

Novedades

Otoño 2024




MONBAKE



Bellsolà

NOVEDAD

FORMATO VERSÁTIL
INGREDIENTES ESPECIALES

Trainera centeno 15%

Trainera 100% harina integral de trigo

Trainera cereales

HARINA DE CENTENO 15%

GRANOS GERMINADOS DE CENTENO

NUEVA

TRAINERA CENTENO 15%
211519

275 g 30 min
24 uds 16-18 min
40 (8x5) 180°C
36,5 cm

ELABORADA CON 15%* DE HARINA DE CENTENO.
*Porcentaje expresado sobre el total de harinas.



Miga suave, agradable al paladar, y sabor ligeramente intenso.

NUEVA

TRAINERA 100% INTEGRAL DE TRIGO
211520

275 g 30 min
24 uds 16-18 min
40 (8x5) 180°C
36,5 cm

ELABORADA CON 100% DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO.

FUENTE DE FIBRA

MIGA SUAVE ESPONJOSA



Miga esponjosa agradable al paladar y sabor suave.

MIX DE SEMILLAS Y CEREALES

MIGA SUAVE ESPONJOSA

NUEVA

TRAINERA CEREALES
211342

275 g 30 min
24 uds 16-18 min
40 (8x5) 180°C
36,5 cm



SEMILLAS Y CEREALES DEL REBOZADO: lino marrón (1,6%), girasol (1,6%), calabaza (1,5%), copos de trigo (1,4%) y copos de cebada (1,4%).

SEMILLAS Y CEREALES EN MASA: linaza marrón (2,6%), sésamo tostado (1,2%), salvado de trigo (1,2%) y copos de avena (1%).

Nuevas Traineras

Trainera centeno 15%, Trainera 100% harina integral de trigo y Trainera cereales

Presentamos tres nuevas variedades que amplían la familia **Trainera**, el pan de estilo **rústico** con un formato muy versátil, de tamaño algo más pequeño que una barra común, ideal **para los que buscan cuidarse sin renunciar al sabor**.

Están elaboradas con ingredientes especiales y respetando los **tiempos de reposo** necesarios para conservar todo su **aroma, sabor y frescura durante más tiempo**. El resultado son panes de miga esponjosa y suave, muy agradable al paladar, y con un formato muy versátil, tanto para el consumo en el hogar como fuera de él.

- Ideales para*
- ✓ ESTABLECIMIENTOS TRADICIONALES.
 - ✓ PANADERÍAS ESPECIALIZADAS.
 - ✓ PARA CONSUMIDORES QUE BUSCAN MÁS SABOR.
 - ✓ PARA ELABORAR PINCHOS Y BOCADILLOS DIFERENTES.

RECETAS

La **Trainera** es una variedad de pan perfecta para preparar pinchos y bocadillos, así como para acompañar todo tipo de platos. Gracias a sus ingredientes especiales aportarás un toque extra de sabor en tus recetas, además de destacar en la exposición en tu vitrina y barra de pinchos.

PINCHO ITALIANO CON PAN TRAINERA

Jamón serrano, tomates cherry asados, burrata, albahaca y aceite de oliva.
Decorado con sésamo negro.



PINCHO POKE CON PAN TRAINERA MAÍZ

Salmón ahumado, aguacate untado y tomate cortado en cubitos.
Decorado con unas hojitas de eneldo.



PINCHO "ALI-OLÉ" CON PAN TRAINERA INTEGRAL

Gulas salteadas, pimiento morrón, ajo frito y salsa ali-oli en su base.
Decorado con cebollino picado.



PINCHO EXÓTICO CON PAN TRAINERA SEMILLAS

Pimiento rojo, champiñón, cebolleta de pollo, salsa de soja y miel y semillas de sésamo. Decorado con queso parmesano rallado.



PINCHO "MARINERA" CON PAN TRAINERA CENTENO

Huevo cocido rallado con mayonesa y chatka y lechuga cortada en juliana.
Decorado con anchoa y aceituna.



TRAINERA 211354



Su estilo rústico, de corteza fina y crujiente y miga esponjosa, combina a la perfección con todo tipo de alimentos, en especial con carnes, embutidos y quesos fuertes.

TRAINERA MAÍZ 5,9% 211489



La harina de maíz le aporta un sabor ligeramente dulce, ideal para combinar con ahumados, carnes, verduras y vegetales.

NUEVA

TRAINERA 100% INTEGRAL DE TRIGO 211520



De sabor y textura suave, esta Trainera es ideal para todo tipo de vegetales, verduras y pescados.

NUEVA

TRAINERA CEREALES 211342



Su mix de cereales y semillas en masa y corteza realzan el sabor de todo tipo de verduras, hortalizas, ahumados y mariscos.

NUEVA

TRAINERA CENTENO 15% 211519



La harina de centeno aporta un sabor intenso que resulta perfecto para acompañar carnes, guisos y sopas frías.

NOVEDAD

20%*
MANTEQUILLA

RELLENO DE
CACAO
EN CREMA

SIN
GRASAS
TRANS



Amor al primer bocado

La combinación de sus ingredientes principales, como mantequilla y huevos, y su cuidadoso proceso de elaboración, consiguen que la masa resulte muy, muy jugosa e irresistible al paladar.

¡Amor al primer bocado!

Topping de
flakes negros



NUEVO

ARGENTINO RELLENO DE CACAO
EN CREMA
102406

48 g

30 min

110 uds

15-17 min

104 (8x13)

180°C

MTQ SE SIRVEN YA DECORADOS

Relleno de cacao en crema
y un toque de avellanas.

Masa súper jugosa elaborada
con mantequilla.

20%*
MANTEQUILLA

RELLENO DE
CACAO
EN CREMA

SIN
GRASAS
TRANS

*Porcentaje expresado sobre el total producto.

Croissant Argentino relleno de cacao

Con el formato característico del genuino croissant argentino y una textura y un sabor que sorprenden al primer bocado, el nuevo **Argentino relleno de crema de cacao** será todo un éxito en todo tipo de establecimientos.

Está **elaborado siguiendo la auténtica receta** argentina, que incorpora un **20% de mantequilla**, además de azúcar, huevo y leche; **relleno de una irresistible crema de cacao** con un ligero toque de avellanas. Además, para ahorrar tiempo de manipulado, se sirve ya **decorado** con **"flakes" negros**.

Su **característico horneado** en el punto de venta, con las piezas dispuestas en filas muy juntas, consigue que su masa desarrolle poco y resulte muy compacta, además de ser **irresistiblemente jugosa**. ¡Toda una tentación!

*Porcentaje expresado sobre el total producto.

Ideales para

- ✓ PANADERÍAS TRADICIONALES.
- ✓ CAFETERÍAS Y NEGOCIOS DE RESTAURACIÓN.
- ✓ CONSUMIDORES AMANTES DE LA MANTEQUILLA Y EL CACAO.

El secreto está en el horneado



- Coloca los Argentinos muy juntos en dos filas de 15 uds cada una sobre una bandeja plana (40x60 cm) con borde alto.
- Pulveriza con agua y espolvorea azúcar grano.
- Hornea entre 15 y 17 minutos a 180°C.
- Se recomienda exponer las piezas tal cual salen del horno, sin despegarlas entre sí.
- A la hora de la venta, sirve las piezas juntas con una paleta ancha, para evitar que se separen.

Completa tu gama de Argentinos



ARGENTINO
102299

40 g

60 min

110 uds

16-17 min

128 (16x8)

180°C

MTQ Gourmet

NOVEDAD

Cheesecakes

KÖRFEST
PASTELERÍA & DELICATESSEN

Las Cheesecakes **precortadas de Körfest** son las nuevas tartas de estilo americano ideales para establecimientos que buscan productos convenientes de calidad, que **facilitan una presentación y un emplatado impecables**.

Están elaboradas con una base "crumble" de galleta y con una exquisita **crema de queso** que se funde en el paladar. Se sirven ya **decoradas** con tres variedades de irresistibles toppings: **crema de chocolate, fresas y caramelo y sal**.

Su combinación de sabores y su textura suave harán las delicias de tus clientes en postres y meriendas.



Sugerencia de presentación.

Cheesecake de crema de chocolate



Sugerencia de presentación.

Cheesecake de fresas



Sugerencia de presentación.

Cheesecake de caramelo y sal



Ideales para

- ✓ PANADERÍAS TRADICIONALES, PARA VENTA AL CORTE.
- ✓ CAFETERÍAS Y NEGOCIOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN.
- ✓ CONSUMIDORES AMANTES DE LAS TARTAS CHEESECAKE DE GRAN CALIDAD.

Decorada con **crema de chocolate** y topping de chocolate.



NUEVA

CHEESECAKE CREMA DE CHOCOLATE
106741

1.800 g 14 porciones
1 ud 24 cm
180 (15x12) 6 horas (5°C)

Decorada con **mermelada de fresas** (con 60%* de fresas).



NUEVA

CHEESECAKE FRESAS
106740

2.000 g 14 porciones
1 ud 24 cm
180 (15x12) 6 horas (5°C)

*Porcentaje expresado sobre el total mermelada.

Decorada con una suave **capa de caramelo y sal** y topping de soja crujiente alrededor.



NUEVA

CHEESECAKE CARAMELO Y SAL
106742

1.800 g 14 porciones
1 ud 24 cm
180 (15x12) 6 horas (5°C)

Novedades



TRAINERA CENTENO 15%

211519

Pág. 2



TRAINERA 100%
INTEGRAL DE TRIGO

211520

Pág. 2



TRAINERA CEREALES

211342

Pág. 2



CROISSANT ARGENTINO RELLENO
DE CACAO EN CREMA

102406

Pág. 6



CHEESECAKE CREMA DE CHOCOLATE

106741

KÖRFEST

PASTELERIA & DELICATESSEN

Pág. 8

CHEESECAKE FRESAS

106740

KÖRFEST

PASTELERIA & DELICATESSEN

Pág. 8



CHEESECAKE CARAMELO Y SAL

106742

KÖRFEST

PASTELERIA & DELICATESSEN

Pág. 8



MONBAKE

MONBAKE GRUPO EMPRESARIAL S.A.U.

Avda. de Pamplona 59, 31192 Mutilva (Navarra)
Tel. 948 23 51 50
atencion.cliente@monbake.com

HAZ TU PEDIDO

CRC 902 32 55 32 / 914 84 20 79



Bellsolà