

# Novedades

OTOÑO 2018



*frida*  
El sabor de la imaginación



## Bollería



Coca de Hojaldre al Cacao  
pág. 04



Croissant Caprice de Crema  
pág. 08



Croissant Sélection d'Or de Cereales y Frutos Rojos  
pág. 10



Delicakes  
pág. 12



Empanada Gallega de Atún  
pág. 16



Mini Pizzeta Mixta  
pág. 18

## Pan



Croipan  
pág. 20



Barra Rústica con Centeno  
pág. 22



Barra Hogareña  
pág. 24



Barra Cantábrica  
pág. 26



Sibarit Saint Honoré  
pág. 28



Roll Patata  
pág. 30

## Pâtisserie Valérie

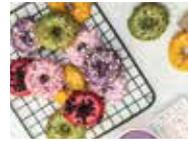


Tarta de Nocilla  
pág. 32



Tarta de Almendra al Cacao  
pág. 34

## Dots



Rainbow Dots  
pág. 36

## Aunt Mariam



Nuevas Burgers Cristalinas  
pág. 38

## Koama



Hamburguesa de Ternera Black Angus  
pág. 40

# Coca de Hojaldre al Cacao



## 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, como dulce tentación individual.
- Es una excelente propuesta para los postres familiares de los días festivos. ¡Indícalo en tu cartelería!
- Destaca en un identificador su delicioso relleno de cacao.



## Consejos Horeca

- Inclúyela como postre en la carta de tu restaurante y preséntala acompañada de una rodajita de naranja o una bola de helado para darle un aspecto todavía más premium.
- Es un producto ideal para bufés hoteleros, tanto para el desayuno como para los postres de almuerzos y cenas.



## VALORES DIFERENCIALES

- Amplía tu familia de cocas
- Elaborada con mantequilla
- Rellena del sabor de moda

Presenta ofertas a precio cerrado de un trocito de coca más un café con leche o una infusión a la hora del desayuno o la merienda.





## El sabor imprescindible

Crujiente por fuera, cremosa por dentro y muy fácil de comer, así es nuestra Coca de Hojaldre al Cacao. Gracias al 30% de mantequilla que incorpora su masa, el hojaldre de esta golosa especialidad resulta equilibrado, ligero, crujiente y muy sabroso. La crema al cacao que alberga su interior se realza todavía más si decoramos esta pieza con frutos secos.



Ref. 69795

### COCA DE HOJALDRE AL CACAO

 (unidades)	 (gramos)	 (minutos)	 (minutos)	 (grados)	 (cm)	 (paletizaje)
10	600	20/30	20/25	180/185	37,5x11,5	8x14

Refuerza tu oferta de cocas de hojaldre, sumándola a la coca de crema. 

REF. 59790  
Coca Hojaldre de Crema



# Coca de Hojaldre al Cacao

Pintar  
con huevo



Decorar con  
almendra,  
azúcar o algún  
otro topping



## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Durabilidad de hasta dos días en óptimas condiciones.
- Máxima versatilidad: se puede vender entera o porcionada.
- Una vez horneada, su aspecto artesano le proporciona ese toque tradicional tan tentador.
- Ideal para el fin de semana y celebraciones de todo tipo.

### INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

- 1 Colocar en bandejas dejando espacio entre las piezas
- 2 Descongelar
- 3 Pintar con huevo y decorar con almendra, azúcar o algún otro *topping*
- 4 Hornear



Se puede  
vender entera  
o porcionada



30%  
de mantequilla



# Croissant Caprice de Crema



## Consejos Tradicional

- Es un producto especialmente tentador para niños, adolescentes y jóvenes de todas las edades.
- Ofrece combos de croissant más un batido o un zumo a la hora del desayuno o la merienda.
- Destaca su singular relleno de crema a la italiana.



## Consejos Horeca

- Inclúyelo en la carta de desayunos y meriendas de tu cafetería y destácalo en tu vitrina: es un producto especialmente apetitoso.
- Dale el máximo protagonismo en tus bufés de desayuno más elegantes.
- Crea una oferta especial de un croissant más un zumo o una infusión para animar tus ventas.



## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Su extraordinario gramaje de 90 g y su generoso relleno de 20 g lo convierten en una medida ideal para desayunos.
- El Croissant Caprice de Crema contiene un 22% de cremoso relleno.
- Sin mermas: hornea según demanda.

Descongela  
entre **20 y 30**  
minutos.

Hornea **16 minutos**  
a **170/180 °C**.





## Relleno de exquisita crema a la italiana

El relleno de este elegante croissant prefermentado de mantequilla es una densa crema elaborada al estilo italiano, cuyo incomparable sabor, avainillado y de perfil lácteo, recuerda a las natillas de nuestra infancia. Además, decoramos este croissant de alta gama con un atractivo *topping* de azúcar amarillo que le confiere un aspecto muy llamativo.

Como todas las piezas de la gama Viennoiserie Caprice, se elabora siguiendo el *savoir faire* francés, con ingredientes seleccionados como la mantequilla, largos reposos y continuados trabajos en la masa, que aportan una textura crujiente y muy hojaldrada.



Ref. 61185

**CROISSANT CAPRICE DE CREMA**

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
48	90	20/30	16	170/180	14,5	8x9

## VALORES DIFERENCIALES

- Máxima calidad: elaborado con auténtica mantequilla
- Delicioso relleno de crema a la italiana
- Su *topping* amarillo le proporciona un aspecto único



¡Completa tu gama Caprice con este vistoso croissant artesano!



# Croissant Sélection d'Or de Cereales y Frutos Rojos



## Consejos Tradicional

- Expón en tu mostrador esta novedad junto con otras variedades de la familia Sélection d'Or: el Croissant de Cacao con Avellanas, la Napolitana de Cereales, Queso y Miel y el Croissant Semillado.
- Crea ofertas de tres o cuatro unidades embolsadas a precio cerrado para facilitar la compra por impulso.
- Indica en tu cartelería que es un producto sin ingredientes de origen animal para tentar a tus clientes veganos.
- Destaca su delicioso relleno de frutos rojos con algún cartelito.



## Consejos Horeca

- Crea una zona vegana en tu bufé de desayunos, cada vez hay más consumidores que prefieren este tipo de alimentación.
- Propón una oferta a precio fijo de un croissant más un café con leche a la hora del desayuno o la merienda.
- Combina este croissant con otras variedades de la familia Sélection D'Or en la vitrina de tu cafetería.



## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Es una pieza muy equilibrada: pesa 90 g y tiene un abundante relleno de 20 g.
- Ideal para ir horneando según demanda, evitando mermas.
- La mermelada, importada de Italia, recuerda al membrillo por su bajo porcentaje de agua.

Descongela  
entre **20 y 30**  
minutos.

Hornea **16 minutos**  
a **170/180 °C**.





## Un capricho vegano

Este croissant de margarina Selección d'Or, con delicioso aroma a mantequilla, está especialmente pensado para satisfacer a aquellos consumidores que prefieren productos saludables que no incluyan ingredientes de origen animal. Su masa de cereales incorpora harina de malta de cebada y de trigo integral, así como semillas de chía, de linaza marrón y de girasol, que le confieren un sabor intenso con toques tostados y un aspecto de lo más atractivo. Está relleno de mermelada italiana de frutos rojos, más densa y con mayor porcentaje de fruta en su receta.

*Sélection*  
**D'OR**



Ref. 61195

**CROISSANT SÉLECTION D'OR DE CEREALES Y FRUTOS ROJOS**

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
48	90	20/30	16	170/180	14,5	8x9

## VALORES DIFERENCIALES

- Producto vegano
- Con todas las ventajas nutritivas de los cereales
- Relleno con mermelada de frutos rojos de la máxima calidad



Expón en tu mostrador esta novedad junto con otras variedades de la familia Selección d'Or



# Delicakes



## Consejos Tradicional

- Apuesta por la rotación de los distintos sabores a lo largo de la semana para refrescar tu oferta.
- Destaca sus deliciosos ingredientes en cartelitos que identifiquen cada variedad.
- Corta algunos pedacitos de cada sabor y ofrécelos a modo de degustación a tus clientes.
- Crea ofertas con los cuatro sabores para que tus clientes prueben todas las variedades.



## Consejos Horeca

- Es un producto muy atractivo que le dará un aire todavía más goloso a tu bufé de desayunos. ¡Combina los tres sabores!
- Crea ofertas de un Delicake más una infusión para la hora del té.
- Por su calidad y su aspecto artesano son piezas ideales para los *coffee breaks* de tus servicios de catering más elegantes.



## VALORES DIFERENCIALES

- Mayor gramaje
- Tierna masa de auténtico muffin
- Aspecto artesano
- Intensos sabores
- Máxima practicidad, ¡descongelar y vender!



Delicake de Cacao  
con Frutos del Bosque



Delicake con Cacao  
y Avellanas



## Elaborados con auténtica masa de muffin

Cada uno de nuestros nuevos Delicakes te sorprenderá por su tierna y jugosa masa de auténtico muffin, su generoso volumen y su cómodo pirofino de papel *kraft*, que le aporta ese toque tradicional. Basta con tirar de sus extremos para desenvolverlo, dejarse embriagar por su intenso aroma y pellizcarlo para saborearlo sin prisas. ¡Cuatro dulces tentaciones a las que nadie podrá resistirse!

**Delicake con Cacao y Avellanas:** recubierto con trocitos de avellana tostada que hacen todavía más apetitosa esta pieza, inyectamos su exquisito relleno de crema de cacao una vez que el producto está horneado, por lo que su corazón se preserva suave y delicioso.

**Delicake de Manzana:** incorpora una cobertura de trocitos de manzana azucarada que se carameliza durante la cocción, aportando una textura crujiente y un delicado sabor frutal que se fusiona con el delicioso relleno de manzana.

**Delicake de Cacao con Frutos del Bosque:** la combinación del chocolate de la masa con la mermelada de frutos del bosque recuerda a la tarta Sacher, mientras que los tropezones de chocolate negro y chocolate con leche y el *topping* de azúcar sabor a fresa aportan un toque muy original.

**Delicake Carrot:** su cremoso relleno de *cheesecake* es el contrapunto perfecto para el intenso sabor a zanahoria de la cálida masa y para la singular e irresistible cobertura de trocitos de nuez pacana tostada.



Delicake  
Carrot



Delicake de  
Manzana

Ref. 64355	<b>DELICAKE CON CACAO Y AVELLANAS</b>
Ref. 64430*	<b>DELICAKE DE MANZANA</b>
Ref. 64535	<b>DELICAKE DE CACAO CON FRUTOS DEL BOSQUE</b>
Ref. 64525	<b>DELICAKE CARROT</b>

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(cm)	(paletizado)
<b>24</b>	<b>105/110*</b>	<b>30/45</b>	<b>8,5</b>	<b>8x14</b>

# Delicakes

**Delicake con Cacao  
y Avellanas**



**Delicake de  
Manzana**



## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- **Larga durabilidad:** se mantienen en óptimas condiciones hasta dos días después de descongelarse.
- Su pirotino de papel facilita desenvolver y consumir el producto de la manera más práctica.
- La esponjosa textura de su masa de muffin permite un mordisco limpio y una fácil degustación a pequeños bocados.



## Delicake de Cacao con Frutos del Bosque



## Delicake Carrot



SIN MERMAS

Solo tienes que **descongelar de 30 a 45 minutos** para disponer de estas tiernas especialidades en tu establecimiento.



# Empanada Gallega de Atún



## Consejos Tradicional

- Su gran tamaño facilita que llenes con ella tu mostrador y provoques un impacto muy positivo en tus clientes.
- Al poder venderla al peso, obtendrás una gran rentabilidad.
- Resalta el atún de su relleno y su contenido en aceite de oliva.



## Consejos Horeca

- Sácale el máximo partido seccionándola en diferentes tamaños, según la ocasión.
- En cuadraditos pequeños son una opción de tapa muy sabrosa.
- Dispón algunas porciones en bandejas de papel para tener siempre dispuesto tu servicio de *take away*.
- Combina una porción de empanada con una bebida y amplía tu oferta de almuerzos.



## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- 50% de relleno.
- Una vez cocida, puede durar hasta tres días.
- Los cortes en su superficie cumplen una doble función: decoran y permiten que durante la cocción se libere parte del vapor que se genera en su interior.
- ¡Destaca su abundante relleno a través de tu cartelería!

MÍNIMA MANIPULACIÓN

No hace falta descongelar:  
**hornear directamente a 180/200 °C durante unos 40/45 minutos**, según el tipo de horno.



## ¡La más atunera!

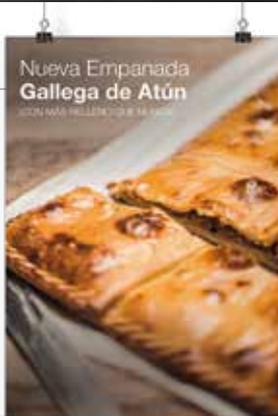
Atún, atún y solo atún. Ese es el único pescado que incorpora esta extraordinaria empanada de gran formato: pesa 3 kg y mide 57 x 37 cm. Preparada artesanalmente en Galicia, su relleno incluye, además del pescado azul más preciado, cebolla frita con aceite de oliva, huevo duro, pimiento, tomate y un chorrito de vino. Suculenta para tus clientes, práctica y rentable para tu negocio.



Ref. 60035

### EMPANADA GALLEGA DE ATÚN

 (unidades)	 (gramos)	 (minutos)	 (grados)	 (cm)	 (paletizado)
3	3 kg	40/45	180/200	57x37	4x10



## VALORES DIFERENCIALES

- 3 kg de peso
- Gran rentabilidad en su venta al peso
- Larga vida útil
- Máxima calidad y mínima manipulación

# Mini Pizzeta Mixta



## Consejos Tradicional

- Amplía tu oferta de especialidades saladas y ofrécela junto a los Envoltinins, los Carrés o las Mallas saladas.
- Hornea a lo largo del día según la demanda de tu establecimiento.



## Consejos Horeca

- Completa tu oferta de snacks con esta porción de pizza, el producto salado por excelencia.
- Ofrece un combo de Mini Pizzeta Mixta y bebida según el momento del día, tanto a la hora del desayuno o la comida como entre horas o para la cena.
- Ten algunas unidades dispuestas a la vista, listas para llevar, pero antes de que tus clientes se las lleven dales un golpe de calor de 1 minuto para que resulten aún más suculentas.



## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- 42% de *topping*.
- Recomendamos calentar antes de servir.

### FORMAS DE ELABORACIÓN



**Descongelar de 10 a 20 minutos** a temperatura ambiente, precalentar el horno a **180 °C** y calentar **5-7 minutos**.



Precalentar el horno a **180 °C** y, sin descongelar, calentar **durante unos 10 minutos**.



**Una vez descongelada también se puede pasar por la salamandra.**



## El bocado *on the go*

¡La ves, te la pides! Nuestra Mini Pizzeta Mixta siempre apetece porque es tan tentadora como fácil de tomar: su base rectangular de pan, fina y crujiente, está recubierta con un abundante relleno de salsa de tomate, queso mozzarella y daditos de york, y aderezada con un pellizco de orégano.



Ref. 64945

### MINI PIZZETA MIXTA

						
(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
36	130	10/20	5/7	180	16x6	9x9

## VALORES DIFERENCIALES

- Pizza en formato snack
- Muy práctica: lista en pocos minutos de horno y sin descongelar
- Ideal para comer sobre la marcha



Pídele a nuestro Departamento de Marketing que te facilite material de apoyo, seguro que te ayuda a impulsar tus ventas.

# Croipan



## Consejos Tradicional

- Expón este pan para bocadillos junto con otros productos afines, como el Bocata 6 Cereales o el Mini Bollo Suizo Cereales.
- Propón alguna oferta de varias unidades a precio especial para que tus clientes lo prueben.
- Indica las semillas que incluye en algún cartelito, son el superalimento de moda.



## Consejos Horeca

- Aprovecha este pan tan original para tus bocadillos más novedosos.
- En tu bufé de desayunos aportará un plus de diferenciación.
- Al ser tan tierno, es la base ideal para las meriendas de tus clientes con niños pequeños.
- Su original formato lo convierte en un pan ideal para *take away*.



## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- El queso bajo en grasa que incorpora su receta favorece un magnífico resultado cualitativo.
- Su rebozado de semillas le aporta una categoría superior.

Descongelar y hornear  
a **190-200 °C** durante  
unos **10 minutos**.





## ¡Para tus bocadillos más originales!

¿Será pan o será croissant? ¡Sorprende con el nuevo Croipan, nuestro original pan para bocadillos con atractiva forma de croissant! Esta sorprendente especialidad presenta una miga suave y cremosa a la que dan cuerpo la harina de centeno y las semillas que contiene. Su agradable ternura, fruto de su cuidadoso proceso de elaboración y del queso bajo en grasa de su receta, se complementa con una fina corteza de color crema. El toque final lo proporciona su rebocado de copos de avena y semillas de girasol, amapola, sésamo y lino.



Ref. 66125  
**CROIPAN**

						
(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
54	120	15/20	9/11	190/200	21	4x7

## VALORES DIFERENCIALES

- Especial para bocadillos
- Muy original, formato innovador
- Calidad excepcional

REF. 10041  
Bocata 6 Cereales



REF. 63325  
Mini Bollo Suizo  
Cereales



Expón este pan para bocadillos junto con otros productos afines.

# Barra Rústica con Centeno



## Consejos Tradicional

- Ve reponiendo a lo largo del día, es un pan de cocción rápida que facilita que respondas ágilmente a las puntas de demanda.
- Corta algunas rebanadas y colócalas en una cestita para que tus clientes lo prueben.



## Consejos Horeca

- Prepara tus bocadillos más suculentos con este pan tan singular.
- Su original personalidad convierte a este pan en la base ideal para tus pinchos más sofisticados.
- Ofrécelo en tus servicios de pan y acompáñalo de aceite de oliva de primera calidad.

## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- 73% de hidratación.
- Larga durabilidad gracias a su masa madre de centeno y a su cocción en horno de piedra.
- Al ser un pan de cocción rápida, facilita el ahorro energético y la capacidad de respuesta a la demanda.

COCCIÓN EN  
TIEMPO RÉCORD

Descongelar y  
hornear a **190 °C**  
de 7 a 9'.





## Máxima calidad en el mínimo tiempo

Ampliamos nuestra gama de panes rústicos con esta nueva variedad que se hornea en pocos minutos sin perder un ápice de su calidad. Su masa madre de centeno le aporta una corteza, una textura y unas cualidades gustativas singulares, mientras que su alta hidratación da consistencia a la masa y genera un buen alveolo. Gracias a la harina de centeno que incorpora su receta y a los largos reposos de su proceso de elaboración, presenta un carácter muy aromático, con un toque ácido. Es, sin duda, un pan con carácter que puedes ofrecer a tus clientes en un tiempo récord.



Ref. 66545

### BARRA RÚSTICA CON CENTENO

						
(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
20	290	30/40	7/9	190	53	8x4

## VALORES DIFERENCIALES

- Máxima calidad con la máxima agilidad
- Con masa madre de centeno
- Larga durabilidad
- Ahorro energético por su rápido horneado



Salmón marinado en lonchas, cintas de hinojo fresco, manzana verde en cerillas, salsa de mostaza y miel y germinados de remolacha.



# Barra Hogareña



## Consejos Tradicional

- Esta barra destacará en tu mostrador por su generoso formato, es un pan especialmente idóneo para familias.
- Este pan artesano, imprescindible en el día a día, tendrá mucha rotación. ¡Solo tendrás que reponer a lo largo de la jornada!
- Destaca en tu cartelería que está elaborado con masa madre, sin levadura.



## Consejos Horeca

- Funciona muy bien como pan para rebanadas y tostadas en los bufés de desayuno.
- En cafeterías, es una excelente base para las ofertas de tostadas con mantequilla y mermelada de desayunos y meriendas.
- En bares y restaurantes proporciona muy buen resultado para tapas y pinchos y como pan de mesa.

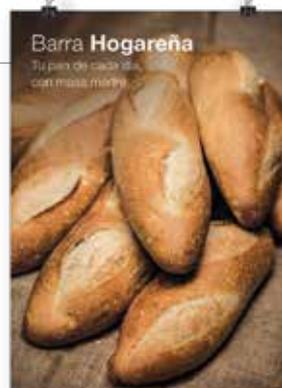


## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Con masa madre, sin levadura.
- Elaborado artesanalmente.
- Si deseáramos un pan con una corteza más gruesa, deberíamos cocerla a una menor temperatura durante más tiempo.

Descongelar y hornear

a **190/200 °C**  
de **10 a 12 minutos.**





## El pan de cada día

Te presentamos un pan especialmente pensado para su consumo diario, tanto en bares y restaurantes como en los hogares de tus clientes. Su holgada anchura lo convierte en el pan ideal para rebanarlo y tomarlo en sándwich o en tostadas, o para acompañar todo tipo de platillos y guisos. Su corteza, rojiza y oscura, y su miga densa, hacen que este pan sea el soporte ideal para tus recetas. Un pan básico de gran rotación y fácil regeneración que no puede faltar en tu establecimiento.



Ref. 66535

### BARRA HOGAREÑA

						
(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
20	290	190/200	30/40	10/12	32	4x6

## VALORES DIFERENCIALES

- Formato familiar
- Fácil regeneración
- Artesano
- Con masa madre



 Mortadela italiana, mozzarella de búfala, tomate seco en aceite de oliva, rúcula, salsa pesto y hojitas de albahaca fresca.

# Barra Cantábrica



## Consejos Tradicional

- Amplía tu gama de panes de esta tipología tan singular. Ubícalo junto a las barras rústicas de tu vitrina para potenciar esta familia de panes que son tendencia.
- Ofrece algunas rebanadas en una cesta para que tus clientes lo prueben y no puedan resistirse a comprarlo.
- Escribe en alguna pizarra que incorpora masa madre en su receta, 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.
- Funciona muy bien como pan de mesa, acompañado de un buen aceite de oliva.
- Prepara con él tanto pequeños bocados para tus desayunos y meriendas, como esos bocadillos más completos que sustituyen una comida cuando tus clientes tienen prisa: este pan es la mejor base para tortillas de mil y un rellenos.



## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Comunica que es un producto Clean Label, de máxima calidad y 100% natural.
- Destaca sus ingredientes de alta calidad, en especial la masa madre y el aceite de oliva virgen extra.
- Indica que es un pan con un 80% de hidratación.

Descongela  
entre 30 y 40'

a 190/210 °C de  
10 a 12 minutos.





## Formado a mano y cocido en horno de piedra

Nuestra Barra Cantábrica incorpora masa madre, que le proporciona una miga extraordinaria con mucha personalidad: con su húmedo alveolo, su tonalidad cremosa, su suave textura y el sutil matiz del aceite de oliva que contiene, resulta especialmente tierna y melosa. En cuanto a su aspecto, su corteza rústica, fina pero crujiente, combina los tonos dorados de la cocción con el tenue blanco del enharinado, de modo que resulta tan atractiva como apetitosa.



Ref. 66940

### BARRA CANTÁBRICA

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
20	270	30/40	10/12	190/210	36,5	6x6

## VALORES DIFERENCIALES

REF. 62545  
Bollo Cantábrico



Expón en tu vitrina esta nueva variedad de pan junto con el Bollo Cantábrico.

- Pan tradicional y auténtico
- Ingredientes de la máxima calidad
- Producto Clean Label
- Formado a mano y cocido en horno de piedra
- Perfecto para comidas y bocadillos premium

# Sibarit Saint Honoré



## Consejos Tradicional

- Los panes rústicos son tendencia, reserva una zona con especial visibilidad en tu mostrador para potenciarlos.
- Destaca este panecillo tan excepcional y preséntalo junto con el Sabio Saint Honoré y la Tortuga Saint Honoré.



## Consejos Horeca

- Ofrécelo como pan de mesa en tus servicios más distinguidos.
- Prepara con esta barrita tus bocadillos más refinados, es un pan premium que realzará todavía más los ingredientes de mayor calidad.
- Lucirá especialmente bien en los bocadillos de tus servicios de catering más selectos.

## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- 74% de hidratación.
- Tres cortes manuales en cada barrita, pieza a pieza.

Descongelar y hornear  
a **190/210 °C** de 8 a  
**10 minutos.**

Jamón de bellota,  
espárragos trigueros al  
vapor y queso de cabra  
ahumado con corteza al  
pimentón.



**SAINT  
HONORÉ**

by Pere Gallés

*Pere Gallés*

## El panecillo con alma

Nuestra gama Saint Honoré crece con una nueva variedad de pequeño formato pensado para los servicios de mesa más elegantes y los bocadillos más sofisticados. Presenta los atributos diferenciales de la familia Saint Honoré:

- El trabajo manual, clave y alma del proceso. El boleado, la colocación de cada pieza sobre el tablero de madera, el volteo y el corte son realizados artesanalmente por maestros panaderos.
- Todo el tiempo que necesita y merece: para la elaboración, los reposos en bloque y el suave amasado.



Ref. 66555

**SIBARIT SAINT HONORÉ**

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizado)
72	90	30/45	8/10	190/210	18	4x8

Destaca este panecillo tan excepcional y preséntalo junto con:



REF. 68150  
Sabio



REF. 68140  
Tortuga

## VALORES DIFERENCIALES

- Nueva variedad de nuestra familia de panes más premium
- Formato individual
- Todos los beneficios organolépticos de la gama Saint Honoré

# Roll Patata



## Consejos Tradicional

- Al ser un pan tan tierno está especialmente indicado para tus clientes más seniors.
- Crea una zona de panecillos especiales junto con nuestro Payesito y nuestro Viena.
- Ofrécelo en los desayunos de los más pequeños. ¡Les encantará este pan tan tierno!



## Consejos Horeca

- Es un pan muy recomendable para elaborar bocadillos para exponer en el mostrador de tu cafetería, ya que se mantiene tierno durante más tiempo.
- Ofrécelo como pan especial para los desayunos del menú infantil. A tus pequeños comensales les encantará este pan tan blandito.
- Será el rey de tus servicios de pan por su ternura: es ideal para rebañar el plato tras disfrutar de un buen guiso.



## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Larga durabilidad gracias a sus copos de patata: preservan sus atributos durante todo un día.
- Para elaborar este pan utilizamos una harina especial que hace que el producto gane más volumen. Siempre innovando, siempre avanzando.

Descongelar y hornear  
a 190–200 °C durante  
unos 10 minutos.

¡Prueba el nuevo  
pan elaborado con  
copos de patata!





## Tierno durante más tiempo

Estamos orgullosos de introducir en el mercado español un pan muy original, típicamente centroeuropeo: el Roll Patata, que, como su propio nombre indica, incorpora copos de patata en su receta. Este singular ingrediente favorece un conjunto de cualidades excepcionales: una ternura de larga duración, un sabor muy peculiar, una corteza fina con una atractiva greña y una miga especialmente jugosa gracias a su elevado porcentaje de humedad.



Ref. 66145  
**ROLL PATATA**

						
(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
60	95	15/20	9/11	190/200	10	4x7

## VALORES DIFERENCIALES

- Innovador
- Sabor original
- Larga durabilidad
- Tan rápido de comer como de hornear



Embolsa varias unidades y ofrécelas a un precio especial.



# Tarta de Nocilla



## Consejos Tradicional

- Ofrecéla a tus clientes para fiestas de cumpleaños infantiles, al estar precortada resulta más cómoda para los niños.
- Véndela en porciones personalizadas con su identificador a la hora de la merienda, es la crema de cacao con avellanas con más éxito del país.



## Consejos Horeca

- Funcionará muy bien tanto en tu carta de postres como en tus propuestas para desayunos y meriendas.
- En el bufé de desayunos será un punto de atención para tus clientes locales.
- Inclúyela en tus bandejas de catering más desenfadadas, Nocilla es una marca muy demandada.



## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- 34% de Nocilla blanca y negra, los dos sabores más vendidos del país.
- Nocilla no utiliza aceite de palma en sus recetas.
- Tarta precortada en 16 porciones con 8 identificadores de Nocilla.

Descongelar  
de 2 a 3 horas.





## ¡La única y genuina!

No existe otra tarta como ésta: auténtica Nocilla blanca por dentro y verdadera Nocilla negra por fuera, ¡concentración de sabor! Además de enriquecerse con los dos sabores más populares de la famosa crema de cacao con avellanas, el bizcocho al cacao de esta extraordinaria tarta esconde una crujiente sorpresa: bolitas de cereales chocolateadas que explotan en la boca al morder. ¡Comer tarta nunca fue tan placentero!



Ref. 62225

### TARTA DE NOCILLA

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(cm)	(paletizado)
1	1.450	2/3h	24ø	12x14

## VALORES DIFERENCIALES

- Única tarta en el mercado elaborada con Nocilla
- Precortada, máxima rentabilidad
- Gran versatilidad



Crema una exposición con todas las variedades de la familia Nocilla.



# Tarta de Almendra al Cacao



## Consejos Tradicional

- Puedes venderla entera, como postre familiar durante los fines de semana o para ocasiones especiales, o bien cortarla en porciones, como tentador capricho para picar a cualquier hora.
- Indica en tu cartelería que está rellena de crema al cacao. ¡Éxito seguro!



## Consejos Horeca

- Incorpórala en tu carta de postres como opción mejorada de la clásica tarta de almendras.
- Es una excelente solución como pastel familiar para todo tipo de celebraciones en tu establecimiento.
- Crea una oferta a la hora del té con un café o una infusión, más una ración de esta tarta tan completa: una pequeña porción bastará para dejar a tus clientes encantados.

## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- 12% de almendra.
- 18% de crema al cacao.
- Una vez descongelada, presenta una durabilidad de 15 días en las condiciones adecuadas.

**Descongelar  
de 3 a 4 horas.**

Aprovecha el material  
de comunicación que  
ponemos a tu disposición





## Amor al primer mordisco

Estuvimos pensando cómo mejorar todavía más la tarta de almendras y llegamos a la conclusión de que solo podría ser aún más tentadora rellenándola con crema al cacao, ¡el ingrediente estrella! Para ello, preparamos la base con pasta quebrada con mantequilla y la masa de almendras con huevos, azúcar, margarina y almendras. También decoramos su superficie con almendra fileteada, lo que potencia todavía más su color dorado y al morder crea un apetitoso contraste con la crema al cacao de su interior. Tan práctica para ti como tentadora para tus clientes, esta tarta enamorará desde el primer mordisco.



Ref. 63105

### TARTA DE ALMENDRA AL CACAO

 (unidades)	 (gramos)	 (minutos)	 (cm)	 (paletizaje)
6	530	3/4h	18ø	15x5

## VALORES DIFERENCIALES

- Tarta de almendras mejorada con el relleno más demandado
- Máxima practicidad



Puede venderse en su propia caja.

# Rainbow Dots



## Consejos Tradicional

- ¡Dale más color a tu mostrador con esta alegre familia!
- Comunica los toppings en tu cartelería y destaca que están elaborados con colorantes y aromas naturales.
- Inclúyelos en tus propuestas de bandejas surtidas para meriendas de todo tipo de fiestas y celebraciones.



## Consejos Horeca

- ¡Potencia tus ventas con nuestro expositor ruleta!
- Dispón en tu vitrina estos Dots tan atractivos y dale un aire más juvenil a tu oferta.
- Propón desayunos o meriendas Rainbow combinando estos Dots con zumos y smoothies de diferentes tonalidades.
- Destaca estos Dots tan llamativos en tus bufés de desayunos e indica que están elaborados con colorantes y aromas naturales: tu público familiar te lo agradecerá.



## Consejos Alimentación

- Te proponemos un dinámico juego de *twister* para dinamizar tus ventas de este nuevo producto. ¡Rainbow fun!
- Destaca en tu cartelería que están elaborados con colorantes y aromas naturales.
- Crea un córner de Dots con degustación para tus clientes y vístelo con los materiales de comunicación que tienes a tu disposición para incentivar tus ventas.



## DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- No requieren manipulación, son fáciles, prácticos y están listos para servir. Sin mermas.
- De uno a dos días de durabilidad.

No requieren manipulación

**Descongelar de 15 a 20 minutos y exponer**

Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición y utilízalo para dar a conocer estas coloridas novedades en tu establecimiento.





## ¡Colores que te dicen pruébame!

Te presentamos nuestras últimas creaciones de Dots, cinco llamativas especialidades que le darán un aire desenfadado a tu vitrina y atraerán como un imán a tus clientes más jóvenes y atrevidos. Como todos nuestros Dots, los elaboramos mediante un proceso de laminado que hace que la masa sea más ligera y absorba menos aceite. Además, nuestros Rainbow Dots están elaborados con colorantes y aromas naturales. ¡Porque la diversión no está reñida con lo natural!



**Dots Green Pistachio**  
REF. 61125  
Con granillo de auténtico pistachio  
57 g



**Dots Red Cookies**  
REF. 61175  
Con pedacitos de galleta al cacao con vainilla  
60 g



**Dots Yellow Frutti**  
REF. 61145  
Con confetti de sabor frutal  
56 g



**Dots Pink Nubes**  
REF. 60675  
Con mininubes de golosina  
59 g



**Dots Purple White**  
REF. 61135  
Con trocitos de chocolate blanco  
57 g

(unidades)  
**36**

(minutos)  
**15/20**

(cm)  
**9,5ø**

(paletizaje)  
**8x15**

(unidades)  
**36**

(minutos)  
**15/20**

(cm)  
**9,5ø**

(paletizaje)  
**8x14**

## VALORES DIFERENCIALES

- Una nueva familia única en el mercado.
- Con colorantes y aromas naturales.
- Máxima calidad y variedad: ¡Dots siempre está a la última!
- Por su vistoso aspecto son tentadores para cualquier ocasión.

Preséntalos en cajitas surtidas.



# Nuevas Burgers Cristalinas



## Consejos Alimentación

### VALORES DIFERENCIALES

- Muy innovador.
- Pan de restauración para llevar a casa.
- Práctico, cómodo y funcional.
- Ideal para la venta en el canal online.

### PRACTICIDAD

- Máxima practicidad para todos: de tu congelador al de tus clientes.
- Fácil de reponer.
- Larga durabilidad.
- Sin mermas, **producto congelado**.

### EXPOSICIÓN

- Crea tu propio recetario de hamburguesas selectas para animar las ventas de estos singulares panes. Aprovecha para fomentar la venta cruzada con otros productos de tu establecimiento.
- Destaca en tu cartelería los atributos de estos panes tan especiales.



## COMUNICA EL PRODUCTO EN EL PUNTO DE VENTA

¡Invita a tus clientes a probar el producto!

Crema un pequeño showcooking en el que tus clientes puedan degustarlo y comprobar su fácil regeneración.

Y sobre todo comunica bien que se trata de **pan congelado, funcional y cómodo de almacenar en el congelador de casa**.





*Aunt Marian*  
ORIGINAL BAKERY

## Prácticas para ti, cómodas para tus clientes

Te presentamos nuestra nueva apuesta para satisfacer las preferencias del consumidor de hoy: dos panes de hamburguesa premium con un formato práctico y cómodo que permite disfrutar de calidad del sector restauración en el propio hogar. Ideales para que los presentes en el arcón de congelados de tu establecimiento, las nuevas Burgers Cristalinas permiten saborear en casa panes de categoría gourmet.



¡VENTA EN CONGELADO!

Descongelar 20 minutos y consumir en casa.

ELABORADO CON ACEITE DE OLIVA | MASA MADRE | DOBLE FERMENTACIÓN | ALTA HIDRATACIÓN

Burger Cristalina: elaboramos este delicado pan de hamburguesa con harina de trigo, masa madre y aceite de oliva.



Ref. 69835

**BURGER CRISTALINA**

(unidades)	(gramos)	(cm)	(paletizaje)
16 b/2 u	71	12ø	4x14

Burger Cristalina Kornspitz: su masa incorpora harina de trigo con una mezcla de cereales y masa madre de centeno. Su decoración, con semillas de trigo sarraceno, linaza dorada y marrón, girasol y sésamo, le da un interesante toque crujiente.



Ref. 69855

**BURGER CRISTALINA KORNSPITZ**

(unidades)	(gramos)	(cm)	(paletizaje)
16 b/2 u	70	12ø	4x14



# Hamburguesa de Ternera Black Angus



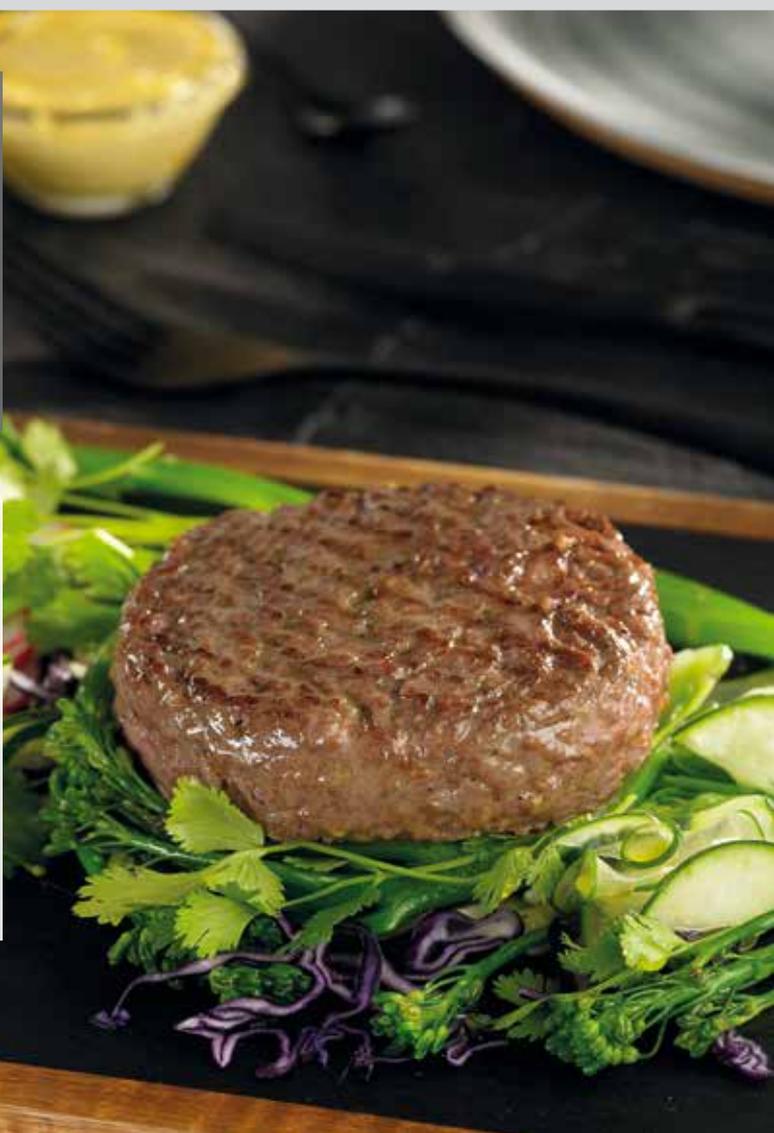
## Consejos Horeca

- Recomendamos atemperarla previamente y darle una cocción al punto o poco hecha para potenciar al máximo su excelente sabor.
- Resulta ideal como desayuno energético o para almuerzos y cenas informales. ¡Las hamburguesas están de moda!
- Destaca en tu carta que es ternera Black Angus de proximidad.



## Consejos Alimentación

- Fomenta la venta cruzada de esta hamburguesa tan tierna junto con los nuevos PanBurger de Aunt Marian. ¡El éxito estará asegurado!
- Indica en tu cartelería que está preparada con tierna carne de ternera nacional.
- Recomienda complementos de venta en tu establecimiento para mejorar su degustación: mostazas variadas, encurtidos originales, guacamole...



## Ingredientes

- Hamburguesa de Ternera Black Angus
- Lechuga rizada
- Tomate corazón de buey
- Láminas de aguacate

Descongelar  
previamente 1,5 h

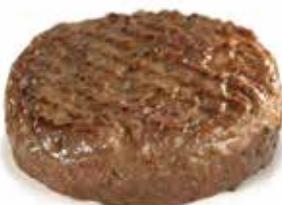
**Marcar en una sartén o  
plancha a fuego vivo para  
que quede bien sellada**



# Koama

## 100% carne de ternera de proximidad

Te invitamos a probar nuestras nuevas hamburguesas de carne de ternera de proximidad. La ternera Angus está considerada por los especialistas como una de las mejores carnes que se puede degustar en la actualidad. El principal ingrediente que incorporan estas hamburguesas es carne de las vacas que pacen en libertad; únicamente añadimos algunas especias para que resulten aún más gustosas. Es una hamburguesa de primera, elaborada con carne picada sin impurezas, suelta y delicada, que deleitará a los paladares más exigentes.



Ref. 60015

### HAMBURGUESA DE TERNERA BLACK ANGUS

 (unidades)	 (gramos)	 (minutos)	 (cm)	 (paletizaje)
24	150	1,5h	9,5ø	8x10

## VALORES DIFERENCIALES

- Ternera de proximidad.
- Carne de primera calidad.
- Hamburguesa de carne de ternera Black Angus.
- Tamaño de restauración, 150 g de peso.
- Sin colorantes ni conservantes, 100% natural
- Su especial triturado facilita su ternura al asarla.

Aprovecha nuestra familia PanBurger para crear tus mejores recetas con esta hamburguesa superior.



*frida*  
El sabor de la imaginación

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