





# Mix & Match!

NO TE CORTES



# Bienvenido a la nueva era de formas y sabores

¿Te gusta ser creativo con la comida y estás asumiendo nuevos retos en tu negocio? La **gama de focaccias de Lanterna®** está aquí para ayudarte.

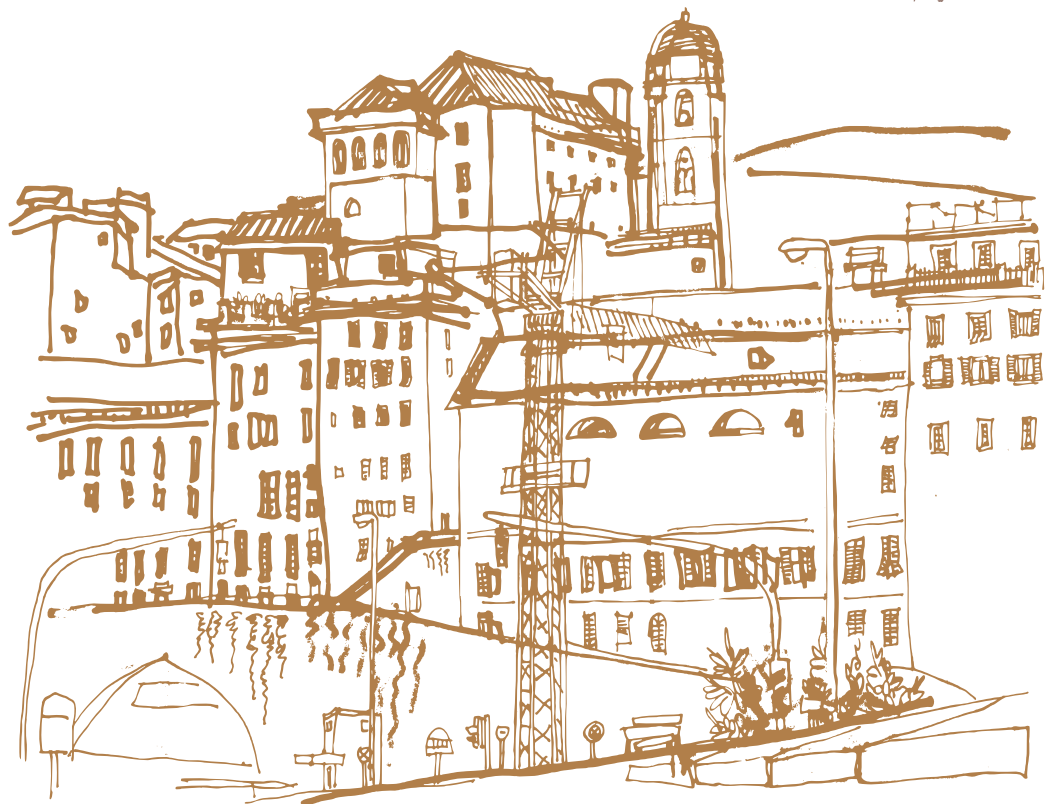
Elaboradas **con ingredientes naturales** y siguiendo **las auténticas recetas tradicionales italianas**, nuestras focaccias serán la base perfecta para **explotar tu creatividad** y **convertir tus desafíos en todo un mundo de oportunidades**.

¿Y de qué forma te ayudan nuestras focaccias? ¡De todas las formas! En **porciones rectangulares, cuadradas, redondas, triangulares...** para elaborar **bocadillos, sándwiches, canapés, dips, tostadas ¡y hasta postres!**

Toda una variedad de **soluciones inteligentes** que hemos actualizado según **las últimas tendencias** y que te ayudarán a llevar tu **restaurante, cafetería, hotel o servicio de catering** de forma más eficiente, más sostenible, ¡y más deliciosa!

¿Preparado para llevar tu establecimiento al siguiente nivel? **No te cortes, Mix&Match!**





# La auténtica focaccia italiana

Focaccias en el mercado hay muchas pero auténticas y genuinas como Lanterna® solo hay una. Con la gama de focaccias Lanterna podrás ofrecer a tus clientes **el mejor sabor mediterráneo fiel a su origen y a su esencia.**

Nuestras focaccias están elaboradas siguiendo **las auténticas recetas italianas de Génova, con ingredientes 100% naturales, sin aditivos, ni aromatizantes, ni colorantes artificiales, y con aceite de oliva virgen extra,** tal y como manda la tradición.

Además, vienen **congeladas para conservar** todo su sabor y carácter, con lo que podrás hornearlas fácilmente cuando quieras y servir las en tu establecimiento de la forma que más guste a tus clientes.



**DESCUBRE MÁS  
SOBRE NUESTRA GAMA**





# El secreto está en respetar la tradición



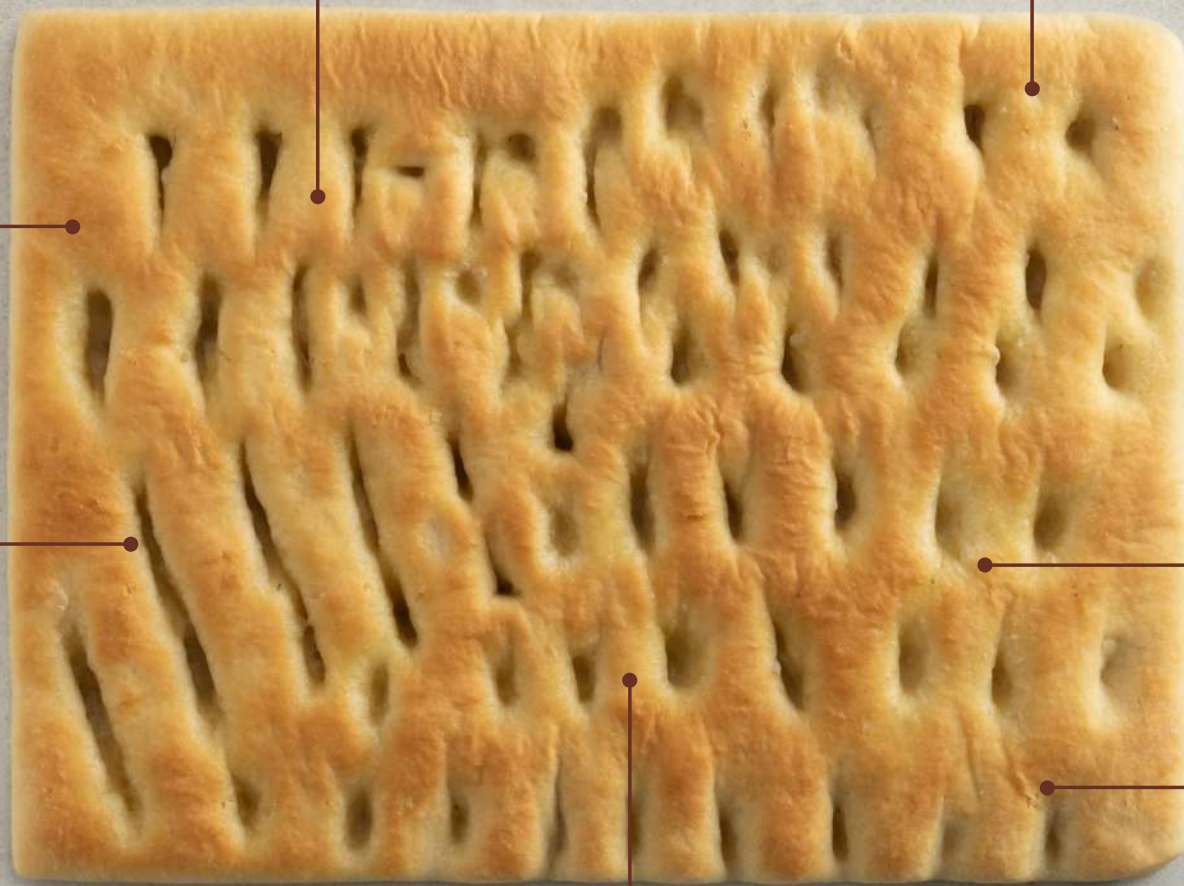
**INGREDIENTES  
100% NATURALES**



**AUTÉNTICAS  
RECETAS  
ITALIANAS**



**VEGETARIANAS  
Y VEGANAS\***



**CON ACEITE DE  
OLIVA VIRGEN  
EXTRA**



**CONGELADAS  
PARA CONSERVAR  
SU SABOR**



**COCIDAS O PRE-COCIDAS  
(MÁXIMO 7-8 MINUTOS DE HORNO)**



**SIN ADITIVOS  
SIN COLORANTES  
ARTIFICIALES  
SIN AROMATIZANTES**

\*Excepto la Focaccia Stracchino



## GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA EN TODAS SUS FORMAS

La **dieta mediterránea** sigue siendo **la oferta gastronómica favorita de los consumidores**. En la **gama Lanterna®** encontrarás una selección de las mejores y auténticas focaccias italianas, 100% naturales, para cumplir con las expectativas de tus clientes. Añade novedad y sabor a tu carta diaria con **una amplia variedad de platos y posibilidades**; focaccias enteras **como plato principal**, en porciones **como entrantes**, cortadas en trozos **para dipear, para acompañar**, o incluso como deliciosos **picatostes** para tus ensaladas y sopas. ¡Con Lanterna® superarás todas las expectativas!



# Recetas Mix & Match!



Prepara deliciosos platos mediterráneos con **nuestras recetas especiales para restaurantes**. Escanea los códigos QR y refresca la oferta de tu menú con el sabor único de la focaccia.

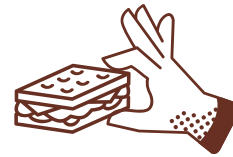


## GREEK FOCACCIA

Koftas con tzatziki, ensalada, y hummus de garbanzo con porciones de **Focaccia Mediterránea** para dipear.

VENTAJAS  
VENTAJAS  
VENTAJAS

¿Sabías que las focaccias de **Lanterna®** pueden ayudarte a mejorar tus beneficios?



① **Tus clientes demandan alimentos más saludables.** Las focaccias Lanterna® son una opción natural ideal para captar estos clientes.

② **Producto flexible.** Rápido y fácil de usar a diario, puede ayudarte en emergencias de último minuto.

③ **Producto siempre a mano.** Las puedes guardar en el congelador y descongelar sólo lo que necesitas, sin desperdiciar nada y ahorrando costes.

④ **Calidad garantizada, tus clientes estarán dispuestos a invertir en ello.** Si sirves la focaccia como pan especial te permitirá subir el precio.

⑤ **Limita el desperdicio de alimentos.** Puedes aprovechar las sobras para hacer tostadas, picatostes o aperitivos para el día siguiente.



## ITALIAN DELUXE

**Focaccia al Pomodorini** rellena de sobrasada y mozzarella. Toppings de huevos poché, miel y albahaca.

### 49172 FOCACCIA MEDITERRÁNEA

Crujiente masa y de ligera miga cubierta con tomates, pimientos rojos y amarillos, aceitunas y alcaparras. Hornear durante unos minutos y listo.



800 g 4 (4x1)  
8 x 12 3,2 kg  
200-210° 7-8 min



### 49017 FOCACCIA AL POMODORINI

Crujiente masa con aceite de oliva, cubierta de tomates cherry naturales y orégano esparcido. Hornear durante unos minutos y listo.



800 g 4 (4x1)  
8 x 12 3,2 kg  
200-210° 7-8 min



Hoteles  
Hoteles  
Hoteles



## SABOR CINCO ESTRELLAS, INFINITAS POSIBILIDADES

Con la variedad y versatilidad de nuestra gama de focaccias todo serán ventajas para tu hotel. Ofrece el mejor sabor mediterráneo en tu oferta de forma fácil, rápida, y en el formato que más te convenga. Focaccias enteras, cortadas en divertidas porciones, o en trozos más pequeños para servir como pica-pica. Ahora, gracias a Lanterna®, tu buffet será la estancia favorita de tus huéspedes y tu negocio, ¡mucho más rentable!



# Recetas Mix & Match!



Eleva la propuesta gastronómica de tu buffet con nuestras **recetas diseñadas para hoteles**. Escanea los códigos QR y aporta un extra de sabor y originalidad a tu oferta.

## MIX & TIPS CONSEJOS MIX & TIPS

### ¿Sabías que un buen buffet favorece las críticas positivas de los huéspedes?



① **Asegúrate de ofrecer productos para todos tus públicos:** focaccias de diferentes sabores, formas, veganas, saludables.



② **Cuida los diferentes perfiles de clientes.** Ajusta tu oferta a turistas, viajeros, negocios, familias ¡y no te olvides de los niños!



③ **Ofrece alimentos saludables y de temporada.** Customiza nuestras focaccias con ingredientes frescos según la época del año.



④ **Presenta los productos organizados en diferentes alturas;** esto dará una sensación de abundancia.



⑤ **Abre tu buffet a clientes no huéspedes.** Conseguirás más ganancias con el mismo servicio.



### PESTO FOCACCIA

**Focaccia Stracchino** con jamón dulce, espinacas, tomate, melocotón, burrata fundida y salsa pesto.



### TAHINI TEMPTATION

**Focaccia Stracchino** rellena de hummus, calabaza, tomate seco, setas salteadas, queso y tahini.



### LA MANCHEGA

**Focaccia Alla Cipolla** con verduras asadas en rodajas, butifarra, queso manchego y cebolla caramelizada



### TUNA FOCACCIA

**Focaccia Alla Cipolla** con mantequilla, atún, cebolla, huevo duro, tomate seco, alcaparras, mostaza y ketchup.

#### 49013 FOCACCIA STRACCHINO

La focaccia para los amantes del queso. Crujiente masa cubierta de delicioso queso stracchino gratinado y miga suave. Hornear directamente congelada unos 7-8 minutos y lista para comer.



850 g 4 (4x1)  
8 x 12 3,4 kg  
200-210° 7-8 min

#### 49094 FOCACCIA ALLA CIPOLLA

Focaccia de crujiente corteza y suave masa, cubierta con jugosa y deliciosa cebolla que le da un toque especial y diferente. Hornear durante unos minutos y listo.



800 g 4 (4x1)  
8 x 12 3,2 kg  
200-210° 7-8 min







## VERSATILIDAD Y RENTABILIDAD EN BANDEJA

¿Pensabas que la focaccia era solo una focaccia? Con la gama de focaccias Lanterna® **podrás preparar un gran abanico de originales elaboraciones** para conquistar a todos tus clientes de un solo mordisco con el mejor sabor mediterráneo. Elige entre una **gran variedad de focaccias**, sívelas en divertidas **porciones rectangulares, redondas o triangulares**, utilízalas **para elaborar tus canapés, para acompañar tus dips**, o incluso como **base para tus degustaciones dulces**. La reina del catering será la focaccia y Lanterna® tu mejor compañera.



# Recetas Mix & Match!



¿Quieres ver como tus bandejas se vacían nada más servir las? Escanea los códigos QR e incorpora a tu servicio nuestras **deliciosas recetas de focaccias elaboradas para catering**.

VENTAJAS  
VENTAJAS  
VENTAJAS

¿Por qué las focaccias **Lanterna**® son un producto tan rentable para el catering?

### Producto versátil

Puedes preparar una gran variedad de platos con un mismo producto.

### Dan mayor eficiencia

Su facilísima preparación te ayuda a optimizar los tiempos de tu servicio.

### Smart packaging

Vienen envueltas en prácticos envases individuales para preservar mejor el producto.

### Congeladas y precocidas

Menos trabajo para ti y máxima calidad para tus clientes. 8 minutos de horno y listas para comer.



## GOURMET FOCACCIA

**Focaccia Tradizionale** con queso philadelphia, pepino, salmón ahumado, alcaparras, huevas de lumpo y eneldo.



## FOCACCIA DELIGHT

**Focaccia Tradizionale** con higos, queso de cabra, miel, albahaca y almendras laminadas.



## LA VEGETAL

**Focaccia Vegetariana** con guacamole, setas, alfalfa y pimienta.



## PESTO PARADISE

**Focaccia Stracchino** con huevo duro de codorniz, tomate Cherry, mozzarella, pesto, anchoas y nueces.

### 49232 FOCACCIA TRADIZIONALE

La más tradicional de todas las focaccias con una deliciosa corteza y una miga más esponjosa. Hornear durante unos minutos y listo.



600 g 4 (4x1)  
8 x 12 2,4 kg  
200-210° 7-8 min



### 49014 FOCACCIA VEGETARIANA

Crujiente focaccia para veganos y vegetarianos cubierta con berenjena a la parrilla, tomate, calabacín, cebolla, pimiento rojo y pimiento amarillo.



800 g 4 (4x1)  
8 x 12 3,2 kg  
200-210° 7-8 min



# Mix & Match!

NO TE CORTES



Hay muchas maneras de servir y disfrutar las focaccias de Lanterna®. ¿Cuál es tu favorita? Elige el corte que más te convenga según tus necesidades y elaboraciones y ofrece el auténtico sabor mediterráneo a tus clientes en todas sus formas.

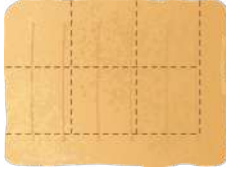
## Corte cuadrado



6 UNIDADES  
DE 11 X 11 CM

12 UNIDADES  
DE 9 X 9 CM

70 UNIDADES  
DE 3,6 X 3,6 CM



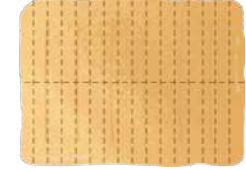
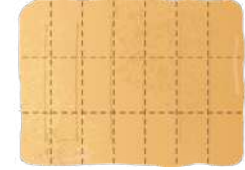
## Corte rectangular



4 UNIDADES  
DE 20 X 15 CM

21 UNIDADES  
DE 5,5 X 10 CM

32 UNIDADES  
DE 2,5 X 15 CM

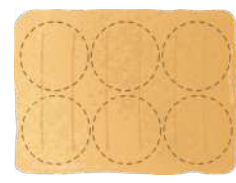


## Corte redondo



6 UNIDADES  
DE 12 CM Ø

15 UNIDADES  
DE 7 CM Ø



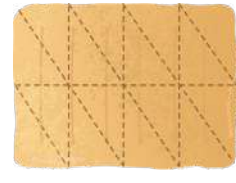
## Corte triangular



16 UNIDADES  
DE 10 X 15 CM

36 UNIDADES  
DE 8 X 7 CM

40 UNIDADES  
DE 8 X 7,5 CM



\*Todos los cortes ha sido calculados sobre Focaccia Tradizional 40cm X 30cm x 1,4cm

PASOS  
PARA

# LA RECETA PERFECTA

¿Creías que la receta perfecta no existía? ¡Con las focaccias Lanterna® todo es posible! Sigue al detalle estos 5 pasos y crea elaboraciones irresistibles para llevar tu surtido a otro nivel.

**I**

## ESCOGE TU INGREDIENTE PRINCIPAL

Para construir tu receta lo primero que debes hacer es elegir el sabor predominante. Para opciones vegetarianas puedes optar por verduras de sabor fuerte y textura consistente como las setas o la berenjena.



Setas



Carnes asadas



Embutidos



Salmón ahumado,  
anchoas, atún...



Verduras asadas

**2**

## AÑADE MÁS JUGOSIDAD

Nuestras focaccias contienen aceite de oliva de gran calidad, pero puedes añadir un extra de jugosidad con ingredientes grasos o salsas como el pesto, la mostaza o el guacamole.



Huevo



Aguacate



Sobrasada



Hummus



Salsa (tzatziki, pesto,  
mayonesa...)

**3**

## ¡EL QUESO NUNCA FALLA!

El queso está presente en infinidad de culturas y ofrece una gran variedad de sabores y calidades, desde frescos hasta curados. Además hoy en día existen muchas marcas de quesos veganos con un sabor muy conseguido.

Queso vegano



Mozarella



Brie

Feta



Cheddar

**4**

## ALGO DE FRESCOR

Añade ingredientes frescos para aportar color y frescura a tu focaccia y para equilibrar el sabor de otros ingredientes más densos.

Cebolla



Brotos



Tomate



Lechuga, rúcula,  
espinacas...



**5**

## EL TOQUE FINAL

Puedes terminar tu receta con especias o algún sabor más atrevido para marcar la diferencia. No te cortes y dale tu toque personal a tu focaccia.

Orégano



Tomate seco



Alcaparras



Tahini



Cebolla  
caramelizada



Uvas negras



Albahaca fresca



Cafeterías



## PARA COMER, PARA LLEVAR. ¡PARA TRIUNFAR!

¿Quieres ahorrar tiempo y dinero en el día a día de tu cafetería a la vez que ofreces un producto delicioso y en tendencia para todos tus clientes? La gama de focaccias Lanterna es **tu mejor aliada**. Focaccias **100% cocidas, precortadas, facilísimas de preparar para cualquier momento, ¡e ideales para llevar!** ¿Quieres aprovechar todo su potencial? Prepara **deliciosos bocadillos y sándwiches gourmet** y lleva la oferta de tu establecimiento un paso más allá.



# Recetas Mix & Match!



Escanea los códigos QR y enamora el paladar de tus clientes con **nuestras recetas de bocadillos y sándwiches especiales para cafeterías.**

## MIX & TIPS CONSEJOS MIX & TIPS

El 'momento bocadillo' es tendencia. ¡Explota todo su potencial y aumenta tus beneficios!



**PON UN NOMBRE SUGERENTE A TUS BOCADILLOS Y SÁNDWICHES**  
Inspírate en su sabor, ingredientes u origen.



**CAMBIA TU OFERTA REGULARMENTE**  
Prepara un sándwich de la semana utilizando ingredientes de temporada.



**POTENCIA EL MOMENTO DE CONSUMO**  
Crea promociones especiales como bocadillo + bebida o el sándwich del día en oferta.



**BOCADILLOS 'ON THE GO'**  
Dale salida a tu surtido ofreciéndolos para llevar y en plataformas de *delivery*.



### FOCACCINO & ANCHOAS

**Focaccino Clásico**, atún, huevo duro, tomate, hojas verdes, aceitunas negras, alcaparras, anchoas y mayonesa.



### FOCACCIA & NUTELLA®

**Focaccia Toast Clásica**, Nutella®, acompañado de frutos rojos, almendras laminadas y menta.

#### 52099 FOCACCINO CLÁSICO

Un básico imprescindible para preparar deliciosos bocadillos de forma fácil y rápida. Calentar en el horno o en la plancha durante 2-3 minutos para conseguir un sabor óptimo.



110 g    27  
 9 x 5    2,97 kg  
 180-190°    2-3 min



#### 50743 FOCACCIA TOAST CLÁSICA

Combina el sabor de la focaccia y toda la practicidad del sándwich todo en un solo producto. Calentar en el horno o en la plancha durante 2-3 minutos para lograr un mejor resultado.



140 g    16  
 6 x 12    2,24 kg  
 180-190°    2 min



the  
**On Go**  
at the



## EL CONSUMIDOR SE MUEVE Y LANTERNA VA CON ÉL

La tendencia de **la comida para llevar y del *delivery* en el sector de la hostelería es imparable**. El volumen de negocio asociado a estas tendencias sigue en constante crecimiento y contar con una oferta adaptada a esta necesidad del consumidor se hace imprescindible para el éxito de cualquier negocio. Con **la gama de focaccias Lanterna®** tienes infinitas posibilidades, podrás ofrecer **el mejor sabor mediterráneo** para llevar **de forma fácil y rápida**, ya sea en **el formato tradicional de focaccia** o bien elaborando **bocadillos y sándwiches gourmet** para degustar **en cualquier momento y en cualquier lugar**.



# Recetas Mix & Match!



Te presentamos las dos nuevas joyas de tu oferta para llevar. Escanea los códigos QR y descubre estas **recetas especiales diseñadas para el delivery y el take away** de tu establecimiento.

MIX & TIPS  
CONSEJOS  
MIX & TIPS

Revoluciona tu negocio con nuestras focaccias y las ventajas del take away y del delivery.



- 1** **Ajusta tu oferta take away a las tendencias del consumidor.** Bocadillos, pizzas y burgers tienen mucho tirón.
- 2** **Promociona tu establecimiento en plataformas especializadas de delivery.** Darás a conocer tu oferta y llegarás a muchos más clientes.
- 3** **Da salida a tu stock sobrante con ofertas take away de última hora.** Puedes usar plataformas especializadas como Too Good to Go o Phenix.
- 4** **¿Tienes un restaurante?** Crea menús de mediodía 'on the go' para los clientes que tienen poco tiempo para comer o comen en la oficina.
- 5** **¿Tienes un hotel?** Ofrece picnics para llevar para los turistas y desayunos 'on the go' para los clientes de negocios.



## ITALIAN FLAVOR

**Focaccia Trancio Ligure** con salsa de tomate, pavo dulce, jamón serrano, queso fundido, orégano y menta.



## FRESH COMBO

**Focacceta All'Olio** con huevo frito, bacon, tomate, hojas de lechuga, aguacate y brotes.

### 51810 TRANCIO LIGURE

Contiene aceite de oliva y es la forma más sabrosa y cómoda de preparar tus bocadillos. Descongelar y listo.



180 g	30
8 x 6	5,4 kg
200°	2-3 min



### 49090 FOCACCETA ALL'OLIO

Crujiente corteza y suave masa con aceite de oliva virgen extra. Confiere un sabor espectacular a cualquier elaboración. Hornear durante unos minutos y listo.



120 g	16
6 x 10	1,92 kg
220-230°	2-3 min





# TABLA DE PRODUCTOS

49013

**FOCACCIA  
STRACCHINO  
40X30 CM**



PESO CRUDO	UNIDADES POR CAJA	PESO CAJA	MEDIDAS CAJA	CAJAS X PALET
850 G	4 (4 x 1)	3,4 KG	37,5 X 27,5 X 2,7 CM	8 x 12



7-8 min



200-210°

49094

**FOCACCIA  
ALLA CIPOLLA  
40X30 CM**



PESO CRUDO	UNIDADES POR CAJA	PESO CAJA	MEDIDAS CAJA	CAJAS X PALET
800 G	4 (4 x 1)	3,2 KG	37,5 X 27,5 X 2,7 CM	8 x 12



7-8 min



200-210°



49232

**FOCACCIA  
TRADIZIONALE  
40X30 CM**



PESO CRUDO	UNIDADES POR CAJA	PESO CAJA	MEDIDAS CAJA	CAJAS X PALET
600 G	4 (4 x 1)	2,4 KG	37,5 X 27,5 X 2,7 CM	8 x 12



7-8 min



200-210°



49014

**FOCACCIA  
VEGETARIANA  
40X30 CM**



PESO CRUDO	UNIDADES POR CAJA	PESO CAJA	MEDIDAS CAJA	CAJAS X PALET
800 G	4 (4 x 1)	3,4 KG	37,5 X 27,5 X 2,7 CM	8 x 12



7-8 min



200-210°



49172

**FOCACCIA  
MEDITERRÁNEA  
40X30 CM**



PESO CRUDO	UNIDADES POR CAJA	PESO CAJA	MEDIDAS CAJA	CAJAS X PALET
800 G	4 (4 x 1)	3,2 KG	37,5 X 27,5 X 2,7 CM	8 x 12



7-8 min



200-210°



49017

**FOCACCIA AL  
POMODORINI  
40X30 CM**



PESO CRUDO	UNIDADES POR CAJA	PESO CAJA	MEDIDAS CAJA	CAJAS X PALET
800 G	4 (4 x 1)	3,2 KG	37,5 X 27,5 X 2,7 CM	8 x 12



7-8 min



200-210°



50018

**FOCACCIA CON  
OLIVE TAGGIASCHE  
E POMORINI  
40X30 CM**



PESO CRUDO	UNIDADES POR CAJA	PESO CAJA	MEDIDAS CAJA	CAJAS X PALET
800 G	4 (4 x 1)	3,2 KG	37,5 X 27,5 X 2,7 CM	8 x 12



7-8 min



200-210°



# TABLA DE PRODUCTOS

49557

**FOCACCIA MEDITERRÁNEA 15X20 CM**



**PESO CRUDO UNIDADES POR CAJA PESO CAJA MEDIDAS CAJA CAJAS X PALET**

200 G	40	8 KG	39,8 x 29,8 X 30,8 CM	8 x 5
-------	----	------	-----------------------	-------



49190

**FOCACCIA QUESO STRACCHINO 15X20 CM**



**PESO CRUDO UNIDADES POR CAJA PESO CAJA MEDIDAS CAJA CAJAS X PALET**

200 G	40	8 KG	39,8 x 29,8 X 30,8 CM	8 x 5
-------	----	------	-----------------------	-------



49022

**FOCACCINA AI POMODORINI**



**PESO CRUDO UNIDADES POR CAJA PESO CAJA MEDIDAS CAJA CAJAS X PALET**

100 G	55	5,5 KG	39,9 x 29,8 X 35,3 CM	8 x 5
-------	----	--------	-----------------------	-------



52099

**FOCACCINO CLÁSICO**



**PESO CRUDO UNIDADES POR CAJA PESO CAJA MEDIDAS CAJA CAJAS X PALET**

110 G	27	2,97 KG	40 x 26,6 X 30,2 CM	9 x 5
-------	----	---------	---------------------	-------



51810

**FOCACCIA TOAST CLÁSICA**



**PESO CRUDO UNIDADES POR CAJA PESO CAJA MEDIDAS CAJA CAJAS X PALET**

140 G	16	2,24 KG	34,4 x 34,4 X 15,8 CM	6 x 12
-------	----	---------	-----------------------	--------



51810

**TRANCIO LIGURE**



**PESO CRUDO UNIDADES POR CAJA PESO CAJA MEDIDAS CAJA CAJAS X PALET**

180 G	30	5,4 KG	57,5 x 19,5 X 32 CM	8 x 6
-------	----	--------	---------------------	-------



49090

**FOCACCETA ALL'OLIO**



**PESO CRUDO UNIDADES POR CAJA PESO CAJA MEDIDAS CAJA CAJAS X PALET**

120 G	16	1,92 KG	38,8 x 29,8 X 29,4 CM	6 x 12
-------	----	---------	-----------------------	--------



Listo para comer



Vegano\*: Producto con ingredientes de origen 100% vegetal.



Vegetariano: Producto sin ingredientes cárnicos ni pescado.



El producto viene pre-cortado para mayor facilidad de preparación.

\* Basado en la definición de la EVU y la ISO 23662:2021

# Mix & Match!

NO TE CORTES



Vandemoortele Europe NV, Sucursal en España · C/ Sant Martí de l'Erm num. 1,  
Planta 5ª 08960 Sant Just Desvern.  
Tel.: 934 99 98 00 · [www.vandemoortele.com](http://www.vandemoortele.com)

