

CATÁ LOGO

CAMPAÑA
DE OTOÑO
2023



SIGFREDO MELCHOR
PRODUCTO ALIMENTARIO DE USO PROFESIONAL

 europastry

Mini Gofre

La popular especialidad belga, en pequeño formato



66246

Mini Gofre

¿Sabías que la receta de los deliciosos gofres se remonta a la Edad Media? Desde entonces no ha dejado de seducir a los paladares más golosos.

Preparamos esta deliciosa variedad a la manera de

los puestos callejeros de Lieja, **con harina, azúcar, huevo, margarina y levadura**, y lo moldeamos con su característica forma ovalada. Lo mejor, sus crepitantes trocitos de azúcar, que estallan en la boca en una explosión de dulzor.

Consejos:

Perfecto para tus desayunos. Su pequeño tamaño es ideal para acompañar los cafés, un chocolate o un zumo en tus servicios de desayuno.

Un capricho para cualquier hora. Su irresistible aroma hará que tus clientes se lo lleven a lo largo de la jornada, es un dulce bocado que siempre apetece.

Destaca por:

Practicidad: descongelar y servir
Atractivo formato
Fácil manipulación
Alta rentabilidad
No necesita gofrera

CANTIDAD: 114 unidades

DISPOSICIÓN EN PALÉ: 8 x 9

TAMAÑO: 7 cm.

PESO: 35 gr.

TIEMPO DE DESCONGELADO: 60 - 0 min

TEMPERATURA DE HORNEADO: 0 - 0° C

TIEMPO DE HORNEADO: 0 - 0 min

www.sigfredomelchor.com

SIGFREDO MELCHOR
PRODUCTO ALIMENTARIO DE USO PROFESIONAL



Empanadilla Origen

Al estilo Argentino, cerradas a mano una a una



61038

Empanadilla Pollo

Con succulentos dados de pollo horneado, **cebolla, pimienta y huevo.**

Preparamos nuestras empanadillas artesanalmente, según la **receta de autor** del prestigioso chef de Muns, Diego Rojas, con abundantes y sabrosos rellenos y su característico **cierre de caracol**, y las **marcamos** con su sabor identificativo para que cada paladar escoja la que más le guste.

Para un óptimo resultado:

- Hornea directamente a **220°C** unos **12 minutos.**

Destaca por:

Ideal grab&go
Producto de moda
Consumo por impluso
Producto artesano
Directas al horno y listas en 12'
Rellenas con ingredientes de calidad

Consejos:

A la manera argentina. Estas empanadillas se comen con la mano, como en Argentina. Sírvelas calientes y envueltas en su servilleta de papel.

Para una experiencia óptima de consumo precalentar el horno a 220° y hornear de uno a dos minutos.

CANTIDAD: 40 unidades
DISPOSICIÓN EN PALÉ: 8 x 17
TAMAÑO: 7.5 cm.
PESO: 100 gr.
TIEMPO DE DESCONGELADO: 0 - 0 min
TEMPERATURA DE HORNEADO: 220 - 0° C
TIEMPO DE HORNEADO: 12 - 15 min

www.sigfredomelchor.com

SIGFREDO MELCHOR
PRODUCTO ALIMENTARIO DE USO PROFESIONAL



Napolitana de Mantequilla con Crema de Cacao

La crème de la crème



60362

Napolitana de Mantequilla con Crema de Cacao

Preparamos la elegante masa de esta napolitana con un **26% de mantequilla**, al estilo francés, y luego la rellenamos con **crema de cacao con avellanas**, el sabor preferido en España. El resultado es la napolitana más top, tanto, que solo la pintamos al huevo para que ningún aderezo o decoración distraiga a tus clientes de lo que de verdad importa: su extraordinario y poderoso sabor. ¡Simplemente superior!

Consejos:

Desayunos y meriendas gourmet. Es una especialidad tan exquisita que reinará con luz propia en tus propuestas.

Menos es más. Es una napolitana tan especial, que recomendamos que no la decore. Aunque puedes acompañarla con alguna bebida tipo café de especialidad para que contraste con sus matices de sabor.

Destaca por:

Receta gourmet
Sabores tradicionales
Clásico mejorado
El relleno preferido en España

CANTIDAD: 40 unidades
DISPOSICIÓN EN PALÉ: 8 x 9
TAMAÑO: 12 cm.
PESO: 115 gr.
TIEMPO DE DESCONGELADO: 30 - 35 min
TEMPERATURA DE HORNEADO: 165 - 170° C
TIEMPO DE HORNEADO: 17 - 18 min

www.sigfredomelchor.com

SIGFREDO MELCHOR
PRODUCTO ALIMENTARIO DE USO PROFESIONAL



Dots® Lotus

¡Con auténtica galleta Lotus!



65401

Dots® Lotus

La esponjosa y tierna masa de nuestros Dots® se fusiona con la que seguramente es la galleta spéculoos más famosa: la irresistible Lotus. ¿Sabías que **cada año se consumen 6000 millones de galletas Lotus en todo el mundo**? Aunque quizás no te sorprenda este asombroso dato, seguro que a ti también te encanta esa exquisita galleta caramelizada con un toque de canela.

Pues ahora es también el ingrediente de tu éxito, porque proporciona sus fabulosos atributos a una nueva especialidad que crea auténtica adicción: Dots® Lotus. Por dentro, un meloso relleno **de crema de galleta Lotus**, por fuera, media cobertura de bombón blanca rebozada con crujientes **trocitos de galleta Lotus**. ¡Qué idea tan brillante!

Destaca por:

Practicidad: descongelar y servir
Producto innovador
Atractivo formato
Producto de impluso
Ya viene decorado

Consejos:

El centro de todas las miradas. Expón esta especialidad con los pinchos y los pirotinos que te proporcionamos para que tus clientes conozcan su ingrediente estrella.

Combos con bebidas de chocolate. ¿Por qué no? Puedes añadir un poco de crema lotus al Dots para darle un toque extra de placer a los amantes de esta famosa galleta belga.

CANTIDAD: 36 unidades

DISPOSICIÓN EN PALÉ: 8 x 14

TAMAÑO: Ø 9.3 cm.

PESO: 76 gr.

TIEMPO DE DESCONGELADO: 0 - 30 min

TEMPERATURA DE HORNEADO: 0 - 0° C

TIEMPO DE HORNEADO: 0 - 0 min

www.sigfredomelchor.com

SIGFREDO MELCHOR
PRODUCTO ALIMENTARIO DE USO PROFESIONAL



DOTS®
ORIGINAL

PopDots® Nocilla

Para tomar de un solo bocado



84366

PopDots® Nocilla

¿Hay algo más tentador, goloso y tierno que un Pop Dots®? ¡Sí, un Pop Dots® con un corazón rebosante de auténtica Nocilla!

Rellenamos las tiernas bolitas de nuestra masa de Dots con **la famosa crema de cacao con avellanas, y las espolvoreamos con azúcar glas** para darles un aspecto aún más tentador.

Nocilla, la notoriedad de una gran marca:

- **Líder** en la categoría de **cremas de cacao**.
- La marca **con mayor presencia en los hogares españoles**.

Destaca por:

Practicidad: descongelar y servir
Producto innovador
Producto de impluso
Atractivo formato
Ya viene decorado

Consejos:

A granel o por unidades. Tú eliges cómo ofrecerlos, escoge la modalidad de venta que mejor se adapte a tu establecimiento.

Combínalos con nuestras otras variedades con Nocilla. Potencia el atractivo de tu oferta con las **vistasas especialidades** que preparamos incluyendo la popular crema de cacao con **avellanas como ingrediente estrella**.

CANTIDAD: 80 unidades

DISPOSICIÓN EN PALÉ: 8 x 16

TAMAÑO: Ø 4.6 cm.

PESO: 17 gr.

TIEMPO DE DESCONGELADO: 0 - 20 min

TEMPERATURA DE HORNEADO: 0 - 0° C

TIEMPO DE HORNEADO: 0 - 0 min

www.sigfredomelchor.com

SIGFREDO MELCHOR
PRODUCTO ALIMENTARIO DE USO PROFESIONAL



DOTS®
ORIGINAL

Dots® Duo Cheesecake

Awesome!



67439

Dots® Duo Cheesecake

¿Será un cheesecake? ¿Será un Dots®? ¿Y por qué tener que escoger si lo puedes tener todo? Te parecerá una locura, pero ya sabes que a originales no nos gana nadie.

Rellenamos nuestra exquisita y esponjosa masa

de Dots® con **crema de queso y mermelada de frambuesa**, la recubrimos con **bombón blanco** y la coronamos con un atractivo rayado en **bombón rojo**. Brillante ¿verdad?

Destaca por:

Practicidad: descongelar y servir
Producto innovador
Doble Relleno
Ya viene decorado
Producto de impluso

Consejos:

¡Qué divertido! Combina este Dots® tan llamativo con nuestros Dots más vistosos y crea una oferta a todo color.

Combina con todo. Crea combos a precio cerrado con zumos, batidos, refrescos... ¡Volarán de tu establecimiento!

CANTIDAD: 36 unidades

DISPOSICIÓN EN PALÉ: 8 x 15

TAMAÑO: Ø 9,5 cm.

PESO: 82 gr.

TIEMPO DE DESCONGELADO: 0 - 30 min

TEMPERATURA DE HORNEADO: 0 - 0° C

TIEMPO DE HORNEADO: 0 - 0 min

www.sigfredomelchor.com

SIGFREDO MELCHOR
PRODUCTO ALIMENTARIO DE USO PROFESIONAL



DOTS®
ORIGINAL

Dots® Cookies & White

Placer en blanco y negro



67122

Dots® Cookies & White

Rellenamos nuestra tierna masa de Dots® al cacao con una dulce y **blanca crema láctea** y coronamos nuestra deliciosa creación con media cobertura de bombón blanco y pequeños **trocitos de negra galleta al cacao**.

Consejos:

Un bufé de desayuno redondo. Estos Dots® que suman a su irresistible sabor el original y personalísimo toque de la galleta destacarán en tus bufés de desayuno.

Especial meriendas. Ofrece una oferta especial de Dots® Cookies & White más un zumo o un batido a la hora de la salida del colegio.

Destaca por:

Practicidad: descongelar y servir
Producto innovador
Atractivo formato
Ya viene decoado
Producto de impluso

CANTIDAD: 36 unidades

DISPOSICIÓN EN PALÉ: 8 x 15

TAMAÑO: Ø 9.2 cm.

PESO: 75 gr.

TIEMPO DE DESCONGELADO: 0 - 30 min

TEMPERATURA DE HORNEADO: 0 - 0° C

TIEMPO DE HORNEADO: 0 - 0 min

www.sigfredomelchor.com

SIGFREDO MELCHOR
PRODUCTO ALIMENTARIO DE USO PROFESIONAL



DOTS®
ORIGINAL

Hogaza Gran Reserva Centeno Germinado

La tentación más saludable



63314

Hogaza Gran Reserva Centeno Germinado

Preparamos esta hogaza tan singular con **harina de centeno, harina de semillas de centeno germinado, harina de trigo y masa madre de cerveza**, y la recubrimos de una crujiente lluvia de semillas de **mijo, teff, linaza y chía** para que su inigualable receta salte a la vista.

La harina de centeno germinada es el resultado de un laborioso proceso en el que se germinan y fermentan las semillas para molturar el grano entero.

Es más rica en fibras y nutrientes, baja en grasas y aporta una mejor digestibilidad e interesantes matices dulces.

Destaca por:

Con harina de centeno
Pan de moda
Con masa madre
Alta hidratación
Decoración con semillas
Triple fermentación
Harinas de proximidad

Consejos:

La protagonista de tu escaparate. Ubica este pan tan singular en el lugar preferente de tu mostrador, se convertirá en el centro de todas las miradas.

Green Toasts. Usa este pan como base de tus tostas veganas y vegetarianas. Combínalo con aguacate con huevo poché, germinados con crema de queso, pepino con hummus y frutos secos...

CANTIDAD: 17 unidades

DISPOSICIÓN EN PALÉ: 4 x 7

TAMAÑO: 25 cm.

PESO: 425 gr.

TIEMPO DE DESCONGELADO: 25 - 30 min

TEMPERATURA DE HORNEADO: 180 - 190° C

TIEMPO DE HORNEADO: 30 - 35 min

www.sigfredomelchor.com

SIGFREDO MELCHOR
PRODUCTO ALIMENTARIO DE USO PROFESIONAL





www.sigfredomelchor.com
pedidosonline.sigfredomelchor.com

