www.sigfredomelchor.com

CATÁLOGO

NOVEDADES 2023

SIGFREDO MELCHOR

PRODUCTO ALIMENTARIO DE USO PROFESIONAL

NEW YORK ROLLS

¡Nuestra novedad más enrollada!

CANAL TRADICIONAL | ELABORADO CON MANTEQUILLA | SIN CONSERVANTES | SIN COLORANTES ARTIFICIALES | SIN AROMAS ARTIFICIALES

El producto de moda no puede faltar en tu establecimiento. Nosotros preparamos el famoso disco de masa de croissant con la máxima calidad, a base de mantequilla y largos reposos en la masa, y te lo ofrecemos en tres formatos distintos para que saques el máximo partido de esta irresistible receta que puedes personalizar a tu gusto.

86041

New York Roll Plain

Ideal para todo tipo de rellenos, dulces o salados, ¡incluso para sándwiches si lo cortamos por la mitad! Se distingue por su inconfundible aroma a mantequilla, su suave miga de alveolo fino y sus capas ligeramente crujientes.

Consejos:

La importancia de una óptima ubicación. Es el producto de moda, destácalo en tu establecimiento colocándolo en un lugar preferente, ¡su éxito está garantizado!

Los reyes de las redes sociales. Los New YorkRolls son los favoritos de Instagramers y TikTokers, ¡publica en tus redes fotografías de tus New York Rolls!

Destaca por:

¡El producto de moda!
Calidad premium
Consumo por impulso
Masa de croissant de mantequilla
Larga fermentación
Versatilidad

CANTIDAD: 36 unidades
DISPOSICIÓN EN PALÉ: 8 x 15
TAMAÑO: 9.5 cm.
PESO: 62 gr.
TIEMPO DE DESCONGELADO: 0 - 30' min
TEMPERATURA DE HORNEADO: 0 - 0º C
TIEMPO DE HORNEADO: 0 - 0 min

MICRO ROLITOS

Nuestros caprichos de hojaldre de mantequilla

SIGFREDO MELCHOR
PRODUCTO ALIMENTARIO DE USO PROFESIONAL

CANAL TRADICIONAL | ELABORADO CON MANTEQUILLA | SIN CONSERVANTES | SIN COLORANTES ARTIFICIALES | SIN AROMAS ARTIFICIALES

66645

Micro Rolito Cacao

Nuestro Rolito, un top superventas, **¡ahora en formato micro!** Preparamos estas pequeñas y tentadoras piezas de **hojaldre de mantequilla** siguiendo la exclusiva receta Petit Doré. Las torneamos, las rellenamos y las decoramos con azúcar para que tú solo tengas que hornearlas e incitar a tus clientes a que saboreen estas golosas especialidades. ¡Ideal para **grab&go** y tus servicios de **catering**!

Crema de Cacao. El relleno más exitoso, elevado a la enésima potencia gracias gracias a la mantequilla de la receta.

66640

Micro Rolito Crema

Nuestro Rolito, un top superventas, **¡ahora en formato micro!** Preparamos estas pequeñas y tentadoras piezas de **hojaldre de mantequilla** siguiendo la exclusiva receta Petit Doré. Las torneamos, las rellenamos y las decoramos con azúcar para que tú solo tengas que hornearlas e incitar a tus clientes a que saboreen estas golosas especialidades. ¡Ideal para **grab&go** y tus servicios de **catering**!

Crema. El fresco y sabroso relleno harmoniza a la perfección con el hojaldre de mantequila.

66650

Micro Rolito Fresa

Nuestro Rolito, un top superventas, **¡ahora en formato micro!** Preparamos estas pequeñas y tentadoras piezas de **hojaldre de mantequilla** siguiendo la exclusiva receta Petit Doré. Las torneamos, las rellenamos y las decoramos con azúcar para que tú solo tengas que hornearlas e incitar a tus clientes a que saboreen estas golosas especialidades. ¡Ideal para **grab&go** y tus servicios de **catering**!

Fresa. El relleno frutal preferido en nuestro país, ¡delicioso!

Consejos:

Listo para llevar. Ponlo fácil; embolsa algunas unidades a precio cerrado para tus clientes de paso.

Desayunos gourmet. Dale un toque de elegancia a tus bufés de desayuno con bandejas surtidas de estas tres variedades.

Destaca por:

Exquisita masa de hojaldre de mantequilla
Ideal grab&go
Ideal servicios de catering
Atractivo formato
Predermentado y decorado
Tamaño que invita a repetir
Producto de impluso

CANTIDAD: 220 unidades
DISPOSICIÓN EN PALÉ: 8 x 17
TAMAÑO: 3.5 cm.
PESO: 15 gr.
TIEMPO DE DESCONGELADO: 20' - 0 min
TEMPERATURA DE HORNEADO: 180 - 0º C
TIEMPO DE HORNEADO: 15' - 0 min

MINI SOPHIE

Nuestro croissant tamaño petit four

CANAL TRADICIONAL

ELABORADO CON MANTEQUILLA

68105

Mini Sophie

Hemos reducido el tamaño de nuestro **croissant de mantequilla** más emblemático y exitoso para que tus clientes puedan tomárselo en pequeñas y golosas dosis. No importa cuántos les sirvas, ¡los Mini Sophie desaparecerán ante tus ojos antes de que salgan de tu establecimiento!

Para un óptimo resultado:

- Descongela **10 minutos.**
- Pinta con huevo o almíbar.
- Hornea a **180ºC** unos **10 minutos** ¡y listo!

Consejos:

Un detalle para acompañar el café. Sirve el café con uno de estos minúsculos croissants y viste con un toque de distinción tu oferta.

Los caterings más elegantes. Estas miniaturas tan sugerentes se convertirán en los pequeños-grandes protagonistas de tus propuestas de catering.

Si quieres darle tu toque personal, decora a tu gusto con rayas de chocolate, con almíbar y trocitos de frutos secos o bañándolo en chocolate.

Destaca por:

Croissant premium

Tamaño que invita a repetir

Nuestra receta de croissant más exitosa

Aspecto artesanal

Descongelar y hornear 10'

CANTIDAD: 386 unidades

DISPOSICIÓN EN PALÉ: 8 x 14

TAMAÑO: 5.5 cm.

PESO: 11 gr.

TIEMPO DE DESCONGELADO: 0 - 30' min

TEMPERATURA DE HORNEADO: 0 - 210º C

TIEMPO DE HORNEADO: 9' - 10' min

SIGFREDO MELCHOR

PRODUCTO ALIMENTARIO DE USO PROFESIONAL

MINI PALMERITA PETIT DORÉ

¡Qué gran corazonada!

CANAL TRADICIONAL

63015

Mini Palmerita Petit Doré

Elaboramos esta pequeña palmera con forma de corazón siguiendo nuestra mejor receta de h**ojaldre de mantequilla**. El delicado caramelizado envuelve el exquisito hojaldre en un tierno abrazo que fusiona texturas y sabores y le confiere unas cualidades organolépticas incomparables.

¡Se hará indispensable en tus **bandejas de catering**!

Consejos:

La hora del té. Esta especialidad tan coqueta es el complemento ideal para tus servicios de tés e infusiones

También para tus ventas a granel. Además de poder ofrecerlas por unidades, su pequeño tamaño te permite venderlas a peso.

Puedes darle un aire diferente pintándola con rayas de chocolate o bañandola parcialmente con bombón blanco o negro.

Destaca por:

Exquisita masa de hojaldre de mantequilla
Producto de impluso
Tamaño que invita a repetir
Ideal servicios de catering
Aspecto artesanal

CANTIDAD: 296 unidades
DISPOSICIÓN EN PALÉ: 8 x 14
TAMAÑO: 4.3 cm.
PESO: 13 gr.
TIEMPO DE DESCONGELADO: 30' - 0 min
TEMPERATURA DE HORNEADO: 180 - 190º C
TIEMPO DE HORNEADO: 10' - 12' min

DOTS® HECHO CON LION

¡Nuestro Dots® elaborado con los ingredientes de las bariitas Lion!

CANAL HORECA | SIN CONSERVANTES | SIN COLORANTES ARTIFICIALES | SIN AROMAS ARTIFICIALES

62515

Dots® hecho con Lion

Nuestro exquisito y originalísimo Dots® hecho con Lion sorprende por su **doble cobertura y su incomparable sabor.** Está relleno de caramelo Lion y recubierto con una doble capa de bombón que cruje todavía más al morder gracias a los divertidos **cereales Lion** que lo coronan: Lion no solo es una de las **marcas top de Nestlé**, también es **una de las 15 marcas top de su categoría.**

¡Además, te proporcionamos **pinchos y pirotinos** para comunicar la marca, búscalos dentro de las cajas!

Consejos:

Especial peques. Esta nueva variedad está especialmente indicada para sorprender a peques de todas las edades que no pueden resistirse a sus barritas favoritas en cualquier formato.

Cambínalo con nuestros Dots® más divertidos. Refresca tu oferta con nuestros Dots® más coloridos y sorprendentes.

Destaca por:

Practicidad descongelar y servir
Producto innovador
Más sabor
Producto de impluso
Doble cobertura

CANTIDAD: 36 unidades
DISPOSICIÓN EN PALÉ: 8 x 14
TAMAÑO: 9.3 cm.
PESO: 83 gr.
TIEMPO DE DESCONGELADO: 0 - 30' min
TEMPERATURA DE HORNEADO: 0 - 0º C
TIEMPO DE HORNEADO: 0 - 0 min

SIGFREDO MELCHOR
PRODUCTO ALIMENTARIO DE USO PROFESIONAL

LE BRIÓ ROND CARROT CAKE & LE BRIÓ ROND LEMON

Nuestros caprichos de hojaldre de mantequilla

CANAL HORECA

67995

Le Brió Rond Carrot cake

Hemos mejorado la receta de nuestros Dots® de brioche, horneados en lugar de fritos, para ofrecerte dos nuevas variedades únicas en el mercado. ¿A punto para descubrirlas?

Preparamos la masa con **masa madre**, **huevo y una mezcla de especias** entre las que predomina la canela, la rellenamos con una crema elaborada con **queso fresco, mantequilla y azúcar**, y la decoramos con **cobertura blanca y minizanahorias.** ¡El más divertido!

67996

Le Brió Rond Lemon

Hemos mejorado la receta de nuestros Dots® de brioche, horneados en lugar de fritos, para ofrecerte dos nuevas variedades únicas en el mercado. ¿A punto para descubrirlas?

Elaboramos la masa con **masa madre, huevo y rayadura de piel de limón**, la rellenamos con **crema de limón**, y la decoramos con **cobertura amarilla y trocitos de merengue**. ¡El más llamativo

Consejos:

Repostería en miniatura. Nuestros Le Brió Rond son más vistosos que las porciones de las clásicas tartas, ¡destácalos en tu oferta!

Crea combos a medida. Cada Le Brió Rond, con su bebida a juego: zumo de naranja y zanahoria para el Carrot Cake, zumo de manzana y pomelo para el Lemon.

Destaca por:

Practicidad descongelar y servir
Producto artesano
Producto de impluso
Producto innovador
Atractivo formato
Ya viene decorado

CANTIDAD: 27 unidades
DISPOSICIÓN EN PALÉ: 8 x 12
TAMAÑO: 10.5 cm.
PESO: 68 gr.
TIEMPO DE DESCONGELADO: 0 - 20' min
TEMPERATURA DE HORNEADO: 0 - 0º C
TIEMPO DE HORNEADO: 0 - 0 min

SIGFREDO MELCHOR
PRODUCTO ALIMENTARIO DE USO PROFESIONAL

PALMERA MANTEQUILLA

Un gran clásico de larga duración

CANAL TRADICIONAL | ELABORADO CON MANTEQUILLA | SIN CONSERVANTES | SIN COLORANTES ARTIFICIALES | SIN AROMAS ARTIFICIALES

85310

Palmera Mantequilla

Preparamos esta deliciosa palmera de mantequilla en el formato ideal para su consumo individual. Elaborada con nuestra mejor receta de **hojaldre de mantequilla**, es un clásico de la máxima calidad que **preserva sus notables cualidades de un día para otro.**

Consejos:

Amplía tu oferta de bollería de mantequilla. Presenta una pequeña selección de piezas de mantequilla para darle un aire de distinción a tu establecimiento.

Para tus desayunos más golosos. Propón esta pieza tan exquisita en tus ofertas de desayuno junto con un batido de cacao o un zumo.

Destaca por:

Exquisita masa de hojaldre de mantequilla
Producto de impluso
Aspecto artesanal
Un clásico que no puede faltar

CANTIDAD: 90 unidades
DISPOSICIÓN EN PALÉ: 8 x 9
TAMAÑO: 12 cm.
PESO: 90 gr.
TIEMPO DE DESCONGELADO: 20′ - 30′ min
TEMPERATURA DE HORNEADO: 180 - 190º C
TIEMPO DE HORNEADO: 25′ - 30′ min

COOKIES FULLY BAKED RUTH'S

¡Los tres sabores más demandados, listos para servir!

SIGFREDO MELCHOR
PRODUCTO ALIMENTARIO DE USO PROFESIONAL

CANAL HORECA

ELABORADO CON MANTEQUILLA

Preparamos nuestras irresistibles cookies siguiendo la receta americana que logra que su corazón quede con esa textura chewy inimitable. Son el producto descongelar y listo que mejor preserva sus cualidades características: basta con descongelarlas durante una hora para ofrecer a tus clientes esas golosas creaciones que se han convertido en todo un clásico que no puede faltar en tu establecimiento.

60251

Cookie Fuly Baked Triple Chocolate

¡Con un 33% de chocolate! Elaborada con mantequilla, leche, huevo y azúcar moreno, sorprenden su masa de chocolate negro y los trocitos de chocolate blanco y chocolate con leche de susuperficie.

60252

Cookie Fuly Baked Double Chocolate

Preparada con chocolate con leche, chocolate negro, mantequilla, leche, huevo, frambuesa y azúcar moreno, su masa es ligeramente oscura y luce aún más apetitosa con los trocitos de chocolate con leche de susuperficie.

60253

Cookie Fuly Baked White Chocolate Raspberry

De color claro, destacan sus trocitos de chocolate blanco y, en boca, el sabor de la frambuesa, un matiz sutilmente frutal que persiste en el paladar. La elaboramos con chocolate blanco, mantequilla, leche, huevo,frambuesayazúcarmoreno.

Consejos:

Tentación de larga duración. Se preservan de dos a tres días en óptimas condiciones, por lo que pueden dar color a tu mostrador durante todo el fin de semana, ¡aunque no durarán tanto!

Para tus postres más originales. Combina nuestras cookies con bolas de helado, nata batida con frutos secos, o dados de fruta de colores llamativos, y sorprende a tus comensales con postres diferentes.

Destaca por:

Producto de moda

Receta americana, masa "Chewy"

Producto de impluso

Hasta tres días de durabilidad

Practicidad: descongelar y vender

CANTIDAD: 34 unidades

DISPOSICIÓN EN PALÉ: 13 x 13

TAMAÑO: 10.5 cm.

PESO: 76 gr.

TIEMPO DE DESCONGELADO: 120' - 0 min

BURGER BRIOCHE EXTRA SOFT

Nuestro pan de hamburguesa más tierno

CANAL HORECA

85605

Burger Brioche Extra Soft

Un pan de hamburguesa superior de la familia Le Brio, nuestra marca de creaciones premium de masa de brioche. Es especialmente **extraesponjoso** gracias a que su receta incorpora **mantequilla y huevo**. Su suave y melosa miga es también firme, capaz de dar soporte a cualquier relleno, mientras que su finísima piel aporta color y brillo respetando su magnífica textura.

Consejos:

Marida este pan con la hamburguesa que le vaya mejor. Su peculiar sabor contrasta con hamburguesas con mucha personalidad, como la de picaña, la de pescado marinado o la de atún con wasabi.

No solo para tus hamburguesas. Este pan tan especial admite todo tipo de rellenos y es ideal para echar a volar tu imaginación, ¡inventa nuevas recetas y sorprende a tus comensales!

Destaca por:

Exquisita receta con mantequilla
Ingredientes de calidad
Ya viene precortado
Máxima ternura
Las hamburgesas seimpre están de moda

CANTIDAD: 60 unidades
DISPOSICIÓN EN PALÉ: 4 x 6
TAMAÑO: 11 cm.
PESO: 77 gr.
TIEMPO DE DESCONGELADO: 0 - 30' min
TEMPERATURA DE HORNEADO: 0 - 0º C
TIEMPO DE HORNEADO: 0 - 0 min

www.**sigfredomelchor**.com
pedidosonline.sigfredomelchor.com