

Crecen las novedades,
para que crezcan
tus ventas.

Novedades Abril 2014

fripan[®]

La vida tiene miga



Novedades
en panes para
bocadillos

Novedades Abril 2014

fripan[®]

La vida tiene miga

Panes Gran Reserva

Nuevos formatos elaborados al más puro estilo artesanal.
Ahora, las hogazas Gran Reserva en formato bocadillo.

— Multigrain —



Cebada, mijo, centeno, trigo, avena, sorgo, amaranto, quinoa y teff

— Nueces —



30 % Nueces

— Aceitunas de Kalamata —



28% Aceitunas



Alta hidratación
Masa madre
Triple fermentación

fripan
GRAN RESERVA

Textura crujiente
Miga alveolada
Sabor láctico

28120 Gourmet Multigrain GR

28265 Gourmet Nueces GR

28185 Gourmet Aceitunas GR



80 u.

100 - 95 - 95 g

4x7

15-20'

15-20'

180-190°

17,5 cm

¿Qué te aportan los bocadillos Gran Reserva?

Más beneficios

VALOR, OFERTA, IMAGEN y MARGEN
Sabores únicos en el mercado que mejorarán la imagen de tu establecimiento y tu margen.

Nuevas recetas

SORPRENDE con recetas Premium muy originales y atractivas que dejarán a tus clientes con la boca abierta.

Otros enfoques

POTENCIA las ofertas de menús de bocadillos para Comidas y Brunch.

Panes Básicos

Formatos atractivos, de aspecto rústico,
ideales para bocadillos y pinchos.

— **Nórdico** —



— **Mini
Nórdico** —



Cortes longitudinales

— **Rombo
Sevillano** —



Dos cortes inclinados



Panes de origen
Doble fermentación
Corteza crujiente

fripan
Tradicional

Elaborados
con harina de trigo
y de malta

26300 Nórdico

32 cm



38u. 100 g 8x7 15-20' 10-12' 180-190°

26320 Mini Nórdico

11 cm



82u. 40 g 8x7 15-20' 10-12' 180-190°

Caben
20 u/bandeja

29830 Rombo Sevillano

24 cm



75u. 115 g 4x7 15-20' 10-12' 180-190°

Caben
8 u/bandeja

¿Qué te aportan los bocadillos básicos?

Oferta
al alcance de todos

OFRECE
formatos para bocadillos
atractivos de aspecto
tradicional
y muy versátiles.



Relación
calidad-precio

OFRECE
Bocadillo + Café
por 3 €
y rentabiliza al máximo
tu oferta de desayunos.

Pan Minute

Exclusivo y listo.
La pieza redonda que te diferenciará.

– Bagel –



Descongelar
y listo

fripan
Hostelería
MINUTE

Para un servicio
rápido y eficaz

66330 Bagel

∅11,5 cm



50u.

85 g

4x10

45-50'

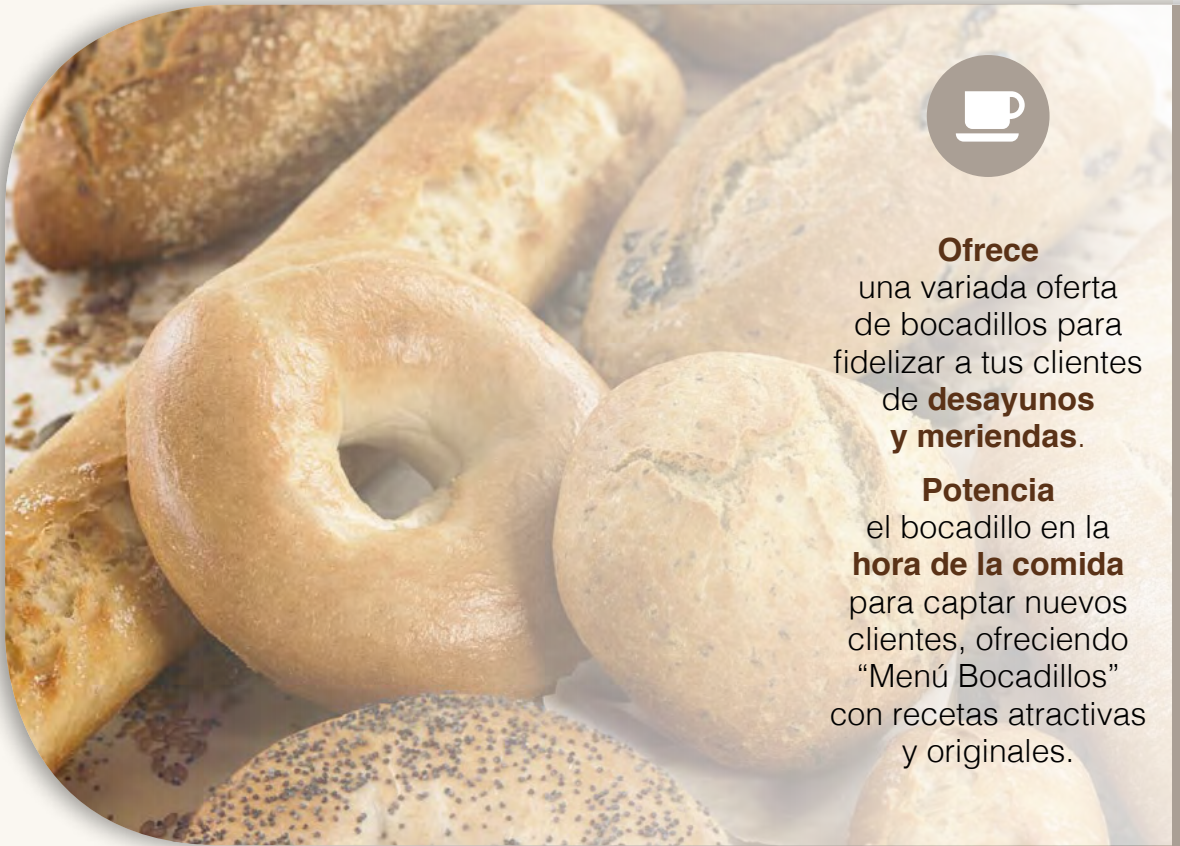
¿Por qué es diferente?

Cocción

Antes de hornearlo,
se cocina brevemente
con agua, dando como
resultado un pan denso
de corteza ligeramente
crujiente.

Originalidad

Pulverízalo con agua y
añade toppings como sal,
cebolla, ajo, semillas de
amapola, hornea unos
segundos y ...
¡Listos para rellenar!



Ofrece
una variada oferta
de bocadillos para
fidelizar a tus clientes
de **desayunos**
y meriendas.

Potencia
el bocadillo en la
hora de la comida
para captar nuevos
clientes, ofreciendo
“Menú Bocadillos”
con recetas atractivas
y originales.



Da a conocer
las novedades
con degustaciones
en tu establecimiento.

Ofrece combos de
barras de mayor rotación
+ Gourmet con precios
atractivos para dar
a conocer el producto.

Recetas
Aprovecha el tráfico
de clientes en las horas
de la comida y la cena
para ofrecerle el mejor
pan para bocadillos.



Grandes Recetas para bocadillos

Elaboradas, sencillas, saludables, ahumadas o ibéricas.

Te proporcionamos recetas para cada bocadillo, que te ayudarán a que cada bocado sea un triunfo.

Bocadillo de pavo



**Pan Multigrain · Pavo natural
Salsa tártara · Brotes verdes tiernos**

Abrir el pan y untar con salsa tártara.
Disponer las lonchas de pavo y acabar
con los brotes verdes.
Aliñar con aceite de oliva y sal.

Bocadillo de pollo



**Pan de Nueces · Pollo a l'ast
Pimientos del piquillo asados
Mayonesa · Hojas de lechuga**

Abrir el pan por la mitad
y untar con la mayonesa.
Colocar el pollo, los pimientos
y las hojas de lechuga.

Bocadillo griego



**Pan de Aceitunas de Kalamata
Tomate seco · Queso Feta · Anchoas
Unas hojas de rúcula**

Abrir el pan por la mitad y disponer la
rúcula; echar un hilo de aceite de oliva.
Colocar los tomates, el queso feta y las
anchoas, tapar y servir.

Bagel de Salmón y Queso



**Pan Bagel · Queso tipo Philadelphia
Salmón ahumado · Eneldo fresco
Alcaparras**

Abrir el bagel, untar con el queso
crema y esparcir las hojitas de eneldo.
Colocar el salmón y las alcaparras.
Tapar y servir.

Mini Nórdico de Sardinias



**Pan Mini Nórdico · Tomates cherry
confitados · Lomos de Sardina
Aceitunas rellenas de pimiento**

Abrir el Mini Nórdico, colocar
los cherry cortados por la mitad
y la sardina. Decorar con las
aceitunas cortadas.

Nórdico de jamón



**Pan Nórdico · Aceite de oliva
Jamón serrano**

Abrir el pan por la parte
de arriba, no transversalmente.
Verter aceite de oliva y colocar
las lonchas de jamón.



Novedades
en panes
de mesa

Novedades Abril 2014

fripan[®]

La vida tiene miga

Panecillos de Restauración

Nuevos panecillos que amplian la carta de panes para hostelería.
Nuevos sabores que los convierten en un pan especial para cada plato.

– Redondo – Moreno

Con malta
tostada y
centeno
Decorado
con sémola
de trigo



– Redondo – Ajo y Perejil

Contiene
un mix de
vegetales
(perejil y
cebollino)



29120 Redondo Moreno Ø10 cm



100u. 85 g 4x7 15-20' 10-12' 180-190°

15 u. bandeja

29110 Redondo Ajo y Perejil Ø10 cm



100u. 70 g 4x7 15-20' 10-12' 180-190°

Sabores innovadores
Diferentes formatos
Descongelar y hornear



Ideal para Hoteles
Restaurantes y Bares

– Mini – Nórdico



26320 Mini Nórdico 11 cm



82u. 40 g 8x7 15-20' 10-12' 180-190°

Caben
20 u/bandeja



En la variedad está el gusto...

Ofrece en tus mesas auténticas cestas llenas de sabor, color y formatos. Chapattas, integrales, cereales, sabores... un sinfín de posibilidades que acompañarán tus platos más elaborados.



¿Qué te aportan los panes de mesa?

Marcarás la **diferencia**

AMPLIAR
la gama es importante para dar diferentes opciones a tu cliente. Crea maridajes con tu surtido de panes, para diferenciar tu oferta.

Obtendrás más **rentabilidad**

OFRECER
alternativas significa ofrecer servicio y poder aumentar el precio del ticket.

Referencias que te pueden interesar



27600
Mini Flauta 5 Cereales



27420
Miniatura de pasas y nueces



63410
Triángulo



27651
Chapatta Mini



22780
Medio Flautín Rústico



27470
Miniatura 5 Cereales



27520
Panecillo de Viena



27440
Miniatura de olivas



Novedades
en bollería

Novedades Abril 2014

fripan[®]

La vida tiene miga

Bollería Nocilla®

Ampliamos la gama con este delicioso y único croissant París Nocilla®, elaborado con el auténtico proceso Viennoiserie Caprice.

— Croissant Nocilla® — Caprice

Pintado con huevo



Decorado con trocitos de avellana garrapiñada que realzan su sabor.

100 % mantequilla
Hojaldrado ligero y suave
Aspecto dorado



Relleno con 20 gr. de auténtica Nocilla®

60230 Croissant Nocilla Caprice Ø 13,5 cm



60u. 70 g 8x9 20-30' 15' 170-180°

Caben
12 u/bandeja

La elección perfecta para tu vitrina

Túlipos, Dots y Caprice
con Nocilla®

Triunfan en tu vitrina.



Proceso
Viennoiserie Caprice

El placer inconfundible
de la bollería francesa
100% mantequilla.



Materiales
para tu negocio



Cada caja incluye
35 bolsitas
Take away
y 35 indicadores

Table Tent
Solicítalo a tu
comercial

Mini Bollería Caprice

Los minis de la gama Caprice tan esperados con deliciosos rellenos que los convierten en el capricho más tentador.

— Mini Croissants — París rellenos

Mini París Choco

relleno de cacao con avellanas y cobertura de virutas de chocolate



Mini París Capuccino

novedoso relleno de crema de café, un toque especial y diferente



Elaborado con el proceso Viennoiserie Caprice



100 % mantequilla
Hojaldrado ligero y suave
Aspecto dorado

29130 Mini Croissant Chocolate
21130 Mini Croissant Capuccino

∅ 9 cm



112u. 25 g 8x12 10' 12' 175-180°

Caben
30 u/bandeja

Si lo ven, si lo prueban, saldrás ganando

Mayor visibilidad

Coloca estratégicamente los minis al lado de la caja y ofrécelos siempre como acompañamiento del café.

Invita a tus clientes

Corta algunas piezas en trocitos para tus clientes. Comprobarán lo deliciosos que son y aumentarás la demanda.



Bollería Salada

Cremoso queso y jugoso jamón, ingredientes clásicos que rellenan estas piezas. El tentempié perfecto para picar entre horas.

– Croissant Provenzal – Queso

Decorado con queso Gouda y hierbas aromáticas

Elaborado con margarina



– Tronquito – Jamón y Queso

Corteza crujiente Decorado con semolina de maíz



Sabrosas soluciones saladas con ingredientes variados, perfectas como alternativa a las comidas

fripan Snacks

Ideal para degustar en cualquier momento

21140 Croissant Provenzal de Queso

14 cm



48u. 100 g 8x9 20' 17-20' 175-180°

68460 Tronquito de J&Q

15 cm



50u. 70 g 8x17 10' 15' 175-180°

¿Qué más puedes ofrecer?

Otras referencias

Completa tu oferta de bollería salada con otros productos de nuestro catálogo.



26620

Malla Queso Fresco y Jamón



66710

Malla Jamón y Puerros



21680

Envoltini Napoli



Muy versátil

Diferentes formatos

Antes de hornear, diseña diferentes y atractivos formatos.



Bollería Minute

Redondo, rápido y listo.
El clásico portugués en un momento.

— Pastel de Nata —

Base de hojaldre
Relleno de crema
de huevo



Presentado
en cápsulas
Toques tostados

Descongela
según demanda
Gana en variedad



Ideal para locales
pequeños y sin horno
Ahorra tiempo

64820 Pastel de Nata Ø 7 cm



60u.



61 g



8x12



20-30'



¿Qué te aporta este Minute?

Diversidad

Pequeños mordiscos
ideales para meriendas
o desayunos; o como
postre individual casero.

Tradición

Un clásico de Portugal
elaborado siguiendo
religiosamente la receta
tradicional.





Visibilidad

Muestra a tus clientes las novedades únicas. ¡No se resistirán!

Bollería salada entre horas

Potencia las ofertas de productos salados a la hora de la comida o como tentempié

Menús

Refresco	Café
+	+
bollería salada	bollería dulce



Degustación

Invita a probar las novedades en tu establecimiento para darlas a conocer.

Ofertas Horarias

Haz ofertas dulces en horario de desayunos y meriendas y ofertas saladas entre horas como tentempié.

En tu vitrina

Da valor a tu vitrina con novedades únicas como Nocilla® o saladas que amplian tu oferta



fripan®

www.fripan.com

www.facebook.com/productosfripan



DESCARGAR APP



PEDIDOS ONLINE

Delegación Barcelona

Tel. 902 400 266

Fax 935 829 497

Delegación Girona

Tel. 972 180 450

Fax 972 180 451

Delegación Madrid

Tel. 916 927 225

Fax 916 923 369

Delegación Málaga

Tel. 952 178 118

Fax 952 351 441

Delegación Palma Mallorca

Tel. 971 433 144

Fax 971 433 526

Delegación Sevilla

Tel. 628 713 202

Fax 955 676 704

Delegación Valencia

Tel. 963 165 040

Fax 963 675 571

Delegación Vizcaya

Tel. 944 401 505

Fax 944 402 435

EUROPASTRY

Premio Economía
y Empresa a la
Decisión
Empresarial

Premio CIDEM
a la
investigación
y al desarrollo



Compañía
galardonada
como una de las
500 empresas
europeas más
innovadoras

