

Novedades

Enero 2017



Tradicional

EUROPASTRY.

The background image shows a bakery interior. On the top shelf, there are baskets of small, golden-brown rolls and a long, crusty loaf. Below, on a lower shelf, there are more rolls, some spiral-shaped pastries, and chocolate-glazed donuts with sprinkles. A small sign with the word 'ESPELTA' is visible among the pastries.

Origen y originalidad

Los consumidores lo tienen claro: a la hora de comprar pan y bollería frescos, prefieren acudir a su panadero de confianza, capaz de ofrecerle tanto productos de calidad elaborados de manera artesana como variedades más atrevidas, con formas, sabores y texturas que le sorprendan. Tanto la búsqueda de la originalidad de las propuestas como el regreso a los orígenes son dos tendencias al alza.

La **originalidad** radica tanto en la selección de las materias primas, apostando por las harinas locales y los ingredientes de proximidad, como en la creatividad a la hora de ofrecer especialidades vistosas e inesperadas. En ambos sentidos, los productos de esta nueva temporada, pensados especialmente para el canal tradicional, primero llaman la atención, luego seducen y, en cuanto los pruebas, enamoran.



✿ **Sélection d'Or**

Bollería de margarina de alta gama

✿ **Croissant 100% Espelta**

C'est si bon!

✿ **Microensaimada**

Concentración de sabor

✿ **Nubes bombón**

Nuestros brioches con decoración artesana

✿ **Les Fleurs**

El sabor de siempre con el toque de hoy

✿ **Cookies**

Al estilo americano

✿ **Dots**

Un surtido redondo

✿ **Barra de la Dehesa**

Crujientemente sabrosa

✿ **Gran Cristalino**

Para los paladares más sibaritas

✿ **Baguette 100% natural**

Naturalmente extraordinaria

✿ **Baguette Bio**

Nuestro pan orgánico

Sélection d'Or

The background of the advertisement features a stack of three golden-brown croissants on a white ceramic cake stand. In the foreground, two cinnamon rolls with a visible swirl of filling are placed on a light-colored wooden board. The lighting is soft, highlighting the flaky texture of the pastries against a dark, textured background.

Sélection
D'OR

Bollería de margarina de alta gama

Máximo deleite para tus clientes, máxima rentabilidad para tu negocio. Así son estas tiernas exquisiteces de margarina que han sido creadas para seducir.



Croissant de Margarina Sélection d'Or

Elaboramos este croissant tan singular siguiendo nuestro exclusivo proceso Sélection d'Or, en el que el tiempo es un ingrediente más: los largos reposos y los precisos trabajos en la masa culminan en un laminado superior, en el que se intercalan de manera magistral las capas

de margarina con las de deliciosa masa. El resultado es simplemente excepcional: su dorado intenso fascina a primera vista y su excelente hojaldrado enamora al tacto, mientras que, ya en boca, su agradable cremosidad y su suave aroma a mantequilla crean adicción.



67420

Croissant margarina Sélection d'Or



64 u



75 g



8x8



15-20'



180



14-15'



15 cm

Sélection
D'OR





Roll de Canela

¡Amplía tu oferta de piezas de bollería innovadoras! Esta especialidad de masa danesa con reminiscencias centroeuropeas destaca por su fragante relleno de canela. Elaborada con harina, margarina, huevo y el indispensable toque de esta aromática especia, su corazón es

exquisitamente cremoso y desprende un perfume intenso, suave y profundo. El icing que incorpora para su decoración (2 mangas por caja) le confiere un apetitoso aspecto artesano que resulta muy tentador, irresistible!



67220

Roll de Canela Sélection d'Or



48 u



86,8 g



8x12



10'



180-190



17-18'



12 cm

Sélection
D'OR





✿ Manipulación y decoración

Roll de Canela

- Colocar 12 unidades en una bandeja.
- Una vez horneadas, dejar enfriar 15 minutos y decorar con el icing que viene en la caja. Recomendamos guardar las mangas de icing en la nevera, ya descongeladas, para poder utilizarlas en cualquier momento.

✿ Rentabilidad

Prepara bolsitas con una unidad de cada sabor a un precio especial para aumentar la rotación de producto y animar a tus clientes a que prueben las diferentes variedades.

✿ Exposición

Estas piezas resultan ideales para tus ofertas take-away porque puedes marcar un precio muy tentador: expón tu combo de pieza de bollería más bebida en algún espacio destacado de tu mostrador.

✿ Puntos fuertes de este producto

- Una nueva gama premium con margarina.
- El croissant es ideal para tus clientes veganos, no contiene ingredientes de origen animal.
- Alta rentabilidad.

Croissant 100% Espelta

C'est si bon!

Esta especialidad es, quizás, la más exclusiva e innovadora de la gama Caprice. Su delicada masa hojaldrada, extraordinariamente esponjosa, se elabora con harina de espelta, mantequilla y masa madre de espelta. Para darle un aspecto todavía más apetitoso a su corteza, ligera y *croustillante*, la pintamos

con huevo y la decoramos con trocitos de espelta.

La espelta es un cereal altamente energético que aporta menos calorías y es más fácil de digerir que el trigo. Organolépticamente destaca por su sabor inconfundible.



61320 Croissant 100% Espelta



56 u



72 g



8x12



15-20'



170°



17'



14 cm





🌿 Manipulación

Coloca las piezas en una bandeja para su descongelación y, una vez descongeladas, podrás proceder a su cocción. En poco tiempo tendrás listos estos apetitosos croissants de espelta.

Optimiza el espacio de las bandejas colocando hasta 12 unidades en cada una de ellas.

🌿 Decoración

Cuentas con diferentes opciones para darle tu toque personal. Antes o después de hornear puedes añadir frutos secos desmenuzados.

🌿 Rentabilidad

Crea tus propios sándwiches de croissant de espelta con rellenos saludables, como lechuga con atún o rodajas de tomate con anchoas. Es una oferta premium con la que podrás obtener una interesante rentabilidad.

🌿 Exposición

Destaca que es 100% espelta en algún cartelito o en una pizarrita sobre tu mostrador.

🌿 Puntos fuertes de este producto

- Es un producto diferencial.
- La espelta, un cereal en tendencia.
- Completa tu oferta de bollería francesa de mantequilla.



Microensaimada

Concentración de sabor

La ensaimada es, quizás, uno de los bocados más tentadores de nuestra repostería. Elaboradas con manteca de cerdo para proporcionar esa intensidad de sabor que tanto nos gusta, nuestras

microensaimadas solo pesan 18 g y están formadas una a una, manualmente, para que tú puedas ofrecérselas a tus clientes como un goloso capricho. Son un pequeño placer apto para todas las edades.

69430
Microensaimada

390 u 18 g 8x12 90' 180 8-10' 5 cm





🌿 Manipulación

Es un producto que se fermenta en función del tamaño que deseemos obtener. Como su masa es rica en azúcar y grasa, necesita de una fermentación larga, de unos 90 minutos a 30° C. En caso de preferirla de un tamaño más pequeño, bastará con menos tiempo.

🌿 Rentabilidad

Preséntala en una bandeja con una abundante disposición de piezas. Puedes venderla a peso o en bolsitas ya preparadas con unas cuantas unidades a precio cerrado. Es un producto ideal para apoyar tu servicio de degustación: puedes ofrecer una microensaimada de cortesía.

🌿 Puntos fuertes de este producto

- Un gran clásico en un formato muy tentador.
- Interesante rentabilidad.

Nubes Bombón

Nuestros brioches con decoración artesana

Te presentamos una solución tan ágil como original y sabrosa: nuestras placas de brioches de mantequilla decoradas manualmente. Elaboramos esta tierna masa de bollo de mantequilla como se ha hecho toda la vida, moldeamos y agrupamos las nubes y, después de

hornearlas, las rayamos artesanalmente con chocolate y las decoramos con bolitas de azúcar recubiertas con chocolate blanco, con leche y negro. ¡Una especialidad tan sugerente para la vista como tierna para el paladar!



61780
Nubes Bombón



30 u
(2 placas)



53 g



8x12



30-40'



7-9 cm





✿ Manipulación

Basta con descongelar cada placa de nubes de 30 a 40 minutos, en función de la temperatura ambiente.

✿ Decoración

Si quieres dar un servicio adicional en fin de semana, corta por la mitad cada nube y rellénalas de nata, trufa o crema. Puedes servir las individualmente como pastelitos.



✿ Rentabilidad

Es tan versátil que se adapta a la demanda de tu establecimiento y a tus flujos de clientes. Puedes venderlo por unidades a muy buen precio para incentivar la prueba de producto o en bolsitas de varias piezas a precio cerrado.

✿ Exposición

- Nuestras nubes permiten llenar el escaparate de forma rápida y dar una respuesta inmediata a la falta de producto.
- Destaca en tu cartelería que cuentas con un brioche de mantequilla como los de antes: recuperar las tradiciones locales es tendencia.

✿ Puntos fuertes de este producto

- Muy fácil de manipular.
- Especialmente apetitoso por su atractiva decoración.
- Agradable de comer por su extraordinaria ternura.



Les Fleurs

El sabor de siempre con el toque de hoy

La magdalena es una de las creaciones de bollería más emblemáticas de la cocina tradicional. En su elaboración solo intervienen huevos, harina, mantequilla,

azúcar, levadura y ralladura de limón. Claro que eso era hasta que nosotros decidimos innovar y añadir nuevos ingredientes para renovar ese sabor tan familiar.



66130 **Flor de Fresa**



24 u



90 g



8x14



20-30'



8 cm



66110 **Flor choco sabor plátano**



24 u



90 g



8x14



20-30'



8 cm



66120 **Flor sabor toffee**



24 u



90 g



8x14



20-30'



8 cm

FLOR DE FRESA

Teñida con colorante natural rosa, su masa incorpora trocitos de chocolate blanco y minidados de gominola de fresa. El azúcar bolado le proporciona un aspecto muy artesano.

FLOR CHOCO SABOR PLÁTANO

A su masa con aroma a plátano se le incorporan pepitas de cacao dentro y fuera, para ofrecer así un contraste de sabores muy particular.

FLOR SABOR TOFFEE

Su esponjosa masa está aromatizada y decorada con trocitos de toffee, que potencian unas cualidades que sorprenden al paladar.





✿ Manipulación

Solo descongelar y exponer. En pocos minutos contarás con un surtido diferencial.

✿ Decoración

Aunque ya vienen decoradas, puedes añadir un detalle para coronar cada pieza y, así, darle tu toque especial: una frambuesa en la de fresa, un grano de nuez en la de choco sabor plátano y una pastilla de chocolate o un osito de gominola en la de toffee.

✿ Rentabilidad

Prepara bolsitas con una unidad de cada sabor a un precio especial para aumentar la rotación de producto y animar a tus clientes a que prueben las diferentes variedades.

✿ Exposición

Coloca cartelitos que indiquen sus distintos sabores y rellenos para destacar todos sus atributos. Trabaja la exposición de manera que se alternen los diferentes sabores y se presente un contraste de colores.

✿ Puntos fuertes de este producto

- Son unas magdalenas muy originales.
- Al mostrar diferentes colores y texturas son muy vistosas.
- Ideal para meriendas diferentes.

Cookies

Al estilo americano

Nuestras nuevas cookies, que además de ampliar nuestra completa gama con nuevos sabores presentan un formato más grande, son tan tentadoras porque las elaboramos siguiendo la receta

tradicional de las auténticas galletas americanas de toda la vida, con esa textura inconfundible crujiente por fuera y caramelizada por dentro.

COOKIE CHOCOLATE BLANCO

Con trocitos de chocolate blanco, nueces de macadamia y aroma natural de vainilla.



68910

Cookie Chocolate Blanco

    
30 u 65 g 16x11 30' 11 cm



68920

Cookie Muesli

    
30 u 65 g 16x11 30' 11 cm





✿ Manipulación

No necesitan manipulación, descongelar y exponer.

- Listas para vender.
- Una vez descongeladas, duran en óptimas condiciones hasta tres días.

✿ Decoración

Puedes aprovechar su gran formato para cortarlas en dos y crear sándwiches de cookie con tus propias recetas galleteras.

✿ Rentabilidad

Haz bolsitas con 1 unidad de cada variedad a un precio especial para incentivar la prueba y mejora el precio por la compra de más unidades.

✿ Exposición

- Utiliza botes de cristal en tu mostrador e indica sus sabores para potenciar tus ventas.
- Destácalas en tu escaparate a la hora del almuerzo y la merienda, ¡no podrán resistirse!

✿ Puntos fuertes de este producto

- Es un producto en tendencia.
- Es una pieza completa para desayunos y meriendas para llevar.
- Su larga durabilidad facilita las ventas.

DOTS®

Un surtido redondo

Los nuevos Dots son nuestros productos más golosos. Envolvemos su tierna y esponjosa masa con coberturas

sorprendentes que dinamizarán tu oferta y le darán más color a tu mostrador.

DOTS CHOCOLATE CON LECHE

Con media cobertura de auténtico chocolate con leche belga (certificado como cacao sostenible) y decorado con topping de pepitas de delicioso chocolate blanco, negro y con leche.



65870

Dots Chocolate con leche



36 u



57 g



8x15



15-20'



9,5 cm



62870

Dots Pink & White



24 u



74 g



8x16



20-25'



9,5 cm





🌿 **Manipulación**

Para ofrecer estos vistosos productos en tu establecimiento solo necesitas descongelar cada unidad unos 20 minutos a temperatura ambiente. Sin mermas y con la máxima facilidad de uso.

🌿 **Rentabilidad**

Crea ofertas de dos unidades surtidas a un precio especial para aumentar la rotación de producto y animar a tus clientes a que prueben sabores distintos.

🌿 **Exposición**

Sitúalos siempre en el lugar con más afluencia de paso de clientes, intercalando los sabores para ganar color en el escaparate: ¡son los más vistosos y originales!

🌿 **Puntos fuertes de este producto**

- Son productos de alta rotación y constante innovación.
- Gana vistosidad en tu escaparate.
- Ideal para captar a los clientes más curiosos.

Barra de la Dehesa

Crujientemente sabrosa

Preparamos este pan tan especial con un mix de harina de trigo, soja y cebada. Un producto elaborado con masa madre y 100% natural. Seguimos un proceso de doble fermentación que desata sus grandes cualidades organolépticas.

Destacará en tu mostrador por el corte longitudinal oblicuo de sus puntas, su delicioso aspecto rústico y su vistosa corteza enharinada, con greña y crujiente. Primero seduce por los ojos y, luego, enamora en el paladar.



60120
Barra de la Dehesa



20 u



300 g



4x7



20-25°



190°



18-20'



54 cm





🌿 Manipulación

Procura contar siempre con un stock de unidades descongeladas, para poder ir reponiendo fácilmente este pan recién horneado a lo largo de la jornada.

🌿 Rentabilidad

Es un producto con mucha rotación. Oferta dos unidades a precio especial para fomentar que tus clientes lo prueben.

🌿 Exposición

Indica en algún lugar que está elaborada con ingredientes 100% naturales y con masa madre, son valores diferenciales que le darán un plus.

🌿 Puntos fuertes de este producto

- Elaborado con masa madre e ingredientes 100% naturales.
- Amplía tu oferta de barras rústicas.

Gran Cristalino

Para los paladares más sibaritas

Los panes de alta hidratación son tendencia. Su delicada y crepitante corteza y su burbujeante interior alveolado los convierten en bocados especialmente apetitosos. Este pan de doble fermentación, altamente hidratado, presenta una miga

blanca, suave y muy alveolada que resulta muy atractiva a la vista y todavía mejor al paladar. El sutil enharinado que la envuelve mejora el aspecto de su dorada corteza, mientras que el aceite de oliva le dota de una personalidad única.


64970
Gran Cristalino



12 u



360 g



4x8



15-20° 180-200°



4-6'



35,5 cm





✿ Manipulación

Para potenciar al máximo los notables atributos de este pan, es fundamental respetar el proceso de regeneración. Una vez descongelado, si le damos un golpe de horno a la barra cerrada, sin cortar, su corteza queda crujiente pero el interior se conserva tierno. En cambio, si horneamos unos minutos el pan previamente cortado, los alveolos exhiben un interesante toque crepitante.

✿ Rentabilidad

Puedes usarlo para preparar succulentos bocadillos, sirviéndolo en porciones, o también para crear deliciosas cocas, cortado longitudinalmente. Utilízalo como prefieras para adaptarlo a la demanda de tu establecimiento.

✿ Exposición

Prepara algunos bocadillos con hojas de lechuga y decora algunas cocas con pimiento y tomate asados, le darán más color a tu mostrador.

✿ Puntos fuertes de este producto

- Gran versatilidad.
- Elaborado con masa madre e ingredientes 100% naturales.

Baguette 100% natural

Naturalmente extraordinaria

Tú también lo sabes: tus clientes prefieren, cada vez más, especialidades respetuosas con el medio ambiente e ingredientes naturales y de proximidad. Por eso te presentamos nuestra baguette Clean Label. Crujiente por fuera y tierna por dentro, su mayor cualidad no se ve a simple vista, aunque le proporciona una

personalidad única: sus ingredientes son 100% naturales. No incorpora aditivos ni conservantes y está elaborada con masa madre y harinas de trazabilidad controlada. La sencillez del pan de toda la vida, con la garantía de calidad de hoy. Así es nuestra baguette Clean Label, nuestro pan 100% natural.



60110 Baguette 100% natural



34 u



250 g



4x7



15'



190-210°



15-20'



54 cm





🌿 **Exposición**

Destaca en tu cartelería que es un pan elaborado con ingredientes 100% naturales.

🌿 **Puntos fuertes de este producto**

- Referencia diferencial.
- Los productos 100% naturales son tendencia.

Baguette Bio

Nuestro pan orgánico

El aumento de la conciencia ecológica, especialmente entre la población más joven y urbana, es una clara tendencia al alza. Por eso hemos desarrollado este pan ecológico, preparado con ingredientes naturales de la más alta calidad. Organolépticamente, su color es más vivo, debido a la larga fermentación de la masa, y su aroma resulta embriagador gracias a la masa

madre con que lo preparamos. Al abrirlo descubrimos que su corteza es más recia, característica que prolonga su durabilidad, y que su miga es muy particular y apetitosamente irregular, con alveolos de diferentes tamaños. Ya en boca, su intenso sabor nos transporta a los campos de trigo donde se recolectó el grano del que procede.

69140
Baguette Bio



20 u



250 g



6x6



15-20° 190-210°



15-20'



54 cm





🌿 Exposición

Destaca este pan ecológico con las obleas identificativas que encontrarás en la caja.

🌿 Puntos fuertes de este producto

- Referencia diferencial.
- Los productos ecológicos son tendencia.



- Cada baguette incluye esta oblea comestible para destacar la procedencia de las harinas.



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