

CANAL
ALIMENTACIÓN



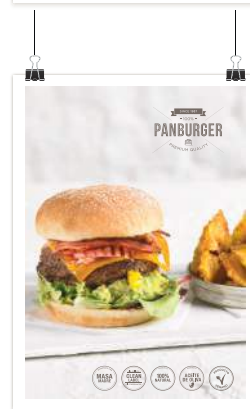
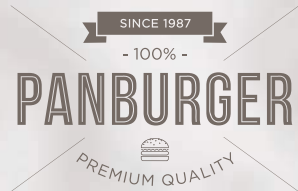
Placer, salud, sostenibilidad y comodidad

Nuestra campaña de otoño 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 del origen, el respeto por los procesos de elaboración tradicionales y la preferencia por ingredientes cuidadosamente seleccionados.

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





RENTABILIDAD

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

REDESCUBRE LA HAMBURGUESA CON LA BURGER CHAPATTA CRISTALINA

Este PanBurger premium está elaborado de forma tradicional y presenta una corteza fina, cristalina y crujiente, con un toque de semolina que aporta sabor y vitaminas del grupo B. Su forma cuadrada despertará en tus clientes el deseo de innovar en sus recetas de hamburguesas.



¡LISTOS PARA EXPONER EN 20 MINUTOS!

Apuesta también por nuestra Clásica Cristalina en packs de 4 unidades



Ref. 67921
Burger Chapatta Cristalina

16px2u 190g 4x14 13cm

Ref. 89880
Burger Cristalina

6px4u 300g 4x14 12cm

PRACTICIDAD

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

VALORES DIFERENCIALES

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



*También
disponible en blanco

RENTABILIDAD

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

BOCADILLOS RENOVADOS, FÁCILES Y TIERNOS

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

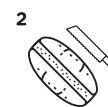
❄️ ¡LISTO PARA
EXPONER EN
30 MINUTOS!

¡Reinventa el concepto de bocadillo!

Fácil regeneración
y preparación



1
Separa,
unta los laterales
con mantequilla
y plancha



2
Haz un corte
en la parte
superior



3
Rellena
y condimenta
al gusto



Ref. 66161
Rock&Roll

12b/4u 292g 4x14 17cm

PRACTICIDAD

· No requiere manipulación: ¡descongelar y exponer!

VALORES DIFERENCIALES

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

PANES DE MOLDE

CON MASA MADRE



EXPOSICIÓN

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

PANES DE MOLDE, EL PLACER DE CUIDARSE

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



¡LISTOS PARA EXPONER EN 30-40 MINUTOS!



Ref. 67751 Brioche



Ref. 67951 Tres Espeltas



Ref. 67931 Muesli



Ref. 67771 Choco blanco y frambuesa



Ref. 67621 Alto en proteínas



Ref. 67671 Semillas y cereales



Ref. 67731 Blanco



10u



330g



4x14



18,5cm

Esta información es válida para todas las referencias

PRACTICIDAD

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

VALORES DIFERENCIALES

· Amplia variedad de sabores
· Elaborados con masa madre e ingredientes seleccionados
· Una gama especialmente pensada para satisfacer las preferencias del consumidor de hoy



RENTABILIDAD

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

EL GRAN CLÁSICO PANADERO EN SU FORMATO MÁS PRÁCTICO

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



❄️ ¡LISTOS PARA EXPONER EN 30-40 MINUTOS!



Ref. 81981
Pan Campestre Cereales

18b/6u 378g 6x6 22cm



Ref. 64951
Pan Campestre

18b/6u 360g 6x6 22cm

PRACTICIDAD

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

VALORES DIFERENCIALES

- Son panes de doble fermentación con un 65% de hidratación
- Rebanadas regulares y uniformes
- Dos variedades distintas para ampliar tus opciones de venta

¡CREA EXPERIENCIAS
PARA TUS CLIENTES!



¡NUESTROS MUEBLES
EXPOSITORES IMPULSARÁN
TUS VENTAS!

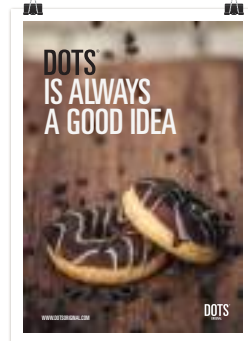
El diseño del espacio que dediques a la venta de tus productos será un factor clave para incentivar la compra de tus clientes. Consigue llamar su atención con muebles personalizados y adaptados a tus productos.

Nuestro estudio del espacio de exposición y venta engloba desde el diseño del mobiliario a medida hasta el asesoramiento en materiales, iluminación y rotación de productos. Un servicio 360°.



DOTS[®]

ORIGINAL



Aprovecha las festividades o eventos especiales para impulsar tus ventas

UN MUNDO DE SABORES

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



¡SIEMPRE COMO
RECIÉN HECHOS
EN 20 MINUTOS!



Propuestas de packs

Blisters
2 unidades



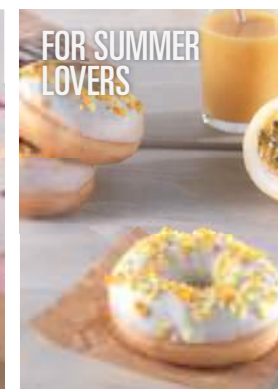
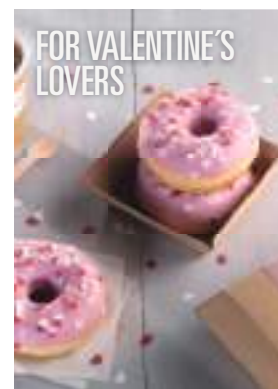
Blisters
4 unidades



Flowpack
1 unidad



Flowpack
4 unidades





¡COMBÍNALOS PARA DARLE MÁS COLOR A TU OFERTA!

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

❄️ ¡SIEMPRE COMO RECIÉN HECHOS EN 20 MINUTOS!



Ref. 61155
Dots Zebra



Ref. 60105
CuadraDots



Ref. 67180
Dots White & Red

Propuestas de packs

Cartoncillo
4 Unidades



PopDots en Flowpack
6 Unidades



Flowpacks con cartoncillos
4 Unidades



¡IMPULSA TUS VENTAS, CREA EXPERIENCIAS PARA TUS CLIENTES!

Vans para tus showcookings, ferias y eventos.



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



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



*Aunt
Marian*
· ORIGINAL BAKERY ·



EXPOSICIÓN

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

NUESTROS PANES DE HAMBURGUESA, AHORA PARA DISFRUTAR EN CASA

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

ELABORADO CON
ACEITE DE
OLIVA

MASA
MADRE

DOBLE
FERMENTACIÓN

ALTA
HIDRATACIÓN



¡VENTA EN
CONGELADO!

Descongelar 20 minutos y consumir en casa.



100%
NATURAL

SIN ADITIVOS
NI
CONSERVANTES

Ref. 69835
Burger Cristalina

16b/2u 71g 4x14 10cm



ALTO
CONTENIDO EN
FIBRA

7 SEMILLAS
Y CEREALES

Ref. 69855
Burger Cristalina Kornspitz

16b/2u 70g 4x14 10cm

COMUNICA EL PRODUCTO EN EL PUNTO DE VENTA

¡Invita a tus clientes a probar el producto!

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

Comunica bien que se trata de

pan congelado.

Funcional y cómodo de almacenar en el congelador de casa.

INCENTIVA LA VENTA CRUZADA POTENCIANDO SU VENTA JUNTO A OTROS PRODUCTOS

Para comidas y cenas con Burgers KOAMA



Para tus desayunos y brunchs



Añádele un toque de color y frescura



PRÁCTICAS PARA TI, CÓMODAS PARA TUS CLIENTES

VALORES DIFERENCIALES

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

PRACTICIDAD

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

EXPOSICIÓN

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





¡LISTOS PARA
EXPONER EN
30-40 MINUTOS!