

ESPAÑA - PORTUGAL | PORTUGAL - ESPANHA

CATÁLOGO DE PRODUCTO
CATÁLOGO DE PRODUTO

2019/2020



ESPAÑA - PORTUGAL | PORTUGAL - ESPANHA

CATÁLOGO DE PRODUCTO

CATÁLOGO DE PRODUTO

2019/2020

NUESTRA HISTORIA | A NOSSA HISTÓRIA

Desde 1899, somos la empresa de alimentación europea más comprometida con el emprendimiento y la innovación.

Desde 1899, somos a empresa de alimentação europeia mais comprometida com o empreendedorismo e a inovação.

Vandemoortele, la empresa familiar belga que desde 1899 nunca ha dejado de evolucionar y crecer.

En las dos últimas décadas hemos vivido una expansión extraordinaria. Gracias al respeto por el factor humano, la calidad y el sabor local nos hemos consolidado como un grupo de alimentación europeo líder en dos categorías: los Productos de panadería y pastelería congelada, Margarinas, aceites y grasas para cocinar y Salsas.

A día de hoy, nuestra primera fábrica sigue en funcionamiento.

Vandemoortele, a empresa familiar belga que desde 1899 nunca deixou de evoluir e crescer.

Nas duas últimas décadas vivemos uma expansão extraordinária. Graças ao respeito pelo fator humano, à qualidade e ao sabor local consolidámo-nos como um grupo de alimentação europeu líder em duas categorías: o Produtos de padaria e pasteleria congelada, Margarinas, óleos e gorduras culinários e Molhos.

Hoje em dia, a nossa primeira fábrica continua a funcionar.



PRESENCIA EN EUROPA | PRESENÇA EUROPA



Una empresa europea que vende en todo el mundo

Uma empresa europeia que vende no âmbito global

5.100 empleados construyendo un futuro sabroso con clientes de todo el mundo.

5.100 funcionários dão forma a um futuro saboroso para clientes em todo o mundo.

Shaping a Tasty Future

Shaping a Tasty Future

La alimentación es fuente de energía y salud, pero también es el centro de muchos momentos de nuestra vida, satisfaciendo necesidades físicas y sociales. Por eso no podemos hacer más que disfrutarla.

A alimentação é fonte de energia e saúde, mas também é o centro de muitos momentos da nossa vida, satisfazendo necessidades físicas e sociais. Por isso não poderíamos fazer mais do que a desfrutar.

Desde Vandemoortele, nuestra obligación es compartir el placer por el sabor con elaboraciones deliciosas, inspiradas en los gustos locales y en la artesanía; y nuestro compromiso, trabajar por un futuro hecho de sabores exquisitos. De aquí nace nuestro lema "Shaping a tasty future".

A Vandemoortele tem como obrigação partilhar o prazer pelo sabor com confeções deliciosas, inspiradas nos gostos locais e no artesanal; e como compromisso, trabalhar por um futuro feito de sabores deliciosos. Daqui nasce o nosso lema "Shaping a tasty future".

Misión / Visión / Valores

Missão / Visão / Valores

MISIÓN | MISSÃO

El sabor, nuestro ingrediente estrella

Nuestra misión es clara. Queremos llevar a tus clientes el mejor sabor a su cocina, a su mesa y allí donde estén, en forma de comidas saludables y pequeños caprichos.

Ofrecemos soluciones profesionales fiables y hechas a medida para que todos puedan disfrutar día a día.

O sabor, o nosso ingrediente estrela

A nossa missão é clara. Queremos levar aos seus clientes o melhor sabor da sua cozinha, à sua mesa e onde estiverem, em forma de refeições saudáveis e pequenos miminhos.

Oferecemos soluções profissionais fiáveis e feitas à medida para que todos possam desfrutar no seu dia a dia.



VISIÓN | VISÃO

Ofrecer el mejor sabor, calidad y servicio

Para anticiparnos a las nuevas tendencias en comida y cocina, innovamos teniendo en cuenta los sabores y preferencias locales sin perder de vista al consumidor.

En Vandemoortele, las personas son siempre lo más importante.

Oferecer o melhor sabor, qualidade e serviço

Para nos anteciparmos às novas tendências em comida e cozinha, inovamos tendo sempre em conta os sabores e preferências locais sem perdermos de vista o consumidor.

Na Vandemoortele, as pessoas são sempre o mais importante.

VALORES | VALORES

Somos lo que hacemos

RESPEITO

El respeto hacia los demás y hacia el medio ambiente nos define.

COOPERACIÓN

Compartimos conocimientos y experiencias, colaborando proactivamente con nuestros equipos y socios.

AMBICIÓN

El mejor sabor, la mejor calidad y el mejor servicio: nuestra promesa para que nuestros clientes puedan desarrollar sus negocios a largo plazo.

Somos o que fazemos

RESPEITO

O respeito pelos outros e pelo meio ambiente define-nos.

COOPERAÇÃO

Partilhamos conhecimentos e experiências, colaborando proativamente com as nossas equipas e sócios.

AMBIÇÃO

O melhor sabor, a melhor qualidade e o melhor serviço: a nossa promessa para que os nossos clientes possam desenvolver negócios a longo prazo.

Nuestros clientes

Os nossos clientes



MAYORISTAS Y RETAIL | ARMAZENISTAS E RETALHO

Seducer a tus clientes con los mejores sabores, ofreciendo productos de calidad con la amplia y variada gama de productos Vandemoortele.

Seduz os seus clientes com os melhores sabores, oferecendo produtos de qualidade com a ampla e variada gama de produtos Vandemoortele.



HOTELES | HOTÉIS

¿Clientes de viaje de negocios o turistas? La buena reputación de un hotel depende de la calidad de su desayuno y de su oferta de pastas dulces y saladas.

Clientes de viagem de negócios ou turistas? A boa reputação de um hotel depende da qualidade dos seus pequenos-almoços e da sua oferta de massas doces e salgadas.



CAFETERÍAS | CAFETARIAS

Da rienda suelta a la creatividad aportando un toque personal de buen gusto al desayuno o merienda de los clientes.

Use e abuse da criatividade acrescentando um toque pessoal de bom gosto ao pequeno-almoço ou lanche dos clientes.



**CATERING SOCIAL - INSTITUCIONES
CATERING SOCIAL - INSTITUIÇÕES**

Juega la carta de la frescura, el sabor y la calidad para que cualquier cliente pueda disfrutar con un bocadillo rápido o un capricho muy dulce.

Jogue a carta da frescura, do sabor e da qualidade para que qualquer cliente possa desfrutar de uma sandes rápida o de um maminho muito doce.



SANDWICHERÍA | LOJA DE SANDES



**PANADERÍAS Y PASTELERÍAS
PADARIAS E PASTELARIAS**



RESTAURANTES | RESTAURANTES

No importa lo rápido que sea el ambiente de trabajo: gracias a los productos Vandemoortele no hay que renunciar al sabor auténtico del pan tradicional, focaccias y pasteles.

Não interessa o quão rápido é o ambiente de trabalho: graças aos produtos Vandemoortele não é necessário renunciar ao sabor autêntico do pão tradicional, focaccias e bolos.

Los productos Vandemoortele también son una agradable sorpresa en el trabajo, en la escuela o para inspirar y llenar de sabor eventos de todo tipo.

Os produtos Vandemoortele também são uma agradável surpresa no trabalho, na escola ou para inspirar e encher de sabor eventos de todo o tipo.

Los pequeños detalles siempre marcan la diferencia, tanto en el acogedor bistró como en el restaurante más refinado. Subraya la calidad con nuestros productos.

Os pequenos detalhes fazem sempre a diferença, tanto num acolhedor bistró como num restaurante mais requintado. Dê maior destaque à qualidade com os nossos produtos.



Vídeo en castellano



Vídeo em português

Saboreando un futuro responsable

Saboreando um futuro responsável



1.



ABASTECIMIENTO RESPONSABLE

La sostenibilidad de nuestras actividades depende de lo que nosotros hacemos y también de lo que nuestros proveedores hacen por nosotros. Nos comprometemos a promover un comportamiento ético en toda nuestra cadena de valor para garantizar que tanto las personas como el medio ambiente sean tratados con respeto.

ABASTECIMENTO RESPONSÁVEL

A sustentabilidade das nossas atividades depende do que nós fazemos e também do que os nossos fornecedores fazem por nós. Comprometemo-nos a promover um comportamento ético em toda a nossa cadeia de valor de forma a garantir que tanto as pessoas como o meio ambiente sejam tratados com respeito.

2.



PRODUCCIÓN ECOEFICIENTE

El afán por encontrar nuevas formas de minimizar el impacto de nuestro proceso de producción en el medioambiente nos define. Por ello, optimizamos los recursos como la energía, agua, embalaje e ingredientes al máximo para reducir emisiones y posibles desperdicios.

PRODUÇÃO ECOEFICIENTE

O desejo de encontrarmos novas formas de minimizar o impacto do nosso processo de produção no meio ambiente define-nos. Por isso, otimizamos os recursos como a energia, água, embalagem e ingredientes ao máximo, de forma a reduzir as emissões e possíveis desperdícios.

3.



COMPROMISO CON LAS PERSONAS

Nuestra prioridad es proporcionar a nuestros empleados un entorno de trabajo seguro, apoyándolos, valorando su diversidad y animándolos a desarrollar su talento. Fuera de la compañía, estamos comprometidos y en constante diálogo con nuestra comunidad local.

COMPROMISSO COM AS PESSOAS

A nossa prioridade é proporcionarmos aos nossos empregados um ambiente de trabalho seguro, apoiando-os, valorizando a sua diversidade e incentivando-os a desenvolverem o seu talento. Fora da empresa, estamos comprometidos e em constante diálogo com a nossa comunidade local.

4.



PRODUCTOS DE CONFIANZA

Como fabricante de alimentos, tenemos una gran responsabilidad con nuestros clientes. Nos enorgullece ofrecer alimentos de máxima calidad, con un sabor excepcional y totalmente seguros. Controlamos la calidad de nuestros productos a lo largo de toda la cadena de valor para garantizar su máxima seguridad.

PRODUTOS DE CONFIANÇA

Como fabricante de alimentos, temos uma grande responsabilidade com os nossos clientes. Orgulhamo-nos por oferecer alimentos da máxima qualidade, com um sabor excepcional e totalmente seguros. Controlamos a qualidade dos nossos produtos ao longo de toda a cadeia de valor de forma a garantirmos a sua segurança máxima.



LANTERNA®

LOS MEJORES SECRETOS DE LA BELLÍSIMA ITALIA

OS MELHORES SEGREDOS DA BELÍSSIMA ITÁLIA

Desde Génova nos llega el genuino sabor de Italia. Foccias, ciabattas y pizzas con ingredientes de primera calidad, sencillos y naturales. Cada bocado es intenso y sabroso. Fáciles y rápidos de hornear.

Desde Génova chega-nos o genuíno sabor de Itália. Foccias, ciabattas e pizzas com ingredientes de primeira qualidade, simples e naturais. Cada pedaço é intenso e saboroso. Fáciles e rápidas de levar ao forno.



LES PAINS PÉRÈNES DE ROLAND COTTES®

UNA SELECTA GAMA DE PANES PARA TODOS LOS GUSTOS

UMA SELETA GAMA DE PÃES PARA TODOS OS GOSTOS

Selecta gama de panes basados en recetas artesanales, elaborados con masa madre, semillas y frutos secos, cocidos en horno de piedra y con largas fermentaciones, siguiendo las recetas tradicionales de Roland Cottes. Panes de gran calidad para clientes exigentes.

Seleta gama de pães baseados em receitas artesanais, elaborados com massa lèveda, sementes e frutos secos, cozidos no forno de pedra e com longas fermentações, seguindo as receitas tradicionais de Roland Cottes. Pães de grande qualidade para clientes exigentes.



BANQUET D'OR®

UN AUTÉNTICO PLACER PARA LOS SENTIDOS

UM AUTÉNTICO PRAZER PARA OS SENTIDOS

Un amplio y delicioso surtido de panes, tartas y bollería de alta calidad, principalmente de mantequilla y al más puro estilo francés, que se presentan con diferentes niveles de acabado: listos para fermentar, cocer o servir.

Um amplo e delicioso sortido de pães, tartes e produtos de pastelaria de elevada qualidade, principalmente de manteiga e ao mais puro estilo francês, que se apresentam com diferentes níveis de acabamento: prontos a fermentar, cozer ou servir.



LA PATISSERIE DU CHEF®

CREACIONES ÚNICAS PARA TUS CLIENTES

CRIAÇÕES ÚNICAS PARA OS SEUS CLIENTES

Con atractiva presentación, delicado sabor y selectas materias primas, son la carta de postres ideal. Una auténtica maestría pastelera por su altísima calidad.

Com uma apresentação atraente, delicado sabor e seletas matérias-primas, são a ementa de sobremesas ideal. Uma autêntica mestria pasteleira pela sua elevadíssima qualidade.



MY ORIGINALS®

PANAVI®

BAKE'UP®

UN SABOR EXQUISITO AL MÁS PURO ESTILO AMERICANO

LA MEZCLA ENTRE TRADICIÓN E INNOVACIÓN

LA TECNOLOGÍA MÁS INNOVADORA DEL MERCADO

UM SABOR EXCELENTE AO MAIS PURO ESTILO AMERICANO

A MISTURA ENTRE TRADIÇÃO E INOVAÇÃO

A TECNOLOGIA MAIS INOVADORA DO MERCADO

Sabrosa gama compuesta por Doony's, muffins, cakes, cookies y brownies, con un auténtico estilo americano. Elaborados siguiendo las recetas americanas originales, con ingredientes de primera calidad. ¡Listos para descongelar y servir en cualquier momento!

Bollería tradicional elaborada siguiendo las recetas artesanales que te transportarán a los mejores desayunos y meriendas de tu niñez. Una deliciosa familia compuesta por una amplia gama de productos elaborados con ingredientes de alta calidad, como croissants, ensaimadas, brioches, delicias, triángulos y cocas.

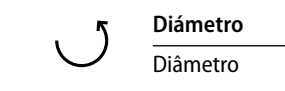
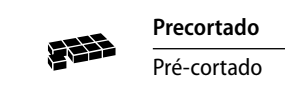
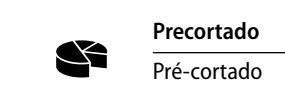
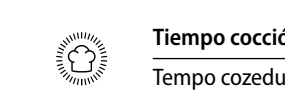
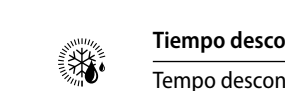
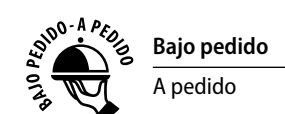
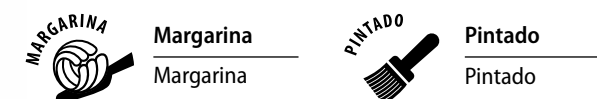
BAKE'UP® es una exclusiva tecnología que permite que las piezas de bollería, sin necesidad de descongelar previamente, fermenten y desarrollen en el horno y estén listas en 20 minutos. Y con la ventaja añadida de que en crudo, su tamaño es hasta 3 veces más pequeño que un producto prefermentado. Disfruta a cualquier hora de auténticos croissants recién horneados.

Saborosa gama composta por Doony's, muffins, cakes, cookies e brownies, com um auténtico estilo americano. Elaborados seguindo as receitas americanas originais, com ingredientes de primeira qualidade. Prontos a descongelar e servir a qualquer momento!

Produtos de pastelaria tradicional elaborada seguindo as receitas artesanais que lhe transportarão aos melhores pequenos-almoços e lanches da sua infância. Uma deliciosa família composta por uma ampla gama de produtos elaborados com ingredientes de elevada qualidade, como croissants, ensaimadas, brioches, delicias, triângulos e cocas.

BAKE'UP® é uma exclusiva tecnologia que permite que as peças de pastelaria, sem necessidade de descongelar previamente, fermentem e desenvolvam no forno e estejam prontas em 20 minutos. E com a vantagem acrescentada de que antes de serem levados ao forno, o seu tamanho é até 3 vezes mais pequeno que um produto pré-fermentado. Desfrute a qualquer hora de auténticos croissants acabadinhos de sair do forno.

LEYENDAS | LENDAS





BOLLERÍA PASTELARIA

BOLLERÍA TRADICIONAL PASTELARIA TRADICIONAL	20
CROISSANTS CROISSANTS	20
CROISSANTS SALADOS CROISSANTS SALGADOS	24
NAPOLITANAS NAPOLITANAS	26
ENSAIMADAS ENSAIMADAS	27
ESPECIALIDADES DULCES ESPECIALIDADES DOCES	28
BASES BASES	29
<hr/>	
BOLLERÍA RÁPIDA PASTELARIA RÁPIDA	33
BAKE'UP BAKE'UP	33
CROISSANTS CROISSANTS	37
ESPECIALIDADES SALADAS ESPECIALIDADES SALGADAS	40
HOJALDRES FOLHADOS	42
ESPECIALIDADES DULCES ESPECIALIDADES DOCES	46
<hr/>	
BOLLERÍA LISTA PASTELARIA PRONTA	49
<hr/>	
PRODUCTOS DE TEMPORADA PRODUTOS DE ESTAÇÃO	51
TORTELES Y ROSCONES ROSCAS E TORTAS	51
COCAS BRIOCHE COCAS BRIOCHE	52
COCAS HOJALDRE COCAS MASSA FOLHADA	54



BOLLERÍA | PASTELARIA

La mejor calidad con cada bocado

Contamos con un gran surtido de bollería con las familias **Panavi** y **Banquet D'Or**. Descubre estos productos congelados elaborados con el sello de calidad Vandemoortele y distribuidos con gran éxito por todo el mercado europeo.

Una amplia gama para todos los gustos: desde los más tradicionales que requieren fermentación, los productos listos para cocer, la bollería con la innovadora y renovada tecnología **Bake'Up** que permite ahorrar espacio y hacer el trabajo de nuestros pasteleros mucho más sencillo y, finalmente, la bollería lista.

Este gran surtido de productos enamorará a cualquier paladar, desde los más exigentes e innovadores, a los apasionados por el sabor más tradicional.

A melhor qualidade em cada pedaço

Contamos com um grande sortido de produtos de pastelaria com as famílias **Panavi** e **Banquet D'Or**. Descubra estes produtos congelados elaborados com o selo de qualidade Vandemoortele e distribuídos com grande êxito por todo o mercado europeu.

Uma ampla gama para todos os gostos: desde os mais tradicionais que requerem fermentação, aos produtos prontos a levar ao forno, aos produtos de pastelaria com a inovadora e renovada tecnologia **Bake'Up** que permite poupar espaço e tornar o trabalho dos nossos pasteleiros muito mais simples e, por fim, aos produtos de pastelaria já prontos a servir.

Este grande sortido de produtos agrada qualquer paladar, desde os mais exigentes e inovadores, aos apaixonados pelo sabor mais tradicional.



CROISSANTS - CROISSANTS

CROISSANT ARTESANO PLUS
CROISSANT ARTESANAL PLUS



47529
 100 g 64 6,4 kg
 8 x 8 - 110 min
 14 min 180°

CROISSANT ARTESANO PLUS
CROISSANT ARTESANAL PLUS



28844
 100 g 64 6,4 kg
 8 x 8 - 110 min
 14 min 180°

CROISSANT ARTESANO
CROISSANT ARTESANAL



48759
 85 g 50 4,25 kg
 8 x 13 20 min 90-110 min
 14 min 180°

CROISSANT ARTESANO
CROISSANT ARTESANAL



47528
 85 g 90 7,65 kg
 8 x 8 - 90-110 min
 14 min 180°

CROISSANT SELECTO ARTESANO
CROISSANT SELETO ARTESANAL



42461
 85 g 45 3,83 kg
 8 x 16 - 140 min
 12 min 180°

CROISSANT ARTESANO
CROISSANT ARTESANAL



28843
 85 g 90 7,65 kg
 8 x 8 - 110 min
 12 min 180°

CROISSANTS - CROISSANTS

CROISSANT ARTESANO
CROISSANT ARTESANAL



28840
 70 g 110 7,7 kg
 8 x 8 - 110 min
 12 min 180°



CROISSANT ARTESANO
CROISSANT ARTESANAL



28362
 65 g 210 13,65 kg
 8 x 6 30 min 75-90 min
 18 min 210-220°

MINI CROISSANT ARTESANITO
MINI CROISSANT ARTESANITO



47527
 25 g 400 10 kg
 8 x 8 - 35-45 min
 12 min 180°

MINI CROISSANT ARTESANITO
MINI CROISSANT ARTESANITO



44363
 25 g 400 10 kg
 8 x 8 - 35-45 min
 12 min 180°

CROISSANT SAVEUR
CROISSANT SAVEUR



28621
 70 g 168 11,76 kg
 9 x 6 30 min 150-190 min
 12-15 min 180°

CROISSANTS - CROISSANTS

CROISSANT 27% MTQ
CROISSANT 27% MTG



28671
 70 g 150 10,5 kg
 8 x 8 30 min 150 min
 14-16 min 180°

CROISSANT RECTO
CROISSANT RETO



43240
 45 g 222 10 kg
 8 x 8 - 60-75 min
 12 min 180°

MINI CROISSANT
MINI CROISSANT



30017
 25 g 200 5 kg
 8 x 16 30 min 110 min
 10 min 180° opcional

MINI CROISSANT RECTO
MINI CROISSANT RETO



44907
 25 g 240 6 kg
 8 x 13 - 35-45 min
 12 min 180°

MINI CROISSANT RECTO
MINI CROISSANT RETO



28836
 20 g 450 9 kg
 8 x 8 30 min 75 min
 12 min 180°

MINI CROISSANT
MINI CROISSANT



4201
 20 g 350 7 kg
 8 x 10 20 min 60 min
 10-12 min 180-190° opcional

CROISSANTS - CROISSANTS

CROISSANT RECTO EXTRA CHOCO
CROISSANT RETO EXTRA CHOCO



28855
 120 g 80 9,6 kg
 8 x 8 - 110 min
 14 min 180°

CROISSANT CHOCO BOMBÓN
CROISSANT BOMBOM



44504
 110 g 45 4,95 kg
 8 x 16 - 110 min
 14 min 180°

CROISSANT RECTO CHOCO
CROISSANT RETO CHOCO



28845
 80 g 120 9,6 kg
 8 x 8 - 110 min
 14 min 180°

MINI CROISSANT RECTO CREMA
MINI CROISSANT RETO CREME



28796
 30 g 167 5 kg
 8 x 16 - 35-45 min
 12 min 180°

MINI CROISSANT RECTO CHOCO
MINI CROISSANT RETO CHOCO



28797
 25 g 200 5 kg
 8 x 16 - 35-45 min
 12 min 180°

CROISSANTS SALADOS - CROISSANTS SALGADOS

CROISSANT RECTO PLUS BIKINI
CROISSANT RETO PLUS MISTO



43738
 120 g 40 4,8 kg
 8 x 16 - 110 min
 14 min 180°

CROISSANT RECTO BIKINI
CROISSANT RETO MISTO



29010
 100 g 90 9 kg
 8 x 8 - 110 min
 14 min 180°

CROISSANT RECTO FRANKFURT
CROISSANT RETO SALSICHA



28987
 100 g 45 4,5 kg
 8 x 16 - 110 min
 14 min 180°

CROISSANT RECTO SOBRASADA
CROISSANT RETO SOBRASSADA



28988
 90 g 45 4,05 kg
 8 x 16 - 110 min
 14 min 180°

SURTIDO MINI RECTOS SALADOS (bikini, atún, frankfurt, sobrasada y tortilla)
SORTIDO MINI CROISSANTS SALGADOS (fiambre e queijo, atum, salsicha, sobrossada e tortilha)



44526
 30 g 165 5 kg
 8 x 13 - 35-45 min
 12 min 180°

MINI CROISSANT RECTO TORTILLA
MINI CROISSANT RETO TORTILHA



47476
 33 g 152 5 kg
 8 x 16 - 35-45 min
 12 min 180°

CROISSANTS SALADOS - CROISSANTS SALGADOS

MINI CROISSANT RECTO FRANKFURT
MINI CROISSANT RETO SALSICHA



47478
 30 g 167 5 kg
 8 x 16 - 35-45 min
 12 min 180°

MINI CROISSANT RECTO ATÚN
MINI CROISSANT RETO ATUM



47479
 30 g 167 5 kg
 8 x 16 - 35-45 min
 12 min 180°

MINI CROISSANT RECTO SOBRASADA
MINI CROISSANT RETO SOBRASSADA



47480
 30 g 167 5 kg
 8 x 16 - 35-45 min
 12 min 180°

MINI CROISSANT RECTO BIKINI
MINI CROISSANT RETO MISTO



47477
 28 g 179 5 kg
 8 x 16 - 35-45 min
 12 min 180°

LIBRO MIXTO
MISTO QUADRADO



48386
 110 g 60 6,6 kg
 8 x 13 - 120 min
 14-16 min 180°



NAPOLITANAS - NAPOLITANAS

GRAN NAPOLITANA CHOCO GRAN NAPOLITANA CHOCO



42201
 140 g 50 7 kg
 8 x 13 30 min 105 min
 15 min 180°

NAPOLITANA CREMA NAPOLITANA CREME



28807
 120 g 50 6 kg
 8 x 15 60 min 105 min
 12 min 180°

NAPOLITANA PLUS CHOCO NAPOLITANA PLUS CHOCO



28808
 120 g 50 6 kg
 8 x 15 30 min 105 min
 14 min 180°

NAPOLITANA CHOCO NAPOLITANA CHOCO



29427
 100 g 50 5 kg
 8 x 16 30 min 105 min
 12 min 180°

CONSEJO - CONSELHO

¡Píntalas con huevo antes de hornear! Decora las napolitanas de crema con granillo de almendra o almendra fileteada y mételas en el horno. Para las de chocolate, una vez horneadas, opta por granillo o virutas de chocolate.

¡Píntalas con gelatina para darles brillo o espolvorea azúcar glas!

Pinte-as com ovo antes de as levar ao forno! Decore as napolitanas com creme com amêndoa granulada ou picada e coloque-as no forno. Para as de chocolate, após terem ido ao forno, opte por chocolate granulado ou em raspas.

Pinte-as com gelatina para lhes dar brilho ou polvilhe-as com açúcar em pó!



ENSAIMADAS - ENSAIMADAS



ENSAIMADA CABELLO ENSAIMADA CHILA



28862
 140 g 54 7,56 kg
 8 x 8 30 min 180 min
 8 min 180°

ENSAIMADA PLUS ENSAIMADA PLUS



47650
 125 g 30 3,75 kg
 8 x 13 30 min 180 min
 8 min 180°

ENSAIMADA NORMAL ENSAIMADA NORMAL



28859
 95 g 60 5,7 kg
 8 x 8 30 min 180 min
 6 min 180°

MINI ENSAIMADA MINI ENSAIMADA



28856
 37 g 243 9 kg
 8 x 8 30 min 120 min
 5 min 180°

MINI ENSAIMADA ARTESANA MINI ENSAIMADA ARTESANAL



28857
 37 g 270 10 kg
 8 x 8 30 min 150 min
 5 min 180°

ESPECIALIDADES DULCES - ESPECIALIDADES DOCES

BRIOCHE
BRIOCHE



28803
60 g 83 5 kg
8 x 16 30 min 120 min
6 min 180°

MINI BRIOCHE
MINI BRIOCHE



28802
30 g 167 5 kg
8 x 16 30 min 120 min
6 min 180°

MINI TWIST CHOCO-CREMA
MINI TWIST CHOCO-CREME



29412
40 g 100 4 kg
8 x 16 - 110 min
18 min 170°

MONTSERRATINAS
MONTSERRATINAS



28828
100 g 80 8 kg
8 x 11 30 min 60 min
12 min 180°

TRONQUITO CREMA
TRONQUINHO CREME



28809
70 g 100 7 kg
8 x 13 30 min 40 min
12 min 180°

TRONQUITO CHOCO
TRONQUINHO CHOCO



28810
70 g 100 7 kg
8 x 13 30 min 40 min
12 min 180°

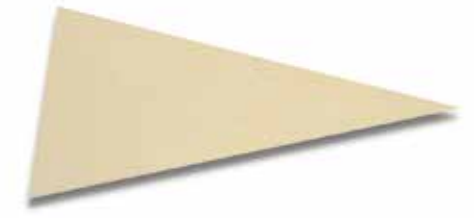
BASES - BASES

BASE CROISSANT 6 mm
BASE CROISSANT 6 mm



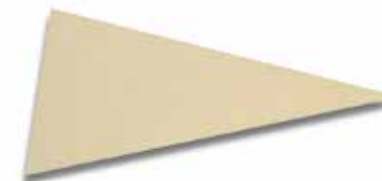
41419
1000 g 10 10 kg
4 x 12 30 min 90 min
14 min 180°

TRIÁNGULO PLUS 10 mm
TRIÂNGULO PLUS 10 mm



29012
85 g 100 8,5 kg
8 x 8 30 min 90 min
10 min 180°

TRIÁNGULO 10 mm
TRIÂNGULO 10 mm



29011
70 g 120 8,4 kg
8 x 8 30 min 90 min
10 min 180°

BASE DE HOJALDRE 6 mm
BASE MASSA FOLHADA 6 mm



41418
1000 g 10 10 kg
4 x 12 30 min -
25 min 190°

PLACA DE HOJALDRE 3,5 mm (53 x 32)
BASE MASSA FOLHADA 3,5 mm (53 X 32)



21419
910 g 11 10,01 kg
4 x 16 15 min -
20-25 min 220°

PLACA DE HOJALDRE 2,8 mm
PLACA DE MASSA FOLHADA 2,8 mm



21500
714 g 14 10 kg
4 x 16 5 min -
20-25 min 190-220°

BASES - BASES

PLACA DE HOJALDRE 2,5 mm
PLACA DE MASSA FOLHADA 2,5 mm



4750

625 g 16 10 kg
4 x 16 5 min -
20-25 min 190-220°

BASE DE HOJALDRE 6 mm
BASE MASSA FOLHADA 6 mm



29001

600 g 12 7,2 kg
8 x 12 30 min -
25 min 190°

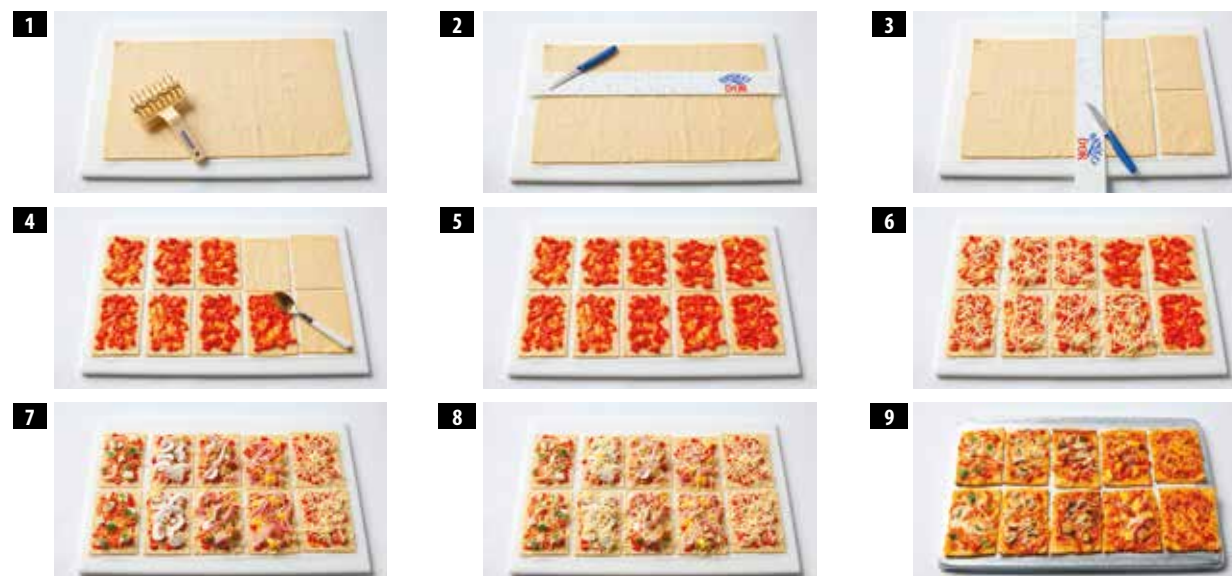
PLACA DE PIZZA 2,8 mm (52 x 32)
BASE DE PIZZA 2,8 mm (52 x 32)



13928

650 g 12 7,8 kg
4 x 16 10 min -
20-25 min 190-230°

CONSEJO - CONSELHO



PLACAS DE HOJALDRE - PLACAS DE MASSA FOLHADA

PLACAS DE HOJALDRE | PLACAS DE MASSA FOLHADA

El éxito de las Placas de Hojaldre Vandemoortele se debe a la gran calidad de sus ingredientes. Logra unos resultados espectaculares con nuestra variedad de placas, disponibles en diferentes formatos y materias primas como la margarina o mantequilla.

O êxito das Placas de Massa Folhada Vandemoortele devesse a grande qualidade dos seus ingredientes. Atinge resultados espetaculares com a nossa variedade de placas, disponíveis em diferentes formatos e materia prima como a margarina ou manteiga.



PAG. 30
SUGERENCIA DE ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN CON LA PLACA DE HOJALDRE 2,5 MM
SUGESTÃO DE ELABORAÇÃO E APRESENTAÇÃO COM A FOLHA DE MASSA FOLHADA DE 2,5 MM



PAG. 35
PAIN AU CHOCOLAT
PÃO DE CHOCOLATE

BAKE'UP®



¡LA NUEVA GENERACIÓN BAKE'UP® YA ESTÁ AQUÍ!

Presentamos la última generación de **Bake'Up®**, nuestra tecnología más innovadora para croissants y pains au chocolat.

Su lanzamiento en el año 2000 **supuso una auténtica revolución en el sector.**

Ahora hemos renovado la fórmula incorporando nuevos arcos en la bollería, para obtener productos más regulares.

En tan solo 20 minutos se pueden conseguir piezas exquisitas de color dorado, con capas bien diferenciadas y el sabor de la auténtica bollería tradicional francesa.

Además, tienen la ventaja de que en crudo su tamaño es hasta 3 veces inferior a un producto prefermentado, para poder disfrutarlos en cualquier momento.

Descubre la nueva generación **Bake'Up®**



**NO DESCONGELAR,
NO FERMENTAR,
NO GLACEAR**

¡Elaboraciones listas en 18-25 minutos! Bollería pintada con huevo lista para cocer.

**NÃO DESCONGELAR,
NÃO FERMENTAR,
NÃO GLACEAR**

Elaborações prontas em 18-25 minutos! Produtos de pastelaria pincelados com ovo e prontos para ir ao forno.



**MENOS VOLUMEN, MÁS
AHORRO DE ESPACIO**

Su tamaño en crudo es tres veces inferior a la bollería prefermentada, permitiendo almacenar más productos y disponer de mayor surtido.

**MENOS VOLUME, MAIOR
POUPANÇA DE ESPAÇO**

O seu tamanho antes da cozedura, até 3 vezes inferior ao dos pastéis pré-fermentados, permite armazenar mais produtos num espaço menor, para poder oferecer um maior surtido.



CONSUMIDOR FELIZ

Su rápida y fácil preparación permite hornear lotes más pequeños y más frescos para tus clientes, con menor merma para tu negocio.

CONSUMIDOR FELIZ

A sua preparação fácil e rápida permite levar ao forno lotes mais pequenos e frescos durante todo o dia à disposição dos seus clientes e menos desperdício para o seu negócio.



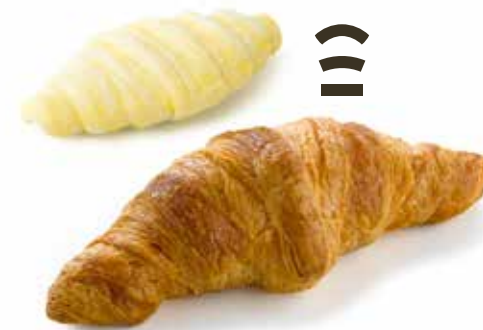
**AMPLIA VARIEDAD
DE POSIBILIDADES**

AMPLA VARIEDADE DE
POSSIBILIDADES



**ALTA CALIDAD
GARANTIZADA**

ELEVADA QUALIDADE
GARANTIDA



A NOVA GERAÇÃO BAKE'UP® JÁ ESTÁ AQUI!

Apresentamos a última geração de **Bake'Up®**, a nossa tecnologia mais inovadora para croissants e pains au chocolat.

O seu lançamento em 2000 **supôs uma auténtica revolução no sector.**

Agora renovámos a fórmula incorporando novos arcos nos produtos de pastelaria, para obtermos produtos mais regulares.

Em apenas 20 minutos obtêm-se porções deliciosas de cor dourada, com camadas bem diferenciadas e com o sabor da auténtica pastelaria tradicional francesa.

Para além disso, têm a vantagem de que em cru o seu tamanho é até 3 vezes inferior a um produto pré-fermentado, para poderem ser desfrutados a qualquer momento.

Descubra nova geração **Bake'Up®**



BAKE'UP - BAKE'UP

CROISSANT BAKE'UP
CROISSANT BAKE'UP



28297
 80 g 70 5,6 kg
 8 x 14 - -
 20-30 min 170-175°

CROISSANT BAKE'UP
CROISSANT BAKE'UP



43037
 80 g 70 5,6 kg
 8 x 14 - -
 20-30 min 170-175°

CROISSANT BAKE'UP
CROISSANT BAKE'UP



28924
 60 g 100 6 kg
 8 x 14 - -
 20-30 min 170-175°

CROISSANT BAKE'UP
CROISSANT BAKE'UP



29202
 60 g 180 10,8 kg
 8 x 8 - -
 20-30 min 170-175°

CROISSANT BAKE'UP
CROISSANT BAKE'UP



31109
 40 g 130 5,2 kg
 8 x 14 - -
 25-30 min 160-165°

CROISSANT BAKE'UP
CROISSANT BAKE'UP



36064
 40 g 130 5,2 kg
 8 x 14 - -
 25-30 min 160-165°

BAKE'UP - BAKE'UP

MINI CROISSANT RECTO BAKE'UP
MINI CROISSANT RETO BAKE'UP



29126
 25 g 200 5 kg
 8 x 14 - -
 20-22 min 170-175°

MINI CROISSANT RECTO BAKE'UP
MINI CROISSANT RETO BAKE'UP



29199
 25 g 200 5 kg
 8 x 12 - -
 20-22 min 170-175°

SUISSE CHOCO
SUIÇO CHOCO



29117
 120 g 50 6 kg
 8 x 14 - -
 18-20 min 190°

PAIN AU CHOCOLAT
PÃO DE CHOCOLATE



28298
 75 g 70 5,25 kg
 8 x 14 - -
 20-30 min 170-175°

MINI PAIN AU CHOCOLAT
MINI PÃO DE CHOCOLATE



36939
 30 g 180 5,4 kg
 8 x 14 - -
 20-22 min 170-175°

BAKE'UP - BAKE'UP

En crudo, su tamaño es hasta
3 veces más pequeño que un
producto prefermentado.

Em cru o seu tamanho é até 3 vezes
mais pequeno do que um produto
fermentado.



BOLLERÍA RÁPIDA - PASTELARIA RÁPIDA

CROISSANTS - CROISSANTS

CROISSANT MTQ 70 g
CROISSANT MTG 70 g



37003

70 g	96	6,72 kg
8 x 6	15 min	-
14-18 min	190-200°	

CROISSANT RECTO
CROISSANT RETO



12385

60 g	100	6 kg
8 x 6	20 min	-
20-25 min	180-190°	

CROISSANT DÉLICIEUX
CROISSANT DÉLICIEUX



38219

60 g	100	6 kg
8 x 6	15 min	-
14-18 min	160-180°	

MINI CROISSANT RECTO
MINI CROISSANT RETO



28372

25 g	100	2,5 kg
8 x 15	-	-
16 min	170-180°	

CROISSANT COCIDO
CROISSANT COZIDO



12396

54 g	36	1,94 kg
8 x 7	30 min	-
-	-	

CONSEJO - CONSELHO

Hornear de 2 a 3 minutos para que quede más crujiente y sabroso.

Cozer no forno durante 2 a 3 minutos para ficar mais crocante e saboroso.

CROISSANTS - CROISSANTS

CROISSANT RECTO MULTISEMILLAS CROISSANT RETO MULTISEMENTES



48530
 80 g 54 4,32 kg
 8 x 7 30 min
 20-25 min 160-210°

CROISSANT COURBÉ MULTICEREALES CROISSANT CURVO MULTICEREAIS



43482
 80 g 90 7,2 kg
 8 x 5 20-30 min
 18 min 180°

CROISSANT MULTISEMILLAS CON JENGIBRE Y MIEL CROISSANT MULTISEMENTES COM GENGIBRE E MEL



38018
 90 g 44 3,96 kg
 8 x 9 15 min
 20 min 170°



CROISSANT MULTISEMILLAS CON FRUTOS ROJOS Y FLOR DE SAÚCO CROISSANT MULTISEMENTES COM FRUTOS VERMELHOS E FLOR DE SABUGUEIRO



38019
 90 g 44 3,96 kg
 8 x 9 15 min
 20 min 170°

CROISSANTS - CROISSANTS

CROISSANT RECTO CHOCO CROISSANT RETO CHOCO



13741
 100 g 32 3,2 kg
 8 x 12 30 min
 18 min 180°

CROISSANT RELLENO FRAMBUESA CROISSANT RECHEADO FRAMBOESA



50198
 100 g 60 6 kg
 8 x 7 20 min
 20-25 min 165-175°

MINI CROISSANT CHOCO Y AVELLANAS MINI CROISSANT CHOCO E AVELÃS



37912
 40 g 120 4,8 kg
 8 x 8 15 min
 13-15 min 170-180°

CROISSANT RECTO RELLENO CREMA AVELLANA CROISSANT RECHEADO CREME DE CHOCOLATE E AVELÃS



40808
 100 g 60 6 kg
 8 x 7 30 min
 20-25 min 160-180°

CROISSANT RECTO CHOCO CROISSANT RETO CHOCO



45883
 85 g 70 5,95 kg
 8 x 6 30 min
 20-25 min 160-180°



ESPECIALIDADES SALADAS - ESPECIALIDADES SALGADAS

CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO
CROISSANT DE FIAMBRE E QUEIJO



22675
 105 g 64 6,72 kg
 6 x 10 20 min -
 20-25 min 180-190°

BIKINI GIGANTE BECHAMEL
TOSTA MISTA GIGANTE BECHAMEL



23859
 220 g 24 5,28 kg
 8 x 8 20 min -
 12 min 180-190°

PIZZETA
PIZZETA



43953
 157 g 36 5,65 kg
 8 x 10 - -
 13 min 170°

TRIÁNGULO JAMQUES
TRIÂNGULO FIAMBRE E QUEIJO



42984
 135 g 50 6,75 kg
 8 x 13 10-15 min -
 20 min 190-200°

DELICIAS BIKINI
DELÍCIAS MISTO



28991
 20 g 250 5 kg
 8 x 16 30 min -
 12 min 180°

DELICIAS SOBRASADA
DELÍCIAS SOBRASSADA



28992
 20 g 250 5 kg
 8 x 16 30 min -
 12 min 180°

ESPECIALIDADES SALADAS - ESPECIALIDADES SALGADAS

DELICIAS ATÚN
DELÍCIAS ATUM



28980
 20 g 250 5 kg
 8 x 16 30 min -
 12 min 180°

DELICIAS SALADAS VARIAS (atún, jamón y queso, sobrasada, paté y salmón)
DELÍCIAS SALGADAS VARIADAS (atum, fiambre e queijo, sobrassada, paté e salmão)



47666
 20 g 300 6 kg
 8 x 13 30 min -
 12 min 180°

DELICIAS VARIADAS MARG (salmón, atún, jamón y queso y paté)
DELÍCIAS VARIADAS MARG (salmão, atum, fiambre e queijo y paté)



41682
 20 g 500 10 kg
 8 x 8 30 min -
 12 min 180°

SALADITOS (pollo curry, jamón y queso, carne picada, salmón y espinacas y ricotta)
SALGADINHOS (frango caril, fiambre e queijo, carne picada, salmão e espinafre e ricotta)



81140
 22 g 140 3,02 kg
 16 x 10 30 min -
 18 min 185°



HOJALDRES - FOLHADOS

HERRADURA CREMA
FERRADURA CREME



28818
 170 g 30 5,1 kg
 8 x 16 30 min -
 25 min 190°

HERRADURA CABELLO
FERRADURA CHILA



28819
 170 g 30 5,1 kg
 8 x 16 30 min -
 25 min 190°

HERRADURA CHOCO
FERRADURA CHOCO



28820
 170 g 30 5,1 kg
 8 x 16 30 min -
 25 min 190°

CAÑA CREMA
CANA CREME



28815
 120 g 50 6 kg
 8 x 15 30 min -
 25 min 190°

CAÑA CABELLO
CANA CHILA



28816
 120 g 50 6 kg
 8 x 15 30 min -
 25 min 190°

CAÑA CHOCO
CANA CHOCO



28817
 120 g 50 6 kg
 8 x 15 30 min -
 25 min 190°

HOJALDRES - FOLHADOS

PALMERA
PALMIER



28814
 115 g 40 4,6 kg
 8 x 16 30 min -
 24 min 180°

TARTA DE MANZANA
TARTE DE MAÇÃ



50061
 130 g 27 3,51 kg
 8 x 15 30 min -
 20 min 190°

TARTA DE MANZANA
TARTE DE MAÇÃ



28642
 130 g 27 3,51 kg
 8 x 16 60 min -
 20 min 190°

CRESTA DE MANZANA
FOLHADO DE MAÇÃ



38343
 100 g 54 5,4 kg
 8 x 16 60 min -
 20-25 min 200°

CRESTA DE MANZANA ALLIANCE
FOLHADO DE MAÇÃ ALLIANCE



34843
 100 g 54 5,4 kg
 8 x 14 60 min -
 20-25 min 190-200°

MINI CRESTA DE MANZANA
MINI FOLHADO DE MAÇÃ



35430
 40 g 150 6 kg
 8 x 13 60 min -
 15 min 200°

HOJALDRES - FOLHADOS

CRESTA DE CHOCO Y AVELLANAS FOLHADO DE CHOCO E AVELÃS



37253
 100 g 54 5,4 kg
 8 x 16 60 min -
 20-25 min 190-210°

LAZO CREMA LAÇO CREME



28864
 130 g 48 6,24 kg
 8 x 8 30 min -
 20 min 190°

CRESTA DE CARAMELO FOLHADO DE CARAMELO



38245
 100 g 45 4,5 kg
 8 x 16 60 min -
 20-25 min 190-210°

LAZO CHOCO LAÇO CHOCO



28865
 130 g 48 6,24 kg
 8 x 8 30 min -
 20 min 190°



ESPECIALIDADES DULCES - ESPECIALIDADES DOCES

TRIÁNGULO CHOCO
TRIÂNGULO CHOCO



42983
 130 g 50 6,5 kg
 8 x 14 10-15 min -
 20 min 190-200°

TRENZA DE YOGURT FRESA
FOLHADO DE IOGURTE DE MORANGO



50197
 120 g 72 8,64 kg
 8 x 7 30-40 min -
 20-25 min 190-200°

REJA DE MANZANA Y CREMA
TARTE GRELHA DE MAÇÃ E CREME



12896
 110 g 46 5,06 kg
 8 x 10 - -
 18-20 min 190°

TWIST CHOCO-CREMA
TWIST CHOCO-CREME



22289
 100 g 56 5,6 kg
 8 x 7 20 min -
 18-22 min 180-190°

CARACOLA PASAS
CARACOL PASSAS



28394
 100 g 60 6 kg
 8 x 7 30-40 min -
 18-25 min 185°

MINI CARACOLA DE PASAS
MINI CARACOL DE PASSAS



47667
 30 g 150 4,5 kg
 8 x 12 - -
 16 min 170-210°

ESPECIALIDADES DULCES - ESPECIALIDADES DOCES

MAPLE PECAN TRADICIONAL
MAPLE PEÇÃ TRADICIONAL



49997
 98 g 48 4,7 kg
 8 x 12 25 min -
 25 min 180-190°

MAPLE PECAN
MAPLE PEÇÃ



49868
 98 g 72 7,05 kg
 8 x 7 30 min -
 20-25 min 160-210°

MINI MAPLE PECAN
MINI MAPLE PEÇÃ



47917
 40 g 96 3,84 kg
 8 x 12 30 min -
 16 min 160-180°

SURTIDO MINI VIENNOISERIE
SORTIDO MINI VIENNOISERIE



24951
 30-35 g 135 4,37 kg
 8 x 12 15 min -
 15-20 min 180-190°

DELICIAS CREMA
DELÍCIAS CREME



28811
 20 g 250 5 kg
 8 x 16 30 min -
 12 min 180°

DELICIAS CHOCO
DELÍCIAS CHOCO



28875
 20 g 250 5 kg
 8 x 16 30 min -
 12 min 180°



BOLLERÍA LISTA - PASTELARIA PRONTA

BOLLERÍA LISTA - PASTELARIA PRONTA

XUXO CREMA GRANDE
XUXO CREME GRANDE



46342

110 g
6 x 25
-

12
30 min
-

1,32 kg
-

XUXO BOMBÓN
XUXO BOMBOM



46341

58 g
6 x 25
-

24
30 min
-

1,39 kg
-

XUXO CREMA
XUXO CREME



46340

51 g
6 x 25
-

33
30 min
-

1,68 kg
-

GOFRE AZÚCAR
GAUFRE AÇÚCAR



5225

115 g
4 x 15
-

50
4 h
-

5,75 kg
-

MINI GOFRE
MINI GAUFRE



81393

35 g
8 x 9
-

110
1 h Temp.Ambiente

3,85 kg
-

Nuestra bollería lista, deliciosos y atractivos productos, elaborados con ingredientes de máxima calidad, totalmente acabados y decorados.

A nossa pastelaria pronta é constituída por produtos deliciosos e apelativos, elaborados com ingredientes da máxima qualidade, completamente acabados e decorados.



PRODUCTOS DE TEMPORADA - PRODUTOS DE ESTAÇÃO

TORTELES Y ROSCONES - ROSCAS E TORTAS

TORTEL DE REYES
BOLO REI

28766

1000 g
 6
 6 kg
 4 x 7
 30 min
 120 min
 14 min
 170°

TORTEL DE REYES
BOLO REI

28768

250 g
 24
 6 kg
 8 x 8
 30 min
 120 min
 12 min
 170°

ROSCÓN
ROSCA

28658

500 g
 12
 6 kg
 8 x 8
 30 min
 120 min
 14 min
 170°

TORTEL DE REYES
BOLO REI

28767

500 g
 12
 6 kg
 4 x 7
 30 min
 120 min
 14 min
 170°

ROSCÓN
ROSCA

31039

1000 g
 6
 6 kg
 4 x 7
 30 min
 120 min
 16 min
 170°

ROSCÓN
ROSCA

28648

250 g
 24
 6 kg
 8 x 8
 30 min
 120 min
 12 min
 170°

COCAS BRIOCHE - COCAS BRIOCHE

COCA - BRIOCHE FRUTA
COCA - BRIOCHE FRUTA



28761
 1000 g 10 10 kg
 4 x 7 30 min 120 min
 18 min 160°

COCA - BRIOCHE SIN FRUTA
COCA - BRIOCHE SEM FRUTA



28758
 1000 g 12 12 kg
 4 x 7 30 min 120 min
 18 min 160°

COCA - BRIOCHE CREMA-CEREZA
COCA - BRIOCHE CREME-CEREJA



28764
 700 g 12 8,4 kg
 4 x 7 30 min 120 min
 16 min 160°

COCAS BRIOCHE - COCAS BRIOCHE

COCA - BRIOCHE FRUTA
COCA - BRIOCHE FRUTA



28762
 500 g 18 9 kg
 4 x 7 30 min 120 min
 16 min 160°

COCA - BRIOCHE FRUTA
COCA - BRIOCHE FRUTA



28763
 250 g 30 7,5 kg
 8 x 8 30 min 120 min
 14 min 160°

COCA - BRIOCHE SIN FRUTA
COCA - BRIOCHE SEM FRUTA



28759
 500 g 22 11 kg
 4 x 7 30 min 120 min
 16 min 160°

COCA - BRIOCHE SIN FRUTA
COCA - BRIOCHE SEM FRUTA



28760
 250 g 30 7,5 kg
 8 x 8 30 min 120 min
 14 min 160°

BASE BRIOCHE
BASE BRIOCHE



28757
 450 g 26 11,7 kg
 4 x 7 30 min 120 min
 12 min 180°

CONSEJO - CONSELHO

Las cocas sin fruta vienen sin decorar. Una vez descongeladas y fermentadas, píntalas con huevo, añade piñones* y azúcar. Hornea y, ¡listo!

*previamente remojados en agua durante 30-40 minutos.

As cocas sem fruta vêm por decorar. Após terem sido descongeladas e fermentadas, pinte-as com ovo, coloque por cima pinhões* e açúcar. Leve ao forno e estarão prontas!

*previamente colocadas de molho durante 30-40 minutos.



COCAS HOJALDRE - COCAS MASSA FOLHADA

COCA HOJALDRE CHICHARRONES
COCA MASSA FOLHADA TORRESMOS



41420
 1000 g 10 10 kg
 4 x 12 30 min -
 25 min 180°

COCA HOJALDRE Y CREMA
COCA MASSA FOLHADA E CREME



28823
 1050 g 6 6,3 kg
 8 x 15 30 min -
 40 min 170°

COCA HOJALDRE CABELLO
COCA MASSA FOLHADA CHILA



28825
 1000 g 6 6 kg
 8 x 15 30 min -
 25 min 180°

COCAS HOJALDRE - COCAS MASSA FOLHADA

COCA HOJALDRE CHICHARRONES
COCA MASSA FOLHADA TORRESMOS



29002
 500 g 14 7 kg
 8 x 13 30 min -
 25 min 180°

COCA HOJALDRE Y CREMA
COCA MASSA FOLHADA E CREME



28824
 525 g 12 6,3 kg
 8 x 15 30 min -
 40 min 170°

COCA HOJALDRE CABELLO
COCA MASSA FOLHADA CHILA



28826
 500 g 12 6 kg
 8 x 15 30 min -
 25 min 180°

COCA DE CHOCO
COCA DE CHOCO



43386
 800 g 12 9,6 kg
 8 x 9 30 min -
 20 min 180°



Conquista cualquier momento del día con especialidades saladas

UNA ALTERNATIVA RÁPIDA, SABROSA Y SALADA PARA CUALQUIER MOMENTO DEL DÍA

Los hábitos de consumo y estilo de vida están cambiando. ¡Es una realidad! El reloj va cada vez más rápido y no deja espacio para parar, pensar y planificar algo tan básico como una comida o un desayuno. Todo ello lleva a buscar soluciones rápidas, prácticas y sabrosas.

Esto conduce a dos tendencias que casan a la perfección, ¡la **bollería salada** y el movimiento *on-the-go*! Disfrutar de un tentempié salado dónde, cuándo y cómo quieras nunca fue tan fácil.

Disfrutar de todo; el contraste entre el dulce y el salado, el hojaldre crujiente, el sabroso relleno, el queso fundido o el toque de pipas y semillas es posible. Sobre todo, con estas especialidades saladas **Croissant de Jamón y Queso** (ref. 22675), **Pizzeta** (ref. 43953), **Delicias** (bikini: ref. 28991, sobrasada: ref. 28992, atún: ref. 28980), o **Saladitos** (ref. 81140) para los que quieran probar uno de cada.

Elaboraciones con ingredientes de calidad, fáciles de preparar... y buenísimas.

Además, para los especialmente creativos, también pueden crear su propia oferta salada, rellenando los *croissants* con tomate cortado en rodajas y aguacate, o mozzarella y salsa de pesto... y para los más foodies, con pastrami, pepinillos y queso suizo. ¡Mmmm!

Conquiste qualquer momento do dia com especialidades salgadas

UMA ALTERNATIVA RÁPIDA, SABOROSA E SALGADA PARA QUALQUER MOMENTO DO DIA

Os hábitos de consumo e estilo de vida estão a mudar. É uma realidade! O relógio avança cada vez mais rápido e não deixa tempo para parar, pensar e planejar algo tão básico como um almoço, jantar ou pequeno-almoço. Tudo isto leva à procura de soluções rápidas, práticas e saborosas.

Isto conduz a duas tendências que combinam na perfeição: os **produtos de pastelaria salgada** e o movimento *on-the-go*! Desfrutar de algo salgado para comer entre horas onde, quando e como quiser nunca foi tão fácil.

Desfrutar de tudo; o contraste entre o doce e o salgado, a massa folhada estaladiça, o saboroso recheio, o queijo fundido ou o toque das sementes é possível. Principalmente, com estas especialidades salgadas: **Croissant de Fambre e Queijo** (ref. 22675), **Pizzeta** (ref. 43953), **Delícias** (mista: ref. 28991, sobrasada: ref. 28992, atum: ref. 28980), ou **Salgadinhos** (ref. 81140) para quem quiser experimentar um de cada.

Confeções com ingredientes de qualidade, fáceis de preparar... e tão bons.

Para além disso, para quem é especialmente criativo, também poderá criar a sua própria oferta salgada, recheando os *croissants* com tomate cortado às rodelas e abacate, ou mozzarella e molho de pesto... e para os mais *foodies*, com pastrami, pickles e queijo suíço. Nham nham!



DOONY'S, MUFFINS Y COOKIES DOONY'S, MUFFINS E COOKIES

DOONY'S | DOONY'S 62

BERLINAS | BOLAS DE BERLIM 65

MUFFINS | MUFFINS 66

COOKIES | COOKIES 68



DOONY'S, MUFFINS Y COOKIES | DOONY'S, MUFFINS E COOKIES

Auténtico sabor americano

Las mejores recetas del otro lado del Atlántico llegan a tu obrador para cautivar a tus clientes. Deliciosos y atractivos Doony's, muffins y cookies con auténtico estilo y sabor americano.

Espectaculares a nivel visual y con una textura y un sabor que serán el capricho perfecto de media tarde para todo tipo de públicos. No necesitan preparación o manipulación posterior, vienen totalmente acabados y decorados. ¡Solo tienes que descongelar y listo!

Autêntico sabor americano

As melhores receitas do outro lado do Atlântico chegam ao seu negócio para cativarem os seus clientes. Deliciosos e atraentes Doony's, muffins e cookies com um autêntico estilo e sabor americano.

Espectaculares a nível visual e com uma textura e sabor que serão o capricho perfeito para comer à tarde e para todo o tipo de públicos. Não necessitam preparação ou manipulação posterior, vêm totalmente acabados e decorados. Basta descongelar e estão prontos a servir!



DOONY'S - DOONY'S

DOONY'S NATURE
DOONY'S NATURE



14036
 44 g 72 3,17 kg
 8 x 8 30-60 min

DOONY'S AZÚCAR CRISTALIZADO
DOONY'S AÇÚCAR CRISTALIZADO



44347
 49 g 36 (3 x 12) 1,76 kg
 8 x 12 30-60 min

DOONY'S GLASEADO
DOONY'S GLACÉ



22252
 52 g 48 2,5 kg
 8 x 12 30-60 min

DOONY'S CHOCOLATE
DOONY'S CHOCOLATE



44477
 55 g 36 (3 x 12) 1,98 kg
 8 x 11 30-60 min

DOONY'S CHOCOLATE (a granel)
DOONY'S CHOCOLATE (a granel)



27015 / 38813
 55 g 72 3,96 kg
 8 x 8 30-60 min

DOONY'S CUBIERTO DE CHOCOLATE
DOONY'S COBERTO DE CHOCOLATE



42383
 64 g 36 (3 x 12) 2,3 kg
 6 x 12 30-60 min

DOONY'S - DOONY'S

DOONY'S FRESA
DOONY'S MORANGO



44480
 58 g 36 (3 x 12) 2,09 kg
 8 x 11 30-60 min

DOONY'S PARTY
DOONY'S PARTY



44478
 58 g 36 (3 x 12) 2,09 kg
 8 x 11 30-60 min

DOONY'S VAINILLA BLANCA
DOONY'S BAUNILHA BRANCA



44479
 58 g 36 (3 x 12) 2,09 kg
 8 x 11 30-60 min

CAJA MIXTA DOONY'S (surtido de 5 ref.)
CAIXA MISTA DOONY'S (surtido de 5 ref.)



22761
 55-58 g 60 3,44 kg
 8 x 7 30-60 min

DOONY'S - DOONY'S

DOONY'S FRESA Y NUBES
DOONY'S MORANGO E MARSHMALLOW



45815
 54 g 36 (3 x 12) 1,94 kg
 6 x 12 30-60 min

MY ORIGINAL® DOONY'S

Gratis en las cajas de Doony's Fresa y Nubes. Ideal para llevar
 Grátis nas caixas de Doony's Morango e Marshmallow. Ideal para levar



FUN DOONY'S
FUN DOONY'S



37848
 54 g 36 1,94 kg
 8 x 11

Gratis en cada caja
 15 bolsas con capacidad para 6 Mini Doony's

Grátis em cada caixa
 15 bolsas com capacidade para 6 Mini Doony's



MINI DOONY'S
MINI DOONY'S



46620
 22 g 90 1,98 kg
 8 x 10 30-60 min

BERLINAS - BOLAS DE BERLIM

BERLINA LARGA
BERLINA LARGA



35914
 90 g 24 2,16 kg
 8 x 10 90 min



MUFFINS - MUFFINS



MUFFIN VAINILLA
MUFFIN BAUNILHA



21230
 82 g 40 3,28 kg
 8 x 10 30 min

MUFFIN VAINILLA CON CHIPS DE CHOCOLATE
MUFFIN BAUNILHA COM PEPITAS DE CHOCOLATE



22880
 82 g 40 3,28 kg
 8 x 10 30 min

MUFFINS - MUFFINS

MUFFIN CHOCOLATE
MUFFIN CHOCOLATE



21231
 82 g 40 3,28 kg
 8 x 10 30 min

MUFFIN ARÁNDANOS
MUFFIN MIRTILLOS



21232
 3,28 kg

CAJA MIXTA MINI MUFFINS
CAIXA MISTA MINI MUFFINS



42464
 15 g 150 2,25 kg
 8 x 10 30 min

MUFFIN RELLENO TRIPLE CHOCOLATE
MUFFIN RECHEADO TRIPLO CHOCOLATE



41587
 112 g 36 (3 x 12) 4,03 kg
 8 x 6 30 min

MUFFIN RELLENO CHOCOLATE, CARAMELO Y NUECES
MUFFIN RECHEADO CHOCOLATE, CARAMELO E NOZES



43752
 112 g 36 (3 x 12) 4,03 kg
 8 x 6 30 min

MUFFIN RELLENO MANZANA Y CANELA
MUFFIN RECHEADO MAÇÃ E CANELA



41588
 112 g 36 (3 x 12) 4,03 kg
 8 x 6 30 min

MUFFIN RELLENO VAINILLA, CHOCO Y AVELLANA
MUFFIN RECHEADO BAUNILHA, CHOCO E AVELÃ



41589
 112 g 36 (3 x 12) 4,03 kg
 8 x 6 30 min

MUFFINS - MUFFINS

MUFFIN RELLENO FRAMBUESA-LIMÓN
MUFFIN RECHEADO FRAMBOESA-LIMÃO



41590
 112 g 36 (3 x 12) 4,03 kg
 8 x 6 30 min

MUFFIN RELLENO CREMA CHEESECAKE Y ARÁNDANOS
MUFFIN RECHEADO CREME CHEESECAKE E MIRTILOS



43754
 112 g 36 (3 x 12) 4,03 kg
 8 x 6 30 min

COOKIES - COOKIES

COOKIES CON CHIPS DE CHOCOLATE
COOKIES COM PEPITAS DE CHOCOLATE



23114
 45 g 60 2,7 kg
 6 x 20 20 min

COOKIES DOBLE CHOCO
COOKIES DUPLO CHOCO



23115
 45 g 60 2,7 kg
 6 x 20 20 min

Doony's: el placer al estilo americano

DALE UN TOQUE YANKEE A TU MOMENTO DE PLACER

Lo americano está de moda y disfrutar de un momento de placer y puro capricho después de un día duro, nunca ha dejado de estarlo. ¿Cómo disfrutar de ambas cosas a la vez...? My Originals tiene la respuesta: los Doony's.

Rosquillas elaboradas según las auténticas recetas americanas. Doony's recubiertos con auténtico chocolate belga únicos en el mercado, cubiertos con toppings de diferentes sabores, y decorados con un toque de creatividad y originalidad que sorprenderá.

Ofrece el momento más *Yankee* y más placentero que trasladará a quien deguste los **Doony's Fresa y Nubes** (ref. 45815) o los originales **Fun Doony's** (ref. 37848) al otro lado del Atlántico de un solo bocado. ¿O por qué no disfrutando de una merendola o un plan casero de sofá viendo series con los deliciosos **Mini Doony's** (ref. 46620)?

Doony's: o prazer ao estilo americano

DÊ UM TOQUE YANKEE AO SEU MOMENTO DE PRAZER

O americano está na moda e desfrutar de um momento de prazer e puro desejo depois de um dia duro, nunca deixou de estar. Como desfrutar de ambas as coisas ao mesmo tempo...? My Originals tem a resposta: os Doony's.

Rosquinhas confeccionadas segundo as autênticas receitas americanas. Doony's com cobertura do autêntico chocolate belga únicos no mercado, cobertos de toppings de diferentes sabores, e decorados com um toque de criatividade e originalidade que surpreenderão.

Ofereça o momento mais *yankee* e mais aprazível que transportará quem prove os **Doony's Morango e Marshmallows** (ref. 45815) ou os originais **Fun Doony's** (ref. 37848) para o outro lado do Atlântico numa só dentada. E porque não desfrutar de uma boa merenda ou plano caseiro de estar no sofá a ver séries com os deliciosos **Mini Doony's** (ref. 46620)?





PASTELERÍA PASTELARIA

TARTAS Y CAKES TARTES E CAKES	74
TARTAS RECTANGULARES TARTES CUADRADOS	78
PASTELERÍA Y PLANCHAS PASTELARIA E PRANCHAS	79
BANDAS BOLOS	81



PASTELERÍA | PASTELARIA

Una tarta diferente para cada ocasión

Amplia y cuidada selección de tartas elaboradas con ingredientes de alta calidad que reflejan lo mejor de dos tipos de pastelería mundialmente conocidas: la europea y la americana.

Sorprende ahora a tus clientes con su combinación de sabores, exquisitos rellenos y atractiva decoración. Son un éxito asegurado.

Redondas, cuadradas o rectangulares, en gran variedad de texturas y sabores, destacan por ser las tartas ideales ya sea para el desayuno, el postre o como capricho a cualquier hora.

Um bolo diferente para cada ocasião

Ampla e cuidada seleção de bolos elaborados com ingredientes de elevada qualidade que reflete o melhor de dois tipos de pastelaria mundialmente conhecidas: a europeia e a americana.

Surprenda agora os seus clientes com a sua combinação de sabores, deliciosos recheios e atraente decoração. São um êxito garantido.

Redondos, quadrados ou retangulares, numa grande variedade de texturas e sabores, destacam-se por serem os bolos ideais, seja para o pequeno-almoço, sobremesa ou como um miminho a qualquer hora do dia.



TARTAS Y CAKES - TARTES E CAKES

CAKE DE ARÁNDANOS Y CHOCOLATE BLANCO
BOLO DE MIRTILOS E CHOCO BRANCO



47809
 1400 g 4 5,6 kg
 12 x 6 9 h nevera-frigorífico 12
 26 cm

TARTA DE CHOCO Y FRUTOS ROJOS
TARTE DE CHOCO E FRUTOS VERMELHOS



27629
 1250 g 3 3,75 kg
 6 x 12 9 h nevera-frigorífico 10
 31 cm

TARTA DE QUESO
TARTE DE QUEIJO



81190
 1680 g 1 1,68 kg
 12 x 24 6 h nevera-frigorífico 14
 25 cm

CAKE RED VELVET
BOLO RED VELVET



47729
 1350 g 3 4,05 kg
 12 x 6 9 h nevera-frigorífico 12
 26 cm

TARTA DE ZANAHORIA
TARTE DE CENOURA



47227
 1380 g 3 4,14 kg
 12 x 6 9 h nevera-frigorífico 12
 26 cm

CAKE DE COFFEE DOME
BOLO DE COFFEE DOME



47589
 1350 g 3 4,05 kg
 12 x 6 9 h nevera-frigorífico 12
 26 cm

TARTAS Y CAKES - TARTES E CAKES

CAKE DE LIMÓN
BOLO DE LIMÃO



46706
 1010 g 3 3,03 kg
 12 x 6 9 h nevera-frigorífico 12
 26 min

CAKE DE LIMA
BOLO DE LIMA



47294
 1350 g 4 5,4 kg
 12 x 6 9 h nevera-frigorífico 12
 26 cm

TARTA DE MANZANA
TARTE DE MAÇÃ



27980
 1250 g 6 7,5 kg
 6 x 12 9 h nevera-frigorífico 10
 26 min

TARTA DE MANZANA BRETONNE Y ALMENDRAS
TARTE DE MAÇÃ BRETONNE E AMÊNDOAS



21034
 1000 g 6 6 kg
 4 x 10 9 h nevera-frigorífico 10
 26 cm

CRUMBLE DE MANZANA Y CAMELO
CRUMBLE DE MAÇÃ E CARAMELO



47810
 1800 g 4 7,2 kg
 12 x 6 9 h nevera-frigorífico 12
 26 cm 50-70 s microondas





TARTAS Y CAKES - TARTES E CAKES

AMERICAN APPLE PIE
RUSTIC APPLE PIE



50366

1800 g

3

5,4 kg

12 x 6

8 h Temp. Ambiente

12

26 cm

20 h nevera-frigorífico

CAKE DE CHOCO BLANCO Y NUECES PECANAS
BOLO DE CHOCO BRANCO COM NOZES-PEÇAS



47800

1570 g

4

6,28 kg

12 x 6

9 h nevera-frigorífico

12

26 cm

CAKE DE CHOCO Y CHOCO BLANCO
BOLO DE CHOCO E CHOCO BRANCO



47811

1100 g

4

4,4 kg

12 x 6

9 h nevera-frigorífico

12

26 cm

BIZCOCHO DOBLE CHOCO
BOLO DUPLO CHOCO



28196

1400 g

1

1,4 kg

12 x 16

9 h nevera-frigorífico

12

26 cm

50-70 s microondas

CAKE TRIPLE CHOCOLATE
CAKE TRIPLO CHOCOLATE



50248

1320 g

4

5,28 kg

12 x 6

4 h nevera-frigorífico

12

26 cm

BIZCOCHO CHOCO Y NARANJA
BOLO CHOCO E LARANJA



28198

1400 g

1

1,4 kg

12 x 16

9 h nevera-frigorífico

12

25 cm

50-70 s microondas

TARTA DE MANZANA CLÁSICA
TARTE DE MAÇÃ CLÁSICA



47292

2030 g

4

8,12 kg

12 x 6

9 h nevera-frigorífico

12

26 cm

PRESENTADAS EN CAJAS
INDIVIDUALES

APRESENTADO EM CAIXAS
INDIVIDUAIS



TARTAS RECTANGULARES - TARTES CUADRADOS

CAKE DE FRESAS NATURALES
CAKE DE MORANGO NATURAL



27841
 2300 g 3 6,9 kg
 9 x 10 9 h nevera-frigorífico 20

PASTEL DE TOFFEE Y AVELLANAS
CAKE DE CARAMELO E AVELÃS



41301
 2000 g 3 6 kg
 8 x 11 9 h nevera-frigorífico 21
 50-70 s microondas

CAKE DE CHOCO Y COCO
CAKE DE CHOCO E COCO



27215
 2500 g 3 7,5 kg
 9 x 9 3 h Temp.Ambiente 20
 50-70 s microondas

CAKE DE CHOCOLATE
CAKE DE CHOCOLATE



27869
 1800 g 3 5,4 kg
 9 x 12 6 h nevera-frigorífico 20
 50-70 s microondas

ROCKY ROAD CAKE
ROCKY ROAD CAKE



44274
 2300 g 3 6,9 kg
 9 x 10 4 h Temp.Ambiente 30
 8 h nevera-frigorífico

BROWNIES CON CHIPS DE CHOCOLATE
BROWNIES COM PEPITAS DE CHOCOLATE



23104
 2380 g 2 4,76 kg
 6 x 20 6 h nevera-frigorífico 35

PASTELERÍA Y PLANCHAS - PASTELARIA E PRANCHAS

ECLAIR
ÉCLAIR



12166
 40 g 72 2,88 kg
 8 x 12 90 min

PROFITEROLES
PROFITEROLES



12993
 12,5 g 240 3 kg
 8 x 12 60 min nevera-frigorífico
 30 min Temp. Ambiente

PLANCHA DE BIZCOCHO
PRANCHA DE BOLO



43486
 450 g 12 5,4 kg
 4 x 13 45 min nevera-frigorífico

PLANCHA DE BIZCOCHO CHOCO
PRANCHA DE BOLO CHOCO



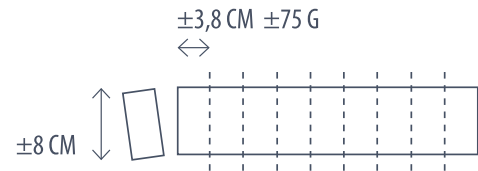
43487
 450 g 12 5,4 kg
 4 x 13 45 min nevera-frigorífico



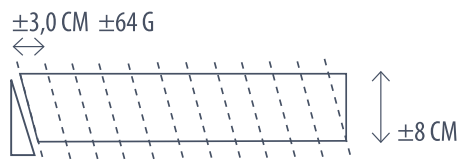
INCORPORA NUEVAS SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN PARA TUS BANDAS
AMPLIE O SEU SORTIDO COM OS NOSSOS VERSÁTEIS PRODUTOS



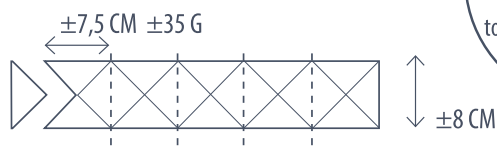
10.
PIEZAS PEÇAS



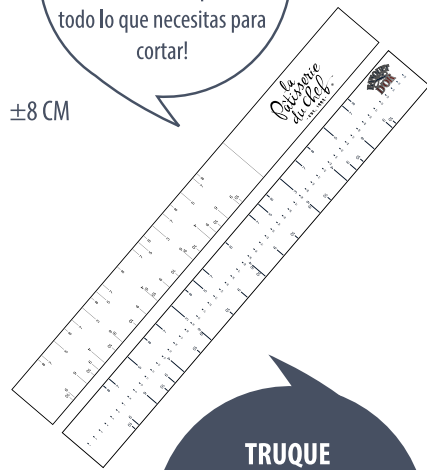
11.
PIEZAS PEÇAS



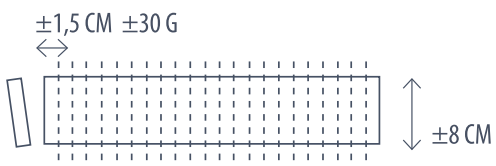
20.
PIEZAS PEÇAS



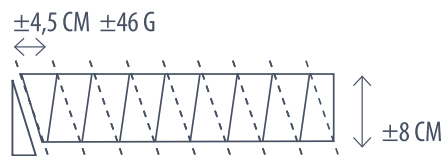
TRUCO
Una regla, un cuchillo afilado, una mano firme y sentido común: jeso es todo lo que necesitas para cortar!



24.
PIEZAS PEÇAS

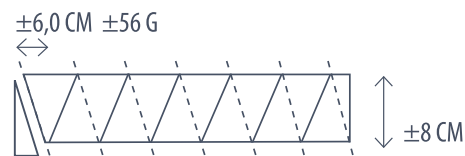


16.
PIEZAS PEÇAS



TRUQUE
Uma regra, uma faca afiada, uma mão firme e bom senso: é tudo o que você precisa cortar!

12.
PIEZAS PEÇAS



24.
PIEZAS PEÇAS



Descubre nuestra gama LPDC



Descubra nossa gama LPDC

BANDAS - BOLOS

BAVAROIS TRIO DE CHOCOLATES
BAVAROISE TRIO DE CHOCOLATES



48994

750 g
10 x 7

6
3-4 h
nevera-frigorífico

4,5 kg
-

BAVAROIS DE CHOCOLATE CRUJIENTE
BAVAROISE DE CHOCOLATE CROCANTE



20015

700 g
10 x 7

6
3-4 h
nevera-frigorífico

4,2 kg
-

TIRAMISÚ
TIRAMISU



20071

700 g
10 x 7

6
3-4 h
nevera-frigorífico

4,2 kg
-

BAVAROIS DE FRUTOS DEL BOSQUE
BAVAROISE DE FRUTOS SILVESTRES



20076

800 g
10 x 7

6
3-4 h
nevera-frigorífico

4,8 kg
-

BAVAROIS DE QUESO FRESCO Y FRUTOS ROJOS
BAVAROISE QUEIJO FRESCO E FRUTOS VERMELHOS



48993

800 g
10 x 7

6
3-4 h
nevera-frigorífico

4,8 kg
-

ALLUMETTE DE LIMÓN
ALLUMETTE DE LIMÃO



48980

650 g
19 x 11

3
3-4 h
nevera-frigorífico

1,95 kg
10

Chocolovers, auténticos amantes del chocolate

TARTAS Y CAKES DIGNOS DE LOS DIOSES

El chocolate no hace más que ganar adeptos alrededor del mundo y es tendencia para cualquier amante de los postres. Un ingrediente energético, afrodisíaco y bebida de los dioses Mayas, ¡que está delicioso! Todo ello lo convierte en un ingrediente ideal y versátil para elaborar un extraordinario surtido de tartas y cakes.

Los consumidores piden ser deleitados en desayunos, meriendas y postres con este denominador común: el mágico y delicioso chocolate.

Y para ellos, el **Cake Triple Choco** (ref. 50248) con triple placer y sabor a chocolate, la deliciosa combinación del **Cake de Choco y Choco Blanco** (ref. 47811), el tierno **Cake de Choco y Coco** (ref. 27215) o la crocante **Bavarois de Chocolate Crujiente** (ref. 20015), propuestas irresistibles que estimularán sus sentidos.

Increíbles tartas y cakes listos para descongelar y servir; pre-cortadas y decoradas.

Chocolovers, autênticos amantes do chocolate

BOLOS E CAKES DIGNOS DOS DEUSES

O chocolate cada vez ganha mais adeptos à volta do mundo e é tendência para qualquer apreciador de sobremesas. Um ingrediente energético, afrodisíaco e bebida dos deuses maias, que é delicioso! Tudo isto converte-o no ingrediente perfeito e versátil para elaborar um extraordinário sortido de bolos e cakes.

Os consumidores podem ser deleitados em pequenos-almoços, lanches e sobremesas com este denominador comum: o mágico e delicioso chocolate.

E para estes, o **Cake Triplo Chocolate** (ref. 50248) com triplo prazer e sabor a chocolate, a deliciosa combinação do **Cake de Chocolate e Chocolate Branco** (ref. 47811), o fofo **Cake de Chocolate e Coco** (ref. 27215) ou a estaladiça **Bavarois de Chocolate Crocante** (ref. 20015), são propostas irresistíveis que estimularão os seus sentidos.

Incríveis bolos e cakes prontos a descongelar e servir; pré-cortados e decorados.





FOCACCIAS Y PIZZAS

FOCACCIAS E PIZZAS

FOCACCIAS | FOCACCIAS 88

FOCACCIAS Y PIZZAS | FOCACCIAS Y PIZZAS 90



FOCACCIAS Y PIZZAS | FOCACCIAS E PIZZAS

Desde Italia con sabor

Nuestros productos están elaborados con ingredientes naturales de gran calidad. El aceite de oliva es la base de todos los productos de la marca Lanterna.

Las Foccias son crujientes por fuera y tiernas por dentro, con un aroma y sabor inimitables; elaboradas únicamente con aceite de oliva virgen, harina, agua, sal y levadura.

Las pizzas se elaboran en base a las recetas tradicionales italianas, con el secreto de la fórmula original 100% natural: una buena base e ingredientes como el aceite de oliva en la masa y la exquisita mozzarella.

Todos nuestros productos vienen congelados y son muy fáciles de preparar, ya que solo necesitan unos minutos en el horno para estar perfectos.

Descubre la magia de Lanterna.



Desde Itália com sabor

Os nossos produtos são elaborados com ingredientes naturais de grande qualidade. O azeite é a base de todos os produtos da marca Lanterna.

As Foccias são estaladiças por fora e fofinhas por dentro, com um aroma e sabor inimitáveis; elaboradas unicamente com azeite virgem, farinha, água, sal e levadura.

As pizzas são elaboradas com base nas receitas tradicionais italianas, com o segredo da fórmula original 100% natural: uma boa base e ingredientes como o azeite na massa e a deliciosa mozzarella.

Todos os nossos produtos são congelados e muito fáceis de preparar, já que só precisam de uns minutos no forno para estarem perfeitos.

Descubra a magia de Lanterna.



FOCACCIAS - FOCACCIAS

FOCACCIA TRADIZIONALE 40X30
FOCACCIA TRADIZIONALE 40X30



49010
 600 g 4 (4 x 1) 2,4 kg
 8 x 12 - 7-8 min
 200-210°

FOCACCIA MEDITERRANEA 40X30 (tomate, pimientos amarillos y rojos, aceitunas y alcaparras)
FOCACCIA MEDITERRANEA 40X30 (tomate, pimentos vermelhos e amarelados, azeitonas e alcaparras)



49012
 800 g 4 (4 x 1) 3,2 kg
 8 x 12 - 7-8 min
 200-210°

FOCACCIA ALLA CIPOLLA 40X30 (cebolla)
FOCACCIA ALLA CIPOLLA 40x30 (cebola)



49015
 800 g 4 (4 x 1) 3,2 kg
 8 x 12 - 7-8 min
 200-210°

FOCACCIA QUESO STRACCHINO 40X30
FOCACCIA QUEIJO STRACCHINO 40X30



49013
 850 g 4 (4 x 1) 3,4 kg
 8 x 12 - 7-8 min
 200-210°

FOCACCIA VEGETARIANA 40X30 (berenjenas, tomate, calabacín, cebolla, pimiento rojo y amarillo)
FOCACCIA VEGETARIANA 40X30 (berinjela, tomate, abobrinha, cebola, pimentos vermelhos e amarelados)



49014
 800 g 4 (4 x 1) 3,2 kg
 8 x 12 - 7-8 min
 200-210°

FOCACCIA AI POMODORINI 40X30 (tomate)
FOCACCIA AI POMODORINI 40X30 (tomate)



49017
 800 g 4 (4 x 1) 3,2 kg
 8 x 12 - 7-8 min
 200-210°

FOCACCIAS - FOCACCIAS

FOCACCIA CON OLIVE TAGGIASCHE E POMORINI 40X30 (Olivas Taggiasca y tomate)
FOCACCIA COM OLIVE TAGGIASCHE E POMORINI 40X30 (Azeitonas Taggiasca e tomate)



50018
 800 g 4 (4 x 1) 3,2 kg
 8 x 12 - 7-8 min
 200-210°

FOCACCIA CON SALSICCIA E FRIARIELLI 40X30 (Salchicha y grelos)
FOCACCIA COM SALSICCIA E FRIARIELLI 40X30 (Salsicha y nabiças)



50019
 800 g 4 (4 x 1) 3,2 kg
 8 x 12 - 7-8 min
 200-210°

FOCACCIA TRADIZIONALE 15X20
FOCACCIA TRADIZIONALE 15X20



49086
 150 g 40 6 kg
 8 x 6 - 3-5 min
 200°

FOCACCIAS Y PIZZAS - FOCACCIAS E PIZZAS

FOCACCETA ALL'OLIO PRECORTADA
FOCACCETA ALL'OLIO PRÉ-CORTADA



49024
 120 g 16 (4 x 4) 1,92 kg
 6 x 10 - 3-4 min
 220-230°

FOCACCINA ALL'OLIO PRECORTADA
FOCACCINA ALL'OLIO PRÉ-CORTADA



50757
 70 g 54 (9 x 6) 3,78 kg
 9 x 6 - 2-3 min
 210-220°

FOCACCINA AI POMODORINI (tomate)
FOCACCINA AI POMODORINI (tomate)



49022
 100 g 55 (1 x 55) 5,5 kg
 8 x 5 - 5 min
 200-210°

PIZZETA
PIZZETA



47656
 160 g 40 (20 x 2) 6,4 kg
 6 x 6 - 8-10 min
 180-190°

MARGHERITA ALTA
MARGHERITA ALTA



49057
 220 g 36 (18 x 2) 7,92 kg
 8 x 5 - 8-10 min
 180-190°





Focaccias Lanterna. Lo natural está de moda

BUEN GUSTO Y TRADICIÓN ITALIANA SANA Y SALUDABLE

Lo natural es tendencia, ¿y qué hay más natural y saludable que la harina, agua, levadura, aceite de oliva y sal de la receta de la auténtica y deliciosa Focaccia italiana? Todo ello cubierto con ingredientes genuinos de primera calidad como los auténticos *pomodorinis italiani*, el sabroso *queso stracchino* de la **Focaccia Queso Stracchino** (ref. 49013) o las deliciosas olivas negras.

Y es que nuestra dieta mediterránea proporciona todos los ingredientes frescos y naturales para elaborar las Focaccias Lanterna, sin colorantes ni aromatizantes artificiales y rociadas con aceite de oliva virgen extra. Como la **Focaccia Vegetariana** (ref. 49014) con verduras o la **Focaccia Alla Cipolla** (ref. 49015), ideales para consumir cómodamente sentado u *on-the-go* en cualquier momento del día.

Focaccias sabrosas, crujientes por fuera y tiernas por dentro que requieren solo un toque de horno. ¿Cómo resistirse?

Focaccias Lanterna. O natural está na moda

BOM GOSTO E TRADIÇÃO ITALIANA SAUDÁVEL

O natural é tendência, e o que há de mais natural e saudável que a farinha, água, levedura, azeite e sal da receita da autêntica e deliciosa Focaccia italiana? Tudo isto coberto com ingredientes genuínos e de primeira qualidade como os autênticos *pomodorinis italianos*, o saboroso queijo *stracchino* da **Focaccia Queijo Stracchino** (ref. 49013) ou as deliciosas azeitonas pretas.

A nossa dieta mediterrânica proporciona todos os ingredientes frescos e naturais para confeccionar as Focaccias Lanterna, sem corantes nem aromatizantes artificiais e elaboradas com azeite virgem extra. Como a **Focaccia Vegetariana** (ref. 49014) com legumes ou a **Focaccia Alla Cipolla** (ref. 49015), ideais para serem consumidas comodamente sentado ou *on-the-go* em qualquer momento do dia.

Focaccias saborosas, estaladiças por fora e fofas por dentro que requerem apenas um toque de forno. Como resistir?



PANADERÍA PADARIA

PANADERÍA PADARIA	98
PAINS PÉRÈNES PAINS PÉRÈNES	98
RÚSTICOS RÚSTICOS	99
BAGUETTES BAGUETTES	103
BAGUETTES Y PANECILLOS BAGUETTES E POZINHOS	104
<hr/>	
PAN LANTERNA PÃO LANTERNA	105
CIABATTAS Y PANINOS CIABATTAS E PANINOS	105



PANADERÍA | PADARIA

Panes crujientes y sabrosos

Gama de panes elaborados siguiendo el estilo de las recetas tradicionales consiguiendo la masa perfecta. Nuestra experiencia y los ingredientes de alta calidad aportan a cada pan un sabor y una textura excelente.

Sortido de panes para todos los gustos: rústicos, multicereales, baguettes francesas, ciabattas italianas o, para los paladares más exigentes: **Les Pains Pérènes**, elaborados a partir de la receta del maestro panadero Roland Cottès. Cocidos en horno de piedra y elaborados con masa madre y largas fermentaciones, que aporta a estos panes un aroma exquisito y un sabor excepcional.

Pães estaladiços e saborosos

Gama de pães elaborados seguindo o estilo das receitas tradicionais, conseguindo assim a massa perfeita. A nossa experiência e os ingredientes de elevada qualidade proporcionam a cada pão um sabor e uma textura excelente.

Sortido de pães para todos os gostos: rústicos, multicereais, baguetes francesas, ciabattas italianas ou, para os paladares mais exigentes: **Les Pains Pérènes**, elaborados a partir da receita do mestre padeiro Roland Cottès. Cozidos no forno de pedra e elaborados com massa lêveda e longas fermentações, que proporcionam a estes pães um aroma delicioso e um sabor excepcional.



PAINS PÉRÈNES - PAINS PÉRÈNES

PÉRÈNE CON SEMILLAS Y CEREALES PÉRÈNE COM SEMENTES E CEREAIS



41130

450 g 22 9,9 kg
4 x 7 20 min 20-25 min
190-200°

MINI PÉRÈNE "PUR LEVAIN" MINI PÉRÈNE "PUR LEVAIN"



37945

50 g 75 3,75 kg
8 x 7 30 min 4-5 min
180-210°

MINI PÉRÈNE CON SÉSAMO MINI PÉRÈNE COM SÉSAMO



37947

50 g 75 3,75 kg
8 x 7 30 min 4-5 min
180-210°

PÉRÈNE CON NUECES PÉRÈNE COM NOZES



38341

400 g 26 10,4 kg
4 x 8 20 min 20-25 min
190-200°

MINI PÉRÈNE CON SEMILLAS Y CEREALES MINI PÉRÈNE COM SEMENTES E CEREAIS



37946

50 g 75 3,75 kg
8 x 7 30 min 4-5 min
180-210°



RÚSTICOS - RÚSTICOS

PAN ALEMÁN CON SEMILLAS Y CEREALES PÃO ALEMÃO COM SEMENTES E CEREAIS



43653

450 g 12 5,4 kg
4 x 10 30 min 15-20 min
180-190°

RÚSTICO CON SEMILLAS RÚSTICO COM SEMENTES



35111

300 g 30 9 kg
4 x 6 15-20 min 16-18 min
190-200°

RÚSTICOS - RÚSTICOS

RÚSTICO CON NUECES
RÚSTICO COM NOZES



29054
 300 g 30 9 kg
 4 x 6 15-20 min 16-18 min
 190-200°

RÚSTICA "INCONTOURNABLE"
RÚSTICA "INCONTOURNABLE"



38205
 280 g 25 7 kg
 4 x 8 30 min 10-12 min
 200-210°

RÚSTICA DUCHESSE
RÚSTICA DUCHESSE



37379
 280 g 28 7,84 kg
 4 x 7 30 min 12-14 min
 200-210°

RÚSTICA CÉLESTINE
RÚSTICA CÉLESTINE



36941
 280 g 28 7,84 kg
 4 x 7 30 min 10-12 min
 200-210°

MINI PANES RÚSTICOS
MINI PÃES RÚSTICOS



23375
 35 g 100 3,5 kg
 8 x 7 20 min 8-10 min
 200°

RÚSTICOS - RÚSTICOS

PANECILLO BRUNCH NATURE
PÃOZINHO BRUNCH NATURE



40137
 70 g 40 2,8 kg
 8 x 8 - 6-7 min
 200-210°

PANECILLO PASTOURIN MIGNON
PÃOZINHO PASTOURIN MIGNON



35092
 50 g 80 4 kg
 8 x 8 - 6-7 min
 200-210°





PANADERÍA - PADARIA

BAGUETTES - BAGUETTES

PARISIENNE
PARISIENNE



37995

450 g 20 9 kg
4 x 7 20 min 15 min
180-220°

BARRA BOUTIQUE
BARRA BOUTIQUE



23910

300 g 25 7,5 kg
6 x 5 20 min 18 min
180-190°

SUPER BAGUETTE
SUPER BAGUETE



23866

290 g 30 8,7 kg
4 x 7 20 min 12-15 min
190-200°

BAGUETTE 6 CORTES
BAGUETE 6 CORTES



23896

265 g 30 7,95 kg
4 x 7 20 min 18-20 min
180-190°

BAGUETTE PERPIÑAN
BAGUETE PERPIGNAN



23895

250 g 33 8,25 kg
4 x 7 20 min 18-20 min
180-190°

MEDIA BAGUETTE LARGE
MEIA BAGUETE GRANDE



37994

140 g 60 8,4 kg
4 x 7 20 min 14-16 min
180-220°

BAGUETTES Y PANECILLOS - BAGUETTES E PAOZINHOS

MEDIA BAGUETTE CON SEMILLAS Y CEREALES
MEIA BAGUETE COM SEMENTES E CEREAIS



50623
 130 g 60 7,8 kg
 4 x 7 20 min 20-22 min
 180-190°

MEDIA BAGUETTE SMALL
MEIA BAGUETE PEQUENA



23907
 120 g 60 7,2 kg
 4 x 7 20 min 12-14 min
 180-190°

MINI SANDWICH FINNIUM
MINI SANDWICH FINNIUM



28059
 22 g 250 5,5 kg
 4 x 7 30 min -
 -

PANECILLO
PÃOZINHO



38453
 60 g 150 9 kg
 4 x 7 20 min 10 min
 180-190°

MINIATURA
MINIATURA



38454
 40 g 220 8,8 kg
 4 x 7 20 min 8 min
 180-190°

SURTIDO MINI BASTONES
SORTIDO MINI BASTÕES



28203
 40 g 60 2,4 kg
 8 x 12 - 8-11 min
 200°

CIABATTAS Y PANINOS - CIABATTAS E PANINOS

CIABATTA OLIVE (olivas)
CIABATTA OLIVE (azeitonas)



14105
 270 g 15 4,05 kg
 8 x 7 30 min 10 min
 180-210°

CIABATTINA DI GRANO DURO
CIABATTINA DI GRANO DURO



49041
 100 g 32 (1 x 32) 3,2 kg
 9 x 7 - 4 min
 200°

PANINO GRIGLIATO PRECORTADO
PANINO GRIGLIATO PRÉ-CORTADO



49061
 80 g 54 (6 x 9) 4,32 kg
 6 x 8 - 5 min
 180°





Les Pains Pérènes: pan excepcional para los más exigentes

PANES HECHOS COMO SIEMPRE PARA LA GENTE DE HOY

¿Qué sería de nuestra vida sin pan? Nunca puede faltar: ni en los desayunos, ni en los bocadillos, ni en la mesa. Es un alimento fundamental que se convierte en una auténtica experiencia cuando hablamos de panes elaborados con verdadera pasión.

Las últimas tendencias en gastronomía han sofisticado el paladar; y hoy, son muchos quienes exigen un pan excelente, con auténtica masa madre, saludable y elaborado según las recetas tradicionales.

Todo ello confluye en la selecta gama **Les Pains Pérènes de Roland Cottes**, basados en recetas artesanales del maestro Roland Cottes. Panes elaborados con masa madre, semillas y frutos secos, cocidos en hornos de piedra y con largas fermentaciones, que otorgan un sabor y aroma inconfundibles.

Desde el clásico **Pérène con Semillas y Cereales** (ref. 41130), o hasta el **Rústico con Nueces** (ref. 29504) que combina a la perfección con quesos y embutidos curados. También en versión mini, ideales para bocadillos y tentempiés dulces o salados, como el **Mini Pérène "Pur Levain"** (ref. 37945) o el **Mini Pérène con Sésamo** (ref. 37947).

Tan solo hay que descongelarlos unos minutos y cocerlos para sentir el olor inconfundible del buen pan recién salido del horno.

Les Pains Pérènes: pão excepcional para os mais exigentes

PÃES FEITOS DA MESMA FORMA DE SEMPRE PARA AS PESSOAS DE HOJE

O que seria da nossa vida sem o pão? Nunca pode faltar: nem ao pequeno almoço, nem nas sandes, nem à mesa. É um alimento fundamental que se converte numa auténtica experiência quando falamos de pães elaborados com verdadeira paixão.

As últimas tendências em gastronomia têm sofisticado o paladar; e hoje em dia, são muitos os que exigem um pão excelente, com auténtica massa lèveda, saudável e elaborado segundo as receitas tradicionais.

Tudo isto converge para a seleta gama **Les Pains Pérènes de Roland Cottes**, baseados em receitas artesanais do mestre Roland Cottes. Pães elaborados com massa lèveda, sementes e frutos secos, cozidos em fornos de pedra e com fermentações longas, que outorgam um sabor e aroma inconfundíveis.

Desde o clássico **Pérène com Sementes e Cereais** (ref. 41130), até ao **Rústico com Nozes** (ref. 29504) que combina na perfeição com queijos e enchidos curados. Também na versão mini, ideais para sandes e para comer entre horas, sejam doces ou salgados, como o **Mini Pérène "Pur Levain"** (ref. 37945) ou o **Mini Pérène com Sésamo** (ref. 37947).

Basta descongelá-los uns minutos e cozer para sentir o cheiro inconfundível do bom pão recém-saído do forno.

NUESTRAS MARCAS

NOSSAS MARCAS



Vandemoortele Ibérica S.A.
C/ Sant Martí de l'Erm, 1 Planta 5 08960 Sant Just Desvern
Tel.: +34 934 99 98 00

www.vandemoortele.com