

*Frida*  
El sabor de la imaginación



Los hábitos del consumidor continúan marcando tendencia en alimentación. Los clientes que confían en nosotros exigen una amplia variedad de productos, desde variedades premium y artesanas hasta pan y bollería saludables, que hemos desarrollado en nuestro departamento de I+D en sintonía con sus preferencias.

Cada vez están más en auge los alimentos orgánicos, naturales y sostenibles, ya que la salud y la alimentación suelen ir de la mano. Ante esta demanda creciente, los establecimientos deben ampliar su oferta con opciones veganas y propuestas para dietas especiales como las que lanzamos en esta campaña.

Por otro lado, la compra por impulso también forma parte del paisaje del consumo actual. En el ajetreado día a día, picar algo de paso es un hábito muy implantado que conviene tener presente a la hora de pensar en nuevos formatos y sabores: lo succulento, lo goloso, tienta más.

¡Te invitamos a conocer nuestras últimas novedades!



*frida*  
El sabor de la imaginación

## BOLLERÍA

Viennoiserie Sophie	04
Palmera Cereales	06
Rolo Cacao	07
Savoyarda	08
Tortas Saladas	09
Sacramento de Queso Listo	10
Bella's	11
Túlipa Nocilla® Blanca	12
Dots Panadero	13
Rainbow Dots	14
Dots Nocilla® Pack	16

## PASTELERÍA

Crêpes de Nocilla®	17
Plancha Muerte por Chocolate	18
Naked Victoria Cake	19

## PAN

Hogaza Cereales Saint Honoré	20
Hogaza Pipas de Calabaza Saint Honoré	21
Hogazas Bío Saint Honoré	22
Panburger Multigrain	23
Panes Frikorn	24
Burger Aldeana Sin Gluten	26
Hogaza Cereales Sin Gluten	27

## KOAMA

Croquetas para Horno	28
----------------------	----

### Leyenda de iconos

	Unidades
	Peso
	Paletizado
	Medidas
	Tiempo de descongelación
	Temperatura de cocción
	Tiempo de cocción

### Análisis sensorial

	Apariencia		Aroma
	Textura		Sabor



# Viennoiserie Sophie

Voilà les bonbons!



## La singularidad del proceso *double pointage*



Amasado, reposo y fermentación lentos para facilitar la unión perfecta de hojaldrado y sabor.



Enfriamiento a baja temperatura para conseguir una estructura y alveolado únicos.



Horas y horas de tiempo y dedicación para conseguir la mejor bollería.

60335 SNECKEN SOPHIE  
65025 PAIN CHOC SOPHIE\*

50 u 46 u*	110 g 80 g*	8x9	10,5 cm 10 cm*
15 min 25 min*	15/20 min	170/175 °C	

- **Snecken Sophie:** espiral de masa danesa que envuelve su abundante relleno de crema avainillada (38% sobre total masa) y pasas.
- **Pain Choc Sophie:** pieza de forma cilíndrica que intercala dos barras de chocolate puro en su masa.



Completa tu exposición con el Croissant Sophie.  
61685 Croissant Sophie

### ANÁLISIS SENSORIAL:

<b>Apariencia:</b> Viva y alegre	<b>Aroma:</b> Avainillado y a mantequilla
<b>Textura:</b> Crujiente y cremosa en boca	<b>Sabor:</b> Singular e intenso

### DESTACA POR:

24-25% sobre masa	Huevos camperos
Proceso de elaboración único (6 horas)	Receta gourmet
Snecken: +40% de pasas sultanas que el actual snecken	

### COMUNICACIÓN:

Sirve tu gama más premium en cajas y bolsas personalizadas.





## Palmera Cereales

¡La más semillada!

### 62285 PALMERA CEREALES



- Elaborada con hojaldre de mantequilla, harina de malta y cereales, y recubierta de una fina capa de azúcar.
- Receta con copos de avena, semillas de girasol, de lino marrón y de amapola, sésamo tostado y sésamo blanco.

#### ANÁLISIS SENSORIAL:



#### DESTACA POR:



#### COMUNICACIÓN:

Recuerda que también dispones de nuestras minipalmeritas.



43510 Palmerita de Cereales



## Rolo Cacao

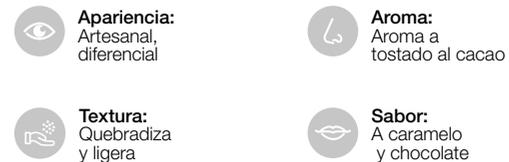
Deliciosa tentación de margarina

### 60515 ROLO CACAO



- Pieza de hojaldre cilíndrica, recubierta por una fina capa de azúcar y rellena con crema de cacao.
- De corteza crujiente y caramelizada, seduce por su abundante corazón de chocolate.

#### ANÁLISIS SENSORIAL:



#### DESTACA POR:



#### COMUNICACIÓN:

Propón golosos desayunos a precio cerrado.





**Savoyarda**  
¡Parrillada de verduras sobre hojaldre!



**Tortas Saladas**  
¡Lo mejor es compartirlas!

**64495 SAVOYARDA**

36 u   160 g   4x13   17,5 cm  
15 min   15/20 min   170/175 °C



- Base de hojaldre con crema de queso, salsa de tomate especiada y berenjena, tomate y calabacín marinados y braseados.
- Su combinación de verduras asadas le confiere un aspecto tan vistoso como apetecible.

**ANÁLISIS SENSORIAL:**

**Apariencia:** Impactante y vistosa  
**Aroma:** A especias y brasa  
**Textura:** Frágil y tierna  
**Sabor:** Predominan las verduras

**DESTACA POR:**

**TRENDY** Atractivo formato, las verduras están de moda  
**Viene decorado**  
**Relleno con ingredientes de calidad**  
**Durabilidad**  
**Producto innovador**  
**Verduras colocadas a mano**

**COMUNICACIÓN:**



Potencia tus servicios de *take-away*.

**63375 TORTA DE ESPINACAS**  
**63475 TORTA DE CALABACÍN**

8 u   500 g   8x10   21 cm  
15 min   30 min   170 °C



- **Torta de Hojaldre de Espinacas.** Con hojaldre de mantequilla y rellena de huevo, nata, espinacas y queso.
- **Torta de Hojaldre de Calabacín.** Con hojaldre de mantequilla y rellena de huevo, nata y rodajas de calabacín.

**ANÁLISIS SENSORIAL:**

**Apariencia:** De elaboración casera  
**Aroma:** Sus rellenos marcan su aroma  
**Textura:** Suave y compacta, sin migas  
**Sabor:** A espinacas cocinadas y a quiche de calabacín

**DESTACA POR:**

**TRENDY** Atractivo formato, lo *healthy* está de moda  
**Relleno con ingredientes de calidad**  
**20%** Porcentaje de mantequilla en masa  
**Venta en porciones (5 aprox.) o entera**  
**Durabilidad**  
**Receta gourmet, proceso artesanal**

**COMUNICACIÓN:**

Ofrece un menú de porción de torta más bebida.





## Sacramento de Queso Listo

¡Nuestra novedad más quesera!

### 62275 SACRAMENTO DE QUESO LISTO

36 u    48 g    8x12  
30 min    19 cm



- ¡Nuestro exquisito Sacramento, ahora en versión salada!
- Croissant de mantequilla recto y alargado con queso emmental gratinado.
- Crujiente por fuera, tierno por dentro y con abundante cobertura de queso.
- **Consejo:** calentar 2 minutos antes de servir.

### ANÁLISIS SENSORIAL:

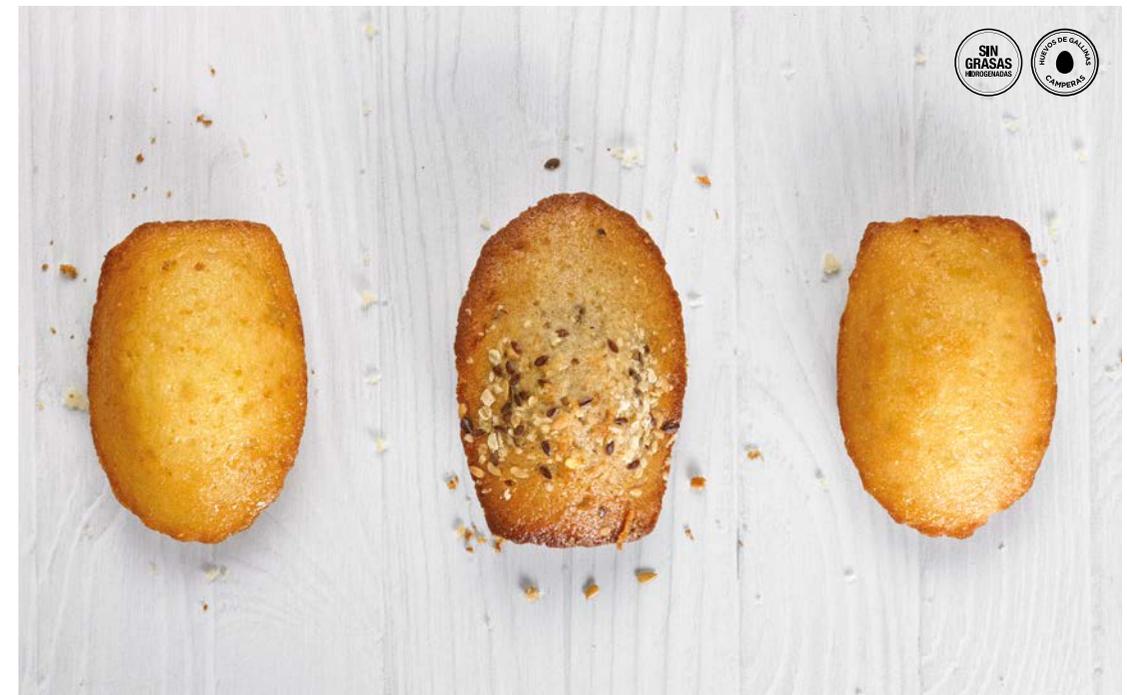
**Apariencia:** Combina amarillos y dorados  
**Aroma:** A mantequilla  
**Textura:** Miga ligera y esponjosa  
**Sabor:** A queso gratinado

### DESTACA POR:

Recubierto de auténtico queso emmental    Durabilidad 1  
25% Porcentaje de mantequilla    Producto innovador  
Practicidad: descongelar y comer    Fácil manipulación

### COMUNICACIÓN:

Ofrécelo junto con alguna bebida como snack para llevar.



## Bella's

Las reinas de las magdalenas

### 64105 BELLA'S 64115 BELLA'S CEREALES Y MIEL\*

80 u    35 g    8x6    8,8 cm  
70 u\*    45 g\*    9,5 cm\*  
4/5 min    170 °C



Deliciosas magdalenas estilo francés elaboradas con harinas seleccionadas y huevos camperos.

Su exterior caramelizado les confiere un apetitoso aspecto croustillant.

- **Bella's:** con mantequilla en su receta.
- **Bella's Cereales y Miel:** con harina integral, semillas de cereales y miel y decorada con un *topping* de semillas de lino y mijo.

### ANÁLISIS SENSORIAL:

**Apariencia:** Innovadora y natural    **Aroma:** Fresco e intenso  
**Textura:** Miga húmeda y elástica    **Sabor:** Clásico y tradicional

### DESTACA POR:

Alto porcentaje en miel    Durabilidad 2  
Harina wholegrain    Aspecto artesanal  
Practicidad: descongelar y comer    Producto de moda

### COMUNICACIÓN:

Crema una promoción de dos unidades más café a precio cerrado.





## Tûipe Nocilla® Blanca

Dulce y cremoso relleno

### 67885 TÛIPE NOCILLA® BLANCA

20 u   
 105 g   
 8x17  
 20/25 min   
 7 cm



- Masa de muffin de cacao rellena de Nocilla® blanca.
- Decorada con trocitos de avellana tostada.
- Nocilla® blanca sin aceite de palma.

#### ANÁLISIS SENSORIAL:

- |  |   |
|--|---|
| <b>Apariencia:</b><br>Tentador contraste entre el chocolate y la Nocilla® blanca | <b>Aroma:</b><br>A cacao y avellana           |
| <b>Textura:</b><br>Con avellana tostada que crepita al morder                    | <b>Sabor:</b><br>A avellana y Nocilla® blanca |

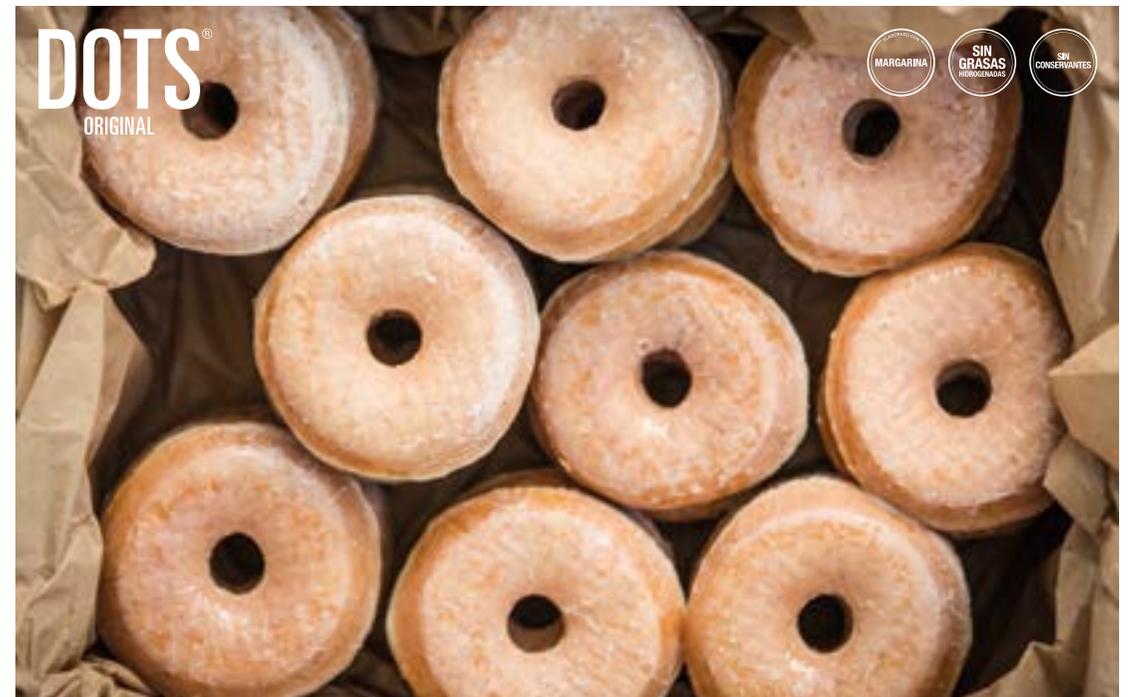
#### DESTACA POR:

- |   |  |
|---|--|
| <b>Ideal grab&amp;go</b>                | <b>Relleno con ingredientes de calidad</b> |
| <b>Practicidad: descongelar y comer</b> | <b>Producto de impulso</b>                 |
| <b>Marca con notoriedad</b>             | <b>Fácil manipulación</b>                  |

#### COMUNICACIÓN:



¡Potencia tus ventas con nuestras cajitas personalizadas!



**DOTS**  
ORIGINAL

## Dots Panadero

Auténtica receta de tahona

### 61485 MINI DOTS PANADERO<sup>1</sup> 61475 DOTS PANADERO<sup>2</sup> 61470 BIG DOTS PANADERO<sup>3</sup>

80 u<sup>1</sup> / 36 u<sup>2</sup> / 36 u<sup>3</sup>   
 34 g<sup>1</sup> / 56 g<sup>2</sup> / 72 g<sup>3</sup>   
 8x11<sup>1,3</sup> / 8x14<sup>2</sup>  
 15/20 min   
 7 cm<sup>1</sup> / 9 cm<sup>2</sup> / 9,5 cm<sup>3</sup>



- Recuperamos la esencia de nuestros primeros Dots con esta receta maestra.
- Ahora más tierno, con un suave toque a limón, de color más tostado y con una capa más gruesa de glaseado cristalizado.

#### ANÁLISIS SENSORIAL:

- |   |   |
|---|---|
| <b>Apariencia:</b><br>Elaboración casera      | <b>Aroma:</b><br>Con un toque a limón           |
| <b>Textura:</b><br>Miga más densa e irregular | <b>Sabor:</b><br>A auténtico y clásico glaseado |

#### DESTACA POR:

- |   |                          |
|---|--------------------------|
| <b>Practicidad: descongelar y comer</b> | <b>Versatilidad</b>      |
| <b>Durabilidad</b>                      | <b>Alta rentabilidad</b> |
| <b>Receta gourmet</b>                   | <b>Clásico mejorado</b>  |

#### COMUNICACIÓN:

Consulta a tu comercial sobre los materiales de merchandising de Dots.



**DOTS**  
ORIGINAL



## Rainbow Dots

¡Ahora nuestros Rainbow tienen más sabor!



61145  
DOTS YELLOW FRUTTI  
Cobertura sabor a **plátano** con confetti de **sabor frutal**.

56 g



60675  
DOTS PINK NUBES  
Cobertura sabor a **fresa** con mininubes de golosina.

59 g



61125  
DOTS GREEN PISTACCHIO  
Cobertura sabor a **frutos secos** con granillo de auténtico **pistacho**.

57 g



61175  
DOTS RED COOKIES  
Cobertura sabor a **cheesecake** con pedacitos de **galleta al cacao con vainilla**.

60 g



61135  
DOTS PURPLE WHITE  
Cobertura sabor a **frutos del bosque** con trocitos de **chocolate blanco**.

57 g

### RAINBOW DOTS

36 u

15/20 min 9,3/9,5 cm

- Receta mejorada: ¡coberturas con todo el sabor!
- Elaborados mediante un proceso de laminado que hace que la masa sea más ligera y absorba menos aceite.
- Con colorantes y aromas naturales.

### ANÁLISIS SENSORIAL:

**Apariencia:**  
Divertida y original

**Aroma:**  
A frutas y golosina

**Textura:**  
Crujiente por fuera y tierna por dentro

**Sabor:**  
¡A explosión de sabores!

### DESTACA POR:

**Practicidad:**  
descongelar y comer

**Producto de impulso**

**Ideal grab&go**

**Viene decorado**

**TRENDY**  
Atractivo y diferencial

**Producto innovador**

### COMUNICACIÓN:

Aprovecha nuestras cajas personalizadas para impulsar tus ventas.



**DOTS**  
ORIGINAL

**DOTS RELLENOS  
CON AUTÉNTICA NOCILLA**

**nocilla**



## Dots Nocilla® Pack

Máxima facilidad para tu negocio

### 62175 DOTS NOCILLA® PACK

25p / 2u    72 g    6x6  
30 min    9,5 cm



- Nuestros productos ya envasados están especialmente pensados para dinamizar tus ventas.
- Dots rellenos de Nocilla®, con media cobertura de cacao decorada con chips de avellanas.

### ANÁLISIS SENSORIAL:

**Apariencia:** Vistosa y llamativa

**Aroma:** A cacao y avellanas

**Textura:** Tierna y cremosa

**Sabor:** A auténtica Nocilla®

### DESTACA POR:



### COMUNICACIÓN:



¡Se los llevarán de Dots en Dots!



PÂTISSERIE  
*Valérie*



## Crêpes de Nocilla®

¡Nocilla® envuelta para regalo!

### 62955 CRÊPE NOCILLA® 63955 BIG CRÊPE NOCILLA®\*

36 u / 24 u\*    50 g / 70 g\*    13x17    10x9 cm / 20x15 cm\*  
15 min    1/3 min    180 °C



- **Crêpe Nocilla® de 50 g:** rellena de auténtica Nocilla®, sin aceite de palma. Ideal como postre.
- **Big Crêpe Nocilla® de 70 g:** rellena de auténtica Nocilla®, sin aceite de palma. Ideal para meriendas.

### ANÁLISIS SENSORIAL:

**Apariencia:** Fina masa que transparenta el relleno

**Aroma:** A crêpe de Nocilla®

**Textura:** Suave y elástica

**Sabor:** A Nocilla®

### DESTACA POR:



### CONSEJOS:





PÂTISSERIE  
*Valérie*

SIN  
GRASAS  
HIDROGENADAS

## Plancha Muerte por Chocolate

Simplemente irresistible

### 61025 PLANCHA MUERTE POR CHOCOLATE

4 u 1.760 g 6x21  
5 h 31,5 x 25,5 cm



- Dos capas de bizcocho de cacao y dos capas de ganaché, la crema de chocolate más selecta.
- La cobertura de trocitos de chocolate, brownie y galleta de cacao molida le confiere un interesante contraste de textura y sabor.

#### ANÁLISIS SENSORIAL:

**Apariencia:** Muy apetitosa y vistosa

**Aroma:** A puro cacao

**Textura:** Cremosa y tierna

**Sabor:** Jugoso y delicado

#### DESTACA POR:

- Decoración con 3 succulentos toppings
- Alta rentabilidad
- Fácil manipulación: descongela según demanda
- Practicidad: precortada en 21 porciones
- Dos capas de ganaché con un 38% de chocolate y nata

#### CONSEJO:

Acompáñala de una bola de helado o de un café.



PÂTISSERIE  
*Valérie*

SIN  
ACEITE  
DE PALMA

SIN  
GRASAS  
HIDROGENADAS

SIN  
COLORANTES  
AZÚCAROS

## Naked Victoria Cake

El gran clásico de la repostería inglesa

### 63025 NAKED VICTORIA CAKE

1 u 1.345 g 12x16  
3/4 h 24 cm



- Compuesta por dos capas de un jugoso bizcocho, relleno con puré de frambuesa, crema de yogur y trozos de fresas.
- Decorada con azúcar glas, al estilo inglés.

#### ANÁLISIS SENSORIAL:

**Apariencia:** Atractiva y elegante

**Aroma:** Refrescante, a fresas

**Textura:** Esponjosa y fresca

**Sabor:** Dulce con un interesante contrapunto ácido

#### DESTACA POR:

- Pastelería de alta calidad
- 12% de fresas naturales
- Practicidad: precortado en 16 porciones
- Puré de frambuesa con un 90% de fruta
- Receta gourmet: clásica repostería inglesa

#### CONSEJO:

Combina tu oferta de postres con nuestras referencias naked.



69255 Cake Limón  
69265 Cake Zanahoria  
69275 Cake yogur y frutas del bosque



**Hogaza Cereales Saint Honoré**  
Nuestro pan de cereales más sorprendente



**Hogaza Pipas de Calabaza Saint Honoré**  
Tan rústica como liviana

**65085 HOGAZA CEREALES SAINT HONORÉ**

8 u    650 g    4x8    32 cm  
40/50 min    25/30 min    175/185° C



Proceso Saint Honoré, la pasión por el oficio de hacer buen pan, con el tiempo como un ingrediente más.

- Elaborado con una mezcla de distintas harinas de cereales y semillas.
- Recubierto de lino, sésamo, copos de avena y semillas de amapola y girasol.

**ANÁLISIS SENSORIAL:**

**Apariencia:** De greña viva y rebozado intenso  
**Aroma:** A frutos secos  
**Textura:** Extracrujiente por sus semillas  
**Sabor:** A cereal tostado

**DESTACA POR:**

- Alta hidratación
- Cocida en horno de piedra
- Fácil digestibilidad
- Gran variedad de semillas y cereales
- Reposos largos en tableros de madera
- El consumo en el hogar de panes de cereales y semillas ha incrementado un 20% (estudio Kantar)

**COMUNICACIÓN:**

Destaca los beneficios del producto en tu vitrina.



**65105 HOGAZA PIPAS DE CALABAZA SAINT HONORÉ**

8 u    650 g    4x8    33 cm  
40/50 min    25/30 min    175/185° C



Recuperamos el buen hacer de las tahonas de siempre: en el proceso Saint Honoré, el tiempo es un ingrediente más.

- Hogaza de gran tamaño elaborada con harina y malta.
- Recubierta con pipas enteras de calabaza.

**ANÁLISIS SENSORIAL:**

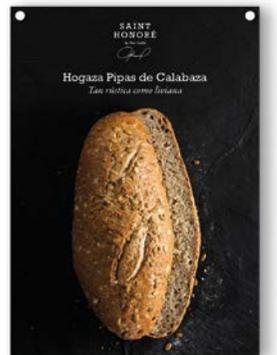
**Apariencia:** Corteza de color dorada  
**Aroma:** Suave matiz a cereales  
**Textura:** Esponjosa miga color café con leche  
**Sabor:** A trigo con semillas

**DESTACA POR:**

- Alta hidratación
- Cocida en horno de piedra
- Fácil digestibilidad
- Gran variedad de semillas enteras
- Reposos largos en tableros de madera
- Las propiedades de las pipas de calabaza aportan beneficios para la salud

**COMUNICACIÓN:**

Decora tu establecimiento con nuestros pósters.





## Hogazas Bío Saint Honoré

Solo ingredientes 100% bío

65125 HOGAZA OBRADOR BÍO SAINT HONORÉ  
65135 HOGAZA ESPELTA BÍO SAINT HONORÉ\*

12 u 430 g 6x6 27/28\* cm  
30/40 min 22/28 min 190/195 °C



FUENTE DE FIBRA

Todos sus ingredientes son fruto de la agricultura ecológica.

- **Hogaza Obrador Bío Saint Honoré:** un pan con carácter. Completamente fresco y natural.
- **Hogaza Espelta Bío Saint Honoré:** con harina de espelta, kamut, quinoa y trigo.

### ANÁLISIS SENSORIAL:

**Apariencia:** Rústica y atractiva  
**Aroma:** A fresco y cereales antiguos  
**Textura:** Fina corteza y miga sedosa  
**Sabor:** A trigo maduro

### DESTACA POR:

- Reposos largos en tableros de madera
- Ingredientes no tratados con ningún pesticida o productos químicos
- Gran variedad de semillas enteras
- Fácil digestibilidad
- Cocida en horno de piedra
- Incremento de demanda del formato hogaza (30% según estudio Gira)

### COMUNICACIÓN:

Indica que son panes bío e impulsa tus ventas.



## Panburger Multigrain

Nuestro pan de hamburguesa más nutritivo

68605 PANBURGER MULTIGRAIN

40 u 110 g 8x12  
45/60 min 9 cm



- Producto único en el mercado, elaborado con fibra vegetal.
- Con copos de avena y semillas de girasol, de lino y de chí.

### ANÁLISIS SENSORIAL:

**Apariencia:** Destaca su amalgama de semillas  
**Aroma:** Fresco y floral  
**Textura:** Esponjosa y elástica  
**Sabor:** Dulce por sus semillas

### DESTACA POR:

- Clean Label
- Alto porcentaje en avena
- Durabilidad
- Practicidad: descongelar y comer
- Compuesto por semillas y cereales
- Producto único: sin harina ni levadura

### COMUNICACIÓN:

Informa de las ventajas de este pan tan apetecible.





## Panes Frikorn

Una crujiente variedad de panes tipo alemán con grandes matices y texturas



65065  
FRIKORN CENTENO

Con harina de centeno, masa madre, harina de trigo, malta y greña recubierta de trigo sarraceno troceado.

275 g 22,5 cm 180/190 °C



65035  
FRIKORN RUSTIKAL

Pan alemán al gusto mediterráneo, elaborado con masa madre y recubierto de pipas de calabaza.

330 g 25,5 cm 170/180 °C



65045  
FRIKORN ESPELTA

Con masa madre y semillas de sésamo tostado en corteza y miga.

300 g 24 cm 180/190 °C



65075  
FRIKORN MULTICEREALES

Con masa madre, semillas de lino y girasol en su miga y recubierto de pipas de girasol.

330 g 25,5 cm 170/180 °C

### PANES FRIKORN

10 u 4x15  
 20/30 min 22/28 min 180/190 °C - \*170/180 °C

- Hogazas rústicas inspiradas en el estilo alemán y elaboradas con ingredientes seleccionados.
- Se caracterizan por sus dilatados procesos y sus tranquilos reposos, con todo el tiempo necesario para un óptimo resultado.

### ANÁLISIS SENSORIAL:

- Apariencia:** Corteza oscura y miga castaña
- Aroma:** Fresco y tostado
- Textura:** Pequeños alveolos irregulares
- Sabor:** Peculiar y con personalidad

### DESTACA POR:

- Moldeado a mano
- Panes más ácidos
- Fácil digestibilidad
- Gran variedad de semillas y cereales
- Reposos largos en tableros de madera
- El consumo en el hogar de panes de cereales y semillas ha incrementado un 20% (estudio Kantar)

### COMUNICACIÓN:

Impulsa tu gama de panes más alemana.





## Burger Aldeana Sin Gluten

¡Con todo el sabor y sin gluten!

### 61955 BURGER ALDEANA SIN GLUTEN

20 u 85 g 8x10  
30 min 11,5 cm



- Elaborada con almidón de maíz y tapioca, masa madre de arroz y harina de trigo sarraceno.

#### ANÁLISIS SENSORIAL:

**Apariencia:** De pan de hamburguesa rústico  
**Aroma:** A pan  
**Textura:** Miga suelta y alveolos finos  
**Sabor:** Notas de sarraceno

#### DESTACA POR:

Masa madre inactiva a partir de harina de arroz  
Envasado individual apto para calentar en el horno  
Con aceite de girasol alto oleico  
Durabilidad  
Fuente de fibra  
Fácil digestibilidad

#### COMUNICACIÓN:

Presenta en tu establecimiento tu oferta de pan sin gluten.



## Hogaza Cereales Sin Gluten

¡Ya precortada y embolsada!

### 60955 HOGAZA CEREALES SIN GLUTEN

6 u 300 g 8x10  
30 min 19 cm



- Con masa madre de harina de arroz y almidones de tapioca y maíz y harinas de trigo sarraceno y lino.
- Recubierta con un 7% de semillas de lino, girasol y mijo.

#### ANÁLISIS SENSORIAL:

**Apariencia:** Clásica hogaza  
**Aroma:** A su mezcla de semillas  
**Textura:** Crujiente por sus semillas  
**Sabor:** Cálido y ligeramente tostado

#### DESTACA POR:

Alto en fibra  
Durabilidad  
Con aceite de girasol alto oleico  
Especial por sus semillas y cereales  
Envasado en bolsa: 16 rebanadas  
Masa madre inactiva a partir de harina de arroz

#### COMUNICACIÓN:

Informa de que dispones de este exquisito pan sin gluten.





## Croquetas para Horno

¡Listas en tan solo seis minutos!



60705  
CROQUETA PARA  
HORNO JAMÓN  
IBÉRICO

Con jamón ibérico.



60605  
CROQUETA PARA  
HORNO BACALAO

Con bacalao.



60505  
CROQUETA PARA  
HORNO PULPO Á FEIRA

Con pulpo y pimentón.



60805  
CROQUETA PARA HORNO  
QUESO AHUMADO

Con crema de queso  
San Simón da Costa.



60055  
CROQUETA PARA  
HORNO BOLETUS

Con setas.

### CROQUETAS PARA HORNO

23u/bolsa - 6 bolsas    450 g/bolsa    10x11  
5/6 min    200 °C    Dejar reposar 1/2 min  
antes de servir

- Rebozadas con huevo y pan rallado y rellenas con bechamel a base de mantequilla.
- Sin necesidad de freír: con solo 6 minutos de horno estarán listas para consumir.

### ANÁLISIS SENSORIAL:

**Apariencia:**  
Artesanas

**Textura:**  
Extracrujiente y ligera

**Aroma:**  
A sus ingredientes seleccionados

**Sabor:**  
Casero y tradicional

### DESTACA POR:

- Ideal grab&go
- No necesitas freidora
- Fácil manipulación: sin descongelar, directo al horno
- Relleno con ingredientes de calidad

### COMUNICACIÓN:

Ideal para catering y take-away.





*frida*  
El sabor de la imaginación

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