



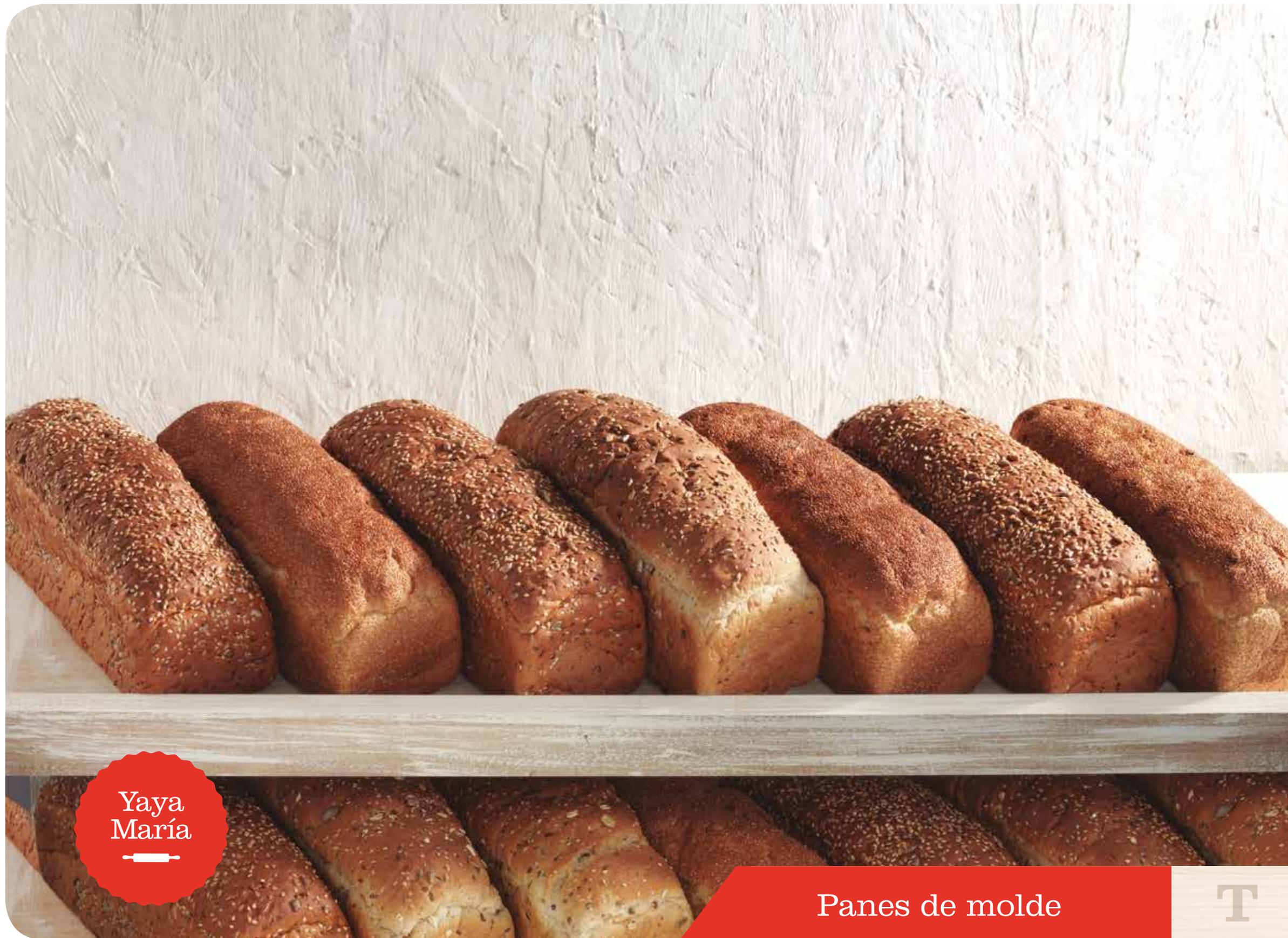
Yaya
María



Novedades de la Yaya / Abril 2016



Canal Tradicional



Panes de molde

Panes de molde

La opción más saludable para comer

Llega el **Whole Grains**, el **Alto Proteico** y el **Energético**, tres nuevas referencias 100% naturales y sin aditivos, con destacadas propiedades según las necesidades.



El Whole Grains, elaborado con masa madre, es además fuente de fibra, gracias a los granos completos que lo componen.

El Alto Proteico, especialmente rico en proteínas, incorpora en su receta semillas de sésamo y de girasol peladas y linaza dorada.

Y el Energético combina gran variedad de cereales con frutas, para una lenta liberación de la energía que necesitamos durante el día.

Diferentes beneficios y deliciosos sabores para combinar y mantener una dieta equilibrada.

Elaborado con masa madre, es fuente de fibra gracias a los granos completos que lo componen. Las harinas wholegrain aportan vitaminas B y E, antioxidantes, esteroides, hierro, zinc y magnesio. Decorado con avena, pipas de girasol, linaza dorada y marrón, sésamo tostado y pelado y semillas de amapola.



63110 Pan de Molde Whole Grains

6 u 570 g 30-40' 4x14 29 cm

Combina semillas de teff y una gran variedad de cereales con frutas, para una lenta liberación de la energía que necesitamos durante el día. Pan fuente de fibra y de bajo índice glucémico.



63120 Pan de Molde Energético

6 u 570 g 30-40' 4x14 29 cm

Especialmente rico en proteínas y fibra y bajo en carbohidratos, incorpora semillas de sésamo y de girasol peladas y linaza dorada. Dos rebanadas de 37g proporcionan el 31% de las necesidades diarias de proteínas y menos del 6% en carbohidratos.



63130 Pan de Molde Alto Proteico

6 u 670 g 30-40' 4x14 29 cm

La rentabilidad

Debido a su tamaño puede venderse por unidad o por peso.

Además, como servicio adicional, puedes ofrecer la posibilidad de venderlo cortado y embolsado.

Tendencias del pan de molde

El pan de molde ha sido una de las tipologías de pan que más ha incrementado su consumo en los últimos años. Esto se debe a la gran variedad de formatos y sabores que ofrecen los fabricantes, y a la larga durabilidad del producto, además de a la comodidad de adquirirlo en supermercados, ahorrando largas colas: simplemente añades la bolsa que prefieres del lineal al carro de la compra.

Por eso ahora trasladamos todas estas ventajas al canal tradicional, con una amplia variedad de panes de molde, pero de mayor calidad y mucho más adaptados a las

necesidades del consumidor. Éste podrá elegir si desea el pan sin cortar, lo que le permite una mejor conservación del producto y por tanto mayor durabilidad, o si prefiere que se lo corten al momento, eligiendo siempre la cantidad que desea.

De esta forma nos estamos adaptando tanto a las necesidades de comodidad como a las tendencias, que indican que los consumidores cada vez son más exigentes con la calidad nutritiva de los productos que consumen.

Pequeñas ideas para grandes resultados

Detrás de cada venta hay un sinfín de detalles pensados para generar una gran experiencia de compra.



Material de comunicación

Solicita a tu comercial el póster que se ha creado como material de apoyo para esta novedad y comunica a tus clientes esta completa gama de panes de molde.

La exposición

Te aconsejamos que los coloques juntos y bien apilados sobre el mostrador, con un cartel que identifique cada tipo de pan y su precio. De este modo conseguirás diferenciar cada uno, pero a la vez tus clientes podrán ver la variedad de productos que hay del mismo tipo de pan.



Dos presentaciones que te diferenciarán

Ofrece la presentación que vaya con cada uno de tus clientes. Vende tu pan de molde cortado y embolsado o a peso.

EMBOLSADO Y CORTADO

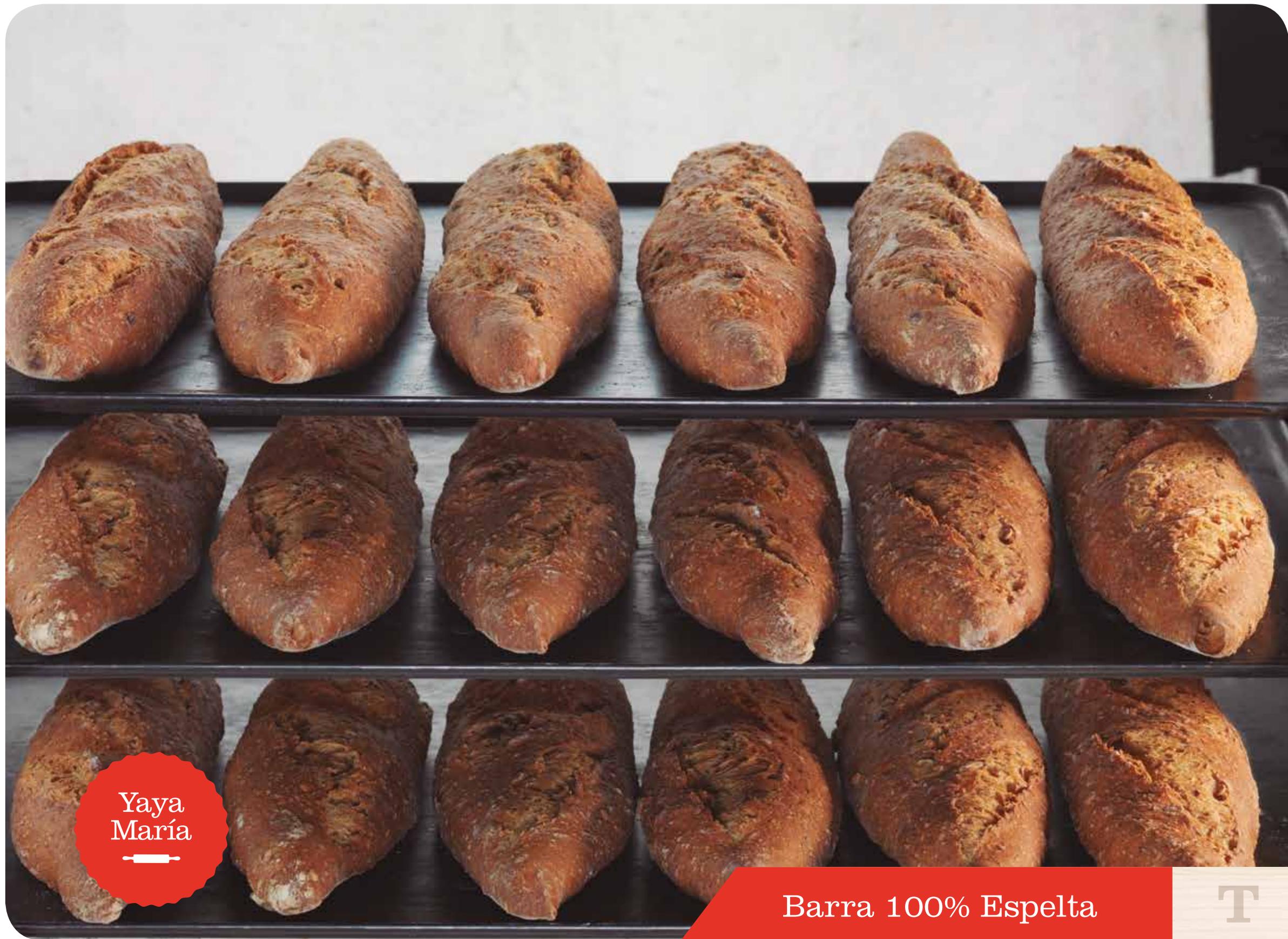


62110 Pan de Molde Whole Grains
62130 Pan de Molde Energético
63100 Pan de Molde Alto Proteico

CON VITOLAS Y SIN CORTAR



63110 Pan de Molde Whole Grains
63120 Pan de Molde Energético
63130 Pan de Molde Alto Proteico



Barra 100% Espelta

T

Barra 100% Espelta

Nutritivo placer para el paladar

Elaborada con harina y malta de espelta, masa madre y un mix de semillas tostadas: linaza, sésamo, pipas de girasol y calabaza. Sin aditivos ni conservantes, las características de sus ingredientes mantienen sus propiedades durante más tiempo y ayudan a mejorar su digestión.



Contraste de matices

Crujiente por fuera y tierna y húmeda por dentro, su sabor es ligeramente dulce, con sutiles notas de nuez y el tostado que le aportan los cereales incorporados a la masa.



68790 Barra 100% Espelta

16 u 300 g 6x6 40 cm
30-35' 190-200°C 25-30'



La decoración

Consigue darle un toque rústico espolvoreándola con harina de espelta antes de hornear.



Fuente de minerales y vitaminas

Comer pan no está reñido con una dieta equilibrada, y más si se trata de nuestra barra saludable, elaborada con harina **100% espelta**. La espelta es una antigua variedad de trigo de tradición milenaria.

Este cereal aporta interesantes atributos: es más digerible, porque cuenta con menor cantidad de gluten, contiene minerales y vitaminas (sobre todo del grupo B) y presenta un alto contenido en proteínas de elevado valor biológico.



Pequeñas ideas para grandes resultados

Detrás de cada venta hay un sinfín de detalles pensados para generar una gran experiencia de compra.



La manipulación

Procura contar siempre con un pequeño stock de unidades descongeladas para poder ir reponiendo fácilmente este pan recién horneado a lo largo de la jornada, sobre todo los primeros días: así tus clientes se habituarán a ver esta barra tan singular y te pedirán panes especiales por costumbre.

La exposición

Dependiendo del espacio del que dispongas puedes colocarlo dentro de la zona reservada a panes especiales. Utiliza una cesta de metal para colocar las barras en vertical y colócalas de modo que el cliente pueda verlas fácilmente. Destaca siempre sus propiedades.



La rentabilidad

Para conseguir maximizar la venta de este producto premium y diferencial, recomendamos llevar a cabo una promoción cruzada con un básico, lo que permitirá introducir más fácilmente este pan especial entre tus clientes.



Yaya
María
— —

Bollería francesa

T

Bollería francesa

Este tipo de bollería ha traspasado fronteras y goza de reconocido prestigio internacional. Los mejores paladares han quedado cautivados por su sabor y su característico e inconfundible hojaldrado, siendo muy común su consumo en desayunos y meriendas.

Se trata de una refinada gama de bollería que se caracteriza por sus largos procesos de elaboración y el uso de mantequilla como uno de los ingredientes principales.

El croissant es uno de los productos más característicos de esta gama, pero junto a él encontramos variedades muy interesantes que consiguen deleitarnos con su sabor y textura.



Pain Choc

¡Capricho de chocolate!

Un antojo para los amantes del chocolate. Ligera masa hojaldrada en forma de napolitana, elaborada con mantequilla, rellena de dos líneas de chocolate que le proporcionan su textura y sabor característicos.



64170 Pain Choc

50 u 80 g 8x9 8 cm
* 20-30' 170-180°C 18-20'



Croissant París Curvo

¡Una pieza que marca la diferencia!

Elaborado siguiendo el proceso Viennoiserie Caprice. Un producto prefermentado y elaborado con largos reposos, ingredientes naturales y mantequillas de excelente calidad que lo convierten en una pieza única que marca la diferencia.



67450 Croissant París Curvo

38 u 90 g 8x9 10,5 cm
* 20-30' 160-180°C 15-18'



Lingote Caprice

Un lujo para los paladares más selectos que vale su sabor en oro

Extraordinario rectángulo de masa danesa, elaborado siguiendo el proceso Viennoiserie Caprice, con un acabado hojaldrado y dorado que se inspira en la maestría de los artesanos boulangers franceses, para obtener especialidades de bollería de mantequilla de una calidad incomparable.



20310 Lingote Caprice

50 u 120 g 8x9 16 cm
15' 180°C 12-15'



Pequeñas ideas para grandes resultados

Detrás de cada venta hay un sinfín de detalles pensados para generar una gran experiencia de compra.



Bollería francesa

Esta gama, que se elabora con 100% mantequilla y largos reposos siguiendo el proceso Viennoiserie Caprice, se caracteriza por su ligero hojaldrado y exquisito sabor. Ahora amplía la familia con nuevas referencias, como el Pain Choc, elaborado con masa de croissant, y el Croissant París Curvo, ambos productos prefermentados y pintados con huevo.

Por otro lado, destacar que nuestros Croissants París, París Curvo y París Cereales se elaboran con ingredientes naturales, sin aditivos, entrando así a formar parte de la categoría Clean Label.



La decoración

Tienes diferentes posibilidades para darle el último toque. Antes de hornear puedes añadir azúcar bolado y frutos secos. O, si lo prefieres, después de hornear le puedes añadir chocolate y fideos de azúcar o de colores.



La rentabilidad

El Pain Choc puedes cortarlo en dos piezas, convirtiéndolo en mini Pain Choc. Y con el Lingote Caprice puedes realizar también diferentes formatos y adaptarlo a piezas mini. De esta forma podrás hacer ofertas por volumen atractivas, consiguiendo incrementar el tráfico de clientes.



La manipulación

Coloca las diferentes piezas en una bandeja para su descongelación, y, una vez descongeladas, podrás hornear. En poco tiempo tendrás lista una interesante oferta de productos de refinada bollería francesa.



Orange, White & Caramel Cookies

Orange, White & Caramel Cookies

¡Nuestras galletas más coquetas!

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!



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



Pequeñas ideas para grandes resultados

Detrás de cada venta hay un sinfín de detalles pensados para generar una gran experiencia de compra.



White Cookie

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



63550 White Cookie

40 u 35 g 8x14 15'-20' 8 cm

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.



63560 Orange Cookie

40 u 35 g 8x14 15'-20' 8 cm

Caramel Cookie

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



63520 Caramel Cookie

40 u 35 g 8x14 15'-20' 8 cm

Sácale el máximo partido a tu negocio

Para exponer los diferentes sabores de nuestras Cookies, elige recipientes de cristal con tapa que las destaquen en tu mostrador.

Comunica en cada frasco los diferentes sabores, además de empujar la compra por impulso, darás un aire más atractivo a tu escaparate.



Rentabiliza tu oferta

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

Haz bolsitas de 2 ó 3 unidades a un precio especial y mejora el precio por la compra de más unidades.





Yaya
María



Empanadas

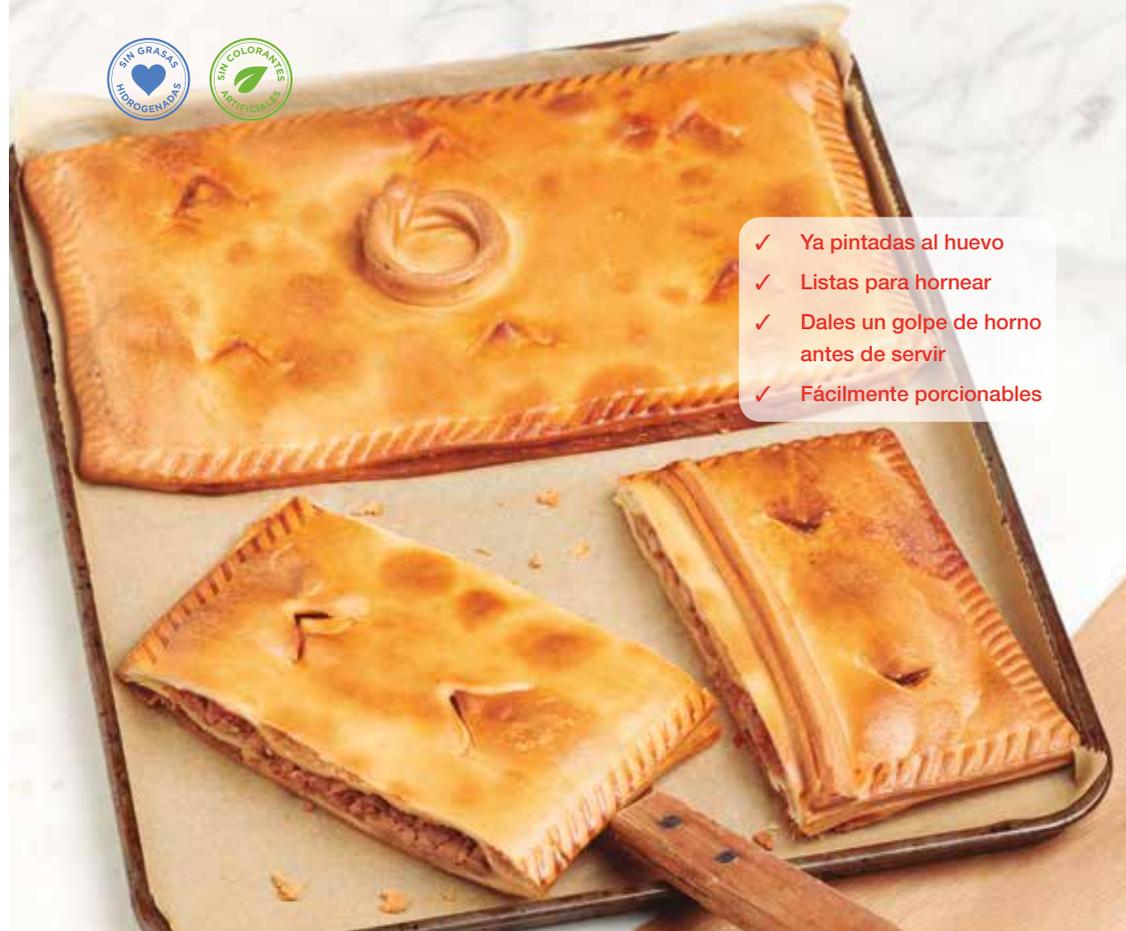
T

Empanadas

Soluciones para tu negocio exquisitamente rápidas

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.

Te proponemos diferentes sabores y formatos para que dispongas de todas las opciones posibles. 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.



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

Pequeñas ideas para grandes resultados

Detrás de cada venta hay un sinfín de detalles pensados para generar una gran experiencia de compra.



La manipulación

Para servir o bien frías, o bien con un golpe de horno. Son fácilmente porcionables para ofrecer pequeños trozos de degustación.



La exposición

Destaca estos rellenos tan originales y sabrosos con cartelitos pinchados en las piezas y no dudes en presentar pequeños cortes para hacerlos aún más succulentos.

Con las empanadas medianas puedes sacar hasta 6 porciones.



La rentabilidad

Ofrécelas en porciones individuales o en oferta, por volumen, combinando los distintos rellenos.

Otra promoción interesante, a media mañana, es acompañarlo con algún refresco para aquellos que no disponen de tiempo y quieren algo rápido para almorzar.



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

65330 Empanada de Carne

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



Con pollo, mozzarella, cebolla y pimiento rojo.

65300 Empanada de Pollo

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



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

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'




**Mangas de
magdalena**
Bollería Clásica



Yaya María
Contigo a todas horas

El rincón de las ideas

Visita nuestra página en Vimeo para descubrir éstas y más recetas con las mangas de magdalena.

vimeo.com/yayamaria



Sin límites para sorprender

Desata tu creatividad y reinventa las tradicionales recetas con las mangas de magdalena.

Descubrirás multitud de opciones para sorprender a tus clientes. Te adelantamos algunas.

¡Nuevas! Mangas de magdalena

Tres nuevas e interesantes referencias se unen a la Manga de Magdalena Clásica y a la Integral: la nueva variedad de CHOCOLATE CON PEPITAS, deliciosa e irresistible, la de CAPUCCINO, que te sorprenderá por su sabor, y la de MANZANA, suave, dulce y refrescante. Interesantes versiones que incrementan las posibilidades para crear nuevos postres o desayunos y meriendas. El límite estará en la creatividad.

¡Deja que salgan tus ideas creativas!



REF. 67200
**MANGA DE MAGDALENA
CAPUCCINO**
PESO: 1,5 Kg · 4 uds/caja

- Aroma a café
- Pepitas de chocolate

Nueva

REF. 67300
**MANGA DE MAGDALENA
MANZANA**
PESO: 1,5 Kg · 4 uds/caja

- Gominolas de manzana en su interior
- Aroma natural a manzana

Nueva

Yaya María
Contigo a todas horas

REF. 66100
**MANGA DE MAGDALENA
INTEGRAL**
PESO: 1Kg · 6 uds/caja

REF. 55271
**MANGA DE MAGDALENA
CLÁSICA**
PESO: 1Kg · 6 uds/caja

Nueva

REF. 26130
**MANGA DE MAGDALENA
CHOCOLATE CON PEPITAS**
PESO: 1Kg · 6 uds/caja



RECETA

01

Delicias de magdalena

Suculentas y apetitosas magdalenas de capuccino o de manzana, ideales para sorprender con nuevos sabores y formatos de postre.



PASO A PASO

- Descongelar las mangas a Tª ambiente.
- Colocar papel de horno sobre la bandeja.
- Extender una fina capa de masa de magdalena por toda la bandeja.
- Introducir la bandeja en el horno.
- Hornear a 175°C unos 10-15 min.
- Sacar la bandeja del horno y dejar enfriar la placa.
- Cortar en cuadrados de 4 cm.
- Decorar las de capuccino con frutos secos y las de manzana con frutas: arándanos, fresas o frambuesas.
- Espolvorear con azúcar glas.

INGREDIENTES

- Manga de Magdalena de Capuccino.
- Manga de Magdalena de Manzana.
- Azúcar glas.
- Variedad de frutos secos.
- Variedad de fruta pequeña de temporada.
- Chocolate fundido.

Yaya María
Contigo a todas horas

RECETA

02

Tartaletas de magdalena

La forma más sencilla para disfrutar de las esponjosas magdalenas o el sabroso plumcake. Deliciosos y evocadores sabores para el desayuno o la merienda.



PASO A PASO

- Descongelar la manga a Tª ambiente.
- Colocar los moldes de papel sobre la bandeja de horno.
- Rellenar con masa de magdalena hasta la mitad del molde.
- Colocar unas láminas de manzana.
- Hornear a 175°C unos 10-15 min.
- Sacar la bandeja del horno y dejar enfriar las tartaletas.

Decoración:

- Manzana: pintar con gelatina.
- Manga de Manzana: decorar con fruta.
- Manga de Capuccino: decorar con queso mascarpone y espolvorear cacao.

INGREDIENTES

- Manga de Magdalena Capuccino.
- Manga de Magdalena Manzana.
- Variedad de fruta pequeña de temporada.
- Manzana.
- Queso mascarpone.
- Cacao en polvo.

Yaya María
Contigo a todas horas

RECETA

03

Magdalenas y plumcake

La forma más sencilla para disfrutar de las esponjosas magdalenas o el sabroso plumcake. Deliciosos y evocadores sabores para el desayuno o la merienda.

PASO A PASO

- Descongelar las mangas a Tª ambiente.
- Colocar moldes de papel o silicona sobre la bandeja de horno.
- Rellenar con la masa de magdalena hasta la mitad del molde.
- Hornear las magdalenas a 175°C durante 15 min. y el plumcake a 175°C durante 25 min.

INGREDIENTES

- Manga de Magdalena Capuccino.



Yaya María
Contigo a todas horas

RECETA

04

Milhojas con nata

Característico postre de repostería francesa, reinventado y elaborado con manga magdalena. Comprobarás que el delicioso resultado deleitará a los más exigentes.

PASO A PASO

- Descongelar la manga a Tª ambiente.
- Colocar papel de horno sobre la bandeja.
- Extender una fina capa de masa de magdalena por toda la bandeja.
- Introducir la bandeja en el horno.
- Hornear a 175°C 10-15 min.
- Sacar la bandeja del horno y dejar enfriar la placa.
- Realizar cortes de 20 cm x 5 cm.
- Colocar base de bizcocho alternando con una capa de nata, así hasta tener 3 pisos.
- Decorar con frutas de temporada.
- Espolvorear con azúcar glas.

INGREDIENTES

- Manga de Magdalena Manzana.
- Nata.
- Frutas de temporada.
- Azúcar glas.



Yaya María
Contigo a todas horas



TRENZA
Valérie

 **EUROPASTRY**

Pza. Xavier Cugat, 2. Ed. C, 4ª Planta
Parc Ofic. Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès
(Barcelona) SPAIN
Tel. 93 504 17 85
contact@europastry.com
www.europastry.com

TRENZA Valérie

Una delicia aragonesa con años de tradición

Mucha paciencia y dedicación, éstas son las claves de la elaboración de este exquisito producto que, tras una larga fermentación, ofrece un contraste de sabores y matices únicos. Envuelto en un delicioso aroma a mantequilla, nuez y almendra caramelizada, la glasa de su corteza es crujiente y el interior, tierno y cremoso, desvela un corazón de yema pastelera salpicada de sabrosos frutos secos.



Pequeñas ideas para grandes resultados



Detrás de cada venta hay un sinfín de detalles pensados para generar una gran experiencia.

La manipulación

Ten en cuenta los tiempos de descongelación del producto para disponer de trenzas en todas las horas de consumo. Puedes descongelarlas en la misma vitrina. Recuerda que es un producto con una alta durabilidad.

El producto se presenta en blister, ofreciendo la posibilidad de venderlo así si se desea.



La decoración

La presencia del producto es exquisita, así que no es necesario añadir ningún topping.

La trenza viene decorada con frutos secos (almendras, avellanas) y pasas, y una capa final de crujiente glasa en la corteza.



La rentabilidad

Promociona el producto como destacado de la semana y haz una oferta atractiva para que compren la trenza. Una vez la prueben, ¡seguro que repiten!



La exposición

Coloca la trenza sobre una bandeja o pizarra alargada para que destaque su tamaño y deja caer algunos frutos secos alrededor. Expón algunos trozos cortados para que los clientes aprecien el valor de su relleno.



450 gr/ud



6 uds



40/60 min



6x12

REF. 63830

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