

www.delifrance.com/es

Catálogo

Délifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS



¡HOLA!

Nos complace darle la bienvenida a la nueva edición de nuestro nuevo catálogo que muestra con orgullo la **nueva identidad de nuestra marca**. En efecto, da respuesta nuestra premiumización y posicionamiento de la oferta en Food Service, pero también para arraigarnos en nuestra herencia, hemos optado por evolucionar nuestra identidad para reafirmar nuestras raíces y nuestra experiencia en el sector.

También es una oportunidad para renovar nuestro compromiso y nuestro deseo de mantener una relación de confianza con ustedes, nuestros clientes, que están más que nunca en el centro de nuestras prioridades. Todos los equipos de Délifrance comprometen a trabajar con usted para aportarle nuestra experiencia y apoyarle cada día con pasión y responsabilidad.

En el contexto sin precedentes que todos conocemos es más que esencial adaptarse y comprender las nuevas tendencias emergentes para innovar y aprovechar las oportunidades del mercado. Este es un ejercicio apasionante para Délifrance, y estamos decididos a superar el reto. La aparición del consumo fuera del hogar, la aceleración de los retos medioambientales, una conciencia cada vez mayor del poder adquisitivo... Estamos aquí para aportarle nuevas soluciones que faciliten su día a día.

Cambio climático, conservación de la biodiversidad, seguridad alimentaria mundial, transición energética y la transformación de la agricultura. Frente a estos grandes retos mundiales, Délifrance

está plenamente convencida del papel clave que debe desempeñar como empresa de la industria alimentaria. Por eso estamos orgullosos de haber desarrollado una ambiciosa estrategia de RSC basada en la definida previamente por el Grupo VIVESCIA, primer grupo cooperativo francés. Hemos optado por alinearnos con su enfoque de RSC titulado LINK para reafirmar nuestro orgullo de pertenencia y reforzar más que nunca nuestros lazos. Por ello hemos denominado a nuestro enfoque **Baking Good BETTER**. "Better" nos compromete a actuar cada vez mejor, ahora y juntos, para garantizar que la sostenibilidad esté en el centro de todo lo que hacemos para proteger lo más preciado: nuestro planeta y nuestra gente.

En este nuevo catálogo, encontrará nuestras dos gamas diseñadas para satisfacer todas sus necesidades. Nuestra **gama Délifrance Héritage** presenta productos rigurosamente seleccionados por la especial calidad de sus ingredientes y su fabricación mediante técnicas inspiradas en la artesanía tradicional, que ofrecen un sabor único. En cuanto a nuestra gama Délifrance reúne productos inspirados en la tradición francesa accesibles a todos, con sabores auténticos para responder a las expectativas de nuestros consumidores en términos de sabor y calidad.

Estimados clientes, seguimos comprometidos a trabajar con ustedes a su lado, para que juntos podamos seguir avanzando y ofrecer a los consumidores aún más ¡comodidad y placer!

Carles NIETO

Director General Délifrance Ibérica



**LIVE
EVERYDAY
DELICIOUS**

NUESTRA MISIÓN

Nuestras raíces están ancladas en la **tierra**, el **grano** y nuestro **saber hacer en la panadería a la francesa**. Juntos, **cultivamos esta herencia** y compartimos nuestro **amor por la panadería** cada día.
De forma **responsable, creativa y deliciosa**.



Más que nunca, **nuestra misión es rica en significado y da testimonio de nuestras raíces en nuestros orígenes franceses**, de la panadería adquirida a lo largo de los años y a nuestra herencia agrícola.

Estamos orgullosos de pertenecer a **VIVESCIA, el primer grupo cooperativo francés**, lo que nos proporciona del campo al plato, que llamamos nuestra «cadena humana». Desde nuestros agricultores, nuestros molineros, nuestros panaderos, nuestros empleados y hasta nuestros clientes.

Nuestra delegación es un recordatorio de los grandes temas que nos preocupan: buscar soluciones nuevas y pioneras para mejorar nosotros mismos, cultivando al mismo tiempo el más profundo respeto por nuestro patrimonio y nuestro deseo de transmitirlo.

Esto incluye tanto la calidad de nuestros productos como el respeto por la tierra de la que extraemos nuestros recursos. Nuestra misión pretende ser un fiel reflejo de nuestras convicciones y compromisos en términos de **Responsabilidad Social y Medioambiental**, como ilustra nuestro enfoque **Baking Good BETTER**. Por último, nuestra Raison d'Être no puede prescindir de la más pasión por nuestro oficio, el compartir y la indulgencia.

En Délifrance, creemos que cada día es un motivo para disfrutar plenamente de la vida. Porque cuando lo haces mejor cada día, vives mejor cada día.

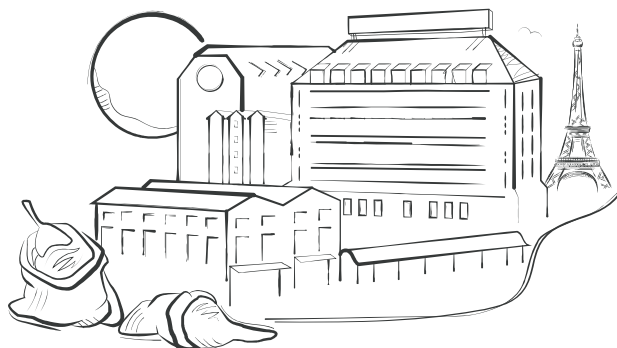
Délifrance. Live everyday delicious.

NUESTRA HISTORIA

DESPUÉS DE MÁS DE 40 AÑOS

Délifrance, la **marca francesa líder** del grupo cooperativo de cereales VIVESCIA, ofrece productos congelados de panadería, bollería, pastelería y productos delicatessen para profesionales. **Creador de la baguette congelada precocida en 1978**, que se convirtió en una referencia icónica en pocos años, Délifrance ha revolucionado el mundo de la panadería.

Basándose en este éxito y en su experiencia única, la empresa se ha expandido considerablemente y ahora cuenta con 14 centros de producción.



Su compromiso con el sabor y su amplia gama de productos le permiten satisfacer las necesidades de consumidores de todo el mundo, haciendo de **Délifrance un socio valioso**. Su experiencia y la calidad de sus productos han consolidado su reputación entre panaderos, distribuidores y restaurantes.

Con la voluntad de progresar hacia una oferta más auténtica y gourmet accesible a todos, Délifrance se compromete plenamente con un modelo de desarrollo más responsable y respetuoso con las personas y la naturaleza.



NUESTRA CADENA HUMANA

Las personas están en el centro de todo lo que emprendemos. **Gracias a nuestras estrechas relaciones con todos nuestros socios**, desde el agricultor que selecciona y cultiva cuidadosamente el trigo, hasta el consumidor que disfruta de nuestros productos, **confiamos en el compromiso de todo nuestro equipo humano para garantizar una calidad constante.**

VIVESCIA

Nuestros agricultores se comprometen a seleccionar y cultivar las mejores variedades de trigo.

GRANDS MOULINS DE PARIS

Los molineros de Grands Moulins de París transforman el trigo con pasión desde 1919.

PANADEROS

Trabajamos con expertos panaderos y pasteleros en el desarrollo de nuevos conceptos y nuevas recetas tanto a nivel mundial como local. Su creatividad y habilidades refuerzan nuestra dedicación al sabor.

ESCUELA DE PANADERÍA Y PASTELERÍA DE PARÍS

Las tradiciones panaderas se transmiten a las nuevas generaciones en su escuela de panadería donde los panaderos del mañana perfeccionan sus habilidades y se inspiran en la auténtica tradición.

CLIENTES

Nuestra amplia red nos permite estar cerca de nuestros clientes. Esto significa que podemos ofrecerles productos deliciosos para que puedan satisfacer las expectativas de sus consumidores; cada día, en cada momento, donde quiera que estén en el mundo.

CONSUMIDORES

El cuidado que ponemos en la fabricación de nuestros productos es el secreto para crear experiencias gustativas únicas en distintos momentos de placer a cualquier hora del día.

NUESTRA RED INTERNACIONAL

DISTRIBUCIÓN A MÁS DE 100
PAÍSES DE TODO EL MUNDO

- Países suministrados
- Plantas de producción





14
SITIOS
de producción

3300
empleados

+80%
ventas
generadas a nivel
internacional

FILIAL DEL
1^{ER} GRUPO
cooperativo francés,
VIVESCIA



Baking Good BETTER

NUESTRO ENFOQUE DE RSC



En 2022, el Grupo VIVESCIA lanzó su política de sostenibilidad, LINK, y DéliFrance ha desarrollado su propia estrategia de RSC, basada en las principales directrices definidas por el Grupo. Adaptada a la realidad de nuestra actividad, refleja nuestra identidad, nuestros valores y, sobre todo, nuestra ambición: **Baking Good BETTER!**

Nos instan a actuar ahora y situar la sostenibilidad en el centro de todo lo que hacemos. Nos instan a trabajar juntos para lograr un impacto positivo. Nos instan a proseguir nuestros esfuerzos encaminados a proteger lo más preciado: el planeta y todos los seres vivos que lo habitan.

3 PILARES Y OBJETIVOS PRINCIPALES

PLANETA



LIMITAR EL IMPACTO DE NUESTRAS ACTIVIDADES EN EL MEDIO AMBIENTE

- Contribuir a la trayectoria de reducción de emisiones del Grupo, certificada por la iniciativa Science Based Targets: una reducción del **42%** de las emisiones directas de gases de efecto invernadero (GEI) de aquí a 2030, y una reducción del **29%** de las emisiones indirectas de GEI con respecto a 2021.
- Que el 100% de nuestros centros cumplan** nuestra Declaración Medioambiental en junio de 2025.
- Envases 100% reciclables y cartón con certificación FSC** para finales de 2025.
- Más del 95% de los coproductos** se recuperan en nuestros centros de producción.

PERSONAS



CUIDAR DE NUESTRO EQUIPO

- Un mínimo de **- 50%** en el índice de frecuencia de accidentes laborales entre 2021 y 2025.
- En 2025, **el 80% de nuestros empleados** seguirá, al menos, un curso de formación al año.
- En 2030, **al menos el 40% de los altos directivos deberán ser mujeres.**
- Declaración sobre Discapacidad** implantada en nuestros mayores centros y filiales para finales de 2025.
- La inclusión de las personas LGTBIQA+** es una de nuestras prioridades.

PRODUCTO Y SABER HACER



HACER PRODUCTOS DE CALIDAD

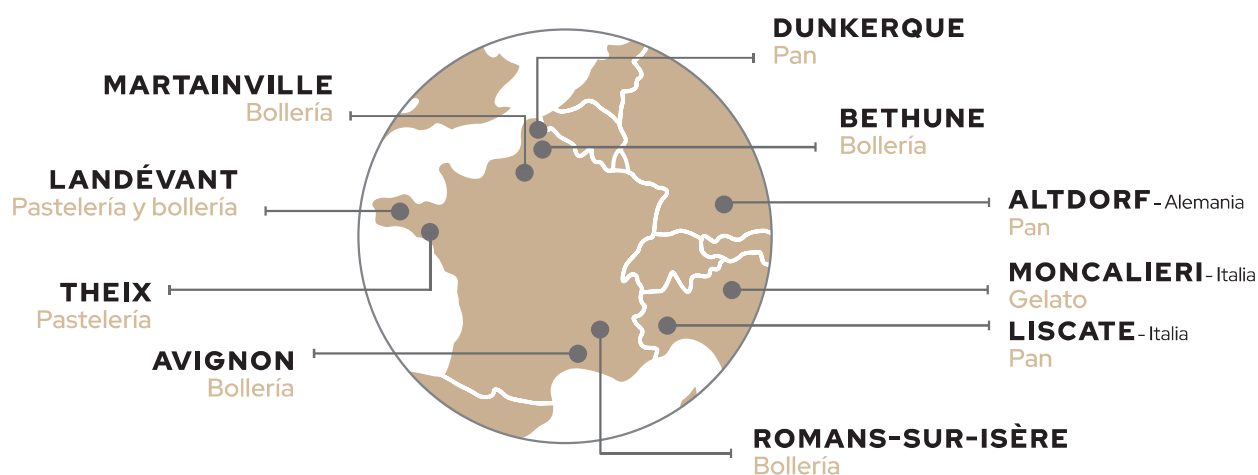
- 100% de harina de trigo** procedente de una agricultura más sostenible para finales de 2030.
- 1 Carta de Compra Responsable** para todas nuestras materias primas.
- El 100% de nuestros centros** están certificados por la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI).
- Cero deforestación** en nuestras cadenas de valor para finales de 2025.

DÉLIFRANCE RECIBE EL SELLO DE EMPRESA ECO-COMPROMETIDA

Esta primera etiqueta es el reconocimiento oficial de nuestros compromisos en materia de RSC. Da fe de los progresos que hemos realizado en los 3 pilares de nuestra estrategia y recompensa nuestros esfuerzos colectivos.



NUESTRAS FÁBRICAS EN EUROPA



ALEMANIA

ALTDORF

- Año de adquisición: **2017**
- Productos acabados fabricados/año:
11 000T
- Saber hacer: **Pan hecho a mano con diferentes ingredientes y decoraciones como el brioche salado**



ITALIA



LISCATE

- Año de adquisición: **2011**
- Productos acabados fabricados/año:
14 000T
- Saber hacer: **Pan de inspiración italiana (focaccia y pizzas)**

MONCALIERI

- Saber hacer: **Gelatos**



FRANCIA

ROMANS-SUR-ISÈRE

- Año de adquisición: **2004**
- Productos acabados fabricados/año: **55 000T**
- Saber hacer: **Bollería clásica y rellena**



FRANCIA

MARTAINVILLE

- Año de adquisición: **1983**
- Productos acabados fabricados/año: **20 000T**
- Saber hacer: **Bollería clásica**



FRANCIA

AVIGNON

- Año de adquisición: **1985**
- Productos acabados fabricados/año: **15 000T**
- Saber hacer: **Bollería con masa de hojaldre y brioche**



FRANCIA

BETHUNE

- Año de adquisición: **1988**
- Productos acabados fabricados/año: **30 000T**
- Saber hacer: **Bollería clásica rellena y salados**



FRANCIA

LANDÉVANT

- Año de adquisición: **1979**
- Productos acabados fabricados/año: **15 000T**
- Saber hacer: **Entremets, milhojas, pastelería y catering**



FRANCIA

DUNKERQUE

- Año de adquisición: **2006**
- Productos acabados fabricados/año: **30 000T**
- Saber hacer: **Pan horneado, precocido y masa madre**



FRANCIA

THEIX

- Año de adquisición: **1986**
- Productos acabados fabricados/año: **4 000T**
- Saber hacer: **Pasta choux y masa batida**



SEGURIDAD ALIMENTARIA

En Délifrance, la calidad y la conformidad de nuestros productos siguen siendo nuestra prioridad.
Cada día, garantizamos controles a lo largo de toda la cadena de suministro para garantizar la seguridad de los consumidores.





Seguimos rigurosos procesos de contratación y evaluación para seleccionar únicamente ingredientes y proveedores fiables y de alta calidad. **Nuestros requisitos se formalizan en pliegos de especificaciones.** Realizamos controles de entrega para garantizar el cumplimiento de las normas y especificaciones, de acuerdo con las expectativas de nuestros clientes.



Nuestras recetas y técnicas de tratamiento respetan plenamente las prácticas autorizadas. Además, revisamos constantemente nuestro sistema de gestión de la seguridad alimentaria en consonancia con los principios APPCC y las NORMAS IFS/BRC.



Se aplican planes de limpieza estrictos y rigurosos en nuestras plantas. **Seguimos las buenas prácticas cuando manipulamos ingredientes o equipos.** Nuestros equipos también reciben formación en seguridad alimentaria y buenas prácticas de higiene, incluidos el uso de ropa de protección y el lavado regular de manos.



Se realizan controles durante todo el proceso de producción, y se toman muestras a intervalos regulares para su examen por el equipo de calidad. Sólo una vez examinado el producto y verificado se libera para su entrega.



Una vez congelados, es esencial que nuestros productos permanezcan a un mínimo de -18°C a lo largo de la cadena de distribución hasta nuestros clientes. **Nuestros transportistas y almacenes han puesto en marcha las medidas adecuadas para garantizar la seguridad, la calidad y el seguimiento de nuestros productos.** El envasado que utilizamos garantiza que nuestros productos lleguen a los consumidores intactos y protegidos.



NUESTRAS GAMAS

Descubra nuestras dos gamas que responden a todas sus necesidades:
DéliFrance Héritage y DéliFrance.

Cada producto tiene su propia personalidad y ofrece cualidades gustativas específicas para satisfacer al mayor número posible de personas.



DÉLIFRANCE HÉRITAGE

CALIDAD Y EXPERIENCIA INSPIRADAS EN LA ARTESANÍA

Nuestra **gama DéliFrance Héritage** reúne nuestros productos, rigurosamente seleccionados por su **calidad** y su fabricación utilizando **técnicas inspiradas en artesanos**.

Descubra una selección de productos y **sabores únicos**.



DÉLIFRANCE

SABER HACER GOURMET

Nuestra **gama DéliFrance** combina sabor y calidad en **productos accesibles para todos**.

Descubra una selección de productos inspirados en la **tradición francesa** y **sabores auténticos**.



EXTRA-ORDINARY

RECETAS INIGUALABLES CON FORMAS EXTRAVAGANTES

Con esta gama **reinventamos los estándares de la panadería** para diseñar experiencias sensoriales exclusivas. Rompemos literalmente los moldes **para llevar lo excepcional a lo cotidiano**.



IMPACT

ALTERNATIVAS DE ORIGEN VEGETAL SIN RENUNCIAR AL SABOR Y LA CALIDAD

Gama DéliFrance IMPACT por Rodolphe Landemaine responde a los desafíos medioambientales y el problema de los recursos limitados. Esta gama combina productos vegetales con ingredientes absolutamente deliciosos.



PANITALY

PANES ITALIANOS ARTESANOS QUE ENCARNAN EL "ARTE DI VIVERE"

La gama Panitaly preserva los métodos tradicionales de producción italianos, en particular el uso de BIGA asegurando en cada producto su sabor.



DOLCE CREMERIA

EL ARTE DEL AUTÉNTICO GELATO ITALIANO

Desde 1982, Dolce Cremeria crea helados de alta calidad inspirados en la tradición artesanal italiana. Con ingredientes seleccionados, cada gelato se distingue por su cremosidad, sabor auténtico y sofisticación.



NUESTRO ECOSISTEMA DIGITAL

DESCUBRE NUESTRA WEB:

- Accede a una **amplia selección de productos** disponibles online
- Benefíciate de un **asesoramiento personalizado** para tu negocio
- Selecciona tus productos favoritos e imprime tu **catálogo**

Y SÍGUENOS EN NUESTRO PERFIL DE INSTAGRAM

- Aprovecha nuestros **vídeos prácticos** y nuestras sugerencias de presentación
- Inspírate con nuestras **recetas de chefs** y deleita a tus clientes!

Y mucho más...



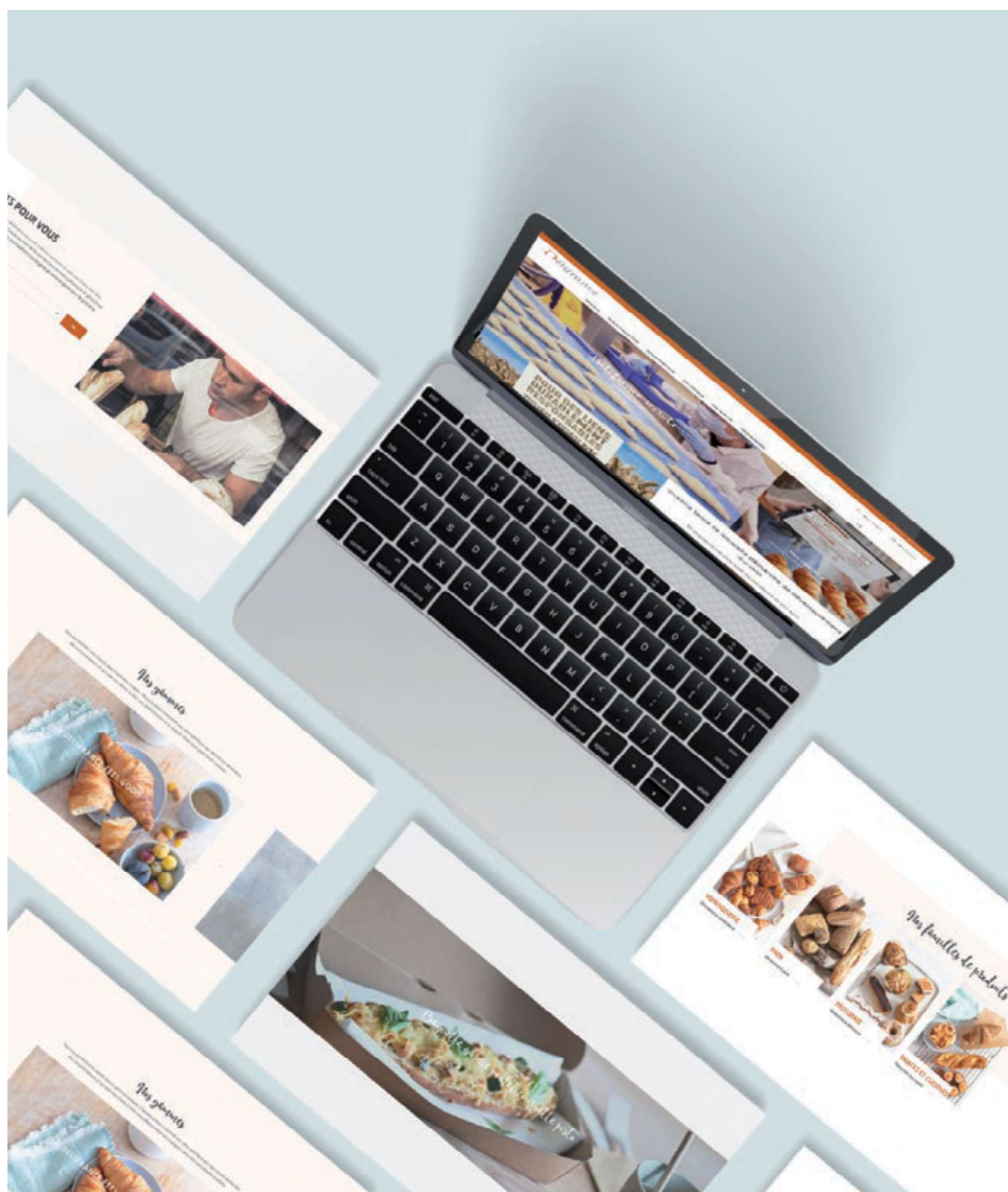
www.delifrance.com/es



[@delifrance_es](https://www.instagram.com/delifrance_es)

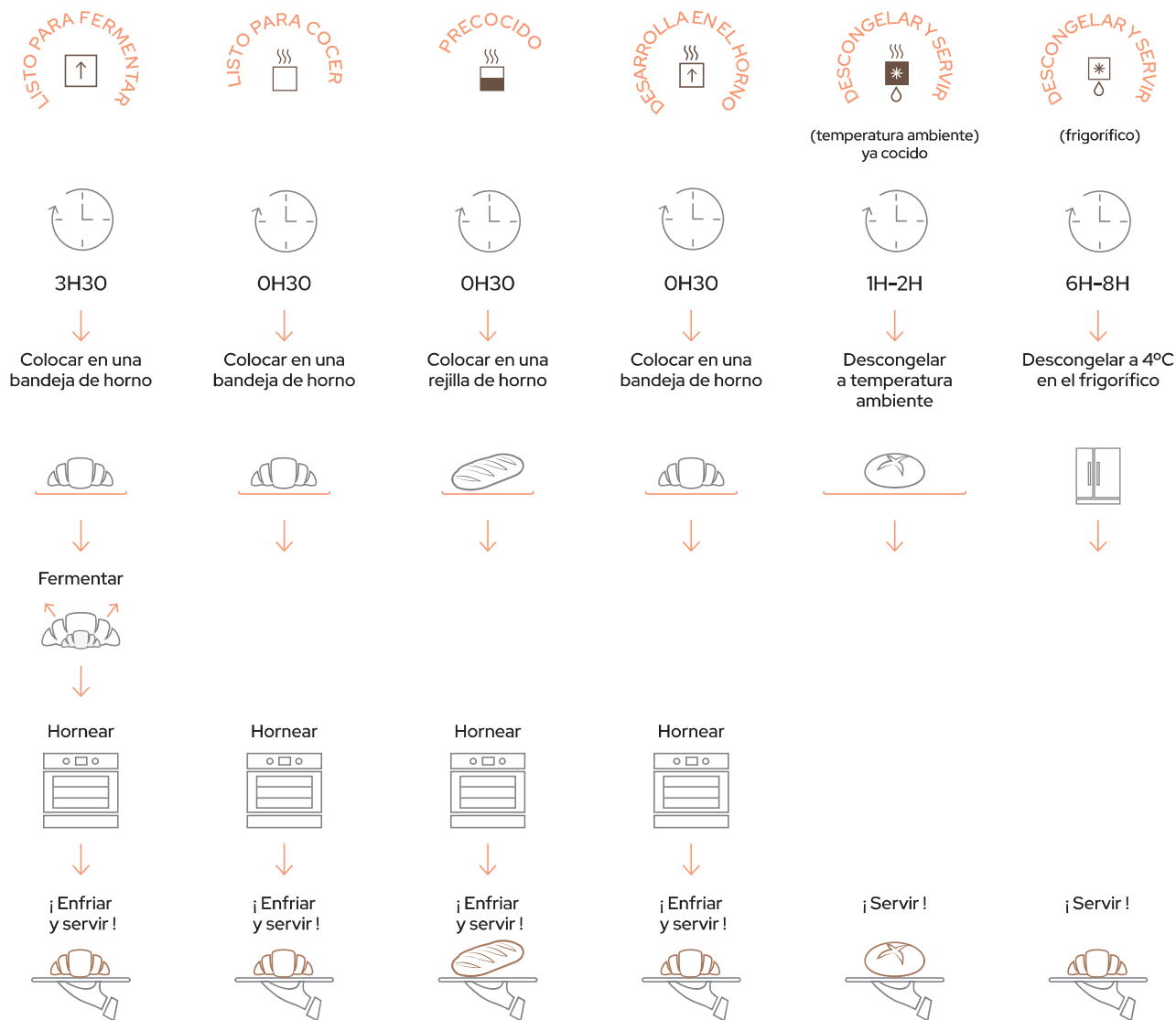


[linkedin.com/company/delifrance](https://www.linkedin.com/company/delifrance)



LAS DIFERENTES TECNOLOGÍAS





Nuestras 10 recomendaciones:

1. Conservar los productos en el congelador a -18°C
2. No volver a congelar productos descongelados
3. Respetar el principio FIFO (primero en entrar-primero en salir)
4. Cerrar la bolsa y la caja después de su uso
5. Separar los productos al menos 2-3 cm en la bandeja de horno
6. Dejar enfriar los productos durante 15 minutos antes de presentarlos
7. Distribuir la cocción a lo largo de todo el día para obtener una calidad óptima
8. Seguir los consejos de cocción para una mayor durabilidad
9. Respetar la fecha mínima de durabilidad indicada
10. ¡Personalizar los productos según sus deseos!



ÍNDICE



NUEVAS GAMAS	24	PASTELERÍA	134
DÉLIFRANCE EXTRA-ORDINARY	24	FEEL GOOD · SIN GLUTEN	138
DÉLIFRANCE IMPACT	28	FEEL GOOD · VEGANA	141
BOLLERÍA	32	MUFFINS	142
PREMIUM · LE PASSIONNÉE	36	EDÉN CLÁSICO	143
PREMIUM · HÉRITAGE	37	EDÉN MINI	143
PREMIUM · MANTEQUILLA		EDÉN CON RELLENO	144
CHARANTES-POITOU AOP	39	CIAMBELLA	146
FEEL GOOD · SIN GLUTEN	40	GOURMELINE	147
FEEL GOOD · CEREALES	41	CLÁSICOS DELILOOPS	148
FEEL GOOD · VEGANA	42	FASHION DELILOOPS	149
FEEL GOOD · BIO	44	MINI BERLINAS	150
ARMONÍA	45	BERLINAS	152
CROISSANTS RECTOS	48	ESPECIALIDADES	153
CROISSANTS CURVOS	49	POSTRES	156
CROISSANTS CON RELLENO	50	POSTRES · TARTALETAS	157
MICRO	52	POSTRES · TARTAS	158
MINI	54	BIZCOCHOS	160
ESPECIALIDADES	60	MINI CAKES	163
GAMA CRUDA	68	ENTREMETS	164
PANADERÍA	72	ÉCLAIRS	166
PANITALY	76	FONDOS Y PLANCHAS	167
PANITALY · PANES	78	SALADOS	168
PANITALY · FOCACCIAS	82	CESTAS	172
PANITALY · FOCACCIA BARESE	86	SNACKING	173
PANITALY · PINSA	88	EMPANADAS	176
HÉRITAGE	90	EMPANADILLAS	179
GRAND CRISTALLIN	103	EMPANADAS VEGANAS	180
FEEL GOOD · SIN GLUTEN	104	BOCADITOS	182
PAGNOTTA	106	ESPECIALIDADES	183
CANDEAL	108	FONDO	183
MEDITERRÁNEO	108	GELATO ITALIANO	184
RÚSTICO	109	DOLCE CREMERIA	188
PANECILLOS & MINI RÚSTICO	114		
BAGUETTES Y BARRAS	118		
YA LISTO	122		
PANE IN CASSETTA	130		

Délifrance

EXTRA-ORDINARY



ONE OF A KIND

La panadería está en perpetua evolución, buscando inspiración entre icónicos chefs, **desafiando formas de hacer.**

Con DéliFrance Extra-Ordinary, reinventamos los estándares de la panadería para diseñar experiencias sensoriales exclusivas.

Rompemos literalmente los moldes para llevar lo excepcional a la vida cotidiana. Extra-Ordinary es sinónimo de creatividad absoluta: **recetas inigualables, formas extravagantes y efectos visuales deslumbrantes...**

Masa de autor

Una masa hecha con harina, agua y levadura.

La masa fermentada **reposa durante al menos 16 horas** antes de ser incorporada.

Tiempo de reposo adicional para la masa después del laminado
(2h a 6°C frente a ~ 30 min para la masa clásica).

Extra-Ordinary es sinónimo del máximo placer: un sabor único, ingredientes exquisitos y, en la mayoría de los productos, una masa única que no tiene igual...

En una palabra, una gama única que le hará sentirse especial.

QUÉ LE HACE ÚNICA

Una gama única con productos premium y creativos.

Recetas elaboradas con rellenos generosos y deliciosos e ingredientes seleccionados.

Una gama que concilia dos mundos: las técnicas de vanguardia y productos hechos a mano, gracias a una línea híbrida que permite operar y moldear a mano.

Délifrance
EXTRA-ORDINARY

BOLLERÍA

**NAPOLITANA BICOLOR
CHOCOLATE
CON AVELLANA MTQ 16,1%**

19D82

100 g | 40 u./caja
Descongelar 30 min a T. amb.
Cocer 20-22 min a 170°

**LÁGRIMA DE PERA
Y CHOCOLATE MTQ 12,1%**

19D84

130 g | 36 u./caja
Descongelar 30 min a T. amb.
Cocer 21-23 min a 170°

**BABKA CARAMEL
MTQ 10,5%**

19D83

105 g | 40 u./caja
Descongelar 30 min a T. amb.
Cocer 20-22 min a 170°



Délicfrance
EXTRA-ORDINARY

SALADO



Délifrance **Impact** by Rodolphe Landemaine



It's time

Porque nunca hemos sido tan conscientes de los recursos limitados del planeta. Porque sabemos que lo que comemos tiene un impacto significativo en el planeta y en nosotros.

En Délifrance, creemos que este mundo en constante cambio está lleno de oportunidades, pero que como empresa tenemos una responsabilidad con las generaciones futuras.

Por eso hemos decidido reinventar nuestra forma de hornear. Desarrollando la gama Délifrance Impact con el objetivo de responder a los retos medioambientales y al problema del límite de recursos del planeta*. Ofreciendo alternativas vegetales que no sacrifican ni un ápice de sabor.

**CONTRIBUIMOS A CONSTRUIR
UN FUTURO MEJOR.**

QUÉ LE HACE ÚNICA

Productos vegetales
que son tan bonitos
como deliciosos.

Una gama desarrollada en
colaboración con Rodolphe
Landemaine, el pionero
de la panadería
plant-based.

* Utilizando ingredientes de origen vegetal en lugar de animal. Una evaluación continua de la reducción de la huella de carbono por parte de una agencia certificada.

Délifrance
Impact
by Rondelet Landmann



BABKA CHOCOLATE

19D91

115 g | 40 u./caja
Descongelar 30 min a T. amb.
Cocer 20-22 min a 170°



PLANT-BASED CINNAMON BUN

19D92

110 g | 40 u./caja
Descongelar 30 min a T. amb.
Cocer 22-24 min a 170°



APPLE TART

19D96

160 g | 40 u./caja
Descongelar 30 min a T. amb.
Cocer 20-22 min a 180°

Déलिfrance
Impact
by Goodfina Lebensmittel

**PAÑUELO ALMENDRAS****19D93**

110 g | 36 u./caja
Descongelar 30 min a T. amb.
Cocer 21-23 min a 170°

**VEGETABLE TART****19D95**

120 g | 36 u./caja
Descongelar 30 min a T. amb.
Cocer 18-20 min a 180°

**PLANT-BASED FLAMMENKÜCHE TART****19D94**

120 g | 36 u./caja
Descongelar 30 min a T. amb.
Cocer 18-20 min a 180°





BOLLERÍA

Todos los productos de bollería
están elaborados a base de masa
fermentada o de hojaldre enriquecido
(croissant, brioche, caracola con pasas,
pain au chocolat, etc.).

LOS DATOS DEL MERCADO

+50%

de los productos de innovación serán de **caracter premium**. ⁽¹⁾

11,6^{KG}

es el consumo per capita de productos de bollería en España.
¡Somos el líder europeo! ⁽²⁾

+72%

de los consumidores apostarían por productos **diferenciales y versátiles**. ⁽¹⁾

VISUAL ATRACTIVO

Combinaciones de **sabores** poco convencionales y **texturas** contrastantes ⁽³⁾



CLÁSICOS REINVENTADOS

Los clásicos siempre son populares pero, ¿por qué no **añadir un toque de modernidad** con un **relleno único**? ⁽¹⁾



NUEVAS IDEAS Y TENDENCIAS

Las influencias extranjeras están cada vez más presentes en la bollería, como los rolls de canela. ⁽¹⁾



LA PORCIÓN PERFECTA

Los formatos mini tienen un gran visual a la vez que **permiten probar varios sabores y controlar las porciones**. ⁽³⁾



⁽¹⁾ Fuente: CERES – Las 6 últimas tendencias en bollería Alimarket Gran Consumo 2023. Informe Masas Congeladas Alimarket 2023.

⁽²⁾ Fuente: GIRA (2024)

⁽³⁾ Fuente: PURATOS Hottest patisserie trends for 2025

EN DÉLIFRANCE

TECNOLOGÍA



SABER HACER

- **Una amplia gama de bollería clásica francesa:** croissant de mantequilla, pain au chocolat, chausson de manzana...
- La capacidad de reinventar y revisar los clásicos para crear especialidades: twists, brioche, croissants rellenos, croissants veganos, etc.
- Experiencia en varias tecnologías.
- **Equipos de última generación y alto rendimiento** que reproducen los movimientos del panadero artesano (especialmente el equipo de giro).



NUESTRAS FÁBRICAS

ROMANS-SUR-ISÈRE - Francia

- Tecnología PAP y PAC I: los clásicos y rellenos

AVIGNON - Francia

- Tecnología PAP y PAF | Los clásicos, mini | Masa para brioches, levadura y hojaldre

LANDÉVANT - Francia

- Tecnología PAP y PAC | Flexibilidad

MARTAINVILLE - Francia

- Tecnología PAP | Flexibilidad del producto | Enfoque semi-artesanal

BÉTHUNE - Francia

- Tecnología PAP y PAC | Los clásicos, los complementos de chocolate, mini, salados y bio



INGREDIENTES SELECCIONADOS*

- Utilizamos mantequilla fina*, mantequilla DOP Charentes-Poitou y mantequilla UE.



- **Rainforest Alliance**** nos permite garantizar el respeto de las personas en la **cadena de valor del cacao y el respeto del medio ambiente.**



* En productos seleccionados. - ** Para más información, visite ra.org

PREMIUM · LE PASSIONNÉE



**“UNA GAMA PREMIUM, INSPIRADA POR ARTESANOS,
HECHA PARA ARTESANOS”.**



**CROISSANT
LE PASSIONNÉE
MTQ 26%**

19D25

70 g | 60 u./caja
Descongelar 30 min a T. amb.
Cocer 16-18 min a 170°



**PAIN AU CHOCOLAT
LE PASSIONNÉE
MTQ 23%**

19D26

80 g | 60 u./caja
Descongelar 30 min a T. amb.
Cocer 16-18 min a 170°

* Sujeto a disponibilidad de mantequilla DOP Charentes-Poitou - ** Elaborado con chocolate de diferentes países.

PREMIUM · HÉRITAGE



MINI CROISSANT RECTO HÉRITAGE
MTQ 24%

27863

30 g | 180 u./caja
Descongelar 15 min a T. amb.
Cocer 13-15 min a 170°



MINI PAIN AU CHOCOLAT HÉRITAGE
MTQ 21%

27864

30 g | 180 u./caja
Descongelar 15 min a T. amb.
Cocer 13-15 min a 170°



MINI CARACOLA CON PASAS HÉRITAGE
MTQ 14%

27865

35 g | 180 u./caja
Descongelar 15 min a T. amb.
Cocer 13-15 min a 170°



CROISSANT RECTO HÉRITAGE
MTQ 24%

27234

70 g | 60 u./caja
Descongelar 30 min a T. amb.
Cocer 20-22 min a 170°



CROISSANT RECTO CRUDO HÉRITAGE
MTQ 24%

27440

70 g | 160 u./caja
Fermentar 2h30 min
Cocer 14-16 min a 180°



CROISSANT HÉRITAGE
MTQ 24,5%

18210

80 g | 56 u./caja
Descongelar 30 min a T. amb.
Cocer 20-22 min a 170°

PREMIUM · HÉRITAGE



**CHAUSSON MANZANA
TATIN HÉRITAGE
MTQ 20%**

27945

100 g | 48 u./caja
Descongelar 30 min a T. amb.
Cocer 20-22 min a 180°



**PAIN AU CHOCOLAT
HÉRITAGE MTQ 21%**

27235

75 g | 60 u./caja
Descongelar 30 min a T. amb.
Cocer 18-20 min a 170°



**PAIN AU CHOCOLAT CRUDO
HÉRITAGE MTQ 21%**

27439

80 g | 140 u./caja
Fermentar 2h
Cocer 14-16 min a 180°



**CARACOLA CON PASAS
HÉRITAGE MTQ 13,5%**

19442

120 g | 46 u./caja
Descongelar 30 min a T. amb.
Cocer 22-24 min a 170°

PREMIUM · MANTEQUILLA CHARANTES-POITOU AOP



**CROISSANT MTQ
DE CHARANTES AOP
27% DOP**

75871

65 g l 160 u./caja
Fermentar 1h30 min
Cocer 14-16 min a 180°



**CROISSANT MTQ
DE CHARANTES
26,5% DOP**

S7864

65 g l 60 u./caja
Descongelar 30 min a T. amb.
Cocer 20-22 min a 170°

DESCUBRA RECETAS DE NUESTRO *SAVOIR FAIRE* FRANCÉS

FOCUS



• **Ingredientes de la mejor calidad**

Como azúcar de caña, harina francesa de Grands Moulins de París, mantequilla fina y huevos camperos.

• **Amasado lento**

FEEL GOOD · SIN GLUTEN



**CROISSANT
SIN GLUTEN MTQ 27,8%**

19D72

60 g | 20 u./caja
Descongelar 30 min a T. amb.
Cocer 6-8 min a 190°



**CROISSANT CHOCOLATE
SIN GLUTEN MTQ 24,4%**

19D73

70 g | 20 u./caja
Descongelar 30 min a T. amb.
Cocer 6-8 min a 190°

