

Enero 2020

Novedades de la Yaya

Yaya
María



Yaya
María



Los hábitos del consumidor continúan marcando tendencia en alimentación. Los clientes que confían en nosotros exigen una amplia variedad de productos, desde variedades premium y artesanas hasta pan y bollería saludables, que hemos desarrollado en nuestro departamento de I+D en sintonía con sus preferencias.

Cada vez están más en auge los alimentos orgánicos, naturales y sostenibles, ya que la salud y la alimentación suelen ir de la mano. Ante esta demanda creciente, los establecimientos deben ampliar su oferta con opciones veganas y propuestas para dietas especiales como las que lanzamos en esta campaña.

Por otro lado, la compra por impulso también forma parte del paisaje del consumo actual. En el ajetreado día a día, picar algo de paso es un hábito muy implantado que conviene tener presente a la hora de pensar en nuevos formatos y sabores: lo succulento, lo goloso, tienta más.

¡Te invitamos a conocer nuestras últimas novedades!

Leyenda de iconos

	Unidades
	Peso
	Paletizado
	Medidas
	Tiempo de descongelación
	Temperatura de cocción
	Tiempo de cocción

Análisis sensorial

	Apariencia		Aroma
	Textura		Sabor



PAN

Hogaza Cereales Saint Honoré	04
Hogaza Pipas de Calabaza Saint Honoré	05
Hogazas Bío Saint Honoré	06
Panburger Multigrain	07
Panes Frikorn	08
Burger Aldeana Sin Gluten	10
Hogaza Cereales Sin Gluten	11

BOLLERÍA

Viennoiserie Sophie	12
Palmera Cereales	14
Rolo Cacao	15
Savoyarda	16
Tortas Saladas	17
Sacramento de Queso Listo	18
Bella's	19
Túlipé Nocilla® Blanca	20
Dots Panadero	21
Rainbow Dots	22
Dots Nocilla® Pack	24

PASTELERÍA

Crêpes de Nocilla®	25
Plancha Muerte por Chocolate	26
Naked Victoria Cake	27

KOAMA

Croquetas para Horno	28
----------------------	----



65085 Hogaza Cereales Saint Honoré

8 u 650 g 4x8 32 cm
40/50 min 25/30 min 175/185° °C



Proceso Saint Honoré, la pasión por el oficio de hacer buen pan, con el tiempo como un ingrediente más.

- Elaborado con una mezcla de distintas harinas de cereales y semillas.
- Recubierto de lino, sésamo, copos de avena y semillas de amapola y girasol.

Análisis sensorial:

Apariencia: De greña viva y rebozado intenso
Aroma: A frutos secos
Textura: Extracrujiente por sus semillas
Sabor: A cereal tostado

Destaca por:

Alta hidratación
Cocida en horno de piedra
Fácil digestibilidad
Gran variedad de semillas y cereales
Reposos largos en tableros de madera
El consumo en el hogar de panes de cereales y semillas ha incrementado un 20% (estudio Kantar)

Comunicación:

Destaca los beneficios del producto en tu vitrina.



65105 Hogaza Pipas de Calabaza Saint Honoré

8 u 650 g 4x8 33 cm
40/50 min 25/30 min 175/185 °C



Recuperamos el buen hacer de las tahonas de siempre: en el proceso Saint Honoré, el tiempo es un ingrediente más.

- Hogaza de gran tamaño elaborada con harina y malta.
- Recubierta con pipas enteras de calabaza.

Análisis sensorial:

Apariencia: Corteza de color dorada
Aroma: Suave matiz a cereales
Textura: Esponjosa miga color café con leche
Sabor: A trigo con semillas

Destaca por:

Alta hidratación
Cocida en horno de piedra
Fácil digestibilidad
Gran variedad de semillas enteras
Reposos largos en tableros de madera
Las propiedades de las pipas de calabaza aportan beneficios para la salud

Comunicación:

Decora tu establecimiento con nuestros pósters.





65125 Hogaza Obrador Bío Saint Honoré
65135 Hogaza Espelta Bío Saint Honoré*

12 u 430 g 6x6 27/ 28* cm
30/40 min 22/28 min 190/195 °C



- Todos sus ingredientes son fruto de la agricultura ecológica.
- **Hogaza Obrador Bío Saint Honoré:** un pan con carácter. Completamente fresco y natural.
 - **Hogaza Espelta Bío Saint Honoré:** con harina de espelta, kamut, quinoa y trigo.

Análisis sensorial:

- | | |
|---|---|
| Apariencia:
Rústica y atractiva | Aroma:
A fresco y cereales antiguos |
| Textura:
Fina corteza y miga sedosa | Sabor:
A trigo maduro |

Destaca por:

- | | |
|---|---|
| Reposos largos en tableros de madera | Ingredientes no tratados con ningún pesticida o productos químicos |
| Gran variedad de semillas enteras | Fácil digestibilidad |
| Cocida en horno de piedra | Incremento de demanda del formato hogaza (30% según estudio Gira) |

Comunicación:

Indica que son panes bío e impulsa tus ventas.



68605 Panburger Multigrain

40 u 110 g 8x12
45/60 min 9 cm



- Producto único en el mercado, elaborado con fibra vegetal.
- Con copos de avena y semillas de girasol, de lino y de chia.

Análisis sensorial:

- | | |
|---|---|
| Apariencia:
Destaca su amalgama de semillas | Aroma:
Fresco y floral |
| Textura:
Esponjosa y elástica | Sabor:
Dulce por sus semillas |

Destaca por:

- | | |
|--|---|
| Clean Label | Alto porcentaje en avena |
| Durabilidad | Practicidad: descongelar y comer |
| Compuesto por semillas y cereales | Producto único: sin harina ni levadura |

Comunicación:

Informa de las ventajas de este pan tan apetecible.



Panes Frikorn



UNA CRUJIENTE VARIEDAD DE PANES TIPO ALEMÁN CON GRANDES MATICES Y TEXTURAS



65065

Frikorn Centeno

Con harina de centeno, masa madre, harina de trigo, malta y greña recubierta de trigo sarraceno troceado.

275 g 22,5 cm 180/190 °C



65035

Frikorn Rustikal

Pan alemán al gusto mediterráneo, elaborado con masa madre y recubierto de pipas de calabaza.

330 g 25,5 cm 170/180 °C



65045

Frikorn Espelta

Con masa madre y semillas de sésamo tostado en corteza y miga.

300 g 24 cm 180/190 °C



65075

Frikorn Multicereales

Con masa madre, semillas de lino y girasol en su miga y recubierto de pipas de girasol.

330 g 25,5 cm 170/180 °C

Panes Frikorn

10 u

4x15

20/30 min

22/28 min

- Hogazas rústicas inspiradas en el estilo alemán y elaboradas con ingredientes seleccionados.
- Se caracterizan por sus dilatados procesos y sus tranquilos reposos, con todo el tiempo necesario para un óptimo resultado.

Destaca por:

Moldeado a mano

Panes más ácidos

Fácil digestibilidad

Gran variedad de semillas y cereales

Reposos largos en tableros de madera

El consumo en el hogar de panes de cereales y semillas ha incrementado un 20% (estudio Kantar)

Comunicación:

Impulsa tu gama de panes más alemana.

Análisis sensorial:

Apariencia: Corteza oscura y miga castaña

Aroma: Fresco y tostado

Textura: Pequeños alveolos irregulares

Sabor: Peculiar y con personalidad



Burger Aldeana Sin Gluten



¡CON TODO EL SABOR Y SIN GLUTEN!

61955 Burger Aldeana Sin Gluten

20 u 85 g 8x10
30 min 11,5 cm



- Elaborada con almidón de maíz y tapioca, masa madre de arroz y harina de trigo sarraceno.

Análisis sensorial:

Apariencia: De pan de hamburguesa rústico
Aroma: A pan
Textura: Miga suelta y alveolos finos
Sabor: Notas de sarraceno

Destaca por:

Masa madre inactiva a partir de harina de arroz
Envasado individual apto para calentar en el horno
Con aceite de girasol alto oleico
Durabilidad
Fuente de fibra
Fácil digestibilidad

Comunicación:

Presenta en tu establecimiento tu oferta de pan sin gluten.



Hogaza Cereales Sin Gluten



¡YA PRECORTADA Y EMBOLSADA!

60955 Hogaza Cereales Sin Gluten

6 u 300 g 8x10
30 min 19 cm



- Con masa madre de harina de arroz y almidones de tapioca y maíz y harinas de trigo sarraceno y lino.
- Recubierta con un 7% de semillas de lino, girasol y mijo.

Análisis sensorial:

Apariencia: Clásica hogaza
Aroma: A su mezcla de semillas
Textura: Crujiente por sus semillas
Sabor: Cálido y ligeramente tostado

Destaca por:

Alto en fibra
Durabilidad
Con aceite de girasol alto oleico
Especial por sus semillas y cereales
Envasado en bolsa: 16 rebanadas
Masa madre inactiva a partir de harina de arroz

Comunicación:

Informa de que dispones de este exquisito pan sin gluten.



Viennoiserie Sophie



VOILÀ LES BONBONS!



La singularidad
del proceso *double pointage*



Amasado, reposo y fermentación lentos para facilitar la unión perfecta de hojaldrado y sabor.



Enfriamiento a baja temperatura para conseguir una estructura y alveolado únicos.



Horas y horas de tiempo y dedicación para conseguir la mejor bollería.

60335 Snecken Sophie
65025 Pain Choc Sophie*

50 u 46 u*	110 g 80 g*	8x9	10,5 cm 10 cm*
15 min 25 min*	15/20 min	170/175 °C	

- **Snecken Sophie:** espiral de masa danesa que envuelve su abundante relleno de crema avainillada (38% sobre total masa) y pasas.
- **Pain Choc Sophie:** pieza de forma cilíndrica que intercala dos barras de chocolate puro en su masa.



Completa tu exposición con el Croissant Sophie.
61685 Croissant Sophie

Análisis sensorial:



Apariencia:
Viva y alegre



Aroma:
Avainillado y a mantequilla



Textura:
Crujiente y cremosa en boca



Sabor:
Singular e intenso

Destaca por:



24-25% sobre masa



Huevos camperos



Proceso de elaboración único (6 horas)



Receta gourmet



Snecken: +40% de pasas sultanas que el actual snecken

Comunicación:

Sirve tu gama más premium en cajas y bolsas personalizadas.



Palmera Cereales



¡LA MÁS SEMILLADA!

62285 Palmera Cereales



- Elaborada con hojaldre de mantequilla, harina de malta y cereales, y recubierta de una fina capa de azúcar.
- Receta con copos de avena, semillas de girasol, de lino marrón y de amapola, sésamo tostado y sésamo blanco.

Análisis sensorial:



Apariencia:
Tradicional, de color dorado oscuro



Aroma:
A frutos secos y caramelo



Textura:
Se rompe al morder



Sabor:
A cereales tostados y mantequilla

Destaca por:



Fuente de fibra



Producto de moda



Sabores tradicionales



Variedad de semillas



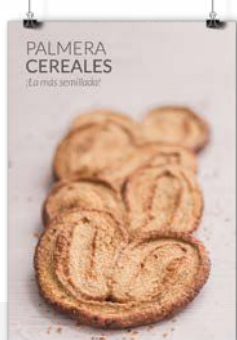
Durabilidad

Comunicación:

Recuerda que también dispones de nuestras minipalmeritas.



43510 Palmerita de Cereales



Rolo Cacao



DELICIOSA TENTACIÓN DE MARGARINA

60515 Rolo Cacao



- Pieza de hojaldre cilíndrica, recubierta por una fina capa de azúcar y rellena con crema de cacao.
- De corteza crujiente y caramelizada, seduce por su abundante corazón de chocolate.

Análisis sensorial:



Apariencia:
Artesanal, diferencial



Aroma:
Aroma a tostado al cacao



Textura:
Quebradiza y ligera



Sabor:
A caramelo y chocolate

Destaca por:



Ideal grab&go



Viene decorado



Durabilidad



Practicidad: del congelador al horno



Producto de rotación, alta rentabilidad

Comunicación:

Propón golosos desayunos a precio cerrado.





Savoyarda



¡PARRILLADA DE VERDURAS SOBRE HOJALDRE!

64495 Savoyarda

36 u 160 g 4x13 17,5 cm
15 min 15/20 min 170/175 °C



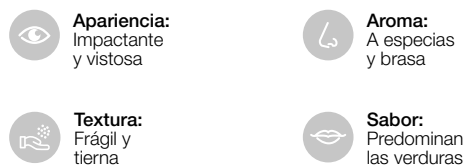
Destaca por:



Comunicación:

Potencia tus servicios de take-away.

Análisis sensorial:



Tortas Saladas



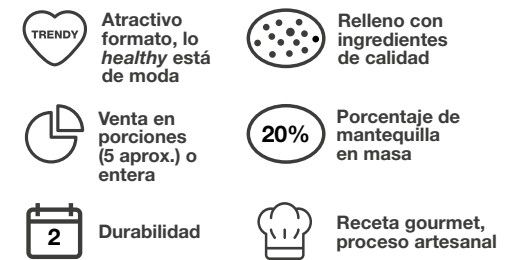
¡LO MEJOR ES COMPARTIRLAS!

63375 Torta de Espinacas
63475 Torta de Calabacín

8 u 500 g 8x10 21 cm
15 min 30 min 170 °C



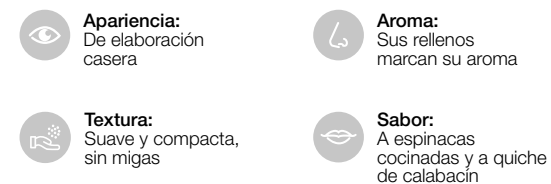
Destaca por:



Comunicación:

Ofrece un menú de porción de torta más bebida.

Análisis sensorial:



Sacramento de Queso Listo



¡NUESTRA NOVEDAD MÁS QUESERA!

62275 Sacramento de Queso Listo

36 u 48 g 8x12
30 min 19 cm



- ¡Nuestro exquisito Sacramento, ahora en versión salada!
- Croissant de mantequilla recto y alargado con queso emmental gratinado.
- Crujiente por fuera, tierno por dentro y con abundante cobertura de queso.
- **Consejo:** calentar 2 minutos antes de servir.

Análisis sensorial:



Apariencia:
Combina amarillos y dorados



Aroma:
A mantequilla



Textura:
Miga ligera y esponjosa



Sabor:
A queso gratinado

Destaca por:



Recubierto de auténtico queso emmental



Durabilidad



Porcentaje de mantequilla



Producto innovador



Practicidad: descongelar y comer



Fácil manipulación

Comunicación:

Ofrécelo junto con alguna bebida como snack para llevar.



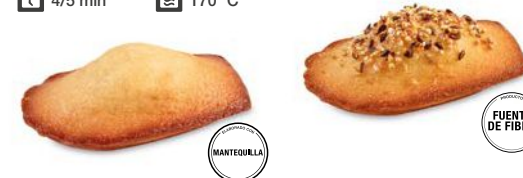
Bella's



LAS REINAS DE LAS MAGDALENAS

64105 Bella's
64115 Bella's Cereales y Miel*

80 u 70 u* 35 g 45 g* 8x6 8,8 cm 9,5 cm*
4/5 min 170 °C



Deliciosas magdalenas estilo francés elaboradas con harinas seleccionadas y huevos camperos.

Su exterior caramelizado les confiere un apetitoso aspecto croustillant.

- **Bella's:** con mantequilla en su receta.
- **Bella's Cereales y Miel:** con harina integral, semillas de cereales y miel y decorada con un *topping* de semillas de lino y mijo.

Análisis sensorial:



Apariencia:
Innovadora y natural



Aroma:
Fresco e intenso



Textura:
Miga húmeda y elástica



Sabor:
Clásico y tradicional

Destaca por:



Alto porcentaje en miel



Durabilidad



Harina wholegrain



Aspecto artesanal



Practicidad: descongelar y comer



Producto de moda

Comunicación:

Crea una promoción de dos unidades más café a precio cerrado.





67885 Túlipé Nocilla® Blanca

20 u 105 g 8x17
20/25 min 7 cm



- Masa de muffin de cacao rellena de Nocilla® blanca.
- Decorada con trocitos de avellana tostada.
- Nocilla® blanca sin aceite de palma.

Análisis sensorial:

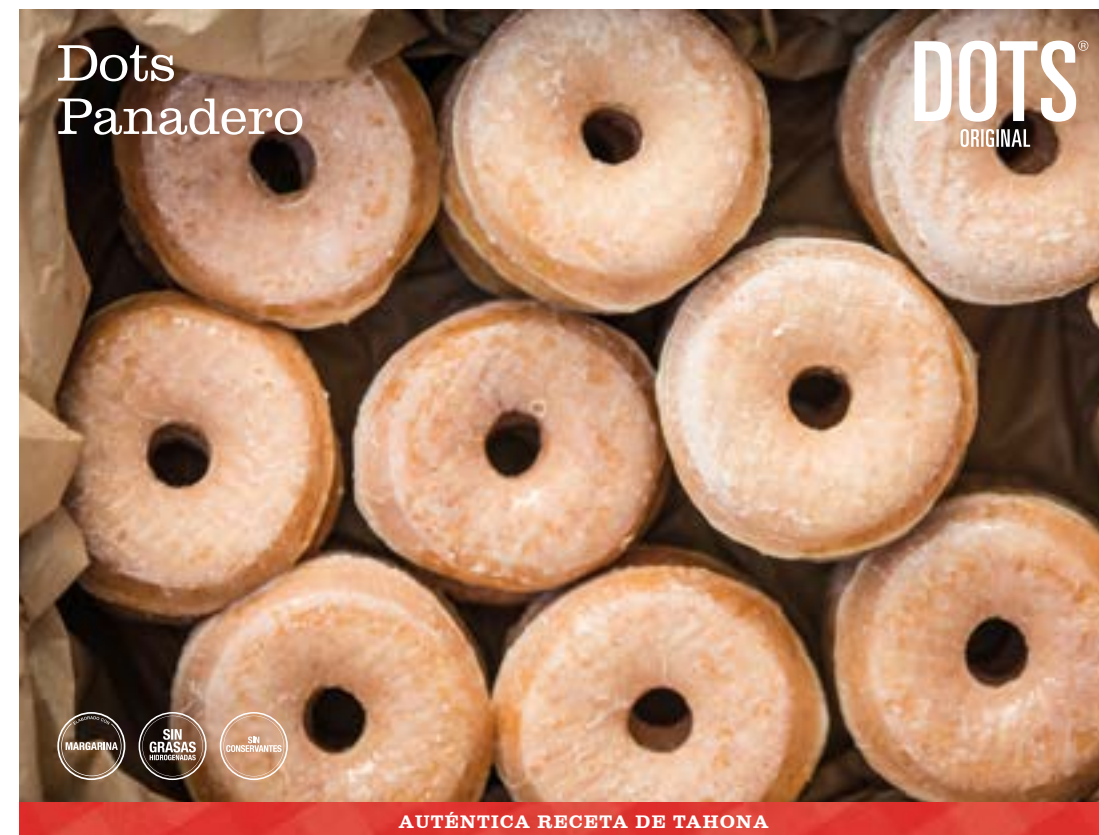
- | | |
|--|---|
| Apariencia:
Tentador contraste entre el chocolate y la Nocilla® blanca | Aroma:
A cacao y avellana |
| Textura:
Con avellana tostada que crepita al morder | Sabor:
A avellana y Nocilla® blanca |

Destaca por:

- | | |
|---|--|
| Ideal grab&go | Relleno con ingredientes de calidad |
| Practicidad: descongelar y comer | Producto de impulso |
| Marca con notoriedad | Fácil manipulación |

Comunicación:

¡Potencia tus ventas con nuestras cajitas personalizadas!



61485 Mini Dots Panadero¹
61475 Dots Panadero²
61470 Big Dots Panadero³

80 u¹ / 36 u² / 36 u³ 34 g¹ / 56 g² / 72 g³ 8x11^{1,3} / 8x14²
15/20 min 7 cm¹ / 9 cm² / 9,5 cm³



- Recuperamos la esencia de nuestros primeros Dots con esta receta maestra.
- Ahora más tierno, con un suave toque a limón, de color más tostado y con una capa más gruesa de glaseado cristalizado.

Análisis sensorial:

- | | |
|---|---|
| Apariencia:
Elaboración casera | Aroma:
Con un toque a limón |
| Textura:
Miga más densa e irregular | Sabor:
A auténtico y clásico glaseado |

Destaca por:

- | | |
|---|--------------------------|
| Practicidad: descongelar y comer | Versatilidad |
| Durabilidad | Alta rentabilidad |
| Receta gourmet | Clásico mejorado |

Comunicación:

Consulta a tu comercial sobre los materiales de merchandising de Dots.



Rainbow Dots

DOTS
ORIGINAL



¡AHORA NUESTROS RAINBOW TIENEN MÁS SABOR!



61145
Dots Yellow Frutti
Cobertura sabor a **plátano** con confetti de **sabor frutal**.
KG 56 g 8x15



60675
Dots Pink Nubes
Cobertura sabor a **fresa** con mininubes de golosina.
KG 59 g 8x14



61125
Dots Green Pistachio
Cobertura sabor a **frutos secos** con granillo de auténtico **pistacho**.
KG 57 g 8x15



61175
Dots Red Cookies
Cobertura sabor a **cheesecake** con pedacitos de **galleta al cacao con vainilla**.
KG 60 g 8x14



61135
Dots Purple White
Cobertura sabor a **frutos del bosque** con trocitos de **chocolate blanco**.
KG 57 g 8x15

Rainbow Dots

36 u
15/20 min 9,3/9,5 cm

- Receta mejorada: ¡coberturas con todo el sabor!
- Elaborados mediante un proceso de laminado que hace que la masa sea más ligera y absorba menos aceite.
- Con colorantes y aromas naturales.

Análisis sensorial:

- | | |
|--|---|
| Apariencia:
Divertida y original | Aroma:
A frutas y golosina |
| Textura:
Crujiente por fuera y tierna por dentro | Sabor:
¡A explosión de sabores! |

Destaca por:

- | | |
|--|-------------------------------|
| Practicidad:
descongelar y comer | Producto
de impulso |
| Ideal
grab&go | Viene
decorado |
| Atractivo y
diferencial | Producto
innovador |

Comunicación:

Aprovecha nuestras cajas personalizadas para impulsar tus ventas.



Dots Nocilla® Pack

DOTS
ORIGINAL



MÁXIMA FACILIDAD PARA TU NEGOCIO

62175 Dots Nocilla® Pack

25p / 2u 72 g 6x6
30 min 9,5 cm



- Nuestros productos ya envasados están especialmente pensados para dinamizar tus ventas.
- Dots rellenos de Nocilla®, con media cobertura de cacao decorada con chips de avellanas.

Destaca por:

- Envasados y listos para vender
- Máxima practicidad, tú decides cuándo los vendes
- Fáciles de apilar y de almacenar
- Envases personalizados para llamar la atención de tus clientes.
- Marca con notoriedad
- Ideal grab&go

Comunicación:

¡Se los llevarán de Dots en Dots!



Análisis sensorial:

- Apariencia:** Vistosa y llamativa
- Aroma:** A cacao y avellanas
- Textura:** Tierna y cremosa
- Sabor:** A auténtica Nocilla®

Crêpes de Nocilla®

PÂTISSERIE
Valérie



¡NOCILLA® ENVUELTA PARA REGALO!

62955 Crêpe Nocilla® 63955 Big Crêpe Nocilla®*

36 u 50 g 13x17 10x9 cm
24 u* 70 g* 20x15 cm*
15 min 1/3 min 180 °C



Destaca por:

- Hasta un 38% de relleno de Nocilla sin aceite de palma
- Tamaño que invita a repetir
- Producto de impulso
- Fácil manipulación
- Versatilidad
- Alta rentabilidad

Consejos:

- Descongelar a temperatura ambiente y hornear a 180 °C entre 1,5 min y 3 min.
- Sin descongelar a media potencia entre 15 seg y 25 seg.
- Descongelar. Vuelta y vuelta a media potencia hasta dorar ligeramente.

Análisis sensorial:

- Apariencia:** Fina masa que transparente el relleno
- Aroma:** A crêpe de Nocilla®
- Textura:** Suave y elástica
- Sabor:** A Nocilla®



61025 Plancha Muerte por Chocolate

4 u 1.760 g 6x21
5 h 31,5 x 25,5 cm



- Dos capas de bizcocho de cacao y dos capas de ganaché, la crema de chocolate más selecta.
- La cobertura de trocitos de chocolate, brownie y galleta de cacao molida le confiere un interesante contraste de textura y sabor.

Análisis sensorial:

Apariencia: Muy apetitosa y vistosa
Aroma: A puro cacao
Textura: Cremosa y tierna
Sabor: Jugoso y delicado

Destaca por:

- Decoración con 3 succulentos toppings
- Alta rentabilidad
- Fácil manipulación: descongela según demanda
- Practicidad: precortada en 21 porciones
- Dos capas de ganaché con un 38% de chocolate y nata

Consejo:

Acompáñala de una bola de helado o de un café.



63025 Naked Victoria Cake

1 u 1.345 g 12x16
3/4 h 24 cm



- Compuesta por dos capas de un jugoso bizcocho, relleno con puré de frambuesa, crema de yogur y trozos de fresas.
- Decorada con azúcar glas, al estilo inglés.

Análisis sensorial:

Apariencia: Atractiva y elegante
Aroma: Refrescante, a fresas
Textura: Esponjosa y fresca
Sabor: Dulce con un interesante contrapunto ácido

Destaca por:

- Pastelería de alta calidad
- 12% de fresas naturales
- Practicidad: precortado en 16 porciones
- Puré de frambuesa con un 90% de fruta
- Receta gourmet: clásica repostería inglesa

Consejo:

Combina tu oferta de postres con nuestras referencias naked.

69255 Cake Limón
69265 Cake Zanahoria
69275 Cake yogur y frutas del bosque



Croquetas para Horno

koama



¡LISTAS EN TAN SOLO SEIS MINUTOS!



60705
Croqueta para Horno
Jamón Ibérico
Con jamón ibérico.



60605
Croqueta para Horno
Bacalao
Con bacalao.



60505
Croqueta para Horno
Pulpo á Feira
Con pulpo y pimentón.



60805
Croqueta para Horno
Queso Ahumado
Con crema de queso
San Simón da Costa.



60055
Croqueta para
Horno Boletus
Con setas.

Croquetas para Horno

23u/bolsa - 6 bolsas 450 g/bolsa 10x11
5/6 min 200 °C Dejar reposar 1/2 min antes de servir

- Rebozadas con huevo y pan rallado y rellenas con bechamel a base de mantequilla.
- Sin necesidad de freír: con solo 6 minutos de horno estarán listas para consumir.

Análisis sensorial:

Apariencia: Artesanas
Aroma: A sus ingredientes seleccionados
Textura: Extracrujiente y ligera
Sabor: Casero y tradicional

Destaca por:

Ideal grab&go **No necesitas freidora**
Fácil manipulación: sin descongelar, directo al horno **Relleno con ingredientes de calidad**

Comunicación:

Ideal para catering y take-away.





The background of the entire image is a red and white checkered pattern, similar to a tablecloth, with the squares tilted at a 45-degree angle.

Yaya María

Contigo a todas horas

www.yayamaria.com
Tel. 900 118 888