

Yaya  
María



CONTIGO A  
TODAS HORAS

---

Catálogo general 2024





Yaya  
María

# Índice



## Pan

Saint Honoré	6
Gran Reserva	10
O Forno Galego	14
Cristallino	16
Tradicional	20
PanSalud	24
PanBurger	26
Panes Focaccias y Paninis	30
Panes de Molde	32
Especialidades	34
Restauración	38
Molletes	44

Le Brió	46
---------	----

## Bollería Dulce

Sophie	50
Viennoiserie Caprice	52
Petit Doré	54
Sélection d'Or	55
Croissants	56
Napolitanas	60
Masa danesa	62
Hojaldres	64
Ensamadas y Caracolas	66
Muffins y Madalenas	67
Saudade	68
Brioche	68
Especialidades	69

---

## American Bakery - Ruth's

Muffins	72
Brownies	75
Cookies	76

## Dots®

Dots	80
MiniDots	86
PopDots	87
BerliDots	88

## Bollería Salada

Croissants y Napolitanas	92
Hojaldres	94
Masa danesa	96
Quiches	97
Snacks	97
Empanadas y Empanadillas	98

## Mangas, Bases y Planchas

Bases y Planchas	112
Mangas	113

## Sin Gluten

114

## Lykke

Pastelería	120
Individual	126
De Horno	129

## Productos de Temporada

Festividades	132
Roscones y torteles	134
Cocas de San Juan	136

## Retail

Pan	140
Pizzas	143
Bollería Salada	143
Bollería Dulce	144

## Koama

Aperitivos	148
Burgers y Mini Burgers	150
Principales	151

## Friart

152

## Kentes

Pizzas	156
Bocadillos	160

## Merchandising

162



The image features four loaves of braided bread, likely challah, arranged diagonally on a dark wooden surface. The bread has a golden-brown crust and a visible braided pattern. A red circular logo is centered over the middle loaf, containing the text 'Yaya María' and a small white rolling pin icon. The wooden surface is dusted with flour.

Yaya  
María





The background of the page is a photograph of a rustic wooden table. On the left side, there are several loaves of bread, including a long, thin baguette and a thicker, braided loaf. On the right side, a dark-colored knife with a wooden handle is lying on the table. The lighting is warm and focused on the bread, creating a cozy and appetizing atmosphere.

# Pan

---

Saint Honoré	_ 6
Gran Reserva	_ 10
O Forno Galego	_ 14
Cristallino	_ 16
Tradicional	_ 20
PanSalud	_ 24
PanBurger	_ 26
Panes Focaccias y Paninis	_ 30
Panes de Molde	_ 32
Especialidades	_ 34
Restauración	_ 38
Molletes	_ 44



# SAINT HONORÉ

PANES CLÁSICOS

PANES CEREALES

PANES BÍO

PANES DE AUTOR

PANES RESTAURACIÓN

PANES FULLY BAKED

Nuestros panes con alma rinden homenaje al buen hacer de Pere Gallés. Cada variedad dispone de su propia masa madre y el trabajo se desarrolla de manera manual, desde el boleado y la colocación de cada pieza sobre el tablero de madera, hasta el volteo y el corte, con todo el tiempo que necesita y merece. Por eso cada pan Saint Honoré es una pieza única.



68443 Barra Santa Inés SH

16 u | 350 g | 6x6 | 47 cm  
30' | °C 180/200° | 10/15'



69966 Barra de la Huerta SH

16 u | 280 g | 6x6 | 47 cm  
30' | °C 190/200° | 10/15'



88690 Barra Huerta Sarraceno SH

18 u | 280 g | 6x6 | 47 cm  
30/40' | °C 180/200° | 10/15'



63051 Baguette Saint Honoré Olivas de Kalamata

20 u | 350 g | 6x6 | 45,5 cm  
45' | °C 190/200° | 10/20'



63620 100% Integral SH

24 u | 300 g | 6x6 | 46 cm  
20' | °C 190/200° | 15/20'



# Panes Clásicos



61243 Baguette Ancienne SH

24 u | 220 g | 6x6 | 46 cm  
20' | °C 190/200° | 10/15'



66532 Barra Rústica Obrador SH

16 u | 280 g | 6x6 | 43 cm  
30' | °C 190/200° | 20/25'



65415 Boule Rustique Integral SH

6 u | 800 g | 6x6 | 26 cm  
65' | °C 200° | 24/25'



61632 Brand Barra Obrador SH

10 u | 560 g | 6x6 | 44 cm  
60' | °C 180/200° | 20/25'



66765 Torsade Saint Honoré

15 u | 380 g | 6x6 | 42 cm  
30/50' | °C 190/200° | 12/15'



69921 Galleguita SH

36 u | 150 g | 6x6 | 26 cm  
30/45' | °C 200° | 8/10'



61281 Barra Delirium SH

16 u | 390 g | 6x6 | 44 cm  
30' | °C 190/200° | 10/15'



66675 Alma SH

15 u | 250 g | 4x8 | 36 cm  
20/30' | °C 180/200° | 10'



63610 Media 100% Integral SH

54 u | 160 g | 6x6 | 24,5 cm  
20' | °C 180/200° | 15'



65475 Hogaza Espiga SH

6 u | 800 g | 6x6 | 44 cm  
60' | °C 200° | 24/25'



61162 Media Ancienne SH

35 u | 130 g | 6x6 | 27 cm  
20' | °C 190/200° | 10/15'



68712 Bocata de la Huerta SH

50 u | 115 g | 6x6 | 24 cm  
30/45' | °C 200° | 8/10'

SAINT HONORÉ

## Panes Cereales



68792 Barra Espelta SH

20 u | 300 g | 6x6 | 44 cm  
30' | 190/200° | 10/15'



68193 Media Espelta SH

48 u | 150 g | 6x5 | 27 cm  
30/45' | 200° | 15'



65106 Hogaza Pipas de Calabaza SH

9 u | 650 g | 6x6 | 33 cm  
40/50' | 175/180° | 25/30'



65851 Hogaza Whole Grain SH

16 u | 460 g | 6x6 | 20 cm  
50' | 220° | 20'



65085 Hogaza Cereales SH

8 u | 650 g | 4x8 | 32 cm  
40/50' | 175/185° | 25/30'



69145 Media Cerealis SH

50 u | 120 g | 6x6 | 20 cm  
15/20' | 180/200° | 15/20'



61325 Hogaza Cereales SH

15 u | 500 g | 4x6 | 32 cm  
40/45' | 180/200° | 15/20'



67824 Redondo Summum Espelta y Centeno SH

8 u | 430 g | 6x6 | 16,5 cm  
60' | 180/200° | 20/25'





## Panes BÍO



82972 Baguette Rústica Bío SH

Ø 30 u | Δ 240 g | ≡ 6x6 | ↗ 46 cm  
 Ⓞ 30/40' | °C 190/200° | 🌀 10/15'



61271 Barra con Sarraceno Bío SH

Ø 12 u | Δ 500 g | ≡ 6x6 | ↗ 33 cm  
 Ⓞ 60' | °C 180/200° | 🌀 20/25'



65127 Hogaza Espelta Bío SH

Ø 16 u | Δ 430 g | ≡ 6x6 | ↗ 28 cm  
 Ⓞ 22/28' | °C 190/195° | 🌀 22/28'



61034 Pavé Espelta y Quinoa Bío SH

Ø 20 u | Δ 430 g | ≡ 6x6 | ↗ 17 cm  
 Ⓞ 60' | °C 180/200° | 🌀 20/25'



68423 Redondo Obrador Bío SH

Ø 16 u | Δ 420 g | ≡ 4x14 | ↗ 17 cm  
 Ⓞ 60' | °C 180/200° | 🌀 20/25'

## Panes Autor



61548 Pan de Espelta

Ø 12 u | Δ 465 g | ≡ 6x6 | ↗ 25 cm  
 Ⓞ 20/30' | °C 180/200° | 🌀 10/12'



61533 Pan de Pasas y Nueces

Ø 8 u | Δ 465 g | ≡ 6x6 | ↗ 22,5 cm  
 Ⓞ 30/40' | °C 190/210° | 🌀 20/25'



62551 Pan de Cerveza

Ø 12 u | Δ 450 g | ≡ 6x6 | ↗ 22 cm  
 Ⓞ 30/45' | °C 170/190° | 🌀 20/30'



65290 Pan de Payés

Ø 6 u | Δ 460 g | ≡ 4x14 | ↗ 20,5 cm  
 Ⓞ 40' | °C 220° | 🌀 25'



61560 Pan de Cacao y Naranja

Ø 16 u | Δ 270 g | ≡ 4x14 | ↗ 18 cm  
 Ⓞ 30/40' | °C 170/190° | 🌀 20/25'

## Panes Restauración



66555 Sibarit SH

Ø 72 u | Δ 90 g | ≡ 4x8 | ↗ 18 cm  
 Ⓞ 30/45' | °C 190/210° | 🌀 8/10'



68150 Sabio SH

Ø 50 u | Δ 70 g | ≡ 6x6 | ↗ 15 cm  
 Ⓞ 30/45' | °C 200° | 🌀 8/10'



61720 Medio Redondo Obrador SH

Ø 52 u | Δ 130 g | ≡ 6x6 | ↗ 12 cm  
 Ⓞ 40' | °C 220° | 🌀 25'



67079 Roll Saint Honoré

67042 Roll Semillas Saint Honoré

Ø 65 u | Δ 45 g | ≡ 8x7  
 Ⓞ 15' | ↗ 9 cm

## Panes Fully Baked



60445 Aqua Fully Baked SH

Ø 16 u | Δ 280 g | ≡ 6x6 | ↗ 40 cm  
 Ⓞ 40/45' | °C 180/200° | 🌀 4/6'

# Gran Reserva

## PANES CLÁSICOS

## PANES CERALES Y SEMILLAS

## PANES HOGAZAS

Seleccionamos las mejores harinas para elaborar nuestros singulares panes de triple fermentación y alta hidratación, que se caracterizan por su larga durabilidad, que les permite permanecer tiernos durante más tiempo, su sabor inconfundible y su aspecto rústico, con su corteza dorada, su miga ligera y alveolada y su sutil aroma avellanado.



### 68325 Baguette GR Fully Baked

26 u | 265 g | 4x7 | 53 cm  
20/25' | °C 180/190° | 2/5'



### 28230 Rústica Cuvée GR

26 u | 260 g | 4x7 | 53 cm  
15/20' | °C 180/200° | 15/20'



### 22910 Baguette GR con Salvado

26 u | 275 g | 4x7 | 53 cm  
15/20' | °C 180/200° | 15/20'



### 22900 Baguette Cereales GR

26 u | 275 g | 4x7 | 53 cm  
15/20' | °C 180/200° | 15/20'



### 22001 Baguette GR

26 u | 260 g | 4x7 | 53 cm  
15/20' | °C 180/200° | 15/20'



# Panes Clásicos



28862 Barra Plus GR

20 u | 370 g | 4x7 | 51 cm  
 20/25' | °C 180/200° | 20/25'



67325 Medio Bastón GR Fully Baked

40 u | 160 g | 28 cm  
 20/25' | °C 180/190° | 2/5'



67894 Gourmet Kamut GR

80 u | 100 g | 4x7 | 17.5 cm  
 15/20' | °C 180/190° | 12/14'



22415 Barra Extra GR

26 u | 295 g | 4x7 | 48 cm  
 20/25' | °C 180/190° | 20/25'



28240 Media Rústica Cuvée GR

44 u | 155 g | 4x7 | 27 cm  
 15/20' | °C 180/200° | 15/20'



28120 Gourmet Multigrain GR

80 u | 100 g | 4x7 | 17.5 cm  
 15/20' | °C 180/190° | 15/20'



68335 Barra GR Fully Baked

16 u | 250 g | 4x7 | 40 cm  
 20/25' | °C 180/190° | 2/5'



22971 Barrita Lino GR

40 u | 185 g | 4x7 | 26 cm  
 15/20' | °C 190/200° | 15/20'



22681 Gourmet GR

80 u | 95 g | 4x7 | 17.5 cm  
 15/20' | °C 180/190° | 15/20'



22411 Barra GR

28 u | 295 g | 4x7 | 40 cm  
 20/25' | °C 180/190° | 20/25'



65325 Bocata GR Fully Baked

40 u | 125 g | 4x7 | 26 cm  
 20/25' | °C 180/190° | 2/5'



66325 Panecillo GR Fully Baked

60 u | 70 g | 4x7 | 17 cm  
 20/25' | °C 180/190° | 2/5'



62990 Barra Centeno GR

18 u | 355 g | 4x7 | 35 cm  
 20/25' | °C 180/190° | 20/25'



22421 Bocata GR

50 u | 150 g | 4x7 | 25.5 cm  
 20/25' | °C 180/190° | 15/20'



20341 Panecillo GR

110 u | 70 g | 4x7 | 14 cm  
 15/20' | °C 180/190° | 15/20'

GRAN RESERVA

# Panes Hogazas



69135 Hogaza Tres Trigos GR

15 u | 445 g | 4x7 | 33 cm  
20/30' | 170/180° | 35/45'



21981 Hogaza de Soja GR

18 u | 445 g | 4x7 | 25 cm  
20/30' | 170/180° | 35/45'



20021 Hogaza GR de Aceitunas de Kalamata

18 u | 425 g | 4x7 | 25 cm  
20/30' | 170/180° | 35/45'



20041 Hogaza Clásica Plus GR

13 u | 500 g | 4x7 | 32 cm  
20/30' | 170/180° | 35/45'



20011 Hogaza Clásica GR

16 u | 425 g | 4x7 | 25 cm  
20/30' | 170/180° | 35/45'

## Panes Cereales y Semillas



21971 Hogaza Semillas y Cereales GR

18 u | 445 g | 4x7 | 25 cm  
20/30' | 170/180° | 35/45'



63314 Hogaza GR Centeno Germinado

17 u | 425 g | 4x7 | 25 cm  
25/30' | 180° | 30/35'



62355 Panecillo 6 Semillas

110 u | 80 g | 4x7 | 14 cm  
20/30' | 190° | 20/25'



28221 Hogaza con Cereales GR

18 u | 445 g | 4x7 | 25 cm  
20/30' | 170/180° | 35/45'



63315 Hogaza Avena y Semillas GR

16 u | 425 g | 4x7 | 25 cm  
20/30' | 170/180° | 35/45'



69735 Panecillo Semillado Gran Reserva

90 u | 70 g | 4x7 | 15 cm  
20/25' | 180/190° | 2/5'







# o forno galego

Nuestros panes están hechos siguiendo la tradicional receta artesana. Cortados y formados a mano y cocidos en horno de piedra. Irresistibles panes da terra desde 1959.





# Panes Tradicionales



62410 Bastón Cantábrico O Forno Galego

20 u | 300 g | 4x8 | 56 cm  
30/40' | °C 190/200° | 8/10'



64091 Barra Clásica O Forno Galego

30 u | 280 g | 4x8 | 36,5 cm  
50/60' | °C 190/210° | 15/20'



65108 Media Clásica O Forno Galego

40 u | 145 g | 4x8 | 24 cm  
30' | °C 190/210° | 8/10'



62550 Barra Premium O Forno Galego

18 u | 280 g | 6x6 | 44 cm  
30/35' | °C 190/200° | 10/15'



23810 Media O Forno Galego

45 u | 170 g | 4x8 | 30 cm  
30/40' | °C 190/210° | 12/15'



66316 Bollo O Forno Galego

60 u | 120 g | 4x8 | 22 cm  
30/40' | °C 190/210° | 12/15'



64051 Barra Meiga O Forno Galego

20 u | 300 g | 6x6 | 43 cm  
50/60' | °C 190/210° | 15/20'



22270 Flauta O Forno Galego

36 u | 90 g | 6x13 | 26 cm  
30/40' | °C 190/210° | 1'



65198 Moña O Forno Galego

9 u | 600 g | 6x7 | 21 cm  
110/120' | °C 190/210° | 15/20'



27021 Barra O Forno Galego

18 u | 280 g | 6x6 | 42 cm  
15/20' | °C 200° | 12/14'



61235 Rosca O Forno Galego

10 u | 425 g | 6x7 | 24 cm  
50/60' | °C 190/210° | 20/25'



65091 Pan O Forno Galego

24 u | 280 g | 6x7 | 21 cm  
80/90' | °C 190/210° | 20/25'

87021 Barra O Forno Galego con bolsa



# Cristallino

100% NATURAL

LUNGOS

---

CIABATTAS

---

BOCADILLOS

---

BAGEL

---



¡Nuestros panes más versátiles! Extracrujientes y adictivos, son ideales para tostar y servir en tan solo un par de minutos. Logramos esa corteza fina y crujiente y esa miga ligera y alveolada que los distinguen gracias a un riguroso proceso de alta hidratación. ¿El secreto de su incomparable sabor? Sus ingredientes 100% naturales y la masa madre de su receta.

## Lungos



67932 Pan Cristallino XXL

12 u | 470 g | 4x6 | 72 cm  
45' | °C 180/200° | 1/2'



60995 Cristallino 50% Integral XL

8 u | 380 g | 12x10 | 56,5 cm  
15/20' | °C 180° | 35/40'



64970 Pan Cristallino XL

12 u | 330 g | 4x8 | 46 cm  
45' | °C 180/200° | 4/6'



64974 Pan Cristallino L

12 p/2 u | 165 g | 4x7 | 36 cm  
45' | °C 180/200° | 1/2'



64971 Pan Cristallino XL (Precortado)

64 u | 50 g | 4x9 | 12,5 cm  
20' | °C 180/190° | 1'

## Ciabattas



81515 Ciabatta Cristallino XL

12 u | 325 g | 4x7 | 50 cm  
15/20' | °C 180/200° | 4/6'



62140 Flautín Cristallino L

35 u | 145 g | 4x9 | 50 cm  
20/30' | °C 200/220° | 7/9'



23350 Ciabatta Cristallino M

24 u | 100 g | 4x14 | 25 cm  
20/30' | °C 180/190° | 12/15'



60781 Panini Cristallino

36 u | 105 g | 4x8 | 15 cm  
20/30' | °C 180/190° | 1/2'



69719 Ciabatta Cristal Gouda

64 u | 95 g | 4x8 | 11 cm  
20' | °C 180/190° | 1/2'



63027 Mini Ciabatta Cristallino  
Pipas de Calabaza

60 u | 55 g | 8x7 | 8,5 cm  
20' | °C 180/190° | 1/2'



63028 Mini Ciabatta Cristallino Semillas

60 u | 55 g | 8x7 | 8,5 cm  
20' | °C 180/190° | 1/2'

## Focaccias



67896 Focaccia Cristallino Clásica

6 u | 550 g | 4x11  
30/45' | 26 cm



67897 Focaccia Cristallino Olivas de  
Kalamata

6 u | 660 g | 4x11  
30/45' | 26 cm

CRISTALLINO

## Bocadillos



63441 Media Cristallino

24 u | 85 g | 4x14  
10' | 23 cm



60780 Panini Cristallino 100% Integral

36 u | 105 g | 4x10  
20/30' | 15 cm



63029 Mini Redondo Espinacas

70 u | 47 g | 8x7  
15' | 9 cm



67049 Media Cristallino Extra Air

55 u | 45 g | 4x9  
15' | 20 cm



68711 Panecillo Cristallino

90 u | 40 g | 4x14  
10' | 12,5 cm



63031 Mini Redondo Algarroba

70 u | 47 g | 8x7  
15' | 9 cm



67046 Media Cristallino Extra Air con Semillas

55 u | 50 g | 4x9  
15' | 20 cm



64057 Finger Olivas

75 u | 40 g | 8x7  
15' | 12 cm



67675 Mini Redondo Wholegrain

85 u | 45 g | 8x8  
15' | 7,4 cm



63449 Tercio Cristallino (Precortado)

28 u | 65 g | 4x8  
10' | 18 cm



64055 Finger Avena

80 u | 35 g | 8x7  
15' | 11 cm



61241 Pulga Cristallino

96 u | 20 g | 4x14  
5/10' | 7 cm



67047 Piccola Cristallino Extra Air

56 u | 45 g | 4x14  
15' | 17 cm



64056 Finger Semillado

80 u | 35 g | 8x7  
15' | 11 cm





CRISTALLINO  
**Bagels**



**60875 Bagel Cristallino**  
(Precortado)

⊘ 60 u | ⊕ 55 g | ≡ 4x8  
 ⚡ 11,5 cm | ⚡ 20/40°  
 °C 180/190° | ⚡ ⚡ ⚡ ⚡ ↑



**60985 Bagel Cristallino**  
Cereales (Precortado)

⊘ 60 u | ⊕ 75 g | ≡ 4x8  
 ⚡ 11,5 cm | ⚡ 20/40°  
 °C 180/190° | ⚡ ⚡ ⚡ ⚡ ↑




FUENTE DE FIBRA

**60895 Bagel Cristallino**  
Semiwholegrain (Precortado)

⊘ 60 u | ⊕ 70 g | ≡ 4x8  
 ⚡ 11,5 cm | ⚡ 20/40°  
 °C 180/190° | ⚡ ⚡ ⚡ ⚡ ↑





## Panes Tradicionales

RÚSTICOS

CHAPATTAS

BLANCOS

Los panes de toda la vida son el fondo de armario de tu despensa. Únicos y con fuerte carácter y personalidad, los hemos refrescado un poco con nuevos sabores y nuevas recetas que te sorprenderán: siempre pensando en lo que es mejor para tu establecimiento, en Yaya María nos atrevemos a innovar y a evolucionar nuestros grandes clásicos para seducir y enamorar a tus clientes.



TRADICIONALES  
Panes **Rústicos**



22091 Bastón

20 u | 395 g | 4x7 | 55,5 cm  
15/20' | °C 180/200° | 15/20'



20240 Pan de Montaña

22 u | 330 g | 4x7 | 54 cm  
15/20' | °C 190/210° | 15/20'



24060 Piamonte

28 u | 250 g | 4x7 | 54 cm  
20/30' | °C 180/190° | 13/18'



24770 Baguette del Horno

34 u | 250 g | 4x7 | 54 cm  
15/20' | °C 190/210° | 15/20'



23290 Maxi Aldeano

26 u | 290 g | 4x7 | 54 cm  
15/20' | °C 190/210° | 15/20'



20610 Rústica de Leña

16 u | 415 g | 4x7 | 53 cm  
20/25' | °C 180/220° | 15/20'



66900 Rústica 7 Cortes

28 u | 310 g | 4x7 | 55 cm  
15/20' | °C 180/190° | 15/20'



24770 Baguette Rústica

34 u | 250 g | 4x7 | 54 cm  
15/20' | °C 190/210° | 15/20'



24060 Barra Mesana

28 u | 250 g | 4x7 | 52 cm  
20/30' | °C 180/190° | 13/18'



65050 Barra 7 cortes

32 u | 275 g | 4x7 | 55 cm  
20/30' | °C 180/200° | 15/20'



66931 Baguette Tahona

32 u | 250 g | 4x7 | 54 cm  
15/20' | °C 190/210° | 15/20'



60120 Barra de la Dehesa

20 u | 300 g | 4x7 | 50 cm  
15/20' | °C 180/200° | 15/20'

TRADICIONALES

# Panes Rústicos



62751 Flautín de Olivas

Ø 40 u | △ 150 g | ≡ 4x9 | ↗ 50 cm  
⌚ 15/20' | °C 180/190° | ≡≡≡ 10/12'



62731 Flautín Tradición

Ø 40 u | △ 150 g | ≡ 4x9 | ↗ 50 cm  
⌚ 15/20' | °C 180/190° | ≡≡≡ 10/12'



80630 Barra 5 Cortes

Ø 24 u | △ 270 g | ≡ 6x6 | ↗ 45,5 cm  
⌚ 15/20' | °C 190/210° | ≡≡≡ 15/20'



30116 Barra Rústica

Ø 25 u | △ 270 g | ≡ 6x6 | ↗ 43 cm  
⌚ 15/20' | °C 190/210° | ≡≡≡ 15/20'



44350 Barra del Fournier

Ø 18 u | △ 270 g | ≡ 6x6 | ↗ 40 cm  
⌚ 15/20' | °C 190/210° | ≡≡≡ 15/20'



66994 Barra Cantábrica

Ø 21 u | △ 270 g | ≡ 6x6 | ↗ 38,5 cm  
⌚ 30/40' | °C 190/210° | ≡≡≡ 10/12'



68630 Pan Picado Andaluz Familiar

Ø 30 u | △ 315 g | ≡ 4x8 | ↗ 35,5 cm  
⌚ 40' | °C 195° | ≡≡≡ 12/15'



20680 Media Piamonte Plus

Ø 38 u | △ 175 g | ≡ 4x7 | ↗ 31 cm  
⌚ 20/25' | °C 180/200° | ≡≡≡ 20/25'



67871 Pan Picado Andaluz

Ø 40 u | △ 150 g | ≡ 6x7 | ↗ 19,5 cm  
⌚ 40' | °C 195° | ≡≡≡ 10/12'

# Panes Chapattas



27934 Chapatta Tradición

Ø 22 u | △ 400 g | ≡ 4x7 | ↗ 33 cm  
⌚ 20/25' | °C 180/190° | ≡≡≡ 18/25'



27950 Chapatta Bocata Plus

Ø 44 u | △ 130 g | ≡ 4x9 | ↗ 25 cm  
⌚ 15/20' | °C 180/190° | ≡≡≡ 12/16'



TRADICIONALES  
Panes Blancos



43800 Baguette de Nieve

36 u | 295 g | 4x7 | 55 cm  
15/20' | 180/190°C | 15/20'



61770 Madrileña

24 u | 325 g | 4x7 | 50 cm  
15/20' | 190/210°C | 15/20'



20840 Baguette Hostelería

30 u | 295 g | 4x7 | 55 cm  
15/20' | 180/190°C | 15/20'



27274 Barra

24 u | 325 g | 4x7 | 50 cm  
15/20' | 190/210°C | 15/20'



60111 Baguette 100% Natural

32 u | 250 g | 4x7 | 54 cm  
15/20' | 190/210°C | 15/20'



27293 Media Baguette

76 u | 122 g | 4x7 | 27.5 cm  
15/20' | 180/190°C | 12/14'



27533 Parisienne

22 u | 348 g | 4x7 | 52 cm  
15/20' | 180/190°C | 18/20'



27591 Maxi Bocata

48 u | 180 g | 4x7 | 26 cm  
15/20' | 180/190°C | 14/16'





---

## PanSalud

---

### INTEGRALES Y CEREALES

---

### SALUD

---

Cada vez más consumidores demandan panes especiales que se adapten a sus preferencias de alimentación o a sus dietas especiales y que, además, presenten interesantes cualidades organolépticas. Por eso te proponemos una amplia gama de variedades elaboradas con ingredientes seleccionados, siguiendo recetas que incorporan abundantes cereales y semillas.



# Panes Integrales y Cereales



**67832 Baguette Semillada**

⌀ 40 u | △ 250 g | ≡ 4x7 | ↗ 54 cm  
 ☉ 20/25' | °C 180/200° | ☹ 20/25'



**64481 Barra 5 Cereales**

⌀ 32 u | △ 250 g | ≡ 4x7 | ↗ 27,5 cm  
 ☉ 20/30' | °C 170/180° | ☹ 22/28'



**22285 Bocata Semillado**

⌀ 60 u | △ 145 g | ≡ 4x7 | ↗ 26 cm  
 ☉ 20/25' | °C 180/200° | ☹ 20/25'



**67333 Baguette con Salvado**

⌀ 36 u | △ 235 g | ≡ 4x7 | ↗ 51 cm  
 ☉ 20/25' | °C 180/190° | ☹ 16/18'



**27861 Kornspitz**

⌀ 30 u | △ 240 g | ≡ 4x7 | ↗ 27 cm  
 ☉ 20/30' | °C 180/200° | ☹ 20/25'



**10046 Barrita con Salvado**

⌀ 74 u | △ 120 g | ≡ 4x7 | ↗ 26,5 cm  
 ☉ 20/25' | °C 180/190° | ☹ 16/18'



**65035 Frikorn Rustikal**

⌀ 10 u | △ 330 g | ≡ 4x15  
 ↗ 26 cm | ☉ 20/30'  
 °C 170/180° | ☹ 22/28'



**65075 Frikorn Multicereales**

⌀ 10 u | △ 330 g | ≡ 4x15  
 ↗ 26 cm | ☉ 20/30'  
 °C 170/180° | ☹ 22/28'



**65045 Frikorn Espelta**

⌀ 10 u | △ 300 g | ≡ 4x15  
 ↗ 24 cm | ☉ 15/20'  
 °C 180/190° | ☹ 22/28'



**65065 Frikorn Centeno**

⌀ 10 u | △ 275 g | ≡ 4x15  
 ↗ 23 cm | ☉ 20/30'  
 °C 180/190° | ☹ 22/28'

## Salud



**80028 Barrita con Cereales**

⌀ 70 u | △ 115 g | ≡ 4x7  
 ↗ 23 cm | ☉ 15/20'  
 °C 180/190° | ☹ 15/17'



**87186 Pan Sin Sal**

⌀ 50 u | △ 130 g | ≡ 4x8  
 ↗ 25 cm | ☉ 15/20'  
 °C 180/190° | ☹ 15/17'



**67203 Pan Omega 3**

⌀ 55 u | △ 115 g | ≡ 4x8  
 ↗ 13 cm | ☉ 15/20'  
 °C 180/190° | ☹ 15/17'





## PANBURGER

CLÁSICAS

---

RÚSTICAS

---

MINIS

---

CRISTALLINO

---

Comida rápida pero exquisita, al ritmo del consumidor de hoy, las hamburguesas siguen siendo tendencia. Sus posibilidades de elaboración son infinitas, por eso contamos con una amplia variedad de panes de hamburguesa, para que cada receta cuente con el suyo, específico e inconfundible. Al fin y al cabo, para ofrecer el mejor bocado posible, el pan es tan importante como el relleno.



# Clásicas

# PANBURGER Rústicas



69813 Burger Sésamo (Precortada)

24 u | 85 g | 4x14  
20/25' | 12,5 cm



65934 Burger Aldeana Semillas

92 u | 86 g | 4x14  
50' | 12 cm



60450 Burger 1959 O Forno Galego

22 u | 65 g | 6x11 | 12,5 cm  
20/25' | °C 190/210° | 1'



65529 Burger Aldeana Precortada

24 u | 80 g | 4x14  
30/50' | 12 cm



69812 Burger Aldeana Black

24 u | 85 g | 4x14  
20/30' | 12 cm



23790 Pan hamburguesa Rústico

55 u | 110 g | 4x8 | 12 cm  
20/25' | °C 1190/210° | 10/15'



65933 Burger Tierna Plus (Precortada)

24 u | 92 g | 4x14  
20/25' | 12 cm



65932 Burger Tierna Midi

80 u | 55 g | 4x14  
20/25' | 9,5 cm



69442 Burger Soft

24 u | 92 g | 4x14  
20/25' | 12 cm

## PANBURGER

### Minis



#### 28031 Mini Burger Cereales

120 u | 25 g | 8x14  
10' | 2' (tostadora opcional) | 6,5 cm



#### 64050 Pan Mini Hamburguesa

180 u | 22 g | 4x12  
5/10' | 6,5 cm



#### 28020 Mini Burger Sésamo

120 u | 22 g | 4x14  
10' | 2' (tostadora opcional) | 6,5 cm







**69444 Chapatta Cristallino (Precortada)**

Ø 48 u | △ 95 g | ≡ 4x14 | ↗ 12,5 cm  
🕒 20' | °C 180/190° | 🍳 1



**69393 Burger Cristallino 120 Bio (Precortada)**

Ø 30 u | △ 75 g | ≡ 4x14 | ↗ 11,5 cm  
🕒 20/40' | °C 180/190° | 🍳 1



**69854 Burger Cristallino Kornspitz**

Ø 60 u | △ 70 g | ≡ 4x14 | ↗ 12 cm  
🕒 20/30' | °C 180/190° | 🍳 1



**80047 Burger Cristallino 100% Integral**

Ø 60 u | △ 75 g | ≡ 4x8 | ↗ 11 cm  
🕒 20/30' | °C 180/190° | 🍳 1/2



**89892 Burger Cristallino Cerveza**

Ø 60 u | △ 80 g | ≡ 4x14 | ↗ 12 cm  
🕒 20/30' | °C 180/190° | 🍳 1



**69844 Burger Cristallino 95**

Ø 40 u | △ 50 g | ≡ 4x14 | ↗ 9,5 cm  
🕒 20/30' | °C 180/190° | 🍳 1



**88833 Burger Cristallino 120**  
**69837 Burger Cristallino 120 (Precortada)**

Ø 60 u | △ 75 g | ≡ 4x14 | ↗ 12 cm  
🕒 20/30' | °C 180/190° | 🍳 1

---

## **Panes Focaccias y Paninis**

¿Qué tendrán estos panes que tanto nos gustan? De entrada, muchísimo sabor, y, para continuar, el inigualable toque del aceite de oliva, tan característico de la dieta mediterránea. Fáciles de personalizar con mil y un ingredientes, coloridos, succulentos y apetitosos, son la base para crear bocados y bocadillos simplemente irresistibles.







## Paninis



28820 Panini Sésamo Black&White

30 u | 100 g | 8x8 | 17,5 cm  
15/20' | °C 180° | 5/7



28880 Panini Clásico (Precortado)

30 u | 95 g | 8x8 | 17,5 cm  
15/20' | °C 180° | 2



28810 Panini Egeo (Precortado)

30 u | 95 g | 8x8 | 17,5 cm  
25/30' | °C 180° | 2



66350 Panino de Avena

60 u | 100 g | 4x8  
25/30' | 11 cm

## FOCACCIAS Y PANINIS

## Focaccias



21441 Focaccia Mediterránea

40 u | 105 g | 8x7 | 12 cm  
15/20' | °C 180° | 2



28870 Focaccia Provenzal

40 u | 105 g | 8x7 | 12 cm  
10' | °C 185° | 2



21451 Focaccia Romana

40 u | 105 g | 8x7 | 12 cm  
15/20' | °C 180° | 2



28850 Focaccia Italiana

40 u | 105 g | 8x7 | 12 cm  
15/20' | °C 180° | 2

## Panes de Molde

### CLÁSICOS

### CEREALES

### DULCES

Tiernos, esponjosos, prácticos, versátiles... Presentes en hogares, lineales, bufés y mostradores, pocos panes están tan presentes en el día a día de nuestro país. Nosotros te ofrecemos una amplia variedad de especialidades, desde blanco o semillado hasta precortado o entero, para que dispongas siempre de los que mejor se adaptan a tu establecimiento.

## Molde Dulce



### 67750 Pan de Molde Brioche

10 u | 330 g | 4x14  
30/40' | 18x10 cm



### 65407 Molde Croissant Sophie

6 u | 352 g | 8x8  
60' | 20 cm

12 rebanadas por paquete.



## Molde Clásicos

## Molde Cereales



60221 Tramezzino\_

4 u | 980 g | 7x9  
60' | 46 cm



CONTIENE MASA MADRE  
CLEAN LABEL  
VEGANO

64564 Pan Campestre Precortado

4 u | 1,51 kg | 4x7  
30/45' | 38x22 cm



CONTIENE MASA MADRE  
CLEAN LABEL

68741 Pan Molde Cereales y Semillas

6 u | 400 g | 12x8  
60' | 19 cm



VEGANO

69660 Frisandwich Tostada

8 u | 800 g | 6x8  
20/25' | 28 cm



CONTIENE MASA MADRE  
CLEAN LABEL  
ACEITE DE OLIVA  
VEGANO

64541 Pan de Molde Campestre Cereales y Semillas

4 u | 1,2 kg | 8x9  
30/45' | 38x22 cm



CONTIENE MASA MADRE  
CLEAN LABEL

68744 Pan de Molde 3 Espeltas

6 u | 400 g | 4x14  
30/40' | 18x10 cm



VEGANO

67230 Frisandwich

8 u | 800 g | 6x8  
20/25' | 28 cm



FUENTE DE FIBRA  
VEGANO

60850 Frisandwich con Salvado

8 u | 800 g | 6x8  
20/25' | 28 cm



CONTIENE MASA MADRE  
CLEAN LABEL  
VEGANO

68743 Pan de Molde Alto en Proteínas

6 u | 400 g | 12x8  
60' | 19 cm



62356 Pan de Molde Semillas y Cereales

8 u | 595 g | 4x14  
30/40' | 29 cm

---

## Pan Especialidades

ESPECIALIDADES


---

FLAT BREADS

---

ROCK & ROLL

---



Divertidas. Prácticas. Originales. ¡Y siempre sorprendentes! Nuestras especialidades de pan han viajado por el mundo para que tengas siempre a mano y a punto la base ideal para tus creaciones más cosmopolitas. Lo mejor: ¡son tan fáciles de preparar como de comer!



PAN ESPECIALIDADES  
**Especialidades**



**67108 Pan Nórdico Redondo (16bx6u)**

⊖ 16b x 6u | △ 55 g | ≡ 4x14  
 ⚙️ 20/30' | ↗ 16 cm



**67850 Rebanada de Pan de Payés**

⊖ 90 u | △ 65 g | ≡ 4x9  
 ⚙️ 15/20' | ↗ 20 cm



**60731 Panecillo Mickey Disney**

⊖ 50 u | △ 65 g | ≡ 8x8 | ↗ 8,5 cm  
 ⚙️ 15/20' | °C 180/190° | ≡ 8/10'



**67240 Pan de Viena Largo**

⊖ 50 u | △ 110 g | ≡ 4x8 | ↗ 26 cm  
 ⚙️ 15/20' | °C 180/190° | ≡ 8/10'



**61330 Bagel Amapola**

⊖ 50 u | △ 85 g | ≡ 4x10 | ↗ 12 cm  
 ⚙️ 45' | °C 180° | ≡ 3/5'



**68900 Pan Bao**

⊖ 30 u | △ 41 g | ≡ 8x14  
 ⚙️ 20/30' | ↗ 9,5 cm



**64150 Panecillo Frankfurt Listo**

⊖ 76 u | △ 95 g | ≡ 4x7  
 ⚙️ 15/20' | ↗ 20,5 cm



**66330 Bagel**

⊖ 50 u | △ 85 g | ≡ 4x10 | ↗ 12 cm  
 ⚙️ 45' | °C 180° | ≡ 3/5'



**65080 English Muffin**

⊖ 48 u | △ 60 g | ≡ 9x10  
 ⚙️ 20/30' | ↗ 9,5 cm



**66145 Roll Patata**

⊖ 60 u | △ 95 g | ≡ 4x8 | ↗ 10 cm  
 ⚙️ 20/30' | °C 185/195° | ≡ 10'



**63335 Panecillo Picado**

⊖ 80 u | △ 55 g | ≡ 4x14 | ↗ 8,2 cm  
 ⚙️ 20/30' | °C 190° | ≡ 5/10'

PAN ESPECIALIDADES

## Flat Breads

**MASA**  
FLATBREADS

Para preparar los bocadillos más cosmopolitas

SSS ¡Un golpe de calor y listos!



**60510 Base Pizza La Peca**

18 u | 180 g | 4x14

30/35' | 30 x 17,5 cm



**83221 Lepie**

30 u | 105 g | 4x14

30/35' | 20 cm



**68751 Schiacciata Tomate**

32 u | 155 g | 4x14

30/35' | 18x13 cm



**61332 Schiacciata Integral**

32 u | 155 g | 4x14

30/35' | 18x13 cm





68752 Schiacciata Olivas

3 2 u | 155 g | 4x14  
30/35' | 18x13 cm



68753 Schiacciata Plain

3 2 u | 155 g | 4x14  
30/35' | 18x13 cm



68754 Focaccia Plain

3 2 u | 155 g | 4x14  
30/35' | 18x13 cm



60610 Naan

64 u | 88 g | 4x14  
30/35' | 15 cm



61333 Caccini Jamón y Queso

30 u | 155 g | 8x11 | 13 cm  
30/35' | °C 190/200° | 7



67734 Caccini Pollo

30 u | 155 g | 8x11 | 13 cm  
30/35' | °C 190/200° | 7



67735 Caccini Sobrasada y Queso de Cabra

30 u | 155 g | 8x11 | 13 cm  
30/35' | °C 190/200° | 7



60810 Pita

64 u | 85 g | 4x11  
30/35' | 13 cm



66160 Rock&Roll

6 packs (9 u) | 584 g | 4x14  
50' | 36,5 cm



66165 Mini Rock & Roll

6 packs (18 u) | 495 g | 4x14  
50' | 36,5 cm

**Producto muy versátil.**

Al venir unido a otros rolls admite cortes originales como los que te presentamos a continuación.



**Uve:** Haz un corte longitudinal en la parte superior y rellénalo por el centro.



**Clásico:** Necesitarás uno entero y abierto por la mitad.



**Cuadrado:** Necesitarás dos enteros unidos por el centro. Córtalos primero por la mitad transversalmente para obtener dos cuadrados. Después ábrelos por la mitad.



**Trío:** Necesitarás tres unidos. Después ábrelos por la mitad.

# Panes Restauración

BOCADILLOS

PANECILLOS

SURTIDOS

MINIATURAS



Sabemos que tu negocio precisa soluciones fáciles y de calidad para atender tanto a tus servicios diarios como a puntas de demanda, encargos especiales o imprevistos. Por eso disponemos de una extensa y variada gama de panes capaz de satisfacer las más diversas necesidades de bares, restaurantes, cafeterías y hoteles.



30024 Superbocata

44 u | 175 g | 4x7 | 30,5 cm  
15/20' | °C 190/210° | 15/30'



30024 Francesita

48 u | 175 g | 4x8 | 30,5 cm  
15/25' | °C 180/190° | 14/16'



27124 Media Provenzal

65 u | 120 g | 4x7 | 28 cm  
20/25' | °C 180/190° | 16/18'



64350 Media Baguette Nieve

66 u | 122 g | 4x7 | 27,5 cm  
12/15' | °C 180/190° | 12/15'





**64670 Media Baguette Lista (Precortada)**

76 u | 110 g | 4x7 | 27 cm  
10/15' | °C 180/190° | 2'



**60125 Media Dehesa**

50 u | 120 g | 4x7 | 26 cm  
15/20' | °C 190/210° | 15/20'



**67125 Medio Flautín Sarraceno**

80 u | 80 g | 4x9 | 25 cm  
15/20' | °C 180/190° | 10/12'



**24043 Media Piamonte**

52 u | 115 g | 4x7 | 27 cm  
15/20' | °C 190/210° | 15/20'



**27591 Chusco**

48 u | 180 g | 4x7 | 26 cm  
15/20' | °C 180/190° | 14/16'



**62545 Bollo Cantábrico**

45 u | 145 g | 4x8 | 23 cm  
36/40' | °C 190/210° | 5'



**27453 Media Baguette 3 Cereales**

74 u | 120 g | 4x7 | 26,5 cm  
20/25' | °C 180/190° | 15/20'



**24050 Media Piamonte Centeno**

52 u | 115 g | 4x7 | 25,5 cm  
15/20' | °C 190/210° | 15/20'



**47300 Bocata Rústico**

52 u | 135 g | 4x7 | 26 cm  
15/20' | °C 190/210° | 10'



**60440 Bollo Cocido O Forno Galego**

26 u | 100 g | 6x11 | 25 cm  
20/25' | °C 190/210° | 1'

**67678 Bollo Cocido Precortado O Forno Galego**

# Panecillos



22781 Medio Flautín Rústico

80 u | 75 g | 4x9 | 25 cm  
15/20' | °C 180/190° | 10/12'



65248 Llonguet

60 u | 95 g | 6x7 | 18 cm  
30/40' | °C 190/210° | 12/15'



67330 Mini Nórdico Teff

120 u | 70 g | 4x7 | 16 cm  
20/30' | °C 170/190° | 11/14'



40024 Barrita

86 u | 90 g | 8x7 | 20,5 cm  
15/20' | °C 190/210° | 10/15'



22061 Gourmet con Salvado

45 u | 85 g | 8x7 | 18 cm  
15/20' | °C 180/190° | 10/12'



27573 Mini Flauta

100 u | 52 g | 8x8 | 16 cm  
15/20' | °C 180/190° | 10/12'



22542 Bocatin Pícolo

70 u | 75 g | 4x9 | 19 cm  
20/30' | °C 180/190° | 12/15'



68831 Panecillo Cocido O Forno Galego

40 u | 70 g | 6x11 | 16,5 cm  
30/40' | °C 190/210° | 1'



22341 Mini Rombo de Avellanas y Linaza

120 u | 70 g | 4x7 | 16 cm  
20/30' | °C 180/190° | 12/15'



27321 Gourmet

84 u | 100 g | 4x7 | 18,5 cm  
15/20' | °C 180/190° | 12/14'



67530 Mini Nórdico Avena

120 u | 70 g | 4x7 | 16 cm  
20/30' | °C 170/190° | 11/14'



64250 Mini Flauta Viena

100 u | 52 g | 8x7 | 16 cm  
15/20' | °C 180/190° | 10/12'

68831 Panecillo Precortado Cocido O Forno Galego  
6x11





**69540 Mini Flautín Semillas**

Ø 90 u | △ 40 g | ≡ 8x8 | ↗ 16 cm  
 ☞ 20/30' | °C 180/190° | ≡ 10/12'



**65341 Panecillo de Nieve**

Ø 95 u | △ 65 g | ≡ 4x8 | ↗ 14 cm  
 ☞ 15/20' | °C 180/190° | ≡ 12/15'



**63090 Triángulo Kornspitz**

Ø 1,95 kg | △ 65 g | ≡ 8x14 | ↗ 13 cm  
 ☞ 15/20' | °C 180/190° | ≡ 5/8'



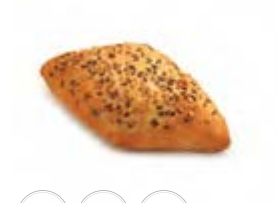
**22745 Mini Rústico Cerveza**

Ø 2,1 kg | △ 35 g | ≡ 8x14 | ↗ 16 cm  
 ☞ 20/30' | °C 180/190° | ≡ 10/12'



**27301 Panecillo**

Ø 90 u | △ 65 g | ≡ 6x7 | ↗ 13 cm  
 ☞ 15/20' | °C 180/190° | ≡ 10/12'



**22341 Mini Rombo de Avellanas y Linaza**

Ø 1,9 kg | △ 50 g | ≡ 8x14 | ↗ 12,5 cm  
 ☞ 15/20' | °C 180/190° | ≡ 10/12'



**63710 Panecillo Dehesa**

Ø 100 u | △ 60 g | ≡ 4x7 | ↗ 15,5 cm  
 ☞ 15/20' | °C 190/210° | ≡ 15/20'



**27360 Panecillo con Salvado**

Ø 100 u | △ 65 g | ≡ 6x7 | ↗ 13 cm  
 ☞ 15/20' | °C 180/190° | ≡ 10/12'



**25825 Rombito**

Ø 4 kg | △ 50 g | ≡ 8x8 | ↗ 12 cm  
 ☞ 20/30' | °C 180/190° | ≡ 10/12'



**65810 Rombo**

Ø 50 u | △ 70 g | ≡ 8x8 | ↗ 15 cm  
 ☞ 20/30' | °C 180/190° | ≡ 10/12'



**21631 Flautín de Semillas**

Ø 2,2 kg | △ 40 g | ≡ 8x14 | ↗ 13 cm  
 ☞ 20/30' | °C 180/190° | ≡ 10/12'



**27641 Chapatta Hostelería**

Ø 85 u | △ 65 g | ≡ 4x9 | ↗ 12 cm  
 ☞ 15/20' | °C 180/190° | ≡ 8/10'

# Panecillos



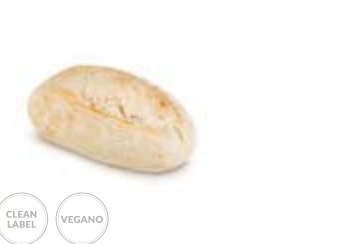
23070 Mini Bocadito Puntas

3,75 kg | 30 g | 8x8 | 12 cm  
15/20' | °C 180/190° | 8/10'



26321 Mini Nórdico

90 u | 40 g | 8x7 | 11 cm  
20/30' | °C 180/190° | 12/15'



55190 Mini Bollo O Forno Galego

60 u | 40 g | 6x13 | 10 cm  
15/20' | °C 190/210° | 1'



65141 Tetiña O Forno Galego

85 u | 65 g | 6x7 | 10 cm  
20/30' | °C 190/210° | 10/12'



27513 Payesito

70 u | 90 g | 6x7 | 10 cm  
15/20' | °C 180/190° | 12/14'



29120 Redondo Moreno

100 u | 85 g | 4x7 | 10 cm  
15/20' | °C 180/190° | 10/12'



27520 Pan de Viena

80 u | 70 g | 6x7 | 10 cm  
15/20' | °C 180/190° | 8/10'

# Surtidos



42150 Surtido Mini Vienas

75 u | 44 g | 8x8 | 8,5 cm  
15/20' | °C 180/190° | 10/12'

Semillas de lino, semillas de amapola y orégano con aceitunas



67820 Miniaturas Surtidas

100 u | 42 g | 6x7 | 8,5 cm  
15/20' | °C 180/190° | 10/12'

Chapatta Mini, 5 cereales, pasas y nueces, pan Viena



62700 Surtido Selección

100 u | 41 g | 6x7 | - cm  
20/30' | °C 180/190° | 10/12'

Mini rústico cerveza, rombo linaza, albaricoque & nueces, olivas





**81229 Bijoux**

125 u | 50 g | 8x9  
20/30' | 9,5 cm



**47470 Pulga 5 Cereales**

100 u | 35 g | 8x8 | 9 cm  
15/20' | 180/190° | 10/12'



**67761 Pan de Ajo**

100 u | 28 g | 8x8 | 8,5 cm  
15/20' | 190/200° | 8'



**27470 Miniatura 3 Cereales**

100 u | 35 g | 8x8 | 9 cm  
15/20' | 190/200° | 10'



**81245 Bijoux 100% integral**

132 u | 60 g | 4x8  
20' | 8,5 cm



**27900 Pan Roll Blanco**

100 u | 42 g | 8x8 | 7,6 cm  
15/20' | 180/190° | 10/12'



**27310 Miniatura**

100 u | 35 g | 8x8 | 9 cm  
15/20' | 180/190° | 10/12'



**21671 Panecillo Campiña de Olivas**

60 u | 40 g | 8x14 | 7 cm  
20/30' | 180/190° | 10/12'



**27651 Mini Chapatta**

80 u | 47 g | 8x8 | 7,5 cm  
15/20' | 180/190° | 10/12'



**27370 Miniatura con Salvado**

100 u | 35 g | 8x8 | 9 cm  
15/20' | 180/190° | 10/12'



**27340 Panecillo de Viena Mini**

140 u | 44 g | 6x7 | 8,5 cm  
15/20' | 180/190° | 6/8'



**27420 Miniatura Pasas y Nueces**

100 u | 42 g | 8x8 | 7 cm  
15/20' | 180/190° | 10/12'



**22401 Mini Pincho**

2,21 kg | 17 g | 4x14 | 5 cm  
15/20' | 180/190° | 8/10'

---

## **Panes Molletes**

Esta familia de panes de tradición mediterránea se caracteriza por su densa y tierna miga, de finísimo alveolo, y su delgada corteza. Fáciles de regenerar, descongelar y planchar, permiten preparar bocadillos y tostadas para consumir en cualquier momento del día: son ideales para ir regenerando a lo largo de la jornada, según la afluencia de clientes.





# Molletes



69725 Mollete Proteico

60 u | 90 g | 6x7  
30/40' | 13 cm



21480 Mollete con Salvado

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



20480 Mollete Listo

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

\*65800 Mollete (16px4u)



28480 Mollete Kornspitz

60 u | 93 g | 6x7  
20/25' | 11 cm





# Le Brio

*c'est magnifique*

SIN GRASAS  
HIDROGENADAS

SIN  
CONSERVANTES

SIN  
COLORANTES  
ARTIFICIALES

ELABORADO CON  
MANTEQUILLA



81327 Flautin Le Brió

96 u | 48 g | 4x8  
30' | 18 cm



60550 Sandwich Brioche

64 u | 55 g | 4x8  
30/35' | 16 cm



61323 Mini Flautin Le Brió

192 u | 25 g | 4x8  
20' | 12,8 cm



85658 Pulga Flautin Le Brió

190 u | 25 g | 4x8  
20' | 9 cm



85605 Burger Brioche Extra Soft

80 u | 77 g | 4x6  
20/30' | 10 cm



81326 Ciabatta Le Brió

48 u | 93 g | 4x8  
20/25' | 11 cm



63240 Hot Dog Beach

6 placas/8 u | 600 g | 4x14  
50/60' | 16,5 cm



65489 Burger Brioche Sésamo

80 u | 68 g | 4x8  
30' | 10,5 cm



61157 Osito Le Brió

40 u | 70 g | 4x14  
20' | 8,5 cm



63473 Burger Beach

4 placas/15 u | 1.425 g | 4x8  
30/35' | 11,5 cm



65469 Burger Brioche Nata

80 u | 55 g | 4x8  
30/35' | 9,5 cm



63291 Pulga Brioche

96 u | 26 g | 4x14  
5/10' | 7 cm



67110 Burger Brioche

14p x 4u | 260 g | 4x8  
30/35' | 10,5 cm



65481 Burger Brioche

40 u | 60 g | 4x14  
20/30' | 9,5 cm



65488 Mini Burger Nata Semillas

120 u | 22 g | 4x14  
20/30' | 6,5 cm



67165 Hot Dog Brioche

18p x 4u | 220 g | 4x8  
30/35' | 16 cm



65487 Mini Burger Nata Brioche

120 u | 22 g | 4x14  
20/30' | 6,5 cm





Yaya  
María







# Bollería Dulce

Sophie \_ 50

Viennoiserie Caprice \_ 52

Petit Doré \_ 54

Sélection D'Or \_ 55

Croissants \_ 56

Napolitanas \_ 60

Masa Danesa \_ 62

Hojaldres \_ 64

Ensamadas y Caracolas \_ 66

Muffins Y Madalenas \_ 67

Saudade \_ 68

Brioques \_ 68

Especialidades \_ 69





Nos sentimos especialmente orgullosos de ofrecer la única gama de bollería de mantequilla del mercado que sigue un proceso de doble pointage. Junto con la fermentación final de tres horas, el doble pointage consigue el equilibrio térmico perfecto entre la masa y la mantequilla y favorece una óptima estructura y un buen laminado. ¿El resultado? Un perfil gustativo extraordinario y un hojaldrado superior.







67898 Croissant Almendra

21 u | 120 g | 5x10 | 19 cm  
30/45' | 165° | 15'



61138 Pain Suisse Almendras

50 u | 90 g | 8x12 | 12 cm  
15/20' | 170/180° | 15'



42711 Mini Croissant Mantequilla

168 u | 25 g | 8x17 | 6,6 cm  
20' | 180° | 12/15'



61685 Croissant Sophie

50 u | 70 g | 8x9 | 13 cm  
30' | 165/180° | 18'



60335 Snecken Sophie

50 u | 110 g | 8x9 | 10,5 cm  
15' | 170/175° | 15/20'



67575 Croissant Curvo Cereales Sophie

38 u | 95 g | 8x9 | 10 cm  
20/30' | 160/180° | 15/18'



64172 Pain au Chocolat Sophie

52 u | 80 g | 8x9 | 7,5 cm  
20/30' | 160/165° | 17/19'



82656 Croissant Za'atar

68 u | 90 g | 8x9 | 15 cm  
20/30' | 165/75° | 15/17'



68105 Mini Sophie

386 u | 11 g | 8x14 | 5,4 cm  
10/15' | 180/185° | 8/10'

La singularidad del  
proceso *double  
pointage*



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



Enfriamiento a baja temperatura  
para conseguir una estructura y  
alveolado únicos.



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

# CAPRICE

VIENNOISERIE

Esta refinada gama de bollería francesa se caracteriza por la deliciosa mantequilla que incorpora su receta y por los largos reposos del proceso Viennoiserie Caprice. Los paladares más exigentes quedan cautivados por el exquisito sabor y por el inconfundible hojaldrado de estas piezas únicas.



## VIENNOISERIE CAPRICE

### Para hornear



22690 Paillé

⊖ 55 u | ⊕ 90 g | ≡ 8x14 | ↗ 13 cm  
 ☉ 15/25' | °C 180/190° | ☿ 25/30'



61581 Mini Pain Choc Caprice

⊖ 150 u | ⊕ 30 g | ≡ 8x9 | ↗ 7 cm  
 ☉ 20/30' | °C 165/175° | ☿ 14/16'



22010 Trenza Bombón

⊖ 44 u | ⊕ 127 g | ≡ 8x12 | ↗ 13 cm  
 ☉ 15/30' | °C 170/180° | ☿ 15/18'



22133 Mini Croissant Paris

⊖ 140 u | ⊕ 25 g | ≡ 8x12 | ↗ 9 cm  
 ☉ 20/30' | °C 170/180° | ☿ 12/15'



60131 Snecken Caprice

⊖ 40 u | ⊕ 100 g | ≡ 8x10 | ↗ 10,5 cm  
 ☉ 10/15' | °C 170/180° | ☿ 15/17'



29131 Mini Croissant Paris Choco

⊖ 160 u | ⊕ 25 g | ≡ 8x12 | ↗ 8 cm  
 ☉ 20/30' | °C 170/180° | ☿ 12/15'



64170 Pain Choc

⊖ 50 u | ⊕ 80 g | ≡ 8x9 | ↗ 9,4 cm  
 ☉ 20/30' | °C 170/180° | ☿ 18/20'



61580 Surtido Mini Caprice

⊖ 200 u | ⊕ 25/30 g | ≡ 8x9 | ↗ - cm  
 ☉ 5' | °C 180° | ☿ 8/10'





60165 Croissant Bicolor al Cacao

36 u | 90 g | 8x12 | 17 cm  
20/30' | °C 165/170° | 17/22'



69212 Croissant Paris Premium (125 u)

125 u | 60 g | 8x5 | 14,5 cm  
20/30' | °C 160/180° | 15/18'



60230 Croissant Nocilla® Caprice

60 u | 70 g | 8x9 | 13 cm  
20/30' | °C 170/180° | 12/15'



60155 Croissant Bicolor Frambuesa

36 u | 90 g | 8x12 | 17 cm  
20/30' | °C 165/170° | 17/22'



68211 Croissant Paris Premium (60 u)

60 u | 60 g | 8x9 | 14,5 cm  
20/30' | °C 160/180° | 15/18'



67211 Croissant Paris

60 u | 60 g | 8x9 | 12 cm  
20/30' | °C 170/180° | 15/18'



24430 Super Croissant Paris

80 u | 90 g | 8x5 | 15,5 cm  
20/30' | °C 170/175° | 15/18'



22180 Croissant Caprice de Cereales

55 u | 80 g | 8x9 | 14,5 cm  
20/30' | °C 170/180° | 18/20'



64471 Croissant Paris Hotelero

100 u | 45 g | 8x9 | 11,5 cm  
20/30' | °C 170/180° | 12/15'



23710 Super Croissant Paris Choco

48 u | 90 g | 8x9 | 14,6 cm  
20/30' | °C 170/180° | 15/18'



22080 Croissant Délice de Chocolate

60 u | 70 g | 8x9 | 13 cm  
20/30' | °C 170/180° | 15/20'



67451 Croissant Paris Curvo

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



# Petit Doré

SELECCIÓN



## Para hornear



40170 Rolito Choco Petit Doré

88 u | 45 g | 8x17 | 12 cm  
20/30' | °C 170/180° | 12/15'



41920 Mini Tarta de Manzana  
100% Mantequilla

50 u | 70 | 8x14 | 9,5 cm  
10/15' | °C 180/190° | 10/15'



61961 Mini Napolitana Petit Doré  
100% Mantequilla

130 u | 45 g | 8x9 | 6,6 cm  
20/30' | °C 170/180° | 12/16'



43510 Palmerita Cereales Petit Doré  
100% Mantequilla

72 kg | 30 g | 8x14 | 8 cm  
20/30' | °C 180/190° | 18'



41950 Palmerita Petit Doré  
100% Mantequilla

5 kg | 18 g | 8x14 | 2,1 cm  
10/15' | °C 180/190° | 10/15'

selection  
**D'OR**





SÉLECTION D'OR  
Para hornear



67421 Mini Luna Selección d'Or

92 u | 40 g | 8x19 | 10 cm  
20/30' | °C 175/180° | 10/15'



67672 Cinnamon Cube

2 placas/14 u | 1,82 kg | 7x6  
240' | 53 cm



67220 Roll de Canela Loven

48 u | 80 g | 8x12 | 14,5 cm  
20' | °C 170/180° | 14/16'



VEGANO

67420 Croissant Margarina Selección d'Or

64 u | 75 g | 8x8 | 14,5 cm  
20/30' | °C 165/175° | 17/19'



67870 Apple Cinnamon Cube

2 placas/14 u | 1,82 kg | 7x6  
240' | 53 cm



67220 Roll de Canela Selección d'Or

48 u | 86,8 g | 8x12 | 12 cm  
10' | °C 190° | 18'



67460 Croissant de Cacao con Avellanas Selección d'Or

48 u | 90 g | 8x9 | 14,5 cm  
20/30' | °C 165/175° | 15/17'



67440 Napolitana al Cacao Decorada Selección d'Or

42 u | 104 g | 8x9 | 13 cm  
15/20' | °C 165/175° | 12/16'



64566 Cacao Roll

30 u | 115 g | 8x9 | 12 cm  
30/40' | °C 180° | 10'



VEGANO

67430 Croissant Semillado Selección d'Or

56 u | 80 g | 8x9 | 14,5 cm  
20/30' | °C 165/175° | 15/17'



67410 Mini Croissant Selección d'Or

200 u | 25 g | 8x9 | 9 cm  
15/20' | °C 165/170° | 12/15'



62457 Cinnamon Roll

30 u | 120 g | 8x9 | 12 cm  
30/40' | °C 180° | 10'



67077 Mini Cinnamon Roll

100 u | 45 g | 8x9 | 7 cm  
20' | °C 165/175° | 6/7'

# Croissants

PARA HORNEAR

PARA FERMENTAR

DESCONGELAR Y LISTO

Desayunos golosos, tiernas meriendas, irresistibles caprichos que siempre apetecen o tentempiés que alegran cualquier hora del día. De mantequilla, de margarina o de mil y un rellenos. Grandes, medianos, pequeños o minis... Te ofrecemos la más amplia variedad de croissants para que puedas ofrecérselos a tus clientes en cualquier momento del día y en cualquier ocasión. ¡En la variedad está el gusto!



62135 Sacramento Prefermentado

75 u | 46 g | 8x12 | 15 cm  
5' | °C 170° | 12/16'



69405 Croissant Margarina XL

34 u | 120 g | 8x8 | 12,5 cm  
40/45' | °C 165/175° | -



65090 Croissant Bombón Midi

90 u | 55 g | 8x12 | 12 cm  
20/30' | °C 160/175° | 15/18'



CROISSANTS  
Para hornear



**69281 Croissant Choco Fácil**  
 ⌀ 40 u | △ 100 g | ≡ 8x9 | ↗ 11,8 cm  
 ☉ 15/30' | °C 160/180° | ☺ 15/20'



**00535 Croissant Hostelería Margarina Midi**  
 ⌀ 80 u | △ 45 g | ≡ 8x9 | ↗ 11 cm  
 ☉ 15/30' | °C 180/190° | ☺ 15/20'



**63650 Mini Croissant Margarina**  
 ⌀ 200 u | △ 25 g | ≡ 8x9 | ↗ 9 cm  
 ☉ 15/30' | °C 160/180° | ☺ 15/20'



**69273 SuperCroissant Clásico Margarina Fácil**  
 ⌀ 34 u | △ 95 g | ≡ 8x9 | ↗ 11,5 cm  
 ☉ 20/30' | °C 160/180° | ☺ 15/20'



**69221 Croissant Artesano Manteca Fácil**  
 ⌀ 60 u | △ 70 g | ≡ 8x9 | ↗ 10,5 cm  
 ☉ 15/30' | °C 160/180° | ☺ 15/17'



**25041 Mini Super Margarina**  
 ⌀ 545 u | △ 22 g | ≡ 8x9 | ↗ 6,5 cm  
 ☉ 10/15' | °C 180/190° | ☺ 14/16'



**69261 Súper Croissant Clásico Manteca**  
 ⌀ 34 u | △ 95 g | ≡ 8x9 | ↗ 11,5 cm  
 ☉ 15/30' | °C 160/180° | ☺ 15/20'



**69272 Croissant Clásico Margarina Fácil**  
 ⌀ 46 u | △ 70 g | ≡ 8x9 | ↗ 10 cm  
 ☉ 15/30' | °C 160/180° | ☺ 15/20'



**25131 Micro Artesanito**  
 ⌀ 4 kg | △ 10 g | ≡ 8x16 | ↗ 4,6 cm  
 ☉ 30' | °C 180/190° | ☺ 13/14'



**60741 SuperCroissant Mantequilla Fácil**  
 ⌀ 34 u | △ 95 g | ≡ 8x9 | ↗ 11 cm  
 ☉ 20/30' | °C 160/180° | ☺ 15/18'



**65081 Croissant Mantequilla Fácil**  
 ⌀ 60 u | △ 70 g | ≡ 8x9 | ↗ 10 cm  
 ☉ 15/30' | °C 160/180° | ☺ 15/20'



**25132 Micro Artesanito Choco**  
 ⌀ 5 kg | △ 13 g | ≡ 8x16 | ↗ 3,6 cm  
 ☉ 30' | °C 180/190° | ☺ 13/14'

## CROISSANTS

# Para fermentar



25310 Croissant Bocata

100 u | 110 g | 8x8  
20/30' | 1,30/2 h  
°C 180/190° | 14/16' | 16,5 cm



25011 Croissant Valenciano Clásico

84 u | 85 g | 8x9  
20/30' | 1,45/2 h  
°C 180/190° | 14/16' | 10 cm



62126 Croissant Sacramento

140 u | 45 g | 8x12  
20/30' | 30'  
°C 170° | 16' | 15,5 cm



25182 Artesanito al Cacao

6,5 kg | 29 g | 8x12  
20' | 65/75'  
°C 180/190° | 12/14' | 7,2 cm



25170 Mini Croissant Clásico

8 kg | 25 g | 8x8  
15/20' | 45/60'  
°C 180/190° | 12/14' | 6 cm



55032 Croissant Jumbo

84 u | 95 g | 8x9  
20/30' | 1,45/2 h  
°C 180/190° | 14/16' | 10 cm



00100 Croissant Mini Plus Manteca

545 u | 22 g | 8x9  
- | 30/60'  
°C 180/190° | 12/15' | 6,3 cm



25101 Croissant Valenciano Margarina

84 u | 85 g | 8x9  
20/30' | 1,30/2 h  
°C 180/190° | 14/16' | 10 cm



00104 Minicroissant Margarina Chef

433 u | 15 g | 8x12  
- | 30/60'  
°C 180/190° | 12/15' | 6,3 cm





CROISSANTS

# Descongelar y listo



### 61695 Croissant Paris Listo

21 u | 52 g | 8x9

20/30' | 19,5 cm



### 62660 Croissant Hotelero Listo

32 u | 38 g | 8x12

30' | 14 cm



### 61690 Croissant Mantequilla Listo

22 u | 70 g | 8x9

30' | 13 cm



### 61238 Mini Croissant Decorado Listo

54 u | 37 g | 8x12

30/40' | 5 cm



# Napolitanas

PARA FERMENTAR

DESCONGELAR Y LISTO

PARA HORNEAR

Rellenamos estos golosos rectángulos de masa hojaldrada fermentada, como la del croissant, con crema al cacao o crema pastelera, y te los presentamos en distintos formatos para que se adapten mejor a las necesidades de tu negocio. ¡Siempre deliciosas, siempre irresistibles!



## Para fermentar



26630 Super Napolitana Chocolate

75 u | 145 g | 8x10  
20/30' | 1/1,30 h  
°C 180/190° | 16/18' | 18 cm



10358 Napolitana 2 Chocolates

80 u | 125 g | 8x9  
- | 90/120'  
°C 180/190° | 12/15' | 12 cm

## Descongelar y listo



68890 Napolitana de Chocolate Lista

20 u | 100 g | 8x2  
60' | 15 cm





69352 Super Napolitana de Crema Fácil

8 72 u | 120 g | 8x9 | 13,7 cm  
15/30' | °C 180/190° | 15/20'



69512 Napolitana Bombón Fácil

8 84 u | 100 g | 8x9 | 13 cm  
15/30' | °C 160/180° | 15/20'



69321 Mini Napolitana de Crema

8 130 u | 45 g | 8x9 | 7 cm  
15/30' | °C 160/180° | 15/20'



69343 Super Napolitana Bombón

8 72 u | 120 g | 8x9 | 13,7 cm  
15/30' | °C 180/190° | 15/20'



69303 Napolitana Crema Fácil

8 50 u | 100 g | 8x9 | 13 cm  
15/30' | °C 160/180° | 15/20'



69333 Mini Napolitana Bombón

8 130 u | 45 g | 8x9 | 7 cm  
15/30' | °C 160/180° | 15/20'



69313 Napolitana Bombón Decorada

8 84 u | 103 g | 8x9 | 13 cm  
15/20' | °C 175/180° | 15/20'



60362 Napolitana de Mantequilla con Crema de Cacao

8 40 u | 115 g | 8x9 | 12 cm  
15/20' | °C 170/175° | 15'



66200 Mini Chic de Crema

8 5 kg | 17 g | 8x14 | 6 cm  
20/30' | °C 180/190° | 12/14'



69401 Napolitana Crema Decorada

8 84 u | 103 g | 8x9 | 13 cm  
15/20' | °C 175/180° | 15/20'



66220 Mini Chic Negrito

8 5 kg | 17 g | 8x14 | 6 cm  
20/30' | °C 180/190° | 12/14'

## Masa Danesa

PARA HORNEAR

PARA FERMENTAR

DESCONGELAR Y LISTO

La masa danesa es muy parecida a la de hojaldre, sobre todo en cuanto a su proceso de elaboración, aunque se prepara con otros ingredientes: siguiendo la clásica receta escandinava obtenemos una masa tierna y jugosa, con mucho sabor y personalidad, que se presta a sabrosos y golosos rellenos, desde delicadas cremas hasta compotas de fruta fresca.



## Para hornear



65970 Tronquito Bombón

7 kg | 70 g | 8x14 | 26,5 cm  
15/20' | °C 180/190° | 12/14'



65921 Tronquito de Crema

7 kg | 70 g | 8x14 | 26 cm  
15/20' | °C 180/190° | 12/14'



65512 Rejilla al Cacao con Avellana

100 u | 75 g | 8x14 | 19 cm  
10/15' | °C 180/185° | 10/12'



66910 Malla Praliné

54 u | 100 g | 8x16 | 18 cm  
20/30' | °C 180/190° | 15/20'



## Para fermentar



20820 Bretzel Stick

⊘ 100 u | △ 62 g | ≡ 8x12 | ↗ 17 cm  
 ☉ 20/30' | °C 180/190° | ☼ 15/20'



69422 Trenza Lykke

⊘ 8 p x 8 u | △ 540 g | ≡ 4x14  
 ☉ 40/45' | ↗ 33 cm



60060 Muji

⊘ 36 u | △ 135 g | ≡ 8x14  
 ☉ - | ⌚ 1,1,30 h  
 °C 180/190° | ☼ 15/20' | ↗ 11,2 cm



69411 Trenza de Maple Pecan

⊘ 54 u | △ 95 g | ≡ 8x12 | ↗ 11 cm  
 ☉ 15/30' | °C 170/180° | ☼ 14/16'



69522 Trenza Midi Lykke

⊘ 24 u | △ 120 g | ≡ 8x8  
 ☉ 40/45' | ↗ 17 cm



65741 Mini Sneken

⊘ 180 u | △ 30 g | ≡ 8x14  
 ☉ - | ⌚ 1,30 h  
 °C 185° | ☼ 17/18' | ↗ 5,7 cm



42530 Bretzel Chocolate

⊘ 32 u | △ 149 g | ≡ 8x11 | ↗ 14 cm  
 ☉ 15/20' | °C 180/190° | ☼ 20/30'



80562 Mini Malla Danesa Manzana y Crema

⊘ 108 u | △ 42 g | ≡ 8x12 | ↗ 6 cm  
 ☉ 15/20' | °C 180/190° | ☼ 12/15'



52010 Bretzel Crema y Cabello Decorado

⊘ 32 u | △ 149 g | ≡ 8x12 | ↗ 13 cm  
 ☉ 20/30' | °C 180/190° | ☼ 15/20'



80561 Mini Malla Danesa Frutos Rojos

⊘ 108 u | △ 30 g | ≡ 8x12 | ↗ 6 cm  
 ☉ 15/20' | °C 180/190° | ☼ 12/15'

## Hojaldres

Su origen se remonta a la repostería grecorromana. Desde entonces disfrutamos de múltiples y golosas recetas a base de esta masa tan versátil. En Yaya María nos encanta seguir reinventando las infinitas posibilidades del hojaldre para crear piezas exquisitas que siempre enamoran.



59790 Coca Hojaldre de Crema

10 u | 630 g | 8x14 | 37 cm  
20/30' | °C 180/190° | 20/25'



26822 Super Palmera

60 u | 135 g | 8x9 | 20 cm  
20/30' | °C 180/190° | 20/25'



28250 Herradura Plus Crema

45 u | 180 g | 8x12 | 26 cm  
20/30' | °C 180/190° | 20/25'



40820 Palmerón Mantequilla

45 u | 130 g | 8x14 | 20 cm  
20/30' | °C 180/190° | 25/30'



28270 Herradura Plus Cabello de Ángel

45 u | 180 g | 8x12 | 26 cm  
20/30' | °C 180/190° | 20/25'



85310 Palmera Mantequilla

90 u | 90 g | 8x9 | 20 cm  
10/12' | °C 180/185° | 15/20'



28260 Herradura Plus Bombón

50 u | 175 g | 8x12 | 26 cm  
20/30' | °C 180/190° | 20/25'



63885 Palmera Soft

33 u | 170 g | 8x14 | 15 cm  
15/20' | °C 170/180° | 15/20'





25440 Tarta de Manzana

⊖ 48 u | ⊕ 170 g | ≡ 4x13 | ↗ 18 cm  
⏱ 20/30' | °C 180/190° | 🌀 20/30'



66340 Roulet Cheesecake

⊖ 58 u | ⊕ 90 g | ≡ 8x12 | ↗ 10 cm  
⏱ 20/30' | °C 175/185° | 🌀 12/15'



66645 Micro Rolito Cacao

⊖ 220 u | ⊕ 15 g | ≡ 8x17 | ↗ 3,5 cm  
⏱ 5' | °C 180/190° | 🌀 8/10'



60515 Rolo Cacao

⊖ 38 u | ⊕ 120 g | ≡ 8x17 | ↗ 15 cm  
⏱ 10' | °C 170/175° | 🌀 15/17'



49670 Mini Luna Manzana

⊖ 2,6 kg | ⊕ 40 g | ≡ 8x17 | ↗ 7 cm  
⏱ 30/40' | °C 170/180° | 🌀 12/17'



66650 Micro Rolito Fresa

⊖ 220 u | ⊕ 15 g | ≡ 8x17 | ↗ 3,5 cm  
⏱ 5' | °C 180/190° | 🌀 8/10'



40220 Maxihojaldre 2 Chocolates

⊖ 54 u | ⊕ 130 g | ≡ 8x12 | ↗ 14 cm  
⏱ 25/30' | °C 180/190° | 🌀 15/20'



49510 Mini Luna Chocolate

⊖ 2,6 kg | ⊕ 40 g | ≡ 8x17 | ↗ 7 cm  
⏱ 30/40' | °C 170/180° | 🌀 12/17'



66640 Micro Rolito Crema

⊖ 220 u | ⊕ 15 g | ≡ 8x17 | ↗ 3,5 cm  
⏱ 5' | °C 180/190° | 🌀 8/10'



65450 Cresta de Manzana

⊖ 70 u | ⊕ 110 g | ≡ 8x9 | ↗ 12 cm  
⏱ 30/40' | °C 170/180° | 🌀 12/17'



63490 Surtido Mini Envolcini

⊖ 6,8 kg | ⊕ 38 g | ≡ 8x9 | ↗ 5 cm  
⏱ 20/30' | °C 180/190° | 🌀 12/16'



66090 Palmerita

⊖ 5 kg | ⊕ 18 g | ≡ 8x14 | ↗ 2,1 cm  
⏱ 20/30' | °C 180/190° | 🌀 15/20'

## Ensaimadas y Caracolas

PARA FERMENTAR

PARA HORNEAR

DESCONGELAR Y LISTO

La ensaimada es, quizás, uno de los bocados más tentadores de nuestra repostería por esa intensidad de sabor y esa textura singular que tanto nos gustan. Clásicas o rellenas, de gran formato o de pequeño tamaño, enroscadas o en bastón, son placeres aptos para todas las edades que no pueden faltar en tu establecimiento.

## Para hornear



29361 Ensaimada Fácil

🍷 32 u | 🍴 100 g | 📏 8x9 | 📏 11,5 cm  
🕒 20/30' | 🌡️ 160/180° | 🕒 15/20'



69371 Mini Ensaimada Fácil

🍷 84 u | 🍴 45 g | 📏 8x9 | 📏 8,5 cm  
🕒 20/30' | 🌡️ 160/180° | 🕒 15/20'

## Descongelar y listo



60990 Ensaimada Lista

🍷 16 u | 🍴 87 g | 📏 8x12  
🕒 20/30' | 📏 14,5 cm



## Para fermentar



**61496 Gran Fartón**

⊖ 100 u | ⊕ 100 g | ≡ 8x9  
 ⌚ 60/90' | ⌚ 170/180° | ≡ 12/15' | ↗ 28 cm



**61401 Ensaimada Grande**

⊖ 90 u | ⊕ 100 g | ≡ 8x9  
 ⌚ 1,30/2 h | ⌚ 180/190° | ≡ 10/12' | ↗ 10,5 cm



**60496 Fartons**

⊖ 10 kg | ⊕ 35 g | ≡ 8x9  
 ⌚ 1/1,30 h | ⌚ 170/180° | ≡ 12/15' | ↗ 14,5 cm



**40400 Ensaimada Selección**

⊖ 80 u | ⊕ 95 g | ≡ 8x9  
 ⌚ 90/120' | ⌚ 180/190° | ≡ 10/15' | ↗ 10,5 cm



**65320 Cono Bombón**

⊖ 90 u | ⊕ 117 g | ≡ 8x9  
 ⌚ 20/30' | ⌚ 1,45/2 h | ⌚ 180/190° | ≡ 12/15' | ↗ 16 cm



**60451 Ensaimada Pequeña**

⊖ 10 kg | ⊕ 43 g | ≡ 8x9  
 ⌚ 1,30/2 h | ⌚ 170/180° | ≡ 10/12' | ↗ 6,5 cm



**00128 Mini Caracola Crema**

⊖ 6 kg | ⊕ 40 g | ≡ 8x12  
 ⌚ 15/20' | ⌚ 20/40' | ⌚ 180/190° | ≡ 12/15' | ↗ 7,5 cm



**69430 Microensaimada**

⊖ 390 u | ⊕ 18 g | ≡ 8x12  
 ⌚ 30' | ⌚ 45/60' | ⌚ 185° | ≡ 10/12' | ↗ 5 cm



**00126 Mini Caracola Chocolate**

⊖ 6 kg | ⊕ 40 g | ≡ 8x12  
 ⌚ 15/20' | ⌚ 20/40' | ⌚ 180/190° | ≡ 12/15' | ↗ 7,5 cm

## Muffins y Madalenas



**XES45004 Muffin Nutella®**

⊖ 48 u | ⊕ 86 g | ≡ 9x5  
 ⌚ 120/125' | ↗ 6,8 cm



**64120 Mini Madalenas**

⊖ 74 u | ⊕ 25 g | ≡ 8x17  
 ⌚ 20/30' | ↗ 4,5 cm



Nuestras exquisiteces portuguesas cuentan con denominación de origen. Fieles a nuestra pasión por innovar, nosotros hemos experimentado con distintos ingredientes que nos permiten presentarte interesantes alternativas.



## Pastel de Nata



65215 Pastel de Nata Caprice

⊖ 60 u | ⊕ 74 g | ≡ 8x17 | ↗ 7 cm  
 Ⓞ 45' | °C 250° | ≡ 8'



45161 Pastel de Nata

⊖ 104 u | ⊕ 60 g | ≡ 8x9 | ↗ 7,3 cm  
 Ⓞ 30/45' | °C 250° | ≡ 8/10'



64820 Pastel de Nata Go

⊖ 60 u | ⊕ 62 g | ≡ 8x12 | ↗ 7,3 cm  
 Ⓞ 20/30' | °C 180/190° | ≡ 3/5'

## Croissants



63452 Croissant Pistacho Saudade

⊖ 25 u | ⊕ 117 g | ≡ 4x15 | ↗ 15 cm  
 Ⓞ 40' | °C 240/250° | ≡ 2/3'



67371 Croissant Brioche Bombón

⊖ 26 u | ⊕ 100 g | ≡ 4x19  
 Ⓞ 60/90' | ↗ 14 cm



66071 Croissant Brioche

⊖ 26 u | ⊕ 85 g | ≡ 4x19  
 Ⓞ 60/90' | ↗ 14 cm

## Brioches



63225 Bolo Suizo

⊖ 30 u | ⊕ 55 g | ≡ 8x9  
 Ⓞ 15/30' | ↗ 14 cm



61420 Brioche Mini

⊖ 75 u | ⊕ 25 g | ≡ 8x9  
 Ⓞ 20/30' | ↗ 10 cm

## Especialidades

Nuestras especialidades han dado una vuelta por el mundo hasta llegar a tu establecimiento, desde los churros hasta los gofres, sin olvidarnos de esas tortas de panadero, las famosas cocas, que nacieron para templar los hornos de leña.



60935 Coca de Azúcar

6 u | 460 g | 4x9  
30/45' | 51,5 cm



61405 Mini Xuxo Artesano

40 u | 64 g | 8x15  
60/65' | 9,5 cm



86041 New York Roll Plain

36 u | 64 g | 8x16  
30/60' | 9,5 cm



66245 Gofre Ovalado

30 u | 90 g | 15x7  
60' | 14,5 cm



86052 New York Roll Cacao

36 u | 84 g | 8x16  
60/65' | 9,5 cm



60960 Gofre

48 u | 111 g | 11x5 | 13 cm  
30' | °C 250° | 2'



86061 New York Roll Caramel

36 u | 69 g | 8x16  
30/60' | 9,5 cm



66246 Mini Gofre

114 u | 35 g | 8x9  
50/60' | 7 cm



64432 American Pancake

80 u | 45 g | 9x11  
20/30' | 10 cm



61390 Churros Listos

5 bolsas/ 30 u | 17 g | 12x7  
°C 180/200° | 2' | 15 cm





Yaya  
María



Ruth's  
*American Style Recipe*

# American Bakery

Muffins \_ 72

Brownies \_ 75

Cookies \_ 76



# Muffins Ruth's

AMERICAN MUFFINS

MUFFINS ARTESANAS

MUFFINS

TÚLIPES MUFFINS



## American Muffins



60662 Muffin Triple Chocolate

30 u | 120 g | 8x10  
30/60' | 8,7 cm



60666 Muffin Lemon

30 u | 120 g | 8x10  
30/60' | 8,7 cm



60777 Vegan Muffin Chocolate

32 u | 100 g | 8x10  
30/60' | 6,8 cm



60663 Muffin Blueberry Crumble

30 u | 120 g | 8x10  
30/60' | 8,7 cm



60668 Muffin Salted Caramel

30 u | 120 g | 8x10  
30/60' | 8,7 cm



60776 Vegan Muffin Lemon Poppies

32 u | 100 g | 8x10  
30/60' | 6,8 cm



# Muffins Artesanas



64985 Magdalena Clásica Olive

24 u | 100 g | 8x16  
30/45' | 8 cm



21430 Muffin Yogurt & Arándanos

24 u | 82 g | 8x14  
30/45' | 8,2 cm



64430 Delicake de Manzana

24 u | 110 g | 8x14  
30/45' | 8,5 cm



66680 Magdalena con Arándanos Rojos Olive

15 u | 110 g | 8x16  
45/50' | 7,5 cm



24130 Muffin Fusión

24 u | 85 g | 8x14  
40/45' | 8,1 cm



65100 Madalena Plus

24 u | 90 g | 8x14  
20/30' | 8 cm



66680 Magdalena con Arándanos Olive

15 u | 110 g | 8x16  
45/50' | 8 cm



21570 Muffin Doble Chocolate

24 u | 82 g | 8x14  
30/45' | 8 cm



64100 Magdalena Clásica

35 u | 55 g | 8x14  
20/30' | 6,5 cm



67250 Magdalena al Cacao Olive

15 u | 150 g | 8x16  
45/50' | 7,5 cm



21560 Muffin Pepitas de Chocolate

24 u | 82 g | 8x14  
30/45' | 8 cm



21490 Micro Muffin Fresa y Chocolate

2,2 kg | 28 g | 8x17  
25/30' | 5 cm



21500 Micro Muffin Manzana y Crema

2,2 kg | 28 g | 8x17  
25/30' | 5 cm

MUFFINS RUTH'S

## Túlipos Muffins



61510 Big Túlipe White

20 u | 140 g | 8x17  
30/60' | 8 cm



61980 Túlipe Sabor Caramel

20 u | 110 g | 8x17  
30/45' | 7 cm

Relleno de jarabe de arce



61500 Big Túlipe Dark

20 u | 140 g | 8x17  
40/45' | 8 cm



62840 Túlipe Red Velvet

20 u | 110 g | 8x17  
30/45' | 7 cm

Relleno de choco blanco



60930 Túlipe Chocolate Extrem

20 u | 110 g | 8x17  
35/45' | 7 cm



60770 Túlipe Yogurt & Cranberry

20 u | 110 g | 8x17  
30/45' | 7 cm



62150 Túlipe Sabor Cheesecake

20 u | 110 g | 8x17  
30/45' | 7 cm

Relleno de mermelada de frambuesa



62320 Surtido Mini Túlipos

46 u | 35 g | 8x14  
20/35' | 5 cm



6 INCLUYE  
6 UNIDADES

60172 Túlipe Nocilla

20 u | 100 g | 8x17  
30/45' | 7 cm



6 INCLUYE  
6 UNIDADES

60180 Mini Túlipe Nocilla

46 u | 33 g | 8x14  
20/30' | 5 cm

---

## Brownies Ruth's



67674 Brookie

2 placas/20 u | 2 kg | 7x6  
4 h | 53 cm



61731 Brownie Precortado

2 placas/20 u | 2,4 kg | 7x6  
4 h | 53 cm



61731 Brownie Precortado

1 u / 20 porciones | 2 kg | 6x21  
4 h | 7x6,7 cm



---

## Cookies Ruth's

---

### PUCKS

---

### COOKIES FULLY BAKED

---

### SCOOPS

---



---

## Pucks



60256 Cookie Puck Double Choc

🍪 90 u | ⚖️ 80 g | 📏 8x12 | 📏 4 cm  
°C 150/155° | ⏱️ 9/11"



60254 Cookie Puck Triple Choc

🍪 90 u | ⚖️ 80 g | 📏 8x12 | 📏 4 cm  
°C 150/155° | ⏱️ 9/11"



60257 Cookie Puck White Choc Raspberry

🍪 90 u | ⚖️ 80 g | 📏 8x12 | 📏 4 cm  
°C 150/155° | ⏱️ 9/11"



60258 Cookie Puck Salted Caramel

🍪 90 u | ⚖️ 80 g | 📏 8x12 | 📏 4 cm  
°C 150/155° | ⏱️ 9/11"

Cookies Fully Baked



61750 Cookie Chispas

24 u | 72 g | 8x18  
30' | 11 cm



60252 Cookie Fully Baked Double Chocolate

34 u | 76 g | 13x13  
30' | 10,5 cm



60888 Scoops Cookie Vainilla

4 u | 2 kg (bola masa 70 g) | 12x8  
12 h nevera | °C 150/155° | 9/11



60920 Cookie Xocolate

24 u | 72 g | 8x18  
30' | 11 cm



60251 Cookie Fully Baked Triple Chocolate

34 u | 76 g | 13x13  
30' | 10,5 cm



60889 Scoops Cookie Chocolate

4 u | 2 kg (bola masa 70 g) | 12x8  
12 h nevera | °C 150/155° | 9/11



68920 Cookie Müesli

30 u | 55 g | 16x11  
60' | 11 cm



60253 Cookie Fully Baked White Chocolate Raspberry

34 u | 76 g | 13x13  
30' | 10,5 cm



68910 Cookie Chocolate Blanco

30 u | 65 g | 16x11  
60' | 10 cm



Yaya  
María







# DOTS<sup>®</sup>

ORIGINAL

Dots<sup>®</sup> \_ 80

MiniDots<sup>®</sup> \_ 86

PopDots<sup>®</sup> \_ 87

BerliDots<sup>®</sup> \_ 88



RSPO-1106177



# DOTS®

ORIGINAL

PRIME DOTS®

DOTS® ORIGINAL

DOTS® PANADERO

DECORADOS

RAINBOW DOTS®

CRO DOTS®

DOTS® RELLENOS

Tiernos, esponjosos y con un sabor inconfundible. Nuestros Dots son una idea redonda para tu negocio que nunca dejará de sorprender a tus clientes: nuestra divertida y colorida gama está repleta de placeres inesperados que primero seducen por la vista y luego por el paladar. ¿Con cuál quedarse? Mejor con todos: Dots veo, ¡Dots quiero!

## PRIME DOTS®



65164 Dots Choco Crunch

36 u | 75 g | 8x16  
20/25' | 9,5 cm



65174 Dots Hazelnut & Choco

36 u | 85 g | 8x16  
20/25' | 9,5 cm



65144 Dots Coconut

36 u | 73 g | 8x16  
20/25' | 9,5 cm



60051 Prime Dots Blueberry

36 u | 74 g | 8x15  
15/20' | 9,5 cm

# DOTS® ORIGINAL



65590 Big Dots

⊖ 48 u | ⊕ 70 g | ≡ 4x15  
 ⊗ 15/20' | ↗ 10,8 cm



65760 Dots Sugar

⊖ 36 u | ⊕ 49 g | ≡ 8x15  
 ⊗ 15/20' | ↗ 9,5 cm



23090 Dots Blanco y Negro

⊖ 36 u | ⊕ 75 g | ≡ 8x15  
 ⊗ 15/20' | ↗ 9,5 cm



60590 Big Dots Sugar

⊖ 48 u | ⊕ 65 g | ≡ 4x15  
 ⊗ 15/20' | ↗ 10,8 cm



65520 Dots Plain

⊖ 72 u | ⊕ 44 g | ≡ 4x15  
 ⊗ 15/20' | ↗ 9,5 cm



53120 Dots Negro&Blanco

⊖ 36 u | ⊕ 63 g | ≡ 8x15  
 ⊗ 15/20' | ↗ 9,5 cm



24690 Big Dots Negrito

⊖ 48 u | ⊕ 80 g | ≡ 4x15  
 ⊗ 15/20' | ↗ 10,8 cm



23100 Dots Negrito

⊖ 36 u | ⊕ 60 g | ≡ 8x15  
 ⊗ 15/20' | ↗ 9,5 cm

# DOTS® PANADERO



61295 Ciambella

⊖ 26 u | ⊕ 116 g | ≡ 4x14  
 ⊗ 20/30' | ↗ 13 cm



65511 Dots 72uds.

⊖ 72 u | ⊕ 82 g | ≡ 4x15  
 ⊗ 15/20' | ↗ 9,5 cm



75511 Dots 36 uds.

⊖ 36 u | ⊕ 52 g | ≡ 8x15  
 ⊗ 15/20' | ↗ 9,5 cm



61470 Dots Panadero

⊖ 36 u | ⊕ 72 g | ≡ 8x14  
 ⊗ 15/20' | ↗ 9 cm



# RAINBOW DOTS®



60675 Dots Pink Nubes

36 u | 59 g | 8x14  
15/20' | 9,5 cm



61135 Dots Purple White

36 u | 57 g | 8x15  
15/20' | 9,5 cm



61145 Dots Yellow Frutti

36 u | 56 g | 8x15  
15/20' | 9,5 cm



61175 Dots Red Cookies

36 u | 60 g | 8x14  
15/20' | 9,3 cm

# CRO DOTS®



69241 CroDots Negrito

22 u | 95 g | 8x15  
15/20' | 9,5 cm



69231 CroDots

24 u | 80 g | 8x15  
15/20' | 9,3 cm



60530 Surtido Mini CroDots

54 u | 34 g | 8x11  
15/20' | 7,2 cm



# DOTS® DECORADOS



60661 Dots Pink

36 u | 76 g | 8x15  
15/20' | 9,5 cm



67676 Dots de Té Matcha

36 u | 76 g | 8x14  
15/20' | 9,5 cm



60115 CuadraDots Pink

36 u | 64 g | 8x14  
15/20' | 9,3 cm



67856 Dots Colours

36 u | 67 g | 8x15  
15/20' | 9,5 cm



24260 Confetti Dots

36 u | 56 g | 8x15  
15/20' | 9,5 cm



64255 Fancy MixDots

36 u | 68 g | 8x14  
25/30' | 9,5 cm



67126 Dots Cookies

36 u | 64 g | 8x15  
15/20' | 9,5 cm



22026 Dots Mi-Cacao

36 u | 55 g | 8x15  
15/20' | 9,5 cm



61640 Dots MixBox

36 u | 60 g | 8x11  
15/20' | 9,5 cm



67854 Dots Diver Avellanado

36 u | 64 g | 8x16  
15/20' | 9,5 cm



64920 Dots On The Rocks

36 u | 88 g | 8x15  
15/20' | 8,4 cm

# DOTS® RELLENOS



**61823 Dots Rol Bombón**  
 36 u | 75 g | 8x16  
 20/25' | 9,5 cm



**67180 Dots White & Red**  
 36 u | 74 g | 8x15  
 20/25' | 9,5 cm



**68734 Dots Rol Sugar & Bombón**  
 24 u | 65 g | 8x16  
 20/25' | 9,5 cm



**65191 Dots Tutti Bombón**  
 36 u | 75 g | 8x16  
 20/25' | 9,5 cm



**61530 Dots Sabor Caramel**  
 36 u | 73 g | 8x15  
 20/25' | 9,5 cm



**62930 Dots Rol Crema**  
 24 u | 70 g | 8x16  
 20/25' | 9,5 cm



**64723 Dots Sabor Fresa**  
 36 u | 75 g | 8x16  
 20/25' | 9,5 cm



**60045 Dots Coconut & Cacao**  
 36 u | 72 g | 8x15  
 20/25' | 9,5 cm



**62185 Dots Nocilla®**  
 24 u | 72 g | 8x16  
 20/25' | 9,5 cm



**68765 Apple Dots**  
 36 u | 74 g | 8x15  
 20/25' | 9,5 cm



**60048 DuetDots Bombón**  
 36 u | 72 g | 8x15  
 15/20' | 9,5 cm



**61545 Dots Kit Kat**  
 36 u | 73 g | 8x16  
 20/30' | 9,3 cm



**67124 Dots Pink & White**  
 24 u | 74 g | 8x16  
 20/25' | 9,5 cm





65052 Cuadradots® Caramel

36 u | 86 g | 8x14  
15/20' | 9,3 cm



61321 Dots® Flor Yuzu

38 u | 84 g | 8x11  
15/20' | 9,5 cm



67676 Dots de Té Matcha

36 u | 76 g | 8x14  
15/20' | 9,5 cm



67056 Dots® Pistacho

36 u | 73 g | 8x16  
20' | 9,5 cm



67439 Dots Duo Cheesecake

36 u | 82 g | 8x15  
30' | 9,5 cm



24260 Confetti Dots

36 u | 56 g | 8x15  
15/20' | 9,5 cm



65401 Dots Lotus

36 u | 76 g | 8x14  
20/30' | 9,5 cm

\* Incluye identificadores y pirotinos



67122 Dots Cookies & White

36 u | 75 g | 8x15  
20/30' | 9,5 cm



22026 Dots Mi-Cacao

36 u | 55 g | 8x15  
15/20' | 9,5 cm



61455 Dots® Chupa Chups

36 u | 70 g | 8x16  
20/25' | 9,5 cm



62515 Dots hecho con Lion

36 u | 83 g | 16x8  
20/30' | 9,5 cm



64920 Dots On The Rocks

36 u | 88 g | 8x15  
15/20' | 8,4 cm

# MINIDOTS® POPDOTS®

# MINIDOTS®



29920 MiniDots Rayado Blanco

60 u | 40 g | 8x11  
15/20" | 7,6 cm



60240 Surtido MiniDots

75 u | 36 g | 8x9  
15/20" | 7,4 cm



29930 MiniDots Rayado Negro

60 u | 36 g | 8x11  
15/20" | 7,4 cm



61430 Surtido MiniDots Decorados

60 u | 31 g | 8x10  
20/25" | 7,4 cm



29910 MiniDots Negro

60 u | 34 g | 8x11  
15/20" | 7,4 cm



49870 MiniDots Sucre

75 u | 22 g | 8x11  
15/20" | 7 cm



29880 MiniDots Classic

65 u | 28 g | 8x11  
15/20" | 7,3 cm



66891 PetitDots Negro

2 kg | 25 g | 8x16  
10/15" | 5,3 cm



**84408 Beignet Noisette Noir**

195 u | 25 g | 8x6  
15/20' | 4,6 cm



**68223 PopDots® BISCOFF®**

88 u | 25,5 g | 8x16  
15/20' | 4,2 cm



**68729 PopDots Glasé  
relleno de Crema**

108 u | 18 g | 8x15  
20' | 4,5 cm



**64210 PopDots Sugar**

1,2 kg | 12 g | 8x16  
15/20' | 4,4 cm



**64245 PopDots Rosa  
Sabor Fresa**

1,85 kg | 21 g | 8x16  
20' | 4,5 cm



**68739 PopDots Glasé  
relleno de Bombón**

108 u | 18 g | 8x15  
20' | 4,5 cm



**64220 PopDots Negrito**

1,6 kg | 16 g | 8x16  
15/20' | 4,6 cm



**64225 PopDots Negrito  
con Avellana**

1,58 kg | 18 g | 8x16  
20' | 4,5 cm



**64230 PopDots Blanco**

2 kg | 20 g | 8x16  
15/20' | 4,6 cm



**64245 PopDots Blanco  
con Caramelo**

1,94 kg | 21 g | 8x16  
20' | 4,5 cm



# BERLIDOTS®



65880 Big BerliDots Sucre

⌀ 27 u | △ 78 g | ≡ 8x11  
 ☉ 20/30' | ↗ 10,5 cm



65950 BerliDots Nocilla

⌀ 24 u | △ 78 g | ≡ 8x15  
 ☉ 45' | ↗ 9,2 cm



22110 BerliDots Boston Cream

⌀ 36 u | △ 94 g | ≡ 8x11  
 ☉ 60/75' | ↗ 9,2 cm



25890 BerliDots Sucre

⌀ 36 u | △ 60 g | ≡ 8x11  
 ☉ 20/30' | ↗ 9,2 cm



61290 BerliDots Frutos del Bosque

⌀ 36 u | △ 90 g | ≡ 8x11  
 ☉ 60/75' | ↗ 9,2 cm



21290 BerliDots Bombón

⌀ 36 u | △ 90 g | ≡ 8x11  
 ☉ 60/75' | ↗ 9,2 cm



64190 Bomba Rellena de Crema

⌀ 36 u | △ 100 g | ≡ 8x11  
 ☉ 60/75' | ↗ 9,2 cm



20290 BerliDots Crema

⌀ 36 u | △ 90 g | ≡ 8x11  
 ☉ 60/75' | ↗ 9,2 cm



22120 BerliDots Choc Tricolor

36 u | 90 g | 8x11  
60/75' | 9,2 cm



66380 Mini BerliDots Crunch

40 u | 51 g | 8x16  
20/40' | 6,9 cm



62810 Suso Bombón

24 u | 100 g | 8x15  
20/40' | 16 cm



35890 BerliDots Plain

36 u | 55 g | 8x11  
60/75' | 9,2 cm



42890 Mini BerliDots Bombón

40 u | 48 g | 8x16  
20/40' | 6,8 cm



61305 Suso Crema

24 u | 100 g | 8x15  
20/40' | 16 cm



66975 BerliDots Bombón  
Sin Aceite de Palma

32 u | 95 g | 6x12  
3 h | 9 cm



42880 Mini BerliDots Sucre

40 u | 40 g | 8x15  
45' | 6,8 cm



20270 Mini Suso Bombón

45 u | 70 g | 8x11  
20/40' | 9,8 cm



66450 Mini BerliDots Sabor Caramel

40 u | 53 g | 8x16  
20/40' | 6,9 cm



62305 Suso Bombón Rayado

24 u | 105 g | 8x15  
20/25' | 16 cm



20260 Mini Suso Crema

45 u | 55 g | 8x11  
20/40' | 9,5 cm

A close-up photograph of a hand holding a piece of bread. The bread is golden-brown and topped with a mixture of dark seeds and light-colored shreds, possibly cheese or nuts. The bread is wrapped in white paper. A red circular logo with a scalloped edge is overlaid on the center of the bread. The logo contains the text 'Yaya María' in a white serif font, with a white rolling pin icon below it. The background is a soft, out-of-focus grey.

Yaya  
María





# Bollería Salada

---

Croissants y Napolitanas \_ 92

Hojaldres \_ 94

Masa Danesa \_ 96

Quiches \_ 97

Snacks \_ 97

Empanadas y Empanadillas \_ 98



---


## Croissants y Napolitanas

PARA HORNEAR

---

PARA FERMENTAR

---



Los *croissants* y napolitanas saladas son una tendencia en alza. Extremadamente versátiles gracias a sus distintos tamaños, funcionan muy bien como tentempié para llevar, como comida rápida junto con alguna guarnición, o como capricho a cualquier hora del día cuando el hambre aprieta y apetece un bocado succulento. ¡Buen provecho!

Para hornear



65841 Croissant Frankfurt Campofrío

50 u | 116 g | 8x9 | 12,5 cm  
20/30' | °C 170/180° | 12/16'



60835 Gran Napolitana Mixta

72 u | 145 g | 8x9 | 13,2 cm  
20/30' | °C 165/175° | 16/20'



65842 Mini Chics Surtidos

7,5 kg | 17 g | 8x12 | 6 cm  
20/30' | °C 180/190° | 10/12'



67141 Croissant Bikini Fácil45

52 u | 105 g | 8x9 | 12 cm  
15/30' | °C 160/180° | 15/20'



60583 Napolitana J&Q Fácil

50 u | 110 g | 8x9 | 13,5 cm  
15/30' | °C 170/180° | 15/17'

Para fermentar



25191 Artesanito Bikini

182 u | 33 g | 8x12 | 7,3 cm  
15/20' | °C 180/190° | 12/14'



60836 Napolitana Mixta

52 u | 120 g | 8x9 | 12,8 cm  
20/30' | °C 170/180° | 15/20'



10276 Surtido Mini Croissants Clásicos Salados

6,3 kg | 31 g | 8x12  
60' | °C 180/190° | 15/20' | 6,5 cm



25201 Artesanito Frankfurt

162 u | 37 g | 8x12 | 7,3 cm  
15/20' | °C 180/190° | 12/14'



65656 Libritos Mixto

46 u | 110 g | 8x9 | 10,5 cm  
15/30' | °C 170/180° | 15/20'



00549 Surtido Mini Delicias Decoradas Saladas

9,03 kg | 16 g | 8x9  
20/40' | °C 180/190° | 12/15' | 5 cm



## Hojaldres

A menudo, nuestro ritmo diario no nos permite invertir demasiado tiempo en el almuerzo y necesitamos un bocado rápido para proseguir con nuestro día a día. En sintonía con esta necesidad, nuestros hojaldres salados son una excelente opción para tus clientes de paso, porque se adaptan a todos los públicos gracias a su atractiva variedad de sabores y formatos.



67980 Stick de Queso

40 u | 82 g | 8x17 | 27 cm  
15/20' | °C 180° | 15/18'



67981 Twister a la Mostaza

00 u | 110 g | 8x12 | 20 cm  
30' | °C 180° | 15/18'



63970 Börek de Queso

60 u | 100 g | 11x8 | 20 cm  
- | °C 180° | 25/30'



63210 Pañuelo Carbonara

30 u | 130 g | 8x17 | 17,5 cm  
15' | °C 180/190° | 10/15'



28450 Envoltini de Atún

56 u | 135 g | 8x12 | 14,5 cm  
20/30' | °C 170/180° | 13/18'



64490 Mixto de Hojaldre

48 u | 120 g | 8x12 | 12 cm  
20/30' | °C 175/185° | 15/20'



69650 Mini Luna Queso y sabor Bacon

2,6 kg | 40 g | 8x17 | 7 cm  
20/40' | °C 170/190° | 12/15'



21680 Envoltini de Pizza

55 u | 135 g | 8x12 | 14,5 cm  
20/30' | °C 180/190° | 12/15'



66395 Calzone de Pizza

40 u | 110 g | 8x12 | 12 cm  
25/30' | °C 180/190° | 15/20'



64070 Surtido Mini Envoltini Salado

7,5 kg | 25 g | 8x9 | 5 cm  
20/30' | °C 180/190° | 12/15'



63420 Carré de Pollo

52 u | 144 g | 8x12 | 12 cm  
20/30' | °C 170/180° | 20/25'



81872 Cresta Frankfurt y Queso

60 u | 100 g | 8x12 | 9,5 cm  
10/15' | °C 175/180° | 15/20'



60687 Hojaldre de Queso y sabor Bacon

38 u | 120 g | 8x17 | 12 cm  
15/30' | °C 180/190° | 15/20'



61410 Mini Luna Pizza

2,6 kg | 40 g | 8x17 | 7 cm  
20/40' | °C 170/190° | 12/15'



# Masa Danesa

## Para hornear



26620 Malla Mixta de Queso Fresco

⊖ 40 u | ⊕ 100 g | ≡ 8x16 | ⚡ 18 cm  
 ⌚ 20/30' | °C 180/190° | ≡ 15/20'



64980 Malla Vegetal

⊖ 56 u | ⊕ 110 g | ≡ 8x12 | ⚡ 9,5 cm  
 ⌚ 20/30' | °C 180° | ≡ 15/18'



60808 Triángulo Mixto

⊖ 35 u | ⊕ 133 g | ≡ 8x12 | ⚡ 14 cm  
 ⌚ 10' | °C 175/180° | ≡ 15/18'



60807 Triángulo Espinacas

⊖ 35 u | ⊕ 133 g | ≡ 8x12 | ⚡ 14 cm  
 ⌚ 10' | °C 175/180° | ≡ 15/18'



40297 Bretzel Queso

⊖ 32 u | ⊕ 143 g | ≡ 8x12 | ⚡ 14 cm  
 ⌚ 30/40' | °C 175° | ≡ 13/16'



40298 Bretzel Mediterráneo

⊖ 32 u | ⊕ 143 g | ≡ 8x12 | ⚡ 14 cm  
 ⌚ 30/40' | °C 175° | ≡ 13/16'



24960 Mini Malla Espinacas

⊖ 100 u | ⊕ 25 g | ≡ 8x16 | ⚡ 5 cm  
 ⌚ 15/20' | °C 180/190° | ≡ 12/15'



24970 Mini Malla Sobrasada y Queso Emmental

⊖ 100 u | ⊕ 25 g | ≡ 8x16 | ⚡ 5 cm  
 ⌚ 15/20' | °C 180/190° | ≡ 12/15'



24980 Mini Malla Mixta

⊖ 100 u | ⊕ 25 g | ≡ 8x16 | ⚡ 5 cm  
 ⌚ 15/20' | °C 180/190° | ≡ 12/15'



## Quiches



## Para hornear



60270 Quiche Mixta

18 u | 150 g | 8x17 | 10,9 cm  
60/90' | °C 200° | 5/7



60260 Quiche 3 Quesos

18 u | 150 g | 8x17 | 10,9 cm  
60/90' | °C 200° | 5/7



60250 Quiche espárragos con Jamón

18 u | 150 g | 8x17 | 10,9 cm  
60/90' | °C 200° | 5/7



61600 Surtido Mini Quiches

72 u | 21 g | 8x17 | 5,3 cm  
30/40' | °C 180/200° | 3/5

## Snack



## Para hornear



63261 Palitos Queso Sin Gluten

48 bolsas/ 8u | 10,5 g | 8x6  
30/40' | - cm



67048 Cuadrado Caprese

48 u | 136 g | 8x9 | 12 cm  
10' | °C 175° | 12/15'



62045 Saquito de Pollo

50 u | 105 g | 8x17 | 11,5 cm  
30/35' | °C 175/180° | 10/12'



44932 Cuadrado Midi de Queso y Espinacas

48 u | 75 g | 8x9 | 12 cm  
10' | °C 175° | 12/15'



# Empanadas y Empanadillas

O FORNO GALEGO

KENTES

Te mostramos nuestro amplio surtido de empanadas y empanadillas caracterizadas por su abundante y jugoso relleno y sus finas y crujientes masas. ¿Eres de compartir? Las empanadas serán tu mejor opción. Asociadas a conmemoraciones y celebraciones en familia sugieren junto a lo hogareño y tradicional, el sabor más gourmet ¿O tienes prisa y prefieres deambular por las calles solo o en compañía? Entonces decídate por nuestra variedad de empanadillas y apuesta por nuestra selección más trendie.









o forno  
galego



Cerrada a  
mano



Masa más fina  
y crujiente

Con más  
relleno



o forno  
galego

RECETA  
**Mejorada**

FEITO NA TERRA  
DESDE 1959

## Empanadas **Tradicionales**

De fina y crujiente masa de estilo artesanal y abundante relleno con los ingredientes de la mejor calidad sofritos previamente. Una gran variedad de formatos para que encuentres el que mejor se adapte a tu negocio.



## Empanadas Tradicionales



**Empanada 1250g O Forno Galego**  
65986 Atún / 65988 Carne  
65992 Pulpo / 65987 Bacalao-Pasas  
☉ 5 u | ⚖ 1250 g | 📏 6x10 | 📏 31 cm Ø  
🔥 - | °C 180/200° | ⏱ 40/45'



**Empanada Artesana O Forno Galego**  
64854 Atún  
☉ 6 u | ⚖ 1100 g | 📏 17x6 | 📏 27 cm Ø  
🔥 - | °C 180/200° | ⏱ 40/45'



**Empanada 625g O Forno Galego**  
65994 Atún  
☉ 10 u | ⚖ 625 g | 📏 12x6 | 📏 23 cm Ø  
🔥 - | °C 180/200° | ⏱ 40/45'



**Empanda 57x37 O Forno Galego**  
65993 Atún  
☉ 3 u | ⚖ 2.850 g | 📏 4x10 | 📏 57x37 cm  
🔥 - | °C 180/200° | ⏱ 40/45'



**Empanda 19x28 O Forno Galego**  
62195 Atún / 67253 Carne  
☉ 10 u | ⚖ 700 g | 📏 6x13 | 📏 19x28 cm  
🔥 - | °C 180/200° | ⏱ 40/45'



**67286 Empanada 1959 de Atún**  
☉ 2 u | ⚖ 1600 g | 📏 5x26 | 📏 30x40 cm  
🔥 5/7 | °C 180/200° | ⏱ 40/45'



**67285 Empanada 1959 de Ternera Guisada**  
☉ 2 u | ⚖ 1700 g | 📏 5x26 | 📏 30x40 cm  
🔥 5/7 | °C 180/200° | ⏱ 40/45'



**65770 Empanada de Atún**  
☉ 6 u | ⚖ 1.788 g | 📏 8x9 | 📏 36 cm  
🔥 20/30' | °C 180° | ⏱ 25/30'



**62572 Empanada 1959 de Ternera Guisada**  
☉ 5 u | ⚖ 1,8 kg | 📏 6x13 | 📏 30x40 cm  
🔥 40' | °C 200° | ⏱ 40'



**62570 Empanada 1959 de Atún**  
☉ 5 u | ⚖ 1,8 kg | 📏 6x13 | 📏 30x40 cm  
🔥 40' | °C 200° | ⏱ 40'



**62571 Empanada 1959 de Pollo Asado**  
☉ 5 u | ⚖ 1,8 kg | 📏 6x13 | 📏 30x40 cm  
🔥 40' | °C 200° | ⏱ 40'



o forno  
galego



Masa  
más fina y  
crujiente

Receta  
tradicional

o forno  
galego

RECETA  
**Mejorada**

FEITO NA TERRA  
DESDE 1959

## Empanadillas

Nuestras empanadillas son de receta tradicional.

Disponibles en distintos formatos y masas podrás escoger la que mejor se adapte a tu negocio. Un clásico que nunca falla con el sabor más intenso.





# Empanadillas



**Empanadilla O Forno Galego**  
65978 Atún / 65979 Carne / 65981 Pollo

70 u | 140 g | 7x6 | 21x7 cm  
200°C | 40/45'



**Empanadilla Cocida O Forno Galego**  
65984 Pollo

57 u | 115 g | 8x9 | 20x7 cm  
180/200°C | 7/10'



**Empanadilla Media Luna O Forno Galego**  
65062 Atún

64 u | 100 g | 9x9 | 12x9 cm  
200°C | 25'



**Empanadilla 200g O Forno Galego**  
61048 Atún / 67148 Carne

30 u | 200 g | 17x8 | 17x8 cm  
200°C | 35/40'

o forno  
galego



## Empanada Premium

Este producto tan especial es un referente, basado en las mejores empanadas que uno puede encontrar en **lugares concretos de Galicia, perdidos en el tiempo**, en los que se conservan **recetas únicas, originales y distintas** que aún no han traspasado las fronteras gallegas.

Su nombre, **EMPANADA DA RIBEIRA**, hace referencia a esos pueblos, que conservan la esencia de sus recetas, entre verdes montañas, junto a ríos y mares.



galicia  
calidade 



Cerrada a mano

Con aceite de oliva

Con 60% de relleno

Masa hojaldrada extrafina y crujiente



67589 Empanada da Ribeira

6 u | 600 g | 12x10 | 23 cm Ø  
- | °C 180° | 35/40'



# Kentes

Nuestras empanadillas tienen el formato perfecto para llevar. Nuestra completa gama de formatos y sabores abarcan todos los públicos. Desde las más clásicas a las más innovadoras, todas te sorprenderán por su alta calidad.



## Argentinas Masa Clásica



63010 Empanada Argentina de carne

24 u | 105 g | 8x17 | 15x6,5 cm  
30/45' | °C 180/200° | 4'



61039 Empanadilla Ternera Suave

40 u | 100 g | 8x17 | 7,5 cm  
- | °C 220° | 12/15'



32126 Criolla de pollo

39 u | 100 g | 10x11 | 10x8 cm  
25/30' | °C 180/200° | 4'



63020 Empanada Argentina de pollo

24 u | 103 g | 8x17 | 15x5,5 cm  
30/45' | °C 180/200° | 4'



61038 Empanadilla Pollo

40 u | 100 g | 8x17 | 7,5 cm  
- | °C 220° | 12/15'



61037 Empanadilla Jamón & Queso

40 u | 100 g | 8x17 | 7,5 cm  
- | °C 220° | 12/15'



32123 Empanada Argentina de carne

42 u | 90 g | 10x11 | 11x7 cm  
- | °C 180/200° | 25/30'



61035 Empanadilla Cebolla & Queso

40 u | 100 g | 8x17 | 7,5 cm  
- | °C 220° | 12/15'



61036 Empanadilla Humita

40 u | 100 g | 8x17 | 7,5 cm  
- | °C 220° | 12/15'

## Argentinas Masa Porteña



67869 Empanadilla de Masa Porteña Ternera Picante

23 u | 90 g | 10x7 | 10x7 cm  
60' | °C 240° | 7'



67889 Empanadilla de Masa Porteña Ternera Mechada

23 u | 90 g | 10x7 | 10x7 cm  
60' | °C 240° | 7'



## KENTES

### Revolution Internacionales



32104 Vegana

⊖ 48 u | ⊕ 90 g | ≡ 10x11 | ↗ 15x7 cm  
⌚ 2/3 h | °C 180/200° | ≡ 25/30'



32100 Calzone

⊖ 44 u | ⊕ 100 g | ≡ 10x11 | ↗ 15x7 cm  
⌚ 2/3 h | °C 180/200° | ≡ 25/30'



32102 Kebab

⊖ 44 u | ⊕ 100 g | ≡ 10x11 | ↗ 15x7 cm  
⌚ 2/3 h | °C 180/200° | ≡ 25/30'



32101 Chilena

⊖ 44 u | ⊕ 100 g | ≡ 10x11 | ↗ 15x7 cm  
⌚ 2/3 h | °C 180/200° | ≡ 25/30'

### Revolution Yummies



66105 Yellow Yummies Pollo Thai

⊖ 23 u | ⊕ 85 g | ≡ 8x17 | ↗ 11x6 cm  
⌚ 2/3 h | °C 180° | ≡ 1/2'



66115 Green Yummies Espinacas

⊖ 23 u | ⊕ 85 g | ≡ 8x17 | ↗ 11x6 cm  
⌚ 2/3 h | °C 180° | ≡ 1/2'



66205 Red Yummies Lomo Picante y Queso Ahumado

⊖ 23 u | ⊕ 85 g | ≡ 8x17 | ↗ 11x6 cm  
⌚ 2/3 h | °C 180° | ≡ 1/2'



66305 Yummies Capresse

⊖ 23 u | ⊕ 85 g | ≡ 8x17 | ↗ 11x6 cm  
⌚ 2/3 h | °C 180° | ≡ 1/2'



66315 White Yummies Chorizo y Queso

⊖ 23 u | ⊕ 85 g | ≡ 8x17 | ↗ 11x6 cm  
⌚ 2/3 h | °C 180° | ≡ 1/2'



## Tradicionales



61775 Empanada Bocata de Atún

72 u | 140 g | 8x9 | 19 cm  
 20/30' | °C 180/200° | 15/20'



65250 Mini Empanadilla Pisto

140 u | 50 g | 8x12 | 9,5 cm  
 15/30' | °C 180° | 30/35'

## Tradicionales Hojaldre



67170 Triángulo Hojaldre Bacon y Queso

15500 Triángulo Hojaldre Jamón y Queso

68930 Triángulo Hojaldre Espinacas y Bechamel

38 u | 150 g | 9x9 | 15x15 cm  
 10/15' | °C 200° | 15/20'

A kitchen scene featuring a rolling pin and a knife on a grey surface. In the background, there is a bowl of flour. A red circular logo with the text 'Yaya María' and a rolling pin icon is overlaid on the image.

Yaya  
María







# Mangas, Bases y Planchas

Bases y Placas \_ 112

Mangas \_ 113





## Bollería



64054 Placa Masa de Croissant Mantequilla

8 u | 1.100 g | 4x15 | 36,5 cm  
15' | °C 175/180° | -



63070 Placa Hojaldre 100% Mantequilla

15 u | 1kg | 4x13 | 58x38 cm  
20/30' | °C 180/190° | 18/20'



65670 Plancha Bizcocho

15 u | 190 g | 8x11  
15' | 37x27 cm



26810 Placa Hojaldre 60x40

16 u | 800 g | 4x13 | 60x40 cm  
15/20' | °C 170/190° | 10/15'



25460 Placa de Hojaldre

16 u | 800 g | 4x13 | 53x33,5 cm  
15/20' | °C 180/190° | 10/15'



07520 Base Pastel de Nata

120 u | 10 g | 8x17 | 5 cm  
30' | °C 180/190° | 3/5'



00660 Base de Hojaldre Especial

15 u | 1kg | 4x13 | 58x38 cm  
20/30' | °C 180/190° | 18/20'



44600 Placa Croissant

8 u | 1,5 kg | 4x15  
15/20' | 1,45/2 h  
°C 180/190° | 14/16' | 56x36 cm



65150 Base Masa Croissant

100 u | 72 g | 8x8  
15/20' | 1,45/2 h  
°C 180/190° | 14/16' | 13,5 cm

## Pan



00720 Placa de Pizza

12 u | 1kg | 4x13 | 58x38 cm  
60/85' | °C 210/220° | 12/15'



25500 Base Pizza

25 u | 350 g | 8x12 | 38 cm  
20/30' | °C 180/190° | 12/15'



25530 Base Pizza Super Tallo

25 u | 250 g | 8x8 | 28 cm  
10/15' | °C 180/200° | 10/15'



MANGAS

## Madalena



### 25270 Manga de Magdalena

8 u | 1,5 kg | 6x10 | 57 cm  
2/3 h | °C 170/180° | según dosificación



### 26130 Manga de Magdalena Chocolate con Pepitas

6 u | 1 kg | 8x14 | 52 cm  
2/3 h | °C 170/180° | según dosificación



### 66100 Manga de Magdalena con Salvado

6 u | 1 kg | 8x14 | 52 cm  
2/3 h | °C 170/180° | según dosificación



### 66140 Manga Gofre

6 u | 1,5 kg | 6x10 | 57 cm  
3/4 h | °C Plancha | 1,5'

Yaya  
María





# Best Gluten Free

Bollería \_ 116

Pan \_ 116

Pastelería \_ 117



SIN GLUTEN

## Bollería



62776 Croissant Sin Gluten

50 u | 30 g | 8x12

30' | 14 cm

Producto embolsado



64081 Mini Croissant

48 u | 45 g | 8x9

30/45' | 11 cm

Producto embolsado



66280 Palmera Bombón Sin Gluten

36 u | 77,5 g | 8x12

30' | 12 cm

Producto embolsado



64082 Mini Snecken

60 u | 65 g | 8x9

30/45' | 7,5 cm

Producto embolsado



62771 Muffin Choco Sin Gluten

15 u | 105 g | 8x12

30' | 8,3 cm

Producto embolsado



64083 Mini Pain Choc

48 u | 60 g | 8x9

30/45' | 7,2 cm

Producto embolsado



62301 Magdalena Sin Gluten (packs de 2 u)

25 u | 75 g | 8x8

30' | 5,5 cm

Producto embolsado



66285 Brownie con Frambuesa Sin Gluten

2 u | 1050 g | 12x14

6 h | 28x19 cm (12 porciones)

Al estar elaborados con harina de trigo, el pan y la bollería suelen contener gluten. Sin embargo, para que tus clientes celíacos no tengan que renunciar al sabor del mejor pan y de la más golosa bollería, te animamos a que les propongas nuestra familia de productos sin gluten, preparados a base de harina de arroz y de patata.

## Pastelería



**68551 Pan de Molde Sin Gluten**

6 u | 300 g | 8x12

30' | 22,7 cm

Producto embolsado



**61021 Media Rústica Sin Gluten**

18 u | 50 g | 8x12

30/35' | 10 cm

Producto embolsado



**60955 Hogaza Cereales Sin Gluten**

6 u | 300 g | 8x10

30' | 19 cm

Producto embolsado



**61022 Panecillo Rústico Sin Gluten**

18 u | 50 g | 8x12

30/35' | 10 cm

Producto embolsado



**62860 Pan Sin Gluten**

15 u | 110 g | 12x7 | 20 cm

10/15' | 200°C | 5

Bolsa termosellada y hornable



**61955 Burger Aldeana Sin Gluten**

20 u | 85 g | 8x10

30' | 11,5 cm

Bolsa termosellada y hornable



**67650 Panecillo Sin Gluten**

20 u | 50 g | 14x6 | 14 cm

15' | 200°C | 3

Bolsa termosellada y hornable



**67990 Burger Sin Gluten**

20 u | 85 g | 8x10 | 12 cm

30' | 180°C | 8/12

Bolsa termosellada y hornable







Yaya  
María





Est. **Lykke** 1959

Pastelería \_ 120

Individual \_ 126

De Horno \_ 129





---

# Pastelería

TARTAS

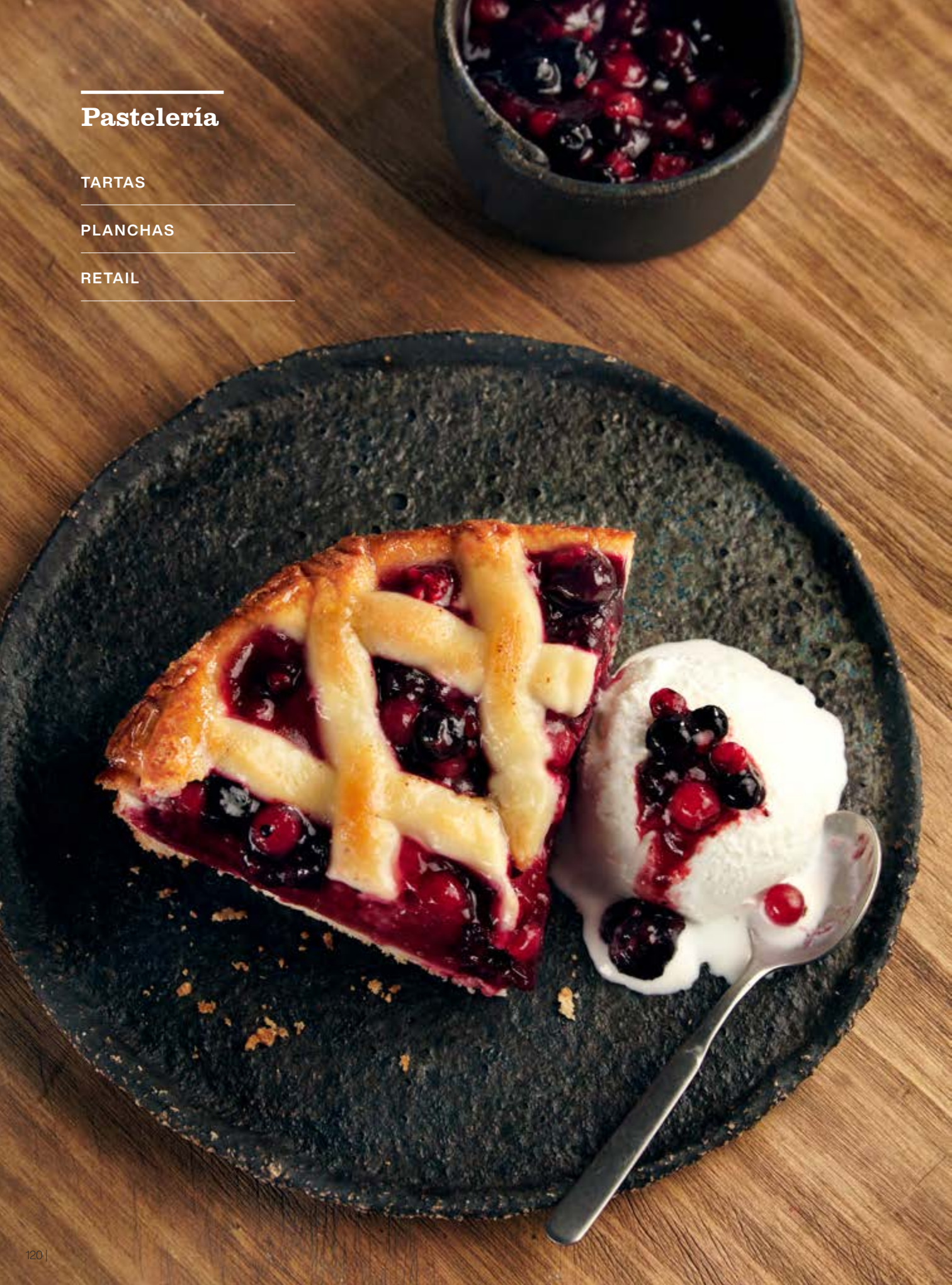
---

PLANCHAS

---

RETAIL

---





## Tartas Oven Selection



FUENTE DE FIBRA

63191 Tarta de Almendras

4 u | 600 g | 4x14  
1/2 h | 25 cm



62236 Tarta de Limón

6 u | 550 g | 12x9  
2 h | 18 cm



62234 Tarta de Frutos Rojos

6 u | 810 g | 12x9  
3 h | 18 cm



69670 Tarta Baviera

2 u | 900 g | 8x14  
4 h | 26 cm



63840 Tarta de Manzana

4 u | 1,75 kg | 14x6  
8/10 h | 26 cm



69450 Tarta de Zanahoria

2 u | 1,25 kg | 8x11  
2/3 h | 24 cm

## Tartas Cheescakes



ELABORADO CON  
MANTECOSA

37585 Cheesecake Frambuesa

1 u | 1,65 kg | 12x14  
15 h | 22,5 cm



69680 Tarta Queso y Frambuesa

2 u | 1,5 kg | 8x11  
4/5 h | 24 cm



69690 Tarta Queso y Fresa

2 u | 1,45 kg | 8x11  
12 h | 24 cm

## PASTELERÍA

### Tartas Americans



37588 America Apple

1 u | 1,75 kg | 12x14  
9 h | 23 cm



68732 American Carrot

1 u | 1,25 kg | 12x18  
24 h nevera | 24 cm



69742 American Dark

1 u | 1,2 kg | 12x18  
24 h nevera | 24 cm



37532 Muerte por Chocolate

1 u | 2 kg | 12x14  
8 h | 24 cm

### Tartas Chocolate Lovers



62225 Tarta Nocilla®

1 u | 1,45 kg | 12x14  
2/3 h | 24 cm



93200 Tarta Sacher Viena

1 u | 1,3 kg | 12x14  
3/4 h | 24 cm



69460 Tarta Bombón

2 u | 1 kg | 8x11  
12 h nevera | 24 cm



69440 Tarta Praliné Precortada

2 u | 1 kg | 8x11  
12 h nevera | 24 cm



69860 Tarta Chocolate

2 u | 1 kg | 8x11  
1/2 h | 28 cm

### Tartas Plum Cakes



67115 Plum Cake Carrot

4 u | 630 g | 7x24  
3 h | 21x10 cm



67116 Plum Cake Mantequilla

4 u | 485 g | 7x24  
3 h | 21x10 cm

### Tartas Cake Roll



63024 Cake Roll Crema Caramelo

5 u / \*30 u | 400 g | 7x24  
3 h | 16 cm



63022 Cake Roll Bombón Crunch

5 u / \*30 u | 400 g | 7x24  
3 h | 16 cm



63021

Cake Roll Bombón Crunch Precortado\*

5 u / \*30 u | 400 g | 7x24  
3 h | 16 cm





PASTELERÍA

Albert Adrià  
Cake Collection



61584 Tarta de Queso 1100 g  
by Albert Adrià

1 u | 1,1kg | 15x26  
12 h | 20 cm



67453 Tarta de Queso y Chocolate  
con Leche AA

1 u | 1,100 g | 15x26  
720/730' | 20 cm



65124 Tarta de Queso 1100 g  
by Albert Adrià

2 u | 1,1Kg | 7x18  
12 h | 20 cm



64142 Tarta de Queso 330 g  
by Albert Adrià

8 u | 330 g | 6x15  
12 h | 13 cm



67583 Plum Cake Limón by Albert Adrià

5 u | 475 g | 7x18  
15/20' | 21,5 cm

## PASTELERÍA

# Planchas Precortadas



66233 Cake Lotus®

21 u | 2 kg | 6x18  
2/3 h | 4,6x8,5 cm



66234 Plancha Precortada Galletas al Cacao

21 u | 2,3 kg | 6x18  
3 h | 36x27 cm



66284 Plancha Precortada Tiramisú

21 u | 1,65 kg | 6x18  
5/6 h | 8,5x4,5 cm



66254 Plancha Precortada Nata y Fresa

21 u | 2,1 kg | 6x18  
6/7 h | 33,5x27 cm



66264 Plancha Precortada San Marcos

21 u | 1,65 kg | 6x18  
4/5 h | 8,5x4,5 cm



66274 Plancha Precortada Selva Negra

21 u | 1,75 kg | 6x18  
4/5 h | 8,5x4,5 cm

## Delicias

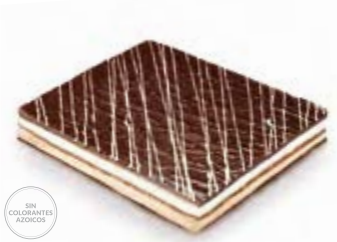


67303 Delicia Tiramisú

4 u | 390 g | 6x18  
1/2 h | 6,2x5,3 cm



## Planchas Enteras



SIN  
COLORANTES  
AZÚCAROS

### 63400 Plancha Tres Caprichos

1 u | 1,8 kg | 6x18  
4/5 h | 33,5x27 cm



SIN  
COLORANTES  
AZÚCAROS

### 16304 Plancha Selva Negra

1 u | 1,9 kg | 6x18  
4/5 h | 33,5x27 cm



SIN  
COLORANTES  
AZÚCAROS

### 16300 Plancha San Marcos

1 u | 1,8 kg | 6x18  
4/5 h | 33,5x27 cm



SIN  
COLORANTES  
AZÚCAROS

### 16303 Plancha Tiramisú

1 u | 1,8 kg | 6x18  
5/6 h | 33,5x27 cm



SIN  
COLORANTES  
AZÚCAROS

### 16322 Plancha Yogur y Frutas del Bosque

1 u | 2,05 kg | 6x18  
4/5 h nevera | 33,5x27 cm



SIN  
COLORANTES  
AZÚCAROS

### 16310 Plancha Queso y Fresa

1 u | 1,95 kg | 6x18  
5/6 h nevera | 33,5x27 cm



SIN  
COLORANTES  
AZÚCAROS  
SIN  
ACEITE  
DE PALMA

### 16312 Plancha Limón

1 u | 2,21 kg | 6x18  
4/5 h | 33,5x27 cm



SIN  
COLORANTES  
AZÚCAROS

### 69832 Tarta San Marcos de Nata y Trufa

4 u | 430 g | 6x18  
2/3 h | 16x12,5 cm



SIN  
COLORANTES  
AZÚCAROS

### 67520 Tarta Cuadrada Nata y Fresa

4 u | 485 g | 6x18  
2/3 h | 16x12,5 cm



SIN  
COLORANTES  
AZÚCAROS

### 17319 Tarta Cuadrada Queso y Fresa

4 u | 410 g | 6x18  
2/3 h | 16x12,5 cm



SIN  
COLORANTES  
AZÚCAROS

### 67304 Tarta Cuadrada Selva Negra

4 u | 405 g | 6x18  
2/3 h | 16x12,5 cm



SIN  
COLORANTES  
AZÚCAROS

### 67303 Tarta Cuadrada Tiramisú

4 u | 390 g | 6x18  
2/3 h | 16x12,5 cm



## Individual

CAPRICHOS

PASTELES

REPOSTERÍA



## Caprichos



62950 Crêpe Bombón

☉ 28 u | ⚖ 80 g | 📏 13x17  
🕒 15/20" microondas | 📏 20x3 cm



60366 Cocoa Cookie Jar

☉ 12 u | ⚖ 100 g | 📏 12x26  
🕒 12 h / nevera | 📏 7 cm



60364 Cheesecake Jar

☉ 12 u | ⚖ 100 g | 📏 12x26  
🕒 12 h / nevera | 📏 7 cm



61585 Mini Cheesecake

☉ 24 u | ⚖ 100 g | 📏 6x18  
🕒 1/2 h | 📏 8,3 cm



65465 Mini Cheesecake Speculoos

☉ 24 u | ⚖ 85 g | 📏 6x18  
🕒 2 h | 📏 7 cm



**63462 Mochi Cheesecake & Frambuesa**

40 u | 48 g | 6x16  
 3h (30' tº ambiente) | 4,5 x 3 cm



**63464 Mochi Trufa & Praliné**

40 u | 36 g | 6x16  
 3h (30' tº ambiente) | 4,5 x 3 cm



**63463 Mochi Maracuyá & Caramelo**

40 u | 36 g | 6x16  
 3h (30' tº ambiente) | 4,5 x 3 cm



**64290 Coulant**

24 u | 85 g | 8x14 | 6 cm  
 60" microondas | 5,4 cm



**39151 Coulant de Chocolate Belga**

24 u | 90 g | 16x13 | 6,5 cm  
 35/45' microondas | 6,5 cm



**01018 Tartaleta de Frambuesa**

30 u | 110 g | 6x11  
 4 h nevera | 9 cm



**00756 Tarta Tatin**

40 u | 120 g | 6x11  
 3 h nevera | 9,5 cm



**01019 Tartaleta de Limón**

40 u | 80 g | 6x11  
 4 h nevera | 9 cm



**84300 Crujiente de Manzana**

25 u | 90 g | 8x17 | 11,5 cm  
 30' | °C 180° | 30'



**01021 Tartaleta de Chocolate**

40 u | 80 g | 6x11  
 4 h nevera | 9 cm



**63734 Mini Brazo Sacher**

12 u | 110 g | 6x18  
 1 h | 10x3,5 cm



**67310 Mini Tiramisú**

10 u | 110 g | 10x22  
 1/2 h | 11x7 cm

INDIVIDUAL

## Repostería



61512 Macarons 'Les classiques'

☉ 144 u | ⚖ 462 g | 📏 8x13  
🕒 5 h | 📏 3 cm



61782 Collection Pâte à Choux

☉ 1 bandeja | ⚖ 740 g | 🕒 5 h | 📏 8x28



61416 Petit Fours Elegance & Chocolat

☉ 4 bandejas | ⚖ 664 g | 📏 8x7  
🕒 5 h | 📏 3,8 cm



63320 Surtido Canapés Salados

☉ 68 u | ⚖ 750 g | 📏 6x33  
🕒 8 h | 📏 3,5 cm



62200 Repostería Dulce

☉ 154 u | ⚖ 3 kg | 🕒 8 h | 📏 6x13



64553 Blini

☉ 400 u | ⚖ 10 g | 📏 9x7  
🕒 10/20' | 📏 6 cm



39120 Pastel Mini Surtido

☉ 2 bandejas | ⚖ 275 g | 🕒 30' | 📏 12x18





## De Horno

### BIZCOCHOS

### BROWNIES

## DE HORNO Bizcochos



66170 Bizcocho al Cacao

1 u | 17 kg | 6x18  
3 h | 38x27 cm



66270 Bizcocho Carrot Cake

1 u | 18 kg | 6x18  
3 h | 37x27 cm



66440 Bizcocho Manzana y Canela

1 u | 17 kg | 6x18  
3 h | 36x27 cm



18000 Plancha Tarta de Almendra

1 u | 1,28 kg | 6x18  
3 h | 36x27 cm

## Brownies



61250 Plancha de Brownie

48 u | 60 g | 9x18  
45' nevera | 36x24 cm



66285 Brownie Sin Gluten

2 u | 1 kg | 12x14  
6 h nevera | 28x20 cm (12 porciones)



Yaya  
María





# Productos de temporada

Festividades \_ 132

Roscones y Torteles \_ 134

Cocas de San Juan \_ 136





## FESTIVIDADES

### San Valentín



69941 Tartaleta Corazón Tres Caprichos

14 u | 75 g | 6x18  
3 h nevera



81635 Corazones de Yema y de Crema con Cacao

8b x 2u | 75 g | 9x12  
3 h nevera



63681 Cookie Corazón

30 u | 45 g | 11x14  
30/40' | 9,7 cm



62686 Dots® Corazon San Valentin

36 u | 83 g | 8x15  
30/35' | 9,4 cm

### Pascua



00891 Buñuelos de Viento

5 kg | 10 g | 8x17 | 3,2 cm  
30' | °C 180° | 5'



40480 Buñuelos de Viento Listos

1,5 kg | 11 g | 8x10  
20/30' | 4,2 cm



61253 Dots® de Pascua

36 u | 71 g | 8x15  
30/35' | 9,3 cm



84322 PopDots® de Pascua

264 u | 22 g | 8x6  
20/25'

### Halloween



61715 Dots® Halloween  
62756 Dots® Halloween Pack 2u.

36 u | 71 g | 8x15  
15/20' | 9,3 cm



61915 Tarta Ataúd Halloween

8 u | 215 g | 9x13  
2 h | 16x8,5 cm



80252 Cookie Halloween

45 u | 76 g | 8x12  
45' | .cm

### Verano



64156 Dots® Summer  
64156 Dots® Verano Pack 2u.

36 u | 71 g | 8x16  
15/20' | 9,3 cm

Los In&Outs se actualizan anualmente para adaptarnos a las tendencias del mercado.



FESTIVIDADES

**Navidad**



67537 Tartaleta Árbol de Navidad

14 u | 120 g | 6x18  
3h nevera | 12x12 cm



67050 Cookie Estrella Navidad

30 u | 43 g | 11x14  
45' | 9,4 cm



62855 Dots® Navidad  
62856 Dots® Navidad pack 2 u.

38 u | 88 g | 8x11  
30' | 9,5 cm



67050 Cookie Estrella Navidad

30 u | 40 g | 11x14



67158 Cookie Muñeco Navidad

30 u | 40 g | 11x14  
30/40' | - cm

## ROSCONES

# Descongelar y listo



**68310 Roscón Grande Listo**

⊖ 4 u | ⊕ 800 g | ≡ 4x6

⊗ 1,30/2 h | ↗ 44 cm

Caja, corona, tarjeta, figura



**68272 Roscón Trufa Listo**

⊖ 6 u | ⊕ 900 g | ≡ 4x6

⊗ 1,30/2 h | ↗ 27 cm

Caja, corona, tarjeta, figura y haba



**68244 Roscón Nata Listo**

⊖ 6 u | ⊕ 900 g | ≡ 4x6

⊗ 1,30/2 h | ↗ 27 cm

Caja, corona, tarjeta, figura y haba



**68770 Roscón Crema Listo**

⊖ 6 u | ⊕ 900 g | ≡ 4x6

⊗ 1,30/2 h | ↗ 27 cm

Caja, corona, tarjeta, figura



**68270 Roscón Trufa Listo**

⊖ 6 u | ⊕ 900 g | ≡ 4x6

⊗ 1,30/2 h | ↗ 27 cm

Caja, corona, tarjeta, figura



**68241 Roscón Nata Listo**

⊖ 6 u | ⊕ 900 g | ≡ 4x6

⊗ 1,30/2 h | ↗ 27 cm

Caja, corona, tarjeta, figura



**68231 Roscón Mediano Listo**

⊖ 6 u | ⊕ 500 g | ≡ 4x6

⊗ 1,30/2 h | ↗ 27 cm

Caja, corona, tarjeta, figura



**69050 Roscón Pequeño Nata Listo**

⊖ 6 u | ⊕ 450 g | ≡ 6x6

⊗ 1,30/2 h | ↗ 19 cm

Corona, tarjeta, figura



**68450 Roscón Pequeño Listo**

⊖ 15 u | ⊕ 250 g | ≡ 6x6

⊗ 1,30/2 h | ↗ 19 cm

Corona y figura

## Para fermentar



**40883 Roscón Grande**

⊖ 6 u | ⊕ 1kg | ≡ 8x9

⊗ - | Ⓛ 90/110'

°C 170/180° | ≡ 18/20' | ↗ 36 cm



**68025 Roscón Mediano**

⊖ 10 u | ⊕ 500 g | ≡ 8x12

⊗ 30' | Ⓛ 90/120'

°C 170° | ≡ 15/17' | ↗ 20 cm



**00881 Roscón Pequeño**

⊖ 26 u | ⊕ 250 g | ≡ 8x9

⊗ 30' | Ⓛ 90/110'

°C 175/185° | ≡ 13/15' | ↗ 14 cm



**40870 Roscón Mini**

⊖ 48 u | ⊕ 110 g | ≡ 8x9

⊗ - | Ⓛ 80/100'

°C 175/185° | ≡ 12/14' | ↗ 9 cm  
Figura



## Para fermentar



**68060 Tortel con Mazapán y Fruta 920g**

6 u | 920 g | 8x9  
 30' | 90/105'  
 °C 170/180° | 14/16' | 38 cm  
 Corona, tarjeta, rey y haba



**68020 Tortel con Fruta 600g**

10 u | 600 g | 8x9  
 30' | 75/90'  
 °C 170/180° | 12/14' | 20 cm  
 Corona, tarjeta, rey y haba



**68050 Tortel con Mazapán y Fruta 600g**

10 u | 600 g | 8x9  
 30' | 75/90'  
 °C 170/180° | 12/14' | 19 cm  
 Corona, tarjeta, rey y haba



**68040 Tortel con Mazapán y Fruta 335g**

16 u | 335 g | 8x9  
 30' | 90'  
 °C 170/180° | 10/12' | 14 cm  
 Corona, tarjeta, rey y haba



**00886 Tortel con Mazapán y Fruta 500g**

13 u | 500 g | 8x9  
 - | 110/130'  
 °C 170/180° | 15/17' | 19 cm  
 Corona, tarjeta, rey y haba

## Descongelar y listo



**40885 Tortel Mediano Listo**

6 u | 550 g | 4x6  
 1,30/2 h | 26 cm  
 Caja, corona, tarjeta, figura y haba

## COCAS DE SAN JUAN

### Hojaldres para hornear



00879 Coca de Hojaldre de Crema 1kg

15 u | 1kg | 8x6 | 37 cm  
20/30' | °C 170/175° | 23/25'



00876 Coca de Hojaldre de Cabello de Ángel 1kg

15 u | 1kg | 8x6 | 37 cm  
30' | °C 165/175° | 23/25'



00878 Coca de Hojaldre de Crema y Cabello de Ángel

15 u | 1kg | 8x6 | 37 cm  
20/30' | °C 170/175° | 23/25'



10875 Coca de Hojaldre de Chocolate

7 u | 800 g | 8x6 | 37 cm  
10' | °C 170/175° | 16/18'



00815 Coca Chicharrones 500g

25 u | 500 g | 8x6 | 36 cm  
15' | °C 180/190° | 15/17'

### Brioche descongelar y listo



90310 Coca de Crema 1,4kg Lista

5 u | 1,4 kg | 4x7  
20/30' | 47 cm

Incluye porta cocas



90140 Coca de Crema 670gr Lista

10 u | 670 g | 4x7  
20/30' | 41 cm

Incluye tarjeta



90010 Coca Cacao Mediana Lista

10 u | 350 g | 4x7  
20/30' | 41 cm

Incluye tarjeta



90050 Coca Fruta Grande Lista

5 u | 1,1 kg | 4x7  
20/30' | 46 cm

Incluye porta cocas



90080 Coca Fruta Mediana Lista

10 u | 600 g | 4x7  
20/30' | 41 cm

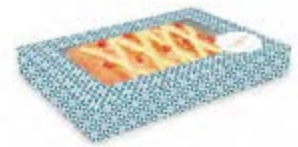
Incluye porta cocas y tarjeta



90320 Coca de Crema 1,4kg Lista

4 u | 1,4 kg | 4x7  
20/30' | 47 cm

En caja individual. Incluye tarjeta



90041 Coca de Crema Mediana Lista

6 u | 670 g | 6x6  
20/30' | 41 cm

En caja individual. Incluye tarjeta



90021 Coca Cacao Mediana Lista

6 u | 650 g | 6x6  
20/30' | 41 cm

En caja individual. Incluye tarjeta



90060 Coca Fruta Grande Lista

4 u | 1,1 kg | 4x7  
20/30' | 46 cm

En caja individual. Incluye tarjeta



90071 Coca Fruta Mediana Lista

6 u | 600 g | 6x6  
20/30' | 41 cm

En caja individual. Incluye tarjeta

**Brioche**  
para fermentar



24250 Coca de Brioche con Fruta 1kg

10 u | 1 kg | 4x9

90/120'

°C 175/185° | 15/20' | 43 cm



24400 Coca de Brioche sin Fruta 950g

10 u | 950 g | 4x9

90/120'

°C 175/185° | 15/20' | 43 cm



24300 Coca de Brioche con Fruta 500g

20 u | 500 g | 8x5

90/120'

°C 175/185° | 15/20' | 37 cm



24450 Brioche sin Fruta 500g

20 u | 500 g | 8x7

90/120'

°C 175/185° | 15/20' | 37 cm



24350 Coca de Brioche con Fruta 250g

30 u | 250 g | 8x5

90/120'

°C 175/185° | 12/16' | 28 cm



24500 Coca de Brioche sin Fruta 250g

30 u | 250 g | 8x7

90/120'

°C 175/185° | 12/16' | 27 cm





**LA TAHONA**  
PAN VIENA

**LA TAHONA**  
SEMENTES  
Y CEREALES

**LA TAHONA**

Yaya  
María  
!



# Retail

Pan \_ 140

Pizzas \_ 143

Bollería Salada \_ 143

Bollería Dulce \_ 144





RETAIL

# Pan

Nuestras especialidades de retail se adaptan a tus clientes y a tu negocio, tanto a los arcones donde expones los productos congelados que tus compradores se llevan a casa para disfrutar cuando quieran, como a los lineales donde ubicas propuestas listas para consumir desde el mismo instante de la compra.



64969 Crisallino Pan Cristal (14px6u)

14 packs / 6 u | 50 g | 4x11

20/30' | 12,5 cm



60996 Crisallino 50% Integral (14px6u)

14 packs / 6 u | 50 g | 4x11

20/30' | 11 cm



85460 Crisallino Pan Cristal

8 u | 50 g | 8x11

20' | 12,5 cm



67322 Crisallino Ciabatta Cristal

28 packs / 2 u | 90 g | 4x14

20' | 13 cm



60996 Crisallino 50% Integral

14 packs / 6 u | 285 g | 4x11

20' | 12 cm



60036 Crisallino Ciabatta Kornspitz

28 packs / 2 u | 93 g | 4x14

20/30' | 13 cm



87341 Crisallino Burger Cristal

6 packs / 4 u | 300 g | 4x14

20/30' | 11,5 cm



60032 Crisallino Ciabatta Cerveza

28 packs / 2 u | 98 g | 4x14

20/30' | 13 cm





**69865 Cristallino Burger Cristal**

10 packs / 6 u | 75 g | 4x8  
20/30' | 11,5 cm



**65405 Ciabatta con Queso**

28 packs / 2 u | 95 g | 4x10  
25' | 11 cm



**61975 Cristallino Bagel**

14 packs / 4 u | 55 g | 4x8  
20/40' | 11,5 cm



**63446 Cristallino Media Baguette Cristal**

16 packs / 2 u | 85 g | 4x14  
20/30' | 23 cm



**82729 Hogaza Maestra 100% Integral Realfooding\***

7 u | 450 g | 6x10  
15/20' | 16,5 cm

\*Fabricación del producto envasado bajo pedido.



**80045 Burger 100% Integral Realfooding**

14p x 4u | 75 g | 4x8  
30/35' | 11 cm



**84524 Cristallino 100% Integral Realfooding**

20 u | 50 g | 4x11  
0/30' | 11 cm



**87086 Schiacciata Integral Realfooding**

32 u | 155 g | 4x14  
30/35' | 18 x 13 cm



**65543 Pan de Molde Alto en Proteínas**

10 u | 275 g | 4x14  
30/40' | 18x10 cm



**65542 Pan de Molde 3 Espeltas**

10 u | 400 g | 4x14  
30/40' | 18x10 cm



**67751 Pan de Molde Brioche**

10 u | 330 g | 4x14  
30/40' | 18x10 cm



**63497 Pan de Molde Blanco**

6 u | 400 g | 4x14  
30/40' | 18x10 cm



**65541 Pan de Molde Semillas y Cereales**

4 u | 390 g | 4x14  
30/40' | 18x10 cm

# Pan



**85101 Hogaza Clásica Maestra**

10 u | 470 g | 4x10  
15/20' | 27 cm



**67033 Hogaza Clásica Maestra XL**

6 u | 1100 g | 4x8  
150/180' | 40 cm



**Naan Wholegrain Realfooding\***

64 u | 85 g | 4x14  
30' | 15 cm

\*Fabricación del producto envasado bajo pedido.



**85102 Hogaza Cereales Maestra**

10 u | 470 g | 4x10  
15/20' | 27 cm



**67032 Hogaza Cereales Maestra XL**

6 u | 1100 g | 4x8  
150/180' | 40 cm



**Naan\***

64 u | 88 g | 4x14  
30/35' | 15 cm

\*Fabricación del producto envasado bajo pedido.



**65345 Hogaza Maestra 100% Integral**

10 u | 470 g | 4x10  
15/20' | 27 cm



**61345 La Tahona Viena**

15 packs / 4 u | 67 g | 6x7  
35/40' | 9 cm



**Pita\***

64 u | 85 g | 4x11  
30' | 13 cm

\*Fabricación del producto envasado bajo pedido.



**65800 La Tahona Mollete (16px4u)**

16 packs / 4 u | 90 g | 6x7  
20' | 12.5 cm



**Pita Wholegrain\***

64 u | 85 g | 4x11  
30' | 13 cm

\*Fabricación del producto envasado bajo pedido.

# Pizzas

# Bollería Salada



**89167 Base Pizza Fina 100% Integral Realfooding**

6 packs / 2u | 136 g | 6x11 | 27 cm  
 15' | 180°C | 7/9'



**82083 Pizza Integral Calabaza y Queso Feta**

8 u | - g | 6x8 | 27 cm  
 - | 190/200°C | 9/12'



**82084 Pizza Integral Jamón y Queso**

8 u | - g | 6x8 | 27 cm  
 - | 190/200°C | 9/12'



**82084 Pizza Pizza Integral de Pollo y Pimientos**

8 u | - g | 6x8 | 27 cm  
 - | 190/200°C | 9/12'



**69205 Red Yummies Lomo Picante y Queso Ahumado**

23 u | 85 g | 8x17 | 11x6 cm  
 2/3 h | 180°C | 1/2'

Envasada en flowpack horneable



**69115 Green Yummies Espinacas**

23 u | 85 g | 8x17 | 11x6 cm  
 2/3 h | 180°C | 1/2'

Envasada en flowpack horneable



**69305 Yummies Capresse**

23 u | 85 g | 8x17 | 11x6 cm  
 2/3 h | 180°C | 1/2'

Envasada en flowpack horneable



**69105 Yellow Yummies Pollo Thai**

23 u | 85 g | 8x17 | 11x6 cm  
 2/3 h | 180°C | 1/2'

Envasada en flowpack horneable



**Empanadillas cocidas O Forno Galego 2u. 65975 Atún**

24 u | 115 g | 8x9  
 2/3 h | 12,5x19,5 cm



**68155 Surtido Muns (8px4u)**

8p x 4u | 390 g/p | 5x10  
 35' | 11 cm



**68165 Muns Atún (18px2u)**

18p x 2u | 190 g/p | 8x8  
 35' | 11 cm



**68175 Muns Pollo (18px2u)**

18p x 2u | 190 g/p | 8x8  
 35' | 11 cm



# Bollería Dulce



85560 Dots Sugar

8 packs / 4 u | 208 g | 6x14  
15/20' | 9,3 cm



64527 Dots Black and White

36 packs / 2 u | 142 g | 6x6  
20' | 9,5 cm



00353 Dots Pack Individual Sugar

60 u | 55 g | 4x15  
30' | 9,5 cm



85570 Dots Bombón

8 packs / 4 u | 240 g | 6x14  
15/20' | 9,3 cm



64526 Dots Pink

36 packs / 2 u | 108 g | 6x6  
20' | 9,5 cm



02026 Dots Pack Individual Michoc

60 u | 55 g | 4x15  
30' | 9,5 cm



67591 Dots Blanco y Negro

32 u | 74 g | 6x15  
0/90' | 9,3 cm



61263 Bipack Berlina Bombón

36 packs / 2 u | 180 g | 6x5  
20' | 9,2 cm



61217 Dots Party

18 packs / 4 u | 144 g | 6x6  
20' | 9,5 cm



89003 MixBox Negrito

5 packs / 12 u | 720 g | 8x7  
15/20' | 9,5 cm



83152 Dots Rainbow

18 packs / 4 u | 176 g | 8x11  
20' | 9,5 cm



Cubo PopDots\*\*

12p / 10u | 180 g/p | -  
20/30' | 4,6 cm

\*\*Fabricación del producto envasado bajo pedido.

## Bollería Dulce



84316 Dark PopDots® Hazelnut

⊖ 42p x 3u | ⚖ 21g | 📏 8x9  
 ⚙ 20/30' | 📏 4,2 cm



PopDots® Bolsa

⊖ 15b / 5u | ⚖ 100 g/bolsa | 📏 -  
 ⚙ 20/30' | 📏 3,7 cm



84318 Pink PopDots®

⊖ 42p x 3u | ⚖ 21g | 📏 8x9  
 ⚙ 20/30' | 📏 4,2 cm



Treza Brioche

⊖ 12 u | ⚖ 397 g | 📏 6x11  
 ⚙ 20/30' | 📏 24 cm

Fabricación del producto bajo pedido



84317 White PopDots® Candy

⊖ 42p x 3u | ⚖ 21g | 📏 8x9  
 ⚙ 20/30' | 📏 4,2 cm



82769 Croissant 100% Integral Realfooding

⊖ 20p / 2u | ⚖ 136 g | 📏 4x12  
 ⚙ 40/45' | 📏 18,5 cm





Yaya  
María







# KOama



Aperitivos \_ 148

Burgers \_ 150

Principales \_ 151

Tus clientes son cada vez más exigentes. Quieren productos de calidad sin tener que invertir demasiado tiempo en prepararlos, por eso te ofrecemos irresistibles propuestas culinarias a la medida de sus deseos: les apetece, se lo llevan de tu arcón de congelados y lo disfrutan en su casa cuando quieren. Cómodo y de calidad para ellos, práctico y rentable para tu negocio.

APERITIVOS

# Croquetas

## Regeneración

6 bolsas / 23 u | 450 g | 10x11

°C Aceite 175/180 °C



92009  
Croqueta de Chorizo Ibérico



90028  
Croqueta de Pulpo a Feira



92001  
Croqueta de Queso Ahumado



90055  
Croqueta de Espinacas



20008  
Croqueta de Jamón Ibérico



67690  
Croqueta de Boletus



67550  
Croqueta Merluza y Alga  
Codium



63700  
Croqueta de Pollo y Jamón  
Serrano



63720  
Croqueta de Bacon y Platano  
de Canarias

# Croquetas Horno

## Regeneración

6 bolsas / 23 u | 450 g | 10x11

°C 200° | 5/6'



60705  
Croqueta para horno Jamón  
Ibérico

## Con Palo



20004 Langostino c/Pan Japonés

10 bolsas / 15 u | 250 g | 10x11  
 °C Aceite 175/180 °C



90019 Espiral de Langostino y Kimchi

10 bolsas / 14 u | 250 g | 10x11  
 °C Aceite 175/180 °C



92002 Piruleta Queso Cabra y Confitura Tomate

7 bolsas / 20 u | 220 g | 10x11  
 °C Aceite 175/180 °C



92007 Langostino en Tempura Negra

8 bolsas / 12 u | 250 g | 10x11  
 °C Aceite 175/180 °C



90075 Espiral de Langostino con Coco y Curry

10 bolsas / 12 u | 250 g | 10x11  
 °C Aceite 175/180 °C



92023 Piruleta de Cordero Crujiente

7 bolsas / 18 u | 200 g | 10x11  
 °C Aceite 175/180 °C



92006 Brocheta 100% Pechuga de Pollo

6 bolsas / 13 u | 300 g | 10x11  
 30' | °C Aceite 175/180 °C

## Cremas



99624 Crema de Bogavante

16 u | 200 g | 10x11  
 4/6 h frigorífico



90034 Crema de Calabacin y Mascarpone

16 u | 200 g | 10x11  
 4/6 h frigorífico

## Gyoza



90078 Gyoza de Merluza con Langostinos

16 bolsas / 6 u | 120 g | 10x11  
 °C Marcar en sartén y cocer en vapor



90077 Gyoza de Cerdo y Setas Shitake

16 bolsas / 6 u | 120 g | 10x11  
 °C Marcar en sartén y cocer en vapor

## Un Bocado



92011 Mini Tatin Manzana y Foie

3 bolsas / 28 u | 600 g | 10x11  
 2/3 h frigorífico | °C Calor seco - 3/5'



92012 Mini Tatin Rabo Pimiento Asado

3 bolsas / 28 u | 600 g | 10x11  
 2/3 h frigorífico | °C Calor seco - 3/5'



## BURGERS

# Burgers



**69019 Hamburguesa de Vacuno con Cebolla Caramelizada**

12 bolsas / 2 u | 250 g | 10x11

6/8 h frigorífico

°C Marcar en sartén hasta que quede bien sellada



**91010 Hamburguesa Lomo de Atún en Dados**

12 bolsas / 2 u | 250 g | 10x11

6/8 h frigorífico

°C Marcar en sartén hasta que quede bien sellada



**90013 Hamburguesa de Buey de Kobe**

12 bolsas / 2 u | 250 g | 10x11

6/8 h frigorífico

°C Marcar en sartén hasta que quede bien sellada



**90079 Hamburguesa de Pollo de Corral**

12 bolsas / 2 u | 250 g | 10x11

6/8 h frigorífico

°C Marcar en sartén hasta que quede bien sellada



**90017 Hamburguesa de Ternera Ecológica**

12 bolsas / 2 u | 250 g | 10x11

6/8 h frigorífico

°C Marcar en sartén hasta que quede bien sellada



**90014 Hamburguesa de Black Angus**

12 bolsas / 2 u | 250 g | 10x11

6/8 h frigorífico

°C Marcar en sartén hasta que quede bien sellada



## PRINCIPALES

### Pulleds



66865 Pulled Tikka Massala

6 u | 700 g | 10x11  
12 h



66855 Pulled Pork

6 u | 700 g | 10x11  
12 h



66875 Pulled Cochinita Pibil

6 u | 700 g | 10x11  
12 h

### Pollo Hilado



69309 Pollo Hilado

8 u | 500 g | 10x11  
6/8 h frigorífico

### Rulos



69001 Rulo de Rabo de Vacuno

3 u | 1 kg | 10x11  
12/14 h frigorífico | 160°C



90005 Carrillera de Ternera

3 u | 1 kg | 10x11  
12 h frigorífico | 160/180°C | 8/10'



90062 Pies de Cerdo Rellenos de Setas

6 u | 550 g | 10x11  
9 h frigorífico | 90/100°C | 12/15'

### Piezas Enteras



90067 Lacon Deshuesado

2 u | 2,1 kg | 10x11  
6/8 h frigorífico



90068 Jarrete de Ternera con Hueso

2 u | 1,5 kg | 10x11  
20 h frigorífico | 180/190°C | 25/30'



69024 Codillo de Cerdo

8 u | 420 g | 10x11  
13 h frigorífico | 160/180°C | 15/20'



85694 Pechuga de Pollo Confitada

6 u | 1,2 kg | 6x10



65121 Pechuga Pollo Braseado Cajun

5 u | 1,2 kg | 6x10



Yaya  
María



 **friart**<sup>®</sup>

Te proporcionamos las creaciones culinarias que no pueden faltar en tu establecimiento. Preparadas con ingredientes especialmente seleccionados siguiendo tanto recetas tradicionales como las más novedosas, se convertirán en el fondo de armario de tu despensa, siempre a punto para adaptarse a tus flujos de demanda.



## Arroz



73801 Rissotto ai Funghi

12 u | 300 g | 9x15  
°C 900 W | 6' | Multirración

## Carne



71230 Escalopines de Pechuga de Pollo

107 u | 4 kg | 14x9  
°C 900 W | 2/3' | Multirración



73504 Alitas de Pollo a la Barbacoa

125 u | 1 kg/bolsa | 8x12  
°C 150/170° | 5/10' | Multirración

## Caprichos



74590 Tortilla Campera

5 u | 1,2 kg | 12x10 | Multirración  
20 h frigorífico | °C 900 W | 6/8'



60300 Placa de Tortilla

20 u | 750 g | 8x6 | Multirración  
24 h frigorífico | °C 900 W | 5'



60311 Tortilla de Patatas con Cebolla

10 u | 800 g | 8x11 | Multirración  
12 h frigorífico | °C 900 W | 5'



74580 Tortilla de Patatas con Cebolla

5 u | 1,2 kg | 12x10 | Multirración  
24 h frigorífico | °C 900 W | 5'



65600 Huevo Duro en Barra

10 u | 300 g | 15x19 | Multirración  
24 h | °C 850 W | 7/8'

Todos los tiempos de regeneración están calculados para productos recién sacados del congelador





# Kentes

Pizzas \_ 156

Bocadillos \_ 160



Bocadillos listos para hornear y saborear, sabrosas pizzas elaboradas con masa madre que presentan formatos y grosores a la medida de tu establecimiento... Déjate sorprender por las deliciosas posibilidades que te brindan los bocados de nuestra familia Kentes, ¡son tan rápidos como irresistibles!



# Kentes

PIZZAS MASA FINA

PIZZAS MASA CLÁSICA

MINI PIZZAS

BOCA PIZZAS

PIZZAS MASA RÚSTICA

BOCADILLOS



# Pizza Masa Fina



66388 Pizza Fina Margarita

6 u | 265 g | 78 c/p  
 °C 180° | 7/9' | 27 cm



66382 Pizza Fina Bacon y Champiñón Portobello

6 u | 345 g | 78 c/p  
 °C 180° | 7/9' | 27 cm



66383 Pizza Fina Barbacoa

6 u | 375 g | 78 c/p  
 °C 180° | 7/9' | 27 cm



66386 Pizza Fina Cuatro Quesos

6 u | 340 g | 78 c/p  
 °C 180° | 7/9' | 27 cm



66389 Pizza Fina Vegana

6 u | 330 g | 78 c/p  
 °C 180° | 7/9' | 27 cm



66371 Pizza Fina Pepperoni

6 u | 305 g | 78 c/p  
 °C 180° | 7/9' | 27 cm



66381 Pizza Fina Atún

6 u | 320 g | 78 c/p  
 °C 180° | 7/9' | 27 cm



66387 Pizza Fina Jamón Cocido y Queso Cheddar

6 u | 305 g | 78 c/p  
 °C 180° | 7/9' | 27 cm



66391 Base Pizza Fina con Tomate

6 u | 150 g | 78 c/p  
 °C 180° | 7/9' | 27 cm



## KENTES

# Pizza Masa Clásica



67275 Pizza Clásica Margarita

6 u | 390 g | 66 c/p  
°C 180° | 9/11" | 27 cm



61248 Base Pizza Clásica Sin Tomate

6 u | 200 g | 66 c/p  
°C - | - | 27 cm



61246 Pizza Clásica Jamón  
Cocido y Queso Ahumado

6 u | 410 g | 66 c/p  
°C 180° | 9/11" | 27 cm



67255 Pizza Clásica Barbacoa

6 u | 490 g | 66 c/p  
°C 180° | 9/11" | 27 cm

# Mini Pizzas



66392 Mini Pizza Atún y Aceitunas

24 u | 135 g | 60 c/p  
°C 180° | 7/9" | 13 cm



66393 Mini Pizza Bacon  
y Queso Cheddar

24 u | 110 g | 60 c/p  
°C 180° | 7/9" | 13 cm



66396 Mini Pizza Jamón Cocido

24 u | 140 g | 60 c/p  
°C 180° | 7/9" | 13 cm



66394 Mini Pizza Cuatro Quesos

24 u | 120 g | 60 c/p  
°C 180° | 7/9" | 13 cm





KENTES

## Pizza Masa Rústica



63343 Pizza Barbacoa

6 u | 1.050 g  
54 c/p | 30x40 cm  
°C 180° | 14'



63344 Pizza Carbonara  
con Trufa

6 u | 1.200 g  
54 c/p | 30x40 cm  
°C 180° | 14'



63346 Pizza Jamón Cocido y  
Champiñón Portobello

6 u | 1.200 g  
54 c/p | 30x40 cm  
°C 180° | 14'



63347 Pizza Pollo con  
Verduras

6 u | 1.200 g  
54 c/p | 30x40 cm  
°C 180° | 14'



63348 Pizza 4 Quesos

6 u | 1.120 g  
54 c/p | 30x40 cm  
°C 180° | 14'



64975 Base Pizza Rústica

9 u | 370 g  
42 c/p | 20x60 cm  
20/30' | °C 180° | 7'



KENTES

## Boca Pizzas



VEGANO

60385 Rustic Pizza Vegana

20 u | 172 g | 8x11 | 24 cm  
1h | °C 200° | 5'



60315 Rustic Pizza Yorkeso

20 u | 155 g | 11x8 | 24 cm  
1h | °C 200° | 5'



60302 Pan Pizza Vegetal y Queso

20 u | 130 g | 11x8 | 22 cm  
1h | °C 180° | 5'



60425 Cristal Pizza 4 Quesos

30 u | 90 g | 8x11 | 22 cm  
1h | °C 180° | 5'



60303 Pan Pizza Mixto

20 u | 135 g | 11x8 | 22 cm  
1h | °C 180° | 5'



60301 Pan Pizza Queso

20 u | 135 g | 11x8 | 22 cm  
1h | °C 180° | 5'





68720 Bocadillo Jamón York y Queso

13 u | 225 g | 8x9 | 24 cm  
 3/4 h | 190/210° | 5/6 h



90265 Bocadillo Jamón con Queso Brie

13 u | 205 g | 8x9 | 24 cm  
 2/3 h | 190/210° | 4/5 h



62052 Planchado Mixto

12 u | 1,2 kg | 6x10  
 - | 15 cm



10100 Bocadillo Atún con Pimientos

13 u | 275 g | 8x9 | 24 cm  
 3/4 h | 190/210° | 2/3 h



80024 Bocadillo Bacon y Queso

13 u | 235 g | 8x9 | 24 cm  
 3/4 h | 190/210° | 5/6 h



62051 Planchado Pulled Bbq Cheddar

12 u | 1,2 kg | 6x10  
 - | 15 cm



84791 Bocadillo Pollo, Queso y Tomate

13 u | 280 g | 8x9 | 24 cm  
 3/4 h | 190/210° | 5/6 h



67940 Bocadillo Lomo Braseado y Queso

13 u | 225 g | 8x9 | 24 cm  
 3/4 h | 190/210° | 5/6 h



66870 Croque-Monsieur

24 u | 170 g | 8x12 | 12 cm  
 15' | 200° | 15'



87861 Bocadillo Jamón Serrano y Tomate

13 u | 235 g | 8x9 | 24 cm  
 2/3 h | 190/210° | 2/3 h



86920 Bocadillo Tortilla Patata

13 u | 315 g | 8x9 | 24 cm  
 3/4 h | 190/210° | 5/6 h



# Merchandising

Yaya María te proporciona un amplio abanico de materiales de comunicación, en sintonía con las campañas en curso, los productos más demandados y los diferentes momentos de consumo, a fin de crear llamadas de atención y promover la compra por impulso y la rotación de productos en tu establecimiento.



## Dots



64027 Bolsa Dots surtido  
🍷 1.000 u | 📦 5,2 kg | 4 modelos



64024 Cajita 3 Dots  
🍷 200 u | 📦 8,4 kg



60178 Bolsa PopDots  
🍷 200 u | 📦 1,4 kg



64025 Cajita 4 Dots  
🍷 200 u | 📦 10 kg



66300 Cono Pop Dots  
🍷 500 u



64037 Dots Box 4 units  
🍷 200 u | 📦 10 kg



66307 Caja PopDots Logo  
🍷 250 u | 📦 2 kg



64034 Cajita DOTS Box (12 u)  
🍷 100 u | 📦 8,6 kg



64022 Cajitas Mini BerliDots  
Take Away  
🍷 250 u | 📦 2 kg



69347 Caja Kraft Prime Dots

# Bollería

# Pan



64000 Bolsa Bollería

500 u | 3,10 kg



24027 Bolsa Bollería Surtido

500 u | 3,10 kg | 2 modelos



34005 Cajitas Les Túlipos

100 u



58711 Cajas Macarons

144 u | 2,5 kg



68887 Bolsa Pan Baguette

999 u | 6,66 kg



68888 Bolsa Pan Media Baguette

1.000 u | 4,52 kg



68889 Bolsa Pan Hogaza

1.000 u | 4,52 kg

# Kits



69030 Kit Rock&Roll

1 u | 1,8 kg

30 papeles siliconados  
30 cajas Rock&Roll  
20 Bolsas Rock&Roll



69040 Kit PanBurger

1 u | 1,8 kg

30 papeles siliconados  
30 cajas PanBurger  
20 Bolsas PanBurger

# Take Away



90846 Bolsa Bocadillos Kentes

1.000 u | 4,10 kg



94590 Caja para Pizza

50 u | 6,54 kg

CONTIGO EN  
LOS DESAYUNOS

---



CONTIGO EN  
TU TAKE AWAY

---





CONTIGO EN  
TUS MENÚS

---



CONTIGO EN  
TUS CREACIONES

---



# Yaya María

*Contigo a todas horas*

Tel. 900 118 888 · [contact@europastry.com](mailto:contact@europastry.com)  
[www.yayamaria.com](http://www.yayamaria.com)