

# Novedades

PRIMAVERA 2019



**fripan**<sup>®</sup>

# fripan®

En cada nueva campaña, nuestro objetivo es poder ofrecerte una completa variedad de familias y productos que se adapten tanto a las necesidades de tu negocio como a las preferencias de tus clientes. En este sentido, esta temporada primavera-verano ampliamos nuestras propuestas de *snacks* salados para facilitar tus ventas. También continuamos apostando por nuestros panes de origen, con familias tan emblemáticas como Gran Reserva y Saint Honoré, que configuran una oferta diferenciada de calidad y con mucha personalidad. Así mismo, te presentamos interesantes opciones de bollería lista y panecillos de restauración para que tu día a día sea más ágil y, en consecuencia, más rentable.

¡Felices ventas!

## Leyenda de iconos

-  Unidades
-  Peso
-  Paletizado
-  Medidas
-  Tiempo de descongelación
-  Temperatura de cocción
-  Tiempo de cocción

## NOVEDADES PRIMAVERA 2019

Alma Semiwholegrain  
Saint Honoré · 04



Media Cerealis  
Saint Honoré · 06



Hogaza Tres Trigos  
Gran Reserva · 08



Piccolino · 10



Croissant Brioche y Croissant  
Brioche Bombón · 12



Mini Croissant KitKat Listo · 14



Plumcake de Manzana y  
Plumcake Vegano · 16



Apple Dots · 18



Dots y BerliDots con Nutella® · 20



Mini Luna Sélection d'Or · 22



Triángulo de Manzana · 24



Napolitanas Decoradas:  
Bombón, Crema y Mixta · 26



Twister a la Mostaza · 28



Empanadas · 30



Pizzas y Bases · 34



Cakes · 38



# Alma Semiwholegrain Saint Honoré

GENUINAMENTE ÚNICA

Barra muy alveolada, rebozada de semillas de linaza dorada y marrón, mijo pelado y quinoa roja.



69125 Alma Semiwholegrain Saint Honoré

12 u 345 g 4x8 15/20 min 180/200 °C 4/6 min 45 cm



Estirado manual



Descongelar, tostar y lista



Gran variedad de semillas enteras



Día de durabilidad



Fácil digestibilidad



Este producto destaca por

Ser la primera barra cristalina que además de estar elaborada con harina de trigo, también incorpora harina y masa madre *wholegrain*

Prepara con él algunas tostadas vistosas para picar entre horas.



Destaca en tu cartelería las semillas del rebozado.

Expón esta nueva variedad en tu mostrador junto con el Alma Saint Honoré.



REF. 66675  
Alma Saint Honoré



HORECA

- Ubica este pan en la zona de tostadas de desayuno, es una barra con carácter que dará un aspecto diferencial y saludable a tu bufé.
- Recién tostado puedes ofrecerlo como detalle de cortesía junto con un buen aceite de oliva.



TRADICIONAL

- Este pan completará tu gama de barras de cereales y *wholegrain*, presenta una buena exposición de esta familia para promover la compra por impulso.
- Ofrece unas rebanadas en una cestita para que tus clientes lo prueben y no puedan resistirse a comprarlo.

SAINT  
HONORÉ

by Pere Gallés

*Pere Gallés*

- Masa madre única
- Compromiso con los procesos tradicionales artesanos
- Ingredientes naturales
- Largos tiempos de reposo y fermentación
- Alta hidratación
- Cocción en horno de suela de piedra



# Media Cerealis Saint Honoré

## BOCADILLOS GOURMET

Barrita de puntas redondeadas, elaborada con harina de sarraceno y fermento bio, rebozada con semillas de chía, tef, mijo pelado y linaza dorada.



69145 Media Cerealis Saint Honoré

50 u 120 g 6x6 15/20 min 180/200 °C 15/20 min 20 cm



Día de durabilidad



Rapidez de preparación



Sabor muy demandado



Este producto destaca por

Su aspecto artesanal y su proceso de elaboración

Este panecillo se convertirá en tu mejor aliado para tus bufés de desayuno y tus servicios de mesa.



Embolsa tres unidades y ofrécelas a un precio cerrado.



Habilita una zona especial para presentar tus panes de cereales **Saint Honoré**.



66985 Barra Cereales Saint Honoré  
66995 Media Barra Cereales Saint Honoré



### HORECA

- Utilízalo para tus bocadillos más elegantes: ahumados y embutidos ibéricos, vegetales o mermeladas y confituras.
- Tus bocadillos lucirán mejor sobre este pan con rebozado de cereales.



### TRADICIONAL

- Su rebozado de cereales aportará un plus a tu oferta de panes especiales.
- Ubícalo presidiendo tu selección de panes para bocadillo.
- Indica en tu cartelería los tipos de cereales que incluye.
- Expón algunas unidades con la suela a la vista para mostrar su completo semillado.

## SAINT HONORÉ

by Pere Gallés

*Pere Gallés*

- Masa madre única
- Compromiso con los procesos tradicionales artesanos
- Ingredientes naturales
- Largos tiempos de reposo y fermentación
- Alta hidratación
- Cocción en horno de suela de piedra



# Hogaza Tres Trigos Gran Reserva

## EL PAN CON BOUQUET

Esta hogaza de puntas marcadas se caracteriza por su mezcla de harinas: la de espelta, que le proporciona frescura, y las de trigo sarraceno y centeno tostado, que le aportan calidez e intensidad.

- Proceso Gran Reserva con triple fermentación
- Masa madre de cerveza
- Harinas locales: del campo a la mesa



### 69135 Hogaza Tres Trigos Gran Reserva



15 u 445 g 4x7 25/30 min 170/180 °C 35/45 min 33 cm

**Ideal para tus clientes veganos**

**Ingredientes de proximidad**

**Día de durabilidad**

**Sabor innovador**

**Este producto destaca por**

Su singular mezcla de harinas y su proceso de elaboración Gran Reserva

Habilita una zona especial para presentar tus panes de origen.



Comunica sus atributos en tu cartelería.

Expón esta nueva variedad en tu mostrador junto con la Hogaza Multicereales.



21971 Pan Hogaza Multicereales



### HORECA

- Dale un aire más sofisticado a tu bufé de desayunos presentando esta hogaza junto a la zona de cortar pan.
- Ofrécelo en tus servicios de pan, es ideal para rebañar guisos succulentos.



### TRADICIONAL

- Expón este pan junto con otras variedades de la familia Gran Reserva en tu establecimiento.
- Indica que está elaborado con las tres harinas antiguas que lo hacen tan especial.
- Corta alguna rebanada y haz que tus clientes la prueben.



# Piccolino

## NUESTRO PANECILLO MÁS TIERNO

Panecillo muy tierno elaborado con harina, sal, mantequilla, leche, azúcar y aceite. Su cocción es en horno de suela de piedra.



69126 Piccolino

70 u 40 g 6x13 20/30 min 9 cm



Formado a mano



Descongelar y comer



Tendencia panes soft



1 día de durabilidad  
2 en bolsa



Sabor innovador

Ideal para bocadillos mini y servicios de mesa.



### HORECA

- La base ideal para tus tapas y pinchos.
- Utilízalo para tus bocadillos minis dulces o salados, es un pan que se presta para todo tipo de rellenos y para todas las edades.
- Tus bocadillos de *catering* tendrán todavía más éxito si los preparas con este pan tan tierno.



### TRADICIONAL

- Puedes venderlo individualmente o en bolsas de varias unidades a precio cerrado.
- Recomiéndalo a tus clientes para las meriendas de sus hijos, al ser un pan tan tierno está especialmente indicado para las meriendas infantiles.



Este producto destaca por

Ser un panecillo muy tierno, cocido en horno de suela y elaborado con mantequilla

Consérvalos en una bolsa cerrada para que preserven toda su ternura.



Creas bolsitas de dos o tres unidades para tus clientes.



# Croissants Brioche

DELICIOSAMENTE TIERNOS

Dos originales croissants de color dorado que sorprenden por las vistosas vueltas de su masa de brioche.

**Croissant Brioche:** con harina, huevo, margarina, mantequilla, leche, azúcar y levadura.

**Croissant Brioche al Cacao:** la misma masa que el Croissant Brioche con un 22% de relleno de crema al cacao con avellanas.

66071 Croissant Brioche

67371 Croissant Brioche Bombón\*



26 u 85/100\* g 4x19 60/90 min 14 cm



Formado a mano



Descongelar y vender



Producto de moda



Días de durabilidad



Ya están pintados y decorados



Estos productos destacan por

Su textura abriochada, el cremoso relleno de cacao con avellanas y estar ya horneados

Ofrece una unidad de cada sabor a precio cerrado para darlos a conocer a tus clientes.



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición

El Croissant Brioche puede tomarse solo o utilizarse como base para bocadillos dulces o salados.



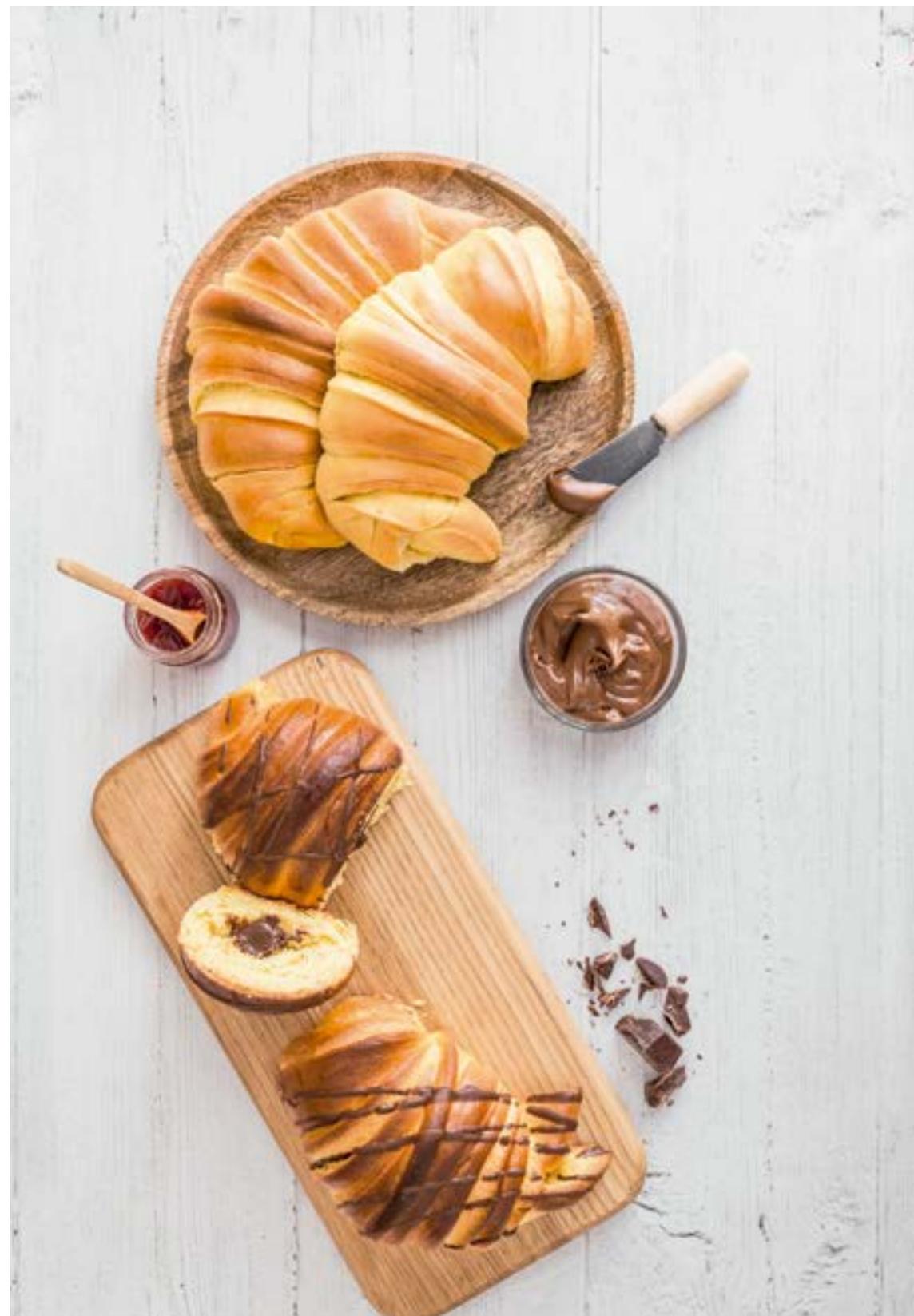
HORECA

- En tus bufés de desayuno darán un toque de diferenciación por su novedad.
- Ambos están especialmente indicados para las meriendas de tus pequeños comensales: ofrece un combo de croissant más batido o zumo a precio especial.



TRADICIONAL

- Croissant muy innovador que se diferenciará fácilmente del resto de tus croissants por su masa de brioche.
- Colócalos en un lugar preferente a la hora de la salida de los colegios, por su ternura son la merienda perfecta.
- Destaca estos dos originales croissants de masa de brioche ubicándolos de forma preferente en tu mostrador.



# Mini Croissant KitKat Listo

¡EL SABOR DE MODA!

Este pequeño croissant de mantequilla ya horneado está relleno de auténtico KitKat y recubierto de trocitos de galleta KitKat que le proporcionan un aspecto muy tentador.



66072 Mini Croissant KitKat Listo

80 u 36 g 8x7 30/40 min 11,5 cm

Descongelar y vender

Porcentaje de relleno

KitKat marca líder

Venta al peso

Cacao de cultivo 100% sostenible

**Crea un córner KitKat** con esta especialidad y nuestras Tartaletas KitKat junto a las famosas barritas.



REF. 61015  
Tartaleta KitKat



HORECA

- En tus bufés de desayuno lucirá muy bien junto con otras especialidades infantiles y juveniles.
- Destaca una propuesta para las meriendas a la hora de salida de los colegios.



TRADICIONAL

- Destacará en tus bandejas de *catering* para las fiestas de peques y *teenagers*.
- Ubícalo junto con tus propuestas de bollería dulce más divertidas.
- Indica su relleno de KitKat a la hora de la merienda, ¡será un éxito seguro!



Este producto destaca por

Su sabor a inconfundible KitKat

Ve descongelando y preséntalo en sus **bandejas de 20 unidades logotipadas con la marca KitKat.**



**Identifica estos croissants con el material que te facilitamos**, crearás un punto de atención que incentivará tus ventas.



# Plumcakes

## CALIDAD ARTESANA

Dos piezas de tierna masa de bizcocho y *toppings* cuidadosamente seleccionados.

**Plumcake de Manzana:** su masa incorpora huevos, azúcar, harina y puré de manzana. Está recubierto con láminas de manzana que se colocan manualmente.



**Plumcake Vegano:** este bizcocho de puré de plátano, harina y azúcar presenta un vistoso *topping* de copos avena, láminas de almendra, frambuesa liofilizada y pipas de calabaza.

### 69225 Plumcake de Manzana

### 69245 Plumcake Vegano\*

3 u 480/435\* g 12x21 2/3 h 19 cm

- Descongelar y vender
- Días de durabilidad: 2/3
- Producto de moda (TRENDY)
- Venta en porciones
- No necesita decoración
- Venta al peso



## HORECA

- Crea tu propio postre especial con una rebanada de estos plumcakes más una bola de helado que contraste, como mandarina o pistacho.
- Preséntalos enteros en tus bufés de desayunos y ya porcionados en tus bufés de almuerzo y cena.



## TRADICIONAL

- Puedes venderlos enteros, como postre familiar durante los fines de semana o para ocasiones especiales, o bien cortarlos en porciones, como capricho para picar a cualquier hora.
- Da a probar ambas variedades a tus clientes para facilitar la compra por impulso.



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

# Apple Dots

UNA TENTACIÓN QUE INVITA A PECAR

Dots relleno de mermelada de manzana y cobertura de bombón blanco, daditos de manzana gelificada, al estilo gominola, y rayas de cacao de color verde.



68765 Apple Dots

36 u 74 g 8x15 20/25 min 9,5 cm

18%

Porcentaje de relleno



Descongelar y vender

2

Días de durabilidad



Relleno fresco

Creando una oferta de **Dots más bebida para llevar.**



HORECA

- Oferta un Apple Dots con una bebida a precio cerrado para los desayunos más rápidos.
- Crea una hora del té diferente, con una infusión y este Dots frutal.



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!
- Ten siempre a punto algunas unidades ya embolsadas y listas, para que tus clientes de paso se las lleven en cuanto las vean.



Este producto destaca por

Su novedoso relleno de manzana

Preséntalo en cajitas de cuatro unidades.

REF. 64035  
Caja Dots 4 unidades



Indica en tu cartelería que está **relleno de mermelada de manzana.**



# Dots y BerliDots con Nutella®

¡RELLENOS DE CREMA DE CACAO CON AVELLANAS!

Nuestros Dots se visten de Nutella® en dos formatos muy golosos.

**Dots Rol con Nutella®:** tierna masa de Dots recubierta de una fina capa de chocolate y rellena de deliciosa Nutella®.

**BerliDots Sucre con Nutella®:** dulce y esponjosa berlina espolvoreada con crujiente azúcar y rellena de sabrosa Nutella®.



82350 Dots Rol con Nutella®

36 u 70 g 8x15 20/25 min 9,5 cm

81760 BerliDots Sucre con Nutella®

36 u 82 g 8x11 20/25 min 9,5 cm

¡Descongelar y disfrutar!  
21%  
Porcentaje de relleno Dots Rol

Días de durabilidad: 2  
24%  
Porcentaje de relleno BerliDots

TRENDY  
Nutella® es una marca de moda

Funcionarán muy bien en tus propuestas para desayunos y meriendas.



HORECA

- En el bufé de desayunos serán un punto de atención para tus clientes.
- Inclúyelos en tus bandejas de *catering* más desenfadadas, es una marca muy demandada.



TRADICIONAL

- Ofrécelos a tus clientes para fiestas de cumpleaños de niños y adolescentes, ¡son un éxito seguro!
- Véndelos con sus pirotinos e identificadores a la hora de la merienda, es la crema de cacao con avellanas de moda.

Estos productos destacan por

Su relleno de auténtica Nutella®



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



# Mini Luna Sélection d'Or

UN CAPRICHO SINGULAR

Este pequeño croissant, de patas cerradas y listo para cocer, está elaborado siguiendo el proceso Selección d'Or, que utiliza margarina premium con aroma a mantequilla. De textura ligera, poco hojaldrada y fácil de comer, logra muy buen volumen y presenta una imagen atractiva.



67421 Mini Luna Selección d'Or

92 u 40 g 8x19 10 min 175/180 °C 10/15 min 10 cm



Descongelar y hornear 8/10'



Ya viene pintado



Venta al peso

**Crea una oferta de dos o tres unidades más una bebida.**



Este producto destaca por

Su formato pequeño y su proceso Selección d'Or

**Potencia su venta a primera hora de la mañana** embolsando varias unidades a precio cerrado.



REF. 24027  
Bolsa bollería



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



HORECA

- Tiene un tamaño y una forma perfectos para tus bufés de desayuno.
- Rellénalo de ingredientes variados y ofrécelo como opción de sándwich para tus desayunos.
- Crea una propuesta especial con chocolate a la taza para las meriendas más golosas.



TRADICIONAL

- Mínima descongelación antes de hornear.
- Excelente resultado final.
- Ideal para los desayunos familiares.



Sélection  
**D'OR**

Elaborado con margarina premium

# Triángulo de Manzana

MANZANA AL HORNO ENVUELTA EN HOJALDRE

Triángulo de hojaldre de margarina y mantequilla con relleno de compota de manzana a la canela y pasas, y recubierto de azúcar en grano.



65453 Triángulo de Manzana

36 u 120 g 8x12 30 min 180 °C 25 min 14 cm



Rapidez de preparación



Directamente al horno



Porcentaje de relleno



Días de durabilidad



Producto clásico



Ya viene decorado



Este producto destaca por

Su aspecto tradicional y su abundante relleno

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



Destaca su relleno de compota de manzana en tu cartelería.

En tu bufé de desayunos reinará con luz propia.



HORECA

- Propón esta pieza de compota en los desayunos de tu cafetería junto con alguna bebida que contraste, como una limonada natural.
- Es una creación tan exquisita que también funciona como postre para compartir si le añades dos bolas de helado.



TRADICIONAL

- Ubica este producto presidiendo tus propuestas de bollería tradicional para darle un aire más original a tu oferta.
- Ofrécelo junto con algún zumo a la hora de la merienda.



Abundante relleno

Crujiente topping

Muy hojaldrado

# Napolitanas Decoradas

GRANDES CLÁSICOS QUE NUNCA PUEDEN FALTAR

Estas tres napolitanas resultan ligeras por su liviana masa, cremosas por sus deliciosos rellenos y crujientes por sus apetitosos *toppings*. ¡Ahora ya decoradas!

**Napolitana de Crema Decorada:** rellena de crema con decoración de azúcar bolado.



**Napolitana Bombón Decorada:** rellena de crema de cacao, con *topping* de cacao y azúcar.

**Napolitana Mixta Decorada:** con el clásico relleno mixto y recubierta con queso rallado y semillas de lino.



69301 Napolitana de Crema Decorada

69311 Napolitana Bombón Decorada

60831 Napolitana Mixta Decorada\*

56/50\* u 103/124\* g 8x9 15/20 min 175/180 °C 15/20 min 13 cm



Clásico mejorado, ya decorado



Rapidez de preparación, hornear 15 minutos



Porcentaje de relleno 23%



Estos productos destacan por

Estar ya decorados y a punto para hornear

**Embolsa dos unidades** combinando los sabores dulces.

REF. 24027 · Bolsa bollería



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

**Propón una oferta a precio fijo** de una napolitana más un café con leche a la hora del desayuno o la merienda.



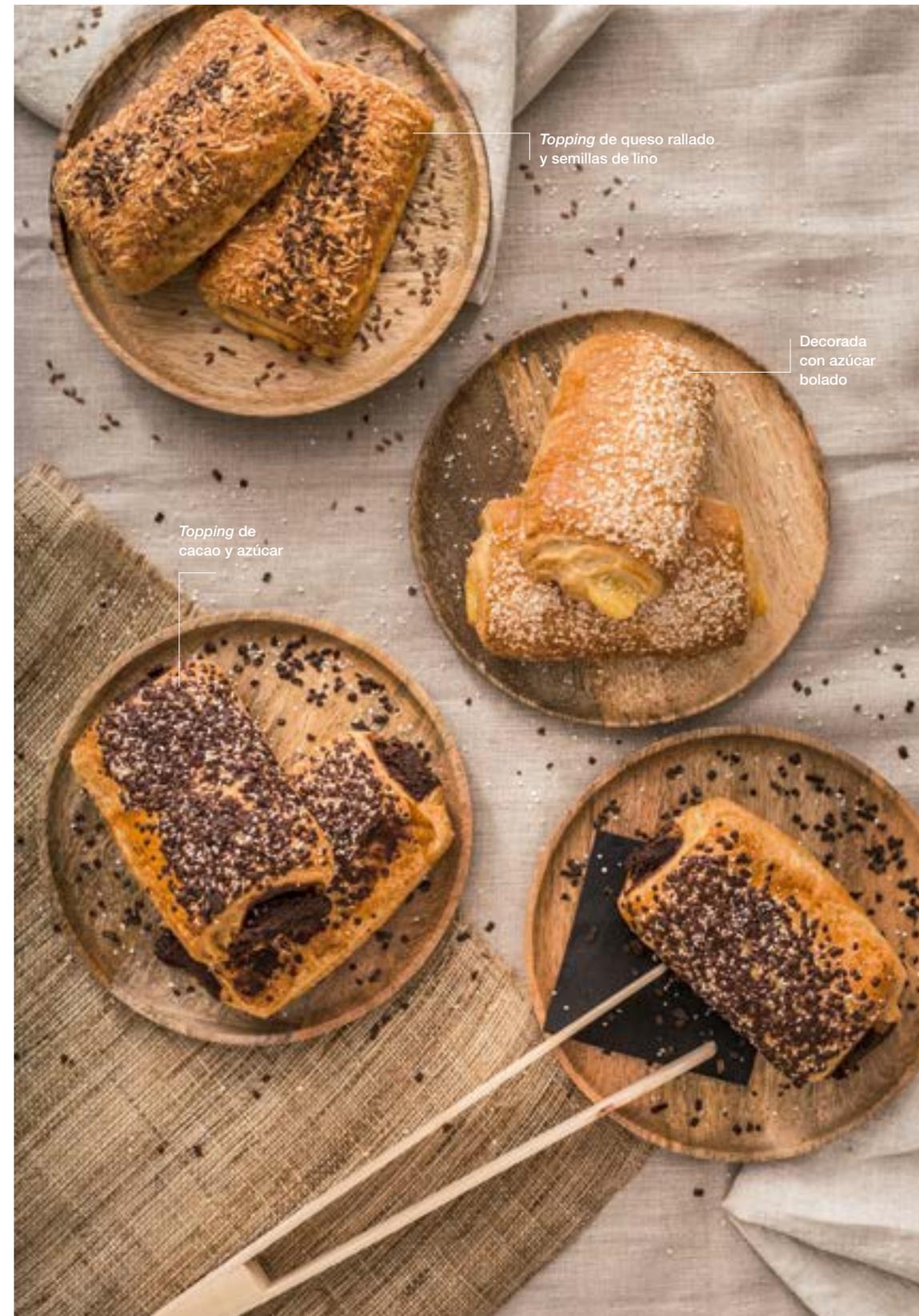
HORECA

- Ve rotando los tres sabores y crea tu oferta de napolitana del día.
- Combina las dos variedades dulces con tus propuestas de bebidas para el desayuno.
- Presenta la Napolitana Mixta con alguna bebida como tentempié para llevar.



TRADICIONAL

- Ahorra en ingredientes para *toppings*, ya vienen decoradas siendo mucho más atractivas.
- Máxima practicidad: no precisa fermentación ni decoración.
- Resultado final óptimo.



Topping de queso rallado y semillas de lino

Decorada con azúcar bolado

Topping de cacao y azúcar

# Twister a la Mostaza

¡EL SNACK MÁS VERSÁTIL!

Twister de masa de croissant de mantequilla a la que se le añade entre sus pliegues mostaza.



## 67981 Twister a la Mostaza

70 u 110 g 8x12 30 min 180 °C 15/18 min 20 cm

 Elaboración manual	 Rapidez de preparación	 MEJOR CALIENTE Dale un golpe de calor antes de servir
 Días de durabilidad	 Ya viene decorado	 Sabor y producto innovadores

Aprovecha la versatilidad de este producto para todos los momentos del día: **Grab&Go o aperitivo para media mañana o tarde.**



Topping de queso rallado

Relleno de queso, el sabor de moda, pero con el toque de sofisticación de la mostaza



Este producto destaca por

Su original formato, su elaboración manual y su sorprendente relleno

Embolsa cuatro unidades y ofrécelas a un precio cerrado.



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición



### HORECA

- Porciona varias unidades antes de hornearlas y crea un bocado diferente para tus servicios de *catering*.
- Divide una pieza en cuatro porciones y ofrece cada pedacito como detalle de cortesía en tus servicios de cóctel.



### TRADICIONAL

- Ofrece pequeñas porciones para darlo a conocer entre tus clientes.
- Porciona un par de unidades antes de hornearlas y embólasalas para compartir en familia o entre amigos a precio cerrado.



# Empanadas

## RECETAS MAESTRAS DE GALICIA

Te presentamos una selección de empanadas de diferentes formatos y rellenos que atesoran el buen hacer de los maestros de nuestro obrador gallego.

**Empanadas Tradicionales:** redondas y elaboradas con masa quebrada y rellenas con materias primas de calidad: atún, pimienta asado y tomate, y de zamburiñas, crema de queso y cebolla.

### 69175 Empanada Tradicional de Atún

### 69215 Empanada Tradicional de Zamburiñas

6 u 600 g 12x10 - min 180/200 °C 40/45 min 22,5 cm

Decorada y cerrada a mano Directamente al horno **47%** Porcentaje de relleno

Días de durabilidad 3 Venta en porciones Producto de origen Venta al peso

Estos productos destacan por Sus masas y rellenos de alta calidad elaborados en Galicia

**Crea combos para compartir** con una empanada y un par de bebidas a precio cerrado.



**Destaca los rellenos en tu cartelería.**



**Preséntalas en formato Grab&Go** en las franjas horarias de desayunos y cenas.



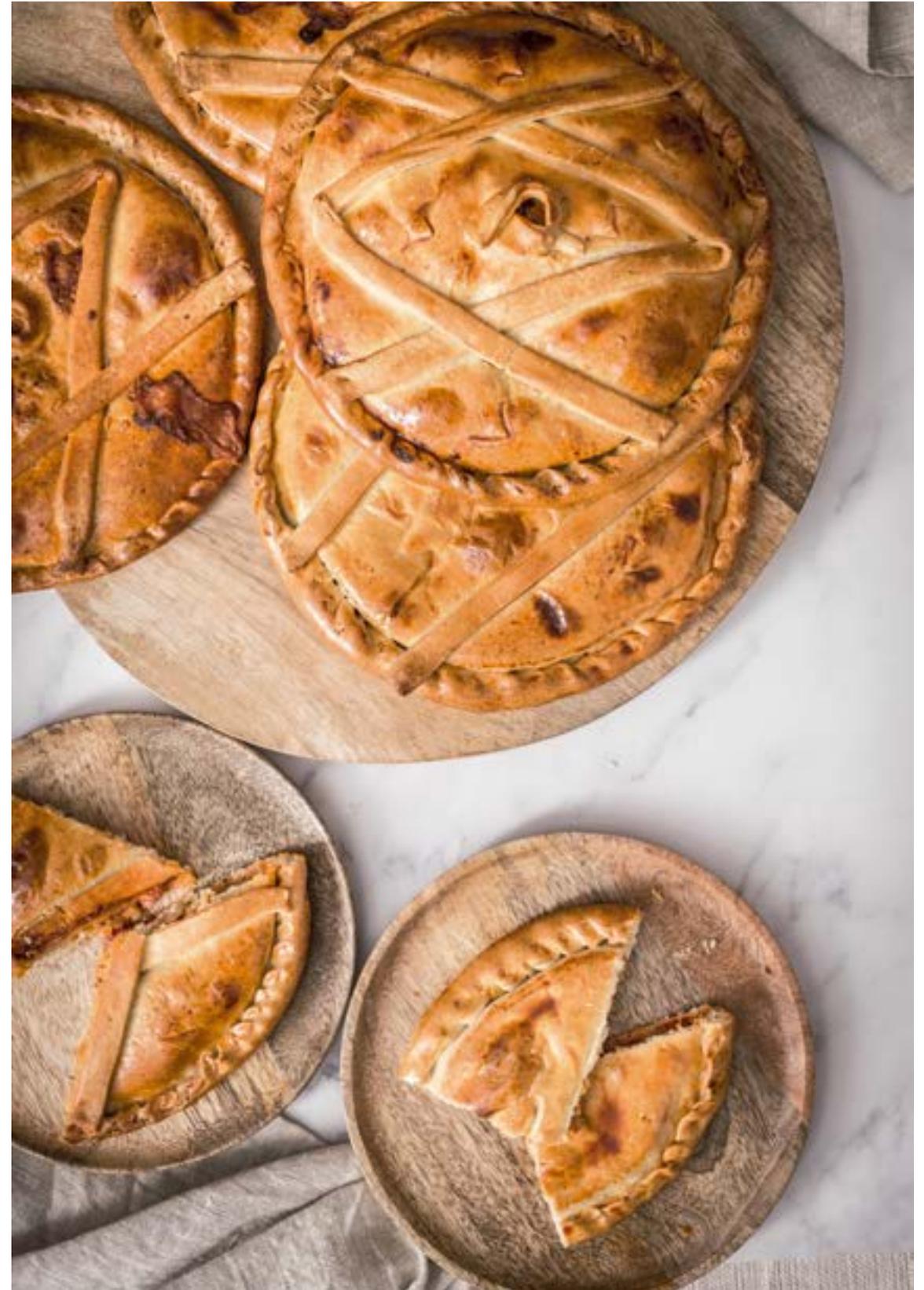
## HORECA

- Porciónalas en cuatro trozos y sírvelas acompañadas de una ensalada o unas verduras a la brasa como opción de comida rápida y saludable.
- Crea una zona específica para exponer todas tus empanadas.



## TRADICIONAL

- Véndelas al peso para obtener mayor rentabilidad.
- Dispón algunas unidades a última hora de la tarde, son excelentes opciones para las cenas familiares.
- ¿Lo habías pensado? Puedes ofrecer mitad y mitad de empanada para que tus clientes prueben los dos sabores.



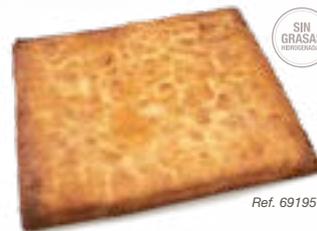
# Empanadas

**Empanada del Chef de Carrillera:** esta empanadilla rectangular de fina masa presenta un relleno de alta cocina: carrillera deshilachada, salsa *demi-glace*, *foie*, cebolla y un toque de pimienta negra.

**Empanada de Pueblo de Zorza:** de formato rectangular, con masa de pan, consistente y esponjosa, y relleno de zorza -carne de cerdo adobada con pimentón, aceite y otras especias- y queso ahumado.



Ref. 69185



Ref. 69195



## Historia de la empanada de pueblo en Galicia

La tradición perdura en nuestra empanada. Seguimos la receta de antaño, cuando las familias llevaban las sobras de sus guisos de carne a la panadería, donde elaboraban con ellas la empanada y la pintaban con el aceite del fondo de la olla.



### 69185 Empanada del Chef de Carrillera

32 u 150 g 10x11 - min 180 °C 20/35 min 10x9 cm

### 69195 Empanada de Pueblo de Zorza

6 u 1,5 kg 6x10 - min 180/200 °C 40/45 min 30x40 cm



Cerrado a mano



Directamente al horno



Porcentaje de relleno



Días de durabilidad



Receta gourmet



Estos productos destacan por

Sus originales formatos, elaboración manual y sus rellenos diferenciales



## HORECA

- Preséntalas en formato Grab&Go en las franjas horarias de almuerzos y cenas.
- Combínalas con distintos acompañamientos para crear menús variados de la manera más fácil.



## TRADICIONAL

- Vende la Empanada de Pueblo de Zorza en porciones y obtén una mayor rentabilidad.
- Vende la pequeña como bocado *gourmet*, es una empanada superior.



Comunica la receta de esta empanada gourmet de alta cocina.

# Pizzas y Bases

## MASA SORPRENDENTEMENTE FINA

La textura y el sabor de la fina masa de estas pizzas y bases redondas se consiguen gracias a un proceso manual con largos reposos, añadiendo masa madre y cociendo en horno.

El relleno de las pizzas, que alcanza el 60% del peso total, incorpora ingredientes de gran calidad.



Elaboración manual



MEJOR CALIENTE  
Consumir caliente



Verduras cortadas al momento



Proceso clásico



Directamente al horno



Producto muy demandado



Estos productos destacan por

Su extraordinaria calidad y su elaboración manual



Pizza Fina de Bacon y Champiñones Portobello



Pizza Fina 4 Quesos con Nueces



Pizza Fina Margarita



Pizza Fina Jamón Cocido y Cheddar



Pizza Fina Vegana



Pizza Fina Barbacoa



Base de Pizza de Masa Fina



Base de Pizza de Masa Clásica

1



Elaboración artesanal, estirado a mano

2



Con masa madre

3

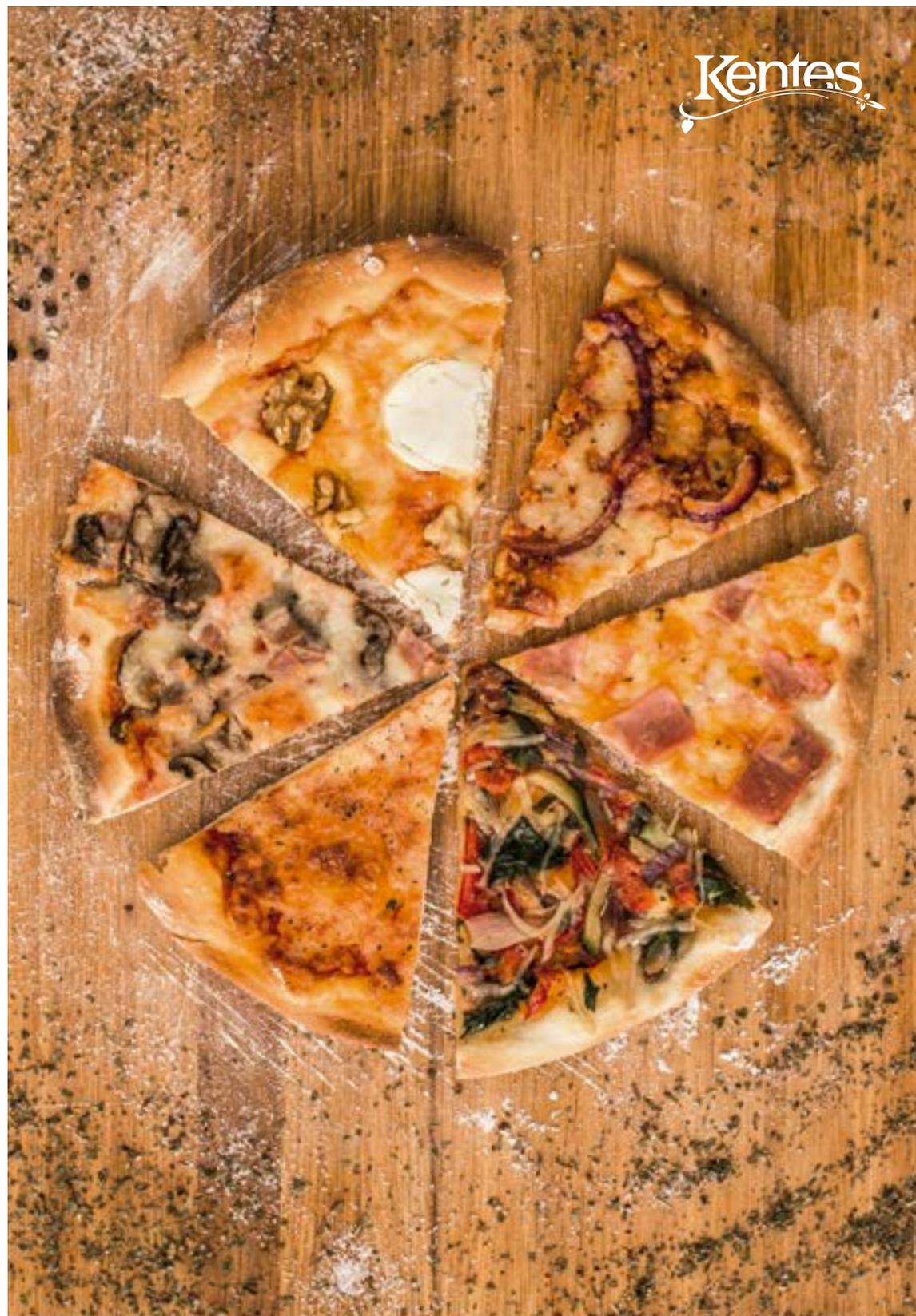


Ingredientes frescos y de calidad

4



Cocción en horno de piedra





66175 · **Pizza Fina de Bacon y Champiñones Portobello**

Tomate, mozzarella, queso curado, champiñones Portobello, bacon, pimienta blanca y orégano.

6 u 390 g 8x14 27 cm



66115 · **Pizza Fina Barbacoa**

Tomate, mozzarella, bacon, carne de cerdo, cebolla, salsa barbacoa y orégano.

6 u 390 g 8x14 27 cm



66155 · **Pizza Fina 4 Quesos con Nueces**

Mozzarella, queso de cabra, queso cheddar, queso emmental, nueces y tomate.

6 u 360 g 8x14 27 cm



66181 · **Base de Pizza de Masa Fina**

Con salsa de tomate.

8 u 165 g 8x14 27 cm



66185 · **Pizza Fina Jamón Cocido y Cheddar**

Tomate, mozzarella, queso cheddar, jamón cocido, orégano y pimienta.

6 u 330 g 8x14 27 cm



66195 · **Pizza Fina Vegana**

Calabacín, cebolla morada, queso vegano, champiñones, tomate cherry, espinacas, pimiento rojo, tomate, orégano y pimienta.

6 u 360 g 8x14 27 cm



66215 · **Pizza Fina Margarita**

Mozzarella, tomate, orégano y pimienta.

6 u 310 g 8x14 27 cm



66180 · **Base de Pizza de Masa Clásica**

7 u 230 g 17x6 25 cm

## Regeneración pizzas y bases



15/20 min



190/200 °C



6/7 min  
descongelada



7/10 min  
congelada



**Porciónales y ofrécelas como *snack*** para picar entre horas en nuestras bandejitas de cartón personalizadas.



**Ideal para compartir en familia o entre amigos.**



# Cakes

EN LA VARIEDAD  
ESTÁ EL GUSTO

Redondas y preporcionadas, estas tartas muestran su esponjoso bizcocho y su relleno.

**Cake de Yogur y Frutos del Bosque:** de bizcocho de yogur, relleno con una mezcla de nata y yogur y cubierto de grosella negra y roja, frambuesas enteras y jalea de frutos del bosque.



Ref. 69275

Ref. 69255

Ref. 69265

**Cake de Yogur al Limón:** de bizcocho de yogur, con nata sabor a limón en el relleno y en la cobertura y el toque especial de jalea de limón.

**Cake de Zanahoria:** de bizcocho de zanahoria, con una mezcla de nata y crema de queso en el relleno y en la cobertura y un *topping* de avellana, caramelo salado y trozos de galleta María.

69275 **Cake de Yogur y Frutos del Bosque** (1.605 g)

69255 **Cake de Yogur al Limón** (1.380 g)

69265 **Cake de Zanahoria** (1.320 g)

1 u 12x14 3/4 h 24 cm

Véndelos enteros o en porciones para llevar con **nuestras bandejitas personalizadas.**



NOVEDADES PRIMAVERA

38

fripan



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



PÂTISSERIE  
*Valérie*

Grosella negra y roja, frambuesas enteras y jalea de frutos del bosque

Cobertura de nata con sabor a limón

Topping de avellana, caramelo salado y trozos de galleta María

39



HORECA

- Incorpóralos a tu carta de postres, son muy vistosos y su aspecto casero los hace muy apetecibles.
- Crea una oferta a la hora del té con un café o una infusión más una porción de tarta.



TRADICIONAL

- Ve rotando los diferentes sabores en distintos días de la semana para refrescar tus propuestas.
- Ofrécelos a tus clientes para fiestas de cumpleaños, al estar preporcionados resultan más cómodos de servir.

**fripan<sup>®</sup>**

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