

fripan



fripan®

Fripan

*Este es nuestro pan de cada día.
Y lo será mañana.*

En Fripan llevamos toda una vida dedicándonos al pan, más de 25 años desarrollando de manera continuada, importantes avances en I+D+i, que junto a nuestro expertise en la tecnología del frío, nos convierten en una empresa puntera, dinámica y en constante expansión.

Nuestro principal objetivo es facilitar tanto soluciones novedosas a los profesionales de la hostelería y la restauración como productos que responden a cada nueva demanda de los consumidores, cada vez más exigentes.

	Peso
	Gramaje
	Paletizado
	Tiempo de descongelación
	Tiempo de fermentación
	Grados de horneado
	Tiempo de horneado
	Medidas de producto (cm.)
	Diámetro de producto (cm.)

Índice

PAN	
Saint Honoré	8-11
Pan Gran Reserva	12-17
Panes del Obrador	18-21
Pan de Molde	22-25
Pan Tradicional	26-31
Pan Saludable	34-37
Pan Horeca	38-57
BOLLERÍA	
Bollería Minute	58-77
Bollería Fácil	78-101
Bollería Clásica	102-109
Mangas, Bases y Planchas	110-115
PÂTISSERIE VALÉRIE	116-123
PRODUCTOS DE TEMPORADA	124-129
KOAMA	130-137
FRIART	138-145
FRUITS	146-147
RETAIL	148-151
MERCHANDISING	152-157



Pan

La vida tiene miga

Llevamos toda una vida dedicados al pan, apasionados por él, innovando con él, buscando siempre resultados de la mejor calidad, soluciones para las diferentes tipologías de clientes, adaptándonos a los tiempos y a nuevas necesidades y pensando cómo hacerlo llegar a cuantas más personas mejor.

Nuestro pan, nace cada día. Y no tiene fin.

SAINT HONORÉ

Barras | Redondos | Hogazas | Baguettes | Panecillos Restauración

GRAN RESERVA

Los Clásicos | Las Hogazas | “Les Saveurs”

PANES DEL OBRADOR

Hogazas | Pan de Payés

TRADICIONAL

Rústicos | Chapattas | Pan Blanco

SALUDABLE

Integrales y cereales | Panes Molde | Frikorn | Bio y Sin gluten

HORECA

Minute | Panburger | Restauración | Cristalino | Gourmet



SAINT HONORÉ

by Pere Gallés



Saint Honoré

*Un tributo al pan
con nombre y apellido*

Toda historia tiene un principio, la nuestra empezó hace 30 años. Este pan es nuestro homenaje a la visión de Pere Gallés y a su legado, al respeto por los procesos tradicionales y al cuidado por los detalles y la excelencia.

Un pan único, 100% natural y elaborado de forma artesanal con un exclusivo proceso de alta hidratación y cocido en horno de piedra.

Clasificación:

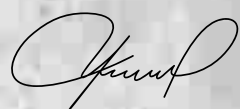
Barras | Redondos | Hogazas | Baguettes | Panecillos Restauración

A destacar:

100% Natural | Masa Madre | Harinas Bio

SAINT HONORÉ

by Pere Gallés



TIEMPO

Nuestro pan se realiza con el mismo proceso histórico que el pan artesanal de mayor calidad.

Dándole el tiempo que merece y cuidando cada uno de los detalles para que el espíritu y sabor artesanal lleguen al producto, creando un pan de gran sabor, textura y color.

PASIÓN

Perfeccionistas, detallistas, a veces obsesivos... pero sobre todo apasionados por lo que hacemos.

La pasión es la que nos permite pasar de hacer un buen pan a hacer el mejor.

HOMENAJE

Respetamos nuestro pasado, sabemos de dónde venimos y hacia dónde vamos. Mantenemos nuestros procesos fieles a la tradición panadera, para conseguir un pan que nos haga sentir orgullosos.



EL VALOR DE UN PAN CON VALORES



Cumplimiento y compromiso de los procesos artesanales



Producto 100% natural



Producto fuente de fibra



Reposos largos en tableros de madera certificada para productos alimenticios



Proceso de alta hidratación exclusivo



Pan acabado de moldear a mano



En la gama BÍO las harinas son molidas en molino de piedra



Masas madre exclusivas para cada producto



Cocción en horno de piedra



Barras



69960 Barra de la Huerta

16 u	280 g	6x6	30'	190-200°	10-15'	44-49 cm



61631 Grand Barra Obrador

8 u	560 g	6x6	60'	180-200°	20-25'	42-46 cm



68440 Barra Santa Inés

15 u	350 g	6x6	30'	190-200°	10-15'	44-49 cm



61280 Barra Delirium

12 u	390 g	6x6	30'	190-200°	10-15'	42-46 cm



66531 Barra Rústica Obrador

14 u	265 g	6x6	30'	190-200°	20-25'	44-48 cm



68791 Barra Espelta

18 u	300 g	6x6	30'	190-200°	10-15'	42-46 cm



61140 Baguette Ancienne

22 u	220 g	6x6	20'	190-200°	10-15'	44-49 cm



61080 Visé Cereales

20 u	345 g	6x6	30'	190-200°	10-15'	37-43 cm



63620 100% Integral

24 u	300 g	6x6	30-45'	190-200°	10-15'	44-49 cm



61270 Barra con Sarraceno Bío

9 u	500 g	6x6	60'	200°	20-25'	31-35 cm



61160 Media Ancienne

30 u	130 g	6x6	20'	190-200°	10-15'	24-27 cm



68190 Media Espelta

38 u	150 g	6x6	30-45'	180-200°	10-15'	24-27 cm



63610 Media 100% Integral

40 u	160 g	6x6	30-45'	190-200°	10-15'	24-27 cm



68370 Bocata de la Huerta

115 u	35 g	6x6	30-45'	200°	8-10'	24 cm

Redondos



61070 Redondo
Obrador Bío

6 u	420 g	4x14	60'
180-200°	20-25'	16-19 cm	



61150 Redondo Summum
Espelta y Centeno

8 u	430 g	4x14	60'
180-200°	20-25'	16-19 cm	



60030 Pavé Espelta
y Quinoa Bío

8 u	430 g	4x14	60'
180-200°	20-25'	16-18 cm	

Hogazas



65850 Hogaza
Whole Grain

8 u	440 g	4x14	30'
220°	25'	20 cm	

Panecillos Restauración



61720 Medio
Redondo Obrador

52 u	130 g	6x6	30-45'
190-200°	6-8'	12,5 cm	



68150 Sabio

50 u	70 g	6x6	30-45'
200°	8-10'	15 cm	



68140 Tortuga

80 u	70 g	6x6	30-45'
200°	8-10'	17 cm	



66555 Sibarit
Saint Honoré

72 u	90 g	4x8	30-45'
190-210°	8-10'	18 cm	



fripan[®]
GRAN RESERVA

Gran Reserva

*El pan de todos los panes,
mejora la oferta
de tu establecimiento.*

Elaborado con trigos meticulosamente seleccionados siguiendo nuestro proceso “Pan Gallés” de triple fermentación, en el que apostamos por la máxima calidad de las materias primas.

De crujiente corteza, miga alveolada y un sabor exquisito.

Clasificación:

Los Clásicos | Las Hogazas | “Les Saveurs”

A destacar:

Triple fermentación | Alta hidratación | Máxima calidad en las materias primas



DEL CAMPO A LA MESA

ELABORAMOS NUESTRAS HOGAZAS
GRAN RESERVA CON HARINA DE TRIGO
LOCAL DE CAMPOS DE CULTIVO
CON UNA LARGA TRADICIÓN



NUESTRA MEJOR COSECHA

La harina es el ingrediente fundamental de nuestros panes Gran Reserva. Acompañamos cada espiga desde la siembra, siguiendo el ritmo natural de las estaciones. Mimamos los brotes durante su germinación y crecimiento y, una vez recolectado el grano, lo cuidamos hasta el momento de la molienda.



PAN

NUESTRAS FINCAS

Elaboramos nuestras hogazas con harinas de trigos locales. Para preservar el sabor auténtico del pan de antaño, hemos seleccionado los mejores trigos del Valle del Ebro, Huesca y la Vega de Albacete.



LOS ATRIBUTOS DE NUESTRA GAMA GRAN RESERVA

- CORTEZA DORADA Y CRUJIENTE
- AROMA Y SABOR EXCEPCIONALES
- MIGA ALVEOLADA Y ESPONJOSA
- LARGA DURABILIDAD

SOLO INGREDIENTES NATURALES



NO CONTIENEN ADITIVOS
Sus ingredientes principales son masa madre y harina de granos de trigo Gran Reserva, nuestra mejor selección.



SU LARGA FERMENTACIÓN
facilita una mayor digestibilidad y asimilación de los nutrientes del pan y prolonga su durabilidad.



23671 Bastón Gran Reserva
26 u | 295 g | 4x7 | 20-25' | 180-190° | 20-25' | 55 cm

22001 Baguette Gran Reserva
26 u | 260 g | 4x7 | 15-20' | 180-200° | 15-20' | 53 cm

22900 Baguette Gran Reserva Cereales
26 u | 275 g | 4x7 | 15-20' | 180-200° | 15-20' | 53 cm

22910 Baguette Gran Reserva con Salvado
26 u | 270 g | 4x7 | 15-20' | 180-200° | 15-20' | 53 cm

28230 Rústica Cuveé Gran Reserva
26 u | 260 g | 4x7 | 15-20' | 180-200° | 15-20' | 53 cm

28862 Barra Plus Gran Reserva
20 u | 370 g | 4x7 | 20-25' | 180-190° | 20-25' | 51 cm

22415 Barra Extra Gran Reserva
26 u | 295 g | 4x7 | 20-25' | 180-190° | 20-25' | 51 cm

22411 Barra Gran Reserva
28 u | 295 g | 4x7 | 20-25' | 180-190° | 20-25' | 40 cm

62990 Barra Centeno Gran Reserva
18 u | 355 g | 4x7 | 20-25' | 180-190° | 20-25' | 35 cm

28240 Media Rústica Cuveé Gran Reserva
44 u | 155 g | 4x7 | 15-20' | 180-200° | 15-18' | 27 cm

22421 Bocata Gran Reserva
50 u | 150 g | 4x7 | 20-25' | 180-190° | 20-25' | 25,5 cm

22681 Gourmet Gran Reserva
80 u | 95 g | 4x7 | 15-20' | 180-190° | 15-20' | 17,5 cm

28120 Gourmet Multigrain Gran Reserva
80 u | 100 g | 4x7 | 15-20' | 180-190° | 15-20' | 17,5 cm

20342 Panecillo Gran Reserva
110 u | 70 g | 4x7 | 10-15' | 180-190° | 10-15' | 14 cm



GRAN RESERVA ORIGEN

GRAN RESERVA ORIGEN



20041 Hogaza Clásica Plus
12 u | 500 g | 4x7 | 25-30' | 170-180° | 35-45' | 32 cm

20021 Hogaza Clásica Gran Reserva
16 u | 425 g | 4x7 | 25-30' | 170-180° | 35-45' | 25 cm

20022 Hogaza de Aceitunas Gran Reserva
18 u | 425 g | 4x7 | 25-30' | 170-180° | 35-45' | 25 cm

21981 Hogaza de Soja Gran Reserva
18 u | 445 g | 4x7 | 25-30' | 170-180° | 35-45' | 25 cm

21971 Hogaza Multicereales Gran Reserva
18 u | 445 g | 4x7 | 25-30' | 170-180° | 35-45' | 25 cm

28221 Hogaza Multigrain Gran Reserva
16 u | 445 g | 4x7 | 25-30' | 170-180° | 35-45' | 25 cm



100% NATURAL

CLEAN LABEL

MASA MADRE

GRAN RESERVA ORIGEN

Les Saveurs:

Pan rústico con semillas de lino, que aportan ácidos grasos y ayudan a reducir los niveles de colesterol.

22971 Barrita Lino Gran Reserva
40 u | 185 g | 4x7 | 15-20' | 180-200° | 15-20' | 26 cm



PAN

Los panes del Obrador

El obrador, el origen de todo

Allí donde vivimos nuestra tradición,
nuestras recetas originales, nuestros sabores
más auténticos, elaboramos nuestra familia
de panes más artesanos.

Con masa madre, sin aditivos artificiales,
sin conservantes, en el horno de suela de piedra.

Clasificación:

Hogazas | Pan de Payés

A destacar:

Horno de suela | Sabores innovadores



61536 Pan de Pasas y Nueces

8 u	465 g	4x14	50'	180°	20-25'	24 cm



61551 Pan de Cerveza

9 u	360 g	4x14	30-40'	170-190°	20-25'	20 cm



61610 Pan con Maíz

12 u	270 g	4x14	35'	180-190°	25-30'	20 cm



61541 Pan con Espelta

6 u	465 g	4x14	50'	180°	20-25'	24 cm



61526 Pan de los 3 Quesos

6 u	470 g	4x14	50'	180°	20-25'	24,5 cm



61560 Pan de Cacao y Naranja

16 u	270 g	4x14	50'	180°	20-25'	17,5 cm



65290 Pan de Payés

6 u	450 g	4x14	25-30'	180-190°	20-25'	17 cm

Nuestro Obrador: El hogar del buen pan

Una nueva familia de panes rústicos inigualables. Elaborados con masa madre, sin aditivos artificiales ni conservantes, siguiendo las recetas originales de los obradores de pan de décadas atrás.

Los Panes del Obrador están cocidos en horno de suela de piedra y combinan una elaboración artesana tradicional con la búsqueda de los sabores más innovadores y sorprendentes.

Tus clientes más sibaritas sabrán apreciar los interesantes matices y la incomparable textura de estos panes tan singulares.



Masa Madre

La masa madre se elabora mezclando harina y agua que fermenta lentamente por los microorganismos que están presentes de forma natural en el cereal, durante mínimo 20 horas. Este ingrediente clave aporta al pan unos aromas excepcionales, así como un inconfundible sabor, una mayor digestibilidad de los nutrientes, texturas agradables y gran durabilidad del producto.



Clean Label

Pan 100% natural, elaborado con ingredientes naturales que provienen directa o indirectamente de la transformación de productos agrícolas o ganaderos.

- Sin conservantes
- Sin aditivos
- Sin grasas hidrogenadas
- Sin aromas artificiales



Panes de Molde

Panes de Molde

*Explota tu lado
más tierno.*

Déjate llevar por la ternura y esponjosidad de nuestra amplia gama de pan de molde: clásicos, dulces y cereales.

Fácil, práctico y para todos los públicos es la elección ideal para preparar todo tipo de sándwiches. En cada rebanada encontrarás la base perfecta para romper el molde en cada una de tus creaciones.

Clasificación:

Clásicos | Dulces | Cereales

A destacar:

Lorem ipsum | Lorem ipsum | Lorem ipsum



| Clásicos |



67730
Pan de Molde Blanco

10 u	346 g	4x14	30-40"	18,5 x 10 cm



64950
Pan Campestre Precortado

5 u	1,51 kg	4x7	30-45"	38x22 cm



67230 Frisandwich

8 u	800 g	6x8	20-25"	28 cm



69660 Frisandwich Tostada

8 u	800 kg	6x8	20-25"	28 cm



60221 Tramezzino

4 u	980 g	7x9	45-60"	46 cm



60225 Tramezzino Amapola

4 u	980 g	7x9	45-60"	46 cm

62110
Pan de Molde Whole
Grains Cortado



| Dulces |



67750
Pan de Molde Brioche

10 u	300 g	4x14	30-40"	18,5 x 10 cm



67770 Pan de Molde
Choco Blanco y Frambuesas

10 u	360 g	4x14	30-40"	18,5 x 10 cm

| Cereales |



67950
Pan de Molde 3 Espeltas

10 u	385 g	4x14	30-40"	18,5 x 10 cm



67620 Pan de Molde
Alto en Proteínas

10 u	340 g	4x14	30-40"	18,5 x 10 cm



67930
Pan de Molde Muesli

10 u	340 g	4x14	30-40"	18,5 x 10 cm



67670 Pan de Molde
Semillas y Cereales

10 u	360 g	4x14	30-40"	18,5 x 10 cm



81980 Pan Campestre
Cereales Precortado

5 u	1,6 kg	4x7	30-45"	38x22 cm



60850 Frisandwich
con salvado

8 u	800 kg	6x8	20-25"	28 cm

fripan
Tradicional



Pan Tradicional

*El pan de siempre,
imprescindible para seguir
ampliando tus oportunidades.*

Auténticas referencias para los amantes de la buena mesa y de la cocina de toda la vida, ahora con nuevas recetas, nuevos sabores, nuevas interpretaciones de los clásicos, imprescindibles para tu establecimiento.

Clasificación:

Rústicos | Chapattas | Pan blanco

A destacar:

Panes de origen | Tradición | Formatos muy atractivos



22091 Bastón							
20 u	395 g	4x7	15-20'	180-200°	15-20'	55,5 cm	

23760 Tramontana							
20 u	395 g	4x7	15-20'	180-200°	15-20'	55,5 cm	

66900 Rústica 7 Cortes							
28 u	310 g	4x7	15-20'	180-190°	15-20'	55 cm	

20240 Barra Toscana							
22 u	330 g	4x7	15-20'	190-210°	15-20'	54 cm	

60120 Barra de la Dehesa							
20 u	300 g	4x7	20-25'	190°	18-20'	54 cm	

23290 Provenzal Plus							
26 u	290 g	4x7	15-20'	190-210°	15-20'	54 cm	

65050 Barra de 7 Cortes							
32 u	275 g	4x7	15-20'	180-200°	10-12'	54 cm	

24770 Baguette del Horno							
34 u	250 g	4x7	15-20'	190-210°	15-20'	54 cm	

27110 Provenzal							
34 u	240 g	4x7	15-20'	190-210°	15-20'	54 cm	

20610 Rústica de Leña							
16 u	415 g	4x7	20-25'	180-200°	20-25'	53 cm	

66545 Barra Rústica con Centeno							
20 u	290 g	8x4	30-40'	190°	7-9'	53 cm	

66931 Baguette Tahona							
32 u	250 g	4x7	15-20'	190-210°	15-20'	51 cm	

22614 Barra del Horno							
25 u	270 g	6x6	15-20'	190-210°	15-20'	50 cm	

22265 Barra Silvestre							
32 u	215 g	4x7	15'	185-190°	15-17'	50 cm	

24060 Piamonte							
28 u	250 g	4x7	15'	185-190°	15-17'	50 cm	

62751 Flautín Olivas							
40 u	150 g	4x9	15-20'	180-190°	10-15'	50 cm	



62731 Flautín Tradición							
40 u	150 g	4x9	15-20'	180-190°	10-15'	50 cm	

27021 Pan Galego							
18 u	288 g	6X6	15-20'	190°	15-20'	44 cm	

28350 Barra Artesana							
18 u	270 g	6X6	15-20'	190-210°	15-20'	40 cm	

26360 Barra Arlequín							
23 u	285 g	6X6	15-20'	190-210°	10-12'	38 cm	

66940 Barra Cantábrica							
20 u	270 g	6X6	30-40'	190-210°	10-12'	36,5 cm	

68630 Pan Picado Andaluz Familiar							
30 u	315 g	4x8	40'	195°	12-15'	35,5 cm	

66535 Barra Hogareña							
20 u	290 g	4x6	30-40'	190-200°	10-12'	32 cm	

20680 Media Piamonte Plus							
38 u	175 g	4x7	20-25'	180-200°	20-25'	31 cm	

23810 Media Gallega							
45 u	170 g	4x8	30-40'	190-200°	12-15'	30 cm	

27124 Media Provenzal							
65 u	120 g	4x7	15-20'	190-210°	15-20'	28 cm	

23781 Medio Bastón							
50 u	155 g	4x7	15-20'	180-200°	15-20'	26 cm	

60125 Media Dehesa							
50 u	120 g	4x7	15-20'	190-210°	15-20'	26 cm	

24040 Media Piamonte							
52 u	115 g	4x7	15-20'	190-210°	15-20'	25,5 cm	

62545 Bollo Cantábrico							
45 u	145 g	4x8	20-30'	190°	5-8'	23 cm	

67871 Pan Picado Andaluz							
40 u	140	6x7	40'	195°	10-12'	19,5 cm	





26330 Torta de Pan Grande

10 u	265 g	8x8	20-30'	185-195°	8-10'	24 cm



26310 Torta de Pan Mediana

25 u	115 g	8x8	20-30'	180-190°	8-10'	15 cm



67850 Rebanada de Pan de Payés

90 u	65 g	4x9	15-20'	20 cm



63430 Pan Campesino

2	1,75 kg	4x14	30-45'	44,5 cm



27771 Chapatta Familia Plus

30 u	300 g	4x7	25-30'	180-190°	18-22'	35 cm
------	-------	-----	--------	----------	--------	-------

21711 Chapatta Pasas y Nueces

22 u	375 g	4x8	15-20'	180-190°	20-30'	33,5 cm
------	-------	-----	--------	----------	--------	---------

27934 Chapatta Tradición

22 u	400 g	4x7	25-35'	180-190°	25-35'	33 cm
------	-------	-----	--------	----------	--------	-------

62290 Chapiflauta

64 u	110 g	6x7	20-26'	180-190°	10-14'	27 cm
------	-------	-----	--------	----------	--------	-------

27623 Chapatta de la Familia

34 u	220 g	4x7	25-30'	180-190°	16-20'	26 cm
------	-------	-----	--------	----------	--------	-------

27950 Chapatta Bocata Plus

44 u	130 g	4x9	20-25'	180-190°	12-16'	25 cm
------	-------	-----	--------	----------	--------	-------



0 5 10 15 20 25 30 35



0 5 10 15 20 25 30 35



24650 Baguette Plus

36 u	250 g	4x7	15-20'	180-190°	14-16'	55 cm
------	-------	-----	--------	----------	--------	-------

63340 Baguette de Nieve

36 u	250 g	4x7	15-20'	180-190°	14-16'	55 cm
------	-------	-----	--------	----------	--------	-------

60111 Baguette 100% Natural

32 u	250 g	4x7	15'	190-210°	15-20'	54 cm
------	-------	-----	-----	----------	--------	-------

27533 Parisienne

22 u	348 g	4x7	15-20'	180-190°	18-20'	52 cm
------	-------	-----	--------	----------	--------	-------

61770 Madrileña

24 u	325 g	4x7	15-20'	190-210°	15-20'	52 cm
------	-------	-----	--------	----------	--------	-------

27274 Barra

26 u	270 g	6x6	20-25'	180-190°	16-18'	45 cm
------	-------	-----	--------	----------	--------	-------

27792 Francesita

48 u	175 g	4x8	15-20'	180-190°	14-16'	30,5 cm
------	-------	-----	--------	----------	--------	---------

27293 Media Baguette

76 u	120 g	4x7	15-20'	180-190°	12-14'	27,5 cm
------	-------	-----	--------	----------	--------	---------

64340 Media Baguette de Nieve

66 u	122 g	4x7	15-20'	180-190°	12-14'	27,5 cm
------	-------	-----	--------	----------	--------	---------

27591 Chusco

48 u	180 g	4x7	15-20'	180°	14-16'	26 cm
------	-------	-----	--------	------	--------	-------

27321 Gourmet

84 u	100 g	4x7	15-20'	180-190°	12-14'	17,5 cm
------	-------	-----	--------	----------	--------	---------



0 5 10 15 20 25 30 35 40 45 50 55



0 5 10 15 20 25 30 35 40 45 50 55

Pan Salud

*Porque ser cada día
más saludable es jugar
con ventaja.*

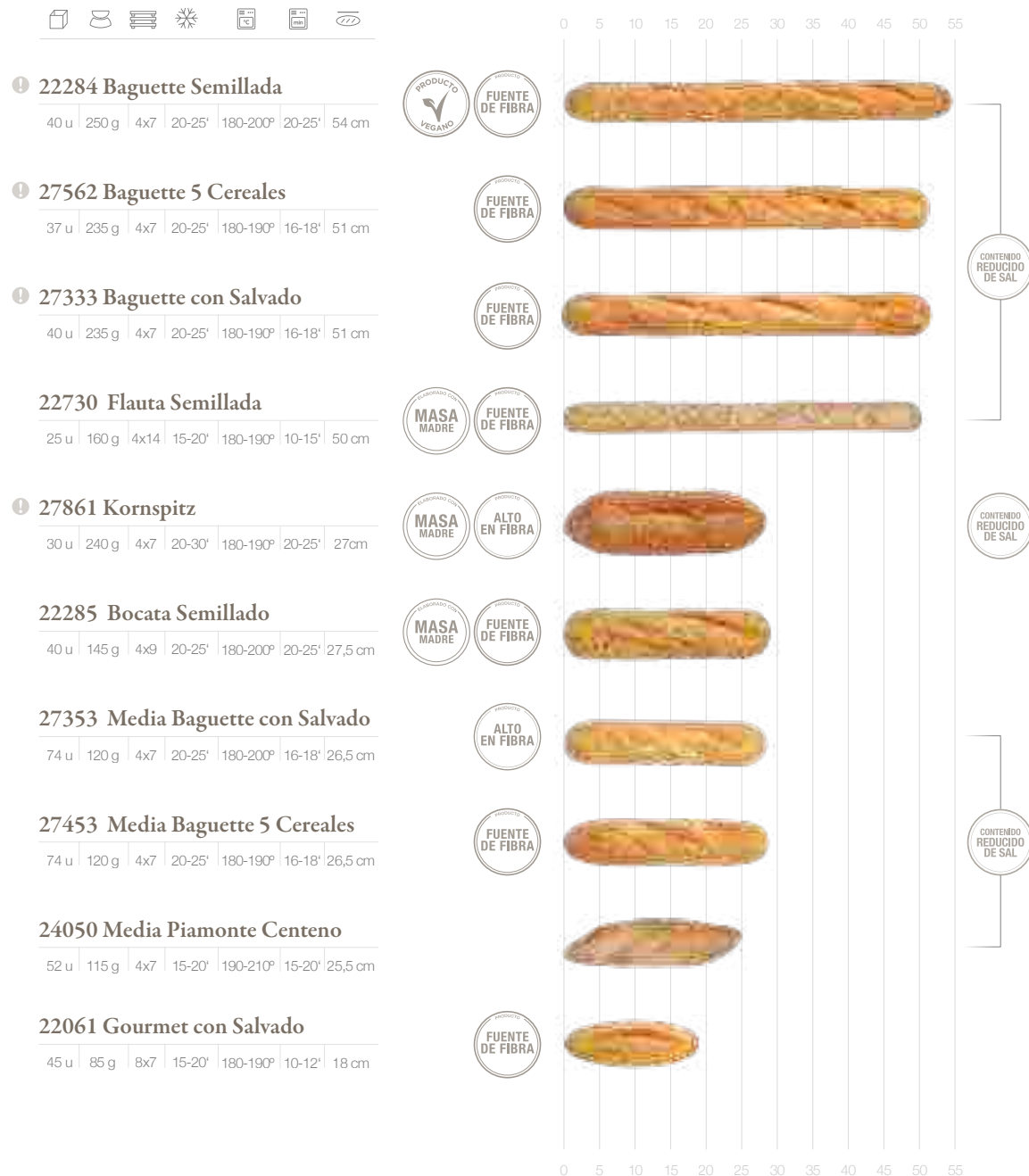
Innovamos en la elaboración de recetas ricas en cereales y semillas, con un buen aporte de fibra. Sin renunciar a la calidad y al sabor, pensando en hacer la vida más fácil a aquellos que apuestan por una dieta más natural y equilibrada.

Clasificación:

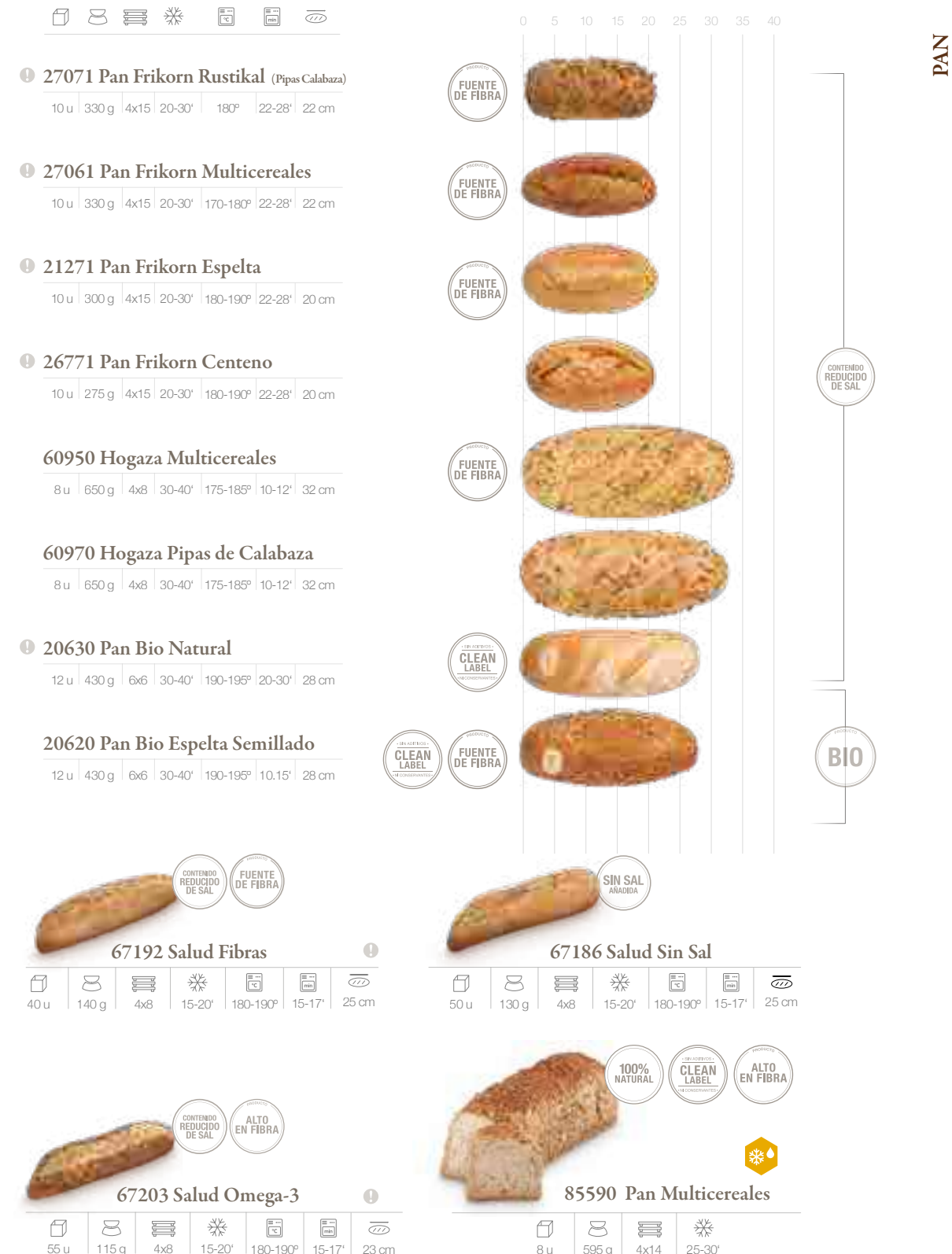
Integrales y cereales | Panes Molde | Frikorn | Bio y Sin gluten

A destacar:

Ricos en fibra | Reducidos en sal | Ingredientes naturales



 Incluye bolsas





Salud
SIN GLUTEN



62860 Pan Sin Gluten

15 u	100g	12x7	15-20'
200°	5'	20 cm	

67650 Panecillo Sin Gluten

20 u	50 g	14x6	10-15'
200°	3'	10 cm	

68650 Pan de Molde Sin Gluten

4 u	395 g	8x12	
30'	22,7 cm		

67990 Burger Sin Gluten

20 u	80 g	8x10	30'
180°	8-12'	12 cm	

Presentado en bolsa de plástico

El pan va protegido con una bolsa termosellada y horneable.

PanH oreca

*Nuestro pan de día,
almo men to.*

Totalmente orientados al servicio de los profesionales en hoteles, restaurantes y cafeterías, elaboramos nuestra gama especial para hostelería con formatos y sabores adaptados a las necesidades de cada cliente.

Un amplio surtido de excelentes soluciones que proporcionan un servicio mucho más rápido y eficaz para aquellos que necesitan un producto recién hecho.

Clasificación:

Minute | Panburger | Restauración | Cristalino | Gourmet

A destacar:

Amplia carta de panes | Sabores y formatos variados



64670

Media Baguette Lista

76 u

110 g

4x7

10-15'

180-190°

2'

27 cm



60440

Media Rústica Lista

26 u

100 g

6x11

20-25'

190-210°

1'

25 cm



22270

Flauta Galega

36 u

90 g

6x13

30-40'

190-210°

1'

26x4,5 cm



64150

Panecillo Frankfurt Listo

76 u

95 g

4x7

20-25'

20,5 cm



67240

Pan de Viena Largo

50 u

110 g

4x8

20-25'

26 cm



20480

Mollete

60 u

90 g

6x7

20-25'

12,5 cm



21480

Mollete con Salvado

60 u

90 g

6x7

20-25'

12,5 cm



28480

Mollete Kornspitz

60 u

90 g

6x7

20-25'

12,5 cm



62245

Mollete Andaluz

60 u

85 g

6x7

20-30'

11,5x10,5 cm



62345

Mini Mollete Andaluz

115 u

35 g

8x8

10-20'

7,5 x 7 cm



21771

Mollete Mini

75 u

65 g

6x7

15-20'

10,5 cm



64040

Panecillo Tierno

48 u

50 g

6x7

15-20'

8,7 cm



66330

Bagel

50 u

85 g

4x10

45-50'

180°

3-5'

11,5 cm



67100

Pan Polar

24 u

175 g

4x18

15-20'

27 cm



68900

Pan Bao

30 u

41 g

8x14

5-10'

8 cm



65080

English Muffin

48 u

60 g

9x10

20-30'

10 cm



21451

Focaccia Romana

40 u

105 g

8x7

15-20'

180-190°

2'

12 cm

Pimiento verde, orégano y olivas



21441

Focaccia Mediterránea

40 u

105 g

8x7

15-20'

180-190°

2'

12 cm

Sal y aceite de oliva



28870

Focaccia Provenzal

40 u

105 g

8x7

15-20'

180-190°

2'

12 cm

Tomate y orégano



28850

Focaccia Italiana

40 u

105 g

8x7

15-20'

180-190°

2'

12 cm

Especias



66350

Panino de Avena

60 u

100 g

4x8

20-25'

10 cm



28880

P anini Clásico

30 u

95 g

8x8

15-20'

180-190°

2'

17,5 cm



28810

P anini Egeo

30 u

95 g

8x8

15-20'

180-190°

2'

17,5 cm



28820

Panini Sésamo Black & White

30 u

100 g

8x8

15-20'

180-190°

2'

17,5 cm



66160 Rock & Roll

					
6 placas 8u.	584 g placa 73 g / u	4x14	50'	1'	17 cm

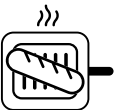


66165 Mini Rock & Roll

					
6 placas 18u.	495 g placa 27,5 g / u	4x14	50'	1'	8,5 cm

LA REGENERACIÓN, UNA NOTA CLAVE

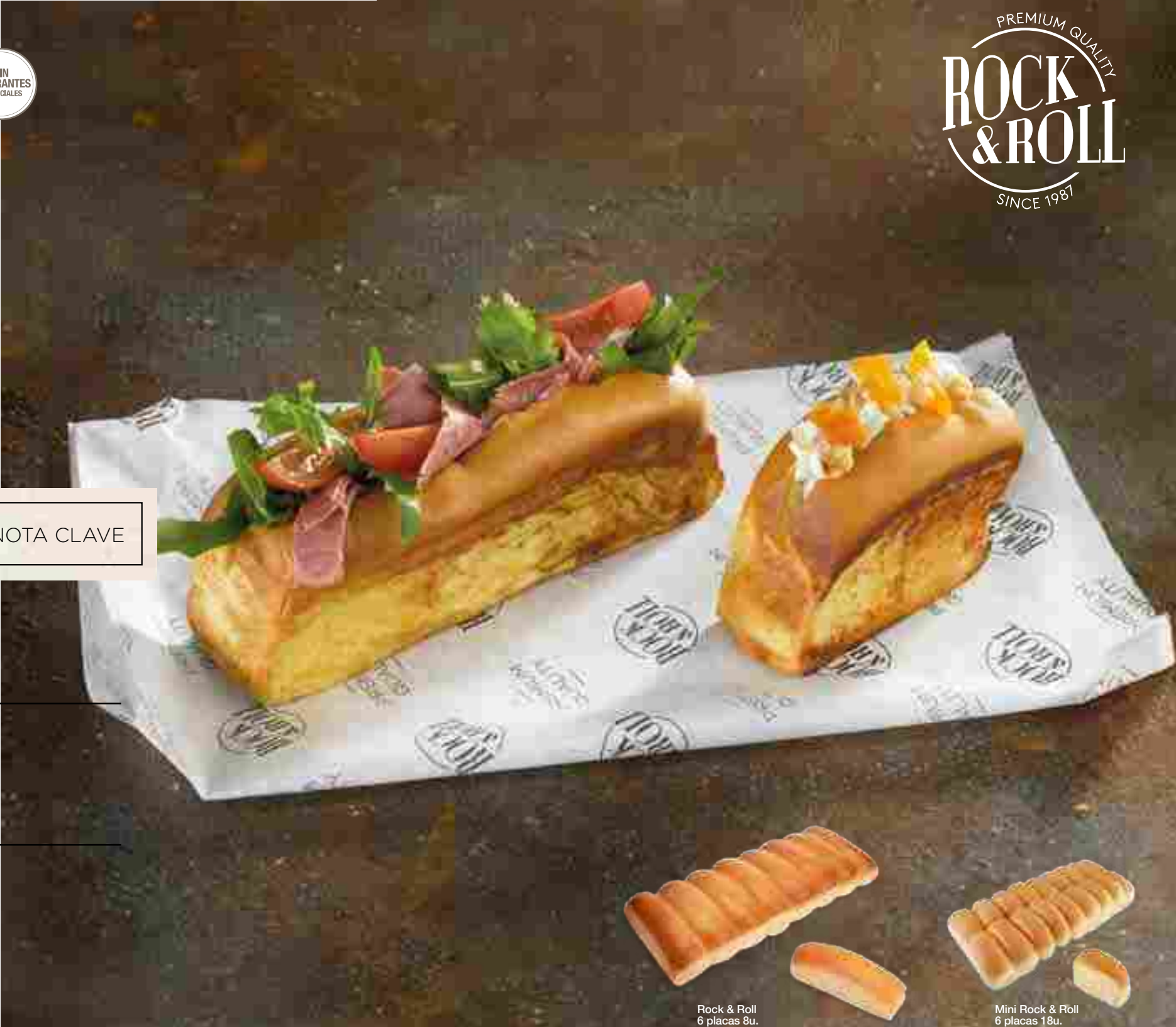
Se tuesta fácilmente y adquiere una textura crujiente y aérea que lo hacen único. Dóralo unos instantes en una plancha caliente con unas gotas de aceite o mantequilla hasta que adquiera color y, si lo deseas, introdúcelo unos instantes en el horno para que se caliente ligeramente y el exterior quede más crujiente.



EN PLANCHA:
Se tuesta fácilmente y adquiere una textura crujiente y aérea que lo hacen único.
Dóralo unos instantes en una plancha caliente con unas gotas de aceite o mantequilla hasta que adquiera color.



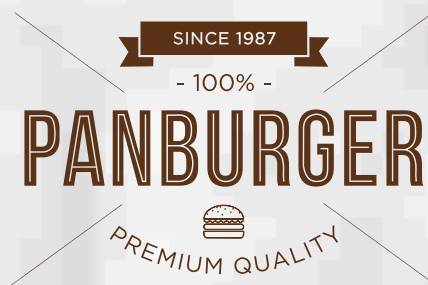
AL HORNO:
Dale un golpe de horno para que se caliente ligeramente y el exterior quede más crujiente.



Rock & Roll
6 placas 8u.



Mini Rock & Roll
6 placas 18u.



El mejor pan de hamburguesa

Cristalinas | Clásicas | Rústicas | Brioche | Minis

No hay hamburguesa perfecta si no disponemos de un pan perfecto, un pan que se adapte a los ingredientes de cada receta. Y es que con un buen pan y unos buenos ingredientes, las posibilidades pueden ser infinitas. Por eso contamos con una amplia gama que harán las delicias de los más exigentes.

El pan perfecto

Un pan adecuado para cada tipo

Sabor por los cuatro costados

Quesos, bacon, huevo, foie

Una buena base

Ternera, ave, cerdo, pescado y veggies

Frescura y color

Lechugas, tomate, cebolla y vegetales



Acompaña con
Bastones
de yuca frita



PANBURGER
IBERICUS

Burger de cerdo, beicon
y albaricoques glaseados

- Ingredientes
- 4 Burger Cristal 120
 - 200 g de queso brie
 - 8 albaricoques
 - 4 nueces de mantequilla
 - 4 cucharadas de miel
 - 8 lonchas de beicon
 - Ensalada verde con zanahoria

- Para la hamburguesa:
- 600g de carne de cerdo picada
 - 280g de carne de ternera picada
 - 8 cucharadas de cebolla picada
 - 4 cucharadas de perejil picado
 - Sal y pimienta

Mezclar la carne con la cebolla, el perejil, la sal y la pimienta a gusto. Moldear en forma de hamburguesa. Cortar los albaricoques por la mitad, quitar los huesos y ponerlos en una sartén con la nuez de mantequilla. Cocer a fuego bajo y tapado hasta que se ablanden. Al final de la cocción echar la miel, subir el fuego y dejar caramelizar. Retirar y reservar. Asar la hamburguesa por ambos lados. Asar el beicon. Cortar el panecillo por la mitad y tostarlo.

En la base del pan colocar las hojas verdes con zanahoria, luego la hamburguesa, el brie cortado en láminas, los albaricoques y el beicon.

Tapar y servir.

Cristalinas



69841 Burger
Cristalina 95

40 u	50 g	4x14	20-30'
180-190°	1'	9,5 cm	



69830 Burger Cristalina 120
69834 Burger Cristalina 120 Precortada

24 u	75 g	4x14	20-30'
180-190°	1'	12 cm	



69852 Burger
Cristalina Kornspitz

24 u	70 g	4x14	20-30'
180-190°	1'	12 cm	



69892 Burger
Cristalina Cerveza

24 u	80 g	4x14	20-30'
180-190°	1'	12 cm	



69391 Burger
Cristalina Bio

24 u	75 g	4x14	20'
180-190°	1'	12,5 cm	



67920 Burger Cristalina Cuadrada Precortada

24 u	95 g	4x14	20'
180-190°	1'	13 cm	

Clásicas



27271 Burger
Sésamo

24 u	85 g	4x14	10-15'	12 cm



27080
Burger Malta

24 u	85 g	4x14	20-25'	12 cm



25130 Burger
Aldeana

24 u	80 g	4x14	20-25'	12 cm



69880 Burger
Aldeana Black

24 u	85 g	4x14	20-30'	12 cm



69821 Burger
Tierna

40 u	60 g	4x14	20-30'	9,5 cm



89450 Burger
Aldeana Semillas

24 u	86 g	4x14	50'	12 cm



67753 Pan
Hamburguesa Minute

30 u	83 g	4x15	10-15'	12,2 cm



80001 Burger Soft

24 u	92 g	4x14	20-25'	11,8 cm



88250 Burger
Tierna Plus

24 u	86 g	4x14	50'	12 cm



88251 Burger
Tierna Midi

40 u	51 g	4x14	50'	9,5 cm

Brioche



65481 Burger Brioche

--	--	--	--	--

Rústicas



60450 Bollo Rústico Listo



23790 Pan Hamburguesa Rústico

Minis



64050 Pan Mini Hamburguesas

--	--	--	--	--



28020 Mini Burger Sésamo

--	--	--	--	--



28030 Mini Burger Cereales

--	--	--	--	--



63291 Pulga Brioche

--	--	--	--	--



61241 Pulga Cristalina

--	--	--	--	--

¡Solo para amantes de la Burger!



BURGER EXPERIENCE

Un evento único en el que vivir una experiencia irrepetible, donde experimentar y descubrir nuevos caminos de creación. Una oportunidad para soñar y sentir la pasión e innovación por las burgers.

Para más información pregunta a tu comercial de confianza.



61211 Pulga Cristalina 4 Semillas

--	--	--	--	--

63331 Pulga Cristalina Sésamo

Acompaña con Zumo de espinaca, melón y limón



PANBURGER GREEN

Veggie Burger con hummus y harissa

- Ingredientes**

 - 4 Burger Brioche
 - 4 lonchas de queso de cabra
 - 8 cdas. de hummus
 - 4 ctda. de harissa
 - 16 espárragos
 - Espinacas frescas
 - Germinados de soja
- Para la hamburguesa:**

 - 200g de lentejas pardinas
 - 8 cdas. de arroz integral cocido
 - 4 ctda. de comino molido
 - 4 cdas. de cebolla picada
 - 4 cdas. de perejil picado
 - Sal y pimienta

Dejar las lentejas 3h en remojo, colarlas y triturarlas groseramente. Añadir el arroz, el comino, la cebolla, el perejil y la sal y la pimienta al gusto. Moldear en forma de hamburguesa. Escaldar los espárragos en agua con sal durante 1', enfriarlos en agua helada unos, retirar y reservar. Asar la hamburguesa a la plancha por ambos lados y colocar la loncha de queso al final de la cocción. Retirar y reservar. Abrir la Burger Brioche, colocar las hojas de espinacas, los germinados, la hamburguesa con queso, el hummus y poner la harissa por encima y los espárragos. Tapar y servir.

Acompaña con Patatas asadas con romero y espárragos verdes



MINI PANBURGER VEGETABLE

Mini burger de lentejas y arroz integral

- Ingredientes**

 - 8 Mini Burger Sésamo
 - Hojas de lechugas variadas
 - 8 pepinillos
 - 2 tomates
 - 8 cucharaditas de ketchup
 - 8 cucharaditas de mostaza
- Para la hamburguesa:**

 - 250 g de espinacas
 - 200 g de requesón
 - 50 g de queso Emmental rallado
 - 1 huevo
 - Una pizca de nuez moscada
 - Aceite de oliva
 - Sal y pimienta

Hervir las espinacas y escurridas. Picar y mezclar con el requesón, la mitad del queso Emmental y el huevo batido. Sazonar con nuez moscada, sal y pimienta. Dividir la masa en 8 porciones y darles forma. Hornear 10' a 180°C. Gratinar 5' más para que la superficie quede dorada. Tostar las Mini Burger Sésamo y servir las junto con unas hojas de lechuga, rodajas de tomate, pepinillos cortados en láminas y un poco de mostaza y ketchup.



22781 Medio Flautín Rústico

80 u	75 g	4x9	15-20'
180-190°	10-12'	25 cm	



22542 Bocatin Picolo

70 u	75 g	4x9	15-20'
180°	8-10'	19 cm	



27571 Mini Flauta

80 u	52 g	8x8	15-20'
180-190°	10-12'	16 cm	



27600 Mini Flauta 5 Cereales

60 u	52 g	8x9	15-20'
180-190°	10-12'	16,5 cm	



65340 Panecillo de Nieve

95 u	65 g	4x8	15-20'
180-190°	12-15'	14 cm	



27301 Panecillo 65gr

90 u	65 g	6x7	15-20'
180-190°	10-12'	13 cm	



26321 Mini Nórdico

90 u	40 g	8x7	15-20'
180-190°	10-12'	11 cm	



67530 Mini Nórdico Avena

120 u	70 g	4x7	15-20'
180-190°	11-14'	11 cm	



67330 Mini Nórdico Teff

120 u	70 g	4x7	15-20'
180-190°	11-14'	11 cm	



27520 Panecillo de Viena

80 u	70 g	6x7	15-20'
180-190°	8-10'	10 cm	



27513 Payesito

70 u	90 g	6x7	15-20'
180-190°	12-14'	10 cm	



29120 Redondo Moreno

100 u	85 g	4x7	15-20'
180-190°	10-12'	10 cm	



27900 Pan Roll Blanco

100 u	42 g	8x8	15-20'
180-190°	10-12'	7,6 cm	



27910 Pan Roll con Salvado

100 u	42 g	8x8	15-20'
180-190°	10-12'	7,5 cm	



27340 Panecillo de Viena Mini

140 u	44 g	6x7	15-20'
180-190°	6-8'	8,5 cm	



63410 Triángulo

1,8 kg	60 g	8x14	15-20'
180-190°	5-8'	9x13 cm	



63090 Triángulo Kornspitz

1,95 kg	65 g	8x14	15-20'
180-190°	5-8'	9x13 cm	



27651 Chapatta Mini

80 u	47 g	8x8	15-20'
180-190°	10-12'	7,5 cm	



60731 Panecillo Disney

50 u	65 g	8x8	15-20'
180-190°	8-10'	8,5 cm	



47470 Pulga 6 Cereales

100 u	35 g	8x8	15'
180-200°	10-12'	9 cm	

PAN



23070 Mini Bocadito Puntas

3,75 kg	25 g	8x8	15-20'
180-190°	3-4'	12 cm	



27370 Miniatura con Salvado

100 u	35 g	8x8	15-20'
180-190°	10-12'	9 cm	



27470 Miniatura 5 Cereales

100 u	35 g	8x8	15-20'
180-190°	10-12'	9 cm	



28590 Miniatura de Pipas

80 u	37 g	8x9	15-20'
180-190°	10-12'	9 cm	



28570 Miniatura de Especies

80 u	37 g	8x9	15-20'
180-190°	10-12'	9 cm	



28580 Miniatura 8 Cereales

100 u	44 g	8x8	15-20'
180-190°	8-10'	9 cm	



27310 Miniatura

100 u	35 g	8x8	15-20'
180-190°	10-12'	7 cm	



67761 Pan de Ajo

100 u	28 g	8x8	15-20'
180-190°	8'	8,5 cm	



27420 Miniatura de Pasas y Nueces

100 u	42 g	8x8	15-20'
180-190°	10-12'	7 cm	



66145 Roll Patata

60 u	95 g	4x7	15-20'
190-200°	9-11'	10 cm	



63335 Pan Candeal

80 u	55 g	4x14	20-30'
190°	5-10'	6,2 cm	



66135 Panecillo Gouda

72 u	100 g	4x7	15-20'
190-200°	9-11'	9 cm	



(verduritas, cebolla y orégano)

27831 Surtido Mini Chapattas

75 u	35 g	8x8	15-20'	180-190°	10-12'	8,5 cm



67820 Miniaturas Surtidas

100 u	42 g	6x7	15-20'	180-190°	10-12'



Más variedad en formatos

Ofrece un un sinfín de formatos que acompañarán los platos más elaborados: panecillos redondos, chapattas, flautines,... O bien, para los mini bocadillos más exquisitos.



Nuevos sabores

Panecillos con sabores y decoraciones con personalidad. Ingredientes selectos, cereales, semillas, harinas integrales, frutos secos, muchas posibilidades para ofrecer la mejor selección a tus clientes.



22351 Pan Cristalino

12 u	325 g	4x7	15-20'	180-200°	4-6'	35,5 cm

62140 Flautín Cristalino

35 u	145 g	4x9	10-15'	200-210°	6-8'	50 cm



64970 Gran Cristalino

12 u	360 g	4x8	15-20'
180-200°	4-6'	35,5 cm	

23350 Pan
Cristalino Bocata

24 u	100 g	4x14	20-30'
180-190°	6-8'	25 cm	



64971 Gran
Cristalino Precortado

64 u	50 g	4x9	20'
180-190°	1'	8 cm aprox.	



68710 Panecillo Cristalino

55 u	40 g	4x14	10'	12,5 cm

63770 Tercio Baguette
Cristalino Precortada

28 u	65 g	4x14	10'	18 cm

63440 Media Baguette
Cristalina Precortada

24 u	85 g	4x14	10'	23 cm

La regeneración

1'	CONVECCIÓN 240° (aire no controlado)
1,5'	CONVECCIÓN CINTA 240° (aire guiado)
1,5'	PLANCHA (llena)
1,5'	SALAMANDRA (grill arriba y abajo)



Servir al punto es la base del éxito.

Por ello, te recomendamos que sigas nuestros consejos de la tabla de regeneración que te ayudarán a servir el pan como si estuviera recién hecho.



Ciabattina Juno

Ciabattina Cristalina Multicereales de Quinoa · Ventresca de atún · Aguacate
Brotos de ensalada · Zumo de lima · Salsa Tabasco

Ciabattina Diana

Ciabattina Cristalina Multicereales de Espelta · 2 lonchas de queso fresco de cabra · 2 ó 3 espárragos trigueros · Brotos de ensalada · Salsa de pimiento rojo

Ciabattina Minerva

Ciabattina Cristalina Multicereales de Centeno y Kamut · Media pechuga de pollo
Un calabacín · Espinacas · Miel · Mostaza



65810 Rombo

50 u	70 g	8x8	20-30'
180-190°	10-12'	15 cm	



22341 Rombo
Linaza y Avellanas

1,9 u	50 g	8x14	15-20'
180-190°	5-8'	12,5 cm	



25825 Rombito

4 kg	50 g	8x8	20-30'
180-190°	10-12'	12 cm	



24640 Mini Rombo

1,8 kg	30 g	8x14	20-30'
180-190°	10-12'	10 cm	



22401 Mini Pintxo

2,21 kg	17 g	8x14	15-20'
180-190°	3-5'	5 cm	



84650 Miniartesano
Tres Quesos

80 u	47 g	4x14	20-30'
180-190°	8-10'	8 cm	



84620
Miniartesano Espelta

80 u	47 g	14x4	20-30'
180-190°	8-10'	8 cm	



84640 Miniartesano
Pasas y Nueces

80 u	45 g	14x4	20-30'
180-190°	8-10'	8 cm	



22650 Campiña Albaricoques y Nueces

1,8 kg	47 g	8x14	20-30'	180-190°	10-12'	7 cm



21671 Campiña Olivas

2,4 kg	40 g	8x14	20-30'	180-190°	10-12'	7 cm



21631 Flautín de Semillas

2,2 kg	40 g	8x14	15-20'
180-190°	8-10'	13 cm	



22745 Rústico Cerveza

2,1 kg	35 g	8x14	20-30'
180-190°	14-16'	16 cm	



21620 Flautín Mediterráneo

1,6 kg	40 g	8x14	15-20'
180-190°	8-10'	16 cm	



(mini rústico cerveza, rombo linaza, albaricoque & nueces, olivas)

62700 Surtido Selección

100 u	41 g	6x7	15-20'	180-190°	8-10'



(mini rombo, rombo linaza, 8 semillas, mediterráneo)

22800 Surtido Gourmet

100 u	48 g	6x7	15-20'	180-190°	8-10'



42150 Surtido Vianas Mini Horeca

75 u	44 g	8x8	15-20'	180-200°	8-10'



Bollería

El dulce más dulce

Exquisita, fácil, auténtica, variada y de una gran calidad nutricional. Son algunos de los ingredientes que utilizamos en la elaboración de una bollería que despierta los sentidos, totalmente preocupados por una alimentación cada vez más saludable, pero a su vez convencidos de no renunciar al sabor de los mejores momentos del día.

BOLLERÍA MINUTE

Dots | Les Tûlipes | Magdalenas y Muffins
Bollería Tradicional Lista | Bollería Sin Gluten

BOLLERÍA FÁCIL

Caprice | Sélection d'OR | Croissants
Napolitanas y Ensaimadas | Hojaldres | Snacks

BOLLERÍA CLÁSICA

Petit Doré | Masa Danesa | Croissants | Croissants rectos
Mini Croissants | Ensaimadas y Fartons | Napolitanas

MANGAS, BASES Y PLANCHAS

Mangas Madalena | Mangas de Gofre | Bases y Planchas

DOTS®

Dots®

*Un producto que sale redondo,
lo mires por donde lo mires.*

Más color en tu vitrina, rápido de preparar y sin mermas. Un mundo de sabores, sin colorantes artificiales, elaborados con aceite de palma sostenible con deliciosos rellenos y vistosos toppings.

La gama más extensa del mercado con más de 170 variedades y líderes europeos con más de 2,5 millones de unidades de Dots® al día.

Clasificación:

Dots® | MiniDots® | CroDots® | MiniDots® | PopDots®
BerliDots® | Susos

A destacar:

Variedad, color y sabor | Originales | Abundantes rellenos



| DOTS®CLÁSICOS |



65511 Dots | 75511 Dots*

72/36* u	52 g	4x15/8x15'	15-20'	9,5 cm



65590 Big Dots

48 u	70 g	4x15	15-20'	10,8 cm



23100 Dots Negrito

36 u	60/75* g	8x15	15-20'	9,5 cm



23090 Dots Blanco y Negro*

48 u	80 g	4x15	15-20'	10,8 cm

24690 Big Dots Negrito

48 u	80 g	4x15	15-20'	10,8 cm



65760 Dots Sugar

36 u	48 g	8x15	15-20'	9,5 cm



60590 Big Dots Sugar

48 u	65 g	4x15	15-20'	10,8 cm

| DOTS®PANADERO |



61470 Dots Panadero

36 u	65 g	8x11	15-20'	10 cm



61491 Dots Panadero Duo

30 u	72 g	8x11	15-20'	11 cm

| DOTS®DECORADOS |



64920 Dots on the Rocks

36 u	88 g	8x15	15-20'	9 cm



22026 Dots Mi-Choc

36 u	55 g	8x15	15-20'	9,5 cm



22020 Dots Diver Avellanado

24 u	64 g	8x16	15-20'	9,5 cm



66550 Dots Cookies

24 u	64 g	8x15	15-20'	9,5 cm



66560 Dots Colours

24 u	67 g	8x15	15-20'	9,5 cm



24260 Dots Confetti

36 u	56 g	8x15	15-20'	9,5 cm



65870 Dots Chocolate con Leche

36 u	57 g	8x15	15-20'	9,5 cm



60661 Dots Pink

36 u	60 g	8x15	15-20'	9,5 cm



61135 Dots Purple White

36 u	57 g	8x15	15-20'	9,3 cm



61125 Dots Green Pistacchio

36 u	57 g	8x15	15-20'	9,3 cm



61145 Dots Yellow Frutti

36 u	56 g	8x15	15-20'	9,3 cm



61175 Dots Red with Cookies

36 u	60 g	8x15	15-20'	9,3 cm



60675 Dots Pink Nubes

36 u	59 g	8x15	15-20'	9,3 cm



61640 Dots MixBox

36 u	52 g	8x11	20-25'	9,5 cm

DOTS®RELLENOS



62920 Dots Rol Bombón

24 u	75 g	8x16	20-25'	9,5 cm



62930 Dots Rol Crema

24 u	70 g	8x16	20-25'	9,5 cm



61910 Dots Tutti Bombón

24 u	75 g	8x16	20-25'	9,5 cm



61220 Dots Fresa

24 u	75 g	8x16	20-25'	9,5 cm



61530 Dots Sabor Caramel

36 u	73 g	8x15	20-25'	9,5 cm



68760 Dots Rol Sugar & Bombón

24 u	65 g	8x16	20-25'	9,5 cm



62870 Dots Pink & White

24 u	74 g	8x16	20-25'	9,5 cm



67180 Dots White & Red

36 u	74 g	8x15	15-20'	9,5 cm



62170 Dots Nocilla

24 u	72 g	8x16	20-25'	9,5 cm

! Incluye 24 pirotinos y 24 Identificadores



67490 Dots Cornflakes

24 u	75 g	8x16	20-25'	9,5 cm

! Incluye 24 pirotinos y 24 Identificadores



61155 Dots Zebra

24 u	74 g	8x16	20-25'	9,5 cm

! Incluye 24 pirotinos y 24 Identificadores

CONCEPTDOTS®



Relleno de crema al cacao

69510 SafariDots

24 u	66 g	8x15	15-20'	9 cm

CUADRADOTS®



60105
CuadraDots Panda

36 u	66 g	8x14	15-20'	9,9 cm

MINIDOTS®



29880 MiniDots Classic

65 u	28 g	8x11	15-20'	7,3 cm



29910 MiniDots Negrito

60 u	34 g	8x11	15-20'	7,4 cm



49870 MiniDots Sucre

75 u	22 g	8x11	15-20'	7cm



29930 MiniDots
Rayado Negrito

60 u	36 g	8x11	15-20'	7,4 cm



29920 MiniDots
Rayado Blanco

60 u	40 g	8x11	15-20'	7,6 cm



60240 Surtido MiniDots

75 u	36 g	8x9	15-20'	8 cm



46010
PetitDots

2 kg	25 g	8x16	10-15'	5,3 cm



66891
PetitDots Negrito*



61890 MiniDots
Boston Cream

65 u	45 - *42g	8x11	15-20'	8 cm



61110 MiniDots
Michoc*

POPDOTS®



64210 PopDots Sugar

1,2 kg	12 g	8x16	15-20'	5 cm



64220 PopDots Negrito

1,6 kg	16 g	8x16	15-20'	5 cm



64230 PopDots Blanco*

2 kg	20 g	8x16	10-15'	*5,5 cm



Incluye
10 bolsitas
take away

| SMILEDOTS® |



Sabor nata

67150
SmileDots White

12 u	120 g	8x10	20-30'	10,5-11 cm



Sabor trufa

67120
SmileDots Black

12 u	120 g	8x10	20-30'	10,5-11 cm

| BERLIDOTS® |



25890 BerliDots Neutra

36 u	60 g	8x11	20-30'	9,5 cm



65880 Big BerliDots Sucre

27 u	78 g	8x11	20-30'	10,5 cm



64190 Bomba
rellena de crema

36 u	100 g	8x11	60-75'	9,2 cm



22110 BerliDots
Boston Cream

36 u	94 g	8x11	60-75'	9,2 cm

! Incluyen 3 cajitas take away.



22120 BerliDots
Choc Tricolor

36 u	90 g	8x11	60-75'	9,2 cm

! Incluyen 3 cajitas take away.



61290 BerliDots
Frutas del Bosque

36 u	90 g	8x11	60-75'	9,2 cm



21290 BerliDots
Bombon

36 u	90 g	8x11	60-75'	9,2 cm



20290 BerliDots
Crema

36 u	90 g	8x11	60-75'	9,2 cm



65950 BerliDots
Nocilla®

24 u	78 g	8x15	60-75'	9,2 cm

! Incluye 24 pirotinos, 24 identificadores y 24 bolsitas

| MINI BERLIDOTS® |



42880 Mini
BerliDots Sucre

40 u	40 g	8x15	60-75'	7 cm



42890 Mini
BerliDots Bombon

40 u	48 g	8x15	60-75'	7cm



66380 Mini
BerliDots Crunch

40 u	51-53 g	8x15	15-20'	7 cm



66450 Mini BerliDots
sabor Caramel

40 u	51-53 g	8x15	15-20'	7 cm

| CRODOTS® |



69231 CroDots

24 u	77 g	8x15	15-20'
180°	1'	10 cm	



69241 CroDots Negrito

22 u	95 g	8x15	15-20'
180°	1'	10 cm	



60530 Surtido Mini CroDots

54 u	34 g	8x11	20'	9 cm

| SUSOS |



62810 Suso Bombon

24 u	100 g	8x15	20-40'	16 cm



61305 Suso Crema

24 u	105 g	8x15	20-40'	16 cm



62305 Suso Bombon Rayado

24 u	105 g	8x15	20-40'	16 cm



65690 Xuxo

1,5 kg	54 g	6x22	30'	12,5 cm



20260 Mini Suso Crema

45 u	55 g	8x11	20-40'	9,5 cm



20270 Mini Suso Bombon

45 u	70 g	8x11	20-40'	9,8 cm



Les Tûlipes

*Exuberancia
en todos los sentidos.*

Nuestra masa más tierna y esponjosa demuestra una gran personalidad en cada una de sus presentaciones: Yogurt & Cranberry, Chocolate Extrem, Red Velvet, Cheesecake, Caramel,... exquisitos sabores y colores, que dejan sin palabras.

Clasificación:

Tûlipes | Muffins

A destacar:

Amplia gama de sabores | Toppings y rellenos originales



Tûlipes



60770 Tûlipes
Yoghurt & Cranberry

20 u	110 g	8x17	30-45'	7 cm

Masa rellena de yogur y trocitos de arándanos.



62840 Tûlipes
Red Velvet

20 u	110 g	8x17	30-45'	7 cm

Masa de cacao de color rojo, rellena de suave crema blanca.



60930 Tûlipes
Chocolate Extrem

20 u	110 g	8x17	30-45'	7 cm

Masa con trocitos de chocolate y chocolate con leche con intenso relleno de crema de cacao.



62150 Tûlipes
Sabor Cheesecake

20 u	110 g	8x17	30-45'	7 cm

Masa con sabor a tarta de queso, trocitos de frambuesa y relleno de frambuesa.



61980 Tûlipes
Sabor Caramel

20 u	110 g	8x17	30-45'	7 cm

Masa con trocitos de nueces americanas y relleno de crema sabor caramelo.



62320 Surtido
Mini Tûlipes

46 u	35 g	8x14	15'	5 cm

Masa de cacao decorada con trocitos de avellana tostada y rellena de crema blanca.

Masa rellena de frambuesa y decorado con azúcar bolado.

Big Tûlipes



61500 Big Tûlipes Dark

12 u	140 g	8x17	30-60'	8 cm

Masa de cacao con cobertura blanca, decorada con crujiente caramelo y rellena de crema blanca.



61510 Big Tûlipes White

12 u	140 g	8x17	30-60'	8 cm

Masa con cobertura al cacao, decorada con virutas de chocolate blanco y rellena de cacao.



61520 Big Tûlipes Muesli

12 u	110 g	8x17	30-60'	8 cm

Masa con trocitos de nuez pecan y canela; decorada con copos de avena tostados, linaza, semillas de girasol y de calabaza.

DeliTûlipes



67640 DeliTûlipes al Cacao
con Avellanas

15 u	120 g	8x17	30-60'	8 cm

Masa rellena de crema de cacao con avellana. Incorpora trocitos de avellana tostada.



67510 DeliTûlipes Crumble
con Frutos Rojos

15 u	120 g	8x17	30-60'	8 cm

Rellena de mermelada de frutos rojos. Incorpora bayas de frambuesa y arándanos. Decorada con crumble de mantequilla.



67590 DeliTûlipes
Músico

15 u	120 g	8x17	30-60'	8 cm

Masa con trocitos de almendra y nuez pecana y pasas enteras, rellena de crème brûlée.



60172 Tûlipes Nocilla

20 u	100 g	8x17	20-25'	7 cm

Masa decorada con trocitos de avellana tostada y rellena de crema de cacao con avellanas.



60180 Mini Tûlipes Nocilla

46 u	33 g	8x14	15'	5 cm



Incluyen 6 bolsitas take away

| Delicakes |



64355 Delicake con Cacao y Avellanas

24 u	105 g	8x14	30-45'	8,5 x 4,5 cm



64535 Delicake de Cacao con Frutos del Bosque

24 u	105 g	8x14	30-45'	8,5 x 4,5 cm



64430 Delicake de Manzana

24 u	110 g	8x14	30-45'	8,5 x 4,5 cm



64525 Delicake Carrot

24 u	105 g	8x14	30-45'	8,5 x 4,5 cm

| Muffins |



21550 Muffin Manzana y Pasas

24 u	82 g	8x14	30-45'	8 cm



21560 Muffin Pepitas de Chocolate

24 u	82 g	8x14	30-45'	8 cm



21430 Muffin Yogurt y Arándanos

24 u	82 g	8x14	30-45'	8 cm



21570 Muffin Doble Chocolate

24 u	82 g	8x14	30-45'	8 cm



24130 Muffin Fusión

24 u	85 g	8x14	30-45'	8 cm

| Mini Muffins |



21500 Micro Muffin Manzana y Crema

2,2 kg	28 g	8x17	15-30'	4,8 cm



21490 Micro Muffin Fresa y Chocolate

2,2 kg	28 g	8x17	15-30'	5 cm



21465 Micro Muffin Toffee Avellana

1,92 kg	24 g	8x17	15-30'	4,5 cm

| Magdalenas |



65100 Magdalena Plus

24 u	90 g	8x14	20-30'	8 cm



64100 Magdalena Clásica Lista

35 u	55 g	8x14	20-30'	6,5 cm



64120 Mini Magdalenas Clásicas

74 u	25 g	8x17	8-10'	4,5 cm



66110 Flor Choco Sabor Plátano

24 u	90 g	8x14	20-30'	8 cm



66120 Flor Sabor Toffee

24 u	90 g	8x14	20-30'	8 cm

| Bollería Tradicional Lista |



61690 Croissant
Mantequilla Listo

22 u	70 g	8x9	60'	13 cm



61695 Croissant
París Listo

21 u	52 g	8x9	15-20'	14 cm



64420 Croissant
Margarina Listo

28 u	70 g	8x7	15-20'	19 cm



68890 Napolitana
Chocolate Lista

20 u	100 g	8x12	20-30'	15 cm



64820 Pastel
de Nata Listo

60 u	61 g	8x12	20-25'	7,3 cm



60990 Ensaimada
Lista

16 u	87 g	8x12	20-30'	14,5 cm



80496 Fartón Listo

62 u (5 bandejas de 12 u.)	35 g	8x8	10-15'	17 cm



65991 Brioche de Chocolate

40 u	55 g	4x14	20-30'	9,5 cm

| Cookies |



61750 Cookie Chispas

24 u	72 g	18x8	60'	11 cm



60920 Cookie Xocolatte

24 u	72 g	18x8	60'	11 cm



63590 Biscuit Choc

24 u	75 g	8x14	15-20'	10 cm



68910 Cookie
Chocolate Blanco

30 u	65 g	16x11	30'	11 cm



68920 Cookie
Muesli

30 u	65 g	16x11	30'	11 cm

Bollería Tradicional Lista



64290 Coulant

24 u	85 g	8x14	10'	6 cm

Se recomienda regenerar 1' en horno a 190-210° para obtener mejores resultados



61250 Placa Brownie

48 u	60 g	9x18	45'	24x36 cm



28900 Bao Chocolate

176 u	15 g	8x14	20'	4 cm



61390 Churros Listos

150u 5 bolsas de 30 U.	17 g	12x7	10'	15 cm



60960 Gofre

48 u	120 g	5x11	30'	5x12,5 cm



85640 Coca de Almendras

9 u	430 g	4x14	40-50'	51 cm

Se recomienda regenerar 2' en horno a 190-210° para obtener mejores resultados.



64810 Trenza Brioche al Cacao

16 u	400 g	6x7	40-45'	26x12 cm



Los Minis



24630 Mini Ensaimada Lista

45 u	34 g	8x12	20-30'	8 cm



62660 Croissant
Hostelero Margarina Listo

32 u	38 g	8x12	20-30'	14 cm



61420 Brioche Mini

75 u	25 g	8x9	20-30'	10 cm

Bollos Suizos



63225
Bollo Suizo

30 u	55 g	8x9	15-30'	14 cm



63215
Mini Bollo Suizo con Azúcar

50 u	30 g	8x11	15-30'	9-10 cm



63325
Mini Bollo Suizo Cereales

60 u	30 g	8x11	15-30'	7 cm

Sin Gluten



66280 Palmera Bombón

36 u	76,5 g	8x12	30'	12 cm



62301 Magdalena sin Gluten
(pack 2 uds)

25 u Packs 2 uds	74 g	8x8	15-20'	5,5 cm



62710 Muffin de Choco
Sin Gluten

15 u	100 g	8x8	15-20'	8,3 cm



Bollería Fácil

*El nombre perfecto,
para un servicio perfecto.*

Cuando se trata de ofrecer la mejor calidad en un tiempo récord, no lo podíamos describir mejor: Descongelar, hornear, servir.

Es fácil porque no necesita fermentación, porque está lista en 45 minutos y porque más fácil, imposible.

Clasificación:

Caprice | Sélection d'OR | Croissants |
Napolitanas y Ensaimadas | Hojaldres | Snacks

A destacar:

No requiere fermentación | Pintada al huevo





Caprice

*Un exquisito objeto de deseo
que no deja indiferente.*

*Bollería de la mejor mantequilla
con un gran poder de seducción.*

Elaborada con ingredientes de la mejor calidad, cuidadosamente seleccionados y sometidos a procesos de largos reposos para obtener el hojaldre técnicamente perfecto, como el de los prestigiosos maestros franceses.

Clasificación:

Clásicos | Rellenos | Especialidades | Gran Formato | Minis

A destacar:

Viennoiserie Caprice | Abundantes rellenos | Piezas originales





Clásicos



29231 Croissant París Mantequilla

125 u	60 g	8x5	10'	170-180°	15-20'	14 cm

69211 Croissant París Premium
69212 Croissant París Premium*

50 u *125 u	60 g	8x5 8x9*	10'	170-180°	15-20'	14 cm



64471 Croissant
París Hotelero

100 u	45 g	8x9	12-15'

180°	12-15'	13 cm



67450 Croissant
París Curvo

38 u	90 g	8x9	20-30'

160-180°	15-18'	10,5 cm

Especialidades



60131 Snecken Caprice

40 u	100 g	8x10	10'
180-190°	10-15'	11 cm	



22175 Napolitana París

80 u	70 g	8x9	30'
175-180°	15'	8 cm	



22010 Trenza Bombón

44 u	127 g	8x12	15-30'
170-180°	15-18'	13 cm	

Incluye
35 identificadores
y 30 bolsas.



60230 Croissant
Nocilla Caprice

60 u	70 g	8x9	20-30'
170-180°	15-20'	14,6 cm	



20190 Croissant Caprice

55 u	87 g	10x7	10'
180°	25-30'	12 cm	



69981 Torsade Caprice

50 u	90 g	8x10	20'
165-170°	12-15'	22,5 cm	



22690 Paillé

55 u	90 g	8x14	10'
180°	15-20'	20x13 cm	



20310 Lingote Caprice

50 u	120 g	8x9	15'
180°	12-15'	16 cm	



64170 Pain Choc

50 u	80 g	8x9	20-30'
170-180°	18-20'	8 cm	



Rellenos



22080 Croissant
París Chocolate

60 u	70 g	8x9	30'

175-180°	14-15'	13,5 cm



61185 Croissant
Caprice Crema

48 u	90 g	8x9	20-30'

170-180°	16'	14,5 cm

Gran Formato



24430 Super
Croissant París

80 u	90 g	8x5	20-30'

170-180°	15-20'	22 cm



23710 Super Croissant
París Choco

48 u	90 g	8x9	10'

180-190°	15'	14,6 cm

Cereales



61320 Croissant
100% Espelta

56 u	72 g	8x12	15-20'

180°	15-20'	14 cm

Los Minis



22133 Mini
Croissant París

140 u	25 g	8x12	20-30'

180-190°	10-12'	9 cm



23721 Mini
Croissant París Cereales

140 u	25 g	8x12	2-10'

180-190°	10-12'	9 cm



29131 Mini
Croissant París Choco

160 u	25 g	8x12	10'

175-180°	12'	9 cm



21800
Mini Torsade Caprice

100 u	28 g	8x12	20'

165-170°	13'	10 cm



61581
Mini Pain Choc

150 u	30 g	8x9	20-30'

165-175°	14-16'	7 cm



21791 Mini
Snecken París

150 u	30 g	8x12	20"

180-190°	10-12'	5,5 cm



61580 Surtido Mini Caprice

200 u	25-30 g	8x9	5'	180°	8-10'



Sélection
D'OR

Sélection d'Or

*Una gama de bollería
de margarina exclusiva
que te hará triunfar.*

Nuestra gama Sélection d'Or combina los mejores ingredientes con la más exquisita margarina y un delicioso aroma a mantequilla. La delicadeza de esta línea se plasma en nuestra bollería a través de largos reposos que transforman el tiempo en un ingrediente más. Colores dorados y hojaldrados que aportan cremosidad en boca.

Clasificación:

Croissants | Especialidades

A destacar:

Sabores intensos | Exclusivo | Piezas decoradas





67420 Croissant Sélection D'Or

64 u	75 g	8x8	15-20'	180°	14-15'	15 cm



67460 Croissant de Cacao con Avellanas Selección D'Or

48 u	90 g	8x9	15-20'	170-180°	15-20'	13 cm



67430 Croissant Semillado Selección D'Or

56 u	80 g	8x9	15-20'	170-180°	15-20'	13 cm



61195 Croissant Selección d'Or de Cereales y Frutos Rojos

48 u	90 g	8x9	20-30'	170-180°	16'	14,5 cm



67440 Napolitana al Cacao decorada Selección D'Or

42 u	104 g	8x9	15-30'	170-180°	15-20'	13 cm



67480 Napolitana de Cereales, Queso y Miel Selección D'Or

50 u	110 g	8x9	15-30'	170-190°	15-20'	13x6 cm



67220 Roll de Canela

48 u	86,8 g	8x12	10'	180-190°	17-18'	12 cm



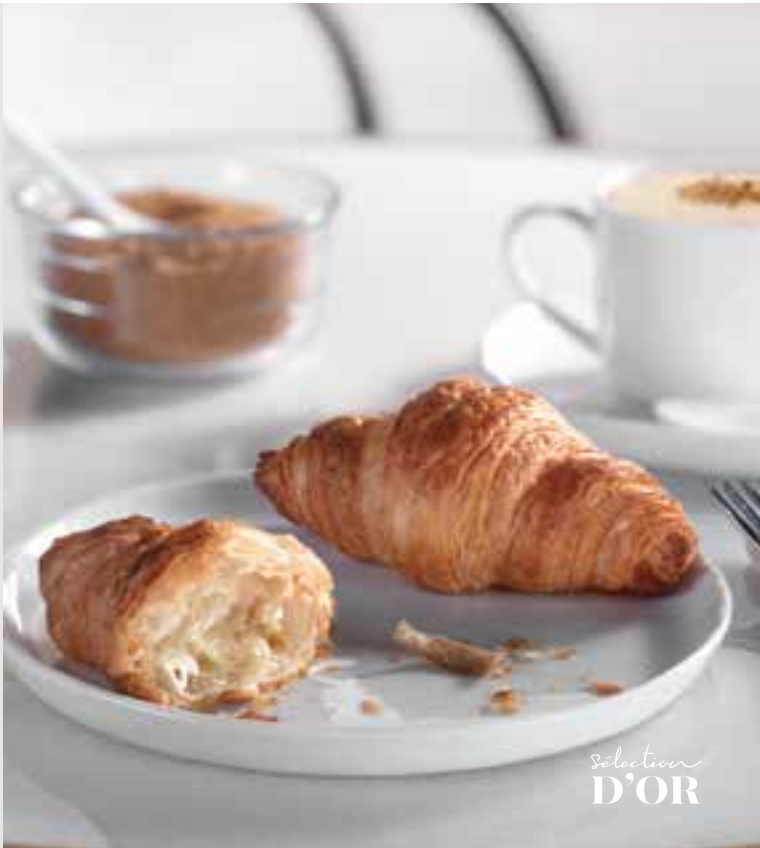
67410 Mini Croissant Selección D'Or

200 u	25 g	8x9	2-10'	180-190°	10-12'	9 cm



En piezas grandes

- Máxima practicidad, descongelar y cocer para contar con productos premium listos para consumir.
- Ubícalas en una zona preferente de tu bufé de desayunos y ve horneando según consumo, ¡seguro que vuelan!
- Aprovecha lo tentadoras que son y preséntalas con alguna bebida en tus ofertas de desayunos y meriendas.



En piezas pequeñas

- Especialmente indicado para tus bufés de desayuno y tus propuestas de catering para reuniones de trabajo.
- Ofrece dos o tres mini croissants más un café, un té o un zumo a precio especial en las franjas horarias de desayunos y meriendas.
- Utiliza el formato pequeño para crear minibocadillos y ofrecer bocados gourmet para tus clientes más golosos.

Croissants



29211 Croissant Artesano Margarina Fácil
29221 Croissant Artesano Manteca Fácil

46 u	70 g	8x9	15-30'	160-180°	15-20'	9,3 cm

20740 Croissant Artesano Mantequilla Fácil

34 u	95 g	8x9	20-30'	160-180°	15-18'	12 cm



63650 Mini Croissant Margarina

200 u	25 g	8x9	4-6'	180°	10-12'	9 cm



29270 Super Croissant Artesano Margarina Fácil

34 u	95 g	8x9	15-30'	160-180°	15-20'	11,5 cm



29260 Super Croissant Artesano Manteca Fácil

34 u	95 g	8x9	15-30'	160-180°	15-20'	11,5 cm



29253 Croissant Hostelero Fácil

160 u	45 g	8x5	15-30'	160-180°	15-20'	10 cm



40530 Croissant Blanco y Negro

40 u	100 g	8x9	20-30'	160-180°	15-18'	10 cm



29280 Croissant de Chocolate Fácil

40 u	100 g	8x9	15-30'	160-180°	15-20'	11,8 cm



65090 Croissant Bombón Midi

90 u	55 g	8x12	20-30'	170-180°	12-15'	12,5 cm

Ensaimadas



29361 Ensaimada Fácil

32 u	100 g	8x9	20-30'	160-180°	15-20'	12,5 cm



29370 Mini Ensaimada Fácil

80 u	45 g	8x9	20-30'	160-180°	15-20'	8 cm

Napolitanas



29310 Napolitana Bombón Fácil

50 u	100 g	8x9	15-30'	160-180°	15-20'	13 cm



29300 Napolitana de Crema Fácil

50 u	100 g	8x9	15-30'	160-180°	15-20'	13 cm



89211 Napolitana de Nocilla

56 u	100 g	8x9	20-30'	180°	15-20'	13x5,3 cm



29340 Super Napolitana Bombón

40 u	120 g	8x9	15-20'	160-180°	15-20'	13,7 cm



29350 Super Napolitana de Crema Fácil

40 u	120 g	8x9	15-20'	160-180°	15-20'	13,7 cm

Herraduras



28260 Herradura Bombón Plus

50 u	175 g	8x12	20-30'	180-190°	20-25'	26 cm



28250 Herradura Crema Plus

45 u	180 g	8x12	20-30'	180-190°	20-25'	26 cm



28270 Herradura Cabello Plus

45 u	180 g	8x12	20-30'	180-190°	20-25'	26 cm

Cañas



25251 Caña Bombón

75 u	107 g	8x12	20-30'	180-190°	18-20'	17,5 cm



25281 Caña de Crema

75 u	107 g	8x12	20-30'	180-190°	18-20'	17,5 cm



25291 Caña de Cabello

75 u	107 g	8x12	20-30'	180-190°	18-20'	17,5 cm

Palmeras



25360 Palmera

90 u	100 g	8x9	20-30'
180-190°	25-30'	20 cm	



63880 Palmera Andaluza

50 u	160 g	8x14	20'
180°	25'	22 cm	



26822 Super Palmera

60 u	135 g	8x9	20-30'
180-190°	30-35'	20 cm	



66090 Palmerita

5 kg	18 g	8x14	20-30'	180-190°	12-15'	4,2x2,2 cm



62050 Palmerita Roll

216 u	46,5 g	7x8	10'	180-190°	10-14'	5 cm

Hojaldres



65450 Cresta de Manzana

70 u	110 g	8x9	30-40'	180-190°	12-17'	12 cm



25440 Tarta de Manzana

48 u	170 g	4x13	20-30'	180-190°	25-30'	18 cm



66340 Roulet Cheesecake

58 u	90 g	8x12	20'	180°	16'	10 cm



63665 Surtido Cabezones

222 u	34 g	8x9	5'	180°	10'	5,6x6,3 cm

Relleno de crema y chocolate



fripan
Snacks

Snacks

Es la hora de los Snacks

Cualquier hora del día puede ser un buen momento para disfrutar de un exquisito bocado. Sea la hora que sea, tan sencillo como descongelar, hornear y servir.

Una gran selección de ideas tan rápidas y tan tentadoras que ninguno de tus clientes podrá resistirse a un exquisito bocado de esos que dejan el mejor sabor de boca.

Clasificación:

Mini Snacks | Hojaldres | Masa Croissant
Masa danesa | Quiches | Empanadas

A destacar:

Soluciones rápidas | Diversidad de rellenos



Mini Chics Dulces



66220 Mini Chic Negrito

5 kg	17 g	8x14	20-30'	180-190°	12-14'	6 cm



66200 Mini Chic de Crema

5 kg	17 g	8x14	20-30'	180-190°	12-14'	6 cm

Mini Chics Salados



26602 Mini Chic Mixto



26192 Mini Chic de Sobrasada



26162 Mini Chic de Atún



26182 Mini Chic de Queso



26172 Mini Chic de Paté

5 kg	17 g	8x14	20-30'	180-190°	12-14'	6 cm

Mini Mallas



24960 Mini Malla Espinacas



24980 Mini Malla Mixta



24970 Mini Malla Sobrasada y Queso Emmental

2,5 kg	25 g	8x16	2-5'	180-190°	10-12'	5x4,5 cm



Mini Lunas



69650 Mini Luna de Queso y sabor Bacon

2,6 kg	40 g	8x17	30-40'	170-180°	12-17'	7 cm



61410 Mini Luna Pizza

2,6 kg	40 g	8x17	20-30'	180-190°	12-15'	7 cm

Mini Pizza



64945 Mini Pizzeta Mixta

36 u	130 g	9x9	10-20'	180°	5-7'	16x6 cm

Surtidos



65842 Mini Chics Surtidos

7,5 kg	17 g	8x12	20-30'	180-190°	12-14'	6 cm

Atún, sobrasada y mixto



26380 Surtido Pecaditos Salados

6 kg	9 g	8x12	20-30'	180-190°	10-12'	3,2 cm

Atún, sobrasada y mixto



64070 Mini Envoltinis Salados

7,5 kg	25 g	8x9	20-30'	180-190°	12-15'	5 cm

Berenjena, mixto y atún

Hojaldres



28450 Envoltini Atún

56 u	135 g	8x12	20-30'
180-190°	12-16'	14 cm	



21680 Envoltini Pizza Napoli

55 u	135 g	8x12	20-30'
180-190°	12-16'	14 cm	



60687 Hojaldre de Queso
sabor Bacon

38 u	120 g	8x17	20-30'
180-190°	15-20'	12 cm	



64490 Mixto de Hojaldre

48 u	120 g	8x12	10'
180-190°	15-20'	12 cm	



63420 Carré de Pollo

52 u	144 g	8x12	30'
180-190°	23-25'	12 cm	



61120 Carré de Boloñesa

52 u	130 g	8x12	10-15'
180°	18-20'	12x8 cm	

Hojaldres



66395 Calzone de Pizza

40 u	110 g	8x12	20-30'
180-190°	15-20'	12 cm	



66480 Calzone de Atún

40 u	110 g	8x12	20-30'
180-190°	15-20'	12 cm	



20560
Aguja de Carne

56 u	100 g	9x9	30-35'
180-200°	20-25'	17,5 cm	



68640 Rayati de Pavo
al Camembert

40 u	90 g	8x14	10-20'
180-190°	15-20'	17,5 cm	



67980
Stick de Queso

40 u	82 g	8x17	15-20'
180°	17'	27 cm	



63970
Börek de Queso

60 u	100 g	11x8	25'
180°	25-30'	20 cm	

Masa Croissant



27140 Croissant
Bikini Fácil

45 u	105 g	8x9	15-30'
160-180°	15-30'	11,5 cm	



25841 Croissant
Frankfurt Campofrío

46 u	116 g	8x9	30'
175-180°	15-20'	13 cm	



20830 Napolitana
Mixta Loncha

45 u	120 g	8x9	20-30'
170-180°	15-20'	12,5 cm	



65655 Libritos Mixto

46 u	110 g	8x9	15-30'
170-180°	12-15'	10,5 cm	



63210 Pañuelo
Carbonara

30 u	130 g	8x17	15'
180°	13-14'	16 cm	



63235 Pañuelo de Espinacas
y Queso Brie

43 u	145 g	8x9	15'
180°	13-15'	17,5 cm	

Masa Danesa



64980 Malla Vegetal

56 u	110 g	8x12	10-15'
180°	15-18'	9,5 cm	



65500 Malla de Pizza

56 u	120 g	8x12	10-15'
180°	15-18'	9,5 cm	



66710 Malla Genovesa

60 u	100 g	8x12	20-30'
180-190°	15-20'	18 cm	



26620 Malla Mixta

40 u	100 g	8x16	20-30'
180-190°	15-20'	17,5 cm	



68460 Tronquito Mixto

50 u	80 g	8x17	10'
175-180°	15'	15cm	



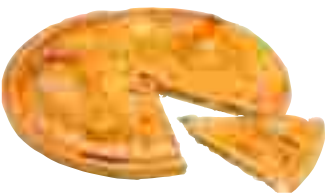
Empanadas



65770 Empanada de Atún			
6 u	1.786 g	8x9	20-30'
180-200°	35-40'	37 cm	

60555 Empanada de Bacalao			
12 u	800 g	6x10	
180-200°	40-45'	-	

60035 Empanada Gallega de Atún			
3 u	3 kg	4x10	
180-200°	40-45'	57x37 cm	



63360 Empanada de Carne						
5 u	1.300 g	6x12	20-30'	180-200°	35-40'	30 cm



63380 Empanada de Atún						
5 u	1.300 g	6x12	20-30'	180-200°	35-40'	30 cm



65250 Empanadillas de Pisto			
140 u	50 g	8x12	20-30'
180-190°	18-20'	9x5,4 cm	



65370 Empanadillas de Carne Barbacoa			
140 u	50 g	8x12	20-30'
180-190°	18-20'	9x5,4 cm	



61775 Empanada Bocata Atún			
72 u	140 g	8x9	20-30'
180-190°	15-20'	18,5 cm	



63000 Empanada Argentina Verduras			
30 u	103 g	8x17	30-45'
180-200°	4'	9x8,5 cm	



63010 Empanada Argentina Carne			
24 u	103 g	8x17	30-45'
180-200°	4'	15x6,5 cm	



63020 Empanada Argentina Pollo			
24 u	103 g	8x17	30-45'
180-200°	4'	15x5,5 cm	



23200 Punk Pie Angus						
48 u	90 g	10x11	2-5'	180-200°	25-30'	11,5x7,5 cm



23210 Punk Pie Pollo Thai						
48 u	90 g	10x11	2-5'	180-200°	25-30'	11,5x7,5 cm

Quiches



60260 Quiche 3 Quesos



60250 Quiche Espárragos & Jamón



60270 Quiche Mixta

18 u	150 g	8x17	60-90'	200°	5-7'	10,9 cm



61600 Surtido Mini Quiches						
72 u	21 g	8x17	10-15'	180-200°	3-5'	5,3 cm

Mixto, espinacas y pollo

BOLLERÍA



Bollería Clásica

De ahora, o de siempre.

Nuestra gama de productos es tan amplia, como los gustos de nuestros clientes. Por eso, pase lo que pase, entre nuestra bollería no podía faltar la bollería de siempre. Bollería tradicional de la máxima calidad, elaborada con ingredientes naturales y preparada para presentar por la vía fácil: descongelar, fermentar, hornear y disfrutar.

Clasificación:

Petit Doré | Masa Danesa | Croissants | Croissants rectos
Mini Croissants | Ensaimadas y Fartons | Napolitanas

A destacar:

Muchas posibilidades de decoración, relleno y formatos

Petit Doré
SELECCIÓN



La Gama
Petit Doré Selección
está elaborada con mantequilla



41920 Mini Tarta de Manzana 100% Mantequilla

50 u	70 g	8x14	10-15'	10-15'	170-180°	15-18'	10,5 cm



41950 Palmerita Petit Doré 100% Mantequilla

5 kg	18 g	8x14	10-15'	10-15'	170-180°	15-18'	2,1cm



40170 Rolito Choco Petit Doré

88 u	45 g	8x17	5-10'	20-30'	170-180°	12-15'	12 cm



43510 Palmerita de Cereales Petit Doré 100% Mantequilla

7,2 kg	30 g	8x14	10-15'	20-30'	170-180°	15-20'	8 cm



86580 Mini Napolitana Crema

110 u	45 g	8x9	15-20'	165-170°	16'	12-15 cm	

Masa Danesa



25731 Sneken

50 u	115 g	8x12	20-30'	1,30-1,45h	180-190°	16-20'	9,3 cm



65741 Mini Sneken

180 u	30 g	8x14	20-30'	30-45 min	180-190°	14-16'	5,7 cm



45161 Pastel de Nata

104 u	66 g	8x9	30-45'	250°	8-10'	7,3 cm	



63490 Surtido Mini Envoltini

6,84 kg	38 g	8x9	20-30'	180-190°	12-16'	5 cm	

Rellenos de crema, choco y frambuesa.



00127 Mini Caracola Chocolate

150 u	40 g	8x12	20-30'	140-180'	180-190°	12-15'	7,5 cm



00128 Mini Caracola Crema

Masa Danesa



20280 Bretzel Crema

32 u	149 g	8x14	1-1,30h
170-190°	12-15'	11,2 cm	



22530 Bretzel Chocolate

32 u	149 g	8x12	20-30'
180-190°	12-15'	15 cm	



20820 Bretzel Stick

100 u	62 g	8x12	1-1,30h
10'	180-190°	13-15'	15 cm



66585 Mini Bretzel Crema

84 u	71 g	8x12	15-30'	185°	8-12'	10x8 cm	



66575 Mini Bretzel Chocolate

84 u	71 g	8x13	15-30'	185°	8-12'	10x8 cm	



60060 Muji

36 u	130 g	8x14	1-1,30h
180°	15-18'	11,2 cm	



40107 Triángulo Bombón

35 u	130 g	8x12	15-20'
170-180°	12-15'		



59790 Coca de Hojaldre y Crema

10 u	630 g	8x144	30-45'
170-180°	20-30'	35 cm	



66910 Malla Praliné

54 u	100 g	8x16	15'
180°	13'	15 cm	



65921 Tronquito de Crema
65970 Tronquito Bombón

7 kg	70 g	8x14	15-20'
180-190°	12-14'	26,5 cm	



69411 Trenza Maple Pecan

54 u	90 g	8x12	15-20'
170-180°	14-16'	11 cm	



Croissants



25031 Croissant Jumbo

84 u	95 g	8x9	20-30'
1,45-2h	180-190°	14-16'	10 cm



25011 Croissant Valenciano Manteca

84 u	85 g	8x9	20-30'
1,45-2h	180-190°	14-16'	10 cm



25101 Croissant Valenciano Margarina

84 u	85 g	8x9	20-30'
1,45-2h	180-190°	14-16'	10 cm



25001 Croissant Artesano Manteca

106 u	70 g	8x9	20-30'
1,45-2h	180-190°	14-16'	9 cm



25060 Croissant Artesano Mantequilla

75 u	65 g	8x12	20-30'
1,30-1,45h	180-190°	14-16'	9 cm



27231 Maxi Croissant

64 u	110 g	8x9	20-30'
1,45-2h	180-190°	14-16'	10,5 cm

Croissants Rectos



25310 Croissant Bocata

100 u	110 g	8x8	20-30'
1,30-2 h	180-190°	14-16'	16,5 cm



65320 Cono Bombón

90 u	117 g	8x9	20-30'
1,45-2h	180-190°	12-15'	17 cm



62125 Sacramento

200 u	45 g	8x9	40'
180°	12-15'		



25050 Croissant Chocolate

100 u	85 g	8x9	20-30'
1,15-1,20 h	180-190°	14-16'	12,4 cm



65130 Croissant Hostelero

222 u	45 g	8x9	20-30'
1,30-1,45 h	180-190°	14-16'	9 cm



25081 Croissant Bikini

94 u	103 g	8x9	20-30'
1,45-2h	180-190°	14-16'	12 cm

Mini Croissants



25041 Mini Super Margarina

12 kg	22 g	8x9	10-15'
30-40 min	180-190°	14-16'	6,5 cm



25120 Mini Super Manteca

12 kg	22 g	8x9	10-15'
30-40 min	180-190°	14-16'	6,2 cm



25390 Mini Micro Margarina

5 kg	11 g	8x12	15-20'
20-30'	180-190°	10-15'	5,5 cm



24030 Mini Micro Mantequilla

6,48 kg	15 g	8x12	20-25'
180-190°	10-12'	6,35 cm	



25131 Micro Artesanito

4 kg	10 g	8x16	10-15'
30 min	190°	13-14'	4,6 cm



25132 Micro Artesanito Chocolate

5 kg	12 g	8x16	10-15'
30 min	190°	13-14'	3,6 cm



25170 Artesanito Manteca

8 kg	25 g	8x8	10-15'
45-60 min	180-190°	12-14'	6,7 cm



25182 Artesanito Chocolate

6,49 kg	29 g	8x12	10-15'
1,05-1,15h	180-190°	12-14'	7,2 cm



25371 Artesanito Crema

6 kg	33 g	8x14	10-15'
30 min	180-190°	15'	7,5 cm



25201 Artesanito Frankfurt
25191 Artesanito Bikini*

6 kg	37-33* g	8x12	10-15'
40-60 min	180-190°	12-14'	7,3 cm



10276 Surtido Artesanitos

6,3 kg/caja	31 g	8x12	10'
140-180 min	180-190°	12-15'	6,7 cm
(Frankfurt, mixto, tortilla, bacon-queso, chistorra)			



61100 Nubes de Brioche

6 kg	25 g	8x12	
90-120'	180-190°	7'	6,5 cm

Ensaimadas y Fartons



61401 Ensaimada

90 u	100 g	8x9	15-20'
90-120'	180-190°	10-12'	10,5 cm



60451 Ensaimada Pequeña

10 kg	43 g	8x9	15-20'
90'	180-190°	10-12'	6,5 cm



60496 Fartons

10 kg	35 g	8x9	30'
1-1,30h	170-180°	12-15'	15 cm



26051 Mini Ensaimada Bombón

5 kg	45 g	8x14	30'
2,30 h	190°	9-10'	5,8 cm



26041 Mini Ensaimada Crema

5 kg	45 g	8x14	30'
2,30 h	190°	9-10'	5,8 cm



69430 Microensaimadas

7,02 kg	18 g	8x12	1-1,30h
180°	8-10'	5 cm	

Napolitanas



26271 Napolitana Bombón

114 u	97 g	8x9	20-30'
1,20-1,40 min	180-190°	12-15'	12 cm



26231 Napolitana Crema

98 u	102 g	8x9	20-30'
1,20-1,40 min	180-190°	12-15'	12 cm



26213 Napolitana Bikini

58 u	102 g	8x12	20-30'
1,20-1,40 min	180-190°	14-16'	20 cm



26630 Super Napolitana Bombón

75 u	135 g	8x11	20-30'	1,15-1,30 h	180-190°	16-18'	18 cm



26640 Super Napolitana Crema

75 u	145 g	8x10	20-30'	1,15-1,30 h	180-190°	16-18'	18 cm

| *Mangas* | *Bases y Planchas*



fripan

Mangas, Bases y Planchas *Creatividad en buenas manos.*

Todos podemos despertar al maestro pastelero que llevamos dentro. Y ahora es tan fácil, como ponerse manos a la obra con nuestro surtido de mangas, bases y planchas, elaboradas con ingredientes de excelente calidad y cuidadosamente pensadas para disfrutar al máximo, dando rienda suelta a la imaginación. y porque más fácil, imposible.

Clasificación:

Mangas Madalena | Mangas de Gofre | Bases y Planchas

A destacar:

Diversidad de sabores para postres, desayunos y meriendas



Mangas de Magdalena



25270 Manga de Madalena*							66100 Manga de Madalena con Salvado							26130 Manga de Madalena Chocolate con Pepitas							67200 Manga Capuccino							
																												
8*6 u	1500* - 1000 g	6x10* - 8x14	180-240'	170-180°	Según tamaño y dosificación de la masa	57* - 52 cm	4 u	1500g	8x11	180-240'	170-180°	Según dosificación de la masa	57cm															

Milhojas con nata

Ingredientes

- Manga de Magdalena
- Nata
- Frutas de temporada
- Azúcar glas

Descongelar manga a temperatura ambiente. Colocar papel de horno sobre la bandeja. Extender una fina capa de masa magdalena por toda la bandeja. Introducir la bandeja en el horno. Hornear a 175°C 10-15 min. Sacar la bandeja del horno y dejar enfriar la placa. Realizar cortes de 20 cm x 5 cm. Colocar base de bizcocho alternando con una capa de nata hasta tener 3 pisos. Decorar con frutas de temporada. Espolvorear con azúcar glas.

Delicias de magdalena

Ingredientes

- Manga de Magdalena Capuccino
- Azúcar glas
- Frutos secos
- Fruta pequeña de temporada
- Chocolate fundido

Descongelar manga a temperatura ambiente. Colocar papel de horno sobre la bandeja. Extender una fina capa de masa magdalena por toda la bandeja. Introducir la bandeja en el horno. Hornear a 175°C unos 10-15 min. Sacar la bandeja del horno y dejar enfriar la placa. Cortar en cuadrados de 4 cm. Decorar las de Capuccino con frutos secos, arándanos, fresas o frambuesas. Espolvorear con azúcar glas.

Magdalenas y Plumcake

Ingredientes

- Manga de Magdalena Capuccino
- Pepitas de Chocolate para decorar

Descongelar las mangas a temperatura ambiente. Colocar moldes de papel o silicona sobre bandeja de horno. Rellenar con la masa de magdalena, hasta la mitad del molde. Magdalenas: hornear a 175°C durante 15 min. Plumcake: hornear a 175°C durante 25 min.

Manga de Gofre



66140 Manga Gofre						
6 u	1,5 kg	6x10	180-240'	Plancha	1,5'	57 cm
** 20 gofres de 75gr por manga **						

Gofrísimo Ibérico

Ingredientes

- 4 Gofrissimos
- Jamón ibérico
- Espárragos verdes
- 4 huevos
- 4 yemas de huevo
- 200g de mantequilla
- Zumo de limón
- Sal, pimienta, aceite de oliva y cebollino picado

Hervir los espárragos 2' en agua salada. Hacer los huevos Poché. Salsa: calentar la mantequilla, separar la espuma y el suero del fondo. Poner las yemas en un bol, batir con varillas eléctricas y añadir poco a poco la mantequilla sin dejar de batir hasta que emulsione, añadir el zumo de limón, sal y pimienta.

Repartir el jamón y los espárragos sobre los gofres, poner un huevo poché encima, cubrir parcialmente con la salsa y espolvorear con cebollino.

Bocaditos Gofrísimo

Mini Gofre cubierto de chocolate con leche, almendras y fresón

Ingredientes

- 4 Gofrísimo Belga Mini
- Chocolate con leche
- 4 fresones
- almendra laminada

Fundir el chocolate y lavar los fresones. Repartir los ingredientes sobre las porciones de gofre.

Mini Gofre cubierto de chocolate blanco, virutas de chocolate negro y naranja caramelizada

Ingredientes

- 4 Gofrísimo Belga Mini
- Chocolate blanco
- Piel de naranja y azúcar
- Virutas de chocolate negro

Confitar 5' la piel de naranja en tiras finas, con el azúcar y 2 cucharadas de agua. Fundir el chocolate blanco. Repartir el chocolate fundido, las tiras de naranja y las virutas de chocolate sobre las porciones de gofre recién hechas.

Gofre dulce de plátano

Ingredientes

- 4 Gofrissimos Belgas
- Nata montada
- Plátanos canarios
- Nueces peladas
- Dulce de leche
- Menta fresca

Cortar los plátanos en rodajas. Trocear las nueces. Mezclar el dulce de leche con 2 cucharadas de agua caliente para que sea un poco más líquido. Repartir la nata, las rodajas de plátano y las nueces sobre los gofres recién hechos. Salsear con el dulce de leche y decorar con la menta fresca.

| Bases y Planchas |



44600 Placa Croissant

8 u	1500 g	4x15	10-15'
105-120'	180-190°	10-15'	



65150 Base Masa Croissant

100 u	72 g	8x8	15-20'	1,45-2h
180-190°	14-16'	15,7 cm		



07520 Base Pastel de Nata

120 u	10 g	8x17	30'
210°	8'	8 cm	



63070 Placa Hojaldre 100% Mantequilla

15 u	1000 g	4x13	15-20'
170-190°	18-20'	58x38 cm	



25460 Placa Hojaldre

16 u	800 g	4x13	15-20'
170-190°	10-15'	53x33,5 cm	



26810 Placa Hojaldre 60x40

16 u	800 g	4x13	15-20'
170-190°	10-15'	60x40 cm	



00660 Base Hojaldre Especial

15 u	1000 g	4x13	20-30'
180-190°	18-20'		



65670 Plancha Bizcocho

15 u	190 g	8x11	15-20'	37x27cm

| Bases y Planchas |



25500 Base Pizza

25 u	350 g	8x12	30-40'
180-200°	10-15'	35x14 cm	



25530 Base Pizza Super Tallo

25 u	260 g	8x8	10-15'
180-200°	10-15'	28x38 cm	



00720 Placa Pizza 100gr

12 u	1000 g	4x13	60-85'
210-220°	12-15'		



64975 Base Pizza Rústica

9 u	370 g	6x7	10-20'
180°	7-10'	60x20 cm	



Pâtisserie Valérie

L'art de séduire par la pâtisserie.

La seducción es un arte. Y en nuestro caso particular es sinónimo de pastelería. Desde la elaboración de nuestras recetas más caseras a la fórmulas más refinadas. Desde la presentación de nuestro gran surtido de originales postres y distinguidas sobremesas a su exposición en los escaparates, juegan un papel importantísimo en la seducción. Siempre con la mirada puesta en sorprender a los paladares más selectos.

Clasificación:

Tartas y Planchas | Repostería | Caprichos
Tartaletas | Valérie Artisan

A destacar:

Descongelar y listo | Decoradas y listas para servir

Tartas y Planchas



60710 Carré de Vainilla y Frutos Rojos

4 u	800 g	10x10	3 h	17x17 cm	6 a 8 raciones



60700 Carré de Capuccino

4 u	700 g	10x10	3 h	17x17 cm	6 a 8 raciones



60690 Carré de Limón y Merengue

4 u	650 g	10x10	3 h	17x17 cm	6 a 8 raciones



60680 Carré Versailles

4 u	700 g	10x10	3 h	17x17 cm	6 a 8 raciones

! Pastelería individual presentada en caja para vender directamente al cliente



69640 Plancha Selva Negra

1 u	2 kg	6x18	8 h
33,5x27 cm	21 raciones		



63400 Plancha Tres Chocolates

1 u	1,8 kg	6x18	8 h
33,5x27,5 cm	21 raciones		



69630 Plancha San Marcos

1 u	1,8 kg	6x18	8 h
33,5x27cm	21 raciones		

Tartas y Planchas



60730 Bombón al Kirsch

4 u	700 g	11x8	3 h	30x9 cm	6 a 8 raciones



60720 Tiramisú

4 u	700 g	11x8	3 h	30x9 cm	6 a 8 raciones



American Dark

Deliciosa crema de cacao dispuesta entre varias capas de bizcocho de chocolate y decorada con hilos de crema de cacao oscuro.



American Carrot

Jugosas capas de bizcocho casero con zanahoria y frutos secos. Decorado con cobertura blanca e hilos de crema.

69710 American Dark Precortada

4 u	1,9 kg	6x7	8-10 h	24 cm

69730 American Carrot Precortada

4 u	2 kg	6x7	8-10 h	24 cm



! Pastelería individual presentada en caja para vender directamente al cliente

Tartas y Planchas



66861 Tarta de Queso

2 u	1,25 kg	8x11	8-10 h	24 cm



69680 Tarta de Queso y Frambuesa

2 u	1,5 kg	8x12	8-10 h	24 cm



69450 Tarta de Zanahoria

2 u	1,25 kg	8x11	8-10 h	24 cm



63105 Tarta de Almendra al Cacao

6 u	530 g	15x5	3-4 h	18 cm



63191 Tarta de Santiago

4 u	600 g	4x14	6-8 h	23 cm



69670 Tarta Baviera

2 u	900 g	8x14	8-10 h	26 cm



69460 Tarta Sacher

2 u	1 kg	8x11	8-10 h	28 cm



69860 Tarta de Chocolate

2 u	1 kg	8x9	8-10 h	28 cm



62225 Tarta de Nocilla

1 u	1.450 kg	12x14	2-3 h	24 cm



69690 Tarta de Queso con Fresas Precortada

2 u	1,45 kg	8x11	8-10 h	26 cm



63840 Tarta de Manzana Precortada

4 u	1,75 kg	14x6	8-10 h	26 cm



69440 Tarta Sacher Precortada

2 u	1 kg	8x11	8-10 h	24 cm



66360 Plancha Precortada de Galletas al Cacao

1 u	2,3 kg	6x18	3 h	36x27 cm	21 raciones



66290 Plancha Nata y Fresa Precortada

1 u	2,1 kg	6x18	3'30 h	33,5x27 cm	21 raciones



66170 Bizcocho al Cacao

1 u	1,7 kg	6x18	3 h	38x27 cm



66440 Bizcocho Manzana y Canela

1 u	1,7 kg	6x18	3 h	36x27 cm



66270 Bizcocho Carrot Cake

1 u	1,8 kg	6x18	3 h	37x27 cm

Repostería



60650 Mini Macarons

144 u	10 g	8x14	90-120'	3,8 cm



63320 Surtido Canapés

68 u	800 g	6x33	8 h	3,5 cm



62200 Repostería Dulce

154 u	3 kg	6x13	8 h	3,2 cm



61415 Petit Fours Black & White

4 u	630 g	8x7	300'	3,7 cm

Tartaletas



01021 Tartaleta de Chocolate

40 u	80 g	6x11	4h	9 cm



1019 Tartaleta de Limón

40 u	80 g	6x11	4h	9 cm



00756 Tarta Tatin

40 u	120 g	6x11	150-180'	9,5cm



84300 Crujiente de Manzana

25 u	75 g	8x6	10-15'	170-180°	20-25'	11,5 cm



01018 Tartaleta de Frambuesa

30 u	110 g	6x11	150-180'	9 cm

Caprichos



62950 Crêpe de Bombón

28 u	80 g	13x17	1'	20 cm

Valérie Artisane



66832 Tarta San Marcos Nata y Trufa

2 u	700 g	7x15	3h en nevera	17,5x 17,6cm



66574 Brazo de Nata

4 u	450 g	8x11	3h en nevera	26,5x5,5cm



63784 Mini Brazo Albaricoque

24 u	110 g	8x14	45-60' 3h nevera	11 x 4,5 cm



67310 Mini Brazo Tiramisú

10 u	110 g	10x20	30-45' 3h nevera	11 x 4,5 cm



68780 Mini Brazo Crema

24 u	75 g	8x14	45-60' 3h nevera	11 x 4,5 cm



63794 Mini Brazo Crocanti

24 u	85 g	8x14	45-60' 3h nevera	11 x 4,5 cm



63734 Mini Brazo Sacher

24 u	100 g	8x14	45-60' 3h nevera	11 x 4,5 cm



63760 Mini Brazo Trufa

20 u	80 g	8x14	45-60' 3h nevera	11 x 4,5 cm

| *Productos de Temporada* |



Productos de Temporada

*Como manda la tradición,
siempre preparados.*

Siempre debemos estar preparados para los momentos más importantes. Y lo estamos. Porque para muchos de nuestros clientes, las tradiciones son un gran momento para celebrar con los suyos. Por eso cada temporada elaboramos los productos que manda cada tradición para compartir con ellos: roscones, torteles, cocas, buñuelos, tradicionales y listos. De este modo, celebrarlo todo, cada día es más fácil.

Clasificación:

Torteles y Roscones | Cocas de San Juan | Buñuelos

A destacar:

Productos tradicionales | Decoradas y listas para servir

Roscones Tradicionales



40870 Roscón Mini

48 u	110 g	8x9	80-100'	175-185°	12-14'	9 cm
Incluye rey						



00881 Roscón Pequeño

26 u	250 g	8x9	80-100'	175-185°	13-15'	14 cm
Incluye rey y corona						



68025 Roscón Mediano

10 u	500 g	8x12	80-100'	175-185°	15-17'	20 cm
Incluye rey y corona						



40883 Roscón Grande

6 u	1 kg	8x9	80-100'	175-185°	18-20'	36 cm
Incluye rey y corona						



68040 Tortel con Mazapán y Fruta 335g

16 u	335 g	8x9	30'	60-90'	170-180°	10-12'
14 cm						



00886 Tortel con Mazapán y Fruta 500g

13 u	500 g	8x9	110-130'	170-180°	15-17'	19 cm

68050 Tortel con Mazapán y Fruta 600g

68020 Tortel con Fruta 600g*

10 u	600 g	8x9	30'	75-90'	170-180°	12-14'
19 cm 20 cm*						



00887 Tortel con Mazapán y Fruta 900g

7 u	900 g	8x9	110-130'	170-180°	20-22'	38 cm

68060 Tortel con Mazapán y Fruta 920g

6 u	920 g	8x9	30'	90-105'	170-180°	14-16'
38 cm						

Todos los Torteles Tradicionales Incluyen corona, tarjeta, rey y haba

Torteles Tradicionales

Roscones Listos



68450 Roscón Pequeño Listo

15 u	250 g	6x6	1,30-2 h	19 cm
Incluye corona y rey				



68231 Roscón Mediano Listo

6 u	500 g	4x6	1,30-2 h	27 cm
Incluye caja corona, tarjeta y rey				



68310 Roscón Grande Listo

4 u	800 g	4x6	1,30-2 h	44 cm
Incluye caja corona, tarjeta y rey				



68241 Roscón con Nata Listo

6 u	900 g	4x6	1,30-2 h	27 cm



68270 Roscón con Trufa Listo

6 u	900 g	4x6	1,30-2 h	27 cm



68770 Roscón Crema Listo

6 u	900 g	6x4	1,30-2 h	27 cm



69050 Roscón Pequeño Nata Listo

6 u	450 g	6x6	90-120'	19 cm



40885 Tortel Mediano Listo

6 u	550 g	4x6	1,30-2 h	26 cm
Incluyen caja, corona, tarjeta, rey y haba				



00887 Tortel con Mazapán y Fruta 900g

7 u	900 g	8x9	110-130'	170-180°	20-22'	38 cm

68060 Tortel con Mazapán y Fruta 920g

6 u	920 g	8x9	30'	90-105'	170-180°	14-16'
38 cm						

Todos los Torteles Tradicionales Incluyen corona, tarjeta, rey y haba

Tortel Listo

Cocas de Brioche Tradicionales



24350 Coca de Brioche con Fruta 250g						
24500 Coca de Brioche sin Fruta 250g*						
						
30 u	250 g	8x5 8x7*	80-90'	170-180°	12-15'	28 cm 27 cm*

24300 Coca de Brioche con Fruta 500g						
24450 Coca de Brioche sin Fruta 500g*						
						
20 u	500 g	8x5 8x7*	125-145'	170-180°	16-18'	37 cm

24250 Coca de Brioche con Fruta 1kg						
24400 Coca de Brioche sin Fruta 950g						
						
10 u	1 kg 950 g*	4x9	125-145'	170-180°	18-20'	43 cm

Cocas de Brioche Listas



90010 Coca Cacao
Mediana Lista

10 u	650 g	4x7	20-30'	41 cm



90080 Coca Fruta
Mediana Lista

10 u	500 g	4x7	20-30'	41 cm



90140 Coca de Crema
670g Lista

10 u	670 g	4x7	30'	41 cm



Las referencias marcadas con este símbolo incluyen caja

Las referencias
90020, 90070 y 90040

90050 Coca Fruta
Grande Lista

5* u	1 Kg	4x7	20-30'	46 cm

*Incluye Porta Cocas

90060 Coca Fruta
Grande Lista*

4* u	1 Kg	4x7	20-30'	46 cm

*Incluye caja

90310 Coca de Crema
1,4kg Lista

5* u	1,4 Kg	4x7	30-40'	47 cm

*Incluye Porta Cocas

90320 Coca de Crema
1,4kg Lista*

4* u	1,4 Kg	4x7	30-40'	47 cm

*Incluye caja

Cocas de Hojaldre



24760 Coca de Hojaldre
de Crema 500g

16 u	500 g	4x11	30-40'
170-175°	17-18'	21,5 cm	



24750 Coca de Hojaldre
de Cabello de Ángel 500g

16 u	500 g	4x11	30-40'
170-175°	30-35'	21,5 cm	



00815 Coca de
Chicharrones 500g

25 u	500 g	8x6	15'
180-190°	15-17'	36 cm	

00879 Coca de Hojaldre
de Crema 1kg

15 u	1 kg	8x6	20'
170-175°	23-25'	37 cm	

00876 Coca de Hojaldre
de Cabello de Ángel 1kg

15 u	1 kg	8x6	20'
170-175°	23-25'	37 cm	

00880 Coca de
Chicharrones 1kg

15 u	1 kg	4x13	15'
180-190°	15-17'	55 cm	



00878 Coca de Hojaldre de Crema
y Cabello de Ángel

15 u	1 kg	8x6	20'	170-175°	23-25'	37 cm



10875 Coca de Hojaldre
de Chocolate

7 u	800 g	8x16	10'	170-175°	16-18'	37 cm

Buñuelos



40480 Buñuelos de Viento Listos

160 u	10 g	8x10	30'	4,2 cm



00891 Buñuelos de Viento Tradicionales

500 u	10 g	8x17	30'	180°	5'	3,2 cm



Koama
COOKING

Koama

Tu aliado en la cocina

En Europastry ampliamos nuestro portfolio con un servicio completo de productos de Cuarta Gama, con propuestas gastronómicas caseras dignas de las mejores cocinas, cubriendo así todas las necesidades de nuestros clientes.

Orgullosos de conjugar el talento y dedicación de nuestros cocineros, con las tendencias más innovadoras ofrecemos un amplio y variado menú en el que encontrarás tanto recetas sencillas y efectivas, como platos más elaborados y refinados, siempre elaborados con los mejores ingredientes naturales y de primera calidad.

Clasificación:

APERITIVOS | Cremas | Coquetas | Con palo | Un bocado
HAMBURGUESAS | Burgers y Mini Burgers
PRINCIPALES | Pollo | Terrinas | Rulos | Carrilleras de Ternera
Paletilla de lechazo | Pies de cerdo rellenos de setas
Pulpo adobado especial parrilla | Piezas enteras

A destacar:

Ventajas en tu cocina | Beneficios en tu negocio
Recetas naturales y de la mejor calidad

Cremas



90033
Crema de Boletus
y Trufa



99624
Crema de Bogavante



90034
Crema de Calabacín
y Mascarpone



90036
Crema de Verduras
a la Brasa



Con Palo



20004
Langostino Crujiente
con Pan Japonés



92007
Langostino
en Tempura Negra



90019
Espiral de Langostino
y Kimchi



90075
Espiral de Langostino
con Coco y Curry



92006
Brocheta 100%
Pechuga de Pollo



92002
Piruleta Queso Cabra
y Confitura Tomate



92023
Piruleta de Cordero
Crujiente



Croquetas



67690
Croqueta
de Boletus



90027
Croqueta
de Bacalao Ajoarriero



90055
Croqueta
de Espinacas



63700
Croqueta
de Pollo y Jamón
Serrano



67280
Croqueta
de Bacalao



20008
Croqueta
de Jamón Ibérico



92001
Croqueta
de Queso Ahumado



63720
Croqueta
de Bacon y Plátano
de Canarias



67550
Croqueta
de Merluza y Alga
Códium



90073
Croqueta
de Pescado Frito



90074
Croqueta
de Morcilla



90028
Croqueta
de Pulpo à Feira



66310
Croqueta
de Cocido Gallego



92009
Croqueta
de Chorizo Ibérico



90029
Croqueta
de Guiso de Rabo



| *Un Bocado* |



92011
Mini Tatin
de Manzana y Foie

3 bolsas
28 u./aprox.

600 g

10x11

2-3 h



92012
Mini Tatin
de Rabo y Pimiento Asado

3 bolsas
28 u./aprox.

600 g

10x11

2-3 h



90024
Mini Quiche
Artesana de Espinacas

5 bolsas
28 u./aprox.

700 g

10x11

2-3 h



20151
Mini Quiche
Artesana de Bacon y Puerro

5 bolsas
28 u./aprox.

700 g

10x11

2-3 h



90026
Mini Quiche
Artesana de Salmón

5 bolsas
28 u./aprox.

700 g

10x11

2-3 h

| *Burgers* |

| *Mini Burgers* |



69017
Hamburguesa
de Ternera y Foie



69019
Hamburguesa de Vacuno
y Cebolla Caramelizada



92008
Mini Burger
Ternera y Foie
(6 bolsas / 20u)



90017
Hamburguesa
de Ternera Ecológica



90209
Hamburguesa Cerdo
Ibérico Pedro Ximénez



92083 Mini Burger
Pollo Campero y Cúrcuma
(6 bolsas / 20u)



90013
Hamburguesa
de Buey de Kobe



69018
Hamburguesa de Rabo
en Guiso Tradicional



90022
Mini Burger Picante
de Conejo
(6 bolsas / 20u)



91010
Hamburguesa
Lomo de Atún en Dados



90079
Hamburguesa
de Pollo de Corral



90014
Hamburguesa
de Black Angus



90009
Hamburguesa Bbq
Cerdo y Panceta Ibérica



92085 Mini Burger
Vegana de Legumbres y
Especies (6 bolsas / 20u)

24 bolsas
2 u./aprox.

250 g

10x11

6-8 h



60015
Hamburguesa
de Ternera Black Angus

24 u.

150 g

10x11

1,5 h

| *Pollo Hilado* |



69309
Pollo Hilado

8	500 g	10x11	6-8 h

| *Rulos* |



69001
Rulo de Rabo de Vacuno

3	1000 g	10x11	12-14 h



90064
Rulo de Cochinillo

4	720 g aprox.	10x11	10-12 h

| *Carrillas* |



90005
Carrillera de Ternera

3	1000 g	10x11	12h

| *Paletilla* |



90063
Paletilla de Lechazo

3	1168 g aprox.	10x11	16 h

| *Terrinas* |



69016
Terrina de Lechazo

4	1000 g	10x11	18 h



90065
Terrina de Cochinillo

4	873 g aprox.	10x11	12-14 h



66990
Terrina de Pulpo

4	1000 g	10x11	15-20 h

| *Pies de cerdo* |



90062 Pies de Cerdo
Rellenos de Setas

6	615 g aprox.	10x11	9 h

| *Pulpo* |



90066 Pulpo Adobado
Especial Parrilla

7	374 g aprox.	10x11	6-8 h

| *Gyozas* |



90077
Gyoza de Cerdo
y Setas Shiitake

4	1000 g	10x11	18 h

160°	-	-



90073
Gyoza de Pollo
al Curry

4	875 g aprox.	10x11	12-14 h

160°	-	-



90078
Gyoza de Merluza
y langostinos

4	1000 g	10x11	15-20 h

-	-	-

| *Piezas enteras* |



90067
Lacon Deshuesado

2	2250g aprox.	10x11	24 h



90068
Jarrete de Ternera c/Hueso

2	1449 g aprox.	10x11	20 h



69024
Codillo de Cerdo

8	420 g	10x11	13 h



| *Friart* |

Friart

En la variedad está el gusto.

Y en la calidad nuestros mejores resultados.
Por eso, para satisfacer a muchos más, elaboramos una cada vez más amplia y variada gama de excelentes especialidades, minuciosamente pensada para servir a los clientes los platos más apetitosos de la manera más efectiva posible, y para obtener la máxima rentabilidad por cubierto.

Clasificación:

Pasta | Pizza | Tapas | Bocados | Platos | Caprichos

A destacar:

Abrir y calentar | Soluciones rápidas | Rentabilidad por cubierto

| *Pastas* |



71150 Maccheroni Bolognese

10 u	350 g	18x7	900 W*	5' microondas	1



71140 Ravioli Quattro Formaggi

10 u	350 g	18x7	900 W*	5' microondas	1



71160 Tagliatelle Carbonara

10 u	350 g	18x7	900 W*	5' microondas	1



73730 Spaghetti Bolognese

10 u	350 g	18x7	900 W*	5' microondas	1



73770 Tortellini Ricotta e Spinaci

10 u	350 g	18x7	900 W*	5' microondas	1

* Todos los tiempos de regeneración están calculados para productos recién sacados del congelador.

| *Pizzas* |



74161 Pizza Toscana

10 u	430 g	12x8	200°	8-10' horno	1



72470 Pizza Carbonara

10 u	380 g	12x8	200°	8-10' horno	1



72490 Pizza Margherita

10 u	350 g	12x8	200°	8-10' horno	1



74170 Pizza Prosciutto

10 u	390 g	6x16	200°	8-10' horno	1



70550 Pizza Quattro Stagioni

10 u	390 g	12x8	200°	8-10' horno	1



74141 Pizza Quattro Formaggi

10 u	360 g	12x8	200°	8-10' horno	1

Pizzas



72500 Pizza Prosciutto e Formaggio

8 u	1 kg	8x6	200°
6-8' horno	+1		



65550 Baguette-Pizza de Atún

30 u	130 g	8x10	200°
6-8' horno	+1		



65560 Baguette-Pizza de York

30 u	140 g	8x9	200°
6-8' horno	+1		



¡La pizza a tu medida!

Nosotros ponemos la base y tu la receta. Decora y rellena la pizza de lo que más guste a tus comensales con originalidad y color.

65490 Base de Pizza Redonda Artesana

25 u	235 g	5x8	200-220°	6-8' horno	1

Tapas



73504 Alitas de Pollo Barbacoa

5 kg	1 kg/bolsa	8x13	900 W*
4' microondas (1 ración)	+1		



73831 Nuggets de Queso de Cabra

273	1 kg/bolsa	8x13	200°
5' horno	+1		

* Todos los tiempos de regeneración están calculados para productos recién sacados del congelador.

Bocados



68142 Bocadillo Británico

15 u	185 g	8x9	180°
4-6' grill/horno	1		



68160 Bocadillo Jamón y Queso

15 u	200 g	8x9	180°
4-6' grill/horno	1		



68170 Bocadillo Lomo y Queso

15 u	220 g	8x9	180°
4-6' grill/horno	1		



60401 Bocadillo Lomo con Pimientos

15 u	235 g	8x9		
180°	4-6' grill/horno			1



68481 Bocadillo Tortilla de Patatas

15 u	312 g	8x9		
180°	4-6' grill/horno			1



68472 Mollete de Hamburguesa con Queso

14 u	190 g	8x12		
180°	4-6' grill/horno			1



66870 Croque-Monsieur

24 u	170 g	8x10		
180°	4-6' grill/horno			1



67031 Rodado Pollo, Mayonesa, Pesto, Tomate, Rúcula

19 u	245 g	8x9		
190-200°	2-3h	2-4' plancha 4-6' horno		
				1



67041 Rodado Mixto con Huevo Revuelto

19 u	210 g	8x9		
190-200°	2-3h	2-4' plancha 4-6' horno		
				1

67131 Rodado Pavo, Guacamole y Tomate Cherry

22 u	205 g	8x9		
190-200°	2-3h	2-4' plancha 4-6' horno		
				1



* Todos los tiempos de regeneración están calculados para productos recién sacados del congelador.

| Platos |



73801 Risotto ai Funghi

12 u	300 g	9x15
900 W*	6' microondas	1



73821 Brochetas de Pollo con Verduras

30 u	120 g	10x2
3,6kg/bolsa		
900 W*	3' microondas (2 brochetas)	+1



71230 Escalopines de Pechuga de Pollo

107 u	2 kg	14x9
900 W*	2-3' microondas	+1

* Todos los tiempos de regeneración están calculados para productos recién sacados del congelador.

| Caprichos |



72570 Verduras a la Brasa

4 bolsas/caja	1 kg/bolsa	10x9	900 W*	4' microondas (1 ración)	+1



65600 Huevo Duro en Barra

10 u	300 g	15x19	850 W*	7-8' microondas	+1



74570 Gratinado de Patatas

10 packs/caja 2 u/pack	100 g	8x25	900 W*	2-5' microondas 4-5' horno	1



60300 Placa de Tortilla

20 u	750 g	8x6	900 W*	6-8' microondas	+1

❗ Descongelar 12 h. en nevera



74580 Tortilla de Patatas con Cebolla

5 u	1,2 kg	12x10	900 W*
6-8' microondas	+1		

❗ Descongelar 24 h. en nevera



60311 Tortilla de Patatas

10 u	800 g	8x11	900 W*
6-8' microondas	+1		

❗ Descongelar 12 h. en nevera



74590 Tortilla Campera

5 u	1,2 kg	12x9	900 W*
6-8' microondas	+1		

❗ Descongelar 12 h. en nevera

Fruits Colors

Zumos Cold Pressed

Nuestros **Zumos Cold Pressed** preservan mejor las vitaminas, los minerales y las enzimas de la fruta y verdura que seleccionamos. Para asegurar una **correcta conservación**, aplicamos un tratamiento de Altas Presiones Hidráulicas, minimizando a su vez la degradación de los nutrientes y la oxidación.

Nuestros zumos son **densos, intensos y vivificantes**. Benefician al organismo y satisfacen al paladar.

Un formato ideal para la compra por impulso: lo ves, te lo llevas, te lo bebes.



64815
Green

Manzana 56%
Pepino 24%
Espinaca 9%
Pera 5%
Limón 5%
Jengibre 1%



64915
Lemon

Limón 8,5%
Lima 4,3%
Citronella 0,40%
Menta 0,25%
Jengibre 0,15%



64715
Orange

Zanahoria 50%
Manzana 43%
Limón 6%
Jengibre 1%
Cúrcuma < 1%



64615
Red

Manzana 71%
Remolacha 18%
Limón 8%
Plátano 3%



64665
Smoothie Red Passion



64875
Smoothie Green Detox



64765
Smoothie Orange Energy

| *Retail* |



Retail

*Lo fácil, aún más fácil
para tus clientes.*

Seguir las tendencias, adaptarse a las necesidades de los consumidores, ampliar las posibilidades de elegir lo mejor para cada momento. En un entorno cambiante, con clientes cada vez más exigentes, nuestras especialidades de la familia Retail se adaptan, innovan y crecen cada vez más.

Prácticas, del lineal al carrito de la compra, asequibles, con una excelente relación calidad / precio y sin renunciar al sabor.

Clasificación:

Pan | Packs Lineal Congelador | Packs Lineal Seco

A destacar:

Prácticas, asequibles y ... siempre a punto.



| Pan |



66161 Rock & Roll 12 packs

4 u	73 u	4x14	50'	17 cm



69835 Burger Cristalina
Aunt Marian

16 bolsas 2 u	75 g	4x14	20'	12 cm



69855 Burger Cristalina
Kornspitz Aunt Marian

16 bolsas 2 u	70 g	4x14	20'	12 cm



67731
Pan de Molde Blanco

10 u	275 g	4x14	30-40'	18,5 x 10 cm



81981 Pan Campestre
Cereales Precortado

18 u	378 g	6x6	60'	15x22 cm



64951
Pan Campestre Precortado

18 u	360 g	6x6	60'	15x22 cm



67771 Pan de Molde
Choco Blanco y Frambuesas

10 u	360 g	4x14	30-40'	18,5 x 10 cm



67951
Pan de Molde 3 Espeltas

10 u	385 g	4x14	30-40'	18,5 x 10 cm



67621 Pan de Molde
Alto en Proteínas

10 u	340 g	4x14	30-40'	18,5 x 10 cm



67931
Pan de Molde Muesli

10 u	340 g	4x14	30-40'	18,5 x 10 cm



67671 Pan de Molde
Semillas y Cereales

10 u	360 g	4x14	30-40'	18,5 x 10 cm



67751
Pan de Molde Brioche

10 u	300 g	4x14	30-40'	18,5 x 10 cm

| Packs Lineal Congelador |



89841 Dots Yaya María (2+2)

15 u	208 g	6x6	30'	9,5 cm



89852 Dots Negrito Yaya María (2+2)

15 u	240 g	6x14	30'	9,5 cm

89550 Dots Yaya María (1+1)

15 u	104 g	9x8	30'	9,5 cm

89560 Dots Negrito Yaya María (1+1)

15 u	120 g	9x8	30'	9,5 cm

| Packs Lineal Seco |



85560 Dots Sugar

8 u	207 g	8x14	30'	9,5 cm



85570 Dots Bombón

8 u	240 g	8x14	30'	9,5 cm



84052 Pack Dots Sugar

21 u	208 g	6x6	30'	9,5 cm



84053 Pack Dots Negrito

21 u	240 g	6x6	30'	9,5 cm

SAINT
HONORÉ

by Pere Gallés

Pere Gallés



- 61280 Barra Delirium
- 68440 Barra Santa Inés
- 69960 Barra de la Huerta
- 61080 Visé Cereales
- 61270 Barra Sarraceno Bio
- 60030 Pavé Espelta y Quinoa Bio
- 63620 100% Integral
- 61070 Redondo Obrador Bio
- 61631 Grand Barra Obrador
- 66531 Barra Rústica Obrador
- 61140 Baguette Ancienne
- 68791 Barra Espelta
- 61150 Redondo Summum Espelta y Centeno
- 68881 Bolsa Barra SH (306 u)
- 68882 Bolsa Barrot SH (300 u)
- 68883 Bolsa Hogaza SH (306 u)
- 68884 Bolsa Sarraceno SH (297 u)

GRAN RESERVA



DEL CAMPO A LA MESA

- 22900 Baguette Cereales
- 28230 Rústica Cuvée
- 22001 Baguette
- 22910 Baguette con salvado
- 20010 Hogaza Clásico Gran Reserva
- 20020 Hogaza de Aceitunas Gran Reserva
- 21980 Hogaza de Soja Gran Reserva
- 21970 Hogaza Multicereales Gran Reserva
- 28210 Hogaza de Nueces Gran Reserva
- 28220 Hogaza Multigrain Gran Reserva



fripan
GRAN RESERVA



- 23671 Bastón
- 28862 Barra Plus
- 62990 Barra Centeno
- 22411 Barra



fripan
Tradicional

Genéricas

24000 Bolsa Pan 55x11 cm | 1000 u.

24800 Bolsa Fripan c/ventana 55x11 cm | 1000 u

Tradicional

27110 Provenzal

60731 Bolsa Mickey



fripan
Salud

Reducido en Sal

27332 Baguette con salvado

27562 Baguette 5 Cereales

22283 Baguette Semillada

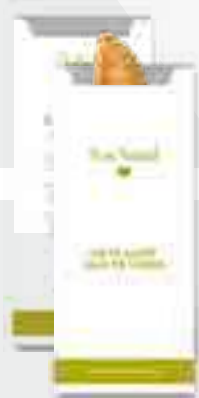
Salud

67192 Fibras

67203 Omega-3

Kornspitz

27861 Kornspitz



Frikorn

27061 Frikorn Multicereales

27071 Frikorn Rustikal

21271 Frikorn Espelta

26771 Frikorn Centeno



Bio

20603 Pan Bio Natural

20620 Pan Bio Espelta Semillado





24027 Bolsa Bollería Surtido
27x15cm | 1000 u | 2 mod



64000 Bolsa Bollería
32x18 cm | 500 u



Snacks
68420 Twister



Nocilla
60172 Tùlpe Nocilla
60180 Mini Tùlpe Nocilla
60230 Croissant Nocilla



Les Tùlipes
34005 Cajitas Les Tùlipes



Big Tùlipes
61500 Big Tùlpe Dark
61520 Big Tùlpe Muesli

61510 Big Tùlpe White
63540 Big Tùlpe Sweet



Gofrissimo
67565 Bandeja Gofrissimo
4 packs x 250 u

DOTS®



Bolsas Dots
64027 Bolsa Dots® Surtido
27x15 cm | 1000 u | 4 modelos

BERLIDOTS®



Berlidots
Take away
250 u

POPDOTS®



Pop Dots	Cono Pop Dots
64210 PopDots Sugar	66300
64220 PopDots Negrito	Conos PopDots
64230 PopDots Blanco	20x10cm 500u



Panburger
69040 Kit PanBurger
Cajita Burgers | 30u.
Papel antigrasa | 30u.
Bolsa | 20u.



Rock & Roll
69030 Kit Rock & Roll
Bolsas | 20u.
Cajas | 30u.
Papel siliconado | 30u.

fripan®

Handwriting practice lines on the left page. The page contains 25 horizontal dotted lines for writing practice.

Handwriting practice lines on the right page. The page contains 25 horizontal dotted lines for writing practice.