

Novedades

Canal Alimentación



Canal Alimentación

En un mundo globalizado, para lograr ser competitivo hay que saber leer las señales y adaptarse a la demanda del consumidor: es necesario refrescar y modular la oferta según las preferencias de nuestros clientes. Para hacerlo con éxito conviene tener en cuenta algunos aspectos clave:



Productos BIO

Los consumidores están evolucionando su mentalidad y se inclinan hacia un consumo más responsable. Esta tendencia se nota en los lineales de los supermercados, donde proliferan los alimentos con etiquetas BIO y de producción responsable. Son ya legión quienes buscan productos con ingredientes naturales y recetas orgánicas. Más de la mitad de ellos están dispuestos a pagar más por productos así. Y lo están haciendo.

Recetas tradicionales

Prefieren especialidades panaderas tradicionales, con el sabor de siempre, capaces de transportarles a la infancia.

La importancia de la trazabilidad

En un mundo hiperconectado donde resulta sumamente fácil acceder a toda la información, las grandes superficies deben esforzarse en demostrar la autenticidad de cuanto ofrecen. En este sentido, la trazabilidad, los sellos de calidad y la imagen de los productos se convierten en herramientas de venta fundamentales.

¡Propuestas On-the-go!

La búsqueda del producto tradicional no implica que el consumo también lo sea, sino al contrario: el segmento de comida fácil y rápida seguirá creciendo. Por eso conviene contar con snacks y bocadillos apetitosos preparados con panes especiales y vistosos ingredientes, listos para llevar y consumir.

A continuación te presentamos las novedades que hemos estado desarrollando para responder a estas tendencias.



Snacks

P.06

Refresca tu oferta
take-away

- Sorrentina
- Carré de Boloñesa
- Carré de Verduras
- Delicia de Frankfurt



Ciabattinas Cristalinas

P.18

Amor al primer mordisco

- Ciabattinas Cristalinas Mediterráneas
- Ciabattinas Cristalinas Multicereales



Bollería Tradicional

P.10

¡Ofrecer bollería tradicional
nunca fue tan fácil!

- Sfogliatella
- Palmerita Roll
- Fartón Listo



Pâtisserie Valérie

P.24

Nuevos caprichos de repostería

- Mini Brazo Albaricoque
- Mini Brazo Crema
- Mini Brazo Crocanti
- Mini Brazo Trufa
- Mini Brazo Sacher
- Mini Brazo Nata
- Mini Tiramisú



SmileDots®

P.14

La elegancia está
en el interior

- SmileDots® White
- SmileDots® Black

SNACKS

Refresca tu oferta *take-away*

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 las nuevas propuestas de snacks para la temporada primavera-verano. ¿Has visto qué tentadores?



Carré de Boloñesa

Pieza de hojaldre con atractivas marcas en su superficie y pintada con huevo, rellena con una sabrosa mezcla de carne de ternera y de cerdo, un sofrito de tomate, ajo y cebolla y el cremoso toque del queso gouda. Al morder, el bocado es jugoso, tierno y muy intenso.

Carré de Verduras

Creación de hojaldre con un vistoso listado en su superficie, pintada con huevo y decorada con semillas de linaza dorada. Su relleno es un succulento pisto de calabacín, pimiento rojo y verde, berenjena, patata y cebolla, que combinamos con un apetitoso toque de queso gouda. ¡Mucho más que una pieza de verduras!

Sorrentina

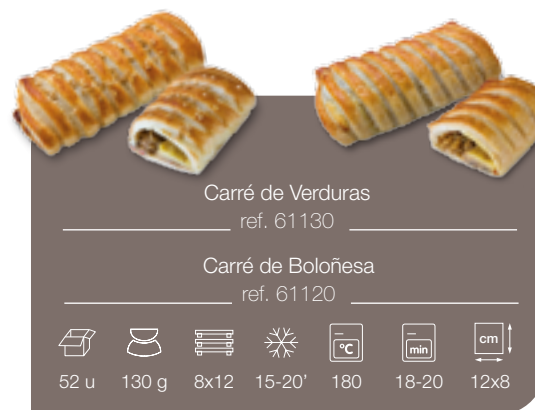


Elaborada con una base de pizza rellena con mozzarella y tomate que se recoge sobre sí misma para que sea más fácil de comer. Su almacenaje es muy práctico: cada caja incluye cuatro bandejas con cuatro unidades. Para prepararla basta con descongelarla durante 10 minutos y hornear de 4 a 5 minutos.

Delicia de Frankfurt



Pieza de masa tipo danesa con vistoso hojaldrado y rellena con trocitos de salchicha de frankfurt, queso emmental y mozzarella rallados y decorado con orégano. Su buen tamaño y su notable volumen la convierten en una pieza muy completa.





BOLLERÍA TRADICIONAL

¡Ofrecer bollería tradicional
nunca fue tan fácil!

A tus clientes les encantan esas especialidades panaderas tan nuestras, y a ti disponer de lo que prefieren de la manera más rápida y ágil y con la máxima facilidad de regeneración. Te proponemos tres nuevas variedades muy tentadoras que fomentarán la compra por impulso en el punto de venta.

 EUROPASTRY

BOLLERÍA TRADICIONAL

Sfogliatella



Dulce típico de la cocina napolitana. Se denomina así por emplear pasta “Sfoglia”, lo cual significa “muchas hojas”. La masa de hojaldre de esta pieza con forma de concha se elabora con harina, agua y sal, y se estira hasta que queda muy fina para untarla con manteca de cerdo. Rellena de queso ricotta con azúcar y daditos de naranja confitada.

Palmerita Roll



Tierna palmerita de hojaldre al cacao, con un sabroso granillo de almendra que la enriquece y le confiere unos atributos inigualables. De rápida y sencilla elaboración, su llamativo relleno de crema de cacao salta a la vista y le aporta un aspecto tan original como atractivo.

Fartón Listo




Dulce, tierno y esponjoso, el fartón es una especialidad levantina que desde siempre se ha mojado en horchata, aunque también combina perfectamente con bebidas como el café con leche del desayuno o en el chocolate a la taza de la merienda. Nosotros lo elaboramos con masa de ensaimada: incorpora harina, manteca de cerdo, azúcar, huevo y una apetitosa decoración con azúcar glas.




Sfogliatella
ref. 61310

75 u	110 g	9x9	20'	190-200	30	8x10



Palmerita Roll
ref. 62050

216 u	25 g	16x9	10'	180-190	10-15	7x8



Fartón Listo
ref. 80496

60 u	35 g	8x8	10'	17

SMILE DOTS®

La elegancia está
en el interior

Te presentamos nuestros Dots® más sofisticados. Tiernos, apetitosos y delicadamente golosos, son como pastelillos con un relleno muy cremoso que te ayudarán a crear una irresistible oferta repostera a un precio muy competitivo. ¿Por qué esperar al fin de semana para ofrecer pastelería?

 EUROPASTRY.

SMILE DOTS®



Son nuestros Dots® más refinados, auténticas piezas de repostería con un esmerado acabado manual que hace que cada producto sea único e irrepetible.

SMILE DOTS® WHITE

Tierno y ligero, lo rellenamos de nata vegetal, lo decoramos con gelatina para darle brillo y un toque más dulce, y lo acabamos con un rayado negro.

SMILE DOTS® BLACK

Suave y esponjoso, está relleno de una cremosa trufa que contrasta con su media cobertura bombón y su rayado blanco, creando en boca un interesante juego de texturas.



Destacados

🌿 Elaboración artesana

Nuestros reposteros cortan manualmente cada pieza y las rellenan, una a una, con ayuda de su manga pastelera. Luego proceden a su decoración manual, ¡no hay dos iguales!

🌿 Productos estrella

Revolucionamos la gama Dots® con rellenos tradicionales asombrosamente ligeros, así como muy tentadores por su cuidada decoración manual, que recuerda a la de la pastelería casera.

🌿 Novedad

Máxima practicidad y protección. Llega completamente acabado, sólo necesitan descongelar y exponer. ¡Destácalos en tu nevera de pastelería y dale un plus a tu exposición!



Smile Dots® White
ref. 67150



12 u



120 g



8x10



20-30'



10,5-11 cm



Smile Dots® Black
ref. 67120



12 u



120 g



8x10



20-30'



10,5-11 cm

Ciabattinas Cristalinas

Amor al primer mordisco

Apetitosas y crujientes por fuera y esponjosas y aromáticas por dentro, así son las nuevas Ciabattinas Cristalinas. Su doble fermentación y su alta hidratación les confieren unas propiedades organolépticas excepcionales; son panes con una miga suave y alveolada y una fina y crujiente corteza que causarán sensación.

Combina estos dos atractivos surtidos y dale un plus de variedad a tus propuestas.



Ciabattinas Cristalinas



CIABATTINAS CRISTALINAS MEDITERRÁNEAS

Elaboradas con masa madre, harina de trigo y aceite de oliva.

De tomate. Su masa incorpora tomate frito y deshidratado y hierbas de Provenza. Su corteza está decorada con sémola de maíz tostada, semillas de amapola y pimienta verde y rojo.

De queso. Con una succulenta cobertura de queso emmental.

De aceitunas verdes. Elaborada con harina de trigo sarraceno, en su sabrosa masa incorpora trocitos de aceitunas y está decorada con cebollino.

CIABATTINAS CRISTALINAS MULTICEREALES

De espelta. Elaborada con masa madre de espelta, centeno y trigo, grano de espelta, miel de flores y aceite de oliva.

De centeno y kamut. Con masa madre y aceite de oliva, kamut y centeno, y copos de centeno molido decorando su corteza.

De quinoa. Incorpora masa madre activa de trigo, semillas de quinoa blanca, roja y negra, grano de trigo, espelta y centeno, miel de flores y aceite de oliva y decorada con copos de quinoa.

Una óptima regeneración para un óptimo resultado

Para potenciar al máximo los atributos de estos panes, preséntalos sólo descongelándolos y comunica a los clientes cómo han de regenerarlos en casa para potenciar sus singulares cualidades:

- Después de descongelarlas 15 minutos en casa, pueden tostarlas abiertas por la mitad para que crujan al morder, o bien darles un golpe de horno un par de minutos.



Surtido Ciabattinas Mediterráneas

ref. 62090



75 u



25-35*g



8x8



15'



7,5-8,5

*Tomate: 35gr · Aceitunas: 33gr · Queso: 25gr

Surtido Ciabattinas Multicereales

ref. 62080



75 u



33-35*g



8x8



15'



9-11

*Espelta: 35gr · Kamut&Centeno: 33gr · Quinoa: 35gr

Gama
Cristal

Convección
240° (aire no
controlado)

Plancha
(llena)

Salamandra
(grill arriba
y abajo)

Convección
Cinta 240°
(aire guiado)

1'

1,5'

1,5'

1,5'

Sugerencias de maridaje



Ciabattinas Cristalinas Mediterráneas

Estas Ciabattinas combinan muy bien con ingredientes gourmet, como mozzarella o burrata de búfala, bresaola, embutidos ibéricos, huevos de codorniz, pimientos del piquillo, espárragos trigueros...

- La de **Tomate** puede degustarse sola pero gana en sabor si la acompañamos con cualquier queso, o carnes y pescados, que estén poco condimentados.
- Para el aperitivo, la de **Queso** es una excelente opción. Permite dar rienda suelta a la creatividad y crear infinitas combinaciones de sabores que cautivan al paladar.
- La de **Aceitunas Verdes** es la compañera ideal para la tortilla francesa, una sabrosa crema de verduras y las ensaladas. Pero el summum del sabor llega cuando acompaña al jamón ibérico, ya que potencia su salinidad.

Ciabattinas Cristalinas Multicereales

Son la base ideal para platos y bocadillos tan sabrosos como saludables: ventresca de atún, anchoas, salmón ahumado, queso fresco, jamón de pavo, verduritas a la brasa...

- Los cereales del pan de **Espelta** armonizan perfectamente con el sabor salado y mantecoso de los quesos o del foie. Pero el contraste dulce, con ingredientes como la mermelada, también resulta una exquisitez.
- Para platos más succulentos, el de **Centeno** y **Kamut** son la opción más versátil, ya que acompañan a todo tipo de pescados y ahumados, y las más sabrosas carnes rojas.
- Riega el pan de **Quinoa** con una deliciosa miel o acompáñalo de un queso fresco suave y no hace falta vestirlo más. Un lujo para el paladar.



PÂTISSERIE
Valérie

Nuevos caprichos de repostería

Coquetas. Tentadoras. Cremosas
e irresistiblemente deliciosas.
Así son las nuevas especialidades
que nuestros maestros pasteleros han creado
para estrenar la nueva temporada: pequeñas
en cuanto a formato, grandes en cuanto a sabor.

EUROPASTRY

Bracitos frutales y golosos

Seleccionamos los mejores ingredientes para cada receta y elaboramos nuestros bracitos a mano, enrollando artesanalmente la plancha de bizcocho, que incorpora una masa batida rica en huevos y extraordinariamente ligera, de modo que realza tanto las coberturas como los distintos rellenos.

- **Facilidad de uso.** Al ser piezas individuales, basta con abrir la caja y disponer en el escaparate o en el mostrador.
- **Máxima practicidad.** Pueden conservarse en congelador o en nevera.
- **Concentración de sabor.** La esponjosidad del bizcocho y la intensidad de los rellenos y las coberturas crean una exquisita fusión de contrastes.
- **Gran versatilidad.** Pueden servirse como postre, como merienda o, ¿por qué no?, como capricho a cualquier hora.

Mini Brazo Albaricoque

Relleno de mermelada de albaricoque y recubierto de crujientes pétalos de almendra tostada que le confieren un aspecto muy apetitoso.

Mini Brazo Nata

En lugar de un enrollado en espiral, el bizcocho envuelve completamente este singular y cremoso relleno de pura nata.

Mini Brazo Sacher

¡Como una Sacher, pero en formato mini y enrollado! Relleno de mermelada de frambuesa, incorpora chocolate tanto en el bizcocho como en la cobertura, y trocitos de frambuesa liofilizada en su cobertura.

Mini Brazo Crema

Relleno de dulce crema pastelera a la vainilla, viene sin decorar para que lo personalices a tu aire con azúcar glas, chocolate, frutos secos, confetti de colores...

Mini Brazo Crocanti

Vertimos la trufa sobre el chocolate triturado y rellenamos el bracito de bizcocho de cacao. El toque crujiente lo proporciona la cobertura de dulce crocanti de avellana.

Mini Brazo Trufa

Una vez lo hemos rellenado de trufa, escaldamos en almíbar las yemas de huevo y continuamos la cocción hasta lograr su cremosa y brillante cobertura.

Una amplia variedad de sabores, texturas y aromas que dará color a tu oferta y animará tu mostrador.



Mini Brazo Albaricoque — ref. 63780

24 u	110 g/u	8x14	45-60' (en nevera 3h)	11x4,5

Mini Brazo Crema — ref. 68780

24 u	75 g/u	8x14	45-60' (en nevera 3h)	11x4,5

Mini Brazo Nata — ref. 63750

24 u	60 g/u	8x14	45-60' (en nevera 3h)	11x4,5

Mini Brazo Crocanti — ref. 63790

24 u	85 g/u	8x14	45-60' (en nevera 3h)	11x4,5

Mini Brazo Sacher — ref. 63730

24 u	100 g/u	8x14	45-60' (en nevera 3h)	11x4,5

Mini Brazo Trufa — ref. 63760

24 u	80 g/u	8x14	45-60' (en nevera 3h)	11x4,5

Mini Tiramisú

Preparamos nuestro tiramisú tal y como se hace en Italia: empapamos en café los bizcochos de soletilla secos, de tipo *Savoiardi*, los cubrimos con una abundante capa de crema que incluye queso mascarpone, yema de huevo, nata y azúcar, y espolvoreamos con cacao. Un contraste de sabores que seduce en el paladar.

- **Una especialidad muy demandada.** Es uno de los postres preferidos en nuestro país,
- **Abundante relleno.** Su cobertura de crema mascarpone lo convierte en un tentador capricho. ¡Listo para disfrutar!
- **Textura especialmente cremosa.** La receta de nuestra crema de mascarpone está especialmente pensada para que cada bocado sea una explosión de sabor.
- **Fácil almacenaje.** Se presenta en una pequeña caja con 10 unidades.
- **¡Muy práctico!** Abrimos la caja y ya tenemos el producto a punto. Además, podemos guardarlo en la nevera o en el congelador.



Mini Tiramisú
ref. 67310



10 u



110 g/u



10x20



30-45°
(en nevera 3h)



11x7



El acabado de este tiramisú de pequeño formato lo convierte en una auténtica joya de repostería.



 **EUROPASTRY** | **30**
AÑOS

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