

# Bocados

PARA CELEBRAR







# Bocados para celebrar

**Cualquier excusa  
es buena para darle  
un bocado a la vida.**

Por ello tenemos las bandejas  
llenas de soluciones y preparadas  
para que la fiesta no pare.  
Venga lo que venga, un cumpleaños,  
una comunión, una reunión  
con amigos, un "porque sí",  
un "hoy es un gran día",  
un "esto hay que celebrarlo".  
Cada una, con su toque especial  
y adaptadas a la personalidad  
de cada celebración.  
¿Alguien se apunta?

---

# B





# Expectativas ideales para empezar un gran día

## Aperitivos rebozados

Para empezar a lo grande,  
una gran idea: ofrecer un aperitivo  
de excelente calidad con un  
acabado muy sugerente con  
nuestra amplia gama de croquetas,  
de sabores realmente singulares  
y las siempre sorprendentes  
piruletas y espirales “con palo”  
que dejarán a todos con la boca  
abierta.



## CROQUETAS

67690 Croqueta de Boletus	90029 Croqueta de Guiso de Rabo	20008 Croqueta de Jamón Ibérico	92001 Croqueta de Queso Ahumado	90028 Croqueta de Pulpo a Feira
63720 Croqueta de Bacon y Plátano de Canarias	90027 Croqueta de Bacalao Ajoarriero	63700 Croqueta de Pollo y Jamón	92009 Croqueta de Chorizo Ibérico	66310 Croqueta de Cocido Gallego
67550 Croqueta de Merluza y Alga codium	90073 Croqueta de Pescaito Frito	90074 Croqueta de Morcilla	90055 Croqueta de Espinacas	67280 Croqueta de Bacalao

## CON PALO

92006 Brocheta 100% Pechuga de Pollo	92002 Piruleta de Queso Cabra y confitura de tomate	92023 Piruleta de Cordero Crujiente	92007 Langostino en Tempura Negra	90019 Espiral de Langostino y Kimchi	20004 Langostino con pan Japonés





# Una buena base para acabar, mucho mejor

## Aperitivos elaborados

Todavía tenemos más para continuar celebrando. Tartaletas que siempre apetecen y mini quiches con sus diferentes y originales rellenos que siempre coinciden con el buen gusto de los invitados. Y hablando de bases, los vasitos para las cremas funcionan a la perfección como entrante de aperitivo. ¿Seguimos?



## CREMAS



**90033**  
Crema de Boletus y Trufa



**90036**  
Crema de Verduras a la Brasa



**90034**  
Crema de Calabacín y Mascarpone



**99624**  
Crema de Bogavante

## MINI QUICHES



**92011**  
Mini Tatin de Manzana y Foie



**92012**  
Mini Tatin de Rabo y Pimiento Asado



**90024**  
Mini Quiche Artesana de Espinacas



**20151**  
Mini Quiche Artesana de Bacon y Puerros



**90026**  
Mini Quiche Artesana de Salmón

## TORTILLAS



**60300**  
Placa de Tortilla



**74580**  
Tortilla de Patatas con Cebolla



**60311**  
Tortilla de Patatas



**74590**  
Tortilla Campera

## CANAPÉS



**63320** Surtido de Canapés salados





# Cuanto más pequeños, más para probar

## Miniaturas con un toque

Hemos pasado del bocadillo que siempre gusta, a nuestras exquisitas recetas, muy fáciles de preparar, y con ingredientes de alta calidad que le dan ese toque a cada bocado. Un gran surtido de panes de restauración que nos aportan más sabor y mejores texturas, y nos invitan a seguir picando.



## SURTIDOS



**67820**  
Miniaturas Surtidas

## GOURMET



**22800-43150**  
Surtido Gourmet

## CLÁSICOS



+



**22401**  
Mini Pintxo

**64971**  
Gran Cristalino Precortado

En nuestro catálogo también encontrarás referencias de ingredientes que harán tus preparaciones mucho más fáciles.



**69309**  
Pollo Hilado



**65600**  
Huevo Duro en Barra

## COMBINA CON...



**ROLLITOS DE JAMÓN Y QUESO**  
Jamón York  
Queso finas hierbas



**SOBRASADA Y RULO DE CABRA**  
Sobrasada ibérica  
Rulo de cabra  
Miel



**ATÚN, TOMATE Y HUEVO DURO**  
Atún, Tomates, Brotes verdes y Huevo duro (Ver ref.)



**SALMÓN, RÚCULA Y SALSA DE YOGUR**  
Salmón ahumado  
Salsa de yogur  
Hojas de rúcula



**ROAST BEEF CON MOSTAZA**  
Roast Beef  
Rúcula  
Salsa de mostaza



**POLLO CON GUACAMOLE**  
Tomates, Guacamole y Pollo Hilado (Ver ref.)



**JAMÓN IBÉRICO Y QUESO BRIE**  
Queso Brie  
Virutas de Jamón Ibérico



**QUESO CON MEMBRILLO**  
Queso Manchego  
Membrillo





# Cualquier excusa es especial para celebrarlo

## Bocadillos especiales

Si además contamos con una amplia variedad de especialidades, tenemos la fiesta ganada: Brioches, Tramezzino y Panes de Molde que siempre dan mucho juego y los grandes éxitos Pan Bao y Rock&Roll que llaman la atención allí por donde pasan. Está claro que el pan blando, sigue dando que hablar.



## ESPECIALIDADES



**68900**  
Pan Bao



**66165**  
Mini Rock&Roll



**BAO ASIÁTICO**  
Tiras de cerdo agridulce  
Brotes de soja  
Zanahoria para decorar



**FRANKFURT ROLL**  
Mini Frankfurt  
Cebolla crujiente  
Mostaza

## BRIOCHES



**61420**  
Brioch Mini



**63325**  
Mini Bollo Suizo  
Cereales



**FRENCH BRIOCHE**  
Roquefort  
Nata  
Nueces



**PATÉ BALL**  
Paté de pato  
Láminas de higos  
Rúcula

## MOLDES



**67670**  
Pan de Molde  
Semillas y Cereales



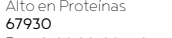
**60221**  
Tramezzino



**67750**  
Pan de Molde Brioche



**67950**  
Pan de Molde 3 Espeltas



**67620**  
Pan de Molde Alto en Proteínas



**67930**  
Pan de Molde Muesli



**60225**  
Pan Tramezzino Amapola



**CANARIO**  
Mojo Picón  
Pimientos  
Atún



**CONTINENTAL**  
Bacon  
Huevos revueltos  
Tomate en rodajas



**TEXAS**  
Jamón York  
Maíz dulce  
Mayonesa



**DEL MAR**  
Cangrejo  
Lechuga  
Salsa Cocktail





# Siempre hay una sorpresa a gusto de todos

## Mini Burgers

Que sean minis no quiere decir que pasen desapercibidas. Desaparecen en un abrir y cerrar de ojos. Elaboradas con auténtico PanBurger, las minis como sus hermanas mayores son el plato de moda que todos quieren probar. Con un poco de imaginación y unos llamativos toppings, no hay quién se resista.



**koama**  
COOKING

## MINI PANBURGER



**64050**  
Pan Mini  
Hamburguesas



**28020**  
Mini Burger  
Sésamo



**28030**  
Mini Burger  
Cereales



**63291**  
Pulga  
Brioche



**61241**  
Pulga Cristalina



**61211**  
Pulga Cristalina  
4 Semillas



**63331**  
Pulga Cristalina  
Sésamo

## MINI BURGERS KOAMA



**92008**  
Mini Burger  
Ternera y Foie



**90022**  
Mini Burger  
Picante de Conejo



**92083**  
Mini Burger Pollo  
Campero y Cúrcuma



**92085**  
Mini Burger Vegana  
de Legumbres  
y Especias



**DELICATA**  
Ciruela  
Rúcula  
Queso Gruyère



**SALTIMBANCO**  
Lechuga,  
Bacon  
Cebolla con miel



**CORRAL**  
Tiras de zanahoria  
Huevo de codorniz  
Salsa de remolacha



**CAMPESTRE**  
Aguacate  
Lombarda en juliana  
Mayonesa de zanahoria





# Que no pare la fiesta

## Bandejas Bollería Salada

Seguimos a lo nuestro, que no falte de nada para disfrutar al máximo. Así que en toda celebración que se preste no pueden faltar nuestras delicias de hojaldre. Perfectamente elaboradas con los mejores ingredientes y con un crujiente de calidad que envuelve una gran variedad de rellenos.



## MINI CHICS Y PECADITOS



**26162-00330**  
Mini Chic  
de Atún



**26182-00345**  
Mini Chic  
de Queso



**26602-00347**  
Mini Chic  
Mixto



**26192-00340**  
Mini Chic  
de Sobrasada



**26380-00549**  
Surtido  
Pecaditos Salados

## SURTIDOS



**64070**  
Mini Envoltinis  
Salados



**10276**  
Surtido  
Artesanitos

## Y PARA RELLENAR SALADO...



**67410**  
Mini Croissant  
Selección D'Or



**63650**  
Mini Croissant  
Margarina



QUESO FRESCO  
CON FRAMBUESAS



ATÚN, HUEVO  
Y MAYONESA



PATÉ DE FOIE  
CON MÓDENAS



FINAS HIERBAS  
CON SALMÓN



**25041**  
Mini Super  
Margarina



**25120**  
Mini Super  
Manteca





# Que no falte un momento crujiente

## Bandejas Bollería Salada

Todavía tenemos cuerda para rato. Y es que nuestra variedad de crujientes hojaldres no acaban aquí. Es el turno del toque francés de las Quiches, de las tradicionales Empanadas de atún, de sus homólogas de cerdo y de bacalao, o de las llamativas Mini Lunas con sabor a Bacon o a Pizza. Imaginación que no falte y mucho menos, bandejas.



## MINI QUICHES



61600 Surtido Mini Quiches

## MINI LUNAS



61410 Mini Luna Pizza

69650 Mini Luna de Queso y sabor Bacon

## EMPANADAS



60035 Empanada Gallega de Atún



63360 Empanada Carne



60555 Empanada Bacalao

## PRESENTACIÓN



Decora estas piezas pequeñas con toppings, que a la vez de hacerlas más vistosas, las diferencia entre ellas.



Haz cortes diferentes para presentar las empanadas: triángulos, rectángulos o cuadrados.





# Por que hay cosas que no pueden fallar

## Bandejas dulces, Dots® y Mini Tûlipes

Siempre llega ese momento en el que a todo el mundo le apetece un capricho. Algo que sabemos muy bien y por ello estamos tan bien preparados. Es el turno de los tiernos y esponjosos Dots® y las Mini Tûlipes con sus creativos rellenos y decoraciones que dejan muy buen sabor de boca a todo el mundo.

**DOTS®**  **lesTûlipes**

## MINI DOTS®



**29880**  
MiniDots®  
Classic



**49870**  
MiniDots®  
Sucré



**29910**  
MiniDots®  
Negrito



**29930**  
MiniDots®  
Rayado Negrito



**29920**  
MiniDots®  
Rayado Blanco



**61890**  
MiniDots®  
Boston Cream



**61110**  
MiniDots®  
Michoc\*



**64210**  
PopDots®  
Sugar



**64220**  
PopDots®  
Negrito



**64230**  
PopDots®  
Blanco

## MINI TÛLIPES



**62320**  
Surtido  
Mini Tûlipes



**60180**  
Mini Tûlipes  
Nocilla

## MICRO MUFFINS



**21490**  
Micro Muffin  
Fresa y Chocolate



**21500**  
Micro Muffin  
Manzana y Crema



**21465**  
Micro Muffin  
Toffee Avellana





# Pequeños bocados para celebrar a lo grande

## Bandejas dulces

El pequeño formato es una gran idea para aquellos que no quieren perderse nada de nada. Los productos Caprice y Petit Doré en formato mini son un buen ejemplo y tienen el éxito asegurado. Elaborados con mantequilla de primerísima calidad para obtener un delicado hojaldre según la receta de los prestigiosos maestros franceses.



**Petit Doré**  
SELECCIÓN

## CAPRICE



**61580**  
Surtido mini  
Caprice



**29131**  
Mini Croissant  
París Choco

**22133** Mini  
Croissant París

**23721** Mini  
Croissant París  
Cereales



**61581**  
Mini Pain Choc



**21800**  
Mini Torsade Caprice

## PETIT DORÉ



**41920**  
Mini Tarta  
de Manzana



**40170**  
Rolito Choco  
Petit Doré



**86580**  
Mini Napolitana  
Crema







# Te lo ponemos en bandejas de dulces

## Bandejas dulces

En la variedad está el buen gusto. Y a cuantos más podemos dárselo, mejor. Buena muestra de ello son nuestras irresistibles Palmeras de crujiente hojaldre con sus variedades de cereales y choco, los “Artesanitos”, deliciosos Croissants, Minis de choco y Micro ensaimadas. Piezas de todos los tamaños para todos los invitados.



## MINIS



**67410**  
Mini Croissant  
Sélection D'Or



**63650**  
Mini Croissant  
Margarina



**25041-55042  
00105**  
Mini Super  
Margarina



**25120**  
Mini Super  
Manteca



**25170-55171  
00260**  
Artesanito  
Manteca

## MICROS



**24030**  
Mini Micro  
Mantequilla



**25390**  
Mini Micro  
Margarina



**25131**  
Micro  
Artesanito



**25182  
30270 -55183**  
Artesanito  
Chocolate



**69430**  
Microensaimadas

## HOJALDRES



**41950**  
Palmerita  
Petit Doré



**66090**  
Palmerita



**62050**  
Palmerita  
Roll



**43510**  
Palmerita  
Cereales





# Elaboraciones que son un regalo

## Bandejas dulces

Hemos puesto toda nuestra imaginación para que entren por la vista. Y para que una vez en boca, sorprendan todavía más. Caracolas y Cabezones, no sólo atienden a un criterio estético, si no que hablamos de bollería tradicional de la mejor calidad, elaborada con mucho amor y con ingredientes naturales. Descongelar, fermentar, hornear y a seguir disfrutando de la fiesta.

## MINI ENSAIMADAS

			
<b>29370</b> Mini Ensamada Fácil	<b>60451-00545</b> Ensamada Pequeña	<b>26051-10465</b> Mini Ensamada Bombón	<b>26041-10460</b> Mini Ensamada Crema

## CARACOLAS Y CABEZONES

		
<b>63665</b> Surtido Cabezones	<b>00128</b> Mini Caracola Crema	<b>00127</b> Mini Caracola Chocolate

## Y PARA RELLENAR DULCE ...

			<b>GANACHE DE CHOCOLATE CON MANGO</b>
<b>67410</b> Mini Croissant Sélection D'Or	<b>25041</b> Mini Super Margarina		<b>MASCARPONE CON AZÚCAR GLAS Y CACAO</b>
			<b>CREMA PASTELERA CON GROSELLAS</b>
<b>25120</b> Mini Super Manteca	<b>63650</b> Mini Croissant Margarina		





# Lo que empieza a lo grande nunca acaba

## Bandejas de postres

No se nos acaban las ideas. Y es que cuando se trata de celebrar, tenemos experiencia, recursos y siempre muchas ganas de que nuestros clientes acaben saliendo por la puerta grande cada vez que celebran algo. Una vez alguien prueba los grandes éxitos de nuestra Pâtisserie Valérie, su gran surtido de originales postres, distinguidas sobremesas o sus irresistibles Petit Fours, está deseando que empiece la siguiente celebración.

## PÂTISSERIE VALÉRIE



**60650**  
Mini  
Macarons



**61415**  
Petit Fours  
Black & White  
**61652**  
Delicatesse  
**61507**  
Collection  
pâte à Choux



**62200**  
Reposteria  
Dulce

## BROWNIE



**61250**  
Placa  
Brownie





# Decora tus bandejas para sorprender a todos

Decora tus bandejas de aperitivos con ingredientes frescos aportándoles color y sofisticación. Prepara tus bocadillos y mini croissants con rellenos originales aún añadiendo ingredientes básicos, y decora la bollería para lucir y distinguir los diferentes sabores de tus bandejas. Estos son algunos consejos que te aportarán soluciones y harán que tus bandejas de Bocados triunfen en las celebraciones.

## ESPIRALES



Dispon las espirales dentro de vasitos desechables con su salsa correspondiente: Teriyaki, Guacamole o Romesco.

## MINI TATIN Y MINI QUICHES



Prepara ingredientes y decoraciones para dar el toque a tus mejores bandejas.



Daditos de salmón con eneldo



Crujiente de bacon con brotes



Hojitas de canónigos



Germinados de alfalfa



Daditos de manzana caramelizada

## PIRULETAS



Si quieres presentarlas individualmente, pincha las croquetas sobre rodajas de pepino y decóralas con hojitas de acelga roja mini.

## CROQUETAS



También puedes presentarlas encima de hojas de cardamomo. Utiliza tantas hojas como sabores quepan en la bandeja.

## BROCHETAS



Corta el calabacín en cintas anchas y dispon las brochetas encima decorándolo con hojas de Sisho morado.



Hoja de Acelga Roja mini

Hoja de Cardamomo

Sisho Morado.

## BOCADILLOS



Encuentra soluciones originales con ingredientes básicos.



Rollito de York y queso de untar. ¡Un toque sofisticado!



El Huevo en rulo y el pollo hilado, dos ingredientes listos que le darán un look muy vistoso. (ver. ref. Pág 9)

## BOLLERÍA



Utiliza los toppings de siempre para decorar las piezas. Así lucirán un aspecto inmejorable.



Azúcar Glas



Almendra laminada



Almendra en grano



Cobertura de Chocolate



Virutas de Chocolate



# Bandejas

## Elige la bandeja más adecuada

Acertar con la forma, el color o el tipo de bandejas son aspectos fundamentales a la hora de elegir el estilo de tu evento. Proveerte de diferentes materiales te proporcionará variedad y diferenciación en tus bandejas.

Se riguroso a la hora de decidir cuál es la mejor bandeja para cada producto. No olvides que la presentación va estrechamente ligada a la calidad.

¡Triunfarás seguro!





# Bocados

PARA CELEBRAR



 EUROPASTRY

[www.europastry.com](http://www.europastry.com)