



Yaya
María



Novedades de la Yaya / Abril 2016



Canal Horeca



Pan Bao



Pan Bao

Envolvente suavidad oriental

Llega de Asia el bocado más trendy

Delicado bocado de panecillo elaborado siguiendo una de las técnicas culinarias más populares de oriente. Esta especialidad asiática es la base con que se preparan los bocadillos que se saborean en Taiwán y Filipinas. Recién llegado de allí, lo han puesto de moda nuestros mejores chefs por su gran versatilidad. Su nombre, Bao, significa “envolver”. Es un pequeño bollo de masa ovalada, larga y doblada a la mitad. Elaborado con mantequilla, blanco, sin corteza y muy suave. Cocido en horno de vapor, el Pan Bao hace destacar cualquier relleno e invita a la creación. Tan apetecible como cómodo de manipular, envuelve muy bien todo tipo de ingredientes y resulta tierno y esponjoso al paladar.

Un producto especialmente idóneo para el canal HORECA

Un producto premium que no puede faltar en tu establecimiento: es el pan blando ideal para elaborar pinchos innovadores y tapear de manera diferente, complementando a una cerveza o una copa de vino.

Consejo:

Si quieres darle un poco de color, puedes pintarlo con huevo y hornearlo durante 5 minutos.

- ✓ Nuevo formato para bocadillos de tendencia
- ✓ Descongelar y listo
- ✓ Fácil de cortar y preparado para rellenar

SÁCALE EL MÁXIMO PARTIDO A TU NEGOCIO

Este pan es tan versátil, y está tan clara su vocación de tierno envoltorio, que permite ofrecer infinitos rellenos, tanto dulces como salados. No te acabarás sus posibilidades.

Al ser el relleno el gran protagonista, para obtener de él el máximo rendimiento y tentar a tus clientes más a la última, te recomendamos que selecciones los ingredientes con más personalidad y los fusiones en combinaciones originales que sorprendan tanto a la vista como al paladar.

ASÍ ELABORAMOS NUESTRO PAN BAO



68900 Pan Bao

30 u 41 g 5-10' 8x14 8 cm



¡Me lo llevo!

Originalmente pensados como fórmula para llevar, los bocadillos de Pan Bao son una nueva tendencia.

¡Van a volar de tu mostrador! Su aspecto sofisticado invita a servirlos con materiales que denoten un carácter premium, como servilletas y bandejas de materiales reciclados, y a presentarlos decorados con hojitas de menta o albahaca fresca, cebollino y salsas orientales como rayu, yakitori o teriyaki para aderezar.



Receta recomendada

Tortilla a la francesa con setas japonesas shiitake, palitos de zanahoria, rúcula y salsa de yogur.

Sugerencias

Ten materiales Take-Away disponibles en tu establecimiento.

Ofrece un combo de 2 baos más una bebida como oferta de mediodía.

¡Los almuerzos más livianos!

No es lo mismo comer bien que comer bien y quedarse con la sensación de haber ingerido lo correcto. La jornada es larga y, quienes almuerzan a diario fuera de casa, cada vez buscan más una alimentación que les aporte la energía suficiente, pero que se ajuste de la mejor manera posible a su estilo de vida. Este nuevo formato de pan al vapor nos permite la creación de nuevas fórmulas de mediodía, rápidas y compatibles con una alimentación cada vez más sana y mucho más ligera.



Receta recomendada

Tiras de solomillo de ternera con pimientos y brotes verdes.

Utiliza ingredientes con personalidad y vistosos, que contrasten con el color neutro del Pan Bao, una pieza muy premium que se presta a combinar con recetas un poco más elaboradas.

Ofrece menús de 2 ó 3 pinchos en el almuerzo, puedes acompañarlos con un sinfín de posibilidades: ensaladas, patatas, aceitunas, chips de alcachofa o plátano frito...

Sofisticación a la carta

Compartidos, los buenos momentos saben todavía mejor. Por eso tus clientes esperan disponer de una carta con las mejores propuestas: las más apetitosas, novedosas e irresistibles. Crea una carta original para que se convierta en una excusa para repetir.



Receta recomendada

Salmón ahumado con pepino, rábano y salsa de soja.

Prepara recetas ligeras y sofisticadas para las cenas con ahumados, quesos cremosos, verduras y setas.

Combina 2 ó 3 opciones para que los comensales puedan degustar diferentes tipos de receta.

Ofrece tus creaciones de Pan Bao acompañadas de un buen vino con un toque gourmet.

Sirve el pan en una cesta de estilo oriental y ofrece los ingredientes y las salsas por separado para que sean tus clientes los que decidan el toque final.

Dulces tentaciones

El Pan Bao es también un excelente soporte para tus creaciones más dulces. Crea tus postres más diferenciales rellenándolo de chocolate, cremas, frutas combinadas con exuberantes salsas, dulce de leche...



Receta recomendada

Chocolate fondant con nueces, pistachos, crema pastelera, frambuesas y arándanos.

Acompaña tus dulces tentaciones de Pan Bao con helado o frutas frescas.

Ofrece la posibilidad de 2 gustos diferentes para dar a probar más recetas.

¡Prueba también con otros rellenos! Dulce de leche, nata con fresas, plátano y crema de cacao con avellanas, manzana asada con helado de vainilla...



Yaya
María



Panino de Avena



Panino de Avena

Para tus bocadillos más tiernos

Exquisito pan tierno elaborado con una mezcla de harinas de trigo malteado y troceado, con semillas de girasol, sal yodada y copos de avena como decoración. Su atractiva apariencia hará que se diferencie de los demás bocadillos en tu mostrador. Su miga consistente aguanta todo tipo de rellenos, tantos como nuestra imaginación nos permita.

Un pan que por su característico formato, cuadrado y precortado, nos facilita mucho la manipulación a la hora de prepararlo. Un pan más fácil y versátil para que tú tengas más ideas.

- ✓ Sin mermas, porque viene precortado
- ✓ Descongelar y listo a demanda
- ✓ Con un golpe de horno conseguirás una corteza más crujiente
- ✓ En horas punta ten ya a punto algunos bocadillos para solo tener que planchar y servir



66350 Panino de Avena

60 u 100 g 20-25' 4x8 10 cm



CUANDO MULTIPLICAMOS NUESTRAS PRESENTACIONES, MULTIPLICAMOS NUESTRAS POSIBILIDADES



Adapta tu oferta a cada necesidad y momento. Córtalo en diferentes formatos según demanda y tendrás la posibilidad de rentabilizar mejor la pieza.

Córtalo en trozos más pequeños para compartir u ofrecer a modo tapa en la barra.



Para **desayunos** ofrece el sándwich cortado en diagonal y junto a un zumo, café o infusión bajo una oferta a precio cerrado.



En las **comidas**, sírvelos junto a una ensalada y haz ofertas de menú con refresco y postre.



Para **cenas** prepara recetas más sofisticadas, atrae a tus comensales con una buena presentación.

Este pan nos da la posibilidad de ofrecer infinitas posibilidades de relleno, desde sándwiches vegetales para los clientes con un estilo de vida más saludable, hasta tentadoras hamburguesas, en línea con la tendencia creciente del mercado.



Restaurantes de servicio rápido

Take-Away

Ofrece menús para llevar y complétalos con un postre o una ensalada.

Grab & Go

Coloca una bandeja de sándwiches preparados y envueltos, listos para llevar. El lugar ideal para que se realice la compra es cerca de la caja.

Material de comunicación

Gana visibilidad. Comunica ofertas mediante combos. Esto facilita la decisión del consumidor y la compra por impulso. Acompaña tu sándwich con un refresco y un postre para hacer tu oferta más atractiva. Ofrece la posibilidad de consumirlo en el establecimiento o para Take-Away, incrementarás la rotación de tus comensales si dispones de las dos opciones.



Solicita a tu comercial nuestro póster y Table Tent.



English Muffin

English Muffin

El desayuno más internacional

También conocido como *hot muffin* o *breakfast muffin* (muffin de desayuno), este pan de origen inglés lo tiene todo para convertirse en un producto imprescindible para tu establecimiento. Elaborado con harina de trigo y arroz, además de harina de centeno integral y salvado. De textura esponjosa y un sabor muy especial, es un producto muy versátil, perfecto como alternativa al desayuno convencional, como acompañamiento, en bocadillos...

- ✓ **Descongela según demanda**
- ✓ **Un formato muy versátil para cualquier establecimiento**



65080 English Muffin

48 u 60 g 20-30' 9x10 10 cm



LOS DETALLES IMPORTAN Y AYUDAN A VENDER MÁS



Cafetería

Deja que tu cafetería se impregne de ese sofisticado toque internacional. Ofrece este delicioso bocado como el complemento ideal en los desayunos: ¿unas tostadas con mantequilla, o con una exquisita variedad de mermeladas de diferentes sabores?

Crea una oferta de desayuno continental, con huevos y bacon acompañando al café, y sorprenderás a tus clientes.



Sustituye el pan de algunos de los bocadillos que preparas habitualmente por nuestro English Muffin y les aportarás una nueva textura y sabor.



Hostelería

Es un pan que nunca puede faltar en un hotel, ya que le aporta un carácter internacional a la oferta que es muy bien valorado por los clientes.

Cada persona tiene su particular forma de utilizarlo, por eso te sugerimos que, para acompañar los diferentes platos del bufé con el English Muffin, lo presentes en unas cestas estratégicamente ubicadas: la zona de las mermeladas, la de los huevos revueltos, la de los embutidos...



Restauración



Una vez montado con alguna de tus recetas favoritas, puedes presentarlo o bien entero o bien cortado por la mitad, **como pinchos para picar en la barra o en bandeja surtida**, con diferentes recetas para compartir.

Utilizar sus dos mitades y disponer los ingredientes encima es una excelente idea, ya que conseguirás un efecto pizzeta con un aspecto realmente sorprendente.



Burger Soft & Hot Dog



Burger Soft & Hot Dog

Nuestros tiernos más originales

HOT DOG

Con un corte superior para que tus recetas luzcan más

Delicioso panecillo tierno y sabroso elaborado con la receta original del auténtico pan para perritos calientes. Presenta una interesante novedad: un corte longitudinal en superficie que facilita el relleno, lo aguanta de forma mucho más consistente y le aporta una gran comodidad a la hora de morder. Más fácil de comer, más fácil de vender.

BURGER SOFT

Una gran idea que siempre funciona

Ampliamos nuestra gama de panes de hamburguesa con una nueva variedad especialmente apetitosa. Su corteza intensamente brillante y de un atractivo color tostado le dará un plus a tus creaciones de plancha.

- ✓ Descongelar y listo
- ✓ Servicio rápido y eficaz
- ✓ Muy regular
- ✓ Cortado, sin mermas
- ✓ 100% acabado



67400 Hot Dog

48 u 85 g 60' 21 cm

80000 Burger Soft

24 u 92 g 20-25' 4x14 10 cm

LOS DETALLES IMPORTAN Y AYUDAN A VENDER MÁS



¿De Burger o de Hot Dog?

Comunica ofertas mediante combos y facilitarás la decisión del consumidor y la compra por impulso.

Bocadillo + refresco + guarnición

Material de comunicación

Gana visibilidad. Haz combos y ofrece la posibilidad de consumirlo en el establecimiento o para Take-Away, incrementarás la rotación de tus comensales si dispones de las dos opciones.



Solicítalos a tu comercial y colócalos en un espacio bien visible.



Restaurantes de servicio rápido

Listo para llevar

Potencia tu servicio de Take-Away con materiales originales que marquen tendencia.



¡Ponle salsa!

Dale un toque de distinción a tus bocadillos con un surtido de ricas salsas: barbacoa, tártara, César, tzatziki, curry...



Mejor acompañados

Para hacer más atractiva tu oferta, propón apetitosos acompañamientos para completar los menús: aros de cebolla, ensalada Coleslaw, patatas fritas, patatas paja...



Dos productos especialmente idóneos para el canal HORECA

Funcionan muy bien no solo para servir hamburguesas y salchichas de frankfurt: ahora hay cada vez más tipos de consumidores que prefieren opciones veganas y vegetarianas, no olvides tener siempre a punto salchichas de tofu y hamburguesas de seitán en tu establecimiento.

Yaya
María



Big Tûlpe Sweet



Big Tûlpe Sweet

Un placer de gran formato

Auténtica masa de muffin elaborada con trocitos de avellana y rellena de abundante y suave crema de avellana. Decorada con una cobertura blanca acompañada de pequeños flakes de chocolate. Sorprendente y delicado final que llama la atención de los fans de los muffins de gran formato.



- ✓ No necesita manipulación
- ✓ Descongelar y listo
- ✓ Formato XL
- ✓ Cada caja incluye 6 bolsitas



63540 Big Tûlpe Sweet

12 u 140 g 30-60' 8x17 8 cm



LOS DETALLES IMPORTAN Y AYUDAN A VENDER MÁS



Exposición

Sweet Take-Away. Si existe un producto originalmente pensado para llevar, cualquiera de la familia de los muffins sería un buen ejemplo. "¿Algo dulce para llevar?", solo tienes que recordárselo de vez en cuando a tus clientes. ¿Y si, además, lo acompañan de un café o un zumo?

Rentabilidad

Muffin veo, muffin quiero. Solo tienes que ponerlo a la vista y provocar la venta con un original packaging dúo, ofreciendo una oferta dos por uno. Ideal para compartir en desayunos o meriendas.



Hacemos crecer la familia

Completa tu oferta con el resto de nuestra deliciosa y sorprendente gama de gran formato:



Big Tûlpe Dark 61500



Big Tûlpe White 61510



Big Tûlpe Muesli 61520

Material de comunicación

Comunica todo lo que puedas.

Solicita el kit básico Big Tûlpes. Está compuesto por 2 pósteres a 2 caras, 4 Table Tents y 6 pinchos de cada variedad.



(*) Consulta la disponibilidad del kit y la de nuestro expositor 64006 con tu comercial.



Yaya
María

Orange, White & Caramel Cookies

H

Orange, White & Caramel Cookies

¡Nuestras galletas más coquetas!

Aumentamos nuestra familia de Cookies para hacer crecer tu negocio

Presentamos una amplia variedad de nuevas y sorprendentes Cookies, elaboradas con la receta tradicional de las galletas americanas de toda la vida, que proporciona el más óptimo equilibrio entre textura y aroma. Nuestras tres nuevas Cookies incorporan diferentes inclusiones dulces en la masa que sorprenderán gratamente a quien las pruebe. ¡Muy tentadoras!

ORANGE COOKIE

Además de añadirle cacao a la masa, esta exquisita variedad cuenta con una sabrosa lluvia de pepitas de cacao y trocitos de gominola con sabor a naranja.

WHITE COOKIE

Incorpora exquisitos trocitos de chocolate blanco en la masa que harán las delicias de tus clientes más golosos.

CARAMEL COOKIE

Con daditos de caramelo, que le confieren un matiz muy peculiar a la exquisita masa.



- ✓ **Máxima facilidad de uso, ¡descongelar y vender!**
- ✓ **Larga durabilidad: descongeladas duran hasta tres días**
- ✓ **Incluye 13 bolsitas**



63560 Orange Cookie

40 u 35 g 8x14 8 cm

15'-20'



63550 White Cookie

40 u 35 g 8x14 8 cm

15'-20'



63520 Caramel Cookie

40 u 35 g 8x14 8 cm

15'-20'

LOS DETALLES IMPORTAN Y AYUDAN A VENDER MÁS



 Restaurantes de servicio rápido

 Cafeterías

Máxima facilidad de uso, ¡descongelar y vender!

Para **exponer** las cookies elige un original recipiente de cristal con tapa que las destaque del resto.

Ubícalas siempre en un lugar visible, al lado del café o de la caja, para motivar la venta por impulso.



Rentabiliza tu oferta

Ofrécelas para llevar como almuerzo o como merienda de los niños; son ideales para ir picando.

Monta bolsas de celofán para vender varias unidades, prepara papelines, pártelas en trocitos para dar probar a tus clientes.

¡Si las prueban, se las llevan!



Ofrece y comunica distintos menús de desayuno o merienda, por ejemplo una galleta y un café.



 Restaurantes

Ideal para ofrecer como postre, ¿lo habías pensado?

- Tropezones de Orange Cookie con yogur y mermelada de naranja.
- Caramel Cookie con natillas.
- Helado de chocolate negro con White Cookie.

 Hostelería

Una excelente idea para servir a la hora del té

Añádelas a la carta de té e infusiones. Ubícalas en un lugar visible del bufé.

A photograph of a table set with various food items. In the foreground, a white plate holds several triangular empanadas with a golden-brown crust and a visible filling of meat and red peppers. To the left, another white plate contains several sandwiches made with small, round buns, filled with pink meat, green herbs, and white cheese. In the background, there are more sandwiches, some stacked, and several small glass jars containing different types of salads or dips. A glass of water and a glass of orange juice are also visible. The table is set with white plates and a glass of water. The background is a plain, light-colored wall.

Yaya
María



Empanadas

H

Empanadas

La comida rápida más elaborada.

Para empezar bien el camino del éxito, lo importante es contar con una buena base. Como la de nuestras empanadas: una fina masa de pan elaborada con harina de trigo, rellena con una cuidada selección de ingredientes de la máxima calidad. Así podemos ofrecer a nuestros clientes una amplia variedad de nuevas propuestas a elegir para, en el mejor de los casos, llevárselas todas.

Te proponemos diferentes sabores y formatos para que dispongas de todas las opciones posibles. Son una excelente solución para quienes necesitan tener siempre a mano algo rápido pero de calidad. Para servir o bien frías, o bien con un golpe de horno. Cortadas en porciones, o en pequeños trozos de degustación, mezclando las diferentes novedades.



EMPANADA DE CARNE

Con carne picada, huevo duro, pimiento rojo asado y guindilla.

EMPANADA DE POLLO

Con pollo, mozzarella, cebolla y pimiento rojo.

- ✓ Ya pintadas al huevo
- ✓ Listas para hornear
- ✓ Dales un golpe de horno antes de servir
- ✓ Fácilmente porcionables

EMPANADA DE ATÚN

La clásica, en tres prácticas presentaciones: mediana, grande en formato Fácil y grande en formato Listo.

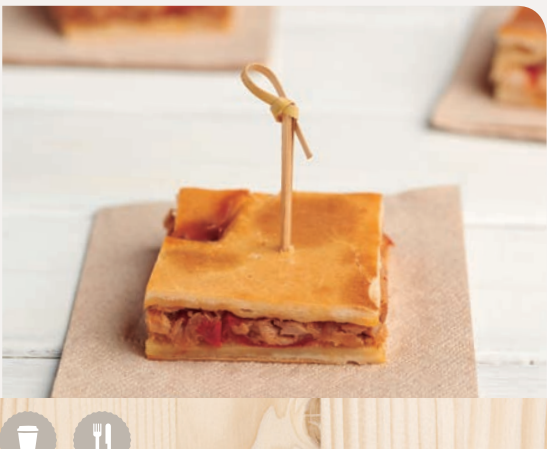
65330 Empanada de Carne

10 u 710 g 8x12 27x17 cm
20-30' 180-200°C 30-40'

65300 Empanada de Pollo

10 u 710 g 8x12 27x17 cm
20-30' 180-200°C 30-40'

LOS DETALLES IMPORTAN Y AYUDAN A VENDER MÁS



Sácale el máximo partido a tu negocio

Ofrécelas en porciones individuales y completarás la oferta de tu menú con un segundo plato delicioso y fácil.

Listo para llevar

Sirve estas porciones individuales junto a un refresco y algún acompañamiento. **Crearás el almuerzo perfecto para unos, la merienda ideal para otros e incluso un menú tentempié preparado para llevar para quienes disponen de menos tiempo:**

- Empanada de carne con patatas chips y refresco
- Empanada de pollo junto con ensalada y refresco
- Empanada de atún con refresco y postre

Mejor acompañados

Córtala en pequeños cuadrados y dispondrás de pinchos en la barra a cualquier hora. Completa y rentabiliza tu oferta acompañándolos con una cerveza o una copa de vino.



Restauración

En cafeterías y restaurantes, si presentas pequeños cortes combinando los tres rellenos, crearás platos para picar y/o para compartir y vistosos entrantes.

Y, sobre todo, destaca estos rellenos tan originales, abundantes y sabrosos, ¡entran por la vista!



65310 Empanada de Atún

10 u 710 g 8x12 27x17 cm
20-30' 180-200°C 30-40'

65780 Empanada de Atún Lista 65770 Empanada de Atún Fácil*

5-6 u 1608 g 8x12 37 cm
20-30' 180°C 30-40'



Yaya
María



Minis Salados

H

Minis Salados

Cinco pequeños placeres

Una pequeña gran solución para tu negocio

Cinco referencias de hojaldre que completarán tu surtido de minis salados. Listas para servir, pintadas al huevo, con cinco sorprendentes rellenos y en dos formatos para hacer tu oferta más atractiva.



- ✓ No necesitan fermentación
- ✓ Descongelar y hornear
- ✓ Pintados con huevo, no necesitan manipulación

PEQUEÑOS TRUCOS PARA VENDER A LO GRANDE

Estos innovadores productos completarán la oferta de tu establecimiento. Fáciles de preparar y de la máxima calidad, son deliciosas propuestas que llamarán la atención de tus clientes.

Si dispones de una pizarra o de un pequeño cartel, te recomendamos destacar sus exquisitos rellenos.

Decora nuestros minis salados de manera creativa para darle un aire más vistoso a tu oferta y rentabilizar todavía más tus propuestas, basta un pequeño detalle para conseguir un gran cambio.



Catering

Las bandejas surtidas con una óptima variedad de piezas son un buen aperitivo para catering.

Opcionalmente, a la hora de servir les puedes dar un golpe de horno unos 2 minutos para que estén calientes y más crujientes.



Restaurante

En restaurantes ofrécelos como aperitivo cuando hayas tomado nota de los platos, para amenizar la espera.

Es un buen detalle de bienvenida que sorprenderá gratamente a tus comensales y además aportará un poco más de caché a tu menú.

También son una buena propuesta a la hora del vermouth o para acompañar unos vinos. Las conversaciones saben mejor cuando hay algo bueno que llevarse a la boca.



Restaurante de servicio rápido

Crea un pequeño surtido combinando los cinco sabores en una bolsita o en una cajita y acompáñalo de atractivas promociones para ofrecer a media tarde. Así potenciarás la venta por impulso de estas minidelicias, ideales para saborear en cualquier momento y en cualquier lugar.



Hostelería

En hoteles puedes ampliar la variedad de opciones saladas de tu bufé, u ofrecer estos exquisitos bocados como aperitivo, en la carta del bar y del room service... ¡Nuestros minis dan mucho de sí!



Una tentación tan práctica como versátil. Rellena de salsa de tomate frito y el indispensable toque del orégano.

65030 Mini Nido Napoli

80 u 22 g 16x16 6,5 cm
20' 170/180°C 15/18'

¡Las especias están de moda! Por eso esta delicia de pollo está aderezada con curry, nuez moscada y sésamo.

64090 Mini Carré Pollo al Curry

80 u 22 g 16x16 5,5 cm
20' 170/180°C 15/18'

Su relleno de espinacas y crema de queso de cabra hará las delicias de tus clientes vegetarianos.

65070 Mini Nido Capri

80 u 22 g 16x16 6,5 cm
20' 170/180°C 15/18'

Al estilo manchego, con un pisto de berenjena, pimiento verde y calabacín y un golpe de pimienta negra.

64080 Mini Carré de Verduras

80 u 22 g 16x16 5,5 cm
20' 170/180°C 15/18'

¡Muy mediterráneo! Relleno con daditos de bacon, cebolla frita en aceite de oliva virgen y perejil.

65010 Mini Nido Carbonara

80 u 22 g 16x16 6,5 cm
20' 170/180°C 15/18'

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