

Yaya María



Panecillo Redondo.

Tus bocadillos y tus servicios de pan, aún más completos.



Recetario

Si quieres saber cómo elaborar esta sabrosa receta, descárgate nuestro recetario de la web.



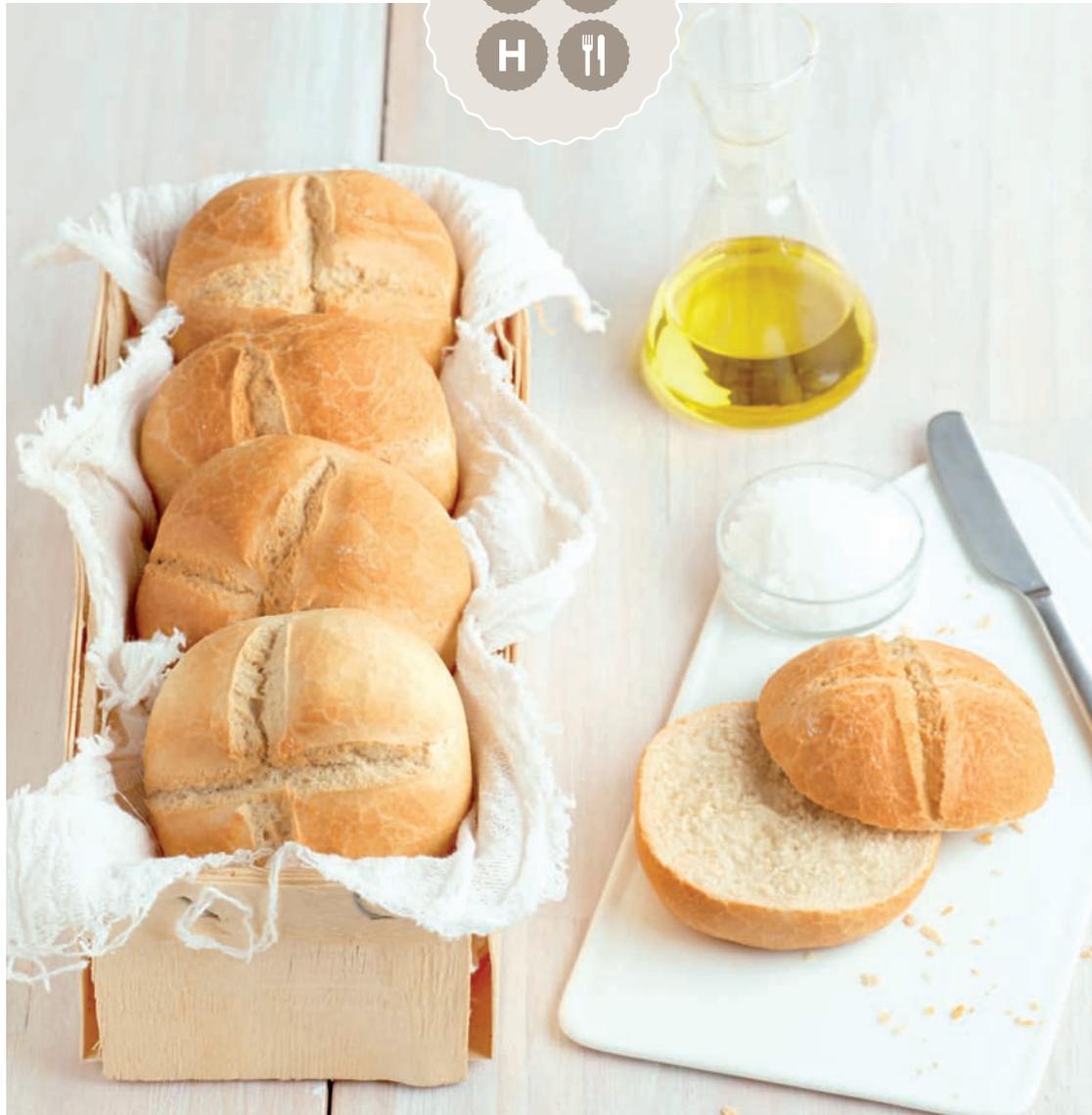
Sugerencias

Propón una oferta de bocadillo más bebida para tus desayunos y meriendas.



Consejos

Realza tu servicio de pan con un aceite de oliva especial.



Panecillo Redondo

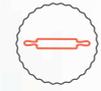
58900

100 u 60 g 6x7 8,5 cmØ
15/20' 180/190°C 10/12'



PERFECTO COMO PAN DE MESA.

- Nuevo formato: 20 gramos más de peso.
- Ideal para tus ofertas de desayuno.



Redondo Vegetal

Relleno de divertidas tiras de calabacín al vapor, aderezados con una exquisita salsa pesto para realzar su sabor, y queso ricotta que decoraremos con un vistoso golpe de pimienta rosa molida.



Media Mesana de Cereales Plus.

Para tus bocadillos más saludables.



Recetario

Si quieres saber cómo elaborar esta sabrosa receta, descárgate nuestro recetario de la web.



Sugerencias

Corta tu bocadillo en varias porciones para que tus clientes puedan disfrutar de él más cómodamente.



Consejos

Este pan te permitirá cuidar de la salud de tus clientes.



Bocadillo Mafumet

Untado de salsa romesco casera y relleno de crujiente y tierna alcachofa laminada frita.

Media Mesana de Cereales Plus

50690

35 u 175 g 4x7 31 cm
15/20' 180/200°C 15'



MASA ELABORADA CON UN MIX DE CEREALES: MIJO, LINAZA, GIRASOL, SÉSAMO Y TRIGO TRITURADO.

- Corteza dorada y decorada con sémola de arroz para que el pan se mantenga crujiente durante todo el día.
- Con dos cortes y puntas anguladas.
- Extra volumen.

Cuatro formatos diferentes para adaptarse a tus necesidades.

Media Mesana 54040



Media Mesana Plus 50680



Media Mesana de Cereales Plus 50690



Barra Mesana 54060



Mini Pincho.

Para tus pinchos y tus servicios de catering.



Recetario

Si quieres saber cómo elaborar estas sabrosas recetas, descárgate nuestro recetario de la web.



Sugerencias

Realza tus bocados más sofisticados sirviéndolos en poca cantidad: en este caso, menos es más.



Consejos

Su pequeño formato te permitirá experimentar con ingredientes especiales que no utilizas habitualmente.



Mini Pincho

52401

130 u 17 g 8x14 5 cm
15/20' 180/190°C 3/5'



- Elaborado con masa madre.
- Un atractivo formato cuadrado, para tus creaciones más especiales.
- Corteza sabrosa y crujiente.
- Miga alveolada y esponjosa.



Minipinchos Gourmet



Con tartar de atún con aguacate, cebolleta, zumo de lima, mostaza, aceite de oliva y tabasco.



Con pimiento de piquillo asado, bacalao ahumado y germinado de alfalfa.



Con queso brie y cebolla confitada.



Minipincho Donosti

¡Un bocado irresistible! Sobre una fina capa de carpaccio de tomate cherry, colocaremos una hamburguesita de ternera, mostaza y perejil y, encima, cebolla roja cortada en aros y un huevo de cordorniz a la plancha.

Mollete Kornspitz.

Tan sabroso como nutritivo.



Recetario

Si quieres saber cómo elaborar esta sabrosa receta, descárgate nuestro recetario de la web.



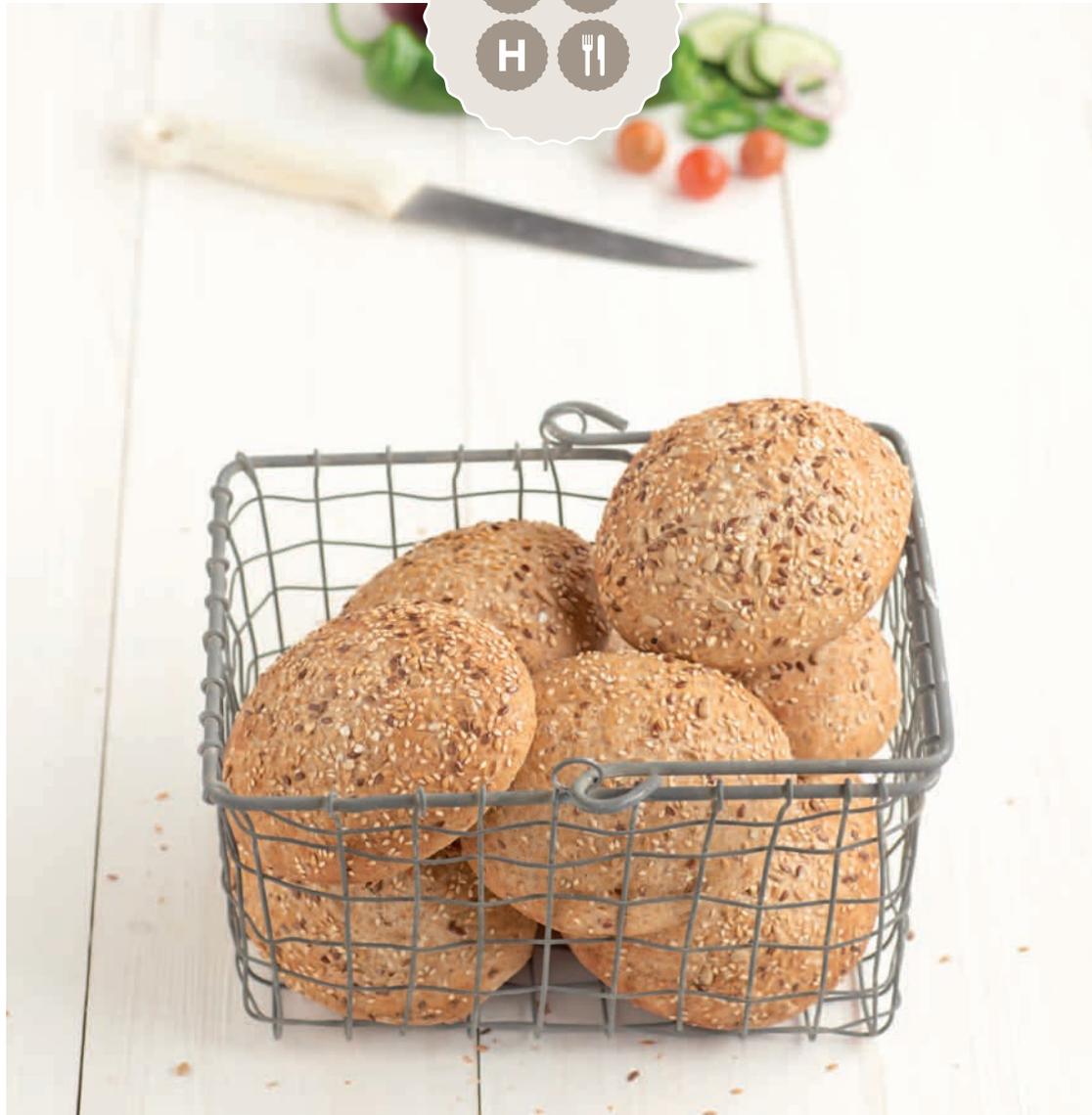
Sugerencias

Dale un golpe de plancha para proporcionarle un aspecto más apetitoso.



Consejos

Un pan muy original para tus servicios de mesa.



Mollete Kornspitz

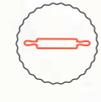
59480

60 u 93 g 6x7 12,5 cmØ
20/25'



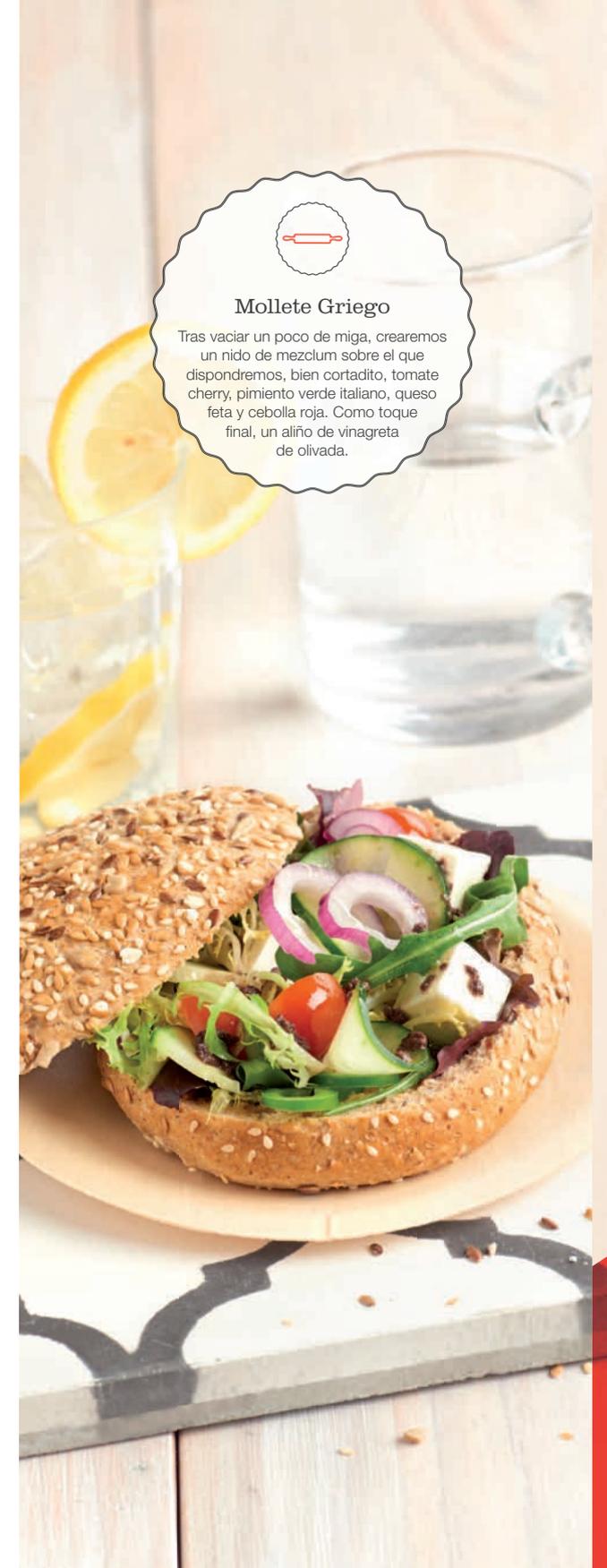
ELABORADO CON 14 CEREALES, SEMILLAS Y ESPECIAS:

- Trigo, centeno natural y tostado, salvado, soja triturada, lino, copos de malta, especias, semillas de trigo sarraceno, linaza dorada y marrón, sésamo blanco y marrón y semillas de girasol.
- Alto contenido en fibra.
- Gracias a los cereales incorpora vitaminas, minerales, carbohidratos y proteínas.



Mollete Griego

Tras vaciar un poco de miga, crearemos un nido de mezclum sobre el que dispondremos, bien cortadito, tomate cherry, pimienta verde italiano, queso feta y cebolla roja. Como toque final, un aliño de vinagreta de olivada.



Dots Roll Sugar & Choc.

Ampliamos nuestra gama con una variedad aún más golosa.



Consejos

Ve descongelando en función del flujo de clientes que entren en tu establecimiento.



Sugerencias

Haz tu oferta aún más vistosa combinando diferentes variedades de Dots.



Dots Roll Sugar & Choc

68760

24 u 65 g 8x16 9,5 cm Ø
20/25'



- Masa de delicioso Dots, tierna y esponjosa.
- Abundante relleno gracias a sus ocho inyecciones de crema de cacao.
- Espolvoreado con azúcar en grano para obtener una mayor durabilidad.



SOLICITA TU EXPOSITOR DOTS ORIGINAL Y TUS BOLSITAS TAKE-AWAY.

Combina en tu mostrador las irresistibles especialidades de esta gama tan golosa.

Big Dots Sugar 60590



Dots Sugar 65760



Dots Roll Crema 62930



Pop Dots Sugar 64210



Big Tûlpe Muesli.

Con cobertura de cereales de desayuno.



Consejos

Crea promociones de desayuno con este nuevo Tûlpe acompañándolo de té o infusiones.



Sugerencias

Solicítanos el expositor de Big Tûlipes para potenciar la oferta de tu establecimiento.



Big Tûlpe Muesli

61520

12 u 110 g 8x17 8 cmØ
30/60'



- ¡Amplía tu gama de Tûlipes con esta nueva variedad tan ligera!
- Esponjosa y tierna masa de muffin elaborada con nueces y canela.
- Su apetitoso y crujiente topping de cereales de desayuno incorpora copos de avena, semillas de girasol, semillas de lino dorado, semillas de calabaza y azúcar.
- Alto contenido en fibra y ácidos grasos insaturados omega 3 y omega 6.
- Sin mermas: descongelar y listo para servir.



BOLSITAS
TAKE-AWAY.

Combina en el expositor de Big Tûlipes las diferentes especialidades de esta gama*.



Big Tûlpe Dark 61500



Masa de muffin de chocolate con relleno de chocolate blanco, cobertura de chocolate blanco y topping de *caramel crunch*.

Big Tûlpe White 61510



Masa de muffin con relleno de chocolate con leche, cobertura de chocolate negro y topping de *pailleté* blanco.

* Consulta la disponibilidad con tu comercial.

Palmera Andaluza.

Nuestra palmera de gran formato.



Consejos

Descongélaslas y distribúyelas teniendo en cuenta el volumen que van a adquirir: lo ideal son cuatro o hasta un máximo de seis palmeras por bandeja.



Sugerencias

Una vez horneada, baña la parte inferior de la palmera con chocolate o yema para hacerla aún más succulenta.



Recetario

Dale tu toque especial a nuestra palmera y ofrece vistosas decoraciones para tentar a tus clientes, como esta que te proponemos.

Palmera Andaluza

63880

50 u 160 g 8x14 22 cm
20' 180°C 25'



- Más grande y de mayor grosor.
- Larga durabilidad.
- Hojaldrado denso y tierno, crujiente al primer mordisco y con un corazón muy esponjoso.
- Bañada con una fina capa de azúcar que le da un toque muy goloso.
- Su superficie regular permite aplicar más fácilmente cualquier decoración.



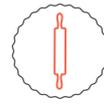
Surtido Mini Crodots.

Nuestros pequeños caprichos irresistibles.



Consejos

Sin mermas: ve descongelando los que necesites según la demanda de tu establecimiento.



Y recuerda...

Combina diferentes formatos, Crodots y Mini Crodots, para hacer aún más vistosa tu oferta.



Surtido Mini Crodots

60530

54 u 34 g 8x11 9 cmØ
20'



- Masa laminada y hojaldrada elaborada con margarina.
- Tierna y suave textura que se funde en la boca.
- Sabrosa y crujiente corteza.
- Presentados en prácticas bandejas de 18 unidades de cada sabor.



Mini Crodots Choco Blanco
Con cobertura de chocolate blanco y decorado con chocovirutas.

Mini Crodots Sugar

Decorado con azúcar, ¡muy crujiente!

Mini Crodots Choco Negro

Con cobertura de chocolate y trocitos de frutos secos.

Y para los que quieren más...

Crodots 69231



Crodots con Chocolate 69241



Para apoyar la venta de Dots haz un pedido de estas divertidas bolsitas, 4 modelos diferentes para servir tu gama de Dots.



BOLSITAS TAKE-AWAY CON DISTINTOS MENSAJES.

Malla 4 Quesos con extra relleno.

¡Está quesísima!



Consejos

Acompáñala de una vistosa ensalada y crea una oferta de comida rápida a mediodía.



Recetario

Si quieres saber cómo elaborar estas deliciosas ensaladas, descárgate nuestro recetario de la web.



Sugerencias

Máxima versatilidad: porciónala y obtén más rentabilidad de cada pieza.



Malla 4 Quesos

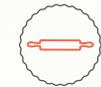
53600

40 u 90 g 8x14 13 cm
5/10' 190°C 12/15'



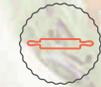
MASA DANESA RELLENA DE QUESO FRESCO, EMMENTAL, CHEDDAR Y QUESO AZUL.

- ¡40 gr de relleno!
- Su facilidad de elaboración permite ir horneando según demanda.
- ¡Un tentempié irresistible con un formato muy atractivo!
- Sírvela caliente para que esté aún más apetitosa.



Ensalada Finistère

Con juliana de rábano negro y manzana granny, salmón y bacalao ahumados y gajos de pomelo rosa pelados y un aderezo de vinagreta de cebollino, jugo de pomelo rosa y aceite de oliva.



Ensalada Provenzal

Ensalada de champiñones laminados, juliana de col lombarda, rúcula, apio, avellanas crudas fileteadas y flores para ensalada y un aderezo ligero de aceite de oliva y vinagre de manzana.



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