

# Novedades

PRIMAVERA 2018



*frida*  
El sabor de la imaginación



## Bollería

pág. 04



Mini Croissants

pág. 08



Surtido de Cabezones

pág. 10



Bollos Suizos

pág. 12



Napolitana de Nocilla

pág. 14



Base Pizza Rústica

## Dots

pág. 16



Dots Zebra

## Pan

pág. 18



Bollo Cantábrico

pág. 20



Pan Candeal

pág. 22



Cristalino Precortado

pág. 24



Molletes Andaluces

pág. 26



PanBurgers

pág. 28



Mini Rock & Roll

## Friart

pág. 30



Wraps

# Mini Croissants de Frutas



## Consejos Tradicional

- Expón los tres sabores en la zona de más tráfico de tu establecimiento para darle más color a tu vitrina. También puedes presentarlos separadamente para refrescar tu oferta, alternándolos durante los distintos días de la semana.
- Son productos muy golosos tanto para niños como para adultos que apetecen a lo largo de toda la jornada. ¡Ve horneando según demanda!
- Destaca sus distintos rellenos en algún soporte.



## Consejos Horeca

- Son productos muy versátiles para servicios de *catering*.
- Funcionan muy bien en los bufés de desayuno, son una excelente alternativa a las tostadas con mermelada.
- Inclúyelos en la carta de desayunos y meriendas de tu cafetería y propón fórmulas para animar la hora del té: puedes ofrecer una pieza más una infusión, así como una merienda para compartir con un surtido de los tres sabores.

## VALORES DIFERENCIALES

- Potenciamos y revitalizamos la familia de croissants y el formato mini, de gran demanda actual
- Son piezas que se disfrutan de un solo bocado: fáciles de comer y de vender
- Renovamos la oferta de productos clásicos
- Introducimos bollería con mermeladas de frutas
- Máxima practicidad y mínimas mermas

Solo hay que **descongelarlos brevemente y hornearlos de 11 a 13 minutos a 185 °C.**

En caso de desear piezas de mayor volumen, basta con dejar descongelar durante más tiempo.



## Máximo relleno en formato mini

### Mini Croissant de Mango

El relleno de este exquisito mini croissant es una mezcla de nuestra tradicional crema junto con una sabrosa mermelada de mango que incorpora trocitos de fruta. Gracias a su acabado manual, su golosa tonalidad anaranjada rebosa por las puntas de manera apetitosamente irregular.

### Mini Croissant de Manzana

Rellenamos manualmente cada pequeño croissant con una deliciosa fusión de crema con mermelada de manzana. El atractivo color dorado del meloso interior asoma por los extremos de la masa, confiriéndole un aspecto muy sugerente y artesanal.

### Mini Croissant de Fresa

El corazón de cada una de estas piezas formadas artesanalmente es una delicada combinación de crema con mermelada de fresa. La coloración rosada del relleno contrasta con el leve tostado de la masa y destaca todavía más sus notables cualidades.

Ref. 69657 **MINI CROISSANT DE MANGO**

Ref. 69658 **MINI CROISSANT DE MANZANA**

Ref. 69659 **MINI CROISSANT DE FRESA**

						
(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
100	33	15/30	11/13	185	3,2x7,7	8x16



Mini Croissant de Mango



Mini Croissant de Fresa

Mini Croissant de Manzana

# Mini Croissants de Frutas

Mini Croissant  
de Mango



Mini Croissant  
de Fresa



## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Renovamos las recetas del mini croissant, un producto con mucha demanda. Proponemos tres sabores distintos para que puedas escoger el que más se adapte a los gustos de tus clientes, ¡aunque los tres son deliciosos!
- Su mínima elaboración evita las mermas y facilita su uso para cubrir imprevistos.
- Se presentan en cajas de 100 unidades, por lo que son muy fáciles de almacenar.

A la hora de la merienda puedes preparar bolsitas con varias unidades, listas para llevar.





## Mini Croissant de Manzana



# Surtido de Cabezones



## Consejos Tradicional

- Puedes separarlos por sabores en tu mostrador o presentar un solo surtido variado.
- Ideal para ofertas de precio: regala una pieza por la compra de cuatro o cinco unidades.



## Consejos Horeca

- Cada pieza es una excelente opción para acompañar el café con leche de la mañana.
- También es una especialidad muy rentable para completar tus bufés de desayuno.
- Son piezas muy prácticas para los servicios de *catering* de celebraciones y fiestas.
- Sírvelos como detalle de cortesía a tus mejores clientes cuando pidan una bebida o infusión.

## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Ve reponiendo estas piezas en tu mostrador según demanda, son muy fáciles de regenerar.
- Indica en tu cartelería que cuentas con tres sabores distintos. ¡Verás cómo vuelan!

GANAR EN AGILIDAD

**Solo hay que descongelar unos 5 minutos y hornear 10 minutos a 180 °C**





## ¡Hornear y vender!

Te presentamos nuestros deliciosos cabezones, esas pequeñas porciones de caña de hojaldre tan populares. Con una sola caja de nuestros ligeros y crujientes cabezones, contarás con un interesante surtido que incorpora los tres rellenos más demandados: crema de cacao, crema y cabello de ángel. Además, te los servimos ya pintados con huevo para que te sea más fácil tenerlos siempre a punto.



Ref. 63665

### SURTIDO DE CABEZONES

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizado)
222	34	5	10	180	5,5x6,3	8x9

## VALORES DIFERENCIALES

- Venta por volumen
- Máxima rentabilidad para tu negocio
- Ahorro de tiempo
- Fácil regeneración
- Variedad de sabores



Es una pieza especialmente pensada para vender varias unidades ya embolsadas.

# Bollos Suizos



## Consejos Tradicional

- Puedes venderlos sueltos, por unidades, o embolsar varias piezas y venderlas a precio cerrado.
- Combinalos con un zumo o un batido, son una excelente opción para las meriendas infantiles.
- Crea una zona específica en tu mostrador para las tres variedades, son productos muy atractivos que gozan de mucha rotación.



## Consejos Horeca

- Utiliza como base de tus recetas estos versátiles bollos suizos y ofrece creaciones propias, tanto dulces como saladas.
- Combina tamaños y sabores en tu bufé de desayunos para darle a tu oferta un aire todavía más atractivo.
- En cafeterías, los mini bollos funcionan muy bien como pequeños bocadillos para tus fórmulas de desayuno, mientras que el bollo de mantequilla es el gran clásico de las meriendas a media tarde.

## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- **Solo hay que descongelarlos de 15 a 30 minutos** para ofrecerlos como pieza de bollería o rellenarlos con exquisitos ingredientes.
- Son productos **muy prácticos**, puedes ir descongelándolos a lo largo del día para adaptarte a los flujos de demanda o a las necesidades de tu negocio.
- Destaca en tu establecimiento la apuesta por la tradición de esta bollería tan nuestra. Crea una zona especial para esta familia y **aprovecha los materiales de comunicación** que ponemos a tu disposición.





## Nuestra familia de brioches de mantequilla

### Bollo Suizo

Elaboramos el tradicional bollo suizo con harina, azúcar, huevo, mantequilla y levadura. Su delgada corteza presenta un atractivo tono dorado que destaca todavía más por el contraste de su apetitoso corte central, mientras que su suave miga de fino alveolo es especialmente tierna gracias a sus cremosos ingredientes.

Ref. 63225

#### BOLLO SUIZO

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(cm)	(paletizaje)	
30	55	15/30	14	8x9	

### Mini Bollo Suizo Cereales

Único en el mercado, este bocado tan singular combina la tradición de la bollería de toda la vida con las preferencias del consumidor de hoy. Los cereales que incorpora su receta y su *topping* de tres tipos de semillas de quinoa lo convierten en la base ideal para los servicios de *catering* más sofisticados y en la opción saludable de los bufés de desayuno.

Ref. 63325

#### MINI BOLLO SUIZO CEREALES

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(cm)	(paletizaje)	
60	30	15/30	7	8x11	

## VALORES DIFERENCIALES

- Ahorro e inmediatez
- Descongelar y listo
- Merma mínima
- Larga durabilidad

### Mini Bollo Suizo con Azúcar Bolado

¡Qué pequeño capricho tan goloso! Su decoración con azúcar bolado no solo proporciona un aspecto más atractivo, sino que además le aporta un sabor más dulce que, unido a su textura melosa y exquisita, lo convierten en un bollito de mantequilla imposible de resistir.

Ref. 63215

#### MINI BOLLO SUIZO CON AZÚCAR BOLADO

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(cm)	(paletizaje)	
50	30	15/30	9	8x11	

# Napolitana de Nocilla



## Consejos Tradicional

- Destaca su relleno de Nocilla apoyándote en los materiales de comunicación que te facilitamos.
- Crea una zona específica en tu vitrina con todas las especialidades de bollería que incorporan Nocilla.



## Consejos Horeca

- Utiliza los pinchos que te proporcionamos para destacar su singular relleno en el mostrador de tu cafetería.
- Habilita una zona infantil en tu bufé de desayunos para ubicar tus especialidades con Nocilla.
- Crea ofertas especiales a la hora de la salida de los colegios, por ejemplo una napolitana más un batido o un zumo a precio cerrado.

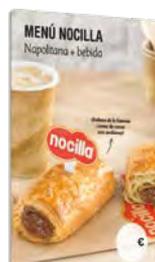


## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Utiliza los **pinchos** y las **bolsas personalizadas** que ponemos a tu disposición para potenciar tus ventas.
- Amplía tu gama de piezas de bollería con Nocilla.

Descongela  
entre **20 y 30**  
minutos.

Hornea  
**15 minutos**  
a **180 °C.**





## ¡Rellena de la famosa crema de cacao con avellanas!

Te presentamos una tentación especialmente pensada para los desayunos y meriendas de niños y adolescentes: nuestra nueva Napolitana de Nocilla. Rellena con la crema de cacao con avellanas más popular de nuestro país, se convertirá en el producto más solicitado por tu público más joven y también por aquellos clientes que deseen recordar el sabor de su infancia. ¡Volará de tu mostrador!



Ref. 89211

### NAPOLITANA DE NOCILLA

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
56	100	20/30	15/20	180	13x5,3	8x9

## VALORES DIFERENCIALES

- Una pieza única por su relleno de Nocilla
- Comunicación especial a tu alcance para destacar la Nocilla de su relleno
- Ideal para completar tu gama de bollería dulce



# Base Pizza Rústica



## Consejos Tradicional

- Esta base de pizza resulta ideal para que ofrezcas en tu establecimiento porciones más reducidas adaptadas a cada momento de consumo.
- Es un producto muy fácil de regenerar que te ayudará a atender tus puntas de demanda.
- Aprovecha los distintos ingredientes de temporada para ir renovando tu oferta y darle más color a tu vitrina.



## Consejos Horeca

- Es un producto ideal para los bufés de almuerzo y cena, puedes prepararla de distintas maneras para cada ocasión. ¡Una sola base, un sinfín de opciones!
- Porciónala y crea pizzetas diferentes para proponerlas en tus fórmulas de *take-away*. Crea combos junto con alguna bebida para impulsar tus ventas.
- Prepárala con ingredientes inusuales y córtala en pequeñas porciones para sorprender en tus servicios de *catering*.



## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR



- Con esta base tan versátil puedes elaborar tanto pizzas enteras o en porciones como cocas.
- Destaca en tu cartelería su elaboración artesana y la alta calidad de sus ingredientes, especialmente el Fermento Gallego.

**Descongélala** y corónala con los ingredientes de tu elección.

**Termínala de cocer en el horno de 7 a 10 minutos.**



## Calidad artesana

Nuestra base rectangular de pan de pizza, que incorpora Fermento Gallego, se forma a mano siguiendo un proceso de alta hidratación en el que, una vez que la masa ha fermentado ligeramente, se presiona un poco con los dedos para que adelgace pero preserve sus aromas. El resultado es una pieza cocida en horno de piedra, que exhibe una extraordinaria palatabilidad: se degusta de manera placentera y aporta interesantes matices de sabor y una agradable textura.



Ref. 64975

### BASE PIZZA RÚSTICA

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
9	370	10/20	7/10	180	60x20	6x7

## VALORES DIFERENCIALES

- Amplía tu oferta de cocas y pizzas con una base de máxima calidad
- Practicidad y versatilidad
- Tan ligera que resulta ideal para cualquier momento del día

Divídela en secciones más o menos grandes según el momento de consumo.



# Dots Zebra



## Consejos Tradicional

- Combina esta nueva especialidad con otras variedades de Dots: le darás más color a tu vitrina y fomentarás su venta cruzada.
- Recuerda comunicar que está relleno de crema al cacao.



## Consejos Horeca

- Crea ofertas de Dots más bebida, a un precio especial en las franjas horarias clave, como desayunos y meriendas.
- Dispón algunas unidades ya embolsadas y listas para llevar, así incentivarás la compra por impulso.
- Ubica esta nueva variedad junto con otros Dots para darle más variedad a tu oferta.
- Destaca su relleno de intensa crema de cacao.



## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición y utilízalo para dar conocer esta interesante novedad en tu establecimiento.
- Destaca su relleno de crema al cacao intenso.

FÁCIL Y PRÁCTICO

**Descongelar y exponer.**  
No necesita decoración,  
está listo para servir.





**DOTS**<sup>®</sup>  
ORIGINAL

## Delicioso *animal print*

Nuestros Dots siempre están a la última, nos encanta envolver su exquisita y esponjosa masa con decoraciones inusuales y llamativas. Nuestra gran novedad para la temporada primavera-verano es listar el negro bombón de la media cobertura de nuestro Dots Zebra con sugerentes rayas blancas. Pero eso no es lo mejor, porque su interior alberga una grata sorpresa: un corazón de crema al cacao extraordinariamente intenso.



Ref. 61155  
**DOTS ZEBRA**

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizado)
24	74	20/25	-	-	9,5	8x16

## VALORES DIFERENCIALES

- Nueva variedad muy vistosa y con un exquisito relleno
- Practicidad y calidad
- Ahorro de tiempo
- Descongelar y listo



# Bollo Cantábrico



## Consejos Tradicional

- Este pan es de alta calidad, por lo que completará tu gama de pan premium. Ubícalo junto a este tipo de referencias en tu vitrina para potenciar la familia de panes de alta gama.
- Ofrece unas rebanadas en una cestita para que tus clientes lo prueben y no puedan resistirse a comprarlo.
- Escribe en alguna pizarra que está elaborado con Fermento Gallego, es un ingrediente que tus clientes sabrán apreciar.



## Consejos Horeca

- Ágil, sugerente y tentador, así será tu servicio de bocadillos premium con este pan que tan buen resultado da.
- Prepara con él tus bocadillos más succulentos: es un pan con carácter que realza cualquier relleno y lo hace todavía más apetitoso.
- Recuerda contar siempre con alguna opción para vegetarianos en tu carta de bocadillos.



## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Comunica sus ingredientes de alta calidad y su proceso de formado a mano.
- Indica que es un pan con un 80% de hidratación, atributo que aporta una mayor durabilidad.
- Destaca también que es artesano: está formado a mano y ha sido cocido en horno de piedra.

Descongela  
entre **20 y 30**  
minutos.

Hornea de **5 a 8**  
minutos a **190 °C**.





## Formado a mano y cocido en horno de piedra

Nuestro Bollo Cantábrico incorpora Fermento Gallego de las tahonas de Galicia, por eso presenta una magnífica miga de húmedo alveolo, tonalidad cremosa y suave textura. Su corteza, fina pero crujiente, combina los tonos dorados de la cocción con el blanco níveo del enharinado, mientras que en boca resulta tierno y meloso, con el tenue gusto del aceite de oliva que incorpora su receta. El Fermento Gallego y el alto porcentaje de agua en masa le proporcionan al pan un conjunto de aromas, matices y sabores que lo convierten en una pieza única.



Ref. 62545

### BOLLO CANTÁBRICO

 (unidades)	 (gramos)	 (minutos)	 (minutos)	 (grados)	 (cm)	 (paletizaje)
45	145	20/30	5/8	190	23x7	4x8

## VALORES DIFERENCIALES

- Pan tradicional y auténtico
- Alta calidad en los ingredientes
- Perfecto para las comidas
- Ideal para los bocadillos más tiernos por su melosa miga



# Pan Candéal



## Consejos Tradicional

- Ordena tus panes según su alveolo, de más amplio a más fino, para que tus clientes puedan escoger más fácilmente según sus preferencias.
- Este pan de miga tan tierna está especialmente indicado tanto para tus clientes más sénior como para los benjamines de la casa.
- Embolsa 3 o 4 unidades y ofrécelas a precio cerrado.



## Consejos Horeca

- Refresca tus servicios de pan con este pan de origen tan singular.
- Recomiéndalo para acompañar propuestas que inviten a untar pan, desde platos de puchero hasta revueltos y huevos al plato.
- Su densa miga facilita que prepares con él montaditos con los ingredientes más jugosos.



## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Destaca que incorpora aceite de oliva en su receta.
- Completa tu gama de panes de origen con este pan tan singular.
- Amplía tu oferta de panes con distintas texturas y diferentes matices de sabor.

Descongela  
entre **20 y 30**  
minutos.

Hornea de **5 a 10**  
minutos a **190 °C**.

### PAN CANDEAL

Para las comidas más suculentas

El pan de candeal, un pan hecho de masa fermentada y con un laminado de la miga, acompaña para un buen gusto.





## Para las comidas más suculentas

El pan picado andaluz, un pan boleado de baja hidratación y una sola fermentación, es la mejor compañía para un buen guiso. Su característica corteza de corte geométrico presenta una tonalidad pálida y mate, en sintonía con su sabrosa, densa y suave miga, ideal para rebañar el plato cuando hemos disfrutado de un buen festín. Quien ideó la frase “toma pan y moja” seguro que pensaba en el Pan Candeal.



Ref. 63335

### PAN CANDEAL

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
80	55	20/30	5/10	190	6,2x4,8	4x14

## VALORES DIFERENCIALES

- Pan tradicional y auténtico
- Perfecto para las comidas como pan de mesa
- Ideal para los bocadillos más tiernos por su melosa miga

Habilita en tu vitrina una zona especial para tus panes de origen.

REF. 68630  
Pan Picado Andaluz Familiar

REF. 67871  
Pan Picado Andaluz



# Cristalino Precortado



## Consejos Tradicional

- Sin mermas, puedes ir regenerando según demanda.
- Ubícalos en tu mostrador de manera que tus clientes los tengan a mano, así fomentará la compra por impulso.
- Indica en un cartelito sus propiedades, es un pan envasado muy singular.



## Consejos Alimentación

- Más valor, más diferenciación: indica en tu cartelería los atributos de este pan tan especial, es una oportunidad única de ampliar la oferta de productos de calidad de tu negocio.
- Descongela los packs que necesites y ve reponiendo el producto en el lineal. Ubícalos en un lugar preferente.
- Fomenta la venta cruzada con ingredientes de primera calidad, como una cuidada selección de ibéricos o ahumados.
- Recomienda al consumidor final darle un toque de tostadora para conseguir una corteza mucho más crujiente.



## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

Es un **producto premium** que destacará entre tu oferta de panes envasados:

- Alta hidratación
- Con masa madre
- Clean Label
- 100% natural
- Con aceite de oliva virgen

**Nuevo formato:** te presentamos el Gran Cristalino precortado, envasado y listo para utilizar. En cada bolsa hay seis porciones de pan seccionadas por la mitad, un total de 12 rebanadas.





## El pan envasado que tus clientes estaban esperando

Elaborado con masa madre y aceite de oliva, el Gran Cristalino es un singular pan que destaca por su doble fermentación y su alta hidratación. Su cuidadoso proceso de producción y sus ingredientes seleccionados propician una fina corteza y una miga blanca, suave y muy alveolada que resulta muy atractiva a la vista y todavía mejor al paladar. Viene ya precortado y embolsado para que lo ofrezcas a tus clientes como pan de acompañamiento o para preparar tostadas de categoría superior.



Ref. 64965

**CRISTALINO PRECORTADO**

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
<b>6 bolsas/ 6 u</b>	<b>50</b>	<b>20'</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>12,5x7,5</b>	<b>8x11</b>

## VALORES DIFERENCIALES

Recuerda que también cuentas con el Gran Cristalino · REF. 64971



- Descongelar y listo: ahorro, inmediatez y merma mínima
- Un pan envasado superior
- Ingredientes de la máxima calidad
- Ideado específicamente para su venta en hipermercados, supermercados, panaderías y tiendas de ultramarinos

# Molletes Andaluces



## Consejos Tradicional

- Descongela a lo largo del día, es un producto ideal para reponer en cuanto te haga falta.
- Crea packs de oferta a precio cerrado con varias unidades de los molletes de formato mini.
- Aprovecha los molletes grandes para ofrecer bocadillos en la franja horaria del almuerzo.



## Consejos Horeca

- Relleno de ingredientes abundantes y suculentos, el formato grande es la mejor base para tus creaciones de comida rápida y de calidad.
- Usa los molletes pequeños para preparar mini bocadillos para el desayuno y pinchos para la hora del aperitivo o la merienda.
- Crea una carta especial para acompañar la cerveza o el vino de tus after-works con Mini Molletes de rellenos inusuales.

## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- **Máxima practicidad:** descongelar y exponer.
- **Bocadillos y tostadas** para consumir en cualquier momento del día.
- Ideales para ir regenerando a lo largo de la jornada según la afluencia de clientes.





## El sabor que viene del sur

Completa tu gama de panes de origen con estas dos nuevas variedades de tradición mediterránea: un mismo pan con dos formatos diferentes para adaptarse mejor a las necesidades de tu establecimiento. Su densa y tierna miga, de finísimo alveolo, y su delgada corteza son especialmente melosas gracias al aceite de oliva que incorpora su receta.



Ref. 62245  
**MOLLETE ANDALUZ**

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(cm)	(paletizaje)
60	85	20/30	11,5x10,5	6x7



Ref. 62345  
**MINI MOLLETE ANDALUZ**

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(cm)	(paletizaje)
115	35	10/20	7,5	8x8

## VALORES DIFERENCIALES

Dales un toque más crujiente con un golpe de horno o unos instantes de plancha.



- Pan de origen
- Ingredientes de la máxima calidad
- Gran versatilidad

# PanBurgers



## Consejos Tradicional

- Embolsa varias unidades y crea tu propia oferta de panes de hamburguesa.
- Potencia tus ventas de PanBurger a última hora de la jornada, son el mejor aliado para cenas rápidas en familia.
- Utiliza el formato más pequeño para crear tus propias bandejas surtidas para eventos familiares y fiestas infantiles.



## Consejos Horeca

- Ofrece una carta PanBurger para que tus clientes escojan, además del relleno, el pan de hamburguesa que prefieran.
- A la hora del almuerzo, crea ofertas que propongan distintos maridajes de pan, relleno y guarnición.
- El formato más pequeño es la mejor manera de invitar a probar tus hamburguesas más innovadoras y sofisticadas: de codorniz, de gambas, de setas...



## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Para disponer de estos panes de hamburguesa **basta con descongelarlos.**
- **Amplía tu oferta de panes de hamburguesa** con estas nuevas incorporaciones, siempre es bueno contar con novedades y con la máxima variedad posible para satisfacer los gustos de todos tus clientes.





SINCE 1987  
- 100% -  
**PANBURGER**  
PREMIUM QUALITY

## ¡En la variación está el gusto!

### Burger Tierna Plus y Burger Tierna Midi

De textura suave pero consistente, estos dos panes de hamburguesa se caracterizan por su asombroso cuerpo, que les permite albergar y realzar cualquier tipo de relleno. Su apetitividad salta a la vista gracias a su brillante y colorida corteza, y al estar elaborados con mantequilla y harina de soja, presentan un sabor tan peculiar como irresistible.

Ref. 88250

#### BURGER TIERNA PLUS

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(cm)	(paletizaje)
24	86	50	12	4x14



Ref. 88251

#### BURGER TIERNA MIDI

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(cm)	(paletizaje)
40	51	50	9,5	4x14



### Burger Aldeana Semillas

De consistencia similar a la de sus hermanas, la Burger Aldeana Semillas se caracteriza por sus cortes en forma de cruz y las semillas de sésamo y amapola que decoran su superficie. Su atractivo aspecto combina muy bien con los más novedosos rellenos ¡Atrévete con nuevas recetas y crea bocadillos de hamburguesa tan sorprendentes por dentro como por fuera!

Ref. 89450

#### BURGER ALDEANA SEMILLAS

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(cm)	(paletizaje)
24	86	50	12	4x14



## VALORES DIFERENCIALES

- Nuevas variedades que amplían la familia PanBurger
- Descongelar y vender
- Practicidad y facilidad

# Mini Rock & Roll



## Consejos Tradicional

- Nuestras planchas Mini Rock & Roll permiten llenar el escaparate de forma rápida y dar una respuesta inmediata a la falta de producto.
- Ve utilizando las planchas en exposición a lo largo del día. Separa las 18 unidades, dales un golpe de horno y embólsalas para ofrecer varias piezas a precio cerrado.



## Consejos Horeca

- Destaca en tu carta de bocadillos y snacks tus creaciones más innovadoras. ¡El Mini Rock & Roll echará a volar tu imaginación!
- Combina periódicamente el tipo de corte y los ingredientes para refrescar tu oferta y darle ese toque trendy.
- Recién tostados y rellenos de nata o crema, los Mini Rock & Rolls combinan muy bien con el café con leche o el chocolate a la taza de la merienda.



## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

Tras descongelar la plancha unos 50 minutos y porcionarla, cada Mini Rock & Roll se tuesta fácilmente y adquiere una textura crujiente y liviana.

Tú escoges cómo cortar tu Mini Rock & Roll:

- **Clásico.** Entero y abierto por la mitad.
- **En uve.** Practica un corte longitudinal a lo largo de la parte superior y rellénalo por el centro.
- **Cuadrado.** Necesitarás dos Mini Rock & Roll unidos por el centro. Córtalos primero por la mitad transversalmente para obtener dos cuadrados. Luego, ábrelos por la mitad.
- **Trío.** Necesitarás 3 Mini Rock & Roll unidos. Córtalos transversalmente para obtener 3 rectángulos. Después ábrelos por la mitad por el lado que desees.

CORTE CUADRADO



CORTE TRÍO



CORTE TRÍO DOBLE



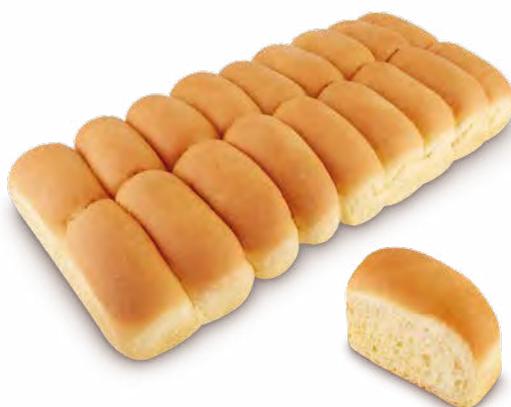
CORTE EN UVE





## La base de tus mini bocadillos más *trendies*

Si te gustó nuestro Rock & Roll, te encantará su versión mini. Tan inspirador como su hermano mayor, se convertirá en la base de tus recetas más innovadoras. Te presentamos este nuevo formato que revoluciona el concepto de bocadillo. De textura abriochada y en placas de 18 piezas ya preporcionadas, basta con separarlas, practicar un corte a tu gusto y rellenar con ingredientes tanto dulces como salados.



Ref. 66165

### MINI ROCK & ROLL

						
(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
<b>6 placas/ 18 u</b>	<b>495</b>	<b>50</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>36,5x16,5</b>	<b>4x14</b>

## VALORES DIFERENCIALES

- Producto muy innovador y *trendy*
- Máxima versatilidad
- Fácil regeneración
- Diversidad de cortes y presentaciones

#### PLANCHADO

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.

# Wraps



## Consejos Tradicional

- Exponlos en tu mostrador dentro de sus envases personalizados y dales el golpe de plancha justo antes de que tus clientes se los lleven.
- Potencia los diferentes rellenos en tu cartelería para fomentar la compra por impulso.



## Consejos Horeca

- Completa tu oferta de snacks con un producto versátil y de tendencia.
- Ofrece un combo de Wrap y bebida según el momento del día, tanto a la hora del desayuno o la comida como entre horas o para la cena.
- Destaca su packaging, ideal para que el consumidor pueda llevárselo a donde quiera.

Sírvelos en su cajita de cartón personalizada. Son productos ideales para llevar y saborear en cualquier momento y lugar, ¡qué prácticos!



## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

Tú escoges cómo preparar cada Wrap, **planchado** o **al horno**:

### PLANCHADO

Descongela un par de horas a temperatura ambiente o en el microondas de 8 a 10 minutos. Después, calienta en la plancha durante cuatro minutos.

### AL HORNO

Precalienta el horno a 180 °C, introduce el producto directamente del congelador y cuece de 8 a 9 minutos.



## Ingredientes seleccionados envueltos para llevar

**Wrap de Jamón y Queso:** la versión cosmopolita y *trendy* del indispensable sándwich mixto. Nuestro enrollado de fajita de harina de trigo alberga un sabroso relleno que combina jamón cocido en lonchas con un cremoso queso Havarti que potencia su tierna textura. ¡Un gran clásico actualizado!

**Wrap de Pollo Asado:** rellenamos cada fajita con tiras de pollo asado, salsa mayonesa, queso Gouda, pimienta roja y hojitas de rúcula. El resultado es un jugoso bocado que sorprende por los trocitos de auténtico pollo y la succulenta combinación de sus ingredientes.

**Wrap de Atún:** la fajita de harina de trigo de este Wrap abraza un nutritivo relleno de atún, salsa mayonesa, pimienta roja, granos de maíz y brotes de rúcula. Al morder, se deshace en una fusión de matices que enamora desde el primer bocado. ¡Apetece a cualquier hora!

Ref. 64565 **WRAP DE JAMÓN Y QUESO**

Ref. 64555 **WRAP DE POLLO ASADO**

Ref. 64575 **WRAP DE ATÚN**

						
(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizado)
29	150	8/10	5	180	16,5	8x9

## VALORES DIFERENCIALES

- Nueva familia de snacks para nuevos momentos de consumo
- Formato Grab & Go
- Gran calidad de materias primas
- Máxima practicidad
- Sustituyen comidas y son el tentempié ideal para urbanitas de paso



Wrap de Jamón y Queso



Wrap de Atún



Wrap de Pollo Asado

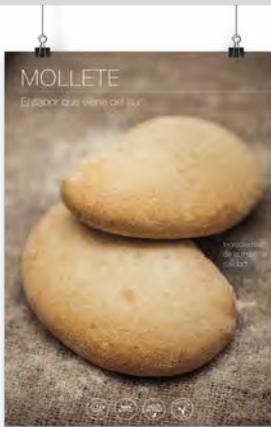
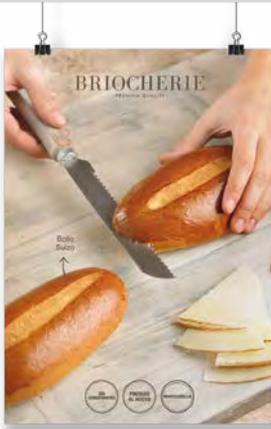
# Comunicación

NOVEDADES PRIMAVERA 2018



# Comunicación

NOVEDADES PRIMAVERA 2018



*frida*  
El sabor de la imaginación

*frida*  
El sabor de la imaginación

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