

SIGFREDO MELCHOR

PRODUCTO ALIMENTARIO DE USO PROFESIONAL



DOBLE
COBERTURA



265164
Dots Choco Crunch

Hay sabores que forman parte de nuestro imaginario colectivo y nos transportan a distintas vivencias, lugares y momentos. Nuestros Dots® se inspiran en esos sabores de siempre con recetas golosas, tiernas y seductoras a las que es imposible resistirse.

Relleno con una sabrosa crema de cacao que incluye un 13% de avellana y recubierto con un doble baño de bombón y una crepitante lluvia de trocitos de galleta y avellana tostada.

36 u | 85 g | 8 x 16

20/25' | 95 mm

CONSEJOS

- **Crea combos para la merienda.** Ofrece alguno de estos Dots junto con un zumo a la hora de la salida de los colegios.
- **¡Combina Dots lucen mejor!** Presenta estas cuatro nuevas variedades en un espacio especial de tu establecimiento y destaca sus ingredientes para animar a que tus clientes los prueben.



265174
Dots Hazelnut & Choco

Relleno con una deliciosa crema blanca de avellana y coronado con media cobertura y un atractivo rayado de bombón.

36 u | 85 g | 8 x 16

20/25' | 95 mm



265144
Dots Coconut

Relleno con una suave crema blanca de almendras y coronado con media cobertura de bombón blanco de aterciopelado aspecto gracias a una abundante capa de coco rallado.

36 u | 73 g | 8 x 16

20/25' | 95 mm

**Prime
Dots®**
¡Para los más
golosos!



Croissant París Fromage

Para los amantes del queso



SIGFREDO MELCHOR
PRODUCTO ALIMENTARIO DE USO PROFESIONAL



269515
Corissant París Fromage

50 u	90 g	8 x 8
40/60'	165/175	14/17'
14,5 cm		

Preparamos esta nueva joya de la familia Caprice con mantequilla, leche y un 9% de queso emmental. Relleno con una suave crema de queso y recubierto con emmental rayado. Sin duda, un croissant singular que se convertirá en la delicia de los amantes del queso.

CONSEJOS:

- **Despierta el apetito de tus clientes.** Recién horneado desprende un aroma al que tus clientes no podrán resistirse.
- **El rey de tus bufés de desayuno.** Esta pieza tan extraordinaria le dará un aire más sofisticado a tu oferta de especialidades para tus desayunos más elegantes.



Vegan Yummies

¡Las empanadillas de moda, ahora veganas!



268515
Vegan Yummie Seitán

24 u	85 g	8 x 8
12 cm	200	14/16'

Rellenamos nuestras exquisitas Yummies con irresistibles recetas que invitan a viajar alrededor del mundo en busca de los sabores más sorprendentes. Cerradas a mano y las identificamos para que cada cual escoja su destino preferido. ¿A dónde te escaparías? ¿A India? ¿A Capri? ¿A Japón? ¿A California? ¡Cierra los ojos y déjate llevar!

- **Vegan Yummie Seitán:** con seitán, salsa teriyaki y el toque especial de las especias.

CONSEJOS:

- **Catering vegano.** Cada vez hay más personas que prefieren proteínas vegetales, confecciona una opción de catering con productos 100% veganos.
- **Ideales para llevar.** Son un excelente tentempié con que picar entre horas, combinalas con algún batido de verduras y ofrece un Green Combo a tus clientes veganos.

Strudel de Manzana

Manzana al horno
envuelta en hojaldre



206422

Strudel de Manzana

Potenciamos el sabor del relleno de manzana de esta exquisita malla de masa hojaldrada gracias al azúcar, las pasas, la canela y el toque de nuez moscada de nuestra receta, y pintamos la masa hojaldrada con proteína vegetal.

Las manzanas con que preparamos esta delicia proceden de la zona geográfica de Alcobaça, Portugal. Es una fruta excepcional con Denominación de Origen, crujiente y sabrosa, que se produce de forma sostenible y respetuosa con el medio ambiente.

CONSEJOS:

- Para tus servicios de té más especiales. Crea una propuesta con este strudel y un té de variedad singular para darle un aire más sofisticado a tu oferta.
- Ideal para tus clientes veganos. Destaca en tu carta que esta pieza no contiene ingredientes de origen animal: el pintado del hojaldrado es con proteína vegetal.



55 u



100 g



8 x 17



20/30'



180/190



12/15'



10,6 cm



Muffin Nutella

¡Relleno con la famosa crema de avellanas y cacao!



245004

Muffin Nutella

¿Sabías que cada dos segundos y medio alguien compra un tarro de Nutella en algún lugar del mundo? ¡Y es que nadie puede resistirse a esta delicia! Nosotros le rendimos nuestro particular homenaje con esta seductora especialidad elaborada con masa madre, huevos camperos, yogur y ¡sí! auténtica Nutella®.

CONSEJOS

- Destaca que está relleno con Nutella®. La crema más demandada es inimitable y sus adeptos son legión.
- Combina esta nueva variedad con otras especialidades con Nutella®. ¡Especial golosos! Crea una zona específica para destacar tus propuestas con Nutella.



48 u



86 g



9 x 5



120/125'



68 mm

Dots® Duo Nocilla® Original y Blanca

¡Producto
exclusivo!



289624
Dots Duo Nocilla

Solo nosotros podíamos ofrecerte un producto así: rellenamos la tierna y esponjosa masa de nuestro Dots® con **Nocilla® blanca y Nocilla® negra**, la combinación más popular de nuestro país, lo bañamos con **media cobertura de bombón negro**, lo decoramos con una lluvia de bolitas de cereal recubiertas de bombón blanco y negro. ¡Quien lo prueba está perdido!

 36 u |  73 g |  8 x 16

 20/25' |  95 mm

CONSEJOS

- Destaca su **doble relleno de Nocilla**. Utiliza el material de merchandising que te facilitamos para potenciar el sabor de Nocilla más demandado en España.
- **Combínalo con otras variedades de nuestros Dots**. En la variedad está el gusto y la vistosidad de tu oferta; ¡anima las propuestas de tu establecimiento con las atractivas especialidades de nuestros Dots!

Trenza Midi Lykke

Dos formatos
para un mismo
e irresistible placer



269522
Trenza Midi Lykke

Hay pocas sensaciones comparables al placer de saborear nuestra trenza artesanal de masa danesa. Y es que la combinación de la masa de color dorado, elaborada con **mantequilla**, con su **relleno de pasas, nueces y yema de huevo** resulta simplemente magistral. ¡Disfruta de los dos tamaños que ponemos a tu disposición! La Trenza Midi Lykke, ideal disfrutar de manera individual, o la Trenza Lykke, perfecta para compartir.

 24 u |  120 g |  8 x 8

 40/45' |  170 mm

CONSEJOS

- **Amplía tu gama Lykke**. Esta nueva variedad es la excusa perfecta para presentar a tus clientes nuestra gama Lykke al completo. Habilita una zona especial para su exposición.
- **Incentiva que tus clientes la prueben**. Crea una oferta especial de lanzamiento con una oferta de trenza más una bebida a precio cerrado.

SIGFREDO MELCHOR

PRODUCTO ALIMENTARIO DE USO PROFESIONAL

Sigfredo Melchor

Calle Poeta Viana, nº1, 38430,
Icod de los vinos,
Santa Cruz de Tenerife
Canarias - España
sac@sigfredomelchor.com
Tfno: **922122152**

Calle Jose María Millares Sall, nº10, 35219,
El Goro Telde,
Gran Canaria
Canarias - España
sacgc@sigfredomelchor.com
Tfno: **928286669**

www.sigfredomelchor.com

