





Bollería

Croissant Bombón Blanco pág. 04

Croiloaf pág. 08











Marquesa Saint Honoré pág. 30







Barra Cereales y Media Barra Cereales Saint Honoré pág. 32



Barra Masa Madre pág. 34

Trenza Crema Caprice pág. 12



Snack

Croissant Jamón y Queso Caprice pág. 14



Pâtisserie Valérie



Tartaleta Kit Kat pág. 36



Tarta de Almendra y Frambuesa pág. 38





Tarta Flor de Queso y Frambuesa pág. 40



Special Cakes pág. 42

Dots

Dots Cinnamon pág. 16



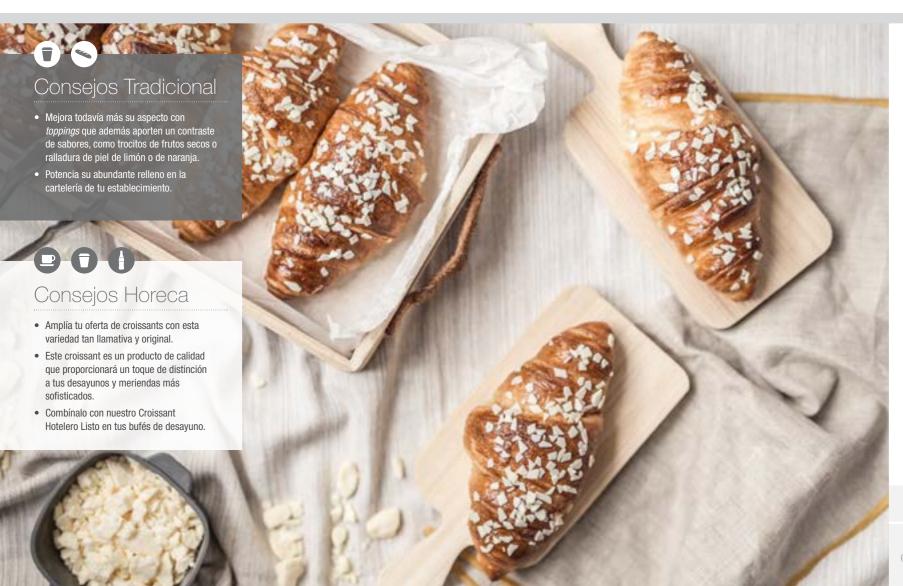


Gama de Dots Sin Aceite de Plama pág. 20

Croissant Bombón Blanco







Tierno y cremoso corazón

Rellenamos este tierno croissant después de hornearlo, a fin de mantener la cremosidad y fluidez de su deliciosa crema al cacao blanco. El resultado es que, al morder, saboreamos una textura suave y untosa que preserva sus extraordinarias cualidades gustativas: intenso placer en cada bocado.



Ref. 65095 CROISSANT BOMBÓN BLANCO

ades) (gramos) (minutos) (cm)
7 67 30 16

m) (paletizaje) 6 8x8

VALORES DIFERENCIALES

- Decorado con láminas de scaglietta blanca, que realza aún más el dorado de la corteza.
- Sabor lácteo, la traza del azúcar es muy tenue.
- Tres bandejas de cartón con nueve unidades en cada una: descongelar y exponer.

Véndelo individualmente o en packs de varias unidades.









VALORES DIFERENCIALES

- Máxima practicidad: descongelar y servir
- Abundante relleno que se funde en la boca
- Se desmiga menos y se disfruta más

de crema de cacao bianco

Croiloaf





Consejos Tradicional

- Presenta esta novedad como desayuno o merienda para compartir en familia.
- Al ser una pieza de buen formato, es muy práctica para llenar tu mostrador.
- Indica en tu cartelería que está elaborado con mantequilla, es un valor premium.







Consejos Horeca

- Córtalo en rebanadas y sírvelo en tostadas para sofisticar tu oferta de desayunos y meriendas.
- Ubícalo junto a las mermeladas de tu bufé de desayunos, es una excelente alternativa al pan de molde.
- Crea una oferta de pícnic familiar con esta pieza, algún botellín de zumo y fruta lista para llevar.



El cake de tres croissants de mantequilla más exclusivo

Los desayunos y meriendas en familia van a ser todavía más deliciosos con el nuevo Croiloaf.

¿Qué es? El nuevo híbrido de moda en Estados Unidos: croissants + loaf o rebanada de pan. La fusión de un croissant francés con la tendencia inglesa de la rebanada.

Nuestro Croiloaf se elabora a partir de tres croissants de mantequilla, decorados con almíbar y azúcar bolado, unidos en una misma pieza para compartir. El componente manual está presente a lo largo de todo el proceso de elaboración: la colocación de las piezas, el pintado y la decoración se hacen a mano.

En cuanto a su presentación, destaca su barqueta de madera, que le da un toque artesanal muy atractivo, mientras que, una vez descongelado, la bolsa que lo envuelve alarga su durabilidad. Tan tentador para tus clientes como práctico para ti.



167

Ref. 68435 **CROILOAF**

20/30

(paletizaje) 4x15

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- · Colocación, manipulación, pintado y decoración manuales.
- Al ser una pieza grande y cocida en su propio molde, retiene mejor la humedad y el sabor y preserva toda su ternura.
- Fácil de comer: se desmolda cómodamente gracias a su base de papel y se puede porcionar muy fácilmente.





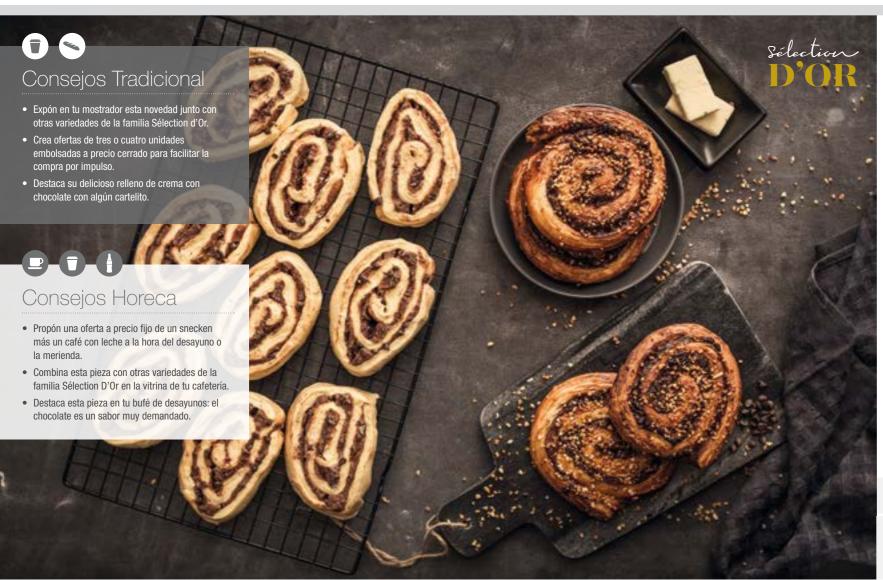
VALORES DIFERENCIALES

- · Descongelar y consumir
- Larga durabilidad
- Alto porcentaje de mantequilla: la receta de la masa y la elaboración de este producto siguen el proceso Viennoiserie Caprice

Máxima praticidad: su packaging facilita la venta take-away

Snecken de Chocolate Sélection d'Or





Puro placer

Esta nueva especialidad pertenece a la familia Sélection d'Or, la bollería de margarina premium que presenta un distintivo aroma a mantequilla. El snecken está relleno con una exquisita crema con chocolate, y decorado con un granillo de avellana caramelizada que crepita al morder.



Ref. 60135 SNECKEN DE CHOCOLATE SÉLECTION D'OR

	Z	(b) \$44	● }}}	°C }}}	□	#
(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
40	117	15	13/16	170/180	11	8x10

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

• La crema con chocolate que incorpora es de calidad superior: está elaborada con ingredientes especialmente seleccionados.



Descongela unos 15 minutos.



Hornea 13' o 16' a 170/180 °C.



Expón este producto en tu mostrador junto con el Snecken Caprice y el Roll Canela.





Roll Canela

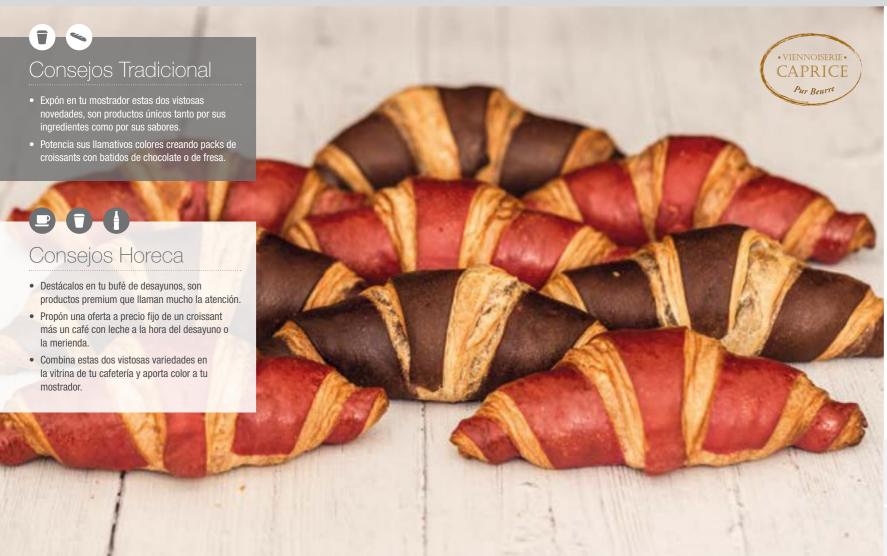
VALORES DIFERENCIALES

- Elaboración siguiendo el proceso Sélection d'Or
- Se mantiene en óptimas condiciones durante todo el día
- Relleno de la máxima calidad

Croissant Bicolor al Cacao Caprice y Croissant Bicolor Frambuesa Caprice







Las joyas de tu mostrador

Te presentamos dos piezas únicas, tanto por su extraordinaria calidad como por su llamativa decoración. Destacan por estar elaborados con masa madre, la cual les proporciona tiempo, es decir, largos reposos para que las levaduras fermenten lentamente y así potencien el sabor, el aroma y la cremosidad de cada una de las piezas. Además de la masa madre, su exquisito sabor a mantequilla, su textura croustillante y su sofisticado aspecto hacen que estos croissants sean únicos.

Croissant Bicolor al Cacao Caprice: su relleno, un 20% de crema de cacao, combina a la perfección con la mantequilla de su masa.

Croissant Bicolor Frambuesa Caprice: la mermelada de frambuesa de su relleno, cuya proporción alcanza un 20%, aporta un dulce matiz de jugosidad a su masa de mantequilla.



20/30

CROISSANT BICOLOR FRAMBUESA CAPRICE

17/22

165/170

 \blacksquare 15 8x12

11

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

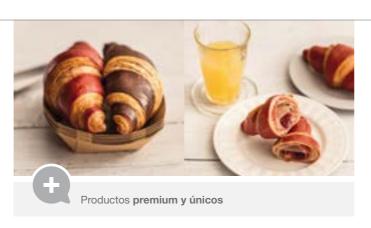
• 36 unidades por caja para un cómodo almacenamiento



Descongela entre 20 y 30 minutos.



Hornea 17' o 22' a 165/170 °C.





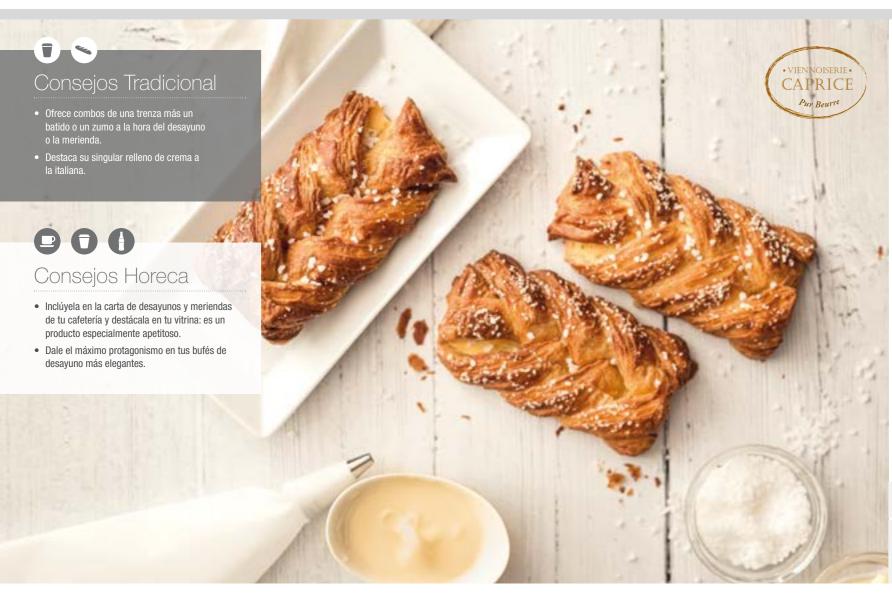
VALORES DIFERENCIALES

- Aspecto de pastelería
- Con masa madre
- 21% de mantequilla sobre la masa

Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición

Trenza Crema Caprice





Rellena con crema al estilo italiano

El relleno de esta trenza de masa danesa de mantequilla es una densa crema elaborada al estilo italiano de intenso sabor avainillado. Además, decoramos esta pieza con un atractivo *topping* de azúcar bolado que le confiere un aspecto muy llamativo. Su apetitosidad radica en el trenzado, pero también en el notable hojaldrado, fruto del laminado y del alto porcentaje de mantequilla, que también resulta clave para el tono dorado que adquiere al cocerse.



Ref. 62015
TRENZA CREMA CAPRICE

1	Z	(b) \$44	(b) }}}	°C {{}	□	=
ades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje
4	123	45/60	15/18	170/180	12,5	8x12

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

 Preserva sus singulares características organolépticas durante todo el día.











¡Amplía tu oferta de trenzas y preséntala junto a la Trenza Danesa Bombón!

VALORES DIFERENCIALES

- Producto premium
- Delicioso relleno de crema a la italiana
- Su trenzado con aspecto artesano le proporciona un aspecto único

REF. 00570 Trenza Danesa Bombón

Croissant Jamón y Queso Caprice





Consejos Tradicional

- Esta pieza premium le dará un plus a tu oferta de bollería salada.
- Indica en tu cartelería que es un croissant de mantequilla.
- Ofrécelo junto con alguna bebida como snack para llevar.







Consejos Horeca

- Es una interesante alternativa al bocadillo en las franjas horarias de desayunos y meriendas.
- · Crea ofertas de comida rápida o para llevar a precio cerrado, por ejemplo: croissant con bol de ensalada más bebida.
- Fomenta la compra por impulso ubicando algunas unidades recién hechas en bandejitas take-away.



El primer snack salado de la familia Caprice

Rellenamos el hojaldre de mantequilla de este croissant excepcional, elaborado con largos reposos y cuidadosos laminados, con un suculento relleno que incorpora trocitos de jamón cocido y una suave salsa bechamel al queso emmental. Su cobertura con queso emmental rallado queda gratinada al hornear y le proporciona una atractiva textura todavía más croustillante.



Ref. 67145 **CROISSANT JAMÓN Y QUESO CAPRICE**

(unidades)	
44	



16/18

170/180

 \blacksquare (paletizaje) 12 8x9

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR



Descongela unos 20 minutos.



Hornea de 16 a 18' a 170/180 °C.

Expón este producto en tu mostrador junto con el Croissant Bikini Fácil.



REF. 27140 Croissant Bikini Fácil



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



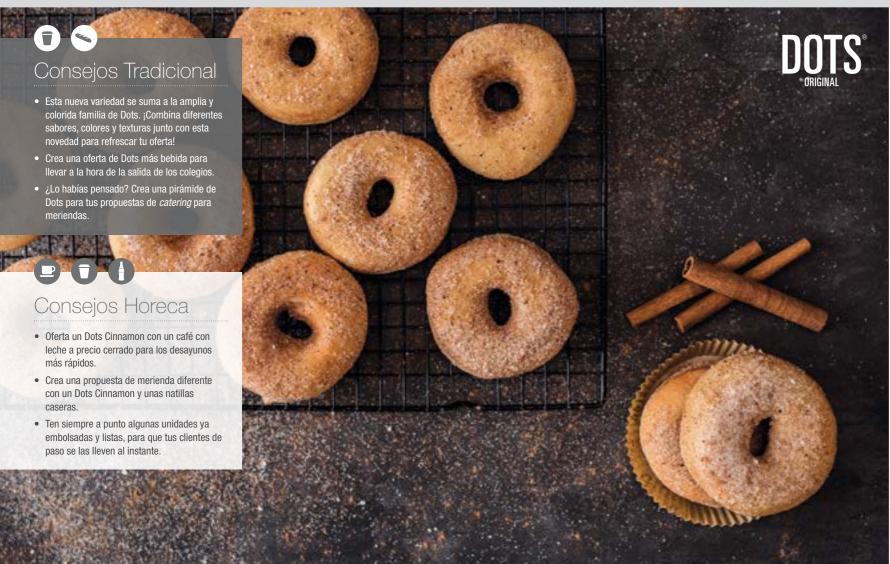
VALORES DIFERENCIALES

- Croissant de mantequilla elaborado con materias primas de primera calidad: auténtico jamón cocido y sabroso queso emmental
- Se mantiene en óptimas condiciones durante todo el día
- Puede servirse tanto frío como caliente
- 15% de mantequilla

Dots Cinnamon







Canela fina

Desde siempre nos ha gustado el sabor a canela de los postres de nuestra infancia: las natillas, el arroz con leche, las torrijas... Y nos preguntamos, ¿qué pasaría si preparásemos la tierna masa de nuestros deliciosos Dots con canela molida? ¡Dicho y hecho! Nuestro nuevo Dots Cinnamon recupera el sabor y aroma tan inconfundible de la canela. ¡Riquísimo!



Ref. 60025 DOTS CINNAMON

(uni

	X	(I) &&&	□	
idades)	(gramos)	(minutos)	(cm)	(paletizaje)
44	55	30	9,5	8x12

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR







VALORES DIFERENCIALES

- Con auténtica canela, muy aromático y sabroso
- Practicidad y calidad
- Ahorro de tiempo



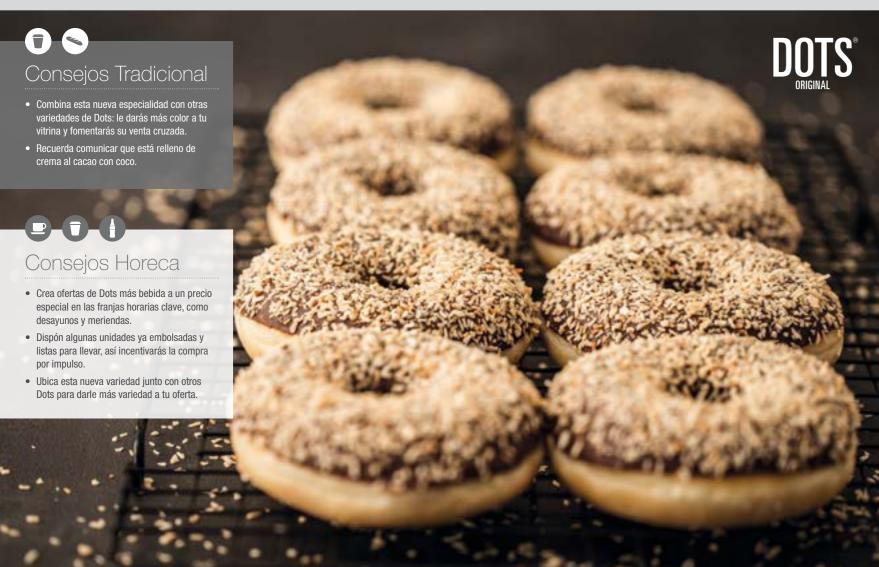
Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.

16 más bebida para llevar 17

Dots Coconut & Cacao







¡Que viene el coco!

Nuestros Dots siempre sorprenden, ¡les encanta probar nuevas experiencias! Después de darse una vuelta por el mundo se han enamorado del coco, el nuevo sabor de moda. Por eso la media cobertura de cacao de nuestro Dots Coconut & Cacao está rebozada con coco rallado caramelizado, y su relleno de crema al cacao cuenta también con el indispensable toque del coco. ¡Irresistible!



Ref. 60045
DOTS COCONUT & CACAO



DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Fácil y práctico: descongelar y exponer.
- No necesita decoración, está listo para servir.
- Se mantiene fresco durante 24 horas.







VALORES DIFERENCIALES

- Decoración más vistosa y relleno del sabor de moda
- Ingredientes de la máxima calidad
- Ahorro de tiempo

Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.

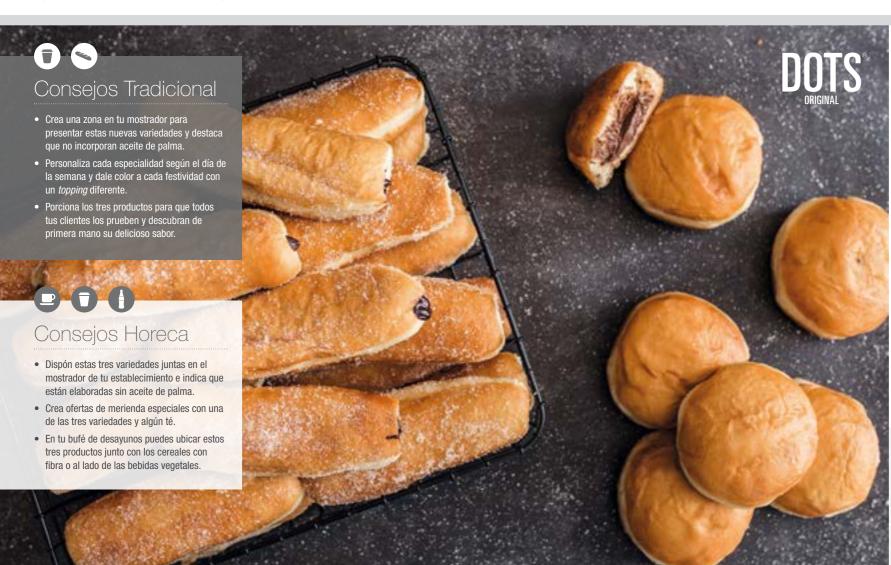
crema al cacao con coco



Gama de Dots Sin Aceite de Palma







Tan livianos como sabrosos

Las especialidades de nuestra nueva familia de Dots no incorporan aceite de palma en su receta, sino aceite de girasol alto oleico, rico en ácido oleico monoinsaturado y omega-9. Su contenido en ácido oleico es de un 80%, frente al 75% del aceite de oliva o al 31,5% del aceite de girasol convencional.

Xuxo de Crema Sin Aceite de Palma: relleno de deliciosa crema pastelera.

Xuxo Bombón Sin Aceite de Palma: con un exquisito corazón de crema al cacao.

Berlidots Bombón Sin Aceite de Palma: relleno de intensa crema al cacao.



(cm) (paletizaje) 15 6x12

ds.) (g) (mi 32 95 3

(min.) (cm) (paletizaj 3 h 9 6x12

21

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

 Cómodas y muy prácticos: solo hay que descongelar y exponer. No necesitan decoración, aunque son muy fáciles de personalizar con toppings diferentes, y están listos para servir.



INUEVA FAMILIA
DE DOTS
SIN ACEITE
DE PALMAT

VALORES DIFERENCIALES

- Nueva familia de Dots sin aceite de palma
- Con la practicidad y calidad características de Dots
- Personalizables, no llevan ninguna decoración

Indica sus rellenos para tentar a tus clientes más golosos y destaca que no llevan aceite de palma.

con una de las tres variedades y algún té

Rosca









Consejos Tradicional

- Ubica esta especialidad con tanto carácter junto con tus panes de origen.
- Máxima practicidad: se mantiene en óptimas condiciones durante todo el día.
- Su forma redonda facilita que tu mostrador tenga personalidad.







Consejos Horeca

- Es un producto ideal para los bufés de almuerzo y cena, puedes prepararla de distintas maneras para cada ocasión. ¡Un mismo pan, un sinfín de opciones!
- Divide la rosca en dos mitades y crea originales pizzas para proponerlas en tus fórmulas de comida para llevar. Crea combos junto con alguna bebida para impulsar tus ventas.
- Sorprende en tus servicios de catering: rebánala preservando su forma circular alrededor de Tortas del Casar o de cuencos repletos de cremas para untar.



El pan gallego redondo para tu negocio

Elaboramos este pan de origen en Galicia, siguiendo la receta tradicional: su formado manual proporciona esa circunferencia que solo puede amasarse con mucho cariño. Sus cuatro cortes manuales y la masa madre de su receta potencian todavía más su personalidad única, sobresaliente tanto en tahonas tradicionales como en la más novedosa restauración.



Ref. 61235 **ROSCA**

10 425

°C ??? 190/210

26

(paletizaje) 6x7

23

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR



Descongela unos 50 minutos.



Hornea 25 minutos a 190/210 °C.



Máxima practicidad



Córtala en el formato y el tamaño que prefieras



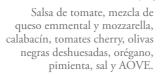
- 71% de hidratación
- Cocida en horno solero de piedra
- Versatilidad y durabilidad
- Un pan de origen



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición

Rosca







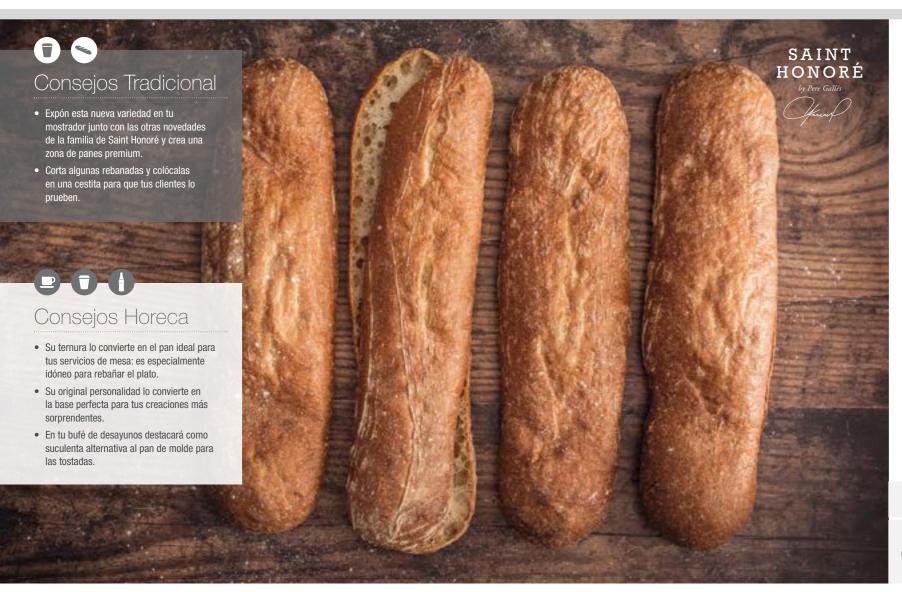
Jamón york, queso Edam y aceite de oliva virgen extra.



Alma Saint Honoré







Para tus recetas más tiernas

Esta nueva variedad de nuestra familia de panes Saint Honoré destaca por la masa madre y por el aceite de oliva que incorpora su receta, que proporciona sutileza y elasticidad a la miga. De alveolos de burbuja pequeña y de extremos redondeados, sin cortes ni greña, suma a sus notables cualidades los atributos de la familia Saint Honoré:

- Proceso artesanal acabado a mano
- El tiempo como un ingrediente más: largos reposos y larga fermentación
- Alta hidratación
- Cocción en horno de suela de piedra













Ref. 66675 **ALMA SAINT HONORÉ**

250

15

20/30

°C ??? 190/200

36

 \blacksquare (paletizaje) 4x8

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR



Descongela unos 20 o 30 minutos.



Hornea 10 minutos a 190/200 °C.

> Comunica en tu cartelería los singulares atributos de la familia Saint Honoré.



Un pan de coca más tierno con una miga más densa



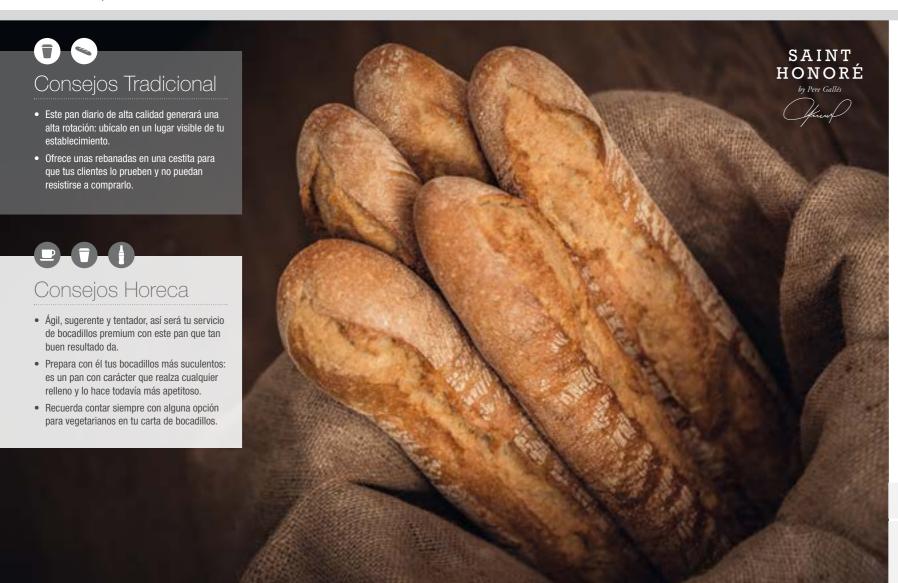
VALORES DIFERENCIALES

- · Calidad Saint Honoré
- Con masa madre Saint Honoré, exclusiva para esta familia



Lomo de cerdo, queso manchego, pimiento rojo asado, espárragos y brotes tiernos.

Marquesa Saint Honoré



Porque cada día puede ser especial

Saint Honoré convierte el pan de cada día en un deleite para los sentidos: el tentador aspecto y el intenso aroma de la Marquesa Saint Honoré hacen que sea imposible llegar a casa con la barra entera.

- Proceso artesanal acabado a mano
- El tiempo como un ingrediente más: largos reposos y larga fermentación
- Alta hidratación
- Cocción en horno de suela de piedra















Ref. 66665 MARQUESA SAINT HONORÉ

	X
dades)	(gramo
18	280

190/200

 \blacksquare (paletizaje) 6x6

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

pizarra sus atributos



Descongela unos 30 minutos.



Hornea 15 minutos a 190/200 °C.

✓ Acabado a mano ✓ Cocción en horno de guela de piedra Escribe en alguna

→ Alta hidratación



Un pan de cada día muy premium

Expón esta nueva variedad en tu mostrador junto con la Barra con Sarraceno BÍO.



REF. 61270 Barra con Sarraceno BÍO

VALORES DIFERENCIALES

- · Calidad Saint Honoré
- Miga irregular, suelta y cremosa, de mordisco cómodo y alta palatabilidad
- · Vistosa greña gracias a su corte longitudinal central, que determina su crecimiento y desarrollo durante la cocción

Saint Honoré.

Barra Cereales y Media Barra Cereales Saint Honoré









Dos panes especiales de categoría superior

Estos dos productos únicos son dos nuevas creaciones de nuestra familia más premium y tradicional, Saint Honoré. Se distinguen por las dos harinas, blanca y wholegrain, que configuran su masa y por los cereales de su receta, protagonistas de su completo rebozado: semillas de girasol peladas, de linaza dorada, de linaza marrón, de sésamo tostado, de sésamo pelado, de amapola y de calabaza, así como copos de avena. Ambos formatos presentan los atributos diferenciales de la familia Saint Honoré:

- Proceso artesanal acabado a mano
- Ingredientes naturales
- El tiempo como un ingrediente más: largos reposos y larga fermentación
- Alta hidratación
- Cocción en horno de suela de piedra













VALORES DIFERENCIALES

- Calidad Saint Honoré: ingredientes 100% naturales y seleccionados
- Con todo el sabor y la fibra que aportan la harina wholegrain y las semillas



Descongela unos 30 minutos.



Hornea 15 minutos a 190/200 °C.



Rebozado completo de semillas, incluyendo la suela del pan

Ref. 66985

BARRA CEREALES SAINT HONORÉ

Ref. 66995

MEDIA BARRA CEREALES SAINT HONORÉ²

	Z		(b) }}}	°C }}}	→→	#
(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
1 20	350	30	15	190/200	44	6x6
² 40	170	30	15	190/200	26	6x6

incluyendo la suela del pan

Barra Masa Madre







El pan de tahona de toda la vida

Elaboramos este pan con ingredientes naturales de la más alta calidad. Organolépticamente, gracias a la masa madre que incorpora su receta, el color de esta barra es más vivo debido a la larga fermentación de la masa, y su aroma es mucho más intenso y cautivador. Al abrirlo, descubrimos que su corteza es más firme y que su miga, muy hidratada, es apetitosamente irregular, con alveolos de diferentes tamaños. La Barra Masa Madre, además de por su color y aroma, destaca por el tiempo que se le confiere, tanto en sus amasados como en sus reposos; por su durabilidad y, por supuesto, por su exquisito e inconfundible sabor.



Ref. 80630 **BARRA MASA MADRE**

•••	X	(b) \$44	(b) }}}	°C {{}	<u></u>	===
nidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
24	270	15/20	15/20	190/210	45,5	6x6

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR



Descongela de 15 a 20 minutos.



Hornea 15 o 20' a 190/210 °C.







VALORES DIFERENCIALES

- · Cualidades organolépticas únicas, propias del pan con masa madre
- Alta hidratación y largos reposos
- Amplía tu oferta de barras rústicas



Lonchas de salmón ahumado, queso cremoso, eneldo fresco, manzana Granny Smith y unos brotes tiernos.

Indica que está elaborado con auténtica masa madre, es un valor diferencial que tus clientes sabrán apreciar.

Tartaleta Kit Kat









Consejos Tradicional

- Ofrécela a tus clientes para fiestas de cumpleaños infantiles, al ser tartaletas individuales resultan más atractivas para los
- · Véndelas personalizadas con su identificador a la hora de la merienda, ¡su receta con barritas Kit Kat las convierten en un éxito









Consejos Horeca

- Funcionará muy bien tanto en tu carta de postres como en tus propuestas para desayunos y meriendas.
- Inclúyela en tus bandejas de catering más desenfadadas, ¡las barritas Kit Kat siempre triunfan!









¡Tómate un respiro!

Te presentamos una tartaleta tan única como irresistible. Su base de crujiente galleta contiene una auténtica barrita Kit Kat, que descansa sobre un exquisito relleno de Kit Kat con trocitos de galleta, recubiertos de chocolate con leche y una deliciosa crema de cacao 100% sostenible. Ideal para meriendas y postres, la nueva Tartaleta Kit Kat viene con un packaging exclusivo, y pinchos y pirotinos que harán que tus clientes identifiquen rápidamente la famosa marca.



Ref. 61015 TARTALETA KIT KAT











DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Cada caja dispone de 40 pirotinos y 36 pinchos
- Packaging, pinchos y pirotinos personalizados

Tartaleta única en el mercado, con auténtica barrita Kit Kat



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.





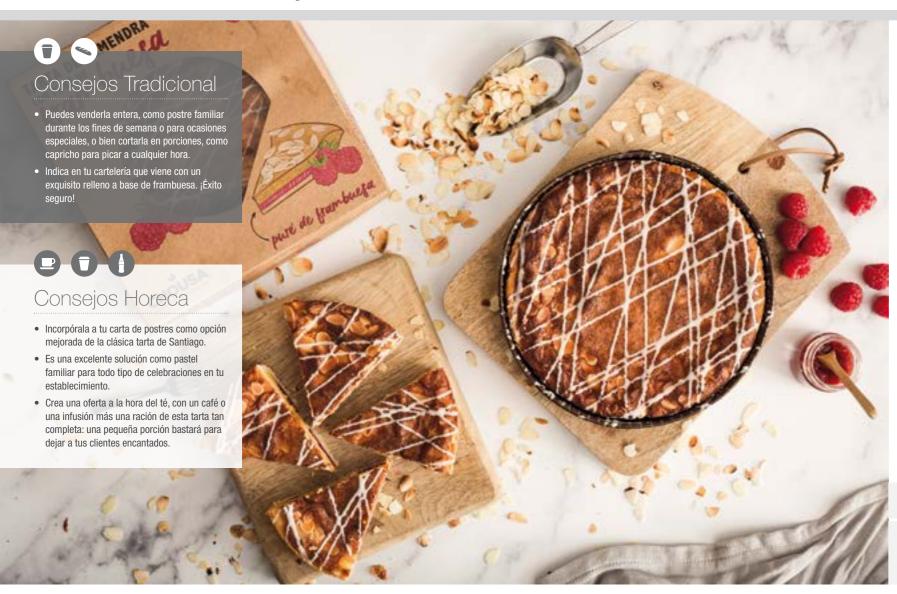
En el bufé de desayunos será un punto de atención para tus clientes locales

VALORES DIFERENCIALES

- Kit Kat es la marca líder de barritas en España: tiene una cuota de mercado del 18,7% y está presente en el 14,4% de los hogares españoles
- Año tras año, el consumo de Kit Kat en el mundo aumenta: actualmente se consumen 700 barritas de Kit Kat por segundo

Tarta de Almendra y Frambuesa





Dulce adicción

Ampliamos nuestra familia de tartas de almendra con el relleno más demandado para este tipo de repostería. Su relleno a base de frambuesa contrasta con su base de pasta quebrada con mantequilla y con su característica masa, que elaboramos con huevos, azúcar, margarina y almendras.

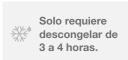


Ref. 63115 TARTA DE ALMENDRA Y FRAMBUESA

 \blacksquare (paletizaje) 18 15x5 540 3/4h

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

• Una vez descongelada, presenta una durabilidad de 5 días en las condiciones adecuadas.









Presenta esta variedad junto a la Tarta de Almendra al Cacao

VALORES DIFERENCIALES

- Tarta tipo Santiago mejorada con el relleno más demandado
- Incorpora un 12% de almendra
- Elaborada en Galicia
- Viene con su propia caja

REF. 63105 Tarta de Almendra al Cacao

Tarta Flor de Queso y Frambuesa





Consejos Tradicional

- Nuestra tarta se elabora en Galicia. Sírvela con su papel de horno y su bandeja de cartoncillo para potenciar su aspecto artesano.
- Véndela como pastel de ocasión especial o como postre familiar para domingos y festivos.









- Ofrécela como postre en la carta de tu restaurante.
- Preséntala ya porcionada en la zona de postres de tus bufés de almuerzo y cena.
- Propón una porción de tarta más una bebida caliente a un precio especial a la hora de la merienda.



Auténtica repostería casera

Esta tarta de queso es única: preparamos su base de masa quebrada con mantequilla, harina y huevos, y la rellenamos con un cremoso corazón de *cheescake* con frambuesa suave y meloso. Después, la horneamos en su propio papel de horno y te la presentamos en su característico molde de cartoncillo, que potencia todavía más su elaboración manual.



Ref. 69685
TARTA FLOR DE QUESO Y FRAMBUESA

nidades) (

(gramos) **750**

(minutos)

(cm)

(paletizaje)

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

 Una vez descongelada se conserva refrigerada hasta cuatro días.



Descongelar de un día para otro en la nevera.





VALORES DIFERENCIALES

- Alta repostería con aspecto y sabor caseros
- Máxima practicidad, descongelar v servir
- Buen rendimiento: se obtienen hasta seis porciones de cada tarta

caliente a un precio especial o como tarta completa

Special Cakes





La bizcochería más nutritiva

Te presentamos una nueva familia de productos pensada para satisfacer a aquellos consumidores que han adoptado la nueva tendencia de los superalimentos. Nuestros bizcochos especialmente formulados están preporcionados para adaptarse mejor al ritmo de tu negocio: ¡solo descongela y vende!

Brownie con Frambuesa Sin Gluten: la masa de esta singular base de bizcocho incluye chocolate con leche y remolacha, que le dan su característica consistencia de brownie, mientras que su cobertura es un manto de pipas de girasol y calabaza, avellanas, almendras y frambuesa.

Tarta de Espelta y Manzana: elaboramos esta exquisita base de bizcocho con harina de trigo de espelta integral y trozos de manzana horneada, y la decoramos con arándanos y una mezcla de copos de avena y semillas de calabaza. Su cobertura glaseada le confiere un aspecto muy apetitoso.





BROWNIE CON FRAMBUESA SIN GLUTEN

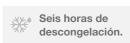
28x19 12x14 2 1.050 6 h

Ref. 66275 TARTA DE ESPELTA Y MANZANA

	Z	₽	□	#	
(uds.)	(g)	(min.)	(cm)	(paletizaje	
2	1.300	6 h	28x19	12x14	
		(12 porciones)			

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

• Larga durabilidad: una vez descongeladas, ambas piezas aguantan hasta 5 días.



Crea una zona de productos originales y nutritivos para tus clientes más a la última.



ILOS CAKES

VALORES DIFERENCIALES

- Venta por impulso
- Pastelería trendy con superalimentos
- · Máxima practicidad, basta con descongelar y vender
- Gran rentabilidad

Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.

