fripan®

La vida tiene miga

Catálogo de Productos

Filosofía Fripan

Ser un referente. Esa es nuestra filosofía.

Llevamos más de 25 años avanzando junto a nuestros clientes. Esa es la diferencia que nos ha ayudado a convertirnos en una de las empresas de nuestro sector líderes en Europa.

Atención personalizada en todo momento con soluciones eficientes adaptadas a sus necesidades específicas.

Dedicados a su negocio en todo momento para entender su evolución y el desarrollo de soluciones de negocios innovadoras.

Siempre a tu lado. Marcando la diferencia.

Un equipo de colaboradores altamente cualificados colaboran cada día, codo con codo, en cada proceso de negocio, para encontrar las mejores soluciones para nuestros consumidores.

Con una gestión de la logística eficiente gracias a una red establecida en las principales ciudades, somos capaces de entregar nuestros productos en todo el mundo.

Con una idea de la innovación continuada somos capaces de lanzar más de 30 productos nuevos cada año y ser pioneros en el sector de los congelados.

Todas nuestras plantas de producción son auditadas bajo BRC Norma Mundial de Seguridad Alimentaria.

No utilizamos ácidos grasos hidrogenados en nuestros productos.

Todos nuestros productos están libres de colorantes artificiales.

Europastry ha reducido un 30% de contenido en sal y añade citrato de potasio a los panes integrales y de cereales.

Índice

Pan

Gran Reserva 6
Pan Tradicional 8
Pan Saludable 14
Pan Horeca 16

Bollería

Minute 26
Bollería Fácil 28
Bollería Clásica 40
Mangas, Bases y Planchas 43

Patisserie Valérie

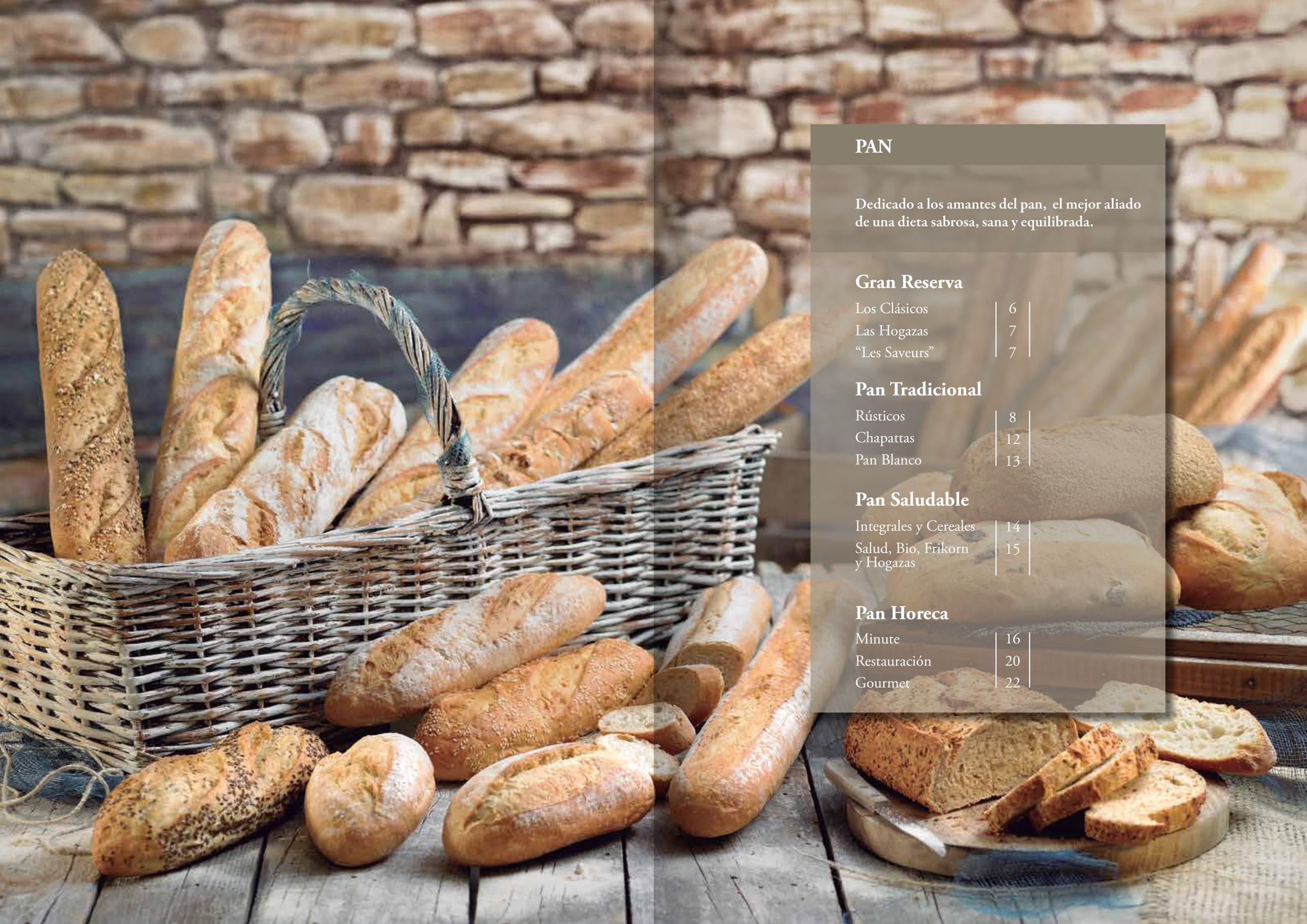
Repostería Gourmet y casera 46

Friart

Pastas, Tapas, Pizzas, Bocados, Carnes, Arroces, Caprichos 52

Productos de temporada

Roscones, Torteles, Cocas 62



PAN

Dedicado a los amantes del pan, el mejor aliado de una dieta sabrosa, sana y equilibrada.

Gran Reserva

Los Clásicos 6
Las Hogazas 7
"Les Saveurs" 7

Pan Tradicional

Rústicos 8
Chapattas 12
Pan Blanco 13

Pan Saludable

Integrales y Cereales 14
Salud, Bio, Frikorn y Hogazas 15

Pan Horeca

Minute 16
Restauración 20
Gourmet 22

Gran Reserva *100 % natural con doble amasado y triple fermentación.*

23671 Bastón		Incluye bolsas para el pan	26 u	295 g	4x7	20-25'	180-190º	20-25'	55 cm	
22001 Baguette		Incluye bolsas para el pan	26 u	260 g	4x7	15-20'	180-200º	15-20'	53 cm	
22910 Baguette Integral		Incluye bolsas para el pan	26 u	270 g	4x7	15-20'	180-200º	15-20'	53 cm	+
22900 Baguette Cereales		Incluye bolsas para el pan	26 u	275 g	4x7	15-20'	180-200º	15-20'	53 cm	+
28230 Rústica Cuvée		Incluye bolsas para el pan	26 u	260 g	4x7	15-20'	180-200º	15-18'	52 cm	
28862 Barra Plus		Incluye bolsas para el pan	20 u	370 g	4x7	20-25'	180-190º	20-25'	51 cm	
22415 Barra Extra			26 u	295 g	4x7	20-25'	180-190º	20-25'	48 cm	
22411 Barra		Incluye bolsas para el pan	28 u	295 g	4x7	20-25'	180-190º	20-25'	40 cm	
28240 Media Cuvée		Incluye bolsas para el pan	44 u	155 g	4x7	15-20'	180-200º	15-18'	27 cm	
22421 Bocata			50 u	150 g	4x7	20-25'	180-190º	20-25'	25,5 cm	
22681 Gourmet			80 u	95 g	4x7	15-20'	180-190º	15-20'	17,5 cm	
28120 Gourmet Multigrain			80 u	100 g	4x7	15-20'	180-190º	15-20'	17,5 cm	
28265 Gourmet Nueces			80 u	95 g	4x7	15-20'	180-190º	15-20'	17,5 cm	
28185 Gourmet Aceitunas			80 u	95 g	4x7	15-20'	180-190º	15-20'	17,5 cm	

Las Hogazas

Incluyen bolsas para el pan

20010 Hogaza Clásico			14 u	425 g	4x7	25-30'	170-180º	35-45'	25 cm	
21980 Hogaza de Soja			16 u	445 g	4x7	25-30'	170-180º	35-45'	25 cm	+
20020 Hogaza de Aceitunas de Kalamata			16 u	425 g	4x7	25-30'	170-180º	35-45'	25 cm	
21970 Hogaza Multicereales			16 u	445 g	4x7	25-30'	170-180º	35-45'	25 cm	+
28220 Hogaza Multigrain			16 u	445 g	4x7	25-30'	170-180º	35-45'	25 cm	+
28210 Hogaza Nueces			16 u	425 g	4x7	25-30'	170-180º	35-45'	23 cm	+

Tradición

Su base es la selección meticulosa de trigos de diferentes variedades y las mejores levaduras.

Ingredientes: Harina de trigo, levadura, sal y agua.

La madre de todas las masas

La masa madre es una levadura natural que permite obtener un pan con carácter, sin conservantes ni aditivos y 100% natural.

Les Saveurs +

22980 Pasas, Higos y Avellanas		Incluye bolsas para el pan	30 u	315 g	4x7	15-20'	180-200º	15-20'	55 cm	
22971 Barrita Semillas de Lino			40 u	185 g	4x7	15-20'	180-200º	15-20'	26 cm	

Ingredientes con personalidad propia

Rústicos *Nuestros panes de origen.*

22091 Bastón			20 u	395 g	4x7	15-20'	180-200º	15-20'	55,5 cm
23760 Tramontana			20 u	395 g	4x7	15-20'	180-200º	15-20'	55,5 cm
20240 Barra Toscana			22 u	330 g	4x7	15-20'	190-210º	15-20'	54 cm
23290 Provenzal Plus			26 u	290 g	4x7	15-20'	190-210º	15-20'	54 cm
27110 Provenzal		Incluye bolsas para el pan	34 u	240 g	4x7	15-20'	190-210º	15-20'	54 cm
24770 Baguette del Horno			34 u	250 g	4x7	15-20'	190-210º	15-20'	54 cm
24060 Piamonte			28 u	250 g	4x7	15'	185-190º	15-17'	50 cm
22265 Silvestre			32 u	215 g	4x7	15'	185-190º	15-17'	50 cm
27021 Pan Galego			18 u	290 g	6x6	15-20'	190º	15-20'	44 cm
22613 Barra del Horno			23 u	270 g	6x6	15-20'	190-210º	15-20'	43 cm

28350 Barra Artesana			18 u	270 g	6x6	15-20'	190-210º	15-20'	40 cm
65050 Barra 7 Cortes			32 u	275 g	4x7	15-20'	180-200º	10-12'	-
26360 Barra Arlequín			23 u	285 g	6x6	15-20'	190-210º	10-12'	38 cm
28920 Barra Gallega			28 u	280 g	4x8	22-30'	190º	18-20'	38-40 cm
68630 Pan Picado Andaluz Familiar			30 u	315 g	4x8	40'	195º	12-15'	35,5 cm
26300 Nórdico			38 u	100 g	8x7	15-20'	190-200º	10-12'	32 cm
23810 Media Gallega			45 u	170 g	4x8	30-40'	190-200º	12-15'	30 cm
27121 Media Provenzal			60 u	120 g	4x7	15-20'	190-210º	15-20'	28 cm
23781 Medio Bastón			50 u	155 g	4x7	15-20'	180-200º	15-20'	26 cm
24040 Media Piamonte			52 u	115 g	4x7	15-20'	190-210º	15-20'	25,5 cm

67871 Pan Picado Andaluz		40 u	140 g	6x7	40'	195º	10-12'	19,5 cm
26330 Torta de Pan Grande		10 u	265 g	8x8	20-30'	185-195º	8-10'	∅ 24 cm
26310 Torta de Pan Mediana		25 u	115 g	8x8	20-30'	180-190º	8-10'	∅ 15 cm
23790 Pan Hamburguesa Rústico		55 u	110 g	4x7	20'	180º	15'	∅ 12 cm
63430 Pan Campesino		2 u	1,75 kg	4x14	30-45'			
67850 Rebanada de Pan de Payés		90 u	68 g	4x9	15-20'			

Piamonte

Media Piamonte con pimientos verdes y mortadela de Bologna

Cortar los pimientos italianos en tiras y saltearlos en una sartén con un poco de aceite.

Abrir la media Piamonte por la mitad y aliñar por ambas partes con aceite de oliva virgen y unos granos de mostaza. Disponer el pimiento sobre la base.

A continuación colocar las lonchas de mortadela de Bologna cortadas muy finas y espolvorear con granos de mostaza.

Ingredientes

1 Media Piamonte
Mortadela de Bologna
Mostaza en grano
Pimientos italianos

Una vez preparada la receta, puedes cortar la Media Piamonte en 2 o 3 trozos y convertirlos en exquisitos bocaditos.

Tramontana

Espárragos trigueros, pimiento y lomo a la parrilla

Brasea cebolla, el calabacín, la berenjena, los pimientos y los champiñones cortados a finas láminas. Monta el bocadillo en varios pisos y acábalo con trozos de lomo a la parrilla.

Dale un toque con un buen aceite de oliva y flor de sal.

Ingredientes

1 Pan
Lomo
Cebolla morada
Calabacín
Berenjena
Pimiento rojo
Champiñones

Utiliza la base de las verduras como fondo de bocadillo y combínalo con mostaza de Dijón.

Nórdico

Nórdico de Jamón

Abrir el pan por la parte de arriba en lugar de hacerlo transversalmente.
Verter un hilo de aceite de oliva en los laterales y colocar el jamón.

Monta bandejas surtidas de panes y recetas para cumpleaños, meriendas con la familia, partidos de fútbol con los amigos...

Chapattas *Nuestro pan del Mediterráneo.*

27771 Chapatta Familia Plus		20 u	300 g	4x9	25-30'	180-190º	18-22'	35 cm
21711 Chapatta Pasas y Nueces		22 u	375 g	4x8	15-20'	180-190º	20-30'	33,5 cm
27934 Chapatta Tradición		22 u	400 g	4x9	25-35'	180-190º	25-35'	33 cm
62290 Chapiflauta		64 u	110 g	6x7	20-25'	180-190º	12-16'	27 cm
27623 Chapatta de la Familia		22 u	220 g	6x7	25-30'	180-190º	16-20'	26 cm
27950 Chapatta Bocata Plus		44 u	130 g	4x9	20-25'	180-190º	12-16'	25 cm

Pan Blanco *El clásico imprescindible.*

24650 Baguette Plus		36 u	250 g	4x7	15-20'	180-190º	15-20'	55 cm
27533 Parisienne		22 u	348 g	4x7	15-20'	180-190º	18-20'	52 cm
27274 Barra		26 u	270 g	6x6	20-25'	180-190º	16-18'	45 cm
27792 Francesita		48 u	175 g	4x8	15-25'	180-190º	14-16'	30,5 cm
27293 Media Baguette		76 u	120 g	4x7	15-20'	180-190º	12-14'	27,5 cm
27591 Chusco		48 u	180 g	6x7	15-20'	180-190º	14-16'	26 cm
27321 Gourmet		84 u	100 g	6x6	15-20'	180-190º	12-14'	17,5 cm
27301 Panecillo		90 u	65 g	6x7	15-20'	180-190º	10-12'	13 cm

Integrales y Cereales *Panes más saludables.*

Nueva fórmula reducida en sodio. ¡Cuidamos de ti!

REDUCIDO EN SAL MISMO SABOR

22283 Baguette Semillada			34 u	250 g	4x9	20-25'	180-200º	20-25'	54 cm	
27562 Baguette 5 Cereales			37 u	235 g	4x8	20-25'	180-190º	16-18'	51 cm	
27332 Baguette Integral			37 u	230 g	4x8	20-25'	180-190º	16-18'	51 cm	
22730 Flauta Semillada			25 u	160 g	4x14	15-20'	180-190º	10-15'	50 cm	
22282 Bocata Semillado			38 u	145 g	4x9	20-25'	180-200º	20-25'	27,5 cm	
27861 Kornspitz		Incluye bolsas para el pan	30 u	240 g	4x7	20-30'	180-200º	20-25'	27 cm	
27452 Media Baguette 5 Cereales			70 u	120 g	4x8	20-25'	180-190º	16-18'	26,5 cm	
27352 Media Baguette Integral			70 u	120 g	4x8	20-25'	180-190º	16x18'	26,5 cm	
24050 Media Piamonte Centeno			52 u	115 g	4x7	15-20'	190-210º	15-20'	25,5 cm	
62860 Sin Gluten		Incluye bolsas para el pan termoselladas y horneables	15 u	105 g	12x7	15-20'	200º	5'	20 cm	Sin Gluten
22061 Gourmet Integral			45 u	85 g	8x7	15-20'	180-190º	10-12'	18 cm	
27360 Panecillo Integral			100 u	65 g	6x7	15-20'	180-190º	10-12'	13 cm	
67650 Panecillo Sin Gluten		Incluye bolsas para el pan termoselladas y horneables	20 u	50 g	14x16	10-15'	200º	3'	-	Sin Gluten

fripan Salud

Salud, Bio, Frikorn y Hogazas *Panes más saludables.*

Ricos en Fibra

20630 Bio Natural		Incluye bolsas para el pan	12 u	430 g	6x6	30-40'	190-195º	20-30'	28 cm	
20620 Bio Espelta Semillado		Incluye bolsas para el pan	12 u	430 g	6x6	30-40'	190-195º	10-15'	28 cm	
67185 Sin Sal		Incluye bolsas para el pan	40 u	130 g	4x8	15-20'	180-190º	15-17'	25 cm	
67192 Fibras		Incluye bolsas para el pan	40 u	140 g	4x8	15-20'	180-190º	15-17'	25 cm	
67203 Omega-3		Incluye bolsas para el pan	55 u	115 g	4x8	15-20'	180-190º	15-17'	23 cm	
27061 Frikorn Multicereales		Incluye bolsas para el pan	10 u	330 g	4x15	20-30'	170-180º	6-8'	22 cm	
27071 Frikorn Rustikal		Incluye bolsas para el pan	10 u	330 g	4x15	20-30'	170-180º	6-8'	22 cm	
21271 Frikorn Espelta		Incluye bolsas para el pan	10 u	300 g	4x15	20-30'	180-190º	6-8'	20 cm	
26771 Frikorn Centeno		Incluye bolsas para el pan	10 u	275 g	4x15	20-30'	170-180º	6-8'	20 cm	
60950 Hogaza Plus Multicereales		Incluye bolsas para el pan	8 u	650 g	4x8	20-30'	175-185º	10-12'	32 cm	
60970 Hogaza Plus Pipas de Calabaza		Incluye bolsas para el pan	8 u	650 g	4x8	20-30'	175-185º	10-12'	32 cm	

Minute *Para un servicio rápido y eficaz.*

64670 Media Baguette Lista

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

64150 Pan de Frankfurt

76 u	95 g	6x7	20-25'	20,5 cm	8-10'

67240 Pan de Viena Largo

50 u	110 g	6x7	20-25'	26 cm	8-10'

20480 Mollete

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

21771 Mollete Mini

75 u	60 g	6x7	15-20'	10,5 cm	3'

26340 Molletín Soft

80 u	95 g	4x7	15-20'	11 cm

64040 Panecillo Tierno

48 u	50 g	6x7	15'	10cm

69220
Tortillas de Trigo (10 packs x 16u.)

10 u	640 g	4x12	3-5'	-

66330
Bagel

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

67753 Pan Hamburguesa

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

64050
Pan Mini Hamburguesa

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

21451
Focaccia Romana

40 u	105 g	8x7	15-20'	12 cm	2'

21441
Focaccia Mediterránea

28870
Focaccia Provenzal

40 u	105 g	8x7	15-20'	12 cm

28850
Focaccia Italiana

28880
Panini Clásico

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

28810
Panini Egeo

66390
Triangolo Toscano

40-36* u	70-95* g	8x8	15'	14-15* cm

66400
Tondi Amapola*

69660 Frisandwich Tostada

8 u	800 g	6x8	20-25'	28 cm

Contiene 12 rebanadas

67230 Frisandwich

8 u	800 g	6x8	20-25'	28 cm

Contiene 20 rebanadas

60850 Frisandwich Integral

8 u	800 g	6x8	20-25'	28 cm

Contiene 20 rebanadas

67100 Pan Polar

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

60220 Tramezzino

6 u	980 g	5x8	60'	46 cm

85590 Pan Multicereales

8 u	500 g	4x11	30'	28 cm

Gama Burger y Mini Burger

27270 Burguer Sésamo

30 u	85 g	4x14	20-25'	5'	12 cm

27080 Burguer Malta

30 u	85 g	4x14	20-25'	5'	12 cm

25130 Burguer Aldeana

30 u	80 g	4x14	20-25'	5'	12 cm

28020 Mini Burguer Sésamo

120 u	22 g	4x14	10'	2'	6,5 cm

28010 Mini Burguer Malta

60 u	22 g	8x14	10'	2'	6,5 cm

28030 Mini Burguer Cereales

60 u	22 g	8x14	10'	2'	6,5 cm

Burger Malta

Hamburguesa de pollo con piña y Chutney

Cortar la cebolla en rodajas gruesas y pasarla por la plancha. Cocerla hamburguesa de pollo y rehogar la rodaja de piña.

Abrir la Burger Malta por la mitad y colocar las hojas de escarola en la base, a continuación poner la rodaja de cebolla, la hamburguesa de pollo y la rodaja de piña con una cucharada de Chutney.

Ingredientes

1 Pan Burger Malta
Hamburguesa de pollo
Rodaja de piña asada a la plancha
Una cucharada de Chutney
Hojas de escarola
Cebolla caramelizada

Puedes hacer el Chutney o comprarlo envasado. Lo encontrarás de mango, piña, manzana ...

Burger Sésamo

Hamburguesa de ternera con cebolla y queso de cabra

Cocer los espárragos con unas gotas de aceite. Caramelizar la cebolla roja cortada en rodajas. Poner el queso de cabra en el horno unos minutos y cocer la hamburguesa de ternera.

Abrir la Burger Sésamo por la mitad y colocar unas hojas de lechuga en la base, a continuación poner la hamburguesa, los espárragos, el queso y la cebolla caramelizada.

Ingredientes

1 Pan Burger Sésamo
Hamburguesa de ternera
Queso de cabra
Rodajas de cebolla roja caramelizada
Espárragos
Hojas de lechuga
Tomates secos (opcional)

Acompáñala de unas patatas fritas con piel y cortadas en tamaño más grande.

Mini Burgers

Rúcula y jamón serrano
Hamburguesa y bacon
Salteado de pollo y pimientos
Hamburguesa y Cheddar
Queso Eddam y tomate seco
Hamburguesa y Coleslaw
Jamón york y Eddam

Monta bandejas surtidas de panes y recetas para cumpleaños, meriendas con la familia, partidos de futbol con los amigos...

Restauración *La gama especial de Horeca.*

27513
Payesito

70 u	90 g	6x7	15-20'	180-190º	12-14'	10 cm

27520
Panecillo de Viena

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

22541
Bocatín Picolo

44 u	75 g	8x8	20-30'	180-190º	12-15'	19 cm

29110 Redondo Ajo y Perejil
29120 Redondo Moreno

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

63410 Triángulo
63090 Triángulo Kornspitz*

1,8-1,95* kg 30 u. aprox.	60-65*g	8x14	15-20'	180-190º	5-8'	9x13 cm

Las Flautas

22781
Medio Flautín Rústico

50 u	75 g	8x8	15-20'	180-190º	10-12'	25 cm

27600 Mini
Flauta 5 Cereales

60 u	50 g	8x9	15-20'	180-190º	10-12'	16,5 cm

27571
Mini Flauta

80 u	50 g	8x8	15-20'	180-190º	10-12'	16 cm

Los Surtidos

27831 Mini Chapattas
(verduritas, chapata y orégano)

75 u	35 g	8x8	15-20'	180-190º	10-12'

67820 Miniaturas Surtidas
(viena, chapatta, 5 cereales, pasas y nueces)

100 u	40 g	6x7	15-20'	180-190º	10-12'

66590 Surtido Horeca
(miniatura queso y miniatura olivas)

100 u	40 g	8x8	15-20'	180-190º	8-10'	7,5 cm

fripan Hostelería

Las Miniaturas

27651
Chapatta Mini

80 u	45 g	8x8	15-20'	180-190º	10-12'	7,5 cm

23070
Mini Bocadillo Puntas

3,75kg	25 g	8x8	15-20'	240º	3-4'	12 cm

26320
Mini Nórdico

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

27900
Pan Roll Blanco

100 u	40 g	8x8	15-20'	180-190º	10-12'	7,6 cm

27910
Pan Roll Integral

100 u	40 g	8x8	15-20'	180-190º	10-12'	7,5 cm

27340
Panecillo de Viena Mini

140 u	40 g	6x7	15-20'	180-190º	6-8'	8,5 cm

27310 Miniatura

100 u	35 g	8x8	15-20'	180-190º	10-12'	7 cm

27370
Miniatura Integral

100 u	35 g	8x8	15-20'	180-190º	10-12'	9 cm

27470
Miniatura 5 Cereales

100 u	35 g	8x8	15-20'	180-190º	10-12'	9 cm

28580
Miniatura 8 Cereales

100 u	45 g	8x8	15-20'	180-190º	10-12'	9 cm

28570
Miniatura de Especies

80 u	37 g	8x9	15-20'	180-190º	10-12'	9 cm

27420
Miniatura de Pasas y Nueces

100 u	40 g	8x8	15-20'	180-190º	10-12'	7 cm

28590
Miniatura de Pipas

80 u	37 g	8x9	15-20'	180-190º	10-12 '	9 cm

67761
Pan de Ajo

100 u	28 g	8x8	15-20'	180-200º	7-9'	8,5 cm

Gourmet *La gama que conquista.*

25820 Rombo

3,5 kg						
50 u. aprox	65 g	8x8	20-30'	180-190º	10-12'	15 cm

25825 Rombito

4 kg						
80 u. aprox.	50 g	8x8	20-30'	180-190º	8-10'	12 cm

24640 Mini Rombo

1,8 kg						
60 u. aprox.	30 g	8x14	20-30'	180-190º	3-5'	10 cm

22401 Mini Pintxo

2,21 kg						
100 u. aprox.	17 g	8x14	15-20'	180-190º	8-10'	5 cm

22745
Mini Rústico Cerveza

2,1 kg						
60 u. aprox.	35 g	8x14	20-30'	180-190º	10-12'	16 cm

22341
Rombo Linaza y Avellanas

1,9 kg						
38 u. aprox.	50 g	8x14	15-20'	180-190º	10-12'	12,5 cm

22650 Campiña Albaricoques y Nueces

1,8 kg						
45 u. aprox.	40 g	8x14	20-30'	180-190º	10-12'	7 cm

21671
Campiña de Olivas

2,4 kg						
60 u. aprox.	40 g	8x14	20-30'	180-190º	10-12'	7 cm

21620
Flautín Mediterráneo

1,6 kg						
40 u. aprox.	40 g	8x14	20-30'	180-190º	10-12'	16 cm

21631
Flautín 8 Semillas

2,2 kg						
55 u. aprox.	40 g	8x14	20-30'	180-190º	10-12'	16 cm

62700 Surtido Selección
(olivas, albaricoque y nueces,
rombo linaza, cerveza)

3,25 kg				
100 u. aprox.	8x14	20-30'	180-190º	10-12'

22800 Surtido Gourmet
(mediterráneo, 8 semillas,
rombo linaza, rombo)

4,5 kg				
100 u. aprox.	8x14	20-30'	180-190º	10-12'

CRISTALINO
REDESCUBRE EL PAN

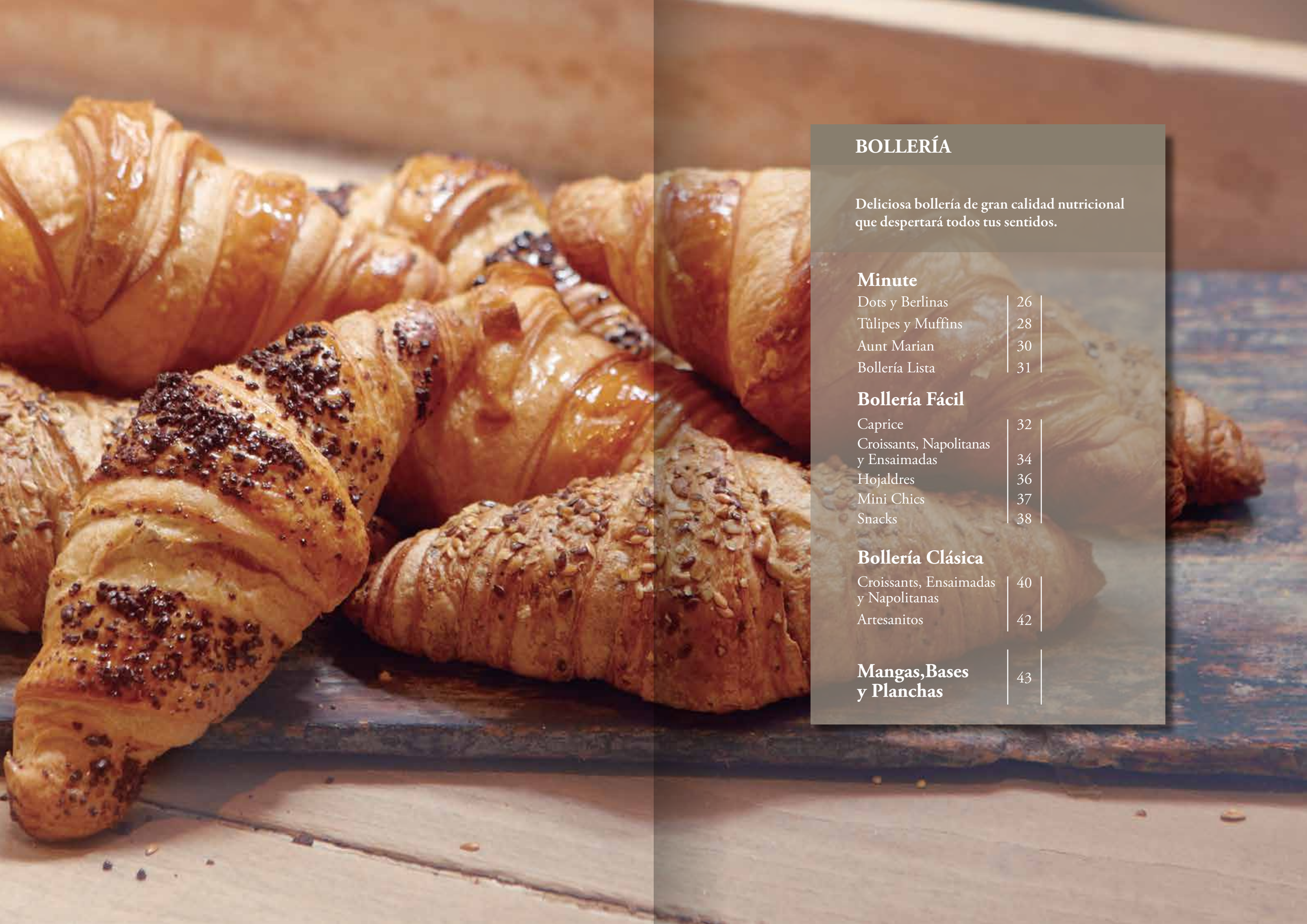
¡Un pan sin igual!
Altísima hidratación, fina corteza y miga muy alveolada

22351
Pan Cristalino

12 u	325g	4x7	15-20'
180-190º	4-6'	35,5 cm	

23350
Pan Cristalino Bocata

24 u	100 g	4x14	20-30'
180-190º	6-8'	25 cm	



BOLLERÍA

Deliciosa bollería de gran calidad nutricional que despertará todos tus sentidos.

Minute

Dots y Berlinas 26
Tûlipes y Muffins 28
Aunt Marian 30
Bollería Lista 31

Bollería Fácil

Caprice 32
Croissants, Napolitanas y Ensaimadas 34
Hojaldres 36
Mini Chics 37
Snacks 38

Bollería Clásica

Croissants, Ensaimadas y Napolitanas 40
Artesanitos 42

Mangas,Bases y Planchas 43

DOTS® ORIGINAL

Dots *¡Sí, quiero!*

DOTS® CLÁSICOS

23100 Dots Negrito

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

24690 Big Dots Negrito

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

65760 Dots Sugar

36 u	48 g	8x15	15-20'	9,5 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

22020 Dots Diver Avellanado

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

65511 Dots	72 u	52 g	4x15	15-20'	9,5 cm
75511 Dots	36 u	52 g	8x15	15-20'	9,5 cm
65590 Big Dots	48 u	70 g	4x15	15-20'	10,8 cm

DOTS® RELLENOS

62920 Dots Rol Choc

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 Choc

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

61220 Dots Fresa

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

nocilla la auténtica

62170 Dots Nocilla

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

SUSOSDOTS®

61305 Suso de Crema

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

62810 Suso Choco

24 u	100 g	8x15	20-30'	16 cm

20260 Mini Suso Crema

45 u	55 g	8x11	20-40'	9,5 cm

20270 Mini Suso Choco

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

MINIDOTS®

29880 MiniDots Classic

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

29910 MiniDots Choc
29930 MiniDots Rayado Choc*

60 u	34-40* g	8x11	15-20'	7,4 cm

29920 MiniDots Rayado Blanco

60 u	36 g	8x11	15-20'	7,6 cm

66891 Petit Dots Choc

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

BERLIDOTS®

25890 Berlidots Neutra

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

22110 Berlidots Choc Blanco
22120 Berlidots Choc Tricolor

36 u	90-100* g	8x11	60-75'	9,2 cm

Incluye cajitas Take away para las referencias 22110 y 22120

66380 Mini Berlina Choco Crunch
66450 Mini Berlina Caramel*

40 u	51-53* g	8x15	15-20'	7 cm

20290 Berlidots Divercrema
21290 Berlidots Diverchoc
64190 Bomba*

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

CRODOTS®

Incluye cajitas Take away

69232 Crodots

24 u	75 g	8x15	15-20'	9,3 cm

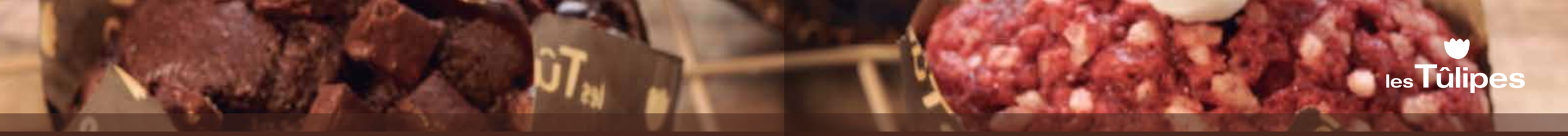
69240 Crodots de Chocolate

22u	95 g	8x14	15-20'	9,5 cm

POP DOTS® ORIGINAL

64210 Pop Dots Sugar
64220 Pop Dots Choco*

1,2-1,6* kg 100u aprox.	12-16* g	8x16	15-20'



Las Tûlipes *Sin palabras...*

60930
Chocolate Extrem

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

Masa de chocolate con
tropezones y relleno de cacao

61980
Caramel Pecan

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

Masa con nueces americanas
y relleno de crema de caramelo

60770
Yoghurt & Cranberry

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

Masa rellena de yogur griego
y trocitos de arándanos

62840
Red Velvet

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

Masa de chocolate de color rojo
y cremoso chocolate blanco

62150
Cheesecake

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

Masa con sabor a tarta de queso
rellena de mermelada de frambuesa

62100
Apple & Nuts

20 u	100 g	8x17	30-40'	7 cm

Masa de chocolate de color rojo
y cremoso chocolate blanco

62320
Surtido Mini Tûlipe

46 u	35 g	8x11	8'	5 cm

Masa de vainilla rellena
de mermelada de frambuesa

Masa de chocolate rellena
de crema de chocolate blanco

nocilla
la auténtica

60172
Tûlipe Nocilla

16 u	110 g	8x17	30-45'

Masa de vainilla con trocitos
de almendra rellena de nocilla

60180
Mini Tûlipe Nocilla

46 u	33 g	8x11	8-10'

Masa de vainilla con trocitos
de almendra rellena de nocilla

Incluyen
6 bolsitas
take away

Los Muffins

21550
Manzana y Pasas

21560
Pepitas de Chocolate

21570
Doble Chocolate

24 u	82 g	8x14	30-45'	8 cm

21430
Yogurt y Arándanos

24130 Fusión

24 u	85 g	8x14	30-45'	8 cm

21500
Micro Muffin Manzana y Crema

2,24 kg	28 g	8x17	15-30'	4,8 cm

21490
Micro Muffin Fresa y Chocolate

2,24 kg	28 g	8x17	15-30'	5 cm

21465
Micro Muffin Toffee con Nuez Pecan

1,92 kg	24 g	8x17	15-30'	4,5 cm

Incluye 13 cajitas take away en cada caja

Sin Gluten

62300
Sin Gluten (packs 2 uds)

9 ud x 2	80 g	14x6	15'	7 cm

Envasadas en bolsa termosellada

66280
Palmera Chocolate Sin Gluten

36	75 g	8x8	30'

64310
Mini Plumcake Cacao y Avellana

24 u	100 g	8x14	30-45'	10 cm

64320 Mini Plumcake Choco y Fresa

24 u	100 g	8x14	30-45'	10 cm

65100
Madalena Plus

24 u	90 g	8x14	20'	8 cm

64100 Clásica Lista

35 u	55 g	8x14	20-30'	6,5 cm

Aunt Marian *Bollería única para servir en pocos minutos.*

61750 Cookie Chispas

24 u	72 g	18x8	60'	11 cm

60920 Cookie Xocolatte

24 u	72 g	18x8	60'	11 cm

61390 Churros Listos
(17gr/ud con 5 bolsas de 30 uds)

5 bolsas	150 g	12x7	10'	15 cm

64290
Coulant Chocolate Intenso

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

62910 Dots Negrito HORECA

9 u/caja	60 g	9x14	15-20'	9,5 cm

(9 packs x 2 uds)

62900 Dots Original HORECA

9 u/caja	52 g	9x14	15-20'	9,5 cm

(9 packs x 2 uds)

Bollería Lista *Fácil, rápida y variada.*

Los Minis

24630
Mini Ensaimada

45 u	34 g	8x12	20-30'

62660
Mini Croissant Hostelero Margarina

32 u	38 g	8x12	20-30'

61420
Brioche Mini

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

64420 Croissant Margarina Listo

28 u	70 g	8x7	15-20'	19 cm

64410 Croissant Choco Mantequilla Listo

32 u	80 g	8x7	20-25'	18 cm

64360 Caña Chocolate

20 u	95 g	8x12	45-60'	16,5 cm

68890 Napolitana de Chocolate

20 u	100 g	8x12	20-30'	15 cm

29140 Napolitana de Crema

20 u	115 g	8x12	45-60'	15 cm

60305 Palmera Choco Lista

20 u	100 g	8x16	25-30'	14x16 cm

64440 Tarta de Manzana

15 u	140 g	8x12	45-60'	15 cm

60990 Ensaimada

16 u	87 g	8x12	20-30'	14,5 cm

64820 Pastel de Nata

60 u	61 g	8x12	20-30'	7 cm

61690 Croissant Mantequilla

22 u	70 g	8x9	60'	13 cm

64110 Surtido Bollería Listo
(10 u. Big Dots Sugar,
10 u. Big Dots Choco
y 10 u. Suso de Crema)

30 u	8x7	60'

Caprice *El inconfundible sabor de la bollería 100% mantequilla.*

Con Estilo

64470 Croissant París Hotelero

80 u	45 g	8x9	15-20'	180º	12'	13 cm

24% mantequilla

29231 Croissant París Mantequilla

125 u	60 g	8x5	10'	170-180º	15-20'	14 cm

24% mantequilla

22180 Croissant de Cereales

55 u	80 g	8x9	15-20'	180º	12'	13 cm

24% mantequilla

Con Tradición

22175 Napolitana París

80 u	70 g	8x9	30'	175-180º	15'

24% mantequilla

20190 Croissant Caprice

55 u	87 g	7x10	10'	180º	25-30'	12 cm

22010 Trenza de Chocolate con Leche

44 u	127 g	8x12	15-30'	160-180º	15-18'	13 cm

40% mantequilla

Con Distinción

24910 Croissant París Crema

60 u	72 g	8x9	30'	175-180º	15-17'	13 cm

24% mantequilla

22080 Croissant París Chocolate

60 u	72 g	8x9	30'	175-180º	14-15'	13,5 cm

24% mantequilla

23710 Super Croissant París Choco

48 u	90 g	8x9	10'	180-190º	15'

24% mantequilla

24430 Super Croissant París

80 u	90 g	8x7	20-30'	170-180º	15-20'	22 cm

60230 Croissant Nocilla Caprice

60 u	72 g	8x9	20-30'	170-180º	15'	13,5 cm

Con Personalidad

20130 Snecken Caprice

40 u	100 g	8x10	10'
180-190º	15'	11 cm	

29981 Torsade Caprice

50 u	90 g	8x11	10'
180º	15-17'	22,5 cm	

22690 Paille Caprice

55 u	90 g	8x14	5'
180-190º	17-20'	20x13 cm	

Los Minis

22132 Mini Croissant París

24% mantequilla

23720 Mini Croissant París Cereales

20% mantequilla

100 u	25 g	8x12	2-10	180-190º	10-12'	9 cm

29130 Mini Croissant Chocolate

24% mantequilla

21130 Mini Croissant Capuccino

20% mantequilla

112 u	25 g	8x12	10	175-180º	12'	9 cm

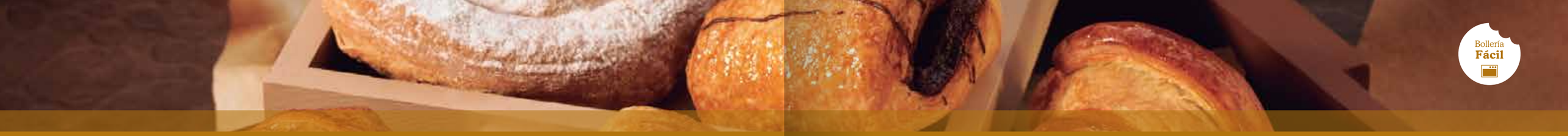
21790 Mini Snecken París

20% mantequilla

100 u	30 g	8x12	180-190º
10-12'	5,5 cm		

21800 Mini Torsade Caprice

100 u	28 g	8x12	20'
165-170º	13'	10 cm	



Bollería **Fácil**

Croissants, Napolitanas y Ensaimadas

Los Croissants

29211 Croissant Artesano Margarina
29221 Croissant Artesano Manteca

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

20740 Super Croissant Artesano Mantequilla

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

29260 Super Croissant Artesano Manteca

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

29270 Super Croissant Artesano Margarina

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

29253 Croissant Hostelero Margarina

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

29280 Croissant Chocolate Margarina

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

63650 Mini Croissant Margarina

200 u	25 g	8x9	170-180º	10-12'	9 cm

Las Napolitanas

29330
Mini Napolitana Chocolate

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

29320 Mini Napolitana Crema

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

29310
Napolitana Chocolate

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

29300 Napolitana Crema

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

29340
Super Napolitana Chocolate

40 u	120 g	8x9	15-30'	160-180º	15-20'	13,7 cm

29350 Super Napolitana Crema

40 u	120 g	8x9	15-30'	160-180º	15-20'	13,7 cm

27665
Napolitana Due

50 u	107 g	8x9	15-20'	180-190º	16-18'	13 cm

Las Ensaimadas

29361 Ensaimada

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

29370 Mini Ensaimada

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

Hojaldres *La clásica masa de textura inconfundible.*

Las Herraduras

28260 Herradura Choco Plus

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

28250 Herradura Crema Plus

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

28270 Herradura Cabello Plus

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

Las Cañas

25251 Caña de Chocolate

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

25281 Caña de Crema

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

25291 Caña de Cabello

75 u	107 g	8x12	20-30'	180-190º	25-30'	17,5 cm

Las Palmeras y los Bretzels

26822 Super Palmera

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

20280 Bretzel de Crema

32 u	150 g	8x12	20-30'	180-190º	12-15'

25360 Palmera

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

66090 Palmerita

5 kg	18 g	8x14	20-30'	180-190º	12-15'

20820 Bretzel Stick

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

Otros

65970 Tronquito de Chocolate
65921 Tronquito de Crema

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

25440 Tarta de Manzana

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

65450 Cresta de Manzana

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

20320 Hojaldre Chocodúo Big

54 u	130 g	8x12	20-30'	180-190º	18-22'	14 cm

63490 Surtido Mini Envoltini
(frambuesa, crema y chocolate)

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

Bollería **Fácil**

Mini chics *¡Menudas delicias!*

Mini Chics Dulces

66220 Chocolate

66200 Crema

5 kg	15 g	8x14	20-30'	180-190º	12-14'	6 cm

Mini Chics Salados

26602 Jamón y Queso

26162 Atún

26192 Sobrasada

26172 Paté

26182 Queso

5 kg	15 g	8x14	20-30'	180-190º	12-14'	6 cm

26380 Surtido Pecaditos Salados
(atún, jamón y queso y sobrasada)

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

64070 Surtido Mini Envoltini Salado

7,5 kg	25 g	8x9	20-30'	180-190º	12-16'	5 cm

Bollería **Fácil**

Snacks *¡Date el gustazo!*

23420 Envoltini Pollo

55 u	135 g	8x12	20-30'	180-190º	12-16'	14,5 cm

21680 Envoltini Napoli

55 u	135 g	8x12	20-30'	180-190º	12-15'	14,5 cm

28450 Envoltini de atún

56 u	135 g	8x12	20-30'	180-190º	12-16'	14 cm

21140 Croissant Provenzal de Queso

48 u	100 g	8x9	20'	175-180º	17-20'	14 cm

27140 Croissant Bikini Fácil

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

25841 Croissant Frankfurt Campofrío

45 u	116 g	8x9	30'	175-180º	15-20'	12 cm

20830
Napolitana Jamón y Queso Loncha Fácil

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

66710 Malla Jamón y Puerros

60 u	100 g	8x12	20-30'	180-190º	15-20'	18 cm

26620 Malla Queso Fresco y Jamón

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

Las Quiches

60270 Quiche Jamón y Queso

60250 Quiche Espárragos y Bacon

60260 Quiche 3 Quesos

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

61600 Surtido Mini Quiches
(jamón y queso, espinacas, pollo)

72 u	23 g	8x17	10-15'	180-200º	3-5'	∅ 5,3 cm

60890 Tosta de Atún

24 u	160 g	8x12	35-40'	200º	2-3'	18,5 cm

68460 Tronquito de Jamón y Queso

50 u	70 g	8x17	10'	175-180º	15'	15 cm

Empanadas

65961 Empanadilla de Atún

50 u	140 g	7x9	15-20'	180-200º	35-40'	18,5 cm

20560 Aguja de Carne

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

63380 Empanada de Atún

5 u	1,3 kg	6x12	15-20'	180-200º	40-45'	∅ 30 cm

63360 Empanada de Carne

5 u	1,3 kg	6x12	15-20'	180-200º	40-45'	∅ 30cm

65770 Empanada de Atún

6 u	1,65 kg	8x9	15-20'	180-200º	35-40'	37cm

Croissants, Ensaimadas y Napolitanas *El clásico de siempre.*

Croissants artesanos

25001 Croissant Artesano Manteca

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

25060 Croissant Artesano Mantequilla

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

25101 Croissant Valenciano Margarina

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

25011 Croissant Valenciano Manteca

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

25031 Croissant Jumbo

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

27231 Maxi Croissant

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

Croissants rectos

65130 Croissant Hostelero

10 kg	45 g	8x9	20-30'
1,30-1,45 h	180-190º	14-16'	9 cm

65020 Croissant Francés Recto

150 u	65 g	8x9	1,30-2 h
175-185º	15-20'	14,5 cm	

25310 Croissant Bocata

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

25050 Croissant Chocolate

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

65320 Cono Chocolate

90 u	117 g	8x9	1,35-1,55h
180-190º	12-15'	17 cm	

25081 Croissant Bikini

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

Masa danesa

25731 Snecken

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

65741 Mini Snecken

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

60060 Muji

36 u	140 g	8x14	20-30'
90-120' h	180º	15-18'	11 cm

Ensaimadas y Napolitanas

26800 Ensaimada cruda

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

66020 Mini Ensaimada

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

26051 Mini Ensaimada Chocolate
26041 Mini Ensaimada Crema

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

26640 Super Napolitana Crema

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

26630 Super Napolitana Chocolate

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

26271 Napolitana Chocolate

92 u	114 g	8x9	1,20-1,40h
180-190º	12-15'	12 cm	

26231 Napolitana Crema

98 u	102 g	8x9	1,20-1,40h
180-190º	12-15'	12 cm	

26213 Napolitana Jamón y Queso

58 u	102 g	8x12	20-30'
180-190º	14-16'	20 cm	

60496 Fartons

286 u	35 g	xxx	xxx
-	xxx	xxx	xxx

Artesanitos *El clásico que nunca falta.*

25131 Micro Artesanito

4 kg	10 g	8x16	10-15'	30'	190º	13-14'

25170 Artesanito Manteca

8 kg	25 g	8x8	10-15'	45-60'	180-190º	12-14'

25390 Mini Micro Margarina

5 kg	11 g	8x12	10-15'	20-30'	180-190º	12-14'

24030 Mini Micro Mantequilla

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

25041 Mini Super Margarina

12 kg	22 g	8x9	10-15'	30-40'	180-190º	14-16'

25132 Micro Artesanito Chocolate

5 kg	12 g	8x16	10-15'	30'	190º	13-14'

25182 Artesanito Chocolate

6,5 kg	29 g	8x12	10-15'	1,05-1,15 h	180-190º	12-14'

25371 Artesanito Crema

6 kg	33 g	8x14	10-15'	30'	180-190º	15'

25191 Artesanito Bikini

6 kg	33 g	8x12	10-15'	40-60'	180-190º	12-14'

25201 Artesanito Frankfurt

6 kg	37 g	8x12	10-15'	40-60'	180-190º	12-14'

65650 Artesanito Tortilla

6 kg	37 g	8x12	10-15'	40-60º	180-190º	12-14'

25120 Mini Super Manteca

12 kg	22 g	8x9	10-15'	20-30'	180-190º	12-14'

Mangas, Bases y Planchas *¡Imaginación al poder!*

25270 Manga de Madalena

12 kg	1,5 kg	6x10	3-4 h	170-180º	57 cm

66100 Manga de Madalena Integral

6 kg	1 kg	8x14	3-4 h	170-180º	52 cm

26130 Manga de Madalena Chocolate con Pepitas

6 kg	1 kg	8x14	3-4 h	170-180º	52 cm

65670 Plancha Bizcocho

15 u	190 g	8x11	15'	37x27 cm

65150 Base Masa Croissant

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

25500 Base Pizza

25 u	350 g	8x12	30-40'	35x14 cm

25460 Placa Hojaldre

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

26810 Placa Hojaldre

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

25530 Base Pizza Super Tallo

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

PÂTISSERIE VALÉRIE

Para chuparse los dedos...
Pon un toque de distinción en tu escaparate.
Gran surtido de postres y sobremesas
para sorprender a tus clientes.

Repostería Gourmet y Casera

Repostería Gourmet y Casera *Para chuparse los dedos...*

60680
Carré Versailles Choco

4 u	700 g	10x10
3h. nevera 1h. ambiente	17 cm	6 a 8 raciones

60700
Carré de Capuccino

4 u	700 g	10x10
3h. nevera 1h. ambiente	17 cm	6 a 8 raciones

60690
Carré de Limón y Merengue

4 u	640 g	10x10
3h. nevera 1h. ambiente	17 cm	6 a 8 raciones

60710 Carré de Vainilla y Frutos Rojos

4 u	800 g	10x10
3h. nevera 1h. ambiente	17 cm	6 a 8 raciones

60720 Tiramisú

4 u	700 g	8X11
3h. nevera 1h. ambiente	30x9 cm	6 a 8 raciones

60730 Bombón al Kirsch

4 u	700 g	8X11
3h. nevera 1h. ambiente	30x9 cm	6 a 8 raciones

69100
Tarta de Chocolate

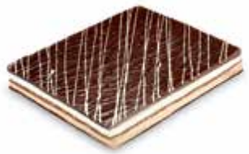
4 u	1 kg	8x9
8-10 h nevera	∅ 28 cm	

69640
Plancha Selva Negra

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

69630
Plancha San Marcos

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



63400
Plancha Tres Chocolates

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

62200
Repostería Dulce

154 u	3kg/caja	6x13
8h. nevera	18 variedades	

66420 Pirámide Chocolate y Naranja

8 u	100 g	11x25
8h. nevera		

65430
Tarta Baviera

4 u	900 g	13x6
8-10 h nevera	∅ 26 cm	

62390
Tarta Zanahoria

4 u	1,25 g	6x11
8-10 h nevera	∅ 24 cm	

66860
Tarta de Queso

4 u	1,25 g	12x8
8-10 h nevera	∅ 24 cm	

63850 Tarta de Queso con Fresas Precortada

4 u	1,45 kg	16x6
8-10 h nevera	∅ 24 cm	

63860 Tarta Sacher Precortada

6 u	1 kg	6x8
8-10 h nevera	∅ 24 cm	

63191
Tarta de Santiago

4 u	600 g	4x14
6-8 h nevera	∅ 23 cm	

62210
Tarta Sacher

6 u	1 kg	6x8
8-10 h nevera	∅ 28 cm	

63840 Tarta de Manzana Precortada

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

62490 Tarta de Queso y Frambuesa

4 u	1,45 kg	8x12
8-10 h nevera	∅ 24 cm	

62950
Crêpe de Chocolate

28 u	80 g	13x13
1' en sarten o microondas		

63320
Surtido de Canapés

68 u	800 g	6x33
360-480'	11 variedades	

PÂTISSERIE Valérie

60760 Pirámide 3 Chocolates

16 u	100 g	6X20	210-240'

60560 Crujiente de Manzana

16 u	140 g	16X12	10-15'	170-180º	20-25'

60640 Tartaleta de Frambuesa

30 u	110 g	6X12	150-180'

American CHEESE

Crumble

¡Una tarta de queso totalmente diferente!

Elaborada con queso doble crema y con menor porcentaje de materia grasa.
La base es de crumble americano.

69720 American Cheese Precortada

6 u	1,45 kg	6x8	3 h ambiente	24 cm

American CHOCOLATE

Crema de cacao

¡Deliciosamente irresistible!

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

69710 American Chocolate Precortada

4 u	1,9 kg	6x7	3 h ambiente	24 cm

No congelar de nuevo un producto descongelado!

American CARROT

Pasas y nueces

¡Ningún goloso puede perdérsela!

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

69730 American Carrot Precortada

4 u	2 kg	6x7	3 h ambiente	24 cm

Deliciosas novedades

Unas deliciosas novedades
Coup de pates
TRADITION & INNOVATION

60620 Mini Coulant

96 u	25 g	8X25	20" microondas

60750 Dôme Crème Brûlée

12 u	90 g	11X13	180-240'

60580 Tartaleta Milka

18 u	110 g	11X18	120-150'

60790 Tarta Tatin

32 u	120 g	12X13	150-180'

60650 Mini Macarons

144 u	10 g	8X14	90-120'

60630 Eclairs a Garnir

110 u	16,5 g	8X5	20-30'

60670 Cocktail Salé

128 u	20 g	12X13	170-180º	12-17'

60660 Allumettes

160 u	16 g	12X13	5-10'	170-180º	12-15'

C'est magnifique!

La mejor selección
de postres y delicias
de la alta repostería francesa.
Elaborados a partir
de las mejores materias primas
que garantizan
la máxima calidad
y que han hecho,
desde hace 20 años,
de Coup de Pates,
un referente en el mundo
de la restauración.

FRIART

Nuestra gama de especialidades está pensada para que puedas servir a tus clientes los más apetitosos platos de la manera más ágil con la máxima rentabilidad por cubierto.

Pastas	52
Tapas	53
Pizzas	54
Bocados	56
Carnes	57
Arroces	58
Caprichos	59

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

73730 Spaghetti Bolognese

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

71160 Tagliatelle Carbonara

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

74122 Cannelloni di Carne

15 u	300 g	10x14	900 W	6-7' microondas	1

74112 Lasagna alla Bolognese

15 u	300 g	10x14	900 W	6-7' microondas	1

74130 Moussaka

12 u	300 g	12x14	900 W	6-7' microondas	1

Tapas

70501 Nuggets

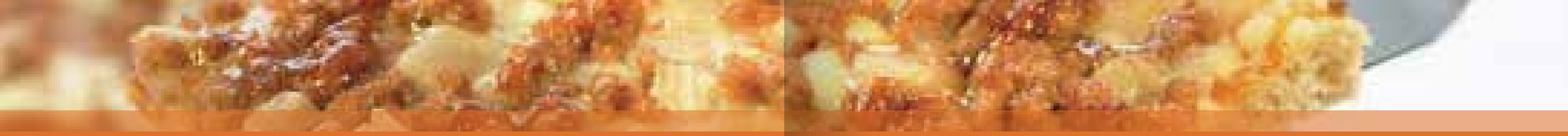
50 u / bolsa	1 kg / bolsa	8x13	200º C	8' de horno	+1

73831 Nuggets de Queso de Cabra

54-55 u / bolsa	1 kg / bolsa	8x13	200º C	5' de horno	+1

73504 Alitas de Pollo Barbacoa

5 bolsas / caja	1 kg bolsa	8x13	900 W	4' de microondas	+1



Pizzas

74161 Pizza Toscana

10 u	430 g	12x8	200º C	8-10' horno	1

72470 Pizza Carbonara

10 u	380 g	12x8	200º C	8-10' de horno	1

72490 Pizza Margherita

10 u	350 g	12x8	200º C	8-10' de horno	1

74170 Pizza Prosciutto

10 u	390 g	6x16	200º C	8-10' de horno	1

70550 Pizza Quattro Stagioni

10 u	390 g	12x8	200º C	8-10' de horno	1

74141 Pizza Quattro Formaggi

10 u	360 g	12x8	200º C	8-10' de horno	1

74151 Pizza al Tonno

10 u	400 g	12x8	200º C	8-10' de horno	1

88801 Pizza Barbacoa

10 u	400 g	14x6	220º C	7-9' de horno	1

73318 Pizza Marinera

10u	390 g	14x6	220º C	7-9' de horno	1

88798 Pizza Romana

10 u	415 g	14x6	220º C	7-9' de horno	1

88842 Pizza Caprichosa

10 u	425 g	14x6	220º C	7-9' de horno	1

65490 Base de Pizza Redonda Artesana

25 u	220 g	12x5	200º C	6-8' de horno	1

71260 Pizza Barbacoa

8 u	1 kg	8x6	200º C	6-8' de horno	+1

72210 Pizza Tre Formaggio

8 u	1 kg	8x6	200º C	6-8' de horno	+1

72500 Pizza Prosciutto e Formaggio

8 u	1 kg	8x6	200º C	6-8' de horno	+1

65560 Baguette-Pizza de York

30 u	140 g	9x9	200º C	6-8' de horno	1

65550 Baguette-Pizza de Atún

30 u	130 g	10x10	200º C	6-8' de horno	1

Bocados

68142 Bacón con Queso

15 u	185 g	8x9	180º C	4-6' grill - horno	1

68160 Jamón con Queso Brie

15 u	200 g	8x9	180º C	4-6' grill - horno	1

68170 Lomo de Cerdo con Queso

15 u	220 g	8x9	180º C	4-6' grill - horno	1

60401 Pollo con Pimientos del Piquillo

15 u	235 g	8x9	180º C	4-6' grill - horno	1

68481 Tortilla de Patatas

15 u	312 g	8x9	180º C	4-6' grill - horno	1

66870 Croque-Monsieur

24 u	170 g	8x10	180º C	4-6' grill - horno	1

68472 Mollete de Hamburguesa con Queso

14 u	190 g	8x12	180º C	4-6' grill - horno	1

92138 Bocadillo York & Queso

18 u	180 g	12x5	200º C	1-2' de horno	1

❄ Descongelar con envase 8 horas

81373 Bocadillo Provenzal

14 u	185 g	4x14	200º C	1-2' de horno	1

❄ Descongelar con envase 8 horas

81374 Bocadillo Celta

14 u	200 g	4x14	200º C	1-2' de horno	1

❄ Descongelar con envase 8 horas

81353 Bocadillo Cantábrico

14 u	195 g	4x14	200º C	1-2' de horno	1

❄ Descongelar con envase 8 horas

Carnes

71220 Hamburguesa de 140 g

28 u	140 g	10x7	900 W	2' de microondas	1

71200 Costillar a la Barbacoa

8 u	660 g	10x7	900 W 200º C	6' de microondas o 10' de horno	+1

71230 Escalopines de Pechuga de Pollo

34 u	2 kg	14x9	900 W	2-3' de microondas	+1

73821 Brochetas de Pollo con Verduras

30 u	120 g	8x13	900 W	3' de microondas	+1

Arroces

13368 Paella Valenciana

6 u	475 g	7x15	200º C	14-16' de horno	1

13367 Paella de Marisco

6 u	475 g	7x15	200º C	14-16' de horno	1

13370 Paella de Verduras

6 u	475 g	7x15	200º C	14-16' de horno	1

13369 Paella Mixta

6 u	475 g	7x15	200º C	14-16' de horno	1

73801 Risotto de Funghi

12 u	300 g	9x15	900 W	6' de microondas	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' de microondas (por ración)	+1

74570 Gratinado de Patatas

2 u/pack 10 packs/caja	90 g	8x20	900 W 180º	2,5' de microondas 4-5' de horno	1

74580 Tortilla de Patatas con Cebolla

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

❄ Descongelar 24h en nevera

60311 Tortilla de Patatas

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

❄ Descongelar 12h en nevera

60300 Placa de Tortilla

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

❄ Descongelar 12h en nevera

65600 Huevo Duro en Barra

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

PRODUCTOS DE TEMPORADA

Hay cosas que, pase lo que pase,
son para siempre. Fripan cuida de tí
y de las tradiciones que alimentan tu vida.

Roscones,
Torteles y Cocas | 62

Roscones, Torteles, Cocas

Hay cosas que, pase lo que pase, son para siempre.

Roscones Tradicionales

40870 Roscón Mini	48 u	133 g	8x9	80-100'	170-180º	13-15'
00881 Roscón Reyes 250 g	26 u	250 g	8x9	80-100'	170-180º	13-15'
68025 Roscón Reyes 500 g	10 u	500 g	8x12	80-100'	170-180º	15-17'
40883 Roscón Reyes 1 kg	6 u	1 kg	8x9	80-100'	170-180º	18-20'

Torteles Tradicionales

68040 Tortel Frutas 335 g	16 u	335 g	8x9	30'	60-90'	170-180º	10-12'
68050 Tortel Frutas 600g							
00886 Tortel Mediano 500 g	13 u	500 g	8x9		110-130'	170-180º	15-17'
68020 Tortel Frutas sin Mazapán 600 g	10 u	600 g	8x9	30'	75-90'	170-180º	12-14'
00887 Tortel Grande 900 g	7 u	900	8x9		110-130'	170-180º	20-22'
68060 Tortel Frutas 920 g	6 u	920 g	8x9	30'	90-105'	170-180º	14-16'

Roscones y Torteles Listos

68241 Roscón Nata Listo	6 u	750 g	4x6	1,30-2 h frío positivo
68770 Roscón Crema Listo	6 u	900 g	6x4	1,30-2 h frío positivo
68270 Roscón Trufa Listo	6 u	750 g	4x6	1,30-2 h frío positivo

68450 Roscón Pequeño Listo	15 u	250 g	6x6	1,30-2 h temp. amb.
68231 Roscón Mediano Listo	6 u	500 g	4x6	1,30-2 h temp. amb.
68310 Roscón Grande Listo	4 u	800 g	4x6	1,30-2 h temp. amb.

40885 Tortel Mediano con Mazapán Listo	6 u	550 g	4x6	1,30-2 h temp. amb.

Los Brioches

Brioche con Fruta

24250 1 kg	10 u	1 kg	4x9	2,05-2,25 h	170-180º	18-20'
24300 500 g	20 u	500 g	8x5	2,05-2,25 h	170-180º	16-18'
24350 250 g	30 u	250 g	8x5	1,2-1,3 h	170-180º	12-15'

Brioche sin Fruta

24400 950 g	10 u	950 g	4x9	2,05-2,25 h	170-180º	18-20'
24450 500 g	20 u	500 g	8x7	2,05-2,25 h	170-180º	16-18'
24500 250 g	30 u	250 g	8x7	1,2-1,3 h	170-180º	12-15'

Las Cocas Listas

Coca de Fruta Lista

90050 1 kg	5 u	1 kg	4x7	20-30'
90080 500 g	10 u	500 g	4x7	20-30'

Coca de Crema Lista

90310 1,4 kg	5 u	1,4 kg	4x7	30-40'
90030 750 g	6 u	750 g	6x6	20-30'

Los Hojaldres

Hojaldre de Cabello

00876 1 kg	15 u	1 kg	4x11	20'	170-175º	23-25'
24750 500 g	16 u	500 g	4x11	30-40'	170-180º	30-35'

Hojaldre de Crema

00879 1 kg	15 u	1 kg	8x6	20'	170-175º	23-25'
24760 500 g	16 u	500 g	4x11	30-40'	70-175º	17-18'

Coca de Crema y Cabello

00878 1 kg	15 u	1 kg	8x6	20'	170-175º	23-25'

Coca de Chocolate

10875 800g	7 u	800 g	8x16	10'	170-175º	16-18'

Coca de Chicharrones

00880 1 kg	15 u	1 kg	4x13	10'	180-190º	15-17'
00815 500 g	25 u	500 g	8x6	15'	180-190º	15-17'

fripan®

www.fripan.com
www.facebook.com/productosfripan

Oficina Central:
Pl. Xavier Cugat, 2
Edificio C, 4ª Planta
Parc Ofic. Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès Barcelona (España)

Delegación Barcelona
Tel. 902 400 266
Fax 935 829 497

Delegación Madrid
Tel. 916 927 225
Fax 916 915 853

Delegación Girona
Tel. 972 180 450
Fax 972 180 451

Delegación Málaga
Tel. 952 31 04 40
Fax 952 35 14 41

Delegación Palma Mallorca
Tel. 971 43 31 44
Fax 971 43 35 26

Delegación Valencia
Tel. 963 165 040
Fax 963 675 571

Delegación Sevilla
Tel. 955 679 070
Fax 955 676 704

Delegación Vizkaya
Tel. 944 401 505
Fax 944 402 435

EUROPASTRY

Premio Economía y Empresa a la Decisión Empresarial

Premio CIDEM a la investigación y al desarrollo

500 Compañía galardonada como una de las 500 empresas europeas más innovadoras