

Primavera 2019

Novedades de la Yaya

Yaya
María





En cada nueva campaña, nuestro objetivo es poder ofrecerte una completa variedad de familias y productos que se adapten tanto a las necesidades de tu negocio como a las preferencias de tus clientes.

En este sentido, esta temporada primavera-verano ampliamos nuestras propuestas de *snacks* salados para facilitar tus ventas. También continuamos apostando por nuestros panes de origen, con familias tan emblemáticas como Gran Reserva y Saint Honoré, que configuran una oferta diferenciada de calidad y con mucha personalidad. Así mismo, te presentamos interesantes opciones de bollería lista y panecillos de restauración para que tu día a día sea más ágil y, en consecuencia, más rentable.

¡Felices ventas!

Leyenda de iconos

	Unidades
	Peso
	Paletizado
	Medidas
	Tiempo de descongelación
	Temperatura de cocción
	Tiempo de cocción



Alma Semiwholegrain Saint Honoré Genuinamente única	04
Media Cerealis Saint Honoré Bocadillos <i>gourmet</i>	06
Hogaza. Tres Trigos Gran Reserva El pan con <i>bouquet</i>	08
Piccolino Nuestro panecillo más tierno	10
Croissant Brioche y Croissant Brioche Bombón Deliciosamente tiernos	12
Mini Croissant KitKat Listo ¡El sabor de moda!	14
Plumcakes Calidad artesana	16
Apple Dots Una tentación que invita a pecar	18
Dots y Berlidots con Nutella® ¡Rellenos de crema de cacao con avellanas!	20
Mini Luna Sélection d'Or Un capricho singular	22
Cresta de Fresa Sabor a primavera	24
Napolitanas Decoradas: Bombón, Crema y Mixta Grandes clásicos que nunca pueden faltar	26
Twister de Queso y Mostaza ¡El <i>snack</i> más versátil!	28
Empanadas Recetas maestras de Galicia	30
Pizzas y Bases Masa sorprendentemente fina	34
Cakes En la variedad está el gusto	38

Alma Semiwholegrain Saint Honoré

GENUINAMENTE ÚNICA

**SAINT
HONORÉ**

by Pere Gallés

- Masa madre única
- Compromiso con los procesos tradicionales artesanos
- Ingredientes naturales
- Largos tiempos de reposo y fermentación
- Alta hidratación
- Cocción en horno de suela de piedra



Alma Semiwholegrain
Saint Honoré
69125

12 u 345 g 4x8 45 cm
15/20' 180/200 °C 4/6'



Barra muy alveolada, rebozada de semillas de linaza dorada y marrón, mijo pelado y quinoa roja.



Estirado manual



Descongelar, tostar y lista



Gran variedad de semillas enteras



Día de durabilidad



Fácil digestibilidad



Este producto destaca por:

Ser la primera barra cristalina que además de estar elaborada con harina de trigo, también incorpora harina y masa madre wholegrain.

H

T

HORECA

- › Ubica este pan en la zona de tostadas de desayuno, es una barra con carácter que dará un aspecto diferencial y saludable a tu bufé.
- › Recién tostado puedes ofrecerlo como detalle de cortesía junto con un buen aceite de oliva.

TRADICIONAL

- › Este pan completará tu gama de barras de cereales y wholegrain, presenta una buena exposición de esta familia para promover la compra por impulso.
- › Ofrece unas rebanadas en una cestita para que tus clientes lo prueben y no puedan resistirse a comprarlo.

C

CONSEJOS

Prepara con él algunas tostas con ingredientes vistosos para picar entre horas.



COMUNICACIÓN

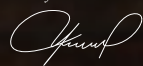
Destaca en tu cartelería las semillas del rebozado.

Media Cerealis Saint Honoré

BOCADILLOS GOURMET

**SAINT
HONORÉ**

by Pere Gallés



- Masa madre única
- Compromiso con los procesos tradicionales artesanos
- Ingredientes naturales
- Largos tiempos de reposo y fermentación
- Alta hidratación
- Cocción en horno de suela de piedra



Media Cerealis
Saint Honoré
69145

50 u 120 g 6x6 20 cm
15/20' 180/200 °C 15/20'



Barrita de puntas redondeadas, elaborada con harina de sarraceno y fermento bio, rebozada con semillas de chía, tef, mijo pelado y linaza dorada.



Día de durabilidad



Rapidez de preparación



Sabor muy demandado



Este producto destaca por:

Su aspecto artesanal y su proceso de elaboración.

Habilita una zona especial para presentar tus panes de cereales Saint Honoré.



REF. 66985 · Barra Cereales Saint Honoré
REF. 66995 · Media Barra Cereales Saint Honoré

H

T

HORECA

- › Utilízalo también para tus bocadillos más elegantes: ahumados y embutidos ibéricos, vegetales o mermeladas y confituras.
- › Tus bocadillos lucirán mejor sobre este pan con rebozado de cereales.

TRADICIONAL

- › Su rebozado de cereales aportará un plus a tu oferta de panes especiales.
- › Ubícalo presidiendo tu selección de panes para bocadillo.
- › Indica en tu cartelería los tipos de cereales que incluye.
- › Expón algunas unidades con la suela a la vista para mostrar su completo semillado.

C

CONSEJOS

Este panecillo se convertirá en tu mejor aliado para tus bufés de desayuno y tus servicios de mesa.



Embolsa tres unidades y ofrécelas a un precio cerrado.



Hogaza Tres Trigos Gran Reserva

EL PAN CON BOUQUET



Hogaza Tres Trigos
Gran Reserva
69135

15 u 445 g 4x7 33 cm
25/30' 170/180 °C 35/45'



Esta hogaza de puntas marcadas se caracteriza por su mezcla de harinas: la de espelta, que le proporciona frescura, y las de trigo sarraceno y centeno tostado, que le aportan calidez e intensidad.

- Proceso Gran Reserva con triple fermentación
- Masa madre de cerveza
- Harinas locales: del campo a la mesa



Ideal para tus
clientes veganos



Ingredientes
de proximidad



Día de
durabilidad



Sabor
innovador



**Este producto
destaca por:**

Su singular mezcla
de harinas y
su proceso de
elaboración Gran
Reserva.

H

T

HORECA

- > Dale un aire más sofisticado a tu bufé de desayunos presentando esta hogaza junto a la zona de cortar pan.
- > Ofrécelo en tus servicios de pan, es ideal para rebañar guisos suculentos.



TRADICIONAL

- > Expón este pan junto con otras variedades de la familia Gran Reserva en tu establecimiento.
- > Indica que está elaborado con las tres harinas antiguas que lo hacen tan especial.
- > Corta alguna rebanada y haz que tus clientes la prueben.

C

CONSEJOS

Habilita una zona especial para presentar tus panes de origen.



COMUNICACIÓN

Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



Piccolino

NUESTRO PANECILLO MÁS TIERNO



Tus bocadillos de catering tendrán todavía más éxito si los preparas con este pan tan tierno

Piccolino
69126



Panecillo muy tierno elaborado con harina, sal, mantequilla, leche, azúcar y aceite. Su cocción es en horno de suela de piedra.



Formado a mano



Descongelar y comer



Tendencia panes soft



1 día de durabilidad, 2 en bolsa



Sabor innovador



Este producto destaca por:

Ser un panecillo muy tierno, cocido en horno de suela y elaborado con mantequilla.



HORECA

- > La base ideal para tus tapas y pinchos.
- > Utilízalo para tus bocadillos minis dulces o salados, es un pan que se presta para todo tipo de rellenos y para todas las edades.
- > Consérvalos en una bolsa cerrada para que preserven toda su ternura.



TRADICIONAL

- > Puedes venderlo individualmente o en bolsas de varias unidades a precio cerrado.
- > Recomiéndalo a tus clientes para las meriendas de sus hijos, al ser un pan tan tierno está especialmente indicado para las meriendas infantiles.



CONSEJOS

Ideal para bocadillos mini y servicios de mesa.



Crema bolsitas de dos o tres unidades para tus clientes.



Croissants Brioche

DELICIOSAMENTE TIERNOS



Croissant con masa de brioche

Croissant con masa de brioche y 22% de relleno de crema al cacao con avellanas

Croissants Brioche 66071

26 u 85 g 60/90' 4x14 14 cm



Ref. 66071

Croissant Brioche: con harina, huevo, margarina, mantequilla, leche, azúcar y levadura.

Croissant Brioche Bombón 67371

26 u 100 g 60/90' 4x14 14 cm



Ref. 67371

Croissant Brioche Bombón: la misma masa que el Croissant Brioche con un 22% de relleno de crema al cacao con avellanas.

Dos originales croissants de color dorado que sorprenden por las vistosas vueltas de su masa de brioche.



Formado a mano



Descongelar y vender



Producto de moda



Días de durabilidad



Ya están pintados y decorados



Estos productos destacan por:

Su textura abriochada, el cremoso relleno de cacao con avellanas y estar ya horneados.

H

T

HORECA

- › En tus bufés de desayuno darán un toque de diferenciación por su novedad.
- › Ambos están especialmente indicados para las meriendas de tus pequeños comensales: ofrece un combo de croissant más batido o zumo a precio especial.



TRADICIONAL

- › Croissant muy innovador que se diferenciará fácilmente del resto de tus croissants por su masa de brioche.
- › Colócalos en un lugar preferente a la hora de la salida de los colegios, por su ternura son la merienda perfecta.

C

CONSEJOS

El Croissant Brioche puede tomarse solo o utilizarse como base para bocadillos dulces o salados.



Ofrece una unidad de cada sabor a precio cerrado para darlos a conocer a tus clientes.



Mini Croissant KitKat Listo

¡EL SABOR DE MODA!



Identifica estos croissants con el material que te facilitamos, crearás un punto de atención que incentivará tus ventas

14



Formato original en este tamaño

Mini Croissant
KitKat Listo
66072

80 u 36 g 30/40' 8x7 11,5 cm



Este pequeño croissant de mantequilla ya horneado está relleno de auténtico KitKat y recubierto de trocitos de galleta KitKat que le proporcionan un aspecto muy tentador.



Descongelar y vender



Porcentaje de relleno



KitKat marca líder



Venta al peso



Cacao de cultivo 100% sostenible



Este producto destaca por:

Su sabor a inconfundible KitKat.

H T

HORECA

- › En tus bufés de desayuno lucirá muy bien junto con otras especialidades infantiles y juveniles.
- › Destaca una propuesta para las meriendas a la hora de salida de los colegios.
- › Ve descongelando y preséntalo en sus bandejas de 20 unidades logotipadas con la marca KitKat.



TRADICIONAL

- › Destacará en tus bandejas de catering para las fiestas de peques y teenagers.
- › Ubícalo junto con tus propuestas de bollería dulce más divertidas.
- › Indica su relleno de KitKat a la hora de la merienda, ¡será un éxito seguro!

C

CONSEJOS

Crema un córner KitKat con esta especialidad y nuestras Tartaletas KitKat junto a las famosas barritas.



COMUNICACIÓN

Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



Plumcakes

CALIDAD ARTESANA



Plumcake de Manzana 69225

3 u 480 g 2/3 h 12x21 19 cm



Plumcake Vegano 69245

3 u 345 g 2/3 h 12x21 19 cm



Dos piezas de tierna masa de bizcocho y *toppings* cuidadosamente seleccionados.

Plumcake de Manzana: su masa incorpora huevos, azúcar, harina y puré de manzana. Está recubierto con láminas de manzana que se colocan manualmente.

Plumcake Vegano: este bizcocho de puré de plátano, harina y azúcar presenta un vistoso *topping* de copos avena, láminas de almendra, frambuesa liofilizada y pipas de calabaza.



Estos productos destacan por:
Su aspecto casero y sabor excepcional.



Descongelar y vender



Días de durabilidad



Producto de moda



Venta en porciones



No necesita decoración



Venta al peso



HORECA

- › Crea tu propio postre especial con una rebanada de estos plumcakes más una bola de helado que contraste, como mandarina o pistacho.
- › Preséntalos enteros en tus bufés de desayunos y ya porcionados en tus bufés de almuerzo y cena.



TRADICIONAL

- › Puedes venderlos enteros, como postre familiar durante los fines de semana o para ocasiones especiales, o bien cortarlos en porciones, como capricho para picar a cualquier hora.
- › Da a probar ambas variedades a tus clientes para facilitar la compra por impulso.



CONSEJOS

Incentiva la venta cruzada con algún chocolate a la piedra o una selección de cafés.



COMUNICACIÓN

Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.

Apple Dots

UNA TENTACIÓN QUE INVITA A PECAR

DOTS
ORIGINAL



Apple Dots 68765

36 u 74 g 20/25' 8x15 9,5 cm



Dots relleno de mermelada de manzana y cobertura de bombón blanco, daditos de manzana gelificada, al estilo gominola, y rayas de cacao de color verde.

18%

Porcentaje de relleno



Descongelar y vender



Días de durabilidad



Relleno fresco



Este producto destaca por:

Su novedoso relleno de manzana.

H

T

HORECA

- › Oferta un Apple Dots con una bebida a precio cerrado para los desayunos más rápidos.
- › Crea una hora del té diferente, con una infusión y este Dots frutal.



TRADICIONAL

- › Esta nueva variedad se suma a la amplia y colorida familia de Dots. ¡Combina diferentes sabores, colores y texturas junto con esta novedad para refrescar tu oferta!
- › Ten siempre a punto algunas unidades ya embolsadas y listas, para que tus clientes de paso se las lleven en cuanto las vean.

C

CONSEJOS

Preséntalo en cajitas de cuatro unidades.
REF. 64035 - Caja Dots 4 unidades



COMUNICACIÓN

Indica en tu cartelería que está relleno de mermelada de manzana.



Dots y BerliDots con Nutella®

¡RELLENOS DE CREMA DE CACAO CON AVELLANAS!

DOTS
ORIGINAL
nutella



Dots Rol con Nutella® 82350

36 u 70 g 20/25' 8x15 9,5 cm

BerliDots Sucre con Nutella® 81760

36 u 82 g 20/25' 8x11 9,5 cm



Ref. 82350

Ref. 81760

Nuestros Dots se visten de Nutella® en dos formatos muy golosos.

Dots Rol con Nutella®: tierna masa de Dots recubierta de una fina capa de chocolate y rellena de deliciosa Nutella®.

BerliDots Sucre con Nutella®: dulce y esponjosa berlina espolvoreada con crujiente azúcar y rellena de sabrosa Nutella®.



Estos productos destacan por:

Su relleno de auténtica Nutella®.



¡Descongelar y disfrutar!



Días de durabilidad



Nutella® es una marca de moda



Porcentaje de relleno Dots Rol



Porcentaje de relleno BerliDots

H

T

HORECA

- › En el bufé de desayunos serán un punto de atención para tus clientes.
- › Inclúyelos en tus bandejas de *catering* más desenfadadas, es una marca muy demandada.

TRADICIONAL

- › Ofrécela a tus clientes para fiestas de cumpleaños de niños y adolescentes, ¡son un éxito seguro!
- › Véndelos con sus pirotinos e identificadores a la hora de la merienda, es la crema de cacao con avellanas de moda.

C

CONSEJOS

Funcionarán muy bien en tus propuestas para desayunos y meriendas.



COMUNICACIÓN

Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.

Mini Luna Sélection d'Or

UN CAPRICHIO SINGULAR

Sélection
D'OR

Elaborado con
margarina premium

Mini Luna Sélection d'Or
67421

92 u 40 g 8x19 10 cm
10' 175/180 °C 10/15'



Este producto destaca por:

Su formato pequeño y su proceso Selección d'Or.



Descongelar y hornear 8/10'



Ya viene pintado



Venta al peso



HORECA

- > Tiene un tamaño y una forma perfectos para tus bufés de desayuno.
- > Rellénalo de ingredientes variados y ofrécelo como opción de sándwich para tus desayunos.
- > Crea una propuesta especial con chocolate a la taza para las meriendas más golosas.



TRADICIONAL

- > Mínima descongelación antes de hornear: bastan 10 minutos.
- > Excelente resultado final.
- > Ideal para los desayunos familiares.



CONSEJOS

Potencia su venta a primera hora de la mañana embolsando varias unidades a precio cerrado.

REF. 24027 - Bolsa bollería



COMUNICACIÓN

Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



Cresta de Fresa

SABOR A PRIMAVERA

PRODUCTO
EXCLUSIVO
Yaya Maria



Máxima practicidad para un resultado superior: consigue una bollería tradicional de la manera más fácil

Cresta de Fresa 68816

40 u 120 g 8x12 11,5 cm
30' 180 °C 25'



Cresta de hojaldre de mantequilla y margarina rellena de mermelada de fresa y recubierta con azúcar en grano.

Rapidez de preparación **Directamente al horno** **Porcentaje de relleno**
Días de durabilidad **Producto clásico** **Ya viene decorado**



Este producto destaca por:
Su cantidad de relleno y su calidad panadera.

H T

HORECA

- Para potenciar su exitoso relleno, decora el plato en que la sirvas con un fresón en rodajitas.
- Crea una oferta de desayuno o merienda con una cresta más una infusión de frutos rojos.
- Es un producto perfecto para el *take-away*.



TRADICIONAL

- Estas piezas alcanzan muy buen volumen, destácalas en tu exposición de bollería clásica.
- Porciona alguna unidad para que tus clientes comprueben que cruje al morder y envuelve un interior meloso de mermelada de fresa.

C

CONSEJOS

La mermelada de fresa es la más vendida en España. ¡Este relleno es un éxito asegurado!



Embolsa dos unidades y ofrécelas a un precio cerrado.

Napolitanas decoradas

GRANDES CLÁSICOS QUE NUNCA PUEDEN FALTAR



26

Napolitana Bombón Decorada 69311
 Napolitana de Crema Decorada 69301
 Napolitana Mixta Decorada* 60831

56/50* u 103/124* g 8x9 13 cm
 15/20' 175/180 °C 15/20'

Ref. 69311

Ref. 69301

Ref. 60831



Estas tres napolitanas resultan ligeras por su liviana masa, cremosas por sus deliciosos rellenos y crujientes por sus apetitosos *toppings*. ¡Ahora ya decoradas!

Napolitana Bombón Decorada: rellena de crema de cacao, con *topping* de cacao y azúcar.

Napolitana de Crema Decorada: rellena de crema con decoración de azúcar bolado.

Napolitana Mixta Decorada: con el clásico relleno mixto y recubierta con queso rallado y semillas de lino.



Clásico mejorado, ya decorado



Rapidez de preparación, hornear 15 minutos



Porcentaje de relleno 23%



Estos productos destacan por:

Estar ya decorados y a punto para hornear.



HORECA

- › Ve rotando los tres sabores y crea tu oferta de napolitana del día.
- › Combina las dos variedades dulces con tus propuestas de bebidas para el desayuno.
- › Presenta la Napolitana Mixta con alguna bebida como tentempié para llevar.



TRADICIONAL

- › Ahorra en ingredientes para *toppings*, ya vienen decoradas siendo mucho más atractivas.
- › Máxima practicidad: no precisa fermentación ni decoración.
- › Resultado final óptimo.



CONSEJOS

Propón una oferta a precio fijo de una napolitana más un café con leche a la hora del desayuno o la merienda.



Embolsa dos unidades combinando los sabores dulces.

REF. 24027
 Bolsa bollería



Twister de Queso y Mostaza

¡EL SNACK MÁS VERSÁTIL!



Relleno de queso, el sabor de moda, pero con el toque de sofisticación de la mostaza

28

Twister de Queso y Mostaza 67981



Twister de masa de croissant de mantequilla a la que se le añade entre sus pliegues queso y mostaza.



Este producto destaca por:
Su original formato, su elaboración manual y su sorprendente relleno.



H T

HORECA

- › Porciona varias unidades antes de hornearlas y crea un bocado diferente para tus servicios de *catering*.
- › Divide una pieza en cuatro porciones y ofrece cada pedacito como detalle de cortesía en tus servicios de cóctel.



TRADICIONAL

- › Ofrece pequeñas porciones para darlo a conocer entre tus clientes.
- › Porciona un par de unidades antes de hornearlas y embólsalas para compartir en familia o entre amigos a precio cerrado.

C

CONSEJOS

Aprovecha la versatilidad de este producto para todos los momentos del día: Grab&Go o aperitivo para media mañana o tarde.



Embolsa cuatro unidades y ofrécelas a un precio cerrado.



Empanadas

RECETAS MAESTRAS DE GALICIA



Empanada Tradicional de Atún 69175

Empanada Tradicional de Zamburiñas 69215



Ref. 69215

Ref. 69175

Te presentamos una selección de empanadas de diferentes formatos y rellenos que atesoran el buen hacer de los maestros de nuestro obrador gallego.

Empanadas Tradicionales: redondas y elaboradas con masa quebrada y rellenas con materias primas de calidad: atún, pimiento asado y tomate, y de zamburiñas, crema de queso y cebolla.



Decorada y cerrada a mano



Directamente al horno



Porcentaje de relleno



Días de durabilidad



Producto de origen



Venta en porciones



Venta al peso



Estos productos destacan por:

Masas y rellenos de alta calidad elaborados en Galicia.

H

T

HORECA

- › Porciónalas en cuatro trozos y sírvelas acompañadas de una ensalada o unas verduras a la brasa como opción de comida rápida y saludable.
- › Crea combos para compartir con una empanada y un par de bebidas a precio cerrado.



TRADICIONAL

- › Véndelas al peso para obtener mayor rentabilidad.
- › Dispón algunas unidades a última hora de la tarde, son excelentes opciones para las cenas.
- › ¿Lo habías pensado? Puedes ofrecer mitad y mitad de empanada para que tus clientes prueben los dos sabores.

C

CONSEJOS

Preséntalas en formato Grab&Go en las franjas horarias de desayunos y cenas.



COMUNICACIÓN

Destaca los rellenos en tu cartelería.

Empanadas

RECETAS MAESTRAS DE GALICIA



Historia de la empanada de pueblo en Galicia

La tradición perdura en nuestra empanada. Seguimos la receta de antaño, cuando las familias llevaban las sobras de sus guisos de carne a la panadería, donde elaboraban con ellas la empanada y la pintaban con el aceite del fondo de la olla.

Empanada de Pueblo de Zorza 69195

De formato rectangular, con masa de pan, consistente y esponjosa, y relleno de zorza -carne de cerdo adobada con pimentón, aceite y otras especias- y queso ahumado.



Cerrado a mano



Directamente al horno



Porcentaje de relleno



Días de durabilidad



Receta gourmet

H

T

HORECA

- › Preséntalas en formato Grab&Go en las franjas horarias de almuerzos y cenas.
- › Combínalas con distintos acompañamientos para crear menús variados de la manera más fácil.



TRADICIONAL

- › Vende la Empanada de Pueblo de Zorza en porciones y obtén una mayor rentabilidad.
- › Vende la pequeña como bocado *gourmet*, es una empanada superior.

Empanada del Chef de Carrillera 69185

Esta empanadilla rectangular de fina masa presenta un relleno de alta cocina: carrillera deshilachada, salsa *demi-glace*, *foie*, cebolla y un toque de pimienta negra.



Estos productos destacan por:

Su original formato, elaboración manual y sus rellenos diferenciales.

C

COMUNICACIÓN

Comunica la receta de esta empanada *gourmet* de alta cocina.



Pizzas y Bases

MASA SORPRENDEMENTE FINA



La textura y el sabor de la fina masa de estas pizzas y bases redondas se consiguen gracias a un proceso manual con largos reposos, añadiendo masa madre y cociendo en horno.

El relleno de las pizzas, que alcanza el 60% del peso total, incorpora ingredientes de gran calidad.



Pizza Fina de Bacon y Champiñones Portobello



Pizza Fina 4 Quesos con Nueces



Pizza Fina Jamón Cocido y Cheddar



Pizza Fina Vegana



Pizza Fina Margarita



Pizza Fina Barbacoa



Base de Pizza de Masa Fina



Base de Pizza de Masa Clásica



Elaboración manual



Consumir caliente



Verduras cortadas al momento



Estos productos destacan por:

Su extraordinaria calidad y su elaboración manual.



Proceso clásico



Directamente al horno



Sabor muy demandado

1



Elaboración artesanal, estirado a mano

2



Con masa madre

3



Ingredientes frescos y de calidad

4



Cocción en horno de piedra



Pizza Fina de Bacon y Champiñones Portobello 66175

Tomate, mozzarella, queso curado, champiñones Portobello, bacon, pimienta blanca y orégano.

6 u 390 g 8x14 27 cm



Pizza Fina Barbacoa 66115

Tomate, mozzarella, bacon, carne de cerdo, cebolla, salsa barbacoa y orégano.

6 u 390 g 8x14 27 cm



Pizza Fina 4 Quesos con Nueces 66155

Mozzarella, queso de cabra, queso cheddar, queso emmental, nueces y tomate.

6 u 360 g 8x14 27 cm



Base de Pizza de Masa Fina 66182

Con salsa de tomate.

8 u 165 g 8x14 27 cm

36



Pizza Fina Jamón Cocido y Cheddar 66185

Tomate, mozzarella, queso cheddar, jamón cocido, orégano y pimienta.

6 u 330 g 8x14 27 cm



Pizza Fina Vegana 66195

Calabacín, cebolla morada, queso vegano, champiñones, tomate cherry, espinacas, pimienta roja, tomate, orégano y pimienta.

6 u 360 g 8x14 27 cm



Pizza Fina Margarita 66215

Mozzarella, tomate, orégano y pimienta.

6 u 310 g 8x14 27 cm



Base de Pizza de Masa Clásica 66181

7 u 230 g 17x6 25 cm

Regeneración pizzas y bases



15/20 min



190/200 °C



6/7 min
descongelada



7/10 min
congelada



Porciónalas y ofrécelas como *snack* para picar entre horas en nuestras bandejas de cartón personalizadas.



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.

Ideal para compartir en familia o entre amigos.



Cakes

EN LA VARIEDAD ESTÁ EL GUSTO



Precortadas en 16 porciones, máxima rentabilidad

Elaborado con esponjoso bizcocho

Cake de Yogur y Frutos del Bosque 69275

Cake de Yogur al Limón 69255

Cake de Zanahoria 69265



Redondas y preporcionadas, estas tartas muestran su esponjoso bizcocho y su relleno.

Cake de Yogur y Frutos del Bosque (1.605 g): de bizcocho de yogur, relleno con una mezcla de nata y yogur y cubierto de grosella negra y roja, frambuesas enteras y jalea de frutos del bosque.



Ref. 69275

Cake de Yogur al Limón (1.380 g): de bizcocho de yogur, con nata sabor a limón en el relleno y en la cobertura y el toque especial de jalea de limón.



Ref. 69255

Cake de Zanahoria (1.320 g): de bizcocho de zanahoria, con una mezcla de nata y crema de queso en el relleno y en la cobertura y un *topping* de avellana, caramelo salado y trozos de galleta María.



Ref. 69265



Estos productos destacan por:

Su aspecto casero y sus irresistibles sabores.

H T

HORECA

- › Incorpóralos a tu carta de postres, son muy vistosos y su aspecto casero las hace muy apetecibles.
- › Crea una oferta a la hora del té con un café o una infusión más una porción de tarta.



TRADICIONAL

- › Ve rotando los diferentes sabores en distintos días de la semana para refrescar tus propuestas.
- › Ofrécelos a tus clientes para fiestas de cumpleaños, al estar preporcionados resultan más cómodos de servir.

C

CONSEJOS

Véndelos enteros o en porciones para llevar con nuestras prácticas bandejas personalizadas.



COMUNICACIÓN

Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



Yaya María
Contigo a todas horas

www.yayamaria.com
Tel. 900 118 888