

Novedades

OTOÑO 2018



fripan®



NOVEDADES OTOÑO 2018

Panecillo Gouda · 04



Barra Rústica con Centeno · 08



Barra Hogareña · 10



Barra Cantábrica · 12



Sibarit *Saint Honoré* · 14



Roll Patata · 16



Mini Pizzeta Mixta · 18



Empanada Gallega de Atún · 20



Pañuelo de Espinacas y Queso Brie · 22



Croissant Caprice de Crema · 24



Croissant Sélection d'Or
de Cereales y Frutos Rojos · 26



Delicakes · 28



Tarta de Nocilla · 32



Tarta de Almendra al Cacao · 34



Rainbow Dots · 36



Nuevas Burgers Cristalinas · 38



Hamburguesa de
Ternera Black Angus · 40



Panecillo Gouda

CON COBERTURA DE QUESO GRATINADO

Tan sabroso que incluso se puede tomar solo, así es este panecillo tan tentador. Elaborado con masa madre y harina de trigo, coronamos su corteza con un rallado de queso Gouda que, al cocer el pan, queda gratinado y crea un exquisito contraste con su suave miga. Su inimitable sabor a queso tostado lo convierten en tu mejor aliado para satisfacer las preferencias de esos clientes que adoran los bocados más suculentos.



Descongelar y
hornear a 190-200 °C
durante unos 10'



66135 Panecillo Gouda

72 u	100 g	4x7	15/20'	190/200°	9/11'	9x9 cm

A DESTACAR

- Gran versatilidad
- Con masa madre
- Recubierto de queso Gouda



DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- No incorpora queso en su interior, sino en su superficie, de manera que el pan resulta liviano y muy fácil de comer.
- Al ser una pieza pequeña, es mejor darle una cocción rápida: la proporción de miga es poca respecto a la corteza y se deseca rápido.



Consejos canal



HORECA

- El Panecillo Gouda permite montar con él pequeños bocadillos sin hornear, basta con pasarlos por la salamandra una vez que están preparados.
- Prepara recetas con ingredientes refrescantes para crear interesantes contrastes de sabor.



TRADICIONAL

- Hornea a lo largo del día según la demanda de tu establecimiento, es un producto que resulta aún más apetitoso recién hecho.
- Ofrece unas rebanadas a tus clientes para que lo prueben y no puedan resistirse.
- Es un pan tan completo que por sí solo constituye un reconfortante tentempié: propón un combo de Pan Gouda más botellín de bebida para tus clientes de paso.
- Destaca su cobertura de queso Gouda con un cartelito.



Ofrece algunas unidades ya embolsadas a precio cerrado para incentivar la compra por impulso.

INGREDIENTES

Brotes verdes
Pollo a la plancha
Calabacín a la plancha
Mayonesa al curry
Guacamole
Rodajitas de tomate cherry
Rabanito



**GANA TIEMPO
PARA TU NEGOCIO**



Prepara tus bocadillos y pásalos
por la salamandra directamente.
¡Máxima practicidad para ti!



Refresca tus servicios
de pan con esta
variedad tan singular.

**OFRÉCELO COMO
ENTRANTE EN TUS
SERVICIOS DE MESA**

Barra Rústica con Centeno

MÁXIMA CALIDAD EN EL MÍNIMO TIEMPO

Ampliamos nuestra gama de panes rústicos con esta nueva variedad que se hornea en pocos minutos sin perder un ápice de su calidad. Su masa madre de centeno le aporta una corteza, una textura y unas cualidades gustativas singulares, mientras que su alta hidratación da consistencia a la masa y genera un buen alveolo. Gracias a la harina de centeno que incorpora su receta y a los largos reposos de su proceso de elaboración, presenta un carácter muy aromático, con un toque ácido. Es, sin duda, un pan con carácter que puedes ofrecer a tus clientes en un tiempo récord.



Cocción en tiempo récord

**Descongelar y hornear
a 190 °C de 7 a 10'**



66545 Barra Rústica con Centeno

20 u	290 g	8x4	30/40'	190°	7/9'	53 cm



A DESTACAR

- Máxima calidad con la máxima agilidad
- Con masa madre de centeno
- Larga durabilidad
- Ahorro energético por su rápido horneado



DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- 73% de hidratación.
- Larga durabilidad gracias a su masa madre de centeno y a su cocción en horno de piedra.
- Al ser un pan de cocción rápida, facilita el ahorro energético y la capacidad de respuesta a la demanda.



Consejos canal



HORECA

- Ve reponiendo a lo largo del día, es un pan de cocción rápida que facilita que respondas ágilmente a las puntas de demanda.
- Corta algunas rebanadas y colócalas en una cestita para que tus clientes lo prueben.



TRADICIONAL

- Prepara tus bocadillos más succulentos con este pan tan singular.
- Su original personalidad convierte a este pan en la base ideal para tus pinchos más sofisticados.
- Ofrécelo en tus servicios de pan y acompáñalo de aceite de oliva de primera calidad.

Expón esta nueva variedad en tu mostrador junto con la Barra Toscana y la Barra de la Dehesa y crea una zona de panes rústicos.

Barra Toscana
REF. 20240

Barra de la Dehesa
REF. 60120



Barra Hogareña

EL PAN DE CADA DÍA

Te presentamos un pan especialmente pensado para su consumo diario, tanto en bares y restaurantes como en los hogares de tus clientes. Su holgada anchura lo convierten en el pan ideal para rebanarlo y tomarlo en sándwich o en tostadas, o para acompañar todo tipo de platos y guisos. Su corteza, rojiza y oscura, y su miga densa, hacen que este pan sea el soporte ideal para tus recetas. Un pan básico de gran rotación y fácil regeneración que no puede faltar en tu establecimiento.



Descongelar y
hornear a 190-200 °C
de 10 a 12'



66535 Barra Hogareña

20 u	290 g	4x6	30/40'	190/200°	10/12'	32 cm



A DESTACAR

- Formato familiar
- Fácil regeneración
- Artesano
- Con masa madre

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Con masa madre, sin levadura.
- Elaborado artesanalmente.
- Si deseáramos un pan con una corteza más gruesa, deberíamos cocerlo a una menor temperatura durante más tiempo.



Consejos canal



HORECA

- En cafeterías, es una excelente base para las ofertas de tostadas con mantequilla y mermelada de desayunos y meriendas.
- En bares y restaurantes proporciona muy buen resultado para tapas y pinchos y como pan de mesa.



TRADICIONAL

- Esta barra destacará en tu mostrador por su generoso formato, es un pan especialmente idóneo para familias.
- Este pan artesano, imprescindible en el día a día, tendrá mucha rotación. ¡Solo tendrás que reponer a lo largo del día!
- Destaca en tu cartelería que está elaborado con masa madre, sin levadura.



Funciona muy bien como **pan para rebanadas y tostadas en los bufés de desayuno.**



Barra Cantábrica

FORMADO A MANO Y COCIDO EN HORNO DE PIEDRA

Nuestra Barra Cantábrica incorpora masa madre, que le proporciona una miga extraordinaria con mucha personalidad: con su húmedo alveolo, su tonalidad cremosa, su suave textura y el sutil matiz del aceite de oliva que contiene, resulta especialmente tierna y melosa. En cuanto a su aspecto, su corteza rústica, fina pero crujiente, combina los tonos dorados de la cocción con el tenue blanco del enharinado, de modo que resulta tan atractiva como apetitosa.



Descongela
entre 30 y 40'

Hornea de 10 a 12'
a 190-210 °C



66940 Barra Cantábrica

20 u	270 g	6x6	30/40'	190/210°	10/12'	36,5 cm



A DESTACAR

- Pan tradicional y auténtico
- Ingredientes de la máxima calidad
- Producto Clean Label
- Formado a mano y cocido en horno de piedra
- Perfecto para comidas y bocadillos premium

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Comunica que es un producto Clean Label, de máxima calidad y 100% natural
- Indica que es un pan con un 80% de hidratación.



Consejos canal



HORECA

- Ágil, sugerente y tentador, así será tu servicio de bocadillos premium con este pan que tan buen resultado da.
- Funciona muy bien como pan de mesa, acompañado de un buen aceite de oliva.
- Prepara con él tanto pequeños bocados para tus desayunos y meriendas, como esos bocadillos más completos que sustituyen una comida cuando tus clientes tienen prisa: este pan es la mejor base para tortillas de mil y un rellenos.



TRADICIONAL

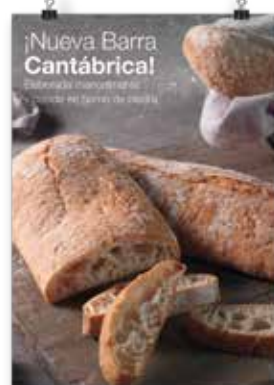
- Amplía tu gama de panes de esta tipología tan singular. Ubícalo junto a las barras rústicas de tu vitrina para potenciar esta familia de panes que son tendencia.
- Ofrece algunas rebanadas en una cestita para que tus clientes lo prueben y no puedan resistirse a comprarlo.
- Escribe en alguna pizarra que incorpora masa madre en su receta, un ingrediente que tus clientes sabrán apreciar.

Expón en tu vitrina esta nueva variedad de pan junto con el Bollo Cantábrico.



REF. 62545
Bollo Cantábrico

- Destaca sus ingredientes de alta calidad, en especial la masa madre y el aceite de oliva virgen extra.



Sibarit Saint Honoré

EL PANECILLO CON ALMA

Nuestra gama Saint Honoré crece con una nueva variedad de pequeño formato pensado para los servicios de mesa más elegantes y los bocadillos más sofisticados. Presenta los atributos diferenciales de la familia Saint Honoré:

- El trabajo manual, clave y alma del proceso. El boleado, la colocación de cada pieza sobre el tablero de madera, el volteo y el corte son realizados artesanalmente por maestros panaderos.
- Todo el tiempo que necesita y merece: para la elaboración, los reposos en bloque y el suave amasado.



Descongelar y
hornear a 190-210 °C
de 8 a 10'



66555 Sibarit Saint Honoré

72 u	90 g	4x8	30/45'	190/210°	8/10'	18 cm

A DESTACAR

- Nueva variedad de nuestra familia de panes más premium
- Formato individual
- Todos los beneficios organolépticos de la gama Saint Honoré

SAINT
HONORÉ
by Pere Gallés



DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- 74% de hidratación.
- Tres cortes manuales en cada barra, pieza a pieza.

Consejos canal



HORECA

- Ofrecélo como pan de mesa en tus servicios más distinguidos.
- Prepara con esta barrita tus bocadillos más refinados, es un pan premium que realzará todavía más los ingredientes de mayor calidad.
- Lucirá especialmente bien en los bocadillos de tus servicios de catering más selectos.



TRADICIONAL

- Los panes rústicos son tendencia, reserva una zona con especial visibilidad en tu mostrador para potenciarlos.
- Destaca este panecillo tan excepcional y preséntalo junto con el Sabio Saint Honoré y la Tortuga Saint Honoré.



Reserva una zona con especial visibilidad en tu mostrador para potenciarlos.

Roll Patata

TIERNO DURANTE MÁS TIEMPO

Estamos orgullosos de introducir en el mercado español un pan muy original, típicamente centroeuropeo: el Roll Patata, que, como su propio nombre indica, incorpora copos de patata en su receta. Este singular ingrediente favorece un conjunto de cualidades excepcionales: una ternura de larga duración, un sabor muy peculiar, una corteza fina con una atractiva greña y una miga especialmente jugosa gracias a su elevado porcentaje de humedad.

Descongelar y hornear
**190–200 °C durante
unos 10 minutos**



66145 Roll Patata

60 u	95 g	4x7	15/20'	190/200°	9/11'	10 cm



A DESTACAR

- Innovador
- Sabor original
- Larga durabilidad
- Tan rápido de comer como de hornear

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Larga durabilidad gracias a sus copos de patata: preservan sus atributos durante todo un día.
- Para elaborar este pan utilizamos una harina especial que hace que el producto gane más volumen. Siempre innovando, siempre avanzando.

Consejos canal



HORECA

- Es un pan muy recomendable para elaborar bocadillos para exponer en el mostrador de tu cafetería, ya que se mantiene tierno durante más tiempo.
- Ofrécelo como pan especial para los desayunos del menú infantil. A tus pequeños comensales les encantará este pan tan blandito.



TRADICIONAL

- Al ser un pan tan tierno está especialmente indicado para tus clientes más seniors.
- Crea una zona de panecillos especiales junto con nuestro Payesito y nuestro Viena.
- Ofrécelo en los desayunos de los más pequeños. ¡Les encantará este pan tan tierno!

¡Prueba el nuevo
pan elaborado con
copos de patata!



**Será el rey de tus
servicios de pan
por su ternura:**

es ideal para
rebañar el plato
tras disfrutar de un
buen guiso.

Mini Pizzeta Mixta

EL BOCADO ON THE GO

¡La ves, te la pides! Nuestra Mini Pizzeta Mixta siempre apetece porque es tan tentadora como fácil de tomar: su base rectangular de pan, fina y crujiente, está recubierta con un abundante relleno de salsa de tomate, queso mozzarella y daditos de york, y aderezada con un pellizco de orégano.



64945 Mini Pizzeta Mixta

36 u	130 g	9x9	10/20'	180°	5/7'	16x6 cm



A DESTACAR

- Pizza en formato snack
- 42% de *topping*
- Muy práctica: lista en pocos minutos de horno y sin descongelar

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

Formas de elaboración:

Descongelar de **10 a 20 minutos a temperatura ambiente**, precalentar el horno a **180 °C** y calentar **5-7 minutos**.

Precalentar el horno a **180 °C** y, sin descongelar, **calentar durante unos 10 minutos**.



Consejos canal



HORECA

- Completa tu oferta de snacks con esta porción de pizza, el producto salado por excelencia.
- Ofrece un combo de Mini Pizzeta Mixta y bebida según el momento del día, tanto a la hora del desayuno o la comida como entre horas o para la cena.
- Ten algunas unidades dispuestas a la vista, listas para llevar, pero antes de que tus clientes se las lleven dales un golpe de calor de 1 minuto para que resulten aún más succulentas.



TRADICIONAL

- Amplía tu oferta de especialidades saladas y ofrécela junto a los Envolтинis, los Carrés o las Mallas saladas.
- Hornea a lo largo del día según la demanda de tu establecimiento.

Recomendamos calentar antes de servir

Una vez descongelada también se puede pasar por la salamandra.



Ideal para comer sobre la marcha



Empanada Gallega de Atún

¡LA MÁS ATUNERA!

Atún, atún y solo atún. Ese es el único pescado que incorpora esta extraordinaria empanada de gran formato: pesa 3 kg y mide 57 x 37 cm. Preparada artesanalmente en Galicia, su relleno incluye, además del pescado azul más preciado, cebolla frita con aceite de oliva, huevo duro, pimiento, tomate y un chorrito de vino. Suculenta para tus clientes, práctica y rentable para tu negocio.



Mínima manipulación:
No hace falta descongelar:
hornear directamente a 180/200 °C durante unos 40/50 minutos, según el tipo de horno.



60035 Empanada Gallega de Atún

3 u	3 kg	4x10	180/200°	40/45'	57x37 cm



A DESTACAR

- 3 kg de peso
- Gran rentabilidad en su venta al peso
- Larga vida útil
- Máxima calidad y mínima manipulación

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- 50% de relleno.
- Una vez cocida, puede durar hasta tres días.
- Los cortes en su superficie cumplen una doble función: decoran y permiten que durante la cocción se libere parte del vapor que se genera en su interior.



Consejos canal



HORECA

- Sácale el máximo partido seccionándola en diferentes tamaños, según la ocasión.
- En cuadraditos pequeños son una opción de tapa muy sabrosa.
- Dispón algunas porciones en bandejitas de papel para tener siempre dispuesto tu servicio de *take away*.
- Combina una porción de empanada con una bebida y amplía tu oferta de almuerzos.



TRADICIONAL

- Su gran tamaño facilita que llenes con ella tu mostrador y provoques un impacto muy positivo en tus clientes.
- Al poder venderla al peso, obtendrás una gran rentabilidad.
- Resalta el atún de su relleno y su contenido en aceite de oliva.



¡Destaca su abundante relleno a través de tu cartelería!

Pañuelo de Espinacas y Queso Brie

¡REFRESCA TU OFERTA DE SNACKS SALADOS!

Si te gustó el Pañuelo Carbonara, te encantará el Pañuelo de Espinacas y Queso Brie. Elaboramos cada pieza en nuestro obrador con mucho mimo. Preparamos nosotros mismos su relleno, que incorpora espinacas a la crema, un golpe de pimienta, un toque de ajo y un par de lonchas de queso Brie. Envolvemos manualmente cada pañuelo y espolvoreamos semillas de sésamo sobre la masa hojaldrada: su interesante contraste de colores es simplemente fascinante. Jugoso y contundente a un tiempo, será el snack de moda de la próxima temporada.



Descongelar y hornear

**180 °C durante unos
15 minutos**



63235 Pañuelo de Espinacas y Queso Brie

43 u	145 g	8x9	15'	180°	13/15'	17,5 cm

A DESTACAR

- Producto artesano con relleno de calidad
- Especial *on the go*
- Sabor muy original y aspecto muy atractivo



DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- 41% de relleno.
- Cada pieza se prepara manualmente en nuestro obrador con materias primas de primera calidad.

Consejos canal



HORECA

- Es una interesante alternativa al bocadillo en las franjas horarias de desayunos y meriendas.
- Crea ofertas de comida rápida o para llevar a precio cerrado, por ejemplo: pañuelo con bol de ensalada más bebida.



TRADICIONAL

- Esta pieza artesana le dará un plus a tu oferta de bollería salada.
- Combínala con el Pañuelo Carbonara en tu mostrador.
- Indica en tu cartelería que es un producto apto para vegetarianos.
- Fácil de regenerar, puedes ir horneando a lo largo del día y evitar mermas.



**Combínala
con el Pañuelo
Carbonara en tu
mostrador.**

**REF. 63210
Pañuelo Carbonara**

Croissant Caprice de Crema

RELLENO DE EXQUISITA CREMA A LA ITALIANA

El relleno de este elegante croissant prefermentado de mantequilla es una densa crema elaborada al estilo italiano, cuyo incomparable sabor, avainillado y de perfil lácteo, recuerda a las natillas de nuestra infancia. Además, decoramos este croissant de alta gama con un atractivo *topping* de azúcar amarillo que le confiere un aspecto muy llamativo.

Como todas las piezas de la gama Viennoiserie Caprice, se elabora siguiendo el *savoir faire* francés, con ingredientes seleccionados como la mantequilla, largos reposos y continuados trabajos en la masa, que aportan una textura crujiente y muy hojaldrada.



Descongelar de
**20' a 30' y hornear a
170°-180 °C durante
unos 15'.**



61185 Croissant Caprice de Crema

48 u	90 g	8x9	20/30'	170/180°	16'	14,5 cm



A DESTACAR

- Máxima calidad: elaborado con auténtica mantequilla
- Delicioso relleno de crema a la italiana
- Su *topping* amarillo le proporciona un aspecto único

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Su extraordinario gramaje de 90 g y su generoso relleno de 20 g lo convierten en una medida ideal para desayunos.
- Sin mermas: hornea según demanda.

Consejos canal



HORECA

- Inclúyelo en la carta de desayunos y meriendas de tu cafetería y destácalo en tu vitrina: es un producto especialmente apetitoso.
- Dale el máximo protagonismo en tus bufés de desayuno más elegantes.
- Crea una oferta especial de un croissant más un zumo o una infusión para animar tus ventas.



TRADICIONAL

- Es un producto especialmente tentador para niños, adolescentes y jóvenes de todas las edades.
- Ofrece combos de croissant más un batido o un zumo a la hora del desayuno o la merienda.
- Destaca su singular relleno de crema a la italiana.



El Croissant Caprice de Crema contiene un **22%** de cremoso relleno.

¡Completa tu gama Caprice con este vistoso croissant artesano!



Croissant Sélection d'Or de Cereales y Frutos Rojos

UN CAPRICHIO VEGANO

Este croissant de margarina Sélection d'Or, con delicioso aroma a mantequilla, está especialmente pensado para satisfacer a aquellos consumidores que prefieren productos saludables que no incluyan ingredientes de origen animal. Su masa de cereales incorpora harina de malta de cebada y de trigo integral, así como semillas de chía, de linaza marrón y de girasol, que le confieren un sabor intenso con toques tostados y un aspecto de lo más atractivo. Está relleno de mermelada italiana de frutos rojos, más densa y con mayor porcentaje de fruta en su receta.



Descongelar de

20' a 30' y hornear a 170°-180 °C durante unos 15'



61195 Croissant Sélection d'Or de Cereales y Frutos Rojos

48 u	90 g	8x9	20/30'	170/180°	16'	14,5 cm



A DESTACAR

- Producto vegano
- Con todas las ventajas nutritivas de los cereales
- Relleno con mermelada de frutos rojos de la máxima calidad

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Es una pieza muy equilibrada: pesa 90 g y tiene un abundante relleno de 20 g.
- Ideal para ir horneando según demanda, evitando mermas.
- La mermelada, importada de Italia, recuerda al membrillo por su bajo porcentaje de agua.

Consejos canal



HORECA

- Crea una zona vegana en tu bufé de desayunos, cada vez hay más consumidores que prefieren este tipo de alimentación.
- Propón una oferta a precio fijo de un croissant más un café con leche a la hora del desayuno o la merienda.
- Combina este croissant con otras variedades de la familia Sélection D'Or en la vitrina de tu cafetería.



TRADICIONAL

- Crea ofertas de tres o cuatro unidades embolsadas a precio cerrado para facilitar la compra por impulso.
- Indica en tu cartelería que es un producto sin ingredientes de origen animal para tentar a tus clientes veganos.
- Destaca su delicioso relleno de mermelada de frutos rojos con algún cartelito.



Expón en tu mostrador esta novedad junto con otras variedades de la familia Sélection d'Or: el Croissant de Cacao con Avellanas, la Napolitana de Cereales, Queso y Miel y el Croissant Semillado.



Delicakes



ELABORADOS CON AUTÉNTICA MASA DE MUFFIN

Cada uno de nuestros nuevos Delicakes te sorprenderá por su tierna y jugosa masa de auténtico muffin, su generoso volumen y su cómodo pirotino de papel *kraft* que le aporta ese toque tradicional. Basta con tirar de sus extremos para desenvolverlo, dejarse embriagar por su intenso aroma y pellizcarlo para saborearlo sin prisas. ¡Cuatro dulces tentaciones a las que nadie podrá resistirse!

Delicake con Cacao y Avellanas: recubierto con trocitos de avellana tostada que hacen todavía más apetitosa esta pieza de tonalidad dorada, inyectamos su exquisito relleno de crema de cacao una vez que el producto está horneado, por lo que su corazón se preserva suave y delicioso.

Delicake de Manzana: incorpora una cobertura de trocitos de manzana azucarada que se carameliza durante la cocción, aportando una textura crujiente y un delicado sabor frutal que se fusiona con el delicioso relleno de manzana.

Delicake de Cacao con Frutos del Bosque: la combinación del chocolate de la masa con la mermelada de frutos del bosque recuerda a la tarta Sacher, mientras que los tropezones de chocolate negro y chocolate con leche y el azúcar sabor a fresa esparcido por encima aportan un toque muy original.

Delicake Carrot: Su cremoso relleno de *cheesecake* es el contrapunto perfecto para el intenso sabor a zanahoria de la cálida masa y para la singular e irresistible cobertura de trocitos de nuez pacana tostada.

64355 Delicake con Cacao y Avellanas

64430* Delicake de Manzana

64535 Delicake de Cacao con Frutos del Bosque

64525 Delicake Carrot



24 u

105/110* g

8x14

30/45'

8,5 cm



Delicake con Cacao
y Avellanas



Delicake de
Manzana



Delicake de Cacao
con Frutos del Bosque



Consejos canal



HORECA

- Es un producto muy atractivo que le dará un aire todavía más goloso a tu bufé de desayunos. ¡Combina los cuatro sabores!
- Crea ofertas de un Delicake más una infusión para la hora del té.
- Por su calidad y su aspecto artesano son piezas ideales para los *coffee breaks* de tus servicios de catering más elegantes.



TRADICIONAL

- Apuesta por la rotación de los distintos sabores a lo largo de la semana para refrescar tu oferta.
- Destaca sus deliciosos ingredientes en cartelitos que identifiquen cada variedad.
- Corta algunos pedacitos de cada sabor y ofrécelos a modo de degustación a tus clientes.
- Crea ofertas con los cuatro sabores para que tus clientes prueben todas las variedades.

Sin mermas

Solo tienes que **descongelar de 30 a 45 minutos** para disponer de estas tiernas especialidades en tu establecimiento



Delicake
Carrot

A DESTACAR

- Mayor gramaje
- Tierna masa de auténtico muffin
- Aspecto artesano
- Intensos sabores
- Máxima practicidad, ¡descongelar y vender!



DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Su pirutino de papel facilita desenvolver y consumir el producto de la manera más práctica.
- La esponjosa textura de su masa de muffin permite un mordisco limpio y una fácil degustación a pequeños bocados.





Larga durabilidad:
se **mantienen en óptimas condiciones hasta dos días** después de descongelarse



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

Tarta de Nocilla

¡LA ÚNICA Y GENUINA!

No existe otra tarta como ésta: auténtica Nocilla blanca por dentro y verdadera Nocilla negra por fuera, ¡concentración de sabor! Además de enriquecerse con los dos sabores más populares de la famosa crema de cacao con avellanas, el bizcocho al cacao de esta extraordinaria tarta esconde una crujiente sorpresa: bolitas de cereales chocolateadas que explotan en la boca al morder. ¡Comer tarta nunca fue tan placentero!



Descongelar
de 2 a 3 horas.



62225 Tarta de Nocilla

1 u	1.450 g	12x14	2/3h	24 cmø



A DESTACAR

- Única tarta en el mercado elaborada con Nocilla
- Precortada, máxima rentabilidad
- Gran versatilidad

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- 34% de Nocilla blanca y negra, los dos sabores más vendidos del país.
- Nocilla no utiliza aceite de palma en sus recetas.
- Tarta precortada en 16 porciones con 8 identificadores de Nocilla.





Consejos canal



HORECA

- Funcionará muy bien tanto en tu carta de postres como en tus propuestas para desayunos y meriendas.
- En el bufé de desayunos será un punto de atención para tus clientes locales.
- Inclúyela en tus bandejas de catering más disenfadadas, Nocilla es una marca muy demandada.



TRADICIONAL

- Ofrecela a tus clientes para fiestas de cumpleaños infantiles, al estar precortada resulta más cómoda para los niños.
- Véndela en porciones personalizadas con su identificador a la hora de la merienda, es la crema de cacao con avellanas con más éxito del país.



Crea una exposición con todas las variedades de la familia Nocilla.



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición y utilízalo para dar a conocer esta interesante novedad en tu establecimiento.

Tarta de Almendra al Cacao

AMOR AL PRIMER MORDISCO

Estuvimos pensando cómo mejorar todavía más la tarta de almendras y llegamos a la conclusión de que solo podría ser aún más tentadora rellenándola con crema al cacao, ¡el ingrediente estrella! Para ello, preparamos la base con pasta quebrada con mantequilla y la masa de almendras con huevos, azúcar, margarina y almendras. También decoramos su superficie con almendra fileteada, lo que potencia todavía más su color dorado y al morder crea un apetitoso contraste con la crema al cacao de su interior. Tan práctica para ti como tentadora para tus clientes, esta tarta enamora desde el primer mordisco.



Descongelar
de 3 a 4 horas.



63105 Tarta de Almendra al Cacao

6 u	530 g	15x5	3/4h	18 cmø

A DESTACAR

- Tarta de almendras mejorada con el relleno más demandado
- Máxima practicidad
- Viene con su propia caja



DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- 12% de almendra.
- 18% de crema al cacao.
- Puede venderse en su propia caja.
- Una vez descongelada, presenta una durabilidad de 15 días en las condiciones adecuadas.





Consejos canal



HORECA

- Incorpórala en tu carta de postres como opción mejorada de la clásica tarta de almendras.
- Es una excelente solución como pastel familiar para todo tipo de celebraciones en tu establecimiento.
- Crea una oferta a la hora del té con un café o una infusión, más una ración de esta tarta tan completa: una pequeña porción bastará para dejar a tus clientes encantados.



TRADICIONAL

- Puedes venderla entera, como postre familiar durante los fines de semana o para ocasiones especiales, o bien córtala en porciones, como tentador capricho para picar a cualquier hora.
- Indica en tu cartelería que está rellena de crema al cacao. ¡Éxito seguro!



Puedes venderla entera
o cortarla en porciones



Rainbow Dots

¡COLORES QUE TE DICEN PRUÉBAME!

Te presentamos nuestras últimas creaciones de Dots, cinco llamativas especialidades que le darán un aire desenfadado a tu vitrina y atraerán como un imán a tus clientes más jóvenes y atrevidos. Como todos nuestros Dots, los elaboramos mediante un proceso de laminado que hace que la masa sea más ligera y absorba menos aceite. Además, nuestros Rainbow Dots están elaborados con colorantes y aromas naturales. ¡Porque la diversión no está reñida con lo natural!



No requieren manipulación

Descongelar de 15 a 20 minutos y exponer



61125
Dots Green Pistacchio
Con granillo de auténtico pistacchio | 57 g



61145
Dots Yellow Frutti
Con confetti de sabor fruta | 56 g



61175
Dots Red Cookies
Con confetti de sabor fruta | 60 g



61135
Dots Purple White
Con trocitos de chocolate blanco | 57 g



60675
Dots Pink Nubes
Con mininubes de golosina | 59 g

36 u	8x15	15/20'	9,5 cmø

36 u	8x14	15/20'	9,5 cmø



A DESTACAR

- Una nueva familia única en el mercado.
- Con colorantes y aromas naturales.
- Máxima calidad y variedad: ¡Dots siempre está a la última!

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- No requieren manipulación, son fáciles, prácticos y están listos para servir. Sin mermas.
- De uno a dos días de durabilidad.
- Por su vistoso aspecto son tentadores para cualquier ocasión.





Consejos canal



HORECA

- ¡Potencia tus ventas con nuestro expositor ruleta!
- Dispón en tu vitrina estos Dots tan atractivos y dale un aire más juvenil a tu oferta.
- Propón desayunos o meriendas Rainbow combinando estos Dots con zumos y smoothies de diferentes tonalidades.
- Destaca estos Dots tan llamativos en tus bufés de desayunos e indica que están elaborados con colorantes y aromas naturales: tu público familiar te lo agradecerá.



TRADICIONAL

- ¡Dale más color a tu mostrador con esta alegre familia!
- Comunica los toppings en tu cartelería y destaca que están elaborados con colorantes y aromas naturales.
- Inclúyelos en tus propuestas de bandejas surtidas para meriendas de todo tipo de fiestas y celebraciones.



ALIMENTACIÓN

- Te proponemos un dinámico juego de twister para dinamizar tus ventas de este nuevo producto. ¡Rainbow fun!
- Destaca en tu cartelería que están elaborados con colorantes y aromas naturales.
- Crea un córner de Dots con degustación para tus clientes y vístelo con los materiales de comunicación que tienes a tu disposición para incentivar tus ventas.



Aprovecha el material de comunicación

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

Preséntalos en cajitas surtidas.



Nuevas Burgers Cristalinas

Prácticas para ti, cómodas para tus clientes

Te presentamos nuestra nueva apuesta para satisfacer las preferencias del consumidor de hoy: dos panes de hamburguesa premium con un formato práctico y cómodo que permite disfrutar de calidad del sector restauración en el propio hogar. Ideales para que los presentes en el arcón de congelados de tu establecimiento, las nuevas Burgers Cristalinas permiten saborear en casa panes de categoría gourmet.



 ¡VENTA EN CONGELADO!

Descongelar 20 minutos y consumir en casa.

ELABORADO CON ACEITE DE OLIVA | MASA MADRE | DOBLE FERMENTACIÓN | ALTA HIDRATACIÓN

Burger Cristalina:
elaboramos este delicado pan de hamburguesa con harina de trigo, masa madre y aceite de oliva.

69835 Burger Cristalina



			
16 b/2 u	71 g	4x14	12 cmø

Burger Cristalina Kornspitz: su masa incorpora harina de trigo con una mezcla de cereales y masa madre de centeno. Su decoración, con semillas de trigo sarraceno, linaza dorada y marrón, girasol y sésamo, le da un interesante toque crujiente.



69855 Burger Cristalina Kornspitz

			
16 b/2 u	70 g	4x14	12 cmø



COMUNICA EL PRODUCTO EN EL PUNTO DE VENTA

¡Invita a tus clientes a probar el producto!

- Crea un pequeño showcooking en el que tus clientes puedan degustarlo y comprobar su fácil regeneración.
- Y sobre todo comunica bien que se trata de **pan congelado, funcional y cómodo de almacenar en el congelador de casa.**



Consejos canal



ALIMENTACIÓN

Valores diferenciales

- Muy innovador.
- Pan de restauración para llevar a casa.
- Práctico, cómodo y funcional.
- Ideal para la venta en el canal online.

Practicidad

- Máxima practicidad para todos: de tu congelador al de tus clientes.
- Fácil de reponer.
- Larga durabilidad.
- Sin mermas, producto congelado.

Exposición

- Crea tu propio recetario de hamburguesas selectas para animar las ventas de estos singulares panes. Aprovecha para fomentar la venta cruzada con otros productos de tu establecimiento.
- Destaca en tu cartelería los atributos de estos panes tan especiales.



Hamburguesa de Ternera Black Angus

100% CARNE DE TERNERA DE PROXIMIDAD

Te invitamos a probar nuestras nuevas hamburguesas de carne de ternera de proximidad. La ternera Angus está considerada por los especialistas como una de las mejores carnes que se puede degustar en la actualidad. El principal ingrediente que incorporan estas hamburguesas es carne de las vacas que pacen en libertad; únicamente añadimos algunas especias para que resulten aún más gustosas. Es una hamburguesa de primera, elaborada con carne picada sin impurezas, suelta y delicada, que deleitará a los paladares más exigentes.



Descongelar previamente
1,5 h



Marcar en una sartén o
plancha a fuego vivo para
que quede bien sellada



60015 Hamburguesa de Ternera Black Angus

24 u	150 g	8x10	1,5h	9,5 cmø



A DESTACAR

- Ternera de proximidad.
- Carne de primera calidad.
- Hamburguesa de carne de ternera Black Angus.
- Tamaño de restauración, 150 g de peso.
- Sin colorantes ni conservantes, 100% natural
- Su especial triturado facilita su ternura al asarla.

Aprovecha nuestra familia PanBurger para crear tus mejores recetas con esta hamburguesa superior.





Consejos canal



HORECA

- Recomendamos atemperarla previamente y darle una cocción al punto o poco hecha para potenciar al máximo su excelente sabor.
- Resulta ideal como desayuno energético o para almuerzos y cenas informales. ¡Las hamburguesas están de moda!
- Destaca en tu carta que es ternera Black Angus de proximidad.



ALIMENTACIÓN

- Fomenta la venta cruzada de esta hamburguesa tan tierna junto con los nuevos PanBurger de Aunt Marian. ¡El éxito estará asegurado!
- Indica en tu cartelería que está preparada con tierna carne de ternera nacional.
- Recomienda complementos de venta en tu establecimiento para mejorar su degustación: mostazas variadas, encurtidos originales, guacamole...



INGREDIENTES

Hamburguesa de Ternera
Black Angus

Lechuga rizada

Tomate corazón de buey

Láminas de aguacate



fripan®

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