



*¡Esta temporada, tu oferta
será aún más apetitosa!*

Novedades primavera 2013



Panaderías y Puntos Calientes

Nos adaptamos a tus necesidades, desde piezas con posibilidad de dar un toque especial a referencias totalmente listas para descongelar y servir.

Cafeterías

Elaboraciones de fácil preparación, con las que ahorrarás en tiempo y formación del personal.



Hostelería y Catering

Productos creados específicamente para el profesional, formatos pensados para adaptarse a tus necesidades.

Restauración

Cualquiera de las especialidades de nuestro amplio surtido en panadería será el complemento ideal para tus platos. Descubre ideas originales para servir entre horas y postres de lo más variado.



MANIPULADO
Fácil:
solo descongelar



MANIPULADO
Mínimo:
solo requiere hornear



MANIPULADO
Profesional:
fermentar y hornear

Cada nueva temporada te presentamos nuevas creaciones. Lo que nunca cambiarán son nuestros valores:

- **Calidad y apetitividad**, con los ingredientes que desde siempre han utilizado nuestras abuelas y nuestras madres.
- **Elaboración tradicional con un toque de modernidad**, siguiendo las recetas de toda la vida pero con el toque innovador de Yaya María.
- **Arraigo a nuestras raíces**. Nuestros productos son genuinos y auténticos.
- Y, por descontado, una gran **cercanía** y un **servicio personalizado**, ¡contigo a todas horas!



PROFESIONAL
Contigo a todas horas

La familia Délice sigue creciendo

100% mantequilla



¿Aún no tienes tu expositor Délice?
¡Pregúntale a tu comercial cómo conseguirlo!

*Promoción válida hasta agotar existencias.



DÉLICE
ELABORADO CON MANTEQUILLA

La calidad de nuestra familia más selecta ahora en formato mini.

Mini Croissant Délice | 52130

El contraste de sus tonalidades realza la calidad del hojaldrado. Crujiente por fuera y tierno por dentro.

🕒	25 GR / UNIDAD
📦	100 UNIDADES / CAJA
🕒	180°C
🕒	10/12 MIN



Sabor intenso

Mini Snecken Délice | 51790

Masa danesa rellena de crema con pasas. Tan sabrosa como ligera.

🕒	30 GR / UNIDAD
📦	100 UNIDADES / CAJA
🕒	170/180°C
🕒	12/15 MIN



Excelente hojaldrado

Mini Croissant de Cereales Délice | 53720

Elaborado con harina de trigo integral y de cebada, semillas de amapola y de girasol y lino marrón y dorado.

🕒	25 GR / UNIDAD
📦	100 UNIDADES / CAJA
🕒	180°C
🕒	10/12 MIN



Dulce bouquet

¡Prueba el Snecken Délice si todavía no lo has hecho!

Snecken Délice | 50131

Familia Délice, la gama más selecta de Yaya María.

🕒	100 GR / UNIDAD
📦	40 UNIDADES / CAJA
🕒	10 MIN
🕒	180°C
🕒	15/17 MIN



Con mantequilla premium e ingredientes seleccionados

Suave bouquet y crujiente durante todo el día

Para los amantes del chocolate

Super Croissant Délice de Chocolate | 53710

Una pieza de gran formato con un generoso relleno de crema de chocolate.

🕒	90 GR / UNIDAD
📦	48 UNIDADES / CAJA
🕒	15/20 MIN
🕒	180°C
🕒	15 MIN



Bollería



- Deliciosa masa de vainilla rellena de **auténtica Nocilla** y decorada con trocitos de avellana.
- **Descongelar & Listo:** descongela el producto según lo vayas necesitando.
- Con vistosos materiales de apoyo: un **expositor**, un **póster**, **tablets** y **bolsas** que facilitarán las ventas en tu establecimiento.

¡Tûlipes de auténtica Nocilla!



Expositor Tûlipe Nocilla

les **Tûlipes**



Bolsa Tûlipe Nocilla



Tablet
Tûlipe Nocilla



Póster
Tûlipe Nocilla



Tûlipe Nocilla | 60170

La masa de nuestros Tûlipes más esponjosos y ligeros, rellena de nuestra crema de cacao preferida.

🕒 100 GR / UNIDAD

📦 16 UNIDADES / CAJA

❄️ 20/25 MIN

Mini Tûlipe Nocilla | 60180

Extra relleno de Nocilla: ¡casi una tercera parte de crema de cacao!

🕒 33 GR / UNIDAD

📦 46 UNIDADES / CAJA

❄️ 15 MIN



Relleno con
20g de
auténtica
Nocilla



Relleno con
10g de
auténtica
Nocilla



*¡Surtido Horeca,
cuatro grandes clásicos
en un mismo surtido!*



Especialidades **Descongelar y Listo** y **prefermentadas**, ¡rápida regeneración!



10uds.
Croissant París Hotelero



10uds.
Dots Sugar



10uds.
Madalena Plus



5uds.
Herradura Choco

Porcionable

Sin mermas: descongela el producto que necesites

Tamaño óptimo para almacenes pequeños

UNA IDEA DE LA YAYA
Haz un roscón con dos herraduras y ofrécelo como postre para tomar en familia.



Máxima versatilidad.
Escoge la presentación que mejor se adapte a tus necesidades.



Surtido Horeca 63660	GR/U	U/CAJA	MIN	°C	MIN
MADALENA PLUS	90	10	20	-	-
DOTS SUGAR	70	10	15/20	-	-
HERRADURA CHOCO	175	5	15/20	190°C	17/20
CROISSANT PARÍS HOTELERO	45	10	15/20	180°C	12



Nuevo *minicroissant* margarina de 25 gr.

Y también hemos mejorado nuestra **Ensaimada Express**

Mini Croissant Margarina | 63650

Ensaimada Express | 56801

- 25 GR / UNIDAD
- 180°C
- 200 UNIDADES / CAJA
- 10/12 MIN
- ✓ Tierno y sorprendentemente dulce.

- 100 GR / UNIDAD
- 180/190°C
- 80 UNIDADES / CAJA
- 8/10 MIN
- 20/30 MIN
- 1H 30MIN



Atractivo color dorado
Piezas muy regulares



Producto mejorado

Alveolos más marcados
Masa más hojaldrada



PROFESIONAL

Te presentamos la nueva especialidad de la familia galega.

Barra Galega | 58920

280 GR / UNIDAD 185°C

28 UNIDADES / CAJA 18/19 MIN

30 MIN 38 CM

✓ Elaborada con harinas de origen gallego y cocida en horno de suela de piedra.



← 38 cm →



— Sin puntas
— Alta hidratación
— Miga alveolada
— Corteza crujiente con cuatro cortes y aspecto irregular
— Suela de horno de piedra
— Larga durabilidad

·AUTÉNTICO·
PAN
GALEGO
·BEGONTE LUGO·



Ideal para canal horeca.

Formato de 38 cm, para bandejas de 30x40.

Perfecto para bocadillos,
sin mermas, porque no tiene puntas.

Nuevas barras rústicas.
¡Más crujientes durante más tiempo!



LAS VENTAJAS DE LA YAYA

Gracias a su alta hidratación y a la ligereza de su miga, estas barras se mantienen crujientes durante más tiempo, por lo que preservan su aspecto de recién hechas durante horas.

Baguette Campera

Pan rústico muy ligero.



Muy crujiente

Greña marcada y corteza enharinada



Barra Campera 215 gr | 52265

🍞 215 GR / UNIDAD	🌡️ 185/190°C
📦 32 UNIDADES / CAJA	🕒 15/17 MIN
⏱️ 15 MIN	📏 50 CM



50 cm

Barra Mesana

¡Crujiente durante todo el día!



5 cortes

Puntas anguladas y aspecto rústico



Barra Mesana 250 gr | 54060

🍞 250 GR / UNIDAD	🌡️ 185/190°C
📦 28 UNIDADES / CAJA	🕒 15/17 MIN
⏱️ 15 MIN	📏 50 CM



50 cm





LAS VENTAJAS DE LA YAYA

Nuestro pan de coca se convertirá en el fondo de armario de tu despensa por sus innumerables posibilidades y su agilidad de uso: descongelar y tostar.



Desayunos

Pan de coca tostado con mantequilla, mermelada, miel, queso fresco... Siempre suculento, siempre tiernamente crujiente.



Comidas

Sirve nuestro pan de coca tostadito y acompáñalo de aceite de oliva virgen para que a tus comensales se les haga más corta la espera.



Tentempiés

El pan de coca tostado y untado con tomate y aceite realza cualquier tapa o ración: jamón ibérico, anchoas, queso curado, tortilla de patatas...

Pan de Coca | 57310

450 GR / UNIDAD 190°C

14 UNIDADES / CAJA 7 MIN

15 MIN 1,2 3 58 CM

✓ **Artesanal:** reposo en bloque, fermento natural y pinchado a mano.



CONSEJO

Para servirlo tostado, abrir el pan y hornear ambas mitades a 180°C durante unos 6 minutos o hasta conseguir un tono dorado.



PROFESIONAL

No te acabarás las posibilidades de nuestro pan de coca.



Cocido horno de suela de piedra

Miga esponjosa y alveolada

58 cm

Pan, bollería y pastelería siempre a punto

REFERENCIA	TIPO DE PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DIFERENCIALES	LO RECOMENDAMOS PARA...	
Mini Croissant Délice 52130 Mini Snecken Délice 51790 Mini Croissant Cereales Délice 53720	La calidad de nuestra familia más selecta ahora en formato mini	<ul style="list-style-type: none"> Proceso Viennoiserie Caprice, con mantequilla 	<ul style="list-style-type: none"> Panaderías, cafeterías, bufés de desayuno 	
Super Croissant Délice Chocolate 53710	Croissant relleno de chocolate	<ul style="list-style-type: none"> Proceso Viennoiserie Caprice, con mantequilla 	<ul style="list-style-type: none"> Panaderías, cafeterías 	
Snecken Délice 50131	Especialidad de masa danesa	<ul style="list-style-type: none"> Proceso Viennoiserie Caprice, con mantequilla 	<ul style="list-style-type: none"> Panaderías, cafeterías 	
Túlipa Nocilla 60170 Mini Túlipa Nocilla 60180	Muffins rellenos de crema de cacao	<ul style="list-style-type: none"> Rellenos de auténtica Nocilla 	<ul style="list-style-type: none"> Panaderías, cafeterías 	
Surtido Horeca 63660	Surtido de cuatro piezas	<ul style="list-style-type: none"> Amplía la oferta de tu mostrador Fácil almacenaje 	<ul style="list-style-type: none"> Establecimientos pequeños, panaderías, cafeterías 	
Mini Croissant de Margarina 63650	Minicroissant de margarina	<ul style="list-style-type: none"> Más dulce 	<ul style="list-style-type: none"> HORECA 	
Ensaïmada Express 56801	Ensaïmada estándar	<ul style="list-style-type: none"> Receta mejorada 	<ul style="list-style-type: none"> Panaderías, cafeterías, bufés de desayuno 	
Barra Galega 58920	Pan de origen gallego	<ul style="list-style-type: none"> Sin puntas, ideal para bocadillos 	<ul style="list-style-type: none"> HORECA, panaderías 	
Barra Mesana 54060	Pan rústico	<ul style="list-style-type: none"> Crujiente todo el día 	<ul style="list-style-type: none"> Panaderías 	
Baguette Campera 52265	Pan rústico	<ul style="list-style-type: none"> Muy ligera 	<ul style="list-style-type: none"> Panaderías 	
Pan de Coca 57310	Muy tradicional	<ul style="list-style-type: none"> Gran versatilidad 	<ul style="list-style-type: none"> HORECA, panaderías 	



www.yayamaria.com



pan
cada día