

# CANAL ALIMENTACIÓN

ENERO 2019



croiloaf

CROISSANT LOAF

TRES CROISSANTS HORNEADOS

ELABORADOS CON MANTÉQUILLA

SIGUIENDO LA RECETA TRADICIONAL ARTESANA



# Versatilidad y calidad al alcance de todos

Iniciamos el año con un abanico de productos que lideran las actuales tendencias y que destacan por su innovación, pero también por el respeto a los procesos tradicionales. Te presentamos novedades que encajan a la perfección con los diferentes perfiles de consumidor, gracias a su versatilidad, variedad en formatos y sabores, calidad y autenticidad.

Ingredientes de origen natural, materias primas cuidadosamente seleccionadas, procesos de elaboración que combinan innovación y tradición de forma magistral, y el cuidado y mimo por todos los detalles son las características principales de nuestros productos.

Nuestro compromiso es adaptarnos rápidamente a las últimas tendencias del mercado, ofreciendo productos versátiles y de la mejor calidad, productos que ya están a tu alcance.





# SAINT HONORÉ

by Pere Gallés

## EL PAN MÁS PREMIUM EN EL FORMATO MÁS DESEADO

☼ ¡Listos para exponer en 20 minutos!

Elaborado con masa madre y aceite de oliva, el pan Saint Honoré Cristalino destaca por seguir los procesos tradicionales y por su doble fermentación y su alta hidratación. Sus ingredientes seleccionados propician una calidad inigualable y un sabor único. Además, viene precortado y embolsado, un formato ideal para que lo ofrezcas a tus clientes como pan de acompañamiento o para preparar tostadas de categoría superior.



Producto a granel presentado en 2 bandejas de 32 unidades cada una y adaptadas al tamaño de los muebles de autoservicio



Ref. 64971  
**Gran Cristalino Precortado**

64u 50g 4x9 12,5cm



Ref. 64965  
**Saint Honoré Cristalino**

6bx6u 50g 8x11 12,5cm



### Valores diferenciales

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

### Practicidad

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

### Exposición

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



## REDESCRUBRE LA HAMBURGUESA CON NUESTROS PANBURGER CRISTAL

☼ ¡Listas para exponer en 20 minutos!

Este PanBurger premium está elaborado de forma tradicional y presenta una corteza fina, cristalina y crujiente, con un toque de semolina que aporta sabor y vitaminas del grupo B. Además del formato clásico, también te ofrecemos el formato cuadrado, con el que despertarás en tus clientes el deseo de innovar en sus recetas burger.



Pregunta por nuestra gama de Burgers **KOAMA**



Apuesta también por nuestra burger cristalina en packs de 4 unidades

En packs de 2 unidades



Ref. 67921  
**Burger Chapata Cristalina**

16px2u 190g 4x14 13cm



Ref. 89880  
**Burger Cristalina**

6px4u 300g 4x14 12cm



### Valores diferenciales

- Un pan de categoría superior que se usa en restaurantes, ahora al alcance de tus clientes.
- Miga de gran alveolo gracias a su elevada hidratación.
- Larga durabilidad.
- Producto envasado y listo para consumir.

### Practicidad

- Inmediatez y merma mínima.
- Tu línea siempre contará con pan fresco; puedes ir descongelando producto a lo largo de la jornada.

### Rentabilidad

- Crea un recetario mensual e incentiva la venta cruzada con promociones y ofertas con carnes de la máxima calidad y aderezos exclusivos. Este PanBurger invita a experimentar con recetas únicas.



*Aunt  
Marian*

· ORIGINAL BAKERY ·

## NUESTROS PANES DE HAMBURGUESA, AHORA PARA DISFRUTAR EN CASA



¡Venta en Congelado! Descongelar en casa durante 20 minutos y consumir.

Te presentamos nuestra nueva apuesta para satisfacer las preferencias del consumidor de hoy: dos panes de hamburguesa premium con un formato práctico y cómodo que les permitirá disfrutar de la calidad de los panes de restauración en su propio hogar. Ideal tanto para el canal de venta online como para que los presentes en el arcón de congelados de tu establecimiento, las nuevas Burgers Cristalinas permiten saborear en casa panes de categoría gourmet.

ELABORADO CON  
ACEITE DE  
OLIVA

MASA  
MADRE

DOBLE  
FERMENTACIÓN

ALTA  
HIDRATACIÓN



Ref. 69835

**PanBurger Cristalina**



16px2u 71g 4x14 12cm

100%  
NATURAL

SIN ADITIVOS  
NI  
CONSERVANTES



Ref. 69855

**PanBurger Cristalina Kornspitz**



16px2u 70g 4x14 12cm

ALTO  
CONTENIDO EN  
FIBRA

7 SEMILLAS  
Y CEREALES



### Exposición

· Dedícale un espacio junto a los frigoríficos de carnes y embutidos, fomentará así la venta cruzada de productos.



# COMUNICA EL PRODUCTO EN EL PUNTO DE VENTA

¡Invita a tus clientes a probar el producto!

Crea un pequeño showcooking en el que tus clientes puedan degustar el producto y comprobar su fácil regeneración.

Comunica bien que se trata de pan congelado. Funcional y cómodo de almacenar en el congelador de casa.

## INCENTIVA LA VENTA CRUZADA POTENCIANDO SU VENTA JUNTO A OTROS PRODUCTOS

Para comidas y cenas con Burgers KOAMA



Ref: 90014   Ref: 91010   Ref: 90017   Ref: 69017   Ref: 90013

Para tus desayunos y brunchs



Añádele un toque de color y frescura



## PRÁCTICAS PARA TI, CÓMODAS PARA TUS CLIENTES

### VALORES DIFERENCIALES

- Innovador
- Pan de restauración para llevar a casa
- Práctico, cómodo y funcional
- Ideal para la venta en el canal online

### PRACTICIDAD

- Máxima practicidad para todos: de tu congelador al de tus clientes
- Fácil de reponer
- Larga durabilidad
- Sin mermas, **producto congelado**

### EXPOSICIÓN

- Crea tu propio recetario de hamburguesas selectas para animar las ventas de estos singulares panes. Aprovecha para fomentar la venta cruzada con otros productos de tu establecimiento.
- Destaca en tu cartelería los atributos de estos panes tan especiales.







## BOCADILLOS RENOVADOS, FÁCILES Y TIERNOS

✱ ¡Listos para exponer en 30 minutos!

El nuevo formato Rock&Roll revoluciona el concepto de bocadillo. De textura abriochada, viene embolsado en packs de cuatro unidades, con lo que no requiere ningún tipo de manipulación por parte del staff. Solo es necesario descongelar previamente e ir exponiendo en función de la demanda. Con este tipo de pan tan singular tus clientes tendrán nuevas opciones para sus recetas de bocadillos.

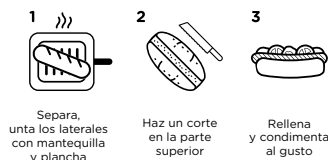


Ref. 66161  
Rock&Roll

12b/4u 292g 4x14 17cm

### ¡Reinventa el concepto de bocadillo!

Fácil regeneración  
y preparación



#### Valores diferenciales

- Es un producto de tendencia.
- Su textura abriochada lo hace único.
- Al permitir rellenos tanto salados como dulces, invita a probar nuevas combinaciones.

#### Practicidad

- No requiere manipulación: ¡descongelar y exponer!

#### Rentabilidad

- Destaca que es un pan abriochado, esponjoso y exquisito, ideal para recetas dulces y saladas. Potencial a través de ofertas especiales junto con tarritos de confitura o mermelada y frascos de salchichas de frankfurt en formato snack.



# PANES DE MOLDE

CON MASA MADRE

## PANES DE MOLDE, EL PLACER DE CUIDARSE

☼ ¡Listos para exponer en 30-40 minutos!

Con la nueva gama de Panes de Molde mejorarás tu oferta de productos saludables. Estas siete referencias destacan por su extraordinaria variedad, pensada para satisfacer a todo tipo de consumidores, su elaboración con masa madre e ingredientes seleccionados de primerísima calidad, así como por su practicidad: te los servimos ya precortados y embolsados, a punto para vender.



Ref. 67621  
**Alto en  
Proteínas**



Ref. 67671  
**Semillas y  
cereales**



Ref. 67731  
**Blanco**



Ref. 67751  
**Brioche**



Ref. 67951  
**Tres  
Espeltas**



Esta información es  
válida para todas las  
referencias

10u 330g 4x14 18,5cm

### Valores diferenciales

- Amplia variedad de sabores.
- Elaborados con masa madre e ingredientes seleccionados.
- Una gama especialmente pensada para satisfacer las preferencias del consumidor de hoy.
- De aspecto artesano

### Practicidad

- Al estar ya precortados y embolsados, solo tendrás que descongelarlos en función de la demanda y exponerlos en el lineal.

### Exposición

- Dedicales un espacio exclusivo en tu establecimiento y agrupa las variedades de pan de molde más relacionadas con la salud y la nutrición y las que son más de capricho, así facilitarás la decisión de compra de tus clientes.





## EL GRAN CLÁSICO PANADERO EN SU FORMATO MÁS PRÁCTICO

☼ ¡Listos para exponer en 30-40 minutos!

El Pan Campestre es un pan de alta hidratación, elaborado mediante un proceso de doble fermentación. Preparamos la versión clásica con harina, masa madre, sal marina y aceite de girasol, mientras que el Pan Campestre Cereales incorpora aceite de oliva, copos de avena y semillas de girasol, linaza dorada y marrón, amapola y calabaza, así como sésamo tostado y pelado. Para mayor comodidad de tus clientes, estas dos deliciosas variedades de Pan Campestre ya vienen precortadas y embolsadas.



Ref. 64951

**Pan Campestre**

18px6u 360g 4x7 38x22cm



Ref. 81981

**Pan Campestre Cereales**

18px6u 378g 4x7 38x22cm



### Valores diferenciales

- Son panes de doble fermentación con un 65% de hidratación.
- 6 rebanadas regulares y uniformes en cada bolsa.
- Dos variedades distintas para ampliar tus opciones de venta.

### Practicidad

- Sin mermas, puedes ir reponiendo producto según tus necesidades.
- Ve descongelando a lo largo del día, en función de la demanda.

### Rentabilidad

- Dedicar un espacio exclusivo a estos panes tan sabrosos y destaca los dos sabores. Incentiva la venta cruzada combinándolos con una selección de embutidos o patés.



**Croiloaf**  
CROISSANT LOAF

## EL CAKE DE TRES CROISSANTS DE MANTEQUILLA MÁS EXCLUSIVO DEL MERCADO

☼ ¡Listos para exponer en 30 minutos!

Los desayunos y meriendas en familia van a ser todavía más deliciosos con el nuevo Croiloaf. El nuevo híbrido de moda en Estados Unidos: croissants + loaf. 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 son manuales. Destaca su barqueta de madera, que le da un toque artesanal muy atractivo. La bolsa que lo envuelve alarga su durabilidad. Tan tentador para tus clientes como práctico para ti.



Ref. 68435

**Croiloaf**

10u 167g 4x14 17cm



### Valores diferenciales

- Es un producto de tendencia, muy innovador y diferencial
- Es ideal para ampliar la oferta de bollería con un producto sorprendente.
- Único en el mercado europeo.

### Practicidad

- Solo requiere ser descongelado y ser expuesto. Además su packaging hace que el producto sea muy fácil de conservar.

### Rentabilidad

- Crea promociones cruzadas con productos afines, como tabletas de chocolate, confituras o mermeladas.
- Destaca su exclusividad, al ser elaborado con tres auténticos croissants de mantequilla..



# DELICAKES

## AUTÉNTICA MASA DE MUFFIN EN UN SABROSO CAKE

☼ ¡Listos para exponer en 30-40 minutos!

Cada uno de nuestros Delicakes sorprende por su tierna y jugosa masa de auténtico muffin, su generoso volumen y su cómodo pirotino de papel kraft que le aporta ese toque tradicional. De Cacao y Avellanas, de Manzana, de Cacao con Frutos del Bosque y Carrot son los sabores de tendencia que te ofrecemos.



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



### Valores diferenciales

- Variedad de sabores de tendencia.
- Elaborados con auténtica masa de muffin.
- Amplía tu sección de bollería con un surtido selecto y delicioso.

### Practicidad

- Gracias a su envasado individual solo tendrás que descongelar y exponer. Además, podrás conservarlo en óptimas condiciones hasta dos y tres días después de descongelar.

### Rentabilidad

- Crea ofertas combinando dos sabores a un precio cerrado.



# DOTS®

ORIGINAL

## UN MUNDO DE SABORES

☼ ¡Siempre como recién hechos en 20 minutos!

Nuestra amplia gama de Dots se adapta a las necesidades de tu establecimiento. No solo contamos con la gama más extensa del mercado, también lanzamos nuevas variedades cada año para que tus clientes disfruten de las últimas tendencias a escala mundial.



### Propuestas de packs

Blisters  
2 unidades



Blisters  
4 unidades



Flowpack  
1 unidad



Flowpack  
4 unidades



Aprovecha las festividades o eventos especiales para impulsar tus ventas





# ¡COMBÍNALOS PARA DARLE MÁS COLOR A TU OFERTA!

✱ ¡Siempre como recién hechos en 20 minutos!

Big, minis, clásicos, rompedores, rellenos de mil y un sabores, con y sin cobertura, chocolateados, con tropezones, con frutos secos, con gominolas, con pedacitos de fruta, sin agujero, cuadrados... ¡Imposible que te acabes todas las posibilidades que te brindan nuestros Dots para refrescar tu oferta!



## Propuestas de packs

Cartoncillo  
2 unidades



Cartoncillo  
4 unidades



Flowpack  
2 unidades



Flowpack  
4 unidades



Flowpack  
6 unidades



Caja  
4 unidades  
Ref. 64035



Caja  
12 unidades  
Ref. 64034



# ¡IMPULSA TUS VENTAS, CREA EXPERIENCIAS PARA TUS CLIENTES!

Vans para tus showcookings, ferias y eventos.



Carritos para dar a degustar a tus clientes un sinfín de Dots.



Expositores, para llamar la atención de tus clientes combinando los diferentes colores y formatos.







## LA TARTA DE AUTÉNTICA NOCILLA, GENUINA EN EL MERCADO

❄️ ¡Del congelador al consumidor!

No existe otra tarta como ésta: auténtica Nocilla blanca por dentro y Nocilla negra por fuera. Además de combinar los dos sabores más populares de la famosa crema de cacao con avellanas, el bizcocho al cacao de esta extraordinaria tarta esconde una crujiente sorpresa: bolitas de cereales chocolateadas que explotan en la boca al morder. ¡Una tarta con la que conquistarás a tus clientes!



Tarta Nocilla

2u 740g 10x20 17cm



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

### Valores diferenciales

- Única tarta en el mercado elaborada con Nocilla.
- Precortada, máxima rentabilidad.
- Nocilla no utiliza aceite de palma en sus recetas.

### Practicidad

- No requiere manipulación: ¡descongelar y exponer!
- Venta en congelado, y/o en refrigerado\*

### Rentabilidad

- Crea una exposición con todas las variedades de la familia Nocilla: croissant, Dots, berlina, napolitana y muffins. Saca el máximo partido a la marca de leche, cacao, avellanas y azúcar, más famosa.

\* Hasta 3 días en óptimas condiciones





## EL KIT KAT EN SU FORMA MÁS IRRESISTIBLE

❄ ¡Descongelar y exponer!

Te presentamos una tartaleta tan única como irresistible. Su base de crujiente galleta contiene una auténtica barra Kit Kat, que descansa sobre un exquisito mix 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, con pinchos y pirotones que harán que tus clientes identifiquen rápidamente la famosa marca.



Ref. 61015

**Tartaleta KitKat**

36u 67,5g 6x18 9cm

**Tartaleta KitKat**

16b/2u 135g 9x11 9cm

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

### Valores diferenciales

- Es un producto de tendencia e innovador.
- Es un producto único en el mercado por su formato y su auténtica barra de Kit Kat.

### Practicidad

- No requiere manipulación: ¡descongelar y exponer!

### Rentabilidad

- Sin mermas, venta en congelado o en refrigerado\*

\* De 3 a 5 días en óptimas condiciones



## DELICADA Y SOFISTICADA, NUESTRA REPOSTERÍA ES EL MEJOR LEGADO DE NUESTROS MAESTROS PASTELEROS

✱ ¡Listos para exponer en 30 minutos!

Te presentamos una cuidada selección de las mejores creaciones de nuestros maestros pasteleros: delicadas tartas de sorprendentes texturas y sabores, planchas tan exquisitas para tus clientes como versátiles para tu negocio, simplemente irresistibles ya envasados. Bon appétit!

Te presentamos diferentes propuestas de packaging:



### Valores diferenciales

- Delicada y sofisticada, así es nuestra repostería.
- Elaborada con ingredientes de la máxima calidad y piezas formadas manualmente.

### Practicidad

- Adaptamos el formato de nuestras tartas a tus necesidades. Ya sean sin precortar, precortadas o en porciones, solo tendrás que exponerlas antes tus clientes, ya que no requieren ningún tipo de manipulación.
- Venta en congelado o en refrigerado

### Rentabilidad

- Para obtener la máxima rentabilidad, ofrecemos la opción de precortar nuestras tartas, de manera que puedas venderlas en porciones individuales, con nuevos packagings exclusivo.





[www.europastry.com](http://www.europastry.com)