



La nueva temporada llega repleta de interesantes propuestas que esperamos que impulsen y dinamicen tu negocio, ¡a por el 2021 con mucha fuerza!

En línea con las necesidades de todos los canales lanzamos productos diferenciales, siguiendo nuestra premisa de proporcionar innovación, practicidad y agilidad a vuestros negocios.

¡Felices y reconfortantes ventas!



fripan®



DOTS

Prime Dots	4
DuetDots Bombón	5
PopDots Rellenos	6

BOLLERÍA

Croissants Caprice Cereales	8
Pain au Chocolat Bicolor	10
Snecken con Queso	11
Loven	12

PAN

Ciabatta Cristal Gouda	14
Bijoux Integral	15


SNACKS

Empanadillas Porteñas	16
Empanada da Ribeira Atún	18

Leyenda de iconos

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

Análisis sensorial

	Apariencia		Aroma
	Textura		Sabor



Prime Dots
¡Los más top!

PRIME
DOTS®



60051 Prime Dots Blueberry¹

60052 Prime Dots Salty Caramel²



36 u



74 g¹
69 g²



8x15¹
8x12²



9,5 cm



15/20 min

Destaca por:



Practicidad:
descongelar
y comer



Producto
de impulso



Ideal
grab&go



Viene
decorado



Atractivo y
diferencial



Producto
innovador

Potenciamos su aspecto artesanal con una cobertura muy atractiva que acentúa aún más su sabor.

- **Dots Blueberry:** cobertura de bombón blanco y arándanos.
- **Dots Salty Caramel:** media cobertura de bombón blanco con bolitas de crujientes cereales recubiertas de chocolate con leche, sabor a caramelo y un toque de salado.

Análisis sensorial:



Apariencia:
Coberturas muy
vistosas



Aroma:
Suave y apetitoso



Textura:
Esponjosa y
delicada



Sabor:
Sorprendente e
intenso

Comunicación:

Aprovecha el material
de comunicación
que ponemos a tu
disposición.



DuetDots Bombón

Doble inyección, ¡doble sabor!

DUET DOTS®



60048 DuetDots Bombón

36 u 72 g 8x15 9,5 cm

15/20 min

- Su masa tierna y esponjosa alberga cuatro inyecciones de crema de cacao y cuatro de crema de avellanas.
- Su cobertura al cacao está decorada con láminas de auténtico chocolate blanco y negro.

Análisis sensorial:

Apariencia:
Puro bombón

Textura:
Suave y cremosa

Aroma:
A cacao con avellanas

Sabor:
¡Explosión chocolateada!

Destaca por:



Practicidad:
descongelar
y comer



Producto
doble sabor



Ideal
grab&go



Viene
decorado



Producto
de moda



Máxima
ternura

Comunicación:

Destaca su singular
relleno en tu cafetería.



PopDots Rellenos

¡Adicción sin stop!

SIN
GRASAS
ADICIONADAS

SIN
CONSERVANTES

SIN
COLORANTES
ARTIFICIALES

SIN
AROMAS
ARTIFICIALES



68729

PopDots Glasé relleno de Crema

Corazón de crema a la vainilla y decoración de azúcar glas.



108 u



18 g



8x15



68739

PopDots Glasé relleno de Bombón

Cremoso interior de bombón y esponjosa masa decorada con azúcar glas.



108 u



18 g



8x15



65239

PopDots Doble Choc

Relleno de crema de cacao y recubierto de bombón clásico decorado con bolitas de bombón con leche, negro y blanco.



88 u



22 g



8x16

Consejos

¡Conviértelos en los protagonistas de tu exposición! Serán el centro de todas las miradas.





PopDots Rellenos

 20 min  4,5 cm

- Sus tiernas y esponjosas masas albergan cremosos rellenos que los hace todavía más irresistibles.

Destaca por:



Practicidad:
descongelar
y comer



Tamaño
que invita
a repetir



Ideal
grab&go



Producto
de impulso

Análisis sensorial:



Apariencia:
Tentadora y
golosa



Aroma:
Suave y
delicado



Textura:
Esponjosa y
tierna



Sabor:
¡Sorprendente
y adictivo!

Comunicación:

Especifica en tu
cartelería sus rellenos.



Croissants Caprice Cereales

Très croustillants!



61765
Croissant Caprice
Cereales Chocolate¹

Decorado con avena, quinoa blanca y semillas de girasol y relleno de crema de cacao con avellanas.

 90 g



68665
Croissant Caprice Cereales
Pavo y Queso¹

Recubierto con lino dorado y marrón, pipas de girasol y queso rallado y relleno de dados de pavo y crema de queso.

 90 g



68865
Croissant Caprice Cereales
Espinacas y Queso¹

Recubierto de lino y quinoa blanca y relleno de espinacas y queso.

 90 g



80857
Croissant Caprice Cereales
Huevo y Bacon²

De puntas abiertas y recubierto con lino dorado y marrón, pipas de girasol y queso rallado, sorprende su loncha de bacon, los huevos revueltos y las hierbas provenzales de su interior.

 100 g

4	3
CEREALES	SEMILLAS

EN LA MASA Y EN LA DECORACIÓN

2	4
CEREALES	SEMILLAS

EN LA MASA Y EN LA DECORACIÓN

3	3
CEREALES	SEMILLAS

EN LA MASA Y EN LA DECORACIÓN

3	2
CEREALES	SEMILLAS

EN LA MASA Y EN LA DECORACIÓN







Croissants Caprice Cereales

 48 u ¹ 80 u ²	 8x9 ¹ 8x5 ²	 14,6 cm ¹ 11,3cm ²
 15/30 min ¹ 20 min ²	 14/16 min	 170 °C

- Nuestro *best seller*, el croissant de cereales ahora en cuatro exquisitas variedades dulces y saladas.
- Con cereales y mantequilla en la masa, se distinguen por sus abundantes y selectos rellenos y sus coberturas semilladas.

Análisis sensorial:

 Apariencia: ¡Sus cereales dan ganas de morder!	 Aroma: A cereal y mantequilla
 Textura: Tierna y a la vez crujiente	 Sabor: A artesano y auténtico

Destaca por:



Relleno con ingredientes de calidad



Versatilidad



Gran variedad de semillas enteras



Croissant premium



Alto en fibra



Máxima ternura

Comunicación:

Propón golosos desayunos a precio cerrado.



Pain au Chocolat Bicolor

Un exquisito viaje a Francia



ELABORADO CON MANTEQUILLA



68749 Pain au Chocolat Bicolor

 54 u	 85 g	 8x9	 8,5 cm
 15/30 min	 14/16 min	 170 °C	

- La tradicional pieza de bollería francesa se reinventa y combina dos tipos de masa: de mantequilla y al cacao.
- Rellena con dos barras de puro chocolate.
- Elaborada con un 11,8% de mantequilla.

Análisis sensorial:



Apariencia:
Interesante contraste de colores



Aroma:
A cacao y a recién horneado



Textura:
Suave y crujiente a la vez



Sabor:
A chocolate y mantequilla

Destaca por:



Relleno con ingredientes de calidad



Producto innovador con color en la masa



Receta gourmet



Máxima ternura

Comunicación:

Una pieza muy chic para los desayunos y meriendas más sofisticados.

Si quieres ampliar la gama prueba nuestros croissants bicolor

60155 Croissant Bicolor Frambuesa
60165 Croissant Bicolor al Cacao



Snecken con Queso

Deliciosa tentación al gratén



ELABORADO CON MARGARINA



60669 Snecken con Queso

 40 u  110 g  8x10  10 cm

 15/30 min  14/18 min  170 °C

- El tradicional snecken, relleno de queso emmental y recubierto de queso mozzarella.
- Masa danesa elaborada con margarina de alta calidad.

Análisis sensorial:



Apariencia:
Atractivos
tonos dorados



Aroma:
A queso
tostado



Textura:
Crujiente y
consistente



Sabor:
Intenso y
auténtico

Destaca por:



Relleno con
ingredientes
de calidad



Solo quesos
de verdad,
ningún tipo
de preparado
lácteo



Clásico
mejorado



Dale un toque
de horno para
conseguir un
resultado súper
crujiente



Fácil
manipulación

Comunicación:

Su aroma a queso gratinado es el mejor reclamo para atraer a tus clientes.



LØVEN

La bollería danesa
que enamora



60652
Corona de Crema y Manzana

Rellena de crema, y compota y dados de manzana.



48 u



90 g



15 min



8,5x9,5 cm



60654
Roll de Canela

Relleno de crema de canela.
Con el toque inconfundible de la canela.



48 u



80 g



20 min



14,5 cm



60651
Corona Chocolate

Rellena de crema y auténticas gotas de chocolate.



48 u



90 g



15 min



8,5x9,5 cm



60659
Triangulo de Mazapán

Relleno de mazapán y decorado con almendra.



48 u



90 g



15 min



13 cm

Consejos:

Destaca tu oferta de piezas al gusto escandinavo.





Loven



14/16 min



170/180 °C



8x6

- Nueva gama de bollería danesa inspirada en las recetas tradicionales de Escandinavia.
- Cuatro singulares especialidades elaboradas con masa madre de trigo, un alto porcentaje de huevo y margarina premium.
- Con deliciosos rellenos y listas para hornear.

Análisis sensorial:



Apariencia:
Apetitosa y
sugereente



Aroma:
A sus exquisitos
rellenos



Textura:
Livianamente
crujiente



Sabor:
Sorprendente
y lleno de matices

Destaca por:



**Relleno con
ingredientes
de calidad**



**Receta
gourmet**



**Ya viene
decorado, listo
para hornear**



**Producto
de impulso**



**Alta
rentabilidad**

Comunicación:

Propón golosos
desayunos a precio
cerrado.



Ciabatta Cristal Gouda

¡Pasión por el queso!

Cristallino



69719 Ciabatta Cristal Gouda



64 u



95 g



4x8



11 cm



20 min



1/2 min - horno o tostadora

Destaca por:



Producto de moda



Masa madre



Alta hidratación



Descongelar y listo para comer



Sólo quesos de verdad, ningún tipo de preparado lácteo



Dale un toque de tostadora (1-2 min) para conseguir un resultado súper crujiente

- La gama de pan Cristallino crece con la nueva decoración del gratinado al queso gouda.
- Miga alveolada, ligera y muy succulenta gracias al queso de su receta.
- Elaborado con agua, harina y aceite de oliva.
- Contiene masa madre.

Análisis sensorial:



Apariencia:
¡La más quesera!



Aroma:
A queso gratinado



Textura:
Crujiente por fuera y melosa por dentro



Sabor:
A queso Gouda

Comunicación:

Dale un golpe de horno, divídelo en cuatro porciones e invita a probarlo.



Bijoux Integral

100% fibra



81245 Bijoux Integral



132 u



60 g



8,5 cm



20 min

- De pequeño formato y elaborados con harina 100% integral y aceite de oliva, presentan un característico corte central.



Recuerda que también dispones de nuestro Bijoux (ref. 81229).

Análisis sensorial:



Apariencia:
Saludable y artesana



Aroma:
A trigo recién molido



Textura:
Consistente y tierna



Sabor:
Pronunciado y con personalidad

Destaca por:



Harina integral



Fácil digestibilidad



Ideal para tus clientes veganos



Descongelar y listo para comer



Máxima ternura



Alto en fibra

Comunicación:

Incluye esta variedad tan especial en tu carta de panes.



Empanadillas Porteñas

¡Al estilo argentino!



67869

**Empanadilla Porteña
Ternera Picante**

Con carne de ternera, aceitunas,
huevo y un toque picante.



67889

**Empanadilla Porteña
Ternera Mechada**

Con ternera mechada en
su jugo.



67859

**Empanadilla Porteña
Espinacas**

Con espinacas y mozzarella.



67879

**Empanadilla Porteña
Pastrami**

Con pastrami, tomate
semiseco y mozzarella.

Consejos:

Crea una zona específica para exponer estas empanadas tan atractivas.





Empanadillas Porteñas

 23 u	 90 g	 8x17	 10x7 cm
 60 min	 7 min	 240 °C	

- Cuatro sabrosas variedades con carácter argentino.
- Masa hojaldrada, fina y crujiente de receta y estilo porteño.
- Abundante relleno con ingredientes de gran tamaño y primera calidad.
- Cerradas a mano y marcadas con dos letras para diferenciar sus sabores.

Análisis sensorial:



Apariencia:
A auténticas empanadillas argentinas



Aroma:
A sus suculentos rellenos



Textura:
Jugosa y apetecible



Sabor:
Casero e intenso

Destaca por:



Cerradas a mano



Relleno con ingredientes de calidad



Producto innovador



Exquisita masa hojaldrada y fina



Ideal grab&go

Comunicación:

Indica sus distintos sabores en tu cartelería.



Empanada da Ribeira Atún

Con todo el sabor del Atlántico



67589 Empanada da Ribeira Atún

6 u

600 g

12x10

23 cm

- min

35/40 min

180 °C

- Nueva empanada O forno Galego, elaborada con una receta única, original y distinta, inspirada en las recetas de los pueblos gallegos que conservan su esencia y tradición.
- Cerrada a mano con el original cierre gallego.
- Masa extrafina, crujiente y suave a la vez.
- Relleno premium, con un 33% de atún y verduras de gran calidad, que se sofríe con aceite de oliva antes de rellenar la masa, a fin de ganar en sabor y textura durante el horneado.

Análisis sensorial:



Apariencia:
A empanada artesana



Aroma:
A sofrito casero



Textura:
Suculenta y melosa



Sabor:
A atún con verduras

Destaca por:



Cerradas
a mano



Alta proporción
de relleno



Receta gourmet,
proceso
artesanal



Empanada
premium

Comunicación:

Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.





Consejos:

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

Recuerda que también dispones de una gama amplia de empanadas y empanadillas de diferentes sabores.



fripan®

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