



ESPAÑA - PORTUGAL | PORTUGAL - ESPANHA

**CATÁLOGO DE PRODUCTO**  
CATÁLOGO DE PRODUTO

2024



**ESPAÑA - PORTUGAL | PORTUGAL - ESPANHA**

**CATÁLOGO DE PRODUCTO**  
**CATÁLOGO DE PRODUTO**  

---

**2024**



## El mejor sabor desde 1899

### O melhor sabor desde 1899

Vandemoortele nace de la pasión por la comida de una familia belga en el año 1899. Más de 100 años después, somos uno de los principales líderes europeos del sector de la alimentación en las categorías de productos de panadería y pastelería congelados, margarinas, aceites y grasas culinarias, salsas, aderezos y preparados vegetales para chefs.

Trabajamos con la misma ilusión del primer día y con una misión muy clara: asegurar un futuro accesible lleno de sabor para todas las personas.

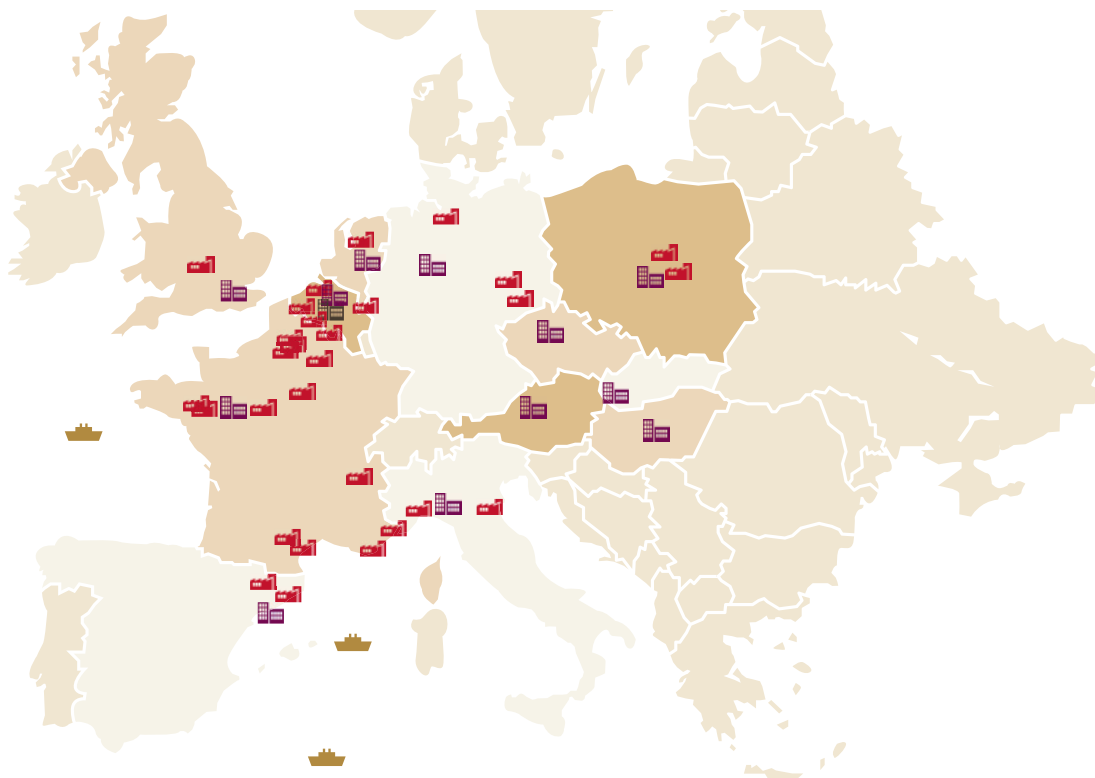
A Vandemoortele nasce da paixão pela comida duma família belga no ano de 1899. Mais de 100 anos depois, somos um dos principais líderes europeus do sector da alimentação nas categorias de produtos de panificação e pastelaria congelados, margarinas, óleos e gorduras culinárias, molhos, temperos e preparados vegetais para chefes.

Trabalhamos com a mesma satisfação do primeiro dia e com uma missão muito clara: assegurar um futuro acessível cheio de sabor para todas as pessoas.

## PRESENCIA EN EUROPA | PRESENÇA EUROPA




Presencia en  
Presença em

**12**  
PAÍSES



- Más de 4.500 empleados
- 29 centros de producción
- Exportación a 70 países

- Mais de 4500 empregados
- Exportação para 70 países
- 29 centros de produção

 **OFICINAS COMERCIALES** | **ESCRITÓRIOS COMERCIALES**  
 **CENTROS DE PRODUCCIÓN** | **CENTROS DE PRODUÇÃO**  
 **EXPORTACIÓN MUNDIAL** | **EXPORTAÇÃO MUNDIAL**

## Calidad y sabor a cada paso que da

Sabemos que el éxito de cualquier profesional de la pastelería, retail y canal Horeca recae principalmente en la calidad de los productos con los que trabaja. Por ello nos esforzamos para garantizar siempre el mejor producto a todos nuestros clientes con una amplia gama de soluciones que se ajusta a las necesidades y objetivos de cada negocio.

Una oferta muy completa que elaboramos con nuestros valores siempre presentes; respeto, ambición y espíritu de cooperación.

## Qualidade e sabor a cada passo que dá

Sabemos que o êxito de qualquer profissional da pastelaria, retail e canal Horeca recai principalmente na qualidade dos produtos com os quais trabalha. Por isso, esforçamo-nos para garantir sempre o melhor produto a todos os nossos clientes com uma ampla gama de soluções que se ajusta às necessidades e objetivos de cada negócio.

Uma oferta muito completa que elaboramos com os nossos valores sempre presentes; respeito, ambição e espírito de cooperação.





## Sostenibilidad para tus clientes y para el mundo

### Sustentabilidade para os seus clientes e para o mundo

En Vandemoortele nos preocupa la sostenibilidad del mundo tanto como a tus clientes. El 50% de los consumidores de panadería y bollería prefieren productos que hayan sido elaborados mediante procesos respetuosos con el planeta. En Vandemoortele nos esforzamos por aplicar la sostenibilidad en cada uno de los pasos de nuestra actividad para poder ofrecer la mejor gama de productos y soluciones sostenibles para tu negocio, acorde con las demandas de tus clientes y las del planeta.



Na Vandemoortele preocupamo-nos com a sustentabilidade do mundo, tanto como os seus clientes. 50% dos consumidores de panificação e produtos de pastelaria preferem produtos que tenham sido elaborados mediante processos que respeitam o planeta. Na Vandemoortele esforçamo-nos por aplicar a sustentabilidade em cada um dos passos da nossa atividade para podermos oferecer a melhor gama de produtos e soluções sustentáveis para o seu negócio, de acordo com as necessidades dos seus clientes e do planeta.



Los beneficios para tu negocio  
As vantagens para a sua empresa



#### INGREDIENTES DE ALTA CALIDAD

Ofrecemos margarinas de calidad, que son una alternativa más sostenible a la mantequilla ya que se elaboran mediante plantas, semillas o granos y producción requiere menos tierra, agua y energía.

#### INGREDIENTES DE ALTA QUALIDADE

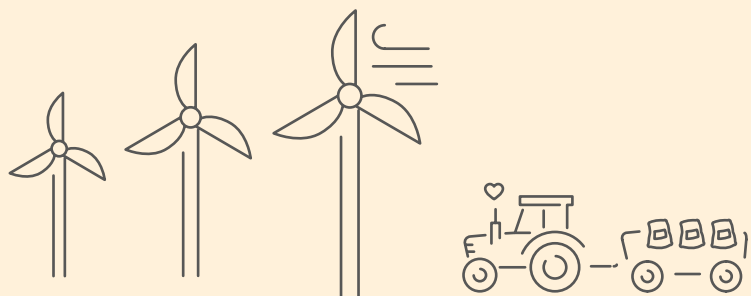
A nossa gama de produtos é confeccionada principalmente com margarinas e margarinas com manteiga de qualidade elaboradas mediante plantas, sementes ou grãos e cuja produção é mais sustentável relativamente a outros ingredientes, já que requer menos terra, água e energia.

#### EFICIENCIA ENERGÉTICA

- Utilizamos energía 100% verde en nuestras plantas de producción
- Monitorizamos nuestro consumo de energía para hacerlo más eficiente.
- Priorizamos la energía eléctrica a los combustibles.

#### EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

- Utilizamos energia 100% verde nas nossas instalações de produção
- Monitorizamos o nosso consumo de energia para o tornarmos mais eficiente.
- Priorizamos a energia eléctrica aos combustíveis.



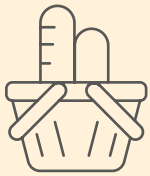
Otros logros rápidos para ser más sostenible  
Outros ganhos rápidos para se tornar mais sustentável

## CONSEJOS PARA SEGUIR IMPLEMENTANDO LA SOSTENIBILIDAD EN TU NEGOCIO

- Comunica a tus clientes que tus proveedores son sostenibles
- Sustituye tus envases y bolsas por opciones orgánicas o papel reciclado.
- Haz tu consumo de energía más eficiente y además ahorrarás dinero.

## CONSELHOS PARA CONTINUAR A IMPLEMENTAR A SUSTENTABILIDADE NO SEU NEGÓCIO

- Comunique aos seus clientes que os seus fornecedores são sustentáveis
- Substitua as suas embalagens e sacos por opções orgânico, papel ou plástico reciclado.
- Faça com que o seu consumo de energia seja mais eficiente e assim também poupará dinheiro.



### SOSTENIBILIDAD A MANOS DEL CLIENTE

El resultado de nuestros esfuerzos es una amplia gama de productos sostenibles que responde a las demandas de tus clientes

### SUSTENTABILIDADE NAS MÃOS DO CLIENTE

O resultado dos nossos esforços é uma ampla gama de produtos sustentáveis que responde à procura dos seus clientes.

### COMPROMISO SOSTENIBLE

La sostenibilidad está presente en la cultura corporativa de la empresa involucrando a empleados y colaboradores.

### COMPROMISSO SUSTENTÁVEL

A sustentabilidade está presente en la cultura corporativa da empresa envolvendo empregados e colaboradores.

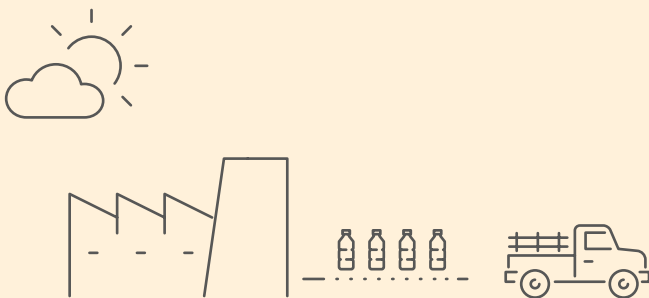


### PACKAGING RECICLADO Y RECICLABLE

- El 88% de nuestros envases de plástico son totalmente reciclables
- El 20% del PET que utilizamos es reciclado.

### PACKAGING RECICLADO E RECICLÁVEL

- 88% das nossas embalagens de plástico são totalmente recicláveis
- 20% dos PET que utilizamos são reciclados.



### ABASTECIMIENTO RESPONSABLE

- Utilizamos aceite de palma sostenible que no tiene un impacto negativo para las comunidades y el planeta.
- Elegimos productores de harina locales y sostenibles.

### ABASTECIMENTO RESPONSÁVEL

- Utilizamos óleo de palma sustentável que não tem um impacto negativo para as comunidades e o planeta.
- Escolhemos produtores de farinha locais e sustentáveis.

Vandemoortele: tu suministro sostenible  
Vandemoortele: o seu fornecedor sustentável

## Un partner de confianza para tu negocio

**D**urante nuestros más de 100 años de experiencia en el sector hemos aprendido que lo más importante para ti es contar con un proveedor que entienda tu negocio tan bien como lo haces tú.

En Vandemoortele investigamos constantemente y nos anticipamos a las últimas tendencias del mercado para poder acompañarte con soluciones que se adaptan a tu establecimiento y superan las expectativas de tus clientes. Estamos aquí para ti.

## Um partner de confiança para o seu negócio

**D**urante os nossos mais de 100 anos de experiência no sector temos aprendido que o mais importante para si é poder contar com um fornecedor que entenda o seu negócio tão bem quanto você mesmo.

Na Vandemoortele investigamos constantemente e antecipamo-nos às últimas tendências do mercado para podermos acompanhá-lo com soluções que se adaptem ao seu estabelecimento e superem as expectativas dos seus clientes. Estamos aqui para si.





## Aprendemos para seguir creciendo

**E**n Vandemoortele creemos que el aprendizaje es clave para seguir mejorando. Por ello contamos con un obrador propio desde el que compartimos todo nuestro conocimiento y saber hacer con nuestros clientes. Ponemos a tu disposición demostraciones, formaciones de producto y todo tipo de experiencias pensadas para ayudarte a sacar más partido a la oferta de tu negocio.

## Aprendemos para continuarmos a crescer

**N**a Vandemoortele acreditamos que a aprendizagem é a chave para continuarmos sempre a melhorar. Por isso, contamos com uma confeitaria própria desde a qual partilhamos todo o nosso conhecimento e saber fazer com os nossos clientes. Pomos à sua disposição demonstrações, formações de produto e todo o tipo de experiências pensadas para o ajudar a retirar mais partido da oferta do seu negócio.





## AL DÍA CON LAS ÚLTIMAS TENDENCIAS

En un mercado tan competitivo, estar al día de las próximas tendencias es crucial para garantizar el éxito. En Vandemoortele investigamos y probamos nuevos productos adaptando constantemente nuestra oferta para satisfacer las necesidades cambiantes de nuestro público objetivo.

Te presentamos las tendencias de 2024 orientadas a la sostenibilidad, la tecnología, la innovación, el diseño acogedor y la personalización.



## O SEU NEGÓCIO SEMPRE ATUAL

Num mercado tão competitivo, estar sempre a par das próximas tendências é crucial para garantir o êxito. Na Vandemoortele investigamos e experimentamos novos produtos adaptando constantemente a nossa oferta de forma a satisfazermos as necessidades em constante mutação do nosso público-alvo.

Apresentamos-lhe as tendências de 2024 orientadas para a sustentabilidade, tecnologia, inovação, design acolhedor e personalização.

## EXPERIENCIA DE CLIENTE | EXPERIÊNCIA DO CLIENTE



En cuanto a la experiencia del cliente, la tecnología jugará un papel fundamental. Habrá un aumento en el uso de aplicaciones móviles para la gestión de pedidos y pagos, así como la implementación de sistemas de personalización y recomendación basados en inteligencia artificial.

Relativamente à experiência do cliente, a tecnologia terá um papel fundamental. Haverá um aumento na utilização de aplicações móveis para a gestão de encomendas e pagamentos, assim como a implementação de sistemas de personalização e recomendação baseados na inteligência artificial

## DISEÑO DE INTERIORES | DESIGN DE INTERIORES



En términos de diseño, se espera que los espacios sean acogedores y estéticamente atractivos. La utilización de elementos naturales, como la madera y las plantas, estará en voga, creando ambientes cálidos y relajantes.

Em termos de design, espera-se que os espaços sejam acolhedores e esteticamente atraentes. A utilização de elementos naturais, como a madeira e as plantas, estará em voga, criando ambientes quentes e relaxantes.

## SOSTENIBILIDAD | SUSTENTABILIDADE



El concepto de sostenibilidad será cada vez más importante, lo que implicará el uso de productos sostenibles y orgánicos, así como la reducción de residuos y el fomento de prácticas eco-amigables.

O conceito de sustentabilidade será cada vez mais importante, o que implicará a utilização de produtos sustentáveis e orgânicos, assim como a redução de resíduos e o fomento de práticas eco-friendly.



## INNOVACIÓN | INOVAÇÃO



La innovación en los productos será primordial. Se buscarán alternativas vegetarianas, naturales y más saludables. La creatividad en los sabores y presentación también será esencial para destacar en el mercado.

A inovação nos produtos será ainda mais primordial. Procurar-se-ão alternativas vegetarianas, naturais e mais saudáveis. A criatividade nos sabores e apresentação também será essencial para nos destacarmos no mercado.

## PERSONALIZACIÓN MÁXIMA | PERSONALIZAÇÃO MÁXIMA



Finalmente, la tendencia de la personalización continuará en alza. Los clientes cada vez buscan experiencias más exclusivas y personalizadas, lo que implicará la oferta de menús y productos a medida, así como la posibilidad de participar en talleres y eventos especiales.

Por fim, a tendência da personalização continuará em alta. Os clientes, cada vez mais, procuram experiências mais exclusivas e personalizadas, o que implicará a oferta de menus e produtos à medida, assim como a possibilidade de participar em atividades e eventos especiais.



## BANQUET D'OR®

### GARANTÍA DE SABOR Y CALIDAD

Ofrece a tus clientes la mejor panadería, pastelería y bollería francesa con la calidad y el sabor único de **Banquet d'Or®**. Un amplio y delicioso surtido de productos elaborados principalmente con mantequilla o Alliance, listos para cocer y disfrutar en cualquier momento del día. ¡Ahora el mejor croissant francés también lo sirves tú!

### GARANTIA DE SABOR E QUALIDADE

Ofereça aos seus clientes os melhores produtos de panificação, pasteleria e confeitaria francesa com a qualidade e o sabor único de **Banquet d'Or®**. Um amplo e delicioso sortido de produtos elaborados principalmente com manteiga ou Alliance, prontos a levar ao forno e a desfrutar em qualquer momento do dia. Agora o melhor croissant francês também é servido por si!

## BAKE'UP®



### LA INNOVACIÓN SABE A GLORIA

Dentro de la gama **Banquet d'Or®** encontrarás la fórmula revolucionaria de **Bake'UP®**: nuestra innovadora tecnología que hace que las piezas fermenten y se desarrollen directamente en el horno, sin necesidad de descongelar previamente, y para tenerlas listas en tan solo 20 minutos. No es magia, es innovación.

### A INOVAÇÃO SABE A GLÓRIA

Dentro da gama **Banquet d'Or®** encontrará a fórmula revolucionária de **Bake'UP®**: a nossa inovadora tecnologia que faz com que as peças fermentem e se desenvolvam diretamente no forno, sem a necessidade de descongelar previamente, para que fiquem prontas em apenas 20 minutos. Não é magia, é inovação.



## MY ORIGINALS®

### ORIGINAL EN TODAS SUS FORMAS

Tus clientes no podrán resistirse a la gama de dulces americanos **MyOriginals®**: ofrécelos deliciosos y coloridos Doony's, muffins, cakes y brownies elaborados según las auténticas recetas americanas, sin necesidad de preparación ni manipulación, solo tendrás que descongelar y listo. Tu propio sueño americano hecho realidad.

### ORIGINAL EM TODAS AS SUAS FORMAS

Os seus clientes não conseguirão resistir à gama de doces americanos **MyOriginals®**: ofereça-lhes deliciosos e coloridos Doony's, muffins e cakes elaborados segundo as autênticas receitas americanas, sem a necessidade de preparação nem manipulação, apenas terá que descongelar e estarão prontos a servir! O seu próprio sonho americano tornado real.



## LANTERNA®

### EL SABOR MEDITERRÁNEO QUE TODOS QUIEREN

Con la gama de focaccias y pizzas **Lanterna®** podrás servir en tu establecimiento el auténtico sabor mediterráneo como si estuvieras en la mismísima Italia. Elaboradas según las recetas tradicionales genovesas, con ingredientes naturales de primera calidad, facilísimas de preparar y muy rápidas de hornear. ¡El estilo mediterráneo se lleva en tu negocio!

### O SABOR DO MEDITERRÁNEO QUE TODOS QUEREM

Com a gama de focaccias **Lanterna®** poderá servir no seu estabelecimento o auténtico sabor mediterrânico como se estivesse na própria Itália. Elaboradas segundo as receitas tradicionais genovesas, com ingredientes naturais de primeira qualidade, facilísimas de preparar e muito rápidas de levar ao forno. O estilo mediterrânico presente no seu negócio!





# LEYENDAS | LENDAS



**Margarina**  
Margarina



**Mantequilla**  
Manteiga



**Alliance**  
Alliance



**Masa madre**  
Massa-mãe



**Aceite de oliva**  
Azeite de oliva



**Aceite vegetal**  
Óleo vegetal



**Manteca**  
Banha



**Listo para comer**  
Pronto para comer



**Producto decorado**  
Produto decorado



**Bajo pedido**  
A pedido



**Pintado**  
Pintado



**Vegetariano\***  
Vegetariano



**Vegano\***  
Vegano



**Certificado vegano**  
Certificado vegan



**Peso crudo**  
Peso unitario



**Tiempo cocción**  
Tempo cozadura



**Cajas palet**  
Caixas palete



**Número de porciones**  
Número de porções



**Tiempo descongelación**  
Tempo descongelação



**Peso caja**  
Peso caixa



**Número de porciones**  
Número de porções



**Microondas**  
Microondas



**Unidad caja**  
Unidad caixa



**Tiempo fermentación**  
Tempo fermentação



**Temp. cocción**  
Temp. cozadura



**Diámetro**  
Diâmetro





# BOLLERÍA PASTELARIA

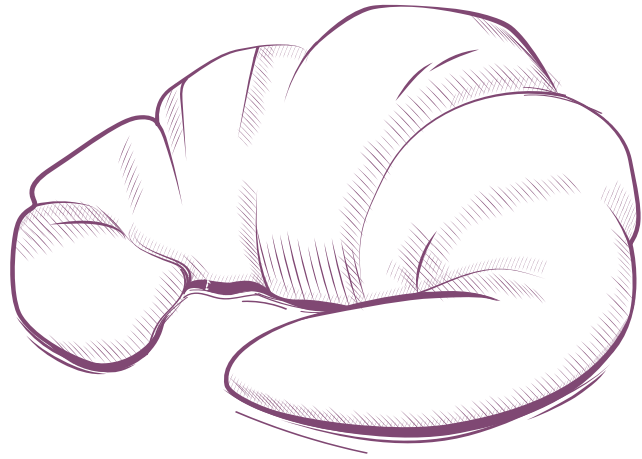
<b>BOLLERÍA TRADICIONAL   PASTELARIA TRADICIONAL</b>	<b>20</b>
<b>CROISSANTS   CROISSANTS</b>	<b>20</b>
<b>CROISSANTS SALADOS   CROISSANTS SALGADOS</b>	<b>24</b>
<b>NAPOLITANAS   NAPOLITANAS</b>	<b>26</b>
<b>ENSAIMADAS   ENSAIMADAS</b>	<b>27</b>
<b>ESPECIALIDADES DULCES   ESPECIALIDADES DOCES</b>	<b>28</b>
<b>BASES   BASES</b>	<b>29</b>
<hr/>	
<b>BOLLERÍA RÁPIDA   PASTELARIA RÁPIDA</b>	<b>32</b>
<b>BAKE'UP   BAKE'UP</b>	<b>32</b>
<b>CROISSANTS   CROISSANTS</b>	<b>35</b>
<b>HOJALDRES   FOLHADOS</b>	<b>38</b>
<b>ESPECIALIDADES DULCES   ESPECIALIDADES DOCES</b>	<b>42</b>
<b>ESPECIALIDADES SALADAS   ESPECIALIDADES SALGADAS</b>	<b>44</b>
<hr/>	
<b>BOLLERÍA LISTA   PASTELARIA PRONTA</b>	<b>47</b>
<hr/>	
<b>PRODUCTOS DE TEMPORADA   PRODUTOS DE ESTAÇÃO</b>	<b>49</b>
<b>TORTELES Y ROSCONES   ROSCAS E TORTAS</b>	<b>49</b>
<b>COCAS BRIOCHE   COCAS BRIOCHE</b>	<b>50</b>
<b>COCAS HOJALDRE   COCAS MASSA FOLHADA</b>	<b>51</b>
<hr/>	



# BOLLERÍA

---

# PASTELARIA



## Un mundo de sabor y variedad

En la gama de bollería de Vandemoortele encontrarás una increíble variedad de productos que conquistarán a tus clientes, desde la tradicional hasta la bollería para fermentar, bollería para descongelar y hornear y hasta bollería lista para disfrutar en un instante.

Además, con nuestra tecnología [Bake'Up®](#), podrás transportar a tus clientes con el auténtico sabor de la bollería francesa en tan solo 20 minutos.

¡Más facilidades para ti y más sabor para tus clientes!

## Um mundo de sabor e variedade

Na gama de produtos de pastelaria da Vandemoortele encontrará uma incrível variedade de produtos que conquistarão os seus clientes, desde a tradicional até aos produtos de pastelaria para fermentar, para descongelar e levar ao forno e até produtos de pastelaria prontos a desfrutar no próprio instante.

Além disso, com a nossa tecnologia [Bake'Up®](#), poderá transportar os seus clientes ao autêntico sabor dos produtos de pastelaria francesa em apenas 20 minutos.

Mais facilidades para si e mais sabor para os seus clientes!

## CROISSANTS - CROISSANTS

### 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



**52543**

85 g	50	4,25 kg
8 x 13	-	140 min
12 min	180°	

### CROISSANT ARTESANO CROISSANT ARTESANAL



**28843**

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

### CROISSANT ARTESANO CROISSANT ARTESANAL



**28840**

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

# CROISSANTS - CROISSANTS

## MINI CROISSANT ARTESANITO MINI CROISSANT ARTESANITO



**51690**

25 g

200

5 kg

8 x 13

-

35-45 min

12 min

180°

## MINI CROISSANT MINI CROISSANT



**30017**

25 g

200

5 kg

8 x 16

30 min

110 min  
opcional

10 min

180°

## CROISSANT RECTO CROISSANT RETO



**43240**

45 g

222

10 kg

8 x 8

-

60-75 min

12 min

180°

## MINI CROISSANT RECTO MINI CROISSANT RETO



**44907**

25 g

240

6 kg

8 x 13

-

35-45 min

12 min

180°



## ¿CROFFLE?

**¡PRUEBA LA PLANCHA  
PARA GOFRES Y CREA  
UN CROFFLE!**

EXPERIMENTE  
O FERRO DE WAFFLES  
E CRIE UM CROFFLE!



## 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 CHOCO BOMBOM



**44504**

110 g

45

4,95 kg

8 x 16

-

110 min

14 min

180°



# CROISSANTS - CROISSANTS

## CROISSANT RECTO CHOCO\* CROISSANT RETO CHOCO\*



**28845**

80 g  
 8 x 8  
 14 min

120  
 -  
 180°

9,6 kg  
 110 min

## CROISSANT CHOCO BLANCO\* CROISSANT CHOCO BRANCO\*



**52681**

120 g  
 13 x 8  
 14 min

50  
 30 min  
 180°

6 kg  
 110 min

## CROISSANT CHOCO DÚO\* CROISSANT CHOCO DUO\*



**52682**

120 g  
 13 x 8  
 14 min

50  
 30 min  
 180°

6 kg  
 110 min

## MINI CROISSANT RECTO CREMA MINI CROISSANT RETO CREME



**41151**

30 g  
 8 x 16  
 12 min

166  
 -  
 180°

5 kg  
 35-45 min

## MINI CROISSANT RECTO CHOCO\* MINI CROISSANT RETO CHOCO\*



**41152**

25 g  
 8 x 16  
 12 min

200  
 -  
 180°

5 kg  
 35-45 min

\* Sugerencia de presentación / Sugestão de apresentação

## CROISSANTS SALADOS - CROISSANTS SALGADOS

### CROISSANT RECTO PLUS BIKINI\* CROISSANT RETO PLUS MISTO\*



**43738**

120 g	40	4,8 kg
8 x 10	-	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 CROISSANTS SALADOS\* (bikini, atún frankfurt, sobrasada y tortilla) SORTIDO MINI CROISSANTS SALGADOS\* (fiambre e queijo, atum, salsicha, sobrassada e tortilha)



**44526**

28-29 g	165	5 kg
8 x 13	-	35-45 min
12 min	180°	

### MINI CROISSANT RECTO TORTILLA\* MINI CROISSANT RETO TORTILHA\*



**47476**

33 g	151	5 kg
8 x 16	-	35-45 min
12 min	180°	

\* Sugerencia de presentación / Sugestão de apresentação



# CROISSANTS SALADOS - CROISSANTS SALGADOS

## MINI CROISSANT RECTO FRANKFURT\* MINI CROISSANT RETO SALSICHA\*


**47478**

30 g	166	5 kg
8 x 16	-	35-45 min
12 min	180°	

## MINI CROISSANT RECTO SOBRASADA\* MINI CROISSANT RETO SOBRASSADA\*


**47480**

30 g	166	5 kg
8 x 16	-	35-45 min
12 min	180°	

## MINI CROISSANT RECTO BIKINI\* MINI CROISSANT RETO MISTO\*


**47477**

28 g	178	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°	

## NAPOLITANA BIKINI\* NAPOLITANA MISTA\*


**43742**

100 g	50	5 kg
8 x 16	60 min	105 min
12 min	180°	



\* Sugerencia de presentación / Sugestão de apresentação

## 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 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°	



\* Sugerencia de presentación / Sugestão de apresentação

# 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



**51691**

37 g

135

5 kg

8 x 13

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°

\* Sugerencia de presentación / Sugestão de apresentação

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	166	5 kg
8 x 16	30 min	120 min
6 min	180°	

**MINI TWIST CHOCO-CREMA**  
MINI TWIST CHOCO-CREME



**53896**

40 g	96	3,84 kg
8 x 12	-	110 min
10 min	175°	

**CARACOLA PASAS\***  
CARACOL PASSAS\*



**34844**

100 g	120	12 kg
8 x 8	-	135 min
15 min	180-190°	

**MONTERRATINAS**  
MONTERRATINAS



**28828**

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

**TRONQUITO CREMA**  
TRONQUINHO CREME



**28809**

70 g	100	
8 x 13	30 min	
11 min	180°	

**TRONQUITO CHOCO**  
TRONQUINHO CHOCO



**28810**

7 kg		
20 min		

\* Sugerencia de presentación / Sugestão de apresentação

# 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°	

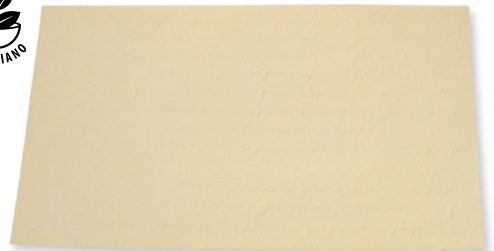
**TRIÁNGULO 10 mm**  
TRIÂNGULO 10 mm



**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	-
15-30 min	230°	

## 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**

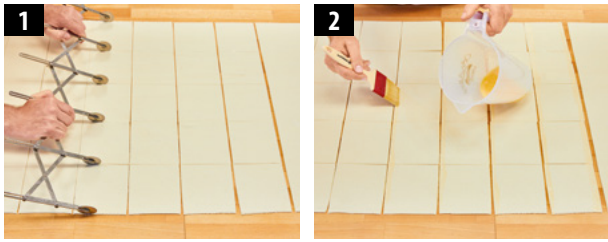
650 g	12	7,8 kg
4 x 16	10 min	-
20-25 min	190-230°	

## INSPIRACIÓN - INSPIRAÇÃO



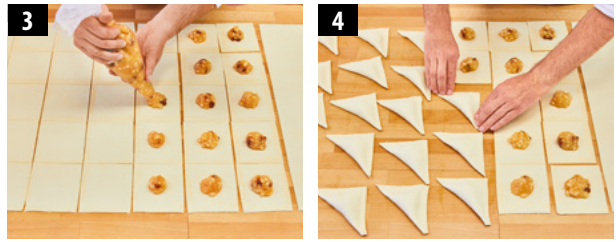
# PLACAS DE HOJALDRE - PLACAS DE MASSA FOLHADA

Las placas de hojaldre de Vandemoortele están elaboradas con ingredientes de primera calidad y están disponibles en diferentes formatos y materias primas, como margarina o mantequilla y, además, son aptas para vegetarianos. Ponlas a prueba y sorpréndete con todo lo que puedes hacer con ellas.



**1** Marcar partes de 10 cm. Pintar ligeramente con huevo batido.  
Fazer marcações de 10 cm na massa. Pincelar ligeiramente com ovo batido.

As placas de massa folhada da Vandemoortele são elaboradas com ingredientes de primeira qualidade e estão disponíveis em diferentes formatos e matérias-primas, como margarina ou manteiga e, para além disso, são aptas para vegetarianos. Experimente-as e surpreenda-se com tudo o que pode fazer com estas.



**2** Poner el relleno a la placa de hojaldre con la manga pastelera. Doblar en forma de triángulo presionando en los lados para que quede bien cerrado.

Colocar o recheio na folha de massa folhada, com a manga de pasteiro. Dobre em forma de triângulo, pressionando os lados da massa folhada para que fique bem fechada.



**3** Pinchamos las placas para hacerle unos agujeritos en la parte de arriba. Sobre la bandeja las pincelamos con el huevo batido.  
Pique as folhas de massa folhada para fazer pequenos furos na parte superior. Pincele-as com o ovo batido no tabuleiro.



**4** Dejamos la bandeja en la nevera mientras precalentamos el horno a 200 °C. Horneamos unos 25 o 30 minutos hasta que estén bien doraditas.

Deixe o tabuleiro no frigorífico enquanto pré-aquece o forno a 200 °C. Cozer durante 25 a 30 minutos até ficarem dourados.

## ¡RECETA EXPRESS! RECEITA EXPRESS!



**1** Unta tu placa con crema de mantequilla, yema de huevo y crumble.

**2** Hornea la base y decórala con frutas.

**3** ¡Sírvela y a disfrutar!



**1** Unta a sua placa com creme de manteiga, gema de ovo e crumble.

**2** Coza a base e decore com fruta.

**3** Sirva-a e desfrute!

BAKE'UP - BAKE'UP

**CROISSANT BAKE'UP MANTEQUILLA 80 G**  
CROISSANT BAKE'UP MANTEIGA 80 G



**37359**

80 g	70	5,6 kg
8 x 13	-	-
20-30 min	170-175°	

**CROISSANT BAKE'UP MARGARINA 80 G**  
CROISSANT BAKE'UP MARGARINA 80 G



**43037**

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

**CROISSANT BAKE'UP MANTEQUILLA 60 G**  
CROISSANT BAKE'UP MANTEIGA 60 G



**52233**

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

**CROISSANT BAKE'UP MARGARINA 60 G**  
CROISSANT BAKE'UP MARGARINA 60 G



**29202**

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

**CROISSANT BAKE'UP MANTEQUILLA 40 G**  
CROISSANT BAKE'UP MANTEIGA 40 G



**31109**

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

**CROISSANT BAKE'UP MARGARINA 40 G**  
CROISSANT BAKE'UP MARGARINA 40 G



**36064**

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



# BAKE'UP - BAKE'UP

## MINI CROISSANT RECTO BAKE'UP MANTEQUILLA 25 G MINI CROISSANT RETO BAKE'UP MANTEIGA 25 G



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

## PAIN AU CHOCOLAT PÃO DE CHOCOLATE



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

## MINI PAIN AU CHOCOLAT MINI PÃO DE CHOCOLATE



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



**NO NECESITA  
DESCONGELACIÓN,  
FERMENTACIÓN,  
GLASEADO**  
NÃO NECESSITA  
DE DESCONGELAÇÃO,  
FERMENTAÇÃO, GLACÉ



**MENOS VOLUMEN:  
AHORRO DE ESPACIO**  
MENOS VOLUME, MAIS  
POUPANÇA DE ESPAÇO



**ALTA CALIDAD  
ASEGURADA**  
ELEVADA  
QUALIDADE  
ASSEGUARADA



**AMPLIA GAMA  
DE POSIBILIDADES**  
AMPLA GAMA DE  
POSSIBILIDADES



**COMPROMETIDO CON  
EL PLANETA**  
COMPROMETIDO COM  
O PLANETA



# CROISSANTS - CROISSANTS

## CROISSANT MANTEQUILLA CROISSANT MANTEIGA



<b>37003</b>			
70 g	96	6,72 kg	
8 x 6	15 min	-	
14-18 min	170-180°		

## CROISSANT ALLIANCE CROISSANT ALLIANCE



<b>52254</b>			
70 g	60	4,2 kg	
8 x 9	15 min	-	
16 min	170°		

## CROISSANT RECTO CROISSANT RETO



<b>12385</b>			
60 g	100	6 kg	
8 x 6	20 min	-	
20-25 min	180-190°		

## CROISSANT DÉLICIEUX CROISSANT DÉLICIEUX



<b>38219</b>			
60 g	100	6 kg	
8 x 6	15 min	-	
14-18 min	170-180°		

## MINI CROISSANT RECTO 30 G MINI CROISSANT RETO 30 G



<b>52276</b>			
30 g	200 (4 x 50)	6 kg	
8 x 5	20 min	-	
12-14 min	170-180°		

**¡OFRECE NUEVAS FORMAS DE MERIENDA CON OFERTAS CREATIVAS!**

OFERECE NOVAS FORMAS DE LANCHE COM OFERTAS CRIATIVAS!



# CROISSANTS - CROISSANTS

## CROISSANT COCIDO

CROISSANT COZIDO



**53126**

65 g	36	2,34 kg
8 x 7	25 min	-
4 min horneado opcional	180° horneado opcional	



### 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.

## CROISSANT RECTO MULTISEMILLAS

CROISSANT RETO MULTISEMENTES



**48530**

80 g	54	4,32 kg
8 x 7	20 min	-
20-25 min	170-180°	

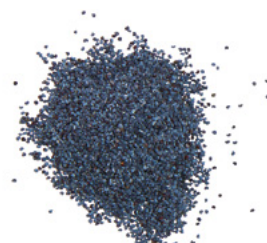
**SEMILLAS DE CALABAZA**  
SEMENTES DE ABÓBORA



**LINAZA AMARILLA**  
LINHAÇA AMARELO



**LINAZA NEGRA**  
LINHAÇA CASTANHO



**SÉSAMO**  
SÉSAMO



**SEMILLAS DE GIRASOL**  
SEMENTES DE GIRASSOL

## CROISSANT RELLENO DE CREMA

CROISSANT RECHEIO DE CREME



**52253**

80 g	48 (4 x 12)	3,84 kg
8 x 9	15 min	-
20-25 min	170-180°	

# CROISSANTS - CROISSANTS

## CROISSANT RELLENO FRAMBUESA CROISSANT RECHEADO FRAMBOESA



**50198**

100 g	60	6 kg
8 x 7	15 min	-
20-25 min	180°	

## CROISSANT RECTO CHOCO CROISSANT RETO CHOCO



**50097**

100 g	60	6 kg
8 x 7	30 min	-
20-25 min	200°	

## 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



**39507**

85 g	70	5,95 kg
8 x 7	30 min	-
20-25 min	200-210°	

## MINI CROISSANT CHOCO Y AVELLANAS MINI CROISSANT CHOCO E AVELÃS



**37912**

40 g	120	4,8 kg
8 x 8	15 min	-
17-19 min	170-180°	



## HOJALDRES - FOLHADOS

**HERRADURA CREMA\***  
FERRADURA CREME\*



**52537**

170 g	42	7,14 kg
8 x 13	30 min	-
25 min	190°	

**HERRADURA CABELLO\***  
FERRADURA CHILA\*



**52536**

170 g	42	7,14 kg
8 x 13	30 min	-
25 min	190°	

**HERRADURA CHOCO\***  
FERRADURA CHOCO\*



**52539**

170 g	42	7,14 kg
8 x 13	30 min	-
25 min	190°	

**CAÑA CREMA\***  
CANA CREME\*



**52540**

120 g	60	7,2 kg
8 x 13	30 min	-
25 min	190°	

**CAÑA CABELLO\***  
CANA CHILA\*



**52544**

120 g	60	7,2 kg
8 x 13	30 min	-
25 min	190°	

**CAÑA CHOCO\***  
CANA CHOCO\*



**52538**

120 g	60	7,2 kg
8 x 13	30 min	-
25 min	190°	

\* Sugerencia de presentación / Sugestão de apresentação

# HOJALDRES - FOLHADOS

## PALMERA MANTEQUILLA PALMIER MANTEIGA



**28615**

110 g	90	9,9 kg
8 x 10	30 min	-
25 min	190°	

## PALMERA MARGARINA PALMIER MARGARINA



**28814**

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

## TARTA DE MANZANA MARGARINA TARTE DE MAÇÃ MARGARINA



**50061**

130 g	27	3,51 kg
8 x 15	60 min	-
20 min	190°	

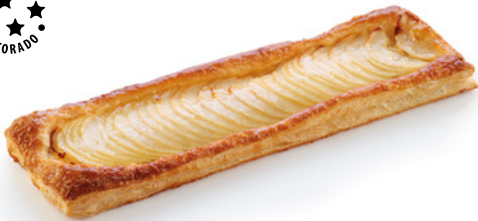
## TARTA DE MANZANA MANTEQUILLA TARTE DE MAÇÃ MANTEIGA



**28642**

130 g	27	3,51 kg
8 x 15	60 min	-
20 min	190°	

## BANDA DE MANZANA AZUCARADA BANDA DE MAÇÃ AÇUCARADA



**52438**

325 g	12	3,9 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°	





## HOJALDRES - FOLHADOS

### 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 40 G MINI FOLHADO DE MAÇÃ 40 G



**52415**

40 g	112	4,48 kg
8 x 13	60 min	-
15-20 min	200-220°	

### CRESTA CHOCO-AVELLANAS FOLHADO CHOCO-AVELÃS



**37253**

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

### LAZO CREMA LAÇO CREME



**28864**

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

### LAZO CHOCO LAÇO CHOCO



**28865**

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

ESPECIALIDADES DULCES - ESPECIALIDADES DOCES

SUISSE CHOCO  
SUIÇO CHOCO



29117

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

TWIST CHOCO-CREMA  
TWIST CHOCO-CREME



22289

100 g	56	5,6 kg
8 x 7	15 min	-
18-20 min	180-190°	

NAPOLITANA DOBLE CHOCO  
DOBE CHOCO NAPOLITANO



50961

75 g	96	7,2 kg
6 x 8	30 min	-
20-25 min	200°	

REJA DE MANZANA Y CREMA  
TARTE GRELHA DE MAÇÃ E CREME



12896

110 g	46	5,06 kg
8 x 10	-	-
20-22 min	200°	

CARACOLA PASAS\*  
CARACOL PASSAS\*



28394

100 g	60	6 kg
8 x 7	30 min	-
20-25 min	210°	

TRENZA DE CREMA  
FOLHADO DE CRÈME



51581

95 g	72	6,84 kg
8 x 7	30-60 min	-
20-25 min	200-210°	

\* Sugerencia de presentación / Sugestão de apresentação

# ESPECIALIDADES DULCES - ESPECIALIDADES DOCES

## TRENZA DE CARAMELO FOLHADO DE DOCE



**51887**

95 g	48	4,56 kg
8 x 11	30-60 min	-
20-25 min	200-210°	

## MAPLE PECAN TRADICIONAL MAPLE PEÇÃ TRADICIONAL



**49997**

98 g	48	4,7 kg
8 x 12	30 min	-
20-25 min	200-210°	

## MAPLE PECAN MAPLE PEÇÃ



**49868**

98 g	72	7,06 kg
8 x 7	30 min	-
20-25 min	200-210°	

## MINI MAPLE PECAN MINI MAPLE PEÇÃ



**47917**

40 g	96	3,84 kg
8 x 12	15 min	-
17-19 min	160-180°	

## 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°	

\* Sugerencia de presentación / Sugestão de apresentação

ESPECIALIDADES SALADAS - ESPECIALIDADES SALGADAS

**CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO**  
CROISSANT DE FIAMBRE E QUEIJO



**52230**

105 g	48	5,04 kg
8 x 7	20 min	-
20-25 min	180-190°	

**TRIÁNGULO JAMIQUES\***  
TRIÂNGULO FIAMBRE E QUEIJO\*



**42984**

135 g	50	6,75 kg
8 x 13	30 min	-
18 min	180°	



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



**47666**

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

**DELICIAS VARIADAS\*** (salmón, atún, jamón/queso y paté)  
DELÍCIAS VARIADAS\* (salmão, atum, fiambre/queijo e patê)



**41682**

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

\* Sugerencia de presentación / Sugestão de apresentação

# ESPECIALIDADES SALADAS - ESPECIALIDADES SALGADAS

**DELICIAS BIKINI\***  
DELÍCIAS MISTO\*



**28991**

20 g

250

5 kg

8 x 16

30 min

-

12 min

180°

**DELICIAS ATÚN\***  
DELÍCIAS ATUM\*



**28980**

20 g

250

5 kg

8 x 16

30 min

-

12 min

180°



\* Sugerencia de presentación / Sugestão de apresentação



# BOLLERÍA LISTA - PASTELARIA PRONTA

## XUXO CREMA GRANDE XUXO CREME GRANDE



**46342**

110 g	12	1,32 kg
6 x 25	30 min	-
-	-	

## XUXO BOMBÓN XUXO BOMBOM



**46341**

58 g	24	1,39 kg
6 x 25	30 min	-
-	-	

## XUXO CREMA XUXO CREME



**46340**

51 g	33	1,68 kg
6 x 25	30 min	-
-	-	

## GOFRE AZÚCAR\* GAUFRE AÇÚCAR\*



**5225**

115 g	50	5,75 kg
4 x 15	4 h	-
-	-	

## MINI GOFRE MINI GAUFRE



**81393**

35 g	110	3,85 kg
8 x 9	1 h Temp. Ambiente	-
-	-	



**Nuestra bollería lista esta formada por 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.





## TORTELES Y ROSCONES - ROSCAS E TORTAS

### TORTEL DE REYES\*

BOLO REI\*



**28767**

535 g

12

6,4 kg

4 x 7

30 min

120 min

14 min

170°



### TORTEL DE REYES\*

BOLO REI\*



**28768**

281 g

24

6,7 kg

8 x 8

30 min

120 min

12 min

170°



### ROSCÓN\*

ROSCA\*



**28658**

520 g

12

6,2 kg

8 x 8

30 min

120 min

14 min

170°



\* Sugerencia de presentación / Sugestão de apresentação

## COCAS BRIOCHE - COCAS BRIOCHE

**COCA - BRIOCHE CREMA-CEREZA\***  
COCA - BRIOCHE CREME-CEREJA\*



**28764**

709 g    
 12    
 8,5 kg  
 4 x 7    
 30 min    
 120 min  
 16-18 min    
 160°

**COCA - BRIOCHE FRUTA\***  
COCA - BRIOCHE FRUTA\*



**28762**

604 g    
 18    
 10,8 kg  
 4 x 7    
 30 min    
 120 min  
 16 min    
 160°

**COCA - BRIOCHE SIN FRUTA\***  
COCA - BRIOCHE SEM FRUTA\*



**28758**

1050 g    
 12    
 12,6 kg  
 4 x 7    
 30 min    
 120 min  
 18 min    
 160°

**COCA - BRIOCHE SIN FRUTA\***  
COCA - BRIOCHE SEM FRUTA\*



**28759**

500 g    
 22    
 11,4 kg  
 4 x 7    
 30 min    
 120 min  
 16-18 min    
 160°

**COCA - BRIOCHE SIN FRUTA\***  
COCA - BRIOCHE SEM FRUTA\*



**28760**

265 g    
 30    
 7,9 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°

\* Sugerencia de presentación / Sugestão de apresentação

# 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°	

## COCA HOJALDRE CHICHARRONES\* COCA MASSA FOLHADA TORRESMOS\*


**29002**

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



### CONSEJO CONSELHO

**Las cocas sin fruta vienen sin decorar. Una vez descongeladas y fermentadas, píntalas con huevo, añada 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.



## COCA DE CHOCO\* COCA DE CHOCO\*


**43386**

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

\* Sugerencia de presentación / Sugestão de apresentação



# ¿Sabías que... el croissant se originó en Viena en el siglo XVII?

El croissant, ese delicioso y característico panecillo en forma de media luna, tiene sus orígenes en la Viena del siglo XVII. Según la leyenda, durante el asedio turco de la ciudad, los panaderos vieneses, que trabajaban por la noche para alimentar al ejército, escucharon ruidos sospechosos bajo el suelo. Resultó ser un grupo de turcos que intentaban cavar un túnel para ingresar a la ciudad. Los panaderos alertaron a las autoridades y fueron considerados héroes. Para conmemorar el evento, crearon un panecillo en forma de media luna, el cual representaba el emblema de la bandera otomana.

Con el tiempo, este panecillo se hizo popular en Francia, donde se le dio el nombre de "croissant" debido a su forma y a su sabor delicioso y crujiente. A finales del siglo XIX, la receta del croissant se refinó y se le añadió mantequilla, lo que le dio su sabor y textura característicos. Desde entonces, se ha convertido en un elemento básico en las panaderías francesas y en todo el mundo.

Hoy en día, el croissant se ha convertido en un símbolo de la gastronomía francesa y se encuentra en el desayuno de muchas culturas, como la española. Un buen ejemplo es la amplia gama de croissants de Vandemoortele: artesanales, con mantequilla, con chocolate negro y/o blanco, rellenos de crema... ¡y todos buenisimos!

## Sabia que... a receita do croissant foi criada em Viena no século XVII?

O croissant, esse delicioso e característico pãozinho na forma de meia lua, tem a sua origem em Viena no século XVII. Segundo conta a lenda, durante o cerco turco à cidade, os padeiros vienenses, que trabalhavam à noite para alimentar o exército, ouviram ruídos suspeito debaixo do chão. Era um grupo de turcos que tentava cavar um túnel para entrar na cidade. Os padeiros alertaram as autoridades e foram considerados heróis. Para comemorar o evento, criaram um pãozinho na forma de meia lua, o qual representava o emblema da bandeira otomana.

Com a passagem do tempo, este pãozinho tornou-se popular em França, onde lhe foi dado o nome de "croissant" devido à sua forma e ao seu sabor delicioso e estaladiço. Em finais do século XIX, a receita do croissant foi sendo refinada e acrescentou-se manteiga, o que lhe conferiu o seu sabor e textura característicos. Desde então, tem-se convertido num elemento básico nas padarias francesas e em todo o mundo.

Hoje em dia, o croissant é um símbolo da gastronomia francesa e encontra-se no pequeno-almoço de muitas culturas, como a espanhola. Um bom exemplo é a ampla gama de croissants da Vandemoortele: artesanais, com manteiga, com chocolate preto e/ou branco, recheados de creme... e são todos muito bons!



# DOONY'S Y MUFFINS

## DOONY'S E MUFFINS

DOONY'S | DOONY'S 58

---

MUFFINS | MUFFINS 62

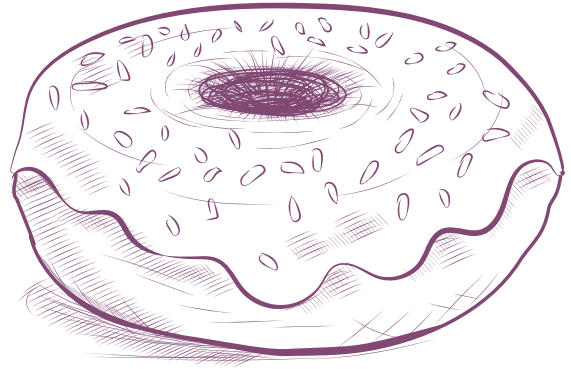
---





# DOONY'S Y MUFFINS

## DOONY'S E MUFFINS



## Todo el sabor de América, con solo descongelar y listo

La bollería americana de [My Originals](#)® es capaz de despertar el deseo de cualquier cliente al instante. Sorprende con nuestros atractivos y deliciosos Doony's y muffins, elaborados según auténticas recetas americanas. Con solo descongelar, estarán listos para disfrutar. ¡Como lo oyes!

Si quieres dar color y vida a tu negocio, ¡[My Originals](#)® es tu mejor elección!

## Todo o sabor da América, bastando descongelar e está pronto

Os produtos de pastelaria americana de [My Originals](#)® são capazes de despertar o desejo de qualquer cliente num instante. Surpreenda com os nossos atrativos e deliciosos Doony's e muffins, elaborados segundo as autênticas receitas americanas. Basta descongelar e estarão prontos a desfrutar. É verdade!

Se quiser encher de cor e vida o seu negócio, [My Originals](#)® é a sua melhor eleição!

## DOONY'S Y MUFFINS - DOONY'S E MUFFINS

### DOONY'S - DOONY'S

#### DOONY'S NATURE DOONY'S NATURE



**55131**

45 g

72

3,24 kg

8 x 8

30-60 min

#### DOONY'S AZÚCAR CRISTALIZADO DOONY'S AÇÚCAR CRISTALIZADO



**44347**

49 g

36

1,76 kg

8 x 13

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

1,98 kg

8 x 13

30-60 min

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



**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 CARAMELO ART CRAFTIE DOONY'S CARAMELO ART CRAFTIE



**39979**

58 g  
8 x 13

36 (3 x 12)  
30-60 min

2,09 kg

## CAJA SURTIDA CRAFTIE DOONY'S CAIXA MISTA CRAFTIE DOONY'S



**51954**

56-58 g  
8 x 13

36 (3x12)  
30-60 min

2,04 kg

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



**22761**

55-58 g  
8 x 7

60  
30-60 min

3,44 kg

## MINI DOONY'S MINI DOONY'S



**46620**

22 g  
8 x 10

90  
30-60 min

1,98 kg

## MINI DOONY'S FRUIT BITES MINI DOONY'S FRUIT BITES



**53122**

22 g  
8 x 10

90  
15 min

1,98 kg

## ROSQUILLA LOTUS BISCOFF RONSQUINHA LOTUS BISCOFF



**48347**

71 g  
11 x 8

36 (3 x 12)  
90-120 min

2,56 kg

## DOONY'S Y MUFFINS - DOONY'S E MUFFINS

### DOONY'S - DOONY'S

#### ROSQUILLA MARS RONSQUINHA MARS



**55028**

57 g

36

2,05 kg

8 x 13

30-60 min

#### DOONY'S TRIPLE CHOCOLATE DOONY'S TRIPLO CHOCOLATE



**39542**

70 g

36 (3 x 12)

2,52 kg

8 x 13

90-120 min

#### DOONY'S RELLENO CHOCO DOONY'S RECHEIO CHOCO



**45038**

67 g

36 (3 x 12)

2,41 kg

8 x 11

90-120 min

#### DOONY'S BROWN RELLENO DE CHOCO Y AVELLANAS DOONY'S BROWN RECHEIO DE CHOCO E AVELÃS



**48974**

69 g

36 (3 x 12)

2,48 kg

8 x 12

90-120 min

### BERLINAS - BOLAS DE BERLIM

#### BERLINA NATURAL BERLINA NATURAL



**81640**

60 g

48

2,88 kg

4 x 12

60-90 min



BOLLERIA - PASTELARIA

DOONY'S Y MUFFINS  
DOONY'S E MUFFINS

PASTELERIA - PASTELARIA

FOCACCIAS Y PIZZAS - FOCACCIAS E PIZZAS

PANADERIA - PADARIA

## MUFFINS - MUFFINS

**MUFFIN VAINILLA**  
MUFFIN BAUNILHA



**21230**

82 g

40

3,28 kg

8 x 10

30-60 min

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



**22880**

82 g

40

3,28 kg

8 x 10

30-60 min

**MUFFIN CHOCOLATE**  
MUFFIN CHOCOLATE



**21231**

82 g

40

3,28 kg

8 x 10

30-60 min

**MUFFIN ARÁNDANOS**  
MUFFIN MIRTILLOS



**21232**

82 g

40

3,28 kg

8 x 10

30-60 min

**CAJA MIXTA MINI MUFFINS**  
CAIXA MISTA MINI MUFFINS



**42464**

15 g

150

2,25 kg

8 x 10

30-60 min

**MUFFIN RELLENO TRIPLE CHOCOLATE**  
MUFFIN RECHEADO TRIPLO CHOCOLATE



**41587**

112 g

36 (3 x 12)

4,03 kg

8 x 6

30-60 min

# MUFFINS - MUFFINS

## 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

30-60 min

## MUFFIN RELLENO MANZANA Y CANELA MUFFIN RECHEADO MAÇÃ E CANELA



**41588**

112 g

36 (3 x 12)

4,03 kg

8 x 6

30-60 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

30-60 min

## MUFFIN RELLENO FRAMBUESA-LIMÓN MUFFIN RECHEADO FRAMBOESA-LIMÃO



**41590**

112 g

36 (3 x 12)

4,03 kg

8 x 6

30-60 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

30-60 min





# ¿Sabías que... las rosquillas son originarias de los romanos?

Las rosquillas son una delicia que se disfruta en España y Portugal desde hace siglos. Su origen se remonta a la época de los romanos, quienes introdujeron el trigo en la península y comenzaron a elaborar panes y masas dulces. Con el paso del tiempo, esta receta se fue perfeccionando y adaptando a los gustos y costumbres locales.

Con el descubrimiento de América, llegaron nuevos ingredientes a la península, como la patata y el cacao. Esto permitió que las rosquillas evolucionaran hacia nuevas versiones, como la famosa rosquilla de masa fermentada frita, rebozada o rellena de algún ingrediente dulce como azúcar glass, chocolate, crema, etc.

Hoy en día, las rosquillas fritas con azúcar son muy populares en España y Portugal, especialmente en pastelerías y cafeterías y se han convertido en un dulce perfecto como desayuno y merienda y para acompañar un café o té en cualquier momento del día.

¿Aún no has probado nuestros Doony's? Deliciosas rosquillas elaboradas siguiendo las auténticas recetas americanas. Unos irresistibles Doony's para todos los gustos, que no necesitan preparación ni manipulación. ¡Tan fácil como descongelar y listo!

# Sabia que... as rosquinhas são originárias dos romanos?

As rosquinhas são uma delícia que se desfruta em Espanha e Portugal desde há séculos. A sua origem remonta à época dos romanos, que foram quem introduziu o trigo na península e começou a elaborar pães e massas doces. Com a passagem do tempo, esta receita foi-se aperfeiçoando e adaptando-se aos gostos e costumes locais.

Com a descoberta da América, chegaram novos ingredientes à península, como a batata e o cacau. Isto permitiu que as rosquinhas evoluíssem para novas versões, como a famosa rosquinha de massa fermentada frita, coberta ou com recheio de algum ingrediente doce como o açúcar glacé, chocolate, creme, etc.

Hoje em dia, as rosquinhas fritas com açúcar são muito populares em Espanha e Portugal, especialmente em pastelarias e cafetarias e converteram-se num doce perfeito como pequeno-almoço e lanche e para acompanhar um café ou chá em qualquer momento do dia.

Ainda não provou os nossos Doony's? Deliciosas rosquinhas confeccionadas seguindo as auténticas receitas americanas. Uns irresistíveis Doony's para todos os gostos, que não necessitam de preparação nem manipulação. Tão fácil como descongelar e prontos a servir!



# PASTELERÍA PASTELARIA

TARTAS Y CAKES | TARTES E CAKES 70

---

TARTAS RECTANGULARES | TARTES CUADRADOS 74

---

PASTELERÍA Y PLANCHAS | PASTELARIA E PRANCHAS 77

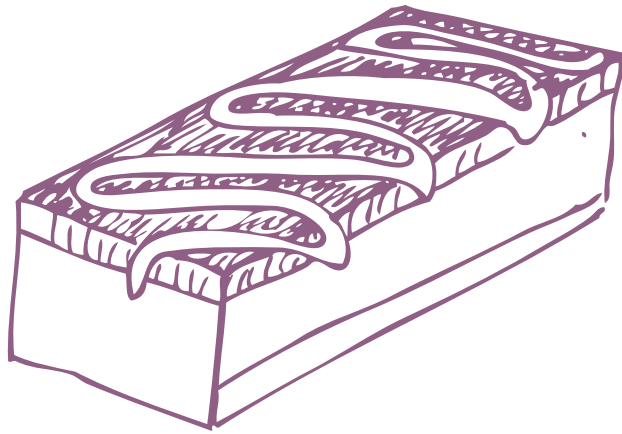
---



# PASTELERÍA

---

## PASTELARIA



## Nuestras tartas: el placer perfecto existe

En nuestra gama de tartas siempre encontrarás la mejor selección para satisfacer los deseos más dulces de tus clientes. Descubre una gran variedad de sabores, formas, texturas y rellenos deliciosos.

Un fabuloso mundo de sabor con el que endulzarás la vida de tus clientes con la mejor calidad de ingredientes.

Y tú, ¿aún no las has puesto a prueba? ¡Es la hora de las tartas!

## Os nossos bolos e tartes: o prazer perfeito existe

Na nossa gama de bolos e tartes sempre encontrará a melhor seleção para satisfazer os desejos mais doces dos seus clientes. Descubra uma grande variedade de sabores, formas, texturas e recheios deliciosos.

Um fabuloso mundo de sabor com o qual adoçará a vida dos seus clientes com a melhor qualidade de ingredientes.

E você? Ainda não os pôs à prova? É altura das tartes e bolos!

## 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  
16 x 12      9 h nevera-frigorífico      10  
31 cm

**TARTA DE QUESO**  
TARTE DE QUEIJO



**81602**

1600 g      1      1,6 kg  
12 x 26      12 h nevera-frigorífico      14  
24 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

**TARTA DE PLÁTANO**  
BOLO DE BANANA



**50698**

1200 g      4      4,8 kg  
12 x 6      4 h nevera-frigorífico      12  
26 cm

# TARTAS Y CAKES - TARTES E CAKES

## CAKE DE LIMA TARTE 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



**52458**

1250 g    
 5    
 6,25 kg  
 12 x 7    
 9 h nevera-frigorífico    
 10  
 26 min

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



**52453**

1000 g    
 5    
 5 kg  
 12 x 7    
 9 h nevera-frigorífico    
 10  
 26 cm

## CRUMBLE DE MANZANA Y CARAMELO CRUMBLE DE MAÇÃ E CARAMELO



**47810**

1800 g    
 4    
 7,2 kg  
 12 x 6    
 9 h nevera-frigorífico    
 12  
 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-PEÇÃS



**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



**50980**

1400 g    
 3    
 4,2 kg  
 12 x 6    
 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

### CAKE LOTUS BISCOFF CAKE LOTUS BISCOFF



**55159**

500 g    
 6    
 3 kg  
 7 x 9    
 5 h nevera-frigorífico    
 -  
 20 cm

## TARTAS RECTANGULARES - TARTES CUADRADOS

**CAKE DE FRESAS NATURALES**  
CAKE DE MORANGO NATURAL



**50964**

2760 g

3

8,28 kg

8 x 9

9 h nevera-frigorífico

24

**TARTA DE ZANAHORIA Y NUECES**  
TARTE DE CENOURA E NOZES



**53318**

1800 g

3

5,4 kg

11 x 6

9 h nevera-frigorífico

21

**PASTEL DE TOFFEE Y AVELLANAS**  
CAKE DE CARAMELO E AVELÃS



**50859**

2000 g

3

6 kg

8 x 11

9 h nevera-frigorífico

21

50-70 s microondas

**CAKE CRUMBLE DE MANZANA**  
CAKE CRUMBLE DE MAÇÃ



**51017**

2700 g

3

8,1 kg

8 x 11

9 h nevera-frigorífico

21

**BIZCOCHO MÁRMOL CACAO**  
BOLO MÁRMORE DE CACAU



**54591**

2000 g

3

6 kg

9 x 8

3 h Temp. Ambiente

28

**CAKE DE CHOCO Y COCO**  
CAKE DE CHOCO E COCO



**50998**

2500 g

3

7,5 kg

8 x 11

3 h Temp. Ambiente

24

50-70 s microondas

# TARTAS RECTANGULARES - TARTES CUADRADOS

**CAKE DE CHOCOLATE**  
CAKE DE CHOCOLATE



**53317**

- 2300 g
- 3
- 6,9 kg
- 6 x 11
- 6 h nevera-frigorífico
- 24
- 50-70 s microondas

**ROCKY ROAD CAKE**  
ROCKY ROAD CAKE



**53316**

- 2350 g
- 3
- 7,05 kg
- 6 x 11
- 8 h nevera-frigorífico
- 36
- 4 h Temp. Ambiente





# PASTELERÍA Y PLANCHAS - PASTELARIA E PRANCHAS

## BROWNIE DE CHOCOLATE DOBLE BROWNIE DE CHOCOLATE DUPLO



**55006**

1600 g

3

4,8 kg

6 x 11

3 h Temp. Ambiente 24

## 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

15 min  
nevera-frigorífico



# ¿Sabías que... la tarta “[Red Velvet](#)” surgió en Estados Unidos durante la Segunda Guerra Mundial?

La tarta “Red Velvet” es un clásico en la repostería, conocida por su increíble color rojo intenso y su suave y esponjoso sabor a chocolate. Aunque su origen exacto es incierto, se cree que surgió en Estados Unidos durante la época de la Segunda Guerra Mundial.

Una de las curiosidades de esta tarta es que su color intenso puede variar dependiendo de los ingredientes utilizados. En sus inicios, se utilizaba betabel o remolacha para resaltar el color rojo, pero actualmente se suele emplear colorante alimentario. Además, la “Red Velvet” se sirve tradicionalmente acompañada de una suave crema de queso, que contrasta perfectamente con su sabor dulce.

Hoy en día, la “Red Velvet” se ha convertido en una de las tartas más populares y demandadas en todo el mundo, con variaciones que incluyen rellenos de frutos rojos, como fresas o frambuesas, y decoraciones elaboradas que hacen de esta tarta un verdadero deleite visual y gastronómico. Sin duda, ¡una delicia que merece la pena probar!

# Sabia que... o bolo “[Red Velvet](#)” surgiu nos Estados Unidos durante a Segunda Guerra Mundial?

O bolo “Red Velvet” é um clássico na confeitaria, conhecido pela sua incrível cor vermelha intensa e o seu suave e fofo sabor a chocolate. Embora a sua origem exata seja incerta, acredita-se que surgiu nos Estados Unidos durante a época da Segunda Guerra Mundial.

Uma das curiosidades deste bolo é que a sua cor intensa pode variar segundo os ingredientes utilizados. De início, utilizava-se Beta vulgaris ou beterraba para salientar a cor vermelha, mas atualmente costuma-se colocar corante alimentar. Além disso, o “Red Velvet” serve-se tradicionalmente acompanhado dum suave creme de queijo que contrasta com o seu sabor doce.

Hoje em dia, o “Red Velvet” converteu-se num dos bolos mais populares e procurados em todo o mundo, com variações que incluem recheios de frutos vermelhos, como morangos ou framboesas e decorações elaboradas que fazem deste bolo um verdadeiro deleite visual e gastronómico. Sem dúvida, uma delícia que vale a pena provar!





# FOCACCIAS Y PIZZAS

## FOCACCIAS E PIZZAS

**FOCACCIAS** | FOCACCIAS 84

---

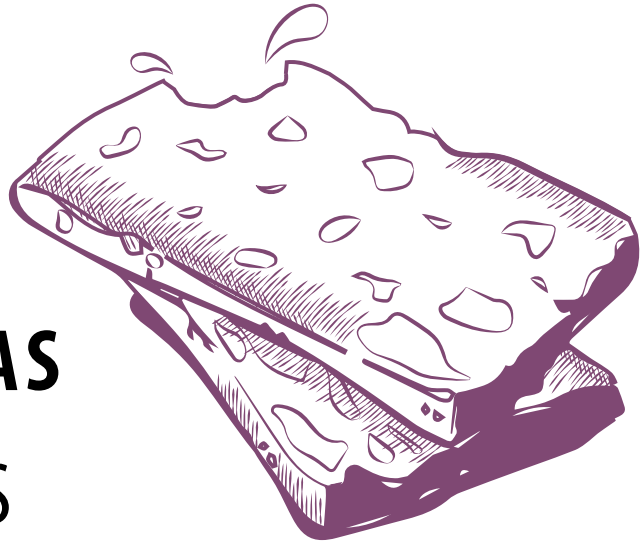
**PIZZAS** | PIZZAS 89

---



# FOCACCIAS Y PIZZAS

## FOCACCIAS E PIZZAS



### Lanterna®: lo mejor de Italia en cada bocado

Nuestra gama Lanterna® de focaccias y pizzas tiene el auténtico sabor mediterráneo que solo los paladares más gourmet saben apreciar.

Elaboradas siguiendo la receta original y con ingredientes naturales y de calidad, como el aceite de oliva, conservan su esencia y naturalidad. Por eso, no llevan ni colorantes ni aromatizantes artificiales.

¡No te cortes! Incorpóralas a tu negocio y haz "match" con tus clientes.

### Lanterna®: o melhor de Itália em cada dentada

A nossa gama Lanterna® de focaccias tem o autêntico sabor do mediterrâneo que apenas os paladares mais gourmet sabem apreciar.

Elaboradas seguindo a receita original e com ingredientes 100% naturais e de qualidade, como o azeite, conservam a sua essência e naturalidade. Por isso, não levam nem corantes nem aromatizantes artificiais.

Aproveite! Incorpore-as ao seu negócio e faça "match" com os seus clientes.

## FOCACCIAS Y PIZZAS - FOCACCIAS E PIZZAS

### FOCACCIAS - FOCACCIAS

#### FOCACCIA TRADIZIONALE 40X30

FOCACCIA TRADIZIONALE 40X30



**49232**

600 g

4 (4 x 1)

2,4 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 MEDITERRANEA 40X30

FOCACCIA MEDITERRANEA 40X30

(tomate, pimientos amarillos y rojos, aceitunas y alcaparras)  
(tomate, pimentos vermelhos e amarelados, azeitonas e alcaparras)



**49172**

800 g

4 (4 x 1)

3,2 kg

8 x 12

-

7-8 min

200-210°

#### FOCACCIA VEGETARIANA 40X30

FOCACCIA VEGETARIANA 40X30

(berenjenas, tomate, calabacín, cebolla, pimiento rojo y amarillo)  
(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 ALLA CIPOLLA 40X30 (cebolla)

FOCACCIA ALLA CIPOLLA 40x30 (cebola)



**49094**

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**  
FOCACCIA COM OLIVE TAGGIASCHE E POMORINI 40X30

(Olivas Taggiasca y tomate)  
(Azeitonas Taggiasca e tomate)



**50018**

800 g

4 (4 x 1)

3,2 kg

8 x 12

-

7-8 min

200-210°

**FOCACCIA MEDITERRÁNEA 15X20**  
FOCACCIA MEDITERRANEA 15X20



**49557**

200 g

40

8 kg

8 x 5

-

7-8 min

200-210°





## FOCACCIAS - FOCACCIAS

**FOCACCIA QUESO STRACCHINO 15X20**  
FOCACCIA QUEIJO STRACCHINO 15X20



**49190**

200 g      36      7,2 kg  
8 x 5      -      7-8 min  
200-210°

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



**49022**

100 g      55 (1x55)      5,5 kg  
8 x 5      -      3-5 min  
200-210°

**TRANCIO LIGURE**  
TRANCIO LIGURE



**51810**

180 g      30      5,4 kg  
8 x 6      -      2-3 min  
200°

**FOCACCIA TOAST CLÁSICA**  
FOCACCIA TOAST CLÁSICA



**50743**

140 g      16      2,24 kg  
6 x 12      -      2 min  
180-190°

**FOCACCETA ALL'OLIO PRECORTADA 120 G**  
FOCACCETA ALL'OLIO PRÉ-CORTADA 120 G



**49090**

120 g      16 (4 x 4)      1,92 kg  
6 x 10      -      2-3 min  
220-230°

**FOCACCINO CLÁSICO**  
FOCACCINO CLÁSICO



**52099**

110 g      27      2,97 kg  
9 x 5      -      2-3 min  
180-190°





## PIZZAS - PIZZAS

**PIZZA MARGHERITA 15X20**  
PIZZA MARGHERITA 15X20



**49552**

190 g

36

6,84 kg

8 x 5

-

8-10 min

180-190°

**BASE PIZZA NATURE**  
BASE PIZZA NATURE



**47369**

230 g

25

5,75 kg

8 x 6

-

6-8 min

230°





# ¿Sabías que... la focaccia es el pan plano más antiguo de Italia?

Las focaccias tienen sus orígenes en la antigua Roma donde, hace más de 4000 años, se elaboraban panes planos a los que se les añadían diferentes ingredientes para realzar su sabor. Sin embargo, fue en Génova, Italia, donde las focaccias se popularizaron y se les añadió el famoso tomate como ingrediente principal. A partir de ahí, se convirtieron en un plato típico italiano y más tarde se extendieron por todo el mundo.

Las focaccias pueden servirse como aperitivo, acompañamiento, bocadillo o plato principal y pueden llevar una gran variedad de ingredientes, desde hierbas frescas y aceite de oliva hasta tomate, queso y embutidos. Unas delicias ideales para cualquier hora del día y para todos los públicos, cuyo éxito radica en la combinación perfecta de textura crujiente y sabores intensos que pueden personalizarse al gusto. ¡Su versatilidad es increíble!

Ya sea para un desayuno rápido, una comida ligera o una cena, las focaccias son una opción versátil y deliciosa para añadir a tu menú.

# Sabia que... a focaccia é o pão plano mais antigo da Itália?

As focaccias têm as suas origens na antiga Roma onde, há mais de 4000 anos, elaboravam-se pães planos aos quais se acrescentavam diferentes ingredientes para realçar o seu sabor. No entanto, foi em Génova, Itália, onde as focaccias se popularizaram e onde lhes acrescentaram o famoso tomate como ingrediente principal. A partir daí, converteram-se num prato típico italiano e mais tarde estenderam-se por todo o mundo.

As focaccias podem ser servidas como aperitivo, acompanhamento, sanduíche ou prato principal e podem levar uma grande variedade de ingredientes, desde ervas frescas e azeite até tomate, queijo e enchidos. Umás delícias ideais para qualquer hora do dia e para todos os públicos, cujo êxito radica na combinação perfeita de textura estaladiça e sabores intensos que podem ser personalizados ao gosto. A sua versatilidade é incrível!

Seja para um pequeno-almoço rápido, um almoço leve ou um jantar, as focaccias são uma opção versátil e deliciosa para acrescentar ao seu menu.



# PANADERÍA PADARIA

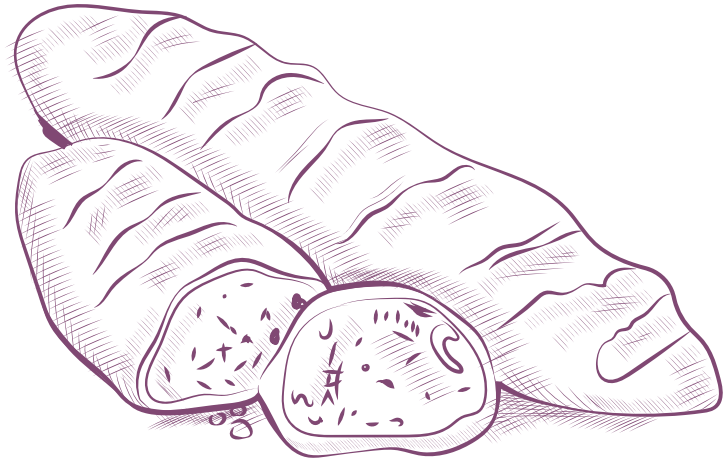
<b>PANADERÍA   PADARIA</b>	<b>96</b>
<b>PANES RÚSTICOS   PÃES RÚSTICOS</b>	<b>96</b>
<b>BAGUETTES   BAGUETES</b>	<b>99</b>
<b>MINIS   MINIS</b>	<b>100</b>
<hr/>	
<b>PANES FOOD SERVICE   PÃES FOOD SERVICE</b>	<b>103</b>
<hr/>	



# PANADERÍA

---

# PADARIA



## Tenemos el pan que buscan tus clientes

¡En Vandemoortele encontrarás la mejor variedad de panes! Disfruta de panes rústicos, multicereales, baguettes francesas y ciabattas italianas elaboradas con los mejores ingredientes y según las recetas tradicionales.

También ofrecemos panes Premium con masa madre, semillas y frutos secos, cocidos al horno de piedra sin aditivos. ¿A que suena bien?

Además, para el foodservice, contamos con opciones especiales como panes de hamburguesa y sándwiches, con acabados prehechos o totalmente cocidos y precortados. ¡Tú decides!

## Temos o pão que os seus clientes procuravam

Na Vandemoortele encontrará a melhor variedade de pães! Desfrute de pães rústicos, multicereais, baguettes francesas e ciabattas italianas elaboradas com os melhores ingredientes e segundo as receitas tradicionais.

Também oferecemos pães Premium com massa lèveda, sementes e frutos secos, cozidos no forno a lenha e sem aditivos. Soa bem, não soa?

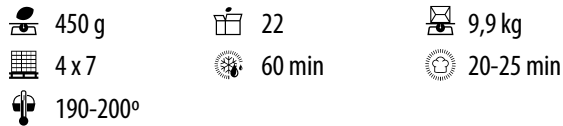
Além disso, para o foodservice, contamos com uma variedade de opções especiais como pães de hambúrguer e pães para elaborar sandes, com acabamentos meio pré-cozidos no forno ou totalmente cozidos e pré-cortados. Você decide!

## PANES RÚSTICOS - PÃES RÚSTICOS

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



**41130**



### PÉRÈNE CON NUECES PÉRÈNE COM NOZES



**38341**



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



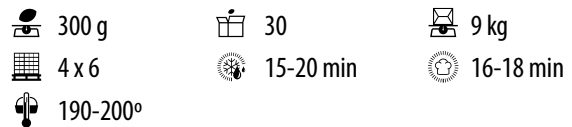
**43653**



### RÚSTICO CON SEMILLAS RÚSTICO COM SEMENTES



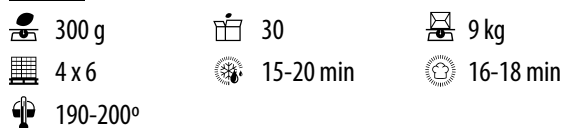
**35111**



### RÚSTICO CON NUECES RÚSTICO COM NOZES



**29054**



### PARISIENNE PARISIENNE



**45148**





# PANES RÚSTICOS - PÃES RÚSTICOS

## RÚSTICA DUCHESSE RÚSTICA DUCHESSE



**37379**

280 g

28

7,84 kg

4 x 7

30 min

12-14 min

200-210°

## BAGUELINO BROWN CON SEMILLAS Y CEREALES BAGUELINO BROWN COM SEMENTES E CEREAIS



**50217**

125 g

40

5 kg

4 x 9

30 min

4-6 min

200°

## PAN CON FRUTAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS PÃO COM FRUTOS, NOZES E SEMENTES



**53561**

350 g

24

8,4 kg

4 x 7

30 min

15-17 min

200°





# BAGUETTES - BAGUETES

## PARISIENNE PARISIENNE



**37995**

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

## BAGUETTE 5 CORTES BAGUETE 5 CORTES



**37728**

280 g	33	9,24 kg
4 x 7	10-15 min	10-12 min
200-210°		

## MEDIA BAGUETTE LARGE MEIA BAGUETE GRANDE



**37994**

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

## 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°		

## MINIS - MINIS

### MINI PANES RÚSTICOS MINI PANES RÚSTICOS



**23375**

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

### PANECILLO BRUNCH NATURE PÃOZINHO BRUNCH NATURE



**40137**

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

### 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°		

### MINI SANDWICH FINNIUM MINI SANDWICH FINNIUM



**53932**

25 g	200	2 kg
4 x 8	30 min	-
-		





# PANES FOOD SERVICE - PÃES FOOD SERVICE

## CUADRADO CON SEMILLAS QUADRADO COM SEMENTES



**43645**

120 g	40	4,8 kg
4 x 10	30 min	10-12 min
200-210°		

## FOSSETTE® FOSSETTE®



**53025**

100 g	33	3,3 kg
8 x 6	30 min	2-3 min
190-200°		

## FOSSETTE® MULTICEREALES FOSSETTE® MULTICEREAIS



**53691**

100 g	33	3,3 kg
8 x 6	30 min	4 min
180°		

## PANGOG CON CÚRCUMA PANGOG COM CÚRCUMA



**51097**

90 g	32	2,88 kg
8 x 7	30 min	2-3 min
180°	Horneado opcional Cozimento opcional	

## PAN RÚSTICO PÃO RÚSTICO



**53374**

95 g	48	4,56 kg
7 x 4	30 min	-
-		

## BURGUER BRIOCHE BURGER BRIOCHE



**53882**

80 g	34	2,72 kg
7 x 8	50-60 min	-
-		

# PANES FOOD SERVICE - PÃES FOOD SERVICE

## BURGER BLACK CON SÉSAMO BUGER BLACK COM GERGELIM



**53897**

80 g	30	2,4 kg
8 x 7	50-60 min	2-3 min
-		

## BURGER SIGNATURE CON SEMILLAS BURGER SIGNATURE COM SEMENTES



**52725**

80 g	30	2,4 kg
7 x 8	30 min	2-3 min
180°		

## BURGER CON SÉSAMO Y COMINO NEGRO BURGER COM GERGELIM E COMINHO PRETO



**51645**

80 g	60	4,8 kg
4 x 7	30 min	2-3 min
180°	Horneado opcional Cozimento opcional	

## BURGER DE QUESO BURGER DE QUEIJO



**50919**

90 g	70	6,3 kg
7 x 4	10-15 min	6-8 min
180-190°		

## BURGER QUEEN BURGER QUEEN



**53611**

85 g	30	2,55 kg
7 x 8	45 min	2-3 min
180°		

## PANINO GRIGLIATO PRECORTADO PANINO GRIGLIATO PRÉ-CORTADO



**49061**

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



# PANES FOOD SERVICE - PÃES FOOD SERVICE

## BASTONCINO CON OLIVAS BASTONCINO COM AZEITONAS



**49053**

100 g

60

6 kg

8 x 6

-

8-12 min

200-210°

## CIABATTINA DI GRANO DURO CIABATTINA DI GRANO DURO



**49041**

100 g

32 (1x32)

3,2 kg

9 x 7

-

4 min

200°





# ¿Sabías que... ¿Sabías que los panes con masa madre son cada vez más demandados?

En los últimos años, el pan con masa madre se ha convertido en una auténtica tendencia en el mercado de la panadería. Cada vez son más los clientes que se decantan por esta tipología de panes, buscando sabores auténticos y productos más saludables.

Una de las principales razones por las que el pan con masa madre ha ganado popularidad es por los beneficios organolépticos que aporta. La masa madre, elaborada a base de agua y harina fermentada de forma natural, le proporciona al pan un sabor más complejo, con matices ácidos y aromas únicos. Su textura también resulta más suave y esponjosa, lo que hace que cada bocado sea una experiencia sensorial única.

Pero no solo en cuanto al sabor se refiere, el pan con masa madre también tiene una serie de beneficios nutritivos. Gracias a la fermentación natural, se produce una descomposición de los compuestos presentes en el grano, lo que facilita la digestión y la absorción de nutrientes por parte del organismo. Además, el proceso de fermentación también elimina o reduce los niveles de gluten, haciendo que el pan sea más adecuado para aquellas personas con intolerancias o sensibilidades al gluten.

En nuestro catálogo encontrarás diferentes opciones de panes elaborados con masa madre: [Pérène con Semillas y Cereales](#), [Pérène con Nueces](#), [Baguelino Brown con Semillas y Cereales](#), [Parisienne](#) y nuestro [Fossette](#).

# Sabia que... os pães com massa lèveada são cada vez mais procurados?

Nos últimos anos, o pão com massa lèveada converteu-se numa autêntica tendência no mercado da panificação. Cada vez são mais os clientes que optam por esta tipologia de pães, procurando sabores autênticos e produtos mais saudáveis.

Uma das principais razões pelas quais o pão com massa lèveada ganhou popularidade é pelos benefícios organolépticos que proporciona. A massa lèveada, elaborada à base de água e farinha fermentada de forma natural, proporciona ao pão um sabor mais complexo, com matizes ácidos e aromas únicos. A sua textura também é mais suave e fofinha, o que faz com que cada dentada seja uma experiência sensorial única.

Mas não é apenas devido ao sabor que se deve esta preferência; o pão com massa lèveada também tem uma série de benefícios nutritivos. Graças à fermentação natural, produz-se uma decomposição dos compostos presentes no grão, o que facilita a digestão e a absorção de nutrientes por parte do organismo. Além disso, o processo de fermentação também elimina ou reduz os níveis de glúten, fazendo com que o pão seja mais adequado para aquelas pessoas com intolerâncias ou sensibilidade ao glúten.

No nosso catálogo encontrará diferentes opções de pães elaborados com massa lèveada: [Pérène com Sementes e Cereais](#), [Pérène com Nozes](#), [Baguelino Brown com Sementes e Cereais](#), [Parisienne](#) e o nosso [Fossette](#).

# ¿Quieres saberlo todo sobre nuestra gama?

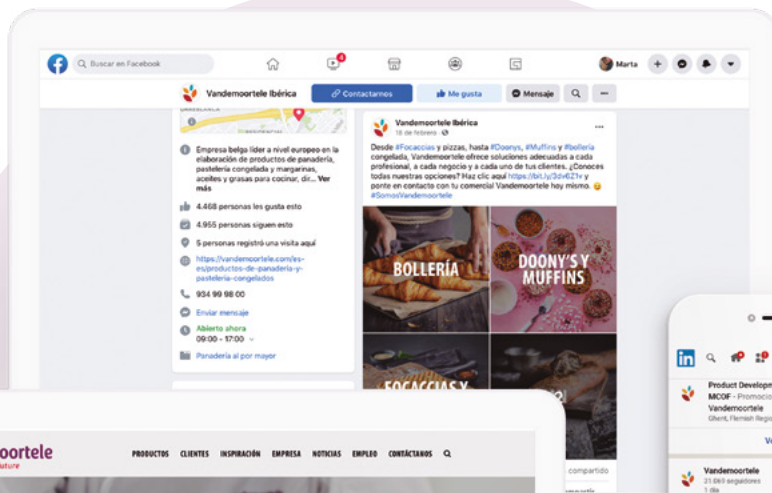
## Quer saber tudo sobre a nossa gama?

Conéctate a [www.vandemoortele.com](http://www.vandemoortele.com) para tener la información de este catálogo con nuestros productos, novedades, y últimas tendencias del sector actualizada y síguenos en nuestros canales de [Facebook](#), [LinkedIn](#) y [YouTube](#) para disfrutar de contenidos especiales hechos para ti.

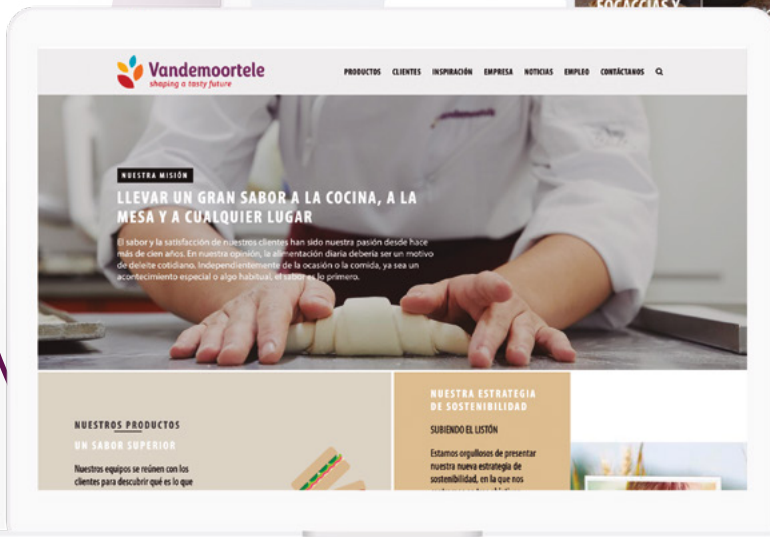
Visite o nosso site [www.vandemoortele.com](http://www.vandemoortele.com) para ter as informações deste catálogo com os nossos produtos, novidades e últimas tendências do sector actualizada e siga-nos nos nossos canais do [Facebook](#), [LinkedIn](#) e [YouTube](#) para desfrutar de conteúdos especiais elaborados para si.



Facebook



LinkedIn



Web



YouTube





NUESTRAS MARCAS | NOSSAS MARCAS

**BANQUET**  
DEPUIS **D'OR** 1983



**Lanterna**  
FOCACCE E PIZZE

 **Vandemoortele**  
PROFESSIONAL

Vandemoortele Europe NV, Sucursal en España  
C/ Sant Martí de l'Erm num. 1, Planta 5ª 08960 Sant Just Desvern.  
Tel.: 934 99 98 00

[www.vandemoortele.com](http://www.vandemoortele.com)



**Escanea y accede al catálogo digital**  
Digitalize e acesse o catálogo digital

Síguenos en  
Seguimos em



@vandemoorteleiberica