

Novedades OTOÑO 2025



TENDENCIAS TEMPORADA

Otoño 2025

Para el próximo otoño, las tendencias en panadería y bollería se orientan hacia la innovación en sabores y texturas, así como hacia la fusión de estilos e inspiraciones.

¿Pistacho o chocolate?

Si hasta hace bien poco ningún ingrediente podía rivalizar con el chocolate, estos últimos meses le ha salido un competidor que sigue pegando fuerte y está en boca de consumidores de todas las edades: el pistacho. Para que no tengas que elegir, te presentamos especialidades que incorporan los dos sabores de moda, ¡incluso ambos a la vez!

Bocados suculentos para afrontar la nueva temporada.

Recién horneadas, nuestras apetitosas creaciones saladas son tentaciones difíciles de resistir. Como sabemos que también te gusta echar a volar tu imaginación, te proponemos, además, panes con mucha personalidad que potenciarán el sabor y el aroma de tus recetas exponencialmente.

¡Bienvenido, otoño!



ÍNDICE

PAN

Medio Redondo Obrador Centeno _ p.5

Hogazas Saint Honoré _ p.7

Panes Fully Baked _ p.9

Pizzaccias y La Buffone _ p.11

BOLLERÍA SALADA

Delicia de Jamón y Queso _ p.13

Triángulo Cinco Quesos _ p.15

BOLLERÍA DULCE

Pistacho Roll _ p.17

Knots _ p.19

Cubes _ p.21

Croissant Maison _ p.23

Croissant Pistacho _ p.25

Croissant Chocolatina Negra _ p.27

Tartaletas de Fruta _ p.29

AMERICAN BAKERY

Mini Muffins _ p.31

Delicakes _ p.33

Cookies Listas _ p.35

NY Cookies Puck _ p.39

Dubai Style _ p.41

DOTS®

Bombs _ p.43

Ciambella _ p.45

LYKKE

Buñuelos _ p.47

Plumcakes by Albert Adrià _ p.49

Plumcakes Precortados _ p.51

Cheesecake con Chocolate Blanco _ p.53

Tartas de Manzana _ p.55

Carrot Cake Sin Gluten _ p.57

Resumen Novedades _ p.59

SAINT
HONORÉ

by Pere Gallés

Pere Gallés



MEDIO REDONDO OBRADOR CENTENO

Este nuevo pan redondo de la gama Saint Honoré presenta una corteza con greña natural y vetas blancas y doradas gracias al heñido manual del pan.

Con un carácter marcado por su **miga con estructura** y sus **alveolos irregulares**, destaca por las **semillas de mijo, teff, chía y linaza** que incorpora, además de por la **masa madre de centeno** con que lo elaboramos.



61749
Medio Redondo Obrador
Centeno

28 u / 175 g / 6x6 / 45-60' descongelar
200º / 10' horno / 12 cm

Destaca por:

-  100% NATURAL
-  ALTO EN FIBRA
-  CLEAN LABEL
-  PAN ARTESANO
-  CALIDAD PREMIUM
-  FORMADO MANUAL
-  ALTA HIDRATACIÓN
-  COCIDO EN HORNO DE PIEDRA



DESTACARÁ POR SU BUEN TAMAÑO
EN TU CARTA DE PANES



IDEAL PARA REBANAR
COMO PAN DE MESA

SAINT
HONORÉ

by Pere Gallés

Saint Honoré

HOGAZAS SAINT HONORÉ

Elaboramos estas tres nuevas hogazas rústicas de calidad superior siguiendo el singular **proceso de elaboración Saint Honoré**, sin prisa y con todo el cariño y el buen hacer de este oficio ancestral que es la artesanía panadera.

60824

Hogaza Calabaza y Nueces

18 u / 350 g / 6x6 / 30-40' descongelar
180° / 18-20' horno / 26 cm

De corteza dorada oscura, alveolado irregular y sabor floral y aromático, incorpora calabaza, nueces y cúrcuma.



68911

Hogaza Almendra y Avellana

18 u / 350 g / 6x6 / 30-40' descongelar
180° / 18-20' horno / 26 cm

Con una personalidad mediterránea repleta de cálidos matices, su receta incluye masa madre de trigo bio, centeno, avellana, almendra, sésamo y linaza.



65867

Hogaza Remolacha

16 u / 500 g / 6x6 / 40' descongelar
180° / 20-30' horno / 65867 cm

Única e inconfundible gracias a su corteza rojiza decorada con semillas de teff, la elaboramos con remolacha, masa madre y harina de trigo bio.



Destaca por:



PANES ARTESANOS



CALIDAD PREMIUM



FORMADO MANUAL



LARGAS FERMENTACIONES



ALTA HIDRATACIÓN



COCIDOS EN HORNO DE PIEDRA



ESPECIALMENTE INDICADOS PARA
MARIDAJES.



DISTINGUE TU CARTA DE PANES CON ESTAS
ESPECIALIDADES PREMIUM.

DESCONGELAR
& LISTO ❄️

PANES FULLY BAKED

Sin tener que hornearlos y con la máxima calidad: todas las variedades de la familia Fully Baked son esponjosas por dentro, crujientes por fuera y suavemente aromáticas, y presentan una corteza enharinada con una vistosa greña que las hacen muy atractivas.

Te proponemos cuatro formatos distintos que se adaptan a las necesidades de tu negocio.

61272
Panecillo Fully Baked
200 u / 35 g / 4x7
10-15' descongelar / 8,8 cm



62227
Tercio Fully Baked
100 u / 65 g / 4x7
15-20' descongelar / 16 cm



62408
Flautín Puntas Fully Baked
70 u / 75 g / 4x7
20-25' descongelar / 20 cm



67221
Media Baguette Fully Baked
60 u / 115 g / 4x7
20-25' descongelar / 27,5 cm



Destaca por:



100% NATURAL



CLEAN LABEL



CON MASA MADRE DE CERVEZA



MÁXIMA PRACTICIDAD:
DESCONGELAR Y SERVIR



AHORRO DE TIEMPO



CALIDAD ARTESANA



PLUS ESPECIAL: UN GOLPE DE CALOR PARA
QUE QUEDE MÁS CRUJIENTE



ESPECIAL HORECA



PREPARA TUS BOCADILLOS
SEGÚN LA DEMANDA.



APORTA CARÁCTER A TUS
BOCADILLOS MÁS ESPECIALES.

Cristallino
100% NATURAL

FERMENTACIÓN
36
HORAS



PIZZACCIAS Y LA BUFFONE

De calidad excepcional gracias a su masa ligera y aireada, su **proceso de 36 h de fermentación** y el toque único del aceite de oliva virgen extra. Elaboradas con una singular combinación de **harina de arroz, soja y trigo**, que les da una textura inconfundible, y con nuestro **prefermento casero**, que les aporta un sabor y una esponjosidad incomparables.

Tres formatos irresistibles:

- **Dos ovalados**, ideales para porciones individuales o para compartir.
- **Y uno rectangular**, perfecto para quienes buscan una opción más alargada.



62748
Mini Pizzaccia

24 u / 100 g / 8x8
10' descongelar
220º / 4-5' horno
15 cm

61574
Pizzaccia

14 u / 250 g / 8x8
10' descongelar
220º / 5' horno
28 cm

65679
La Buffone

12 u / 220 g / 8x8
10' descongelar
220º / 4-5' horno
30 cm

Destaca por:



ACEITE DE OLIVA



100% NATURAL



CLEAN LABEL



MUY ALTA HIDRATACIÓN



INGREDIENTES DE GRAN CALIDAD



FORMADO MANUAL



DEL CONGELADOR AL HORNO 5 MINUTOS



PARA PROPUESTAS TAKE-AWAY



LISTAS AL 98%.
BASTAN 5 MINUTOS DE COCCIÓN.



**PRESENTAS CON LOS TOPPINGS Y
RELLENOS PREFERIDOS POR TUS CLIENTES.**



DELICIA DE JAMÓN Y QUESO

Rellenamos esta deliciosa napolitana de margarina de tamaño medio con una **loncha de york** y **crema de queso**, y la decoramos con **queso gouda rallado** y **semillas de lino** para que tú solo tengas que hornearla y ofrecérsela a tus clientes.



61497
Delicia de Jamón y Queso

60 u / 90 g / 8x9 / 15-30' descongelar
170°-180° / 15-15' horno / 9 cm

Expón esta nueva variedad en tu mostrador junto con:



43250
Rollito de Salchicha y Ketchup

Destaca por:

-  26% DE RELLENO
-  RELLENA DE INGREDIENTES DE CALIDAD
-  DESCONGELAR Y HORNEAR
-  FÁCIL MANIPULACIÓN
-  YA DECORADA
-  PRODUCTO DE IMPULSO



SU TAMAÑO MEDIO ES IDEAL PARA COMO
TENEMPIÉ A CUALQUIER HORA.



FÁCIL DE TOMAR, SERÁ LA ESTRELLA
DE TUS SERVICIOS DE CATERING.

LØVEN

TRIÁNGULO CINCO QUESOS

De lejos podría parecer una porción de pizza, pero en cuanto te acercas descubres que es mucho más. Nuestro triángulo de masa danesa destaca por su volumen y su vistoso relleno de cinco exquisitos quesos: **gouda, emmental, mozzarella, cheddar rojo y stilton**.

De mordisco fácil, en boca sorprende su crepitante y liviano exterior y enamora su corazón denso y cremoso.



60812
Triángulo Cinco Quesos

35 u / 133 g / 8x12 / 10-12' descongelar
175°-180° / 15-18' / 14 cm

Expón esta nueva variedad en tu mostrador junto con:



60808
Triángulo Mixto



60807
Triángulo Espinacas

Destaca por:



DESCONGELAR Y HORNEAR



INGREDIENTES DE CALIDAD



PRODUCTO DE IMPULSO



IDEAL GRAB&GO



CRUJE AL MORDER



LLENA DE SABOR TU MOSTRADOR
CON ESTA LLAMATIVA PIEZA.



CINCO DELICIOSOS QUESOS EN UNA COMBINACIÓN
PERFECTA PARA DISFRUTAR SIN PRISAS.

LØVEN



PISTACHO ROLL

Enrollamos la exquisita masa que elaboramos con harina, huevos y mantequilla alrededor del relleno más popular del momento: **pasta de pistacho con trocitos del fruto seco de moda.**



61748
Pistacho Roll

30 u / 112 g / 8x9 / 30-50' descongelar
180° / 10' horno / 12 cm



Incluye una manga de icing pistacho para decorar con un toque aún más especial.

Amplía tu gama de Rolls Loven con:



62457
Cinnamon Roll



64566
Cacao Roll

Destaca por:



24% DE RELLENO



SIN AROMAS NI COLORANTES ARTIFICIALES



RECETA GOURMET



HORNEAR AL PUNTO PARA PRESERVAR SU TERNURA



PRODUCTO DE IMPULSO



DECÓRALO A TU GUSTO



ATRACTIVO FORMATO



DECORA CADA PIEZA CON LA MANGA DE CREMA DE PISTACHO QUE ENCONTRARÁS EN LA CAJA.



UNA NUEVA TENTACIÓN PARA TUS BUFÉS DE DESAYUNO.

LØVEN

KNOTS

Para preparar estas dos especialidades escandinavas, anudamos cada cordón de **masa danesa de mantequilla** manualmente, uno a uno, y rellenamos y decoramos con dos sabores distintos para que tus clientes puedan elegir su favorito.



83643
Knot Cacao

40 u / 90 g / 8x16 / 20-30' descongelar
165° / 15' / 10,4 cm

Relleno de chocolate en la masa y decorado con trocitos de almendra.



83642
Knot Canela

36 u / 90 g / 8x16 / 30' descongelar
165° / 15-18' / 11 cm

Relleno de canela en la masa y decorado con trocitos de azúcar.

Destaca por:



ELABORADOS CON MANTEQUILLA



28% DE RELLENO - Knot Cacao
20% DE RELLENO - Knot Canela



DESCONGELAR Y HORNEAR



MÁXIMA TERNURA



INGREDIENTES DE CALIDAD



ELABORACIÓN ARTESANAL



RECETA TRADICIONAL



BRUCH CON CATEGORÍA. BRILLARÁN CON LUZ PROPIA EN TU ESTABLECIMIENTO.



UNA MERIENDA MUY FRESCA. SÍRVELO JUNTO CON UN ZUMO HELADO.

LØVEN

CUBES

Tres nuevas variedades para elevar al cubo el placer de tus clientes más jóvenes, porque nuestros Cubes estrenan **nueva receta** y ahora son aún más **tiernos, golosos e instagramables**.

Para tu mayor comodidad, te los servimos en **placas de 14 piezas pegadas**, sin apenas corteza y con toda su esponjosidad. Solo tendrás que descongelarlos. Qué fácil, ¿verdad?

67684 Cube Caramel Biscuit

2 placas-14u / 1.820 g / 7x6
240' descongelar / 53 cm

Con crema de galleta caramelizada y trocitos de galleta caramelizada, destaca por su interesante contraste de texturas.



67686 Cube Avellana

2 placas-14u / 1.820 g / 7x6
240' descongelar / 53 cm

Con crema de avellana y trocitos de avellana, el fruto seco mediterráneo que nunca falla.



67688 Cube Pistacho

2 placas-14u / 1.960 g / 7x14
240' descongelar / 53 cm

Con crema de pistacho y trocitos de pistacho, el ingrediente del momento ¡y quizás el más vistoso!



Destaca por:



PRODUCTO INNOVADOR



SABORES DE MODA



READY TO EAT & READY TO SERVE!



MÁXIMA TERNURA



DOS DÍAS FRESCOS UNA VEZ DESCONGELADOS



COMBINA LOS TRES CUBES Y TIENTA A TUS CLIENTES MÁS A LA ÚLTIMA.



OFRECE EN DEGUSTACIÓN LOS TRES SABORES PARA INCENTIVAR EL CONSUMO

VIENNOISERIE
SOPHIE
PUR
BEURRE

CROISSANT MAISON

Elaboramos este croissant de categoría superior con **mantequilla francesa de origen protegido AOP Charentes-Poitou**, que se caracteriza por su sabor a nuez, su textura fina y cremosa y sus extraordinarias cualidades para el *feuilletage*.

Es un croissant-joya que enrollamos con cuatro vueltas y media, hasta lograr su personalísima forma de diamante, que potencia aún más su carácter único, verdaderamente icónico.



62908
Croissant Maison

24 u / 75 g / 8x9 / 40' descongelar
165° / 17' / 11,8 cm

Amplía tu selección de croissants Sophie con:



62506
Croissant Masa Madre Sophie

Destaca por:



24% MANTEQUILLA AOP



DESCONGELAR Y HORNEAR



CROISSANT PREMIUM



RECETA GOURMET



CALIDAD ARTESANA



LIVIANAMENTE CRUJIENTE



SÍRVELO CON CAFÉ O CHOCOLATE MUY CALIENTES, **AL ESTILO FRANCÉS.**



EL TRUCO DE QUIEN SABE: EN NUESTRO PAÍS VECINO, LOS CROISSANTS RECTOS SON LOS DE MANTEQUILLA.

sélection
D'OR



CROISSANT PISTACHO

Rellenamos este croissant, de masa de margarina, con una **chocolatina de pistacho**, el sabor de moda, y lo decoramos con trocitos de pistacho para que tú solo tengas que hornearlo. Un placer gourmet que triunfará en tu establecimiento.



60045 Croissant Pistacho

46 u / 105 g / 8x9 / 15-30' descongelar
170-180° / 15-20' / 12 cm

Amplía tu selección de pistacho con:



67056
Dots® Pistacho



65051
Muffin Tulipe Pistacho

Destaca por:



17% DE RELLENO



DESCONGELAR Y HORNEAR



FÁCIL MANIPULACIÓN



CONSUMO POR IMPULSO



ASPECTO ARTESANO



SABOR TRENDY



DISFRUTA TU SABOR FAVORITO DONDE
Y CUANDO QUIERAS.



IDEAL PARA UNA PAUSA DULCE Y SOFISTICADA,
CON EL TOQUE ÚNICO DEL PISTACHO.

sélection
D'OR



CROISSANT CHOCOLATINA NEGRA

Decorado con láminas de chocolate, **relleno con una barrita de chocolate negro** y listo para cocer, es la pieza ideal para los auténticos amantes del chocolate.



60836

Croissant Chocolatina Negra

46 u / 106 g / 8x9 / 15-30' descongelar
170-180° / 15-20' / 12 cm

Amplía tu selección de croissants con:



67898

Croissant Almendra

Destaca por:



CHOCOLATE AL 50% DE CACAO



HORNEAR Y SERVIR



YA DECORADO



CONSUMO POR IMPULSO



SABOR SIEMPRE DE MODA



MULTIPLICA SU INTENSIDAD.
SÍRVELO CON TU MEJOR CAFÉ.



TAKE AWAY GANADOR CON EL CROISSANT
DE CHOCOLATE CON MÁS CARÁCTER.



TARDALETAS DE FRUTA

Estas originales piezas, especialmente llamativas por las grandes piezas de fruta que incorporan, se pueden personalizar en el punto de venta. Fáciles y rápidas de elaborar, **preservan sus cualidades organolépticas**, sin humedecerse ni ablandarse: el azúcar moreno de su base no solo eleva su sabor, sino que, además, hace que se mantengan **crujientes durante todo el día**.



85645 Tartaleta Frutos del Bosque

24 u / 102 g / 8x19
15' descongelar
170-180° / 15-20' / 11,5 cm

Con mermelada de frambuesa y arándanos enteros.

85646 Tartaleta Manzana al Horno

18 u / 150 g / 8x15
20' descongelar
170-180° / 15-20' / 11,5 cm

Con compota de manzana y gajos enteros de manzana.

Destaca por:



ELABORADO CON MARGARINA



SIN COLORANTES ARTIFICIALES



24% DE RELLENO - Tartaleta Frutos del Bosque
56% DE RELLENO - Tartaleta Manzana



ALTA REPOSTERÍA



DESCONGELAR Y HORNEAR



INGREDIENTES DE CALIDAD



RECETA ARTESANA



FORMATO DIFERENCIAL



DALES TU TOQUE PERSONAL
OFRECIÉNDOLAS CON UN BATIDO O UN
SMOOTHIE DE ARÁNDANOS



**VE HORNEANDO A DEMANDA, SON
RÁPIDAS DE PREPARAR.**

Ruth's
American Style Recipe



MINI MUFFINS

Los tres sabores más demandados, ahora en formato pequeño, pero igualmente **vestidos con su tradicional cápsula**, que realza su apetitoso aspecto artesano. ¿Quién podría resistirse a un capricho tan sugerente?



63459

Mini Muffin Blueberry

Con trocitos de arándanos, que contrastan delicadamente con su dulce y esponjosa masa.



61825

Mini Muffin Double Choc

Con trocitos de bombón, que seducen desde el primer bocado.

66921

Mini Muffin Sabor Vainilla

El gran clásico, que enamora por su aroma tan característico.



110 u / 37 g / 4x12 / 15-30' descongelar / 4,7 cm

Destaca por:



MÁXIMA PRACTICIDAD:
DESCONGELAR Y SERVIR



SABORES MUY DEMANDADOS



CONSUMO POR IMPULSO



SU TAMAÑO INVITA A REPETIR



TERNURA Y ESPONJOSIDAD



ESPECIAL HORECA



DARÁN UNA NOTA DE COLOR A TUS BUFÉS DE DESAYUNOS.



LA DULZURA SUAVE DE LA VAINILLA EN UN BOCADO TIERNO Y RECONFORTANTE.



DELICAKES

Dos especialidades **tiernas y esponjosas, de masa aireada y textura fundente**, envueltas para regalo del paladar en cápsulas de papel de estraza que potencian su aspecto artesano.



62955

Delicake Blueberry

Con arándanos, mermelada de frutas del bosque, *crumble*, harina, huevo, aceite y un toque de ralladura de limón.

24 u / 110 g / 8x14

30-35' descongelar / 9,7 cm



61756

Delicake Macadamia

Con *crème brûlée*, trocitos de macadamia garrapiñada, harina, huevo y aceite.

24 u / 110 g / 8x14

30-35' descongelar / 9,7 cm

Destaca por:



12% DE RELLENO



MÁXIMA TERNURA



PRACTICIDAD: DESCONGELAR Y SERVIR



INGREDIENTES DE CALIDAD



ASPECTO ARTESANAL



BOLLERÍA PREMIUM



REINARÁN EN DESAYUNOS, MERIENDAS
Y POSTRES SOFISTICADOS.



COMBÍNALOS CON
INFUSIONES MUY ESPECIADAS.

COOKIES LISTAS

Con esta nueva línea de cookies que preparamos con el **toque maestro del horno combinado**, inducción y convección, logramos la **textura ideal para cada sabor**, desde la *chewing* pura de la de pistacho, hasta la de brownie, la más abizcochada.

34 u / 76 g / 13x13 / 30-35' descongelar / 10,5 cm

Destaca estas cookies y preséntalas con el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



Destaca por:



INGREDIENTES DE CALIDAD



PRACTICIDAD: DESCONGELAR Y SERVIR



FÁCIL MANIPULACIÓN



COMPRA POR IMPULSO



IDEAL GRAB&GO



COMBINA CADA COOKIE CON UNA BEBIDA DISTINTA.



DALE UN TOQUE DE COLOR A TUS BUFÉS DE DESAYUNO.

Ruth's
American Style Recipe



62469

Cookie Oatmeal

Mantequilla, granola, pasas, nueces
y trozos de chocolate negro.



61783

Cookie Pistachio

Mantequilla, pistacho y trocitos de
pistacho y de bombón blanco.



60253

Cookie Fully Baked White Chocolate Raspberry

Mantequilla, chocolate blanco, leche, huevo,
frambuesa y azúcar moreno.



60252

Cookie Fully Baked Double Chocolate

Mantequilla, chocolate con leche, chocolate negro,
leche, huevo, frambuesa y azúcar moreno.



62579

Cookie Brownie

Mantequilla, nueves, cacao
y trozos chocolate negro.



61589

Cookie Banana Bread

Mantequilla, puré y chips de banana,
nueces, copos de avena y canela.



60251

Cookie Fully Baked Triple Chocolate

Mantequilla, 33% de chocolate leche,
huevo y azúcar moreno.



62575

Cookie Dubai Style

Crema de pistacho, bombón y delicadas
hebras dulces de pasta de kataifi tostado.

Ruth's
American Style Recipe

NY COOKIES PUCK

¡Ya en nuestro país **las cookies que son trending topic en Nueva York!** Te servimos estas dos cookies extragrandes con su masa en crudo para que, en cuanto las hornees, desvelas su tierno y denso corazón y su corteza crujiente.

62759 NY Cookie Puck Double Choc

Con chunks de chocolate negro y con leche, azúcar moreno, huevo y mantequilla.

60 u / 120 g / 8x16
170° / 16' horno / 7,4 cm



62450 NY Cookie Puck Pecan

Con nueces pacanas y chips de chocolate, azúcar moreno, huevo y mantequilla.

60 u / 120 g / 8x16
170° / 16' horno / 7,4 cm



Destaca por:



ELABORADO CON MANTEQUILLA



ASPECTO ARTESANO



MÁXIMA CALIDAD



DIRECTO AL HORNO SIN DESCONGELAR



IDEAL GRAB&GO



COMPRA POR IMPULSO



PRODUCTO TRENDY



PERSONALÍZALAS AÚN MÁS
ANTES O DESPUÉS DE HORNEAR.



¡MÁS ES MÁS!
DESTACARÁN EN TU MOSTRADOR.

Ruth's
American Style Recipe



DUBAI STYLE

¡El sabor más *trendy* del momento!

Directo desde TikTok y arrasando en todo el mundo, llega Dubai Style, una explosión de sabor en tres irresistibles versiones: Dots, Cookie y Muffin. Elaboradas con una exquisita crema de pistacho, bombón y delicadas hebras dulces de pasta katafi, que aportan una textura crujiente única. Un sabor diferente, original y lleno de *glamour*.

DOTS®
ORIGINAL

67925
Dots® Dubai Style

36 u / 72 g / 8x16
20-25' descongelar / 9,3 cm



Ruth's
American Style Recipe

62575
Cookie Dubai Style

34 u / 72 g / 13x13
30-35' descongelar / 10,5 cm



62589
Muffin Dubai Style

15 u / 125 g / 8x17
30-60' descongelar / 8,8 cm



Destaca por:



PRACTICIDAD: DESCONGELAR Y SERVIR



FÁCIL MANIPULACIÓN



PRODUCTOS TRENDIES



ESPECIAL PARA CLIENTES JÓVENES



MUY INSTAGRAMEABLES



DESTACA EL SINGULAR RELLENO
DEL MUFFIN DE MODA.



ACOMPaña ESTAS COOKIES
CON TU INFUSIÓN FAVORITA.



BOMBS

Te presentamos tres berlinas mini **esponjosas por dentro y crujientes por fuera** que llenarán de color tus propuestas: sus llamativos colores no dejarán indiferente a nadie.



67682
Bomb Pistacho

Pistacho al cubo: cobertura de bombón de pistacho y trocitos de pistacho, y relleno de crema al pistacho.

50 g



67683
Bomb Coco

Nuestro copo de nieve: con cobertura y relleno de bombón blanco y decorado con coco rallado.

48 g



67685
Bomb Cacao

El gran clásico: cobertura de bombón negro y relleno de crema con avellanas y cacao.

41 g

40 u/ 8x18/ 30-40' descongelar / 6,6 cm

Destaca por:



DESCONGELAR Y SERVIR



MÁXIMA TERNURA



COMPRA POR IMPULSO



SABORES DE MODA



CRUJEN AL MORDER



TUS BUFÉS DE DESAYUNO, MÁS ATRACTIVOS.
VISTE DE COLOR TUS PROPUESTAS.



COMBOS QUE COMBINAN.
PARA CADA VARIEDAD, SU BEBIDA.

DOTS[®]
ORIGINAL

CIAMBELLA

Hemos mejorado nuestra Ciambella para que tus clientes disfruten aún más de la experiencia de saborearla, porque ahora tiene...

- Mayor **volumen**
- Mayor **ternura**
- Un aspecto **más dorado**
- Y un azucarado de **más intensidad**



61295
Ciambella

26 u / 116 g / 4x14
20-30' descongelar / 12,5 cm

Expón esta nueva variedad en tu mostrador junto con:



24690
Big Dots[®] Negroito

Destaca por:



MÁXIMA TERNURA



EXTRAVOLUMEN



PRACTICIDAD: DESCONGELAR Y COMER



FÁCIL MANIPULACIÓN



RECETA MEJORADA



ESPECIALMENTE PENSADA PARA TUS PROPIAS CREACIONES.



NO HAY LÍMITES: PLANCHADAS, REBOZADAS, PINTADAS DE DULCES SABORES...

Lykke



BUÑUELOS

Te presentamos nuestros exquisitos buñuelos de viento rellenos, elaborados con ingredientes de la más alta calidad y cremas al siguiente nivel para conquistar nuevos clientes.

Con **sabores innovadores** que marcan la diferencia en el mercado, ofrecen una experiencia única gracias a **sus rellenos cremosos y fundentes que se derriten en la boca**. Además, cada pieza contiene un generoso 40% de relleno, garantizando un bocado irresistible y lleno de sabor.

68500 Buñuelo Crema

Con una deliciosa crema elaborada con leche, huevos, nata y vainilla natural, que aporta un delicado sabor perfumado.



68501 Buñuelo Ganache

Un relleno clásico de bombón de chocolate, elaborado con nata y auténtico chocolate al 60% de cacao.



68502 Buñuelo Pistacho

Inconfundible sabor a pistacho, con el mismo relleno cremoso que utilizamos en nuestros Dots de pistacho.



136 u / 20 g / 8x16 / 40-60' descongelar / 4,5 cm

Destaca por:



PRODUCTO ARTESANAL



PRACTICIDAD: DESCONGELAR Y COMER



SABORES PREMIUM



RELLENO DE INGREDIENTES DE CALIDAD



ABUNDANTE RELLENO (40%)



PERFECTOS TANTO PARA ACOMPAÑAR
UN CAFÉ COMO PARA POSTRES



IDEALES TAMBIÉN PARA LA VENTA POR PESO
EN BOLSITAS O BANDEJAS SURTIDAS.

ALBERT ADRIÀ
CAKE COLLECTION

Lykke

PLUMCAKES BY ALBERT ADRIÀ

Lanzamos un nuevo concepto de alta repostería de la mano del renombrado chef Albert Adrià, icono de la innovación gastronómica a nivel mundial.

Esta familia de bizcochos recombina la **esponjosidad característica del plumcake tradicional** con una receta libre de ingredientes de origen animal, sin renunciar al sabor, la textura o la emoción.

68943

Plumcake Choco/Mandarina

Lingote de bizcocho bañado en chocolate negro y con un toque de mandarina confitada.

420 g



60046

Plumcake Maracuya/Avellana

Lingote de bizcocho bañado con una glasa real de maracuyá natural y decorado con rotura de avellanas tostadas.

460 g



60047

Plumcake Coco/Lima

Lingote de bizcocho bañado con una glasa real de lima natural y ralladura de coco.

500 g



5 u / 7x18 / 180' descongelar / 21 cm

Destaca por:



MÁXIMA TERNURA



MÁXIMA PRACTICIDAD:
DESCONGELAR Y SERVIR



SABORES PREMIUM



INGREDIENTES VEGANOS



RECETAS MAESTRAS



UNA GAMA PREMIUM PARA DISPONER
DE LOS POSTRES MÁS ELEGANTES.



EL DETALLE DE CORTESÍA IDEAL
PARA TUS MEJORES CAFÉS.

Lykke



PLUMCAKES PRECORTADOS

Preparamos nuestros plumcakes siguiendo recetas tradicionales anglosajonas: queremos aunar calidad y practicidad en tus servicios de biscochería casera.

Para facilitar tu día a día te llegarán **listos, ya decorados y precortados en doce porciones.**

62659 Plumcake Banana Bread Precortado

Con sabor a canela y avellana y decorado con trocitos de avellana y plátano.

1.050 g



61766 Plumcake Carrot Precortado

De textura jugosa, incorpora zanahoria rallada, pasas y nueces, así como clavo, nuez moscada, hinojo, canela, jengibre y cilantro.

1.200 g



65598 Plumcake Lemon Precortado

Intenso y fresco. Con limón y vainilla y decorado con una capa de bombón al limón.

1.150 g



1 u / 12 porciones / 16x15 / nevera 6 h - tº ambiente 4h / 29 cm

Destaca por:



MÁXIMA PRÁCTICIDAD:
DESCONGELAR Y SERVIR



RECETA TRADICIONAL



CON CÁPSULA DE PAPEL DE ESTRAZA



ESPECIAL CAFETERÍAS Y HOTELES



SIN MERMAS



IDEA PARA POSTRE: PRESENTA UNA PORCIÓN CON UNAS GOTAS DE LIMÓN.



COMBÍNALOS CON DISTINTAS BEBIDAS EN TUS DESAYUNOS.

Lykke

CHEESECAKE CON CHOCOLATE BLANCO

Una tentación irresistible para tus clientes más golosos: vertemos su singular **relleno de tarta de queso mezclada con chocolate blanco** sobre una base de **pasta quebrada de mantequilla**, y luego decoramos la tarta con **virutas de chocolate blanco**. Viene ya **precortada en 12 porciones**.



63571
Cheesecake con Chocolate Blanco
1 u / 1.700 g / 12 porciones / 12x18
24 h descongelar nevera / 26 cm

Amplía tu gama de cheesecakes con:



61726
Mini Cheesecake Pistacho

Destaca por:



HUEVOS FREE RANGE



INGREDIENTES DE CALIDAD



64 % DE RELLENO



DESCONGELAR 24 HORAS EN NEVERA



SE CONSERVA 4 DÍAS REFRIGERADA



DECORA CON UN RACIMO DE
GROSELLA O ALGÚN FRUTO ROJO.



CONTRASTA SUS TONOS BLANCOS
CON UN EXPRESSO.

TARTAS DE MANZANA

Dos recetas distintas y una misma calidad superior para estas apetitosas tartas precortadas en 10 porciones.



62441

American Apple Crumble

Rellenamos la **pasta quebrada de mantequilla** con trozos de manzana aderezados con canela, azúcar y pasas sultanas (**58% de relleno**) y la recubrimos con su **crumble a la canela**.



63601

American Apple Cinnamon

Para preparar esta especialidad colmamos su base de **pasta quebrada de mantequilla** con grandes gajos de manzana con canela y azúcar (**66% de relleno**).

1 u / 2 kg / 10 porciones / 12x15 / 24 h descongelar nevera / 26 cm

Destaca por:



HUEVOS FREE RANGE



INGREDIENTES DE CALIDAD



ABUNDANTE RELLENO



DESCONGELAR 24 HORAS EN NEVERA



SE CONSERVAN 4 DÍAS REFRIGERADAS



ESPECIAL HORECA



COMBINAN MUY BIEN
CON UNA COPA DE VINO DULCE.



PUEDES SERVIRLAS COMO POSTRE TAMBIÉN
CON UNA BOLA DE HELADO.

Best
Gluten
Free



CARROT CAKE SIN GLUTEN

Especial para tus clientes celíacos: con todo el sabor de una tarta de zanahoria casera, pero **sin gluten ni cobertura lateral**, para que su apetitividad salte a la vista. Seguimos la receta anglosajona del clásico Carrot Cake, **rellenamos y recubrimos el bizcocho de zanahoria con sendas capas de crema de queso** y culminamos esta pieza de repostería con una decoración de trocitos de nueces.



64897

Carrot Cake Sin Gluten

1 u / 1.700 g / 12x12 / 24 h descongelar nevera / 26 cm

Completa tu gama Sin Gluten con:



66285

Brownie con Frambuesa
Sin Gluten

Destaca por:



INGREDIENTES DE CALIDAD



DESCONGELAR 24 HORAS EN NEVERA



SE CONSERVA 3 DÍAS REFRIGERADA



HASTA 14 PORCIONES



ESPECIAL HORECA



TRUCO DEL CHEF: CON COCO Y PIÑA

Novedades Otoño 2025 _ Europastry _ 57



EXHÍBELA ENTERA EN TU MOSTRADOR
INDICANDO QUE ES SIN GLUTEN.



ACOMPÁÑALA POR LA MAÑANA DE
TU MEJOR LATTE.



PAN



61749
Medio Redondo Obrador
Centeno
28 u / 175 g / 6x6 / 20-30' descongelar
200º / 10' horno / 12 cm



61272
Panecillo Fully Baked
200 u / 35 g / 4x7
10-15' descongelar / 8,8 cm



62227
Tercio Fully Baked
100 u / 65 g / 4x7
15-20' descongelar / 16 cm



62408
Flautín Puntas Fully Baked
70 u / 75 g / 4x7
20-25' descongelar / 20 cm



67221
Media Baguette Fully Baked
60 u / 115 g / 4x7
20-25' descongelar / 27,5 cm



60824
Hogaza Calabaza y Nueces
18 u / 330 g / 6x6 / 30-40' descongelar
180º / 18-20' horno / 26 cm



68911
Hogaza Almendra y Avellana
18 u / 330 g / 6x6 / 30-40' descongelar
180º / 18-20' horno / 26 cm



65867
Hogaza Remolacha
16 u / 500 g / 6x6 / 40' descongelar
180º / 20-30' horno / 28 cm



62748
Mini Pizzaccia
24 u / 100 g / 8x8 / 10' descongelar
220º / 4-5' horno / 15 cm



61574
Pizzaccia
14 u / 250 g / 8x8 10' descongelar
220º / 5' horno / 28 cm



65679
La Buffone
12 u / 220 g / 8x8 / 10' descongelar
220º / 4-5' horno / 30 cm

AMERICAN BAKERY



63459
Mini Muffin Blueberry
110 u / 37 g / 4x12
15-30' descongelar / 4,7 cm



61825
Mini Muffin Double Choc
110 u / 37 g / 4x12
15-30' descongelar / 4,7 cm



66921
Mini Muffin Sabor Vainilla
110 u / 37 g / 4x12
15-30' descongelar / 4,7 cm



62935
Delicake Blueberry
24 u / 110 g / 8x14
30-35' descongelar / 9,7 cm



61756
Delicake Macadamia
24 u / 110 g / 8x14
30-35' descongelar / 9,7 cm



62575
Cookie Dubai Style
34 u / 72 g / 15x15
30-35' descongelar / 10,5 cm



62589
Muffin Dubai Style
15 u / 125 g / 8x17
30-60' descongelar / 8,8 cm



67684
Cube Caramel Biscuit
2 placas-14u / 1.820 g / 7x6
240' descongelar / 53 cm



67688
Cube Pistacho
2 placas-14u / 1.960 g / 7x14
240' descongelar / 53 cm



67686
Cube Avellana
2 placas-14u / 1.820 g / 7x6
240' descongelar / 53 cm



62469
Cookie Oatmeal
34 u / 76 g / 15x15
30-35' descongelar / 10,5 cm



61589
Cookie Banana Bread
34 u / 76 g / 15x15
30-35' descongelar / 10,5 cm



62579
Cookie Brownie
34 u / 76 g / 15x15
30-35' descongelar / 10,5 cm



61785
Cookie Pistachio
34 u / 76 g / 15x15
30-35' descongelar / 10,5 cm



60251
Cookie Fully Baked Triple
Chocolate
34 u / 76 g / 15x15
30-35' descongelar / 10,5 cm



60252
Cookie Fully Baked Double
Chocolate
34 u / 76 g / 15x15
30-35' descongelar / 10,5 cm



60253
Cookie Fully Baked White
Chocolate Raspberry
34 u / 76 g / 15x15
30-35' descongelar / 10,5 cm



62759
NY Cookie Puck Double Choc
60 u / 120 g / 8x16
30-35' descongelar / 7,4 cm



62450
NY Cookie Puck Pecan
60 u / 120 g / 8x16
30-35' descongelar / 7,4 cm



BOLLERÍA DULCE



61748
Pistacho Roll

30 u / 112 g / 8x9 / 30-50' descongelar
180° / 10' horno / 12 cm



62908
Croissant Maison

24 u / 75 g / 8x9 / 40' descongelar
165° / 17' / 11,8 cm



60045
Croissant Pistacho

46 u / 105 g / 8x9 / 15-30' descongelar
170-180° / 15-20' / 12 cm



60856
Croissant Chocolatina Negra

46 u / 106 g / 8x9 / 15-30' descongelar
170-180° / 15-20' / 12 cm



85645
Tartaleta Frutos del Bosque

24 u / 102 g / 8x19 / 15' descongelar
170-180° / 15-20' / 11,5 cm



85646
Tartaleta Manzana al Horno

18 u / 150 g / 8x15 / 20' descongelar
170-180° / 15-20' / 11,5 cm



85645
Knot Cacao

40 u / 90 g / 8x16 / 20-30' descongelar
165° / 15' / 10,4 cm



85642
Knot Canela

36 u / 90 g / 8x16 / 30' descongelar
165° / 15-18' / 11 cm

DOTS®



67682
Bomb Pistacho

40 u / 50 g / 8x18
30-40' descongelar / 6,6 cm



67685
Bomb Coco

40 u / 48 g / 8x18
30-40' descongelar / 6,6 cm



67685
Bomb Cacao

40 u / 57 g / 8x18
30-40' descongelar / 6,6 cm



61295
Ciambella

26 u / 116 g / 4x14
20-30' descongelar / 12,5 cm



67925
Dots® Dubai Style

36 u / 72 g / 8x16
20-25' descongelar / 9,3 cm

BOLLERÍA SALADA



61497
Delicia de Jamón y Queso

60 u / 90 g / 8x9 / 15-30' descongelar
170°-180° / 13-15' horno / 9 cm



60812
Triángulo Cinco Quesos

35 u / 135 g / 8x12 / 10-12' descongelar
175°-180° / 15-18' / 14 cm

LYKKE



68943
Plumcake Choco/Mandarina

5 u / 420 g / 7x18
180' descongelar / 21 cm



60046
Plumcake Maracuya/Avellana

5 u / 460 g / 7x18
180' descongelar / 21 cm



60047
Plumcake Coco/Lima

5 u / 500 g / 7x18
180' descongelar / 21 cm



68501
Buñuelo Ganache

136 u / 20 g / 8x16
40-60' descongelar / 4,5 cm



68500
Buñuelo Crema

136 u / 20 g / 8x16
40-60' descongelar / 4,5 cm



68502
Buñuelo Pistacho

136 u / 20 g / 8x16
40-60' descongelar / 4,5 cm



62659
Plumcake Banana Bread
Precortado

1 u / 1.050 g / 12 porciones / 16x15 /
nevera 6 h - t° ambiente 4h / 29 cm



61766
Plumcake Carrot Precortado

1 u / 1.200 g / 12 porciones / 16x15 /
nevera 6 h - t° ambiente 4h / 29 cm



63598
Plumcake Lemon Precortado

1 u / 1.150 g / 12 porciones / 16x15 /
nevera 6 h - t° ambiente 4h / 29 cm



63571
Cheesecake con Chocolate
Blanco

1 u / 1.700 g / 12 porciones / 12x18
24 h descongelar nevera / 26 cm



62441
American Apple Crumble

1 u / 2.000 g / 10 porciones / 12x15
24 h descongelar nevera / 26 cm



63601
American Apple Cinnamon

1 u / 2.000 g / 10 porciones / 12x15
24 h descongelar nevera / 26 cm



64897
Carrot Cake Sin Gluten

1 u / 1.700 g / 12x12
24 h descongelar nevera / 26 cm

