

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.

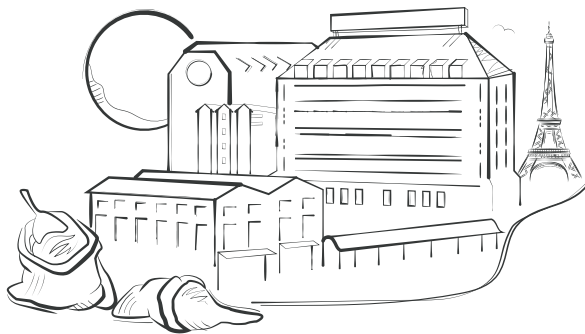
Délifrance. Live everyday delicious.

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.

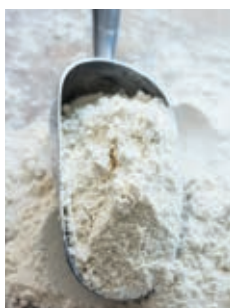
CULTIVAR NUESTRO ADN COOPERATIVO Y DAR VIDA A LA CULTURA DEL GRUPO

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).

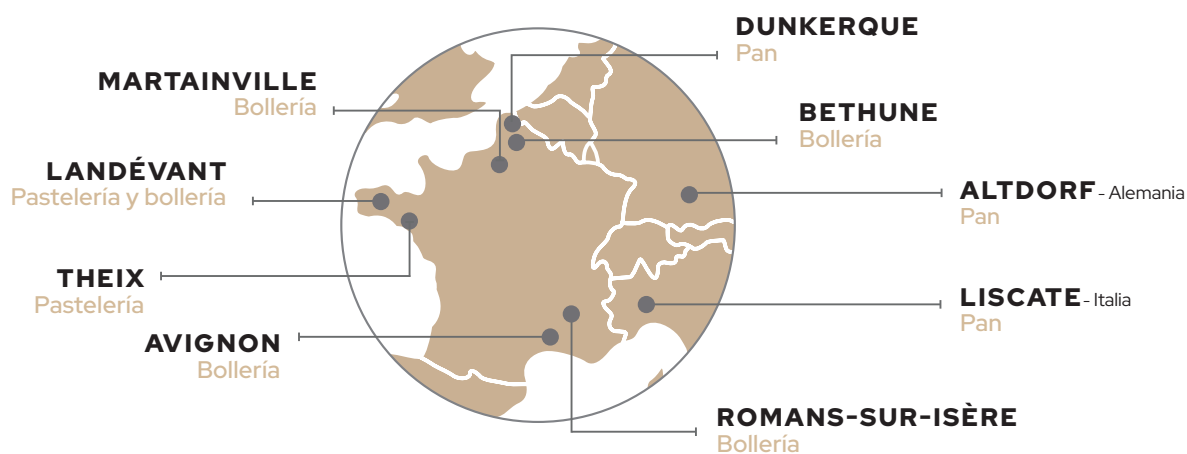
RESPECTO DE LA ÉTICA EN NUESTRAS RELACIONES CON LOS PROVEEDORES

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

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 precocido, 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°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

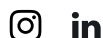
REDESCUBRA NUESTRA WEB:

- Acceda a una **amplia selección de productos** disponibles online:
- Beneficiése 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!

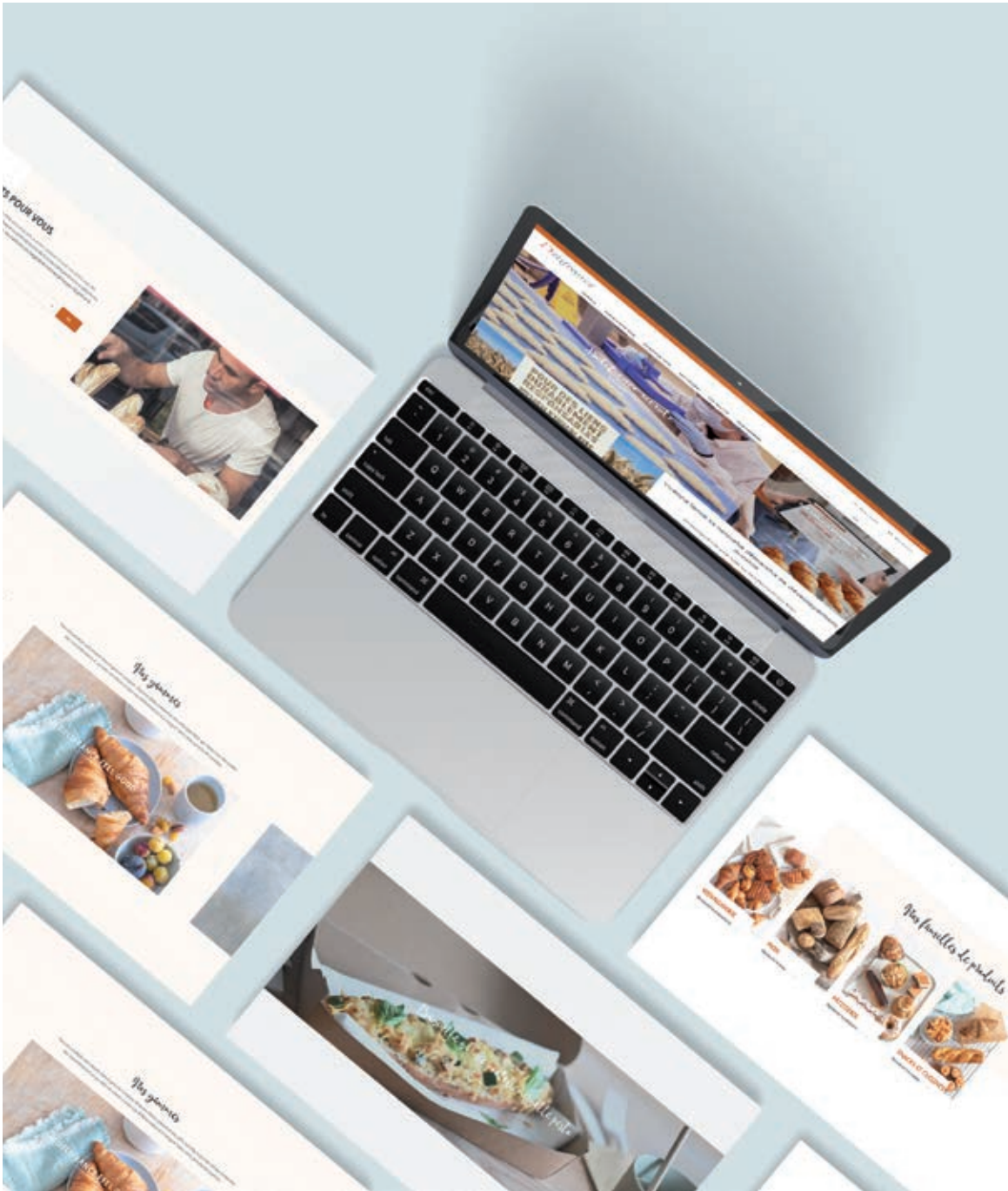
Y mucho más...

¡SÍGANOS!

www.delifrance.com/es

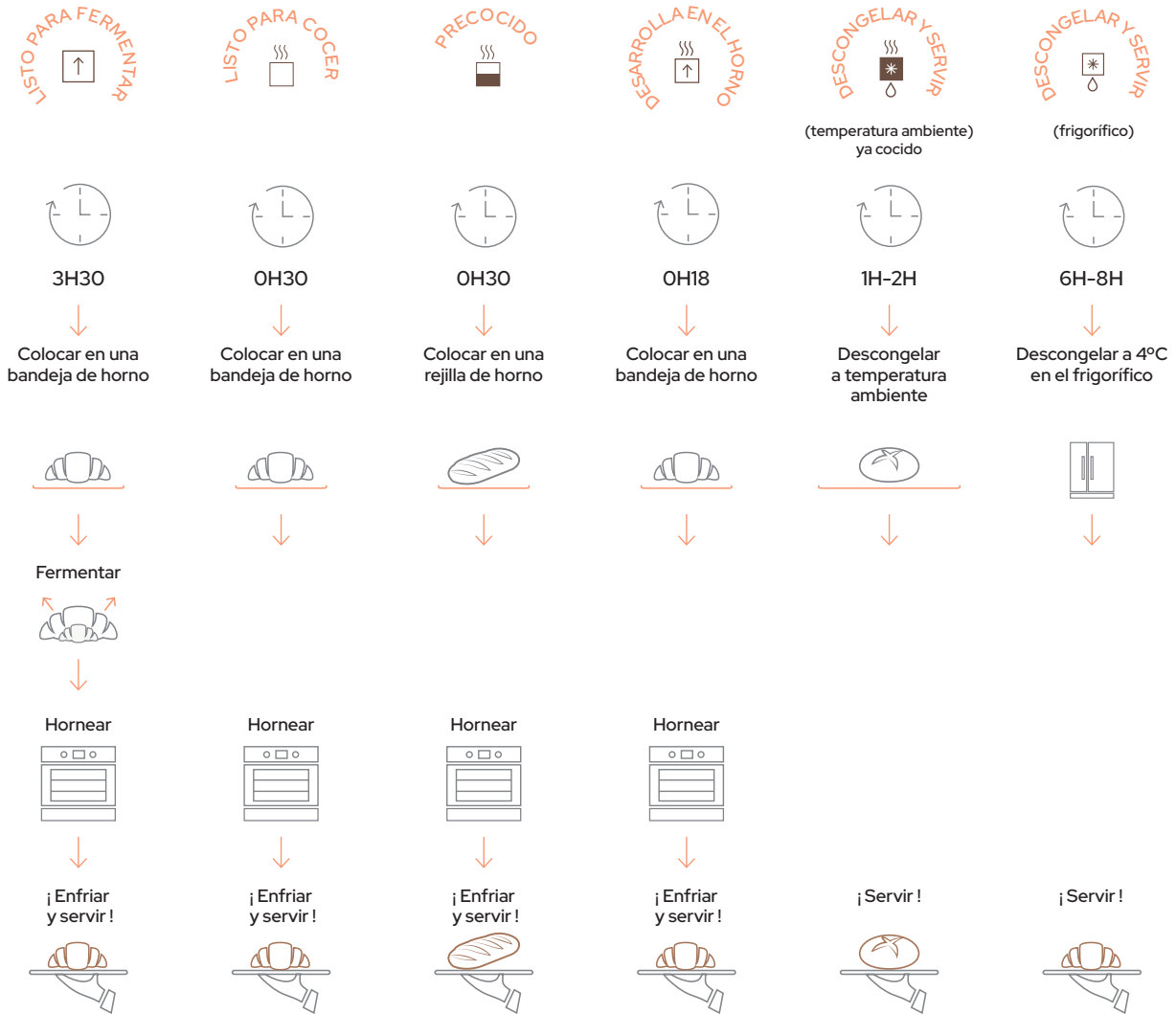


Délic France Ibérica



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

NUEVAS GAMAS	24	PASTELERÍA	114
DÉLIFRANCE EXTRA-ORDINARY	24	FEEL GOOD · SIN GLUTEN	118
DÉLIFRANCE IMPACT	28	FEEL GOOD · VEGANA	119
		EDEN & MUFFINS	120
BOLLERÍA	32	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		
		SALADOS	146
PANADERÍA	68	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		



Délibrance

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



Déelifrance 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.



Délifrance
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



VEGETABLE TART

19D95

120 g | 36 u./caja



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**. ⁽¹⁾

VISUAL ATRACTIVO

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



+80%

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

CLÁSICOS REINVENTADOS

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



+72%

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

NUEVAS IDEAS Y TENDENCIAS

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



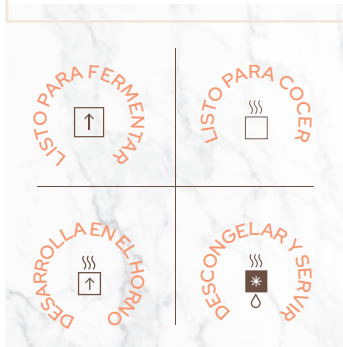
FORMATOS MINI

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



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.**



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

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



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 CHOCOLATE Y AVELLANA
TOPPING CHOCOLATE MTQ 16,5%

S5046

90 g | 48 u./caja



CROISSANT CREMA MTQ 16,5%

74825

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 ⁽¹⁾

87%

de los consumidores
afirma que **siempre**
tiene pan en casa ⁽¹⁾

27,94%

es el consumo
per capita de pan
en España ⁽¹⁾



2,5 MOMENTOS DE CONSUMO

de media de pan durante el día
(desayuno y comida principalmente) ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Fuente : FEB-L'essentiel 2021-2021

AUTENTICIDAD

3 PRINCIPALES CRITERIOS DE SELECCIÓN:

el **gusto** y la **fabricación**
tradicional a la francesa ⁽¹⁾



FABRICACIÓN FRANCESA

73%

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



CONSCIENCIA ALIMENTARIA

71%

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



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**.

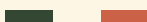


* En una selección de productos

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



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



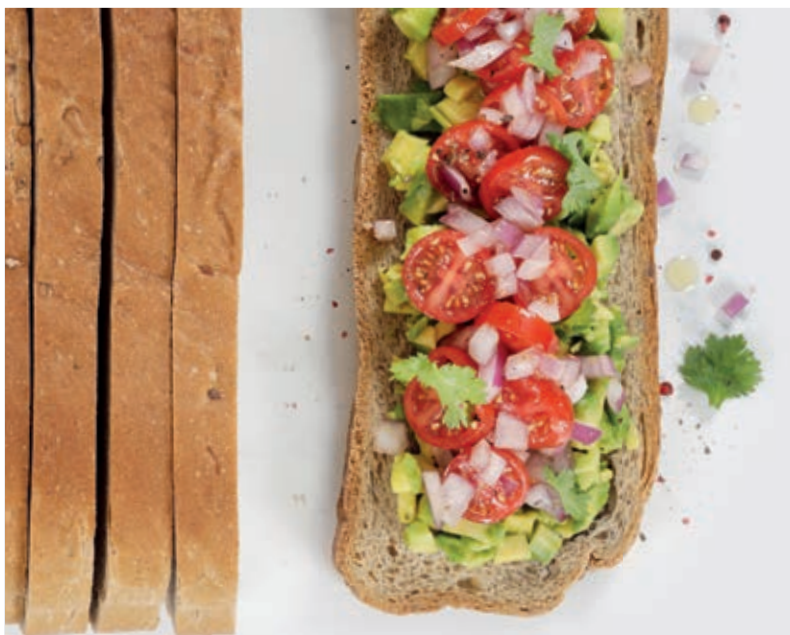
YA LISTO · PANE IN CASSETTA



**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 ⁽¹⁾

88%

afirma que **el placer gustativo condiciona** la decisión de compra ⁽¹⁾

71%

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



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** ⁽²⁾



⁽²⁾ 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 ⁽³⁾



⁽³⁾ 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** ⁽⁴⁾



⁽⁴⁾ 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 CERALES
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 ⁽¹⁾ (bienes de consumo rápido)

53%

de las compras de take away son para **pequeños momentos de consumo rápidos** ⁽¹⁾

43%

aumento en las ventas de enero a octubre de 2020 en productos delicatessens ⁽²⁾

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

⁽²⁾ 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! ⁽⁴⁾

PRACTICIDAD

58%

de los consumidores señalan **la practicidad de los productos** ⁽³⁾



VARIEDAD

52%

de los consumidores aprecian **variar sus comidas con distintos productos** ⁽³⁾



ADAPTABILIDAD

19%

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



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

⁽⁴⁾ 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



Déelifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS