

CRISTALINO

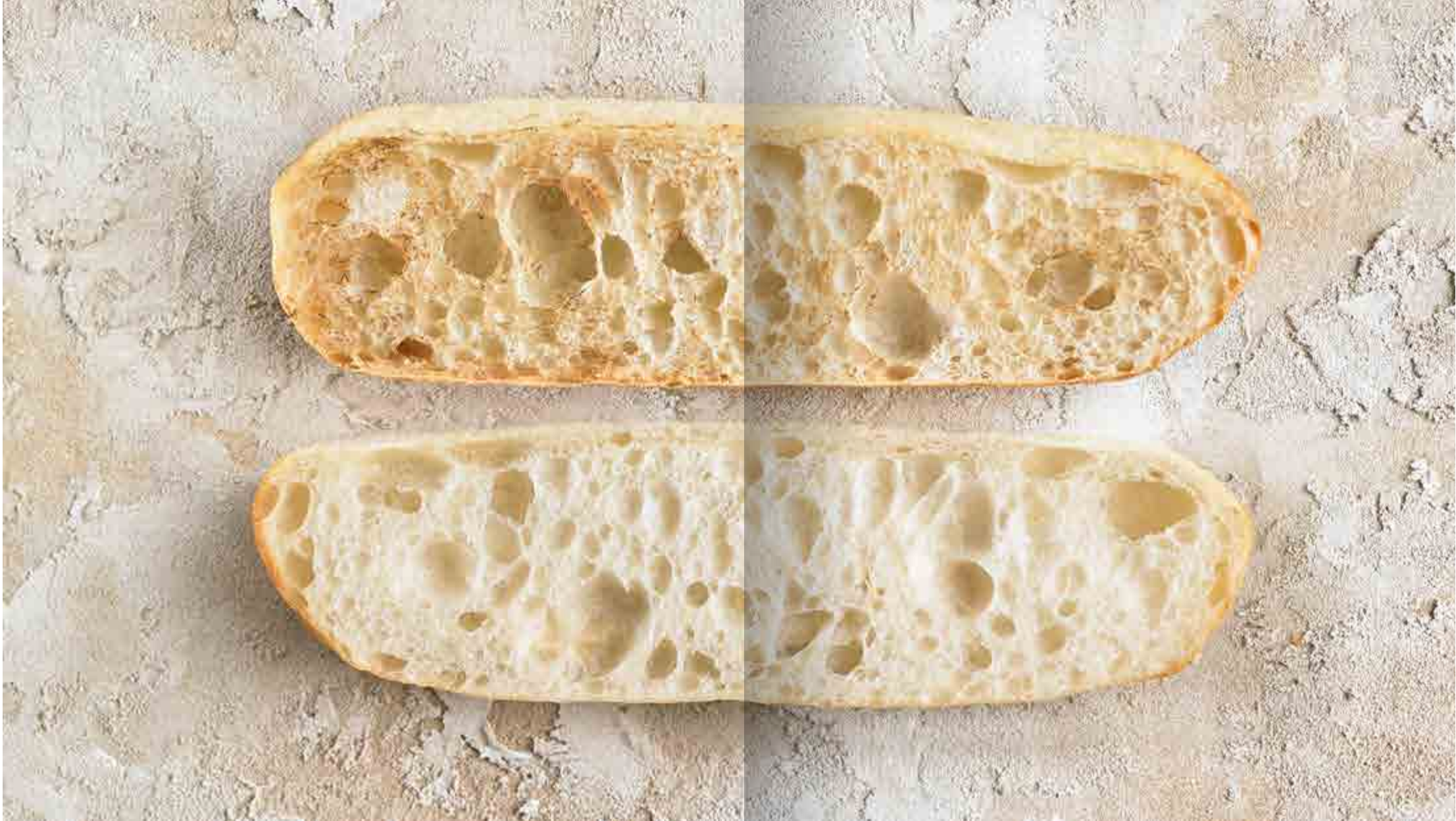
Redescubre el pan |



REDESCUBRE EL PAN

Vuelve a sentir el aroma a pan recién hecho, el sonido de una corteza artesana crujir o el sabor inconfundible del verdadero pan. Así es el Cristalino, un producto premium lleno de matices que se caracteriza por su alta hidratación, una nueva tendencia a la alza.

Su cuidadosa elaboración lo convierten en un apetitoso bocado de doble fermentación y exquisita hidratación, que presenta una miga blanca, suave y extraordinariamente alveolada que resulta muy atractiva a la vista y todavía más al paladar. Un producto único y con personalidad propia que hará brillar todas tus recetas.



LA REGENERACIÓN: UN CONSEJO PARA TODOS

Servir al punto es la base del éxito. Por ello, te aconsejamos que sigas nuestros consejos de la tabla de regeneración que te ayudarán a servir el pan como si estuviera recién hecho.

En su punto

	Convección 240° (aire no controlado)	Plancha (llena)	Salamandra (grill arriba y abajo)	Convección Cinta 240° (aire guiado)
Gama Cristal	1'	1,5'	1,5'	1,5'
Durabilidad crujiente	****	**	*****	****
Durabilidad crujiente con aceite		*****		
Durabilidad crujiente mantequilla		****		
Concepto recomendado: CRUJIENTE				

GAMA CRISTALINA

Te presentamos una variada y sorprendente gama, de textura suave, con un intenso aroma y un sabor natural a pan recién hecho con la que descubrirás un sin fin de posibilidades. Sus delicadas y crujientes cortezas y sus burbujeantes interiores alveolados los convierten en el soporte ideal para bocadillos premium, servicios de pan con personalidad o tapas o montaditos tan diferentes como irresistibles. Una oportunidad para destacar por encima de la competencia y ofrecer a tus clientes un producto diferenciador que les haga volver. Es el momento de dar un punto más a tus recetas o servicio.

La fórmula del éxito

- Alta hidratación (entre un 70% y un 80%)
- Con Masa madre
- Clean Label
- 100% naturales
- Con aceite de oliva virgen



Formato Clásico



64970 Gran Cristalino

12 u	360 g	4x8	15-20'	180-200°	4-8'	35,5 cm



22351 Pan Cristalino

12 u	325 g	4x7	15-20'	180-200°	4-6'	35,5 cm

No contiene aceite de oliva.



62140 Flautín Cristalino

35 u	145 g	4x9	10-15'	200-210°	6-8'	50 cm



64971 Gran Cristalino Precortado

64 u	50 g	4x9	20'	180-190°	1'	8 cm aprox.

Formato Bocata



63440 Media Baguette Cristalina Precortada

24 u	85 g	4x14	10'	23 cm



69310 Media Cristalina con Espelta Precortada

24 u	90 g	4x14	20'	180-190°	1'	23 cm



62770 Media Cristalina con Centeno Precortada

24 u	90 g	4x14	20'	180-190°	1'	23 cm



23350 Pan Cristalino Bocata

24 u	100 g	4x14	20-30'	180-190°	6-8'	25 cm



67920 Chapata Cristalina Cuadrada

24 u	95 g	4x14	20'	180-190°	1'	13 cm



63770 Tercio Baguette Cristalina Precortada

28 u	65 g	4x14	10'	18 cm



68710 Panecillo Cristalino

55 u	40 g	4x14	10'	12,5 cm

GAMA CRISTALINA

Te presentamos una variada y sorprendente gama, de textura suave, con un intenso aroma y un sabor natural a pan recién hecho con la que descubrirás un sin fin de posibilidades. Sus delicadas y crujientes cortezas y sus burbujeantes interiores alveolados los convierten en el soporte ideal para bocadillos premium, servicios de pan con personalidad o tapas o montaditos tan diferentes como irresistibles. Una oportunidad para destacar por encima de la competencia y ofrecer a tus clientes un producto diferenciador que les haga volver. Es el momento de dar un punto más a tus recetas o servicio.

La fórmula del éxito

- Alta hidratación (entre un 70% y un 80%)
- Con Masa madre
- Clean Label
- 100% naturales
- Con aceite de oliva virgen



Burgers



69830 Burger
Cristalina 120

24 u	75 g	4x14	20-30'	12 cm



69840 Burger
Cristalina 95

30 u	50 g	4x14	20-30'	9,5 cm



69831 Burger
Cristalina 120 Precortada

24 u	75 g	4x14	20-30'	12 cm



69390 Burger
Cristalina Bío

24 u	75 g	4x14	20'	180-190°	1'	12,5 cm



69890 Burger
Cristalina Cerveza

24 u	80 g	4x14	20-30'	12 cm



69850 Burger
Cristalina Kornspitz

24 u	70 g	4x14	20-30'	12 cm

Pulgas



61240 Pulga Cristalina

90 u	20 g	4x14	5-10'	7 cm



63330 Pulga
Cristalina Sésamo

Decorada con sésamo blanco.

90 u	22 g	4x14	5-10'	7 cm



61210 Pulga
Cristalina 4 Semillas

Decorada con linaza dorada, linaza marrón, pipas de girasol y sésamo.

90 u	22 g	4x14	5-10'	7 cm

Ciabattinas



62080 Surtido
Ciabattinas Multicereales

75 u	25-40 g	8x8	15'	220°	1'	9-11 cm



62090 Surtido
Ciabattinas Mediterráneas

75 u	25-45 g	8x8	15'	220°	1'	7,5-8,5 cm

MÁS QUE FRANKFURTS

Las salchichas se han convertido en uno de los productos más internacionales y demandados a la hora de hacer un bocadillo. Puede que sea por sus infinitas posibilidades a la hora de prepararlo o por su gran variedad, según el tipo de carne o especias que utilicemos. Pero lo que está claro, es que la salchicha es un bocado que gusta tanto a pequeños como a mayores, y su fácil y rápida preparación la han transformado en uno de los platos estrella de bares, cafeterías o restaurantes. Aunque para preparar la receta perfecta hay dos cosas imprescindibles: una salchicha de calidad y un buen pan.

Pero si quieres ir un paso más allá, te recomendamos que pruebes algunas de las recetas que te proponemos, con las que seguro que triunfarás.

Media Baguette Cristalina
Precortada



WALKIRIA



Salchicha de Frankfurt con mousse de foie, orégano, pimentón, comino y nieve de parmesano rallado.



BAVIERA



Salchicha de Bratwurst a la plancha con chucrut, mahonesa mezclada con mostaza de Dijon y semillas de amapola.



MEX HOT DOG



Salchicha picante asada con picadillo de aguacate con cilantro y zumo de lima, daditos de tomate y cebolla picada. Topping de mahonesa con ketchup, mostaza, Tabasco® y cebolla crujiente.



COJONUDO



Chistorra asada con huevos de codorniz fritos al momento, tiras de pimiento del piquillo salteados al ajo y salsa vizcaína.



BISMARCK



Salchicha tipo Bockwurst envuelta en beicon con mostaza, mahonesa, ketchup y topping de cebolla frita crujiente.



MONTESINO



Butifarra o longaniza asada acompañada con setas laminadas y salteadas con ajo y perejil, crema de boletus y germinado de cebolla.



*Buenas
compañías*

Siempre podemos mejorar la experiencia con una guarnición que acompañe y potencie el plato.

CHUCRUT

Col blanca fermentada con vinagre y especias.



ENSALADA COLESLAW

Col y zanahoria ralladas aliñadas con mahonesa y mostaza.



KARTOFFELSALAT

Ensalada de patata alemana. Puede ser con o sin mahonesa.



ENSALADILLA RUSA

Patatas y otras hortalizas cocidas amalgamadas con mahonesa.



BRUNCH MANÍA

Otra corriente inglesa que ha llegado a nuestro país para quedarse. Consiste en una comida que combina el desayuno y el almuerzo, ideal para esos fines de semana en que uno se despierta más tarde y no sabe si desayunar o comer. Cada vez son más los establecimientos, restaurantes y hoteles que ofrecen esta opción para alargar los servicios de comida de 10 de la mañana hasta las 5 de la tarde y así aumentar las ventas. La oferta gastronómica es muy variada, desde huevos estrellados, embutido o fruta, hasta carne asada, verduras, pasta o marisco. Pero eso sí, todo acompañado con diferentes panes tostados y artesanales o en formato bocadillo.

Te presentamos algunas ideas para sorprender a tus clientes que van desde clásicos a recetas más originales.

Tercio Baguette Cristalina Precortada



PASTRAMI PANINO



Lonchas finas de pastrami y queso emmental alternadas con mermelada de cebolla, hojitas de rúcula y mostaza.



TREMENDO



Filetes finos de ternera asados con lonchas de tomate, cebolla, lonchas de queso provolone, aguacate y unas gotas de Tabasco® y mostaza.



*El placer
de acompañar*

Lleva al brunch a la máxima expresión de placer con el acompañamiento perfecto que despertará los 5 sentidos.

SAMPAYO



Aguja de cerdo marinada con hierbas, vermut y ajo, asada y desmigada. Acompañada con pepinillos y piparras encurtidos y mahonesa de mostaza y miel.



FRUTA FRESCA

Macedonia de temporada, brochetas originales o ensalada de pasta y fruta.

MON DIEU



Lonchas finas de jamón ahumado con queso tipo Gruyère, mostaza de Dijon a la antigua y mermelada de tomate.



HUEVOS BENEDICT

No pueden faltar en un brunch, son el plato estrella. Huevo, tostada y salsa holandesa.

MUFFULETTA



Lonchas finas de mortadela, salami y queso tipo manchego tierno con un picadillo de aceitunas, zanahoria, apio, coliflor, pimiento asado, perejil y orégano.



LÁCTEOS

Yogur griego con toppings al gusto de cada uno. Frutos secos, frutas deshidratadas, avena, granola, muesli...

MOUSTAKI



Lomitos de sardinas descamados, desespinaados y marinados en aceite y vinagre con lonchas finas de pepino y tomate, salsa tzatziki y juliana de lechuga iceberg.



BEBIDAS

Zumos de fruta y vegetales, cafés e infusiones. Los cócteles estan muy de moda.

LA VIDA HEALTHY, NO ES UNA DIETA

Cada vez más nos preocupamos por nuestra salud y eso se ve reflejado en nuestra alimentación. Un claro ejemplo de ello es la corriente denominada comida Healthy. No se trata de comer poco o hacer dieta, simplemente es alimentarse con productos saludables. Por eso, es muy importante contar con una oferta de productos naturales y de calidad que cubran la demanda cada vez mayor de esta tendencia a la alza que lucha contra los alimentos procesados o transgénicos.

Una buena forma de hacer frente a esta necesidad es ofrecer en tu establecimiento una oferta variada de bocadillos saludables con un pan artesano, de calidad y un tamaño mediano. Las posibilidades son muchas, pero aquí tienes algunas ideas para ir empezando.

Panecillo Cristalino



GRIEGO



Lonchitas de queso feta con rodajas finísimas de pepino, lonchas de tomate, aceitunas negras deshuesadas, lechugas variadas y vinagreta de orégano.



NORUEGO



Lonchas de salmón ahumado, queso fresco de untar mezclado con eneldo picado, lonchas finas de pepino, cebolla y alcaparras.



*Naturalmente,
siempre
acompañado*

Smoothies y zumos detox son el combo perfecto para dar color y sabor a una alimentación 100 x 100 healthy.

VALENTINA



Lonchas de mozzarella con anchoas, tiras de pimiento rojo asado y hojitas de albahaca. Aliñado con una vinagreta de aceitunas.



GREEN SMOOTHIE

Apio, pepino, espinacas, manzana verde y jengibre.



NEW ROSY



Jamón de York cortado en juliana muy fina y acompañado con lonchas de pepinillos, rodajas de tomate, germinado de cebolla y mostaza.



SALAD SHAKES

Aguacate con cebollino, maíz dulce y mango o sandía con tomate y mozzarella.



KARACHI



Hamburguesas de lentejas (trituradas con huevo batido, cebolla picada y comino), empanadas y asadas al horno. Combinadas con lechugas variadas y salsa de yogur y cilantro.



DETOX

Pepino, zanahoria, apio, lechuga romana, remolacha, espinacas y kale.



PURPLE RAIN



Berenjenas asadas, peladas y trituradas con queso de untar light, alcaparras picadas y perejil. Combinado con atún escurrido, orégano, lechugas variadas y semillas de sésamo sin tostar.



FOREVER YOUNG

Naranja, cúrcuma, piña, uva, zanahoria y lima.



DE TAPA EN TAPA

No hay nada que atraiga más a la gente que este bocado. Es el capricho ideal para picar de todo y no casarse con nada. Podríamos decir que es el menú degustación por excelencia. Pero para lograr hacer una buena tapa o pincho tienes que tener una buena base, el pan. No puede ser cualquier rodaja o panecillo, ha de tener una consistencia, miga y textura idónea para sacarle el máximo potencial al plato.

En un bar, restaurante o cafetería el pincho o tapa puede ser el reclamo perfecto para aumentar la entrada y así incrementar las ventas o darse a conocer. Hay que aprovechar la tirada que tiene social y cultural para explotarlo a nuestro favor. Un ejemplo de ello son las siguientes recetas que te presentamos a continuación.

Pulga Cristalina



MATADOR



Mejillones escabechados con tiras finas de cebolla, zanahoria y pimiento verde salteadas, hojitas de cilantro y aceite de soja y jengibre.



PIJOTE



Ventresca de bonito con tiras de pimiento asado, hojitas de rúcula, perejil, mahonesa y salsa picante.



Un punto más

Ofrecer una buena presentación, un acompañamiento, combo o bebida puede suponer un punto de inflexión en la rotación de tus tapas.

GALLEGUIÑA



Carpaccio de pulpo con pesto rojo de hierbas aromáticas (tomates secos, almendras, alcaparras, perejil, albahaca, ajo y aceite de oliva), pimentón y rúcula.



PRESENTACIÓN

Elige platos y bandejas bonitas y decora las tapas con pinchos diferentes.

CAPITÁN NEMO



Calamares a la romana acompañados con finas lonchas de tomate, hojitas de espinacas tiernas y salsa tártara (mahonesa con alcaparras, eneldo, cebollitas y huevo duro, todo picado).



ACOMPAÑAMIENTOS

Sirve las tapas con guarnición como patatas chips, bravas, ensaladas, etc.

MARISQUETA



Picadillo de surimi y gambitas cocidas aliñado con mahonesa mezclada con un poco de mostaza y unas gotas de zumo de naranja. Combinado con lechugas variadas, pepinillos picados y germinados.



COMBOS

Puedes hacer Combos Tapa + Bebida o menús con diferentes tapas y bebida para compartir.

RIKIARDA



Anchoas en aceite con aceitunas negras deshuesadas, tomate rallado con sal y aceite de oliva y tiras de cebolla muy finas.



BEBIDA

Regala la bebida con algunas tapas. Cañas de cerveza, vasitos de vino, vermut, spritz, etc.

AUTÉNTICO PATA NEGRA

Hablamos de uno de nuestros platos representante de la cultura y gastronomía española: el pan con embutido. Una de las parejas más demandadas a nivel nacional e internacional por su sabor, textura y aroma inconfundible. Su fácil y rápida preparación lo convierten en una apuesta segura para conquistar los paladares más exigentes. Es la manera más sencilla de enamorar a tus clientes, pero no todo vale. Los ingredientes no pueden ser cualquiera, estamos hablando de ibéricos y un pan cristalino a la altura del producto que realce y aporte personalidad al plato. Las posibilidades a la hora de preparar un bocadillo de estas características son casi infinitas, ya que la cantidad de embutidos y combinaciones que existen nos dan un amplio abanico para crear y jugar con los sabores. Un buen ejemplo de ello son estas originales recetas que te contamos.

Pan Cristalino

Formatos ideales para acompañar embutidos y quesos



NAPOLEÓN



Lonchas finas de paletilla ibérica con mini tortilla francesa recién cuajada y tiras de pimiento verde asado calientes.



POPEYE



Lonchas de salchichón ibérico con espinacas tiernas salteadas con champiñones, ajo, perejil y un topping de salsa romesco.



Que te la den con quesos

Amplia la oferta combinando las tablas de embutidos con una variada selección de buenos quesos nacionales y internacionales.

HÚNGARO



Rodajitas de chorizo ibérico combinadas con lonchas de queso de Burgos planchado, hojitas de albahaca y piparras.



IDIAZÁBAL

Elaborado con queso de oveja. Puede tener un característico toque ahumado.



CAÑERO



Rodajas finas de caña de lomo embuchado ibérico con cebolla pochada y lonchitas de queso manchego tierno.



TORTA DEL CASAR

Elaborado con leche de oveja cuajada con flores de cardo. Textura muy cremosa y un final un poco amargo.



SOLANO



Lonchitas de sobrasada ibérica planchadas con rodajitas de higos frescos, mozzarella, brotes tiernos y unas gotas de vinagreta de miel.



EMMENTAL

Clásico entre los quesos fundentes con más prestigio. Se elabora en el Valle del río Emme en Suiza.



VALIENTE



Lonchas finas de morcón ibérico combinadas con pimientos asados cortados en tiras y lonchas muy finas de tomate.



GORGONZOLA

La textura cremosa y untuosa y su sabor de queso azul suave lo convierten en el favorito.



LA MODA BURGER

Las hamburguesas, el plato de moda, han pasado de ser el ideal de comida rápida a colarse en las cartas de numerosos restaurantes adquiriendo la categoría de producto gourmet. La oferta cada vez es mayor. Pero no hay hamburguesa perfecta si no disponemos de un pan perfecto, un pan que se adapte a los ingredientes de cada receta.

Y es que con un buen pan y unos buenos ingredientes las posibilidades pueden ser infinitas. Por eso contamos con una amplia gama de panes para hamburguesa que harán las delicias de los más exigentes.

Gama Burger Cristalina



Panecillos
que no pueden faltar
en tu establecimiento.

ARGENTINA



Hamburguesa de ternera 100% con pimientos rojos asados, tiras finas de calabacín y topping de queso Feta.



ISLAND



Hamburguesa de buey con crujientes lonchas de bacon, hojas de ensalada y lonchas de queso Cheddar.



IBERICUS



Hamburguesa de cerdo ibérico con tiras de bacon y queso brie fundido acompañada de albaricoques al perfume de miel.



OSAKA



Hamburguesa de pescado blanco y miga de pan salteada con salsa de soja y aliñada con mahonesa de wasabi y limón.



DEL MAR



Hamburguesa de atún rojo con rodajas de cebolla tierna, setas variadas y col lombarda con salsa de mostaza, miel y soja.



GREEN



Hamburguesa de lentejas pardinas con arroz integral acompañada de queso de cabra, espárragos trigueros y hummus.



*Acompañadas,
mejor*

Si hablamos de acompañamientos, descubrimos que se abre ante nosotros un mundo de posibilidades ... y es que una hamburguesa bien acompañada, sabe mejor.

FRENCH FRIES



Patatas fritas crujientes recién hechas.

MAZORCAS



Con mahonesa, cilantro picado y queso rallado.

NACHOS GUACAMOLE



Aguacate, cebolla, tomate, cilantro y unas gotas de Tabasco®.

ENSALADA COLESLAW



Col y zanahoria ralladas aliñadas con mahonesa y mostaza.

CRISTALINO |
Redescubre el pan |



FRANKFURT JALISCO

Bratwurst
con lombarda, bacon
y manzana verde

Para un combo

Acompañar con cerveza
rubia y patatas chips

Media Baguette
Cristalina Precortada



INGREDIENTES

- 1 bratwurst
- 40 g de col lombarda en juliana
- 40 g de bacon en tiritas
- ¼ de manzana Granny Smith en brunoise
- 2 cucharadas de cebolla crujiente
- Mahonesa
- 1 cucharadita de cúrcuma en polvo



ELABORACIÓN

Saltear la col lombarda con el bacon y una pizca de sal.

Asar el bratwurst y tostar el pan.

Colocar el bratwurst en el pan, luego el salteado de lombarda y bacon, los daditos de manzana y acabar con la cebolla crujiente.

Mezclar dos cucharadas de mayonesa con la cúrcuma y verter sobre el bratwurst.

CRISTALINO |
Redescubre el pan |



THE COUNTRYSIDE

Sándwich de pavo,
calabacín y alioli
de zanahoria

Para un brunch

Zumo verde de manzana,
apio y lechuga romana,
y un bol con fruta fresca

Tercio Baguette
Cristalina Precortada



INGREDIENTES

- 4 lonchas finas de pavo braseado
- ¼ de calabacín cortado en láminas finas
- Hojas de rúcula

Para el alioli

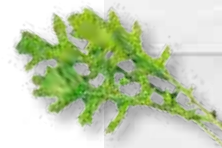
- 2 zanahorias
- Zumo de limón
- 1 diente de ajo pequeño
- Sal y aceite de oliva

ELABORACIÓN

Para hacer el alioli, hervir las zanahorias troceadas previamente, y triturarlas con el diente de ajo, sal, unas gotas de zumo de limón y aceite de oliva como para tener una consistencia de alioli. Reservar.

Asar las láminas de calabacín en la plancha.

Tostar el pan y colocar la rúcula en la base, a continuación las lonchas de pavo, el calabacín asado y finalmente verter el alioli de zanahoria.



CRISTALINO |
Redescubre el pan |



BRUTALÍSIMO

Panecillo desayuno
de jamón ibérico,
brie y aguacate

Para un desayuno

Acompañar con
un zumo de naranja
natural y café con leche

Panecillo Cristalino



INGREDIENTES

- 30 g de jamón ibérico
- Queso brie
- Aguacate
- Crema de balsámico

ELABORACIÓN

Cortar el aguacate y el queso brie
en lonchas.

Abrir el pan y tostarlo.

Colocar en la base el jamón, a continuación
el queso brie, el aguacate y verter un hilo
de crema balsámica por encima.





VALHALLA

Pulga de salmón con crema nórdica

Para un tapeo

Acompañar
con un vasito
de vino blanco

Pulga Cristalina



INGREDIENTES

- 2 láminas pequeñas
de salmón ahumado
- 2 cucharadas de queso blanco
- 1 manzana
- 1 cucharada de cebolla roja picada
- 1 trocito de pepinillo agridulce

ELABORACIÓN

Cortar la manzana y el pepinillo a daditos.
Mezclar en un bol el queso blanco
con la manzana, la cebolla, el pepinillo
y una pizca de sal.

Tostar el pan y reservar.

Colocar en la base del pan la mezcla
anterior, a continuación colocar
el salmón y tapar.





ACAPULCO

Burger de pavo
con cheddar, aguacate,
cilantro y huitlacoche

*El sabor
de México*

Acompáñalo
con fritura de plátano
macho

Burger Cristal
Kornspitz



INGREDIENTES

- 1 Burger Cristalina Kornspitz
- 1 loncha de queso Cheddar
- Aros de cebolla
- 1 aguacate
- Mahonesa
- 4 cucharadas de cebolla roja picada
- Hojas verdes variadas
- Hongo huitlacoche (mexicano)
- Hojas de cilantro

Para la hamburguesa:

- 720g de carne de pavo picada
- 4 cucharadas de cebolla blanca picada
- 4 cucharaditas de paprika
- 2 cucharadas de orégano seco

ELABORACIÓN

Mezclar en un bol la carne con el orégano, la cebolla y la paprika. Moldear con forma de hamburguesa. Asar a la plancha por ambos lados y al final de la cocción colocar encima la loncha de queso.

Cortar el panecillo por la mitad y tostarlo.

Colocar en la base del pan la mayonesa mezclada con daditos de cebolla roja, las hojas verdes, la hamburguesa con queso los aros de cebolla, el aguacate en lonchas, las hojas de cilantro y el huitlacoche. Tapar y servir.





OSAKA

Burger de pescado con mayonesa de wasabi

Japón con pan

Acompañar con tempura
de cebollino, hojas de
albahaca y cilantro o
perejil.

Burger Cristalina Cerveza



INGREDIENTES

- Burger Cristalina Cerveza
- Mayonesa
- Wasabi en polvo
- Salsa de soja
- Ralladura de limón
- Brotes tiernos

Para la hamburguesa:

- 560g de pescado blanco
- 40g de miga
- Caldo de pescado
- 4 huevos
- Eneldo
- Panko

ELABORACIÓN

Remojar la miga de pan en caldo de pescado, escurrirla y triturlarla junto con un huevo y el pescado. Salpimentar y añadirle un poco de eneldo fresco deshojado.

Formar la hamburguesa y empanarla con panko. Cocerla en la plancha engrasada con unas gotas de aceite de oliva virgen.

Elaborar una mayonesa con wasabi en polvo al gusto, unas gotas de salsa de soja y ralladura de limón.

Untar la base con mayonesa, a continuación, colocar la hamburguesa y acabar con brotes tiernos.





GAYA

Burger Bío de ternera con tomates cherry y albahaca

Una vuelta al origen

Acompañar con
espaguetis de calabacín
orgánico

Burger Cristalina Bío



INGREDIENTES

- Burger Cristalina Bío
- 4 tomates cherry Bío
- 4 hojas de albahaca Bío
- 3 espárragos Bío
- 1 hamburguesa de ternera Bío de 140 g
- 1 loncha de queso orgánico
- 1 tomate Bío, pequeño y maduro
- Un puñado de hojas de ensalada Bío



ELABORACIÓN

Saltear los tomates cherry en una sartén con un poco de aceite de oliva y una pizca de sal. Añadir las hojas de albahaca cortadas. Cortar los espárragos a trozos y añadirlos al salteado. Cocer 3 minutos más, removiendo. Asar la hamburguesa por ambos lados y al final de la cocción, apagar el fuego y colocar el queso encima. Cortar el pan y tostar. Frotar el tomate sobre la base del pan, verter un hilo de aceite de oliva y poner las hojas de lechuga. Seguidamente poner la hamburguesa con queso y cubrir con los tomates cherry salteados con los espárragos.

CRISTALINO
Redescubre el pan

BAMBINOS

Vegetales, quesos,
pescados en conserva,
diferentes opciones
mediterráneas.

Acompañar con
tomatitos Cherry,
Mezclum de lechugas
y zumos Detox

Surtido Ciabattinas Multicereales



Quinoa



Kamut Centeno



Espelta

INGREDIENTES

CIABATTINA JUNO

- Ciabattina Cristalina Multicereales de quinoa
- Una porción de ventresca de atún en aceite
- Un aguacate
- Brotes de ensalada
- El zumo de una lima
- Salsa Tabasco



CIABATTINA DIANA

- Ciabattina Cristalina Multicereales de espelta
- 2 lonchas de queso fresco de cabra
- 2 ó 3 espárragos trigueros
- Brotes de ensalada
- Salsa de pimiento rojo



CIABATTINA MINERVA

- Ciabattina Cristalina Multicereales de centeno y kamut
- Media pechuga de pollo
- Un calabacín
- Brotes de espinacas
- Miel
- Mostaza



PICCOLO

Quesos, verduras,
embutidos, un sinfín
de ingredientes
para estas deliciosas
miniaturas.

Acompañar surtido
de aceitunas, quesos
y vegetales

Surtido Ciabattinas Mediterráneas



Tomate



Aceitunas



Queso

INGREDIENTES

CIABATTINA CAPRI

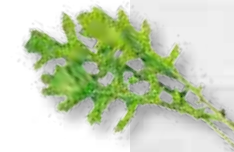
- Ciabattina Cristalina Mediterránea de tomate
- 2 rodajas de tomate
- Una porción de burrata
- Hojas de albahaca
- Olivada

CIABATTINA POSITANO

- Ciabattina Cristalina Mediterránea de aceitunas verdes
- Una berenjena pequeña
- 3 anchoas
- Un pimiento escalivado en tiras
- Una cucharadita de alcaparras
- Aceite de oliva virgen extra

CIABATTINA PORTOFINO

- Ciabattina Cristalina Mediterránea de queso
- Lonchas de bresaola
- Hojas de rúcula
- 2 Tomatitos secos rehidratados
- 5 lascas de queso parmesano
- Vinagre balsámico de Módena



CONSEJOS DE CANAL

En cafeterías

- Más valor, más diferencia. Este pan tan especial, 100% natural y con una extensa variedad de formatos te permitirá ofrecer bocadillos para cualquier momento y necesidad. Una oportunidad única para marcar la diferencia en tu negocio.
- Mejor pan, mejores recetas. Rellena con una buena selección de ibéricos, de ahumados, una alternativa healthy y hasta un buen frankfurt. Un pan que multiplica las propiedades de tus recetas por su textura, su sabor y su suavidad.

En restaurantes

- Tanto si tu establecimiento está especializado en servicio take-away como si cuentas con servicio de mesa, siempre es bueno sorprender. Propón el aceite de oliva de la semana para darle un aire más premium a estos panes tan mediterráneos.

En hoteles

- Un pan exclusivo, excepcional que brillará en todos los bufés. Ideal como tostadas por su ligereza, su miga alveolada y su fina corteza.



Grab & Go y Take Away

Prepara tus bocadillos con diferentes rellenos y tamaños listos para llevar. Puede suponer la forma más práctica de ofrecer a tus clientes una opción rápida para el ritmo trepidante de la ciudad. No olvides que la presentación cuenta y ayudará a que la gente se decida.



Ideas originales

Prepara los bocadillos con los flautines enteros y una vez tapados, córtalos en piezas pequeñas y preséntalos bien ordenados y con varias alturas sobre un plato o bandeja especial.

CRISTALINO |

Redescubre el pan |



contact@europastry.com · www.europastry.com