

ENERO 2018

Novedades

Canal Alimentación



 EUROPASTRY.

Tel. 900 118 888 · contact@europastry.com · www.europastry.com

 EUROPASTRY.

Tendencias 2018

En Europastry empezamos el año con deliciosas novedades en plena sintonía con las tendencias en auge: expertos en complacer y apasionados por la innovación, siempre atentos a los movimientos del mercado y a la evolución de nuestros clientes.



El cliente, el gran protagonista

Hay que saber escuchar para proporcionar respuestas personalizadas y ofrecer a cada perfil justo lo que necesita: un cliente satisfecho no solo repite, sino que se convierte en embajador de nuestro establecimiento en las redes sociales. Su opinión importa, cada vez más.

Mucho más que alimentarse

Ya no basta con una propuesta culinaria, hay que lograr que cada comensal disfrute de una experiencia única. Una buena opción para conseguirlo es fusionar culturas, sabores y texturas y estar atentos a nuevos momentos de consumo con opciones de *take-away* y snacks, que pulverizan las cada vez más caducas franjas horarias delimitadas.

Lo ves, lo tomas

El ritmo de vida actual hace que vaya incrementándose el número de personas que se niegan a invertir largas horas en la cocina en lugar de dedicarlas a su merecido descanso. Por eso optan por propuestas *Grab&Go* para almorzar en el trabajo, cenar en casa o tomar un tentempié entre horas: además de ser una solución fácil y cómoda, cada vez hay más opciones de snacks y bocados listos para comer tan suculentos como rápidos de tomar.

Productos Kosher y Halal

En muchos hogares algún miembro de la familia presenta necesidades especiales de alimentación, bien por alguna alergia o intolerancia a ciertos alimentos, bien por sus creencias, desde religiosas hasta de relación con el entorno, como los vegetarianos y los veganos. En este sentido, siempre es bueno contar con alternativas para ellos: al costarles más encontrar una oferta a su medida, son más fáciles de fidelizar.

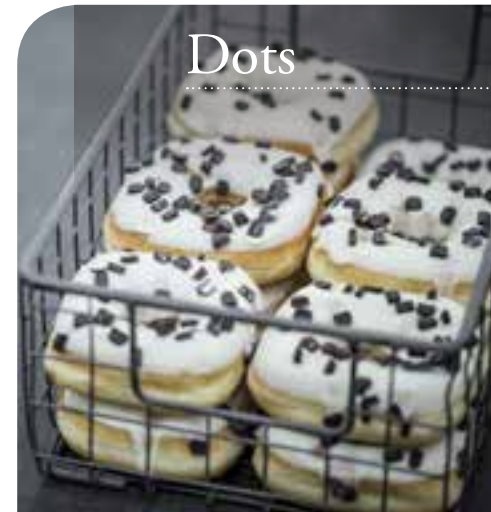


Pan

p. 06

Tradicionales, energéticos, innovadores. Para todos los gustos

- Hogaza Espelta y Miel
- Flauta Galega
- Mini Bollo Galego
- Pan de Molde Choco Blanco y Frambuesas
- Pan de Molde Brioche
- Pan de Molde 3 Espeltas
- Pan de Molde Blanco
- Pan de Molde Alto en Proteínas
- Pan de Molde Muesli
- Pan de Molde Semillas y Cereales
- Rock & Roll
- Burger Cristal Bio
- Pan Payés Precortado Cereales
- Pan Payés Precortado

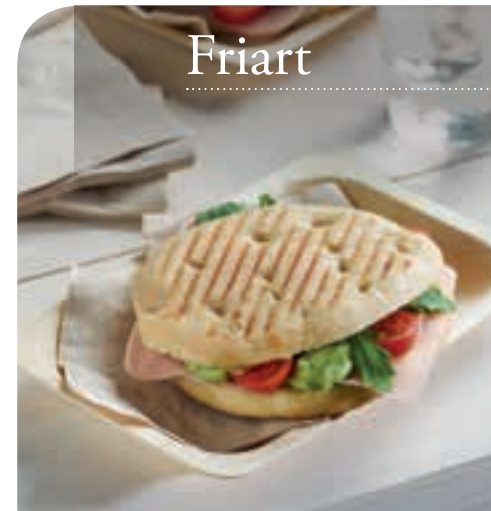


Dots

p. 40

Dots is always a good idea

- Dots Panadero
- Dots White & Red
- CuadraDots Panda



Friart

p. 46

Bocatas preparados, listos, ¡ya!

- Rodado Mixto
- Rodado de Pollo
- Rodado de Pavo



Bollería

p. 26

¡Ofrecer bollería tradicional nunca fue tan fácil!

- Piadina Mixta
- Piadina Carbonara
- Punk Pie Angus
- Punk Pie Pollo
- Napolitana de Cereales, Queso y Miel
- DeliTùlpe al Cacao con Avellanas
- DeliTùlpe Crumble de Frutos Rojos
- DeliTùlpe Músico
- Tentación Limón
- Tentación Manzana y Caramelo
- Trenza Brioche Chocolate



Pastelería

p. 50

Máxima practicidad con sabores irresistibles

- Bizcocho al Cacao
- Bizcocho Carrot Cake
- Bizcocho Manzana y Canela
- Plancha de Galletas al Cacao Precortada
- Plancha Nata y Fesa Precortada

Hogaza Espelta y Miel

LOS PANES DEL
OBRADOR

100% harina de espelta

Valores diferenciales

- 100 % harina de espelta
- La combinación de espelta y miel logra un sabor único: los panes con un toque dulce son tendencia
- 60 % de hidratación
- Cortada y acabada a mano
- Horneada en suela de piedra

EUROPASTRY.

Hogaza Espelta y Miel



Elaborada con 100% de harina de espelta, esta hogaza de elaboración manual presenta una corteza oscura ligeramente enharinada con un atractivo corte longitudinal. Su miga dorada cuenta con interesantes matices de sabor gracias a las pipas de girasol y a las ligeras pinceladas de miel que incluye su receta. Una hogaza original que sorprenderá a tus clientes más innovadores.



Hogaza Espelta y Miel
REF. 45170

10 u 265 g 6x11 30-40' 190-210 10-15 23

Has probado ya nuestras hogazas de:



Pan de los 3 Quesos
REF. 61526



Pan de Cacao y Naranja
REF. 61560

Manipulación y decoración

Descongelar de 30 a 40 minutos y hornear 10-15 minutos a unos 200°C.

Exposición

Amplía tu gama de hogazas con variedades de distintos sabores y destaca en tu cartelería que está elaborada con harina 100 % espelta.

Rentabilidad

Preséntala entera o bien véndela al peso precortada a rebanadas y embolsada.



Flauta Galega

PANES
TRADICIONALES

El pan galego en su formato más innovador



Valores diferenciales

- 70 % de hidratación
- Cortado y formado a mano
- Horneado en suela de piedra
- Rápida cocción: un golpe de horno y listo para servir

EUROPASTRY

Flauta Galega



Este pan de alta hidratación incorpora harina de trigo y agua de Galicia. Cada pieza es única y genuina porque está cortada y formada a mano por nuestros maestros panaderos, lo que le confiere un apetitoso aspecto irregular. Su corteza fina y dorada, sus dos cortes superiores y sus agudas puntas le dan un aire muy atractivo, mientras que gracias a su húmeda y alveolada miga, característica del pan galego, en boca resulta suave y esponjoso.



Flauta Galega
REF. 22270



Manipulación

Embolsa de 3 a 6 unidades y crea tu propio pack de flautas galegas, sólo basta un golpe de horno para disponer de un pan sabroso y crujiente.

Exposición

Destaca en tu cartelería que se trata de pan galego en formato bocadillo. Explica las ventajas del buen pan galego: cocido en horno de suela, de alta hidratación y miga muy alveolada. Un pan de origen.

Rentabilidad

Fomenta la venta cruzada con embutidos ibéricos, es un pan ideal para cenas informales en casa.



Mini Bollo Galego

PANES
TRADICIONALES

Nuestro capricho más galego

Valores diferenciales

- Clean Label
- 74 % de hidratación
- Cortado y formado a mano
- Horneado en suela de piedra
- Rápida cocción: listo en un minuto

EUROPASTRY.

Mini Bollo Galego



Único y genuino, cortado manualmente por nuestros maestros panaderos, de corteza crujiente y miga alveolada y, sobre todo, muy hidratado. Así es cada Mini Bollo Galego, elaborado siguiendo la auténtica receta tradicional gallega, con harina y agua de Galicia, pero en un pequeño formato que lo hace especialmente tentador.



Mini Bollo Galego
REF. 55190



Manipulación

Regenera según demanda: hornéalos 1 minuto a 200°C y los tendrás listos para exponer en tu vitrina.

Exposición

Indica en tu cartelería que está elaborado con la receta del auténtico pan galego.

Rentabilidad

Embolsa algunas unidades y ofrécelas a un precio especial. Incentiva la venta cruzada con rellenos para meriendas infantiles, como crema de cacao o paté.



Panes de Molde

PANES
SALUDABLES

El placer de cuidarse

Llegan el nuevo Pan de molde Blanco, el Brioche, el 3 Espeltas y de Choco Blanco con Frambuesas, que unidos a nuestros Muesli, Alto en proteínas y pan de molde con Semillas y Cereales, se convierten en las siete nuevas referencias elaboradas con productos de alta calidad, con sus destacadas propiedades según la variedad.

Valores diferenciales

- Panes de molde singulares con los que mejorarás tu oferta
- Enteros o precortados, como mejor funcionen en tu negocio
- Ingredientes seleccionados de primerísima calidad
- Gran variedad de sabores



Panes de molde Cereales

Alto en Proteínas

Un pan de molde Clean Label que sorprende por la elevada hidratación de su miga, superior al 68 %, y la intensidad de matices que le confieren sus ingredientes. Especialmente indicado para dietas especiales que necesitan un mayor aporte de proteínas, cuenta con semillas de sésamo, de girasol y de linaza dorada que enriquecen su miga y decoran su firme corteza.



Pan de Molde Alto en Proteínas
REF. 67621



También disponibles a granel y sin cortar. REF. 67620

Semillas y Cereales

Los granos enteros de este pan de molde Clean Label se tuestan y se maceran en masa madre para potenciar sus asombrosas cualidades organolépticas. A través de este proceso de elaboración se consigue crear un pan tan exquisito como saludable. Contiene copos de avena, pipas de girasol, linaza dorada y marrón, sésamo tostado y pelado y semillas de amapola y calabaza.



Pan de Molde Semillas y Cereales
REF. 67671



También disponibles a granel y sin cortar. REF. 67670

3 Espeltas

La espelta es un trigo antiguo que aporta múltiples propiedades al organismo. Este pan de molde Clean Label está elaborado con una interesante mezcla de harina de espelta con tres tipos de grano de espelta: la clásica, la verde y la germinada. El resultado es un pan con una miga única y genuina, cuya frescura permanece bien resguardada bajo su recia corteza.



Pan de Molde 3 Espeltas
REF. 67951



También disponibles a granel y sin cortar. REF. 67950

Muesli

Este pan Clean Label tan nutritivo está especialmente pensado para aumentar el aporte de hidratos de carbono. En su receta incluye muesli de fruta y cereales, así como aceite de girasol para que su miga sea aún más jugosa. Su corteza es ligeramente más gruesa que los panes de molde convencionales y está decorada con una atractiva lluvia de semillas de teff blanco y marrón.



Pan de Molde Muesli
REF. 67931



También disponibles a granel y sin cortar. REF. 67930

Panes de molde Dulces

Brioche

Te presentamos un tierno y exquisito *brioche* en formato de pan de molde Clean Label. Su receta incorpora los ingredientes de la masa de bollería tradicional: leche, masa madre, levadura y azúcar. Adicionalmente le añadimos mantequilla para mejorar todavía más su cremosidad: el resultado es un pan de molde suave y esponjoso que se deshace en la boca.



Pan Molde de Brioche
REF. 67751

10 u	300 g	4x14	30-40'	18,5

También disponibles a granel y sin cortar. **REF. 67750**

Choco Blanco y Frambuesas

Su fresca miga de brioche es tan suave y tierna porque incorpora masa madre, leche, mantequilla, azúcar y huevo. Su exquisito interior alberga un corazón con trocitos de frambuesa y pepitas de bombón blanco que le confieren unos atributos exclusivos e inigualables. Es un pan de molde tan apetecible que resulta ideal incluso para tomarlo solo.



Pan de Molde Choco Blanco y Frambuesas
REF. 67771

10 u	360 g	4x14	30-40'	18,5

También disponibles a granel y sin cortar. **REF. 67770**

Pan de molde Clásico Blanco

Suave, cremoso y con el característico aroma que le aporta la masa madre de su receta, así es este pan de molde tan refinado. La mantequilla y el aceite de girasol de su masa le proporcionan una notable esponjosidad, matizada por un sutil pellizco de azúcar que endulza al tiempo que seduce. Y es que, ¿quién dijo que un producto básico de tu despensa no podía ser sofisticado?



Pan de Molde Blanco
REF. 67731

10 u	346 g	4x14	30-40'	18,5

También disponibles a granel y sin cortar. **REF. 67730**

Exposición

Dedícale un espacio exclusivo en tu establecimiento



Rock & Roll

Bocadillos fáciles y tiernos

HORECA

Valores diferenciales

- Producto muy versátil
- Fácil preparación y combinación
- Diversidad de cortes
- Kit "Take away"
- Producto de tendencia

EUROPASTRY.



Rock & Roll

Eléctrico, rebelde y con mucha personalidad, así se presenta este pan lleno de posibilidades. Te presentamos este pan inglés de textura abriochada en unidades de 4 piezas ya preporcionadas: basta con separarlas de las demás, practicar un corte en la parte superior para rellenarlo con ingredientes tanto dulces como salados, según el momento y la ocasión.



Rock & Roll
ref. 66161

12 packs 4 uds	73 g	4x14	50'	10,5x5

También disponible su venta a granel, en placas de 8 uds.
REF. 66160



Comunica bien a tus clientes

¿Cómo manipular el producto en casa?

El Rock & Roll es un producto muy versátil. Al venir unido a otros rolls admite cortes originales como los que te presentamos a continuación y con los que tu cliente podrá reinventar el concepto de bocadillo.

Corte clásico:

Rock & Roll entero y abierto por la mitad.

Corte en uve:

Practica un corte longitudinal a lo largo de la superficie superior del Rock & Roll y rellénalo por el centro.

Corte Cuadrado:

Necesitarás dos Rock & Roll unidos por el centro. Córtalos primero por la mitad transversalmente para obtener dos cuadrados. Luego, ábrelos por la mitad.

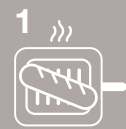
Corte Trío:

Necesitarás 3 Rock & Roll unidos. Córtalos transversalmente para obtener 3 rectángulos. Seguidamente, ábrelos por la mitad por el lado que desees.

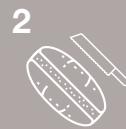


¿Cómo regenerar el producto en casa?

La masa del Rock & Roll se tuesta fácilmente y adquiere una textura crujiente y aérea que lo hacen único. Dóralo unos instantes en una plancha caliente con unas gotas de aceite o mantequilla hasta que adquiera color y, si lo deseas, introdúcelo unos instantes en el horno para que se caliente ligeramente y el exterior quede más crujiente.



1
Separa, unta los laterales con mantequilla y plancha.



2
Haz un corte en la parte superior.



3
Condimenta al gusto.



Burger Chapatta Cristalina

Redescubre el pan

Valores diferenciales

- Con ingredientes seleccionados
- Alta durabilidad
- Alta hidratación

 EUROPASTRY.



Burger Chapatta Cristalina

Este Pan Burger *premium* mantiene todo el proceso Cristalino, con una elaboración tradicional, de aspecto irregular y auténtico, con corteza fina, cristalina y crujiente. Esta vez, apostamos por un formato precortado de forma cuadrada y de vanguardia, para poder crear tendencia con tus burgers. Además, hemos añadido semolina a su composición, que destaca por su contenido en vitaminas del grupo B.



Burger Chapatta Cristalina
REF. 67921

						
2 u	95 g	-	20'	180-190	1	13

Descubre nuestra gama Cristalina:



Manipulación

¡Descongelar y listo para exponer en tu lineal!

Rentabilidad

Incentiva la venta cruzada con productos cárnicos y/o embutidos.

Pan Campestre Precortado

PANES SALUDABLES

Máxima regularidad

El gran clásico panadero, en su formato más rentable: al ser rectangular, las rebanadas son uniformes y es más fácil su uso para tostadas y recetas.

Valores diferenciales

- Doble fermentación
- 60-65 % de hidratación
- Ideal para tostar
- Rebanadas regulares y uniformes

EUROPASTRY.

Pan Campestre Precortado



Elaborado con harina, masa madre, sal marina y aceite de girasol, que aporta cremosidad a su ligera y alveolada miga.



Campestre Precortado
REF. 64951

				
5 u	360 g	6x6	30-45'	38

Pan Campestre Cereales Precortado



Está elaborado con aceite de oliva, incorpora copos de avena y semillas de girasol, de linaza dorada y marrón, de amapola y de calabaza, así como sésamo tostado y pelado.



Campestre de Cereales Precortado
REF. 81981

				
5 u	360 g	6x6	30-45'	38

Rentabilidad

Dedícale un espacio exclusivo en tu establecimiento.



Piadinas

BOLLERÍA
FÁCIL

En cualquier momento, en cualquier lugar

Para la elaboración de esta media luna utilizamos una masa muy suave y esponjosa de harina de trigo, que envuelve los sabrosos ingredientes de su receta. Cada pieza sorprende por su abundante relleno y logra una apetitividad incomparable. ¡Nuestras Piadinas crean adicción desde el primer bocado!

Valores diferenciales

- Formato *street food*
- Con prácticos cartoncillos *take-away* que incorporan la marca Piadinas
- Aspecto artesano
- Apetitiva tonalidad dorada
- Fácil manipulación

 EUROPASTRY.

Piadina Mixta

¡Que no te engañe su nombre! Además de incorporar queso mozzarella, su relleno también cuenta con tomate triturado, bacon, champiñones y huevo, y está decorada con orégano para proporcionarle un aroma todavía más apetitoso. Es un bocado tan tentador que a tus clientes les apetecerá tomarlo a cualquier hora del día. ¡Ofrécelo junto con un refresco para llevar y dispara tus ventas *take-away*!



Piadina Mixta
REF. 45060

						
42 u	120 g	6*13	2-5'	180	15	15

Piadina Carbonara



Esta creación tan sabrosa, inspirada en la famosa salsa italiana pero a la manera francesa, está rellena con bacon, champiñones, nata, mozzarella y queso fundido, y viene ya decorada con sémola de trigo para darle un aspecto aún más atractivo. Es una pieza tan completa que formará parte de tus opciones de comida rápida, y tan fácil de regenerar que se irá adaptando a tus puntas de demanda.



Piadina Carbonara
REF. 45070

						
40 u	120 g	6*13	2-5'	180	15	15

Manipulación

Cómodas y fáciles de manipular, basta con descongelar y hornear. Puedes hornearlas 15 minutos antes de las horas punta, ¡siempre listas para servir!

Exposición

Para potenciar la exposición en tu establecimiento, cada caja contiene cómodos cartoncillos *take-away* que hacen más fácil saborearlas por la calle, en cualquier momento y lugar.

Exponlas desde mediodía hasta última hora de la tarde e indica bien cada relleno en tu cartelería. ¡Las ves y te las llevas!

Rentabilidad

Incentiva la venta cruzada creando promociones con alguna bebida e incrementa así el tiquet medio.



Punk Pies

BOLLERÍA
FÁCIL

¡Las empanadillas se reinventan!

¡Sáltate las normas! Nuestras Punk Pies son nuestras empanadillas más transgresoras. Su silueta es el perfil de una cresta punk, mientras que su sabor está grabado a fuego en la intensa y contundente masa que la envuelve. Claro que lo mejor es su relleno extra abundante, que explota en la boca como una fusión de sabor, así como sus insólitas recetas. Prepárate para emociones extremas, ¡llegan las Punk Pies!

Valores diferenciales

- Masa pintada con huevo para lograr una irresistible tonalidad dorada y brillante tras la cocción
- Relleno más jugoso gracias al sofrito con que se preparan todas las recetas

EUROPASTRY.

Punk Pie Angus



La reina de las empanadillas es única: no existe otra igual. Está rellena de exquisita carne de ternera Angus junto con cebolla, tomate y pimiento rehogados. ¡Simplemente fabulosa!



Punk Pie Angus
REF. 23200

48 u 90 g 10*11 2-5' 180-200 25-30 11,5x7,5

Punk Pie Pollo Thai

¡Tus clientes viajarán a Tailandia al primer mordisco de esta sensacional empanadilla! Está rellena de pollo al curry rojo, exquisitamente aderezado con salsa de soja, ajo, pimienta, albahaca y orégano.



Punk Pie Pollo Thai
REF. 23210

48 u 90 g 10*11 2-5' 180-200 25-30 11,5x7,5

Manipulación

Mínima manipulación: pintadas al huevo, listas para cocer.

Exposición:

Presenta este producto ya embolsado desde mediodía hasta última hora de la tarde, indicando en un adhesivo sus originales rellenos.

Rentabilidad

Impulsa la venta cruzada junto con algún refresco o cerveza.

Napolitana de Cereales, Queso y Miel

Sélection
D'OR

BOLLERÍA
FÁCIL

Un postre envuelto en hojaldre semillado

Valores diferenciales

- Con margarina Sélection d'Or, delicada, exquisita y con aroma a mantequilla
- Producto único: no existe otro igual en el mercado
- Relleno muy novedoso y diferencial
- La bollería de cereales es tendencia
- Con certificación Kosher y Halal
- Esta exclusiva napolitana amplía tu oferta de especialidades de la gama Sélection d'Or

 EUROPASTRY.

Napolitana de Cereales, Queso y Miel



Queso fresco, nueces tostadas y miel, así es el relleno de esta extraordinaria napolitana, que incorpora la calidad de la bollería tradicional y la sorpresa de un *topping* innovador y contemporáneo, especialmente pensado para el consumidor de hoy: su decoración con semillas enteras de linaza dorada y trocitos de semillas de girasol y avena le proporcionan el look de moda. Además está elaborada con margarina Sélection d'Or, que proporciona una cremosa textura y un agradable bouquet gracias a su sugerente aroma a mantequilla. ¡Nadie podrá resistirse a esta tentadora napolitana!



Napolitana de Cereales, Queso y Miel
REF. 67480

						
50 u	110 g	8x9	15-30'	170-190	15-20	13

Manipulación

Coloca las piezas en una bandeja para su descongelación y, una vez descongeladas, podrás proceder a su cocción, colocando 12 unidades en cada bandeja.

No necesitan decoración, listas para vender.

Exposición

Destaca los ingredientes de su relleno en tu cartelería.

Rentabilidad

Al ser de margarina, su coste es más competitivo para ti, aunque, gracias a su aroma a mantequilla, a su masa semillada y a su novedoso sabor, tus clientes percibirán esta napolitana como un producto de alta gama.

DeliTûlipes

les Tûlipes

El sabor de las recetas caseras

Te presentamos la nueva familia DeliTûlipes. Son esponjosas, suaves, exquisitas y, sobre todo, cuentan con el toque maestro de nuestra receta, magistral en su simplicidad. Su característico pirotino blanco les da un aspecto más cercano y tradicional y otorga el máximo protagonismo a la especialidad repostera que contiene, mientras que su liviana masa se funde de manera delicadamente cremosa en el paladar.



EUROPASTRY.

DeliTûlipes al Cacao con Avellanas



Elaborada con masa de muffin rellena de crema de cacao con avellana, incorpora trocitos de avellana tostada que potencian aún más sus notables características organolépticas y le aportan un sabor avellanado muy especial.



DeliTûlipes al Cacao con Avellanas
REF. 67640

15 u 120 g 8x17 30-60 8

DeliTûlipes Crumble de Frutos Rojos



Rellenamos con mermelada de frutos rojos esta tierna y esponjosa masa de muffin, además incorpora bayas de frambuesa y arándanos. El aromático topping es un apetitoso crumble de mantequilla, que al hornear queda tostado y crujiente.



DeliTûlipes Crumble Frutos Rojos
REF. 67510

15 u 120 g 8x17 30-60 8

DeliTûlipes Músico

Nuestro muffin artesano y gourmet: su masa incluye trocitos de almendra, nuez pecana y pasas enteras, mientras que el relleno es una melosa *Crème Brûlée* que contrasta con la textura de los frutos secos y los matiza con un suave velo caramelizado.



DeliTûlipes Músico
REF. 67590

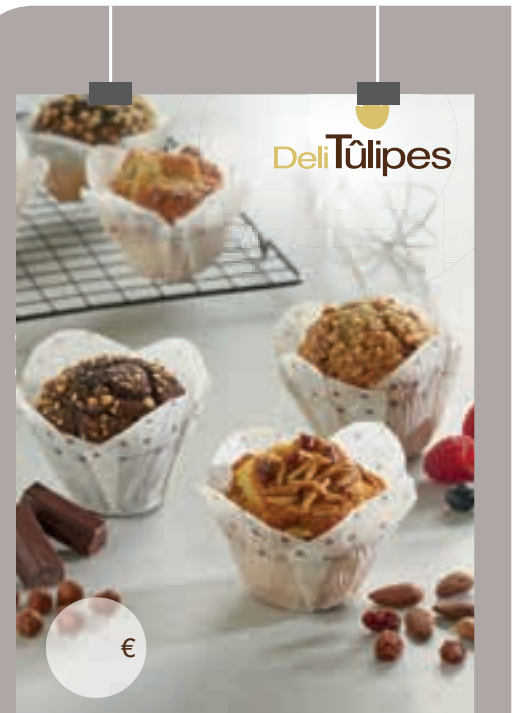
15 u 120 g 8x17 30-60 8



Valores diferenciales

- Aspecto artesano
- Textura tierna y esponjosa
- Intensos sabores
- ¡Descongelar y vender!

EUROPASTRY.



Manipulación

Máxima practicidad, descongelar y servir.

Decoración

No necesitan decoración, listas para vender.

Rentabilidad

En dos formatos: véndelas por unidades o en un pack de dos unidades a precio cerrado.



Incentiva la venta cruzada con tus infusiones o bebidas más sofisticadas.

Tentaciones

BOLLERÍA
MINUTE

Nuestras delicias más sofisticadas

Te presentamos una exquisitez original y diferente: enrollamos un bucle de masa danesa, le añadimos un cremoso relleno y le damos forma de flor para crear un dulce tan apetitoso como distinguido. ¡Viste tu mostrador con nuestras Tentaciones y dale un toque de elegancia a tu oferta!

Valores diferenciales

- Muy original: masa danesa con forma de flor.
- Descongelar y servir
- Sabores más *premium*
- Formato artesanal

EUROPASTRY.

Tentación de Limón



Ligera, jugosa y con intenso sabor a limón. Esta delicada y tierna Tentación sorprende por su esponjosa miga y su liviana textura. Preparamos manualmente los remolinos de masa danesa en las copas antes de hornear, consiguiendo una pieza tan vistosa como fácil de manejar.



Tentación de Limón
REF. 68970



60 u



60 g



9x5



60'



7

Tentación de Manzana y Caramelo



Elaboramos esta exquisita combinación de sabores con una masa danesa de levadura suave para obtener una deliciosa miga y una fina textura. Sus tres espirales de masa ligera y esponjosa envuelven el delicioso relleno de manzana y caramelo. ¡Una tentación única e irresistible!



Tentación de Manzana y Caramelo
REF. 68980



24 u



90 g



8x10



60'



8

Exposición

Estos productos tan *premium* le darán un plus de calidad a tu oferta.

Destaca en tu cartelería que están elaborados con masa danesa.

Comunica a tus clientes la calidad y excelencia de sus rellenos.



Trenza Brioche al Cacao

Desayunos en familia

BOLLERÍA
LISTA

Valores diferenciales

- Descongelar y servir
- Ingredientes de la máxima calidad
- Gran formato, ideal para compartir o porcionar
- Su presentación en bandejas individuales potencia su aspecto artesano
- Una vez descongelado dura hasta 7 días con su envoltorio

 EUROPASTRY.

Trenza Brioche al Cacao



Una trenza especialmente pensada para el profesional: basta con descongelarla para poder ofrecerla a tus clientes. Tan tierna y jugosa como recién hecha. Su masa de dos brioches, natural y al cacao, está elaborada con ingredientes de la máxima calidad: harina seleccionada, azúcar, huevo, crema de leche, cacao en polvo y levadura. Su vistoso trenzado de dos colores y su generoso formato convierten esta especialidad en un exquisito bocado para compartir.



Trenza Brioche al Cacao*
REF. 64810

				
16 u	400 g	6x7	2h	26

*Envasado individualmente

Manipulación y decoración

Basta con descongelar en su propio envase, no necesita decoración ni manipulación alguna.

Exposición

Potencia sus ingredientes de máxima calidad en la cartelería de tu punto de venta.

Rentabilidad

Dentro de su envase dura hasta 7 días después de descongelarla. Porciónala para meriendas e incentiva su venta cruzada con algún batido o zumo.



Dots panadero

Nuestro Dots más artesano

DOTS
ORIGINAL

Valores diferenciales

- Glaseado más denso
- Masa más dulce
- Sabor tradicional, de horno
- Mayor durabilidad
- Masa consistente pero liviana que invita a repetir

 EUROPASTRY.

Dots panadero



Recuperamos la receta tradicional del primer Dots que elaboramos hace más de cuarenta años y conseguimos un exclusivo Dots vintage, una pieza maestra con un sabor y una textura que transportan a otra época desde el primer bocado.



Dots panadero
REF. 61470



36 u



72 g



8x11



15-20'



10



Exposición

Destacar que es un Dots artesano, muy diferente de los demás.
Exponer en cajitas de dos unidades.

Comunica sus singulares atributos a través de P.L.V.



Dots White & Red Sabor Yogurt

DOTS
ORIGINAL

Melodía de contrastes

Valores diferenciales

- Relleno con el sabor de moda, ¡la crema de Yogurt es tendencia!
- Su *topping* de galleta Red Velvet le da un aspecto muy original
- Muy novedoso: único en el mercado
- Descongelar y vender

EUROPASTRY.

Dots White & Red Sabor Yogurt



¡Qué delicia de Dots! Su relleno de crema con sabor a Yogurt aporta un toque ácido mientras que su media cobertura blanca contrasta y lo dota de una textura crujiente, que se funde con la masa tierna y esponjosa de nuestros Dots. Exquisito, ¿verdad? Pero todavía hay más: el toque maestro lo proporciona el topping de galleta Red Velvet. ¡Quien lo prueba ya no puede vivir sin él!



Dots White & Red Sabor Yogurt
REF. 67180

 36 u

 74 g

 8x15

 15-20'

 9,5

DOTS
IS ALWAYS
A GOOD IDEA

€

DOTS
REAL

Manipulación y decoración

Producto 100 % acabado, no requiere manipulación. ¡Siempre listo para descongelar y vender!

Exposición

Pide material de apoyo a nuestro departamento de marketing para vestir tu establecimiento. Crea un córner de Dots y destaca esta novedad.

Comunica sus singulares atributos a través de P.L.V.

DOTS WHITE&RED
IS ALWAYS
A GOOD IDEA

RELLENO
DE
YOGURT

Disponible en dos formatos a granel o en *flowpack* de 4 uds.

El nuevo formato *flowpack* se compone de una base de cartoncillo con un diseño único y exclusivo envuelto con un film que incorpora los ingredientes del producto

CuadraDots Panda

DOTS[®]
ORIGINAL

La cuadratura del círculo

Valores diferenciales

- Amplía tu oferta de Dots con esta nueva variedad tan atractiva
- Un formato diferente y atrevido
- Gran novedad: no existe otro igual
- Descongelar y vender

EUROPASTRY.

CuadraDots Panda



¡Qué idea tan original! Auténtica masa de Dots pero con un formato insólito e igualmente irresistible: su media cobertura de bombón blanco con trocitos de chocolate cruje al morder y alberga un tierno y esponjoso corazón. Una delicia fascinante que todo el mundo querrá probar, ¡se los llevarán de Dots en Dots!



CuadraDots Panda
REF. 60105



36



66



8x14



15-20



9

DOTS[®]
IS ALWAYS
A GOOD IDEA



Manipulación y decoración

Producto 100 % acabado, no requiere manipulación. ¡Siempre listo para descongelar y vender!

Exposición

Pide material de apoyo a nuestro departamento de marketing para vestir tu establecimiento. Crea un córner de Dots y destaca esta novedad.

Comunica sus singulares atributos a través de P.L.V.



Disponible en dos formatos a granel o en *flowpack* de 4 uds.

El nuevo formato *flowpack* se compone de una base de cartoncillo con un diseño único y exclusivo envuelto con un film que incorpora los ingredientes del producto.

Rodados

friart
La nueva cocina

Bocatas preparados, listos, ¡ya!

Cada vez son más numerosos los urbanitas con un día a día apretadísimo que prefieren tomar algo rápido por la calle. No tienen tiempo que perder, ¡y tú tampoco! Por eso te hemos preparado una propuesta que te va a sorprender: nuestra nueva familia de tentadores bocadillos a punto para servir. Bocados rellenos de apetitosas recetas, con un pan tipo torta elaborado con aceite de oliva virgen y certificado Clean Label. Basta un golpe de plancha para que tus clientes los tomen calentitos y recién hechos, ¡irresistibles!

Rodado Mixto



Los desayunos más energéticos

Con huevo revuelto y dos lonchas de bacon frito.

Los Rodados son tan prácticos que ya tienes la mitad de tu propuesta de desayuno o brunch resuelta, solo tienes que añadir un zumo de naranja natural y un café con leche o una infusión para crear una oferta tan completa como irresistible.



Rodado Mixto con huevo revuelto
REF. 67041

19 u	210 g	8x9	90-180'	190-200	2-4 (plancha) 4-6 (horno)	12

Rodado de Pollo

Almuerzos rápidos y desenfadados

Con filete de pechuga de pollo, tomatitos Cherry, mayonesa, rúcula fresca y salsa pesto.

Un bocado tan fácil de saborear como succulento. Puedes completar tu oferta con una ensalada o unas verduras a la brasa o algún postre, más la bebida de moda: un zumo de fruta y verdura.



Rodado de Pollo
REF. 67031

19 u	245 g	8x9	90-180'	190-200	2-4 (plancha) 4-6 (horno)	12



EUROPASTRY

Valores diferenciales

- Especial “street food”
- Un formato novedoso con rellenos que siguen las tendencias del mercado
- Presentación personalizada en sobre de papel para take-away, apto para pasar por la plancha
- Larga durabilidad: un año en el congelado y cinco días refrigerado en su envase original

Rodado de Pavo

El tentempié que apetece a cualquier hora

Con pavo, tomatitos cherry y cremoso guacamole.

Tus clientes son cada vez más diversos y es bueno que puedas responder a su demanda de una manera ágil y tentadora en cualquier momento del día. Este Rodado es la solución ideal para hacerlo. Y es que las ganas de comer no tienen horario.



Rodado de Pavo
REF. 67131


22 u


205 g


8x9


90-120'


190-200


2-4
(plancha)
4-6
(horno)


12

Manipulación

Indica en una etiqueta adhesiva que están listos con solo 2-4 minutos de horno o sandwichera.

Decoración

No necesitan decoración, listos para vender.

Exposición

Destaca en tu cartelería sus ingredientes..

Rentabilidad

Ofrece este producto en bolsas con las tres variedades a precio especial para fomentar que tus clientes prueben el producto en sus veladas familiares.



Planchas de Bizcocho

PÂTISSERIE
Valérie

Recetas caseras con formato profesional

Te presentamos nuestras nuevas recetas de bizcocho recién salidas del horno, como se ha hecho toda la vida. El formato rectangular y regular de cada plancha facilitará que la porciones a tu gusto, tanto para desayunos y meriendas como para postres, mientras que su sabor, su aroma y su textura le proporcionará a tu oferta un tentador toque artesano.

Valores diferenciales

- El bizcocho casero de toda la vida en un formato profesional
- Presentación en una bandeja de cartón marrón que potencia su aspecto artesano
- Regular y fácilmente porcionable
- Una vez descongelado, tiene una vida útil de tres a cinco días

 EUROPASTRY



Bizcocho al Cacao

Plancha de bizcocho y crema de cacao, sabrosa, dulce y brillante. La crema de cacao crea un bonito dibujo que hace que su aspecto sea todavía más apetitoso.



Bizcocho al Cacao
REF. 66170

1 u 1,7 kg 6x18 180' 36x27

Bizcocho Carrot Cake

Dulce, suave y esponjosa. Una deliciosa combinación de zanahoria, nueces y avellanas que sorprende por la suavidad de su sabor y por la elevada humedad de su miga.



Bizcocho Carrot Cake
REF. 66270

1 u 1,8 kg 6x18 180' 18,5x10

Bizcocho Manzana Canela

Un bizcocho de receta tradicional y un aire muy familiar. De miga delicada y jugosa, presenta un sabor muy característico gracias su compota de manzana y su aroma a canela.



Bizcocho Manzana Canela
REF. 66440

1 u 1,7 kg 6x18 180' 18,5x10

Manipulación y decoración

Producto 100 % acabado, no necesita horneado ni decoración, solo hay que descongelar y servir.

Exposición

Preséntalas enteras en sus bandejas de cartón para potenciar su aspecto artesano.

Rentabilidad

Porciónalas para meriendas e incentiva su venta cruzada con algún batido o zumo.

Planchas Precortadas

PÂTISSERIE
Valérie

Máxima practicidad con sabores irresistibles

Las recetas más apetecibles, especialmente pensadas para que vuelen de tu mostrador, en el formato que resulta más práctico para tu negocio: en cómodas planchas ya porcionadas que irán adaptándose al ritmo de tu establecimiento. Dos sabores distintos que no dejan indiferente. ¿Por cuál optar? ¡Sin duda por ambos!

Valores diferenciales

- Sabores especialmente demandados: ¡nunca fallan!
- Planchas ya precortadas
- Ideales para ir descongelando al ritmo de tu negocio
- Una vez descongelado, tiene una vida útil de tres días en nevera

EUROPASTRY

Plancha de Galletas al Cacao Precortada



¡Para todos los públicos! La tarta de esta plancha sorprende por su adictivo sabor y sus apetitosas texturas. Sus dos capas de bizcocho al cacao envuelven un manto de crema de queso, aunque su mayor tesoro se descubre al morderla: cada porción alberga un corazón de galletas al cacao rellenas de crema con sabor a vainilla.



Plancha de Galletas al Cacao Precortada
REF. 66360



1 u



2,3 kg



6x18



180'



36x27

Plancha Nata y Fresa Precortada

Una tarta exquisita, vistosa y elegante. Sobre su esponjosa base de bizcocho se superponen dos delicadas cremas, una con sabor a fresa y otra de nata, mientras que su abizcochada cobertura está caramelizada con mermelada y enriquecida con porciones de fresones seleccionados. Un regalo tanto para los ojos como para el paladar.



Plancha Nata y Fresa Precortada
REF. 66290



1 u



2,1 kg



6x18



210'



33,5x27

Manipulación y decoración

No requiere manipulado, ya viene porcionado y listo para servir.

Exposición

Preséntalas en bandejitas individuales en tu sección de postres refrigerados.

Rentabilidad

Crea tus propias bandejas de repostería surtida combinando dos o tres porciones de cada sabor.