

T • YC

Treat
Your
Coffee



PANESCO
FOOD.COM



“Puedo servir los **productos TYC** como un delicioso complemento al café sin elaboración alguna. Pero también **puedo dar alas a mi creatividad** y concebir un mini postre de presentación impecable. Las reacciones de mis clientes son muy positivas. Un auténtico capricho para causar una impresión inolvidable.”

**T •
YC**

Treat
Your
Coffee



T.
YCTreat
Your
Coffee

TREAT YOUR COFFEE

Desarrollar una relación duradera con tus clientes depende de hasta el más mínimo detalle. Mima (el café de) tus clientes.

Con la línea **Treat Your Coffee** hemos seleccionado para ti una gama de mini caprichos con los que dar una sorpresa a tus clientes. La alternativa perfecta a las galletas de toda la vida para el café.

¡Inolvidable, asequible y siempre diferente!

Ofrece un pequeño extra con el café y tus clientes se sentirán mejor recibidos. Convierte algunos artículos de café en pequeños postres originales y hechos en casa y lleva la experiencia (y tu negocio) a un nivel superior.

Conoce una línea de productos **asequibles** con **muchas posibilidades de aplicación en cualquier hotel, restaurante o cafetería.**

Elige la interpretación que más se ajuste a ti y a tu negocio y ofrece a tus clientes una hora del café memorable.

CREATIVO CON
GOFRES
- CAFETERÍA -



POPS DE GOFRE

Colorido
surtido de
pequeños gofres
sumergidos
en chocolate
o glaseado
y adornados
con una dulce
decoración.



**DECORACIÓN
DE TARTA DE
QUESO**

Medio gofre
pequeño,
chocolate y piel
de lima.

**SÁNDWICH DE
HELADO**

Mini bola de
helado de pistacho
entre dos gofres
horneados
crujientes.



5001501

MINI SUGAR WAFFLE TREATS

T
YC

Life is too
short for bad
coffee.



5001502

MINI AMERICAN BERLINER
FANCY MIX

A cup of
coffee shared
with a friend
is happiness
tasted and
time well
spent.

CREATIVO CON
BERLINERS
- PARA LLEVAR -



T
•
Y
C

T
•
Y
C
Treat
Your
Coffee



PANESCO
FOOD.COM



**PASTILITOS
PROFITEROLES**

Trío sobre una
cama de crème
pâtissière
y pasta de
hojaldre.



GROQUEMBOUCHE

Cucuruchos de
profiteroles
recubiertos de
caramelo crujiente.



**MINI PASTELITOS
ÚNICOS**

Creaciones de
chocolate.



5000110
MINI ÉCLAIR
VANILLA CHOCOLATE

5001664
MINI ÉCLAIR
COFFEE CREAM MIX

5000700
PROFITEROLE
DAIRY CREAM

5001498
PROFITEROLE
CAMEL

5001191
PROFITEROLE
CHOCOLATE PRALINÉ

T
YC

**Behind every
successful woman
is a substantial
amount of coffee.**

- Stephanie Piro



5001499

MINI BEIGNET
CARAMEL

5001178

MINI BEIGNET
CHOCO NOISETTES

5001289

MINI BEIGNET
FRUITS ROUGES

Depresso:
the feeling
you get when
you run out
of coffee.



BUFFET DE BEIGNETS

Pequeños vasos de café con palitos y una serie de salsas para mojar: coulis de frutos rojos, chocolate - avellana y caramelo salado.

CREATIVO CON
BEIGNETS
- CATERING -

CREATIVO CON
**PEQUEÑOS
CREPES**
- BRASSERÍA -



**MINI CREPE
DE ESTILO
HOLANDÉS**

Recubierto
de azúcar en
polvo y con un
toque final de
mantequilla.



**BROCHETA
PARA EL
BRUNCH**

Palito con
pequeños crepes
y fruta.

**DULCE Y
CRUJIENTE**

Pequeños crepes
reellenos de
mascarpone y
recubiertos con
miel y pistachos.



5001500

MINI DUTCH PANCAKE BITES

T
YC

Coffee is a hug
in a mug.

PANESCO
FOOD.COM

5001692

**MINI PASTEL
DE NATA**

**¡EN LA
SIMPLICIDAD
ESTÁ LA
VIRTUD!**

Espolvoreadas
con azúcar
o canela.

CREATIVO CON
**PASTELITOS
Y MACARONS**
- BRASSERÍA -



5001507

MINI MACARONS DE PARIS

COFFRET

T.
YC

**AFRUTADOS
Y FRÍVOLOS**

Pastel de nata
adornada con
mazapán y virutas
de chocolate,
acompañada de un
macaron de limón.

GASTRONOMÍA PURA

Pastel de nata
adornada con un
rosetón de manzana,
con un par de
macarons de Paris.



**EL BROWNIE
DEL AMOR**

Brownie en
forma de
corazón relleno
de mousse de
frutos rojos.



**CONO DE
HELADO**

Cuchara de
helado adornada
con flapjacks
desmenuzados.



BOCADOS DECORADOS

Adornados con
chocolate, mousse o
fruta.

5000330

BROWNIE DOUBLE CHOC

5001043

FLAPJACK FRUIT

5001288

FLAPJACK CHOCOLATE CHIP

T
YC

Be a coffee-
drinking
individual
— espresso
yourself!

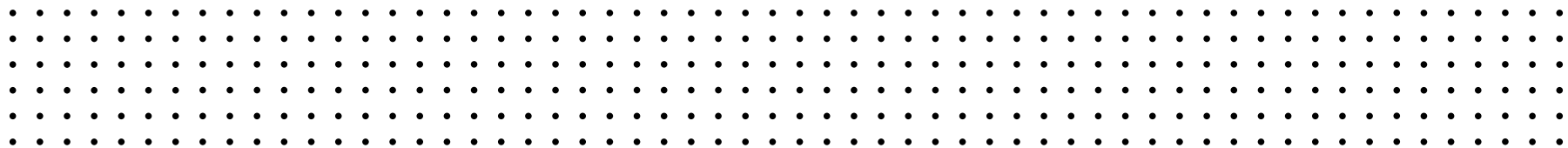


• • • • •
• • 5000841 • • 5001362 • • 5001507 • • • • •
• • PETITS FOURS • • MINI MACARONS • • MINI MACARONS DE PARIS • • • • •
• • MOELLEUX • • DE MALMÉDY • • COFFRET • • • • •
• • • • •

**Sharing is caring.
Es una forma maravillosa de
compartir el momento del café.**



CREATIVO CON
**BANDEJA PARA
COMPARTIR**
- RESTAURANTE -



**T •
YC**

Treat
Your
Coffee

LISTA DE PRODUCTOS



**MINI BEIGNET
CHOCO NOISETTES**

5001178

25 G

3 X 35 UD/CAJA

104 CAJA/PAL

Descongelar 22°C · 30'
DESCONGELAR Y SERVIR

Beignet elaborado según receta tradicional: masa frita con levadura y mantequilla, relleno de una pasta de chocolate belga con avellanas y espolvoreado con azúcar en polvo.



**MINI BEIGNET
FRUITS ROUGES**

5001289

25 G

3 X 35 UD/CAJA

104 CAJA/PAL

Descongelar 22°C · 30'
DESCONGELAR Y SERVIR

Beignet elaborado según la receta tradicional: masa frita con levadura y mantequilla, relleno de puré de frutos rojos (frambuesas, arándanos, moras) y espolvoreado con azúcar en polvo.



**MINI BEIGNET
CARAMEL**

5001499

25 G

3 X 35 UD/CAJA

104 CAJA/PAL

Descongelar 22°C · 30'
DESCONGELAR Y SERVIR

Beignet elaborado según la receta tradicional: masa frita con levadura y mantequilla, relleno de caramelo y espolvoreada con azúcar en polvo.

Enjoy the little things in life because one day you'll look back and realize they were the big things.

- Kurt Vonnegut



**MINI AMERICAN BERLINER
FANCY MIX**

5001502

18-23 G

4 X 7 X 4 UD/CAJA

104 CAJA/PAL

Descongelar 22°C · 30'
DESCONGELAR Y SERVIR

Caja surtida de 4 tipos de mini berliners: 28 berliners rellenos de fresa, decorados con glaseado rosa con confeti de fantasía blanco; 28 berliners rellenos de avellana y cacao, decorados con glaseado negro con avellanas; 28 berliners normales con glaseado blanco con confeti multicolor; 28 berliners normales con glaseado negro con cacao.



**MINI AMERICAN BERLINER
TRIO MIX**

2104222

20 G

32 X 3 UD/CAJA

88 CAJA/PAL

Descongelar 22°C · 30'
DESCONGELAR Y SERVIR

Caja surtida de 3 tipos de mini berliners normales: 32 berliners blancos con rayas negras, 32 berliners rosas con confeti de flores multicolor, 32 berliners negros con almendras sin pelar.



Producto adecuado para ser usado en alimentos vegetarianos.



**PROFITEROLE
CHOCOLATE PRALINÉ**

5001191

18 G

196 UD/CAJA

96 CAJA/PAL

Descongelar 4°C · 60'

DESCONGELAR Y SERVIR

Profiteroles rellenos de crema de avellanas y recubiertos con una capa de crujiente chocolate negro y trocitos de avellana.



**PROFITEROLE
CAMEL**

5001498

20 G

190 UD/CAJA

96 CAJA/PAL

Descongelar 4°C · 60'

DESCONGELAR Y SERVIR

Profiterole relleno de mousse de caramelo y envueltas en una capa de cacao y caramelo crujiente



**PROFITEROLE
DAIRY CREAM**

5000700

12,5 G

190 UD/CAJA

96 CAJA/PAL

Descongelar 4°C · 60'

DESCONGELAR Y SERVIR

Pasta choux rellena de nata montada.



**MINI ÉCLAIR
COFFEE CREAM MIX**

5001664

17 G

4 X 12 X 2 UD/CAJA

132 CAJA/PAL

Descongelar 4°C · 60'

DESCONGELAR Y SERVIR

Surtido de minilionesas rellenas de 2 sabores: relleno de crema de café con cobertura de ganache de café y relleno de suave crema de vainilla con cobertura de ganache de chocolate blanco.



**MINI ÉCLAIR
VANILLA CHOCOLATE**

5000110

17,5 G

14 X 12 UD/CAJA

84 CAJA/PAL

Descongelar 4°C · 60'

DESCONGELAR Y SERVIR

Lionesa rellena de suave crema de vainilla con cobertura de chocolate.





**MINI AMERICAN
MUFFIN MIX**

5001287

15 G

3 x 2 x 30 UD/CAJA

88 CAJA/PAL

Descongelar 4°C · 120'

DESCONGELAR Y SERVIR

Surtido de muffins en miniatura en
3 sabores: vainilla, vainilla con pepitas
de chocolate, doble chocolate.



**BROWNIE
DOUBLE CHOC**

5000330

60 G

2 X 24 UD/CAJA

162 CAJA/PAL

Descongelar 22°C · 45'

DESCONGELAR Y SERVIR

Denso, fudgy pastel rectangular de
chocolate tipo fudge, enriquecido
con trocitos de chocolate,
precortado.



**BROWNIE
CHOC HAZELNUT**

5001762

65 G

1 X 48 UD/CAJA

162 CAJA/PAL

Descongelar 22°C · 45'

DESCONGELAR Y SERVIR

Denso pastel rectangular de
chocolate tipo fudge, enriquecido
con trozos de avellana y decorado
con glaseado de chocolate,
precortado.



**FLAPJACK
FRUIT**

5001043

80 G

60 UD/CAJA

150 CAJA/PAL

Cocer 160°C · 10-12'

PARA COCER

Una galleta cuadrada, seca y bastante
blanda hecha con avena, mantequilla,
arándanos, pasas y pepitas de girasol.



**FLAPJACK
CHOCOLATE CHIP**

5001288

80 G

60 UD/CAJA

150 CAJA/PAL

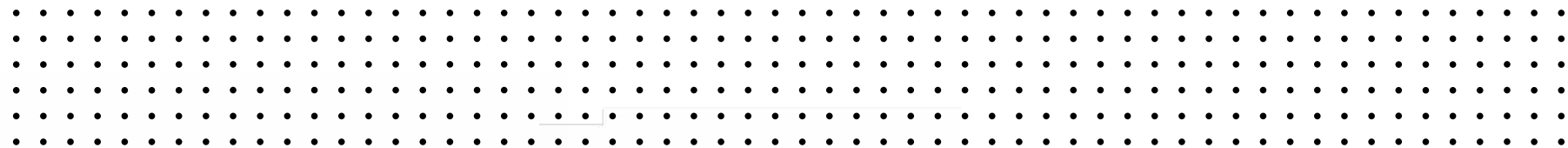
Cocer 160°C · 10-12'

PARA COCER

Una galleta cuadrada, seca y bastante
blanda hecha con avena y trozos de
chocolate con leche belga, mantequilla
y azúcar Demerara.



Producto adecuado para ser usado en alimentos vegetarianos.



MINI SUGAR WAFFLE TREATS

5001501

15 G
120 UD/CAJA
100 CAJA/PAL

Cocer 200°C · Menos de 3'
LISTO

Mini gofre con azúcar caramelizado y vainilla.



MINI DUTCH PANCAKE BITES

5001500

8 G
8 X 60 UD/CAJA
96 CAJA/PAL

Cocer 200°C · 3-4'
Microondas 800 W · 60 sec
SERVIR CALIENTE

Mini crepes de pasta tradicional holandesa con harina de trigo, huevos, azúcar, leche y levadura.



MINI PASTEL DE NATA

5001692

25 G
144 UD/CAJA
117 CAJA/PAL

Cocer 200°C · Menos de 3'
LISTO

Crème Brûlée' en cestita de hojaldre.



MINI MOELLEUX INTENSE

5001363

25 G
96 UD/CAJA
184 CAJA/PAL

Cocer 180°C · 8-10'
Microondas 480 W · 10 sec
SÍRVASE CALIENTE

Típico pastel soufflé de chocolate con el centro líquido, también conocido como pastel de lava de chocolate, preparado con intenso chocolate negro belga.



MINI TATIN

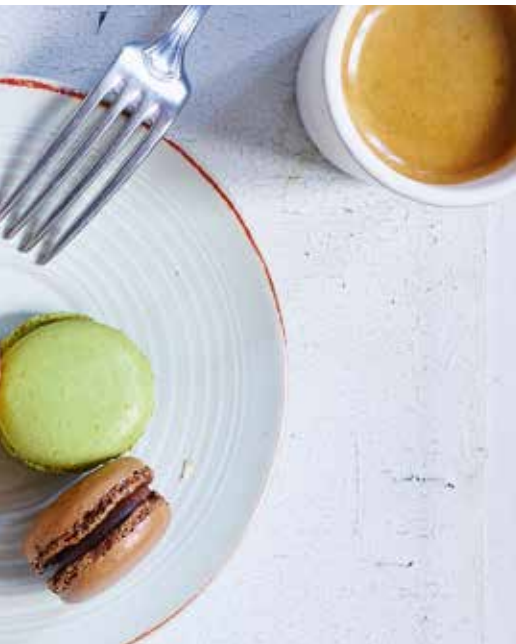
5001173

32 G
48 UD/CAJA
150 CAJA/PAL

Cocer 180°C · 8-10'
SÍRVASE CALIENTE

Tarta invertida de manzana con manzana cortada en dados cocida en mantequilla y azúcar y cubierta con un disco de pasta de hojaldre.





**MINI MACARONS
DE MALMÉDY**

5001362

18 G
8 x 4 x 4 UD/CAJA
120 CAJA/PAL
Descongelar 4°C · 120'
DESCONGELAR Y SERVIR

Caja surtida de suaves mini-macarons (merengue y almendras) rellenos con crema de mantequilla y decorados con avellana. Contiene 4 macarons con sabor de pistacho, 4 de frambuesa, 4 de chocolate y 4 de vainilla; especialidad belga.



**MINI MACARONS DE PARIS
COFFRET**

5001507

12 G
8 x 2 x 6 UD/CAJA
120 CAJA/PAL
Descongelar 4°C · 120'
DESCONGELAR Y SERVIR

Surtido de 'Macaronnes de Paris' en 6 sabores distintos: chocolate, frambuesa, pistacho, limón, vainilla y moca. Emvasados en un blister negro, repartidos en 2 unidades de cada sabor.



**MINI BAVAROIS
PARADISO MIX**

5000772

27 G
2 x 5 x 4 UD/CAJA
80 CAJA/PAL
Descongelar 4°C · 120'
DESCONGELAR Y SERVIR

Surtido de 3 tipos de bavaoises de fruta y 2 de bavaoises de chocolate, con un bonito acabado de bizcocho decorado y un espejo de glaseado de fruta de 5 sabores: 4 de pistacho y chocolate con leche, 4 de fruta de la pasión, 4 de frambuesa, 4 de périgourdine y 4 de bavaoises selva negra.



**PETITS FOURS
FRENCH DE LUXE**

5001465

± 14,5 G
4 x 53 UD/CAJA
56 CAJA/PAL
Descongelar 4°C · 240'
DESCONGELAR Y SERVIR

Una composición de 53 exquisitos petits-fours de 9 sabores diferentes: 6 pastelitos financier de limón, 5 éclairs de chocolate, 6 pastelitos financier de pistacho, 6 crumbles de speculoos y frambuesa, 4 éclairs de vainilla, 6 pastelitos de pasta quebrada de plátano y fruta de la pasión, 6 pastelitos de mousse de chocolate crujiente, 7 pastelitos cuadrados de manzana y albaricoque, 7 tartaletas crujientes de chocolate y avellana.



**PETITS FOURS
MOELLEUX**

5000841

13 G
4 X 7 X 8 UD/CAJA
56 CAJA/PAL
Descongelar 4°C · 120'
DESCONGELAR Y SERVIR

Un surtido de pastelitos blandos (mirlitons) a base de mantequilla y almendra de 8 sabores distintos: 7 mirlitons de manzana, 7 mirlitons de caramelo y frutos secos, 7 mirlitons de melocotón, 7 mirlitons de chocolate, 7 mirlitons de cereza, 7 mirlitons de pistacho y chocolate, 7 mirlitons de grosella roja, 7 mirlitons de avellana.



Producto adecuado para ser usado en alimentos vegetarianos.

¿Sientes curiosidad por
todas esas cosas deliciosas
que puedes tomar con el café?
Ponte en contacto con PANESCO
y te garantizamos, honestamente,
que merecerá la pena.

WWW.PANESCO.COM

PANESCO
FOOD.COM

A BRAND OF



La Lorraine
BAKERY GROUP