

Novedades

ENERO 2016



Roulet Cheesecake

Una agradable sorpresa que se funde en la boca.





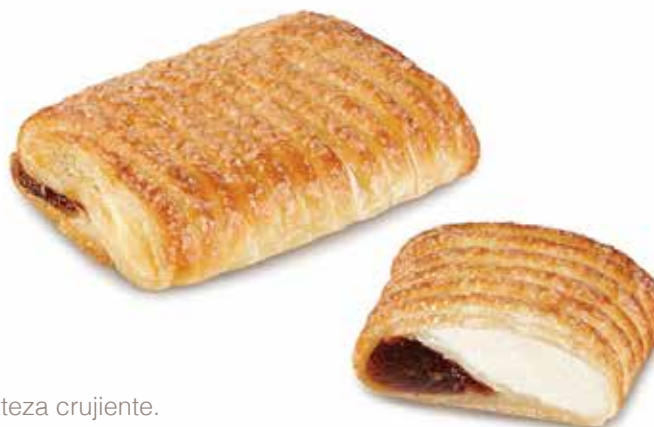
Descripción

Esta deliciosa especialidad de fino hojaldre de margarina y de textura delicadamente ligera, esconde un sorprendente interior de abundante y delicioso relleno de frambuesa y crema de queso en una fusión cremosa de interesantes contrastes.

Consejos

- Si dispones de una pizarra o cartel, destaca la exclusividad de su delicioso relleno.
- Aprovecha los momentos de consumo para realizar ofertas destacadas o promociones.
- Ideal para desayunos y meriendas.

Roulet Cheesecake



- ✿ Corteza crujiente.
- ✿ Pintado al huevo y decorado con azúcar en grano.
- ✿ Abundante relleno de frambuesa (10g) y crema de queso (22g).



Cuando se trata de ofrecer la mejor calidad en un tiempo récord, no lo podíamos describir mejor:

- Descongelar, hornear, servir. Fácil porque no necesita fermentación.
- Fácil porque está lista en 45 minutos. Fácil porque lo tienes todo bajo control.
- Y más fácil, imposible!

66340 | Roulet Cheesecake

 58 u  180°  10 cm

 90 g  10-12'

 20'  8x10

- Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos, ya que dependen de las condiciones y temperatura de cada local.

Double Black & White

Un toque de elegancia en tu surtido.





Descripción

Innovadora versión de la tradicional napolitana, la única con masa hojaldrada de cacao rellena con un contraste de texturas de crema de cacao, avellana y chocolate blanco. Decorada con un topping de estrellas de azúcar.

Consejos

- Si dispones de una pizarra o cartel, destaca su exquisito relleno de crema de cacao y avellana y chocolate blanco.
- Aprovecha los momentos de consumo para realizar ofertas destacadas o promociones.
- Ideal para desayunos y meriendas.

Doublé Black & White



- ✿ Corteza crujiente.
- ✿ Decorada con estrellitas de azúcar.
- ✿ Relleno de crema de cacao, avellana y chocolate blanco.



Cuando se trata de ofrecer la mejor calidad en un tiempo récord, no lo podíamos describir mejor:

- Descongelar, hornear, servir. Fácil porque no necesita fermentación.
- Fácil porque está lista en 45 minutos. Fácil porque lo tienes todo bajo control.
- Y más fácil, imposible!

61480 | Doublé Black & White

62 u 170-175° 10 cm

90 g 18-20'

15' 9x8

- Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos, ya que dependen de las condiciones y temperatura de cada local.

Pañuelo Carbonara y Nido de Quesos y Nueces

Como tentempiés por la mañana o como sustitutos de la comida.





Snacks

Cuando se trata de ofrecer la mejor calidad en un tiempo récord, no lo podíamos describir mejor:

- Descongelar, hornear, servir. Fácil porque no necesita fermentación.
- Fácil porque está lista en 45 minutos. Fácil porque lo tienes todo bajo control.
- Y más fácil, imposible!

Consejos

- Puedes venderlos en formato de menú "Take-Away". Un tentempié económico y atractivo para el cliente.
- Destaca sus puntos fuertes: "Relleno de salsa carbonara" y "Deliciosa crema de quesos con nueces".



Pañuelo Carbonara

Tan completo como versátil



- ✿ Pintado con huevo.
- ✿ Decorado con mozzarella rallada.

Nido de Quesos y Nueces

Crujiente, intenso y dulce



- ✿ Pintado con huevo.
- ✿ Relleno de quesos (Emmental, Roquefort, queso fresco) y nueces.



63210 | Pañuelo Carbonara

Original pañuelo de masa de croissant elaborado con margarina y relleno de una sabrosa salsa carbonara, coronado con una loncha de bacon.

Listo para servir, viene pintado con huevo y decorado con mozzarella rallada.

30 u 130 g 15' 180°

13-14' 8x17 16 cm



61590 | Nido de Quesos y Nueces

Exquisita base de hojaldre, rellena de una crema de queso elaborada con emmental, roquefort y queso fresco, coronada con trocitos de nueces crujientes, sabrosas y nutritivas.

40 u 130 g 20' 170-180°

15-18' 8x9 12,5 cm

- Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos, ya que dependen de las condiciones y temperatura de cada local.

Malla Praliné

La belleza está en el exterior, el cacao en el interior.



Descripción

Nuestra tradicional malla ahora en su versión más dulce: elaborada con masa danesa (50%) y un relleno (50%) de crema de cacao y trocitos de avellana tostada. Una mezcla única, versátil en cuanto a presentaciones y con un acabado muy crujiente.

Consejos

- Porciona en 2 ó 4 unidades cada pieza para sacar más beneficio al producto.
- Juega con diferentes decoraciones antes o después de hornear.
Antes: azúcar en grano, frutos secos.
Después: fideos de chocolate, fideos de colores, azúcar glas, almíbar...
- Ideal para desayunos y meriendas.



Malla Praliné



- ✿ Corteza crujiente.
- ✿ Decorada con estrellitas de azúcar.
- ✿ Relleno de crema de cacao, avellana y chocolate blanco.



Cuando se trata de ofrecer la mejor calidad en un tiempo récord, no lo podíamos describir mejor:

- Descongelar, hornear, servir. Fácil porque no necesita fermentación.
- Fácil porque está lista en 45 minutos. Fácil porque lo tienes todo bajo control.
- Y más fácil, imposible!

66910 | Malla Praliné

 54 u

 180°

 15 cm

 100 g

 13'

 15'

 8x16

- Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos, ya que dependen de las condiciones y temperatura de cada local.

Biscuit Choc

Rellenas de deliciosa crema de cacao.



Descripción

Elaboramos la masa de estas tiernas cookies siguiendo la receta tradicional de las galletas americanas de toda la vida, con una cuidada mezcla de margarina y mantequilla para conseguir el más óptimo equilibrio de aroma y textura, además de azúcar, huevos, harina, leche y una lluvia de pepitas de chocolate que le proporcionan su sabor y aspecto característicos.

Consejos

- Ofrécelas para llevar como almuerzo o merienda de los niños en una papelina o bolsa; es ideal para ir picando.
- Ideal para ofrecer como postre, ¿lo habías pensado?
- Para exponer las cookies elige un recipiente de cristal con tapa que las destaque del resto.



Biscuit Choc



- ✿ Delicioso relleno de crema de cacao.
- ✿ Descongelar y listo!
- ✿ Larga durabilidad (2-3 días).



- Un producto de calidad indiscutible y un servicio tan inmediato como lo necesites.
- Descongela según demanda y listo.
- ¿Hay una manera más inteligente de ahorrar tiempo, dinero y de sacarle todo el partido a tu negocio?.

63590 | Biscuit Choc

24 u 8x9

75 g 15-20'

10 cm

- Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos, ya que dependen de las condiciones y temperatura de cada local.

Media Baguette de Nieve y Panecillo de Nieve

Nuestros panes más tiernos.



Descripción

Las dos especialidades más esponjosas y finas de nuestra gama de panes se inspiran en el tradicional pan de viena.

Baguettes

- La barra por excelencia.
- Distinguida variedad de panes para preparar montaditos o bocadillos.
- El clásico imprescindible en todos los establecimientos,

Consejos

- Prepara distintas recetas para los diversos momentos del día, más dulces para desayunos y meriendas, salados para las comidas.
- Ofrece la opción "Take-Away".



Media Baguette de Nieve



✿ 6 cortes en la corteza. ✿ Miga tierna.

Panecillo de Nieve



✿ 3 cortes en la corteza. ✿ Miga tierna.

64340 | Media Baguette de Nieve

Con 6 cortes en la corteza, de inconfundible sabor y ligeramente dulce. Destaca entre las demás por la excelente conservación de su miga, tierna y húmeda durante más tiempo que las tradicionales.

66 u 122 g 20-30' 200°

10' 4x7 27,5 cm

65340 | Panecillo de Nieve

Panecillo tierno y sabroso, irremplazable en nuevos conceptos de cafeterías donde triunfan las ofertas de bocadillos mini por su medida, por su textura y por su versatilidad.

95 u 65 g 20-30' 200°

10' 4x8 14 cm

▪ Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos, ya que dependen de las condiciones y temperatura de cada local.

Flautín Cristalino

Delicadamente crujiente.





Descripción

Este nuevo formato de pan cristalino se elabora siguiendo un proceso artesanal de largos reposos y triple fermentación. Es un pan de presentación muy atractiva que incorpora una cuidadosa selección de ingredientes naturales: masa madre, harina y aceite de oliva virgen.

Consejos

- Presenta los bocadillos sobre una servilleta de color oscuro, funciona muy bien para que destaquen del resto y para darle una imagen más exquisita.



Flautín Cristalino



- Miga alveolada.
- Corteza cristalina.
- Aspecto rústico e irregular.



- La masa madre es el fruto de una mezcla de harina y agua que ha sido fermentada durante horas de forma natural.
- Su larga fermentación facilita la digestión y la asimilación de los ricos nutrientes presentes en el pan.
- Además de proporcionar un buen sabor y texturas agradables, prolonga su durabilidad.

62140 | Flautín Cristalino

 35 u

 200-210°

 50 cm

 145 g

 6-8'

 10-15'

 4x9

- Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos, ya que dependen de las condiciones y temperatura de cada local.

Rústica Obrador

La barra con más carácter.



Descripción

Recuperamos la receta clásica para reivindicar el valor del auténtico pan artesanal. Una barra como las de antes, hecha con mucho mimo y resultado de 4 fermentaciones y largos reposos, que hace que se conserve durante mucho más tiempo que una barra normal.

Consejos

- Resérvale un lugar destacado en la exposición, ya que es un producto premium.
- Argumenta su precio por sus cualidades y su elaboración artesanal. Destaca que está elaborada con masa madre, 4 fermentaciones y sin aditivos, Clean Label.
- Recuerda siempre precalentar el horno previamente y ser ágil en la secuencia apertura de puerta/introducción de las bandejas cargadas/cierre de puerta. Los tiempos de cocción pueden variar según el horno y el grado de humedad.

Rústica Obrador



- ✿ Horno de suela de piedra.
- ✿ Aspecto extremadamente rústico e irregular.
- ✿ Miga muy alveolada.



- La masa madre es el fruto de una mezcla de harina y agua que ha sido fermentada durante horas de forma natural.
- Su larga fermentación facilita la digestión y la asimilación de los ricos nutrientes presentes en el pan.
- Además de proporcionar un buen sabor y texturas agradables, prolonga su durabilidad.

66530 | Rústica Obrador

8 u 180-190° 46,5 cm

265 g 30'

30' 4x14

- Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos, ya que dependen de las condiciones y temperatura de cada local.

EUROPASTRY

Head Office

Plaza Xavier Cugat, 2,
Ed. C, 4th floor
08174 Sant Cugat del Vallès
Spain
Tel. 34 (0) 93 504 17 00

Europastry France

Immeuble Arago 1
41 Boulevard Vauban
78280 Guyancourt - France
Tel. 33 (0) 134 91 04 91

Wenner Bread Products

2001 Orville Drive,
Ronkonkoma, NY 11779
sales@wennerbread.com
Tel. 1-800-869-6262 / 1-631-563-6262

Europastry Colombia

Calle 100 n° 14-63 Oficina 301
Bogotá - Colombia
Tel. +571 6167473
Televentas +57116166915
+5716166913

Europastry Benelux

Curieweg, 4
3208 KJ Spijkenisse,
Netherlands
Tel. 31 (0) 181 698 208

Donuk Firincilik Urunleri

Lot 31, Parcel 6408,
Yukari Dudullu OSB 2 Caddesi N° 23
34775 Ümraniye - Istanbul - TURKEY
Tel. +90 216 444 1866

Economics and
business award
to business
decision making

CIDEM Award
to research and
development

Awarded as one
of the 500 most
innovative
European com-
panies

