MONBAKE

Novedades

PRIMAVERA 2023

Bellsolà

Panadería y Bollería desde 1890

www.bellsola.com

NOVEDAD

Panes **Diamante Xpress**

Ahorra tiempo y recursos

Tras el éxito de la gama de panes Diamante de 55 g, presentamos **tres nuevos** formatos **muy versátiles** con los que **ahorrarás en tu factura energética y en el tiempo** de preparación.

La **Barra**, el **Bocadillo** y el **Medio Bocadillo Diamante Xpress** se sirven **horneados al 90%** y sólo necesitan un **golpe de calor** para quedar como recién hechos.

Su **corteza soft** es perfecta para todos los públicos; su sabor suave y su miga esponjosa combinan con todo tipo de alimentos; son **muy fáciles de comer y se conservan más tiempo frescos**.

Además, son **Clean Label**, elaborados sin conservantes ni aditivos artificiales.

Ideal para

- ✔ NEGOCIOS DE HORECA QUE BUSCAN PRODUCTOS CONVENIENTES Y DE CALIDAD.
- ✔ PANADERÍAS QUE BUSCAN PRODUCTOS DE CALIDAD Y RÁPIDOS DE HORNEAR.

Ahorra tiempo y recursos

PANADERÍA Xpress
90% HORNEADO

GOLPE DE CALOR 2 MIN

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES
CLEAN LABEL

FÁCIL DE COMER

MÁS TIEMPO FRESCO

NUEVA

211498
BARRA DIAMANTE 275 G

30 min | 180º 5-7 min
24 uds | kg 6,60 | 30
41 cm

✓ rebanar
✓ cestas de pan

NUEVO

211499
BOCADILLO DIAMANTE 150 G

30 min | 180º 4-6 min
44 uds | kg 6,60 | 28
25 cm

✓ bocadillos
✓ montados y pinchos

NUEVO

211500
MEDIO BOCADILLO DIAMANTE 100 G

30 min | 180º 3-5 min
70 uds | kg 7,00 | 28
17 cm

✓ cortar y tostar
✓ montados y pinchos
✓ menú del día

ELIGE TU OPCIÓN MÁS CONVENIENTE

Puedes escoger la opción que más te convenga según tus necesidades.

DESCONGELAR Y AL HORNO

30 min

Barra Diamante: 5-7 min
Bocadillo Diamante: 4-6 min
Medio Bocadillo Diamante: 3-5 min

Descongelar 30 minutos.
Hornear los minutos indicados en ficha técnica a 180ºC.

SIN DESCONGELAR

Sumar 2 min más al tiempo indicado

Sin descongelar, hornear 2 minutos más del tiempo indicado en ficha técnica a 180ºC y dejar reposar.

SIN HORNO

30 min

2-3 min

Descongelar 30 min, abrir la pieza por la mitad y tostar en tostadora/grill/salamandra 2-3 minutos.

Ideas **Xpress**

Te presentamos varias ideas elaboradas con los nuevos formatos de Diamante Xpress: Barra, Bocadillo y Medio Bocadillo Diamante Xpress. ¡Rápidas y fáciles de preparar!

Tostaditas con guacamole

8 min

Sorprende a tus clientes con este original aperitivo.
Corta rebanadas muy finas de la Barra Diamante Xpress y tuéstalas a 200ºC durante 5 minutos en un bandeja acanalada para así conseguir la forma curvada. Sírvelas para "dipear" acompañadas de salsas, como el guacamole.

Bocadillo de jamón

6 min

Un clásico entre pan y pan: Bocadillo Diamante Xpress, jamón, tomate natural y aceite de oliva.

Tostada energética

3 min

Para empezar el día con energía. Abre y tuesta el Medio Bocadillo Diamante Xpress. Unta crema de cacahuete, coloca rodajas de plátano y trocitos de pistachos.

Completa tu gama de **panes convenientes**

PANADERÍA Xpress
90% HORNEADO

DIAMANTES PERFECTO ACABADO

30 min

2 min/180ºC

Para conseguir el efecto "**recién horneado**" aplicar un golpe de calor de 2 minutos a 180ºC.

211002
DIAMANTE 55 G
110 uds | 30 min
11 cm

211027
DIAMANTE 100% INTEGRAL 55 G
110 uds | 30 min
11 cm

211028
DIAMANTE SEMILLAS 55 G
110 uds | 30 min
11 cm

211028
DIAMANTE MAÍZ 5,9% 55 G
110 uds | 30 min
11 cm

ELABORADO CON 5,9%* DE HARINA DE MAÍZ.

100151
GRAN VITRIUM 250 G
30 min | 180º 4 min
25 uds | kg 6,25
35 cm

107782
BOCADILLO VITRIUM 100 G
30 min | 180º 4 min
25 uds | kg 2,50
25 cm

100152
CUADRADO VITRIUM 75 G
30 min | 180º 4 min
28 uds | kg 2,10
25 cm

DESCONGELAR Y LISTO

SE SIRVE PRECORTADA

107934
HAMBURGUESA BRIOCHE 85 G
24 uds | 60 min
11 cm

NO NECESITA HORNO

107780
HAMBURGUESA RÚSTICA 85 G
35 uds | 25 min
11 cm

107781
HAMBURGUESA CEREALES 85 G
35 uds | 25 min
11 cm

107901
HAMBURGUESA BAVIERA 85 G
35 uds | 25 min
11 cm

HORNEAR LOS PANES DE HAMBURGUESA 2 MINUTOS A 180ºC.

PRÓXIMAMENTE...

Pan de **Agua**

AGUANTA **MÁS TIEMPO FRESCO**

ALTA HIDRATACIÓN

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

Una variedad de pan blanco de aspecto tradicional que destaca por su **alta hidratación**. Además, sólo necesita 12 minutos de horno para disfrutar de todo su aroma y sabor.

Es un pan muy fácil de comer, de corteza fina y miga ligeramente más alveolada que el pan blanco común, con un **delicioso sabor que combina con todos los alimentos**.

Se conserva más tiempo fresco gracias a su mayor porcentaje de agua en masa y a su proceso de elaboración con más tiempo de reposo. Es ideal para el consumo diario de toda la familia y para establecimientos que buscan panes de alta calidad con poco tiempo de horneado.

**Disponible en el mes de junio.*

Ideal para

- ✔ PANADERÍAS TRADICIONALES.
- ✔ ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN QUE BUSCAN PANES VERSÁTILES CON POCO TIEMPO DE HORNEADO.
- ✔ PARA EL CONSUMO DIARIO DE TODA LA FAMILIA.

Delicioso, para **todos los días**

AGUANTA **MÁS TIEMPO FRESCO**

ALTA HIDRATACIÓN

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES
CLEAN LABEL

Corteza fina, **fácil de comer** y muy **agradable al paladar**.

Se conserva **más tiempo** fresco.

Suela lisa.
Miga alveolada.

NUEVO

209174
PAN DE AGUA 280 G

45 min | 180º 12 min

22 uds | kg 6,16 | 30

Recomendamos

EL PAN MÁS VERSÁTIL

El **Pan de Agua** tiene un formato muy **versátil** y **combina con todo tipo de alimentos**.

Puedes preparar deliciosos bocadillos, pinchos, tostadas para los desayunos y servir en rebanadas para acompañar tus platos y menús, etc.

Mermelada de tomate, rúcula, jamón, queso mozzarella.

Rúcula, mozzarella y mermelada de tomate.

Salmón ahumado y germinado de alfalfa.

Ventresca y pimiento asado.

DIRECTAS **AL HORNO**

MASA **ESCALDADA**

CIERRE **A MANO**

Empanadillas
de Jamón y queso y Vegana de proteína vegetal

Dos nuevos sabores se unen a la familia de **Empanadillas tradicionales** elaboradas con una deliciosa **masa escaldada** en aceite y **cerradas de manera artesanal**. Tienen una sencilla y rápida manipulación porque **no necesitan descongelación** previa, van **directas del congelador al horno**.

La **Empanadilla Vegana de proteína vegetal** es la variedad más innovadora para consumidores que buscan productos veganos, cada día más en auge, y que no quieren renunciar al sabor. Su relleno a base de proteína vegetal y verduras le aportan un sabor irresistible que **gustará a todo tipo de clientes**.

La **Empanadilla de Jamón y Queso** tiene una deliciosa y clásica combinación en su interior: suave crema de queso con taquitos de jamón, que hará las delicias de toda grandes y pequeños.

Ideal para

- ✔ PANADERÍAS Y PUNTOS CALIENTES.
- ✔ ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN RÁPIDA.
- ✔ NEGOCIOS DE TEMPORADA.
- ✔ ESTABLECIMIENTOS EN LÍNEA CON LA TENDENCIA DE ALIMENTACIÓN VEGANA.

Directas del congelador al horno

DIRECTAS **AL HORNO** | MASA **ESCALDADA** | CIERRE **A MANO**

Ya tengan un sabor tradicional o innovador, las Empanadillas son el producto perfecto a cualquier hora del día, para tomar en el establecimiento o para llevar. Y ¡no necesitan tiempo de descongelación!

NUEVA

Empanadilla Vegana

Rellena de una deliciosa combinación de ingredientes vegetales: **proteína de soja, aceite de oliva virgen extra, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín y un toque de pimienta negra**.

ELABORADO CON PROTEÍNA VEGETAL
Heura

NUEVA

Empanadilla de Jamón y Queso

Rellena de una suave **crema de queso y taquitos de jamón cocido**.

LO VEGANO ESTÁ DE MODA

El consumo de **productos veganos** es una **tendencia al alza** en nuestro país. Esta filosofía de consumo se basa en el respeto por la vida animal y, por tanto, en la ingesta de alimentos vegetales y sustitutivos de proteínas de origen animal. Además, los productos veganos **son aptos para todos tipo de públicos**.

VEGANO

300376
EMPANADILLA VEGANA DE PROTEÍNA VEGETAL 112 G

NO NECESITA | 180º 18-20 min
40 uds | 4,48 kg | 120

ANTES DE HORNEAR: No utilizar productos de origen animal para la decoracion del producto. Se recomienda pintar con agua y azúcar en **proporción 50:5**. Por ejemplo: 500 ml de agua y 50 g de azúcar.

300377
EMPANADILLA DE JAMÓN Y QUESO 112 G

NO NECESITA | 180º 18-20 min
40 uds | 4,48 kg | 120

ANTES DE HORNEAR: BAÑO DE HUEVO

BOLSAS PARA *llevar*

Ofrece las Empanadillas en **bolsas o cajitas de papel para llevar**, en cualquier momento y ocasión. Si lo desea el cliente, puedes darles un **toque de calor** justo antes de servir.

PARA PICOTEAR Y *dipear*

Sirve las Empanadillas acompañadas de diferentes **salsas para "dipear"**, en el aperitivo, para picar entre horas...

Recuerda incluir una salsa apta para la empanadilla vegana, por ejemplo, salsa de sésamo o salsa de chutney con mango.

OFERTAS Y *Promociones*

Haz **ofertas** combinando varios sabores, por ejemplo "3+1", y **promociones con refrescos** para llevar. ¡Siempre funcionan!

HAZ UNA BUENA

exposición

Una buena exposición de producto es fundamental para llamar la atención y favorecer la compra por impulso.

Coloca las empanadillas **a la vista del cliente en las horas de mayor demanda**, sobre todo **a medio día y por la tarde**. El olor a recién horneado atraerá más clientes.

Las cestas de mimbre aportan calidez y naturalidad al producto, además de un toque más casero. Utiliza luz cálida para resaltar aún más el color dorado del producto. **Coloca cartelitos que indiquen el sabor** de cada variedad.

Completa tu gama

Amplía tu gama de Empanadillas

300292
EMPANADILLA DE ATÚN 112 G

NO NECESITA | 180º | 18-20 min
40 uds | 4,48 kg | 120

ANTES DE HORNEAR: BAÑO DE HUEVO

300293
EMPANADILLA DE CEBOLLA Y ATÚN 112 G

NO NECESITA | 180º | 18-20 min
40 uds | 4,48 kg | 120

ANTES DE HORNEAR: BAÑO DE HUEVO

300295
EMPANADILLA DE PISTO 112 G

NO NECESITA | 180º | 18-20 min
40 uds | 4,48 kg | 120

ANTES DE HORNEAR: BAÑO DE HUEVO

300298
EMPANADILLA DE TOMATE 112 G

NO NECESITA | 180º | 18-20 min
40 uds | 4,48 kg | 120

ANTES DE HORNEAR: BAÑO DE HUEVO

NOVEDAD

CON MASA **MADRE**

MASA **FINA Y CRUJIENTE**

TERMINADAS **A MANO**

Pizzas **finas** ovaladas

Las nuevas Pizzas de formato ovalado destacan por su **masa muy fina** que **resalta el sabor de los ingredientes**. Además, aporta un aspecto artesano al que nadie podrá resistirse.

La masa está elaborada con **harinas seleccionadas** y **masa madre activa**, que se lamina para conseguir que sea **lo más fina posible** y se termina de dar forma de manera manual. Después, se incorporan los ingredientes que caracterizan a estas dos variedades de pizza: "**Jamón York y Queso**" y "**Carbonara**". Dos sabores exquisitos que te transportarán hasta el corazón más profundo de Italia.

Ideal para

- ✔ NEGOCIOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN QUE OFRECEN MENÚS Y SERVICIO DE CARTA.
- ✔ HOTELES Y NEGOCIOS DE TEMPORADA.
- ✔ CONSUMIDORES QUE BUSCAN PIZZAS DE CALIDAD CON MASA FINA Y SABORES CLÁSICOS.

Masa fina, sabor **exquisito**

CON MASA **MADRE**

MASA **FINA Y CRUJIENTE**

TERMINADAS **A MANO**

NUEVA

110122

PIZZA OVALADA JAMÓN YORK Y QUESO 390 G

60 min	180º	7-11 min
6 uds	2,34 kg	104

INGREDIENTES

- ✓ Mozzarella
- ✓ Cheddar
- ✓ Jamón York

NUEVA

110121

PIZZA OVALADA CARBONARA 410 G

60 min	180º	7-11 min
6 uds	2,46 kg	104

INGREDIENTES

- ✓ Mozzarella
- ✓ Nata
- ✓ Bacon
- ✓ Champiñón fresco
- ✓ Cebolla

*Sin tomate

Masa muy fina

Más sabor

Con masa madre

13 % de masa madre activa en la Pizza Ovalada Jamón York y Queso.
11,5% de masa madre activa en la Pizza Ovalada Carbonara.

Recomendamos

Cocer la pizza en el horno preferiblemente en una **rejilla o bandeja plana perforada sin papel**.

Por su formato ovalado, se recomienda **servir** en un **plato o tabla rectangular.**

Si se queda fría, con un **golpe de calor** queda como recién hecha.

MONBAKE

Novedades

BARRA DIAMANTE

211498

PANADERÍA Xpress 90% HORNEADO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

MEDIO BOCADILLO DIAMANTE

211500

PANADERÍA Xpress 90% HORNEADO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

BOCADILLO DIAMANTE

211499

PANADERÍA Xpress 90% HORNEADO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES CLEAN LABEL

*PRÓXIMAMENTE

PAN DE AGUA

209174

*Disponible en el mes de junio. Para más información consulta con tu Agente Comercial.

Primavera 2023

Bellsolà
Panadería y Bollería desde 1890

EMPANADILLA VEGANA DE PROTEÍNA VEGETAL
300376

VEGANO

EMPANADILLA DE JAMÓN Y QUESO
300377

PIZZA OVALADA CARBONARA
110121

PIZZA OVALADA JAMÓN YORK Y QUESO
110122

Bellsolà

Panadería y Bollería desde 1890

www.bellsola.com

MONBAKE

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE +34 902 32 55 32 +34 914 84 20 79

MONBAKE GRUPO EMPRESARIAL S.A.U. Avda. Pamplona, 59 - 31192 Mutilva (Navarra) Tel: +34 948235150 info@monbake.com