

Novedades

primavera 2024




MONBAKE

Berlys

Bellsolà

Panadería y Bollería desde 1890

NOVEDAD

Pan de Cristal



Un toque sofisticado en tu cocina



Corteza fina y crujiente

Cocida en horno de suela de piedra

Miga muy alveolada y esponjosa

NUEVO

PAN CRISTAL
107955

320 g 30 min
 12 uds 9-11 min
 40 (4x10) 180°C
 45 cm



Sugerencias de presentación

- Se recomienda abrir la pieza por la mitad con cuchillo de sierra. El corte deberá ser limpio y preciso, sin arrastrar la hoja dentada por la superficie para no dañarla o desfigurarla.
- Es el soporte ideal para desayunos y aperitivos. Para acompañar ibéricos, quesos, foies y especialidades delicatessen.
- Está exquisito con unas gotas de aceite de oliva virgen extra, tomate y sal Maldon.
- También es ideal para su venta en panaderías para el consumo diario. Muy versátil. Perfecto para toda la familia.



Nuevo Pan de Cristal

El nuevo **Pan de Cristal** es una variedad que llama la atención por su aspecto diferencial, por su miga alveolada y esponjosa y por un sabor suave que potencia los matices de muchos alimentos.

Está elaborado con **masa madre activa** y harinas seleccionadas, siguiendo un proceso de **doble fermentación y cocción en horno de suela de piedra**, que le confiere una **masa muy hidratada**, y una **corteza fina y crujiente**. Y además ¡es **Clean Label!**

Un pan que no puede faltar en la oferta gastronómica de negocios de hostelería, como aperitivos y entrantes, así como en las panaderías y pastelerías para su venta diaria.

Ideal para

- ✓ NEGOCIOS TRADICIONALES.
- ✓ HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN.
- ✓ PARA SORPRENDER EN DESAYUNOS Y APERITIVOS.
- ✓ PARA EL CONSUMO DIARIO.

NOVEDAD

DISPONIBLES
PRÓXIMAMENTE

Focaccias

PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO

CON ACEITE
DE OLIVA

ALTA
HIDRATACIÓN

HORNO
SUELA DE
PIEDRA



Nuevas Focaccias

Te presentamos cuatro deliciosas variedades de sabores muy mediterráneos de este popular pan de origen italiano: **Focaccia Blanca, Focaccia con Aceitunas, Focaccia Cebolla y Focaccia Tomate.**

Las nuevas Focaccias están elaboradas con **aceite de oliva e ingredientes especiales**, siguiendo un proceso de **doble fermentación y cocción en horno de suela de piedra.** El resultado es una masa hidratada que aporta una **miga suave y jugosa** y una **corteza fina y ligeramente crujiente, que soporta muy bien el peso de los rellenos.** Su **manipulado es rápido y sencillo**, sólo requieren de pocos minutos de horno, salamandra o tostadora.

Su **formato cuadrado de 100 gramos** y su miga suave y fácil de comer lo convierten en el **aliado perfecto para los negocios de hostelería y la restauración**, para preparar en poco tiempo deliciosos sandwiches fríos y calientes, en cualquier momento.

Ideal para

- ✓ NEGOCIOS HORECA Y RESTAURACIÓN.
- ✓ PARA ELABORAR SANDWICHES Y BOCADILLOS FRÍOS Y CALIENTES.
- ✓ CONSUMIDORES QUE BUSCAN SABORES MEDITERRÁNEOS.

Fácil manipulado

ELIGE TU OPCIÓN MÁS CONVENIENTE



PANADERÍA
Xpress
90% HORNEADO

DESCONGELAR Y AL HORNO



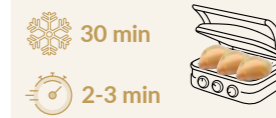
Descongelar 30 minutos.
Hornear según lo indicado en
ficha técnica.

SIN DESCONGELAR



Sin descongelar.
Hornear 2 minutos más que lo
indicado en ficha técnica y dejar
reposar.

SIN HORNO



Descongelar 30 min.
Abrir la pieza por la mitad y tostar
en tostadora/grill/salamandra
2-3 min.

ELABORACIONES

- Para rellenar con ingredientes dulces y salados, fríos o calientes.
- Cortar y tostar en tiras alargadas para "untar" en salsas y cremas.
- Abrir, rellenar y tostar directamente en la salamandra para servir en caliente.

Cuatro sabores mediterráneos

FOCACCIA BLANCA

FOCACCIA CEBOLLA

FOCACCIA ACEITUNAS

FOCACCIA TOMATE



Focaccia blanca

La variedad clásica, de miga suave y esponjosa, elaborada con aceite de oliva. Es un pan que combina a la perfección con todo tipo de alimentos, y admite elaboraciones tanto frías como calientes.



NUEVA

FOCACCIA BLANCA
211514

100 g 30 min
30 uds 5-7 min
32 (4x8) 180°C
11 x 11 cm



Focaccia aceitunas

La variedad clásica con aceitunas verdes y aceite de oliva, para dar un toque de sabor más mediterráneo. Es ideal para rellenar con verduras y hortalizas, embutidos, quesos y conservas.



NUEVA

FOCACCIA ACEITUNAS
211516

100 g 30 min
30 uds 5-7 min
32 (4x8) 180°C
11 x 11 cm



Focaccia cebolla

Sorprende por su irresistible aroma y su delicioso sabor. Elaborada con cebolla y aceite de oliva. Perfecto para rellenar con carnes, embutidos, verduras y hortalizas.



NUEVA

FOCACCIA CEBOLLA
211517

100 g 30 min
30 uds 5-7 min
32 (4x8) 180°C
11 x 11 cm



Focaccia tomate

La variedad más atrevida, elaborada con tomate, aceite de oliva, pimentón dulce y orégano. Marida bien con pescados, conservas, vegetales, quesos y embutidos.



NUEVA

FOCACCIA TOMATE
211515

100 g 30 min
30 uds 5-7 min
32 (4x8) 180°C
11 x 11 cm



Brocheta con frutos del bosque y dulce de leche



Corta la Focaccia en dados pequeños e insértalos en un palillo tipo brocheta. Acompaña con un plato de frutas del bosque variadas y un cuenco con dulce de leche o crema de cacao.

Focaccia con revuelto de tortilla, salmón y albahaca



Prepara un revuelto con dos huevos y albahaca. Abre la Focaccia y coloca una cama de rúcula, el revuelto de huevos y varias lonchas de salmón ahumado.

Focaccia con pollo frito y mascarpone



Coloca hojas de rúcula y tomates mini foundant sobre la base del pan. Después, pon tiras de pollo frito, queso mascarpone y hierbas aromáticas al gusto.

Focaccia con ternera, pimienta y ensalada de pepino



Coloca sobre la base del pan una cama de espinacas baby, tomate seco, pepino en tiras y ternera a la plancha con pimienta.

NOVEDAD

Croissant Frankfurt



Nuevo Croissant relleno de salchicha Frankfurt y queso

El nuevo **Croissant Frankfurt** está elaborado con una suave masa hojaldrada que contiene una **auténtica salchicha Frankfurt con queso fundido** en su interior.

Para mayor conveniencia, se sirve ya **decorado con baño de huevo y topping de queso Emmental rallado**, que durante el horneado se funde creando una deliciosa y crujiente capa que hace que desde el primer bocado sea una auténtica experiencia. Todo un delicioso contraste de texturas y sabores que hará las delicias de tus clientes.

Ideal para

- ✓ PANADERÍAS TRADICIONALES Y PUNTOS CALIENTES.
- ✓ A CUALQUIER HORA.
- ✓ PARA TAKE-AWAY, ACOMPAÑADO DE REFRESCOS.
- ✓ COMPRA POR IMPULSO.

Un delicioso contraste de sabores y texturas



Topping de queso Emmental rayado



Relleno de salchicha tipo Frankfurt con queso fundido

NUEVO

CROISSANT FRANKFURT
113784

114 g 25-30 min
36 uds 16-18 min
104 (8x13) 180°C

MG



Recomendamos



SÁCALE PARTIDO A LA BOLLERÍA SALADA

- Hornea los Croissants en las horas centrales del día. El olor a recién hecho atraerá clientes y **potenciarás la venta por impulso**.
- 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.
- Ofrece promociones **para llevar o tomar, combinando** una o dos piezas con refrescos.
- Crea Packs que **combinen diferentes variedades** de bollería salada.

NOVEDAD

Pizza de trufa y champiñón



Nueva Plancha de Pizza de trufa y champiñón

La nueva Pizza de trufa y champiñón amplía la gama de planchas ideales para cortar y servir la porción al tamaño deseado. En su relleno destaca el **champiñón tipo Portobello**, la **cebolla caramelizada** y la **inconfundible salsa trufada**, que conquistará los paladares amantes de los sabores italianos.

Está elaborada **con masa madre activa*** siguiendo un proceso inspirado en técnicas artesanales, con largos reposos y precocción en **horno de piedra**. Así conseguimos una corteza crujiente por fuera y muy esponjosa por dentro.

*9% de masa madre activa.

Ideal para

- ✓ NEGOCIOS TRADICIONALES Y PUNTOS CALIENTES.
- ✓ PARA PORCIONAR.
- ✓ CONSUMIDORES QUE BUSCAN PIZZAS PORCIONADAS SIN RENUNCIAR AL SABOR ITALIANO.

El sabor de Italia



NUEVA

PIZZA TRUFA Y CHAMPIÑÓN 110129

- 1.100 g 60 min
- 4 uds 10 min
- 78 (6x13) 180°C

INGREDIENTES

- ✓ Mozzarella
- ✓ Salsa trufada
- ✓ Champiñón Portobello
- ✓ Cebolla caramelizada

Ideal para venta en porciones

PARA PORCIONAR Y LLEVAR

- Hornea en las horas punta, **el olor a recién hecho atraerá a más clientes y potenciará la venta por impulso.**
- En el momento de la venta puedes darle un **golpe de calor.** ¡Quedará como recién hecha!
- Sirve las porciones en un cartón o servilleta antigrasa.
- Ofrece **promociones con refrescos**, ¡siempre funcionan!



¿QUÉ CORTE HAGO?



NOVEDAD

Empanadillas XXL



DEL CONGELADOR AL HORNO

MASA ESCALDADA

CIERRE MANUAL

Nuevas Empanadillas XXL

Dos variedades de tamaño XXL se unen a la familia de **Empanadillas tradicionales**. Elaboradas con una **masa escaldada** en aceite, **suave y crujiente**, que envuelve sabrosos y abundantes rellenos.

La **Empanadilla XXL de pisto** destaca por su relleno clásico a base de verduras cocinadas (tomate, cebolla, berenjena, calabacín y pimiento) y huevo cocido.

La **Empanadilla XXL de atún** es una de las variedades que **más gusta a los consumidores** gracias a su sabroso relleno a base de verduras, atún y huevo cocido.

Su manipulación es rápida y sencilla porque **no necesitan descongelación** previa, van **directas del congelador al horno**.

Ideal para

- ✓ PANADERÍAS Y PUNTOS CALIENTES.
- ✓ ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN RÁPIDA.
- ✓ NEGOCIOS DE TEMPORADA.
- ✓ PARA CONSUMIR A CUALQUIER HORA DEL DÍA.

Todo el sabor, ahora en tamaño XXL

DEL CONGELADOR AL HORNO

MASA ESCALDADA

CIERRE MANUAL



Sabroso relleno de tomate, cebolla, berenjena, calabacín, pimiento y huevo cocido.

NUEVA

EMPANADILLA PISTO XXL
300379

180 g No necesita

42 uds 30 min

72 (8x9) 190°C

15 x 9 cm

ANTES DE HORNEAR:
Baño de huevo y decorar con semillas.



Sabroso relleno de verduras, atún y huevo cocido.

NUEVA

EMPANADILLA ATÚN XXL
300378

180 g No necesita

42 uds 30 min

72 (8x9) 190°C

15 x 9 cm

ANTES DE HORNEAR:
Baño de huevo y decorar con semillas.

Masa escaldada en aceite, suave y crujiente

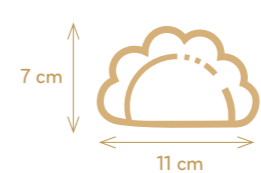
Repulgue manual

Directas al horno

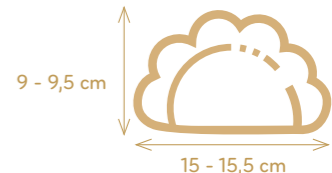
Tamaño 15-15,5 x 9-9,5 cm

Dos tamaños a elegir

La Gama de Empanadillas de Monbake te ofrece 2 tamaños: **Clásico y XXL**.



Empanadilla clásica



Empanadilla XXL



Recomendamos

- Expón las Empanadillas en bandejas o en cestas con un **cartelito indicando su sabor**.
- Las **cestas de mimbre y de madera** aportan **calidez y naturalidad** al producto, además de darle un toque más casero.
- Haz **promociones** con refrescos.
- Puedes dar un **golpe de calor** antes de servir.

Novedades

MONBAKE



FOCACCIA BLANCA
211514
Pág. 4



FOCACCIA CEBOLLA
211517
Pág. 4



FOCACCIA ACEITUNAS
211516
Pág. 4

FOCACCIA TOMATE
211515
Pág. 4



PAN CRISTAL
107955
Pág. 2



CROISSANT FRANKFURT
113784
Pág. 8



PIZZA TRUFA Y CHAMPIÑÓN
110129
Pág. 10



EMPANADILLA ATÚN XXL
300378
Pág. 12



EMPANADILLA PISTO XXL
300379
Pág. 12



MONBAKE

MONBAKE GRUPO EMPRESARIAL S.A.U.

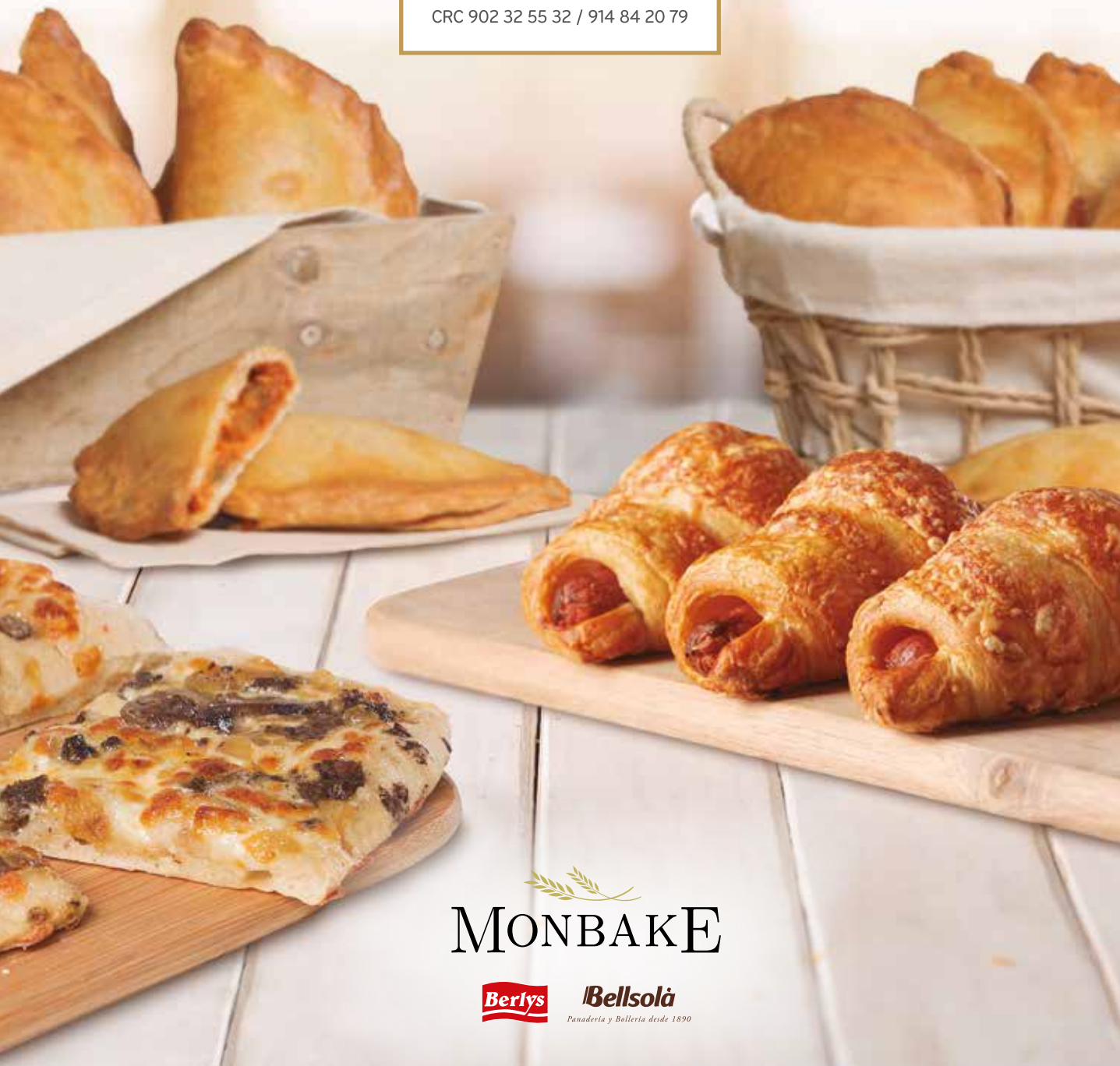
Avda. de Pamplona 59, 31192 Mutilva (Navarra)

Tel. 948 23 51 50

atencion.cliente@monbake.com

HAZ TU PEDIDO

CRC 902 32 55 32 / 914 84 20 79



MONBAKE

Berlys

Bellsolà

Panadería y Bollería desde 1890