

*Dé*lifrance



LIVE EVERYDAY DELICIOUS

*D*élifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS



índice

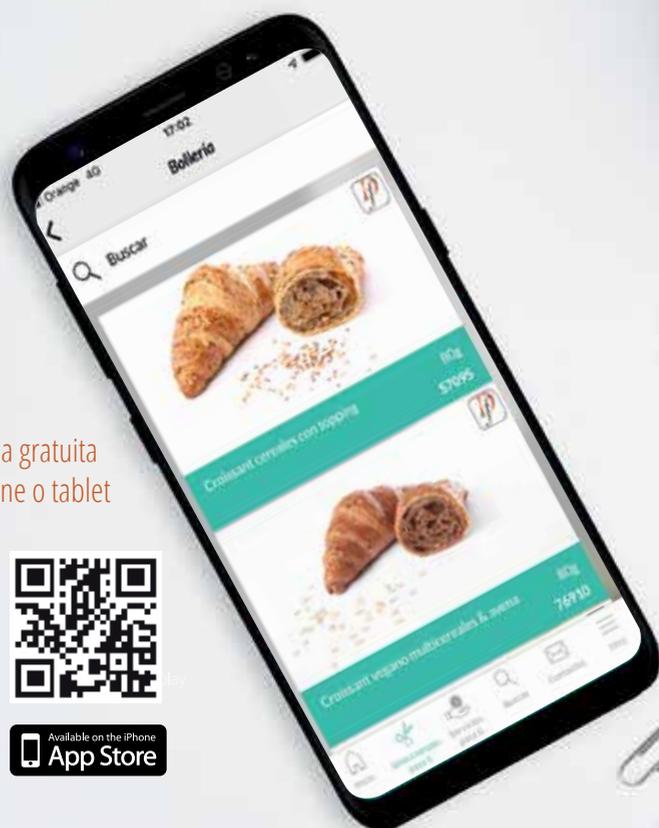
Aplicación	6
Lo más destacado	12
Bollería	56
Pastelería	76
Salados	100
Pan	110
Sugerencias de presentación	136
Consejos	150



Délifrance

Una infinidad de soluciones

A SU ALCANCE

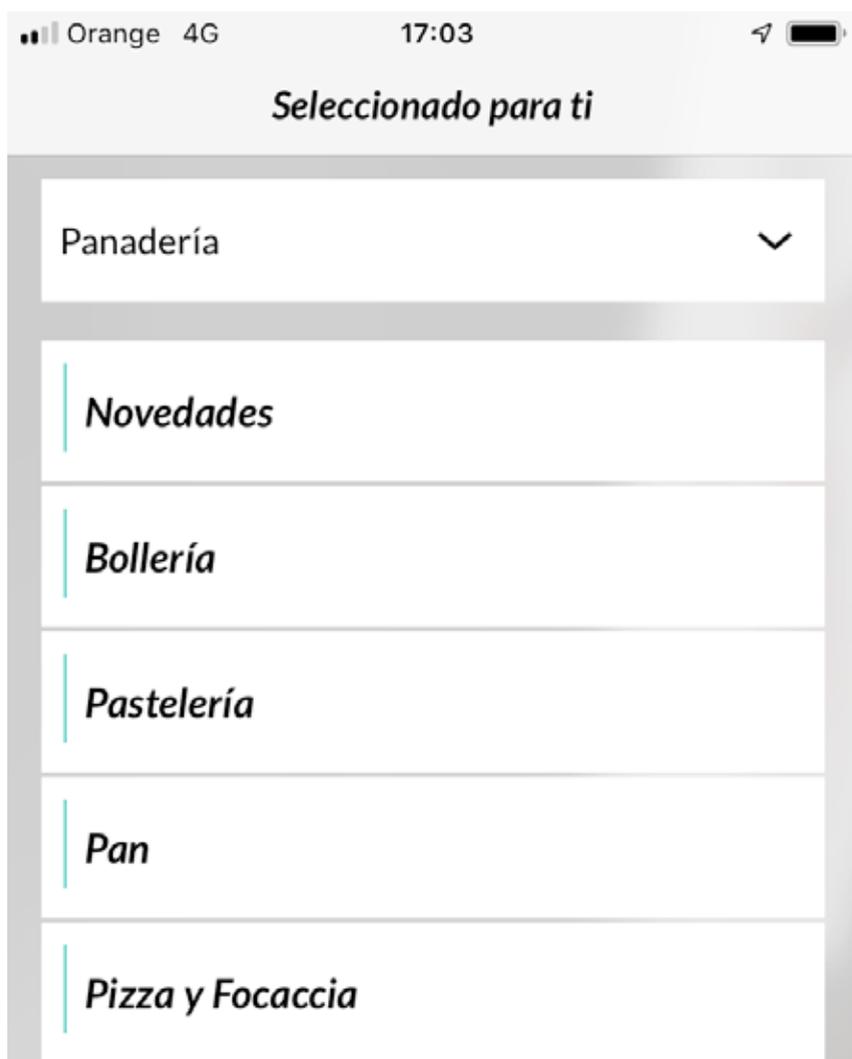


Disponible de forma gratuita desde su smartphone o tablet



aplicación

La App Délifrance está disponible en Google Play o App Store. No sustituye el catálogo en papel, que contiene todas las referencias más destacables, sino que proporciona toda la información sobre los productos. Se trata de una herramienta idónea para optimizar su tiempo de trabajo: una vez haya completado su perfil, tiene a su disposición la gama completa y actualizada. Entre muchas otras cosas, tiene la posibilidad de descargar las fotos en alta resolución y las fichas técnicas, crear sus propios materiales de comunicación y seguir nuestras últimas noticias. ¿A qué espera para descargarla?



seleccionado para ti

Encuentre todos los productos idóneos para su actividad, además de nuestras novedades y del merchandising disponible.

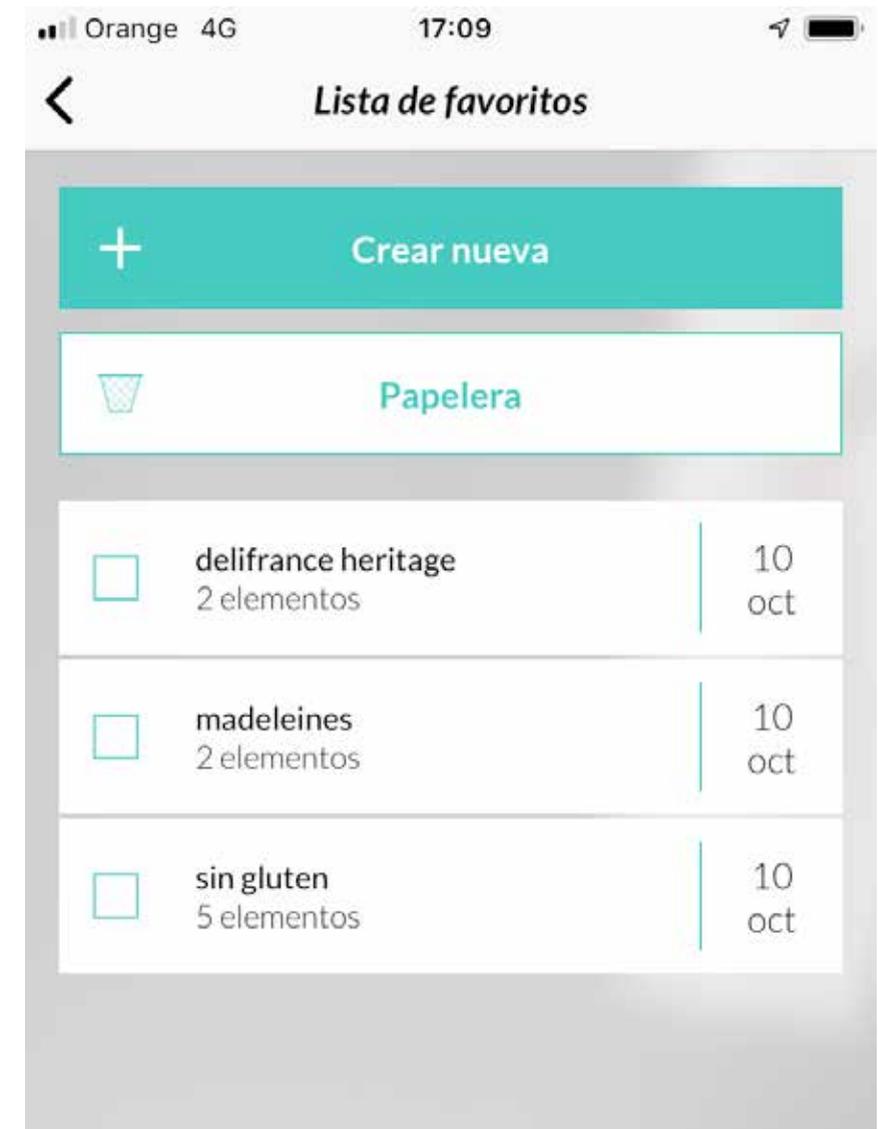
servicios para ti

Realice sus propios materiales de comunicación personalizados (póster, menú, etiqueta) en unos minutos sólo gracias a nuestras funciones exclusivas.



buscar

El icono "buscar" permite el acceso directo al catálogo actualizado. Puede encontrar el producto deseado escribiendo directamente su referencia o su nombre o bien utilizando los filtros a su disposición.



lista de favoritos

Cada usuario puede crear sus propias listas de favoritos para luego descargar todos los contenidos a su disposición y crear sus soportes de comunicación.



DéliFrance — HERITAGE —

Lo mejor de la panadería “à la française”:
ingredientes nobles de alta calidad con
mantequilla fina, harina de trigo francesa
Grands Moulins de Paris, azúcar de caña,
huevos camperos...

Además de un savoir-faire panadero único con
un amasado lento y una reproducción de los
gestos artesanales. Todo eso sin colorantes
ni aromas artificiales. Desde su barra ultra
rústica mémoire hasta su emblemático
croissant, una gama excepcional, buque
insignia de DéliFrance.



nuevo

78723
MÉMOIRE

250g - 20uds/caja - 28cajas/palet
Cocer 4min a 195°C

Aspecto rústico y artesanal
Miga muy hidratada
Corteza crujiente con greña natural



27234
CROISSANT RECTO
(24% mantequilla)

70g - 60uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 20-25min a 160°C

Hojaldre excepcional: cruje y se derrite de manera inimitable
Ingredientes nobles: mantequilla fina, harina de trigo francesa, azúcar de caña, huevos camperos



27235
PAIN AU CHOCOLAT
(21% mantequilla)

75g - 60uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 23-25min a 160°C



27236
CARACOLA CON PASAS
(14% mantequilla)

120g - 40uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 30-32min a 160°C



27945
CHAUSSON MANZANA TATIN
(19,9% mantequilla)

100g - 48uds/caja - 108cajas/palet
Cocer 17-19min a 190°C

27863
MINI CROISSANT RECTO
(24% mantequilla)

30g - 180uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 13-15min a 170°C



27864
MINI PAIN AU CHOCOLAT
(21% mantequilla)

30g - 180uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 13-15min a 170°C



27865
MINI CARACOLA CON PASAS
(14% mantequilla)

35g - 180uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 13-15min a 170°C





nuevo

79333
CROISSANT RELLENO CHOCOLATE AVELLANA
 (19,3% mantequilla)

90g - 48uds/caja - 64cajas/palet
 Cocer 21-23min a 170°C

*Hojaldre excepcional: cruje y se derrite de manera inimitable gracias a sus ingredientes nobles
 Relleno muy cualitativo 16% (avellanas 19%)*



79329
CROISSANT RELLENO CREMA
 (19,3% mantequilla)

90g - 48uds/caja - 64cajas/palet
 Cocer 21-23 min a 170°C

nuevo



79461
MINI CROISSANT RELLENO CREMA
 (19,5% mantequilla)

40g - 120uds/caja - 64cajas/palet
 Cocer 15-17min a 170°C

nuevo

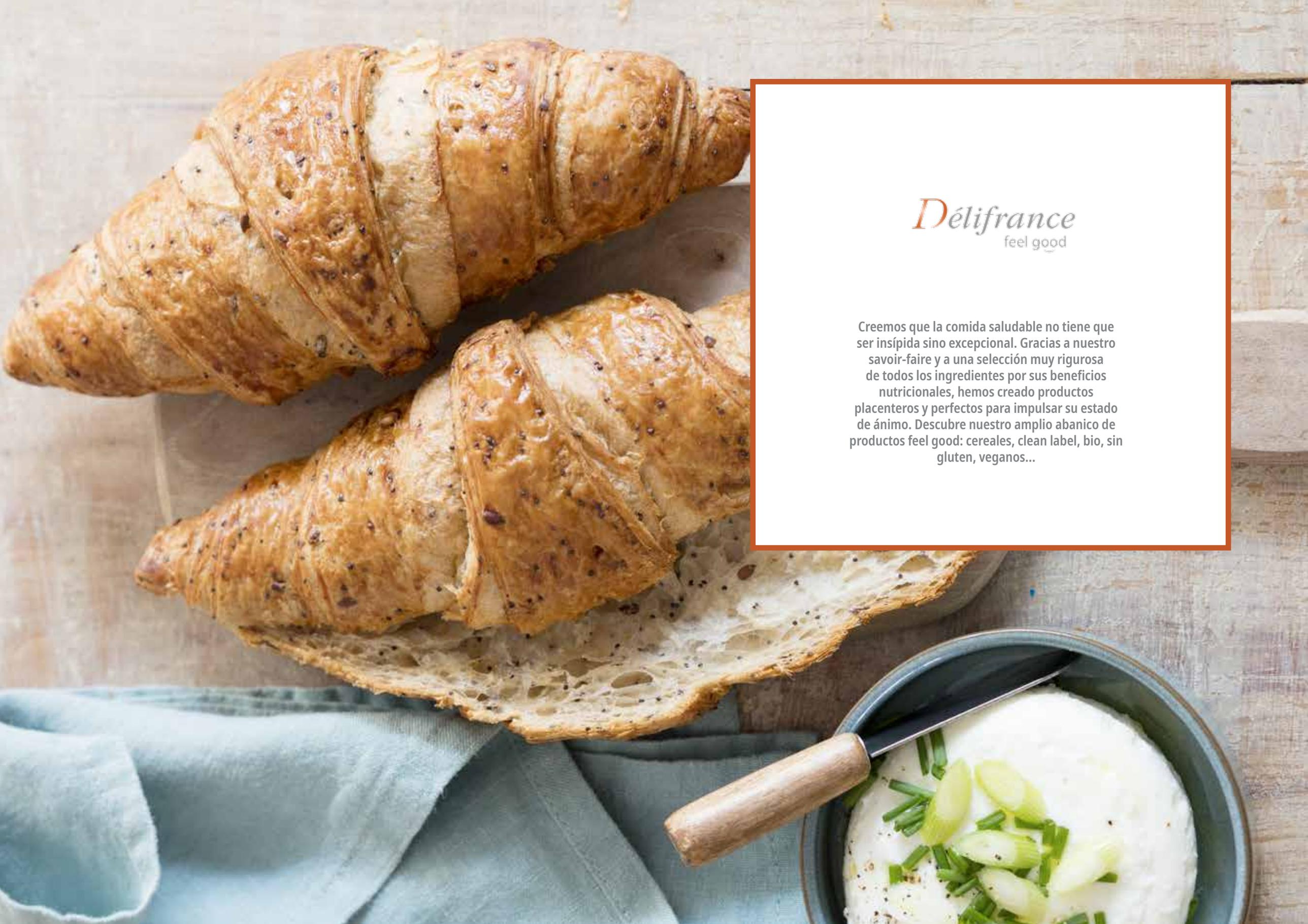


79462
MINI CROISSANT RELLENO CHOCOLATE AVELLANA (19,6% mantequilla)

40g - 120uds/caja - 64cajas/palet
 Cocer 15-17min a 170°C

nuevo





Délifrance
feel good

Creemos que la comida saludable no tiene que ser insípida sino excepcional. Gracias a nuestro savoir-faire y a una selección muy rigurosa de todos los ingredientes por sus beneficios nutricionales, hemos creado productos placenteros y perfectos para impulsar su estado de ánimo. Descubre nuestro amplio abanico de productos feel good: cereales, clean label, bio, sin gluten, veganos...



28661
ROLL CEREALES CON TOPPING
 (19,5% mantequilla)

100g - 45uds/caja - 48cajas/palet
 Cocer 18-20min a 170°C



74843
TRI - SANDWICH CEREALES CON TOPPING
 (19% mantequilla)

100g - 50uds/caja - 56cajas/palet
 Cocer 18-20min a 170°C



27237
MINI CROISSANT SEMILLAS CON TOPPING
 (20% mantequilla)

30g - 100uds/caja - 112cajas/palet
 Cocer 15-18min a 160°C



S7095
CROISSANT CEREALES CON TOPPING
 (19% mantequilla)

80g - 56uds/caja - 64cajas/palet
 Cocer 20-25min a 160°C

*Masa oscura y ligeramente salada
 Fuente de fibra con harina integral 10%,
 semillas de amapola, girasol y lino oscuro
 tanto en la masa como en el topping*



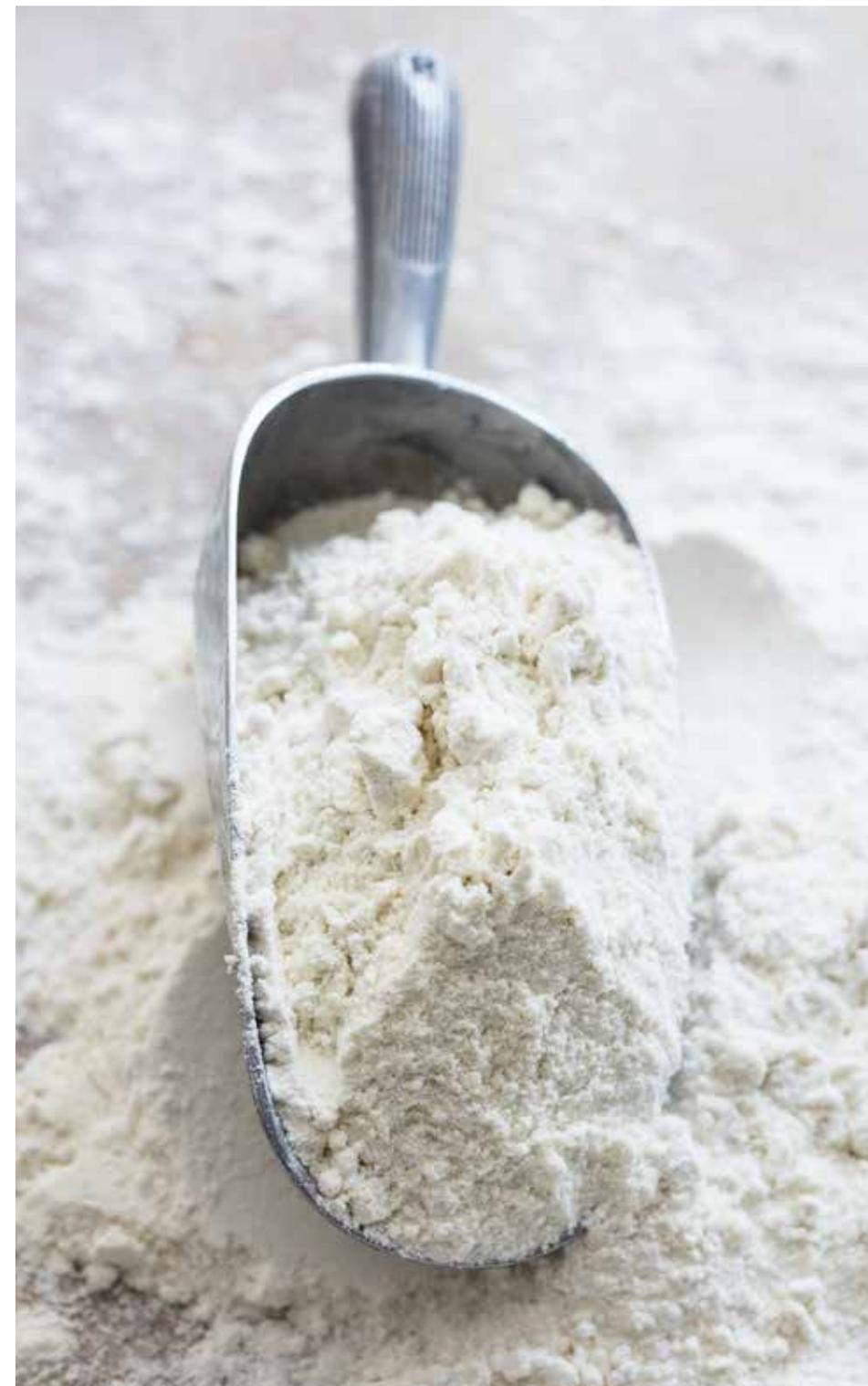


nuevo

78822
CROISSANT RECTO CLEAN LABEL
(24% mantequilla)

60g - 60uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 18-20min a 170°C

Hojaldre dorado y regular
Producto alveolado y voluminoso
Fabricado con ingredientes
100% naturales





S9355
BAGUETTE RÚSTICA

285g - 30uds/caja - 28cajas/palet
Cocer 10-12min a 210°C

*Producto con miga ligera y alveolada
Corteza crujiente, gruesa y enharinada
Materia prima bio de gran calidad*

27223
PAIN AU CHOCOLAT
(19,5% mantequilla)

70g - 70uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 16-18min a 175°C



27224
CROISSANT
(24% mantequilla)

55g - 70uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 16-18min a 175°C



S4501
CROISSANT
(24% mantequilla)

70g - 60uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 16-18min a 175°C





76402
COCOLA

70g - 48uds/caja - 90cajas/palet
Descongelar 1h a T ambiente



76453
BIZCOCHO CHOCOLATE

60g - 48uds/caja - 132cajas/palet
Descongelar 1h a T ambiente



76454
BIZCOCHO LIMÓN

60g - 48uds/caja - 132cajas/palet
Descongelar 1h a T ambiente



28956
TIRAMISÚ

1100g - 1ud/caja - 240cajas/palet
Descongelar 3h a T ambiente



nuevo

76656
SURTIDO MUFFINS

90g - 20uds/caja - 96cajas/palet
Descongelar 1h a T ambiente

*Gama con harina de arroz
Productos esponjosos con masa sabrosa y húmeda
4 recetas con envase individual: clásico, cacao,
limón-amapola, frutos rojos*



nuevo

76909
CROISSANT ARÁNDANOS

100g - 48uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 22-24min a 160°C



nuevo

79368
CROISSANT CREMA ALMENDRAS

100g - 48uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 22-24min a 160°C



76910
**CROISSANT
MULTICEREALES & AVENA**

80g - 56uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 22-24min a 160°C



76907
**CROISSANT
QUINOA & ESPELTA**

80g - 56uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 22-24min a 160°C



nuevo

76873
**TARTA CONFITURA
FRUTAS DEL BOSQUE**

1000g - 1ud/caja - 240cajas/palet
Descongelar 2-3h a T ambiente

*Harina de farro y de trigo integral
Confitura frutas del bosque generosa 39.4%*





A TASTE OF

Eden

Nuestros panaderos viajan alrededor del mundo en busca de nuevos sabores y fuentes de inspiración. Celebramos esta diversidad gastronómica con nuestra gama A Taste Of Eden. Una oferta de alta calidad y muy sabrosa, con materias primas nobles y rellenos generosos. Sin materias grasas hidrogenadas, ni colorantes, ni aromas artificiales.

Si aún no la ha saboreado
¡Pruébala y no se arrepentirá!



78838
**EDEN CHOCOLATE RELLENO
 CHOCOLATE AVELLANA**

90g - 20uds/caja - 152cajas/palet
 Descongelar 2-3h a T ambiente

*Masa esponjosa de cacao
 Delicioso relleno chocolate
 avellana generoso (19.3%)
 bien repartido en el producto
 Topping trozos de chocolate*



74748
**EDEN RELLENO
 3 CHOCOLATES**

90g - 20uds/caja - 184cajas/palet
 Descongelar 2-3h a T ambiente



28971
**EDEN CHOCOLATE RELLENO
 CHOCOLATE BLANCO**

90g - 20uds/caja - 184cajas/palet
 Descongelar 2-3h a T ambiente



28973
**EDEN CHOCOLATE Y PLÁTANO
 RELLENO CHOCOLATE**

90g - 20uds/caja - 184cajas/palet
 Descongelar 2-3h a T ambiente



28975
**EDEN RELLENO
 CREMA PASTELERA**

90g - 20uds/caja - 184cajas/palet
 Descongelar 2-3h a T ambiente





78840
**EDEN RELLENO
ARÁNDANOS**

90g - 20uds/caja - 152cajas/palet
Descongelar 2-3h a T ambiente



28167
**EDEN CEREALES RELLENO
FRUTAS DEL BOSQUE**

90g - 20uds/caja - 184cajas/palet
Descongelar 2-3h a T ambiente



75453
**EDEN MANZANA CANELA
TOPPING MANZANA CRUMBLE**

100g - 20uds/caja - 184cajas/palet
Descongelar 2-3h a T ambiente



75459
**EDEN RED VELVET RELLENO SABOR YOGURT
TOPPING CORAZONES**

90g - 20uds/caja - 184cajas/palet
Descongelar 2-3h a T ambiente

78711
**EDEN 3D TENTACIÓN
RELLENO CHOCOLATE AVELLANA**

90g - 20uds/caja - 184cajas/palet
Descongelar 2-3h a T ambiente



78713
**EDEN 3D TENTACIÓN CHOCOLATE
RELLENO CHOCOLATE BLANCO**

90g - 20uds/caja - 184cajas/palet
Descongelar 2-3h a T ambiente





28163
EDEN NATURAL

65g - 20uds/caja - 184cajas/palet
Descongelar 2-3h a T ambiente



S9384
EDEN CHOCOLATE

65g - 20uds/caja - 184cajas/palet
Descongelar 2-3h a T ambiente

28253
**MINI EDEN CHOCOLATE
RELLENO CHOCOLATE AVELLANA**

26g - 42uds/caja - 184cajas/palet
Descongelar 2h a T ambiente



74736
**MINI EDEN
RELLENO CHOCOLATE BLANCO**

26g - 42uds/caja - 184cajas/palet
Descongelar 2h a T ambiente



74738
**MINI EDEN
RELLENO ARÁNDANOS**

26g - 42uds/caja - 184cajas/palet
Descongelar 2h a T ambiente



28405
MINI EDEN NATURAL

26g - 42uds/caja - 184cajas/palet
Descongelar 2h a T ambiente





Délifrance

Madeleines Étoile

Nos complace presentarle nuestras nuevas Madeleines Étoile. Se trata de una gama de gran calidad: masa esponjosa muy sabrosa elaborada con ingredientes premium y mantequilla, rellenos excepcionales... Además de tener una forma original que llamará la atención de todos. Le invitamos a un viaje único, auténtico e inimitable.



18234
MADELEINE ÉTOILE CLÁSICA
 (20% mantequilla)

65g - 24uds/caja - 104cajas/palet
 Descongelar 3h a T ambiente

nuevo



18232
**MADELEINE ÉTOILE
 RELLENO CHOCOLATE AVELLANA**
 (14,8% mantequilla)

80g - 24uds/caja - 104cajas/palet
 Descongelar 3h a T ambiente

nuevo

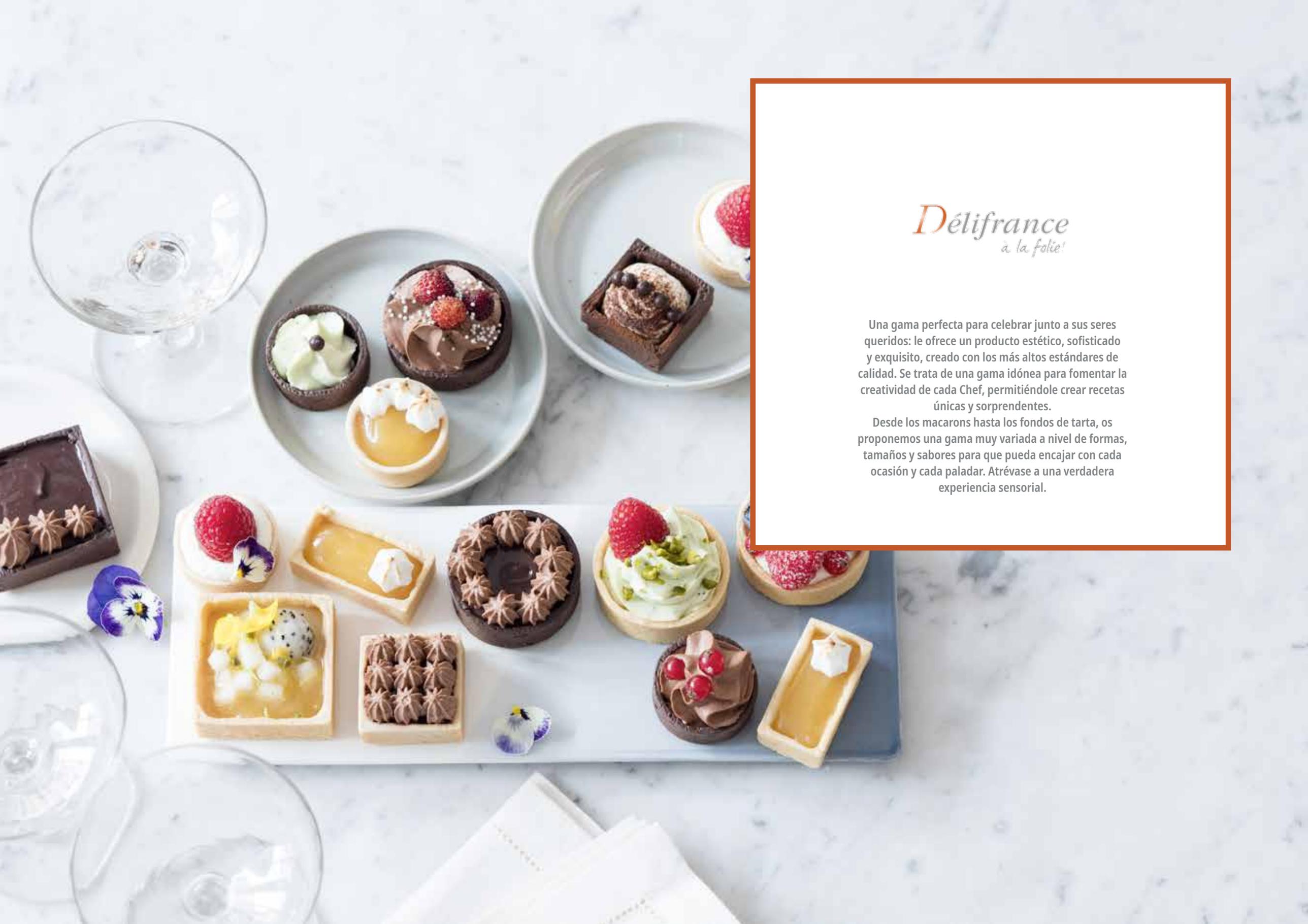


79497
**MADELEINE ÉTOILE SEMILLAS
 RELLENO FRUTOS ROJOS**
 (14,5% mantequilla)

80g - 24uds/caja - 104cajas/palet
 Descongelar 3h a T ambiente

nuevo





Délifrance *à la folie!*

Una gama perfecta para celebrar junto a sus seres queridos: le ofrece un producto estético, sofisticado y exquisito, creado con los más altos estándares de calidad. Se trata de una gama idónea para fomentar la creatividad de cada Chef, permitiéndole crear recetas únicas y sorprendentes.

Desde los macarons hasta los fondos de tarta, os proponemos una gama muy variada a nivel de formas, tamaños y sabores para que pueda encajar con cada ocasión y cada paladar. Atrévase a una verdadera experiencia sensorial.



78453
TARTELETA REDONDA 3,8CM

7g - 240uds/caja - 72cajas/palet
Descongelar 2h a 4°C

nuevo



78454
TARTELETA REDONDA 5CM

10g - 100uds/caja - 72cajas/palet
Descongelar 2h a 4°C

nuevo





79032
CESTITA
 4g - 126uds/caja - 72cajas/palet
 Descongelar 2h a 4°C

nuevo



79033
CUCURUCHO
 4g - 63uds/caja - 72cajas/palet
 Descongelar 2h a 4°C

nuevo





78441
TARTELETA REDONDA VAINILLA 3,8CM

6g - 240uds/caja - 72cajas/palet
Descongelar 2h a 4°C

78442
TARTELETA REDONDA VAINILLA 5CM

11g - 100uds/caja - 72cajas/palet
Descongelar 2h a 4°C

78443
TARTELETA REDONDA VAINILLA 7,6CM

30g - 60uds/caja - 72cajas/palet
Descongelar 2h a 4°C

79024
TARTELETA REDONDA VAINILLA 10CM

53g - 40uds/caja - 72cajas/palet
Descongelar 2h a 4°C

78448
TARTELETA REDONDA
SABOR CHOCOLATE 3,8CM

6g - 240uds/caja - 72cajas/palet
Descongelar 2h a 4°C

78449
TARTELETA REDONDA
SABOR CHOCOLATE 5CM

11g - 100uds/caja - 72cajas/palet
Descongelar 2h a 4°C

nuevo





78460
SURTIDO MACARONS
6 SABORES (VAINILLA/CHOCOLATE/
FRAMBUESA/CAFÉ/LIMÓN/NARANJA)

15g - 96uds/caja - 72cajas/palet
Descongelar 2h a 4°C



78463
SURTIDO MINI MACARONS
7 SABORES (VAINILLA/CHOCOLATE/
FRAMBUESA/CAFÉ/LIMÓN/NARANJA/
FRUTA DE LA PASIÓN)

6g - 189uds/caja - 72cajas/palet
Descongelar 2h a 4°C





nuevo

18242
SURTIDO TARDALETAS INTERNACIONALES

13g - 80uds/caja - 180cajas/palet
Descongelar 8h a 4°C

*Muy alta calidad, fabricadas y decoradas a mano
Crujientes y sabrosas
5 recetas: tiramisú, chocolate frambuesa, cheesecake
limón, tiramisú frutos rojos, nueces/avellanas y
caramelo*



nuevo

18243
SURTIDO TARDALETAS AL ESTILO FRANCÉS

13g - 80uds/caja - 180cajas/palet
Descongelar 8h a 4°C

*Muy alta calidad, fabricadas y decoradas a mano
Crujientes y sabrosas
5 recetas: limón, manzanas caramelizadas,
arándanos, chocolate avellanas, caramelo*





Délices

Boulangerie



76880
CROISSANT
 (24% mantequilla)
 80g - 56uds/caja - 64cajas/palet
 Cocer 18-20min a 170°C

nuevo



50989
CROISSANT
 (24% mantequilla)
 70g - 50uds/caja - 64cajas/palet
 Cocer 18-20min a 170°C



S2435
CROISSANT
 (22% mantequilla)
 70g - 60uds/caja - 64cajas/palet
 Cocer 18-20min a 170°C

nuevo



S2826
CROISSANT
 (18% mantequilla)
 65g - 100uds/caja - 40cajas/palet
 Cocer 15-18min a 170°C



S3611
CROISSANT
 (18% mantequilla)
 55g - 100uds/caja - 56cajas/palet
 Cocer 15-18min a 170°C





S3102
CROISSANT CURVO
(18% mantequilla)

90g - 80uds/caja - 40cajas/palet
Cocer 15-18min a 170°C



75955
CROISSANT ARTESANO
(23% mantequilla)

75g - 60uds/caja - 72cajas/palet
Descongelar 30min a T ambiente
& cocer 15-18min a 170°C





nuevo

79338
CROISSANT

90g - 80uds/caja - 40cajas/palet
Cocer 18-20min a 170°C



nuevo

S7053
CROISSANT

60g - 100uds/caja - 56cajas/palet
Cocer 18-20min a 170°C



nuevo

S7069
PAIN AU CHOCOLAT

75g - 80uds/caja - 56cajas/palet
Cocer 18-20min a 170°C



nuevo

S7088
CARACOLA

100g - 60uds/caja - 56cajas/palet
Cocer 18-20min a 170°C

79335
MINI CROISSANT

25g - 160uds/caja - 80cajas/palet
Cocer 13-15min a 170°C

nuevo



79336
MINI PAIN AU CHOCOLAT

25g - 160uds/caja - 80cajas/palet
Cocer 13-15min a 170°C

nuevo



79337
MINI CARACOLA

30g - 200uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 13-15min a 170°C

nuevo



79366
SURTIDO MINI BOLLERÍA

25-30g - 129uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 13-15min a 170°C

nuevo





18462
NAPOLITANA CREMA

110g - 40uds/caja - 72cajas/palet
Descongelar 30min a T ambiente
& cocer 25-30min a 175°C

nuevo



18463
NAPOLITANA CACAO AVELLANA

110g - 40uds/caja - 72cajas/palet
Descongelar 30min a T ambiente
& cocer 25-30min a 175°C

nuevo



18551
**NAPOLITANA HOTELERA
CACAO CHOCOLATE**

50g - 80uds/caja - 64cajas/palet
Descongelar 30min a T ambiente
& cocer 18-20min a 175°C

nuevo



18552
NAPOLITANA HOTELERA CREMA

50g - 80uds/caja - 64cajas/palet
Descongelar 30min a T ambiente
& cocer 18-20min a 175°C

nuevo





75485
PALMERA
(24,5% mantequilla)

110g - 80uds/caja - 128cajas/palet
Cocer 25min a 180°C



S5514
**CESTA DANESA FRAMBUESA
CON CREMA PASTELERA**

110g - 30uds/caja - 112cajas/palet
Cocer 30-32min a 160°C



S4886
**NAPOLITANA CHOCOLATE
CREMA PASTELERA**
(15,5% mantequilla)

90g - 70uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 21-23min a 170°C



27245
NAPOLITANA TRIPLE CHOCOLATE
(15,5% mantequilla)

100g - 60uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 30-32min a 160°C

*Masa hojaldrada muy sabrosa con mantequilla
Perfecto para los más golosos: relleno con 2 barras de
chocolate, pepitas de chocolate con leche, crema de
chocolate blanco y topping chocolate negro*



77952
TRENZA PECAN CON JARABE DE ARCE

95g - 48uds/caja - 80cajas/palet
Cocer 17-19min a 180°C



75401
TARTA MANZANA
(14,5% mantequilla)

130g - 36uds/caja - 84cajas/palet
Cocer 28-30min a 160°C



S1972
PAÑUELO SABOR VAINILLA
(11,5% mantequilla)

125g - 70uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 30-32min a 160°C

78693
MAREA CREMA DE AVELLANA

94g - 48uds/caja - 99cajas/palet
Cocer 22-26 min a 190°C

nuevo



78691
MAREA CREMA DE LECHE

94g - 48uds/caja - 99cajas/palet
Cocer 22-26 min a 190°C

nuevo



78575
ONDINA CREMA
(12% mantequilla)

97g - 50uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 20 min a 170°C

nuevo





nuevo

18378
MINI PALMERA
(25% mantequilla)

18g - 300uds/caja - 128cajas/palet
Descongelar 20 min a T ambiente
& cocer 12-14min a 180°C



nuevo

18379
MINI PALMERA CEREALES

30g - 200uds/caja - 128cajas/palet
Descongelar 20-30 min a T ambiente
& cocer 18min a 180°C



S9035
MINI CHAUSSON MANZANA
(23% mantequilla)

35g - 230uds/caja - 64cajas/palet
Descongelar 20 min a T ambiente
& cocer 12-14min a 180°C



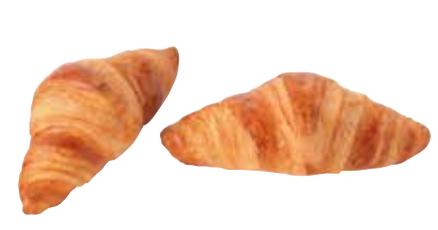
78889
ARTESANITO
(25% mantequilla)

22g - 150uds/caja - 112cajas/palet
Descongelar 30 min a T ambiente
& cocer 12-14min a 180°C

S2454
MINI SURTIDO
(13,5-22-24% mantequilla)
25-30g - 120uds/caja - 110cajas/palet
Cocer 18-20min a 170°C



S3189
MINI CROISSANT RECTO
(18% mantequilla)
25g - 160uds/caja - 80cajas/palet
Cocer 12-15min a 170°C



S8265
MINI CROISSANT RECTO
(24% mantequilla)
25g - 160uds/caja - 80cajas/palet
Cocer 12-15min a 170°C

nuevo



S3255
MINI PAIN AU CHOCOLAT
(16% mantequilla)
25g - 160uds/caja - 80cajas/palet
Cocer 12-15min a 170°C



S3311
MINI CARACOLA CON PASAS
(14% mantequilla)
30g - 150uds/caja - 80cajas/palet
Cocer 20min a 170°C





77964
**PEQUEÑO TESORO
CHOCOLATE Y AVELLANA**
(12,5% mantequilla)

25g - 200uds/caja - 128cajas/palet
Cocer 15-17min a 170°C



77966
**PEQUEÑO TESORO
CREMA PASTELERA**
(12,5% mantequilla)

25g - 200uds/caja - 128cajas/palet
Cocer 15-17min a 170°C

S1284
MINI DUO CREMA PASTELERA
(16% mantequilla)

35g - 120uds/caja - 128cajas/palet
Cocer 18-20min a 160°C



S1280
MINI DUO CHOCOLATE Y AVELLANA
(16% mantequilla)

35g - 120uds/caja - 128cajas/palet
Cocer 18-20min a 160°C





74846
CROISSANT CHOCOLATE AVELLANA ARMONÍA

90g - 48uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 28-30min a 160°C



S7144
CROISSANT CHOCOLATE NEGRO
(14,5% mantequilla)

90g - 48uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 28-30min a 160°C



S5046
**CROISSANT CHOCOLATE Y AVELLANA
TOPPING CHOCOLATE**
(16,5% mantequilla)

90g - 48uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 28-30min a 160°C



S6898
**CROISSANT CHOCOLATE Y AVELLANA
TOPPING CHOCOLATE**
(17% mantequilla)

70g - 60uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 25-27min a 160°C

75495
CROISSANT CHOCOLATE BLANCO
(16% mantequilla)

90g - 48uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 28-30min a 160°C



S6902
MINI CROISSANT CHOCOLATE Y AVELLANA
(17% mantequilla)

40g - 120uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 18-20min a 160°C





Délices

Pastelería



74907
ENTREMET MANGO Y PASIÓN

770g - 4uds/caja - 132cajas/palet
Descongelar 4-6h a 0-4°C

*Dos capas de Biscuit Joconde con trozos de mango (13%) envueltos en dos otras capas de crema bavaroise de crema de leche, puré de mango, de fruta de la pasión y notas de lima
Decorado con brillo amarillo y coco rallado*

75642
ENTREMET CAPPUCCINO

700g - 4uds/caja - 132cajas/palet
Descongelar 4-6h a 0-4°C



S1711
ENTREMET NOIR D'ORANGE

660g - 4uds/caja - 135cajas/palet
Descongelar 4-6h a 0-4°C



27959
ENTREMET CRUJIENTE 3 CHOCOLATES

650g - 4uds/caja - 132cajas/palet
Descongelar 4-6h a 0-4°C



75641
ENTREMET OPERA

650g - 4uds/caja - 132cajas/palet
Descongelar 4-6h a 0-4°C



75643
ENTREMET TIRAMISÚ

610g - 4uds/caja - 132cajas/palet
Descongelar 4-6h a 0-4°C





28283
TARALETA LIMÓN MERENGUE
 (11,7% mantequilla)

75g - 36uds/caja - 88cajas/palet
 Descongelar 3h a 0-4°C



28284
TARALETA CARAMELO AVELLANA
 (9,7% mantequilla)

70g - 36uds/caja - 88cajas/palet
 Descongelar 3h a 0-4°C



28285
TARALETA FRAMBUESA
 (6,9% mantequilla)

100g - 36uds/caja - 88cajas/palet
 Descongelar 3h a 0-4°C



nuevo

28277
TARALETA POMME NORMANDE
 (13,4% mantequilla)

85g - 36uds/caja - 88cajas/palet
 Descongelar 3h a 4°C



75329
ECLAIR CHOCOLATE

65g - 40uds/caja - 96cajas/palet
 Descongelar 4-6h a 0-4°C



75330
ECLAIR CAFÉ

65g - 40uds/caja - 96cajas/palet
 Descongelar 4-6h a 0-4°C



75331
ECLAIR SABOR VAINILLA

65g - 40uds/caja - 96cajas/palet
 Descongelar 4-6h a 0-4°C



S2195
BROWNIE CON NUECES

80g - 120uds/caja - 54cajas/palet
Descongelar 4-6h a 0-4°C

*Producto rico en chocolate (27%)
y nueces de pecan (5%)
Masa densa, húmeda y sabrosa
Cómodo, las planchas vienen precortadas
en 30 porciones*

76275
MILHOJAS CREMA & VAINILLA

135g - 16uds/caja - 150cajas/palet
Descongelar 5h a 0-4°C

nuevo



74517
COULANT DE CHOCOLATE

90g - 27uds/caja - 150cajas/palet
Calentar 1 minuto al microondas



76807
NEW YORK CHEESECAKE INDIVIDUAL

85g - 12uds/caja - 288cajas/palet
Descongelar 4h a 0-4°C





76645
GOFRE DE LIEJA

115g - 50uds/caja - 60cajas/palet
Descongelar 1-2h a T ambiente



S4901
CREPE AZUCARADA

50g - 50uds/caja - 120cajas/palet
Descongelar 1h a T ambiente



78671
TORTITA
(8% mantequilla)

40g - 72uds/caja - 80cajas/palet
Descongelar 30 min a T ambiente

S8058
MUFFIN NATURAL

95g - 28uds/caja - 72cajas/palet
Descongelar 2h a T ambiente



S8059
MUFFIN CHOCOLATE

95g - 28uds/caja - 72cajas/palet
Descongelar 2h a T ambiente



27762
COOKIE NATURAL
CON PEPITAS DE CHOCOLATE

80g - 30uds/caja - 120cajas/palet
Descongelar 2h a T ambiente





18385
MINI CHUCHO CREMA

53g - 40uds/caja - 126cajas/palet
Descongelar 1-2h a T ambiente



nuevo

79401
PEPITO SABOR VAINILLA

130g - 24uds/caja - 80cajas/palet
Descongelar 1h a T ambiente



nuevo

79400
PEPITO CACAO Y AVELLANA

130g - 24uds/caja - 80cajas/palet
Descongelar 1h a T ambiente

DELILOOP NATURAL
BIG CON AZÚCAR
CLÁSICO CON GLAZE
MINI CON GLAZE

nuevo



DELILOOP SABOR
CHOCOLATE
BIG
CLÁSICO
MINI

nuevo



75577
CIAMBELLA NATURAL CON TOPPING

95g - 28uds/caja - 63cajas/palet
Descongelar 3h a T ambiente





27056
MINI BERLINA CHOCOLATE Y AVELLANA

21g - 70uds/caja - 144cajas/palet
Descongelar 2h a T ambiente



27054
MINI BERLINA CARAMELO

21g - 70uds/caja - 144cajas/palet
Descongelar 2h a T ambiente



S2124
MINI BERLINA CREMA PASTELERA

25g - 140uds/caja - 72cajas/palet
Descongelar 3h a 0-4°C



28578
MINI BERLINA CHOCOLATE BLANCO

21g - 70uds/caja - 144cajas/palet
Descongelar 2h a T ambiente



S5056
MINI BERLINA NATURAL

16g - 140uds/caja - 72cajas/palet
Descongelar 2h a T ambiente

27055
MINI BERLINA FRESA

21g - 70uds/caja - 144cajas/palet
Descongelar 2h a T ambiente

nuevo





77463
MIX FASHION DELILOOPS

71-72g - 48uds/caja - 72cajas/palet
Descongelar 2h30 a T ambiente

Surtido de deliciosos deliloops de varios colores y sabores: cacao y avellana, crema vainilla, frambuesa y frutas del bosque

77459
DELILOOP FUNNY
RELLENO CHOCOLATE AVELLANA

72g - 48uds/caja - 72cajas/palet
Descongelar 2h30 a T ambiente



78934
DELILOOP CHEESECAKE

68g - 48uds/caja - 72cajas/palet
Descongelar 2h30 a T ambiente

nuevo



28981
BERLINA SINNY CHOCOLATE
RELLENO CHOCOLATE AVELLANA

93g - 36uds/caja - 72cajas/palet
Descongelar 2h30 a T ambiente





74731
MIX MINI
FASHION DELILOOPS

35g - 36uds/caja - 182cajas/palet
Descongelar 2h a 0-4°C

18115
DELILOOP PINK
TOPPING CHOCOLATE ROSA Y TUTTI FRUTTI

54g - 48uds/caja - 80cajas/palet
Descongelar 1h a T ambiente

nuevo



74886
MIX MICRO DELILOOPS

18g - 112uds/caja - 104cajas/palet
Descongelar 1h a T ambiente

18116
DELILOOP CLÁSICO
TOPPING AZÚCAR

48g - 48uds/caja - 80cajas/palet
Descongelar 1h a T ambiente

nuevo



18117
DELILOOP CRISPY
TOPPING CHOCOLATE NEGRO
Y BOLITAS CHOCOLATE

56g - 48uds/caja - 80cajas/palet
Descongelar 1h a T ambiente

nuevo





28960
BIZCOCHO YOGURT Y ZANAHORIA

1000g - 1ud/caja - 240cajas/palet
 Descongelar 2-3h a T ambiente

*Producto esponjoso de aspecto casero
 Masa suave con delicado sabor a yogurt
 y zanahoria (17%)*



28957
**BIZCOCHO YOGURT
 Y PEPITAS DE CHOCOLATE**

1000g - 1ud/caja - 240cajas/palet
 Descongelar 2-3h a T ambiente



74773
BIZCOCHO YOGURT Y MANZANA

1000g - 1ud/caja - 240cajas/palet
 Descongelar 2-3h a T ambiente



74774
BIZCOCHO YOGURT Y LIMÓN

1000g - 1ud/caja - 240cajas/palet
 Descongelar 2-3h a T ambiente



76872
**BIZCOCHO TRIGO SARRACENO &
 CONFITURA FRUTAS DEL BOSQUE**

1100g - 1ud/caja - 240cajas/palet
 Descongelar 2-3h a T ambiente



NUOVO



74819
I LOVE NEW YORK CHEESECAKE

1600g - 1ud/caja - 288cajas/palet
Descongelar 8h a 0-4°C

*Producto con queso cremoso
generoso y sabroso (47%)
Base de galleta crujiente y deliciosa
Precortado en 14 porciones*



74752
CHICAGO CHEESECAKE

1600g - 1ud/caja - 288cajas/palet
Descongelar 8h a 0-4°C



74964
LADY RING FUDGE CHOCOLATE

1500g - 1ud/caja - 216cajas/palet
Descongelar 8h a 0-4°C



78551
TARTA ZANAHORIA

2500g - 1ud/caja - 216cajas/palet
Descongelar 8h a 0-4°C



nuevo



78553
TARTA RED VELVET

1900g - 1ud/caja - 216cajas/palet
Descongelar 8h a 0-4°C

Producto llamativo y elegante con 4 capas de bizcocho de chocolate esponjoso y 4 de queso crema, topping rojo y virutas de chocolate. Precortado en 14 porciones

74754
SACHER

1430g - 1ud/caja - 288cajas/palet
Descongelar 8h a 0-4°C



75400
TARTA CRUJIENTE MANZANA

950g - 6uds/caja - 56cajas/palet
Descongelar 5-6h a 0-4°C



75399
TARTA BROWNIE

1000g - 6uds/caja - 56cajas/palet
Descongelar 3-4h a 0-4°C





Délices

Salados





18281
MINI CROISSANT JAMÓN Y QUESO

31g - 165uds/caja - 128cajas/palet
 Descongelar 30-45min a T ambiente
 & cocer 18-20min a 180°C

*Masa hojaldrada muy crujiente y sabrosa
 Relleno muy cualitativo con jamón york extra
 superior 18% y queso gouda cremoso 12%*



18282
SURTIDO MINI CROISSANTS
(TOMATE/ESPINACA/GOUDA)

31g - 144uds/caja - 128cajas/palet
 Descongelar 30-45min a T ambiente
 & cocer 18-20min a 180°C



27359
SURTIDO MINI HOJALDRES
**(SALCHICHA/ESPINACA/ATÚN/PIMIENTO/
 JAMÓN/ACEITUNA VERDE)**

20g - 288uds/caja - 72cajas/palet
 Cocer 15-18min a 160°C



75345
MINI PIZZA CON QUESO

22g - 176uds/caja - 88cajas/palet
 Cocer 15-18min a 160°C





78686
**CESTA MANTEQUILLA CARBONARA
 TOPPING EMMENTAL**

110g - 60uds/caja - 64cajas/palet
 Cocer 20-25min a 180°C

*Masa sabrosa con mantequilla
 Relleno muy rico con nata, queso emmental 6%,
 huevos y bacon ahumado 21%
 Relleno visible y apetitoso cubierto
 con queso gratinado*



27404
CESTA QUESO CABRA

100g - 40uds/caja - 160cajas/palet
 Cocer 20-25min a 180°C



56890
CESTA JAMÓN Y QUESO

110g - 40uds/caja - 160cajas/palet
 Cocer 20-25min a 180°C



56924
CESTA POLLO Y PUERRO

110g - 40uds/caja - 160cajas/palet
 Cocer 20-25min a 180°C





S5391
**TARTELETA GOURMET
VERDURAS Y POLLO**

115g - 32uds/caja - 105cajas/palet
Cocer 20-25min a 180°C



S2193
QUICHE LORRAINE

110g - 32uds/caja - 104cajas/palet
Cocer 20-25min a 180°C





75695
**CROISSANT JAMÓN Y QUESO
 CON MANTEQUILLA**
 100g - 72uds/caja - 48cajas/palet
 Cocer 20-25min a 175°C

NUOVO



S2456
CROQUE MONSIEUR
 220g - 18uds/caja - 80cajas/palet
 Cocer 10-12min a 200°C



S1371
PAÑUELO JAMÓN TOMATE Y QUESO

115g - 48uds/caja - 70cajas/palet
 Cocer 23min a 175°C

*Producto increíblemente sabroso
 con relleno de jamón york 11,5%,
 mozzarella 8,5%, emmental 7,5%,
 pulpa de tomate 7%*



Délicrance

Pan



78006
**PAVÉ CEREALES CON ALMENDRAS
 Y AVELLANAS**

365g - 30uds/caja - 24cajas/palet
 Cocer 18min a 210°C

Producto excepcional precocido en horno de suela con corteza gruesa, crujiente y con cereales (60,5%): semillas de lino moreno y amarillo, mijo, sésamo y avellanas, almendras y harina de avena, de arroz y de trigo malteada



78004
PAVÉ MASA MADRE Y ESPELTA

365g - 30uds/caja - 24cajas/palet
 Cocer 18min a 210°C



78005
PAVÉ NUECES

365g - 30uds/caja - 24cajas/palet
 Cocer 18min a 210°C



28703
CARRÉ POOLISH

600g - 16uds/caja - 24cajas/palet
 Cocer 20-25min a 210°C





18365
MICHE MASA MADRE

500g - 18uds/caja - 24cajas/palet
 Cocer 16-18min a 210°C

*Producto con masa madre de centeno que permite conseguir un producto sabroso con corteza gruesa y crocante
 Miga alveolada con un toque de acidez y notas de centeno*



78888
BARRA TRADICIÓN

270g - 31uds/caja - 28cajas/palet
 Descongelar 30min a T ambiente
 & cocer 18-20min a 180°C



18395
CHAPATA RÚSTICA

360g - 36uds/caja - 20cajas/palet
 Cocer 18-20min a 210°C

nuevo



52987
BARRA GALLEGA

260g - 18uds/caja - 40cajas/palet
 Cocer 13-15min a 200°C





S5180
PAVÉ RÚSTICO PEQUEÑO

43g - 190uds/caja - 32cajas/palet
Cocer 6-8min a 210°C



S9371
MINI ROMBO POOLISH

40g - 230uds/caja - 24cajas/palet
Cocer 6-8min a 210°C



28155
ROMBO POOLISH

80g - 120uds/caja - 24cajas/palet
Cocer 9-11min a 210°C



28705
ROMBO CEREALES

100g - 70uds/caja - 24cajas/palet
Cocer 9-10min a 210°C



76429
MEDIA BAGUETTE TOPPING SÉSAMO Y CALABAZA

130g - 60uds/caja - 24cajas/palet
Cocer 9-10min a 210°C



76430
MEDIA BAGUETTE TOPPING LINO MORENO, MIJO Y CALABAZA

130g - 60uds/caja - 24cajas/palet
Cocer 9-10min a 210°C

*Pan rústico con greña natural, miga alveolada y brillante
Topping original de lino, mijo y calabaza que dan un toque crujiente y aún más sabor al producto*



nuevo

18382
BARRA VIENESA
280g - 25uds/caja - 30cajas/palet
Cocer 18min a 190°C



nuevo

18396
BARRA GOURMET
380g - 22uds/caja - 30cajas/palet
Cocer 18-20min a 210°C



nuevo

18397
BAGUETTE SEMILLAS
280g - 30uds/caja - 28cajas/palet
Cocer 16min a 200°C



nuevo

18398
MEDIA BAGUETTE SEMILLAS
150g - 50uds/caja - 28cajas/palet
Cocer 5min a 200°C

75649
BAGUETTE INTEGRAL
240g - 33uds/caja - 32cajas/palet
Cocer 10-12min a 200°C



79327
BARRA HUERTA
270g - 20uds/caja - 30cajas/palet
Cocer 10-15min a 200°C



nuevo

79328
BOCADILLO HUERTA
140g - 45uds/caja - 30cajas/palet
Cocer 8-10min a 200°C



nuevo

S0644
PAN BOCADILLO MEDIANO
75g - 80uds/caja - 32cajas/palet
Cocer 8-12min a 200°C





S6563
PANECILLO BLANCO

35g - 80uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 5-6min a 200°C



S6564
PANECILLO TOPPING SÉSAMO

35g - 80uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 5-6min a 200°C



S6565
PANECILLO TOPPING AMAPOLA

35g - 80uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 5-6min a 200°C



S6566
PANECILLO MULTICEREALES

35g - 80uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 5-6min a 200°C

75419
PANECILLO RÚSTICO CLÁSICO

45g - 190uds/caja - 32cajas/palet
Cocer 7-8min a 210°C

nuevo



18384
ROMBO

75g - 45uds/caja - 72cajas/palet
Cocer 12-15min a 190°C

nuevo



S2547
PANECILLO ARTESANO ENHARINADO

60g - 120uds/caja - 32cajas/palet
Cocer 8-12min a 195°C



75757
SURTIDO MINI KAISER

35g - 200uds/caja - 24cajas/palet
Cocer 5-7min a 210°C



18454
MOLLETE

100g - 40uds/caja - 36cajas/palet
Descongelar 10 min a T ambiente
& cocer 2-4min a 210°C

nuevo





nuevo

18420
BARRA PICADA

340g - 25uds/caja - 30cajas/palet
Cocer 10-12min a 200°C



nuevo

18419
PICAITO

80g - 80uds/caja - 30cajas/palet
Cocer 8-10min a 200°C



S1327
PAN NÓRDICO GRANDE

175g - 24uds/caja - 72cajas/palet
Descongelar 30min a T ambiente

Pan de 27cm de diámetro con harina de centeno, un toque de azúcar y fibras de remolacha que le dan su textura tan tierna y su buen sabor





S7288
BAGEL SÉSAMO

85g - 50uds/caja - 48cajas/palet
Descongelar 1h a T ambiente



S7289
BAGEL AMAPOLA

85g - 50uds/caja - 48cajas/palet
Descongelar 1h a T ambiente



nuevo

78509
MINI BAGEL SÉSAMO

40g - 50uds/caja - 88cajas/palet
Descongelar 1h a T ambiente



S7752
REBANADAS PAN PAYÉS

840g - 10uds/caja - 28cajas/palet
Descongelar 45min a T ambiente



nuevo

S8352
MINI NAVETTE

10g - 60uds/caja - 184cajas/palet
Descongelar 1h a T ambiente



nuevo

18068
**SURTIDO MINI NAVETTES COLORIDAS
(NARANJA, ROSA, AMARILLO, VERDE)**

10g - 120uds/caja - 184cajas/palet
Descongelar 1h a T ambiente



nuevo

18036
PANE ALL'ACQUA PRECORTADO

100g - 30uds/caja - 56cajas/palet
Cocer 4-6min a 190°C

Pan precortado con alta hidratación, muy ligero con aceite de oliva virgen extra y miga muy alveolada



nuevo

76316
GRAN FOCACCIA SALE & OLIO

265g - 12uds/caja - 56cajas/palet
Cocer 5min a 200°C

Pan con biga y larga fermentación de 15h. Producto esponjoso con corteza crujiente y sabrosa gracias a la sal y al aceite de oliva virgen extra en la superficie del producto





74450
SFILATINO MULTICEREALES BIENESTAR

110g - 34uds/caja - 56cajas/palet
 Cocer 4-6min a 190°C

Producto con biga y cereales (70% con harina de centeno, avena, cebada...), además de semillas (10,7% con girasol, sésamo, lino oscuro y amarillo, amapola, calabaza)

Masa oscura muy alveolada



74446
FILONCINO AURORA

200g - 16uds/caja - 56cajas/palet
 Cocer 18min a 170°C



74818
FRUSTINO ACEITUNAS VERDES

80g - 46uds/caja - 56cajas/palet
 Cocer 12min a 190°C





74147
CIABATTINA SÉMOLA

100g - 90uds/caja - 20cajas/palet
Cocer 16min a 180°C

Producto con biga y fermentación de 16h para conseguir notas aromáticas únicas harina de sémola (56%)

Corteza crujiente y miga húmeda que permite conseguir una buena conservación



76389
GIOTTO VENECIANO PRECORTADO

120g - 25uds/caja - 56cajas/palet
Cocer 8min a 190°C



76317
GIOTTO BURGER PRECORTADO

110g - 30uds/caja - 56cajas/palet
Descongelar 2-3h a T ambiente



76250
GIOTTO MULTICEREALES CON QUINOA PRECORTADO

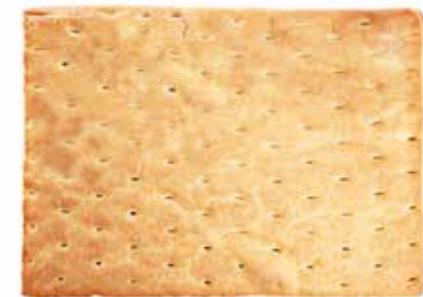
100g - 30uds/caja - 56cajas/palet
Cocer 8min a 190°C



76251
GIOTTO MULTICEREALES PRECORTADO

100g - 30uds/caja - 56cajas/palet
Cocer 8min a 190°C





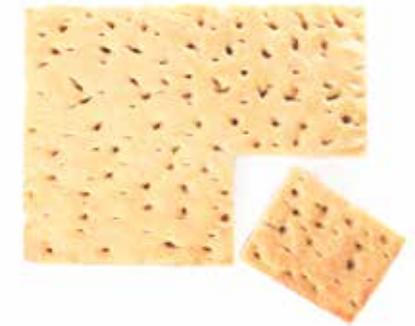
74111
FOCACCIA TRADICIONAL

550g - 10uds/caja - 40cajas/palet
Cocer 5min a 180°C

*Producto con biga y fermentación larga de 16h
Sabor único gracias al aceite de oliva virgen
en la masa*

75211
FOCACCIA FORMADA A MANO

800g - 5uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 5min a 180°C



76238
**FOCACCIA NEGRA MEDITERRÁNEA TOMATES
CHERRY, ACEITUNAS VERDES & ORÉGANO**

850g - 6uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 10-12min a 180°C



74501
PIZZA MARGHERITA

1025g - 5uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 8-9min a 180°C



76344
FOCACCIA ROMANA

1100g - 5uds/caja - 36cajas/palet
Cocer 8min a 190°C

NUOVO





74508
FOCACCIA TOMATE ORÉGANO PRECORTADA

90g - 48uds/caja - 56cajas/palet
Cocer 3min a 180°C



74128
FOCACCIA TRADICIONAL PRECORTADA

90g - 36uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 3min a 180°C



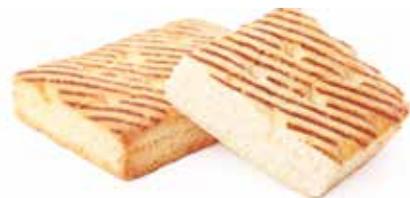
76163
FOCACCIA FORMADA A MANO PRECORTADA

90g - 36uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 3min a 180°C



74455
FOCACCIA MULTICEREALES PRECORTADA

90g - 36uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 3min a 180°C



28014
FOCACCIA PRETOSTADA PRECORTADA

90g - 36uds/caja - 64cajas/palet
Cocer 3min a 180°C



76067
FOCACCIA REDONDA 13CM

60g - 26uds/caja - 81cajas/palet
Descongelar o cocer 1-2min a 190°C



76068
FOCACCIA REDONDA 26CM

300g - 5uds/caja - 81cajas/palet
Descongelar o cocer 1-2min a 190°C



Délices

*Sugerencias
de presentación*



DELICIA SÚPER RELLENA

CROISSANT HÉRITAGE RELLENO CREMA

Nata montada

Fresas, moras, frambuesas y arándanos



CLEAN LABEL GOLOSO

CROISSANT CLEAN LABEL

Crema de limón

Fresas

Romero



TENTACIÓN ENERGÉTICA

MADELEINE ÉTOILE FRUTOS ROJOS

Zumo de naranja con canela

Fruta fresca

Avellanas



NUBE DE BIZCOCHO

BIZCOCHO YOGURT Y ZANAHORIA

Crema de yogurt

Avellanas picadas

Almendras y nueces enteras



TRADIZIONE

*FONDO DE TARTALETA REDONDO
DULCE À LA FOLIE!
Crema de café
Crema de mascarpone
Cacao en polvo & grosellas
Helado de nata*



LAVA CAKE GOURMET

*COULANT DE CHOCOLATE
Ganache de chocolate blanco
Canela en polvo*



PEQUEÑOS PLACERES

MIX MINI NAVETTES COLORIDAS

Cecina, queso emmental, rúcula

Verduras al grill y queso crema

Zanahoria y remolacha, hamburguesa vegetariana

Alcachofa, ensalada verde, queso de cabra



MÉMOIRE TRICOLOR

MÉMOIRE

Mozzarella de búfala

Tomate corazón de buey

Albahaca

Aceite de oliva virgen exta



LARES

FOCACCIA FORMADA A MANO

Pimiento rojo asado

Berenjena asada

Anchoa



ATLAS

FOCACCIA TRADICIONAL

Emmental

Mozzarella

Roquefort

Queso de cabra

Rúcula



TARTELETA RATATOUILLE

*FONDO DE TARTELETA REDONDO SALADO À LA FOLIE!
Ratatouille (berenjena, tomate, pimientos,
calabacín con aceite y hierbas provenzales)
Atún con huevo*



CUCURUCHO TARTARE

*CUCURUCHO SALADO À LA FOLIE!
Tomates cortados a dados
Cilantro picado
Aceite de oliva, sal, pimienta*



Délicrance

*Consejos
de
utilización*

Consejos de cocción

Se recomienda precalentar el horno siempre antes de cocer los productos. Seguir las instrucciones de cocción de la etiqueta, de la APP o de la ficha técnica la primera vez que cueza un producto: son recomendaciones, puede ser que necesite ajustar la temperatura o la duración de las cocciones siguientes.

Es importante organizar las cocciones a lo largo de la mañana en vez de concentrarlas todas a primera hora para tener siempre un producto recién horneado.

Colocar los productos de forma correcta en las bandejas, dejando espacio entre cada producto, sobre todo para los que más desarrollen al hornearse. Nuestros técnicos chefs pueden facilitarle toda la información al respecto si fuera necesario.

Evitar abrir el horno durante la cocción: haría bajar la temperatura y podría perjudicar la correcta cocción del producto.

Se recomienda abrirlo para poder controlar la cocción en los 5 últimos minutos. Controlar el color dorado del producto, debe ser uniforme.

Dejar reposar el producto horneado unos 15-20 minutos.

¿Cómo conseguir una buena cocción horneando varios tipos de productos al mismo tiempo?

La temperatura ideal para las cocciones mixtas es de 170-180°C durante unos 20-25 minutos. Se puede aumentar la temperatura de 5 a 10°C máximo, al inicio de la cocción únicamente.

Consejos de conservación

Controlar la temperatura del congelador, siempre tiene que estar entre -18°C y -22°C.

Mantener el congelador ordenado y limpio. De hecho, recomendamos descongelarlo y limpiarlo periódicamente.

Asegurarse de cerrarlo bien cada vez que se saca un producto y evitar abrirlo demasiado a menudo.

No llenarlo en exceso para que pueda conservar su capacidad de enfriamiento.

Revisar siempre el estado del producto antes de utilizarlo.

Volver a cerrar las bolsas o las cajas para evitar las contaminaciones y conservar los productos no utilizados en buen estado.

No volver a congelar un producto ya descongelado.

Comprobar las caducidades de los productos, siempre intentando utilizar primero los que tienen las caducidades más cortas.

Ventajas

La cocción resulta rápida y fácil.

Todos los productos están listos en pocos minutos, tiene toda la información de cocción a su disposición en todos nuestros soportes.

No hay mermas: puede ir cocinando las cantidades necesarias a lo largo del día poco a poco o bien conservar los productos ya cocidos en buenas condiciones para poder seguir vendiéndolos, su calidad permanecerá a lo largo del día.

*D*élifrance

DÉLIFRANCE IBÉRICA
Avenida Alcalde Barnils, 72
Edificio Cubic, parque empresarial Can Sant Joan
08174 Sant Cugat del Vallès - España
infoespana@delifrance.com - www.delifrance.com

Descargue la aplicación gratuitamente en su smartphone o tablet

