

Soluciones para tu día a día

Novedades Septiembre 2017



fripan®

Soluciones para tu día a día

Una vez más te presentamos una completa variedad de atractivos productos, elaboraciones imaginativas y consejos muy prácticos que impulsarán las ventas de tu establecimiento.

¡Te adelantamos algunos de ellos!

Pan

*Media Cristalina
con Espelta Precortada* 6

*Media Cristalina
con Centeno Precortada* 8

*Gran Cristalino
Precortado* 12

*Burger Cristalina Cuadrada
Precortada* 14

Burger Cristalina Bio 16

Panini 20

Bollería

Bretzel de Chocolate 22

Mini Malla Espinacas

Mini Malla Mixta

*Mini Malla Sobrasada
y Queso Emmental* 24

Bao Cacao con avellanas 26

Dots Corn Flakes 30

f

fripan

CRISTALINO

Redescubre el pan



Gama Cristalina

Un pan único hecho a tu justa medida

La Cristalina se ha convertido en una de las gamas de mayor tendencia entre nuestros clientes. Su doble fermentación, su fina y crujiente corteza y su miga extra alveolada son las claves de un pan que destaca por su altísima hidratación, su aroma a recién hecho y su intenso sabor a auténtico pan.

Para que tu oferta alcance una calidad premium y un nivel de sofisticación superior, hemos lanzado nuevos formatos que destacan por su versatilidad y su facilidad de adaptación a tu establecimiento.

La fórmula del éxito

- Alta hidratación (entre un 70%-80%)
- Masa madre
- Clean Label
- 100% natural
- Con aceite de oliva virgen



La regeneración, servir al punto

Para unos resultados óptimos, recomendamos seguir las pautas de regeneración, tal y como se detalla en el cuadro. Cumplir con los tiempos marcados, tanto de descongelación como de horneado, es fundamental para que el producto se presente en condiciones óptimas.

CONVECCIÓN 240° (aire no controlado)	1'
CONVECCIÓN CINTA 240° (aire guiado)	1,5'
PLANCHA (llena)	1,5'
SALAMANDRA (grill arriba y abajo)	1,5'

CRISTALINO |
Redescubre el pan |



Media Cristalina con Espelta Precortada

Ideal para elaborar bocadillos gourmet, la nueva Media Cristalina con Espelta que te presentamos hará que los ingredientes que escojas se adapten a la perfección a las características únicas de la Gama Cristalina y, además, al ir precortada, ahorrarás en tiempo y ganarás en comodidad.

En esta variedad hemos querido poner en valor los beneficios de la espelta, el cereal de moda hoy en día. La Media Cristalina con Espelta está elaborada con ingredientes como la harina de trigo, la masa madre y el aceite de oliva virgen extra y decorada con semillas de teff.



69310 Media Cristalina con Espelta Precortada



24 u	90 g	4x14	20'	180-190°	1'	23 cm

CRISTALINO |
Redescubre el pan |



62770 Media Cristalina con Centeno Precortada

24 u	90 g	4x14	20'	180-190°	1'	23 cm

Media Cristalina con Centeno Precortada

Este formato es ideal para elaborar bocadillos de calidad gourmet. Los ingredientes que escojas se adaptarán a la perfección a las características organolépticas únicas de la Gama Cristalina y, además, como está precortada, ahorrarás en tiempo y ganarás en comodidad.

Nuestra nueva Media Cristalina con Centeno y Trigo Khorasan está elaborada con masa madre, aceite de oliva virgen extra y decorando su corteza, copos de centeno troceado.



Recetas



Festival de berenjenas, feta y cherry

Ingredientes

- 1 Media Cristalina con Espelta Precortada
- 4 lonchas finas de berenjena
- 5 tomates cherry
- 1 cda. de pistachos
- Hojas de espinaca baby
- 2 lonchas de queso feta
- 1 cda. de olivas negras picadas



Elaboración

Saltear las berenjenas y los tomates cherry con aceite de oliva. Untar el pan con tomate y aceite de oliva. Colocar las berenjenas, los tomates salteados y el queso desmenuzado. Esparcir por encima las olivas y los pistachos troceados.



Milhojas de pepino, tomate y lacón

Ingredientes

- 1 Media Cristalina con Centeno Precortada
- 2 hojas de lechuga
- 3 lonchas de lacón
- 1 tomate
- ¼ de pepino
- 1 y ½ cda. de mayonesa
- 1 cda. de cebolla picada
- 1 cda. de pimienta roja



Elaboración

Cortar el tomate a dados y el pepino en rodajas muy finas. Mezclar la mayonesa con la cebolla y el pimienta picado. Tostar el panecillo y colocar en la base las hojas de lechuga, luego el lacón, la mayonesa con el picadillo y cubrir con la tapa.

Fripan Recomendaciones

Canal Horeca

- **Ágil, sugerente y tentador**, así será tu servicio de bocadillos con estos panes originales y versátiles.
- Rellena estos panes tan especiales con **ingredientes novedosos**.
- Recuerda contar siempre con alguna opción para **vegetarianos** en tu carta de bocadillos.



Canal Tradicional

- **Sin mermas**, puedes ir regenerando según demanda.
- Ten siempre dispuestos varios panes embolsados y **listos para llevar** en tu mostrador.
- Recomienda a tus clientes que consuman este pan tras un par de minutos en la **tostadora** o que lo guarden **congelado** hasta que decidan consumirlo para preservar sus propiedades.



Gran Cristalino Precortado

Dentro de los nuevos productos de nuestra Gama Cristalina, destaca el Gran Cristalino Precortado para facilitar su uso a los profesionales del sector, aportando agilidad, versatilidad y ahorro de tiempo. Viene precortado y en porciones ideales para servir como pan de acompañamiento a tus platos o para hacer tostadas.

El Gran Cristalino Precortado está hecho con masa madre y aceite de oliva. Además, gracias a su doble fermentación y a su alta hidratación, presenta una miga blanca, suave y muy alveolada que resulta muy atractiva a la vista y todavía mejor al paladar.

CRISTALINO
Redescubre el pan



Canal Horeca

- Sin mermas, ya viene precortado y porcionado.
- Muy fácil de regenerar para atender con agilidad a puntas de demanda.
- Ofrécelo como entrante con tomate, aceite de oliva virgen y pétalos de sal para amenizar la espera de los comensales de tu restaurante.
- Máxima rentabilidad para tu negocio: al ser un pan tan liviano es el mejor acompañamiento para tus tablas de embutidos.
- Utilízalo para elaborar porciones de coca salada para compartir.
- En cafeterías y bufés de desayuno es el pan que dará un plus de apetitividad a las tostadas con aceite, mantequilla o mermelada.

El placer de compartir

A tus clientes les encanta compartir entre amigos o en familia sus bocados preferidos. Ofréceles diferentes combinaciones.

- Atún con pimientos del piquillo
- Carpaccio de calabacín con queso Manchego
- Cebolla roja, anchoas y queso



64971 Gran Cristalino Precortado

64 u	50 g	4x9	20'	180-190°	1'	8 cm aprox.



Aborro de tiempo
Viene cortado en porciones



CRISTALINO
Redescubre el pan



Burger Cristalina Cuadrada Precortada

Este PanBurger premium mantiene todo el proceso Cristalino, con una elaboración tradicional, de aspecto irregular y auténtico, con corteza fina, cristalina y crujiente.

Esta vez, apostamos por un formato precortado de forma cuadrada y de vanguardia, para poder crear tendencia con tus burgers. Además, hemos añadido semolina a su composición, que destaca por su contenido en vitaminas del grupo B.



67920 Burger Cristalina Cuadrada Precortada



24 u	95 g	4x14	20'	180-190°	1'	13 cm

CRISTALINO
Redescubre el pan



Burger Cristalina Bío

Conservando todas las cualidades organolépticas de la Burger Cristalina clásica, este nuevo PanBurger presenta unas características más sostenibles, al ser un pan ecológico y elaborado únicamente con ingredientes naturales de la más alta calidad. Con él, cubrimos las necesidades de los consumidores más exigentes y concienciados.

La Burger Cristalina Bío conserva la doble fermentación y la alta hidratación de la Gama Cristalina. Su corteza fina y dorada, con ligeros cambios de tonalidad, su alveolado grande e irregular, y su presentación ya cocida y precortada, harán que tus burgers sean únicas e inigualables.



69390 Burger Cristalina Bío

24 u	75 g	4x14	20'	180-190°	1'	12,5 cm

Ideas Recetas



Burger de shiitake y verduras

Ingredientes

- 1 Burger Cristalina Cuadrada Precortada
- 150 g de setas shiitake frescas
- 50 g de espinaca fresca
- ¼ de pimienta roja
- 1 y ½ cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de cebollino picado

Elaboración

Cocer las setas shiitake a la plancha y reservar. Saltear las espinacas en una sartén con aceite de oliva y una pizca de sal. Reservar. Cortar el pimiento a tiras y saltearlo con aceite de oliva y sal. Reservar. Mezclar la mayonesa con el cebollino. Tostar el pan y poner las espinacas salteadas, los pimientos y las setas shiitake. Extender por encima la mayonesa, cubrir con la tapa y servir.



Burger con cheddar y huevo

Ingredientes

- 1 Burger Cristalina Bío
- 1 hamburguesa de ternera 180 g
- 2 cucharadas de salsa picante con chile
- 1 loncha de queso Cheddar
- 1 huevo
- Hojas de lechuga
- 1 cucharada de cebolla crujiente

Elaboración

Darle forma cuadrada a la hamburguesa y asarla por ambos lados. Cuando esté al final de la cocción poner la loncha de queso encima y retirar del fuego. Poner la hamburguesa sobre el pan, luego colocar la salsa de tomate. Freír el huevo y colocarlo encima. Esparcir por encima la cebolla y cubrir con la tapa de burger. Servir.



En el corte está la diferencia

Un corte preciso puede cambiar la percepción de un plato, llegando a mostrar su cara más apetecible, el interior. Es la mejor forma de mostrar los ingredientes, los colores y las texturas de la Burger.

Fripan Recomendaciones

¿Quieres asistir a una sesión de Burgers?



¡Recuerda que la puesta en escena es muy importante!



¡No olvides solicitar tu Kit PanBurger!

69040 Kit PanBurger
Papel antigrasa / 30u. | Cajita Burgers / 30u. | Bolsa / 20u.



Canal Horeca

- Aprovecha el formato innovador de nuestro PanBurger cuadrado para tus hamburguesas más sorprendentes o, ¿por qué no?, para rellenos tan de moda como el pastrami o el chivito.
- Rellena nuestro Burger Cristalina Bío con ingredientes orgánicos y destaca esta propuesta en tu carta de hamburguesas.
- Oferta un combo como menú rápido y sabroso de mediodía: Burger + guarnición o postre + bebida.
- Brinda a tus clientes la opción de elegir sus ingredientes preferidos y combinarlos a su gusto para personalizar su hamburguesa.
- Aprovecha los productos de temporada para hacer tus propias creaciones, es más rentable para tu negocio y más apetitoso para tus clientes.
- Incluye siempre recetas vegetarianas y smoothies Detox entre tus propuestas para satisfacer la demanda de quienes apuestan por una alimentación más sana y natural.



Canal Tradicional

- Un producto muy práctico: basta con descongelarlo para ir reponiendo según demanda.
- Hacer hamburguesas en casa es tendencia, ten siempre a punto varios panes ya embolsados para fomentar la compra por impulso.
- Indica en un cartelito que es un pan que mejora mucho si se pasa un par de minutos por la tostadora.

Panini Precortado

Tierno, succulento y muy práctico. Queremos hacer tu día a día más fácil, por eso hemos trabajado este pan tan suave, lo hemos precortado para que lo tengas siempre a punto y lo hemos marcado con el grill para que resulte todavía más apetitoso para tus clientes.

Es la base ideal para preparar bocadillos calientes de la manera más rápida en los momentos de mayor demanda.



Canal Horeca

- Para ofrecer bocadillos calientes durante todo el día, solo tienes que pasarlo 4 minutos por la salamandra.
- Al ser un pan tan práctico, facilita tus combos de comida rápida: ofrece una fórmula de mediodía de bocadillo más ensalada y bebida a precio fijo.
- ¿Lo habías pensado? Monta un corner de bocadillos calientes en tu bufé de desayunos con una sandwichera y una cesta con algunos paninis, ¡seguro que a tus clientes les encanta la idea!

f



Panini de pollo con maíz y pimientos

1 Panini Precortado

- | | |
|------------------------|---------------------|
| 100 g Pechuga de pollo | ½ Zanahoria |
| 1 y ½ cda mayonesa | 1 cda de maíz frito |
| 1 cda de maíz | Hojas de lechuga |
| ½ Pimiento verde | |

Elaboración

Hornear el pan unos minutos y reservarlo. Hervir la pechuga de pollo hasta que esté tierno y dejarlo enfriar. Desmenuzarlo con las manos y mezclarlo con la mayonesa y el maíz. Cortar el pimiento a tiras y saltearlo en una sartén con aceite de oliva. Cortar la zanahoria a rodajas muy finas. Abrir el pan y colocar en la base una capa de lechuga, luego colocar el pollo, los pimientos y acabar con el maíz frito. Tapar y servir



24950 Panini Precortado

65 u	110 g	4x8	60'	180-190°	5'	21 cm



¡La pareja perfecta!

Cebolla crujiente y piña, 2 ingredientes ideales para dar un toque a las ensaladas.

Bretzel de Chocolate

Te presentamos el verdadero Bretzel de Chocolate, una delicia muy popular en Centroeuropa. Elaborado con auténtica masa danesa, relleno de exquisita crema de chocolate y decorado con almendra y azúcar bolado. Además, solo tendrás que descongelarlo y hornear, ya que no necesita fermentación.

¡Destaca tu oferta dulce con un producto diferencial, único y exclusivo con el que seguro que triunfas!

Canal Horeca

- Esta apetitosa pieza se convertirá en la reina de tus bufés de desayuno.
- Trocea una unidad en pequeñas porciones y ofrécelas como detalle de cortesía junto con el café para que tus clientes lo prueben.
- Recuerda que también dispones de nuestro Bretzel de Crema para hacer más vistosa tu oferta.



20280 Bretzel de Crema

Canal Tradicional

- Descongelar y hornear.
- No necesita decoración, llega con trocitos de almendra y azúcar bolado.
- Combínalo con nuestro Bretzel de Crema para hacer tu mostrador más atractivo.



22530 Bretzel de Chocolate

32 u	149 g	8x12	20-30'	180-190	12-15'	15 cm

No necesita decoración

Espolvoreada con almendras y azúcar bolado

Mini Mallas

Te proponemos tres succulentos rellenos para todos los gustos. ¡Combinalos y haz que tu oferta sea irresistible para tus clientes!

- **Sobrasada y queso emmental:** La inconfundible mezcla de la sobrasada con el queso emmental rayado ofrece un relleno de intenso y delicioso sabor.
- **Espinacas:** Las espinacas se envuelven en una sabrosa crema de queso que contrasta con la textura crujiente de la masa danesa. ¡Mucho más que una pieza de verduras!
- **Mixto:** El relleno clásico por excelencia. ¡Apuesta por esta combinación y acertarás seguro!



24960 Mini Malla Espinacas
24980 Mini Malla Mixta
24970 Mini Malla Sobrasada y Queso Emmental

100 u 25 g 8x16 2-5' 180-190° 10-12' 5x4,5 cm



Espinacas



Mixta



Sobrasada y Queso Emmental



Canal Horeca

- Producto exprés: en 12 minutos las tendrás listas para atender tus puntas de demanda.
- Por su pequeño y cómodo formato son snacks especialmente pensados para los coffee breaks de las reuniones de trabajo.
- Enriquece tus propuestas de catering y el bufé de tu hotel con estas mini mallas.
- ¿Lo habías pensado? Su pequeño formato las convierten en una original alternativa a las patatas chips o los frutos secos para ofrecer junto con tus cócteles y combinados.



Canal Tradicional

- Pintadas al huevo y listas para cocer.
- Fáciles de almacenar: viene en cajas pequeñas con una sola bolsa.
- Ten preparadas algunas mallas ya embolsadas y listas para llevar combinando los tres sabores.



Valores Diferenciales

- Amplía tu oferta de salados en formato mini.
- Variedad de rellenos actuales y sabrosos.
- Fácil y práctico para comer en cualquier momento del día.



28900 Bao Cacao con Avellanas

176 u aprox	15 g	8x14	20'	4 cm

Bao Cacao con Avellanas

Exótico e irresistible. Estas son las cualidades que describen el nuevo Bao Cacao con Avellanas. Se trata del increíble pan Bao, un pequeño bollo oriental originario de Taiwan y Filipinas que destaca por su masa ovalada, cocida en horno al vapor, lo que hace que no tenga corteza y sea increíblemente suave. La esponjosa miga de este Bao está coloreada con cacao ofreciendo un tono oscuro único y viene rellena de delicioso cacao con avellanas, lo que hace que el bocado sea fluido y contrasten las texturas del relleno y la miga.

¡Apuesta por una tendencia de vanguardia exclusiva y conquista todos los paladares!



Fripan *Recomendaciones*

Un postre exclusivo

Convierte este dulce bocado en un postre sorprendente, píntalo con un poco de gelatina y decóralo con diferentes toppings para conseguir que sea todavía más atractivo a la vista.



Grosellas



Pistachos



Chocolates



Nueces Pecan



Naranja amarga

Canal Horeca



- ¿Lo habías pensado? Dale un interesante contrapunto espolvoreándolo con pétalos de sal.
- Es la mejor base para una propuesta de restauración cosmopolita y sofisticada: corónalo con detalles elegantes como granos de grosella, rodajitas de frambuesa con lichi o pistacho.



Canal Tradicional

- Descongela unos minutos y listo para servir.
- Espolvorea con azúcar glas y apórtale tu sello personal.
- Producto idóneo para vender a peso.
- Crea bandejas surtidas con diferentes toppings y da un toque de distinción.
- Puedes freírlo y rebozarlo en azúcar.

Valores Diferenciales

- Ofrece un producto único en el mercado.
- Ideal para consumir en cualquier momento del día por su formato: desayuno, merienda y/o postre.
- Relleno de cacao con avellanas, una apuesta segura.
- Recuerda que también dispones del Pan Bao para rellenar con dulce y salado.



68900
Pan Bao

DOTS®



Canal Horeca

- Expón esta nueva variedad junto con los Dots preferidos por tus clientes para refrescar tu mostrador.
- Crea ofertas de Dots más bebida a precio especial en franjas horarias clave, como desayunos y meriendas.
- Ubica este Dots tan especial en la zona de cereales de tu bufé de desayunos, ¡es la manera más divertida de desayunar para los peques!



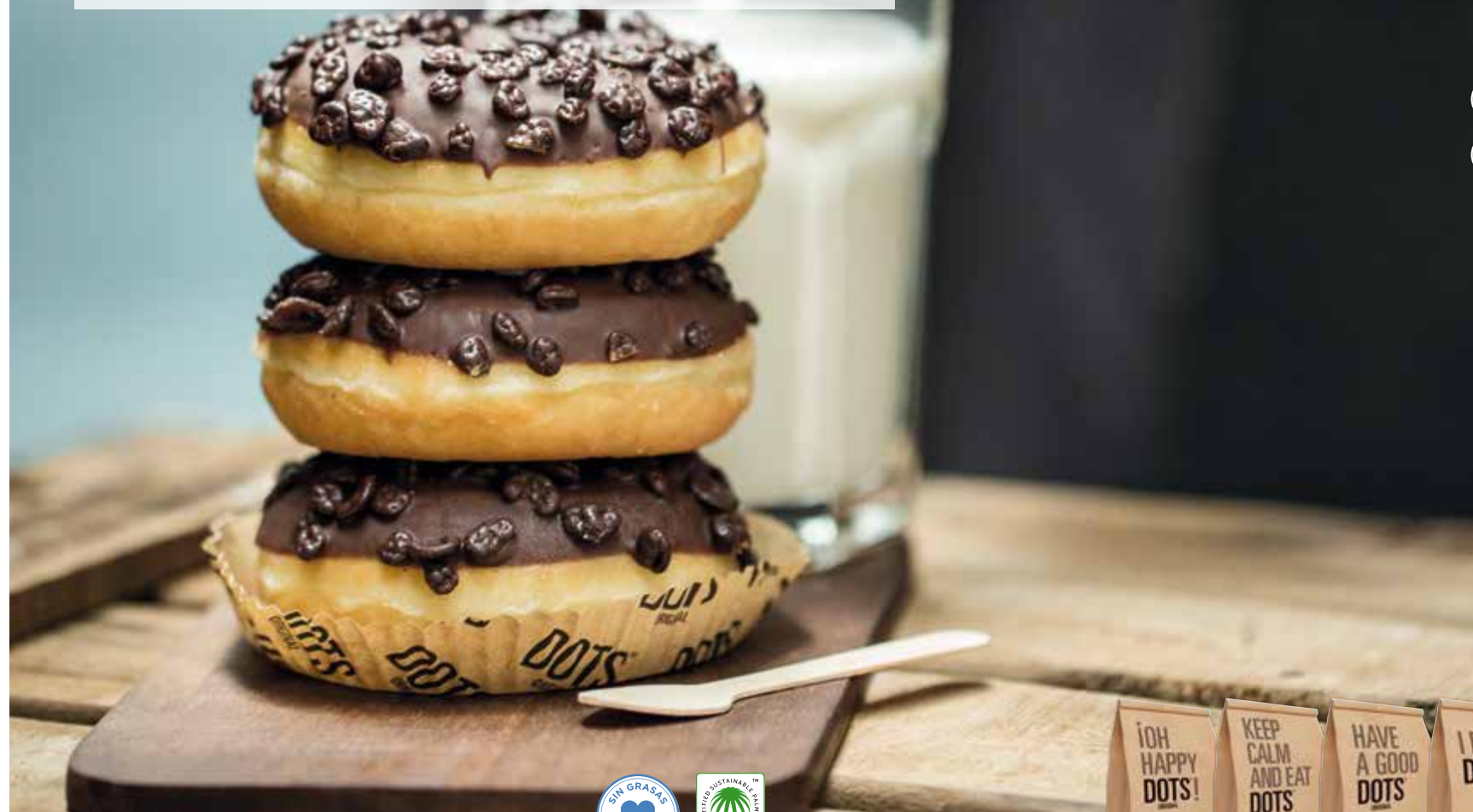
Canal Tradicional

- Basta con ir descongelando unos minutos según demanda, siempre a punto para servir.
- Incentiva tus ventas ofreciendo packs de Dots más batido o zumo a la hora de la salida de los colegios.
- Combina esta nueva especialidad con otras variedades de Dots para darle más color a tu vitrina.
- Incentiva la venta cruzada junto con otros Dots que tengas actualmente en tu surtido.

Dots Corn Flakes

Te presentamos lo último en Dots: el Dots Corn Flakes, relleno de crema de cacao con avellanas y recubierto con media cobertura de cacao y topping de Corn Flakes bañados en chocolate. La combinación Corn Flakes y chocolate es una de las más populares y efectivas dentro del mundo de los cereales para el desayuno. En nuestro Dots, aportan ese interesante contraste entre los crujientes cereales y la suavidad de la masa. Todo ello sin olvidar el delicioso relleno de crema de cacao con avellanas.

¡El Dots Corn Flakes no puede faltar en tu oferta de Dots!



67490 Dots Corn Flakes

24 u	75 g	8x16	15-20'	9,5 cm

Take away

Divertidas, fáciles y prácticas.
¡Así son nuestras bolsas Dots!

64027 Bolsa Dots® Surtido
27x15 cm | 1000 u | 4 modelos



fripan®

Pza. Xavier Cugat, 2 · Ed. C, 4ª Planta · Parc Ofic. Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallés (Barcelona) SPAIN

Tel: 93 504 17 85 · Fax 93 504 17 17 · contact@europastry.com · www.fripan.com