



PREMIUM CROISSANTS

Enamórate con el primer Bocado



Nuevo



Contenido

4 ¿POR QUÉ ESCOGER NUESTROS CROISSANTS?

12 CÓMO UTILIZAR NUESTROS CROISSANTS

6 NUEVO CONCEPTO: GOOD MORNINGS

14 CONSEJOS Y TRUCOS DE NUESTROS CHEFS

10 UN CROISSANT PARA CADA MOMENTO

16 DESCUBRE NUESTRA GAMA

22 AUMENTE SUS VENTAS CON NUESTROS CROISSANTS

¿QUIERES
COMPARTIR NUESTRA
**PASIÓN POR LA
BOLLERÍA?**

¿Por qué escoger nuestros croissants?

PASIÓN & HABILIDAD

Nuestros pasteleros ponen toda su pasión a la hora de elaborar cada uno de los 300 millones croissants de que fabricamos al año.

Gracias a su dilatada experiencia y usando sólo los mejores ingredientes, millones de personas en el mundo pueden disfrutar de nuestros deliciosos croissants.

No solo ponemos a tu disposición los clásicos croissants, sino también elaboramos especialidades adaptadas a las últimas tendencias del mercado.

Confiar en los croissants marca Schulstad significa ofrecer a tus clientes uno de los más deliciosos croissants.

SABÍAS QUE ...



¿NUESTROS CROISSANTS NO TIENEN MENOS DE 16 CAPAS?

En cada mordisco podemos ver su estructura abierta y apreciar su sabor y textura crujiente.



¿NUESTROS CROISSANTS ESTÁN ELABORADOS CON CREMA DE MANTEQUILLA PURA?

Esto nos aporta una sensación maravillosa de cremosidad y nos da un sabor inigualable.



¿NUESTROS CROISSANTS TIENEN SU TIEMPO DE REPOSO?

Esto les da un sabor único.



SCHULSTAD ES NUESTRA MARCA PARA BOLLERÍA





¡Para empezar el día
sin remordimientos!

A todos nos encanta desayunar croissants.

Al añadir nutrientes a la masa, nuestros
maestros pasteleros han creado
croissants para que podamos disfrutar
de ellos sin sentimiento de culpa.

PARA EMPEZAR EL DÍA CON ENERGÍA



Premium

CROISSANT

Este croissant tiene una miga ligera y aireada con un marcado sabor a nuez gracias a su base de masa madre de centeno tostada.

¡Descubre su sabor!



Premium

CROISSANT MULTICEREALES

Elaborado con 5 cereales seleccionados, rico en fibra y semillas, hemos aportado a la receta tradicional algunos nutrientes extras.



Premium

CROISSANT AVENA Y MIEL

Elaborado con avena y endulzado con miel para elaborar una receta realmente especial.

¿Cómo hacer que nuestras mañanas sean únicas?

- SABORES CONTEMPORÁNEOS
- INGREDIENTES NUTRICIONALES
- FORMATO Y VOLUMEN PERFECTO
- UN DELICIOSO SABOR GRACIAS A LA MANTEQUILLA PURA
- GLASEADO ATRACTIVO
- FRESCURA DURANTE MÁS TIEMPO
- GANADOR DEL SUPERIOR TASTE AWARD 2017
- SENTIMIENTO DE CULPA



Good Mornings



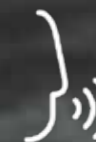
TENDENCIAS

Los consumidores están buscando productos para mimarse sin sentimiento de culpa.



INNOVACIÓN

Especialmente para ellos, nuestros pasteleros han desarrollado 3 croissants únicos y nutritivos para añadir productos de valor a su gama.



APOYO

Cada uno de ellos tiene "historias únicas". Explícala y conseguirás destacar en tus clientes.



¡Explica la historia de cada croissant. Solicita nuestras tarjetas!

Desayuno

UN DESAYUNO SIN CROISSANT NO ES UN DESAYUNO:

El 77% de los croissants se consumen durante el desayuno. Por lo tanto, un croissant en el desayuno es ideal para comenzar el día con energía.



Momento Café

EL 55% DE TODOS LOS CROISSANTS

se consumen junto a una bebida caliente: Ofrece a tus clientes un croissant con una taza de té o café para disfrutar al máximo ese momento.



Almuerzo

¡Un croissant como almuerzo es una gran idea! Prepara un

'SANDWICH ORIGINAL'

rellenando un croissant con los ingredientes más sabrosos.



Postre

Añade un toque dulce a tu croissant con una **CUCARADA DE HELADO** o nata montada. ¡Un delicioso y sorprendente postre!



Descubre todas las
posibilidades que te ofrece
un simple croissant.

¡1 croissant,
1001 posibilidades!



STANDARD

Ofrece los croissants
en una sugerente
bandeja en el buffet.

Otras Posibilidades



RELLENOS

Rellena el croissant con
ingredientes dulces o
salados y sorprende
a todos tus clientes
con una alternativa al
sandwich tradicional.



DECORADO

Decora una de las
partes del croissant
con chocolate y
azúcares de colores.



TAKE-AWAY

Envuelve el croissant en
una bonita servilleta para
aquellos clientes que no tengan
tiempo para degustarlos
en tu establecimiento.



CALIENTE

Con un croissant
caliente ofresces a tu
cliente un sentimiento
extra de frescura.

Consejos y Trucos de nuestros chefs

1. QUEMADO POR EL FRÍO

Cerrar siempre la bolsa después de coger la cantidad necesaria.

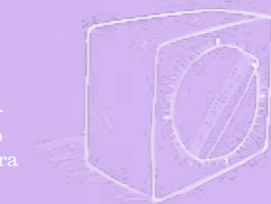
Conseguiremos así evitar que el producto se queme por el frío, que pierda aroma y calidad.



2. PREPARACIÓN

Descongelar el croissant de 15-30 minutos en una bandeja de horno cubierta con papel de cocción.

Si el croissant está descongelado desarrollará una mejor estructura al hornearlos. Si lo hornearas directamente congelado no se desarrollará correctamente y su aspecto no será el deseado.



3. CÓMO COLOCARLOS EN LA BANDEJA DEL HORNO

Cuando los coloquemos en la bandeja del horno, deja suficiente espacio entre ellos.

Durante el proceso de horneado los croissants doblan su tamaño, por lo que es necesario dejar suficiente espacio entre ellos para garantizar una correcta circulación del aire.



4. PRECALENTAR

Precalentar el horno como mínimo 30°C más de la temperatura que vamos a utilizar para la cocción.

Cuando abrimos la puerta del horno se pierde calor, si aumentas la temperatura durante el precalentamiento lograrás tener el nivel óptimo para comenzar a hornear.

5. TIEMPO DE HORNEADO

Hornear el croissant 21 minutos a 170-190°C. Los mini croissants durante 15 minutos.

La temperatura de cocción es más importante que el tiempo. Si la temperatura es demasiado alta, los croissants se quemarán o se quedarán crudos por dentro.

6. VAPOR

Añadir 200ml o 30 segundos de vapor en la primera fase del proceso de horneado.

Al añadir vapor, el croissant desarrolla una capa de humedad exterior dando así un volumen extra, más brillo y más consistencia al croissant.

7. ENFRIADO

Dejar enfriar el croissant en la bandeja del horno como mínimo 20 minutos.

Si manipulamos el croissant cuando aún está caliente, éste se derrumba y pierde toda su forma perdiendo por completo su aspecto.

8. DECORACIÓN

Pintar el croissant con agua azucarada al sacarlos del horno.

Esto les dará un brillo extra y su aspecto será mucho más apetecible e irresistible.



Croissants



21850000

CROISSANT CURVO

Peso 70 g
Largo /
Uds/Caja 48
Cajas/Palet 80
Caducidad (m) 12

☼, 15' ☑ 21' 170°-190°C



17210000

CROISSANT MANTEQUILLA RECTO

Peso 70 g
Largo /
Uds/Caja 48
Cajas/Palet 80
Caducidad (m) 12

Mantequilla 21%
☼, 15' ☑ 21' 170°-190°C



24450001

CROISSANT MANTEQUILLA RECTO HORNEADO

Peso 60 g
Largo /
Uds/Caja 48
Cajas/Palet 52
Caducidad (m) 9

Mantequilla 22%
☼, 60' ☑ /



17900000

CROISSANT MANTEQUILLA CURVO PREMIUM

Peso 70 g
Largo /
Uds/Caja 48
Cajas/Palet 80
Caducidad (m) 12

Mantequilla 21%
☼, 15' ☑ 21' 170°-190°C



17910009

CROISSANT MANTEQUILLA CURVO PREMIUM JUMBO

Peso 90 g
Largo /
Uds/Caja 2 x 18
Cajas/Palet 80
Caducidad (m) 12

Mantequilla 21%
☼, 15' ☑ 21' 170°-190°C



26400000

CROISSANT PREMIUM

Peso 75 g
Largo /
Uds/Caja 48
Cajas/Palet 80
Caducidad (m) 12

Mantequilla 21%
☼, 15' ☑ 21' 170°-190°C



27040000

MINI CROISSANT MULTICEREALES

Peso 30 g
Largo /
Uds/Caja 3 x 50
Cajas/Palet 80
Caducidad (m) 12

Mantequilla 21%
☼, 15' ☑ 15' 170°-190°C



26420000

CROISSANT MULTICEREALES PREMIUM

Peso 75 g
Largo /
Uds/Caja 48
Cajas/Palet 80
Caducidad (m) 12

Mantequilla 21%
☼, 15' ☑ 21' 170°-190°C



26410000

CROISSANT AVENA Y MIEL PREMIUM

Peso 75 g
Largo /
Uds/Caja 48
Cajas/Palet 80
Caducidad (m) 12

Mantequilla 21%
☼, 15' ☑ 21' 170°-190°C



Desayuno con Croissant de Avena y Miel

PRODUCTO

Croissant Avena y Miel premium 26410000

INGREDIENTES

Ensalada de huevo, huevo pasado por agua, bacon frito, hojas tiernas de lechuga.

PREPARACIÓN

- 1 Dejar descongelar el croissant durante 15 minutos.
- 2 Hornear el croissant durante 21 minutos a 170-190°C
- 3 Cortar el croissant por la mitad (a lo largo).
- 4 Untar la ensalada de huevo.
- 5 Picar el huevo, añadir el bacon y la lechuga.

Pain au Chocolat

21860000

PAIN AU CHOCOLAT

Peso 75 g
Largo /
Uds/Caja 48
Cajas/Palet 80
Caducidad (m) 9
✳️ 15' 📦 21' 170°-190°C



17920000

PAIN AU CHOCOLAT MANTEQUILLA

Peso 75 g
Largo /
Uds/Caja 48
Cajas/Palet 80
Caducidad (m) 9
Chocolate belga
Mantequilla 19%
✳️ 15' 📦 21' 170°-190°C



24440001

PAIN AU CHOCOLAT MANTEQUILLA HORNEADO

Peso 65 g
Largo /
Uds/Caja 60
Cajas/Palet 52
Caducidad (m) 9
Chocolate belga
Mantequilla 20%
✳️ 60' 📦 /

Otra Bollería

20950003

CHOCO TWIST PREMIUM

Peso 100 g
Largo 22cm
Uds/Caja 2 x 25
Cajas/Palet 80
Caducidad (m) 12
Mantequilla 14%
✳️ 15' 📦 18' 170°-190°C



21030004

ROLLO PASAS MANTEQUILLA PREMIUM

Peso 105 g
Diameter Ø 9,5 cm
Uds/Caja 36
Cajas/Palet 80
Caducidad (m) 9
Mantequilla 15%
✳️ 15' 📦 21' 170°-190°C



21810000

ROLLO PASAS

Peso 105 g
Diameter Ø 9,5 cm
Uds/Caja 36
Cajas/Palet 80
Caducidad (m) 12
✳️ 15' 📦 21' 170°-190°C

Mini Bollería

18900002

MINI CROISSANT MANTEQUILLA RECTO PREMIUM

Peso 30 g
Largo /
Uds/Caja 3 x 50
Cajas/Palet 80
Caducidad (m) 12
Mantequilla 21%
✳, 15' ☑ 15' 170°-190°C



22310000

MINI ROLLO PASAS

Peso 30 g
Diameter Ø 4,5 cm
Uds/Caja 3 x 50
Cajas/Palet 80
Caducidad (m) 12
✳, 15' ☑ 15' 170°-190°C

22260000

MINI CROISSANT RECTO

Peso 30 g
Largo /
Uds/Caja 3 x 50
Cajas/Palet 80
Caducidad (m) 12
✳, 15' ☑ 15' 170°-190°C



22320000

SURTIDO MINI BOLLERÍA

Peso 30 g
Largo /
Uds/Caja 3 x 50
Cajas/Palet 80
Caducidad (m) 7
✳, 15' ☑ 15' 170°-190°C

22270000

MINI PAIN AU CHOCOLAT

Peso 30 g
Largo /
Uds/Caja 3 x 50
Cajas/Palet 80
Caducidad (m) 9
✳, 15' ☑ 15' 170°-190°C



17300003

SURTIDO MINI CROISSANTS PREMIUM

Peso 45 g
Largo /
Uds/Caja 3 x 36
Cajas/Palet 80
Caducidad (m) 10
Mantequilla ±17%
Chocolate, almendra y albaricoque
✳, 15' ☑ 18' 170°-190°C

Croissants Rellenos



17200000

CROISSANT MANTEQUILLA RECTO CHOCO-AVELLANA

Peso 95 g
Largo /
Uds/Caja 2 x 24
Cajas/Palet 80
Caducidad (m) 12
Mantequilla 17%
✳, 15' ☑ 21' 170°-190°C



20260000

CROISSANT MANTEQUILLA RECTO ALBARICOQUE PREMIUM

Peso 90 g
Largo /
Uds/Caja 2 x 24
Cajas/Palet 80
Caducidad (m) 12
Mantequilla 17%
✳, 15' ☑ 21' 170°-190°C



21820000

CROISSANT RECTO CHOCO-AVELLANA

Peso 95 g
Largo /
Uds/Caja 48
Cajas/Palet 80
Caducidad (m) 12

✳, 15' ☑ 21' 170°-190°C



21830000

CROISSANT RECTO ALMENDRA

Peso 95 g
Largo /
Uds/Caja 48
Cajas/Palet 80
Caducidad (m) 12

✳, 15' ☑ 21' 170°-190°C



23630000

CROISSANT MANTEQUILLA RECTO CREMA PREMIUM

Peso 95 g
Largo /
Uds/Caja 48
Cajas/Palet 80
Caducidad (m) 12

Mantequilla 16%
✳, 15' ☑ 21' 170°-190°C

INNOVACIÓN

Hemos utilizado toda nuestra experiencia y saber hacer para crear un amplio surtido de croissants. Ofrecemos tanto las recetas tradicionales como los más variados y modernos croissants.

Estamos encantados de ayudarlo a definir la gama más adecuada para tus clientes. ¿Te atreves a probar algunos de ellos?

No lo dudes y ponte en contacto con nuestro equipo de ventas.

INSPIRACIÓN

Encontrarás recetas inspiradoras en nuestra web. Además nuestros chefs han realizado algunos vídeos para aportarte más ideas.

Lantmannen Unibake te ayuda a aumentar tus ventas de croissants

EDUCACIÓN

En Unibake Academy nuestros Chefs te ayudarán a sacar el máximo partido a nuestros croissants y bollería.

Conoce técnicas para el horneado, nuevas recetas y algunas de las ideas más exitosas en cuanto a presentación.

En definitiva, enseñarte todos aquellos trucos y consejos para que vuelvas a casa lleno de nuevas ideas y puedas ponerlas en práctica con tu equipo.

Pregunta por nuestros cursos.

PROMOCIÓN

Nos encanta ayudar a vender croissants a todos nuestros clientes. Para ello hemos preparado una serie de material como refuerzo a la venta: póster, tarjetas, fotografías y muchas cosas más.

Atrae a más clientes y aumenta tus ventas.

LANTMÄNNEN UNIBAKE
SPAIN

Via Augusta, 85-87 3^o2^a
ES08174 Sant Cugat
del Vallés (España)

T: +34 932 050 508

W: Lantmannen-unibake.ES

