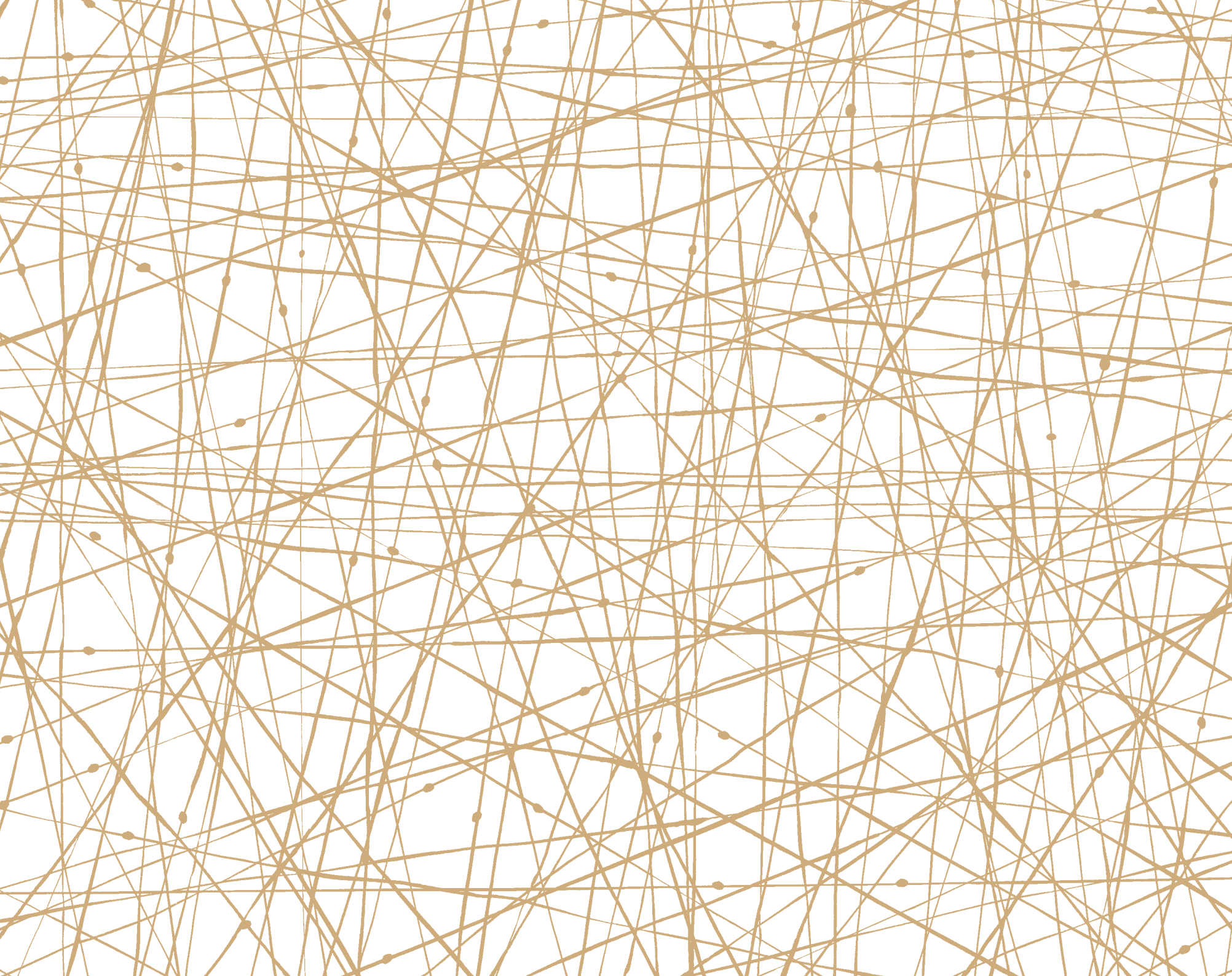




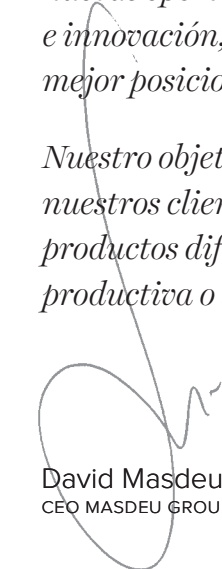


BJV by Masdeu *para profesionales*

Bollería BJV, desde 1982 ha sido sinónimo de dedicación al sector de la pastelería e, integrada en Masdeu Group desde 2024, continúa siendo líder en la fabricación de bases de bizcocho para la industria alimentaria en España, con más de 40 años de experiencia.

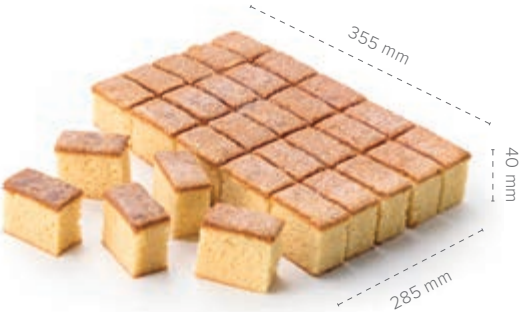
La sinergia entre Bollería BJV y Masdeu Group abre nuevas oportunidades: mayor capacidad de producción e innovación, expansión en mercados internacionales y mejor posicionamiento en el sector Food Service.

Nuestro objetivo es ser el socio estratégico que acompañe a nuestros clientes en cada desafío: desde el lanzamiento de productos diferenciadores hasta la mejora de la eficiencia productiva o la conquista de nuevos mercados.



David Masdeu
CEO MASDEU GROUP

Bizcochos Porcionados



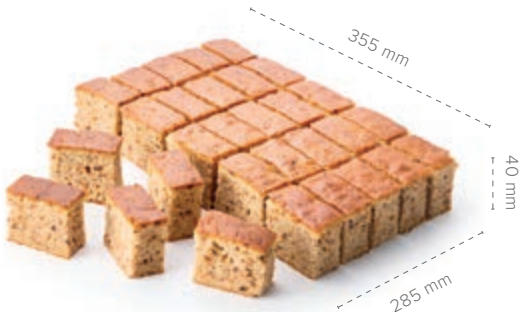
PT0000638
Bizcocho Casero Porcionado

1840 g



PT0000640
Bizcocho Chocolate Porcionado

2230 g



PT0000637
Bizcocho Zanahoria Porcionado

2270 g



*Bizcochos suaves y esponjosos,
ya cortados en porciones
individuales listas para servir:
prácticos y uniformes.*



Temperatura:
Min. -18°C



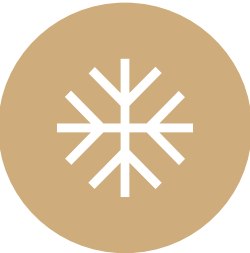
Shelf life:
En congelado (-18°C): 12 meses Una vez descongelado, en frío (+4°C): 14 días



Porciones:
60 porciones



Unidades por caja: 2 unidades **Cajas/base:** 6 cajas **Cajas por palet:** 84 cajas



PRODUCTO CONGELADO

Listo para
consumir 
Porcionados 

Bizcocho Redondo



2040005
Bizcocho Sacher

855 g



2120001
Bizcocho Red Velvet

1048 g



2220002
Bizcocho Zanahoria

1100 g



PT0000660
Bizcocho Sacher Laminado

855 g



PT0000661
Bizcocho Red Velvet Laminado

1048 g



PT0000658
Bizcocho Zanahoria Laminado

1100 g



Temperatura:
Min. -18°C



Shelf life:
En congelado (-18°C): 12 meses Una vez descongelado, en frío (+4°C): 14 días



Unidades por caja: 2 unidades Cajas/base: 6 cajas Cajas por palet: 114 cajas



PRODUCTO CONGELADO

*Recetas premium con texturas cremosas.
Ideales para pastelerías, pero también
perfectos para disfrutar tal cual.*

Listo para
consumir
Laminado

Plum Cake



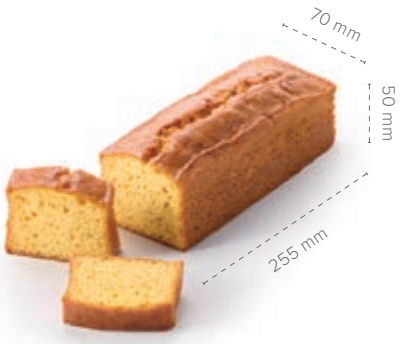
PT0000231
**Plum Cake
Classic**
510 g



PT0000232
**Plum Cake
Classic Cacao**
560 g



PT0000233
**Plum Cake
Zanahoria**
540 g



PT0000511
**Plum Cake
Naranja**
505 g



PT0000287
**Plum Cake
Pasas Y Naranja**
540 g



Temperatura:
Min. -18°C

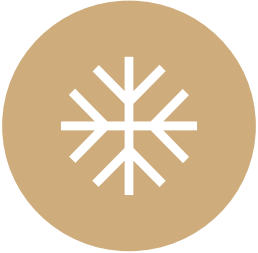


Shelf life:
En congelado (-18°C): 12 meses Una vez descongelado, en frío (+4°C): 14 días



Unidades por caja: 6 unidades **Cajas/base:** 6 cajas **Cajas por palet:** 114 cajas

*Solución perfecta para
caterings, eventos o buffets.
Listos para decorarlos.*



PRODUCTO CONGELADO



Listo para
consumir



Bizcocho Genovés



PT0000343
Bizcocho Genovés

550 g



2020001
Bizcocho Genovés Cacao

620 g



PT0000662
Bizcocho Genovés Laminado

550 g



PT0000663
Bizcocho Genovés Cacao Laminado

620 g



PRODUCTO CONGELADO

Elaborados con la receta tradicional. La base ideal para tus creaciones.



Temperatura:
Min. -18°C



Shelf life:
En congelado (-18°C): 12 meses Una vez descongelado, en frío (+4°C): 14 días



Unidades por caja: 6 unidades Cajas/base: 6 cajas Cajas por palet: 66 cajas



Laminado



Planchas de Bizcocho



PT0000666
Plancha Bizcocho Enrollable Soft Skin

340 g



1210001
Plancha Bizcocho Enrollable Cacao

330 g



1080005
Plancha Bizcocho FLE

418 g



1090004
Plancha Bizcocho Cacao FLE

418 g



3330001
Disco de Biscocho 240 mm

81 g



PRODUCTO CONGELADO



Temperatura:
Min. -18°C



Shelf life:
En congelado (-18°C): 12 meses Una vez descongelado, en frío (+4°C): 14 días



Tipología:	Unidades por caja:	Cajas/base:	Cajas por palet:
Bizcochos para enrollar:	8 unidades	4 cajas	92 cajas
Bizcochos para calar:	7 unidades	4 cajas	92 cajas
Disco para calar:	36 unidades	6 cajas	66 cajas



Planchas Royal Cake



PT0000189
**Plancha Royal Cake
Red Velvet**

285 g



PT0000190
**Plancha Royal Cake
Carrot**

285 g



PT0000209
**Plancha Royal Cake
Pistacho**

285 g

*Bases coloridas y cremosas.
Perfectas para elaborar
creativos postres y tartas.*



Temperatura:
Min. -18°C



Shelf life:
En congelado (-18°C): 12 meses Una vez descongelado, en frío (+4°C): 14 días



Unidades por caja:	Cajas/base:	Cajas por palet:
12 unidades	4 cajas	92 cajas



Base Galleta



5010004
Base Galleta

230 g



5010011
Base Galleta Cacao

230 g



5010005
Base Galleta
Para Hornear

460 g



PRODUCTO CONGELADO



Temperatura:
Min. -18°C



Shelf life:
En congelado (-18°C): 12 meses Una vez descongelado, en frío (+4°C): 14 días



Tipología:	Unidades por caja:	Cajas/base:	Cajas por palet:
Base galleta:	20 unidades	6 cajas	60 cajas
Base galleta para hornear:	10 unidades	6 cajas	60 cajas

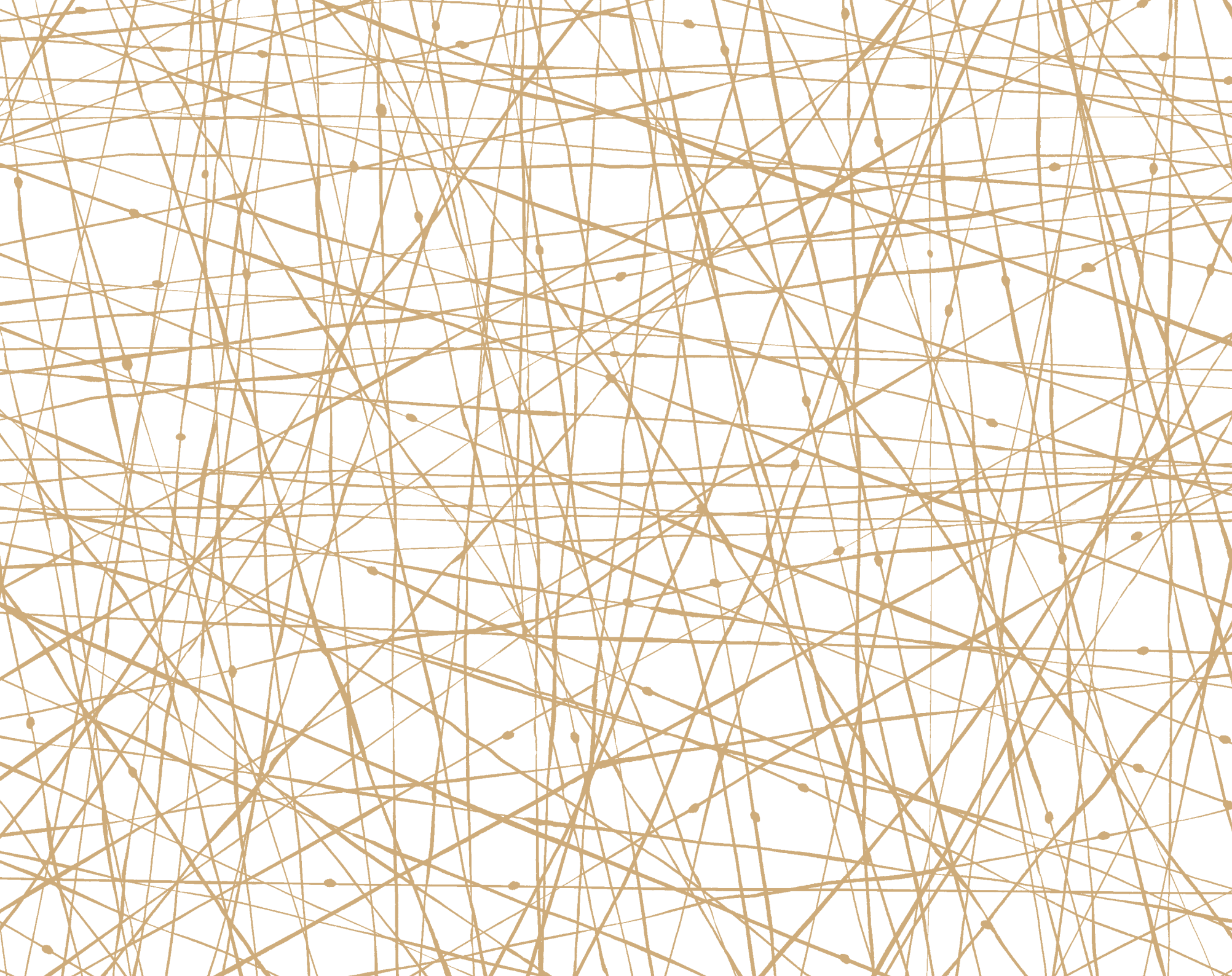


Partida Canastell, I-69
03690 San Vicente del Raspeig
Alicante · Spain





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





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