/ masdeu /

Masdeu
para profesionales

Masdeu nació en 1945 como un obrador de panadería que, con el tiempo, se especializó en producir y comercializar bases alimentarias para rellenar. El presente catálogo reúne tanto productos tradicionales como innovadores, neutros, dulces y en diversos tipos de pasta, elaborados en sus plantas de Puigdàlber, San Vicente del Raspeig y Les Lucs-sur-Boulogne.

El crecimiento y la internacionalización de Masdeu le debe mucho al conocimiento directo e ininterrumpido de su oficio. Un saber propio de profesionales que, trabajando para otros profesionales, conocen sus exigencias, anticipan sus necesidades y, sobre todo, cuidan la calidad del producto y del servicio que ofrecen.

David Masdeu
CEO MASDEU GROUP

Nuestro compromiso con el ecosistema

Eficiencia

En los últimos años, Masdeu ha mejorado la forma de gestión interna de los recursos hacia una más sostenible, además de una apuesta por una transición energética hacia un modelo más eficiente.

Entre otras actuaciones se instalaron fuentes de osmosis inversa que eliminan los garrafones de plástico, instalaciones renovadas con aire acondicionado centralizado, control de humedad y temperatura, reciclaje de excedentes utilizados para la producción de alimentos para animales por empresas certificadas de residuos o la instalación de lámparas led en toda la fábrica.

Energía

A partir de 2023, Masdeu comienza a monitorear la huella de carbono, teniendo como objetivo producir los productos Masdeu con el 80% de energía eléctrica en 2030.

Durante 2022, se amplió la superficie de módulos fotovoltaicos en cubierta hasta un total de 3000 m^2. Esto significa que, el 50% de la energía eléctrica consumida, procede de nuestra propia energía fotovoltaica y, gracias a esta instalación, contribuimos a la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero, al ser una tecnología libre de emisiones (ya desde 2021, entonces con 1500 m^2 de paneles solares, redujimos 43 Tn de emisiones de CO_2 en atmósfera).

Materias primas

Desde sus inicios, Masdeu trabaja con proveedores de alta calidad y rigurosamente seleccionados, para garantizar el uso de ingredientes prémium – como la mantequilla concentrada – y materias primas no modificadas genéticamente (OMG), grasa de palma certificada RSPO y el uso de huevos de gallinas camperas.

Además, en colaboración con BE BETTER, incorporamos una alternativa vegetal a la mantequilla, una margarina innovadora diseñada para minimizar el impacto ambiental, logrando una reducción del 81% en las emisiones de CO_2 y una disminución del 70% en el uso de agua, sin comprometer el rendimiento ni la consistencia necesarios para aplicaciones profesionales.

Packaging

Fruto del compromiso con el medio ambiente, hemos realizado mejoras también en el packaging de nuestros productos:

- Utilización de envases de plástico PET y RPET.
- Utilización de embalaje que no contiene Bisfenol A.
- El 100% de nuestras cajas se fabrican con cartón reciclado.
- Utilización de alveolos con un contenido de plástico reciclado superior al 80%.

Mini Conos Premium

Galleta

DIS560
Mini Cono Neutro Antihumedad

180 unidades

DIS561
Mini Cono Albahaca Antihumedad

180 unidades

DIS562
Mini Cono Tomate Antihumedad

180 unidades

DIS563
Mini Cono Negro Antihumedad

180 unidades

DIS575
Mini Cono Surtido Antihumedad
Albahaca, neutro, negro, tomate

180 unidades

Funda dorada y en envase vertical

0 10 20 30 40 50 60 70 80 90 100 110 120 130 140 150mm

Antihumedad

Mini Conos Premium

Galleta

DIS295
Cono Tapa Sésamo Negro

140 unidades

DIS551
Mini Cono Zanahoria Antihumedad

180 unidades

DIS552
Mini Cono Hierbas Provenzales Antihumedad

180 unidades

DIS553
Mini Cono Trufa Antihumedad

180 unidades

DIS554
Mini Cono Cebolla Antihumedad

180 unidades

DIS567
Mini Cono Sésamo Negro Antihumedad

180 unidades

Funda plateada y en envase vertical

Rellenar y servir

Antihumedad

Mini Conos

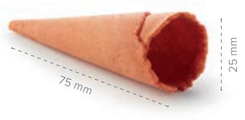
Galleta

DIS501
Mini Cono Neutro
+ Paleta Cartón

286 unidades

DIS503
Mini Cono Albahaca
+ Paleta Cartón

260 unidades



DIS504
Mini Cono Tomate
+ Paleta Cartón

260 unidades

DIS505
Mini Cono Negro + Paleta Cartón

260 unidades

DIS502
Mini Cono Surtido + Paleta Cartón
Albahaca, neutro, negro, tomate

260 unidades

Todos los productos incluyen una paleta de cartón dorada

0 10 20 30 40 50 60 70 80 90 100 110 120 130 140 150mm

Rellenar y servir

Mini Tartaletas Premium

Pasta Brisa

Mantequilla

DIS401
Mini Tartaleta Recta, Neutra 38 mm

192 unidades

Mantequilla

DIS405
Mini Tartaleta Recta, Negra 38 mm

192 unidades

Mantequilla

DIS406
Mini Tartaleta Recta, Cebolla 38 mm

192 unidades

Mantequilla

DIS407
Mini Tartaleta Recta, Sésamo 38 mm

192 unidades

Mantequilla

DIS404
Mini Tartaleta Recta,
Surtido (Neutra y Negra) 38 mm

192 unidades

Mantequilla

DIS252
Mini Tartaleta Cónica,
Neutra 40 mm

280 unidades

Mantequilla

DIS410
Mini Tartaleta Rectangular,
Neutra 55 mm

144 unidades

Se puede hornear

Antihumedad

Tartaletas

Pasta brisa, Hojaldre y Snack

DIS246
Mini Tartaleta Star

192 unidades

DIS255
Mini Tartaleta Croc

640 unidades

DIS254
Tartaleta Sableé

135 unidades

DIS243
Tartaleta Snack 70 mm

180 unidades

DIS242
Tartaleta Snack 85 mm

144 unidades

Nuevo

DIS305
Tartaleta Snack 110 mm

42 unidades

DIS230
Mini Spoon

252 unidades

DIS292
Mini Tartaleta Crunchy

288 unidades

Rellenos dulces y salados

Rellenar y servir

Se puede hornear

Antihumedad

Volovanes

Hojaldre

DIS202
Mini Volován 36 mm

240 unidades

DIS204
Volován 55 mm

100 unidades

DIS206
Mini Volován Cuadrado

240 unidades

DIS201
Volován 70 mm

90 unidades

DIS200
Volován 83 mm

72 unidades

Nuestras bases de hojaldre se producen según el método tradicional francés: el tourage, asegurando la formación de crujientes láminas al hornear.

0 10 20 30 40 50 60 70 80 90 100 110 120 130 140 150mm

Recomendamos hornear 5 minutos

Profiteroles y Éclairs

Choux

DIS272
Profiterol

120 unidades

Mantequilla

DIS260
Mini Profiterol

200 unidades

DIS231
Éclair

140 unidades

Mantequilla

DIS258
Mini Éclair

240 unidades

La tradición asocia la pasta choux a la pastelería dulce. Sin embargo, también combina perfectamente con rellenos salados.

0 10 20 30 40 50 60 70 80 90 100 110 120 130 140 150mm

Rellenar 5h antes de servir

Rellenos dulces y salados

Macarons

DIS600
Macaron Cacao

384 unidades

DIS601
Macaron Neutro

384 unidades

DIS602
Macaron Rosa

384 unidades

DIS603
Macaron Naranja

384 unidades

DIS604
Macaron Verde

384 unidades

DIS605
Macaron Violeta

384 unidades

DIS606
Macaron Amarillo

384 unidades

DIS620
Macaron Granate

384 unidades

DIS650
Macaron Negro

384 unidades

DIS651
Macaron Turquesa

384 unidades

Rellenos dulces y salados

Rellenar 5h antes de servir

Macarons

DIS664
Macaron Cacao 45 mm

240 unidades

Dis665
Macaron Neutro 45 mm

240 unidades

DIS666
Macaron Rosa 45 mm

240 unidades

DIS667
Macaron Verde 45 mm

240 unidades

DIS690
Macaron Grande Cacao

48 unidades

DIS691
Macaron Grande Neutro

48 unidades

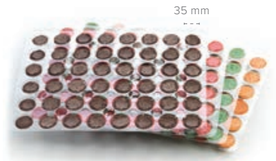
DIS692
Macaron Grande Rosa

48 unidades

Rellenos dulces y salados

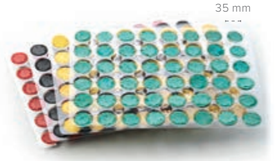
Rellenar 5h antes de servir

Macarons



DIS617
Macarons Surtido, Spring
Rosa, cacao, verde y naranja.

384 unidades



DIS618
Macarons Surtido, Summer
Amarillo, granate, turquesa y negro.

384 unidades

DIS610
Macarons Surtido 6 Colores
Neutro, naranja, rosa, verde, cacao y violeta.

576 unidades

0 10 20 30 40 50 60 70 80 90 100 110 120 130 140 150mm

1. Rellenar

2. Tapar

3. Dejar Reposar

Durante 5 horas hasta que el macaron absorba la humedad del relleno.

4. Listo para comer o congelar

Rellenos dulces y salados

Rellenar 5h antes de servir

Tartaletas Premium

Pasta Brisa

Mantequilla

DIS251
Mini Tartaleta Cónica, Dulce 40 mm
280 unidades

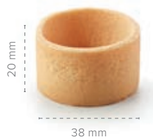
Mantequilla

DIS249
Mini Tartaleta Cónica, Cacao 40 mm
280 unidades

Mantequilla

DIS403
Mini Tartaleta Recta, Surtido (Dulce y Cacao) 38 mm
192 unidades

Mantequilla



DIS400
Mini Tartaleta Recta, Dulce 38 mm
192 unidades

Mantequilla

DIS402
Mini Tartaleta Recta, Cacao 38 mm
192 unidades

Mantequilla

DIS408
Mini Tartaleta Recta, Nibs De Cacao 38 mm
192 unidades

Mantequilla

DIS411
Mini Tartaleta Rectangular, Dulce 55 mm
144 unidades

Mantequilla

DIS412
Mini Tartaleta Rectangular, Cacao 55 mm
144 unidades

Mantequilla

DIS283
Mini Tartaleta Cuadrada, Dulce 35 mm
240 unidades

Se puede hornear

Antihumedad

Tartaletas Premium

Pasta Brisa

Mantequilla

DIS281
Tartaleta Recta, Dulce 50 mm
200 unidades

DIS294
Tartaleta Recta, Cacao 50 mm
200 unidades

DIS307
Tartaleta Recta, Dulce 70 mm
96 unidades

DIS284
Tartaleta Cuadrada, Dulce 70 mm
96 unidades

DIS308
Tartaleta Recta, Dulce 80 mm
96 unidades

DIS309
Tartaleta Recta, Cacao 80 mm
96 unidades

Se puede hornear

Antihumedad

Tartaletas Premium Plant-based

Pasta Brisa

Nuevo

Plant-Based

DIS311
Mini Tartaleta Recta Plant-Based, Dulce 38 mm
192 unidades

DIS312
Mini Tartaleta Recta Plant-Based, Cacao 38 mm
192 unidades

DIS313
Tartaleta Recta Plant-Based, Dulce 50 mm
200 unidades

DIS314
Tartaleta Recta Plant-Based, Cacao 50 mm
200 unidades

DIS315
Tartaleta Recta Plant-Based, Dulce 80 mm
96 unidades

BE BETTER MY FRIEND.

Gracias a la alternativa vegetal a la mantequilla, proporcionada por BE BETTER, estas tartaletas ofrecen la misma textura crujiente, estructura y fiabilidad esperada de nuestra gama clásica. Ahora sin lactosa y sin colorantes.

Se puede hornear

Antihumedad

Tartaletas, Planchas y Savarin

Pasta Brisa y Bizcocho

DIS291
Tartaleta Dulce Sablée 83 mm

135 unidades

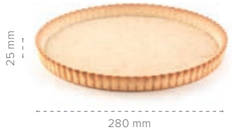
DIS257
Tartaleta Dulce Sablée 110 mm

72 unidades

Nuevo

DIS306
Tartaleta Dulce Sablée 210 mm

10 unidades



DIS250
Tartaleta Dulce Sablée 280 mm

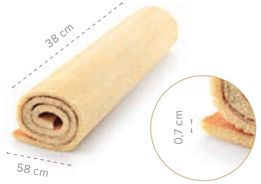
10 unidades

Mantequilla

DIS271
Mini Savarin

120 unidades

Liq.



DIS700
Plancha de Bizcocho Enrollable

12 unidades

DIS701
Plancha de Bizcocho Enrollable Cacao

12 unidades

El alto contenido en huevo de las planchas garantiza su alta flexibilidad, perfecta para trabajar enrolladas o como base de pasteles.

Muy flexible
Se puede hornear
Rellenar y servir
Empapar en licor y servir
Liq.

Mini Conos Premium

Galleta

DIS570
Mini Cono Galleta Antihumedad

180 unidades

DIS581
Mini Cono Repostería

180 unidades

DIS564
Mini Cono Cacao Interior

180 unidades

DIS582
Mini Cono Cacao Crocanti

180 unidades

DIS583
Mini Cono Cacao Topping Rosa

180 unidades

DIS584
Mini Cono Cacao Topping Amarillo

180 unidades

DIS590
Mini Cono Cacao Surtido 4 Colores
Cacao, cacao crocanti, cacao topping amarillo, cacao topping rosa

180 unidades

Envase en posición vertical

Vegan-friendly

Antihumedad

Cañas y Conos

Galleta y Barquillo

Mantequilla

DIS265
Caña Cacao

66 unidades

Mantequilla

DIS266
Caña Cacao Crocanti

66 unidades

Mantequilla

DIS267
Mini Caña Cacao

165 unidades

Mantequilla

DIS268
Mini Caña Cacao Crocanti

165 unidades

Mantequilla

DIS270
Mini Caña Cacao Coco Tostado

165 unidades

DIS269
Mini Cono Galleta

715 unidades

La textura crujiente de nuestro barquillo se completa con la cremosidad de rellenos clásicos como la nata o más elaborados y creativos.

0 10 20 30 40 50 60 70 80 90 100 110 120 130 140 150mm

Vegan-friendly

Rellenar y servir

Antihumedad

Tulipas

Galleta

DIS160
Tulipa Flor

72 unidades

DIS161
Tulipa Flor Cacao

72 unidades

DIS101
Tulipa Cesta

96 unidades

DIS170
Tulipa Mediana Galleta

120 unidades

DIS171
Tulipa Mediana Cacao Interior

120 unidades

DIS172
Tulipa Mediana Cacao

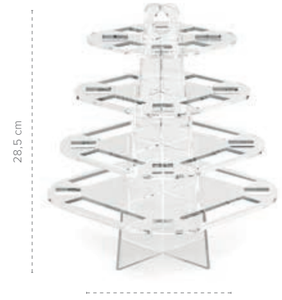
120 unidades

Vegan-friendly

Rellenar y servir

Antihumedad

Soportes



HA111
Torre Macarons
(56 Macarons)

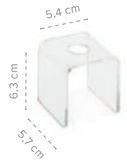
2 unidades

HA108
Soporte Plástico Torre
(48 Mini Conos)

1 unidad

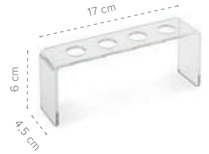
HA104
Soporte Plástico Torre
(100 Mini Conos)

1 unidad



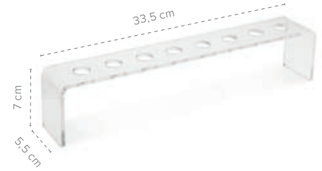
HA106
Soporte Plástico Individual

15 unidades



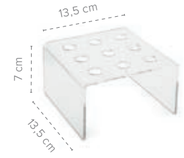
HA103
Soporte Plástico Rectangular
(4 Mini Conos)

10 unidades



HA100
Soporte Plástico Rectangular
(8 Mini Conos)

12 unidades



HA101
Soporte Plástico Cuadrado
(9 Mini Conos)

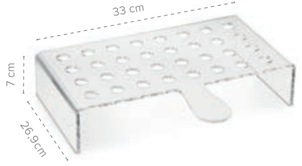
8 unidades

HA102
Soporte Plástico Paleta Pintor
(38 Mini Conos)

10 unidades

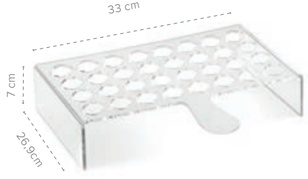
589005
Soporte Cartón Paleta Pintor
(32 Mini Conos)

25 unidades



HA109
Soporte Plástico Paleta
(32 Mini Conos)

4 unidades



HA110
Paleta Macarons
(32 Macarons)

4 unidades

Camí de Bellavista, s/n
08797 Puigdàlber
Barcelona - Spain

IFS Food

IH-359/1.6/B/41

9-0111-11-100-00

Consulta nuestros progresos en www.rspo.org (https://rspo.org/members/9-0111-11-000-00/)

Partida Canastell, I-69
03690 San Vicente del Raspeig
Alicante - Spain

IFS Food

BRCGS Food Safety CERTIFICATED

87, bd de Lattre de Tassigny
85170 Les Lucs sur Boulogne
France

IFS Food

IH-359/1.6/B/41

9-1971-17-100-00

Consulta nuestros progresos en www.rspo.org (https://rspo.org/members/9-1971-17-000-00/)

LED UV eco+printed LED+UV

Impresión con máquina certificada LED UV (Impresión 100% ecológica)

/*masdeu*/

Camí de Bellavista, s/n
08797 Puigdàlber, Barcelona · **Spain**
T +34 938 988 142

Partida Canastell, I-69,
03690 San Vicente del Raspeig, Alicante · **Spain**
T +34 965 668 485

87, bd de Lattre de Tassigny
85170 Les Lucs sur Boulogne · **France**
T +33 (0) 251 465 850

italia@masdeugroup.com · **Italy**
T +39 346 183 0441 – T +39 348 0102 163

info@masdeugroup.com
www.masdeu.net
www.bolleriabjv.com