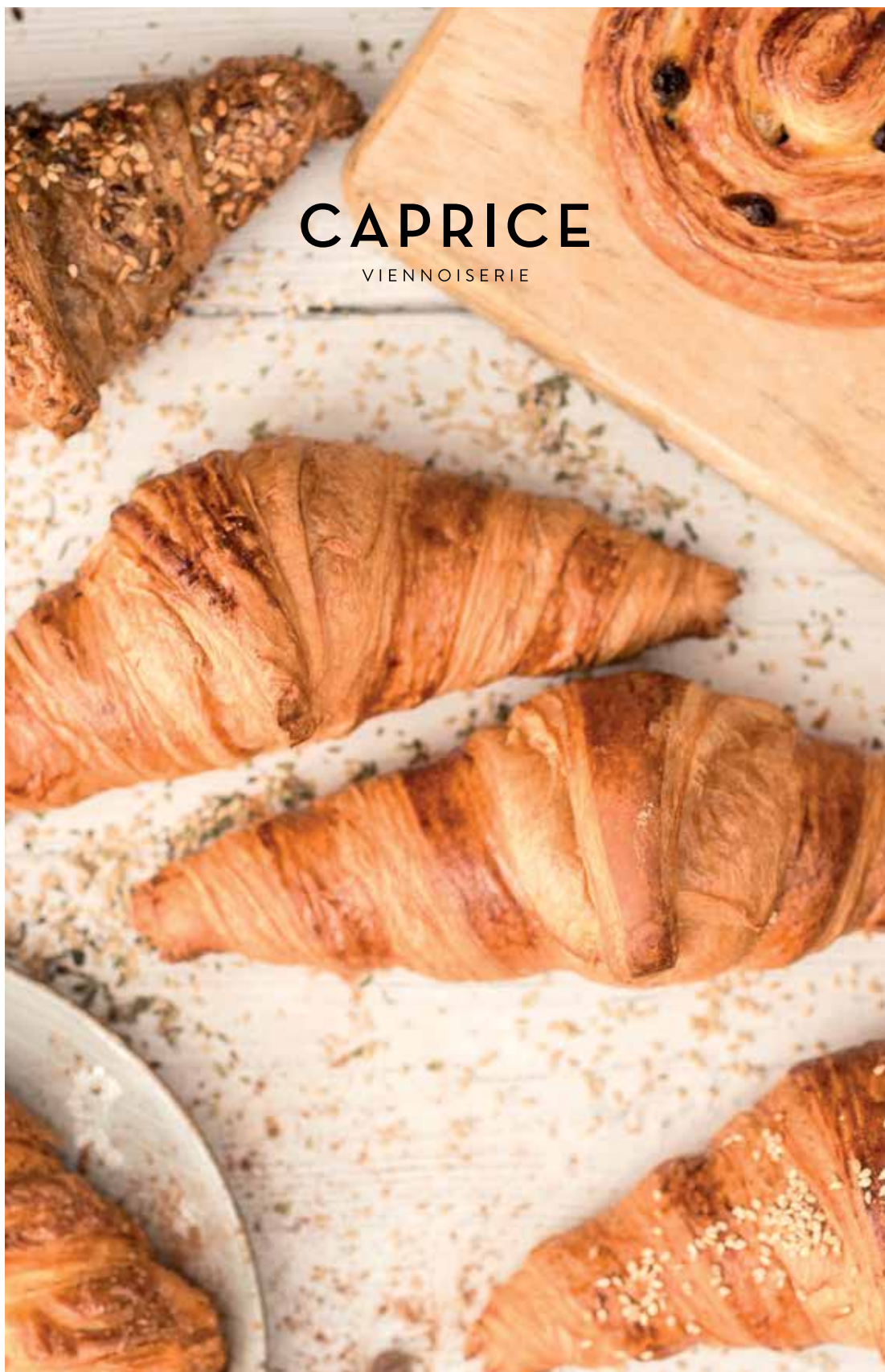


CAPRICE

VIENNOISERIE



Nuestro “savoir faire”
particular.

*La gama Caprice está inspirada
en los artesanos panaderos franceses,
se trata de bollería elaborada
con 100% mantequilla, singular
y con estilo propio, convirtiéndose
en un bocado irresistible, garantía
de calidad superior.*



El sabor de las cosas
bien hechas.

*Desde una cuidada selección de
ingredientes de la mejor calidad, hasta
un proceso exclusivo de elaboración
que incluye constantes trabajos en la
masa y largos tiempos de reposo.
Todo influye a la hora de conseguir la
gama de bollería de mantequilla más
exquisita, como la de los prestigiosos
maestros franceses.*



Mantequilla
que marca la diferencia.

La bollería Caprice está elaborada con la mejor mantequilla. Su calidad superior se aprecia tanto en su color dorado y brillante, de aspecto Croustillant, como en su textura inconfundible. Así se consigue un hojaldre delicado y técnicamente perfecto, además de un sabor jugoso, de miga tierna, y un característico aroma a boulangerie. En definitiva, todo un capricho para los sentidos.





67450
CROISSANT PARÍS CURVO

38 u	90 g	8x9	20-30'	170-180°	15-18'	10 cm



*Elaborado
con un plus
de mantequilla*
28%

24430
SUPER CROISSANT PARÍS PREMIUM

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



*Elaborado
con un plus
de mantequilla*
24%

64471
CROISSANT PARÍS HOTELERO

100 u	45 g	8x9	20-25'	170-180°	12-15'	13 cm



23710
SUPER CROISSANT PARÍS CHOCO

48 u	90 g	8x9	10'	180-190°	15'	10 cm



69212
CROISSANT PARÍS PREMIUM

125 u	60 g	8x5	20-30'	160-180°	15-18'	14 cm



*Elaborado
con un plus
de mantequilla*
24%

69211
CROISSANT PARÍS PREMIUM

50 u	60 g	8x9	20-30'	160-180°	15-18'	14 cm



*Elaborado
con un plus
de mantequilla*
24%

22080
CROISSANT PARÍS CHOCOLATE

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



22180
CROISSANT CAPRICE DE CEREALES

55 u	80 g	8x9	30'	175-180°	18-20'	13 cm



69210
CROISSANT PARÍS

50 u	60 g	8x9	20-25'	170-180°	15-18'	14 cm



29231
CROISSANT PARÍS FÁCIL

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



61320
CROISSANT 100% ESPELTA

56 u	72 g	8x12	20-30'	160-180°	15-18'	14 cm



61185
CROISSANT CAPRICE CREMA

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



60230
CROISSANT NOCILLA CAPRICE

						
60 u	70 g	8x9	20-25'	170-180°	12-15'	14 cm



40540
CROISSANT PARÍS ALBARICOQUE

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



29131
MINI CROISSANT PARÍS CHOCO

						
160 u	25 g	8x12	10'	170-180°	12'	9 cm



23721
MINI CROISSANT PARÍS CEREALES

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



60165
CROISSANT BICOLOR AL CACAO CAPRICE

						
36 u	90 g	8x12	20-30'	165-170°	17-22'	14 cm



60155
CROISSANT BICOLOR FRAMBUESA CAPRICE

						
36 u	90 g	8x12	20-30'	165-170°	17-22'	14 cm



22133
MINI CROISSANT PARÍS

						
140 u	25 g	8x12	20-30'	180-190°	10-12'	9 cm



60131
SNECKEN CAPRICE

						
40 u	100 g	8x10	10'	170-180°	15-18'	11 cm



67145
CROISSANT JAMÓN Y QUESO CAPRICE

						
44 u	90 g	8x9	20'	170-180°	16-18'	14 cm



44440
MINI CROISSANT PLAISIR

						
80 u	27 g	10x12	10-15'	170-180°	20-25'	9 cm



69981
TORSADE CAPRICE

						
50 u	90 g	8x10	20-25'	170-180°	15-18'	22 cm



20310
LINGOTE CAPRICE

						
50 u	120 g	8x9	15'	180°	12-15'	16 cm



22175
NAPOLITANA PARÍS

						
80 u	70 g	8x9	30'	175-180°	15'	8 cm



64170
PAIN CHOC

						
50 u	80 g	8x9	20-30'	170-180°	18-20'	8 cm



61581
MINI PAIN CHOC

						
150 u	30 g	8x9	20-30'	165-175°	14-16'	7 cm



21791
MINI SNECKEN PARIS

						
150 u	30 g	8x12	20'	180-190°	10-12'	5,5 cm



22690
PAILLE

						
55 u	90 g	8x14	10'	180°	15-20'	20x13 cm



22010
TRENZA BOMBÓN

						
44 u	127 g	8x12	15-30'	170-180°	15-18'	13 cm



21800
MINI TORSADE CAPRICE

						
100 u	28 g	8x12	20'	165-175°	13'	10 cm



62015
TRENZA DE CREMA CAPRICE

						
44 u	123 g	8x12	45-60'	170-180°	15-18'	13 cm



61580
SURTIDO MINI CAPRICE

						
200 u	30 g	8x9	5'	180°	8-10'	5 cm



