

Yaya María





Napolitana de Queso Con auténtico queso gouda	05
Croissant Jamón y Queso Caprice El bocado <i>on the go</i>	07
Croissant Bicolor al Cacao Caprice y Croissant Bicolor Frambuesa Caprice Las joyas de tu mostrador	09
Trenza Crema Caprice Rellena con crema al estilo italiano	11
Snecken de Chocolate Sélection d'Or Puro placer	13
Croiloaf El cake de tres croissants de mantequilla más exclusivo	15
Bijoux Nuestros nuevos panecillos rústicos	17
Alma Saint Honoré Máxima calidad en el mínimo tiempo	23
Marquesa Saint Honoré Porque cada día puede ser especial	25
Barra Cereales y Media Barra Cereales Saint Honoré Dos panes especiales de categoría superior	27
Barra Masa Madre El pan de tahona de toda la vida	29
Dots Cinnamon Canela fina	31
Dots Coconut & Cacao ¡Que viene el coco!	33
Gama de Dots Sin Aceite de Palma Tan livianos como sabrosos	35
Tartaleta Kit Kat ¡La única y genuina!	37
Tarta de Almendra y Frambuesa Dulce adicción	39
Tarta Flor de Queso y Frambuesa Auténtica repostería casera	41
Special Cakes La bizcochería más nutritiva	43

Napolitana de Queso



Con auténtico queso gouda

Durante los últimos años, el queso se ha ido erigiendo como ingrediente fundamental en nuestra gastronomía. En bollería, presenta una interesante oportunidad de negocio que queremos aprovechar con este lanzamiento. Nuestra nueva napolitana, elaborada con margarina, destaca por su relleno a base de quesos como el auténtico queso gouda. Por si fuera poco, la pieza está cubierta de queso rallado, lo que le proporciona unas características únicas.

Pieza ya prefermentada



Napolitana de Queso **66225**

60 u 90 g 8x9 9,5 cm
15-20' 170-180 °C 14-16'

H Canal Horeca

- Haz combos de una napolitana más un zumo o un refresco y unas patatas fritas.
- Ofrécelo como alternativa *take-away* junto con alguna guarnición rápida para no hacer esperar a tus clientes.
- También puedes proponerlo como plato combinado para el almuerzo junto con unas verduras salteadas o un bol de *hummus*.

T Canal Tradicional

- Incentiva la venta cruzada junto con productos complementarios, como alguna bebida para llevar. Oferta estos combos en la franja del mediodía o a media tarde como un pequeño snack.
- Expón este producto en tu mostrador junto con la Napolitana Bikini e identifica cada variedad con un cartelito.
- Crea ofertas de varias unidades a precio cerrado.
- Hornea a la hora del almuerzo para tentar a tus clientes de paso.

Del congelador al consumidor



Máxima practicidad: basta con descongelar de 15 a 20 minutos y hornear durante 14 o 16 minutos a 170-180 °C.

- Consigue un buen volumen, con lo que la pieza llama mucho la atención.
- Producto ideal para llevar y consumir en cualquier momento y lugar.



Comunicación



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

- Producto muy versátil, ideal para desayunos, meriendas o como tentempié
- Producto premium que apuesta por el queso como ingrediente exclusivo y de tendencia



Sírvela caliente y deja que el queso se funda en boca

PRODUCTO EXCLUSIVO Yaya Maria

Croissant Jamón y Queso Caprice



El primer snack salado de la familia Caprice

Rellenamos el hojaldre de mantequilla de este croissant excepcional, elaborado con largos reposos y cuidadosos laminados, con un succulento relleno que incorpora trocitos de jamón cocido y una suave salsa bechamel al queso emmental. Su cobertura con queso emmental rallado queda gratinada al hornear y le proporciona una atractiva textura todavía más *croustillante*.



Croissant Jamón y Queso Caprice **67145**

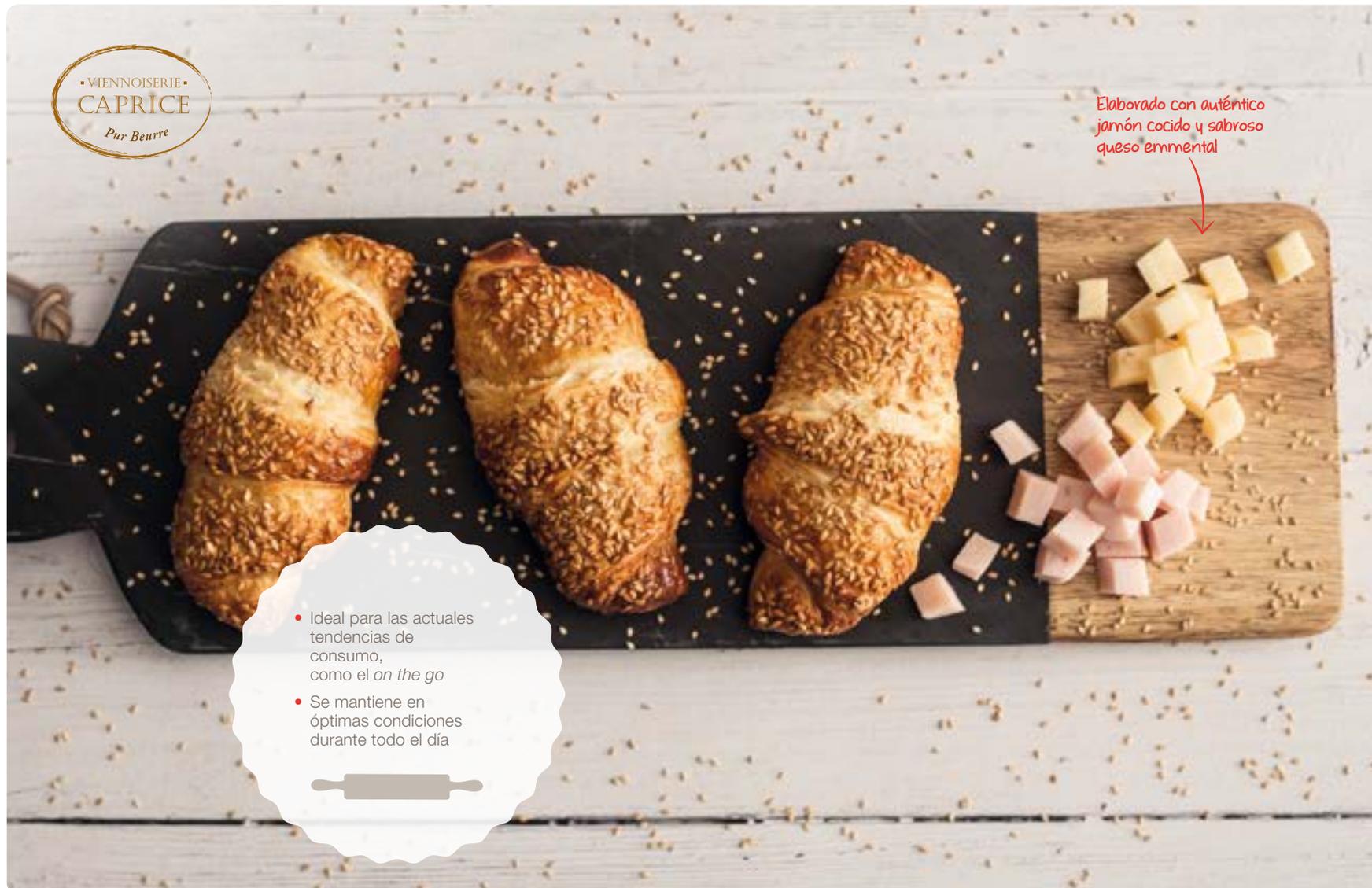
44 u 90 g 8x9 12 cm
20' 170-180 °C 16-18'

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: croissant con bol de ensalada más bebida.
- Fomenta la compra por impulso ubicando algunas unidades recién hechas en bandejas *take-away*.

T Canal Tradicional

- Esta pieza premium le dará un plus a tu oferta de bollería salada.
- Indica en tu cartelería que es un croissant de mantequilla.
- Ofrécelo junto con alguna bebida como snack para llevar.



- Ideal para las actuales tendencias de consumo, como el *on the go*
- Se mantiene en óptimas condiciones durante todo el día

Del congelador al consumidor

Descongelar unos 20 minutos y hornear de 16 a 18 minutos a 170-180 °C.

- Puede servirse tanto frío como caliente .
- Expón este producto en tu mostrador junto con el Croissant Bikini Fácil.



REF. 27140
Croissant Bikini Fácil

Comunicación



Crea ofertas de comida rápida o para llevar a precio cerrado.

Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.

Croissant Bicolor al Cacao Caprice y Croissant Bicolor Frambuesa Caprice



Las joyas de tu mostrador

Te presentamos dos piezas únicas, tanto por su extraordinaria calidad como por su llamativa decoración. Estos croissants destacan por estar elaborados con masa madre, la cual les proporciona tiempo, es decir, largos reposos para que las levaduras fermenten lentamente y así potencien el sabor, el aroma y la cremosidad de cada una de las piezas. Además de la masa madre, su exquisito sabor a mantequilla, su textura *crostillante* y su sofisticado aspecto hacen que estos croissants sean únicos.



Croissant Bicolor al Cacao Caprice **60165**
 Croissant Bicolor Frambuesa Caprice **60155**

36 u 90 g 8x12 15 cm
 20/30' 165-170 °C 17-22'

H Canal Horeca

- Destácalos en tu bufé de desayunos, son productos premium que llaman mucho la atención.
- Propón una oferta a precio fijo de un croissant más un café con leche a la hora del desayuno o la merienda.
- Combina estas dos vistosas variedades en la vitrina de tu cafetería y aporta color a tu mostrador.

T Canal Tradicional

- Expón en tu mostrador estas dos vistosas novedades, son productos únicos tanto por sus ingredientes como sabores.
- Crea alguna oferta con las dos variedades embolsadas a precio cerrado para facilitar que tus clientes las prueben.
- Potencia sus llamativos colores creando packs de croissants con batidos de chocolate o de fresa.



- Aspecto de pastelería
- Con masa madre
- 21% de mantequilla sobre la masa

Un 20% de relleno de mermelada de frambuesa

Un 20% de relleno de crema de cacao

Del congelador al consumidor

Descongelar de 20 a 30 minutos y hornear a 165-170 °C durante unos 17 o 22 minutos.

- 36 unidades por caja para un cómodo almacenamiento.

Productos premium



Comunicación



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

Trenza Crema Caprice



Rellena con crema al estilo italiano
El relleno de esta trenza de masa danesa de mantequilla es una densa crema elaborada al estilo italiano de intenso sabor avainillado. Además, decoramos esta pieza con un atractivo *topping* de azúcar bolado que le confiere un aspecto muy llamativo. Su apetitividad radica en el trenzado, pero también en el notable hojaldrado, fruto del laminado y del alto porcentaje de mantequilla, que también resulta clave para el tono dorado que adquiere al cocerse.



Trenza Crema Caprice **62015**

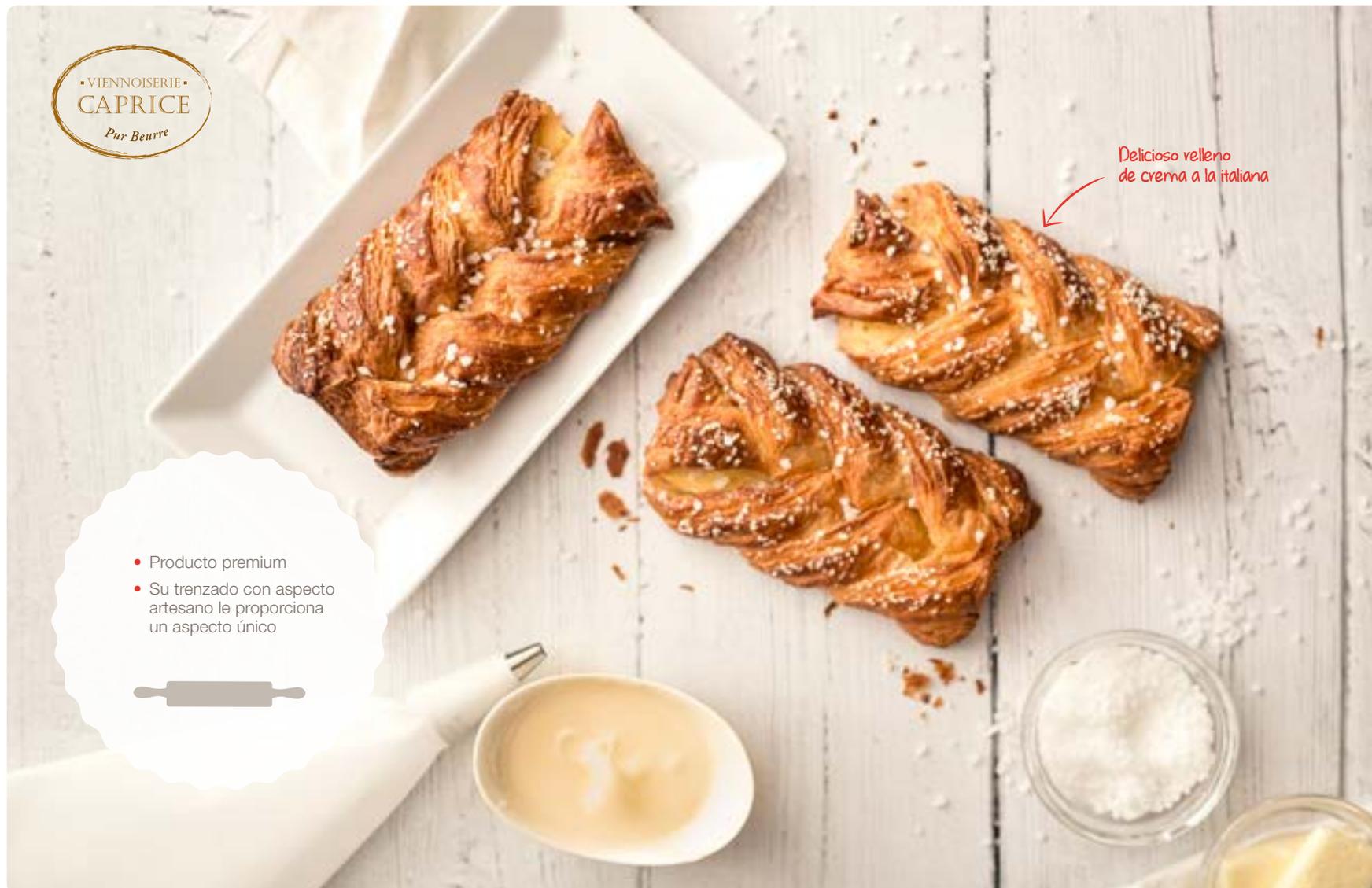
44 u 123 g 8x12 12,5 cm
45-60' 170-180 °C 15-18'

H Canal Horeca

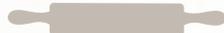
- Inclúyela en la carta de desayunos y meriendas de tu cafetería y destácala en tu vitrina: es un producto especialmente apetitoso.
- Dale el máximo protagonismo en tus bufés de desayuno más elegantes.
- Crea una oferta especial de una trenza más un zumo o una infusión para animar tus ventas.

T Canal Tradicional

- Ubícalo junto a tus otras variedades de la gama Caprice.
- Ofrece combos de una trenza más un batido o un zumo a la hora del desayuno o la merienda.
- Destaca su singular relleno de crema a la italiana.



- Producto premium
- Su trenzado con aspecto artesano le proporciona un aspecto único



Delicioso relleno de crema a la italiana

Del congelador al consumidor



Descongelar de 45 a 60' y hornear a 170°-180 °C durante unos 15-18 minutos.

- Preserva sus singulares características organolépticas durante todo el día.

36% de relleno de densa crema con sabor a natillas



Complementa tu oferta

¡Amplía tu oferta de trenzas y preséntala junto a la Trenza Bombón!



REF. 22010
Trenza Bombón

Snecken de Chocolate Sélection d'Or



Puro placer

Esta nueva especialidad pertenece a la familia Sélection d'Or, la bollería de margarina más premium que presenta un distintivo aroma a mantequilla. El snecken está relleno con una exquisita crema de chocolate con leche y avellanas, y decorado con un granillo de avellana caramelizada que crepita al morder.

40% de
de relleno



Snecken de Chocolate
Sélection d'Or

60135

40 u 117 g 8x10 11 cm
15' 170-180 °C 13-16'

H Canal Horeca

- Propón una oferta a precio fijo de un snecken más un café con leche a la hora del desayuno o la merienda.
- Combina esta pieza con otras variedades de la familia Sélection D'Or en la vitrina de tu cafetería.
- Destaca esta pieza en tu bufé de desayunos: el chocolate es un sabor muy demandado.

T Canal Tradicional

- Crea ofertas de tres o cuatro unidades embolsadas a precio cerrado para facilitar la compra por impulso.
- Destaca su delicioso relleno de crema de chocolate con avellanas con algún cartelito.

Sélection
D'OR



- Elaboración siguiendo el proceso Sélection d'Or
- Se mantiene en óptimas condiciones durante todo el día



La crema con chocolate que incorpora es de calidad superior: está elaborada con ingredientes especialmente seleccionados

Del congelador al consumidor



Fácil elaboración:
descongelar unos
15 minutos y hornear
a 175 °C de 13 a
16 minutos.

Relleno de la
máxima calidad



Complementa tu oferta

Expón este
producto en tu
mostrador junto
con el Snecken
Caprice y el
Roll Canela.

REF. 60131
Snecken Caprice

REF. 67220
Roll Canela



Croiloaf



El *cake* de tres croissants de mantequilla más exclusivo

Los desayunos y meriendas en familia van a ser todavía más deliciosos con el nuevo Croiloaf.

Nuestro Croiloaf se elabora a partir de tres croissants de mantequilla, decorados con almíbar y azúcar bolado, unidos en una misma pieza para compartir. El componente manual está presente a lo largo de todo el proceso de elaboración: la colocación de las piezas, el pintado y la decoración se hacen a mano.

Colocación, manipulación, pintado y decoración manuales



Croiloaf **68435**
 10 u 167 g 20-30' 4x15 20 cm

H Canal Horeca

- Córdalo en rebanadas y sírvelo en tostadas para sofisticar tu oferta de desayunos y meriendas.
- Ubícalo junto a las mermeladas de tu bufé de desayunos, es una excelente alternativa al pan de molde.
- Crea una oferta de pícnic familiar con esta pieza, algún botellín de zumo y fruta lista para llevar.

T Canal Tradicional

- Presenta esta novedad como desayuno o merienda para compartir en familia.
- Al ser una pieza de buen formato, es muy práctica para llenar tu mostrador.
- Indica en tu cartelería que está elaborado con mantequilla, es un valor premium.

¿Qué es? El nuevo híbrido de moda en Estados Unidos:



Croissants + Loaf o rebanada de pan

La fusión de un croissant francés con la tendencia inglesa de la rebanada.

- Producto artesano y muy innovador
- Larga durabilidad
- Alto porcentaje de mantequilla: la receta de la masa y la elaboración de este producto siguen el proceso de los productos de Viennoiserie Caprice



Fácil de comer: se desmolda muy cómodamente gracias a su base de papel y se puede porcionar muy fácilmente

Una vez descongelado, la bolsa que lo envuelve alarga su durabilidad. Tan tentador para tus clientes como práctico para ti

Destaca su barqueta de madera, que le da un toque artesanal muy atractivo

Del congelador al consumidor



Descongelar y consumir

- Al ser una pieza grande y cocida en su propio molde, retiene mejor la humedad y el sabor y preserva toda su ternura.
- Su formato lo convierte en una pieza muy familiar.



Comunicación



Máxima practicidad: su packaging facilita la venta take-away.

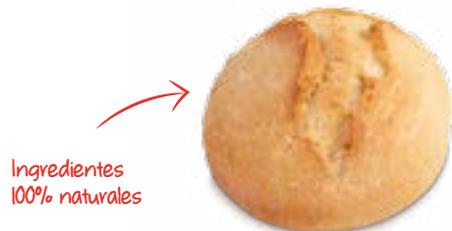
Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.

Bijoux



Nuestros nuevos panecillos rústicos

Estos tentadores panecillos están elaborados con masa madre e ingredientes naturales, lo que hace que todos los aromas y sabores del pan se desarrollen de una forma más intensa, logrando así un pan auténtico e inconfundible.



Bijoux

61225

60 u 40 g 6x13 8 cm 15-20' 190-210 °C 1-2'



H Canal Horeca

- Ofrécelos como pan de mesa para dotar de más personalidad tus servicios.
- Prepara con estos panecillos tus bocadillos más succulentos, realzarán los más sabrosos ingredientes.
- Lucirán 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.
- Preséntalos junto con el Pan Roll con Salvado para crear una zona de panecillos especiales.
- Indica en tu cartelería su elaboración con masa madre.

Del congelador al consumidor



Precocido en horno solero, de piedra, no necesita horneado: solo descongelar 15-20' y regenerar 190-210 °C unos dos minutos.

- Ideal para bocadillos mini y servicios de mesa



Complementa tu oferta

Destaca este panecillo tan excepcional y preséntalo junto con:



REF. 27920
Pan roll con salvado

Receta · Montaditos

- SUGERENCIAS:
1. Jamón serrano, alcachofas braseadas, granada.
 2. Queso crema, tiritas de jamón serrano, fresas e higos.
 3. Sobrasada, queso brie y cebolla caramelizada.
 4. Salsa pesto, trocitos de pollo asado y *radiccio*.
 5. Aguacate, tomate cherry y anchoa.
 6. Queso Idiazábal, lomo adobado y manzana.



Receta · Bocado premium

INGREDIENTES:

- 1 panecillo Bijoux
 - 1 filete muy fino de pollo
 - 2 mitades de tomate seco en aceite de oliva
 - 1 cucharada de salsa pesto
 - Unas hojas de berros
1. Cortar el panecillo por la mitad y tostarlo por ambos lados.
 2. Cocer el pollo a la plancha unos minutos con una pizca de sal y AOVE.
 3. Colocar la salsa pesto en la base del pan, luego poner el pollo, las mitades de tomate y los berros. Tapar.



SAINT HONORÉ

by Pere Gallés



Horneado Saint Honoré

LA SINGULARIDAD DEL
HORNO SOLERO DE PIEDRA

La cocción en horno de suela de piedra aporta a la familia Saint Honoré algunas de las características que denotan su calidad superior:

- Sabor característico y con mucha personalidad, también en la suela del producto, es decir, en su corteza inferior.
- Desarrollo más intenso de la masa durante el horneado gracias al empuje del calor, que penetra al contacto de la piedra con el pan. La consecuencia directa es una mejor cocción del producto, de modo que el pan expresa sus más notables cualidades con la máxima intensidad.
- Cocer en horno de piedra también representa la oportunidad de elaborar masas con mayor hidratación. Una vez horneados, obtenemos un pan con una miga de marcado *bouquet*, más delicado y más fácil de degustar.
- La corteza que se forma en el horno de piedra, también influenciada por otros factores como la hidratación o los reposos durante el proceso de elaboración, es, casi siempre, una corteza más pronunciada, aunque no necesariamente más gruesa. Una corteza cristalizada y caramelizada retiene más y mejor los aromas que emanan desde el corazón hacia el exterior del pan.

Alma Saint Honoré



Para tus recetas más tiernas

Esta nueva variedad de nuestra familia de panes Saint Honoré destaca por la masa madre y por el aceite de oliva que incorpora su receta, que proporciona sutileza y elasticidad a la miga. De alveolos de burbuja pequeña y extremos redondeados, sin cortes ni greña, suma a sus notables cualidades los atributos de la familia Saint Honoré.

Masa madre Saint Honoré



Alma Saint Honoré **66675**

15 u 250 g 4x8 36 cm

20-30' 190-200 °C 10'

H Canal Horeca

- Su ternura lo convierte en el pan ideal para tus servicios de mesa: es especialmente idóneo para rebañar el plato.
- Su original personalidad lo convierte en la base perfecta para tus creaciones más sorprendentes.
- En tu bufé de desayunos destacará como succulenta alternativa al pan de molde para las tostadas.

T Canal Tradicional

- Expón esta nueva variedad en tu mostrador junto con las otras novedades de la familia de Saint Honoré y crea una zona de panes premium.
- Corta algunas rebanadas y colócalas en una cestita para que tus clientes lo prueben.

SAINT HONORÉ
by Pere Gallés

- Proceso artesanal acabado a mano
- Ingredientes naturales
- El tiempo como un ingrediente más: largos reposos y larga fermentación
- Alta hidratación
- Cocción en horno de suela de piedra

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

- Calidad Saint Honoré
- Con masa madre Saint Honoré, exclusiva para esta familia



Del congelador al consumidor



Descongela unos 20 o 30 minutos y hornea a 190-200 °C durante unos 10 minutos.

- Preserva sus singulares características organolépticas durante todo el día.
- Un pan de coca más tierno con una miga más densa.



Complementa tu oferta

Expón esta nueva variedad en tu mostrador junto con la Baguette Ancienne y el resto de tus panes más artesanos.



REF. 61140
Baguette Ancienne



Marquesa Saint Honoré

Porque cada día puede ser especial

Saint Honoré convierte el pan de cada día en un deleite para los sentidos: el tentador aspecto y el intenso aroma de la Marquesa Saint Honoré hacen que sea imposible llegar a casa con la barra entera.



Marquesa Saint Honoré **66665**

18 u 280 g 6x6 1,2 x 44 cm
30' 190-200 °C 15'

H Canal Horeca

- Ágil, sugerente y tentador, así será tu servicio de bocadillos premium con este pan que tan buen resultado da.
- Prepara con él tus bocadillos más succulentos: es un pan con carácter que realza cualquier relleno y lo hace todavía más apetitoso.
- Recuerda contar siempre con alguna opción para vegetarianos en tu carta de bocadillos.

T Canal Tradicional

- Este pan diario de alta calidad generará una alta rotación: ubícalo en un lugar visible de tu establecimiento.
- Ofrece unas rebanadas en una cestita para que tus clientes lo prueben y no puedan resistirse a comprarlo.
- Escribe en alguna pizarra sus atributos Saint Honoré.

SANT HONORÉ
by Pere Gallés
Pere Gallés

- Proceso artesanal acabado a mano
- Ingredientes naturales
- El tiempo como un ingrediente más: largos reposos y larga fermentación
- Alta hidratación
- Cocción en horno de suela de piedra



Vistosa greña gracias a su corte longitudinal central, que determina su crecimiento y desarrollo durante la cocción

- Calidad Saint Honoré
- Miga irregular, suelta y cremosa, de mordisco cómodo y alta palatabilidad



Del congelador al consumidor



Solo requiere descongelar unos 30 minutos y hornear a 190-200 °C unos 15 minutos.

- Un pan de cada día muy premium.
- Prepara con él tus bocadillos más succulentos.



Complementa tu oferta

Expón esta nueva variedad en tu mostrador junto con la Barra con Sarraceno BÍO.



REF. 61270
Barra con Sarraceno BÍO

Barra Cereales y Media Barra Cereales Saint Honoré



Dos panes especiales de categoría superior

Estos dos productos únicos son dos nuevas creaciones de nuestra familia más premium y tradicional, Saint Honoré. Se distinguen por las dos harinas, blanca y *wholegrain*, que configuran su masa y por los cereales de su receta, protagonistas de su completo rebozado: semillas de girasol peladas, de linaza dorada, de linaza marrón, de sésamo tostado, de sésamo pelado, de amapola y de calabaza, así como copos de avena. Ambos formatos presentan los atributos diferenciales de la familia Saint Honoré.



Barra Cereales Saint Honoré 66985

20 u 350 g 6x6 44 cm
30' 190-200 °C 15'



Media Barra Cereales Saint Honoré 66995

40 u 170 g 6x6 26 cm
30' 190-200 °C 15'



H Canal Horeca

- La media barra se convertirá en la mejor base para tus bocadillos más elegantes: quesos con denominación de origen, embutidos ibéricos, ahumados, mermeladas y confituras especiales.
- Tus pinchos y montaditos lucirán mejor sobre este pan con rebozado de cereales.

T Canal Tradicional

- Su rebozado de cereales aportará un plus a tu oferta de panes tradicionales.
- Ubícalas juntas, para potenciar su semillado, o separadas por su formato, la barra con las *baguettes* especiales y la media barra con los panes para bocadillo.

SAINT HONORÉ
by Pere Gallés

- Proceso artesanal acabado a mano
- Ingredientes naturales
- El tiempo como un ingrediente más: largos reposos y larga fermentación
- Alta hidratación
- Cocción en horno de suela de piedra

- Calidad Saint Honoré: ingredientes 100% naturales y seleccionados
- Con todo el sabor y la fibra que aportan la harina *wholegrain* y las semillas

Rebozado completo de semillas, incluyendo la suela del pan

Del congelador al consumidor



Descongelar 30 minutos y hornear de 190 a 200 °C unos 15 minutos.

- Muy atractivos y apetecibles.
- La barra será tu mejor aliado para tus bufés de desayuno y tus servicios de mesa.



Comunicación



Indica en tu cartelería los cereales que incluyen.

Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.

Barra Masa Madre



El pan de tahona de toda la vida

Elaboramos este pan con ingredientes naturales de la más alta calidad. Organolépticamente, gracias a la masa madre que incorpora su receta, el color de esta barra es más vivo debido a la larga fermentación de la masa, y su aroma es mucho más intenso y cautivador. Al abrirlo, descubrimos que su corteza es más firme y que su miga, muy hidratada, es apetitosamente irregular, con alveolos de diferentes tamaños. La Barra Masa Madre destaca por el tiempo que se le confiere, tanto en sus amasados como en sus reposos y por su durabilidad.

Elaborado con auténtica
masa madre e ingredientes
100% naturales



Barra Masa Madre **80630**

24 u 270 g 6x6 45,5 cm
15-20' 190-210 °C 15-20'

H Canal Horeca

- Prepara con este pan tus montaditos más apetitosos.
- Es la base perfecta para los bocadillos de tus servicios de desayuno o para rellenarlo de jugosos ingredientes como opción de comida rápida para llevar.

T Canal Tradicional

- Es un producto con mucha rotación. Oferta dos unidades a precio especial para fomentar que tus clientes lo prueben.
- Indica en algún lugar que este pan está elaborado con auténtica masa madre, es un valor diferencial que tus clientes sabrán apreciar.



- Cualidades organolépticas únicas, propias del pan con masa madre
- Alta hidratación y largos reposos
- Amplía tu oferta de barras rústicas

Del congelador al consumidor



Descongelar durante
15-20 minutos y hornear
a una temperatura de
190-210 °C durante unos
15 o 20 minutos.

- Procura contar siempre con un stock de unidades descongeladas para poder ir reponiendo fácilmente este pan recién horneado a lo largo de la jornada.



- Utilízalo como pan de mesa y acompáñalo de un buen aceite de oliva virgen extra.



Dots Cinnamon



Canela fina

Desde siempre nos ha gustado el sabor a canela de los postres de nuestra infancia: las natillas, el arroz con leche, las torrijas... Y nos preguntamos, ¿qué pasaría si preparásemos la tierna masa de nuestros deliciosos Dots con canela molida? ¡Dicho y hecho! Nuestro nuevo Dots Cinnamon recupera el sabor y aroma tan inconfundible de la canela. ¡Riquísimo!



Dots Cinnamon **60025**

44 u 55 g 30' 8x12 9,5 cm

H Canal Horeca

- Oferta un Dots Cinnamon con un café con leche a precio cerrado para los desayunos más rápidos.
- Crea una propuesta de merienda diferente con un Dots Cinnamon y unas natillas caseras.
- Ten siempre a punto algunas unidades ya embolsadas y listas, para que tus clientes de paso se las lleven al instante.

T Canal Tradicional

- Esta nueva variedad se suma a la amplia y colorida familia de Dots. ¡Combina diferentes sabores, colores y texturas junto con esta novedad para refrescar tu oferta!
- Crea una oferta de Dots más bebida para llevar a la hora de la salida de los colegios.
- ¿Lo habías pensado? Crea una pirámide de Dots para tus propuestas de *catering* para meriendas.

DOTS
ORIGINAL



- Con auténtica canela, muy aromático y sabroso
- Practicidad y calidad
- Ahorro de tiempo



Del congelador al consumidor

 **Descongelar**
30 minutos

- No necesita decoración, descongelar y servir: facilidad y practicidad.
- Preséntalos en cajitas surtidas.



REF. 64034
Caja Dots 12 unidades

Comunicación



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.

Dots Coconut & Cacao



¡Que viene el coco!

Nuestros Dots siempre sorprenden, ¡les encanta probar nuevas experiencias! Después de darse una vuelta por el mundo se han enamorado del coco, el nuevo sabor de moda. Por eso la media cobertura de cacao de nuestro Dots Coconut & Cacao está rebozada con coco rallado caramelizado, y su relleno de crema al cacao cuenta también con el indispensable toque del coco. ¡Irresistible!



Dots Coconut & Cacao **60045**

36 u 72 g 20/25' 8x15 9,5 cm

H Canal Horeca

- Crea ofertas de Dots más bebida a un precio especial en las franjas horarias clave, como desayunos y meriendas.
- Dispón algunas unidades ya embolsadas y listas para llevar, así incentivarás la compra por impulso.
- Ubica esta nueva variedad junto con otros Dots para darle más variedad a tu oferta.

T Canal Tradicional

- Combina esta nueva especialidad con otras variedades de Dots: le darás más color a tu vitrina y fomentarás su venta cruzada.
- Recuerda comunicar que está relleno de crema al cacao con coco.

DOTS
ORIGINAL



- Decoración más vistosa y relleno del sabor de moda
- Ingredientes de la máxima calidad
- Ahorro de tiempo



Del congelador al consumidor

 **Descongelar**
20-25 minutos

- Fácil y práctico: descongelar y exponer.
- No necesita decoración, está listo para servir.
- Se mantiene fresco durante 24 horas.
- Preséntalos en cajitas surtidas.



REF. 64035
Caja Dots 4 unidades

Comunicación



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.

Gama de Dots Sin Aceite de Palma



Tan livianos como sabrosos

Las especialidades de nuestra nueva familia de Dots no incorporan aceite de palma en su receta, sino aceite de girasol alto oleico, rico en ácido oleico monoinsaturado y omega-9. Su contenido en ácido oleico es de un 80%, frente al 75% del aceite de oliva o al 31,5% del aceite de girasol convencional.



Xuxo Bombón
Sin Aceite de Palma
Con un exquisito corazón de crema al cacao

67715

28 u 95 g 2 h 6x12 15 cm



Xuxo de Crema
Sin Aceite de Palma
Relleno de deliciosa crema pastelera

65695

28 u 95 g 2 h 6x12 15 cm



Berlidots Bombón
Sin Aceite de Palma
Relleno de intensa crema al cacao

66975

32 u 95 g 3 h 6x12 9 cm



Personalizables, no llevan ninguna decoración

- Nueva familia de Dots sin aceite de palma
- Con la practicidad y calidad características de Dots

H Canal Horeca

- Dispón estas tres variedades juntas en el mostrador de tu establecimiento e indica que están elaboradas sin aceite de palma.
- Crea ofertas de merienda especiales con una de las tres variedades y algún té.
- En tu bufé de desayunos puedes ubicar estos tres productos junto con los cereales con fibra o al lado de las bebidas vegetales.

T Canal Tradicional

- Crea una zona en tu mostrador para presentar estas nuevas variedades y destaca que no incorporan aceite de palma.
- Personaliza cada especialidad según el día de la semana y dale color a cada festividad con un *topping* diferente.
- Porciona los tres productos para que todos tus clientes los prueben y descubran de primera mano su delicioso sabor.

Del congelador al consumidor

Fáciles y muy prácticos: solo hay que descongelar y exponer.

Comunicación



Indica también sus rellenos para tentar a tus clientes más golosos.

Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.

Tartaleta Kit Kat



¡Tómate un respiro!

Te presentamos una tartaleta tan única como irresistible. Su base de crujiente galleta contiene una auténtica barra Kit Kat, que descansa sobre un exquisito relleno de Kit Kat con trocitos de galleta, recubiertos de chocolate con leche y una deliciosa crema de cacao 100% sostenible. Ideal para meriendas y postres, la nueva Tartaleta Kit Kat viene con un packaging exclusivo y pinchos y pirotonos que harán que tus clientes identifiquen rápidamente la famosa marca.



Tartaleta Kit Kat **61015**

36 u 67,5 g 30' 6x18 9 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 ser tartaletas individuales resultan más atractivas para los niños.
- Véndelas personalizadas con su identificador a la hora de la merienda, ¡su receta con barras Kit Kat las convierten en un éxito seguro!



Hecho con auténtico KitKat

- Tartaleta única en el mercado, con auténtica barra Kit Kat
- Packaging, pinchos y pirotonos personalizados



Del congelador al consumidor

 **Descongelar 30 minutos.**

- Kit Kat es la marca líder de barras en España: tiene una cuota de mercado del 18,7% y está presente en el 14,4% de los hogares españoles.
- Año tras año, el consumo de Kit Kat en el mundo aumenta: actualmente se consumen 700 barras de Kit Kat por segundo.
- Cada caja dispone de 40 pirotonos y 36 pinchos.

Comunicación



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



Tarta de Almendra y Frambuesa



Dulce adición

Ampliamos nuestra familia de tartas de almendra con el relleno más demandado para este tipo de repostería. Su relleno a base de frambuesa contrasta con su base de pasta quebrada con mantequilla y con su característica masa, que elaboramos con huevos, azúcar, margarina y almendras.

Incorpora un 12% de almendra.



Tarta de Almendra y Frambuesa

63115

6 u 540 g 3-4 h 15x5 18 cm

H Canal Horeca

- Incorpórala a tu carta de postres como opción mejorada de la clásica tarta de Santiago.
- 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 capricho para picar a cualquier hora.
- Indica en tu cartelería que viene con un exquisito relleno a base de frambuesa. ¡Éxito seguro!



16% de relleno a base de frambuesa

- Tarta tipo Santiago mejorada con el relleno más demandado
- Elaborada en Galicia
- Viene con su propia caja

Del congelador al consumidor

Descongelar de 3 a 4 horas.

- Una vez descongelada, presenta una durabilidad de 5 días en las condiciones adecuadas.
- Puede venderse en su propia caja.



Complementa tu oferta



Presenta esta variedad junto a la Tarta de Almendra al Cacao.

REF. 63105
Tarta de Almendra al Cacao

Tarta Flor de Queso y Frambuesa



Auténtica repostería casera

Esta tarta de queso es única: preparamos su base de masa quebrada con mantequilla, harina y huevos, y la rellenos con un cremoso corazón de *cheesecake* con frambuesa suave y meloso. Después, la horneamos en su propio papel de horno y te la presentamos en su característico molde de cartoncillo, que potencia todavía más su elaboración manual.

Atractivo aspecto artesano y adictivo sabor casero



Tarta Flor de Queso y Frambuesa **69685**

2 u 750 g 24 h 12x21 17 cm

H Canal Horeca

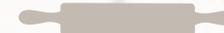
- Ofrécela como postre en la carta de tu restaurante.
- Preséntala ya porcionada en la zona de postres de tus bufés de almuerzo y cena.
- Propón una porción de tarta más una bebida caliente a un precio especial a la hora de la merienda.

T Canal Tradicional

- Nuestra tarta se elabora en Galicia. Sírvela con su papel de horno y su bandeja de cartoncillo para potenciar su aspecto artesano.
- Véndela como pastel de ocasión especial o como postre familiar para domingos y festivos.



- Alta repostería con aspecto muy casero
- Máxima practicidad, descongelar y servir
- Buen rendimiento: se obtienen hasta seis porciones de cada tarta



Del congelador al consumidor

Descongelar de un día para otro en la nevera.

- Una vez descongelada se conserva refrigerada hasta cuatro días.
- Puedes venderla en porciones o como tarta completa para reuniones familiares.



- Propón una porción de tarta más una bebida caliente a un precio especial.



Special Cakes

La bizcochería más nutritiva

Te presentamos una nueva familia de productos pensada para satisfacer a aquellos consumidores que han adoptado la nueva tendencia de los superalimentos. Nuestros bizcochos especialmente formulados están preporcionados para adaptarse mejor al ritmo de tu negocio: ¡solo descongela y vende!



Tarta de Espelta y Manzana: elaboramos esta exquisita base de bizcocho con harina de trigo de espelta integral y trozos de manzana horneada, y la decoramos con arándanos y una mezcla de copos de avena y semillas de calabaza. Su cobertura glaseada le confiere un aspecto muy apetitoso.

Brownie con Frambuesa Sin Gluten: la masa de esta singular base de bizcocho incluye chocolate con leche y remolacha, que le dan su característica consistencia de *brownie*, mientras que su cobertura es un manto de pipas de girasol y calabaza, avellanas, almendras y frambuesa.



Tarta de Espelta y Manzana 66275

2 u 1.300 g 6 h 12x14 28x19 cm (12 porciones)

Brownie con Frambuesa Sin Gluten 66285

2 u 1.050 g 6 h 12x14 28x19 cm (12 porciones)



- Venta por impulso
- Máxima practicidad, basta con descongelar y vender
- Pastelería *trendy* con superalimentos
- Gran rentabilidad

H Canal Horeca

- Potencia la oferta de productos especiales de tus bufés, tanto en el desayuno como en los postres de almuerzos y cenas.
- Añádele fruta fresca de temporada y crea postres especiales.
- Sírvelos en bandejas *take-away* listas para llevar.

T Canal Tradicional

- Refuerza tu oferta de productos *trendy* con estas dos creaciones exquisitas.
- Crea una zona especial para estas dos variedades.
- Divide alguna porción de ambos bizcochos en pequeños pedacitos para que tus clientes los prueben.

Del congelador al consumidor

 **Seis horas de descongelación.**

- Larga durabilidad: una vez descongeladas, ambas piezas aguantan hasta 5 días.
- Ideal para crear una oferta de infusión más una porción a la hora del té.



Yaya María
Contigo a todas horas

www.yayamaria.com
Tel. 900 118 888