

# Novedades

---

ENERO 2019



**fripan**<sup>®</sup>



## NOVEDADES ENERO 2019

Bijoux · 04



Croiloaf · 26



Alma *Saint Honoré* · 10



Snecken de Chocolate  
Sélection d'Or · 28



Marquesa *Saint Honoré* · 12



Dots Cinnamon · 30



Barra y Media Barra Cereales  
*Saint Honoré* · 14



Dots Coconut & Cacao · 32



Barra Masa Madre · 16



Gama de Dots  
Sin Aceite de Palma · 34



Croissant Jamón y Queso Caprice · 18



Tartaleta Kit Kat · 36



Croissant Bicolor al Cacao y Croissant  
Bicolor Frambuesa Caprice · 20



Tarta de Almendra  
y Frambuesa · 38



Trenza Crema Caprice · 22



Tarta Flor de Queso  
y Frambuesa · 40



Croissant Bombón Blanco · 24



Special Cakes · 42



# Bijoux

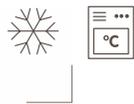
## NUESTROS NUEVOS PANECILLOS RÚSTICOS

Estos tentadores panecillos están elaborados con masa madre e ingredientes naturales, lo que hace que todos los aromas y sabores del pan se desarrollen de una forma más intensa, logrando así un pan auténtico e inconfundible.

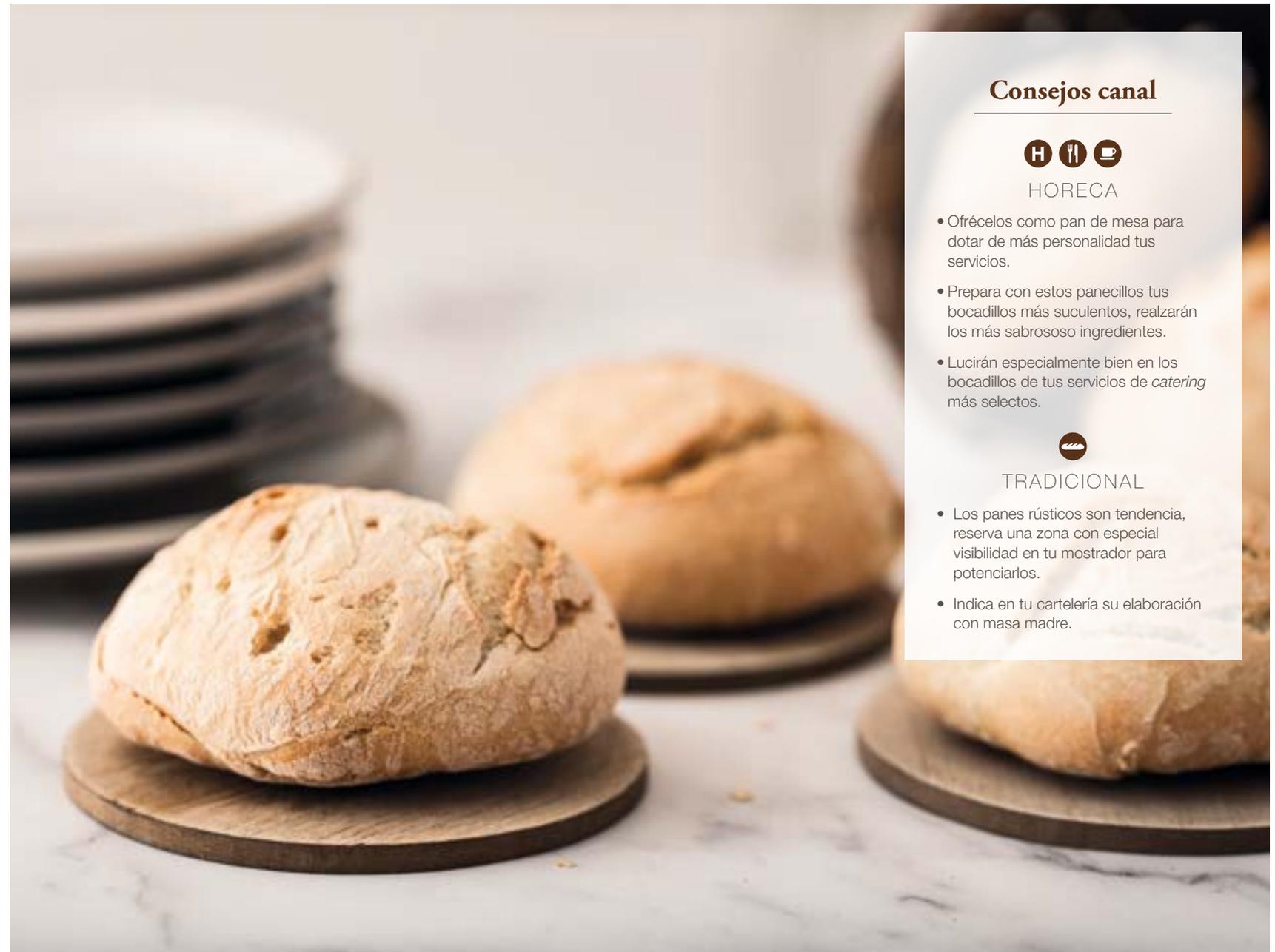


Precocido en horno solero, de piedra, no necesita horneado:

**Solo descongelar y regenerar 1/2 minutos a 190-210°C unos 2 minutos.**



61225 Bijoux



### Consejos canal



#### HORECA

- Ofrécelos como pan de mesa para dotar de más personalidad tus servicios.
- Prepara con estos panecillos tus bocadillos más suculentos, realzarán los más sabrosos ingredientes.
- Lucirán 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.
- Indica en tu cartelería su elaboración con masa madre.

## A DESTACAR

- Producto Clean Label, elaborado con ingredientes 100% naturales
- Con masa madre y elaborado en nuestros obradores de Galicia

## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Pan tradicional y auténtico en formato individual.
- Ideal para bocadillos mini y servicios de mesa.

Ofrece diferentes panecillos en los servicios de tu restaurante para que tus clientes puedan escoger el que prefieran.



Preséntalos junto con el Pan Roll con Salvado para crear una zona de panecillos especiales.



REF. 27920  
Pan roll con salvado

## INGREDIENTES

- 1 panecillo Bijoux
- 1 filete muy fino de pollo
- 2 mitades de tomate seco en aceite de oliva
- 1 cucharada de salsa pesto
- Unas hojas de berros



## RECETA BOCADILLO PREMIUM

1. Cortar el panecillo por la mitad y tostarlo por ambos lados.
2. Cocer el pollo a la plancha unos minutos con una pizca de sal y AOVE.
3. Colocar la salsa pesto en la base del pan, luego poner el pollo, las mitades de tomate y los berros. Tapar.



## RECETA MONTADITOS

1. Jamón serrano, alcachofas braseadas, granada.
2. Queso crema, tiritas de jamón serrano, fresas e higos.
3. Sobrasada, queso brie y cebolla caramelizada.
4. Salsa pesto, trocitos de pollo asado y *radiccio*.
5. Aguacate, tomate cherry y anchoa.
6. Queso Idiazábal, lomo adobado y manzana.

## Horneado Saint Honoré

LA SINGULARIDAD DEL  
HORNO SOLERO DE PIEDRA

La cocción en horno de suela de piedra aporta a la familia Saint Honoré algunas de las características que denotan su calidad superior:

- Sabor característico y con mucha personalidad, también en la suela del producto, es decir, en su corteza inferior.
- Desarrollo más intenso de la masa durante el horneado gracias al empuje del calor, que penetra al contacto de la piedra con el pan. La consecuencia directa es una mejor cocción del producto, de modo que el pan expresa sus más notables cualidades con la máxima intensidad.
- Cocer en horno de piedra también representa la oportunidad de elaborar masas con mayor hidratación. Una vez horneados, obtenemos un pan con una miga de marcado *bouquet*, más delicado y más fácil de degustar.
- La corteza que se forma en el horno de piedra, también influenciada por otros factores como la hidratación o los reposos durante el proceso de elaboración, es, casi siempre, una corteza más pronunciada, aunque no necesariamente más gruesa. Una corteza cristalizada y caramelizada retiene más y mejor los aromas que emanan desde el corazón hacia el exterior del pan.

**SAINT  
HONORÉ**

*by Pere Gallés*



# Alma Saint Honoré

## PARA TUS RECETAS MÁS TIERNAS

Esta nueva variedad de nuestra familia de panes Saint Honoré destaca por la masa madre y por el aceite de oliva que incorpora su receta, que proporciona sutileza y elasticidad a la miga. De alveolos de burbuja pequeña y de extremos redondeados, sin cortes ni greña, suma a sus notables cualidades los atributos de la familia Saint Honoré:

- Proceso artesanal acabado a mano
- Ingredientes naturales
- El tiempo como un ingrediente más: largos reposos y larga fermentación
- Alta hidratación
- Cocción en horno de suela de piedra



66675 Alma Saint Honoré



## A DESTACAR

- Calidad Saint Honoré
- Un pan de coca más tierno con una miga más densa
- Con masa madre Saint Honoré, exclusiva para esta familia



## 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.



Con masa madre Saint Honoré, para dotar de más personalidad tus servicios.



SAINT  
HONORÉ  
by Pere Güllés  
*Pere Güllés*



## Consejos canal



### HORECA

- Su ternura lo convierte en el pan ideal para tus servicios de mesa: es especialmente idóneo para rebañar el plato.
- Su original personalidad lo convierte en la base perfecta para tus creaciones más sorprendentes.
- En tu bufé de desayunos destacará como succulenta alternativa al pan de molde para las tostadas.



### TRADICIONAL

- Expón esta nueva variedad en tu mostrador junto con las otras novedades de la familia de Saint Honoré y crea una zona de panes premium.
- Corta algunas rebanadas y colócalas en una cestita para que tus clientes lo prueben.

# Marquesa Saint Honoré

## PORQUE CADA DÍA PUEDE SER ESPECIAL

Saint Honoré convierte el pan de cada día en un deleite para los sentidos: el tentador aspecto y el intenso aroma de la Marquesa Saint Honoré hacen que sea imposible llegar a casa con la barra entera.

- Proceso artesanal acabado a mano
- Ingredientes naturales
- El tiempo como un ingrediente más: largos reposos y larga fermentación
- Alta hidratación
- Cocción en horno de suela de piedra



66665 Marquesa Saint Honoré

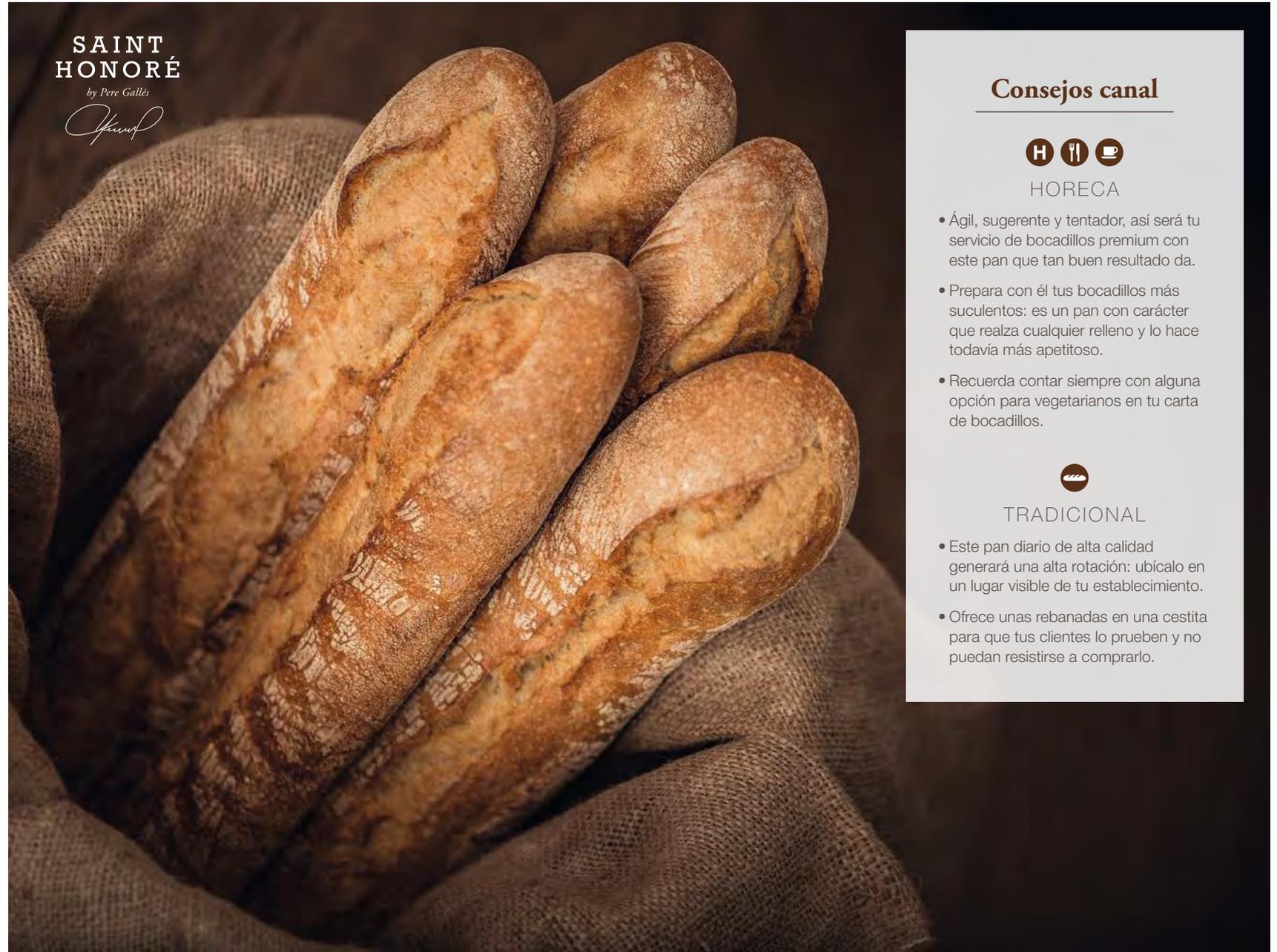


18 u 280 g 6x6 30' 190/200° 15' 44 cm

## A DESTACAR

- Calidad Saint Honoré
- Un pan de cada día muy premium
- Miga irregular, suelta y cremosa, de mordisco cómodo y alta palatabilidad
- Vistosa greña gracias a su corte longitudinal central, que determina su crecimiento y desarrollo durante la cocción

SAINT  
HONORÉ  
by Pere Gallés  
*Pere Gallés*



## 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 realza cualquier relleno y lo hace todavía más apetitoso.
- Recuerda contar siempre con alguna opción para vegetarianos en tu carta de bocadillos.



TRADICIONAL

- Este pan diario de alta calidad generará una alta rotación: ubícalo en un lugar visible de tu establecimiento.
- Ofrece unas rebanadas en una cestita para que tus clientes lo prueben y no puedan resistirse a comprarlo.

## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

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

Invéntate  
apetitosas recetas  
de bocadillo, este  
pan es la base  
más idónea para  
tus creaciones con  
más carácter.



Expón esta nueva variedad en tu mostrador junto con la Barra con Sarraceno BÍO.



REF. 61270  
Barra con Sarraceno BÍO

# Barra y Media Barra Cereales Saint Honoré

FORMADO A MANO Y COCIDO EN HORNO DE PIEDRA

Estos dos productos únicos son dos nuevas creaciones de nuestra familia más premium y tradicional, Saint Honoré. Se distinguen por las dos harinas, blanca y *wholegrain*, que configuran su masa y por los cereales de su receta, protagonistas de su completo rebozado: semillas de girasol peladas, de linaza dorada, de linaza marrón, de sésamo tostado, de sésamo pelado, de amapola y de calabaza, así como copos de avena. Ambos formatos presentan los atributos diferenciales de la familia Saint Honoré:

- Proceso artesanal acabado a mano
- Ingredientes naturales
- El tiempo como un ingrediente más: largos reposos y larga fermentación
- Alta hidratación
- Cocción en horno de suela de piedra

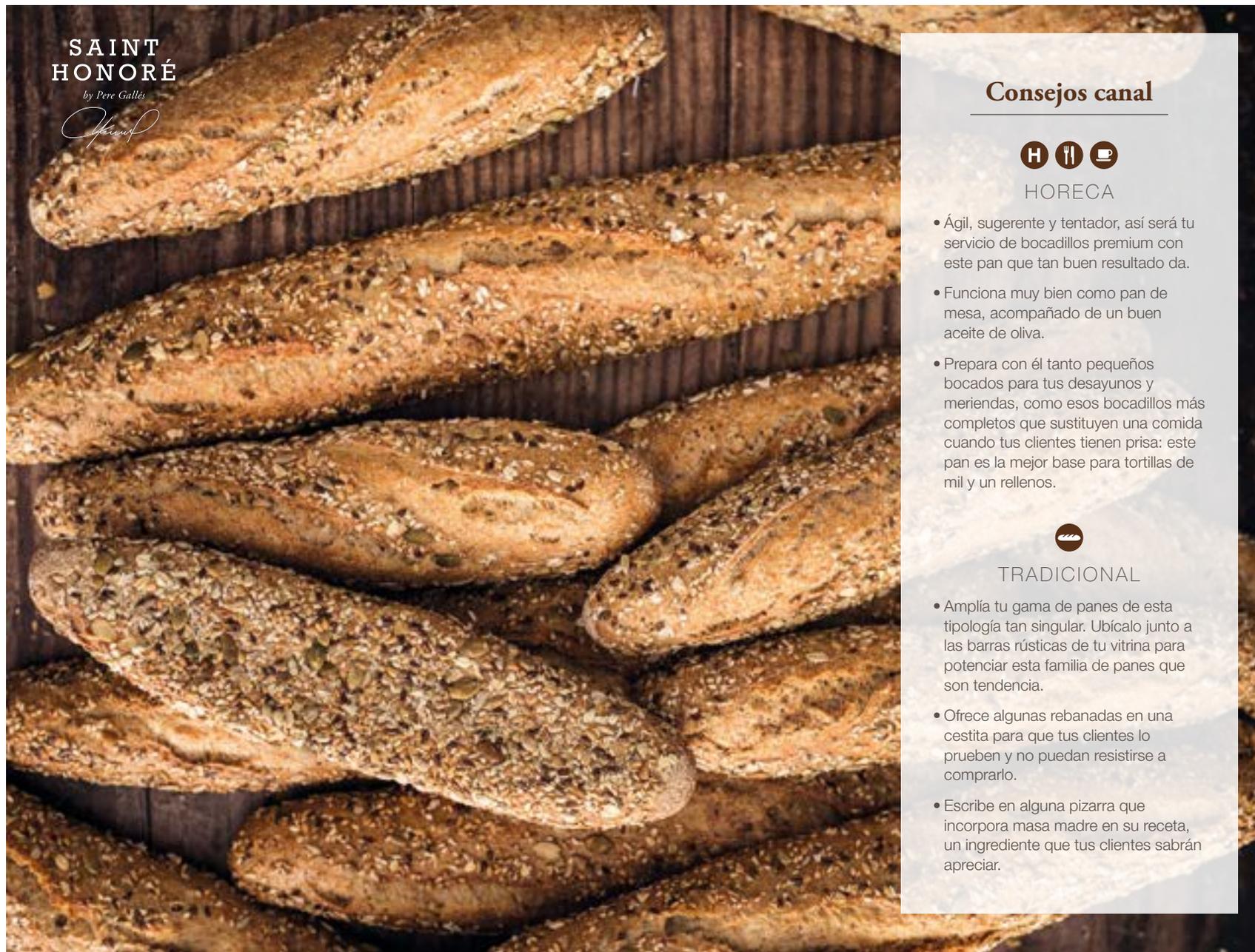


66985 Barra Cereales Saint Honoré<sup>1</sup>

66995 Media Barra Cereales Saint Honoré<sup>2</sup>

<sup>1</sup>	20 u	350 g	6x6	30'	190/200°	15'	44 cm
<sup>2</sup>	40 u	170 g	6x6	30'	190/200°	15'	26 cm

SAINT  
HONORÉ  
by Pere Güllés  
*Pere Güllés*



## 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.

## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Calidad Saint Honoré: ingredientes 100% naturales y seleccionados.
- Con todo el sabor y la fibra que aportan la harina *wholegrain* y las semillas.
- Muy atractivos y apetecibles.
- Suela rebozada completamente de semillas.



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.

# Barra Masa Madre

## EL PAN DE TAHONA DE TODA LA VIDA

Elaboramos este pan con ingredientes naturales de la más alta calidad. Organolépticamente, gracias a la masa madre que incorpora su receta, el color de esta barra es más vivo debido a la larga fermentación de la masa, y su aroma es mucho más intenso y cautivador. Al abrirlo, descubrimos que su corteza es más firme y que su miga, muy hidratada, es apetitosamente irregular, con alveolos de diferentes tamaños. La Barra Masa Madre, además de por su color y aroma, destaca por el tiempo que se le confiere, tanto en sus amasados como en sus reposos; por su durabilidad y, por supuesto, por su exquisito e inconfundible sabor.



Fácil elaboración:

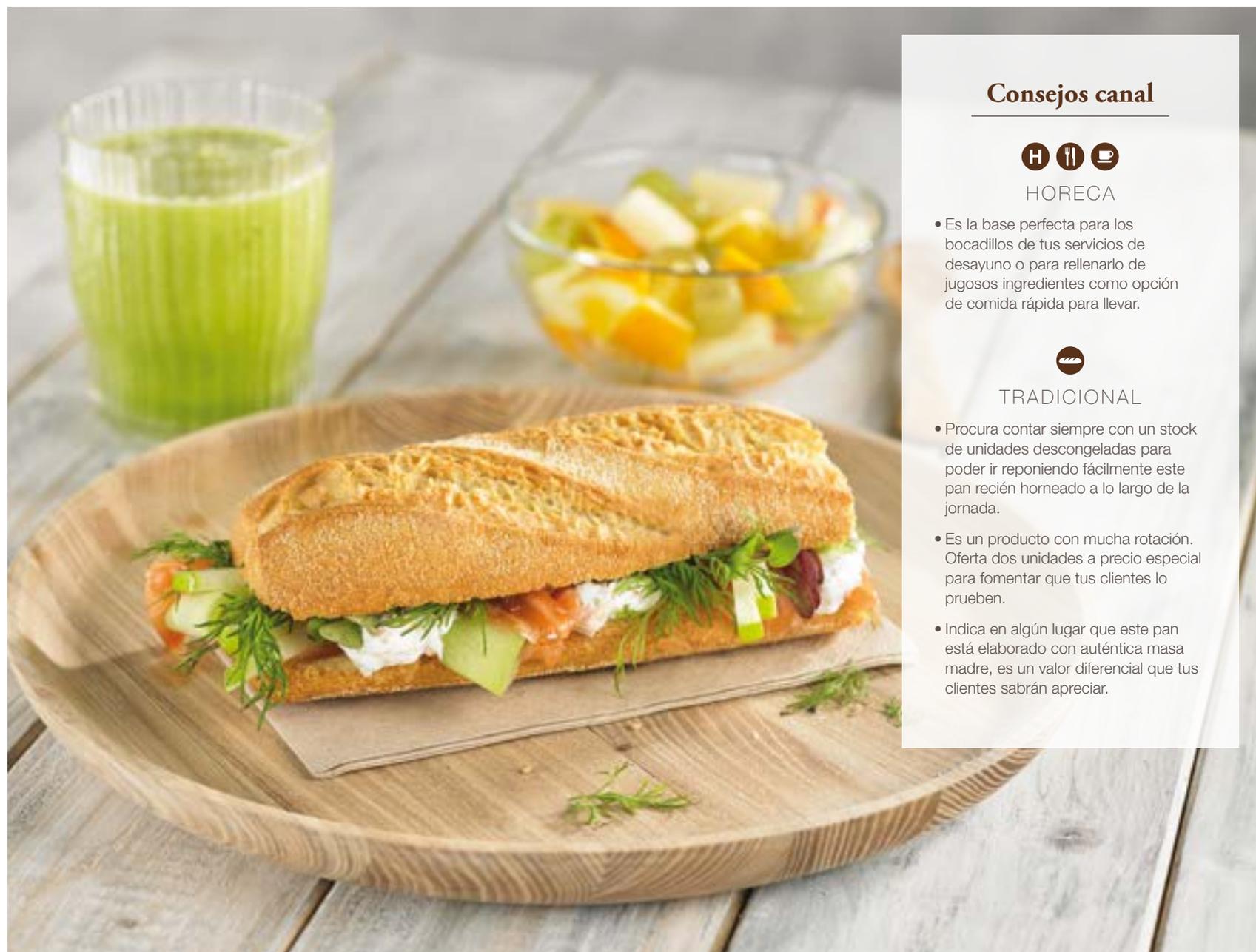
**Descongelar durante 15-20 minutos y hornear a 190-210° durante unos 15-20 minutos**



80630 Barra Masa Madre



24 u 270 g 6x6 15/20' 190/210° 15/20' 45,5 cm



## Consejos canal



HORECA

- Es la base perfecta para los bocadillos de tus servicios de desayuno o para rellenarlo de jugosos ingredientes como opción de comida rápida para llevar.



TRADICIONAL

- Procura contar siempre con un stock de unidades descongeladas para poder ir reponiendo fácilmente este pan recién horneado a lo largo de la jornada.
- Es un producto con mucha rotación. Oferta dos unidades a precio especial para fomentar que tus clientes lo prueben.
- Indica en algún lugar que este pan está elaborado con auténtica masa madre, es un valor diferencial que tus clientes sabrán apreciar.

## A DESTACAR

- Cualidades organolépticas únicas, propias del pan con masa madre
- Alta hidratación y largos reposos
- Amplía tu oferta de barras rústicas

## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Elaborado con auténtica masa madre e ingredientes 100% naturales.



Utilízalo como pan de mesa y acompáñalo de un buen aceite de oliva virgen extra.



Prepara con este pan tus montaditos más apetitosos.

# Croissant Jamón y Queso Caprice

¡EL PRIMER SNACK SALADO DE LA FAMILIA CAPRICE!

Rellenamos el hojaldre de mantequilla de este croissant excepcional, elaborado con largos reposos y cuidadosos laminados, con un succulento relleno que incorpora trocitos de jamón cocido y una suave salsa bechamel al queso emmental. Su cobertura con queso emmental rallado queda gratinada al hornear y le proporciona una atractiva textura todavía más *croustillante*.



Descongelar y hornear

de 170 a 180 °C durante unos 16-18 minutos



67145 Croissant Jamón y Queso Caprice

44 u	90 g	8x9	20'	170-180°	16/18'	12 cm



## 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: croissant con bol de ensalada más bebida.
- Fomenta la compra por impulso ubicando algunas unidades recién hechas en bandejas *take-away*.



TRADICIONAL

- Esta pieza premium le dará un plus a tu oferta de bollería salada.
- Indica en tu cartelería que es un croissant de mantequilla.
- Ofrecélo junto con alguna bebida como snack para llevar.

## A DESTACAR

- Ideal para las actuales tendencias de consumo, como el *on the go*
- Se mantiene en óptimas condiciones durante todo el día

## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- 15% de mantequilla
- Puede servirse tanto frío como caliente



Croissant de mantequilla elaborado con **materias primas de primera calidad:** auténtico jamón cocido y sabroso queso emmental.



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



# Croissant Bicolor al Cacao y Croissant Bicolor Frambuesa Caprice

## LAS JOYAS DE TU MOSTRADOR

Te presentamos dos piezas únicas, tanto por su extraordinaria calidad como por su llamativa decoración. Estos croissants destacan por estar elaborados con masa madre, la cual les proporciona tiempo, es decir, largos reposos para que las levaduras fermenten lentamente y así potencien el sabor, el aroma y la cremosidad de cada una de las piezas. Además de la masa madre, su exquisito sabor a mantequilla, su textura *croustillante* y su sofisticado aspecto hacen que estos croissants sean únicos.



Fácil elaboración:

**Descongelar de 20 a 30 minutos y hornear a 165-170°C durante unos 14 o 18 minutos**



60165 Croissant Bicolor al Cacao Caprice  
60155 Croissant Bicolor Frambuesa Caprice

36 u 90 g 8x12 20/30' 165/170° 17/22' 15 cm

## A DESTACAR

- Productos premium
- Aspecto de pastelería
- Con masa madre



## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- 36 unidades por caja para un cómodo almacenamiento.
- 21% de mantequilla sobre la masa.

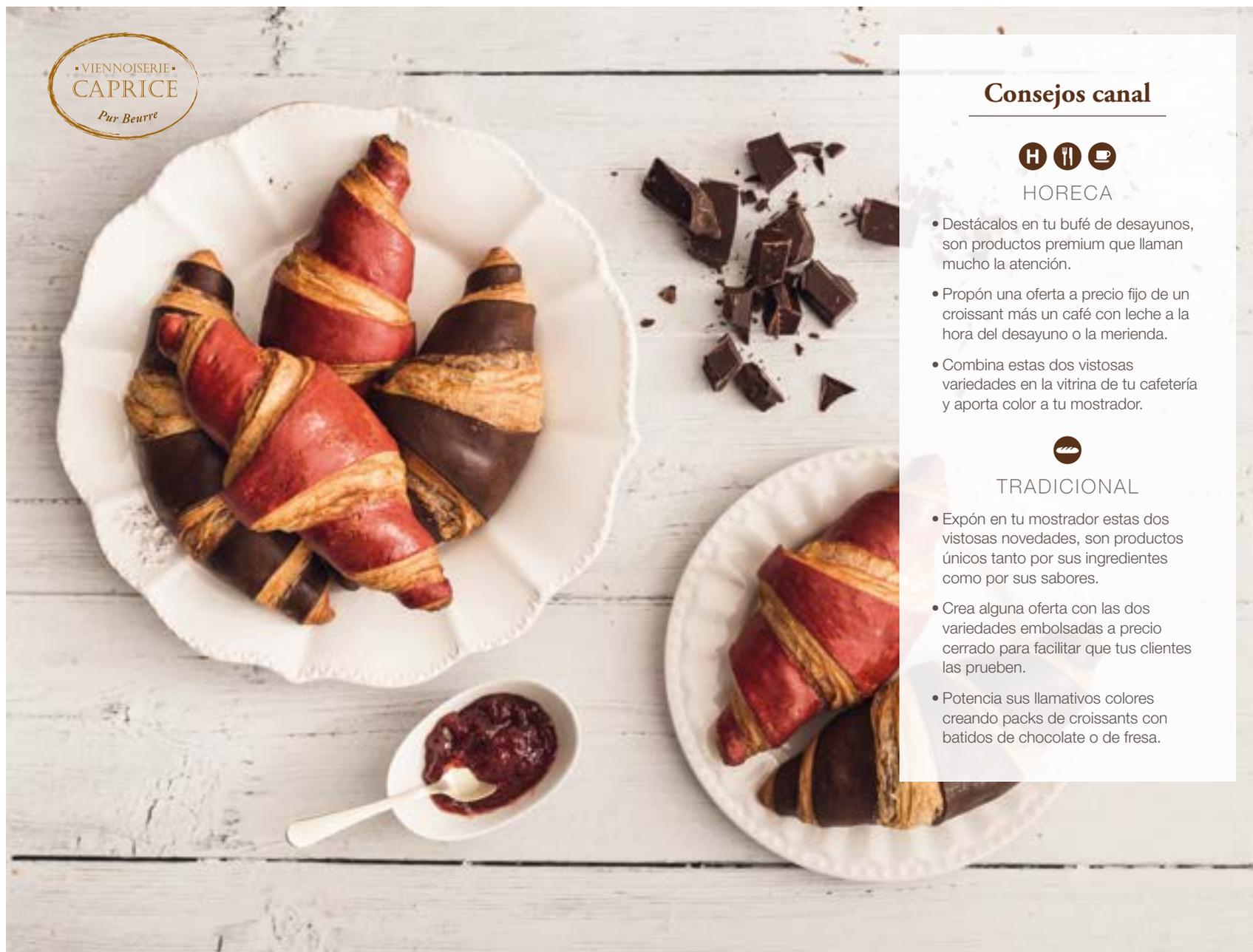


La mermelada de frambuesa de su relleno, cuya proporción alcanza un 20%, aporta un dulce matiz de jugosidad a su masa de mantequilla.

Su relleno, un 20% de crema de cacao, combina a la perfección con la mantequilla de su masa.



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



## Consejos canal



HORECA

- Destácalos en tu bufé de desayunos, son productos premium que llaman mucho la atención.
- Propón una oferta a precio fijo de un croissant más un café con leche a la hora del desayuno o la merienda.
- Combina estas dos vistosas variedades en la vitrina de tu cafetería y aporta color a tu mostrador.



TRADICIONAL

- Expón en tu mostrador estas dos vistosas novedades, son productos únicos tanto por sus ingredientes como por sus sabores.
- Crea alguna oferta con las dos variedades embolsadas a precio cerrado para facilitar que tus clientes las prueben.
- Potencia sus llamativos colores creando packs de croissants con batidos de chocolate o de fresa.

# Trenza Crema Caprice

## RELLENO DE EXQUISITA CREMA A LA ITALIANA

El relleno de esta trenza de masa danesa de mantequilla es una densa crema elaborada al estilo italiano de intenso sabor avainillado. Además, decoramos esta pieza con un atractivo *topping* de azúcar bolado que le confiere un aspecto muy llamativo. Su apetitividad radica en el trenzado, pero también en el notable hojaldrado, fruto del laminado y del alto porcentaje de mantequilla, que también resulta clave para el tono dorado que adquiere al cocerse.



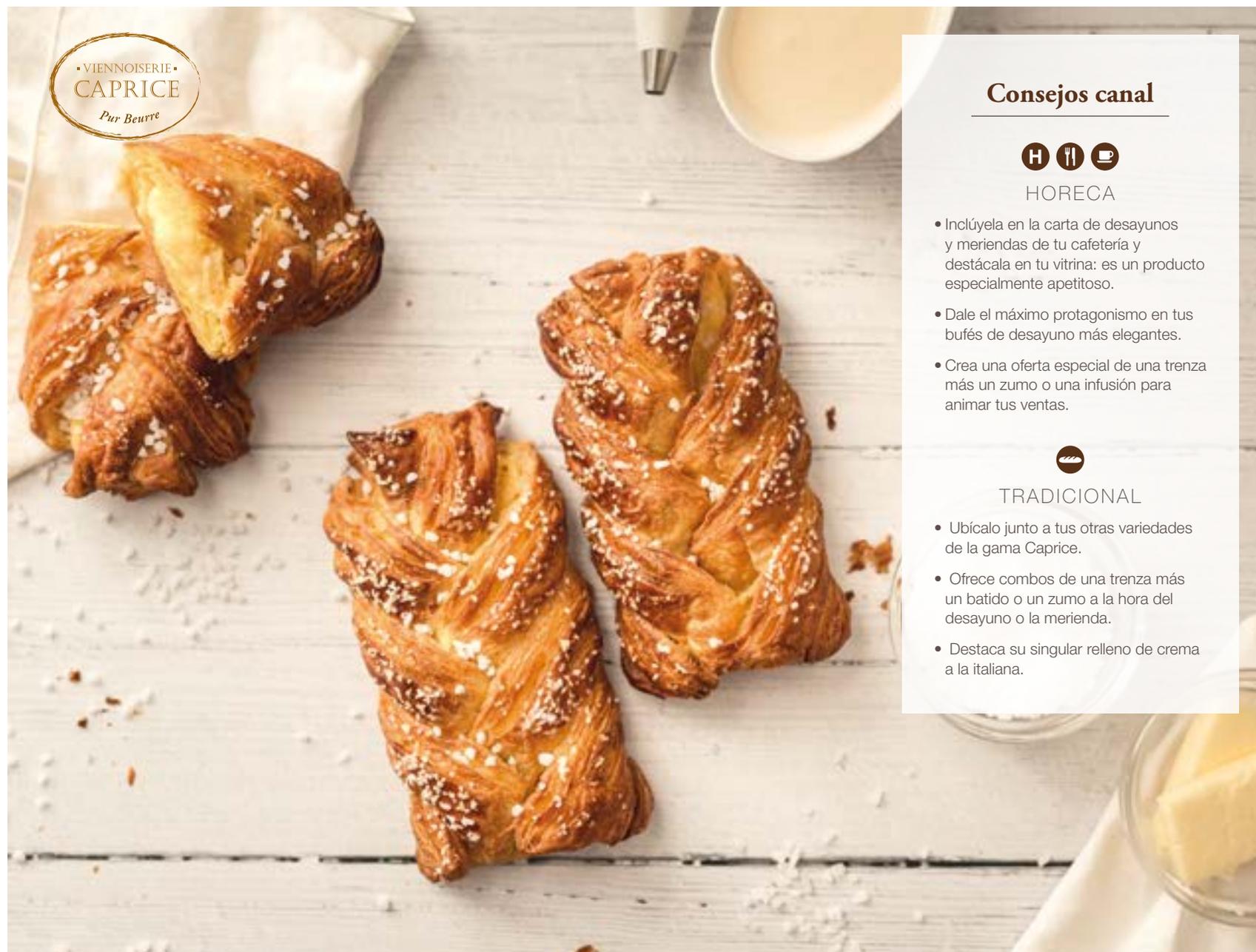
Descongelar

de 45 a 60 minutos y  
hornea a 170°-180 °C  
durante unos  
15-18 minutos



62015 Trenza Crema Caprice

44 u	123 g	8x12	45/60'	170/180°	15/18'	12,5 cm



## Consejos canal



HORECA

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



TRADICIONAL

- Ubícalo junto a tus otras variedades de la gama Caprice.
- Ofrece combos de una trenza más un batido o un zumo a la hora del desayuno o la merienda.
- Destaca su singular relleno de crema a la italiana.

## A DESTACAR

- Producto premium
- Delicioso relleno de crema a la italiana
- Su trenzado con aspecto artesano le proporciona un aspecto único

## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Preserva sus singulares características organolépticas durante todo el día.
- 36% de relleno de densa crema con sabor a natillas.
- 30% de mantequilla.



¡Amplía tu oferta de trenzas y preséntala junto a la Trenza Bombón!



Trenza Bombón  
REF. 22010

# Croissant Bombón Blanco

## TIERNO Y CREMOSO CORAZÓN

Rellenamos este tierno croissant después de hornearlo, a fin de mantener la cremosidad y fluidez de su deliciosa crema al cacao blanco. El resultado es que, al morder, saboreamos una textura suave y untosa que preserva sus extraordinarias cualidades gustativas: intenso placer en cada bocado.



Fácil elaboración:

**Descongelar  
de a 30 minutos**



**65095** Croissant Bombón Blanco

27 u   67 g   8x8   30'   16 cm

## A DESTACAR

- Máxima practicidad: descongelar y servir
- Abundante relleno que se funde en la boca
- Se desmiga menos y se disfruta más

## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Decorado con láminas de *scaglietta* blanca, que realza aún más el dorado de la corteza.
- Sabor lácteo, la traza del azúcar es muy tenue.
- Tres bandejas de cartón con nueve unidades en cada una: descongelar y exponer.



20 gramos de relleno de crema de cacao blanco.

Su relleno, un **20% de crema de cacao**, combina a la perfección con la mantequilla de su masa.



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.

## Consejos canal



HORECA

- Amplía tu oferta de croissants con esta variedad tan llamativa y original.
- Este croissant es un producto de calidad que proporcionará un toque de distinción a tus desayunos y meriendas más sofisticados.
- Combínalo con nuestro Croissant Hotelero Listo en tus bufés de desayuno.



TRADICIONAL

- Mejora todavía más su aspecto con *toppings* que además aporten un contraste de sabores, como trocitos de frutos secos o ralladura de piel de limón o de naranja.
- Potencia su abundante relleno en la cartelería de tu establecimiento.

# Croiloaf

EL CAKE DE TRES CROISSANTS DE MANTEQUILLA MÁS EXCLUSIVO

Los desayunos y meriendas en familia van a ser todavía más deliciosos con el nuevo Croiloaf.

Nuestro Croiloaf se elabora a partir de tres croissants de mantequilla, decorados con almíbar y azúcar bolado, unidos en una misma pieza para compartir. El componente manual está presente a lo largo de todo el proceso de elaboración: la colocación de las piezas, el pintado y la decoración se hacen a mano.

En cuanto a su presentación, destaca su barqueta de madera, que le da un toque artesanal muy atractivo, mientras que, una vez descongelado, la bolsa que lo envuelve alarga su durabilidad. Tan tentador para tus clientes como práctico para ti.



Descongelar  
de 20 a 30 minutos



68435 Croiloaf

10 u 167 g 4x15 20/30' 20 cm

¿Qué es? El nuevo híbrido de moda en Estados Unidos:



La fusión de un croissant francés con la tendencia inglesa de la rebanada.

## Consejos canal



HORECA

- Córtalo en rebanadas y sírvelo en tostadas para sofisticar tu oferta de desayunos y meriendas.
- Ubícalo junto a las mermeladas de tu bufé de desayunos, es una excelente alternativa al pan de molde.
- Crea una oferta de picnic familiar con esta pieza, algún botellín de zumo y fruta lista para llevar.



TRADICIONAL

- Presenta esta novedad como desayuno o merienda para compartir en familia.
- Al ser una pieza de buen formato, es muy práctica para llenar tu mostrador.
- Indica en tu cartelería que está elaborado con mantequilla, es un valor premium.

## A DESTACAR

- Producto artesano y muy innovador
- Alto porcentaje de mantequilla: la receta de la masa y la elaboración de este producto siguen el proceso de los productos de Viennoiserie Caprice
- Colocación, manipulación, pintado y decoración manuales
- Larga durabilidad

## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Al ser una pieza grande y cocida en su propio molde, retiene mejor la humedad y el sabor y preserva toda su ternura.
- Máxima practicidad: su packaging facilita la venta *take-away*.
- Fácil de comer: se desmolda cómodamente gracias a su base de papel y se puede porcionar muy fácilmente.



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.

# Snecken de Chocolate Sélection d'Or

## PURO PLACER

Esta nueva especialidad pertenece a la familia Selección d'Or, la bollería de margarina más premium que presenta un distintivo aroma a mantequilla. El snecken está relleno con una exquisita crema de chocolate con leche y avellanas, y decorado con un granillo de avellana caramelizada que crepita al morder.



Fácil elaboración:

**descongelar unos  
15 minutos y hornear  
a 170-180 °C de  
13 a 16 minutos**



60135 Snecken de Chocolate Selección d'Or



40 u 117 g 8x10 15' 170/180° 13/16' 11 cm

## A DESTACAR

- La calidad de sus ingredientes hace que se mantenga en óptimas condiciones durante todo el día
- Elaboración siguiendo el proceso Selección d'Or

## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- 40% de relleno.
- Su crema de chocolate con leche y avellanas es de una calidad superior: con ingredientes especialmente seleccionados.



Ideal para las actuales tendencias de consumo, como el **on the go**.



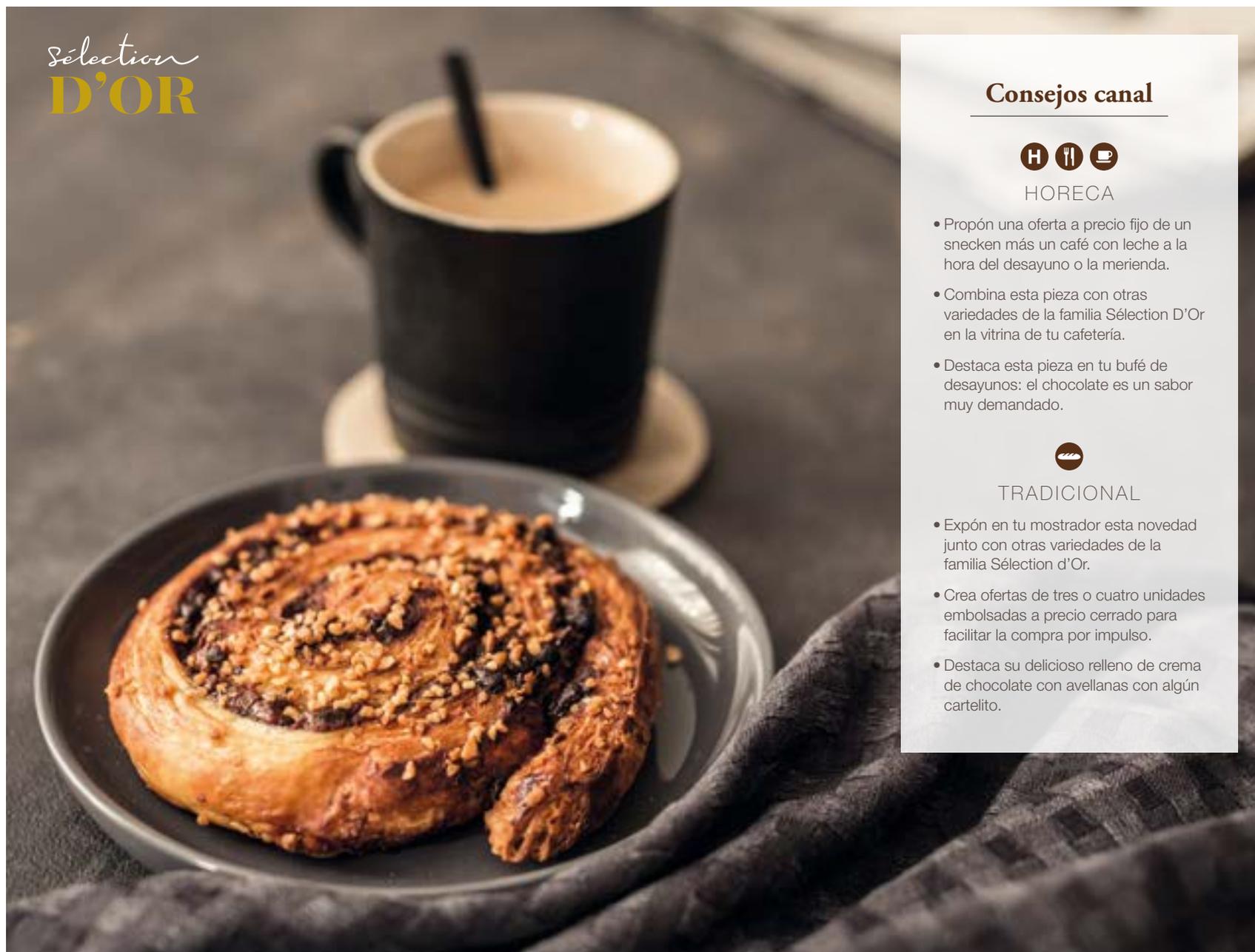
Expón este producto en tu mostrador junto con el Snecken Caprice y el Roll Canela.



Snecken Caprice  
REF. 60131

Roll Canela  
REF. 67220

29



## Consejos canal



HORECA

- Propón una oferta a precio fijo de un snecken más un café con leche a la hora del desayuno o la merienda.
- Combina esta pieza con otras variedades de la familia Selección D'Or en la vitrina de tu cafetería.
- Destaca esta pieza en tu bufé de desayunos: el chocolate es un sabor muy demandado.



TRADICIONAL

- Expón en tu mostrador esta novedad junto con otras variedades de la familia Selección d'Or.
- Crea ofertas de tres o cuatro unidades embolsadas a precio cerrado para facilitar la compra por impulso.
- Destaca su delicioso relleno de crema de chocolate con avellanas con algún cartelito.

# Dots Cinnamon

## TIERNO DURANTE MÁS TIEMPO

Desde siempre nos ha gustado el sabor a canela de los postres de nuestra infancia: las natillas, el arroz con leche, las torrijas... Y nos preguntamos, ¿qué pasaría si preparásemos la tierna masa de nuestros deliciosos Dots con canela molida? ¡Dicho y hecho! Nuestro nuevo Dots Cinnamon recupera el sabor y aroma tan inconfundible de la canela. ¡Riquísimo!



Descongelar  
30 minutos



60025 Dots Cinnamon



44 u

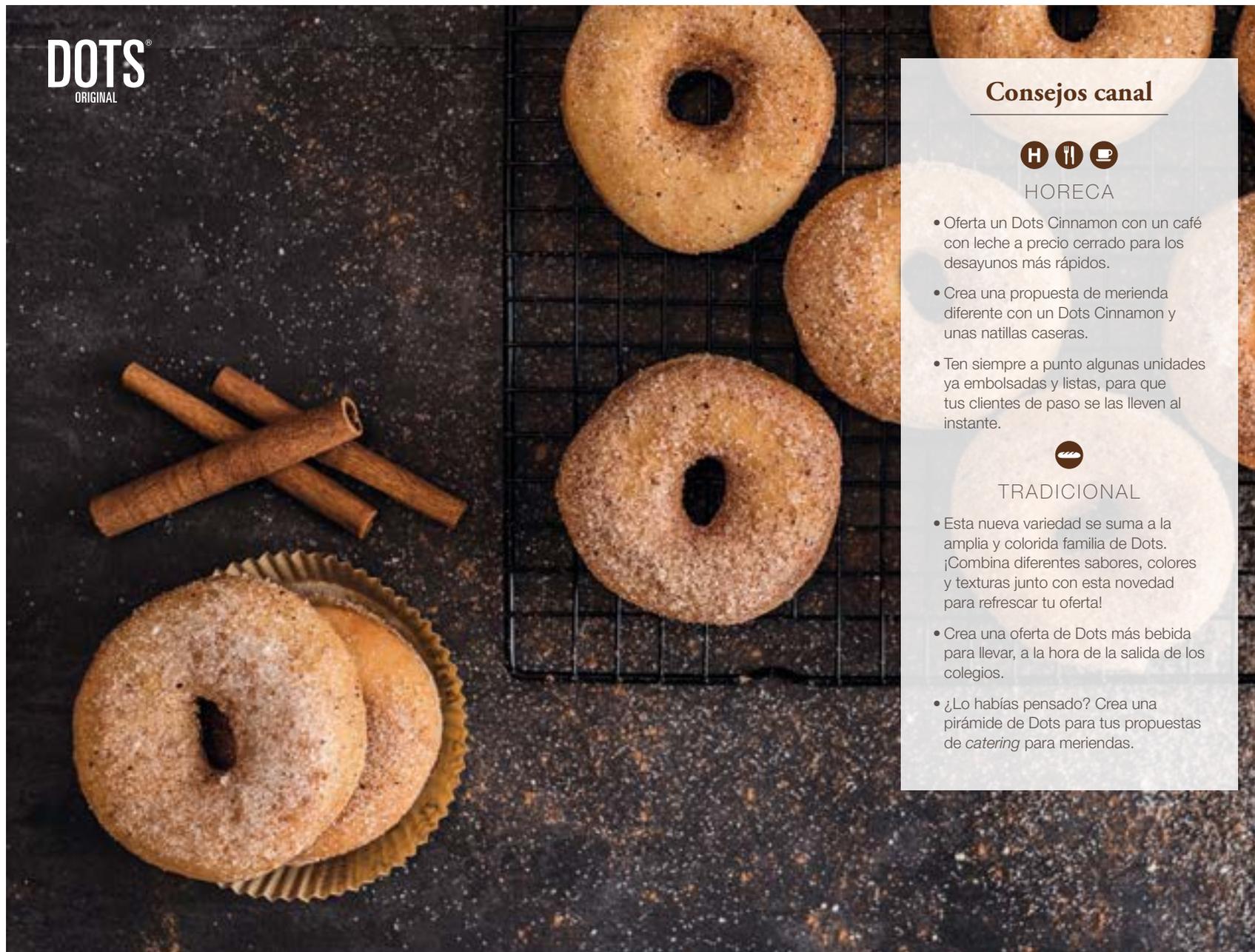
55 g

8x12

30'

9,5 cm

**DOTS**  
ORIGINAL



## Consejos canal



HORECA

- Oferta un Dots Cinnamon con un café con leche a precio cerrado para los desayunos más rápidos.
- Crea una propuesta de merienda diferente con un Dots Cinnamon y unas natillas caseras.
- Ten siempre a punto algunas unidades ya embolsadas y listas, para que tus clientes de paso se las lleven al instante.



TRADICIONAL

- Esta nueva variedad se suma a la amplia y colorida familia de Dots. ¡Combina diferentes sabores, colores y texturas junto con esta novedad para refrescar tu oferta!
- Crea una oferta de Dots más bebida para llevar, a la hora de la salida de los colegios.
- ¿Lo habías pensado? Crea una pirámide de Dots para tus propuestas de catering para meriendas.

## A DESTACAR

- Con auténtica canela, muy aromático y sabroso
- Practicidad y calidad
- Ahorro de tiempo



## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- No necesita decoración, descongelar y servir: facilidad y practicidad.
- Preséntalos en cajitas surtidas.

Caja de 4 uds  
REF. 64035



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.

# Dots Coconut & Cacao

¡QUE VIENE EL COCO!

Nuestros Dots siempre sorprenden, ¡les encanta probar nuevas experiencias! Después de darse una vuelta por el mundo se han enamorado del coco, el nuevo sabor de moda. Por eso la media cobertura de cacao de nuestro Dots Coconut & Cacao está rebozada con coco rallado caramelizado, y su relleno de crema al cacao cuenta también con el indispensable toque del coco. ¡Irresistible!



Descongelar  
20/25 minutos



60045 Dots Coconut & Cacao

36 u 72 g 8x15 20/25' 9,5 cm

## A DESTACAR

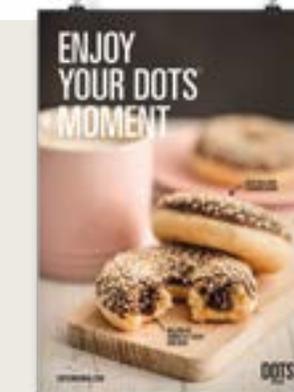
- Decoración más vistosa y relleno del sabor de moda
- Ingredientes de la máxima calidad
- Ahorro de tiempo
- No necesita decoración, está listo para servir



## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

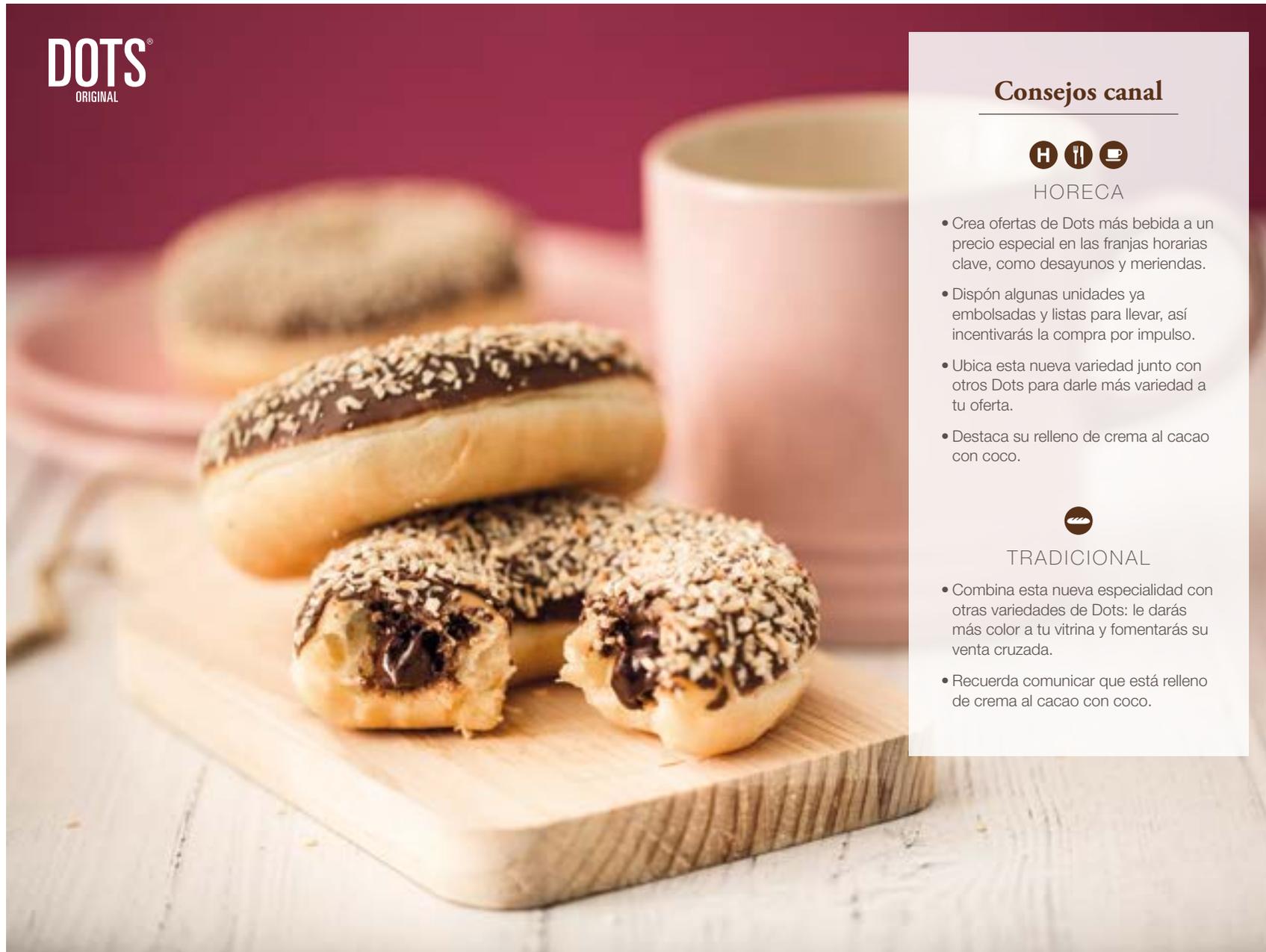
- Fácil y práctico: descongelar y exponer.
- Se mantiene fresco durante 24 horas.

Caja de 12 uds  
REF. 64034



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.

DOTS<sup>®</sup>  
ORIGINAL



## 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 crema al cacao con coco.



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 con coco.

# Gama de Dots Sin Aceite de Palma

TAN LIVIANOS COMO SABROSOS

Las especialidades de nuestra nueva familia de Dots no incorporan aceite de palma en su receta, sino aceite de girasol alto oleico, rico en ácido oleico monoinsaturado y omega-9. Su contenido en ácido oleico es de un 80%, frente al 75% del aceite de oliva o al 31,5% del aceite de girasol convencional.



**65695** Xuxo de Crema Sin Aceite de Palma

**67715** Xuxo Bombón Sin Aceite de Palma



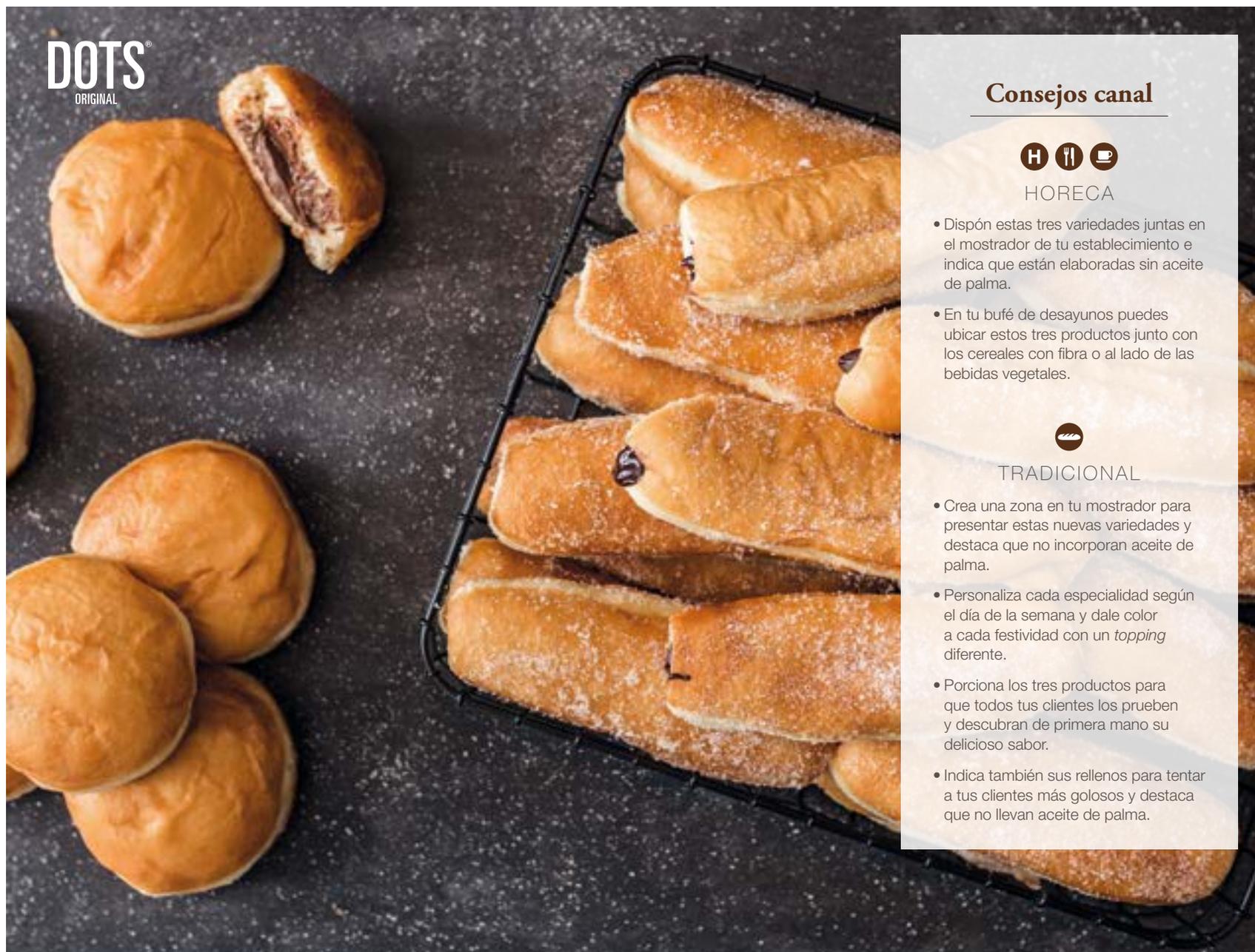
28 u 95 g 6x12 2 h 15 cm



**66975** Berlidots Bombón Sin Aceite de Palma



32 u 95 g 6x12 3 h 9 cm



## Consejos canal



HORECA

- Dispón estas tres variedades juntas en el mostrador de tu establecimiento e indica que están elaboradas sin aceite de palma.
- En tu bufé de desayunos puedes ubicar estos tres productos junto con los cereales con fibra o al lado de las bebidas vegetales.



TRADICIONAL

- Crea una zona en tu mostrador para presentar estas nuevas variedades y destaca que no incorporan aceite de palma.
- Personaliza cada especialidad según el día de la semana y dale color a cada festividad con un *topping* diferente.
- Porciona los tres productos para que todos tus clientes los prueben y descubran de primera mano su delicioso sabor.
- Indica también sus rellenos para tentar a tus clientes más golosos y destaca que no llevan aceite de palma.

## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Nueva familia de Dots sin aceite de palma.
- Con la practicidad y calidad características de Dots.
- Personalizables, no llevan ninguna decoración.



**Fáciles y muy prácticos:** solo hay que descongelar y exponer. No necesitan decoración, aunque son muy fáciles de personalizar con *toppings* diferentes, y están listos para servir.



**Aprovecha el material de comunicación** que ponemos a tu disposición.

# Tartaleta Kit Kat

¡TÓMATE UN RESPIRO!

Te presentamos una tartaleta tan única como irresistible. Su base de crujiente galleta contiene una auténtica barra Kit Kat, que descansa sobre un exquisito relleno de Kit Kat con trocitos de galleta, recubiertos de chocolate con leche y una deliciosa crema de cacao 100% sostenible. Ideal para meriendas y postres, la nueva Tartaleta Kit Kat viene con un packaging exclusivo, y pinchos y pirotinos que harán que tus clientes identifiquen rápidamente la famosa marca.



Descongelar  
de 30 minutos



61015 Tartaleta Kit Kat

36 u	67,5 g	6x18	30'	9 cm

## A DESTACAR

- Kit Kat es la marca líder de barras en España: tiene una cuota de mercado del 18,7% y está presente en el 14,4% de los hogares españoles.
- Año tras año, el consumo de Kit Kat en el mundo aumenta: actualmente se consumen 700 barras de Kit Kat por segundo.

## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Tartaleta única en el mercado, con auténtica barra Kit Kat.
- Cada caja dispone de 40 pirotinos y 36 pinchos.
- Packaging, pinchos y pirotinos personalizados.



## Consejos canal



HORECA

- Funcionará muy bien tanto en tu carta de postres como en tus propuestas para desayunos y meriendas.
- Inclúyela en tus bandejas de catering más desenfadas, ¡las barras Kit Kat siempre triunfan!



TRADICIONAL

- Ofrecela a tus clientes para fiestas de cumpleaños infantiles, al ser tartaletas individuales resultan más atractivas para los niños.
- Véndelas personalizadas con su identificador a la hora de la merienda, ¡su receta con barras Kit Kat las convierten en un éxito seguro!



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.

# Tarta de Almendra y Frambuesa

## DULCE ADICCIÓN

Ampliamos nuestra familia de tartas de almendra con el relleno más demandado para este tipo de repostería. Su relleno a base de frambuesa contrasta con su base de pasta quebrada con mantequilla y con su característica masa, que elaboramos con huevos, azúcar, margarina y almendras.



Descongelar  
de 3 a 4 horas



63115 Tarta de Almendras y Frambuesa

6 u 540 g 15x5 3/4 h 18 cm

## A DESTACAR

- Tarta tipo Santiago mejorada con el relleno más demandado
- Incorpora un 12% de almendra
- Y un 16% de relleno a base de frambuesa
- Elaborada en Galicia



## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Solo requiere descongelar de tres a cuatro horas.
- Una vez descongelada, presenta una durabilidad de 5 días en las condiciones adecuadas.



Puede venderse en su propia caja.



Expón esta nueva variedad en tu mostrador junto con la Tarta de Almendra al Cacao.



Tarta de Almendra al Cacao  
63105

## Consejos canal



HORECA

- Incorporala 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 cortarla en porciones, como capricho para picar a cualquier hora.
- Indica en tu cartelería que viene con un exquisito relleno a base de frambuesa. ¡Éxito seguro!

# Tarta Flor de Queso y Frambuesa

## AUTÉNTICA REPOSTERÍA CASERA

Esta tarta de queso es única: preparamos su base de masa quebrada con mantequilla, harina y huevos, y la rellenamos con un cremoso corazón de *cheesecake* con frambuesa suave y meloso. Después, la horneamos en su propio papel de horno y te la presentamos en su característico molde de cartoncillo, que potencia todavía más su elaboración manual.



Descongelar  
de un día para otro  
en la nevera



69685 Tarta Flor de Queso y Frambuesa

2 u 750 g 12x21 24 h 17 cm

## A DESTACAR

- Alta repostería con aspecto y sabor caseros
- Máxima practicidad, descongelar y servir

## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

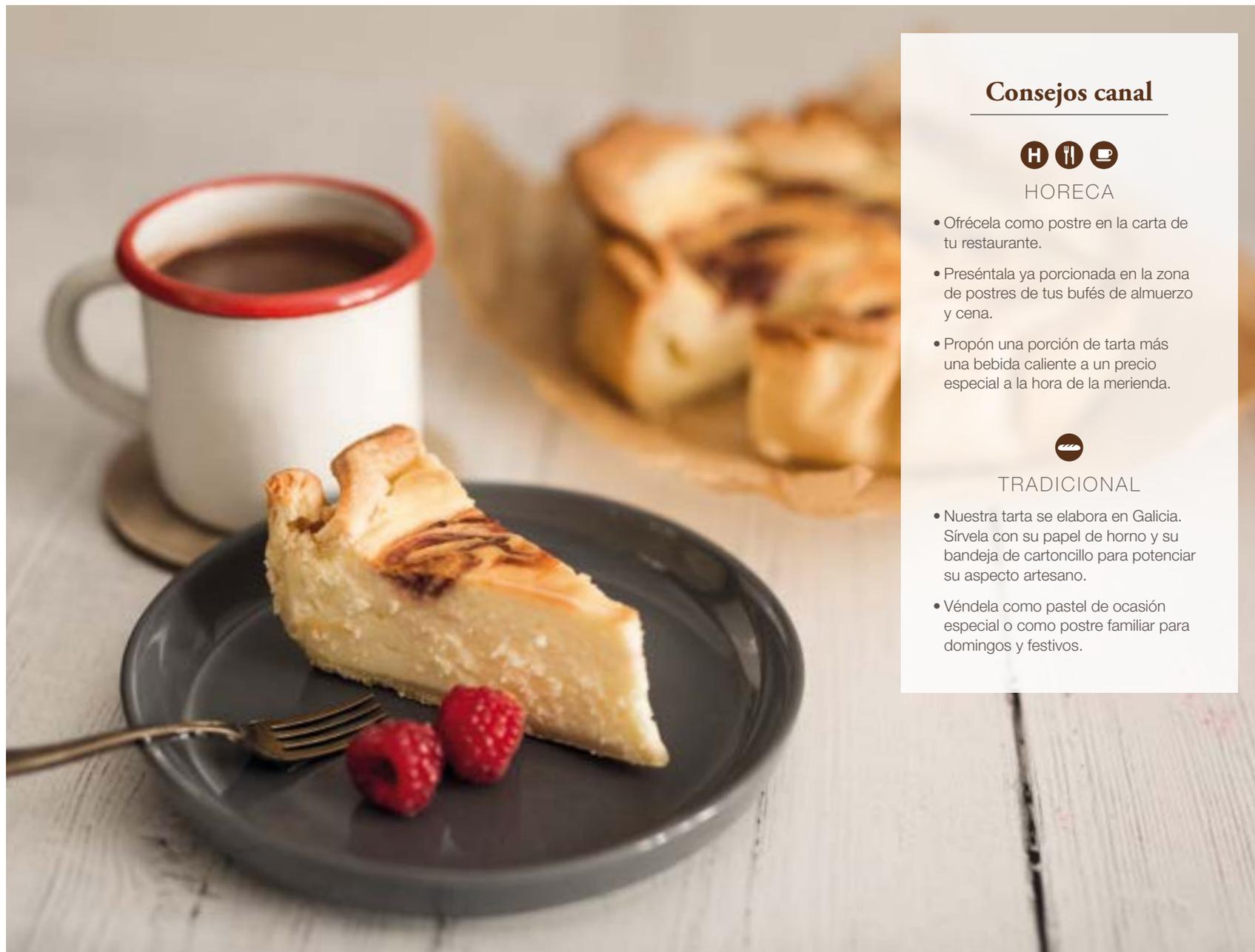
- Una vez descongelada se conserva refrigerada hasta cuatro días.



Buen rendimiento: se obtienen hasta seis porciones de cada tarta.



Puedes venderla en porciones o como tarta completa.



## Consejos canal



HORECA

- Ofrécela como postre en la carta de tu restaurante.
- Preséntala ya porcionada en la zona de postres de tus bufés de almuerzo y cena.
- Propón una porción de tarta más una bebida caliente a un precio especial a la hora de la merienda.



TRADICIONAL

- Nuestra tarta se elabora en Galicia. Sírvela con su papel de horno y su bandeja de cartoncillo para potenciar su aspecto artesano.
- Véndela como pastel de ocasión especial o como postre familiar para domingos y festivos.

# Special Cakes

## LA BIZCOCHERÍA MÁS NUTRITIVA

Te presentamos una nueva familia de productos pensada para satisfacer a aquellos consumidores que han adoptado la nueva tendencia de los superalimentos. Nuestros bizcochos especialmente formulados están preporcionados para adaptarse mejor al ritmo de tu negocio: ¡solo descongela y vende!

**Brownie con Frambuesa Sin Gluten:** la masa de esta singular base de bizcocho incluye chocolate con leche y remolacha, que le dan su característica consistencia de *brownie*, mientras que su cobertura es un manto de pipas de girasol y calabaza, avellanas, almendras y frambuesa.



Descongelar

6 horas



### 66285 Brownie con Frambuesa Sin Gluten



2 u 1.050 g 12x14 6 h 28x19 cm (12 porciones)

**Tarta de Espelta y Manzana:** elaboramos esta exquisita base de bizcocho con harina de trigo de espelta integral y trozos de manzana horneada, y la decoramos con arándanos y una mezcla de copos de avena y semillas de calabaza. Su cobertura glaseada le confiere un aspecto muy apetitoso.



Descongelar

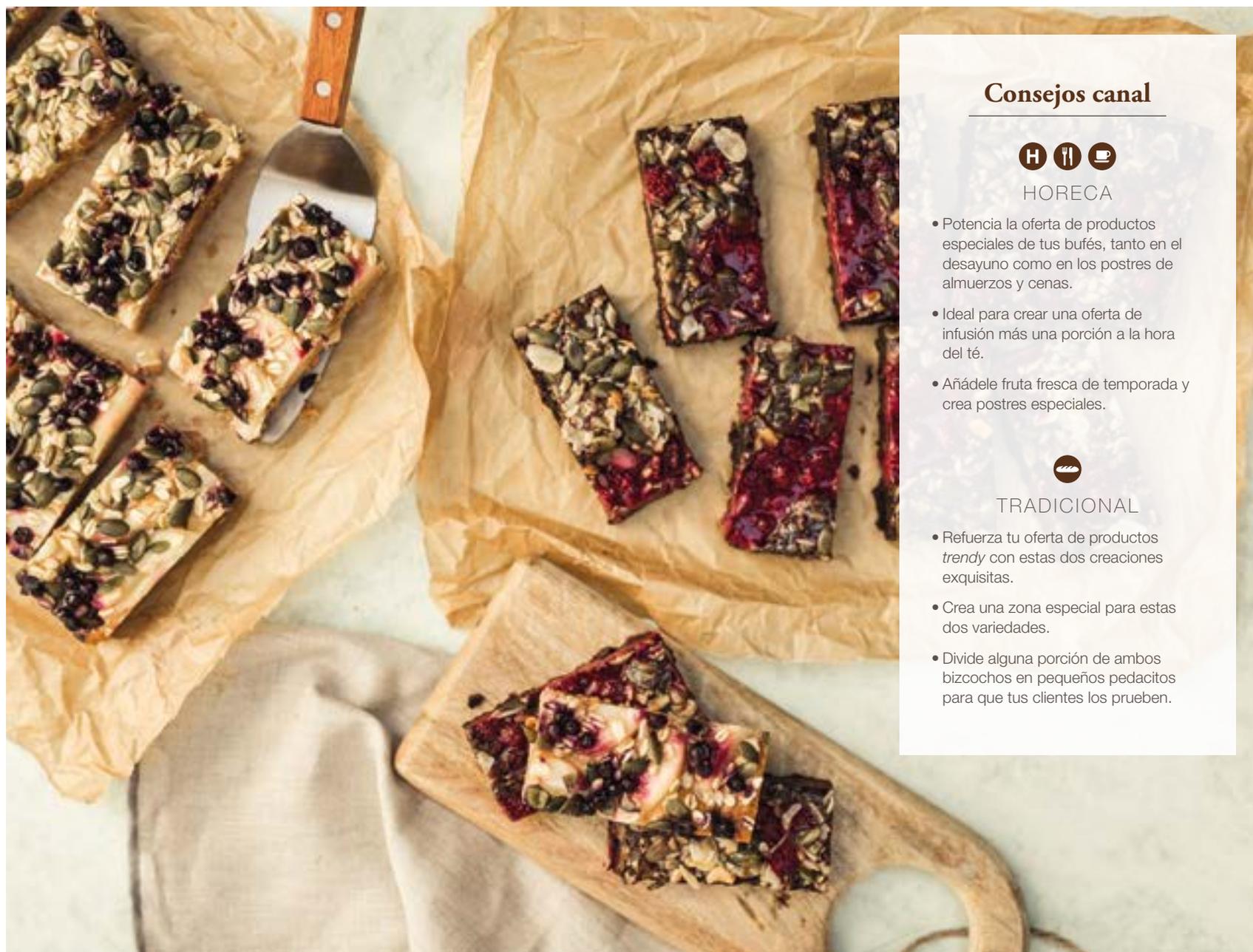
6 horas



### 66275 Tarta de Espelta y Manzana



2 u 1.300 g 12x14 6 h 28x19 cm (12 porciones)



## Consejos canal



### HORECA

- Potencia la oferta de productos especiales de tus bufés, tanto en el desayuno como en los postres de almuerzos y cenas.
- Ideal para crear una oferta de infusión más una porción a la hora del té.
- Añádele fruta fresca de temporada y crea postres especiales.



### TRADICIONAL

- Refuerza tu oferta de productos *trendy* con estas dos creaciones exquisitas.
- Crea una zona especial para estas dos variedades.
- Divide alguna porción de ambos bizcochos en pequeños pedacitos para que tus clientes los prueben.

## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Venta por impulso.
- Pastelería *trendy* con superalimentos.
- Máxima practicidad, basta con descongelar y vender.
- Gran rentabilidad.



Sírvelas en bandejas *take-away* listas para llevar.



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.

**fripan<sup>®</sup>**

[contact@europastry.com](mailto:contact@europastry.com) · [www.fripan.com](http://www.fripan.com) · 900 118 888