

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

# Catálogo

*Délic France*  
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 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.

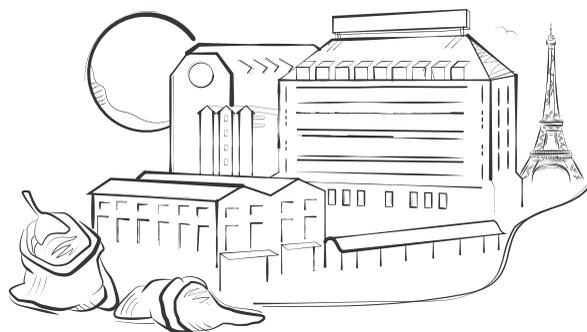
**Délifrance. Live everyday delicious.**

# NUESTRA HISTORIA

DESPUÉS  
DE MÁS DE  
40 AÑOS

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

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

## 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**  
**1ER GRUPO**  
cooperativo francés,  
VIVESCIA

---



# NUESTRO ENFOQUE DE LA RSC



Hemos desarrollado una **ambiciosa estrategia de RSE**, definida por el Grupo VIVESCIA pero que es nuestra, directamente vinculada al impacto de nuestro negocio, **nuestra actividad, nuestro ADN, nuestros valores y nuestras ambiciones**.

Hemos denominado a nuestro enfoque **Baking Good BETTER**. "Better" nos compromete a actuar ahora, 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.



## #1 PLANETA

Nuestros compromisos para limitar el impacto sobre el planeta.

### REDUCIR NUESTRA HUELLA DE CARBONO

- **20% de reducción** de la intensidad de nuestras emisiones directas de gases de efecto invernadero de aquí a 2025 (alcances 1 y 2, frente a 2015).
- **Definir una estrategia climática para DéliFrance**, en todos los perímetros y contribuir a la **neutralidad global del carbono de aquí a 2050**.

### CONTROLAR EL IMPACTO MEDIOAMBIENTAL DE NUESTRAS OPERACIONES

- El objetivo de DéliFrance es limitar el impacto de sus 14 centros, controlando el consumo de agua, gas y electricidad y la gestión de residuos, gracias a la Carta Medioambiental que se está implantando progresivamente.
- **100% de los centros cumplen la Carta Medioambiental del Grupo para 2024**.

### AYUDAR A TENER UN IMPACTO POSITIVO EN LA BIODIVERSIDAD

La biodiversidad es una cuestión de primer orden, vinculada a todas las demás cuestiones medioambientales. Para aplicar un enfoque eficaz, en 2023 realizaremos una evaluación precisa de nuestro impacto en la biodiversidad para definir los planes de acción más pertinentes que nos conduzcan hacia una huella positiva.

### FOMENTAR EL DISEÑO ECOLÓGICO DE NUESTROS ENVASES

DéliFrance trabaja desde hace años en el ecodiseño de sus envases. Hoy en día, el 98% de nuestros envases son reciclables o reutilizables.

- **Envases 100% reciclables y cartón certificado FSC** en 2025.
- **Trabajar en el ecodiseño de todos nuestros envases**.

### COMBATIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

- **Mantener una tasa de recuperación de coproductos superior al 95% en nuestros centros de producción**.
- **Identificar nuevas salidas para limitar los residuos**.



## #2 PERSONAS

Nuestro compromiso de cuidar a nuestros empleados y cultivar nuestro ADN único.

### GARANTIZAR LA SEGURIDAD Y EL BIENESTAR EN EL TRABAJO

- Índice de frecuencia de accidentes laborales reducido a la mitad entre 2021 y 2025 y 80% de centros sin accidentes con baja en un año.
- Concienciación del 100% de los empleados sobre los riesgos psicosociales (RPS) como parte de su formación para 2025.

### REFORZAR LA MARCA DE EMPLEADOR Y EL TALENTO DE NUESTROS EMPLEADOS

- 3% de la retribución dedicada a la formación para 2025.
- 80% de empleados que han recibido al menos 1 acción formativa/año para 2025.

### FOMENTO DE LA DIVERSIDAD Y LA INCLUSIÓN

- Al menos un 40% de mujeres en puestos de alta dirección para 2025.
- Al menos el 50% de los estudiantes y becarios de más de 6 meses contratos indefinidos para 2025.

### CULTIVAR NUESTRO ADN COOPERATIVO Y DAR VIDA A LA CULTURA DEL GRUPO

Como empresa del Grupo VIVESCIA, formamos parte de una comunidad de mujeres y hombres comprometidos con el cuidado del cereal desde el campo hasta el plato. Formar parte de esta comunidad es uno de nuestros puntos fuertes. Por ello, nos comprometemos a desarrollar un verdadero sentimiento de pertenencia al Grupo VIVESCIA.



## #3 PRODUCTOS Y SABER HACER

Nuestro compromiso de fabricar productos de calidad para todos, hoy y mañana.



### CREAR UNA INDUSTRIA DE HARINA SOSTENIBLE

Queremos crear una cadena integrada y ofrecer productos más sostenibles, como el trigo cultivado con prácticas agrícolas que protejan la salud del suelo y la biodiversidad, y que contribuyan a combatir el cambio climático.

### ABASTECIMIENTO RESPONSABLE DE NUESTROS INGREDIENTES PRINCIPALES

- 100% de harina sostenible para 2027.
- Cacao 100% certificado Rainforest Alliance\*\*\* para 2026.
- 100% de aceite de palma RSPO segregado para 2025.
- 100% de huevos criados al aire libre.

### GARANTIZAR PRODUCTOS SEGUROS Y DE ALTA CALIDAD

- Mantener la certificación GFSI (Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria) en todos nuestros centros.
- Simplificación progresiva de nuestras recetas: no más aditivos rojos\*\* en nuestros productos para 2025 (ámbito internacional y productos de terceros).

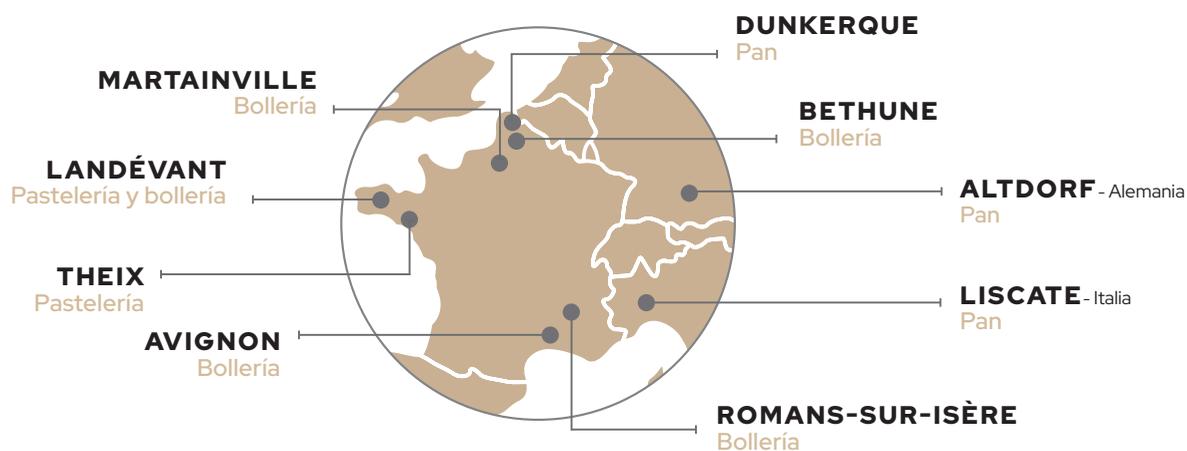
### RESPECTO DE LA ÉTICA EN NUESTRAS RELACIONES CON LOS PROVEEDORES

Disponemos de un Código de Conducta para Proveedores que tenemos previsto actualizar en 2023; nuestro objetivo es tenerlo firmado por el 100% de nuestros proveedores en 2024.

\*\* Hemos establecido nuestra propia clasificación de aditivos cruzando la normativa europea, las bases de datos agroalimentarias y los compromisos de nuestros clientes.

\*\*\* Para más información, visite [ra.org](http://ra.org)

# 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)



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 y milhojas, pastelería y catering**



FRANCIA

**DUNKERQUE**

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



FRANCIA

**THEIX**

- Año de adquisición: **1986**
- Productos acabados fabricados/año: **4 000T**
- Saber hacer: **Pasta choux y masa tierna (magdalenas, muffins)**



# 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.



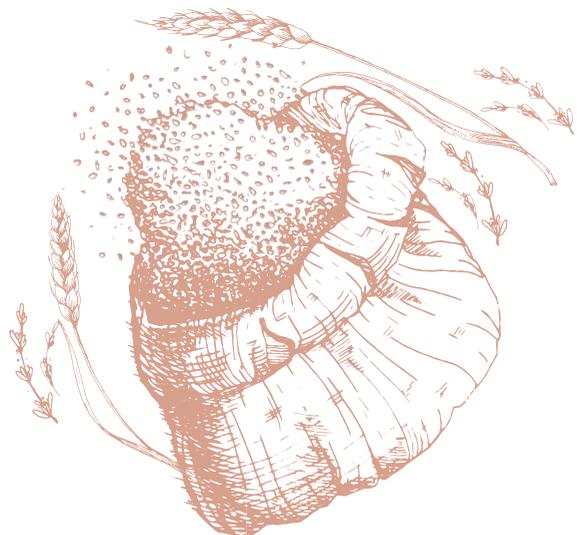
Se aplican planes de limpieza estrictos y rigurosos en nuestras plantas. **Seguimos las buenas prácticas cuando manipulamos ingredientes o equipos.** Nuestros equipos también reciben formación en seguridad alimentaria y buenas prácticas de higiene, incluidos el uso de ropa de protección y el lavado regular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



Una vez congelados, es esencial que nuestros productos permanezcan a un mínimo de  $-18^{\circ}\text{C}$  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**.



## DELIFRANCE

### 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.



# NUESTRO ECOSISTEMA DIGITAL

## REDESCUBRA NUESTRA WEB:

- Acceda a una **amplia selección de productos** disponibles online:
- Beneficiarse de un **asesoramiento personalizado** para su negocio
- Seleccione sus productos favoritos e imprima su **catálogo 100% personalizado**
- Aproveche nuestros **vídeos prácticos** y nuestras sugerencias de presentación
- Inspírese con nuestras **recetas de ¡Chefs** y deleite a sus clientes!

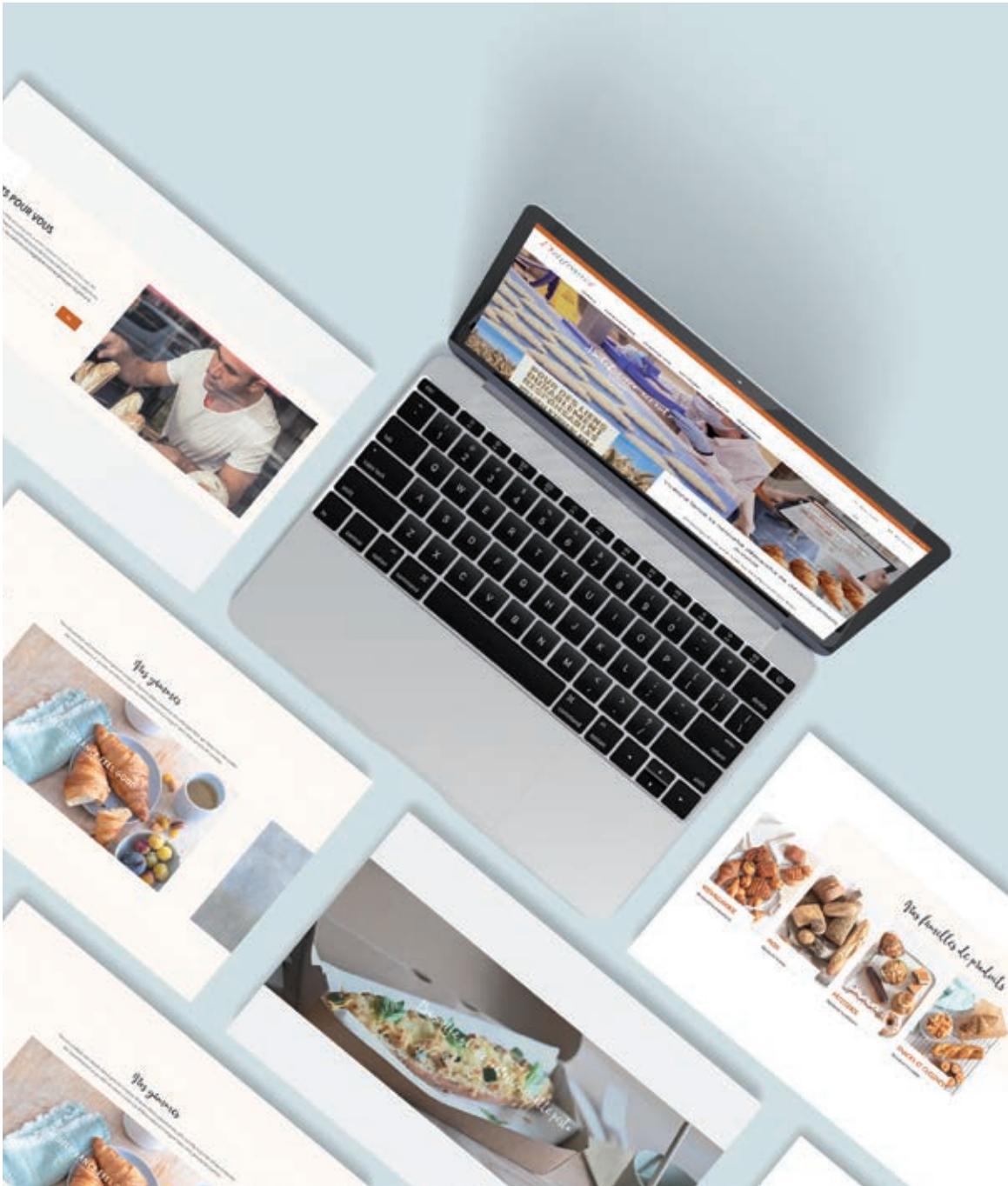
Y mucho más...

**¡SÍGANOS!**

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

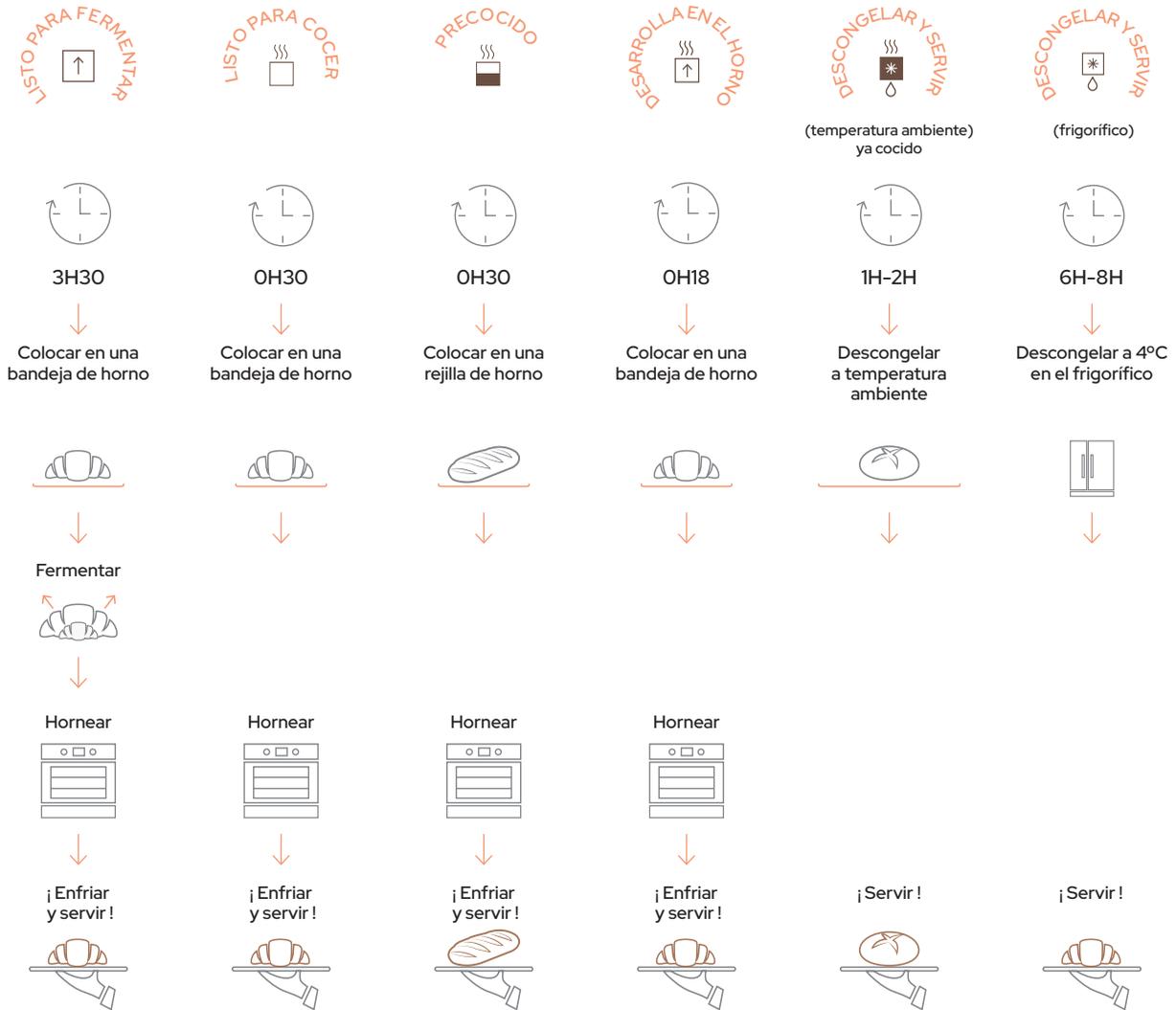


Délic France Ibérica



# 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

<b>NUEVAS GAMAS</b>	<b>24</b>	<b>PASTELERÍA</b>	<b>114</b>
DÉLIFRANCE EXTRA-ORDINARY	24	FEEL GOOD · SIN GLUTEN	118
DÉLIFRANCE IMPACT	28	FEEL GOOD · VEGANA	119
		EDEN & MUFFINS	120
<b>BOLLERÍA</b>	<b>32</b>	EDEN MINI	121
HÉRITAGE · LE PASSIONÉE	36	EDEN CON RELLENO	122
HÉRITAGE	37	MADELEINE	124
BOLLERÍA · MANTEQUILLA AOP	39	CIAMBELLA	124
FEEL GOOD · SIN GLUTEN	40	CLÁSICOS DELILOOPS	125
FEEL GOOD · CEREALES	41	FASHION DELILOOPS	126
FEEL GOOD · VEGANA	42	BERLINAS & MINI BERLINAS	128
FEEL GOOD · BIO	44	ESPECIALIDADES	130
ARMONÍA	45	POSTRES	134
CROISSANTS RECTOS	48	BIZCOCHOS	138
CROISSANTS CURVOS	49	MINI CAKES	140
CROISSANTS CON RELLENO	51	ENTREMETS	142
MICRO&MINI	52	ECLAIRS	144
ESPECIALIDADES	58	FONDOS Y PLANCHAS	145
GAMA CRUDA	65		
		<b>SALADOS</b>	<b>146</b>
<b>PANADERÍA</b>	<b>68</b>	CANAPÉS	150
PANITALY	72	CESTAS	151
PANITALY · PANES	74	SNACKING	153
PANITALY · FOCACCIAS	76	EMPANADAS Y EMPANADILLAS	156
PANITALY · PINSA	81	ESPECIALIDADES	158
HÉRITAGE	82	FONDOS	158
GRAND CRISTALLIN	89		
FEEL GOOD · SIN GLUTEN	90		
RÚSTICO · PAGNOTTA	92		
CANDEAL	94		
MEDITERRÁNEO	94		
PAN RÚSTICO	95		
PANECILLOS & MINI RÚSTICO	97		
BAGUETTES Y BARRAS	102		
YA LISTO	106		
YA LISTO · PANE IN CASSETTA	110		



# *Délicrance*

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

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

19D84

130 g | 40 u./caja

PRÓXIMAMENTE



**BABKA CARAMEL  
MTQ 10,5%**

19D83

105 g | 40 u./caja



*Délifrance*  
EXTRA-ORDINARY

SALADO

**ROSEMARY & GARLIC  
PLAIT MTQ 21%**

19D85

100 g | 40 u./caja

DISPONIBLE  
EN MARZO

**MEDITERRANEAN ROLL**

19D87

100 g | 40 u./caja

DISPONIBLE  
EN MARZO

**FETA, SPINACH  
& RICOTTA TART**

19D86

90 g | 36 u./caja

DISPONIBLE  
EN MARZO



# *Délibrance* Impact



## *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.



*Déliciance*  
**Impact**  
by the Good Life Lab



**BABKA CHOCOLATE**

19D91

115 g | 40 u./caja



**PLANT-BASED CINNAMON BUN**

19D92

110 g | 40 u./caja



**APPLE TART**

19D96

160 g | 40 u./caja



*Délifrance*  
**Impact**  
by Süsskaffee Landmann



**PAÑUELO DE ALMENDRAS**

19D93

110 g | 40 u./caja

PRÓXIMAMENTE



**VEGETABLE TART**

19D95

120 g | 36 u./caja



PRÓXIMAMENTE



**PLANT-BASED FLAMMENKÜCHE TART**

19D94

120 g | 36 u./caja







# BOLLERÍA

Todos los productos de bollería,  
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.** <sup>(1)</sup>

### VISUAL ATRACTIVO

Las opciones de **decoración en bollería** se multiplican: cobertura de azúcar, crumble, escarificación... <sup>(1)</sup>



## +80%

de los consumidores que prueban productos de origen vegetal **repiten la experiencia.** <sup>(1)</sup>

### CLÁSICOS REINVENTADOS

Los clásicos siempre son populares pero ¿por qué no **añadir un toque de modernidad** con un relleno único. <sup>(1)</sup>



## +72%

de los consumidores apostaría por productos **diferenciales y versátiles.** <sup>(1)</sup>

### NUEVAS IDEAS Y TENDENCIAS

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



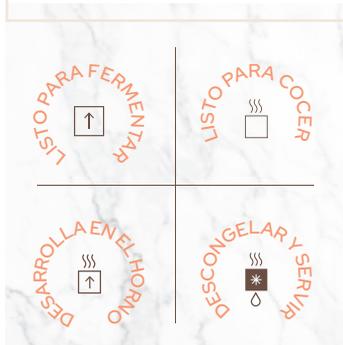
### FORMATOS MINI

Los formatos mini **permiten deleitarse** con una gama variada, al mismo tiempo, diferentes piezas y con un presupuesto ajustado. <sup>(1)</sup>



# 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, pan suizo, croissants 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.**



HÉRITAGE · LE PASSIONÉE

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



**CROISSANT  
LE PASSIONÉE**  
MTQ 26%  
19D25  
70 g | 60 u./caja



**PAIN AU CHOCOLAT  
LE PASSIONÉE**  
MTQ 23%  
19D26  
80 g | 60 u./caja



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

HÉRITAGE



**MINI CROISSANT RECTO HÉRITAGE**  
MTQ 24%  
27863  
30 g | 180 u./caja



**MINI PAIN AU CHOCOLAT HÉRITAGE**  
MTQ 21%  
27864  
30 g | 180 u./caja



**MINI CARACOLA CON PASAS HÉRITAGE**  
MTQ 14%  
27865  
35 g | 180 u./caja



**CROISSANT RECTO HÉRITAGE**  
MTQ 24%  
27234  
70 g | 60 u./caja



**CROISSANT RECTO CRUDO HÉRITAGE**  
MTQ 24%  
27440  
70 g | 160 u./caja



**CROISSANT HÉRITAGE**  
MTQ 24,5%  
18210  
80 g | 56 u./caja



**CHAUSSON MANZANA TATIN  
HÉRITAGE MTQ 20%**

27945

100 g | 48 u./caja



**PAIN AU CHOCOLAT  
HÉRITAGE MTQ 21%**

27235

75 g | 60 u./caja



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

27439

80 g | 140 u./caja



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

19442

120 g | 46 u./caja



**CROISSANT MTQ  
DE CHARANTES AOP**  
27% DOP  
75871  
65 g | 160 u./caja



**CROISSANT MTQ  
DE CHARANTES**  
26,5% DOP  
S7864  
65 g | 60 u./caja

DESCUBRA RECETAS DE NUESTRO *SAVOIR FAIRE* FRANCÉS

FOCUS



- **Ingredientes de la mejor calidad**  
Como azúcar de caña, harina francesa de Grands Moulins de Paris, mantequilla fina y huevos camperos.
- **Amasado lento**

**SIN GLUTEN**



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

19D72  
60 g | 20 u./caja



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

19D73  
70 g | 20 u./caja



CEREALES



**MINI CROISSANT SEMILLAS  
CON TOPPING MTQ 19%**

27237

30 g | 100 u./caja



**CROISSANT CEREALES  
CON TOPPING MTQ 19%**

S7095

80 g | 156 u./caja



**TRI-SANDWICH CEREALES  
CON TOPPING MTQ 19%**

74843

100 g | 50 u./caja



VEGANA



**CROISSANT VEGANO  
QUINOA Y ESPELTA**

76907

80 g | 56 u./caja



**CROISSANT VEGANO  
MULTICEREALES & AVENA**

76910

80 g | 56 u./caja



**CROISSANT VEGANO  
ARÁNDANOS**

76909

100 g | 48 u./caja



**CROISSANT VEGANO CON RELLENO  
DE MELOCOTÓN, ALOE VERA Y CURCÚMA**

18776

100 g | 48 u./caja



**CROISSANT VEGANO  
RELLENO DE CHOCOLATE**

18995

100 g | 48 u./caja



**BIO**



**CROISSANT BIO**  
**MTQ 24%**

18564

60 g l 60 u./caja

**PAIN AU CHOCOLAT BIO**  
**MTQ 21%**

18565

75 g l 60 u./caja

ARMONÍA



**MINI CROISSANT  
ARMONÍA**

79335

25 g | 160 u./caja

**MINI PAIN AU  
CHOCOLAT ARMONÍA**

79336

25 g | 160 u./caja

**MINI CARACOLA  
ARMONÍA**

79337

30 g | 200 u./caja

**SURTIDO MINI  
BOLLERÍA ARMONÍA**

79366

25 g | 130 u./caja

## BOLLERÍA

### ARMONÍA



**MINI CROISSANT  
CHOCOLATE ARMONÍA**

18370

40 g | 120 u./caja



**PAIN AU CHOCOLAT  
ARMONÍA**

S7069

75 g | 80 u./caja



**CROISSANT ARMONÍA**

S7053

60 g | 100 u./caja



**CROISSANT ARMONÍA**

79338

90 g | 80 u./caja



**CARACOLA ARMONÍA**

19432

100 g | 80 u./caja

## ARMONÍA

## NUESTRA GAMA ARMONÍA

## FOCUS

- Una receta exclusiva de Délifrance que combina los **beneficios de la mantequilla** concentrada y los **beneficios de la margarina**.
- Una capa crujiente y hojaldrada con sabor a mantequilla.
- **Sin colorantes**, ni grasas hidrogenadas.
- Una oferta con una **excelente relación calidad/precio/placer**.



**CROISSANT CHOCOLATE  
AVELLANA ARMONÍA**

79347

70 g | 60 u./caja



**CROISSANT CHOCOLATE  
AVELLANA ARMONÍA**

74846

90 g | 48 u./caja



**CROISSANT DE CREMA  
ARMONÍA**

74852

90 g | 48 u./caja



**CROISSANTS RECTOS**



**CROISSANT MTQ 24%**

S0848

55 g | 80 u./caja



**CROISSANT MTQ 24%**

S5027

60 g | 100 u./caja



**CROISSANT RECTO MTQ 18%**

S2826

65 g | 100 u./caja



**CROISSANT RECTO MTQ 24%**

18617

70 g | 60 u./caja



**CROISSANT MTQ 18%**

18880

80 g | 56 u./caja



**CROISSANT RECTO MTQ 24%**

76880

80 g | 56 u./caja

CROISSANTS CURVOS



**CROISSANT CURVO MTQ 18%**

S3102

90 g | 80 u./caja



**CROISSANT CURVO MTQ 24,8%**

18661

100 g | 46 u./caja



**CROISSANT CURVO**

78886

100 g | 42 u./caja



**CROISSANT CURVO**

78887

85 g | 44 u./caja





CROISSANTS CON RELLENO



**CROISSANT CHOCOLATE NEGRO**  
MTQ 14,5%  
S7144  
90 g | 48 u./caja



**CROISSANT CREMA MTQ 16,5%**  
74825  
90 g | 48 u./caja



**CROISSANT CHOCOLATE Y AVELLANA**  
TOPPING CHOCOLATE MTQ 16,5%  
S5046  
90 g | 48 u./caja



**CROISSANT CHOCOLATE AVELLANAS**  
MTQ 14% NUEVO  
S7145  
90 g | 48 u./caja



**CROISSANT CON RELLENO**  
DE ALMENDRA MTQ 14%  
19B99  
90 g | 48 u./caja

**MICRO&MINI**



**MICRO CROISSANT**

19D65

5 g | 800 u./caja



**MICRO CROISSANT  
CHOCOLATE**

19D66

7 g | 715 u./caja



**MICRO CROISSANT  
CREMA**

19D81

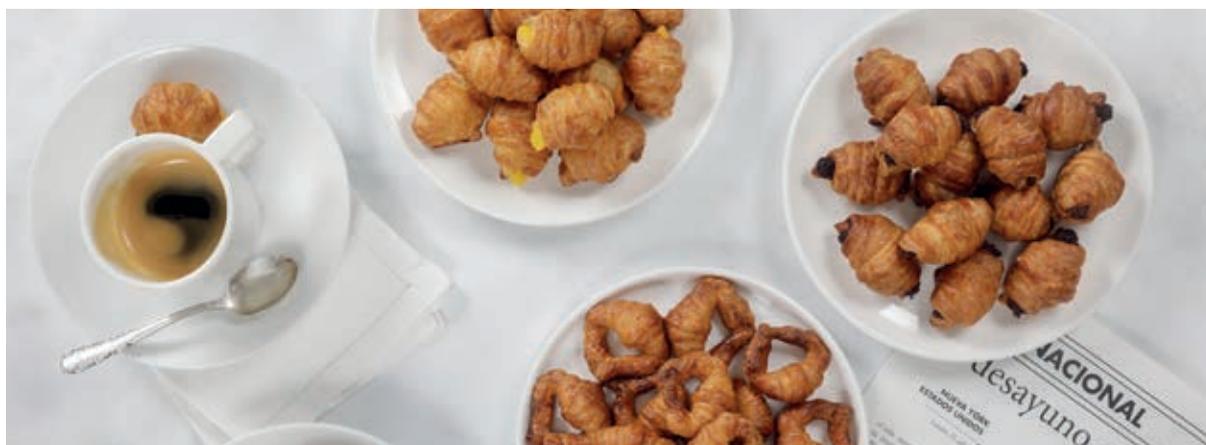
7 g | 715 u./caja



**MICRO CROISSANT  
MTQ 20,6%**

19465

10 g | 500 u./caja





RECETA

# Granola

## INGREDIENTES

PARA 12 RACIONES

200 g croissants día anterior

100 g de copos de avena

100 g de azúcar moreno

70 g de clara de huevo

50 g de nueces

50 g de arándanos rojos

## PREPARACIÓN | 15 MIN

- Poner los croissants troceados, el azúcar moreno y los copos de avena en el bol de una batidora.
  - Mezclar con una batidora de repostería hasta obtener una masa de galleta.
  - Añadir la clara de huevo y mezclar hasta que quede muy desmenuzable como un crumble.
  - Añadir las pacanas.
  - Verter en una bandeja de horno y extender, asegurándose de que la mezcla tenga el mismo grosor en todas partes.
- A continuación, colocar en una bandeja de horno y hornear durante 18 minutos a 150°C.
- Una vez cocido, añadir los arándanos.

## CONSEJO

- Puedes sustituir la mitad del azúcar por sirope de arce.
- Puede sustituir las nueces pecanas por almendras o avellanas, los arándanos por pasas, higos o albaricoques secos.
- También puede utilizar esta granola como cobertura de yogures o compotas.

**MICRO&MINI**



**ARTESANITO  
MTQ 25%**

78889

22 g | 150 u./caja



**MINI CROISSANT RECTO  
MTQ 18%**

S3189

25 g | 160 u./caja



**MINI BOMBÓN**

19D63

25 g | 268 u./caja



**MINI BOMBÓN BLANCO**

19D64

25 g | 268 u./caja



**MINI PAIN AU CHOCOLAT MTQ 16%**

S3255

25 g | 160 u./caja



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

19439

30 g | 160 u./caja

MICRO&MINI



**CROISSANT ARTESANITO**

MTQ 28%

19D62

22 g | 150 u./caja



**PEQUEÑO TESORO  
CHOCOLATE Y AVELLANA**

MTQ 12,5%

77964

25 g | 200 u./caja



**PALMERA MINI**

MTQ 25%

19F36

20 g | 250 u./caja



**PEQUEÑO TESORO  
FRAMBUESA Y ARÁNDANOS**

MTQ 12,5%

77965

25 g | 200 u./caja



**PALMERA MINI CEREALES**

MTQ 25%

19F37

28 g | 156 u./caja



**PEQUEÑO TESORO  
CREMA PASTELERA**

MTQ 12,5%

77966

25 g | 200 u./caja

**MICRO&MINI**



**MINI DUO CHOCOLATE Y AVELLANA**  
MTQ 16%

19813

35 g | 240 u./caja



**MINI DUO GROSELLA Y ALBARICOQUE**  
MTQ 16%

19815

35 g | 240 u./caja



**MINI DUO CHOCOLATE Y NARANJA**  
MTQ 16%

19816

35 g | 240 u./caja



**MINI DUO CREMA PASTELERA**  
MTQ 16%

19817

35 g | 240 u./caja



**MINI SURTIDO MTQ**

24% - 21% - 13,5%

S2454

25 g | 120 u./caja



**MINI CROISSANT RECTO MTQ 24%**

S8265

25 g | 160 u./caja

MICRO&MINI



**MINI CHAUSSON MANZANA**  
MTQ 23%

S9035

35 g | 230 u./caja



**MINI HOJALDRE**  
DE MANZANA MTQ 14,8%

19330

45 g | 110 u./caja



**MINI CROISSANT MTQ 18%**

18609

40 g | 100 u./caja



**MINI LINGOTE CON PEPITAS**  
DE CHOCOLATE MTQ 14%

76859

40 g | 180 u./caja



**SURTIDO MINI DANÉS**

18664

40 g | 110 u./caja



**MINI LAZO**  
PEPITAS DE CHOCOLATE  
MTQ 11,5%

28826

50 g | 100 u./caja

**ESPECIALIDADES**



**PAIN AU CHOCOLAT**  
MTQ 16%  
S3104  
85 g | 100 u./caja



**CARACOLA CANELA**  
S0856  
90 g | 60 u./caja



**CARACOLA CON PASAS**  
MTQ 13,5%  
S0846  
96 g | 60 u./caja



**CHAUSSON MANZANA**  
MTQ 17,5%  
S8775  
100 g | 48 u./caja

**NAPOLITANA TRIPLE CHOCOLATE**

**MTQ 15,5%**

27245

100 g | 60 u./caja



**ESPECIALIDADES**



**TRENZA CHOCOLATE  
Y AVELLANA**

77954

95 g | 48 u./caja



**TRENZA PECAN  
CON JARABE DE ARCE**

77955

95 g | 48 u./caja

ESPECIALIDADES



**PAÑUELO SABOR VAINILLA**  
MTQ 10,7%

S1972

125 g | 70 u./caja



**CROISSANT BRETZEL**  
MTQ 25%

19E06

80 g | 120 u./caja



**MAREA CREMA DE AVELLANA**

78693

94 g | 48 u./caja



**CESTA DANESA FRAMBUESA  
CON CREMA PASTELERA**

S5514

110 g | 30 u./caja



**LAZO PEPITAS DE CHOCOLATE**  
MTQ 13,5%

S1973

100 g | 60 u./caja



**PALMERA MTQ 25%**

19743

110 g | 95 u./caja

**ESPECIALIDADES**



**CINNAMON BUN**  
**MTQ 16,5%**  
 19C01  
 110 g | 54 u./caja



**CHOCOLATE BUN**  
**MTQ 16%**  
 19E72  
 120 g | 54 u./caja



**BRIOCHE FEUILLETÉE**  
**MTQ 25%**  
 19C63  
 90 g | 40 u./caja

ESPECIALIDADES



**NAPOLITANA CREMA PASTELERA**

78883

115 g | 56 u./caja



**NAPOLITANA CREMA CACAO AVELLANA**

78884

110 g | 56 u./caja



**PALMERA DE CREMA**

19D79

127 g | 28 u./caja



**PAÑUELO DE CREMA DE CACAO  
CON AVELLANAS**

19E58

120 g | 50 u./caja



**LINGOTE PEPITAS DE CHOCOLATE**

S2179

120 g | 60 u./caja



**TARTA DE MANZANA**

19D61

138 g | 30 u./caja



**MINI CROISSANT MTQ 26%**

19628

25 g | 400 u./caja

**GAMA CRUDA**



**MINI CROISSANT RECTO**  
MTQ 24%

18616

25 g | 380 u./caja



**CARACOLA CON PASAS**  
MTQ 14%

S0988

140 g | 80 u./caja



**CROISSANT RECTO**  
MTQ 22,5%

S0114

50 g | 200 u./caja



**BOLA DE BRIOCHE**  
MTQ 13%

S5215

60 g | 120 u./caja



**PAIN AU CHOCOLAT**  
MTQ 18,5%

18862

80 g | 140 u./caja



**MINI CROISSANT RECTO**  
MTQ 24%

74953

25 g | 200 u./caja

## COLOQUE LOS PRODUCTOS CONGELADOS EN UNA BANDEJA DE HORNO (PERFORADA O DE REJILLA) CON PAPEL DE HORNO

PRODUCTO			COCCIÓN	
PRODUCTO EN BANDEJA			TIEMPO*	TEMPERATURA*
 x12 Croissant Croissant mantequilla <70g	 x12 Pain chocolat	 x8 Caracolas	18-20 min	170°C
 x12 Pañuelos	 x12 Pain au chocolat/ Napolitanas		21-23 min	170°C
 x24 Mini croissant - Mini pain chocolat - Mini caracolas			13-15 min	170°C
 x24 Mini croissant relleno - Mini duo - Mini lazo			15-17 min	170°C
 x12 Chausson de manzana			20-22 min	190°C
 x24 Mini chausson de manzana			17-19 min	190°C

### COCCIÓN EN HORNO DE CONVENCION

**Pre calentamiento:** si el horno está 3/4 lleno, precalentar de 10°C a 20°C más, luego volver a la temperatura indicada.

\* El tiempo y la temperatura de cocción son orientativos: posibles variaciones en función del equipamiento.

#### Recomendaciones:

1. Almacenar los productos en el congelador a -18°C.
2. Compruebe la fecha de caducidad en la caja.
3. Respete el principio FIFO (primero en entrar, primero en salir).
4. Cierre el sobre y la caja después de su uso.
5. Dejar 2-3 cm entre cada producto al emplatarse.
6. Para una mejor distribución del calor, use bandejas perforadas.
7. Deje que los productos se descongelen en bandejas de 10 a 20 min (según el peso) (PAC) antes de introducirlos en el horno para obtener una hojaldrado más uniforme
8. Introducir directamente en el horno tras sacar los productos del congelador (PAF).
9. Evitar hornear con tapetes de silicona.
10. Hornear preferentemente en horno de ventilación.
11. Mantenga los productos horneados a temperatura ambiente para una calidad óptima.
12. Hornear durante todo el día para mantener una calidad óptima calidad de los productos.
13. Deje enfriar los productos entre 15 y 20 minutos antes de embolsarlos.

**COLOQUE LOS PRODUCTOS CONGELADOS EN UNA BANDEJA DE HORNO (PERFORADA O DE REJILLA) CON PAPEL DE HORNO**

PRODUCTO	FERMENTAR		COCCIÓN	
	DIRECTO	CONTROLADO	TIEMPO*	TEMPERATURA*
 x12 Croissant				
 x12 Pain chocolat	24°C 2h30 - 3h	24°C 2h - 2h30	16-18 min	170°C
 x8 Caracolas				
 x8 Lazo	24°C 2h30 - 3h	24°C 2h - 2h30	15-17 min	170°C
 x10 Pañuelo				
 x24 Mini croissant - Mini pain chocolat - Mini caracola	24°C 2h30 - 3h	24°C 2h - 2h30	13-15 min	170°C

COCCIÓN EN HORNO DE CONVENCION "posibilidad de abrir el horno 3 minutos antes del final de la cocción".

Pre calentamiento: 20°C más luego volver a la temperatura indicada.

\* El tiempo y la temperatura de cocción son orientativos: posibles variaciones en función del equipamiento.





---

# PANADERÍA

Alimento básico resultado de la cocción de masa que se obtiene amasando una mezcla de harina, agua y sal y luego fermentada mediante levadura o un fermento.

---

# LOS DATOS DEL MERCADO

## 96%

de los españoles  
piensa que el pan es un  
alimento esencial <sup>(1)</sup>

## 87%

de los consumidores  
afirma que **siempre**  
tiene pan en casa <sup>(1)</sup>

## 27,94%

es el consumo  
per capita de pan  
en España <sup>(1)</sup>



## 2,5 MOMENTOS DE CONSUMO

de media de pan durante el día  
(desayuno y comida principalmente) <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> Fuente : FEB-L'essentiel 2021-2021

### AUTENTICIDAD

#### 3 PRINCIPALES CRITERIOS DE SELECCIÓN:

el **gusto** y la **fabricación**  
tradicional a la francesa <sup>(1)</sup>



### FABRICACIÓN FRANCESA

## 73%

de los consumidores son  
sensibles al pan elaborado  
hecho a base de **trigo**  
cultivado en Francia <sup>(1)</sup>



### CONSCIENCIA ALIMENTARIA

## 71%

de los consumidores  
a nivel mundial compraría  
productos con **ingredientes**  
de carácter natural <sup>(1)</sup>



# EN DÉLIFRANCE

## TECNOLOGÍA



## SABER-HACER

- Productos clásicos de aspecto rústico inspirados en la tradición algunos de los cuales **se elaboran a mano o con ingredientes seleccionados**.
- **Gran variedad de formatos**: panecillos individuales medias baguettes, baguettes, pan para compartir.
- **Especialidades locales** (focaccia, chapata, etc).
- **Amplia experiencia** en pre-fermentación (técnicas de masa madre, poolish, biga).
- **Capacidad de pan precocido en horno de piedra** en determinadas líneas Dunkerque / Altdorf.



## NUESTRAS FÁBRICAS

### DUNKERQUE - Francia

- Baguettes, panes de molde clásicos de aspecto rústico | Precocidos en horno de suela
- Agricultura ecológica, CRC® y Bleu Blanc Coeur

### ALTDORF - Alemania

- Pavés, panecillos, baguettes... | Moldeado manual cobertura e inclusiones, precocción en horno de suela

### LISCATE - Italia

- Ciabatta, focaccia, pizza, pan de hamburguesa | El método biga, precocción en horno de cubierta y precorte en rebanadas
- Certificación de agricultura ecológica



## INGREDIENTES SELECCIONADOS\*



- La cadena CRC® (Culture Raisonnée Contrôlée) garantiza cereales de **calidad, 100% franceses**, cultivados utilizando buenas prácticas agrícolas que favorecen la biodiversidad.



- Un producto certificado Bleu-Blanc-Coeur es un buen producto diseñado **respetuoso con el medio ambiente**, del campo al plato: ¡bueno para la Tierra, los animales y las personas!



- La agricultura ecológica certifica un **nivel de calidad** y un método de producción que utiliza **prácticas agrícolas y ganaderas que respetan el equilibrio natural**.



\* En una selección de productos

# PANITALY



# The Italian art of living



Esta es una historia de transmitir, de encuentros, de personas.

Es cuando las tradiciones centenarias chocan con la vida cotidiana de las familias italianas de hoy.

Es el momento en que los panaderos, el saber hacer tradicional italiano y la panadería moderna se unen.

Cuando se comparten sonrisas, lazos y buenos momentos en torno a la mesa.

Cuando se disfruta de un pan excepcional, parece magia - hay felicidad en el aire.

Huele a café perfecto, se siente como si se bailara, suena a risas...

Sabe a placeres eternos y a recuerdos felices.

## Qué le hace única

Productos típicos italianos, fabricados en Italia.

Una gama inspirada en las tendencias modernas y en lo mejor de la tradición italiana.

Productos versátiles que pueden utilizarse en diferentes momentos del día.

PANES



**PAN PROTEICO  
PANITALY**

19429

40 g | 70 u./caja



**FRUSTINO ACEITUNAS  
VERDES PANITALY**

74818

80 g | 46 u./caja



**SFILATINO MULTICEREALES  
BIENESTAR PANITALY**

74450

110 g | 34 u./caja



**CIABATTA PRECORTADA  
PANITALY**

75118

120 g | 36 u./caja



**CIABATTINA SÉMOLA  
PANITALY**

74147

100 g | 90 u./caja

PANES



**GIOTTO VENECIANO  
PRECORTADO PANITALY**

76389

120 g | 25 u./caja



**GIOTTO BURGER  
PRECORTADO PANITALY**

76317

110 g | 30 u./caja



**PANINI PREGRILLADO  
PRECORTADO PANITALY**

74118

110 g | 36 u./caja



**GRANSOLE ESSENTIAL  
PANITALY**

19958

400 g | 20 u./caja



**PAGNOTTA ESSENTIAL  
PANITALY**

19C71

250 g | 35 u./caja



## FOCACCIAS



## FOCACCIA

## FOCUS

La focaccia es un pan típico italiano elaborado con harina de trigo, harina, aceite, agua, sal y levadura.

Es fácilmente reconocible por su típico sabor a aceite de oliva, que añade un toque al producto.

Fuente: Origen y significado de ciabatta-Ciabatta.fr

**FOCACCINA - 12 cm**

19F38

70 g l 30 u./caja

**FOCACCIA PRETOSTADA  
PRECORTADA PANITALY**

28014

90 g l 36 u./caja

**FOCACCIA TOMATE ORÉGANO  
PRECORTADA PANITALY**

74508

90 g l 48 u./caja

FOCACCIAS



**FOCACCIA FORMADA  
A MANO PANITALY**

75211

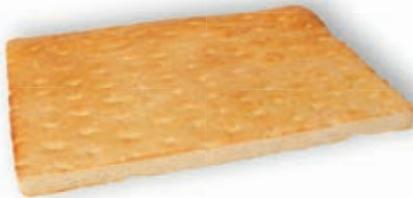
800 g | 5 u./caja



**FOCACCIA OLIVAS VERDES  
Y NEGRAS PANITALY**

19020

720 g | 6 u./caja



**FOCACCIA TRADICIONAL  
PANITALY**

74111

550 g | 10 u./caja



**FOCACCIA NEGRA MEDITERRÁNEA  
TOMATES CHERRY, ACEITUNAS VERDES  
& ORÉGANO PANITALY**

76238

850 g | 6 u./caja



**FOCACCIA TOMATE  
CHERRY PANITALY**

19022

650 g | 10 u./caja

FOCACCIAS



**FOCACCIA ROMANA BIANCA PANITALY**

78875

415 g | 9 u./caja



**FOCACCIA ROMANA PANITALY**

76344

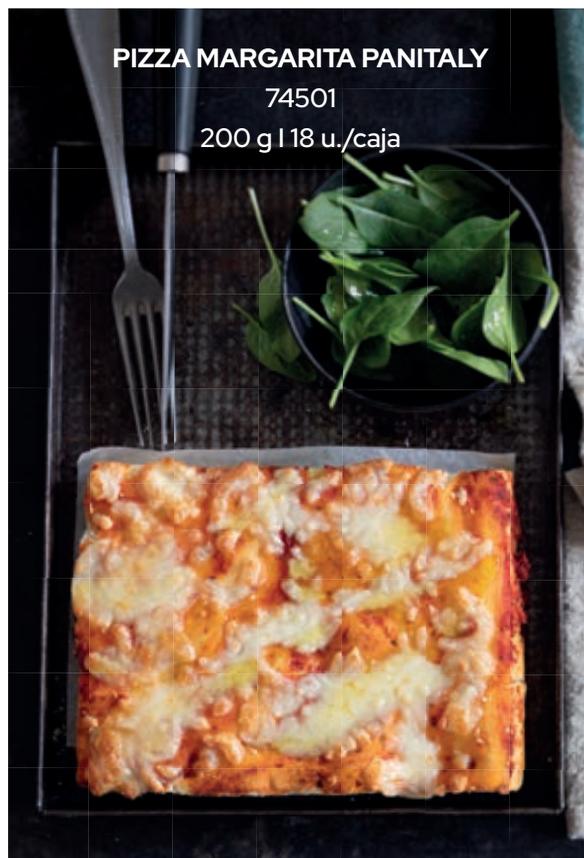
1100 g | 5 u./caja



**FOCACCIA ROMANA  
TONDA PANITALY - 28 cm**

19549

250 g | 14 u./caja



**PIZZA MARGARITA PANITALY**

74501

200 g | 18 u./caja



**MARGARITA PANITALY**

19681

1025 g | 5 u./caja



RECETA

# Focaccia margarita

## INGREDIENTES

PARA 1 FOCACCIA MARGARITA

1 focaccia romana

70 g de salsa para pizza

50 g de mozzarella

5 aceitunas negras

5 tomates cherry

Unas hojas de rúcula

## PREPARACIÓN | 10 MIN

- Extender la salsa por encima de la foccacia.
- Corte rodajas de mozzarella y colóquelas encima con las aceitunas cortadas por la mitad y los tomates cherry.
- Hornear durante 12 minutos a 180°C.
- Decorar con rúcula y servir.

FOCACCIAS

**FOCACCIA ROMANA PANITALY**

78420

550 g | 5 u./caja



\*Este producto representa un modelo de elaboración. El producto es la base.



**GRAN FOCACCIA SALE & OLIO  
PANITALY**

19490

130 g | 24 u./caja



**GRAN FOCACCIA SALE &  
OLIO PANITALY**

76316

265 g | 12 u./caja

## PINSA

## ¿SABÍAS QUÉ?

FOCUS



\*Este producto representa un modelo de elaboración. El producto es la base.

La pinza es una elaboración italiana de origen romano, que se caracteriza por una masa ligera y crujiente en forma ovalada. Su interior es esponjoso, y se emplea poca levadura para su elaboración. Además, el proceso de fermentación es de 72 horas y se prepara con 3 harinas distintas: trigo, arroz y soja.

**PINSA REDONDA PANITALY**

19C84

100 g | 24 u./caja

HÉRITAGE



**SURTIDO PANECILLOS  
GOURMET HÉRITAGE**

(Calabaza, girasol, semillas, zanahoria,  
pasas secas, nueces)

74641

60 g | 125 u./caja



**SURTIDO PANECILLOS  
RÚSTICOS HÉRITAGE**

(Rústico, espelta, semillas)

18523

55 g | 60 u./caja



**RÚSTICO BLANCO  
HÉRITAGE**

18416

90 g | 80 u./caja



HÉRITAGE



RÚSTICO ZANAHORIA  
HÉRITAGE

18413

90 g | 80 u./caja





HÉRITAGE



**BRIOCHE DE ACEITUNAS  
Y PARMESANO HÉRITAGE**

19790

90 g | 36 u./caja



**BRIOCHE DE BACON  
Y QUESO HÉRITAGE**

19792

90 g | 36 u./caja



**BRIOCHE DE QUESO  
ALPINO HÉRITAGE**

19783

90 g | 36 u./caja



**MEDIA BAGUETTE ORIENTAL  
CON QUINOA, GARBANZOS  
Y TOMATE HÉRITAGE**

79249

100 g | 48 u./caja



**MEDIA BAGUETTE CHÍA  
Y ARÁNDANOS HÉRITAGE**

76993

100 g | 48 u./caja



**MEDIA BAGUETTE  
REMOLACHA  
Y MAÍZ HÉRITAGE**

19B53

100 g | 48 u./caja

\*Este producto representa un modelo de elaboración. El producto es la base.

HÉRITAGE



\*Este producto representa un modelo de elaboración. El producto es la base.



**MEDIA BAGUETTE  
HÉRITAGE**

18198

100 g | 48 u./caja



**MEDIA BAGUETTE OSCURA  
HÉRITAGE**

18199

100 g | 48 u./caja

HÉRITAGE



**PAVÉ RÚSTICO CLÁSICO HÉRITAGE**

S7089

500 g | 15 u./caja



**PAVÉ RÚSTICO CEBADA  
MALTEADA HÉRITAGE**

S7094

500 g | 15 u./caja



**PAVÉ KALAMATA HÉRITAGE**

S7096

500 g | 15 u./caja

GRAND CRISTALLIN



**GRAND CRISTALLIN**

19C28

500 g | 8 u./caja



**GRAND CRISTALLIN  
PRECORTADO**

19C27

42 g | 96 u./caja



\*Este producto representa un modelo de elaboración. El producto es la base.

SIN GLUTEN



**PANECILLO 5 SEMILLAS SIN GLUTEN**

76660

40 g | 24 u./caja



**MINI SIN GLUTEN**

19D70

60 g | 35 u./caja



**MINI MULTISEMILLAS SIN GLUTEN**

19D71

60 g | 35 u./caja



**BOCADILLO SIN GLUTEN**

19D68

100 g | 25 u./caja



**BOCADILLO MULTISEMILLAS SIN GLUTEN**

19D69

100 g | 25 u./caja



**RÚSTICO SIN GLUTEN**

19C39

100 g | 25 u./caja



PAGNOTTA



**PAGNOTTA CENTENO**

19C93

350 g | 18 u./caja



**PAGNOTTA  
ESPELTA**

19C97

350 g | 18 u./caja



**PAGNOTTA  
MULTICREALI**

19C94

350 g | 21 u./caja



PAGNOTTA



PAGNOTTA MAÍZ

19C96

350 g l 18 u./caja



PAGNOTTA CLÁSICA

19C95

350 g l 18 u./caja



CANDEAL



**PICAITO**  
18419  
80 g | 80 u./caja



**BARRA PICADA**  
18420  
340 g | 25 u./caja

MEDITERRÁNEO



**BURGER COCA MEDITERRANEO**  
19499  
65 g | 45 u./caja



**FLAUTA COCA MEDITERRANEO**  
19506  
80 g | 60 u./caja



**PAN COCA MEDITERRANEO**  
19498  
280 g | 16 u./caja



**BARRA MEDITERRANEA**  
19246  
285 g | 30 u./caja

**PAN RÚSTICO**



**BARRA GALLEGA**

S2987

260 g | 18 u./caja



**BARRA TRADICIÓN**

78888

270 g | 31 u./caja



**CHAPATA RÚSTICA**

18745

360 g | 30 u./caja

PAN RÚSTICO



**PAVÉ NUECES**  
78005  
365 g | 30 u./caja



**MICHE RÚSTICA**  
19C86  
500 g | 12 u./caja



**PAN POLKA**  
78101  
1100 g | 7 u./caja



**PAVÉ CEREALES  
CON ALMENDRAS Y AVELLANAS**  
78006  
365 g | 30 u./caja

PANECILLOS & MINI RÚSTICO



**MINI ROMBO POLISH**

19464

40 g | 230 u./caja



**PAVÉ RÚSTICO PEQUEÑO**

19462

43 g | 190 u./caja



**PANECILLO  
RÚSTICO BLANCO**  
19C24

52 g | 70 u./caja

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

52 g | 70 u./caja

PANECILLOS & MINI RÚSTICO



**MINI CHAPATA**

19C29

45 g | 165 u./caja



**ROMBO POOLISH**

19463

80 g | 120 u./caja



**ROMBO CON SEMILLAS**

19459

80 g | 120 u./caja

PANECILLOS & MINI RÚSTICO



**SURTIDO MINI KAISER**

18492

32 g | 150 u./caja



**PANECILLO BLANCO**

19D97

35 g | 90 u./caja



**PANECILLO TOPPING SÉSAMO**

19D98

35 g | 90 u./caja



**PANECILLO TOPPING AMAPOLA**

19D99

35 g | 90 u./caja



**PANECILLO CERALES**

19E01

35 g | 90 u./caja



**PANECILLO HOSTELERÍA PEQUEÑO**

S0695

40 g | 160 u./caja

PANECILLOS & MINI RÚSTICO



**ROMBO**  
18384  
75 g | 45 u./caja



**PANNINI PRE-TOSTADO  
PRE-CORTADO**  
S5272  
80 g | 54 u./caja



**BASTONCINO CLÁSICO**  
18659  
70 g | 50 u./caja



**BASTONCINO CERALES**  
18660  
70 g | 50 u./caja

PANECILLOS & MINI RÚSTICO



**MEDIO BOCADILLO**

18777

80 g | 70 u./caja



**BOCADILLO**

18778

100 g | 40 u./caja



**CIABATTA SÉMOLA**

S8613

140 g | 65 u./caja



\*Este producto representa un modelo de elaboración. El producto es la base.



**FLAGUETTE NATURE PRECORTADA**

19A62

100 g | 30 u./caja



**PAN BOCADILLO MEDIANO**

S0644

75 g l 80 u./caja



\*Este producto representa un modelo de elaboración. El producto es la base.

BAGUETTES Y BARRAS



**MEDIA BAGUETTE**

S1200

110 g | 64 u./caja



**BAGUETTE FRANCESA**

S0672

220 g | 30 u./caja



**MEDIA BAGUETTE MULTICEREALES**

S0682

120 g | 55 u./caja



**BAGUETTE**

18381

250 g | 38 u./caja



**MEDIA BAGUETTE SEMILLAS**

19C26

135 g | 60 u./caja

¿SABÍAS QUÉ?

En el año

**1978**

se hizo la primera baguette precocida congelada y producida por **Délifrance**.

BAGUETTES Y BARRAS



**BAGUETTE MULTICEREALES**

S0506

250 g l 30 u./caja



**BAGUETTE**

(HARINA INTEGRAL DE TRIGO 36%)

19447

240 g l 35 u./caja



**BARRA GOURMET**

18396

380 g l 22 u./caja



**BAGUETTE SEMILLAS**

18397

280 g l 30 u./caja

BAGUETTES Y BARRAS



**BARRA HUERTA**  
18960  
270 g | 20 u./caja



**BARRA VIENESA**  
18382  
280 g | 25 u./caja



**BARRA DE MEDIO**  
19719  
365 g | 25 u./caja

YA LISTO



**MICRO NAVETTE NATURE**

S8352

10 g | 60 u./caja



**SURTIDO MICRO NAVETTE  
COLORES MTQ**

18068

10 g | 120 u./caja



**MINI NAVETTE**

28523

25 g | 100 u./caja



\*Este producto representa un modelo de elaboración. El producto es la base.



**MINI BAGEL SÉSAMO**

78509

40 g | 50 u./caja



**MINI BURGER BRIOCHE**

77929

30 g | 200 u./caja

YA LISTO



**PAN NÓRDICO PEQUEÑO**

S5070

55 g | 84 u./caja



\*Este producto representa un modelo de elaboración. El producto es la base.



**BURGER VEGANO**

19908

72 g | 45 u./caja



**ENGLISH MUFFIN**

18268

65 g | 55 u./caja



**BURGER BRIOCHE**

77930

80 g | 80 u./caja



**PAN FRANKFURT**

19D28

80 g | 36 u./caja

YA LISTO



**BAGEL NATURE**

S7287

85 g | 50 u./caja



\*Este producto representa un modelo de elaboración. El producto es la base.



**BAGEL SÉSAMO**

S7288

85 g | 50 u./caja



\*Este producto representa un modelo de elaboración. El producto es la base.



**BAGEL AMAPOLA**

S7289

85 g | 50 u./caja



\*Este producto representa un modelo de elaboración. El producto es la base.

YA LISTO



**PAN DE MOLDE CLÁSICO**

19412

820 g | 5 u./caja



**PAN DE MOLDE**  
(HARINA INTEGRAL DE TRIGO 56,7%)

19413

820 g | 5 u./caja



**REBANADAS PAN PAYÉS**

S7752

840 g | 10 u./caja



**TRAMEZZONE PANITALY**

28654

1500 g | 6 u./caja



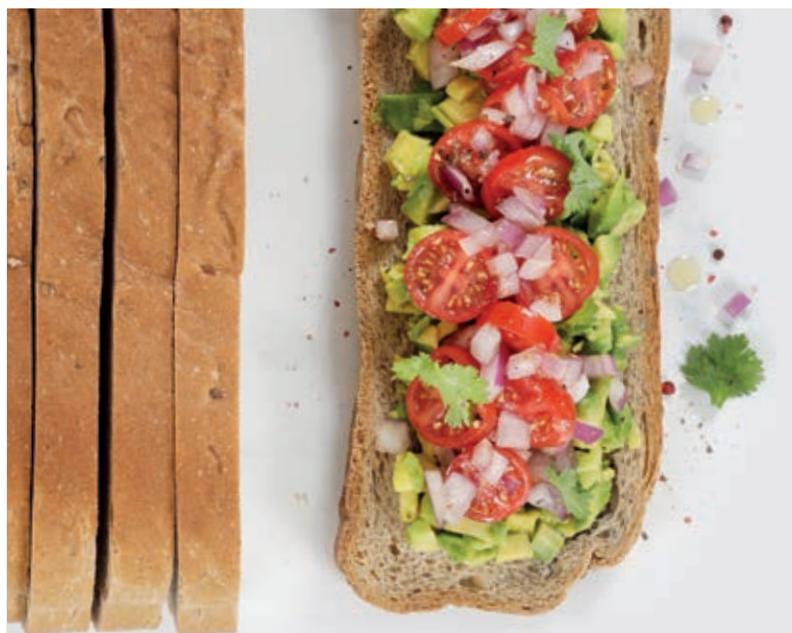
YA LISTO · PANE IN CASSETTA



**PANE IN CASSETTA  
MULTICEREALI**

19C98

1500 g | 5 u./caja



**PANE IN CASSETTA  
CENTENO**

19D01

1500 g | 5 u./caja



YA LISTO · PANE IN CASSETTA



**PANE IN CASSETTA  
CLASSIC**

19D02

1500 g | 5 u./caja



**PANE IN CASSETTA  
MAÍZ**

19C99

1500 g | 5 u./caja

\*Este producto representa un modelo de elaboración. El producto es la base.



SUELA CLÁSICA Y DE PIEDRA

1

PRECALENTAR

Antes de meter en el horno,  
precalentarlo a 230°C

2

PREPARACIÓN

Disponer los productos en una  
rejilla o placa perforada

GAMA

COCCIÓN

TIEMPO\*

TEMPERATURA\*



Panes pequeños

7-8 min

210°C



Pan de bocadillo

9-10 min

210°C



Baguette

10-12 min

210°C



Pan grande para compartir

16-18 min

210°C

\* Tiempo de cocción y temperatura indicativos: posibles variaciones según el equipamiento





---

# PASTELERÍA

Preparación dulce de masa trabajada y cocida en el horno y/o en un molde de distintas formas con rellenos variados (nata, mousse, fruta) o que pueden rellenarse y cubrirse con diferentes decorados (glaseados, toppings, etc.)

---

# LOS DATOS DEL MERCADO

## 74%

de los encuestados afirman que **compran** pastelería <sup>(1)</sup>

## 88%

afirma que **el placer gustativo condiciona** la decisión de compra <sup>(1)</sup>

## 71%

de los encuestados afirma que compra pastelería **por el placer que ofrece** a sus seres queridos <sup>(1)</sup>



# 54.8000 TONELADAS

pastelería vendida en 2021  
(todas las tecnologías, todos los canales)

Se prevé un crecimiento del 4,4% anual entre 2021 y 2026

(fuente GIRA 2022)

## ENFOQUE LIMPIO

## 65%

de los hogares están interesados en un enfoque que **promueva ingredientes sostenibles** <sup>(2)</sup>



<sup>(2)</sup> Fuente: Estudio de Nielsen "Vista de panel, Claims en pastelería" creado para Délifrance en marzo de 2022

## EFEECTO WOW

## 69%

los millennials **toman fotos a sus platos** antes de comer <sup>(3)</sup>



<sup>(3)</sup> Fuente: Hivency - 69% de los millennials tomar una foto de sus comidas antes para comer - 2020

## FORMATO TAKE AWAY

## 44%

los productos de pastelería son consumidos **por la tarde** <sup>(4)</sup>



<sup>(4)</sup> Fuente: Mecatherm - Pastelería industrial trielle: zoom sobre el mercado global - junio de 2020

# EN DÉLIFRANCE

## TECNOLOGÍA



## SABER-HACER

- **Especializados en los grandes clásicos de la pastelería francesa** pastelería: entremets, pasta choux y milhojas.
- **Una amplia gama de productos:** desde los clásicos a los best-sellers internacionales.
- **Imágenes de inspiración artesanal** y recetas inspiradas en la pastelería tradicional francesa.

### UN SABER HACER CON UNA TÉCNICA ESPECÍFICA

- **Masa para muffins** fabricada en Theix (excepto los productos de terceros).
- **Glasa**, crema y coberturas de pasta choux fabricadas en Theix.
- **Glaseados para recetas** incluidas en el enfoque Go Clean.

## NUESTRAS FÁBRICAS

### THEIX - Francia

- Pasta choux y muffins



### LANDÉVANT - Francia

- Entremets, milhojas



### AVIGNON - Francia

- Masa de hojaldre

## INGREDIENTES SELECCIONADOS\*



Muchos productos incorporan el enfoque Go Clean para simplificar las listas de ingredientes, elaborar recetas con menos sal e ingredientes más sostenibles.

- El 100% de nuestras **recetas de postres con frutos rojos** forman ya parte del enfoque Go Clean.
- El 100% de las recetas de **muffins** forman parte del enfoque Go Clean.
- **Rainforest Alliance\*\*** nos permite garantizar el respeto por las personas que **trabajan en la cadena de valor del cacao y el respeto por el medio ambiente.**



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

SIN GLUTEN



MIX DE GALLETAS DE ALBARICOQUE  
Y CACAO SIN GLUTEN

79395

55 g | 30 u./caja



COCOLA SIN GLUTEN

76402

70 g | 48 u./caja



BIZCOCHO LIMÓN SIN GLUTEN

76454

60 g | 48 u./caja



BIZCOCHO CHOCOLATE  
SIN GLUTEN

76453

60 g | 48 u./caja



SURTIDO MUFFINS SIN GLUTEN

76656

90 g | 20 u./caja

SIN GLUTEN



**CHEESECAKE INDIVIDUAL  
FRUTAS DEL BOSQUE SIN GLUTEN**  
(ENVASE INDIVIDUAL)

79108

100 g | 9 u./caja



**TIRAMISÚ INDIVIDUAL  
SIN GLUTEN & SIN LACTOSA**  
(ENVASE INDIVIDUAL)

78697

90 g | 9 u./caja



**TIRAMISÚ SIN GLUTEN**

28956

1100 g | 11 u./caja

VEGANA



**TARTA VEGANA & CONFITURA FRUTAS DEL BOSQUE**

76873

1000 g | 1 u./caja

EDEN & MUFFINS



**MUFFIN NATURAL**

S8058

95 g | 28 u./caja



**MUFFIN CHOCOLATE**

S8059

95 g | 28 u./caja



**MUFFIN RELLENO LOTUS  
BISCOFF®**

19C58

110 g | 24 u./caja



**EDEN NATURAL**

28163

65 g | 20 u./caja

EDEN MINI



**MINI EDEN CHOCOLATE  
RELLENO CHOCOLATE  
AVELLANA**

28253

26 g | 42 u./caja



**MINI EDEN  
NATURAL**

28405

26 g | 42 u./caja



**MINI EDEN RELLENO  
ARÁNDANOS**

74738

26 g | 42 u./caja



**MINI EDEN  
RELLENO CHOCOLATE  
BLANCO**

74736

26 g | 42 u./caja

EDEN CON RELLENO



**EDEN CHOCOLATE  
RELLENO CHOCOLATE AVELLANA**

19970

90 g | 24 u./caja



**EDEN RELLENO ARÁNDANOS**

19966

90 g | 24 u./caja



**EDEN RELLENO 3 CHOCOLATES**

74748

90 g | 20 u./caja



**EDEN CHOCOLATE  
RELLENO CHOCOLATE BLANCO**

28971

90 g | 20 u./caja



**EDEN CEREALES  
RELLENO FRUTAS DEL BOSQUE**

28167

90 g | 20 u./caja



**EDEN RELLENO PISTACHO**

19D35

90 g | 20 u./caja

EDEN CON RELLENO



**EDEN RED VELVET RELLENO  
SABOR YOGURT TOPPING CORAZONES**

75459

90 g | 20 u./caja



**EDEN 3D TENTACIÓN  
RELLENO CHOCOLATE AVELLANA**

78711

90 g | 20 u./caja



**EDEN 3D TENTACIÓN CHOCOLATE  
RELLENO CHOCOLATE BLANCO**

78713

90 g | 20 u./caja



**EDEN MANZANA CANELA  
TOPPING MANZANA CRUMBLE**

75453

100 g | 20 u./caja



**MUFFIN CHOCOLATE  
RELLENO AL CHOCOLATE**

78824

120 g | 24 u./caja



**MUFFIN RELLENO DE ARÁNDANOS**

78827

120 g | 24 u./caja

## PASTELERÍA

### MADELEINE



**MADELEINE MTQ 22%**

19798

45 g | 70 u./caja



**MADELEINE CÍTRICA MTQ**

19795

45 g | 70 u./caja

### CIAMBELLA



**CIAMBELLA NATURAL  
CON TOPPING MTQ**

75577

95 g | 28 u./caja



**CIAMBELLA NATURAL  
CON TOPPING MTQ 2,7%**

19120

60 g | 48 u./caja

CLÁSICOS DELILOOPS



**DELILOOP NATURAL GLAZE**

19451

50 g | 48 u./caja



**DELILOOP CHOCOLATE**

19453

55 g | 48 u./caja



**DELILOOP NATURAL BIG GLAZE**

19450

70 g | 52 u./caja



**DELILOOP BIG CHOCOLATE**

19452

80 g | 48 u./caja

FASHION DELILOOPS



**MIX MICRO DELILOOP**

19143

18 g | 112 u./caja



**MIX MINI FASHION DELILOOPS**

19141

38 g | 36 u./caja



**DELILOOP FUNNY RELLENO  
CHOCOLATE AVELLANA**

19146

68 g | 48 u./caja

FASHION DELILOOPS

MIX FASHION DELILOOPS

19140

68 g | 48 u./caja



BERLINAS & MINI BERLINAS



**MINI BERLINA NATURAL**

S5056

16 g | 140 u./caja



**MINI BERLINA CHOCOLATE  
Y AVELLANA**

27056

21 g | 70 u./caja



**MINI BERLINA CHOCOLATE BLANCO**

28578

21 g | 70 u./caja



**MINI BERLINA CARAMELO**

27054

21 g | 70 u./caja



**MINI BERLINA FRESA**

27055

21 g | 70 u./caja



**MINI BERLINA CREMA PASTELERA**

19D29

25 g | 140 u./caja

BERLINAS & MINI BERLINAS



**MINI BERLINA VAINILLA**

19E05

25 g | 140 u./caja



**BERLINA MANTEQUILLA  
NEUTRA**

19115

60 g | 48 u./caja



**BERLINA CREMA  
PASTELERA**

19119

80 g | 48 u./caja



**BERLINA RELLENO CACAO  
Y AVELLANA**

19366

80 g | 48 u./caja

ESPECIALIDADES



**COOKIE NATURAL  
CON PEPITAS DE CHOCOLATE**

18367

80 g | 40 u./caja



**COOKIE CACAO  
CON PEPITAS DE CHOCOLATE**

18369

80 g | 40 u./caja



**CREPE AZUCARADA**

S4901

50 g | 50 u./caja



**TORTITA MTQ 8%**

78671

40 g | 72 u./caja



**BASE PROFITEROL**

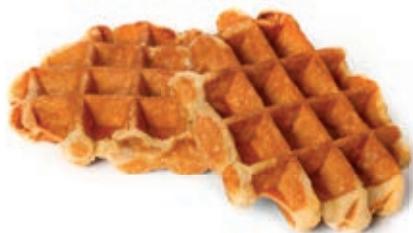
S7013

13,5 g | 96 u./caja



**PANCAKE**  
19125  
40 g | 80 u./caja

ESPECIALIDADES



**GOFRE DE LIEJA**

76645

115 g | 50 u./caja



**MINI XUXO CREMA**

18385

53 g | 40 u./caja



**MINI CHURRO**

19D88

18 g | 245 u./caja



**MINI CHURRO  
CANELA**

19D80

21 g | 210 u./caja

ESPECIALIDADES



**SURTIDO MINI MACARONS**

19804

6 g | 84 u./caja



**SURTIDO MACARONS**

19805

15 g | 72 u./caja

## POSTRES

**MILHOJAS CREMA & VAINILLA**

76275

135 g | 16 u./caja

**UN IMPRESCINDIBLE****FOCUS**

Una receta única: un postre con buen sabor a vainilla inspirado en las técnicas tradicionales de repostería francesa.

Hojaldre crujiente: de 3 capas que aportan textura al producto.

Una textura deliciosa: la suavidad y el brillo de la crema pastelera con sabor a vainilla.

**NY CHEESECAKE INDIVIDUAL**

76807

85 g | 12 u./caja

**COULANT DE CHOCOLATE**

74517

90 g | 27 u./caja

**BROWNIE CON NUECES**

S2195

80 g | 120 u./caja



POSTRES



**TARTELETA LIMÓN**

19D42

105 g | 24 u./caja



**TARTELETA POMME NORMANDE**  
MTQ 13,4%

28277

85 g | 36 u./caja



**TARTELETA LIMÓN**  
MERENGUE MTQ 11,7%

19D39

100 g | 24 u./caja

I LOVE NY CHEESECAKE

74819

1600 g | 1 u./caja



**POSTRES**



**CHICAGO CHEESECAKE**

74752

1600 g | 1 u./caja

---

**TARTA BROWNIE**

75399

1000 g | 6 u./caja



**TARTA CRUJIENTE  
MANZANA**

75400

950 g | 6 u./caja

---

**TIRAMISÚ**

28335

1000 g | 1 u./caja



BIZCOCHOS



**TORTA DELLA NONNA**

28337

1200 g | 1 u./caja



**BIZCOCHO YOGURT  
Y ZANAHORIA**

28960

1000 g | 1 u./caja



**BIZCOCHO YOGURT  
Y PEPITAS DE CHOCOLATE**

28957

1000 g | 1 u./caja

BIZCOCHOS



**BIZCOCHO YOGURT  
Y MANZANA**

74773

1000 g | 1 u./caja



**BIZCOCHO YOGURT  
Y LIMÓN**

74774

1000 g | 1 u./caja



**BIZCOCHO TRIGO SARRACENO  
& CONFITURA FRUTAS  
DEL BOSQUE**

76872

1100 g | 1 u./caja

MINI CAKES



MINI CAKES



**MINI CAKE  
CARAMELO  
SALADO**

19F28

315 g | 6 u./caja



**MINI CAKE  
CHOCOLATE**

19F29

315 g | 6 u./caja



**MINI CAKE  
FRAMBUESA**

19F30

315 g | 6 u./caja



**MINI CAKE  
LIMÓN**

19F31

315 g | 6 u./caja



**MINI CAKE  
MANZANA  
Y CANELA**

19F32

315 g | 6 u./caja



ENTREMETS



**ENTREMET TIRAMISÚ**

75643

610 g | 4 u./caja



**ENTREMET OPERA**

75641

650 g | 4 u./caja



**ENTREMET CRUJIENTE  
3 CHOCOLATES**

27959

650 g | 4 u./caja



ENTREMETS



**ENTREMET CAPPUCCINO**

75642

700 g | 4 u./caja



**ENTREMET CARAMELO PERA**

76996

700 g | 4 u./caja



**ENTREMET FRESA  
Y NATA CLEAN LABEL**

19379

820 g | 4 u./caja



**ENTREMET MIROIR FRAMBUESA**

75640

700 g | 4 u./caja



**ENTREMET MANGO PASION**

76998

770 g | 4 u./caja

ECLAIRS



**ECLAIR CAFÉ**

75330

65 g | 40 u./caja

**ECLAIR CHOCOLATE**

75329

65 g | 40 u./caja

**ECLAIR VAINILLA**

75331

65 g | 40 u./caja

FONDOS Y PLANCHAS



**FONDO DE TARTA MTQ 19%**

S2094

45 g | 48 u./caja

**FONDO DE TARTA MTQ 19,3%**

S27184

320 g | 10 u./caja



**PLANCHA DE HOJALDRE MTQ 32,5%**

S8758

714 g | 21 u./caja

**PLANCHA DE HOJALDRE**

S1937

685 g | 20 u./caja







# SALADOS

Preparados salados cocidos o mixtos,  
dirigidos al consumo take away  
o como tentempié.

# LOS DATOS DEL MERCADO

## 23%

de los compradores **realizan compras impulsivas**, frente al 16% de la media de los productos de gran consumo <sup>(1)</sup> (bienes de consumo rápido)

## 53%

de las compras de take away son para **pequeños momentos de consumo rápidos** <sup>(1)</sup>

## 43%

**aumento en las ventas** de enero a octubre de 2020 en productos delicatessens <sup>(2)</sup>

<sup>(1)</sup> Fuente: CEJ - Tiendas delicatessen, lo que queda por hacer en la tienda - 2015

<sup>(2)</sup> Fuente: Faire Savoir-Faire - Los productos frescos de restauración aumentaron un 4,5% sus ventas en los supermercados en 2020-2021



## +1,5%

**en volumen desde enero de 2022.**

¡El mercado de la restauración resiste a la crisis! <sup>(4)</sup>

### PRACTICIDAD

## 58%

de los consumidores señalan **la practicidad de los productos** <sup>(3)</sup>



### VARIEDAD

## 52%

de los consumidores aprecian **variar sus comidas con distintos productos** <sup>(3)</sup>



### ADAPTABILIDAD

## 19%

de la población ha **aumentado** su consumo de **alimentos recién preparados en casa**. Concretamente el 27% en el caso de los teletrabajadores <sup>(4)</sup>



<sup>(3)</sup> Fuente: Le marché du traiteur jouté par la crise, Snacking, julio de 2020

<sup>(4)</sup> Fuente: Dans un contexte anxiogène, le traiteur frais fait mieux que résister - Snacking.fr - Octobre 2022

# EN DÉLIFRANCE

## TECNOLOGÍA



## SABER-HACER

- **Clásicos delicatessen** a base de hojaldre.
- **Una amplia variedad de productos para picar:** cestas, trenzas, croissants, hojaldre, brioche...
- **Una gran experiencia en recetas:** de las más clásicas a las más gourmet.
- **Una oferta vegetariana** adaptada a las nuevas tendencias de consumo.



## NUESTRAS FÁBRICAS

### LANDÉVANT - Francia



- Cestas, croissants, trenzas, panecillos, hojaldres

### ALTDORF - Alemania

- Brioches

### BÉTHUNE - Francia

- Trenzas

## INGREDIENTES SELECCIONADOS\*



Muchos productos incorporan el enfoque Go Clean para simplificar las listas de ingredientes con menos sal e ingredientes más sostenibles.

### En nuestras plantas de Francia:

- El 100% de nuestras cestas, hojaldres, panecillos y trenzas son productos Go Clean.
- El 100% de nuestras cestas, trenzas, hojaldres y panecillos no contienen colorantes ni aromas artificiales.
- El 100% de nuestras cestas, twists, hojaldres, panecillos, trenzas, cestas y croissants están elaborados con harina francesa.
- El 100% de nuestras trenzas están elaborados con hojaldre de mantequilla pura.
- El 100% de nuestras recetas se elaboran con huevos criados en libertad.



\* En productos seleccionados



**SURTIDO CANAPÉS SALADOS**

19E62

14 g | 80 u./caja

CESTAS



**CESTA QUESO CABRA**

19B73

100 g | 40 u./caja

**CESTA POLLO Y PUERRO**

19B76

110 g | 40 u./caja



**CESTA JAMÓN Y QUESO**

19B87

110 g | 40 u./caja

**CESTA RICOTTA Y ESPINACA**

19B75

110 g | 40 u./caja



**CESTAS**



**CESTA VERDURAS**

19B74

110 g | 40 u./caja



SNACKING



**HOJALDRE ESPINACA**

S0208

120 g | 56 u./caja



**MINI CROISSANT JAMÓN Y QUESO**

18281

31 g | 165 u./caja



**SURTIDO MINI HOJALDRES**

27359

20 g | 288 u./caja



**SALADOS**

**SNACKING**



**SURTIDO MINI CROISSANTS**  
(TOMATE / ESPINACA / GOUDA)

18282

33 g | 144 u./caja



**PAÑUELO JAMÓN TOMATE Y QUESO**

S1371

115 g | 48 u./caja



**MINI PIZZA CON QUESO**

75345

22 g | 176 u./caja



**CHEESE ROLL**

27271

130 g | 48 u./caja



**HAM AND CHEESE ROLL MTQ 11%**

19756

130 g | 72 u./caja



**CROQUE MONSIEUR**

19691

220 g | 35 u./caja



**EMPANADAS Y EMPANADILLAS**



**EMPANADA PISTO ATÚN**

78745

125 g | 60 u./caja

**EMPANADA ESPINACA  
Y QUESO DE CABRA**

78743

125 g | 60 u./caja



**EMPANADA ATÚN**

19541

120 g | 45 u./caja

**EMPANADA POLLO**

19543

130 g | 48 u./caja



EMPANADAS Y EMPANADILLAS



**EMPANADA POLLO  
Y CHAMPIÑONES**

19542

130 g | 48 u./caja

**EMPANADILLA  
PISTO ATÚN**

78746

50 g | 80 u./caja



**EMPANADILLA ESPINACA  
& QUESO DE CABRA**

78747

50 g | 80 u./caja

**EMPANADILLA  
CARNE BARBACOA**

78744

50 g | 80 u./caja



**ESPECIALIDADES**



**QUICHE LORRAINE**

S2193

110 g | 32 u./caja



**QUICHE QUESO GRUYÈRE DOP**

S2807

115 g | 64 u./caja

**FONDOS**



**FONDO PASTA BRISA**

S2095

45 g | 48 u./caja





**DÉLIFRANCE IBÉRICA**

Parque Empresarial Can Sant Joan,  
Avenida Alcalde Barnils 72, Edificio Cubic  
08174 (Sant Cugat del Vallès) Barcelona

Tel: +34 933 239 550

info@delifrance.com

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



*Delifrance*  
LIVE EVERYDAY DELICIOUS