Lanzamiento Primavera 2015

frida

El sabor de la imaginación

Novedades Primavera 2015

Comienzas un exquisito paseo por un universo lleno de sensaciones.
Descubre qué hemos creado con el mejor chocolate blanco,
la más deliciosa mezcla de quesos, el hojaldre más artesanal
y los cereales más sanos.

Un camino lleno de placer para todos los sentidos.

REF. 62790
MINI SUSO BLANCO

REF. 43600
MALLA DE 4 QUESOS

REF. 61520
BIG TÛLIPE MUESLI

REF. 43790
BARRA CEREALES

REF. 64130
SURTIDO DE BOLLERÍA FÁCIL

REF. 44600
PLACA DE CROISSANT

REF. 63880
PALMERA ANDALUZA

REF. 64150
PAN FRANKFURT LISTO

Mini suso blanco

DOTS® ORIGINAL

Especialmente pensado para los adeptos al chocolate blanco, es una de nuestras novedades más deliciosas de bollería lista, pensada para descongelar y degustar, evitando la merma de producto.

Elaborado con masa Dots® y un **abundante relleno** uniformemente repartido por todo su interior.

Un verdadero corazón pleno de **chocolate blanco**, con cuerpo tierno y esponjoso, que contrasta con el chocolate con leche de la suela. Y como toque final, lo decoramos con una delicada cobertura de tiras de chocolate blanco.

REF. 62790
MINI SUSO BLANCO

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(paletizaje)
45	57	20-40	8x11

Surtido de bollería fácil

LES PLAISIRS

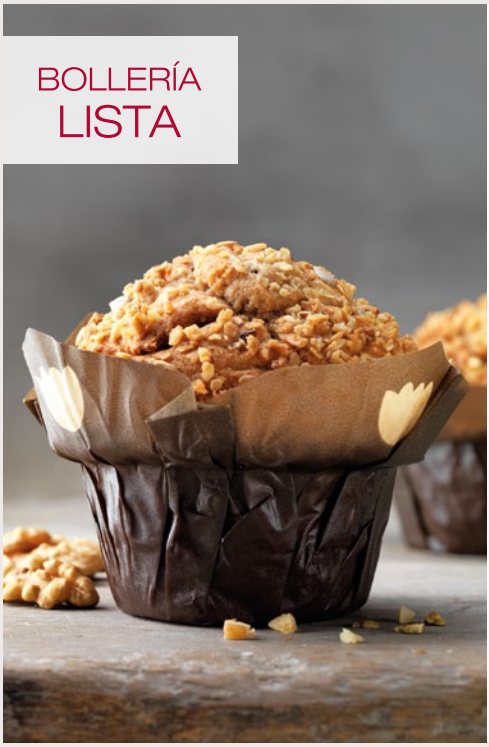
Son los tres clásicos que no pueden faltar. Con este surtido de bollería fácil tus clientes podrán disfrutar al instante de las mejores piezas dulces y de más demanda.

Es un surtido ideal para quienes quieren ofrecer una pequeña muestra de bollería recién horneada y no disponen de un gran espacio de almacenaje.

Los croissants están elaborados siguiendo el proceso Viennoiserie Caprice y con la garantía de calidad de nuestros ingredientes.

REF. 64130
SURTIDO DE BOLLERÍA FÁCIL

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)
30 10 x producto	76 Peso medio/ud.	15-30	12-15	180-190ºC



Big Tûlipe Muesli

les Tûlipes

Ampliamos nuestra exitosa gama con la Big Tûlipe Muesli.

Elaborada con la característica masa de tûlipe (muffin), te la presentamos ahora enriquecida con canela y trocitos de nueces en su interior.

A su elegante aspecto, se le añade **muesli** como decoración. Éste, está compuesto por copos de avena, semilla de girasol, semilla de lino dorado, semilla de calabaza y azúcar.

Formulación que destaca por sus **beneficios** para el control de la presión arterial y la anemia.

REF. 61520
BIG TÛLIPE MUESLI

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(cm)	(paletizaje)
12	110	30-60	8	8x17

Palmera andaluza

La palmera de siempre ahora más grande, con mayor grosor y muy resistente.

Es una de nuestras especialidades de bollería fácil de mayor tamaño. Una deliciosa palmera caracterizada por nuestro hojaldre elaborado con margarina: muy suave, tierno y no quebradizo.

La superficie es prácticamente lisa para poder trabajar sobre ella con cremas, yemas y chocolates.

Toda una **experiencia de sabores** a gran escala elaborada con mucho mimo.

REF. 63880
PALMERA ANDALUZA

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
50	160	20	25	180	22x17	8x14

Malla de 4 quesos

Un pequeño homenaje a los maestros pasteleros europeos. Introducimos una nueva pieza de masa danesa salada. La masa danesa fue creada en su origen (siglo XIX) para la corte real de Dinamarca.

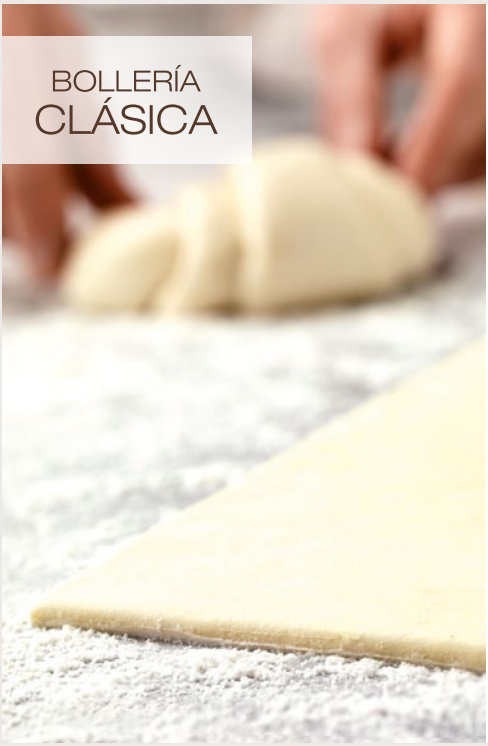
¡Una revelación para el paladar!

Exquisita malla de bollería salada elaborada con la deliciosa masa danesa y rellena de una mezcla única de cuatro quesos: fresco, cheddar, emmental y azul. Versátil en formas y con un acabado muy crujiente.

Bollería fácil con un sencillo proceso de elaboración, que no requiere fermentación.

REF. 43600
MALLA DE 4 QUESOS

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
40	90	10	12-15	180-190	13x7	8x14



Placa de Croissant

La creatividad ya no tiene límites para nuestros maestros artesanos.

Esta base es la solución perfecta para ingeniar nuevas piezas de bollería, tanto dulces como saladas, y sorprender a nuestros clientes con elaboraciones únicas.

La placa, de 1,5 kg. de masa de croissant, está elaborada con margarina, que le aporta un sabor más suave y no resta protagonismo al relleno que se quiera incorporar.

REF. 44600
PLACA DE CROISSANT

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
8	1500	15-20	*	180-190ºC	57x37	4x15

*** Los tiempos de cocción variarán según el producto y el gramaje que se trabaje.**

Pan Frankfurt Listo

Una delicia de panecillo, muy tierno y sabroso, elaborado con la receta del auténtico pan. Aunque el frankfurt sea su acompañante más común, nos permite combinar sabores dulces y salados.

Un símbolo americano que siempre triunfa.

Como no requiere de cocción, resulta un producto muy fácil de trabajar y con muchas posibilidades.

Descongelamos y ¡listo!

Si se desea, se le puede dar un toque de plancha, de 8-10 min., para que quede crujiente.

REF. 64150
PAN FRANKFURT LISTO

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(cm)	(paletizaje)
76	95	15-20	20,5	4x7

Barra cereales

Exquisito y saludable pan rústico, elaborado con ocho semillas: linaza dorada, linaza marrón, semilla girasol, sésamo tostado, sésamo pelado, copos de centeno, copos de avena y semillas de calabaza.

Se añade a su receta la harina de malta para proporcionarle su característico color oscuro a la miga, tan apreciado por los consumidores.

Los cereales son visibles a simple vista y su aspecto se culmina con dos cortes en la corteza. Una opción muy aceptada entre las personas que quieren llevar una alimentación rica en cereales.

REF. 43790
BARRA CEREALES

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
23	285	15-20	15	185	38	6x6

frida

El sabor de la imaginación

www.frida.net
Europastry S.A. Pza. Xavier Cugat, 2 · Edificio C, Planta 4, Parque de oficinas Sant Cugat Nord
08174 · Sant Cugat del Vallés (Barcelona)
Tel. 93 504 17 00 · Fax 93 504 17 17 · frida@frida.net