja de nuestros ligeros y crujientes cabezones, contarás con un interesante surtido que incorpora los tres rellenos más demandados: crema de cacao, crema y cabello de ángel. Además, te los servimos ya pintados con huevo para que te sea más fácil tenerlos siempre a punto.



Surtido de Cabezones

63665

222 u 34 g 8x9 5,6x6,3 cm
5' 180 °C 10'



- Venta por volumen
- Máxima rentabilidad para tu negocio
- Ahorro de tiempo
- Fácil regeneración
- Variedad de sabores



H Canal Horeca

- Cada pieza es una excelente opción para acompañar el café con leche de la mañana.
- También es una especialidad muy rentable para completar tus bufés de desayuno.
- Son piezas muy prácticas para los servicios de *catering* de celebraciones y fiestas.
- Sírvelos como detalle de cortesía a tus mejores clientes cuando pidan una bebida o infusión.

T Canal Tradicional

- Es una pieza especialmente pensada para vender varias unidades ya embolsadas.
- Puedes separarlas por sabores en tu mostrador o presentar un solo surtido variado.
- Ideal para ofertas de precio: regala una pieza por la compra de cuatro o cinco unidades.



Del congelador al consumidor



Gana en agilidad: solo hay que descongelar unos 5 minutos y hornear 10 minutos a 180 °C.

- Ve reponiendo estas piezas en tu mostrador según demanda, son muy fáciles de regenerar.
- Indica en tu cartelería que cuentas con tres sabores distintos. ¡Verás cómo vuelan!



Napolitana de Nocilla

¡Rellena de la famosa crema de cacao con avellanas!



Te presentamos una tentación especialmente pensada para los desayunos y meriendas de niños y adolescentes: nuestra nueva Napolitana de Nocilla. Rellena con la crema de cacao con avellanas más popular de nuestro país, se convertirá en el producto más solicitado por tu público más joven y también por aquellos clientes que deseen rememorar el sabor de su infancia. ¡Volará de tu mostrador!



Napolitana de Nocilla

89211

56 u 100 g 8x9 1,2,3 13x5,3 cm
20/30' 180 °C 15/20'



- Una pieza única por su relleno de Nocilla
- Comunicación especial a tu alcance para destacar la Nocilla de su relleno
- Ideal para completar tu gama de bollería dulce



H Canal Horeca

- Utiliza los pinchos que te proporcionamos para destacar su singular relleno en el mostrador de tu cafetería.
- Habilita una zona infantil en tu bufé de desayunos para ubicar tus especialidades con Nocilla.
- Crea ofertas especiales a la hora de la salida de los colegios, por ejemplo una napolitana más un batido o un zumo a precio cerrado.

T Canal Tradicional

- Destaca su relleno de Nocilla apoyándote en los materiales de comunicación que te facilitamos.
- Crea una zona específica en tu vitrina con todas las especialidades de bollería que incorporan Nocilla.



Del congelador al consumidor



Descongela las piezas que necesites de 20 a 30 minutos y hornéalas 15 minutos a 180 °C.

- Utiliza los pinchos y las bolsas personalizadas que ponemos a tu disposición para potenciar tus ventas.
- Amplía tu gama de piezas de bollería con Nocilla.



Dots Zebra

Delicioso *animal print*



DOTS[®]
ORIGINAL

Nuestros Dots siempre están a la última, nos encanta envolver su exquisita y esponjosa masa con decoraciones inusuales y llamativas. Nuestra gran novedad para la temporada primavera-verano es listar el negro bombón de la media cobertura de nuestro Dots Zebra con sugerentes rayas blancas. Pero eso no es lo mejor, porque su interior alberga una grata sorpresa: un corazón de crema al cacao extraordinariamente intenso.



Dots Zebra

61155

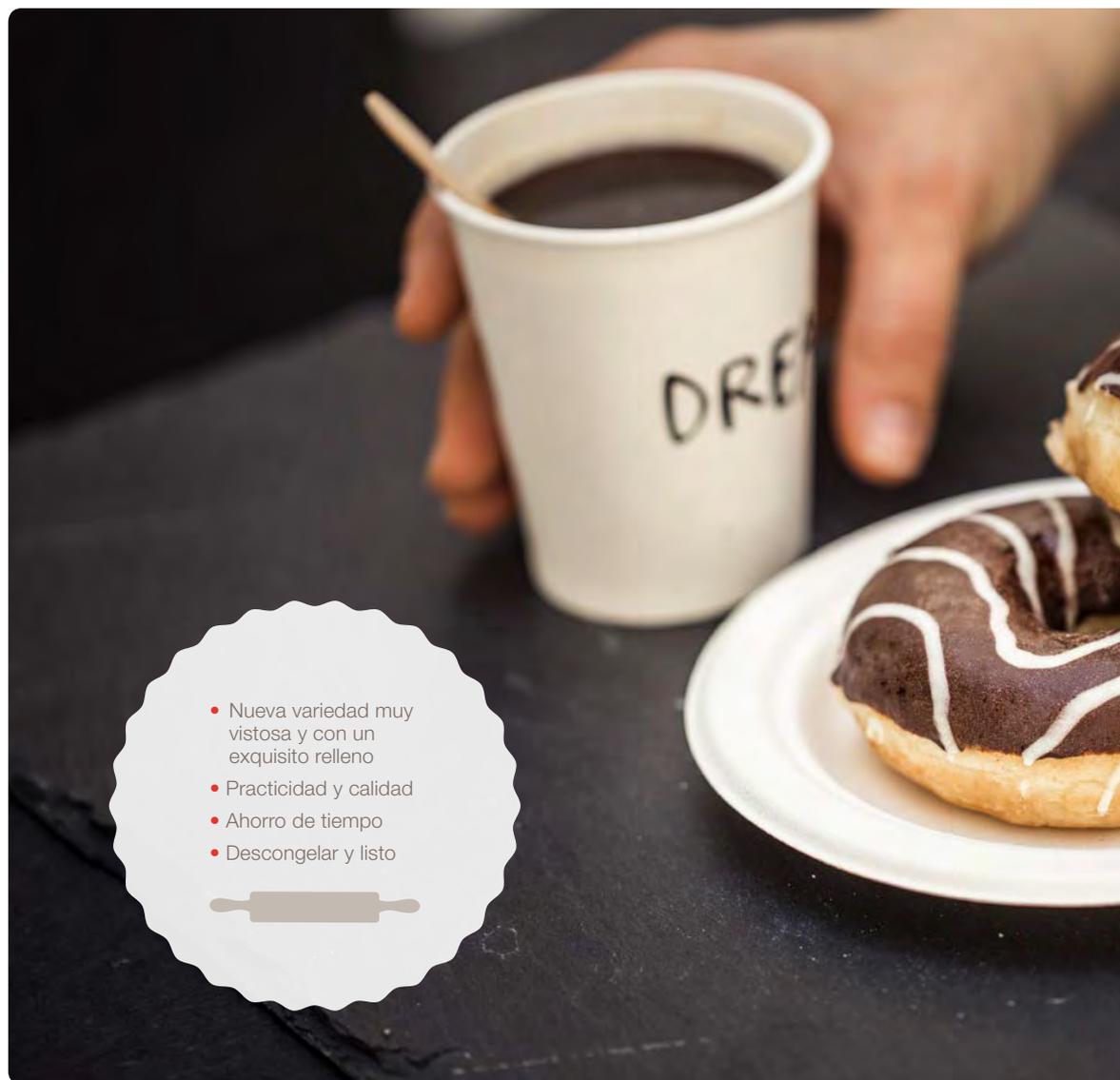
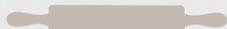
24 u 74 g

8x16 1,2 x 9,5 cm

20/25' -

-

- Nueva variedad muy vistosa y con un exquisito relleno
- Practicidad y calidad
- Ahorro de tiempo
- Descongelar y listo



H Canal Horeca

- Crea ofertas de Dots más bebida a un precio especial en las franjas horarias clave, como desayunos y meriendas.
- Dispón algunas unidades ya embolsadas y listas para llevar, así incentivarás la compra por impulso.
- Ubica esta nueva variedad junto con otros Dots para darle más variedad a tu oferta.
- Destaca su relleno de intensa crema de cacao.

T Canal Tradicional

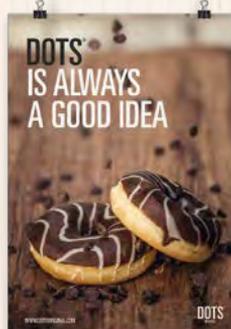
- Combina esta nueva especialidad con otras variedades de Dots: le darás más color a tu vitrina y fomentarás su venta cruzada.
- Recuerda comunicar que está relleno de crema al cacao.



Del congelador al consumidor



Fácil y práctico: descongelar y exponer. No necesita decoración, está listo para servir.



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición y utilízalo para dar conocer esta interesante novedad en tu establecimiento.

Yaya María



Yaya María



Yaya María
Contigo a todas horas

www.yayamaria.com
Tel. 900 118 888