



frida
El sabor de la imaginación

Catálogo

Índice

Leyenda de iconos

	Unidades
	Peso
	Tiempo de descongelación
	Tiempo de fermentación controlada
	Temperatura de cocción
	Tiempo de cocción
	Paletizaje
	Medidas
	Diámetro
	nº Ración

Pan

Saint Honoré	06
Los Panes del Obrador	14
Gran Reserva	16
Tradicional	24
Saludable	36
PanBurger	40
Cristalinos	44
Focaccias y Paninis	46
Panes de Molde	48
Especialidades	52
Restauración	56
Molletes	62

Bollería Dulce

Premium	66
Croissants	76
Caracolas	82
Napolitanas	84
Ensaïmadas	88
Masa Danesa	92
Hojaldres	96
Les Tûlipes	100
DeliTûlipes	102
Muffins y Plumcakes	104
Cookies	108
Especialidades	109
Brioche	110

Dots

Dots	114
ConceptDots	120
SmileDots	121
BerliDots y Susos	122
CroDots	126
MiniDots	128
PopDots	130

Bollería Salada

Croissants	134
Napolitanas	136
Hojaldres	138
Masa Danesa	141
Empanadas	142
Pizzas	144
Quiches	145

Bases y Planchas

Mangas de Magdalena	148
Bases de Pan	150
Bases de Bollería	151

Sin Gluten

Bollería	156
Pan	157
Pastelería	158

Pâtisserie Valérie

Tartas y planchas	162
Tartaletas	168
Repostería	170
Caprichos	171

Productos de Temporada

Roscones y Torteles	174
Cocas de Sant Joan	178
Buñuelos	182

Retail

Pan	186
Bollería	190

Koama

Aperitivos	194
Burgers	200
Principales	204

Friart

Pastas	208
Bocados	210
Pizzas	212
Carnes	214
Tapas	215
Arroces	215
Caprichos	216

Fruits Colors

Zumos	220
Smoothies	221

Merchandising

Merchandising	222
---------------	-----

Panes

Todo lo que imaginas y mucho, muchísimo más.

La más amplia gama de panes con multitud de opciones para satisfacer las necesidades de tus clientes: crujientes, sabrosos y saludables, no dejarán indiferente a nadie. En Frida, la tradición, la experiencia y el mayor cuidado en la elaboración, se unen para ofrecer la mejor calidad.

	Saint Honoré	p. 6
	Los Panes del Obrador	p. 14
	Gran Reserva	p. 18
	Panes Tradicionales	p. 24
	Panes Saludables	p. 36
	PanBurger	p. 40
	Cristalinos	p. 44
	Focaccias y Paninis	p. 46
	Panes de Molde	p. 48
	Especialidades	p. 52
	Restauración	p. 56
	Molletes	p. 62

SAINT HONORÉ

by Pere Gallés

El valor de un pan con valores

Tiempo

Realizado con el mismo proceso histórico que el pan artesanal de mayor calidad, dándole el tiempo que merece y cuidando cada uno de los detalles para que el espíritu y sabor artesanal lleguen al producto.

Pasión

Perfeccionistas, detallistas, a veces obsesivos... pero sobre todo apasionados por lo que hacemos. La pasión es la que nos permite pasar de hacer un buen pan a hacer el mejor.

Homenaje

Respetamos nuestro pasado, sabemos de dónde venimos y hacia dónde vamos. Mantenemos nuestros procesos fieles a la tradición panadera, para conseguir un pan que nos hace sentir orgullosos.



SAINT HONORÉ

by Pere Gallés



Espíritu y sabor artesanal, un pan simplemente único.

Este pan es nuestro homenaje a la visión de Pere Gallés y a su legado, al respeto por los procesos tradicionales y al cuidado por los detalles. En nuestro esfuerzo constante en busca de la máxima calidad, hemos creado un pan único, que nos haga sentir orgullosos de nuestro pasado e ilusionados con nuestro futuro.



69960 Barra de la Huerta

16 u	280 g	30'	190-200°	10-15'	6x6	44x49



68440 Barra Santa Inés

15 u	350 g	30'	190-200°	10-15'	6x6	44x49



68791 Barra Espelta

18 u	300 g	30'	190-200°	10-15'	6x6	42x46



61280 Barra Delirium

12 u	390 g	30'	190-200°	10-15'	6x6	42x46



61160 Media Ancienne

30 u	130 g	20'	190-200°	10-15'	6x6	24x27



61140 Baguette Ancienne

22 u	220 g	20'	190-200°	10-15'	6x6	44x49



63620 100% Integral

24 u	300 g	30-45'	190-200°	10-15'	6x6	44x49



63610 Media 100% Integral

40 u	160 g	20'	200°	15'	6x6	24x27



66531 Barra Rústica Obrador

14 u	280 g	30'	190-200°	20-25'	6x6	44x48



61631 Grand Barra Obrador

8 u	560 g	60'	180-200°	20-25'	6x6	42x46



65850 Hogaza Whole Grain

8 u	460 g	50'	220°	20'	4x14	20



68370 Bocata de la Huerta

35 u	115 g	30-45'	200°	8-10'	6x6	24



68190 Media Espelta



61150 Redondo Summum



61070 Redondo Obrador Bio



60030 Pavé Espelta y Quinoa Bio



66675 Alma Saint Honoré



66665 Marquesa Saint Honoré



61270 Barra con Sarraceno Bio



Saint Honoré Restauración



66555 Sibarit Saint Honoré



Nueva variedad en pequeño formato de nuestra gama Saint Honoré. Destaca el trabajo manual, clave y alma del proceso. El proceso de boleado, el volteo y el corte son realizados artesanalmente. Para la elaboración y para los reposos en bloque y el suave amasado. Alta hidratación y cocción en horno de piedra.



61720 Medio Redondo Obrador



Saint Honoré Cereales



66995 Media Barra Cereales Saint Honoré



66985 Barra Cereales Saint Honoré

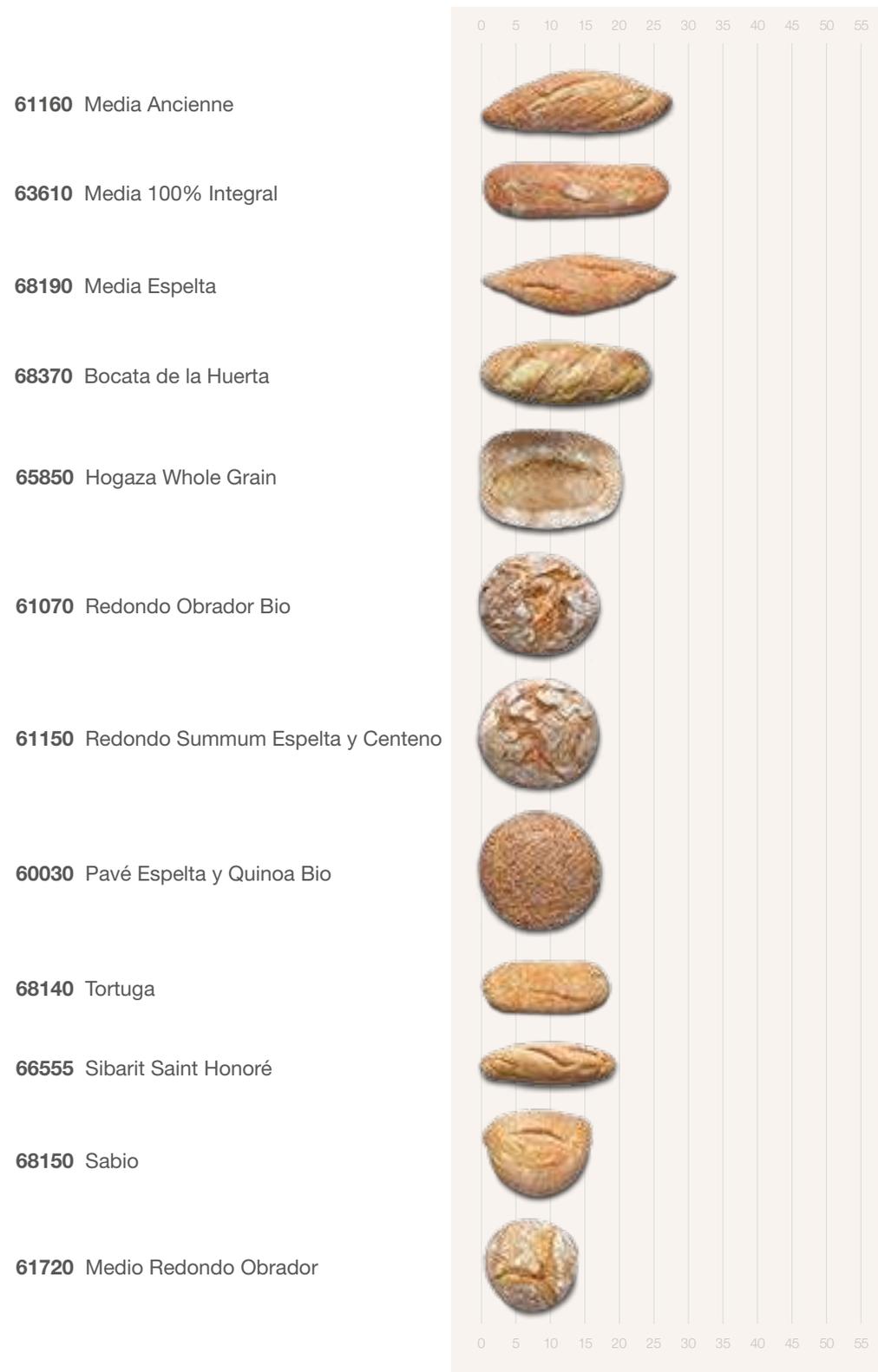
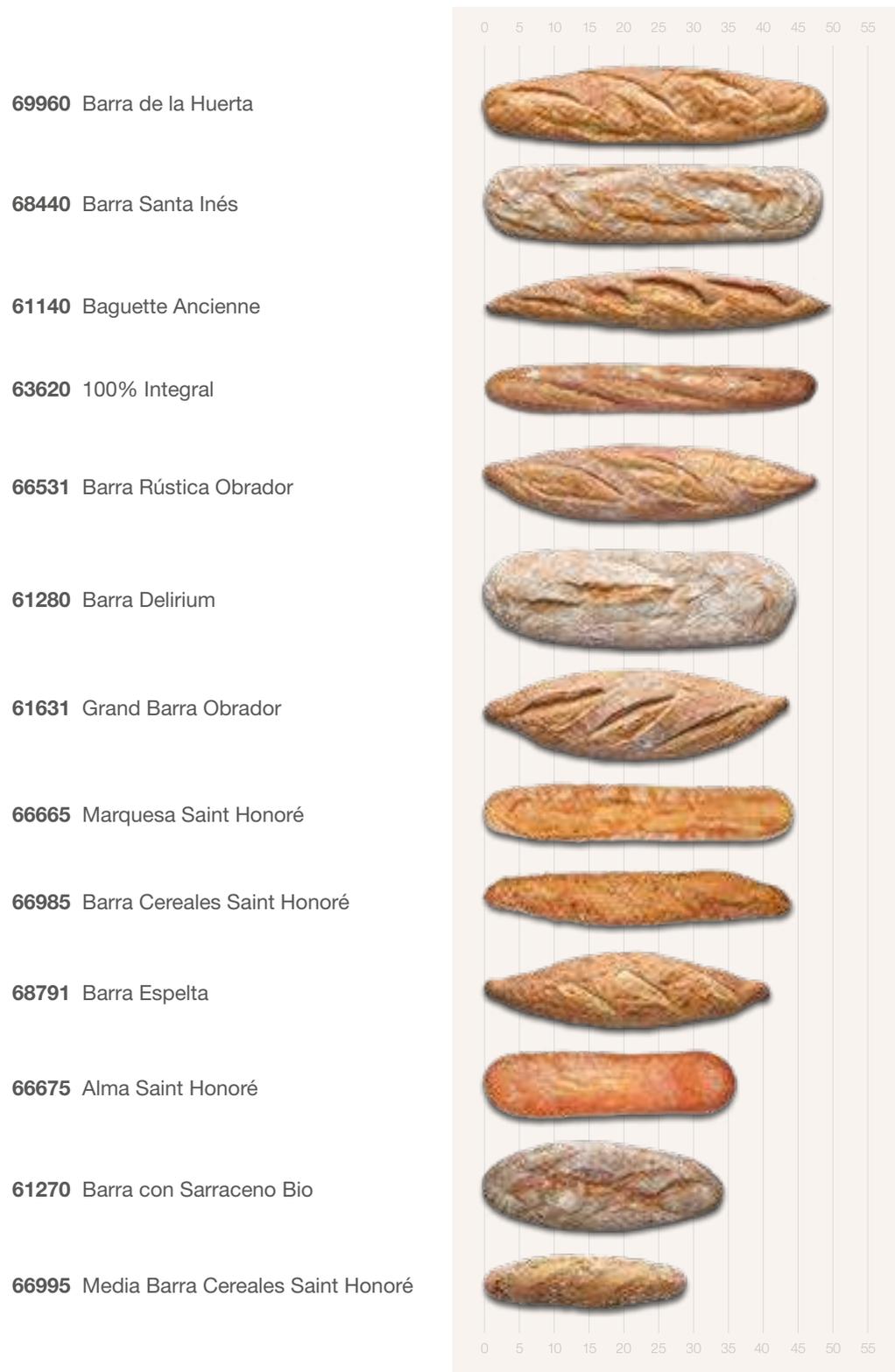


68150 Sabio



68140 Tortuga





Los Panes del Obrador



El hogar del buen pan.

Una familia de productos inigualables, preparados con Masa Madre, sin aditivos artificiales ni conservantes, siguiendo recetas originales en horno de suela de piedra. Panes rústicos que combinan una elaboración artesana tradicional con los sabores más innovadores.



45170 Hogaza Espelta y Miel

10 u	265 g	30-40'	190-210°	10-15'	6x11	23x10

Elaborada con un 100% de harina de espelta, esta hogaza de elaboración manual presenta una corteza oscura ligeramente enharinada con un atractivo corte longitudinal. Su miga dorada cuenta con interesantes matices de sabor gracias a las pipas de girasol y a las ligeras pinceladas de miel que incluye su receta. Una hogaza original que sorprenderá a tus clientes más innovadores.



65290 Pan Payés

6 u	450 g	35-40'	170-180°	20-25'	4x14	17



61551 Pan de Cerveza

6 u	450 g	40-45'	170-180°	30-35'	4x14	20



61541 Pan de Espelta

6 u	465 g	35-40'	180°	20-25'	4x14	24



61536 Pan de Pasas y Nueces

8 u	465 g	35-40'	190-210°	20-25'	4x14	24



61610 Pan con Maíz

12 u	270 g	20-30'	170-180°	25-30'	4x14	20



61526 Pan de los 3 Quesos

6 u	470 g	20-30'	170-180°	14-18'	4x14	24,5



61560 Pan de Cacao y Naranja

16 u	270 g	30-40'	170-190°	20-25'	4x14	17,5

Masa Madre y Clean Label

Los Panes del Obrador están elaborados con Masa Madre, lo que les confiere un aspecto más rústico, con miga alveolada y corteza crujiente; como el pan rústico de nuestros abuelos. Además, permite conseguir un pan mucho más nutritivo y sabroso, de mayor durabilidad y con beneficios digestivos para nuestro cuerpo.

En cuanto a la categoría Clean Label, se caracterizan también por su elaboración 100% con ingredientes naturales y sin aditivos.



GRAN RESERVA



DEL CAMPO A LA MESA

El pan de todos los panes

Elaborado con trigos meticulosamente seleccionados siguiendo nuestro proceso "Pan Gallés" de triple fermentación, en el que apostamos por la máxima calidad de las materias primas. De crujiente corteza, miga alveolada y un sabor exquisito. Gracias a un exclusivo proceso de alta hidratación y cocción en horno de piedra.

Nuestra mejor cosecha

La harina es el ingrediente fundamental de nuestros panes Gran Reserva. Acompañamos cada espiga desde la siembra, siguiendo el ritmo natural de las estaciones. Mimamos los brotes durante su germinación y crecimiento y, una vez recolectado el grano, lo cuidamos hasta el momento de la molienda.

Nuestras fincas

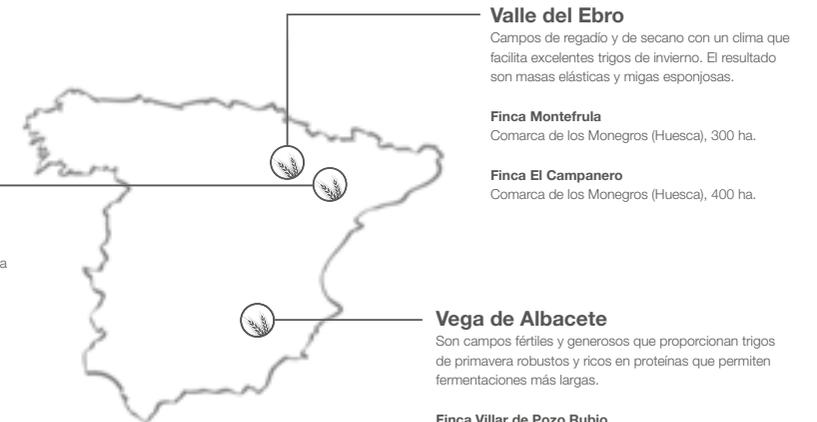
Elaboramos nuestras hogazas con harinas de trigos locales. Para preservar el sabor auténtico del pan de antaño, hemos seleccionado los mejores trigos del Valle del Ebro, Huesca y la Vega de Albacete.

Huesca

Tierras de secano y regadío con una óptima climatología donde se cultivan trigos de gran calidad y abundantes cosechas que favorecen panes de corteza dorada y crujiente.

Finca Castillo Guadacésped
Comarca de La Hoya (Huesca), 200 ha.

Finca de Valonga
Comarca de Litera (Huesca), 400 ha.



Valle del Ebro

Campos de regadío y de secano con un clima que facilita excelentes trigos de invierno. El resultado son masas elásticas y migas esponjosas.

Finca Montefrula
Comarca de los Monegros (Huesca), 300 ha.

Finca El Campanero
Comarca de los Monegros (Huesca), 400 ha.

Vega de Albacete

Son campos fértiles y generosos que proporcionan trigos de primavera robustos y ricos en proteínas que permiten fermentaciones más largas.

Finca Villar de Pozo Rubio
Comarca de Mancha Alta Albacete (Albacete), 150 ha.

Finca la Grajuela-La Jineta
Comarca de Los Llanos (Albacete), 200 ha.

Gran Reserva



Vuelve el auténtico pan de antaño, hecho a la antigua usanza.

Para paladares Gran Reserva. Elaborados mediante el Proceso Pan Gallés, de aspecto rústico y corteza dorada, la triple fermentación y alta hidratación, alargan la vida de nuestros clásicos. Su aroma avellanado y miga alveolada son una exquisitez para los consumidores más exigentes.



22411 Barra Gran Reserva




						
28 u	295 g	20-25'	180-200°	20-25'	4x7	51



28862 Barra Plus Gran Reserva




						
20 u	370 g	20-25'	180-200°	20-25'	4x7	35



62990 Pan Gran Reserva Centeno




						
18 u	355 g	20-25'	180-200°	20-25'	4x7	53



22001 Baguette Gran Reserva



						
26 u	260 g	15-20'	180-200°	15-20'	4x7	53



22900 Baguette Cereales Gran Reserva




						
26 u	275 g	15-20'	180-200°	15-20'	4x7	53



28230 Rústica Cuvée





						
26 u	260 g	15-20'	180-200°	15-20'	4x7	27



22910 Baguette Gran Reserva con Salvado




						
26 u	275 g	15-20'	180-200°	15-20'	4x7	53



28240 Media Rústica Cuvée Gran Reserva




						
44 u	155 g	15-20'	180-200°	12-15'	4x7	26



22971 Barrita de Lino Gran Reserva



						
40 u	185 g	15-20'	180-200°	15-20'	4x7	25,5



22421 Bocata Gran Reserva




						
50 u	150 g	20-25'	180-200°	15-20'	4x7	17,5



22681 Gourmet Gran Reserva




						
80 u	95 g	15-20'	180-200°	15-20'	4x7	14



20341 Panecillo Gran Reserva



						
110 u	70 g	15-20'	180-200°	15-20'	4x7	14



22415 Barra Gran Reserva Extra

26 u	370 g	20-25'	180-190°	20-25'	4x7	48



23671 Bastón Gran Reserva

26 u	295 g	20-25'	180-190°	20-25'	4x7	55



28120 Gourmet Multigrain Gran Reserva

80 u	100 g	15-20'	180-190°	15-20'	4x7	17,5

La harina, como ingrediente principal de los panes Gran Reserva, merece especial atención. Por ese motivo, cuidamos mucho el cultivo de nuestro trigo desde la siembra hasta su recolección, en nuestras fincas de Valle del Ebro, Huesca y Vega de Albacete, consiguiendo las mejores harinas de trigos locales.

Gran Reserva Hogazas



21971 Hogaza Gran Reseva Multicereales

18 u	445 g	25-30'	170-180°	35-45'	4x7	25



28221 Hogaza Gran Reserva Multigrain

18 u	445 g	25-30'	170-180°	35-45'	4x7	25



21981 Hogaza Gran Reserva Soja

18 u	445 g	25-30'	180-190°	35-45'	4x7	25



20011 Hogaza Gran Reserva Clásico

16 u	425 g	25-30'	170-180°	35-45'	4x7	25



20021 Hogaza Gran Reserva Olivas

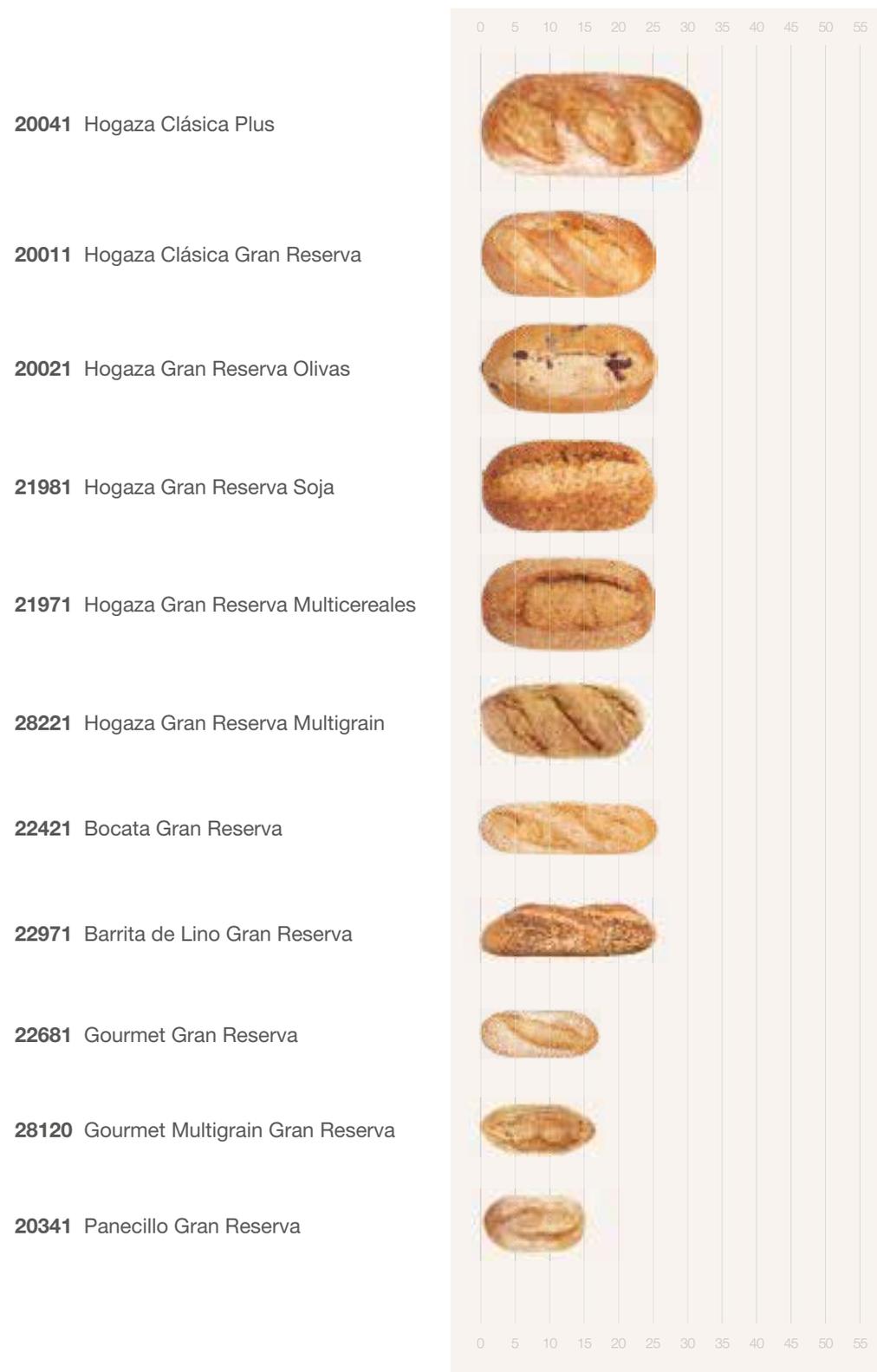
18 u	425 g	25-30'	170-180°	35-45'	4x7	25



20041 Hogaza Clásica Plus

13 u	500 g	25-30'	170-180°	35-45'	4x7	?





Panes Tradicionales



Los panes elaborados con nuestras recetas, las que nos llegan de cada rincón de nuestro país.

Para seguir disfrutando del pan como antes, con sabores inconfundibles, aportamos una gama llena de texturas, sabores y elaboraciones diferentes.



20610 Rústica de Leña



Elaborada con un 100% de harina de espelta, esta hogaza de elaboración manual presenta una corteza oscura ligeramente enharinada con un atractivo corte longitudinal. Su miga dorada cuenta con interesantes matices de sabor gracias a las pipas de girasol y a las ligeras pinceladas de miel que incluye su receta. Una hogaza original que sorprenderá a tus clientes más innovadores.



42091 Bastón



43760 Ibérica



40240 Mediterránea



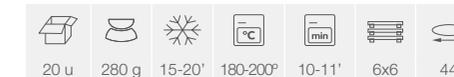
30021 Pan Gallego



60120 Barra de la Dehesa



47600 Barra de Agua



65050 Barra de 7 Cortes



44350 Barra de Fournier



30116 Barra 1/4 Suprême



66900 Rústica 7 Cortes





00017 Baguette Suprême

34 u	250 g	15-20'	180-200°	15-20'	4x7	54



00035 Pan Bretón

30 u	250 g	15-20'	180-200°	15-20'	4x7	54



62545 Bollo Cantábrico

45 u	145 g	30-40'	190°	5-8'	4x8	23



43780 Bocata Bastón

50 u	155 g	15-20'	180-200°	15-20'	4x7	28



44060 Barra Celta

28 u	250 g	20-30'	180-200°	13-18'	4x7	52



42731 Flautín Tradición

40 u	150 g	10-12'	180-200°	10-12'	4x9	50



47300 Bocata Rústico

52 u	135 g	15-20'	180-200°	15-20'	4x7	26,5



47220 Bocata Artesano

60 u	120 g	15-20'	180-200°	15-20'	4x7	27



66931 Baguette Tahona

16 u	270 g	30-40'	170-190°	20-25'	4x7	18



42751 Flautín de Olivas

40 u	150 g	15-20'	180-200°	10-12'	4x9	50



00028 Bocata Suprême

60 u	120 g	15-20'	190-210°	15-20'	4x7	27,5



42800 Medio Flautín de Cereales

80 u	80 g	20-30'	180-200°	10-12'	4x9	25



67871 Pan Picado

40 u	150 g	40'	180-200°	10-12'	6x7	19,5



68630 Pan Picado Andaluz Familiar

30 u	315 g	40'	195°	12-15'	4x8	35



22781 Medio Flautín Rústico

80 u	75 g	15-20'	180-190°	10-12'	4x9	25



42790 Medio Flautín de Olivas

80 u	75 g	15-20'	180-200°	10-12'	4x9	25



23790 Pan Hamburguesa Rústico



55 u 110 g 20-25' 190-210° 10-15' 4x8 12



60125 Media Dehesa



50 u 120 g 15-20' 190-210° 15-20' 4x7 26



80630 Barra Masa Madre



24 u 270 g 15-20' 190-210° 15-20' 6x6 45,5



61235 Rosca



10 u 425 g 50' 190-210° 25' 6x7 26

¡Nueva barra Rústica!



Elaborada manualmente y cocida al horno de piedra, la Barra Cantábrica tiene una marcada 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. Su corteza rústica, fina y crujiente, combina los tonos dorados de la cocción con el tenue blanco del enharinado, de modo que resulta tan atractiva como apetitosa.



66940 Barra Cantábrica



20 u 270 g 30-40' 190-210° 10 - 12' 6x6 36,5x11



40055 Chapata Grande



22 u 400 g 25-30' 180-200° 18-25' 4x7 33



44480 Chapata 6 Cereales



22 u 375 g 25-35' 180-200° 15-20' 4x8 30



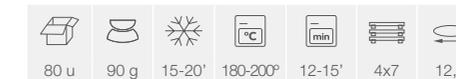
10056 Chapata Bocata



50 u 140 g 15-20' 180-200° 15-20' 4x8 20



00053 Chapata Barrita



80 u 90 g 15-20' 180-200° 12-15' 4x7 12,5



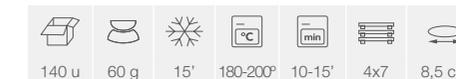
30900 Chapata Barrita de Cereales



65 u 95 g 15-20' 180-200° 16-18' 4x7 12,5



00054 Chapata Panecillo



140 u 60 g 15' 180-200° 10-15' 4x7 8,5 cm





10012 Barra Grande

20 u	400 g	20-25'	170-180°	20-25'	4x7	54



61770 Barra Madrileña

24 u	325 g	15-20'	180-200°	15-20'	4x7	50



10024 Barrita (42 unidades)

42 u	90 g	15-20'	180-200°	12-15'	8x7	20



40023 Barrita (80 unidades)

80 u	90 g	15-20'	180-200°	12-15'	4x7	20



43800 Baguette de Nieve

36 u	250 g	15-20'	180-200°	12-15'	4x7	55



30016 Parissiene

36 u	250 g	15-20'	180-200°	15-20'	4x7	55



65340 Panecillo de Nieve

95 u	65 g	15-20'	200°	12-15'	4x8	14



60111 Baguette 100% Natural

32 u	250 g	15-20'	190-210°	15-20'	4x7	54



30024 Superbocata

44 u	175 g	15-20'	180-200°	15-20'	4x7	30,5



40022 Bocata

65 u	120 g	15-20'	180-200°	12-15'	4x7	27,5



64340 Media Baguette de Nieve

66 u	122 g	15-20'	200°	12-15'	4x7	27,5



20610 Rústica de Leña



42091 Bastón



43760 Ibérica



40240 Mediterránea



66900 Rústica 7 Cortes



00017 Baguette Suprême



00035 Pan Bretón



65050 Barra de 7 Cortes



60111 Baguette 100% Natural



10012 Barra Grande



43800 Baguette de Nieve



30016 Parisienne



66931 Baguette Tahona



61770 Barra Madrileña



0 5 10 15 20 25 30 35 40 45 50 55

44060 Barra Celta



60120 Barra de la Dehesa



42751 Flautín de Olivas



42731 Flautín Tradición



30116 Barra 1/4 Suprême



47600 Barra de Agua



30021 Pan Gallego



44350 Barra de Fournier



66940 Barra Cantábrica



68630 Pan Picado Andaluz Familiar



40022 Bocata



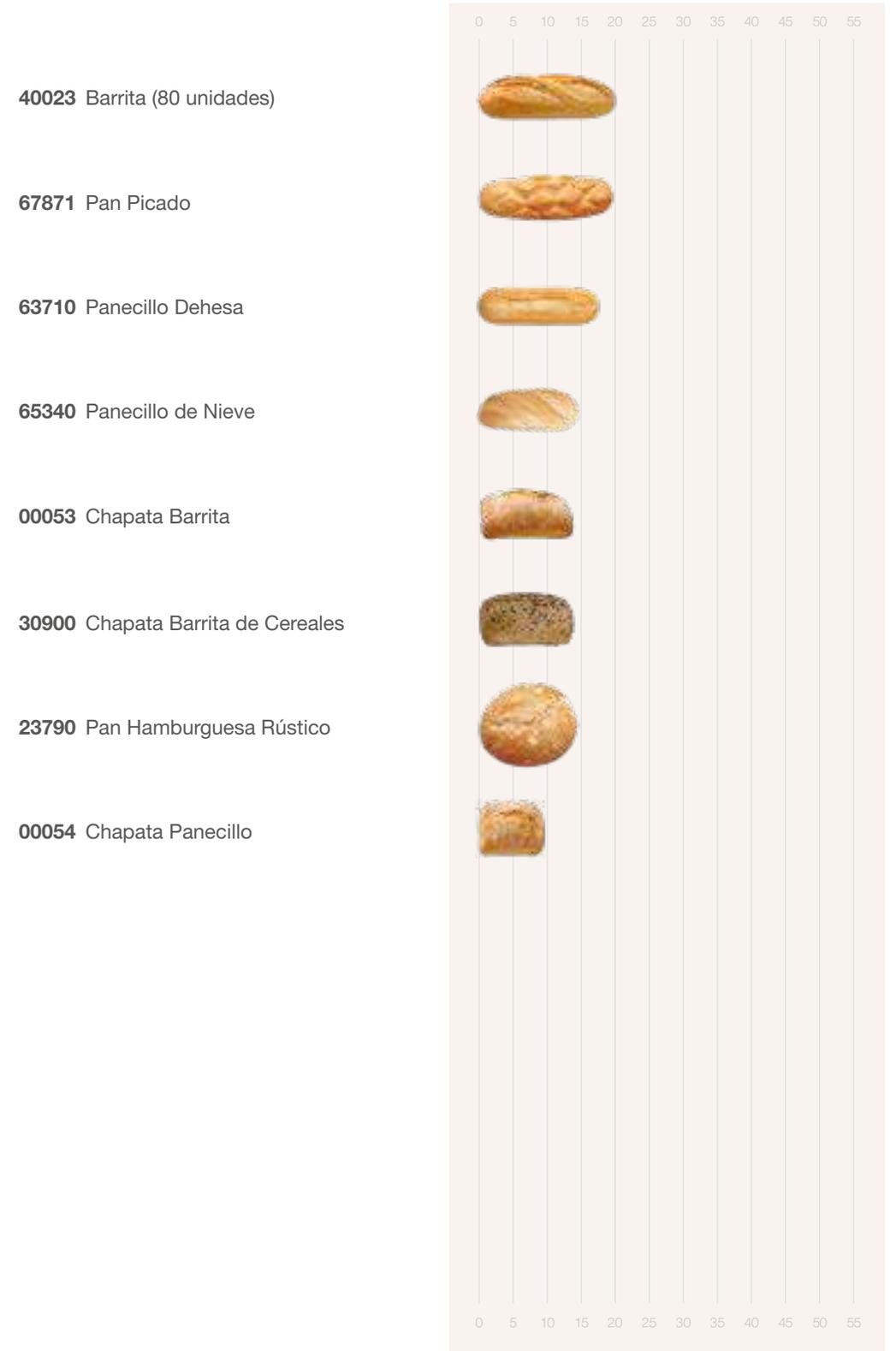
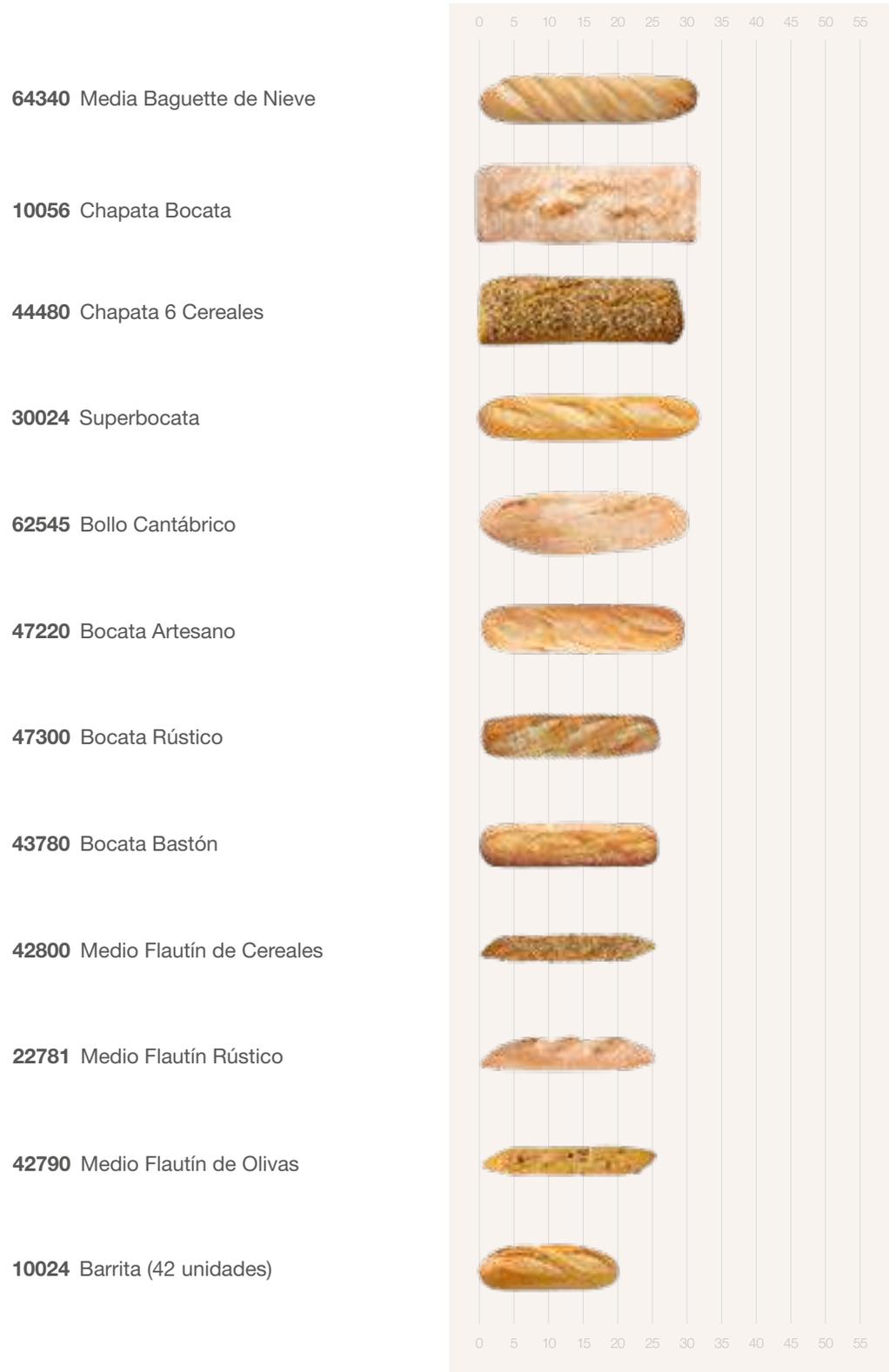
40055 Chapata Grande



00028 Bocata Suprême



0 5 10 15 20 25 30 35 40 45 50 55



Panes Saludables

Panes doblemente buenos.

Nuestros panes sientan más que bien. Elaborados con los mejores ingredientes y gracias a la innovación constante, ahora son mucho más saludables. Estamos trabajando en un proyecto para reducir la sal de nuestros panes sin renunciar ni a una pizca de su sabor, color y textura. Una iniciativa para que puedas ofrecer sabor y salud a tus clientes.



60950 Hogaza Multicereales




8 u	650 g	35-40'	180-185°	15-20'	4x8	32



60970 Hogazas Pipas de Calabaza



8 u	650 g	35-40'	180-185°	15-20'	4x8	32



46551 Barra Cereal Plus





26 u	275 g	20-25'	180-200°	20-25'	6x6	45



00019 Suprême de Cereales





28 u	250 g	15-30'	190-210°	15-20'	4x7	49



22284 Baguette Semillada



40 u	250 g	20-25'	180-200	20-25'	4x7	25



10032 Baguette con Salvado





36 u	250 g	15-20'	190-210	15-20'	4x7	52,5



10033 Barra 6 Cereales



31 u	250 g	20-25'	180-200°	15-20'	4x7	27,5



10041 Bocata 6 Cereales



35 u	125 g	15-20'	180-200°	15-20'	8x7	20



10046 Bocata con Salvado





100 u	120 g	15-20'	180-200°	16-18'	4x7	26,5



00049 Barrita Suprême Cereales



80 u	90 g	15-30'	190-210°	12-15'	4x7	19



27360 Panecillo con Salvado




100 u	65 g	15'	180-200°	10-12'	6x7	13 cm

! Incluye bolsas.



67192 Salud Fibras



67186 Salud Sin Sal



67203 Salud Omega 3



PanBurger



Variedades con identidad propia.

El surtido de pan de hamburguesa más esponjoso y de alta durabilidad. Suaves, tiernos, rústicos y de aspecto inmejorable. Con ingredientes que hacen de cada pan una pieza diferente, con carácter, ideal para crear recetas originales.



80001 Burger Soft

24 u	92 g	20-25'	4x14	12



27271 Burger Sésamo

24 u	85 g	20-25'	4x14	12



27080 Burger Malta

24 u	85 g	20-25'	4x14	12



25130 Burger Aldeana

24 u	80 g	30-50'	4x14	12



69880 Burger Aldeana Black

24 u	85 g	20-30'	4x14	12



69821 Burger Tierna

40 u	60 g	20-30'	4x14	9,5

¡Nuevo PanBurger precortado!

Las hamburguesas, el plato de moda, han pasado de ser el ideal de comida rápida a colarse en las cartas de numerosos restaurantes adquiriendo la categoría de producto gourmet.

La oferta cada vez es mayor. Pero no hay hamburguesa perfecta si no disponemos de un pan perfecto, un pan que se adapte a los ingredientes de cada receta.

Y es que con un buen pan y unos buenos ingredientes las posibilidades pueden ser infinitas. Por eso contamos con un amplia gama de panes para hamburguesa que harán las delicias de los más exigentes.

Burger Tierna Plus Precortada

Brillante corteza y de textura suave. Elaborados con mantequilla y harina de soja.

Burger Tierna Midi Precortada

Brillante corteza y de textura suave. Elaborados con mantequilla y harina de soja.



88250 Burger Tierna Plus

24 u	92 g	20-30'	4x14	11,5



88251 Burger Tierna Midi

40 u	55 g	20-30'	4x14	9,5



67753 Pan Hamburguesa

30 u	83 g	10-15'	4x15	12,2



60450 Bollo Rústico

22 u	100 g	20-25'	190-210°	1'	6 x11	12,5



89450
Burger Aldeana Semillas Precortada

24 u	92 g	20-30'	4x14	11,5

PanBurger Cristalinas



69841 Burger Cristal 95mm

40 u	50 g	20-30'	4x14	9,5



69834 Burger Cristal 120mm precortada

30 u	75 g	20-30'	180-190°	1'	4x14	11,6



69833 Burger Cristal 120mm

30 u	75 g	40-50'	4x14	11,6



69391 Burger Cristalina Bio

30 u	75 g	20'	180-190°	1'	4x14	11,6



69852 Burger Cristal Kornspitz

30 u	70 g	20-30'	4x14	11,8



67920 Chapata Cristalina Precortada

24 u	95 g	40-50'	180-190°	1'	4x14	12,5

PanBurger Brioche



65481 Burger Brioche

40 u	60 g	20-30'	4x14	9,4

PanBurger Minis



63291 Pulga Brioche

96 u	26 g	40-50'	4x14	6,5



28020 Mini Burger Sésamo

120 u	22 g	30-50'	4x14	6,5



28030 Mini Burger Cereales

60 u	22 g	30-50'	4x14	6,5



64050 Pan Mini Hamburguesa

180 u	22 g	5-10'	4x12	6,5

Cristalinos



Un pan único hecho a tu justa medida.

Su doble fermentación, su fina y crujiente corteza y su miga extra alveolada son las claves de un pan que destaca por su altísima hidratación, su aroma a recién hecho y su intenso sabor a auténtico pan. Disponemos de una amplia gama de formatos que destacan por su versatilidad y su facilidad de adaptación a tu establecimiento.



64970 Gran Cristalino



64971 Gran Cristalino Precortado



62140 Flautín Cristalino



63770 Tercio Cristalina Precortada



63440 Media Cristalina Precortada



Cristalinos Minis



68710 Panecillo Cristalino



61241 Pulga Cristalina



61211 Pulga Cristalina con Semillas



63331 Pulga Cristalina con Sésamo



*¡Así es el Cristalino,
un producto premium!*

Vuelve a sentir el aroma a pan recién hecho, el sonido de una corteza artesana crujir o el sabor inconfundible del verdadero pan. Así es el Cristalino, un producto premium lleno de matices que se caracteriza por su alta hidratación, larga durabilidad, practicidad. Reduce las mermas ya que se puede ir descongelando según demanda.

Su cuidadosa elaboración lo convierten en un apetitoso bocado de doble fermentación, que presenta una miga blanca, suave, que resulta muy atractiva a la vista y todavía más al paladar. No necesita manipulación.



Focaccias y Paninis



Sencillamente originales.

Elaborada con harina de trigo italiano, aceite de oliva y semolina, la Focaccia Bianca de triple fermentación se presenta en boca suave y crujiente con un intenso sabor a pan recién hecho y aceite de oliva. Sus múltiples y característicos hoyuelos la hacen única e irresistible al mordisco. Sola o acompañada se antoja a cualquier hora del día, favoreciendo así su rotación.



21451 Focaccia Romana

40 u	105 g	15-20'	180-200°	10-12'	8x7	12 cm



21441 Focaccia Mediterránea

40 u	105 g	15-20'	180-200°	10-12'	8x7	12 cm



28850 Focaccia Italiana

40 u	105 g	15-20'	180-200°	10'	8x7	12 cm



28870 Focaccia Provenzal

40 u	105 g	15-20'	180-200°	10'	8x7	12 cm



28880 Panini Clásico Precortado

30 u	95 g	15-20'	180-190°	2'	8x8	17,5 cm



28810 Panini Egeo Precortado

30 u	95 g	25-30'	180-190°	2'	8x8	17,5 cm



28820 Panini Sésamo Black&White

30 u	100 g	15-20'	180-190°	2'	8x8	17,5 cm



66350 Panino de Avena

60 u	100 g	25-30'	4x8	10 cm

No te cortes

Las posibilidades son muchas y diversas. Logra cortes diferentes y originales que ayuden a la rotación del producto.

Corte en tiras



Rectángulos

Triángulos Mini



Triángulos

Cuadrados Mini

Panes de Molde



Nuestro lado más tierno.

Un reencuentro con la ternura y esponjosidad del verdadero pan de molde. Elaborado con nuestra masa madre, cuidamos cada detalle, por pequeño que sea, para lograr la fina corteza, porosidad y frescura idónea que requiere un pan de estas características. Ideamos cada rebanada para que sea la base perfecta con la que romper el molde.



67730 Pan de Molde Blanco

10 u	275 g	30-40'	4x14	18,5x10



60850 Frisandwich con Salvado

8 u	800 g	40-60'	6x8	28



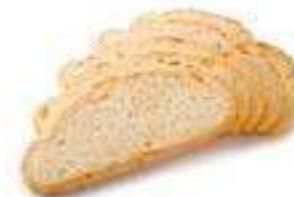
67230 Frisandwich

8 u	800 g	40-60'	6x8	28



69660 Frisandwich Tostada

8 u	800 g	40-60'	6x8	28



67850 Rebanada de Pan Payés

90 u	65 g	15-20'	4x9



60221 Pan Tramezzino

4bx10u	980 g	30'	7x9	46

De textura tierna y esponjosa, es la solución más cómoda y versátil para que elabores fácilmente llamativos y sabrosos sándwiches, rollitos, bocaditos...



60225 Pan Tramezzino Amapola

4 u	980 g	60'	7x9	46

Pan de molde, de textura tierna y esponjosa, de 46cm, con semillas de amapola.



Panes de Molde dulces



67750 Pan de Molde Brioche

10 u	330 g	30-40'	4x14	18,5x10



67950 Pan de Molde 3 Espeltas



67620 Pan de Molde Alto en Proteínas



67670 Pan de Molde Semillas y Cereales



64950 Pan Campestre Precortado



81980 Pan Campestre Cereales Precortado



Especialidades



Nuestro pan del día, al momento.

Totalmente orientados al servicio de los profesionales en hoteles, restaurantes y cafeterías, elaboramos nuestra gama especial para hostelería con formatos y sabores adaptados a las necesidades de cada cliente. Un amplio surtido de excelentes soluciones que proporcionan un servicio mucho más rápido y eficaz para aquellos que necesitan un producto recién hecho.




63335 Pan Candeal

80 u	55 g	20-30'	190°	4-14'	4x14	4x14 cm




66330 Bagel

50 u	85 g	45-50'	4x10	11,8 cm




65080 English Muffin

48 u	60 g	20-30'	9x10	9,5 cm



61330 Bagel Amapola

50 u	85 g	45-50'	180°	3-5'	4x10	11,8 cm

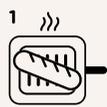
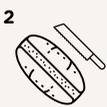


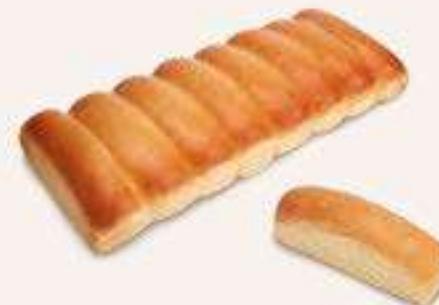
Bocadillos renovados, fáciles y tiernos

Eléctrico, rebelde y con mucha personalidad, así es nuestro Rock&Roll. Un pan lleno de posibilidades, de fácil preparación y combinación con infinidad de ingredientes.

Elaborado con mantequilla e ingredientes naturales, siempre va en grupos de 8 a 10 unidades como si de una buena banda de rock se tratara.

Fácil regeneración y preparación:

-  **1**
Separa, unta los laterales con mantequilla y plancha
-  **2**
Haz un corte en la parte superior
-  **3**
Rellena y condimenta al gusto



66160 Rock&Roll

6x9 u	584 g	50'	4x14	36,5x16,5

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 se complementa con una fina corteza de color crema. El toque final lo proporciona su rebozado de copos de avena y semillas de girasol, amapola, sésamo y lino.



66165 Mini Rock&Roll

6x18 u	495 g	50'	4x14	36,5x16,5

Te presentamos este nuevo formato que revoluciona el concepto de bocadillo. De textura abriochada y en placas de 18 piezas ya preporcionadas, solo basta con separarlas, practicar un corte a tu gusto y rellenar con ingredientes tanto dulces como salados.



68900 Pan Bao

30 u	41 g	20-30'	8x14	9,5 cm



67100 Pan Polar

24 u	175 g	15-20'	4x18	27



64150 Pan Frankfurt Listo

76 u	95 g	15-20'	180-190°	1'	4x7	20,5 cm



64040 Panecillo Tierno

48 u	50 g	15'	6x7	8,7 cm

Llegado de Asia

Delicado bocado de panecillo elaborado siguiendo una de las técnicas culinarias más populares de Oriente. Esta especialidad asiática es la base con que se preparan los bocadillos que se saborean en Taiwán y Filipinas. Su nombre Bao significa envolver. Es un pequeño bollo de masa ovalada, larga y doblada por la mitad.

Elaborado con mantequilla, blanco, sin corteza y muy suave debido a que está cocido en horno de vapor. Este pan hace destacar cualquier relleno e invita a la creación.



Restauración



Acompaña las comidas con la mejor gama de panes de restauración.

Realza todos los sabores del plato escogiendo el mejor panecillo para cada ocasión. Integral, de cereales, blancos, pasas y nueces, olivas... Y elabora bocadillos y hamburguesas diferenciales con nuestros panecillos Mickey y panes de descongelar y listo.



27513 Payesito

70 u	90 g	15'	180-200°	10-12'	6x7	10 cm



63710 Panecillo Dehesa

100 u	60 g	15-20'	190-210°	15-20'	4x7	? cm



40028 Panecillo

76 u	55 g	15'	180-200°	10-12'	8x7	? cm



27301 Panecillo

90 u	65 g	15-20'	180-190°	10-12'	6x7	13 cm



22542 Bocatin Pícolo

70 u	75 g	20-30'	180-190°	12-15'	4x9	19 cm



67530 Mini Nórdico Avena

120 u	70 g	15-20'	180-190°	8-10'	4x7	16 cm



67330 Mini Nórdico Teff

120 u	70 g	15-20'	180-190°	8-10'	4x7	16 cm



27641 Chapatta Hostelería

85 u	65 g	15-20'	180-190°	8-10'	4x9	12 cm



66125 Croipan

54 u	115 g	15-20'	190-200°	9-11'	4x7	21x8,5x4,5

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 se complementa con una fina corteza de color crema. El toque final lo proporciona su rebozado de copos de avena y semillas de girasol, amapola, sésamo y lino.



66145 Roll Patata

60 u	90 g	15-20'	190-200°	9-11'	4x8	10x4,5

Estamos orgullosos de introducir en el mercado el Roll Patata, el cual incorpora copos de patata en su receta. Este singular ingrediente favorece un conjunto de cualidades excepcionales: ternura de larga duración, sabor peculiar, corteza fina con una atractiva greña y una miga especialmente jugosa gracias a su elevado porcentaje de humedad.



48480 Triángulo Kornspitz

30 u	65 g	20-30'	180-190°	10-12'	8x14	12,5 cm



27571 Mini Flauta

80 u	52 g	15-20'	180-190°	10-12°	8x8	16 cm



27340 Pan Viena Mini

140 u	44 g	15'	180-200°	6-10'	6x7	8,5 cm



27420 Miniatura Pasas y Nueces

100 u	42 g	15'	180-200°	8-10'	8x8	7 cm



65810 Rombo

50 u	70 g	20-30'	180-190°	10-12'	8x8	15 cm



27520 Pan Viena

80 u	70 g	15'	180-200°	6-10'	6x7	10 cm



47470 Pulga 6 Cereales

100 u	35 g	15'	180-200°	8-10'	8x8	9 cm



27370 Miniatura con Salvado

100 u	35 g	15'	180-190°	8-10'	8x8	9 cm



PANECILLO DISNEY

- * Fácil de comer debido a su tierna textura.
- * Ideal para niños.
- * Gran durabilidad.
- * Valor añadido Disney.
- * Rápido proceso de elaboración.
- * Forma original y única en el mercado.



60731 Panecillo Disney Mickey

50 u	65 g	15-20'	180-200	8-10	8x8	8,5 cm



27310 Miniatura

100 u	35 g	15'	180-190°	8-10'	8x8	9 cm



27470 Miniatura 5 Cereales

100 u	35 g	15'	180-190°	8-10'	8x8	9 cm



26321 Mini Nórdico

90 u	40 g	15-20'	180-190°	10-12'	8x7	11 cm



22745 Mini Rústico Cerveza

60 u	35 g	14-16'	180-190°	10-12'	8x14	16 cm



23070 Mini Bocadito Puntas

125 u	30 g	15-20'	180-190°	3-4'	8x8	12 cm



22401 Mini Pintxo

130 u	17 g	15-20'	180-190°	8-10'	8x14	8-10 cm



22341 Mini Rombo Linaza y Avellanas

38 u	50 g	15-20'	180-190°	5-8'	8x14	12,5 cm



27651 Chapata Mini

80 u	47 g	15-20'	180-190°	9-12'	8x8	7 cm



67761 Pan de Ajo

100 u	28 g	15-20'	190-200	5-10'	8x8	8,5 cm



84650 Miniartesano de Tres Quesos

80 u	47 g	15-20'	180-200	10-12'	4x14	7 cm



84640 Miniartesano de Pasas y Nueces

80 u	45 g	15-20'	180-200	10-12'	4x14	7 cm



84620 Miniartesano Espelta

80 u	47 g	20-30'	180-200	10-12'	4x14	7 cm



21631 Flautín de Semillas

55 u	40 g	15-20'	180-190	10-12'	8x14	13 cm



42190 Mini Flautín de Olivas

45 u	35 g	15-20'	180-200	10-12'	8x14	16 cm

Restauración Surtidos

¡Dale un punto de sofisticación a tu oferta de panes!

Con nuestras miniaturas surtidas, con formatos y sabores adaptados a cada cliente. Una gama muy práctica y ágil, ya que en tan solo 10-15 min. ya están horneados y listos para servir.



43150 Surtido de Hostelería

100 u	40 g	15-20'	180-200	8-10'	7x6



42150 Surtido Vienas Mini Horeca

75 u	44 g	15-20'	180-190	8-10'	8x8



67820 Surtido Horeca

100 u	44 g	15'	180-200	10-12'	6x7



62700 Surtido Selección

100 u	35 g	20-30'	180-190	10-12'	6x7

Molletes



Un tierno deseo en forma de pan.

Es la ternura hecha pan. Delicado, suave y extremadamente tierno, invita al mordisco a cualquier hora del día. Un capricho de origen andaluz que, por su versatilidad y fácil manejo, lo convierten en la opción ideal para elaborar todo tipo de bocadillos con un toque refinado que le aporta su fina corteza y su tierna jugosidad.



62245 Mollete Andaluz



60 u 85 g 20-30' 6x7 11,5x10,5

Su densa y tierna miga, de finísimo alveolo, y su delgada corteza son especialmente melosas gracias al aceite de oliva que incorpora su receta.



41480 Mollete Listo



60 u 90 g 20-25' 6x7 12,5 cm



21480 Mollete con Salvado



60 u 90 g 20-25' 6x7 12,5 cm



Bollería Dulce

El placer más exquisito

Nuestra bollería está elaborada siguiendo las recetas tradicionales de los maestros boulangers. Seleccionamos las materias primas de la mejor calidad, le damos a la masa todo el tiempo que necesita a través de largos reposos y respetamos los procesos tradicionales de laminado para un hojaldrado crujiente y ligero. El resultado son unas piezas de bollería únicas e irresistibles.

	Premium	p. 66
	Croissants	p. 76
	Caracolas	p. 82
	Napolitanas	p. 84
	Ensaïmadas	p. 88
	Masa Danesa	p. 92
	Hojaldres	p. 96
	Les Tûlipes	p. 100
	DeliTûlipes	p. 102
	Muffins y Plumcakes	p. 104
	Cookies	p. 108
	Especialidades	p. 109
	Brioche	p. 110



Viennoiserie Caprice

Irresistibles piezas elaboradas con 100% mantequilla.

Elaborada imitando el proceso artesanal, con ingredientes de gran calidad seleccionados para conseguir un sabor más intenso, un mejor hojaldrado y una mayor durabilidad. Descubre nuestras irresistibles piezas elaboradas con 100% mantequilla.



43721 Mini Croissant Vienés Cereales

140 u	25 g	20-30'	170-180°	12-15'	8x12



69210 Croissant París

50 u	60 g	20-25'	170-190°	15-18'	8x9



69211 Croissant París Premium

50 u	60 g	20-30'	160-180°	15-18'	8x9



69212 Croissant París Premium

125 u	60 g	20-30'	160-180°	15-18'	8x12



44430 Grand Croissant Vienés

80 u	90 g	30'	170-180°	15-18'	8x5



43710 Grand Croissant Vienés Choco

48 u	90 g	20-25'	170-180°	15-18'	8x9



44440 Mini Croissant Plaisir

80 u	27 g	10-15'	170-180°	20-25'	10x12



22133 Mini Croissant París

140 u	25 g	20-30'	180-190°	10-12'	8 x 12



42080 Croissant Vienés Choco

60 u	70 g	20-25'	170-180°	15-18'	8x9



67450 Croissant Vienés Curvo

38 u	90 g	20-30'	170-180°	15-18'	8x9



29131 Mini Croissant París Choco

160 u	25 g	10-15'	175-180°	10-12'	8 x 12



60230 Croissant Nocilla Caprice

60 u	70 g	20-25'	170-180°	12-15'	8x9



61320 Croissant 100% Espelta

56 u	72 g	15-20'	160-180°	15-20'	8x12



40540 Croissant Paris Albaricoque

48 u	90 g	15-20'	170-180°	15-20'	8x9



64471 Croissant Paris Hotelero

100 u	45 g	20-30'	170-180°	12-15'	8x9



60165 Croissant Bicolor al Cacao

36 u	90 g	20-30'	165-170°	17-22'	8x12



60131 Snecken Caprice

40 u	100 g	10'	180-190°	10-15'	8x10



20310 Lingote Caprice

50 u	120 g	15'	180°	12-15'	8x9



61185 Croissant Caprice Crema

48 u	90 g	20-30'	170-180°	16'	8x9

El relleno de este elegante croissant de mantequilla es una densa crema elaborada al estilo italiano avainillado, recuerda a las natillas de nuestra infancia. Se elabora con ingredientes seleccionados siguiendo un proceso de largos reposos y continuados trabajos en la masa. Decoramos este croissant de alta gama con un atractivo topping de azúcar amarillo que le confiere un aspecto muy llamativo.



60155 Croissant Bicolor Frambuesa

36 u	90 g	20-30'	165-170°	17-22'	8x12



22180 Croissant Caprice de Cereales

55 u	80 g	20-30'	175-180°	18-20'	8x9



64170 Pain Choc

50 u	80 g	20-30'	170-180°	18-20'	8x9



61581 Mini Pain Choc

150 u	30 g	20-30'	165-175°	14-16'	8x9



69981 Torsade Caprice

50 u	90 g	20'	165-170°	16'	8x10



61580 Surtido Mini Caprice

200 u	25-30 g	5'	180°	8-10'	8x9



62015 Trenza de Crema Caprice

44 u	123 g	45-60'	170-180°	15-18'	8x12

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.

Petit Doré

SELECCIÓN



De ahora, o de siempre.

Una fusión de texturas y sabores que sorprenden y crean adicción. Calidad de alta gama y excelentes acabados. Selección de materias primas y sabores al gusto europeo. Formatos tan prácticos como atractivos.



41920
Mini Tarta de Manzana 100% Mantequilla

50 u	70 g	10-15'	180-190°	10-15'	8 x14



40170
Rolito Choco Petit Doré

88 u	45 g	20-30'	170-180°	12-15'	8 x17



41960
Mini Napolitana Petit Doré 100% Mantequilla

110 u	45 g	20-30'	170-180°	12-15'	8 x9



86580
Mini Napolitana Crema

110 u	45 g	20'	180°	16'	8 x9



43510
Palmerita de Cereales Petit Doré 100% Mantequilla

7,2 Kg	30 g	20-30'	180-190°	18'	8 x14



41950
Palmerita Petit Doré 100% Mantequilla

5 Kg	18 g	10-15'	180-190°	10-15'	8 x14

¡Mejor con mantequilla!

La mantequilla se ha utilizado a lo largo de los años en multitud de culturas tradicionales. La grasa que contiene es natural y aporta ciertos beneficios como vitaminas A, D, K y E, pero además es un gran aliado para las recetas de cocina y de repostería, gracias a la intensidad de sabor que aporta su contenido graso originario de la leche. Además, en el horneado, aporta un color dorado que rematará el resultado final.



Selección



Te presentamos la bollería más exclusiva de Frida.

Una deliciosa familia de croissants elaborados al estilo tradicional con ingredientes seleccionados cuidadosamente. Disfruta de su dulce sabor, su suave textura y su tentador aroma. ¿Quién puede resistirse?



40334 Croissant Selección Magno Plus

64 u 125 g 105-120' 180-190° 12-15' 8x9



42100 Croissant Etiqueta Negra

60 u 88 g 90-120' 170-180° 15-18' 8x12



00234 Magno Croissant Selección

70 u 110 g 90-120' 180-190° 12-15' 8x9



10230 Croissant Manteca Gigante Selección

90 u 88 g 90-120' 180-190° 12-15' 8x9



10235 Croissant Margarina Gigante Selección

90 u 88 g 90-120' 180-190° 12-15' 8x9



10208 Croissant 100% Mantequilla Selección

110 u 75 g 90-100' 180-190° 12-15' 8x9



40820 Palmerón Mantequilla

45 u 130 g 15-20' 170-180° 15-20' 8x14



40400 Ensamada Selección

80 u 95 g 90-120' 180-190° 10-15' 8x9



10200 Croissant Manteca Selección

120 u 65 g 90-120' 180-190° 12-15' 8x9



40880 Croissant Mini Clásico Cereales Selección

4,37Kg 25 g 30-45' 180-190° 12-15' 8x17



00260 Croissant Mini Clásico Manteca Selección

10 Kg 25 g 30-45' 180-190° 12-15' 8x9



00265 Croissant Mini Clásico Margarina Chef Selección

6 Kg 25 g 30-45' 180-190° 12-15' 8x12



42710 Croissant Mini Clásico 100% Mantequilla Selección

4,2Kg 25 g 30-45' 180-190° 12-15' 8x17



44500 Tarta de Manzana Etiqueta Negra

48 u 142 g 20-30' 180-190° 25-30' 4x13



Una gama de bollería de margarina exclusiva que te hará triunfar.

Nuestra gama Selección d'Or combina los mejores ingredientes con la más exquisita margarina y un delicioso aroma a mantequilla. La delicadeza de esta línea se plasma en nuestra bollería a través de largos reposos que transforman el tiempo en un ingrediente más. Colores dorados y hojaldrados que aportan cremosidad en boca.



67420 Croissant Selección d'Or

64 u	75 g	20-30'	167-175°	17-19'	8 x8



67410 Mini Croissant Selección d'Or

200 u	25 g	2-10'	180-190°	10-12'	8 x9	9 cm



67430 Croissant Semillado Selección d'Or

56 u	80 g	15-20'	170-180°	15-20'	8 x9	13 cm



67460 Croissant de Cacao con Avellanas Selección d'Or

48 u	90 g	15-20'	170-180°	15-20'	8 x9	13 cm



67220 Roll de Canela

48 u	87 g	10'	180-190°	17-18'	8 x12



67440 Napolitana al Cacao decorada Selección d'Or

42 u	104 g	15-20'	165-170°	15-20'	8 x9	13 cm



67480 Napolitana de Cereales, Queso y Miel

50 u	110 g	20'	170-190°	15-20'	8x9	13 cm

Un postre envuelto en hojaldre semillado, queso fresco, nueces tostadas y miel, así es el relleno de esta extraordinaria napolitana, que incorpora la calidad de la bollería tradicional y la sorpresa de un formato innovador y contemporáneo, especialmente pensado para el consumidor de hoy.



60135 Snecken de Chocolate Selección d'Or

40 u	117 g	20'	170-180°	17'	8x10	11 cm

Esta nueva especialidad pertenece a la familia Selección 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.



61195 Croissant Selección d'Or de Cereales y Frutos Rojos

48 u	90 g	20-30'	165-175°	16'	8x9	14,5 cm

Su masa 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.

Croissants



Croissants, para Fermentar | *Bollería Dulce*

El Rey de los desayunos.

¿Quién puede resistirse a su sabor único, su textura hojaldrada y su delicioso aroma a mantequilla? Nuestros croissants son una pieza de bollería única, gracias a sus largos reposos de masa, su proceso de laminado y su receta tradicional boulanger.



30236 Croissant F1 Margarina Gigante

84 u	95 g	90-120'	180-190°	12-15'	8x8



40211 Croissant Recto Margarina Gigante

116 u	88 g	90-120'	180-190°	12-15'	8x9



30235 Croissant Margarina Gigante

90 u	85 g	90-120'	180-190°	12-15'	8x8



30230 Croissant Manteca Gigante

90 u	85 g	90-120'	180-190°	12-15'	8x8



30200 Croissant Manteca

120 u	70 g	90-120'	180-190°	12-15'	8x8



30246 Croissant Choco Manteca

112 u	90 g	90-120'	180-190°	12-15'	8x9



25310 Croissant Bocata

100 u	110 g	20-30'	90-120'	180-190°	14-16'	8x8



30234 Magno Croissant

70 u	110 g	90-120'	180-190°	12-15'	8x8



00140 Maxi Croissant Chocolate

75 u	120 g	20-30'	170-180°	15-20'	8x8



62125 Croissant Sacramento

200	45 g	40'	20-30'	170°	16'	8x9

Este esbelto croissant presenta una exquisita masa con un intenso sabor a mantequilla y una corteza dorada, apetitosa y dulcemente crujiente, gracias al azúcar cristalizado que se le añade antes de su horneado.

Consejo: dejar descongelar del todo, o fermentar durante 40 minutos a 26°.



30125 Caracola Bombón

90 u	118 g	80-100'	180-190°	12-15'	8x9



00120 Croissant Hotelero Chef

11 kg	43 g	65-75'	180-190°	12-15'	8x9



30265 Mini Croissant Clásico Margarina Chef

6 kg	25 g	30-60'	180-190°	12-15'	8x12



00225 Triángulo de Croissant Gigante

126 u	85 g	10-15'	90-120	180-190°	12-15'	8x9



00105 Croissant Mini Chef Margarina

12 kg	22 g	30-60'	180-190°	12-15'	8x9



00106 Croissant Pequeño Chef Margarina

11,5 kg	25 g	30-60'	180-190°	12-15'	8x9



00104 Micro Croissant Margarina Chef

433 u	15 g	30-60'	180-190°	12-15'	8x12



00108 Croissant Pequeño 100% Mantequilla

6,5 kg	25 g	30-60'	180-190°	12-15'	8x12



40118 Croissant Choco Pequeño Mantequilla

260 u	25 g	20-30'	165-175°	12-15'	8x12



42160 Mini Croissant Choco Blanco

6,49 kg	30 g	30-60'	180-190°	12-15'	8x12



¡Mini croissants de frutas!

Mini Croissant de Fresa

El corazón de cada una de estas piezas formadas artesanalmente es una delicada combinación de crema con mermelada de fresa. La coloración rosada del relleno contrasta con el leve tostado de la masa y destaca todavía más sus notables cualidades.



69659 Mini Croissant de Fresa

100	33 g	30'	45-60'	185°	10-12'	8x16	3,2x7,7

Mini Croissant de Mango

El relleno de este exquisito mini croissant es una mezcla de nuestra tradicional crema junto con una sabrosa mermelada de mango que incorpora trocitos de fruta. Gracias a su acabado manual, su golosa tonalidad anaranjada rebosa por las puntas de manera apetitosamente irregular.



69657 Mini Croissant de Mango

100	33 g	15-30'	45-60'	185°	11-13'	8x16	3,2x7,7

Mini Croissant de Manzana

Rellenamos manualmente cada pequeño croissant con una deliciosa fusión de crema con mermelada de manzana. El atractivo color dorado del meloso interior asoma por los extremos de la masa, confiriéndole un aspecto muy sugerente y artesanal.



69658 Mini Croissant de Manzana

100	33 g	15-30'	45-60'	185°	11-13'	8x16	3,2x7,7



00537 Croissant Magno Margarina Gigante

34 u	95 g	20-30'	160-180°	15-20'	8x9



10535 Croissant Clásico Margarina

46 u	70 g	15-30'	160-180°	15-20'	8x9



63650 Mini Croissant Margarina

200 u	25 g	15-30'	170-180°	15-20'	8x9



00532 Croissant Clásico Manteca Gigante

34 u	95 g	15-30'	160-180°	15-20'	8x9



10530 Croissant Clásico Manteca

46 u	70 g	15-30'	160-180°	15-20'	8x9



45080 Croissant Mantequilla

46 u	70 g	15-30'	160-180°	15-20'	8x9



00522 Croissant Recto

100 u	70 g	15-30'	160-180°	15-20'	8x9



00525 Croissant Hotelero

80 u	45 g	15-30'	180-190°	15-20'	8x9



00528 Croissant Chocolate

40 u	100 g	15-30'	160-180°	15-20'	8x9



40530 Croissant Mix

40 u	105 g	20-30'	160-180°	15-20'	8x9



65090 Croissant Bombón Mido

90 u	55 g	20-30'	165-175°	15-18'	8x12

Croissants, Descongelar y listo



61690 Croissant 100% Mantequilla Go

22 u	70 g	30'	8x9



68435 Croiloaf

10 u	200 g	30'	4x15



61695 Croissant París Listo

21 u	52 g	20-30'	8x9



65095 Croissant Bombón Blanco

27 u	67 g	30'	8x8

Caracolas



Caracolas, para Fermentar | *Bollería Dulce*



00128 Mini Caracola Crema



30270 Mini Croissant Clásico Chocolate



La tentación en formato mini.

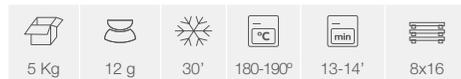
Exquisitos bocados con sabor a mantequilla, ideales para darse un pequeño capricho o bien para deleitar a los invitados en los acontecimientos más especiales. Un formato en miniatura que permite ser consumido en cualquier momento del día, gracias a su ligereza y versatilidad.



25131 Micro Artesanito



25132 Micro Artesanito Chocolate



00100 Croissant Mini Plus Manteca



Surtidos para llevar

Embolsa varias unidades y haz promociones para potenciar la venta por impulso.



24027 Bolsa Bollería Surtido

Caja de 1000 unidades



Napolitanas



El clásico que no puede faltar en tu surtido de bollería.

De chocolate, crema o incluso Nocilla, nuestras napolitanas tienen una masa ligera y hojaldrada que contrasta de forma magistral con los cremosos rellenos que te ofrecemos.

Napolitanas, para Fermentar | *Bollería Dulce*



10356 Napolitana Plus Chocolate



30352 Napolitana Plus Crema Levante



00354 Napolitana Plus Chocolate Levante



50362 Napolitana Magno Crema



50364 Napolitana Magno Bombón



10358 Napolitana 2 Chocolates Blanco y Negro



30351 Napolitana Plus Crema



Napolitanas, para Hornear



00580 Pan de Chocolate



00564 Napolitana Magno Chocolate





00562 Napolitana Magno Crema

40 u	120 g	15-30'	180-190°	15-17'	8x9



10555 Napolitana Bombón

50 u	100 g	15-30'	180-190°	15-20'	8x9



00552 Napolitana Crema

56 u	100 g	15-30'	180-190°	15-20'	8x9



89211 Napolitana Nocilla

56 u	100 g	20-30'	180-190°	12-15'	8x9



00300 Minidelicias Crema

5 Kg	15 g	15-30'	170-180°	10-12'	8x15



00305 Minidelicias Chocolate

5 Kg	15 g	15-30'	170-180°	10-12'	8x15

Napolitanas, Descongelar y Listo



68890 Napolitana Choco Go

20 u	100 g	20-25'	8x12



Ensaïmadas



Ensaïmadas, para Fermentar | *Bollería Dulce*

Goloso capricho.

La ensaimada es, quizás, uno de los bocados más tentadores de nuestra repostería. Elaboradas con manteca de cerdo para proporcionar esa intensidad de sabor que tanto nos gusta, formadas una a una, manualmente, para que tú puedas ofrecérselas a tus clientes como un goloso capricho.



10460 Ensaïmada Mini Crema

9,5 Kg	50 g	30'	90'	170-180°	10-12'	8x9



10465 Ensaïmada Mini Bombón

9,5 Kg	50 g	30'	120'	180-190°	10'	8x9



10455 Ensaïmada Mini Cabello

9,5 Kg	50 g	30'	90'	170-180°	8-12'	8x9



10420 Tortel de Cabello

60 u	120 g	30'	90-120'	170-180°	12-15'	8x9



00401 Ensaïmada Grande

90 u	95 g	30'	90-120'	180-190°	10-12'	8x9



40450 Mini Ensaïmada Selección

10 Kg	36 g	30'	60-90'	170-180°	10-12'	8x9



60496 Flautas de Viento (Fartons)

10 Kg	35 g	60-90'	170-180°	12-15'	8x9



61496 Gran Fartón

100 Kg	100 g	60-90'	170-180°	12-15'	8x9



30451 Ensaïmada Pequeña

10 Kg	43 g	30'	90'	170-180°	8-12'	8x9



69430 Microensaïmada

390 u	18 g	30'	45-60'	180°	10-12'	8x12



00492 Flautas de Chocolate

8 Kg	50 g	30-40'	170-180°	10-12'	8x12



10494 Flautas de Crema

7,5 Kg	50 g	30-40'	170-180°	10-12'	8x12



10540 Ensaimada Grande

32 u	100 g	20-30'	160-180°	15-20'	8x9



00545 Ensaimada Pequeña

80 u	45 g	20-30'	160-180°	15-20'	8x9

Ensaimadas, Descongelar y Listo



60990 Ensaimada Go

16 u	87 g	1 h	8x12



80496 Fartón Listo

16 u	35 g	10-15'	8x8

Los bocados más tentadores.

Las ensaimadas aportan un gran atractivo a tu surtido. Ofrecelas bien espolvoreadas de azúcar glas y si quieres darle tu toque artesano, rellénalas al gusto: con nata, cabello de ángel, crema, sobrasada, mermelada... ¡Todo combina con este deliciosa pieza de bollería!



Masa Danesa



Bollería sofisticada e inconfundible.

Nuestras creaciones de masa danesa no dejarán a ningún paladar indiferente. Nuestra masa danesa de levadura suave proporciona una deliciosa miga y una fina textura.

Masa Danesa, para Fermentar | *Bollería Dulce*



66910 Malla Praliné

54 u	100 g	20-30'	180-190°	15-20'	8x16



40285 Bretzel de Crema

32 u	149 g	20-30'	180-190°	15-20'	8x12



42530 Bretzel de Chocolate

32 u	149 g	20-30'	180-190°	15-20'	8x12



60060 Muji

36 u	130 g	90'	185°	15-18'	8x14



10282 Snecken Pasas y Nueces

60 u	130 g	90-120'	180-190°	12-15'	8x12



40107 Triángulo de Chocolate

35 u	130 g	30-40'	180-190°	15-20'	8x12



69411 Trenza Maple Pecan

54 u	90 g	15-20'	170-180°	14-16'	8x12



65741 Mini Snecken

5,4 Kg	30 g	30'	30-45'	180-190°	14-16'	8x14



43690 Mini Bretzel

67 u	45 g	30'	30-60'	180-190°	8-12'	8x17



00286 Bretzel Chocolate



72 u 90 g 80-100' 180-190° 12-15' 8x9



10285 Bretzel



72 u 90 g 80-100' 180-190° 12-15' 8x9



00570 Trenza Danesa Bombón



58 u 120 g 15-30' 160-180° 15-20' 8x9



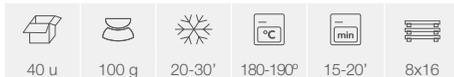
40572 Trenza de Crema con Manzana



58 u 125 g 15-30' 160-180° 15-20' 8x9



26620 Malla Mixta



40 u 100 g 20-30' 180-190° 15-20' 8x16



Hojaldres



Crujientes, ligeros y exquisitos.

Así son los hojaldres que elaboramos, siguiendo los procesos tradicionales. Esto hace que cada bocado sea liviano y muy sabroso, gracias a la mantequilla, ingrediente que le confiere un sabor suave, cremoso y equilibrado.



45220 Magno Herradura de Chocolate

45 u	190 g	20-30'	180-190°	20-25'	8x12



45260 Herradura de Chocolate

50 u	175 g	20-30'	180-190°	20-25'	8x12



45250 Herradura de Crema

45 u	180 g	20-30'	180-190°	20-25'	8x12



45270 Herradura de Cabello

45 u	180 g	20-30'	180-190°	20-25'	8x12



40600 Tarta de Manzana

48 u	170 g	15-30'	180-190°	25-30'	4x13



40604 Palmerón

75 u	120 g	20-30'	170-180°	15-20'	8x8



63880 Palmera Andaluza

50 u	160 g	60'	190°	21'	8x14



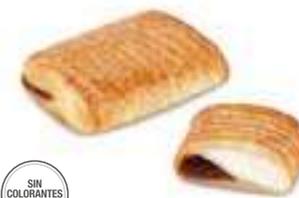
62050 Palmerita Roll

216 u	46,5 g	20-30'	180-190°	14-16'	16x9



40220 Maxihojaldre 2 Chocolates

54 u	130 g	25-30'	180-190°	15-20'	8x12



66340 Roulet Cheesecake

58 u	90 g	20-30'	180°	12-15'	8x12



43200 Lacitos de Hojaldre

4,5 Kg	20 g	30-60'	180°	20'	8x14



63665 Surtido de Cabezones

222 u	34 g	30'	190°	20'	8x9	5,6x6,3 cm



45161 Pastel de Nata (Damas de Crema)



00627 Capricho de Chocolate



49510 Mini Luna de Chocolate



49670 Mini Luna de Manzana



69795 Coca Hojaldre al Cacao



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



59790 Coca Hojaldre de Crema



Un postre tradicional de hojaldre de mantequilla relleno de crema. La Coca Hojaldre de Crema es ideal para decorar con almendra laminada y azúcar, ingredientes que combinan perfectamente con el hojaldre y el relleno de crema. No dejes de sorprender con este postre tradicional.





Exuberancia en todos los sentidos.

Nuestra masa más tierna y esponjosa demuestra una gran personalidad en cada una de sus presentaciones: Yogurt & Cranberry, Chocolate Extreme, Red Velvet, Cheesecake, Caramel,... exquisitos sabores y colores, que dejan sin palabras.



62840 Tûlipes Red Velvet

20 u	110 g	30-45'	8x17



60172 Tûlipes con Nocilla

20 u	100 g	30-45'	8x17



60180 Mini Tûlipes con Nocilla

46 u	33 g	15'	8x14



61510 Big Tûlipes White

12 u	140 g	30-60'	8x17



60930 Tûlipes Chocolate Extreme

20 u	110 g	30-45'	8x17



60770 Tûlipes Yogurt & Cranberry

20 u	110 g	30-45'	8x17



61980 Tûlipes sabor Caramel

20 u	110 g	30-45'	8x17



62150 Tûlipes sabor Cheesecake

20 u	110 g	30-45'	8x17



61520 Big Tûlipes Muesli

12 u	110 g	30-45'	8x17



61500 Big Tûlipes Dark

12 u	140 g	40-45'	8x17

Les Tûlipes

Sólo hay que descongelar y ya están listos para la venta. Un producto muy visual que, junto a la amplia diversidad de la que se compone esta familia de productos, te ayudarán a exponerlos de forma muy atractiva, además de facilitar la venta gracias al amplio abanico de sabores que fácilmente gustará a la mayoría de los clientes.



DeliTúlipos



Son esponjosas, suaves, exquisitas...

Nuestras DeliTúlipos son esponjosas, suaves, exquisitas y, sobre todo, cuentan con el toque maestro de nuestra receta magistral: su masa de muffin. Su característico pirotino blanco les da un aspecto más artesano y tradicional y otorga el máximo protagonismo a la especialidad repostera que contiene, mientras que su liviana masa se funde de manera delicadamente cremosa en el paladar.



67640 DeliTúlipos al Cacao con Avellanas



15 u



120 g



40-45'



8x17



67510 DeliTúlipos Crumble de Frutos Rojos



15 u



120 g



40-45'



8x17

Muffins y Plumcakes



Simplemente irresistibles.

La ternura y esponjosidad de nuestra masa de muffin hace que nuestras magdalenas y plumcakes sean simplemente irresistibles. Descubre los diferentes formatos, sabores y rellenos que te ofrecemos.



21500 Micro Muffin Manzana y Crema

2,24 Kg	28 g	25-30'	8x17



21490 Micro Muffin Fresa y Chocolate

2,24 Kg	28 g	25-30'	8x17



21465 Micro Muffin Toffee Avellana

1,92 Kg	24 g	15-30'	8x17



45100 Magdalena Plus

24 u	90 g	20-30'	8x14



64100 Magdalena Clásica

35 u	55 g	20-30'	8x14



66110 Flor Choco sabor Plátano

24 u	90 g	20-30'	8x14



66120 Flor sabor Toffee

24 u	140 g	20-30'	8x14

Plumcakes



64320 Mini Plumcake Doble Choc con Fresa

24 u	100 g	30-45'	8x14



64310 Mini Plumcake Crema de Cacao y Avellanas

24 u	100 g	30-45'	8x14

¡Nuevos Delicakes!



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 rojo aportan un toque muy original.

Delicake de Cacao con Avellanas

Recubierto con trocitos de avellana tostada que hacen todavía más apetitosa esta pieza de tonalidad dorada, 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

Este sabroso Delicake 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 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.



64535
Delicake de Cacao con Frutos del Bosque



64355 Delicake con Cacao y Avellanas



64430 Delicake de Manzana



64525 Delicake Carrot



Cookies



Nuestras Cookies tradicionales.

Elaboramos nuestras cookies siguiendo la receta tradicional de las auténticas galletas americanas: con margarina, mantequilla, azúcar, huevos, harina y leche, todo en su justa medida. El resultado, una tierna textura y un sabor y aroma inconfundibles.



63590 Biscuit Choc



60920 Cookie Chocolate



61750 Cookie Chispas



68910 Cookie Chocolate Blanco



68920 Cookie Muesli



Especialidades

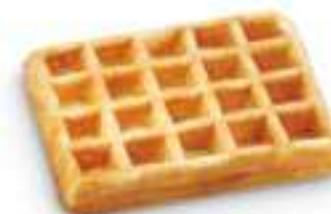


Desayunos y meriendas con tradición.

Una receta sencilla, con pocos misterios: agua, harina, aceite, sal; pero modos de acompañarlos hay muchos: espolvoreados con azúcar, canela, rellenos de crema, junto a una taza de chocolate o café... Sea como sea, seguro que acabarán extasiados con esta deliciosa costumbre.



61390 Churros Listos



60960 Gofre



Brioche



Nuestra familia de bollos Suizos.

Estamos ante el bollo más ligero, internacional y sabroso que existe. Su textura blanda, su olor o el punto justo de dulzura y mantequilla lo convierten en el rey de la bollería, con permiso del croissant. Es el desayuno o merienda ideal para los más pequeños y, no nos engañemos, no tan pequeños.



63215 Mini Bollo Suizo con Azúcar

50 u	30 g	15-30'	8 x11



63325 Mini Bollo Suizo Cereales

50 u	30 g	15-30'	8 x11



61100 Nubes de Brioche

6 kg	25 g	45-75'	165-175°	7'	8 x12



85640 Coca de Almendras

9 u	430 g	30-40'	4x14



64810 Trenza Brioche al Cacao

16 u	400 g	40-45'	6x7



61420 Brioche Mini

75 u	25 g	20-30'	8x9



63225 Bollo Suizo

30 u	55 g	15-30'	8x9

Una elección rápida y práctica que favorece la rotación, durabilidad y ahorro que requiere un establecimiento.

En 15-30 minutos, ¡están listos!

Utiliza como base de tus recetas estos versátiles bollos suizos y ofrece creaciones propias, tanto dulces como saladas.

Los formatos mini funcionan muy bien como pequeños bocadillos para tus fórmulas de desayuno, mientras que el clásico triunfa en las meriendas y cada vez más está presente en *brunch* o comidas.



DOTS[®]

ORIGINAL

*Un producto que sale redondo,
lo mires por donde lo mires.*

Más color en tu vitrina, rápido de preparar y sin mermas. Un mundo de sabores, sin colorantes artificiales, elaborados con aceite de palma sostenible con deliciosos rellenos y vistosos toppings. La gama más extensa del mercado con más de cuarenta variedades y líderes europeos con 370 millones de unidades de Dots[®] al año.

	Dots	p. 114
	ConceptDots	p. 120
	SmileDots	p. 121
	BerliDots	p. 122
	CroDots	p. 126
	MiniDots	p. 128
	PopDots	p. 130

DOTS®



Elaborado siguiendo la fórmula tradicional.

Su sabor y textura evocan recuerdos de aquel Dots fabricado de manera artesanal y visualmente se presenta de un color más oscuro, mayor tamaño y un acabado expresamente irregular que recuerda al concepto original.

Panadero



61470 Dots Panadero

36 u	72 g	15-20'	8 x 11	10 cm



61491 Dots Panadero Duo

30 u	72 g	15-20'	8 x 11	10 cm

Original



65590 Big Dots

48 u	70 g	15-20'	4 x 15	10,8 cm



65511 Dots

72 u	52 g	15-20'	4x15	9,5 cm



Original | *Dots*



75511 Dots

36 u	52 g	15-20'	8x15	9,5 cm



23090 Dots Blanco y Negro

36 u	75 g	15-20'	8 x 15	9,5 cm



24690 Big Dots Negrito

48 u	80 g	15-20'	4 x 15	10,8 cm



23100 Dots Negrito

36 u	60 g	15-20'	8 x 15	9,5 cm



60590 Big Dots Sugar

48 u	65 g	15-20'	4 x 15	10,8 cm



65760 Dots Sugar

36 u	49 g	15-20'	8 x 15	9,5 cm

Decorados



22026 Dots Mi-Cacao

36 u	55 g	15-20'	8 x 15	9,5 cm



66550 Dots Cookies

24 u	64 g	15-20'	8 x 15	9,5 cm



66560 Dots Colours

24 u	67 g	15-20'	8 x 15	9,5 cm



24260 Dots Confetti

36 u	56 g	15-20'	8 x 15	9,5 cm



60025 Dots Cinnamon

44 u	55 g	30'	8 x 12	9,5 cm



60105 CuadraDots Panda

36 u	66 g	15-20'	8 x 14	9 x 9 cm



60661 Dots Pink

36 u	60 g	15-20'	8 x 15	9,5 cm



22020 Dots Diver Avellanado

24 u	64 g	15-20'	8 x 16	9,5 cm



64920 Dots on the Rocks

36 u	88 g	15-20'	8 x 15	8,4 cm



61640 Dots MixBox

36 u	52 g	15-20'	8 x 11	9,5 cm

¡Nuevos RainbowDots!



61135 Dots Purple White

¿Qué sería de Dots sin chocolate? Pero con la dosis de originalidad Rainbow Dots. La más colorida cobertura púrpura combinada con una deliciosa granella de chocolate blanco como topping. La combinación perfecta de sabores y texturas. Los chocolateros de verdad pedirán Purple White.



36 u	57 g	15-20'	8 x 15	9,3 cm

61125 Dots Green Pistacchio

Con una sorprendente cobertura color verde y sus toppings a base de auténticos pistachos, Green Pistacchio será el favorito de los más gourmets. El cuidado contraste entre el dulce de la masa Dots y el punto salado del pistacho no se olvida fácilmente. El sabor en estado puro se llama Green Pistacchio.



36 u	57 g	15-20'	8 x 15	9,3 cm

61145 Dots Yellow Frutti

Por su llamativa cobertura amarilla y sus topping multicolor con sabor a frutas, se convertirá en el favorito de los niños. Si piensas en un Dots de colores, piensas en Yellow Frutti y por eso, será un punto central de atención en tu establecimiento. Pero que tanto color no te ciegue, tanto los colorantes como los aromas de todos nuestros Rainbow Dots son naturales.



36 u	56 g	15-20'	8 x 15	9,3 cm

61175 Dots Red Cookies

Una sugerente cobertura color rojo pasión con crumble de galleta. Dots Red Cookies será un imán para los más sibaritas. La explosiva mezcla del crujiente de las cookies con la masa tierna Dots ofrecen una combinación irresistible. ¡Lo que ha unido Rainbow Dots, que lo disfruten tus clientes!



36 u	60 g	15-20'	8 x 15	9,3 cm

60675 Dots Pink Nubes

El capricho hecho Dots. Tan bonito como sabroso ya que, con su sugerente cobertura rosa y las deliciosas mini nubes de golosinas, el Pink Nubes será la perdición de tus clientes. A nadie le amarga un dulce y menos si es un Pink Nubes.



36 u	59 g	15-20'	8 x 14	9,3 cm



67180 Dots White & Red Sabor Yogurt

36 u	74 g	15-20'	8 x 15	9,5 cm



61155 Dots Zebra

24 u	74 g	20-25'	8 x 16	9,5 cm



62170 Dots Nocilla

24 u	72 g	20-25'	8 x 16	9,5 cm



62930 Dots Roll Crema

24 u	70 g	20-25'	8 x 16	9,5 cm



62870 Dots Pink & White

24 u	74 g	20-25'	8 x 16	9,5 cm



61220 Dots Sabor Fresa

24 u	75 g	20-25'	8 x 16	9,5 cm



81780 Dots Sucre relleno de Nutella

36 u	63 g	20-25'	8 x 15	9,5 cm



82350 Dots Roll relleno de Nutella

36 u	70 g	20-25'	8 x 15	9,5 cm



61530 Dots Sabor Caramel

36 u	73 g	20-25'	8 x 15	9,5 cm



61910 Dots Tutti Bombón

24 u	75 g	20-25'	8 x 16	9,5 cm

¡Dots Coconut & Cacao, delicioso!

60045 Dots Coconut al Cacao

36 u	72 g	20-25'	8 x 15	9,5 cm

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 está rebozada en coco rallado caramelizado, y su relleno de crema al cacao cuenta también con el indispensable toque del coco. ¡Irresistible!



68760 Dots Roll Sugar & Bombón

24 u	65 g	20-25'	8 x 16	9,5 cm



62920 Dots Roll Bombón

24 u	75 g	20-25'	8 x 16	9,5 cm

CONCEPTDOTS®



SMILEDOTS®



For trendy lovers.

Nuestros nuevos Dots no solo presentan esa tierna y esponjosa masa que enamora a golosos de todas las edades, sino que sorprenderán a tus clientes más curiosos e inquietos con una cobertura inusual y personalizada que dará un nuevo aire a tu oferta.

Elaboración artesana, ¡no hay dos iguales!

Nuestros reposteros cortan manualmente cada pieza y las rellenan, una a una, con ayuda de su manga pastelera. Luego proceden a su decoración manual. Revolucionamos la gama Dots con rellenos tradicionales asombrosamente ligeros, así como muy tentadores por su cuidada decoración manual, que recuerda a la de la pastelería casera.



SIN GRASAS TRANS

SIN COLORANTES ARTIFICIALES

69510 SafariDots

24 u	66 g	15-20'	8 x 15	9,3 cm



SIN CONSERVANTES

67150 SmileDots White

12 u	120 g	20-30'	8 x 10	10,8 cm



SIN CONSERVANTES

67120 SmileDots Black

12 u	120 g	20-30'	8 x 10	10,8 cm

Packagings para Dots



¡Pide información para personalizar tus Dots!





El sabor original, sin agujero. Disfruta en todo momento.

Tiernos y esponjosos, ofrecen un succulento bocado, ya sea en su versión original, con una crujiente cobertura de azúcar sucré, o con exóticos sabores frutales, como la deliciosa mezcla de frutos del bosque, o la untuosa Boston Cream. Un atractivo surtido con el que será difícil decidirse.



65880 Big Dots Sucré

27 u	78 g	60-70'	8 x 11	10,6 cm



65950 BerliDots Nocilla

24 u	78 g	60-75'	8 x 15	9,2 cm



64190 Bomba Rellena de Crema (Kimba)

36 u	100 g	60-70'	8 x 11	9,2 cm



22120 BerliDots Choc Tricolor

36 u	90 g	60-75'	8 x 11	9,2 cm



21290 BerliDots Bombón

36 u	90 g	60-70'	8 x 11	9,2 cm



20290 BerliDots Crema

36 u	90 g	60-75'	8 x 11	9,2 cm



25890 BerliDots Neutra

36 u	60 g	20-30'	8 x 11	9,2 cm



22110 BerliDots Boston Cream

36 u	94 g	60-75'	8 x 11	9,2 cm



61290 BerliDots Frutos del Bosque

36 u	90 g	60-75'	8 x 11	9,2 cm



42890 Mini BerliDots Bombón

40 u	48 g	20-40'	8 x 15	6,8 cm



42880 Berlinette Sucré

40 u	40 g	20-40'	8 x 15	6,8 cm



66450 Mini BerliDots sabor Caramel

40 u	53 g	20-40'	8 x 15	6,9 cm



66380 Mini BerliDots Crunch

40 u	51 g	20-41'	8 x 15	6,9 cm



81760 BerliDots Sucré relleno de Nutella

36 u	82 g	20-25'	8 x 11	9,5 cm

Susos



62305 Suso Bombón Rayado

24 u	105 g	20-40'	8 x 15	16 cm



62810 Suso Bombón

24 u	100 g	20-40'	8 x 15	16 cm



61305 Suso de Crema

24 u	100 g	20-40'	8 x 15	16 cm



65690 Xuxo de Crema

1,5 Kg	54 g	30'	6 x 22	12,5cm



20270 Mini Suso Bombón

45 u	70 g	20-40'	8 x 11	9,8 cm



20260 Mini Suso de Crema

45 u	55 g	20-40'	8 x 11	9,5 cm



Tan livianos como sabrosos
Nueva gama Dots sin aceite de palma



Evolucionamos nuestras recetas, conservando nuestro sabor original. Por eso ahora las especialidades de nuestra nueva familia de Dots no incorporan aceite de palma. Lo hemos sustituido por aceite de girasol alto oleico, rico en ácido oleico monoinsaturado y Omega 9.

66975 BerliDots Bombón sin aceite de palma

El BerliDots Bombón está especialmente bueno, gracias a su relleno de intensa crema al cacao.



32 u	95 g	3h	6 x 12	9 cm

67715 Xuxo Bombón sin aceite de palma

Es uno de los productos estrella de esta nueva familia, con un exquisito corazón de crema al cacao. ¡Simplemente irresistible!



28 u	95 g	2h	6 x 12	15 cm

65695 Xuxo Crema sin aceite de palma

Relleno de deliciosa crema pastelera, es un placer para todos los sentidos.



28 u	95 g	2h	6 x 12	15 cm

Valores diferenciales

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



Esponjoso por fuera, crujiente en su interior.

Interesante mezcla a base de masa de croissant, con forma de Dots, cuyo proceso de elaboración está basado en la laminación y fermentación de la masa de croissant. Esta curiosa combinación sorprende cuando esperas encontrar la tradicional textura esponjosa de los Dots y descubres una nueva textura hojaldrada en láminas, no menos deliciosa.



69241 CroDots con Chocolate

22 u	95 g	15-20'	8 x 15	9,5 cm



69231 CroDots

24 u	80 g	15-20'	8 x 15	9,3 cm



60530 Surtido Mini CroDots

54 u	34 g	15-20'	8 x 11	9 cm



Bocaditos de placer.

Muy tiernos, gracias a su tamaño mini son más ligeros y se descongelan mucho antes para que puedas ofrecer a tus clientes todo su sabor y calidad, sin tener que esperar.



29880 MiniDots Classic

65 u	28 g	15-20'	8 x 11	7,3 cm



49870 MiniDots Sucré

75 u	22 g	10-15'	8 x 11	7 cm



61890 MiniDots Boston Cream

65 u	45 g	20-25'	8 x 11	7,7 cm



46010 Petit Dots

2 Kg	25 g	10-15'	8 x 16	5,3 cm



61110 MiniDots Michoc

65 u	42 g	20-25'	8 x 11	7,7 cm



60240 Surtido MiniDots

75 u	36 g	15-20'	8 x 9	



66891 Petit Dots Negrito

2 Kg	25 g	10-15'	8 x 16	5,3 cm



29910 MiniDots Negrito

60 u	34 g	15-20'	8 x 11	7,4 cm



29920 MiniDots Rayado Blanco

60 u	40 g	15-20'	8 x 11	7,6 cm



El auténtico agujero de Dots.

Pequeñas bolitas de tierna y esponjosa masa, espolvoreadas con azúcar o bañadas en chocolate blanco o negro. Los agujeros de los Dots ofrecen múltiples posibilidades, ya que se pueden rellenar de chocolate, mermelada, nata, etc.; decorar con diferentes toppings o servirlos con palillos para crear piruletas.



64210 PopDots Sugar

1,2 Kg	12 g	15-20'	8 x 16	4,4 cm



64220 PopDots Negrito

1,6 Kg	16 g	15-20'	8 x 16	4,6 cm



64230 PopDots Blanco

2 Kg	20 g	15-20'	8 x 16	4,6 cm



Bollería Salada

Descubre la bollería más sencilla y cómoda.

Nuestra bollería salada de calidad se amplía con nuevas combinaciones, deliciosas para los picoteos entre horas o para agasajar a los comensales, sin perder mucho tiempo en la cocina. Están los aperitivos más tradicionales, pero estrenamos otras variantes que aportarán ese toque de diferenciación y originalidad. Descubre los nuevos formatos y rellenos, y selecciona las que serán tus fórmulas estrella.



Croissants

p. 134



Napolitanas

p. 136



Hojaldres

p. 138



Masa Danesa

p. 141



Empanadas

p. 142



Pizzas

p. 144



Quiches

p. 145

Croissants



Croissants, para Hornear | *Bollería Salada*



27140 Croissant Bikini Fácil

45 u	105 g	15-30'	160-180°	15-20'	8 x 9



25841 Croissant Frankfurt Campofrío

46 u	116 g	20-30'	170-180°	12-16'	8 x 9

Un buen ejemplo de que la calidad de nuestros productos crece cada día.

En todos ellos hemos respetado los procesos de amasado, los tiempos de reposo y el enfriamiento para así obtener el hojaldre perfecto, de dorado perfecto, crujiente perfecto y ese sabor delicado tan característico.

Croissants, para Fermentar



50251 Croissant Mixto

94 u	103 g	20-30'	105-120'	180-190°	14-16'	8x9



40255 Croissant Frankfurt

88 u	110 g	90-120'	180-190°	12-15'	8x9	



10276 Surtido Mini Croissants Clásico Salado

204 u	31 g	65-75'	65-75'	180-190°	12-15'	8x12



Una pieza excepcional

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 emmenthal. Su cobertura con queso emmenthal rallado queda gratinada al hornear y le proporciona una atractiva textura todavía más croustillante.



67145 Croissant Jamón y Queso

44 u	90 g	20'	170-180°	16-18'	8 x 9



Napolitanas



Famoso producto de bollería más actual que nunca.

Los clásicos que nunca fallan. Tiernos y ligeros, su fina masa potencia el sabor de sus rellenos y es la opción más demandada!

Napolitanas, para Fermentar



40384 Napolitana Mixta

58 u	102 g	90-120'	180-190°	12-15'	8x12

Napolitanas, para Hornear



43480 Gran Napolitana Mixta

36 u	145 g	20-30'	165-175°	16-20'	8 x 9



00583 Napolitana Mixta Prefer

45 u	110 g	15-30'	160-180°	15-20'	8 x 9



65655 Librito Mixto

46 u	110 g	15-30'	170-180°	15-20'	8 x 9



00330 Minidelicias Atún

5 Kg	15 g	15-30'	170-180°	10-12'	8 x 15



00340 Minidelicias Sobrasada

5 Kg	15 g	15-30'	170-180°	10-12'	8 x 15



00345 Minidelicias Queso

5 Kg	15 g	15-30'	170-180°	10-12'	8 x 15



00347 Minidelicias York

5 Kg	15 g	15-30'	170-180°	10-12'	8 x 15



00349 Surtido Minidelicias Saladas

10 Kg	15 g	15-30'	170-180°	10-12'	8 x 9



00549 Surtido Minidelicias Decoradas Saladas

9,03 Kg	17,5 g	15-30'	180-190°	12-15'	8 x 9

Hojaldres



¡Mucho más que una pieza de hojaldre!

En toda celebración que se preste no pueden faltar nuestras delicias de hojaldre. Perfectamente elaboradas con los mejores ingredientes y con un crujiente de calidad que envuelve una gran variedad de rellenos.



21680 Envoltini Pizza Napoli



28450 Envoltini de Atún



66480 Calzone de Atún



66395 Calzone de Pizza



68640 Rayati al Camembert y Pavo



60687 Hojaldre Queso y sabor Bacon



63420 Carré de Pollo



61120 Carré de Boloñesa



20560 Aguja de Carne



63210 Pañuelo Carbonara



64490 Mixto de Hojaldre



63970 Borek de Queso





67980 Stick de Queso

40 u	82 g	15-20'	180°	17'	8 x 17



69650 Mini Luna de Queso y sabor Bacon

65 u	40 g	30-40'	170-180°	12-15'	8 x 17



61410 Mini Luna de Pizza

40 u	2,6 kg	20-30'	180-190°	12-15'	8 x 17



64070 Mini Envoltinis Salados

300 u	25 g	20-30'	180-190°	12-15'	8 x 9



Masa Danesa

Exquisita pieza que se adapta a las últimas tendencias en sabores.

Crujientes bocados que desvelan sugerentes mezclas. Mezclas envueltas en la malla de masa danesa, pintada ya con huevo y a punto para hornear. ¡A tus clientes se les hará la boca agua cuando prueben esta delicia!

Elaboraciones que son un regalo

Hemos puesto toda nuestra imaginación para que entren por la vista. Y para que una vez en boca, sorprendan todavía más.

No sólo atienden a un criterio estético, sino que hablamos de bollería tradicional de la mejor calidad, elaborada con mucho amor y con ingredientes naturales. Descongelar, fermentar, hornear y a seguir disfrutando.



64980 Malla Vegetal

56 u	110 g	20-30'	170-180°	15-20'	8 x 12



65500 Malla de Pizza

56 u	120 g	5-10'	180-190°	14-18'	8 x 12



66710 Malla Genovesa

60 u	100 g	20-30'	180-190°	15-20'	8 x 12



44950 Malla de Queso de Cabra y Verduras

56 u	110 g	20-30'	180°	15-18'	8 x 12

Empanadas



Que no falte un momento crujiente.

Un toque francés de las Quiches, de las tradicionales Empanadas de Atún, de sus homólogas de Cerdo y de Bacalao, o de las llamativas Mini Lunas con sabor a Bacon o a Pizza. Imaginación que no falte y mucho menos, bandejas.

Tradicionales



65770 Empanada de Atún

6 u	1786 g	20-30'	180-200°	35-40'	8 x 9	37 x 27



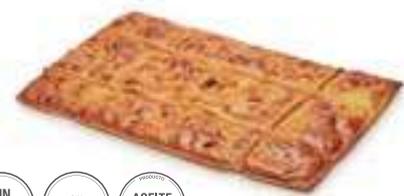
63380 Empanada de Atún 1,3Kg

5 u	1300 g	20-30'	180-200°	40-45'	6 x 12	31



63360 Empanada de Carne 1,3Kg

5 u	1300 g	20-30'	180-200°	40-45'	6 x 12	31



60035 Empanada Gallega de Atún

3 u	3000 g	180-200°	40-45'	4 x 10	57 x 37



60555 Empanada de Bacalao

12 u	800 g	180-200°	40-45'	6 x 10	28



61775 Empanada Bocata de Atún

72 u	140 g	20-30'	180-200°	15-20'	8 x 9

Argentinas



63000 Empanada Argentina de Verduras

30 u	103 g	30-40'	180-200°	5-7'	8 x 17



63020 Empanada Argentina de Pollo

24 u	103 g	30-40'	180-200°	5-7'	8 x 17



63010 Empanada Argentina de Carne

24 u	105 g	30'	180°	5'	8 x 17

Empanadillas



65370 Mini Empanadilla Barbacoa

140 u	50 g	30'	180-190°	35-40'	8 x 12



65250 Mini Empanadilla Pisto

140 u	50 g	15-30'	180°	30'	8 x 12



45060 Piadina Mixta



¡Que no te engañe su nombre! Además de incorporar queso mozzarella, su relleno también cuenta con tomate triturado, bacon, champiñones y huevo, y está decorada con orégano para proporcionarte un aroma todavía más apetitoso.



45070 Piadina Carbonara



Esta creación tan sabrosa, inspirada en la famosa salsa italiana pero a la manera francesa, está rellena con bacon, champiñones, nata, mozzarella y queso fundido, y viene ya decorada con sémola de trigo para darle un aspecto aún más atractivo.



Quiches

Crujiente masa de hojaldre rellena.

El toque francés en la mesa. Una receta original que le dará el toque de sofisticación a tu establecimiento.



Pizzas

Siempre apetecible y fácil de tomar.

Nuestra tentadora Mini Pizzeta, con su base rectangular de pan, fina y crujiente, está recubierta con un abundante relleno de salsa de tomate, queso mozzarella y daditos de fiambre, y aderezada con un pellizco de orégano.



64945 Mini Pizzeta Mixta



60250 Quiche Espárragos y Jamón



60270 Quiche Mixta



60260 Quiche 3 Quesos



61600 Surtido Mini Quiches



Mangas, Bases y Planchas

Creatividad en buenas manos.

Todos podemos despertar al maestro pastelero que llevamos dentro. Y ahora es tan fácil como ponerse manos a la obra con nuestro surtido de mangas, bases y planchas, elaboradas con ingredientes de excelente calidad y cuidadosamente pensadas para disfrutar al máximo, dando rienda suelta a la imaginación, y porque más fácil, imposible.



Mangas de Magdalena

p. 148



Bases de Pan

p. 150



Bases de Bollería

p. 151

Mangas de Magdalena



Magdalenas, Cupcakes... da rienda suelta a la imaginación.

Si estás a la última, siempre serás el primero en atraer la atención de más y mejores clientes. Con las Mangas de Magdalena podrás dar rienda suelta a tu imaginación y poner ese toque maestro a tus creaciones, que consiguen que tu establecimiento sea un lugar único.



25270 Manga de Magdalena



66100 Manga de Magdalena con Salvado



67200 Manga de Magdalena de Capuccino



26130 Manga de Magdalena de Chocolate con pepitas



Manga de Gofre

Practicidad y versatilidad en un mismo producto

Su preparación es muy sencilla: descongela el producto, corta la punta de la manga y dosifícalo en la gofrera. Espera durante 1,5 minutos, decóralo a tu gusto y ¡listo! Prepara desde los típicos gofres belgas o americanos, hasta pequeñas porciones en formato degustación o auténticos postres al más puro estilo Gourmet. Si quieres probar más variedades, incluso puedes elaborar deliciosos pancakes americanos.



66140 Manga de Gofre



Un producto, infinitas posibilidades

Con tan solo una gofrera y nuestra manga con masa para gofres, podrás preparar hasta cuatro formatos de gofre diferentes.



Gofrissimo Americano



Gofrissimo Americano Individual



Gofrissimo Belga



Gofrissimo Belga Mini



Bases de Pan



Base pizza, tomate, mozzarella ... y rellena.

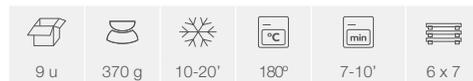
Con las bases pre-manipuladas de Europastry, tienes en tus manos el lienzo perfecto para preparar la pizza que tengas en mente en cada momento. Primero, elige la base adecuada a la forma que quieras darle: tipo calzone, rectangular, a tiras o en piezas pequeñas. A continuación, desata tu creatividad y sorprende a todos.



00720 Placa para Pizza



64975 Base Pizza Rústica



Bases de Bollería

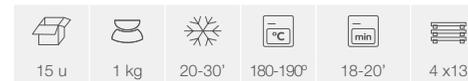


Innova y crea nuevas recetas.

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.



00660 Base de Hojaldre Especial



63070 Plancha de Hojaldre Especial 100% Mantequilla



Mini pizzas

Es tan fácil como elegir la base y dejarse llevar por la imaginación. También deberías saber que se pueden obtener las formas que desees si te atreves a manipularlas, y preparar Mini Pizzas alargadas, redondas, barquitas, dips, ...

¿Qué te ronda por la cabeza esta vez?



25460 Placa de Hojaldre Margarina (33*53*4)



26810 Placa de Hojaldre Margarina (33*58*3)





65670 Plancha de Bizcocho

44600 Placa de Croissant

15 u	190 g	15-20'	8 x 11

8 u	1,5 kg	15-20'	180-190°	10-15'	4 x 15



65150 Base Masa Croissant

07520 Base Pastel de Nata

100 u	72 g	15-20'	180-190°	14-16'	8 x 8

120 u	10 g	15'	285°	8'	8 x 17

Mis consejos como Panadero Frida

- Atrévete con nuevas formas y rellenos, y diferénciate del resto.
- Pinta con huevo todas las piezas para resaltar su color dorado.
- Guarda el producto en el congelador muy bien tapado.



Sin Gluten

*El sabor del mejor pan y la mejor bollería
también se disfruta Sin Gluten.*



El pan y la bollería, por lo general, contiene gluten porque está elaborado con harina de trigo. En Europastry nos preocupamos por la salud de nuestros consumidores sin renunciar al mejor sabor. Por eso, innovamos y mejoramos constantemente, desarrollando una línea de productos sin gluten a base de harina de arroz y harina de patata.



Bollería

p. 156



Pan

p. 157



Pastelería

p. 158



Bollería



La mejor bollería también se disfruta Sin Gluten.



La enfermedad celíaca, de naturaleza autoinmune, es la única de este tipo que presenta un origen bien definido y conocido, producido por la intolerancia permanente al gluten. Esta enfermedad, cada vez más común y presente en la sociedad, hace necesario tener una oferta sin gluten, adaptada al día a día de aquellas personas que sufren esta enfermedad.



62710 Muffin Choco Sin Gluten

15 u	100 g	15-20'	8 x 8



66280 Palmera Bombón Sin Gluten

36 u	76,5 g	30'	8 x 12



62301 Magdalena Sin Gluten

25 u	75 g	15-20'	8 x 8

2 magdalenas por unidad.



Pan



El sabor del mejor pan también se disfruta Sin Gluten.



Bolsa termosellada

Horneable, la solución fácil y segura para el pan sin gluten.



68650 Pan de Molde Sin Gluten

4 u	395 g	30'	8 x 12



62860 Pan Sin Gluten

15 u	110 g	15-20'	180-200°	5'	12X7



67650 Panecillo Sin Gluten

20 u	50 g	10-15'	180-200°	3'	14 x 6

! Bolsa termosellada y horneable.



67990 Burger Sin Gluten

20 u	80 g	30'	180°	8-12'	8 x 10



Dulces tentaciones 100% saludables.

Te presentamos una nueva familia de productos pensada para aquellos clientes a los que les gusta seguir una dieta especial, pero no desean renunciar a un goloso capricho. Nuestros bizcochos más nutritivos están preporcionados para adaptarse mejor al ritmo de tu negocio: ¡descongelar y vender!



66285 Brownie con Frambuesas Sin Gluten



2 u



1,3 kg



6h



12 x 15

La masa de este singular 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.



Pâtisserie Valérie

La seducción es un arte.

Desde la elaboración de nuestras recetas más caseras a las fórmulas más refinadas; la presentación de nuestro gran surtido de originales postres y distinguidas sobremesas, hasta su exposición en los escaparates; todo juega un papel importantísimo en la seducción. Siempre con la mirada puesta en sorprender a los paladares más selectos.



Tartas y Planchas

p. 162



Tartaletas

p. 168



Repostería

p. 170



Caprichos

p. 171

Tartas y Planchas



Nuestra pastelería tradicional con acabado manual.

Nuestros maestros pasteleros preparan cada pieza para ti y le dan ese toque artesano del acabado manual, para que su aspecto sea todavía más atractivo.



60700 Carré de Capuccino

4 u	700 g	3 h nevera 1 h T. ambiente	10 x 10	17x 17



60710 Carré de Vainilla y Frutos Rojos

4 u	800 g	3 h nevera 1 h T. ambiente	10 x 10	17x 17



60680 Carré Versailles Choco

4 u	700 g	3 h nevera 1 h T. ambiente	10 x 10	17x 17



60690 Carré de Limón y Merengue

4 u	650 g	3 h nevera 1 h T. ambiente	10 x 10	17x 17



69832 Tarta San Marcos de Nata y Trufa

2 u	700 g	3 h nevera	8 x 11	19



66574 Brazo de Nata

4 u	450 g	3 h nevera	8 x 11	26,5 x 5,5



69710 American Dark Tart Precortada

4 u	1,9 kg	8-10 h nevera	6 x 7	24 cm



69730 American Carrot Precortada

4 u	2 kg	8-10 h	6 x 7	24 cm



60720 Tiramisú

4 u	700 g	3 h nevera 1 h T. ambiente	11 x 8	30 x 9



60730 Bombón al Kirsch

4 u	700 g	3 h nevera 1 h T. ambiente	11 x 8	30 x 9



69680 Tarta de Queso y Frambuesa

2 u	1,5 Kg	8-10 h nevera	8 x 11	24 cm



66861 Tarta de Queso

2 u	1,25 Kg	8-10 h nevera	8 x 11	24 cm



69690 Tarta Queso y Fresa Precortada



69460 Tarta Sacher



69860 Tarta de Chocolate



69450 Tarta Zanahoria



63191 Tarta de Almendras



69670 Tarta Baviera



63840 Tarta Manzana Precortada



69440 Tarta Sacher Precortada



69685 Tarta Flor de Queso y Frambuesa



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.



62225 Tarta de Nocilla



Auténtica Nocilla blanca por dentro y verdadera Nocilla negra por fuera. 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 recubiertas de bombón blanco que explotan en la boca al morder.



63105 Tarta de Almendra al Cacao



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.



63115 Tarta de Almendra y Frambuesa



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.



69640 Plancha Selva Negra



69630 Plancha San Marcos



63400 Plancha 3 Caprichos



66360
Plancha Precortada de Galletas al Cacao



66440 Bizcocho Manzana y Canela



66270 Bizcocho Carrot Cake



66170 Bizcocho al Cacao



66290
Plancha Nata y Fresa Precortada



Máxima practicidad:

Gracias a su formato precortado solo deberás descongelar y emplatar, más fácil imposible.



Special Cakes

Te presentamos una nueva familia de productos pensada para aquellos clientes a los que les gusta seguir una dieta especial, pero no desean renunciar a un goloso capricho. Nuestros bizcochos más nutritivos están preporcionados para adaptarse mejor al ritmo de tu negocio: ¡descongelar y vender!



66275 Tarta de Espelta y Manzana



66285 Brownie con Frambuesas Sin Gluten





Tartaletas

Coquetas. Tentadoras. Cremosas. E irresistiblemente deliciosas.

Así son las exquisitas especialidades individuales que nuestros maestros pasteleros han creado pensando en todos y cada uno de tus clientes: pequeñas en cuanto a formato, grandes en cuanto a sabor.



63734 Mini Brazo Sacher

24 u	100 g	45-60' 3 h nevera	8 x 14	11 x 4,5
------	-------	----------------------	--------	----------



67794 Mini Brazo Crocanti

24 u	85 g	45-60' 3 h nevera	6 x 18	11 x 4,5
------	------	----------------------	--------	----------



63784 Mini Brazo Albaricoque

24 u	110 g	45-60' 3 h nevera	8 x 14	11 x 4,5
------	-------	----------------------	--------	----------



67310 Mini Tiramisú

10 u	110 g	30-45' 3 h nevera	10 x 20	11 x 7
------	-------	----------------------	---------	--------




84300 Crujiente de Manzana

25 u	75 g	10-15'	170-180°	20-25'	8 x 6	11,5 cm
------	------	--------	----------	--------	-------	---------



00756 Tarta Tatin

40 u	120 g	150-180'	6 x 11	9,5 cm
------	-------	----------	--------	--------



01021 Tartaleta de Chocolate

40 u	80 g	240'	6 x 11	9 cm
------	------	------	--------	------



01018 Tartaleta de Frambuesa

30 u	110 g	150-180'	6 x 11	9 cm
------	-------	----------	--------	------



1019 Tartaleta de Limón

40 u	80 g	240'	6 x 11	9 cm
------	------	------	--------	------



61015 Tartaleta Kit Kat

36 u	67,5 g	30'	6 x 18	9 cm
------	--------	-----	--------	------

Te presentamos una tartaleta tan única como irresistible. Su base de crujiente galleta contiene una auténtica barra Kit Kat, que descansa sobre un exquisito mix 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, con pinchos y pirotonos que harán que tus clientes identifiquen rápidamente la famosa marca.

Repostería



Caprichos



Cuando se trata de caprichosos bocados, menos es más.

Cuanto más pequeño es el pastelillo o canapé que tenemos entre manos, más fácilmente y con más agilidad lo tomamos para saborearlo sin prisas, disfrutando de sus cautivadores matices gustativos, que despiertan las ganas de repetir.

Inclasificables, así son nuestros apetitosos caprichos.

Únicos en su especie, le darán un aire muy atractivo a tu oferta y vestirán de tentación postres, meriendas e íntimas celebraciones entre amigos o en familia. Ya lo dice el refrán: ¡a nadie le amarga un dulce!



60650 Mini Macarons

144 u	12 g	90-120'	8 x 14	3,8 cm

Sabores: limón, vainilla, pistacho, café, frambuesa y chocolate



61415 Petit Fours Black & White

4x48 u	630g/bandeja	5 h	8 x 7	3,7 cm



62950 Crêpe Bombón

28 u	80 g	1' micro o sartén	13 x 17	20 cm



64290 Coulant

24 u	85 g	1' microondas	8 x 14	6 cm



61507 Collection Pâte à Choux

1 u	740 g	5 h	8 x 28



63320 Surtido Canapés Salados

68 u	11 g	90-120'	6 x 33	3,5 cm



62200 Repostería Dulce

154 u	3 kg	90-120'	6 x 13	3,2 cm



61652 Delicatesse

4 bandejas	553 g	5 h	8 x 7



La repostería gourmet de alta gama

Los mini macarons y Petits Fours, sofisticadas tentaciones que darán un toque de elegancia a tu escaparate y a tu mostrador.

- Texturas y sabores que sorprenden y crean adicción.
- Calidad de alta gama y excelentes acabados.
- Selección de materias primas, sabores y aromas.
- Formatos tan prácticos como innovadores y atractivos.



Productos Temporada

Para las fechas más especiales del año te ofrecemos los mejores productos de temporada.

Empezando con los esponjosos buñuelos y las monas de Pascua que llegan en Semana Santa; siguiendo con las Cocas de San Juan para dar la bienvenida al verano. Y la guinda final, los roscones y torteles de Reyes que serán el postre estrella de las entrañables fiestas de Navidad.



Roscones y torteles

p. 174



Cocas de San Juan

p. 178



Buñuelos y Monas de Pascua

p. 182

Roscones y torteles



La mejor manera de celebrar el día de Reyes.

El Roscón de Reyes marca el final más dulce de unas fiestas llenas de magia y de tradición. Un delicioso postre que colma de complicidad las sobremesas de cada 6 de enero, hasta que aparece el ansiado rey o la desafortunada haba.



69050 Roscón Pequeño Nata Listo

6 u	450 g	90-120'	6 x 6	19 cm



68241 Roscón sabor Nata Listo

6 u	800 g	90-120'	4 x 6	27 cm



68270 Roscón sabor Trufa Listo

6 u	800 g	90-120'	6 x 4	27 cm



68770 Roscón con Crema Listo

6 u	800 g	90-120'	6 x 4	27 cm

Incluye envase especial, corona, tarjetas, figura.



68450 Roscón Pequeño Listo

15 u	250 g	90-120'	6 x 6	19 cm

Incluye corona, figura.



68231 Roscón Mediano Listo

6 u	500 g	90-120'	4 x 6	27 cm



68310 Roscón Grande Listo

4 u	800 g	90-120'	4 x 6	44 cm



40885 Tortel Mediano Listo

6 u	550 g	90-120'	4 x 6	26 cm

Incluye envase especial, corona, tarjetas, figura. 60690 también incluye haba.





40870 Roscón Mini



48 u 110 g 80-100' 170-180° 13-15' 8 x 9 9 cm

Incluye figura.



68040 Tortel con Mazapán y Fruta



16 u 300 g 30' 60-90' 170-180° 10-12' 8 x 9 14 cm

Incluye corona, tarjeta, rey, haba.



00887 Tortel Grande



7 u 900 g 110-130' 170-180° 20-22' 8 x 9 38 cm

Incluye corona, tarjeta, rey, haba.



68060 Tortel con Mazapán y Fruta



6 u 920 g 30' 90-105' 170-180° 14-16' 8 x 9 38 cm

Incluye corona, tarjeta, rey, haba.



00881 Roscón de Reyes



26 u 250 g 80-100' 170-180° 13-15' 8 x 9 14 cm

Incluye corona, figura.



00886 Tortel con Mazapán y Fruta



13 u 500 g 110-130' 170-180° 15-17' 8 x 9 19 cm

Incluye corona, tarjeta, rey, haba.



68025 Roscón de Reyes 500 g



10 u 500 g 80-100' 175-180° 15-17' 8 x 12 20 cm

Incluye corona, figura.



68050 Tortel con Mazapán y Fruta



10 u 600 g 30' 75-90' 170-180° 12-14' 8 x 9 19 cm

Incluye corona, tarjeta, rey, haba.



40883 Roscón de Reyes



6 u 1 kg 80-100' 170-180° 18-20' 8 x 9 36 cm

Incluye corona, figura.



68020 Tortel con Fruta



10 u 600 g 30' 75-90' 170-180° 12-14' 8 x 9 20 cm

Incluye corona, tarjeta, rey, haba.

¡La historia!

El origen del roscón se remonta a muchos años atrás, siendo al principio torta con un haba en su interior que simbolizaba la prosperidad y la fertilidad de los campos. Con el paso de los años, fue evolucionando hasta la época de Luis XVI, cuando el cocinero de la corte quiso incluir un obsequio para el rey, introduciendo en su interior un medallón además del haba. Esto provocó que, desde entonces, el premio deseado fuera una moneda o figurita, y en cambio el haba adquirió un símbolo más negativo. Más adelante, ya en el siglo XIX es cuando encontramos este postre como dulce típico de la festividad de Reyes, con la figurita y el haba. A quien conseguía la figurita se le coronaba como el "rey de la fiesta" y quien encontraba el haba era nombrado por todos como "tonto del haba". Actualmente mantenemos aún esta tradición pero, al fin y al cabo, lo mejor de todo es el maravilloso sabor de este bizcocho elaborado, principalmente, a base de mazapán y frutas.



Cocas de San Juan



La fiesta de San Juan.

Muy típico de la fiesta de San Juan son las diferentes variedades de coca que acompañan la festividad: a base de brioche y de hojaldre, encontramos un amplio abanico de posibilidades que garantizarán el momento más dulce de esta mágica noche.



90140 Coca de Crema Mediana Lista

10 u	670 g	20-30'	4 x 7	41x21



90041 Coca de Crema Mediana Lista

6 u	670 g	20-30'	6 x 6	41x21



90310 Coca de Crema Lista

5 u	1,4 kg	30-40'	4 x 7	47x34



90320 Coca de Crema Lista

4 u	1,4 kg	30-40'	4 x 7	47x34



90080 Coca de Fruta Mediana Lista

10 u	600 g	20-30'	4 x 7	41x21



90071 Coca de Fruta Mediana Lista

6 u	600 g	20-30'	6 x 6	41x21



90021 Coca de Crema Lista

6 u	1,4 kg	30-40'	6 x 6	47x34



90010 Coca de Cacao Mediana Lista

10 u	650 g	20-30'	4 x 7	41x21



90050 Coca Fruta Grande Lista

5 u	1,1 kg	20-30'	4 x 7	46x32



90060 Coca Fruta Grande Lista

4 u	1,1 kg	20-30'	4 x 7	46x32



90020 Coca de Cacao Mediana Lista

5 u	650 g	20-30'	4 x 6	41x21





24350 Coca de Brioche con Fruta



30 u 250 g 80-90' 170-180° 12-15' 8 x 5 27x12



24500 Coca de Brioche sin Fruta



30 u 250 g 80-90' 170-180° 12-15' 8 x 7 27x12



24300 Coca de Brioche con Fruta



20 u 500 g 125-145' 170-180° 16-18' 8 x 5 37x14



24450 Coca de Brioche sin Fruta



20 u 500 g 125-145' 170-180° 16-18' 8 x 7 37x14



24250 Coca de Brioche con Fruta



10 u 1 kg 125-145' 170-180° 18-20' 4 x 9 43x25



24400 Coca de Brioche sin Fruta



10 u 950 g 125-145' 170-180° 18-20' 4 x 9 43x30

¡La tradición!

La fiesta de San Juan es una fiesta de bienvenida a la estación más calurosa del año, llena de hogueras, fuegos artificiales, música y baile, que se suele desarrollar durante la noche más corta del año.



24760 Coca de Hojaldre de Crema



16 u 500 g 30-40' 170-175° 17-18' 4 x 11 21,5x26



00879 Coca de Hojaldre de Crema



15 u 1 kg 20' 170-175° 23-25' 8 x 6 37x28



24750
Coca de Hojaldre de Cabello de Ángel



16 u 500 g 30-40' 170-175° 30-35' 4 x 11 21,5x26



00876
Coca de Hojaldre de Cabello de Ángel



15 u 1 kg 20' 170-175° 23-25' 8 x 6 37x28



00878 Coca de Hojaldre de Crema y Cabello de Ángel



15 u 1 kg 20' 170-175° 23-25' 8 x 6 37x28



10875 Coca de Hojaldre de Chocolate



7 u 800 kg 10' 170-175° 16-18' 8 x 16 37x28



00815 Coca de Chicharrones



25 u 500 g 15' 180-190° 15-17' 8 x 6 36x27



00880 Coca de Chicharrones



15 u 1 kg 10' 170-175° 15-17' 4 x 13 55x36

Buñuelos y Monas de Pascua



Celebra las múltiples festividades con los Buñuelos.

Este tradicional dulce se solía comer por Cuaresma y Semana Santa, pero con el paso de los años ha adoptado diferentes formas, tanto en su receta como en su relleno, y hoy podemos encontrarlo durante todo el año endulzando muchas meriendas y sobremesas.



40480 Buñuelos de Viento Listos

1,5 kg	10 g	30'	8 x 10



00891 Buñuelos de Viento

5 kg	10 Kg	30'	175°	5'	8 x 17



44341 Delicias de Calabaza

1,5 kg	8,7 g	30'	14 x 6



00288 Monas de Pascua

54 u	100 Kg	105-120'	170°	10-13'	8 x 9

Retail

Lo fácil, aún más fácil para tus clientes.

Seguir las tendencias, adaptarse a las necesidades de los consumidores, ampliar las posibilidades de elegir lo mejor para cada momento. En un entorno cambiante, con clientes cada vez más exigentes, nuestras especialidades de la familia Retail se adaptan, innovan y crecen cada vez más. Prácticas, del lineal al carrito de la compra, asequibles, con una excelente relación calidad / precio y sin renunciar al sabor.



Pan

p. 186



Bollería

p. 190



El placer de cuidarse.

Con la nueva gama de Panes mejorarás tu oferta de productos saludables. Además, quedarás encantado por su extraordinaria variedad, pensada para satisfacer a todo tipo de consumidores; por su calidad, ya que están elaborados con masa madre e ingredientes seleccionados de primerísima calidad, y por su practicidad: te los servimos ya precortados y embolsados, a punto para vender.



66161 Rock&Roll

12 p x 4 u	292 g	50'	4 x 14	17

El nuevo Rock&Roll reinventa el concepto bocadillo, tanto por la manera de prepararlo como por su practicidad. Este pan inglés de textura abriochada se presenta en packs de 12 con 4 unidades ya preporcionadas. Basta con separarlas de las demás, practicar un hendido y, tostada o al natural, rellenar con ingredientes dulces o salados, según el momento y la ocasión.



67731 Pan de Molde Blanco

10 u	346 g	30-40'	4 x 14	18,5 x 10



67751 Pan de Molde Brioche

10 u	300 g	30-40'	4 x 14	18,5 x 10

! Pastelería individual. Sin colorantes artificiales.



67951 Pan de Molde 3 Espeltas

10 u	385 g	30-40'	4 x 14	18,5 x 10



67671 Pan de Molde Semillas y Cereales

10 u	360 g	30-40'	4 x 14	18,5 x 10



67621 Pan de Molde Alto en Proteínas

10 u	340 g	30-40'	4 x 14	18,5 x 10

¡Nuestros expositores impulsarán tus ventas!

El diseño del espacio que dediques a la venta de tus productos será un factor clave para incentivar la compra de tus clientes. Consigue llamar su atención con muebles personalizados y adaptados a tus productos.

Nuestro estudio del espacio de exposición y venta engloba desde el diseño del mobiliario a medida hasta el asesoramiento en materiales, iluminación y rotación de productos. Un servicio 360°.



! Pastelería individual. Sin colorantes artificiales.



65965 Cristalino Precortado

36	50 g	20'	-	-	8 x 11	12,55 x 7,5



67921 Burger Chapata Cristalina 2 u

16 u	190 g	20'	180-190	1'	4 x 14	13



89880 Burger Cristalina 4 u

6 p x 4 u	220 g	10'	4 x 14	11,6

Pan Campestre Precortado



Pan Campestre Precortado

¡Aprovecha su formato en bolsa!
Elaborado con harina, masa madre, sal marina y aceite de girasol, que aporta cremosidad a su ligera y alveolada miga.



64951 Pan Campestre Precortado 6 u

18 u	360 g	30-45'	4 x 7	38 x 22



Pan Campestre Cereales Precortado

¡Embolsado y listo para disfrutar!
Incorpora, además de aceite de oliva, copos de avena y semillas de girasol, de linaza dorada y marrón, de amapola y de calabaza, así como sésamo tostado y pelado.



81981 Pan Campestre Cereales Precortado

18 u	378 g	30-45'	4 x 7	38 x 22



69855 Burger Cristalina Kornspitz

16 b 2u	71g	4 x 14	10



69835 Burger Cristalina

16 b 2u	70 g	4 x 14	10

Nuestros panes de hamburguesa, ahora para disfrutar en casa

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 les permitirá disfrutar de la calidad de los panes de restauración en su propio hogar.

Ideal tanto para el canal de venta online como para que los presentes en el arcón de congelados de tu establecimiento, las nuevas Burgers Cristalinas permiten saborear en casa panes de categoría gourmet.





Packs Bollería, del lineal al carrito de la compra.

Prácticos, asequibles, con una excelente relación calidad / precio y sin renunciar al sabor.

Lineal Seco



85560 Dots Sugar (Cartoncillo)

8 packs/caja	52 g	15-20'	30	6 x 14



85570 Dots Bombón (Cartoncillo)

8 packs/caja	60 g	15-20'	30	6 x 14



84052 Pack Dots Sucre (Blister)

21 packs/caja	208 g	30'	6 x 6	9,5



84053 Pack Dots Negrito (Blister)

21 packs/caja	240 g	30'	6 x 6	9,5

¡Crea experiencias para tus clientes!

Dedícales un espacio exclusivo en tu establecimiento.

Llama la atención de tus clientes combinando los diferentes colores y formatos en los expositores, y así facilitarás la decisión de compra.



Lineal Congelado



89550 Dots Sugar (1+1)

15 packs/caja	52 g	15-20'	9 x 8	9,5



89560 Dots Negrito (1+1)

15 packs/caja	60 g	15-20'	9 x 8	9,5





Koama

Koama quiere ser tu aliado en la cocina.

Te ofrecemos un punto de partida, una base sobre la que trabajar y terminar tu plato. El tiempo que ahorrarás en tareas rutinarias, lo podrás dedicar al cuidado de aquellos detalles que determinan el carisma del plato y de su presentación. Todos deben pasar por tus manos, todos y cada uno serán únicos.



Aperitivos

p. 194



Burgers

p. 200



Principales

p. 204

Aperitivos



Aperitivos Gourmet.

Bocados pequeños pero repletos de sabor. Así, con los aperitivos gourmet fríos y calientes elabora deliciosas combinaciones para deleitar los sentidos. Tapas sencillas, ricas y listas para darle tu toque vanguardista. Seducirás el paladar de tus clientes. SABOR con mayúsculas. ¡Pruébalos!



90033 Crema de Boletus y Trufa



90034 Crema de Calabacín y Mascarpone



99624 Crema de Bogavante



90036 Crema de Verduras a la Brasa



67690 Croqueta de Boletus



90027 Croqueta de Bacalao Ajoarriero



90055 Croqueta de Espinacas



90028 Croqueta de Pulpo a Feira



90029 Croqueta de Guiso de Rabo



63700 Croqueta de Pollo y Jamón Serrano



67280 Croqueta de Bacalao



20008 Croqueta de Jamón Ibérico





92009 Croqueta de Chorizo Ibérico

6 bolsas/20u	500 g	175-180°	10x11



66310 Croqueta de Cocido Gallego

6 bolsas/20u	500 g	175-180°	10x11



92001 Croqueta de Queso Ahumado

6 bolsas/20u	500 g	175-180°	10x11



63720
Croqueta de Bacon y Plátano de Canarias

6 bolsas/20u	500 g	175-180°	10x11



67550 Croqueta Merluza y Alga Codium

6 bolsas/20u	500 g	175-180°	10x11



90073 Croqueta Pescaito Frito

6 bolsas/20u	500 g	175-180°	10x11



90074 Croqueta Morcilla

6 bolsas/20u	500 g	175-180°	10x11



92002
Piruleta Queso Cabra y Confitura Tomate

7 bolsas/21u	250 g	175-180°	10x11



92023 Piruleta de Cordero Crujiente

7 bolsas/16u	250 g	175-180°	10x11



92006 Brocheta 100% Pechuga de Pollo

6 bolsas/16u	350 g	175-180°	10x11



20004 Langostino con Pan Japonés

10 bolsas/15u	250 g	175-180°	10x11



92007 Langostino en Tempura Negra

8 bolsas/12u	250 g	175-180°	10x11



90019 Espiral de Langostino y Kimchi

10 bolsas/14u	250 g	175-180°	10x11



90075
Espiral de Langostino con Coco y Curry

10 bolsas/14u	250 g	155-160°	10x11

Regeneración del producto

Freír el producto descongelado. Sumergir en aceite bien caliente (175-180 °C) hasta obtener un color dorado y una textura crujiente.



Masas hechas en casa

Tanto la masa sablé de las Mini Quiches como el hojaldre de los Mini Tatinés están hechos en casa, con los mejores ingredientes. Por eso, nuestros aperitivos “un bocado” tienen una calidad y un sabor único que nos diferencia de otras marcas. Se trata de pequeños bocados gourmet ideales para cáterings y eventos especiales por tratarse de un producto de muy alta calidad.



92011 Mini Tatin Manzana y Foie

3 bolsas/28u	600 g	2-3h	Atemperar	3-5'	10x11



92012 Mini Tatin Rabo Pimiento Asado

3 bolsas/28u	700 g	2-3h	Atemperar	3-5'	10x11



90024 Mini Quiche Artesana de Espinacas

5 bolsas/28u	700 g	2-3h	Atemperar	3-5'	10x11



20151 Mini Quiche Artesana de Bacon y Puerro

5 bolsas/28u	700 g	2-3h	Atemperar	3-5'	10x11



90026 Mini Quiche Artesana de Salmón

5 bolsas/28u	700 g	2-3h	Atemperar	3-5'	10x11



90076 Pollo al Curry

16 bolsas/6u	120 g	2-4h	10x11



90077 Cerdo y Setas Shitake

16 bolsas/6u	120 g	2-4h	10x11



90078 Merluza y Langostinos

16 bolsas/6u	120 g	2-4h	10x11

Cocinar las Gyozas

Para hacer las gyozas al vapor bastará con colocar la vaporera, con las gyozas dentro, encima de una sartén con agua y llevar a ebullición durante 5 minutos. Para darle más sabor a las gyozas, es recomendable añadir en el agua una porción de alga Kombu.

Otra opción que es siempre un éxito es cocinar las gyozas en salsa. Para ello, basta con marcar la gyoza en una sartén con una gota de aceite de oliva un par de minutos por cada cara y a continuación añadir la salsa en la sartén. Dejar que la gyoza absorba parte del caldo unos segundos y servir. Para la salsa te recomendamos que pruebes con una base de un caldo vegetal de verduras con setas, soja, jengibre rallado y cilantro fresco picado.



Burgers



A tus clientes se les hará la boca agua.

Descubre nuestra selección de hamburguesas gourmet y deleita a tus comensales, ofreciendo un plato cinco estrellas en el que la hamburguesa es la protagonista.



69017 Hamburguesa de Ternera y Foie



69019 Hamburguesa de Vacuno con Cebolla Caramelizada



90013 Hamburguesa de Buey de Kobe



90014 Hamburguesa de Black Angus



92008 Mini Burger de Ternera y Foie



90022 Mini Burger Picante de Conejo



92083 Mini Burger de Pollo Campero y Cúrcuma



92085 Mini Burger Vegana de Legumbres y Especias





69018 Hamburguesa de Rabo en Guiso Tradicional



90209 Hamburguesa Cerdo Ibérico Pedro Ximénez



90009 Hamburguesa BBQ Cerdo y Panceta Ibérica



91010 Hamburguesa Lomo de Atún en Dados



90079 Hamburguesa de Pollo de Corral



Presentamos la Hamburguesa de Pollo de Corral, lo que hace referencia a pollos criados en libertad y alimentados con maíz, lo que le confiere a la carne una textura y sabor superior. Se presentan en bolsas de 2 unidades. Para su consumo, es preciso descongelar previamente durante 8h aprox. y manipular para obtener el grosor deseado.



90017 Hamburguesa de Ternera Ecológica



Nuestra Hamburguesa de Ternera Ecológica ha sido certificada por el CRAEGA (Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica de Galicia). Este organismo se encarga de acreditar la procedencia ecológica de nuestro producto.



Principales



90005 Carrillera de Ternera

3 u	1 kg	12h	160-180°	10 x 11



90063 Paletilla de Lechazo

3 u	3,5 kg	16h	200°	10 x 11



69309 Pollo Hilado

8 u	500 g	6-8h	10 x 11



69016 Terrina de Lechazo

4 u	1 kg	18h	160°	10 x 11



90062 Pies de Cerdo Rellenos de Setas

3 u	3,6 kg	9h	90-100°	10 x 11



90066 Pulpo Adobado Especial Parrilla

3 u	3,6 kg	6-8h	10 x 11



66990 Terrina de Pulpo

4 u	1 kg	15-20'	10 x 11



90065 Terrina de Cochinillo

4 u	3,4 kg	12-14h	160°	10 x 11



90067 Lacón Deshuesado

4 u	4,4 kg	24h	10 x 11



90068 Jarrete de Ternera con Hueso

2 u	2,8 kg	20h	180-190°	25-30'	10 x 11



69001 Rulo de Rabo de Vacuno

3 u	1 kg	12-14h	160°	10 x 11



90064 Rulo de Cochinillo

4 u	2,8 kg	10-12h	160-180°	10 x 11



69024 Codillo de Cerdo

8 u	420g	13h	160-180°	15-20'	10 x 11

En la variedad está el gusto

Y en la calidad, nuestros mejores resultados. Por eso, para satisfacer a muchos más, elaboramos una cada vez más amplia y variada gama de excelentes especialidades, minuciosamente pensada para servir a los clientes los platos más apetitosos de la manera más efectiva posible, y para obtener la máxima rentabilidad por cubierto.



Pastas

p. 208



Bocados

P. 210



Pizzas

P. 212



Carnes

P. 214



Tapas

P. 215



Arroces

P. 215



Caprichos

P. 216



71140 Ravioli Quattro Formaggi

10 u	350 g	900W	5' microondas	18x7	1

Recetas maestras listas para servir.

Más sorprendente, más fácil. Así será la oferta de restauración de tu establecimiento, gracias a esta completa gama de soluciones culinarias. Tu despensa será tu congelador y solo necesitarás un microondas para ofrecer servicios de restauración a la carta.



73730 Spaguetti Bolognese

10 u	350 g	900W	5' microondas	18x7	1



71150 Maccheroni Bolognese

10 u	350 g	900W	5' microondas	18x7	1



71160 Tagliatelle Carbonara

10 u	350 g	900W	5' microondas	18x7	1



73770 Tortellini Ricotta e Spinaci

10 u	350 g	900W	5' microondas	18x7	1

A la medida de cada negocio



Nuestros **envases individuales** son la solución para atender puntas de demanda o ampliar la carta de tu establecimiento. Siempre a punto en solo unos minutos.



Nuestros **productos multirración**, con la más óptima relación calidad-precio, permiten separar las porciones que necesites sin tener que descongelar todo el envase.

EJEMPLOS DE REGENERACIÓN

MICROONDAS



1 PINCHAR EL ENVASE

2 INTRODUCIRLO EN EL MICROONDAS

MONORRACIÓN	900W	6 MIN.*
MULTIRRACIÓN		8/9 MIN.*

* Tiempo aproximado de cocción

HORNO



1 NO PINCHAR EL ENVASE

2 INTRODUCIR LA BOLSA CERRADA EN EL HORNO

MONORRACIÓN	100°C	15 MIN.*
MULTIRRACIÓN		20 MIN.*

* Tiempo aproximado de cocción

Bocados



Ingredientes seleccionados envueltos para llevar.

Son los más demandados, el surtido que no puede faltar en tu carta para las comidas principales. Combina los bocadillos clásicos, contundentes y sabrosos, con la nueva familia de snacks, los wraps, el tentempié ideal para urbanitas de paso.



68481 Bocado de Tortilla de Patatas



60401 Bocado de Pollo con Pimientos



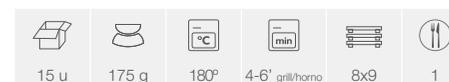
68170 Bocado de Lomo con Queso



68160 Bocado de Jamón con Queso Brie



68142 Bocado Británico



¡Nuevos Wrap!



Wrap de Jamón y Queso

La versión cosmopolita y trendy del indispensable sándwich mixto. Nuestro enrollado de fajita de trigo integral alberga un sabroso relleno que combina jamón cocido en lonchas con un cremoso queso Havarti que potencia su tierna textura. ¡Un gran clásico actualizado!



64565 Wrap de Jamón y Queso



Wrap de Pollo Asado

Rellenamos cada fajita con tomate, tiras de pollo asado, salsa mayonesa, queso Gouda, pimiento rojo y hojitas de rúcula. El resultado es un jugoso bocado que sorprende por los trocitos de auténtico pollo y la succulenta combinación de sus ingredientes.



64555 Wrap de Pollo Asado



Wrap de Atún

La fajita de harina de trigo de este Wrap abraza un nutritivo relleno de atún, salsa mayonesa, pimiento rojo, granos de maíz y brotes de rúcula. Al morder, se deshace en una fusión de matices que enamora desde el primer bocado. ¡Apetece a cualquier hora!



64575 Wrap de Atún



Pizzas

¡Se comerán hasta los bordes!

Nuestras pizzas no tienen otro secreto más que la calidad de los ingredientes que seleccionamos. Redondas, cuadradas, alargadas... en todas ellas, la masa es especialmente crujiente y de un sabor inigualable.



65550 Baguette-Pizza de Atún



65560 Baguette-Pizza York



72500 Pizza Prosciutto e Formaggio



65490 Base de Pizza Redonda Artesana



74161 Pizza Toscana



74170 Pizza Prosciutto



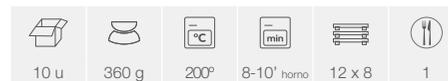
70550 Pizza Quattro Stagioni



72470 Pizza Carbonara



74141 Pizza Quattro Formaggi



72490 Pizza Margherita



¡La pizza a tu medida!

Nosotros ponemos la base y tú la receta. Decora y rellena la pizza de lo que más guste a tus comensales con originalidad y color. **ref. 65490.**



Carnes



Sin perder tiempo en la cocina, pero sin renunciar a comer bien.

Amplía tu carta de platos listos con opciones más saludables, que responden a las necesidades del consumidor actual.



71230 Escalopines de Pechuga de Pollo



73821 Brochetas de Pollo con Verduras



Tapas



Como tapa o aperitivo, nunca fallan.

Renueva tu carta con estos dos aperitivos que siempre son un acierto en cualquier mesa.



73504 Alitas de Pollo a la Barbacoa



73831 Nuggets de Queso de Cabra



Arroces



El clásico primer plato otoñal.

Sabroso y aromático, esta receta une la cremosidad del arroz con el suave sabor de las setas.

Ofrece un plato siempre en su punto, como si fueras un profesional de la restauración.



73801 Risotto ai Funghi





Tentempiés ricos y saludables.

Gracias a un esmerado proceso de elaboración y a un cuidado proceso de envasado, nuestros productos pueden ser consumidos mucho tiempo después de su preparación, como si estuvieran recién hechos. Sírvelos como aperitivo o tapa, aunque también son una excelente opción para tus menús.



72570 Verduras a la Brasa



65600 Huevo Duro en barra



74570 Gratinado de Patatas



66870 Croque Monsieur



60311 Tortilla de Patatas



74590 Tortilla Campera



74580 Tortilla de Patatas con Cebolla



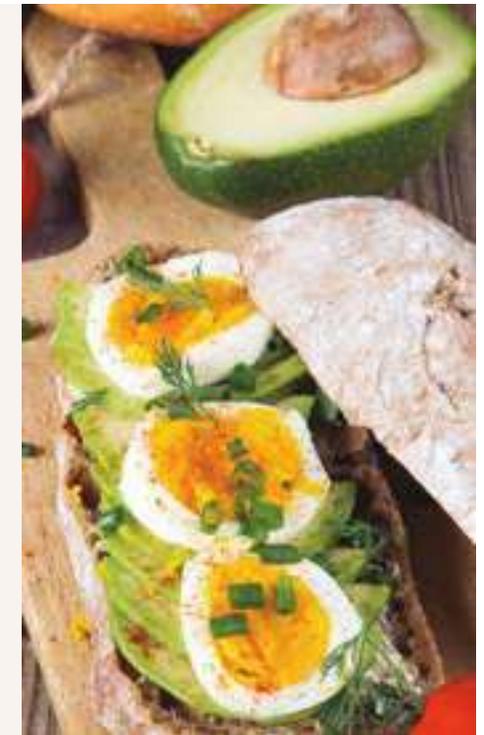
60300 Placa de Tortilla



Huevo duro en barra ¡No te acabarás sus posibilidades!

Para darle un toque especial a tus creaciones, aderezar ensaladas, realzar presentaciones, coronar pinchos y montaditos.

Versátil y práctico. Más fácil. Más sorprendente. Más ágil. Más tú.



Fruits Colors

Un extra de vitaminas

Nuestros Zumos Cold Pressed preservan mejor las vitaminas, los minerales y las enzimas de la fruta y verdura que seleccionamos. Para asegurar una correcta conservación, aplicamos un tratamiento de Altas Presiones Hidráulicas, minimizando a su vez la degradación de los nutrientes y la oxidación.



Zumos

p. 220



Smoothies

p. 221



Zumos



Smoothies



¡La bebida Cold Pressed más refrescante y natural!

Nuestros Zumos Cold Pressed y 100% Naturales preservan mejor las vitaminas, los minerales y las enzimas de la fruta y verdura que seleccionamos.



¡Frutas y verduras listas para licuar!

Te ofrecemos una bebida saludable elaborada a base de frutas y verduras especialmente seleccionadas para la creación de smoothies naturales de alta calidad.



64915
Lemon 100% Natural



64815 Zumo Verde



64615 Zumo Rojo



64715 Zumo Naranja



64765
Smoothie Orange Energy



64665
Smoothie Red Passion



64875
Smoothie Green Detox



Modo de preparación

- Añadir la bolsita de fruta y/o verdura "Fruit colors" (150g).
- Agregar la base líquida (200-250ml) de agua, leche o yogur.
- Batir durante 45" y listo para servir (330ml).

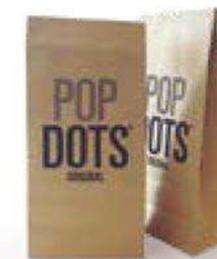


Merchandising



64000 Bolsa Bollería

Caja de 500 unidades



67565 Bolsa PopDots

Caja de 800 unidades



24027 Bolsa Bollería Surtido

Caja de 1000 unidades



64027 Bolsa Dots Surtido

Caja de 1000 unidades



68881 Bolsa Barra Saint Honoré

Caja de 306 unidades



68882 Bolsa Barrot Saint Honoré

Caja de 300 unidades



69040 Kit PanBurger

30 Papeles Siliconados
30 Cajas PanBurger
20 Bolsas PanBurger



69030 Kit Rock&Roll

30 Papeles Siliconados
30 Cajas PanBurger
20 Bolsas PanBurger



68883 Bolsa Hogaza Saint Honoré

Caja de 300 unidades



68884 Bolsa Sarraceno Saint Honoré

Caja de 297 unidades



64034 Caja Dots 12 unids. con ventana
Caja de 240 unidades



64035 Caja Dots 4 unids. con ventana
Caja de 365 unidades



64022 Cajitas Mini Berlinas Take Away
Caja de 250 unidades



34005 Cajita Les Tùlipes
Caja de 100 unidades



64025 Caja 4 Dots
Caja de 200 unidades



64024 Caja 3 Dots
Caja de 200 unidades



67565 Bandeja Gofrissimo
4 Packs
250 unidades



58711 Caja Macarons
Caja de 144 unidades





frida
El sabor de la imaginación