

Novedades

Enero 2017



El secreto *está en la autenticidad*

El consumidor de hoy vive rodeado de estímulos. Le llegan un sinnúmero de mensajes a través de sus redes sociales, se inspira en las propuestas que va siguiendo por diferentes aplicaciones y está verdaderamente al día sobre aquello que le interesa. En sintonía con este mundo cambiante y en constante movimiento, tus clientes esperan que les sorprendas con nuevos sabores, nuevos formatos y nuevas presentaciones, incluso con nuevas formas de comer.

Para responder con éxito a sus elevadas expectativas y, además, satisfacer sus necesidades en todo momento, solo hay un camino: que tu negocio dé lo mejor de sí.

Nuestro consejo: guárdate siempre un as en la manga, esa marca distintiva o ese ingrediente secreto que preserva, como un tesoro, la llave de tu autenticidad.

La **autenticidad** no solo se refiere a la selección de ingredientes respetuosos con el entorno y a la oferta de productos artesanos de primera calidad. También es una manera de blindar un territorio propio con ideas creativas, que sean difícilmente exportables al entorno doméstico. Por eso te proponemos productos con mucha personalidad que te servirán como base para apetitosos bocados y bocadillos y tentadores caprichos exclusivos del canal HORECA que darán color a tu negocio.



**Cafetería · Bar · Restaurante
Hotel · Restaurante de Servicio Rápido**





✿ Gama Cristalina

Media Baguette Cristalina Precortada
Tercio Baguette Cristalina Precortada
Panecillo Cristalino
Pulga Cristalina

✿ Mini Burgers

Pulga Cristalina Sésamo
Pulga Cristalina 4 semillas
Pulga Brioche

✿ Burger Sin Gluten

✿ Panecillos Mini Nórdicos

Mini Nórdico Teff
Mini Nórdico Avena

✿ Surtido Mini Caprice

Mini Croissant París
Mini Snecken
Mini Croissant Cereales
Mini Napolitana

✿ Sélection d'Or

Roll de Canela
Croissant de Margarina

✿ Börek de queso

✿ Dots

Dots Chocolate con leche
Dots Pink & White

✿ Cookies

Cookies Chocolate Blanco
Cookies Muesli

Gama **Cristalina**

*A la medida de las necesidades
de tu establecimiento*

Los panes de alta hidratación son tendencia. Su delicada y crujiente corteza y su burbujeante interior alveolado los convierten en bocados especialmente apetitosos. Son el soporte ideal para bocadillos con ingredientes premium, servicios de pan con personalidad y tapas y montaditos tan diferentes como irresistibles. Por eso te presentamos cuatro formatos diferentes que se adaptarán a ti y al ritmo de tu día a día.

¡Preparar creaciones irresistibles nunca fue tan fácil!

Estos panes de doble fermentación, exquisitamente hidratados, presentan una miga blanca, suave y muy alveolada que resulta muy atractiva a la vista y todavía mejor al paladar. La harina residual de su proceso de elaboración aporta un toque muy interesante a su dorada corteza, mientras que el aceite de oliva les dota de una personalidad única.







Media Baguette Cristalina Precortada

Esta media baguette de 85 g, es el formato perfecto para un buen bocadillo. Un pan muy ligero pero con presencia para preparar irresistibles recetas. Puedes presentarlo entero o cortado en diferentes trozos.



**63440 Media Baguette
Cristalina Precortada**



24 u



85 g



4x14



10'



23 cm



Tercio Baguette Cristalina Precortada

Ni mucho ni poco, un tamaño muy adecuado para todos los públicos. Muy recomendable para cualquier momento del día. Calentar, rellenar y listo para comer!



**63770 Tercio Baguette
Cristalina Precortada**



28 u



65 g



4x14



10'



18 cm



Panecillo Cristalino

Mini desayunos, mini meriendas y más...
Un pan 100% natural para los mejores
bocadillos y como acompañamiento
de los mejores platos.



68710
Panecillo Cristalino



55 u 40 g 4x14 10" 12,5 cm



Pulga Cristalina

Menos es más. Pinchos, tapas,
montaditos, mini hamburguesas
y hasta cestas de pan. Una amplia gama
de posibilidades con un tamaño reducido.



61240
Pulga Cristalina



90 u 20 g 4x14 5-10" 7 cm

Consejos



Consejos

Pequeñas ideas para grandes resultados

.....

Detrás de cada venta hay un sinfín de detalles pensados para generar una gran experiencia de compra.

🌿 En cafeterías

Más valor, más diferencia. Este pan tan especial, 100% natural y con una extensa variedad de formatos te permitirá ofrecer bocadillos para cualquier momento y necesidad. Una oportunidad única para marcar la diferencia en tu negocio.



Mejor pan, mejores recetas. Rellena con una buena selección de ibéricos, de ahumados, una alternativa healthy y hasta un buen frankfurt. Un pan que multiplica las propiedades de tus recetas por su textura, su sabor y su suavidad.



🌿 En restaurantes

Tanto si tu establecimiento está especializado en servicio take-away como si cuentas con servicio de mesa, siempre es bueno sorprender. Propón el aceite de oliva de la semana para darle un aire más premium a estos panes tan mediterráneos.

🌿 En hoteles

Un pan exclusivo, excepcional, que brillará en todos los bufés. Ideal como tostadas por su ligereza, su miga alveolada y su fina corteza.

La regeneración, un consejo para todos

Servir al punto es la base del éxito. Por ello, te aconsejamos que sigas nuestros consejos de la tabla de regeneración que te ayudarán a servir el pan como si estuviera recién hecho.

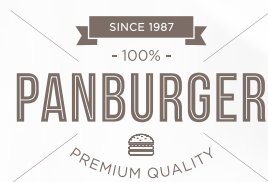
	Convección 240° (aire no controlado)	Plancha (llena)	Salamandra (grill arriba y abajo)	Convección Cinta 240° (aire guiado)
Gama Cristal	1'	1,5'	1,5'	1,5'
Durabilidad crujiente	****	**	*****	****
Durabilidad crujiente con aceite		*****		
Durabilidad crujiente mantequilla		****		
Concepto recomendado: CRUJIENTE				



Mini Burgers

Una tierna tentación

Sin duda, la moda Burger es uno de los fenómenos más relevantes en la gastronomía de esta década. Es por ello que estamos en constante movimiento para investigar, crear, elaborar y diseñar nuevos productos que nos mantengan en la línea del éxito. ¿Has oído hablar de la nueva tendencia “Finger Food”?, un concepto cuyo objetivo es el arte de combinar lo chic y lo informal, lo gourmet y lo práctico, lo delicado y lo divertido. Por eso, te presentamos tres pequeños panecillos muy grandes: Pulga Cristalina Sésamo y Pulga Cristalina 4 semillas, elaboradas mediante el proceso Cristal, y la delicada Pulga Bríoche, elaborada con mantequilla. Tres **sorprendentes soluciones que te permitirán crear un gran plato en pequeños bocados.**







61210
Pulga Cristalina 4 semillas

90 u 22 g 4x14 5-10' 7 cm

Pulga Cristalina 4 semillas

Elaborada mediante el proceso Cristalino con masa madre y aceite de oliva que destaca por su miga alveolada, su corteza crujiente y su decoración con 4 semillas: linaza dorada, linaza marrón, pipas de girasol y sésamo.



63330
Pulga Cristalina Sésamo

90 u 22 g 4x14 5-10' 7 cm

Pulga Cristalina Sésamo

Elaborada mediante el proceso Cristalino con masa madre y aceite de oliva, se desmarca, no solo, por su miga alveolada y su corteza crujiente, sino por su decoración de sésamo blanco.





Pulga Brioche

Un exquisito mini panecillo de miga esponjosa y corteza suave y brillante con un delicado toque de mantequilla.

63290
Pulga Brioche

90 u 26 g 4x14 5-10' 7 cm



🌿 En bares y restaurantes

- Ser original y diferente es una de las características que te diferenciarán del resto. Combinar dos o tres excelentes mini recetas pueden ser una alternativa a la clásica Burger.
- Un formato ideal para elaborar divertidas recetas o ampliar la oferta infantil. Seguro que con su delicioso sabor, los niños y no tan niños desearán repetir la experiencia.

🌿 En hoteles

- Una elección ideal para enriquecer tu oferta a la hora del brunch o como deliciosos caprichos para que tus huéspedes pidan en el bar o por roomservice.
- Ofrece un surtido de mini hamburguesas variadas en tus bandejas de catering, y verás que rápido se acaban y como aumenta el valor del servicio.

🌿 En cafeterías

- Una manera fácil de ofrecer diversidad y variedad. Solo has de elaborar diferentes recetas: clásicas, healthy, veggies... y combínalas con zumos, refrescos o cervezas como menús alternativos a las comidas.

Recetas



Mini burger de carne con huevo frito



Ingredientes

- 1 Pulga Cristalina 4 semillas
- 1 hamburguesa de carne de 60 g
- 2 lonchas de jamón ibérico
- 1 huevo de codorniz
- Puerro
- Hojas verdes de ensalada

Cortar el puerro en juliana, freír con un poquito de aceite y reservar. Freír el huevo de codorniz. Asar la hamburguesa y tostar el pan. Colocar en la base unas hojas verdes, a continuación la hamburguesa, las lonchas de jamón ibérico, la juliana de puerro y coronar con el huevo. Tapar y servir.

Sugerencia: acompañar con ensaladilla rusa y una copa de vino blanco seco.

Mini burger de carne y tomate confitado



Ingredientes

- 1 Pulga Brioche
- 1 hamburguesa de carne de 60 g
- 1 rodaja de tomate confitado en aceite de oliva
- 1 loncha de queso cheddar
- 1 cucharada de granos de maíz
- Unas hojas de rúcula

Asar la hamburguesa y a media cocción poner el queso cheddar. Abrir y tostar el pan. En la base del pan poner unas hojas de rúcula, a continuación la hamburguesa con el queso, el tomate y acabar con los granos de maíz. Tapar y servir.

Sugerencia: acompañar con patatas fritas en corte "allumette" servidas con ketchup y cerveza rubia.



Mini burger de pollo

Ingredientes

- 1 Pulga Cristalina Sésamo
- 1 hamburguesa de pollo de 60 g
- 1 pimiento del piquillo asado
- 2 cortes de queso brie
- Hojas de rúcula
- Salsa mostaza

Asar la hamburguesa y tostar el pan. Colocar en la base del pan unas hojas de rúcula, luego el pimiento cortado en dos partes y la hamburguesa. Verter un poco de salsa mostaza y acabar con los cortes de queso brie.

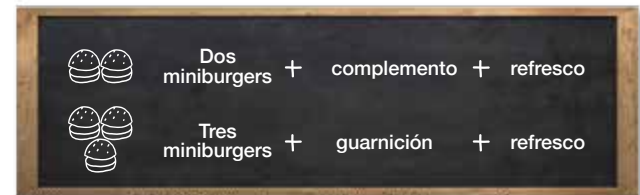
Sugerencia: acompañar con quinoa salteada con cebolla, pimiento, calabacín y mezcla de especias al curry.

Consejos Canal



🌿 ¿De dos en dos o de tres en tres?

Comunica ofertas mediante combos y facilitarás la decisión del consumidor y la compra por impulso. Además, te ayudará a identificar qué es lo que más demandan tus clientes.



🌿 Tres productos especialmente idóneos para el canal HORECA

Funcionan muy bien no solo para servir pequeñas hamburguesas de estilo gourmet, también son una opción excelente para los desayunos y meriendas más tiernos. Ofrécelos en tu establecimiento tanto para tus propuestas más sibaritas como para niños de todas las edades.



***La regeneración,
un consejo para todos***
.....

Servir al punto es la base del éxito.
Por ello, te aconsejamos que sigas nuestros consejos
de la tabla de regeneración que te ayudarán a servir
el pan como si estuviera recién hecho.

Recomendaciones para la óptima regeneración



	Convección 240° (aire no controlado)	Plancha (llena)	Salamandra (grill arriba y abajo)	Convección Cinta 240° (aire guiado)
<i>Pulga Cristalina</i>	1'	1,5'	1,5'	1,5'
<i>Durabilidad crujiente</i>	****	**	*****	****
<i>Durabilidad crujiente con aceite</i>		*****		
<i>Durabilidad crujiente mantequilla</i>		****		

Concepto recomendado: CRUJIENTE



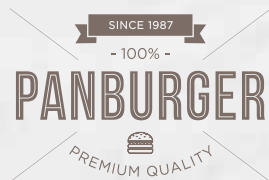
	Convección 240° (aire no controlado)	Plancha (llena)	Salamandra (grill arriba y abajo)	Convección Cinta 240° (aire guiado)
<i>Pulga Briocbe</i>	1,5'	1,5'	1'	1'
<i>Durabilidad crujiente</i>	**	*	**	*
<i>Durabilidad crujiente con aceite</i>		****		
<i>Durabilidad crujiente mantequilla</i>		***		

Concepto recomendado: SOFT



Burger Sin Gluten

Amplía tu carta libre de gluten

Cada vez son más las personas que se les diagnostica celiaquía, por ello debemos estar preparados y ofrecerles soluciones óptimas que faciliten su día a día. Una forma clara es aumentar nuestra oferta de productos sin gluten para mejorar su experiencia gastronómica en nuestro local. Empezando por ofrecer un plato tan sencillo, y a la vez tan de moda, como puede ser una hamburguesa.




67990
Burger Sin Gluten

						
20 u	80 g	8x10	30'	180°	8-12'	12 cm

Burger Sin Gluten

Un pan de suave miga y crujiente corteza, libre de gluten y alérgenos. Apto para celíacos, gracias a su elaboración con harina de arroz y harina de patata. El producto va protegido con una bolsa termosellada horneable para evitar posibles contaminaciones.



Salud

SIN GLUTEN



Consejos Canal



🌿 En bares y restaurantes

- Aumenta tu oferta para celíacos con un plato con infinitas posibilidades como es una hamburguesa. Verás como aumentan tus ventas y enriqueces tu carta.
- Informa o marca en tu carta que dispones de productos libres de gluten. Esto ayudará a identificar los platos a los celíacos y dará una imagen de responsabilidad y compromiso para el resto de clientes.



Recuerda que tenemos a tu disposición la familia sin gluten:



62860
Pan Sin Gluten



67650
Panecillo Sin Gluten



68650
Pan de Molde Sin Gluten

Panecillos **Mini Nórdicos**

Perfectos para tu servicio de mesa

La gastronomía en los últimos años se ha globalizado, y con ello ha aumentado la demanda de una oferta más variada por parte de los clientes. Por eso, es recomendable ofrecer y sorprender con nuevos productos. Como los Panecillos Mini Nórdicos semillados que enriquecerán tu surtido de panes, aumentarán tus posibilidades y le aportarán un aspecto más rústico a tu selección. Además de ser una opción idónea para tendencias en auge como las recetas healthy.

- ✿ Doble fermentación
- ✿ 60% de hidratación
- ✿ Corteza fina
y decorados con semillas





Mini Nórdico Teff

Un panecillo blanco semillado de 70g decorado con una mezcla de semillas de teff blanco-marrón presentado con dos cortes oblicuos.



67330
Mini Nórdico Teff



120 u



70 g



4x7



15-20'



180-190°



8-10'



11 cm

Mini Nórdico Avena

Un panecillo blanco semillado de 70g decorado con semillas de avena y una mezcla de cinco cereales con un corte longitudinal.



67530
Mini Nórdico Avena



120 u



70 g



4x7



15-20'



180-190°



8-10'



11 cm



Pequeñas ideas para grandes resultados

.....

Detrás de cada venta hay un sinfín de detalles pensados para generar una gran experiencia de compra.

✿ En cafeterías

Desayunos y meriendas son el plato fuerte de las cafeterías, pero en un país en el que los horarios no terminan nunca es importante tener siempre a mano originales soluciones listas para llevar o comer. Añade personalidad a tus rellenos más premiums con un toque semillado, y facilita un bocado rápido sin tener que renunciar a la calidad. A media mañana, a media tarde o a cualquier hora del día podemos utilizarlos para elaborar con ellos minibocadillos vegetales y ofrecerlos junto a un zumo, un café o una infusión. La solución ideal para los que les gusta cuidar su alimentación o buscan algo diferente.





Consejos Canal

🌿 **En bares y restaurantes**

Cuando el éxito es una cuestión de rentabilizar al máximo nuestro producto, la versatilidad juega un papel muy importante.

Por su tamaño, por su peso, por su aspecto rústico o por la originalidad de su semillado se convierten en la elección perfecta.

Estos dos panes podemos ofrecerlos juntos o separados, y nos brindan varias posibilidades en el servicio de mesa, ya que le da un plus al cliente al poder elegir entre dos productos con características diferentes.

🌿 **En hoteles/catering**

En el bufé, en la barra del bar, en el restaurante o en una sencilla cena en la habitación, este exquisito pan puede resultar el acompañamiento perfecto. Un producto diferente y original que aportará un plus a tus recetas.

Surtido Mini Caprice

La mejor selección

Viennoiserie Caprice, nuestra gama de bollería al estilo francés, se inspira en el saber hacer de los artesanos boulangers de nuestro país vecino. Abarca una escogida variedad de especialidades elaboradas con mantequilla y materias primas de la máxima calidad. El secreto de su crujiente y delicado hojaldrado es que incorpora diferentes trabajos en la masa, constantes pliegues y largas horas de reposo para obtener las más exquisitas creaciones con el toque inconfundible de la mantequilla.

Gracias a la diversidad de esta gran familia hemos seleccionado cuatro mini bocados muy caprichosos, para que ofrezcas variedad, porque esta refinada selección le dará un toque de distinción y delicadeza a tu vitrina.

Simplemente porque la gama se lo merece.







61580
Surtido Mini Caprice



200 u



25-30 g



8x9



5'



180°



8-10'

Mini Croissant París

Un delicado y exquisito bocado elaborado a base de mantequilla de excelente hojaldrado y aspecto dorado, al más puro estilo *boulangerie*.

Mini Snecken

Relleno de crema y pasas, es una apuesta de primerísima calidad. Su espiral de masa danesa, nos premia con sabores sorprendentes y un formato original.



Mini Croissant Cereales

Elaborado con mantequilla, semillas y cereales, que le proporciona un sabor inconfundible y una textura tostada y crujiente insuperable. Ideal para rellenar con recetas vegetales.

Mini Napolitana

La novedad para los amantes del chocolate. Una masa ligera y hojaldrada en forma de napolitana rellena de dos irresistibles tiras de chocolate puro que le proporcionan una textura y sabor característico.



Consejos Canal

🌿 En cafeterías

- Crea un espacio para colocarlos y diferenciarlos. Realzar esta sofisticada bollería con una correcta exposición de los productos es la clave para transmitir que son de máxima calidad.
- Explícale a tu cliente que es un producto premium, 100% mantequilla. Comunica los rellenos y los ingredientes del producto.
- ¿Un café con Caprice? Ofrécelos como acompañamiento del café, es una tentación irresistible con la que caerán a cualquier hora.
- Preséntalas en bolsitas como opción Grab & Go para que tus clientes puedan llevárselas para saborearlas en cualquier momento y lugar.

🌿 En caterings

- Cuatro referencias de originales formatos con todo el sabor de la boulangerie, que combinan a la perfección en tus bandejas más selectas. Ideales para reuniones, celebraciones y Coffee break.

🌿 En hoteles

- Muy recomendable para ampliar la oferta de gama alta de bollería en los bufés de desayuno o como capricho en la barra de la cafetería a cualquier hora.

Sélection d'Or

Roll de Canela & Croissant Margarina

La Sélection d'Or más exquisita

Conseguir dar a tu establecimiento un plus se consigue con pequeños detalles y con productos de calidad. Esto es lo que diferencia un local, restaurante, hotel o cafetería del resto. Por eso te presentamos una bollería de margarina de alta gama con la que marcarás la diferencia y mejorarás la experiencia gastronómica de tus clientes, que se verá reflejada en tus ventas. Dos productos premium de aspecto cuidado con una gran rentabilidad gracias a su elaboración con margarina.



67420

Croissant Margarina Sélection d'Or



64 u



75 g



8x8



15-20'



180°



14-15'



15 cm



Croissant Margarina Sélection d'Or

Es un producto de delicada elaboración con largos reposos que transforman el tiempo en un ingrediente más. Su aspecto dorado y su hojaldrado lo hacen cremoso en boca y al estar hecho con margarina e ingredientes de origen vegetal es ideal para los veganos.



67220

Roll de Canela



48 u



86,8 g



8x12



10'



180-190°



17-18'



12 cm

sélection
D'OR



Consejos Canal



🌿 En cafeterías

- El reclamo ideal para clientes nuevos y a su vez una forma de sorprender a los de siempre.
- Estas piezas resultan excelentes para tus ofertas take-away porque puedes marcar un precio muy tentador: expón tu combo de pieza de bollería más bebida en algún espacio destacado de tu mostrador.
- Demuestra tus dotes y diferénciate del resto dándole tu acabado personal y rústico con las mangas de icing que vienen en la caja de los Rolls de Canela.

🌿 En hoteles

- Dos productos perfectos para desayunos o meriendas que darán prestigio y variedad a tu servicio.
- Una opción para ofrecer productos veganos y enriquecer tu carta. A la vez que muestras tu sensibilidad ante una elección alimenticia.

Börek de Queso

La esencia del Streetfood

A veces, el ritmo diario no nos permite hacer un alto para comer. Y la solución es conformarnos con un tentempié para seguir. Cada vez más, la tendencia On the go impera en nuestro día a día. Por este motivo, es muy importante ampliar la oferta de tu establecimiento ofreciendo productos con recursos y alternativas para estas situaciones.

Börek de Queso

Es un delicioso snack elaborado con masa filo, relleno de cremoso queso Feta y de paladar tan fino, que es ideal para combinar y disfrutar de él en cualquier momento del día. La opción perfecta para acompañar una comida ligera como una ensalada o verduras salteadas.



63970
Börek de Queso



60 u



100 g



11x8



-



180°



25'



20 cm



Consejos Canal



🌿 En cafeterías

- Crear combinaciones puede ser muy buena opción cuando queremos desayunar o comer algo rápido, pero completo. Por eso, te recomendamos hacer combos como: Börek + zumo o Börek + refresco + ensalada o patatas fritas. Una forma de dar salida a tus productos y ayudar a tus clientes en su elección.
- Para llevar ya no es una moda, es una necesidad. Por eso, ofrece siempre la alternativa Take away y la guarniciones rápidas para no hacer esperar a tus clientes. Ensaladas ya preparadas, una bolsita de patatas chips o unos tomates cherry para los más healthy puede suponer una venta o no.
- Con muy poco, obtendrás mucho. Aunque pasen unas horas, se puede volver a calentar unos minutos, quedando igual de jugoso. Si quieres servirlo en su punto, píntalo con unas pinceladas de mantequilla derretida o huevo, que lo hidratarán mientras está en el horno y, así, servirlo como si estuviera recién hecho.
- Al no incorporar proteínas animales, se convertirá en un *must* para tus clientes vegetarianos. ¡Destaca este punto fuerte en tu establecimiento!

DOTS®
ORIGINAL

Dots Chocolate con leche Dots Pink & White

Más color en tu vitrina

Siempre innovando para presentarte lo último y ofrecer la gama más extensa, original y diferente del mercado. La base ya la conoces: tierna y esponjosa masa Dots®, elaborada con los mejores ingredientes, cuidando hasta el mínimo detalle.





Toda nuestra familia Dots® se elabora con el corazón

- **Sin conservantes, ni colorantes artificiales.**
- **Sin grasas hidrogenadas.** Siendo los pioneros en eliminarlas.
- **Sin grasas Trans añadidas.** Evitando así aumentar el riesgo de contraer enfermedades cardiovasculares.
- **Elaborados con aceite de palma sostenible.** Contribuimos a la conservación de las selvas tropicales ya que toda la palma que utilizamos procede de cultivos certificados.
- **Con chocolate sostenible.** El cacao de la cobertura de nuestros Dots® sigue un riguroso protocolo de control de trazabilidad, desde los campos de cultivo de Costa de Marfil y Ghana donde se recolectan, se desgranar y se seleccionan los frutos, hasta la fábrica de chocolate donde se muele y se prensa la pasta de cacao.



RSP0-1106177



Dots Chocolate con leche

Con media cobertura de auténtico chocolate y decorado con topping de pepitas de chocolate, de chocolate con leche y chocolate negro.



65870
Dots Chocolate con leche



36 u



57 g



8x15



15-20°



9,5 cm



Dots Pink & White

Con media cobertura rosa, topping de bolitas de azúcar con sabor a crema y fresa, y relleno de una deliciosa crema con sabor a chocolate blanco.



62870
Dots Pink & White



24 u



74 g



8x16



20-25°



9,5 cm



Consejos Canal

🌿 En cafeterías

- Crea con estos Dots® tus combos más vistosos. Acompáñalos de un zumo o de un café con leche para incentivar el primer desayuno de la mañana.
- Prepara bolsitas con una unidad más un zumo o un batido listos para llevar.
¡Ponlo fácil y verás cómo se lo llevan!

🌿 En hoteles

- Sitúa estos coloridos Dots® en el lugar con más afluencia de paso de clientes, intercalando los diferentes sabores para ganar en espectacularidad:
¡son los más vistosos y originales!
- Puedes descongelar según demanda, así la rotación es mejor. Rápidamente puedes disponer de tantos Dots® como necesites.
- Preséntalos en una ubicación con especial flujo de comensales, cerca de la máquina de café y de las bebidas: son piezas originales que llaman mucho la atención.
¡Todo el mundo querrá probar estos nuevos Dots®!



Cookies

Adaptando sabores a la galleta ideal

Seguimos innovando para crear nuevos sabores que sigan las tendencias que demanda el mercado, sin perder nuestra receta original hecha con los mejores ingredientes y de un aroma y una textura inconfundible.

Sorprender a tus clientes con dos nuevas variedades al más puro estilo americano, elaboradas con huevos de granja, crujientes por fuera, gracias a su delicado horneado, y blandas por dentro. Dos bocados que enamorarán con su primer mordisco.



Cookies Chocolate Blanco

Con los beneficios y propiedades de las nueces y con deliciosas pepitas de choco blanco para los más golosos.



Cookies Muesli

Con una equilibrada mezcla de copos de avena, mantequilla, arándanos, pasas y un ligero toque a vainilla, se convertirá en la elección más energética.



68910
Cookies Chocolate Blanco

30 u 65 g 16x11 30' 11 cm



68920
Cookies Muesli

30 u 65 g 16x11 30' 11 cm





Consejos

- Listas para vender.
- Una vez descongeladas, duran en óptimas condiciones hasta tres días.
- ¡Pídele a tu comercial el llamativo expositor que hemos creado para nuestras cookies!

🌿 En cafeterías

- ¡Descongelar y vender! Descongela según demanda. Aunque es importante que sepas que aguantan hasta dos y tres días en óptimas condiciones de consumo.
- Utiliza una cesta o un frasco de cristal para exponerlas, ubícalas en un lugar visible y etiquétalas con su nombre.
- Son el tentempié ideal para ofrecer como 'Grab-and-go'. Prepáralas en delicadas bolsitas y colócalas en un lugar muy visible, listas para coger y llevar.

🌿 En restaurantes

- Es el acompañamiento perfecto para postre como natillas, helado o yogur. Se creativo e inventa los tuyos propios.
¡Consulta nuestro recetario e inspírate para crear tus propias combinaciones!

🌿 En hoteles

- Muy recomendable para ampliar la oferta en los bufés de desayuno o como refrigerio en la barra de la cafetería del hotel.



Consejos Canal



Pide tu kit de divertidos materiales de comunicación para que vistas tu establecimiento de Cookies.

Adhesivos



Bolsas
celofán



Expositor



Minirecetas



Posters





www.europastry.com

Pza. Xavier Cugat, 2 Ed. C, 4ª Planta · Parc Ofic. Sant Cugat Nord · 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) SPAIN
Tel. +34 93 204 17 85 · Fax 93 504 17 17 · contact@europastry.com