

Yaya
María







Yaya María



Börek de Pollo a los Cuatro Quesos ¡Irresistible <i>street food</i> !	05
Croissant Caprice de Crema Relleno de exquisita crema a la italiana	07
Croissant Sélection d'Or de Cereales y Frutos Rojos Un capricho vegano	09
Delicakes Elaborados con auténtica masa de muffin	11
Pañuelo de Espinacas y Queso Brie ¡Refresca tu oferta de snacks salados!	15
Empanada Gallega de Atún ¡La más atunera!	17
Mini Pizzeta Mixta El bocado <i>on the go</i>	19
Croipan ¡Para tus bocadillos más originales!	21
Barra Rústica con Centeno Máxima calidad en el mínimo tiempo	23
Barra Hogareña El pan de cada día	25
Barra Cantábrica Formada a mano y cocida en horno de piedra	27
Sibarit Saint Honoré El panecillo con alma	29
Roll Patata Tierno durante más tiempo	31
Tarta de Nocilla ¡La única y genuina!	33
Tarta de Almendra al Cacao Amor al primer mordisco	35
Rainbow Dots ¡Colores que te dicen pruébame!	37
Nuevas Burgers Cristalinas Prácticas para ti, cómodas para tus clientes	39
Hamburguesa de Ternera Black Angus 100% carne de ternera de proximidad	41

Börek de Pollo a los Cuatro Quesos



¡Irresistible *street food*!

A menudo, nuestro ritmo diario no nos permite invertir demasiado tiempo en el almuerzo y necesitamos un tentempié para proseguir con nuestro día a día. En sintonía con esta necesidad, tras el éxito de nuestro Börek de Queso, ahora lanzamos un nuevo sabor de ese delicioso tipo de snack tan mediterráneo. Rellenamos su liviana y cristalina masa filo con carne de pollo, pimientos verde y rojo, leche, huevo, un toque de pimienta y una fusión de cuatro quesos que lo convierten en un bocado muy succulento.

Contiene un 35% de relleno



Börek de Pollo a los Cuatro Quesos

63640

60 u 100 g 11x8 1 2 3 17,6 cm
20-30' 180-200 °C 25'



PRODUCTO
EXCLUSIVO
Yaya Maria

- Muy innovador
- Producto *on the go*
- Sabores mediterráneos
- Ideal para la restauración moderna



H Canal Horeca

- Haz combos de un Börek más un zumo o un Börek más un refresco y unas patatas fritas.
- Ofrecélo como alternativa *take away* junto con alguna guarnición rápida para no hacer esperar a tus clientes.
- También puedes proponerlo como plato combinado mediterráneo para el almuerzo junto con una ensalada griega o un bol de mutabal (crema fría de berenjenas típica de Grecia).



T Canal Tradicional

- Hornea a la hora del almuerzo para tentar a tus clientes de paso.
- Expón este producto en tu mostrador junto con el Börek de Queso e identifica cada variedad con un cartelito.
- Sírvelo caliente.



Del congelador al consumidor



Máxima practicidad: basta con dejar que el producto pierda frío y hornearlo durante 20-30 minutos a 180-200 °C para tener el producto listo.

- Puede volver a hornearse de 3 a 4 minutos antes de servir para recuperar su jugosa textura.
- Gran versatilidad: puedes fraccionarlo antes de hornearlo en dos o tres porciones de mini böreks.
- Complementa tu oferta con el Börek de Queso.



REF. 63970
Börek de Queso

Comunicación



Divide cada unidad en varias piezas y embólsalas como minisnacks listos para llevar.

Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.

Croissant Caprice de Crema



Relleno de exquisita crema a la italiana

El relleno de este elegante croissant prefermentado de mantequilla es una densa crema elaborada al estilo italiano, cuyo incomparable sabor, avainillado y de perfil lácteo, recuerda a las natillas de nuestra infancia. Además, decoramos este croissant de alta gama con un atractivo *topping* de azúcar amarillo que le confiere un aspecto muy llamativo.

Como todas las piezas de la gama Viennoiserie Caprice, se elabora siguiendo el *savoir faire* francés, con ingredientes seleccionados como la mantequilla, largos reposos y continuados trabajos en la masa, que aportan una textura crujiente y muy hojaldrada.



Croissant Caprice de Crema **61185**

48 u 90 g 8x9 1 2 3 14,5 cm
20-30' 170-180 °C 16'



- Máxima calidad: elaborado con auténtica mantequilla
- Delicioso relleno de crema a la italiana
- Su *topping* amarillo le proporciona un aspecto único



H Canal Horeca

- Inclúyelo en la carta de desayunos y meriendas de tu cafetería y destácalo en tu vitrina: es un producto especialmente apetitoso.
- Dale el máximo protagonismo en tus bufés de desayuno más elegantes.
- Crea una oferta especial de un croissant más un zumo o una infusión para animar tus ventas.

T Canal Tradicional

- ¡Completa tu gama Caprice con este vistoso croissant artesano!
- Es un producto especialmente tentador para niños, adolescentes y jóvenes de todas las edades.
- Ofrece combos de croissant más un batido o un zumo a la hora del desayuno o la merienda.
- Destaca su singular relleno de crema a la italiana.



Del congelador al consumidor



Descongelar de 20-30 minutos y hornear a 170°-180 °C durante unos 15 minutos.

- El Croissant Caprice de Crema tiene un 22% de cremoso relleno.
- Sin mermas: hornea según demanda.



Comunicación



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición y utilízalo para dar a conocer esta interesante novedad en tu establecimiento.

Croissant Sélection d'Or de Cereales y Frutos Rojos



Un capricho vegano

Este croissant de margarina Sélection d'Or, con delicioso aroma a mantequilla, está especialmente pensado para satisfacer a aquellos consumidores que prefieren productos saludables que no incluyan ingredientes de origen animal. Su masa de cereales incorpora harina de malta de cebada y de trigo integral, así como semillas de chía, de linaza marrón y de girasol, que le confieren un sabor intenso con toques tostados y un aspecto de lo más atractivo. Está relleno de mermelada italiana de frutos rojos, más densa y con mayor porcentaje de fruta en su receta.



Croissant Sélection d'Or
de Cereales y Frutos Rojos **61195**

48 u 90 g 8x9 14,5 cm
20-30' 170-180 °C 16'



H Canal Horeca

- Crea una zona vegana en tu bufé de desayunos, cada vez hay más consumidores que prefieren este tipo de alimentación.
- Propón una oferta a precio fijo de un croissant más un café con leche a la hora del desayuno o la merienda.
- Combina este croissant con otras variedades de la familia Sélection D'Or en la vitrina de tu cafetería.

T Canal Tradicional

- Expón en tu mostrador esta novedad junto con otras variedades de la familia Sélection d'Or: el Croissant de Cacao con Avellanas, la Napolitana de Cereales, Queso y Miel y el Croissant Semillado.
- Crea ofertas de tres o cuatro unidades embolsadas a precio cerrado para facilitar la compra por impulso.
- Indica en tu cartelería que es un producto sin ingredientes de origen animal para tentar a tus clientes veganos.

- Producto vegano
- Con todas las ventajas nutritivas de los cereales
- Relleno con mermelada italiana de frutos rojos de la máxima calidad



Del congelador al consumidor



Descongelar de 20 a 30 minutos y hornear a 170°-180 °C durante unos 15 minutos.

- Es una pieza muy equilibrada: pesa 90 g y tiene un abundante relleno de 20 g.
- Ideal para ir horneando según demanda, evitando mermas.
- La mermelada, importada de Italia, recuerda al membrillo por su bajo porcentaje de agua.



Comunicación

Pídele a nuestro Departamento de Marketing que te facilite material de apoyo, seguro que te ayuda a impulsar tus ventas.



Elaborados con auténtica masa de muffin

Delicake de Manzana

Incorpora una cobertura de trocitos de manzana azucarada que se carameliza durante la cocción, aportando una textura crujiente y un delicado sabor frutal que se fusiona con el delicioso relleno de manzana.



Delicake Carrot

Su cremoso relleno de *cheesecake* es el contrapunto perfecto para el intenso sabor a zanahoria de la cálida masa y para la singular e irresistible cobertura de trocitos de nuez pacana tostada.



Delicake con Cacao y Avellanas

Recubierto con trocitos de avellana tostada que hacen todavía más apetitosa esta pieza de tonalidad dorada, inyectamos su exquisito relleno de crema de cacao una vez que el producto está horneado, por lo que su corazón se preserva suave y delicioso.



Delicake de Cacao con Frutos del Bosque

La combinación del chocolate de la masa con la mermelada de frutos del bosque recuerda a la tarta Sacher, mientras que los tropezones de chocolate negro y chocolate con leche , y el azúcar sabor a fresa esparcido por encima aportan un toque muy original.



Delicake de Manzana	64430*
Delicake Carrot	64525
Delicake con Cacao y Avellanas	64355
Delicake de Cacao con Frutos del Bosque	64535

 24 u  105/110* g  8x14  1 2 3 8,5 cm
 30-45'

- Mayor gramaje
- Tierna masa de auténtico muffin
- Aspecto artesano
- Intensos sabores
- Máxima practicidad, ¡descongelar y vender!



H Canal Horeca

- Es un producto muy atractivo que le dará un aire todavía más goloso a tu bufé de desayunos.
- Crea ofertas de un Delicake más una infusión para la hora del té.
- Por su calidad y su aspecto artesano son piezas ideales para los *coffee breaks* de tus servicios de catering más elegantes.

T Canal Tradicional

- Apuesta por la rotación de los distintos sabores a lo largo de la semana para refrescar tu oferta.
- Destaca sus deliciosos ingredientes en cartelitos que identifiquen cada variedad.
- Crea ofertas con los cuatro sabores para que tus clientes prueben todas las variedades.
- Corta algunos pedacitos de cada sabor y ofrécelos a modo de degustación a tus clientes.

Cada uno de nuestros nuevos Delicakes te sorprenderá por su tierna y jugosa masa de auténtico muffin, su generoso volumen y su cómodo pirotino de papel *kraft* que le aporta ese toque tradicional. Basta con tirar de sus extremos para desenvolverlo, dejarse embriagar por su intenso aroma y pellizcarlo para saborearlo sin prisas.

¡Cuatro dulces tentaciones a las que nadie podrá resistirse!

Del congelador al consumidor



Sin mermas: solo tienes que descongelar de 30 a 45 minutos para disponer de estas tiernas especialidades en tu establecimiento.

- **Larga durabilidad:** se mantienen en óptimas condiciones hasta dos días después de descongelarse.
- **La esponjosa textura** de su masa permite un mordisco limpio y una fácil degustación a pequeños bocados.



Comunicación

- Su **pirotino de papel** facilita desenvolver y consumir el producto de la manera más práctica.



Pídele a nuestro **Departamento de Marketing** que te facilite material de apoyo, seguro que te ayuda a impulsar tus ventas.



Pañuelo de Espinacas y Queso Brie



¡Refresca tu oferta de snacks salados!

Si te gustó el Pañuelo Carbonara, te encantará el Pañuelo de Espinacas y Queso Brie. Elaboramos cada pieza en nuestro obrador con mucho mimo. Preparamos nosotros mismos su relleno, que incorpora espinacas a la crema, un golpe de pimienta, un toque de ajo y un par de lonchas de queso Brie. Envolvemos manualmente cada pañuelo y espolvoreamos semillas de sésamo sobre la masa hojaldrada: su interesante contraste de colores es simplemente fascinante. Jugoso y contundente a un tiempo, será el snack de moda de la próxima temporada.

41% de
relleno



Pañuelo Espinacas
y Queso Brie

63235

43 u	145 g	8x9	17,5 cm
15'	180 °C	13-15'	

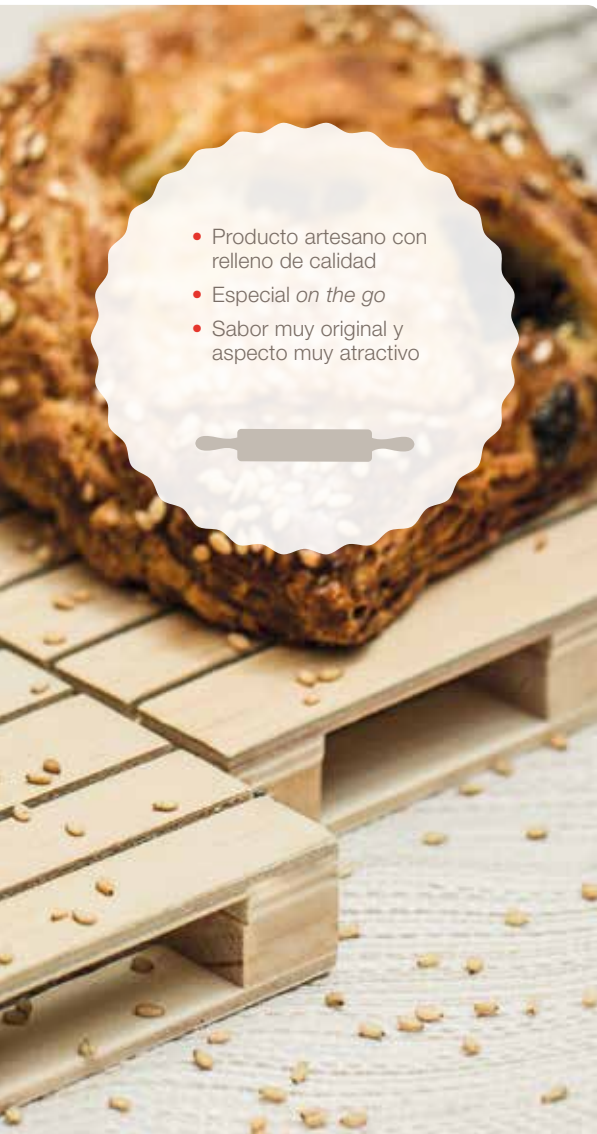


H Canal Horeca

- Es una interesante alternativa al bocadillo en las franjas horarias de desayunos y meriendas.
- Crea ofertas de comida rápida o para llevar a precio cerrado, por ejemplo: pañuelo con bol de ensalada más bebida.

T Canal Tradicional

- Esta pieza artesana le dará un plus a tu oferta de bollería salada.
- Indica en tu cartelería que es un producto apto para vegetarianos.
- Fácil de regenerar, puedes ir horneando a lo largo del día y evitar mermas.



- Producto artesano con relleno de calidad
- Especial *on the go*
- Sabor muy original y aspecto muy atractivo

Del congelador al consumidor



Descongelar y hornear unos 15 minutos a 180 °C.

- Combínala con el Pañuelo Carbonara en tu mostrador (ref. 63210).



- Cada pieza se prepara manualmente en nuestro obrador con materias primas de primera calidad.

Comunicación

Destaca en tu cartelería su elaboración artesana y la alta calidad de sus ingredientes.



Empanada Gallega de Atún



¡La más atunera!

Atún, atún y solo atún. Ese es el único pescado que incorpora esta extraordinaria empanada de gran formato: pesa 3 kg y mide 57 x 37 cm. Preparada artesanalmente en Galicia, su relleno incluye, además del pescado azul máspreciado, cebolla frita con aceite de oliva, huevo duro, pimienta, tomate y un chorrito de vino. Suculenta para tus clientes, práctica y rentable para tu negocio.

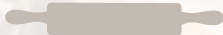
50% de relleno



Empanada Gallega de Atún **60035**

3 u 3 kg 4x10 1 2 3 57x37 cm
180-200 °C 40-45'

- 3 kg de peso
- Gran rentabilidad en su venta al peso
- Larga vida útil
- Máxima calidad y mínima manipulación



H Canal Horeca

- Sácale el máximo partido porcionándola en diferentes tamaños, según la ocasión.
- En cuadraditos pequeños son una opción de tapa muy sabrosa.
- Dispón algunas porciones en bandejas de papel para tener siempre dispuesto tu servicio de *take away*.
- Combina una porción de empanada con una bebida y amplía tu oferta de almuerzos.

T Canal Tradicional

- Su gran tamaño facilita que llenes con ella tu mostrador y provoques un impacto muy positivo en tus clientes.
- Al poder venderla al peso, obtendrás una gran rentabilidad.
- Resalta el atún de su relleno y su contenido en aceite de oliva.



Del congelador al consumidor



Mínima manipulación.
No hace falta descongelar:
hornear directamente a
180-200 °C durante unos
40-45 minutos, según el
tipo de horno.



- Los cortes en su superficie cumplen una doble función: decoran y permiten que durante la cocción se libere parte del vapor que se genera en su interior.
- Una vez cocida, puede durar hasta tres días.

Comunicación

**¡Destaca su
abundante
relleno a través
de tu cartelería!**



Mini Pizzeta Mixta



El bocado *on the go*

¡La ves, te la pides! Nuestra Mini Pizzeta Mixta siempre apetece porque es tan tentadora como fácil de tomar: su base rectangular de pan, fina y crujiente, está recubierta con un abundante relleno de salsa de tomate, queso mozzarella y daditos de york, y aderezada con un pellizco de orégano.

42% de topping



Mini Pizzeta Mixta

64945

36 u	130 g	9x9	1 2 3 16x6 cm
10-20'	180 °C	5-7'	



H Canal Horeca

- Completa tu oferta de snacks con esta porción de pizza, el producto salado por excelencia.
- Ofrece un combo de Mini Pizzeta Mixta y bebida según el momento del día, tanto a la hora del desayuno o la comida como entre horas o para la cena.
- Ten algunas unidades dispuestas a la vista, listas para llevar, pero antes de que tus clientes se las lleven dales un golpe de calor de 1 minuto para que resulten aún más succulentas.

T Canal Tradicional

- Amplía tu oferta de especialidades saladas y ofrécela junto a los Envoltinis, los Carrés o las Mallas saladas.
- Hornea a lo largo del día según la demanda de tu establecimiento.

- 
- Pizza en formato snack
 - Muy práctica: lista en pocos minutos de horno y sin descongelar
 - Ideal para comer sobre la marcha

Del congelador al consumidor



Descongelar de 10 a 20 minutos a temperatura ambiente, precalentar el horno a 180 °C y calentar 5-7 minutos.



Precalentar el horno a 180 °C y, sin descongelar, calentar durante unos 10 minutos.



Una vez descongelada también se puede pasar por la salamandra.

- Recomendamos calentar antes de servir

Comunicación

Ofrece un combo de Mini Pizzeta Mixta y bebida según el momento del día, tanto a la hora del desayuno o la comida como entre horas o para la cena.



Croipan

¡Para tus bocadillos más originales!

¿Será pan o será croissant? ¡Sorprende con el nuevo Croipan, nuestro original pan para bocadillos con atractiva forma de croissant! Esta sorprendente especialidad presenta una miga suave y cremosa a la que dan cuerpo la harina de centeno y las semillas que contiene. Su agradable ternura, fruto de su cuidadoso proceso de elaboración y del queso bajo en grasa de su receta, se complementa con una fina corteza de color crema. El toque final lo proporciona su rebozado de copos de avena y semillas de girasol, amapola, sésamo y lino.



Croipan

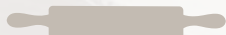
66125

54 u 120 g 4x7 1 2 3 21 cm
15-20' 190-200 °C 9-11'



Queso brie, pimienta,
calabacín y zanahoria
a la plancha y salsa
romesco

- Especial para bocadillos
- Muy original, formato innovador.
- Calidad excepcional



H Canal Horeca

- Aprovecha este pan tan original para tus bocadillos más novedosos.
- En tu bufé de desayunos aportará un plus de diferenciación.
- Al ser tan tierno, es la base ideal para las meriendas de tus clientes con niños pequeños.
- Su original formato lo convierte en un pan ideal para *take away*.

T Canal Tradicional

- Expón este pan para bocadillos junto con otros productos afines, como la Media Rústica Lista o el Mollete Kornspitz.
- Propón alguna oferta de varias unidades a precio especial para que tus clientes lo prueben.
- Indica las semillas que incluye en algún cartelito, son el superalimento de moda.



Del congelador al consumidor



Descongelar y hornear a 190-200 °C durante unos 10 minutos.

- El queso bajo en grasa que incorpora su receta favorece un magnífico resultado cualitativo.



- Su rebozado de semillas le aporta una categoría superior.

Comunicación

Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



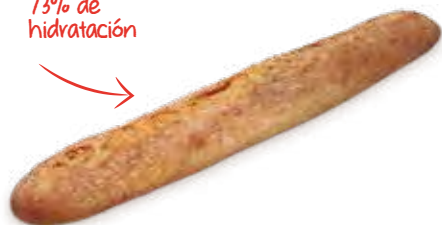
Barra Rústica con Centeno



Máxima calidad en el mínimo tiempo

Ampliamos nuestra gama de panes rústicos con esta nueva variedad que se hornea en pocos minutos sin perder un ápice de su calidad. Su masa madre de centeno le aporta una corteza, una textura y unas cualidades gustativas singulares, mientras que su alta hidratación da consistencia a la masa y genera un buen alveolo. Gracias a la harina de centeno que incorpora su receta y a los largos reposos de su proceso de elaboración, presenta un carácter muy aromático, con un toque ácido. Es, sin duda, un pan con carácter que puedes ofrecer a tus clientes en un tiempo récord.

73% de hidratación



Barra Rústica con Centeno **66545**

20 u 290 g 8x4 1 2 3 53 cm
30-40' 190 °C 7-9'



H Canal Horeca

- Prepara tus bocadillos más suculentos con este pan tan singular.
- Su original personalidad convierte a este pan en la base ideal para tus pinchos más sofisticados.
- Ofrécelo en tus servicios de pan y acompáñalo de aceite de oliva de primera calidad.

T Canal Tradicional

- Expón esta nueva variedad en tu mostrador junto con la la Barra de la Dehesa y crea una zona de panes rústicos.
- Ve reponiendo a lo largo del día, es un pan de cocción rápida que facilita que respondas ágilmente a las puntas de demanda.
- Corta algunas rebanadas y colócalas en una cestita para que tus clientes lo prueben.



Salmón marinado en lonchas, cintas de hinojo fresco, manzana verde en cevillas, salsa de mostaza y miel y germinados de remolacha.

- Máxima calidad con la máxima agilidad
- Con masa madre de centeno
- Larga durabilidad
- Ahorro energético por su rápido horneado



Del congelador al consumidor



Cocción en tiempo récord: basta con descongelar y hornear a 190 °C de 7 a 10 minutos.

- Larga durabilidad gracias a su masa madre de centeno y a su cocción en horno de piedra.
- Al ser un pan de cocción rápida, facilita el ahorro energético y la capacidad de respuesta a la demanda.



Comunicación

Pídele a nuestro Departamento de Marketing que te facilite material de apoyo, seguro que te ayuda a impulsar tus ventas.



Barra Hogareña



El pan de cada día

Te presentamos un pan especialmente pensado para su consumo diario, tanto en bares y restaurantes como en los hogares de tus clientes. Su holgada anchura lo convierten en el pan ideal para rebanarlo y tomarlo en sándwich o en tostadas, o para acompañar todo tipo de platos y guisos. Su corteza, rojiza y oscura, y su miga densa, hacen que este pan sea el soporte ideal para tus recetas. Un pan básico de gran rotación y fácil regeneración que no puede faltar en tu establecimiento.

Elaborado artesanalmente



Barra Hogareña

66535

20 u 290 g 4x6 1 2 3 32 cm
30-40' 190-200 °C 10-12'

Mortadela italiana, mozzarella de búfala, tomate seco en aceite de oliva, rúcula, salsa pesto y hojitas de albahaca fresca



H Canal Horeca

- Funciona muy bien como pan para rebanadas y tostadas en los bufés de desayuno.
- En cafeterías, es una excelente base para las ofertas de tostadas con mantequilla y mermelada de desayunos y meriendas.
- En bares y restaurantes proporciona muy buen resultado para tapas y pinchos y como pan de mesa.

T Canal Tradicional

- Esta barra destacará en tu mostrador por su generoso formato, es un pan especialmente idóneo para familias.
- Este pan artesano, imprescindible en el día a día, tendrá mucha rotación. ¡Solo tendrás que reponer a lo largo de la jornada!
- Destaca en tu cartelería que está elaborado con masa madre, sin levadura.



Del congelador al consumidor



Descongelar y hornear a 180-190 °C de 10 a 12 minutos.

- Si deseáramos un pan con una corteza más gruesa, deberíamos cocer a una menor temperatura durante más tiempo.
- Con masa madre, sin levadura añadida.



Comunicación



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición y utilízalo para dar conocer esta interesante novedad en tu establecimiento.

Barra Cantábrica



Formado a mano y cocido en horno de piedra

Nuestra Barra Cantábrica incorpora masa madre, que le proporciona una miga extraordinaria con mucha personalidad: con su húmedo alveolo, su tonalidad cremosa, su suave textura y el sutil matiz del aceite de oliva que contiene, resulta especialmente tierna y melosa. En cuanto a su aspecto, su corteza rústica, fina pero crujiente, combina los tonos dorados de la cocción con el tenue blanco del enharinado, de modo que resulta tan atractiva como apetitosa.

80% de hidratación



Barra Cantábrica

66940

20 u 270 g 6x6 1 2 3 36,5 cm
30/40' 190/210 °C 10/12'

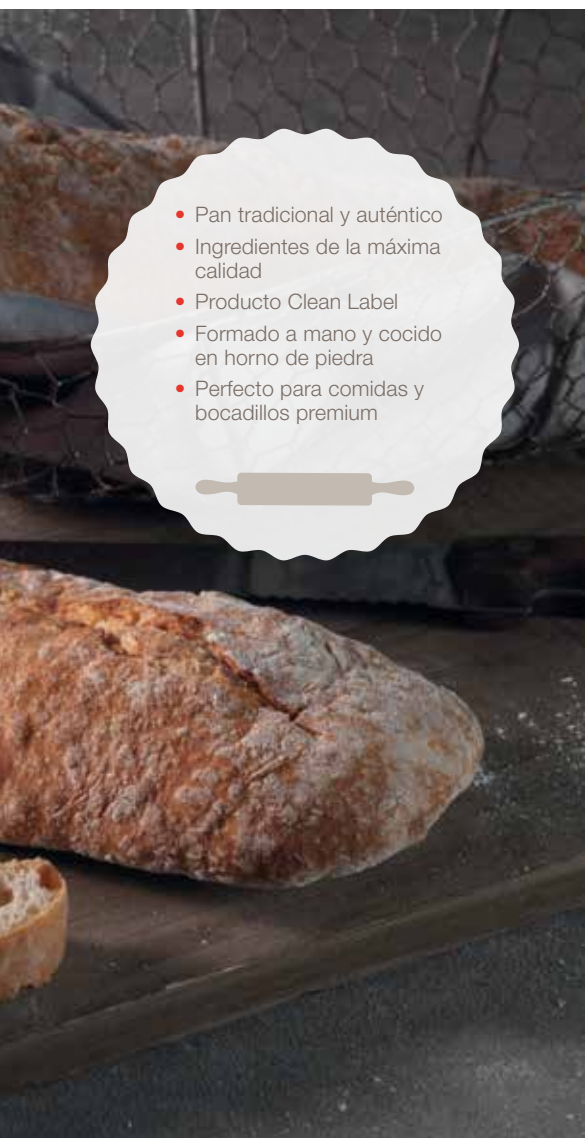


H Canal Horeca

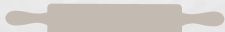
- Ágil, sugerente y tentador, así será tu servicio de bocadillos premium con este pan que tan buen resultado da.
- Funciona muy bien como pan de mesa, acompañado de un buen aceite de oliva.
- Prepara con él tanto pequeños bocados para tus desayunos y meriendas, como esos bocadillos más completos que sustituyen una comida cuando tus clientes tienen prisa: este pan es la mejor base para tortillas de mil y un rellenos.

T Canal Tradicional

- Amplía tu gama de panes de esta tipología tan singular. Ubícalo junto a las barras rústicas de tu vitrina para potenciar esta familia de panes que son tendencia.
- Ofrece algunas rebanadas en una cestita para que tus clientes lo prueben y no puedan resistirse a comprarlo.
- Escribe en alguna pizarra que incorpora masa madre en su receta, un ingrediente que tus clientes sabrán apreciar.



- Pan tradicional y auténtico
- Ingredientes de la máxima calidad
- Producto Clean Label
- Formado a mano y cocido en horno de piedra
- Perfecto para comidas y bocadillos premium



Del congelador al consumidor



Descongela entre 30 y 40 minutos y hornea de 10 a 12 minutos a 190-210 °C.

- Comunica que es un producto Clean Label, de máxima calidad y 100% natural.
- Destaca sus ingredientes de alta calidad, en especial la masa madre y el aceite de oliva virgen extra.



Expón en tu vitrina esta nueva variedad de pan junto con el Bollo Cantábrico.



REF. 62545
Bollo Cantábrico

Sibarit Saint Honoré

El panecillo con alma

Nuestra gama Saint Honoré crece con una nueva variedad de pequeño formato pensado para los servicios de mesa más elegantes y los bocadillos más sofisticados. Presenta los atributos diferenciales de la familia Saint Honoré.

74% de
hidratación



Sibarit Saint Honoré

66555

72 u 90 g 4x8 1 2 3 18 cm
30-45' 190-210°C 8-10'

SAINT
HONORÉ

by Pere Gallés

Pere Gallés

- El trabajo manual, clave y alma del proceso. El boleado, la colocación de cada pieza sobre el tablero de madera, el volteo y el corte son realizados artesanalmente por maestros panaderos.
- Todo el tiempo que necesita y merece: para la elaboración, los reposos en bloque y el suave amasado.

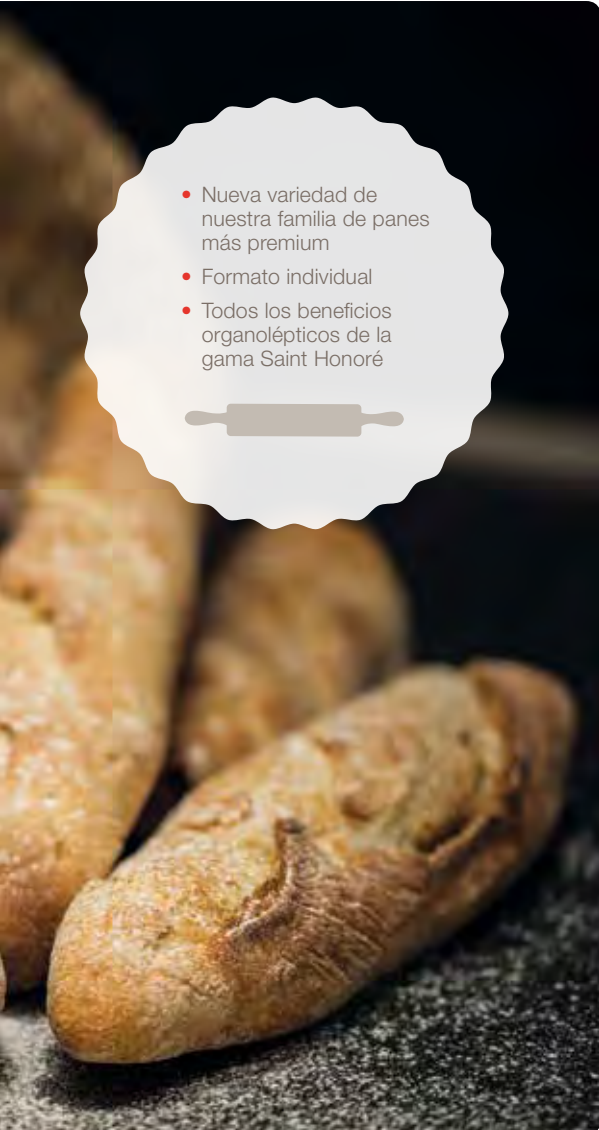


H Canal Horeca

- Ofrécelo como pan de mesa en tus servicios más distinguidos.
- Prepara con esta barrita tus bocadillos más refinados, es un pan premium que realzará todavía más los ingredientes de mayor calidad.
- Lucirá especialmente bien en los bocadillos de tus servicios de catering más selectos.

T Canal Tradicional

- Los panes rústicos son tendencia, reserva una zona con especial visibilidad en tu mostrador para potenciarlos.
- Destaca este panecillo tan excepcional y preséntalo junto con el Sabio Saint Honoré y la Tortuga Saint Honoré.

- 
- Nueva variedad de nuestra familia de panes más premium
 - Formato individual
 - Todos los beneficios organolépticos de la gama Saint Honoré



Del congelador al consumidor



Descongelar y hornear a 190-210°C de 8 a 10 minutos.

- Tres cortes manuales en cada barrita, pieza a pieza.
- Destaca este panecillo tan excepcional y preséntalo junto con:



REF. 68150
Sabio



REF. 68140
Tortuga

Comunicación



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición y utilízalo para dar conocer esta interesante novedad en tu establecimiento.

Roll Patata

Tierno durante más tiempo

Estamos orgullosos de introducir en el mercado español un pan muy original, típicamente centroeuropeo: el Roll Patata, que, como su propio nombre indica, incorpora copos de patata en su receta. Este singular ingrediente favorece un conjunto de cualidades excepcionales: una ternura de larga duración, un sabor muy peculiar, una corteza fina con una atractiva greña y una miga especialmente jugosa gracias a su elevado porcentaje de humedad.



Roll Patata 66145

60 u 95 g 4x7 10 cm
15/20' 190-200 °C 9-11'



H Canal Horeca

- Es un pan muy recomendable para elaborar bocadillos para exponer en el mostrador de tu cafetería, ya que se mantiene tierno durante más tiempo.
- Ofrécelo como pan especial para los desayunos del menú infantil. A tus pequeños comensales les encantará este pan tan blando.

T Canal Tradicional

- Al ser un pan tan tierno está especialmente indicado para tus clientes más seniors.
- Crea una zona de panecillos especiales junto con nuestro Payesito y nuestro Viena.
- Ofrécelo en los desayunos de los más pequeños. ¡Les encantará este pan tan tierno!



- Innovador
- Sabor original
- Larga durabilidad
- Tan rápido de comer como de hornear



Del congelador al consumidor



Descongelar y hornear a 190–200 °C durante unos 10 minutos.

- Larga durabilidad gracias a sus copos de patata: preservan sus atributos durante todo un día.
- Para elaborar este pan utilizamos una harina especial que hace que el producto gane más volumen. Siempre innovando, siempre avanzando.



Comunicación



Pídele a nuestro Departamento de Marketing que te facilite material de apoyo, seguro que te ayuda a impulsar tus ventas.

Tarta de Nocilla



¡La única y genuina!

No existe otra tarta como ésta: auténtica Nocilla blanca por dentro y verdadera Nocilla negra por fuera, ¡concentración de sabor! Además de enriquecerse con los dos sabores más populares de la famosa crema de cacao con avellanas, el bizcocho al cacao de esta extraordinaria tarta esconde una crujiente sorpresa: bolitas de cereales chocolateadas que explotan en la boca al morder. ¡Comer tarta nunca fue tan placentero!



Tarta de Nocilla

62225

1 u 1.450 g 2-3 h 12x14 24 cm



H Canal Horeca

- Funcionará muy bien tanto en tu carta de postres como en tus propuestas para desayunos y meriendas.
- En el bufé de desayunos será un punto de atención para tus clientes locales.
- Inclúyela en tus bandejas de catering más desenfadadas, Nocilla es una marca muy demandada.

T Canal Tradicional

- Ofrécela a tus clientes para fiestas de cumpleaños infantiles, al estar precortada resulta más cómoda para los niños.
- Véndela en porciones personalizadas con su identificador a la hora de la merienda, es la crema de cacao con avellanas con más éxito del país.



Del congelador al consumidor



Descongelar
de 2 a 3 horas.

- 34% de Nocilla blanca y negra, los dos sabores más vendidos del país.
- Nocilla no utiliza aceite de palma en sus recetas.



Comunicación



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.

Tarta de Almendra al Cacao



Amor al primer mordisco

Estuvimos pensando cómo mejorar todavía más la tarta de almendras y llegamos a la conclusión de que solo podría ser aún más tentadora rellenándola con crema al cacao, ¡el ingrediente estrella! Para ello, preparamos la base con pasta quebrada con mantequilla y la masa de almendras con huevos, azúcar, margarina y almendras. También decoramos su superficie con almendra fileteada, lo que potencia todavía más su color dorado y al morder crea un apetitoso contraste con la crema al cacao de su interior.

12% de almendra

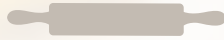
18% de crema al cacao



Tarta de Almendra al Cacao **63105**

6 u 530 g 3-4 h 15x5 12 18 cm

- Tarta de almendras mejorada con el relleno más demandado
- Máxima practicidad



H Canal Horeca

- Incorpórala en tu carta de postres como opción mejorada de la clásica tarta de almendras.
- Es una excelente solución como pastel familiar para todo tipo de celebraciones en tu establecimiento.
- Crea una oferta a la hora del té con un café o una infusión, más una ración de esta tarta tan completa: una pequeña porción bastará para dejar a tus clientes encantados.

T Canal Tradicional

- Puedes venderla entera, como postre familiar durante los fines de semana o para ocasiones especiales, o bien cortarla en porciones, como tentador capricho para picar a cualquier hora.
- Indica en tu cartelería que está rellena de crema al cacao. ¡Éxito seguro!



Del congelador al consumidor



**Descongelar
de 3 a 4 horas.**

- Una vez descongelada, presenta una durabilidad de 15 días en las condiciones adecuadas.
- Puede venderse en su propia caja.



Comunicación



Pídele a nuestro Departamento de Marketing que te facilite material de apoyo, seguro que te ayuda a impulsar tus ventas.

Rainbow Dots



¡Colores que te dicen pruébame!

Te presentamos nuestras últimas creaciones de Dots, cinco llamativas especialidades que le darán un aire desenfadado a tu vitrina y atraerán como un imán a tus clientes más jóvenes y atrevidos. Como todos nuestros Dots, los elaboramos mediante un proceso de laminado que hace que la masa sea más ligera y absorba menos aceite. Además, nuestros Rainbow Dots están elaborados con colorantes y aromas naturales. ¡Porque la diversión no está reñida con lo natural!.



Dots Green Pistachio

61125

Con granillo de auténtico pistacho | 57 g



Dots Yellow Frutti

61145

Con confetti de sabor fruta | 56 g



Dots Purple White

61135

Con trocitos de chocolate blanco | 57 g



Dots Red Cookies

61175

Con confetti de sabor fruta | 60 g



Dots Pink Nubes

60675

Con mininubes de golosina | 59 g

36 u 15-20 h 8x15 1 2 3 9,5 ø

36 u 15-20 h 8x14 1 2 3 9,5 ø



DOTS®
ORIGINAL

H Canal Horeca

- ¡Potencia tus ventas con nuestro expositor ruleta!
- Dispón en tu vitrina estos Dots tan atractivos y dale un aire más juvenil a tu oferta.
- Propón desayunos o meriendas Rainbow combinando estos Dots con zumos y smoothies de diferentes tonalidades.
- Destaca estos Dots tan llamativos en tus bufés de desayunos e indica que están elaborados con colorantes y aromas naturales: tu público familiar te lo agradecerá.

T Canal Tradicional

- Dale más color a tu mostrador con esta alegre familia!
- Comunica los toppings en tu cartelería y destaca que están elaborados con colorantes y aromas naturales.
- Inclúyelos en tus propuestas de bandejas surtidas para meriendas de todo tipo de fiestas y celebraciones.

A Canal Alimentación

- Te proponemos un dinámico juego de twister para dinamizar tus ventas de este nuevo producto. ¡Rainbow fun!
- Destaca en tu cartelería que están elaborados con colorantes y aromas naturales.
- Crea un córner de Dots con degustación para tus clientes y vístelo con los materiales de comunicación que tienes a tu disposición para incentivar tus ventas.

- Una nueva familia única en el mercado.
- Con colorantes y aromas naturales.
- Máxima calidad y variedad: ¡Dots siempre está a la última!

Del congelador al consumidor



No requieren manipulación
Descongelar de 15 a 20 minutos
y exponer

- No requieren manipulación, son fáciles, prácticos y están listos para servir. Sin mermas.
- De uno a dos días de durabilidad.



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición y útilalo para dar a conocer estas coloridas novedades en tu establecimiento.

Preséntalos en cajitas surtidas.

Nuevas Burgers Cristalinas



Prácticas para ti, cómodas para tus clientes

Te presentamos nuestra nueva apuesta para satisfacer las preferencias del consumidor de hoy: dos panes de hamburguesa premium con un formato práctico y cómodo que permite disfrutar de calidad del sector restauración en el propio hogar. Ideales para que los presentes en el arcón de congelados de tu establecimiento, las nuevas Burgers Cristalinas permiten saborear en casa panes de categoría gourmet.



Burger Cristalina

elaboramos este delicado pan de hamburguesa con harina de trigo, masa madre y aceite de oliva.

69835

6 u 530 g 15x5 1 2 3 18 cm

Burger Cristalina Kornspitz

69835

su masa incorpora harina de trigo con una mezcla de cereales y masa madre de centeno. Su decoración, con semillas de trigo sarraceno, linaza dorada y marrón, girasol y sésamo, le da un interesante toque crujiente.

6 u 530 g 15x5 1 2 3 18 cm

*Aunt
Marian*
· ORIGINAL BAKERY ·

ELABORADO CON
ACEITE DE
OLIVA

MASA
MADRE

DOBLE
FERMENTACIÓN

ALTA
HIDRATACIÓN



A Canal Alimentación

Valores diferenciales

- Muy innovador.
- Pan de restauración para llevar a casa.
- Práctico, cómodo y funcional.
- Ideal para la venta en el canal online.

Practicidad

- Máxima practicidad para todos: de tu congelador al de tus clientes.
- Fácil de reponer.
- Larga durabilidad.
- Sin mermas, producto congelado.

Exposición

- Crea tu propio recetario de hamburguesas selectas para animar las ventas de estos singulares panes. Aprovecha para fomentar la venta cruzada con otros productos de tu establecimiento.
- Destaca en tu cartelería los atributos de estos panes tan especiales.

¡VENTA EN
CONGELADO!

Descongelar 20 minutos y consumir en casa.



Comunica el producto en el punto de venta

¡Invita a tus clientes a probar el producto!

Crea un pequeño *showcooking* en el que tus clientes puedan degustarlo y comprobar su fácil regeneración.

Y sobre todo comunica bien que se trata de **pan congelado, funcional y cómodo de almacenar en el congelador de casa.**



Hamburguesa de Ternera Black Angus



100% carne de ternera de proximidad

Te invitamos a probar nuestras nuevas hamburguesas de carne de ternera de proximidad. La ternera Angus está considerada por los especialistas como una de las mejores carnes que se puede degustar en la actualidad. El principal ingrediente que incorporan estas hamburguesas es carne de las vacas que pacen en libertad; únicamente añadimos algunas especias para que resulten aún más gustosas. Es una hamburguesa de primera, elaborada con carne picada sin impurezas, suelta y delicada, que deleitará a los paladares más exigentes.



Hamburguesa de Ternera Black Angus

60015

6 u 530 g 3-4 h 15x5 1 2 3 18 cm

KOoama

- Ternera de proximidad.
- Carne de primera calidad.
- Hamburguesa de carne de ternera Black Angus.
- Tamaño de restauración, 150 g de peso.
- Sin colorantes ni conservantes, 100% natural
- Su especial triturado facilita su ternura al asarla.



H Canal Horeca

- Recomendamos atemperarla previamente y darle una cocción al punto o poco hecha para potenciar al máximo su excelente sabor.
- Resulta ideal como desayuno energético o para almuerzos y cenas informales.
¡Las hamburguesas están de moda!
- Destaca en tu carta que es ternera Black Angus de proximidad.

T Canal Alimentación

- Fomenta la venta cruzada de esta hamburguesa tan tierna junto con los nuevos PanBurger de Aunt Marian. ¡El éxito estará asegurado!
- Indica en tu cartelería que está preparada con tierna carne de ternera nacional.
- Recomienda complementos de venta en tu establecimiento para mejorar su degustación: mostazas variadas, encurtidos originales, guacamole...



Descongelar previamente 1,5 h

Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo para que quede bien sellada

Aprovecha nuestra familia PanBurger para crear tus mejores recetas con esta hamburguesa superior.



INGREDIENTES

Hamburguesa de Ternera Black Angus

Lechuga rizada

Tomate corazón de buey

Láminas de aguacate

Yaya María
Contigo a todas horas

www.yayamaria.com
Tel. 900 118 888