



# HISTORIAS CON MIGA

Los orígenes del sándwich se remontan al siglo XVIII. Cuando el británico John Montagu, IV conde de Sandwich, fue enviado en 1746 a Aquisgrán como negociador para firmar la paz que pusiera fin a la Guerra de Sucesión Austríaca.

Durante los 2 años que duraron las conversaciones el conde amenizaba el tiempo con una de sus mayores pasiones: las cartas. Su afición era tal, que hasta en ocasiones se olvidaba de comer durante sus maratónicas partidas. Sus asistentes preocupados se las ingenjaron para poder servirle en la misma mesa de juego un plato de comida con el que pudiera seguir jugando sin ensuciarse las manos. El alimento consistía en dos rebanadas de pan con carne fría. Rápidamente la receta se popularizó entre todos los presentes y pasó a llamarse sándwich en honor al conde.

Actualmente se ha convertido en uno de los platos más internacionales del mundo.

## Medidados S. XVIII y S.XIX

En plena Revolución Industrial, el sándwich fue aceptado mundialmente.

Los horarios en las fábricas, la dificultad de comer y cocinar en casa, convirtieron al emparedado en la solución ideal.



1840

El sándwich entró a formar parte de la gastronomía estadounidense, cuando la cocinera Elizabeth Leslie describió por primera vez la receta de un sándwich en su libro de cocina *Directions for Cookery, in its Various Branches*.



1762

Fue la primera vez que se escribió la palabra sándwich en el diario del historiador inglés Edward Gibbon para definir "pedazos de carne fría".



El sándwich  
más grande  
del mundo  
pesó 5,440  
libras

No fue hasta 1927  
que la Real Academia  
de la Lengua Española  
admitió la palabra  
sándwich

1942

El sándwich llegó  
a España, de la mano  
de Antonio Rodilla.  
En lugar de ser  
de carne fría,  
fue de jamón  
serrano.



Antonio Machín  
era adicto al sándwich  
de jamón serrano  
de la cadena de  
restaurantes Rodilla

2004

El sándwich más caro  
jamás vendido fue uno  
que se decía que contenía  
la imagen de la Virgen María  
por 28.000 dólares.



El 3 de noviembre  
es el Día Nacional  
del Sándwich

El record Guinness  
de comer sándwiches  
lo ostenta Peter  
Dowdeswell con  
40 sándwiches  
comidos en 17  
minutos y 53,9  
segundos en 1977



1996

Los británicos  
gastaban  
diariamente  
7,9 millones  
de dólares  
en sándwiches.



S.XX

Fueron desarrollados  
ciertos tipos de sándwich  
dulces, como las galletas  
denominadas Oreo rellenas  
con crema de vainilla.

# EL ORIGINAL EASY SANDWICH

El sándwich, ese plato irresistible que abraza entre dos rebanadas de pan un sinfín de posibilidades. Un placer fácil, rápido y simple de hacer. La solución para disfrutar de una comida completa dónde y cuándo quieras. Los hay fríos o calientes, de carne o vegetarianos, dulces o salados y con un millón de formas distintas, pero todos tienen algo en común: el pan. El primer contacto, la base y esencia que marca la diferencia en un buen sándwich. Por eso, contamos con una gran gama de panes que enamorarán a los más exigentes.



## ESPECIALIDADES

*Ponle pan a la vida!*

- Amplio surtido
- Con ingredientes cuidadosamente seleccionados
- Alta durabilidad



### 67100 Pan Polar

Típico y esponjoso pan sueco fantástico para preparar enrollados y sándwiches de forma rápida y fácil.

24 u	175 g	4x18	15-20'	180-190°	2'	27 cm



### 66330 Bagel

Un pan denso de corteza ligeramente crujiente y de fácil preparación con el que seguro que no dejas a nadie indiferente.

50 u	85 g	4x10	45-50'	11,5 cm



### 28480 Mollete Kornspitz

Extraordinario pan cubierto con 14 cereales, semillas y especias que le aportan unas excelentes propiedades saludables.

60 u	90 g	6x7	20-25'	12,5 cm



### 68900 Pan Bao

Un exótico y delicado bocado cocinado al vapor de textura suave, tierna y esponjosa al paladar. Un panecillo original que despertará tu lado más creativo.

30 u	41 g	8x14	5-10'	8 cm

FOCACCIAS



FUENTE DE FIBRA

21451 Focaccia Romana

Cocida al horno de suela. Su sabor mediterráneo a olivas, pimienta verde y orégano la hacen irresistible.

40 u 105 g 8x7 15-20' 180-190' 2' 12 cm



21441 Focaccia Mediterránea

Enriquecida con hierbas aromáticas y elaborada con aceite de oliva y sal gorda.

40 u 105 g 8x7 15-20' 180-190' 2' 12 cm



28870 Focaccia Provenzal

Elaborada con harina de maíz tostado y una mezcla de tomate y hierbas aromáticas.

40 u 105 g 8x7 15-20' 180-190' 2' 12 cm



28850 Focaccia Italiana

El clásico italiano de textura tierna gracias a un mix de harina de maíz, sémola de trigo y cebada malteada.

40 u 105 g 8x7 15-20' 180-190' 2' 12 cm

PANINIS



28880 Panini Clásico

Originario de Italia es la opción ideal para crear sándwiches calientes y crujientes.

30 u 90 g 8x8 15-20' 17,5 cm



ALTO EN FIBRA

28810 Panini Egeo

Un crujiente y suave panecillo con orégano y olivas negras de fácil preparación, tanto para bocadillos fríos como calientes.

30 u 95 g 8x8 15-20' 17,5 cm



28820 Panini Black & White

Elaborado con la receta tradicional, de interior suave, corteza fina y crujiente cubierta de sésamo de dos colores.

30 u 100 g 8x8 15-20' 17,5 cm



FUENTE DE FIBRA

66350 Panino Avena

Exquisito pan tierno decorado con copos de avena y elaborado con una mezcla de harinas de trigo malteado y troceado.

60 u 100 g 4x8 20-25' 10 cm

PANINO

SANDWICH



MASA  
FUENTE DE FIBRA  
CLEAN LABEL  
100% NATURAL  
CEREAL DE GRANO ENTERO

62110 Pan de Molde Whole Grains

Elaborado con masa madre, es una tierna fuente de fibra gracias a los granos que lo componen.

6 u 570 g 4x14 30-40' 29 cm



ALTO EN FIBRA  
CLEAN LABEL  
100% NATURAL

85590 Pan Multicereales

Pan de molde rico en fibras y cereales, que garantiza una dieta natural y equilibrada. Masa tierna y esponjosa.

8 u 595 g 4x14 25-30'



68650 Pan de Molde Sin Gluten

Pan de molde de miga suave, esponjosa y densidad media alta. Está libre de gluten y por tanto, es apto para celíacos.

4 u 395 g 8x12 30'



60221 Tramezzino

Pan de molde de textura tierna y esponjosa. La solución más cómoda y versátil para realizar sándwiches.

4 u 980 g 7x9 45-60' 46 cm

# LOS IMPRESCINDIBLES

Tres clásicos que no pueden faltar en un sándwich: lechuga, tomate o cebolla. Su textura, sabor y color enriquece y despierta nuestros sentidos en cada bocado. Son el ingrediente ideal para acompañar y dar frescor a nuestras recetas más elaboradas o incluso sencillas.

Sus posibilidades y combinaciones son casi infinitas, por eso creemos que es interesante destacar algunas variedades que funcionan a las mil maravillas con cualquiera de los panes que hayamos escogido. ¡Empieza la función!

## LECHUGAS



**Hoja de Roble**

Hojas de color verde que tiende al morado en los bordes. Sabor delicado, ligeramente dulzón y textura tierna y crujiente a la vez.



**Radicchio**

Original color violáceo. Pertenece a la familia de las escarolas y las endibias y tiene un sabor sutilmente amargo.



**Berros**

Posiblemente uno de los vegetales más antiguos que come el ser humano. Ideales para acompañar rellenos de carnes, pollo, pescados y mariscos.

## TOMATES



**Raff**

Una variedad que ha ganado prestigio en los últimos años. Perfecto equilibrio de sabor entre la acidez y el dulzor.



**Tomates verdes**

Rebozados y fritos resultan deliciosos. Ideales para aportar acidez y una nota crujiente a sandwiches de todo tipo.



**Pomodori secchi**

Una vez maduros, los tomates se abren y se dejan secar al sol de verano para potenciar su sabor. Suelen rehidratarse en aceite de oliva.

## CEBOLLAS



**Cebolla roja**

Las variedades de este color suelen ser más dulces y crujientes. Para mitigar el sabor pueden dejarse sumergidas en agua y hielo una vez cortadas.



**Mermelada de cebolla**

Ideal para acompañar hamburguesas, rellenos de carnes o sándwiches con foie. La cebolla se cuece largamente a baja temperatura con azúcar.



**Cebolla frita deshidratada**

El topping ideal para cualquier relleno que combine carnes, quesos o pescados con brotes variados. Textura crujiente y sabor muy dulce y agradable al paladar.

# LOS CLÁSICOS NUNCA MUEREN

Son muchos los ingredientes que se combinan para elaborar un sándwich. Pero son solo unos pocos los que por mucho que pase el tiempo nunca pasan de moda. Son los llamados imprescindibles: huevos, ahumados y conservas. Desde el primer día en que tocaron una rebanada de pan se creo una relación perfecta. Han sido muchas sus combinaciones, formas y elaboraciones, pero siempre han estado entre dos panes. Por eso, te invitamos a que le des rienda suelta a tu imaginación, escojas el pan que más te guste y juegues con sus sabores. Bon appétit!

## HUEVOS



### Duros

Se cuecen 10 minutos. Cortados en rodajas o picados. La yema puede pasarse por un colador fino para obtener el efecto "mimosa".



### Fritos

Un huevo frito convierte un sándwich en una receta de cuchillo y tenedor. La yema debe quedar siempre líquida para que cumpla su función de salsa cremosa y natural.



### Tortilla

Las combinaciones son infinitas: pueden rellenarse con ingredientes vegetales, hierbas aromáticas, embutidos, ahumados, salazones... Cortaditas en tiras enriquecen los rellenos y aportan una nota de color.

## AHUMADOS



### Pastrami

Carne de ternera sazonada con ajo, pimienta negra, mejorana, albahaca y posteriormente secada como salazón y ahumada. Se corta en finas lonchas y se usa como relleno



### Bacalao

Cortado en lonchas muy finas combina a la perfección con vegetales asados y lechugas variadas. Puede aliñarse con tapenade, mostaza, salsa tártara o romesco.



### Pavo asado

Pechuga sazonada con aromáticos y generalmente laqueada con miel. El ligero ahumado le da un toque característico que combina a la perfección con vegetales asados, lechugas y salsas cremosas.

## CONSERVAS



### Mejillones en escabeche

Para sandwiches y paninis gourmets. Se mezclan con verduritas salteadas al wok y perejil y cilantro. El mejor aliño: unas gotas de aceite de oliva con soja y jengibre.



### Atún

El ingrediente más recurrido para rellenar sandwiches y paninis. En aceite, en escabeche o al natural. Combina a la perfección con la mayoría de salsas cremosas.



### Paté

El clásico se prepara con hígado de cerdo triturado con especias pero actualmente puedes encontrar originales patés preparados con pescados y vegetales. Ideales para untar, aportan sabor y cremosidad.

# SAY CHEESE!

De aroma irresistible y textura incomparable es el acompañamiento por excelencia. ¿Qué sería de un sándwich sin sus lochas, tacos o ralladuras de queso?. Podríamos decir que es el ingrediente que más seguidores se derriten en elogios hacia él. Por eso, hemos hecho una pequeña selección de algunos de los lácteos más frescos, tiernos o aromáticos que existen para elaborar la receta perfecta.

No olvidemos que el pan que escojamos es esencial si queremos potenciar o equilibrar el sabor del queso. Es el momento de experimentar.

## FRESCOS/TIERNOS



### Rulo de cabra

Ideal para combinar con carnes, pescados y verduras. Puede pasarse previamente por la sartén para que quede ligeramente fundido.



### Tetilla gallega

Elaborado con leche de vaca de razas gallegas y una maduración mínima de siete días. Textura suave y sabor ligeramente ácido. El nombre viene por la forma de los moldes.



### Queso de Burgos

Originalmente se empleaba únicamente leche de oveja para su elaboración. En la actualidad suele hacerse a partir de leche de vaca o mezcla.

## CURADOS



### Mahón

Se elabora con leche de vaca en la isla de Menorca y la intensidad de su sabor, punzante y ligeramente salado, depende de su maduración.



### Idiazabal

Clásico queso de leche de oveja latxa elaborado en Navarra y Euskadi. Suele caracterizarse por sus notas ahumadas.



### Parmesano

Posee una peculiar textura arenosa debido a que está parcialmente desnatado. La maduración mínima es de 12 meses y puede llegar hasta 36. Para rellenar sandwiches, es preferible en escamas.

## AZULES



### Roquefort

El más famoso de los quesos azules del mundo. Se elabora con leche de oveja de raza Lacaune y se deja madurar en cuevas naturales del macizo de Combalou, en el Aveyron francés.



### Gorgonzola

Queso azul italiano cremoso, elaborado con leche de vaca. Combina a la perfección con carnes blancas, pollo, salmón y verduras.



### Azul Danés

Conocido como "Danablu" es un queso de leche de vaca con las características vetas del "penicilium roqueforti". De sabor semisuave y textura cremosa.

# PARA LOS AMANTES DE LA CARNE

Cuando uno piensa en un bocadillo, hay clásicos como los embutidos o la carne que no pueden faltar. Son los ingredientes que primero nos vienen a la mente cuando nos imaginamos un sándwich. La mejor opción para disfrutar de una comida informal y rápida.

Hay un sinfín de posibilidades de embutidos y carnes, más jugosas o ligeras, que con el pan indicado podemos estar ante uno de los bocados más sabrosos y reconstituyentes que existen. Y es que no hay nada mejor para acompañar una buena loncha de jamón o una buen trozo de pollo que dos rebanadas de crujiente y tierno pan.

## — CASTIZOS —



### Jamón ibérico

El más emblemático de los productos gastronómicos españoles. Las vetas de grasa entreverada son la seña de identidad de esta raza única.



### Chorizo

Se elabora a partir de carnes seleccionadas y mezcladas con especias como pimentón, orégano y ajo. Un ingrediente popular que admite las variantes más creativas.



### Cecina

De sabor fuerte y ligeramente ahumado. Generalmente se elabora con carne de vacuno. Combina a la perfección con verduras asadas y todo tipo de lechugas.

## — VERSÁTILES —



### Mortadela

Embutido italiano se elabora con carnes de cerdo muy picadas y especias (nuez moscada, mirto, pimienta, ajo...). Puede presentarse con trozos de aceitunas, pimienta o pistachos.



### Salami

Muy parecido a nuestro salchichón, se elabora a partir de carnes picadas de cerdo y vacuno. Curado y ligeramente ahumado.



### Jamón de York

El nombre de este jamón cocido procede de la ciudad donde se popularizó a finales del siglo XIX. Por su bajo contenido calórico suele ser un ingrediente favorito en dietas de adelgazamiento.

## — OTRAS CARNES —



### Pechuga de pollo

Versátil y económica. Un ingrediente que combina perfectamente salsas y vegetales de todo tipo. El pavo le ha robado cierto protagonismo en los últimos tiempos.



### Salchichas de frankfurt

Ingrediente principal de los mundialmente populares Hot dogs, su característico sabor ahumado las convierte en un comodín ideal. Combina especialmente con ketchup, mostaza o rábano picante.



### Roastbeef

Cortado en finas lonchas es el ingrediente del segundo sándwich más consumido en Inglaterra. Combina a la perfección con lechugas, verduras asadas y todo tipo de salsas.

# LOS ACOMPAÑANTES DE GALA

No hay nada mejor para potenciar o enriquecer el sabor de un sándwich que los encurtidos o los vegetales. Una forma rápida y sencilla de conseguir ese toque que haga de tus creaciones un éxito, gracias a sus múltiples texturas, aromas o sabores.

En rodajas, láminas, rayadas o picadas son la mejor opción para crear recetas únicas y originales que combinadas con un buen pan hagan de las delicias de tus comensales. Y es que detrás de un gran bocadillo siempre hay un gran acompañante.

## ENCURTIDOS — MEDITERRÁNEOS — OTROS



### Pepinillos

En rodajitas, en láminas o picados resultan imprescindibles para realzar el sabor de tipo de sándwiches con carnes rojas y blancas asadas, ahumados o salazones.



### Zanahoria rallada

Su gusto dulzón se impregna con los sabores fuertes de los ingredientes aromáticos de los líquidos de conservación de los encurtidos. Aporta una textura crujiente y un vistoso color.



### Berenjenas

Suelen aromatizarse con especias de sabores decididos, como el comino. Ideales para dar carácter a sándwiches vegetarianos y con carnes asadas. Muy recomendables en especialidades exóticas.



### Alcaparras

Fundamentales para realzar salsas. Son imprescindibles en la preparación de la salsa tártara. Muy versátiles, combinan con carnes, pescados y quesos.



### Corazones de alcachofa

Cortadas en láminas finas aportan su textura crujiente y ese inimitable sabor entre dulce y amargo que las caracteriza. Muy usadas en Italia para recetas con carácter mediterráneo.



### Aceitunas

De diferentes tamaños, sabores y colores combinan perfectamente con sándwiches vegetales, de carnes, pescados y quesos. Sin duda uno de los ingredientes más recurridos y entrañables de nuestra cocina.



### Chucrut

Col macerada y fermentada que aporta su característico sabor avinagrado y su textura crujiente a todo tipo de bocadillos, sándwiches y paninos con salchichas y carnes ahumadas.



### Germinados

De alfalfa, lentejas, col, mostaza, cebolla... La lista es interminable. En pocos años se han convertidos en el topping de moda. Además, poseen propiedades nutritivas y antioxidantes.



### Mazorquitas de maíz

Aportan un sabor muy dulce con el contrapunto del líquido de conservación, una textura crujiente, y un color muy vistoso.

# MUESTRA TU LADO MÁS DULCE

Ha llegado el momento de seducir, de caer en la tentación y olvidar los complejos para dejarse llevar por el instinto más dulce. Es la hora de disfrutar de un capricho o un postre.

Las posibilidades son casi infinitas, aunque hay una serie de ingredientes que siempre están presentes. Hablamos del chocolate, la fruta o el caramelo, tres irresistibles que combinan a la perfección con casi cualquier cosa. Los podemos encontrar en forma de virutas, fundidos, confitados, entre panes o en tacos, pero siempre aportando ese punto de alegría, y es que hay tentaciones que es mejor no reprimir.

## FRESCOS



### Melocotones

Crudos, asados o en almíbar aportan sabor, textura y color. Combinálos con salsas lácteas de yogur o queso fresco, con hierbas aromáticas (menta, albahaca, tomillo o romero) o con especias como la vainilla.



### Frutos rojos

Aportan sus fragantes notas de sabor dulce y ácido a la vez y sus vistosos colores. Ideales en todo tipo de sándwiches dulces o con carnes blancas asadas.



### Mermeladas

Mermeladas, confituras o jaleas; el sabor de las frutas de la temporada que para poder disponer de ellas durante todo el año. Utilízalas como salsas para realzar los sabores de tus sándwiches dulces.

## CHOCOLATES



### Chocolate blanco

Fúndelo al baño maría, extiéndelo sobre un mármol, déjalo enfriar y ráspalo con una espátula para conseguir virutas para espolvorear tus sándwiches de frutas.



### Nutella

Es el ingrediente por excelencia de los sándwiches infantiles. Su característico sabor de cacao y avellana combina con el plátano, el melocotón o las fresas, entre otras muchas frutas.



### Fondue dulce

Funde chocolate en un recipiente para fondue, prepara pequeños sándwiches con diferentes mermeladas y frutas, córtalos en triángulitos o en daditos y utilízalos para mojar... ¡Irresistible!

## GOLOSOS



### Nubes

Unta el exterior de los sándwiches con mantequilla y rellénalos con nubes cortadas en láminas. Luego, tuéstalos a fuego lento en una sartén o en el horno hasta empiecen a fundirse.



### Nata

La nata montada, aromatizada a tu gusto con cacao, azúcar vainillado o café soluble, puede utilizarse para preparar sándwiches dulces helados. Un consejo: sívelos deprisa porque se reblandecen enseguida.



### Dulce de membrillo

Córtalo en láminas muy finas y combínalo con mermeladas de o con quesos frescos o semicurados. Puedes añadir todo tipo de frutos secos picados: almendras, avellanas, nueces...

# EL TOQUE DE GRACIA

---

Cuando elaboramos un sándwich no hay nada mejor para ligar todos los ingredientes que una buena salsa o crema. Es la argamasa que une todos los elementos para convertirlos en uno solo, evitando que se esparzan en cada mordisco.

La salsa o crema indicada puede otorgarle ese punto diferenciador que potencie o equilibre el sabor del bocadillo. Es nuestro sello o marca de identidad.

## MAYONESAS Y DERIVADAS

Es la reina de las salsas frías. Se trata de una emulsión de huevo en aceite con un toque de acidez (limón o vinagre y una pizca de sal y pimienta). Admite numerosas variantes clásicas con las que puedes realzar cualquier receta.



### Salsa tártara

Mezcla la mayonesa con pepinillos, cebollitas en vinagre y alcaparras, todo bien picado. Ideal para aderezar sándwiches vegetales, de atún, anchoas o mariscos.

**Salsa rosa:** Añade unas cucharadas de salsa ketchup a la mayonesa y dale un toque original con unas gotitas de licor.

**Allioli:** Escalda el ajo con agua hirviendo antes de emulsionarlo con la mayonesa. Utilízalo con moderación

**Mayonesa con anchoas:** Agrega anchoas y perejil picado a la mayonesa o a la salsa tártara.

## SALSAS DE QUESO FÁCILES

A partir de una tarrina de queso de untar puedes improvisar múltiples salsas, muy cremosas y fáciles de untar, que combinarán con todo tipo de sándwiches y paninis.



### Con hierbas aromáticas

Añade unas cucharaditas de hierbas frescas como perejil, el estragón, el perifollo y el cebollino para realzar el sabor del queso de untar.

**Con rábanos:** Se prepara rallando los rabanitos con eneldo, zumo de limón, mostaza y ajo picado.

**Con atún:** Escurre bien el atún y mézclalo con el queso. Puedes añadirle hojas tiernas de ensalada.

**Con berberechos:** Tritura los berberechos con el queso de untar hasta que obtengas una crema aromática.

## MANTEQUILLAS ORIGINALES

Basta con dejar la mantequilla a temperatura ambiente hasta que adquiera el punto de pomada y luego mezclarla con diversos condimentos para obtener mantequillas que cambiarán la personalidad de tus sándwiches.



### Café de París

Mezcla la mantequilla con ajo, perejil y otras hierbas aromáticas finamente picados. Ideal para sándwiches de carnes asadas.

**Pimientos asados:** Tritura los pimientos asados hasta que obtengas una crema homogénea y mézclala con la mantequilla.

**Frutos rojos:** Tritúralos y mézclalos con la mantequilla. Resérvala en la nevera. Para aportar color y sabor a los sándwiches dulces o con carnes y aves asadas.

## HUMMUS

La aparición del hummus se remonta al antiguo Egipto y hoy en día es una de las recetas más populares del Medio Oriente. Se sirve con pan de pita fresco o tostado.



### Hummus de garbanzos

Se prepara triturando garbanzos cocidos con tahini (crema de semillas de sésamo trituradas), aceite de oliva y especias como el coriandro o el comino.

**Hummus de lentejas:** Sustituye los garbanzos por lentejas. Agrega hierbas aromáticas picadas como perejil, cebollino, cilantro, etc.

**Hummus de alubias:** Tritura las alubias con la tahina, una pizca de comino, ajo y perejil picado y anchoas en aceite escurridas.

## PESTOS

El aderezo por excelencia de la cocina italiana es una salsa muy versátil que acepta múltiples variantes tradicionales a lo largo de todo el país.



### Pesto genovés

La receta clásica a base de hojas de albahaca trituradas con piñones, queso parmesano, ajo picado y aceite de oliva.

**Pesto de berenja y menta:** Prepara el pesto siguiendo la receta original y añádele un puré de berenjena asada con menta.

**Pesto picante de guindillas y tomates secos:** Tritura los tomates secos con frutos secos, hojas de albahaca y guindilla picante.

## SALSAS DE YOGUR

Seguramente uno de los condimentos más antiguos para aderezar todo tipo de recetas. Debes añadirlo en el último momento para evitar que el pan se reblandezca.



### Tzatziki

Mezcla pepino, menta y ajos picados con yogur. Añade un hilo de aceite y una pizca de sal y pimienta.

**Yogur con nueces y zanahoria:** Bate el yogur y añade nueces picadas y zanahoria finamente rallada.

**Raita:** Tritura el yogur con pepino, cebolla o plátano y aderezalo con especias como mostaza, cilantro, comino, menta o cayena.

## SALSAS CLÁSICAS



### Salsa de soja

A base de habas de soja fermentadas trituradas con sal. Ideal para carnes blancas, aves y pescados.



### Hoisin

De textura acaramelada, esta salsa de origen chino tiene un sabor, a la vez, dulce, picante y especiado.



### Tabasco

Pequeños chiles picantes fermentados en barriles de roble con vinagre y sal.



### Wasabi

Salsa de color verde a base de rábanos picantes. Tiene un toque picante característico que sube a la nariz.



### Salsa BBQ

A base de habas de soja fermentadas trituradas con sal. Ideal para carnes blancas, aves y pescados.



### Mostaza

Condimento clásico a base de pasta de semillas de mostaza trituradas con vinagre.



### Ketchup

A base de tomate, vinagre, azúcar, cebolla y especias.



### Salsa César

Aliño clásico a base de queso parmesano, zumo de limón, ajo, perejil, anchoas, leche y aceite.



### Guacamole

Preparación mexicana a base de aguacates triturados con cebolla, cilantro, chiles, zumo de limón, aceite, sal y pimienta.

# LA RUTA

Un viaje sensorial que despertará nuestros sentidos a través de los sabores y aromas de algunos de los ingredientes más representativos de la gastronomía del planeta. Una oportunidad de conocer nuevas opciones para enriquecer nuestras recetas y darle ese punto especial que haga de nuestro sándwich algo único.

Ha llegado el momento de escoger un buen pan, dar rienda suelta a nuestra imaginación y ser creativos en nuestras elaboraciones.

## BRAVISSIMO

La esencia de Italia en tu mesa



### Rúcula

Sabor peculiar, con un toque ligeramente amargo y picante. Indispensable en numerosos rellenos. Ideal con quesos, carnes, pescados y verduras asadas.



### Provolone

Se elabora con leche de vaca y puede tener diversas formas. Funde muy rápidamente por lo que resulta ideal para sandwiches y paninos calientes.



### Albahaca

Ingrediente principal del pesto genovés. Sabor aromático inconfundible que combina con carnes blancas y rojas, quesos, verduras asadas y todo tipo de lechugas.

## SABORES DE MÉXICO

El punto picante de la vida



### Aguacate

Por su textura cremosa, su delicado sabor y su original color, resulta ideal en muchos rellenos. Combina con todo tipo de carnes y mariscos y verduras asadas.



### Chipotle

Pimiento (chile) ligeramente secado, ahumado y aliñado. Color marrón y sabor picante. Es un ingrediente insustituible en recetas tradicionales mexicanas.



### Cilantro

Puede usarse en hojas y semillas. Las hojas son muy aromáticas y pierden su aroma con la cocción, por lo que hay que añadirlas en el último momento.

## NOCHES ESCANDINAVAS

Un placer intenso



### Caviar de lumpo

Quizás el más popular en nuestro país de los preparados de huevas que existen en Suecia, Dinamarca y Noruega. Combina a la perfección con salsas blancas y ensaladillas.



### Salmón

Ahumado o marinado y finamente loncheado, resulta ideal en rellenos. Combina con numerosos ingredientes y especialmente con lácteos: crema agria, yogur, quesos frescos...



### Eneldo

Indispensable en la preparación del salmón marinado y las conservas de arenques y pepinos. Sabor delicado y dulzón.

## INDIAN DELIS

Una experiencia exótica única



### Banh Mi

De carnes, pescados, pollo, vegetales... El Banh Mi es la herencia del pasado colonial de la Indochina francesa. Se utiliza para rellenar baguettes o paninis de forma exótica y original.



### Daikon

Sabor picante y textura crujiente y jugosa. Su fama se ha amplificado debido a sus efectos depurativos en dietas desintoxicantes. Puede prepararse como encurtido.



### Chutney

Cada chutney tiene sus combinaciones ideales. Por ejemplo, el chutney de mango combina con el queso fresco y con laminas de almendra tostadas.

## UNAMI JAPAN

La elección más sana



### Jengibre

Rallado, cortadito en bastoncitos muy finos o sencillamente en polvo. Aporta un característico sabor dulzón y picante. Combina con las verduras asadas, los pescados grasos, el pollo y las carnes blancas.



### Tofu

Al natural o ahumado, cortado en lonchas finas y preferiblemente salteado. Se prepara a partir de la coagulación de la leche de semillas de soja.



### Seitán

Proteína vegetal a base de gluten de trigo. Perfecta para sustituir carnes y embutidos en todo tipo de sándwiches y paninis veggies.

## AMERICAN DREAM

El auténtico sabor made in USA



### Bacon

Se fríe el bacon hasta que queda crujiente, se pica groseramente y se mezcla con queso de untar. Combinado con aceitunas y cebollino picado obtendremos una versión mini de la mítica mufuleta de Nueva Orleans.



### Col Kale

Por sus beneficios saludables esta col rizada se ha convertido en un ineludible ingrediente en la gastronomía Americana. Combina con pollo asado, salmón, huevos y quesos semicurados.



### Pepino

La clave consiste en pelarlo, cortarlo en rodajas finas y dejarlo escurrir en un colador para que pierda parte de su líquido. Puede sazonarse de sal, pimienta, menta fresca picada y unas gotas de limón.



100%  
VEGETARIANO



**Para beber:**  
smoothie dúo  
de fresa y piña

## MEDITERRANEAN SANDWICH

Focaccia Provenzal con brie, pesto de tomates rojos y albahaca



10'



4

Focaccia Provenzal



## — INGREDIENTES —

- 4 Focaccias Provenzales
- 200 g de queso brie
- Hojas de ensalada variada
- 150 g de tomates secos
- 1 diente de ajo
- 1 ramita de albahaca
- 40 g de queso parmesano rallado
- 1 cucharada de alcaparras
- 4 cucharadas de nueces picadas
- ½ vaso de aceite de oliva
- Una cucharadita de vinagre de Módena
- Sal

## — ELABORACIÓN —

**Pesto rojo:** deja los tomates en remojo con aceite durante 12 horas. Pasado este tiempo, tritúralos junto con el diente de ajo picado, la albahaca, el queso parmesano, las alcaparras, las nueces, medio vaso de aceite de oliva, una cucharadita de vinagre de Módena y una pizca de sal. Debe quedar una pasta espesa y poco homogénea.

Parte las Focaccias Provenzales y úntalas con unas cucharaditas de pesto rojo. Reparte encima el queso brie cortado en lonchas, hojas de albahaca y hojas de ensaladas variadas. Termina con más pesto y cierra las focaccias.

Calienta los focaccias durante un momento por los dos lados en una plancha bien caliente y sírvelas enseguida.

## — INGREDIENTES —

- 4 Focaccias Italianas
- 4 lonchas de jamón serrano
- 50 g de queso parmesano en virutas
- 12 lonchas de salami
- 12 lonchas de mortadela
- 4 hojas de lechuga Iceberg
- 2 tomates
- 8 pepinillos
- 4 cucharaditas de mostaza
- 4 cucharadas de mayonesa
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

## DELIRIUM SANDWICH

Focaccia Italiana con salami, jamón de York, virutas de parmesano y pepinillos



Focaccia Italiana



## ELABORACIÓN

Lava la lechuga bajo el chorro del grifo, escúrrela y sécala con un paño limpio. Córtala en juliana fina. Lava los tomates y córtalos en rodajas finas. Corta los pepinillos en tiras a lo largo. Enrolla las lonchas de salami y mortadela sobre sí mismas formando rollitos.

Abre las focaccias, úntalas con un poco de mostaza y reparte encima de cada una de ellas una loncha de jamón serrano y una loncha de jamón de York. Reparte encima las rodajas de tomate, salpimiéntalas y aliñalas con un hilo de aceite de oliva. Dispón encima la lechuga en juliana intercalando tres rollitos de mortadela y tres rollitos de salami en cada focaccia.

Agrega los pepinillos loncheados y las virutas de queso parmesano. Unta las rebanadas superiores de las focaccias con la mayonesa, cúbreelas y sírvelas enseguida.

**Para beber:**  
smoothie de sandía y fresas

**Para acompañar:**  
ensalada de tomate verde y remolacha bicolor





**Para beber:**  
cerveza artesana

**Para acompañar:**  
patatas paja

## BRISTON SANDWICH

**Panini Clásico**  
con rosbif, champiñones,  
alcaparras y queso de Burgos

🕒 15'    👥 4

Panini Clásico



## — INGREDIENTES —

- 4 Paninis Clásicos
- 400 g de rosbif u otra carne asada
- 150 g de queso fresco tipo Burgos
- 2 tomates
- 2 cucharadas de alcaparras en vinagre
- 150 g de champiñones
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 diente de ajo
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta

## — ELABORACIÓN —

Corta el queso en lonchas, disponlas en un bol junto con las alcaparras y condiméntalas con una cucharada de aceite, una pizca de sal y pimienta y el perejil picado.

Calienta dos cucharadas de aceite en una sartén y cuando, esté muy caliente, incorpora los champiñones cortados en láminas y el ajo picado. Saltéalos 4 minutos, salpiméntalos y retíralos.

Corta la carne en lonchas muy finas con un cuchillo muy afilado.

Parte los paninis y rellénalos con las lonchas de carne asada, rodajas de tomate, el queso aliñado con las alcaparras y los champiñones salteados. Sírvelos enseguida.

## — INGREDIENTES —

- 250 g de seitán
- 4 corazones de alcachofa en conserva
- 1 tomate Raff
- 30 g de berros
- 4 cucharadas de germinado de cebolla
- 3 cucharadas de harina integral
- 3 cucharadas de harina de garbanzo
- 3 cucharadas de pan rallado integral
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Salsa veganesa\*

## CAMPIÑA SANDWICH

Panino de Avena con seitán, alcachofas, tomate Raff, berros y germinados

🕒 20' 👥 4

Panino de Avena



## ELABORACIÓN

Prepara la salsa veganesa batiendo todos los ingredientes hasta que emulsionen como una mayonesa. Reserva en la nevera.

Corta el seitán en escalopines y pásalos por harina integral, luego por una mezcla de harina de garbanzo diluida en agua y, finalmente, por el pan rallado integral. Fríelos por tandas en una sartén con aceite de oliva hasta que se doren por los dos lados y déjalos escurrir sobre papel absorbente.

Corta los Paninos por la mitad y reparte encima los escalopines de seitán rebozados y las alcachofas y los tomates cortados en lonchas finas. Cubre con berros y espolvorea con germinado de cebolla. Aliña con la veganesa, tapa los paninos y sírvelos enseguida.

\*Ingredientes salsa veganesa: 200 ml de aceite de girasol, 70 ml de leche de soja, zumo de medio limón y una pizca de sal.

100%  
VEGETARIANO



Para acompañar:  
guacamole con nachos



100%  
VEGETARIANO

## VEGGIE SANDWICH

Pan de Molde Whole Grains con tofu ahumado, berenjena asada y miso

🕒 1'15h 👥 4

Pan de Molde Whole Grains



### — INGREDIENTES —

- 8 lonchas de Pan de Molde Whole Grains
- 150 g de tofu ahumado
- 1 berenjena
- 4 cucharaditas de salsa de miso oscura
- Brotes de lechuga variados
- Unas gotas de aceite de girasol
- 2 cucharadita de salsa de soja
- 1 cucharadita de semillas de sésamo tostadas

### — ELABORACIÓN —

Precalienta el horno a 200°C. Pincha la berenjena con las púas de un tenedor, disponla en una fuente y hornéala durante 1 hora. Retírala del horno, envuélvela con papel film y deja que se enfríe. Luego, péjala y córtala en tiras.

Corta el tofu en lonchas finas y saltéalas ligeramente en una sartén con unas gotas de aceite de girasol. Agrega las tiras de berenjena, aliña con la salsa de soja y el miso y retira del fuego.

Reparte la preparación de la sartén en cuatro lonchas de pan de molde Whole Grains, cúbrelos con hojas de brotes tiernos de lechugas variadas, espolvorea con las semillas de sésamo y aliña con la salsa que haya quedado en la sartén. Tapa los sándwiches con las cuatro lonchas restantes y sírvelos enseguida.

**Para beber:**  
zumo de espinacas,  
manzana, apio y pepino

**Para acompañar:**  
ensalada de cintas  
de zanahoria, brotes de hojas  
verdes y germinado de soja

## — INGREDIENTES —

- 8 rebanadas de Pan Multicereales
- 1 puerro
- 200 g de champiñones frescos
- 2 mozzarellas
- 1 ramito de perejil
- Una pizca de orégano
- 1 diente de ajo
- mantequilla
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta

## FUNGI SANDWICH

Pan Multicereales  
con setas y mozzarella

🕒 25' 👥 4

Pan Multicereales



## ELABORACIÓN

Limpia i pica finamente los puerros, el diente de ajo y los champiñones. Calienta el aceite en una sartén y rehoga el puerro hasta que esté transparente. Añade el ajo y los champiñones picados, salpimienta y deja cocer 5 minutos más. Espolvorea con perejil y orégano picados.

Corta las mozzarellas en rodajas finas y repártelas sobre cuatro lonchas de Pan Multicereales. Cubre con la preparación de la sartén y tapa con otra rebanada de pan de molde. Unta las caras exteriores de cada sándwich con mantequilla.

Dora los sándwiches en una sartén antiadherente durante unos 3 minutos por cada lado, córtalos en dos triángulos y sírvelos enseguida.

100%  
VEGETARIANO



**Para beber:**

zumo de zanahoria,  
naranja y polen

**Para acompañar:**

ensalada de rúcula,  
tomate cherry y rabanitos



**Para beber:**  
zumo de remolacha,  
naranja y manzana

**Para acompañar:**  
cacahuets,  
hojas verdes tiernas

## ASIAN SANDWICH

Pan Bao con secreto ibérico en salsa asiática, mostaza, cacahuets picados y cilantro



1'20h



4

Pan Bao



## — INGREDIENTES —

- 4 Pan Bao
- 250 g de secreto ibérico
- 1 cebolla
- ½ vasito de vino blanco
- 2 cucharadas de salsa de chile dulce
- 4 cucharaditas de mostaza de Dijon a la Antigua
- 4 cucharadas de cacahuets picados
- unas hojitas de cilantro
- 8 lonchas finas de pepino
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta

## — ELABORACIÓN —

Pela la cebolla y córtala en lonchas muy finas. Rehógalas en una sartén antiadherente o en una cazuela con el aceite a fuego muy lento durante 10 minutos.

Corta el secreto en tiras muy finas y agrégalas a la sartén, salpimenta, añade el vino blanco y deja cocer todo junto durante 20 minutos más, removiendo a menudo para evitar que se pegue. Retira la sartén del fuego y aliña la preparación con la salsa de chile dulce.

Unta el pan bao con la mostaza y rellénalos con la preparación de la sartén.

Agrega dos lonchas muy finas de pepino en cada uno de ellos y espolvoréalos con hojitas de cilantro y con los cacahuets picados. Sírvelos enseguida.

## — INGREDIENTES —

- 1 Pan Polar
- 200 g de queso blanco de untar
- Unas ramitas de eneldo
- 4 lonchas de salmón ahumado
- 100 g de mayonesa
- 2 pepinillos en vinagre
- 2 cebolletas en vinagre
- 2 cucharaditas de sal y pimienta

## NORDIC SANDWICH

Pan Polar con crema de queso al eneldo, salmón ahumado, encurtidos y salsa tártara



15'



4

Pan Polar



## ELABORACIÓN

Bate el queso blanco con el eneldo picado y una pizca de sal y pimienta. Pica finamente los pepinillos y las cebolletas y mézclalos con la mayonesa. Añade también las alcaparras.

Asa el pan polar por los dos lados en una plancha bien caliente durante unos instantes, pártelo por la mitad y úntalo con la crema de queso al eneldo.

Reparte encima las lonchas de salmón ahumado y termina con la salsa tártara. Cubre con la otra mitad de pan polar, córtalo en triángulos y sirve.

**Para beber:**  
zumo de pomelo rosa



# LA PRIMERA IMPRESIÓN CUENTA

En el mundo de la gastronomía la presentación cuenta, y mucho. No olvidemos que el primer contacto con la comida es visual: ¡tiene una pinta! Por eso, es tan importante cuidar los detalles y hacer de tus recetas sabrosas por fuera y por dentro.

Una buena presentación puede significar la diferencia entre probar o no un plato, dejando de lado lo rico que pueda estar. Por ello, hay que pensar en la forma, la distribución y el soporte. Hemos de buscar sorprender y realzar los ingredientes de forma original y apetecible. Un plato o soporte original, una decoración minimalista o un aspecto apetitoso pueden marcar la diferencia.



# TAKE AWAY

Podríamos decir que el sándwich es la receta que mejor se adapta y cumple sus funciones para acompañarte allá donde vayas. Es la opción ideal para realizar un plato para llevar que sea completo, rico y fácil de comer estés donde estés. Con el pan indicado se convierte en la solución perfecta para el día a día.



Focaccia Romana



## EN EL CORTE ESTÁ LA DIFERENCIA

Un corte preciso puede cambiar la percepción de un plato, llegando a mostrar su cara más apetecible, el interior. Es la mejor forma de mostrar los ingredientes, los colores y las texturas del sándwich. Con un buen corte se nos abre un mundo de posibilidades, formas y tentaciones.



Panini Sésamo Black & White



Es importante tener en cuenta que depende del corte que realicemos en algunos ingredientes el sabor, textura o aroma puede cambiar. No es lo mismo un taco de jamón serrano que una fina loncha.





 **EUROPASTRY** | **30**  
ANOS

Pza. Xavier Cugat, 2, Ed. C, Pl. 4  
Parc Ofic. Sant Cugat Nord  
08174 St. Cugat del Vallès (Barcelona)  
Tel. 93 504 17 85

**[contact@europastry.com](mailto:contact@europastry.com)**  
**[www.europastry.com](http://www.europastry.com)**