





Siempre en sintonía con las nuevas preferencias de los consumidores, este minipanecillo de brioche ha sido especialmente creado para tus clientes más a la última, tanto aquellos que adoran preparar en casa el pincho de moda, relleno con una hamburguesa original y sorprendente, como quienes prefieren dos o tres pequeñas hamburquesas distintas en un mismo plato, ¡en la variedad está el gusto!

Elaborado con mantequilla, harina y huevo, este mini panecillo de brioche es pequeño, blandito y con una suave y melosa miga que se funde en el paladar. Por eso resulta ideal para las comidas y meriendas de los peques.

- Descongelar y listo
- Servicio rápido y eficaz
- Muy regular
- Cortado, sin mermas
- 100% acabado



Son una opción excelente para los desayunos y meriendas más tiernos, poténcialos como opción para los bocadillos de los peques a través de tu cartelería.



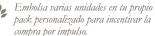








63290 Pulga Brioche





## **Burger Sin Gluten**

Nuestros panes saludables responden siempre a la creciente demanda de esta tipología de productos. Para satisfacer las necesidades de tus clientes celíacos o con problemas de intolerancia al gluten, te presentamos este nuevo pan de hamburguesa sin gluten. Elaborado con harina de arroz, semillas de lino y almidón y fibra de maíz para conseguir una textura tierna y fácil de morder. Además, para mayor seguridad, cada unidad viene protegida por su envase a fin de evitar que se contamine con partículas de algún otro ingrediente.



Habilita una zona para especialidades saludables y agrupa todos tus productos sin gluten para que tus clientes los encuentren más fácilmente.



67990 **Burger Sin Gluten** 





## Gama Cristalina

## A la medida de las necesidades de tus clientes

Los panes de alta hidratación son tendencia. Su delicada y crepitante corteza y su burbujeante interior alveolado los convierten en bocados especialmente apetitosos. Este pan de doble fermentación, altamente hidratado, presenta una miga blanca, suave y muy alveolada que resulta muy atractiva a la vista y todavía mejor al paladar. El sutil enharinado que la envuelve mejora el aspecto de su dorada corteza, mientras que el aceite de oliva le dota de una personalidad única.

\$

Recomienda a tus clientes que consuman estos panes tras un par de minutos en la tostadora o que lo guarden congelado hasta que lo necesiten. Nuestros maestros pasteleros preparan cada pieza para ti y le dan ese toque artesano del acabado manual para que su aspecto sea todavía más atractivo.

- Alta hidratación
- Con masa madre
- Clean Label
- 100% naturales
- Con aceite de oliva virgen





64970 Gran Cristalino





63440 Media Baguette Cristalina Precortada





63770 Tercio Baguette Cristalina Precortada





68710 Panecillo Cristalino







61240 Pulga Cristalina

7	8	0 0	*	$\varnothing$
90 u	20 g	4x14	5-10'	7 cm





El aumento de la conciencia ecológica, especialmente entre la población joven y urbana, es tendencia. Por eso hemos desarrollado este pan que incorpora ingredientes naturales de la más alta calidad. Organolépticamente su color es más vivo debido a la larga fermentación de la masa, y su aroma resulta embriagador gracias a la masa madre con que lo preparamos. Su corteza es más firme, característica que prolonga su durabilidad, y su miga es apetitosamente irregular. Ya en boca su intenso sabor nos transporta a los campos donde se recolectó el grano del que procede.



Destaca este pan ecológico con las obleas identificativas que encontrarás en la caja.







## Baguette 100% Natural Sin aditivos

Tú también lo sabes: tus clientes prefieren, cada vez más, especialidades respetuosas con el medio ambiente e ingredientes naturales y de proximidad. Por eso te presentamos nuestra baguette 100% Natural. Crujiente por fuera y tierna por dentro, su mayor cualidad no se ve a simple vista, aunque le proporciona una personalidad única: sus ingredientes son 100% naturales. No incorpora aditivos ni conservantes y está elaborada con masa madre y harinas de trazabilidad controlada. La sencillez del pan de toda la vida, con la garantía de calidad de hoy. Así es nuestra baguette 100% Natural.



Destaca en tu cartelería que es un pan elaborado con ingredientes 100% naturales.





## Barra de la Dehesa Crujientemente sabrosa

Preparamos este pan tan especial, Clean Label y con masa madre, a través de un proceso de doble fermentación que desata sus grandes cualidades organolépticas. Destacará en tu establecimiento por el corte longitudinal oblicuo de sus puntas, su delicioso aspecto rústico y su vistosa corteza enharinada, con greña y crujiente. Primero seduce por los ojos y, luego, enamora en el paladar.



Indica en algún lugar que está elaborada con ingredientes 100% naturales y con masa madre, son valores diferenciales que le darán un plus a tu oferta.





## Panecillos Mini Nórdicos Cuando los ingredientes del pan maridan con el relleno

En los últimos años, la gastronomía se ha globalizado y ha hecho que aumente 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 aportarán un aspecto más rústico a tu selección, además de ser una excelente opción para tendencias en auge como las recetas saludables.

- Doble fermentación
- 60% de hidratación
- · Corteza fina y decorada con semillas

#### Mini Nórdico Teff

Incorpora una mezcla de semillas de teff blanco y moreno que le proporcionan una deliciosa tonalidad tostada y presenta en su corteza dos cortes oblicuos que le dotan de un aspecto muy apetecible.



Haz packs con varias unidades de cada variedad a un precio especial para incentivar la prueba y mejora el precio por la compra de más unidades.

## Mini Nórdico Avena

Elaborado con avena y una deliciosa mezcla de seis semillas que realzan todavía más su apetitosidad, luce un atractivo corte longitudinal que potencia su interesante cobertura.











#### Les Fleurs

## El sabor de siempre con el toque de hoy

La magdalena es una de las creaciones de bollería más emblemáticas de la cocina tradicional de nuestro país. En su elaboración intervienen huevos, harina, azúcar, levadura y ralladura de limón. Claro que eso era hasta que nosotros decidimos innovar y añadirle ingredientes igualmente seleccionados pero diferentes para renovar ese sabor tan familiar. Además de diferentes, nuestras magdalenas son ligeras, sabrosas, sugerentes y están listas para tentar a tus clientes más golosos.



Dinamiza la rotación de estos productos tan vistosos con una promoción que incentive la compra de los tres sabores: ¡si los prueban, seguro que repiten!

#### Flor de Fresa

La masa está teñida con colorante natural de color rosa e incorpora chunks de chocolate blanco y minidaditos de gominola de fresa. La decoración con azúcar bolado le proporciona un aspecto muy atractivo.

#### Flor Choco Sabor Plátano

A su masa con aroma a plátano se le incorporan pepitas de cacao tanto por dentro como por fuera, para ofrecer así un contraste de sabores muy particular.

#### Flor Sabor Toffee

Su tierna y esponjosa masa está aromatizada, enriquecida y decorada con trocitos de toffee, que crujen suavemente al morder y favorecen unas cualidades inconfundibles que sorprenden al paladar.











66130 Flor de Fresa

7	8		**	Ø
24 u	90 g	8x14	20-30'	8 cn



66110 Flor Choco Sabor Plátano

8	8		*	
24 u	90 g	8x14	20-30'	



66120 Flor Sabor Toffee

Flo	r Sabo	r Ioffe	ee
24 u 90	3 <b>=</b> g 8x14	<del>**</del> 20-30'	Ø 8 cm



# DOTS

### Un surtido redondo

Nuestros nuevos Dots son nuestros productos más golosos. Envolvemos su tierna y esponjosa masa con coberturas sorprendentes que dinamizarán y darán color a tu oferta.

Nuestros Dots están hechos con corazón:

- · Sin grasas hidrogenadas.
- · Sin colorantes artificiales.
- Elaborados con aceite de palma sostenible. Contribuimos a la conservación de las selvas tropicales: toda la palma que utilizamos procede de cultivos certificados a fin de respetar el entorno social y el medio ambiente.

#### Dots Chocolate con Leche

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

Con chocolate sostenible. El cacao de la cobertura de nuestros Dots sique un riguroso protocolo de control de trazabilidad, desde los campos de cultivo de Costa de Marfil y Ghana donde se recolectan, se desgranan y se seleccionan los frutos, hasta la fábrica de chocolate donde se muele y se prensa la pasta de cacao.

#### Dots Pink & White

Con media cobertura rosa, topping de miniperlas de azúcar blancas con sabores naturales a crema y fresa, y relleno de una deliciosa crema blanca.



Intercala los dos sabores para ganar color en tu exposición de bollería: ¡son los más vistosos y originales!











Comunica sus singulares atributos a través de PLV: pósteres, stoppers, portaprecios, etc.









8x15 15-20' 9.5 cm





## Viennoiserie Caprice 100% mantequilla, 100% placer

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 europea 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 y personalísimo de la mantequilla.











61320 Croissant 100% Espelta

## Croissant 100% Espelta

Esta especialidad es, quizás, la más exclusiva e innovadora de la gama Caprice. Su delicada masa de hojaldre, extraordinariamente esponjosa, se elabora con harina de espelta, un 25% de mantequilla y masa madre de espelta. Para darle un aspecto todavía más apetitoso a su corteza, ligera y croustillante, la pintamos al huevo y la decoramos con trocitos de espelta.

La espelta es un cereal altamente energético que aporta menos calorías y es más fácil de digerir que el trigo. Organolépticamente destaca por su sabor inconfundible.



Destaca a través de tu cartelería que es 100% espelta: es un cereal que es tendencia.







## Surtido Caprice Mini

Hemos escogido nuestras piezas más exclusivas, prefermentadas y a punto para hornear, para un surtido singular: Croissant Mini París, Croissant Mini París Cereales, Mini Sneken y Mini Pain Choc. Descongélalas 5 minutos y cuécelas entre 8 y 10 minutos para disponer de una exquisita variedad de piezas de pequeño formato para ofrecer a tus clientes. Bon appétit!



Prepara cajitas surtidas con una unidad de cada especialidad y poténcialas como propuesta de desayuno al estilo francés.







## Nubes de Bombón

#### Nuestros brioches con decoración artesana

Te presentamos una solución tan ágil como original y sabrosa: nuestras placas de brioches de mantequilla decoradas manualmente. Elaboramos esta tierna masa de bollo de mantequilla como se ha hecho toda la vida, moldeamos y agrupamos las nubes y, después de hornearlas, las rayamos artesanalmente con chocolate y las espolvoreamos con bolitas de azúcar recubiertas con chocolate blanco, con leche y negro. Una especialidad esponjosa y tentadora que, además de ser fácil de manipular, es muy práctica porque permite llenar las bandejas de producto de forma rápida y dar una respuesta inmediata a la necesidad de reposición.



Destaca en tu cartelería que cuentas con este brioche de mantequilla como los de antes: recuperar las tradiciones locales es tendencia.









61780 Nubes de Bombón





## Micro ensaimada

## Concentración de sabor

La ensaimada es, quizás, uno de los bocados más tentadores de nuestra repostería. Elaboradas con manteca de cerdo para proporcionar esa intensidad de sabor que tanto nos gusta, nuestras microensaimadas solo pesan 18 g y están formadas una a una, manualmente, para que tú puedas ofrecérselas a tus clientes como goloso capricho. Son un pequeño placer apto para todas las edades.



Es un producto muy indicado para su venta a granel: las piezas micro y mini facilitan más rentabilidad por kilo que los formatos individuales.







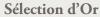




69430 Micro ensaimada

8	8			°C	= ***	(
390 u	18 g	8x12	90'	180°	8-10'	5





## Bollería de margarina de alta gama

Máxima apetitosidad para tus clientes, máxima rentabilidad para tu negocio. Así son estas tiernas exquisiteces de margarina que han sido creadas para seducir.

## Croissant de Margarina Sélection d'Or

Elaboramos este croissant tan singular siguiendo nuestro exclusivo proceso Seléction d'Or, en el que el tiempo es un ingrediente más: los largos reposos y los precisos trabajos en la masa culminan en un laminado superior, en el que se intercalan de manera magistral las capas de margarina con las de deliciosa masa. El resultado es simplemente excepcional: su dorado intenso fascina a primera vista y su excelente hojaldrado enamora al tacto, mientras que, ya en boca, su agradable cremosidad y su suave aroma a mantequilla crean adicción.



Consigue la máxima rentabilidad por pieza: al ser de margarina, su coste es muy competitivo para ti, aunque, gracias a su aroma a mantequilla, se perciben como productos de alta gama.

#### Roll de Canela

¡Amplía tu oferta de piezas de bollería innovadoras! Esta especialidad de masa danesa con reminiscencias centroeuropeas destaca por su fragante relleno de canela. Elaborada con harina, margarina, huevo y el indispensable toque de esta aromática especia, su corazón es exquisitamente cremoso y desprende un perfume intenso, suave y profundo. El icing que incorpora para su decoración le confiere un apetitoso aspecto artesano que resulta muy tentador, ¡irresistible!



















67420 Croissant Margarina Sélection d'Or





8	8	0 D	*	°C	= *** min	Ø
48 u	86,8 g	8x12	10'	180-190°	17-18'	12 cm



## Börek de Queso La suculenta delicia turca

Recién llegada de la cosmopolita Estambul, esta especialidad callejera tan original recibe su nombre del proceso de ir doblando las numerosas y crujientes capas de pasta yufka -una variedad de pasta filo- que envuelven su delicioso corazón de gueso. Nosotros enrollamos nuestros böreks con una ligera pasta filo y los rellenamos con suculento queso feta. Sin duda, es el bocado Grab&Go de moda, porque es tan fácil de coger como irresistible de comer. No puede faltar en tu establecimiento: ¡su éxito está garantizado!



Como todas nuestras piezas de bollería salada, sustituye fácilmente una comida rápida: destácala desde media mañana hasta última hora de la tarde.









## 63970 Börek de Oueso

8	8	0 0	°C	≡ ···· min	Ø
60 u	100 g	11x8	180°	25'	20 cı



## **Cookies** Al estilo americano

Seguimos innovando para crear nuevos sabores que sigan las tendencias que demanda el mercado. Nuestras nuevas cookies, que además de ampliar nuestra completa gama con nuevos sabores presentan un formato más grande, son tan tentadoras porque las elaboramos a través de un delicado horneado y siguiendo la receta tradicional de las auténticas galletas americanas de toda la vida. Gracias a que incorporan los mejores ingredientes, presentan un aroma muy característico y una textura inconfundible, crujiente por fuera y caramelizada por dentro. Son dos bocados que enamoran desde el primer mordisco.

- Son tendencia
- Piezas completas para desayunos y meriendas para llevar
- Su larga durabilidad facilita tus ventas: una vez descongeladas, duran en óptimas condiciones hasta tres días

### Cookie Chocolate Blanco

Con trocitos de chocolate blanco. nueces de macadamia y aroma natural de vainilla. Toda una tentación para tus clientes más golosos.

#### Cookie Muesli

Con copos de avena, mantequilla, arándanos, leche y extracto natural de vainilla Bourbon, están repletas de energía.















68910 Cookie Chocolate Blanco



68920 Cookie Muesli

16x11

Haz packs con 1 unidad de cada variedad a un precio especial para incentivar la prueba y mejora el precio por la compra de más unidades.

Prepáralas en bolsas de 2 o 4 unidades



www.europastry.com