

A rustic loaf of bread, possibly made with almonds, is the central focus. It is placed on a dark wooden cutting board, which is lined with a piece of light-colored, textured fabric. In the upper left corner, a small wooden bowl is filled with whole almonds. The background is a dark, textured surface, possibly a table or countertop, with a few scattered almonds. The lighting is warm and directional, highlighting the texture of the bread and the wood.

Novedades

ENERO 2018

frida
El sabor de la imaginación

En Frida empezamos el año con deliciosas novedades en plena sintonía con las tendencias en auge: expertos en complacer y apasionados por la innovación, siempre atentos a los movimientos del mercado y a la evolución de nuestros clientes.

pág. 04



Piadinas

pág. 08



Napolitana de Cereales con Queso, Miel y Nueces

pág. 10



DeliTúlipos

pág. 14



Tentaciones

pág. 18



Trenza Brioche al Cacao

pág. 20



Coca Hojaldre de Crema

pág. 22



Dots

pág. 28



Hogaza Espelta y Miel

pág. 30



Pan Campestre Precortado

pág. 34



Pâtisserie Valérie



Piadinas

En cualquier momento, en cualquier lugar

Para la elaboración de esta media luna utilizamos una masa muy suave y esponjosa de harina de trigo, que envuelve los sabrosos ingredientes de su receta. Cada pieza sorprende por su abundante relleno y logra una apetitividad incomparable. ¡Nuestras Piadinas crean adicción desde el primer bocado!

Para potenciar la exposición en tu establecimiento, cada caja contiene cómodos cartoncillos *take-away*, que hacen más fácil saborearlas por la calle, en cualquier momento y lugar. ¡Las ves y te las llevas!

Valores diferenciales

- Formato "street food"
- Con prácticos cartoncillos *take-away* que incorporan la marca Piadinas
- Aspecto artesano
- Apetitosa tonalidad dorada
- Fácil manipulación



Consejos Tradicional

- Ofrece a tus clientes más modernos un snack salado distinto, joven y novedoso.
- No hace falta descongelar, están ya listas para cocer.
- Ten dispuestas algunas Piadinas en sus cartoncillos, preparadas para llevar.
- Indica sus rellenos en algún cartelito.



Consejos Horeca

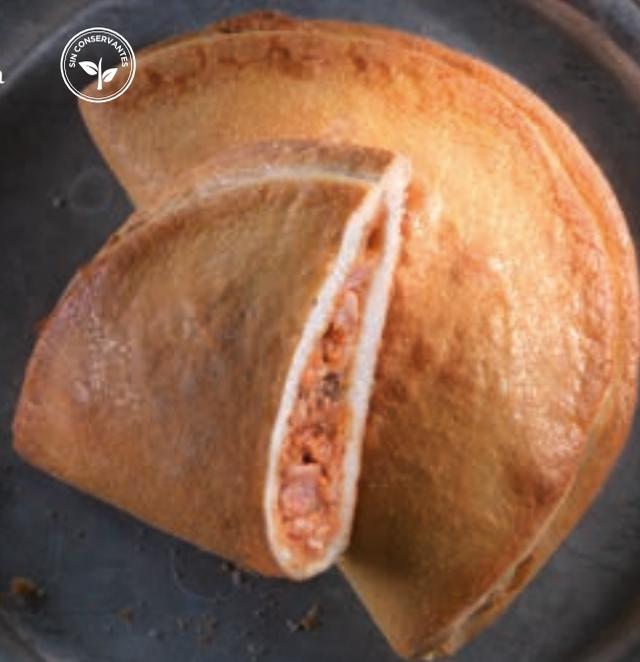
- Máxima facilidad: en 15 minutos las tendrás listas para atender tus puntas de demanda.
- Al ser tan prácticas, facilita tus combos de comida rápida: ofrece una fórmula de mediodía de Piadina más ensalada y bebida a precio fijo.
- Coloca algunas unidades ya dispuestas en sus cartoncillos en tu mostrador para promover la compra por impulso.



Piadina Carbonara

Esta creación tan sabrosa, inspirada en la famosa salsa italiana pero a la manera francesa, está rellena con bacon, champiñones, nata, mozzarella y queso fundido, y viene ya decorada con sémola de trigo para darle un aspecto aún más atractivo.

Es una pieza tan completa que formará parte de tus opciones de comida rápida, y tan fácil de regenerar que se irá adaptando a tus puntas de demanda.



Ref. 45070
PIADINA CARBONARA

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
40	120	2-5	15	180	15x8,5	6x13

Piadina Mixta

¡Que no te engañe su nombre! Además de incorporar queso mozzarella, su relleno también cuenta con tomate triturado, bacon, champiñones y huevo, y está decorada con orégano para proporcionarle un aroma todavía más apetitoso.

Es un bocado tan tentador que a tus clientes les apetecerá tomarlo a cualquier hora del día.



Ref. 45060
PIADINA MIXTA

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
42	120	2-5	15	180	15x8,5	6x13

Napolitana de Cereales, Queso y Miel

Sélection
D'OR

frida
El sabor de la imaginación

Un postre envuelto en hojaldre semillado

Queso fresco, nueces tostadas y miel, así es el relleno de esta extraordinaria napolitana, que incorpora la calidad de la bollería tradicional y la sorpresa de un topping innovador y contemporáneo, especialmente pensado para el consumidor de hoy: su decoración con semillas enteras de linaza dorada y trocitos de semillas de girasol y avena le proporcionan el look de moda. Además, está elaborada con margarina Selección d'Or, que proporciona una cremosa textura y un agradable bouquet gracias a su sugerente aroma a mantequilla. ¡Nadie podrá resistirse a esta tentadora napolitana!



Valores diferenciales

- Con margarina Selección d'Or, delicada, exquisita y con aroma a mantequilla
- Producto único: no existe otro igual en el mercado
- Relleno muy novedoso y diferencial
- La bollería de cereales es tendencia
- Con certificación Kosher y Halal
- Esta exclusiva napolitana amplía tu oferta de especialidades de la gama Selección d'Or



Consejos Tradicional

- Amplía tu oferta de bollería de alta gama con esta pieza tan exclusiva.
- Potencia los ingredientes de su relleno en la cartelería de tu establecimiento.
- Ideal *take-away*: expón tu combo de napolitana más bebida en algún espacio destacado de tu mostrador.



Consejos Horeca

- Ofrécelo como tentempié o postre de una comida rápida: es un bocado muy innovador.
- Promociona esta pieza con un *smoothie*. ¡Es una manera diferente de hacer una pausa!
- Al ser un producto con certificación Kosher y Halal, es una opción excelente para tus clientes con preferencias especiales. ¡Destaca este punto fuerte en tu establecimiento!
- Ideal *take-away*, expón tu combo de napolitana más bebida en algún espacio destacado de tu mostrador.



Ref. 67480

NAPOLITANA DE CEREALES, QUESO Y MIEL

 (unidades)	 (gramos)	 (minutos)	 (minutos)	 (grados)	 (cm)	 (paletizaje)
50	110	15-30	15-20	170-190	13x6	8x9

DeliTûlipes

El sabor de las recetas caseras

Te presentamos la nueva familia DeliTûlipes. Son esponjosas, suaves, exquisitas y, sobre todo, cuentan con el toque maestro de nuestra receta, magistral en su simplicidad. Su característico pirotino blanco les da un aspecto más artesano y tradicional y otorga el máximo protagonismo a la especialidad repostera que contiene, mientras que su liviana masa se funde de manera delicadamente cremosa en el paladar.

Valores diferenciales

- Aspecto artesano
- Textura tierna y esponjosa
- Intensos sabores
- ¡Descongelar y vender!
- Más atractivas, más visibles



Ref. 67640
DELITÛLIPE AL CACAO CON AVELLANAS

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
15	120	30-60	-	-	8	8x17



Ref. 67510
DELITÛLIPE CRUMBLE DE FRUTOS ROJOS

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
15	120	30-60	-	-	8	8x17



Ref. 67590
DELITÛLIPE MÛSICO

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
15	120	30-60	-	-	8	8x17



Consejos Tradicional

- Destaca sus deliciosos ingredientes en cartelitos que identifiquen cada variedad.
- Crea una oferta que incluya los tres sabores a precio especial para invitar a que tus clientes los prueben.



Consejos Horeca

- Potencia esta nueva familia de DeliTûlipes en tu establecimiento, son ideales para aquellos clientes que buscan autenticidad.
- Crea ofertas de una DeliTûlipe más una infusión para la hora del té.



DeliTûlipe al Cacao con Avellanas

Elaborada con masa de muffin rellena de crema de cacao con avellana, incorpora trocitos de avellana tostada que potencian aún más sus notables características organolépticas y le aportan un sabor avellanado muy especial.



DeliTûlipe Músico

Nuestro muffin artesano y *gourmet*: su masa incluye trocitos de almendra, nuez pecana y pasas enteras, mientras que el relleno es una melosa *crème brûlée* que contrasta con la textura de los frutos secos y los matiza con un suave velo caramelizado.



DeliTûlipe Crumble de Frutos Rojos

Rellenamos con mermelada de frutos rojos esta tierna y esponjosa masa de muffin, además incorpora bayas de frambuesa y arándanos. El aromático topping es un apetitoso *crumble* de mantequilla, que al hornear queda tostado y crujiente.



Tentaciones

Nuestras delicias más sofisticadas

Te presentamos una exquisitez original y diferente: enrollamos un bucle de masa danesa, le añadimos un cremoso relleno y le damos forma de flor para crear un dulce tan apetitoso como distinguido. ¡Viste tu mostrador con nuestras Tentaciones y dale un toque de elegancia a tu oferta!

Valores diferenciales

- Muy original: masa danesa con forma de flor
- Descongelar y servir
- Sabores más *premium*
- Formato artesanal



Ref. 68980

TENTACIÓN MANZANA Y CARAMELO

 (unidades)	 (gramos)	 (minutos)	 (minutos)	 (grados)	 (cm)	 (paletizado)
24	90	60	-	-	8	8x10



Ref. 68970

TENTACIÓN LIMÓN

 (unidades)	 (gramos)	 (minutos)	 (minutos)	 (grados)	 (cm)	 (paletizado)
60	60	60	-	-	7	9x5

Tentación de Limón

Ligera, jugosa y con intenso sabor a limón. Esta delicada y tierna Tentación sorprende por su esponjosa miga y su liviana textura. Preparamos manualmente los remolinos de masa danesa en las copas antes de hornear, consiguiendo una pieza tan vistosa como fácil de manejar.



Consejos Tradicional

- Mejora todavía más su aspecto con toppings que además aporten un contraste de sabores, espolvorea canela, cacao o azúcar.
- Comunica la exclusividad de sus rellenos en la cartelería de tu establecimiento.
- Anticípate a los gustos de tus clientes con un nuevo formato de masa danesa todavía más jugosa.

Tentación de Manzana y Caramelo

Elaboramos esta exquisita combinación de sabores con una masa danesa de levadura suave para obtener una deliciosa miga y una fina textura. Sus tres espirales de masa ligera y esponjosa envuelven el delicioso relleno de manzana y caramelo. ¡Una tentación única e irresistible!



Consejos Horeca

- Amplía tu oferta de masa danesa con estas variedades tan originales.
- Estas piezas tan especiales son productos *premium* especialmente indicados para tus desayunos y meriendas más sofisticados.
- Mejora la oferta de bollería de tus bufés de desayuno con estas apetitosas variedades.

Trenza Brioche al Cacao

Desayunos en familia

Una trenza especialmente pensada para el profesional: basta con descongelarla para poder ofrecerla a tus clientes. Tan tierna y jugosa como recién hecha, su masa de dos *brioche*s, natural y al cacao, está elaborada con ingredientes de la máxima calidad: harina seleccionada, azúcar, huevo, crema de leche, cacao en polvo y levadura. Su vistoso trenzado de dos colores y su generoso formato convierten esta especialidad en un exquisito bocado para compartir.



Valores diferenciales

- Descongelar y servir
- Ingredientes de la máxima calidad
- Con chocolate de trazabilidad controlada
- Gran formato, ideal para compartir o porcionar
- Una vez descongelado dura hasta 7 días con su envoltorio



Consejos Tradicional

- Ve descongelando según demanda.
- Al ser de gran formato puedes vender esta trenza entera, porcionada o al quilo.
- Crea una oferta especial de fin de semana para los desayunos y meriendas familiares.
- Ofrece una pequeña degustación a tus clientes.



Consejos Horeca

- Ideal para tus bufés de desayuno: sírvela en porciones y sácale el máximo partido.
- Inclúyela en tus servicios de catering.
- Sírvela en pequeños trocitos y utilízalos como detalle de cortesía para los cafés e infusiones de tu establecimiento.



Ref. 64810
TRENZA BRIOCHE AL CACAO

 (unidades)	 (gramos)	 (minutos)	 (minutos)	 (grados)	 (cm)	 (paletizaje)
16	400	40-45	-	-	26x12	6x7

Coca Hojaldre de Crema

Crujiente por fuera, exquisita por dentro

Te presentamos la auténtica Coca Hojaldre de Crema, un postre tradicional de hojaldre de mantequilla relleno de crema.

El hojaldre que empleamos en esta coca se caracteriza por ser ligero y crujiente, lo que hace que el bocado sea liviano y muy sabroso, gracias a la mantequilla, ingrediente que le confiere un sabor suave, cremoso y equilibrado.

La Coca Hojaldre de Crema es ideal para decorar con almendra laminada y azúcar, ingredientes que combinan perfectamente con el hojaldre y el relleno de crema. No dejes de sorprender con este postre tradicional.



Valores diferenciales

- Elaborada con mantequilla
- Decórala con frutos secos para rentabilizar aún más su precio
- Abundante relleno



Consejos Tradicional

- Antes de hornearla decórala con gelatina y frutos secos laminados o con azúcar bolado para mejorar todavía más su presentación.
- Puedes venderla entera o en porciones.
- Es una excelente propuesta para los postres familiares de los días festivos, ¡indícalo en tu cartelería!



Consejos Horeca

- Inclúyela como postre en la carta y preséntala acompañada de unas frambuesas o unos granos de uva para darle un aspecto todavía más *premium*.
- Es un producto ideal para bufés hoteleros.
- Presenta ofertas a precio cerrado de un trocito de coca con un café con leche o una infusión.



Ref. 59790
COCA HOJALDRE DE CREMA

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
10	630	30-45	20-30	170-180	35	8x14

DOTS® WHITE&RED SABOR A YOGURT

Melodía de contrastes

¡Qué delicia de Dots! Su relleno de crema con sabor a yogurt aporta un toque ácido, mientras que su media cobertura blanca contrasta y lo dota de una textura crujiente, que se funde con la masa tierna y esponjosa de nuestros Dots. Exquisito, ¿verdad? Pero todavía hay más: el toque maestro lo proporciona el topping de galleta Red Velvet.

¡Quien lo prueba ya no puede vivir sin él!



Valores diferenciales

- Relleno con el sabor de moda, ¡la crema de yogurt es tendencia!
- Su topping de galleta Red Velvet le da un aspecto muy original
- Muy novedoso: único en el mercado
- Descongelar y vender



Consejos Tradicional

- Ve descongelando según demanda.
- Combina esta nueva especialidad con otras variedades de Dots para darle más color a tu vitrina.
- Recuerda indicar su original relleno de crema de yogurt y su exquisito topping de galleta Red Velvet.



Consejos Horeca

- Expón esta nueva variedad junto con los Dots preferidos por tus clientes para refrescar tu mostrador.
- Crea ofertas de Dots más bebida a precio especial en franjas horarias clave.
- Ubica en una zona especial este Dots y comunica su delicioso relleno e innovador topping.



Ref. 67180

DOTS WHITE & RED SABOR A YOGURT

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
36	74	15-20	-	-	9,5	8x15

DOTS® PANADERO

Nuestro Dots más artesano

Recuperamos la receta tradicional del primer Dots que elaboramos hace más de cuarenta años y conseguimos un exclusivo Dots, una pieza maestra con un sabor y una textura que transportan a otra época desde el primer bocado.



Valores diferenciales

- Masa más dulce
- Glaseado más denso
- Miga más consistente pero liviana al comer
- Sabor tradicional, de horno
- Mayor durabilidad



Consejos Tradicional

- Un Dots original similar a los que hacían los panaderos y pasteleros de hace décadas.
- Recomendamos vender por unidad, sin packs de oferta, para ofrecer cada pieza como algo artesanal y totalmente diferencial.



Consejos Horeca

- Ideal para crear un combo elegante, compuesto por uno de estos Dots más un capuchino o un *mokaccino*.
- Dispón también de algunas unidades ya embolsadas en tu mostrador para fomentar la compra por impulso.
- Fácil personalización: la masa es más compacta y, por tanto, más fácil de manipular para abrir y rellenar. De esta manera se puede comercializar a un precio superior



Ref. 61470
DOTS PANADERO

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
36	72	15-20	-	-	10	8x11

CUADRA DOTS® PANDA

La cuadratura del círculo

¡Qué idea tan original! Auténtica masa de Dots pero con un formato insólito e igualmente irresistible: su media cobertura de bombón blanco con trocitos de chocolate cruje al morder y alberga un tierno y esponjoso corazón. Una delicia fascinante que todo el mundo querrá probar, ¡se los llevarán de Dots en Dots!



Valores diferenciales

- Amplía tu oferta de Dots con esta nueva variedad tan atractiva
- Un formato diferente y atrevido
- Gran novedad: no existe otro igual
- Descongelar y vender



Consejos Tradicional

- Al ser un nuevo formato se convertirá en el centro de todas las miradas, ubícalo en un lugar preferente de tu vitrina.
- Combínalo con formatos más clásicos para darle más variedad a tu oferta de Dots.
- Ábrelo por la mitad y rellénalo con chantilly para crear un bocado todavía más apetecible y obtener más rentabilidad por pieza.



Consejos Horeca

- Coloca esta variedad tan sorprendente en algún punto de exposición especial de tu establecimiento.
- Potencia su atractivo y novedoso formato incorporándolo en alguna oferta especial de desayuno o merienda.



Ref. 60105
CUADRADOTS PANDA

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
36	66	15-20	-	-	9x9	8x14

Hogaza de Espelta y Miel

LOS PANES DEL
OBRADOR



100 % espelta

Elaborada con un 100 % de harina de espelta, esta hogaza de elaboración manual presenta una corteza oscura ligeramente enharinada con un atractivo corte longitudinal. Su miga dorada cuenta con interesantes matices de sabor gracias a las pipas de girasol y a las ligeras pinceladas de miel que incluye su receta. Una hogaza original que sorprenderá a tus clientes más innovadores.



Valores diferenciales

- 100 % espelta, 0 % trigo
- La combinación de espelta y miel logra un sabor único: los panes con un toque dulce son tendencia
- 60 % de hidratación
- Cortada y formada a mano
- Horneada en suela de piedra



Consejos Tradicional

- Amplía tu gama de hogazas con esta combinación de sabores tan especial.
- Indica en tu cartelería que es 100 % espelta, el cereal que está de moda.
- Ubica en tu mostrador una cestita con trocitos de esta hogaza para que tus clientes la prueben.



Consejos Horeca

- Mejora tus servicios ofreciendo exquisitas rebanadas de este pan *premium*.
- Dale un toque de sofisticación a la carta de tu cafetería con unas crujientes tostadas de espelta y miel. ¡Combínalas al gusto de tus clientes!
- Esta hogaza hará más apetitosa tu oferta de panes para tostadas en tu bufé.



Ref. 45170
HOGAZA ESPELTA Y MIEL

 (unidades)	 (gramos)	 (minutos)	 (minutos)	 (grados)	 (cm)	 (paletizaje)
10	265	30-40	10-15	190-210	23x10	6x11

Pan Campestre Precortado

Máxima regularidad

El gran clásico panadero, en su formato más rentable: al ser rectangular, las rebanadas son uniformes y es más fácil su uso para tostadas y recetas.

Valores diferenciales

- Doble fermentación
- 60-65 % de hidratación
- Ideal para tostar
- Rebanadas regulares y uniformes



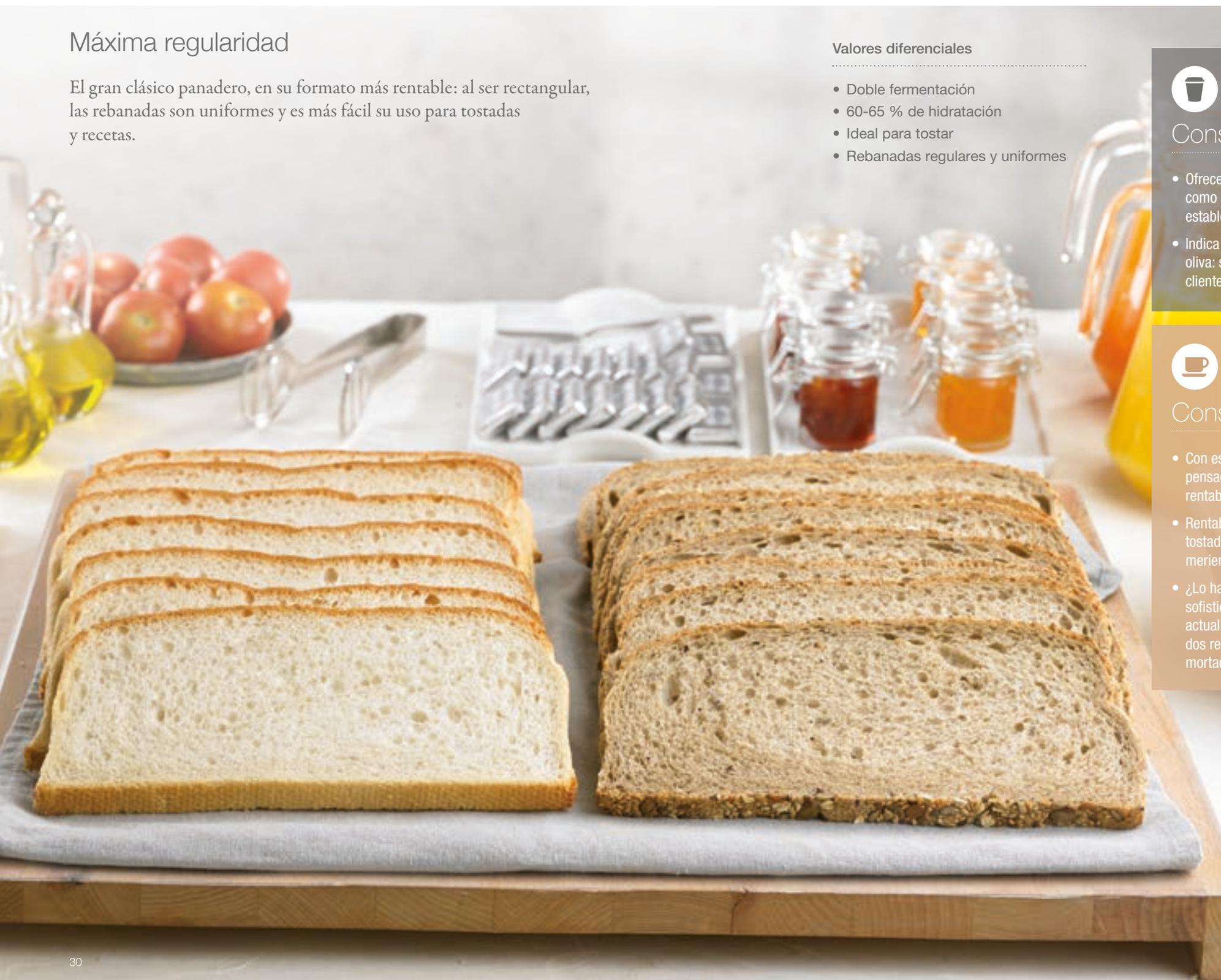
Consejos Tradicional

- Ofrece estas dos variedades de pan como alternativa al pan de molde de tu establecimiento.
- Indica su contenido de cereales y aceite de oliva: son dos grandes beneficios que tus clientes más exigentes sabrán valorar.



Consejos Horeca

- Con estos panes precortados especialmente pensados para hostelería, conseguirás rentabilizar cada receta sin tener mermas.
- Rentabiliza al máximo el servicio de tostadas de tu bufé de desayunos y meriendas de tu cafetería.
- ¿Lo habías pensado? También te permite sofisticar tus recetas de pan de molde: actualiza el clásico sándwich mixto con dos rebanadas de uno de estos panes, más mortadela italiana o bresaola y queso brie.



Campestre Precortado

Elaborado con harina, masa madre, sal marina y aceite de girasol, que aporta cremosidad a su ligera y alveolada miga.



Ref. 64950						
PAN CAMPESTRE PRECORTADO						
(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizado)
5	1.510	30-45	-	-	38x22	4x7

Campestre de Cereales Precortado

Está elaborado con aceite de oliva, incorpora copos de avena y semillas de girasol, de linaza dorada y marrón, de amapola y de calabaza, así como sésamo tostado y pelado.



Ref. 81980						
PAN CAMPESTRE CEREALES PRECORTADO						
(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizado)
5	1.510	30-45	-	-	38x22	4x7



Planchas Precortadas

Máxima practicidad con sabores irresistibles

Las recetas más apetecibles, especialmente pensadas para que vuelen de tu mostrador, en el formato que resulta más práctico para tu negocio: en cómodas planchas ya porcionadas que irán adaptándose al ritmo de tu establecimiento. Dos sabores distintos que no dejan indiferente. ¿Por cuál optar? ¡Sin duda por ambos!

Valores diferenciales

- Sabores especialmente demandados: ¡nunca fallan!
- Planchas ya precortadas
- Ideales para ir descongelando al ritmo de tu negocio
- Una vez descongelado, tiene una vida útil de tres días en nevera



Consejos Tradicional

- Viste cada porción con una bandejita individual para darle un aire todavía más *premium*.
- Crea ofertas de precio especial por la compra de varias porciones durante el fin de semana, es una excelente opción de postre familiar festivo.



Consejos Horeca

- Ideal como postre, tanto en tu restaurante como en tu bufé. Incrementa así tu ticket medio.
- Crea un combo de porción de tarta más un té especial durante la franja horaria de la merienda.
- Estas planchas tan llamativas están especialmente indicadas para tus servicios de catering.





Plancha Nata y Fresa Precortada

Una tarta exquisita, vistosa y elegante. Sobre su esponjosa base de bizcocho se superponen dos delicadas cremas, una con sabor a fresa y otra de nata, mientras que su abizcochada cobertura está caramelizada con mermelada y enriquecida con porciones de fresas seleccionados. Un regalo tanto para los ojos como para el paladar.



Ref. 66290

PLANCHA NATA Y FRESA PRECORTADA

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
1	2.100	210	-	-	33,5 x 27	6x18

Plancha de Galletas al Cacao Precortada

¡Para todos los públicos! La tarta de esta plancha sorprende por su adictivo sabor y sus apetitosas texturas. Sus dos capas de bizcocho al cacao envuelven un manto de crema de queso, aunque su mayor tesoro se descubre al morderla: cada porción alberga un corazón de galletas al cacao rellenas de crema con sabor a vainilla.



Ref. 66360

PLANCHA DE GALLETAS AL CACAO PRECORTADA

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
1	2.300	180	-	-	36 x 27	6x18

Planchas de bizcocho

Recetas caseras con formato profesional

Te presentamos nuestras nuevas recetas de bizcocho recién salidas del horno, como se ha hecho toda la vida. El formato rectangular y regular de cada plancha facilitará que la porciones a tu gusto, tanto para desayunos y meriendas como para postres, mientras que su sabor, su aroma y su textura le proporcionará a tu oferta un tentador toque artesano.



Valores diferenciales

- El bizcocho casero de toda la vida en un formato profesional
- Presentación en una bandeja de cartón marrón que potencia su aspecto artesano
- Regular y fácilmente porcionable
- Una vez descongelado, tiene una vida útil de tres a cinco días



Consejos Tradicional

- Vende la placha entera o en porciones: tú eliges qué formato te resulta más rentable.
- Comunica sus sabores en tu cartelería.
- Prepara una cestita con pequeñas porciones para que tus clientes prueben los distintos sabores.



Consejos Horeca

- Gran versatilidad: puedes incluir estos bizcochos en tu oferta de desayunos y meriendas y también en tu carta de postres, acompañados de una copita de vino moscatel o una bola de helado.
- Al poder porcionarlos según tus necesidades, facilitará tus servicios de catering.
- Ideal para tus bufés de desayuno: ve alternando los tres sabores en distintos días de la semana para que los clientes que se quedan varios días dispongan de más variedad.
- Aprovecha tus pequeñas mermas como detalle de cortesía en los cafés de la mañana.

Bizcocho al Cacao

Plancha de bizcocho y crema de cacao, sabrosa, dulce y brillante. La crema de cacao crea un bonito dibujo que hace que su aspecto sea todavía más apetitoso.



Bizcocho de Manzana y Canela

Un bizcocho de receta tradicional y un aire muy familiar. De miga delicada y jugosa, presenta un sabor muy característico gracias a su compota de manzana y su aroma a canela.



Bizcocho Carrot Cake

Dulce, suave y esponjosa. Una deliciosa combinación de zanahoria, nueces y avellanas que sorprende por la suavidad de su sabor y por la elevada humedad de su miga.



Ref. 66170
BIZCOCHO AL CACAO

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
1	1.700	180	-	-	38x27	6x18



Ref. 66270
BIZCOCHO CARROT CAKE

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
1	1.800	180	-	-	37x27	6x18



Ref. 66440
BIZCOCHO MANZANA Y CANELA

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
1	1.700	180	-	-	36x27	6x18

frida
El sabor de la imaginación

EUROPASTRY S.A.
Tel. 900 118 888
contact@europastry.com
www.frida-alimentaria.com