



Idella

BAKERY

A small icon of a golden-brown crescent roll with a bite taken out of it, positioned below the word 'BAKERY'.

NUEVO
CATÁLOGO



A close-up photograph of a light-colored paper bag, possibly for pastries, with a small knife and some decorative elements on it.

BIENVENIDOS A UN UNIVERSO

DE SABORES



**“LA ÚNICA FORMA DE
HACER UN GRAN TRABAJO ES
AMAR LO QUE HACES”**

Y ASÍ SURGIÓ ESTE APASIONANTE PROYECTO



historia



“La única forma de hacer un gran trabajo es amar lo que haces”
(Steve Jobs)

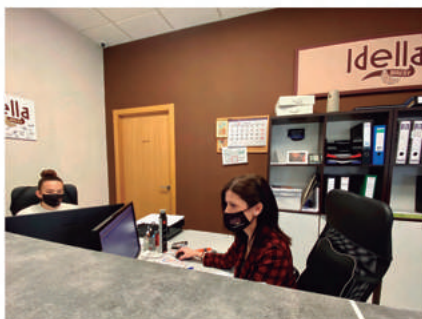
Bajo en esta premisa, en **Idella Bakery** hacemos de nuestra labor nuestra pasión. Pasión por los detalles, dedicación en cada producto que elaboramos y una **evolución constante** gracias al motor del trabajo en equipo y de la ilusión.

Idella Bakery S.L. surge de la mente de sus fundadores **Conrado Cano y Luis Vera**, quiénes cuentan a sus espaldas con toda una vida de trabajo en el sector de la panadería y bollería artesanal. Más de 20 años juntos codo con codo.



Después de haberse iniciado en un pequeño horno en Elda (Alicante) en 2001 se lanzan a la aventura y fundaron su propia empresa de elaboración y distribución de bollería congelada.

Tras varios años finalmente, en abril de 2014 nace el apasionante proyecto junto a otros profesionales de la venta y distribución de bollería congelada: **IDELLA BAKERY**



Desde pequeños hornos y comercios de barrio, a cadenas hoteleras, hipermercados, supermercados, restaurantes, aerolíneas... en Idella Bakery llevamos años haciendo lo que más nos gusta: que los paladares de **nuestros clientes estén felices**.

Y gracias a la confianza que han depositado en nosotros hemos podido crecer, ampliando instalaciones, plantilla cualificada (más de 40 empleados) y la **última maquinaria**. Porque sin **nuestro equipo** no habríamos llegado hasta aquí.

“CUANDO HAY GANAS TODO SE PUEDE”

Así mismo en 2016 nos lanzamos al sector de los pasteles y tartas junto a **José Martínez** por su dilatada experiencia en el ámbito de la pastelería artesanal durante décadas, ampliando así nuestra familia de productos y cuota de mercado.

misión y valores

¿Qué nos distingue? Nuestro firme compromiso con la excelencia y la dedicación a brindar productos de primera calidad que son el resultado de la combinación perfecta entre innovación y tradición. En cada paso del proceso de elaboración, desde la selección de ingredientes hasta la presentación final, nos esforzamos por alcanzar los más altos estándares de seguridad alimentaria para asegurar la confianza de nuestros clientes.

Nos enorgullece compartir que contamos con el prestigioso certificado ISF Global Markets, un reconocimiento que valida nuestro esfuerzo y dedicación hacia la mejora continua y la búsqueda incansable de la excelencia en nuestros productos y servicios.

Lo que realmente nos define son nuestros valores, los cuales actúan como el alma de nuestra empresa. El compromiso con nuestros clientes es una piedra angular de nuestro éxito, ya que trabajamos arduamente para superar sus expectativas y brindarles una experiencia única e inolvidable.

La calidad es nuestra máxima prioridad; es el pilar sobre el que construimos cada uno de nuestros productos. Cada miembro de nuestro talentoso equipo se esfuerza en la búsqueda constante de la excelencia y en la entrega de productos que destaquen por su sabor y presentación.

En Idella Bakery, no nos conformamos con lo bueno, perseguimos incansablemente lo excepcional. Un proyecto único en su clase.



“SER GRANDE NO ES UNA CUESTIÓN DE TAMAÑO, SINO DE ACTITUD”

BENEFICIOS PARA SU EMPRESA

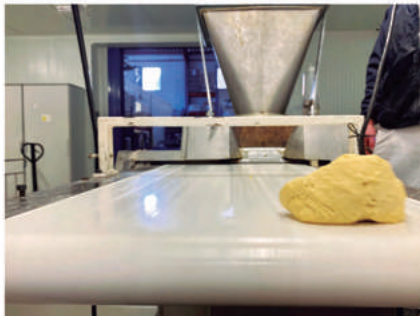
ventajas



Buscamos **la innovación** en los productos y en los procesos de elaboración, sin renunciar a los sabores tradicionales, por ello trabajamos e investigamos en equipo **de forma rigurosa y transparente**, con un alto sentido del servicio al cliente.

Con nuestra amplia diversidad de familias y productos congelados, nos dirigimos a mayoristas, minoristas y clientes profesionales de toda España y Portugal para los que es de vital importancia **la calidad**, la variedad y la conveniencia en el uso y manejo de nuestros alimentos.

Nuestra marca de confianza, **Idella Bakery** se adapta a las nuevas necesidades del mercado, tendencias y exigencias de los consumidores, ganando cercanía con el cliente a través de un servicio exclusivo e integral. **Sabores y texturas inigualables** en una cartera de productos a **precios muy competitivos**.



www.idellabakery.com



Idella
BAKERY

Empanadas y empanadillas



Mini empanadilla carne

Mini empanadilla crema de queso

Mini empanadilla cebolla y atún

Mini empanadilla artesana

Mini empanadilla morcilla

Mini empanadilla pizza

.....



Peso del producto: 55 gramos.

Unidades caja: 72 aprox. 4Kg/caja

Palet: 12 capas / 8 bases.

Descongelación: 45 minutos.

Temperatura: Ambiente.

Horno: 18 - 20 minutos, 180°C.

Decoración: Pintar de huevo, decorar por encima con sésamo, linaza, semilla de amapola, etc. para diferenciar los sabores.





- Mini empanadilla espinaca
- Mini empanadilla crema queso-york
- Mini empanadilla atún especial
- Mini empanadilla sobrasada
- Mini empanadilla crema queso-bacón
- Mini empanadilla barbacoa
- Mini empanadilla pisto-atún
-



Peso del producto: 55 gramos.
Unidades caja: 72 aprox. 4Kg/caja
Palet: 12 capas / 8 bases.
Descongelación: 45 minutos.
Temperatura: Ambiente.
Horno: 18 - 20 minutos, 180°C.
Decoración: Pintar de huevo, decorar por encima con sésamo, linaza, semilla de amapola, etc. para diferenciar los sabores.



EMPANADILLAS GRANDES

Empanadilla extra cebolla-atún

Empanadilla extra pisto-atún

Empanadilla extra espinacas

Empanadilla extra atún especial

Empanadilla patata

.....



Peso del producto: 140 gramos.

Unidades caja: 50 unidades caja.

Peso del producto: Empanadas súper 175 gramos.

Unidades caja *xxl*: 30 unidades caja.

Peso del producto: empanada de patata 110 gramos.

Unidades caja: 60 unidades caja.

Palet: 9 capas / 8 bases.

Descongelación: 60 minutos.

Temperatura: Ambiente.

Horno: 20 - 22 minutos, 180°C. (resto empanadillas)

Horno: 15 - 18 minutos, 180°C (solo para la de patata)

Decoración: Pintar de huevo, decorar por encima con sésamo, almendra, semilla de amapola, etc...para diferenciar los sabores.

Idella
BAKERY

EMPANADILLAS GRANDES

Empanadilla extra artesana
Empanadilla extra casera
Empanadilla extra york-queso

.....



Peso del producto: 135 - 140 gr.

Unidades caja: 50 uds.

Palet: 9 capas / 8 bases.

Descongelación: 60 minutos.

Temperatura: ambiente.

Horno: 20 - 22 minutos, 180°C

Decoración: Pintar de huevo, decorar por encima con sésamo, semillas de amapola, pan rallado, etc. para diferenciar sabores.

Idella
BAKERY

EMPANADILLAS GRANDES

Empanadilla roja tex mex
Empanadilla verde cebolla
caramelizada y queso de cabra
Empanadilla tortilla y ajo blanco

.....



Peso del producto: 140 gr.

Unidades caja: roja tex-mex 30 uds.
verde cebolla caramelizada / patata 24 uds.

Palet: 9 capas / 8 bases.

Descongelación: 60 minutos.

Temperatura: ambiente.

Horno: 20 - 25 minutos, 180°C

Decoración: Pintar de huevo.

Idella
BAKERY

VARIOS (SALADO)

Empanada de hojaldre (Tomate, atún y huevo).

Doblada de atún (Atún y huevo).

Planchas hojaldre.



Idella
BAKERY



EMPANADA DE HOJALDRE Y DOBLADA DE ATÚN:

Peso del producto: 125 gramos

Unidades caja: 30 unidades.

Palet: 14 capas / 8 bases.

Descongelación: 60 minutos.

Temperatura: ambiente.

Horno: 20 - 25 minutos, 180°C

Decoración: pintar de huevo y diferenciar a gusto del consumidor.

PLANCHAS HOJALDRE:

Peso del producto: 900-950 gramos

Unidades caja: 20 unidades,

Palet: 10 capas / 4 bases.

Descongelación: 30 minutos.

Temperatura: Ambiente.

Horno: 20 - 25 minutos, 180°C

Decoración: a gusto del consumidor. Preguntar otros formatos (fabricación por palet a medida).



Idella
BAKERY

*Triángulos, hojaldres y
otros productos.*

TRIÁNGULOS

Triángulo atún
Triángulo mexicano
Triángulo espinacas

.....



Peso del producto: 125-130 gr.

Unidades caja: 30 uds.

Palet: 15 capas / 8 bases.

Descongelación: 60 minutos.

Temperatura: ambiente.

Horno: 18 - 22 minutos, 180°C

Decoración: Pintar de huevo, decorar con pan rallado o especias, hacerle unos corte para personalizar (mirar fotografías)

TRIÁNGULOS

Triángulo chocolate

Triángulo sobrasada

Triángulo york-queso

.....



Peso del producto: 125-130 gr.

Unidades caja: 30 uds.

Palet: 15 capas / 8 bases.

Descongelación: 60 minutos.

Temperatura: ambiente.

Horno: 18 - 22 minutos, 180°C

Decoración: Pintar de huevo, decorar con pan rallado o especias, hacerle unos corte para personalizar (mirar fotografías)



Coca rústica york-queso

Coca rústica 4 quesos

Coca manteca cuadrada (sugerencias)

Coca redonda (sugerencias)

.....



CUADRADAS:

Peso del producto: York-queso 200gr. /
4quesos 200gr. / Neutra 140gr.

Unidades caja: 30 uds.

Palet: 15 capas / 8 bases.

Descongelación: 60 minutos si se quiere crujiente
u hojaldrada. 2 horas si se quiere esponjosa

Temperatura: 28°, 33% humedad.

Horno: 25 - 27 minutos, 190°C

Decoración: (Ver foto) añadir un poco de sal o
azúcar, o chocolate y mollitas o morcilla, longaniza,
etc. Échale imaginación.

REDONDA:

Peso del producto: 150 gr.

Unidades caja: 40 uds.

Palet: 9 capas / 8 bases.

Descongelación: 60 minutos si se quiere crujiente
u hojaldrada. 2 horas si se quiere esponjosa

Temperatura: 28°, 33% humedad.

Horno: 25 - 27 minutos, 190°C

Decoración: (Ver foto) añadir un poco de sal o
azúcar, o chocolate y mollitas o morcilla, longaniza,
etc. Échale imaginación.

CUADRADO HOJALDRE

Hojaldre cuadrado york-queso.

Hojaldre cuadrado fritada.

.....



Peso del producto: 150 - 155 gr. (hojaldre de fritada)

Peso del producto: 155 - 160 gr. (hojaldre york-queso)

Unidades caja: 48 unidades caja.

Palet: 14 capas / 8 bases.

Descongelación: 60 minutos.

Temperatura: Ambiente.

Horno: 22 - 25 minutos, 180°C.

Decoración: Pintar de huevo.

Idella
BAKERY

CRUJIMALLAS

Atún, tomate y olivas
Pollo argentino
Bacon y tortilla
Pollo, espinacas y champiñón
York-queso
Barbacoa
Jamón serrano-queso

.....



Peso del producto: 115 - 120 grs.

Unidades caja: 36 uds.

Palet: 15 capas / 8 bases.

Descongelación: 60 minutos

Temperatura: Ambiente.

Horno: 22 - 25 minutos, 180°C

Decoración: Pintar con huevo y decorar al gusto.

Idella
BAKERY

HERRADURAS Y PALMERAS

Herradura crema
Herradura cabello
Herradura chocolate
Palmera
Palmerón

.....



HERRADURAS:

Peso del producto: 195 - 200 grs.

Unidades caja: 32 uds.

Palet: 14 capas / 8 bases.

Descongelación: 30 minutos

Temperatura: Ambiente.

Horno: 22 - 25 minutos, 190°C

Decoración: Pintar con huevo, espolvorear azúcar molido y rayar con chocolate.

PALMERAS:

Peso del producto: Palmera 140grs/

Palmerón 360 grs.

Unidades caja: Palmera 60 uds/

Palmerón 36uds.

Palet: Multiproducto.

Descongelación: 30 minutos

Temperatura: Ambiente.

Horno: 22 - 25 minutos, 180°C

Decoración: Bañar con chocolate.

Idella
BAKERY

FLAUTAS Y CORTADITOS

Flauta chocolate
Flauta cabello
Cortaditos carbonara
Cortaditos pizza
Cortaditos pollo
Saladitos

.....



FLAUTAS:

Peso del producto: 100 -105 grs.

Unidades caja: 70 uds.

Palet: 15 capas / 8 bases.

Descongelación: 60 minutos

Temperatura: Ambiente.

Horno: 20 - 22 minutos, 180°C

Decoración: Flauta cabello: pintar con huevo y rebozar de azúcar antes de meter al horno.

Flauta chocolate: pintar con huevo, una vez cocido, pintar con gelatina y rallar un poco de chocolate.

CORTADITOS:

Peso del producto: 30 - 35 grs.

Unidades caja: 150 uds.

Palet: 15 capas / 8 bases.

Descongelación: 60 minutos

Temperatura: 190°

Horno: 18 -20 minutos, 180°C

Decoración: Pintar con huevo, diferenciar con semillas de amapola, etc.

Idella
BAKERY

PASTELES DE HOJALDRE

Pastel bechamel pollo
Pastel bechamel york
Pastel carne

.....



PASTELES BECHAMEL:

Peso del producto: 140 grs.

Unidades caja: 30 uds.

Palet: 15 capas / 8 bases.

Descongelación: 30 minutos

Temperatura: Ambiente.

Horno: 22 - 25 minutos, 180°C

Decoración: Semillas para diferenciar sabores.

PASTEL DE CARNE

Peso del producto: 220 - 230 grs.

Unidades caja: 30 uds.

Palet: 9 capas / 8 bases.

Descongelación: 60 minutos

Temperatura: Ambiente.

Horno: 25 - 27 minutos, 180°C

Decoración: Si se desea, pintar con huevo antes de hornear.



Idella
BAKERY



Idella
BAKERY

Bollería tradicional

NAPOLITANAS GRANDES

Napolitana crema
Napolitana chocolate
Napolitana york-queso
Napolitana bikini

.....



NAPOLITANA CHOCOLATE/CREMA:

Peso del producto: 130 - 135 grs.

Unidades caja: 64 uds.

Palet: 9 capas / 8 bases.

Descongelación: 60 minutos

Temperatura: Ambiente.

Fermentación: 30° 120 minutos.

Horno: 20 - 22 minutos, 180°C

Decoración: Pintar con huevo, una vez cocida pintar con gelatina y decorar al gusto.

NAPOLITANA BIKINI:

Peso del producto: 140 - 145 grs.

Unidades caja: 50 uds.

Palet: 9 capas / 8 bases.

Descongelación: 60 minutos

Temperatura: Ambiente.

Fermentación: 30° 180 minutos.

Horno: 25 minutos, 185°C

Decoración: Pintar con huevo.

NAPOLITANA YORK-QUESO

Peso del producto: 115 grs.

Unidades caja: 72 uds.

Palet: 9 capas / 8 bases.

Descongelación: 60 minutos

Temperatura: Ambiente.

Fermentación: 30° 180 minutos.

Horno: 25 minutos, 185°C

Decoración: Pintar con huevo.

Idella
BAKERY

NAPOLITANAS PEQUEÑAS

Napolitana crema hotelera
Napolitana chocolate hotelera
Napolitana cabello hotelera
Tortel



NAPOLITANA HOTELERAS:

Peso del producto: 128 grs.

Unidades caja: 64 uds.

Palet: 9 capas / 8 bases.

Descongelación: 30 minutos

Temperatura: Ambiente.

Fermentación: 30° 120 minutos.

Horno: 18 - 20 minutos, 180°C

Decoración: Pintar con huevo, una vez cocida pintar con gelatina y decorar al gusto.

TORTEL:

Peso del producto: 165 grs.

Unidades caja: 30 uds.

Palet: 9 capas / 8 bases.

Descongelación: 30 minutos

Temperatura: Ambiente.

Fermentación: 30° 120 minutos.

Horno: 22 -24 minutos, 180°C

Decoración: Pintar con huevo y añadirle encima azúcar grano.

Idella
BAKERY

ENSAIMADAS

Ensaïmada grande

Ensaïmada mini crema

Ensaïmada mini chocolate

.....



ENSAIMADA GRANDE

Peso del producto: 100 - 105 grs.

Unidades caja: 42 uds.

Palet: 9 capas / 8 bases.

Descongelación: 30 minutos

Temperatura: Ambiente.

Fermentación: 30º 120 minutos.

Horno: 18 - 20 minutos, 180ºC

Decoración: azúcar glass una vez horneadas.

ENSAIMADA PEQUEÑA

Peso del producto: 48 - 52 grs.

Unidades caja: 100 uds.

Palet: 9 capas / 8 bases.

Descongelación: 30 minutos

Temperatura: Ambiente.

Fermentación: 30º 120 minutos.

Horno: 18 - 20 minutos, 180ºC

Decoración: azúcar glass una vez horneadas.

ENSAIMADAS MINI CHOCO / CREMA

Peso del producto: 50 - 55 grs.

Unidades caja: 7 kg.

Palet: 9 capas / 8 bases.

Descongelación: 30 minutos

Temperatura: Ambiente.

Fermentación: 30º 120 minutos.

Horno: 18 - 20 minutos, 180ºC

Decoración: azúcar molido rallado con chocolate (ver imagen).

CARACOLAS

Mini caracola chocolate

Mini caracola chocolate blanco

Caracola grande crema

Caracola grande chocolate

.....



Idella
BAKERY



CARACOLAS GRANDES

Peso del producto: 150 - 155 grs.

Unidades caja: 50 uds.

Palet: 9 capas / 8 bases.

Descongelación: 45 minutos

Temperatura: Ambiente.

Fermentación: 30º 90 - 100 minutos.

Horno: 20 - 25 minutos, 180°C

Decoración: espolvorear azúcar molido y rallar con chocolate.

CARACOLAS PEQUEÑAS

Peso del producto: 60 grs.

Unidades caja: 6 kg / 100 uds. aprox.

Palet: 9 capas / 8 bases.

Descongelación: 30 minutos

Temperatura: Ambiente.

Fermentación: 30º 60 minutos.

Horno: 15 - 20 minutos, 180°C

Decoración: espolvorear azúcar molido y rallar con chocolate.

CROISSANTS

Croissant grande recto
Croissant grande curvo
Croissant artesanito mini
Mini croissant hotelero

.....



CROISSANTS GRANDES

Peso del producto: Recto / Curvo 120 grs.

Unidades caja: Recto 50 uds./Curvo 40 uds.

Palet: 9 capas / 8 bases.

Descongelación: 45 minutos

Temperatura: Ambiente.

Fermentación: 30° 90 - 120 minutos.

Horno: 20 - 22 minutos, 180°C

Decoración: pintar con huevo, una vez cocido
pintar con gelatina si se desea.

CROISSANTS MINI

Peso del producto: Hotelero / Artesanito 35 grs.

Unidades caja: Hotelero 7kg. /Artesanito 6 kg.

Palet: 9 capas / 8 bases.

Descongelación: 30 minutos

Temperatura: Ambiente.

Fermentación: 30° 90 minutos.

Horno: 20 minutos, 180°C

Decoración: pintar con huevo.

Idella
BAKERY

CROISSANTS

Croissant 100% mantequilla

Croissant recto mantequilla barraita choco

Micro croissant mantequilla

Mini croissant choco barraita

Croissant mini salados

.....



CROISSANTS GRANDES MANTEQUILLA

Peso del producto: 100% Manteq./ Manteq. barraita choco 70-75grs.

Unidades caja: 50 uds.

Palet: 14 capas / 8 bases.

Descongelación: 30 minutos

Temperatura: Ambiente.

Fermentación: 26° 180 minutos.

Horno: 22 - 25 minutos, 180°C

Decoración: pintar con huevo.

CROISSANTS MINI Y MICRO

Peso del producto: Choco barraita 45grs. / Mini salado 40 grs.

Micro 12 - 15 grs.

Unidades caja: Choco barraita 6kg. /Mini salado o micro 5kg.

Palet: Multiproductos.

Descongelación: 30 minutos

Temperatura: Ambiente.

Fermentación: 30° 60 minutos.

Horno: 20 - 22 minutos, 180°C

Decoración: pintar con huevo.



Idella
BAKERY



Briox redondo
Briox alargado



BRIOX REDONDO

Peso del producto: 90 grs.

Unidades caja: 50 uds.

Palet: 14 capas / 8 bases.

Descongelación: 30 minutos.

Fermentación: 30° 120 minutos.

Horno: 15 - 18 minutos, 180°C

Decoración: Pintar con huevo y echar un puñado de azúcar (mitad azúcar grano, mitad azúcar molido) bien mezclada.

BRIOX ALARGADO

Peso del producto: 90 grs.

Unidades caja: 60 uds.

Palet: 14 capas / 8 bases.

Descongelación: 30 minutos.

Fermentación: 30° 120 minutos.

Horno: 15 - 18 minutos, 180°C

Decoración: Pintar con huevo y echar un puñado de azúcar (mitad azúcar grano, mitad azúcar molido) bien mezclada.



MONAS Y TOÑAS

Toña

Mona 140gr.



TOÑA

Peso del producto: 385 grs.

Unidades caja: 18 uds.

Palet: 9 capas / 8 bases.

Descongelación: 60 minutos.

Fermentación: 30° 210 minutos.

Horno: 24 - 27 minutos, 170°C

Decoración: Pintar con huevo y echar un puñado de azúcar (mitad azúcar grano, mitad azúcar molido) bien mezclada.

MONA

Peso del producto: 140 grs.

Unidades caja: 40 uds.

Palet: 9 capas / 8 bases.

Descongelación: 60 minutos.

Fermentación: 30° 180 minutos, a media fermentación colocar el huevo cocido.

Horno: 20 - 22 minutos, 180°C

Decoración: Pintar con huevo y echar un puñado de azúcar (mitad azúcar grano, mitad azúcar molido) bien mezclada.

Idella
BAKERY

PIZZAS

Pizza 14cm atún

Pizza 14cm york

Pizza 14cm bacon

Pizza 14cm verdura

.....



Peso del producto: 185 - 195 gr.

Unidades caja: 24 unidades.

Palet: 9 capas / 8 bases.

Descongelación: 30 minutos.

Fermentación: 30° 60 minutos.

Horno: 18 - 20 minutos, 180°C.

Idella
BAKERY

PIZZAS

Pizza 30x40cm 4 quesos

Pizza 30x40cm york

Pizza 30x40cm atún

Pizza 30x40cm barbacoa

Pizza 30x40cm margarita

Pizza 30x40cm tomate

.....



Peso del producto:

Tomate 500 grs. / El resto 925 grs.

Unidades caja: 5 uds.

Palet: 9 capas / 8 bases.

Descongelación: 60 minutos.

Temperatura: Ambiente.

Horno: 10 - 15 minutos, 180°C

PIZZAS

Pizza precuit carbonara

Pizza precuit york

Pizza precuit atún

Pizza precuit barbacoa

Pizza precuit 4 quesos

Pizza precuit pollo marinado

.....



Peso del producto:

170 - 175 gr.

Capas:

9 pisos X8 cajas/piso= 72 cajas palet

Refrigeración: 30 minutos.

Unidades: 20 unidades/caja.

Hornos aire: 190°C 5 -7 minutos

Hornos placas: 230°C 5 -7 minutos

Idella
BAKERY

PIZZAS

Baguette pizza 4 quesos

Baguette pizza york

Baguette pizza atún

Baguette pizza bacon barbacoa

Baguette pizza carbonara

.....



Peso del producto: 140 - 145 gr.

Unidades caja: 18 unidades.

Palet: 9 capas / 8 bases.

Descongelación: 60 minutos.

Temperatura: ambiente.

Horno: 10 - 12 minutos, 180°C

Idella
BAKERY

PIZZAS

- Chapata pizza rulo de cabra
 - Chapata pizza york
 - Chapata pizza barbacoa
 - Chapata pizza atún
 - Chapata pizza 4 quesos
 - Chapata pizza bacon
 - Chapata pizza carbonara
 - Chapata pizza pepperoni
 - Chapata pizza kebab
-



Peso del producto: 165 -170 grs.

Unidades caja: 15 uds.

Palet: 10 capas / 8 bases.

Descongelación: 30 minutos.

Temperatura ambiente

Horno: 12 - 15 minutos, 180°C

Decoración: Si se desea, antes de introducir al horno, agregar un poco más de queso acompañado de una oliva o champiñón, etc... para darle tu toque personal.



COCAS

Coca toñina

Coca Idella

Coca vegana

Coca vegetariana



COCA TOÑINA

Peso del producto: 700 -750 grs.

Unidades caja: 10 unidades.

Palet: 10 capas / 4 bases.

Descongelación: 45 minutos.

Temperatura: ambiente.

Horno: 30 - 35 minutos, 190°C

Decoración: Pintar de huevo, si se desea más brillante, a media cocción darle otra pintada de huevo.



COCA IDELLA, COCA VEGANA Y COCA VEGETARIANA

Peso del producto: 700 -750 grs.

Unidades caja: 5 unidades.

Palet: 15 capas / 8 bases.

Descongelación: 45 minutos.

Temperatura: ambiente.

Horno: 30 - 35 minutos, 190°C

Decoración: Pintar de huevo, si se desea más brillante, a media cocción darle otra pintada de huevo.

Idella
BAKERY



Idella
BAKERY

Productos de Navidad

PRODUCTOS NAVIDAD

Roscón de Reyes
Roscón de Reyes con nata
(grande y pequeño)
Pastelito de boniato
Pastelito de cabello

.....



Idella
BAKERY



ROSCONES

Peso del producto: 400, 600 y 1000 grs.

Unidades caja: 5 uds.

Palet: 9 capas / 8 bases.

Descongelación: 60 minutos.

Temperatura: Ambiente.

Fermentación: 30º 150 min. aprox.

Horno: 18 - 22 minutos, 170°C

PASTELITOS DE NAVIDAD

Peso del producto: 45 - 48 grs.

Unidades caja: 88 uds. / 4,4 kg.

Palet: 9 capas / 8 bases.

Descongelación: 30 minutos.

Temperatura: Ambiente.

Horno: 13 - 15 minutos, 180°C



Idella
BAKERY

Panes

PANES

Barra blanda
 Barra idella
 Barra rústica
 Barra viña integral
 Bocado 7 cereales
 Baguette integral
 Chapata 70 grs.
 Chapata 120 grs.



	<i>Peso producto</i>	<i>Uds. caja</i>
Barra blanda	230grs.	24
Barra idella	250grs.	25
Barra rústica	250grs.	24
Barra viña integral	250grs.	25
Bocado 7 cereales	170grs.	40
Baguette integral	120grs.	50
Chapata 70 grs.	70grs.	64
Chapata 120 grs.	120grs.	48

TODOS LOS PANES:

Palet: 5 capas / 6 bases.

Descongelación: 30 minutos.

Temperatura: Ambiente.

Horno: 15 - 18 minutos, 190 °C*

* Excepto Chapatas 70 grs y 120 grs, que solo hay que descongelar y listo.

Idella
BAKERY



Idella
BAKERY

Pastelería



ALMENDRA

Descripción: Bizcocho de almendra bañado con almíbar y cubierto de merengue tostado

Peso del producto: 1800 grs.

Palet: 96 unidades.



BOMBÓN

Descripción: Bizcocho de chocolate bañado con almíbar, crema pastelera de chocolate, cubierto de trufa y bañado con crema Sacher.

Peso del producto: 1800 grs.

Palet: 96 unidades.



FRESAS

Descripción: Bizcocho blanco bañado con almíbar, relleno de crema de fresa, cubierto de mermelada de fresa y fresas naturales.

Peso del producto: 1800 grs.

Palet: 96 unidades.



CREMA CATALANA

Descripción: Bizcocho blanco bañado con almíbar, relleno de crema pastelera, cubierto de crema pastelera y canela.

Peso del producto: 1800 grs.

Palet: 96 unidades.



CHOCOLATE

Descripción: Bizcocho de chocolate bañado con almíbar, relleno de crema pastelera de chocolate, cubierto de trufa y decorado con virutas de chocolate puro.

Peso del producto: 1800 grs.

Palet: 96 unidades.



LIMÓN

Descripción: Bizcocho blanco bañado con almíbar, relleno de crema de limón y cubierto de mermerlada de limón.

Peso del producto: 1800 grs.

Palet: 96 unidades.



MANZANA

Descripción: Base de pasta brisa, rellena de crema pastelera y cubierta de manzana natural.

Peso del producto: 1800 grs.

Palet: 96 unidades.



WHISKY

Descripción: Bizcocho blanco bañado con almíbar y un ligero toque de whisky, relleno de crema pastelera y cubierto con yema tostada.

Peso del producto: 1800 grs.

Palet: 96 unidades.



TURRÓN

Descripción: Bizcocho calado con crema pastelera y mousse de turrón. Decorada con almendra tostada.

Peso del producto: 1800 grs.

Palet: 96 unidades.



PROFITEROLES

Descripción: Bizcocho de chocolate calado con almíbar, relleno de crema de chocolate y cubierto de trufa. Cubierto con crema sacher y profiteroles rellenos de nata Chantilly.

Peso del producto: 1800 grs. **Palet:** 96 unidades.



SOUFFLÉ

Descripción: Bizcocho blanco relleno de crema de limón, cubierto de merengue tostado.

Peso del producto: 1800 grs.

Palet: 60 unidades.



YEMA

Descripción: Bizcocho blanco bañado con almíbar, relleno de crema pastelera y cubierto de yema tostada.

Peso del producto: 1800 grs.

Palet: 96 unidades.



Tartas Deluxe



TIRAMISÚ

Descripción: Bizcocho de chocolate bañado en almíbar de café, con un ligero toque de Amaretto. Relleno y cubierto de mousse de tiramisú y cacao espolvoreado.

Peso del producto: 1600 grs.

Palet: 120 unidades.



SELVA NEGRA

Descripción: Bizcocho de chocolate bañado en almíbar y relleno de mermelada de fresa. Cubierto de nata.

Peso del producto: 1600 grs.

Palet: 120 unidades.



FRESAS

Descripción: Bizcocho blanco bañado en almíbar, relleno de mermelada de fresa.

Peso del producto: 1600 grs.

Palet: 120 unidades.



COCO

Descripción: Bizcocho blanco bañado en almíbar, relleno de crema de coco, cubierto de nata y coco tostado

Peso del producto: 1600 grs.

Palet: 120 unidades.



Tartas Deluxe



ALMENDRA

Relleno:

Peso del producto: grs.

Unidades caja: uds.

Palet: capas / bases.



CHOCOLATE

Relleno:

Peso del producto: grs.

Unidades caja: uds.

Palet: capas / bases.



KINDER

Relleno:

Peso del producto: grs.

Unidades caja: uds.

Palet: capas / bases.



MERENGUE

Relleno:

Peso del producto: grs.

Unidades caja: uds.

Palet: capas / bases.



SACHER

Descripción: Bizcocho de chocolate bañado en almíbar, relleno de mermelada de naranja. Cubierto de crema de chocolate sacher

Peso del producto: 1600 grs.

Palet: 120 unidades.



REINA

Descripción: Bizcocho blanco bañado en almíbar, relleno de trufa, cubierto con yema con caramelo y bordeado con nata

Peso del producto: 1600 grs.

Palet: 120 unidades.



TRUFA MARCADA BIZCOCHO BLANCO

Descripción: Bizcocho blanco bañado en almíbar y terminado todo con trufa.

Peso del producto: 1600 grs.

Palet: 120 unidades.

NUEVAS Tartas Americanas

*Lo mejor de allí,
hecho aquí.*



Red Velvet



Carrot Cake



Galleta cacao



Muerte por chocolate



Chocolatissimo



Tres leches



Queso Chicago

Idella
BAKERY

NUEVAS Tartas Americanas

*Lo mejor de allí,
hecho aquí.*



Carrot Cake (blister)



Fresas y nata (blister)



Muerte por chocolate (blister)



Galleta cacao (blister)



Red Velvet frutos rojos (blister)



CHEESE CAKE DULCE DE LECHE

Descripción: Tarta de base de galleta, cuerpo de queso al horno y crema de dulce de leche con galleta lotus.

Peso del producto: 1500 grs. **Palet:** 120 unidades.



CHEESE CAKE

Descripción: Tarta de queso al horno sobre base de galleta.

Peso del producto: 1300 grs. **Palet:** 120 unidades.



Tartas de galleta



TARTA DE LA ABUELA

Descripción: Tarta formada por capas de galleta bañada y crema de chocolate, con cobertura de chocolate

Peso del producto: 1650 grs.

Palet: 120 unidades.



TARTA DEL ABUELO

Descripción: Tarta formada por capas de galleta bañada y crema de chocolate blanco, cubierta de canela

Peso del producto: 1650 grs.

Palet: 120 unidades.



TARTA DE LA ABUELA PURA

Descripción: Tarta formada por capas de mousse de queso y capas de galleta bañada, cubierta con mermelada de arándanos.

Peso del producto: 1500 grs.

Palet: 120 unidades.



Planchas hostelería

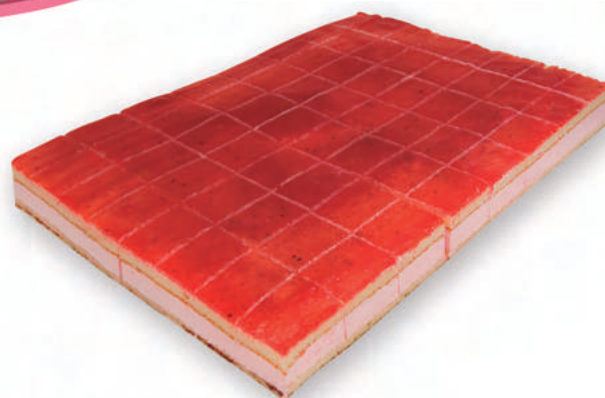


PLANCHA CHOCOLATE 30/64

Descripción: bizcocho de chocolate bañado en almíbar, con mousse de chocolate y crema sacher.

Peso del producto: 1800 grs.

Palet: 120 unidades.



PLANCHA FRESA 30/64

Descripción: bizcocho blanco bañado en almíbar, con mousse de fresa y cubierto de mermelada

Peso del producto: 1800 grs.

Palet: 120 unidades.



PLANCHA SAN MARCOS 30/64

Descripción: bizcocho blanco bañado en almíbar, relleno de una capa de nata y otra de trufa, cubierta con yema y caramelo.

Peso del producto: 1800 grs.

Palet: 120 unidades.

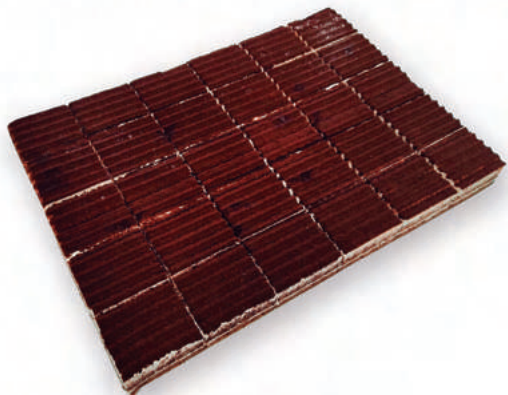


PLANCHA CHOCO CRUJIENTE 30/64

Descripción: bizcocho de chocolate bañado en almíbar, con mousse de chocolate y trozos de cobertura de chocolate blanco y negro.

Peso del producto: 1800 grs.

Palet: 120 unidades.

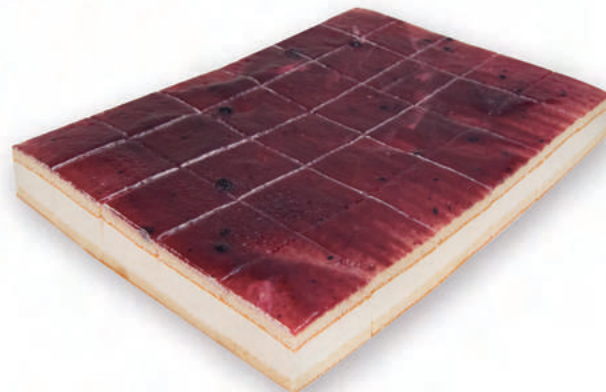


PLANCHA TIRAMISÚ 30/64

Descripción: bizcocho de chocolate bañado con café y mousse de tiramisú espolvoreado con cacao.

Peso del producto: 1800 grs.

Palet: 120 unidades.

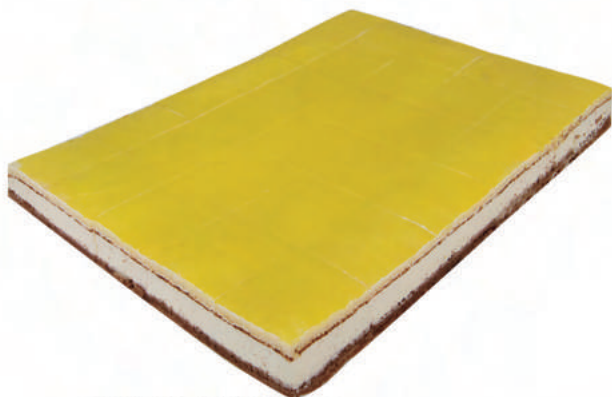


PLANCHA ARÁNDANOS 30/64

Descripción: bizcocho blanco bañado en almíbar, con mousse de queso y mermelada de arándanos.

Peso del producto: 1800 grs.

Palet: 120 unidades.



PLANCHA LIMÓN 30/64

Descripción: bizcocho de chocolate y bizcocho blanco bañados en almíbar, rellenos de mousse de limón, cubierto con mermelada limón.

Peso del producto: 1800 grs.

Palet: 120 unidades.



BROWNIE

Descripción: brownie de chocolate puro y nueces, cubierto con crema sacher.

Peso del producto: 1800 grs.

Palet: 120 unidades.



Planchas deluxe

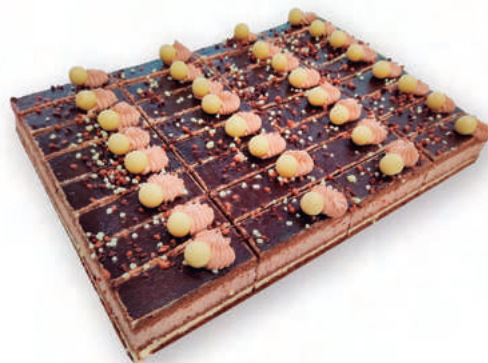


PLANCHA DELUXE MARACUYÁ

Descripción: Bizcocho bañado en almíbar y mousse de maracuyá 100% natural.

Peso del producto: 1800 grs.

Palet: 120 unidades.



PLANCHA DELUXE 3 CHOCOLATES

Descripción: Bizcocho de chocolate combinado con mousse de chocolate blanco y chocolate con leche, cubierto con chocolate negro.

Peso del producto: 1800 grs.

Palet: 120 unidades.



PLANCHA DELUXE CARROT CAMEL

Descripción: Bizcocho de zanahoria con crema de queso y cubierto con dulce de caramelo

Peso del producto: 1800 grs.

Palet: 120 unidades.



PLANCHA DELUXE BROWNIE-TRUFA

Descripción: Brownie de chocolate puro con nueces y trufa cocida.

Peso del producto: 2000 grs.

Palet: 120 unidades.



PLANCHA DELUXE RED VELVET

Descripción: Bizcocho Red Velvet y creme brulee

Peso del producto: 1800 grs.

Palet: 120 unidades.



PLANCHA DELUXE TIRAMISÚ

Descripción: Crema de tiramisú con bizcochos bañados en café y espolvoreado con cacao.

Peso del producto: 2000 grs.

Palet: 120 unidades.



BRAZO YEMA



BRAZO CHOCOLATE



BRAZO CHOCOLATE BLANCO



BANDA MANZANA



BANDA FRUTA



BANDA FRESA



Tartas EN BLÍSTER



CHEESECAKE ARÁNDANOS



GALLETA CACAO



CHEESECAKE FRESA



MUERTE POR CHOCOLATE



CARROT CAKE



RED VELVET



MERENGUE CREMA



NATA Y FRESAS



KINDER



SOUFFLÉ DE LIMÓN



SUPERHÉROES



PRINCESA



LIMÓN



CHEESE CAKE ARÁNDANOS



CHOCOLATE



FRESA



MILHOJA MERENGUE



MILHOJA CAFÉ



MILHOJA MERENGUE YEMA



LIONESAS NATA Y TRUFA



LIONESAS NATA

Descripción: lionesa de pasta choux rellena de nata chantilli y espolvoreada con azúcar glass.

Peso del producto: 450 grs.

Palet: 120 cajas x 2 unidades.



LIONESAS TRUFA

Descripción: lionesa de pasta choux rellena de trufa y espolvoreada con azúcar glass.

Peso del producto: 450 grs.

Palet: 120 cajas x 2 unidades.



MILHOJA MERENGUE



MILHOJA MERENGUE
Y YEMA



MILHOJA CREMA



TARTA ALMENDRA



TARTAS AMERICANAS



TARTAS HOSTELERÍA



BRACITOS CHOCO
Y CREMA



BRIOX DE CREMA



ENSAIMADA
NATA



LIONESAS TRUFA



LIONESAS NATA



MINI ENSAIMADA
NATA



CHEESECAKE ARÁNDANOS
GALLETAS Y CHOCOLATE



MINI CHEESECAKES



MINI TRONQUITO
PRALINE Y CHOCOLATE



MINI TRONQUITO TURRÓN
Y CHOCOLATE BLANCO



LINGOTE KINDER BUENO
CON TRUFA



LINGOTE MOUSSE DE QUESO
CON GALLETAS MARIAS
Y ARÁNDANOS



LINGOTE TARTA DE QUESO
CON ARÁNDANOS



LINGOTE TARTA DE QUESO
CON FRAMBUESA



MINI VASITO FRAMBUESA
Y TRUFA



MINI VASITO MANGO
Y COCO

*ESTA GAMA DE PRODUCTOS PUEDE VARIAR CADA AÑO

Idella
DINHEIRO

San Valentín



CORAZÓN DE TRUFA COCIDA
Y CREMA KINDER



CORAZÓN MILHOJA
CARAMELIZADA
CREME BRULEE



CORAZÓN QUESO Y
DULCE DE LECHE



PASTEL MANGO Y QUESO
Y CHOCOLATE BLANCO



LINGOTE ENAMORADOS
QUESO Y FRESA



CORAZÓN CARROT
CAKE



CORAZÓN DÚO
CHOCOLATE



CORAZÓN DÚO
FRESA



CORAZÓN MILHOJA
CARAMELIZADA



CORAZÓN QUESO Y
ARÁNDANOS



CORAZÓN TRUFA

*ESTA GAMA DE PRODUCTOS PUEDE VARIAR CADA AÑO



Idella
BAKERY

Descongelar y listo

Descongelar y listo!



COCA BOBA ALMENDRA

Descripción: Coca boba clásica con almendra fileteada espolvoreada con azúcar



COCA BOBA PEPITAS CHOCO

Descripción: Coca boba chocolate con pepitas de chocolate



COCA BOBA PEPITAS CHOCO Y NUECES

Descripción: Coca boba chocolate con pepitas de chocolate y nueces



COCA BOBA LIMÓN

Descripción: Coca boba de toda la vida con raspadura de limón y azúcar con canela



COCA BOBA MANZANA

Descripción: Coca boba cubierta de manzana



MAGDALENAS MANTEQUILLA

Descripción: deliciosa magdalena casera de mantequilla.
5 ud/bolsa 8 bolsas/caja

Descongelar y listo!

Idella BAKERY



ROSKYS CLÁSICOS
50 grs.
55 grs.
70 grs.



ROSKYS DECORADOS
100 grs.
75 grs.
70 grs.



ROSKY DECORA A TU GUSTO
100 grs.



SURTIDO MINI ROSKYS
30 - 35 grs.



SUSOS FRITOS
Descripción: gran surtido de susos y mini triángulos rellenos de crema y de chocolate (Rebozados en azúcar y bañados en chocolate)



GOFRE
Descripción: gofre clásico con pedacitos de azúcar.



SUPER CUERNO CHOCO
Descripción: masa croissant rellena de chocolate y cubierta de chocolate.
Peso del producto: 135 - 145 grs.
18 ud/caja



ENSAIMADA GRANDE RELLENA NATA
Descripción: Deliciosa masa ensaimada rellena de mixy nata.
Peso del producto: 325 - 330 grs.

Mini empanadillas



POLLO



PISTO



CREMA QUESO



CEBOLLA ATÚN



ATÚN ESPECIAL



MORCILLA



BARBACOA



ESPINACAS



CREMA QUESO BACON



ARTESANA



SOBRASADA



CREMA QUESO YORK



PIZZA



CARNE

Empanadillas grandes



EXTRA CEBOLLA ATÚN



EXTRA PISTO ATÚN



EXTRA ARTESANA



EXTRA CASERA



EXTRA YORK-QUESO



EXTRA ESPINACAS



PATATA



EXTRA ATÚN ESPECIAL



EXTRA PISTO



ROJA TEX-MEX



VERDE CEBOLLA CARAMELIZADA



TORTILLA Y AJO BLANCO

Varios (salado)



EMPANADA HOJALDRE
(TOMATE, ATÚN Y HUEVO)



DOBLADA DE ATÚN
(ATÚN Y HUEVO)

Triángulos hojaldre



ATÚN



MEXICANO



ESPINACAS



CHOCOLATE



SOBRASADA



YORK QUESO



RÚSTICA YORK-QUESO

Cocas



RÚSTICA 4 QUESOS



MANTECA CUADRADA
(SUGERENCIAS)



MANTECA REDONDA
(SUGERENCIAS)



CUADRADO YORK QUESO



CUADRADO FRITADA

Crujimallas



ATÚN, TOMATE Y OLIVAS



POLO ARGENTINO

Cuadrados hojaldre

Idella

BAKERY



BACON - TORTILLA

Herraduras



POLLO, ESPINACAS, CHAMPIÑÓN



YORK QUESO



BARBACOA

Flautas



JAMÓN SERRANO



CREMA



CABELLO



CHOCOLATE



CHOCOLATE



CABELLO



PALMERA

PALMERÓN

Cortaditos



POLLO



CARBONARA



PIZZA



POLLO

Saladitos



SABORES VARIADOS



SABORES VARIADOS



SABORES VARIADOS

Pasteles de hojaldre



BECHAMEL POLLO



BECHAMEL YORK



CARNE



CREMA

Napolitanas



CHOCOLATE



YORK - QUESO



BIKINI



CABELLO

Tortel



GRANDE

Ensaimadas



MINI CREMA



MINI CHOCOLATE

Caracolas



MINI CHOCOLATE



MINI CHOCOLATE BLANCO



GRANDE CHOCOLATE



GRANDE CHOCOLATE BLANCO



GRANDE CURVO

Croissants



GRANDE RECTO



ARTESANITO MINI



MINI HOTELERO



100% MANTEQUILLA



MICRO MANTEQUILLA



RECTO MANTEQUILLA
BARRITA CHOCO



MINI CHOCO BARRITA

Idella

BAKERY
Monas y toñas

Brioix



MINI SALADITOS



ALARGADO



REDONDO



TOÑA



MONA 140 GRS.



MONA CIRCULAR 125 GRS.

Pizzas redondas 14cm



ATUN

Pizzas 30x40cm



YORK



BACON



VERDURAS



4 QUESOS



YORK



KEBAB



BARBACOA



ATUN



MARGARITA



TOMATE

Pizzas Pre-cuit



ATUN

Baguette-pizzas



4 QUESOS



CARBONARA



POLLO MARNADO



BARBACOA



YORK



CARBONARA



BARBACOA

Chapata-pizzas



YORK



4 QUESOS



ATUN



KEBAB



PEPPERONI



RULO DE CABRA



4 QUESOS



ATUN



BACON



CARBONARA



OLIVAS



BARBACOA



YORK

Idella

BAKERY

Cocas



COCA TÒQUINA



COCA IDELLA



COCA VEGANA



COCA VEGETARIANA

Productos de Navidad



ROSCÓN DE REYES



ROSCÓN PEQUEÑO CON NATA



ROSCÓN GRANDE CON NATA



PASTELITO DE BONIATO O CABELLO



IDELLA BAKERY S.L.

C/ Galicia 3A P.I.'El Pastoret' 03640 Monóvar (Alicante)
Tlf. 965 471 317 Y 663 97 99 31

administracion@idellabakery.com
www.idellabakery.com



Idella
BAKERY