



Crear productos que se avancen a las necesidades de tu negocio y que sorprendan a tus clientes es lo que nos mueve a innovar sin renunciar a la tradición y a la elaboración más cuidada. Nos inspiramos en las últimas tendencias, en las opciones más saludables, en las propuestas más creativas y en los deseos de los más exigentes.

Seguimos nutriéndonos de los mejores ingredientes naturales y de materias primas excelentes e incorporando nuevos sabores, aromas y texturas para que cada bocado sea una experiencia única. Nuestra meta es lograr productos fáciles de manipular y disfrutar, sin que ello suponga restar calidad a nuestra oferta. Y, por supuesto, que resulten rentables.

Nuestra obsesión es fascinar a los sentidos; obtener la mejor apariencia, textura y sabor; seducir al olfato y generar música para el oído. Esperamos que cada una de las novedades que te presentamos dibujen sonrisas de satisfacción en cada venta y a cada mordisco.

fripan®



PAN	
Aqua Fully Baked Saint Honoré	4
Media Aqua Fully Baked Saint Honoré	6
Pinsa di Nico	8
Barra de Espelta Gran Reserva	10
Hogaza Avena y Semillas Gran Reserva	12
Rombos: de Espelta o Sarraceno y Centeno	14
Mini Bollo Galego	16

BOLLERÍA	
Croissant Sophie	18
Sacramento Prefermentado	20
Caprichos: Chocolate Decorado y Crema	22
Mini Croissants Listos: Cacao, Blanco y Crema	24
Croissant Sin Gluten	26
Roll Sabor Pera con Almendras	28
Muffin Vegano con Pepitas de Chocolate	30
Pañuelo Mixto	32
PopDots: Negrito con Avellana, Blanco con Caramelo y Rosa Sabor Fresa	34
CuadraDots Pink	36

PASTELERÍA	
Cake Lotus	38

PANBURGER	
Packs PanBurger Retail	40

Leyenda de iconos:

Unidades

Peso

Paletizaje

Medidas

Tiempo de descongelación

Temperatura de cocción

Tiempo de cocción

Análisis sensorial:

Apariencia

Olfato

Textura

Sabor

Aqua Fully Baked Saint Honoré

La primera barra Saint Honoré ya horneada

Descripción de producto

 16 u

 280 g

 6x6

 40 cm

 15-20 min

60445 Aqua Fully Baked Saint Honoré

Esta barra de aspecto rústico y gran volumen, cocida en horno de piedra, se distingue por su alta hidratación, su acentuada greña y sus puntas redondeadas. Unas características que le otorgan mayor durabilidad.

Posee una miga tierna y húmeda con un alveolado irregular muy pronunciado. Su sabor a trigo, con notas de levadura, eleva sus notables cualidades y su calidad.

Una opción perfecta para cuando no es posible hornear.

Destaca por:



Practicidad:
descongelar
y comer



Cortado a mano



Alta hidratación



Cocida en horno
de piedra




Durabilidad


Análisis sensorial



Apariencia:
Rústica, greña
acentuada



Textura:
Miga tierna
y húmeda



Olfato:
Pan
horneado



Sabor:
Trigo
Levadura

Consejos de canal

Horeca

- No se necesita tiempo de cocción, rápida y práctica para hacer bocadillos.
- Ofrécela cortada en una cesta alargada de mimbre, como pan de mesa en tus servicios más *premium*.

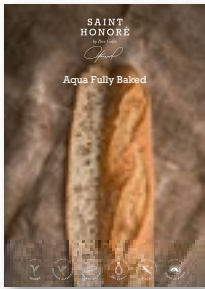
Tradicional

- Útil para momentos de mucho tráfico o a última hora de la tarde.
- Colócala en cestas grandes para reforzar su apariencia rústica.
- Coloca pequeños carteles con sus características y destaca que está cocida en horno de piedra.



Prepara con él tus bocadillos más *gourmet*.

Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



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



Media Aqua Fully Baked Saint Honoré

Bocadillos listos, ¡ya!

Descripción de producto

 40 u

 130 g

 6x9

 22 cm

 15-20 min

60435 Media Aqua Fully Baked Saint Honoré

La hermana pequeña de la barra Aqua Fully Baked SH comparte su aire rústico y sus puntas circulares, y también llega 100% cocida en horno de piedra a punto para ser descongelada. Su miga suave y su sabor a trigo combinan a la perfección con cualquier ingrediente de tu bocadillo.

Su formato también resulta ideal para quienes no consumen una barra de pan a diario.

Destaca por:



Practicidad:
descongelar
y comer



Cortado a mano



Alta hidratación



**Cocida en horno
de piedra**

Análisis sensorial



Apariencia:
Rústica
½ barra



Textura:
Miga tierna
y húmeda



Olfato:
Tahona



Sabor:
Trigo
Levadura

Consejos de canal

Horeca

- No se necesita tiempo de cocción, rápida y práctica para hacer bocadillos.
- Al mediodía, ten preparados bocadillos con combinaciones creativas para tus clientes de paso

Tradicional

- Coloca la Media Aqua Fully Baked SH junto a la Aqua Fully Baked SH para que tus clientes puedan escoger la medida que les resulte más conveniente para cada ocasión.
- Descongela varias unidades a última hora del día y ofrécelas a tus clientes para sus bocadillos del día siguiente.
- Destaca, con un cartelito: “Cocida en horno de piedra”.



Exponlas en cestas de mimbre para realzar su carácter rústico.



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.

SAINT
HONORÉ
by Pere Gallés
Pere Gallés

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



Miga suave
y sabor a trigo

Pinsa di Nico Saint Honoré

Más que una pizza



Descripción de producto

 15 u

 267 g

 8x9

 28x18 cm

 20-30 min

 5 min

 250°C

67795 Pinza di Nico Saint Honoré

Puede parecer una pizza, pero no lo es. La diferencia está en la formulación de la masa, elaborada con harina de soja, arroz, trigo y masa madre con vino Ribeiro de Emilio Rojo, uva de Loureiro y agua de un manantial que data de 1915.

Un producto artesanal único por sus valores nutricionales y por su alta digestibilidad.

Es muy versátil, puede presentarse de infinitas formas dulces y saladas.

Destaca por:

**Receta gourmet**

**Formado a mano**

**Versatilidad**

**Producto de moda**

**Cocido en horno de piedra**

**Masa madre con uva de Loureiro**

**Alta hidratación**

Análisis sensorial

**Apariencia:**
Ovalada

**Textura:**
Crujiente
Esponjosa

**Olfato:**
Olor a pan tradicional

**Sabor:**
Mezcla de pan Focaccia y pizza

Consejos de canal

Horeca

- Puedes presentarla como pan de mesa aderezado con especias y aceite, como receta salada, focaccia, bocadillo, postre... ¡Las opciones son infinitas!
- Crea un menú "Pinza" salado o dulce, más una bebida, a precio cerrado.

Tradicional

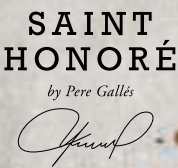
- Córtala en porciones y ofrécela en degustación acompañada de aceite de oliva virgen y/o de mermeladas artesanales.
- Utiliza una pequeña pizarra para destacar sus singulares ingredientes.
- Dale un toque de calor para que su textura sea aún más crujiente y deliciosa.



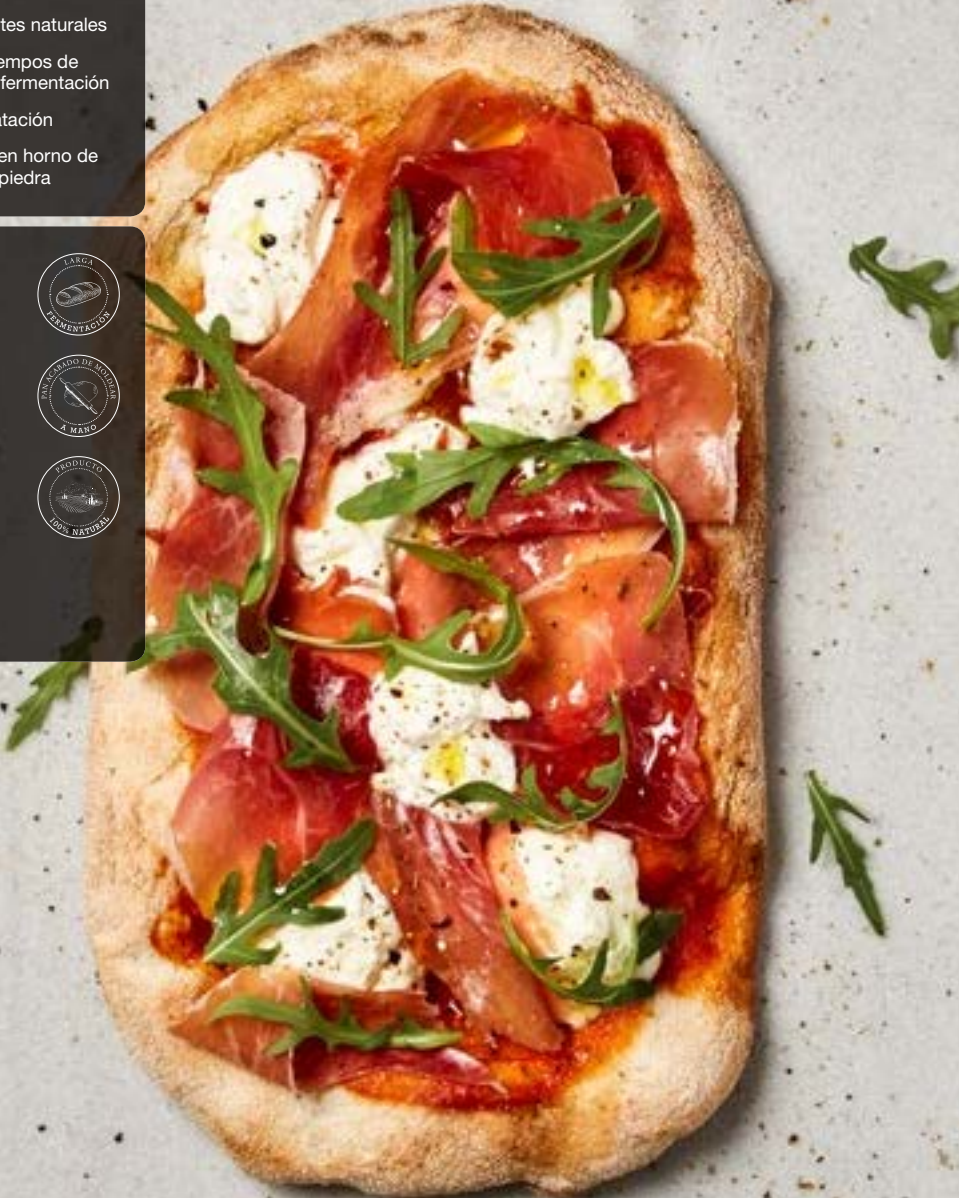
Elabora deliciosos postres con esta insólita base elaborada con 100% ingredientes naturales.



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



- 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



Barra de Espelta Gran Reserva

Naturaleza centenaria

Descripción de producto


 23 u

 225 g

 6x6

 40 cm

 20-30 min

 15-20 min

 180°/190°C

62215 Barra de Espelta Gran Reserva

La familia Gran Reserva crece con esta maravillosa barra de triple fermentación elaborada con masa madre de espelta, uno de los cereales más antiguos, saludables, nutritivos y fáciles de digerir.

Su presencia, marcada por las puntas, cinco cortes en espiga y un tenue espolvoreado de harina, desvela su singularidad. Y su poderoso sabor nos hace viajar en el tiempo.

Destaca por:


Ingredientes
centenarios



Harina de
espelta y harina
de trigo



Alta
hidratación


Fácil
digestibilidad



Triple
fermentación

Análisis sensorial

**Apariencia:**
Artesanal
Cortes en espiga

**Textura:**
Irregular
Ligera

**Olfato:**
Trigo de
espelta

**Sabor:**
Trigo de espelta
tostado

Consejos de canal

Horeca

- Crea un “rincón” con panes tradicionales en tu bufet de desayunos.
- Inclúyelo en los menús veganos, destacando su aporte de espelta.

Tradicional

- Expón esta novedad junto a otras variedades saludables o panes especiales.
- Indica que está elaborado con espelta, una harina antigua muy saludable.
- Corta algunas rebanadas y colócalas en el mostrador para que tus clientes la degusten.



Crea un rincón de panes elaborados con harinas centenarios.



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



Hogaza Avena y Semillas Gran Reserva

El pan que marca tendencia

Descripción de producto

16 u 425 g 4x7 25 cm

20-30 min 35-45 min 170°/180°C

63315 Hogaza Avena y Semillas Gran Reserva

Apostamos por las tendencias más saludables con esta hogaza preparada con harina de trigo y *porridge* de avena y recubierta por una densa capa de semillas de sésamo, linaza y mijo que, una vez horneada, adquiere un seductor tono tostado.

La cremosidad de la miga con *porridge* combinada con los cereales crea un sabor único.

Una espléndida forma de recuperar y reinventar recetas tradicionales.

Destaca por:



Ingredientes centenarios



Alta hidratación



Alto en fibra



Aspecto artesanal



Fácil digestibilidad




Producto de moda




Con avena y semillas


Análisis sensorial




Apariencia:
Cortes inclinados
Capa de semillas



Textura:
Miga con semillas
Corteza fina



Olfato:
Cereales tostados



Sabor:
Intenso a cereales



Consejos de canal

Horeca

- Expón la Hogaza GR entera junto a una fuente con rebanadas en el bufet de desayunos.
- Utilízala, cortada y tostada, como base de recetas con ingredientes naturales para tus opciones más *healthy*.

Tradicional

- Comunica su componente estrella con un pequeño cartel. La avena y sus múltiples semillas son muy beneficiosas para la salud.
- Amplia la gama de hogazas GR con esta nueva variedad.
- Corta algunas rebanadas para que tus clientes la degusten.



Corta rebanadas para que tus clientes degusten su cremosa miga.



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.




Miga cremosa con porridge


Semillas de sésamo, linaza y mijo


Rombos

Con espelta o sarraceno y centeno, vuelta al origen


Descripción de producto

 85 u*
100 u


 73 g

 4x8

 15x6 cm

 20-30 min

 10-12 min

 180°/190°C

63455 Rombo de Espelta*
63555 Rombo Sarraceno y Centeno

¿Rombo de Espelta o Rombo Sarraceno y Centeno?
¿Por qué escoger?

La espelta es el grano que mejor tolera el organismo y el trigo sarraceno es el rey de la proteína vegetal.

El Rombo de Espelta se diferencia por su color claro y su sabor a masa madre, a lino y semillas de girasol y el Rombo Sarraceno y Centeno, por su color oscuro y su aroma a malta.

Dos y gustosas maneras de volver a nuestros orígenes. Puestos a escoger: ¡escoge las dos!

Destaca por:


Fácil digestibilidad


Ingredientes centenarios


Practicidad

Análisis sensorial


Apariencia:
Romboide


Textura:
Irregular con semillas
Lisa y fina


Olfato:
Espelta
Trigo sarraceno


Sabor:
Espelta
Trigo sarraceno
Malta

Consejos de canal

Horeca

- Combina Rombos de Espelta y Rombos Sarraceno y Centeno en tu bufet de desayuno y/o en tu servicio de comidas como pan de mesa.
- Crea una nueva línea de “minidesayunos/meriendas” para los caprichos entre horas.
- Oferta un menú de desayuno (bocadillo + zumo de naranja) con la opción de elegir entre los 2 Rombos.

Tradicional

- Monta un contrastado bodegón, en forma de rombo, alternando el color claro y el color oscuro de las cortezas para presentar estas novedades.
- Divide algunas unidades en cuartos para ofrecerlos como degustación.
- Prepara bocadillos variados para *take away*.



Elabora bocadillos con rellenos delicados para potenciar el sabor de sus ingredientes centenarios.



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



Mini Bollo Galego

Nuestro capricho con más tradición gallega

Descripción de producto

 60 u

 40 g

 6x13

 10 cm

 15-20 min


 1 min


 190°/210°C


55190 Mini Bollo Galego


Agua que brota de las montañas de Galicia, harina de trigo y las manos artesanas de nuestros panaderos que cortan y amasan cada pieza. Así nace el Mini Bollo Galego, siguiendo al pie de la letra la auténtica receta tradicional gallega. Único y genuino, de corteza crujiente y miga alveolada y, sobre todo, muy hidratado. Un pequeña joya de pan.

Destaca por:

**74%**
Hidratación


Cocido en
horno de piedra


Formado
a mano


Sólo 1' de horno,
6' con tostadora

Análisis sensorial

**Apariencia:**
Irregular
Artesana

**Textura:**
Crujiente
Esponjosa

**Olfato:**
A Tahona

**Sabor:**
Suave

Consejos de canal

Horeca

- Ofrécelo, recién horneado y aún caliente, en tus servicios de comida.
- Crea una propuesta de desayuno dulce con 2 Mini Bollos Galegos acabados de hacer, mantequilla fresca y mermeladas y confituras de calidad.

Tradicional

- Indica que está hecho a mano siguiendo la receta del auténtico pan galego.
- Embolsa 5 unidades y ofrécelas a un precio especial.
- Crea recetas, sin ingredientes de origen animal, para los que prefieren opciones veganas.



Exponlos en pequeñas cestas de mimbre para realzar su tamaño y su aspecto artesanal.



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



Croissant Sophie

Double pointage

Descripción de producto

 50 u

 70 g

 8x9

 13 cm

 30 min

 18 min

 165°C/180°C

61685 Croissant Sophie

Te presentamos nuestra nueva gama de bollería premium, Sophie.

Años de trabajo e investigación nos ha permitido desarrollar el mejor proceso para conseguir el mejor croissant, un croissant único. Nuestro secreto el *double pointage*, ese proceso exclusivo que combina tiempo, ingredientes, temperatura y pasión.

Combinando los mejores ingredientes, con un 26% de mantequilla fresca, largos tiempos de reposo, una larga fermentación, trigos de fuerza seleccionados, huevos free range y leche, hemos conseguido un croissant con carácter propio, inconfundible, único.

Te ofrecemos una perfecta simetría, una miga cremosa y fundente, y un sabor equilibrado y cálido, que hace de este croissant una obra maestra.

Destaca por:



Producto innovador



Porcentaje de mantequilla



Croissant premium



Practicidad: facilidad de elaboración



Proceso de elaboración único (6 horas)

Análisis sensorial



Apariencia:
Regular
Simétrica



Textura:
Crujiente
Fundente



Olfato:
Mantequilla
Notas lácteas



Sabor:
Mantequilla
Toques caramelo
Lácteo



Consejos de canal

Horeca

- Añádelo a tu bufet de desayunos como producto selecto, indicando que está elaborado con mantequilla fresca y largos reposos.

Tradicional

- Sitúalos en un lugar preferente en tu establecimiento como producto premium de mantequilla.
- Destaca los atributos y el proceso de elaboración de esta pieza.



Comunica su alto porcentaje de mantequilla para destacar su condición de *premium*.



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



Textura:
crujiente y
fundente

Sacramento Prefermentado

Disfrutarlo es aún más fácil



Descripción de producto

 75 u

 46 g

 8x12

 15 cm

 5 min

 12-16 min

 170°C

62135 Sacramento Prefermentado

Ahora, elaborar este estilizado y deleitoso croissant es todavía más sencillo porque ya viene prefermentado y decorado con azúcar: tan solo hay que descongelarlo y hornearlo.

Además de por su esbelta forma, se distingue por un sutil sabor a mantequilla y una corteza brillante y dorada por el azúcar cristalizado.

Una dulce y esponjosa variedad, al estilo argentino, que entusiasmará a los sibaritas del croissant.

Destaca por:



Practicidad:
descongelar y
hornear



Clásico
mejorado




Prefermentado
y decorado




Máxima ternura


Análisis sensorial




Apariencia:
Alargada
Estilizada



Textura:
Esponjosa
Ligera



Olfato:
Croissant
horneado



Sabor:
Azúcar
Mantequilla

Consejos de canal

Horeca



- Deleita a tus clientes con una bandeja de croissants pegados y recién salidos del horno en el bufet de desayunos.
- Tienta a tus clientes con una propuesta especial con chocolate a la taza.

Tradicional



- Destaca en un cartel que está elaborado con mantequilla.
- Coloca las piezas juntas e intercaladas en el horno para que se peguen entre ellas. Y exponlas en la misma bandeja para llamar más la atención.



Dispón en la bandeja de horno dos filas de 13 unidades cada una en las que el producto se una por el centro. Resultará imposible resistirse a la tentación de las piezas pegadas y servidas en la bandeja de hornear.









Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



Caprichos

Bocados celestiales

Descripción de producto

 140 u	 35 g	 8x12
 7cm	 10-12 min	 170-175°C

67775 Capricho Chocolate Decorado
67175 Capricho Crema

Ahora nuestros Caprichos son aún más capricho. Una receta mejorada para hacer de estos tentadores triángulos de hojaldre rellenos un bocado sublime.

El Capricho Chocolate Decorado, viene decorado con crocanti y chips de chocolate, sorprenderá por su tierna crema de cacao con pepitas de chocolate.

El Capricho Crema es un regalo para los sentidos. Su relleno, de ligera crema de vainilla al estilo italiano y su capa de azúcar, sabe a gloria.

Destaca por:

 Relleno	 Viene decorado	 Fácil manipulación
 Durabilidad	 Tamaño que invita a repetir	 Producto de impulso

Análisis sensorial

 Apariencia: Artesana Tentadores <i>toppings</i>	 Textura: Crujiente Fundente
 Olfato: Chocolate Vainilla	 Sabor: Chocolate Tipo natilla

Consejos de canal

Horeca



- Crea un nuevo postre a base de caprichos combinado con una bola de helado, con chocolate caliente o con nata montada.
- Sírvelos como detalle para acompañar el café o el té.

Tradicional



- Preséntalos en pequeñas bandejas para distinguir las 2 variedades y conseguir un mejor efecto visual.
- Embolsa varias unidades y ofrécelas a precio cerrado.
- Potencia la prueba de los 2 sabores con ofertas irresistibles.



Ofrece una segunda unidad. Su tamaño invita a repetir.



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



Mini Croissants Listos

Felicidad en pequeñas dosis



Descripción de producto

80 u 37 g 8x7
 11 cm 30-40min

61895 Mini Croissant Cacao Listo
61875 Mini Croissant Blanco Listo
61885 Mini Croissant Crema Listo

Surtido de mini croissants de mantequilla, de aspecto homogéneo y corteza dorada. Un excepcional trío que será la alegría de los fans del croissant.

El Mini Croissant Cacao viene decorado con láminas de cacao y un interior de suave crema de cacao.

El Mini Croissant Blanco se presenta con láminas de bombón blanco y un relleno de una ligera crema de chocolate blanco.

El Mini Croissant Crema, de sabor inconfundible, sorprende por su *topping* de crocanti de avellana y un delicioso relleno de crema de este sabor inconfundible.

Destaca por:



Pintado y decorado



Alta rentabilidad



Practicidad: descongelar y comer



Producto de impulso



Sabores tradicionales

Análisis sensorial



Apariencia:
Hojaldre muy escalonado



Textura:
Elástica
Fundente



Olfato:
Mantequilla



Sabor:
Cacao
Chocolate blanco
Crema

Consejos de canal

Horeca



- Crea un Mini Menú de desayuno: café o bebida y un Mini Croissant.
- Crea una oferta de degustación de los tres mini croissants.
- Ofrécelo como detalle en los servicios de café o té.

Tradicional



- Combínalos en pequeños cestos para distinguir las diferentes variedades.
- Promueve la prueba de todos los sabores con ofertas.



Su tamaño te invitará a comer más de uno... O dos.



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



Croissant Sin Gluten

Con todo el sabor de un gran croissant

Descripción de producto

36 u 45 g 8x12

14 cm 45 min

62715 Croissant Sin Gluten

Para los que soñaban con un buen croissant sin gluten, hemos creado este gran producto que se hará imprescindible en los desayunos y meriendas de celíacos, ¡y no celíacos! Costará creer que el dorado de su corteza, una masa crujiente y un sabor dulce y anisado no contenga gluten.

Destaca por:



Practicidad:
descongelar y
comer



Producto
innovador



Sin gluten



Envasado
individualmente

Análisis sensorial



Apariencia:
Bien definida
Color dorado



Textura:
Consistente



Olfato:
Mantequilla



Sabor:
Dulce
Anisado

Consejos de canal

Horeca



- Oferta un nuevo “desayuno sin gluten”: croissant + café con leche o croissant + café con leche de avena sin gluten.
- Ofrecelo en tus cartas de desayunos y meriendas como alternativa para celíacos.

Tradicional



- Pon un adhesivo con el símbolo “sin gluten” en la bolsita donde los sirvas para destacarlo.
- Reserva un espacio para toda la oferta de productos sin gluten.
- Lista en una pizarra tu oferta de productos sin gluten para los que prefieren opciones sin este ingrediente o celíacos.



Crea un córner sin gluten en tu *buffet* de desayunos, destacando esta novedad.



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



Corteza dorada

Roll Sabor Pera con Almendras

Arte dulce

Descripción de producto

 48 u

 40 g

 4x12

 9,5cm

 1 h -1:30 h

67225 Roll Sabor Pera con Almendras

Este mosaico, inspirado en las últimas tendencias centroeuropeas en bollería, sorprende a primera vista. Está formado por 12 unidades elaboradas con masa de croissant enrollada y un delicado relleno, decorado con almendra tostada laminada. Una nueva delicia que se funde en la boca.

Destaca por:



Practicidad:
descongelar
y comer



Producto
de moda



Venta en
porciones



Ideal
grab&go

Análisis sensorial



Apariencia:
Superficie
irregular



Textura:
Fundente
Tierna



Olfato:
Pera
Almendra
tostada



Sabor:
Mazapán
Pera

Consejos de canal

Horeca

- Ofrécelo como una nueva opción *Grab&Go* acompañado de un zumo.
- Aporta innovación a tu bufet de desayunos con esta pieza sofisticada.
- Ofrécelo, como delicatessen, en el desayuno o la merienda combinado con un té o un café.

Tradicional

- Comunica sus ingredientes diferenciales, como la pera y la almendra, y que está elaborado con masa de croissant, utilizando pequeños carteles.
- Renueva tu surtido de bollería con este formato de moda.



Expón toda la pieza y separa cada porción en el momento de servirlos.



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



Muffin Vegano con Pepitas de Chocolate

Una auténtica fiesta

Descripción de producto

 20 u

 90 g

 8x17

 8 cm Ø

 30-40 min

62335 Muffin Vegano con Pepitas de Chocolate

Los que prefieren opciones veganas están de celebración. Ya pueden saborear un delicioso muffin elaborado sin leche ni huevo y con un 15% de cacao puro. Su forma de *túlipe*, envuelta en papel kraft con la palabra *Vegan*, lo hace todavía más apetecible.

Y aún hay más que festejar: tan solo necesita descongelación.

Destaca por:



Practicidad:
descongelar
y comer



El 7,8% de la población
española mayor
de 18 años es veggie



Producto
innovador



Ideal para
tus clientes
veganos



Lo veggie está
de moda

Análisis sensorial



Apariencia:
Túlipe
Papel *kraft*



Textura:
Densa
Húmeda



Olfato:
Cacao



Sabor:
Chocolate

Consejos de canal

Horeca

- Inclúyelo en tu *buffet* de desayunos y/o en el *coffee break* como opción vegana.
- Ofrece un pack para desayunos y meriendas *ready to go* junto con una bebida vegetal para llevar.

Tradicional

- Utiliza la palabra “*Vegan*” como gancho comercial.
- Ofrécelo en degustación para captar a los clientes veganos y a los que no lo son.



Crea un rincón de productos veganos.



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



Pepitas
de chocolate

Forma
de *túlipe*

Pañuelo Mixto

La opción salada perfecta

Descripción de producto

30 u 145 g 8x17 16 cm

15 min 13-14 min 180°C

63245 Pañuelo Mixto

Este original pañuelo de masa de croissant envuelve una rica combinación de queso emmental, jamón york, nata y cebolla frita y, para hacerlo aún más apetecible, viene decorado con tomate *cherry*. Su *topping* de mozzarella rayada y gratinada le proporciona una textura aún más *croustillante*.

Una nueva tentación para ampliar tu oferta de snacks salados, ideal para las actuales tendencias de consumo, como *on the go*.

Destaca por:



Atractivo
formato



Relleno con
ingredientes
de calidad



Fácil
manipulación

Análisis sensorial



Apariencia:
Vistosa
Pañuelo doblado
y dorado



Textura:
Crujiente
Untuosa



Olfato:
Queso gratinado



Sabor:
Suave a queso,
jamón york y
cebolla



Consejos de canal

Horeca



- Ofrécelo como una novedosa alternativa al bocadillo en los desayunos y meriendas.
- Crea ofertas de comida rápida o para take away a precio cerrado, por ejemplo: Pañuelo mixto + ensalada + bebida.
- Ofrece combos junto a refrescos al mediodía a un precio cerrado.

Tradicional



- Oferta un combo “Pañuelo Mixto + refresco”, al mediodía o a media tarde, como snack para llevar.
- Sírvelo caliente.
- Exponlo junto con el Pañuelo Espinacas y Queso Brie e identifica cada variedad con un cartelito.



Ofrécelo como nueva opción *Grab&Go* acompañado de un zumo.



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



PopDots

Flechazos a primera vista



Descripción de producto

Negrito: 1,58 kg
Blanco: 1,94 Kg
Rosa: 1,85 kg

18 g Negrito
21 g Blanco/Rosa

8x16

4,5 cm

20 min

- 64225 PopDots Negrito con Avellana
- 64235 PopDots Blanco con Caramelo
- 64245 PopDots Rosa Sabor Fresa

Nuestros PopDots no dejan de asombrar.

El PopDots Negrito es todo un bombón. Viene vestido con una elegante cobertura de cacao salpicada con granillo de avellana tostada.

El PopDots Blanco con Caramelo nos seduce con su capa de chocolate blanco y trocitos de *toffee*.

El PopDots Rosa de Fresa es todo alegría. Su llamativa cobertura con miniperlas sabor a fresa y crema enamora.

PopDots. Un viaje de sensaciones que crea adicción.

Destaca por:

Practicidad: descongelar y comer

Viene decorado

Producto en crecimiento en ventas

Producto innovador

Análisis sensorial

Apariencia:
Bola con *topping*

Textura:
Crujiente
Tierna

Olfato:
Chocolate
Fresa
Caramelo

Sabor:
Negro y avellana
Blanco y *toffee*
Fresa

Consejos de canal

Horeca

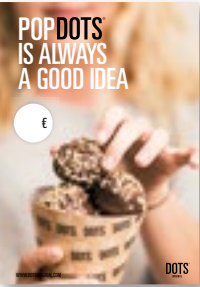
- Sorprende a tus clientes con un surtido variado en tu *buffet* de desayunos.
- Idea una propuesta de merienda irresistible con PopDots y batidos recién hechos.
- Embolsa varias unidades para tentar a los clientes de paso.

Tradicional

- Aprovecha el *packaging* exclusivo de PopDots para promover la venta por impulso.
- Combina y comunica los diferentes sabores e ingredientes para hacer más divertida tu oferta.



Potencia tus ventas incorporando su expositor.



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



DOTS[®]
ORIGINAL



CuadraDots Pink

Sorpresa al cuadrado

Descripción de producto

 36 u

 64 g

 8x14

 9,3 cm

 15-20 min

60115 CuadraDots Pink

Había una vez un Dots que tenía una forma diferente a todos los demás: ¡era cuadrado! Y, aún más, estaba recubierto con una cobertura rosa con rayas de delicado bombón blanco, adornado con perlas de sabor a fresa. Pero eso no era todo, era crocante por fuera y tierno por dentro y sabía a fresa. ¡Causó sensación!

Destaca por:



Practicidad:
descongelar
y comer




Viene
decorado




Producto
innovador


Análisis sensorial




Apariencia:
Cuadrada
Llamativa



Textura:
Crujiente
Esponjosa



Olfato:
Fresa



Sabor:
Fresa

Consejos de canal

Horeca

- Oferta un CuadraDots Pink con una bebida para tentar a los más golosos.
- Dispón de algunas unidades ya embolsadas para fomentar la venta como capricho.
- Aporta color y diversión a tu *buffet* de desayunos creando un espacio para Dots e incluyendo esta nueva variedad tan original.

Tradicional

- Ofrece bandejas con promociones para incentivar la venta de varias unidades.
- Destaca su innovador formato con carteles cuadrados con un agujero en el centro.



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



DOTS[®]
ORIGINAL








Cobertura rosa
con rayas de
bombón blanco

Cake Lotus

La auténtica tarta de galleta Lotus



Descripción de producto

 1 u	 98 gr/porción, 2 kg/pieza entera	 6x18
 4,6x8,5 cm	 2-3 h pieza entera / 20 - 30' porción	





66295 Cake Lotus

Una tarta creada para disfrutar de esta famosa galleta caramelizada. 2 capas de bizcocho y 3 de relleno de una increíble crema de galleta Lotus y nata, recubiertas con la misma crema y con un fino troceado de galleta. Una tarta precortada en 21 porciones que desaparecerán en un abrir y cerrar de ojos.

Destaca por:

 Practicidad: descongelar y comer	 Tamaño que invita a repetir
 Producto de moda	 Alta rentabilidad

Análisis sensorial

 Apariencia: Porción rectangular Tarta casera	 Textura: Fundente
 Olfato: Galleta Lotus	 Sabor: Galleta Lotus Nata

Cosejos de canal

Horeca



- Conviértelo en el protagonista de tus meriendas más selectas.
- Ofrece una porción individual más un café o té de calidad superior a precio cerrado.
- Ofrécelo acompañado de una bola de helado.

Tradicional



- Descongela las porciones individualmente para ganar tiempo. En 20' estarán listas para deleitar a tus clientes.
- Expón la pieza entera en una bandeja y coloca los cartelitos de Lotus que te proporcionamos.



Viene precortada en 21 porciones y contiene 10 cartelitos Lotus para que puedas destacar su ingrediente estrella.



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



Packs PanBurger Retail

Trío de ases

Descripción de producto

 12p x 4uds

 50 g
55 g*

 4x14

 9,5 cm Ø

 20-30 min

69845 Burger Cristalina
69896 Burger Cerveza Cristalina
65485 Brioches Burger*

Los Packs PanBurger Retail son un trío ganador. Se adaptan a todas las necesidades y gustos.

La Burger Brioches encandilará a los más dulces. En cada bocado se siente el sabor del auténtico brioches.

La Burger Cristalina está elaborada con masa madre y su aspecto le confiere una gran calidad. La preferida de los sibaritas.

Y para los que buscan opciones alternativas, la Burger Cerveza Cristalina, elaborada con las mejores materias primas y un sabor con gran personalidad que te cautivará con el primer bocado.

Destaca por:



Durabilidad



Producto de moda



Practicidad:
descongelar y exponer



Versatilidad

Análisis sensorial



Apariencia:
Lisa
Irregular
Semillas



Textura:
Esponjosa
Cristalina
Crujiente



Olfato:
Mantequilla
Masa madre
Fermento



Sabor:
Mantequilla
Masa madre
Cereales

Consejos de canal



Acompaña tu receta de Burger Cerveza Cristalina con una cerveza artesanal para potenciar su sabor.





fripan®

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