



Los hábitos del consumidor continúan marcando tendencia en alimentación. Los clientes que confían en nosotros exigen una amplia variedad de productos, desde variedades premium y artesanas hasta pan y bollería saludables, que hemos desarrollado en nuestro departamento de I+D en sintonía con sus preferencias.

Cada vez están más en auge los alimentos orgánicos, naturales y sostenibles, ya que la salud y la alimentación suelen ir de la mano. Ante esta demanda creciente, los establecimientos deben ampliar su oferta con opciones veganas y propuestas para dietas especiales como las que lanzamos en esta campaña.

Por otro lado, la compra por impulso también forma parte del paisaje del consumo actual. En el ajetreado día a día, picar algo de paso es un hábito muy implantado que conviene tener presente a la hora de pensar en nuevos formatos y sabores: lo succulento, lo goloso, tienta más.

¡Te invitamos a conocer nuestras últimas novedades!

fripan®

Novedades — ENERO 2020

PAN

Hogaza Cereales Saint Honoré	04
Hogaza Pipas de Calabaza Saint Honoré	05
Hogazas Bío Saint Honoré	06
Panburger Multigrain	07
Panes Frikorn	08
Burger Aldeana Sin Gluten	10
Hogaza Cereales Sin Gluten	11

BOLLERÍA

Viennoiserie Sophie	12
Palmera Cereales	14
Rolo Cacao	15
Savoyarda	16
Tortas Saladas	17
Sacramento de Queso Listo	18
Bella's	19
Túlipe Nocilla® Blanca	20
Dots Panadero	21
Rainbow Dots	22
Dots Nocilla® Pack	24

PASTELERÍA

Crêpes de Nocilla®	25
Plancha Muerte por Chocolate	26
Naked Victoria Cake	27

KOAMA

Croquetas para Horno	28
----------------------	----

Leyenda de iconos

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

Análisis sensorial

	Apariencia		Aroma
	Textura		Sabor

Hogaza Cereales Saint Honoré

Nuestro pan de cereales más sorprendente

SAINT
HONORÉ
by Pere Gallés
Pere Gallés



65085 Hogaza Cereales Saint Honoré



Proceso Saint Honoré, la pasión por el oficio de hacer buen pan, con el tiempo como un ingrediente más.

- Elaborado con una mezcla de distintas harinas de cereales y semillas.
- Recubierto de lino, sésamo, copos de avena y semillas de amapola y girasol.

Análisis sensorial:



Apariencia:
De greña viva y rebozado



Aroma:
A frutos secos



Textura:
Extracujiente por sus semillas



Sabor:
A cereal tostado

Destaca por:



Alta hidratación



Cocida en horno de piedra



Fácil digestibilidad



Gran variedad de semillas y cereales



Reposos largos en tableros de madera



El consumo en el hogar de panes de cereales y semillas ha incrementado un 20% (estudio Kantar)

Comunicación:

Destaca los beneficios del producto en tu vitrina.



Hogaza Pipas de Calabaza Saint Honoré

Tan rústica como liviana

SAINT
HONORÉ
by Pere Gallés
Pere Gallés



65105 Hogaza Pipas de Calabaza Saint Honoré



Recuperamos el buen hacer de las tahonas de siempre: en el proceso Saint Honoré, el tiempo es un ingrediente más.

- Hogaza de gran tamaño elaborada con harina y malta.
- Recubierta con pipas enteras de calabaza.

Análisis sensorial:



Apariencia:
Corteza de color dorada



Aroma:
Suave matiz a cereales



Textura:
Esponjosa miga color café con leche



Sabor:
A trigo con semillas

Destaca por:



Alta hidratación



Cocida en horno de piedra



Fácil digestibilidad



Gran variedad de semillas enteras



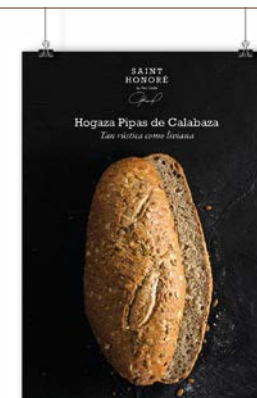
Reposos largos en tableros de madera



Las propiedades de las pipas de calabaza aportan beneficios para la salud

Comunicación:

Decora tu establecimiento con nuestros pósters.





Hogazas Bío Saint Honoré

Solo ingredientes 100% bío

SAINT HONORÉ

by Pere Gallés

Pere Gallés



FUENTE DE FIBRA

65125 Hogaza Obrador Bío Saint Honoré

65135 Hogaza Espelta Bío Saint Honoré*

12 u 430 g 6x6 27/ 28* cm

30/40 min 22/28 min 190/195 °C

Destaca por:



Reposos largos en tableros de madera



Ingredientes no tratados con ningún pesticida o productos químicos



Gran variedad de semillas enteras



Fácil digestibilidad



Cocida en horno de piedra



Incremento de demanda del formato hogaza (30% según estudio Gira)

Comunicación:

Indica que son panes bío e impulsa tus ventas.



Análisis sensorial:



Apariencia: Rustica y atractivas



Aroma: A fresco y cereales antiguos



Textura: Fina corteza y miga sedosa



Sabor: A trigo maduro



Panburger Multigrain

Nuestro pan de hamburguesa más nutritivo



68605 Panburger Multigrain

40 u 110 g 8x12

45/60 min 9 cm

Destaca por:



Clean Label



Alto porcentaje en avena



Durabilidad



Practicidad: descongelar y comer



Compuesto por semillas y cereales



Producto único: sin harina ni levadura

Comunicación:

Informa de las ventajas de este pan tan apetecible.



Análisis sensorial:



Apariencia: Destaca su amalgama de semillas



Aroma: Fresco y floral



Textura: Esponjosa y elástica



Sabor: Dulce por sus semillas

Panes Frikorn

Una crujiente variedad de panes tipo alemán con grandes matices y texturas



65065

Frikorn Centeno

Con harina de centeno, masa madre, harina de trigo, malta y greña recubierta de trigo sarraceno troceado.

275 g 22,5 cm 180/190 °C



65035

Frikorn Rustikal

Pan alemán al gusto mediterráneo, elaborado con masa madre y recubierto de pipas de calabaza.

330 g 25,5 cm 170/180 °C



65045

Frikorn Espelta

Con masa madre y semillas de sésamo tostado en corteza y miga.

300 g 24 cm 180/190 °C



65075

Frikorn Multicereales

Con masa madre, semillas de lino y girasol en su miga y recubierto de pipas de girasol.

330 g 25,5 cm 170/180 °C

Panes Frikorn

10 u

4x15

20/30 min

22/28 min

180/190 °C - *170/180 °C

- Hogazas rústicas inspiradas en el estilo alemán y elaboradas con ingredientes seleccionados.
- Se caracterizan por sus dilatados procesos y sus tranquilos reposos, con todo el tiempo necesario para un óptimo resultado.

Destaca por:



Moldeado a mano



Panes más ácidos



Fácil digestibilidad



Gran variedad de semillas y cereales



Reposos largos en tableros de madera



El consumo en el hogar de panes de cereales y semillas ha incrementado un 20% (estudio Kantar)

Comunicación:

Impulsa tu gama de panes más alemana.

Análisis sensorial:



Apariencia: Corteza oscura y miga castaña



Aroma: Fresco y tostado



Textura: Pequeños alveolos irregulares



Sabor: Peculiar y con personalidad



Burger Aldeana Sin Gluten

¡Con todo el sabor y sin gluten!



61955 Burger Aldeana Sin Gluten

20 u	85 g	8x10
30 min	11,5 cm	

- Elaborada con almidón de maíz y tapioca, masa madre de arroz y harina de trigo sarraceno.

Análisis sensorial:



Apariencia:
De pan de hamburguesa rústico



Aroma:
A pan



Textura:
Miga suelta y alveolos finos



Sabor:
Notas de sarraceno

Destaca por:



Masa madre inactiva a partir de harina de arroz



Envasado individual apto para calentar en el horno



Con aceite de girasol alto oleico



Durabilidad



Fuente de fibra



Fácil digestibilidad

Comunicación:

Presenta en tu establecimiento tu oferta de pan sin gluten.



Hogaza Cereales Sin Gluten

¡Ya precortada y embolsada!



60955 Hogaza Cereales Sin Gluten

6 u	300 g	8x10
30 min	19 cm	

- Con masa madre de harina de arroz y almidones de tapioca y maíz y harinas de trigo sarraceno y lino.
- Recubierta con un 7% de semillas de lino, girasol y mijo.

Análisis sensorial:



Apariencia:
Clásica hogaza



Aroma:
A su mezcla de semillas



Textura:
Crujiente por sus semillas



Sabor:
Cálido y ligeramente tostado

Destaca por:



Alto en fibra



Durabilidad



Con aceite de girasol alto oleico



Especial por sus semillas y cereales



Envasado en bolsa: 16 rebanadas



Masa madre inactiva a partir de harina de arroz

Comunicación:

Informa de que dispones de este exquisito pan sin gluten.



Viennoiserie
Sophie
Voilà les bonbons!



La singularidad
del proceso *double pointage*



Amasado, reposo y fermentación lentos para facilitar la unión perfecta de hojaldrado y sabor.



Enfriamiento a baja temperatura para conseguir una estructura y alveolado únicos.



Horas y horas de tiempo y dedicación para conseguir la mejor bollería.

60335 Snecken Sophie
65025 Pain Choc Sophie*

50 u	110 g 80 g*	8x9	10,5 cm 10 cm*
15 min 25 min*	15/20 min	170/175 °C	

- **Snecken Sophie:** espiral de masa danesa que envuelve su abundante relleno de crema avainillada (38% sobre total masa) y pasas.
- **Pain Choc Sophie:** pieza de forma cilíndrica que intercala dos barritas de chocolate puro en su masa.



Completa tu exposición con el Croissant Sophie.
61685 Croissant Sophie

Análisis sensorial:



Apariencia:
Viva y alegre



Aroma:
Avainillado y a mantequilla



Textura:
Crujiente y cremosa en boca



Sabor:
Singular e intenso

Destaca por:



24-25%
sobre masa



Huevos
camperos



Proceso
de elaboración
único (6 horas)



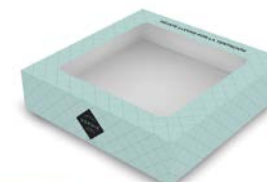
Receta
gourmet



Snecken: +40% de pasas
sultanas que el actual snecken

Comunicación:

Sirve tu gama más premium en cajas y bolsas personalizadas.



Palmera Cereales

¡La más semillada!



62285 Palmera Cereales

50 u	95 g	9x16	15 cm
25 min	20 min	175/180 °C	

- Elaborada con hojaldre de mantequilla, harina de malta y cereales, y recubierta de una fina capa de azúcar.
- Receta con copos de avena, semillas de girasol, de lino marrón y de amapola, sésamo tostado y sésamo blanco.

Análisis sensorial:



Apariencia:
Tradicional, de color dorado oscuro



Aroma:
A frutos secos y caramelo



Textura:
Se rompe al morder



Sabor:
A cereales tostados y mantequilla

Destaca por:



Fuente de fibra



Producto de moda



Sabores tradicionales



Variedad de semillas



Durabilidad

Comunicación:

Recuerda que también dispones de nuestras minipalmeritas.



43510 Palmerita de Cereales



Rolo Cacao

Deliciosa tentación de margarina



60515 Rolo Cacao

38 u	120 g	8x17	15 cm
10 min	15/17 min	170/175 °C	

- Pieza de hojaldre cilíndrica, recubierta por una fina capa de azúcar y rellena con crema de cacao.
- De corteza crujiente y caramelizada, seduce por su abundante corazón de chocolate.

Análisis sensorial:



Apariencia:
Artesanal, diferencial



Aroma:
Aroma a tostado al cacao



Textura:
Quebradiza y ligera



Sabor:
A caramelo y chocolate

Destaca por:



Ideal grab&go



Viene decorado



Durabilidad



Practicidad: del congelador al horno



Producto de rotación, alta rentabilidad

Comunicación:

Propón golosos desayunos a precio cerrado.



Savoyarda

¡Parrillada de verduras sobre hojaldre!



64495 Savoyarda

27 u 160 g 8x17 17,5 cm
15 min 15/20 min 170/175 °C

- Base de hojaldre con crema de queso, salsa de tomate especiada y berenjena, tomate y calabacín marinados y braseados.
- Su combinación de verduras asadas le confiere un aspecto tan vistoso como apetecible.

Análisis sensorial:



Apariencia:
Impactante y vistosa



Aroma:
A especias y brasa



Textura:
Frágil y tierna



Sabor:
Predominan las verduras

Destaca por:



Atractivo formato, las verduras están de moda



Viene decorado



Relleno con ingredientes de calidad



Durabilidad



Producto innovador



Verduras colocadas a mano

Comunicación:

Potencia tus servicios de take-away.



Tortas Saladas

¡Lo mejor es compartirlas!



63375 Tarta de Espinacas
63475 Tarta de Calabacín

8 u 500 g 8x10 21 cm
15 min 30 min 170 °C

- Torta de Hojaldre de Espinacas.** Con hojaldre de mantequilla y rellena de huevo, nata, espinacas y queso.
- Torta de Hojaldre de Calabacín.** Con hojaldre de mantequilla y rellena de huevo, nata y rodajas de calabacín.

Análisis sensorial:



Apariencia:
De elaboración casera



Aroma:
Sus rellenos marcan su aroma



Textura:
Suave y compacta, sin migas



Sabor:
A espinacas cocinadas y a quiche de calabacín

Destaca por:



Atractivo formato, lo healthy está de moda



Relleno con ingredientes de calidad



Venta en porciones (5 aprox.) o entera



20% Porcentaje de mantequilla en masa



Durabilidad



Receta gourmet, proceso artesanal

Comunicación:

Ofrece un menú de porción de torta más bebida.



Sacramento de Queso Listo

¡Nuestra novedad más quesera!



62275 Sacramento de Queso Listo

36 u 48 g 8x12 30 min 19 cm

- ¡Nuestro exquisito Sacramento, ahora en versión salada!
- Croissant de mantequilla recto y alargado con queso emmental gratinado.
- Crujiente por fuera, tierno por dentro y con abundante cobertura de queso.
- **Consejo:** calentar 2 minutos antes de servir.

Análisis sensorial:

Apariencia: Combina amarillos y dorados
Aroma: A mantequilla
Textura: Miga ligera y esponjosa
Sabor: A queso gratinado

Destaca por:

Recubierto de auténtico queso emmental
Durabilidad
25% Porcentaje de mantequilla
Producto innovador
Practicidad: descongelar y comer
Fácil manipulación

Comunicación:

Ofrécelo junto con alguna bebida como snack para llevar.



Bella's

Las reinas de las magdalenas



64105 Bella's 64115 Bella's Cereales y Miel*

80 u 70 u* 35 g 45 g* 8x6 8,8 cm 9,5 cm* 4/5 min 170 °C

Deliciosas magdalenas estilo francés elaboradas con harinas seleccionadas y huevos camperos.

Su exterior caramelizado les confiere un apetitoso aspecto croustillant.

- **Bella's:** con mantequilla en su receta.
- **Bella's Cereales y Miel:** con harina integral, semillas de cereales y miel y decorada con un *topping* de semillas de lino y mijo.

Análisis sensorial:

Apariencia: Innovadora y natural
Aroma: Fresco e intenso
Textura: Miga húmeda y elástica
Sabor: Clásico y tradicional

Destaca por:

Alto porcentaje en miel
Durabilidad
Harina wholegrain
Aspecto artesanal
Practicidad: descongelar y comer
Producto de moda

Comunicación:

Crea una promoción de dos unidades más café a precio cerrado.





Destaca por:



Ideal grab&go



Relleno con ingredientes de calidad



Practicidad: descongelar y comer



Producto de impulso



Marca con notoriedad



Fácil manipulación

67885 Tùlpe Nocilla® Blanca

20 u 105 g 8x17

20/25 min 7 cm

- Masa de muffin de cacao rellena de Nocilla® blanca.
- Decorada con trocitos de avellana tostada.
- Nocilla® blanca sin aceite de palma.

Análisis sensorial:



Apariencia:
Tentador contraste entre el chocolate y la Nocilla® blanca



Aroma:
A cacao y avellana



Textura:
Con avellana tostada que crepita al morder



Sabor:
A avellana y Nocilla® blanca

Comunicación:

¡Potencia tus ventas con nuestras cajitas personalizadas!



61485 Mini Dots Panadero¹
61470 Dots Panadero²
61475 Big Dots Panadero³

80 u¹ / 36 u² / 36 u³ 34 g¹ / 54 g² / 72 g³ 8x11^{1,3} / 8x14²

15/20 min 7 cm¹ / 9 cm² / 9,5 cm³

- Recuperamos la esencia de nuestros primeros Dots con esta receta maestra.
- Ahora más tierno, con un suave toque a limón, de color más tostado y con una capa más gruesa de glaseado cristalizado.

Análisis sensorial:



Apariencia:
Elaboración casera



Aroma:
Con un toque a limón



Textura:
Miga más densa e irregular



Sabor:
A auténtico y clásico glaseado

Destaca por:



Practicidad: descongelar y comer



Versatilidad



Durabilidad



Alta rentabilidad



Receta gourmet



Clásico mejorado

Comunicación:

Consulta a tu comercial sobre los materiales de merchandising de Dots.



Rainbow Dots

¡Ahora nuestros Rainbow tienen más sabor!

DOTS
ORIGINAL



61145
Dots Yellow Frutti
Cobertura sabor a **plátano** con confetti de **sabor frutal**.
KG 56 g 8x15



60675
Dots Pink Nubes
Cobertura sabor a **fresa** con mininubes de golosina.
KG 59 g 8x14



61125
Dots Green Pistachio
Cobertura sabor a **frutos secos** con granillo de auténtico **pistacho**.
KG 57 g 8x15



61175
Dots Red Cookies
Cobertura sabor a **cheesecake** con pedacitos de **galleta al cacao con vainilla**.
KG 60 g 8x14



61135
Dots Purple White
Cobertura sabor a **frutos del bosque** con trocitos de **chocolate blanco**.
KG 57 g 8x15

Rainbow Dots

36 u

15/20 min 9,3/9,5 cm

- Receta mejorada: ¡coberturas con todo el sabor!
- Elaborados mediante un proceso de laminado que hace que la masa sea más ligera y absorba menos aceite.
- Con colorantes y aromas naturales.

Análisis sensorial:

Apariencia:
Divertida y original

Aroma:
A frutas y golosina

Textura:
Crujiente por fuera y tierna por dentro

Sabor:
¡A explosión de sabores!

Destaca por:

Practicidad:
descongelar y comer

Producto de impulso

Ideal grab&go

Viene decorado

Atractivo y diferencial

Producto innovador

Comunicación:

Aprovecha nuestras cajas personalizadas para impulsar tus ventas



Dots Nocilla® Pack

Máxima facilidad para tu negocio

DOTS® ORIGINAL

DOTS RELLENOS CON AUTÉNTICA NOCILLA

nocilla



62175 Dots Nocilla® Pack

25p / 2u 72 g 6x6

30 min 9,5 cm

- Nuestros productos ya envasados están especialmente pensados para dinamizar tus ventas.
- Dots rellenos de Nocilla®, con media cobertura de cacao decorada con chips de avellanas.

Análisis sensorial:



Apariencia:
Vistosa y llamativa



Aroma:
A cacao y avellanas



Textura:
Tierna y cremosa



Sabor:
A auténtica Nocilla®

Destaca por:



Envasados y listos para vender



Máxima practicidad, tú decides cuándo los vendes



Fáciles de apilar y de almacenar



Envases personalizados para llamar la atención de tus clientes



Marca con notoriedad



Ideal grab&go

Comunicación:

¡Se los llevarán de Dots en Dots!



Crêpes de Nocilla®

¡Nocilla® envuelta para regalo!



PÂTISSERIE
Valérie



62955 Crêpe Nocilla® 63955 Big Crêpe Nocilla®*

36 u 24 u* 50 g 70 g* 13x17 10x9 cm 20x15 cm*

15 min 1/3 min 180 °C

- Crêpe Nocilla® de 50 g:** rellena de auténtica Nocilla®, sin aceite de palma. Ideal como postre.
- Big Crêpe Nocilla® de 70 g:** rellena de auténtica Nocilla®, sin aceite de palma. Ideal para meriendas.

Análisis sensorial:



Apariencia:
Fina masa que transparente el relleno



Aroma:
A crêpe de Nocilla®



Textura:
Esponjosa y elástica



Sabor:
A Nocilla®

Destaca por:



Hasta un 38% de relleno de Nocilla sin aceite de palma



Tamaño que invita a repetir



Producto de impulso



Fácil manipulación



Versatilidad



Alta rentabilidad

Consejos:



Descongelar a temperatura ambiente y hornear a 180 °C entre 1,5 min y 3 min.



Sin descongelar a media potencia entre 15 seg y 25 seg.



Descongelar. Vuelta y vuelta a media potencia hasta dorar ligeramente.

Plancha Muerte por Chocolate

Simplemente irresistible

PÂTISSERIE
Valérie

SIN GRASAS HIDROGENADAS



61025 Plancha Muerte por Chocolate

4 u 1.760 g 6x21
5 h 31,5 x 25,5 cm

- Dos capas de bizcocho de cacao y dos capas de ganaché, la crema de chocolate más selecta.
- La cobertura de trocitos de chocolate, brownie y galleta de cacao molida le confiere un interesante contraste de textura y sabor.

Análisis sensorial:



Apariencia:
Muy apetitosa y vistosa



Aroma:
A puro cacao



Textura:
Cremosa y tierna



Sabor:
Jugoso y delicado

Destaca por:



Decoración con 3 succulentos toppings



Alta rentabilidad



Fácil manipulación: descongela según demanda



Practicidad: precortada en 21 porciones



Dos capas de ganaché con un 38% de chocolate y nata

Consejo:

Acompáñala de una bola de helado o de un café



Naked Victoria Cake

El gran clásico de la repostería inglesa

PÂTISSERIE
Valérie

SIN GRASAS HIDROGENADAS

SIN ACEITE DE PALMA

SIN COLORANTES AZÚCAROS



63025 Naked Victoria Cake

1 u 1.345 g 12x16
3/4 h 24 cm

- Compuesta por dos capas de un jugoso bizcocho, relleno con puré de frambuesa, crema de yogur y trozos de fresas.
- Decorada con azúcar glas, al estilo inglés.

Análisis sensorial:



Apariencia:
Atractiva y elegante



Aroma:
Refrescante, a fresas



Textura:
Esfonjosa y fresca



Sabor:
Dulce con un interesante contrapunto ácido

Destaca por:



Pastelería de alta calidad



12% de fresas naturales



Practicidad: precortada en 16 porciones



Puré de frambuesa con un 90% de fruta



Receta gourmet: clásica repostería inglesa

Consejo:

Combina tu oferta de postres con nuestras referencias naked.



69255 Cake Limón
69265 Cake Zanahoria
69275 Cake yogur y frutas del bosque

Croquetas para Horno

¡Listas en tan solo seis minutos!

koama



60705
Croqueta para Horno
Jamón Ibérico
Con jamón ibérico.



60605
Croqueta para Horno
Bacalao
Con bacalao.



60505
Croqueta para Horno
Pulpo á Feira
Con pulpo y pimentón.



60805
Croqueta para Horno
Queso Ahumado
Con crema de queso
San Simón da Costa.



60055
Croqueta para Horno
Boletus
Con setas.

Croquetas para Horno

23u/bolsa - 6 bolsas 450 g/bolsa 10x11
5/6 min 200 °C Dejar reposar 1/2 min antes de servir

- Rebozadas con huevo y pan rallado y rellenas con bechamel a base de mantequilla.
- Sin necesidad de freír: con solo 6 minutos de horno estarán listas para consumir.

Análisis sensorial:



Apariencia:
Artesanas



Aroma:
A sus ingredientes seleccionados



Textura:
Extracrujiente y ligera



Sabor:
Casero y tradicional

Destaca por:



Ideal grab&go



No necesitas freidora



Fácil manipulación: sin descongelar, directo al horno



Relleno con ingredientes de calidad

Comunicación:

Ideal para catering y take-away.





fripan®

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