



Malla Praliné

Tradicional



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'

SIN GRASAS HIDROGENADAS

SIN COLORANTES ARTIFICIALES

DIRECTO AL HORNO



Panadería

Punto caliente

Pastelería

PORCIONAR EN 4 UNIDADES CADA PIEZA PARA PODER HACER PROMOCIONES DE 8 PORCIONES A 2€.



- Es muy importante la exposición del producto. Conviene reservar un lugar especial y bien visible en la vitrina, además de comunicar los principales valores del producto. Destaca en un cartelito el relleno de crema de cacao con trocitos de avellana tostada.
- Juega con diferentes decoraciones antes o después de hornear.
Antes: azúcar en grano, frutos secos.
Después: fideos de chocolate, fideos de colores, azúcar glas, almibar...
- Ideal para desayunos y meriendas. Aprovecha los momentos de consumo para realizar ofertas destacadas o promociones.

PVPR 1,10 - 1,20€/u



Yaya
María



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'





- 

Panadería
- 

Punto caliente
- 

Pastelería
- Si quieres servir el producto perfecto en el momento perfecto, planifica dos hornadas que coincidan con los momentos de desayunos y meriendas.
 - Aprovecha las puntas de demanda para realizar ofertas destacadas o promociones.
 - Añade algún cartelito para diferenciar el relleno.
 - Ideal para desayunos y meriendas.

DIVIDIR CADA PIEZA EN 3 PORCIONES PARA HACER PROMOCIONES DE 6 PORCIONES A 2€.



PVPR

1,20€/u

Combo:

PVPR

Merienda 6 porciones + 2 batidos 4,50€



Yaya
María



Doublé 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.



Doublé Black & White 61480

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



- Panadería
- Punto caliente
- Pastelería

AÑADIR ALGÚN CARTELITO PARA DIFERENCIAR EL RELLENO.



- Es muy importante la exposición del producto. Conviene reservar un lugar especial y bien visible en la vitrina, además de comunicar los principales valores del producto. Utilizar detalles de materia prima para potenciar el mensaje del relleno.
- Ideal para desayunos y meriendas.
- Si quieres servir el producto perfecto en el momento perfecto, planifica dos hornadas que coincidan con los momentos de desayunos y meriendas.
- Aprovecha los momentos de consumo para realizar ofertas destacadas o promociones.

PVPR 1,30-1,50€/u



Yaya
María



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 ayuda 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'





-  Panadería
-  Punto caliente

EXPÓN EL PRODUCTO SOBRE UNA BASE DE REJILLA O SOBRE PAPEL DE HORNO PARA DAR LA SENSACIÓN DE QUE ESTÁ RECIÉN HECHO.



- Potencia la venta de estos snacks como tentempié para media mañana y/o producto alternativo para la comida.
- Ofrece la posibilidad de calentar y/o gratinar en el momento para potenciar los sabores.

PVPR 1,50/1,60€/u

Ofrece una promoción de menú completo:

PVPR Pañuelo o Nido + bebida + pieza dulce 3,50/4€

Así fomentas la venta cruzada de productos dulces y salados en el mismo combo.

Biscuit Choc

Tradicional



Yaya
María



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'



Panadería

Punto caliente

- Para exponer las cookies, elige un recipiente de cristal con tapa que destaque del resto. Comunica en el recipiente que son galletas rellenas de crema de cacao.



- Ubícalas en un lugar visible, al lado del café, para motivar la venta por impulso.
- Ofrecelas para llevar como almuerzo o merienda de los niños en una papelina o bolsa; es ideal para ir picando.

HAZ BOLSITAS DE 2 UNIDADES Y OFRECE PROMOCIONES A 2€, AUNQUE SE PUEDE MEJORAR LA OFERTA POR LA COMPRA DE MÁS UNIDADES.



PVPR	1,20€/u
PVPR	Cada bolsita de 2 unidades 2€

CLASSICDOTS®
BERLIDOTS®
MINIDOTS®
DOTS®DECORADOS

DOTS®
IS ALWAYS
A GOOD IDEA

DOTSORIGINAL.COM

www.dotsoriginal.com

EUROPASTRY S.A.

Pza Xavier Cugat, 2 · Edificio C, Planta 4
Parque de oficinas Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallés (Barcelona) España
Tél: 93 504 17 00



#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...



Pvp recomendado	
CLASSIC	0,95€
DUO	1,10€
Decorado o relleno	1,80€

- Abre y rellena de crema, nata o trufa para diferenciarte del resto. A parte de diferenciarte podrás rentabilizar al máximo la pieza.
- Decora el producto con fideos de azúcar de colores, con rayas de coulis frutales o espolvorea con azúcar lustre. De este modo conseguirás más color en la vitrina y mayor visibilidad del producto.

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...

Al ser un producto de Descongelar y Listo se adapta bien a todos los negocios.

Pvp recomendado
BerliDots Frutos del Bosque 1,25€

- Se pueden crear cartelitos con descripción de la berlina, destacando principalmente el relleno.
- Como está relleno de frutos rojos (fresa, frambuesa y cerezas) puede asociarse más a un concepto saludable para desayunos y meriendas.
- Acompañalo de un zumo de naranja y realiza promociones.

Oferta desayunos y meriendas
BerliDots + Zumo 3€

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...

Enfocado a todo tipo de cliente del canal tradicional por su practicidad.

Desayunos y meriendas

Pvp recomendado

MiniDots MiChoc 0,65€

MiniDots Boston Cream 0,65€

Packs de 4 unidades 2,50€

Packs de 6 unidades 3,50€

- Es un producto muy indicado para crear combos/packs con varias unidades y mix de producto (Michoc y/o Boston Cream, según la demanda del cliente).
- Intercala los sabores en la bandeja para transmitir variedad.
- 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...



Ideal como propuesta para meriendas

Pvp recomendado

Dots Cookies 1,2€

Dots Colours 1,2€

Packs de 4 unidades 4,5€

Packs de 6 unidades 6€

- Se propone la venta a través de packs combinados.
- Los Dots funcionan muy bien como elemento decorativo, su forma y sus atractivas decoraciones llaman mucho la atención en tu vitrina. Así que tenlos siempre a la vista. Y si tienes alguna tartera o vitrina de cristal, mejor.

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



Yaya
María



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	Barrita de Lino Gran Reserva 22971
		31 u 250 g 4x7 27,5 cm 15/20' 180/190°C 15/20' PRODUCTO FUENTE DE FIBRA ELABORADO CON MASA MADRE	40 u 185 g 4x7 26 cm 15/20' 180/190°C 15/20' PRODUCTO FUENTE DE FIBRA



-  Panadería
-  Punto caliente
- Comunica las ventajas saludables del lino, las pasas, los higos y las avellanas.
 - Ambos son muy recomendables para las horas de desayuno: son una excelente base para preparar bocadillos diferenciales y con aporte de fibra.
 - La barrita de lino combina muy bien con ingredientes frescos para preparar bocadillos vegetales más exclusivos.
 - La barrita de higos, pasas y avellanas acompaña muy bien todo tipo de quesos.

Incentiva la compra de ambas barritas entre tus clientes con una promoción de lanzamiento:

2 BARRITAS x 2,50€

Tendrán la oportunidad de probar los dos sabores a un módico precio y los incorporarán a su compra habitual.

Barra Gran Reserva Centeno

Tradicional



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'



Panadería

- Comunica los beneficios y las características saludables que aporta el centeno en alguna pizarrita.
- Es un producto muy interesante para potenciar, con una referencia adicional, la oferta de panes integrales y cereales que hay siempre en los establecimientos, por ello te recomendamos que combines esta especialidad con otros panes Gran Reserva de semillas e integrales.



Punto caliente

- 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.



- La Barra GR Centeno es interesante para los puntos calientes, ya que tanto se puede vender por unidad como usarse como base para una buena oferta de bocadillos fríos ya elaborados para su venta.

PVPR	Barra GR Centeno 0,85€/u
PVPR	Bocadillo + Café 4,50€/u

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.



- Resérvale un lugar destacado en la exposición, ya que es un producto Premium.
- Nómbrala como la barra más duradera para diferenciarla del resto de la gama y argumenta su precio por sus cualidades y elaboración artesanal de triple fermentación y clean label, es decir sin aditivos.



REF. 61630
GRAN BARRA OBRADOR



5



47,5



575



40-50



210



20-25



Yaya
María



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'



RECOMIENDA A TUS CLIENTES QUE USEN BOLSA DE TELA PARA PRESERVAR EL BUEN PAN Y QUE LA CORTEZA SE MANTENGA SIEMPRE CRUJIENTE, Y EMBOLSA ESTA BARRA SIEMPRE CON PAPEL.



- Resérvale un lugar destacado en la exposición, ya que es un producto premium.
- Argumenta su precio por sus cualidades y su elaboración artesanal. Destaca que está elaborada con masa madre, 4 fermentaciones y sin aditivos, Clean Label.
- Recuerda siempre precalentar el horno previamente y ser ágil en la secuencia apertura de puerta/introducción de las bandejas cargadas/cierre de puerta. Los tiempos de cocción pueden variar según el horno y el grado de humedad.
- Si tienes alguna merma de este pan tan exquisito, córtalo en finas rebanadas, tuéstalo y véndelo en tu tienda ya listo para untar.



Media Baguette de Nieve y Panecillo de Nieve.

Nuestros panes más tiernos.

Pan Tradicional							
Media Baguette de Nieve		Panecillo 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 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		Panecillo Nieve 65340	
66 u		122 g		4x7		95 u	
20/30'		200°C		27,5 cm		65 g	
		10'				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.



- 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.



Panadería

- En el caso del panecillo, la venta puede ser por unidad, para preparar los mini bocadillos que consumen los más peques de la casa.

PVPR

Panecillo 0,50€/u

PVPR

Media baguette 0,75€/u



Punto caliente

- En los puntos calientes donde se ofrecen desayunos se puede optar por un combo de mini bocadillo preparado con el panecillo más café o zumo. Es un panecillo muy tierno, perfecto para esa franja horaria.
- La media baguette es interesante para los puntos calientes, ya que es la base de una buena oferta de bocadillos fríos ya elaborados para su venta.



PVPR

Desayuno panecillo + café 1,80/2€

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