



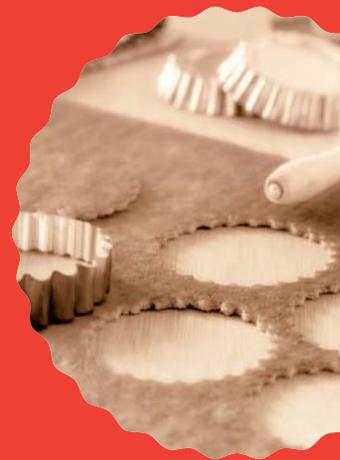
Yaya
María





Nueva imagen,
nueva web,
nuevas ideas para
tu negocio.

www.yayamaria.com



Ya está aquí la nueva
Yaya María.

Más inquieta, más innovadora, más curiosa, más coqueta, más atenta a todo, más profesional si cabe. Llega repleta de nuevas ideas para ayudarte en tu día a día, proporcionarte las herramientas que necesitas, brindarte productos que mejorarán tus ventas, compartir contigo recetas y trucos de cocina...

¡Nuestra Yaya no para! Yaya María también ha renovado su portal para hacerlo más dinámico. En él encontrarás nuevas secciones adaptadas a tu tipo de negocio, con interesantes recomendaciones e información actualizada de productos, recetas y material de promoción que podrás descargar directamente a tu ordenador. ¡Entra ahora y empieza a conocer un poco mejor a tu nueva Yaya María!



Novedades otoño
2013





The Real
cronut

69230

Cronut

-  18 UDS/CAJA
-  70 G
-  15/20 MIN
-  180 °C
-  1 MIN
-  10 CMØ

 8x11



La gran novedad de la temporada,
admite todo tipo de decoraciones
y coberturas.

¡Éxito seguro en tu
establecimiento!

Ya está aquí *the real cronut*,
recién llegado de Nueva York.



Recubierto por una sabrosa
y crujiente corteza, decorada
con azúcar en grano

Su masa laminada es tan
exquisita como la del
croissant

Dots por fuera, croissant
por dentro

Póster
Cronut



De madre francesa
y padre americano



¡Será el gran éxito
de la temporada!



Caja
Cronut

Cronut,
¡tierno corazón de *croissant*!





- Tierna masa 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**, **tabletents**, **identificadores de marca** y **pirotinos** que facilitarán las ventas en tu establecimiento.
- Completa tu gama de Nocilla con nuestros **Túlipos**.

Dots rellenos de auténtica Nocilla.

62170
Dots Nocilla

24 UDS/CAJA
72 G
20/25 MIN
9,5 CMØ

8x15



¡Una idea redonda!



Expositor de Dots Nocilla



Table tent Dots Nocilla



Póster Dots Nocilla

¡Éxito seguro de ventas en tu establecimiento!



Trucos de la Yaya

Las piruletas más divertidas: picha los Pop Dots en varitas de madera y decóralos con tus toppings preferidos.



Inventa tus propios bombones utilizando como base los Pop Dots y sorprende en fiestas de cumpleaños y todo tipo de celebraciones.



Los agujeros de los dots, ¡divertidos Pop Dots!

64210
Pop Dots Sugar

1,2 KG/BOLSA
12/15 G
10/15 MIN
5 CMØ aprox.

8x16

64220
Pop Dots Choco

1,6 KG/BOLSA
12/15 G
10/15 MIN
5 CMØ aprox.

8x16



Recubierto con
azúcar en grano



Cobertura
chocolateada



Ofrécelo como detalle
con el café.



Póster
Dots

Con materiales de
apoyo para mejorar la
visibilidad en tienda.

10 bolsitas
en cada caja



Expositor



Dos prácticos formatos, listos para que
les des tu toque personal y elabores tus
propias golosinas.



Nuevo formato: Mini Tûlipes, ¡dos caprichos irresistibles!

62325

Surtido Mini Tûlipes

 46 UDS/CAJA

 35 G

 15 MIN

 5 CMØ

 8x14



Dos deliciosas variedades

Masa tierna y esponjosa
con rellenos sorprendentes



Masa de chocolate
negro rellena de
chocolate blanco
decorada con trocitos
de almendra

Masa de vainilla
rellena de mermelada
de frambuesa
decorada con azúcar
volado

**les Tûlipes**

¡Los peques de
la familia les Tûlipes!



Y para los que prefieren las especialidades saladas, ¡nuevo surtido de minienvoltinis!

64070

Surtido Mini Envoltini Salado

Delicias de hojaldre surtidas, de atractivo y apetitoso aspecto y muy ligeras.

-  7,5 KG/CAJA
-  25 G
-  180/190 °C
-  10/12 MIN
-  6 CM

 8x9



Tres rellenos distintos, elaborados con ingredientes de la máxima calidad



De atún con pimienta y huevo duro con decoración de semillas de lino blanco y dorado

De tiras de jamón york y queso tipo parmesano

Griego con carne y berenjena y decorado con de mix de cereales



Cocción directa, del congelador al horno: solo precisa 10 minutos de cocción a 180-190°C



Dale un plus a tu establecimiento con el elegante flautín de queso.

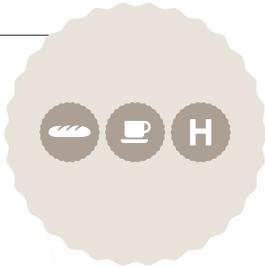
El aperitivo ideal antes de las comidas.



85810

Flautín de Queso

- 30 UDS/CAJA
- 180 G
- 20/30 MIN
- 195/200 °C
- 6/7 MIN
- 52 CM
- 4x7



Pan de obrador tradicional

Con queso en la masa y como topping decorativo

Elaborado con ingredientes seleccionados, diferentes harinas y quesos emmental, cheddar y de cabra

Ligera corteza que se mantiene crujiente durante horas



52 cm



Se recomienda un golpe de horno antes de servirlo.



Especial restauración:
amplía tu carta de panes.

Un toque de distinción
para completar tu oferta.



52160

Surtido Mini Vianas

 75 UDS/CAJA

 44 G

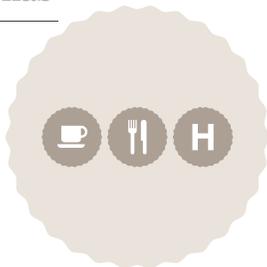
 15/20 MIN

 180/190 °C

 10/12 MIN

 8,5 CMØ

 8x8



Tres sabrosas variedades



Con aceitunas
negras y orégano

Con semillas de lino

Con semillas
de amapola



En la variedad está el gusto.

Ten siempre a disposición de tus clientes una amplia variedad de bebidas, tentempiés y menús. Si tu oferta no puede ser demasiado amplia por el tipo de establecimiento, compénsalo variando tu oferta cada semana o inventándote una especialidad o una oferta del día para animar tus ventas.

Te proponemos algunas recetas, ¡pero seguro que a ti se te ocurren muchas más!



Receta
de la Yaya

Fajita mediterránea

Langostino, huevo duro, lechuga y mayonesa de mostaza.



Receta
de la Yaya

Burrito mallorquín

Sobrasada, manzana golden y almendra picada.



Receta
de la Yaya

Capricho de queso fresco

Queso fresco para untar, miel, nueces y pasas.



Receta
de la Yaya

Nido de frutas

Nata montada, azúcar, melocotón, naranja, manzana, cereza y kiwi.



Las recetas de la Yaya: burritos y wraps.



69220

Tortillas de Trigo

 10 BOLSAS/CAJA
 16 UDS/BOLSA
 640 G
 3/5 MIN
 20 CMØ

 4x12



¡Pídenos tu tableta de
oferta enrollado + bebida!



Descongela las que necesites y
prepara sándwiches diferentes

Receta
de la Yaya

Wrap de pollo al curry

Tiras de pechuga de pollo
fritas al curry, zanahoria,
calabacín escaldado, apio,
espárragos trigueros,
pimiento rojo y amarillo,
cebollino y salsa de
yogur.

Máxima practicidad y versatilidad:
se consumen frías, calientes, horneadas...



¡Ideal para los bocadillos más sabrosos!



¡Pídenos tu tabletent de oferta bocata + bebida!

Decorado con semolina de trigo y harina para potenciar su aspecto rústico

Un pan apetitoso con dos cortes y puntas anguladas



Se mantiene crujiente durante todo el día


Bocadillos de la Yaya de calamares

Calamares a la andaluza, espinaca frita y salsa de mayonesa con remolacha.



← 25,5 cm →



Bocadillos de la Yaya de jamón

Jamón de Guijuelo, queso brie, tomate y brotes tiernos de ensalada.

Los bocadillos de siempre al estilo de la Yaya.

54040

Media Mesana

	52 UDS/CAJA
	115 G
	15/20 MIN
	180/200 °C
	15/20 MIN
	25,5 CM

 4x7



Ideal para canal horeca.

Pan especial para los bocadillos más rústicos.

Completa tu carta de bocadillos con una oferta con bebida.



¡Un servicio 10!

Proporcionar un servicio que supere las expectativas de tus clientes te garantiza la mayoría del éxito que necesitas, pero, ¿cómo lo puedes lograr? Una buena higiene en todos los espacios, atender cualquier demanda siempre con una sonrisa y saber anticiparse a lo que los clientes necesitan, son los tres aspectos fundamentales que hay que mantener en todo momento para fidelizarlos.

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. +34 935 041 700
www.yayamaria.com