

CRŌISSANTS



VIENNOISERIE CAPRICE

Bollería 100% MANTEQUILLA



BOLLERÍA DE LA MEJOR MANTEQUILLA.

Elaborada con ingredientes de la mejor calidad, cuidadosamente seleccionados y sometidos a procesos de largos reposos para obtener el hojaldre técnicamente perfecto, como el de los prestigiosos maestros franceses.



CLÁSICOS



69210 Croissant París
29231 Croissant París*

80 u | 90 g | 8x5 | 20-30'
°C 170-180° | 15-20' | 22 cm



69211 Croissant París Premium
69212 Croissant París Premium*

50 u | 125 u* | 60 g | 8x5
10' | °C 170-180° | 15-20' | 14 cm



64471 Croissant París Hotelero

100 u | 45 g | 8x9 | 12-15'
°C 180° | 12-15' | 13 cm



67450 Croissant París Curvo

38 u | 90 g | 8x9 | 20-30'
°C 160-180° | 15-18' | 10,5 cm

SUPER



24430 Super Croissant París

80 u | 90 g | 8x5 | 20-30'
°C 170-180° | 15-20' | 22 cm



23710 Super Croissant
París Choco

48 u | 90 g | 8x9 | 10'
°C 180-190° | 15' | 14,6 cm

RELLENOS



22080 Croissant París Chocolate

60 u | 70 g | 8x9 | 30'
°C 175-180° | 14-15' | 13,5 cm



60165 Croissant
Bicolor al Cacao

60 u | 70 g | 8x9 | 30'
°C 175-180° | 14-15' | 13,5 cm



61185 Croissant Caprice Crema

48 u | 90 g | 8x9 | 20-30'
°C 170-180° | 16' | 14,5 cm



60155 Croissant
Bicolor de Frambuesa

60 u | 70 g | 8x9 | 30'
°C 175-180° | 14-15' | 13,5 cm

CEREALES



22180 Croissant
de Cereales

55 u | 80 g | 8x9 | 20-30'
°C 180° | 15-20' | 13 cm



61320 Croissant 100% Espelta

56 u | 72 g | 8x12 | 15-20'
°C 180° | 15-20' | 14 cm



40540 Croissant París Albaricoque

48 u | 90 g | 8x9 | 15-20'
°C 170-180° | 15-17' | 13,5 cm



60230 Croissant
Nocilla Caprice

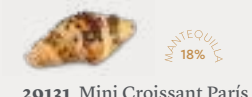
60 u | 70 g | 8x9 | 20-30'
°C 170-180° | 15-20' | 14,6 cm

MINI CAPRICE



22133 Mini Croissant París

140 u | 25 g | 8x12 | 20-30'
°C 180-190° | 10-12' | 8 cm



29131 Mini Croissant París Choco

160 u | 25 g | 8x12 | 9 cm
10' | °C 175-180° | 12'



44440 Mini Croissant Choco
Plaisir

80 u | 27 g | 10x12
10-15' | °C 170-180° | 20-25' | 8 cm



23721 Mini Croissant
París Cereales

140 u | 25 g | 8x12 | 2-10'
°C 180-190° | 10-12' | 9 cm



SOPHIE

DOUBLE POINTAGE



DÉJATE LLEVAR POR EL TIEMPO, LA TENTACIÓN Y EL SABOR

Trigos de fuerza seleccionados de diferentes tierras para conseguir las mejores harinas. Más cantidad de mantequilla, traída del norte de Europa. Huevos free range leche y unas notas de caramelo le confieren una jugosidad y cremosidad únicas.

DOUBLE POINTAGE

Un proceso exclusivo que combina tiempo, ingredientes, temperatura y pasión.



Amasado, reposo y fermentación lentos para facilitar la unión de hojaldrado y sabor



Enfriamiento a baja temperatura para conseguir una estructura y alveolado únicos



Horas y horas de tiempo de dedicación para conseguir el mejor croissant

Un croissant único e inconfundible, con un 26% de mantequilla fresca.

Combina la mejor selección de ingredientes con largos tiempos de reposo y fermentación.

La simetría perfecta, una miga cremosa y fundente, y un sabor equilibrado y cálido. Una obra maestra.



MANTEQUILLA
26%

61685 Croissant Sophie

50 u | 70 g

8x9 | 30'

°C 165-180° | 18' | 13 cm



62160 Croissant Bombón Blanco

50 u | 97 g

8x9 | 20'-30'

°C 160-180° | 15' | 12,5 cm



MANTEQUILLA
23%

68105 Mini Sophie

386 u | 9 g

8x12 | 30'

°C 210° | 9-10' | 5,5 cm

SÉLECTION D'OR

Elaborada con MARGARINA

UNA GAMA DE BOLLERÍA DE MARGARINA EXCLUSIVA

Combina los mejores ingredientes con la más exquisita margarina y aroma a mantequilla. La delicadeza de esta línea se plasma a través de largos reposos que transforman el tiempo en un ingrediente más para obtener el hojaldre técnicamente perfecto.

Sélection
D'OR



67420 Croissant
Sélection D'Or

Ø 64 u | Δ 75 g | ≡ 8x8 | ⌚ 15-20'
°C 180° | 🌀 14-15' | 📏 15 cm



67460 Croissant de Cacao
con Avellanas Sélection D'Or

Ø 48 u | Δ 90 g | ≡ 8x9 | ⌚ 15-20'
°C 170-180° | 🌀 15-20' | 📏 13 cm



67410 Mini Croissant
Sélection D'Or

Ø 200 u | Δ 25 g | ≡ 8x9 | ⌚ 2-10'
°C 180-190° | 🌀 17-18' | 📏 9 cm



67430 Croissant
Semillado Sélection D'Or

Ø 56 u | Δ 80 g | ≡ 8x9 | ⌚ 15-20'
°C 170-180° | 🌀 15-20' | 📏 13 cm



61195 Croissant de Cereales
y Frutos Rojos Sélection d'Or

Ø 48 u | Δ 90 g | ≡ 8x9 | ⌚ 20-30'
°C 170-180° | 🌀 16' | 📏 14,5 cm



67421 Mini Luna
Sélection D'Or

Ø 92 u | Δ 40 g | ≡ 8x19 | ⌚ 10'
°C 175-180° | 🌀 10-15' | 📏 10 cm

SELECCIÓN

Bollería EXCLUSIVA

Elaborada imitando el proceso artesanal, con ingredientes de gran calidad seleccionados para conseguir un sabor más intenso, un mejor hojaldrado y una mayor durabilidad. Descubre nuestras irresistibles piezas elaboradas con mantequilla, margarina y manteca.



40334 Croissant
Selección Magno Plus

Ø 64 u | Δ 125 g
≡ 8x9 | ⌚ 105-120'
°C 180-190° | 🌀 12-15'



10200 Croissant
Manteca Selección

Ø 120 u | Δ 65 g
≡ 8x9 | ⌚ 90-120'
°C 180-190° | 🌀 12-15'



00234 Magno
Croissant Selección

Ø 70 u | Δ 110 g
≡ 8x9 | ⌚ 90-120'
°C 180-190° | 🌀 12-15'



10230 Croissant
Manteca Gigante
Selección

Ø 90 u | Δ 88 g
≡ 8x9 | ⌚ 90-120'
°C 180-190° | 🌀 12-15'



42100 Croissant
Etiqueta Negra

Ø 60 u | Δ 88 g
≡ 8x12 | ⌚ 90-120'
°C 170-180° | 🌀 15-18'



10208 Croissant 100 %
Mantequilla Selección

Ø 110 u | Δ 75 g
≡ 8x9 | ⌚ 90-100'
°C 180-190° | 🌀 12-15'



10235 Croissant
Margarina Gigante
Selección

Ø 90 u | Δ 88 g
≡ 8x9 | ⌚ 90-120'
°C 180-190° | 🌀 12-15'



42710 Croissant
Mini Clásico 100%
Mantequilla Selección

Ø 4,2 kg | Δ 25 g
≡ 8x17 | ⌚ 30-60'
°C 180-190° | 🌀 12-15'



00265 Croissant
Mini Clásico Margarina
Chef Selección

Ø 6 kg | Δ 25 g
≡ 8x12 | ⌚ 30-60'
°C 180-190° | 🌀 12-15'



00260 Croissant
Mini Clásico
Manteca Selección

Ø 10 kg | Δ 25 g
≡ 8x9 | ⌚ 30-60'
°C 180-190° | 🌀 12-15'



40880 Croissant
Mini Clásico
Cereales Selección

Ø 4,37 kg | Δ 26 g
≡ 8x17 | ⌚ 30-60'
°C 180-190° | 🌀 12-15'

CROISSANTS
PARA
FERMENTAR

DESCONGELAR,
FERMENTAR
Y HORNEAR.

Bollería tradicional
elaborada con ingredientes
naturales.

Máxima calidad que nos
transporta a los sabores del
pasado sin olvidar
los gustos del presente.

CURVOS



25060 Croissant Artesano Mantequilla
Ø 75 u | Δ 65 g | ≡ 8x12
☞ 20-30' | ☞ 1,30-1,45 h
°C 180-190° | ≡ 14-16' | ↗ 9 cm



25031 Croissant Jumbo
Ø 84 u | Δ 95 g | ≡ 8x9
☞ 20-30' | ☞ 1,45-2 h
°C 180-190° | ≡ 14-16' | ↗ 10 cm



30234 Magno Croissant
Ø 70 u | Δ 110 g | ≡ 8x8
☞ 90-120' | °C 180-190°
≡ 12-15' | ↗ 10,5 cm



27231 Maxi Croissant
Ø 64 u | Δ 110 g | ≡ 8x9
☞ 20-30' | ☞ 1,45-2 h
°C 180-190° | ≡ 14-16' | ↗ 10,5 cm



25101 Croissant Valenciano Margarina
Ø 84 u | Δ 85 g | ≡ 8x9
☞ 20-30' | ☞ 1,45-2 h
°C 180-190° | ≡ 14-16' | ↗ 10 cm



30235 Croissant Margarina Gigante
Ø 90 u | Δ 85 g | ≡ 8x8
☞ 90-120' | °C 180-190°
≡ 12-15' | ↗ 10 cm



30236 Croissant F1 Margarina Gigante
Ø 84 u | Δ 95 g | ≡ 8x8
☞ 90-120' | °C 180-190°
≡ 12-15' | ↗ 10 cm



30200 Croissant Manteca
Ø 120 u | Δ 70 g | ≡ 8x8
☞ 90-120' | °C 180-190°
≡ 12-15' | ↗ 9 cm



25001 Croissant Artesano Manteca
Ø 106 u | Δ 70 g | ≡ 8x9
☞ 20-30' | ☞ 1,45-2 h
°C 180-190° | ≡ 14-16' | ↗ 9 cm



25011 Croissant Valenciano Manteca
Ø 84 u | Δ 85 g | ≡ 8x9
☞ 20-30' | ☞ 1,45-2 h
°C 180-190° | ≡ 14-16' | ↗ 10 cm



30230 Croissant Manteca Gigante
Ø 90 u | Δ 85 g | ≡ 8x8
☞ 90-120' | °C 180-190°
≡ 12-15' | ↗ 10 cm

RECTOS



25310 Croissant Bocata
Ø 100 u | Δ 110 g | ≡ 8x8 | ☞ 20-30'
☞ 1,30-2 h | °C 180-190° | ≡ 14-16' | ↗ 16,5 cm



40211 Croissant Recto Margarina Gigante
Ø 116 u | Δ 88 g | ≡ 8x9 | ☞ 90-120' h
°C 180-190° | ≡ 12-15' | ↗ 14 cm



65130 Croissant Hostelero
Ø 222 u | Δ 45 g | ≡ 8x9 | ☞ 20-30'
☞ 1,30-1,45 h | °C 180-190° | ≡ 14-16' | ↗ 9 cm



62126 Croissant Sacramento
Ø 100 u | Δ 45 g | ≡ 8x9
☞ 40' | °C 180° | ≡ 12-15' | ↗ 12,4 cm

RELLENOS



25050 Croissant Chocolate
Ø 100 u | Δ 85 g | ≡ 8x9 | ☞ 20-30'
☞ 1,15-1,20 h | °C 180-190° | ≡ 14-16' | ↗ 12,4 cm



30246 Croissant Choco (manteca)
Ø 112 u | Δ 90 g | ≡ 8x9 | ☞ 300'
°C 180-190° | ≡ 12-15' | ↗ 12 cm



00140 Maxi Croissant Chocolate
Ø 54 u | Δ 110 g | ≡ 8x12 | ↗ 15 cm
☞ 90-120' | °C 180-190° | ≡ 12-15'



25081 Croissant Bikini
Ø 94 u | Δ 103 g | ≡ 8x9 | ☞ 1,15-1,20 h
☞ 20-30' | °C 180-190° | ≡ 14-16' | ↗ 12 cm



40255 Croissant Frankfurt
Ø 88 u | Δ 110 g | ≡ 8x9 | ☞ 300-340'
°C 180-190° | ≡ 12-15' | ↗ 10 cm

MINIS



00108 Croissant Pequeño
100% Mantequilla
Ø 6,5 kg | Δ 25 g | ≡ 8x12 | ↗ 6,6 cm
🕒 30-60' | °C 180-190° | 🌀 12-15'



24030 Mini
Micro Mantequilla
Ø 6,48 kg | Δ 15 g | ≡ 8x12 | ⚙️ 20-25'
🕒 - h | °C 180-190° | 🌀 10-12' | ↗ 6,3 cm



00106 Croissant Pequeño
Chef Margarina
Ø 11,5 kg | Δ 25 g | ≡ 8x9 | ↗ 7,6 cm
🕒 30-60' | °C 180-190° | 🌀 12-15'



00105 Croissant Mini
Chef Margarina
Ø 12 kg | Δ 22 g | ≡ 8x9 | ↗ 6,5 cm
🕒 30-60' | °C 200° | 🌀 12-15'



30265 Mini Croissant Clásico
Margarina Chef
Ø 6 kg | Δ 25 g | ≡ 8x12
🕒 30-60' | °C 180-190° | 🌀 12-15' | ↗ 6,7 cm



00120 Croissant Hotelero Chef
Ø 11 kg | Δ 43 g | ≡ 8x9 | ↗ 9 cm
🕒 65-75' | °C 180-190 | 🌀 12-15'



00104 Micro Croissant
Margarina Chef
Ø 6,5 kg | Δ 15 g | ≡ 8x12 | ↗ 6,3 cm
🕒 30-60' | °C 180-190° | 🌀 12-15'



25390 Mini Micro Margarina
Ø 5 kg | Δ 11 g | ≡ 8x12 | ⚙️ 15-20'
🕒 20-30 h | °C 180-190° | 🌀 12-14' | ↗ 5,5 cm



25120 Mini Super Manteca
Ø 12 kg | Δ 22 g | ≡ 8x9 | ⚙️ 10-15'
🕒 30-40 h | °C 180-190° | 🌀 14-16' | ↗ 6,2 cm



25131 Micro Artesanito
Ø 4 kg | Δ 10 g | ≡ 8x16 | ⚙️ 10-15'
🕒 30' | °C 190° | 🌀 13-14' | ↗ 4,6 cm



25041 Mini Croissant
Recto Margarina
Ø 12 u | Δ 22 g | ≡ 8x9 | ⚙️ 10-14'
°C 180-190° | 🌀 14-16' | ↗ 6,5 cm



63650 Mini
Croissant Margarina
Ø 200 u | Δ 25 g | ≡ 8x9
°C 180° | 🌀 10-12' | ↗ 9 cm



25170 Artesanito Manteca
Ø 8 kg | Δ 25 g | ≡ 8x8 | ⚙️ 10-15'
🕒 45-60' | °C 180-190° | 🌀 12-14' | ↗ 6,7 cm

MINIS RELLENOS



25132 Micro Artesanito Chocolate
Ø 5 kg | Δ 12 g | ≡ 8x16 | ⚙️ 10-15'
🕒 30' | °C 190° | 🌀 13-14' | ↗ 3,6 cm



42160 Mini Croissant
Choco Blanco
Ø 6,49 kg | Δ 30 g | ≡ 8x12 | 🕒 30-60'
°C 180-190° | 🌀 12-15' | ↗ 7,2 cm



25371 Artesanito Crema
Ø 6 kg | Δ 33 g | ≡ 8x14 | ⚙️ 10-15'
🕒 30' | °C 180-190° | 🌀 15' | ↗ 7,5 cm



25201 Artesanito Frankfurt
Ø 6 kg | Δ 37 g | ≡ 8x12 | 🕒 40-60'
⚙️ 10-15' | °C 180-190° | 🌀 12-14' | ↗ 7,3 cm



25182 Artesanito Chocolate
Ø 6,49 kg | Δ 29 g | ≡ 8x12 | ⚙️ 10-15'
🕒 1,05-1,15h | °C 180-190° | 🌀 12-14' | ↗ 7,2 cm



40118 Croissant Choco
Pequeño Mantequilla
Ø 260 u | Δ 25 g | ≡ 8x12 | 🕒 20-30'
°C 165-175° | 🌀 12-15' | ↗ 12,4 cm



10276 Surtido Artesanitos
Ø 6,3 kg/caja | Δ 31 g | ≡ 8x12 | 🕒 140-180'
⚙️ 10' | °C 180-190° | 🌀 12-15' | ↗ 6,7 cm



25191 Artesanito Bikini
Ø 6 kg | Δ 33g | ≡ 8x12 | 🕒 40-60'
⚙️ 10-15' | °C 180-190° | 🌀 12-14' | ↗ 7,3 cm



CROISSANTS
PARA
HORNEAR

DESCONGELAR
Y HORNEAR.

Bollería que no necesita
fermentación,
lista en 45 minutos.

¡Más fácil imposible!



20740 Croissant
Artesano Mantequilla Fácil
Ø 34 u | Δ 95 g | ≡ 8x9 | ⌚ 20-30'
°C 160-180° | ⏏ 15-18' | ⚡ 12 cm



29211 Croissant
Artesano Margarina
Ø 46 u | Δ 70 g | ≡ 8x9 | ⌚ 15-30'
°C 160-180° | ⏏ 15-20' | ⚡ 9,3 cm



29221 Croissant Artesano Manteca
Ø 46 u | Δ 70 g | ≡ 8x9 | ⌚ 15-30'
°C 160-180° | ⏏ 15-20' | ⚡ 9,3 cm



00525 Croissant Recto
Ø 15 u | Δ 100 g | ≡ 12x7
⌚ 15-20' | °C 200° | ⏏ 5' | ⚡ 16 cm



29253 Croissant Hostelero Fácil
Ø 160 u | Δ 45 g | ≡ 8x5 | ⌚ 15-30'
°C 160-180° | ⏏ 15-20' | ⚡ 10 cm



45080 Croissant
Mantequilla
Ø 46 u | Δ 70 g | ≡ 8x9 | ⌚ 15-30'
°C 170-180° | ⏏ 15-17' | ⚡ 10 cm



29270 Super Croissant
Artesano Margarina Fácil
Ø 34 u | Δ 95 g | ≡ 8x9 | ⌚ 15-30'
°C 160-180° | ⏏ 15-20' | ⚡ 11,5 cm



29260 Super Croissant
Artesano Manteca Fácil
Ø 34 u | Δ 95 g | ≡ 8x9 | ⌚ 15-30'
°C 160-180° | ⏏ 15-20' | ⚡ 11,5 cm



62135 Sacramento Prefermentado
Ø 75 u | Δ 46 g | ≡ 8x12 | ⌚ 40'
°C 170° | ⏏ 12-16' | ⚡ 15 cm



00522 Croissant Recto Prefermentado
Ø 100 u | Δ 70 g | ≡ 8x5 | ⚡ 16 cm
⌚ 15-30' | °C 170-180° | ⏏ 15-17'



65090 Croissant Bombón Midi
Ø 90 u | Δ 55 g | ≡ 8x12 | ⌚ 20-30'
°C 170-180° | ⏏ 12-15' | ⚡ 12,5 cm



29280 Croissant de Chocolate Fácil
Ø 40 u | Δ 100 g | ≡ 8x9 | ⌚ 15-30'
°C 160-180° | ⏏ 15-20' | ⚡ 11,8 cm



40530 Croissant Blanco y Negro
Ø 40 u | Δ 100 g | ≡ 8x9 | ⌚ 20-30'
°C 160-180° | ⏏ 15-18' | ⚡ 10 cm



27140 Croissant Bikini Fácil
Ø 45 u | Δ 105 g | ≡ 18x9 | ⚡ 11,5 cm
⌚ 15-30' | °C 160-180° | ⏏ 15-30'



25841 Croissant Frankfurt Campofrío
Ø 46 u | Δ 116 g | ≡ 8x9 | ⚡ 13 cm
⌚ 30' | °C 175-180° | ⏏ 15-20'

CROISSANTS
DESCONGELAR
Y LISTO

Invierte en calidad y servicio
y sácale partido a la bollería
minute.

Descongela según demanda,
ahorrando tiempo y dinero
y ganando en rendimiento
y variedad.

Cientes satisfechos
en pocos minutos.



61695 Croissant Paris Listo
Ø 21 u | Δ 52 g | ≡ 8x9
⌚ 15-20' | ⚡ 14 cm



62660 Croissant Hostelero
Margarina Listo
Ø 32 u | Δ 30 g | ≡ 8x12
⌚ 15-20' | ⚡ 14 cm



66072 Mini Croissant
KitKat Listo
Ø 80 u | Δ 36 g | ≡ 8x7
⌚ 30-40' | ⚡ 11,5 cm



64420 Croissant Margarina Listo
Ø 28 u | Δ 70 g | ≡ 8x7
⌚ 15-20' | ⚡ 19 cm



61690 Croissant
Mantequilla Listo
Ø 22 u | Δ 70 g | ≡ 8x9
⌚ 60' | ⚡ 13 cm



65095 Croissant
Bombón Blanco
Ø 28 u | Δ 70 g | ≡ 8x7
⌚ 15-20' | ⚡ 19 cm

MINIS



61895 Mini Croissant Cacao Listo
61875 Mini Croissant Blanco Listo
61885 Mini Croissant Crema Listo



Ø 80 u | Δ 37 g | ≡ 8x7
⌚ 30-40' | ⚡ 11,5 cm

Le BRIÓ
C'est magnifique!



64335 Mini Croissant Brioche
Ø 35 u | Δ 25 g | ≡ 8x16
⌚ 30' | ⚡ 10 cm



66071 Croissant Brioche
Ø 26 u | Δ 85 g | ≡ 4x19
⌚ 60-90' | ⚡ 14 cm



67371 Croissant Brioche Bombón
Ø 26 u | Δ 100 g | ≡ 4x19
⌚ 60-90' | ⚡ 14 cm

Best
Gluten
Free



62715 Croissant Sin Gluten
Ø 36 u | Δ 45 g | ≡ 8x12
⌚ 45' | ⚡ 14 cm

A close-up photograph of several golden-brown croissants stacked on a white plate. The croissants have a flaky, layered texture and are set against a soft, out-of-focus background that includes a hint of an orange. The lighting is warm and natural, highlighting the texture of the pastries.

 europastry

www.europastry.com