

fripan[®]



Fripan

*Este es nuestro pan de cada día.
Y lo será mañana.*

En Fripan llevamos toda una vida dedicándonos al pan, más de 25 años desarrollando de manera continuada, importantes avances en I+D+i, que junto a nuestro expertise en la tecnología del frío, nos convierten en una empresa puntera, dinámica y en constante expansión.

Nuestro principal objetivo es facilitar tanto soluciones novedosas a los profesionales de la hostelería y la restauración como productos que responden a cada nueva demanda de los consumidores, cada vez más exigentes.

fripan[®]
La vida tiene miga

Índice

PAN	
Pan Gran Reserva	6-11
Panes del Obrador	12-15
Pan Tradicional	16-21
Pan Saludable	22-27
Pan Horeca	28-41
BOLLERÍA	
Bollería Minute	44-59
Bollería Fácil	60-79
Bollería Clásica	80-85
Mangas, Bases y Planchas	86-89
PÂTISSERIE VALÉRIE	
	90-95
PRODUCTOS DE TEMPORADA	
	96-101
RETAIL	
	102-105
FRIART	
	106-113
MERCHANDISING	
	114-115

Pan

La vida tiene miga

Llevamos toda una vida dedicados al pan, apasionados por él, innovando con él, buscando siempre resultados de la mejor calidad, soluciones para las diferentes tipologías de clientes, adaptándonos a los tiempos y a nuevas necesidades y pensando cómo hacerlo llegar a cuantas más personas mejor.

Nuestro pan, nace cada día. Y no tiene fin.

GRAN RESERVA

Los Clásicos | Las Hogazas | “Les Saveurs”

PANES DEL OBRADOR

Hogazas | Barra | Pan de Payés

TRADICIONAL

Rústicos | Chapattas | Pan Blanco

SALUDABLE

Integrales y Cereales | Pan Salud | Bio y Sin Gluten

HORECA

Minute | Restauración | Gourmet

fripan[®]
GRAN RESERVA



Gran Reserva

*El pan de todos los panes,
mejora la oferta de
tu establecimiento.*

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.

Clasificación:

Los Clásicos | Las Hogazas | “Les Saveurs”

A destacar:

Triple fermentación | Alta hidratación | Máxima calidad en las materias primas

GRAN RESERVA



DEL CAMPO A LA MESA

Elaboramos nuestras hogazas Gran Reserva con harina de trigo local de campos de cultivo con una larga tradición.



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.



Vega de Albacete

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

Finca La Grajuela-La Gineta: Finca Comarca: Mancha Alta Albacete (Albacete), 150 ha.

Villar de Pozo Rubio: Comarca: Llanos (Albacete), 200 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: Monegros (Huesca), 300 ha.

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

Huesca

Tierras de secano y de regadío con una óptima climatología donde se cultivan trigos de gran calidad y abundantes cosechas.

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

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

LOS ATRIBUTOS DE NUESTRA GAMA GRAN RESERVA

- CORTEZA DORADA Y CRUJIENTE.
- AROMA Y SABOR EXCEPCIONALES.
- MIGA ALVEOLADA Y ESPONJOSA.
- LARGA DURABILIDAD.

SOLO INGREDIENTES NATURALES



NO CONTIENEN ADITIVOS

Sus ingredientes principales son masa madre y harina de granos de trigo Gran Reserva, nuestra mejor selección.



SU LARGA FERMENTACIÓN

facilita una mayor digestibilidad y asimilación de los nutrientes del pan y prolonga su durabilidad.



23671 Bastón Gran Reserva

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

22001 Baguette Gran Reserva

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

22900 Baguette Gran Reserva Cereales

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

22910 Baguette Gran Reserva Integral

26 u | 270 g | 4x7 | 15-20' | 180-200° | 15-20' | 53 cm

28230 Rústica Cuveé Gran Reserva

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

28862 Barra Plus Gran Reserva

20 u | 370 g | 4x7 | 20-25' | 180-190° | 20-25' | 51 cm

22415 Barra Extra Gran Reserva

26 u | 295 g | 4x7 | 20-25' | 180-190° | 20-25' | 51 cm

22411 Barra Gran Reserva

28 u | 295 g | 4x7 | 20-25' | 180-190° | 20-25' | 40 cm

62990 Barra Centeno Gran Reserva

18 u | 355 g | 4x7 | 20-25' | 180-190° | 20-25' | 35 cm

28240 Media Rústica Cuveé Gran Reserva

44 u | 155 g | 4x7 | 15-20' | 180-200° | 15-18' | 27 cm

22421 Bocata Gran Reserva

50 u | 150 g | 4x7 | 20-25' | 180-190° | 20-25' | 25,5 cm

22681 Gourmet Gran Reserva

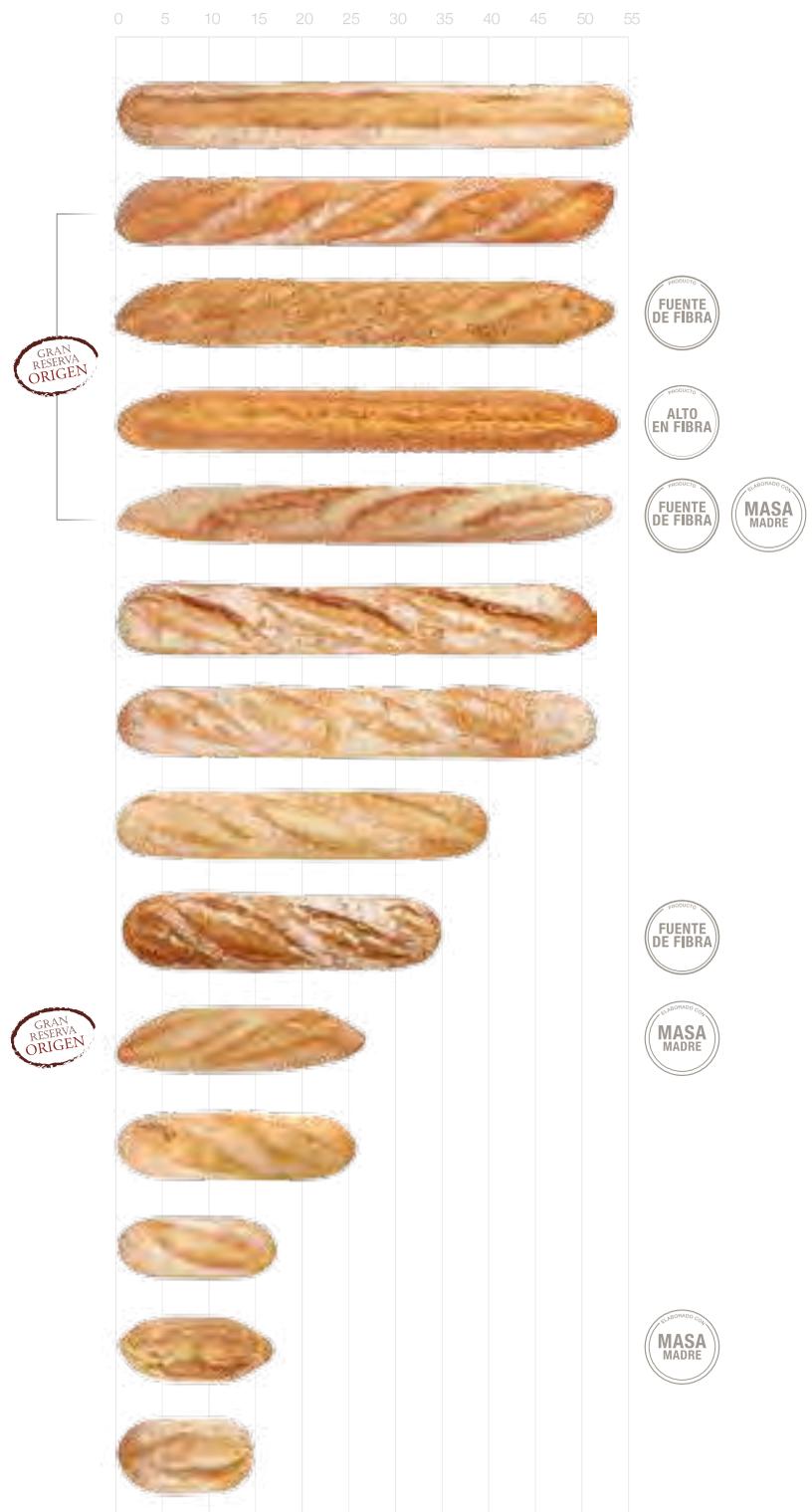
80 u | 95 g | 4x7 | 15-20' | 180-190° | 15-20' | 17,5 cm

28120 Gourmet Multigrain Gran Reserva

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

20340 Panecillo Gran Reserva

90 u | 70 g | 4x7 | 10-15' | 180-190° | 10-15' | 14 cm



20040 Hogaza Clásica Montañesa

12 u | 500 g | 4x7 | 25-30' | 170-180° | 35-45' | 32 cm

20010 Hogaza Clásico Gran Reserva

14 u | 425 g | 4x7 | 25-30' | 170-180° | 35-45' | 25 cm

20020 Hogaza de Aceitunas Gran Reserva

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

21980 Hogaza de Soja Gran Reserva

16 u | 445 g | 4x7 | 25-30' | 170-180° | 35-45' | 25 cm

21970 Hogaza Multicereales Gran Reserva

16 u | 445 g | 4x7 | 25-30' | 170-180° | 35-45' | 25 cm

28220 Hogaza Multigrain Gran Reserva

16 u | 445 g | 4x7 | 25-30' | 170-180° | 35-45' | 25 cm

28210 Hogaza de Nueces Gran Reserva

16 u | 425 g | 4x7 | 25-30' | 170-180° | 35-45' | 23 cm



Les Saveurs:

Ingredientes con personalidad propia: pasas, higos, avellanas y linaza.



25980 Barrita Pasas, Higos y Avellanas Gran Reserva

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

22971 Barrita Lino Gran Reserva

40 u | 185 g | 4x7 | 15-20' | 180-200° | 15-20' | 26 cm





Los panes del Obrador

El obrador, el origen de todo

Allí donde vivimos nuestra tradición, nuestras recetas originales, nuestros sabores más auténticos, elaboramos nuestra familia de panes más artesanos.

Con masa madre, sin aditivos artificiales, sin conservantes, en el horno de suela de piedra.

Clasificación:

Hogazas | Barra | Pan de Payés

A destacar:

Horno de suela | Sabores innovadores



61536 Pan de Pasas y Nueces

8 u	465 g	4x14	50'	180°	20-25'	24 cm



61551 Pan de Cerveza

6 u	450 g	4x14	50'	180°	40-45'	21,5 cm



61541 Pan con Espelta

6 u	465 g	4x14	50'	180°	20-25'	24 cm



61630 Gran Barra Obrador

5 u	576 g	4x14	40-50'	210°	20-25'	47,5 cm



61610 Pan con Maíz

12 u	270 g	4x14	35'	180-190°	25-30'	20 cm



61620 Pan de cereales

12 u	270 g	4x14	35'	180-190°	20-25'	19 cm



61560 Pan de Cacao y Naranja

16 u	270 g	4x14	50'	180°	20-25'	17,5 cm



61526 Pan de los 3 Quesos

6u	470 g	4x14	50'	180°	20-25'	24,5 cm



65290 Pan de Payés

6 u	450 g	4x14	25-30'	180-190°	20-25'



Nuestro Obrador: El hogar del buen pan

Una nueva familia de panes rústicos inigualables. Elaborados con masa madre, sin aditivos artificiales ni conservantes, siguiendo las recetas originales de los obradores de pan de décadas atrás.

Los Panes del Obrador están cocidos en horno de suela de piedra y combinan una elaboración artesana tradicional con la búsqueda de los sabores más innovadores y sorprendentes.

Tus clientes más sibaritas sabrán apreciar los interesantes matices y la incomparable textura de estos panes tan singulares.



Masa Madre

La masa madre se elabora mezclando harina y agua que fermenta lentamente por los microorganismos que están presentes de forma natural en el cereal, durante mín. 20 horas. Este ingrediente clave aporta al pan unos aromas complejos y sabores excepcionales, así como un inconfundible sabor, una mayor digestibilidad de los nutrientes, texturas agradables y gran durabilidad del producto.



Clean Label

Pan 100% natural, elaborado con ingredientes naturales que provienen directa o indirectamente de la transformación de productos agrícolas o ganaderos.

- Sin conservantes
- Sin aditivos
- Sin grasas hidrogenadas
- Sin aromas artificiales

fripan[®]
Tradicional



Pan Tradicional

El pan de siempre, imprescindible para seguir ampliando tus oportunidades.

Auténticas referencias para los amantes de la buena mesa y de la cocina de toda la vida, ahora con nuevas recetas, nuevos sabores, nuevas interpretaciones de los clásicos imprescindibles, para tu establecimiento.

Clasificación:

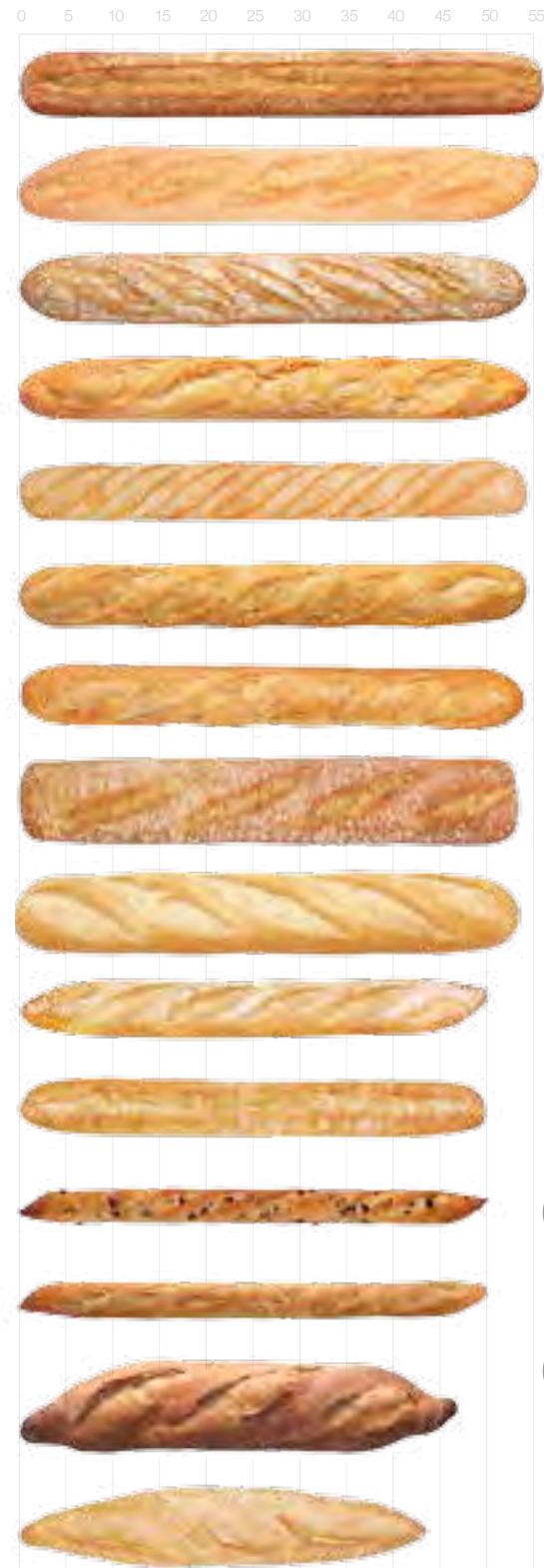
Rústicos | Chapattas | Pan blanco

A destacar:

Panes de origen | Tradición | Formatos muy atractivos



22091 Bastón	20 u	395 g	4x7	15-20'	180-200°	15-20'	55,5 cm
23760 Tramontana	20 u	395 g	4x7	15-20'	180-200°	15-20'	55,5 cm
20240 Barra Toscana	22 u	330 g	4x7	15-20'	190-210°	15-20'	54 cm
23290 Provenzal Plus	26 u	290 g	4x7	15-20'	190-210°	15-20'	54 cm
65050 Barra de 7 Cortes	32 u	275 g	4x7	15-20'	180-200°	10-12'	54 cm
24770 Baguette del Horno	34 u	250 g	4x7	15-20'	190-210°	15-20'	54 cm
27110 Provenzal	34 u	240 g	4x7	15-20'	190-210°	15-20'	54 cm
20610 Rústica de Leña	16 u	415 g	4x7	20-25'	180-200°	20-25'	53 cm
22613 Barra del horno	23 u	270 g	6x6	15-20'	190-210°	15-20'	50 cm
24060 Piamonte	28 u	250 g	4x7	15'	185-190°	15-17'	50 cm
22265 Barra Silvestre	32 u	215 g	4x7	15'	185-190°	15-17'	50 cm
62751 Flautín Olivas	40 u	150 g	4x9	15-20'	180-190°	10-15'	50 cm
62731 Flautín Tradición	40 u	150 g	4x9	15-20'	180-190°	10-15'	50 cm
66530 Rústica Obrador	14 u	265 g	6x6	30'	180-190°	30'	46,5 cm
27021 Pan Galego	18 u	288 g	6x6	15-20'	190°	15-20'	44 cm



Incluye bolsas



28350 Barra Artesana	18 u	270 g	6x6	15-20'	190-210°	15-20'	40 cm
26360 Barra Arlequín	23 u	285 g	6x6	15-20'	190-210°	10-12'	38 cm
68630 Pan Picado Andaluz Familiar	30 u	315 g	4x8	40'	195°	12-15'	35,5 cm
26300 Nórdico	38 u	100 g	8x7	15-20'	190-200°	10-12'	32 cm
20680 Media Piamonte Plus	38 u	175 g	4x7	20-25'	180-200°	20-25'	31 cm
23810 Media Gallega	45 u	170 g	4x8	30-40'	190-200°	12-15'	30 cm
27121 Media Provenzal	60 u	120 g	4x7	15-20'	190-210°	15-20'	28 cm
23781 Medio Bastón	50 u	155 g	4x7	15-20'	180-200°	15-20'	26 cm
24040 Media Piamonte	52 u	115 g	4x7	15-20'	190-210°	15-20'	25,5 cm
26330 Torta de Pan Grande	10 u	265 g	8x8	20-30'	185-195°	8-10'	24 cm
67871 Pan Picado Andaluz	40 u	140 g	6x7	40'	195°	10-12'	19,5 cm
26310 Torta de Pan Mediana	25 u	115 g	8x8	20-30'	180-190°	8-10'	15 cm



67850 Rebanada de Pan de Payés

90 u	65 g	4x9	15-20'	20 cm
------	------	-----	--------	-------



63430 Pan Campesino

2 u	1750 g	4x14	30-45'	19 cm
-----	--------	------	--------	-------





27771 Chapatta Familia Plus

30 u	300 g	4x9	25-30'	180-190°	18-22'	35 cm
------	-------	-----	--------	----------	--------	-------

21711 Chapatta Pasas y Nueces

22u	375 g	4x8	15-20'	180-190°	20-30'	33,5 cm
-----	-------	-----	--------	----------	--------	---------

27934 Chapatta Tradición

22 u	400 g	4x9	25-35'	180-190°	25-35'	33 cm
------	-------	-----	--------	----------	--------	-------

62290 Chapiflauta

64 u	110 g	4x10	20-26'	180-190°	12-17'	27 cm
------	-------	------	--------	----------	--------	-------

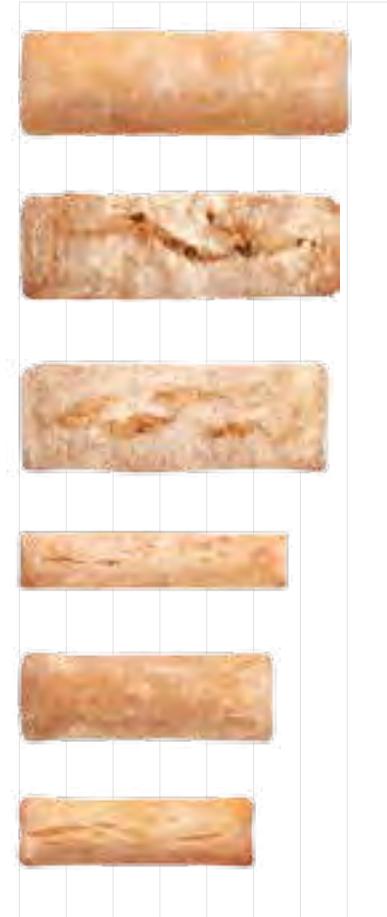
27623 Chapatta de la Familia

34 u	220 g	6x7	25-30'	180-190°	16-20'	26 cm
------	-------	-----	--------	----------	--------	-------

27950 Chapatta Bocata Plus

44 u	130 g	4x9	20-25'	180-190°	12-16'	25 cm
------	-------	-----	--------	----------	--------	-------

0 5 10 15 20 25 30 35 40



24650 Baguette Plus

36 u	250 g	4x7	15-20'	180-190°	14-16'	55 cm
------	-------	-----	--------	----------	--------	-------

63340 Baguette de Nieve

36 u	250 g	4x7	15-20'	180-190°	14-16'	55 cm
------	-------	-----	--------	----------	--------	-------

27533 Parisienne

22u	348 g	4x7	15-20'	180-190°	18-20'	52 cm
-----	-------	-----	--------	----------	--------	-------

61770 Madrileña

24 u	325 g	6x6	15-20'	190-210°	15-20'	52 cm
------	-------	-----	--------	----------	--------	-------

27274 Barra

26 u	270 g	6x6	20-25'	180-190°	16-18'	45 cm
------	-------	-----	--------	----------	--------	-------

27792 Francesita

48 u	175 g	4x8	15-20'	180-190°	14-16'	30,5 cm
------	-------	-----	--------	----------	--------	---------

27293 Media Baguette

76 u	120 g	4x7	15-20'	180-190°	12-14'	27,5 cm
------	-------	-----	--------	----------	--------	---------

64340 Media Baguette de Nieve

66 u	122 g	4x7	15-20'	180-190°	12-14'	27,5 cm
------	-------	-----	--------	----------	--------	---------

27591 Chusco

48 u	180 g	4x7	15-20'	180°	14-16'	26 cm
------	-------	-----	--------	------	--------	-------

27321 Gourmet

84 u	100 g	4x7	15-20'	180-190°	12-14'	17,5 cm
------	-------	-----	--------	----------	--------	---------

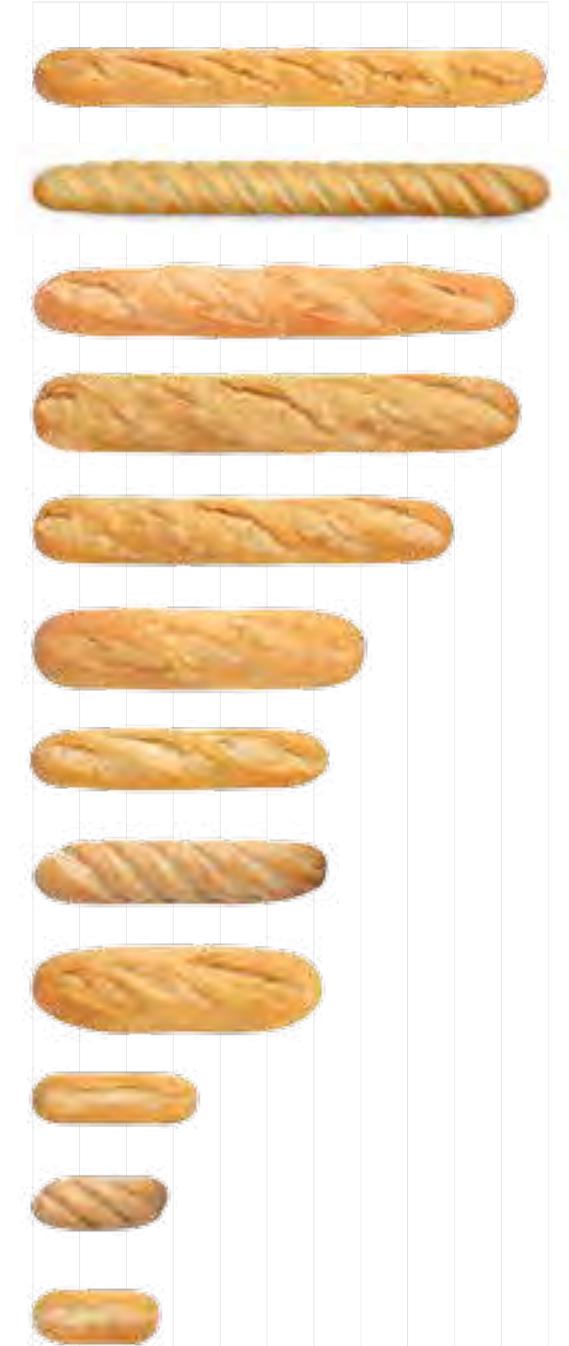
65340 Panecillo de Nieve

95 u	65 g	4x8	15-20'	180-190°	12-14'	14 cm
------	------	-----	--------	----------	--------	-------

27301 Panecillo

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

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



¡Pan de la Mamma!

Un pan muy típico de la cocina italiana elaborado al horno, de corteza crujiente y miga muy alveolada, producto de la alta hidratación de la masa. Estas características lo hacen idóneo para la elaboración de bocadillos.

fripan[®]
Salud
♥



Pan Salud

*Porque ser cada día
más saludable es jugar
con ventaja.*

Innovamos en la elaboración de recetas ricas en cereales y semillas, con un buen aporte de fibra. Sin renunciar a la calidad y al sabor, pensando en hacer la vida más fácil a aquellos que apuestan por una dieta más natural y equilibrada.

Clasificación:

Integrales y cereales | Panes Molde | Frikorn | Bio y Sin gluten

A destacar:

Ricos en fibra | Reducidos en sal | Ingredientes naturales



22283 Baguette Semillada

34 u | 250 g | 4x7 | 20-25' | 180-200° | 20-25' | 54 cm

27562 Baguette 5 Cereales

37 u | 235 g | 4x7 | 20-25' | 180-190° | 16-18' | 51 cm

27332 Baguette Integral

37 u | 235g | 4x7 | 20-25' | 180-190° | 16-18' | 51 cm

22730 Flauta Semillada

25 u | 160 g | 4x14 | 15-20' | 180-190° | 10-15' | 50 cm

68790 Barra de Espelta

16 u | 300 g | 6x6 | 30-35' | 190-200° | 25-30' | 40cm

27861 Kornspitz

30 u | 240 g | 4x7 | 20-30' | 180-190° | 20-25' | 27cm

22282 Bocata Semillado

38 u | 145g | 4x9 | 20-25' | 180-200° | 20-25' | 27,5 cm

27352 Media Baguette Integral

70 u | 120g | 4x7 | 20-25' | 180-200° | 16-18' | 26,5 cm

27452 Media Baguette 5 Cereales

70u | 120g | 4x7 | 20-25' | 180-190° | 16-18' | 26,5cm

24050 Media Piamonte de Centeno

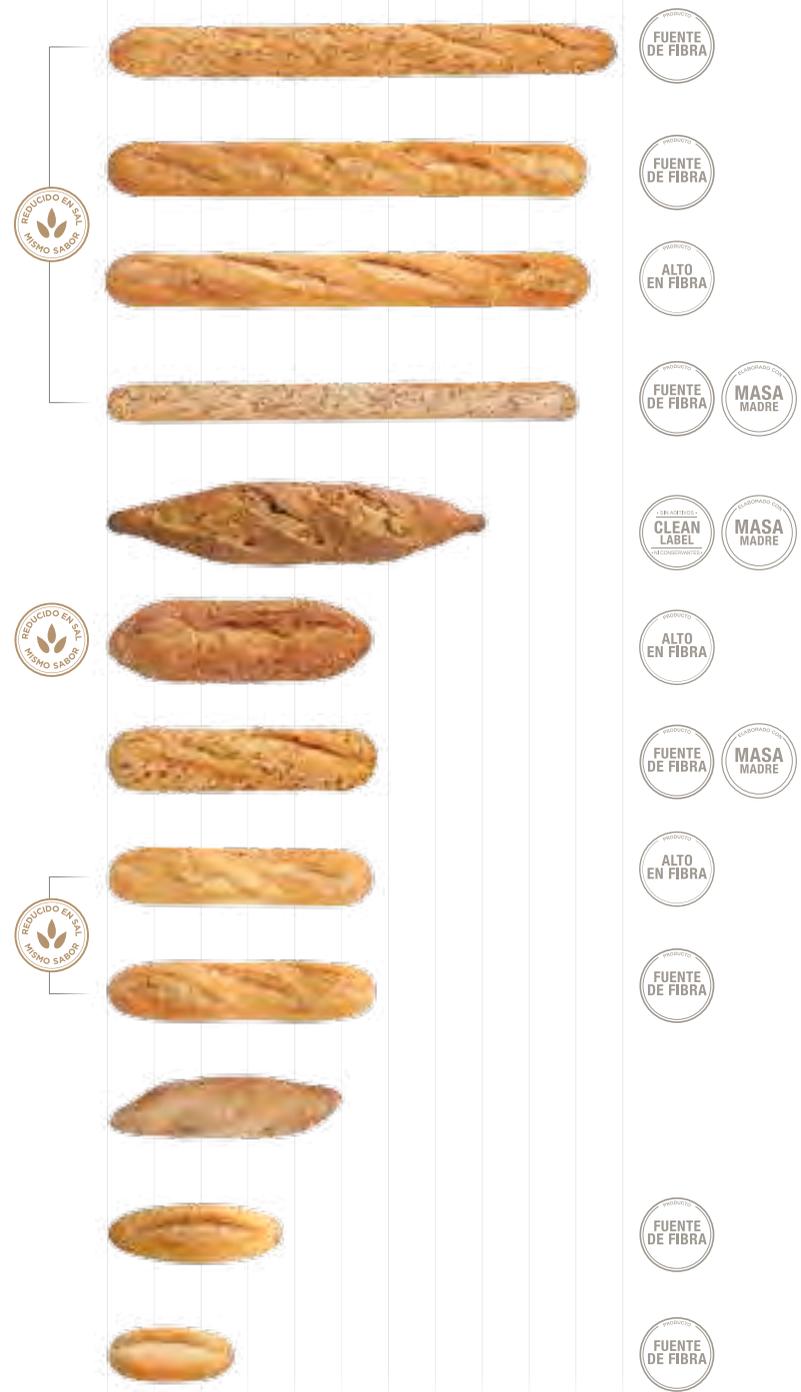
52u | 115 g | 4x7 | 15-20' | 190-210° | 15-20' | 25,5 cm

22061 Gourmet Integral

45 u | 85g | 8x7 | 15-20' | 180-190° | 10-12' | 18 cm

27360 Panecillo Integral

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



Elaborado con masa madre, es Fuente de Fibra gracias a los granos completos que lo componen. Las harinas Wholegrain aportan: Vitaminas B y E, antioxidantes, esteroles, hierro, zinc y magnesio. Decorado con avena, pipa de girasol, linaza dorada, linaza marrón, sésamo tostado y pelado y semillas de amapola.

Combina semillas de teff y una gran variedad de cereales con frutas para una lenta liberación de la energía que necesitamos durante el día. Pan fuente de fibra y de bajo índice glucémico.

Especialmente rico en proteínas y fibra y bajo en carbohidratos, incorpora semillas de sésamo y de girasol peladas, y linaza dorada. Dos rebanadas de 37g proporcionan el 31% de las necesidades diarias de proteínas y menos del 6% en carbohidratos.

<p>63110 Pan de Molde Whole Grains</p> <p>6 u 570 g 4x14 30-40' 29 cm</p> <p>62110 Pan de Molde Whole Grains Cortado</p>	<p>63120 Pan de Molde Energético</p> <p>6 u 570 g 4x14 30-40' 29 cm</p> <p>62130 Pan de Molde Energético Cortado</p>	<p>63130 Pan de Molde Alto Proteico</p> <p>6 u 670 g 4x14 30-40' 29 cm</p> <p>63100 Pan de Molde Alto Proteico Cortado</p>
--	--	--

! Cada caja incluye 6 vitolas.





27061 Pan Frikorn Multicereales

10 u | 330 g | 4x15 | 20-30' | 170-180° | 22-28' | 22 cm

27071 Pan Frikorn Rustikal (Pipas Calabaza)

10 u | 330 g | 4x15 | 20-30' | 180° | 22-28' | 22 cm

21271 Pan Frikorn Espelta

10 u | 300 g | 4x15 | 20-30' | 180-190° | 22-28' | 20 cm

26771 Pan Frikorn Centeno

10 u | 275 g | 4x15 | 20-30' | 180-190° | 22-28' | 20 cm

60950 Hogaza Multicereales

8 u | 650 g | 4x8 | 20-30' | 175-185° | 10-12" | 32 cm

60970 Hogaza Pipas de Calabaza

8 u | 650 g | 4x8 | 20-30' | 175-185° | 10-12" | 32 cm

20630 Pan Bio Natural

12 u | 430 g | 6x6 | 30-40' | 190-195° | 20-30' | 28 cm

20620 Pan Bio Espelta Semillado

12 u | 430 g | 6x6 | 30-40' | 190-195° | 10-15" | 28 cm

65850 Hogaza Whole Grains

8 u | 440 g | 4x14 | 30' | 220° | 25' | 20 cm

0 5 10 15 20 25 30 35



67192 Salud Fibras

40 u | 140 g | 4x8 | 15-20' | 180-190° | 15-17" | 25 cm



67185 Salud Sin Sal

40 u | 130 g | 4x8 | 15-20' | 180-190° | 15-17" | 25 cm



67203 Salud Omega-3

55 u | 115 g | 4x8 | 15-20' | 180-190° | 15-17" | 23 cm



85590 Pan Multicereales

8 u | 595 g | 4x14 | 25-30'



Salud
SIN GLUTEN



62860 Pan Sin Gluten

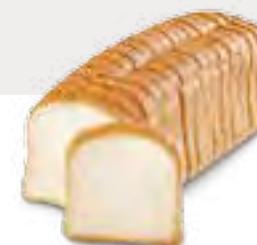
15 u | 100g | 12x7 | 15-20' | 200° | 5" | 20 cm

67650 Pancillo Sin Gluten

20 u | 50 g | 14x6 | 10-15' | 200° | 3" | 10 cm



El pan va protegido con una bolsa termosellada y horneable.



68650 Pan de Molde Sin Gluten

4 u | 395 g | 8x12 | 30'



Presentado en bolsa de plástico



Pan Horeca

*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.

Clasificación:

Minute | Restauración | Gourmet

A destacar:

Amplia carta de panes | Sabores y formatos variados



64670 Media Baguette Lista

76 u 110 g 4x7 10-15' 180-190° 2' 27 cm



60440 Media Rústica Lista

26 u 100 g 6x11 20-25' 190-210° 1' 25 cm



64150 Panecillo Frankfurt Listo

76 u 95 g 6x7 20-25' 20,5 cm



67240 Pan de Viena Largo

50 u 110 g 6x7 20-25' 26 cm



67400 Hot Dog Corte Superior

48 u 85 g 9x6 60' 21 cm



20480 Mollete

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



21480 Mollete Integral

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



28480 Mollete Kornspitz

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



21771 Mollete Mini

75 u 65 g 6x7 15-20' 10,5 cm



64040 Panecillo Tierno

48 u 50 g 6x7 15-20' 10 cm



66330 Bagel

50 u 85 g 4x10 45-50' 11,5 cm



21451 Focaccia Romana

40 u 105 g 8x7 15-20' 180-190° 2' 12 cm
Pimiento verde, orégano y olivas



21441 Focaccia Mediterránea

Sal y aceite de oliva



28870 Focaccia Provenzal

40 u 105 g 8x7 15-20' 180-190° 2' 12 cm
Tomate y orégano



28850 Focaccia Italiana

Espicias



28880 Panini Clásico

30 u 95-100* g 8x8 15-20' 180-190° 2' 17,5 cm



28810 Panini Egeo

17,5 cm



28820 Panini Sésamo Black & White *



66350 Panino Avena

60 u 100 g 4x8 20-25' 10 cm



67230 Frisandwich

8 u



69660 Frisandwich Tostada

800 g



60850 Frisandwich Integral

6x8 20-25' 28 cm



67100 Pan Polar

24 u 175 g 4x18 15-20' 27 cm



60221 Tramezzino

4 u 980 g 7x9 45-60' 46 cm



68900 Pan Bao

30 u 41 g 8x14 5-10' 8 cm



65080 English Muffin

48 u 70 g 9x10 20-30' 10 cm



El pan perfecto

Un pan adecuado para cada tipo

Sabor por los cuatro costados

Quesos, bacon, huevo, foie

Una buena base

Ternera, ave, cerdo, pescado y veggies

El sabroso toque final

Deliciosa salsa clásica, agri dulce, picante...

Un poco de frescura y color

Lechugas, tomate, cebolla y vegetales



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 una amplia gama de panes para hamburguesa que harán las delicias de los más exigentes.

Rústicas



81250 Burger Cristalina



23790 Pan Hamburguesa Rústico



60450 Bollo Rústico Listo

Tiernas



67753 Pan Hamburguesa Minute

--	--	--	--	--



27271 Burger Sésamo

--	--	--	--	--



27080 Burger Malta

--	--	--	--	--



25130 Burger Aldeana

--	--	--	--	--



80000 Burger Soft

--	--	--	--	--

Minis



28020 Mini Burger Sésamo

--	--	--	--	--



28030 Mini Burger Cereales

--	--	--	--	--



64050 Pan Mini Hamburguesa

--	--	--	--	--

PANBURGER ARGENTINA

Burger de ternera al estilo argentino

Ingredientes

- 4 Burger Sésamo
- 1 pimiento rojo
- Medio calabacín
- 4 lonchas de queso Edam
- Lechuga romana
- Lechuga rizada
- 12 rodajas de tomate Raf
- 720g de carne de ternera picada
- 4 cdas. de especias para barbacoa
- 4 cdas. de cebolla picada
- Perejil picado
- Salsa chimichurri
- Salsa barbacoa
- Sal y pimienta

Asar el pimiento y el calabacín cortado a láminas finas. Condimentar la carne con las especias, la cebolla, el perejil, sal y pimienta. Moldear las hamburguesas y asarlas 4 minutos por lado, pincelando cada tanto con el chimichurri y la salsa barbacoa. Cuando ya estén hechas, colocar las lonchas de queso Edam encima, que fundirán con el propio calor. Tostar el pan. Colocar en las bases de los panes unas hojas de lechuga romana, luego las rodajas de tomate y las láminas de calabacín asado. Poner las hamburguesas con queso, un poco de salsa barbacoa y acabar con el pimiento asado cortado.

Acompaña con Patatas fritas con ajo y perejil.

PANBURGER TROPICAL

Burger de pollo con piña asada

Ingredientes

- 4 Burger Aldeana
- 8 lonchas de beicon
- 4 rodajas de piña
- Unas hojas de escarola
- 4 lonchas de queso Cheddar
- 8 cdas. de cebolla caramelizada
- 720g de carne de pollo picada
- 4 cdas. de cebolla picada
- 4 cdas. de perejil picado
- Salsa Teriyaki
- Sal y pimienta

Asar la piña y freír el beicon hasta que quede crujiente. Reservar tapado para que se mantenga caliente. Condimentar la carne picada de pollo con cebolla, perejil, sal y pimienta. Moldear las hamburguesas y asarlas por ambos lados 5 minutos, pincelando con salsa teriyaki durante la cocción. Cuando las hamburguesas estén cocidas colocar el Cheddar encima y dejar que funda con el propio calor. Tostar el pan. Colocar en la base un lecho de escarola, luego la hamburguesa, la cebolla caramelizada, la piña, el beicon y un poco más de salsa. Servir acompañado de mazorcas de maíz asadas y condimentadas con una mezcla de mayonesa, cilantro picado y queso rallado.

Acompaña con Mazorcas de maíz asadas

PANBURGER DEL MAR

Burger de atún con col lombarda y shiitake

Ingredientes

- 4 Burger Malta
- 12 setas shiitake
- 4 cebollas tiernas
- 120 g de col lombarda
- 30 g de brotes de soja
- Salsa de mostaza, miel y soja
- 720g de atún rojo picado
- 4 cdas. de cilantro picado
- 2 cebollas tiernas
- 1 cda. de jengibre rallado
- La ralladura de un limón
- El zumo de medio limón
- 1 cucharadita de guindilla molida

Asar las setas y las cebollas tiernas. Cortar la col lombarda en fina juliana. Mezclar la picada de atún con el cilantro, las cebollas tiernas picadas, el jengibre, el zumo y la ralladura de limón, la guindilla y sal. Moldear las hamburguesas, pincelarlas con aceite de oliva y asarlas 1 minuto por lado. Cortar los panes por la mitad y tostarlos. Colocar un lecho de lechuga trocadero, encima la hamburguesa y a continuación la lombarda, las cebollas tiernas asadas y cortadas, las setas shiitake, los brotes de soja y una cucharada de la salsa de mostaza, miel y soja.

Acompaña con Ensalada de alga wakame y sésamo



27513 Payesito

70 u | 90 g | 6x7 | 15-20'
180-190° | 10-12' | 10 cm



29120 Redondo Moreno

100 u | 85 g | 4x7 | 15-20'
180-190° | 10-12' | 10 cm



22781 Medio Flautín Rústico

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



27520 Panecillo de Viena

80 u | 70 g | 6x7 | 15-20'
180-190° | 8-10' | 10 cm



22542 Bocatín Pícolo

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



60731 Panecillo Disney

50 u | 65 g | 8x8 | 15-20'
180-190° | 8-10' | 8,5 cm



27641 Chapatta Hostelería

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



63410 Triángulo

1,8 kg | 60 g | 8x14 | 15-20'
180-190° | 5-8' | 9x13 cm



63090 Triángulo Kornspitz

1,95 kg | 65 g | 8x14 | 15-20'
180-190° | 5-8' | 9x13 cm



27571 Mini Flauta

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



27600 Mini Flauta 5 Cereales

60 u | 52 g | 8x9 | 15-20'
180-190° | 10-12' | 16,5 cm



26320 Mini Nórdico

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



27651 Chapatta Mini

80 u | 46 g | 8x8 | 15-20'
180-190° | 10-12' | 7,5 cm



27340 Panecillo de Viena Mini

140 u | 44 g | 6x7 | 15-20'
180-190° | 6-8' | 8,5 cm



27900 Pan Roll Blanco

100 u | 42 g | 8x8 | 15-20'
180-190° | 10-12' | 7,6 cm



(verduras, cebolla y orégano)
27831 Surtido Mini Chapattas

75 u | 35 g | 8x8 | 15-20'
180-190° | 10-12'

Más variedad en formatos

Ofrece un un sinfín de formatos que acompañarán los platos más elaborados: panecillos redondos, chapattas, flautines,... O bien, para los mini bocadillos más exquisitos.



Nuevos sabores

Panecillos con sabores y decoraciones con personalidad. Ingredientes selectos, cereales, semillas, harinas integrales, frutos secos, muchas posibilidades para ofrecer la mejor selección a tus clientes.





27910 Pan Roll Integral



28580 Miniatura 8 Cereales



27420 Miniatura de Pasas y Nueces



27470 Miniatura 5 Cereales



27310 Miniatura



27370 Miniatura Integral



67761 Pan de ajo



28570 Miniatura de Especies



28590 Miniatura de Pipas



23070 Mini Bocado Puntas



67820 Miniaturas Surtidas



23350 Pan Cristalino Bocata

--	--	--	--	--	--	--



62140 Flautín Cristalino

--	--	--	--	--	--	--



22351 Pan Cristalino

--	--	--	--	--	--	--

CRISTALINO

REDESCUBRE EL PAN

¡Un pan sin igual!

Altísima hidratación, fina corteza y miga muy alveolada



22401 Mini Pintxo



24640 Mini Rombo



25825 Rombito



65810 Rombo

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



22341 Rombo Linaza y Avellanas

1,9 u	50 g	8x14	15-20'
180-190°	5-8'	12,5 cm	



84640 Miniartesano Pasas y Nueces

80 u	45 g	14x4	20-30'
180-190°	8-10'	8 cm	



84650 Miniartesano Tres Quesos

80 u	47 g	14x4	20-30'
180-190°	8-10'	8 cm	



84620 Miniartesano con Espelta

80 u	47 g	14x4	20-30'
180-190°	8-10'	8 cm	



22650 Campiña Albaricoques y Nueces

1,8 kg	40 g	8x14	20-30'
180-190°	10-12'	7 cm	



21671 Campiña Olivas

2,4 kg	40 g	8x14	20-30'
180-190°	10-12'	7 cm	



21631 Flautín de Semillas

2,2 kg	40 g	8x14	15-20'
180-190°	8-10'	16 cm	



21620 Flautín Mediterráneo

1,6 kg	40 g	8x14	15-20'
180-190°	8-10'	16 cm	



22745 Rústico Cerveza

2,1 kg	35 g	8x14	20-30'
180-190°	14-16'	16 cm	



(mini rústico cerveza, rombo linaza, albaricoque & nueces, olivas)

62700 Surtido Selección

100 u	41 g	6x7	15-20'	180-190°	8-10'



(mini rombo, rombo linaza, 8 semillas, mediterráneo)

22800 Surtido Gourmet

100 u	48 g	6x7	15-20'	180-190°	8-10'



Las mejores cestas

Prepara la mejor selección en cuenta a sabor y formato y diseña las cestas más originales y exquisitas para deleitar a tus comensales.

Consulta con tu comercial y te asesorará de los panecillos que no pueden faltar en tu carta.



Bollería

El dulce más dulce

Exquisita, fácil, auténtica, variada y de una gran calidad nutricional. Son algunos de los ingredientes que utilizamos en la elaboración de una bollería que despierta los sentidos, totalmente preocupados por una alimentación cada vez más saludable, pero a su vez convencidos de no renunciar al sabor de los mejores momentos del día.

BOLLERÍA MINUTE

Dots | Les Tûlipes | Bollería Lista | Bollería Sin Gluten

BOLLERÍA FÁCIL

Caprice | Croissants, Napolitanas y Ensaimadas
Hojaldres | Mini Chics | Snacks

BOLLERÍA CLÁSICA

Masa Danesa | Croissants y Artesanos | Croissants rectos
Mini Croissants | Ensaimadas y Fartons | Napolitanas

DOTS®

Dots®

*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.

Clasificación:

Dots® | MiniDots® | CroDots® | MiniDots® | PopDots®
BerliDots® | Susos

A destacar:

Variedad, color y sabor | Originales | Abundantes rellenos



| DOTS® CLÁSICOS |



65511 Dots

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

75511 Dots

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



23100 Dots Negrito

36 u	60 g	8x15	15-20'	9,5 cm



65760 Dots Sugar

36 u	48 g	4x15	15-20'	10,8 cm



65590 Big Dots

48 u	70 g	4x15	15-20'	10,8 cm



24690 Big Dots Negrito

48 u	80 g	4x15	15-20'	10,8 cm



60590 Big Dots Sugar

48 u	65 g	4x15	15-20'	10,8 cm



23090 Dots Blanco y Negro

36 u	75 g	8x15	15-20'	9,5 cm



61470 ClassicDots

36 u	65 g	8x11	15-20'	11 cm



61491 ClassicDots Duo

30 u	72 g	8x11	15-20'	11 cm

| DOTS® DECORADOS |



64920 Dots on the Rocks

36 u	88 g	8x15	15-20'	9 cm



66550 Dots Cookies

24 u	64 g	8x15	15-20'	9,5 cm



66560 Dots Colours

24 u	67 g	8x15	15-20'	9,5 cm



22026 Dots Mi-Choc

36 u	55 g	8x15	15-20'	9,5 cm



24260 Dots Confetti

36 u	56 g	8x15	15-20'	9,5 cm



60661 Dots Pinky

36 u	60 g	8x15	15-20'	9,5 cm



22020 Dots Diver Avellanado

24 u	64 g	8x16	15-20'	9,5 cm



64520 Dots Hello Kitty

36 u	60 g	8x15	20-25'	9,5 cm

! Incluye 40 pirotinos y 36 identificadores.



64510 Dots Bob Esponja

36 u	56 g	8x15	20-25'	9,5 cm

! Incluye 40 pirotinos y 36 identificadores.

| DOTS RELLENOS |



62920 Dots Rol Bombón

24 u	75 g	8x16	20-25'	9,5 cm



62930 Dots Rol Crema

24 u	70 g	8x16	20-25'	9,5 cm



61910 Dots Tutti Bombón

24 u	75 g	8x16	20-25'	9,5 cm



61220 Dots Fresa

24 u	75 g	8x16	20-25'	9,5 cm



61530 Dots Sabor Caramel

36 u	73 g	8x15	20-25'	9,5 cm



68760 Dots Rol Sugar & Bombón

24 u	65 g	8x16	20-25'	9,5 cm



62170 Dots Nocilla

24 u	72 g	8x16	20-25'	9,5 cm

Incluye 40 pirotonos y 36 identificadores.



| MINIDOTS® |



29880 MiniDots Classic

65 u	28 g	8x11	15-20'	7,3 cm



29910 MiniDots Negrito

60 u	34 g	8x11	15-20'	7,4 cm



29930 MiniDots Rayado Negrito

60 u	36 g	8x11	15-20'	7,4 cm



29920 MiniDots Rayado Blanco

60 u	40 g	8x11	15-20'	7,6 cm



66891 PetitDots Negrito

2 kg	25 g	8x16	10-15'	5,3 cm

| MINIDOTS® RELLENOS |



61890 MiniDots Boston Cream

65 u	45 g	8x11	15-20'	8 cm



61110 MiniDots Michoc

65 u	42 g	8x11	15-20'	8 cm

| POPDOTS® |



64210 PopDots Sugar

1,2 kg	12 g	8x16	15-20'	5 cm



64220 PopDots Negrito

1,6 kg	16 g	8x16	15-20'	5 cm



64230 PopDots Blanco

2 kg	20 g	8x16	10-15'	5,5 cm



Incluyen 10 bolsitas take away

| BERLIDOTS® |



25890 BerliDots Neutra

36 u	60 g	8x11	20-30'	9,5 cm



22110 BerliDots Boston Cream

36 u	94 g	8x11	60-75'	9,2 cm

📌 Incluyen 3 cajitas take away.



22120 BerliDots Choc Tricolor

36 u	90 g	8x11	60-75'	9,2 cm

📌 Incluyen 3 cajitas take away.



20290 BerliDots DiverCrema

36 u	90 g	8x11	60-75'	9,2 cm



21290 BerliDots DiverBombon

36 u	90 g	8x11	60-75'	9,2 cm



64190 Bomba rellena de crema

36 u	100 g	8x11	60-75'	9,2 cm



61290 BerliDots Frutas del Bosque

36 u	90 g	8x11	60-75'	9,2 cm



66380 Mini Berlina Crunch

40 u	51 g	8x15	15-20'	7 cm



66450 Mini Berlina sabor Caramel

40 u	53 g	8x15	15-20'	7 cm

| CRODOTS® |



69231 Crodots

24 u	77 g	8x15	15-20'

180°	1'	10 cm



69241 Crodots de Chocolate

22 u	95 g	8x15	15-20'

180°	1'	10 cm



60530 Surtido Mini Crodots

54 u	34 g	8x11	20'	9 cm

| SUSOS |



62810 Suso Bombón

24 u	100 g	8x15	20-40'	16 cm



61305 Suso Crema

24 u	100 g	8x15	20-40'	16 cm



62305 Suso Bombón Rayado

24 u	105 g	8x15	20-40'	16 cm



20260 Mini Suso Crema

45 u	55 g	8x11

20-40'	9,5 cm



20270 Mini Suso Bombón

45 u	70 g	8x11

20-40'	9,8 cm



61300 Pepito de Crema

42 u	95 g	8x11

20-30'	9,5 cm



65690 Xuxo

1,5 kg	65 g	6x22

30'	12,5 cm



Les Tûlipes

*Exuberancia
en todos los sentidos.*

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

Clasificación:

Tûlipes | Muffins

A destacar:

Amplia gama de sabores | Toppings y rellenos originales



| *Tùlipos* |



60770 Tùlipos Yoghurt & Cranberry

20 u	110 g	8x17	30-45'	7 cm

Masa rellena de yogur y trocitos de arándanos.



62840 Tùlipos Red Velvet

20 u	110 g	8x17	30-45'	7 cm

Masa de cacao de color rojo, rellena de suave crema blanca.



60930 Tùlipos Chocolate Extrem

20 u	110 g	8x17	30-45'	7 cm

Masa con trocitos de chocolate y chocolate con leche y intenso relleno de crema de cacao.



62150 Tùlipos Sabor Cheesecake

20 u	110 g	8x17	30-45'	7 cm

Masa con sabor a tarta de queso, trocitos de frambuesa y relleno de frambuesa.



61980 Tùlipos Sabor Caramel

20 u	110 g	8x17	30-45'	7 cm

Masa con trocitos de nueces americanas y relleno de crema sabor caramelo.



62320 Surtido Mini Tùlipos

46 u	35 g	8x14	15'	5 cm

Masa de cacao decorada con trocitos de avellana tostada y rellena de crema blanca. Masa rellena de frambuesa y decorado con azúcar bolado.

| *Big Tùlipos* |



61500 Big Tùlipos Dark

12 u	140 g	8x17	30-60'	8 cm

Masa de cacao con cobertura blanca, decorada con crujiente caramelo y rellena de crema blanca.



61510 Big Tùlipos White

12 u	140 g	8x17	30-60'	8 cm

Masa con cobertura al cacao, decorada con virutas de chocolate blanco y rellena de cacao.



61520 Big Tùlipos Muesli

12 u	110 g	8x17	30-60'	8 cm

Masa con trocitos de nuez pecan y canela; decorada con copos de avena tostados, linaza, semillas de girasol y de calabaza.



63540 Big Tùlipos Sweet

12 u	140 g	8x17	30-60'	8 cm

Masa con cobertura blanca, decorada con copos de chocolate y rellena de crema de avellanas.



60172 Tùlipos Nocilla

20 u	100 g	8x17	20-25'	7 cm

Masa decorada con trocitos de avellana tostada y rellena de crema de cacao con avellanas.



60180 Mini Tùlipos Nocilla

46 u	33 g	8x14	15'	5 cm

Incluyen 6 bolsitas take away

Todas incluyen 6 bolsitas take away

| *Muffins* |



21550 Muffin Manzana y pasas



21560 Muffin Pepitas de Chocolate



21430 Muffin Yogurt y Arándanos



21570 Muffin Doble Chocolate



24130 Muffin Fusión



| *Mini Muffins* |



21500 Micro Muffin Manzana y Crema



21490 Micro Muffin Fresa y Chocolate



21465 Micro Muffin Toffee Avellana



| *Plumcakes* |



64310 Mini Plumcake Cacao y Avellana



64320 Mini Plumcake Choco y Fresa



| *Madalenas* |



65100 Madalena Plus



64100 Madalena Clásica Lista



64120 Mini Madalenas Clásicas



| *Bollería Tradicional Lista* |



61690 Croissant Mantequilla Listo



61695 Croissant París Listo



64420 Croissant Margarina Listo



68890 Napolitana Chocolate Lista



60990 Ensamada Lista



64820 Pastel de Nata Listo



| Cookies |



61750 Cookie Chispas

24 u	72 g	18x8	60'	11 cm



60920 Cookie Xocolate

24 u	72 g	18x8	60'	11 cm



63590 Biscuit Choc

24 u	75 g	8x14	15-20'	10 cm



63550 White Cookie

40 u	35 g	8x14	15-20'	8 cm

! Incluyen 13 bolsitas take away



63560 Orange Cookie

40 u	35 g	8x14	15-20'	8 cm

! Incluyen 13 bolsitas take away



63520 Caramel Cookie

40 u	35 g	8x14	15-20'	8 cm

! Incluyen 13 bolsitas take away

| Los Minis |



24630 Mini Ensaimada Lista

45 u	34 g	8x12	20-30'	8 cm



62660 Croissant
Hostelero Margarina Listo

32 u	38 g	8x12	20-30'	9 cm



61420 Brioche Mini

75 u	25 g	8x9	20-30'	10 cm

| Aunt Marian |



64290 Coulant

24 u	85 g	8x14	10'	6 cm



61250 Placa Brownie

48 u	60 g	9x18	45'	6 cm



60960 Gofre

48 u	120 g	5x11	30'	12,5 cm



61390 Churros Listos

5 u	150 g	12x7	10'	15 cm

17 gr/ud con 5 bolsitas de 30uds



85640 Coca de Almendras

9 u	430 g	4x14	40-50'	190-210'	2-3'	51 cm



85650 Coca de Chocolate

9 u	415 g	4x14	40-50'	190-210'	2-3'	51 cm

| Sin Gluten |



66280 Palmera Bombón

36 u	77 g	8x8	30'	12 cm



62301 Magdalena Sin Gluten

25 u	70 g	8x10	15-20'	5,5 cm

Packs 2 uds



62710 Muffin de Choco Sin Gluten

15 u	100 g	8x8	15-20'	8,3 cm



Bollería Fácil

*El nombre perfecto,
para un servicio perfecto.*

Cuando se trata de ofrecer la mejor calidad en un tiempo récord, no lo podíamos describir mejor: Descongelar, hornear, servir.

Es fácil porque no necesita fermentación, porque está lista en 45 minutos y porque más fácil, imposible.

Clasificación:

Caprice | Croissants, Napolitanas y Ensaimadas
Hojaldres | Snacks

A destacar:

No requiere fermentación | Pintada al huevo





Caprice

*Un exquisito objeto de deseo
que no deja indiferente.
Bollería de la mejor calidad
con un gran poder de seducción.*

Elaborada con ingredientes de la mejor calidad, cuidadosamente seleccionados y sometidos a procesos de largos reposos para obtener el hojaldre técnicamente perfecto, como el de los prestigiosos maestros franceses.

Clasificación:

Clásicos | Rellenos | Especialidades | Gran Formato | Minis

A destacar:

Viennoiserie Caprice | Abundantes rellenos | Piezas originales





| Clásicos |



29560 Croissant París Mantequilla



64470 Croissant París Hotelero



67450 Croissant París Curvo

| Especialidades |



60131 Snecken Caprice



22010 Trenza Bombón



22175 Napolitana París



20190 Croissant Caprice



69981 Torsade Caprice



60230 Croissant Nocilla Caprice



22690 Pailé



20310 Lingote Caprice



64170 Pain Choc

| Rellenos |



22080 Croissant París Chocolate



22181 Croissant de Cereales



24430 Super Croissant París



24910 Croissant París Crema



23280 Croissant Cereales y Miel



23710 Super Croissant París Choco

| Los Minis |



22132 Mini Croissant París



23720 Mini Croissant París Cereales



29130 Mini Croissant París Choco



21790 Mini Snecken París



21800 Mini Torsade Caprice

| Croissants |



29211 Croissant Artesano Margarina Fácil
29221 Croissant Artesano Manteca Fácil

46 u	70 g	8x9	15-30'	160-180°	15-20'	9,3 cm

20740 Croissant Artesano Mantequilla Fácil

34 u	95 g	8x9	20-30'	160-180°	15-18'	12 cm



29260 Super Croissant Artesano Manteca Fácil

34 u	95 g	8x9	15-30'	160-180°	15-20'	11,5 cm



29270 Super Croissant Artesano Margarina Fácil

34 u	95 g	8x9	15-30'	160-180°	15-20'	11,5 cm



29253 Croissant Hostelero Fácil

160 u	45 g	8x9	15-30'	160-180°	15-20'	10 cm



29280 Croissant de Chocolate Fácil

40 u	100 g	8x9	15-30'	160-180°	15-20'	11,8 cm



63650 Mini Croissant Margarina

200 u	25 g	8x9	0'	180°	10-12'	9 cm

| Ensamadas |



29361 Ensamada Fácil

32 u	100 g	8x9	20-30'	160-180°	15-20'	12,5 cm



29370 Mini Ensamada Fácil

80 u	45 g	8x9	20-30'	160-180°	15-20'	8 cm

| Napolitanas |



29330 Mini Napolitana Bombón Fácil

110 u	45 g	8x9	15-30'	160-180°	15-20'	7 cm



29320 Mini Napolitana de Crema Fácil

110 u	45 g	8x9	15-30'	160-180°	15-20'	7 cm



29310 Napolitana Bombón Fácil

50 u	100 g	8x9	15-30'	160-180°	15-20'	13 cm



29300 Napolitana de Crema Fácil

50 u	100 g	8x9	15-30'	160-180°	15-20'	13 cm



29340 Super Napolitana Bombón

40 u	120 g	8x9	15-20'	160-180°	15-20'	13,7 cm



29350 Super Napolitana de Crema Fácil

40 u	120 g	8x9	15-20'	160-180°	15-20'	13,7 cm



61480 Doublé Black & White

62 u	90 g	9x8	15'	170-175°	18-20'	10 cm

| *Herraduras* |

| *Cañas* |

| *Palmeras* |



28260 Herradura Bombón Plus

50 u	175 g	8x12	20-30'	180-190°	20-25'	26 cm



25251 Caña Bombón

75 u	107 g	8x12	20-30'	180-190°	18-20'	17,5 cm



28250 Herradura Crema Plus

45 u	180 g	8x12	20-30'	180-190°	20-25'	26 cm



25281 Caña de Crema

75 u	107 g	8x12	20-30'	180-190°	18-20'	17,5 cm



28270 Herradura Cabello Plus

45 u	180 g	8x12	20-30'	180-190°	20-25'	26 cm



25291 Caña de Cabello

75 u	107 g	8x12	20-30'	180-190°	18-20'	17,5 cm



25360 Palmera

90 u	100 g	8x9	20-30°
180-190°	25-30'	20 cm	



26822 Super Palmera

60 u	135 g	8x9	20-30°
180-190°	30-35'	20 cm	



63880 Palmera Andaluza

50 u	160 g	8x14	20°
180°	25'	22 cm	



66090 Palmerita

5 kg	18 g	8x14	20-30°
180-190°	12-15'		



Decora tus palmeras

Azúcar glas, virutas, bolitas, chocolate, trazos...
Un sinfín de decoraciones para que las palmeras cobren color.

| *Masa Danesa* |



20280 Bretzel Crema

32 u	149 g	8x12	20-30'
180-190°	12-15'		



20820 Bretzel Stick

100 u	62 g	8x14	10'
180-190°	13-15'	15 cm	



66910 Malla Praliné

54 u	100 g	8x16	15'
180°	13'	15 cm	



40107 Triángulo Bombón

35 u	130 g	8x12	15-20'
170-180°	12-15'		



69411 Trenza Maple Pecan

54 u	90 g	8x12	15-20'
170-180°	14-16'	11 cm	



65921 Tronquito de Crema
65970 Tronquito Bombón

7 u	70 g	8x14	15-20'
180-190°	12-14'	26,5 cm	



63490 Surtido Mini Envoltini

6,84 kg 180 u aprox.	38 g	8x9	20-30'
180-190°	12-16'	5 cm	

Rellenos de crema, choco y frambuesa.

| *Hojaldres* |



66340 Roulet Cheesecake

58 u	90 g	8x10	20'
180°	16'	10 cm	



25440 Tarta de Manzana

48 u	170 g	4x13	20-30'
180-190°	25-30'	18 cm	



65450 Cresta de Manzana

70 u	110 g	8x9	30-40'
180-190°	12-17'	12 cm	



20320 Hojaldre BigDue

54 u	149 g	8x12	20-30'
180-190°	18-22'	14 cm	

Relleno de crema y chocolate.



Snacks

Es la hora de los Snacks

Cualquier hora del día puede ser un buen momento para disfrutar de un exquisito bocado. Sea la hora que sea, tan sencillo como descongelar, hornear y servir.

Una gran selección de ideas tan rápidas y tan tentadoras que ninguno de tus clientes podrá resistirse a un exquisito bocado de esos que dejan el mejor sabor de boca.

Clasificación:

Mini Snacks | Hojaldres | Masa Croissant
Masa danesa | Quiches | Empanadas

A destacar:

Soluciones rápidas | Diversidad de rellenos



| *Mini Lunas* |



69650 Mini Luna de Queso y sabor Bacon

2,6 kg | 40 g | 8x17 | 30-40' | 170-180° | 12-17' | 7 cm



61410 Mini Luna Pizza

2,6 kg | 40 g | 8x17 | 20-30' | 180-190° | 12-15' | 7 cm

| *Mini Nidos* |



65010 Mini Nido Carbonara
Salsa Carbonara



65030 Mini Nido Napoli
Tomate y Mozzarella



65070 Mini Nido Capri
Espinacas y queso de cabra

80 u aprox. | 22 g | 16x16 | 20' | 170-180° | 15-18' | 6,5 cm

| *Mini Carrés* |



64080 Mini Carré de Verduras

80 u aprox. | 22 g | 16x16 | 20' | 170-180° | 15-18' | 5,5 cm



64090 Mini Carré de Pollo al Curry

| *Mini Chics Dulces* |



66220 Mini Chic Negrito

5 kg | 17 g | 8x14 | 20-30' | 180-190° | 12-14' | 6 cm



66200 Mini Chic de Crema

5 kg | 17 g | 8x14 | 20-30' | 180-190° | 12-14' | 6 cm

| *Mini Chics Salados* |



26602 Mini Chic Mixto



26192 Mini Chic de Sobrasada



26162 Mini Chic de Atún



26182 Mini Chic de Queso



26172 Mini Chic de Paté

5 kg | 17 g | 8x14 | 20-30' | 180-190° | 12-14' | 6 cm

| *Surtidos* |



65842 Mini Chics Surtidos

7,5 kg | 17 g | 8x12 | 20-30' | 180-190° | 12-14' | 6 cm

Atún, sobrasada y mixto



26380 Surtido Pecaditos Salados

6 kg | 9 g | 8x12 | 20-30' | 180-190° | 10-12' | 3,2 cm

Atún, sobrasada y mixto.



64070 Mini Envoltinis Salados

7,5 kg | 25 g | 8x9 | 20-30' | 180-190° | 12-15' | 5 cm

Berenjena, mixto y atún.

| *Hojaldres* |



23420 Envoltini Pollo

55 u | 135 g | 8x12 | 20-30'
180-190° | 12-16' | 14 cm



28450 Envoltini Atún

56 u | 135 g | 8x14 | 20-30'
180-190° | 12-16' | 14 cm



21680 Envoltini Pizza Napoli

55 u | 135 g | 8x14 | 20-30'
180-190° | 12-16' | 14 cm



66395 Calzone de Pizza

40 u | 110 g | 8x12 | 20-30'
180-190° | 15-20' | 12 cm



66480 Calzone de Atún

40 u | 110 g | 8x12 | 20-30'
180-190° | 15-20' | 12 cm



64490 Mixto de Hojaldre

48 u | 120 g | 8x12 | 10'
180-190° | 15-20' | 12 cm



60687 Hojaldre de Queso sabor Bacon

38 u | 120 g | 8x17 | 20-30'
180-190° | 15-20' | 12 cm



66490 Delta de Atún

45 u | 105 g | 8x17 | 15'
180° | 18-20' | 16,5 cm



20560 Aguja de Carne

56 u | 100 g | 9x9 | 30-35'
180-200° | 20-25' | 17,5 cm



68640 Rayati de Pavo al Camembert

40 u | 90 g | 8x14 | 10-20'
180-190° | 15-20' | 17,5 cm



63420 Carré de Pollo

52 u | 144 g | 8x12 | 30'
180-190° | 23-25' | 12 cm



61590 Nido de Quesos y Nueces

40 u | 130 g | 8x9 | 20'
170-180° | 15-18' | 12,5 cm

| *Masa Croissant* |



68420 Twister de Frankfurt

34 u | 135 g | 8x12 | 15-30'
180-190° | 20-25' | 17 cm
Incluye 34 bolsitas de ketchup y 35 bolsitas take away



25841 Croissant Frankfurt Campofrío

46 u | 116 g | 8x9 | 30'
175-180° | 15-20' | 13 cm



27140 Croissant Bikini Fácil

45 u | 105 g | 8x9 | 15-30'
160-180° | 15-20' | 11,5 cm



20830 Napolitana Mixta loncha

45 u | 120 g | 8x9 | 20-30'
170-180° | 15-20' | 12,5 cm



65655 Libritos Mixto

46 u | 110 g | 8x9 | 15-30'
170-180° | 12-15' | 10,5 cm



63210 Pañuelo Carbonara

30 u | 130 g | 8x17 | 15'
180° | 13-14' | 16 cm

| Masa Danesa |



64980 Malla Vegetal

56 u	110 g	8x12	10-15'
180°	15-18'	9,5 cm	



63600 Malla 4 Quesos

40 u	90 g	8x14	5-10'
190°	12-15'	13 cm	



65500 Malla de Pizza

56 u	120 g	8x12	10-15'
180°	15-18'	9,5 cm	



66710 Malla Genovesa

60 u	120 g	8x12	20-30'
180-190°	15-20'	18 cm	



26620 Malla Mixta

40 u	100 g	8x16	20-30'
180-190°	15-20'	17,5 cm	



68460 Tronquito Mixto

50 u	80 g	8x17	10'
175-180°	15'	15 cm	

| Quiches |



60260 Quiche 3 Quesos

18 u	150 g	8x17	60-90'	200°	5-7'	10,9 cm



60250 Quiche Espárragos & Jamón



60270 Quiche Mixta



61600 Surtido Mini Quiches

72 u	20 g	8x17	10-15'	180-200°	3-5'	5,3 cm

| Empanadas |



65770 Empanada de Atún

6 u	1.786g	8x9	20-30'
180-200°	35-40'	37 cm	



63360 Empanada de Carne

5 u	1.300 g	6x12	20-30'
180-200°	35-40'	30 cm	



63380 Empanada de Atún

5 u	1.300 g	6x12	20-30'
180-200°	35-40'	30 cm	



65300 Empanada de Pollo



65330 Empanada de Carne*

10 u	710 g	8x12	15-17'	180-200°	30-40'	27x17 cm



65310 Empanadas de Atún



65780 Empanada de Atún Go

5 u	1.608 g	8x12	20-30'	37 cm



61775 Empanada Bocata Atún

72 u	150 g	8x9	20-30'	180-190°	15-20'	18,5 cm



63000 Empanada Argentina Verduras

30 u	103 g	8x17	90'
180-200°	4'	9 cm	



63010 Empanada Argentina Carne

24 u	103 g	8x17	90'
180-200°	4'	15x6,5 cm	



63020 Empanada Argentina Pollo

24 u	103 g	8x17	90'
180-200°	4'	15x5,5 cm	



Bollería Clásica

De ahora, o de siempre.

Nuestra gama de productos es tan amplia, como los gustos de nuestros clientes. Por eso, pase lo que pase, entre nuestra bollería no podía faltar la bollería de siempre. Bollería tradicional de la máxima calidad, elaborada con ingredientes naturales y preparada para presentar por la vía fácil: descongelar, fermentar, hornear y disfrutar.

Clasificación:

Masa Danesa | Croissants y Artesanos | Croissants Rectos
Mini Croissants | Ensaimadas y Fartons | Napolitanas

A destacar:

Muchas posibilidades de decoración, relleno y formatos

Masa Danesa



25731 Sneken

50 u	115 g	8x12	20-30'	1,30-1,45h	180-190°	16-20'	9,3 cm



65741 Mini Sneken

180 u	30 g	8x14	20-30'	30-45 min	180-190°	14-16'	5,7 cm



60060 Muji

36 u	130 g	8x14	180°	15-18'	11,2 cm



45161 Pastel de Nata

104 u	66 g	8x9	30-45'	250°	8-10'	7,3 cm

Croissants y Artesanos



25031 Croissant Jumbo

84 u	95 g	8x9	20-30'	1,45-2h	180-190°	14-16'	10 cm



25011 Croissant Valenciano Manteca

84 u	85 g	8x9	20-30'	1,45-2h	180-190°	14-16'	10 cm



25101 Croissant Valenciano Margarina

84 u	85 g	8x9	20-30'	1,45-2h	180-190°	14-16'	10 cm



25001 Croissant Artesano Manteca

106 u	70 g	8x9	20-30'	1,45-2h	180-190°	14-16'	9 cm



25060 Croissant Artesano Mantequilla

75 u	65 g	8x12	20-30'	1,30-1,45h	180-190°	14-16'	9 cm



27231 Maxi Croissant

64 u	110 g	8x9	20-30'	1,45-2h	180-190°	14-16'	10,5 cm

Croissants Rectos



65020 Croissant Francés Recto

150 u	65 g	8x9	20-30'	1,45-2h	180-190°	15-20'	14,5 cm



25310 Croissant Bocata

100 u	110 g	8x8	20-30'	1,30-2h	180-190°	14-16'	16,5 cm



65130 Croissant Hostelero

222 u	45 g	8x9	20-30'	1,30-1,45 h	180-190°	14-16'	9 cm



25050 Croissant Chocolate

100 u	85 g	8x9	20-30'	1,15-1,20 h	180-190°	14-16'	12,4 cm



65320 Cono Bombón

90 u	117 g	8x9	20-30'	1,45-2h	180-190°	12-15'	17 cm



25081 Croissant Bikini

94 u	103 g	8x9	20-30'	1,45-2h	180-190°	14-16'	12 cm

Mini Croissants



25041 Mini Super Margarina

12 kg	22 g	8x9	10-15'
30-40 min	180-190°	14-16'	6,5 cm



25120 Mini Super Manteca

12 kg	22 g	8x9	10-15'
30-40 min	180-190°	14-16'	6,2 cm



25390 Mini Micro Margarina

5 kg	11 g	8x12	10-15'
20-30 h	180-190°	12-14'	5,5 cm



24030 Mini Micro Manteca

6,48 kg	15 g	8x12	20-25'
180-190°	10-12'	6,35 cm	



25132 Micro Artesanito Bombón

5 kg	12 g	8x16	10-15'
30 min	190°	13-14'	3,6 cm



25131 Micro Artesanito

4 kg	10 g	8x16	10-15'
30 min	190°	13-14'	4,6 cm



25182 Artesanito Chocolate

6,48 kg	29 g	8x12	10-15'
1,05-1,15h	180-190°	12-14'	7,2 cm



25371 Artesanito Crema

4 kg	33 g	8x14	10-15'
30 min	180-190°	15'	7,5 cm



25201 Artesanito Frankfurt

6 kg	37 g	8x12	10-15'
40-60 min	180-190°	12-14'	7,3 cm



25191 Artesanito Bikini

6 kg	33 g	8x12	10-15'
40-60 min	180-190°	12-14'	7,3 cm



65660 Surtido Artesanitos

5,78 kg	35 g	8x12	10-15'
40-60 min	180-190°	12-14'	



25170 Artesanito Manteca

8 kg	25 g	8x8	10-15'
45-60 min	180-190°	12-14'	6,7 cm

Ensaïmadas y Fartons



61401 Ensaïmada

90 u	100 g	8x9	15-20'
1,30-2h	180-190°	8-10'	10,5 cm



60451 Ensaïmada Pequeña

10 kg	34 g	8x9	15-20'
1-1,30h	180-190°	6-8'	6,5 cm



60496 Fartons

10 kg	35 g	8x9	1-1,30h
170-180°	12-15'	15 cm	



26041 Mini Ensaïmada Crema

5 kg	45 g	8x14	30'
2,30 h	190°	9-10'	5,8 cm



26051 Mini Ensaïmada Bombón

5 kg	45 g	8x14	30'
2,30 h	190°	9-10'	5,8 cm



66020 Mini Ensaïmada

9 kg	30 g	8x9	1-1,30h
15-20'	180-190°	6-8'	6,5 cm

Napolitanas



26271 Napolitana Bombón

114 u	97 g	8x9	20-30'
1,20-1,40 min	180-190°	12-15'	12 cm



26231 Napolitana Crema

98 u	102 g	8x9	20-30'
1,20-1,40 min	180-190°	12-15'	12 cm



26213 Napolitana Bikini

58 u	102 g	8x12	20-30'
1,20-1,40 min	180-190°	14-16'	20 cm



26630 Super Napolitana Bombón

75 u	135 g	8x11	20-30'	1,15-1,30 h
180-190°	16-18'	18 cm		



26640 Super Napolitana Crema

75 u	145 g	8x10	20-30'	1,15-1,30 h
180-190°	16-18'	18 cm		

| *Mangas* |
Bases y Planchas



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.

Clasificación:

Mangas | Bases y Planchas

A destacar:

Diversidad de sabores para postres, desayunos y meriendas



| *Mangas* |



67200 Manga Capuccino
67300 Manga Manzana

4 u	1500g	8x11	3-4h	170-180°	Según dosificación de la masa	57cm

25270 Manga de Madalena*
66100 Manga de Madalena Integral
26130 Manga de Madalena Chocolate con Pepitas

12*/6 u	1500* 1000 g	6x10* 8x14	3-4h	170-180°	Según dosificación de la masa	57* 52 cm



| *Bases y Planchas* |



26810 Placa Hojaldre 60x40

16 u	800 g	4x13	15-20'
170-190°	60x40 cm		



63070 Placa Hojaldre 100% Mantequilla

15 u	1000 g	4x13	15-20'
170-190°	58x38 cm		



25460 Placa Hojaldre

16 u	800 g	4x13	15-20'
170-190°	53x33,5 cm		



65670 Plancha Bizcocho

15 u	190 g	8x11	15-20'	37x27cm
180-190°	14-16'	15,7 cm		



65150 Base Masa Croissant

100 u	72 g	8x8	15-20'	1,45-2h
180-190°	14-16'	15,7 cm		



07520 Base Pastel de Nata

120 u	10 g	8x17	30'
210°	8'	8 cm	



25530 Base Pizza Super Tallo

25 u	260 g	8x8	10-15'	180-200°	10-15'	28x38 cm



25500 Base Pizza

25 u	350 g	8x12	30-40'	180-200°	10-15'	35x14 cm



Pâtisserie Valérie

La seducción es un arte.

La seducción es un arte. Y en nuestro caso particular es sinónimo de pastelería. Desde la elaboración de nuestras recetas más caseras a la fórmulas más refinadas. Desde la presentación de nuestro gran surtido de originales postres y distinguidas sobremesas a su exposición en los escaparates, juegan un papel importantísimo en la seducción. Siempre con la mirada puesta en sorprender a los paladares más selectos.

Clasificación:

Tartas y Planchas | Tartaletas | Repostería | Caprichos

A destacar:

Descongelar y listo | Decoradas y listas para servir

| Tartas y Planchas |



60710 Carré de Vainilla y Frutos Rojos

4 u	800 g	10x10	3 h	17x17 cm	6 a 8 raciones

Pastelería individual presentada en caja para vender directamente al cliente



60700 Carré de Capuccino

4 u	700 g	10x10	3 h	17x17 cm	6 a 8 raciones

Pastelería individual presentada en caja para vender directamente al cliente



60690 Carré de Limón y Merengue

4 u	650 g	10x10	3 h	17x17 cm	6 a 8 raciones

Pastelería individual presentada en caja para vender directamente al cliente



60680 Carré Versailles

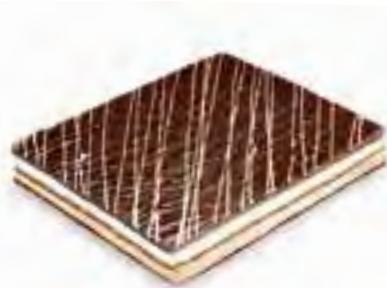
4 u	700 g	10x10	3 h	17x17 cm	6 a 8 raciones

Pastelería individual presentada en caja para vender directamente al cliente



69640 Plancha Selva Negra

1 u	2 kg	6x18	8 h	33,5x27 cm	21 raciones



63400 Plancha Tres Chocolates

1 u	1,8 kg	6x18	8 h	33,5x27,5 cm	21 raciones



69630 Plancha San Marcos

1 u	1,8 kg	6x18	8 h	33,5x27 cm	21 raciones

| Tartas y Planchas |



66860 Tarta de Queso

4 u	1,25 kg	12x8	8-10 h	24 cm



62490 Tarta de Queso y Frambuesa

4 u	1,5 kg	8x12	8-10 h	24 cm



62390 Tarta de Zanahoria

4 u	1,25 kg	6x11	8-10 h	24 cm



63191 Tarta de Santiago

4 u	600 g	4x14	6-8 h	23 cm



65430 Tarta Baviera

4 u	900 g	13x6	8-10 h	26 cm



62210 Tarta Sacher

6 u	1 kg	6x8	8-10 h	28 cm



69100 Tarta de Chocolate

4 u	1 kg	8x9	8-10 h	28 cm



63850 Tarta de Queso con Fresas Precortada

4 u	1,45 kg	16x6	8-10 h	26 cm



63840 Tarta de Manzana Precortada

4 u	1,75 kg	14x6	8-10 h	26 cm



63860 Tarta Sacher Precortada

6 u	1 kg	6x8	8-10 h	24 cm

| Tartas y Planchas |



60730 Bombón al Kirsch

4 u	700 g	8x11	3 h	30x9 cm	6 a 8 raciones

1 Pastelería individual presentada en caja para vender directamente al cliente



60720 Tiramisú

4 u	700 g	8x11	3 h	30x9 cm	6 a 8 raciones

1 Pastelería individual presentada en caja para vender directamente al cliente



5507 Banda Choco Almendras

4 u	810 g	9x8	3 h	30x9 cm



American Dark

Deliciosa crema de cacao dispuesta entre varias capas de bizcocho de chocolate y decorada con hilos de crema de cacao oscuro.

69710 American Dark Precortada

4 u	1,9 kg	6x7	8-10 h	24 cm



American Carrot

Jugosas capas de bizcocho casero con zanahoria y frutos secos. Decorado con cobertura blanca e hilos de crema.

69730 American Carrot Precortada

4 u	2 kg	6x7	8-10 h	24 cm

| Caprichos |



La trenza viene decorada con frutos secos (almendras, avellanas) y pasas, y una capa final de crujiente glas en la corteza.

63830 Trenza Valérie

6 u	450 g	6x12	40-60'	37 cm



62950 Crêpe de Bombón

28 u	80 g	13x13	1'

| Repostería |



60650 Mini Macarons

144 u	12 g	8x14	90-120'



61219 Petit Fours Saint Valery

4 u	768 g	8x7	300'



62200 Repostería Dulce

154 u	3 kg	6x13	8 h



61415 Petit Fours Black & White

4 u	630 g	8x7	300'



1670 Petit Fours Fruits

1 u	720 g	8x7	300'



63320 Surtido Canapés

68 u	800 g	6x33	8 h

| Tartaletas |



01021 Tartaleta de Chocolate

40 u	80 g	6x11	240'	9 cm



1019 Tartaleta de Limón

40 u	80 g	6x11	240'	9 cm



01018 Tartaleta de Frambuesa

30 u	110 g	6x11	150-180'	9 cm



84300 Crujiente de Manzana

25 u	75 g	8x6	10-15'	170-180°	20-25'	9 cm	



00756 Tarta Tatin

40 u	120 g	6x11	150-180'	9 cm

| *Productos* |
de Temporada



Productos de Temporada

*Como manda la tradición,
siempre preparados.*

Siempre debemos estar preparados para los momentos más importantes. Y lo estamos. Porque para muchos de nuestros clientes, las tradiciones son un gran momento para celebrar con los suyos. Por eso cada temporada elaboramos los productos que manda cada tradición para compartir ellos: roscones y torteles, cocas, buñuelos, tradicionales y listos. De este modo, celebrarlo todo, cada día es más fácil.

Clasificación:

Torteles y Roscones | Cocas de San Juan | Buñuelos

A destacar:

Productos tradicionales | Decoradas y listas para servir

Roscones Tradicionales



40870 Roscón Mini

48 u | 125 g | 8x9 | 80-100' | 175-185° | 12-14'
 Incluye rey



00881 Roscón Pequeño

26 u | 250 g | 8x9 | 80-100' | 175-185° | 13-15'
 Incluye rey y corona



68025 Roscón Mediano

10 u | 500 g | 8x12 | 80-100' | 175-185° | 15-17'
 Incluye rey y corona



40883 Roscón Grande

6 u | 1 kg | 8x9 | 80-100' | 175-185° | 18-20'
 Incluye rey y corona

Torteles Tradicionales



68040 Tortel con Mazapán y Fruta 335g

16 u | 335 g | 8x9 | 30' | 60-90' | 170-180° | 10-12'



00886 Tortel con Mazapán y Fruta 500g

13 u | 500 g | 8x9 | 110-130' | 170-180° | 15-17'

68050 Tortel con Mazapán y Fruta 600g

68020 Tortel con Fruta 600g

10 u | 600 g | 8x9 | 30' | 75-90' | 170-180° | 12-14'



00887 Tortel con Mazapán y Fruta 900g

7 u | 900 g | 8x9 | 110-130' | 170-180° | 20-22'

68060 Tortel con Mazapán y Fruta 920g

6 u | 920 g | 8x9 | 30' | 90-105' | 170-180° | 14-16'

ⓘ Todos los Torteles Tradicionales Incluyen corona, tarjeta, rey y haba

Roscones Listos



68450 Roscón Pequeño Listo

15 u | 250 g | 6x6 | 1,30-2 h
 Incluye corona y rey



68231 Roscón Mediano Listo

6 u | 500 g | 4x6 | 1,30-2 h
 Incluye caja corona, tarjeta y rey



68310 Roscón Grande Listo

4 u | 800 g | 4x6 | 1,30-2 h
 Incluye caja corona, tarjeta y rey



68241 Roscón Sabor Nata Listo

6 u | 750 g | 4x6 | 1,30-2 h



68270 Roscón Sabor Trufa Listo

6 u | 750 g | 4x6 | 1,30-2 h

ⓘ Incluyen caja corona, tarjeta y rey



68770 Roscón Crema Listo

6 u | 825 g | 6x4 | 1,30-2 h

Tortel Listo



40885 Tortel Mediano Listo

6 u | 550 g | 4x6 | 1,30-2 h

ⓘ Incluyen caja, corona, tarjeta y rey

| *Cocas de Brioche Tradicionales* |



24350 Coca de Brioche con Fruta 250g

30 u | 250 g | 8x5 | 80-90' | 170-180° | 12-15'



24500 Coca de Brioche sin Fruta 250g

30 u | 250 g | 8x7 | 80-90' | 170-180° | 12-15'

24300 Coca de Brioche con Fruta 500g

20 u | 500 g | 8x5 | 125-145' | 170-180° | 16-18'

24450 Coca de Brioche sin Fruta 500g

20 u | 500 g | 8x7 | 125-145' | 170-180° | 16-18'

24250 Coca de Brioche con Fruta 1kg

10 u | 1 kg | 4x9 | 125-145' | 170-180° | 18-20'

24400 Coca de Brioche sin Fruta 950g

10 u | 950 g | 4x9 | 125-145' | 170-180° | 18-20'

| *Cocas de Brioche Listas* |



90010 Coca Cacao Mediana Lista

90020 Coca Cacao Mediana Lista ⓘ

10 u | 650 g | 4x7 | 20-30'



90080 Coca Fruta Mediana Lista*

90070 Coca Fruta Mediana Lista ⓘ

10 u | 500 g | 4x7 | 20-30'



90140 Coca de Crema 670g Lista

90040 Coca de Crema 670g Lista ⓘ

10 u | 670 g | 4x7 | 30'



90050 Coca Fruta Grande Lista*

90060 Coca Fruta Grande Lista ⓘ

5 u | 1 kg | 4x7 | 20-30'

90310 Coca de Crema 1,4kg Lista

90320 Coca de Crema 1,4kg Lista ⓘ

5 u | 1,4 kg | 4x7 | 30-40'

*Incluye Porta Cocas

Las referencias marcadas con este símbolo ⓘ incluyen caja

Las referencias 90020, 90070 y 90040 | 4x6

| *Cocas de Hojaldre* |



24760 Coca de Hojaldre de Crema 500g

16 u | 500 g | 4x11 | 30-40' | 170-175° | 17-18'



24750 Coca de Hojaldre de Cabello de Ángel 500g

16 u | 500 g | 4x11 | 30-40' | 170-175° | 30-35'



00815 Coca de Chicharrones 500g

25 u | 500 g | 8x6 | 15' | 180-190° | 15-17'

00879 Coca de Hojaldre de Crema 1kg

15 u | 1 kg | 8x6 | 20' | 170-175° | 23-25'

00876 Coca de Hojaldre de Cabello de Ángel 1kg

15 u | 1 kg | 4x11 | 20' | 170-175° | 23-25'

00880 Coca de Chicharrones 1kg

15 u | 1 kg | 4x13 | 15' | 180-190° | 15-17'



00878 Coca de Hojaldre de Crema y Cabello de Ángel

15 u | 1 kg | 8x6 | 20' | 170-175° | 23-25'



10875 Coca de Hojaldre de Chocolate

7 u | 800 g | 8x16 | 10' | 170-175° | 16-18'

| *Buñuelos* |



40480 Buñuelos de Viento Listos

150 u | 10 g | 8x14 | 30'



00891 Buñuelos de Viento Tradicionales

500 u | 10 g | 8x17 | 30' | 180° | 5'

| *Friart* |



Friart

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.

Clasificación:

Pasta | Pizza | Bocados | Arroces | Carnes | Tapas | Caprichos

A destacar:

Abrir y calentar | Soluciones rápidas | Rentabilidad por cubierto

| Pastas |



71150 Maccheroni Bolognese

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



71140 Ravioli Quattro Formaggi

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



71160 Tagliatelle Carbonara

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



73730 Spaghetti Bolognese

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



73770 Tortellini Ricotta e Spinachi

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

* Todos los tiempos de regeneración están calculados para productos recién sacados del congelador.

| Pizzas |



74161 Pizza Toscana

10 u	430 g	12x8	200°	8-10' horno	1



72470 Pizza Carbonara

10 u	380 g	12x8	200°	8-10' horno	1



72490 Pizza Margherita

10 u	350 g	12x8	200°	8-10' horno	1



74170 Pizza Prosciutto

10 u	390 g	6x16	200°	8-10' horno	1



70550 Pizza Quattro Stagioni

10 u	390 g	12x8	200°	8-10' horno	1



74141 Pizza Quattro Formaggi

10 u	360 g	12x8	200°	8-10' horno	1



72500 Pizza Prosciutto e Formaggio

8 u	1 kg	8x6	200°	6-8' horno	+1



65550 Baguette-pizza de Atún

30 u	130 g	10x10	200°	6-8' horno	1



65560 Baguette-pizza de York

30 u	140 g	9x9	200°	6-8' horno	1

¡La pizza a tu medida!

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



65490 Base de Pizza Redonda Artesana

25 u	220 g	12x5	200°	6-8' horno	1

| *Bocados* |



68142 Bocadillo Británico

15 u | 185 g | 8x9 | 180° | 4-6' grill/horno | 1



68160 Bocadillo Jamón y Queso

15 u | 200 g | 8x9 | 180° | 4-6' grill/horno | 1



68170 Lomo de Cerdo con Queso

15 u | 220 g | 8x9 | 180° | 4-6' grill/horno | 1



60401 Pollo con Pimientos

15 u | 235 g | 8x9 | 180° | 4-6' grill/horno | 1



68481 Tortilla de Patatas

15 u | 312 g | 8x9 | 180° | 4-6' grill/horno | 1



68472 Mollete de Hamburguesa con Queso

14 u | 190 g | 8x12 | 180° | 4-6' grill/horno | 1



66870 Croque-Monsieur

24 u | 170 g | 8x10 | 180° | 4-6' grill/horno | 1

| *Arroces* |



13367 Paella de Marisco

6 u | 475 g | 7x15 | 200° | 14-16' horno | 1

Retirar la envoltura de plástico antes de hornear, no descongelar



13369 Paella Mixta

6 u | 475 g | 7x15 | 200° | 14-16' horno | 1

Retirar la envoltura de plástico antes de hornear, no descongelar



13370 Paella de Verduras

6 u | 475 g | 7x15 | 200° | 14-16' horno | 1

Retirar la envoltura de plástico antes de hornear, no descongelar



73801 Risotto ai Funghi

12 u | 300 g | 9x15 | 900 W* | 6' microondas | 1

* Todos los tiempos de regeneración están calculados para productos recién sacados del congelador.

| Carnes |



71230 Escalopines de Pechuga de Pollo

34 u 2 bolsas/caja	2 kg	14x9	900 W*	2-3' microondas	+1



73821 Brochetas de Pollo con Verduras

30 u	120 g 3,6kg/bolsa	8x13	900 W*	3' microondas (2 brochetas)	+1

| Tapas |



73504 Alitas de Pollo Barbacoa

5 bolsas/caja	1 kg/bolsa 5kg/caja	8x13	900 W*	4' microondas (1 ración)	+1



73831 Nuggets de Queso de Cabra

54-55 u/caja 5 bolsas/caja	1 kg/bolsa	8x13	200°	5' horno	+1

* Todos los tiempos de regeneración están calculados para productos recién sacados del congelador.

| Caprichos |



72570 Verduras a la Brasa

4 bolsas/caja	1 kg/bolsa	10x9	900 W*	4' microondas (1 ración)	+1



65600 Huevo Duro en Barra

10 u	300 g	15x19	850 W*	7-8' microondas	+1



74570 Gratinado de Patatas

10 packs/caja 2 u/pack	90 g	8x20	900 W*	2-5' microondas 4-5' horno	1



60300 Placa de Tortilla

20 u	750 g	8x6	900 W*	6-8' microondas	+1

⚠ Descongelar 12 h. en nevera



74580 Tortilla de Patatas con Cebolla

5 u	1,2 kg	12x10	900 W*	5' microondas	+1

⚠ Descongelar 24 h. en nevera



60311 Tortilla de Patatas

10 u	800 g	8x11	900 W*	6-8' microondas	+1

⚠ Descongelar 12 h. en nevera



74590 Tortilla Campera

5 u	1,2 kg	9x9	900 W*	6-8' microondas	+1

⚠ Descongelar 12 h. en nevera

| *Retail* |



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.

Clasificación:

Pan | Bollería Packs Lineal Seco
Bollería Packs lineal Congelador

A destacar:

Prácticas, asequibles y ... siempre a punto.



| Pan |



89800 Baguette Yaya María

24 u	244 g	6x7	15-20'	180-190'	2'



89810 Panecillo Yaya María

13 u	390 g	6x7	15-20'	180-190'	5-10'



89820 Mini Chapattas Yaya María

9 u	360 g	6x7	15-20'	180-190'	2'



89830 Miniaturas Yaya María

18 u	280 g	6x7	15-20'	180-190'	5-10'

| Bollería ~ Packs Lineal Seco |



89841 Dots Yaya María (2+2)

15 u	208 g	6x6	30'

89550 Dots Yaya María (1+1)

15 u	104 g	9x8	30'



89852 Dots Negrito Yaya María (2+2)

15 u	240 g	6x14	30'

89560 Dots Negrito Yaya María (1+1)

15 u	120 g	9x8	30'



85560 Dots Sugar

8 u	207 g	8x14	30'	- cm



85570 Dots Bombón

8 u	240 g	8x14	30'	- cm



84052 Pack Dots Sugar

21 u	208 g	6x6	30'	- cm



84053 Pack Dots Negrito

21 u	240 g	6x6	30'	- cm



66510 Dots Bob Esponja

48 u	250 g	6x7	30'	9,5 cm
12 bis/4u				



66520 Dots Hello Kitty

48 u	264 g	6x7	30'	9,5 cm
12 bis/4u				

fripan
GRAN RESERVA



Hogazas

- 20010 Hogaza Clásica
- 20020 Hogaza de Aceitunas
- 21970 Hogaza Multicereales
- 21980 Hogaza Soja
- 28210 Hogaza de Nueces
- 28220 Hogaza Multigrain

Baguette

- 22001 Baguette



Barras

- 23671 Bastón
- 22910 Baguette Integral
- 22900 Baguette Cereales
- 28230 Rústica Cuvée
- 28862 Barra Plus
- 22411 Barra
- 28240 Media Cuvée

fripan
Tradicional



Tradicional

- 27110 Provenzal

Genéricas

- 24000 Bolsa Pan
- 55x11 cm | 1000 u.

- 24800 Bolsa Fripan con ventana
- 55x11 cm | 1000 u

fripan
Salud



Kornspitz

- 27861 Kornspitz

Frikorn

- 27061 Frikorn Multicereales
- 27071 Frikorn Rustikal
- 21271 Frikorn Espelta
- 26771 Frikorn Centeno

Salud

- 67192 Fibras
- 67203 Omega-3

Bio

- 20603 Pan Bio Natural
- 20620 Pan Bio Espelta Semillado

Reducido en Sal

- 27332 Baguette Integral
- 27562 Baguette 5 Cereales
- 22283 Baguette Semillada



Viennoiserie Caprice

- 24910 Croissant París Crema
- 23710 Super Croissant París Choco

Snacks

- 68420 Twister de Frankfurt

Bollería

- 64000 Bolsa Bollería
- 32x18 cm | 100 u

Bollería Surtida

- 24027 Bolsa Bollería Surtido
- 27x15 cm | 100 u | 2 modelos

Nocilla

- 60230 Croissant Nocilla Caprice
- 62170 Dots Nocilla
- 60172 Túpido Nocilla
- 60180 Mini Túpido Nocilla

DOTS®

- 64027 Bolsa Dots® Surtido
- 27x15 cm | 1000 u | 4 modelos

POPDOTS®

- 64210 PopDots Sugar
- 64220 PopDots Negroito
- 64230 PopDots Blanco

Cono Pop Dots

- 64210 PopDots Sugar
- 64220 PopDots Negroito
- 64230 PopDots Blanco

fripan[®]