

Septiembre 2017

Novedades de la Yaya

Yaya María





Panecillo Pretzel

El verdadero panecillo alemán 4

Gama Cristalina

Un pan único hecho a tu justa medida 6

Media Cristalina con Espelta 8

Media Cristalina con Centeno 10

Gran Cristalino Precortado 12

Burger Cristalina Cuadrada Precortada 14

Burger Cristalina BÍO 16

Coca Hojaldre de Crema

Crujiente por fuera, exquisita por dentro 18

Bretzel de Chocolate

Una delicia única 20

Dots Corn Flakes

¡La manera más divertida de tomarse los cereales! 22

Panecillo Pretzel

El verdadero panecillo alemán

Recién llegado del corazón de Baviera, en el sur de Alemania, llega el Panecillo Pretzel, un original pan de tamaño medio que le dará una pincelada de color a tu oferta.

Su atractiva tonalidad tostada, fruto de su proceso de cocción, contrasta con los tres blancos cortes de su superficie, que permiten adivinar una suave y tierna miga, mientras que su característico aroma le aporta una nota olfativa muy peculiar.



Panecillo Pretzel

80550

48 u 100 g 8x5 19 cm
30' 180°C 4/6'



Consejos

H Canal Horeca

- Crea tus propias recetas para que contraste visualmente con este pan de color tan tostado y rellénalo de tofu con ensalada, de hummus o guacamole con chips de verduras...
- Este pan también aporta un plus de apetitividad a tu carta de salchichas de frankfurt porque es el verdadero pan alemán.
- Al ser tan fácil de regenerar, soluciona tus servicios de media mañana y media tarde, tus bocadillos para llevar y tus combos de bocadillo más cerveza antes del partido de fútbol entre amigos.

T Canal Tradicional

- Espolvorea una pizca de granos de sal o de flor de sal por su superficie antes de su cocción para que tenga un aspecto todavía más apetitoso.
- Regenera según demanda: hornéalos 4 minutos a 180°C y los tendrás listos para exponer en tu vitrina.
- Aprovecha que es un pan que llama mucho la atención y ten preparadas algunas bolsas listas para llevar con tres o cuatro unidades.

Gama Cristalina

Un pan único hecho a tu justa medida



La Cristalina se ha convertido en una de las gamas de mayor tendencia entre nuestros clientes. Su doble fermentación, su fina y crujiente corteza y su miga extra alveolada son las claves de un pan que destaca por su altísima hidratación, su aroma a recién hecho y su intenso sabor a auténtico pan.

Para que tu oferta alcance una calidad premium y un nivel de sofisticación superior, hemos lanzado nuevos formatos que destacan por su versatilidad y su facilidad de adaptación a tu establecimiento.

Media Cristalina con Espelta

Media Cristalina con Centeno

Gran Cristalino Precortado

Burger Cristalina Cuadrada Precortada

Burger Cristalina BÍO

Media Cristalina con Espelta



Perfecto para elaborar bocadillos gourmet, la nueva Media Cristalina con Espelta que te presentamos hará que los ingredientes que escojas se adapten a la perfección a las características únicas de la Gama Cristalina y, además, al ir precortada, ahorrarás en tiempo y ganarás en comodidad: máxima practicidad para tu negocio, máxima apetitividad para tus clientes.

En esta variedad hemos querido poner en valor los beneficios de la espelta, el cereal de moda hoy en día. La Media Cristalina con Espelta está elaborada con ingredientes como harina de trigo, masa madre y aceite de oliva virgen extra y decorada con semillas de Teff.



Media Cristalina con Espelta

69310

24 u 90 g 4x14 23 cm
20' 180/190°C 1'

Consejos

H Canal Horeca

- Ágil, sugerente y tentador, así será tu servicio de bocadillos con este pan original y versátil.
- Rellena este pan tan especial con ingredientes novedosos.
- Amplía tu carta de bocadillos con recetas vegetarianas.
- Ideal grab&go y take-away, ¡pónselo muy fácil a tus posibles clientes y propón ofertas suculentas a precios irresistibles!

T Canal Tradicional

- Sin mermas, puedes ir regenerando según demanda.
- Ten siempre dispuestos varios panes embolsados y listos para llevar en tu mostrador.
- Recomienda a tus clientes que consuman este pan tras un par de minutos en la tostadora o que lo guarden congelado hasta que decidan consumirlo para preservar sus propiedades.

Una óptima regeneración para un óptimo resultado

	Convección 240° (aire no controlado)	Plancha (llena)	Salamandra (grill arriba y abajo)	Convección Cinta 240° (aire guiado)
Gama Cristal	1'	1,5'	1,5'	1,5'
Durabilidad crujiente	****	**	*****	****
Durabilidad crujiente con aceite		*****		
Durabilidad crujiente mantequilla		****		

Concepto recomendado: CRUJIENTE

***** Óptimo **** Medio ** Regular



Media Cristalina con Centeno



Este formato es ideal para elaborar bocadillos de calidad gourmet. Los ingredientes que escojas se adaptarán a la perfección a las características organolépticas únicas de la Gama Cristalina y, además, como está precortada, ahorrarás en tiempo y ganarás en comodidad: queremos que tu día a día sea ágil y fácil y que tus clientes queden plenamente satisfechos.

Nuestra nueva Media Cristalina con Centeno está elaborada con masa madre, trigo Khorasan, aceite de oliva virgen extra y decorando su corteza, copos de centeno troceado.



Media Cristalina con Centeno

62770

24 u 90 g 4x14 23 cm
20' 180/190°C 1'

Consejos

H Canal Horeca

- Este pan tan singular te ayudará a refrescar tu carta de bocadillos.
- Utiliza rellenos sorprendentes para realzar todavía más los atributos de este pan.
- Recuerda contar siempre con alguna opción para vegetarianos en tu carta de bocadillos.
- Aprovecha este pan para crear ofertas a precio fijo, resulta perfecto para combos de grab&go y take-away.

T Canal Tradicional

- Ve descongelando a lo largo de la jornada.
- Facilita la compra por impulso presentando en tu aparador algunas unidades ya embolsadas.
- Indica en algún cartelito que este pan se puede consumir enseguida, pasándolo un par de minutos en la tostadora, o guardarse en el congelador para consumirlo en cuanto sea necesario.

Una óptima regeneración para un óptimo resultado

	Convección 240° (aire no controlado)	Plancha (llena)	Salamandra (grill arriba y abajo)	Convección Cinta 240° (aire guiado)
Gama Cristal	1'	1,5'	1,5'	1,5'
Durabilidad crujiente	****	**	*****	****
Durabilidad crujiente con aceite		*****		
Durabilidad crujiente mantequilla		****		

Concepto recomendado: CRUJIENTE

***** Óptimo **** Medio ** Regular



Gran Cristalino Precortado



Dentro de los nuevos productos de nuestra Gama Cristalina, destaca el Gran Cristalino Precortado para facilitar su uso a los profesionales del sector, aportando agilidad, versatilidad y ahorro de tiempo.

Viene precortado y en porciones ideales para servir como pan de acompañamiento a tus platos o para hacer tostadas. El Gran Cristalino está hecho con masa madre y aceite de oliva.

Además, gracias a su doble fermentación y a su alta hidratación, presenta una miga blanca, suave y muy alveolada que resulta muy atractiva a la vista y todavía mejor al paladar.



Gran Cristalino Precortado

64971

64 u 50 g 4x9 8 cm aprox./rebanada
20' 180/190°C 1'

Consejos

H Canal Horeca

- Sin mermas, ya viene precortado y porcionado.
- Muy fácil de regenerar para atender con agilidad a puntas de demanda.
- Ofrécelo como entrante con tomate, aceite de oliva virgen y pétalos de sal para amenizar la espera de los comensales de tu restaurante.



- Máxima rentabilidad para tu negocio: al ser un pan tan liviano es el mejor acompañamiento para tus tablas de embutidos.
- Utilízalo para elaborar porciones de coca salada para compartir.
- En cafeterías y bufés de desayuno es el pan que dará un plus de apetitividad a las tostadas con aceite, mantequilla o mermelada.



Una óptima regeneración para un óptimo resultado

	Convección 240° (aire no controlado)	Plancha (llena)	Salamandra (grill arriba y abajo)	Convección Cinta 240° (aire guiado)
Gama Cristal	1'	1,5'	1,5'	1,5'
Durabilidad crujiente	****	**	*****	****
Durabilidad crujiente con aceite		*****		
Durabilidad crujiente mantequilla		****		

Concepto recomendado: CRUJIENTE

***** Óptimo **** Medio ** Regular

Burger Cristalina Cuadrada Precortada



Este Pan Burger premium mantiene todo el proceso Cristalino y sus singulares características: su elaboración tradicional le proporciona un aspecto irregular y auténtico y una corteza fina, cristalina y crujiente.

En este pan de cualidades únicas hemos querido, además, aportar un toque especial de creatividad. Y es que los PanBurgers no tienen por qué ser siempre redondos: se puede

mantener su excelente calidad y, a la vez, sorprender con un aspecto único e inesperado.

Por eso apostamos por un formato de forma cuadrada y de vanguardia para poder crear tendencia con tus burgers, y además precortado, para tu mayor comodidad. También hemos añadido semolina a su composición, que destaca por su contenido en vitaminas del grupo B.



Burger Cristalina Cuadrada Precortada **67920**

24 u 95 g 4x14 13 cm
20' 180/190°C 1'



Una óptima regeneración para un óptimo resultado

	Convección 240° (aire no controlado)	Plancha (llena)	Salamandra (grill arriba y abajo)	Convección Cinta 240° (aire guiado)
Gama Cristal	1'	1,5'	1,5'	1,5'
Durabilidad crujiente	****	**	*****	****
Durabilidad crujiente con aceite		*****		
Durabilidad crujiente mantequilla		****		
Concepto recomendado: CRUJIENTE				
***** Óptimo **** Medio ** Regular				

Consejos

H Canal Horeca

- Aprovecha el formato innovador de nuestro PanBurger cuadrado para tus hamburguesas más sorprendentes o, ¿por qué no?, para rellenos tan de moda como el pastrami o el chivito.
- Oferta un combo como menú rápido y sabroso de mediodía:
- **Burger + guarnición o postre + bebida**
- Aprovecha los productos de temporada para hacer tus propias creaciones, es más rentable para tu negocio y más apetitoso para tus clientes.
- ¡No te olvides de solicitar tu **Kit PanBurger!**



Kit PanBurger 65950

- 20 Bolsas Panburger
- 30 Cajas Panburger
- 30 Papel siliconado Panburger

T Canal Tradicional

- Un producto muy práctico: basta con descongelarlo para ir reponiendo según demanda.
- Hacer hamburguesas en casa es tendencia, ten siempre a punto varios panes ya embolsados para fomentar la compra por impulso.

Burger Cristalina BÍO



Conservando todas las cualidades organolépticas de la Burger Cristalina clásica, este nuevo PanBurger presenta unas características más sostenibles, al ser un pan ecológico y elaborado únicamente con ingredientes naturales de la más alta calidad. Con él, cubrimos las necesidades de los consumidores más exigentes y concienciados.

La Burger Cristalina BÍO conserva la doble fermentación y la alta hidratación de la Gama Cristalina. Su corteza fina y dorada, con ligeros cambios de tonalidad, su alveolado grande e irregular, y su presentación ya cocida y precortada, harán que tus burgers sean únicas e inigualables.



Burger
Cristalina BÍO 69390

24 u 75 g 4x14 12,5 cm
20' 180/190°C 1'

Consejos

H Canal Horeca

- Rellena nuestra Burger Cristalina BÍO con ingredientes orgánicos y destaca esta propuesta en tu carta de hamburguesas.
- Brinda a tus clientes la opción de elegir sus ingredientes preferidos y combinarlos a su gusto para personalizar su hamburguesa.
- Incluye siempre recetas vegetarianas y smoothies Detox entre tus propuestas para satisfacer la demanda de quienes apuestan por una alimentación más sana y natural.
- Si deseas vivir una experiencia burger, pregúntale a tu comercial por la Burger Experience.

BURGER EXPERIENCE

T Canal Tradicional

- Un producto muy práctico: basta con descongelarlo para ir reponiendo según demanda.
- Indica en un cartelito que es un pan que mejora mucho si se pasa un par de minutos por la tostadora.

Una óptima regeneración para un óptimo resultado

	Convección 240° (aire no controlado)	Plancha (llena)	Salamandra (grill arriba y abajo)	Convección Cinta 240° (aire guiado)
Gama Cristal	1'	1,5'	1,5'	1,5'
Durabilidad crujiente	****	**	*****	****
Durabilidad crujiente con aceite		*****		
Durabilidad crujiente mantequilla		****		

Concepto recomendado: CRUJIENTE

***** Óptimo **** Medio ** Regular



Coca Hojaldre de Crema

Crujiente por fuera, exquisita por dentro



Te presentamos la auténtica **Coca Hojaldre de Crema**, un postre tradicional de hojaldre de mantequilla relleno de crema.

El hojaldre que empleamos en esta coca se caracteriza por ser ligero y crujiente, lo que hace que el bocado sea liviano y muy sabroso, gracias a la mantequilla, ingrediente que le confiere un sabor suave, cremoso y equilibrado.

La Coca Hojaldre de Crema es ideal para decorar con almendra laminada y azúcar, ingredientes que combinan perfectamente con el hojaldre y el relleno de crema. No dejes de sorprender con este postre tradicional.



Coca Hojaldre de Crema

59790

10 u 630 g 8x14 35 cm
30/45' 170/180°C 20/30'



Consejos

H Canal Horeca

- Inclúyela como postre en la carta de tu restaurante y preséntala acompañada de frambuesas o uvas para darle un aspecto todavía más premium. También puedes decorar la porción con unos granos de grosella.
- Es un producto ideal para bufés hoteleros, tanto como opción para el desayuno como propuesta de postre para almuerzos y cenas.
- Presenta ofertas a precio cerrado de un trocito de coca más un café con leche o una infusión a la hora del desayuno o la merienda.

T Canal Tradicional

- Antes de hornearla decórala con gelatina y frutos secos laminados o con azúcar bolado para mejorar todavía más su presentación.



- Puedes venderla entera o en porciones, como dulce tentación individual.
- Es una excelente propuesta para los postres familiares de los días festivos, ¡indícalo en tu cartelería!
- Destaca en un identificador su delicioso relleno de crema.

Bretzel de Chocolate

Una delicia única



Te presentamos el verdadero Bretzel de Chocolate, una delicia muy popular en Centroeuropa. Elaborado con auténtica masa danesa, relleno de exquisita crema de chocolate y decorado con almendra y azúcar bolado. Además, solo tendrás que descongelarlo y hornear, ya que no necesita fermentación.

¡Destaca tu oferta dulce con un producto diferencial, único y exclusivo con el que seguro que triunfas!



Bretzel de Chocolate **52530**

32 u 149 g 8x12 14,5 cm
20/30' 180/190°C 12/15'



Consejos

H Canal Horeca

- Esta apetitosa pieza se convertirá en la reina de tus bufés de desayuno.
- Trocea una unidad en pequeñas porciones y ofrécelas como detalle de cortesía junto con el café para que tus clientes lo prueben.
- Recuerda que también dispones de nuestro Bretzel de Crema (ref. 52010) para hacer más vistosa tu oferta.

T Canal Tradicional

- Descongelar y hornear.
- No necesita decoración, llega con trocitos de almendra y azúcar bolado.
- Combínalo con nuestro Bretzel de Crema para hacer tu mostrador más atractivo.



Dots Corn Flakes

¡La manera más divertida de tomarse los cereales!



Te presentamos lo último en Dots: el Dots Corn Flakes, relleno de crema de cacao con avellanas y recubierto con media cobertura de cacao y topping de Corn Flakes bañados en chocolate.

La combinación Corn Flakes y chocolate es una de las más populares y efectivas dentro del mundo de los cereales para el desayuno.

En nuestro Dots, aportan ese interesante contraste entre los crujientes cereales y la suavidad de la masa. Todo ello sin olvidar el delicioso relleno de crema de cacao con avellanas. ¡El Dots Corn Flakes no puede faltar en tu oferta de Dots!



Dots Corn Flakes

67490

24 u 75 g 8x16 9,5 cm
15/20'



Consejos

H Canal Horeca

- Expón esta nueva variedad junto con los Dots preferidos por tus clientes para refrescar tu mostrador.
- Crea ofertas de Dots más bebida a precio especial en franjas horarias clave, como desayunos y meriendas.
- Ubica este Dots tan especial en la zona de cereales de tu bufé de desayunos, ¡es la manera más divertida de desayunar para los peques!

T Canal Tradicional

- Basta con ir descongelando unos minutos según demanda, siempre a punto para servir.
- Incentiva tus ventas ofreciendo packs de Dots más batido o zumo a la hora de la salida de los colegios.
- Combina esta nueva especialidad con otras variedades de Dots para darle más color a tu vitrina.
- Incentiva la venta cruzada junto con otros Dots que tengas actualmente en tu surtido.



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. +34 935 041 785
contact@europastry.com
www.yayamaria.com