

[www.delifrance.com/es](http://www.delifrance.com/es)

# Novedades

*Délifrance*  
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

# ÍNDICE

## Bollería

### LE PASSIONNÉ

19D25	CROISSANT LE PASSIONNÉ	5
19D26	PAIN AU CHOCOLAT LE PASSIONNÉ	5

74852	CROISSANT DE CREMA ARMONÍA	6
-------	----------------------------	---

S7145	CROISSANT CHOCOLATE CON AVELLANA MTQ	6
-------	---	---

19B99	CROISSANT CON RELLENO DE ALMENDRA MTQ	6
-------	--	---

19628	MINI CROISSANT MTQ	8
-------	--------------------	---

19D63	MINI BOMBÓN	9
-------	-------------	---

19D64	MINI BOMBÓN BLANCO	9
-------	--------------------	---

19D62	CROISSANT ARTESANITO MTQ	9
-------	--------------------------	---

19D79	PALMERA DE CREMA	9
-------	------------------	---

19D65	MICRO CROISSANT	10
-------	-----------------	----

19D66	MICRO CROISSANT CHOCOLATE	10
-------	---------------------------	----

19D81	MICRO CROISSANT CREMA	10
-------	-----------------------	----

19143	MIX MICRO DELILOOP	12
-------	--------------------	----

19D88	MINI CHURRO	13
-------	-------------	----

19D80	MINI CHURRO CANELA	13
-------	--------------------	----

19C63	BRIOCHE FEUILLETÉE	14
-------	--------------------	----

19C01	CINNAMON BUN	14
-------	--------------	----

19C58	MUFFIN RELLENO LOTUS BISCOFF®	15
-------	-------------------------------	----

## Panadería

### FAMILIA GRAND CRISTALLIN

19C28	GRAND CRISTALLIN	17
19C27	GRAND CRISTALLIN PRECORTADO	17

18199	MEDIA BAGUETTE OSCURA HÉRITAGE	18
-------	--------------------------------	----

18198	MEDIA BAGUETTE HÉRITAGE	18
-------	-------------------------	----

18416	RÚSTICO BLANCO HÉRITAGE	19
-------	-------------------------	----

19C25	PANECILLO RÚSTICO CON HARINA DE CEBADA MALTEADA	20
-------	--	----

19C24	PANECILLO RÚSTICO BLANCO	21
-------	--------------------------	----

19C29	MINI CHAPATA	22
-------	--------------	----

S7287	BAGEL NATURE	23
-------	--------------	----

19C84	PINSA REDONDA PANITALY	24
-------	------------------------	----

19020	FOCACCIA OLIVAS VERDES Y NEGRAS PANITALY	24
-------	---	----

28654	TRAMEZZONE PANITALY	25
-------	---------------------	----

18068	MIX NAVETTES MTQ	26
-------	------------------	----

### FAMILIA PAGNOTTA

19C95	PAGNOTTA CLÁSICA	27
-------	------------------	----

19C93	PAGNOTTA CENTENO	27
-------	------------------	----

19C94	PAGNOTTA MULTICEREALI	27
-------	-----------------------	----

19C96	PAGNOTTA MAÍZ	27
-------	---------------	----

19C97	PAGNOTTA ESPELTA	27
-------	------------------	----

### FAMILIA PANE IN CASSETTA

19C98	PANE IN CASSETTA MULTICEREALI	28
-------	-------------------------------	----

19D01	PANE IN CASSETTA CENTENO	28
-------	--------------------------	----

19D02	PANE IN CASSETTA CLASIC	29
-------	-------------------------	----

19C99	PANE IN CASSETTA MAÍZ	29
-------	-----------------------	----

## Sin Gluten

19D72	CROISSANT SIN GLUTEN MTQ	31
-------	--------------------------	----

19D73	CROISSANT CHOCOLATE SIN GLUTEN MTQ	31
-------	---------------------------------------	----

19D68	BOCADILLO SIN GLUTEN	32
-------	----------------------	----

19D69	BOCADILLO MULTISEMILLAS SIN GLUTEN	32
-------	---------------------------------------	----

19D70	MINI SIN GLUTEN	32
-------	-----------------	----

19D71	MINI MULTISEMILLAS SIN GLUTEN	32
-------	-------------------------------	----

19C39	RÚSTICO SIN GLUTEN	33
-------	--------------------	----

## Salados

S2807	QUICHE QUESO GRUYÈRE DOP	34
-------	--------------------------	----

## SUMARIO

<b>Bollería</b>	35
-----------------	----

<b>Panadería</b>	37
------------------	----

<b>Sin Gluten</b>	39
-------------------	----

<b>Salados</b>	39
----------------	----



El sector está en constante evolución.  
Por un lado el consumidor quiere ser sorprendido y por otro lado, se tiene que dar respuesta a las tendencias del momento.

Délifrance presenta sus novedades 2023 con recetas más limpias, mejorando el perfil nutricional de sus productos, recetas originales con sabores tradicionales respetando la calidad de las materias primas seleccionadas integrando los criterios de sostenibilidad y nuestro *savoir faire* francés.



# Bollería

## LE PASSIONNÉ

**“Una gama premium, inspirada por artesanos, hecha para artesanos”.**

La gama Le Passionné tiene una calidad superior gracias a sus ingredientes seleccionados de la más alta calidad: harina francesa, leche, huevos de corral, masa madre. Receta rica con un 26% de mantequilla fina en la masa.

Rápido y fácil de hornear, sin pasar por alto su aspecto voluminoso.



**19D25**  
**CROISSANT LE PASSIONNÉ**

Nuestro croissant Le Passionné tiene un sabor lácteo gracias al 26% de mantequilla y leche entera en polvo que se deshará en la boca.



70g



60u./caja



16-18' a 170°C



**19D26**  
**PAIN AU CHOCOLAT LE PASSIONNÉ**

Con un hojaldrado fino y crujiente, relleno de chocolate (10,5%) y un tamaño mayor al tradicional pain au chocolat hacen de nuestro último lanzamiento, un producto único en el mercado.



80g



60u./caja



16-18' a 170°C

# Bollería



**74852**  
**CROISSANT DE CREMA  
ARMONÍA**

Croissant con un generoso relleno de crema (17%) y topping de azúcar bolado.



90g



48u./caja



21-23' a 170°C



**S7145**  
**CROISSANT CHOCOLATE  
CON AVELLANA MTQ**

Croissant de mantequilla (14%) y relleno generoso (16,5%) con topping de avellana tostada.



90g



48u./caja



21-23' a 170°C



**19B99**  
**CROISSANT CON RELLENO  
DE ALMENDRA MTQ**

Croissant de mantequilla (14%) con relleno de almendra amarga y con un topping de almendra laminada.



90g



48u./caja



21-23' a 170°C





**19628**  
**MINI CROISSANT MTQ**

Mini croissant de mantequilla (26%)  
ideal para personalizar.



25g



400u./caja



12-14' a 180°C





**19D63**  
**MINI BOMBÓN**

Pieza pequeña elaborada con margarina premium rellena de crema cacao de avellanas (26%).



25g



268u./caja



12-15' a 180°C



**19D64**  
**MINI BOMBÓN BLANCO**

Pieza pequeña elaborada con margarina premium rellena con crema de chocolate blanco (26%).



25g



268u./caja



12-15' a 180°C



**19D62**  
**CROISSANT ARTESANITO MTQ**

Mini croissant curvo tradicional de mantequilla (28%).



22g



150u./caja



12-13' a 180°C



**19D79**  
**PALMERA DE CREMA**

Pieza de masa danesa hojaldrada y crujiente con relleno generoso de crema (31,5%).



127g



28u./caja



20-22' a 170°C



**19D65**  
**MICRO CROISSANT**

El croissant artesano más pequeño elaborado con margarina premium único en el mercado.



5g



800u./caja



10-12' a 180°C



**19D66**  
**MICRO CROISSANT CHOCOLATE**

El micro croissant relleno de chocolate (28%) elaborado con margarina premium, único en el mercado.



7g



715u./caja



10-12' a 180°C



**19D81**  
**MICRO CROISSANT CREMA**

El micro croissant con relleno de crema (28%) elaborado con margarina premium, único en el mercado.



7g



715u./caja



10-12' a 180°C



**NACIONAL**  
**desayuno en el m**

**NUEVA YORK**  
**ESTADOS UNIDOS**  
 Laure, 31 años

«Cada neoyorquino tiene su desayuno. El jueguita na por lo más preciso. 2 ma un "dehase doble" antes de acostar. biscoite y un vaso de Fulton Street "cheese" y un "w" para llevar. dos de vitamier sofisticada. av Side desayurutas y un zumo amapas una eno es después de la Williamsburg tiene ejercicio. El hip para sentarse y ambo un panake. ¡Y yo, según mis ganas!»

**LONDRES**  
**REINO UNIDO**  
 Paul, 26 años

«Durante la semana, me preparo un buen "porridge", un papilla de avena bien espesa y pegajosa. Lo adentro con mantequilla y jarabe de arce. El domingo tiene lugar el Full English Breakfast: huevos fritos, salchichas, black pudding, tostadas untadas y tomates cocidos. Sin olvidar el té: chup y la mostaza tradicional. En cuanto a los muffins y los scones, los reservo para mi "tea time" con té con leche.»

**RABAT**  
**MARRUECOS**  
 Omar, 41 años

«Preparo un café o un té o la menta con azúcar. Después, disfruto las especialidades marroquíes que calientan, Begdir (crepe con sricón) o la Harcha (torta gruesa de semola). Los unto con miel de euhphobia o de mermelada Aicha. Finalmente, bebo un zumo de naranjas del Jardín. Si no voy al Delice, la pastelería suiza del centro y pido un cortado crossant.»

**BAGEL CE**



19143  
**MIX MICRO DELILOOP**

Surtido de micro donuts  
glaseados y decorados.



18g




112u./caja




Descongelar  
a T amb 1h

19D88  
**MINI CHURRO**

  
18g

  
245u./caja


  
3-4' a 225°C



19D80  
**MINI CHURRO CANELA**

  
21g

  
210u./caja

  
3-4' a 225°C

La versatilidad de los mini churros (8 cm) hace que este producto pueda ser protagonista en distintos momentos de consumo desde eventos, caterings o desayuno en hoteles que harán de la oferta una apuesta diferencial.



**19C63**  
**BRIOCHE FEUILLETÉE**

Una apuesta diferencial con atractivo visual que combina la masa de croissant (25% mantequilla) y una masa de brioche esponjosa. Incluye un molde para cocción.



90g



40u./caja



26-28' a 160°C



**19C01**  
**CINNAMON BUN**

Novedad única en el mercado con atractivo visual de una masa hojaldrada con 16,5% de mantequilla y relleno de una generosa receta con canela (14%). Incluye un molde para cocción.



110g



54u./caja



26-28' a 160°C



19C58  
**MUFFIN RELLENO  
LOTUS BISCOFF®**

De la mano de Lotus Biscoff®  
sorprendemos con un novedoso  
muffin relleno (15%) de su sabor  
de galleta inconfundible.



110g



24u./caja



Descongelar  
a T amb 2-3h







# Panadería

## FAMILIA GRAND CRISTALLIN

Nuestra gran novedad, el Grand Cristallin, es un pan diferencial que destaca por las cualidades del producto. Su proceso de producción junto a la selección de los ingredientes 100% naturales de la más alta calidad consiguen una corteza crujiente, miga alveolada y suave y un visual muy atractivo. Podrás escoger entre la pieza entera o precortada.



19C28

### GRAND CRISTALLIN

Pan de coca artesanal de 75 cm con una corteza fina y crujiente y una miga esponjosa gracias a su alta hidratación (72%).



500g



8u./caja



Descongelar a T amb  
30' + 2' a 200°C



19C27

### GRAND CRISTALLIN PRECORTADO

Pan de coca artesanal con una corteza fina y crujiente y una miga esponjosa gracias a su alta hidratación (72%). La versatilidad de este producto te permite tener 96 rebanadas o 48 bocadillos.



42g



96u./caja



Descongelar a T amb  
30' + 2' a 200°C

# *Délibrance*

— HERITAGE —

18199

## **MEDIA BAGUETTE OSCURA HÉRITAGE**

Nuestra versión más auténtica de la media baguette oscura Héritage con harina de trigo, harina de centeno y harina de malta de cebada.



100g



48u./caja



9-10' a 210°C

18198

## **MEDIA BAGUETTE HÉRITAGE**

Una creación extraordinaria para nuestra familia Héritage.



100g



48u./caja



9-10' a 210°C





18416

### RÚSTICO BLANCO HÉRITAGE

Con una corteza crujiente y miga suave el rústico blanco Héritage representa nuestro saber hacer panadero.



90g



80u./caja



8-10' a 200°C





19C25

**PANECILLO RÚSTICO CON HARINA  
DE CEBADA MALTEADA**

Pan elaborado de harina de trigo  
con harina integral de cebada malteada tostada.



52g



70u./caja



6-8' a 200°C





19C24  
**PANECILLO RÚSTICO  
BLANCO**

Pan rústico elaborado de harina de trigo  
ideal para restauración.



52g



70u./caja



6-8' a 200°C



19C29  
**MINI CHAPATA**

La solución ideal para la hostelería,  
mini chapata ya **horneada** o de rápida  
regeneración.



45g



165u./caja



4-5' a 200°C



**S7287**  
**BAGEL NATURE**

Ampliamos nuestra familia de bagel con el más clásico. Ideal para preparar exquisitas elaboraciones.



85g



50u./caja



Descongelar  
a T amb 1 h



# PANITALY



**19C84**  
**PINSA REDONDA PANITALY**

Pinza redonda Panitaly es un producto formado a mano, cocido en horno de suela. Se elabora con una mezcla de 3 harinas (trigo, arroz y soja). Un proceso de elaboración lento con largas fermentaciones y con aceite de oliva virgen extra.



100g



24u./caja



3-4' a 220°C



**19020**  
**FOCACCIA OLIVAS VERDES Y NEGRAS PANITALY**

Clásica focaccia Panitaly con aceitunas verdes y negras elaborado con BIGA, amasado lento y 16h de reposo.



720g



6u./caja



6-8' a 190°C





28654

### TRAMEZZONE PANITALY

Suaves láminas de pan blanco sin corteza perfecto para hacer creaciones saladas y dulces. Ideal para cortar y hacer canapés o sándwiches.



1,5kg



6u./caja



Descongelar de 0-4°C durante 1h





18068

### MIX NAVETTES MTQ

Pequeños y coloridos mini bocadillos de mantequilla decorados con semillas de chía y sésamo.



10g



120u./caja



Descongelar  
a T amb 30'

# Panadería




## FAMILIA PAGNOTTA

Las panaderías en su concepto más artesanal están volviendo a nacer, dado que desde varios años atrás se ve el resurgir de la buena cultura hacia el consumo de pan. Es así como el consumidor cada vez valora más la calidad y versatilidad de los productos en panadería. Presentamos nuestra Familia Pagnotta que ofrece múltiples opciones de calidad y con características nutricionales: desde la hogaza clásica, multicereal, maíz, espelta hasta la de centeno.



19C95  
**PAGNOTTA CLÁSICA**




Hogaza clásica elaborada con masa madre de centeno.

 350g  18u./caja  15-20' a 180-200°C



19C93  
**PAGNOTTA CENTENO**

Hogaza elaborada con harina de trigo, centeno y copos de centeno.

 350g  18u./caja  15-20' a 180-200°C



19C96  
**PAGNOTTA MAÍZ**




Hogaza elaborada con harina de trigo y con un sabor intenso que le aporta el maíz extrusionado y la harina de maíz.

 350g  18u./caja  15-20' a 180-200°C



19C94  
**PAGNOTTA MULTICEREALI**

Una hogaza diferencial elaborada con un mix de harinas (trigo, espelta, arroz, integral de centeno y cebada malteada) y con un mix de semillas (lino marrón, sésamo, mijo, calabaza y mijo dorado).

 350g  21u./caja  15-20' a 180-200°C



19C97  
**PAGNOTTA ESPELTA**

La hogaza elaborada con harina de espelta (95%) es un pan completo de nutrientes y muy saludable.

 350g  18u./caja  15-20' a 180-200°C

# Panadería

## FAMILIA

## PANE IN

## CASSETTA

El pan rebanado Pane in Cassetta da respuesta a las demandas y tendencias del mercado: saludable, nutricional y diferencial. Gracias a su tamaño maxi y la versatilidad de sus cuatro variedades, los clientes podrán encontrar una opción saludable en diferentes momentos de consumo. Se puede descongelar y servir o darle un toque de calor para un textura más crujiente.



19C98

### PANE IN CASSETTA MULTICEREALI

Pan especial de molde (22 rebanadas) elaborado con harina de trigo, harina de centeno, malta tostada, pipas de girasol y semillas de lino.



1,5kg



5u./caja



Descongelar  
a T amb 90'



19D01

### PANE IN CASSETTA CENTENO

Pan especial de molde (22 rebanadas) elaborado con harina de trigo y harina de centeno, copos de centeno, semillas de girasol, lino marrón y sésamo que le dan un sabor diferencial.



1,5kg



5u./caja



Descongelar  
a T amb 90'

19D02

### PANE IN CASSETTA CLASIC

Pan de molde clásico (22 rebanadas) tierno y con corteza fina. Su textura y sabor le convierten en un producto muy polivalente.



1,5kg



5u./caja



Descongelar a T amb 90'



19C99

### PANE IN CASSETTA MAÍZ

Pan especial de molde (22 rebanadas) elaborado con harina de trigo, harina de maíz e incrustaciones de maíz extrusionado y pipas de girasol.



1,5kg



5u./caja



Descongelar a T amb 90'





# Sin Gluten

Nuestros productos sin gluten no están pensados solo para un público celiaco sino también para aquellos que optan por un estilo de vida saludable sin renunciar al sabor y la calidad. Desde croissants hasta panecillos elaborados con materias primas muy selectas para sorprender a cualquier tipo de consumidor.



19D72

## CROISSANT SIN GLUTEN MTQ

Croissant único en el mercado gracias a la mantequilla y a la calidad de las materias primas. Masa crujiente y hojaldrada con un sabor excepcional. Producto envasado individualmente en bolsa de plástico horneable.



60g



20u./caja



6-8' a 190°C



19D73

## CROISSANT CHOCOLATE SIN GLUTEN MTQ

Croissant de chocolate (12,9%) con mantequilla sin gluten irresistible para los paladares más golosos. Producto envasado individualmente en bolsa de plástico horneable.



70g



20u./caja



6-8' a 190°C



**19D68**  
**BOCADILLO SIN GLUTEN**

Disfruta de su textura crujiente por fuera y esponjosa por dentro. Producto envasado individualmente en bolsa de plástico horneable.

---

 100g     25u./caja     6-8' a 190°C



**19D69**  
**BOCADILLO MULTISEMILLAS SIN GLUTEN**

Bocadillo elaborado por semillas de lino marrón y dorado, girasol, mijo y chíá. Producto envasado individualmente en bolsa de plástico horneable.

---

 100g     25u./caja     6-8' a 190°C



**19D70**  
**MINI SIN GLUTEN**

Producto sin gluten ideal para acompañamiento de comida que conquistará los paladares más exquisitos. Producto envasado individualmente en bolsa de plástico horneable.

---

 60g     35u./caja     6-8' a 190°C



**19D71**  
**MINI MULTISEMILLAS SIN GLUTEN**

Producto mini elaborado por semillas de lino marrón y dorado, girasol, mijo y chíá. Producto envasado individualmente en bolsa de plástico horneable.

---

 60g     35u./caja     6-8' a 190°C





**19C39**  
**RÚSTICO SIN GLUTEN**

Disfruta de una textura crujiente y miga esponjosa ahora en nuestro panecillo sin gluten. El producto viene envasado individualmente en bolsa de plástico horneable.



100g



25u./caja



6-8' a 190°C

# Salados

S2807

## QUICHE QUESO GRUYÈRE DOP

Un snack de masa crujiente rellena de un queso gruyère suizo (DOP), huevos y nata fresca.



115g



64u./caja



20-25' a 180°C

# SUMARIO

## Bollería



19D25  
**CROISSANT LE PASSIONNÉ**

 70g  60u./caja  16-18' a 170°C



19D26  
**PAIN AU CHOCOLAT  
LE PASSIONNÉ**

 80g  60u./caja  16-18' a 170°C



74852  
**CROISSANT DE CREMA  
ARMONÍA**

 90g  48u./caja  21-23' a 170°C



19B99  
**CROISSANT CON RELLENO  
DE ALMENDRA MTQ**

 90g  48u./caja  21-23' a 170°C



S7145  
**CROISSANT CHOCOLATE  
CON AVELLANA MTQ**

 90g  48u./caja  21-23' a 170°C



19628  
**MINI CROISSANT MTQ**

 25g  400u./caja  12-14' a 180°C



19D63  
**MINI BOMBÓN**

 25g  268u./caja  12-15' a 180°C



19D64  
**MINI BOMBÓN BLANCO**

 25g  268u./caja  12-15' a 180°C



19D62  
**CROISSANT ARTESANITO MTQ**

 22g  150u./caja  12-13' a 180°C



19D79  
**PALMERA DE CREMA**

 127g  28u./caja  20-22' a 170°C



19D65  
**MICRO CROISSANT**

 5g  800u./caja  10-12' a 180°C



19D66  
**MICRO CROISSANT CHOCOLATE**

 7g  715u./caja  10-12' a 180°C



19D81  
**MICRO CROISSANT CREMA**

 7g  715u./caja  10-12' a 180°C



19143  
**MIX MICRO DELILOOP**

 18g  112u./caja  Descongelar a T amb 1h



19D88  
**MINI CHURRO**

 18g  245u./caja  3-4' a 225°C



19D80  
**MINI CHURRO CANELA**

 21g  210u./caja  3-4' a 225°C



19C63  
**BRIOCHE FEUILLETÉE**

 90g  40u./caja  26-28' a 160°C



19C01  
**CINNAMON BUN**

 110g  54u./caja  26-28' a 160°C



19C58  
**MUFFIN RELLENO LOTUS BISCOFF®**

 110g  24u./caja  Descongelar a T amb 2-3h

# Panadería




19C28  
**GRAND CRISTALLIN**

 500g  8u./caja  Descongelar a T  
amb 30' + 2' a 200°C



19C27  
**GRAND CRISTALLIN  
PRECORTADO**

 42g  96u./caja  Descongelar a T  
amb 30' + 2' a 200°C



18199  
**MEDIA BAGUETTE  
OSCURA HÉRITAGE**

 100g  48u./caja  9-10' a 210°C



18198  
**MEDIA BAGUETTE HÉRITAGE**

 100g  48u./caja  9-10' a 210°C



18416  
**RÚSTICO BLANCO HÉRITAGE**

 90g  80u./caja  8-10' a 200°C



19C25  
**PANECILLO RÚSTICO  
CON HARINA  
DE CEBADA MALTEADA**

 52g  70u./caja  6-8' a 200°C



19C24  
**PANECILLO RÚSTICO BLANCO**

 52g  70u./caja  6-8' a 200°C



19C29  
**MINI CHAPATA**

 45g  165u./caja  4-5' a 200°C



S7287  
**BAGEL NATURE**

 85g  50u./caja  Descongelar  
a T amb 1h



**19C84**  
**PINSA REDONDA PANITALY**

 100g  24u./caja  3-4' a 220°C



**19020**  
**FOCACCIA OLIVAS VERDES Y NEGRAS PANITALY**

 720g  6u./caja  6-8' a 190°C



**28654**  
**TRAMEZZONE PANITALY**

 1,5kg  6u./caja  Descongelar de 0-4°C durante 1h



**18068**  
**MIX NAVETTES MTQ**

 10g  120u./caja  Descongelar a T amb 30'




**19C95**  
**PAGNOTTA CLÁSICA**

 350g  18u./caja  15-20' a 180-200°C




**19C93**  
**PAGNOTTA CENTENO**

 350g  18u./caja  15-20' a 180-200°C



**19C94**  
**PAGNOTTA MULTICEREALI**

 350g  21u./caja  15-20' a 180-200°C



**19C96**  
**PAGNOTTA MAÍZ**

 350g  18u./caja  15-20' a 180-200°C



**19C97**  
**PAGNOTTA ESPELTA**

 350g  18u./caja  15-20' a 180-200°C



**19C98**  
**PANE IN CASSETTA MULTICEREALI**

 1,5kg  5u./caja  Descongelar a T amb 90'



**19D01**  
**PANE IN CASSETTA CENTENO**

 1,5kg  5u./caja  Descongelar a T amb 90'



19D02  
**PANE IN CASSETTA CLASIC**

 1,5kg  5u./caja  Descongelar a T amb 90'



19C99  
**PANE IN CASSETTA MAÍZ**

 1,5kg  5u./caja  Descongelar a T amb 90'

## Sin Gluten



19D72  
**CROISSANT SIN GLUTEN MTQ**

 60g  20u./caja  6-8' a 190°C



19D73  
**CROISSANT CHOCOLATE SIN GLUTEN MTQ**

 70g  20u./caja  6-8' a 190°C



19D68  
**BOCADILLO SIN GLUTEN**

 100g  25u./caja  6-8' a 190°C



19D69  
**BOCADILLO MULTISEMILLAS SIN GLUTEN**

 100g  25u./caja  6-8' a 190°C



19D70  
**MINI SIN GLUTEN**

 60g  35u./caja  6-8' a 190°C



19D71  
**MINI MULTISEMILLAS SIN GLUTEN**

 60g  35u./caja  6-8' a 190°C




19C39  
**RÚSTICO SIN GLUTEN**

 100g  25u./caja  6-8' a 190°C

## Salados



S2807  
**QUICHE QUESO GRUYÈRE DOP**

 115g  64u./caja  20-25' a 180°C



DÉLIFRANCE IBÉRICA

Tel: +34 933 239 550  
info@delifrance.com

[www.delifrance.com/es](http://www.delifrance.com/es)

*Délibrance*  
LIVE EVERYDAY DELICIOUS