

CATÁLOGO ALIMENTACIÓN

SEPTIEMBRE 2019



Tendencia, innovación y rentabilidad

Crear productos que se avancen a las necesidades de tu negocio y que sorprendan a tus clientes es lo que nos mueve a innovar sin renunciar a la tradición y a la elaboración más cuidada. Nos inspiramos en las últimas tendencias, en las opciones más saludables, en las propuestas más creativas y en los deseos de los más exigentes.

Seguimos nutriéndonos de los mejores ingredientes naturales y de materias primas excelentes e incorporando nuevos componentes y aromas. Nuestra meta es lograr productos fáciles de manipular y disfrutar, sin que ello suponga restar calidad a nuestra oferta. Y, por supuesto, que resulten rentables.

Nuestra obsesión es fascinar a los sentidos: obtener la mejor apariencia, textura y sabor; seducir al olfato y generar música para el oído. Esperamos que cada una de las novedades que os presentamos dibujen sonrisas de satisfacción en cada venta y a cada mordisco.



Índice

PAN

| | |
|--------------------------|------|
| Pan Cristal / Pan Burger | 7-8 |
| Pan Soft | 9-10 |
| Propuestas visual | 11 |

BOLLERÍA

| | |
|-------------------|-------|
| Bollería Minute | 15 |
| DOTS | 17-18 |
| Propuestas Visual | 19 |

4TA GAMA

| | |
|----------------|----|
| Pizzas y bases | 23 |
| Aperitivos | 25 |

PASTELERÍA

| | |
|---------------------|-------|
| Tartas | 29-30 |
| Propuestas visuales | 31 |

-  Unidades por caja
-  Peso
-  Paletizado
-  Tamaño
-  Descongelación
-  Temperatura de horno
-  Tiempo de cocción



PAN

Desde siempre, para siempre

Nacimos con el pan y seguimos profesionalizándonos en torno a este alimento que constituye la parte más importante de nuestra historia y tradición. Innovamos en calidad, en sabor, en formatos, en soluciones para los clientes: innovamos siempre sin olvidar su origen y autenticidad.

SELECCIÓN DE PAN

Un pan que se caracteriza por su elaboración tradicional, siguiendo procesos de doble fermentación y alta hidratación, lo que deriva en un producto excelente con una elevada calidad. El Pan Cristalino llama la atención por su aspecto irregular, su tonalidad dorada, su corteza fina y crujiente, y su interior compuesto por grandes alveolos.



Ref. 64971
Gran Cristalino Precortado

64u 50g 4x9 12,5cm 20'



Ref. 64965
Saint Honoré Cristalino

6bx6u 50g 8x11 12,5cm 20'



Ref. 67921
Burger Chapata Cristalina

16px2u 190g 4x14 13cm 20-30'



Ref. 89880
Burger Cristalino

6px4u 300g 4x14 12cm 20-30'



Ref. 69835
PanBurger Cristalina

16px2u 71g 4x14 12cm



Ref. 69855
PanBurger Cristalina Kornspitz

16px2u 70g 4x14 12cm

El pan es la base de cualquier hamburguesa, de él dependerá gran parte del éxito de la receta. Por eso, te ofrecemos una amplia gama que nació para adaptarse a al gusto de cada consumidor. Una gama de pan que convierte cualquier burger una experiencia inigualable.

Cremosos, alveolados y suaves debido a su proceso de elaboración. Prácticos, rentables y versátiles por su forma de presentación, ya que vienen precortados y envasados. Saludables, de alta calidad y gran sabor, gracias a sus ingredientes y componentes. Pero lo más importante es la rusticidad de este pan campestre.



Ref. 69845
Pack Burger Cristalina

12px4u 192g 4x14 9,5cm 20-30'



Ref. 65485
Pack Burger Brioche

12px4u 236g 4x14 9,5cm 20-30'



Ref. 69896
Pack Burger Cerveza Cristalina

12px4u 196g 4x14 9,5cm 20-30'



Ref. 67621
Pan de Molde Alto en Proteínas

10u 340g 4x14 18,5cm 30-40'



Ref. 67671
Pan de Molde Semillas y Cereales

10u 360g 4x14 18,5cm 30-40'



Ref. 67731
Pan de Molde Blanco

10u 275g 4x14 18,5cm 30-40'



Ref. 67751
Pan de Molde Brioche

10u 300g 4x14 18,5cm 30-40'



Ref. 67951
Pan de Molde Tres Espeltas

10u 385g 4x14 18,5cm 30-40'



Ref. 66161
Rock&Roll

12b/4u 292g 4x14 17cm 30'

Valores diferenciales

- Pan gourmet de restauración, listo para consumir en casa.
- Ingredientes de la máxima calidad.
- Miga de alta hidratación, muy alveolada.
- Producto acabado y envasado.

Practicidad

- Sin mermas
- Descongela los packs que necesites según la demanda en tu punto de venta.

Exposición

- Dedícale un espacio exclusivo a este pan premium y sácale la máxima rentabilidad exponiéndolo junto a otros ingredientes de categoría superior, como ibéricos o ahumados, para fomentar la venta cruzada.

Cremosos, alveolados y suaves debido a su proceso de elaboración. Prácticos, rentables y versátiles por su forma de presentación, ya que vienen precortados y envasados. Saludables, de alta calidad y gran sabor, gracias a sus ingredientes y componentes. Pero lo más importante es la rusticidad de este pan campestre.



Ref. 64951
Pan Campestre

18px6u 360g 4x7 38x22cm 30'



Ref. 81981
Pan Campestre Cereales

18px6u 378g 4x7 38x22cm 30'

Valores diferenciales

- Panes suaves, delicados y sutiles que aportan exclusividad y sofisticación a la restauración.
- Ingredientes de calidad premium garantizada.
- Míga cremosa y esponjosa gracias a su alta hidratación
- Producto acabado y envasado

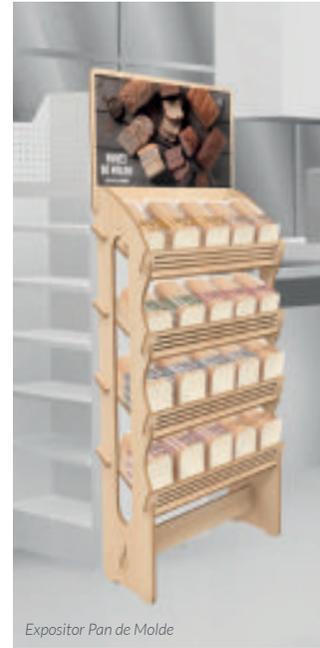
Practicidad

- Sin mermas
- Descongela los packs que necesites según la demanda en tu punto de venta.

Exposición

- Dedícale un espacio exclusivo a este pan soft premium y sácale la máxima rentabilidad. Exponlo junto a otros ingredientes de categoría superior, para realzar su sabor y fomentar la venta cruzada.

Valor añadido y diferenciación es lo que nos caracteriza, por eso ofrecemos a nuestros clientes soluciones 360° a medida. Expositores, mobiliario fijo y móvil, merchandising y food trucks forman parte de los servicios que te ofrecemos para impulsar tus ventas.



Expositor Pan de Molde



Showcooking Aunt Marian



Expositor PanBurger



Expositor Cristalino SH



Expositor Rock&Roll



BOLLERÍA

Dulce tentación

El placer de lo dulce es aquello a lo que nadie puede decir que no. Creamos recetas tentadoras, con los mejores sabores y combinaciones de ingredientes, manteniendo siempre los componentes irresistibles: sabor, textura y aroma. ¡Conoce esta bollería que despierta los sentidos!

Descongelar y comer. La bollería lista es una solución de tiempo altamente demandada por los clientes. El proceso de congelación posibilita tener un producto fresco, con todas sus propiedades y características básicas, y poder consumirlo de un momento a otro.

Croissants



Ref. 68435
Croiloaf

10u 167g 4x14 17cm 20-30'



Ref. 66072
Mini Croissant KitKat

20u 36g 8x7 11,5cm 30-40'
por bandeja



Ref. 61875
Mini Croissant Blanco

80u 37g 8x7 11cm 30-40'



Ref. 61885
Mini Croissant Crema

80u 37g 8x7 11cm 30-40'



Ref. 61895
Mini Croissant Cacao

80u 37g 8x7 11cm 30-40'

Presentados en bandejas de cartón de 20uds cada una. Ideal para muebles de autoservicio.

Delicakes

Ahora también queremos presentarte una nueva propuesta de packaging para nuestros deliciosos Delicakes: El flowpack individual



DOTS®

ORIGINAL

La presentación del producto es una herramienta muy importante para llamar la atención de los consumidores y potenciar las ventas. Ofrecemos diferentes opciones de envasado, formatos y diseños, para que elijas el que más se adapte a tu negocio.

· Flowpack - 1 unidad



· Flowpack - 4 unidades



· Cajita - 2 unidades



· Cajita - 4 unidades



· Cajita - 6 unidades



· Cajita - 12 unidades



¡Aprovecha las festividades para **potenciar tus ventas!**

En cajas, bolsitas, en packs dos, cuatro o seis unidades... de estas y muchas otras maneras podemos presentar nuestros Dots, un producto estrella que merece ser destacado y cuidado desde su elaboración hasta su presentación.

· Cartoncillo - 4 unidades



· Cartoncillo - 4 unidades



· Flowpack - 2 unidades



· Flowpack - 4 unidades



· Flowpack - 6 unidades



· Flowpack - 6 unidades



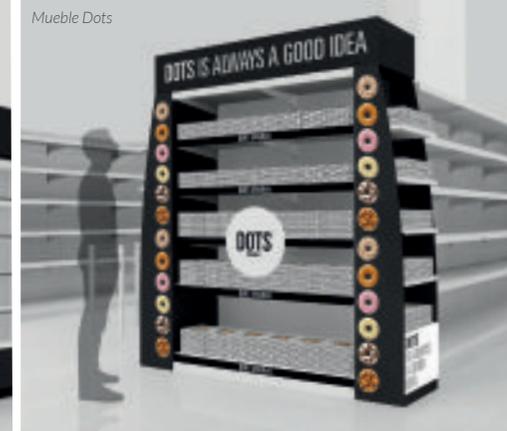
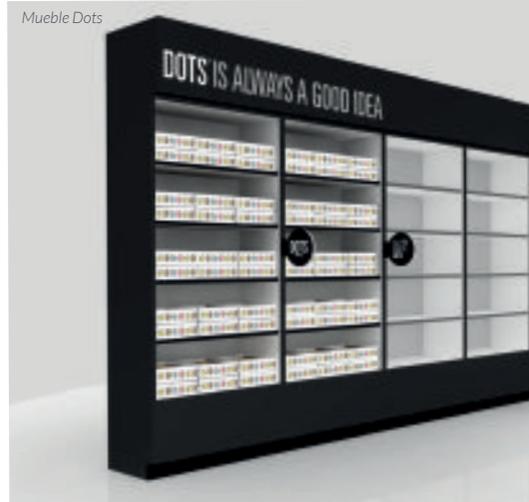
· Caja Mixbox - 12 unidades



· Caja Mixbox - 12 unidades



Expositores, mobiliario fijo y móvil, merchandising y food trucks son opciones que ofrecemos a nuestros clientes para que potencien la comunicación, el posicionamiento y la venta de los productos. ¡No te pierdas todos nuestros servicios y soluciones 360°!





4a GAMA

Platos gourmet en tiempo récord

Dentro de nuestra 4ª gama de productos ofrecemos soluciones prácticas e innovadoras para que tu cliente ahorre tiempo en su cocina. Estas referencias tienen una calidad y sabor inigualables, debido a que conservan su autenticidad gracias a la tecnología del frío. Descongelar y comer. ¿Qué más se puede pedir?

PIZZAS Y BASES CON MASA FINA

Pizzas preparadas y listas para descongelar, hornear y para comer. Un producto clásico, riquísimo y muy fácil de preparar. Estas referencias garantizan la más alta calidad, el mejor sabor y una gran practicidad. Masa fina, proceso manual, largos reposos, con masa madre, cocción en horno e ingredientes frescos y exclusivos. ¡Una delicia!



Ref. 66181
Base de Pizza
Masa Clásica

   
7u 230g 17x6 25cm



Ref. 66185
Pizza Fina Jamón
cocido y Cheddar

   
6u 330g 8x14 27cm



Ref. 66182
Base de Pizza
Masa Fina

   
8u 165g 8x14 27cm



Ref. 66215
Pizza Fina
Margarita

   
6u 310g 8x14 27cm



Ref. 66155
Pizza Fina 4 Quesos
y Nueces

   
6u 360g 8x14 27cm



Ref. 66115
Pizza Fina
Barbacoa

   
6u 390g 8x14 27cm



Ref. 66175
Pizza Fina Bacon
& Champiñones

   
6u 390g 8x14 27cm



Ref. 66195
Pizza Fina
Vegana

   
6u 360g 8x14 27cm

NUESTROS APERITIVOS



Irresistibles propuestas culinarias a medida. Cómodo y de calidad para tus clientes, práctico y rentable para tu negocio. Elaborados con:

El método sous-vide

Para conservar nuestros productos utilizamos el método sous-vide: los cocinamos durante horas en bolsas de plástico herméticas, que se sumergen en agua caliente muy por debajo del punto de ebullición. Esta técnica mantiene la integridad de los alimentos sin conservantes, saborizantes ni gelatinizantes, y prolonga su durabilidad hasta un año en congelado y hasta 21 días en refrigerado en su envase original.

Solo ingredientes naturales

Gracias al método de cocción por concentración del sous-vide, los ingredientes de nuestras creaciones, 100% naturales, preservan sus propiedades nutritivas y sus cualidades aromáticas. Además, al ser cocinados en su temperatura justa, conservamos su textura y sus atributos.



Una amplia gama de productos a medida: aperitivos, croquetas, gyoza, pulpo, carnes.



Para más información ponte en contacto con nuestro departamento comercial.



PASTELERÍA

Disfruta de la dulzura

Los pasteles no son sólo un producto, son mucho más que eso, una experiencia de sabor y de disfrute. Para estos momentos ofrecemos diferentes opciones que se adaptan a los todos los gustos y preferencias de los consumidores.

Ofrecemos calidad, autenticidad y combinaciones exclusivas. ¡Conócelas!

NUESTRA VARIEDAD DE TARTAS

Para esta nueva temporada elaboramos pasteles innovadores, con toda la calidad que caracteriza a nuestros productos. Sabor afrutado, chocolatoso o rompedor de la mano de estas tres tartas imperdibles que destacan por sus ingredientes y sofisticación.



Cake de Limón





 4u 515g 6x18 16x
 12,5cm

*Elaboración bajo pedido.
Consulta con tu comercial de confianza.*



Cake de Zanahoria y galletas





 4u 535g 6x18 16x
 12,5cm

*Elaboración bajo pedido.
Consulta con tu comercial de confianza.*



Ref. 62235

Tarta Nocilla





 4u 410g 6x18 16x
 12,5cm

Para una mejor presentación y una mayor versatilidad, ofrecemos las mejores opciones de packs. Tartas completas o envasadas por porciones de acuerdo a lo que cada cliente necesite. Aportamos ese plus de practicidad y reforzamos tu estrategia comercial.

· Blister Rectangulares



· Blister Triangular



· Pieza entera



Valores diferenciales

- Pastelería exclusiva y sofisticada presentada en diferentes formatos.
- Ingredientes de la máxima calidad.
- Sabor y textura de excelencia garantizada.
- Producto acabado y envasado.

Practicidad

- Sin mermas.
- Presenta los pasteles enteros o fraccionados, según lo que tú y tus clientes necesiten.

Exposición

- Dedicar un espacio exclusivo para la pastelería, potenciando su exposición y destacando sus ingredientes, lo que sumará varios puntos en lo que refiere a calidad y exclusividad.

Para destacar y potenciar tus productos, siempre es aconsejable utilizar herramientas comunicacionales que llamen la atención y ofrezcan una visión y contemplación exclusiva de las diferentes referencias. Ofrecemos soluciones 360° para nuestros clientes. ¡Consúltanos!



Neveras rotuladas



Laterales de nevera rotuladas

 **EUROPASTRY®**

www.europastry.com