

ESPAÑA - PORTUGAL | PORTUGAL - ESPANHA

CATÁLOGO DE PRODUCTOS
CATÁLOGO DE PRODUTOS

2020



ESPAÑA - PORTUGAL | PORTUGAL - ESPANHA

CATÁLOGO DE PRODUCTOS
CATÁLOGO DE PRODUTOS

2020

NUESTRA HISTORIA | A NOSSA HISTÓRIA

Desde 1899, somos la empresa de alimentación europea más comprometida con el emprendimiento y la innovación

Desde 1899, somos a empresa de alimentação europeia mais comprometida com o empreendedorismo e a inovação



Vandemoortele, la empresa familiar belga que desde 1899 nunca ha dejado de evolucionar y crecer.

En las dos últimas décadas hemos vivido una expansión extraordinaria. Gracias al respeto por el factor humano, la calidad y el sabor local nos hemos consolidado como un grupo de alimentación líder en Europa construyendo nuestras categorías de Productos de panadería y pastelería congelados, Margarinas, aceites y grasas culinarias y Salsas, aderezos y preparados vegetales para chefs.

A día de hoy, nuestra primera fábrica sigue en funcionamiento.



Vandemoortele, a empresa familiar belga que desde 1899 nunca deixou de evoluir e crescer.

Nas duas últimas décadas vivemos uma expansão extraordinária. Graças ao respeito pelo fator humano, à qualidade e ao sabor local consolidámo-nos como um grupo de alimentação líder na Europa construindo as nossas categorias: os Produtos de padaria e pasteleria congelada, Margarinas, azeites, gorduras para cozinhar, Molhos, temperos e preparados vegetais para chefes.

Hoje em dia, a nossa primeira fábrica continua a funcionar.

PRESENCIA EN EUROPA | PRESENÇA EUROPA



Una empresa europea que vende en todo el mundo

Uma empresa europeia que vende no âmbito global

5.100 empleados construyendo un futuro sabroso con clientes de todo el mundo.

5.100 funcionários dão forma a um futuro saboroso para clientes em todo o mundo.

Shaping a Tasty Future

Shaping a Tasty Future

La alimentación es fuente de energía y salud, pero también es el centro de muchos momentos de nuestra vida, satisfaciendo necesidades físicas y sociales. Por eso no podemos hacer más que disfrutarla.

A alimentação é fonte de energia e saúde, mas também é o centro de muitos momentos da nossa vida, satisfazendo necessidades físicas e sociais. Por isso não poderíamos fazer mais do que a desfrutar.

Desde Vandemoortele, nuestra obligación es compartir el placer por el sabor con elaboraciones deliciosas, inspiradas en los gustos locales y en la artesanía; y nuestro compromiso, trabajar por un futuro hecho de sabores exquisitos. De aquí nace nuestro lema "Shaping a tasty future".

A Vandemoortele tem como obrigação partilhar o prazer pelo sabor com confeções deliciosas, inspiradas nos gostos locais e no artesanal; e como compromisso, trabalhar por um futuro feito de sabores deliciosos. Daqui nasce o nosso lema "Shaping a tasty future".

Misión / Visión / Valores

Missão / Visão / Valores

MISIÓN | MISSÃO

El sabor, nuestro ingrediente estrella

Nuestra misión es clara. Queremos llevar a tus clientes el mejor sabor a su cocina, a su mesa y allí donde estén, en forma de comidas saludables y pequeños caprichos.

Ofrecemos soluciones profesionales fiables y hechas a medida para que todos puedan disfrutar día a día.

O sabor, o nosso ingrediente estrela

A nossa missão é clara. Queremos levar aos seus clientes o melhor sabor da sua cozinha, à sua mesa e onde estiverem, em forma de refeições saudáveis e pequenos miminhos.

Oferecemos soluções profissionais fiáveis e feitas à medida para que todos possam desfrutar no seu dia a dia.

VISIÓN | VISÃO

Ofrecer el mejor sabor, calidad y servicio

Para anticiparnos a las nuevas tendencias en comida y cocina, innovamos teniendo en cuenta los sabores y preferencias locales sin perder de vista al consumidor.

En Vandemoortele, las personas son siempre lo más importante.

Oferecer o melhor sabor, qualidade e serviço

Para nos anteciparmos às novas tendências em comida e cozinha, inovamos tendo sempre em conta os sabores e preferências locais sem perdermos de vista o consumidor.

Na Vandemoortele, as pessoas são sempre o mais importante.

VALORES | VALORES

Somos lo que hacemos

RESPETO

El respeto hacia los demás y hacia el medio ambiente nos define.

COOPERACIÓN

Compartimos conocimientos y experiencias, colaborando proactivamente con nuestros equipos y socios.

AMBICIÓN

El mejor sabor, la mejor calidad y el mejor servicio: nuestra promesa para que nuestros clientes puedan desarrollar sus negocios a largo plazo.

Somos o que fazemos

RESPEITO

O respeito pelos outros e pelo meio ambiente define-nos.

COOPERAÇÃO

Partilhamos conhecimentos e experiências, colaborando proativamente com as nossas equipas e sócios.

AMBIÇÃO

O melhor sabor, a melhor qualidade e o melhor serviço: a nossa promessa para que os nossos clientes possam desenvolver negócios a longo prazo.

Food Experience Center

Food Experience Center

En Vandemoortele, siguiendo nuestro afán por construir un futuro más sabroso y sostenible, hemos desarrollado el nuevo "Food Experience Center". Un centro de experimentación, con sede en Bélgica, donde investigamos e innovamos en el ámbito de la alimentación y la sostenibilidad. Es mucho más que un edificio con un consumo energético casi cero y con un mínimo impacto ambiental; es un espacio saludable y cómodo que ofrece una forma de trabajo más flexible y amigable, donde poder investigar y desarrollar nuevos productos y sabores y adquirir mayor conocimiento sobre el consumidor.

Na Vandemoortele, seguindo o nosso desejo de construir um futuro mais saboroso e sustentável, desenvolvemos o novo "Food Experience Center". Um centro de experimentação, com sede na Bélgica, onde investigamos e inovamos no âmbito da alimentação e da sustentabilidade. É muito mais que um edifício com um consumo energético quase zero e com um mínimo de impacto ambiental; é um espaço saudável e cómodo que oferece uma forma de trabalho mais flexível e amigável, onde se pode investigar e desenvolver novos produtos e sabores e adquirir maior conhecimento sobre o consumidor.



Nuestros clientes

Os nossos clientes



HOTELES | HOTÉIS

¿Clientes de viaje de negocios o turistas?
Gran parte de la reputación de un hotel depende de la calidad de su desayuno y de su oferta de pastas dulces y saladas.

Clientes de viagem de negócios ou turistas?
Grande parte da reputação de um hotel depende da qualidade dos seus pequenos-almoços e da sua oferta de massas doces e salgadas.

Da rienda suelta a la creatividad
aportando un toque personal de buen gusto al desayuno o merienda de los clientes.

Use e abuse da criatividade
acrescentando um toque pessoal de bom gosto ao pequeno-almoço ou lanche dos clientes.

Seduca a tus clientes con los mejores sabores, ofreciendo productos de calidad con la amplia y variada gama de productos Vandemoortele.

Seduza os seus clientes com os melhores sabores, oferecendo produtos de qualidade com a ampla e variada gama de produtos Vandemoortele.



MAYORISTAS Y RETAIL | ARMAZENISTAS E RETALHO



CAFETERÍAS | CAFETARIAS

Juega la carta de la frescura, el sabor y la calidad para que cualquier cliente pueda disfrutar con un bocadillo rápido o un capricho muy dulce.

Jogue a carta da frescura, do sabor e da qualidade para que qualquer cliente possa desfrutar de uma sandes rápida o de um maminho muito doce.



Los productos Vandemoortele también son una agradable sorpresa en el trabajo, en la escuela o para inspirar y llenar de sabor eventos de todo tipo.

Os produtos Vandemoortele também são uma agradável surpresa no trabalho, na escola ou para inspirar e encher de sabor eventos de todo o tipo.



Los pequeños detalles siempre marcan la diferencia, tanto en el acogedor bistró como en el restaurante más refinado. Subraya la calidad con nuestros productos.

Os pequenos detalhes fazem sempre a diferença, tanto num acolhedor bistrô como num restaurante mais requintado. Dê maior destaque à qualidade com os nossos produtos.

No importa lo rápido que sea el ambiente de trabajo: gracias a los productos Vandemoortele no hay que renunciar al sabor auténtico del pan y bollería tradicional, focaccias y pasteles.

Não interessa o quão rápido é o ambiente de trabalho: graças aos produtos Vandemoortele não é necessário renunciar ao sabor autêntico do pão tradicional, focaccias e bolos.





100%
ACEITE DE PALMA
SOSTENIBLE CERTIFICADO
ÓLEO DE PALMA
SUSTENTÁVEL 100%
CERTIFICADO

100%
SOJA SOS
CERTIFI
SOJA SUS
100% CER

**SABOREANDO
UN FUTURO
RESPONSABLE**
**SABOREANDO
UM FUTURO
RESPONSÁVEL**



**REDUCCIÓN
DE RESIDUOS
ALIMENTARIOS** **REDUÇÃO
DE RESÍDUOS
ALIMENTARES**



**CAMPAÑA DE SEGURIDAD
CAMPANHA DE SEGURANÇA**

I CARE U2?

**CAMINATAS
LA SEGURID
CAMINHADAS
LA SEGURA**

Somos una empresa líder en Europa, construyendo nuestras categorías de: **Productos de panadería y pastelería congelados, Margarinas, aceites y grasas culinarias y Salsas, aderezos y preparados vegetales para chefs**, ofreciendo lo mejor en sabor, calidad y servicio.

Somos uma empresa líder na Europa que constrói as suas categorías de **Produtos de padaria e pasteleria congelados e Margarinas, azeites e gorduras culinarias e Molhos, temperos e preparados vegetais para chefs**, oferecendo o melhor em sabor, qualidade e serviço.



**ASOCIACIÓN
CON UGHENT
PARCERIA COM
A UGHENT**

NUESTRA VISIÓN

**QUEREMOS LLEVAR A TUS
CLIENTES EL MEJOR SABOR A SU COCINA,
A SU MESA Y ALLÍ DONDE ESTÉN.**

A NOSSA VISÃO

**QUEREMOS LEVAR AOS SEUS
CLIENTES O MELHOR SABOR DA SUA
COZINHA, À SUA MESA E ONDE ESTIVEREM.**



**NUESTROS INGR
€ 1.42
MIL MILLONES
A NOSSA FACTURA
€ 1.42
MIL MILHÕES**

0%
SOSTENIBLE
RECICLADA
SOSTENIBLE
RECICLADA

HUEVOS DE GALLINAS
CRIADAS EN SUELO
OVOS DE GALINHAS
CRIADAS NO SOLO

93%
DE PAPEL Y CARTÓN
RECICLADO / SOSTENIBLE
93% DE CARTÃO E PAPEL
SUSTENTÁVEL/
RECICLADO

CÓDIGO DE CONDUCTA
DEL PROVEEDOR
CÓDIGO DE CONDUTA
DO FORNECEDOR

ABASTECIMIENTO
RESPONSABLE
ABASTECIMENTO
RESPONSÁVEL

ENVASES
OPTIMIZADOS
EMBALAGEM
OTIMIZADA

65%
DE ELECTRICIDAD
PROCEDENTE DE FUENTES
RENOVABLES
65% DE ELECTRICIDADE
DE FONTES
RENOVÁVEIS

29%
DE REDUCCIÓN
DE REDUÇÃO

PRODUCCIÓN
ECOEFICIENTE
PRODUÇÃO
ECOEFICIENTE

ENCUESTA SOBRE EL COMPROMISO
DE LOS ASOCIADOS
INQUÉRITO DE ENVOLVIMENTO
ASSOCIADO

ACADEMIA
VANDEMOORTELE

COMPROMISO
CON LAS PERSONAS
COMPROMISSO
COM LAS PESSOAS

TASTY

INNOVACIÓN PARA UNA MEJOR
ELECCIÓN DE ALIMENTOS
INOVAÇÃO PARA MELHORES
ESCOLHAS ALIMENTARES

67% DE CERTIFICACIÓN GFSI SIN AVISO
67% DE CERTIFICAÇÃO GFSI NÃO ANUNCIADA

PRODUCTOS
DE CONFIANZA
PRODUTOS
DE CONFIANÇA

ESOS



NUESTROS COLABORADORES PERMANENTES
OS NOSSOS ASSOCIADOS PERMANENTES

4211

1468
2743

NUESTROS PRODUCTOS
OS NOSSOS PRODUTOS

4700





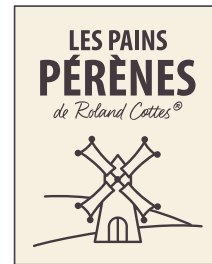
LANTERNA®

DESDE LA CUNA DEL MEDITERRÁNEO

DESDE O BERÇO
DO MEDITERRÁNEO

Desde Italia, cuna de las grandes civilizaciones del mediterráneo, nos llega todo el sabor y el temperamento italiano: focaccias y pizzas con ingredientes de primerísima calidad, fáciles y muy rápidas de hornear, con las que tus clientes se trasladarán a Italia en cada bocado.

Desde Itália, berço das grandes civilizações do mediterrâneo, chega-nos todo o sabor e o carácter italiano: focaccias e pizzas com ingredientes de primeiríssima qualidade, fáceis e muito rápidas na sua preparação no forno, com as quais os seus clientes viajarão até Itália em cada dentada.



LES PAINS PÉRÈNES DE ROLAND COTTES®

UNA EXQUISITA GAMA DE PANES PARA DELEITAR EL PALADAR DE LOS MÁS EXIGENTES

UMA DELICIOSA GAMA DE PÃES PARA
DELEITAR O PALADAR DOS MAIS EXIGENTES

Selecta gama de panes basados en recetas artesanales, con masa madre, semillas y frutos secos, cocidos en horno de piedra y con largas fermentaciones, siguiendo las recetas tradicionales de Roland Cottés. Panes de gran calidad para clientes exigentes.

Seleta gama de pães baseados em receitas artesanais, elaborados com massa lèveada, sementes e frutos secos, cozidos no forno de pedra e com longas fermentações, seguindo as receitas tradicionais de Roland Cottés. Pães de grande qualidade para clientes exigentes.



BANQUET D'OR®

**NUESTRA PASIÓN,
NUESTRA EXPERIENCIA**

A NOSSA PAIXÃO,
A NOSSA EXPERIÊNCIA

Banquet D'Or® nace de nuestra pasión por la bollería, pastelería y panadería. Un amplio surtido de productos con una marcada herencia francesa, que destaca por su alta calidad y por estar elaborados principalmente con mantequilla y con diferentes niveles de acabado: listos para fermentar, cocer o servir.

Banquet d'Or® nasce da nossa paixão pelos produtos de pastelaria e padaria. Um amplo sortido de produtos com uma marcada herança francesa, que se destaca pela sua elevada qualidade e por estarem elaborados principalmente com manteiga e com diferentes níveis de acabamento: prontos a fermentar, cozer ou servir.



BAKE'UP®

**LA TECNOLOGÍA MÁS INNOVADORA
DEL MERCADO**

A TECNOLOGIA MAIS INOVADORA
DO MERCADO

Dentro de Banquet d'Or®, encontrarás la renovada e increíble fórmula BAKE'UP®: una tecnología exclusiva que permite que las piezas de bollería ya pintadas fermenten y se desarrollen en el horno en tan solo 20 minutos y sin la necesidad de descongelar previamente. Una auténtica revolución tecnológica para que puedas disfrutar de bollería recién horneada a cualquier hora del día.

Dentro de Banquet d'Or®, encontrará a renovada e incrível fórmula BAKE'UP®: uma tecnologia exclusiva que permite que os produtos de pastelaria já pintados fermentem e cresçam no forno em apenas 20 minutos e sem a necessidade de descongelar previamente. Uma autêntica revolução tecnológica para que possa desfrutar dos produtos de pastelaria acabados de sair do forno a qualquer hora do dia.



MY ORIGINALS®

EL GENUINO SABOR AMERICANO

O GENUÍNO SABOR AMERICANO

Una exquisita gama de productos elaborados según las recetas americanas originales y con ingredientes de primera calidad: Doony's, muffins, cakes y brownies. Unos deliciosos productos que no necesitan preparación ni manipulación. ¡Tan sencillo como descongelar y listo!

Uma deliciosa gama de produtos elaborados segundo as receitas americanas originais e com ingredientes de primeira qualidade: Doony's, muffins, cakes e brownies. Uns deliciosos produtos que não necessitam de preparação nem de manipulação. Tão simples como descongelar e pronto a servir!



PANAVI®

**DONDE TRADICIÓN E INNOVACIÓN
VAN DE LA MANO**

ONDE A TRADIÇÃO E A INOVAÇÃO
VÃO LADO A LADO

Una amplia gama de bollería tradicional, elaborada según las recetas tradicionales, con ingredientes de alta calidad y adaptada a los tiempos actuales: croissants, ensaimadas, brioques, delicias, triángulos y cocas. Desayunos y meriendas que transportarán a tus clientes a la infancia.

Uma ampla gama de produtos de pastelaria tradicional, elaborada segundo as receitas tradicionais, com ingredientes de elevada qualidade e adaptada aos tempos modernos: croissants, ensaimadas, brioques, delícias, triângulos e cocas. Pequenos-almoços e lanches que transportarão os seus clientes à infância.

LEYENDAS | LENDAS



Margarina
Margarina



Pintado
Pintado



Mantequilla
Manteiga



Producto decorado
Produto decorado



Manteca
Banha



Bajo pedido
A pedido



Alliance
Alliance



Listo para comer
Pronto para comer



Aceite de oliva
Azeite de oliva



Masa madre
Massa-mãe



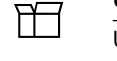
Vegano
Vegano



Peso crudo
Peso unitario



Tiempo descongelación
Tempo descongelação



Unidad caja
Unidad caixa



Tiempo cocción
Tempo cozedura



Peso caja
Peso caixa



Tiempo fermentación
Tempo fermentação



Cajas palet
Caixas palete



Precortado
Pré-cortado



Temp. cocción
Temp. cozedura



Precortado
Pré-cortado



Microondas
Microondas



Diámetro
Diâmetro



BOLLERÍA PASTELARIA

BOLLERÍA TRADICIONAL PASTELARIA TRADICIONAL	20
CROISSANTS CROISSANTS	20
CROISSANTS SALADOS CROISSANTS SALGADOS	24
NAPOLITANAS NAPOLITANAS	26
ENSAIMADAS ENSAIMADAS	27
ESPECIALIDADES DULCES ESPECIALIDADES DOCES	28
BASES BASES	29
<hr/>	
BOLLERÍA RÁPIDA PASTELARIA RÁPIDA	33
BAKE'UP BAKE'UP	33
CROISSANTS CROISSANTS	37
ESPECIALIDADES SALADAS ESPECIALIDADES SALGADAS	40
HOJALDRES FOLHADOS	42
ESPECIALIDADES DULCES ESPECIALIDADES DOCES	46
<hr/>	
BOLLERÍA LISTA PASTELARIA PRONTA	49
<hr/>	
PRODUCTOS DE TEMPORADA PRODUTOS DE ESTAÇÃO	51
TORTELES Y ROSCONES ROSCAS E TORTAS	51
COCAS BRIOCHE COCAS BRIOCHE	52
COCAS HOJALDRE COCAS MASSA FOLHADA	53
<hr/>	



BOLLERÍA | PASTELARIA

En la variedad está el gusto

Nuestros productos de bollería, todos con el sello de calidad Vandemoortele, se clasifican en dos familias: **Panavi**®, con su bollería tradicional, y **Banquet D'Or**®, un surtido inspirado en la bollería francesa y europea.

Una extensa gama de productos en los que encontramos bollería clásica, con el auténtico sabor de toda la vida, productos ya fermentados y, hasta incluso, croissants y “pains au chocolat”, listos para cocer gracias a nuestra innovadora fórmula **Bake'Up**®. Una tecnología exclusiva que encontrarás dentro de la familia **Banquet d'Or**® y que permite que las piezas de bollería fermenten y se desarrollen en el horno en tan solo **20 minutos**. Así de fácil: **del congelador al horno, ¡y listo!**

Una gran y deliciosa variedad de surtido que enamorará a todos tus clientes.

Na variedade está o gosto

Os nossos produtos de pastelaria, todos com o selo de qualidade Vandemoortele, dividem-se em duas grandes marcas: **Panavi**®, com os seus produtos de pastelaria tradicional e **Banquet D'Or**®, um sortido inspirado nos produtos da pastelaria francesa e europeia.

Uma extensa gama de produtos na qual encontramos produtos de pastelaria clássica, com o auténtico sabor de toda a vida, produtos já fermentados e, também, croissants e “pains au chocolat”, prontos para levar ao forno graças à nossa inovadora fórmula **Bake'Up**®. Uma tecnologia exclusiva que encontrará dentro da família **Banquet D'Or**® e que permite que os produtos fermentem e cresçam no forno em **apenas 20 minutos**. Super fácil: **do congelador ao forno e está pronto!**

Uma grande e deliciosa variedade de sortido que fará as delícias de todos os seus clientes.

CROISSANTS - CROISSANTS

CROISSANT ARTESANO PLUS
CROISSANT ARTESANAL PLUS



28844

100 g	64	6,4 kg
8 x 8	-	110 min
14 min	180°	

CROISSANT ARTESANO
CROISSANT ARTESANAL



48759

85 g	50	4,25 kg
8 x 13	20 min	90-110 min
14 min	180°	

CROISSANT ARTESANO
CROISSANT ARTESANAL



47528

85 g	90	7,65 kg
8 x 8	-	90-110 min
14 min	180°	

CROISSANT SELECTO ARTESANO
CROISSANT SELETO ARTESANAL



42461

85 g	45	3,83 kg
8 x 16	-	140 min
12 min	180°	

CROISSANT ARTESANO
CROISSANT ARTESANAL



28843

85 g	90	7,65 kg
8 x 8	-	110 min
12 min	180°	

CROISSANT ARTESANO
CROISSANT ARTESANAL



28840

70 g	110	7,7 kg
8 x 8	-	110 min
12 min	180°	

CROISSANTS - CROISSANTS

CROISSANT ARTESANO CROISSANT ARTESANAL



28362

65 g

210

13,65 kg

8 x 6

30 min

75-90 min

18 min

210-220°

MINI CROISSANT ARTESANITO MINI CROISSANT ARTESANITO



45470 / 51690

25 g

200

5 kg

8 x 8 / 8 x 13

-

35-45 min

12 min

180°

CROISSANT 27% MTQ CROISSANT 27% MTG



28671

70 g

150

10,5 kg

8 x 8

30 min

150 min

14-16 min

180°

CROISSANT RECTO CROISSANT RETO



43240

45 g

222

10 kg

8 x 8

-

60-75 min

12 min

180°



CROISSANTS - CROISSANTS

MINI CROISSANT MINI CROISSANT



30017

25 g	200	5 kg
8 x 16	30 min	110 min opcional
10 min	180°	

MINI CROISSANT RECTO MINI CROISSANT RETO



44907

25 g	240	6 kg
8 x 13	-	35-45 min
12 min	180°	

MINI CROISSANT RECTO MINI CROISSANT RETO



28836

20 g	450	9 kg
8 x 8	30 min	75 min
12 min	180°	

MINI CROISSANT MINI CROISSANT



4201

20 g	350	7 kg
8 x 10	20 min	60 min opcional
10-12 min	180-190°	



CROISSANTS - CROISSANTS

CROISSANT RECTO EXTRA CHOCO CROISSANT RETO EXTRA CHOCO



28855

120 g	80	9,6 kg
8 x 8	-	110 min
14 min	180°	

CROISSANT CHOCO BOMBÓN CROISSANT BOMBOM



44504

110 g	45	4,95 kg
8 x 16	-	110 min
14 min	180°	

CROISSANT RECTO CHOCO CROISSANT RETO CHOCO



28845

80 g	120	9,6 kg
8 x 8	-	110 min
14 min	180°	

MINI CROISSANT RECTO CREMA MINI CROISSANT RETO CREME



41151

30 g	166	5 kg
8 x 16	-	35-45 min
12 min	180°	

MINI CROISSANT RECTO CHOCO MINI CROISSANT RETO CHOCO



41152

25 g	200	5 kg
8 x 16	-	35-45 min
12 min	180°	

CROISSANTS SALADOS - CROISSANTS SALGADOS

CROISSANT RECTO PLUS BIKINI CROISSANT RETO PLUS MISTO



43738

120 g	40	4,8 kg
8 x 16	-	110 min
14 min	180°	

CROISSANT RECTO BIKINI CROISSANT RETO MISTO



29010

100 g	90	9 kg
8 x 8	-	110 min
14 min	180°	

CROISSANT RECTO FRANKFURT CROISSANT RETO SALSICHA



28987

100 g	45	4,5 kg
8 x 16	-	110 min
14 min	180°	

CROISSANT RECTO SOBRASADA CROISSANT RETO SOBRASSADA



28988

90 g	45	4,05 kg
8 x 16	-	110 min
14 min	180°	

SURTIDO MINI RECTOS SALADOS (bikini, atún, frankfurt, sobrasada y tortilla) SORTIDO MINI CROISSANTS SALGADOS (fiambre e queijo, atum, salsicha, sobrassada e tortilha)



44526

28-29 g	165	5 kg
8 x 13	-	35-45 min
12 min	180°	

MINI CROISSANT RECTO TORTILLA MINI CROISSANT RETO TORTILHA



47476

33 g	152	5 kg
8 x 16	-	35-45 min
12 min	180°	

CROISSANTS SALADOS - CROISSANTS SALGADOS

MINI CROISSANT RECTO FRANKFURT MINI CROISSANT RETO SALSICHA



47478

30 g	167	5 kg
8 x 16	-	35-45 min
12 min	180°	

MINI CROISSANT RECTO ATÚN MINI CROISSANT RETO ATUM



47479

30 g	167	5 kg
8 x 16	-	35-45 min
12 min	180°	

MINI CROISSANT RECTO SOBRASADA MINI CROISSANT RETO SOBRASSADA



47480

30 g	167	5 kg
8 x 16	-	35-45 min
12 min	180°	

MINI CROISSANT RECTO BIKINI MINI CROISSANT RETO MISTO



47477

28 g	179	5 kg
8 x 16	-	35-45 min
12 min	180°	

LIBRO MIXTO MISTO QUADRADO



48386

110 g	60	6,6 kg
8 x 13	-	120 min
14-16 min	180°	

NAPOLITANA BIKINI NAPOLITANA MISTA



43742

100 g	50	5 kg
8 x 16	60 min	105 min
12 min	180°	

NAPOLITANAS - NAPOLITANAS

GRAN NAPOLITANA CHOCO GRAN NAPOLITANA CHOCO



42201

140 g

50

7 kg

8 x 13

30 min

105 min

15 min

180°

NAPOLITANA CREMA NAPOLITANA CREME



28807

120 g

50

6 kg

8 x 15

60 min

105 min

12 min

180°

NAPOLITANA PLUS CHOCO NAPOLITANA PLUS CHOCO



28808

120 g

50

6 kg

8 x 15

30 min

105 min

14 min

180°

NAPOLITANA CHOCO NAPOLITANA CHOCO



29427

100 g

50

5 kg

8 x 16

30 min

105 min

12 min

180°

ENSAIMADAS - ENSAIMADAS



ENSAIMADA CABELLO ENSAIMADA CHILA



28862

140 g

54

7,56 kg

8 x 8

30 min

180 min

8 min

180°

ENSAIMADA PLUS ENSAIMADA PLUS



47650

125 g

30

3,75 kg

8 x 13

30 min

180 min

8 min

180°

ENSAIMADA NORMAL ENSAIMADA NORMAL



28859

95 g

60

5,7 kg

8 x 8

30 min

180 min

6 min

180°

MINI ENSAIMADA MINI ENSAIMADA



47648 / 51691

37 g

135

5 kg

8 x 8 / 8 x 13

30 min

120 min

5 min

180°

MINI ENSAIMADA ARTESANA MINI ENSAIMADA ARTESANAL



28857

37 g

270

10 kg

8 x 8

30 min

150 min

5 min

180°

ESPECIALIDADES DULCES - ESPECIALIDADES DOCES

BRIOCHE
BRIOCHE



28803

60 g	83	5 kg
8 x 16	30 min	120 min
6 min	180°	

MINI BRIOCHE
MINI BRIOCHE



28802

30 g	167	5 kg
8 x 16	30 min	120 min
6 min	180°	

MINI TWIST CHOCO-CREMA
MINI TWIST CHOCO-CREME



29412

40 g	100	4 kg
8 x 16	-	110 min
18 min	170°	

MONTERRATINAS
MONTERRATINAS



28828

100 g	80	8 kg
8 x 11	30 min	60 min
12 min	180°	

TRONQUITO CREMA
TRONQUINHO CREME



28809

70 g	100	7 kg
8 x 13	30 min	40 min
12 min	180°	

TRONQUITO CHOCO
TRONQUINHO CHOCO



28810

70 g	100	7 kg
8 x 13	30 min	40 min
12 min	180°	

BASES - BASES

BASE CROISSANT 6 mm BASE CROISSANT 6 mm



41419

1000 g	10	10 kg
4 x 12	30 min	90 min
14 min	180°	

TRIÁNGULO PLUS 10 mm TRIÂNGULO PLUS 10 mm



29012

85 g	100	8,5 kg
8 x 8	30 min	90 min
10 min	180°	

TRIÁNGULO 10 mm TRIÂNGULO 10 mm



29011

70 g	120	8,4 kg
8 x 8	30 min	90 min
10 min	180°	

BASE DE HOJALDRE 6 mm BASE MASSA FOLHADA 6 mm



41418

1000 g	10	10 kg
4 x 12	30 min	-
25 min	190°	

PLACA DE HOJALDRE 3,5 mm (53 x 32) BASE MASSA FOLHADA 3,5 mm (53 X 32)



21419

910 g	11	10,01 kg
4 x 16	15 min	-
20-25 min	220°	

PLACA DE HOJALDRE 2,8 mm PLACA DE MASSA FOLHADA 2,8 mm



21500

714 g	14	10 kg
4 x 16	5 min	-
20-25 min	190-220°	

BASES - BASES

PLACA DE HOJALDRE 2,5 mm
PLACA DE MASSA FOLHADA 2,5 mm



4750

625 g

16

10 kg

4 x 16

5 min

-

20-25 min

190-220°

BASE DE HOJALDRE 6 mm
BASE MASSA FOLHADA 6 mm



29001

600 g

12

7,2 kg

8 x 12

30 min

-

25 min

190°

CONSEJO - CONSELHO

1



2



3



4



5



6



7



8



9



PLACAS DE HOJALDRE - PLACAS DE MASSA FOLHADA

PLACAS DE HOJALDRE | PLACAS DE MASSA FOLHADA

El éxito de las Placas de Hojaldre Vandemoortele se debe a la gran calidad de sus ingredientes. Logra unos resultados espectaculares con nuestra variedad de placas, disponibles en diferentes formatos y materias primas como la margarina o mantequilla.

O éxito das Placas de Massa Folhada Vandemoortele devesse a grande qualidade dos seus ingredientes. Atinge resultados espetaculares com a nossa variedade de placas, disponíveis em diferentes formatos e materia prima como a margarina ou manteiga.



PAG. 30

SUGERENCIA DE ELABORACIÓN
Y PRESENTACIÓN CON LA PLACA
DE HOJALDRE 2,5 MM

SUGESTÃO DE ELABORAÇÃO E
APRESENTAÇÃO COM A FOLHA
DE MASSA FOLHADA
DE 2,5 MM



PAG. 35
PAIN AU CHOCOLAT
PÃO DE CHOCOLATE



¡LA RENOVADA GENERACIÓN BAKE'UP® YA ESTÁ AQUÍ!

Presentamos la última generación de **Bake'Up®**, nuestra tecnología más innovadora para croissants y pains au chocolat.

Su lanzamiento en el año 2000 supuso una auténtica revolución en el sector.

Ahora hemos renovado la fórmula incorporando nuevos arcos en la bollería, para obtener productos más regulares.

En tan solo 20 minutos se pueden conseguir piezas exquisitas de color dorado, con capas bien diferenciadas y el sabor de la auténtica bollería tradicional francesa.

Además, tienen la ventaja de que en crudo su tamaño es hasta 3 veces inferior a un producto prefermentado, para poder disfrutarlos en cualquier momento.

Descubre la nueva generación **Bake'Up®**

A RENOVADA GERAÇÃO BAKE'UP® JÁ ESTÁ AQUI!

Apresentamos a última geração de **Bake'Up®**, a nossa tecnologia mais inovadora para croissants e pains au chocolat.

O seu lançamento em 2000 **supôs uma autêntica revolução no sector.**

Agora renovámos a fórmula incorporando novos arcos nos produtos de pastelaria, para obtermos produtos mais regulares.

Em apenas 20 minutos obtêm-se porções deliciosas de cor dourada, com camadas bem diferenciadas e com o sabor da autêntica pastelaria tradicional francesa.

Para além disso, têm a vantagem de que em cru o seu tamanho é até 3 vezes inferior a um produto pré-fermentado, para poderem ser desfrutados a qualquer momento.

Descubra nova geração **Bake'Up®**



CASTELLANO



PORTUGUÊS



**NO DESCONGELAR,
NO FERMENTAR,
NO GLASEAR**

¡Elaboraciones listas en 18-25 minutos! Bollería pintada con huevo lista para cocer.

NÃO DESCONGELAR,
NÃO FERMENTAR,
NÃO GLACEAR

Elaborações prontas em 18-25 minutos! Produtos de pastelaria pincelados com ovo e prontos para ir ao forno.



**MENOS VOLUMEN, MÁS
AHORRO DE ESPACIO**

Su tamaño en crudo es tres veces inferior a la bollería prefermentada, permitiendo almacenar más productos y disponer de mayor surtido.

MENOS VOLUME, MAIOR
POUPANÇA DE ESPAÇO

O seu tamanho antes da cozedura, até 3 vezes inferior ao dos pastéis pré-fermentados, permite armazenar mais produtos num espaço menor, para poder oferecer um maior sortido.



CONSUMIDOR FELIZ

Su rápida y fácil preparación permite hornear lotes más pequeños y más frescos para tus clientes, con menor merma para tu negocio.

CONSUMIDOR FELIZ

A sua preparação fácil e rápida permite levar ao forno lotes mais pequenos e frescos durante todo o dia à disposição dos seus clientes e menos desperdício para o seu negócio.



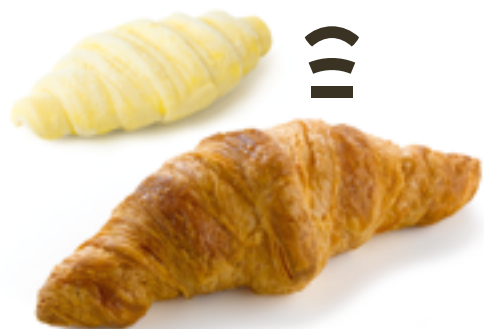
**AMPLIA VARIEDAD
DE POSIBILIDADES**

AMPLA VARIEDADE DE
POSSIBILIDADES



**ALTA CALIDAD
GARANTIZADA**

ELEVADA QUALIDADE
GARANTIDA



BAKE'UP - BAKE'UP

CROISSANT BAKE'UP MANTEQUILLA 80 G
CROISSANT BAKE'UP MANTEIGA 80 G



28297

80 g	70	5,6 kg
8 x 14	-	-
20-30 min	170-175°	

CROISSANT BAKE'UP MARGARINA 80 G
CROISSANT BAKE'UP MARGARINA 80 G



43037

80 g	70	5,6 kg
8 x 14	-	-
20-30 min	170-175°	

CROISSANT BAKE'UP MANTEQUILLA 60 G
CROISSANT BAKE'UP MANTEIGA 60 G



28924

60 g	100	6 kg
8 x 14	-	-
20-30 min	170-175°	

CROISSANT BAKE'UP MARGARINA 60 G
CROISSANT BAKE'UP MARGARINA 60 G



29202

60 g	180	10,8 kg
8 x 8	-	-
20-30 min	170-175°	

CROISSANT BAKE'UP MANTEQUILLA 40 G
CROISSANT BAKE'UP MANTEIGA 40 G



31109

40 g	130	5,2 kg
8 x 14	-	-
25-30 min	160-165°	

CROISSANT BAKE'UP MARGARINA 40G
CROISSANT BAKE'UP MARGARINA 40 G



36064

40 g	130	5,2 kg
8 x 14	-	-
25-30 min	160-165°	

BAKE'UP - BAKE'UP

MINI CROISSANT RECTO BAKE'UP MANTEQUILLA 25 G MINI CROISSANT RETO BAKE'UP MANTEIGA 25 G



29126	25 g	200	5 kg
	8 x 14	-	-
	20-22 min	170-175°	

MINI CROISSANT RECTO BAKE'UP MARGARINA 25 G MINI CROISSANT RETO BAKE'UP MARGARINA 25 G



29199	25 g	200	5 kg
	8 x 12	-	-
	20-22 min	170-175°	

SUISSE CHOCO SUÍÇO CHOCO



29117	120 g	50	6 kg
	8 x 14	-	-
	18-20 min	190°	

PAIN AU CHOCOLAT PÃO DE CHOCOLATE



28298	75 g	70	5,25 kg
	8 x 14	-	-
	20-30 min	170-175°	

MINI PAIN AU CHOCOLAT MINI PÃO DE CHOCOLATE



36939	30 g	180	5,4 kg
	8 x 14	-	-
	20-22 min	170-175°	

BAKE'UP - BAKE'UP

En crudo, su tamaño es hasta 3 veces más pequeño que un producto prefermentado.

Em cru o seu tamanho é até 3 vezes mais pequeno do que um produto fermentado.





CROISSANTS - CROISSANTS

CROISSANT MTQ 70 g CROISSANT MTG 70 g



37003

70 g	96	6,72 kg
8 x 6	15 min	-
14-18 min	190-200°	

CROISSANT RECTO CROISSANT RETO



12385

60 g	100	6 kg
8 x 6	20 min	-
20-25 min	180-190°	

CROISSANT DÉLICIEUX CROISSANT DÉLICIEUX



38219

60 g	100	6 kg
8 x 6	15 min	-
14-18 min	160-180°	

MINI CROISSANT RECTO MINI CROISSANT RETO



28372

25 g	100	2,5 kg
8 x 15	-	-
16 min	170-180°	

CROISSANT COCIDO CROISSANT COZIDO



12396

54 g	36	1,94 kg
8 x 7	30 min	-
-	-	

CONSEJO – CONSELHO

Hornear de 2 a 3 minutos para que quede más crujiente y sabroso.

Cozer no forno durante 2 a 3 minutos para ficar mais crocante e saboroso.

CROISSANTS - CROISSANTS

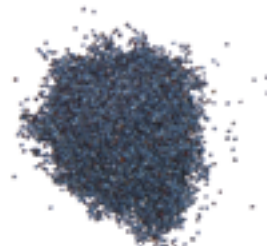
CROISSANT RECTO MULTISEMILLAS CROISSANT RETO MULTISEMENTES



48530

80 g	54	4,32 kg
8 x 7	30 min	-
20-25 min	160-210°	

SEMILLAS DE CALABAZA SEMENTES DE ABÓBORA



LINAZA NEGRA LINHAÇA CASTANHO



LINAZA AMARILLA LINHAÇA AMARELO



SÉSAMO SÉSAMO



SEMILLAS DE GIRASOL SEMENTES DE GIRASSOL

CROISSANT COURBÉ MULTICEREALES CROISSANT CURVO MULTICEREAIS



43482

80 g	90	7,2 kg
8 x 5	20-30 min	-
20 min	180°	

CROISSANT RECTO CHOCO CROISSANT RETO CHOCO



50097

100 g	60	6 kg
8 x 7	30 min	-
20-25 min	200°	

CROISSANT RECTO RELLENO CREMA AVELLANA CROISSANT RECHEADO CREME DE CHOCOLATE E AVELÃS



40808

100 g	60	6 kg
8 x 7	30 min	-
20-25 min	160-180°	

CROISSANTS - CROISSANTS

CROISSANT RELLENO FRAMBUESA CROISSANT RECHEADO FRAMBOESA



50198

100 g	60	6 kg
8 x 7	20 min	-
20-25 min	165-175°	

CROISSANT RECTO CHOCO CROISSANT RETO CHOCO



39507

85 g	70	5,95 kg
8 x 7	30 min	-
20-25 min	200-210°	

MINI CROISSANT CHOCO Y AVELLANAS MINI CROISSANT CHOCO E AVELÃS



37912

40 g	120	4,8 kg
8 x 8	15 min	-
13-15 min	170-180°	



ESPECIALIDADES SALADAS - ESPECIALIDADES SALGADAS

CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO
CROISSANT DE FIAMBRE E QUEIJO



22675

105 g	64	6,72 kg
6 x 10	20 min	-
20-25 min	180-190°	

BIKINI GIGANTE BECHAMEL
TOSTA MISTA GIGANTE BECHAMEL



23859

220 g	24	5,28 kg
8 x 8	20 min	-
12 min	180-190°	

TRIÁNGULO JAMIQUES
TRIÂNGULO FIAMBRE E QUEIJO



42984

135 g	50	6,75 kg
8 x 13	10-15 min	-
20 min	190-200°	

DELICIAS BIKINI
DELÍCIAS MISTO



28991

20 g	250	5 kg
8 x 16	30 min	-
12 min	180°	

DELICIAS ATÚN
DELÍCIAS ATUM



28980

20 g	250	5 kg
8 x 16	30 min	-
12 min	180°	

DELICIAS SALADAS VARIAS (atún, jamón y queso, sobrasada, paté y salmón)
DELÍCIAS SALGADAS VARIADAS (atum, fiambre e queijo, sobrasada, paté e salmão)



47666

20 g	300	6 kg
8 x 13	30 min	-
12 min	180°	

ESPECIALIDADES SALADAS - ESPECIALIDADES SALGADAS

DELICIAS VARIADAS MARG (salmón, atún, jamón y queso y paté)

DELÍCIAS VARIADAS MARG (salmão, atum, fiambre e queijo e patê)



41682

20 g	500	10 kg
8 x 8	30 min	-
12 min	180°	

SALADITOS (pavo curry, jamón y queso, carne picada, salmón y es pinacas y ricotta)

SALGADINHOS (peru caril, fiambre e queijo, carne picada, salmão e espinafre e ricotta)



81422

21,6 g	140	3,08 kg
11 x 11	-	-
15-18 min	220°	



HOJALDRES - FOLHADOS

HERRADURA CREMA FERRADURA CREME



41157

170 g	30	5,1 kg
8 x 16	30 min	-
25 min	190°	

HERRADURA CABELLO FERRADURA CHILA



43735

170 g	30	5,1 kg
8 x 16	30 min	-
25 min	190°	

HERRADURA CHOCO FERRADURA CHOCO



41158

170 g	30	5,1 kg
8 x 16	30 min	-
25 min	190°	

CAÑA CREMA CANA CREME



43739

120 g	50	6 kg
8 x 15	30 min	-
25 min	190°	

CAÑA CABELLO CANA CHILA



28816

120 g	50	6 kg
8 x 15	30 min	-
25 min	190°	

CAÑA CHOCO CANA CHOCO



43737

120 g	50	6 kg
8 x 15	30 min	-
25 min	190°	

HOJALDRES - FOLHADOS

PALMERA DE MANTEQUILLA PALMIER DE MANTEIGA



28615

110 g	90	9,9 kg
8 x 10	30 min	-
25 min	190°	

PALMERA PALMIER



28814

115 g	40	4,6 kg
8 x 16	30 min	-
24 min	180°	

TARTA DE MANZANA TARTE DE MAÇÃ



50061

130 g	27	3,51 kg
8 x 15	30 min	-
20 min	190°	

TARTA DE MANZANA TARTE DE MAÇÃ



28642

130 g	27	3,51 kg
8 x 15	60 min	-
20 min	190°	

CRESTA DE MANZANA FOLHADO DE MAÇÃ



38343

100 g	54	5,4 kg
8 x 16	60 min	-
20-25 min	200°	

CRESTA DE MANZANA ALLIANCE FOLHADO DE MAÇÃ ALLIANCE



34843

100 g	54	5,4 kg
8 x 14	60 min	-
20-25 min	190-200°	

HOJALDRES - FOLHADOS

MINI CRESTA DE MANZANA MINI FOLHADO DE MAÇÃ



35430

40 g	150	6 kg
8 x 13	60 min	-
15 min	200°	

LAZO CREMA LAÇO CREME



28864

130 g	48	6,24 kg
8 x 8	30 min	-
20 min	190°	

CRESTA CHOCO-AVELLANAS FOLHADO CHOCO-AVELÃS



50847

100 g	36	3,6 kg
8 x 16	60 min	-
20-25 min	200°	

LAZO CHOCO LAÇO CHOCO



28865

130 g	48	6,24 kg
8 x 8	30 min	-
20 min	190°	



BOLLERIA - PASTELARIA

DOONY'S Y MUFFINS
DOONY'S E MUFFINS

PASTELERIA - PASTELARIA

FOCACCIAS Y PIZZAS - FOCACCIAS E PIZZAS

PANADERIA - PADARIA

ESPECIALIDADES DULCES - ESPECIALIDADES DOCES

TRIÁNGULO CHOCO
TRIÂNGULO CHOCO



42983

130 g	50	6,5 kg
8 x 14	10-15 min	-
20 min	190-200°	

TRENZA DE CREMA
FOLHADO DE CRÈME



51581

95 g	72	6,84 kg
8 x 7	30-60 min	-
20-25 min	200-210°	

REJA DE MANZANA Y CREMA
TARTE GRELHA DE MAÇÃ E CREME



12896

110 g	46	5,06 kg
8 x 10	-	-
18-20 min	190°	

TWIST CHOCO-CREMA
TWIST CHOCO-CREME



22289

100 g	56	5,6 kg
8 x 7	20 min	-
18-22 min	180-190°	

CARACOLA PASAS
CARACOL PASSAS



28394

100 g	60	6 kg
8 x 7	30-40 min	-
18-25 min	185°	

MINI CARACOLA DE PASAS
MINI CARACOL DE PASSAS



47667

30 g	150	4,5 kg
8 x 12	-	-
16 min	170-210°	

ESPECIALIDADES DULCES - ESPECIALIDADES DOCES

MAPLE PECAN TRADICIONAL MAPLE PEÇÃ TRADICIONAL



49997

98 g	48	4,7 kg
8 x 12	25 min	-
25 min	180-190°	

MAPLE PECAN MAPLE PEÇÃ



49868

98 g	72	7,06 kg
8 x 7	30 min	-
20-25 min	160-210°	

MINI MAPLE PECAN MINI MAPLE PEÇÃ



47917

40 g	96	3,84 kg
8 x 12	30 min	-
16 min	160-180°	

DELICIAS CREMA DELÍCIAS CREME



28811

20 g	250	5 kg
8 x 16	30 min	-
12 min	180°	

DELICIAS CHOCO DELÍCIAS CHOCO



28875

20 g	250	5 kg
8 x 16	30 min	-
12 min	180°	



BOLLERÍA LISTA - PASTELARIA PRONTA

XUXO CREMA GRANDE XUXO CREME GRANDE



46342

110 g

12

1,32 kg

6 x 25

30 min

-

-

-

XUXO BOMBÓN XUXO BOMBOM



46341

58 g

24

1,39 kg

6 x 25

30 min

-

-

-

XUXO CREMA XUXO CREME



46340

51 g

33

1,68 kg

6 x 25

30 min

-

-

-

GOFRE AZÚCAR GAUFRE AÇÚCAR



81295

115 g

50

5,75 kg

4 x 15

4 h

-

-

-

MINI GOFRE MINI GAUFRE



81393

35 g

110

3,85 kg

8 x 9

1 h Temp.Ambiente

-

-

Nuestra bollería lista, deliciosos y atractivos productos, elaborados con ingredientes de máxima calidad, totalmente acabados y decorados.

A nossa pastelaria pronta é constituída por produtos deliciosos e apelativos, elaborados com ingredientes da máxima qualidade, completamente acabados e decorados.



TORTELES Y ROSCONES - ROSCAS E TORTAS

TORTEL DE REYES
BOLO REI



28766

1000 g	6	6 kg
4 x 7	30 min	120 min
14 min	170°	

TORTEL DE REYES
BOLO REI



28767

500 g	12	6 kg
4 x 7	30 min	120 min
14 min	170°	

TORTEL DE REYES
BOLO REI



28768

250 g	24	6 kg
8 x 8	30 min	120 min
12 min	170°	

ROSCÓN
ROSCA



28658

500 g	12	6 kg
8 x 8	30 min	120 min
14 min	170°	

COCAS BRIOCHE - COCAS BRIOCHE

COCA - BRIOCHE CREMA-CEREZA

COCA - BRIOCHE CREME-CEREJA



28764

700 g	12	8,4 kg
4 x 7	30 min	120 min
16 min	160°	

COCA - BRIOCHE FRUTA

COCA - BRIOCHE FRUTA



28762

500 g	21	10,5 kg
4 x 7	30 min	120 min
16 min	160°	

COCA - BRIOCHE SIN FRUTA

COCA - BRIOCHE SEM FRUTA



28758

1000 g	12	12 kg
4 x 7	30 min	120 min
18 min	160°	

COCA - BRIOCHE SIN FRUTA

COCA - BRIOCHE SEM FRUTA



28759

500 g	22	11 kg
4 x 7	30 min	120 min
16 min	160°	

COCA - BRIOCHE SIN FRUTA

COCA - BRIOCHE SEM FRUTA



28760

250 g	30	7,5 kg
8 x 8	30 min	120 min
14 min	160°	

BASE BRIOCHE

BASE BRIOCHE



28757

450 g	26	11,7 kg
4 x 7	30 min	120 min
12 min	180°	

COCAS HOJALDRE - COCAS MASSA FOLHADA

COCA HOJALDRE CHICHARRONES COCA MASSA FOLHADA TORRESMOS


41420

1000 g	10	10 kg
4 x 12	30 min	-
25 min	180°	

COCA HOJALDRE Y CREMA COCA MASSA FOLHADA E CREME


28823

1050 g	6	6,3 kg
8 x 15	30 min	-
40 min	170°	

COCA HOJALDRE CABELLO COCA MASSA FOLHADA CHILA


28825

1000 g	6	6 kg
8 x 15	30 min	-
25 min	180°	

COCA HOJALDRE CHICHARRONES COCA MASSA FOLHADA TORRESMOS


29002

500 g	14	7 kg
8 x 13	30 min	-
25 min	180°	

CONSEJO - CONSELHO

Las cocas sin fruta vienen sin decorar. Una vez descongeladas y fermentadas, píntalas con huevo, añade piñones* y azúcar. Hornea y, ¡listo!

*previamente remojados en agua durante 30-40 minutos.

As cocas sem fruta vêm por decorar. Após terem sido descongeladas e fermentadas, pinte-as com ovo, coloque por cima piñones* e açúcar. Leve ao forno e estarão prontas!

*previamente colocadas de molho durante 30-40 minutos.



COCA DE CHOCO COCA DE CHOCO


43386

800 g	12	9,6 kg
8 x 9	30 min	-
20 min	180°	



Recupera el sabor de toda la vida con la bollería tradicional

LA OPCIÓN MÁS DELICIOSA PARA EMPEZAR EL DÍA CON EL DULCE SABOR DE LA TRADICIÓN

Las tendencias gastronómicas van rotando cada año, pero siempre hay algo que se mantiene más allá de modas y novedades: el sabor tradicional. En el ámbito del desayuno, los clásicos se reivindican como un pilar inamovible del primer momento del día.

Da igual cómo sea la rutina de cada mañana, desde un bocado rápido de camino al trabajo hasta un desayuno pausado y sin prisas, el sabor de la bollería tradicional es una de las opciones más elegidas.

Sin duda alguna, el [Croissant Artesano](#) (ref. 47528) es el rey indiscutible, pero para aquellos que quieran ir un paso más allá, pueden probar el resto de variedades tan apetecibles como el [Croissant Recto Extra Choco](#) (ref. 28855) o el [Croissant Recto Multisemillas](#) (ref. 48530) con combinación de semillas de calabaza, de linaza, de girasol y sésamo.

Se puede completar esta deliciosa oferta matutina con productos más novedosos, pero siempre partiendo de ese gusto por lo tradicional a partir de ingredientes de calidad. Hablamos de sabores tan reconocibles como el crujiente del buen hojaldre, las cremas y rellenos de chocolate, avellanas o crema pastelera, materializados en opciones muy apetecibles como las napolitanas ([choco](#): ref. 29427, [crema](#): ref. 28807) y otras especialidades dulces como el [Twist choco-crema](#) (ref. 22289) o la recién llegada [Cresta choco-avellanas](#) (ref. 50847).

Recupere o sabor de toda a vida com os produtos de pastelaria tradicional

A OPÇÃO MAIS DELICIOSA PARA COMEÇAR O DIA COM O DOCE SABOR DA TRADIÇÃO

As tendências gastronómicas vão mudando de ano para ano, mas sempre há algo que se mantém para além das modas e novidades: o sabor tradicional. No âmbito do pequeno-almoço, os clássicos são reivindicados como um pilar inamovível do primeiro momento do dia.

Não importa qual é a rotina de cada manhã, desde uma sande rápida a caminho do trabalho até um pequeno-almoço pausado e sem pressas, o sabor dos produtos da pastelaria tradicional são uma das opções mais escolhidas.

Sem dúvida alguma, o [Croissant Artesanal](#) (ref. 47528) é o rei indiscutível, mas para aqueles que querem ir um passo mais longe, podem experimentar as restantes variedades tão apetecíveis como o [Croissant Reto Extra Choco](#) (ref. 28855) ou o [Croissant Reto Multisementes](#) (ref. 48530) com combinação de sementes de abóbora, de linhaça, de girassol e sésamo.

Pode-se completar esta deliciosa oferta matinal com produtos mais inovadores, mas sempre partindo desse gosto pelo tradicional a partir de ingredientes de qualidade. Falamos de sabores tão reconhecíveis como o crocante da massa folhada, os cremes e recheios de chocolate, avelãs ou creme de pasteleiro, materializados em opções muito apetecíveis como as napolitanas ([choco](#): ref. 29427, [creme](#): ref. 28807) e outras especialidades doces como o [Twist choco-creme](#) (ref. 22289) ou a recém-chegada [Folhado choco-avelãs](#) (ref. 50847).



DOONY'S Y MUFFINS

DOONY'S E MUFFINS

DOONY'S | DOONY'S 60

MUFFINS | MUFFINS 62



DOONY'S Y MUFFINS | DOONY'S E MUFFINS

El dulce y genuino sabor americano

Si hay algo de la comida estadounidense que triunfa en todo el mundo, ¡son sus irresistibles dulces!

Descubre **My Originals: Doony's y muffins**.

Una exquisita gama de productos, muy coloridos y atractivos visualmente, con un sabor y una textura que no dejará a nadie indiferente. Además, ya vienen acabados y decorados y no requieren de preparación o manipulación. ¡Tan sencillo como descongelar y listo!

¡Sorprende a todos tus clientes con el genuino y dulce sabor americano!

O doce e genuíno sabor americano

Se há algo na comida americana que triunfa em todo o mundo, são os seus irresistíveis doces!

Descubra **My Originals: Doony's e muffins**.

Uma saborosa gama de produtos, muito coloridos e atrativos visualmente, com um sabor e uma textura que não deixará ninguém indiferente. Além disso, já vêm terminados e decorados e não requerem preparação ou manipulação. Tão simples como descongelar e pronto a servir!

Surprenda todos os seus clientes com o genuíno e doce sabor americano!

DOONY'S Y MUFFINS - DOONY'S E MUFFINS



DOONY'S - DOONY'S


DOONY'S NATURE DOONY'S NATURE



14036

 44 g
 8 x 8



 72
 30-60 min



 3,17 kg


DOONY'S AZÚCAR CRISTALIZADO DOONY'S AÇÚCAR CRISTALIZADO



44347

 49 g
 8 x 12



 36 (3 x 12)
 30-60 min



 1,76 kg


DOONY'S GLASEADO DOONY'S GLACÉ



22252

 52 g
 8 x 12



 48
 30-60 min



 2,5 kg


DOONY'S CHOCOLATE DOONY'S CHOCOLATE



44477

 55 g
 8 x 11



 36 (3 x 12)
 30-60 min



 1,98 kg


DOONY'S CHOCOLATE (a granel) DOONY'S CHOCOLATE (a granel)



38813

 55 g
 8 x 8



 72
 30-60 min



 3,96 kg


DOONY'S CUBIERTO DE CHOCOLATE DOONY'S COBERTO DE CHOCOLATE



42383

 64 g
 6 x 12

 36 (3 x 12)
 30-60 min

 2,3 kg

DOONY'S - DOONY'S

DOONY'S FRESA DOONY'S MORANGO



44480
58 g 36 (3 x 12) 2,09 kg
8 x 11 30-60 min

DOONY'S VAINILLA BLANCA DOONY'S BAUNILHA BRANCA



44479
58 g 36 (3 x 12) 2,09 kg
8 x 13 30-60 min

CAJA MIXTA DOONY'S (surtido de 5 ref.) CAIXA MISTA DOONY'S (sortido de 5 ref.)



22761
55-58 g 60 3,44 kg
8 x 7 30-60 min

DOONY'S RELLENO CHOCO-AVELLANAS DOONY'S RECHEIO CHOCO-AVELÃS



47165
69 g 36 (3 x 12) 2,48 kg
8 x 11 30-60 min

DOONY'S RELLENO CHOCO DOONY'S RECHEIO CHOCO



45083
67 g 48 3,22 kg
8 x 10 90 min

MINI DOONY'S MINI DOONY'S



46620
22 g 90 1,98 kg
8 x 10 30-60 min

MUFFINS - MUFFINS

MUFFIN VAINILLA
MUFFIN BAUNILHA



21230
 82 g 40 3,28 kg
 8 x 10 30 min

MUFFIN VAINILLA CON CHIPS DE CHOCOLATE
MUFFIN BAUNILHA COM PEPITAS DE CHOCOLATE



22880
 82 g 40 3,28 kg
 8 x 10 30 min

MUFFIN CHOCOLATE
MUFFIN CHOCOLATE



21231
 82 g 40 3,28 kg
 8 x 10 30 min

MUFFIN ARÁNDANOS
MUFFIN MIRTILOS



21232
 82 g 40 3,28 kg
 8 x 10 30 min

CAJA MIXTA MINI MUFFINS
CAIXA MISTA MINI MUFFINS



42464
 15 g 150 2,25 kg
 8 x 10 30 min

MUFFIN RELLENO TRIPLE CHOCOLATE
MUFFIN RECHEADO TRIPLO CHOCOLATE



41587
 112 g 36 (3 x 12) 4,03 kg
 8 x 6 30 min

MUFFIN RELLENO CHOCOLATE, CARAMELO Y NUECES
MUFFIN RECHEADO CHOCOLATE, CARAMELO E NOZES



43752
 112 g 36 (3 x 12) 4,03 kg
 8 x 6 30 min

MUFFINS - MUFFINS

MUFFIN RELLENO MANZANA Y CANELA MUFFIN RECHEADO MAÇÃ E CANELA



41588

112 g

36 (3 x 12)

4,03 kg

8 x 6

30 min

MUFFIN RELLENO VAINILLA, CHOCO Y AVELLANA MUFFIN RECHEADO BAUNILHA, CHOCO E AVELÃ



41589

112 g

36 (3 x 12)

4,03 kg

8 x 6

30 min

MUFFIN RELLENO FRAMBUESA-LIMÓN MUFFIN RECHEADO FRAMBOESA-LIMÃO



41590

112 g

36 (3 x 12)

4,03 kg

8 x 6

30 min

MUFFIN RELLENO CREMA CHEESECAKE Y ARÁNDANOS MUFFIN RECHEADO CREME CHEESECAKE E MIRTILOS



43754

112 g

36 (3 x 12)

4,03 kg

8 x 6

30 min



La auténtica pastelería norteamericana, el bocado más irresistible

CUALQUIER MOMENTO ES PERFECTO PARA DISFRUTAR DE NUESTROS MUFFINS

¿Puede haber algo más goloso que dar un bocado a un muffin? Saborear ese relleno cremoso dentro de un bizcocho ligero y esponjoso es un pequeño placer que de vez en cuando es necesario.

Nuestra gama **My Originals**® te conecta con la auténtica pastelería norteamericana a través de productos elaborados fielmente según las recetas originales. Uno de los estándares del bakery norteamericano son los muffins, la versión yanqui de nuestra conocida magdalena, pero rellena de los sabores más espectaculares.

En **My Originals**® encontrarás un surtido muy variado lleno de tentaciones como el [Muffin relleno triple chocolate](#) (ref. 41587), el [Muffin relleno chocolate, caramelo y nueces](#) (ref. 43752), [Muffin relleno manzana y canela](#) (ref. 41588)... Infinitas opciones y posibilidades para disfrutar de ese pecado dulce.

A autêntica pastelaria norte-americana, a dentada mais irresistível

QUALQUER MOMENTO É PERFEITO PARA DESFRUTAR DOS NOSSOS MUFFINS

Pode haver algo mais delicioso que dar uma dentada num muffin? Saborear aquele recheio cremoso dentro de pão de ló leve e fofo é um pequeno prazer que de vez em quando é necessário.

A nossa gama **My Originals**® leva-o à autêntica pastelaria norte-americana através de produtos elaborados fielmente segundo as receitas originais. Um dos standards do bakery norte-americano são os muffins, a versão yanque da tão conhecida madalena, mas com recheio dos sabores mais espetaculares.

Em **My Originals**® encontrará um sortido muito variado cheio de tentações como o [Muffin com recheio de triplo chocolate](#) (ref. 41587), [Muffin com recheio de chocolate, caramelo e nozes](#) (ref. 43752) e o [Muffin com recheio de maçã e canela](#) (ref. 41588)... Infinitas opções e possibilidades para desfrutar de um momento doce.



PASTELERÍA

PASTELARIA

TARTAS Y CAKES | TARTES E CAKES 70

TARTAS RECTANGULARES | TARTES CUADRADOS 74

PASTELERÍA Y PLANCHAS | PASTELARIA E PRANCHAS 75



PASTELERÍA | PASTELARIA

Porque cada día hay algo que celebrar

En [Vandemoortele](#) creemos que cada día nos merecemos una pequeña recompensa. Por eso, ponemos a tu disposición una amplia gama de tartas muy atractivas visualmente, con una gran variedad de sabores, texturas y rellenos, y elaboradas únicamente con ingredientes de la mejor calidad.

Sorprende a todos con estas deliciosas tartas **redondas, cuadradas y rectangulares**, inspiradas en lo mejor de la pastelería europea y americana. ¡Tus clientes no se podrán resistir!

Porque todos os dias há algo para celebrar

Na [Vandemoortele](#) acreditamos que todos os dias merecemos uma pequena recompensa. Por isso, pomos à sua disposição uma ampla gama de bolos muito atrativos visualmente, com uma grande variedade de sabores, texturas e recheios, e elaborados apenas com ingredientes da melhor qualidade.

Surpreenda todos com estes deliciosos bolos **redondos, quadrados e retangulares**, inspirados no melhor da pasteleria europea e americana. Os seus clientes não conseguirão resistir!

TARTAS Y CAKES - TARTES E CAKES

CAKE DE ARÁNDANOS Y CHOCOLATE BLANCO
BOLO DE MIRTILOS E CHOCO BRANCO



47809

1400 g
 4
 5,6 kg
 12 x 6
 9 h nevera-frigorífico
 12
 26 cm

TARTA DE CHOCO Y FRUTOS ROJOS
TARTE DE CHOCO E FRUTOS VERMELHOS



27629

1250 g
 3
 3,75 kg
 6 x 12
 9 h nevera-frigorífico
 10
 31 cm

TARTA DE QUESO
TARTE DE QUEIJO



81190

1680 g
 1
 1,68 kg
 12 x 24
 6 h nevera-frigorífico
 14
 25 cm

CAKE RED VELVET
BOLO RED VELVET



47729

1350 g
 3
 4,05 kg
 12 x 6
 9 h nevera-frigorífico
 12
 26 cm

TARTA DE ZANAHORIA
TARTE DE CENOURA



47227

1380 g
 3
 4,14 kg
 12 x 6
 9 h nevera-frigorífico
 12
 26 cm

TARTA DE PLÁTANO
BOLO DE BANANA



50698

1200 g
 4
 4,8 kg
 12 x 6
 4 h nevera-frigorífico
 12
 26 cm

TARTAS Y CAKES - TARTES E CAKES

CAKE DE LIMA BOLO DE LIMA



47294

1350 g

4

5,4 kg

12 x 6

9 h nevera-frigorífico

12

26 cm

TARTA DE MANZANA TARTE DE MAÇÃ



27980

1250 g

6

7,5 kg

6 x 12

9 h nevera-frigorífico

10

26 min

TARTA DE MANZANA BRETONNE Y ALMENDRAS TARTE DE MAÇÃ BRETONNE E AMÊNDOAS



21034

1000 g

6

6 kg

4 x 10

9 h nevera-frigorífico

10

26 cm

CRUMBLE DE MANZANA Y CARAMELO CRUMBLE DE MAÇÃ E CARAMELO



47810

1800 g

4

7,2 kg

12 x 6

9 h nevera-frigorífico

12

26 cm

50-70 s microondas





TARTA DE MANZANA CLÁSICA
TARTE DE MAÇÃ CLÁSICA



47292

2030 g

4

8,12 kg

12 x 6

9 h nevera-frigorífico

12

26 cm

PRESENTADAS EN CAJAS
INDIVIDUALES
APRESENTADO EM CAIXAS
INDIVIDUAIS



TARTAS Y CAKES - TARTES E CAKES

AMERICAN APPLE PIE
RUSTIC APPLE PIE



50366

1800 g
 3
 5,4 kg
 12 x 6
 8 h Temp.Ambiente
 12
 26 cm
 20 h nevera-frigorífico

CAKE DE CHOCO BLANCO Y NUECES PECANAS
BOLO DE CHOCO BRANCO COM NOZES-PEÇÃS



47800

1570 g
 4
 6,28 kg
 12 x 6
 9 h nevera-frigorífico
 12
 26 cm

CAKE DE CHOCO Y CHOCO BLANCO
BOLO DE CHOCO E CHOCO BRANCO



47811

1100 g
 4
 4,4 kg
 12 x 6
 9 h nevera-frigorífico
 12
 26 cm

BIZCOCHO DOBLE CHOCO
BOLO DUPLO CHOCO



50980

1400 g
 3
 4,2 kg
 12 x 6
 9 h nevera-frigorífico
 12
 50-70 s microondas
 26 cm

CAKE TRIPLE CHOCOLATE
CAKE TRIPLO CHOCOLATE



50248

1320 g
 4
 5,28 kg
 12 x 6
 4 h nevera-frigorífico
 12
 26 cm

BIZCOCHO CHOCO Y NARANJA
BOLO CHOCO E LARANJA



50982

1400 g
 3
 4,2 kg
 12 x 6
 9 h nevera-frigorífico
 12
 50-70 s microondas
 25 cm

TARTAS RECTANGULARES - TARTES CUADRADOS

CAKE DE FRESAS NATURALES
CAKE DE MORANGO NATURAL



50964

2760 g 3 8,28 kg
 8 x 9 9 h nevera-frigorífico 24

PASTEL DE TOFFEE Y AVELLANAS
CAKE DE CARAMELO E AVELÃS



50859

2000 g 3 6 kg
 8 x 11 9 h nevera-frigorífico 21
 50-70 s microondas

CAKE CRUMBLE DE MANZANA
CAKE CRUMBLE DE MAÇÃ



51017

2700 g 3 8,1 kg
 8 x 11 9 h nevera-frigorífico 21
 50-70 s microondas

CAKE DE CHOCO Y COCO
CAKE DE CHOCO E COCO



50998

2500 g 3 7,5 kg
 8 x 11 3 h Temp.Ambiente 24
 50-70 s microondas

CAKE DE CHOCOLATE
CAKE DE CHOCOLATE



50854

2300 g 3 6,9 kg
 8 x 11 6 h nevera-frigorífico 24
 50-70 s microondas

ROCKY ROAD CAKE
ROCKY ROAD CAKE



51079

2760 g 3 8,28 kg
 8 x 11 4 h Temp.Ambiente 36
8 h nevera-frigorífico

PASTELERÍA Y PLANCHAS - PASTELARIA E PRANCHAS

BROWNIES CON CHIPS DE CHOCOLATE BROWNIES COM PEPITAS DE CHOCOLATE



81452

1680 g

2

3,36 kg

9 x 18

6 h nevera-frigorífico

24

ECLAIR ÉCLAIR



12166

40 g

72

2,88 kg

8 x 12

90 min

PROFITEROLES PROFITEROLES



12993

12,5 g

240

3 kg

8 x 12

60 min
nevera-frigorífico
30 min Temp.
Ambiente

PLANCHA DE BIZCOCHO PRANCHA DE BOLO



43486

450 g

12

5,4 kg

4 x 13

45 min
nevera-frigorífico

-





La reina de las tartas de fruta

DESCUBRE NUESTRO AMPLIO SURTIDO DE TARTAS DE MANZANA EN TODAS SUS VERSIONES

La manzana es por excelencia la fruta más combinada en repostería y pastelería. Su dulce sabor encaja a la perfección con hojaldres, crumbles... y cualquier presentación que se nos ocurra.

Es un dulce que no empalaga, y es perfecta para servirla como postre, merienda o incluso un desayuno espléndido.

Dentro de nuestro amplio surtido de tartas destaca sobre todo el apartado dedicado a las tartas de frutas, y son las de manzana las que tienen un mayor protagonismo. En nuestro catálogo podrás encontrar las recetas canónicas como la [Tarta de manzana clásica](#) (ref. 47292) y la [Tarta de manzana](#) (ref. 27980). Pero también versiones de pastelería internacional, desde los típicos "pies" norteamericanos, como el [American Apple Pie](#) (ref. 50366) hasta la más fina tradición europea con ejemplos como [Crumble de manzana y caramelo](#) (ref. 47810).

A rainha dos bolos de fruta

DESCUBRA O NOSSO AMPLO SORTIDO DE BOLOS DE MAÇÃ EM TODAS AS SUAS VERSÕES

A maçã é por excelência a fruta mais combinada em confeitaria e pasteleria. O seu doce sabor encaixa na perfeição com massas folhadas, crumbles... e qualquer apresentação que nos ocorra.

É um doce que não enjoa e é perfeito para ser servido como sobremesa, lanche ou inclusive num pequeno-almoço especial.

Dentro do nosso amplo sortido de bolos destaca-se sobretudo a oferta dedicada aos bolos de frutas e são os de maçã os que têm um maior protagonismo. No nosso catálogo poderá encontrar as receitas canónicas como a [Tarte de maçã clássica](#) (ref. 47292) e a [Tarte de maçã](#) (ref. 27980). Mas também versões da pasteleria internacional, desde as típicas "pies" norte-americanas, como a [American Apple Pie](#) (ref. 50366) até à mais fina tradição europeia com exemplos como o [Crumble de maçã e caramelo](#) (ref. 47810).



FOCACCIAS Y PIZZAS

FOCACCIAS E PIZZAS

FOCACCIAS | FOCACCIAS 82

FOCACCIAS Y PIZZAS | FOCACCIAS Y PIZZAS 84



FOCACCIAS Y PIZZAS | FOCACCIAS E PIZZAS

Sabor y temperamento italiano

Algo tan Mediterráneo como el aceite de oliva es la base de todos nuestros productos que encontrarás bajo la marca [Lanterna: focaccias y pizzas](#).

Nuestras **focaccias**, crujientes por fuera y maravillosamente tiernas por dentro, están elaboradas siguiendo la receta original y no llevan ni colorantes ni aromas artificiales; solo ingredientes naturales y de la mejor calidad. Las **pizzas** están elaboradas únicamente con ingredientes naturales y tradicionales como la mozzarella italiana y el aceite de oliva.

Transporta a tus clientes al auténtico sabor de Italia, en cada bocado.



CASTELLANO

Sabor e carácter italiano

Algo tão mediterrânico, como o azeite, é a base de todos os nossos produtos que encontrará sob a marca [Lanterna: focaccias e pizzas](#).

As nossas **focaccias**, estaladiças por fora e muito fofinhas por dentro, são elaboradas seguindo a receita original e não levam nem corantes nem aromas artificiais; apenas ingredientes naturais e da melhor qualidade. As **pizzas** são elaboradas apenas com ingredientes naturais e tradicionais como a mozzarella italiana e o azeite.

Leve aos seus clientes o auténtico sabor de Itália, em cada pedaço.



PORTUGUÊS

FOCACCIAS - FOCACCIAS

FOCACCIAS - FOCACCIAS

FOCACCIA TRADIZIONALE 40X30

FOCACCIA TRADIZIONALE 40X30



49010

600 g

4 (4 x 1)

2,4 kg

8 x 12

-

7-8 min

200-210°

FOCACCIA QUESO STRACCHINO 40X30

FOCACCIA QUEIJO STRACCHINO 40X30



49013

850 g

4 (4 x 1)

3,4 kg

8 x 12

-

7-8 min

200-210°

FOCACCIA MEDITERRANEA 40X30

FOCACCIA MEDITERRANEA 40X30

(tomate, pimientos amarillos y rojos, aceitunas y alcaparras)
(tomate, pimentos vermelhos e amarelados, azeitonas e alcaparras)



49012

800 g

4 (4 x 1)

3,2 kg

8 x 12

-

7-8 min

200-210°

FOCACCIA VEGETARIANA 40X30

FOCACCIA VEGETARIANA 40X30

(berenjenas, tomate, calabacín, cebolla, pimiento rojo y amarillo)
(berinjela, tomate, abobrinha, cebola, pimentos vermelhos e amarelados)



49014

800 g

4 (4 x 1)

3,2 kg

8 x 12

-

7-8 min

200-210°

FOCACCIA ALLA CIPOLLA 40X30 (cebolla)

FOCACCIA ALLA CIPOLLA 40x30 (cebola)



49015

800 g

4 (4 x 1)

3,2 kg

8 x 12

-

7-8 min

200-210°

FOCACCIA ALLA CIPOLLA 60X40 (cebolla)

FOCACCIA ALLA CIPOLLA 60X40 (cebola)



49091

1600 g

10

16 kg

4 x 5

-

7-8 min

200-210°

FOCACCIAS - FOCACCIAS

FOCACCIA AI POMODORINI 40X30 (tomate)
FOCACCIA AI POMODORINI 40X30 (tomate)



49017

800 g 4 (4 x 1) 3,2 kg
8 x 12 - 7-8 min
200-210°

FOCACCIA CON OLIVE TAGGIASCHE E POMORINI 40X30 (Olivas Taggiasca y tomate)
FOCACCIA COM OLIVE TAGGIASCHE E POMORINI 40X30 (Azeitonas Taggiasca e tomate)



50018

800 g 4 (4 x 1) 3,2 kg
8 x 12 - 7-8 min
200-210°

FOCACCIA TRADIZIONALE 15X20
FOCACCIA TRADIZIONALE 15X20



49086

150 g 40 6 kg
8 x 5 - 3-5 min
200°

FOCACCIA TOAST CLÁSICA
FOCACCIA TOAST CLÁSICA



50743

140 g 16 2,24 kg
6 x 12 - 4-5 min
180-190°

FOCACCIA TOAST CEREALI
FOCACCIA TOAST CEREALI



50761

140 g 16 2,24 kg
6 x 12 - 4-5 min
180-190°



FOCACCIAS Y PIZZAS - FOCACCIAS E PIZZAS

FOCACCIAS Y PIZZAS - FOCACCIAS E PIZZAS

FOCACCETA ALL'OLIO PRECORTADA 120 G
FOCACCETA ALL'OLIO PRÉ-CORTADA 120 G



49024

120 g 16 (4 x 4) 1,92 kg
 6 x 10 - 3-4 min
 220-230°

FOCACCINA ALL'OLIO PRECORTADA 70 G
FOCACCINA ALL'OLIO PRÉ-CORTADA 70 G



50757

70 g 54 (9 x 6) 3,78 kg
 9 x 6 - 2-3 min
 210-220°

FOCACCINA AI POMODORINI (tomate)
FOCACCINA AI POMODORINI (tomate)



49022

100 g 55 (1 x 55) 5,5 kg
 8 x 5 - 5 min
 200-210°

PIZZETA
PIZZETA



47656

160 g 40 (20 x 2) 6,4 kg
 6 x 6 - 8-10 min
 180-190°





FOCACCINA
ALL'OLIO



El sabor mediterráneo, una garantía saludable

LAS FOCACCIAS DE NUESTRA MARCA LANTERNA® SON LA MEJOR OPCIÓN
PARA UN BOCADO *HEALTHY* Y SABROSO

Los italianos son los reyes del *street food* y su gastronomía callejera se ha expandido a lo largo del globo. Sus recetas han traspasado fronteras pero siempre respetando su esencia mediterránea, que incluye los ingredientes de mejor calidad.

Recogiendo este espíritu del país transalpino, nuestra marca [LANTERNA®](#) presenta un catálogo lleno de delicias, fielmente elaboradas siguiendo las recetas originales.

Uno de los mejores ejemplos que une el sabor y el concepto saludable es la focaccia. En nuestro catálogo podrás encontrar desde las versiones más clásicas siempre elaboradas con el mejor aceite de oliva, hasta riquísimas opciones como la [Focaccia con Olive Taggiasche e Pomodorini](#) (ref. 50018) o la [Focaccia Mediterranea](#) (ref. 49012).

Además, combinándola con los ingredientes más frescos (rúcula, aguacate, tomates cherry...) tendrás un producto *healthy* único e irresistible.

O sabor mediterrânico, uma garantia saudável

AS FOCACCIAS DA NOSSA MARCA LANTERNA® SÃO A MELHOR OPÇÃO
PARA UM MOMENTO *HEALTHY* E SABOROSO

Os italianos são os reis do *street food* e a sua gastronomia de rua expandiu-se por todo o mundo. As suas receitas ultrapassaram fronteiras, mas sempre respeitando a sua essência mediterrânica que inclui os ingredientes de melhor qualidade.

Seguindo este espírito do país transalpino, a nossa marca [LANTERNA®](#) apresenta um catálogo cheio de delícias, fielmente elaboradas seguindo as receitas originais.

Um dos melhores exemplos que junta o sabor e o conceito do saudável é a focaccia. No nosso catálogo poderá encontrar desde as versões mais clássicas sempre elaboradas com o melhor azeite, até riquísimas opções como a [Focaccia com Olive Taggiasche e Pomodorini](#) (ref. 50018) ou a [Focaccia Mediterranea](#) (ref. 49012).

Para além disso, combinando-a com os ingredientes mais frescos (rúcula, abacate, tomates cherry...) terá um produto *healthy* único e irresistível.



PANADERÍA PADARIA

PANADERÍA PADARIA	92
PAINS PÉRÈNES PAINS PÉRÈNES	92
RÚSTICOS RÚSTICOS	93
BAGUETTES BAGUETTES	97
BAGUETTES Y PANECILLOS BAGUETTES E POZINHOS	98
<hr/>	
PANES FOOD SERVICE PÃES FOOD SERVICE	100



Crujientes por fuera. Tiernos por dentro

Te presentamos una amplia y deliciosa gama de panes, que han sido elaborados siguiendo las recetas tradicionales y solo con los mejores ingredientes. Rústicos, multicereales, baguettes francesas, ciabattas italianas e incluso nuestros **Pains Pérènnes**: unos panes especiales elaborados con ingredientes como la masa madre natural, semillas y frutos secos; cocidos al horno de piedra con largos periodos de fermentación y sin aditivos.

Una amplia gama de panes de gran calidad, algunos pensados especialmente para *foodservice*, entre los cuales encontrarás panes de hamburguesa, paninos, panes italianos, media baguette cocida y muchos más. Con acabados que van desde precocido a totalmente cocido y precortado. Unos panes que, seguro, deleitarán el paladar de los más exigentes.

Sorprende a tus clientes con el aroma, el sabor y la textura de nuestros exquisitos panes.

Estaladiços por fora. Fofinhos por dentro

Apresentamos-lhe uma ampla e deliciosa gama de pães que foram elaborados seguindo as receitas tradicionais e só com os melhores ingredientes. Rústicos, multicereais, baguettes francesas, ciabattas italianas e também os nossos **Pains Pérènnes**: uns pães especiais elaborados com ingredientes como a massa lêveda natural, sementes e frutos secos; cozidos no forno a lenha com longos períodos de fermentação e sem aditivos.

Uma ampla gama de pães de grande qualidade, alguns pensados especialmente para *food service*, entre os quais encontrará pães para hambúrguer, paninos, pães italianos, meia baguete cozida e muitos mais. Com acabamentos que vão desde o pré-cozido ao totalmente cozido e pré-cortado. Uns pães que, certamente, deleitarão o paladar dos mais exigentes.

Surpreenda os seus clientes com o aroma, o sabor e a textura dos nossos saborosos pães.

PAINS PÉRÈNES - PAINS PÉRÈNES

PÉRÈNE CON ESPELTA (26,5%)
PÉRÈNE COM ESPELTA (26,5%)



38633

450 g
 8
 3,6 kg
 8 x 7
 20 min
 20-25 min
 190-200°

PÉRÈNE CARRÉ CON SEMILLAS (9,5%)
PÉRÈNE CARRÉ COM SEMENTES (9,5%)



37465

400 g
 30
 12 kg
 4 x 6
 30 min
 20-25 min
 190-200°

PÉRÈNE CON SEMILLAS Y CEREALES
PÉRÈNE COM SEMENTES E CEREALS



41130

450 g
 22
 9,9 kg
 4 x 7
 20 min
 20-25 min
 190-200°

PÉRÈNE CON NUECES
PÉRÈNE COM NOZES



38341

400 g
 26
 10,4 kg
 4 x 8
 20 min
 20-25 min
 190-200°

MINI PÉRÈNE "PUR LEVAIN"
MINI PÉRÈNE "PUR LEVAIN"



37945

50 g
 75
 3,75 kg
 8 x 7
 30 min
 4-5 min
 180-210°

MINI PÉRÈNE CON SEMILLAS Y CEREALES
MINI PÉRÈNE COM SEMENTES E CEREALS



37946

50 g
 75
 3,75 kg
 8 x 7
 30 min
 4-5 min
 180-210°




RÚSTICOS - RÚSTICOS


PAN ALEMÁN CON SEMILLAS Y CEREALES
PÃO ALEMÃO COM SEMENTES E CEREAIS





43653


 450 g


 12

 5,4 kg

 4 x 10

 30 min


 15-20 min

 180-190°

RÚSTICO CON SEMILLAS
RÚSTICO COM SEMENTES




35111


 300 g


 30

 9 kg

 4 x 6

 15-20 min

 16-18 min

 190-200°

RÚSTICOS - RÚSTICOS

RÚSTICO CON NUECES RÚSTICO COM NOZES



29054

300 g

30

9 kg

4 x 6

15-20 min

16-18 min

190-200°

RÚSTICA "INCONTOURNABLE" RÚSTICA "INCONTOURNABLE"



39484

280 g

25

7 kg

4 x 7

30 min

10-12 min

200-210°

RÚSTICA DUCHESSE RÚSTICA DUCHESSE



37379

280 g

28

7,84 kg

4 x 7

30 min

12-14 min

200-210°

BAGUELINO BROWN CON SEMILLAS Y CEREALES BAGUELINO BROWN COM SEMENTES E CEREAIS



50217

125 g

40

5 kg

4 x 9

30 min

4-6 min

200°

PANECILLO MARRÓN PÃOZINHO MARROM



45771

70 g

50

3,5 kg

8 x 6

10-15 min

8-13 min

190-210°

MINI PANES RÚSTICOS MINI PÃES RÚSTICOS



23375

35 g

100

3,5 kg

8 x 7

20 min

8-10 min

200°

RÚSTICOS - RÚSTICOS

PANECILLO BRUNCH NATURE
PÃOZINHO BRUNCH NATURE



40137

70 g	40	2,8 kg
8 x 8	-	6-7 min
200-210°		

PANECILLO PASTOURIN MIGNON
PÃOZINHO PASTOURIN MIGNON



35092

50 g	80	4 kg
8 x 8	-	6-7 min
200-210°		





BAGUETTES - BAGUETTES

PARISIENNE PARISIENNE



37995

450 g	20	9 kg
4 x 7	20 min	15 min
180-220°		

BAGUETTE 6 CORTES BAGUETE 6 CORTES



23896

265 g	30	7,95 kg
4 x 7	20 min	18-20 min
180-190°		

BAGUETTE PERPIÑÁN BAGUETE PERPIGNAN



23895

250 g	33	8,25 kg
4 x 7	20 min	18-20 min
180-190°		

MEDIA BAGUETTE LARGE MEIA BAGUETE GRANDE



37994

140 g	60	8,4 kg
4 x 7	20 min	14-16 min
180-220°		

MEDIA BAGUETTE CON SEMILLAS Y CEREALES MEIA BAGUETE COM SEMENTES E CEREAIS



50623

130 g	60	7,8 kg
4 x 7	20 min	20-22 min
180-190°		

MEDIA BAGUETTE SMALL MEIA BAGUETE PEQUENA



23907




120 g	60	7,2 kg
4 x 7	20 min	12-14 min
180-190°		

BAGUETTES Y PANECILLOS - BAGUETTES E PAOZINHOS

PANECILLO PÃOZINHO



38453

 60 g
 4 x 7
 180-190°




 150
 20 min

 9 kg
 10 min



MINIATURA MINIATURA



38454

 40 g
 4 x 7
 180-190°



 220
 20 min

 8,8 kg
 8 min

SURTIDO MINI BASTONES SORTIDO MINI BASTÕES



28203

 40 g
 8 x 12
 200°

 60
 -

 2,4 kg
 8-11 min



PANES FOOD SERVICE - PÃES FOOD SERVICE

CUADRADO CON SEMILLAS QUADRADO COM SEMENTES



43645

120 g	40	4,8 kg
4 x 10	30 min	10-12 min
200-210°		

FLAGUETTE CLÁSICA FLAGUETTE CLÁSSICA



26030

100 g	28	2,8 kg
8 x 7	30 min	6-8 min
210-220°		

FLAGUETTE MULTICEREALES FLAGUETTE MULTICEREAIS



46531

100 g	28	2,8 kg
8 x 7	30 min	6-8 min
210-220°		

PANGOG CON CÚRCUMA PANGOG COM AÇAFRÃO



51097

90 g	32	2,88 kg
8 x 7	30 min	2-3 min
180° Horneado opcional Cozimento opcional		

PANGOG CON REMOLACHA PANGOG COM BETERRABA



51098

90 g	32	2,88 kg
8 x 7	30 min	2-3 min
180° Horneado opcional Cozimento opcional		

MINI SANDWICH FINNIUM MINI SANDWICH FINNIUM



81417

25 g	200	5 kg
4 x 8	30 min	-
-		

PANES FOOD SERVICE - PÃES FOOD SERVICE

MEDIA BAGUETTE EXPRÉS MEIA BAGUETE EXPRESS



24965	130 g	50	6,5 kg
4 x 7	20 min	8 min	
200°	Horneado opcional Cozimento opcional		

CIABATTA OLIVE (olivas) CIABATTA OLIVE (azeitonas)



14105	270 g	15	4,05 kg
8 x 7	30 min	10 min	
180-210°			

CIABATTINA DI GRANO DURO CIABATTINA DI GRANO DURO



49041	100 g	32 (1 x 32)	3,2 kg
9 x 7	-	4 min	
200°			

PANINO GRIGLIATO PRECORTADO PANINO GRIGLIATO PRÉ-CORTADO



49061	80 g	54 (6 x 9)	4,32 kg
6 x 8	-	5 min	
180°			





BAGUETINO
BROWN
CON BETULLAS Y CEREAL



Cereales, semillas y frutos secos: complementos perfectos del buen pan

PANES ELABORADOS ARTESANALMENTE Y COMBINADOS CON INGREDIENTES DE LA MEJOR CALIDAD

Si existe un alimento que siempre nos ha acompañado más allá de modas, tendencias o avances sociales, ése es el pan. Desde los inicios de la historia de la humanidad y junto al aceite y el vino, se trata de uno de los primeros productos que elaboró el ser humano.

Por su historia y su importancia en nuestra dieta, el pan siempre está presente en la mesa. Hoy en día, podemos disfrutar de diferentes versiones combinando ingredientes que le aportan más valor nutritivo y energético. En nuestro catálogo podrás encontrar panes con diferentes tipos de cereales, frutos secos y semillas, como el [Rústico con nueces](#) (ref. 29054), el [Pérène con semillas y cereales](#) (ref. 41130)... entre muchos otros.

Imagina la cantidad de presentaciones que puedes ofrecer. Desde servirlos como acompañamiento de comidas como por ejemplo los [Surtido mini bastones](#) (ref. 28203), o el [Mini Pérène "Pur Levain"](#) (ref. 37945), o incluso crear los bocadillos más apetecibles teniendo de base nuestro amplio surtido de panes y un relleno con los ingredientes más frescos y sabrosos.

Consigue la oferta de pan más completa gracias al amplio surtido de nuestras marcas [BANQUET D'OR®](#), [LES PAINS PÉRÈNES DE ROLAND COTTES®](#) y [LANTERNA®](#).

Cereais, sementes e frutos secos: complementos perfeitos do bom pão

PÃES ELABORADOS ARTESANALMENTE E COMBINADOS COM INGREDIENTES DA MELHOR QUALIDADE

Se existe um alimento que sempre nos acompanhou para além das modas, tendências ou avanços sociais, esse é o pão. Desde o início da história da humanidade e juntamente com o azeite e o vinho, trata-se de um dos primeiros produtos elaborados pelo ser humano.

Pela sua história e pela sua importância na nossa dieta, o pão está sempre presente na mesa. Hoje em dia, podemos desfrutar de diferentes versões combinando ingredientes que lhe proporcionam mais valor nutritivo e energético. No nosso catálogo poderá encontrar pães com diferentes tipos de cereais, frutos secos e sementes, como o [Rústico com nozes](#) (ref. 29054), o [Pérène com sementes e cereais](#) (ref. 41130)... entre muitos outros.

Imagine a quantidade de apresentações que poderá oferecer. Desde servi-los como acompanhamento de refeições, como por exemplo, os [Sortido mini bastões](#) (ref. 28203), ou o [Mini Pérène "Pur Levain"](#) (ref. 37945) ou até mesmo criar as sandes mais apetitosas tendo como base o nosso amplo sortido de pães e um recheio com os ingredientes mais frescos e saborosos.

Consiga a oferta de pão mais completa, graças ao amplo sortido das nossas marcas [BANQUET D'OR®](#), [LES PAINS PÉRÈNES DE ROLAND COTTES®](#) e [LANTERNA®](#).

Vandemoortele online

Vandemoortele online

En nuestra web encontrarás información relevante sobre nuestros productos así como deliciosas e irresistibles recetas que podrás elaborar con ellos. Además, estarás al día de las últimas novedades de producto, de las noticias corporativas, de nuestra implicación con el desarrollo sostenible y tendrás siempre a mano toda la información sobre nuestra empresa.

No nosso sítio web encontrará informações relevantes sobre os nossos produtos assim como deliciosas e irresistíveis receitas que poderá elaborar com estes. Para além disso, estará sempre informado das últimas novidades de produtos, das notícias corporativas, da nossa implicação com o desenvolvimento sustentável e terá sempre à mão todas as informações sobre a nossa empresa.



@vandemoorteleiberica

COMUNICACIÓN A TRAVÉS DE FACEBOOK

Las últimas noticias, las recetas más originales, nuestros eventos más exclusivos... Sé el primero en enterarte en nuestra página de Facebook, ¡y no te pierdas nada!

COMUNICAÇÃO ATRAVÉS DO FACEBOOK

As últimas notícias, as receitas mais originais, os nossos eventos mais exclusivos... Seja o primeiro a conhecer a nossa página do Facebook, e não perca nada!



Vandemoortele Spain

DESCÚBRELO POR TI MISMO EN YOUTUBE

En nuestro canal de YouTube encontrarás vídeos inspiradores, con consejos e información útil sobre nuestros productos y sus posible usos, así como vídeos corporativos con información relevante sobre Vandemoortele.

DESCUBRA-O POR SI MESMO NO YOUTUBE

No nosso canal do YouTube encontrará vídeos inspiradores, com conselhos e informações úteis sobre os nossos produtos e as suas possíveis utilizações, assim como vídeos corporativos com informações relevantes sobre a Vandemoortele.



¿CÓMO PODEMOS AYUDARTE?

No dudes en ponerte en contacto con nosotros a través de nuestra web en <https://vandemoortele.com/es-es/contactanos>

Tras completar y mandar el formulario, nos pondremos en contacto contigo lo antes posible.

CONTACTE-NOS

Não hesite em nos contactar através do nosso sítio web em <https://vandemoortele.com/pt-pt/contacte-nos>

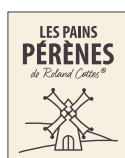
Após preencher e enviar-nos o formulário, entraremos em contacto consigo o mais breve possível.

ANOTACIONES - ANOTAÇÕES



NUESTRAS MARCAS

NOSSAS MARCAS



Vandemoortele Ibérica S.A.
C/ Sant Martí de l'Erm, 1 Planta 5 08960 Sant Just Desvern
Tel.: +34 934 99 98 00

www.vandemoortele.com