

NOVEDADES ENERO 2018

---

# NOVEDADES PARA MOMENTOS ÚNICOS

**fripan**<sup>®</sup>



The logo for 'fripan' is written in a bold, lowercase, serif font. The background of the entire page is a close-up, textured image of a light-colored, possibly beige or cream, surface with a mottled, organic pattern, resembling a stone or a fine-grained material.

## **Novedades para momentos únicos**

En Fripan empezamos el año con deliciosas novedades en plena sintonía con las tendencias en auge: expertos en complacer y apasionados por la innovación, siempre atentos a los movimientos del mercado y a la evolución de nuestros clientes.

### PAN

---

Flauta Galega	4
Pan Campestre	6

### BOLLERÍA

---

DeliTúlipos: Cacao con Avellanas, Crumble de Frutos Rojos y Músico	8
Tentaciones: Limón y Manzana con Caramelo	10
Trenza de Brioche al Cacao	12
Dots Panadero	14
Dots White & Red	16
CuadraDots Panda	18
Napolitana Cereales, Queso y Miel	20
Coca Hojaldre de Crema	22
Punk Pies	24

### FRIART

---

Rodados	26
---------	----

### PASTELERÍA

---

Planchas de Bizcocho	28
Planchas Precortadas	30

EL PAN GALEGO EN SU  
FORMATO MÁS INNOVADOR

## Flauta Galega

Este pan de alta hidratación incorpora harina de trigo y agua de Galicia. Cada pieza es única y genuina porque está cortada y formada a mano por nuestros maestros panaderos, lo que le confiere un apetitoso aspecto irregular. Su corteza fina y dorada, sus dos cortes superiores y sus agudas puntas le dan un aire muy atractivo, mientras que gracias a su húmeda y alveolada miga, característica del pan galego, en boca resulta suave y esponjoso.



### 22270 Flauta Galega

36 u	90 g	6x13	30-40'	190-210°	1'	26x45 cm



Abre la barra entera, úntala con tomate, aceite virgen de oliva y una punta de sal. Corta la barra en trozos de unos 3cm. y acómpañalos de una deliciosa selección de embutidos de bellota.



# fripan®

CONSEJOS CANAL



HORECA

- Un pan especialmente pensado para restauración, ya que la regeneración es muy rápida y sencilla.
- Para este pan tan ligero puedes utilizar una amplia variedad de ingredientes: su miga alveolada y su corteza crujiente realzarán cualquier relleno sin restarle protagonismo.
- Dispón de algunos bocadillos en tu mostrador y crea una oferta *take-away* junto con alguna bebida.



TRADICIONAL

- Prepara bocadillos listos para llevar con este pan tan atractivo y ubícalos en un lugar de tu mostrador que se vea desde la calle.
- Destaca en tu cartelería que es auténtico pan gallego para potenciar tus ventas.
- Su práctico tamaño y su aspecto rústico lo convierten en una buena alternativa para ampliar tu oferta de panes para bocadillo.
- Embolsa algunas unidades para potenciar la compra por impulso.

## A DESTACAR

- 70% de hidratación
- Cortado y formado a mano
- Horneado en suela de piedra
- Rápida cocción: un golpe de horno y listo en 1 minuto



## ¡RECETA!



Este pan, tan versátil es ideal para acompañar con cualquier relleno: ibéricos, quesos, fiambres, etc.

Esta vez, nuestra propuesta es muy saludable: salmón, aguacate en láminas, salsa de yogur y una decoración de germinados.



MÁXIMA REGULARIDAD

## Pan Campestre Precortado

El gran clásico panadero, en su formato más rentable: al ser rectangular, las rebanadas son uniformes y es más fácil su uso para tostadas y recetas.

### Pan Campestre Precortado

Elaborado con harina, masa madre, sal marina y aceite de girasol, que aporta cremosidad a su ligera y alveolada miga.



### Pan Campestre Cereales Precortado

Además de aceite de oliva incorpora copos de avena y semillas de girasol, de linaza dorada y marrón, de amapola y de calabaza, así como sésamo tostado y pelado.



**64950** Pan Campestre Precortado

**81980** Pan Campestre Cereales Precortado

5 u	1,51 kg	4x7	30-45'	38x22 cm



# fripan®

CONSEJOS CANAL



HORECA

- Con estos panes precortados especialmente pensados para hostelería, conseguirás rentabilizar cada receta sin tener mermas.
- Rentabiliza al máximo el servicio de tostadas de tu bufé de desayunos y meriendas de tu cafetería.
- ¿Lo habías pensado? También te permite sofisticar tus recetas de pan de molde: actualiza el clásico sándwich mixto con dos rebanadas de uno de estos panes más mortadela italiana o bresaola y queso brie.



TRADICIONAL

- Ofrece estas dos variedades de pan precortado como alternativa al pan de molde de tu establecimiento.
- En el caso del pan de cereales indica que cereales lleva y que está elaborado con aceite de oliva: son dos grandes beneficios que tus clientes más exigentes sabrán valorar.

## A DESTACAR

- 23 rebanadas y 2 laterales
- Doble fermentación
- 60-65 % de hidratación
- Ideal para tostar
- Rebanadas regulares y uniformes



Sandwich de Pastrami con pepinillos, escarola y salsa de mostaza.

## EL PASTRAMI



El pastrami es en las grandes urbes norteamericanas lo que el jamón serrano es en la península ibérica. Es un producto elaborado con carne roja, generalmente de ternera sometido a proceso de salmuera con especias y posteriormente ahumado.



Mermeladas para los mejores desayunos

## DeliTúlipos

Te presentamos la nueva familia DeliTúlipos. Son esponjosas, suaves, exquisitas y, sobre todo, cuentan con el toque maestro de nuestra receta, magistral en su simplicidad. Su característico pirotino blanco les da un aspecto más artesano y tradicional y otorga el máximo protagonismo a la especialidad repostera que contiene, mientras que su liviana masa se funde de manera delicadamente cremosa en el paladar.

### DeliTúlipe al Cacao con Avellanas

Elaborada con masa de muffin rellena de crema de cacao con avellana, incorpora trocitos de avellana tostada que potencian aún más sus notables características organolépticas y le aportan un sabor avellanado muy especial.



### DeliTúlipe Crumble Frutos Rojos

Rellenamos con mermelada de frutos rojos esta tierna y esponjosa masa de muffin, además incorpora bayas de frambuesa y arándanos. El aromático topping es un apetitoso *crumble* de mantequilla, que al hornear queda tostado y crujiente.



### DeliTúlipe Músico

Nuestro muffin artesano y *gourmet*: su masa incluye trocitos de almendra, nuez pecana y pasas enteras, mientras que el relleno es una melosa *crème brûlée* que contrasta con la textura de los frutos secos y los matiza con un suave velo caramelizado.



- 67640 DeliTúlipe al Cacao con Avellanas
- 67510 DeliTúlipe Crumble de Frutos Rojos
- 67590 DeliTúlipe Músico

15 u	120 g	8x17	30-60'	8 cm



DeliTúlipos

fripan®

CONSEJOS CANAL



HORECA

- Potencia esta nueva familia de DeliTúlipos en tu establecimiento, son ideales para aquellos clientes que buscan autenticidad.
- Crea ofertas de una DeliTúlipe más una infusión para la hora del té.



TRADICIONAL

- Destaca sus deliciosos ingredientes en cartelitos que identifiquen cada variedad.
- Crea una oferta que incluya los tres sabores a precio especial para invitar a que tus clientes los prueben.

Solicita información para obtener el expositor Túlipos



## A DESTACAR

- Textura tierna y esponjosa
- Aspecto artesano
- Intensos sabores
- Más atractivas, más visibles
- ¡Descongelar y vender!

- Haz combinaciones con diferentes sabores y prepáralas *To take away*. Tus clientes agradecerán la rapidez a primera hora de la mañana.



NUESTRAS DELICIAS MÁS SOFISTICADAS

## Tentaciones

Te presentamos una exquisitez original y diferente: enrollamos un bucle de masa danesa, le añadimos un cremoso relleno y le damos forma de flor para crear un dulce tan apetitoso como distinguido. ¡Viste tu mostrador con nuestras Tentaciones y dale un toque de elegancia a tu oferta!

### Tentación de Limón

Ligera, jugosa y con intenso sabor a limón. Esta delicada y tierna Tentación sorprende por su esponjosa miga y su liviana textura. Preparamos manualmente los remolinos de masa danesa en las copas antes de hornear, consiguiendo una pieza tan vistosa como fácil de manejar.

#### 68970 Tentación de Limón

				
60 u	60 g	9x5	60'	7cm

### Tentación de Manzana y Caramelo

Elaboramos esta exquisita combinación de sabores con una masa danesa de levadura suave para obtener una deliciosa miga y una fina textura. Sus tres espirales de masa ligera y esponjosa envuelven el delicioso relleno de manzana y caramelo. ¡Una tentación única e irresistible!

#### 68980 Tentación de Manzana y Caramelo

				
24 u	90 g	8x10	60'	8cm



# fripan®

CONSEJOS CANAL



HORECA

- Amplía tu oferta de masa danesa con estas variedades tan originales.
- Estas piezas tan especiales son productos premium especialmente indicados para tus desayunos y meriendas más sofisticados.
- Mejora la oferta de bollería de tus bufés de desayuno con estas apetitosas variedades.



TRADICIONAL

- Mejora todavía más su aspecto con toppings que además aporten un contraste de sabores, espolvorea canela, cacao o azúcar.
- Comunica la exclusividad de sus rellenos en la cartelería de tu establecimiento.
- Anticípate a los gustos de tus clientes con un nuevo formato de masa danesa todavía más jugosa.

## A DESTACAR

- Muy original: masa danesa con forma de flor
- Descongelar y servir
- Sabores más premium
- Formato artesanal



## TOPPINGS

Decora estas Tentaciones con diferentes toppings.

- Hojas de menta
- Almendra picada
- Hilos de chocolate o caramelo



## Trenza Brioche al Cacao

Una trenza especialmente pensada para el profesional: basta con descongelarla para poder ofrecerla a tus clientes. Tan tierna y jugosa como recién hecha, su masa de dos brioches, natural y al cacao, está elaborada con ingredientes de la máxima calidad: harina seleccionada, azúcar, huevo, crema de leche, cacao en polvo y levadura. Su vistoso trenzado de dos colores y su generoso formato convierten esta especialidad en un exquisito bocado para compartir.



64810 Trenza Brioche al Cacao

16 u	400 g	6x7	120'	26x12 cm

### A DESTACAR

- Descongelar y servir
- Ingredientes de la máxima calidad
- Gran formato, ideal para compartir o porcionar
- Su presentación en bandejas individuales potencia su aspecto artesano
- Una vez descongelado dura hasta siete días con su envoltorio



Envoltorio

Bandejas individuales



fripan®

CONSEJOS CANAL



HORECA

- Ideal para tus bufés de desayuno: sívela en porciones y sácale el máximo partido.
- Inclúyela en tus servicios de catering para reuniones de trabajo y *coffee-breaks*.
- Sívela en pequeños trocitos y utilízalos como detalle de cortesía para los cafés e infusiones de tu establecimiento.



TRADICIONAL

- Ve descongelando según demanda.
- Crea una oferta especial de fin de semana para los desayunos y meriendas familiares.
- Fracciona una unidad en trocitos pequeños para que tus clientes la prueben.



NUESTRO DOTS MÁS ARTESANO

## Dots® Panadero

Recuperamos la receta tradicional del primer Dots que elaboramos hace más de cuarenta años y conseguimos un exclusivo Dots®, una pieza maestra con un sabor y una textura que transportan a otra época desde el primer bocado.



61470 Dots® Panadero

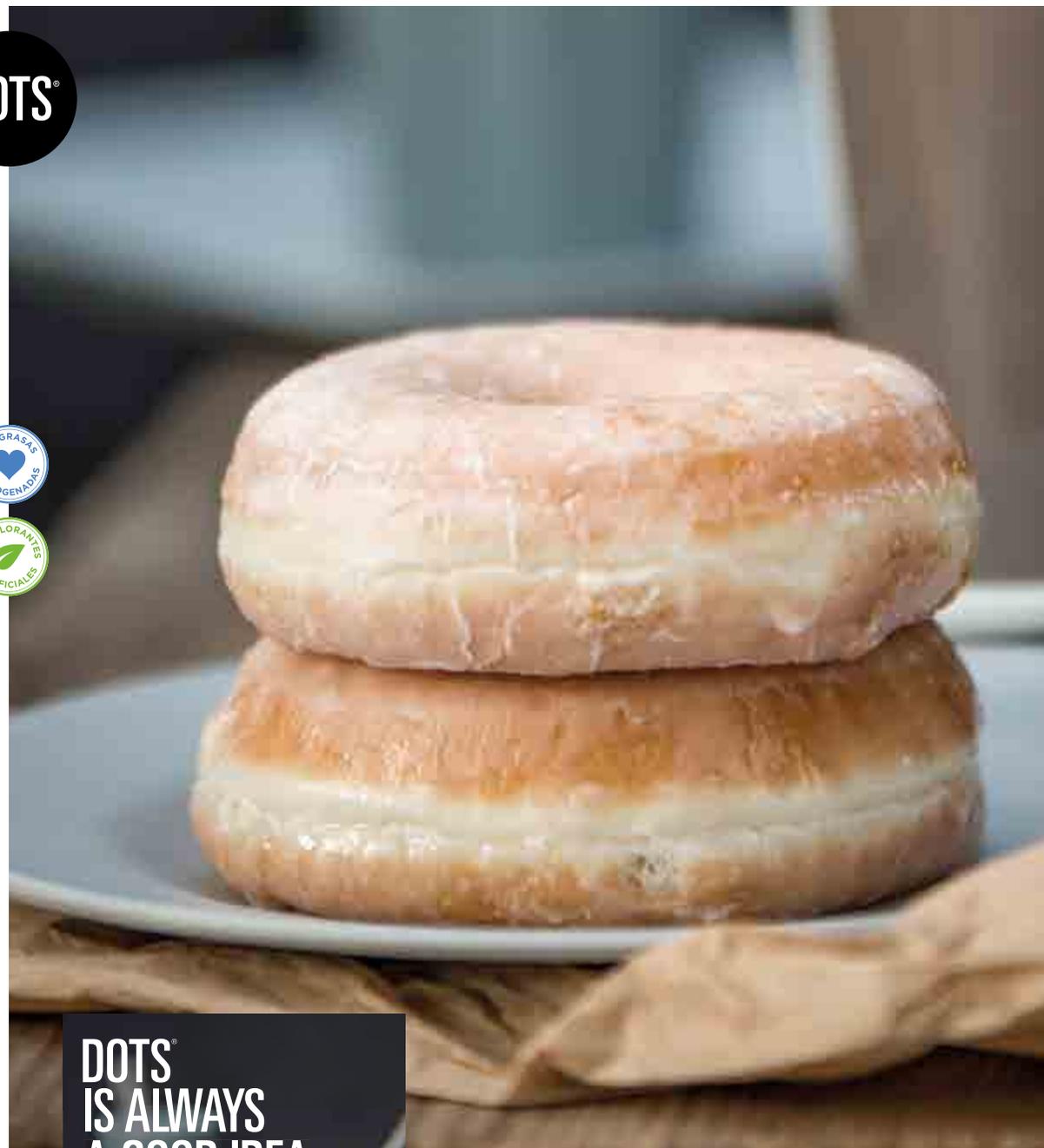
36 u	72 g	8x11	15-20	10cm



### A DESTACAR

- Masa más dulce
- Glaseado más denso
- Miga más consistente pero liviana al comer
- Sabor tradicional, de horno
- Mayor durabilidad

DOTS®



DOTS®  
IS ALWAYS  
A GOOD IDEA

€



fripan®

CONSEJOS CANAL



HORECA

- Ideal para crear un combo elegante, compuesto por uno de estos Dots® más un capuchino o un *mokaccino*.
- Dispón también de algunas unidades ya embolsadas en tu mostrador para fomentar la compra por impulso, y recuerda destacar en esa misma bandeja que es un Dots® artesano y muy especial.



TRADICIONAL

- La alternativa para ofrecer un Dots® original, similar en cuanto a características y sabor a los que hacían los panaderos y pasteleros de hace décadas.
- Recomendamos vender por unidad, sin packs de oferta, para ofrecer cada pieza como algo artesanal y totalmente diferencial.



## Dots® White & Red sabor a Yogurt

¡Qué delicia de Dots®! Su relleno de crema con sabor a yogurt aporta un toque ácido, mientras que su media cobertura blanca contrasta y lo dota de una textura crujiente, que se funde con la masa tierna y esponjosa de nuestros Dots®. Exquisito, ¿verdad? Pero todavía hay más: el toque maestro lo proporciona el topping de galleta Red Velvet. ¡Quien lo prueba ya no puede vivir sin él!



67180 Dots® White & Red

36 u	74 g	8x15	15-20	95 cm

### A DESTACAR

- Relleno con el sabor de moda, ¡la crema de yogurt es tendencia!
- Su topping de galleta Red Velvet le da un aspecto muy original
- Muy novedoso: único en el mercado
- Descongelar y vender

### POSTER DOTS®

Solicita material de apoyo a tu comercial. Disponemos de Poster Dots para comunicar esta original novedad.



fripan®

CONSEJOS 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 en una zona especial este Dots® y comunica su delicioso relleno e innovador topping.



TRADICIONAL

- Ve descongelando según demanda: está siempre a punto para servir.
- Combina esta nueva especialidad con otras variedades de Dots® para darle más color a tu vitrina y fomenta su venta cruzada.
- Recuerda indicar su original relleno de crema de yogurt y su exquisito topping de galleta Red Velvet.



## CuadraDots® Panda

¡Qué idea tan original! Auténtica masa de Dots® pero con un formato insólito e igualmente irresistible: su media cobertura de bombón blanco con trocitos de chocolate cruje al morder y alberga un tierno y esponjoso corazón. Una delicia fascinante que todo el mundo querrá probar, ¡se los llevarán de Dots® en Dots®!



60105 CuadraDots® Panda

36 u	66g	8x14	15-20'	9x9cm

## A DESTACAR

- Amplía tu oferta de Dots® con esta nueva variedad tan atractiva
- Un formato diferente y atrevido
- Gran novedad: no existe otro igual
- Descongelar y vender



## POSTER DOTS®

Solicita material de apoyo a tu comercial. Disponemos de Poster Dots® para comunicar esta original novedad.



fripan®

CONSEJOS CANAL



HORECA

- Coloca esta variedad tan sorprendente en algún punto de exposición especial de tu establecimiento.
- Potencia su atractivo y novedoso formato incorporándolo en alguna oferta especial de desayuno o merienda.



TRADICIONAL

- Al ser un nuevo formato se convertirá en el centro de todas las miradas, ubícalo en un lugar preferente de tu vitrina.
- Combinalo con formatos más clásicos y con otros sabores para darle más variedad a tu oferta de Dots®.
- Ábrelo por la mitad y rellénalo con chantilly para crear un bocado todavía más apetecible y obtener más rentabilidad por pieza.

UN POSTRE ENVUELTO  
EN HOJALDRE SEMILLADO

## Napolitana de Cereales, Queso y Miel

Queso fresco, nueces tostadas y miel, así es el relleno de esta extraordinaria napolitana, que incorpora la calidad de la bollería tradicional y la sorpresa de un topping innovador y contemporáneo, especialmente pensado para el consumidor de hoy: su decoración con semillas enteras de linaza dorada y trocitos de semillas de girasol y avena le proporcionan el look de moda. Además, está elaborada con margarina Sélection d'Or, que proporciona una cremosa textura y un agradable bouquet gracias a su sugerente aroma a mantequilla. ¡Nadie podrá resistirse a esta tentadora napolitana!



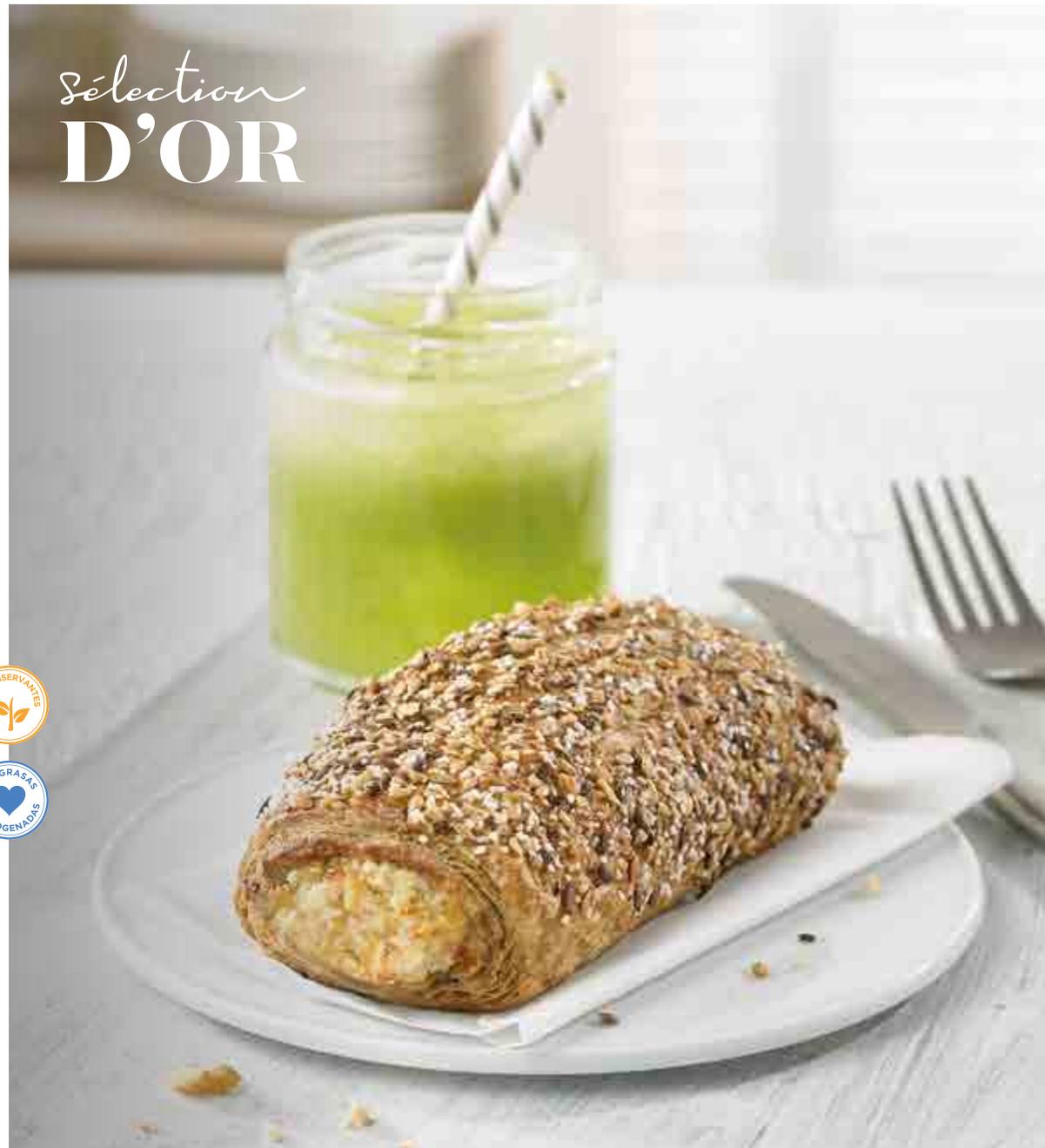
67480 Napolitana de Cereales, Queso y Miel

50 u	110 g	8x9	15-30'	170-190'	15-20'	13x6 cm

## A DESTACAR

- Con margarina Sélection d'Or, delicada, exquisita y con aroma a mantequilla
- Producto único: no existe otro igual en el mercado
- Relleno muy novedoso y diferencial
- La bollería de cereales es tendencia
- Con certificación Kosher y Halal

La mejor selección de ingredientes saludables para elaborar esta deliciosa Napolitana.



**fripan**

CONSEJOS CANAL



HORECA

- Ofrece este producto como tentempié a media mañana o como alternativa para las meriendas de tus clientes: es un bocado muy innovador.
- Potencia el novedoso estilo de esta pieza acompañándola de un *smoothie*, ¡Es una manera diferente de hacer una pausa!
- Al ser un producto con certificación Kosher y Halal, es una opción excelente para tus clientes con preferencias especiales. ¡Destaca este punto fuerte en tu establecimiento!
- Ideal *take-away*: expón tu combo de napolitana más bebida en algún espacio destacado de tu mostrador.



TRADICIONAL

- Amplía tu oferta de bollería de alta gama con esta pieza tan exclusiva.
- Potencia los ingredientes de su relleno en la cartelería de tu establecimiento.



67440 Napolitana al Cacao decorada Sélection D'Or

42 u	104 g	8x9	15-30'	170-180'	15-20'	13 cm

Combina las dos especialidades decoradas de la gama Sélection D'Or en tu vitrina.

CRUJIENTE POR FUERA,  
EXQUISITA POR DENTRO

## Coca Hojaldre de Crema

Te presentamos la auténtica Coca Hojaldre de Crema, un postre tradicional de hojaldre de mantequilla relleno de crema.

El hojaldre que empleamos en esta coca se caracteriza por ser ligero y crujiente, lo que hace que el bocado sea liviano y muy sabroso, gracias a la mantequilla, ingrediente que le confiere un sabor suave, cremoso y equilibrado.

La Coca Hojaldre de Crema es ideal para decorar con almendra laminada y azúcar, ingredientes que combinan perfectamente con el hojaldre y el relleno de crema. No dejes de sorprender con este postre tradicional.



59790 Coca Hojaldre de Crema



10 u 630 g 8x14 30-45' 170-180' 20-30' 35 cm



# fripan®

CONSEJOS CANAL



HORECA

- Inclúyela como postre en la carta de tu restaurante y preséntala acompañada de unas frambuesas o unos granos de uva para darle un aspecto todavía más premium.
- Es un producto ideal para bufés hoteleros, tanto como opción para el desayuno como propuesta de postre para almuerzos y cenas.
- Presenta ofertas a precio cerrado de un trocito de coca más un café con leche o una infusión a la hora del desayuno o la merienda.



TRADICIONAL

- Antes de hornearla decórala con gelatina y frutos secos laminados o con azúcar bolado para mejorar todavía más su presentación.
- Puedes venderla entera o en porciones, como dulce tentación individual.
- Es una excelente propuesta para los postres familiares de los días festivos, ¡indícalo en tu cartelería!
- Destaca en un identificador su delicioso relleno de crema.

## A DESTACAR

- Elaborada con mantequilla
- Abundante relleno
- Decórala con frutos secos para rentabilizar aún más su precio

## ¡CONSEJO!

La almendras laminadas son frutos secos que se incorporan habitualmente a estas cocas.

Su ligero tostado a la hora de hornear la masa le confiere un sabor torrefacto especial y le da más valor al postre.



¡LAS EMPANADILLAS SE REINVENTAN!

## Punk Pies

¡Sáltate las normas! Nuestras Punk Pies son nuestras empanadillas más transgresoras. Su silueta es el perfil de una cresta punk, mientras que su sabor está grabado a fuego en la intensa y contundente masa que la envuelve. Claro, que lo mejor es su relleno extra abundante, que explota en la boca como una fusión de sabores. Prepárate para emociones extremas, ¡llegan las Punk Pies!

### Punk Pie Angus

La reina de las empanadillas es única: no existe otra igual. Está rellena de exquisita carne de ternera Angus junto con cebolla, tomate y pimiento rehogados. ¡Simplemente fabulosa!

### Punk Pie Pollo Thai

¡Tus clientes viajarán a Tailandia al primer mordisco de esta sensacional empanadilla! Está rellena de pollo al curry rojo, exquisitamente aderezado con salsa de soja, ajo, pimienta, albahaca y orégano.

23200 Punk Pie Angus

23210 Punk Pie Pollo Thai

48 u 90 g 10x11 2-5 180-200° 25-30' 11,5x7,5 cm



# fripan®

CONSEJOS CANAL



### HORECA

- Ofrécelas como opción de comida rápida para tomar en tu establecimiento acompañándolas de una ensalada más alguna bebida energética
- Coloca algunas unidades listas para llevar en tu mostrador para facilitar la compra por impulso
- Incluye las Punk Pies en las propuestas de bufé para reuniones de trabajo de tu hotel



### TRADICIONAL

- Pintada al huevo y lista para cocer
- Comunica en tu cartelería sus sabrosos e innovadores rellenos
- A la hora del almuerzo coloca en tu mostrador algunas Punk Pies ya envasadas, siempre a punto para llevar y saborear

## A DESTACAR

- Masa pintada con huevo para lograr una irresistible tonalidad dorada y brillante tras la cocción
- Relleno más jugoso gracias al sofrito con que se preparan todas las recetas



## ¿COFFEE BREAK O DELIVERY?

¿Sabías que uno de cada cinco pedidos de comida a domicilio se entregan directamente en el trabajo?

Crema combos take-away a precio cerrado y facilita la decisión de tus clientes.



BOCATAS PREPARADOS,  
LISTOS, ¡YA!

## Rodados

Cada vez son más numerosos los urbanitas con un día a día apretadísimo que prefieren tomar algo rápido por la calle. No tienen tiempo que perder, ¡y tú tampoco! Por eso te hemos preparado una propuesta que te va a sorprender: nuestra nueva familia de tentadores bocadillos a punto para servir. Bocados rellenos de apetitosas recetas, con un pan tipo torta elaborado con aceite de oliva virgen y certificado Clean Label. Basta un golpe de plancha para que tus clientes los tomen calentitos y recién hechos, ¡irresistibles!

### Rodado Mixto

Rodado Mixto con huevo revuelto y dos lonchas de bacon frito



### Rodado de Pollo

Con filete de pechuga de pollo, tomatitos Cherry, mayonesa, rúcula fresca y salsa pesto



### Rodado de Pavo

Con fiambre de pechuga de pavo, tomatitos cherry y cremoso guacamole



- 67041 Rodado Mixto
- 67031 Rodado de Pollo\*
- 67131 Rodado de Pavo\*\*

19 u 22 u**	210 g 245g* 205g**	8x9	120-180'	190-200'	Plancha 2-4' Horno 4-6'	12-14 cm

## A DESTACAR

- Especial "street food"
- Un formato novedoso con rellenos que siguen las tendencias del mercado
- Apto para pasar por la plancha
- Larga durabilidad: un año congelado y cinco días refrigerado en su envase original

**friart**<sup>®</sup>  
La nueva cocina



**fripan**<sup>®</sup>

CONSEJOS CANAL



HORECA

- Ofrece tu Menú Rodado a mediodía y crea una oferta que combine Rodado + bebida + el snack que mejor le vaya a cada especialidad (aceitunas, nachos, patatas paja...).



TRADICIONAL

- Potencia sus sorprendentes rellenos en tu cartelería.
- Exponlos en tu mostrador envasados en sus bolsas y dales el golpe de plancha justo antes de que tus clientes se los lleven.

## RODADO TAKE AWAY

Presentación personalizada en sobre de papel para *take-away*, apto para pasar por la plancha.



### Los desayunos más energéticos

Los Rodados tan prácticos ya tienes la mitad de tu propuesta de desayuno o brunch resuelta, solo tienes que añadir un zumo de naranja natural y un café con leche o una infusión para crear una oferta tan completa como irresistible.

### El tentempié que apetece a cualquier hora

Tus clientes son cada vez más diversos y es bueno que puedas responder a su demanda de una manera ágil y tentadora en cualquier momento del día. Este Rodado es la solución ideal para hacerlo. Y es que las ganas de comer no tienen horario.

### Almuerzos rápidos y desenfados

Un bocado tan fácil de saborear como succulento. Puedes completar tu oferta con una ensalada o unas verduras a la brasa o algún postre, más la bebida de moda: un zumo de fruta y verdura.

## Planchas de bizcocho

Te presentamos nuestras nuevas recetas de bizcocho recién salidas del horno, como se ha hecho toda la vida. El formato rectangular y regular de cada plancha facilitará que la porciones a tu gusto, tanto para desayunos y meriendas como para postres, mientras que su sabor, su aroma y su textura le proporcionarán a tu oferta un tentador toque artesano.

### Bizcocho al Cacao

Plancha de bizcocho y crema de cacao, sabrosa, dulce y brillante. La crema de cacao crea un bonito dibujo que hace que su aspecto sea todavía más apetitoso.

### Bizcocho Carrot Cake

Dulce, suave y esponjoso. Una deliciosa combinación de zanahoria, nueces y avellanas que sorprende por la suavidad de su sabor y por la elevada humedad de su miga.

### Bizcocho Manzana y Canela

Un bizcocho de receta tradicional y un aire muy familiar. De miga delicada y jugosa, presenta un sabor muy característico gracias su compota de manzana y su aroma a canela.

66170 Bizcocho al Cacao

66270 Bizcocho Carrot Cake\*

66440 Bizcocho Manzana y Canela\*\*

				
1 u	1,7 kg 1,8 kg*	6x18	180'	38x27 cm 37x27 cm* 36x27 cm**



PÂTISSERIE  
*Valérie*



fripan®

CONSEJOS CANAL



HORECA

- Gran versatilidad: puedes incluir estos bizcochos en tu oferta de desayunos y meriendas y también en tu carta de postres, acompañados de una copita de vino moscatel o una bola de helado.
- Al poder porcionarlos según tus necesidades, facilitará tus servicios de catering.
- Ideal para tus bufés de desayuno: ve alternando los tres sabores en distintos días de la semana para que los clientes asiduos dispongan de más variedad.
- Aprovecha tus pequeñas mermas como detalle de cortesía en los cafés de la mañana.



TRADICIONAL

- Vende la placha entera o en porciones: tú eliges qué formato te resulta más rentable.
- Comunica sus sabores en tu cartelería.
- Prepara una cestita con pequeñas porciones para que los clientes asiduos dispongan de más variedad.

## A DESTACAR

- El bizcocho de toda la vida en formato profesional
- Regular y fácilmente porcionable
- Una vez descongelado tiene una vida útil de tres a cinco días



Presentación en una bandeja de cartón marrón que potencia su aspecto artesano.

MÁXIMA PRACTICIDAD  
CON SABORES IRRESISTIBLES

## Planchas precortadas

Las recetas más apetecibles, especialmente pensadas para que vuelen de tu mostrador, en el formato que resulta más práctico para tu negocio: en cómodas planchas ya porcionadas que irán adaptándose al ritmo de tu establecimiento. Dos sabores distintos que no dejan indiferente. ¿Por cuál optar? ¡Sin duda por ambos!

### Plancha de Galletas al Cacao Precortada

¡Para todos los públicos! La tarta de esta plancha sorprende por su adictivo sabor y sus apetitosas texturas. Sus dos capas de bizcocho al cacao envuelven un manto de crema de queso, aunque su mayor tesoro se descubre al morderla: cada porción alberga un corazón de galletas al cacao rellenas de crema con sabor a vainilla.



### Plancha Nata y Fresa Precortada

Una tarta exquisita, vistosa y elegante. Sobre su esponjosa base de bizcocho se superponen dos delicadas cremas, una con sabor a fresa y otra de nata, mientras que su abizcochada cobertura está caramelizada con mermelada y enriquecida con porciones de fresones seleccionados. Un regalo tanto para los ojos como para el paladar.



**66360** Plancha de Galletas al Cacao Precortada

**66290** Plancha Nata y Fresa Precortada\*

1u	2,3 kg 21 kg*	6x18	210'	36 X 27 cm 33,5x27 cm*



**fripan**

CONSEJOS CANAL



HORECA

- Ideal como postre, tanto en tu restaurante como en tu bufé, incrementando así tu ticket medio.
- Crea un combo de porción de tarta más un té especial durante la franja horaria de la merienda.
- Estas planchas tan llamativas están especialmente indicadas para tus servicios de catering.



TRADICIONAL

- Viste cada porción con una bandejita individual para darle un aire todavía más premium.
- Crea ofertas de precio especial por la compra de varias porciones durante el fin de semana, es una excelente opción de postre familiar festivo.



## A DESTACAR

- 21 porciones en cada plancha
- Sabores especialmente demandados: ¡Nunca fallan!
- Planchas ya precortadas
- Ideales para ir descongelando al ritmo de tu negocio
- Una vez descongelado tiene una vida útil de hasta tres días en nevera



Consulta la gama de planchas de nuestro catálogo para ofrecer la mayor variedad de sus clientes.



69640 Plancha Selva Negra

69630 Plancha San Marcos



63400 Plancha Tres Chocolates



**fripan<sup>®</sup>**

contact@europastry.com · www.fripan.com · 900 118 888