

Novedades

ENERO 2019



frida
El sabor de la imaginación



Bollería

Croissant Bombón
Blanco
pág. 04



Croiloaf
pág. 08



Snecken de Chocolate
Sélection d'Or
pág. 10



Croissant Bicolor al
Cacao Caprice
pág. 06



Croissant Bicolor
Frambuesa Caprice
pág. 06



Trenza Crema
Caprice
pág. 12



Snack

Croissant Jamón y
Queso Caprice
pág. 14



Dots

Dots Cinnamon
pág. 16



Dots Coconut &
Cacao
pág. 18



Gama de Dots
Sin Aceite de Plama
pág. 20



Pan



Rosca
pág. 22



Alma
Saint Honoré
pág. 28



Marquesa
Saint Honoré
pág. 30



Barra Cereales y Media Barra
Cereales Saint Honoré
pág. 32



Barra Masa Madre
pág. 34

Pâtisserie Valérie



Tartaleta Kit Kat
pág. 36



Tarta de Almendra
y Frambuesa
pág. 38



Tarta Flor de Queso
y Frambuesa
pág. 40



Special Cakes
pág. 42

Croissant Bombón Blanco



Consejos Tradicional

- Mejora todavía más su aspecto con *toppings* que además aporten un contraste de sabores, como trocitos de frutos secos o ralladura de piel de limón o de naranja.
- Potencia su abundante relleno en la cartelería de tu establecimiento.



Consejos Horeca

- Amplía tu oferta de croissants con esta variedad tan llamativa y original.
- Este croissant es un producto de calidad que proporcionará un toque de distinción a tus desayunos y meriendas más sofisticados.
- Combínalo con nuestro Croissant Hotelero Listo en tus bufés de desayuno.



Tierno y cremoso corazón

Rellenamos este tierno croissant después de hornearlo, a fin de mantener la cremosidad y fluidez de su deliciosa crema al cacao blanco. El resultado es que, al morder, saboreamos una textura suave y untosa que preserva sus extraordinarias cualidades gustativas: intenso placer en cada bocado.



Ref. 65095
CROISSANT BOMBÓN BLANCO

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(cm)	(paletizaje)
27	67	30	16	8x8

VALORES DIFERENCIALES

- Decorado con láminas de *scaglietta* blanca, que realza aún más el dorado de la corteza.
- Sabor lácteo, la traza del azúcar es muy tenue.
- Tres bandejas de cartón con nueve unidades en cada una: descongelar y exponer.



Véndelo individualmente o en packs de varias unidades.

REF. 24027
Bolsa bollería



20 gramos de relleno de crema de cacao blanco

VALORES DIFERENCIALES

- Máxima practicidad: descongelar y servir
- Abundante relleno que se funde en la boca
- Se desmiga menos y se disfruta más



Consejos Tradicional

- Presenta esta novedad como desayuno o merienda para compartir en familia.
- Al ser una pieza de buen formato, es muy práctica para llenar tu mostrador.
- Indica en tu cartelería que está elaborado con mantequilla, es un valor premium.



Consejos Horeca

- Córdalo en rebanadas y sírvelo en tostadas para sofisticar tu oferta de desayunos y meriendas.
- Ubícalo junto a las mermeladas de tu bufé de desayunos, es una excelente alternativa al pan de molde.
- Crea una oferta de picnic familiar con esta pieza, algún botellín de zumo y fruta lista para llevar.



El cake de tres croissants de mantequilla más exclusivo

Los desayunos y meriendas en familia van a ser todavía más deliciosos con el nuevo Croiloaf.

¿Qué es? El nuevo híbrido de moda en Estados Unidos: croissants + loaf o rebanada de pan. La fusión de un croissant francés con la tendencia inglesa de la rebanada.

Nuestro Croiloaf se elabora a partir de tres croissants de mantequilla, decorados con almíbar y azúcar bolado, unidos en una misma pieza para compartir. El componente manual está presente a lo largo de todo el proceso de elaboración: la colocación de las piezas, el pintado y la decoración se hacen a mano.

En cuanto a su presentación, destaca su barqueta de madera, que le da un toque artesanal muy atractivo, mientras que, una vez descongelado, la bolsa que lo envuelve alarga su durabilidad. Tan tentador para tus clientes como práctico para ti.



Ref. 68435
CROILOAF

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(cm)	(paletizado)
10	167	20/30	20	4x15

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Colocación, manipulación, pintado y decoración manuales.
- Al ser una pieza grande y cocida en su propio molde, retiene mejor la humedad y el sabor y preserva toda su ternura.
- Fácil de comer: se desmolda cómodamente gracias a su base de papel y se puede porcionar muy fácilmente.



Producto **artesano** y muy **innovador**



Máxima practicidad: su packaging facilita la venta *take-away*

VALORES DIFERENCIALES

- Descongelar y consumir
- Larga durabilidad
- Alto porcentaje de mantequilla: la receta de la masa y la elaboración de este producto siguen el proceso Viennoiserie Caprice

Snecken de Chocolate Sélection d'Or



Consejos Tradicional

- Expón en tu mostrador esta novedad junto con otras variedades de la familia Sélection d'Or.
- Crea ofertas de tres o cuatro unidades embolsadas a precio cerrado para facilitar la compra por impulso.
- Destaca su delicioso relleno de crema con chocolate con algún cartelito.



Consejos Horeca

- Propón una oferta a precio fijo de un snecken más un café con leche a la hora del desayuno o la merienda.
- Combina esta pieza con otras variedades de la familia Sélection D'Or en la vitrina de tu cafetería.
- Destaca esta pieza en tu bufé de desayunos: el chocolate es un sabor muy demandado.

Sélection
D'OR

Puro placer

Esta nueva especialidad pertenece a la familia Sélection d'Or, la bollería de margarina premium que presenta un distintivo aroma a mantequilla. El snecken está relleno con una exquisita crema con chocolate, y decorado con un granillo de avellana caramelizada que crepita al morder.



Ref. 60135

SNECKEN DE CHOCOLATE SÉLECTION D'OR

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
40	117	15	13/16	170/180	11	8x10

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- La crema con chocolate que incorpora es de calidad superior: está elaborada con ingredientes especialmente seleccionados.

Descongela unos
15 minutos.

Hornea **13' o 16'**
a **170/180 °C.**

40% relleno
de auténtica crema
con chocolate



Expón este producto en tu mostrador junto con el Snecken Caprice y el Roll Canela.



REF. 60131
Snecken Caprice



REF. 67220
Roll Canela

VALORES DIFERENCIALES

- Elaboración siguiendo el proceso Sélection d'Or
- Se mantiene en óptimas condiciones durante todo el día
- Relleno de la máxima calidad

Croissant Bicolor al Cacao Caprice y Croissant Bicolor Frambuesa Caprice



Consejos Tradicional

- Expón en tu mostrador estas dos vistosas novedades, son productos únicos tanto por sus ingredientes como por sus sabores.
- Potencia sus llamativos colores creando packs de croissants con batidos de chocolate o de fresa.



Consejos Horeca

- Destácalos en tu bufé de desayunos, son productos premium que llaman mucho la atención.
- Propón una oferta a precio fijo de un croissant más un café con leche a la hora del desayuno o la merienda.
- Combina estas dos vistosas variedades en la vitrina de tu cafetería y aporta color a tu mostrador.



Las joyas de tu mostrador

Te presentamos dos piezas únicas, tanto por su extraordinaria calidad como por su llamativa decoración. Destacan por estar elaborados con masa madre, la cual les proporciona tiempo, es decir, largos reposos para que las levaduras fermenten lentamente y así potencien el sabor, el aroma y la cremosidad de cada una de las piezas. Además de la masa madre, su exquisito sabor a mantequilla, su textura *croustillante* y su sofisticado aspecto hacen que estos croissants sean únicos.

Croissant Bicolor al Cacao Caprice: su relleno, un 20% de crema de cacao, combina a la perfección con la mantequilla de su masa.

Croissant Bicolor Frambuesa Caprice: la mermelada de frambuesa de su relleno, cuya proporción alcanza un 20%, aporta un dulce matiz de jugosidad a su masa de mantequilla.



Ref. 60165
CROISSANT BICOLOR AL CACAO CAPRICE
Ref. 60155
CROISSANT BICOLOR FRAMBUESA CAPRICE

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
36	90	20/30	17/22	165/170	15	8x12

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- 36 unidades por caja para un cómodo almacenamiento.

Descongela entre 20 y 30 minutos.

Hornea 17' o 22' a 165/170 °C.



Productos premium y únicos



VALORES DIFERENCIALES

- Aspecto de pastelería
- Con masa madre
- 21% de mantequilla sobre la masa



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición

Trenza Crema Caprice



Consejos Tradicional

- Ofrece combos de una trenza 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

- Inclúyela en la carta de desayunos y meriendas de tu cafetería y destácala en tu vitrina: es un producto especialmente apetitoso.
- Dale el máximo protagonismo en tus bufés de desayuno más elegantes.



Rellena con crema al estilo italiano

El relleno de esta trenza de masa danesa de mantequilla es una densa crema elaborada al estilo italiano de intenso sabor avainillado. Además, decoramos esta pieza con un atractivo *topping* de azúcar bolado que le confiere un aspecto muy llamativo. Su apetitosidad radica en el trenzado, pero también en el notable hojaldrado, fruto del laminado y del alto porcentaje de mantequilla, que también resulta clave para el tono dorado que adquiere al cocerse.



Ref. 62015
TRENZA CREMA CAPRICE

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
44	123	45/60	15/18	170/180	12,5	8x12

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Preserva sus singulares características organolépticas durante todo el día.



Descongela de
45 a 60 minutos.



Hornea 15/18'
a 170/180 °C.



36% de relleno de densa crema con sabor a natillas



¡Amplía tu oferta de trenzas y preséntala junto a la Trenza Danesa Bombón!

VALORES DIFERENCIALES

- Producto premium
- Delicioso relleno de crema a la italiana
- Su trenzado con aspecto artesano le proporciona un aspecto único

REF. 00570
Trenza Danesa Bombón

Croissant Jamón y Queso Caprice



Consejos Tradicional

- Esta pieza premium le dará un plus a tu oferta de bollería salada.
- Indica en tu cartelería que es un croissant de mantequilla.
- Ofrécelo junto con alguna bebida como snack para llevar.



Consejos Horeca

- Es una interesante alternativa al bocadillo en las franjas horarias de desayunos y meriendas.
- Crea ofertas de comida rápida o para llevar a precio cerrado, por ejemplo: croissant con bol de ensalada más bebida.
- Fomenta la compra por impulso ubicando algunas unidades recién hechas en bandejas *take-away*.



El primer snack salado de la familia Caprice

Rellenamos el hojaldre de mantequilla de este croissant excepcional, elaborado con largos reposos y cuidadosos laminados, con un succulento relleno que incorpora trocitos de jamón cocido y una suave salsa bechamel al queso emmental. Su cobertura con queso emmental rallado queda gratinada al hornear y le proporciona una atractiva textura todavía más *croustillante*.



Ref. 67145
CROISSANT JAMÓN Y QUESO CAPRICE

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
44	90	20	16/18	170/180	12	8x9

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR



Descongela unos
20 minutos.



Hornea de **16 a 18'**
a **170/180 °C.**

Expón este producto en
tu mostrador junto con el
Croissant Bikini Fácil.



REF. 27140
Croissant Bikini Fácil



Ideal para las tendencias de
consumo, como el *on the go*

Aprovecha el
material de
comunicación
que ponemos a tu
disposición.



VALORES DIFERENCIALES

- Croissant de mantequilla elaborado con materias primas de primera calidad: auténtico jamón cocido y sabroso queso emmental
- Se mantiene en óptimas condiciones durante todo el día
- Puede servirse tanto frío como caliente
- 15% de mantequilla

Dots Cinnamon



Consejos Tradicional

- Esta nueva variedad se suma a la amplia y colorida familia de Dots. ¡Combina diferentes sabores, colores y texturas junto con esta novedad para refrescar tu oferta!
- Crea una oferta de Dots más bebida para llevar a la hora de la salida de los colegios.
- ¿Lo habías pensado? Crea una pirámide de Dots para tus propuestas de *catering* para meriendas.



Consejos Horeca

- Oferta un Dots Cinnamon con un café con leche a precio cerrado para los desayunos más rápidos.
- Crea una propuesta de merienda diferente con un Dots Cinnamon y unas natillas caseras.
- Ten siempre a punto algunas unidades ya embolsadas y listas, para que tus clientes de paso se las lleven al instante.

DOTS
ORIGINAL

Canela fina

Desde siempre nos ha gustado el sabor a canela de los postres de nuestra infancia: las natillas, el arroz con leche, las torrijas... Y nos preguntamos, ¿qué pasaría si preparásemos la tierna masa de nuestros deliciosos Dots con canela molida? ¡Dicho y hecho! Nuestro nuevo Dots Cinnamon recupera el sabor y aroma tan inconfundible de la canela. ¡Riquísimo!



Ref. 60025
DOTS CINNAMON

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(cm)	(paletizaje)
44	55	30	9,5	8x12

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- No necesita decoración, descongelar y servir: facilidad y practicidad.

Preséntalos en cajitas surtidas.



REF. 64034
Caja Dots 12 unidades



Crea una oferta de **Dots** más bebida para llevar



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.

VALORES DIFERENCIALES

- Con auténtica canela, muy aromático y sabroso
- Practicidad y calidad
- Ahorro de tiempo

Dots Coconut & Cacao



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 con coco.



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.



DOTS
ORIGINAL

¡Que viene el coco!

Nuestros Dots siempre sorprenden, ¡les encanta probar nuevas experiencias! Después de darse una vuelta por el mundo se han enamorado del coco, el nuevo sabor de moda. Por eso la media cobertura de cacao de nuestro Dots Coconut & Cacao está rebozada con coco rallado caramelizado, y su relleno de crema al cacao cuenta también con el indispensable toque del coco. ¡Irresistible!



Ref. 60045
DOTS COCONUT & CACAO

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(cm)	(paletizaje)
36	72	20/25	9,5	8x15

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Fácil y práctico: descongelar y exponer.
- No necesita decoración, está listo para servir.
- Se mantiene fresco durante 24 horas.

Preséntalos en cajitas surtidas.



REF. 64035
Caja Dots 4 unidades



Destaca su relleno de crema al cacao con coco



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.

VALORES DIFERENCIALES

- Decoración más vistosa y relleno del sabor de moda
- Ingredientes de la máxima calidad
- Ahorro de tiempo

Gama de Dots Sin Aceite de Palma



Consejos Tradicional

- Crea una zona en tu mostrador para presentar estas nuevas variedades y destaca que no incorporan aceite de palma.
- Personaliza cada especialidad según el día de la semana y dale color a cada festividad con un *topping* diferente.
- Porciona los tres productos para que todos tus clientes los prueben y descubran de primera mano su delicioso sabor.



Consejos Horeca

- Dispón estas tres variedades juntas en el mostrador de tu establecimiento e indica que están elaboradas sin aceite de palma.
- Crea ofertas de merienda especiales con una de las tres variedades y algún té.
- En tu bufé de desayunos puedes ubicar estos tres productos junto con los cereales con fibra o al lado de las bebidas vegetales.

DOTS
ORIGINAL

Tan livianos como sabrosos

Las especialidades de nuestra nueva familia de Dots no incorporan aceite de palma en su receta, sino aceite de girasol alto oleico, rico en ácido oleico monoinsaturado y omega-9. Su contenido en ácido oleico es de un 80%, frente al 75% del aceite de oliva o al 31,5% del aceite de girasol convencional.

Xuxo de Crema Sin Aceite de Palma:
relleno de deliciosa crema pastelera.

Xuxo Bombón Sin Aceite de Palma:
con un exquisito corazón de crema al cacao.

Berlidots Bombón Sin Aceite de Palma:
relleno de intensa crema al cacao.



Ref. 65695
**XUXO DE CREMA
SIN ACEITE DE PALMA**

Ref. 67715
**XUXO BOMBÓN
SIN ACEITE DE PALMA**

Ref. 66975
**BERLIDOTS BOMBÓN
SIN ACEITE DE PALMA**

(uds.)	(g)	(min.)	(cm)	(paletizaje)
28	95	2 h	15	6x12

(uds.)	(g)	(min.)	(cm)	(paletizaje)
32	95	3 h	9	6x12

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Cómodas y muy prácticos: solo hay que descongelar y exponer. No necesitan decoración, aunque son muy fáciles de personalizar con *toppings* diferentes, y están listos para servir.



Crea ofertas de merienda especiales con una de las tres variedades y algún té



Indica sus rellenos para tentar a tus clientes más golosos y destaca que no llevan aceite de palma.

VALORES DIFERENCIALES

- Nueva familia de Dots sin aceite de palma
- Con la practicidad y calidad características de Dots
- Personalizables, no llevan ninguna decoración



Consejos Tradicional

- Ubica esta especialidad con tanto carácter junto con tus panes de origen.
- Máxima practicidad: se mantiene en óptimas condiciones durante todo el día.
- Su forma redonda facilita que tu mostrador tenga personalidad.



Consejos Horeca

- Es un producto ideal para los bufés de almuerzo y cena, puedes prepararla de distintas maneras para cada ocasión. ¡Un mismo pan, un sinfín de opciones!
- Divide la rosca en dos mitades y crea originales pizzas para proponerlas en tus fórmulas de comida para llevar. Crea combos junto con alguna bebida para impulsar tus ventas.
- Sorprende en tus servicios de *catering*: rebánala preservando su forma circular alrededor de Tortas del Casar o de cuencos repletos de cremas para untar.



El pan gallego redondo para tu negocio

Elaboramos este pan de origen en Galicia, siguiendo la receta tradicional: su formado manual proporciona esa circunferencia que solo puede amasarse con mucho cariño. Sus cuatro cortes manuales y la masa madre de su receta potencian todavía más su personalidad única, sobresaliente tanto en tahonas tradicionales como en la más novedosa restauración.



Ref. 61235
ROSCA

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
10	425	50	25	190/210	26	6x7

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR



Descongela unos
50 minutos.



Hornea 25 minutos
a 190/210 °C.



Máxima practicidad



Córtala en el formato y el tamaño que prefieras



VALORES DIFERENCIALES

- 71% de hidratación
- Cocida en horno solero de piedra
- Versatilidad y durabilidad
- Un pan de origen



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición



Divide la rosca en dos mitades y crea originales pizzas para proponerlas en tus fórmulas de comida para llevar

Combo
Pizza+Bebida

Salsa de tomate, mezcla de queso emmental y mozzarella, calabacín, tomates cherry, olivas negras deshuesadas, orégano, pimienta, sal y AOVE.



Crea combos junto con alguna bebida para impulsar tus ventas

Combo
Bocadillo+Bebida

Jamón york, queso Edam y aceite de oliva virgen extra.

SAINT HONORÉ

by Pere Gallés



Horneado Saint Honoré

LA SINGULARIDAD DEL
HORNO SOLERO DE PIEDRA

La cocción en horno de suela de piedra aporta a la familia Saint Honoré algunas de las características que denotan su calidad superior:

- Sabor característico y con mucha personalidad, también en la suela del producto, es decir, en su corteza inferior.
- Desarrollo más intenso de la masa durante el horneado gracias al empuje del calor, que penetra al contacto de la piedra con el pan. La consecuencia directa es una mejor cocción del producto, de modo que el pan expresa sus más notables cualidades con la máxima intensidad.
- Cocer en horno de piedra también representa la oportunidad de elaborar masas con mayor hidratación. Una vez horneados, obtenemos un pan con una miga de marcado *bouquet*, más delicado y más fácil de degustar.
- La corteza que se forma en el horno de piedra, también influenciada por otros factores como la hidratación o los reposos durante el proceso de elaboración, es, casi siempre, una corteza más pronunciada, aunque no necesariamente más gruesa. Una corteza cristalizada y caramelizada retiene más y mejor los aromas que emanan desde el corazón hacia el exterior del pan.



Consejos Tradicional

- Expón esta nueva variedad en tu mostrador junto con las otras novedades de la familia de Saint Honoré y crea una zona de panes premium.
- Corta algunas rebanadas y colócalas en una cestita para que tus clientes lo prueben.



Consejos Horeca

- Su ternura lo convierte en el pan ideal para tus servicios de mesa: es especialmente idóneo para rebañar el plato.
- Su original personalidad lo convierte en la base perfecta para tus creaciones más sorprendentes.
- En tu bufé de desayunos destacará como suculenta alternativa al pan de molde para las tostadas.



Para tus recetas más tiernas

Esta nueva variedad de nuestra familia de panes Saint Honoré destaca por la masa madre y por el aceite de oliva que incorpora su receta, que proporciona sutileza y elasticidad a la miga. De alveolos de burbuja pequeña y de extremos redondeados, sin cortes ni greña, suma a sus notables cualidades los atributos de la familia Saint Honoré:

- Proceso artesanal acabado a mano
- El tiempo como un ingrediente más: largos reposos y larga fermentación
- Alta hidratación
- Cocción en horno de suela de piedra



Ref. 66675
ALMA SAINT HONORÉ

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
15	250	20/30	10	190/200	36	4x8

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

Descongela unos 20 o 30 minutos.

Hornea 10 minutos a 190/200 °C.

Comunica en tu cartelería los singulares atributos de la familia Saint Honoré.



Un pan de coca más **tierno** con una miga más densa



VALORES DIFERENCIALES

- Calidad Saint Honoré
- Con masa madre Saint Honoré, exclusiva para esta familia



Lomo de cerdo, queso manchego, pimiento rojo asado, espárragos y brotes tiernos.

Marquesa Saint Honoré



Consejos Tradicional

- Este pan diario de alta calidad generará una alta rotación: ubícalo en un lugar visible de tu establecimiento.
- Ofrece unas rebanadas en una cestita para que tus clientes lo prueben y no puedan resistirse a comprarlo.



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 suculentos: 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.



Porque cada día puede ser especial

Saint Honoré convierte el pan de cada día en un deleite para los sentidos: el tentador aspecto y el intenso aroma de la Marquesa Saint Honoré hacen que sea imposible llegar a casa con la barra entera.

- Proceso artesanal acabado a mano
- El tiempo como un ingrediente más: largos reposos y larga fermentación
- Alta hidratación
- Cocción en horno de suela de piedra



Ref. 66665
MARQUESA SAINT HONORÉ

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
18	280	30	15	190/200	44	6x6

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

Descongela unos 30 minutos.

Hornea 15 minutos a 190/200 °C.

Escribe en alguna pizarra sus atributos Saint Honoré.



Un pan de cada día muy premium

Expón esta nueva variedad en tu mostrador junto con la Barra con Sarraceno BÍO.



REF. 61270
Barra con Sarraceno BÍO

VALORES DIFERENCIALES

- Calidad Saint Honoré
- Miga irregular, suelta y cremosa, de mordisco cómodo y alta palatabilidad
- Vistosa greña gracias a su corte longitudinal central, que determina su crecimiento y desarrollo durante la cocción

Barra Cereales y Media Barra Cereales Saint Honoré



Consejos Tradicional

- Su rebozado de cereales aportará un plus a tu oferta de panes tradicionales.
- Ubícalas juntas, para potenciar su semillado, o separadas por su formato, la barra con las baguettes especiales y la media barra con los panes para bocadillo.



Consejos Horeca

- La barra será tu mejor aliado para tus bufés de desayuno y tus servicios de mesa.
- La media barra se convertirá en la mejor base para tus bocadillos más elegantes: quesos con denominación de origen, embutidos ibéricos, ahumados, mermeladas y confituras especiales.
- Tus pinchos y montaditos lucirán mejor sobre este pan con rebozado de cereales.

SAINT
HONORÉ

by Pere Gallés

Pere Gallés

Dos panes especiales de categoría superior

Estos dos productos únicos son dos nuevas creaciones de nuestra familia más premium y tradicional, Saint Honoré. Se distinguen por las dos harinas, blanca y *wholegrain*, que configuran su masa y por los cereales de su receta, protagonistas de su completo rebozado: semillas de girasol peladas, de linaza dorada, de linaza marrón, de sésamo tostado, de sésamo pelado, de amapola y de calabaza, así como copos de avena. Ambos formatos presentan los atributos diferenciales de la familia Saint Honoré:

- Proceso artesanal acabado a mano
- Ingredientes naturales
- El tiempo como un ingrediente más: largos reposos y larga fermentación
- Alta hidratación
- Cocción en horno de suela de piedra



VALORES DIFERENCIALES

- Calidad Saint Honoré: ingredientes 100% naturales y seleccionados
- Con todo el sabor y la fibra que aportan la harina *wholegrain* y las semillas



Descongela unos
30 minutos.



Hornea **15 minutos**
a **190/200 °C.**



Rebozado completo de semillas,
incluyendo la suela del pan

Ref. 66985
BARRA CEREALES SAINT HONORÉ¹
Ref. 66995
MEDIA BARRA CEREALES SAINT HONORÉ²

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
¹ 20	350	30	15	190/200	44	6x6
² 40	170	30	15	190/200	26	6x6

Barra Masa Madre



Consejos Tradicional

- Procura contar siempre con un stock de unidades descongeladas para poder ir reponiendo fácilmente este pan recién horneado a lo largo de la jornada.
- Es un producto con mucha rotación. Oferta dos unidades a precio especial para fomentar que tus clientes lo prueben.



Consejos Horeca

- Prepara con este pan tus montaditos más apetitosos.
- Utilízalo como pan de mesa y acompáñalo de un buen aceite de oliva virgen extra.
- Es la base perfecta para los bocadillos de tus servicios de desayuno o para rellenarlo de jugosos ingredientes como opción de comida rápida para llevar.

El pan de tahona de toda la vida

Elaboramos este pan con ingredientes naturales de la más alta calidad. Organolépticamente, gracias a la masa madre que incorpora su receta, el color de esta barra es más vivo debido a la larga fermentación de la masa, y su aroma es mucho más intenso y cautivador. Al abrirlo, descubrimos que su corteza es más firme y que su miga, muy hidratada, es apetitosamente irregular, con alveolos de diferentes tamaños. La Barra Masa Madre, además de por su color y aroma, destaca por el tiempo que se le confiere, tanto en sus amasados como en sus reposos; por su durabilidad y, por supuesto, por su exquisito e inconfundible sabor.



Ref. 80630
BARRA MASA MADRE

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
24	270	15/20	15/20	190/210	45,5	6x6

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

Descongela de 15 a 20 minutos.

Hornea 15 o 20' a 190/210 °C.

Indica que está elaborado con auténtica masa madre, es un valor diferencial que tus clientes sabrán apreciar.



Crea ofertas especiales

VALORES DIFERENCIALES

- Cualidades organolépticas únicas, propias del pan con masa madre
- Alta hidratación y largos reposos
- Amplía tu oferta de barras rústicas

Lonchas de salmón ahumado, queso cremoso, eneldo fresco, manzana Granny Smith y unos brotes tiernos.

Tartaleta Kit Kat



Consejos Tradicional

- Ofrecela a tus clientes para fiestas de cumpleaños infantiles, al ser tartaletas individuales resultan más atractivas para los niños.
- Véndelas personalizadas con su identificador a la hora de la merienda, ¡su receta con barritas Kit Kat las convierten en un éxito seguro!



Consejos Horeca

- Funcionará muy bien tanto en tu carta de postres como en tus propuestas para desayunos y meriendas.
- Inclúyela en tus bandejas de *catering* más desenfadas, ¡las barritas Kit Kat siempre triunfan!



¡Tómate un respiro!

Te presentamos una tartaleta tan única como irresistible. Su base de crujiente galleta contiene una auténtica barrita Kit Kat, que descansa sobre un exquisito relleno de Kit Kat con trocitos de galleta, recubiertos de chocolate con leche y una deliciosa crema de cacao 100% sostenible. Ideal para meriendas y postres, la nueva Tartaleta Kit Kat viene con un packaging exclusivo, y pinchos y pirotinos que harán que tus clientes identifiquen rápidamente la famosa marca.



Ref. 61015

TARTELETA KIT KAT

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(cm)	(paletizaje)
36	67,5	30	9	6x18

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Cada caja dispone de 40 pirotinos y 36 pinchos
- Packaging, pinchos y pirotinos personalizados.

Tartaleta única en el mercado, con auténtica barrita Kit Kat



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.



En el bufé de desayunos será un punto de atención para tus clientes locales

VALORES DIFERENCIALES

- Kit Kat es la marca líder de barritas en España: tiene una cuota de mercado del 18,7% y está presente en el 14,4% de los hogares españoles
- Año tras año, el consumo de Kit Kat en el mundo aumenta: actualmente se consumen 700 barritas de Kit Kat por segundo

Tarta de Almendra y Frambuesa



Consejos Tradicional

- Puedes venderla entera, como postre familiar durante los fines de semana o para ocasiones especiales, o bien cortarla en porciones, como capricho para picar a cualquier hora.
- Indica en tu cartelería que viene con un exquisito relleno a base de frambuesa. ¡Éxito seguro!



Consejos Horeca

- Incorporala a tu carta de postres como opción mejorada de la clásica tarta de Santiago.
- 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.



Dulce adicción

Ampliamos nuestra familia de tartas de almendra con el relleno más demandado para este tipo de repostería. Su relleno a base de frambuesa contrasta con su base de pasta quebrada con mantequilla y con su característica masa, que elaboramos con huevos, azúcar, margarina y almendras.



Ref. 63115
TARTA DE ALMENDRA Y FRAMBUESA

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(cm)	(paletizado)
6	540	3/4h	18	15x5

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Una vez descongelada, presenta una durabilidad de 5 días en las condiciones adecuadas.



Solo requiere descongelar de 3 a 4 horas.

16%
de relleno a base
de frambuesa



Puede venderse en su propia caja



Presenta esta variedad junto a la Tarta de Almendra al Cacao

VALORES DIFERENCIALES

- Tarta tipo Santiago mejorada con el relleno más demandado
- Incorpora un 12% de almendra
- Elaborada en Galicia
- Viene con su propia caja



REF. 63105
Tarta de Almendra al Cacao

Tarta Flor de Queso y Frambuesa



Consejos Tradicional

- Nuestra tarta se elabora en Galicia. Sírvela con su papel de horno y su bandeja de cartoncillo para potenciar su aspecto artesano.
- Véndela como pastel de ocasión especial o como postre familiar para domingos y festivos.



Consejos Horeca

- Ofrécela como postre en la carta de tu restaurante.
- Preséntala ya porcionada en la zona de postres de tus bufés de almuerzo y cena.
- Propón una porción de tarta más una bebida caliente a un precio especial a la hora de la merienda.



Auténtica repostería casera

Esta tarta de queso es única: preparamos su base de masa quebrada con mantequilla, harina y huevos, y la rellenamos con un cremoso corazón de *cheesecake* con frambuesa suave y meloso. Después, la horneamos en su propio papel de horno y te la presentamos en su característico molde de cartoncillo, que potencia todavía más su elaboración manual.



Ref. 69685
TARTA FLOR DE QUESO Y FRAMBUESA

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(cm)	(paletizaje)
2	750	24 h	17	12x21

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Una vez descongelada se conserva refrigerada hasta cuatro días.



Descongelar de un día para otro en la nevera.



Porción de tarta más una bebida caliente a un precio especial



Puedes venderla en porciones o como tarta completa

VALORES DIFERENCIALES

- Alta repostería con aspecto y sabor caseros
- Máxima practicidad, descongelar y servir
- Buen rendimiento: se obtienen hasta seis porciones de cada tarta

Special Cakes



Consejos Tradicional

- Refuerza tu oferta de productos *trendy* con estas dos creaciones exquisitas.
- Crea una zona especial para estas dos variedades.
- Divide alguna porción de ambos bizcochos en pequeños pedacitos para que tus clientes los prueben.



Consejos Horeca

- Potencia la oferta de productos especiales de tus bufés, tanto en el desayuno como en los postres de almuerzos y cenas.
- Ideal para crear una oferta de infusión más una porción a la hora del té.
- Añádele fruta fresca de temporada y crea postres especiales.



La bizcochería más nutritiva

Te presentamos una nueva familia de productos pensada para satisfacer a aquellos consumidores que han adoptado la nueva tendencia de los superalimentos. Nuestros bizcochos especialmente formulados están preporcionados para adaptarse mejor al ritmo de tu negocio: ¡solo descongela y vende!

Brownie con Frambuesa Sin Gluten: la masa de esta singular base de bizcocho incluye chocolate con leche y remolacha, que le dan su característica consistencia de *brownie*, mientras que su cobertura es un manto de pipas de girasol y calabaza, avellanas, almendras y frambuesa.

Tarta de Espelta y Manzana: elaboramos esta exquisita base de bizcocho con harina de trigo de espelta integral y trozos de manzana horneada, y la decoramos con arándanos y una mezcla de copos de avena y semillas de calabaza. Su cobertura glaseada le confiere un aspecto muy apetitoso.



Ref. 66285
BROWNIE CON FRAMBUESA SIN GLUTEN

(uds.)	(g)	(min.)	(cm)	(paletizaje)
2	1.050	6 h	28x19	12x14
			(12 porciones)	

Ref. 66275
TARTA DE ESPELTA Y MANZANA

(uds.)	(g)	(min.)	(cm)	(paletizaje)
2	1.300	6 h	28x19	12x14
			(12 porciones)	

DEL CONGELADOR AL CONSUMIDOR

- Larga durabilidad: una vez descongeladas, ambas piezas aguantan hasta 5 días.



Seis horas de descongelación.



Crea una zona de productos originales y nutritivos para tus clientes más a la última.



Sírvelas en bandejas *take-away* listas para llevar



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.

VALORES DIFERENCIALES

- Venta por impulso
- Pastelería *trendy* con superalimentos
- Máxima practicidad, basta con descongelar y vender
- Gran rentabilidad



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