



Yaya
María





Malla Praliné.

La belleza está en el exterior, el cacao en el interior.

Bollería Fácil

Nuestra tradicional malla se presenta ahora en su versión más dulce, y es que la fórmula no podía fallar: la proporción de masa y relleno, al 50%, describe esta pieza elaborada con masa danesa y un relleno de crema de cacao y trocitos de avellana tostada como un básico de tu establecimiento.

- Una mezcla única, versátil en cuanto a presentaciones y con un acabado muy crujiente.
- Lo mejor de todo, su sencillo proceso de elaboración, que no requiere de fermentación. Píntala con huevo para que tome un color más dorado, y directa al horno.



Malla Praliné

66910

54 u 100 g 8x16 15 cm
15' 180°C 13'



LOS DETALLES IMPORTAN. Y AYUDAN A VENDER MÁS. POR ELLO QUEREMOS SEGUIR A TU LADO COMPARTIENDO CUANTAS MÁS IDEAS, MEJOR.



- Para darle un acabado todavía más apetitoso, pulveriza las piezas con agua y espolvoréalas con azúcar en grano.
- En el expositor llamará mucho más la atención si colocas las mallas en un plato de cerámica sobre una pequeña peana que las eleve del resto.
- Para cafeterías, exponlas junto a la bollería durante desayunos y meriendas y ofrécelas cortadas por la mitad para rentabilizar la pieza. En hoteles proponer en diferentes porciones para bufé. Hasta 4 por pieza.



- Y si dispones de una pizarra o cartel, destaca su abundante relleno de crema de cacao con avellanas troceadas.

PVPR 1,10€/u

PVPR 0,70€ la mitad

Combo: Ofrece combos variados para darle vida al producto.

PVPR Malla + batido de cacao 2,30€

PVPR Media malla + café 1,50€

PVPR 4 minis + 2 cafés 3€



Roulet Cheesecake.

Una agradable sorpresa que se funde en la boca.

Bollería Fácil

Esta deliciosa especialidad, de fino **hojaldre de margarina** y textura delicadamente ligera, esconde un interior sorprendente que seducirá a tus clientes más golosos: su abundante y delicioso relleno está elaborado con **10 g de frambuesa** y **22 g de crema de queso** en una fusión cremosa de interesantes contrastes.

- Su presentación es muy original gracias a su vistosa **corteza listada**: los cortes en la cobertura hacen que sea todavía más crujiente y apetitoso.
- Para tu mayor comodidad está ya **prefermentado, pintado al huevo y decorado con azúcar en grano**.
- Siguiendo con nuestro objetivo de elaborar productos cada vez más saludables, éste es un buen ejemplo de bollería libre de grasas trans añadidas, sin colorantes artificiales, ideal para clientes cada vez más exigentes y concienciados con la salud, sin renunciar al sabor.



Roulet Cheesecake

66340

58 u 90 g 8x10 10 cm
20' 180°C 16'



LOS DETALLES IMPORTAN. Y AYUDAN A VENDER MÁS. POR ELLO QUEREMOS SEGUIR A TU LADO COMPARTIENDO CUANTAS MÁS IDEAS, MEJOR.



Cafetería



Hostelería

- Si quieres servir el producto perfecto en el momento perfecto, planifica dos hornadas que coincidan con los momentos de desayunos y meriendas.
- Para hoteles, presentar el producto en el bufé con otros de valor añadido, bien ordenado y presentado en una bandeja con un buen número de piezas.
- Para cafeterías, exponer junto a la bollería durante desayunos y meriendas.
- Si dispones de una pizarra o cartel, destaca la exclusividad de su relleno tan diferente, muy nuevo en el mercado.



PVPR 1,20-1,30€/u

Combo:

PVPR Pieza + café 2,50€

PVPR Pieza + zumo 3€



Doblé Black & White.

Un toque de elegancia en tu surtido.

Bollería Fácil

Innovadora versión de la tradicional napolitana, la única con masa hojaldrada de cacao rellena con un contraste de texturas de crema de cacao, avellana y chocolate blanco. Decorada con un topping de estrellas de azúcar.

Es una buena decisión para triunfar en ventas porque tiene todos los ingredientes que convencen a los más exigentes: su facilidad y rapidez, ya que se trata

de un producto que se entrega prefermentado, y su composición, porque está libre de grasas trans añadidas.

Se trata de un atractivo producto que requiere una posición privilegiada en los expositores y que resulta muy interesante para dar un toque de atención sobre aquellos clientes que buscan un producto más premium.



Doblé Black & White 61480

62 u 90 g 9x8 10 cm
15' 170/175°C 18/20'



LOS DETALLES IMPORTAN. Y AYUDAN A VENDER MÁS. POR ELLO QUEREMOS SEGUIR A TU LADO COMPARTIENDO CUANTAS MÁS IDEAS, MEJOR.

Cafetería

- Para dar una mayor visibilidad a este producto premium, presentarlo en una tartera o algún expositor especial que destaque del resto.
- Si quieres servir el producto perfecto en el momento perfecto, planifica dos hornadas que coincidan con los momentos de desayunos y meriendas.
- Ideal para cafeterías, exponer durante desayunos y meriendas.



- Si dispones de una pizarra o cartel, destaca su relleno tan especial de crema de cacao y avellana y chocolate blanco.

PVPR 1,50€/u

Combo:

PVPR Pieza + café 2,50€

PVPR Pieza + zumo 3€



Pañuelo Carbonara y Nido de Quesos y Nueces.

Como tentempiés por la mañana o como sustitutos de la comida.

Bollería Fácil

Pañuelo Carbonara Tan completo como versátil

Original pañuelo de masa de croissant elaborado con margarina y relleno de una sabrosa salsa carbonara, coronado con una loncha de bacon.

Listo para servir, viene pintado con huevo y decorado con mozzarella rallada.

Nido de Quesos y Nueces Crujiente, intenso y dulce

Exquisita base de hojaldre, rellena de una crema de queso elaborada con emmental, roquefort y queso fresco, coronada con trocitos de nueces crujientes, sabrosas y nutritivas.

Listo para servir, pintado con huevo. Su formato redondo facilita que propongas una alternativa diferente de pieza salada que ayude a que tu escaparate se vea más atractivo.



Pañuelo Carbonara **63210**

30 u 130 g 8x17 16 cm
15' 180°C 13/14'



Nido de Quesos y Nueces **61590**

40 u 130 g 8x9 12,5 cm
20' 170/180°C 15/18'



LOS DETALLES IMPORTAN. Y AYUDAN A VENDER MÁS. POR ELLO QUEREMOS SEGUIR A TU LADO COMPARTIENDO CUANTAS MÁS IDEAS, MEJOR.

 Cafetería

 Restaurante de servicio rápido

- También puedes venderlos en formato de menú "Take-Away", que resulta más económico para el cliente y es muy atractivo. 
- Si dispones de una pizarra o un pequeño cartel, te recomendamos destacar sus puntos fuertes: "Relleno de salsa carbonara" y "Exclusiva crema de quesos con nueces".
- Insistir en el original relleno de estos dos productos es bueno para tu establecimiento, así que no dudes en recordárselo a tus clientes como novedad.
- Ofrece la posibilidad de calentar y/o gratinar en el momento para potenciar los sabores.

PVPR **1,80€/u**

Combo: Ofrécelos como snacks o sustitutos de comidas con una bebida y un postre o café.

PVPR Pañuelo o Nido + bebida + postre o café **4,50/5€**

PVPR Pañuelo o Nido + bebida + ensalada **4,50/5€**

PVPR Pañuelo o Nido + bebida **2,50€**



Biscuit Choc.

Rellenos de deliciosa crema de cacao.

Bollería Descongelar & Listo

Elaboramos la masa de estas tiernas cookies siguiendo la receta tradicional de las galletas americanas de toda la vida, con una cuidada mezcla de **margarina y mantequilla** para conseguir el más óptimo equilibrio de aroma y textura, además de **azúcar, huevos, harina, leche** y una lluvia de **pepitas de chocolate** que le proporcionan su sabor y aspecto característicos.

- Su innovador **relleno de crema de cacao con avellanas**, encerrado en el corazón de la galleta, se transforma en boca en una agradable y melosa explosión de sabor.
- Máxima facilidad de uso, ¡**descongelar y vender!**
- Una vez **descongeladas aguantan hasta dos o tres días** en óptimas condiciones, por lo que es un producto muy práctico y de larga durabilidad.



Biscuit Choc 63590

24 u 75 g 8x17 10 cm
15/20'



LOS DETALLES IMPORTAN. Y AYUDAN A VENDER MÁS. POR ELLO QUEREMOS SEGUIR A TU LADO COMPARTIENDO CUANTAS MÁS IDEAS, MEJOR.

Cafetería

- Para exponer las cookies elige un recipiente de cristal con tapa que las destaque del resto.
- Ubícalas en un lugar visible, al lado del café, para motivar la venta por impulso.
- Ofrécelas para llevar como almuerzo o merienda de los niños en una papelina o bolsa; es ideal para ir picando.



PVPR	1,20€/u	Combo: Ideal para exponer durante desayunos y meriendas
PVPR	Cada bolsita de 2 unidades 2€	
PVPR	Galleta + Café 3€	

Hostelería

- Un buen acompañamiento para la hora del té. Si las expones en la barra en algún recipiente de cristal, nadie podrá resistirse.
- Ubícalas en un lugar visible en el bufé, cerca del café y las infusiones.



Restaurante

- Ideal para ofrecer como postre, ¿lo habías pensado?



PVPR	Galleta + bola de helado + un final de coulis de chocolate 4/5€
PVPR	Sandwich de cookies = Galleta + bola de helado + galleta 4/5€

CLASSICDOTS®
BERLIDOTS®
MINIDOTS®
DOTS®DECORADOS

DOTS®
IS ALWAYS
A GOOD IDEA

DOTSORIGINAL.COM



www.dotsoriginal.com

DOTS®
ORIGINAL

#DOTS
#MODERN
#FUN
#FRESH

Toda nuestra familia de Dots y Berlinas se elaboran:

Sin conservantes. Un conservante es un aditivo alimentario que se adiciona en los alimentos para relentizar el deterioro causado por la presencia de los microorganismos.

Sin colorantes artificiales. Elaboramos nuestros productos sin colorantes artificiales. Sin grasas hidrogenadas. Fuimos pioneros en eliminar las grasas parcialmente hidrogenadas de nuestros procesos de producción.

Sin grasas Trans añadidas. Las **grasas trans** se obtienen por un proceso de hidrogenación de los aceites con el objetivo de conferir una mayor estabilidad y durabilidad a los alimentos. En contra, el consumo continuado de este tipo de grasas se traduce en un aumento de los niveles de colesterol, aumentando así el riesgo de contraer enfermedades cardiovasculares.

Grasa de Palma Sostenible, disponemos de la Certificación RSPO Balance de Masas (MB). Todas nuestras especialidades de la gama Dots se fabrican con Aceite de Palma Sostenible Certificado (CSPO) y de Palmiste (CSPKO).



CLASSICDOTS®

Reinterpretando un clásico

Elaborado siguiendo la fórmula tradicional que lleva más de 40 años en nuestra empresa presentamos nuestra re-edición del Dots, inspirado en el que fue el primer producto fabricado para su comercialización en las panaderías de la familia Gallés.

Su sabor y textura evocan recuerdos de aquel Dots fabricado de manera artesanal y visualmente se presenta con un color más oscuro, mayor tamaño y un acabado expresamente irregular que recuerda al concepto original.

Asimismo el glacé que los cubre también tiene un sabor y una textura diferente de los actuales. A elegir entre dos variedades, ambas sin relleno: Classic y Duo, bañado con media cobertura al cacao.

Descongelar entre 15 - 30 minutos, listo e imprescindible.

Es tan fácil de preparar como de vender y rápidamente puedes disponer de tantos Dots como demanden tus clientes.

BOLLERÍA MINUTE



Te aconsejamos...



Desayunos y meriendas

Pvp recomendado

CLASSIC 0,95€

DUO 1,10€

Oferta de combo

Dots + Café 2€

- En bares exponer el producto en el expositor encima de la barra.
- En cafeterías exponer en vitrina junto a la bollería Premium.
- En QSR exponer en vitrina junto a la bollería.

Se propone tener en tienda merchandising para la venta take away (bolsitas, cajitas...).

61470 CLASSICDOTS®

36	72	8 x 11	15-20 min	11

61490 CLASSICDOTS DUO

36	72	8 x 11	15-20 min	11

BERLIDOTS' FRUTOS DEL BOSQUE

Dulce y ácido, una sorpresa al paladar

Exótica combinación de nuestra masa más tierna y esponjosa con sabores frutales que le aportan frescura y novedad a un exquisito bocado.

Relleno con tres inyecciones de una ligerísima mezcla de frutos del bosque, la más reconocible del mercado, de fresa, frambuesa y cereza negra, sin trocitos de fruta que le aportan todo su sabor.

Cada berlina, está decorada con miniperlas sabor fresa y bañada con media cobertura de cacao.

Se trata de un producto muy fácil de preparar: descongelar y listo. Además de un buen ejemplo de bollería libre de grasas trans añadidas, sin colorantes artificiales, ideal para clientes cada vez más exigentes y concienciados con la salud, y que no quieran renunciar al sabor.

Sabías que...

Las frutas del bosque son ricas en vitamina C y tienen un alto poder antioxidante.

BOLLERÍA MINUTE



Te aconsejamos...



Desayunos y meriendas

Pvp recomendado

BerliDots Frutos del Bosque 1,25€

Oferta de combo VITAMINA

BerliDots + Zumo Naranja 3€

- Perfecto para dar color a las vitrinas, exponer el producto un poco más alzado que los demás para darle más protagonismo.
- Añadir cartelitos para poder diferenciar, destacar el relleno de fresas, frambuesas y cerezas.

61290 BERLIDOTS' FRUTOS DEL BOSQUE

36	90	8 x 11	60-75 min	9,2

MINIDOTS®

Por fin rellenos

Nuestra masa más tierna y esponjosa rellena y decorada, en un formato más pequeño, que se deja comer mucho mejor.

MiniDots MiChoc, rellenos con crema de cacao y leche, con media cobertura al cacao y pepitas de chocolate con leche.

MiniDots Boston Cream, rellenos de crema con base al cacao y un rayado blanco.

Además, hemos puesto todos nuestros recursos, bollería libre de grasas trans añadidas y sin colorantes artificiales, para que todas aquellas personas cada vez más exigentes con su salud puedan disfrutar con todo su sabor.

BOLLERÍA MINUTE



Te aconsejamos...



Desayunos y meriendas

Pvp recomendado

MiniDots MiChoc 0,65€

MiniDots Boston Cream 0,65€

Oferta de combo

2 MiniDots relleno + café 2,25€/2,5€

- En bares presentar el producto en un expositor encima de la barra.
- En cafeterías exponer en vitrina junto a la bollería. Al ser pieza pequeña podríamos presentarlo en una tartera.
- En Hoteles presentar en bandeja ordenadamente, o bien en formato piramidal.
- Añadir cartelitos para poder diferenciar los rellenos.

61110 MINIDOTS' MICHOC

65	42	8 x 11	15-20 min	8

61890 MINIDOTS' BOSTON CREAM

65	45	8 x 11	15-20 min	8

DOTS' DECORADOS

Para gustos, colores

Nuestra masa más tierna y esponjosa se presenta esta vez con una innovadora decoración artesanal que deja un acabado irregular en cada pieza y que le aporta una mayor originalidad al producto.

Dots Colours, con media cobertura blanca y trocitos de mini grageas de cacao recubierto de azúcar de colores.

Dots Cookies, con media cobertura blanca decorada con trocitos de galleta de cacao.

Además, hemos puesto todos nuestros recursos, bollería libre de grasas trans y sin colorantes artificiales, para que todas aquellas personas cada vez más exigentes con su salud puedan disfrutar con todo su sabor.

Los detalles importan y ayudan a vender más. Por ello queremos seguir a tu lado compartiendo cuantas más ideas, mejor.

BOLLERÍA MINUTE



Te aconsejamos...



Desayunos y meriendas

Pvp recomendado

Dots Cookies 1,25€

Dots Colours 1,25€

Oferta de combo

Dots Decorado + Café 2€/2,25€

- En CAFETERÍAS y en zonas de SERVICIO RÁPIDO, exponer en vitrinas y añadir al lado unas bolsitas "Take Away" para consumir fuera del establecimiento.
- En HOTELES, presentarlos en bandejas ordenados por referencias, ya que funcionan muy bien como elemento decorativo.
- Además, cada Dots tiene su personalidad y sus precios, que deberás destacar.

66550 DOTS COOKIES

24	67	8 x 15	15-20 min	9,5

66560 DOTS COLOURS

24	67	8 x 15	15-20 min	9,5





Barrita de Higos, Pasas y Avellanas GR y Barrita de Lino GR. Las fuentes de fibra más elegantes.

Panes Gran Reserva

Barrita de Higos, Pasas y Avellanas Gran Reserva

La Barrita de Higos, Pasas y Avellanas es un festival de sabores. Al romper su fina y crujiente corteza se descubre una sabrosa y esponjosa miga, con trocitos de higos, pasas y avellanas. Toda una sinfonía de contrastes tan apetitosa como beneficiosa para la salud, porque es un pan fuente de fibra.

Barrita de Lino Gran Reserva

La Barrita de Lino es un pan de miga muy tierna y corteza crujiente recubierto de semillas de lino que aportan ácidos grasos y antioxidantes.



Barrita de Higos, Pasas y Avellanas Gran Reserva **25980**

31 u 250 g 4x7 27,5 cm
15/20' 180/190°C 15/20'



Barrita de Lino Gran Reserva **22971**

40 u 185 g 4x7 26 cm
15/20' 180/190°C 15/20'



LOS DETALLES IMPORTAN. Y AYUDAN A VENDER MÁS. POR ELLO QUEREMOS SEGUIR A TU LADO COMPARTIENDO CUANTAS MÁS IDEAS, MEJOR.



Cafetería

- Ofrece las barritas en las horas de desayuno: son una excelente base para preparar bocadillos diferenciales y con aporte de fibra.
- Puedes elaborar bocadillos de distintos sabores y cortarlos en trozos más pequeños, ya sea para bocadillos mini o como tapa.



Restauración

- Ofrécelos como panes de mesa para las comidas. Cortados a rebanadas te quedará una cesta de pan excelente.
- También puedes preparar diferentes pinchos para tapear o como entrante.





Barra Gran Reserva Centeno.

Un pan singular muy saludable.

Pan Gran Reserva

Pan de triple fermentación y alta hidratación, elaborado siguiendo el proceso Pan Gallés.

La crujiente corteza y la alveolada miga de este pan toman la oscura tonalidad típica del centeno, que también le confiere un aroma y un sabor ligeramente ácidos y tostados.

El centeno cuenta con interesantes propiedades:

- Incluye una cantidad muy diversa de minerales.
- Entre sus vitaminas destacan las del grupo B, como el ácido fólico.
- Su efecto saciante proporciona sensación de plenitud.



Barra Gran Reserva Centeno

62990

18 u 355 g 4x7 35 cm
20/25' 180/190°C 20/25'



LOS DETALLES IMPORTAN. Y AYUDAN A VENDER MÁS. POR ELLO QUEREMOS SEGUIR A TU LADO COMPARTIENDO CUANTAS MÁS IDEAS, MEJOR.



Cafetería

- Monta un pequeño "corner" con rebanadas de este pan tan singular y coloca una tostadora junto a ellas para que los clientes puedan prepararse sus tostadas. Pon mantequilla y algunas mermeladas como acompañamiento. Es una idea que funciona muy bien y resulta muy novedosa para este tipo de establecimiento.



Bar

- En bares puedes porcionar el producto para preparar bocadillos especiales y saludables.



Restauración

- En restauración, cortado a rebanadas, es un excelente pan de mesa o una buena base para pinchos y tapas diferenciales.
- Destaca los beneficios y las características saludables del centeno comunicándolos en alguna pizarrita. Te ayudará a argumentar su precio.
- Combina en tu oferta esta especialidad con otros panes Gran Reserva de semillas e integrales.



Combo: Comunica de manera visible las distintas opciones de menú de tu oferta:

DESAYUNOS

PVPR	Pan tostado 1/2 barra + zumo de naranja	3,50€
PVPR	Bocata + zumo	3,50€
PVPR	Bocata + café	2,90€

LOS PANES DEL OBRADOR

NUEVA
FORMULACIÓN



 EUROPASTRY

Gran Barra Obrador

Su nombre lo dice todo.

LOS PANES DEL OBRADOR



Tradición, elaboración y artesanía de los panes del Obrador, ahora en formato barra.

Elaborada con la más estricta receta tradicional. La masa madre y las 3 fermentaciones aportan a este pan unas características excepcionales. De aspecto muy rústico, acabado en puntas y ligeramente enharinada. En su interior,

de miga muy alveolada y de sabor ligeramente ácido. Y su corteza oscura y muy crujiente por su cocción en horno de suela de piedra.



Te aconsejamos...

Los detalles importan. Y ayudan a vender más. Por ello queremos seguir a tu lado compartiendo cuantas más ideas, mejor.



- Ofrécelo como pan de mesa para las comidas.
- También puedes preparar diferentes pinchos, tapas o sandwich especiales.
- Ideal para postre de pan tostado, chocolate negro caliente, sal Maldon y chorrito de aceite de oliva.
- Podemos justificar un precio más elevado debido a los ingredientes de elaboración del pan. Destacar el sello Clean Label y que están elaboradas con Masa Madre siguiendo un proceso de triple fermentación.



REF. 61630

GRAN BARRA OBRADOR

5	47,5	575	40-50	210
				20-25



Rústica Obrador.

La barra con más carácter.

Pan Tradicional

Recuperamos la receta clásica para reivindicar el valor del auténtico pan artesanal. Una barra como las de antes, hecha con mucho mimo y resultado de 4 fermentaciones y largos reposos, que hace que se conserve durante mucho más tiempo que una barra normal.

Elaborada con masa madre y los ingredientes más naturales, se cuece en horno de suela de piedra. Su aspecto es extremadamente rústico y su miga oscura y muy alveolada.

- La Rústica Obrador es un producto **Clean Label**: está elaborada sin aditivos.
- La **masa madre** es el fruto de una mezcla de harina y agua que ha sido fermentada durante horas de forma natural. Su larga fermentación facilita la digestión y la asimilación de los ricos nutrientes presentes en el pan. Además de proporcionar un buen sabor y texturas agradables, prolonga su durabilidad.



Rústica Obrador 66530

8 u 265 g 4x14 46,5 cm
30' 180/190°C 30'



LOS DETALLES IMPORTAN. Y AYUDAN A VENDER MÁS. POR ELLO QUEREMOS SEGUIR A TU LADO COMPARTIENDO CUANTAS MÁS IDEAS, MEJOR.



Restauración

- Podemos justificar un precio más elevado debido a los ingredientes que incorpora. Destacar el sello Clean Label y que está elaborada con masa madre siguiendo un proceso de triple fermentación.
- También puedes preparar con ella diferentes pinchos o tapas.
- Ofrécela como pan de mesa para las comidas.



A CONTINUACIÓN TE SUGERIMOS ALGUNAS TAPAS MUY VISTOSAS. INTENTA COMBINAR INGREDIENTES DE COLORES DIFERENTES PARA HACER MÁS APETITOSO TU MOSTRADOR.

- De huevo de codorniz pasado por la plancha.
- De gulas salteadas con ajo y guindilla.
- De pimiento morrón con anchoas y boquerones.
- De revoltillo de jamón o ajos tiernos.
- De ensalada de lechuga, tomate, cebolla y salmón.
- De salteado de setas.
- De pepito de ternera.
- De pollo al curry o con salsa roquefort.





Media Baguette de Nieve y Panecillo de Nieve.

Nuestros panes más tiernos.

Pan Tradicional

Media Baguette de Nieve

Con 6 cortes en la corteza, de inconfundible sabor y ligeramente dulce. Destaca entre las demás por la excelente conservación de su miga, tierna y húmeda durante más tiempo que las tradicionales.

Panecillo de Nieve

Panecillo tierno y sabroso, irremplazable en nuevos conceptos de cafeterías donde triunfan las ofertas de bocadillos mini por su medida, por su textura y por su versatilidad.



Media Baguette Nieve

64340

66 u 122 g 4x7 27,5 cm
20/30' 200°C 10'



Panecillo Nieve

65340

95 u 65 g 4x8 14 cm
20/30' 200°C 10'

Las dos especialidades más esponjosas y finas de nuestra gama de panes se inspiran en el tradicional pan de viena.



LOS DETALLES IMPORTAN. Y AYUDAN A VENDER MÁS. POR ELLO QUEREMOS SEGUIR A TU LADO COMPARTIENDO CUANTAS MÁS IDEAS, MEJOR.



- Por peso, medida y textura, el Panecillo de Nieve y la Media Baguette de Nieve resultan perfectos para bocadillos y minis.
- Además, al ser una pieza entera, no una porción de baguette o barra, mejora su presentación.
- Como es un pan tan tierno combina muy bien con embutidos e ingredientes vegetales.
- Prepara distintas recetas para los diversos momentos del día, más dulces para desayunos y meriendas, salados para las comidas.
- Presenta las recetas de forma atractiva y apetitosa. Cuida la presentación.
- Comunica tus ofertas en los diferentes momentos de consumo y ofrece la opción "Take-Away".



Combo: Ofrece y comunica distintas opciones de menús.

DESAYUNOS

PVPR	Pan tostado 1/2 baguette + zumo naranja	3,50€
PVPR	Bocata panecillo + zumo	3,50€
PVPR	Bocata panecillo + café	2,90€

COMIDAS

PVPR	Bocata 1/2 baguette + refresco	4,50€
PVPR	Bocata 1/2 baguette + refresco + café	5,50€



Yaya
María



Flautín Cristalino.

Delicadamente crujiente.

Pan Hostelería

Este nuevo formato de pan cristalino se elabora siguiendo un proceso artesanal de **largos reposos y triple fermentación**.

Es un pan de presentación muy atractiva que incorpora una cuidadosa selección de ingredientes naturales: **masa madre, harina y aceite de oliva virgen**.

- Su **miga alveolada**, su **corteza cristalina** y su **aspecto rústico irregular** son los principales atributos de un pan premium que se convertirá en tu mejor aliado para tus bocadillos más especiales.
- Un pan que es sinónimo de garantía, de confianza y de calidad por los ingredientes utilizados en su elaboración, Clean Label.



Flautín Cristalino 62140

35 u 145 g 4x9 50 cm
10/15' 200/210°C 6/8'



LOS DETALLES IMPORTAN. Y AYUDAN A VENDER MÁS. POR ELLO QUEREMOS SEGUIR A TU LADO COMPARTIENDO CUANTAS MÁS IDEAS, MEJOR.



Cafetería



Restaurante de servicio rápido



Bar

- Ofrece el jamón cortado en lonchas muy finas, de este modo los bocadillos resultan más jugosos.
- Una buena opción es untar el pan con tomate y acabarlo con un buen aceite de oliva virgen extra antes de servir.
- Presenta los bocadillos sobre una servilleta de color oscuro, funciona muy bien para que destaquen del resto y para darle una imagen más exquisita.
- También puedes ampliar oferta con otros productos ibéricos.



- Prepara los bocadillos con los flautines enteros y, una vez tapados, córtalos en piezas pequeñas y preséntalos bien ordenados y con varias alturas sobre un plato o bandeja especial.

Combo:

PVPR	Bocata ibérico + refresco 5,50€
PVPR	Tapa de ibérico + copa de vino 3,50€
PVPR	Tabla de ibérico + 2 copas vino 12€



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. +34 935 041 785
www.yayamaria.com