



Novedades

PRIMAVERA 2019

frida
El sabor de la imaginación



En cada nueva campaña, nuestro objetivo es poder ofrecerte una completa variedad de familias y productos que se adapten tanto a las necesidades de tu negocio como a las preferencias de tus clientes. En este sentido, esta temporada primavera-verano ampliamos nuestras propuestas de *snacks* salados para facilitar tus ventas. También continuamos apostando por nuestros panes de origen, con familias tan emblemáticas como Gran Reserva y Saint Honoré, que configuran una oferta diferenciada de calidad y con mucha personalidad. Así mismo, te presentamos interesantes opciones de bollería lista y panecillos de restauración para que tu día a día sea más ágil y, en consecuencia, más rentable.

¡Felices ventas!

frida
El sabor de la imaginación

Pan

Alma Semiwholegrain
Saint Honoré
pág. 04



Media Cerealis
Saint Honoré
pág. 06



Hogaza Tres Trigos
Gran Reserva
pág. 08



Piccolino
pág. 10



Snacks

Twister a la
Mostaza
pág. 28



Empanadas
pág. 30



Kentes

Pizzas y Bases
pág. 34



Bollería

Abanico
de Limón
pág. 12



Croissant Brioche
y Croissant Brioche Bombón
pág. 14



Mini Luna
Sélection d'Or
pág. 16



Mini Croissant
KitKat Listo
pág. 18



Napolitanas Decoradas:
Bombón, Crema y Mixta
pág. 20



Plumcake de Manzana
y Plumcake Vegano
pág. 22



Apple Dots
pág. 24



Dots y Berlidots
con Nutella®
pág. 26



Pâtisserie Valérie

Cakes
pág. 38



Unidades



Peso



Paletizaje



Medidas



Tiempo de descongelación



Temperatura de cocción



Tiempo de cocción

Alma Semiwholegrain Saint Honoré

Genuinamente única



**SAINT
HONORÉ**

by Pere Gallés

Pere Gallés

- Masa madre única
- Compromiso con los procesos tradicionales artesanos
- Ingredientes naturales
- Largos tiempos de reposo y fermentación
- Alta hidratación
- Cocción en horno de suela de piedra



Barra muy alveolada, rebozada de semillas de linaza dorada y marrón, mijo pelado y quinoa roja.



Estirado manual



Descongelar,
tostar y lista



Día de durabilidad



Fácil digestibilidad



Gran variedad de
semillas enteras



Expón esta nueva variedad en tu mostrador junto con el Alma Saint Honoré.



REF. 66675
Alma Saint Honoré



**Este producto
destaca por:**

Ser la primera barra cristalina que además de estar elaborada con harina de trigo, también incorpora harina y masa madre *wholegrain*.

Ref. 69125

**ALMA SEMIWHOLEGRAIN
SAINT HONORÉ**

12 u	15/20 min
345 g	180/200 °C
4X8	4/6 min
45 cm	



TRADICIONAL



HORECA

- Este pan completará tu gama de barras de cereales y *wholegrain*, presenta una buena exposición de esta familia para promover la compra por impulso.
- Ofrece unas rebanadas en una cestita para que tus clientes lo prueben y no puedan resistirse a comprarlo.

- Ubica este pan en la zona de tostadas de desayuno, es una barra con carácter que dará un aspecto diferencial y saludable a tu bufé.



Destaca en tu cartelería las semillas del rebozado.

Prepara con él algunas tostas con ingredientes vistosos para picar entre horas.



Media Cerealis Saint Honoré

Bocadillos *gourmet*



**SAINT
HONORÉ**

by Pere Gallés

Pere Gallés

- Masa madre única
- Compromiso con los procesos tradicionales artesanos
- Ingredientes naturales
- Largos tiempos de reposo y fermentación
- Alta hidratación
- Cocción en horno de suela de piedra

Barrita de puntas redondeadas, elaborada con harina de sarraceno y fermento bio, rebozada con semillas de chía, tef, mijo pelado y linaza dorada.



Día de durabilidad



Rapidez de preparación



Sabor muy demandado

Habilita una zona especial para presentar tus panes de cereales Saint Honoré.



REF. 66985 • Barra Cereales Saint Honoré
REF. 66995 • Media Barra Cereales Saint Honoré



Este producto destaca por:

Su aspecto artesanal y su proceso de elaboración.

Ref. 69145
**MEDIA CEREALIS
SAINT HONORÉ**

50 u	15/20 min
120 g	180/200 °C
6x6	15/20 min
20 cm	



TRADICIONAL



HORECA

- Su rebozado de cereales aportará un plus a tu oferta de panes especiales.
- Ubícalo presidiendo tu selección de panes para bocadillo.
- Indica en tu cartelería los tipos de cereales que incluye.

- Este panecillo se convertirá en tu mejor aliado para tus bufés de desayuno y tus servicios de mesa.
- Utilízalo también para tus bocadillos más elegantes: ahumados y embutidos ibéricos, vegetales o mermeladas y confituras.
- Tus bocadillos lucirán mejor sobre este pan con rebozado de cereales.



Embolsa tres unidades y ofrécelas a un precio cerrado.



Expón algunas unidades con la suela a la vista para mostrar su completo semillado.



Hogaza Tres Trigos Gran Reserva

El pan con *bouquet*



Esta hogaza de puntas marcadas se caracteriza por su mezcla de harinas: la de espelta, que le proporciona frescura, y las de trigo sarraceno y centeno tostado, que le aportan calidez e intensidad.

- Proceso Gran Reserva con triple fermentación
- Masa madre de cerveza
- Harinas locales: del campo a la mesa



Ideal para tus clientes veganos



Ingredientes de proximidad



Día de durabilidad



Sabor innovador



Expón esta nueva variedad en tu mostrador junto con la Hogaza Multicereales.



REF. 21971
Pan Hogaza Multicereales



Este producto destaca por:

Su singular mezcla de harinas y su proceso de elaboración Gran Reserva.

Ref. 69135
HOGAZA TRES TRIGOS GRAN RESERVA

15 u	20/30 min
445 g	170/180 °C
4x7	35/45 min
33 cm	



TRADICIONAL



HORECA

- Expón este pan junto con otras variedades de la familia Gran Reserva en tu establecimiento.
- Indica que está elaborado con las tres harinas antiguas que lo hacen tan especial.
- Corta alguna rebanada y haz que tus clientes la prueben.

- Dale un aire más sofisticado a tu bufé de desayunos presentando esta hogaza junto a la zona de cortar pan.
- Ofrécelo en tus servicios de pan, es ideal para rebañar guisos succulentos.



Habilita una zona especial para presentar tus panes de origen.

Comunica sus atributos en tu cartelería.



Piccolino

Nuestro panecillo más tierno



Panecillo muy tierno elaborado con harina, sal, mantequilla, leche, azúcar y aceite. Su cocción es en horno de suela de piedra.



Formado a mano



Descongelar y comer



Tendencia panes soft



1 día de durabilidad,
2 en bolsa



Sabor innovador

Consérvalos en una bolsa cerrada para que preserven toda su ternura.



Este producto destaca por:

Ser un panecillo muy tierno, cocido en horno de suela y elaborado con mantequilla.

Ref. 69126
PICCOLINO

70 u 20/30 min
40 g 9 cm
6x13



TRADICIONAL



HORECA

- Puedes venderlo individualmente o en bolsas de varias unidades a precio cerrado.
- Recomiéndalo a tus clientes para las meriendas de sus hijos, al ser un pan tan tierno está especialmente indicado para las meriendas infantiles.

- La base ideal para tus tapas y pinchos.
- Utilízalo para tus bocadillos minis dulces o salados, es un pan que se presta para todo tipo de rellenos y para todas las edades.
- Tus bocadillitos de *catering* tendrán todavía más éxito si los preparas con este pan tan tierno.



Crea bolsitas de dos o tres unidades para tus clientes.



Abanico de Limón

¡El más veraniego!



- *No requiere fermentación, solo necesita ser horneado*
- *Relleno muy original y veraniego*

Este triángulo de suave masa danesa, de textura ligera y fácil de comer, está relleno con una crema de queso con zumo de limón que asoma por los cuatro cortes de su dorada corteza decorada con azucarillo.



Rapidez de preparación



Directamente al horno



Porcentaje de relleno



Ya viene decorado



Sabor innovador



Sabor demandado en verano



Expón este producto en tu mostrador junto con la Trenza de Maple Pecan.



REF. 69411
Trenza de Maple Pecan



Este producto destaca por:

Su refrescante relleno y su aspecto diferencial.

Ref. 68715
ABANICO DE LIMÓN

48 u	10 min
88 g	170/180 °C
8x14	15/20 min
10 cm	



TRADICIONAL



HORECA

- Un producto singular que refrescará tu oferta.
- Excelente resultado final al hornear.
- Destaca en tu cartelería que su crema está elaborada con queso y zumo de limón.

- Refresca las opciones de bollería en tu bufé de desayunos.
- Crea una oferta de desayuno o merienda veraniegos con un triángulo y un granizado.
- Esta pieza combina muy bien con tu carta de té e infusiones.



Embolsa dos unidades y ofrécelas a un precio cerrado.



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



Croissants Brioche

Deliciosamente tiernos



*Croissant con
masa de brioche*

*Croissant con masa
de brioche y 22% de
relleno de crema al
cacao con avellanas*

Dos originales croissants de color dorado que sorprenden por las vistosas vueltas de su masa de brioche.

Croissant Brioche: con harina, huevo, margarina, mantequilla, leche, azúcar y levadura.

Croissant Brioche Bombón: la misma masa que el Croissant Brioche con un 22% de relleno de crema al cacao con avellanas.



Formado a mano



Producto de moda



Descongelar y vender



Días de durabilidad



Ya están pintados
y decorados

26 unidades por
caja para facilitar
su almacenaje
y rápida
regeneración.



**Estos productos
destacan por:**

Su textura abriochada,
el cremoso relleno de
cacao con avellanas y
estar ya horneados.

Ref. 66071
CROISSANT BRIOCHE

26 u 60/90 min
85 g 14 cm
4x19

Ref. 67371
**CROISSANT BRIOCHE
BOMBÓN**

26 u 60/90 min
100 g 14 cm
4x19



TRADICIONAL



HORECA

- Croissant muy innovador que se diferenciará fácilmente del resto de tus croissants por su masa de brioche.
- Colócalos en un lugar preferente a la hora de la salida de los colegios, por su ternura son la merienda perfecta.
- El Croissant Brioche puede tomarse solo o utilizarse como base para bocadillos dulces o salados.
- Ambos están especialmente indicados para las meriendas de tus pequeños comensales: ofrece un combo de croissant más batido o zumo a precio especial.



Ofrece una unidad de cada
sabor a precio cerrado para
darlos a conocer a tus clientes.



En tus bufés de
desayuno darán
un toque de
diferenciación por
su novedad.



Mini Luna Sélection d'Or

Un capricho singular



Sélection
D'OR

Este pequeño croissant, de patas cerradas y listo para cocer, está elaborado siguiendo el proceso Sélection d'Or, que utiliza margarina premium con aroma a mantequilla. De textura ligera, poco hojaldrada y fácil de comer, logra muy buen volumen y presenta una imagen atractiva.



Descongelar y hornear 8/10'



Ya viene pintado



Venta al peso

Combinalo con nuestro Mini Croissant Sélection d'Or en tus bufés de desayuno.

REF. 67410
Mini Croissant Sélection d'Or



Este producto destaca por:

Su formato pequeño y su proceso Sélection d'Or.

Ref. 67421
**MINI LUNA
SÉLECTION D'OR**

92 u	10 min
40 g	175/180 °C
8x19	10/15 min
10 cm	



TRADICIONAL



HORECA

- Mínima descongelación antes de hornear.
- Excelente resultado final.
- Ideal para los desayunos familiares.

- Tiene un tamaño y una forma perfectos para tus bufés de desayuno.
- Rellénalo de ingredientes variados y ofrécelo como opción de sándwich para tus desayunos.
- Crea una propuesta especial con chocolate a la taza para las meriendas más golosas.

- No requiere fermentación, descongelar y hornear



Crea una oferta de dos o tres unidades más una bebida.



Potencia su venta a primera hora de la mañana embolsando varias unidades a precio cerrado.

REF. 24027 · Bolsa bollería

Mini Croissant KitKat Listo

¡El sabor de moda!



Este pequeño croissant de mantequilla ya horneado está relleno de auténtico KitKat y recubierto de trocitos de galleta KitKat que le proporcionan un aspecto muy tentador.



Descongelar y vender



Porcentaje de relleno



KitKat marca líder



Venta al peso



Cacao de cultivo
100% sostenible

Ve descongelando y preséntalo en sus bandejas de 20 unidades logotipadas con la marca KitKat.



**Este producto
destaca por:**

Su sabor a
inconfundible KitKat.

Ref. 66072
**MINI CROISSANT
KITKAT LISTO**

80 u 30/40 min
36 g 11,5 cm
8x7



TRADICIONAL



HORECA

- Destacará en tus bandejas de *catering* para las fiestas de *peques* y *teenagers*.
- Ubícalo junto con tus propuestas de bollería dulce más divertidas.
- Indica su relleno de KitKat a la hora de la merienda, ¡será un éxito seguro!

- En tus bufés de desayuno lucirá muy bien junto con otras especialidades infantiles y juveniles.
- Destaca una propuesta para las meriendas a la hora de salida de los colegios.



Crea una exposición
KitKat con esta
especialidad y nuestras
Tartaletas KitKat.

REF. 61015
Tartaleta KitKat



Napolitanas Decoradas

Grandes clásicos que nunca pueden faltar



Topping de queso rallado y semillas de lino

Decorada con azúcar bolado

Topping de cacao y azúcar

Estas tres napolitanas resultan ligeras por su liviana masa, cremosas por sus deliciosos rellenos y crujientes por sus apetitosos *toppings*. ¡Ahora ya decoradas!

Napolitana de Crema Decorada: rellena de crema con decoración de azúcar bolado.

Napolitana Bombón Decorada: rellena de crema de cacao, con *topping* de cacao y azúcar.

Napolitana Mixta Decorada: con el clásico relleno mixto y recubierta con queso rallado y semillas de lino.

Ref. 69301



Ref. 60831



Ref. 69311



Ref. 69301

NAPOLITANA DE CREMA DECORADA

Ref. 69311

NAPOLITANA BOMBÓN DECORADA

Ref. 60831

NAPOLITANA MIXTA DECORADA*

56/50* u	15/20 min
103/124* g	175/180 °C
8x9	15/20 min
13 cm	



Clásico mejorado, ya decorado



Rapidez de preparación, hornear 15 minutos



Porcentaje de relleno



Estos productos destacan por:

Estar ya decorados y a punto para hornear.



TRADICIONAL



HORECA

- Ahorra en ingredientes para *toppings*, ya vienen decoradas siendo mucho más atractivas.
- Máxima practicidad: no precisa fermentación ni decoración.
- Resultado final óptimo.

- Ve rotando los tres sabores y crea tu oferta de napolitana del día.
- Combina las dos variedades dulces con tus propuestas de bebidas para el desayuno.
- Presenta la Napolitana Mixta con alguna bebida como tentempié para llevar.



Embolsa dos unidades combinando los sabores dulces.

REF. 24027 · Bolsa bollería

Propón una oferta a precio fijo de una napolitana más un café con leche a la hora del desayuno o la merienda.



Plumcakes

Calidad artesana

- Durabilidad y versatilidad en un producto de estilo casero de gran demanda

Dos piezas de tierna masa de bizcocho y *toppings* cuidadosamente seleccionados.

Plumcake de Manzana: su masa incorpora huevos, azúcar, harina y puré de manzana. Está recubierto con láminas de manzana que se colocan manualmente.

Plumcake Vegano: este bizcocho de puré de plátano, harina y azúcar presenta un vistoso *topping* de copos avena, láminas de almendra, frambuesa liofilizada y pipas de calabaza.

Ref. 69225



Ref. 69245



Descongelar
y vender



Días de
durabilidad



No necesita
decoración



Venta
al peso



Venta en
porciones



Producto
de moda



Estos productos
destacan por:

Su aspecto casero y
sabor excepcional.

Ref. 69225

PLUMCAKE DE MANZANA

3 u 2/3 h
480 g 19 cm
12x21

Ref. 69245

PLUMCAKE VEGANO

3 u 2/3 h
435 g 19 cm
12x21



TRADICIONAL



HORECA

- Puedes venderlos enteros, como postre familiar durante los fines de semana o para ocasiones especiales, o bien cortarlos en porciones, como capricho para picar a cualquier hora.
- Da a probar ambas variedades a tus clientes para facilitar la compra por impulso.

- Crea tu propio postre especial con una rebanada de estos plumcakes más una bola de helado que contraste, como mandarina o pistacho.
- Preséntalos enteros en tus bufés de desayunos y ya porcionados en tus bufés de almuerzo y cena.



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



Apple Dots

Una tentación que invita a pecar

DOTS[®]

ORIGINAL



Dots relleno de mermelada de manzana y cobertura de bombón blanco, daditos de manzana gelificada, al estilo gominola, y rayas de cacao de color verde.



Descongelar y vender



Porcentaje de relleno



Días de durabilidad



Relleno fresco

Preséntalo en cajitas de cuatro unidades.

REF. 64035
Caja Dots 4 unidades



Este producto destaca por:

Su novedoso relleno de manzana.

Ref. 68765
APPLE DOTS

36 u 20/25 min
74 g 9,5 cm
8x15



TRADICIONAL



HORECA

- 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!
- Ten siempre a punto algunas unidades ya embolsadas y listas, para que tus clientes de paso se las lleven en cuanto las vean.

- Oferta un Apple Dots con una bebida a precio cerrado para los desayunos más rápidos.
- Crea una hora del té diferente, con una infusión y este Dots frutal.



Indica en tu cartelería que está relleno de mermelada de manzana.

Crea una oferta de Dots más bebida para llevar.



Dots Rol y BerliDots con Nutella®

¡Rellenos de crema de cacao con avellanas!



DOTS
ORIGINAL
nutella



Nuestros Dots se visten de Nutella® en dos formatos muy golosos.

Dots Rol con Nutella®: tierna masa de Dots recubierta de una fina capa de chocolate y rellena de deliciosa Nutella®.

BerliDots Sucre con Nutella®: dulce y esponjosa berlina espolvoreada con crujiente azúcar y rellena de sabrosa Nutella®.



Ref. 82350



Ref. 81760



¡Descongelar y disfrutar!



Porcentaje de relleno
Dots Rol



Porcentaje de relleno
BerliDots Sucre



Días de durabilidad



Nutella® es una
marca de moda



Estos productos
destacan por:

Su relleno de
auténtica Nutella®.

Ref. 82350
DOTS ROL CON NUTELLA®

36 u	20/25 min
70 g	9,5 cm
8x15	

Ref. 81760
BERLIDOTS SUCRÉ CON NUTELLA®

36 u	20/25 min
82 g	9,5 cm
8x11	



TRADICIONAL



HORECA

- Ofrécela a tus clientes para fiestas de cumpleaños de niños y adolescentes, ¡son un éxito seguro!
- Véndelos con sus pirotinos e identificadores a la hora de la merienda, es la crema de cacao con avellanas de moda.

- En el bufé de desayunos serán un punto de atención para tus clientes.
- Inclúyelos en tus bandejas de *catering* más desenfadas, es una marca muy demandada.



Aprovecha el material de comunicación que ponemos a tu disposición.

Funcionarán muy bien en tus propuestas para desayunos y meriendas.



Twister a la Mostaza

¡El *snack* más versátil!

- Relleno de queso, el sabor de moda, pero con el toque de sofisticación de la mostaza



Twister de masa de croissant de mantequilla a la que se le añade entre sus pliegues mostaza.



Elaboración manual



Rapidez de preparación



Dale un golpe de calor antes de servir



Días de durabilidad



Ya viene decorado



Sabor y producto innovadores



Este producto destaca por:

Su original formato, su elaboración manual y su sorprendente relleno.

Ref. 67981
TWISTER A LA MOSTAZA

70 u	30 min
110 g	180 °C
8x12	15/18 min
20 cm	

Expón este producto en tu mostrador junto con el Börek de Pollo a los Cuatro Quesos.



REF. 63640
Börek de Pollo a los Cuatro Quesos



TRADICIONAL



HORECA

- Ofrece pequeñas porciones para darlo a conocer entre tus clientes.
- Porciona un par de unidades antes de hornearlas y embólsalas para compartir en familia o entre amigos a precio cerrado.

- Porciona varias unidades antes de hornearlas y crea un bocado diferente para tus servicios de *catering*.
- Divide una pieza en cuatro porciones y ofrece cada pedacito como detalle de cortesía en tus servicios de cóctel.



Embolsa cuatro unidades y ofrécelas a un precio cerrado.



Aprovecha la versatilidad de este producto para todos los momentos del día: Grab&Go o aperitivo para media mañana o tarde.



Empanadas

Recetas maestras de Galicia



Te presentamos una selección de empanadas de diferentes formatos y rellenos que atesoran el buen hacer de los maestros de nuestro obrador gallego.

Empanadas Tradicionales: redondas y elaboradas con masa quebrada y rellenas con materias primas de calidad: atún, pimiento asado y tomate, y de zamburiñas, crema de queso y cebolla.



Ref. 69175



Ref. 69215



Decorada y cerrada a mano



Directamente al horno



Porcentaje de relleno



Días de durabilidad



Venta en porciones



Producto de origen



Venta al peso

Crea una zona específica para exponer todas tus empanadas.



Estos productos destacan por:

Masas y rellenos de alta calidad elaborados en Galicia.

Ref. 69175 **EMPANADA TRADICIONAL DE ATÚN**

Ref. 69215 **EMPANADA TRADICIONAL DE ZAMBURIÑAS**

6 u	- min
600 g	180/200 °C
12x10	40/45 min
22,5 cm	



TRADICIONAL



HORECA

- Véndelas al peso para obtener mayor rentabilidad.
- Dispón algunas unidades a última hora de la tarde, son excelentes opciones para las cenas familiares.
- ¿Lo habías pensado? Puedes ofrecer mitad y mitad de empanada para que tus clientes prueben los dos sabores.

- Porciónalas en cuatro trozos y sívelas acompañadas de una ensalada o unas verduras a la brasa como opción de comida rápida y saludable.
- Crea combos para compartir con una empanada y un par de bebidas a precio cerrado.
- Porciona una unidad de cada sabor y crea una bandeja de degustación.



Destaca los rellenos en tu cartelería.

Preséntalas en formato Grab&Go en las franjas horarias de desayunos y cenas.



Empanada del Chef de Carrillera: esta empanadilla rectangular de fina masa presenta un relleno de alta cocina: carrillera deshilachada, salsa *demi-glace*, *foie*, cebolla y un toque de pimienta negra.

Empanada de Pueblo de Zorza: de formato rectangular, con masa de pan, consistente y esponjosa, y relleno de zorza -carne de cerdo adobada con pimentón, aceite y otras especias- y queso ahumado.



Ref. 69185



Ref. 69195



Cerrado
a mano



Directamente
al horno



Porcentaje
de relleno



Días de
durabilidad



Receta
gourmet



Estos productos
destacan por:

Su extraordinaria
calidad y su elaboración
manual.

Ref. 69185
**EMPANADA DEL CHEF
DE CARRILLERA**

32 u	- min
150 g	180 °C
10x11	25/35 min
10x9 cm	

Ref. 69195
**EMPANADA DE PUEBLO
DE ZORZA**

6 u	- min
1,5 kg	180/200 °C
6x10	40/45 min
30x40 cm	



TRADICIONAL



HORECA

- Vende la Empanada de Pueblo de Zorza en porciones y obtén una mayor rentabilidad.
- Vende la pequeña como bocado *gourmet*, es una empanada superior.

- Preséntalas en formato Grab&Go en las franjas horarias de almuerzos y cenas.
- Combínalas con distintos acompañamientos para crear menús variados de la manera más fácil.

Historia de la empanada de pueblo en Galicia

La tradición perdura en nuestra empanada. Seguimos la receta de antaño, cuando las familias llevaban las sobras de sus guisos de carne a la panadería, donde elaboraban con ellas la empanada y la pintaban con el aceite del fondo de la olla.



Comunica la receta de esta empanada *gourmet* de alta cocina.

Pizzas y Bases

Masa sorprendentemente fina

Kentes

SIN GRASAS TRANS

La textura y el sabor de la fina masa de estas pizzas y bases redondas se consiguen gracias a un proceso manual con largos reposos, añadiendo masa madre y cociendo en horno.

El relleno de las pizzas, que alcanza el 60% del peso total, incorpora ingredientes de gran calidad.



PIZZA FINA DE BACON Y CHAMPIÑONES PORTOBELLO



PIZZA FINA 4 QUESOS CON NUECES



PIZZA FINA JAMÓN COCIDO Y CHEDDAR



PIZZA FINA VEGANA



PIZZA FINA MARGARITA



PIZZA FINA BARBACOA



BASE DE PIZZA DE MASA FINA



BASE DE PIZZA DE MASA CLÁSICA



Elaboración manual



Consumir caliente



Verduras cortadas al momento



Estos productos destacan por:

Su extraordinaria calidad y su elaboración manual.



Proceso clásico



Directamente al horno



Producto muy demandado

1



Elaboración artesanal, estirado a mano

2



Con masa madre

3



Ingredientes frescos y de calidad

4



Cocción en horno de piedra



Ref. 66175
PIZZA FINA DE BACON Y CHAMPIÑONES PORTOBELLO

6 u 8x14
390 g 27 cm

Tomate, mozzarella, queso curado, champiñones Portobello, bacon, pimienta blanca y orégano.



Ref. 66115
PIZZA FINA BARBACOA

6 u 8x14
390 g 27 cm

Tomate, mozzarella, bacon, carne de cerdo, cebolla, salsa barbacoa y orégano.



Ref. 66155
PIZZA FINA 4 QUESOS CON NUECES

6 u 8x14
360 g 27 cm

Mozzarella, queso de cabra, queso cheddar, queso emmental, nueces y tomate.



Ref. 66181
BASE DE PIZZA DE MASA FINA

8 u 8x14
165 g 27 cm

Con salsa de tomate.



Ref. 66185
PIZZA FINA JAMÓN COCIDO Y CHEDDAR

6 u 8x14
330 g 27 cm

Tomate, mozzarella, queso cheddar, jamón cocido, orégano y pimienta.



Ref. 66195
PIZZA FINA VEGANA

6 u 8x14
360 g 27 cm

Calabacín, cebolla morada, queso vegano, champiñones, tomate cherry, espinacas, pimienta roja, tomate, orégano y pimienta.



Ref. 66215
PIZZA FINA MARGARITA

6 u 8x14
310 g 27 cm

Mozzarella, tomate, orégano y pimienta.



Ref. 66180
BASE DE PIZZA DE MASA CLÁSICA

7 u 17x6
230 g 25 cm

Regeneración pizzas y bases



15/20 min



190/200 °C



6/7 min
descongelada



7/10 min
congelada



Porciónalas y ofrécelas como *snack* para picar entre horas en nuestras bandejitas de cartón personalizadas.

Ideal para compartir en familia o entre amigos.



Cakes

En la variedad
está el gusto

PÂTISSERIE
Valérie

- Precontados en 16 porciones, máxima rentabilidad,

Redondas y preporcionadas, estas tartas muestran su esponjoso bizcocho y su relleno.

Cake de Yogur y Frutos del Bosque: de bizcocho de yogur, relleno con una mezcla de nata y yogur y cubierto de grosella negra y roja, frambuesas enteras y jalea de frutos del bosque.

Cake de Yogur al Limón: de bizcocho de yogur, con nata sabor a limón en el relleno y en la cobertura y el toque especial de jalea de limón.

Cake de Zanahoria: de bizcocho de zanahoria, con una mezcla de nata y crema de queso en el relleno y en la cobertura y un *topping* de avellana, caramelo salado y trozos de galleta María.



Ref. 69275



Ref. 69265



Ref. 69255

Ref. 69275
CAKE DE YOGUR Y FRUTOS DEL BOSQUE (1.605 g)

Ref. 69255 **CAKE DE YOGUR AL LIMÓN** (1.380 g)

Ref. 69265 **CAKE DE ZANAHORIA** (1.320 g)



Estos productos destacan por:

Su aspecto casero y sus irresistibles sabores.

1 u 3/4 h
12x14 24 cm



Elaboración manual



Descongelar y vender



Días de durabilidad



Venta en porciones



Producto de moda



TRADICIONAL



HORECA

- Ve rotando los diferentes sabores en distintos días de la semana para refrescar tus propuestas.
- Ofrécelos a tus clientes para fiestas de cumpleaños, al estar preporcionados resultan más cómodos de servir.

- Incorpóralos a tu carta de postres, son muy vistosos y su aspecto casero los hace muy apetecibles.
- Crea una oferta a la hora del té con un café o una infusión más una porción.



Indica sus tentadores ingredientes en tu cartelería



Véndelos enteros o en porciones para llevar con nuestras prácticas bandejas personalizadas.





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