



CATÁLOGO 2019



# LA BOLLERÍA MGC

Croissants y napolitanas de chocolate con una textura ligera y crujiente, disponibles en varios formatos para responder a todos los momentos de consumo.

¿La MGC?

→ ¡Materia Grasa Compuesta!

Es una mezcla de MANTEQUILLA (10 %) y de materias grasas vegetales (no hidrogenadas). El uso de esta materia grasa compuesta que contiene un 10 % de mantequilla permite un punto de fusión controlado que le da al producto un buen hojaldrado y notas de mantequilla.



*Los + de la gama MGC*

- ✓ Buena relación calidad/precio
- ✓ Receta que contiene mantequilla
- ✓ Fabricada en Francia
- ✓ Preparación sencilla



**35506**  
Croissant 25 g



**35507**  
Napolitana de chocolate 28 g



**35508**  
Croissant 70 g



**35509**  
Napolitana de chocolate 80 g



*Una preparación realmente sencilla*

*La bollería está lista para cocción congelada, ya fermentada y dorada con huevo.*

	35506 Croissant 25 g MGC	35507 Napolitana de Chocolate 28 g MGC	35508 Croissant 70 g MGC	35509 Napolitana de Chocolate 80 g MGC
<b>DESCONGELACIÓN</b>	30 a 45 minutos			
<b>COCCIÓN</b>	13-14 minutos a 165-170° C		15-16 minutos a 165-170° C	16-17 minutos a 165-170° C
<b>UNIDADES POR CAJA</b>	225 unidades	260 unidades	64 unidades	70 unidades
<b>CAJAS POR PALET</b>	64 cajas			

# LA BOLLERÍA DE MARGARINA

Bollería mini y maxi, elaborada con la margarina de calidad a base de Materias Grasas Vegetales (MGV) e ingredientes rigurosamente seleccionados.

↘ Nuestra gama de bollería con margarina es:

- ✓ Muy buena relación calidad/precio
- ✓ Receta sin productos lácteos
- ✓ Fabricada en Francia
- ✓ Preparación sencilla



**38540**  
Croissant 30g



**38538**  
Croissant 70g



**38539**  
Croissant Vegano  
relleno de Frambuesa  
90g



**38509**  
Media Luna de  
Manzana 100g

## Las ventajas de nuestra margarina

Una margarina desarrollada a medida, con propiedades muy especiales:

- > **punto de fusión próximo al de la mantequilla**, para un hojaldrado con una textura comparable y un sabor bastante neutro
- > **elección específica de los aceites utilizados**, en especial **aceite de colza** antes que aceite de girasol, por sus mejores proporciones de ácidos grasos esenciales (omega 3 y omega 6)
- > utilización de materias grasas vegetales **no hidrogenadas**

## Una preparación realmente sencilla

La bollería está lista para cocción congelada, ya fermentada y dorada con huevo.

	38540 Croissant 30g MGV	38538 Croissant 70g MGV	38539 Croissant Vegano relleno de Frambuesa 90g MGV	38509 Media Luna de Manzana 100g MGV
<b>DESCONGELACIÓN</b>	30 a 45 minutos		45 a 60 minutos	
<b>COCCIÓN</b>	13-14 minutos a 165-170°C	15-17 minutos a 165-170°C	17-18 minutos a 165-170°C	19-20 minutos a 195-200°C
<b>UNIDADES POR CAJA</b>	240 unidades	60 unidades	44 unidades	50 unidades
<b>CAJAS POR PALET</b>	64 cajas		80 cajas	96 cajas

# LOS MUFFINS

Muffins esponjosos y generosos, con sabores deliciosos y atractivas decoraciones.



Disponibles en **gran formato**, ideal para los momentos golosos de descanso...



... y en **formato mini**, perfecto para las pausas en seminarios, los cafés o como postre.

95g



**38973**  
Muffin Chocolate  
con chispas de  
chocolate



**38975**  
Muffin Tradicional  
con chispas de  
chocolate



**38974**  
Muffin con  
Arándanos  
decorado con Crumble

25g



**38976**  
Mini Muffin Chocolate  
Pepitas de Chocolate



**38977**  
Mini Muffin con Arándanos  
decorado con Crumble



**38979**  
Mini Muffin tradicional Pepitas  
de Chocolate  
decorado con Pepitas de chocolate

120g



**38978**  
Muffin Chocolate  
con un relleno delicioso  
de chocolate y avellanas  
con chispas de chocolate

## Un concepto Clean

- × Sin colorante ni aroma artificial
- × Sin conservante artificial
- × Sin materia grasa hidrogenada
- × Sin OGM

## Una preparación realmente sencilla

Tras la simple descongelación a temperatura ambiente, los productos están listos para servir.

	Mini Muffin 25 g	Muffin 95 g	Muffin 120 g
DESCONGELACIÓN	1 hora		2 horas
UNIDADES POR CAJA	42 unidades	28 unidades	
CAJAS POR PALET	200 cajas	72 cajas	



Baker Solution • CS 43814 • 35538 NOYAL-SUR-VILAINE Cedex

