Yaya María

CONTIGO A TODAS HORAS

Catálogo general 2021

CONTIGO EN
LOS DESAYUNOS

CONTIGO EN
TUS MENÚS

CONTIGO EN
TUS CREACIONES

CONTIGO EN
TU TAKE AWAY

Yaya María

Índice

Pan

Saint Honoré 10
Gran Reserva 16
Cristallino 20
Tradicional 24
O Forno Galego 30
PanSalud 32
PanBurger 34
Panes Focaccias y Paninis 38
Panes de Molde 40
Restauración 44
Molletes 51

Bollería Dulce

Sophie 54
Viennoiserie Caprice 56
Petit Doré 60
Seléction d'Or 61
Croissants 62
Napolitanas 66
Ensaimadas y Caracolas 68
Masa danesa 70
Hojaldres 74
Les Tûlipes 78
Muffins, Madalenas y Plumcakes 80
Cookies 82
Brioches 84
Especialidades 85
Saudade 86

Dots®

Dots 90
CroDots 94
CuadraDots 94
PrimeDots 94
BerliDots 96
MiniDots 98
PopDots 99

Bollería Salada

Croissants y Napolitanas 102
Hojaldres 104
Masa danesa 106
Quiches 107
Empanadas y Empanadillas 108

Mangas, Bases y Planchas

Mangas 122
Bases y Planchas 123

Sin Gluten 124

Lykke

Pastelería 130
De Horno 135
Individual 136

Productos de Temporada

Festividades 140
Roscones y torteles 142
Cocas de San Juan 144

Retail

Lineal Seco 150
Lineal Congelado 157

Koama

Aperitivos 160
Burgers y Mini Burgers 164
Principales 165

Friart

Pastas y arroces 168
Carnes 168
Tapas 169
Caprichos 169

Heura 170

Kentes

Pizzas 174
Rodados 180
Wraps 180
Bocadillos 181

Merchandising 182

Yaya
María

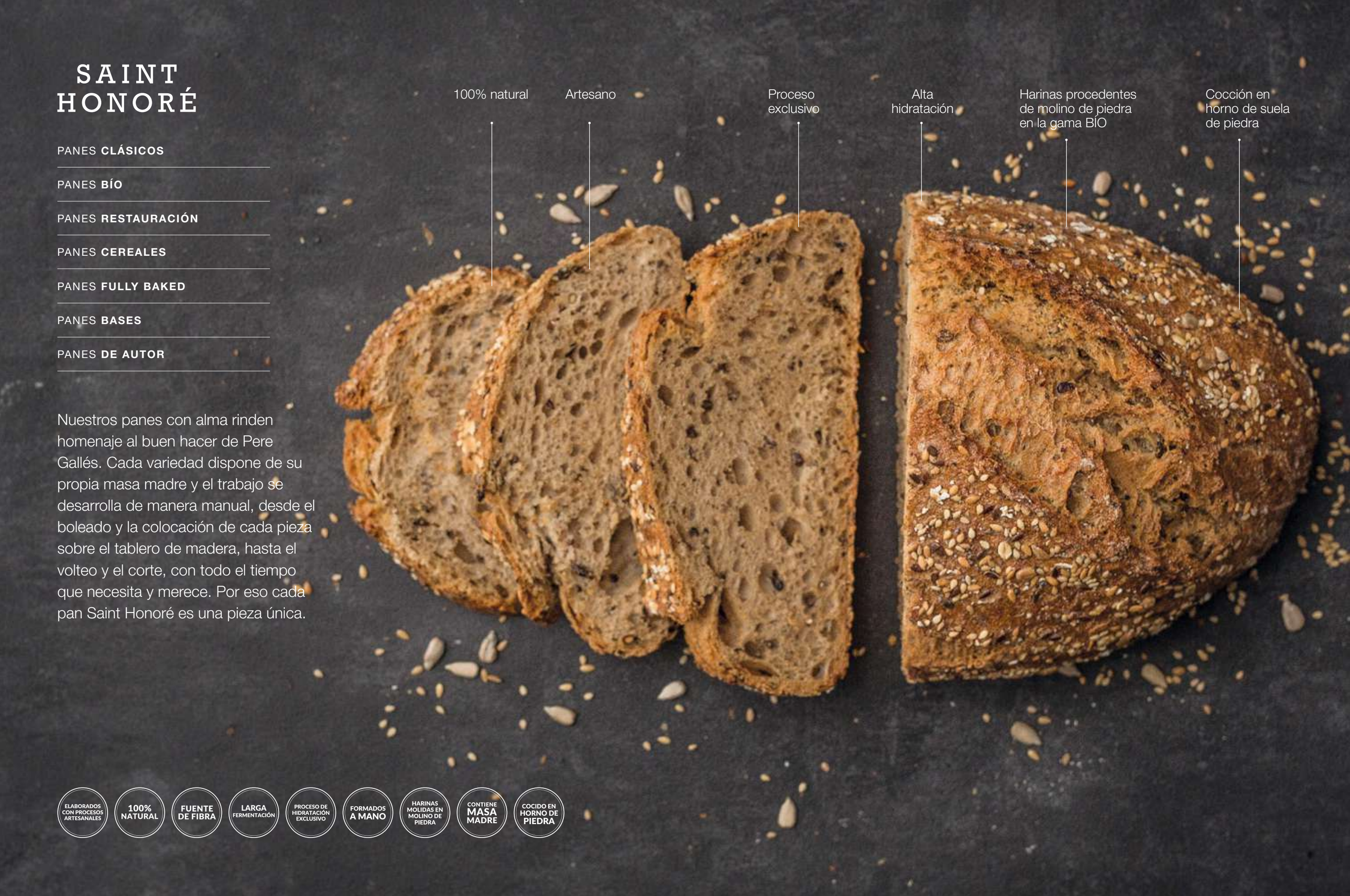
Pan

Saint Honoré _ 10
Gran Reserva _ 16
Cristallino _ 20
Tradicional _ 24
O Forno Galego_ 30
PanSalud _ 32
PanBurger _ 34
Panes Focaccias y Paninis _ 38
Panes de Molde _ 41
Restauración _ 44
Molletes _ 51

SAINT HONORÉ

- PANES **CLÁSICOS**
- PANES **BÍO**
- PANES **RESTAURACIÓN**
- PANES **CEREALES**
- PANES **FULLY BAKED**
- PANES **BASES**
- PANES **DE AUTOR**

Nuestros panes con alma rinden homenaje al buen hacer de Pere Gallés. Cada variedad dispone de su propia masa madre y el trabajo se desarrolla de manera manual, desde el boleado y la colocación de cada pieza sobre el tablero de madera, hasta el volteo y el corte, con todo el tiempo que necesita y merece. Por eso cada pan Saint Honoré es una pieza única.



ELABORADOS CON PROCESOS ARTESANALES · 100% NATURAL · FUENTE DE FIBRA · LARGA FERMENTACIÓN · PROCESO DE HIDRATACIÓN EXCLUSIVO · FORMADOS A MANO · HARINAS MOLIDAS EN MOLINO DE PIEDRA · CONTIENE MASA MADRE · COCIDO EN HORNO DE PIEDRA

Panes **Clásicos**

FUENTE DE FIBRA · VEGANO

68440 **Barra Santa Inés SH**

15 u | 350 g | 6x6 | 47 cm
30' | °C 190/200º | 10/15'

VEGANO

66665 **Marquesa SH**

15 u | 350 g | 6x6 | 45,5 cm
30/35' | °C 180/200º | 10/12'

CLEAN LABEL · VEGANO

66532 **Barra Rústica Obrador SH**

16 u | 280 g | 6x6 | 43 cm
30' | °C 190/200º | 20/25'

VEGANO

69960 **Barra de la Huerta SH**

16 u | 280 g | 6x6 | 47 cm
30' | °C 190/200º | 10/15'

CLEAN LABEL · FUENTE DE FIBRA · VEGANO

61632 **Brand Barra Obrador SH**

10 u | 560 g | 6x6 | 44 cm
60' | °C 180/200º | 20/25'

ACEITE DE OLIVA · VEGANO

66675 **Alma SH**

15 u | 250 g | 4x8 | 36 cm
20/30' | °C 190/200º | 10'

CLEAN LABEL · VEGANO

63620 **100% Integral SH**

24 u | 300 g | 6x6 | 46 cm
20' | °C 190/200º | 15/20'

VEGANO

61281 **Barra Delirium SH**

16 u | 390 g | 6x6 | 44 cm
30' | °C 190/200º | 10/15'

CLEAN LABEL · VEGANO

61161 **Media Ancienne SH**

24 u | 130 g | 6x6 | 27 cm
20' | °C 190/200º | 10/15'

VEGANO

61140 **Baguette Ancienne SH**

22 u | 220 g | 6x6 | 46 cm
20' | °C 190/200º | 10/15'

CLEAN LABEL · VEGANO

65475 **Hogaza Espiga SH**

6 u | 800 g | 6x6 | 44 cm
60' | °C 200º | 24/25'

CLEAN LABEL · VEGANO

65415 **Boule Rustique Integral SH**

6 u | 800 g | 6x6 | 26 cm
65' | °C 200º | 24/25'

Panes **Cereales**

CLEAN LABEL · VEGANO

63610 **Media 100% Integral SH**

40 u | 160 g | 6x6 | 24,5 cm
20' | °C 200º | 15'

CLEAN LABEL · FUENTE DE FIBRA

66985 **Barra Cereales SH**

20 u | 350 g | 6x6 | 44 cm
30' | °C 180/200º | 10/12'

CLEAN LABEL · VEGANO

68191 **Media Espelta SH**

48 u | 150 g | 6x6 | 27 cm
30/45' | °C 200º | 15'

VEGANO

68371 **Bocata de la Huerta SH**

45 u | 115 g | 6x6 | 24 cm
30/45' | °C 200º | 8/10'

CLEAN LABEL · VEGANO

68792 **Barra Espelta SH**

20 u | 300 g | 6x6 | 44 cm
30' | °C 190/200º | 10/15'

50' | °C 220º | 20'

CLEAN LABEL · VEGANO

65495 **Pan De Moña Huerta SH**

10 u | 550 g | 6x6 | 22 cm
120' | °C 180º | 24'

VEGANO · CLEAN LABEL · CONTIENE MASA MADRE

65105 **Hogaza Pipas de Calabaza SH**

8 u | 650 g | 4x8 | 33 cm
40/50' | °C 175/185º | 25/30'

FUENTE DE FIBRA

69145 **Media Cerealis SH**

50 u | 120 g | 6x6 | 20 cm
15/20' | °C 180/200º | 15/20'

FUENTE DE FIBRA · VEGANO · CLEAN LABEL · CONTIENE MASA MADRE

65085 **Hogaza Cereales SH**

8 u | 650 g | 4x8 | 32 cm
40/50' | °C 175/185º | 25/30'

61150 **Redondo Summum Espelta y Centeno SH**

8 u | 430 g | 4x14 | 16,5 cm
60' | °C 180/200º | 20/25'

Panes **BÍO**

FUENTE DE FIBRA · VEGANO · CLEAN LABEL

61271 **Barra con Sarraceno Bío SH**

12 u | 500 g | 6x6 | 33 cm
60' | °C 180/200º | 20/25'

FUENTE DE FIBRA · VEGANO · CLEAN LABEL · CONTIENE MASA MADRE

65135 **Hogaza Espelta Bío SH**

12 u | 430 g | 6x6 | 28 cm
22/28' | °C 190/195º | 22/28'

VEGANO · CLEAN LABEL · CONTIENE MASA MADRE

65125 **Hogaza Obrador Bío SH**

12 u | 430 g | 6x6 | 27 cm
30/40' | °C 190/195º | 22/28'

60030 **Pavé Espelta y Quinoa Bío SH**

8 u | 430 g | 4x14 | 17 cm
60' | °C 180/200º | 20/25'

CLEAN LABEL · VEGANO

61070 **Redondo Obrador Bío SH**

6 u | 420 g | 4x14 | 17 cm
60' | °C 180/200º | 20/25'

Panes **Fully Baked**

VEGANO

60445 **Aqua Fully Baked SH**

16 u | 280 g | 6x6 | 40 cm
40/45' | °C 180/200º | 4/6'

VEGANO

60435 **Media Fully Baked SH**

40 u | 130 g | 6x9 | 22 cm
40/45' | °C 180/200º | 4/6'

Panes **Bases**

ACEITE DE OLIVA

67795 **Pinsa di Nico SH**

15 u | 267 g | 8x9 | 28x18 cm
20/30' | °C 250º | 5'

Panes **Restauración**

66555 **Sibarit SH**

72 u | 90 g | 4x8
18 cm | 30/45'
°C 190/210º | 8/10'

VEGANO · CLEAN LABEL · CONTIENE MASA MADRE

68140 **Tortuga SH**

80 u | 70 g | 6x6
17 cm | 30/45'
°C 190/210º | 8/10'

68150 **Sabio SH**

50 u | 70 g | 6x6
15 cm | 30/45'
°C 200º | 8/10'

61720 **Medio Redondo Obrador SH**

52 u | 130 g | 6x6
12 cm | 40'
°C 220º | 25'

Panes **Autor**

CLEAN LABEL · CONTIENE MASA MADRE

85810 **Flautín de Queso**

30 u | 180 g | 4x7 | 48 cm
20/30' | °C 195/210º | 6/7'

CONTIENE MASA MADRE

61610 **Pan con Maíz**

12 u | 270 g | 4x14 | 23 cm
20/30' | °C 170/190º | 20/25'

CLEAN LABEL · CONTIENE MASA MADRE

65290 **Pan de Payés**

6 u | 460 g | 4x14 | 20,5 cm
40' | °C 220º | 25'

CLEAN LABEL · CONTIENE MASA MADRE · FUENTE DE FIBRA

61541 **Pan de Espelta**

6 u | 465 g | 4x14 | 25 cm
20/30' | °C 180/200º | 10/12'

CLEAN LABEL · VEGANO · 100% NATURAL

61536 **Pan de Pasas y Nueces**

8 u | 465 g | 4x14 | 22,5 cm
30/40' | °C 190/210º | 20/25'

CONTIENE MASA MADRE

61560 **Pan de Cacao y Naranja**

16 u | 270 g | 4x14 | 18 cm
30/40' | °C 170/190º | 20/25'

CONTIENE MASA MADRE · FUENTE DE FIBRA

61526 **Pan de los 3 Quesos**

6 u | 470 g | 4x14 | 24,5 cm
20/30' | °C 180/190º | 14/18'

CLEAN LABEL · CONTIENE MASA MADRE · FUENTE DE FIBRA · 100% NATURAL

61551 **Pan de Cerveza**

6 u | 450 g | 4x14 | 22 cm
30/45' | °C 170/190º | 20/30'

Gran Reserva

PANES **CLÁSICOS**

PANES **HOGAZAS**

PANES **CEREALES Y SEMILLAS**

Seleccionamos las mejores harinas para elaborar nuestros singulares panes de triple fermentación y alta hidratación, que se caracterizan por su larga durabilidad, que les permite permanecer tiernos durante más tiempo, su sabor inconfundible y su aspecto rústico, con su corteza dorada, su miga ligera y alveolada y su sutil aroma avellanado.

CONTIENE MASA MADRE · CLEAN LABEL

Miga abierta color crema y alveolado grande e irregular.

Corteza más gruesa, muy crujiente.

Con masa madre, se conserva hasta más de 24 horas.

Matices de frutos secos torrefactos en corteza y toque ácido en la miga.

Panes **Clásicos**

CONTIENE MASA MADRE · VEGANO · INCLUYE BOLSA

23671 **Bastón GR**

26 u | 295 g | 4x7 | 55 cm
20/25' | °C 180/190º | 20/25'

VEGANO · INCLUYE BOLSA

22001 **Baguette GR**

26 u | 260 g | 4x7 | 53 cm
15/20' | °C 180/200º | 15/20'

CONTIENE MASA MADRE · INCLUYE BOLSA

22411 **Barra GR**

28 u | 295 g | 4x7 | 40 cm
20/25' | °C 180/190º | 20/25'

CONTIENE MASA MADRE · VEGANO

28240 **Media Rústica Cuvée GR**

44 u | 155 g | 4x7 | 27 cm
15/20' | °C 180/200º | 15/20'

CONTIENE MASA MADRE · 100% NATURAL

68325 **Baguette GR Fully Baked**

26 u | 265 g | 4x7 | 53 cm
20/25' | °C 180/190º | 2/5'

CONTIENE MASA MADRE · INCLUYE BOLSA

28862 **Barra Plus GR**

20 u | 370 g | 4x7 | 51 cm
20/25' | °C 180/200º | 20/25'

VEGANO

62215 **Barra de Espelta GR**

23 u | 225 g | 6x6 | 40 cm
20/30' | °C 180/190º | 20/30'

FUENTE DE FIBRA · VEGANO

22971 **Barrita Lino GR**

40 u | 185 g | 4x7 | 26 cm
15/20' | °C 190/200º | 15/20'

CONTIENE MASA MADRE · FUENTE DE FIBRA · VEGANO · INCLUYE BOLSA

28230 **Barra de la Huerta GR**

26 u | 260 g | 4x7 | 53 cm
15/20' | °C 180/200º | 15/20'

CONTIENE MASA MADRE · VEGANO

22415 **Barra Extra GR**

26 u | 295 g | 4x7 | 48 cm
20/25' | °C 180/190º | 20/25'

FUENTE DE FIBRA · VEGANO

62990 **Barra Centeno GR**

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

CONTIENE MASA MADRE · 100% NATURAL

65325 **Bocata GR Fully Baked**

40 u | 125 g | 4x7 | 26 cm
20/25' | °C 180/190º | 2/5'

VEGANO

22910 **Baguette GR con Salvado**

26 u | 275 g | 4x7 | 53 cm
15/20' | °C 180/200º | 15/20'

CONTIENE MASA MADRE · 100% NATURAL

68335 **Barra GR Fully Baked**

16 u | 250 g | 4x7 | 40 cm
20/25' | °C 180/190º | 2/5'

CONTIENE MASA MADRE · 100% NATURAL

67325 **Medio Bastón GR Fully Baked**

40 u | 160 g | 4x7 | 28 cm
20/25' | °C 180/190º | 2/5'

CONTIENE MASA MADRE · VEGANO

22421 **Bocata GR**

50 u | 150 g | 4x7 | 25,5 cm
20/25' | °C 180/190º | 15/20'

FUENTE DE FIBRA · VEGANO · INCLUYE BOLSA

22900 **Baguette Cereales GR**

26 u | 275 g | 4x7 | 53 cm
15/20' | °C 180/200º | 15/20'

CONTIENE MASA MADRE · VEGANO

28120 **Gourmet Multigrain GR**

80 u | 100 g | 4x7
17,5 cm | 15/20'
°C 180/190º | 15/20'

CONTIENE MASA MADRE · VEGANO

22681 **Gourmet GR**

80 u | 95 g | 4x7
17,5 cm | 15/20'
°C 180/190º | 15/20'

CONTIENE MASA MADRE · 100% NATURAL

66325 **Panecillo GR Fully Baked**

60 u | 70 g | 4x7
17 cm | 20/25'
°C 180/190º | 2/5'

VEGANO

20341 **Panecillo GR**

110 u | 70 g | 4x7
14 cm | 15/20'
°C 180/190º | 15/20'

GRAN RESERVA

Panes **Cereales y semillas**

FUENTE DE FIBRA

62295 **Baguette 6 Semillas**

40 u | 250 g | 4x7 | 54 cm
20/30' | °C 190º | 20/25'

FUENTE DE FIBRA

62365 **1/2 Baguette 6 Semillas**

60 u | 145 g | 4x7 | 26 cm
20/30' | °C 190º | 20/25'

FUENTE DE FIBRA

62355 **Panecillo 6 Semillas**

110 u | 80 g | 4x7 | 14 cm
20/30' | °C 190º | 20/25'

6 SEMILLAS

CHÍA
LINO MARRÓN
LINO DORADO
SÉSAMO
AMAPOLA
GIRASOL

GRAN RESERVA

Panes **Hogazas**

CONTIENE MASA MADRE | CLEAN LABEL

69135 **Hogaza Tres Trigos GR**

15 u | 445 g | 4x7 | 33 cm
20/30' | °C 170/180º | 35/45'

CONTIENE MASA MADRE | CLEAN LABEL | FUENTE DE FIBRA | 100% NATURAL | VEGANO | INCLUYE BOLSA

21981 **Hogaza de Soja GR**

18 u | 445 g | 4x7 | 25 cm
20/30' | °C 170/180º | 35/45'

CONTIENE MASA MADRE | CLEAN LABEL | 100% NATURAL | VEGANO

20041 **Hogaza Clásica Plus GR**

13 u | 500 g | 4x7 | 32 cm
20/30' | °C 170/180º | 35/45'

CONTIENE MASA MADRE | CLEAN LABEL | 100% NATURAL | VEGANO | INCLUYE BOLSA

20011 **Hogaza Clásica GR**

16 u | 425 g | 4x7 | 25 cm
20/30' | °C 170/180º | 35/45'

CONTIENE MASA MADRE | CLEAN LABEL | ALTO CONTENIDO DE FIBRA | 100% NATURAL | VEGANO | INCLUYE BOLSA

21971 **Hogaza Semillas y Cereales GR**

18 u | 445 g | 4x7 | 25 cm
20/30' | °C 170/180º | 35/45'

CONTIENE MASA MADRE | CLEAN LABEL | 100% NATURAL | ACEITE DE OLIVA | VEGANO | INCLUYE BOLSA

20021 **Hogaza GR Olivas**

18 u | 425 g | 4x7 | 25 cm
20/30' | °C 170/180º | 35/45'

CONTIENE MASA MADRE | CLEAN LABEL | 100% NATURAL | VEGANO | INCLUYE BOLSA

28221 **Hogaza con Cereales GR**

18 u | 445 g | 4x7 | 25 cm
20/30' | °C 170/180º | 35/45'

CLEAN LABEL | 100% NATURAL | VEGANO

63315 **Hogaza Avena y Semillas GR**

16 u | 425 g | 4x7 | 25 cm
20/30' | °C 170/180º | 35/45'

Cristallino
100% NATURAL

LUNGOS

CIABATTAS

BOCADILLOS

PAN BURGER

BAGEL

¡Nuestros panes más versátiles! Extracrujientes y adictivos, son ideales para tostar y servir en tan solo un par de minutos. Logramos esa corteza fina y crujiente y esa miga ligera y alveolada que los distinguen gracias a un riguroso proceso de alta hidratación. ¿El secreto de su incomparable sabor? Sus ingredientes 100% naturales y la masa madre de su receta.

CONTIENE MASA MADRE · 100% NATURAL · ACEITE DE OLIVA · CLEAN LABEL · VEGANO

CRISTALLINO

Lungos

67932 **Pan Cristallino XXL**
12 u | 470 g | 4x6 | 72 cm
45' | 180/200º | 1/2'

60995 **Cristallino 50% Integral XL**
8 u | 380 g | 12x10 | 56,5 cm
15/20' | 180º | 35/40'

64970 **Pan Cristallino XL**
12 u | 330 g | 4x8 | 46 cm
45' | 180/200º | 4/6'

64974 **Pan Cristallino L**
12 p/2 u | 165 g | 4x7 | 36 cm
45' | 180/200º | 1/2'

64971 **Pan Cristallino XL** (Precortado)
64 u | 50 g | 4x9 | 12,5 cm
20' | 180/190º | 1'

Ciabattas

22351 **Ciabatta Cristallino XL**
12 u | 325 g | 4x7 | 50 cm
15/20' | 180/200º | 4/6'

62140 **Flautín Cristallino L**
35 u | 145 g | 4x9 | 50 cm
20/30' | 200/220º | 7/9'

23350 **Ciabatta Cristallino M**
24 u | 100 g | 4x14 | 25 cm
20/30' | 180/190º | 12/15'

69719 **Ciabatta Cristal Gouda**
64 u | 95 g | 4x8 | 11 cm
20' | 180/190º | 1/2'

CRISTALLINO

Bocadillos

63440 **Media Cristallino** (Precortado)

24 u | 85 g | 4x14
10' | 23 cm

63446 **Media Cristallino**

24 u | 85 g | 4x14
10' | 23 cm

63770 **Tercio Cristallino** (Precortado)

28 u | 85 g | 4x14
10' | 18 cm

68710 **Panecillo Cristallino**

55 u | 40 g | 4x14
10' | 12,5 cm

61241 **Pulga Cristallino**

94 u | 20 g | 4x14
5/10' | 7 cm

Bagels

60875 **Bagel Cristallino** (Precortado)

60 u | 55 g | 4x8 | 11,5 cm
20/40' | °C 180/190° | 1'

60985 **Bagel Cristallino Cereales** (Precortado)

60 u | 75 g | 4x8 | 11,5 cm
20/40' | °C 180/190° | 1'

60895 **Bagel Cristallino Semiwholegrain** (Precortado)

60 u | 70 g | 4x8 | 11,5 cm
20/40' | °C 180/190° | 1'

Bagels de Cristallino, con corteza fina y crujiente, miga ligera y aireada.

Panes Tradicionales

RÚSTICOS

BLANCOS

CHAPATTAS

Los panes de toda la vida son el fondo de armario de tu despensa. Únicos y con fuerte carácter y personalidad, los hemos refrescado un poco con nuevos sabores y nuevas recetas que te sorprenderán: siempre pensando en lo que es mejor para tu establecimiento, en Yaya María nos atrevemos a innovar y a evolucionar nuestros grandes clásicos para seducir y enamorar a tus clientes.

VEGANO

52091 **Bastón**

20 u | 395 g | 4x7 | 55,5 cm
15/20' | °C 180/200º | 15/20'

CONTIENE MASA MADRE

50240 **Pan de Montaña**

22 u | 330 g | 4x7 | 54 cm
15/20' | °C 190/210º | 15/20'

VEGANO

57110 **Pan Aldeano**

34 u | 240 g | 4x7 | 54 cm
15/20' | °C 190/210º | 15/20'

VEGANO

53760 **Barra Campestre**

20 u | 395 g | 4x7 | 55,5 cm
15/20' | °C 180/200º | 15/20'

VEGANO

53290 **Maxi Aldeano**

26 u | 290 g | 4x7 | 54 cm
15/20' | °C 190/210º | 15/20'

CONTIENE MASA MADRE

20610 **Rústica de Leña**

16 u | 415 g | 4x7 | 53 cm
20/25' | °C 180/220º | 15/20'

VEGANO

66900 **Rústica 7 Cortes**

28 u | 310 g | 4x7 | 55 cm
15/20' | °C 180/190º | 15/20'

VEGANO

54770 **Baguette Rústica**

34 u | 250 g | 4x7 | 54 cm
15/20' | °C 190/210º | 15/20'

VEGANO

54060 **Barra Mesana**

28 u | 250 g | 4x7 | 52 cm
20/30' | °C 180/190º | 13/18'

VEGANO

65050 **Barra 7 cortes**

32 u | 275 g | 4x7 | 55 cm
20/30' | °C 180/200º | 15/20'

VEGANO

66931 **Baguette Tahona**

32 u | 250 g | 4x7 | 54 cm
15/20' | °C 190/210º | 15/20'

CONTIENE MASA MADRE | CLEAN LABEL | 100% NATURAL | VEGANO

60120 **Barra de la Dehesa**

20 u | 300 g | 4x7 | 50 cm
15/20' | °C 180/200º | 15/20'

CONTIENE MASA MADRE | FUENTE DE FIBRA

62751 **Flautín de Olivas**

40 u | 150 g | 4x9 | 50 cm
15/20' | °C 180/190º | 10/12'

52615 **Barra Rústica**

25 u | 270 g | 6x6 | 43 cm
15/20' | °C 190/210º | 15/20'

CLEAN LABEL | VEGANO

68630 **Pan Picado Andaluz Familiar**

30 u | 315 g | 4x8 | 35,5 cm
40' | °C 195º | 12/15'

62731 **Flautín Tradición**

40 u | 150 g | 4x9 | 50 cm
15/20' | °C 180/190º | 10/12'

VEGANO

44350 **Barra del Fournier**

18 u | 270 g | 6x6 | 40 cm
15/20' | °C 190/210º | 15/20'

VEGANO

20680 **Media Piamonte Plus**

38 u | 175 g | 4x7 | 31 cm
20/25' | °C 180/200º | 20/25'

CONTIENE MASA MADRE | CLEAN LABEL | VEGANO | SIN LACTOSA

80630 **Barra 5 Cortes**

24 u | 270 g | 6x6 | 45,5 cm
15/20' | °C 190/210º | 15/20'

CONTIENE MASA MADRE | CLEAN LABEL | 100% NATURAL | ACEITE DE OLIVA | VEGANO

66940 **Barra Cantábrica**

20 u | 270 g | 6x6 | 38,5 cm
30/40' | °C 190/210º | 10/12'

CLEAN LABEL | 100% NATURAL | ACEITE DE OLIVA | VEGANO | SIN LACTOSA

57122 **Medio Aldeano**

65 u | 120 g | 4x7 | 28 cm
15/20' | °C 190/210º | 15/20'

CONTIENE MASA MADRE

63430 **Pan Campesino**

2 u | 1,75 kg | 4x11
30/45' | 44,5 cm

VEGANO

56360 **Barra Rombos**

23 u | 285 g | 6x6 | 38 cm
25/35' | °C 180/190º | 18/25'

CLEAN LABEL | VEGANO

67871 **Pan Picado Andaluz**

40 u | 150 g | 6x7 | 19,5 cm
40' | °C 195º | 10/12'

TRADICIONALES

Panes **Blancos**

63340 **Baguette de Nieve**

36 u | 295 g | 4x7 | 55 cm
15/20' | °C 180/190º | 15/20'

61770 **Madrileña**

24 u | 325 g | 4x7 | 50 cm
15/20' | °C 190/210º | 15/20'

60520 **Baguette Hostelería**

30 u | 295 g | 4x7 | 55 cm
15/20' | °C 180/190º | 15/20'

57275 **Pan de Pueblo**

26 u | 270 g | 6x6 | 45 cm
15/20' | °C 180/190º | 15/20'

54650 **Maxi Baguette**

36 u | 250 g | 4x7 | 55 cm
20/25' | °C 180/190º | 16/18'

57293 **Media Baguette**

76 u | 122 g | 4x7 | 27,5 cm
15/20' | °C 180/190º | 12/14'

CONTIENE MASA MADRE | CLEAN LABEL | 100% NATURAL | VEGANO

60111 **Baguette 100% Natural**

32 u | 250 g | 4x7 | 54 cm
15/20' | °C 190/210º | 15/20'

CLEAN LABEL | VEGANO

57592 **Maxi Bocata**

48 u | 180 g | 4x7 | 26 cm
15/20' | °C 180/190º | 14/16'

57534 **Parisienne**

22 u | 348 g | 4x7 | 52 cm
15/20' | °C 180/190º | 18/20'

VEGANO

57322 **Midi**

84 u | 100 g | 4x7 | 18,5 cm
15/20' | °C 180/190º | 12/14'

TRADICIONALES

Panes **Chapattas**

FUENTE DE FIBRA | VEGANO

69996 **Coca**

14 u | 450 g | 6x8 | 46 cm
30' | °C 180º | 8'

VEGANO

57933 **Chapatta Tradición**

22 u | 400 g | 4x7 | 33 cm
25/35' | °C 180/190º | 18/25'

62290 **Chapiflauta**

64 u | 110 g | 6x7 | 27 cm

57951 **Chapatta Bocadillo Plus**

44 u | 130 g | 4x9 | 25 cm
20/25' | °C 180/190º | 12/16'

FUENTE DE FIBRA | VEGANO

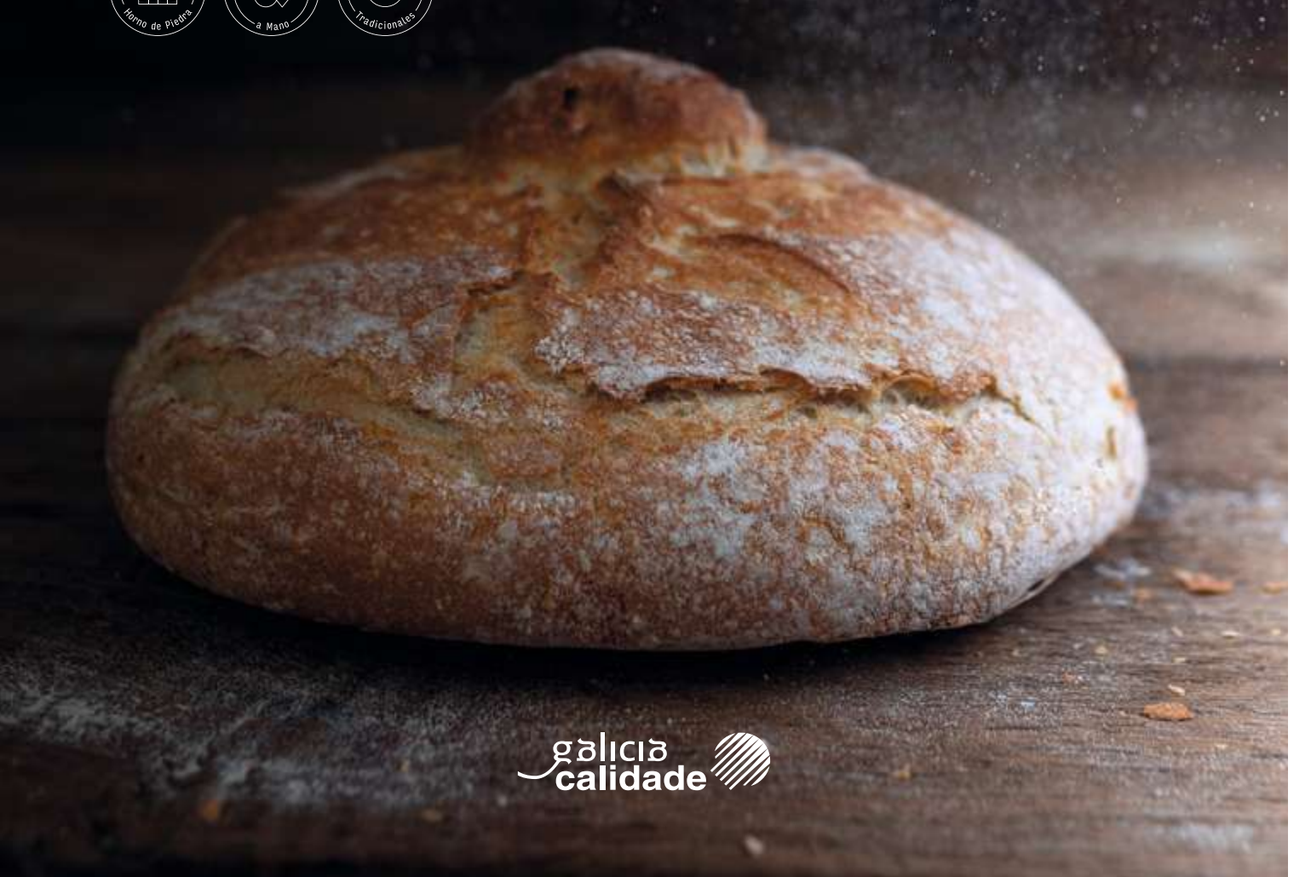
69995 **Mini Coca**

60 u | 70 g | 6x5 | 14 cm
20/30' | °C 180º | 6'

o forno galego

Nuestros panes están hechos siguiendo la tradicional receta artesana. Cortados y formados a mano y cocidos en horno de piedra. Irresistibles panes da terra desde 1959.

cocidos en Horno de Piedra · formados y cortados a Mano · recetas Tradicionales



galicia calidade

Panes **Tradicionales**

64051 **Barra Meiga® O Forno Galego**
20 u | 280 g | 6x6 | 43 cm
50/60' | °C 1909210º | 15/20'

22270 **Flauta O Forno Galego**
36 u | 90 g | 6x13 | 26 cm
30/40' | °C 190/210º | 1'

65198 **Moña O Forno Galego**
9 u | 600 g | 6x7 | 21 cm
110/120' | °C 190/210º | 15/20'

27021 **Barra O Forno Galego**
18 u | 280 g | 6x6 | 42 cm
15/20' | °C 200º | 12/14'

87021 **Barra O Forno Galego con bolsa**

61235 **Rosca O Forno Galego**
10 u | 425 g | 6x7 | 24 cm
50/60' | °C 190/210º | 20/25'

65091 **Pan O Forno Galego**
24 u | 280 g | 6x7 | 21 cm
80/90' | °C 190/210º | 20/25'

64091 **Barra Clásica O Forno Galego**
30 u | 280 g | 4x8 | 36,5 cm
50/60' | °C 190/210º | 15/20'

65108 **Media Clásica O Forno Galego**
40 u | 145 g | 4x8 | 24 cm
30' | °C 190/210º | 8/10'

23810 **Media O Forno Galego**
45 u | 170 g | 4x8 | 30 cm
30/40' | °C 190/210º | 12/15'

66316 **Bollo O Forno Galego**
60 u | 120 g | 4x8 | 22 cm
30/40' | °C 190/210º | 12/15'

PanSalud

INTEGRALES Y CEREALES

SALUD

Cada vez más consumidores demandan panes especiales que se adapten a sus preferencias de alimentación o a sus dietas especiales y que, además, presenten interesantes cualidades organolépticas. Por eso te proponemos una amplia gama de variedades elaboradas con ingredientes seleccionados, siguiendo recetas que incorporan abundantes cereales y semillas.

Panes **Integrales y Cereales**

FUENTE DE FIBRA · CONTENIDO REDUCIDO DE SAL · INCLUYE BOLSA

22284 **Baguette Semillada**

40 u | 250 g | 4x7 | 54 cm
20/25' | °C 180/200º | 20/25'

64481 **Barra 5 Cereales**

32 u | 250 g | 4x7 | 27,5 cm
20/30' | °C 170/180º | 22/28'

CONTIENE MASA MADRE · FUENTE DE FIBRA

51283 **Bocata Semillado**

60 u | 145 g | 4x7 | 26 cm
20/25' | °C 180/200º | 20/25'

FUENTE DE FIBRA · INCLUYE BOLSA

67333 **Baguette con Salvado**

36 u | 235 g | 4x7 | 51 cm
20/25' | °C 180/190º | 16/18'

CONTENIDO REDUCIDO DE SAL · INCLUYE BOLSA

27861 **Kornspitz**

30 u | 240 g | 4x7 | 27 cm
20/30' | °C 180/200º | 20/25'

57354 **Barrita con Salvado**

74 u | 120 g | 4x7 | 26,5 cm
20/25' | °C 180/190º | 16/18'

CONTIENE MASA MADRE · FUENTE DE FIBRA · VEGANO

65035 **Frikorn Rustikal**

10 u | 330 g | 4x15
26 cm | 20/30'
°C 170/180º | 22/28'

CONTIENE MASA MADRE · FUENTE DE FIBRA · VEGANO

65075 **Frikorn Multicereales**

10 u | 330 g | 4x15
26 cm | 20/30'
°C 170/180º | 22/28'

CONTIENE MASA MADRE · FUENTE DE FIBRA · VEGANO

65045 **Frikorn Espelta**

10 u | 300 g | 4x15
24 cm | 15/20'
°C 180/190º | 22/28'

CONTIENE MASA MADRE · FUENTE DE FIBRA · VEGANO

65065 **Frikorn Centeno**

10 u | 275 g | 4x15
23 cm | 20/30'
°C 180/190º | 22/28'

Salud

FUENTE DE FIBRA · VEGANO

80028 **Barrita con Cereales**

70 u | 115 g | 4x7
23 cm | 15/20'
°C 180/190º | 15/17'

FUENTE DE FIBRA · CONTENIDO REDUCIDO DE SAL · INCLUYE BOLSA

67192 **Salud Fibras**

40 u | 140 g | 4x8
25 cm | 15/20'
°C 180/190º | 15/17'

SIN SAL

67186 **Salud Sin Sal**

50 u | 130 g | 4x8
25 cm | 15/20'
°C 180/190º | 15/17'

CONTENIDO REDUCIDO DE SAL · INCLUYE BOLSA

67203 **Salud Omega 3**

55 u | 115 g | 4x8
13 cm | 15/20'
°C 180/190º | 15/17'

FAST GOOD

PANBURGER

CLÁSICAS

CRISTALLINO

RÚSTICAS

BRIOCHE

MINIS

Comida rápida pero exquisita, al ritmo del consumidor de hoy, las hamburguesas siguen siendo tendencia. Sus posibilidades de elaboración son infinitas, por eso contamos con una amplia variedad de panes de hamburguesa, para que cada receta cuente con el suyo, específico e inconfundible. Al fin y al cabo, para ofrecer el mejor bocado posible, el pan es tan importante como el relleno.

Clásicas

CLEAN LABEL · FUENTE DE FIBRA · ACEITE DE OLIVA

27080 **Burger Malta**

24 u | 85 g | 4x14

20/25' | 12,5 cm

80001 **Burger Soft**

24 u | 92 | 4x14

20/25' | 12 cm

CLEAN LABEL · FUENTE DE FIBRA · 100% NATURAL · ACEITE DE OLIVA

69880 **Burger Aldeana Black**

24 u | 85 g | 4x14

20/30' | 12 cm

CLEAN LABEL · FUENTE DE FIBRA · ACEITE DE OLIVA

27271 **Burger Sésamo**

24 u | 85 g | 4x14

20/25' | 12,5 cm

FUENTE DE FIBRA · ELABORADO CON MANTEQUILLA

89450 **Burger Aldeana Semillas**

24 u | 86 g | 4x14

50' | 12cm

CLEAN LABEL · ACEITE DE OLIVA

25130 **Burger Aldeana**

24 u | 80 g | 4x14

20/25' | 12 cm

FUENTE DE FIBRA

67753 **Pan Hamburguesa**

30 u | 84 g | 4x15

10/15' | 12,2 cm

FUENTE DE FIBRA · ELABORADO CON MANTEQUILLA

69821 **Burger Tierna**

40 u | 60 g | 4x14

20/30' | 9,5 cm

ELABORADO CON MANTEQUILLA

88250 **Burger Tierna Plus**

24 u | 92 g | 4x14

20/25' | 12 cm

ELABORADO CON MANTEQUILLA

88251 **Burger Tierna Midi**

40 u | 55 g | 4x14

20/25' | 9,5 cm

PANBURGER

Cristallino

Cristallino 100% NATURAL

CONTIENE MASA MADRE · CLEAN LABEL · ACEITE DE OLIVA · VEGANO

67920 **Chapatta Cristallino** (Precortada)

24 u | 95 g | 4x14 | 12,5 cm
20' | °C 180/190º | 1'

CONTIENE MASA MADRE · CLEAN LABEL · 100% NATURAL · ACEITE DE OLIVA · VEGANO

88833 **Burger Cristallino 120**
69837 **Burger Cristallino 120** (Precortada)

60 u | 75 g | 4x14 | 12 cm
20/30' | °C 180/190º | 1'

ALTO CONTENIDO DE FIBRA · ACEITE DE OLIVA

69854 **Burger Cristallino Kornspitz**
69853 **Burger Cristal Kornspitz** (Precortada)

60 u | 70 g | 4x14 | 12 cm
20/30' | °C 180/190º | 1'

BIO · CLEAN LABEL · VEGANO

69391 **Burger Cristallino 120 Bio** (Precortada)

30 u | 75 g | 4x14 | 11,5 cm
20/40' | °C 180/190º | 1'

CONTIENE MASA MADRE · CLEAN LABEL · 100% NATURAL · ACEITE DE OLIVA · VEGANO

89892 **Burger Cristallino Cerveza**
69893 **Burger Cristallino Cerveza** (Precortada)

60 u | 80 g | 4x14 | 12 cm
20/30' | °C 180/190º | 1'

CONTIENE MASA MADRE · CLEAN LABEL · 100% NATURAL · ACEITE DE OLIVA · VEGANO

69841 **Burger Cristallino 95**
69842 **Burger Cristallino 95** (Precortada)

40 u | 50 g | 4x14 | 9,5 cm
20/30' | °C 180/190º | 1'

CONTIENE MASA MADRE · ACEITE DE OLIVA

67595 **Burger Cristallino Cúrcuma**

60 u | 75 g | 4x8 | 12 cm
20' | °C 180/190º | 1'

CONTIENE MASA MADRE · ACEITE DE OLIVA

67525 **Burger Cristallino Algarroba**

60 u | 75 g | 4x8 | 12 cm
20' | °C 180/190º | 1'

Minis

63291 **Pulga Brioche**

96 u | 26 g | 4x14
5/10' | 7 cm

FUENTE DE FIBRA · ACEITE DE OLIVA

28031 **Mini Burger Cereales**

120 u | 25 g | 8x14
10' | 2' (tostadora opcional) | 6,5 cm

VEGANO

64050 **Pan Mini Hamburguesa**

180 u | 22 g | 4x12
5/10' | 6,5 cm

FUENTE DE FIBRA · ACEITE DE OLIVA · VEGANO

28020 **Mini Burger Sésamo**

120 u | 22 g | 4x14
10' | 2' (tostadora opcional) | 6,5 cm

Brioche

ELABORADO CON MANTEQUILLA

65481 **Burger Brioche**

40 u | 60 g | 4x14
20/30' | 9,5 cm

Rústicas

VEGANO

60450 **Burger 1959 O Forno Galego**

22 u | 65 g | 6x11 | 12,5 cm
20/25' | °C 190/210º | 1'

CLEAN LABEL · VEGANO

23790 **Pan hamburguesa Rústico**

55 u | 110 g | 4x8 | 12 cm
20/25' | °C 1190/210º | 10/15'

Panes Focaccias y Paninis

¿Qué tendrán estos panes que tanto nos gustan? De entrada, muchísimo sabor, y, para continuar, el inigualable toque del aceite de oliva, tan característico de la dieta mediterránea. Fáciles de personalizar con mil y un ingredientes, coloridos, suculentos y apetitosos, son la base para crear bocados y bocadillos simplemente irresistibles.

Focaccia

VEGANO

28820 **Panini Sésamo Black&White**

30 u | 100 g | 8x8 | 17,5 cm
15/20' | °C 180º | 5/7'

CLEAN LABEL | FUENTE DE FIBRA

66350 **Panino de Avena**

60 u | 100 g | 4x8
25/30' | 11 cm

VEGANO

28880 **Panini Clásico** (Precortado)

30 u | 95 g | 8x8 | 17,5 cm
15/20' | °C 180º | 2'

100% NATURAL

68895 **Panini Avena y Centeno**

30 u | 85 g | 8x8 | 16 cm
15/20' | °C 180º | 3'

ACEITE DE OLIVA | VEGANO

28810 **Panini Egeo** (Precortado)

30 u | 95 g | 8x8 | 17,5 cm
25/30' | °C 180º | 2'

Paninis

ACEITE DE OLIVA | VEGANO

21441 **Focaccia Mediterránea**

40 u | 105 g | 8x7 | 12 cm
15/20' | °C 180º | 2'

VEGANO

28870 **Focaccia Provenzal**

40 u | 105 g | 8x7 | 12 cm
10' | °C 185º | 2'

FUENTE DE FIBRA | ACEITE DE OLIVA | VEGANO

21451 **Focaccia Romana**

40 u | 105 g | 8x7 | 12 cm
15/20' | °C 180º | 2'

28850 **Focaccia Italiana**

40 u | 105 g | 8x7 | 12 cm
15/20' | °C 180º | 2'

Panes de Molde

CLÁSICOS

CEREALES

DULCES

ESPECIALIDADES

Tiernos, esponjosos, prácticos, versátiles… Presentes en hogares, lineales, bufés y mostradores, pocos panes están tan presentes en el día a día de nuestro país. Nosotros te ofrecemos una amplia variedad de especialidades, desde blanco o semillado hasta precortado o entero, para que dispongas siempre de los que mejor se adaptan a tu establecimiento.

Molde **Clásicos**

60221 **Tramezzino_**

4 u | 980 g | 7x9

60' | 46 cm

CONTIENE MASA MADRE · CLEAN LABEL · VEGANO

64950 **Pan Campestre Precortado**

5 u | 1,51 kg | 4x7

30/45' | 38x22 cm

CONTIENE MASA MADRE · CLEAN LABEL

68741 **Pan Molde Cereales y Semillas**

6 u | 400 g | 12x8

60' | 19 cm

CONTIENE MASA MADRE · CLEAN LABEL · VEGANO

68743 **Pan de Molde Alto en Proteínas**

6 u | 400 g | 12x8

60' | 19 cm

VEGANO

69660 **Frisandwich Tostada**

8 u | 800 g | 6x8

20/25' | 28 cm

67850 **Rebanada de Pan de Payés**

90 u | 65 g | 4x9

15/20' | 20 cm

CONTIENE MASA MADRE · CLEAN LABEL · ACEITE DE OLIVA · VEGANO

81980 **Pan Campestres Cereales y Semillas**

5 u | 1,6 kg | 4x7

30/45' | 38x22 cm

FUENTE DE FIBRA · VEGANO

60850 **Frisandwich con Salvado**

8 u | 800 g | 6x8

20/25' | 28 cm

VEGANO

67230 **Frisandwich**

8 u | 800 g | 6x8

20/25' | 28 cm

CONTIENE MASA MADRE

67730 **Pan de Molde Blanco**

10 u | 275 g | 4x14

30/40' | 18x10 cm

CONTIENE MASA MADRE · CLEAN LABEL

67950 **Pan de Molde 3 Espeltas**

10 u | 400 g | 4x14

30/40' | 18x10 cm

CLEAN LABEL · ALTO CONTENIDO DE FIBRA · 100% NATURAL · VEGANO

68744 **Pan de Molde 3 Espeltas**

6 u | 400 g | 12x8

60' | 19 cm

Molde **Dulce**

CONTIENE MASA MADRE · CLEAN LABEL · ELABORADO CON MANTEQUILLA

67750 **Pan de Molde Brioche**

10 u | 330 g | 4x14

30/40' | 18x10 cm

66160 **Rock&Roll**

6 packs (9 u) | 584 g | 4x14
50' | 36,5 cm

66165 **Mini Rock & Roll**

6 packs (18 u) | 495 g | 4x14
50' | 36,5 cm

El ROCK & ROLL y el MINI ROCK & ROLL son un producto muy versátil.

Al venir unido a otros rolls admite cortes originales como los que te presentamos a continuación.

Uve: Haz un corte longitudinal en la parte superior y rellénalo por el centro.

Clásico: Necesitarás uno entero y abierto por la mitad.

Cuadrado: Necesitarás dos enteros unidos por el centro. Córtalos primero por la mitad transversalmente para obtener dos cuadrados.Después ábrelos por la mitad.

Trío: Necesitarás tres unidos. Después ábrelos por la mitad.

67100 **Pan Polar**

24 u | 175 g | 4x18
15/20' | 27 cm

64150 **Panecillo Frankfurt Listo**

76 u | 95 g | 4x7
15/20' | 20,5 cm

66145 **Roll Patata**

60 u | 95 g | 4x8 | 10 cm
20/30' | 185/195º | 10'

66330 **Bagel**

50 u | 85 g | 4x10 | 12 cm
45' | 180º | 3/5'

61330 **Bagel Amapola**

50 u | 85 g | 4x10 | 12 cm
45' | 180º | 3/5'

65080 **English Muffin**

48 u | 60 g | 9x10
20/30' | 9,5 cm

68900 **Pan Bao**

30 u | 41 g | 8x14
20/30' | 9,5 cm

60731 **Panecillo Mickey Disney**

50 u | 65 g | 8x8 | 8,5 cm
15/20' | 180/190º | 8/10'

*65845 **Panecillo Mickey Retail (13px4u)**

63335 **Panecillo Picado**

80 u | 55 g | 4x14 | 8,2 cm
20/30' | 190º | 5/10'

Panes Restauración

PANECILLOS

MINIATURAS

SURTIDOS

PAN BOCADILLOS

Sabemos que tu negocio precisa soluciones fáciles y de calidad para atender tanto a tus servicios diarios como a puntas de demanda, encargos especiales o imprevistos. Por eso disponemos de una extensa y variada gama de panes capaz de satisfacer las más diversas necesidades de bares, restaurantes, cafeterías y hoteles.

CONTIENE MASA MADRE · VEGANO

22781 **Medio Flautín Rústico**
80 u | 75 g | 4x9 | 25 cm
15/20' | 180/190º | 10/12'

68831 **Panecillo Cocido O Forno Galego**
40 u | 70 g | 6x11 | 16,5 cm
30/40' | 190/210º | 1'

68831 **Panecillo Precortado Cocido O Forno Galego**
6x11

CONTIENE MASA MADRE · VEGANO

22745 **Mini Rústico Cerveza**
2,1 kg | 35 g | 8x14 | 16 cm
20/30' | 180/190º | 10/12'

CONTIENE MASA MADRE · VEGANO

22542 **Bocatín Picolo**
70 u | 75 g | 4x9 | 19 cm
20/30' | 180/190º | 12/15'

FUENTE DE FIBRA · VEGANO

67530 **Mini Nórdico Avena**
120 u | 70 g | 4x7 | 16 cm
20/30' | 170/190º | 11/14'

CONTIENE MASA MADRE · FUENTE DE FIBRA · 100% NATURAL

63555 **Rombo Sarraceno Multicereales**
100 u | 73 g | 4x8 | 16 cm
20/30' | 180/190º | 10/12'

CONTIENE MASA MADRE

65248 **Llonguet**
60 u | 95 g | 6x7 | 18 cm
30/40' | 190/210º | 12/15'

VEGANO

67330 **Mini Nórdico Teff**
120 u | 70 g | 4x7 | 16 cm
20/30' | 170/190º | 11/14'

CONTIENE MASA MADRE · CLEAN LABEL · 100% NATURAL · VEGANO

63710 **Panecillo Dehesa**
100 u | 60 g | 4x7 | 15,5 cm
15/20' | 190/210º | 15/20'

FUENTE DE FIBRA

22061 **Gourmet con Salvado**
45 u | 85 g | 8x7 | 18 cm
15/20' | 180/190º | 10/12'

VEGANO

27571 **Mini Flauta**
80 u | 52 g | 8x8 | 16 cm
15/20' | 180/190º | 10/12'

CONTIENE MASA MADRE · VEGANO

65810 **Rombo**
50 u | 70 g | 8x8 | 15 cm
20/30' | 180/190º | 10/12'

CONTIENE MASA MADRE · FUENTE DE FIBRA · 100% NATURAL

63455 **Rombo Espelta**
85 u | 73 g | 4x8 | 15 cm
20/30' | 180/190º | 10/12'

CONTIENE MASA MADRE · FUENTE DE FIBRA · VEGANO

21631 **Flautín de Semillas**
2,2 kg | 40 g | 8x14 | 13 cm
20/30' | 180/190º | 10/12'

VEGANO

25825 **Rombito**
4 kg | 50 g | 8x8 | 12 cm
20/30' | 180/190º | 10/12'

VEGANO

65340 **Panecillo de Nieve**
95 u | 65 g | 4x8 | 14 cm
15/20' | 180/190º | 12/15'

CONTIENE MASA MADRE · ALTO CONTENIDO DE FIBRA

63090 **Triángulo Kornspitz**
1,95 kg | 65 g | 8x14 | 13 cm
15/20' | 180/190º | 5/8'

VEGANO

23070 **Mini Bocadito Puntas**
3,75 kg | 30 g | 8x8 | 12 cm
15/20' | 180/190º | 8/10'

VEGANO

27301 **Panecillo**
90 u | 65 g | 6x7 | 13 cm
15/20' | 180/190º | 10/12'

CONTIENE MASA MADRE · VEGANO

63410 **Triángulo**
1,8 kg | 60 g | 8x14 | 12,5 cm
20/30' | 180/190º | 10/12'

VEGANO

27641 **Chapatta Hostelería**
85 u | 65 g | 4x9 | 12 cm
15/20' | 180/190º | 8/10'

FUENTE DE FIBRA

27360 **Panecillo con Salvado**
100 u | 65 g | 6x7 | 13 cm
15/20' | 180/190º | 10/12'

CONTIENE MASA MADRE · FUENTE DE FIBRA · VEGANO

22341 **Mini Rombo de Avellanas y Linaza**
1,9 kg | 50 g | 8x14 | 12,5 cm
15/20' | 180/190º | 10/12'

VEGANO · SIN LACTOSA

26321 **Mini Nórdico**
90 u | 40 g | 8x7 | 11 cm
20/30' | 180/190º | 12/15'

Panecillos

CLEAN LABEL · VEGANO

55190 **Mini Bollo O Forno Galego**

60 u | 40 g | 6x13 | 10 cm
15/20' | °C 190/210º | 1'

87190 **Mini Bollo Precortado O Forno Galego**

27520 **Pan de Viena**

80 u | 70 g | 6x7 | 10 cm
15/20' | °C 180/190º | 8/10'

FUENTE DE FIBRA · VEGANO

27370 **Miniatura con Salvado**

100 u | 35 g | 8x8 | 9 cm
15/20' | °C 180/190º | 10/12'

65141 **Tetiña O Forno Galego**

85 u | 65 g | 6x7 | 10 cm
20/30' | °C 190/210º | 10/12'

ACEITE DE OLIVA

81229 **Bijoux**

125 u | 50 g | 8x9
20/30' | 9,5 cm

ALTO CONTENIDO DE FIBRA · ACEITE DE OLIVA · VEGANO

81245 **Bijoux 100% integral**

132 u | 60 g | 4x8
20' | 8,5 cm

VEGANO

27513 **Payesito**

70 u | 90 g | 6x7 | 10 cm
15/20' | °C 180/190º | 12/14'

FUENTE DE FIBRA

27470 **Miniatura 3 Cereales**

100 u | 35 g | 8x8 | 9 cm
15/20' | °C 190/200º | 10'

VEGANO

47470 **Pulga 5 Cereales**

100 u | 35 g | 8x8 | 9 cm
15/20' | °C 180/190º | 10/12'

VEGANO

29120 **Redondo Moreno**

100 u | 85 g | 4x7 | 10 cm
15/20' | °C 180/190º | 10/12'

VEGANO

27310 **Miniatura**

100 u | 35 g | 8x8 | 9 cm
15/20' | °C 180/190º | 10/12'

VEGANO

64040 **Panecillo Tierno**

48 u | 50 g | 6x7
15' | 8,7 cm

27340 **Panecillo de Viena Mini**

140 u | 44 g | 6x7 | 8,5 cm
15/20' | °C 180/190º | 6/8'

VEGANO

58900 **Panecillo Redondo**

100 u | 60 g | 6x7 | 8,5 cm
15/20' | °C 180/190º | 10/12'

67761 **Pan de Ajo**

100 u | 28 g | 8x8 | 8,5 cm
15/20' | °C 190/200º | 8'

CONTIENE MASA MADRE · CLEAN LABEL · 100% NATURAL

84620 **Miniartesano de Espelta**

80 u | 47 g | 4x14 | 8 cm
20/30' | °C 180/190º | 8/10'

CONTIENE MASA MADRE · CLEAN LABEL · 100% NATURAL

84640 **Miniartesano de Pasas y Nueces**

80 u | 45 g | 4x14 | 8 cm
20/30' | °C 180/190º | 8/10'

VEGANO

27900 **Pan Roll Blanco**

100 u | 42 g | 8x8 | 7,6 cm
15/20' | °C 180/190º | 10/12'

VEGANO

27651 **Mini Chapatta**

80 u | 47 g | 8x8 | 7,5 cm
15/20' | °C 180/190º | 10/12'

VEGANO

27420 **Miniatura Pasas y Nueces**

100 u | 42 g | 8x8 | 7 cm
15/20' | °C 180/190º | 10/12'

CONTIENE MASA MADRE · VEGANO

22401 **Mini Pincho**

2,21 kg | 17 g | 4x14 | 5 cm
15/20' | °C 180/190º | 8/10'

42150 **Surtido Mini Vienas**

75 u | 44 g | 8x8 | 8,5 cm
15/20' | °C 180/190º | 10/12'

Semillas de lino, semillas de amapola y orégano con aceitunas

67820 **Miniaturas Surtidas**

100 u | 42 g | 6x7 | 8,5 cm
15/20' | °C 180/190º | 10/12'

Chapatta Mini, 5 cereales, pasas y nueces, pan Viena

62700 **Surtido Selección**

100 u | 41 g | 6x7 | - cm
20/30' | °C 180/190º | 10/12'

Mini rústico cerveza, rombo linaza, albaricoque & nueces, olivas

Pan **Bocadillos**

VEGANO

27792 **Francesita**

48 u | 175 g | 4x8 | 30,5 cm
15/25' | °C 180/190º | 14/16'

27453 **Media Baguette 3 Cereales**

74 u | 120 g | 4x7 | 26,5 cm
20/25' | °C 180/190º | 15/20'

VEGANO

60440 **Bollo Cocido O Forno Galego**

26 u | 100 g | 6x11 | 25 cm
20/25' | °C 190/210º | 1'

67678 **Bollo Cocido Precortado O Forno Galego**

VEGANO

64340 **Media Baguette Nieve**

66 u | 122 g | 4x7 | 27,5 cm
12/15' | °C 180/190º | 12/15'

VEGANO

47300 **Bocata Rústico**

52 u | 135 g | 4x7 | 26 cm
15/20' | °C 190/210º | 10'

100% NATURAL · ACEITE DE OLIVA

62545 **Bollo Cantábrico**

45 u | 145 g | 4x8 | 23 cm
36/40' | °C 190/210º | 5'

VEGANO

64670 **Media Baguette Lista** (Precortada)

76 u | 110 g | 4x7 | 27 cm
10/15' | °C 180190º | 2'

VEGANO · SIN LACTOSA

60125 **Media Dehesa**

50 u | 120 g | 4x7 | 26 cm
15/20' | °C 190/210º | 15/20'

VEGANO · SIN LACTOSA

24043 **Media Piamonte**

52 u | 115 g | 4x7 | 27 cm
15/20' | °C 190/210º | 15/20'

VEGANO

24050 **Media Piamonte Centeno**

52 u | 115 g | 4x7 | 25,5 cm
15/20' | °C 190/210º | 15/20'

Panes Molletes

Esta familia de panes de tradición mediterránea se caracteriza por su densa y tierna miga, de finísimo alveolo, y su delgada corteza. Fáciles de regenerar, descongelar y planchar, permiten preparar bocadillos y tostadas para consumir en cualquier momento del día: son ideales para ir regenerando a lo largo de la jornada, según la afluencia de clientes.

21480 **Mollete con Salvado**

60 u | 90 g | 6x7
20/25' | 12,5 cm

50480 **Mollete Listo**

60 u | 90 g | 6x7
20/25' | 12,5 cm

*65800 **Mollete (16px4u)**

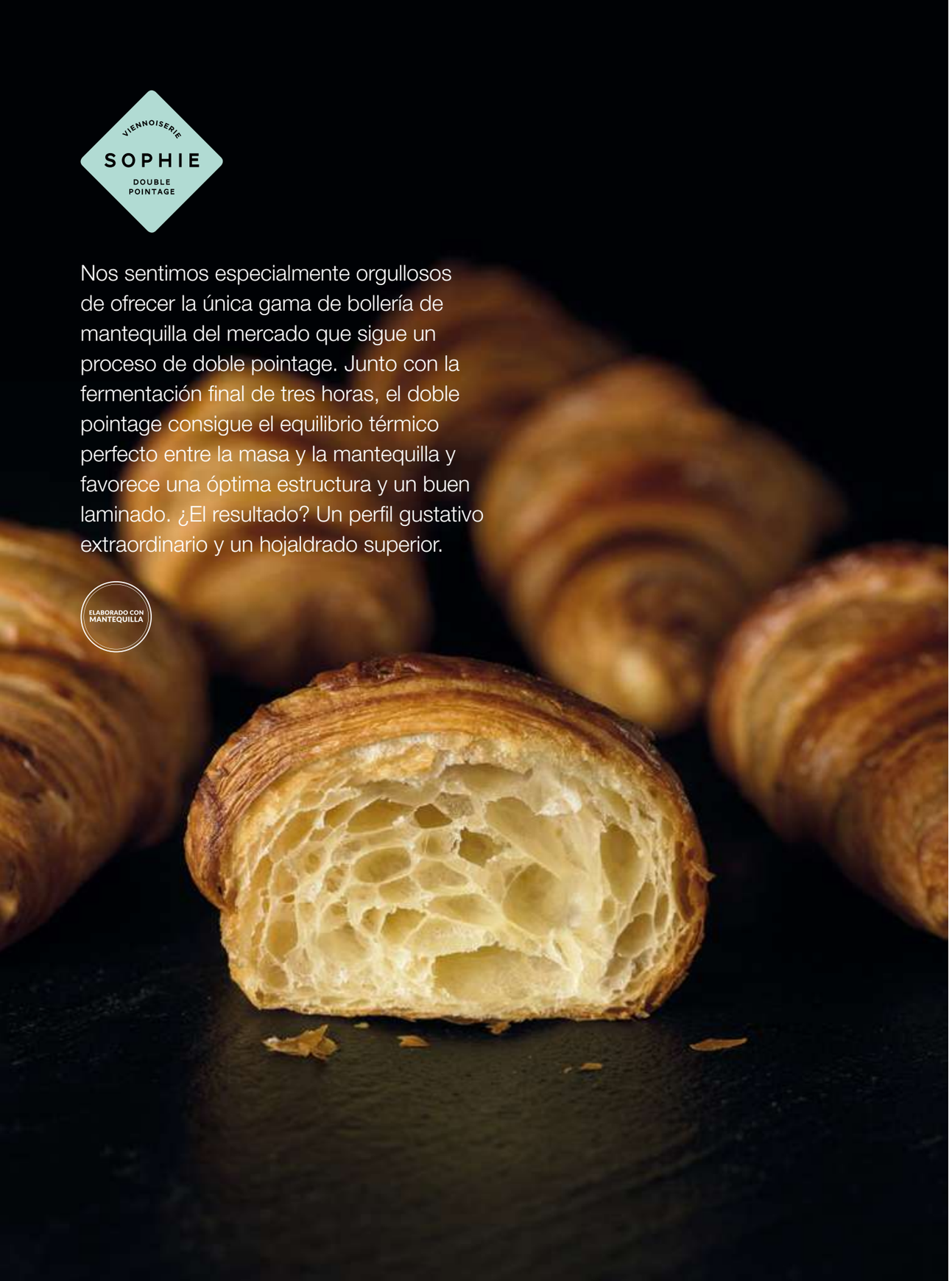
28480 **Mollete Kornspitz**

60 u | 93 g | 6x7
20/25' | 11 cm

Bollería Dulce

Sophie _ 54
Viennoiserie Caprice _ 56
Petit Doré _ 60
Sélection D'Or _ 61
Croissants _ 62
Napolitanas _ 66
Ensaimadas y Caracolas _ 68
Masa Danesa _ 70
Hojaldres _ 74
Les Tûlipes _ 78
Muffins, Madalenas y Plumcakes _ 80
Cookies _ 82
Bricohes _ 84
Especialidades _ 85
Saudade _ 86

SIN GRASAS HIDROGENADAS · SIN CONSERVANTES · SIN COLORANTES ARTIFICIALES



Nos sentimos especialmente orgullosos de ofrecer la única gama de bollería de mantequilla del mercado que sigue un proceso de doble pointage. Junto con la fermentación final de tres horas, el doble pointage consigue el equilibrio térmico perfecto entre la masa y la mantequilla y favorece una óptima estructura y un buen laminado. ¿El resultado? Un perfil gustativo extraordinario y un hojaldrado superior.

Para **hornear**

61769 **Croissant Excellence**

50 u | 75 g | 8x9 | 17 cm
30/35' | °C 160º | 17/18'

67575 **Croissant Curvo Cereales Sophie**

38 u | 95 g | 8x9 | 10 cm
20/30' | °C 160/180º | 15/18'

61685 **Croissant Sophie**

50 u | 70 g | 8x9 | 13 cm
30' | °C 165/180º | 18'

60335 **Snecken Sophie**

50 u | 110 g | 8x9 | 10,5 cm
15' | °C 170/175º | 15/20'

La singularidad del proceso *double pointage*

SLOW

Amasado, reposo y fermentación lentos para facilitar la unión perfecta de hojaldrado y sabor.

COLD

Enfriamiento a baja temperatura para conseguir una estructura y alveolado únicos.

LONG

Horas y horas de tiempo y dedicación para conseguir el mejor croissant.

Esta refinada gama de bollería francesa se caracteriza por la deliciosa mantequilla que incorpora su receta y por los largos reposos del proceso Viennoiserie Caprice. Los paladares más exigentes quedan cautivados por el exquisito sabor y por el inconfundible hojaldrado de estas piezas únicas.

ELABORADO CON MANTEQUILLA

VIENNOISERIE CAPRICE

Para **hornear**

CONTIENE MASA MADRE

60165 Croissant Bicolor al Cacao

36 u | 90 g | 8x12 | 17 cm
20/30' | °C 165/170° | 17/22'

61765 Croissant Caprice Cereales Chocolate

45 u | 90 g | 8x9 | 14,6 cm
15/30' | °C 170/180° | 14/16'

INCLUYE 35 DISTINTAS CARACTERÍSTICAS · INCLUYE 30 BOLSAS

60230 Croissant Nocilla® Caprice

60 u | 70 g | 8x9 | 13 cm
20/30' | °C 170/180° | 12/15'

CONTIENE MASA MADRE

60155 Croissant Bicolor Frambuesa

36 u | 90 g | 8x12 | 17 cm
20/30' | °C 165/170° | 17/22'

100% NATURAL · CLEAN LABEL

69212 Croissant París Premium (125 u)

125 u | 60 g | 8x5 | 14,5 cm
20/30' | °C 160/180° | 15/18'

52080 Croissant Délice de Chocolate

50 u | 70 g | 8x9 | 13 cm
20/30' | °C 170/180° | 15/20'

24430 Super Croissant París

80 u | 90 g | 8x5 | 15,5 cm
20/30' | °C 170/175° | 15/18'

69211 Croissant París Premium (50 u)

50 u | 60 g | 8x9 | 14,5 cm
20/30' | °C 160/180° | 15/18'

100% NATURAL · CLEAN LABEL

69210 Croissant París

50 u | 60 g | 8x9 | 12 cm
20/30' | °C 170/180° | 15/18'

23710 Super Croissant París Choco

48 u | 90 g | 8x9 | 14,6 cm
20/30' | °C 170/180° | 15/18'

61185 Croissant Caprice Crema

48 u | 90 g | 8x9 | 13,5 cm
20/30' | °C 170/180° | 16'

CLEAN LABEL

22180 Croissant Caprice de Cereales

55 u | 80 g | 8x9 | 14,5 cm
20/30' | °C 170/180° | 18/20'

VIENNOISERIE CAPRICE

Para **hornear**

64471 **Croissant París Hotelero**

100 u | 45 g | 8x9 | 11,5 cm
20/30' | °C 170/180º | 12/15'

69981 **Torsade Caprice**

50 u | 90 g | 8x10 | 17,5 cm
20' | °C 165/170º | 16'

67450 **Croissant París Curvo**

38 u | 90 g | 8x9 | 10,5 cm
20/30' | °C 160/180º | 15/18'

22690 **Paillé**

55 u | 90 g | 8x14 | 13 cm
15/25' | °C 180/190º | 25/30'

60131 **Snecken Caprice**

40 u | 100 g | 8x10 | 10,5 cm
10/15' | °C 170/180º | 15/17'

22010 **Trenza Bombón**

44 u | 127 g | 8x12 | 13 cm
15/30' | °C 170/180º | 15/18'

64170 **Pain Choc**

50 u | 80 g | 8x9 | 9,4 cm
20/30' | °C 170/180º | 18/20'

62015 **Trenza de Crema Caprice**

44 u | 123 g | 8x12 | 13 cm
20' | °C 170º | 17'

MINI VIENNOISERIE CAPRICE

Para **hornear**

60156 **Mini Croissant Bicolor Frambuesa**

100 u | 40 g | 8x9
9,5 cm | 20/30'
°C 165/170º | 17/22'

60166 **Mini Croissant Bicolor al Cacao**

100 u | 40 g | 8x9
9,5 cm | 20/30'
°C 165/170º | 17/22'

22133 **Mini Croissant París**

140 u | 25 g | 8x12
9 cm | 20/30'
°C 170/180º | 12/15'

29131 **Mini Croissant Paris Choco**

160 u | 25 g | 8x12
8 cm | 20/30'
°C 170/180º | 12/15'

61581 **Mini Pain Choc Caprice**

150 u | 30 g | 8x9
7 cm | 20/30'
°C 165/175º | 14/16'

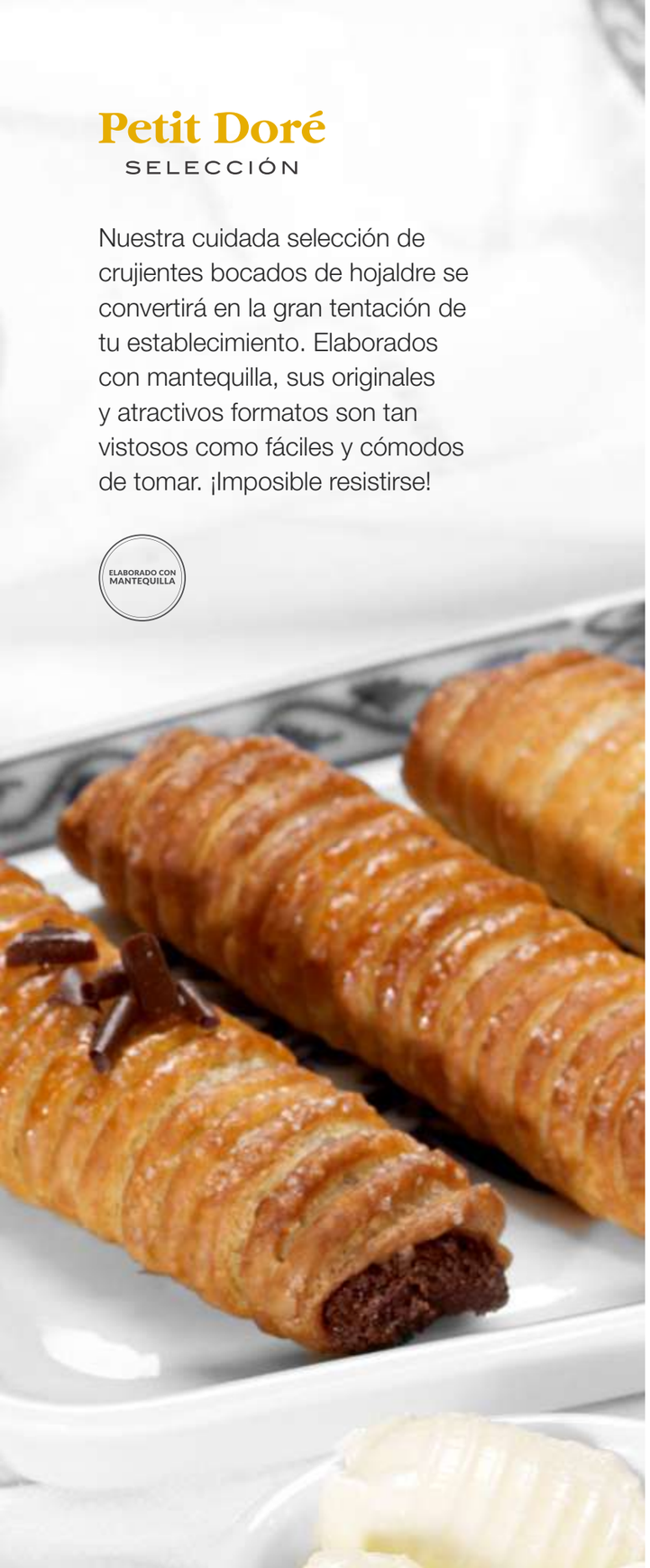
61580 **Surtido Mini Caprice**

200 u | 25/30 g | 8x9
- cm | 5'
°C 180º | 8/10'

Petit Doré
SELECCIÓN

Nuestra cuidada selección de crujientes bocados de hojaldre se convertirá en la gran tentación de tu establecimiento. Elaborados con mantequilla, sus originales y atractivos formatos son tan vistosos como fáciles y cómodos de tomar. ¡Imposible resistirse!

ELABORADO CON MANTEQUILLA



Para **hornear**

40170 **Rolito Choco Petit Doré**
88 u | 45 g | 8x17 | 12 cm
20/30' | °C 170/180º | 12/15'

41920 **Mini Tarta de Manzana 100% Mantequilla**
50 u | 70 | 8x14 | 9,5 cm
10/15' | °C 180/190º | 10/15'

43510 **Palmerita Cereales Petit Doré 100% Mantequilla**
7,2 kg | 30 g | 8x14 | 8 cm
20/30' | °C 180/190º | 18'

41950 **Palmerita Petit Doré 100% Mantequilla**
5 kg | 18 g | 8x14 | 2,1 cm
10/15' | °C 180/190º | 10/15'

41960 **Mini Napolitana Petit Dore**
130 u | 45 g | 8x9 | 6,6 cm
20/30' | °C 170/180º | 12/16'

Sélection D'OR

Elaborada con margarinas de alta gama, combina ingredientes de la más alta calidad con una base de margarinas Premium, que aportan un apetitoso olor a margarina y un sabor y una textura en boca inigualables.

ELABORADO CON MARGARINA

Para **hornear**

VEGANO

67420 **Croissant Margarina Sélection d'Or**
64 u | 75 g | 8x8 | 14,5 cm
20/30' | °C 165/175º | 17/19'

67440 **Napolitana al Cacao Decorada Sélection d'Or**
42 u | 104 g | 8x9 | 13 cm
15/20' | °C 165/175º | 12/16'

VEGANO

61195 **Croissant Sélection d'Or de Cereales y Frutos Rojos**
48 u | 90 g | 8x9 | 14,5 cm
20/30' | °C 165/175º | 15/17'

67220 **Roll de Canela Sélection d'Or**
48 u | 86,8 g | 8x12 | 12 cm
10' | °C 190º | 18'

67460 **Croissant de Cacao con Avellanas Sélection d'Or**
48 u | 90 g | 8x9 | 14,5 cm
20/30' | °C 165/175º | 15/17'

67421 **Mini Luna Sélection d'Or**
92 u | 40 g | 8x19 | 10 cm
10' | °C 175/180º | 10/15'

VEGANO

67430 **Croissant Semillado Sélection d'Or**
56 u | 80 g | 8x9 | 14,5 cm
20/30' | °C 165/175º | 15/17'

67410 **Mini Croissant Sélection d'Or**
200 u | 25 g | 8x9 | 9 cm
15/20' | °C 165/170º | 12/15'

Croissants

PARA **HORNEAR**

PARA **FERMENTAR**

DESCONGELAR Y LISTO

Desayunos golosos, tiernas meriendas, irresistibles caprichos que siempre apetecen o tentempiés que alegran cualquier hora del día. De mantequilla, de margarina o de mil y un rellenos. Grandes, medianos, pequeños o minis… Te ofrecemos la más amplia variedad de croissants para que puedas ofrecérselos a tus clientes en cualquier momento del día y en cualquier ocasión.
¡En la variedad está el gusto!

Para **hornear**

69477 **Croissant con Aceite de Oliva**
50 u | 60 g | 8x9 | 15 cm
15' | 180º | 15/20'

69281 **Croissant Choco Fácil**
40 u | 100 g | 8x9 | 11,8 cm
15/30' | 160/180º | 15/20'

59250 **Croissant Hostelería Margarina Midi**
80 u | 45 g | 8x9 | 11 cm
15/30' | 180/190º | 15/20'

62035 **Mini Croissant Cereales Bombón**
34 u | 25 g | 8x12 | 8 cm
10' | 180º | 10/12'

62135 **Sacramento Prefermentado**
75 u | 46 g | 8x12 | 15 cm
5' | 170º | 12/16'

69271 **SuperCroissant Clásico Margarina Fácil**
34 u | 95 g | 8x9 | 11,5 cm
20/30' | 160/180º | 15/20'

69272 **Croissant Clásico Margarina Fácil**
46 u | 70 g | 8x9 | 10 cm
15/30' | 160/180º | 15/20'

25131 **Micro Artesanito**
4 kg | 10 g | 8x16 | 4,6 cm
30' | 180/190º | 13/14'

69545 **Croissant Mantequilla con Corazón de Cacao y Pepitas de Chocolate**
44 u | 100 g | 8x9 | 14,5 cm
20/40' | 160/180º | 15/18'

69261 **Súper Croissant Clásico Manteca**
34 u | 95 g | 8x9 | 11,5 cm
15/30' | 160/180º | 15/20'

65081 **Croissant Mantequilla Fácil**
60 u | 70 g | 8x9 | 10 cm
15/30' | 160/180º | 15/20'

25132 **Micro Artesanito Choco**
5 kg | 13 g | 8x16 | 3,6 cm
30' | 180/190º | 13/14'

65090 **Croissant Bombón Midi**
90 u | 55 g | 8x12 | 12 cm
20/30' | 160/175º | 15/18'

60741 **SuperCroissant Mantequilla Fácil**
34 u | 95 g | 8x9 | 11 cm
20/30' | 160/180º | 15/18'

63650 **Mini Croissant Margarina**
200 u | 25 g | 8x9 | 9 cm
15/30' | 160/180º | 15/20'

Para **fermentar**

25310 **Croissant Bocata**

100 u | 110 g | 8x8
20/30' | 1,30/2 h
°C 180/190º | 14/16' | 16,5 cm

25011 **Croissant Valenciano Clásico**

84 u | 85 g | 8x9
20/30' | 1,45/2 h
°C 180/190º | 14/16' | 10 cm

VEGANO

55042 **Mini Croissant Recto de Margarina**

12 kg | 23 g | 8x9
15/20' | 30/40'
°C 180/190º | 14/16' | 6,5 cm

ELABORADO CON MANTEQUILLA

62126 **Croissant Sacramento**

140 u | 45 g | 8x12
20/30' | 30'
°C 170º | 16' | 15,5 cm

VEGANO

65130 **Croissant Hostelero**

222 u | 45 g | 8x9
20/30' | 1,30/2 h
°C 180/190º | 14/15' | 10 cm

00100 **Croissant Mini Plus Manteca**

545 u | 22 g | 8x9
- | 30/60'
°C 180/190º | 12/15' | 6,3 cm

VEGANO

55032 **Croissant Jumbo**

84 u | 95 g | 8x9
20/30' | 1,45/2 h
°C 180/190º | 14/16' | 10 cm

55183 **Mini Croissant de Chocolate**

6,5 kg | 29 g | 8x12
20' | 65/75'
°C 180/190º | 12/14' | 7,2 cm

VEGANO ELABORADO CON MARGARINA

00104 **Minicroissant Margarina Chef**

433 u | 15 g | 8x12
- | 30/60'
°C 180/190º | 12/15' | 6,3 cm

VEGANO

25101 **Croissant Valenciano Margarina**

84 u | 85 g | 8x9
20/30' | 1,30/2 h
°C 180/190º | 14/16' | 10 cm

25170 **Mini Croissant Clásico**

8 kg | 25 g | 8x8
15/20' | 45/60'
°C 180/190º | 12/14' | 6 cm

ELABORADO CON MANTEQUILLA

63645 **Micro Choc Mantequilla**

3 kg / 200 u | 15 g | 8x8
30' | 30'
°C 185º | 15' | 5,4 cm

Descongelar y listo

64420 **Croissant Margarina**

28 u | 70 g | 8x7
30' | 17 cm

ELABORADO CON MANTEQUILLA

61895 **Mini Croissant Cacao Listo**

80 u | 37 g | 8x7
30/40' | 11,5 cm

CLEAN LABEL

61695 **Croissant París Listo**

21 u | 52 g | 8x9
20/30' | 19,5 cm

ELABORADO CON MANTEQUILLA

61875 **Mini Croissant Blanco Listo**

80 u | 37 g | 8x7
30/40' | 11,5 cm

VEGANO

62660 **Croissant Hotelero Listo**

32 u | 38 g | 8x12
30' | 14 cm

ELABORADO CON MANTEQUILLA

61885 **Mini Croissant Crema Listo**

80 u | 37 g | 8x7
30/40' | 11,5 cm

61690 **Croissant Mantequilla Listo**

22 u | 70 g | 8x9
30' | 13 cm

ELABORADO CON MANTEQUILLA

66072 **Mini Croissant KitKat Listo**

80 u | 36 g | 8x8
30/40' | 11,5 cm

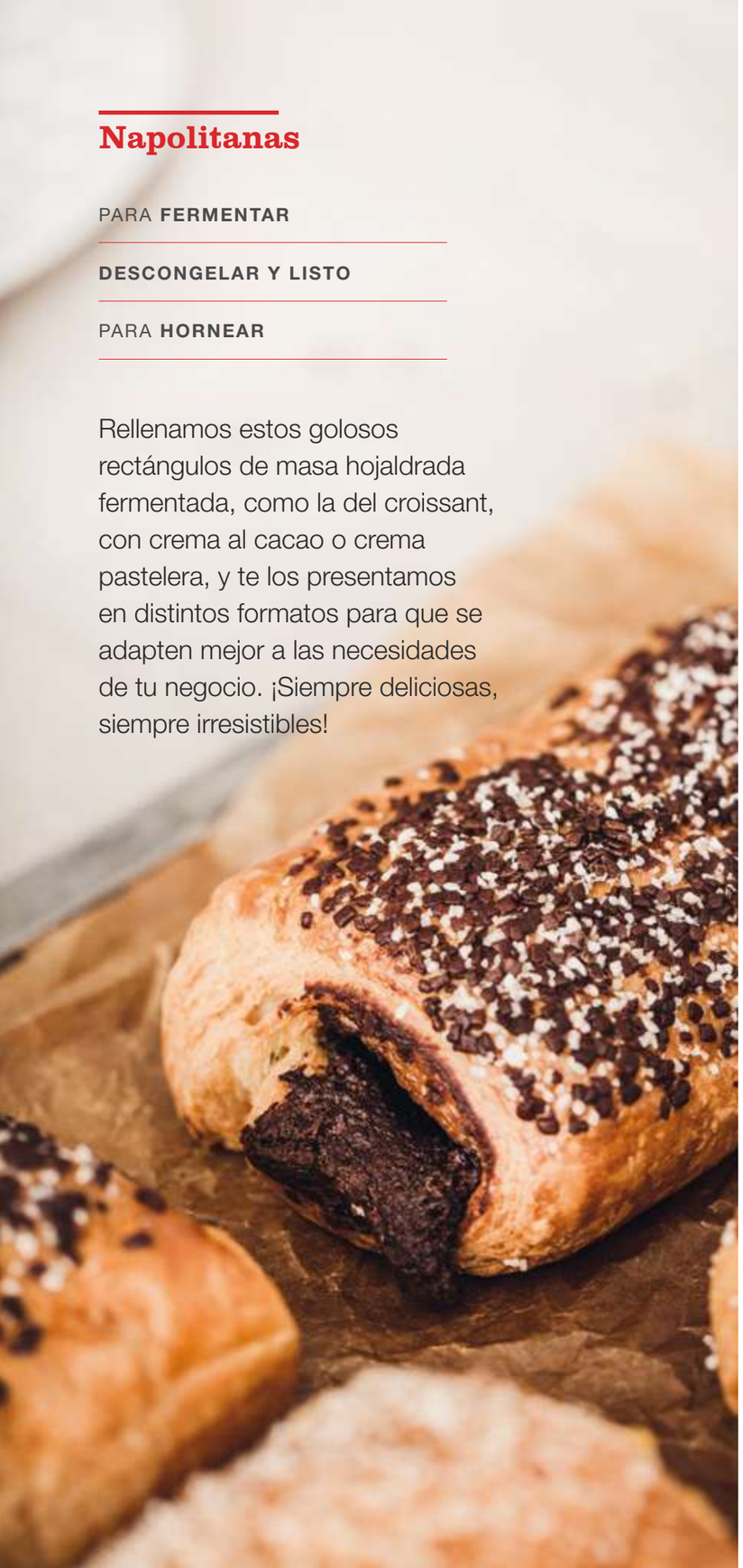
Napolitanas

PARA **FERMENTAR**

DESCONGELAR Y LISTO

PARA **HORNEAR**

Rellenamos estos golosos rectángulos de masa hojaldrada fermentada, como la del croissant, con crema al cacao o crema pastelera, y te los presentamos en distintos formatos para que se adapten mejor a las necesidades de tu negocio. ¡Siempre deliciosas, siempre irresistibles!



Para **fermentar**

26640 **Napolitana Andaluza Crema**
56631 **Napolitana Andaluza Bombón**

75 u | 145 g | 8x10
20/30' | 1/1,30 h
°C 180/190º | 16/18' | 18 cm

VEGANO

10358 **Napolitana 2 Chocolates**

80 u | 125 g | 8x9
- | 90/120'
°C 180/190º | 12/15' | 12 cm

Descongelar y listo

68890 **Napolitana de Chocolate Lista**

20 u | 100 g | 8x12
60' | 15 cm

Para **hornear**

69351 **Super Napolitana de Crema**

40 u | 120 g | 8x9 | 13,7 cm
15/30' | °C 180/190º | 15/20'

ELABORADO CON MARGARINA

69301 **Napolitana Crema Decorada**

56 u | 103 g | 8x9 | 13 cm
15/20' | °C 175/180º | 15/20'

PINTADO AL HUEVO

69321 **Mini Napolitana de Crema**

130 u | 45 G | 8x9 | 7 cm
15/30' | °C 160/180º | 15/20'

29340 **Super Napolitana Bombón**

40 u | 120 g | 8x9 | 13,7 cm
15/30' | °C 180/190º | 15/20'

PINTADO AL HUEVO

69312 **Napolitana Bombón Fácil**

50 u | 100 g | 8x9 | 13 cm
15/30' | °C 160/180º | 15/20'

PINTADO AL HUEVO

69333 **Mini Napolitana Bombón**

130 u | 45 G | 8x9 | 7 cm
15/30' | °C 160/180º | 15/20'

ELABORADO CON MARGARINA

89211 **Napolitana de Nocilla®**

56 u | 100 g | 8x9 | 13 cm
20/30' | °C 180/190º | 12/15'

ELABORADO CON MARGARINA | PINTADO AL HUEVO

69302 **Napolitana Crema Fácil**

50 u | 100 g | 8x9 | 13 cm
15/30' | °C 160/180º | 15/20'

66200 **Mini Chic de Crema**

5 kg | 17 g | 8x14 | 6 cm
20/30' | °C 180/190º | 12/14'

ELABORADO CON MARGARINA

69311 **Napolitana Bombón Decorada**

56 u | 103 g | 8x9 | 13 cm
15/20' | °C 175/180º | 15/20'

ELABORADO CON MANTEQUILLA

68749 **Pain au Chocolat Bicolor**

54 u | 85 g | 8x9 | 8,5 cm
15/30' | °C 170/180º | 14/16'

66220 **Mini Chic Negrito**

5 kg | 17 g | 8x14 | 6 cm
20/30' | °C 180/190º | 12/14'

Ensaimadas y Caracolas

PARA **FERMENTAR**

DESCONGELAR Y LISTO

La ensaimada es, quizás, uno de los bocados más tentadores de nuestra repostería por esa intensidad de sabor y esa textura singular que tanto nos gustan. Clásicas o rellenas, de gran formato o de pequeño tamaño, enroscadas o en bastón, son placeres aptos para todas las edades que no pueden faltar en tu establecimiento.

ENSAIMADAS

Para **fermentar**

61496 **Gran Fartón**

100 u | 100 g | 8x9
- | 60/90'
°C 170/180º | 12/15' | 28 cm

61401 **Ensaimada Grande**

90 u | 100 g | 8x9
- | 1,30/2 h
°C 180/190º | 10/12' | 10,5 cm

60496 **Fartons**

10 kg | 35 g | 8x9
- | 1/1,30 h
°C 170/180º | 12/15' | 14,5 cm

60451 **Ensaimada Pequeña**

10 kg | 43 g | 8x9
- | 1,30/2 h
°C 170/180º | 10/12' | 6,5 cm

40400 **Ensaimada Selección**

80 u | 95 g | 8x9
- | 90/120'
°C 180/190º | 10/15' | 10,5 cm

69430 **Microensaimada**

390 u | 18 g | 8x12
30' | 45/60'
°C 185º | 10/12' | 5 cm

Descongelar y listo

60990 **Ensaimada Lista**

16 u | 87 g | 8x12
20/30' | 14,5 cm

CARACOLAS

Para **fermentar**

65320 **Cono Bombón**

90 u | 117 g | 8x9
20/30' | 1,45/2 h
°C 180/190º | 12/15' | 16 cm

00128 **Mini Caracola Crema**

6 kg | 40 g | 8x12
15/20' | 20/40'
°C 180/190º | 12/15' | 7,5 cm

00127 **Mini Caracola Chocolate**

6 kg | 40 g | 8x12
15/20' | 20/40'
°C 180/190º | 12/15' | 7,5 cm

Masa Danesa

PARA **HORNEAR**

PARA **FERMENTAR**

LØVEN

La masa danesa es muy parecida a la de hojaldre, sobre todo en cuanto a su proceso de elaboración, aunque se prepara con otros ingredientes: siguiendo la clásica receta escandinava obtenemos una masa tierna y jugosa, con mucho sabor y personalidad, que se presta a sabrosos y golosos rellenos, desde delicadas cremas hasta compotas de fruta fresca.

Para **hornear**

65970 **Tronquito Bombón**

7 kg | 70 g | 8x14 | 26,5 cm
15/20' | °C 180/190º | 12/14'

20820 **Bretzel Stick**

100 u | 62 g | 8x12 | 17 cm
20/30' | °C 180/190º | 15/20'

52530 **Bretzel Chocolate**

32 u | 149 g | 8x11 | 14 cm
15/20' | °C 180/190º | 20/30'

65921 **Tronquito de Crema**

7 kg | 70 g | 8x14 | 26 cm
15/20' | °C 180/190º | 12/14'

69411 **Trenza de Maple Pecan**

54 u | 95 g | 8x12 | 11 cm
15/30' | °C 170/180º | 14/16'

52010 **Bretzel Crema y Cabello Decorado**

32 u | 149 g | 8x12 | 13 cm
20/30' | °C 180/190º | 15/20'

66910 **Malla Praliné**

54 u | 100 g | 8x16 | 18 cm
20/30' | °C 180/190º | 15/20'

Para **fermentar**

60060 **Muji**

36 u | 135 g | 8x14
- | 1/1,30 h
°C 180/190º | 15/20' | 11,2 cm

65741 **Mini Sneken**

180 u | 30 g | 8x14
- | 1,30 h
°C 185º | 17/18' | 5,7 cm

LØVEN

/ auténtica bollería danesa /

Gama de bollería danesa inspirada en las recetas tradicionales de Escandinavia.

Elaboradas con masa madre de trigo, un alto porcentaje de huevo y margarina premium.

Con deliciosos rellenos y listas para hornear.

MASA DANESA

Løven

60654 **Roll de Canela**

48 u | 80 g | 8x6 | 14,5 cm
20' | °C 170/180º | 14/16'

60659 **Triangulo de Mazapán**

48 u | 90 g | 8x6 | 13 cm
15' | °C 170/180º | 14/16'

60652 **Corona de Crema y Manzana**

48 u | 90 g | 8x6 | 8,5x9,5 cm
15' | °C 170/180º | 14/16'

60651 **Corona Chocolate**

48 u | 90 g | 8x6 | 8,5x9,5 cm
15' | °C 170/180º | 14/16'

Hojaldres

Aunque los franceses sostienen que quien creó el hojaldre fue Claude Gelée, su origen se remonta a la repostería grecorromana. Desde entonces disfrutamos de múltiples y golosas recetas a base de esta masa tan versátil. En Yaya María nos encanta seguir reinventando las infinitas posibilidades del hojaldre para crear piezas exquisitas que siempre enamoran.

59790 **Coca Hojaldre de Crema**
10 u | 630 g | 8x14 | 37 cm
20/30' | °C 180/190º | 20/25'

VEGANO · PINTADO AL HUEVO

26822 **Super Palmera**
60 u | 135 g | 8x9 | 20 cm
20/30' | °C 180/190º | 20/25'

ELABORADO CON MARGARINA

60515 **Rolo Cacao**
38 u | 120 g | 8x17 | 15 cm
10' | °C 170/175º | 15/17'

PINTADO AL HUEVO

55250 **Herradura Plus Crema**
45 u | 180 g | 8x12 | 26 cm
20/30' | °C 180/190º | 20/25'

ELABORADO CON MARGARINA · VEGANO

63880 **Palmera Andaluza**
50 u | 160 g | 8x14 | 16 cm
1 h | °C 190º | 21'

ELABORADO CON MANTEQUILLA

60169 **Rolito Crema**
84 u | 47 g | 8x17 | 12 cm
30' | °C 185º | 17'

PINTADO AL HUEVO

28270 **Herradura Plus Cabello de Ángel**
45 u | 180 g | 8x12 | 26 cm
20/30' | °C 180/190º | 20/25'

PINTADO AL HUEVO

25440 **Tarta de Manzana**
48 u | 170 g | 4x13 | 18 cm
20/30' | °C 180/190º | 20/30'

ELABORADO CON MANTEQUILLA · PINTADO AL HUEVO

65450 **Cresta de Manzana**
70 u | 110 g | 8x9 | 12 cm
30/40' | °C 170/180º | 12/17'

PINTADO AL HUEVO

55260 **Herradura Plus Bombón**
45 u | 180 g | 8x12 | 26 cm
20/30' | °C 180/190º | 20/25'

VEGANO

40220 **Maxihojaldre 2 Chocolates**
54 u | 130 g | 8x12 | 14 cm
25/30' | °C 180/190º | 15/20'

66340 **Roulet Cheescake**
58 u | 90 g | 8x12 | 10 cm
20/30' | °C 175/185º | 12/15'

HOJALDRES

Para **hornear**

62050 **Palmerita Roll**

216 u | 19 g | 16x9 | 8 cm
30' | °C 180º | 12/12'

63882 **Mini Palmera Andaluza**

200 u | 30 g | 16x9 | 5,6 cm
30' | °C 190/200º | 12/14'

49670 **Mini Luna Manzana**

2,6 kg | 40 g | 8x17 | 7 cm
30/40' | °C 170/180º | 12/17'

63490 **Surtido Mini Envoltini**

6,8 kg | 38 g | 8x9 | 5 cm
20/30' | °C 180/190º | 12/16'

49510 **Mini Luna Chocolate**

2,6 kg | 40 g | 8x17 | 7 cm
30/40' | °C 170/180º | 12/17'

66090 **Palmerita**

5 kg | 18 g | 8x14 | 2,1 cm
20/30' | °C 180/190º | 15/20'

67775 **Capricho Chocolate Decorado**

140 u | 35 g | 8x12 | 7 cm
30' | °C 170/175º | 10/12'

les Tûlipes

Nuestros deliciosos muffins de alta gama presentan exquisitos rellenos y sorprendentes y abundantes toppings para que los paladares más exigentes los disfruten como desayuno, postre o merienda. A tus clientes les encantará su cuidada selección de ingredientes y sus deliciosas variedades, a ti, tenerlos listos en cualquier momento para conquistarles una y otra vez.

61510 **Big Tûlipe White**

12 u | 140 g | 8x17
30/60' | 8 cm

61980 **Tûlipe Sabor Caramel**

20 u | 110 g | 8x17
30/45' | 7 cm
Relleno de jarabe de arce

61500 **Big Tûlipe Dark**

12 u | 140 g | 8x17
40/45' | 8 cm

62840 **Tûlipe Red Velvet**

20 u | 110 g | 8x17
30/45' | 7 cm
Relleno de choco blanco

nocilla® la auténtica

60172 **Tûlipe Nocilla**

20 u | 100 g | 8x17
30/45' | 7 cm

60930 **Tûlipe Chocolate Extrem**

20 u | 110 g | 8x17
35/45' | 7 cm

60770 **Tûlipe Yogurt & Cranberry**

20 u | 110 g | 8x17
30/45' | 7 cm

Mini **Tûlipe Nocilla**

46 u | 33 g | 8x14
20/30' | 5 cm

62150 **Tûlipe Sabor Cheesecake**

20 u | 110 g | 8x17
30/45' | 7 cm
Relleno de mermelada de frambuesa

62320 **Surtido Mini Tûlipes**

46 u | 35 g | 8x14
20/35' | 5 cm

Muffins, Madalenas y Plumcakes

Estas tiernas y esponjosas creaciones destacan por su ternura y por la originalidad de sus recetas. Sus crepitantes pepitas de chocolate, sus sabrosas frutas o sus cremosos rellenos potencian aún más su personalidad auténtica y casera. Además de ser un capricho para los sentidos, son los compañeros perfectos para desayunos, meriendas, postres o momentos de capricho.

Muffins y Madalenas

62335 **Muffin Vegano**
20 u | 90 g | 8x17
30/40' | 8 cm

64101 **Magdalena sin Azúcar**
65865 **Magdalena sin Azúcar (6px6u)**
40 u | 60 g | 8x14
20/30' | 6,5 cm

66110 **Flor Choco Sabor Plátano**
24 u | 90 g | 8x14
20/30' | 8 cm

21490 **Micro Muffin Fresa y Chocolate**
2,2 kg | 28 g | 8x17
25/30' | 5 cm

65100 **Madalena Plus**
24 u | 90 g | 8x14
20/30' | 8 cm

21500 **Micro Muffin Manzana y Crema**
2,2 kg | 28 g | 8x17
25/30' | 5 cm

64100 **Magdalena Clásica**
35 u | 55 g | 8x14
20/30' | 6,5 cm

64120 **Mini Madalenas**
74 u | 25 g | 8x17
20/30' | 4,5 cm

Plumcakes

64430 **Delicake de Manzana**
24 u | 110 g | 8x14
30/45' | 8,5 cm

64535 **Delicake de Cacao con Frutos del Bosque**
24 u | 105 g | 8x14
30/45' | 8,5 cm

64525 **Delicake Carrot**
24 u | 105 g | 8x14
30/45' | 8,5 cm

Cookies

Nuestras galletas más coquetas son tan tentadoras porque las elaboramos siguiendo la receta tradicional americana de toda la vida, con esa textura inconfundible crujiente por fuera y caramelizada por dentro. Además de ser piezas completas, ideales para desayunos y meriendas para llevar, su larga durabilidad facilita tus ventas: una vez descongeladas, duran en óptimas condiciones hasta tres días.

071708 **Mars® M&M's® Cookie**

40 u | 45 g | 10x17
60' | 8 cm

071710 **Mars® M&M's® Peanut Cookie**

40 u | 45 g | 10x17
60' | 8 cm

60920 **Cookie Xocolatte**

24 u | 72 g | 8x18
30' | 11 cm

VEGETARIANO

071707 **Mars® Twix® Cookie**

40 u | 45 g | 10x17
60' | 8 cm

VEGETARIANO

071709 **Mars® Snickers® Cookie**

40 u | 45 g | 10x17
60' | 8 cm

68910 **Cookie Chocolate Blanco**

30 u | 65 g | 16x11
60' | 10 cm

FUENTE DE FIBRA

68920 **Cookie Müesli**

30 u | 55 g | 16x11
60' | 11 cm

63590 **Biscuit Bombón**

24 u | 75 g | 8x14
15/20' | 10 cm

61750 **Cookie Chispas**

24 u | 72 g | 8x18
30' | 11 cm

Brioches

Nuestras especialidades con masa de brioche sorprenden por su ternura. De suave textura, intenso aroma y apetitoso aspecto, son las reinas indiscutibles de la bollería dulce, con permiso de nuestros exquisitos croissants. Tan fáciles de pedir como de comer, son indispensables en desayunos o meriendas para peques de todas las edades y en los caterings como base para los bocados más sofisticados.

63225 **Bollo Suizo**

30 u | 55 g | 8x9
15/30' | 14 cm

65425 **Brioche Suizo**

32 | 55 g | 4x14
20/30' | 14 cm

65445 **Mini Brioche Suizo al Cacao**

50 u | 38 g | 4x14
20/30' | 11 cm

*67985 **Mini Brioche Suizo al Cacao (10px6u)**

61420 **Brioche Mini**

75 u | 25 g | 8x9
20/30' | 10 cm

Especialidades

Nuestras especialidades han dado una vuelta por el mundo hasta llegar a tu establecimiento, desde los churros que jalonan nuestra geografía pero, dicen, llegaron de China, hasta los gofres que han saltado desde los puestos callejeros de las ciudades belgas y hoy endulzan nuestros hogares, sin olvidarnos de esas tortas de panadero, las famosas cocas, que nacieron para templar los hornos de leña.

60935 **Coca de Azúcar**

6 u | 460 g | 4x9
30/45' | 51,5 cm

85640 **Coca de Almendras**

9 u | 430 g | 4x14 | 51 cm
40/50' | °C 190/210º | 10/12'

66245 **Gofre Ovalado**

30 u | 90 g | 15x7
60' | 14,5 cm

60960 **Gofre**

48 u | 111 g | 11x5 | 13 cm
30' | °C 250º | 2'

61390 **Churros Listos**

5 bolsas/ 30 u | 17 g | 12x7 | 15 cm
- | °C 180/200º | 2'

Nuestras exquisiteces portuguesas cuentan con denominación de origen. Los grandes protagonistas son los pasteles de nata, los famosos dulces lisboetas que comenzaron a comercializarse en 1837, según la receta del convento del Monasterio de los Jerónimos. Fieles a nuestra pasión por innovar, nosotros hemos experimentado con distintos ingredientes que nos permiten presentarte interesantes alternativas.

Pastel de Nata

65185 **Pastel de Nata Frutos Rojos**

44 u | 72 g | 8x17 | 8 cm
45' | °C 250º | 8'

65245 **Pastel de Nata Cheesecake**

44 u | 64 g | 8x17 | 8 cm
45' | °C 250º | 8'

45161 **Pastel de Nata**

104 u | 60 g | 8x9 | 7,3 cm
30/45' | °C 250º | 8/10'

65205 **Pastel de Nata Manzana**

44 u | 72 g | 8x17 | 8 cm
45' | °C 250º | 8'

65215 **Pastel de Nata Caprice**

60 u | 74 g | 8x17 | 7 cm
45' | °C 250º | 8'

64820 **Pastel de Nata Go**

60 u | 62 g | 8x12 | 7,3 cm
20/30' | °C 180/190º | 3/5'

Croissants

67371 **Croissant Brioche Bombón**

26 u | 100 g | 4x19
60/90' | 14 cm

66071 **Croissant Brioche**

26 u | 85 g | 4x19
60/90' | 14 cm

66093 **Mini Croissant Brioche Bombón Blanco**

25 u | 40 g | 8x19
60/90' | 8,5 cm

66092 **Mini Croissant Brioche Praliné**

25 u | 40 g | 8x19
60/90' | 8,5 cm

66075 **Mini Croissant Brioche**

25 u | 40 g | 8x19
60/90' | 11 cm

DOTS®
ORIGINAL

Dots® _ 90
CroDots® _ 94
CuadraDots® _ 94
Prime Dots® _ 94
BerliDots® _ 96
MiniDots® _ 98
PopDots® _ 99

RSPO-1106177

SIN COLORANTES ARTIFICIALES

SIN GRASAS HIDROGENADAS

SIN CONSERVANTES

DOTS® ORIGINAL

ORIGINAL

PANADERO

DECORADOS

RAINBOW

RELLENOS

Tiernos, esponjosos y con un sabor inconfundible. Nuestros Dots son una idea redonda para tu negocio que nunca dejará de sorprender a tus clientes: nuestra divertida y colorida gama está repleta de placeres inesperados que primero seducen por la vista y luego por el paladar. ¿Con cuál quedarse? Mejor con todos: Dots veo, ¡Dots quiero!

DOTS® ORIGINAL

olive Sabor que sienta bien

68653 **Dots Sucré Palm Free**
36 u | 49 g | 8x15
15/20' | 9,5 cm

68654 **Dots Glacé Palm Free**
36 u | 52 g | 8x15
15/20' | 9,5 cm

65511 **Dots 72uds.**
72 u | 82 g | 4x15
15/20' | 9,5 cm

65590 **Big Dots**
48 u | 70 g | 4x15
15/20' | 10,8 cm

75511 **Dots 36 uds.**
36 u | 52 g | 8x15
15/20' | 9,5 cm

60590 **Big Dots Sugar**
48 u | 65 g | 4x15
15/20' | 10,8 cm

65760 **Dots Sugar**
36 u | 49 g | 8x15
15/20' | 9,5 cm

24690 **Big Dots Negrito**
48 u | 80 g | 4x15
15/20' | 10,8 cm

23100 **Dots Negrito**
36 u | 60 g | 8x15
15/20' | 9,5 cm

65520 **Dots Plain**
72 u | 44 g | 4x15
15/20' | 9,5 cm

23090 **Dots Blanco y Negro**
36 u | 75 g | 8x15
15/20' | 9,5 cm

DOTS® PANADERO

61475 **Big Dots Panadero**
36 u | 56 g | 8x11
15/20' | 9,5 cm

61470 **Dots Panadero**
36 u | 72 g | 8x14
15/20' | 9 cm

61485 **Mini Dots Panadero**
80 u | 34 g | 8x11
15/20' | 7 cm

DOTS® DECORADOS

60661 **Dots Pink**
36 u | 76 g | 8x15
15/20' | 9,5 cm

24260 **Confetti Dots**
36 u | 56 g | 8x15
15/20' | 9,5 cm

66560 **Dots Colours**
24 u | 65 g | 8x15
15/20' | 9,5 cm

22026 **Dots Mi-Cacao**
36 u | 55 g | 8x15
15/20' | 9,5 cm

66550 **Dots Cookies**
24 u | 64 g | 8x15
15/20' | 9,5 cm

64920 **Dots On The Rocks**
36 u | 88 g | 8x15
15/20' | 8,4 cm

22020 **Dots Diver Avellanado**
24 u | 64 g | 8x16
15/20' | 9,5 cm

61640 **Dots MixBox**
36 u | 60 g | 8x11
15/20' | 9,5 cm

RAINBOW DOTS®

60675 **Dots Pink Nubes**
36 u | 59 g | 8x14
15/20' | 9,5 cm

61135 **Dots Purple White**
36 u | 57 g | 8x15
15/20' | 9,5 cm

61145 **Dots Yellow Frutti**
36 u | 56 g | 8x15
15/20' | 9,5 cm

61175 **Dots Red Cookies**
36 u | 60 g | 8x14
15/20' | 9,3 cm

61125 **Dots Green Pistacchio**
36 u | 57 g | 8x15
15/20' | 9,3 cm

DOTS® RELLENOS

62920 **Dots Rol Bombón**
24 u | 75 g | 8x16
20/25' | 9,5 cm

67180 **Dots White & Red**
36 u | 74 g | 8x15
20/25' | 9,5 cm

60048 **DuetDots Bombón**
36 u | 72 g | 8x15
15/20' | 9,5 cm

61910 **Dots Tutti Bombón**
24 u | 75 g | 8x16
20/25' | 9,5 cm

61530 **Dots Sabor Caramel**
36 u | 73 g | 8x15
20/25' | 9,5 cm

62170 **Dots Nocilla®**
24 u | 72 g | 8x16
20/25' | 9,5 cm

61220 **Dots Sabor Fresa**
24 u | 75 g | 8x16
20/25' | 9,5 cm

60045 **Dots Coconut & Cacao**
36 u | 72 g | 8x15
20/25' | 9,5 cm

81780 **Dots Sucré con Nutella**
36 u | 63 g | 8x15
20/25' | 9,5 cm

68765 **Apple Dots**
36 u | 74 g | 8x15
20/25' | 9,5 cm

62930 **Dots Rol Crema**
24 u | 70 g | 8x16
20/25' | 9,5 cm

82350 **Dots Rol relleno de Nutella®**
36 u | 70 g | 8x15
20/25' | 9,3 cm

62870 **Dots Pink & White**
24 u | 74 g | 8x16
20/25' | 9,5 cm

68760 **Dots Rol Sugar & Bombón**
24 u | 65 g | 8x16
20/25' | 9,5 cm

61545 **Dots Kit Kat**
36 u | 73 g | 8x16
20/30' | 9,3 cm

CRODOTS®
CUADRADOTS®
PRIMEDOTS®

CRO DOTS®

69241 **CroDots Negrito**

22 u | 95 g | 8x15
15/20' | 9,5 cm

69231 **CroDots**

24 u | 80 g | 8x15
15/20' | 9,3 cm

60530 **Surtido Mini CroDots**

54 u | 34 g | 8x11
15/20' | 7,2 cm

CUADRA DOTS®

60115 **CuadraDots Pink**

36 u | 64 g | 8x14
15/20' | 9,3 cm

PRIME DOTS®

60052 **Prime Dots Salty Caramel**

36 u | 69 g | 8x12
15/20' | 9,5 cm

60051 **Prime Dots Blueberry**

36 u | 74 g | 8x15
15/20' | 9,5 cm

65880 **Big BerliDots Sucré**

27 u | 78 g | 8x11
20/30' | 10,5 cm

25890 **BerliDots Sucré**

36 u | 60 g | 8x11
20/30' | 9,2 cm

35890 **BerliDots Plain**

36 u | 55 g | 8x11
60/75' | 9,2 cm

66975 **BerliDots Bombón Sin Aceite de Palma**

32 u | 95 g | 6x12
3 h | 9 cm

62305 **Suso Bombón Rayado**

24 u | 105 g | 8x15
20/25' | 16 cm

22110 **BerliDots Boston Cream**

36 u | 94 g | 8x11
60/75' | 9,2 cm

21290 **BerliDots Bombón**

36 u | 90 g | 8x11
60/75' | 9,2 cm

66450 **Mini BerliDots Sabor Caramel**

40 u | 53 g | 8x16
20/40' | 6,9 cm

65695 **Xuxo Crema Sin Aceite de Palma**

28 u | 95 g | 6x12
2 h | 15 cm

62810 **Suso Bombón**

24 u | 100 g | 8x15
20/40' | 16 cm

61290 **BerliDots Frutos del Bosque**

36 u | 90 g | 8x11
60/75' | 9,2 cm

20290 **BerliDots Crema**

36 u | 90 g | 8x11
60/75' | 9,2 cm

66380 **Mini BerliDots Crunch**

40 u | 51 g | 8x16
20/40' | 6,9 cm

67715 **Xuxo Bombón Sin Aceite de Palma**

28 u | 95 g | 6x12
2 h | 15 cm

61305 **Suso Crema**

24 u | 100 g | 8x15
20/40' | 16 cm

64190 **Bomba Rellena de Crema**

36 u | 100 g | 8x11
60/75' | 9,2 cm

22120 **BerliDots Choc Tricolor**

36 u | 90 g | 8x11
60/75' | 9,2 cm

42890 **Mini BerliDots Bombón**

40 u | 48 g | 8x16
20/40' | 6,8 cm

20270 **Mini Suso Bombón**

45 u | 70 g | 8x11
20/40' | 9,8 cm

65690 **Xuxo Mini Crema**

1,5 kg | 54 g | 6x22
30' | 12,5 cm

81760 **BerliDots Sucré con Nutella**

36 u | 82 g | 8x11
20/25' | 9,5 cm

65950 **BerliDots Nocilla**

24 u | 78 g | 8x15
45' | 9,2 cm

42880 **Mini BerliDots Sucré**

40 u | 40 g | 8x15
45' | 6,8 cm

20260 **Mini Suso Crema**

45 u | 55 g | 8x11
20/40' | 9,5 cm

MINIDOTS®

29920 **MiniDots Rayado Blanco**

60 u | 40 g | 8x11
15/20' | 7,6 cm

60240 **Surtido MiniDots**

75 u | 36 g | 8x9
15/20' | 7,4 cm

29930 **MiniDots Rayado Negrito**

60 u | 36 g | 8x11
15/20' | 7,4 cm

49870 **MiniDots Sucré**

75 u | 22 g | 8x11
15/20' | 7 cm

29910 **MiniDots Negrito**

60 u | 34 g | 8x11
15/20' | 7,4 cm

66891 **PetitDots Negrito**

2 kg | 25 g | 8x16
10/15' | 5,3 cm

29880 **MiniDots Classic**

65 u | 28 g | 8x11
15/20' | 7,3 cm

POPDOTS®

64210 **PopDots Sugar**

1,2 kg | 12 g | 8x16
15/20' | 4,4 cm

64220 **PopDots Negrito**

1,6 kg | 16 g | 8x16
15/20' | 4,6 cm

64230 **PopDots Blanco**

2 kg | 20 g | 8x16
15/20' | 4,6 cm

64245 **PopDots Rosa Sabor Fresa**

1,85 kg | 21 g | 8x16
20' | 4,5 cm

64225 **PopDots Negrito con Avellana**

1,58 kg | 18 g | 8x16
20' | 4,5 cm

64245 **PopDots Blanco con Caramelo**

1,94 kg | 21 g | 8x16
20' | 4,5 cm

68729 **PopDots Glasé relleno de Crema**

108 u | 18 g | 8x15
20' | 4,5 cm

68739 **PopDots Glasé relleno de Bombón**

108 u | 18 g | 8x15
20' | 4,5 cm

65239 **PopDots Doble Choc**

88 u | 22 g | 8x16
20' | 4,5 cm

64345 **PopDots Chupa Chups**

88 u | 21 g | 8x16
15/20' | 4,2 cm

69817 **PopDots KITKAT®**

88 u | 22 g | 8x16
20' | 4,6 cm

Yaya
María

Bollería Salada

Croissants y Napolitanas _ 102
Hojaldres _ 104
Masa Danesa _ 106
Quiches _ 107
Empanadas y Empanadillas _ 108

SIN GRASAS HIDROGENADAS

SIN CONSERVANTES

SIN COLORANTES ARTIFICIALES

Croissants y Napolitanas

PARA **HORNEAR**

PARA **FERMENTAR**

Los *croissants* y napolitanas saladas son una tendencia en alza. Extremadamente versátiles gracias a sus distintos tamaños, funcionan muy bien como tentempié para llevar, como comida rápida junto con alguna guarnición, o como capricho a cualquier hora del día cuando el hambre aprieta y apetece un bocado suculento. ¡Buen provecho!

Para **hornear**

68665 **Croissant Caprice Cereales Pavo y Queso**

48 u | 90 g | 8x9 | 14,6 cm
15/30' | 170º | 14/16'

25841 **Croissant Frankfurt Campofrío**

46 u | 116 g | 8x9 | 12,5 cm
20/30' | 170/180º | 12/16'

65656 **Libritos Mixto**

46 u | 110 g | 8x9 | 10,5 cm
15/30' | 170/180º | 15/20'

68865 **Croissant Caprice Cereales Espinacas y Queso**

48 u | 90 g | 8x9 | 14,6 cm
15/30' | 170º | 14/16'

60834 **Gran Napolitana Mixta**

40 u | 145 g | 8x9 | 13,2 cm
20/30' | 165/175º | 16/20'

65842 **Mini Chics Surtidos**

7,5 kg | 17 g | 8x12 | 6 cm
20/30' | 180/190º | 10/12'

80857 **Croissant Caprice Cereales Huevo y Bacon**

90 u | 100 g | 8x5 | 11,3 cm
20' | 170º | 14/16'

60583 **Napolitana J&Q Fácil**

50 u | 110 g | 8x9 | 13,5 cm
15/30' | 170/180º | 15/17'

27140 **Croissant Bikini Fácil45**

00 u | 105 g | 8x9 | 12 cm
15/30' | 160/180º | 15/20'

60836 **Napolitana Mixta**

52 u | 120 g | 8x9 | 12,8 cm
20/30' | 170/180º | 15/20'

Para **fermentar**

10276 **Surtido Mini Croissants Clásicos Salados**

6,3 kg | 31 g | 8x12
60' | 180/190º | 15/20' | 6,5 cm

00549 **Surtido Mini Delicias Decoradas Saladas**

9,03 kg | 16 g | 8x9
20/40' | 180/190º | 12/15' | 5 cm

Hojaldres

A menudo, nuestro ritmo diario no nos permite invertir demasiado tiempo en el almuerzo y necesitamos un bocado rápido para proseguir con nuestro día a día. En sintonía con esta necesidad, nuestros hojaldres salados son una excelente opción para tus clientes de paso, porque se adaptan a todos los públicos gracias a su atractiva variedad de sabores y formatos.

67980 **Stick de Queso**
40 u | 82 g | 8x17 | 27 cm
15/20' | °C 180º | 15/18'

67981 **Twister a la Mostaza**
00 u | 110 g | 8x12 | 20 cm
30' | °C 180º | 15/18'

63970 **Börek de Queso**
60 u | 100 g | 11x8 | 20 cm
- | °C 180º | 25/30'

63210 **Pañuelo Carbonara**
30 u | 130 g | 8x17 | 17,5 cm
15' | °C 180/190º | 10/15'

63235 **Pañuelo de Espinacas y Queso Brie**
43 u | 145 g | 8x9 | 16,5 cm
15' | °C 180º | 13/15'

63245 **Pañuelo Mixto**
30 u | 145 g | 8x17 | 16 cm
15' | °C 180º | 13/14'

28450 **Envoltini de Atún**
56 u | 135 g | 8x12 | 14,5 cm
20/30' | °C 170/180º | 13/18'

21680 **Envoltini de Pizza**
55 u | 135 g | 8x12 | 14,5 cm
20/30' | °C 180/190º | 12/15'

68640 **Rayati de Pavo al Camembert**
40 u | 90 g | 8x14 | 13,5 cm
10/20' | °C 180/190º | 15/20'

63420 **Carré de Pollo**
52 u | 144 g | 8x12 | 12 cm
20/30' | °C 170/180º | 20/25'

60687 **Hojaldre de Queso y sabor Bacon**
38 u | 120 g | 8x17 | 12 cm
15/30' | °C 180/190º | 15/20'

64490 **Mixto de Hojaldre**
48 u | 120 g | 8x12 | 12 cm
20/30' | °C 175/185º | 15/20'

66480 **Calzone Atún**
40 u | 110 g | 8x12 | 12 cm
20/30' | °C 175/185º | 15/20'

66395 **Calzone de Pizza**
40 u | 110 g | 8x12 | 12 cm
25/30' | °C 180/190º | 15/20'

63843 **Hojaldre de Verduras Vegano**
54 u | 93 g | 8x12 | 10 cm
10' | °C 180º | 12/16'

61410 **Mini Luna Pizza**
69650 **Mini Luna Queso y sabor Bacon**
2,6 kg | 40 g | 8x17 | 7 cm
20/40' | °C 170/190º | 12/15'

64070 **Surtido Mini Envoltini Salado**
7,5 kg | 25 g | 8x9 | 5 cm
20/30' | °C 180/190º | 12/15'

Masa Danesa

Sorprender y seducir a tus clientes y que tú dispongas de bocados irresistibles de la manera más práctica y cómoda para ti, estas son las metas que perseguimos con estas creaciones de masa danesa. ¿Has visto qué tentadoras?

Para **hornear**

87343 **Malla con verduras Garden Gourmet®**

60 u | 93 g | 8x12 | 18 cm
20/30' | °C 180/190º | 15/20'

64980 **Malla Vegetal**

56 u | 110 g | 8x12 | 9,5 cm
20/30' | °C 180º | 15/18'

60669 **Snecken con Queso**

40 u | 110 g | 8x10 | 10 cm
15/30' | °C 170/180º | 14/18'

66710 **Malla Genovesa**

60 u | 100 g | 8x12 | 18 cm
20/30' | °C 180/190º | 15/20'

24960 **Mini Malla Espinacas**

100 u | 25 g | 8x16 | 5 cm
15/20' | °C 180/190º | 12/15'

26620 **Malla Mixta de Queso Fresco**

40 u | 100 g | 8x16 | 18 cm
20/30' | °C 180/190º | 15/20'

24970 **Mini Malla Sobrasada y Queso Emmental**

100 u | 25 g | 8x16 | 5 cm
15/20' | °C 180/190º | 12/15'

65500 **Malla de Pizza**

56 u | 120 g | 8x12 | 9,5 cm
10/15' | °C 180º | 15/20'

24980 **Mini Malla Mixta**

100 u | 25 g | 8x16 | 5 cm
15/20' | °C 180/190º | 12/15'

Quiches

Cuando se trata de las quiches de Yaya María, es difícil escoger qué sabor prefieres, ¡todos son irresistibles! ¿Qué elegir, la receta con relleno mixto de toda la vida? Sabemos que nunca falla, pero cuando pruebas la de espárragos con jamón, la de espinacas, o la de pollo con verduras, ya no sabes con cuál quedarte. ¡Mejor disfrutarlas todas!

Para **hornear**

60270 **Quiche Mixta**

18 u | 150 g | 8x17 | 10,9 cm
60/90' | °C 200º | 5/7'

60150 **Quiche Espinacas**

18 u | 148 g | 8x17 | 10,9 cm
60/90' | °C 200/220º | 5/7'

60250 **Quiche espárragos con Jamón**

18 u | 150 g | 8x17 | 10,9 cm
60/90' | °C 200º | 5/7'

60140 **Quiche Pollo y Verduras**

18 u | 165 g | 8x17 | 10,9 cm
60/90' | °C 200º | 5/7'

60260 **Quiche 3 Quesos**

18 u | 150 g | 8x17 | 10,9 cm
60/90' | °C 200º | 5/7'

61600 **Surtido Mini Quiches**

72 u | 21 g | 8x17 | 5,3 cm
30/40' | °C 180/200º | 3/5'

Empanadas y Empanadillas

O FORNO GALEGO

KENTES

Te mostramos nuestro amplio surtido de empanadas y empanadillas caracterizadas por su abundante y jugoso relleno y sus finas y crujientes masas. ¿Eres de compartir? Las empanadas serán tu mejor opción. Asociadas a conmemoraciones y celebraciones en familia sugieren junto a lo hogareño y tradicional, el sabor más groumet ¿O tienes prisa y prefieres deambular por las calles solo o en compañía? Entonces decídete por nuestra variedad de empanadillas y apuesta por nuestra selección más trendie.

Empanadas **Tradicionales**

De fina y crujiente masa de estilo artesanal y abundante relleno con los ingredientes de la mejor calidad sofritos previamente. Una gran variedad de formatos para que encuentres el que mejor se adapte a tu negocio.

galicia calidade

o forno galego
RECETA **Mejorada**
FEITO NA TERRA
DESDE 1959

Empanadas **Tradicionales**

Empanada 1250g O Forno Galego
65986 **Atún** / 65988 **Carne**
65992 **Pulpo** / 65987 **Bacalao-Pasas**
65989 **Pollo**

5 u | 1.250 g | 6x10 | 31 cm Ø
- | °C 180/200º | 40/45'

Empanada Artesana O Forno Galego
64854 **Atún**

6 u | 1.100 g | 17x6 | 27 cm Ø
- | °C 180/200º | 40/45'

Empanada 625g O Forno Galego
65994 **Atún**

10 u | 625 g | 12x6 | 23 cm Ø
- | °C 180/200º | 40/45'

Empanda 57x37 O Forno Galego
65993 **Atún**

3 u | 2.850 g | 4x10 | 57x37 cm
- | °C 180/200º | 40/45'

Empanda 19x28 O Forno Galego
62195 **Atún** / 67253 **Carne**
67251 **Bacalao** / 67252 **Boloñesa**

10 u | 700 g | 6x13 | 19x28 cm
- | °C 180/200º | 40/45'

Empanadillas

Nuestras empanadillas son de receta tradicional.

Disponibles en distintos formatos y masas podrás escoger la que mejor se adapte a tu negocio. Un clásico que nunca falla con el sabor más intenso.

galicia calidade

Empanadillas

PINTADO AL HUEVO · SIN COLORANTES AZOICOS

Empanadilla 200g O Forno Galego
61048 **Atún** / 67148 **Carne**

30 u | 200 g | 17x8 | 17x8 cm
- | 200º | 35/40'

PINTADO AL HUEVO · SIN COLORANTES AZOICOS

Empanadilla Media Luna O Forno Galego
65062 **Atún**

64 u | 100 g | 9x9 | 12x9 cm
- | 200º | 25'

PINTADO AL HUEVO · SIN COLORANTES AZOICOS

Mini O Forno Galego
67563 **Atún**

5,5 kg | 35 g | 9x9 | 7,5x5 cm
- | 200º | 25'

Empanadilla O Forno Galego
65978 **Atún** / 65979 **Carne** / 65981 **Pollo**

70 u | 140 g | 7x6 | 21x7 cm
- | 200º | 40/45'

Empanadilla Cocida O Forno Galego
65982 **Atún** / 65983 **Carne** / 65984 **Pollo**

57 u | 115 g | 8x9 | 20x7 cm
- | 180/200º | 7/10'

Empanada **Premium**

Este producto tan especial es un referente, basado en las mejores empanadas que uno puede encontrar en **lugares concretos de Galicia, perdidos en el tiempo,** en los que se conservan **recetas únicas, originales y distintas** que aún no han traspasado las fronteras gallegas.

Su nombre, **EMPANADA DA RIBEIRA**, hace referencia a esos pueblos, que conservan la esencia de sus recetas, entre verdes montañas, junto a ríos y mares.

con Aceite de Oliva | ingredientes de Gran Calidad | masa Súper Fina | con 60% Mucho Relleno | rellenos Sofritos | cerradas a Mano

galicia calidade

67589 Empanada da Ribeira

6 u | 600 g | 12x10 | 23 cm Ø
- | °C 180° | 35/40'

Nuestras empanadillas tienen el formato perfecto para llevar. Nuestra completa gama de formatos y sabores abarcan todos los públicos. Desde las más clásicas a las más innovadoras, todas te sorprenderán por su alta calidad.

Revolution **Yummies**

SIN AROMAS ARTIFICIALES · SIN ACEITE DE PALMA

66105 **Yellow Yummies Pollo Thai**

23 u | 85 g | 8x17 | 11x6 cm
2/3 h | °C 180º | 1/2'

66115 **Green Yummies Espinacas**

23 u | 85 g | 8x17 | 11x6 cm
2/3 h | °C 180º | 1/2'

66205 **Red Yummies Lomo Picante y Queso Ahumado**

23 u | 85 g | 8x17 | 11x6 cm
2/3 h | °C 180º | 1/2'

ACEITE DE OLIVA

66305 **Yummies Capresse**

23 u | 85 g | 8x17 | 11x6 cm
2/3 h | °C 180º | 1/2'

66315 **White Yummies Chorizo y Queso**

23 u | 85 g | 8x17 | 11x6 cm
2/3 h | °C 180º | 1/2'

Revolution **Internacionales**

VEGANO

32104 **Vegana**

48 u | 90 g | 10x11 | 15x7 cm
- | °C 180/200º | 25/30'

32100 **Calzone**

44 u | 100 g | 10x11 | 15x7 cm
- | °C 180/200º | 25/30'

32102 **Kebab**

44 u | 100 g | 10x11 | 15x7 cm
- | °C 180/200º | 25/30'

32101 **Chilena**

44 u | 100 g | 10x11 | 15x7 cm
- | °C 180/200º | 25/30'

Revolution **Punk Pies**

23200 **Punk Pie Angus**

48 u | 90 g | 10x11 | 11x7 cm
- | °C 180/200º | 25/30'

23210 **Punk Pie Pollo**

48 u | 90 g | 10x11 | 11x7 cm
- | °C 180/200º | 25/30'

KENTES EMPANADILLAS

Argentinas **Masa Porteña**

67869 **Empanadilla de Masa Porteña Ternera Picante**

23 u | 90 g | 10x7 | 10x7 cm
60' | °C 240º | 7'

67889 **Empanadilla de Masa Porteña Ternera Mechada**

23 u | 90 g | 10x7 | 10x7 cm
60' | °C 240º | 7'

67859 **Empanadilla de Masa Porteña Espinacas**

23 u | 90 g | 10x7 | 10x7 cm
60' | °C 240º | 7'

67879 **Empanadilla de Masa Porteña Pastrami**

23 u | 90 g | 10x7 | 10x7 cm
60' | °C 240º | 7'

Argentinas **Masa Clásica**

63010 **Empanada Argentina de carne**

24 u | 105 g | 8x17 | 15x6,5 cm
30/45' | °C 180/200º | 4'

63020 **Empanada Argentina de pollo**

24 u | 103 g | 8x17 | 15x5,5 cm
30/45' | °C 180/200º | 4'

32123 **Empanada Argentina de carne**

42 u | 90 g | 10x11 | 11x5 cm
- | °C 180/200º | 25/30'

63000 **Empanada Argentina de verduras**

30 u | 103 g | 8x17 | 9x8,5 cm
30/45' | °C 180/200º | 4'

32126 **Criolla de pollo**

39 u | 100 g | 10x11 | 10x8 cm
25/30' | °C 180/200º | 4'

KENTES HOJALDRES

Tradicionales **Hojaldre**

PINTADO AL HUEVO | SIN COLORANTES AZOICOS

Triángulo Hojaldre
67170 **Bacon&Queso**
15500 **Jamón&Queso**
68930 **Espinacas&Bechamel**

38 u | 150 g | 9x9 | 15x15 cm
10/15' | °C 200º | 15/20'

PINTADO AL HUEVO | SIN COLORANTES AZOICOS

16726 **Yorqui**

70 u | 100 g | 9x9 | 12x7 cm
10/15' | °C 200º | 15/20'

PINTADO AL HUEVO | SIN COLORANTES AZOICOS

32513 **Mixto york y queso**

48 u | 135 g | 10x11 | 10x11 cm
30/35' | °C 200º | 20/25'

PINTADO AL HUEVO | SIN COLORANTES AZOICOS

90003 **Media Luna Hojaldre**

64 u | 100 g | 9x9 | 12x9 cm
30/35' | °C 200º | 20/25'

PINTADO AL HUEVO | SIN COLORANTES AZOICOS

90049 **Mini Hojaldre Atún**

5,5 kg | 35 g | 9x9 | 7,5x5 cm
25/30' | °C 200º | 15/20'

EMPANADILLAS

Tradicionales

61775 **Empanada Bocata de Atún**

72 u | 140 g | 8x9 | 19 cm
20/30' | °C 180/200º | 15/20'

ACEITE DE OLIVA

65250 **Mini Empanadilla Pisto**

140 u | 50 g | 8x12 | 9,5 cm
15/30' | °C 180º | 30/35'

Yaya María

Mangas, Bases y Planchas

Mangas _ 122

Bases y Placas _ 123

SIN GRASAS HIDROGENADAS

SIN CONSERVANTES

SIN COLORANTES ARTIFICIALES

MANGAS

Madalena

25270 **Manga de Magdalena**

8 u | 1,5 kg | 6x10 | 57 cm
2/3 h | °C 170/180º | según dosificación

66100 **Manga de Magdalena con Salvado**

6 u | 1 kg | 8x14 | 52 cm
2/3 h | °C 170/180º | según dosificación

26130 **Manga de Magdalena Chocolate con Pepitas**

6 u | 1 kg | 8x14 | 52 cm
2/3 h | °C 170/180º | según dosificación

Gofre

66140 **Manga Gofre**

6 u | 1,5 kg | 6x10 | 57 cm
3/4 h | °C Plancha | 1,5'

BASES Y PLACAS

Pizza

CLEAN LABEL VEGANO

00720 **Placa de Pizza**

12 u | 1 kg | 4x13 | 58x38 cm
60/85' | °C 210/220º | 12/15'

Croissant

44600 **Placa Croissant**

8 u | 1,5 kg | 4x15
15/20' | 1,45/2 h
°C 180/190º | 14/16' | 56x36 cm

VEGANO

65150 **Base Masa Croissant**

100 u | 72 g | 8x8
15/20' | 1,45/2 h
°C 180/190º | 14/16' | 13,5 cm

BASES

Hojaldre

VEGANO

26810 **Placa Hojaldre 60x40**

16 u | 800 g | 4x13 | 60x40 cm
15/20' | °C 170/190º | 10/15'

25460 **Placa de Hojaldre**

16 u | 800 g | 4x13 | 53x33,5 cm
15/20' | °C 180/190º | 10/15'

00660 **Base de Hojaldre Especial**

15 u | 1 kg | 4x13 | 58x38 cm
20/30' | °C 180/190º | 18/20'

65670 **Plancha Bizcocho**

15 u | 190 g | 8x11
15' | 37x27 cm

63070 **Placa Hojaldre 100% Mantequilla**

15 u | 1 kg | 4x13 | 58x38 cm
20/30' | °C 180/190º | 18/20'

07520 **Base Pastel de Nata**

120 u | 10 g | 8x17 | 5 cm
30' | °C 180/190º | 3/5'

Yaya
María

Sin Gluten

Bollería _ 126
Pan _ 126
Pastelería _ 126

SIN GRASAS HIDROGENADAS

SIN CONSERVANTES

SIN COLORANTES ARTIFICIALES

SIN GLUTEN

Bollería

62715 **Croissant Sin Gluten**

36 u | 45 g | 8x12
45' | 14 cm
☐ Producto embolsado

66280 **Palmera Bombón Sin Gluten**

36 u | 77,5 g | 8x12
30' | 12 cm
☐ Producto embolsado

62710 **Muffin Choco Sin Gluten**

15 u | 105 g | 8x8
30' | 8,3 cm
☐ Producto embolsado

62301 **Magdalena Sin Gluten** (packs de 2 u)

25 u | 75 g | 8x8
30' | 5,5 cm
☐ Producto embolsado

Pan

68650 **Pan de Molde Sin Gluten**

4 u | 395 g | 8x12
30' | 22,7 cm
☐ Producto embolsado

61955 **Burger Aldeana Sin Gluten**

20 u | 85 g | 8x10
30' | 11,5 cm
☐ Bolsa termosellada y horneable

60955 **Hogaza Cereales Sin Gluten**

6 u | 300 g | 8x10
30' | 19 cm
☐ Producto embolsado

67990 **Burger Sin Gluten**

20 u | 85 g | 8x10 | 12 cm
30' | °C 180º | 8/12'
☐ Bolsa termosellada y horneable

62860 **Pan Sin Gluten**

15 u | 110 g | 12x7 | 20 cm
10/15' | °C 200º | 5'
☐ Bolsa termosellada y horneable

67650 **Panecillo Sin Gluten**

20 u | 50 g | 14x6 | 14 cm
15' | °C 200º | 3'
☐ Bolsa termosellada y horneable

Pastelería

66285 **Brownie con Frambuesa Sin Gluten**

2 u | 1.050 g | 12x14
6 h | 28x19 cm (12 porciones)

Al estar elaborados con harina de trigo, el pan y la bollería suelen contener gluten. Sin embargo, para que tus clientes celíacos no tengan que renunciar al sabor del mejor pan y de la más golosa bollería, te animamos a que les propongas nuestra familia de productos sin gluten, preparados a base de harina de arroz y de patata.

Yaya María

Est. Lykke 1959

Pastelería _ 130
De Horno _ 135
Individual _ 136

SIN GRASAS HIDROGENADAS

SIN CONSERVANTES

SIN COLORANTES ARTIFICIALES

Pastelería

TARTAS

PLANCHAS

RETAIL

Tartas **Americans**

37588 **America Apple**

1 u | 1,75 kg | 12x14
9 h | 23 cm

68732 **American Carrot**

1 u | 1,25 kg | 12x18
24 h nevera | 24 cm

69742 **American Dark**

1 u | 1,2 kg | 12x18
24 h nevera | 24 cm

37532 **Muerte por Chocolate**

1 u | 2 kg | 12x14
8 h | 24 cm

Tartas **Oven Selection**

36191 **Tarta de Almendras**

4 u | 600 g | 4x14
1/2 h | 25 cm

69670 **Tarta Baviera**

2 u | 900 g | 8x14
4 h | 26 cm

69450 **Tarta de Zanahoria**

2 u | 1,25 kg | 8x11
2/3 h | 24 cm

63840 **Tarta de Manzana**

4 u | 1,75 kg | 14x6
8/10 h | 26 cm

Tartas **Cheescakes**

37589 **Cheesecake Dulce de Leche**

1 u | 1,82 kg | 12x14
15 h | 22,5 cm

37585 **Cheesecake Frambuesa**

1 u | 1,65 kg | 12x14
15 h | 22,5 cm

69680 **Tarta Queso y Frambuesa**

2 u | 1,5 kg | 8x11
4/5 h | 24 cm

66861 **Tarta de Queso con Pasas Sultanas**

2 u | 1,25 kg | 8x11
8/10 h | 24 cm

69690 **Tarta Queso y Fresa**

2 u | 1,45 kg | 8x11
12 h | 24 cm

Tartas **Chocolate Lovers**

62225 **Tarta Nocilla®**

1 u | 1,45 kg | 12x14
2/3 h | 24 cm

93200 **Tarta Sacher Viena**

1 u | 1,3 kg | 12x14
3/4 h | 24 cm

69460 **Tarta Bombón**

2 u | 1 kg | 8x11
12 h nevera | 24 cm

69440 **Tarta Praliné Precortada**

2 u | 1 kg | 8x11
12 h nevera | 24 cm

69860 **Tarta Chocolate**

2 u | 1 kg | 8x14
1/2 h | 28 cm

Albert Adrià **Cake Collection**

61584 **Tarta de Queso 1100 g Albert Adrià**

1 u | 1100 g | 15x26
12 h | 20 cm

65124 **Tarta de Queso 1100 g Albert Adrià**

2 u | 1100 g | 7x18
12 h | 20 cm

64142 **Tarta de Queso 330 g Albert Adrià**

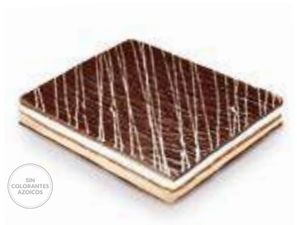
8 u | 330 g | 6x15
12 h | 13 cm

61789 **Manga Tarta de Queso by Albert Adrià**

6 u | 1,2 kg | 6x10 | 52 cm
12 h | °C 240/245° | 20/24'

PASTELERÍA

Planchas **Enteras**



63400 **Plancha Tres Caprichos**

1 u | 1,8 kg | 6x18

4/5 h | 33,5x27 cm

16322 **Plancha Yogur y Frutas del Bosque**

1 u | 2,05 kg | 6x18

4/5 h nevera | 33,5x27 cm

16304 **Plancha Selva Negra**

1 u | 1,9 kg | 6x18

4/5 h | 33,5x27 cm

16310 **Plancha Queso y Fresa**

1 u | 1,95 kg | 6x18

5/6 h nevera | 33,5x27 cm

16300 **Plancha San Marcos**

1 u | 1,8 kg | 6x18

4/5 h | 33,5x27 cm

16317 **Plancha Carrot Cake**

1 u | 2,07 kg | 6x18

4/5 h | 33,5x27 cm

16303 **Plancha Tiramisú**

1 u | 1,8 kg | 6x18

5/6 h | 33,5x27 cm

16312 **Plancha Limón**

1 u | 2,21 kg | 6x18

4/5 h | 33,5x27 cm

Planchas **Precortadas**

66233 **Cake Lotus®**

21 u | 2 kg | 6x18

2/3 h | 4,6x8,5 cm

66234 **Plancha Precortada Galletas al Cacao**

21 u | 2,3 kg | 6x18

3 h | 36x27 cm

66284 **Plancha Precortada Tiramisú**

21 u | 1,65 kg | 6x18

5/6 h | 8,5x4,5 cm

66274 **Plancha Precortada Selva Negra**

21 u | 1,75 kg | 6x18

4/5 h | 8,5x4,5 cm

66264 **Plancha Precortada San Marcos**

21 u | 1,65 kg | 6x18

4/5 h | 8,5x4,5 cm

66244 **Plancha Precortada Muerte por Chocolate**

21 u | 1.760 g | 6x21

5 h | 31,5x25,5 cm

66254 **Plancha Precortada Nata y Fresa**

21 u | 2,1 kg | 6x18

6/7 h | 33,5x27 cm

PASTELERÍA

Delicias

67406 **Delicia Tres Chocolates**

1 u | 760 g | 12x18

1/2 h | 6,2x5,3 cm

67403 **Delicia Tiramisú**

1 u | 735 g | 12x18

1/2 h | 6,2x5,3 cm

67401 **Delicia San Marcos**

1 u | 720 g | 12x18

1/2 h | 6,2x5,3 cm

17410 **Delicia Queso y Fresas**

1 u | 840 g | 12x18

1/2 h | 6,2x5,3 cm

PASTELERÍA

Retail
Tartas Cuadradas

60775 **Carré de Vainilla y Frutos Rojos**

4 u | 715 g | 6x21
24 h nevera | 16x12'5 cm

17319 **Tarta Cuadrada Queso y Fresa**

4 u | 410 g | 6x18
2/3 h | 16x12,5 cm

60695 **Carré Versailles Choco**

4 u | 660 g | 10x10
24 h nevera | 16x12'5 cm

67520 **Tarta Cuadrada Nata y Fresa**

4 u | 485 g | 6x18
2/3 h | 16x12,5 cm

69832 **Tarta San Marcos de Nata y Trufa**

4 u | 430 g | 6x16
2/3 h | 16x12'5 cm

67304 **Tarta Cuadrada Selva Negra**

4 u | 405 g | 6x18
2/3 h | 16x12,5 cm

67303 **Tarta Cuadrada Tiramisú**

4 u | 390 g | 6x18
2/3 h | 16x12'5 cm

62235 **Tarta Cuadrada Nocilla®**

4 u | 410 g | 6x18
3 h | 16x12,5 cm

Retail
Bandas

60730 **Bombón al Kirsch**

4 u | 700 g | 11x8
1 h | 30x9 cm

60720 **Tiramissú**

4 u | 700 g | 11x8
1 h | 30 cm

De Horno

BIZCOCHOS

BROWNIES

DE HORONO

Bizcochos

66170 **Bizcocho al Cacao**

1 u | 1,7 kg | 6x18
3 h | 38x27 cm

66270 **Bizcocho Carrot Cake**

1 u | 1,8 kg | 6x18
3 h | 37x27 cm

66440 **Bizcocho Manzana y Canela**

1 u | 1,7 kg | 6x18
3 h | 36x27 cm

18000 **Plancha Tarta de Almendra**

1 u | 1,28 kg | 6x18
3 h | 36x27 cm

18020 **Bizcocho tres leches**

2 u | 1,25 kg | 6x18
4/5 h | 25x15 cm

Brownies

61250 **Plancha de Brownie**

48 u | 60 g | 9x18
45' nevera | 36x24 cm

66285 **Brownie Sin Gluten**

2 u | 1 kg | 12x14
6 h nevera | 28x20 cm (12 porciones)

Individual

PASTELES

CAPRICHOS

REPOSTERÍA

Pasteles
Tartaletas

01018 **Tartaleta de Frambuesa**

30 u | 110 g | 6x11
4 h nevera | 9 cm

00756 **Tarta Tatin**

40 u | 120 g | 6x11
3 h nevera | 9,5 cm

01021 **Tartaleta de Chocolate**

40 u | 80 g | 6x11
4 h nevera | 9 cm

01019 **Tartaleta de Limón**

40 u | 80 g | 6x11
4 h nevera | 9 cm

84300 **Crujiente de Manzana**

25 u | 90 g | 8x17 | 11,5 cm
30' | °C 180° | 30'

Mini Brazos

63734 **Mini Brazo Sacher**

12 u | 110 g | 6x18
1 h | 10x3,5 cm

67794 **Mini Brazo Crocanti**

12 u | 100 g | 6x18
1 h | 10x4 cm

67310 **Mini Tiramisú**

10 u | 110 g | 10x22
1/2 h | 11x7 cm

Caprichos
Crêpes

62950 **Crêpe Bombón**

28 u | 80 g | 13x17
15/20" microondas | 20x3 cm

Coulant

64290 **Coulant**

24 u | 85 g | 8x14 | 6 cm
60" microondas | 5,4 cm

39151 **Coulant de Chocolate Belga**

24 u | 90 g | 16x13 | 6,5 cm
35/45' microondas | 6,5 cm

Repostería
Dulce

61512 **Macarons 'Les classiques'**

144 u | 462 g | 8x13
5 h | 3 cm

62200 **Repostería Dulce**

154 u | 3 kg | 8 h | 6x13

Salada

63320 **Surtido Canapés Salados**

68 u | 750 g | 6x33
8 h | 3,5 cm

61416 **Petit Fours Elegance & Chocolat**

4 bandejas | 664 g | 8x7
5 h | 3,8 cm

61507 **Collection Pâte à Choux**

1 bandeja | 740 g | 5 h | 8x28

39120 **Pastel Mini Surtido**

2 bandejas | 275 g | 30' | 12x18

61652 **Delicatesse**

4 bandejas | 553 g | 6/8 h | 8x7

Yaya María

Productos de temporada

Festividades _ 140
Roscones y Torteles _ 142
Cocas de San Juan _ 144

SIN GRASAS HIDROGENADAS · SIN CONSERVANTES · SIN COLORANTES ARTIFICIALES

San Valentín

68631 **Tartaleta Corazón Sabor Cheesecake**
6 u | 180 g | 6x18
3 h nevera | 13x12 cm

69941 **Tartaleta Corazón Tres Caprichos**
14 u | 75 g | 6x18
3 h nevera

81635 **Corazones de Yema y de Crema con Cacao**
8 u | 75 g | 9x12
3 h nevera

63680 **Cookie Corazón**
30 u | 45 g | 11x14
30/40' | 9,7 cm

62680 **Dots San Valentín**
62684 **Dots San Valentín pack 2 u.**
36 u | 76 g | 30' | 8x15

Cuaresma

00891 **Buñuelos de Viento**
5 kg | 10 g | 8x17 | 3,2 cm
30' | 180º | 5'

40480 **Buñuelos de Viento Listos**
1,5 kg | 11 g | 8x10
20/30' | 4,2 cm

Verano

63185 **Dots Verano Lima**
63386 **Dots Verano Lima pack 2 u.**
36 u | 73 g | 8x15
15/20' | 9,3 cm

Halloween

61715 **Dots Halloween**
62756 **Dots Halloween pack 2 u.**
36 u | 71 g | 8x15
15/20' | 9,3 cm

61915 **Tarta Ataúd Halloween**
8 u | 215 g | 9x13
2 h | 16x8,5 cm

Navidad

67553 **Tronco de Navidad**
4 u | 430 g | 8x10
2/3 h | 26x 7,5 cm

67537 **Tartaleta Árbol de Navidad**
14 u | 120 g | 6x18
3h nevera | 12x12 cm

67535 **8b/cx Arbol Navidad**
8bx1 | 90 g | 9x12
30' | 13 cm

67050 **Cookie Estrella Navidad**
30 u | 40 g | 11x14
30/40' | 9,8 cm

65235 **Dots Navidad**
38 u | 88 g | 8x11
30' | 9,5 cm

67158 **Cookie Muñeco Navidad**
30 u | 40 g | 11x14
30/40' | - cm

Los In&Outs se actualizan anualmente para adaptarnos a las tendencias del mercado.

ROSCONES

Descongelar y listo

68310 **Roscón Grande Listo**

6 u | 800 g | 4x6
1,30/2 h | 44 cm
Caja, corona, tarjeta, figura

68272 **Roscón Trufa Listo**

6 u | 900 g | 4x6
1,30/2 h | 27 cm
Caja, corona, tarjeta, figura y haba

68244 **Roscón Nata Listo**

6 u | 900 g | 4x6
1,30/2 h | 27 cm
Caja, corona, tarjeta, figura y haba

68770 **Roscón Crema Listo**

6 u | 900 g | 4x6
1,30/2 h | 27 cm
Caja, corona, tarjeta, figura

68270 **Roscón Trufa Listo**

6 u | 900 g | 4x6
1,30/2 h | 27 cm
Caja, corona, tarjeta, figura

68241 **Roscón Nata Listo**

6 u | 900 g | 4x6
1,30/2 h | 27 cm
Caja, corona, tarjeta, figura

68231 **Roscón Mediano Listo**

6 u | 500 g | 4x6
1,30/2 h | 27 cm
Caja, corona, tarjeta, figura

69050 **Roscón Pequeño Nata Listo**

6 u | 450 g | 6x6
1,30/2 h | 19 cm
Corona, tarjeta, figura

68450 **Roscón Pequeño Listo**

15 u | 250 g | 6x6
1,30/2 h | 19 cm
Corona y figura

Para fermentar

40883 **Roscón Grande**

6 u | 1 kg | 8x9
- | 90/110'
170/180º | 18/20' | 36 cm

68025 **Roscón Mediano**

10 u | 500 g | 8x12
30' | 90/120'
170º | 15/17' | 20 cm

00881 **Roscón Pequeño**

26 u | 250 g | 8x9
30' | 90/110'
175/185º | 13/15' | 14 cm

40870 **Roscón Mini**

48 u | 110 g | 8x9
- | 80/100'
175/185º | 12/14' | 9 cm
Figura

ROSCONES

Para fermentar

68060 **Tortel con Mazapán y Fruta 920g**

6 u | 920 g | 8x9
30' | 90/105'
170/180º | 14/16' | 38 cm
Corona, tarjeta, rey y haba

00887 **Tortel con Mazapán y Fruta 900g**

7 u | 900 g | 8x9
- | 110/130'
170/180º | 20/22' | 38 cm
Corona, tarjeta, rey y haba

68050 **Tortel con Mazapán y Fruta 600g**

10 u | 600 g | 8x9
30' | 75/90'
170/180º | 12/14' | 19 cm
Corona, tarjeta, rey y haba

00886 **Tortel con Mazapán y Fruta 500g**

13 u | 500 g | 8x9
- | 110/130'
170/180º | 15/17' | 19 cm
Corona, tarjeta, rey y haba

68020 **Tortel con Fruta 600g**

10 u | 600 g | 8x9
30' | 75/90'
170/180º | 12/14' | 20 cm
Corona, tarjeta, rey y haba

68040 **Tortel con Mazapán y Fruta 335g**

16 u | 335 g | 8x9
30' | 90'
170/180º | 10/12' | 14 cm
Corona, tarjeta, rey y haba

Descongelar y listo

40885 **Tortel Mediano Listo**

6 u | 550 g | 4x6
1,30/2 h | 26 cm
Caja, corona, tarjeta, figura y haba

COCAS DE SAN JUAN

Brioche descongelar y listo

90310 **Coca de Crema 1,4kg Lista**

5 u | 1,4 kg | 4x7

20/30' | 47 cm

Incluye porta cocas

90140 **Coca de Crema 670gr Lista**

10 u | 670 g | 4x7

20/30' | 41 cm

Incluye tarjeta

90010 **Coca Cacao Mediana Lista**

10 u | 350 g | 4x7

20/30' | 41 cm

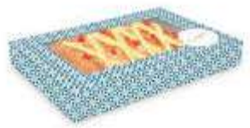
Incluye tarjeta

90320 **Coca de Crema 1,4kg Lista**

4 u | 1,4 kg | 4x7

20/30' | 47 cm

En caja individual. Incluye tarjeta



90041 **Coca de Crema Mediana Lista**

6 u | 670 g | 6x6

20/30' | 41 cm

En caja individual. Incluye tarjeta

90021 **Coca Cacao Mediana Lista**

6 u | 650 g | 6x6

20/30' | 41 cm

En caja individual. Incluye tarjeta

90050 **Coca Fruta Grande Lista**

5 u | 1,1 kg | 4x7

20/30' | 46 cm

Incluye porta cocas

90080 **Coca Fruta Mediana Lista**

10 u | 600 g | 4x7

20/30' | 41 cm

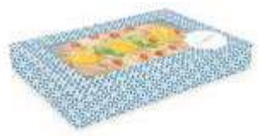
Incluye porta cocas y tarjeta

90060 **Coca Fruta Grande Lista**

4 u | 1,1 kg | 4x7

20/30' | 46 cm

En caja individual. Incluye tarjeta



90071 **Coca Fruta Mediana Lista**

6 u | 600 g | 6x6

20/30' | 41 cm

En caja individual. Incluye tarjeta

COCAS DE SAN JUAN

Brioche para fermentar

24250 **Coca de Brioche con Fruta 1kg**

10 u | 1 kg | 4x9

- | 90/120'

°C 175/185° | 15/20' | 43 cm

24400 **Coca de Brioche sin Fruta 950g**

10 u | 950 g | 4x9

- | 90/120'

°C 175/185° | 15/20' | 43 cm

24300 **Coca de Brioche con Fruta 500g**

20 u | 500 g | 8x5

- | 90/120'

°C 175/185° | 15/20' | 37 cm

24450 **Brioche sin Fruta 500g**

20 u | 500 g | 8x7

- | 90/120'

°C 175/185° | 15/20' | 37 cm

24350 **Coca de Brioche con Fruta 250g**

30 u | 250 g | 8x5

- | 90/120'

°C 175/185° | 12/16' | 28 cm

24500 **Coca de Brioche sin Fruta 250g**

30 u | 250 g | 8x7

- | 90/120'

°C 175/185° | 12/16' | 27 cm

COCAS DE SAN JUAN

Hojaldres para hornear

00880 **Coca Chicharrones 1kg**

15 u | 1 kg | 4x13 | 55 cm
15' | °C 180/190º | 16/18'

00815 **Coca Chicharrones 500g**

25 u | 500 g | 8x6 | 36 cm
15' | °C 180/190º | 15/17'

00879 **Coca de Hojaldre de Crema 1kg**

15 u | 1 kg | 8x6 | 37 cm
20/30' | °C 170/175º | 23/25'

24760 **Coca de Hojaldre con Crema 500g**

16 u | 500 g | 4x11 | 21,5 cm
30/40' | °C 170/180º | 30/35'

00876 **Coca de Hojaldre de Cabello de Ángel 1kg**

15 u | 1 kg | 8x6 | 37 cm
30' | °C 165/175º | 23/25'

24750 **Coca de Hojaldre de Cabello de Ángel 500g**

16 u | 500 g | 4x11 | 21,5 cm
30/40' | °C 170/180º | 30/40'

00878 **Coca de Hojaldre de Crema y Cabello de Ángel**

15 u | 1 kg | 8x6 | 37 cm
20/30' | °C 170/175º | 23/25'

10875 **Coca de Hojaldre de Chocolate**

7 u | 800 g | 8x16 | 37 cm
10' | °C 170/175º | 16/18'

Yaya María

Retail

Lineal Seco _ 150
Lineal Congelado _ 157

SIN GRASAS HIDROGENADAS · SIN CONSERVANTES · SIN COLORANTES ARTIFICIALES

Nuestras especialidades de retail, envueltas en atractivos envases de cuidado diseño, se adaptan a tus clientes y a tu negocio, tanto a los arcones donde expones los productos congelados que tus compradores se llevan a casa para disfrutar cuando quieran, como a los lineales donde ubicas propuestas listas para consumir desde el mismo instante de la compra.

LINEAL SECO

Pan Cristallino

CONTIENE MASA MADRE · CLEAN LABEL · 100% NATURAL · ACEITE DE OLIVA · VEGANO

64965 **Cristallino Pan Cristal**

6 packs / 6 u | 300 g | 8x11

20' | 12,5 cm

CONTIENE MASA MADRE · ACEITE DE OLIVA

60996 **Cristallino 50% Integral**

14 packs / 6 u | 285 g | 4x11

20' | 12 cm

CONTIENE MASA MADRE · CLEAN LABEL · 100% NATURAL · ACEITE DE OLIVA · VEGANO

63446 **Cristallino Media Baguette Cristal**

16 packs / 2 u | 85 g | 4x14

20/30' | 23 cm

CONTIENE MASA MADRE · CLEAN LABEL · 100% NATURAL · ACEITE DE OLIVA · VEGANO

89880 **Cristallino Burger Cristal**

6 packs / 4 u | 300 g | 4x14

20/30' | 11,5 cm

CONTIENE MASA MADRE · CLEAN LABEL · 100% NATURAL · ACEITE DE OLIVA

69865 **Cristallino Burger Cristal**

10 packs / 6 u | 75 g | 4x8

20/30' | 11,5 cm

CONTIENE MASA MADRE · 100% NATURAL · ACEITE DE OLIVA

69896 **Cristallino Burger Cerveza**

12 packs / 4 u | 50 g | 4x14

20/40' | 9,5 cm

CONTIENE MASA MADRE · CLEAN LABEL · 100% NATURAL · ACEITE DE OLIVA

61975 **Cristallino Bagel**

14 packs / 4 u | 55 g | 4x8

20/40' | 11,5 cm

CONTIENE MASA MADRE · CLEAN LABEL · 100% NATURAL · ACEITE DE OLIVA

61815 **Bagel Cristallino Integral**

14 packs / 4 u | 70 g | 4x8

20/40' | 11,5 cm

CONTIENE MASA MADRE · CLEAN LABEL · 100% NATURAL · ACEITE DE OLIVA

61985 **Bagel Crisallino Cereales**

14 packs / 4 u | 75 g | 4x8

20/40' | 11,5 cm

CONTIENE MASA MADRE · CLEAN LABEL · ACEITE DE OLIVA · VEGANO

67921 **Cristallino Ciabatta Cristal**

16 packs / 2 u | 90 g | 4x14

20' | 13 cm

CONTIENE MASA MADRE · CLEAN LABEL

60027 **Cristallino Ciabatta Kornspitz**

16 packs / 4 u | 98 g | 4x14

20/30' | 13 cm

CONTIENE MASA MADRE · CLEAN LABEL

60028 **Cristallino Ciabatta Cerveza**

16 packs / 4 u | 98 g | 4x14

20/30' | 13 cm

CONTIENE MASA MADRE · ACEITE DE OLIVA

65405 **Ciabatta con Queso**

28 packs / 2 u | 95 g | 4x10

25' | 11 cm

LINEAL SECO

Pan Blanco

65800 **Mollete (16px4u)**

16 packs / 4 u | 90 g | 6x7

20' | 12,5 cm

65845 **Panecillo Mickey Retail**

13 packs / 4 u | 260 g | 8x8

20' | 8,5 cm

61229 **Bijoux**

80 u | 52 g | 4x7

20/25' | 10,5 cm

LINEAL SECO

Pan Soft

CONTIENE MASA MADRE · CLEAN LABEL

67671 **Pan de Molde Semillas y Cereales**

10 u | 390 g | 4x14
30/40' | 18x10 cm

CLEAN LABEL

67751 **Pan de Molde Brioche**

10 u | 330 g | 4x14
30/40' | 18x10 cm

CONTIENE MASA MADRE · CLEAN LABEL · VEGANO

67621 **Pan de Molde Alto en Proteínas**

10 u | 370 g | 4x14
30/40' | 18x10 cm

CONTIENE MASA MADRE

67731 **Pan de Molde Blanco**

10 u | 275 g | 4x14
30/40' | 18x10 cm

CONTIENE MASA MADRE · CLEAN LABEL · VEGANO

67951 **Pan de Molde 3 Espeltas**

10 u | 400 g | 4x14
30/40' | 18x10 cm

CONTIENE MASA MADRE · CLEAN LABEL · VEGANO

64951 **Pan Campestre Precortado**

18 u | 360 g | 6x6
30/45' | 38x22 cm

CLEAN LABEL

81981 **Pan Campestres Cereales y Semillas**

18 u | 378 g | 6x6
30/45' | 38x22 cm

ELABORADO CON MANTEQUILLA

65485 **Burger Brioche**

12 packs / 2 u | 55 g | 4x14
20/30' | 9,5 cm

61995 **Bagel Brioche (14px4u)**

14 u | 175 g | 4x8
20/25' | 11,5 cm

69825 **Pan Viena**

10 packs / 6 u | 486 g | 4x8
20/30' | 9,5 cm

Bolleria dulce

85560 **Dots Sugar**

8 packs / 4 u | 208 g | 6x14
15/20' | 9,3 cm

67010 **Dots Blanco y Negro**

21 packs / 4 u | 292 g | 6x6
15/20' | 9,5 cm

64527 **Dots Black and White**

36 packs / 2 u | 142 g | 6x6
20' | 9,5 cm

66026 **Dots Mi Choc**

15 packs / 2 u | 110 g | 8x7
15/20' | 9,5 cm

69818 **PopDots KITKAT®**

16 bolsas / 8 u | 22 g | 8x11
20' | 4,6 cm

85570 **Dots Bombón**

8 packs / 4 u | 240 g | 6x14
15/20' | 9,3 cm

61215 **Dots Party**

16 packs / 4 u | 144 g | 6x6
20' | 9,5 cm

66026 **Dots Mi Choc**

36 packs / 2 u | 104 g | 6x6
20' | 9,5 cm

89003 **MixBox Negrito**

5 packs / 12 u | 720 g | 8x7
15/20' | 9,5 cm

62805 **PopDots Chupa Chups**

16 bolsas / 8 u | 168 g | 8x16
15/20' | 4,2 cm

83152 **Dots Rainbow**

18 packs / 4 u | 176 g | 8x11
20' | 9,5 cm

61555 **KitKat Box**

12 packs / 4 u | 276 g | 4x16
30' | 9,5 cm

64526 **Dots Pink**

36 packs / 2 u | 108 g | 6x6
20' | 9,5 cm

00353 **Dots Pack Individual Sugar**

60 u | 55 g | 4x15
30' | 9,5 cm

64226 **PopDots Negrito con Avellanas**

16 bolsas / 8 u | 144 g | 8x11
15/20' | 4,6 cm

83151 **Dots Negrito & Sugar**

18 packs / 4 u | 144 g | 8x11
20' | 9,5 cm

62175 **Dots Nocilla Pack**

25 packs / 2 u | 144 g | 6x6
30' | 9,5 cm

61263 **Bipack Berlina Bombón**

36 packs / 2 u | 180 g | 6x5
20' | 9,2 cm

02026 **Dots Pack Individual Michoc**

60 u | 55 g | 4x15
30' | 9,5 cm

64236 **PopDots Blanco con Caramelo**

16 bolsas / 8 u | 176 g | 8x11
15/20' | 4,6 cm

67985 **Mini Brioche Suizo al Cacao (10px6u)**

10 packs / 6 u | 38 g | 4x14
30' | 11 cm

LINEAL SECO

Bollería Salada

69205 **Red Yummies Lomo Picante y Queso Ahumado**

23 u | 85 g | 8x17 | 11x6 cm
2/3 h | °C 180º | 1/2'
Envasada en flowpack horneable

69105 **Yellow Yummies Pollo Thai**

23 u | 85 g | 8x17 | 11x6 cm
2/3 h | °C 180º | 1/2'
Envasada en flowpack horneable

Empanadillas cocidas O Forno Galego 2u.
65975 **Atún**
65977 **Pollo**

24 u | 115 g | 8x9
2/3 h | 12,5x19,5 cm

69115 **Green Yummies Espinacas**

23 u | 85 g | 8x17 | 11x6 cm
2/3 h | °C 180º | 1/2'
Envasada en flowpack horneable

69315 **White Yummies Chorizo y Queso**

23 u | 85 g | 8x17 | 11x6 cm
2/3 h | °C 180º | 1/2'
Envasada en flowpack horneable

Empanada refrigerada O Forno Galego
90088 **Atún**
90089 **Carne**

4 u | 450 g | 15x12 | 19 cm Ø
- | °C 200º | 5'

69305 **Yummies Capresse**

23 u | 85 g | 8x17 | 11x6 cm
2/3 h | °C 180º | 1/2'
Envasada en flowpack horneable

61285 **Empanda 19x28 Cocida Atún O forno galego**

10 u | 635 g | 6x10
4/5 h | 19x28 cm

LINEAL CONGELADO

Packs Pan y Bollería

69855 **Burger Cristalina Kornspitz**

16 u | 70 g | 4x14
20/30' | 12 cm

89550 **Dots Sugar (1+1)**

15 packs / 2 u | 104 g | 9x8
15/20' | 9,5 cm

65421 **Bollo Clásico O Forno Galego 2u**

22 p / 2 u | 120 g | 4x8 | 22 cm
30/40' | °C 190/210º | 12/15'

89560 **Dots Negrito (1+1)**

15 packs / 2 u | 120 g | 9x8
15/20' | 9,5 cm

Pastelería

89544 **Triángulo Muerte por Chocolate**

12 u | 65 g | 12x12
210' | 11,4 cm

89543 **Triángulo Cake Lotus**

12 u | 75 g | 12x12
210' | 11,4 cm

Yaya María

KOama

Aperitivos _ 160
Burgers y Mini Burgers _ 164
Principales _ 165

SIN GRASAS HIDROGENADAS

SIN COLORANTES ARTIFICIALES

Tus clientes son cada vez más exigentes. Quieren productos de calidad sin tener que invertir demasiado tiempo en prepararlos, por eso te ofrecemos irresistibles propuestas culinarias a la medida de sus deseos: les apetece, se lo llevan de tu arcón de congelados y lo disfrutan en su casa cuando quieren. Cómodo y de calidad para ellos, práctico y rentable para tu negocio.

Croquetas

67690
Croqueta de Boletus

90029
Croqueta de Guiso de Rabo

92009
Croqueta de Chorizo Ibérico

90027
Croqueta de Bacalao Ajoarriero

63700
Croqueta de Pollo y Jamón Serrano

66310
Croqueta de Cocido Gallego

90055
Croqueta de Espinacas

67280
Croqueta de Bacalao

92001
Croqueta de Queso Ahumado

90028
Croqueta de Pulpo a Feira

20008
Croqueta de Jamón Ibérico

63720
Croqueta de Bacon y Platano de Canarias

90226
Croqueta de Huevo Frito

90087
Croqueta de Cochinillo

67550
Croqueta Merluza y Alga Codium

Croquetas

6 bolsas / 23 u | 450 g | 10x11
°C Aceite 175/180 ºC

Croquetas Horno

6 bolsas / 23 u
450 g | 10x11
°C 200º | 5/6'

Croquetas Horno

60055
Croqueta para horno Boletus

60705
Croqueta para horno Jamón Ibérico

60805
Croqueta para horno Queso Ahumado

60505
Croqueta para horno Pulpo a Feira

60605
Croqueta para horno Bacalao

Cremas

99624 **Crema de Bogavante**

16 u | 200 g | 10x11

4/6 h frigorífico

90036 **Crema de Verduras a la Brasa**

16 u | 200 g | 10x11

4/6 h frigorífico

90033 **Crema de Boletus y Trufa**

16 u | 200 g | 10x11

4/6 h frigorífico

90034 **Crema de Calabacin y Mascarpone**

16 u | 200 g | 10x11

4/6 h frigorífico

Con Palo

20004 **Langostino c/Pan Japonés**

10 bolsas / 15 u | 250 g | 10x11

°C Aceite 175/180 ºC

92007 **Langostino en Tempura Negra**

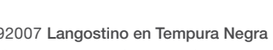
8 bolsas / 12 u | 250 g | 10x11

°C Aceite 175/180 ºC

90019 **Espiral de Langostino y Kimchi**

10 bolsas / 14 u | 250 g | 10x11

°C Aceite 175/180 ºC



90075 **Espiral de Langostino con Coco y Curry**

10 bolsas / 12 u | 250 g | 10x11

°C Aceite 175/180 ºC

92002 **Piruleta Queso Cabra y Confitura Tomate**

7 bolsas / 20 u | 220 g | 10x11

°C Aceite 175/180 ºC

92023 **Piruleta de Cordero Crujiente**

7 bolsas / 18 u | 200 g | 10x11

°C Aceite 175/180 ºC

92006 **Brocheta 100% Pechuga de Pollo**

6 bolsas / 13 u | 300 g | 10x11

30' | °C Aceite 175/180 ºC

Un Bocado

92011 **Mini Tatin Manzana y Foie**

3 bolsas / 28 u | 600 g | 10x11

2/3 h frigorífico | °C Calor seco - 3/5'

92012 **Mini Tatin Rabo Pimiento Asado**

3 bolsas / 28 u | 600 g | 10x11

2/3 h frigorífico | °C Calor seco - 3/5'

Gyoza

90076 **Gyoza de Pollo al Curry**

16 bolsas / 6 u | 120 g | 10x11

°C Marcar en sarten y cocer en vapor

90078 **Gyoza de Merluza con Langostinos**

16 bolsas / 6 u | 120 g | 10x11

°C Marcar en sarten y cocer en vapor

90077 **Gyoza de Cerdo y Setas Shitake**

16 bolsas / 6 u | 120 g | 10x11

°C Marcar en sarten y cocer en vapor

BURGERS

Burgers

69017 **Hamburguesa de Ternera y Foie**

12 bolsas / 2 u | 250 g | 10x11

6/8 h frigorífico

°C Marcar en sarten hasta que quede bien sellada

90017 **Hamburguesa de Ternera Ecológica**

12 bolsas / 2 u | 250 g | 10x11

6/8 h frigorífico

°C Marcar en sarten hasta que quede bien sellada

69019 **Hamburguesa de Vacuno con Cebolla Caramelizada**

12 bolsas / 2 u | 250 g | 10x11

6/8 h frigorífico

°C Marcar en sarten hasta que quede bien sellada

90209 **Hamburguesa Cerdo Ibérico Pedro Ximénez**

12 bolsas / 2 u | 250 g | 10x11

6/8 h frigorífico

°C Marcar en sarten hasta que quede bien sellada

90013 **Hamburguesa de Buey de Kobe**

12 bolsas / 2 u | 250 g | 10x11

6/8 h frigorífico

°C Marcar en sarten hasta que quede bien sellada

91010 **Hamburguesa Lomo de Atún en Dados**

12 bolsas / 2 u | 250 g | 10x11

6/8 h frigorífico

°C Marcar en sarten hasta que quede bien sellada

90014 **Hamburguesa de Black Angus**

12 bolsas / 2 u | 250 g | 10x11

6/8 h frigorífico

°C Marcar en sarten hasta que quede bien sellada

90079 **Hamburguesa de Pollo de Corral**

12 bolsas / 2 u | 250 g | 10x11

6/8 h frigorífico

°C Marcar en sarten hasta que quede bien sellada

PRINCIPALES

Rulos

69001 **Rulo de Rabo de Vacuno**

3 u | 1 kg | 10x11

12/14 h frigorífico | °C 160º

90005 **Carrillera de Ternera**

3 u | 1 kg | 10x11

12 h frigorífico | °C 160/180º | 8/10'

90062 **Pies de Cerdo Rellenos de Setas**

6 u | 550 g | 10x11

9 h frigorífico | °C 90/100º | 12/15'

90066 **Pulpo Adobado Especial Parrilla**

7 u | 370 g | 10x11

6/8 h frigorífico | °C Dorar en parrilla, brasa o sartén

Piezas Enteras

90067 **Lacon Deshuesado**

2 u | 2,1 kg | 10x11

6/8 h frigorífico

90068 **Jarrete de Ternera con Hueso**

2 u | 1,5 kg | 10x11

20 h frigorífico | °C 180/190º | 25/30'

69024 **Codillo de Cerdo**

8 u | 420 g | 10x11

13 h frigorífico | °C 160/180º | 15/20'

90225 **Carrillera de Cerdo**

3 u | 1 kg | 8x12

12 h baño maría | °C 160/180º | 12/15'

Terrinas

69016 **Terrina de Lechazo**

4 u | 1 kg | 10x11

18 h frigorífico | °C 160º | 8'

66990 **Terrina de Pulpo**

4 u | 1 kg | 10x11

15/20'

90065 **Terrina de Cochinillo**

4 u | 800 g | 10x11

12/14 h frigorífico | °C 160º

Pollo Hilado

69309 **Pollo Hilado**

8 u | 500 g | 10x11

6/8 h frigorífico

Yaya María

friart®

Pastas y arroces _ 168
Carnes _ 168
Tapas _ 169
Caprichos _ 169

Te proporcionamos las creaciones culinarias que no pueden faltar en tu establecimiento. Preparadas con ingredientes especialmente seleccionados siguiendo tanto recetas tradicionales como las más novedosas, se convertirán en el fondo de armario de tu despensa, siempre a punto para adaptarse a tus flujos de demanda.

Pastas y Arroces

73730 **Spaghetti Bolognese**

10 u | 350 g | 18x7
°C 900 W | 4/6' | Monorración

73770 **Tortellini Ricotta e Spinachi**

10 u | 350 g | 18x7
°C 900 W | 5' | Monorración

71150 **Maccheroni Bolognese**

10 u | 350 g | 18x7
°C 900 W | 4/6' | Monorración

71140 **Ravioli Quattro Formaggi**

10 u | 350 g | 18x7
°C 900 W | 4/6' | Monorración

71160 **Tagliatelle Carbonara**

10 u | 350 g | 18x7
°C 900 W | 4/6' | Monorración

73801 **Rissotto ai Funghi**

12 u | 300 g | 9x15
°C 900 W | 6' | Monorración

Carnes

71230 **Escalopines de Pechuga de Pollo**

107 u | 4 kg | 14x9
°C 900 W | 2/3' | Multirración

73821 **Brochetas de Pollo con Verduras**

30 u | 3,6 kg/bolsa | 10x12
°C 900 W | 3' | Multirración

Tapas

73504 **Alitas de Pollo a la Barbacoa**

125 u | 1 kg/bolsa | 8x12
°C 150/170º | 5/10' | Multirración

73831 **Nuggets de Queso de Cabra**

273 u | 1 kg/bolsa | 8x13
°C 200º | 5' | Multirración

Caprichos

74590 **Tortilla Campera**

5 u | 1,2 kg | 12x10 | Multirración
20 h frigorífico | °C 900 W | 6/8'

60300 **Placa de Tortilla**

20 u | 750 g | 8x6 | Multirración
24 h frigorífico | °C 900 W | 5'

74580 **Tortilla de Patatas con Cebolla**

5 u | 1,2 kg | 12x10 | Multirración
24 h frigorífico | °C 900 W | 5'

65600 **Huevo Duro en Barra**

10 u | 300 g | 15x19 | Multirración
24 h | °C 850 W | 7/8'

60311 **Tortilla de Patatas con Cebolla**

10 u | 800 g | 8x11 | Multirración
12 h frigorífico | °C 900 W | 5'

72570 **Verduras a la Brasa**

4 u | 1 kg/bolsa | 10x9
°C 900 W | 4' | Monorración

Todos los tiempos de regeneración están calculados para productos recién sacados del congelador

Yaya María

Heura®

- CARNE 100% VEGETAL -

La carne vegetal de la que todo el mundo habla es un must para los establecimientos que cuentan con clientes vegetarianos y veganos. Deliciosa, versátil y nutritiva, contiene dos veces más proteína que el huevo, cuatro veces más hierro que un plato de espinacas y seis veces más fibra que el tofu. Su único problema es que su sabor y su textura están tan logradas, que ¡parece increíble que sea vegetal!

101701 **Heura Bocados Mediterráneos Retail**

8 u | 180 g | 20x9

101725 **Heura Bocados Mediterráneos Horeca**

1 u | 2,5 kg | 10x12

102101 **Tiras Originales Retail**

8 u | 180 g | 20x9

102125 **Tiras Originales Horeca**

1 u | 2,5 kg | 10x12

101101 **Heura Bocados Originales Retail**

8 u | 180 g | 20x9

101125 **Heura Bocados Originales Horeca**

1 u | 2,5 kg | 10x12

103201 **Tacos Especiados Retail**

8 u | 180 g | 20x9

103225 **Tacos Especiados Horeca**

1 u | 2,5 kg | 10x12

101201 **Heura Bocados Especiados Retail**

8 u | 180 g | 20x9

101225 **Heura Bocados Especiados Horeca**

1 u | 2,5 kg | 10x12

107129 **Heura Burger Horeca**

1 u | 1,13 kg | 10x12

117133 **Heura Meatballs Horeca**

1 u | 1 kg | 10x12

010062 **Nuggets Heura**

8 u | 2,5 kg | 12x16

Kentes

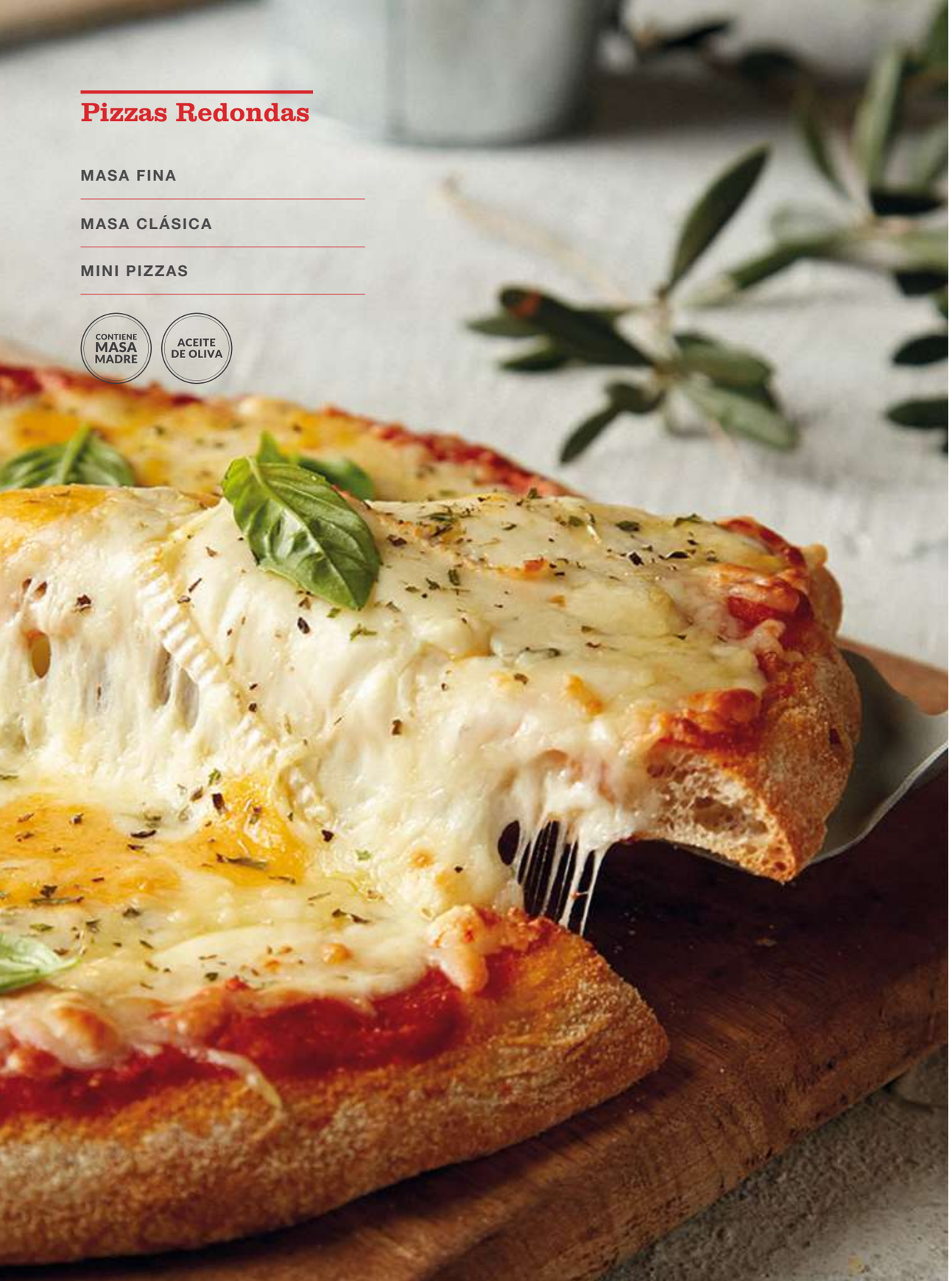
Pizzas _ 174
Bocadillos _ 180
Wraps _ 180
Rodados _ 181

SIN GRASAS HIDROGENADAS

SIN CONSERVANTES

SIN COLORANTES ARTIFICIALES

Bocadillos listos para hornear y saborear, especialidades rellenas con los ingredientes más suculentos, recetas infalibles, sabrosas pizzas elaboradas con masa madre que presentan formatos y grosores a la medida de tu establecimiento... Déjate sorprender por las deliciosas posibilidades que te brindan los bocados de nuestra familia Kentes, ¡son tan rápidos como irresistibles!



Pizzas Redondas

MASA FINA

MASA CLÁSICA

MINI PIZZAS

CONTIENE MASA MADRE

ACEITE DE OLIVA

Pizza Masa **Fina**

66388 **Pizza Fina Margarita**

6 u | 265 g | 78 c/p
180º | 7/9' | 27 cm

66382 **Pizza Fina Bacon y Champiñón Portobello**

6 u | 345 g | 78 c/p
180º | 7/9' | 27 cm

66383 **Pizza Fina Barbacoa**

6 u | 375 g | 78 c/p
180º | 7/9' | 27 cm

66386 **Pizza Fina Cuatro Quesos**

6 u | 340 g | 78 c/p
180º | 7/9' | 27 cm

66372 **Pizza Fina Vegana**

6 u | 330 g | 78 c/p
180º | 7/9' | 27 cm

66371 **Pizza Fina Pepperoni**

6 u | 305 g | 78 c/p
180º | 7/9' | 27 cm

66384 **Pizza Fina Cuatro Estaciones**

6 u | 340 g | 78 c/p
180º | 7/9' | 27 cm

66387 **Pizza Fina Jamón Cocido y Queso Cheddar**

6 u | 305 g | 78 c/p
180º | 7/9' | 27 cm

66381 **Pizza Fina Atún**

6 u | 320 g | 78 c/p
180º | 7/9' | 27 cm

66391 **Base Pizza Fina con Tomate**

6 u | 150 g | 78 c/p
180º | 7/9' | 27 cm

KENTES

Pizza Masa **Clásica**

66373 **Pizza Clásica Champiñón Portobello i Trufa**

6 u | 435 g | 66 c/p
°C 180º | 9/11' | 27 cm

66374 **Pizza Clásica Cinco Quesos**

6 u | 425 g | 66 c/p
°C 180º | 9/11' | 27 cm

66376 **Pizza Clásica Jamón Cocido y Queso Ahumado**

6 u | 410 g | 66 c/p
°C 180º | 9/11' | 27 cm

66397 **Base Pizza Clásica Sin Tomate**

6 u | 200 g | 66 c/p
°C - | - | 27 cm

66377 **Pizza Clásica Pastrami y Tomate Seco**

6 u | 440 g | 66 c/p
°C 180º | 9/11' | 27 cm

Mini **Pizzas**

66392 **Mini Pizza Atún y Aceitunas**

24 u | 135 g | 60 c/p
°C 180º | 7/9' | 13 cm

66393 **Mini Pizza Bacon y Queso Cheddar**

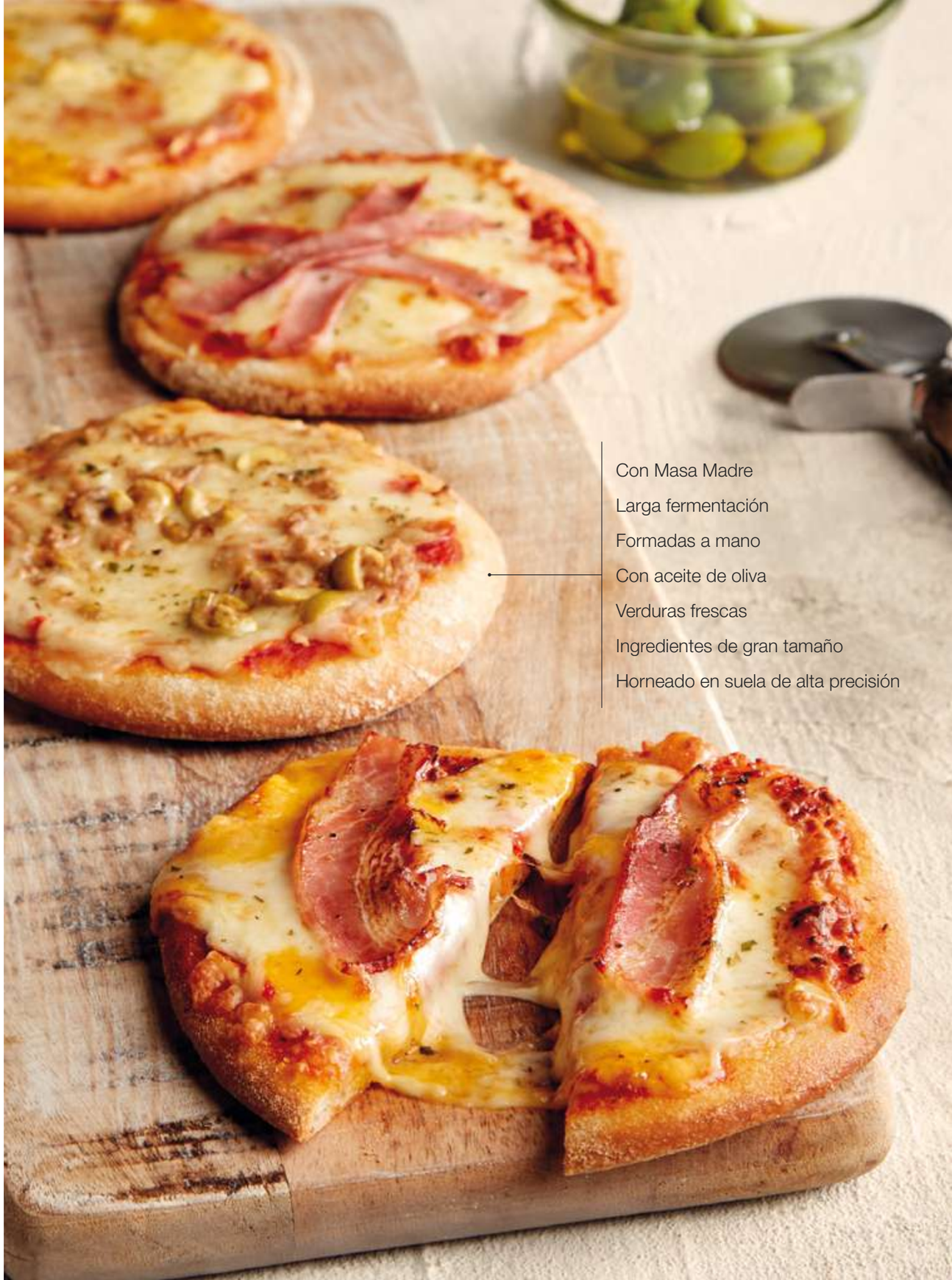
24 u | 110 g | 60 c/p
°C 180º | 7/9' | 13 cm

66396 **Mini Pizza Jamón Cocido**

24 u | 140 g | 60 c/p
°C 180º | 7/9' | 13 cm

66394 **Mini Pizza Cuatro Quesos**

24 u | 120 g | 60 c/p
°C 180º | 7/9' | 13 cm



Pizzas

MASA RÚSTICA

BOCA PIZZAS

Pizza **Masa Rústica**

63343 **Pizza Barbacoa**

6 u | 1.050 g
54 c/p | 30x40 cm
°C 180º | 14'

63344 **Pizza Carbonara con Trufa**

6 u | 1.200 g
54 c/p | 30x40 cm
°C 180º | 14'

63346 **Pizza Jamón Cocido y Champiñón Portobello**

6 u | 1.200 g
54 c/p | 30x40 cm
°C 180º | 14'

63347 **Pizza Pollo con Verduras**

6 u | 1.200 g
54 c/p | 30x40 cm
°C 180º | 14'

63348 **Pizza 4 Quesos**

6 u | 1.120 g
54 c/p | 30x40 cm
°C 180º | 14'

64975 **Pizza Rústica 60X20**

9 u | 370 g
42 c/p | 20x60 cm
20/30' | °C 180º | 7'

KENTES

Boca Pizzas

60345 **Rustic Pizza Atún**

20 u | 182 g | 8x11 | 24 cm
1 h | °C 180º | 5'

60325 **Rustic Pizza 4 Queso**

20 u | 172 g | 8x11 | 24 cm
1 h | °C 200º | 5'

VEGANO

60385 **Rustic Pizza Vegana**

20 u | 172 g | 8x11 | 24 cm
1 h | °C 200º | 5'

60315 **Rustic Pizza Yorkeso**

20 u | 155 g | 11x8 | 24 cm
1 h | °C 200º | 5'

60425 **Cristal Pizza 4 Quesos**

30 u | 90 g | 8x11 | 22 cm
1 h | °C 180º | 5'

60301 **Pan Pizza Queso**

20 u | 135 g | 11x8 | 22 cm
1 h | °C 180º | 5'

60302 **Pan Pizza Vegetal y Queso**

20 u | 130 g | 11x8 | 22 cm
1 h | °C 180º | 5'

60303 **Pan Pizza Mixto**

20 u | 135 g | 11x8 | 22 cm
1 h | °C 180º | 5'

60415 **Cristal Pizza Yorkeso**

30 u | 106 g | 11x8 | 22 cm
1 h | °C 180º | 5'

VEGANO

60485 **Cristal Pizza Vegana**

30 u | 103 g | 11x8 | 22 cm
1 h | °C 180º | 5'

60465 **Cristal Pizza Atún**

30 u | 96 g | 11x8 | 22 cm
1 h | °C 180º | 5'

Rodados
Wraps
Bocadillos

Rodados

67030 **Rodado Pollo, Mayonesa, Pesto, Tomate y Rúcula**

19 u | 245 g | 8x9 | 12/14 cm
2/3 h | °C 190/200º | 2/4' plancha

67040 **Rodado Mixto con Huevo Revuelto**

19 u | 210 g | 8x9 | 12/14 cm
2/3 h | °C 190/200º | 2/4' plancha

67130 **Rodado Pavo con Guacamole**

19 u | 205 g | 8x9 | 12/14 cm
2/3 h | °C 190/200º | 2/4' plancha

Wraps

64575 **Wrap de Atún**

29 u | 150 g | 8x9 | 16,5 cm
2 h | °C 180º | 5'

64565 **Wrap de Jamón y Queso**

29 u | 150 g | 8x9 | 16,5 cm
2 h | °C 180º | 4'

64555 **Wrap de Pollo Asado**

29 u | 150 g | 8x9 | 16,5 cm
2 h | °C 180º | 5'

Bocadillos

86920 **Bocadillo Tortilla Patata**

13 u | 315 g | 8x9 | 24 cm
3/4 h | °C 190/210º | 5/6'

84791 **Bocadillo Pollo, Queso y Tomate**

13 u | 280 g | 8x9 | 24 cm
3/4 h | °C 190/210º | 5/6'

80024 **Bocadillo Bacon y Queso**

13 u | 235 g | 8x9 | 24 cm
3/4 h | °C 190/210º | 5/6 h

10100 **Bocadillo Atún con Pimientos**

13 u | 275 g | 8x9 | 24 cm
3/4 h | °C 190/210º | 2/3 h

87861 **Bocadillo Jamón Serrano y Tomate**

13 u | 235 g | 8x9 | 24 cm
2/3 h | °C 190/210º | 2/3'

67940 **Bocadillo Lomo Braseado y Queso**

13 u | 225 g | 8x9 | 24 cm
3/4 h | °C 190/210º | 5/6'

68720 **Bocadillo Jamón York y Queso**

13 u | 225 g | 8x9 | 24 cm
3/4 h | °C 190/210º | 5/6 h

90265 **Bocadillo Jamón con Queso Brie**

13 u | 205 g | 8x9 | 24 cm
2/3 h | °C 190/210º | 4/5 h

90264 **Bocadillo Pollo con Piquillo**

13 u | 245 g | 8x9 | 24 cm
3/4 h | °C 190/210º | 5/6 h

90054 **Frankfurt**

15 u | 200 g | 20 cm
8x9 | 3/4 h
°C 190/210º | 2/3 h

90007 **Sandwitch Mixto**

39 u | 145 g | 11 cm
8x9 | -
°C 190/210º | 2'

66870 **Croque-Monsieur**

24 u | 170 g
8x10 | 15'
°C 200º | 15'

Merchandising

Yaya María te proporciona un amplio abanico de materiales de comunicación, en sintonía con las campañas en curso, los productos más demandados y los diferentes momentos de consumo, a fin de crear llamadas de atención y promover la compra por impulso y la rotación de productos en tu establecimiento.

Dots

64027 **Bolsa Dots surtido**
1.000 u | 5,2 kg | 4 modelos

64024 **Cajita 3 Dots**
200 u | 8,4 kg

60178 **Bolsa PopDots**
200 u | 1,4 kg

64025 **Cajita 4 Dots**
200 u | 10 kg

66300 **Cono Pop Dots**
500 u

64037 **Dots Box 4 units**
200 u | 10 kg

66307 **Caja PopDots Logo**
250 u | 2 kg

64034 **Cajita DOTS Box (12 u)**
100 u | 8,6 kg

64022 **Cajitas Mini BerliDots Take Away**
250 u | 2 kg

69347 **Caja Kraft Prime Dots**

Bollería

64000 **Bolsa Bollería**
500 u | 3,10 kg

24027 **Bolsa Bollería Surtido**
500 u | 3,10 kg | 2 modelos

34005 **Cajitas Les Tûlipes**
100 u

58711 **Cajas Macarons**
144 u | 2,5 kg

67565 **Bandeja Gofrissimo**
4 packs / 250 u | 5 kg

Pan

68887
Bolsa Pan Baguette
999 u | 6,66 kg

68888
Bolsa Pan Media Baguette
1.000 u | 4,52 kg

68889
Bolsa Pan Hogaza
1.000 u | 4,52 kg

Kits

69030
Kit Rock&Roll
1 u | 1,8 kg

30 papeles siliconados
30 cajas Rock&Roll
20 Bolsas Rock&Roll

69040
Kit PanBurger
1 u | 1,8 kg

30 papeles siliconados
30 cajas PanBurger
20 Bolsas PanBurger

Take Away

90846
Bolsa Bocadillos Kentes
1.000 u | 4,10 kg

94590
Caja para Pizza
50 u | 6,54 kg

Yaya María

Contigo a todas horas

Tel. 900 118 888 · contact@europastry.com

www.yayamaria.com