

Novedades

Canal Alimentación

PRIMAVERA 2018



**PAN
CRISTALINO**



**100% NATURAL
CON MASA MADRE
Y ACEITE DE OLIVA**

Canal Alimentación

Placer, salud, sostenibilidad y comodidad

Nuestra campaña de primavera apuesta por productos con valor añadido a fin de captar a nuevos consumidores, como los *millennials*, siempre dispuestos a probar sabores nuevos y a vivir experiencias diferentes de manera cómoda e inmediata, en línea con su estilo de vida.

También tenemos en cuenta al público más sénior, que prioriza la salud y el valor nutricional que aporta cada alimento: estos clientes asocian el bienestar con la búsqueda de lo natural, el regreso al origen, el respeto por los procesos de elaboración tradicionales y la preferencia por ingredientes cuidadosamente seleccionados.

Nuestras novedosas propuestas están especialmente pensadas para todos ellos, pero también para lograr la máxima practicidad y rentabilidad para ti. ¡Te invitamos a descubrirlas!





Pan

Cristalino Precortado	04
Bollo Cantábrico	06
Pan Candéal	08
Mollete y Mini Mollete	10
Mini Rock & Roll	12
Focaccia Bianca	14
PanBurgers	16

Bollería

Base Pizza Rústica	18
Bollos Suizos	20
Mini Croissants	22
Surtido de Cabezones	24
Mini Bretzels	26
Napolitana de Nocilla	28

Dots

Dots Zebra	30
------------	----

Friart

Wraps	32
-------	----



Cristalino Precortado

El pan envasado que tus clientes estaban esperando

Elaborado con masa madre y aceite de oliva, el Gran Cristalino es un singular pan que destaca por su doble fermentación y su alta hidratación. Su cuidadoso proceso de producción y sus ingredientes seleccionados propician una fina corteza y una miga blanca, suave y muy alveolada que resulta muy atractiva a la vista y todavía mejor al paladar. Viene ya precortado y embolsado para que lo ofrezcas a tus clientes como pan de acompañamiento o para preparar tostadas de categoría superior.



Cristalino Precortado
REF. 64965



6 bolsas/6 u



50 g



8x11



20'



12,5x7,5



Valores diferenciales

- Descongelar y listo: ahorro, inmediatez y merma mínima
- Un pan envasado superior
- Ingredientes de la máxima calidad
- Ideado específicamente para el Canal Alimentación

Manipulación, exposición y rentabilidad

- Más valor, más diferenciación: indica en tu cartelería los atributos de este pan tan especial, es una oportunidad única de ampliar la oferta de productos de calidad de tu negocio.
- Descongela los packs que necesites y ve reponiendo el producto en el lineal. Ubícalos en un lugar preferente.
- Fomenta la venta cruzada con ingredientes de primera calidad, como una cuidada selección de ibéricos o ahumados.
- Recomienda al consumidor final darle un toque de tostadora para conseguir una corteza mucho más crujiente.

Del congelador al consumidor

- **Formato específico para el Canal Alimentación:** te presentamos el Gran Cristalino en bolsas con seis porciones de pan precortadas por la mitad y listas para utilizar, 12 rebanadas en total.
- Es un **producto premium** que destacará entre tu oferta de panes envasados:
 - Alta hidratación
 - Con masa madre
 - Clean Label
 - 100% natural
 - Con aceite de oliva virgen



Pídele a nuestro Departamento de Marketing que te facilite material de apoyo, seguro que te ayuda a impulsar tus ventas.



Bollo Cantábrico

Formado a mano y cocido en
horno de piedra

Nuestro Bollo Cantábrico incorpora Fermento Gallego de las tahonas de Galicia, por eso presenta una magnífica miga de húmedo alveolo, tonalidad cremosa y suave textura. Su corteza, fina pero crujiente, combina los tonos dorados de la cocción con el blanco níveo del enharinado, mientras que en boca resulta tierno y meloso, con el tenue gusto del aceite de oliva que incorpora su receta. El Fermento Gallego y el alto porcentaje de agua en masa le proporcionan un conjunto de aromas, matices y sabores que lo convierten en una pieza única.



Bollo Cantábrico
REF. 62545



45 u



145 g



4x8



20/30'



190



5/8



23x7



Valores diferenciales

- Pan tradicional y auténtico
- Alta calidad en los ingredientes
- Ideal para los bocadillos más tiernos por su melosa miga

Manipulación, exposición y rentabilidad

- Sigue las instrucciones de regeneración y ve horneado unidades a lo largo de la jornada.
- Comunica en tu cartelería de punto de venta que está elaborado con Fermento Gallego y cuenta con ingredientes de primera calidad, como el aceite de oliva.
- Fomenta la venta cruzada para incrementar el ticket de compra.

Del congelador al consumidor

- **Descongela entre 20 y 30 minutos y hornea de 5 a 8 minutos a 190 °C.**
- Comunica sus **ingredientes de alta calidad** y su proceso de **formado a mano**.
- Indica que es un pan con un **80% de hidratación**, atributo que aporta una mayor durabilidad.
- Destaca también que es artesano: está **formado a mano** y ha sido **cocido en horno de piedra**.





Pan Candéal

Para las comidas más suculentas

El pan picado andaluz, un pan boleado de baja hidratación y una sola fermentación, es la mejor compañía para un buen guiso. Su característica corteza de corte geométrico presenta una tonalidad pálida y mate, en sintonía con su sabrosa, densa y suave miga, ideal para rebañar el plato cuando hemos disfrutado de un buen festín. Quien ideó la frase “toma pan y moja” seguro que pensaba en el Pan Candéal.



Pan Candéal
REF. 63335



80 u



55 g



4x14



20/30'



190



5/10



6,2x4,8



Valores diferenciales

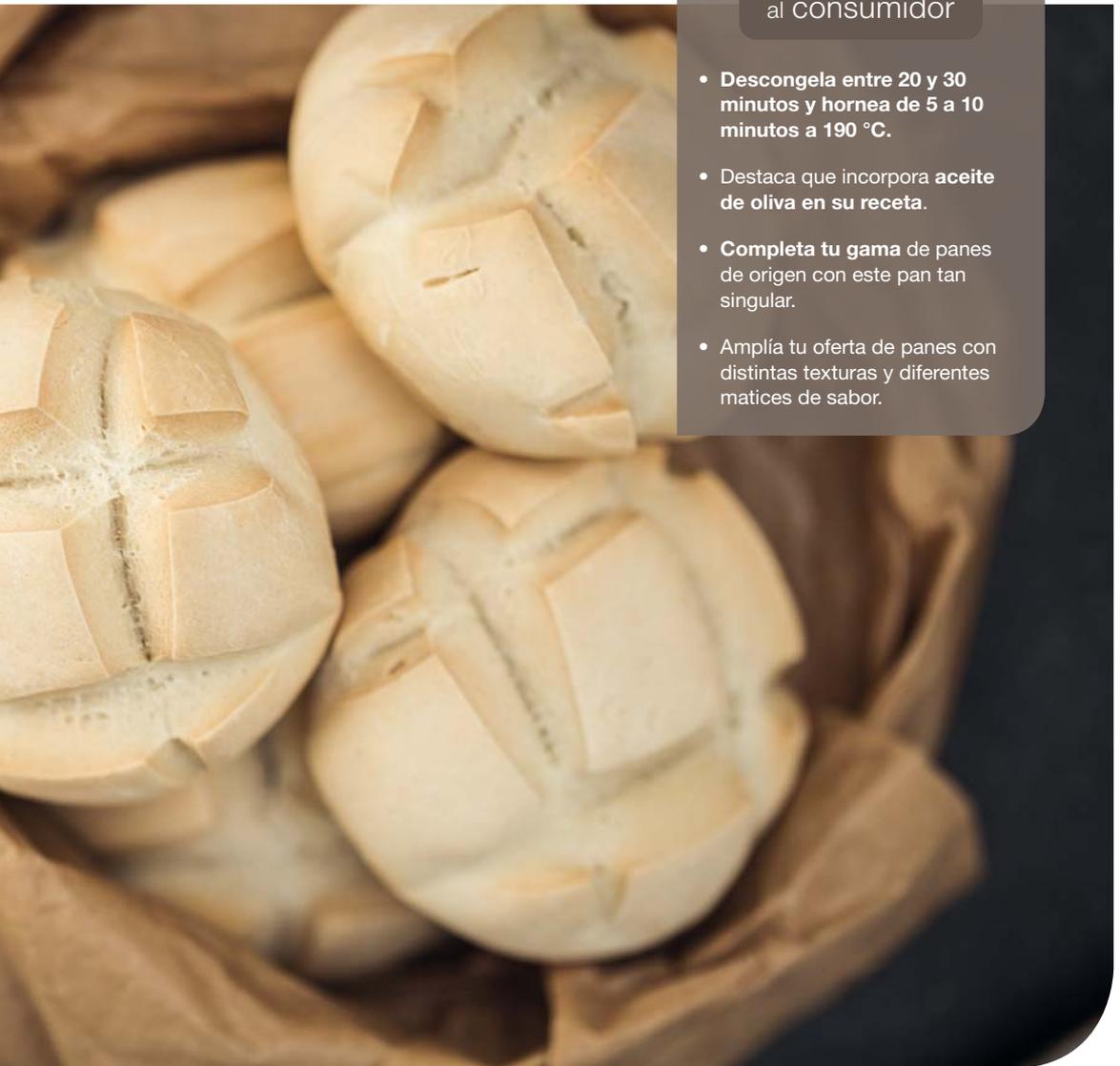
- Pan tradicional y auténtico
- Perfecto para las comidas
- Ideal para los bocadillos más tiernos por su melosa miga

Manipulación, exposición y rentabilidad

- Sigue las instrucciones de regeneración y ve horneado unidades a lo largo de la jornada.
- Incentiva la venta cruzada con otros productos andaluces, como aceite de oliva, mojama o conservas de melva y caballa.
- Embolsa 4 o 6 unidades y crea tu propio pack a precio cerrado para incentivar la venta por impulso.

Del congelador
al consumidor

- **Descongela entre 20 y 30 minutos y hornea de 5 a 10 minutos a 190 °C.**
- Destaca que incorpora **aceite de oliva en su receta.**
- **Completa tu gama** de panes de origen con este pan tan singular.
- Amplía tu oferta de panes con distintas texturas y diferentes matices de sabor.



Crea una zona especial
para tu panes de origen

Pan Picado Andaluz
REF. 67871

Pan Picado Andaluz Familiar
REF. 68630





Molletes Andaluces

El sabor que viene del sur

Completa tu gama de panes de origen con estas dos nuevas variedades de tradición mediterránea: un mismo pan con dos formatos diferentes para adaptarse mejor a las necesidades de tu establecimiento. Su densa y tierna miga, de finísimo alveolo, y su delgada corteza son especialmente melosas gracias al aceite de oliva que incorpora su receta.



Mollete Andaluz
REF. 62245



60 u



85 g



6x7



20/30'



11,5x10,5



Mini Mollete Andaluz
REF. 62345



115 u



35 g



8x8



10/20'



7,5



Valores diferenciales

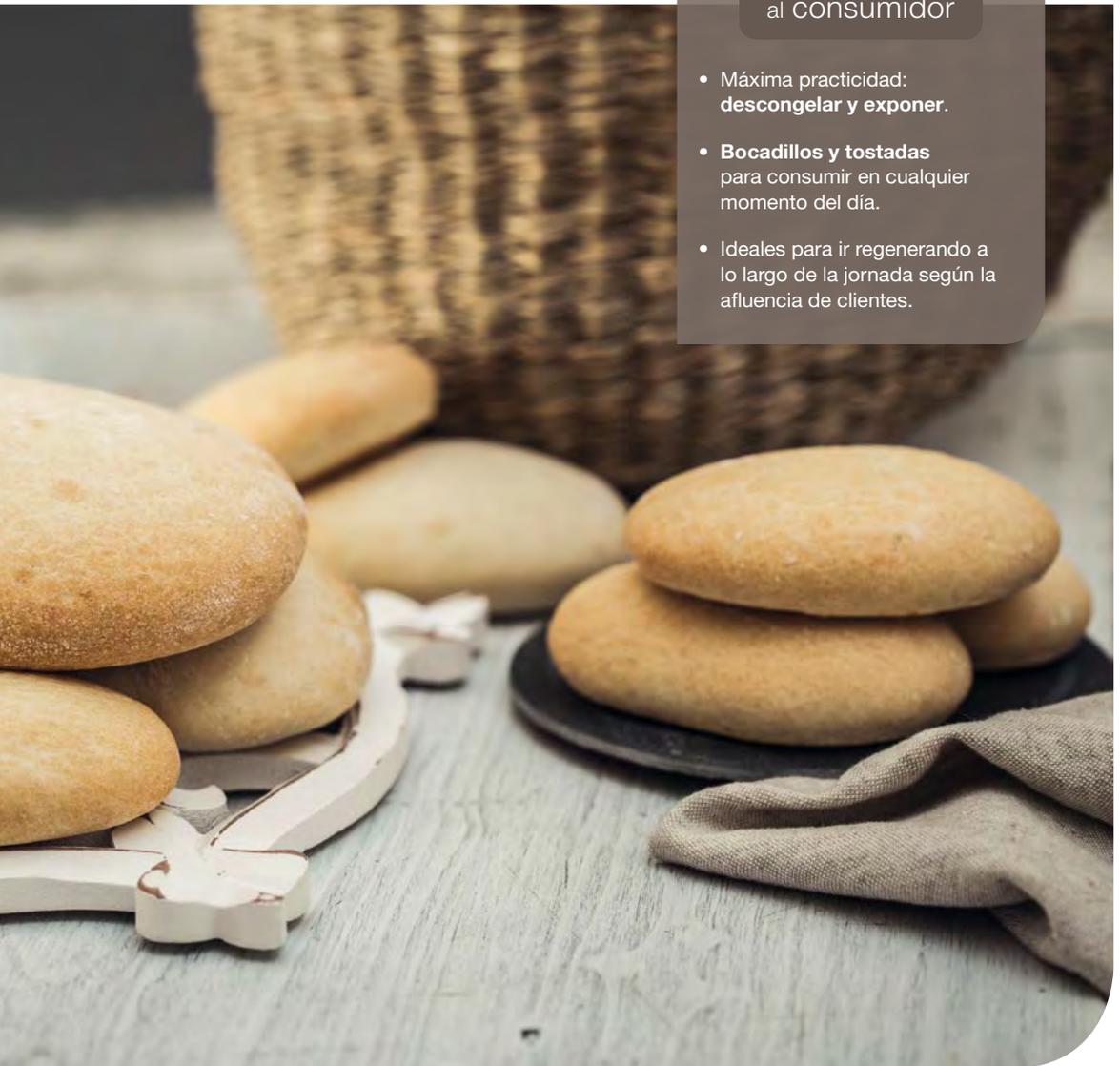
- Pan de origen
- Ingredientes de la máxima calidad
- Gran versatilidad

Manipulación, exposición y rentabilidad

- Embolsa algunas unidades y ofrécelas a un precio especial. Indica con un adhesivo que con un golpe de horno en casa se consigue una corteza más crujiente.
- Versátil, cubre todos los momentos de consumo. Muy práctico para preparar tostadas en los desayunos o bocadillos para cenas informales en familia o con amigos.
- También puedes crear un córner con productos regionales.
- Fomenta la venta cruzada con ingredientes para elaborar bocadillos.

Del congelador al consumidor

- Máxima practicidad: **descongelar y exponer.**
- **Bocadillos y tostadas** para consumir en cualquier momento del día.
- Ideales para ir regenerando a lo largo de la jornada según la afluencia de clientes.



Dales un toque más crujiente con un golpe de horno o unos instantes de plancha.

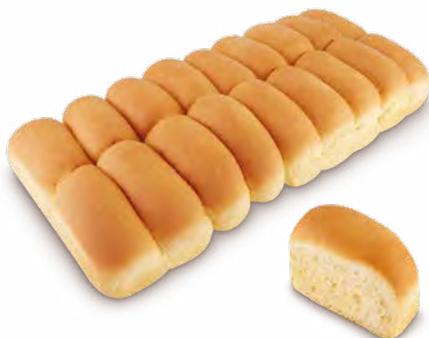




Mini Rock & Roll

La base de tus mini bocadillos más *trendies*

Si te gustó nuestro Rock & Roll, te encantará su versión mini. Tan inspirador como su hermano mayor, se convertirá en la base de tus recetas más innovadoras. Te presentamos este nuevo formato que revoluciona el concepto de bocadillo. De textura abriochada y en placas de 18 piezas ya preporcionadas, basta con separarlas, practicar un corte a tu gusto y rellenar con ingredientes tanto dulces como salados.



Mini Rock & Roll
REF. 66165



6 placas/
18 u



495 g



4x14



50'



36,5x16,5



Valores diferenciales

- Producto muy innovador y *trendy*
- Máxima versatilidad
- Fácil regeneración
- Diversidad de cortes y presentaciones

Recuerda que también cuentas con el formato Rock & Roll, el pan de sándwich de mayor tamaño • REF. 66161

CORTE
CUADRADO



CORTE TRÍO
DOBLE



CORTE
TRÍO



CORTE
EN UVE



Del congelador al consumidor

Tras descongelar la plancha unos 50 minutos y porcionarla, cada Mini Rock & Roll se tuesta fácilmente y adquiere una textura crujiente y liviana que lo hace único.

Tú escoges cómo cortar tu Mini Rock & Roll:

- **Clásico.** Entero y abierto por la mitad.
- **En uve.** Practica un corte longitudinal a lo largo de la parte superior y rellénalo por el centro.
- **Cuadrado.** Necesitarás dos Mini Rock & Roll unidos por el centro. Córtalos primero por la mitad transversalmente para obtener dos cuadrados. Luego, ábrelos por la mitad.
- **Trío.** Necesitarás 3 Mini Rock & Roll unidos. Córtalos transversalmente para obtener 3 rectángulos. Después ábrelos por la mitad por el lado que desees.

Manipulación, exposición y rentabilidad

- Véndelo en placas o en unidades ya porcionadas.
- Indica en adhesivos que basta un golpe de horno para disponer de un pan tierno y diferente para preparar mini bocadillos únicos.
- Crea un córner y decóralo con pósteres de ideas para bocadillos.
- Incentiva la venta cruzada exponiéndolo junto con ingredientes para su relleno, tanto dulces como salados.

¿Cómo prefieres regenerarlo?

Planchado. Dóralo unos instantes en una plancha caliente con unas gotas de aceite o mantequilla hasta que adquiera color.

Al horno. Dale un golpe de horno para que se caliente ligeramente y el exterior quede más crujiente.

1



Separa, unta los laterales con mantequilla y plancha.

2



Haz un corte en la parte superior.

3



Condimentala al gusto.



Focaccia Bianca

¡No te acabarás sus posibilidades!

Preparamos nuestra *focaccia* con harina de trigo de tipo italiano, aceite de oliva y semolina, que aporta una agradable textura en boca y retiene mejor los sabores. Su proceso de triple fermentación, su elevada hidratación y su cocción en horno de suela de piedra favorecen un vistoso alveolado, un intenso aroma y un aspecto irregular muy apetitoso. ¡Prepárala a tu gusto, cuentas con mil y una opciones para sacarle el máximo partido!



Focaccia Bianca
REF. 64445



42 u



135 g



4x9



20/30'



14,5x12,5



Valores diferenciales

- Elaborada con ingredientes seleccionados
- Facilidad y agilidad de uso
- Sin mermas
- Máxima versatilidad

Manipulación, exposición y rentabilidad

- Desongelar y listo para exponer en tu lineal.
- Propón un recetario mensual y fomenta la venta cruzada con ingredientes para que el consumidor pueda elaborar desde pizzas hasta bocadillos o aperitivos.
- Destaca en tu cartelería que incorpora aceite de oliva.
- Crea packs de 2 unidades a precio cerrado.

Del congelador
al consumidor

Tus clientes eligen cómo
emplear nuestra focaccia,
detállaselo en tu cartelería:

- **Planchada:** condimentar al gusto y pasarla por la plancha para los bocadillos más succulentos.
- **Horneada:** añadir sobre ella ingredientes variados e introducirla en el horno, previamente precalentado durante unos minutos.

Máxima practicidad para tu negocio: puedes ir regenerándola a lo largo de la jornada e ir reponiendo. Fácil, sin mermas, sin manipulación.



Porciónala y
combina diferentes
presentaciones para
darle más color a tu
oferta.

Si dispones de un punto de venta asistida,
decora con sencillos *toppings*, como
queso, orégano o rodajitas de aceitunas,
y ve horneando y vendiendo en porciones
durante toda la jornada.





PanBurgers

¡En la variación está el gusto!

Burger Tierna Plus y Burger Tierna Midi

De textura suave pero consistente, estos dos panes de hamburguesa se caracterizan por su asombroso cuerpo, que les permite albergar y realzar cualquier tipo de relleno. Su apetitividad salta a la vista gracias a su brillante y colorida corteza, y al estar elaborados con mantequilla y harina de soja, presentan un sabor tan peculiar como irresistible.



Burger Tierna Plus
REF. 88250



24 u



86 g



4x14



50'



12



Burger Tierna Midi
REF. 88251



40 u



51 g



4x14



50'



9,5

Burger Aldeana Semillas

De consistencia similar a la de sus hermanas, la Burger Aldeana Semillas se caracteriza por sus cortes en forma de cruz y las semillas de sésamo y amapola que decoran su superficie. Su atractivo aspecto combina muy bien con los más novedosos rellenos ¡Atrévete con nuevas recetas y crea bocadillos de hamburguesa tan sorprendentes por dentro como por fuera!



Burger Aldeana Semillas
REF. 89450



24 u



86 g



4x14



50'



12



Valores diferenciales

- Nuevas variedades que amplían la familia PanBurger
- Descongelar y vender
- Practicidad y facilidad

Del congelador
al consumidor

- Para disponer de estos panes de hamburguesa **basta con descongelarlos.**
- **Amplía tu oferta de panes de hamburguesa** con estas nuevas incorporaciones, siempre es bueno contar con novedades y con la máxima variedad posible para satisfacer los gustos de todos tus clientes.



Manipulación, exposición y rentabilidad

- Incentiva la venta cruzada con hamburguesas de todo tipo, no solo de carne: de pescado, vegetales, de pollo...
- Crea un córner especial para fomentar las ventas de este producto.
- Crea packs de 2 o 4 unidades a precio cerrado.



¡Crea un córner con showcooking para animar tus ventas!





Base Pizza Rústica

Calidad artesana

Nuestra base rectangular de pan de pizza, que incorpora Fermento Gallego, se forma a mano siguiendo un proceso de alta hidratación en el que, una vez que la masa ha fermentado ligeramente, se presiona un poco con los dedos para que adelgace pero preserve sus aromas. El resultado es una pieza cocida en horno de piedra, de grosor irregular, que exhibe una extraordinaria palatabilidad: se degusta de manera placentera y aporta interesantes matices de sabor y una agradable textura.



Base Pizza Rústica

REF. 64975



9 u



370 g



6x7



10/20'



180



7/10



60x20



Valores diferenciales

- Amplía tu oferta de cocas y pizzas con una base de máxima calidad
- Practicidad y versatilidad
- Tan ligera que resulta ideal para cualquier momento del día

Manipulación, exposición y rentabilidad

- Ve regenerando a lo largo de la jornada y crea tu propia oferta de cocas y pizzas para llevar.
- Crea un recetario mensual y fomenta la venta cruzada con ingredientes diferentes, de temporada.
- Si dispones de punto de venta asistida sorprende cada día con una nueva receta en la franja horaria de almuerzos y crea combos con refrescos u otras bebidas.

Del congelador
al consumidor

Es la base ideal para los productos de venta asistida de tu supermercado:

- Descongélala, corónala con los ingredientes de tu elección y terminala de cocer en el horno de 7 a 10 minutos.
- Con esta base tan versátil puedes elaborar tanto pizzas enteras o en porciones como cocas.
- Divídela en secciones más o menos grandes según el momento de consumo.
- Destaca en tu cartelería su elaboración artesana y la alta calidad de sus ingredientes, especialmente el Fermento Gallego.



Destaca en tu cartelería que la base es de pan de calidad, con Fermento Gallego.



Bollos Suizos

Nuestra familia de brioches de mantequilla

Bollo Suizo

Elaboramos el tradicional bollo suizo con harina, azúcar, huevo, mantequilla y levadura. Su delgada corteza presenta un atractivo tono dorado que destaca todavía más por el contraste de su apetitoso corte central, mientras que su suave miga de fino alveolo es especialmente tierna gracias a sus cremosos ingredientes.



Bollo Suizo
REF. 63225



30 u



55 g



8x9



15/30'



14 cm

Mini Bollo Suizo Cereales

Único en el mercado, este bocado tan singular combina la tradición de la bollería de toda la vida con las preferencias del consumidor de hoy. Los cereales que incorpora su receta y su *topping* de tres tipos de semillas de quinoa lo convierten en la base ideal para los servicios de *catering* más sofisticados y en la opción saludable de los bufés de desayuno.



Mini Bollo Suizo Cereales
REF. 63325



60 u



30 g



8x11



15/30'



7 cm

Mini Bollo Suizo con Azúcar Bolado

¡Qué pequeño capricho tan goloso! Su decoración con azúcar bolado no solo proporciona un aspecto más atractivo, sino que además le aporta un sabor más dulce que, unido a su textura melosa y exquisita, lo convierten en un bollito de mantequilla imposible de resistir.



Mini Bollo Suizo con Azúcar Bolado
REF. 63215



50 u



30 g



8x11



15/30'



9 cm



Valores diferenciales

- Ahorro e inmediatez
- Descongelar y listo
- Merma mínima
- Larga durabilidad

Del congelador al consumidor

- Solo hay que descongelarlos de 15 a 30 minutos para ofrecerlos como pieza de bollería o rellenarlos con exquisitos ingredientes. ¡Escoge cómo servirlos!
- Son productos **muy prácticos**, puedes ir descongelándolos a lo largo del día para adaptarte a los flujos de demanda o a las necesidades de tu negocio.
- Destaca en tu establecimiento la apuesta por la tradición de esta bollería tan nuestra. Crea una zona especial para esta familia y **aprovecha los materiales de comunicación** que ponemos a tu disposición.



Manipulación, exposición y rentabilidad

- Amplía tu oferta de bollería tradicional con estos productos tan atractivos.
- No necesita manipulación, sólo descongelar y exponer.
- Destaca los distintos sabores y formatos en la cartelería de tu establecimiento e indica que están elaborados con auténtica mantequilla.
- Promueve la venta cruzada creando bolsitas surtidas con bollos suizos y productos afines, como tabletas de chocolate, confituras o mermeladas.





Mini Croissants de Frutas

Máximo relleno en formato mini

Mini Croissant de Mango: el relleno de este exquisito mini croissant es una mezcla de nuestra tradicional crema junto con una sabrosa mermelada de mango que incorpora trocitos de fruta. Gracias a su acabado manual, su golosa tonalidad anaranjada rebosa por las puntas de manera apetitosamente irregular.

Mini Croissant de Manzana: rellenamos manualmente cada pequeño croissant con una deliciosa fusión de crema con mermelada de manzana. El atractivo color dorado del meloso interior asoma por los extremos de la masa, confiriéndole un aspecto muy sugerente y artesanal.

Mini Croissant de Fresa: el corazón de cada una de estas piezas formadas artesanalmente es una delicada combinación de crema con mermelada de fresa. La coloración rosada del relleno contrasta con el leve tostado de la masa y destaca todavía más sus notables cualidades.



Mini Croissant de Mango REF. 69657

Mini Croissant de Manzana REF. 69658

Mini Croissant de Fresa REF. 69659



100 u

33 g

8x16

15/30'

185

11/13

3,2x7,7



Valores diferenciales

- Potenciamos y revitalizamos la familia de croissants y el formato mini, de gran demanda actual
- Son piezas que se disfrutan de un solo bocado: fáciles de comer y de vender
- Renovamos la oferta de productos clásicos
- Introducimos bollería con mermeladas de frutas
- Máxima practicidad y mínimas mermas

Manipulación, exposición y rentabilidad

- Sigue las instrucciones de regeneración y ve horneando este producto tan tentador a lo largo del día.
- Crea tus propias bandejas surtidas con los tres sabores.
- Embolsa algunas unidades de cada sabor y ofrécelas a precio cerrado para facilitar la compra por impulso.

Del congelador al consumidor

- Renovamos las recetas del mini croissant, un producto con mucha demanda. Proponemos **tres sabores distintos** para que puedas escoger el que más se adapte a los gustos de tus clientes, ¡aunque los tres son deliciosos!
- **Solo hay que descongelarlos brevemente y hornearlos de 11 a 13 minutos a 185 °C.** En caso de desear piezas de mayor volumen, basta con dejar descongelar durante más tiempo.
- Su mínima elaboración **evita las mermas** y facilita su uso para cubrir imprevistos.
- Se presentan en **cajas de 100 unidades**, por lo que son muy fáciles de almacenar.



Comunica
sus distintos
reellenos en tu
cartelería

Bolsa bollería
REF. 24027





Surtido de Cabezones

¡Hornear y vender!

Te presentamos nuestros deliciosos cabezones, esas pequeñas porciones de caña de hojaldre tan populares. Con una sola caja de nuestros ligeros y crujientes cabezones, contarás con un interesante surtido que incorpora los tres rellenos más demandados: crema de cacao, crema y cabello de ángel. Además, te los servimos ya pintados con huevo para que te sea más fácil tenerlos siempre a punto.



Surtido de Cabezones
REF. 63665



222 u



34 g



8x9



5'



180



10



5,6x6,3



Valores diferenciales

- Venta por volumen
- Máxima rentabilidad para tu negocio
- Ahorro de tiempo
- Fácil regeneración
- Variedad de sabores

Manipulación, exposición y rentabilidad

- Hornea a lo largo del día según la demanda de tu establecimiento.
- Ideal para la venta al peso en la sección de autoservicio y en bolsitas ya preparadas para incentivar la venta por impulso.

Del congelador al consumidor

- **Gana en agilidad: solo hay que descongelar unos 5 minutos y hornear 10 minutos a 180 °C.**
- **Ve reponiendo estas piezas en tu mostrador según demanda, son muy fáciles de regenerar.**
- **Indica en tu cartelería que cuentas con tres sabores distintos. ¡Verás cómo vuelan!**



Crema tus propias ofertas de precio con algunas unidades ya embolsadas

Bolsa bollería · REF. 24027





Mini Bretzels

Nuestros lazos de masa danesa de pequeño formato

Mini Bretzel de Chocolate

Esta tentadora creación de masa danesa elaborada con azúcar, harina, huevo, leche y levadura sorprende por la abundancia de su decoración: sus trocitos de almendra y su azúcar bolado le aportan una textura crujiente y se funden con la crema de chocolate del relleno en una auténtica explosión de sabor.

Mini Bretzel de Crema

La tostada cobertura de este lazo de masa danesa, decorada con trocitos de almendra y azúcar bolado, contrasta con su dulce relleno: una delicada mezcla de crema y cabello de ángel que hace que el corazón de esta pieza sea todavía más tierno.



Mini Bretzel de Chocolate REF. 66575

Mini Bretzel de Crema REF. 66585



84 u



71 g



8x12



15/30'



185



8/12



10x8



Valores diferenciales

- Elaboración artesanal
- La masa danesa es un valor en alza
- Ingredientes de calidad superior
- Aporta un aire más premium a tu gama de bollería
- Ofrece más color a tu oferta de piezas pequeñas

Manipulación, exposición y rentabilidad

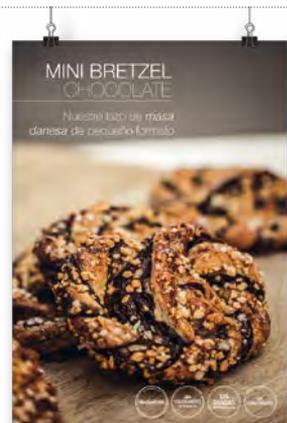
- Sigue las instrucciones de regeneración y ve reponiendo según demanda.
- Crea tus propias bandejas surtidas con ambos sabores y bolsitas ya listas para llevar y tomar en cualquier lugar.
- Comunica que están elaborados de forma artesanal y destaca sus ingredientes en tu cartelería.

Del congelador
al consumidor

- Para disponer de estas creaciones de masa danesa en tu establecimiento, **solo debes descongelarlas de 10 a 30 minutos y hornearlas de 8 a 12 minutos a 185 °C.**
- Destaca su **elaboración artesanal**: cada lazo está cerrado de forma manual.



Comunica la calidad de sus ingredientes: **almendras, chocolate, crema y cabello de ángel.**





Napolitana de Nocilla

¡Rellena de la famosa crema de cacao con avellanas!

Te presentamos una tentación especialmente pensada para los desayunos y meriendas de niños y adolescentes: nuestra nueva Napolitana de Nocilla. Rellena con la crema de cacao con avellanas más popular de nuestro país, se convertirá en el producto más solicitado por tu público más joven y también por aquellos clientes que deseen rememorar el sabor de su infancia. ¡Volará de tu mostrador!



Napolitana de Nocilla
REF. 89211



56 u



100 g



8x9



20/30'



180



15/20



13x5,3



Valores diferenciales

- Una pieza única por su relleno de Nocilla
- Comunicación especial a tu alcance para destacar la Nocilla de su relleno
- Ideal para completar tu gama de bollería dulce

Manipulación, exposición y rentabilidad

- Descongela y hornea a lo largo de la jornada para ofrecer napolitanas recién hechas según los flujos de demanda.
- Crea un córner de productos con Nocilla y presenta todas las variedades de bollería que incorporan esta crema de cacao con avellanas tan solicitada.
- Expón las napolitanas dentro de sus bolsas personalizadas y destácalas con sus pinchos.

Del congelador
al consumidor

- Descongela las piezas que necesites de 20 a 30 minutos y hornéalas 15 minutos a 180 °C.
- Utiliza los pinchos y las bolsas personalizadas que ponemos a tu disposición para potenciar tus ventas.
- Amplía tu gama de piezas de bollería con Nocilla.



Bolsas personalizadas
para potenciar tus ventas





Dots Zebra

Delicioso *animal print*

Nuestros Dots siempre están a la última, nos encanta envolver su exquisita y esponjosa masa con decoraciones inusuales y llamativas. Nuestra gran novedad para la temporada primavera-verano es listar el negro bombón de la media cobertura de nuestro Dots Zebra con sugerentes rayas blancas. Pero eso no es lo mejor, porque su interior alberga una grata sorpresa: un corazón de crema al cacao extraordinariamente intenso.



Dots Zebra
REF. 61155



24 u



74 g



8x16



20/25°



9,5 cm

DOTS®

ORIGINAL

Valores diferenciales

- Nueva variedad muy vistosa y con un exquisito relleno
- Practicidad y calidad
- Ahorro de tiempo
- Descongelar y listo

Manipulación, exposición y rentabilidad

- Producto 100 % acabado, no requiere manipulación. ¡Siempre listo para descongelar y vender!
- Preséntalo en cajitas de dos o cuatro unidades.
- Crea un córner de Dots y vístelo con los materiales de comunicación que tienes a tu disposición para incentivar tus ventas.

Del congelador
al consumidor

- **Fácil y práctico:** descongelar y exponer. No necesita decoración, está listo para servir.
- Aprovecha el **material de comunicación** que ponemos a tu disposición y utilízalo para dar conocer esta interesante novedad en tu establecimiento.
- Destaca su relleno de crema de cacao intenso.





Wraps

Ingredientes seleccionados
envueltos para llevar

Wrap de Jamón y Queso

La versión cosmopolita y *trendy* del indispensable sándwich mixto. Nuestro enrollado de harina de trigo alberga un sabroso relleno que combina jamón cocido en lonchas con un cremoso queso Havarti que potencia su tierna textura. ¡Un gran clásico actualizado!

Wrap de Pollo Asado

Rellenamos cada fajita con tiras de pollo asado, salsa mayonesa, queso Gouda, pimienta roja y hojitas de rúcula. El resultado es un jugoso bocado que sorprende por los trocitos de auténtico pollo y la succulenta combinación de sus ingredientes.

Wrap de Atún

La fajita de harina de trigo de este Wrap abraza un nutritivo relleno de atún, salsa mayonesa, pimienta roja, granos de maíz y brotes de rúcula. Al morder, se deshace en una fusión de matices que enamora desde el primer bocado. ¡Apetece a cualquier hora!



Wrap de Jamón y Queso REF. 64565

Wrap de Pollo Asado REF. 64555

Wrap de Atún REF. 64575



29 u



150 g



8x9



8/10'



180



5



16,5



friart[®]
La nueva cocina

Valores diferenciales

- Nueva familia de snacks para nuevos momentos de consumo
- Gran calidad de materias primas
- Máxima practicidad
- Sustituyen comidas y son el tentempié ideal para tus clientes de paso

Manipulación, exposición y rentabilidad

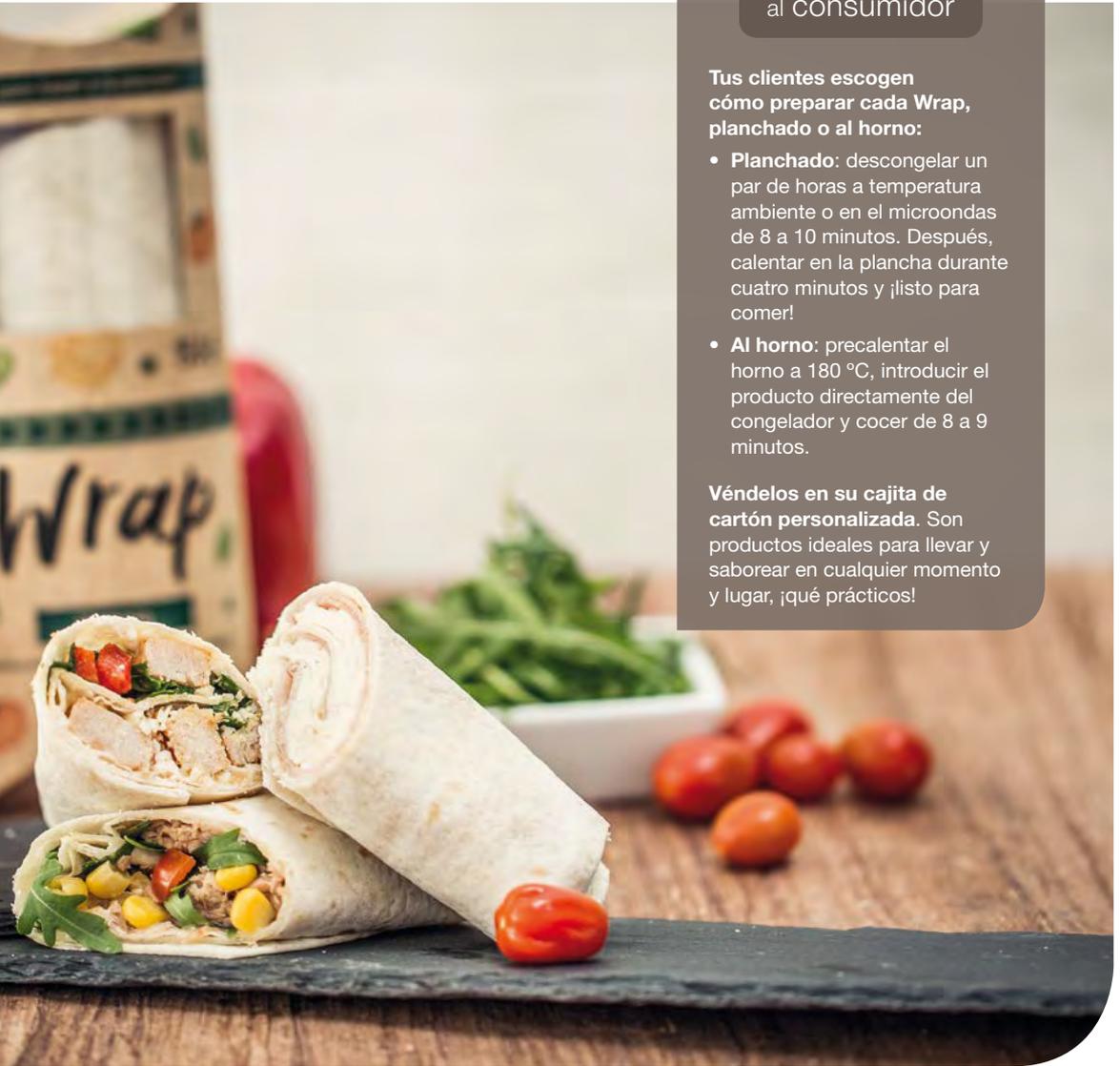
- Indica en una etiqueta adhesiva que una vez descongelados están listos con solo 2-4 minutos de horno o sandwichera.
- Destaca sus ingredientes en tu cartelería.
- Incentiva la venta cruzada con *smoothies* o refrescos.
- Ofrece multipacks con varias unidades a precio especial para cenas informales con familiares o amigos.

Del congelador
al consumidor

**Tus clientes escogen
cómo preparar cada Wrap,
planchado o al horno:**

- **Planchado:** descongelar un par de horas a temperatura ambiente o en el microondas de 8 a 10 minutos. Después, calentar en la plancha durante cuatro minutos y ¡listo para comer!
- **Al horno:** precalentar el horno a 180 °C, introducir el producto directamente del congelador y cocer de 8 a 9 minutos.

**Véndelos en su cajita de
cartón personalizada.** Son
productos ideales para llevar y
saborear en cualquier momento
y lugar, ¡qué prácticos!

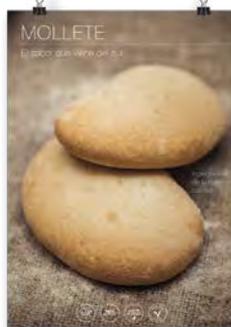


Formato
Grab & Go



Comunicación

Canal Alimentación



BOLLO CANTABRICO
 Formado al horno
 Recubierto en aceite de girasol
 Con aceite de oliva.

MENÚ BOCADILLO + BEBIDA

€

PAN CANDEAL
 PARA LAS COMIDAS
 MÁS SUJOLENTAS

FOCACCIAS
 No te acobardas
 sus posibilidades!

PANBURGER
BURGER TIERNA MIA!
 ¡En la versión más al gusto!

BRIOCHERIE
 BOLLO SUICO

Napolitana de Nocilla

¡Mismo de la famosa
 marca de chocolate
 con chocolate!

€

DOTS
 IS ALWAYS
 A GOOD IDEA

www.milcafe.com DOTS

Wrap + Bebida
 DE AGUA

€



**PAN
CRISTALINO**



**100% NATURAL
CON MASA MADRE
Y ACEITE DE OLIVA**

 **EUROPASTRY.**

Tel. 900 118 888 • contact@europastry.com • www.europastry.com