

Venezuela



Catálogo



productosdore.com





Somos Doré

Ofrecemos una amplia variedad de productos de pastelería y panadería con tecnología de ultra congelación de calidad garantizada.

Tenemos como objetivo desarrollar una nueva cultura de la panadería basada en la tradición que explora nuevos caminos gracias a la innovación.

Una cultura que tiene el objetivo de hacer la vida de la gente más fácil, saludable y feliz.

Somos el compañero sibarita para todos los amantes de los sabores del mundo.



europastry®

LÍDERES EN EL SECTOR DE MASAS CONGELADAS EN EL MUNDO.

Como distribuidores oficiales de Europastry en Venezuela, contamos con el respaldo técnico y la experiencia de la empresa líder en el sector de masas congeladas.

Durante más de 30 años, han desarrollado productos de la mayor calidad, creando así una nueva cultura en la panadería basada en la tradición de sus maestros artesanos y potenciada por la innovación.

Hoy en día elaboran sus productos en 22 fábricas, lo que les permite tener presencia en más de 80 países a nivel mundial.

Mezclamos tradición con innovación para crear productos que mejoran nuestras vidas.

100%

- Uso de ingredientes naturales, sin aromas, colorantes ni conservantes artificiales.
- Trigo sostenible para garantizar las buenas prácticas con los agricultores locales.
- Uso de energía eléctrica procedente de fuentes renovables.

Estamos reescribiendo la historia de la panadería. Aquí y ahora.

COMPROMISOS DE CALIDAD

 <p>CLEAN LABEL</p> <p>Apostamos por la elaboración de productos con etiqueta limpia, es decir, sin aditivos.</p>	 <p>OGM FREE</p> <p>Productos libres de organismos genéticamente modificados.</p>	 <p>SIN HIDROGENACIÓN</p> <p>Uno de nuestros principales objetivos es priorizar el uso de aceites o grasas no hidrogenadas.</p>	 <p>COMPROMISO BIO</p> <p>Cultivo que prescinde de pesticidas de síntesis química (agricultura ecológica)</p>
 <p>HARINAS LOCALES</p> <p>Controlamos la trazabilidad de la harina desde la siembra.</p>	 <p>REDUCCIÓN DE AZÚCARES</p> <p>Nuestros muffins y croissants contienen un 30% menos de azúcar que la media del sector.</p>	 <p>INGREDIENTES DE CALIDAD</p> <p>Nuestras mantequillas se elaboran con nata de calidad premium procedente de la mejor leche, fuente natural de vitamina A.</p>	 <p>PRODUCTOS SIN GLUTEN Y APTOS PARA VEGANOS O VEGETARIANOS</p> <p>Contamos con una gama de productos para cubrir las necesidades especiales de colectivos como celíacos, vegetarianos o veganos.</p>

NUESTRAS GARANTIAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

 <p>BRC GLOBAL STANDARD</p> <p>Todas nuestras fábricas tienen la certificación en seguridad alimentaria BRC Global Standard.</p>	 <p>FDA</p> <p>En Estados Unidos, contamos con la certificación en seguridad alimentaria FDA, la cual tiene el objetivo de proteger y garantizar la salud pública.</p>	 <p>IFS FOOD</p> <p>Nuestra gama de Donas, Berlinas y Muffins cuentan con la certificación de calidad y seguridad alimentaria IFS (International Food Standard).</p>	 <p>CERTIFICADO SOBRE EL CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE Y RIESGOS LABORALES</p> <p>Nuestro Departamento de Medio Ambiente y Riesgos Laborales se encarga de gestionar y cumplir con todos los ámbitos y requisitos legales en cuanto a la gestión de residuos, controles ambientales, identificación y evaluación del cumplimiento legal.</p>
 <p>ISO 14001 / OHSAS 18001</p> <p>Nuestra planta de Rubí cuenta con la certificación del sistema de gestión ambiental ISO 14001. Así mismo, esta planta también la certificación en salud y seguridad ocupacional OHSAS 18001.</p>	 <p>CERTIFICADO KOSHER</p> <p>La planta de bollería de mantequilla Viennoiserie Caprice y Sélection d'Or cuentan con la certificación Kosher.</p>	 <p>CERTIFICADO HALAL</p> <p>La mayor parte de nuestras gamas de Dots, Berlinas y muffins cuentan con certificado Halal. También dispone de este certificado la producción de Viennoiserie Caprice y Sélection d'Or.</p>	 <p>LABORATORIO INTERNO DE MICROBIOLOGÍA CON CERTIFICACIÓN ISO 17025</p> <p>Nuestro laboratorio interno de microbiología está acreditado con la certificación ISO 17025 por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC). En el laboratorio se analizan diariamente nuestros productos para garantizar la salud de todos los consumidores.</p>

Donuts

Un mundo de deliciosos sabores y variadas decoraciones. Descongelar y listo, siempre como recién hechos.



39880

Mini Dots Plain

Mini Plain Dots de color tostado, siempre recién hecho. Puedes personalizarla a tu gusto.

Descongelar 20 minutos a temperatura ambiente.



29880

Mini Dots Glaseada

Descongelar y listo, siempre recién hechos.

Descongelar 20 minutos a temperatura ambiente.



29930

Mini Dots Rayado Negro

Para los choc lovers, cobertura negra y rayado blanco. Descongelar y listo, siempre recién hechos.

Descongelar 20 minutos a temperatura ambiente.



65520

Dots Plain

Descongelar y listo, siempre recién hechos. Puedes personalizarla a tu gusto.

Descongelar 20 minutos a temperatura ambiente.



75511

Dots Glaseado

Masa suave decorada con un glaseado de azúcar por encima. Descongelar y listo, siempre recién hechos.

Descongelar 20 minutos a temperatura ambiente.



53120

Dots Rayado Negro

Masa tierna con doble capa de chocolate oscuro y finas tiras de chocolate blanco.

Descongelar 20 minutos a temperatura ambiente.



60661

Dots Pink

Masa suave con media cobertura rosa y decorada con chispitas blancas de azúcar.

Descongelar 20 minutos a temperatura ambiente.



13084

Tutti Color Dots

Masa suave con media cobertura de chocolate y chispitas de colores encima.

Descongelar 20 minutos a temperatura ambiente.



24260

Dots Confetti

Masa suave con media cobertura blanca y decorada con chispitas de colores por encima.

Descongelar 20 minutos a temperatura ambiente.



61135

Dots Purple White

La más colorida cobertura púrpura combinada con deliciosos granos de chocolate blanco como topping. La combinación perfecta de sabores y texturas. Los chocolateros de verdad, la pedirán.

Descongelar 20 minutos a temperatura ambiente.



Donuts rellenas

Una increíble explosión de sabores y deliciosos rellenos. Descongelar y listo, siempre como recién hechos.



61293

Dots Roll Crema

Masa suave rellena de deliciosa crema pastelera y decorada con azúcar granulada.

Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente.



82818

Dots Roll Bombón

Descongelar y listo, siempre recién hechos. Tierna masa recubierta de una fina capa de chocolate y rellena de suave cacao.

Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente.



61530

Dots Caramel

Relleno sabor caramelo con cobertura blanca y crunch de caramelo.

Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente.



39010

Dots Lemon

Masa tierna rellena de una deliciosa crema de limón, decorada con una capa blanca con pepitas de azúcar amarillas por encima.

Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente.



68765

Apple Dots

Nuestra Dots contiene daditos de manzana gelificada, cobertura de chocolate blanco y relleno de mermelada de manzana. ¡Su vistosa decoración y su sabor lo vuelven irresistible!

Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente.



61290

Berlidots Frutos del bosque

Exótica combinación de nuestra masa más tierna y esponjosa con sabores frutales que le aportan frescura y novedad a un exquisito bocado. Relleno con tres inyecciones de una ligerísima mezcla de frutos del bosque (fresa, frambuesa y cereza negra). Cada berlina está decorada con miniperlas con sabor fresa y bañada con media cobertura de cacao.

Descongelar 60 minutos a temperatura ambiente.





Doré

Muffins

Nuestra masa más tierna y esponjosa demuestra una gran personalidad en cada una de sus presentaciones.



21490

Mini Muffin Fresa y Chocolate

Fresa y chocolate en nuestra mini Muffin de chocolate, un regalo para los más golosos. Descongelar y listo, siempre recién hechos.

Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente.



80



28g



25-30



46 mm



21500

Mini Muffin Manzana y Crema

Nuestras Muffins en formato mini. Un capricho de manzana y crema que te fascinará. Descongelar y listo, siempre recién hecho.

Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente.



80



28g



25-30



50 mm

Doré

Croissants

La mejor calidad en un tiempo récord, no lo podíamos describir mejor. Descongelar, hornear, servir.

Sélection D'OR

Margarina exclusiva vestida para triunfar.

La gama Sélection d'Or combina los mejores ingredientes con exquisita margarina y con un delicioso aroma a mantequilla. Convertimos el tiempo en un ingrediente de lujo que nos deja acabados dorados y hojaldrados cremosos en boca.



67410

Mini Croissant Sélection d'Or

Su fomato mini es ideal para consumir en cualquier momento del día. Delicioso, ligero, versatil y asequible.

Descongelar 25 minutos a temperatura ambiente. Hornear 17 minutos a 160-180° C



67420

Croissant Sélection d'Or

Es un producto de delicada elaboración con largos reposos que transforman el tiempo en un ingrediente más. Su aspecto dorado y su hojaldrado lo hacen cremoso en boca y al estar hecho con margarina e ingredientes de origen vegetal es ideal para veganos.

Descongelar 40 minutos a temperatura ambiente. Hornear 20 minutos a 160-180° C.



67430

Croissant Semillado Selección d'Or

Es una pieza diferencial y exclusiva en el mercado, ya que por primera vez combina un topping de cereales y semillas de diferentes tamaños, copos de avena, sésamo pelado, lino marrón, semillas de calabaza y girasol. Se destaca por su increíble sabor y su inconfundible textura, gracias a su exquisito hojaldrado y a los cereales tostados que crujen cuando los mordemos.

Descongelar 40 minutos a temperatura ambiente. Hornear 20 minutos a 160-180° C.



67460

Croissant de Cacao y Avellanas Selección d'Or

Elaboramos este exquisito croissant de cacao siguiendo nuestro exclusivo proceso Selección d'Or. Su dorado intenso y su decoración con copos de chocolate fascinan a primera vista, su excelente hojaldrado enamora al tacto, mientras que, ya en boca, su agradable cremosidad, su tentador relleno de cacao con avellanas y su suave aroma crean adicción.

Descongelar 40 minutos a temperatura ambiente. Hornear 20 minutos a 160-180° C.





63650

Mini Croissant

De fácil manipulación y pintado con huevo. Siempre conseguirás un aspecto dorado y crujiente. Ideal para hoteles y buffets y para clientes con gran volumen de ventas.

Descongelar 25 minutos a temperatura ambiente. Hornear 17 minutos a 160-180° C



69273

Súper Croissant Clásico

Super croissant para los mas golosos. 95 gramos de placer y sabor irresistible.

Descongelar 40 minutos a temperatura ambiente. Hornear 20 minutos a 160-180°

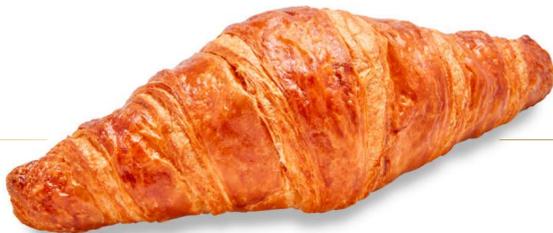


25310

Croissant Bocata

Croissant con miga perfecta para hacer deliciosos bocadillos.

Fermentar 120 minutos. Hornear 20 minutos a 170-190° C



67211

Croissant París

Croissant 100% natural de mantequilla autentica y ligera. De aspecto croustillant, color dorado, alvéolo pronunciado y extremadamente crujiente.

Descongelar 40 minutos a temperatura ambiente. Hornear 20 minutos a 160-180° C.



86041

New York Roll Plain

Ideal para todo tipo de rellenos, dulces o salados, ¡incluso para sándwiches si lo cortamos por la mitad! Se distingue por su inconfundible aroma a mantequilla, su suave miga de alveolo fino y sus capas ligeramente crujientes.

Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente.



Bollería dulce

Bollería exclusiva, exquisita, auténtica, variada y de gran calidad. Ingredientes que despertarán tus sentidos, totalmente preocupados por una alimentación cada vez más saludable, pero a su vez convencidos de no renunciar al sabor de los mejores momentos del día.



69321

Mini Napolitana de Crema

Napolitana en formato mini, esta vez rellena de una excelente crema que cautivará tu paladar. Decórala como más te guste y disfruta de su sabor.

Descongelar 25 minutos a temperatura ambiente. Hornear 17 minutos a 160-180° C.



69333

Mini Napolitana Bombón

Napolitana de formato mini y rellena de chocolate ¡Difícil resistirse a su sabor!

Descongelar 25 minutos a temperatura ambiente. Hornear 17 minutos a 160-180° C.



10285

Bretzel Clásico

Uno de los dulces más deseados de la bollería de centro Europa. Elaborados de forma totalmente artesanal con masa danesa, margarina, huevo, azúcar y un delicioso relleno de crema y cabello de ángel, son un verdadero reclamo para los amantes del sabor tradicional.

Descongelar 40 minutos a temperatura ambiente. Hornear 20 minutos a 170-190° C.



45161

Pastel de Nata

Exquisita delicia elaborada siguiendo la auténtica receta de la clásica crema pastelera portuguesa. Su base hojaldrada elaborada con yemas de huevo, leche y azúcar con un relleno de crema especial tipo creme brulée te hará viajar al viejo continente en cada bocado.

Descongelar 90 minutos a temperatura ambiente. Hornear de 17 minutos a 210-230° C.



40572

Treza de Crema y Manzana

Exquisita treza elaborada con masa danesa de alta calidad. Rellena de suave crema y compota de manzana.

Descongelar 40 minutos a temperatura ambiente. Hornear 20 minutos a 160-180° C.



66340

Roulet Cheesecake

Esta deliciosa especialidad de fino hojaldrado y textura delicadamente ligera, esconde un interior sorprendente que seducirá a los paladares más exigentes: su abundante y delicioso relleno está elaborado con 10g de frambuesa y 22g de queso en una fusión cremosa de interesantes contrastes. Está ya prefermentado, pintado al huevo y decorado con azúcar en granos.

Descongelar 40 minutos a temperatura ambiente. Hornear 20 minutos a 160-180° C.



65512

Rejilla de Cacao y Avellanas

Rellenamos esta tentadora pieza de masa danesa con una deliciosa crema de cacao con avellanas y te la servimos lista para hornear. Además, podrás decorarla a tu aire para darle tu toque más personal. ¡Qué gran invento!

Descongelar 25 minutos a temperatura ambiente. Hornear 15 minutos a 170-190° C.





Doré

Bollería salada

Cualquier hora del día puede ser un buen momento para disfrutar de un exquisito bocado. Sea la hora que sea, tan sencillo como descongelar, hornear y servir. Una gran selección de ideas tan rápidas como tentadoras.



64980

Malla Vegetal

Masa danesa rellena de espinacas, queso fresco y un ligero toque a ajo.

Descongelar 40 minutos a temperatura ambiente.
Hornear 20 minutos a 170-190°C



56



110g



95mm



40-45



170-190°



18-20'



60583

Napolitana de Jamón y Queso

Exquisita napolitana rellena de tacos de jamón y base de queso. Un capricho salado que te encantará.

Descongelar 40 minutos a temperatura ambiente.
Hornear 20 minutos a 160-180°C



50



110g



135mm



40-45



160-180°



18-20'



Sin gluten

Te presentamos la Gama Sin Gluten con la que seguimos innovando para que algunos de nuestros consumidores no tengan que renunciar a lo mejor que sabemos hacer.



67650

Panecillo Sin Gluten

Pan de 50 gr, de miga suave y corteza crujiente, muy apropiado para hostelería. El producto va protegido con una bolsa termosellada horneable para evitar posibles contaminaciones.

Descongelar sin retirar de su envase a temperatura ambiente durante 15 minutos. Hornear 5 minutos a 200°C previo a su consumo y dentro de la bolsa. Una vez horneado y con la bolsa fría, retirar el plástico y consumir al momento.



67990

Burger Sin Gluten

Un pan de suave miga y crujiente corteza, libre de gluten y alérgenos. Apto para celíacos, gracias a su elaboración con harina de arroz y harina de patata. El producto va protegido con una bolsa termosellada horneable para evitar posibles contaminaciones.

Descongelar sin retirar de su envase a temperatura ambiente 30 minutos antes de su consumo. Si lo desea, puede hornear en el mismo envase a 180°C durante 8-12 minutos.



68551

Pan de Molde Sin Gluten

Exquisito pan de molde, de miga suave, esponjosa y densidad media alta. Contiene almidón de maíz, harina de arroz, fécula de patata y está libre de gluten. Apto para celíacos. Para que todo el mundo pueda disfrutar lo mejor de nuestro pan, sin excepciones.

Descongelar a temperatura ambiente 30 minutos antes de su consumo.



60955

Hogaza Cereales Sin Gluten

Con masa madre de harina, arroz, almidones de tapioca, maíz, harinas de trigo sarraceno y lino. Recubierta con un 7% de semillas de lino, girasol y mijo.

Descongelar a temperatura ambiente 30 minutos antes de su consumo.



62301

Magdalena Sin Gluten

Exquisitas magdalenas sin gluten elaboradas siguiendo nuestros criterios de calidad. Para que los desayunos y meriendas de todos, sigan siendo el momento más esperado. Vienen empacadas en bolsas de 2 unidades.

Descongelar a temperatura ambiente 30 minutos antes de su consumo.





Pedidos al:

+58 414 4216961

productosdore.com

 [@productosdore](https://www.instagram.com/productosdore)