

Yaya María



Burger Aldeana.

Suave, sabrosa y con mucha personalidad.



Recetario

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



Valor nutricional

El aceite de oliva contribuye a que su textura sea más tierna y esponjosa.



Consejos

¡Deja escoger a tus clientes su pan de hamburguesa además del relleno!



Burger Aldeana

25130

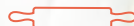
24 u 80 g 4x14 11 cmØ

20/25'



**UN PAN ELABORADO CON
INGREDIENTES ESPECIALMENTE
SELECCIONADOS Y ACEITE DE
OLIVA.**

- Larga durabilidad gracias a la sémola de trigo.
- El corte en cruz y la sémola le proporcionan un aspecto rústico y artesano.



Hamburguesa Mexicana

Prepara la hamburguesa con carne de ternera, guindilla verde y cilantro picados y mézclala con yema de huevo, pan rallado y sal. Pásala por la plancha y colócala sobre un lecho de hojas de cogollo. Coronala con rodajitas de tomate, aguacate y cebolla morada.



Bocata Rústico.

Para tus recetas con más carácter.



Recetario

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



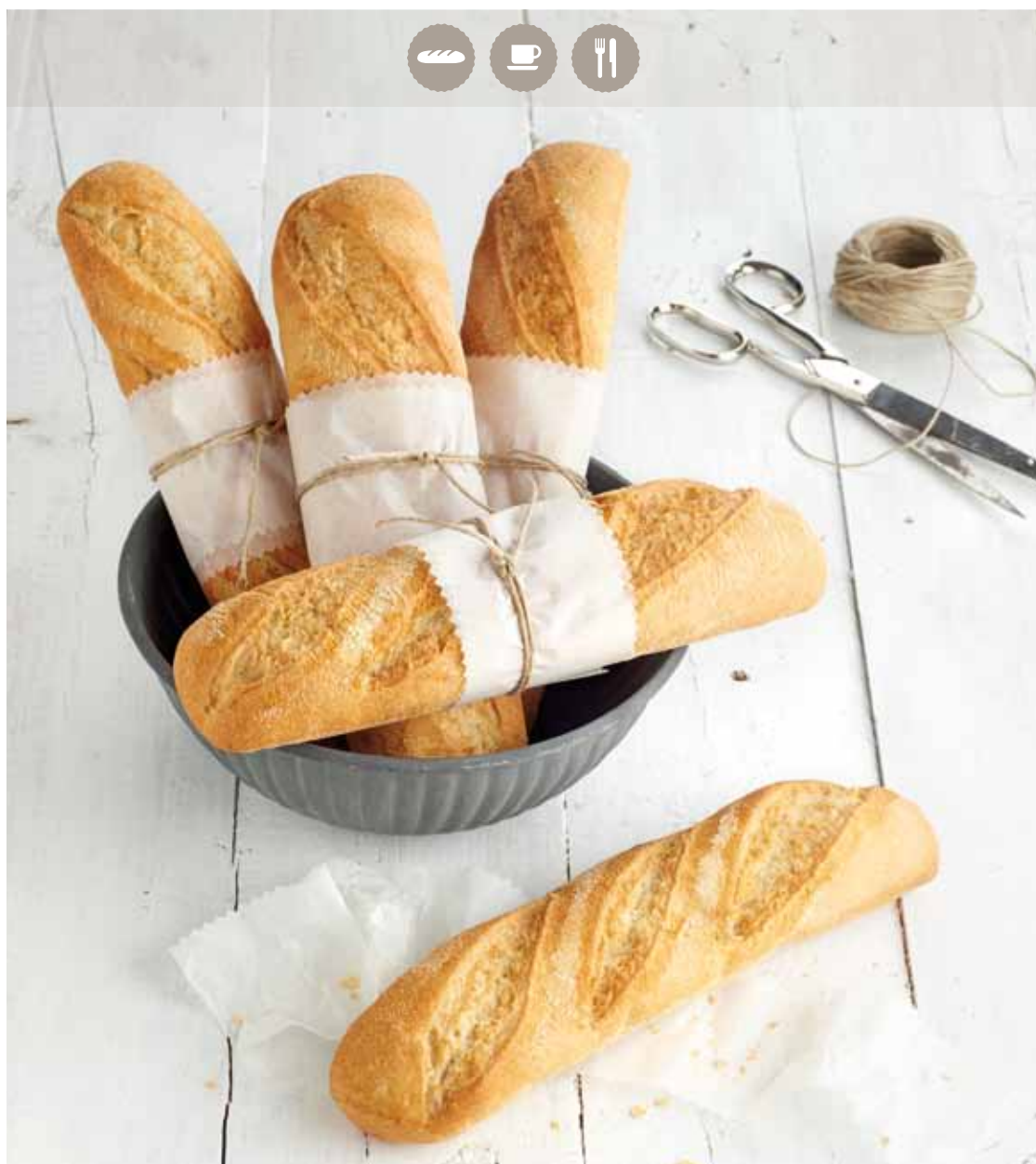
Sugerencias

Este pan es tan contundente que permite porcionarlo para ofrecer bocadillos más pequeños.



Consejos

Su firme miga lo convierte en tu mejor aliado para tapas y montaditos.



Bocata Rústico

47300

52 u 135 g 4x7 27 cm
15/20' 190/210°C 15/20'

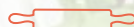


MIGA TUPIDA Y CONSISTENTE.

- Doble fermentación.
- Larga durabilidad.
- Corteza aún más crujiente gracias a su semolina.



27 cm



Saltimbocca a la Romana

Pasa unas lonchas de jamón por la sartén. Reboza con harina de maíz unos filetitos de culata de ternera y fríelos con poco aceite. Fríe luego las hojas de salvia y unta el pan en una reducción de los jugos resultantes y un chorrito de vino antes de rellenarlo con estos tres succulentos ingredientes.



Panecillo Gran Reserva.

La familia Gran Reserva crece.



Recetario

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



Sugerencias

Marca la diferencia acompañando tu servicio de pan con algunas pastillas de chocolate negro y unas escamas de sal.



Consejos

Este pan completa los panecillos especiales de restauración de la familia Gran Reserva: Gourmet, Gourmet Multigrain y Gourmet Aceitunas.



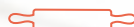
Panecillo Gran Reserva

20340

90 u 70 g 4x7 14 cm
10/15' 180/190°C 10/15'



- Triple fermentación.
- Alta hidratación.
- Miga alveolada e irregular de color marfil.
- Suave sabor con un prolongado toque ácido.
- Corteza dorada, gruesa, ligeramente enharinada y muy crujiente, con matices de frutos secos torrefactos.
- Exquisito aroma avellanado.
- Larga durabilidad.



Fish&Chips&Wasabi

Reboza un filete de perca con huevo y panko. Unta la base de nuestro panecillo con un pesto de rúcula, albahaca, aceite y wasabi y dispón encima el pescado, unas rodajas de tomate verde, un montoncito de patatas paja y unos brotes de ensalada mezclum.



Miniartesanos.

Nuestros panecillos especiales de artesano panadero, ¡apetitosamente irregulares!



Valor nutricional

Panecillos con ingredientes seleccionados.



Sugerencias

Acompaña estos panes tan exquisitos de tu aceite de oliva recomendado.



Consejos

Reserva estas variedades premium para tus servicios de pan más especiales.



Miniartesano de Espelta

84620

80 u 40 g 14x4 8 cm
20/30' 180/190°C 8/10'



Elaborado con harina de trigo y espelta y recubierto con semillas de sésamo, que aportan un agradable sabor tostado y una exquisita textura crujiente.

La espelta es un cereal con un sabor ligeramente dulce, con un toque que recuerda a la nuez, muy apreciado por sus múltiples propiedades nutricionales.



- 100% naturales, sin aditivos, conservantes, aromas artificiales ni monodiglicéridos.
- Los panecillos especiales de restauración de la nueva familia Gourmet.
- Elaborados con masa madre.
- Panes de larga fermentación.
- Artesanales, ¡todos son diferentes!

Miniartesano de Pasas y Nueces

84640

80 u 40 g 14x4 8 cm
20/30' 180/190°C 8/10'



Este panecillo de pasas y nueces es una fuente de fibra. Las uvas pasas, al haber perdido en su mayor parte el agua que contenían, proporcionan más nutrientes. Las nueces aportan un excelente sabor y propiedades saludables gracias a sus antioxidantes y a sus ácidos grasos poliinsaturados.

Miniartesano de Tres Quesos

84650

80 u 40 g 14x4 8 cm
20/30' 180/190°C 8/10'



Un pan muy esponjoso elaborado con queso de cabra, Emmental y Gouda que le aportan matices diferentes, así como interesantes valores nutricionales gracias a las numerosas propiedades de estas tres exquisitas variedades de queso.

Croissant París Listo.

Nuestra bollería al estilo francés, aún más fácil.



Consejos

Descongela unidades según las vayas sirviendo.



Sugerencias

Rellena este croissant Listo tan premium con ingredientes especiales: salmón, pavo ahumado, mozzarella de búfala...



Descubre todo lo que hacemos por ti en: www.hechosconcorazon.com

Croissant París Listo

61695

21 u 50 g 8x9 14 cm

15/20'



- Elaborado con el proceso Viennoiserie Caprice.
- 100% mantequilla.
- Excelente hojaldrado, ligero y *croustillant*.
- 100% natural, sin grasas hidrogenadas, sin aditivos, conservantes, aromas artificiales ni monodiglicéridos.



PROTECCIÓN ESPECIAL:
3 BANDEJAS DE 7 UNIDADES EN CADA CAJA PARA QUE EL PRODUCTO SE CONSERVE MEJOR.



BOLSITAS TAKE-AWAY



Receta Exprés

Unta este croissant hotelero de alta gama con una crema de queso quark batido con menta, albahaca y una mezcla de pimientas, y dispón sobre ella vistosas huevas de trucha, o bien finas lonchas de cualquier tipo de pescado ahumado.



Dots on The Rocks.

¡Dots por fuera, cake por dentro!



Consejos

¡Destaca esta nueva y golosa especialidad con el material de comunicación que te facilitamos!



Sugerencias

Potencia tu oferta de meriendas ahora que empieza la época escolar.



Dots on
The Rocks

64920

36 u 95 g 8x15 9 cm Ø

15/20'



- **Aceite de Palma Sostenible Certificado:** Su producción respeta los derechos laborales y de las comunidades indígenas y vela por que no se ocupen nuevas zonas de elevado valor medioambiental y por que no se amenace la biodiversidad, además de promover prácticas agrícolas más limpias.
- Elaborado con masa batida para que por dentro sea más denso y consistente.
- Con cacao en la masa para hacer su corazón aún más sabroso.
- Bañado en chocolate blanco y decorado con pequeñas rocas de chocolate con leche.



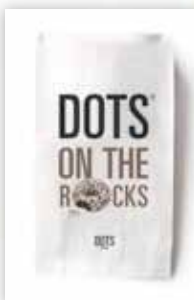
PORCIONA UNA UNIDAD EN PEQUEÑOS DISCOS PARA DARLO A PROBAR A TUS MEJORES CLIENTES.



DOTS[®]
ORIGINAL

Bollería

CADA CAJA CONTIENE 18 BOLSITAS TAKE-AWAY Y 36 PEGATINAS.



(Promoción válida en las primeras 6.000 cajas.)

Mini Madalenas.

¡Nuestras madalenas más coquetas!



Consejos

Sus alegres pirotones le darán un vistoso aspecto a tu vitrina.



Sugerencias

Dale tu toque personal con toppings diferentes y divertidos.



Mini Madalenas

64120

74 u 25 g 8x17 4,5 cmØ
8/10'



- Ideal para ir descongelando según demanda.
- Un formato más pequeño para las madalenas de toda la vida.
- Receta casera con su característico toque de limón.
- Muy tiernas y esponjosas.
- Decoradas con azúcar bolado.

Y recuerda...

¡Para los que quieren más!

Madalena Clásica
64100

Madalena Plus
65100



Y para tus clientes con necesidades especiales:

Madalena Sin Gluten
62301



Propuestas de decoración

Prepara una crema frosting con 250 gr de mascarpone y 50 gr de azúcar glas, corona con ella las mini madalenas y añade vistosos toppings:

- De chocolate en polvo y en pepitas.
- De canela en polvo y en rama.
- De café soluble y en grano.

Empanadas Argentinas.

¡Formatos y sabores al gusto de todos!



Consejos

Ofrécelas en una bolsita de papel para *take-away*.



Recetario

¡Entra en nuestra web y descárgate nuestro recetario actualizado!



Sugerencias

Destaca la de verduras para tus clientes vegetarianos.



Empanada Argentina de Pollo

63020

24 u 103 g 8x17 15x5,5 cm

45/60 180/190°C 4' horno
30" microondas



RELLENAMOS LA MASA CON UN JUGOSO GUISO DE POLLO, MOZZARELLA, CEBOLLA Y PIMIENTO ROJO Y LUEGO LE DAMOS FORMA DE CRESTA Y LA CERRAMOS MANUALMENTE PARA QUE TENGA UN ASPECTO TODAVÍA MÁS APETITOSO.

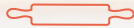
- Descongelar y listo: con un golpe de horno estarán a punto para presentarlas.
- Elaboradas con masa de empanada pintada al huevo.
- Trabajadas a mano para darles un aspecto más artesanal.
- Tres abundantes y sabrosos rellenos.



Wok de Verduras

Fríe un ajo con un poco de aceite, retíralo y vierte en el wok, por este orden, unas rodajas de zanahoria, col lombarda en juliana y unos guisantes. Retira del fuego al cabo de un minuto y aliña con aceite de sésamo tostado o salsa de soja.





Chips de Verduras

Pelamos y cortamos finamente con la ayuda de un pelapatatas una remolacha, una yuca, un boniato y una patata y los reservamos en agua por separado, junto con unas hojas de albahaca. Lo vamos friendo en aceite muy caliente y dejamos reposar en papel absorbente antes de servir.

Empanada Argentina de Verduras 63000

30 u 103 g 8x17 9x8,5 cm

45/60' 180/190°C 4' horno
30' microondas



¡NO HAY DOS IGUALES! TRABAJAMOS A MANO LA PASTA DE ESTAS EMPANADAS CON FORMA DE TORTELLINI DESPUÉS DE RELLENAR LA MASA CON UN PISTO DE BERENJENA, PIMIENTO ROJO, CEBOLLA Y CALABACÍN.

Empanada Argentina de Carne

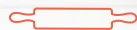
63010

24 u 103 g 8x17 15x6,5 cm

45/60' 180/190°C 4' horno
30" microondas



¡LAS CLÁSICAS! MOLDEAMOS A MANO EL FORMATO DE EMPANADA ARGENTINA MÁS POPULAR, QUE ESTÁ RELLENA CON UNA SABROSA MEZCLA DE CARNE PICADA, HUEVO DURO, PIMIENTO ROJO ASADO Y GUINDILLA.



Baba Ganoush

Escalivamos la berenjena, la pelamos y preparamos con ella un puré al que añadimos un chorrito de aceite, un diente de ajo finamente picado, sal, Pimentón de la Vera y, opcionalmente, una cucharadita de pasta de sésamo.

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