

Novedades

PRIMAVERA 2018



fripan®



fripan®

Focaccia Bianca · 04



Bollo Cantábrico · 08



Pan Candeal · 10



Gran Cristalino · 12



Molletes Andaluces · 14



PanBurgers · 16



Mini Rock & Roll · 18



Base Pizza Rústica · 20



Surtido de Cabezones · 22



Mini Bretzels · 24



Bollos Suizos · 26



Napolitana de Nocilla · 28



Dots Zebra · 30



Focaccia Bianca

¡NO TE ACABARÁS SUS POSIBILIDADES!

Preparamos nuestra *focaccia* con harina de trigo de tipo italiano, aceite de oliva y semolina, que aporta una agradable textura en boca y retiene mejor los sabores. Su proceso de triple fermentación, su elevada hidratación y su cocción en horno de suela de piedra favorecen un vistoso alveolado, un intenso aroma y un aspecto irregular muy apetitoso. ¡Prepárala a tu gusto, cuentas con mil y una opciones para sacarle el máximo partido!



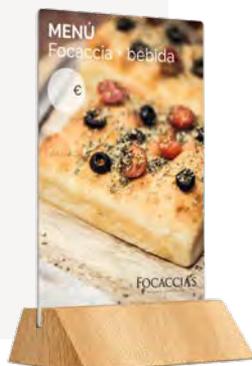
64445 Focaccia Bianca

42 u	135 g	4x9	20-30'	-	-	14,5x12,5 cm



A DESTACAR

- Elaborada con ingredientes seleccionados
- Facilidad y agilidad de uso
- Sin mermas
- Máxima versatilidad



DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

Máxima practicidad: puedes ir regenerándola a lo largo de la jornada en cuanto la necesites.

Consejos canal



HORECA

- Trábajala como una coca para tus bufés de almuerzo y cena. Coronala con ingredientes de diferentes tonalidades y harás que tu oferta sea todavía más vistosa.
- La Focaccia Bianca es la mejor base para una propuesta de restauración cosmopolita y sofisticada: rellénala de vegetales inusuales, aliña con salsas sorprendentes y dispondrás de bocadillos para llevar muy tentadores.
- ¿Lo habías pensado? Es una alternativa muy atractiva al pan de mesa.



TRADICIONAL

- Solo tendrás que añadirle algún aderezo, darle un golpe de horno y estará lista para servir.
- Condimenta con los ingredientes que prefieras y apórtale tu sello personal.
- Es un producto idóneo para venderlo en porciones o entero, al peso.
- Crea tus propias bandejas surtidas con pequeñas porciones variadas para darle un toque de distinción a tu oferta.



Porcióna y combina diferentes presentaciones para darle más color a tu oferta.



**TÚ ELIGES CÓMO
EMPLEAR NUESTRA
FOCACCIA:**



PLANCHADA.

Condimenta a tu gusto y pásala por la plancha para tus bocadillos más succulentos.



HORNEADA.

Añade sobre ella ingredientes de tu elección e introdúcela en el horno, previamente precalentado durante unos minutos.

Bollo Cantábrico

FORMADO A MANO Y COCIDO EN HORNO DE PIEDRA

Nuestro Bollo Cantábrico incorpora Fermento Gallego de las tahonas de Galicia, por eso presenta una magnífica miga de húmedo alveolo, tonalidad cremosa y suave textura. Su corteza, fina pero crujiente, combina los tonos dorados de la cocción con el blanco niveo del enharinado, mientras que en boca resulta tierno y meloso, con el tenue gusto del aceite de oliva que incorpora su receta.

El Fermento Gallego y el alto porcentaje de agua en masa le proporcionan al pan un conjunto de aromas, matices y sabores que lo convierten en una pieza única.



Para disponer de este pan solo debes

descongelar entre 20 y 30 minutos y hornear de 5 a 8 minutos a 190 °C.



62545 Bollo Cantábrico



45 u

145 g

4x8

20-30'

190

5-8'

23/26x7/9 cm

A DESTACAR

- Pan tradicional y auténtico
- Alta calidad en los ingredientes
- Perfecto para las comidas
- Ideal para los bocadillos más tiernos por su melosa miga



DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Comunica sus ingredientes de alta calidad, en especial el Fermento Gallego.
- Indica que es un pan con un 80% de hidratación, atributo que aporta una mayor durabilidad.
- Destaca también que es artesano: está formado a mano y ha sido cocido en horno de piedra.





Consejos canal



HORECA

- Ágil, sugerente y tentador, así será tu servicio de bocadillos premium con este pan que tan buen resultado da.
- Prepara con él tus bocadillos más succulentos: es un pan con carácter que realiza cualquier relleno y lo hace todavía más apetitoso.
- Recuerda contar siempre con alguna opción para vegetarianos en tu carta de bocadillos.



TRADICIONAL

- Este pan es de alta calidad por lo que completará tu gama de pan premium. Ubícalo junto a este tipo de referencias en tu vitrina para potenciar la familia de panes de alta gama.
- Ofrece unas rebanadas en una cestita para que tus clientes lo prueben y no puedan resistirse a comprarlo.
- Escribe en alguna pizarra que está elaborado con Fermento Gallego, es un ingrediente que tus clientes sabrán apreciar.



Pan Candéal

PARA LAS COMIDAS MÁS SUCULENTAS

El pan picado andaluz, un pan boleado de baja hidratación y una sola fermentación, es la mejor compañía para un buen guiso. Su característica corteza de corte geométrico presenta una tonalidad pálida y mate, en sintonía con su sabrosa, densa y suave miga, ideal para rebañar el plato cuando hemos disfrutado de un buen festín. Quien ideó la frase "toma pan y moja" seguro que pensaba en el Pan Candéal.



Para disponer de este pan tan singular solo debes

descongelar entre 20 y 30 minutos y hornear de 5 a 10 minutos a 190 °C.



63335 Pan Candéal

80 u	55 g	4x14	20-30'	190	5-10'	6,2x4,8 cm



A DESTACAR

- Pan tradicional y auténtico
- Perfecto para las comidas
- Ideal para los bocadillos más tiernos por su melosa miga



DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Destaca que incorpora aceite de oliva en su receta.
- Completa tu gama de panes de origen con este pan tan singular.



Consejos canal



HORECA

- Refresca tus servicios de pan con este pan de origen tan singular.
- Recomiéndalo para acompañar propuestas que inviten a untar pan, desde platos de puchero hasta revueltos y huevos al plato.
- Su densa miga facilita que prepares con él montaditos con los ingredientes más jugosos.



TRADICIONAL

- Habilita en tu vitrina una zona especial para tus panes de origen.
- Ordena tus panes según su alveolo, de más amplio a más fino, para que tus clientes puedan escoger más fácilmente según sus preferencias.
- Este pan de miga tan tierna está especialmente indicado tanto para tus clientes más sénior como para los benjamines de la casa.



Habilita en tu vitrina una zona especial para tus panes de origen.

Pan Picado Andaluz
REF. 67871

Pan Picado Andaluz Familiar
REF. 68630



PAN CANDEAL

Para las comidas más suculentas

El pan picado andaluz, un pan beseado de base tradicional y una lenta fermentación, es la mejor compañía para un buen guiso.



Cristalino Precortado

EL PAN ENVASADO QUE TUS CLIENTES
ESTABAN ESPERANDO

Elaborado con masa madre y aceite de oliva, el Gran Cristalino es un singular pan que destaca por su doble fermentación y su alta hidratación. Su cuidadoso proceso de producción y sus ingredientes seleccionados propician una fina corteza y una miga blanca, suave y muy alveolada que resulta muy atractiva a la vista y todavía mejor al paladar. Viene ya precortado y embolsado para que lo ofrezcas a tus clientes como pan de acompañamiento o para preparar tostadas de categoría superior.



64965 Cristalino Precortado

6 bolsas / 6 u	50 g	8x11	20'	-	-	12,5x7,5 cm



A DESTACAR

- Descongelar y listo: ahorro, inmediatez y merma mínima
- Un pan envasado superior
- Ingredientes de la máxima calidad
- Ideado específicamente para su venta en hipermercados, supermercados, panaderías y tiendas de ultramarinos

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

Es un **producto premium** que destacará entre tu oferta de panes envasados:

- Alta hidratación
- Con masa madre
- Clean Label
- 100 % natural
- Con aceite de oliva virgen



Consejos canal



TRADICIONAL

- Sin mermas, puedes ir regenerando según demanda.
- Ubícalos en tu mostrador de manera que tus clientes los tengan a mano, así fomentarás la compra por impulso.
- Indica en un cartelito sus propiedades, es un pan envasado muy singular.



ALIMENTACIÓN

- Más valor, más diferenciación: indica en tu cartelería los atributos de este pan tan especial, es una oportunidad única de ampliar la oferta de productos de calidad de tu negocio.
- Descongela los packs que necesites y ve reponiendo el producto en el lineal. Ubícalos en un lugar preferente.
- Fomenta la venta cruzada con ingredientes de primera calidad, como una cuidada selección de ibéricos o ahumados.
- Recomienda al consumidor final darle un toque de tostadora para conseguir una corteza mucho más crujiente.



Nuevo formato: te presentamos el Gran Cristalino precortado, envasado y listo para utilizar. En cada bolsa hay seis porciones de pan seccionadas por la mitad, un total de 12 rebanadas.



Pídele a nuestro Departamento de Marketing que te facilite material de apoyo, seguro que te ayuda a impulsar tus ventas.

Molletes Andaluces

EL SABOR QUE VIENE DEL SUR

Completa tu gama de panes de origen con estas dos nuevas variedades de tradición mediterránea: un mismo pan con dos formatos diferentes para adaptarse mejor a las necesidades de tu establecimiento. Su densa y tierna miga, de finísimo alveolo, y su delgada corteza son especialmente melosas gracias al aceite de oliva que incorpora su receta.



62245 Mollete Andaluz

60 u	85 g	6x7	20-30'	-	-	11,5x10,5 cm



62345 Mini Mollete Andaluz

115 u	35 g	8x8	10-20'	-	-	7,5 cm



A DESTACAR

- Pan de origen
- Ingredientes de la máxima calidad
- Gran versatilidad



DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Máxima practicidad: descongelar y exponer.
- Bocadillos y tostadas para consumir en cualquier momento del día.
- Ideales para ir regenerando a lo largo de la jornada según la afluencia de clientes.

Consejos canal



HORECA

- Relleno de ingredientes abundantes y succulentos, el formato grande es la mejor base para tus creaciones de comida rápida y de calidad.
- Usa los molletes pequeños para preparar mini bocadillos para el desayuno y pinchos para la hora del aperitivo o la merienda.
- Crea una carta especial para acompañar la cerveza o el vino de tus *after-works* con Mini Molletes de rellenos inusuales.



TRADICIONAL

- Descongela a lo largo del día, es un producto ideal para reponer en cuanto te haga falta.
- Crea packs de oferta a precio cerrado con varias unidades de los molletes de formato mini.
- Aprovecha los molletes grandes para ofrecer bocadillos en la franja horaria del almuerzo.

Dales un toque más crujiente con un golpe de horno o unos instantes de plancha.



PanBurgers

¡EN LA VARIACIÓN ESTÁ EL GUSTO!

Burger Tierna Plus y Burger Tierna Midi

De textura suave pero consistente, estos dos panes de hamburguesa se caracterizan por su asombroso cuerpo, que les permite albergar y realzar cualquier tipo de relleno. Su apetitividad salta a la vista gracias a su brillante y colorida corteza, y al estar elaborados con mantequilla y harina de soja, presentan un sabor tan peculiar como irresistible.



88250 Burger Tierna Plus

24 u	86 g	4x14	50'	-	-	12 cm



88251 Burger Tierna Midi

40 u	51 g	4x14	50'	-	-	9,5 cm

Burger Aldeana Semillas

De consistencia similar a la de sus hermanas, la Burger Aldeana Semillas se caracteriza por sus cortes en forma de cruz y las semillas de sésamo y amapola que decoran su superficie. Su atractivo aspecto combina muy bien con los más novedosos rellenos ¡Atrévete con nuevas recetas y crea bocadillos de hamburguesa tan sorprendentes por dentro como por fuera!



89450 Burger Aldeana Semillas

24 u	86 g	4x14	50'	-	-	12 cm



A DESTACAR

- Nuevas variedades que amplían la familia PanBurger
- Descongelar y vender
- Practicidad y facilidad

Consejos canal



HORECA

- Ofrece una carta PanBurger para que tus clientes escojan, además del relleno, el pan de hamburguesa que prefieran.
- A la hora del almuerzo, crea ofertas que propongan distintos maridajes de pan, relleno y guarnición.
- El formato más pequeño es la mejor manera de invitar a probar tus hamburguesas más innovadoras y sofisticadas: de codorniz, de gambas, de setas...



TRADICIONAL

- Embolsa varias unidades y crea tu propia oferta de panes de hamburguesa.
- Potencia tus ventas de PanBurger a última hora de la jornada, son el mejor aliado para cenas rápidas en familia.
- Utiliza el formato más pequeño para crear tus propias bandejas surtidas para eventos familiares y fiestas infantiles.

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Amplía tu oferta de panes de hamburguesa con estas nuevas incorporaciones, siempre es bueno contar con novedades y con la máxima variedad posible para satisfacer los gustos de todos tus clientes.

Para disponer de estos panes de hamburguesa basta con descongelarlos.



Mini Rock & Roll

LA BASE DE TUS MINI BOCADILLOS
MÁS *TRENDIES*

Si te gustó nuestro Rock & Roll, te encantará su versión mini. Tan inspirador como su hermano mayor, se convertirá en la base de tus recetas más innovadoras. Te presentamos este nuevo formato que revoluciona el concepto de bocadillo. De textura abriochada y en placas de 18 piezas ya preporcionadas, basta con separarlas, practicar un corte a tu gusto y rellenar con ingredientes tanto dulces como salados.



66165 Mini Rock & Roll

6 placas/ 18 u	495 g	4x14	50'	-	-	36,5x16,5 cm

A DESTACAR

- Producto muy innovador y *trendy*
- Máxima versatilidad
- Fácil regeneración
- Diversidad de cortes y presentaciones



DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

¿Cómo prefieres regenerarlo?

Planchado. Dóralo unos instantes en una plancha caliente con unas gotas de aceite o mantequilla hasta que adquiera color.

Al horno. Dale un golpe de horno para que se caliente ligeramente y el exterior quede más crujiente.

Consejos canal



HORECA

- Destaca en tu carta de bocadillos y snacks tus creaciones más innovadoras. ¡El Mini Rock & Roll echará a volar tu imaginación!
- Combina periódicamente el tipo de corte y los ingredientes para refrescar tu oferta y darle ese toque trendy.
- Recién tostados y rellenos de nata o crema, los Mini Rock & Rolls combinan muy bien con el café con leche o el chocolate a la taza de la merienda.



TRADICIONAL

- Nuestras planchas Mini Rock & Roll permiten llenar el escaparate de forma rápida y dar una respuesta inmediata a la falta de producto.
- Ve utilizando las planchas en exposición a lo largo del día. Separa las 18 unidades, dales un golpe de horno y embólsalas para ofrecer varias piezas a precio cerrado.

Tras descongelar la plancha unos 50 minutos y porcionarla, cada Mini Rock & Roll se tuesta fácilmente y adquiere una textura crujiente y liviana que lo hace único.

Tú escoges cómo cortar tu Mini Rock & Roll:

Clásico. Entero y abierto por la mitad.

En uve. Practica un corte longitudinal a lo largo de la parte superior y rellénalo por el centro.

Cuadrado. Necesitarás dos Mini Rock & Roll unidos por el centro. Córtalos primero por la mitad transversalmente para obtener dos cuadrados. Luego, ábrelos por la mitad.

Trío. Necesitarás 3 Mini Rock & Roll unidos. Córtalos transversalmente para obtener 3 rectángulos. Después ábrelos por la mitad por el lado que desees.



CORTE TRÍO DOBLE



CORTE EN UVE



CORTE CUADRADO



CORTE TRÍO

Base Pizza Rústica

CALIDAD ARTESANA

Nuestra base rectangular de pan de pizza, que incorpora Fermento Gallego, se forma a mano siguiendo un proceso de alta hidratación en el que, una vez que la masa ha fermentado ligeramente, se presiona un poco con los dedos para que adelgace pero preserve sus aromas. El resultado es una pieza cocida en horno de piedra, de grosor irregular, que exhibe una extraordinaria palatabilidad: se degusta de manera placentera y aporta interesantes matices de sabor y una agradable textura.



64975 Base Pizza Rústica

9 u	370 g	6x7	10-20'	180	7-10'	60x20 cm

A DESTACAR

- Amplía tu oferta de cocas y pizzas con una base de máxima calidad
- Practicidad y versatilidad
- Tan ligera que resulta ideal para cualquier momento del día



DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

Descongélala, corónala con los ingredientes de tu elección

y terminala de cocer en el horno de 7 a 10 minutos.





Consejos canal



HORECA

- Es un producto ideal para los bufés de almuerzo y cena, puedes prepararla de distintas maneras para cada ocasión. ¡Una sola base, un sinfín de opciones!
- Porciónala y crea pizzetas diferentes para proponerlas en tus fórmulas de *take-away*. Crea combos junto con alguna bebida para impulsar tus ventas.
- Prepárala con ingredientes inusuales y córtala en pequeñas porciones para sorprender en tus servicios de *catering*.



TRADICIONAL

- Esta base de pizza resulta ideal para que ofrezcas en tu establecimiento porciones más reducidas adaptadas a cada momento de consumo.
- Es un producto muy fácil de regenerar que te ayudará a atender tus puntas de demanda.
- Aprovecha los distintos ingredientes de temporada para ir renovando tu oferta y darle más color a tu vitrina.



Destaca en tu cartelería su elaboración artesana y la alta calidad de sus ingredientes, especialmente el Fermento Gallego.

Surtido de Cabezones

¡HORNEAR Y VENDER!

Te presentamos nuestros deliciosos cabezones, esas pequeñas porciones de caña de hojaldre tan populares. Con una sola caja de nuestros ligeros y crujientes cabezones, contarás con un interesante surtido que incorpora los tres rellenos más demandados: crema de cacao, crema y cabello de ángel. Además, te los servimos ya pintados con huevo para que te sea más fácil tenerlos siempre a punto.



GANA EN AGILIDAD:

solo hay que **descongelar**
5 minutos y hornear
10 minutos a 180 °C.



63665 Surtido de Cabezones



222 u

34 g

8x9

5'

180

10'

5,6x6,3 cm

A DESTACAR

- Venta por volumen
- Máxima rentabilidad para tu negocio
- Ahorro de tiempo
- Fácil regeneración
- Variedad de sabores

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

Ve reponiendo estas piezas en tu mostrador según demanda, son muy fáciles de regenerar.





Consejos canal



HORECA

- Cada pieza es una excelente opción para acompañar el café con leche de la mañana.
- También es una especialidad muy rentable para completar tus bufés de desayuno.
- Son piezas muy prácticas para los servicios de *catering* de celebraciones y fiestas.
- Sírvelos como detalle de cortesía a tus mejores clientes cuando pidan una bebida o infusión.



TRADICIONAL

- Es una pieza especialmente pensada para vender varias unidades ya embolsadas.
- Puedes separarlas por sabores en tu mostrador o presentar un solo surtido variado.
- Ideal para ofertas de precio: regala un cabezón por la compra de cuatro o cinco unidades.



Indica en tu cartelería que cuentas con tres sabores distintos. ¡Verás cómo vuelan!



Mini Bretzels

NUESTROS LAZOS DE MASA DANESA DE PEQUEÑO FORMATO

Mini Bretzel de Chocolate

Esta tentadora creación de masa danesa elaborada con azúcar, harina, huevo, leche y levadura sorprende por la abundancia de su decoración: sus trocitos de almendra y su azúcar bolado le aportan una textura crujiente y se funden con la crema de chocolate del relleno en una auténtica explosión de sabor.



Mini Bretzel de Crema

La tostada cobertura de este lazo de masa danesa, decorada con trocitos de almendra y azúcar bolado, contrasta con su dulce relleno: una delicada mezcla de crema y cabello de ángel que hace que el corazón de esta pieza sea todavía más tierno.



66575 Mini Bretzel de Chocolate

66585 Mini Bretzel de Crema

84 u	71 g	8x12	15-30'	185	8-12'	10x8 cm



A DESTACAR

- Elaboración artesanal
- La masa danesa es un valor en alza
- Ingredientes de calidad superior
- Aporta un aire más premium a tu gama de bollería
- Ofrece más color a tu oferta de piezas pequeñas



DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

Comunica la calidad de sus ingredientes: **almendras, chocolate, crema y cabello de ángel.**



Consejos canal



HORECA

- Crea alguna oferta de una unidad más una bebida en las franjas horarias de desayunos y meriendas.
- Combina ambos sabores en tus servicios de *catering* para ganar en variedad y en exquisitez.
- Potencia todavía más tu bufé de desayunos con estas dos especialidades tan vistosas.



TRADICIONAL

- Son productos de capricho con mucha salida a cualquier hora del día.
- Al ser pequeños pero completos puedes venderlos tanto por unidades como al peso.
- Ofrece pequeñas porciones de mini bretzels para que tus clientes prueben estas tentadoras piezas.
- Incentiva tus ventas a través de bolsas que combinen ambos sabores a precio cerrado.

Para disponer de estas **creaciones de masa danesa** en tu establecimiento, solo debes descongelarlas

de 15 a 30 minutos y hornearlas de 8 a 12 minutos a 185 °C.



Destaca su elaboración artesanal:
cada lazo está cerrado de forma manual.



Bollos Suizos

NUESTRA FAMILIA DE BRIOCHES DE MANTEQUILLA

Bollo Suizo

Elaboramos el tradicional bollo suizo con harina, azúcar, huevo, mantequilla y levadura. Su delgada corteza presenta un atractivo tono dorado que destaca todavía más por el contraste de su apetitoso corte central, mientras que su suave miga de fino alveolo es especialmente tierna gracias a sus cremosos ingredientes.



63225 Bollo Suizo

30 u	55 g	8x9	15-30'	-	-	14 cm

Mini Bollo Suizo Cereales

Único en el mercado, este bocado tan singular combina la tradición de la bollería de toda la vida con las preferencias del consumidor de hoy. Los cereales que incorpora su receta y su *topping* de tres tipos de semillas de quinoa lo convierten en la base ideal para los servicios de *catering* más sofisticados y en la opción saludable de los bufés de desayuno.



63325 Mini Bollo Suizo Cereales

60 u	30 g	8x11	15-30'	-	-	7 cm

Mini Bollo Suizo con Azúcar Bolado

¡Qué pequeño capricho tan goloso! Su decoración con azúcar bolado no solo proporciona un aspecto más atractivo, sino que además le aporta un sabor más dulce que, unido a su textura melosa y exquisita, lo convierten en un bollito de mantequilla imposible de resistir.



63215 Mini Bollo Suizo con Azúcar Bolado

50 u	30 g	8x11	15-30'	-	-	9 cm



A DESTACAR

- Ahorro e inmediatez
- Descongelar y listo
- Merma mínima
- Larga durabilidad





Consejos canal



HORECA

- Utiliza como base de tus recetas estos versátiles bollos suizos y ofrece creaciones propias, tanto dulces como saladas.
- Combina tamaños y sabores en tu bufé de desayunos para darle a tu oferta un aire todavía más atractivo.
- En cafeterías, los mini bollos funcionan muy bien como pequeños bocadillos para tus fórmulas de desayuno, mientras que el bollo de mantequilla es el gran clásico de las meriendas a media tarde.



TRADICIONAL

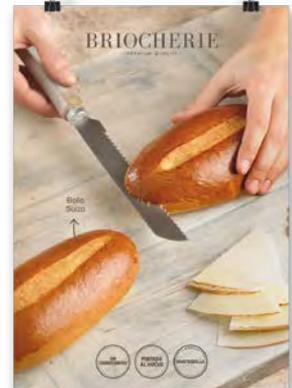
- Puedes venderlos sueltos, por unidades, o embolsar varias piezas y venderlas a precio cerrado.
- Combínelos con un zumo o un batido, son una excelente opción para las meriendas infantiles.
- Crea una zona específica en tu mostrador para las tres variedades, son productos muy atractivos que gozan de mucha rotación.

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

Solo hay que **descongelarlos de 15 a 30 minutos** para ofrecerlos como pieza de bollería o rellenarlos con exquisitos ingredientes.



- Son productos muy prácticos, puedes ir descongelándolos a lo largo del día para adaptarte a los flujos de demanda o a las necesidades de tu negocio.
- Destaca en tu establecimiento la apuesta por la tradición de esta bollería tan nuestra. Crea una zona especial para esta familia y aprovecha los materiales de comunicación que ponemos a tu disposición.



Napolitana de Nocilla

¡RELLENA DE LA FAMOSA CREMA DE CACAO CON AVELLANAS!

Te presentamos una tentación especialmente pensada para los desayunos y meriendas de niños y adolescentes: nuestra nueva Napolitana de Nocilla. Rellena con la crema de cacao con avellanas más popular de nuestro país, se convertirá en el producto más solicitado por tu público más joven y también por aquellos clientes que deseen rememorar el sabor de su infancia. ¡Volará de tu mostrador!



Descongela las piezas que necesites que **de 20 a 30 minutos y hornéalas 15 minutos a 180 °C.**



89211 Napolitana de Nocilla

56 u	100 g	8x9	20/30'	180	15/20'	13x5,3 cm



A DESTACAR

- Una pieza única por su relleno de Nocilla
- Comunicación especial a tu alcance para destacar la Nocilla de su relleno
- Ideal para completar tu gama de bollería dulce

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

Utiliza los pinchos y las bolsas personalizadas que ponemos a tu disposición para potenciar tus ventas.



Consejos canal



HORECA

- Utiliza los pinchos que te proporcionamos para destacar su singular relleno en el mostrador de tu cafetería.
- Habilita una zona infantil en tu bufé de desayunos para ubicar tus especialidades con Nocilla.
- Crea ofertas especiales a la hora de la salida de los colegios, por ejemplo una napolitana más un batido o un zumo a precio cerrado.



TRADICIONAL

- Destaca su relleno de Nocilla apoyándote en los materiales de comunicación que te facilitamos.
- Crea una zona específica en tu vitrina con todas las especialidades de bollería que incorporan Nocilla.



Amplía tu gama de piezas de bollería con Nocilla.

Dots Zebra

DELICIOSO *ANIMAL PRINT*

Nuestros Dots siempre están a la última, nos encanta envolver su exquisita y esponjosa masa con decoraciones inusuales y llamativas. Nuestra gran novedad para la temporada primavera-verano es listar el negro bombón de la media cobertura de nuestro Dots Zebra con sugerentes rayas blancas. Pero eso no es lo mejor, porque su interior alberga una grata sorpresa: un corazón de crema al cacao extraordinariamente intenso.



DOTS[®]
ORIGINAL



61155 Dots Zebra

24 u	74 g	8x16	20-25'	-	-	9,5 cm

A DESTACAR

- Nueva variedad muy vistosa y con un exquisito relleno
- Practicidad y calidad
- Ahorro de tiempo
- Descongelar y listo



DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

FÁCIL Y PRÁCTICO:

descongelar y exponer.

No necesita decoración,
está listo para servir.



Consejos canal



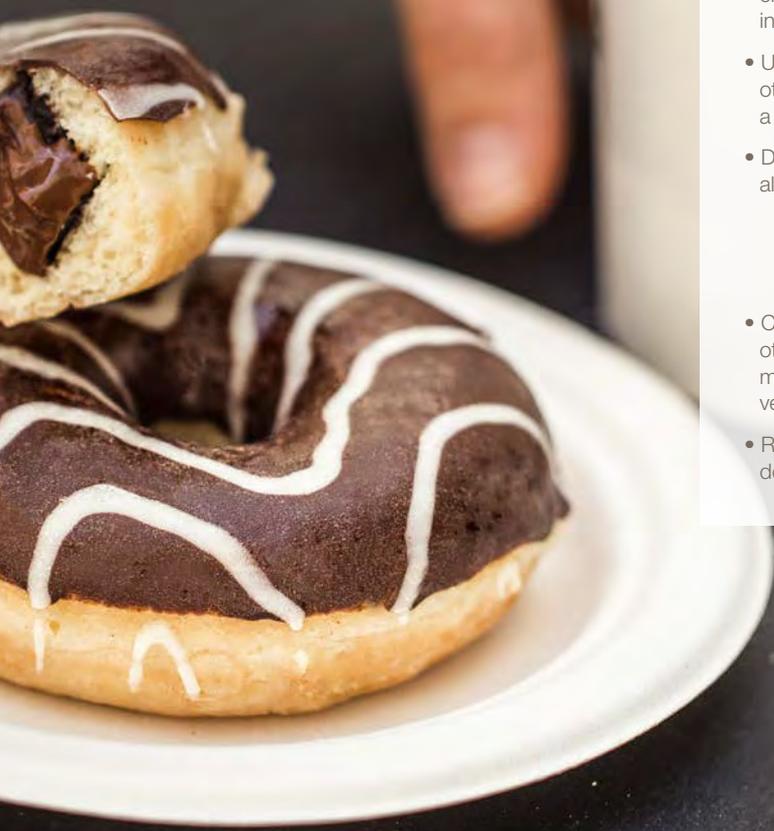
HORECA

- Crea ofertas de Dots más bebida a un precio especial en las franjas horarias clave, como desayunos y meriendas.
- Dispón algunas unidades ya embolsadas y listas para llevar, así incentivarás la compra por impulso.
- Ubica esta nueva variedad junto con otros Dots para darle más variedad a tu oferta.
- Destaca su relleno de intensa crema al cacao.



TRADICIONAL

- Combina esta nueva especialidad con otras variedades de Dots: le darás más color a tu vitrina y fomentarás su venta cruzada.
- Recuerda comunicar que está relleno de crema al cacao.



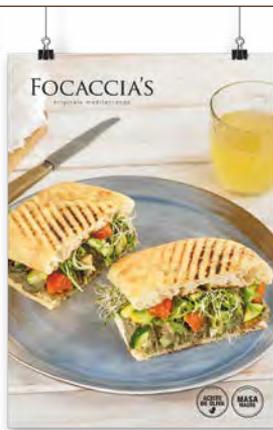
Aprovecha el material de comunicación

que ponemos a tu disposición y utilízalo para dar conocer esta interesante novedad en tu establecimiento.

- Destaca su relleno de crema al cacao intenso.



NOVEDADES PRIMAVERA 2018



fripan®

NOVEDADES PRIMAVERA 2018



fripan®

fripan[®]

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