



*Sélection*  
**D'OR**

*La bollería de margarina de alta gama*

A close-up photograph of two almond croissants resting on a black wire cooling rack. The croissants are golden-brown and have a flaky, layered texture. They are heavily topped with a mixture of sliced almonds and small white seeds, likely poppy or sesame. The background is a dark, slightly out-of-focus surface, possibly a countertop or another part of the rack. The lighting is soft, highlighting the texture of the bread and the sheen of the toppings.

*Sélection*  
**D'OR**



## Sélection D'OR

### *La bollería de margarina de alta gama*

*Nuestra gama Selección d'Or combina los mejores ingredientes con la más exquisita margarina y un delicioso aroma a mantequilla. La delicadeza de esta línea se plasma en nuestra bollería a través de largos reposos que transforman el tiempo en un ingrediente más. Colores dorados y hojaldrados que aportan cremosidad en boca. Una gama de bollería exclusiva que te hará triunfar.*



## Croissant Semillado Sélection d'Or

Te presentamos un croissant de cereales único, con un rebozado de semillas a punto para cocer. Es una pieza diferencial y exclusiva en el mercado, ya que por primera vez combina un topping de cereales y semillas de diferentes tamaños, copos de avena, sésamo pelado, lino marrón, semillas de calabaza y girasol. Además, destacan los ingredientes de su masa, elaborada con margarina exclusiva Selección d'Or. Nuestro Croissant Semillado destaca por su increíble sabor y su inconfundible textura, gracias a su exquisito hojaldrado y a los cereales tostados que crujen cuando los mordemos.



67430 | Croissant Semillado  
Sélection D'Or

 56 u |  80 g |  8x9 |  15-20° |  170-180° |  15-20° |  13 cm

## Croissant de Cacao con Avellanas Selección d'Or

Como todas nuestras especialidades de margarina de alta gama, elaboramos este exquisito Croissant al cacao siguiendo nuestro exclusivo proceso Selección d'Or: 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 y su decoración con copos de chocolate fascinan a primera vista, su excelente hojaldrado enamora al tacto, mientras que, ya en boca, su agradable cremosidad, su tentador relleno de cacao con avellanas y su suave aroma crean adicción.



67460 | Croissant de Cacao  
con Avellanas Selección d'Or

 48 u |  90 g |  8x9 |  15-20° |  170-180° |  15-20° |  13 cm

## Napolitana al Cacao Decorada Sélection d'Or

La nueva Napolitana al Cacao destaca por su sabor extraordinariamente intenso, gracias a su doble aporte de avellana, tanto en el relleno como en la decoración. Este producto conserva todas las características del proceso Sélection d'Or: largos reposos que aportan un sabor y un aroma tradicionales, un laminado perfecto que se traduce en un hojaldrado Sélection, y la margarina más premium. Esta pieza destaca, además, por venir prefermentada, por lo que solo tendrás que descongelar y cocer. Hojaldrado crujiente, cremosa crema de cacao con avellana y un increíble topping de avellana con crocanti al cacao son las claves de una napolitana perfecta.



**67440** | Napolitana al Cacao  
decorada Sélection D'Or

 42 u  10½ g  8x9  15-30'  170-180°  15-20'  13 cm

## Mini Croissant Sélection d'Or

El Mini Croissant Sélection d'Or se convierte en un capricho delicioso por su sabor y textura. Su formato mini te permitirá obtener la máxima rentabilidad y su versatilidad, ideal para consumir en cualquier momento del día, hará que sea un éxito de ventas.

Delicioso, ligero, versátil y asequible,  
así es nuestro Mini Croissant Sélection D'Or.



**67410** | Mini Croissant  
Sélection D'Or

 200 u  25 g  8x9  2-10'  180-190°  10-12'  9 cm



## En piezas grandes

- *Máxima practicidad, descongelar y cocer para contar con productos premium listos para consumir.*
- *Ubícalas en una zona preferente de tu bufé de desayunos y ve horneando según consumo, ¡seguro que vuelan!*
- *Aprovecha lo tentadoras que son y preséntalas con alguna bebida en tus ofertas de desayunos y meriendas.*

## En piezas pequeñas

- *Especialmente indicado para tus bufés de desayuno y tus propuestas de catering para reuniones de trabajo.*
- *Ofrece dos o tres mini croissants más un café, un té o un zumo a precio especial en las franjas horarias de desayunos y meriendas.*
- *Utiliza el formato pequeño para crear minibocadillos y ofrecer bocados gourmet para tus clientes más golosos.*



# Horeca

# Trad



## En piezas grandes

- Al ser piezas prefermentadas podrás ganar tiempo para ti: descongelar y cocer.
- Destaca estos productos en tu escaparate, ya que son especialidades únicas y exclusivas en el mercado.
- Aprovecha su potente atractivo visual y destaca en tu cartelería sus selectos ingredientes: los cereales del croissant y el aporte extra de avellana de la napolitana.

## En piezas pequeñas

- El formato mini de esta pieza resulta perfecto para tus promociones: vende por unidad o en tentadores packs a precios fijos.
- Decora cada pieza y facilita que destaquen a través de tu toque personal: los toppings de chocolate o frutos secos les darán un toque original y sugerente.
- Potencia la venta por impulso colocando estos croissants en un lugar preferente de tu mostrador.

¡Recuerda que tenemos el Croissant Margarina y el Roll de Canela que completan la gama y hacen más vistosa tu oferta!



# icional

67420 | Croissant Margarina  
Sélection d'Or



67220 | Roll  
de Canela





Pza. Xavier Cugat, 2, Ed. C, Pl. 4 Parc Ofic. Sant Cugat Nord  
08174 St. Cugat del Vallès (Barcelona) · Tel. 93 504 17 85  
[contact@europastry.com](mailto:contact@europastry.com) · [www.europastry.com](http://www.europastry.com)