

PRIMAVERA 2017
Novedades Horeca





Ciabattinas Cristalinas

Apetitosas y crujientes por fuera, esponjosas y aromáticas por dentro, así son las nuevas ciabattinas que amplían nuestra gama de especialidades Cristalinas. Su doble fermentación y su alta hidratación les confieren unas propiedades organolépticas excepcionales: son panes con una miga suave y alveolada y una fina y crujiente corteza que causarán sensación. ¡Tan originales como irresistibles!

Tú decides cómo presentarlas: después de descongelarlas 15 minutos puedes tostarlas abiertas por la mitad para que crujan al morder, o bien darles un golpe de horno un par de minutos para que la corteza quede crujiente pero la miga se mantenga suave y esponjosa.

Te proponemos dos atractivos surtidos, uno caprichosamente mediterráneo y otro ideal para tus recetas más saludables. ¡Combina ambos en la oferta de tu establecimiento y dale un plus de variedad a tus propuestas!

Una óptima regeneración para un óptimo resultado

Para potenciar al máximo los atributos de estos panes es fundamental respetar el proceso de regeneración: solo así obtendremos esas cualidades singulares que tanto te ayudarán a incrementar tu volumen de negocio.

Al ser productos decorados el proceso es más delicado. Hay que procurar no tostar en exceso la corteza, en especial al regenerar las Ciabattinas Mediterráneas.

	Convección 220° (aire no controlado)	Plancha (llena)	Salamandra (grill arriba y abajo)	Convección Cinta 220° (aire guiado)
Gama Cristal	1'	1,5'	1,5'	1,5'
Durabilidad crujiente	****	**	****	****
Durabilidad crujiente con aceite		*****		
Durabilidad crujiente mantequilla		****		
Concepto recomendado: CRUJIENTE				

***** Óptimo **** Medio ** Regular





Surtido de Ciabattinas Cristalinas Mediterráneas

De tomate. Su masa incorpora harina de trigo, masa madre, aceite de oliva, tomate frito deshidratado y hierbas de Provenza. Su corteza está decorada con sémola de maíz tostada, semillas de amapola y pimienta verde y rojo. Muy apetitosa.

De queso. Hecha con harina de trigo, masa madre, aceite de oliva y una succulenta cobertura de queso emmental.

De aceitunas verdes. Elaborada con harina de trigo sarraceno, masa madre y aceite de oliva, en su sabrosa masa incorpora trocitos de aceitunas y está decorada con cebollino. ¡Al estilo italiano!



Con bresaola, rúcula, tomate seco y queso parmesano.

Con berenjena, anchoa, pimiento rojo y alcacharras.

Con burrata, albahaca, tomate y olivada.

Consejos

En cafeterías

Más originalidad, más diferenciación. Esta familia tan singular, **100% natural y con una apetitosa variedad de sabores**, te permitirá ofrecer minibocadillos inesperados que sorprenderán a tus clientes más innovadores. Una oportunidad única para marcar la diferencia en tu negocio.

Para gustos, nuestros panes.

Prepara tus recetas más caprichosas con nuestras Ciabattinas Cristalinas Mediterráneas e **ingredientes de proximidad** para potenciar sus cualidades.



¿Lo habías pensado?

Diferencia en tu carta las tapas y minibocadillos más caprichosos de los más saludables, así tus clientes podrán escoger más fácilmente lo que prefieran.



De queso



De aceitunas verdes



De tomate



Surtido Ciabattinas Mediterráneas

ref. 62090



75 u



25-45 g



8x8



15'



220°



1'



7,5-8,5 cm



Con pechuga de pollo, calabacín a la plancha y espinacas frescas.

Con atún, aguacate y brotes de ensalada.

Con queso fresco, espárragos trigueros y salsa de pimiento rojo.



Surtido de Ciabattinas Cristalinas Multicereales

De espelta. Elaborada con harina de trigo, masa madre de espelta, centeno y trigo, grano de espelta, miel de flores y aceite de oliva. Muy saludable.

De centeno y kamut. Con harina de trigo, kamut y centeno, masa madre y aceite de oliva y copos de centeno molido decorando su corteza. ¡Concentración de fibra!

De quinoa. Incorpora harina de trigo, masa madre activa de trigo, semillas de quinoa blanca, roja y negra, grano de trigo, espelta y centeno, miel de flores y aceite de oliva y decorada con copos de quinoa. Favorece el tránsito intestinal y una óptima digestión.

Consejos

En restaurantes

Tanto si tu establecimiento está especializado en servicio take-away como si cuentas con servicio de mesa, siempre es bueno sorprender.

Crea tu propia carta de panes para que tus comensales puedan escoger, le darás un plus a los almuerzos y cenas de tu establecimiento.



En hoteles

Estos panes tan extraordinarios brillarán con luz propia en todos tus bufés. Ubícalos junto a tu servicio de aceite y cerca de la tostadora y ve refrescándolos según se vayan acabando, ¡seguro que vuelan!





PÂTISSERIE
Valérie

Nuevos caprichos de repostería

Coquetas. Tentadoras. Cremosas.
E irresistiblemente deliciosas.

Así son las nuevas especialidades que nuestros
maestros pasteleros han creado para estrenar la
nueva temporada: pequeñas en cuanto a formato,
grandes en cuanto a sabor.

Bracitos frutales y golosos

Seleccionamos los mejores ingredientes para cada receta y elaboramos nuestros bracitos a mano, enrollando artesanalmente la plancha de bizcocho, que incorpora una masa batida rica en huevos y extraordinariamente ligera, de modo que realza tanto las coberturas como los distintos rellenos.

- **Facilidad de uso.** Al ser piezas individuales, basta con abrir la caja y disponer en el escaparate o en el mostrador.
- **Máxima practicidad.** Pueden conservarse en congelador o en nevera.
- **Concentración de sabor.** La esponjosidad del bizcocho y la intensidad de los rellenos y las coberturas crean una exquisita fusión de contrastes.
- **Gran versatilidad.** Pueden servirse como postre, como merienda o, ¿por qué no?, como capricho a cualquier hora.



Una amplia variedad de sabores, texturas y aromas que dará color a tu oferta y animará tu mostrador.

Mini Brazo Albaricoque

Relleno de mermelada de albaricoque y recubierto de crujientes pétalos de almendra tostada que le confieren un aspecto muy apetitoso.

Mini Brazo Nata

En lugar de un enrollado en espiral, el bizcocho envuelve completamente este singular y cremoso relleno de pura nata.

Mini Brazo Sachert

¡Como una Sachert, pero en formato mini y enrollado! Relleno de mermelada de frambuesa, incorpora chocolate tanto en el bizcocho como en la cobertura, y trocitos de frambuesa liofilizada en su cobertura.

Mini Brazo Crema

Relleno de dulce crema pastelera a la vainilla, viene sin decorar para que lo personalices a tu aire con azúcar glas, chocolate, frutos secos, confetti de colores...

Mini Brazo Crocanti

Vertimos la trufa sobre el chocolate triturado y rellenamos el bracito de bizcocho de cacao. El toque crujiente lo proporciona la cobertura de dulce crocanti de avellana.

Mini Brazo Trufa

Una vez lo hemos rellenado de trufa, escaldamos en almíbar las yemas de huevo y continuamos la cocción hasta lograr su cremosa y brillante cobertura.

Mini Brazo Albaricoque — ref. 63780

24 u	110 g/u	8x14	45-60' (en nevera 3h)	11x4,5

Mini Brazo Nata — ref. 63750

24 u	60 g/u	8x14	45-60' (en nevera 3h)	11x4,5

Mini Brazo Sachert — ref. 63730

24 u	100 g/u	8x14	45-60' (en nevera 3h)	11x4,5

Mini Brazo Crema — ref. 68780

24 u	75 g/u	8x14	45-60' (en nevera 3h)	11x4,5

Mini Brazo Crocanti — ref. 63790

24 u	85 g/u	8x14	45-60' (en nevera 3h)	11x4,5

Mini Brazo Trufa — ref. 63760

24 u	80 g/u	8x14	45-60' (en nevera 3h)	11x4,5

Mini Tiramisú

Preparamos nuestro tiramisú tal y como se hace en Italia: empapamos en café los bizcochos de soletilla secos, de tipo *Savoiardi*, los cubrimos con una abundante capa de crema que incluye queso mascarpone, yema de huevo, nata y azúcar, y espolvoreamos con cacao. Un contraste de sabores que seduce en el paladar.

- **Una especialidad muy demandada.** Es uno de los postres preferidos en nuestro país, no puede faltar en tu carta.
- **Abundante relleno.** Su cobertura de crema mascarpone lo convierte en un tentador capricho. ¡Listo para disfrutar!
- **Textura especialmente cremosa.** La receta de nuestra crema de mascarpone está especialmente pensada para que cada bocado sea una explosión de sabor.
- **Fácil almacenaje.** Se presenta en una pequeña caja con 10 unidades.
- **¡Muy práctico!** Abrimos la caja y ya tenemos el producto a punto. Además, podemos guardarlo en la nevera o en el congelador.



Mini Tiramisú
ref. 67310



10 u



110 g/u



10x20



30-45°
(en nevera 3h)



11x7



El acabado de este tiramisú de pequeño formato lo convierten en una auténtica joya de repostería.

SMILE DOTS®



Te presentamos nuestros Dots® más sofisticados. Tiernos, apetitosos y delicadamente golosos, son como pastelitos con un relleno muy cremoso que te ayudarán a crear una irresistible oferta repostera.

SMILE DOTS® WHITE

Tierno y ligero, lo rellenos de nata vegetal, lo decoramos con gelatina para darle brillo y un toque más dulce, y lo acabamos con un rayado negro.

SMILE DOTS® BLACK

Suave y esponjoso, está relleno de una cremosa trufa que contrasta con su media cobertura bombón y su rayado blanco, creando en boca un interesante juego de texturas.



Gracias al esmerado acabado manual, cada SmileDots® es único e irrepetible.

Destacados

🌿 Elaboración artesana

Nuestros reposteros cortan manualmente cada pieza y las rellenan, una a una, con ayuda de su manga pastelera. Luego proceden a su decoración manual, ¡no hay dos iguales!

🌿 Productos estrella

Revolucionamos la gama Dots® con rellenos tradicionales asombrosamente ligeros, así como muy tentadores por su cuidada decoración manual, que recuerda a la de la pastelería casera.

🌿 Novedad

Máxima practicidad y protección. Llega completamente acabado, sólo necesitan descongelar y exponer. ¡Destácalos en tu nevera de pastelería y dale un plus a tu exposición!



SmileDots® White
ref. 67150

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



SmileDots® Black
ref. 67120

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



Snacks salados

Sorprender y seducir a tus clientes y que tú dispongas de bocados irresistibles de la manera más práctica y cómoda para ti, estas son las metas que perseguimos con las nuevas propuestas de snacks para la temporada primavera-verano. ¿Has visto qué tentadores?

Te proponemos nuestra deliciosa Sorrentina Margarita, que también soluciona un servicio de comida rápida en tu establecimiento, y los nuevos Carrés, cuyo intenso aroma será la mejor llamada de atención para cuantos se acerquen a tu negocio. ¡Oler y llevar!



Carré de Verduras

Carré de Boloñesa

Sorrentina Margarita



Sorrentina Margarita

Esta succulenta receta nos llega directamente desde Italia. Está elaborada con una base de pizza rellena con mozzarella y puré de tomate que se recoge sobre sí misma para que sea más fácil de tomar, tanto con tenedor y cuchillo como con los dedos, a gusto del consumidor.

Su almacenaje es muy práctico: cada caja incluye cuatro bandejas con cuatro unidades. Para prepararla basta con descongelarla durante 10 minutos, el tiempo necesario para precalentar el horno a 220°C y hornear de 4 a 5 minutos. Otra opción es pasarla por la salamandra o darle un golpe de calor en el microondas. Servir calentita y recién hecha.

- Un producto sabroso y muy completo
- Máxima facilidad y practicidad
- Ideal Grab&Go



Consejos

En cafeterías

Crear combinaciones de snack más una bebida o una guarnición refrescante puede ser muy buena opción cuando queremos tomar algo rápido pero completo.

Por eso te recomendamos hacer combos atractivos, como **snack + zumo** o **snack + refresco + ensalada** o **chips de verduras**. Es una muy buena forma de dar salida a tus productos y dar un empujón a tus clientes en su elección.

En restaurantes

La Sorrentina Mediterránea es una opción excelente tanto para configurar **una de las propuestas de tu menú del día** como para ofrecerla **porcionada para amenizar la espera**: puedes dividir cada sorrentina en pequeñas piezas de degustación y aprovecharla para varios comensales.



Sorrentina Margarita
ref. 62060

16 u	150 g	12x12	10-15'	200-220°	5-8'	28 cm



Carré de Boloñesa y Carré de Verduras

Carré de Boloñesa. Pieza de hojaldre de margarina con atractivas marcas en su superficie y pintada al huevo, rellena con una sabrosa mezcla de carne de ternera y de cerdo, un sofrito de tomate, ajo y cebolla y el cremoso toque del queso gouda. Al morder el bocado es jugoso, tierno y muy intenso.

Carré de Verduras. Creación de hojaldre de margarina con un vistoso listado en su superficie, pintada al huevo y decorada con linaza dorada. Su relleno es un succulento pisto de calabacín, pimiento rojo y verde, berenjena, patata y cebolla, que combinamos con un apetitoso toque de queso gouda. ¡Mucho más que una pieza de verduras!

- Amplía tu oferta de piezas saladas
- Preséntalos como sustitutos de la comida
- Ambos son sabrosos y completos
- Máxima facilidad y practicidad
- Ideal Grab&Go

Consejos

En cafeterías

- Para tus clientes el take-away no es una moda, es una verdadera necesidad. Por eso es bueno que ofrezcas **una tentadora alternativa lista para llevar**, así como **guarniciones rápidas** para que no tengan que esperar: una apetitosa ensalada ya preparada, una bolsita de patatas o verduras chips o unos tomates cherry pueden hacerte ganar una venta.

- Distingue ambos Carrés a través de tu cartelería y **destaca todavía más su sabroso relleno**: el de verduras es la opción ideal para tus clientes vegetarianos.
- También **puedes mejorar su presentación espolvoreándolos con algunas semillas** antes de exhibirlos en tu mostrador: el de lasaña combina muy bien con el orégano y el de verduras con pimentón picante.

Carré de Verduras ref. 61130								
 52 u	 130 g	 8x12	 15-20'	 180°	 18-20'	 12x8 cm		
Carré de Boloñesa ref. 61120								
 52 u	 130 g	 8x12	 10-15'	 180°	 18-20'	 12x8 cm		



Fartón Listo

Alargado, dulce, tierno y esponjoso, el fartón es una especialidad levantina que desde siempre se ha mojado en horchata, aunque también combina bien con el café con leche del desayuno o el chocolate a la taza de la merienda. Nosotros lo elaboramos con masa de ensaimada: incorpora harina, manteca de cerdo, azúcar, huevo y una apetitosa decoración con azúcar glas. ¡Una idea muy golosa!

A tus clientes les encanta esta especialidad panadera tan mediterránea, y a ti disponer de ella de la manera más rápida y ágil y con la máxima facilidad de regeneración. Cada pieza proporciona un resultado óptimo, tanto en sabor como en cuanto a volumen. Además su envasado en 5 bandejas individuales de 12 unidades (60 unidades por caja) permite un excelente almacenamiento y que puedas sacar las cantidades de forma progresiva.



Consejos

En cafeterías

Al ritmo de tu negocio.

Descongelar y listo, nunca falta y nunca tiene por qué sobrar.

Grab & Go. Ofrece toda una bandeja para fiestas de cumpleaños.

¡La hora de la horchata!

Crea una franja horaria específica para promover su consumo con una oferta especial de **horchata más fartón**.

Ofrécelos como acompañamiento del café, es una tentación irresistible con la que caerán a cualquier hora.

Incentiva la venta

cruzada. Crea promociones con algún batido o zumo para **facilitar su venta como desayuno o merienda para llevar.**

En hoteles

Muy recomendable **para ampliar la oferta de tus bufés** de desayuno.

Crea tu propia propuesta de pausa mediterránea en la cafetería de tu hotel con una **oferta especial de horchata más fartón**.



Fartón Listo
ref. 80496

60 u (5b x 12u)	35 g	8x8	10'	17 cm



www.frida-alimentaria.com

Pza. Xavier Cugat, 2 · Ed. C, 4ª Planta, Parc Ofic. Sant Cugat Nord
08174 · Sant Cugat del Vallès (Barcelona) SPAIN
Tel: 93 504 17 85 · Fax 93 504 17 17 · contact@europastry.com · www.europastry.com