

CATÁLOGO PROFESIONAL B2B

Toppings crujientes para foodservice

Croutons y vegetales crunchy diseñados específicamente para distribución, horeca e industria alimentaria



Índice

Presentación

PÁG. **3**

Croutons

PÁG. **5**

- Original 5
- César 8
- Queso y ajo 11
- Ciabatta 14
- Mediterráneo 17

Vegetales crunchy

PÁG. **20**

- Cebolla ligeramente salada 21
- Cebolla sabor ajo y pimienta 24

Contacto

PÁG. **27**

QUIÉNES SOMOS

UGAIA food

UGAIA desarrolla y distribuye toppings crujientes específicamente diseñados para el canal foodservice profesional.

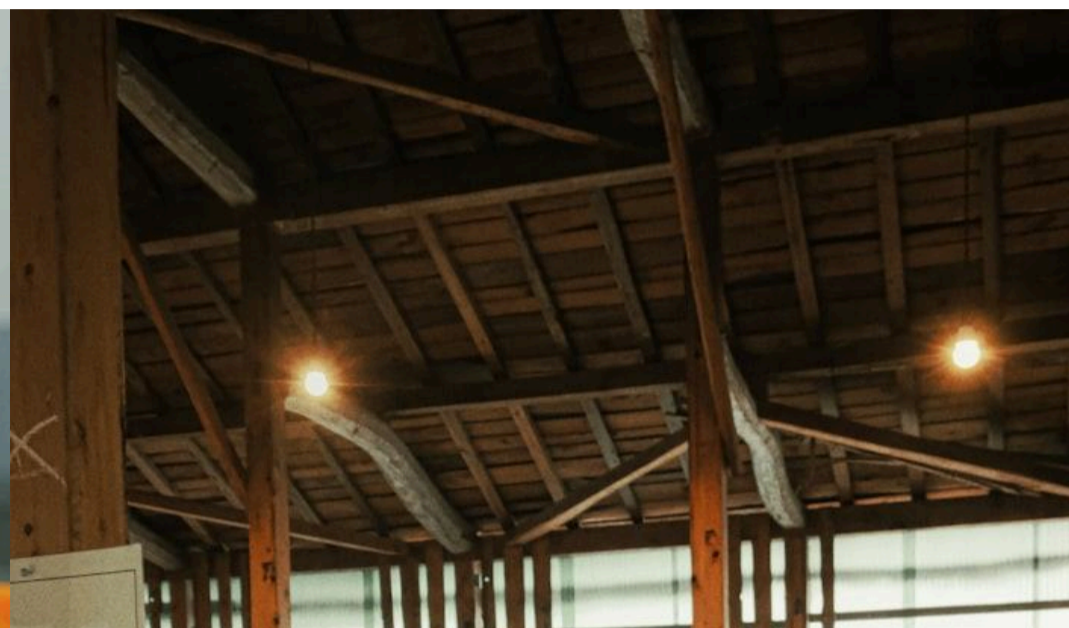
Nuestros productos ofrecen soluciones técnicas para distribuidores, cadenas horeca e industria alimentaria, garantizando calidad constante, trazabilidad completa y especificaciones técnicas estandarizadas.



Especialistas en foodservice

Trabajamos con formatos optimizados para entornos de alta rotación profesional

Nuestro compromiso profesional



Calidad estandarizada

Control de calidad en todas las fases de producción. Procesos certificados y trazabilidad completa que garantizan la consistencia del producto final.



Formatos personalizables

Formatos adaptables a las necesidades de cada cliente, pensados para facilitar la distribución profesional y optimizar cada fase del proceso.



Documentación

Fichas técnicas completas y certificaciones actualizadas. Información nutricional detallada, alérgenos y parámetros microbiológicos.



Servicio profesional

Soporte técnico especializado para profesionales. Asesoramiento personalizado en aplicaciones, conservación y logística del producto.



CROUTONS

Gama de pan tostado y sazonado



Original

Pan tostado y sazonado

CROUTONS

Original

14 g

28 g

80 g

454 g



TIPO DE PRODUCTO

Pan tostado y sazonado

DESCRIPCIÓN

Picatostes de pan de trigo tostado con sabor original. Producto listo para consumo, ideal para ensaladas, sopas y múltiples aplicaciones en foodservice.

INGREDIENTES

Harina de Trigo, Agua, Aceite de Girasol, Gluten de Trigo, Sal, Levadura, Azúcar.

ALÉRGENOS

Contiene: Gluten.

OGM

Producto libre de organismos genéticamente modificados.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO SENSORIALES

- Aspecto: cubos de pan tostado uniformes
- Color: dorado característico
- Textura: crujiente
- Sabor: neutro, ligeramente salado

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Cumple con normativa UE vigente
- Análisis periódicos según APPCC
- Documentación disponible bajo solicitud

CONSERVACIÓN

Almacenar en lugar fresco y seco (15°C - 25°C), humedad relativa < 65%

CONSUMO PREFERENTE

12 meses desde fecha de fabricación

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

Componente	Valor
Valor Energético	1890 kJ / 443 kcal
Grasas	17 g
De las cuales saturadas	1,6 g
Hidratos de carbono	59 g
De los cuales azúcares	3,2 g
Proteínas	12 g
Sal	2,93 g

Original

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Formato	Uds/caja	Peso caja	Dimensiones caja (mm)	Cajas/ palet	Cajas/ capa	Nº capas	Altura palet (mm)	Peso bruto palet	Uds/ palet
14 g	140	2,7 kg	400*300*260	45	9	5	1645	147 kg	6300
28 g	16	0,5 kg	390*165*165	126	14	9	1663	90 kg	2016
80 g	12	0,08 kg (bolsa)	384*242*207	45	9	5	1187	66,2 kg	540 bolsas
454 g	9	0,46 kg (bolsa)	400*300*266	45	9	5	1645	228 kg	405 bolsas

Notas:

- Las dimensiones están expresadas en formato: largo×ancho×alto
- Los pesos incluyen embalaje completo
- Paletas estándar europeas (800×1200 mm)



César

Pan tostado con delicado sabor a César

CROUTONS

César

14 g

28 g

80 g

454 g



TIPO DE PRODUCTO

Pan tostado y sazonado

DESCRIPCIÓN

Picatostes elaborados con pan fresco, tostado y aceitado al que se le ha añadido un condimento y aromas para darle un delicado sabor a César.

INGREDIENTES

Harina de Trigo, Agua, Aceite de Girasol, Sal, Gluten de Trigo, Levaduras, Azúcar, Maltodextrina, Suero de Leche en Polvo, Ajo en Polvo, Cebolla en Polvo, Queso en Polvo, Nata en Polvo, Vinagre de Alcohol en Polvo, Potenciador del Sabor: Guatamato de Sodio, 5'Ribonucleótico Disódico, Corrector de la Acidez: Ácido Citrico, Plantas Aromáticas, Aroma, Romero, Extracto de Especias.

ALÉRGENOS

Contiene: Gluten y leche.

OGM

Producto libre de organismos genéticamente modificados.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

Componente	Valor
Valor Energético	1791 kJ / 425 kcal
Grasas	12 g
De las cuales saturadas	1,3 g
Hidratos de carbono	65 g
De los cuales azúcares	4,9 g
Proteínas	12 g
Sal	3,40 g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO SENSORIALES

- Aspecto: cubos de pan tostado uniformes
- Color: dorado característico
- Textura: crujiente
- Sabor: ligero sabor a queso "Cesar"

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Cumple con normativa UE vigente
- Análisis periódicos según APPCC
- Documentación disponible bajo solicitud

CONSERVACIÓN

Almacenar en lugar fresco y seco (15°C - 25°C), humedad relativa < 65%

CONSUMO PREFERENTE

12 meses desde fecha de fabricación.

César

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Formato	Uds/caja	Peso caja	Dimensiones caja (mm)	Cajas/ palet	Cajas/ capa	Nº capas	Altura palet (mm)	Peso bruto palet	Uds/ palet
14 g	140	2,7 kg	400*300*260	45	9	5	1645	147 kg	6300
28 g	16	0,5 kg	390*165*165	126	14	9	1663	90 kg	2016
80 g	12	0,08 kg (bolsa)	384*242*207	45	9	5	1187	66,2 kg	540 bolsas
454 g	9	0,46 kg (bolsa)	400*300*266	45	9	5	1645	228 kg	405 bolsas

Notas:

- Las dimensiones están expresadas en formato: largo×ancho×alto
- Los pesos incluyen embalaje completo
- Paletas estándar europeas (800×1200 mm)

Queso y Ajo

Pan tostado con delicado sabor a queso y ajo



CROUTONS

Queso y Ajo

14 g

28 g

80 g

454 g



TIPO DE PRODUCTO

Pan tostado y sazonado

DESCRIPCIÓN

Picatostes elaborados con pan fresco, tostado y aceitado al que se le ha añadido un condimento y aromas que le dan un delicado sabor a queso y ajo.

INGREDIENTES

Harina de Trigo, Agua, Aceite de Girasol, Gluten de Trigo, Sal, Maltodextrina, Levadura, Azúcar, Suero de Leche en Polvo, Ajo en Polvo 0,9%, Queso en Polvo 0,6%, Extracto de Levadura, Leche Desnatada en Polvo, Perejil, Aromas, Alcohol de Vinagre en Polvo, Corrector de Acidez: Ácido Citrico, Extracto de Especies.

ALÉRGENOS

Contiene: Gluten y leche.

OGM

Producto libre de organismos genéticamente modificados.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

Componente	Valor
Valor Energético	1967 kJ / 470 kcal
Grasas	22 g
De las cuales saturadas	2,1 g
Hidratos de carbono	56 g
De los cuales azúcares	3,6 g
Proteínas	11 g
Sal	3,35 g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO SENSORIALES

- Aspecto: cubos de pan tostado uniformes
- Color: dorado característico
- Textura: crujiente
- Sabor: ligero sabor a ajo y queso

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Cumple con normativa UE vigente
- Análisis periódicos según APPCC
- Documentación disponible bajo solicitud

CONSERVACIÓN

Almacenar en lugar fresco y seco (15°C - 25°C), humedad relativa < 65%

CONSUMO PREFERENTE

12 meses desde fecha de fabricación.

Queso y Ajo

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Formato	Uds/caja	Peso caja	Dimensiones caja (mm)	Cajas/ palet	Cajas/ capa	Nº capas	Altura palet (mm)	Peso bruto palet	Uds/ palet
14 g	140	2,7 kg	400*300*260	45	9	5	1645	147 kg	6300
28 g	16	0,5 kg	390*165*165	126	14	9	1663	90 kg	2016
80 g	12	0,08 kg (bolsa)	384*242*207	45	9	5	1187	66,2 kg	540 bolsas
454 g	9	0,46 kg (bolsa)	400*300*266	45	9	5	1645	228 kg	405 bolsas

Notas:

- Las dimensiones están expresadas en formato: largo×ancho×alto
- Los pesos incluyen embalaje completo
- Paletas estándar europeas (800×1200 mm)

A rustic wooden table setting featuring a bowl of ciabatta bread cubes coated in pesto. The bread is golden-brown and piled in a light-colored ceramic bowl. Fresh basil leaves and pine nuts are scattered around the bowl. In the background, a jar of pesto and more bread slices are visible on a wooden cutting board.

Ciabatta

Pan tostado con delicioso sabor a
pesto

CROUTONS

Ciabatta

14 g

28 g

80 g

454 g



TIPO DE PRODUCTO

Picatostes tostados al horno con pesto

DESCRIPCIÓN

Una mezcla de picatostes de corte casero y campestre hechos de pan recién horneado, tostados, aceitados y sazonados con un delicioso pesto.

INGREDIENTES

Harina de Trigo, Agua, Aceite de Girasol, Gluten de Trigo, Sal, Suero de Leche en Polvo, Azúcar, Levadura, Ajo en Polvo, Queso, Cebolla en Polvo, Albahaca, Perejil, Extracto de Levadura, Extracto de Especias.

ALÉRGENOS

Contiene: Gluten y leche.

OGM

Producto libre de organismos genéticamente modificados.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

Componente	Valor
Valor Energético	1807 kj / 430 kcal
Grasas	14 g
De las cuales saturadas	1,5 g
Hidratos de carbono	62 g
De los cuales azúcares	5,2 g
Proteínas	12 g
Sal	3,40 g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO SENSORIALES

- Aspecto: cubos de pan tostado uniformes
- Color: dorado característico
- Textura: crujiente
- Sabor: ligero sabor a pesto

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Cumple con normativa UE vigente
- Análisis periódicos según APPCC
- Documentación disponible bajo solicitud

CONSERVACIÓN

Almacenar en lugar fresco y seco (15°C - 25°C), humedad relativa < 65%

CONSUMO PREFERENTE

12 meses desde fecha de fabricación.

Ciabatta

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Formato	Uds/caja	Peso caja	Dimensiones caja (mm)	Cajas/ palet	Cajas/ capa	Nº capas	Altura palet (mm)	Peso bruto palet	Uds/ palet
14 g	140	2,7 kg	400*300*260	45	9	5	1645	147 kg	6300
28 g	16	0,5 kg	390*165*165	126	14	9	1663	90 kg	2016
80 g	12	0,08 kg (bolsa)	384*242*207	45	9	5	1187	66,2 kg	540 bolsas
454 g	9	0,46 kg (bolsa)	400*300*266	45	9	5	1645	228 kg	405 bolsas

Notas:

- Las dimensiones están expresadas en formato: largo×ancho×alto
- Los pesos incluyen embalaje completo
- Paletas estándar europeas (800×1200 mm)

Mediterráneo

Pan tostado con condimentos y aroma
inspirados en el mediterráneo



CROUTONS

Mediterráneo

14 g

28 g

80 g

454 g



TIPO DE PRODUCTO

Picatostes Sazonados

DESCRIPCIÓN

Picatostes elaborados con pan fresco tostado y aceitado al que se le han añadido condimentos y aromas para dar un delicado sabor a mediterráneo.

INGREDIENTES

Harina de Trigo, Agua, Aceite de Girasol, Sal, Gluten de Trigo, Azúcar, Levadura, Suero de Leche en Polvo, Extracto de Levadura, Potenciador del Sabor: Glutamato de Sodio, 5' Ribonucleótico Disódico, Cebolla en Polvo, Ajo en Polvo, Tomate en Polvo, Vinagre de Alcohol en Polvo, Acidulante: Ácido Citrico, Zanahoria en Polvo, Perejil, Eneldo, Especies (Incluido el Apio), Extracto de Especies.

ALÉRGENOS

Contiene: Gluten (trigo), leche y apio

OGM

Producto libre de organismos genéticamente modificados

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

Componente	Valor
Energía	1802 kj / 429 kcal
Grasas	14 g
De las cuales saturadas	1,4 g
Hidratos de carbono	61 g
De los cuales azúcares	4,6 g
Proteínas	13 g
Sal	3,43 g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO SENSORIALES

- Aspecto: cubos de pan aromatizados
- Color: dorado con motas verdes
- Textura: crujiente aromática
- Sabor: herbáceo mediterráneo equilibrado

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Cumple con normativa UE vigente
- Análisis periódicos según APPCC
- Documentación disponible bajo solicitud

CONSERVACIÓN

Almacenar en lugar fresco y seco (15°C - 25°C), humedad relativa < 65%

VIDA ÚTIL

12 meses desde fecha de fabricación

Mediterráneo

INFORMACIÓN LOGÍSTICA B2B

Formato	Uds/caja	Peso caja	Dimensiones caja (mm)	Cajas/ palet	Cajas/ capa	Nº capas	Altura palet (mm)	Peso bruto palet	Uds/ palet
14 g	140	2,7 kg	400×300×260	45	9	5	1645	147 kg	12.000
28 g	16	0,5 kg	390×165×165	126	14	9	1663	90 kg	6.000
80 g	12	1,05 kg	384×242×207	45	9	5	1187	66,2 kg	540
454 g	9	4,5 kg	400×300×266	45	9	5	1645	228 kg	405

Notas:

- Las dimensiones están expresadas en formato: largo×ancho×alto
- Los pesos incluyen embalaje completo
- Paletas estándar europeas (800×1200 mm)



VEGETALES CRUNCHY

Gama de cebolla crujiente

Cebolla ligeramente salada

Cebolla con textura crujiente y una ligera
pizca de sal

Cebolla ligeramente salada

14 g

28 g

80 g

454 g



TIPO DE PRODUCTO

Cebollas fritas crujientes y saladas.

DESCRIPCIÓN

Cebollas fritas, crujientes y ligeramente saladas.

INGREDIENTES

Cebollas (39%), Harina Enriquecida con Vitaminas y Hierro (Harina de Trigo, Niacina, Hierro Reducido, Mononitrato de Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico), Aceites Vegetales (Si A: Aceite de Girasol si B: Aceite de Cártamo), Sal.

ALÉRGENOS

Contiene gluten

OGM

Producto libre de organismos genéticamente modificados

CARACTERÍSTICAS FÍSICO SENSORIALES

- Aspecto: láminas de cebolla deshidratada
- Color: Del marrón claro al marrón oscuro con reflejos sazoados
- Textura: Crujiente
- Sabor: Cebollas fritas ligeramente saladas

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Cumple con normativa UE vigente
- Análisis periódicos según APPCC
- Documentación disponible bajo solicitud

CONSERVACIÓN

Almacenar en lugar fresco y seco (15°C - 25°C), humedad relativa < 60%, protegido de la luz

VIDA ÚTIL

15 meses desde fecha de fabricación

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

Componente	Valor
Energía	2430 kJ / 585 kcal
Grasas	45 g
De las cuales saturadas	3,4 g
Hidratos de carbono	39 g
De los cuales azúcares	2,7 g
Proteínas	5 g
Sal	0,59 g

Cebolla ligeramente salada

INFORMACIÓN LOGÍSTICA B2B

Formato	Uds/caja	Peso caja	Dimensiones caja (mm)	Cajas/ palet	Cajas/ capa	Nº capas	Altura palet (mm)	Peso bruto palet	Uds/ palet
14 g	150	2,7 kg	400×300×260	45	9	5	1645	153,3 kg	12.000
28 g	18	0,6 kg	390×165×165	126	14	9	1630	101 kg	6.000
80 g	14	1,640 kg	384×242×207	45	9	5	1187	73 kg	540
454 g	10	5 kg	400×300×266	45	9	5	1645	248 kg	405

Notas:

- Las dimensiones están expresadas en formato: largo×ancho×alto
- Los pesos incluyen embalaje completo
- Paletas estándar europeas (800×1200 mm)

Cebolla sabor ajo y pimienta

Cebolla deshidratada crujiente con sabor a
ajo y pimienta



Cebolla sabor ajo y pimienta

14 g

28 g

80 g

454 g



TIPO DE PRODUCTO

Cebollas fritas crujientes con ajo y pimienta

DESCRIPCIÓN

Cebolla deshidratada con ajo y pimienta. Perfil especiado intenso, ideal para hamburguesas premium, carnes a la parrilla y aplicaciones que requieren un toque más potente.

INGREDIENTES

Cebolla 39%, Harina Enriquecida con Vitaminas y Hierro (harina de trigo, niacina, hierro reducido, monitrato de tiamina, riboflavina, ácido fólico) Aceite Vegetal (Si A: Aceite de Girasol, B: si B Aceite de Cártamo), Ajo* 1,6%, Sal, Pimienta Negra* 0,4%, Azúcar Moreno, Cebolla, Guindilla, Perejil.

*Deshidratado

ALÉRGENOS

Contiene: Gluten (trigo).

OGM

Producto libre de organismos genéticamente modificados

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

Componente	Valor
Energía	2429 kJ / 580 kcal
Grasas	42 g
De las cuales saturadas	3,2 g
Hidratos de carbono	39 g
De los cuales azúcares	2,8 g
Proteínas	5,2 g
Sal	1,2 g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO SENSORIALES

- Aspecto: láminas de cebolla deshidratada
- Color: Del marrón claro al marrón oscuro con reflejos sazoados
- Textura: Crujiente.
- Sabor: Cebollas fritas con condimento de ajo y pimienta.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Cumple con normativa UE vigente
- Análisis periódicos según APPCC
- Documentación disponible bajo solicitud

CONSERVACIÓN

Almacenar en lugar fresco y seco (15°C - 25°C), humedad relativa < 60%, protegido de la luz

VIDA ÚTIL

15 meses desde fecha de fabricación

Cebolla sabor ajo y pimienta

INFORMACIÓN LOGÍSTICA B2B

Formato	Uds/caja	Peso caja	Dimensiones caja (mm)	Cajas/ palet	Cajas/ capa	Nº capas	Altura palet (mm)	Peso bruto palet	Uds/ palet
14 g	150	2,7 kg	400×300×260	45	9	5	1645	153,3 kg	6750
28 g	18	0,6 kg	390×165×165	126	14	9	1630	101 kg	2280
80 g	14	1,640 kg	384×242×207	45	9	5	1187	73 kg	630
454 g	10	5 kg	400×300×266	45	9	5	1645	248 kg	450

Notas:

- Las dimensiones están expresadas en formato: largo×ancho×alto
- Los pesos incluyen embalaje completo
- Paletas estándar europeas (800×1200 mm)

Información de contacto

CONTACTO GENERAL

EMAIL

info@ugaia.com

TELÉFONO

+34 943 171 002

HORARIO

Lunes a viernes: 9:00 - 18:00

DEPARTAMENTO COMERCIAL

EMAIL

comercial@ugaia.com

PEDIDOS Y CONSULTAS

pedidos@ugaia.com

Condiciones comerciales

PEDIDO MÍNIMO

Consultar según zona

ZONAS DE DISTRIBUCIÓN

Península y Baleares

PLAZO DE ENTREGA

5 - 7 días laborables

CONDICIONES DE PAGO

Según acuerdo comercial

¿Necesitas un pedido personalizado? Contáctanos sin compromiso.

