

H

Canal Horeca

Novedades de la Yaya / Septiembre 2016



Yaya
María



Nuestro compromiso por un mundo mejor

Nos preocupamos por la salud, la nutrición, la trazabilidad de las materias primas y los procesos de elaboración, es por este motivo que:

Nuestra cadena de suministro sostenible cuenta con:

- Harinas locales
- Mantequilla pura, aceite de palma y chocolate sostenibles
- Sin colorantes
- Libre de Organismos Genéticamente Modificados
- Masas madre propias
- El tiempo como factor clave para alcanzar los mejores aromas naturales

Esta temporada te presentamos en primicia las novedades con las que seguro conquistarás a tus clientes. Un nuevo surtido de pan y bollería que despertará tu imaginación y dará vida a tus recetas.

Ha llegado el momento de crear nuevas oportunidades y nuevas vías de negocio. Es la hora de innovar.

Panburger

Clásicas



Cristal



Brioche



Bollería

Croissant Bombón Midi



Stick de Queso



Concept Dots



Pastelería

Tartas San Marcos y Brazos



SINCE 1987

- 100% -

PANBURGER



PREMIUM QUALITY



Las Burgers están de moda

Atrás quedó la imagen de la hamburguesa como ícono de *fast food* o comida basura. En los últimos años, son cada vez más los restaurantes que incluyen en sus cartas el popular bocadillo americano como un producto gourmet. No debemos olvidar que el aumento de establecimientos tipo *dinner*, ambientados en los años cincuenta, así como la importante influencia norteamericana, han ayudado a que este irresistible bocado alcance sus más altas cotas.

Las posibilidades a la hora de elaborar una burger son infinitas, siempre y cuando se cuente con el pan indicado, una buena carne y un buen acompañamiento. Tenemos desde la clásica con beicon y queso hasta otras más sofisticadas, como la de carne de buey y trufa o la de foie-gras con cebolla roja confitada. Por eso te ofrecemos una amplia selección de los mejores panes de hamburguesa con los que seguro harás las delicias de los paladares más exquisitos.

Burgers Clásicas

Una tierna tentación

Dos de las opciones más suaves y esponjosas de nuestra gama burger. Unos bocados tiernos que aportarán un agradable aroma y un ligero toque dulce inconfundible a todas tus recetas. La opción ideal para elaborar unas hamburguesas ligeras y equilibradas donde cada ingrediente tendrá su protagonismo. Dos panes conceptualmente parecidos, pero con personalidades muy distintas que enternecerán a los más duros.



69820 Burger Tierna

Sorprendentemente ligero

De doble fermentación, con un agradable aroma y una miga suave y blanda, presenta una delicada textura y una atractiva y brillante corteza de un vistoso color tostado. Su sabor equilibrado y ligeramente dulce la hacen irresistible.



30 u 60 g 4x14 20-30' 9,5 cm



Cafetería · Bar · Restaurante · Hotel
Restaurante de Servicio Rápido

Descongelar y listo
100% acabado



69880 Burger Aldeana Black

Una opción con personalidad propia

Su forma en cruz y su cobertura con sésamo negro hacen de este tierno y esponjoso panecillo algo único y original. De aspecto rústico y artesano, se presenta como la elección ideal para sorprender a tus clientes. Un pan con carácter que aguantará cualquier creación.



24 u 85 g 4x14 20-30' 12 cm



Burger Mollete

Tierno pero con carácter

El mollete es el pan preferido para los desayunos en el sur de la península. Nosotros te lo servimos listo para saborear, con su suave miga, su blanca y fina corteza, su suave suela y su agradable aroma. Tan fácil de conservar como de masticar, es el pan ideal para los bocadillos de toda la familia.



Cafetería · Bar · Restaurante · Hotel
Restaurante de Servicio Rápido

Descongelar y listo
100% acabado



64480 Burger Mollete

64 u 80 g 4x8 20-30' 12 cm



Burger Brioche

Al estilo francés

Siente en cada bocado el sabor y el aroma del auténtico brioche. Elaborado con mantequilla y huevos sorprende por su suave y esponjosa miga que facilita la mordedura. Un panecillo con agradables notas a mantequilla que enamorará a los más dulces.



Cafetería · Bar · Restaurante · Hotel
Restaurante de Servicio Rápido

Descongelar y listo
100% acabado



65480 Burger Brioche

30 u | 55 g | 4x14 | 20-30' | 9,5 cm



Burgers Cristal

El verdadero pan gourmet

Para elaborar una buena Burger Gourmet no solo se trata de disponer de una buena carne, sino que entran en juego muchos más factores, como el acompañamiento, la salsa y, sobre todo, un buen pan que reúna todos los ingredientes. Por eso te ofrecemos la gama Cristal, unos panecillos de gusto delicado y refinado, elaborados con masa madre, siguiendo el auténtico proceso artesanal, con largas fermentaciones y los mejores ingredientes, 100% naturales y sin aditivos. El resultado es un pan de altísima calidad, ideal para completar tus recetas más elaboradas o simplemente para darle mayor categoría a tus platos. Es el pan que no puede faltar en tu establecimiento.



Cafetería · Bar · Restaurante · Hotel
Restaurante de Servicio Rápido

Descongelar y listo
100% acabado



69840 Burger Cristal 95 · 69830 Burger Cristal 120

El arte de hacer pan

Dos delicados y sofisticados panecillos de miga alveolada y suave textura. Sus cortezas cristalinas, finas y doradas, aportan una sensación en boca irreplicable. Elaborados con masa madre, presentan un aspecto ligero y de gran calidad. Disponibles en dos tamaños que se adaptarán a la perfección a las necesidades de tus clientes.

69840 Burger Cristal 95



69830 Burger Cristal 120





69850 Burger Cristal Kornspitz

Una sana elección

La opción más sabrosa y saludable. Extraordinario pan cubierto con semillas de Kornspitz y elaborado con 14 cereales, semillas y especias que le aportan un sabor único y unas excelentes propiedades saludables por su alto contenido en fibra, vitaminas y minerales.



24 u	70 g	4x14	20-30'	12 cm

69890 Burger Cristal Cerveza

La genuina burger con más carácter

Un panecillo premium elaborado con masa madre, cerveza y las mejores materias primas. De textura ligera, miga alveolada y un sabor con gran personalidad que te cautivará con el primer bocado.



24 u	80 g	4x14	20-30'	12 cm



* Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos, ya que dependen de las condiciones y temperatura de cada local.

Recetas



Burger mixta con gambas, espinacas y salsa cocktail

Hamburguesa mixta de 220g · Gambas · Cebolla picada
Hojas espinaca baby · Cebollino picado · Salsa cocktail

Abri la Burger Cruz Sésamo Negro por la mitad y tostarla. Colocar en la base del pan la mayonesa, las hojas de espinaca, la hamburguesa, las gambas, el cebollino picado y la salsa cocktail. Tapar y servir.

Acompáñalo con zanahorias baby glaseadas



Burger de pavo con cheddar, aguacate, cilantro y huitlacoche

Hamburguesa de pavo · Queso cheddar · Aros de cebolla Aguacate · Huitlacoche · Hojas verdes · Cilantro

Colocar en la base del pan la mayonesa mezclada con daditos de cebolla roja, las hojas verdes, la hamburguesa con queso, los aros de cebolla, el aguacate en lonchas, las hojas de cilantro y el huitlacoche. Tapar y servir.

Acompáñalo con rabanitos, tomate y cebolla roja

Consejos Canal

Los pequeños detalles marcan la diferencia

Burgers a la carta

Ofrece a tus clientes la opción de elegir los ingredientes que más les gusten. Deja que personalicen sus hamburguesas y verás como las ventas aumentan.

Es tiempo de ...

Aprovecha los productos de temporada para hacer tus propias creaciones.



Apuesta por lo sano

Recetas veggie o smoothies Detox. Un sinfín de posibilidades para los que apuestan por lo vegetal, lo sano y lo natural. En definitiva, por un estilo de vida más saludable y comprometido con el medioambiente.

Con estilo siempre es mejor

Sé exigente a la hora de presentar el producto. Súmate a las tendencias de las bandejas, de las cestas y los papeles de envolver. Si presentas bien, sabe mejor. **Solicita tu Kit PanBurger.**

69040 Kit PanBurger

20 Bolsas Panburger
30 Cajas Panburger
30 Papel siliconado Panburger



Da vida a tus creaciones



Curry



Mostaza y miel



Pesto



Salsa César



Salsa Barbacoa



Smoothies Detox de mango y plátano, naranja y zanahoria, fresa, arándanos o el green smoothie con apio, pepino, espinacas, kiwi...



Puedes encontrar otras fuentes de proteína para tus recetas en ingredientes como el seitan, el tofu, el tempeh o la soja texturizada, entre otros.



Croissant Bombón Midi

Más crujiente por fuera, más cremoso por dentro

Este croissant de margarina, cuyo singular hojaldrado es especialmente crujiente, está relleno de una exquisita y abundante crema de cacao que se funde en la boca. Decorado con pepitas de chocolate y pintado con huevo, su práctico formato hace que sea un producto indispensable en tu establecimiento. ¡Tan tierno y sabroso que resulta adictivo!



Cafetería · Bar · Hotel
Restaurante de Servicio Rápido

- Pintado con huevo ·
- Descongelar y hornear ·

Consejos Canal

Los pequeños detalles marcan la diferencia

• **Alta rentabilidad:** se pueden elaborar hasta 100 unidades en 25 minutos: su tamaño permite colocar de 18 a 20 piezas por bandeja.

• **Ahorro de tiempo:** no necesita fermentación, descongelar y hornear.

Cafetería

• **Ideal para tus combos:** acompáñalo de un zumo natural o un café para incentivar el primer desayuno de la mañana. Para esos clientes que necesitan un desayuno más contundente, añade algún complemento y propón un menú Big a solo unos cuantos céntimos más: una pieza de fruta, un vasito de yogur o unos frutos secos adicionales pueden ayudarte a redondear tu oferta.

• **Grab & GO:** prepara unas bolsitas con 2 croissants + zumo embotellado, listas para llevar. Verás como vuelan de tu mostrador.

• **En el mejor lugar:** apílalos en forma de pirámide. Abre uno y muestra su abundante relleno. Se convertirán en el centro de todas las miradas.

Hotel

• **Especial bufé:** su tamaño es perfecto para el desayuno bufé de los hoteles. Ubícalo en un lugar preferente, cerca de la máquina de café con leche y de los zumos: es una pieza muy vistosa que tendrá muy buena acogida.



65090 Croissant Bombón Midi

90 u | 55 g | 8x12 | 20-30' | 170-180° | 12-15' | 12,5 cm



ConceptDots

Una originalidad que salta a la vista

Nuestros nuevos Dots no solo presentan esa tierna y esponjosa masa que enamora a golosos de todas las edades, sino que sorprenderán a tus clientes más curiosos e inquietos con una cobertura inusual que dará un nuevo aire a tu oferta.



Cafetería
Restaurante de Servicio Rápido

Descongelar y listo
100% acabado



69510 SafariDots

Con un vistoso animal print en amarillo sobre una cobertura de cacao. Relleno de una suave crema al cacao.



69530 EtnicDots

Su atractiva trama geométrica blanca destaca sobre el fondo negro de la cobertura bombón.



69550 FloralDots

¡El más elegante!
Con sutiles hojas verdes sobre una blanca cobertura. Relleno de una suave crema sabor chocolate blanco.



69560 ConceptDots

Una deliciosa creatividad. No podrás resistirte, te comerás hasta la última letra de nuestro Dots.



*Safari: 66g / Etnic: 52g / Floral: 67g / Concept: 52g

Consejos Canal

Los pequeños detalles marcan la diferencia

Cafetería

- **Ideal para desayunos y meriendas**
- **Grab & GO:** prepara unas bolsitas con 2 croissants + zumo embotellado, listas para llevar. Verás como vuelan de tu mostrador.
- **Crea tus combos más innovadores:** Acompáñalos de un batido o un café con leche para incentivar el primer desayuno de la mañana.
- **Grab & GO:** Prepara bolsitas con una unidad + un zumo o un batido embotellados, listas para llevar. ¡Ponlo fácil y verás cómo se lo llevan!
- **Ubicación preferente:** Sitúalos siempre en el lugar con más afluencia de paso de clientes, intercalando los cuatro sabores para ganar en espectacularidad: ¡son los más vistosos y originales!

Hotel

- **Especial bufé:** Preséntalos en una ubicación con especial flujo de comensales, cerca de la máquina de café y de las bebidas: son piezas originales que llaman mucho la atención. ¡Todo el mundo querrá probar esos nuevos Dots!



Stick de queso

¡El más quesero!

Estos nuevos caprichos deliciosamente tentadores se convertirán en las estrellas de tu oferta de bollería salada. Elaborado de manera tradicional, con hojaldre de mantequilla ligero y crujiente, exquisitamente relleno de crema de queso, torsionado y decorado manualmente con abundante queso emmental rayado. Su peculiar sabor tostado recuerda a los succulentos gratinados de las comidas familiares.

- **Acabado artesano.** La torsión del bastón relleno y la cobertura con queso rayado se hacen manualmente.
- **Del congelador a tu cliente en solo 20 minutos.** No necesita descongelación, aunque si lo descongelamos antes de hornear aumenta su tamaño y toma un aspecto más irregular.
- **Larga durabilidad.** Gracias a la mantequilla de su hojaldre se mantiene apetitoso por más tiempo.



Cafetería · Restaurante
Restaurante de Servicio Rápido

Descongelar y hornear
Decorado con queso rayado

Consejos Canal

Los pequeños detalles marcan la diferencia

- **Pequeñas ideas para grandes resultados:** Detrás de cada venta hay un sinfín de detalles pensados para generar una gran experiencia de compra.
- **Decoración:** Este producto no necesita ningún trabajo de decoración porque está cubierto con una apetitosa lluvia de queso rayado.
- **Grab&GO:** Porciona los sticks en crudo en unidades más pequeñas y ofrece bolsas a precio cerrado a la hora de la merienda de los peques o en cualquier momento para ir picando. ¡Pónselo más fácil a tus clientes!
- **Exposición:**
 - Estos sticks lucirán más en un recipiente de cristal donde puedas colocarlos verticalmente.
 - Crea ministicks de degustación para que tus clientes puedan probar este hojaldre tan singular y quesero. ¡El éxito está garantizado!



67980 Stick de queso

40 u 82 g 8x17 15-20' 180° 17' 27 cm

Pâtisserie Valérie

Nuestra pastelería tradicional con acabado manual

Las tartas San Marcos y los brazos forman parte de la cultura local y de la gastronomía familiar. Son el postre preferido para los almuerzos de domingos y festivos, por eso no pueden faltar en tu establecimiento. Nuestros maestros pasteleros preparan cada pieza para ti y le dan ese toque artesano del acabado manual para que su aspecto sea todavía más atractivo.



Cafetería
Restaurante · Hotel

· Descongelar y listo ·



66830 Tarta San Marcos de Nata

El gran clásico

Tres finas capas de esponjoso bizcocho y un delicado relleno de nata de leche de vaca. Su cobertura de yema, quemada con una pala incandescente, le confiere un sabor muy característico. Está decorada manualmente con virutas de chocolate.



Consejos Canal

Los pequeños detalles marcan la diferencia

• Ya envasadas, no necesitan envoltorio: listas para exponer y vender. Envase más actual que las tradicionales bandejas doradas.



• Asequibles y sin problemas de almacenaje, solo dos unidades por caja.

• Muy manejables por su pequeño tamaño.

• Máxima versatilidad: fácilmente porcionables para obtener más rendimiento.



6 x 6

4 x 6

66850 Tarta San Marcos de Nata y Trufa

Una apetitosa combinación

Tres ligeras capas de tierno bizcocho con una capa de relleno de nata de leche de vaca y otra de trufa, más cremosa. Su cobertura de yema quemada le aporta un sabor inconfundible. Decorada a mano con virutas de chocolate.



66840 Tarta San Marcos de Trufa

Para los amantes del chocolate

Tres suaves capas de delicado bizcocho con relleno de trufa, exquisitamente aterciopelado. Con un sabor muy personal gracias a su cobertura de yema quemada. Decorada a mano con virutas de chocolate.



Decora cada porción

Decora tus postres con frutos del bosque, hojas de menta o virutas de chocolate y lo harás mucho más atractivo.



Consejos Canal

Los pequeños detalles marcan la diferencia

- Ya envasados, no necesitan envoltorio: listos para exponer y vender.
- Tan atractiva su presentación como su envase, actual y minimalista.

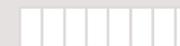


- Fácilmente almacenables por su pequeño tamaño.

- Rentabilidad a la medida de tu negocio: tú eliges el tamaño del corte, de 5 a 8 porciones por unidad.



4,5 x 5,5



3 x 5,5

Frutos secos

Acompaña las porciones con frutos secos, especialmente nueces o almendras laminadas.



66570 Brazo de Nata

El relleno más sabroso

Plancha de bizcocho con un exquisito y abundante relleno de nata de leche de vaca y una vistosa cobertura de yema quemada, especialmente apetitosa gracias a su fina película de gelatina. Una fusión de sabores que en boca se transforma en sorpresa caramelizada.



66580 Brazo de Trufa

El relleno más deseado

Plancha de bizcocho con un 55% de cremoso relleno de trufa que se funde en la boca, bañado en chocolate y decorado con una crujiente y fina lluvia de pepitas de chocolate.



HM

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
www.yayamaria.com