



 **europastry**  
*We are bakers*

Nuestro negocio se basa en dar soluciones. Panaderías, coffee bakeries, restaurantes y supermercados confían en nosotros porque somos especialistas en I+D, expertos en dar soluciones a sus retos y maestros en generar nuevas tendencias. Somos bakers. Nos apasiona trabajar mano a mano y convertir vuestros mayores retos en innovaciones para vuestras marcas. Lo hacemos una y otra vez para las empresas líderes de la Panadería Tradicional, Foodservice y el Retail, y también lo podemos hacer para ti.

Existimos para crear una nueva cultura de la panadería basada en la tradición que explora nuevos caminos gracias a la innovación. Una cultura que tiene el objetivo de hacer la vida de la gente más fácil, más saludable y más feliz.




Nuestro éxito se mide  
por el éxito de nuestros  
clientes

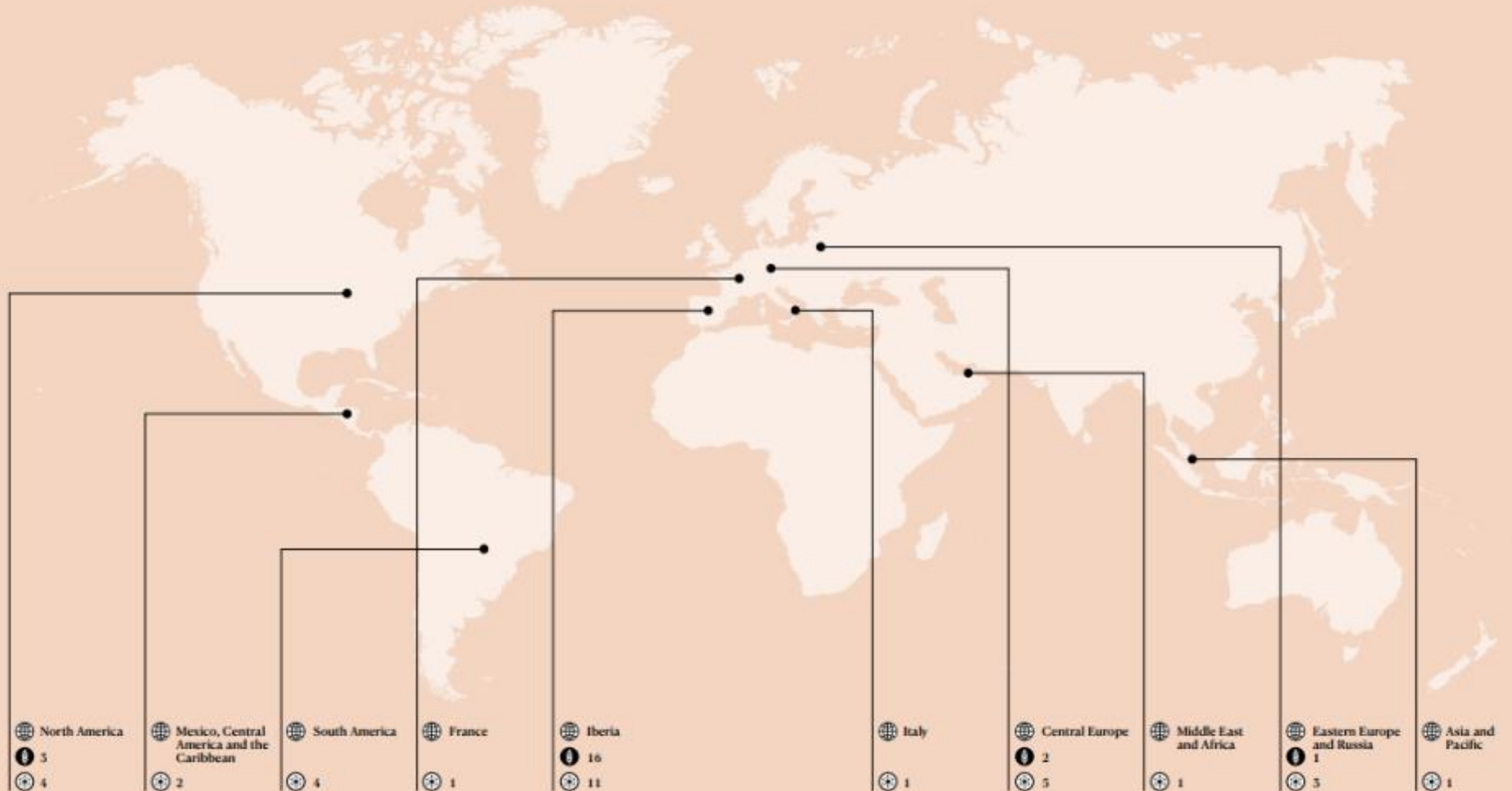


# EUROPASTRY EN EL MUNDO

Países: +80  
Plantas producción: 22

Oficinas venta: 35  
Distribuidores: +600

-  Mercados
-  Plantas de producción
-  Oficinas de venta



Cientes Europastry

+80.000

Países en los que operamos

+80

Plantas productivas

22

Oficinas de venta

33

Distribuidores

+600



## COMPROMISOS DE CALIDAD

**Clean Label**



Apostamos por la elaboración de productos con **etiqueta limpia**, es decir, sin aditivos (números E).

**OGM Free**



Ninguno de nuestros productos incorpora OGM, **organismos genéticamente modificados**.

**Sin hidrogenación**



Uno de nuestros principales objetivos es priorizar el uso de aceites o **grasas no hidrogenadas**.

**Compromiso BIO**



La Certificación de Agricultura Ecológica para nuestros productos BIO constata nuestra apuesta por un cultivo que prescinde de pesticidas de síntesis química.

**Harinas locales**



Acompañamos cada espiga desde la siembra, trabajando codo con codo con agricultores locales. Controlamos la **trazabilidad de cada grano** hasta la molienda.

**Reducción de sal**



Nos sumamos a la Estrategia NAOS para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

**Ingredientes de calidad**



Nuestras mantequillas se elaboran con nata de **calidad premium** procedente de la mejor leche, fuente natural de vitamina A.

**Productos sin gluten y aptos para veganos o vegetarianos**



Con un conjunto de avanzadas gamas de producto, cubrimos las necesidades especiales de colectivos como los **celiacos, vegetarianos o veganos**.

**Rainforest Alliance**



Algunos productos de nuestra amplia gama se elaboran con un cacao de cobertura que sigue un riguroso control de trazabilidad para garantizar la certificación Rainforest Alliance. Cumplimos así un triple objetivo: **mejorar la vida de los agricultores**, la calidad del cacao y el cuidado del medio ambiente.

**Dots con cacao Fairtrade**



Una de nuestras gamas de Dots se elabora con cacao certificado Fairtrade. Este sello garantiza que el cacao se comercializa siguiendo prácticas comerciales éticas y sostenibles.

**Huevos Free Range**



Impulsamos activamente el uso de huevos con certificación Free Range, procedentes de gallinas criadas en libertad.

**Aceite de palma sostenible**



La marca Dots sigue los requisitos que exige la certificación RSPO, entre ellos el empleo de aceite de palma sostenible.

**Reducción de azúcares**



Según la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), nuestros **muffins y croissants** contienen un 30% menos de azúcar que la media del sector. En el marco de nuestra acción, tomamos parte en el **Proyecto Sweetfood**. Apoyado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), tiene la misión de reducir la cantidad de azúcar refinado en alimentos y bebidas a través del uso de nuevos edulcorantes de origen natural.

## NUESTRAS GARANTÍAS

BRC Global Standard



Nuestras plantas están registradas en BRC Global Standard, que garantiza la seguridad alimentaria.

IFS Food



Dots, berlinas, muffins, croissants, empanadas y panes: nuestras gamas poseen la certificación en calidad y seguridad alimentaria de la International Food Standard (IFS).

FDA



En Estados Unidos, cumplimos con los requisitos del FSMA. Su finalidad es proteger y garantizar la salud pública.

Certificación SQF



Las tres plantas estadounidenses de Europastry cuentan con certificación SQF. Se trata de la certificación que garantizar la inocuidad y calidad alimentaria de nuestros productos.

ISO14001 / ISO45001



Nuestra planta de Rubí dispone de dos importantes certificaciones: el certificado de sistema de gestión ambiental ISO14001 e ISO45001, en salud y seguridad ambiental.

Gamas, productos y soluciones: el mundo Europastry cumple con los controles más rigurosos y avanzados en materia de calidad y seguridad alimentaria. Estos sellos y certificaciones son la garantía de nuestras mejores prácticas.

Certificado Kosher



La línea de producción de bollería Viennoiserie Caprice y Sélection d'Or dispone de la certificación Kosher.

Certificado Halal



La mayor parte de nuestras gamas de Dots, Berlinas y muffins cuentan con certificado Halal. También dispone de este certificado la producción de Viennoiserie Caprice y Sélection d'Or.

Gestión medioambiental y de riesgos laborales



El Departamento de Medio Ambiente y Riesgos Laborales de Europastry gestiona el cumplimiento de los requisitos legales en estas dos áreas de crucial relevancia.

Laboratorio interno de microbiología con acreditación ISO 17025



La certificación ISO 17025 de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) acredita nuestro laboratorio interno de microbiología, donde diariamente analizamos los productos para garantizar la salud de todos los consumidores.



## Ventajas de la panadería ultracongelada

- ✓ Mayor productividad, mayor variedad de productos, con una inversión de tiempo muy pequeña. Permite al personal centrarse en producción especializada.
- ✓ Calidad del producto, estandarización en cuanto a calidad, sabor, aroma, esponjosidad y textura originales.
- ✓ La ultracongelación garantiza la conservación del producto sin el uso de productos químicos.
- ✓ Ahorro de tiempo y energía para la puesta en venta aumentando también la variedad en vitrina.
- ✓ Nuevos productos, diferentes y específicos, cuya producción en pequeñas cantidades sería muy costoso.
- ✓ Eficiencia en la gestión de los inventarios ya que el producto está listo y no requiere transformación de materias primas.
- ✓ Disminuye la merma ya que solo se descongela lo necesario.





*Sélection*  
**D'OR**

*La bollería de margarina de alta gama*

# Línea Selección D'or



## 67420 | Croissant Margarina Selection D'Or (87423)

Es un producto de delicada elaboración con largos reposos que transforman el tiempo en un ingrediente más. Su aspecto dorado y su hojaldrado lo hacen cremoso en boca y al estar hecho con margarina e ingredientes de origen vegetal es ideal para los veganos.

64 u 75 g 8x8 15-20' 180° 14-15' 15 cm



## 67460 | Croissant de cacao con avellanas Selección d'Or (87480)

Como todas nuestras especialidades de margarina de alta gama, elaboramos este exquisito croissant de cacao siguiendo nuestro exclusivo proceso Selección d'Or: los largos reposos y los precisos trabajos en la masa culminan en un laminado superior, en el que se intercalan de manera magistral las capas de margarina con las de delicioso masa. El resultado es simplemente excepcional: su dorado intenso y su decoración con copos de chocolate llaman a primera vista, su exótico hojaldrado enamora al tacto, mientras que, ya en boca, su maravillosa cremosidad, su tentador relleno de cacao con avellanas y su suave aroma crean adicción.

40 u 90 g 2x2 15-20' 170-180° 15-20' 13 cm



## 67410 | Mini Croissant Selección d'Or (87410)

El Mini Croissant Selección d'Or se convierte en un capricho delicioso por su sabor y textura. Su formato mini te permitirá obtener la máxima rentabilidad y su versatilidad. Ideal para consumir en cualquier momento del día, hará que sea un éxito de ventas. Delicioso, ligero, versátil y asequible, así es nuestro Mini Croissant Selección d'Or.

200 u 25 g 8x9 2-10' 180-190° 10-12' 9 cm





# Línea Selección D'or



## 67440 | Napolitana al cacao decorada Selección (87434) d'Or

La nueva Napolitana al Cacao destaca por su sabor extraordinariamente intenso, gracias a su doble aporte de avellana, tanto en el relleno como en la decoración. Este producto conserva todas las características del proceso Selección d'Or: largas repaosas que aportan un sabor y un aroma tradicionales, un laminado perfecto que se traduce en un hojaldrado Selección, y la margarina más premium. Esta pieza destaca, además, por venir pre-fermentada, por lo que solo tendrás que descongelar y cocer. Hojaldrado crujiente, cremosa crema de cacao con avellanas y un increíble topping de avellana con crocanti al cacao son las claves de una napolitana perfecta.

42 u 104 g 8x9 15 30' 170 180\* 15 20' 13 cm



## 67220 | Roll de Canela Selección d'Or

¡Amplia tu oferta de piezas de bollería innovadoras! Esta especialidad de masa danesa con reminiscencias centroeuropeas destaca por su fragante relleno de canela. Elaborada con harina, margarina, huevo y el indispensable toque de esta aromática especia, su corazón es exquisitamente cremoso y desprende un perfume intenso, suave y profundo. El icing que incorpora para su decoración (2 mangas por caja) le confiere un apetitoso aspecto artesano que resulta muy tentador, ¡irresistible!

48 u 86.8 g 8x12 10' 180-190\* 17-18' 12 cm



## 67430 | Croissant Semillado Selección d'Or (87433)

Te presentamos un croissant de cereales único, con un rebosado de semillas a punto para cocer. Es una pieza diferencial y exclusiva en el mercado, ya que por primera vez combina un topping de cereales y semillas de diferentes beneficios: copos de avena, sésamo pelado, lino marrón, semillas de calabaza y girasol. Además, destacan los ingredientes de su masa, elaborada con margarina exclusiva Selección d'Or. Nuestro Croissant Semillado destaca por su increíble sabor y su inconfundible textura, gracias a su exquisito hojaldrado y a los cereales tostados que crujen cuando los mordemos.

56 u 80 g 8x9 15 20' 170 180\* 15 20' 13 cm



# Línea bollería de mantequilla

**CAPRICE**  
VIENNOISERIE



29231 | Croissant París Fácil (89234)

125 u 60 g 8x5 10.2° 170-180° 15-20° 14 cm



22180 | Croissant Caprice de cereales (89220)

Elaborado con mantequilla y rebozado con cereales y semillas cuidadosamente seleccionados.

55 u 80 g 8x9 20-30° 180° 15-20° 13 cm



# Línea bollería de mantequilla



## 22133 | Mini Croissant Paris (82136)

Ahora, con un tono más dorado, un hojaldrado más pronunciado y una textura más crujiente y regular, el mini Croissant Paris sigue siendo el formato perfecto para cualquier ocasión.



140 u 25 g 8x12 20-30' 180-190° 10-12' 9 cm



## 23721 | Mini Croissant Paris Cereales (83722)

Auténtico croissant de mantequilla elaborado con semillas y cereales, lo que le proporciona un sabor inconfundible y una textura tostada y crujiente. Ideal para rellenar con recetas vegetales.



140 u 25 g 8x12 2-10' 180-190° 10-12' 9 cm



## 65741 | Mini Sneken (85741)

Rollo de masa danesa relleno de crema con pasas en formato mini.



180 u 30 g 8x14 20-30' 30-45' 180-190° 14-16' 5.7 cm



# Línea bollería de margarina



25041 | Mini Super Margarina (85042)

12 kg 22 g 8x9 60 a 90' 180-190'' 14-16' 6.5 cm



66340 | Roulet Cheesecake (86634)

Esta deliciosa especialidad de fino hojaldre de margarina y textura delicadamente ligera, esconde un interior sorprendente que seducirá a tus clientes más golosos: su abundante y delicioso relleno está elaborado con 10g de frambuesa y 22g de queso en una fusión cremosa de interesantes contrastes. Para tu mayor comodidad está ya prefermentado, pintado al huevo y decorado con azúcar en grano.

58 u 90 g 8x12 20' 180'' 16' 10 cm



# Línea bollería de margarina



65970 | Tronquito Bombón (85971)



65921 | Tronquito de Crema (89320)

Pieza de formato alargado prefermentada con relleno de crema.



25281 | Caña de Crema (85281)



# Línea bollería de margarina



**69281 | Croissant Choco Fácil (50u) 81812**  
El Croissant relleno de chocolate. 100 gramos de pecado Irresistible.

 50 u    100 g    8x9    15-30'    160-180°    15-20'    11.8 cm



**69333 | Mini Napolitana Bombón (130u) (89333)**  
Napolitana de formato mini y rellena de chocolate ¡Difícil resistirse a su sabor!

 130 u    45 g    8x9    15-30'    160-180°    15-20'    7 cm



**69312 | Napolitana Bombón Fácil**

 56 u    100 g    8x9    15-30'    160-180°    15-20'    13 cm



# SNACKS

## Línea Snacks



### 21680 | Envolvini Napoli (82168)

Tomate, mozzarella y aceitunas negras



55 u



135 g



8x12



20-30'



180-190°



12-16'



14 cm



### 81813 | Napolitana Mixta

Exquisita napolitana rellena de una loncha de jamón y queso. Un capricho salado que encantará.



52 u



120 g



8x9



20-30'



170-180°



15-20'



12.5 cm



# Panadería de la casa: nuevos productos



## 12487 | Pastel de pollo

Elaborado con el mejor hojaldre y relleno de deliciosa pechuga de pollo muy bien sazonada.

60 u   80 g   15-20'   170-180 °C   15-20'   12.5 cm



## 12477 | Pastel de pollo

Elaborado con el mejor hojaldre y relleno de deliciosa pechuga de pollo muy bien sazonada.

120 u   40 g   15-20'   170-180 °C   15-20'   6 cm



## 12485 | Pastel de carne

Elaborado con el mejor hojaldre y relleno de deliciosa carne molida seleccionada muy bien sazonada.

60 u   80 g   15-20'   170-180 °C   15-20'   12.5 cm



## 14275 | Pastel de carne

Elaborado con el mejor hojaldre y relleno de deliciosa carne molida seleccionada muy bien sazonada.

120 u   40 g   15-20'   170-180 °C   15-20'   6 cm







### 64980 | Malla Vegetal (84983)

Masa danesa elaborada con margarina, rellena de espinacas, queso fresco y un ligero toque a ajo.



58 u



110 g



8x12



10-15°



180°



15-18'



9.5 cm



### 86226 | Napolitana de Queso

Napolitana elaborada con margarina, destaca por su relleno a base de quesos como el auténtico queso gouda. Además, la pieza viene decorada con queso rallado que queda gratinado al hornear.



56 U



90 g



8x9



15-20°



170-180°



14-16'



9.5 cm



# Línea Dots Original



## 62920 | Dots Rol Bombón (82818)

Tierna masa recubierta de una fina capa de chocolate y rellena de suave cacao. Descongelar y listo, siempre recién hechos.



36 u



75 g



8x16



20-25°



9.5 cm



## 65760 | Dots Sugar (85751)

Masa tierna y esponjosa decorada con azúcar en grano.



36 u



48 g



8x15



15-20°



9.5 cm



# Línea Dots Original



## 69231 | Crodots (89331)

Un resultado excelente para este innovador producto recién llegado de NY, de madre francesa y padre americano, combina dos clásicos formatos en uno (Croissant y dots). Auténtica masa hojaldrada elaborada con margarina, de textura tierna y suave, cubierta de una corteza sabrosa, crujiente y decorada con azúcar. Un formato exclusivo que ofrece muchas posibilidades de decoración y diferenciación en tu negocio.

 24 u  77 g  8x15  15-20'  10 cm



## 23100 | Dots Negrito (83105)

Tierna y deliciosa rosquilla recubierta de una intensa crema al cacao. ¡El cerpicho más redondo!

 36 u  60 g  8x15  15-20'  9.5 cm



# Línea Dots Original



23090 | Dots Blanco&Negro (83194)

Descongelar y listo, siempre recién hechos



36 u



75 g



8x15



15-20'



9.5 cm



89285 | MiniDots Sucré

Clásico, tierno, esponjoso y recubierto de azúcar. Descongelar y listo, siempre recién hecho.



75 u



22 g



8x11



15-20'



7 cm



cod: 45614 Berlina rellena de dulce de leche



36



88g



# les Tûlipes

*Bursting with flavour*



## 60770 | Tûlipes Yoghurt & Cranberry (80776)

Una Tûlipes rellena de suave crema de yogurt griego y trocitos de arándanos.  
Una exquisitez con sabor casero.



## 60930 | Tûlipes Chocolate Extrem (80934)

Una deliciosa masa de chocolate con pequeños trozos crujientes de chocolate y cremoso relleno de cacao. Una deliciosa explosión de chocolate.



# Línea pan baguette



## 64651 | Baguette Plus (86610)

La Baguette de siempre, ¡ahora más grande! Miga ligera y corteza crujiente.  
Producto versátil para todo tipo de comidas, bocadillos, montaditos y tapas.



38 u



250 g



4x7



15-20°



180-190°



14-16"



55 cm



# Línea pan restauración miniatura



27310 | **Miniatura** (85753)

100 u 35 g 8x8 15-20' 180-190° 10-12' 7 cm



27370 | **Miniatura con Salvado** (87324)

Elaborado con salvado de trigo, harina de malta de trigo y extracto de malta.

100 u 35 g 8x8 15-20' 180-190° 10-12' 9 cm



28580 | **Miniatura cereales** (88581)

Linaza dorada, linaza marrón, semilla de girasol, sésamo pelado, sésamo tostado, copo de centeno, copo de avena larga y semilla de calabaza.

100 u 44 g 8x8 15-20' 180-190° 8-10' 9 cm



# Línea pan restauración listo



28880 | Panini Clásico (85752)

Panini Precortado. Consejo: se recomienda precalentar el horno a 200°



40 U



95 g



8x8



15-20'



180-190°



2-'



17.5 cm





# Especificaciones técnicas

## Especificaciones técnicas

 Unidades por caja	 Peso por unidad	 Tiempo descongelación	 Paletizado
 Fermentación	 Temperatura cocción	 Tiempo cocción	 Diámetro Medidas cm

## Atributos de producto

 Elaborado con mantequilla	 Elaborado con aceite de oliva	 Saludable	 Descongelar y listo
 Horno de piedra	 Bio	 Alto contenido en fibra	 Fresco en fibra
 Producto sin gluten	 Vegetariano	 Producto novedad	

## Formato

 Formato bocadillo	 Envasado individualmente	 Pre-cortado	 Pintar con huevo
 No requiere fermentación	 Tostar a la plancha	 Triple fermentación	 Alta hidratación

## Canal

 Hotel	 Restaurante	 Cafetería	 Panadería	 Catering & Buffet
--	--	--	--	--





**europastry**  
*We are bakers*

[www.europastry.com](http://www.europastry.com)

<https://vimeo.com/fripantv>

<https://vimeo.com/europastry>

<http://www.fripan.com/es/consejos/>

<https://www.instagram.com/europastry1987/>

[https://www.youtube.com/channel/UC7Nnx3dY-kjzDYnfl8z\\_ibQ](https://www.youtube.com/channel/UC7Nnx3dY-kjzDYnfl8z_ibQ)