

**Adelanto Novedades– Septiembre 2015**



**Burger Aldeana**



**Bocata Rústico**



**Gourmet GR**



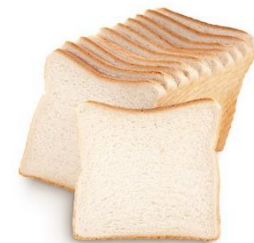
**Miniatura Espelta**



**Miniatura Pasas y Nueces**



**Miniatura Queso**



**Pan de Molde Sin Gluten**

**Adelanto Novedades– Septiembre 2015**



**Croissant Délice Listo**



**Dots on The Rocks**



**Mini Madalenas**



**Empanadilla de Pollo**



**Empanadilla de Carne**



**Empanadilla de Verduras**

## Burger Aldeana (ref. 25130)



### Características técnicas y de producto:

**Peso:** 80 gr/ud.

**Unidades caja:** 24 ud.

**Medida:** 11cm aprox.

**Descongelar** durante 20-25 min.

Elaborada con aceite de oliva para conseguir una textura tierna y esponjosa. Alta durabilidad gracias a la sémola de trigo. Suave, tierno, rústico y de aspecto inmejorable

## Bocata Rústico (Ref. 47300)



### Características técnicas y de producto:

**Peso:** 135 gr/ud.

**Unidades caja:** 52 ud.

**Medida:** 27cm aprox.

**Descongelar** durante 15-20min, 190-210°C durante 15-20min

Elaborado mediante proceso de doble fermentación, dando como resultado un pan con una miga muy tupida. Con semolina en la corteza, para conseguir un pan muy crujiente y con una mayor durabilidad.

## Panecillo Gran Reserva

(ref. 20340)



### Características técnicas y de producto:

**Peso:** 70 gr/ud.

**Unidades caja:** 90 ud.

**Medida:** 14cm aprox.

Descongelar durante 15-20min, 190-210°C durante 15-20min

Miga alveolada e irregular, de color marfil y de sabor suave con un toque ácido, prolongado y un aroma exquisito a avellana. Su corteza gruesa, muy crujiente, presenta un acabado dorado con matices de frutos secos torrefactos y ligeramente enharinado.

## Miniaturas

### Características técnicas y de producto:

**Peso:** 40 gr/ud.

**Unidades caja:** 80 ud.

180-190°C 8-10min

#### De Espelta (ref. 84620)

Elaborado con harina de espelta, masa madre, larga fermentación y rebozado de sésamo que aporta un sabor muy agradable y textura Crujiente.



#### Pasas y Nueces (ref. 84640)

Elaborado con masa madre y con pasas y nueces. Pan de larga fermentación y textura Crujiente.



#### De Quesos (ref.84650)

Ligero y crujiente, elaborada con masa madre y un mix de quesos: queso emmental, cheddar y rulo de cabra.

## Croissant París Listo (ref.61965)



### Características técnicas y de producto:

**Peso:** 65 gr/unitat

**Unidades:** 21

**Medidas:** 14 cm

Descongelar y listo, perfecto para establecimientos sin horno

Croissant de mantequilla prefermentado de excelente hojaldrado, intenso aroma y textura ligera y croustillant. Descongelar y listo. Presentado en tres bandejas de 7 unidades cada una

## Dots on the Rocks (ref.64920)



### Características técnicas y de producto:

Peso: 95 gr/unitat

Unidades: 21

Medidas: 9 cm

Descongelar y listo (40 min)

Elaborado con masa batida para que por dentro sea más denso y consistente. Con cacao en la masa para hacer su corazón aún más sabroso. Bañado en choco blanco y decorado con pequeñas rocas de chocolate con leche.

## Mini Madalenas (ref. 64120)



### Características técnicas y de producto:

**Peso:** 25 gr

**Unidades:** 74

**Medidas:** 4,5 cm

Descongelar y listo, perfecto para establecimientos sin horno

Tiernas y esponjosas, con suave toque a limón y decoradas con azúcar bolado.

## Empanadillas Argentinas



### Empanadilla de Pollo 63020

Formato empanadilla clásica, rellena de pollo, pimiento rojo, mozzarella y cebolla.  
24uds/cx 103gr/u



### Empanadilla de Carne 63010

Formato Cresta, relleno de carne picada, pimiento rojo, huevo duro y especias.  
24uds/cx 103gr/u



### Empanadilla de Verduras 63000

Formato Tortellini relleno de mix de verduras.  
30uds/cx 103gr/u