

**SIGFREDO MELCHOR**  
PRODUCTO ALIMENTARIO DE USO PROFESIONAL



# Panecillo Semillado

## Gran Reserva

Crepitante por fuera  
y tierno por dentro

**2** Cereales

Copos Avena  
Malta de cebada

**5** Semillas

Sésamo Lino Marrón  
Lino Dorado Girasol Amapola



# Gran Reserva



CONTIENE  
MASA  
MADRE

969735

Panecillo Semillado  
Gran Reserva

Elaboramos este panecillo de calidad superior siguiendo el minucioso proceso Gran Reserva, que se caracteriza por sus tres singulares atributos:

- Triple fermentación
- Masa madre
- Harinas de proximidad

El Panecillo Semillado Gran Reserva incorpora los valores nutricionales de sus ingredientes saludables: **masa madre de trigo; semillas de sésamo, lino marrón y dorado, girasol y amapola; copos avena y malta de cebada.**

CONSEJOS:

- **Crea verdaderos bocadillos gourmet.** Este pan de crujiente corteza es una excelente base para tus recetas con más personalidad, ¡combina ingredientes vistosos que den más color a tu oferta!
- **Dinamiza tus ventas con una oferta especial.** ¿Lo había pensado? Crea ofertas a precio cerrado de tu bocadillo del día más una bebida. ¡y ve cambiando el relleno a diario!

DESTACA POR:

90 u	70 g	4 x 7	15 cm
20'	180/200°	15/18'	



Masa madre



Triple fermentación



Alta hidratación



Con semillas, avena y malta de cebada



Fuente de fibra

# Cremadet Escribá

Nuestras nuevas creaciones de autor



The cremadet  
*Dreams*



SIN  
COLORANTES  
ARTIFICIALES

SIN  
CONSERVANTES

ELABORADO CON  
MANTEQUILLA

967123

Cremadet Escribá

Media luna de hojaldre de mantequilla rellena de crema pastelera preparada con leche entera, canela en rama y piel de naranja y limón. ¿El toque genial y distintivo? **La caramelización de una de sus caras.** Lista para descongelar y comer.

Hace ya sesenta años que Antoni Escribà se atrevió a elaborar en su obrador, por primera vez en nuestro país, exquisitos croissants de mantequilla a la manera francesa. También convenció a la pastelería Pomar de Mallorca para que le cediera la receta de su renombrado cremadet.

**Christian Escribà**, su digno heredero, recogió el testigo convirtiéndose en un carismático artista gastronómico: sus fascinantes puestas en escena potencian sus golosas creaciones, ideadas mano a mano con su esposa, **Patricia Schmidt**, especialista en "alta orfebrería dulce". Hoy, junto con Christian y Patricia, lanzamos **The Dreams Cremadet**.

CONSEJOS:

- **Dos joyas de la repostería.** Destaca en tu cartelería el logotipo de Escribà, una pastelería célebre en todo el país gracias a las apariciones televisivas de Christian Escribà.
- **Una puesta en escena impecable.** Si algo distingue a Christian Escribà es la vistosa presentación de sus creaciones, ¡sirvelas como se merecen!

DESTACA POR:



Bollería premium



Receta original



Preparación manual



Especialidades 100% artesanas



Recetas de autor

34 u	55 g	8 x 16
40'	8 cm	

# Media Flautín Sarraceno, Medio Flautín Semiwholegrain

¡Que buena base para tus bocadillos gourmet!



967125

Medio Flautín Sarraceno

 80 u	 80 g	 4 x 9	 25 cm
 15/20'	 180/190°	 10/12'	



967155

Medio Flautín Semiwholegrain

 80 u	 75 g	 4 x 9	 25 cm
 15/20'	 180/190°	 10/12'	

Ideales para tus bocadillos más coquetos, estos tres medios flautines están elaborados con masa madre de cerveza para elevar tus creaciones a un nivel superior.

- **Medio Falutín Brioche:** con mantequilla, leche, huevos, azúcar, masa madre de cerveza y harina de trigo malteado. Apetitoso y tentador. ¡Una auténtica ternural!

- **Medio Falutín Semiwholegrain:** con harinas de trigo e integral y masa madre de cerveza. ¡El más saludable!

## CONSEJOS:

**Para cada relleno, su pan.** Marida cada medio flautín con el relleno que mejor potencie las cualidades de ambos, por ejemplo, pastrami para el semiwholegrain, mortadela italiana con mostaza en grano para el brioche y gulas con pimiento verde frito para el sarraceno.



## DESTACA POR:



Atractivo formato



Panecillos gourmet



Masa madre



Aspecto tradicional

**Ideales para tus servicios de catering.** ¿Lo habías pensado? Estos panecillos tan singulares darán un aire más vistoso a tus bandejas de bocadillos.



# Strudel de Manzana

MANZANA al horno envuelta en hojaldre



906422

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 hojaldre es con proteína vegetal.

## DESTACA POR:

55 u	100 g	8 x 17	10,6 cm
20/30'	180/190°	12/15'	





[www.sigfredomelchor.com](http://www.sigfredomelchor.com)  
[www.pedidosonline.sigfredomelchor.com](http://www.pedidosonline.sigfredomelchor.com)