



*Dé*lifrance  
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

CATÁLOGO 2020

*Délifrance*  
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

## Índice:

### 8 BOLLERÍA

- 10 Croissants rectos mantequilla
- 11 Armonía
- 14 Croissant artesanos
- 15 Croissants con relleno
- 17 Especialidades
- 26 Gama micro
- 26 Gama cruda
- 28 DéliFrance héritage
- 30 Les tendres
- 31 DéliFrance feel good: Cereales
- 33 DéliFrance feel good: Clean label
- 34 DéliFrance feel good: Bio
- 35 DéliFrance feel good: Vegana

### 36 PAN

- 38 Pan rústico grande
- 40 Pan rústico mediano & pequeño
- 41 Baguettes & barras
- 42 Panecillos
- 45 Candeal
- 45 Ya listo
- 47 DéliFrance feel good: Bio
- 47 DéliFrance feel good: Sin gluten
- 48 Panes panitaly
- 50 Panitaly: Focaccias
- 52 Panes: DéliFrance héritage

### 54 PASTELERÍA

- 56 Entremets
- 58 Tartaletas
- 58 Eclairs
- 59 Postres individuales
- 60 Clásicos americanos
- 61 Chucho & pepitos
- 62 Deliloops
- 63 Mini berlinas
- 64 Fashion deliloops & berlinas
- 65 Fashion deliloops mini & micro
- 65 Fondos y planchas
- 66 Secretos de la abuela
- 67 American pies & tartas
- 68 Postres italianos
- 68 DéliFrance à la folie: Gama salada
- 69 DéliFrance à la folie: Gama dulce
- 70 DéliFrance à la folie: Macarons & petits fours dulces
- 70 A taste of eden: Eden con relleno
- 73 A taste of eden: Eden clásicos
- 73 A taste of eden: Eden mini
- 74 DéliFrance madeleines étoile
- 75 DéliFrance feel good: Sin gluten
- 76 DéliFrance feel good: Vegana

### 78 SALADOS

- 80 Aperitivos
- 80 Cestas
- 82 Quiches y tartaletas
- 82 Snacking
- 83 Empanadas
- 84 Fondo quiche
- 85 Hojaldres

# Un mundo de servicios

## Una única App

Entre en la nueva era  
infinitas soluciones en la palma de su mano



Navegue por todos los productos  
y acceda a información detallada



3H 30  
Descargue Fichas técnicas,  
imágenes en HD y contenido adicional



Personalice material de comunicación  
en unos pocos pasos



Elija las referencias perfectas  
para su negocio



Disponible gratuitamente para smartphone y tablet



## bolliería

Ofrecemos una amplia gama de productos clásicos de **bolliería** —croissant de mantequilla, pain au chocolat, caracola con pasas— y **especialidades**, para satisfacer las demandas de los consumidores y de nuestros clientes: productos de bolliería rellenos, orgánicos, veganos, etc.

Gracias a nuestro saber hacer en diferentes tecnologías, creamos una bolliería **lista para fermentar**, además de bolliería lista **para hornear** (y pintada con huevo) para una cocción fácil y rápida.



## Croissants rectos mantequilla



76880  
Croissant recto (24% mantequilla)

⚖️ 80 g  
 📦 56    🏠 64  
 🕒 18-20' a 170°C



18617  
Croissant recto (24% mantequilla)

⚖️ 70 g  
 📦 60    🏠 64  
 🕒 18-20' a 170°C



S2826  
Croissant recto (18% mantequilla)

⚖️ 65 g  
 📦 100    🏠 40  
 🕒 15-18' a 170°C



S3611  
Croissant recto (18% mantequilla)

⚖️ 55 g  
 📦 100    🏠 56  
 🕒 15-18' a 170°C



S0848  
Croissant mantequilla 55 g (24% mantequilla)

⚖️ 55 g  
 📦 80    🏠 64  
 🕒 18-20' a 170°C

## Consejo

Pruébelos con una receta salada:  
 Jamón York y queso havarti  
 Jamón serrano y queso brie  
 Sobrasada, queso gouda y miel



79338  
Croissant armonía

⚖️ 90 g  
 📦 80    🏠 40  
 🕒 18-20' a 170°C



S7053  
Croissant armonía

⚖️ 60 g  
 📦 100    🏠 56  
 🕒 18-20' a 170°C



18860  
Croissant 40g

⚖️ 40 g  
 📦 80    🏠 56  
 🕒 18-20' a 170°C



74846  
Croissant chocolate avellana armonía

⚖️ 90 g  
 📦 48    🏠 64  
 🕒 28-30' a 160°C



S7069  
Pain au chocolat armonía

⚖️ 75 g  
 📦 80    🏠 56  
 🕒 18-20' a 170°C



79335  
Mini croissant armonía

⚖️ 25 g  
 📦 160    🏠 80  
 🕒 13-15' a 170°C



18370  
Mini croissant chocolate 40 g

⚖️ 40 g  
 📦 120    🏠 64  
 🕒 13-17' a 170°C



79336  
Mini pain au chocolat armonía

⚖️ 25 g  
 📦 160    🏠 80  
 🕒 13-15' a 170°C



S7088  
Caracola armonía

⚖️ 100 g  
 📦 60    🏠 56  
 🕒 18-20' a 170°C



79366  
Surtido mini bollería armonía

⚖️ 30 g  
 📦 129    🏠 64  
 🕒 13-15' a 170°C



79337  
Mini caracola armonía

⚖️ 30 g  
 📦 200    🏠 64  
 🕒 13-15' a 170°C



79347  
Croissant chocolate avellanas 70 g armonía

⚖️ 70 g  
 📦 60    🏠 64  
 🕒 18-20' a 170°C



## Croissants artesanos



78886  
Croissant artesano

📏 100 g  
📦 42    📦 64  
🕒 18-20' a 175°C



S3102  
Croissant curvo (18% mantequilla)

📏 90 g  
📦 80    📦 40  
🕒 15-18' a 170°C



75955  
Croissant artesano (23% mantequilla)

📏 75 g  
📦 60    📦 72  
🕒 15-18' a 170°C



18661  
Croissant curvo tradicional (25% mantequilla)

📏 100 g  
📦 46    📦 64  
🕒 18-20' a 175°C



78887  
Croissant artesano

📏 85 g  
📦 44    📦 64  
🕒 18' a 175°C

## Croissants con relleno



76053  
Croissant manzana (16,5% mantequilla)

📏 90 g  
📦 48    📦 64  
🕒 21-23' a 170°C



S6900  
Mini croissant frambuesa (16,5% mantequilla)

📏 40 g  
📦 120    📦 64  
🕒 15-17' a 170°C



S7144  
Croissant chocolate negro (14,5% mantequilla)

📏 90 g  
📦 48    📦 64  
🕒 28-30' a 160°C



74825  
Croissant Crema (16,5% mantequilla)

📏 90 g  
📦 48    📦 64  
🕒 28-30' a 160°C



S6902  
Mini croissant chocolate y avellana (17% mantequilla)

📏 40 g  
📦 120    📦 64  
🕒 18-20' a 160°C

## Consejo

Realice ofertas con un complemento para incentivar e incrementar la venta cruzada.





**S5046**  
Croissant chocolate y avellana topping chocolate  
(16,5% mantequilla)

⚖ 90 g  
 📦 48 🏠 64  
 🕒 28-30' a 160°C

## Especialidades



**78889**  
Artesanito (25% mantequilla)

⚖ 22 g  
 📦 150 🏠 112  
 🕒 12-14' a 180°C



**S3189**  
Mini croissant recto (18% mantequilla)

⚖ 25 g  
 📦 160 🏠 80  
 🕒 12-15' a 170°C



**78884**  
Napolitana crema cacao avellana

⚖ 110 g  
 📦 56 🏠 64  
 🕒 18' a 175°C



**S0161**  
Mini croissant

⚖ 25 g  
 📦 340 🏠 64  
 🕒 13-15' a 170°C



**S8265**  
Mini croissant recto (24% mantequilla)

⚖ 25 g  
 📦 160 🏠 80  
 🕒 12-15' a 170°C



**78883**  
Napolitana crema pastelera

⚖ 115 g  
 📦 56 🏠 64  
 🕒 18-20' a 175°C



18638  
Napolitana Cappuccino 85g

⚖ 85 g  
 📦 60 🏠 64  
 🕒 21-23' a 170°C



S4886  
Napolitana chocolate crema pastelera (15,5% mantequilla)

⚖ 90 g  
 📦 70 🏠 64  
 🕒 21-23' a 170°C



27245  
Napolitana triple chocolate (15,5% mantequilla)

⚖ 100 g  
 📦 60 🏠 64  
 🕒 30-32' a 160°C



S3255  
Mini pain au chocolat (16% mantequilla)

⚖ 25 g  
 📦 160 🏠 80  
 🕒 12-15' a 170°C



S3311  
Mini caracola con pasas (14% mantequilla)

⚖ 30 g  
 📦 150 🏠 80  
 🕒 20' a 170°C



S3104  
Pain au chocolat (16% mantequilla)

⚖ 85 g  
 📦 100 🏠 40  
 🕒 16-18' a 170°C



S0846  
Caracola con pasas (13% mantequilla)

⚖ 96 g  
 📦 60 🏠 64  
 🕒 16-18' a 170°C



S0164  
Mini caracola con pasas

⚖ 30 g  
 📦 300 🏠 64  
 🕒 16-18' a 170°C



S0856  
Caracola canela

⚖️ 90 g  
 📦 60 🏠 64  
 🕒 16-18' a 170°C



S8775  
Chausson manzana (17,5% mantequilla)

⚖️ 100 g  
 📦 48 🏠 108  
 🕒 20-22' a 170°C



77953  
Trenza sabor vainilla

⚖️ 95 g  
 📦 48 🏠 80  
 🕒 21-23' a 170°C



77954  
Trenza chocolate y avellana

⚖️ 95 g  
 📦 48 🏠 80  
 🕒 18-20' a 170°C



78885  
Ensaïmada

⚖️ 90 g  
 📦 36 🏠 64  
 🕒 8-10' a 175°C



78672  
Ensaïmada mini

⚖️ 35 g  
 📦 60 🏠 128  
 🕒 7' a 190°C



77952  
Trenza pecan con jarabe de arce

⚖️ 95 g  
 📦 48 🏠 80  
 🕒 17-19' a 180°C



75401  
Tarta manzana (14,5% mantequilla)

⚖️ 130 g  
 📦 36 🏠 84  
 🕒 28-30' a 160°C



78673  
Fartón

⚖️ 35 g  
 📦 90 🏠 128  
 🕒 8' a 190°C

*Consejo*

Decore sus ensaimadas con azúcar glas para que sean más apetitosas.



S2179  
Lingote pepitas de chocolate

⚖️ 120 g  
 📦 60 🏠 64  
 🕒 21-23' a 170°C



S1973  
Lazo pepitas de chocolate (13% mantequilla)

⚖️ 100 g  
 📦 60 🏠 64  
 🕒 18-20' a 170°C



28826  
Mini lazo pepitas de chocolate (11,5% mantequilla)

⚖️ 50 g  
 📦 100    📦 80  
 🕒 17-18' a 170°C



S5514  
Cesta danesa frambuesa con crema pastelera

⚖️ 110 g  
 📦 30    📦 112  
 🕒 30-32' a 160°C



78691  
Marea crema de leche

⚖️ 94 g  
 📦 48    📦 99  
 🕒 22-26' a 190°C



S1972  
Pañuelo sabor vainilla (11,5% mantequilla)

⚖️ 125 g  
 📦 70    📦 64  
 🕒 30-32' a 160°C



78693  
Marea crema de avellana

⚖️ 94 g  
 📦 48    📦 99  
 🕒 22-26' a 190°C



75485  
Palmera (24,5% mantequilla)

⚖️ 110 g  
 📦 80    📦 128  
 🕒 25' a 180°C



18378  
Mini palmera (25% mantequilla)

⚖️ 18 g  
 📦 300    📦 128  
 🕒 12-14' a 180°C



18867  
Palmera margarina 105 g

⚖️ 105 g  
 📦 100    📦 56  
 🕒 20-25' a 190°C



18379  
Mini palmera cereales

⚖️ 30 g  
 📦 200    📦 128  
 🕒 18' a 180°C



S9035  
Mini chausson manzana (23% mantequilla)

⚖️ 35 g  
 📦 230    📦 64  
 🕒 12-14' a 180°C

## Consejo

Productos con rellenos diferenciales.

Personalice con gelatina neutra para que el producto tenga un mayor impacto visual.

## Consejo

Las palmeras son productos de gran durabilidad, es aconsejable conservarlas en un recipiente de cristal para mantenerlas en condiciones óptimas.



**77964**  
Pequeño tesoro chocolate y avellana (12,5% mantequilla)

⚖ 25 g  
 📦 200    🏠 128  
 🕒 15-17' a 170°C



**77965**  
Pequeño tesoro frambuesa y arándanos (12,5% mantequilla)

⚖ 25 g  
 📦 200    🏠 128  
 🕒 15-17' a 170°C



**77966**  
Pequeño tesoro crema pastelera (12,5% mantequilla)

⚖ 25 g  
 📦 200    🏠 128  
 🕒 15-17' a 170°C



**S2454**  
Mini surtido (13,5/22/24% mantequilla)

⚖ 30 g  
 📦 120    🏠 110  
 🕒 18-20' a 170°C



**18491**  
Surtido premium (13,8/12,5/15,3% mantequilla)

⚖ 30 g  
 📦 120    🏠 112  
 🕒 15-18' a 190°C



**18664**  
Surtido mini danés

⚖ 40 g  
 📦 110    🏠 104  
 🕒 14-15' a 190°C



**S1282**  
Mini duo grosella y albaricoque (16% mantequilla)

⚖ 35 g  
 📦 120    🏠 128  
 🕒 16-18' a 180°C



**S1283**  
Mini duo chocolate y naranja (16% mantequilla)

⚖ 35 g  
 📦 120    🏠 128  
 🕒 16-18' a 180°C



**S1284**  
Mini duo crema pastelera (16% mantequilla)

⚖ 35 g  
 📦 120    🏠 128  
 🕒 18-20' a 160°C



**S1280**  
Mini duo chocolate y avellana (16% mantequilla)

⚖ 35 g  
 📦 120    🏠 128  
 🕒 18-20' a 160°C



## Gama micro



78682  
Micro croissant chocolate con mantequilla

⚖️ 13 g  
 📦 462    🏠 112  
 🕒 12-14' a 180°C



78681  
Micro croissant cuernos con mantequilla

⚖️ 10 g  
 📦 600    🏠 112  
 🕒 12-15' a 180°C



S0101  
Mini croissant recto (24% mantequilla)

⚖️ 20 g  
 📦 400    🏠 64  
 🕒 Fermentar 2h 30' / cocer 13-15' a 170°C



18616  
Mini Croissant recto (24% mantequilla)

⚖️ 25 g  
 📦 380    🏠 64  
 🕒 Fermentar 2h 30' / cocer 13-15' a 170°C

## Gama cruda



S0114  
Croissant recto (22,5% mantequilla)

⚖️ 50 g  
 📦 200    🏠 64  
 🕒 Fermentar 2h 30' / cocer 16-18' a 170°C



S0117  
Croissant recto (24% mantequilla)

⚖️ 60 g  
 📦 180    🏠 64  
 🕒 Fermentar 2h 30' / cocer 16-18' a 170°C



74953  
Mini croissant recto (24% mantequilla)

⚖️ 25 g  
 📦 200    🏠 104  
 🕒 Fermentar 2h 30' / cocer 11-13' a 185°C



S0988  
Caracola con pasas (15% mantequilla)

⚖️ 140 g  
 📦 80    🏠 64  
 🕒 Fermentar 2h 30' / cocer 13-15' a 170°C



S0152  
Croissant recto (28% mantequilla)

⚖️ 60 g  
 📦 180    🏠 64  
 🕒 Fermentar 2h 30' / cocer 16-18' a 170°C



18629  
Croissant recto 60 g (28% mantequilla)

⚖️ 60 g  
 📦 180    🏠 64  
 🕒 Fermentar 2h 30' / cocer 16-18' a 170°C



S5215  
Bola de brioche (13% mantequilla)

⚖️ 60 g  
 📦 120    🏠 64  
 🕒 Fermentar 1-2h / cocer 15-20' a 150°C

## Consejo

Con el toque adecuado de fermentación,  
podemos conseguir un producto  
mucho más artesano.

# Délices France héritage



27234  
Croissant recto (24% mantequilla)

⚖️ 70 g  
 📦 60    🏠 64  
 🕒 20-25' a 160°C



27440  
Croissant recto crudo (24,5% mantequilla)

⚖️ 70 g  
 📦 160    🏠 64  
 🕒 Fermentar 2h 30' cocer 16-18' a 180°C



27863  
Mini croissant recto (24% mantequilla)

⚖️ 30 g  
 📦 180    🏠 64  
 🕒 13-15' a 170°C



27235  
Pain au chocolat (21% mantequilla)

⚖️ 75 g  
 📦 60    🏠 64  
 🕒 23-25' a 160°C



27439  
Pain au chocolat crudo (21% mantequilla)

⚖️ 80 g  
 📦 140    🏠 64  
 🕒 Fermentar 2h 30' cocer 16-18' a 180°C



27864  
Mini pain au chocolat (21% mantequilla)

⚖️ 30 g  
 📦 180    🏠 64  
 🕒 13-15' a 170°C



27236  
Caracola con pasas (14% mantequilla)

⚖️ 120 g  
 📦 40    🏠 64  
 🕒 30-32' a 160°C



27865  
Mini caracola con pasas (14% mantequilla)

⚖️ 35 g  
 📦 180    🏠 64  
 🕒 13-15' a 170°C



27945  
Chausson manzana Tatin (19,9% mantequilla)

⚖️ 100 g  
 📦 48    🏠 108  
 🕒 17-19' a 190°C

## Consejo

Nuestra gama Héritage lleva a su negocio el auténtico patrimonio del sabor Francés.



75871  
Croissant Mantequilla AOP 65g Crudo  
(mantequilla de Charentes 27% DOP)

⚖ 65 g

📦 160    🏠 64

🕒 Fermentar 1h cocer 16-18' a 170°C



S7864  
Croissant Mantequilla AOP 65g Fermentado  
(mantequilla de Charentes 25,3% DOP)

⚖ 65 g

📦 60    🏠 64

🕒 17-18' a 170°C



S7095  
Croissant cereales con topping (19% mantequilla)

⚖ 80 g

📦 56    🏠 64

🕒 20-25' a 160°C



18627  
Croissant cereales antiguo (20,5% mantequilla)

⚖ 70 g

📦 56    🏠 64

🕒 18' a 170°C





**28228**  
Croissant integral curvo frutos rojos (17,5% mantequilla)

⚖️ 100 g  
 📦 40 🏠 64  
 🕒 21-23' a 170°C



**27237**  
Mini croissant semillas con topping (20% mantequilla)

⚖️ 30 g  
 📦 100 🏠 112  
 🕒 15-18' a 160°C



**74843**  
Tri - sandwich cereales con topping (19% mantequilla)

⚖️ 100 g  
 📦 50 🏠 56  
 🕒 18-20' a 170°C



**76055**  
Croissant 5 cereales chocolate con leche (16% mantequilla)

⚖️ 90 g  
 📦 48 🏠 64  
 🕒 16-18' a 170°C



**28661**  
Roll cereales con topping (19,5% mantequilla)

⚖️ 100 g  
 📦 45 🏠 48  
 🕒 18-20' a 170°C

## Consejo

Identifique en un lugar privilegiado de su vitrina estos productos para atraer a los clientes que desean adquirirlos.



**78822**  
Croissant recto clean label (24% mantequilla)

⚖️ 60 g  
 📦 60 🏠 64  
 🕒 18-20' a 170°C

## Consejo

Súmesse a la tendencia Healthy, combínelo con rellenos saludables:  
 Tomate en rodajas  
 Mozzarella de búfala  
 Aguacate en rodajas  
 Rúcula



**18565**  
Pain au chocolat Bio (21% mantequilla)

⚖ 75 g  
 📦 60    🏠 64  
 🕒 18-20' a 170°C



**18564**  
Croissant Bio (24% mantequilla)

⚖ 60 g  
 📦 60    🏠 64  
 🕒 18-20' a 170°C



**76909**  
Croissant vegano arándanos

⚖ 100 g  
 📦 48    🏠 64  
 🕒 22-24' a 160°C



**18776**  
Croissant Vegano con aloe vera y cúrcuma

⚖ 100 g  
 📦 48    🏠 64  
 🕒 21-23' a 170°C



**76910**  
Croissant vegano multicereales & avena

⚖ 80 g  
 📦 56    🏠 64  
 🕒 22-24' a 160°C



**76907**  
Croissant vegano quinoa y espelta

⚖ 80 g  
 📦 56    🏠 64  
 🕒 22-24' a 160°C



pan

Desde panecillos individuales hasta medias baguettes, baguettes y hogazas, ofrecemos una amplia variedad de formatos y recetas que incluyen especialidades locales —focaccia, chapata— productos hechos a mano, de inspiración artesanal y rústica, en los que utilizamos generosas inclusiones e ingredientes adicionales — semillas de sésamo, semillas de calabaza y lino, arándanos, etc.

El secreto de estos panes, su aroma, su aspecto y su sabor único reside en nuestra herencia francesa. Los ingredientes seleccionados que utilizamos, nuestras técnicas de inspiración artesanal y nuestra gran experiencia en la prefermentación, son el resultado de un siglo de conocimientos técnicos en panadería





78006  
Pavé cereales con almendras y avellanas

⚖️ 365 g  
📦 30 🏠 24  
🕒 18' a 210°C



18365  
Miche masa madre

⚖️ 500 g  
📦 18 🏠 24  
🕒 16-18' a 210°C



78888  
Barra tradición

⚖️ 270 g  
📦 31 🏠 28  
🕒 18-20' a 180°C



18588  
Chapata rústica

⚖️ 360 g  
📦 30 🏠 24  
🕒 20' a 200°C



78005  
Pavé nueces

⚖️ 365 g  
📦 30 🏠 24  
🕒 18' a 210°C



28703  
Carre poolish

⚖️ 600 g  
📦 16 🏠 24  
🕒 20-25' a 210°C



S2987  
Barra gallega

⚖️ 260 g  
📦 18 🏠 40  
🕒 13-15' a 200°C



18999  
Pan campagne 275g

⚖️ 275 g  
📦 30 🏠 30  
🕒 16' a 200°C





**S5180**  
Pavé rústico pequeño

⚖️ 43 g  
 📦 190 🏠 32  
 🕒 6-8' a 210°C



**S9371**  
Mini rombo polish

⚖️ 40 g  
 📦 230 🏠 24  
 🕒 6-8' a 210°C



**28155**  
Rombo polish

⚖️ 80 g  
 📦 120 🏠 24  
 🕒 9-11' a 210°C



**18829**  
Rombo con semillas

⚖️ 80 g  
 📦 120 🏠 24  
 🕒 7-8' a 210°C

## Consejo

Complete su oferta de bocadillos con estos productos precocidos en horno de piedra después de una larga fermentación.

Rellene su vitrina con bocadillos variados ya decorados con semillas de calabaza, semillas de girasol, semillas de amapola...

Ideal con embutidos:

Jamón ibérico  
 Queso curado  
 Lomo ibérico



**18380**  
Baguette 220 g

⚖️ 220 g  
 📦 40 🏠 32  
 🕒 14-17' a 190°C



**18381**  
Baguette 250 g

⚖️ 250 g  
 📦 38 🏠 28  
 🕒 18' a 180°C



**18382**  
Barra vienesa

⚖️ 280 g  
 📦 25 🏠 30  
 🕒 18' a 190°C



**18396**  
Barra gourmet

⚖️ 380 g  
 📦 22 🏠 30  
 🕒 18-20' a 210°C



**18397**  
Baguette semillas

⚖️ 280 g  
 📦 30 🏠 28  
 🕒 16' a 200°C



**18398**  
Media baguette semillas

⚖️ 150 g  
 📦 50 🏠 28  
 🕒 5' a 200°C



75649  
Baguette integral

⚖️ 240 g  
 📦 33    📦 32  
 🕒 10-12' a 200°C



S0644  
Pan bocadillo mediano

⚖️ 75 g  
 📦 80    📦 32  
 🕒 8-12' a 200°C



S6565  
Panecillo topping amapola

⚖️ 35 g  
 📦 80    📦 64  
 🕒 5-6' a 200°C



S6566  
Panecillo multicereales

⚖️ 35 g  
 📦 80    📦 64  
 🕒 5-6' a 200°C



S1200  
Media baguette

⚖️ 110 g  
 📦 64    📦 32  
 🕒 16-18' a 180°C

*Consejo*  
 Complete su menú de mediodía  
 con nuestra gama de panecillos.



18384  
Rombo

⚖️ 75 g  
 📦 45    📦 72  
 🕒 12-15' a 190°C



S2547  
Panecillo artesano enharinado

⚖️ 60 g  
 📦 120    📦 32  
 🕒 8-12' a 195°C



S6563  
Panecillo blanco

⚖️ 35 g  
 📦 80    📦 64  
 🕒 5-6' a 200°C



S6564  
Panecillo topping sésamo

⚖️ 35 g  
 📦 80    📦 64  
 🕒 5-6' a 200°C



75757  
Surtido mini kaiser

⚖️ 35 g  
 📦 200    📦 24  
 🕒 5-7' a 210 °C



18454  
Mollete

⚖️ 100 g  
 📦 40    📦 36  
 🕒 2-4' a 210°C



18777  
Medio bocadillo

⚖️ 80 g

📦 70 📦 24

🕒 10-12' a 200°C



18659  
Bastoncino clásico

⚖️ 70 g

📦 50 📦 64

🕒 8-10' a 180°C



S5272  
Pannini pretostado precortado

⚖️ 80 g

📦 54 📦 48

🕒 2-3' a 250°C



18778  
Bocadillo

⚖️ 100 g

📦 40 📦 24

🕒 15-20' a 180-200°C



18660  
Bastoncino cereales

⚖️ 70 g

📦 50 📦 64

🕒 8-10' a 180°C



S2539  
Media baguette precortada

⚖️ 125 g

📦 72 📦 24

🕒 2-3' a 200°C



18420  
Barra picada

⚖️ 340 g

📦 25 📦 30

🕒 10-12' a 200°C



S1327  
Pan nórdico grande

⚖️ 175 g

📦 24 📦 72

🕒 Descongelar 30 min



S7289  
Bagel amapola

⚖️ 85 g

📦 50 📦 48

🕒 Descongelar 1h



18419  
Picaito

⚖️ 80 g

📦 80 📦 30

🕒 8-10' a 200°C



S7288  
Bagel sésamo

⚖️ 85 g

📦 50 📦 48

🕒 Descongelar 1h



78509  
Mini bagel sésamo

⚖️ 40 g

📦 50 📦 88

🕒 Descongelar 1h



76261  
Pan de molde integral

800 g  
10 unidades 42 unidades  
Descongelar 6h



76260  
Pan de molde clásico

800 g  
10 unidades 42 unidades  
Descongelar 6h



74383  
Pan hamburguesa

81 g  
30 unidades 68 unidades  
Descongelar 1h



S7752  
Rebanadas pan payés

840 g  
10 unidades 28 unidades  
Descongelar 45 min



S8352  
Mini navette

10 g  
60 unidades 184 unidades  
Descongelar 1h

**Consejo**

Convierta sus rebanadas para tostadas más atractivas con los siguiente ingredientes:

- Base de guacamole
- Salmón Ahumado
- Eneldo en hojas

Para el Pan de Molde le recomendamos realizar un sándwich mixto



Bio



S9355  
Baguette rústica Bio

285 g  
30 unidades 28 unidades  
10-12' a 210°C

Sin gluten



76660  
Panecillo 5 semillas sin gluten

40 g  
24 unidades 156 unidades  
Descongelar 2h



# Panitaly



**18036**  
Pane all'acqua precortado

⚖️ 100 g  
 📦 30    🏠 56  
 🕒 4-6' a 190°C



**74450**  
Sfilatino multicereales bienestar

⚖️ 110 g  
 📦 34    🏠 56  
 🕒 4-6' a 190°C



**74818**  
Frustino aceitunas verdes

⚖️ 80 g  
 📦 46    🏠 56  
 🕒 12' a 190°C



**76316**  
Gran focaccia sale & olio

⚖️ 265 g  
 📦 12    🏠 56  
 🕒 5' a 200°C



**74446**  
Filoncino aurora

⚖️ 200 g  
 📦 16    🏠 56  
 🕒 18' a 170°C



**74147**  
Ciabattina sémola

⚖️ 100 g  
 📦 90    🏠 20  
 🕒 16' a 180°C



**76389**  
Giotto veneciano precortado

⚖️ 120 g  
 📦 25    🏠 56  
 🕒 8' a 190°C



**76250**  
Giotto multicereales con quinoa precortado

⚖️ 100 g  
 📦 30    🏠 56  
 🕒 8' a 180°C



**76317**  
Giotto burger precortado

⚖️ 110 g  
 📦 30    🏠 56  
 🕒 3' a 180-190°C



**76251**  
Giotto multicereales precortado

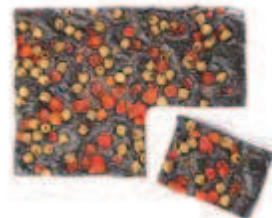
⚖️ 100 g  
 📦 30    🏠 56  
 🕒 8' a 180°C





**74111**  
Focaccia tradicional

⚖️ 550 g  
 📦 10    📦 40  
 🕒 5' a 190°C



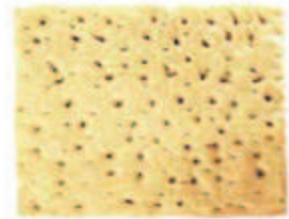
**76238**  
Focaccia negra mediterránea tomates cherry, aceitunas verdes & orégano

⚖️ 850 g  
 📦 6    📦 64  
 🕒 10-12' a 180°C



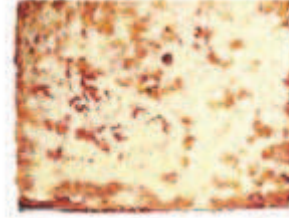
**76344**  
Focaccia romana

⚖️ 1100 g  
 📦 5    📦 36  
 🕒 8' a 190°C



**75211**  
Focaccia formada a mano

⚖️ 800 g  
 📦 5    📦 64  
 🕒 4' a 190°C



**74501**  
Pizza Margherita

⚖️ 1025 g  
 📦 5    📦 64  
 🕒 8' a 170°C



**74508**  
Focaccia tomate orégano precortada

⚖️ 90 g  
 📦 48    📦 56  
 🕒 2-3' a 250°C



**74128**  
Focaccia tradicional precortada

⚖️ 90 g  
 📦 36    📦 64  
 🕒 3' a 190°C



**74455**  
Focaccia multicereales precortada

⚖️ 90 g  
 📦 36    📦 64  
 🕒 3' a 190°C



**18765**  
Focacina trigo duro 11 cm

⚖️ 70 g  
 📦 30    📦 64  
 🕒 1-2' a 180°C



**76163**  
Focaccia formada a mano precortada

⚖️ 90 g  
 📦 36    📦 64  
 🕒 3' a 190°C



**28014**  
Focaccia pretostada precortada

⚖️ 90 g  
 📦 36    📦 64  
 🕒 2-3' a 250°C



**18836**  
Focaccia trigo duro 26 cm

⚖️ 300 g  
 📦 5    📦 81  
 🕒 1-2' a 180°C

## Délifrance héritage



74641

Surtido de panes pequeños Délifrance Héritage (calabaza, girasol, semillas, zanahoria, pasas, nueces)

⚖️ 60 g

📦 125    🏠 28

🕒 4-5' a 200°C



S7089

Pavé rústico clásico

⚖️ 500 g

📦 15    🏠 28

🕒 18-20' a 200°C



S7133

Surtido panes buffet

⚖️ 800 g

📦 18    🏠 24

🕒 10-15' a 200°C



18253

Surtido de panecillos Délifrance Héritage (normal, malta, semillas)

⚖️ 55 g

📦 60    🏠 64

🕒 7-9' a 190°C



S7094

Pavé rústico cebada malteada

⚖️ 500 g

📦 15    🏠 28

🕒 18-20' a 200°C



18605

Come una volta

⚖️ 250 g

📦 28    🏠 20

🕒 17' a 190°C

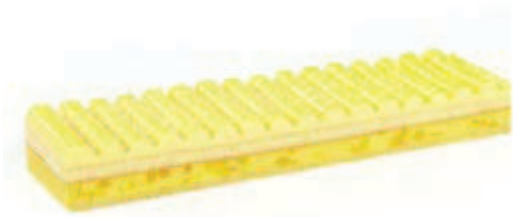


# pastelería

Como expertos en los clásicos de la pastelería francesa, todos nuestros pasteles en capas, productos de pastelería choux y milhojas se hacen en nuestros talleres de Bretaña, Francia.

Con ingredientes esenciales, recetas auténticas y técnicas de inspiración artesanal, nuestros pasteleros desarrollan y diseñan recetas para ofrecer los mejores productos. Esto incluye recetas francesas clásicas y best-sellers internacionales inspirados en las últimas tendencias.





76998  
Entremet mango pasion

⚖️ 770 g  
 📦 4 📦 132  
 🕒 Descongelar 8h



27959  
Entremet crujiente 3 chocolates

⚖️ 650 g  
 📦 4 📦 132  
 🕒 Descongelar 4-6h



75640  
Entremet miroir frambuesa

⚖️ 700 g  
 📦 4 📦 132  
 🕒 Descongelar 8h



75639  
Entremet fresa y nata

⚖️ 820 g  
 📦 4 📦 132  
 🕒 Descongelar 12h



75642  
Entremet cappuccino

⚖️ 700 g  
 📦 4 📦 132  
 🕒 Descongelar 4-6h



75641  
Entremet opera

⚖️ 650 g  
 📦 4 📦 132  
 🕒 Descongelar 4-6h



75637  
Entremet frutos rojos

⚖️ 700 g  
 📦 4 📦 132  
 🕒 Descongelar 8h



75638  
Entremet selva negra

⚖️ 800 g  
 📦 4 📦 132  
 🕒 Descongelar 8h



75643  
Entremet tiramisú

⚖️ 610 g  
 📦 4 📦 132  
 🕒 Descongelar 4-6h



76996  
Entremet caramelo pera

⚖️ 700 g  
 📦 4 📦 132  
 🕒 Descongelar 4h





28283  
Tartaleta limón meringue (11,7% mantequilla)

⚖️ 75 g  
 📦 36 📦 88  
 🕒 Descongelar 3h



28284  
Tartaleta caramelo avellana (9,7% mantequilla)

⚖️ 70 g  
 📦 36 📦 88  
 🕒 Descongelar 3h



28285  
Tartaleta frambuesa (6,9% mantequilla)

⚖️ 100 g  
 📦 36 📦 88  
 🕒 Descongelar 3h



28277  
Tartaleta pomme normande (13,4% mantequilla)

⚖️ 85 g  
 📦 36 📦 88  
 🕒 Descongelar 3h



75329  
Eclair chocolate

⚖️ 65 g  
 📦 40 📦 96  
 🕒 Descongelar 4-6h



75330  
Eclair café

⚖️ 65 g  
 📦 40 📦 96  
 🕒 Descongelar 4-6h



75331  
Eclair sabor vainilla

⚖️ 65 g  
 📦 40 📦 96  
 🕒 Descongelar 4-6h



S2195  
Brownie con nueces

⚖️ 80 g  
 📦 120 📦 54  
 🕒 Descongelar 4-6h



74517  
Coulant de chocolate

⚖️ 90 g  
 📦 27 📦 150  
 🕒 1 min al microondas



76275  
Milhojas crema & vainilla

⚖️ 135 g  
 📦 16 📦 150  
 🕒 Descongelar 5h



76807  
New York cheesecake individual

⚖️ 85 g  
 📦 12 📦 288  
 🕒 Descongelar 4h

## Consejo

Finalice su postre con frutas de temporada, para otorgarle más color (frambuesas, arándanos, fresas...)



76645  
Gofre de Lieja

⚖️ 115 g  
 📦 50    📦 60  
 🕒 Descongelar 1-2h



S4901  
Crepe azucarada

⚖️ 50 g  
 📦 50    📦 120  
 🕒 Descongelar 1h



27762  
Cookie natural con pepitas de chocolate

⚖️ 80 g  
 📦 30    📦 120  
 🕒 Descongelar 2h



27763  
Cookie cacao con pepitas de chocolate

⚖️ 80 g  
 📦 30    📦 120  
 🕒 Descongelar 2h



78671  
Tortita (8% mantequilla)

⚖️ 40 g  
 📦 72    📦 80  
 🕒 Descongelar 30'

**Consejo**  
 Para los más golosos.  
 Ideal para combinar con:  
 Nata  
 Sirope de arce  
 Crema de cacao



19119  
Berlina crema pastelera

⚖️ 80 g  
 📦 45    📦 56  
 🕒 Descongelar 3h



18385  
Mini chucho crema

⚖️ 53 g  
 📦 40    📦 126  
 🕒 Descongelar 1-2h



S8058  
Muffin natural

⚖️ 95 g  
 📦 28    📦 72  
 🕒 Descongelar 2h



S8059  
Muffin chocolate

⚖️ 95 g  
 📦 28    📦 72  
 🕒 Descongelar 2h

**Consejo**  
 Productos descongelar y listo.  
 Perfectos por su fácil manipulación y reducción de mermas. Reponga conforme vaya necesitando.



**18653**  
Deliloop natural big con azúcar

⚖️ 90 g  
 📦 36 📦 80  
 🕒 Descongelar 15-20'



**18654**  
Deliloop natural clásico con glaze

⚖️ 55 g  
 📦 48 📦 88  
 🕒 Descongelar 15-20'



**75577**  
Ciambella natural con topping

⚖️ 95 g  
 📦 28 📦 63  
 🕒 Descongelar 3h



**19120**  
Ciambella natural con topping

⚖️ 60 g  
 📦 48 📦 56  
 🕒 Descongelar 3h



**18655**  
Deliloop natural mini con glaze

⚖️ 26 g  
 📦 80 📦 88  
 🕒 Descongelar 15-20'



**18656**  
Deliloop sabor chocolate big

⚖️ 100 g  
 📦 36 📦 80  
 🕒 Descongelar 15-20'



**27056**  
Mini berlina chocolate y avellana

⚖️ 21 g  
 📦 70 📦 144  
 🕒 Descongelar 2h



**S2124**  
Mini berlina crema pastelera

⚖️ 25 g  
 📦 140 📦 72  
 🕒 Descongelar 3h



**18657**  
Deliloop sabor chocolate clásico

⚖️ 60 g  
 📦 48 📦 88  
 🕒 Descongelar 15-20'



**18658**  
Deliloop sabor chocolate mini

⚖️ 28 g  
 📦 80 📦 88  
 🕒 Descongelar 15-20'



**S5056**  
Mini berlina natural

⚖️ 16 g  
 📦 140 📦 72  
 🕒 Descongelar 2h



**27054**  
Mini berlina caramelo

⚖️ 21 g  
 📦 70 📦 144  
 🕒 Descongelar 2h





28578  
Mini berlina chocolate blanco

⚖️ 21 g  
 📦 70   📦 144  
 🕒 Descongelar 2h



27055  
Mini berlina fresa

⚖️ 21 g  
 📦 70   📦 144  
 🕒 Descongelar 2h



74731  
Mix mini fashion Deliloops

⚖️ 35 g  
 📦 36   📦 182  
 🕒 Descongelar 2h



74886  
Mix micro Deliloops

⚖️ 18 g  
 📦 112   📦 104  
 🕒 Descongelar 1h



77459  
Deliloop Funny relleno chocolate avellana

⚖️ 72 g  
 📦 48   📦 72  
 🕒 Descongelar 2,30h



77463  
Mix Fashion Deliloops

⚖️ 72 g  
 📦 48   📦 72  
 🕒 Descongelar 2,30h



27184  
Fondo de tarta (19% mantequilla)

⚖️ 320 g  
 📦 10   📦 96  
 🕒 -



S2094  
Fondo de tarta (19% mantequilla)

⚖️ 45 g  
 📦 48   📦 80  
 🕒 -



28981  
Berlina Sinny chocolate relleno chocolate avellana

⚖️ 93 g  
 📦 36   📦 72  
 🕒 Descongelar 3h

*Consejo*

Convierta su vitrina más atractiva con diferentes combinaciones de rellenos y colores.

Conserve el producto en vitrinas evitando las corrientes de aire.



S1937  
Plancha de hojaldre margarina

⚖️ 685 g  
 📦 20   📦 60  
 🕒 16-18' a 180°C



S8758  
Plancha de hojaldre (31,5% mantequilla)

⚖️ 714 g  
 📦 21   📦 48  
 🕒 15-30' a 220°C



28960  
Bizcocho yogurt y zanahoria

1000 g  
1 u. 240  
Descongelar 2-3h



28957  
Bizcocho yogurt y pepitas de chocolate

1000 g  
1 u. 240  
Descongelar 2-3h



74773  
Bizcocho yogurt y manzana

1000 g  
1 u. 240  
Descongelar 2-3h



74774  
Bizcocho yogurt y limón

1000 g  
1 u. 240  
Descongelar 2-3h



76872  
Bizcocho trigo sarraceno & confitura frutas del bosque

1100 g  
1 u. 240  
Descongelar 2-3h

**Consejo**

Presente estos productos en cúpula.

Productos artesanales que otorgarán mayor visibilidad a su vitrina.



74819  
I love New York Cheesecake

1600 g  
1 u. 288  
Descongelar 8h



74752  
Chicago Cheesecake

1600 g  
1 u. 288  
Descongelar 8h



74754  
Sacher

1430 g  
1 u. 288  
Descongelar 8h



75400  
Tarta crujiente manzana

950 g  
6 u. 56  
Descongelar 5-6h



75399  
Tarta brownie

1000 g  
6 u. 56  
Descongelar 3-4h

**Consejo**

Productos ya precortados, facilitarán su manipulación y la venta.



28335  
Tiramisu

1000 g

1

280

Descongelar 8h

## Gama salada



78453  
Tartaleta redonda salada 3,8 cm

7 g

240

72

Descongelar 2h



79032  
Cestita salada

4 g

126

72

Descongelar 2h

## Consejo

Gama Salada ideal para catering.

Rellenos atractivos:  
Hummus  
Guacamole  
Germinados



78454  
Tartaleta redonda salada 5 cm

10 g

100

72

Descongelar 2h



79033  
Cucurucho salado

4 g

63

72

Descongelar 2h

## Gama dulce



78441  
Tartaleta redonda vainilla 3,8 cm

6 g

240

72

Descongelar 2h



78443  
Tartaleta redonda vainilla 7,6 cm

30 g

60

72

Descongelar 2h



78448  
Tartaleta redonda sabor chocolate 3,8 cm

6 g

240

72

Descongelar 2h



78442  
Tartaleta redonda vainilla 5 cm

11 g

100

72

Descongelar 2h



79024  
Tartaleta redonda vainilla 10 cm

53 g

40

72

Descongelar 2h



78449  
Tartaleta redonda sabor chocolate 5 cm

11 g

100

72

Descongelar 2h

## Macarons & petits fours dulces



78460  
Surtido macarons 6 sabores

⚖ 15 g  
 📦 96 📦 72  
 🕒 Descongelar 2h



78463  
Surtido mini macarons 7 sabores

⚖ 6 g  
 📦 189 📦 72  
 🕒 Descongelar 2h

## Eden con relleno



18561  
Eden big chocolate relleno chocolate avellana

⚖ 120 g  
 📦 24 📦 90  
 🕒 Descongelar 3h



78824  
Muffin chocolate relleno al chocolate

⚖ 120  
 📦 24 📦 90  
 🕒 Descongelar 2-3h



78825  
Muffin natural relleno de chocolate

⚖ 120  
 📦 24 📦 90  
 🕒 Descongelar 2-3h



78827  
Muffin relleno de arándanos

⚖ 120  
 📦 24 📦 90  
 🕒 Descongelar 2-3h



78831  
Muffin relleno de manzana y canela

⚖ 120  
 📦 24 📦 90  
 🕒 Descongelar 2-3h



78826  
Muffin relleno de caramelo y topping de almendra

⚖ 120  
 📦 24 📦 90  
 🕒 Descongelar 2-3h



78838  
Eden chocolate relleno chocolate avellana

⚖ 90 g  
 📦 20 📦 152  
 🕒 Descongelar 2-3h



74748  
Eden relleno 3 chocolates

⚖ 90 g  
 📦 20 📦 184  
 🕒 Descongelar 2-3h



28973  
Eden chocolate y plátano relleno chocolate

⚖ 90 g  
 📦 20 📦 184  
 🕒 Descongelar 2-3h



28971  
Eden chocolate relleno chocolate blanco

⚖ 90 g  
 📦 20 📦 184  
 🕒 Descongelar 2-3h



28167  
Eden cereales relleno frutas del bosque

90 g  
20 unidades 184 unidades  
Descongelar 2-3h



28975  
Eden relleno crema pastelera

90 g  
20 unidades 184 unidades  
Descongelar 2-3h



75459  
Eden red velvet relleno sabor yogurt topping corazones

90 g  
20 unidades 184 unidades  
Descongelar 2-3h



78840  
Eden relleno arándanos

90 g  
20 unidades 152 unidades  
Descongelar 2-3h



75453  
Eden manzana canela topping manzana crumble

100 g  
20 unidades 184 unidades  
Descongelar 2-3h



78711  
Eden 3D tentación relleno chocolate avellana

90 g  
20 unidades 184 unidades  
Descongelar 2-3h



78713  
Eden 3D tentación chocolate relleno chocolate blanco

90 g  
20 unidades 184 unidades  
Descongelar 2-3h

## Eden clásicos



28163  
Eden natural

65 g  
20 unidades 184 unidades  
Descongelar 2-3h

## Eden mini



28253  
Mini Eden chocolate relleno chocolate avellana

26 g  
42 unidades 184 unidades  
Descongelar 2h



S9384  
Eden chocolate

65 g  
20 unidades 184 unidades  
Descongelar 2-3h



28405  
Mini Eden natural

26 g  
42 unidades 184 unidades  
Descongelar 2h

## Consejo

Relleno abundante y bien repartido, gracias a sus 3 inyecciones.

Evitar corriente de aire para mantener el producto fresco.



74738  
Mini Eden relleno arándanos

⚖️ 26 g  
 📦 42    📦 184  
 🕒 Descongelar 2h



74736  
Mini Eden relleno chocolate blanco

⚖️ 26 g  
 📦 42    📦 184  
 🕒 Descongelar 2h



18234  
Madeleine Étoile clásica (20% mantequilla)

⚖️ 65 g  
 📦 24    📦 104  
 🕒 Descongelar 3h



79493  
Madeleine Albaricoque

⚖️ 80 g  
 📦 24    📦 104  
 🕒 Descongelar 4h

## Consejo

Nuestras Madeleines Étoile son productos únicos que se ajustan a las necesidades del consumidor:

**COMODIDAD:** fáciles de preparar, se mantienen frescas durante varios días a temperatura ambiente

**OCASIONES DE CONSUMO:** ideales para comprar en cualquier momento del día (por impulso, para llevar...)

**ENVASE:** práctico y elegante para proteger el producto

## Sin gluten



76402  
Cocola sin gluten

⚖️ 70 g  
 📦 48    📦 90  
 🕒 Descongelar 1h



76454  
Bizcocho limón sin gluten

⚖️ 60 g  
 📦 48    📦 132  
 🕒 Descongelar 1h



79108  
Cheesecake individual frutas del bosque sin gluten con envase individual

⚖️ 100 g  
 📦 9    📦 224  
 🕒 Descongelar 50'



76453  
Bizcocho chocolate sin gluten

⚖️ 60 g  
 📦 48    📦 132  
 🕒 Descongelar 1h



76656  
Surtido muffins sin gluten

⚖️ 90 g  
 📦 20    📦 96  
 🕒 Descongelar 1h



78697  
Tiramisu individual sin gluten y sin lactosa con envase individual

⚖️ 90 g  
 📦 9    📦 224  
 🕒 Descongelar 35'



28956  
Tiramisu sin gluten

1100 g

1

240

Descongelar 3h

## Vegana



76873  
Tarta vegana & confitura frutas del bosque

1000 g

1

240

Descongelar 2-3h

## Consejo

Comuniqué que se trata de un producto vegano en su vitrina. Otorgue a su catálogo un valor añadido con nuestra selección de productos.



## salados

Gracias a nuestros conocimientos en la preparación de **hojaldre tradicional**, ofrecemos una amplia gama de productos salados, incluida una selección variada de aperitivos de primera calidad con **nuevas formas, masas y recetas** —cestas, trenzas, caracolas, croissants abiertos, croissants salados.

Además, contamos con una **oferta vegetariana**: trenza de espinacas, cestas de verduras, hojaldres de verduras, etc., y una gama de productos para celebraciones DéliFrance à La Folie! listos para rellenar.







18281  
Mini croissant jamón y queso

🍴 31  
📦 165 📦 128  
🕒 18-20' a 180°C



18282  
Surtido mini croissants (tomate/espinaca/gouda)

🍴 31  
📦 144 📦 128  
🕒 18-20' a 180°C



S6890  
Cesta jamón y queso

🍴 110  
📦 40 📦 160  
🕒 20-25' a 180°C



S6924  
Cesta pollo y puerro

🍴 110  
📦 40 📦 160  
🕒 20-25' a 180°C



27359  
Surtido mini hojaldres

🍴 20  
📦 288 📦 72  
🕒 15-18' a 160°C



75345  
Mini pizza con queso

🍴 22  
📦 176 📦 88  
🕒 15-18' a 160°C



S9470  
Cesta ricotta y espinaca

🍴 110  
📦 40 📦 160  
🕒 25' a 180°C



S9471  
Cesta verduras

🍴 110  
📦 40 📦 160  
🕒 25' a 180°C



78686  
Cesta mantequilla carbonara topping emmental

🍴 110  
📦 60 📦 64  
🕒 20-25' a 180°C



27404  
Cesta queso cabra

🍴 100  
📦 40 📦 160  
🕒 20-25' a 180°C



S6916  
Cesta brócoli

🍴 110  
📦 40 📦 160  
🕒 25' a 180°C

## Consejo

Realice un combo de producto salado junto a una ensalada.



**S5391**  
Tartaleta Gourmet verduras y pollo

🍽️ 115  
 📦 32    🏠 105  
 🕒 20-25' a 180°C



**S2193**  
Quiche lorraine

🍽️ 110  
 📦 32    🏠 104  
 🕒 20-25' a 180°C



**S8871**  
Quiche jamón queso comté

🍽️ 200  
 📦 18    🏠 110  
 🕒 45' a 170°C



**27060**  
Quiche salmón ahumado, brócoli y queso emmental

🍽️ 200  
 📦 18    🏠 110  
 🕒 45' a 170°C



**S1371**  
Pañuelo jamón, tomate y queso

🍽️ 115  
 📦 48    🏠 70  
 🕒 23' a 175°C



**75695**  
Croissant jamón y queso con mantequilla

🍽️ 100  
 📦 72    🏠 48  
 🕒 20-25' a 175 °C



**S2456**  
Croque Monsieur

🍽️ 220  
 📦 18    🏠 80  
 🕒 10-12' a 200°C



**S9521**  
Croissant jamón y queso

🍽️ 100  
 📦 72    🏠 56  
 🕒 23' a 175°C



**78743**  
Empanada espinaca & queso de cabra

🍽️ 125  
 📦 60    🏠 56  
 🕒 30-35' a 180°C



**78745**  
Empanada pisto con atún

🍽️ 125  
 📦 60    🏠 56  
 🕒 30-35' a 180°C



**78746**  
Empanadilla pisto con atún

🍽️ 50  
 📦 80    🏠 72  
 🕒 30-35' a 180°C



**78747**  
Empanadilla espinaca & queso de cabra

🍽️ 50  
 📦 80    🏠 72  
 🕒 30-35' a 180°C



78744  
Empanadilla carne barbaeo

⚖️ 50  
 📦 80   📦 72  
 🕒 30-35' a 180°C

## Consejo

Ponga a la venta unidades embolsadas o una combinación de empanadillas para hacer mas atractiva su venta.



S2095  
Fondo pasta brisa margarina

⚖️ 45  
 📦 48   📦 72  
 🕒 20-25' a 170°C



75121  
Hojaldre frankfurt

⚖️ 120  
 📦 60   📦 72  
 🕒 30' a 180°C



27334  
Twist cheddar

⚖️ 115  
 📦 51   📦 64  
 🕒 18-20' a 175°C



S0208  
Hojaldre espinaca

⚖️ 120  
 📦 56   📦 72  
 🕒 30' a 180°C



76414  
Twist queso cabra y miel

⚖️ 115  
 📦 60   📦 56  
 🕒 18-20' a 175°C



S8049  
Hojaldre queso

⚖️ 110  
 📦 72   📦 104  
 🕒 30' a 180°C



S1822  
Hojaldre jamón y queso bechamel

⚖️ 140  
 📦 48   📦 90  
 🕒 25-30' a 195°C

*Dé*lifrance  
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

Descargue gratuitamente la aplicación en su smartphone o tablet





*Délifrance*  
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

**Délifrance Ibérica**  
Tel: +34 933 239 550  
info@delifrance.com  
[www.delifrance.com/es](http://www.delifrance.com/es)