



Crear productos que se avancen a las necesidades de tu negocio y que sorprendan a tus clientes es lo que nos mueve a innovar sin renunciar a la tradición y a la elaboración más cuidada. Nos inspiramos en las últimas tendencias, en las opciones más saludables, en las propuestas más creativas y en los deseos de los más exigentes.

Seguimos nutriéndonos de los mejores ingredientes naturales y de materias primas excelentes e incorporando nuevos componentes y aromas. Nuestra meta es lograr productos fáciles de manipular y disfrutar, sin que ello suponga restar calidad a nuestra oferta. Y, por supuesto, que resulten rentables.

Nuestra obsesión es fascinar a los sentidos; obtener la mejor apariencia, textura y sabor; seducir al olfato y generar música para el oído. Esperamos que cada una de las novedades que os presentamos dibujen sonrisas de satisfacción en cada venta y a cada mordisco.



**BOLLERÍA**

Croissant Sophie	4
Sacramento Prefermentado	6
Caprichos: Chocolate Decorado y Crema	8
Mini Croissants Listos: Cacao, Blanco y Crema	10
Croissant Sin Gluten	12
Roll Sabor Pera con Almendras	14
Muffin Vegano con Pepitas de Chocolate	16
Pañuelo Mixto	18
PopDots: Negrito con Avellana, Blanco con Caramelo y Rosa Sabor Fresa	20
CuadraDots Pink	22

**PAN**

Aqua Fully Baked Saint Honoré	24
Media Aqua Fully Baked Saint Honoré	26
Pinsa di Nico Saint Honoré	28
Barra de Espelta Gran Reserva	30
Hogaza Avena y Semillas Gran Reserva	32
Mini Bollo Galego	34
Panini Avena y Centeno	36

**PASTELERÍA**

Cake Lotus	38
------------	----

**PANBURGER**

Packs PanBurger Retail	40
------------------------	----

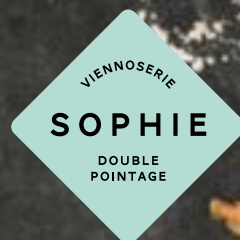
- Leyenda de iconos:**
- Unidades
  - Peso
  - Paletizaje
  - Medidas
  - Tiempo de descongelación
  - Temperatura de cocción
  - Tiempo de cocción

- Análisis sensorial:**
- Apariencia
  - Olfato
  - Textura
  - Sabor



# Croissant Sophie

Double Pointage



## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

### 61685 CROISSANT SOPHIE

Te presentamos nuestra nueva gama de bollería *premium*, Sophie.

Años de trabajo e investigación nos ha permitido desarrollar el mejor proceso para conseguir el mejor croissant, un croissant único. Nuestro secreto el *double pointage*, ese proceso exclusivo que combina tiempo, ingredientes, temperatura y pasión.

Combinando los mejores ingredientes, con un 26% de mantequilla fresca, largos tiempos de reposo, una larga fermentación, trigos de fuerza seleccionados, huevos free range y leche, hemos conseguido un croissant con carácter propio, inconfundible, único.

Te ofrecemos una perfecta simetría, una miga cremosa y fundente, y un sabor equilibrado y cálido, que hace de este croissant una obra maestra.



50 u	70 g	8x9	13 cm
30 min	18 min	165°C/180°C	

### ANÁLISIS SENSORIAL



**Apariencia:**  
Regular  
Simétrica



**Textura:**  
Crujiente  
Fundente



**Olfato:**  
Mantequilla  
Notas lácteas



**Sabor:**  
Mantequilla  
Toques caramelo  
Lácteo

### Producto que destaca por:



Producto innovador



Porcentaje de mantequilla



Croissant *premium*



Practicidad: facilidad de elaboración



Proceso de elaboración único (6 horas)

## CONSEJOS DE CANAL

### HORECA

- Añádalo a tu *buffet* de desayunos como producto selecto, indicando que está elaborado con mantequilla fresca y largos reposos.

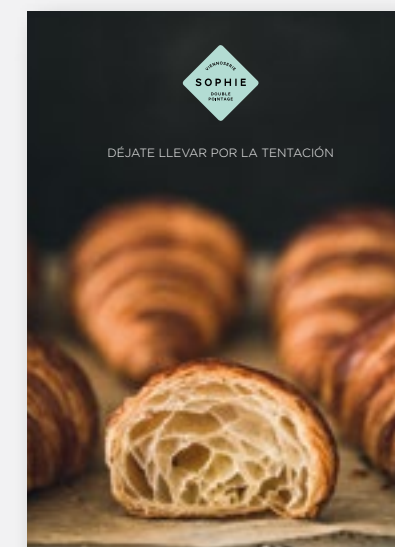
### TRADICIONAL

- Sitúalos en un lugar preferente en tu establecimiento como producto *premium* de mantequilla.
- Destaca los atributos y el proceso de elaboración de esta pieza.



### COMUNICACIÓN

- Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



Textura:  
crujiente y  
fundente



# Sacramento Prefermentado

Disfrutarlo es aún más fácil



## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO



### 62135 SACRAMENTO PREFERMENTADO

Ahora, elaborar este estilizado y deleitoso croissant es todavía más sencillo porque ya viene prefermentado y decorado con azúcar: tan solo hay que descongelarlo y hornearlo.

Además de por su esbelta forma, se distingue por un sutil sabor a mantequilla y una corteza brillante y dorada por el azúcar cristalizado.

Una dulce y esponjosa variedad, al estilo argentino, que entusiasmará a los sibaritas del croissant.



## ANÁLISIS SENSORIAL



**Apariencia:**  
Alargada  
Estilizada



**Textura:**  
Esponjosa  
Ligera



**Olfato:**  
Croissant horneado



**Sabor:**  
Azúcar  
Mantequilla

## Producto que destaca por:



**Practicidad:**  
descongelar y hornear



**Clásico mejorado**



**Prefermentado  
y decorado**



**Máxima  
ternura**

## CONSEJOS DE CANAL

### HORECA

- Deleita a tus clientes con una bandeja de croissants pegados y recién salidos del horno en el buffet de desayunos.
- Tienta a tus clientes con una propuesta especial con chocolate a la taza.

### TRADICIONAL

- Destaca en un cartel que está elaborado con mantequilla.

- Dispón en la bandeja de horno dos filas de 13uds cada una en las que el producto se una por el centro. resultará imposible resistirse a la tentación de las piezas pegadas y servidas en la bandeja de hornear



## COMUNICACIÓN

- Comunica sus atributos en tu cartelería.





# Caprichos

Bocados celestiales



## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

140 u

35 g

8x12

7cm

10-12 min

170-175°C

### 67775 CAPRICHIO CHOCOLATE DECORADO 67175 CAPRICHIO CREMA

Ahora nuestros Caprichos son aún más capricho. Una receta mejorada para hacer de estos tentadores triángulos de hojaldre rellenos, elaborados a base de margarina, un bocado sublime.

El Capricho Chocolate Decorado con crocanti y chips de chocolate, sorprenderá por su tierna crema de cacao con pepitas de chocolate.

El Capricho Crema es un regalo para los sentidos. Su relleno, de ligera crema de vainilla al estilo italiano y su capa de azúcar, sabe a gloria.

## ANÁLISIS SENSORIAL



**Apariencia:**  
Artesana  
Con tentadores toppings



**Textura:**  
Crujiente  
Fundente



**Olfato:**  
Chocolate  
Vainilla



**Sabor:**  
Chocolate  
Tipo natilla

## Producto que destaca por:



Relleno



Viene decorado



Producto de impulso



Fácil manipulación



Durabilidad



Tamaño que invita a repetir

## CONSEJOS DE CANAL

### HORECA

- Crea un nuevo postre a base de caprichos combinado con una bola de helado, con chocolate caliente o con nata montada.

### TRADICIONAL

- Preséntalos en pequeñas bandejas para distinguir las 2 variedades y conseguir un mejor efecto visual.
- Embolsa varias unidades y ofrécelas a precio cerrado.
- Potencia la prueba de los 2 sabores con ofertas irresistibles.

- Sírvelos como detalle con el café o té para fidelizar a tus clientes.



## COMUNICACIÓN

- Comunica sus atributos en tu cartelería.



# Mini Croissants Listos

Felicidad en pequeñas dosis



## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

80 u

37 g

8x7

11,5 cm

30-40min

61895 MINI CROISSANT CACAO LISTO  
61875 MINI CROISSANT BLANCO LISTO  
61885 MINI CROISSANT CREMA LISTO

Surtido de mini croissants de mantequilla, de aspecto homogéneo y corteza dorada. Un excepcional trío que será la alegría de los fans del croissant.

El Mini Croissant Cacao viene decorado con láminas de cacao y un interior de suave crema de cacao.

El Mini Croissant Blanco se presenta con láminas de bombón blanco y un relleno de una ligera crema de chocolate blanco.

El Mini Croissant Crema, de sabor inconfundible, sorprende por su topping de crocanti de avellana y un delicioso relleno de crema.



## ANÁLISIS SENSORIAL



**Apariencia:**  
Hojaldre muy escalonado



**Textura:**  
Elástica  
Fundente



**Olfato:**  
Mantequilla



**Sabor:**  
Cacao  
Chocolate blanco  
Crema

## Producto que destaca por:



Practicidad:  
descongelar y comer



Pintado y decorado



Producto de  
impulso



Alta rentabilidad



Sabores tradicionales

## CONSEJOS DE CANAL

### HORECA

- Crea un Mini Menú de desayuno: café o bebida y un Mini Croissant.
- Crea una oferta de degustación de los tres mini croissants.
- Ofrécelo como detalle en los servicios de café o té.

### TRADICIONAL

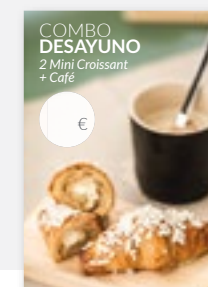
- Combínalos en pequeños cestos para distinguir las diferentes variedades.
- Promueve la prueba de todos los sabores con ofertas.

- Su tamaño te invitará a comer más de uno... O dos.



## COMUNICACIÓN

- Comunica sus atributos en tu cartelería.





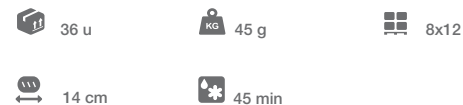
# Croissant Sin Gluten

Con todo el sabor  
de un gran croissant



Corteza dorada ←

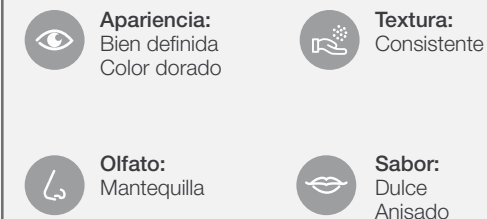
## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO



### 62715 CROISSANT SIN GLUTEN

Para los que soñaban con un buen croissant sin gluten, hemos creado este gran producto que se hará imprescindible en los desayunos y meriendas de celíacos, ¡y no celíacos! Costará creer que el dorado de su corteza, una masa crujiente y un sabor dulce y anisado no contenga gluten.

### ANÁLISIS SENSORIAL



### Producto que destaca por:



Producto innovador



Sin gluten



Envasado individualmente



Practicidad: descongelar y comer

## CONSEJOS DE CANAL

### HORECA

- Oferta un nuevo “desayuno sin gluten”: croissant + café con leche o croissant + café con leche de avena sin gluten.
- Habilita un espacio para un córner sin gluten en tu buffet de desayunos.
- Ofrécelo en tus cartas de desayunos y meriendas como alternativa para celíacos.

### TRADICIONAL

- Pon un adhesivo con el símbolo “sin gluten” en la bolsita donde los sirvas para destacarlo.
- Reserva un espacio para toda la oferta de productos sin gluten.
- Lista en una pizarra tu oferta de productos sin gluten para los que prefieren opciones sin este ingrediente o celíacos.

- Crea un córner sin gluten en tu buffet de desayunos, destacando esta novedad.



### COMUNICACIÓN

- Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.





# Roll Sabor Pera con Almendras

Arte dulce



Almendra  
tostada  
laminada



## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

48 u

40 g

4x12

9,5 cm/ud

1 h-1:30 min



### 67225 ROLL SABOR PERA CON ALMENDRAS

Este mosaico, inspirado en las últimas tendencias centroeuropeas en bollería, sorprende a primera vista. Está formado por 12 unidades elaboradas con masa de croissant enrollada y un delicado relleno de pera, decorado con almendra tostada laminada. Una nueva delicia que se funde en la boca.

### ANÁLISIS SENSORIAL



**Apariencia:**  
Tulipa  
Papel kraft



**Textura:**  
Densa  
Húmeda



**Olfato:**  
Cacao



**Sabor:**  
Chocolate

Producto que destaca por:



Practicidad:  
comer o exponer



Producto de moda



Ideal grab&go



Venta en porciones

## CONSEJOS DE CANAL

### HORECA

- Ofrécelo como una nueva opción Grab&Go acompañado de un zumo.
- Ofrécelo, como delicatessen, en el desayuno o la merienda combinado con un té o un café.

### TRADICIONAL

- Comunica sus ingredientes diferenciales, como la pera y la almendra, y que está elaborado con masa de croissant, utilizando pequeños carteles.
- Renueva tu surtido de bollería con esta pieza sofisticada.

- Coloca las piezas juntas e intercaladas en la bandeja para que, al hornearse, formen una irresistible placa. O bien coloca las piezas de forma individual, separadas entre ellas.



### COMUNICACIÓN

- Comunica sus atributos en tu cartelería.





# Muffin Vegano con Pepitas de Chocolate

Una auténtica fiesta



Pepitas de chocolate

Forma de tulipe

## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO



### 62335 MUFFIN VEGANO CON PEPITAS DE CHOCOLATE

Los que prefieren opciones veganas están de celebración. Ya pueden saborear un delicioso muffin elaborado sin leche ni huevo y con un 15% de pepitas de chocolate puro. Su forma de *tulipe*, envuelta en papel kraft, lo hace todavía más apetecible.

### ANÁLISIS SENSORIAL



### Producto que destaca por:



## CONSEJOS DE CANAL

### HORECA

- Inclúyelo en tu *buffet* de desayunos y/o en el *coffee break* como opción vegana.
- Ofrece un pack para desayunos y meriendas *ready to go* junto con una bebida vegetal para llevar.

### TRADICIONAL

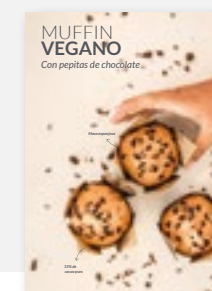
- Utiliza la palabra "*Vegan*" como gancho comercial.
- Ofrécelo en degustación para captar a los clientes veganos y a los que no lo son.

- Crea un rincón de productos veganos.



### COMUNICACIÓN

- Comunica sus atributos en tu cartelería.



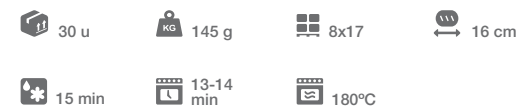


# Pañuelo Mixto

La opción  
salada perfecta



## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

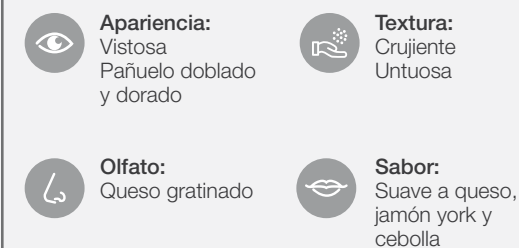


### 63245 PAÑUELO MIXTO

Este original pañuelo de masa de croissant envuelve una rica combinación de queso emmental, jamón york, nata y cebolla frita y, para hacerlo aún más apetecible, viene decorado con tomate cherry. Su *topping* de mozzarella rayada y gratinada le proporciona una textura aún más *croustillante*.

Una nueva tentación para ampliar tu oferta de snacks salados, ideal para las actuales tendencias de consumo, como *on the go*.

### ANÁLISIS SENSORIAL



### Producto que destaca por:



Atractivo formato



Relleno con  
ingredientes de calidad



Fácil manipulación

## CONSEJOS DE CANAL

### HORECA

- Ofrécelo como una novedosa alternativa al bocadillo en los desayunos y meriendas.
- Crea ofertas de comida rápida o para take away a precio cerrado, por ejemplo: Pañuelo mixto + ensalada + bebida.

### TRADICIONAL

- Oferta un combo "Pañuelo Mixto + refresco", al mediodía o a media tarde, como snack para llevar.
- Sírvelo caliente.
- Exponlo junto con el Pañuelo Espinacas y Queso Brie e identifica cada variedad con un cartelito.

- Combo pañuelo mixto + refresco



### COMUNICACIÓN

- Comunica sus atributos en tu cartelería.





# PopDots

Flechazos a primera vista



# DOTS<sup>®</sup>

ORIGINAL

## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Negrito: 1,58 kg  
Blanco: 1,94 Kg  
Rosa: 1,85 kg

18 g Negrito  
21 g Blanco/Rosa

8x16

4,5 cm

20 min

64225 POPDOTS NEGRITO CON AVELLANA  
64235 POPDOTS BLANCO CON CARAMELO  
64245 POPDOTS ROSA SABOR FRESA

Nuestros PopDots no dejan de asombrar.

El PopDots Negrito es todo un bombón. Viene vestido con una elegante cobertura de cacao salpicada con granillo de avellana tostada.

El PopDots Blanco con Caramelo nos seduce con su capa de chocolate blanco y trocitos de *toffee*.

El PopDots Rosa Fresa es todo alegría. Su llamativa cobertura con miniperlas sabor a fresa y crema enamora.

PopDots. Un viaje de sensaciones que crea adicción.

## ANÁLISIS SENSORIAL



**Apariencia:**  
Bola con *topping*



**Textura:**  
Crujiente  
Tierna



**Olfato:**  
Chocolate  
Fresa



**Sabor:**  
Negro y avellana  
Blanco y *toffee*  
Fresa

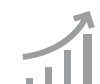
## Producto que destaca por:



**Practicidad:**  
descongelar y comer



Viene decorado



**Producto en**  
crecimiento en ventas



**Producto innovador**

## CONSEJOS DE CANAL

### HORECA

- Sorprende a tus clientes con un surtido variado en tu *buffet* de desayunos.
- Idea una propuesta de merienda irresistible con PopDots y batidos recién hechos.
- Embolsa varias unidades para tentar a los clientes de paso.

### TRADICIONAL

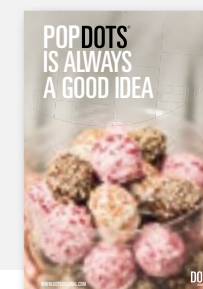
- Aprovecha el *packaging* exclusivo de PopDots para promover la venta por impulso.
- Combina y comunica los diferentes sabores e ingredientes para hacer más divertida tu oferta.

- Preséntalos en el expositor de conos que ponemos a tu disposición. Lucirán mejor e incitarás a la compra por impulso.



## COMUNICACIÓN

- Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.





# CuadraDots Pink

Sorpresa al cuadrado

**DOTS**  
ORIGINAL



Cobertura rosa  
con rayas de  
bombón blanco

## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

36 u

64 g

8x14

9,3 cm

15-20 min



### 60115 CUADRADOTS PINK

Había una vez un Dots que tenía una forma diferente a todos los demás: ¡era cuadrado! Y, aún más, con una cobertura rosa con rayas de delicado bombón blanco, adornado con perlas de sabor a fresa. Pero eso no era todo, era crocanti por fuera y tierno por dentro y sabía a fresa. ¡Causó sensación!

### ANÁLISIS SENSORIAL



**Apariencia:**  
Cuadrada  
Llamativa



**Textura:**  
Crujiente  
Esponjosa



**Olfato:**  
Fresa



**Sabor:**  
Fresa

Producto que destaca por:



**Practicidad:**  
descongelar y comer



Viene decorado



Producto innovador

## CONSEJOS DE CANAL

### HORECA

- Oferta un CuadraDots Pink con una bebida para tentar a los más golosos.
- Dispón de algunas unidades ya embolsadas para fomentar la venta como capricho.
- Aporta color y diversión a tu buffet de desayunos creando un espacio para Dots e incluyendo esta nueva variedad tan original.

### TRADICIONAL

- Ofrece bandejas con promociones para incentivar la venta de varias unidades.
- Destaca su innovador formado con carteles cuadrados con un agujero en el centro.

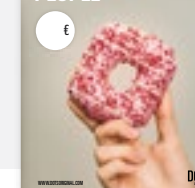
- Preséntalo junto al otro CuadraDots y crea ofertas combinando ambos sabores.



### COMUNICACIÓN

- Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.

CUADRA DOTS FOR  
EXTRAORDINARY  
PEOPLE





# Aqua Fully Baked Saint Honoré

La primera barra Saint Honoré ya horneada



Aspecto rústico y gran volumen

SAINT HONORÉ

by Pere Gallés

- Compromiso con los procesos tradicionales artesanos
- Largos tiempos de reposo y fermentación
- Alta hidratación
- Cocción en horno de suela de piedra

## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

16 u

280 g

6x6

40 cm

15-20 min



### 60445 AQUA FULLY BAKED SAINT HONORÉ

Esta barra de aspecto rústico y gran volumen, cocida en horno de piedra, se distingue por su alta hidratación, su acentuada greña y sus puntas redondeadas. Unas características que le otorgan mayor durabilidad.

Posee una miga tierna y húmeda con un alveolado irregular muy pronunciado. Su sabor a trigo, con notas de levadura, eleva sus notables cualidades y su calidad.

Una opción perfecta para cuando no es posible hornear.

### ANÁLISIS SENSORIAL



**Apariencia:**  
Rústica, greña acentuada



**Textura:**  
Miga tierna y húmeda



**Olfato:**  
Pan horneado



**Sabor:**  
Trigo Levadura

### Producto que destaca por:



Practicidad:  
descongelar y comer



Cortado a mano



Alta hidratación



Cocida en horno de piedra



Durabilidad

## CONSEJOS DE CANAL

### HORECA

- Descongela varias unidades a primera hora del día para los bocadillos de la mañana y, a primera hora de la tarde, para los de la merienda.

### TRADICIONAL

- Útil para momentos de mucho tráfico o a última hora de la tarde.
- Colócala en cestas grandes para reforzar su apariencia rústica.
- Coloca pequeños carteles con sus características y destaca que está cocida en horno de piedra.

- Prepara con él tus bocadillos más gourmet.



### COMUNICACIÓN

- Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.





# Media Aqua Fully Baked Saint Honoré

Bocadillos listos, ¡ya!



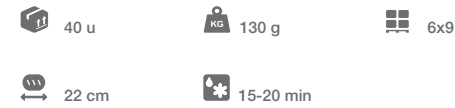
SAINT  
HONORÉ

by Pere Gallés

- Compromiso con los procesos tradicionales artesanos
- Largos tiempos de reposo y fermentación
- Alta hidratación
- Cocción en horno de suela de piedra

Aire rústico  
y sus puntas  
circulares

## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO



### 60435 MEDIA AQUA FULLY BAKED SAINT HONORÉ

La hermana pequeña de la Aqua Fully Baked SH comparte su aire rústico y sus puntas circulares, y también llega 100% cocida en horno de piedra a punto para ser descongelada. Su miga suave y su sabor a trigo combinan a la perfección con cualquier ingrediente de tu bocadillo.

Su formato también resulta ideal para quienes no consumen una barra de pan a diario.

#### Producto que destaca por:



Practicidad:  
descongelar y comer



Cortado a mano



Alta hidratación



Cocida en horno  
de piedra

## CONSEJOS DE CANAL

### HORECA

- No se necesita tiempo de cocción, rápida y práctica para hacer bocadillos.

### TRADICIONAL

- Coloca la Media Aqua Fully Baked SH junto a la Aqua Fully Baked SH para que tus clientes puedan escoger la medida que les resulte más conveniente para cada ocasión.
- Descongela varias unidades a última hora del día y ofrécelas a tus clientes para sus bocadillos del día siguiente.
- Destaca, con un cartelito: "Cocida en horno de piedra".

## ANÁLISIS SENSORIAL



**Apariencia:**  
Rústica  
½ barra



**Textura:**  
Miga tierna  
y húmeda



**Olfato:**  
A Tahona



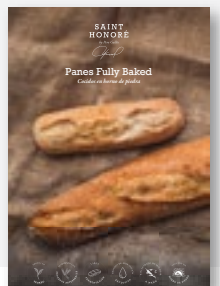
**Sabor:**  
Trigo  
Levadura

- Descongela varias unidades a primera hora del día para los bocadillos de la mañana y, a primera hora de la tarde, para los de la merienda.



## COMUNICACIÓN

- Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.





# Pinsa di Nico Saint Honoré

Más que una pizza



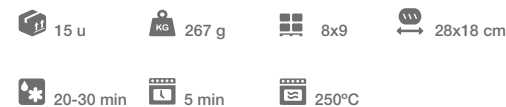
SAINT  
HONORÉ

by Pere Gallés

- Masa madre única
- Compromiso con los procesos tradicionales artesanos
- Ingredientes naturales
- Largos tiempos de reposo y fermentación
- Alta hidratación
- Cocción en horno de suela de piedra



## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO



### 67795 PINSA DI NICO SAINT HONORÉ

Puede parecer una pizza, pero no lo es. La diferencia está en la formulación de la masa, elaborada con harina de soja, arroz, trigo y masa madre con vino Ribeiro de Emilio Rojo, uva de Loureiro y agua de un manantial que data de 1915.

Un producto artesanal único por sus valores nutricionales y por su alta digestibilidad.

### ANÁLISIS SENSORIAL



### Producto que destaca por:



## CONSEJOS DE CANAL

### HORECA

- Crea un menú "Pinsa" salado o dulce, más una bebida, a precio cerrado.

### TRADICIONAL

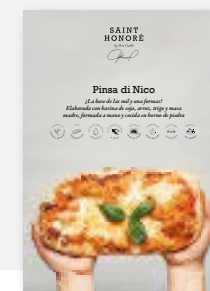
- Córtala en porciones y ofrécela en degustación acompañada de aceite de oliva virgen y/o de mermeladas artesanales.
- Utiliza una pequeña pizarra para destacar sus singulares ingredientes 100% naturales.
- Dale un toque de calor para que su textura sea aún más crujiente y deliciosa.

- Puedes presentarla como pan de mesa aderezado con especias y aceite, como receta salada, focaccia, bocadillo, postre... ¡Las opciones son infinitas!



### COMUNICACIÓN

- Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.





# Barra de Espelta Gran Reserva

Naturaleza centenaria



## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

23 u	225 g	6x6	40 cm
20-30 min	15-20 min	180°/190°C	



### 62215 BARRA DE ESPELTA GRAN RESERVA

La familia Gran Reserva crece con esta maravillosa barra de triple fermentación elaborada con masa madre de espelta, uno de los cereales más antiguos, saludables, nutritivos y fáciles de digerir.

Su presencia, marcada por las puntas, cinco cortes en espiga y un tenue espolvoreado de harina, desvela su singularidad. Y su poderoso sabor nos hace viajar en el tiempo.

### ANÁLISIS SENSORIAL

<b>Apariencia:</b> Artesanal Cortes en espiga	<b>Textura:</b> Irregular Ligera
<b>Olfato:</b> Trigo de espelta	<b>Sabor:</b> Trigo tostado de espelta

### Producto que destaca por:

<b>Ingredientes centenarios</b>	<b>Harina de espelta y harina de trigo</b>	<b>Alta hidratación</b>	<b>Fácil digestibilidad</b>	<b>Triple fermentación</b>
---------------------------------	--	-------------------------	-----------------------------	----------------------------

## CONSEJOS DE CANAL

### HORECA

- Crea un “rincón” con panes tradicionales en tu buffet de desayunos.
- Inclúyelo en los menús veganos, destacando su aporte de espelta.

### TRADICIONAL

- Expón esta novedad junto a otras variedades saludables o panes especiales.
- Indica que está elaborado con espelta, una harina antigua muy saludable.
- Corta algunas rebanadas y colócalas en el mostrador para que tus clientes la degusten.

- Espolvorea harina sobre la corteza y dójala de un aspecto más tradicional.



### COMUNICACIÓN

- Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.





# Hogaza Avena y Semillas Gran Reserva

El pan que marca tendencia



Semillas de sésamo, linaza y mijo

## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

16 u	425 g	4x7	25 cm
20-30 min	35-45 min	170°/180°C	



### 63315 HOGAZA AVENA Y SEMILLAS GRAN RESERVA

Apostamos por las tendencias más saludables con esta hogaza preparada con harina de trigo y *porridge* de avena y recubierta por una densa capa de semillas de sésamo, linaza y mijo que, una vez horneada, adquiere un seductor tono tostado.

La cremosidad de la miga con *porridge* combinada con los cereales crea un sabor único.

Una espléndida forma de recuperar y reinventar recetas tradicionales.

### ANÁLISIS SENSORIAL

<b>Apariencia:</b> Cortes inclinados Capa de semillas	<b>Textura:</b> Miga con semillas Corteza fina
<b>Olfato:</b> Cereales tostados	<b>Sabor:</b> Intenso a cereales

### Producto que destaca por:

Ingredientes centenarios	Alta hidratación	Alto en fibra	Aspecto artesanal	Fácil digestibilidad	Producto de moda	Con avena y semillas
--------------------------	------------------	---------------	-------------------	----------------------	------------------	----------------------

## CONSEJOS DE CANAL

### HORECA

- Expón la Hogaza GR entera junto a una fuente con rebanadas en el buffet de desayunos.
- Utilízala, cortada y tostada, como base de recetas con ingredientes naturales para tus opciones más *healthy*.

### TRADICIONAL

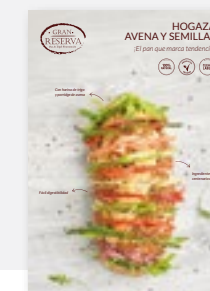
- Comunica su componente estrella con un pequeño cartel. La avena y sus múltiples semillas son muy beneficiosas para la salud.
- Amplia la gama de hogazas GR con esta nueva variedad.
- Corta algunas rebanadas para que tus clientes la degusten.

- Corta y tuesta algunas rebanadas y utilízalas como base para tus pinchos preferidos



### COMUNICACIÓN

- Comunica sus atributos en tu cartelería.





# Mini Bollo Galego

Nuestro capricho con más tradición gallega



Corteza crujiente y muy hidratado

## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO



60 u



40 g



6x13



10 cm



15-20 min



1 min



190°/210°C



### 55190 MINI BOLLO GALEGO

Agua que brota de las montañas de Galicia, harina de trigo y las manos artesanas de nuestros panaderos que cortan y amasan cada pieza. Así nace el Mini Bollo Galego, siguiendo al pie de la letra la auténtica receta tradicional gallega. Único y genuino, de corteza crujiente y miga alveolada y, sobre todo, muy hidratado.

Una pequeña joya de pan.

### ANÁLISIS SENSORIAL



**Apariencia:**  
Irregular  
Artesana



**Textura:**  
Crujiente  
Esponjosa



**Olfato:**  
A Tahona



**Sabor:**  
Suave

### Producto que destaca por:



Hidratación



Cocido en horno de piedra



Formado a mano



Sólo 1' de horno,  
6' con tostadora

## CONSEJOS DE CANAL

### HORECA

- Ofrecélo, recién horneado y aún caliente, en tus servicios de comida.
- Crea una propuesta de desayuno dulce con 2 Mini Bollos Galegos acabados de hacer, mantequilla fresca y mermeladas y confituras de calidad.

### TRADICIONAL

- Indica que está hecho a mano siguiendo la receta del auténtico pan galego.
- Embolsa 5 unidades y ofrécelas a un precio especial.
- Crea recetas, sin ingredientes de origen animal, para los que prefieren opciones veganas.

- Exponlos en pequeñas cestas de mimbre para realzar su tamaño y su aspecto artesanal.



### COMUNICACIÓN

- Comunica sus atributos en tu cartelería.



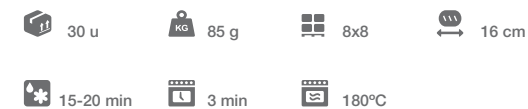


# Panini Avena y Centeno

Nuestro panini  
más innovador



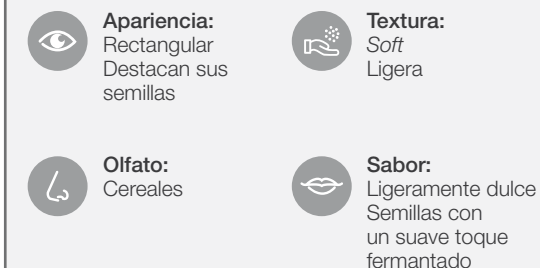
## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO



### 68895 PANINI AVENA Y CENTENO

La última novedad en nuestra gama de Panini con la que hemos evolucionado hacia las tendencias más naturales: masa madre, harinas tradicionales e ingredientes saludables. Elaborada con Porridge de avena, masa madre de centeno y 5 semillas lo dotan de un sabor y carácter exclusivo. Un insólito y original Panini que sólo tú y vuestro negocio vais a poder ofrecer.

### ANÁLISIS SENSORIAL



### Producto que destaca por:



## CONSEJOS DE CANAL

### HORECA

- Descongela varias unidades a primera hora del día para los bocadillos de la mañana y, a primera hora de la tarde, para los de la merienda.
- Potencia su carácter artesano con el mensaje: "Cocido en horno de piedra".

### TRADICIONAL

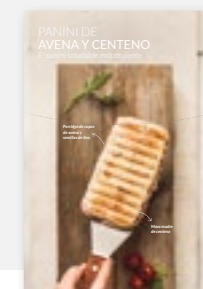
- Ahorra tiempo y energía: no necesita cocción.
- Destaca, con un cartelito, "Cocido en horno de piedra".

- Planchalo y consigue tu panini crujiente más fino.



### COMUNICACIÓN

- Comunica sus atributos en tu cartelería.





# Cake Lotus

La auténtica tarta de galleta Lotus



Precortada en 21 porciones y contiene 10 cartelitos Lotus

## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO



1 u



98 gr/porción  
2 kg/pieza entera



6x18



4,6 x 8,5  
cm



20 - 30min/porción  
2-3 h/pieza entera



### 66295 CAKE LOTUS

Una tarta creada para disfrutar de esta famosa galleta caramelizada. 2 capas de bizcocho y 3 de relleno de una increíble crema de galleta Lotus y nata, recubiertas con la misma crema y con un fino troceado de galleta. Una tarta precortada en 21 porciones que desaparecerán en un abrir y cerrar de ojos.

### ANÁLISIS SENSORIAL



**Apariencia:**  
Porción rectangular  
Tarta casera



**Textura:**  
Fundente



**Olfato:**  
Galleta Lotus



**Sabor:**  
Galleta Lotus  
Nata

### Producto que destaca por:



**Practicidad:**  
descongelar y comer



**Tamaño que invita a repetir**



**Producto de moda**



**Alta rentabilidad**

## CONSEJOS DE CANAL

### HORECA

- Conviértelo en el protagonista de tus meriendas más selectas.
- Ofrécelo acompañado de una bola de helado.

### TRADICIONAL

- Descongela las porciones individualmente para ganar tiempo. En 20' estarán listas para deleitar a tus clientes.
- Expón la pieza entera en una bandeja y coloca los cartelitos de Lotus que te proporcionamos.

- Ofrece una porción individual más un café o té de calidad superior a precio cerrado.



### COMUNICACIÓN

- Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.





# Packs PanBurger Retail

Trío de ases

Cristalinas:



Brioche:



## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

12 u	50 g 55 g*	12p x 4u
9,5 cm Ø	20-30 min	

69845 BURGER CRISTALINA  
69896 BURGER CERVEZA CRISTALINA  
65485 BURGER BRIOCHE\*

Los Packs PanBurger Retail son un trío ganador. Se adaptan a todas las necesidades y gustos.

La Burger Brioche encandilará a los más dulces. En cada bocado se siente el sabor del auténtico brioche.

La Burger Cristalina está elaborada con masa madre y su aspecto le confiere una gran calidad. La preferida de los sibaritas.

Y para los que buscan opciones alternativas, la Burger Cerveza Cristalina, elaborada con las mejores materias primas y un sabor con gran personalidad que te cautivará con el primer bocado.

## ANÁLISIS SENSORIAL

<b>Apariencia:</b> Lisa / Irregular/ Semillas	<b>Textura:</b> Esponjosa / Cristalina / Crujiente
<b>Olfato:</b> Mantequilla / Masa madre / Fermento	<b>Sabor:</b> Mantequilla / Masa madre / Cereales

Producto que destaca por:



Durabilidad



Practicidad:  
descongelar y exponer



Versatilidad



Producto de moda

## CONSEJOS DE CANAL

- Acompaña tu receta de Burger Cerveza Cristalina con una cerveza artesanal para potenciar su sabor.











EUROPASTRY S.A.

Tel. 900 118 888

[contact@europastry.com](mailto:contact@europastry.com)

[www.frida-alimentaria.com](http://www.frida-alimentaria.com)