



Yaya
María





Madalena Plus, un plus para tu establecimiento.

Deliciosas y tiernas madalenas elaboradas de forma tradicional, con el indispensable toque de limón que nos recuerda a las madalenas de toda la vida.

¡Nadie se podrá resistir a esta receta tan natural!

65100

Madalena Plus

 24 UDS/CAJA
 90 G
 20/30 MIN
 8 CMØ

 8x14



Aspecto tradicional

Descongelar y listo.
Sin mermas

Durabilidad de
hasta 3 días una vez
descongelado

Ofrece a tu cliente posibilidades
de decoración



Bollería

Pan




DÉLICE

Mini Croissant Chocolate Délice, ¡un pequeño capricho irresistible!

59130
Mini Croissant
Chocolate Délice

112 UDS/CAJA
3 BOLSAS/CAJA
25 G
180 °C
10/12 MIN
9 CM

8x12



Del congelador al horno, no
precisa fermentación.

3 bolsas por caja: facilidad
almacenaje y conservación.

Relleno con 4 gr de crema de
chocolate que no se solidifica
una vez cocida.

100% mantequilla



Ya decorado: pintado al huevo y con
un atractivo topping de chocolate.



Con el ligero hojaldrado y el color
y sabor característicos del proceso
Viennoiserie Caprice.

Completa tu gama Mini Délice.

52130
Mini Croissant
Délice

El contraste de sus tonalidades
realza la calidad de su hojaldrado.



53720
Mini Croissant
Cereales Délice

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



• VIENNOISERIE •
CAPRICE
Par Beurre

Viennoiserie Caprice
se inspira en el saber hacer de los
artesanos *boulangers* franceses.
Incorpora diferentes trabajos en la
masa, constantes pliegues y largas
horas de reposo para obtener las
más exquisitas creaciones de
hojaldre de mantequilla.



¿No tienes sitio en el mostrador?
¡Solicita el kit Délice!



- Elaborado siguiendo el proceso **Viennoiserie Caprice**: tierna masa de hojaldre 100% mantequilla.
- **Relleno de auténtica Nocilla®** y decorado con trocitos de avellana garrapiñada.
- La mantequilla de la masa y la Nocilla® del relleno se potencian mutuamente, tanto en aroma como en sabor.
- Con materiales de apoyo: **table tent**, **30 bolsas personalizadas dentro de la caja** y **35 identificadores** de marca.



Y para tus clientes más golosos, croissant relleno de auténtica Nocilla®.

100% mantequilla



60230

Croissant Nocilla®
Caprice

-  60 UDS/CAJA
-  2 BOLSAS/CAJA
-  70 G
-  20/30 MIN
-  170/180 °C
-  15/20 MIN
-  13,5 CM
-  8x9



35 identificadores
de marca
para mejorar la
visibilidad en tu
establecimiento



Pintado con huevo y con
un apetitoso topping de
avellana garrapiñada



Con 20 gr. de
relleno de deliciosa
Nocilla®



¡Completa tu gama de especialidades rellenas de auténtica Nocilla® con nuestros Tûlipes y Dots!

62170

Dots Nocilla®



60172

Tûlipe Nocilla®



60180

Mini Tûlipe Nocilla®



Tabletent
Croissant Nocilla® Caprice



30 bolsas dentro de la caja
Croissant Nocilla® Caprice



Bollería

Pan



Surtido Mini Croissants Salados,
el sabor para todo tipo de celebración.

¡Crea tus propias
bandejas surtidas!



50276
Surtido Mini
Croissants Salados

204 UDS/CAJA 6,30 KG/CAJA

3 BOLSAS/CAJA

31 G

15/20 MIN

40/60 MIN

180/190 °C

12/14 MIN

8x12



Masa de croissant de margarina
con cinco rellenos diferentes:
loncha de jamón y queso, loncha
de bacon y queso, mini salchicha
de frankfurt, tortilla y chistorra

3 bolsas
termoselladas

5 productos en
una misma caja



Fácil almacenaje

Proceso de elaboración manual.
¡Buen hojaldrado y mejor sabor!



Para distinguir mejor sus diferentes sabores,
decóralos con sésamo blanco y negro, semillas
de amapola y linaza, orégano y perejil secos...

Bollería

Pan

Receta
de la Yaya
**Rombito de
chocolate a
la menta**

Con crema de chocolate y
juliana de naranja confitada
y menta fresca.

Receta
de la Yaya
**Rombito de
tortilla a las
finas hierbas**

Relleno de rucula, tortilla
con cebollino y eneldo y
tartar de tomate.



Rombito, para tus mejores desayunos!

55825

Rombito

80 UDS/APROX.

4 KG/CAJA

50 G

20/30 MIN

180/190 °C

8/10 MIN

12 CM

8x8



Corte recto



Panes para los profesionales de la hostelería y la restauración.

Yaya María te ofrece una amplia gama de especialidades para que tu día a día sea más fácil y puedas responder con agilidad.

Panes muy prácticos, para que puedas utilizarlos en cuanto los necesites.

Recuerda nuestra gama de minis.

¡Ofrece a tus comensales ofertas de desayuno!

52781

Medio Flautín
Rústico



57572

Mini Flauta



52341

Rombo de Avellanas
y Linaza



57652

Chapatita



¡Pídele tu table tent a tu comercial de Yaya María!

Receta
de la Yaya
**Focaccia de
ventresca**

Con ventresca de atún, crema
de pimientos de piquillo,
brotes de cebolla y láminas
de cogollos de tudela.

Receta
de la Yaya
**Croque madame
mediterránea**

Con jamón york, salsa
bechamel espolvoreada
con queso gruyere fundido,
huevos de codorniz a la
plancha y cebollino.

Focaccia Mediterránea, la auténtica focaccia italiana.

51441

Focaccia Mediterránea

-  40 UDS/CAJA
-  105 G
-  15/20 MIN
-  2 MIN (opcional)
-  12 CM
-  8x7



Cocida en horno de suelo

Decorada con aceite de
oliva y sal gorda

Doble
fermentación

Ofrece a tus comensales bocadillos
diferenciales, corta el bocadillo en 4
porciones y ofrécelo como montadito

Descubre las atractivas propuestas
del recetario de Yaya María.
¡Pídeselo a tu comercial!



4,5% de aceite de oliva
en la masa





Receta
de la Yaya
**Bruschetta de
mozzarella**

Con jamón serrano a la plancha, mozzarella de búfala, pétalos crujientes de ajo confitado, rucola, tomate y orégano.

Receta
de la Yaya
**Focaccia de pavo
ahumado**

Con endivias, pavo ahumado, manzana granny, queso gruyere, col lombarda, lechuga morada y crema de leche espesa batida con mostaza en grano.

Focaccia Romana, con aceitunas,
aceite de oliva, pimienta verde,
pepperoncini y orégano.

51451

Focaccia Romana

40 UDS/CAJA

105 G

15/20 MIN

2 MIN (opcional)

12 CM

8x7



8,4% de aceitunas
en la masa



4,5% de aceite de oliva

Decorada con aceite de
oliva y orégano

Cocida en horno de suela

Doble
fermentación

¡2 minutos de horno la
harán más crujiente y
quedará irresistible!

Ofrece distintas
presentaciones: corta el
bocadillo en triángulos.

Qué creaciones tan sabrosas,
¿verdad? ¡Pídele tu recetario a tu
comercial de Yaya María!





Sírvelo tostado con mantequilla y mermelada, o tierno con mil y un rellenos diferentes, ¡nuestro bagel combina bien con un sinfín de ingredientes! ¡Pídele tu recetario a tu comercial de Yaya María!



Receta
de la Yaya
Spring Bagel

Con crema chantilly y queso mascarpone batidos, frambuesas y azúcar glas.

Crea tus bocadillos más diferenciales con el nuevo Bagel.

Crujiente por fuera, suavemente denso por dentro, no te acabarás las posibilidades de nuestro bagel.

66330

Bagel



50 UDS/CAJA



85 G



48 MIN



180 °C



3/5 MIN



11,5 CMØ



4x10



Dale un aire diferente decorándolo con sésamo o semillas de amapola: pulveriza un poco de agua sobre el bagel, añade el topping y hornéalo durante uno o dos minutos.



Receta de la Yaya Brunch Bagel

Con huevos revueltos con crema de leche, espinacas baby, jamón canario y pimentón ahumado.



Receta de la Yaya Chicken Bagel

Con queso cheddar, láminas de pollo a la plancha, crujiente de bacon, mahonesa al curry, tomate y mezclun.



GRAN
RESERVA
Pan de Triple Fermentación

Nueva familia Gourmet Gran Reserva, los panecillos más auténticos con el toque más innovador.

58185

Gourmet Aceitunas Gran Reserva

	80 UDS/CAJA
	95 G
	15/20 MIN
	180/190 °C
	15/20 MIN
	17,5 CM



4x7

Con masa madre y un 28% de aceitunas kalamata.

58260

Gourmet Nueces Gran Reserva

	80 UDS/CAJA
	95 G
	15/20 MIN
	180/190 °C
	15/20 MIN
	17,5 CM

4x7

Con un 30% de nueces en la masa.

58120

Gourmet Multigrain Gran Reserva

	80 UDS/CAJA
	100 G
	15/20 MIN
	180/190 °C
	15/20 MIN
	17,5 CM

4x7

Con un 50% de un mix que incorpora masa madre activa de trigo duro, granos de trigo y de cebada, mijo, masa madre de centeno, granos de centeno y de avena, sal, granos de trigo sarraceno, sorgo, amaranto, quinoa y teff.

Elaborados con
aceite de oliva



Receta
de la Yaya
**Gourmet
mediterráneo**

Con escarola, atún,
migas de bacalao,
anchos, picada de
aceitunas negras y
salsa de xató.



- Triple Fermentación.
- Alta hidratación.
- Máxima calidad de las materias primas.
- Aspecto más rústico y un sabor inconfundible.
- Corteza dorada y miga ligera, alveolada y con un sutil aroma avellanado.



Elaborados con masa madre siguiendo el proceso de triple fermentación de la familia Gran Reserva.



Con un corte longitudinal que los hace aún más apetitosos



¡Mayor durabilidad,
más crujiente!

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