CAMPAÑA ENERO

2024

www.sigfredomelchor.com

SIGFREDO MELCHOR
PRODUCTO ALIMENTARIO DE USO PROFESIONAL

europastry

fripan®

frida
El sabor de la imaginación

CANAL TRADICIONAL

Cinnamon Roll

Tú decides como presentarlo.

SIN COLORANTES ARTIFICIALES · SIN CONSERVANTES · SIN AROMAS ARTIFICIALES

62457

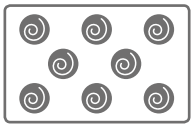
Cinnamon Roll

Descripción de producto

Formamos este delicado bollo de canela a partir de una exquisita masa con mantequilla enrollada con crema de canela. De miga cerrada y fino alveolo, su terso bocado no se desmiga. Ya listo para cocer, te lo presentamos acompañado de unas mangas de icing para que puedas personalizar las piezas una vez cocidas. ¡Dale tu toque personal a tus creaciones!

Consejo de regeneración

¡Hornéalos de **ocho en ocho**!



- **Tamaño:** 12 cm.
- **Cantidad:** 40 unidades
- **Peso:** 110 gr.
- **Tiempo de horneado:** 10 min
- **Disposición en palé:** 8 x 9
- **Temperatura de horneado:** 180º C
- **Tiempo de descongelado:** 30 - 40 min

Consejos

Siempre a tu aire. Con la manga de icing podrás personalizar esta especialidad a tu gusto.

Seducirá en tus bufés de desayuno.
Ubícalo en un lugar preferente en los desayunos de tu establecimiento, será el rey de todas las miradas.

MÁXIMA TERNURA
ASPECTO ARTESANAL
PRODUCTO DE MODA
PERSONALIZA A TU AIRE
DESCONGELAR Y HORNEAR 10’

CANAL TRADICIONAL

Pain Suisse Almendras

SIN COLORANTES ARTIFICIALES · SIN CONSERVANTES · SIN AROMAS ARTIFICIALES · ELABORADO CON MANTEQUILLA

¡100% Mantequilla!

VIENNOISERIE SOPHIE PUR BEURRE

61138

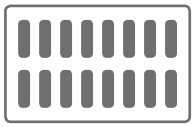
Pain Suisse Almendras

Descripción de producto

Te presentamos esta nueva pieza clásica de bollería francesa, que preparamos con harina de almendra, huevo y mantequilla y está ya lista para hornear. Sorprende su formato tipo sandwich, alargado y elaborado con masa tipo croissant, y seduce su cobertura con láminas de almendra y su apetitoso relleno de franchipán, la famosa crema pastelera de almendras.

Consejo de regeneración

Colocar en la bandeja de cocción dejando espacio entre las piezas.



- **Tamaño:** 12 cm.
- **Cantidad:** 50 unidades
- **Peso:** 90 gr.
- **Tiempo de horneado:** 15 min
- **Disposición en palé:** 8 x 12
- **Temperatura de horneado:** 170 - 180º C
- **Tiempo de descongelado:** 15 - 20 min

Consejos

El rey de tu mostrador. Esta apetitosa variedad sorprende por su novedoso formato, ofrécela en tus combos de desayunos y meriendas.

Listo para llevar. Embolsa varias unidades y ofrécelas a tus clientes a precio cerrado.

PROCESO DE ELABORACIÓN SOPHIE
IDEAL GRAB&GO
LA ALMENDRA COMO INGREDIENTE ESTRELLA
ASPECTO ARTESANAL
24% DE MANTEQUILLA
DESCONGELAR Y HORNEAR 15’

CANAL TRADICIONAL

Triángulo Mixto y Triángulo Espinacas

SIN COLORANTES ARTIFICIALES · SIN CONSERVANTES · SIN AROMAS ARTIFICIALES

60808

Triángulo Mixto

60807

Triángulo Espinacas

Descripción de producto

Nuestros deliciosos **triángulos de masa danesa** están especialmente preparados para tentar a tus comensales de paso. **De facilísima cocción** con un **descongelado mínimo**, podrás ir preparándolos a demanda a lo largo de tu jornada. Son el snack perfecto para cualquier momento del día.

Triángulo Mixto. Rellenamos esta malla de masa danesa con trocitos de fiambre y queso tipo Stilton, el relleno favorito en España.

Triángulo Espinacas. Con espinacas, queso y tomates cherry en su interior, el sabor de esta malla danesa es infrecuente pero cautivador.

- **Tamaño:** 14 cm.
- **Cantidad:** 35 unidades
- **Peso:** 133 gr. / 145gr.
- **Tiempo de horneado:** 15 - 18 min
- **Disposición en palé:** 8 x 12
- **Temperatura de horneado:** 175 - 180º C
- **Tiempo de descongelado:** 10 min

Consejos

Especial grab&go. Destácalos en la cartelería de tu establecimiento, son dos sabrosas propuestas siempre a punto para consumir a cualquier hora.

Una comida rápida que siempre apetece. Acompaña cualquiera de estos dos triángulos junto con media ración de ensalada o unos chips de verduras y preséntalos como plato combinado.

IDEAL GRAB&GO
RELLENOS CON INGREDIENTES DE CALIDAD
EXQUISITA MASA DANESA
PRODUCTO DE IMPULSO

CANAL TRADICIONAL

Torsade Saint Honoré

El pan que abraza su interior

CONTIENE MASA MADRE

100% NATURAL

66765

Torsade Saint Honoré

Descripción de producto

Elaboramos nuestra Torsade con harina de trigo, **nuestra exclusiva masa madre y harina de centeno**. Trabajamos a mano la masa de esta barra rústica para definir aún más sus sinuosas torsiones, que le proporcionan un atractivo y ondulante aspecto, como si abrazara su alveolada y esponjosa miga.

Como todos los panes de la familia Saint Honoré, se caracteriza por un **singular proceso de elaboración artesanal** con el que rendimos homenaje al pan de nuestros ancestros.

- **Tamaño:** 42 cm.
- **Cantidad:** 15 unidades
- **Peso:** 380 gr.
- **Tiempo de horneado:** 12 - 15 min
- **Disposición en palé:** 6 x 6
- **Temperatura de horneado:** 190 - 200º C
- **Tiempo de descongelado:** 30 - 50 min

Consejos

Para tus exposiciones más elegantes. Este pan sorprende por su original formato, será la estrella de tus bufés más sofisticados.

El toque artesano. Presenta esta variedad en un espacio especial en tu mostrador, por sí solo denotará la calidad con que cuidas todos los detalles.

PAN ARTESANO
FORMADO MANUAL
CON MASA MADRE
COCCIÓN EN HORNO DE PIEDRA
LARGA FERMENTACIÓN
75% DE HIDRATACIÓN

CANAL HORECA

Schiacciatas Plain

Nuestras focaccias toscanas ya rebanadas

ACEITE DE OLIVA

68753

Schiacciatas Plain

El gran clásico, con harina, masa madre y aceite de oliva virgen extra.

Descripción de producto

Este pan cortado tan típico de la Toscana, cuyo nombre procede de schiaccia, que significa pan plano, se caracteriza por su alta hidratación y su elaboración manual. Lo cocemos en nuestro horno de llama para que tú solo tengas que rebanarlo y preparar con él tus bocadillos más tentadores.

- **Tamaño:** 18 x 13 cm.
- **Cantidad:** 32 unidades
- **Peso:** 155 gr.
- **Disposición en palé:** 4 x 14
- **Tiempo de descongelado:** 30 - 35 min

Consejos

Bocadillos gourmet. Te presentamos cuatro variedades distintas para que puedas crear también tus propias gamas de bocadillos gourmet. Tú decides cómo potenciar al máximo sus cualidades:

- Bocadillos planchados y rebosantes de queso.

- Cortados en triángulo, ideales para las bandejas para compartir.

- En formato sándwich, con mil y un coloridos rellenos.

¡YA REBANADAS!
MÁXIMA PRACTICIDAD:
DESCONGELAR Y PREPARAR
ALTA HIDRATACIÓN
FÁCIL MANIPULACIÓN
ASPECTO ARTESANAL
GRAN VERSATILIDAD
COCIDAS EN HORNO DE LLAMA
MASA MADRE LÁCTICA

40 AÑOS CONTIGO

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

SIGFREDO MELCHOR
PRODUCTO ALIMENTARIO DE USO PROFESIONAL