
Yaya
María
Catálogo
General 2026

Yaya María

Índice

Pan

Saint Honoré 6
Gran Reserva 10
O Forno Galego 14
Cristallino 16
Tradicional 22
PanSalud 26
PanBurger 28
Focaccias y Paninis 30
Pan de Molde 32
Especialidades 34
Restauración 38
Molletes 44

Le Brió 46

Bollería Dulce

Sophie 52
Viennoiserie Caprice 54
Petit Doré 57
Seléction d'Or 58
Croissants 60
Napolitanas 64
Masa Danesa 66
Hojaldres 68
Ensaimadas y Caracolas 70
Muffins y Madalenas 71
Saudade 72
Especialidades 73

American Bakery

Muffins 76
Cookies 80
Brownies 83

Dots® 84

Bollería Salada

Croissants y Napolitanas 98
Hojaldres 100
Masa Danesa 102
Quiches 104
Snacks 105
Empanadas y Empanadillas 106

Mangas, Bases y Planchas 110

Sin Gluten 116

Lykke

Pastelería 120
De Horno 125
Individual 126

Productos de Temporada

Festividades 130
Roscones y torteles 132
Cocas de San Juan 134

Retail 136

Koama

Aperitivos 150
Burgers y Mini Burgers 152
Principales 153

Pizzas 144

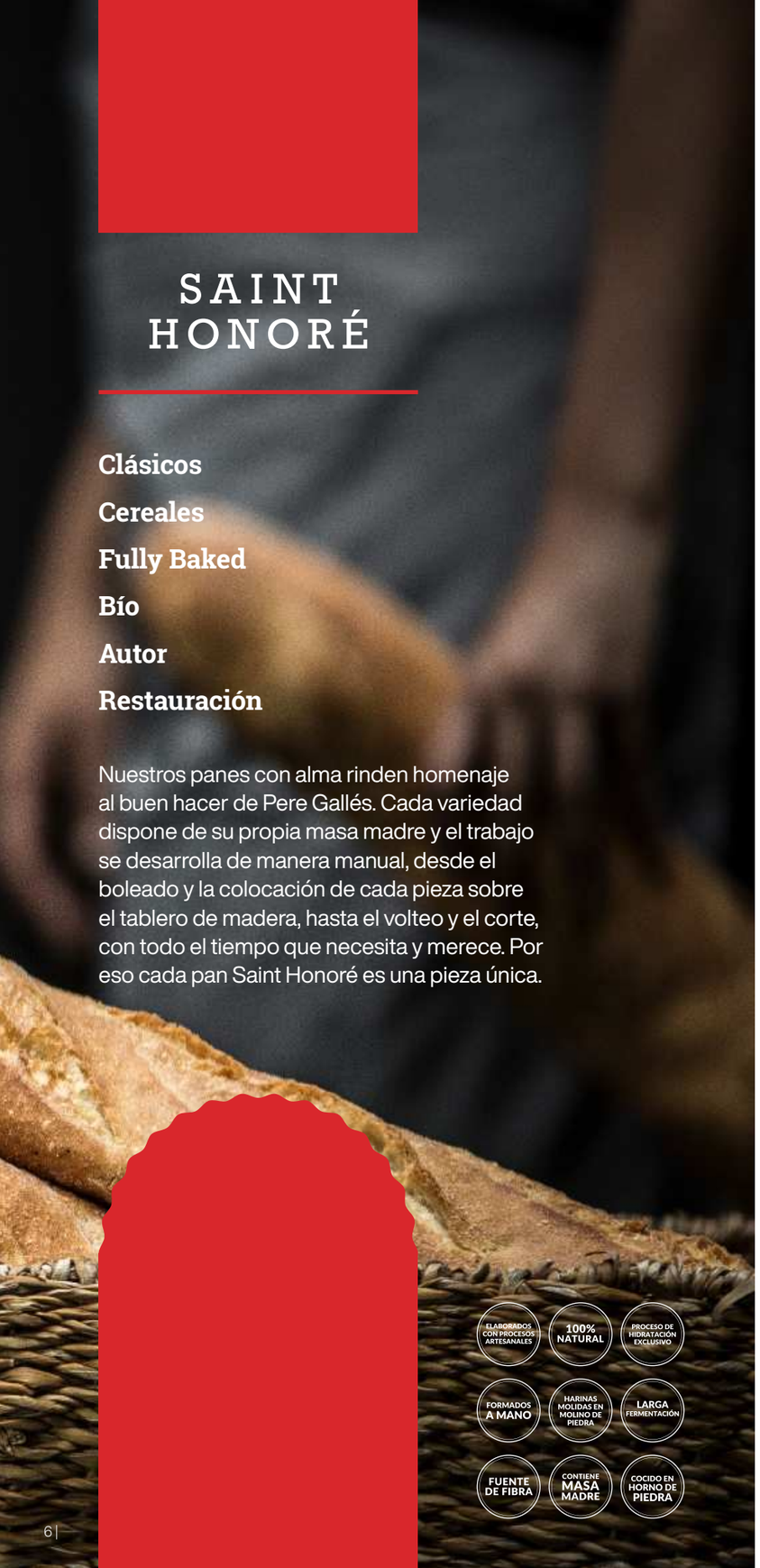
Kitchen

Bocadillos 152
4a Gama - Koama 154
5a Gama - Friart 158

Yaya María

Pan

Saint Honoré _ 6
Gran Reserva _ 10
O Forno Galego_ 14
Cristallino _ 16
Tradicional _ 22
PanSalud _ 26
PanBurger _ 28
Focaccias y Paninis _ 30
Pan de Molde _ 32
Especialidades _ 34
Restauración _ 38
Molletes _ 44



Clásicos



68443
Barra Santa Inés SH
16 u | 3350 g | 6×6 | 30' Descongelar
180/200º | 10-15' Horno | 47 cm
Fuente de Fibra • Vegano



61243
Baguette Ancienne SH
24 u | 220 g | 6×6 | 20' Descongelar
190/200º | 10-15' Horno | 46 cm
Vegano



66532
Barra Rústica Obrador SH
16 u | 280 g | 6×6 | 30' Descongelar
190-200º | 20-25' Horno | 43 cm
Clean Label • Vegano



65415
Boule Rustique Integral SH
6 u | 800 g | 6×6 | 65' Descongelar
200º | 24-25' Horno | 26 cm
Clean Label • Vegano



69966
Barra de la Huerta SH
16 u | 280 g | 6×6 | 30' Descongelar
190/200º | 10-15' Horno | 47 cm
Vegano



61632
Brand Barra Obrador SH
10 u | 560 g | 6×6 | 60' Descongelar
180-200º | 20-25' Horno | 44 cm
Clean Label • Fuente de Fibra • Vegano



66765
Torsade SH
15 u | 380 g | 6×6 | 30-50' Descongelar
190-200º | 12-15' Horno | 42 cm
Masa Madre • 100% Natural



69921
Galleguita SH
36 u | 150 g | 6×6 | 30-45' Descongelar
200º | 8-10' Horno | 26 cm
Clean Label • 100% Natural



88690
Barra Huerta Sarraceno SH
18 u | 280 g | 6×6 | 30-40' Descongelar
180-200º | 10-15' Horno | 47 cm
Masa Madre • Clean Label



61281
Barra Delirium SH
16 u | 390 g | 6×6 | 30' Descongelar
190-200º | 10-15' Horno | 44 cm
Vegano



66675
Alma SH
15 u | 250 g | 4×8 | 20-30' Descongelar
180-200º | 10' Horno | 36 cm
Aceite de Oliva • Vegano



63610
Media 100% Integral SH
54 u | 160 g | 6×6 | 20' Descongelar
180-200º | 15' Horno | 24,5 cm
Clean Label • Vegano



63620
100% Integral SH
24 u | 300 g | 6×6 | 20' Descongelar
190-200º | 15-20' Horno | 46 cm
Clean Label • Vegano



65475
Hogaza Espiga SH
6 u | 800 g | 6×6 | 60' Descongelar
200º | 24-25' Horno | 44 cm
Clean Label • Vegano



62039
Hogaza Kombucha SH
12 u | 500 g | 6×6 | 45-50' Descongelar
180-200º | 20-25' Horno | 27 cm
Clean Label • 100% Natural



68712
Bocata de la Huerta SH
50 u | 115 g | 6×6 | 30-45' Descongelar
200º | 8-10' Horno | 24 cm
Vegano

Cereales



68792
Barra Espelta SH
20 u | 300 g | 6×6 | 30' Descongelar
190-200º | 10-15' Horno | 44 cm
Clean Label • Vegano



68911
Hogaza Almendra y Avellana
18 u | 330 g | 6×6 | 30-40' Descongelar
180º | 18-20' Horno | 26 cm
Masa Madre



65106
Hogaza Pipas de Calabaza SH
9 u | 650 g | 6×6 | 40-50' Descongelar
175-180º | 25-30' Horno | 33 cm
Masa Madre • Clean Label • Vegano



65851
Hogaza Whole Grain SH
16 u | 460 g | 6×6 | 50' Descongelar
220º | 20' Horno | 20 cm
Clean Label • Masa Madre • 100% Natural • Alto Contenido de Fibra



65085
Hogaza Cereales SH
8 u | 650 g | 4×8 | 40-50' Descongelar
175-185º | 25-30' Horno | 32 cm
Masa Madre • Clean Label • Vegano



69145
Media Cerealis SH
50 u | 120 g | 6×6 | 15-20' Descongelar
180-200º | 15-20' Horno | 20 cm
Masa Madre • Fuente de Fibra



62040
Le Noir SH
12 u | 505 g | 6×6 | 45-50' Descongelar
180-200º | 15-20' Horno | 27 cm
Sin Colorantes Artificiales



67824
Redondo Summum Espelta y Centeno SH
8 u | 430 g | 6×6 | 60' Descongelar
180-200º | 20-25' Horno | 16,5 cm
Masa Madre • 100% Natural • Fuente de Fibra • Mantequilla



60824
Hogaza Calabaza y Nueces
18 u | 330 g | 6×6 | 30-40' Descongelar
180º | 18-20' Horno | 26 cm
Sin Colorantes Artificiales



68713
Bocata Huerta Semillado SH
50 u | 125 g | 6x6 | 30-40' descongelar
190-210º | 12-15' horno | 25 cm
Masa Madre • Fuente de Fibra

Fully Baked



60445
Aqua Fully Baked SH
16 u | 280 g | 6×6 | 40-45' Descongelar
180-200º | 4-6' Horno | 40 cm
Vegano



60441
Rustique Fully Baked SH
24 u | 130 g | 6×13
30-40' Descongelar | 23 cm
100% Natural

BÍO



61271
Barra con Sarraceno Bío SH
12 u | 500 g | 6×6 | 60' Descongelar
180-200º | 20-25' Horno | 33 cm
Bío • Clean Label • Masa Madre • 100% Natural • Fuente de Fibra



65127
Hogaza Espelta Bío SH
16 u | 430 g | 6×6 | 20-30' Descongelar
170-180º | 22-28' Horno | 28 cm
Bío • Clean Label • Masa Madre • 100% Natural • Fuente de Fibra



61034
Pavé Espelta y Quinoa Bío SH
20 u | 430 g | 6×6 | 60' Descongelar
180-200º | 20-25' Horno | 17 cm
Bío • Clean Label • Masa Madre • 100% Natural • Fuente de Fibra



68423
Redondo Obrador Bío SH
16 u | 420 g | 4×14 | 60' Descongelar
180-200º | 20-25' Horno | 17 cm
Bío • Clean Label • Masa Madre • 100% Natural • Fuente de Fibra



61276
Media Sarraceno SH
50 u | 115 g | 6x6 | 30-45' descongelar
190-210º | 12-15' horno | 24 cm
Bío • Masa Madre • 100% Natural

Autor



61548
Pan de Espelta
12 u | 465 g | 6×6 | 20-30' Descongelar
180-200º | 10-12' Horno | 25 cm
Clean Label • Masa Madre • 100% Natural



61533
Pan de Pasas y Nueces
8 u | 465 g | 6×6 | 30-40' Descongelar
190-210º | 20-25' Horno | 22,5 cm
Clean Label • Masa Madre • 100% Natural



62551
Pan de Cerveza
12 u | 450 g | 6×6 | 30-45' Descongelar
170-190º | 20-30' Horno | 22 cm
Clean Label • Masa Madre • 100% Natural • Fuente de Fibra



61560
Pan de Cacao y Naranja
16 u | 270 g | 4×14 | 30-40' Descongelar
170-190º | 20-25' Horno | 18 cm
Masa Madre

Restauración



66555
Sibarit SH
72 u | 90 g | 4×8 | 30-45' Descongelar
190-210º | 8-10' Horno | 18 cm
Vegano • Vegetariano



68150
Sabio SH
50 u | 70 g | 6×6 | 30-45' Descongelar
200º | 8-10' Horno | 15 cm
Clean Label • Fuente de Fibra



61720
Medio Redondo Obrador SH
52 u | 130 g | 6×6 | 40' Descongelar
220º | 25' Horno | 12 cm
Clean Label

Gran Reserva

Clásicos

Hogazas

Cereales y Semillas

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.

CONTIENE MASA MADRE

CLEAN LABEL

Clásicos



68325
Baguette GR Fully Baked
26 u | 265 g | 4×7 | 20-25' Descongelar
180-190º | 2-5' Horno | 53 cm
Masa Madre • 100% Natural



22001
Baguette GR
26 u | 260 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
180-200º | 15-20' Horno | 53 cm
Vegano



67325
Medio Bastón GR Fully Baked
40 u | 160 g | 4×7 | 20-25' Descongelar
180-190º | 2-5' Horno | 28 cm
Masa Madre



28120
Gourmet Multigrain GR
80 u | 100 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
180-190º | 15-20' Horno | 17,5 cm
Masa Madre • Vegano



28230
Rústica Cuvée GR
26 u | 260 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
180-200º | 15-20' Horno | 53 cm
Masa Madre • Fuente de Fibra • Vegano



28862
Barra Plus GR
20 u | 370 g | 4×7 | 20-25' Descongelar
180-200º | 20-25' Horno | 51 cm
Masa Madre



28240
Media Rústica Cuvée GR
44 u | 155 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
180-200º | 15-20' Horno | 27 cm
Masa Madre • Vegano



22681
Gourmet GR
80 u | 95 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
180-190º | 15-20' Horno | 17,5 cm
Masa Madre • Vegano



22910
Baguette GR con Salvado
26 u | 275 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
180-200º | 15-20' Horno | 53 cm
Vegano



22415
Barra Extra GR
26 u | 295 g | 4×7 | 20-25' Descongelar
180-190º | 20-25' Horno | 48 cm
Masa Madre • Vegano



22971
Barrita Lino GR
40 u | 185 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
190-200º | 15-20' Horno | 26 cm
Masa Madre • 100% Natural



63428
Gourmet GR Fully Baked
80 u | 95 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
180-190º | 15-20' Horno | 17,5 cm
Masa Madre • Vegano



22900
Baguette Cereales GR
26 u | 275 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
180-200º | 15-20' Horno | 53 cm
Fuente de Fibra • Vegano



22411
Barra GR
28 u | 295 g | 4×7 | 20-25' Descongelar
180-190º | 20-25' Horno | 40 cm
Masa Madre



65325
Bocata GR Fully Baked
40 u | 125 g | 4×7 | 20-25' Descongelar
180-190º | 2-5' Horno | 26 cm
Masa Madre • 100% Natural



66325
Panecillo GR Fully Baked
60 u | 70 g | 4×7 | 20-25' Descongelar
180-190º | 2-5' Horno | 17 cm
Masa Madre • 100% Natural



62990
Barra Centeno GR
18 u | 355 g | 4×7 | 20-25' Descongelar
180-190º | 20-25' Horno | 35 cm
Fuente de Fibra • Vegano



22421
Bocata GR
50 u | 150 g | 4×7 | 20-25' Descongelar
180-190º | 15-20' Horno | 25,5 cm
Masa Madre • Vegano



20341
Panecillo GR
110 u | 70 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
180-190º | 15-20' Horno | 14 cm
Vegano

Hogazas



20041
Hogaza Clásica Plus GR
13 u | 500 g | 4×7 | 20-30' Descongelar
170-180º | 35-45' Horno | 32 cm
Masa Madre • 100 % Natural



21981
Hogaza de Soja GR
18 u | 445 g | 4×7 | 20-30' Descongelar
170-180º | 35-45' Horno | 25 cm
Masa Madre • 100 % Natural • Fuente de Fibra



63427
Hogaza Cúrcuma y Maíz GR
16 u | 425 g | 4×7 | 20-30' Descongelar
170-180º | 35-45' Horno | 25 cm
Masa Madre



69135
Hogaza Tres Trigos GR
15 u | 445 g | 4×7 | 20-30' Descongelar
170-180º | 35-45' Horno | 33 cm
Masa Madre



20011
Hogaza Clásica GR
18 u | 425 g | 4×7 | 20-30' Descongelar
170-180º | 35-45' Horno | 25 cm
Masa Madre • 100 % Natural



63433
Hogaza GR Fully Baked
16 u | 425 g | 4×7
30-45' Descongelar | 25 cm
Masa Madre



21971
Hogaza Semillas y Cereales GR
18 u | 445 g | 4×7 | 20-30' Descongelar
170-180º | 35-45' Horno | 25 cm
Masa Madre • 100% Natural • Alto Contenido de Fibra



63314
Hogaza GR Centeno Germinado
17 u | 425 g | 4×7 | 25-30' Descongelar
180-190º | 30-35' Horno | 25 cm
Clean Label • Fuente de Fibra



20021
Hogaza GR de Aceitunas de Kalamata
18 u | 425 g | 4×7 | 20-30' Descongelar
170-180º | 35-45' Horno | 25 cm
Masa Madre • 100% Natural



28221
Hogaza con Cereales GR
18 u | 445 g | 4×7 | 20-30' Descongelar
170-180º | 35-45' Horno | 25 cm
Masa Madre



63315
Hogaza Avena y Semillas GR
16 u | 425 g | 4×7 | 20-30' Descongelar
170-180º | 35-45' Horno | 25 cm
100% Natural

Cereales





63432
Barra Semillada GR
24 u | 215 g | 6×6 | 15-20' Descongelar
190-210º | 15-18' Horno | 39 cm
Fuente de Fibra



68326
Media Cereales Fully Baked GR
40 u | 140 g | 4x7
20-25' descongelar | 26 cm
Masa Madre • Fuente de Fibra



62355
Panecillo 6 Semillas
110 u | 80 g | 4×7 | 20-30' Descongelar
190º | 20-25' Horno | 14 cm
Fuente de Fibra



69735
Panecillo Semillado GR
90 u | 70 g | 4×7 | 20-25' Descongelar
180-190º | 2-5' Horno | 15 cm
Masa Madre

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.

cocidos en Horno de Piedra · formados y cortados a Mano · recetas Tradicionales

Tradicional



62410
Bastón Cantábrico
20 u | 300 g | 4×8 | 30-40' Descongelar
190-200º | 8-10' Horno | 56 cm



64091
Barra Clásica
30 u | 280 g | 4×8 | 50-60' Descongelar
190-210º | 15-20' Horno | 36,5 cm



65108
Media Clásica
40 u | 145 g | 4×8 | 30' Descongelar
190-210º | 8-10' Horno | 24 cm



62550
Barra Premium
18 u | 280 g | 6×6 | 30-35' Descongelar
190-200º | 10-15' Horno | 44 cm



23810
Media Tradicional
45 u | 170 g | 4×8 | 30-40' Descongelar
190-210º | 12-15' Horno | 30 cm



66316
Bollo Tradicional
60 u | 120 g | 4×8 | 30-40' Descongelar
190-210º | 12-15' Horno | 22 cm



64051
Barra Meiga®
20 u | 300 g | 6×6 | 50-60' Descongelar
190-210º | 15-20' Horno | 43 cm



22270
Flauta Tradicional
36 u | 90 g | 6×13 | 30-40' Descongelar
190-210º | 1' Horno | 26 cm
Vegano • Vegetariano



27021
Barra Tradicional
18 u | 280 g | 6×6 | 15-20' Descongelar
200º | 12-14' Horno | 42 cm



61235
Rosca Tradicional
10 u | 425 g | 6×7 | 50-60' Descongelar
190-210º | 20-25' Horno | 24 cm
Masa Madre

Cristallino
100% NATURAL

Ciabattas
Focaccias
Lungos
Bocadillos
Bagels
Burgers
Restauración

La gama de pan más crujiente, 100% natural.
Un proceso exigente de alta hidratación elaborado con ingredientes 100% naturales y masa madre.
Un pan de corteza fina y crujiente y de miga ligera y aireada.

CONTIENE MASA MADRE · 100% NATURAL · ACEITE DE OLIVA · CLEAN LABEL

Ciabattas



81515
Ciabatta Cristallino XL
12 u | 325 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
180-200º | 1-2' Horno | 50 cm
Masa Madre • 100% Natural • Aceite de Oliva



69719
Ciabatta Gouda Cristallino
64 u | 95 g | 4×8 | 20' Descongelar
180-190º | 1-2' Horno | 11 cm
Masa Madre • 100% Natural



63027
Mini Ciabatta Cristallino Pipas de Calabaza
60 u | 55 g | 8×7 | 20' Descongelar
180-190º | 1-2' Horno | 8,5 cm
Masa Madre • 100% Natural



62140
Flautín Cristallino L
35 u | 145 g | 4×9 | 20-30' Descongelar
200-220º | 7-9' Horno | 50 cm
Masa Madre • 100% Natural • Aceite de Oliva • Clean Label



67826
Focallino
32 u | 90 g | 4x14
10-20' descongelar | 16,5 cm
Aceite de Oliva



63028
Mini Ciabatta Cristallino Semillas
60 u | 55 g | 8×7 | 20' Descongelar
180-190º | 1-2' Horno | 8,5 cm
Masa Madre • 100% Natural



60781
Panini Cristallino Precortado
36 u | 105 g | 4×8 | 20-30' Descongelar
180-190º | 1-2' Horno | 15 cm
Masa Madre • Aceite de Oliva



67651
Mini Ciabatta Cristallino Algarroba
80 u | 55 g | 8x7
15' descongelar | 7,5 cm
100% Natural



23350
Ciabatta Cristallino M
24 u | 100 g | 4×14 | 20-30' Descongelar
180-190º | 12-15' Horno | 25 cm
Masa Madre • 100% Natural



69447
Mini Ciabatta Cristallino Calabaza y Nueces
80 u | 55 g | 8x7
15' descongelar | 7,5 cm
100% Natural

Focaccias



67896
Focaccia Cristallino Clásica
6 u | 550 g | 4×11
30-45' Descongelar | 26 cm
Masa Madre • 100% Natural • Aceite de Oliva



65679
La Buffone Cristallino
12 u | 220 g | 8×8 | 45' Descongelar
220º | 4-5' Horno | 30 cm
Aceite de Oliva Virgen Extra



65355
Mini Focaccia Cristallino Tomate
36 u | 110 g | 4×11
15-30' Descongelar | 11 cm
Masa Madre • 100% Natural • Aceite de Oliva



67897
Focaccia Cristallino Olivas de Kalamata
6 u | 660 g | 4×11
30-45' Descongelar | 26 cm
Masa Madre • 100% Natural • Aceite de Oliva



61574
Pizzaccia Cristallino
14 u | 250 g | 8×8 | 45' Descongelar
220º | 4-5' Horno | 28 cm
Aceite de Oliva Virgen Extra



62451
Mini Focaccia Cristallino 4 Quesos
36 u | 110 g | 4×11
15-30' Descongelar | 11 cm
Masa Madre • 100% Natural • Aceite de Oliva



67902
Focaccia Cristallino Tomate
6 u | 660 g | 4×11
30-45' Descongelar | 26 cm
Masa Madre • 100% Natural • Aceite de Oliva



62748
Mini Pizzaccia Cristallino
24 u | 100 g | 8×8 | 45' Descongelar
220º | 4-5' Horno | 14 cm
Aceite de Oliva Virgen Extra



62615
Mini Focaccia Cristallino Plain
36 u | 85 g | 4×11
15-30' Descongelar | 11 cm
Masa Madre • 100% Natural • Aceite de Oliva



Lungos



67932
Pan Cristallino XXL
12 u | 470 g | 4×6 | 45' Descongelar
180-200º | 1-2' Horno | 75 cm
Masa Madre • 100% Natural •
Aceite de Oliva • Clean Label



60995
Cristallino 50% Integral XL
8 u | 380 g | 12×10 | 15-20' Descongelar
180º | 1-2' Horno | 56,5 cm
Masa Madre • 100% Natural •
Aceite de Oliva • Clean Label



64970
Pan Cristallino XL
12 u | 330 g | 4×8 | 45' Descongelar
180-200º | 1-2' Horno | 46 cm
Masa Madre • 100% Natural •
Aceite de Oliva • Clean Label



64971
Pan Cristallino XL (Precortado)
60 u | 50 g | 4×9 | 20' Descongelar
180-190º | 1-2' Horno | 12,5 cm
Masa Madre • 100% Natural •
Aceite de Oliva • Clean Label

Bocadillos



60780
Panini Cristallino 100% Integral
36 u | 105 g | 4×10
20-30' Descongelar | 15 cm
Masa Madre • Aceite de Oliva



63449
Tercio Cristallino Precortado
28 u | 65 g | 4×8
10' Descongelar | 18 cm
Masa Madre • 100% Natural • Aceite de Oliva • Clean Label



68711
Panecillo Cristallino
90 u | 40 g | 4×14
10' Descongelar | 12,5 cm
Masa Madre • 100% Natural • Aceite de Oliva • Clean Label



63441
Media Cristallino Precortado
24 u | 85 g | 4×14
10' Descongelar | 23 cm
Masa Madre • 100% Natural • Aceite de Oliva • Clean Label



67046
Media Cristallino Extra Air con Semillas
55 u | 45 g | 4×9
15' Descongelar | 20 cm
Aceite de Oliva



61241
Pulga Cristallino
96 u | 20 g | 4×14
5-10' Descongelar | 7 cm
Masa Madre • 100% Natural • Aceite de Oliva • Clean Label

Bagels



60985
Bagel Cristallino Cereales Precortado
60 u | 75 g | 4×8 | 20-40' Descongelar
180-190º | 1' Horno | 11,5 cm
Masa Madre • 100% Natural • Aceite de Oliva



67049
Bagel Cristallino Semiwholegrain Precortado
60 u | 70 g | 4×8 | 20-40' Descongelar
180-190º | 1' Horno | 11,5 cm
Masa Madre • 100% Natural • Aceite de Oliva • Fuente de Fibra



60875
Bagel Cristallino Precortado
60 u | 55 g | 4×8 | 20-40' Descongelar
180-190º | 1' Horno | 11,5 cm
Masa Madre • 100% Natural • Aceite de Oliva

Burgers





69444
Chapatta Cristallino Precortada
48 u | 95 g | 4×14 | 20' Descongelar
180-190º | 1' Horno | 12,5 cm
Masa Madre • Clean Label • Aceite de Oliva • Vegano



89892
Burger Cristallino Cerveza
60 u | 80 g | 4×14 | 20-30' Descongelar
180-190º | 1' Horno | 12 cm
Masa Madre • Clean Label • 100% Natural Aceite de Oliva • Vegano



88833
Burger Cristallino 120
60 u | 75 g | 4×14 | 20-30' Descongelar
180-190º | 1' Horno | 12 cm
Masa Madre • Clean Label • 100% Natural Aceite de Oliva • Vegano



69837
Burger Cristallino 120 Precortada
60 u | 75 g | 4×14 | 20-30' Descongelar
180-190º | 1' Horno | 12 cm
Masa Madre • Clean Label • 100% Natural Aceite de Oliva • Vegano

Restauración



67079
Roll Cristallino
65 u | 45 g | 8×7
15-20' Descongelar | 9 cm



67675
Roll Cristallino Wholegrain
85 u | 45 g | 8×7
15' Descongelar | 7,4 cm
100% Natural



64057
Finger Cristallino Olivas
75 u | 40 g | 8×7
15' Descongelar | 12 cm
100% Natural



64055
Finger Cristallino Avena
80 u | 35 g | 8×7
15' Descongelar | 11 cm
100% Natural • Aceite de Oliva



64056
Finger Cristallino Semillado
80 u | 35 g | 8×7
15' Descongelar | 11 cm
100% Natural

PAN TRADICIONAL

Rústico

Chapattas

Blanco

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.

Rústico



80976
French Baguette
34 u | 290 g | 4x7 | 20-25' descongelar
190-200º | 15-20' horno | 54 cm



65050
Barra 7 Cortes
32 u | 275 g | 4×7 | 20-30' Descongelar
180-200º | 15-20' Horno | 55 cm
Vegano



66931
Baguette Tahona
32 u | 250 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
190-210º | 15-20' Horno | 54 cm
Vegano



22091
Bastón
20 u | 395 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
180-200º | 15-20' Horno | 55,5 cm
Vegano



20240
Barra Toscana
22 u | 330 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
190-210º | 15-20' Horno | 54 cm
Masa Madre



24060
Piamonte
28 u | 250 g | 4×7 | 20-30' Descongelar
180-190º | 13-18' Horno | 54 cm
Vegano



24770
Baguette del Horno
34 u | 250 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
190-210º | 15-20' Horno | 54 cm
Vegano



23290
Maxi Aldeano
26 u | 290 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
190-210º | 15-20' Horno | 54 cm
Vegano



20610
Rústica de Leña
16 u | 415 g | 4×7 | 20-25' Descongelar
180-220º | 15-20' Horno | 53 cm
Masa Madre



66900
Rústica 7 Cortes
28 u | 310 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
180-190º | 15-20' Horno | 55 cm
Vegano



24770
Baguette Rústica
34 u | 250 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
190-210º | 15-20' Horno | 54 cm
Vegano



24060
Barra Mesana
28 u | 250 g | 4×7 | 20-30' Descongelar
180-190º | 13-18' Horno | 52 cm
Vegano

Rústico



60120
Barra de la Dehesa
20 u | 300 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
180-200º | 15-20' Horno | 50 cm

Masa Madre • Clean Label
100% Natural • Vegano



44350
Barra del Fournier
18 u | 270 g | 6×6 | 15-20' Descongelar
190-210º | 15-20' Horno | 40 cm

Vegano



62751
Flautín de Olivas
40 u | 150 g | 4×9 | 15-20' Descongelar
180-190º | 10-12' Horno | 50 cm

Masa Madre • Fuene de Fibra



66994
Barra Cantábrica
21 u | 270 g | 6×6 | 30-40' Descongelar
190-210º | 10-12' Horno | 38,5 cm

Masa Madre • Vegano • 100% Natural •
Aceite de Oliva



62731
Flautín Tradición
40 u | 150 g | 4×9 | 15-20' Descongelar
180-190º | 10-12' Horno | 50 cm

Masa Madre



68630
Pan Picado Andaluz Familiar
30 u | 315 g | 4×8 | 40' Descongelar
195º | 12-15' Horno | 35,5 cm

Clean Label • Vegano



80630
Barra 5 Cortes
24 u | 270 g | 6×6 | 15-20' Descongelar
190-210º | 15-20' Horno | 45,5 cm

Masa Madre • Vegano



20680
Media Piamonte Plus
38 u | 175 g | 4×7 | 20-25' Descongelar
180-200º | 20-25' Horno | 31 cm

Vegano



30116
Barra 1/4 Suprême
25 u | 270 g | 6×6 | 15-20' Descongelar
190-210º | 15-20' Horno | 43 cm

Fuente de Proteínas



67871
Pan Picado Andaluz
40 u | 150 g | 6×7 | 40' Descongelar
195º | 10-12' Horno | 19,5 cm

Clean Label • Vegano

Chapattas



27934
Chapatta Tradición
22 u | 400 g | 4×7 | 20-25' Descongelar
180-190º | 18-25' Horno | 33 cm

Vegano



27950
Chapatta Bocata Plus
44 u | 130 g | 4×9 | 15-20' Descongelar
180-190º | 12-16' Horno | 25 cm

Vegano



Blanco



43800
Baguette de Nieve
36 u | 295 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
180-190º | 15-20' Horno | 55 cm



61770
Madrileña
24 u | 325 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
190-210º | 15-20' Horno | 50 cm



20840
Baguette Hostelería
30 u | 295 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
180-190º | 15-20' Horno | 55 cm



27274
Barra
24 u | 325 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
190-210º | 15-20' Horno | 50 cm



60111
Baguette 100% Natural
32 u | 250 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
190-210º | 15-20' Horno | 54 cm

Masa Madre • Clean Label •
100% Natural • Vegano



27293
Media Baguette
76 u | 122 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
180-190º | 12-14' Horno | 27,5 cm

Vegano



27533
Parisienne
22 u | 348 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
180-190º | 18-20' Horno | 52 cm



27591
Chusco
48 u | 180 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
180-190º | 14-16' Horno | 26 cm

Vegano

PAN SALUD

Integrales y Cereales

Salud

Cada vez más consumidores demandan panes especiales que se adapten a sus preferencias de alimentación. Por eso te proponemos una amplia gama de variedades elaboradas con ingredientes seleccionados que incorporan abundantes cereales y semillas.

Integrales y Cereales



67832
Baguette Semillada
40 u | 250 g | 4×7 | 20-25' Descongelar
180-200º | 20-25' Horno | 54 cm
Fuente de Fibra • Conenido Reducido en Sal



27861
Kornspitz
30 u | 240 g | 4×7 | 20-30' Descongelar
180-200º | 20-25' Horno | 27 cm
Conenido Reducido en Sal



65075
Frikorn Multicereales
10 u | 330 g | 4×15 | 20-30' Descongelar
170-180º | 22-28' Horno | 26 cm
Masa Madre • Fuente de Fibra • Vegano



67333
Baguette con Salvado
36 u | 235 g | 4×7 | 20-25' Descongelar
180-190º | 16-18' Horno | 51 cm
Fuente de Fibra



22285
Bocata Semillado
60 u | 145 g | 4×7 | 20-25' Descongelar
180-200º | 20-25' Horno | 26 cm
Masa Madre • Fuente de Fibra



65045
Frikorn Espelta
10 u | 300 g | 4×15 | 15-20' Descongelar
180-190º | 22-28' Horno | 24 cm
Masa Madre • Fuente de Fibra • Vegano



60716
Flauta Semillas
40 u | 125 g | 6×8 | 30' descongelar
210-220ºC | 10' horno | 42 cm
Masa Madre • Aceite de Oliva • Fuente de Fibra



10046
Barrita con Salvado
74 u | 120 g | 4×7 | 20-25' Descongelar
180-190º | 16-18' Horno | 26,5 cm



65065
Frikorn Centeno
10 u | 275 g | 4×15 | 20-30' Descongelar
180-190º | 22-28' Horno | 23 cm
Masa Madre • Fuente de Fibra • Vegano



64481
Barra 5 Cereales
32 u | 250 g | 4×7 | 20-30' Descongelar
170-180º | 22-28' Horno | 27,5 cm
Fuente de Fibra



65035
Frikorn Rustikal
10 u | 330 g | 4×15 | 20-30' Descongelar
170-180º | 22-28' Horno | 26 cm
Masa Madre • Fuente de Fibra • Vegano

Salud



80028
Barrita con Cereales
70 u | 115 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
180-190º | 15-17' Horno | 23 cm
Fuente de Fibra • Vegano



87186
Pan Sin Sal
50 u | 130 g | 4×8 | 15-17' Descongelar
180-190º | 15-17' Horno | 25 cm
Sin Sal



67203
Pan Omega 3
55 u | 115 g | 4×8 | 15-20' Descongelar
180-190º | 15-17' Horno | 13 cm
Conenido Reducido en Sal

PAN BURGER

Clásicas

Rústicas

Minis

Comida rápida pero exquisita, al ritmo del consumidor de hoy, las hamburguesas siguen siendo tendencia. Sus posibilidades de elaboración son infinitas.



Clásicas



69813
Burger Sésamo Precortada
24 u | 85 g | 4×14
20-25' Descongelar | 12,5 cm
Fuente de Fibra • Clean Label • Aceite de Oliva



69812
Burger Aldeana Black
24 u | 85 g | 4×14
20-30' Descongelar | 12 cm
Clean Label • 100% Natural • Aceite de Oliva • Fuente de Fibra



65529
Burger Aldeana Precortada
24 u | 80 g | 4×14
30-50' Descongelar | 12 cm
Masa Madre • 100% Natural • Aceite de Oliva • Vegano



63429
Burger Roja
60 u | 75 g | 4×8
30' Descongelar | 11 cm



69442
Burger Soft
24 u | 92 g | 4×14
20-25' Descongelar | 12 cm



65932
Burger Tierna Midi
80 u | 55 g | 4×14
20-25' Descongelar | 9,5 cm
Mantequilla

Minis



28031
Mini Burger Cereales
120 u | 25 g | 8×14
10' Descongelar | 6,5 cm
Aceite de Oliva • Fuente de Fibra



64050
Pan Mini Hamburguesa
180 u | 22 g | 4×12
5-10' Descongelar | 6,5 cm
Vegano



28020
Mini Burger Sésamo
120 u | 22 g | 0×0
10' Descongelar | 6,5 cm
Aceite de Oliva • Fuente de Fibra · Vegano

Rústicas



60450
Burger 1959 O Forno Galego
22 u | 65 g | 6×11 | 20-25' Descongelar
190-210º | 1' Horno | 12,5 cm
Vegano



23790
Pan Hamburguesa Rústico
55 u | 110 g | 4×8 | 20-25' Descongelar
190-210º | 10-15' Horno | 12 cm
Clean Label • Vegano

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. Fáciles de personalizar con mil y un ingredientes, son la base para crear bocados y bocadillos simplemente irresistibles.

Paninis



28880
Panini Clásico Precortado
30 u | 95 g | 8×8 | 15-20' Descongelar
180º | 2' Horno | 17,5 cm
Vegano



28810
Panini Egeo Precortado
30 u | 95 g | 8×8 | 25-30' Descongelar
180º | 2' Horno | 17,5 cm
Aceite de Oliva • Vegano

Focaccias



21441
Focaccia Mediterránea
40 u | 105 g | 8×7 | 15-20' Descongelar
180º | 2' Horno | 12 cm
Aceite de Oliva • Vegano



28870
Focaccia Provenzal
40 u | 105 g | 8×7 | 10' Descongelar
185º | 2' Horno | 12 cm
Vegano



21451
Focaccia Romana
40 u | 105 g | 8×7 | 15-20' Descongelar
180º | 2' Horno | 12 cm
Fuendte de Fibra • Aceite de Oliva • Vegano



28850
Focaccia Italiana
40 u | 105 g | 8×7 | 15-20' Descongelar
180º | 2' Horno | 12 cm

PAN DE MOLDE

Dulces

Clásicos

Cereales

Tiernos, esponjosos, prácticos, versátiles... Presentes en hogares, lineales, bufés y mostradores. Te ofrecemos una amplia variedad de especialidades para que dispongas siempre de los que mejor se adaptan a tu establecimiento.

Clásicos



60221
Tramezzino
4 u | 980 g | 7×9
60' Descongelar | 46 cm



64564
Pan Campestre Precortado
4 u | 1.510 g | 4×7
30-45' Descongelar | 38×22 cm
Masa Madre • Clean Label • Vegano



69660
Frisandwich Tostada
8 u | 800 g | 6×8
20-25' Descongelar | 28 cm
Vegano



64541
Pan de Molde Campestre Cereales y Semillas
4 u | 1.200 g | 8×9
30-45' Descongelar | 38×22 cm
Masa Madre • Clean Label • Aceite de Oliva • Vegano



67230
Frisandwich
8 u | 800 g | 6×8
20-25' Descongelar | 28 cm
Vegano



60850
Frisandwich con Salvado
8 u | 800 g | 6×8
20-25' Descongelar | 28 cm
Fuente de Fibra • Vegano



62356
Pan de Molde Semillas y Cereales
8 u | 595 g | 4×14
30-40' Descongelar | 29 cm

Cereales



68741
Pan Molde Cereales y Semillas
6 u | 400 g | 12×8
60' Descongelar | 19 cm
Masa Madre • Clean Label



68744
Pan de Molde 3 Espeltas
6 u | 400 g | 4×14
30-40' Descongelar | 18×10 cm
Masa Madre • Clean Label



68743
Pan de Molde Alto en Proteínas
6 u | 400 g | 12×8
60' Descongelar | 19 cm
Masa Madre • Clean Label • Vegano

Dulces



65407
Molde Croissant Sophie
6 u | 352 g | 8×8
60' Descongelar | 20 cm
Mantequilla



67750
Pan de Molde Brioche
10 u | 330 g | 4×14
30-40' Descongelar | 18×10 cm
Masa Madre • Mantequilla

PAN ESPECIALIDADES

Especialidades

Flat Breads

Rock&Roll

Divertidas. Prácticas. Originales. 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.

Especialidades



67108
Pan Nórdico Redondo
16b×6u | 55 g | 4×14
20-30' Descongelar | 16 cm
Vegano



66330
Bagel
50 u | 85 g | 4×10 | 45' Descongelar
180º | 3-5' Horno | 12 cm
Vegano



64150
Panecillo Frankfurt Listo
76 u | 95 g | 4×7
15-20' Descongelar | 20,5 cm
Vegano



66145
Roll Patata
60 u | 95 g | 4×8 | 20-30' Descongelar
185-195º | 10' Horno | 10 cm
Vegano



67850
Rebanada de Pan de Payés
90 u | 65 g | 4×9
15-20' Descongelar | 20 cm
Vegano



68900
Pan Bao
30 u | 41 g | 8×14
20-30' Descongelar | 9,5 cm



63335
Panecillo Picado
80 u | 55 g | 4×14 | 20-30' Descongelar
190º | 5-10' Horno | 8,2 cm
Aceite de Oliva • Vegano



61330
Bagel Amapola
50 u | 85 g | 4×10 | 45' Descongelar
180º | 3-5' Horno | 12 cm



65080
English Muffin
48 u | 60 g | 9×10
20-30' Descongelar | 9,5 cm
Masa Madre • Fuente de Fibra • Vegano

Rock&Roll



66160
Rock&Roll
6 p - 9 u | 584 g | 4×14
50' Descongelar | 36,5 cm



66165
Mini Rock & Roll
6 p - 18 u | 495 g | 4×14
50' Descongelar | 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.



Flat Breads



60510
Base Pizza La Peca
18 u | 180 g | 4×14
30-35' Descongelar | 30×17,5 cm
Masa Madre • Aceite de Oliva



61333
Caccini Jamón y Queso
30 u | 155 g | 8×11 | 30-35' Descongelar
190-200º | 7' Horno | 13 cm
Masa Madre • Aceite de Oliva



68754
Focaccia Plain
32 u | 155 g | 4×14
30-35' Descongelar | 18×13 cm
Aceite de Oliva



83221
Lepie
30 u | 105 g | 4×14
30-35' Descongelar | 20 cm
Aceite de Oliva



61332
Schiacciata Integral
32 u | 155 g | 4×14
30-35' Descongelar | 18×13 cm
Aceite de Oliva



60610
Naan
64 u | 88 g | 4×14
30-35' Descongelar | 15 cm
Aceite de Oliva



68752
Schiacciata Olivas
32 u | 155 g | 4×14
30-35' Descongelar | 18×13 cm
Aceite de Oliva



60810
Pita
64 u | 85 g | 4×11
30-35' Descongelar | 13 cm
Aceite de Oliva



68753
Schiacciata Plain
32 u | 155 g | 4×14
30-35' Descongelar | 18×13 cm
Aceite de Oliva



PAN 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. Disponemos de una extensa y variada gama de panes capaz de satisfacer las más diversas necesidades de bares, restaurantes, cafeterías y hoteles.

Bocadillos



30024
Superbocata
44 u | 175 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
190-210º | 15-30' Horno | 30,5 cm
Vegano



24043
Media Piamonte
52 u | 115 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
190-210º | 15-20' Horno | 27 cm
Vegano • Sin Lactosa



47300
Bocata Rústico
52 u | 135 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
190-210º | 10' Horno | 26 cm
Vegano



67678
Bollo Cocido Precortado O Forno Galego
26 u | 100 g | 4×7 | 20-25' Descongelar
190-210º | 1' Horno | 25 cm
Vegano



27792
Francesita
48 u | 175 g | 4×7 | 15-25' Descongelar
180-190º | 14-16' Horno | 30,5 cm
Vegano



64670
Media Baguette Lista Precortada
76 u | 110 g | 4×7 | 10-15' Descongelar
180-190º | 2' Horno | 27 cm
Vegano



60125
Media Dehesa
50 u | 120 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
190-210º | 15-20' Horno | 26 cm
Vegano • Sin Lactosa



62545
Bollo Cantábrico
45 u | 145 g | 4×7 | 30-40' Descongelar
190-210º | 5-8' Horno | 23 cm
100% Natural • Aceite de Oliva



27124
Media Provenzal
65 u | 120 g | 4×7 | 20-25' Descongelar
180-190º | 16-18' Horno | 28 cm
Vegano



27453
Media Baguette 3 Cereales
74 u | 120 g | 4×7 | 20-25' Descongelar
180-190º | 15-20' Horno | 26,5 cm



24050
Media Piamonte Centeno
52 u | 115 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
190-210º | 15-20' Horno | 25,5 cm
Vegano



62408
Flautín Puntas Fully Baked
70 u | 75 g | 4×7
20-25' Descongelar | 20 cm



67221
Media Baguette Fully Baked
60 u | 115 g | 4×7
20-25' Descongelar | 27,5 cm
Vegano



27591
Chusco
48 u | 180 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
180-190º | 14-16' Horno | 26 cm
Vegano



60440
Bollo Cocido O Forno Galego
26 u | 100 g | 4×7 | 20-25' Descongelar
190-210º | 1' Horno | 25 cm
Vegano



62227
Tercio Fully Baked
100 u | 65 g | 4×7
15-20' Descongelar | 16 cm

Panecillos



22781
Medio Flautín Rústico
80 u | 75 g | 4×9 | 15-20' Descongelar
180-190º | 10-12' Horno | 25 cm
Masa Madre • Vegano



65248
Llonguet
60 u | 95 g | 6×7 | 30-40' Descongelar
190-210º | 12-15' Horno | 18 cm
Masa Madre



67330
Mini Nórdico Teff
120 u | 70 g | 4×7 | 20-30' Descongelar
170-190º | 11-14' Horno | 16 cm
Vegano



40024
Barrita
86 u | 90 g | 8×7 | 15-20' Descongelar
190-210º | 10-15' Horno | 20,5 cm
Vegano



22061
Gourmet con Salvado
45 u | 85 g | 8×7 | 15-20' Descongelar
180-190º | 10-12' Horno | 18 cm
Fuente de Fibra



27573
Mini Flauta
100 u | 52 g | 8×8 | 15-20' Descongelar
180-190º | 10-12' Horno | 16 cm
Vegano



22542
Bocatín Picolo
70 u | 75 g | 4×9 | 20-30' Descongelar
180-190º | 12-15' Horno | 19 cm
Masa Madre • Vegano



68831
Panecillo Cocido O Forno Galego
40 u | 70 g | 6×11 | 30-40' Descongelar
190-210º | 1' Horno | 16,5 cm



22341
Mini Rombo de Avellanas y Linaza
120 u | 70 g | 4×7 | 20-30' Descongelar
180-190º | 12-15' Horno | 16 cm



27321
Gourmet
84 u | 100 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
180-190º | 12-14' Horno | 18,5 cm
Vegano



67530
Mini Nórdico Avena
120 u | 70 g | 4×7 | 20-30' Descongelar
170-190º | 11-14' Horno | 16 cm
Fuente de Fibra • Vegano



69540
Mini Flautín Semillas
90 u | 40 g | 8×8 | 20-30' Descongelar
180-190º | 10-12' Horno | 16 cm



22745
Mini Rústico Cerveza
60 u | 35 g | 8×14 | 20-30' Descongelar
180-190º | 10-12' Horno | 16 cm
Masa Madre • Vegano



27301
Panecillo
90 u | 65 g | 6×7 | 15-20' Descongelar
180-190º | 10-12' Horno | 13 cm
Vegano



22341
Mini Rombo de Avellanas y Linaza
38 u | 50 g | 8×14 | 15-20' Descongelar
180-190º | 10-12' Horno | 12,5 cm
Masa Madre • Fuente de Fibra • Vegano



63710
Panecillo Dehesa
100 u | 60 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
190-210º | 15-20' Horno | 15,5 cm
Vegano • Masa Madre
Clean label • 100% Natural



27360
Panecillo con Salvado
100 u | 65 g | 6×7 | 15-20' Descongelar
180-190º | 10-12' Horno | 13 cm
Fuente de Fibra



25825
Rombito
80 u | 50 g | 8×8 | 20-30' Descongelar
180-190º | 10-12' Horno | 12 cm
Masa Madre



65810
Rombo
50 u | 70 g | 8×8 | 20-30' Descongelar
180-190º | 10-12' Horno | 15 cm
Masa Madre • Vegano



21631
Flautín de Semillas
55 u | 40 g | 8×14 | 20-30' Descongelar
180-190º | 10-12' Horno | 13 cm
Masa Madre • Fuente de Fibra • Vegano



27641
Chapatta Hostelería
85 u | 65 g | 4×9 | 15-20' Descongelar
180-190º | 8-10' Horno | 12 cm
Vegano



65341
Panecillo de Nieve
95 u | 65 g | 4×8 | 15-20' Descongelar
180-190º | 12-15' Horno | 14 cm
Vegano



63090
Triángulo Kornspitz
30 u | 65 g | 8×14 | 15-20' Descongelar
180-190º | 5-8' Horno | 13 cm
Masa Madre • Alto Contenido en Fibra



61272
Panecillo Fully Baked
200 u | 35 g | 4×7
10-15' Descongelar | 8,8 cm

Panecillos



23070
Mini Bocadito Puntas
125 u | 30 g | 8×8 | 15-20' Descongelar
180-190º | 8-10' Horno | 12 cm

Vegano



27513
Payesito
70 u | 90 g | 6×7 | 15-20' Descongelar
180-190º | 12-14' Horno | 10 cm

Vegano



26321
Mini Nórdico
90 u | 40 g | 8×7 | 20-30' Descongelar
180-190º | 12-15' Horno | 11 cm

Vegano • Sin Lactosa



29120
Redondo Moreno
100 u | 85 g | 4×7 | 15-20' Descongelar
180-190º | 10-12' Horno | 00 cm

Vegano



65141
Tetiña O Forno Galego
85 u | 65 g | 6×7 | 20-30' Descongelar
190-210º | 190-210' Horno | 10-12 cm



27520
Pan de Viena
80 u | 70 g | 6×7 | 15-20' Descongelar
180-190º | 8-10' Horno | 10 cm

Surtidos



67820
Miniaturas Surtidas
100 u | 42 g | 6×7 | 15-20' Descongelar
180-190º | 10-12' Horno | - cm

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



62700
Surtido Selección
100 u | 41 g | 6×7 | 20-30' Descongelar
180-190º | 10-12' Horno | - cm

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



Miniaturas



81229
Bijoux
125 u | 50 g | 8×9
20-30' Descongelar | 9,5 cm

Aceite de Oliva



47470
Pulga 5 Cereales
100 u | 35 g | 8×8 | 15-20' Descongelar
180-190º | 10-12' Horno | 9 cm

Vegano



67761
Pan de Ajo
100 u | 28 g | 8×8 | 15-20' Descongelar
190-200º | 8' Horno | 8,5 cm



27470
Miniatura 3 Cereales
100 u | 35 g | 8×8 | 15-20' Descongelar
190-200º | 10' Horno | 9 cm

Fuente de Fibra



81245
Bijoux 100% integral
132 u | 60 g | 4×8
20' Descongelar | 8,5 cm

Alto Contenido en Fibra •
Aceite de Oliva • Vegano



27900
Pan Roll Blanco
100 u | 42 g | 8×8 | 15-20' Descongelar
180-190º | 10-12' Horno | 7,6 cm

Vegano



27310
Miniatura
100 u | 35 g | 8×8 | 15-20' Descongelar
180-190º | 10-12' Horno | 9 cm

Vegano



21671
Panecillo Campiña de Olivas
60 u | 40 g | 8×14 | 20-30' Descongelar
180-190º | 10-12' Horno | 7 cm

Masa Madre • Aceite de Oliva • Vegano



27651
Mini Chapatta
80 u | 47 g | 8×8 | 15-20' Descongelar
180-190º | 10-12' Horno | 7,5 cm

Vegano



27370
Miniatura con Salvado
100 u | 35 g | 8×8 | 15-20' Descongelar
180-190º | 10-12' Horno | 9 cm

Fuente de Fibra • Vegano



27340
Panecillo de Viena Mini
140 u | 44 g | 6×7 | 15-20' Descongelar
180-190º | 6-8' Horno | 8,5 cm



27420
Miniatura Pasas y Nueces
100 u | 42 g | 8×8 | 15-20' Descongelar
180-190º | 10-12' Horno | 7 cm

Vegano



22401
Mini Pintxo
130 u | 17 g | 4×14 | 15-20' Descongelar
180-190º | 8-10' Horno | 5 cm

Masa Madre • Vegano

PAN 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



81726
Mollete Rústico
60 u | 100 g | 6×7
20-25' descongelar | 13,8 cm



69725
Mollete Proteico
60 u | 90 g | 6×7
30-40' Descongelar | 13 cm
Fuente de Fibra



20480
Mollete Listo
60 u | 90 g | 6×7
20-25' Descongelar | 12,5 cm



28480
Mollete Kornspitz
60 u | 93 g | 6×7
20-25' Descongelar | 11 cm

Yaya
María

Le BRIÓ
c'est magnifique

SIN GRASAS HIDROGENADAS

SIN CONSERVANTES

SIN COLORANTES ARTIFICIALES

ELABORADO CON MANTEQUILLA

Burgers



63483
Burger Beach Le Brió
4 placas - 20 u | 1.425 g | 4×8
30-35' Descongelar | 11,5 cm
Masa Madre



68255
Burger Beach Single
60 u | 68 g | 4x8
20'-30' descongelar | 10,5 cm
Masa Madre • Mantequilla



67110
Burger Brioche Le Brió
14 p×4 u | 260 g | 4×8
30-35' Descongelar | 10,5 cm
Mantequilla



67836
Mini Burger Beach Sésamo
192 u | 29 g | 4x10
20-30' descongelar | 6,5 cm
Masa Madre • Mantequilla



85605
Burger Brioche Extra Soft Le Brió
60 u | 77 g | 4×6
20-30' Descongelar | 10 cm
Mantequilla



62376
Mini Burger Beach
192 u | 27 g | 4x10
20-30' descongelar | 6,5 cm
Masa Madre • Mantequilla



61595
Burger Beach Seta
45 u | 75 g | 4×8
20-30' Descongelar | 10,2 cm
Masa Madre • Mantequilla



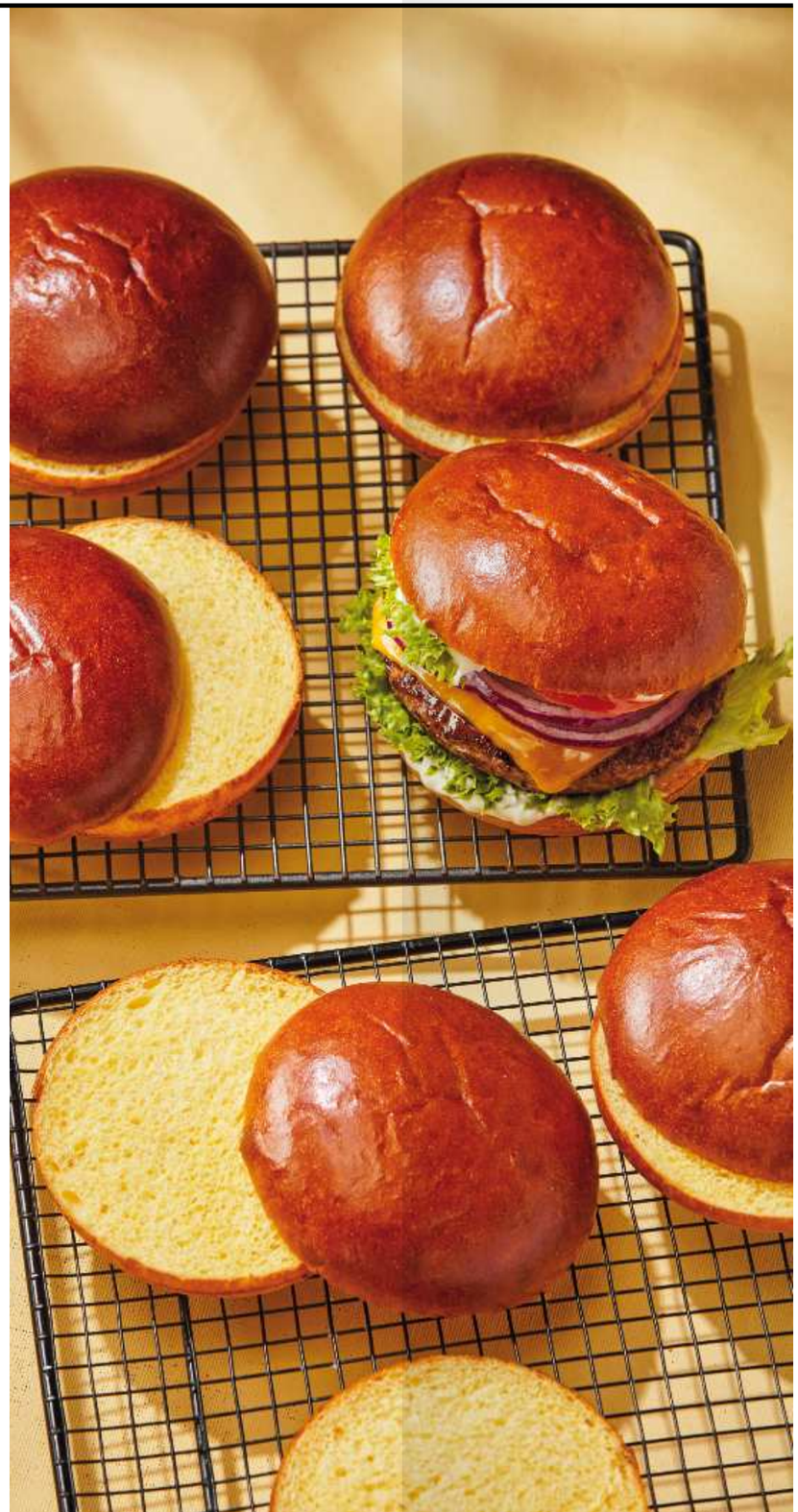
63291
Pulga Brioche Le Brió
96 u | 26 g | 4×14
5-10' Descongelar | 7 cm
Mantequilla



65795
Burger Beach Cubo
72 u | 68 g | 4×8
20-30' Descongelar | 7,8 cm
Masa Madre • Mantequilla



65487
Burger Mini Nata Brioche Le Brió
120 u | 22 g | 4×14
20-30' Descongelar | 6,5 cm
Mantequilla



Sandwich



63240
Hot Dog Beach Le Brió
6 placas - 8 u | 600 g | 4×14
50-60' Descongelar | 36,5 cm
Mantequilla



61157
Osito Le Brió
40 u | 70 g | 4×14
20' Descongelar | 8,5 cm
Masa Madre • Mantequilla



63434
Mini Hot Dog Beach Le Brió
6 placas - 18 u | 530 g | 4×14
50' Descongelar | 36 cm
Mantequilla



60550
Sandwich Brioche Le Brió
64 u | 55 g | 4×8
30-35' Descongelar | 16 cm
Masa Madre



63225
Bollo Suizo Le Brió
30 u | 55 g | 8×9
15-30' Descongelar | 14 cm
Masa Madre • Mantequilla



68256
Placa Hot Dog Midi Beach
6 placas - 15 u | 430 g | 4x14
20-30' descongelar | 37 cm
Mantequilla



61420
Brioche Mini Le Brió
75 u | 25 g | 8×9
20-30' Descongelar | 10 cm
Masa Madre • Mantequilla



67165
Hot Dog Brioche Le Brió
18 p×4 u | 220 g | 4×8
30-35' Descongelar | 16 cm
Mantequilla



85658
Pulga Flautín Le Brió
190 u | 25 g | 4×8
20' Descongelar | 9 cm
Masa Madre

Yaya María

Bollería Dulce

Sophie _ 52
Viennoiserie Caprice _ 54
Petit Doré _ 57
Sélection D'Or _ 58
Croissants _ 60
Napolitanas _ 64
Masa Danesa _ 66
Hojaldres _ 68
Ensaimadas y Caracolas _ 70
Muffins y Madalenas_ 71
Saudade _ 72
Especialidades _ 73

SIN GRASAS HIDROGENADAS

SIN CONSERVANTES

SIN COLORANTES ARTIFICIALES

VIENNOISERIE
SOPHIE
DOUBLE POINTAGE

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.

ELABORADO CON MANTEQUILLA



La singularidad del proceso *double pointage*

SLOW	COLD	LONG
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.

Sophie



Croissant Almendra
21 u | 120 g | 5×10 | 30-45' Descongelar
165º | 15' Horno | 19 cm
Mantequilla



82656
Croissant Za'atar
68 u | 90 g | 8×9 | 20-30' Descongelar
165-175º | 15-17' Horno | 15 cm
Mantequilla



64172
Pain au Chocolat Sophie
52 u | 80 g | 8×9 | 20-30' Descongelar
160-165º | 17-19' Horno | 7,5 cm
Mantequilla



60335
Snecken Sophie
50 u | 110 g | 8×9 | 15' Descongelar
170-175º | 15-20' Horno | 10,5 cm
Mantequilla



62306
Croissant Masa Madre Sophie
40 u | 90 g | 8×9 | 30-40' Descongelar
170º | 18-22' Horno | 14 cm
Masa Madre • Mantequilla



61685
Croissant Sophie
50 u | 70 g | 8×9 | 30' Descongelar
165-180º | 18' Horno | 13 cm
Mantequilla



61946
Rayati Cacao con Avellanas
70 u | 100 g | 8×9 | 20-30' Descongelar
170-180º | 15-20' Horno | 10,5 cm
Mantequilla



65553
Croissant Excellence
40 u | 90 g | 8×9 | 30-45' Descongelar
165-170º | 15-17' Horno | 14,5 cm



42711
Mini Croissant Mantequilla
168 u | 25 g | 8×17 | 20' Descongelar
180º | 12-15' Horno | 6,6 cm
Mantequilla



67575
Croissant Curvo Cereales Sophie
38 u | 95 g | 8×9 | 20-30' Descongelar
160-180º | 15-18' Horno | 10 cm
Mantequilla



65554
Pain Choc Excellence
40 u | 90 g | 8×9 | 30-45' descongelar
165-170º | 15-17' horno | 14,5 cm

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.

ELABORADO CON MANTEQUILLA

Para hornear



22010
Trenza Bombón
44 u | 127 g | 8×12 | 15-30' Descongelar
170-180º | 15-18' Horno | 13 cm
Mantequilla



60165
Croissant Bicolor al Cacao
36 u | 90 g | 8×12 | 20-30' Descongelar
165-170º | 17-22' Horno | 17 cm
Masa Madre • Mantequilla



60131
Snecken Caprice
40 u | 100 g | 8×10 | 10-15' Descongelar
170-180º | 15-17' Horno | 10,5 cm
Mantequilla



60155
Croissant Bicolor Frambuesa
36 u | 90 g | 8×12 | 20-30' Descongelar
165-170º | 17-22' Horno | 17 cm
Masa Madre • Mantequilla



22690
Paillé
55 u | 90 g | 8×14 | 15-25' Descongelar
180-190º | 25-30' Horno | 13 cm
Mantequilla



23710
Super Croissant París Choco
48 u | 90 g | 8×9 | 20-30' Descongelar
170-180º | 15-18' Horno | 14,6 cm
Mantequilla



24430
Super Croissant París
80 u | 90 g | 8×5 | 20-30' Descongelar
170-175º | 15-18' Horno | 15,5 cm
Mantequilla



67451
Croissant París Curvo
38 u | 90 g | 8×9 | 20-30' Descongelar
160-180º | 15-18' Horno | 10,5 cm
100% Natural • Clean Label • Mantequilla

Para hornear



22180
Croissant Caprice de Cereales
55 u | 80 g | 8×9 | 20-30' Descongelar
170-180º | 18-20' Horno | 14,5 cm
Clean Label • Mantequilla



69212
Croissant París Premium
125 u | 60 g | 8×5 | 20-30' Descongelar
160-180º | 15-18' Horno | 14,5 cm
100% Natural • Clean Label • Mantequilla



64977
Mini Croissant Doble Cacao
121 u | 33 g | 16×10 | 30' descongelar
180-190º | 14-16' horno | 7 cm
Mantequilla



64170
Pain Choc
50 u | 80 g | 8×9 | 20-30' Descongelar
170-180º | 18-20' Horno | 9,4 cm
Mantequilla



68211
Croissant París Premium
60 u | 60 g | 8×9 | 20-30' Descongelar
160-180º | 15-18' Horno | 14,5 cm
Mantequilla



22133
Mini Croissant París
140 u | 25 g | 8×12 | 20-30' Descongelar
170-180º | 12-15' Horno | 9 cm
Mantequilla



22080
Croissant Délice de Chocolate
60 u | 70 g | 8×9 | 20-30' Descongelar
170-180º | 15-20' Horno | 13 cm
Mantequilla



67211
Croissant París
60 u | 60 g | 8×9 | 20-30' Descongelar
170-180º | 15-18' Horno | 12 cm
100% Natural • Clean Label • Mantequilla



29131
Mini Croissant Paris Choco
160 u | 25 g | 8×12 | 20-30' Descongelar
170-180º | 12-15' Horno | 8 cm
Mantequilla



60230
Croissant Nocilla® Caprice
60 u | 70 g | 8×9 | 20-30' Descongelar
170-180º | 12-15' Horno | 13 cm
Mantequilla



64471
Croissant París Hotelero
100 u | 45 g | 8×9 | 20-30' Descongelar
170-180º | 12-15' Horno | 11,5 cm
Mantequilla



40880
Croissant Mini Clásico Cereales Selección
168 u | 25 g | 8x17 | 15-20' descongelar
180º | 2-15' horno | 60' fermentar | 6,6 cm
Mantequilla



61581
Mini Pain Choc Caprice
150 u | 30 g | 8×9 | 20-30' Descongelar
165-175º | 14-16' Horno | 7 cm
Mantequilla



61580
Surtido Mini Caprice
200 u | 25-30 g | 8×9 | 5' Descongelar
180º | 8-10' Horno | - cm
Mantequilla



Para hornear



40170
Rolito Choco Petit Doré
88 u | 45 g | 8×17 | 20-30' Descongelar
170-180º | 12-15' Horno | 12 cm
Mantequilla



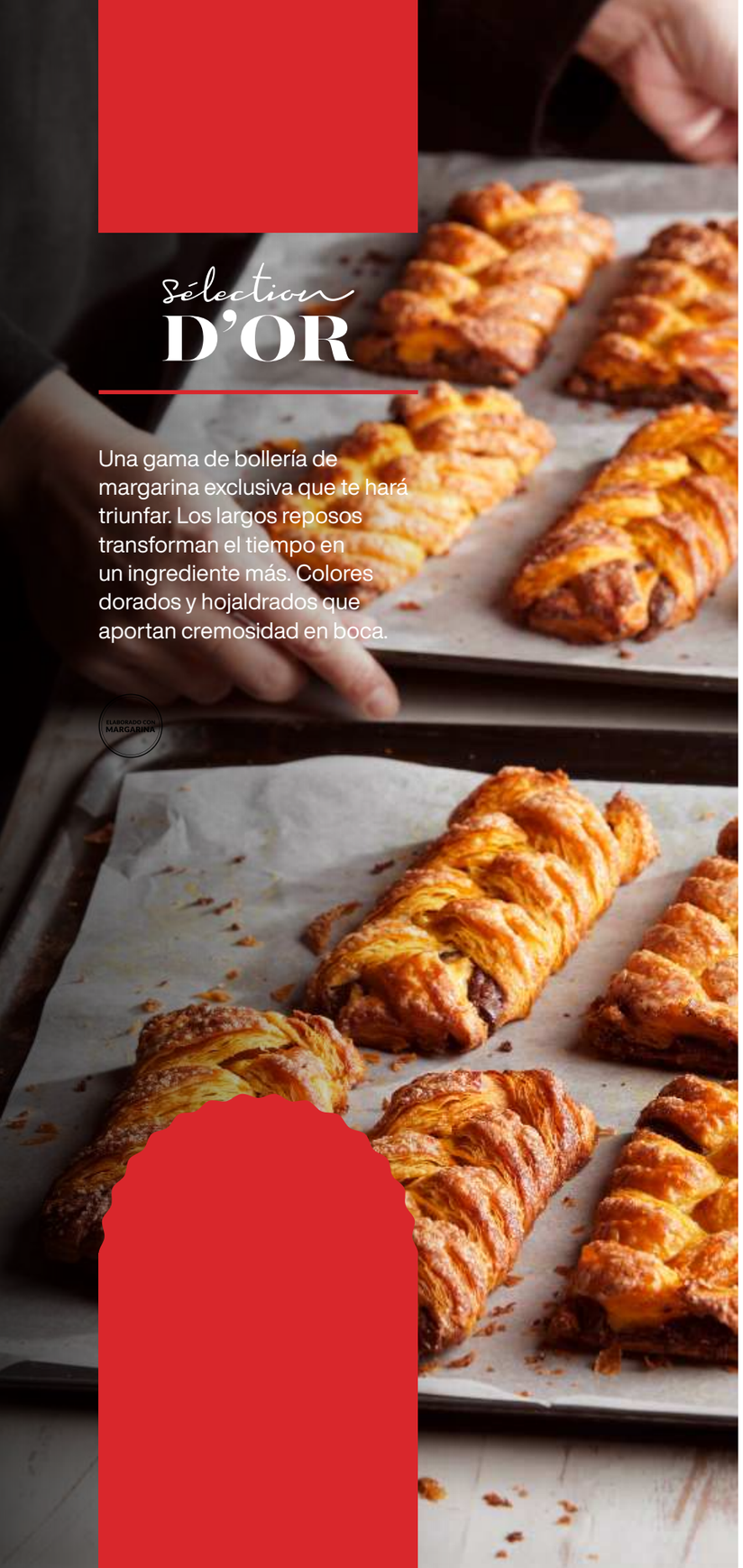
41920
Mini Tarta de Manzana 100% Mantequilla
50 u | 70 g | 8×14 | 10-15' Descongelar
180-190º | 10-15' Horno | 9,5 cm
Mantequilla



43510
Palmerita Cereales Petit Doré 100% Mantequilla
240 u | 30 g | 8×14 | 20-30' Descongelar
180-190º | 18' Horno | 8 cm
Mantequilla



41950
Palmerita Petit Doré 100% Mantequilla
278 u | 18 g | 8×14 | 10-15' Descongelar
180-190º | 10-15' Horno | 2,1 cm
Mantequilla



Sélection
D'OR

Una gama de bollería de margarina exclusiva que te hará triunfar. Los largos reposos transforman el tiempo en un ingrediente más. Colores dorados y hojaldrados que aportan cremosidad en boca.

ELABORADO CON MARGARINA

Para hornear



67672
Cinnamon Cube
2 placas-14 u | 1.820 g | 7×6
240' Descongelar | 53 cm
Margarina



60043
Croissant Pistacho
46 u | 105 g | 8×9 | 15-30' Descongelar
170-180º | 15-20' Horno | 12 cm
Margarina



60231
Croissant Nocilla®
60 u | 70 g | 8x9 | 20-30' descongelar
170-180º | 12-15' horno | 13 cm
Mantequilla



62457
Cinnamon Roll
30 u | 120 g | 8×9 | 30-40' Descongelar
180º | 10' Horno | 12 cm
Margarina



67870
Apple Cinnamon Cube
2 placas-14 u | 1.820 g | 7×6
240' Descongelar | 53 cm
Margarina



67460
Croissant de Cacao con Avellanas Sélection d'Or
48 u | 90 g | 8×9 | 20-30' Descongelar
165-175º | 15-17' Horno | 14,5 cm
Margarina



67421
Mini Luna Sélection d'Or
92 u | 40 g | 8×9 | 10' Descongelar
170-180º | 10-15' Horno | 10 cm
Margarina



67220
Roll de Canela Loven
48 u | 80 g | 8×12 | 20' Descongelar
170-180º | 14-16' Horno | 14,5 cm
Margarina



62011
Trenza al Chocolate
44 u | 127 g | 8x12 | 15-30' descongelar
170-180º | 15-18' horno | 13 cm
Mantequilla



67430
Croissant Semillado Sélection d'Or
56 u | 80 g | 8×9 | 20-30' Descongelar
165-175º | 15-17' Horno | 14,5 cm
Margarina· Vegano



67410
Mini Croissant Sélection d'Or
200 u | 25 g | 8×9 | 15-20' Descongelar
165-170º | 12-15' Horno | 9 cm
Margarina



67077
Mini Cinnamon Roll
100 u | 45 g | 8×9 | 20' Descongelar
165-175º | 6-7' Horno | 7 cm
Margarina



67440
Napolitana al Cacao Decorada Sélection d'Or
42 u | 104 g | 8×9 | 15-20' Descongelar
165-175º | 12-16' Horno | 13 cm
Margarina



67420
Croissant Margarina Sélection d'Or
64 u | 75 g | 8×8 | 20-30' Descongelar
165-175º | 17-19' Horno | 14,5 cm
Margarina· Vegano



83646
Tartaleta Manzana al Horno
18 u | 150 g | 8×13 | 20' Descongelar
170-180º | 15-20' Horno | 11,5 cm
Margarina

CROISSANTS

Para hornear

Para fermentar

Descongelar y listo

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!



Para hornear



61406
Croissant Diamante
30 u | 164 g | 8×8
30-45' Descongelar | 12 cm
Mantequilla



69282
Croissant Chocolatina Blanca
46 u | 105 g | 8×9 | 15-30' Descongelar
170-180º | 15-20' Horno | 12 cm



69405
Croissant Margarina XL
34 u | 120 g | 8×8 | 40-45' Descongelar
165-175º | 20' Horno | 12,5 cm
Margarina



69281
Croissant Choco Fácil
40 u | 100 g | 8×9 | 15-30' Descongelar
160-180º | 15-20' Horno | 11,8 cm
Margarina



69273
SuperCroissant Clásico Margarina Fácil
34 u | 95 g | 8×9 | 20-30' Descongelar
160-180º | 15-20' Horno | 11,5 cm
Margarina



69261
Súper Croissant Clásico Manteca
34 u | 95 g | 8×9 | 15-30' Descongelar
160-180º | 15-20' Horno | 11,5 cm



60741
SuperCroissant Mantequilla Fácil
34 u | 95 g | 8×9 | 20-30' Descongelar
160-180º | 15-18' Horno | 11 cm
Mantequilla



69221
Croissant Artesano Manteca Fácil
60 u | 70 g | 8×9 | 15-30' Descongelar
160-180º | 15-17' Horno | 10,5 cm



69272
Croissant Clásico Margarina Fácil
46 u | 70 g | 8×9 | 15-30' Descongelar
160-180º | 15-20' Horno | 10 cm
Margarina



68871
Croissant París Excellence 60 gr
80 u | 60 g | 8×7 | 30' Descongelar
165-170º | 15-17' Horno | 13 cm



65090
Croissant Bombón Midi
90 u | 55 g | 8×12 | 20-30' Descongelar
160-175º | 15-20' Horno | 12 cm
Margarina



62135
Sacramento Prefermentado
75 u | 46 g | 8×12 | 5' Descongelar
170º | 12-16' Horno | 15 cm
Mantequilla • 100% Natural



00535
Croissant Hostelería Margarina Midi
80 u | 45 g | 8×9 | 15-30' Descongelar
180-190º | 15-20' Horno | 11 cm
Margarina



63650
Mini Croissant Margarina
200 u | 25 g | 8×9 | 15-30' Descongelar
160-180º | 15-20' Horno | 9 cm
Margarina



25041
Mini Super Margarina
545 u | 22 g | 8×9 | 10-15' Descongelar
180-190º | 14-16' Horno | 6,5 cm
Margarina



25131
Micro Artesanito
400 u | 11,5 g | 8×16 | 15-30' Descongelar
180-190º | 13-14' Horno | 4,6 cm



25132
Micro Artesanito Choco
416 u | 13 g | 8×16 | 15-30' Descongelar
180-190º | 13-14' Horno | 3,6 cm

Para fermentar



25310
Croissant Bocata
100 u | 110 g | 8×8
20-30' Descongelar | 1,30-2 h Fermentar
180-190º | 14-16' Horno | 16,5 cm



62126
Croissant Sacramento
140 u | 45 g | 8×12
20-30' Descongelar | 30' Fermentar
170º | 16' Horno | 15,5 cm
Mantequilla



55032
Croissant Jumbo
84 u | 95 g | 8×9
20-30' Descongelar | 1,45-2 h Fermentar
180-190º | 14-16' Horno | 10 cm
Vegano

25101
Croissant Valenciano Margarina
84 u | 85 g | 8×9
20-30' Descongelar | 1,30-2 h Fermentar
180-190º | 14-16' Horno | 10 cm
Margarina • Vegano



25011
Croissant Valenciano Clásico
84 u | 85 g | 8×9
20-30' Descongelar | 1,45-2 h Fermentar
180-190º | 14-16' Horno | 10 cm



25182
Artesanito al Cacao
220 u | 29 g | 8×12
10-15' Descongelar | 65' Fermentar
180-190º | 12-14' Horno | 7,2 cm



25170
Artesanito
320 u | 25 g | 8×8
15-20' Descongelar | 45' Fermentar
180-190º | 12-14' Horno | 6 cm
Lorem



00100
Mini Super Manteca
545 u | 22 g | 8×9
10-15' Descongelar | 30' Fermentar
180-190º | 12-15' Horno | 6,3 cm



00104
Microcroissant Margarina Chef
433 u | 15 g | 8×12
30' Fermentar
180-190º | 12-15' Horno | 6,3 cm
Margarina • Vegano



Descongelar y listo



40714
Croissant Cacao Fully Baked
21 u | 91 g | 8×9
60-90' descongelar | 18 cm



40723
Croissant Pistachio Fully Baked
21 u | 91 g | 8×9
60-90' descongelar | 18 cm



40727
Croissant Speculoos Fully Baked
21 u | 91 g | 8×9
60-90' descongelar | 18 cm



84062
Burger Croissant
24 u | 75 g | 8×13
40' Descongelar | 9,1 cm



61690
Croissant Mantequilla Listo
22 u | 70 g | 8×9
30' Descongelar | 13 cm
Mantequilla



62660
Croissant Hotelero Listo
32 u | 38 g | 8×12
30' Descongelar | 14 cm
Vegano



61238
Mini Croissant Decorado Listo
1 u | 37 g | 8×12
30-40' Descongelar | 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.



Para fermentar



26630
Super Napolitana Chocolate
75 u | 145 g | 8×10
20-30' Descongelar | 1-1,30 h Fermentar
180-190º | 16-18' Horno | 18 cm
Margarina



10358
Napolitana 2 Chocolates
80 u | 125 g | 8×9
90' Fermentar
180-190º | 12-15' Horno | 12 cm
Margarina • Vegano

Descongelar y listo



68890
Napolitana de Chocolate Lista
20 u | 100 g | 8×12
60' Descongelar | 15 cm
Margarina

Para hornear



69352
Super Napolitana de Crema Fácil
72 u | 120 g | 8×9 | 15-30' Descongelar
180-190º | 15-20' Horno | 13,7 cm
Margarina



69401
Napolitana Crema Decorada
84 u | 103 g | 8×9 | 15-20' Descongelar
175-180º | 15-20' Horno | 13 cm
Margarina



69321
Mini Napolitana de Crema
130 u | 45 g | 8×9 | 15-30' Descongelar
160-180º | 15-20' Horno | 7 cm
Margarina



69343
Super Napolitana Bombón
72 u | 120 g | 8×9 | 15-30' Descongelar
180-190º | 15-20' Horno | 13,7 cm
Margarina



69313
Napolitana Bombón Decorada
84 u | 103 g | 8×9 | 15-20' Descongelar
175-180º | 15-20' Horno | 13 cm
Margarina



69333
Mini Napolitana Bombón
130 u | 45 g | 8×9 | 15-30' Descongelar
160-180º | 15-20' Horno | 7 cm
Margarina



60362
Napolitana de Mantequilla con Crema de Cacao
40 u | 115 g | 8×9 | 15-20' Descongelar
170-175º | 15' Horno | 12 cm
Mantequilla



69303
Napolitana Crema Fácil
50 u | 100 g | 8×9 | 15-30' Descongelar
160-180º | 15-20' Horno | 13 cm
Margarina



66200
Mini Chic de Crema
294 u | 17 g | 8×14 | 20-30' Descongelar
180-190º | 12-14' Horno | 6 cm
Margarina



69512
Napolitana Bombón Fácil
84 u | 100 g | 8×9 | 15-30' Descongelar
160-180º | 15-20' Horno | 13 cm



66220
Mini Chic Negrito
294 u | 17 g | 8×14 | 20-30' Descongelar
180-190º | 12-14' Horno | 6 cm
Margarina



MASA DANESA

Para hornear

Para fermentar

Descongelar y listo

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



52010
Bretzel Crema y Cabello Decorado
32 u | 149 g | 8×12 | 20-30' Descongelar
180-190º | 15-20' Horno | 13 cm
Margarina



42530
Bretzel Chocolate
32 u | 149 g | 8×11 | 15-20' Descongelar
180-190º | 20-30' Horno | 14 cm
Margarina



66910
Malla Praliné
54 u | 100 g | 8×16 | 20-30' Descongelar
180-190º | 15-20' Horno | 18 cm
Margarina



69411
Trenza de Maple Pecan
54 u | 95 g | 8×12 | 15-30' Descongelar
170-180º | 14-16' Horno | 11 cm
Margarina



65970
Tronquito Bombón
100 u | 70 g | 8×14 | 15-20' Descongelar
180-190º | 00' Horno | 26,5 cm
Margarina



65921
Tronquito de Crema
100 u | 70 g | 8×14 | 15-20' Descongelar
180-190º | 00' Horno | 26 cm
Margarina



80562
Mini Malla Danesa Manzana y Crema
108 u | 42 g | 8×12 | 15-20' Descongelar
180-190º | 12-15' Horno | 6 cm
Margarina

Para fermentar



60060
Muji
36 u | 135 g | 8×14 | 1-1,30 h Fermentar
180-190º | 15-20' Horno | 11,2 cm
Margarina



65741
Mini Sneken
180 u | 30 g | 8×14 | 30' Fermentar
185º | 14-16' Horno | 2,5 cm
Mantequilla

Descongelar y listo



67686
Cube Avellana
2 placas - 14u | 1.820 g | 7×6
240' Descongelar | 53 cm



67684
Cube Caramel Biscuit
2 placas - 14u | 1.820 g | 7×6
240' Descongelar | 53 cm



67688
Cube Pistacho
2 placas - 14u | 1.960 g | 7×6
240' Descongelar | 53 cm



69422
Trenza Lykke
8 p×8 u | 540 g | 4×14
40-45' Descongelar | 33 cm
Mantequilla



69522
Trenza Midi Lykke
24 u | 120 g | 8×8
40-45' Descongelar | 17 cm
Mantequilla



HOJALDRES

En Yaya María nos encanta seguir reinventando las infinitas posibilidades del hojaldre para crear piezas exquisitas que siempre enamoran.

Para hornear



59790
Coca Hojaldre de Crema
10 u | 630 g | 8×14 | 20-30' Descongelar
180-190º | 20-25' Horno | 37 cm
Mantequilla



63885
Palmera Soft
33 u | 170 g | 8×14 | 15-20' Descongelar
170-180º | 15-20' Horno | 15 cm
Margarina



25440
Tarta de Manzana
48 u | 170 g | 4×13 | 20-30' Descongelar
180-190º | 20-30' Horno | 18 cm
Margarina



66340
Roulet Cheescake
58 u | 90 g | 8×12 | 20-30' Descongelar
175-185º | 12-15' Horno | 10 cm
Margarina



66090
Palmerita
278 u | 18 g | 8×14 | 20-30' Descongelar
180-190º | 15-20' Horno | 2,1 cm
Margarina



28250
Herradura Plus Crema
45 u | 180 g | 8×12 | 20-30' Descongelar
180-190º | 20-25' Horno | 26 cm
Margarina



26822
Super Palmera
60 u | 135 g | 8×9 | 20-30' Descongelar
180-190º | 20-25' Horno | 20 cm
Vegano



65450
Cresta de Manzana
70 u | 110 g | 8×9 | 30-40' Descongelar
170-180º | 12-17' Horno | 12 cm
Mantequilla



49510
Mini Luna Chocolate
65 u | 40 g | 8×17 | 30-40' Descongelar
170-180º | 12-17' Horno | 7 cm
Margarina



66640
Micro Rolito Crema
220 u | 15 g | 8×17 | 5' Descongelar
180-190º | 8-10' Horno | 3,5 cm
Mantequilla



28270
Herradura Plus Cabello de Ángel
45 u | 180 g | 8×12 | 20-30' Descongelar
180-190º | 20-25' Horno | 26 cm
Margarina



40820
Palmerón Mantequilla
45 u | 130 g | 8×14 | 20-30' Descongelar
180-190º | 25-30' Horno | 20 cm
Mantequilla



68263
Hojaldre al Cacao
48 u | 120 g | 8x18 | 15-30' descongelar
175-180º | 12-15' horno | 14 cm



49670
Mini Luna Manzana
65 u | 40 g | 8×17 | 30-40' Descongelar
170-180º | 12-17' Horno | 7 cm
Margarina



66650
Micro Rolito Fresa
220 u | 15 g | 8×17 | 5' Descongelar
180-190º | 8-10' Horno | 3,5 cm
Mantequilla



28260
Herradura Plus Bombón
50 u | 175 g | 8×12 | 20-30' Descongelar
180-190º | 20-25' Horno | 26 cm
Margarina



85310
Palmera Mantequilla
90 u | 90 g | 8×9 | 10-12' Descongelar
180-185º | 15-20' Horno | 20 cm
Mantequilla



67679
Delicia de Manzana
47 u | 115 g | 8×19 | 30' Descongelar
180º | 16' Horno | 10,5 cm



63490
Surtido Mini Envoltini
180 u | 38 g | 8×9 | 20-30' Descongelar
180-190º | 12-16' Horno | 5 cm
Margarina



66645
Micro Rolito Cacao
220 u | 15 g | 8×17 | 5' Descongelar
180-190º | 8-10' Horno | 3,5 cm
Mantequilla

ENSAIMADAS Y CARACOLAS

Para hornear

Para fermentar

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 | 8×9 | 20-30' Descongelar
180-190º | 15-20' Horno | 11,5 cm



69371
Mini Ensaimada Fácil
84 u | 45 g | 8×9 | 20-30' Descongelar
180-190º | 15-20' Horno | 8,5 cm

Descongelar y listo



60990
Ensaimada Lista
16 u | 87 g | 8×12
20-30' Descongelar | 14,5 cm

Para fermentar



61496
Gran Fartón
100 u | 100 g | 8×9 | 60-90' Fermentar
170-180º | 12-15' Horno | 28 cm



61401
Ensaimada Grande
90 u | 100 g | 8×9 | 90' Fermentar
180-190º | 10-12' Horno | 10,5 cm



60496
Fartons
286 u | 35 g | 8×9 | 60' Fermentar
170-180º | 12-15' Horno | 14,5 cm



40400
Ensaimada Selección
80 u | 95 g | 8×9 | 90' Fermentar
180-190º | 10-15' Horno | 10,5 cm



65320
Cono Bombón
90 u | 117 g | 8×9
20-30' Descongelar | 95' Fermentar
180-190º | 12-15' Horno | 16 cm
Margarina



60451
Ensaimada Pequeña
233 u | 43 g | 8×9
15-20' Descongelar | 90' Fermentar
170-180º | 10-12' Horno | 6,5 cm



00128
Mini Caracola Crema
150 u | 40 g | 8×12
15-20' Descongelar | 20-40' Fermentar
180-190º | 12-15' Horno | 7,5 cm
Margarina



00126
Mini Caracola Chocolate
150 u | 40 g | 8×12
15-20' Descongelar | 20-40' Fermentar
180-190º | 12-15' Horno | 7,5 cm
Margarina



69430
Microensaimada
390 u | 18 g | 8×12
30' Descongelar | 45' Fermentar
185º | 10-12' Horno | 5 cm

MUFFINS Y MADALENAS





65051
Muffin Tulipe Pistacho
48 u | 106 g | 8×17
30' Descongelar | 7,2 cm



XES45004
Muffin Nutella®
48 u | 86 g | 9×5
120-125' Descongelar | 6,8 cm



64120
Mini Madalenas
74 u | 25 g | 8×17
20-30' Descongelar | 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.



63452
Croissant Pistacho Saudade
25 u | 117 g | 4×15 | 40' Descongelar
240-250º | 2-3' Horno | 15 cm



67371
Croissant Brioche Bombón
26 u | 100 g | 4×19
60-90' Descongelar | 14 cm
Margarina



66071
Croissant Brioche
26 u | 85 g | 4×19
60-90' Descongelar | 14 cm
Margarina



40256
Tartaleta de Almendra
30 u | 115 g | 11x10 | 12 cm
2-3 h descongelar



40254
Alsaciano
30 u | 100 g | 11x14 | 6,2 x 3,5 cm
3-4 h descongelar en nevera



65215
Pastel de Nata Caprice
60 u | 74 g | 8×17 | 45' Descongelar
250º | 8' Horno | 7 cm
100% Natural



65158
Pastel de Nata Alfama
60 u | 70 g | 8x17 | 7,5 cm
220-240º | 5-8' horno



64820
Pastel de Nata Go
60 u | 62 g | 8×12 | 20-30' Descongelar
180-190º | 3-5' Horno | 7,3 cm
Margarina



45161
Pastel de Nata
104 u | 60 g | 8×9 | 30-45' Descongelar
250º | 8-10' Horno | 7,3 cm
Margarina



ESPECIALIDA-DES



60935
Coca de Azúcar
6 u | 460 g | 4×9
30-45' Descongelar | 51,5 cm
Masa Madre • Aceite de Oliva



60960
Gofre
48 u | 111 g | 11×5 | 30' Descongelar
250º | 2' Horno | 13 cm



66245
Gofre Ovalado
30 u | 90 g | 15×7
60' Descongelar | 14,5 cm
Margarina

86052
New York Roll Cacao
36 u | 84 g | 8×16
60-65' Descongelar | 9,5 cm
Mantequilla



86041
New York Roll Plain
36 u | 64 g | 8×16
30-60' Descongelar | 9,5 cm
Mantequilla



61405
Mini Xuxo Artesano
40 u | 64 g | 8×15
60-65' Descongelar | 9,5 cm



64432
American Pancake
80 u | 45 g | 9×11
20-30' Descongelar | 10 cm



66246
Mini Gofre
114 u | 35 g | 8×9
50-60' Descongelar | 7 cm



61390
Churros Listos
5 bolsas - 30 u | 17 g | 12×7
180-200º | 2' Horno | 15 cm
Vegano



61391
Churritos
177 u | 17 g | 8x15
30' descongelar | 17 cm

Yaya María

Ruth's
American Style Recipe

American Bakery

Muffins _ 76
Cookies _ 80
Brownies _ 83

SIN GRASAS HIDROGENADAS

SIN CONSERVANTES

SIN COLORANTES ARTIFICIALES

MUFFINS RUTH'S

Tûlipes Muffins

Muffins

American Muffins

Muffins Artesanas

Tûlipes Muffins



61510
Big Tûlipe White
12 u | 140 g | 8×17
30-60' Descongelar | 8 cm



61980
Tûlipe Sabor Caramel
20 u | 110 g | 8×17
30-45' Descongelar | 7 cm
Relleno de jarabe de arce



63987
Tulipe Kit Kat®
20 u | 92 g | 8×17
45' descongelar | 7,2 cm



61500
Big Tûlipe Dark
12 u | 140 g | 8×17
40-45' Descongelar | 8 cm



62840
Tûlipe Red Velvet
20 u | 110 g | 8×17
30-45' Descongelar | 7 cm
Relleno de choco blanco



60172
Tûlipe Nocilla®
20 u | 100 g | 8×17
30-45' Descongelar | 7 cm



60930
Tûlipe Chocolate Extrem
20 u | 110 g | 8×17
35-45' Descongelar | 7 cm



60770
Tûlipe Yogurt & Cranberry
20 u | 110 g | 8×17
30-45' Descongelar | 7 cm



60180
Mini Tûlipe Nocilla®
46 u | 33 g | 8×14
20-30' Descongelar | 5 cm



62150
Tûlipe Sabor Cheesecake
20 u | 110 g | 8×17
30-45' Descongelar | 7 cm
Relleno de mermelada de frambuesa



60681
Muffin Tûlipe Apple Cinnamon
32 u | 110 g | 8×10
30-60' Descongelar | 8 cm

Muffins



61756
Delicake Macadamia
24 u | 110 g | 8×14
30-35' Descongelar | 9,7 cm



61796
Cupcake White
15 u | 130 g | 8×15
40-50' descongelar | 8 cm



61794
Cupcake Choco Cobertura
15 u | 125 g | 8×15
40-50' descongelar | 8 cm



65100
Madalena Plus
24 u | 90 g | 8×14
20-30' Descongelar | 8 cm



21430
Muffin Yogurt & Arándanos
24 u | 82 g | 8×14
30-45' Descongelar | 8,2 cm



24130
Muffin Fusión
24 u | 85 g | 8×14
40-45' Descongelar | 8,1 cm



21570
Muffin Doble Chocolate
24 u | 82 g | 8×14
30-45' Descongelar | 8 cm



21560
Muffin Pepitas de Chocolate
24 u | 82 g | 8×14
30-45' Descongelar | 8 cm



64100
Magdalena Clásica
35 u | 55 g | 8×14
20-30' Descongelar | 6,5 cm



63459
Mini Muffin Blueberry
110 u | 37 g | 4×12
15-30' Descongelar | 4,7 cm



61825
Mini Muffin Double Choc
110 u | 37 g | 4×12
15-30' Descongelar | 4,7 cm



66921
Mini Muffin Sabor Vainilla
110 u | 37 g | 4×12
15-30' Descongelar | 4,7 cm



21490
Micro Muffin Fresa y Chocolate
80 u | 28 g | 8×17
25-30' Descongelar | 4,6 cm



21500
Micro Muffin Manzana y Crema
80 u | 28 g | 8×17
25-30' Descongelar | 5 cm



American Muffins



62589
Muffin Dubai Style
15 u | 125 g | 8×17
30-60' Descongelar | 8,8 cm



60663
Muffin Blueberry Crumble
30 u | 120 g | 8×10
30-60' Descongelar | 8,7 cm



60666
Muffin Lemon
30 u | 120 g | 8×10
30-60' Descongelar | 8,7 cm



60777
Vegan Muffin Chocolate
30 u | 100 g | 8×10
30-60' Descongelar | 6,8 cm
Vegano



60776
Vegan Muffin Lemon Poppies
30 u | 100 g | 8×10
30-60' Descongelar | 6,8 cm
Vegano

Muffins Artesanas



64985
Magdalena Clásica Artesana
15 u | 100 g | 8×16
45-50' Descongelar | 8 cm
Aceite de Oliva



67295
Magdalena con Arándanos Rojos Artesana
15 u | 110 g | 8×16
45-50' Descongelar | 8 cm
Aceite de Oliva



66680
Magdalena con Arándanos Artesana
15 u | 110 g | 8×16
45-50' Descongelar | 8 cm
Aceite de Oliva

COOKIES RUTH'S

Cookies Fully Baked

Pucks

Scoops

Fully Baked



60338
Cookie Salted Caramel
34 u | 76 g | 13×13
30-35' Descongelar | 10,5 cm
Mantequilla



61589
Cookie Banana Bread
34 u | 76 g | 13×13
30-35' Descongelar | 10,5 cm
Mantequilla



60253
Cookie Fully Baked White Chocolate Raspberry
34 u | 76 g | 13×13
30-35' Descongelar | 10,5 cm
Mantequilla



60222
Cookie Double Choc Hazelnut
34 u | 76 g | 13×13
30-35' Descongelar | 10,5 cm
Mantequilla



62579
Cookie Brownie
34 u | 76 g | 13×13
30-35' Descongelar | 10,5 cm
Mantequilla



60251
Cookie Fully Baked Triple Chocolate
34 u | 76 g | 13×13
30-35' Descongelar | 10,5 cm
Mantequilla



63581
Cookie Strawberry Matcha
34 u | 76 g | 13×13
30-35' Descongelar | 10,5 cm
Mantequilla



61783
Cookie Pistachio
34 u | 76 g | 13×13
30-35' Descongelar | 10,5 cm
Mantequilla



62575
Cookie Dubai Style
34 u | 76 g | 13×13
30-35' Descongelar | 10,5 cm
Mantequilla



62469
Cookie Oatmeal
34 u | 76 g | 13×13
30-35' Descongelar | 10,5 cm
Mantequilla



60252
Cookie Fully Baked Double Chocolate
34 u | 76 g | 13×13
30-35' Descongelar | 10,5 cm
Mantequilla



Fully Baked



60383
Petit Double Choc
90 u | 27 g | 8×17
15' descongelar | 7 cm
Mantequilla



60372
Petit Triple Choc
90 u | 27 g | 8×17
15' descongelar | 7 cm
Mantequilla

Pucks



60254
Cookie Puck Triple Choc
90 u | 80 g | 8×12
150-155º | 9-11' Horno | 4 cm



60256
Cookie Puck Double Choc
90 u | 80 g | 8×12
150-155º | 9-11' Horno | 4 cm

Scoops



60888
Scoops Cookie Vainilla
4 u | 2.000 g | 12×8 | 720' Descongelar
150-155º | 9-11' Horno



60889
Scoops Cookie Chocolate
4 u | 2.000 g | 12×8 | 720' Descongelar
150-155º | 9-11' Horno



60258
Cookie Puck Salted Caramel
90 u | 80 g | 8×12
150-155º | 9-11' Horno | 4 cm



60257
Cookie Puck White Choc Raspberry
90 u | 80 g | 8×12
150-155º | 9-11' Horno | 4 cm





67673
Brownie Wallnut
2 placas - 20 u | 2.400 g | 7×6
240' Descongelar | 53 cm



67674
Brookie
2 placas - 20 u | 2.000 g | 7×6
240' Descongelar | 53 cm



68897
Brownie Nocilla® Precortado
24 u | 85 g | 6×26 | 33 x 25 cm
4 h descongelar a t.ª ambiente



61731
Brownie Precortado
1 u - 20 porciones | 2.000 g | 6×21
240' Descongelar | 7×6,7 cm



61562
Brownie Pistacho Precortado
1 u - 24 porciones | 1.150 g | 6×36
240' Descongelar | 7×6,7 cm

Yaya María

DOTS®
ORIGINAL

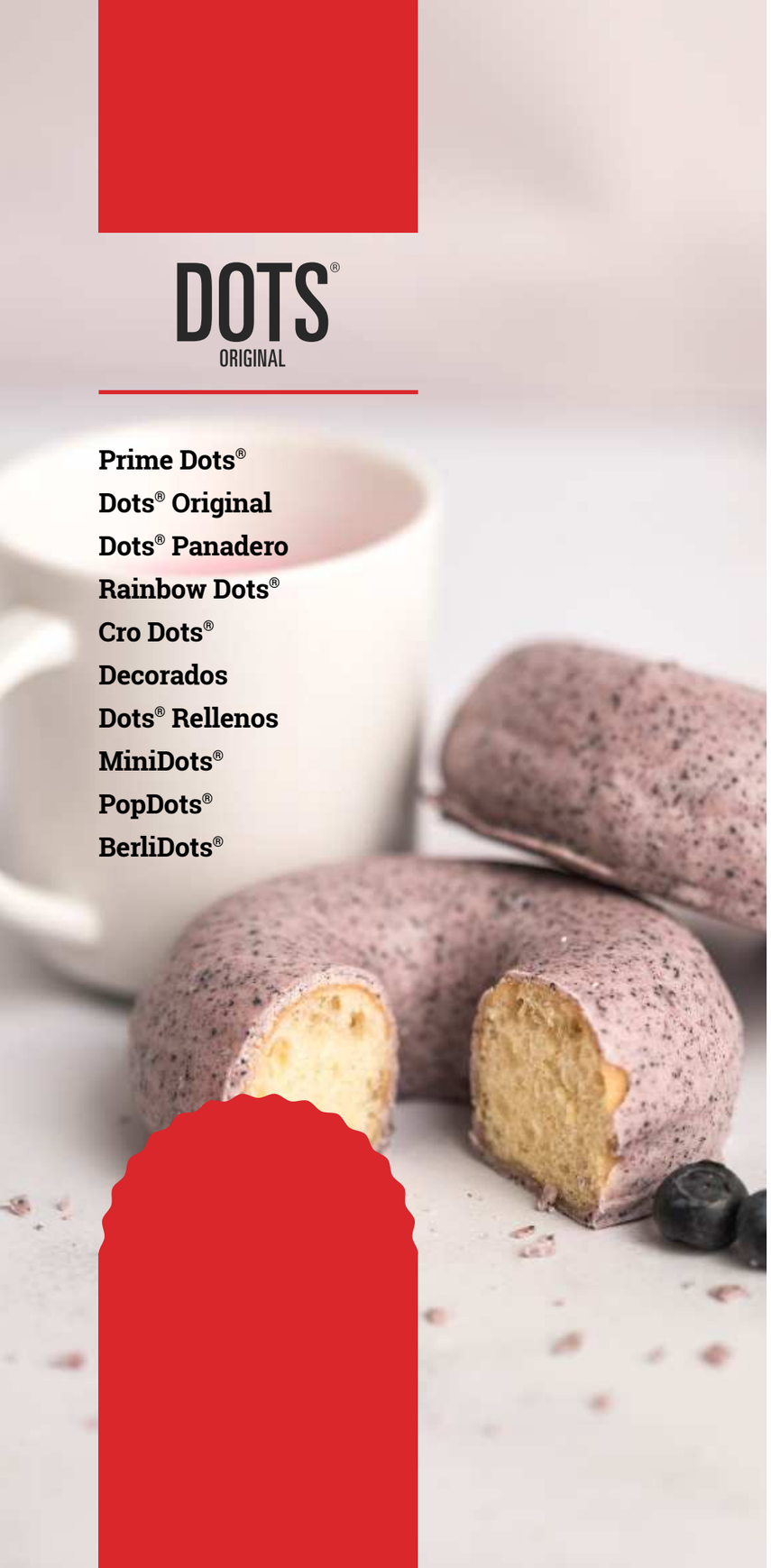
RSPO-1106177

SIN COLORANTES ARTIFICIALES

SIN GRASAS HIDROGENADAS

SIN CONSERVANTES

DOTS®
ORIGINAL



Prime Dots®
Dots® Original
Dots® Panadero
Rainbow Dots®
Cro Dots®
Decorados
Dots® Rellenos
MiniDots®
PopDots®
BerliDots®

PRIMEDOTS®



65164
Dots® Choco Crunch
36 u | 75 g | 8×16
20-25' Descongelar | 9,5 cm



65174
Dots® Hazelnut & Choco
36 u | 85 g | 8×16
20-25' Descongelar | 9,5 cm



65144
Dots® Coconut
36 u | 73 g | 8×16
20-25' Descongelar | 9,5 cm



60051
Prime Dots® Blueberry
36 u | 74 g | 8×15
15-20' Descongelar | 9,5 cm

DOTS®ORIGINAL



65590
Big Dots®
48 u | 70 g | 4×15
15-20' Descongelar | 10,8 cm



65760
Dots® Sugar
36 u | 49 g | 8×15
15-20' Descongelar | 9,5 cm



23090
Dots® Blanco y Negro
36 u | 75 g | 8×15
15-20' Descongelar | 9,5 cm



60590
Big Dots® Sugar
48 u | 65 g | 4×15
15-20' Descongelar | 10,8 cm



65520
Dots® Plain
72 u | 44 g | 8×15
15-20' Descongelar | 9,5 cm



53120
Dots® Negro&Blanco
36 u | 63 g | 8×15
15-20' Descongelar | 9,5 cm



24690
Big Dots® Negrito
48 u | 80 g | 4×15
15-20' Descongelar | 10,8 cm



23100
Dots® Negrito
36 u | 60 g | 8×15
15-20' Descongelar | 9,5 cm



65511
Dots® (72u)
72 u | 82 g | 4×15
15-20' Descongelar | 9,5 cm



75511
Dots® (36u)
36 u | 52 g | 8×15
15-20' Descongelar | 9,5 cm

DOTS®PANADERO



61295
Ciambella
26 u | 116 g | 4×14
20-30' Descongelar | 13 cm



61470
Dots® Panadero
36 u | 72 g | 8×14
15-20' Descongelar | 9 cm
Margarina

RAINBOWDOTS®



60675
Dots® Pink Nubes
36 u | 59 g | 8×14
15-20' Descongelar | 9,5 cm



61145
Dots® Yellow Frutti
36 u | 56 g | 8×15
15-20' Descongelar | 9,5 cm



61175
Dots® Red Cookies
36 u | 60 g | 8×14
15-20' Descongelar | 9,5 cm

CRODOTS®



69241
CroDots® Negrito
22 u | 95 g | 8×15
15-20' Descongelar | 9,5 cm



69231
CroDots®
24 u | 80 g | 8×15
15-20' Descongelar | 9,3 cm



60530
Surtido Mini CroDots®
54 u | 34 g | 8×11
15-20' Descongelar | 7,2 cm



DOTS® DECORADOS



61297
Ciambella Cacao Crunch
26 u | 137 g | 4x14
30' descongelar | 12,5 cm



60661
Dots® Pink
36 u | 76 g | 8×15
15-20' Descongelar | 9,5 cm



60115
CuadraDots® Pink
36 u | 64 g | 8×14
15-20' Descongelar | 9,3 cm



67856
Dots® Colours
36 u | 67 g | 8×15
15-20' Descongelar | 9,5 cm



24260
Confetti Dots®
36 u | 56 g | 8×15
15-20' Descongelar | 9,5 cm



64255
Fancy MixDots®
36 u | 68 g | 8×14
15-20' Descongelar | 9,5 cm



67126
Dots® Cookies
36 u | 64 g | 8×15
15-20' Descongelar | 9,5 cm



22026
Dots® Mi-Cacao
36 u | 55 g | 8×15
15-20' Descongelar | 9,5 cm



61640
Dots® MixBox
36 u | 60 g | 8×11
15-20' Descongelar | 9,5 cm



67854
Dots® Diver Avellanado
36 u | 64 g | 8×15
15-20' Descongelar | 9,5 cm



64920
Dots® On The Rocks
36 u | 88 g | 8×15
15-20' Descongelar | 8,4 cm

DOTS® RELLENOS



65052
Cuadradots® Caramel
36 u | 86 g | 8×14
15-20' Descongelar | 9,3 cm



65401
Dots®BISCOFF®
36 u | 76 g | 8×14
20-30' Descongelar | 9,5 cm
Incluye identificadores y pirotinos



65191
Dots® Tutti Bombón
36 u | 75 g | 8×16
20-25' Descongelar | 9,5 cm



61321
Dots® Flor Yuzu
36 u | 84 g | 8×11
15-20' Descongelar | 9,5 cm



67546
Dots® Baileys®
36 u | 75 g | 8×16
20-30' descongelar | 9,5 cm



64723
Dots® Sabor Fresa
36 u | 75 g | 8×16
20-25' Descongelar | 9,5 cm



62515
Dots® hecho con Lion®
36 u | 83 g | 16×8
20-30' Descongelar | 9,5 cm
Incluye identificadores y pirotinos



61823
Dots® Rol Bombón
36 u | 75 g | 8×16
20-25' Descongelar | 9,5 cm



67122
Dots® Cookies & White
36 u | 75 g | 8×15
20-30' Descongelar | 9,5 cm



67439
Dots® Duo Cheesecake
36 u | 82 g | 8×15
30' Descongelar | 9,5 cm



68734
Dots® Rol Sugar & Bombón
24 u | 65 g | 8×16
20-25' Descongelar | 9,5 cm



68765
Apple Dots®
36 u | 74 g | 8×15
20-25' Descongelar | 9,5 cm



67180
Dots® White & Red
36 u | 74 g | 8×15
20-25' Descongelar | 9,5 cm



61545
Dots® Kit Kat®
36 u | 73 g | 8×16
20-30' Descongelar | 9,3 cm



67682
Bomb Pistacho
40 u | 50 g | 8×18
30-40' Descongelar | 6,6 cm



67124
Dots® Pink & White
24 u | 74 g | 8×16
20-25' Descongelar | 9,5 cm



67925
Dots® Dubai Style
36 u | 72 g | 8×16
20-30' Descongelar | 9,3 cm



67683
Bomb Coco
40 u | 48 g | 8×18
30-40' Descongelar | 6,6 cm



67056
Dots® Pistacho
36 u | 73 g | 8×16
20-25' Descongelar | 9,5 cm



62185
Dots® Nocilla®
24 u | 72 g | 8×16
20-25' Descongelar | 9,5 cm



67685
Bomb Cacao
40 u | 50 g | 8×18
30-40' Descongelar | 6,6 cm



61530
Dots® Sabor Caramel
36 u | 73 g | 8×15
20-25' Descongelar | 9,5 cm



60048
DuetDots® Bombón
36 u | 72 g | 8×15
15-20' Descongelar | 9,5 cm

MINIDOTS®



29920
MiniDots® Rayado Blanco
60 u | 40 g | 8×11
15-20' Descongelar | 7,6 cm



29880
MiniDots® Classic
65 u | 28 g | 8×11
15-20' Descongelar | 7,3 cm



29930
MiniDots® Rayado Negrito
60 u | 36 g | 8×11
15-20' Descongelar | 7,4 cm



49870
MiniDots® Sucré
75 u | 22 g | 8×11
15-20' Descongelar | 7 cm



29910
MiniDots® Negrito
60 u | 34 g | 8×11
15-20' Descongelar | 7,4 cm



60240
Surtido MiniDots®
75 u | 36 g | 8×9
15-20' Descongelar | 7,4 cm



POPDOTS®



84408
Beignet Noisette Noir
210 u | 25 g | 8×6
20-25' Descongelar | 4,6 cm
Mantequilla



68223
PopDots® BISCOFF®
88 u | 25,5 g | 8×16
15-20' Descongelar | 4,2 cm



68226
PopDots® Pistacho
88 u | 24 g | 8×20
40' Descongelar | 4,6 cm



64210
PopDots® Sugar
100 u | 12 g | 8×16
15-20' Descongelar | 4,4 cm



64245
PopDots® Rosa Sabor Fresa
88 u | 21 g | 8×16
15-20' Descongelar | 4,5 cm



68739
PopDots® Glasé relleno de Bombón
108 u | 18 g | 8×15
20' Descongelar | 4,5 cm



64220
PopDots® Negrito
100 u | 16 g | 8×16
15-20' Descongelar | 4,6 cm



64225
PopDots® Negrito con Avellana
88 u | 18 g | 8×16
15-20' Descongelar | 4,5 cm



64230
PopDots® Blanco
100 u | 20 g | 8×16
15-20' Descongelar | 4,6 cm



64235
PopDots® Blanco con Caramelo
88 u | 22 g | 8×16
15-20' Descongelar | 4,5 cm

BERLIDOTS®



62305
Suso Bombón Rayado
24 u | 105 g | 8×15
20-25' Descongelar | 16 cm



64190
Bomba Rellena de Crema
36 u | 100 g | 8×11
60-75' Descongelar | 9,2 cm



62810
Suso Bombón
24 u | 100 g | 8×15
20-40' Descongelar | 16 cm



66975
BerliDots® Bombón Sin Aceite de Palma
32 u | 95 g | 6×12
3 h Descongelar | 9 cm



61305
Suso Crema
24 u | 100 g | 8×15
20-40' Descongelar | 16 cm



22110
BerliDots® Boston Cream
36 u | 94 g | 8×11
60-75' Descongelar | 9,2 cm



63456
BerliDots® Ganache
36 u | 101 g | 8×11
60-75' descongela | 9 cm



65057
BerliDots® Dolce Vita
36 u | 92 g | 8×12
60' descongelar | 9,2 cm





20290
BerliDots® Crema
36 u | 90 g | 8×11
60-75' Descongelar | 9,2 cm



21290
BerliDots® Bombón
36 u | 90 g | 8×11
60-75' Descongelar | 9,2 cm



25890
BerliDots® Sucré
36 u | 60 g | 8×11
20-30' Descongelar | 9,2 cm



60379
BerliDots® Dark
36 u | 90 g | 8×10
30-45' Descongelar | 9,5 cm



60376
BerliDots® Snow
36 u | 88 g | 8×12
20-30' Descongelar | 9,2 cm



35890
BerliDots® Plain
36 u | 55 g | 8×11
60-75' Descongelar | 9,2 cm



61290
BerliDots® Frutos del Bosque
36 u | 90 g | 8×11
60-75' Descongelar | 9,2 cm



65880
Big BerliDots® Sucré
27 u | 78 g | 8×11
20-30' Descongelar | 10,5 cm



20260
Mini Suso Crema
45 u | 55 g | 8×11
20-40' Descongelar | 9,5 cm



22120
BerliDots® Choc Tricolor
36 u | 90 g | 8×11
60-75' Descongelar | 9,2 cm



20270
Mini Suso Bombón
45 u | 70 g | 8×11
20-40' Descongelar | 9,8 cm



42880
Mini BerliDots® Sucré
40 u | 40 g | 8×15
20-25' Descongelar | 6,8 cm

Yaya María

Bollería Salada

Croissants y Napolitanas _ 98
Hojaldres _ 100
Masa Danesa _ 102
Quiches _ 104
Snacks _ 105
Empanadas _ 106

SIN GRASAS HIDROGENADAS

SIN CONSERVANTES

SIN COLORANTES ARTIFICIALES

CROISSANTS Y NAPOLITANAS

Para hornear

Para fermentar

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 suculento.



Para hornear



60835
Gran Napolitana Mixta
72 u | 145 g | 8×9 | 20-30' Descongelar
165-175º | 16-20' Horno | 13,5 cm
Margarina



60836
Napolitana Mixta
52 u | 120 g | 8×9 | 20-30' Descongelar
170-180º | 15-20' Horno | 12,8 cm
Margarina



65656
Libritos Mixto
46 u | 110 g | 8×9 | 15-30' Descongelar
170-180º | 15-20' Horno | 10,5 cm



65841
Croissant Frankfurt Campofrío
50 u | 116 g | 8×9 | 20-30' Descongelar
170-180º | 12-16' Horno | 12,5 cm



64556
Croissant Pepperoni
52 u | 108 g | 8×9 | 15-30' descongelar
170-180º | 15-20' horno | 12,5 cm



67141
Croissant Bikini Fácil45
52 u | 105 g | 8×9 | 15-30' Descongelar
160-180º | 15-20' Horno | 12 cm
Margarina



25201
Artesanito Frankfurt
162 u | 37 g | 8×9 | 15-20' Descongelar
180-190º | 12-14' Horno | 7,3 cm



25191
Artesanito Bikini
182 u | 33 g | 8×12 | 15-20' Descongelar
180-190º | 12-14' Horno | 7,3 cm
Margarina



65842
Mini Chics Surtidos
441 u | 17 g | 8×12 | 20-30' Descongelar
180-190º | 10-12' Horno | 6 cm
Margarina

Para fermentar



25081
Croissant Bikini
94 u | 103 g | 8×9
20-30' descongelar | 105' Fermentar
180-190º | 14-16' horno | 12 cm



10276
Surtido Mini Croissant Clasic
204 u | 31 g | 8×12 | 60' Fermentar
180-190º | 15-20' Horno | 6,5 cm
Margarina • Aceite de Oliva



00549
Surtido Minidelicias Saladas
564 u | 16 g | 8×9 | 20-40' Fermentar
180-190º | 12-15' Horno | 5 cm
Margarina

HOJALDRES

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.

Para hornear



63420
Carré de Pollo
52 u | 144 g | 8×12 | 20-30' Descongelar
170-180º | 20-25' Horno | 12 cm
Margarina



44934
Hojaldre Cheeseburger
55 u | 130 g | 8x12 | 20-30' descongelar
175-180º | 14-18' horno | 10,5 cm



43250
Rollito de Salchicha y Kétchup
50 u | 118 g | 8×19 | 15-30' Descongelar
180º | 12-16' Horno | 12 cm



61410
Miniluna Pizza
65 u | 40 g | 8×17 | 20-40' Descongelar
170-190º | 12-15' Horno | 7 cm
Margarina



60809
Hojaldre de Pollo y Setas
42 u | 137 g | 8×17 | 20-30' Descongelar
180º | 15-20' Horno | 13 cm



63210
Pañuelo Carbonara
30 u | 130 g | 8×17 | 15' Descongelar
180-190º | 10-15' Horno | 17,5 cm
Margarina



66395
Calzone de Pizza
40 u | 110 g | 8×12 | 25-30' Descongelar
180-190º | 15-20' Horno | 12 cm
Margarina



69650
Miniluna de Queso y sabor Bacon
65 u | 40 g | 8×17 | 20-40' Descongelar
170-190º | 12-15' Horno | 7 cm
Margarina



21680
Envoltini de Pizza
55 u | 135 g | 8×12 | 20-30' Descongelar
180-190º | 12-15' Horno | 14,5 cm
Margarina



60687
Hojaldre de Queso y sabor Bacon
38 u | 120 g | 8×17 | 15-30' Descongelar
180-190º | 15-20' Horno | 12 cm
Margarina



63970
Börek de Queso
60 u | 100 g | 11×8 | 25' Descongelar
180º | 25-30' Horno | 20 cm
Clean Label



64070
Surtido Mini Envoltini Salado
300 u | 25 g | 8×9 | 20-30' Descongelar
180-190º | 12-15' Horno | 5 cm
Margarina



28450
Envoltini de Atún
56 u | 135 g | 8×12 | 20-30' Descongelar
170-180º | 13-18' Horno | 14,5 cm
Margarina



64490
Mixto de Hojaldre
48 u | 120 g | 8×12 | 20-30' Descongelar
175-185º | 15-20' Horno | 12 cm
Margarina



67980
Stick de Queso
40 u | 84 g | 8×17 | 15-20' Descongelar
180º | 15-18' Horno | 27 cm
Mantequilla

MASA DANESA

Para hornear



40297
Bretzel Queso
32 u | 143 g | 8×12 | 30-40' Descongelar
175º | 13-16' Horno | 14 cm
Margarina



60807
Triángulo Espinacas
35 u | 133 g | 8×12 | 10' Descongelar
175-180º | 15-18' Horno | 14 cm
Margarina



24960
Mini Malla Espinacas
100 u | 25 g | 8×16 | 15-20' Descongelar
180-190º | 12-15' Horno | 5 cm
Margarina



40298
Bretzel Mediterráneo
32 u | 143 g | 8×12 | 30-40' Descongelar
175º | 13-16' Horno | 14 cm
Margarina



64980
Malla Vegetal
56 u | 110 g | 8×12 | 20-30' Descongelar
180º | 15-18' Horno | 9,5 cm
Margarina



24970
Mini Malla Sobrasada y Queso Emmental
100 u | 25 g | 8×16 | 15-20' Descongelar
180-190º | 12-15' Horno | 5 cm
Margarina



60808
Triángulo Mixto
35 u | 133 g | 8×12 | 10' Descongelar
175-180º | 15-18' Horno | 14 cm
Margarina



26620
Malla Mixta de Queso Fresco
40 u | 100 g | 8×16 | 20-30' Descongelar
180-190º | 15-20' Horno | 18 cm
Margarina



24980
Mini Malla Mixta
100 u | 25 g | 8×16 | 15-20' Descongelar
180-190º | 12-15' Horno | 5 cm
Margarina



60812
Triángulo Cinco Quesos
35 u | 133 g | 8×12 | 10' Descongelar
175-180º | 15-18' Horno | 14 cm
Margarina



60337
Mini Snecken Pizza
170 u | 30 g | 8×11 | 4 cm
15-20' descongelar | 175º | 14' horno
Margarina



60336
Mini Snecken Pesto
170 u | 30 g | 8×11 | 4 cm
15-20' descongelar | 175º | 14' horno
Margarina



QUICHES

Para hornear



40161
Quiche de Verduras
4 u | 1.200 g | 9x9 | 25,5 cm
195-205º | 25-30' horno



40169
Quiche de Bacalao
4 u | 1.200 g | 9x9 | 25,5 cm
195-205º | 25-30' horno



61600
Surtido Mini Quiches
72 u | 21 g | 8×17 | 30-40' Descongelar
180-200º | 3-5' Horno | 5,3 cm
Margarina



60260
Quiche 3 Quesos
18 u | 150 g | 8×17 | 60-90' Descongelar
200º | 5-7' Horno | 10,9 cm
Margarina



60270
Quiche Mixta
18 u | 150 g | 8×17 | 60-90' Descongelar
200º | 5-7' Horno | 10,9 cm
Margarina



60250
Quiche Espárragos con Jamón
18 u | 150 g | 8×17 | 60-90' Descongelar
200º | 5-7' Horno | 10,9 cm
Margarina



SNACKS

Para hornear



60706
Salsicheddar
30 u | 126 g | 8×12 | 30' descongelar
180-190º | 12-16' horno | 12 cm
Margarina



62045
Saquito de Pollo
50 u | 105 g | 8×17 | 30-35' Descongelar
175-180º | 10-12' Horno | 11,5 cm



61945
Rayati Jamón y Queso
70 u | 100 g | 8×9 | 20-30' Descongelar
170-180º | 15-20' Horno | 10,5 cm
Mantequilla



63976
Mini Borek Espinacas
240 u | 25 g | 12x7 | 5 cm
25-30' descongelar | 170º | 14' horno



63975
Mini Borek Queso
240 u | 25 g | 12x7 | 5 cm
25-30' descongelar | 170º | 14' horno



EMPANADAS

O Forno Tradicional
Tradicionales
Argentinas
Empanadillas

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. ¿O tienes prisa y prefieres deambular por las calles solo o en compañía? Entonces decídete por nuestra variedad de empanadillas y apuesta por nuestra selección más trendie.

O Forno Tradicional



65993
Empanada 57×37 Atún
3 u | 2.850 g | 4×10
180-200º | 40-4' Horno | 57×37 cm



62570
Empanada 1959 de Atún
5 u | 1.800 g | 6×13 | 40' Descongelar
200º | 40' Horno | 30×40 cm



65770
Empanada de Atún
6 u | 1.788 g | 8×9 | 20-30' Descongelar
180º | 25-30' Horno | 36 cm

Tradicionales



65986
Empanada Tradicional Atún
5 u | 1.250 g | 6×12
180-200º | 40-45' Horno | 31 cm



65988
Empanada Tradicional Carne
5 u | 1.250 g | 6×12
180-200º | 40-45' Horno | 31 cm



65987
Empanada Tradicional Bacalao-Pasas
5 u | 1.250 g | 6×12
180-200º | 40-45' Horno | 31 cm



64854
Empanada Artesana
6 u | 1.100 g | 17×6
180-200º | 40-45' Horno | 27 cm



67286
Empanada 1959 de Atún
2 u | 1.600 g | 5×26 | 5-7' Descongelar
180-200º | 40-45' Horno | 30×40 cm



62195
Empanada 19×28 Atún
10 u | 700 g | 6×13
180-200º | 40-45' Horno | 19×28 cm



67253
Empanada 19×28 Carne
10 u | 700 g | 6×13
180-200º | 40-45' Horno | 19×28 cm



67589
Empanada da Ribeira
6 u | 600 g | 12×10
180º | 35-40' Horno | 23 cm



61048
Empanadilla 200g Tradicional Atún
30 u | 200 g | 9×9
200º | 35-40' Horno | 17×8 cm



67148
Empanadilla 200g Tradicional Carne
30 u | 200 g | 9×9
200º | 35-40' Horno | 17×8 cm



65984
Empanadilla Cocida Pollo
57 u | 115 g | 8×9
180-200º | 7-10' Horno | 20×7 cm



65062
Empanadilla Media Luna Atún
64 u | 100 g | 9×9
200º | 25' Horno | 12×9 cm

Argentinas



63020
Empanada Argentina de Pollo
24 u | 113 g | 8×17 | 30-45' Descongelar
180-200º | 5' Horno | 15 cm



32126
Criolla de Pollo
39 u | 100 g | 10×11 | 25-30' Descongelar
180-200º | 4' Horno | 10 cm



63010
Empanada Argentina de Carne
24 u | 105 g | 8×17 | 30-45' Descongelar
180-200º | 5' Horno | 12 cm



32123
Empanada Argentina de Carne
42 u | 90 g | 10×11
180-200º | 25-30' Horno | 11 cm





69355
Cheesepie Cheesburger
27 u | 100 g | 8×17
200º | 10-15' Horno | 12 cm



67869
Empanadilla de Masa Porteña Ternera Picante
23 u | 90 g | 10×7 | 60' Descongelar
240º | 7' Horno | 10 cm



69354
Cheesepie Pollo a la Siciliana
27 u | 100 g | 8×17
200º | 10-15' Horno | 12 cm



67889
Empanadilla de Masa Porteña Ternera Mechada
23 u | 90 g | 10×7 | 60' Descongelar
240º | 7' Horno | 10 cm

Empanadillas



67170
Triángulo Hojaldre Bacon y Queso
38 u | 150 g | 9×9 | 10-15' Descongelar
200º | 15-20' Horno | 15 cm



32100
Empanadilla Calzone
44 u | 100 g | 10×11
180-200º | 25-30' Horno | 15 cm



66105
Yellow Yummie
23 u | 85 g | 8×17 | 120-180' Descongelar
180º | 1-2' Horno | 11 cm



15500
Triángulo Hojaldre Jamón y Queso
38 u | 150 g | 9×9 | 10-15' Descongelar
200º | 15-20' Horno | 15 cm



32102
Empanadilla Kebab
44 u | 100 g | 10×11
180-200º | 25-30' Horno | 15 cm



66115
Green Yummie
23 u | 85 g | 8×17 | 120-180' Descongelar
180º | 1-2' Horno | 11 cm



32101
Empanada Chilena
44 u | 100 g | 10×11
180-200º | 25-30' Horno | 15 cm



32104
Empanadilla Vegana
48 u | 90 g | 10×11
180-200º | 25-30' Horno | 15 cm
Vegano



66205
Red Yummie
23 u | 85 g | 8×17 | 120-180' Descongelar
180º | 1-2' Horno | 11 cm



65250
Mini Empanadilla Pisto
140 u | 50 g | 8×12 | 15-30' Descongelar
180º | 30-35' Horno | 9,5 cm
Aceite de Oliva



66405
Capresse Yummie
23 u | 85 g | 8×17 | 120-180' Descongelar
180º | 1-2' Horno | 11 cm

Yaya María

Bases y Planchas

SIN GRASAS HIDROGENADAS

SIN CONSERVANTES

SIN COLORANTES ARTIFICIALES

Bases para Bollería



44600
Placa de Croissant
8 u | 1.500 g | 4×15
15-20' Descongelar | 105' Fermentar
180-190º | 14-16' Horno | 56×36 cm



00660
Base de Hojaldre Especial
15 u | 1.000 g | 4×13 | 20-30' Descongelar
180-190º | 15-20' Horno | 58×38 cm



64054
Placa Masa de Croissant Mantequilla
8 u | 1.100 g | 4×15 | 15' Descongelar
175-180º | -' Horno | 36,5 cm
Mantequilla • Vegano



25460
Placa de Hojaldre
16 u | 800 g | 4×13 | 15-20' Descongelar
180-190º | 10-15' Horno | 53×33,5 cm



63070
Placa Hojaldre 100% Mantequilla
15 u | 1.000 g | 4×13 | 20-30' Descongelar
180-190º | 18-20' Horno | 58×38 cm
Mantequilla



65670
Plancha Bizcocho
15 u | 190 g | 4×11 | 15' Descongelar
00º | 00' Horno | 37×27 cm



26810
Placa Hojaldre 60×40
16 u | 800 g | 4×13 | 15-20' Descongelar
170-190º | 10-15' Horno | 60×40 cm



07520
Base Pastel de Nata
120 u | 10 g | 8×17 | 30' Descongelar
180-190º | 3-5' Horno | 5 cm



Bases de Pan



00720
Placa de Pizza
12 u | 1.000 g | 4×13 | 60-85' Descongelar
210-220º | 12-15' Horno | 58×38 cm
Clean Label • Vegano



25500
Base Pizza
25 u | 350 g | 8×12 | 20-30' Descongelar
180-190º | 12-15' Horno | 38 cm
Vegano



25530
Base Pizza Super Tallo
25 u | 250 g | 8×8 | 10-15' Descongelar
180-200º | 10-15' Horno | 28 cm

Mangas



25270
Manga de Magdalena
8 u | 1.500 g | 6×10 | 120-180' Descongelar
170-180º | 18-20' Horno | 57 cm



66140
Manga Gofre
6 u | 1.500 g | 6×10
120-180' Descongelar | 57 cm



26130
Manga de Magdalena Chocolate con Pepitas
6 u | 1.000 g | 8×14 | 120-180' Descongelar
165-175º | 18-20' Horno | 52 cm

Yaya
María

Sin Gluten

SIN GRASAS HIDROGENADAS

SIN CONSERVANTES

SIN COLORANTES ARTIFICIALES

Bollería



62771
Muffin Choco Sin Gluten
15 u | 105 g | 8×12
30' Descongelar | 8,3 cm
Producto embolsado



64081
Mini Croissant
48 u | 45 g | 8×9
30-45' Descongelar | 11 cm
Mantequilla • Producto embolsado



66280
Palmera Bombón Sin Gluten
36 u | 77,5 g | 8×12
30' Descongelar | 12 cm
Producto embolsado



62301
Magdalena Sin Gluten
25 u | 37,5 g | 8×12
20-30' Descongelar | 7,1 cm
Producto embolsado



64082
Mini Snecken
60 u | 65 g | 8×9
30-45' Descongelar | 7,5 cm
Mantequilla • Producto embolsado



62776
Croissant Sin Gluten
50 u | 30 g | 8×12
45' Descongelar | 14 cm
Producto embolsado



64083
Mini Pain Choc
48 u | 60 g | 8×9
30-45' Descongelar | 7,2 cm
Mantequilla • Producto embolsado



63261
Palitos de Queso Sin Gluten
48 bolsas - 8 u | 12 g | 8×6
60' Descongelar | 13,8 cm

Pastelería



66285
Brownie con Frambuesa Sin Gluten
2 u | 1.050 g | 12×14
360' Descongelar | 28×19 cm (12 porciones)
Alto contenido en fibra



64897
Carrot Cake Sin Gluten
1 u | 1.700 g | 12×12
24 h Descongelar - Nevera | 26 cm



Pan



68551
Pan de Molde Sin Gluten
6 u | 300 g | 8×12
30' Descongelar | 22,7 cm
Producto embolsado



60955
Hogaza Cereales Sin Gluten
6 u | 300 g | 8×10
30' Descongelar | 19 cm
Producto embolsado



62860
Pan Sin Gluten
15 u | 110 g | 12×7 | 15-20' Descongelar
200º | 5' Horno | 20 cm
Vegano • Bolsa termosellada y horneable



61021
Media Rústica Sin Gluten
18 u | 85 g | 8×12
30-35' Descongelar | 22 cm
Producto embolsado



61955
Burger Aldeana Sin Gluten
20 u | 85 g | 8×10
30' Descongelar | 11,5 cm
Bolsa termosellada y horneable



67990
Burger Sin Gluten
20 u | 85 g | 8×10 | 30' Descongelar
180º | 8-12' Horno | 12 cm
Vegano • Bolsa termosellada y horneable



62358
Burger Brioche Sin Gluten
20 u | 80 g | 8×10
30' Descongelar | 10,5 cm
Producto embolsado



67650
Panecillo Sin Gluten
20 u | 50 g | 14×6 | 15' Descongelar
200º | 3' Horno | 14 cm
Vegano • Bolsa termosellada y horneable



61022
Panecillo Rústico Sin Gluten
18 u | 50 g | 8×12
30-35' Descongelar | 10 cm
Producto embolsado

Yaya María

Pastelería

Est. Lykke 1959

Pastelería _ 120
De Horno _ 125
Individual _ 126

SIN GRASAS HIDROGENADAS

SIN CONSERVANTES

SIN COLORANTES ARTIFICIALES

PASTELERÍA

Tartas

Plum Cakes

Planchas

Retail

Albert Adrià



Tartas



63601
American Apple Cinnamon
1 u | 2.000 g | 12×15
24 h Descongelar | 26 cm



62441
American Apple Crumble
1 u | 2.000 g | 12×15
24 h Descongelar | 23 cm



37532
Muerte por Chocolate
1 u | 2.000 g | 12×14
8 h Descongelar | 24 cm



63840
Tarta de Manzana
4 u | 1.750 g | 14×6
8-10 h Descongelar | 26 cm



37588
America Apple
1 u | 1.750 g | 12×14
9 h Descongelar | 23 cm
Margarina • Vegano



63571
Cheesecake con Chocolate Blanco
1 u | 1.700 g | 8×14
24 h Descongelar | 26 cm



69680
Tarta Queso y Frambuesa
2 u | 1.500 g | 8×11
4-5 h Descongelar | 24 cm



69690
Tarta Queso y Fresa
2 u | 1.450 g | 8×11
12 h Descongelar | 24 cm



62225
Tarta Nocilla®
1 u | 1.450 g | 12×14
2-3 h Descongelar | 24 cm



93200
Tarta Sacher Viena
1 u | 1.300 g | 12×14
3-4 h Descongelar | 24 cm



69450
Tarta de Zanahoria
2 u | 1.250 g | 8×11
2-3 h Descongelar | 24 cm



68732
American Carrot
1 u | 1.250 g | 12×18
24 h Descongelar | 24 cm



69742
American Dark
1 u | 1.200 g | 12×18
24 h Descongelar | 24 cm



69440
Tarta Praliné Precortada
2 u | 1.000 g | 8×11
12 h Descongelar | 24 cm



69460
Tarta Bombón
2 u | 1.000 g | 8×11
12 h Descongelar | 24 cm



69670
Tarta Baviera
2 u | 900 g | 8×14
4 h Descongelar | 26 cm



63191
Tarta de Almendras
4 u | 600 g | 4×14
1-2 h Descongelar | 25 cm
Fuente de fibra

Tartas - Plum Cakes



61766
Plumcake Carrot Precortado
1 u | 1.200 g | 16×15
6 h Descongelar | 29 cm



67115
Plum Cake Carrot
4 u | 630 g | 7×24
3 h Descongelar | 21×10 cm
Mantequilla



63598
Plumcake Lemon Precortado
1 u | 1.150 g | 16×15
6 h Descongelar | 29 cm



67345
Plumcake Manzana & Canela
4 u | 500 g | 7×24
6 h Descongelar | 21×10 cm
Mantequilla



62659
Plumcake Banana Bread Precortado
1 u | 1.050 g | 16×15
6 h Descongelar | 29 cm



67116
Plum Cake Mantequilla
4 u | 485 g | 7×24
3 h Descongelar | 21×10 cm
Mantequilla



67346
Plumcake Banana Bread
4 u | 450 g | 7×24
3 h Descongelar | 21×10 cm
Mantequilla

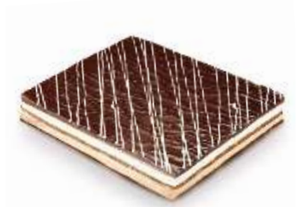
Planchas Enteras



16322
Plancha Yogur y Frutas del Bosque
1 u | 1.900 g | 6×18
4-5 h Descongelar | 33,5×27 cm



16304
Plancha Selva Negra
1 u | 1.900 g | 6×18
4-5 h Descongelar | 33,5×27 cm



63400
Plancha Tres Caprichos
1 u | 1.800 g | 6×18
4-5 h Descongelar | 33,5×27 cm



16300
Plancha San Marcos
1 u | 1.800 g | 6×18
4-5 h Descongelar | 33,5×27 cm



16303
Plancha Tiramisú
1 u | 1.800 g | 6×18
5-6 h Descongelar | 33,5×27 cm

Planchas Precortadas



66234
Plancha Precortada Galletas al Cacao
21 u | 2.300 g | 6×18
3 h Descongelar | 36×27 cm



66284
Plancha Precortada Tiramisú
21 u | 1.650 g | 6×18
5-6 h Descongelar | 32×27 cm



66254
Plancha Precortada Nata y Fresa
21 u | 2.100 g | 6×18
6-7 h Descongelar | 33,5×27 cm



66264
Plancha Precortada San Marcos
21 u | 1.650 g | 6×18
4-5 h Descongelar | 32×27 cm



66233
Cake BISCOFF®
21 u | 2.000 g | 6×18
2-3 h Descongelar | 33×27 cm



66274
Plancha Precortada Selva Negra
21 u | 1.750 g | 6×18
4-5 h Descongelar | 32×27 cm

Tartas Retail



67520
Tarta Cuadrada Nata y Fresa
4 u | 485 g | 6×18
2-3 h Descongelar | 16 cm



69832
Tarta San Marcos de Nata y Trufa
4 u | 430 g | 6×18
2-3 h Descongelar | 16 cm



67303
Delicia Tiramisú
4 u | 390 g | 6×18
1-2 h Descongelar | 16 cm



67304
Tarta Cuadrada Selva Negra
4 u | 405 g | 6×18
2-3 h Descongelar | 16 cm



67303
Tarta Cuadrada Tiramisú
4 u | 390 g | 6×18
2-3 h Descongelar | 16 cm

Albert Adrià - Cake Collection





61584
Tarta de Queso 1100 g by Albert Adrià
1 u | 1.100 g | 15×26
12 h Descongelar | 20 cm



67583
Plum Cake Limón by Albert Adrià
5 u | 475 g | 7×18
15-20' Descongelar | 21,5 cm



68303
Buñuelos Mandarina Yuzu AA
130 u | 12 g | 8×16
40' descongelar | 4 cm



67453
Tarta de Queso y Chocolate con Leche Albert Adrià
1 u | 1.100 g | 15×26
12 h Descongelar | 20 cm



60046
Plum Cake Maracuya/Avellana
5 u | 460 g | 7×18
3 h Descongelar | 21 cm



68304
Buñuelos Mango Pasión AA
130 u | 12 g | 8×16
40' descongelar | 4 cm



65124
Tarta de Queso 1100 g by Albert Adrià
2 u | 1.100 g | 7×18
12 h Descongelar | 20 cm



68943
Plum Cake Choco/Mandarina
5 u | 420 g | 7×18
3 h Descongelar | 21 cm



68305
Buñuelos Choco Avellana AA
130 u | 12 g | 8×16
40' descongelar | 4 cm



64142
Tarta de Queso 330 g by Albert Adrià
8 u | 330 g | 6×15
12 h Descongelar | 13 cm



60047
Plum Cake Coco/Lima
5 u | 500 g | 7×18
3 h Descongelar | 21 cm



DE HORNO

Bizcochos



66270
Bizcocho Carrot Cake
1 u | 1.800 g | 6×18
3 h Descongelar | 37×27 cm



66170
Bizcocho al Cacao
1 u | 1.700 g | 6×18
3 h Descongelar | 38×27 cm



66440
Bizcocho Manzana y Canela
1 u | 1.700 g | 6×18
3 h Descongelar | 36×27 cm



18000
Plancha Tarta de Almendra
1 u | 1.280 g | 6×18
3 h Descongelar | 36×27 cm

INDIVIDUAL

Pasteles

Caprichos

Repostería



Pasteles



00756
Tarta Tatin
40 u | 120 g | 6×11
3 h Descongelar | 9,5 cm



01018
Tartaleta de Frambuesa
30 u | 110 g | 6×11
4 h Descongelar | 9 cm



67310
Mini Tiramisú
10 u | 110 g | 10×22
1-2 h Descongelar | 11×7 cm



84300
Crujiente de Manzana
25 u | 90 g | 8×17 | 30' Descongelar
180º | 30' Horno | 11,5 cm



01021
Tartaleta de Chocolate
40 u | 80 g | 6×11
4 h Descongelar | 9 cm

Caprichos



61585
Mini Cheesecake
24 u | 100 g | 6×18
1-2 h Descongelar | 8,3 cm



60364
Cheesecake Jar
12 u | 100 g | 12×26
12 h Descongelar | 7 cm



39151
Coulant de Chocolate Belga
24 u | 90 g | 16×13
35-45" Microondas | 6,5 cm
Mantequilla



62950
Crêpe Bombón
28 u | 80 g | 13×17
15-20" Microondas | 20 cm

Repostería



61512
Macarons 'Les classiques'
144 u | 462 g | 8×13
5 h Descongelar | 3 cm



61782
Collection Pâte à Choux
1 u | 740 g | 8×28
5 h Descongelar



61416
Petit Fours Elegance & Chocolat
4 u | 664 g | 8×7
5 h Descongelar | 3,8 cm



63320
Surtido Canapés Salados
68 u | 750 g | 6×33
8 h Descongelar | 3,5 cm



62200
Repostería Dulce
154 u | 21 g | 6×13
8 h Descongelar | 3,2 cm



39120
Pastel Mini Surtido
2 u | 275 g | 12×18
30' Descongelar

Yaya María

Productos Temporada

Festividades _ 130

Roscones y Torteles _ 132

Cocas de San Juan _ 134

SIN GRASAS HIDROGENADAS

SIN CONSERVANTES

SIN COLORANTES ARTIFICIALES

San Valentín



69941
Tartaleta Corazón Tres Caprichos
14 u | 105 g | 6×18
3 h Descongelar | 8 cm



62686
Dots® Corazón San Valentín
36 u | 83 g | 8×15
15-20' Descongelar



84329
PopDots® San Valentín
264 u | 22,5 g | 8×6
15-20' Descongelar



81635
Corazones de Yema y de Crema con Cacao
8p × 2u | 150 g | 9×12
3 h Descongelar | 8 cm



84088
Dots® Corazón San Valentín
36 u | 166 g | 6×7
15-20' Descongelar



62031
Cookie Corazón
30 u | 47 g | 11×14
45' Descongelar

Verano



60124
Dots® Summer
36 u | 71 g | 8×16
15-20' Descongelar | 9,3 cm



84087
Dots® Verano Pack 2u.
36 u | 71 g | 8×16
15-20' Descongelar | 9,3 cm

Navidad



65054
Dots Estrella y Árbol
36 u | 144 g | 8×14
45' Descongelar



65578
Dots Estrella y Árbol
36 p × 2 u | 144 g | 6×7
45' Descongelar



67537
Tartaleta Árbol de Navidad
14 u | 126 g | 6×18
3 h Descongelar | 12 cm

Cuaresma



00891
Buñuelos de Viento
500 u | 11,5 g | 8×17 | 30' Descongelar
180º | 5' Horno | 3,2 cm



68302
Buñuelo Ganache
136 u | 20 g | 8×16
40-60' Descongelar | 4,5 cm



40480
Buñuelos de Viento Listos
136 u | 11 g | 8×10
20-30' Descongelar | 4,2 cm



68300
Buñuelo Crema
136 u | 20 g | 8×16
40-60' Descongelar | 4,5 cm



65053
Berlina de Pascua
36 u | 92 g | 8×11
45' Descongelar



68301
Buñuelo Pistacho
136 u | 20 g | 8×16
40-60' Descongelar | 4,5 cm



65579
Berlina de Pascua
36 p × 2 u | 170 g | 8×11
45' Descongelar

Halloween



65056
Dots® Halloween
36 u | 76 g | 8×14
45' Descongelarcm



67822
Dots® Halloween
36 p × 2 u | 152 g | 6×7
45' Descongelar



80252
Cookie Halloween
45 u | 76 g | 8×12
120' Descongelar | 10,3 cm



68692
Muffin Halloween
24 u | 90 g | 8×10
30-40' Descongelar

Descongelar y listo



68310
Roscón Grande Listo
4 u | 800 g | 4×6
60-90' Descongelar | 44 cm
Caja, corona, tarjeta, figura • Mantequilla



68272
Roscón Trufa Listo
6 u | 900 g | 4×6
60-90' Descongelar | 27 cm
Caja, corona, tarjeta, figura y haba • Mantequilla



68244
Roscón Nata Listo
6 u | 900 g | 4×6
60-90' Descongelar | 27 cm
Caja, corona, tarjeta, figura y haba • Mantequilla



68770
Roscón Crema Listo
6 u | 900 g | 4×6
60-90' Descongelar | 27 cm
Caja, corona, tarjeta, figura • Mantequilla



68270
Roscón Trufa Listo
6 u | 900 g | 4×6
60-90' Descongelar | 27 cm
Caja, corona, tarjeta, figura • Mantequilla



68241
Roscón Nata Listo
6 u | 900 g | 4×6
60-90' Descongelar | 27 cm
Caja, corona, tarjeta, figura • Mantequilla



68231
Roscón Mediano Listo
6 u | 500 g | 4×6
60-90' Descongelar | 27 cm
Caja, corona, tarjeta, figura • Mantequilla



69050
Roscón Pequeño Nata Listo
6 u | 450 g | 6×6
60-90' Descongelar | 19 cm
Corona, tarjeta, figura • Mantequilla



68450
Roscón Pequeño Listo
15 u | 250 g | 6×6
60-90' Descongelar | 19 cm
Corona y figura • Mantequilla



40885
Tortel Mediano Listo
6 u | 550 g | 4×6
60-90' Descongelar | 26 cm
Caja, corona, tarjeta, figura y haba

Descongelar y listo



40883
Roscón Grande
6 u | 1000 g | 8×9
90-110' Fermentar
170-180º | 18-20' Horno | 36 cm



68060
Tortel Grande con Fruta y Mazapán 920g
6 u | 920 g | 8×9
30' Descongelar | 90-105' Fermentar
170-180º | 14-16' Horno | 38 cm
Corona, tarjeta, rey y haba



68020
Tortel con Fruta 600g
10 u | 600 g | 8×9
30' Descongelar | 75-90' Fermentar
170-180º | 12-14' Horno | 19 cm
Corona, tarjeta, rey y haba



68025
Roscón Mediano
10 u | 500 g | 8×12
30' Descongelar | 90-120' Fermentar
170º | 15-17' Horno | 20 cm



68050
Tortel con Mazapán y Fruta 600g
10 u | 600 g | 8×9
30' Descongelar | 75-90' Fermentar
170-180º | 12-14' Horno | 19 cm
Corona, tarjeta, rey y haba



68040
Tortel con Mazapán y Fruta 335g
16 u | 335 g | 8×9
30' Descongelar | 90' Fermentar
170-180º | 10-12' Horno | 14 cm
Corona, tarjeta, rey y haba



00881
Roscón Pequeño
26 u | 250 g | 8×9
30' Descongelar | 90-110' Fermentar
175-185º | 13-15' Horno | 14 cm



00886
Tortel con Mazapán y Fruta 500g
3 u | 500 g | 8×9
110-130' Fermentar
170-180º | 15-17' Horno | 19 cm
Corona, tarjeta, rey y haba



40870
Roscón Mini
48 u | 110 g | 8×9
80-100' Fermentar
175-185º | 12-14' Horno | 9 cm
Figura

Hojaldres



00879
Coca de Hojaldre con Crema
15 u | 1.000 g | 8×6 | 20-30' Descongelar
170-175º | 23-25' Horno | 37 cm



00876
Coca de Hojaldre con Cabello
15 u | 1.000 g | 8×6 | 30' Descongelar
165-175º | 23-25' Horno | 37 cm



00878
Coca de Hojaldre con Crema y Cabello
15 u | 1.000 g | 8×6 | 20-30' Descongelar
170-175º | 23-25' Horno | 37 cm



10875
Coca de Chocolate
7 u | 800 g | 8×16 | 20-30' Descongelar
170-175º | 16-18' Horno | 37 cm

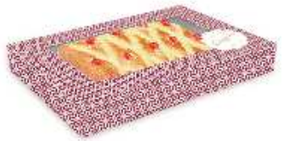


00815
Coca Cruda de Chicharrones
25 u | 500 g | 8×6 | 15' Descongelar
180-190º | 15-17' Horno | 36 cm

Brioche listas



90310
Coca de Crema Grande Lista
5 u | 1.400 g | 4×7
20-30 h Descongelar | 47 cm
Incluye porta cocas



90320
Coca de Crema Grande Lista
4 u | 1.400 g | 4×7
20-30 h Descongelar | 47 cm
En caja individual. Incluye tarjeta



90140
Coca de Crema Mediana Lista
10 u | 670 g | 4×7
20-30 h Descongelar | 41 cm
Incluye tarjeta



90041
Coca de Crema Mediana Lista
10 u | 670 g | 6×6
20-30 h Descongelar | 41 cm
En caja individual. Incluye tarjeta



90010
Coca Cacao Mediana Lista
10 u | 350 g | 4×7
20-30 h Descongelar | 41 cm
Incluye tarjeta



90021
Coca Cacao Mediana Lista
6 u | 350 g | 6×6
20-30 h Descongelar | 41 cm
En caja individual. Incluye tarjeta



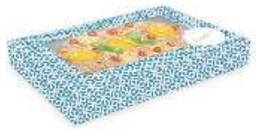
90050
Coca Fruta Grande Lista
5 u | 1.100 g | 4×7
20-30 h Descongelar | 46 cm
Incluye porta cocas



90060
Coca Fruta Grande Lista
4 u | 1.100 g | 4×7
20-30 h Descongelar | 46 cm
En caja individual. Incluye tarjeta



90080
Coca Fruta Mediana Lista
10 u | 600 g | 4×7
20-30 h Descongelar | 41 cm
Incluye porta cocas y tarjeta



90071
Coca Fruta Mediana Lista
6 u | 600 g | 6×6
20-30 h Descongelar | 41 cm
En caja individual. Incluye tarjeta



Brioche fermentar



24250
Brioche con Fruta Grande
10 u | 1.000 g | 4×9 | 90-120' Fermentar
175-185º | 15-20' Horno | 43 cm



24400
Brioche sin Fruta Grande
10 u | 950 g | 4×9 | 90-120' Fermentar
175-185º | 15-20' Horno | 43 cm



24300
Brioche con Fruta Mediano
20 u | 500 g | 8×5 | 90-120' Fermentar
175-185º | 15-20' Horno | 37 cm



24450
Brioche sin Fruta Mediano
20 u | 500 g | 8×7 | 90-120' Fermentar
175-185º | 15-20' Horno | 37 cm



24350
Brioche con Fruta Pequeño
30 u | 250 g | 8×5 | 90-120' Fermentar
175-185º | 15-20' Horno | 28 cm



24500
Brioche sin Fruta Pequeño
30 u | 250 g | 8×7 | 90-120' Fermentar
175-185º | 15-20' Horno | 28 cm

Yaya María

Retail

SIN GRASAS HIDROGENADAS

SIN CONSERVANTES

SIN COLORANTES ARTIFICIALES

RETAIL

Pan

Pizza

Bollería Salada

Bollería Dulce

Nuestras especialidades de retail se adaptan a tus clientes y a tu negocio, tanto a los arcones donde expones los productos congelados, como a los lineales donde ubicas propuestas listas para consumir desde el mismo instante de la compra.

Pan



67033
Hogaza Clásica Maestra XL
6 u | 1.100 g | 4×8
150-180' Descongelar | 40 cm
Masa Madre • Aceite de Oliva



65542
Pan de Molde 3 Espeltas
10 u | 400 g | 4×14
30-40' Descongelar | 18×10 cm
Masa Madre • Clean Label • Vegano



65543
Pan de Molde Alto en Proteínas
10 u | 275 g | 4×14
30-40' Descongelar | 18×10 cm
Masa Madre • Clean Label • Vegano



67032
Hogaza Cereales Maestra XL
6 u | 1.100 g | 4×8
150-180' Descongelar | 40 cm
Masa Madre • Aceite de Oliva •
Alto Contenido de Fibra



63497
Pan de Molde Blanco
6 u | 400 g | 4×14
30-40' Descongelar | 18×10 cm
Masa Madre



82729
Hogaza Maestra 100% Integral Realfooding
7 u | 450 g | 6×10
15-20' Descongelar | 16,5 cm
Masa Madre • Aceite de Oliva Virgen Extra •
Alto Contenido en Fibra



85101
Hogaza Clásica Maestra
10 u | 470 g | 4×10
15-20' Descongelar | 27 cm
Masa Madre • Aceite de Oliva



65541
Pan de Molde Semillas y Cereales
4 u | 390 g | 4×14
30-40' Descongelar | 18×10 cm
Masa Madre • Clean Label



84524
Cristallino 100% Integral Realfooding
20 u | 50 g | 4×11
30' Descongelar | 00 cm
Masa Madre • Aceite de Oliva Virgen Extra •
Alto Contenido en Fibra



85102
Hogaza Cereales Maestra
10 u | 470 g | 4×10
15-20' Descongelar | 27 cm
Masa Madre • Aceite de Oliva •
Alto Contenido de Fibra



67751
Pan de Molde Brioche
10 u | 330 g | 4×14
30-40' Descongelar | 18×10 cm
Clean Label



65800
La Tahona Mollete
16 p × 4 u | 90 g | 6×7
20' Descongelar | 12,5 cm

Pan



60610
Naan
64 u | 88 g | 4×14
30-35' Descongelar | 15 cm
Masa Madre • Mantequilla



65405
Ciabatta con Queso
16 p × 2 u | 95 g | 4×10
25' Descongelar | 11 cm
Aceite de Oliva • 100% Natural • Masa Madre



69865
Cristallino Burger
10 p × 6 u | 75 g | 4×8
20-30' Descongelar | 11,5 cm
Aceite de Oliva • 100% Natural • Masa Madre



60810
Pita
64 u | 85 g | 4×11
30' Descongelar | 13 cm
Masa Madre • Aceite de Oliva



60036
Cristallino Ciabatta Kornspitz
28 p × 2 u | 93 g | 4×14
20-30' Descongelar | 13 cm
100% Natural • Masa Madre



87341
Burger Cristallino
15 p × 4 u | 75 g | 4×8
20-30' Descongelar | 11,6 cm
Aceite de Oliva • 100% Natural • Masa Madre



64974
Pan Cristallino L
12 p × 2 u | 165 g | 4×6
45' Descongelar | 36 cm
Aceite de Oliva • 100% Natural • Masa Madre



67322
Cristallino Ciabatta
28 p × 2 u | 90 g | 4×14
20' Descongelar | 13 cm
Aceite de Oliva • 100% Natural • Masa Madre



64969
Pan Cristallino Precortado
14 p × 6 u | 50 g | 4×11
20-30' Descongelar | 11 cm
Aceite de Oliva • 100% Natural • Masa Madre



60032
Cristallino Ciabatta Cerveza
28 p × 2 u | 98 g | 4×14
20-30' Descongelar | 13 cm
100% Natural • Masa Madre



63446
Flauta Cristallino
16 p × 2 u | 85 g | 4×14
20-30' Descongelar | 23 cm
Aceite de Oliva • 100% Natural • Masa Madre



Bollería Salada



69205
Red Yummies Flowpack
23 u | 85 g | 8×17 | 2-3 h Descongelar
180º | 1-2' Horno | 11×6 cm
Envasada en flowpack horneable



69305
Caprese Yummies Flowpack
23 u | 85 g | 8×17 | 2-3 h Descongelar
180º | 1-2' Horno | 11×6 cm
Envasada en flowpack horneable



69105
Yellow Yummies Flowpack
23 u | 85 g | 8×17 | 2-3 h Descongelar
180º | 1-2' Horno | 11×6 cm
Envasada en flowpack horneable

Pizzas



89167
Base Pizza Fina 100% Integral Realfooding
6 p × 2 u | 136 g | 6×11 | 15' Descongelar
180º | 7-9' Horno | 27 cm
Masa Madre • Aceite de Oliva Virgen Extra • Alto Contenido en Fibra

Bolleria Dulce



85560
Dots® Sugar
8 p × 4 u | 52 g | 6×14
15-20' Descongelar | 9,3 cm



64527
Dots® Black & White
36 p × 2 u | 71 g | 6×6
20' Descongelar | 9,5 cm



00353
Dots® Pack Individual Sugar
60 u | 55 g | 4×15
30' Descongelar | 9,5 cm



85570
Dots® Bombón
8 p × 4 u | 60 g | 6×14
15-20' Descongelar | 9,3 cm



64526
Dots® Pink
36 p × 2 u | 108 g | 6×6
20' Descongelar | 9,5 cm



61217
Dots® Party
18 p × 4 u | 144 g | 6×6
20' Descongelar | 9,5 cm



67591
Dots® Blanco y Negro
8 p × 4 u | 74 g | 6×14
90' Descongelar | 9,3 cm



61263
Bipack Berlina Bombón
36 p × 2 u | 180 g | 6×2
20' Descongelar | 9,2 cm



89003
MixBox Negrito
5 p × 12 u | 720 g | 8×7
15-20' Descongelar | 9,5 cm



83152
Dots® Rainbow
18 p × 4 u | 176 g | 8×11
20' Descongelar | 9,5 cm





83477
Double Chunck Cookie Flowpack
30p × 1u | 68 g | 13x13
120' descongelar | 10,5 cm



83478
Triple Chunck Cookie Flowpack
30p × 1u | 68 g | 13x13
120' descongelar | 10,5 cm



83479
White Chunck&Raspberry Cookie Flowpack
30p × 1u | 68 g | 13x13
120' descongelar | 10,5 cm

Yaya María

Pizzas

SIN GRASAS HIDROGENADAS

SIN CONSERVANTES

SIN COLORANTES ARTIFICIALES

PIZZAS

Masa Fina
Masa Clásica
Masa Rústica
Bases
Mini Pizzas
Panpizzas

Masa Fina



66383
Pizza Fina Barbacoa
6 u | 375 g | 6×13
180º | 7-9' Horno | 27 cm



66386
Pizza Fina Cuatro Quesos
6 u | 340 g | 6×13
180º | 7-9' Horno | 27 cm



66387
Pizza Fina Jamón Cocido y Queso Cheddar
6 u | 305 g | 6×13
180º | 7-9' Horno | 27 cm



66382
Pizza Fina Bacon y Champiñón Portobello
6 u | 345 g | 6×13
180º | 7-9' Horno | 27 cm



66371
Pizza Fina Pepperoni
6 u | 305 g | 6×13
180º | 7-9' Horno | 27 cm



66388
Pizza Fina Margarita
6 u | 265 g | 6×13
180º | 7-9' Horno | 27 cm

Masa Clásica



67275
Pizza Clásica Margarita
6 u | 390 g | 6×9
180º | 9-11' Horno | 27 cm

Bases



64975
Base Pizza Rústica
9 u | 370 g | 6×7 | 20-30' Descongelar
180º | 7' Horno | 20×60 cm



66391
Base Pizza Fina con Tomate
6 u | 150 g | 6×13
180º | 7-9' Horno | 27 cm

Masa Rústica



63344
Pizza Carbonara con Trufa
6 u | 1.200 g | 6×9
180º | 10-14' Horno | 30×40 cm



63347
Pizza Pollo con Verduras
6 u | 1.200 g | 6×9
180º | 10-14' Horno | 30×40 cm



63343
Pizza Barbacoa
6 u | 1.050 g | 6×9
180º | 10-14' Horno | 30×40 cm



63346
Pizza Jamón Cocido y Champiñón Portobello
6 u | 1.200 g | 6×9
180º | 10-14' Horno | 30×40 cm



63348
Pizza 4 Quesos
6 u | 1.120 g | 6×9
180º | 10-14' Horno | 30×40 cm

Panpizzas



60385
Rustic Pizza Vegana
20 u | 172 g | 11×8 | 60' Descongelar
180-185º | 5-7' Horno | 25 cm
Vegano



60303
Pan Pizza Mixto
20 u | 135 g | 11×8 | 60' Descongelar
180-185º | 5-7' Horno | 22 cm



60302
Pan Pizza Vegetal y Queso
20 u | 130 g | 11×8 | 60' Descongelar
180-185º | 5-7' Horno | 22 cm



60315
Rustic Pizza Yorkeso
20 u | 155 g | 11×8 | 60' Descongelar
180-185º | 5-7' Horno | 24 cm



60301
Pan Pizza Queso
20 u | 135 g | 11×8 | 60' Descongelar
180-185º | 5-7' Horno | 22 cm



60425
Cristal Pizza 4 Quesos
20 u | 90 g | 11×8 | 60' Descongelar
180-185º | 5-7' Horno | 23 cm



Mini Pizzas



66396
Mini Pizza Jamón Cocido
24 u | 140 g | 6×8
180º | 7-9' Horno | 13 cm



66392
Mini Pizza Atún y Aceitunas
24 u | 135 g | 6×8
180º | 7-9' Horno | 13 cm



66394
Mini Pizza Cuatro Quesos
24 u | 120 g | 6×8
180º | 7-9' Horno | 13 cm



66393
Mini Pizza Bacon y Queso Cheddar
24 u | 110 g | 6×8
180º | 7-9' Horno | 13 cm

Yaya María

Kitchen

Bocadillos _ 152

4a Gama - Koama _ 154

5a Gama - Friart _ 158

SIN GRASAS HIDROGENADAS

SIN CONSERVANTES

SIN COLORANTES ARTIFICIALES

BOCADILLOS

Bocadillos



86920
Bocadillo Tortilla Patata
13 u | 315 g | 8×9 | 3-4 h Descongelar
190-210º | 5-6' Horno | 24 cm



80024
Bocadillo Bacon y Queso
13 u | 235 g | 8×9 | 3-4 h Descongelar
190-210º | 5-6' Horno | 24 cm



68720
Bocadillo Jamón York y Queso
13 u | 225 g | 8×9 | 3-4 h Descongelar
190-210º | 5-6' Horno | 24 cm



84791
Bocadillo Pollo, Queso y Tomate
13 u | 280 g | 8×9 | 3-4 h Descongelar
190-210º | 5-6' Horno | 24 cm



67940
Bocadillo Lomo Braseado y Queso
13 u | 225 g | 8×9 | 3-4 h Descongelar
190-210º | 5-6' Horno | 24 cm



10100
Bocadillo Atún con Pimientos
13 u | 275 g | 8×9 | 3-4 h Descongelar
190-210º | 5-6' Horno | 24 cm



90265
Bocadillo Jamón con Queso Brie
13 u | 205 g | 8×9 | 3-4 h Descongelar
190-210º | 5-6' Horno | 24 cm



87861
Bocadillo Jamón Serrano y Tomate
13 u | 235 g | 8×9 | 3-4 h Descongelar
190-210º | 5-6' Horno | 24 cm



66870
Croque-Monsieur
24 u | 170 g | 8×12 | 15' Descongelar
200º | 15' Horno | 12 cm

4a GAMA - KOAMA

Hamburguesas

Prinicipales

Aperitivos

Hamburguesas



69019
Hamburguesa de Vacuno con Cebolla Caramelizada
12 bolsas - 2 u | 250 g | 10×11
6-8 h Descongelar



90014
Hamburguesa de Black Angus
12 bolsas - 2 u | 250 g | 10×11
6-8 h Descongelar



91010
Hamburguesa Lomo de Atún en Dados
12 bolsas - 2 u | 250 g | 10×11
6-8 h Descongelar



90079
Hamburguesa de Pollo de Corral
12 bolsas - 2 u | 250 g | 10×11
6-8 h Descongelar

Principales



69024
Codillo de Cerdo
8 u | 420 g | 10×11 | 13 h Descongelar
160-180º | 15-20' Horno



66865
Pulled Tikka Massala
6 u | 700 g | 10×11
12 h Descongelar



66855
Pulled Pork
6 u | 700 g | 10×11
12 h Descongelar



66875
Pulled Cochinita Pibil
6 u | 700 g | 10×11
12 h Descongelar



69309
Pollo Hilado
8 u | 500 g | 10×11
6-8 h Descongelar

Aperitivos



90028
Croqueta de Pulpo a Feira
6 bolsas - 23 u | 450 g | 10×11
175/180º Aceite



67690
Croqueta de Boletus
6 bolsas - 23 u | 450 g | 10×11
175/180º Aceite



90019
Espiral de Langostino y Kimchi
10 bolsas - 14 u | 25 g | 10×11
175-180º Aceite



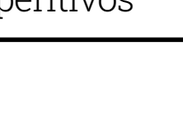
92001
Croqueta de Queso Ahumado
6 bolsas - 23 u | 450 g | 10×11
175/180º Aceite



60705
Croqueta para horno Jamón Ibérico
6 bolsas - 23 u | 450 g | 10×11
200º | 5-6' Horno



90075
Espiral de Langostino con Coco y Curry
10 bolsas - 14 u | 25 g | 10×11
175-180º Aceite



63720
Croqueta de Bacon y Platano de Canarias
6 bolsas - 23 u | 450 g | 10×11
175/180º Aceite

90078
Gyoza de Merluza con Langostinos
16 bolsas - 6 u | 120 g | 10×11

20004
Langostino c/Pan Japonés
10 bolsas - 14 u | 25 g | 10×11
175-180º Aceite



20008
Croqueta de Jamón Ibérico
6 bolsas - 23 u | 450 g | 10×11
175/180º Aceite



92006
Brocheta 100% Pechuga de Pollo
6 bolsas - 13 u | 300 g | 10×11
30' Descongelar | 175-180º Aceite



92007
Langostino en Tempura Negra
8 bolsas - 12 u | 25 g | 10×11
175-180º Aceite





92002
Piruleta Queso Cabra y Confitura Tomate
7 bolsas - 20 u | 220 g | 10×11
175-180º Aceite



92023
Piruleta de Cordero Crujiente
7 bolsas - 20 u | 220 g | 10×11
175-180º Aceite



92011
Mini Tatin Manzana y Foie
3 bolsas - 28 u | 600 g | 10×11
2-3 h Descongelar | 3-5' Calor seco



92012
Mini Tatin Rabo Pimiento Asado
3 bolsas - 28 u | 600 g | 10×11
2-3 h Descongelar | 3-5' Calor seco

5a GAMA - FRIART®

Arroces



73801
Rissotto ai Funghi
12 u | 300 g | 9×15
900 W | 2-3' Microondas

Carnes



71230
Escalopines de Pechuga de Pollo
107 u | 4.000 g | 14×9
900 W | 2-3' Microondas

Tapas



73504
Alitas de Pollo a la Barbacoa
125 u | 1.000 g | 8×12
900 W | 4' Microondas

Caprichos



74590
Tortilla Campera
5 u | 1.200 g | 12×10
900 W | 5' Microondas



60300
Placa de Tortilla
20 u | 750 g | 8×6
900 W | 6-8' Microondas



60311
Tortilla de Patatas con Cebolla
10 u | 800 g | 8×11
900 W | 6-8' Microondas



74580
Tortilla de Patatas con Cebolla
5 u | 1.200 g | 12×10
900 W | 5' Microondas



65600
Huevo Duro en Barra
10 u | 300 g | 15×19
850 W | 7-8' Microondas

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

www.yayamaria.com