MONBAKE
Surtido Salados
VERANO 2022
Bellsolà
www.bellsola.com

Novedades

Dos nuevas variedades de bollería salada elaboradas con una crujiente y sabrosa masa hojaldrada que envuelven deliciosas combinaciones de rellenos en su interior: **Pañuelo de pollo y cebolla** y **Cresta de jamón y queso**.

PAÑUELO
POLLO Y CEBOLLA

300371

130 g

Relleno de pollo con cebolla caramelizada.

Con topping de sarraceno troceado.

CRESTA
JAMÓN Y QUESO

300370

103 g

Relleno de dados de jamón y queso Emmental.

Con topping de sésamo blanco.

Novedades

La gama de Empanadillas Argentinas se amplía con dos nuevos e irresistibles sabores, elaboradas siguiendo la auténtica receta y con su cierre de manera artesanal.
Empanadilla Argentina de queso de cabra y **Empanadilla Argentina de pollo al curry**.

EMPANADILLA ARGENTINA DE QUESO DE CABRA

300372

95 g

Rellena de queso de cabra y cebolla.

Elaborada siguiendo la auténtica receta argentina.

EMPANADILLA ARGENTINA DE POLLO AL CURRY

300373

95 g

Rellena de pollo al curry.

Elaborada siguiendo la auténtica receta argentina.

UN MAR DE *Ventas*

Con la llegada del buen tiempo nos apetece disfrutar más del **consumo al aire libre**. En este catálogo encontrarás los **productos estrella de Bellsolá** de alta rotación para los meses estivales que **aumentarán considerablemente tus ventas**.

Una selección de productos que **no pueden faltar en tu negocio**, desde la bollería con **rellenos salados**, las empanadillas, **productos de impulso y alta rotación** como las Pizzas y las Cocas. Todos ellos de **excelente calidad** y **sencilla preparación**.

El servicio de **venta para llevar** es una opción que te permite ampliar tu margen de venta. Podrás ofrecer **productos de rápida y sencilla manipulación**, como las pizzas y las empanadillas, sin que los clientes ocupen espacio en tu establecimiento. Ahorrarás en el servicio de mesa y tu venta será **más ágil y rentable**.

Bollería Salada

Nuestra gama de bollería de alta rotación con **deliciosas combinaciones de rellenos salados** en su interior y que **no pueden faltar en tu vitrina.** De **fácil acabado** y manipulado, tienen el **formato individual** ideal para consumir a cualquier hora del día, para tomar o para llevar. Y sin grasas trans.

ABUNDANTE **RELLENO** · SE SIRVEN **DECORADOS** · PARA **LLEVAR** · **SIN** GRASAS TRANS

NUEVO

300371

PAÑUELO POLLO Y CEBOLLA 130 G

30-40 min	180º	24-26 min			
34	kg	4,42		104	

Pintado con huevo

Con topping de trigo sarraceno troceado

NUEVO

300370

CRESTA JAMÓN Y QUESO 103 G

25-30 min	180º	20-22 min			
40	kg	4,12		104	

Pintado con huevo

Con topping de sésamo blanco

300367

PAÑUELO FRANKFURT 140 G

30-40 min	180º	24-26 min			
34	kg	4,76		104	

Pintado con huevo

Con topping de sésamo

300366

PAÑUELO CLÁSICO 135 G

40-45 min	180º	23-24 min			
34	kg	4,59		104	

Pintado con huevo

Con topping de semillas

Bollería Salada

ABUNDANTE **RELLENO** · SE SIRVEN **DECORADOS** · PARA **LLEVAR**

114320
RAYADO CARBONARA 140 G

30 min · 180º · 22-24 min
40 · kg 5,60 · 104
Topping de trigo sarraceno

114321
RAYADO POLLO TERIYAKI 140 G

30 min · 180º · 22-24 min
40 · kg 5,60 · 104
Topping de sésamo blanco

101790
DANESA ESPINACAS 109 G

20-25 min · 180º · 19-21 min
40 · kg 4,36 · 128
Pintado con huevo

110092
NAPOLITANA MIXTA 130 G

20-30 min · 170º · 25-28 min
45 · kg 5,85 · 72

300338
MALLA DE POLLO Y BACON 108 G

30 min · 180º · 20 min
34 · kg 3,67 · 112
Pintado con huevo
Topping de queso Emmental

102322
CROISSANT MIXTO FERMENTADO 90 G

20-25 min · 180º · 18-20 min
66 · kg 5,85 · 64
Pintado con huevo

Bollería Salada

ABUNDANTE **RELLENO** | SE SIRVEN **DECORADOS** | PARA **LLEVAR**

100082
TRIÁNGULO ATÚN 130 G

100077
TRIÁNGULO ESPINACAS 130 G

100111
TRIANGULO CUATRO QUESOS 130 G

20-25 min	180º	19-21 min			
48	kg	6,24			104

Pintado con huevo

110100
TRIÁNGULO BIKINI 135 G

20-25 min	180º	19-21 min			
48	kg	6,72			104

Pintado con huevo

100083
TRIÁNGULO MEXICANO 135 G

20-25 min	180º	19-21 min			
42	kg	5,67			104

Pintado con huevo

Empanadillas Argentinas

Elaboradas siguiendo la **receta tradicional argentina** con su **masa**, **sabor** y **textura inconfundibles.**
Tienen **abundantes y deliciosos rellenos** y el genuino y atractivo aspecto de las auténticas empanadillas argentinas.

AUTÉNTICA **RECETA**

CIERRE **MANUAL**

NUEVO

300373
EMPANADILLA ARGENTINA POLLO AL CURRY 95 G

30 min	195°	18-20 min			
40	kg	3,80		120	

Se recomienda pintar con huevo antes de hornear para potenciar el color.

NUEVO

300372
EMPANADILLA ARGENTINA QUESO DE CABRA 95 G

30 min	195°	18-20 min			
36	kg	3,42		120	

Se recomienda pintar con huevo antes de hornear para potenciar el color.

300305
EMPANADILLA ARGENTINA CRIOLLA 95 G

30 min	195°	18-20 min			
40	kg	3,80		120	

Se recomienda pintar con huevo antes de hornear para potenciar el color.

300306
EMPANADILLA ARGENTINA POLLO 95 G

30 min	195°	18-20 min			
36	kg	3,42		120	

Se recomienda pintar con huevo antes de hornear para potenciar el color.

Empanadillas tradicionales y Tortilla

Las **Empanadillas** y la **Chalana** se elaboran con una **masa escaldada** en aceite, muy suave y sabrosa, y con **abundantes rellenos**. Posteriormente se "**cierran manualmente**" por manos expertas. Son de fácil manipulado, porque **no necesitan descongelar** antes de hornear.
La **Tortilla de patatas** es **esponjosa, jugosa y sabrosa,** muy **versátil** y de **fácil** manipulado.

ABUNDANTE **RELLENO** · REPULGUE **MANUAL** · DIRECTAS AL **HORNO**

114110
CHALANA DE ATÚN 155 G

NO NECESITA	180º	18 min			
30	kg	4,65		132	

Pintado con huevo

300292
EMPANADILLA DE ATÚN 112 G

300293
EMPANADILLA CEBOLLA Y ATÚN 112 G

300295
EMPANADILLA PISTO 112 G

300298
EMPANADILLA TOMATE 112 G

NO NECESITA	190º	18-20 min			
40	kg	4,48		120	

300312
EMPANADILLA HOJALDRE ATÚN 170 G

60 min	200º	20-22 min			
22	kg	3,74		128	

Pintado con huevo

ENVASE **INDIVIDUAL** · **FÁCIL** MANIPULADO

114319
TORTILLA FAMILIAR 800 G

NO NECESITA	180º 200º	15-20 min			
10	kg	8,00		91	

Rociar con aceite de oliva

Pizzas

Su masa fina, cocida en horno de piedra, y sus deliciosos y abundantes rellenos, hacen de las Pizzas una gama que **no puede faltar en tu surtido** para la **venta en porciones**. Son de sencillo manipulado, **tan sólo descongelar y hornear**. Y con sólo un **golpe de calor** quedan de nuevo como **recién hechas**.

CORTAR, SERVIR Y **LLEVAR** · FORMATO **PLANCHA** · ABUNDANTE **RELLENO**

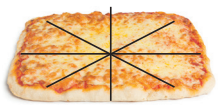
29 cm

HORNEA
2 PIZZAS
POR BANDEJA

39 cm

¿QUÉ CORTE HAGO?

PORCIONES TRIANGULARES



PORCIONES CUADRADAS GRANDES

PORCIONES CUADRADAS ESTÁNDAR

PERSONALIZA LA BASE DE PIZZA

Pizza Los 3 Cerditos

- Rodajas de salchichas y mozarella
- Bacon y pimiento rojo
- Tacos de jamón y aceituna negra

Pizza Marinera

- Trocitos de salmón y queso Havarti
- Rúcula y lascas de parmesano
- Atún y pimiento morrón

110065
PIZZA CHAMPIÑÓN Y BACON 1.200 G

60 min	180º	10 min			
4	kg	4,80		78	

110066
PIZZA POLLO Y CHEDDAR 1.150 G

60 min	180º	10 min			
4	kg	4,60		78	

110068
PIZZA YORK Y QUESO 1.200 G

60 min	180º	10 min			
4	kg	4,80		78	

110069
PIZZA BARBACOA 1.150 G

60 min	180º	10 min			
4	kg	4,60		78	

110072
PIZZA 4 QUESOS 1.200 G

60 min	180º	10 min			
4	kg	4,80		78	

110071
PIZZA VEGETAL 1.200 G

60 min	180º	10 min			
4	kg	4,80		78	

Ideales para personalizar

110081
BASE PIZZA CLÁSICA 30X40 CM 510 G

NO NECESITA	220º	10 min			
20	kg	10,20		48	

110082
PIZZA MARGARITA 1.100 G

60 min	180º	10 min			
4	kg	4,40		78	

Mini Pizzas

Su masa fina, cocida en horno de piedra, y sus deliciosos y abundantes rellenos, hacen de las Mini Pizzas una gama que no puede faltar en tu surtido. Son de **sencillo manipulado**: tan sólo descongelar y hornear. Y si se quedan frías una vez horneadas, con sólo un **golpe de calor** quedan **de nuevo como recién hechas**.

AHORRA **TIEMPO**

MEJOR CONTROL DE **STOCK**

MINI PIZZA PEPPERONI 160 G

30 min	170° 14-16 min	
16	2,56	120

110067

MINI PIZZA BACON 170 G

30 min	170° 14-16 min	
16	2,72	120

WE ♥ SNACKING

HAZ PROMOCIONES con refrescos

Nuestras **Pizzas, Mini Pizzas, Cocas y Panettis** resultan perfectas para disfrutar a cualquier hora del día. De **fácil acabado y manipulado**, son ideales para servir tanto **frías** como **calientes**, **para tomar o para llevar**.

Las **Pizzas** están listas **para porcionar**. Y si se han quedado frías, con un golpe de calor estarán como recién hechas. Las **Mini Pizzas, Cocas** y los **Panettis**, al tener un formato individual, **facilitan la gestión del stock**. Todas las variedades son ideales para hacer promociones con complementos, como refrescos o con una pieza de bollería dulce .

Base Pan

Los **Panettis** y las **Cocas** atraerán todas las miradas gracias a su **atractivo formato** y a sus **deliciosos rellenos**, horneados sobre una **base de pan esponjosa y ligeramente crujiente**. Son ideales para servir y llevar, para sustituir una comida o incluso para ofrecer como aperitivo en pequeñas porciones. ¡Tus clientes querrán repetir!

ABUNDANTE **RELLENO**

FORMATO **INDIVIDUAL** Y PARA COMPARTIR

IDEALES PARA **LLEVAR**

114316
PANETTI DE VERDURAS 163 G

25-30 min	180º	18 min			
24	kg	3,91	88		

114317
PANETTI DE POLLO 180 G

25-30 min	180º	18 min			
24	kg	4,32	88		

110086
COCA DE QUESO 260 G

60 min	180º	10 min			
12	kg	3,12	90		

110087
COCA VEGETAL 250 G

60 min	180º	10 min			
12	kg	3,00	90		

Bollería Salada Mini

Pequeños bocados de suave masa hojaldrada con deliciosos rellenos en su interior. Ideales para la **venta en packs** y **bandejas surtidas** y para **acompañar el aperitivo y el tapeo**. Un básico que no puede faltar en **caterings y eventos**.

MINI BOCADOS **RELLENOS**

PARA VENTA SURTIDA Y LLEVAR EN **BANDEJA**

10399
MINI CROISSANT SURTIDOS SALADOS 30 G

30 min	180° 16-18 min	
156	4,94	128

Rellenos: Frankfurt, Mixto, Tortilla de Patata

105006
DELICIAS ATÚN 20 G

105020
DELICIAS DE QUESO 20 G

105030
DELICIAS VARIADAS YORK, QUESO Y ATÚN CON TOMATE 20 G

105031
DELICIAS VARIADAS BIKINI, ATÚN Y SOBRASADA 20 G

45 min	190° 14-16 min	
250 aprox	5,00	128

Sácale partido a los salados

El consumo de bollería y snacks salados aumenta en los meses de verano. Cada día, más personas se apuntan a la moda del consumo "*on the go*" con nuestros productos, por la facilidad de comerlos sobre la marcha y a cualquier hora, y también por las deliciosas combinaciones de sabores y rellenos que ofrecemos. ¿Quieres saber cómo potenciar aún más su venta?

Destaca el producto en la tienda

• Dedícale un **espacio a la bollería salada separada de la bollería dulce**. Si no dispones de sitio, puedes retirar el producto dulce y colocar el salado en las horas de mayor demanda (a medio día y por la tarde).

• Es recomendable **utilizar luz cálida** dirigida al producto para potenciar su atractivo.

• Utiliza **cartelitos o pizarras** para **indicar los sabores y rellenos,** así como las **promociones**.

• El **olor a producto recién horneado atraerá a más clientes**. Si horneas en las horas punta, sobre todo al mediodía, potenciarás su venta.

En el restaurante, el hotel y el catering

• Las variedades calientes como las **Mini Pizzas y las Cocas,** se pueden **volver a calentar** unos segundos para fundir el queso, ¡quedarán **como recién hechas**!.

• Corta en **pequeñas porciones** las **Cocas** y los **Panettis** y sírvelas combinadas en una bandeja como tapeo, aperitivo, en el catering o incluso en el buffet de desayuno.

Promociones

• Ofrece promociones **para llevar o tomar**, **combinando** una o dos piezas **con refrescos**.

• Crea Packs que **combinen diferentes variedades.**

• Combina la **bollería salada con bollería dulce** para el postre.

• El uso de **bolsas y cajitas de papel para llevar** resultan muy útiles y tus clientes lo agradecerán.

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE +34 902 32 55 32 +34 914 84 20 79

MONBAKE GRUPO EMPRESARIAL S.A.U. Avda. Pamplona, 59 - 31192 Mutilva (Navarra) Tel: +34 948235150 info@bellsola.com

www.bellsola.com