



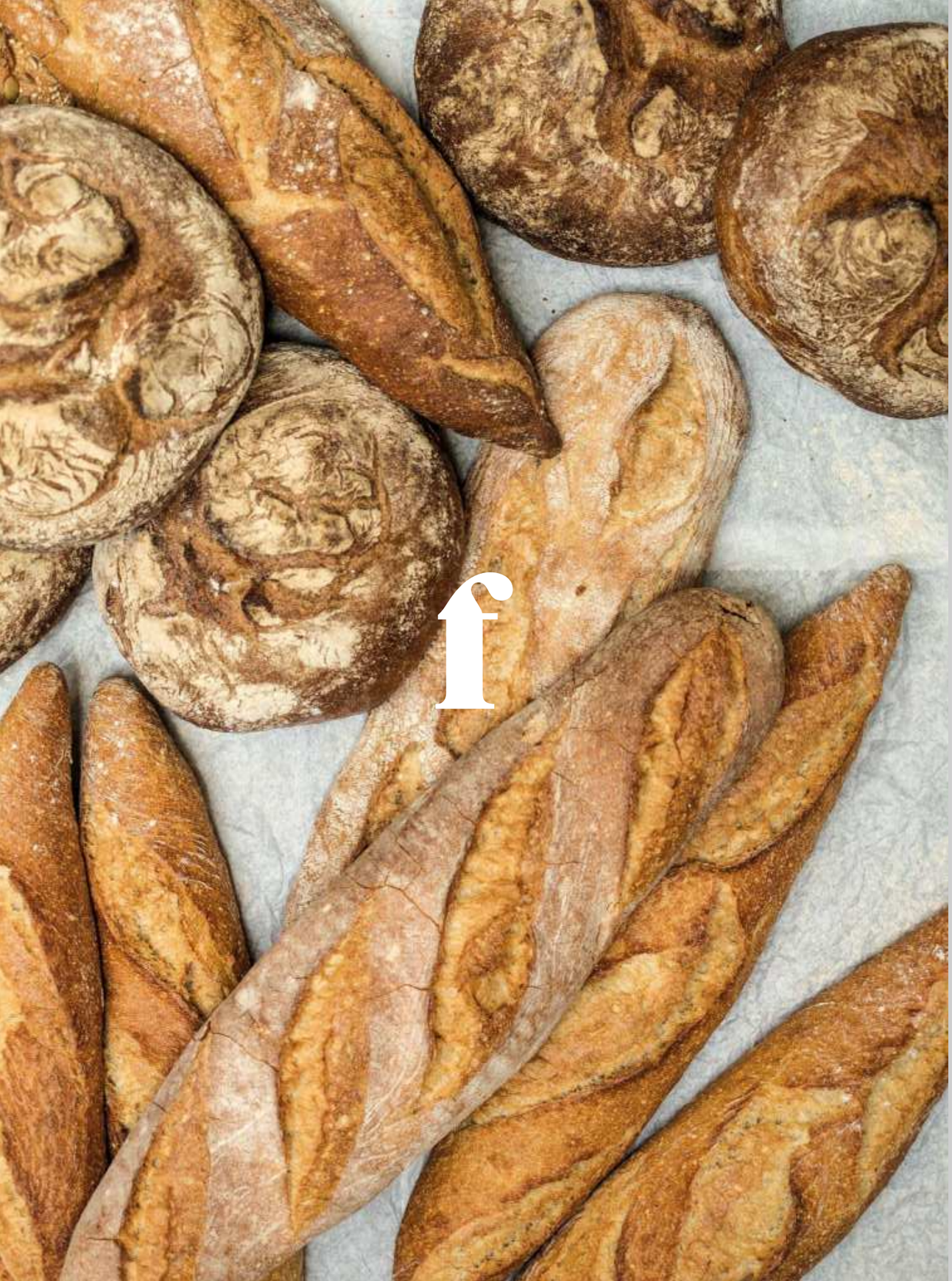
Soluciones
cada día

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.



Calidad,
cada día

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.



Variedad, **cada día**

Nuestro principal objetivo es facilitar tanto soluciones novedosas a los profesionales de la hostelería y la restauración como innovar en variedad y calidad para responder a la demanda de los consumidores más exigentes.



Juntos,
cada día

Llevamos toda una vida dedicados al pan, apasionados por él, buscando siempre los mejores resultados y las mejores soluciones para nuestros clientes, adaptándonos a las nuevas necesidades, para seguir avanzando juntos. Nuestro pan, nace cada día.

Índice

Pan

Saint Honoré 14
Pan Gran Reserva 22
Cristallino 28
Bagels 36
O Forno Tradicional 38
Pan Tradicional 40
Pan Salud 44
PanBurger 46
Focaccias y Paninis 50
Panes de Molde 52
Flatbreads 54
Schiacciatas 56
Especialidades 58
Pan Restauración 60
Panes Bocadillos 66

Bollería dulce

Le Brió 70
Viennoiserie Sophie 74
Petit Doré 78
Viennoiserie Caprice 80
Sélection D'Or 84
Loven / Masa Danesa 86
Croissants 90
Ensaimadas 96
Napolitanas 98
Hojaldres 102
Especialidades 106
Saudade 108
Ruth's 110

Dots 124

Bollería salada

Croissants 135
Napolitanas 136
Masa Danesa y Quiches 137
Hojaldres 138
Empanadas 140

Mangas, Bases y Planchas

Bases, Placas, Mangas Madalena y Bizcochos 146

Sin Gluten 150

Lykke

Tartas 155
Planchas Precortados 157
Tarta Queso Albert Adrià 158
Planchas 160
Bizcochos, Caprichos y Brazos 162
Tartaletas 165
Tartaletas y Repostería 167

Productos Temporada

Festividades 168
Torteles y Roscones 172
Cocas de San Juan 174
Hojaldres 176

Koama

Croquetas 178
Aperitivos 180
Burgers y Mini Burgers y Principales 181

Friart

Pastas, Arroces 185
Carnes, Caprichos y Tapas 185

Kentes

Pizzas 187
Bocadillos 188

Gama Retail

Lineal Seco y Congelado 190

Pan, **cada día**

SAINT HONORÉ

by Pere Gallés

El valor de un pan con valores

Tiempo
Realizado con el tiempo que merece y cuidando cada uno de los detalles para que el espíritu y sabor artesanal lleguen al producto.

Pasión
Perfeccionistas, detallistas, a veces obsesivos... pero sobre todo apasionados por lo que hacemos.

Homenaje
Respetamos nuestro pasado, sabemos de dónde venimos y hacia dónde vamos.

Un tributo al pan con nombre y apellido.

Nuestra historia empezó hace 30 años. Este pan es nuestro homenaje a la visión de nuestro panadero Pere Gallés y a su legado, al respeto por los procesos tradicionales y al cuidado por los detalles y la excelencia.
Un pan único, 100% natural elaborado de manera artesanal con un exclusivo proceso de alta hidratación, masas madres de elaboración propia y cocido en horno de piedra.



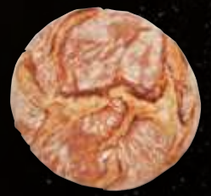
SH

Clásicos

65475
SH Hogaza Espiga
6 u / 800 g / 6X6 / 60' Desc.
200° / 24' Horno / **47 cm**
Massa Madre



65415
Boule rustique SH
6 u / 800 g / 6x6 / 65' Desc.
200° / 26' Horno / **25,5 cm**
Massa Madre



66765
Torsade SH
15 u / 380 g / 6x6 / 50-70' Desc.
190° / 15' Horno / **42 cm**
Masa Madre / Clean Label
100% Natural



61632
Grand Barra Obrador SH
10 u / 560 g / 6X6 / 60' Desc.
180-200° / 20-25' Horno / **44 cm**
Masa Madre / Clean Label
100% Natural



66532
Barra Rústica Obrador SH
16 u / 280 g / 6X6 / 30' Desc.
190-200° / 10-20' Horno / **43 cm**
Masa Madre / Clean Label
100% Natural



61243
Baguette Ancienne SH
24 u / 220 g / 6X6 / 20' Desc.
190-200° / 10-15' Horno / **46 cm**
Masa Madre / Clean Label
100% Natural



61281
Barra Delirium SH
16 u / 390 g / 6X6 / 30' Desc.
190-200° / 10-15' Horno / **44 cm**
Masa Madre / Clean Label
100% Natural



66675
Alma SH
15 u / 250 g / 4X8 / 30' Desc.
180-200° / 10-12' Horno / **38 cm**
Aceite de Oliva / Masa Madre
Clean Label / 100% Natural



61845
Barra Rústica
8 Semillas SH
18 u / 370 g / 6x6 / 45-70' Desc
200° / 15-20' Horno / **48 cm**



69921
Galleguita SH
36 u / 150 g / 6X6 / 30-45' Desc.
200° / 8-10' Horno / **26 cm**
Masa Madre / Clean Label
100% Natural / Ferm. Natural



61276
Media Sarraceno SH
50 u / 115 g / 6X6 / 30-45' Desc.
190-210° / 12-15' Horno / **24 cm**



68713
Bocata Huerta
Semillado SH
50 u / 125 g / 6X6 / 30-40' Desc.
190-210° / 12-15' Horno / **25 cm**



SAINT HONORÉ

- Procesos artesanales
- Acabado de moldear a mano
- Harinas molidas en molino de piedra
- Proceso de hidratación exclusivo
- Masas Madre exclusivas
- Larga fermentación

SH
Cereales

65085
Pan 100% Harina Trigo Integral SH
8 u / 650 g / 4x8 / 40' Desc.
180° / 25' Horno / **32 cm**
Masa Madre / Clean Label
Fuente de Fibra / 100% Natural



65106
Hogaza Pipas de Calabaza SH
9 u / 650 g / 6x6 / 40' Desc.
180° / 24' Horno / **33 cm**
Masa Madre / Clean Label
Fuente de Fibra / 100% Natural



65851
Hogaza Whole Grain SH
16 u / 460 g / 6x6 / 20' Desc.
200° / 15' Horno / **21 cm**
Masa Madre / Clean Label
Fuente de Fibra / 100% Natural



67824
Redondo Centeno y Espelta SH
20 u / 430 g / 6x6 / 60' Desc.
180-200° / 20-25' Horno / **16,5 cm**
Masa Madre / Fuente de Fibra
100% Natural



61749
Medio Redondo Obrador Centeno
28 u / 175 g / 6x6 / 20-30' Desc.
200° / 10' Horno / **12 cm**
Masa Madre de Centeno



60824
Hogaza Calabaza y Nueces
18 u / 330 g / 6x6 / 30-40' Desc.
180° / 18-20' Horno / **26 cm**



68792
Barra Espelta SH
20 u / 300 g / 6x6 / 30' Desc.
190-200° / 10-15' Horno / **44 cm**
Masa Madre



69145
Media Cerealis SH
50 u / 120 g / 6x6 / 20-30' Desc.
180-190° / 10-15' Horno / **20 cm**
Masa Madre / Fuente de Fibra



81683
Media Avena SH
60 u / 115 g / 6x6 / 5' Desc.
190° / 10' Horno / **25 cm**



88690
Barra Huerta Sarraceno SH
18 u / 280 g / 6x6 / 30-40' Desc.
180-200° / 10-15' Horno / **47 cm**
Masa Madre / Clean Label
100% Natural



61325
Hogaza Avena SH
15 u / 500 g / 4x6 / 50-60' Desc.
190° / 25' Horno / **32 cm**
Fuente de Fibra



68911
Hogaza Almendra y Avellana
18 u / 330 g / 6x6 / 30-40' Desc.
180° / 18-20' Horno / **26 cm**



SH
Integrales

63620
100% Integral SH
24 u / 300 g / 6X6 / 20' Desc.
200° / 10-15' Horno / **46 cm**
Masa Madre / Clean Label
Alto en Fibra / 100% Natural



63610
Media 100% Integral SH
40 u / 160 g / 6X6 / 20-30' Desc.
180-200° / 10-15' Horno / **24,5 cm**
Masa Madre / Clean Label
Alto en Fibra / 100% Natural



SH
Bío

65127
Hogaza Espelta Bio SH
16 u / 430 g / 6x6 / 20-30' Desc.
170-180° / 22-28' Horno / **28 cm**
Masa Madre / Fuente de Fibra
Clean Label / 100% Natural



65125
Hogaza Obrador Bío SH
12 u / 430 g / 6x6 / 30-40' Desc.
180-185° / 15-20' Horno / **27cm**
Masa Madre / Fuente de Fibra
Clean Label / 100% Natural



61271
Barra con Sarraceno Bio SH
12 u / 500 g / 6x6 / 45-60' Desc.
180-200° / 20-25' Horno / **33 cm**
Masa Madre / Fuente de Fibra
Clean Label / 100% Natural



68423
Redondo Obrador Bío SH
16 u / 420 g / 6x6 / 45-60' Desc.
180-200° / 20-25' Horno / **17,5 cm**
Masa Madre / Clean Label
100% Natural



61034
Pavé Espelta y Quinoa BIO SH
20 u / 430 g / 6x6 / 45-60' Desc.
180-200° / 20-25' Horno / **17 cm**
Masa Madre / Fuente de Fibra
Clean Label / 100% Natural



63867
Hogaza Remolacha
16 u / 500 g / 6x6 / 40' Desc.
180° / 20-30' Horno / **26 cm**



SH

Panes de Autor

61548
Pan de Espelta SH
12 u / 465 g / 6x6 / 30' Desc.
180° / 10-12' Horno / **24 cm**
Masa Madre / Clean Label
100% Natural



62551
Pan de Cerveza SH
6 u / 450 g / 6x6 / 30-45' Desc.
170-190°/ 20-30' Horno / **22 cm**
Masa Madre / Fuente de Fibra



61533
Pan de Pasas y Nueces SH
8 u / 465 g / 6x6 / 30-40' Desc.
190-210° / 20-25' Horno / **22,5 cm**
Masa Madre / Fuente de Fibra
Clean Label / 100% Natural



61560
Pan con Choco y Naranja
16 u / 270 g / 4x14 / 50' Desc.
220° / 20-25' Horno / **18 cm**
Masa Madre / Fuente de Fibra



61611
Pan con Maíz SH
25 u / 270 g / 6x6 / 20-30' Desc.
170-190° / 20-25' Horno / **23 cm**
Masa Madre



67136
Pan de Payés SH
6 u / 460 g / 4x14 / 40' Desc.
220° / 25' Horno / **20 cm**
Masa Madre / Clean Label
100% Natural



62040
Le Noir Saint Honoré
12 u / 505 g / 6x6 / 45' Desc.
190-200° / 15-20' Horno / 27 cm
Masa Madre / 100% Natural



62039
Kombucha Loaf Saint Honoré
12 u / 500 g / 6x6 / 45' Desc.
180-200° / 20-25' Horno / 27 cm
Masa Madre / 100% Natural



SH

Fully Baked

60445
Aqua Fully Baked SH
16 u / 280 g / 6x6 / 40-45' Desc.
180-200° / 4-6' Horno / **46 cm**



60435
Media Aqua Fully Baked SH
40 u / 130 g / 6x6 / 40-45' Desc.
180-200° / 4-6' Horno / **22 cm**



60441
Rustique Fully Baked SH
24 u / 130 g / 6x13
30' Desc. / **23 cm**
Masa Madre



67079
Roll SH
65 u / 45 g / 8x7
20' Desc. / **9 cm**
Mantequilla



SH

Restauración

66555
Sibarit SH
72 u / 90 g / 4x8 / 30-45' Desc.
190-210° / 8-10' Horno / **20 cm**



81126
Flauta Tres Cortes SH
80 u / 95 g / 4x8 / 30' Desc.
20 cm



68150
Sabio SH
50 u / 70 g / 6x6 / 30-45' Desc.
200° / 8-10' Horno / **15 cm**
Clean Label / 100% Natural



61720
Medio Redondo Obrador SH
52 u / 130 g / 6x6 / 40' Desc.
220° / 25' Horno / **12 cm**
Masa Madre / Clean Label
100% Natural



TRIGOS PREMIUM | MASA MADRE | PAN DE ORIGEN

Gran Reserva

DEL CAMPO A LA MESA



Un pan de siempre, de la tierra y auténtico

Hablar del origen significa hablar de verdad; de las cosas auténticas, de la tierra de donde proceden los ingredientes de nuestras recetas, de sostenibilidad y de ese compromiso responsable con trigos de origen exclusivos de Huesca y Albacete que garantizan la implementación de buenas prácticas con los productores locales.

Pan de trigo responsable

Creemos firmemente en una alimentación sostenible.
Un compromiso quegarantiza el uso de semillas certificadas, la reducción del uso de fertilizantes, la rotación de cultivos y la trazabilidad de cada espiga desde el campo hasta las mesas de nuestros clientes.

13 Variedades de trigos

Elaboramos nuestras masas con una harinas producidas con una selección de trigos amplia, única y personalizada.
Con 13 variedades con nombre, identidad y personalidad propios.
Estero, Califa, Artur Nick, Marco Polo, Idalgo, Berdún y Acorazado; son algunos de los más representativos y con características más diferenciadoras.

Los Clásicos

22001
Baguette GR
26 u / 260 g / 4x7 / 15-20' Desc. / Triple Ferm.
180-200º / 15-20' horno / **53 cm**



28862
Barra Plus GR
20 u / 370 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-190º / 20-25' Horno / **51 cm**



28230
Rústica Cuveé GR
26 u / 260 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-200º / 15-20' Horno / **53 cm**
Masa Madre



22415
Barra Extra GR
26 u / 295 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-190º / 20-25' Horno / **48 cm**
Masa Madre



22900
Baguette GR Cereales
26 u / 275 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-200º / 15-20' Horno / **53 cm**
Fuente de Fibra



22411
Barra GR
28 u / 295 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-190º / 20-25' Horno / **40 cm**



22910
Baguette GR con Salvado
26 u / 275 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-200º / 15-20' Horno / **53 cm**



62990
Barra de Centeno GR
18 u / 355 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-190º /20-25' Horno / **35 cm**



28240
Media Rústica Cuveé GR
44 u / 155 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-200º / 15-20' Horno / **27 cm**
Masa Madre



22681
Gourmet GR
80 u / 95 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 15-20' Horno / **17,5 cm**



22971
Barrita de Lino GR
40 u / 185 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-200º / 15-20' Horno / **26 cm**
Fuente de Fibra



22421
Bocata GR
50 u / 150 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-190º / 15-20' Horno / **25,5 cm**
Masa Madre



28120
Gourmet Semillas y Cereales GR
80 u / 100 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 15-20' Horno / **17,5 cm**
Masa Madre



20341
Panecillo GR
110 u / 70 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 15-20' Horno / **14 cm**



Las Hogazas

69135
Hogaza Tres Trigos GR
15 u / 445 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 35-45' Horno / **33 cm**
Masa Madre



20021
Hogaza Olivas GR
18 u / 425 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 35-45' Horno / **25 cm**
Clean Label / Masa Madre
Vegetariano



63315
Hogaza Avena y Semillas GR
16 u / 425 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 35-45' Horno / **25 cm**



21981
Hogaza de Soja GR
18 u / 445 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 35-45' Horno / **25 cm**
Clean Label / Masa Madre
Vegetariano / Fuente de Fibra



28221
Hogaza con Cereales GR
18 u / 445 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 35-45' Horno / **25 cm**
Clean Label / Masa Madre
Vegetariano



20041
Hogaza Clásica Plus
13 u / 500 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 35-45' Horno / **32 cm**
Clean Label / Masa Madre
Vegetariano



20011
Hogaza Clásico GR
16 u / 425 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 35-45' Horno / **25 cm**
Clean Label / Masa Madre
Vegetariano



21971
Hogaza Semillas y Cereales GR
18 u / 445 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 35-45' Horno / **25 cm**
Clean Label / Masa Madre
Vegetariano



63314
Hogaza GR Centeno Germinado
17 u / 425 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 30-35' Horno / **25 cm**
Clean Label / Fuente de Fibra



20023
Hogaza Olivas Kalamata GR
18 u / 425 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 35-45' Horno / **25 cm**
Clean Label / Masa Madre
100% Natural,/ Aceite de Oliva



63427
Hogaza Cúrcuma y Maíz GR
16 u / 425 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 30-35' Horno / **25 cm**
Masa Madre / 100% Natural
Harina de Maíz



63433
Hogaza GR Fully Baked
16 u / 405 g / 4x7
30-45' Desc. / **25 cm**
100% Natural



63428
Gourmet GR Fully Baked
75 u / 90 g / 4x7
30-45' Desc. / **17.5 cm**
100% Natural



Cereales y Semillas

63432
Barra Semillada
24 u / 215 g / 6x6 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-18' Horno / 39 cm
Masa Madre



68326
Bocata Cereales Fully Baked Gran Reserva
40 u / 140 g / 4x7
20-25' Desc. / 26 cm



62355
Panecillo 6 Semillas
110 u / 80 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 15-205' Horno / 14 cm
Alto Contenido de Fibra



69735
Panecillo Semillado GR
90 u / 70 g / 4x7 / 20' Desc.
12-18' Horno / 16 cm
Masa Madre / Fuente de Fibra



Fully Baked

68325
Baguette GR Fully Baked
26 u / 265 g / 4x7
20-25' Desc. / 53 cm
Masa Madre



68336
Barra GR Fully Baked
16 u / 250 g / 6x6
20-25' Desc. / 40 cm
Masa Madre



67325
Medio Bastón GR Fully Baked
40 u / 160 g / 4x7
20-25' Desc. / 28 cm
Masa Madre



65325
Bocata GR Fully Baked
40 u / 125 g / 4x7
15-20' Desc. / 26 cm
Masa Madre



66325
Panecillo GR Fully Baked
60 u / 70 g / 4x7
15-20' Desc. / 17 cm
Masa Madre













Cristallino

100% NATURAL

la gama de pan más crujiente, 100% natural

Un proceso exigente de alta hidratación
elaborado con ingredientes 100% naturales y masa madre.
Un pan de corteza fina y crujiente y de miga ligera y aireada.

Agua + Harina + Masa madre + Aceite de Oliva

CLEAN Label

100% NATURAL

MASA MADRE

ACEITE DE OLIVA

Perfecto para tostar

Listo en 2 minutos:
Descongelar, tostar y servir.



CR
Lungos

67932
Pan Cristallino XXL
12 u / 470 g / 4x6
45' Desc. / **73 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



64970
Pan Cristallino XL
12 u / 330 g / 4x8 / 40-50' Desc.
180-200º / 4-6' Horno / **46 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



60995
Pan Cristalino 50% Integral
8 u / 380 g / 14x14
30-35' Desc. / **56,5 cm**
Fuente de Fibra / Aceite de Oliva
Masa Madre



62140
Flautín Cristallino L
35 u / 145 g / 4x9 / 20-30' Desc.
200-220º / 7-9' Horno / **50 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



81515
Ciabatta Cristallino XL
12 u / 390 g / 4x7 / 30-45' Desc.
180-200º / **50 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



23350
Ciabatta Cristallino M
24 u / 100 g / 4x14 / 20-30' Desc.
180-190º / **25 cm**
Masa Madre



CR
Bocadillos

63441
Media Cristallino
(Precortado)
48 u / 85g / 4x8
40-50' Desc. / **23 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



63449
Tercio Cristallino
(Precortado)
56 u / 65g / 4x8
40-50' Desc. / **18 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



68711
Panecillo Cristallino
90 u / 40 g / 4x9
50' Desc. / **12,5 cm**
Masa Madre



61241
Pulga Cristallino
96 u / 20 g / 4x14
40-50' Desc. / **7 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



CR
Panini

60781
Cristallino Panini
(Precortado)
36 u / 105g / 4x8
40-50' Desc. / 180-190º
1-2' Horno / **15 cm**



60780
Panini Cristal 100% Integral
(Precortado)
36 u / 105 g / 4x10
20-30' Desc. /**15 cm**
Aceite de Oliva / Masa Madre



69719
Ciabatta Cristallino Gouda
64u / 95 g / 4x8
25' Desc./ **11 cm**
Masa Madre /Aceite de Oliva



69444
Burger Cuadrada Cristallino
(Precortado)
48 u / 95 g / 4x8
20-30' Desc. / **12,5 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



CR
Pan Burger

88833 - 69837 (Precortado)
Burger Cristallino 120
60 u / 75 g / 4x8
20-30' Desc. / **12 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



89892 - 69897* (Precortado)
Burger Cristallino Cerveza
60 u / 80 g / 4x8
40-50' Desc. / **11,4 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



69856
Burger Cristallino Kornspitz
(Precortado)
60 u / 70 g / 4x8
20-30' Desc. / **12 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre





CR
Restauración

64971
Pan Cristallino XL
(Precortado)
64 u / 50 g / 4x9 / 20' Desc.
180-190º / 1' Horno / **12,5 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



63028
Mini Ciabatta Cristallino Semillas
60 u / 55 g / 8x7
20' Desc. / **8,5 cm**
100% Natural



63027
Mini Ciabatta Cristallino Pipas de Calabaza
60 u / 55 g / 8x7
20' Desc. / **8,5 cm**
100% Natural



67651
Mini Ciabatta Cristallino Algarroba
80 u / 55 g / 8x7
15' Desc./ **7,5 cm**



69447
Mini Ciabatta Cristallino Calabaza y Nueces
80 u / 55 g / 8x7
15' Desc./ **7,5 cm**



67675
Roll Cristallino Wholegrain
85 u / 45g / 8x8
20' Desc. / **9 cm**
100% Natural



64055
Finger Cristallino A vena
80 u / 35g / 8x7
30-40' Desc. / **11 cm**
100% Natural



64056
Finger Cristallino Semillado
80 u / 35g / 8x7
30-40' Desc. / **11,5 cm**
100% Natural



64057
Finger Cristallino Olivas
75 u / 35g / 8x7
30-40' Desc. / **11,5 cm**
100% Natural



CR
Pinsas

62748
Mini Pizzaccia
24 u / 100 g / 8x8 / 10' Desc.
220º / **14 cm**



61574
Pizzaccia
14 u / 250 g / 8x8 / 10' Desc.
220º / **28 cm**



65679
La Buffone
12 u / 220 g / 8x8
220º / 4-5' Horno / **30 cm**



CR
Focaccias Grandes

67896
Focaccia Cristallino Clásica
6 u / 550 g / 4x11
35-45' Desc. / **26 cm**
Masa Madre / 100% Natural



67897
Focaccia Cristallino Olivas de Kalamata*
6 u / 660 g / 4x11
35-45' Desc. / **26 cm**
Masa Madre / 100% Natural



* Incluyen bandeja de aluminio para calentar mejor y servir

67902
Focaccia Cristallino Tomate
6 u / 660 g / 4x11
35-45' Desc. / **26 cm**
Masa Madre / 100% Natural



CR
Focallino

67826
Focallino
3 2u / 90 g / 4 x 14
10-20' Desc. / **16,5 cm**



Fabricación bajo pedido



Panes
Bagels

Dulces, salados, calientes, o fríos, puedes tomarlo a cualquier hora del día. Tiene tantas posibilidades, que consigue ser atractivo para todos los públicos. Rápido, fácil, versátil, divertido, personalizable, saludable y atractivo.

fripan

Bagels **Cristallino**

Cristallino 100% NATURAL

60875
Bagel Cristallino
(Precortado)
60 u / 55 g / 4x8
20-25' Desc. / **11,5 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



60985
Bagel Cristallino Cereales
(Precortado)
60 u / 75 g / 4x8
20-25' Desc. / **11 cm**
Clean Label / 100% Natural



60895
Bagel Cristallino Integral
(Precortado)
60 u / 70 g / 4x8
20-25' Desc. / **11 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural
Fuente de Fibra



Bagels **Brioche**

Le BRIÓ

60885
Bagel Brioche
60 u / 70 g / 4x8
20-25' Desc. / **11 cm**
Masa Madre



Bagels **Clásicos**

66330
Bagel
50 u / 85 g / 4x10
45' Desc. / **11,8 cm**
Vegetariano



61330
Bagel Amapola
50 u / 85 g / 4x10 / 45' Desc.
180º / 3-5' Horno / **11,8 cm**
Vegetariano



o forno tradicional



O Forno Tradicional
Roscas

61235
Rosca
10 u / 425 g / 6x7 / 50-60' Desc.
190-210º / 20-25' Horno / **25,5 cm**
Vegano / Vegetariano



61786
Pan Moña 600g OFG
9 u / 660 g / 6x7 / 120' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **22 cm**



O Forno Tradicional
Barras

27021
Barra 280gr
18 u / 280 g / 6x6 / 15-20' Desc.
190º / 15-20' Horno / **44 cm**



64051
Barra Meiga 300g OFG
20 u / 300 g / 6x6 / 50-60' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **45 cm**



64091
Barra Clásica 280g OFG
30 u / 280 g / 4x8 / 50-60' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **38 cm**



23810
Media 170g OFG
45 u / 170 g / 4x8 / 30-40' Desc.
190-210º / 12-15' Horno / **32 cm**
Vegano / Vegetariano



22270
Flauta O Forno Tradicional
36 u / 90 g / 6x13 / 30-40' Desc.
190-210º / 1' Horno / **27,5 cm**
Vegano / Vegetariano



65108
Media Clásica 145g OFG
40 u / 145 g / 4x8 / 30' Desc.
180-190º / 8-10' Horno / **25,5 cm**



62550
Barra O Forno Tradicional Premium
18 u / 280 g / 6x6 / 30' Desc.
190-200º / 10-15' Horno / **44 cm**
Clean Label



62410
Bastón Cantábrico O Forno Tradicional
20 u / 300 g / 4x8 / 30-40' Desc.
190-210º / 8-10' Horno / **56 cm**



O Forno Tradicional
Bocadillos

66316
Bollo 120g O Forno Tradicional 60
60 u / 120 g / 4x8 / 30-40' Desc.
190-210º / 12-15' Horno / **24 cm**



55190
Mini Bollo O Forno Tradicional
60 u / 40 g / 6x13 / 15-20' Desc.
190-210º / 1' Horno / **11,5 cm**
Clean Label / Vegano / Vegetariano
100% Natural



67678
Bollo Cocido Cort 100g OFG
26 u / 100 g / 6x11 / 30-40' Desc.
190-210º / 1' Horno / **23,5 cm**



60440
Media Rústica Lista
26 u / 100 g / 6x11 / 30-40' Desc.
190-210º /1' Horno / **24 cm**
Vegano / Vegetariano



68831
Panecillo Cocido 70g OFG
40 u / 70 g / 6x11 / 30-40' Desc.
190-210º / 1' Horno / 1**7,7 cm**



65141
Tetiña 65g OFG
85 u / 65 g / 6x7 / 20-30' Desc.
190-210º / 10-12' Horno / **10 cm**





CONTIENE MASA MADRE

100% NATURAL

VEGANO

ACEITE DE OLIVA

FUENTE DE FIBRA

Panes **Tradicionales**

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.

fripan

Panes **Rústicos**

22091
Bastón
20 u / 395 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-200º / 15-20' Horno / **55 cm**



23290
Provenzal Plus
26 u / 290 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **54 cm**



23760
Tramontana
20 u / 395 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-200º / 15-20' Horno / **55 cm**



20610
Rústica de Leña
16 u / 460 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-220º / 15-20' Horno / **53 cm**
Masa Madre



66900
Rústica 7 Cortes
28 u / 310 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 15-20' Horno / **55 cm**



27110
Provenzal
34 u / 240 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **54 cm**



65050
Barra de 7 Cortes
32 u / 275 g / 4x7 / 20-30' Desc.
180-200º / 15-20' Horno / **55 cm**



20240
Barra Origen
22 u / 330 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **54 cm**



24770
Baguette del Horno
34 u / 250 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **54 cm**



24060
Piamonte
28 u / 250 g / 4x7 / 20-30' Desc.
180-190º / 13-18' Horno / **54 cm**



30116
Barra 1/4 Suprême
25 u / 270 g / 6x6 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **43 cm**



66931
Baguette Tahona
32 u / 250 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **54 cm**



Panes **Rústicos**

69966
Barra de la Huerta SH
20 u / 280 g / 6X5 / 30' Desc.
190º-200º / 10-15' Horno / **47 cm**
Fuente de Proteínas



68443
Barra Santa Inés SH
16 u / 350 g / 6X6 / 30' Desc.
180-200º / 10-15' Horno / **47 cm**
100% Natural



68630
Pan Picado Andaluz Familiar
30 u / 310 g / 4x8 / 30' Desc.
190º / 12-15' Horno / **35,5 cm**
Vegano / Vegetariano



60120
Barra de la Dehesa
20 u / 300 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-200º / 15-20' Horno / **50 cm**
Masa Madre



68712
Bocadillo Huerta SH
50 u / 115 g / 6x6 / 30-45' Desc.
200º / 8-10' Horno / **25 cm**



67871
Pan Picado Andaluz
40 u / 160 g / 6x7 / 30' Desc.
190º / 12-15' Horno / **18,5 cm**
Vegano / Vegetariano



80630
Barra 5 Cortes
24 u / 270 g / 6x6 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **45 cm**
Masa Madre



60125
Media Dehesa
50 u / 120 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º /15-20' Horno / **26 cm**
Masa Madre



26310
Torta de Pan Mediana
25 u / 115 g / 8x8 / 20-30' Desc.
180-190º / 8-10' Horno / **15 cm**
Masa Madre / Aceite de Oliva



62751
Flautín Olivas
40 u / 150 g / 4x9 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **50 cm**
Masa Madre



62731
Flautín Tradición
40 u / 150 g / 4x9 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **50 cm**
Masa Madre



65248
Llonguet
60 u / 95 g / 6x7 / 30-40' Desc.
190-210º / 12-15 Horno / **16,5 cm**



80976
French Baguette
34 u / 290 g / 4x7 / 20-25' Desc.
190-200º / 15-20' Horno / **54 cm**



66994
Barra Cantábrica
21 u / 270 g / 6x6 / 30-45' Desc.
180-200º / 10-15' Horno / **38,5 cm**



fripan

Panes **Chapattas**

27771
Chapatta Familiar Plus
30 u / 300 g / 4x7 / 25-30' Desc.
180-190º / 15' Horno / **35 cm**



27934
Chapatta Tradición
22 u / 400 g / 4x7 / 20' Desc
190º / 20' Horno / **33 cm**



21711
Chapatta Pasas y Nueces
22 u / 375 g / 4x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **30 cm**



37631
Chapatta Bocata Plus
44 u / 170 g / 4x9 / 15-20' Desc.
180-190º / 12-15' Horno / **28 cm**



27950
Chapatta Bocata Plus
44 u / 130 g / 4x9 / 15-20' Desc.
180-190º / 12-16' Horno / **25 cm**



41253
Ciabatta Rustica
(Precortado)
48 u / 98 g / 4x7
20-30' Desc. / **11,5 cm**



Pan **Blanco**

64651
Baguette Plus
38 u / 250 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 15-20' Horno / **55 cm**



60111
Baguette 100% Natural
32 u / 250 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **54 cm**



43800
Baguette de Nieve
36 u / 250 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 12-15' Horno / **55 cm**



27533
Parisienne
22 u / 348 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 18-20' Horno / **52 cm**



27274
Barra
26 u / 270 g / 6x6 / 20-30' Desc.
190-200º / 15-20' Horno / **45 cm**



61770
Madrileña
24 u / 325 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **50,5 cm**



65356
Batonnet
60 u / 115 g / 4x8 / 25-30' Desc.
180-190º / 12-13' Horno / **34 cm**



fripan

CONTIENE MASA MADRE

VEGANO

FUENTE DE FIBRA

ALTO CONTENIDO DE FIBRA

CONTENIDO REDUCIDO DE SAL

Panes **Salud**

Desde el principio, hemos creído que elaborar nuestros productos de la forma más natural sería una ventaja. Esto nos ha permitido seguir avanzando en la formulación de recetas ricas en cereales y semillas, con un alto contenido en fibra, y ser más eficaces a la hora de encontrar soluciones que faciliten la vida a quienes buscan una dieta más equilibrada.

Panes **Integrales y Cereales**

22730
Flauta Semillada
25 u /160 g / 4x14 / 20-30' Desc.
180-190º / 12-15' Horno / **50 cm**
Masa Madre



60716
Flauta Semillas
40 u / 125 g / 6x8 / 30' Desc.
210-220º / 10' Horno / **42 cm**
Masa Madre / Aceite de Oliva



67333
Baguette con Salvado
36 u / 235 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-190º / 16-18' Horno / **51 cm**



67832
Baguette Semillada
37 u / 250 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-200º / 20-25' Horno / **54 cm**



64481
Barra 5 Cereales
32 u /250 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-200º / 15-20' Horno / **27,5 cm**
Fuente de Fibra



65045
Frikorn Espelta
10 u /300 g / 4x15 / 20-30' Desc.
170-180º / 22-28' Horno / **24 cm**
Masa Madre



65035
Frikorn Rustikal
Pipas Calabaza
10 u /330 g / 4x15 / 20-30' Desc.
170-180º / 22-28' Horno / **25,5 cm**
Masa Madre



65065
Frikorn Centeno
10 u / 275 g / 4x15 / 20-30' Desc.
170-180º / 22-28' Horno / **22,5 cm**
Masa Madre



65075
Frikorn Multicereales
10 u /330 g / 4x15 /20-30' Desc.
170-180º / 22-28' Horno / **25,5 cm**
Aceite de Oliva / Masa Madre



27861
Kornspitz
30 u / 240 g / 4x7 / 20-30' Desc.
180-200º / 20-25' Horno / **27 cm**



Panes **Salud**

67203
Pan Omega 3
55 u / 115 g / 4x8 / 15-17' Desc.
180-190º / 15-20' Horno / **23 cm**
Elaborado con Omega 3





Panes **Panburger**

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 que harán las delicias de los más exigentes.

Panburger **Clásicas**

Esta familia de panes clásicos es popular porque acompañan la hamburguesa y su relleno, potenciando su sabor. Son panes artesanales y con miga tierna, suaves y con carácter, elegantes y organolépticos.

Amplia Gama / Producto tierno / Aspecto atractivo

65932
Burger Tierna Midi
80 u / 55 g / 4x8
50' Desc. / **9,5 cm**
Mantequilla



69442 - 69443 **(Precortado)**
Burger Soft
60 u / 92 g / 4x8
50' Desc. / **12 cm**
Masa Madre



69813
Burger Sesamo (Precortado)
60 u / 85 g / 4x8
20-30' Desc. / **12 cm**
Aceite de Oliva



69812
Burger Aldeana Sesamo Negro
60 u / 85 g / 4x8
20-30' Desc. / **12 cm**
Aceite de Oliva



63429
Burger Roja
60 u / 75 g / 4x8
30' Desc. / **11 cm**
Mantequilla



Panburger **Rústicas**

Panes de miga más densa, con corteza crujiente y bien definida.
Es un producto artesanal, de estilo tradicional, que soporta grandes rellenos.
Elaborado con masa madre y cocido en suela de piedra.

Para rellenos contundentes

Muy artesano / Producto Selección

23790
Pan Hamburguesa Rústico
55 u / 110 g / 4x8 / 20-30' Desc.
190-210º / 10-15' Horno / **12 cm**
Vegano / Vegetariano



60450
Burger 1959
22 u / 100 g / 6x11 / 20-25' Desc.
190-210º / 1' Horno / **12 cm**
Vegano / Vegetariano



Panburger **Minis**

Panes compactos y minúsculos a imagen y semejanza de sus mayores.
Ideales para un bocado en forma de pincho, tapa o surtido de mini hamburguesas.

Piezas pequeñas / Muy versátil

Ideales para bocados



28020
Mini Burger Sésamo
120 u / 22 g / 4x14
30-50' Desc. / **6,5 cm**
Aceite de Oliva



28031
Mini Burger Semillas
120 u / 25 g / 4x14
30-50' Desc. / **6,5 cm**
Aceite de Oliva



64050
Pan Mini Hamburguesas
180 u / 22 g / 4x12
180 Desc. / **6,5 cm**
Vegano





VEGANO

ACEITE DE OLIVA

FUENTE DE FIBRA

Panes
Focaccias y Paninis

La más amplia gama de Focaccias y Paninis elaborados con aceite de oliva y con diferentes ingredientes que realzan su sabor y le dan personalidad. Gracias a las decoraciones y los toppings conseguimos un aspecto muy atractivo que te hará triunfar con los mejores sandwiches.

Panes
Focaccias



28870
Focaccia Provenzal
(Precortado)
Tomate y orégano
40 u / 105 g / 8x7 / 10' Desc.
185º / 2' Horno / **12 cm**
Aceite de Oliva



28850
Focaccia Italiana
(Precortado Bisagra)
Cebollino y orégano
40 u / 105 g / 8x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 10' Horno / **12 cm**
Aceite de Oliva



21451
Focaccia Romana
Pimiento verde, orégano y aceitunas negras
40 u / 105 g / 8x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 10' Horno / **12 cm**
Aceite de Oliva



21441
Focaccia Mediterránea
Sal y aceite
40 u / 105 g / 8x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 10' Horno / **12 cm**
Aceite de Oliva

Panes
Paninis



28880
Panini Clásico
(Precortado)
30 u / 95 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 6' Horno / **17,5 cm**
Aceite de Oliva



28810
Panini Egeo
(Precortado)
Orégano y olivas negras
30 u / 95 g / 8x8 / 20' Desc.
180-190º / 6' Horno / **17,5 cm**
Aceite de Oliva

CONTIENE MASA MADRE

100% NATURAL

VEGANO

ACEITE DE OLIVA

ALTO CONTENIDO DE FIBRA

ALTO CONTENIDO DE PROTEÍNAS

ELABORADO CON MANTEQUILLA

Panes **De Molde**

Déjate llevar por la ternura y esponjosidad de nuestra amplia gama de pan de molde: clásicos, dulces y cereales. Fácil, práctico y para todos los públicos es la elección ideal para preparar todo tipo de sándwiches.
En cada rebanada encontrarás la base perfecta para romper el molde en cada una de tus creaciones.

fripan

Molde **Clásicos**

67230
Frisandwich
(20 rebanadas + 2)
8 u / 800 g / 6x8
300' Desc. / **28 cm**



69660
Frisandwich Tostada
(12 rebanadas + 2)
8 u / 800 g / 6x8
300' Desc. / **28 cm**



64564
Pan Campestre
(Precortado)
4 u / 1,200 g / 8x9
60' Desc. / **28 cm**
Masa Madre



63497
Pan de Molde Blanco
(Precortado)
6 u /940 g / 4x14
60' Desc. / **28 cm**
Clean Label / Elaborado con Mantequilla / 100% Natural



67850
Rebanada de Pan de Payés
90 u / 65 g / 4x9
15-20' Desc. / **20 cm**
Masa Madre



60221
Tramezzino
(4 bolsas de 10 unidades)
4p/10 u / 980 g / 7x9
60' Desc. / **46 cm**



Molde **Cereales**

60850
Frisandwich con Salvado
8 u / 820 g / 6x8
300' Desc. / **28 cm**



62356
Pan Molde Semillas Cereales (Rebanado)
8 u / 595 g / 8x9
60' Desc. / **28 cm**



68743
Pan de Molde Alto Proteína
6 u / 400 g / 12x8
60' Desc. / **19 cm**



68744
Pan de Molde 3 Espeltas
6u / 400 g / 12x8
60' Desc. / **19 cm**
Masa Madre



68741
Pan de Molde Cereales y Semillas
6 u / 400 g / 12x8
60' Desc. / **19 cm**



64541
Pan Campestre Semillas y Cereales
4 u / 1200 g / 8x9
60' Desc. / **28 cm**
Masa Madre



Molde **Dulces**



67750
Pan de Molde Brioche
10 u / 330 g / 4x14
90' Desc. / **18 cm**
Masa Madre / Margarina







Flatbreads

Elaboradas con masa madre y con grasas de calidad, aceite de oliva y mantequilla, siguiendo un proceso tradicional con pocos ingredientes que le dan un sabor y una textura auténticos.

Bases tiernas, húmedas, de miga alveolada muy esponjosa y en boca.
Muestran el alveolado típico de Horno de llama viva fácil y sus "pecas" características debido a las altas temperaturas.

Cada una de ellas son estiradas y formadas a mano para conseguir un aspecto totalmente artesanal. Y pueden ser manipuladas en sartén, en horno o en grill.

60510
Base Pizza
18 u / 180 g
4x14 / **31 cm**
Masa Madre



83221
Lepie
30 u / 105g / 4x14
40' Desc. / **20 cm**
Masa Madre



60810
Pita Blanca
64 u / 85g / 4x11
40' Desc / **13 cm**
Masa Madre



60610
Naan
64 u / 88g
4x14. / **15 cm**
Masa Madre



61333
Caccini Jamón y Queso
30 u / 155g / 8x11
10' Desc / 190-200º / 10' Horno / **13 cm**
Aceite de Oliva / Masa Madre





Schiacciatas



Este pan cortado tan típico de la Toscana, cuyo nombre procede de schiaccia, que significa pan plano, se caracteriza por su alta hidratación y su elaboración manual. Lo cocemos en nuestro horno de llama para que tú solo tengas que rebanarlo y preparar con él tus bocadillos más tentadores.



61332
Schiacciata Integral
(Precortado)
32 u / 155 g / 4x11
30-35' Desc. / **16,5 cm**
Aceite de Oliva



68751
Schiacciata Tomate
(Precortado)
32 u / 155 g / 4x11
30-35' Desc. / **16,5 cm**
Aceite de Oliva



68752
Schiacciata Olivas
(Precortado)
32 u / 155 g / 4x11
30-35' Desc. / **16,5 cm**
Aceite de Oliva



68753
Schiacciata Plain
(Precortado)
32 u / 155 g / 4x11
30-35' Desc. / **18 cm**
Aceite de Oliva



68754
Focaccia Plain
32 u / 155 g / 4x11
30-35' Desc. / **18 cm**
Aceite de Oliva

Panes **Especialidades**

64150
Panecillo Frankfurt Listo
76 u / 95 g / 4x7
20' Desc. / **20,5 cm**



66145
Roll Patata
60 u / 95 g / 4x7 / 20-30' Desc.
185-195º / 10' Horno / **11 cm**



63335
Panecillo Picado
80 u / 55 g / 4x14
30' Desc. / **8,2 cm**



65080
English Muffin
48 u / 63 g / 7x12
240' Desc ./ 10' Horno / **9,5 cm**



68900
Pan Bao
30 u / 41 g / 8x14
20-30' Desc. / **9,5 cm**
Mantequilla



82357
Pan Bao Negro
20 u / 70 g / 8x14
20-30' Desc. / **11 cm**
Mantequilla



65875
Bao Brioche
80 u / 32 g / 4x14
20-30' Desc. / **6,5 cm**
Mantequilla





67108
Pan Nórdico Redondo
16px6 u / 55 g / 4x14
30' Desc. / **16 cm**

Pan
Rock & Roll



66160 **Rock & Roll**
6 placas 8u / 584 g/placa-
4x14 / 50' Desc. / **36,5 cm**

66165 **Mini Rock & Roll**
6 placas 18u / 495 g/placa-27,5g/u
4x14 / **8,5 cm**

UVE:
Haz un corte longitudinal en la parte superior y rellénalo por el centro.



CLÁSICO:
Necesitarás uno entero y abierto por la mitad.



CUADRADO:
Necesitarás dos enteros unidos por el centro. Córtalos primero por la mitad transversalmente para obtener dos cuadrados. Después ábrelos por la mitad.



TRÍO:
Necesitarás tres unidos. Después ábrelos por la mitad.









CONTIENE MASA MADRE

100% NATURAL

VEGANO

ACEITE DE OLIVA

ALTO CONTENIDO DE FIBRA

ALTO CONTENIDO DE PROTEÍNAS

ELABORADO CON MANTEQUILLA

Panes **Restauración**

Totalmente orientados a 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.

Panes **Surtidos**

67820
Miniaturas Surtidas
100 u / 44 g / 6x7
Margarina



62700
Surtido Selección
100 u / 50 g / 6x7 / 20-30' Desc. / 180-190º / 10-12' Horno
mini rústico cerveza, rombo linaza, albaricoque & nueces, olivas
Aceite de Oliva



22800
Surtido Gourmet
100 u / 50 g / 6x7 / 20-30' Desc. / 180-190º / 10-12' Horno
mini rombo, rombo linaza, 8 semillas, mediterráneo
Masa Madre



42082 (42150)
Viena Mini Linaza
75 u / 44 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 6-8' Horno / **8,5 cm**
Margarina



62375 (42150)
Viena Mini Amapola
75 u / 44 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 6-8' Horno / **8,5 cm**
Margarina



42380 (42150)
Viena Mini Olivas y Orégano
75 u / 44 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 6-8' Horno / **8,5 cm**
Margarina



Restauración **Panecillos**

22542
Bocatín Picolo
70 u / 75 g / 4x9
20-30' Desc. / 180-190º
12-15' Horno / **19 cm**
Masa Madre / Clean Label
100% Natural



27321
Gourmet
84 u / 100 g / 4x7
15-20' Desc. / 180-190º
12-14' Horno / **18,5 cm**



22061
Gourmet con Salvado
45 u / 85 g / 8x7
15-20' Desc. / 180-190º
10-12' Horno / **18 cm**



63710
Panecillo Dehesa
100 u / 60 g / 4x7
15-20' Desc. / 190-210º
15-20' Horno / **15,5 cm**
Masa Madre



65341
Panecillo de Nieve
115 u / 65 g / 4x8
15-20' Desc. / 180-190º
12-15' Horno / **14 cm**
Vegano



27360
Panecillo con Salvado
100 u / 65 g / 6x7
15-20' Desc. / 180-190º
10-12' Horno / **13 cm**



27301
Panecillo 65gr
90 u / 65 g / 6x7
15-20' Desc. / 180-190º
10-12' Horno / **13 cm**



40028
Panecillo
76 u / 55 g / 8x7
15' Desc. / 180-190º
16' Horno / **13 cm**



87150
Pan Nórdico Sin Avena
120 u / 70 g / 4x7
20-30' Desc. / 170-190º
11-14' Horno / **16 cm**



26321
Mini Nórdico
90 u / 40 g / 8x7
20-30' Desc. / 180-190º
12-15' Horno / **11 cm**



67330
Mini Nórdico Teff
120 u / 70 g / 4x7
20-30' Desc. / 170-190º
11-14' Horno / **16 cm**



67530
Nórdico Avena
120 u / 70 g / 4x7
20-30' Desc. / 170-190º
11-14' Horno / **16 cm**



21620
Flautín Mediterráneo
40 u / 40 g / 8x14
20-30' Desc. / 180-190º
10-12' Horno / **13 cm**
Masa Madre



21631
Flautín de Semillas
55 u / 40 g / 8x14
20-30' Desc. / 180-190º
10-12' Horno / **13 cm**
Masa Madre



27600
Mini Flauta 3 Cereales
60 u / 52 g / 8x9
15-20' Desc. / 180-190º
10-12' Horno / **16,5 cm**



27573
Mini Flauta
100 u / 52 g / 8x7
15-20' Desc. / 180-190º
10-12' Horno / **16 cm**



Restauración **Panecillos**

65810
Rombo
50 u / 70 g / 8x8
20-30' Desc. / 180-190º
10-12' Horno / **15 cm**



22341
Rombo Linaza y Avellanas
38 u / 50 g / 8x14
15-20' Desc. / 180-190º
10-12' Horno / **12,8 cm**
Masa Madre



27641
Chapatta Hostelería
85 u / 65 g / 4x9
15-20' Desc. / 180-190º
10-12' Horno / **12 cm**



27513
Payesito
70 u / 90 g / 6x7
15-20' Desc. / 180-190º
12-14' Horno / **10 cm**



27520
Kaiser Roll
80 u / 70 g / 6x7
20-30' Desc. / 180-190º
8-10' Horno / **10 cm**
Margarina



29120
Redondo Moreno
100 u / 85 g / 4x7
15-20' Desc. / 180-190º
10-12' Horno / **10 cm**



25825
Rombito
4 Kg / 50 g / 8x8 / 20-30' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **12,5 cm**
Vegano



24640
Mini Rombo
60 u / 30 g / 8x14 / 20-30' Desc.
180-190º / 12-15' Horno / **10 cm**
Masa Madre



67761
Pan de Ajo
100 u / 28 g / 8x8
180-190º / 12-15' Horno / **8,5 cm**
Margarina / Vegetariano



27310
Miniatura
100 u / 35 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **9 cm**



27370
Miniatura con Salvado
100 u / 35 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **9 cm**



27470
Miniatura 3 Cereales
100 u / 35 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **9 cm**



28590
Miniatura de Pipas
80 u / 37 g / 8x9 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **9 cm**



28570
Miniatura de Especies
80 u / 37 g / 8x9 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **9 cm**
Masa Madre



47470
Pulga 5 Cereales
100 u / 35 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **9 cm**



81229
Bijoux
125 u / 55 g / 4x7 / 20-25' Desc.
190-210º / 20-30' Horno / **10 cm**
Aceite de Oliva / Fuente de Proteína



81245
Bijoux 100% Integral
132 u / 60 g / 4x8
20-25' Desc. / **8,5 cm**
Alto Contenido en Fibra
Fuente de Proteína /100% Integral



27651
Chapatta Mini
80 u / 47 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 8' Horno / **7 cm**
Masa Madre



22401
Mini Pintxo
130 u / 17 g / 8x14 / 15-20' Desc.
180-190º / 8-10' Horno / **5 cm**
Masa Madre



22745
Rústico Cerveza
60 u / 40 g / 8x14 / 20-30' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **17 cm**
Masa Madre



23070
Mini Bocadito Puntas
125 u / 30 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 8-10' Horno / **12 cm**
Masa Madre



22650
Campiña Albaricoques y Nueces
45 u /40 g / 8x14 / 20-30' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **7,5 cm**
Masa Madre



21671
Campiña Olivas
60 u /40 g / 8x14 / 20-30' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **7 cm**
Masa Madre / Aceite de Oliva



28580
Miniatura 8 Cereales
100 u / 44 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 8-10' Horno / **7,5 cm**



27420
Miniatura de Pasas y Nueces
100 u / 42 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **7 cm**



27340
Panecillo de Viena Mini
140 u / 44 g / 6x7 / 20' Desc.
180-190º / 6-8' Horno / **8,5 cm**
Margarina



27900
Pan Roll Blanco
100 u / 42 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **7,6 cm**



Panes **Bocadillos**

20680
Media Piamonte Plus
38 u / 175 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-200º /20-25' Horno / **31 cm**



24043
Media Piamonte
56 u / 115 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **27 cm**



47300
Bocata Rústico
52 u / 135 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **26,5 cm**



27293
Media Baguette
76 u / 122 g / 4x7 / 20' Desc.
190º / 14' Horno / **27,5 cm**



64350
Media Baguette de Nieve
74 u / 122 g / 4x7 / 15-20' Desc
180-190º / 12-15' Horno / **27,5 cm**



60125
Media Dehesa
50 u / 120 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-200º /15-20' Horno / **26 cm**
Masa Madre



27453
Media Baguette 3 Cereales
74 u / 120 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-190º / 15-20' Horno / **26,5 cm**



27124
Media Provenzal
65 u / 120 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-190º / 16-18' Horno / **28 cm**



27591
Chusco
48 u / 180 g / 4x7 / 15-20' / Desc.
180-190º / 14-16' Horno / **26 cm**



24050
Media Piamonte Centeno
52 u / 115 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º /15-20' Horno / **25,5 cm**



40022
Bocatta
65 u / 120 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **27,5 cm**



65352
Bocatta XL
40 u / 200 g / 4x7 /15-20' Desc.
180-190º / 14-16' Horno / **28 cm**



30024
Superbocata
44 u / 175 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **30,5 cm**



62545
Bollo Cantábrico
45 u / 145 g / 4x8 / 30-40' Desc.
190-210º / 5' Horno / **24,5 cm**
Clean Label / 100% Natural
Vegano / Vegetariano



40024
Barrita
86 u / 90 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-15' Horno / **20 cm**



63090
Triángulo Kornspitz
30 u / 65 g / 8x14 / 20-30' Desc. 180-190º / 10-12' Horno / **12,5 cm**
Masa Madre



Flautines

42800
Medio Flautín Cereales
80 u / 80 g / 4x9 / 20-30' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **25 cm**
Masa Madre



22781
Medio Flautín Rústico
80 u / 75 g / 4x9 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **25 cm**
Masa Madre



69540
Mini Flautín Semillas
90 u / 40 g / 8x8
20-30' Desc. / 180-190º
10-15' Horno / **16 cm**



Molletes

20480 **Mollete**
60 u / 90 g / 6x7
20-25' Desc. / **12,5 cm**



69725
Mollete Proteico
60 u / 90 g / 6x7
25' Desc. / **13,3 cm**
Fuente de Fibra



28480
Mollete Kornspitz
60 u / 93 g / 6x7
20-25' Desc. / **11 cm**



81726
Mollete Rústico
60 u / 100 g / 6x7
20-25' Desc. / **13,8 cm**



21771
Mollete Mini
75 u / 65 g / 6x7
15-20' Desc. / **10,5 cm**



Descongelar y Listo

64670
Media Baguette Lista
76 u / 110 g / 4x7 / 10-15' Desc.
180-190º / 2' Horno / **27 cm**



60440
Media Rústica Lista
26 u / 100 g / 6x11 / 30-40' Desc.
190-210º /1' Horno / **24 cm**



Bollería, **cada día**

Le BRIÓ

C'est magnifique!

Una selección de nuestros mejores brioches, elaborados según la receta original francesa. Auténticos, delicados, ligeros, esponjosos, suaves, sorprendentes, deliciosos, magníficos.



Recette française

Burger Brioche

85605
Burger Brioche Extra Soft
60 u / 77 g/ 4x6
30’ Desc. / **11 cm**
Masa Madre



65481
Burger Brioche
40 u / 55 g/ 4x14
20-30’ Desc. / **9,5 cm**
Mantequilla



65469
Burger Brioche Nata
80 u / 55 g/ 4x8
15-20’ Desc. / **9,5 cm**
Mantequilla



68255
Burger Beach Single
60 u / 68 g/ 4x8
20-30’ Desc. / **10,5 cm**
Mantequilla / Masa Madre



61595
Burger Beach Seta
45 u / 75 g/ 4x8
20-30’ Desc. / **10,2 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes



65795
Burger Beach Cubo
72 u / 68 g/ 4x8
20-30’ Desc. / **7,8 cm**
Mantequilla



65487
Mini Burger Nata Brioche
120 u / 22 g/ 4x14
50’ Desc. / **6,5 cm**
Mantequilla



65488
Mini Burger Nata Semillas
120 u / 22 g/ 4x14
30’ Desc. / **6,5 cm**
Mantequilla



63291
Pulga Brioche
96 u / 26 g/ 4x14
40-50’ Desc. / **6,5 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes



63483
Burger Beach
4 placas-20 u / 95 g / 4x8
30-35’ Desc. / **11,5 cm**
Masa Madre



fripan

Especialidades Brioche

85658
Pulga Flautín
190 u / 26 g/ 4x8
40-50’ Desc. / **9 cm**
Mantequilla



60550
Sandwich Brioche
64 u / 55 g / 4x8
40’ Desc. / **16 cm**
Mantequilla



63225
Bollo Suizo
30 u / 55 g / 8x9
15-30’ Desc. / **14 cm**
Masa Madre / Mantequilla
Sin Conservantes



61157
Osito
40 u / 70 g / 4x14
30’ Desc. / **8,5 cm**
Mantequilla



61420
Brioche Mini
75 u / 25 g / 8x9
20-30’ Desc. / **10 cm**
Masa Madre / Mantequilla
Sin Conservantes



63240
Hot Dog Beach
6 placas-8 u / 600 g / 4x14
50-60’ Desc. / **36,5 cm**
Mantequilla



63434
Mini Hot Dog Beach
6 placas-18 u / 530 g / 4x14
50’ Desc. / **36 cm**
Mantequilla



68256
Placa Hot Dog Midi Beach
6 placas-15 u / 430 g / 4x14
20-30’ Desc. / **37 cm**
Mantequilla



fripan

Gama SOPHIE

SLOW /
Amasado, reposo
y fermentación
lentos para facilitar
la unión perfecta
del laminado y el sabor.

COLD /
Enfriamiento a baja
temperaturapara conseguir
una estructura única.

LONG /
Horas y horas de tiempo
y dedicación para conseguir
el mejor resultado.

Déjate llevar por el tiempo,
el sabor y la tentación

El tiempo: el ingrediente esencial, el más preciado y el más trabajado llegando a 6 horas de proceso.

El sabor: Trigos de fuerza para conseguir las mejores harinas, más mantequilla, procedente del norte de Europa, huevos free range, leche y unas notas de caramelo.

La tentación: el equilibrio perfecto de la única gama *double pointage* del mercado, conseguida con pasión, magia y cariño.

61685
Croissant Sophie
50 u / 70 g / 8X9 / 30' Desc.
170º / 17' Horno / **13 cm**
Mantequilla - 23%,
Sin Conservantes



24430
Super Croissant París
80 u / 90 g /8x5 / 20-30' Desc.
160-180º / 15-18' Horno / **15,5 cm**
Mantequilla
Sin Conservantes



67898
Croissant Almendra
21 u / 120 g / 8x9 / 30-45' Desc.
165º / 15' Horno / **17 cm**
Mantequilla / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



40712
Croissant Fully Baked Sophie
21 u / 62 g / 8x9
20' Desc. / **19 cm**
Mantequilla



69212
Croissant París
125 u / 60 g / 8x5 / 20-30' Desc.
160-180º / 15-18' Horno / **14,5 cm**
Clean Label / Mantequilla
Sin Conservantes / 100% Natural



68211
Croissant París
60 u / 60 g / 8x9 / 20-30' Desc.
160-180º / 15-18' Horno / **14,5 cm**
Clean Label



65553
Croissant Excellence
40 u / 90 g / 8x9 / 30-45' Desc.
165-170º / 15-17' Horno / **14,5 cm**
Mantequilla



62306
Croissant Masa Madre Sophie
40 u / 90 g / 8x9 / 30-40' Desc.
170º / 18-22' Horno / **14 cm**
Masa Madre / Mantequilla



89233
Raw Sophie Croissant
160 u / 60 g / 8X9 / 30' Desc.
180º / 16' Horno / **10,5 cm**



67451
Croissant Vienés
56 u / 90 g / 8x7 / 20-30' Desc.
160-180º / 15-18' Horno / **10,5 cm**
Clean Label / Mantequilla /
Sin Aromas Artificiales / Sin
Conservantes / 100% Natural



67575
Croissant Cereales Tostados Curvo
38 u / 95 g / 8x9 / 40' Desc.
160º / 17' Horno / **10,5 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes
Sin Aromas Artificiales



60335
Snecken Sophie
50 u / 110 g / 8X9 / 20' Desc.
170º / 16' Horno / **10,5 cm**
Mantequilla 14%, Sin Conservantes



65554
Pain Choc Excellence
40 u / 90 g / 8X9 / 30-45' Desc.
165-170º / 15-17' Horno **/ 14,5 cm**
Mantequilla



64172
Pain Choc Sophie
52 u / 90 g / 8X9 / 40' Desc.
160º / 19' Horno **/ 7,5 cm**
Mantequilla 14%,
Sin Conservantes
Sin Aromas Artificiales



61946
Rayati Cacao con Avellanas
70 u / 100 g / 8x9 / 20-30' Desc.
170/180º / 15-20' Horno / **10.5 cm**
Mantequilla



61945
Rayati Jamón y Queso
70 u / 100 g / 8x9 / 20-30' Desc.
170-180º / 15-20' Horno / **10.5 cm**
Mantequilla



40725
Mini Croissant Fully Baked Sophie
60 u / 32 g / 8X12
30-45' Desc. / **10 cm**
Mantequilla



68105
Mini Sophie
386 u / 11 g / 8X14 / 30' Desc.
210º / 9-10' Horno / **5,5 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes
Sin Aromas Artificiales



42711
Mini Croissant Mantequilla
168 u / 25 g / 8X19 / 20' Desc.
180-190º / 12-15' Horno / **6,6 cm**
Mantequilla 14%, / Sin Conservantes
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales





Petit Doré

SELECCIÓN

CRUJIENTES BOCADOS A PEDIR DE BOCA.
Los detalles también cuentan. Y son más fáciles de probar.
Por ello contamos para tu establecimiento con una variada selección de irresistibles bocados de hojaldre, elaborados con mantequilla, de diferentes formatos y con atractivos rellenos que nunca pasan desapercibidos.

LO BUENO, DOS VECES BUENO.



41920
Mini Tarta Manzana Petit Dore
50 u / 70 g / 8x14
20-30' Desc. / 180-190º
25-30' Horno / **9,5 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes



40170
Rolito Choco Petit Dore
88 u / 45 g / 8x17
20-30' Desc. / 170-180º
12-15' Horno / **12 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes



60176
Rolito Frambuesa Petit Dore
120 u / 45 g / 8x12
20-30' Desc. / 170-180º
12-15' Horno / **12 cm**
Mantequilla / Sin Aromas Artificiales Sin Colorantes Artificiales / Sin Conservantes



60174
Mini Fripon Melocotón
120 u / 45 g / 8x12
20-30' Desc. / 170-180º
12-15' Horno / **12 cm**
Mantequilla / Sin Colorantes Artificiales / Sin Conservantes



66650
Micro Rolito Fresa
220 u / 10 g / 8X17 / 20' Desc.
180º / 15' Horno / 3**,5 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes
Sin Aromas Artificiales



66645
Micro Rolito Cacao
220 u / 10 g / 8X17 / 20' Desc.
180º / 15' Horno / **3,5 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes
Sin Aromas Artificiales



66640
Micro Rolito Crema
220 u / 10 g / 8X17 / 20' Desc.
180º / 15' Horno / **3,5 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes
Sin Aromas Artificiales



43510
Palmerita de Cereales Petit Dore
240u (7,2kg) / 30 g / 8x11
30' Desc. / 180-190º
18-20' Horno / **8 cm**
Mantequilla / Vegetariano



41950
Palmerita Petit Dore
278 u (5Kg) / 18 g / 8x14
10-15' Desc. / 180-190º
10-15' Horno / **2,1 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes





Gama
VIENNOISERIE CAPRICE

Bollería de la mejor mantequilla 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.

67211
CROISSANT PARÍS
60 U / 60 G / 8X9 / 20-30' DESC.
160-185° / 15-18' HORNO / **14,5 CM**
CLEAN LABEL / MANTEQUILLA
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES



29231
CROISSANT PARÍS FÁCIL
125 U / 60 G / 8X5 / 20-30' DESC.
160-180° / 15-18' HORNO / **14,5 CM**
MANTEQUILLA / SIN AROMAS
ARTIFICIALES / SIN COLORANTES
SIN CONSERVANTES



64471
CROISSANT PARIS HOTELERO
100 U / 45 G / 8X9 / 20-30' DESC.
170-180° / 12-15' HORNO / **11,5 CM**
MANTEQUILLA
SIN CONSERVANTES



22180
CROISSANT DE CEREALES CAPRICE
55 U / 80 G / 8X9 / 20-30' DESC.
170-180° / 18-20' HORNO / **14,5 CM**
MANTEQUILLA /CLEAN LABELÇ100% NATURAL / SIN CONSERVANTES



23710
SUPER CROISSANT PARÍS CHOCO
48 U / 90 G / 8X9 / 20-30' DESC.
160-180° / 14-18' HORNO / **14,5 CM**
MANTEQUILLA
SIN CONSERVANTES



22080
CROISSANT PARÍS CHOCO
60 U / 70 G / 8X9 / 20-30' DESC.
170-180° / 15-20' HORNO / **12 CM**
MANTEQUILLA
SIN CONSERVANTES



61105
HAZELNUT CROISSANT
48 U / 90 G / 8X9 / 20-30' DESC.
170-180° / 15-20' HORNO / **14,5 CM**
MANTEQUILLA / SIN AROMAS
ARTIFICIALES / SIN CONSERVANTES



60230
CROISSANT NOCILLA CAPRICE
60 U / 70 G / 8X9 / 20-30' DESC.
170-180° / 12-15' HORNO / **13 CM**
INCLUYE 35 IDENTIFICADORES Y 30 BOLSAS
MANTEQUILLA / SIN CONSERVANTES



60165
CROISSANT BICOLOR AL CACAO
36 U / 90 G / 8X12 / 20-30' DESC.
165-170° / 17-22' HORNO / **17 CM**
MANTEQUILLA / SIN AROMAS
ARTIFICIALES



60155
CROISSANT BICOLOR FRAMBUESA
36 U / 90 G / 8X12 / 20-30' DESC.
165-170° / 17-22' HORNO / **17 CM**
MANTEQUILLA



CAPRICE
VIENNOISERIE

22690
PAILLÉ
55 U / 90 G / 8X14
15-25' DESC. / 180-190°
25-30' HORNO / **20 CM**
MANTEQUILLA
SIN CONSERVANTES



60131
SNECKEN CAPRICE
40 U / 100 G / 8X10
10-15' DESC. / 170-180°
15-17' HORNO / **11 CM**



22010
TRENZA BOMBÓN
44 U / 127 G / 8X12
15-30' DESC. / 160-180°
15-18' HORNO / **13 CM**
MANTEQUILLA
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES



67677
STICK DE CANELA
65 U / 55 G / 8X19
15-20' DESC. / 175-180°
10-15' HORNO I **23 CM**
MANTEQUILLA
CLEAN LABEL



64170
PAIN CHOC
50 U / 80 G / 8X9
20-30' DESC. / 170-180°
18-20' HORNO / **9,4 CM**
MANTEQUILLA
SIN CONSERVANTES



67679
DELICIA DE MANZANA
47 U / 115 G / 8X19
30' DESC. / 180°
16' HORNO / **10,5 CM**
MANTEQUILLA



22133
MINI CROISSANT PARÍS
140 U / 25 G / 8X12
20-30' DESC. / 170-180°
12-15' HORNO / **9 CM**
MANTEQUILLA
SIN CONSERVANTES



23721
MINI CROISSANT PARÍS CEREAL
140 U / 25 G / 8X12
20-30' DESC. / 165-175°
12-15' HORNO / **9 CM**
MANTEQUILLA
SIN CONSERVANTES



29131
MINI CROISSANT PARÍS CHOCO
160 U / 25 G / 8X12
20-30' DESC. / 175-180°
12-15' HORNO / **8 CM**
MANTEQUILLA
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES



64977
MINI CROISSANT DOBLE CACAO
121 U / 33 G / 16X10
30' DESC. / 180-190°
14-16' HORNO / **7 CM**
MANTEQUILLA



61581
MINI PAIN CHOC CAPRICE
150 U / 30 G / 8X9
20-30' DESC. / 165-175°
14-16' HORNO / **7 CM**
MANTEQUILLA
SIN CONSERVANTES



22175
NAPOLITANA PARÍS
80 U / 70 G / 8X9
20-30' DESC. / 170-180°
18-20' HORNO / **8 CM**
MANTEQUILLA
SIN CONSERVANTES



21791
MINI SNECKEN CAPRICE
150 U / 30 G / 8X12
20-30' DESC. / 170-180°
12-15' HORNO / **6 CM**
MANTEQUILLA
SIN CONSERVANTES



21800
MINI TORSADE CAPRICE
100 U / 28 G / 8X12
20' DESC. / 165-170°
13' HORNO / **10 CM**
MANTEQUILLA
VEGETARIANO



61580 **SURTIDO MINI CAPRICE**
200 U / 27,5 G / 8X9 / 20' DESC. / 170° / 16' HORNO
MANTEQUILLA / SIN CONSERVANTES



fripan





sélection D'OR

Una gama de bollería de margarina exclusiva que te hará triunfar.
Los mejores ingredientes combinados con la más exquisita margarina y un delicioso aroma.
Los largos reposos transforman el tiempo en un ingrediente más. Colores dorados y hojaldrados que aportan cremosidad en boca.

69272
Croissant Clásico Margarina Fácil Sélection D'Or
60 u / 70 g / 8x9 / 15-30' Desc.
160-180º / 15-20' Horno / **10 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



67420
Croissant Selection d'or
64 u / 75 g / 8x8 / 20-30' Desc.
165-175º / 17-19' Horno / **14,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



67430
Croissant Semillado SelecDor
56 u / 80 g / 8x9 / 20-30' Desc.
165-175º / 15-17' Horno / **14,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



67460
Croissant de Cacao SelectDor
48 u / 90 g / 8x9 / 20-30' Desc.
165-175º / 15-17' Horno / **14,5 cm**
Margarina /Sin Colorantes Artificiales.



81195
Croissant de Almendras Sélection D'Or
48 u / 94 g / 8x9 / 20' Desc.
170º / 18' Horno / **14,5 cm**
Margarina /Sin Aromas Artificiales.



60231
Croissant Nocilla®
60 u / 70 g / 8x9 / 20-30' Desc.
170-180º / 12-15' Horno / **13 cm**



69282
Croissant Chocolatina Blanca
46 u / 105 g / 8x9 / 15-30' Desc.
170/180º / 15-20' Horno / **12 cm**



60043
Croissant Pistacho
46 u / 105 g / 8x9 / 15-30' Desc.
170-180º / 15-20' / **12 cm**



67421
Mini Luna Sélection d'Or
92 u / 40 g / 8x9 /10-20' Desc.
170-175º / 10-14' Horno / **8,2cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



67410
Mini Croissant SelectDor
200 u / 25 g / 8x9 / 15-20' Desc.
165-170º / 12-15' Horno / **9 cm**
Margarina / Sin Conservantes



60706
Salsicheddar
30 u / 126 g / 8x12 / 30' Desc.
180-190º / 12-16' Horno / **12 cm**



67440
Napolitana al Cacao Sélection D'Or
42 u / 104 g / 8x9 / 15-20' Desc.
165-175º / 12-16' Horno / **13 cm**
Margarina / Sin Conservantes



62011
Trenza al Chocolate
44 u / 127 g / 8x12 / 15-30' Desc.
170-180º / 15-18' Horno / **13 cm**



68263
Hojaldre al Cacao
48 u / 120 g / 8x18 / 15-30' Desc.
175-180º / 12-15' Horno / **14 cm**



67220
Roll de Canela
48 u / 87 g / 8x12
190º / 18' Horno / **9,6 cm**
Vegetariano



84062
Burger Croissant
24 u / 75 g / 8x13
40' Desc. / **9.1 cm**



83645
Tartaleta Frutos del Bosque
24 u / 102 g / 8x19 / 15' Desc.
170º / 15-18' / **10 cm**



83646
Tartaleta Manzana al Horno
18 u / 150 g / 8x13 / 20' Desc.
170º / 15-18' / **10 cm**



fripan

LØVEN

/ Auténtica bollería Danesa /

FIKA. Disfruta de las pequeñas cosas

En Suecia, FIKA es una tradición
que significa reunirse para tomar
una taza de café y un trocito de pastel.

Es mucho más que una pausa;
es parte de un estilo de vida, una excusa
legítima para compartir y disfrutar momentos
de la vida con algo dulce.



66910
Malla Praliné
54 u / 100 g / 8x16
20-30' Desc. / 180-190º
15-20' Horno / 18 cm
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



69411
Trenza Maple Pecan
54 u / 90 g / 8x12
15-20' Desc. / 170-180º
14-16' Horno / 11 cm
Margarina



65970
Tronquito Bombón
100u (7kg) / 70 g/ 8x14
15-20' Desc. / 180-190º
12-14' Horno / 26,5 cm
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



65921
Tronquito de Crema
100u (7kg) / 70 g/ 8x14
15-20' Desc. / 180-190º
12-14' Horno / 26 cm
Margarina

67672
Cinnamon Cube
2 placas-14u / 1,82 Kg / 7x6
240' Desc. / 53 cm
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales



67870
Apple Cinnamon Cube
2 placas-14u / 1,82 Kg / 7x6
240' Desc. / 53 cm
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales

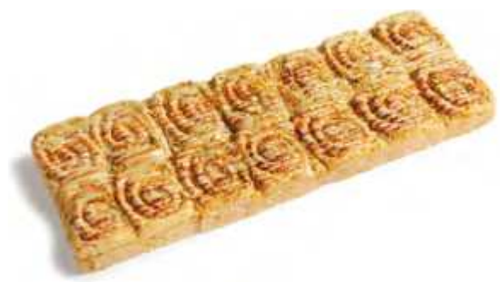


67684
Cube Caramel Biscuit
2 placas-14u / 1.820 g / 7x6
240'Desc. / 53 cm



67686
Cube Avellana
2 placas-14u / 1.820 g / 7x6
240'Desc. / 53 cm





67688
Cube Pistacho
2 placas-14u / 1.960 g / 7x14
240'Desc. / 53 cm

60808
Triángulo Mixto
35 u / 133 g/ 8x12
20-30' Desc. / 180-190º
15-18' Horno / 14 cm
Margarina
Sin Colorantes Artificiales



60807
Triángulo Espinacas
35 u / 145 g/ 8x12
25' Desc. / 185º
17' Horno / 14 cm
Margarina



60812
Triángulo Cinco Quesos
35 u / 130 g / 8x12
10-12' 25' Desc. / 175-180º
15-18' Horno / 14 cm
Margarina



40107
Triángulo Bombón
35 u / 130 g/ 8x12
30-40' Desc. / 180-190º
15-20' Horno / 15 cm
Margarina
Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



62457
Cinnamon Roll
Incluye 3 bolsitas
de icing para decorar
30 u / 110 g/ 8x9
45' Desc. / 180º
10-12' Horno / 12 cm
Mantequilla
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes



67077
Mini Cinnamon Roll
100 u / 45 g/ 8x9
30' Desc. / 180º
8' Horno / 8 cm
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes



60060
Muji
36 u / 135 g/ 8x14
185º/ 17-18' Horno
11,2 cm
Margarina / Mantequilla
Vegetarianos



25731
Sneken
50 u / 115 g/ 8x12
20-30' Desc. / 90-105' Ferm.
180-190º / 16-20' Horno
3,5 cm
Margarina
Sin Conservantes



65741
Mini Sneken
180 u / 30 g / 8x1
30' Desc. / 30-45' Ferm.
180-190º / 14-16' Horno
2,5 cm
Margarina
Sin Conservantes



60336
Mini Snecken Pesto
170 u / 30 g / 8x11
15-20' Desc. / 175º
14' Horno / 4 cm
Margarina
Sin Conservantes



60337
Mini Snecken Pizza
170 u / 30 g / 8x11
15-20' Desc. / 175º
14' Horno / 4 cm
Margarina
Sin Conservantes





80562
Mini Malla Danesa Manzana y Crema
108 u / 42 g/ 8x12
30' Desc. / 20' Horno
180º / 6 cm
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes

Gama
Croissants

Bollería de la mejor mantequilla 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.

Croissants **Selección**

40334
Croiss Magno Plus Selección
64 u / 125 g / 8x9
105-120' Ferm. / 180-190º
12-15' Horno / **10 cm**
Margarina / Sin Conservantes



42711
Mini Croissant Mantequilla
168u (4,2kg) / 25 g / 8x17
90' Ferm. / 180º
12-15' Horno / **6,6 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes



Croissants para **Fermentar**

25031
Croissant Jumbo
84 u / 95 g / 8x9 / 20-30' Desc.
105-120' Ferm. / 180-190º
14-16' Horno / **10 cm**
Margarina / Sin Conservantes



25101
Croissant Valen. Marg
84 u / 85 g / 8x9 / 20-30' Desc.
105-120' Ferm. / 180-190º
14-16' Horno / **10 cm**
Margarina / Sin Conservantes



27231
Maxi Croissant
64 u / 110 g / 8x9 / 20-30' Desc.
105-120' Ferm. / 180-190º
14-16' Horno / **10,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



25011
Croissant Valenciano Manteca
84 u / 85 g / 8x9
20-30' Desc. / 105-120' Ferm.
180-190º/ 14-16' Horno / **10 cm**
Sin Conservantes



80201
Croissant Manteca Gigante
55 u / 70 g / 8x14
90-120' Ferm. / 180-190º
12-15' Horno / **9 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes



25310
Croissant Bocata
100 u / 110 g / 8x8
90-120 h Ferm. / 180-190º
14-16' Horno/ **16,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



25031
Croissant
Jumbo
84 u / 95 g / 8x9 / 20-30' Desc.
105-120' Ferm. / 180-190º
14-16' Horno / **10 cm**
Margarina / Sin Conservantes



25101
Croissant
Valen. Marg
84 u / 85 g / 8x9 / 20-30' Desc.
105-120' Ferm. / 180-190º
14-16' Horno / **10 cm**
Margarina / Sin Conservantes



27231
Maxi
Croissant
64 u / 110 g / 8x9 / 20-30' Desc.
105-120' Ferm. / 180-190º
14-16' Horno / **10,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



25011
Croissant
Valenciano Manteca
84 u / 85 g / 8x9
20-30' Desc. / 105-120' Ferm.
180-190º/ 14-16' Horno / **10 cm**
Sin Conservantes



80201
Croissant
Manteca Gigante
55 u / 70 g / 8x14
90-120' Ferm. / 180-190º
12-15' Horno / **9 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes



25310
Croissant
Bocata
100 u / 110 g / 8x8
90-120' Ferm. / 180-190º
14-16' Horno/ **16,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



81506
Croissant
Barrita Choco
120 u / 85 g / 8x7
120' Ferm. / 180º
16' Horno/ **12,5 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



25050
Croissant
Choco
100 u / 85 g / 8x9
90' Ferm. / 180º
12-15' Horno / **12,4 cm**
Sin Conservantes



120
Croissant Hotelero
Chef Margarina
259 u (11 kg) / 43 g / 8x9
65-75' Ferm. / 180-190º
12-15' Horno / **9 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



62126
Croissant
Sacramento
140 u / 45 g / 8x12
20-30' Desc. / 30' Ferm.
170º / 16' Horno/ **16,5 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes



108
Croissant Pequeño
100% Mantequilla
260 u (6,5kg) / 25 g / 8x12
30-40' Ferm. / 180-190º
12-15' Horno / **6,6 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



25041
Mini Super
Margarina
545 u (12 kg) / 22 g/ 8x9
30-40' Ferm. / 180-190º
14-16' Horno / **6,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



25182
Artesanito
Choco
220 u (6,5kg) / 29 g / 8x12
65-75' Ferm. / 180-190º
12-14' Horno / **7,2 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



80563
Mini Almond
Croissant
100 u / 30 g/ 8x12
20' Desc. / 170º
14-15' Horno / **8 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.



82323
Mini Croissant
Apricot
92 u/ 30 g/ 8x12
30-40' Desc. / 160-170º
15-17' Horno / **8 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



82324
Mini Croissant
Cocoa
92 u/ 30 g/ 8x12
30-40' Desc. / 160-170º
15-17' Horno / **8 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



100
Croissant
Mini Manteca
545 u (12kg) / 22 g / 8x9
30-60' Ferm. / 180-190º
12-15' Horno / **6,3 cm**
Sin Conservantes



104
Mini Croissant
Margarina Chef
433 u (6,5kg) / 15 g / 8x12
30-60' Ferm. / 180-190º
12-15' Horno / **6,3 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



25132
Microartesanito
Chocolate
416 u (5kg) / 13 g / 8x16
30' Desc. / 180-190º
13-14' Horno / **3,6 cm**



25170
Mini Croissant
Clásico
320 u (8kg) / 25 g / 8x8
10-15' Desc. / 180-190º
12-14' Horno / **6 cm**
Sin Conservantes



25371
Mini Crois.
Clásico Crema
182 u (6kg) / 33 g / 8x14
30' Desc. / 30' Ferm. 180-190º
13-14' Horno / **7,5 cm**
Margarina / Vegetariano



Croissants para **Hornear**

60741
Super Croissant Mantequilla Fácil
40 u / 95 g / 8x9
20-30' Desc. / 160-180º
15-18' Horno / **11 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes
Sin Colorantes Artificiales



65081
Croissant Mantequilla Fácil
60 u / 70 g / 8x9
15-30' Desc. / 160-180º
15-20' Horno / **10 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes
Sin Colorantes Artificiales



69221
Croissant Artesano Manteca Fácil
60 u / 70 g / 8x9
30' Desc. / 180º
17' Horno / **10cm**
Sin Conservantes



69261
Super Croissant Clásico
40 u / 95 g / 8x9
15-30' Desc. / 160-180º
15-20' Horno / **10,5 cm**
Sin Conservantes
Sin Grasas Hidrogenadas



69273
Súper Croissant Clásico Margarina
60 u / 95 g / 8x7 / 40' Desc.
160-170º / 18' Horno / **10,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes
Sin Colorantes Artificiales
Sin Aromas Artificiales



29252
Croissant Hostelero Margarina
180 u / 45 g / 8x5
15-30' Desc. / 160-180º
15-20' Horno / **11,5 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



69405
Croissant Margarina XL
34 u / 120 g / 8x8
45' Desc. / 165-175º
15-20' Horno / **12,5 cm**



62135
Sacramento Prefermentado
75 u / 46 g / 8x12
30' Desc. / 170º
15' Horno / **15,5 cm**
Margarina
Sin Conservantes



82656
Croissant Za'atar
68 u / 90 g / 8x6
30' Desc. / 180º
15-18' Horno / **15 cm**
Mantequilla / Sin Colorantes Artificiales / Sin Conservantes



69281
Croissant Chocolate Fácil
50 u / 100 g / 8x9
15-30' Desc. / 160-180º
15-20' Horno / **11,8 cm**
Margarina
Sin Grasas Hidrogenadas
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



65090
Croissant Bombón Midi
90 u / 55 g / 8x12
20-30' Desc. / 165-175º
15-18' Horno / **12 cm**
Margarina
Sin Conservantes



63650
Mini Croissant Margarina
200 u / 25 g / 8x9
15-30' Desc. / 160-180º
15-20' Horno / **9 cm**
Margarina / Sin Conservantes



25390
Mini Micro Margarina
454 u (5kg) / 11 g/ 8x12
15-20' Desc. / 20-30' Ferm.
180-190º / 12-14' Horno / **5,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



25131
Micro Croissant Clásico
400 u (4kg) / 11,5 g/ 8x16
30' Desc. / 180-190º
13-14' Horno / 4,6 cm



Croissants **LISTOS**

Descongelar y Servir



61238
Mini Croissants Decorados Listos
54 u / 32 g / 18x5
120' Desc. / **6 cm**

61690
Croissant Mantequilla Listo
22 u / 70 g / 8x9
30' Desc. / **13 cm**
Mantequilla / Vegetariano



61790
Croissant París Listo
30 u / 52 g / 8x9
20-30' Desc. / **19,5 cm**
Mantequilla
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes





60814
Mini Croissant Drizzle Mix Box
60 u / 26 g / 8x12
30-45' Desc. / **10 cm**



60813
Mini Croissant Coating Mix Box
60 u / 26 g / 8x12
30-45' Desc. / **10 cm**

62660
Croissant Hotelero Listo
32 u / 38 g / 8x12
30' Desc. / **14 cm**
Margarina / Vegetariano



61406
Croissant Diamante
30 u / 164 g / 8x8
30-45' Desc. / **12 cm**
Mantequilla



40714
Croissant Cacao Fully Baked
21 u / 91 g / 8x9
60-90' Desc. / **18 cm**

40723
Croissant Pistachio Fully Baked
21 u / 91 g / 8x9
60-90' Desc. / **18 cm**

40727
Croissant Speculoos Fully Baked
21 u / 91 g / 8x9
60-90' Desc. / **18 cm**



Gama
Ensaimadas

Los tiempos pueden cambiar.
Pero el sabor y la esponjosidad
de la primera ensaimada perdura.
Ahí es donde queremos llegar.
Y por eso trabajamos para completar
una gama de ensaimadas inspiradas
en su auténtico recuerdo. Ese que nunca
olvidamos. Cambie lo que tenga
que cambiar.
Seguiremos adaptándonos.

fripan

Ensaimadas para **Fermentar**

61401
Ensaimada Grande
90 u / 100 g / 8x9
15-20' Desc. / 90-120' Ferm.
180-190º / 10-12' Horno / **10,5 cm**
Sin Conservantes



60451
Ensaimada Pequeña
233u (10kg) / 43 g / 8x9
30' Desc. / 90' Ferm. / 170-180º
10-12' Horno / **6,5 cm**
Sin Conservantes



40400
Ensaimada Selección
80 u / 105 g / 8x9
90-120' Ferm. / 180-190º
10-12' Horno / **10,5 cm**
Sin Conservantes



69430
Microensaimada
390 u / 18 g / 8x12
30' Desc. / 45-60' Ferm. / 185º
10-12' Horno / **5cm**
Sin Conservantes





26041
Mini Ensaimada Crema
111u (5kg) / 45 g / 8x14
30' Desc. / 120' Ferm. / 180-190º
9-10' Horno / **5,8 cm**

60496
Fartons
286u (10kg) / 35 g/ 8x9
60-90' Ferm. / 170-180º
12-15' Horno / **14,5 cm**
Sin Conservantes



61496
Gran Fartón
100u / 100 g / 8x9
60-90' Ferm. / 170-180º
12-15' Horno / **28 cm**
Sin Conservantes





10420
Tortel de Cabello
60 u / 120 g / 8x9
90' Ferm. / 180º
10-12' Horno / **12 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes

fripan

Ensaimadas para **Hornear**

29361
Ensaimada Fácil
32 u / 100 g/ 8x9
20-30' Desc. / 160-180º
15-20' Horno / **11,5 cm**
Sin Conservantes



69371
Mini Ensaimada Fácil
84 u / 45 g/ 8x9
20-30' Desc. / 160-180º
15-20' Horno / **8,5 cm**
Sin Conservantes



Ensaimadas **LISTAS**

Descongelar y Servir

60990
Ensaimada Listo
16 u / 87 g / 8x12
60' Desc. / **14,5 cm**



24630
Mini Ensaimada Lista
45 u / 34 g / 8x12
60' Desc. / **10 cm**



Gama
Napolitanas

Una buena base de hojaldre siempre da pie
a un acabado brillante. Y como resultado,
llega el éxito. Su forma rectangular
y aplastada lo pone todo aún más fácil
la hora de crear nuevos y diversos rellenos,
en su elaboración. Siempre pensando
en algo nuevo, para seguir sorprendiendo.

Napolitanas para **Hornear**

69343
Súper Napolitana Bombón
72 u / 120 g / 8x7
15-30' Desc. / 180-190º
15-20' Horno / **13,7 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



69352
Súper Napolitana Crema
72 u / 120 g / 8x7
15-30' Desc. / 180-190º
15-20' Horno / **13,7 cm**
Margarina / Sin Conservantes



60362
Napolitana Selección
40 u / 115 g / 8x9
30-35' Desc. / 165-170º
17-18' Horno / **12 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



69313
Napolitana Bombón Decorada
84 u / 103 g / 8x7
20' Desc. / 170º
16' Horno / **13cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



69401
Napolitana Crema Decorada
84 u / 103 g / 8x7
20' Desc. / 170º
16' Horno / **13cm**
Margarina / Sin Conservantes



69512
Napolitana Bombón Facil
84 u / 100 g/ 8x7
30' Desc. / 180-190º
15-20' Horno / **13 cm**
Sin Conservantes



69303
Napolitana Crema Fácil
84 u / 55 g/ 8x7
15-30' Desc. / 180-190º
15-20' Horno / **13 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales





66200 **Mini Chic de Crema**
66220 **Mini Chic Negrito**
294u (5kg) / 17 g / 8x14 / 20-30' Desc.
180-190º / 12-14' Horno **/ 6 cm**
Margarina / Sin Conservantes



69321 **Mini Napolitana Crema***
69333 **Mini Napolitana Bombón**
130 u / 45 g/ 8x9 / 30' Desc.
190º / 20*-17' Horno / **6,7*- 7 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes

Napolitanas para **Fermentar**

26630
Super Napolitana Bombón
75 u / 135 g / 8x11
20-30' Desc. / 75-90' Ferm.
180-190º/ 16-18' Horno / **18 cm**
Margarina / Sin Conservantes



26271
Napolitana Bombón
114 u / 97 g/ 8x9
20-30' Desc./ 80-100' Ferm.
180-190º / 12-15' Horno / **12 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



10358
Napolitana 2 Cacaos
80 u / 125 g /8x9 / 90-120' Ferm.
180-190º/ 12-15' Horno / **12 cm**
Margarina / Sin Conservantes



Napolitanas **LISTAS**

Descongelar y Servir

68890
Napolitana Chocolate Lista
20 u / 108 g / 8x11 / 30-60' Desc. / **13,5 cm**
Margarina



Caracolas para **Fermentar**

65320
Cono Bombón
90 u / 117 g / 8x9
20-30' Desc. / 95-115' Ferm.
180-190º/ 12-15' Horno / **16 cm**
Margarina / Sin Conservantes



128
Mini Caracola Crema
150 u / 40 g / 8x12
12-15' Desc. / 180-190' Ferm.
180-190º/ 12-15' Horno **/ 7,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes





Gama **Hojaldres**

El hojaldre es una de esas creaciones que despiertan todos los sentidos. Entra por la vista, es un placer a los oídos, delicioso al gusto y con tocarlo ya no lo puedes soltar. Así que no puede faltar en ningún establecimiento. Además, da pie a un mundo de posibilidades de rellenos infinitos que cada día cuenta con más seguidores.

fripan

28250
Herradura Crema Plus
45 u / 180 g / 8x12
20-30' Desc. / 180-190º
20-25' Horno / **26 cm**
Margarina / Sin Conservantes



28270
Herradura Cabello Plus
45 u / 180 g / 8x12
20-30' Desc. / 180-190º
20-25' Horno / **26 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales



28260
Herradura Bombón Plus
50 u / 175 g / 8x12
20-30' Desc. / 180-190º
20-25' Horno / **26 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



25251
Caña Bombón
75 u / 107 g / 8x12
20-30' Desc. / 180-190º
18-20' Horno / **17,5 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



61732
Caña de Cabello
75 u / 107 g / 8x12
20-30' Desc. / 180-190º
25-30' Horno / **17,5 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales



25281
Caña de Crema
75 u / 107 g / 8x12
20-30' Desc. / 180-190º
18-20' Horno / **17,5 cm**
Mantequilla / Sin Aromas Artificiales



66340
Roulet Cheesecake
58 u / 90 g / 8x12
20-30' Desc. / 175-185º
12-15' Horno / **10,5 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales



65450
Cresta de Manzana
70 u / 110 g / 8x9
30-40' Desc. / 170-180º
12-17' Horno / **11,4 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes



Hojaldres para **Hornear**

85310
Palmera de Mantequilla
90 u / 90 g / 8x9
20-30' Desc. / 180-190º
25-30' Horno / **12 cm**



26822
Super Palmera
60 u / 135 g / 8x9
20-30' Desc. / 180-190º
20-25' Horno / **20 cm**
Sin Conservantes



25360
Palmera
90 u / 100 g / 8x9
20-30' Desc. / 180-190º
25-30' Horno / **20 cm**
Margarina / Sin Conservantes



40820
Palmerón de Mantequilla
45 u / 130 g / 8x14
20-30' Desc. / 180-190º
25-30' Horno / **20 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



63885
Palmera Soft
33u / 170 g
8x14 / **15 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



65571
Palmera al Cacao Lista
12 u / 226 g / 8x14
30-45' Desc. / **20 cm**



66090
Palmerita
278u (5kg) / 18 g / 8x14
20-30' Desc. / 180-190º
15-20' Horno / **2,1 cm**
Margarina / Sin Conservantes



25440
Tarta de Manzana
48 u / 170 g / 4x13
20-30' Desc. / 180-190º
25-30' Horno / **18 cm**
Margarina / Sin Conservantes



65453
Triángulo de Manzana
36 u / 115 g / 8x12
30' Desc. / 180º
28' Horno / **19 cm**
Mantequilla / Vegetarianos



49670
Mini Luna Manzana
65u (2,6kg)/ 40 g / 8x17
30-40' Desc. / 170-180º
12-17' Horno / **7 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales



49510
Mini Luna Chocolate
65u (2,6kg)/ 40 g / 8x17
30-40' Desc. / 170-180º
12-17' Horno / **7 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



63490
Surtido Mini Envoltini
180u (6,84kg) / 38 g/ 8x9
20-30'Desc. / 180-190
12-16' Horno / **5 cm**
Rellenos de crema, choco y frambuesa
Margarina / Sin Conservantes



Gama
Especialidades

Innovamos en la elaboración de recetas ricas en cerealesy semillas, con un buen aporte de fibra.

Sin renunciar a la calidad ny al sabor, pensando en hacer la vida más fácil a aquellos que apuestan por una Dieta más natural y equilibrada.

Especialidades

61391
Churritos
177 u / 17 g / 8x15
30' Desc. / **17 cm**



61390
Churros Listos
150 u (5 cajas) / 17 g / 12x7 / 10' Desc.
180-200º / 2' Horno / **15 cm**
5 bolsas de 30 unidades
Vegano / Vegetariano



61405
Mini Xuxo Artesano
40 u / 64 g / 8x15
30' Desc. / **9,5 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



66245
Gofre Ovalado
30 u / 90 g / 15x7 / 30-60' Desc.
200º / 1' Horno / **12,5 cm**
Margarina / Vegetariano



60960
Gofre
48 u / 120 g / 11x5 / 30-60' Desc.
200º / 1' Horno / **12,5 cm**
Margarina / Vegetariano



66246
Mini Gofre
114 u / 35 g / 8x9
60' Desc. / **7 cm**



64432
American Pancakes
80 u / 45 g / 9x11
140º / 15' Horno / **10 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



60935
Coca de Azúcar
6 u / 460 g / 4X9 / **51 cm**
Masa Madre / Aceite de Oliva



86041
New York Roll Plain
36 u / 62 g / 8x16
30-60' Desc. / **9,5 cm**
Mantequilla / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



86052
New York Roll Cacao
36 u / 87 g / 8x16
60' Desc. / **9,5 cm**
Mantequilla / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales.
Sin Conservantes



LISBOA

SAUDADE

DESDE 1968

65215
Pastel de Nata Caprice
60 u / 74 g / 8x17 / 45' Desc.
250º / 8-10' Horno / **6,9 cm**



65158
Pastel de Nata Alfama
60 u / 70 g / 8x17
220-240º / 5-8' Horno/ **7,5 cm**



66071
Croissant Brioche
26 u / 85 g / 4x21
60-90' Desc. / **14 cm**
Mantequilla
Sin Colorantes Artificiales
Sin Grasas Hidrogenadas



6270
Bola Berlina Algarroba con Crema
30 u / 110 g / 4x19
60-90' Desc. / **8,5 cm**



64820
Pastel de Nata Go
60 u / 62 g / 8x12 / 20-30' Desc.
180-190º / 3-5' Horno/ **7,3 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



40254
Alsaciano
30 u /100 g / 11x14
3-4h Desc. en Nevera/ **7,5 cm**



67371
Croissant Brioche Bombón
26 u / 100 g / 4x19
60-90' Desc. / **14 cm**
Mantequilla
Sin Colorantes Artificiales
Sin Grasas Hidrogenadas



40256
Tartaleta de Almendra
30 u / 115 g / 11x10
2-3 h' Desc. / **12 cm**



45161
Pastel de Nata
104 u / 66 g / 8x9 / 30' Desc.
250º 8-10' Horno / **7,3 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales



40890
Mini Pastel de Nata
100 u / 30 g / 8x17 / 20-30' Desc.
250º / 8-10' Horno / **5,5 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



63452
Croissant Pistacho Saudade
25 u / 117 g / 4x15
30' Desc. / 270º /**15 cm**
Sin Colorantes Artificiales
Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes



Ruth's®

American Style Recipe

Ruth Wakefield fue la inventora de la cookie de chocolate en 1930.
Al quedarse sin cacao en polvo para su receta, troceó una barrita de chocolate y la introdujo en la masa para hornearla. Y de este modo creó un producto innovador, nunca antes visto en el mercado: la receta de galleta más exitosa del mundo, que después vendió por el insignificante precio de un dólar.



Si son Ruth's®, son Goods!

4 PRESENTACIONES:
MASA - LISTAS - PUCKS - CLÁSICAS



3 PRESENTACIONES:
AMERICAN VEGAN Y TULIPES MADALENAS





MASA

DAR FORMA Y HORNEAR

Con la masa para dar forma y hornear, podrás disfrutar de cookies y muffins recién horneados en un abrir y cerrar de ojos.

Además, podrás dar rienda suelta a tu creatividad y crear recetas originales con base de galletas.

Fácil
Lista para hornear

Ideal
Perfecta para crear postres inigualables

Envase
2 kg

Caducidad
9 meses congelada / 8 meses refrigerada

Premium
Con mantequilla y trocitos de chocolate belga


DAR FORMA


DECORAR


HORNEAR

60888
SCOOPS VAINILLA
4 u / 2 Kg
12x8 / 24 h Nevera
180-200º / 18-25' Horno
18 cm



60889
SCOOPS CHOCOLATE
4 u / 2 Kg
12x8 / 24 h Nevera
180-200º / 18-25' Horno
18 cm





DISCOS DE COOKIES

LISTOS PARA HORNEAR

Con este nuevo diseño, la masa ya viene cortada en forma de cookie.

En tan solo 10 minutos podrás disfrutar de auténticas cookies recién horneadas. Es fácil, es rápido y es un acierto para tu negocio.y mezclarlas a tu gusto.

Fácil
Lista para hornear

Textura
Blanditas y tiernas por dentro, ligeramente crujientes por fuera

Cajas
90 unidades

Caducidad
18 meses congelado


DESCONGELAR


HORNEAR


SERVIR

60258
COOKIE PUCK CARAMELO SALADO
90 u / 80 g /8x12
150-155º / 9-11' Horno
ø 4 cm



60254
COOKIE PUCK TRIPLE CHOCOLATE
90 u / 80 g /8x12
150-155º / 9-11' Horno
ø 4 cm



60257
COOKIE PUCK CHOCOLATE BLANCO FRAMBUESA
90 u / 80 g /8x12
150-155º / 9-11' Horno
ø 4 cm



60256
COOKIE PUCK DOBLE CHOCOLATE BELGA
90 u / 80 g /8x12
150-155º / 9-11' Horno
ø 4 cm





COOKIE LISTAS

DESCONGELAR Y SERVIR

¿Te lo imaginas aún más fácil? Descongelas y sirves las cookies más auténticas y deliciosas que hayas probado nunca.

Están elaboradas con los ingredientes más selectos; pepitas de chocolate belga, jugosas pasas o copos de avena gigantes.Éxito, de serie.

Fácil
Descongelar y servir

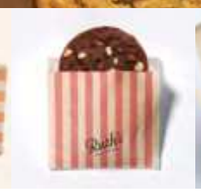
Premium
Con mantequilla y trocitos de chocolate belga

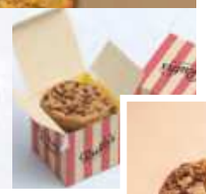
Cajas
34 unidades por caja

Caducidad
18 meses congelado
2 días a temperatura ambiente

Textura
Blanditas y tiernas por dentro, ligeramente crujientes por fuera







COOKIES READY TO EAT
34 u / 76 g / 13x13
30-35' Desc. / **10,5 cm**



DESCONGELAR



SERVIR

MINI COOKIES

60383
PETIT DOUBLE CHOC
90 u / 27 g / 8x17
15' Desc. / **7 cm**



60372
PETIT TRIPLE CHOC
90 u / 27 g / 8x17
15' Desc. / **7 cm**



COOKIES MASTICABLES HORNEADAS

60251
COOKIE FULLY BAKED TRIPLE CHOCOLATE
34 u / 76 g / 13x13
120' Desc. / **10,5 cm**



60252
COOKIE DOBLE CHOCOLATE
34 u / 76 g / 13x13
120' Desc. / **10,5 cm**



60253
COOKIE CHOCOLATE BLANCO FRAMBUESA
34 u / 76 g / 13x13
10,5 cm



COOKIES LISTAS CLÁSICAS

61783
COOKIE PISTACHIO
34 u / 76 g / 13x13
30-35' Desc. / **10,5 cm**



61589
COOKIE BANANA BREAD
34 u / 76 g / 13x13
30-35' Desc. / **10,5 cm**



62469
COOKIE OATMEAL
34 u / 76 g / 13x13
30-35' Desc. / **10,5 cm**



62579
COOKIE BANANA BROWNIE
34 u / 76 g / 13x13
30-35' Desc. / **10,5 cm**



62575
COOKIE DUBAI STYLE
34 u / 72 g / 13x13
30-35' Desc. / **10,5 cm**



60338
COOKIE SALTED CARAMEL
34 u / 72 g / 13x13
30-35' Desc. / **10,5 cm**



60222
COOKIE DOUBLE CHOC HAZELNUT
34 u / 72 g / 13x13
30-35' Desc. / **10,5 cm**



63581
COOKIE STRAWBERRY MATCHA
34 u / 72 g / 13x13
30-35' Desc. / **10,5 cm**





COOKIES FLOWPACK

83477
COOKIE DOUBLE CHUNKS M
30 p x 1 u / 68 g / 13x13
120' / **10,5 cm**



83478
COOKIE TRIPLE CHUNKS M
30 p x 1 u / 68 g / 13x13
120' / **10,5 cm**



83479
COOKIE WHITE CHUNKS RASPBERRY
30 p x 1 u / 68 g / 13x13
120' / **10,5 cm**





MUFFINS

DESCONGELAR Y SERVIR

La manera más rápida y sencilla de ofrecer auténticos muffins al más puro estilo americano a tus clientes. Nuestros muffins listos para servir reúnen todas las cualidades y son perfectos para empresas en las que es imprescindible una gestión precisa del tiempo y los recursos. También podrás darles un toque personal añadiendo fondant, glaseados, y todo tipo de decoraciones.

Ofrecemos diferentes tipos de muffins que combinan una amplia gama de sabores, formas y tamaños, que se adaptan a cualquier tipo de negocio.

Fácil
Descongelar y servir

Ideal
Perfecto para tiendas, servicios de restauración y eventos

Variedad
Gran surtido disponible

Caducidad
185 meses congelado
2 días a temperatura ambiente

Premium
Los mejores ingredientes seleccionados

MINI MUFFINS

21500
MINI MAGDALENA DE MANZANA Y CREMA
80u (2,2kg) / 28 g / 8x17
25-30' Desc. / **5 cm**
Sin Aromas Artificiales



21490
MINI MAGDALENA DOBLE CHOC Y MERMELADA DE FRESA
80u (2,2kg) / 28 g / 8x17
25-30' Desc. / **5 cm**
Sin Aromas Artificiales



63459
MINI MUFFIN BLUEBERRY
110 u / 37 g / 4x12
15-30' Desc. / **4,7 cm**



61825
MINI MUFFIN DOUBLE CHOC
110 u / 37 g / 4x12
15-30' Desc. / **4,7 cm**



66921
MINI MUFFIN VAINILLA
110 u / 37 g / 4x12
15-30' Desc. / **4,7 cm**



fripan

MAGDALENAS, DELICAKES Y CUPCAKES

60681
MUFFIN TÛLIPE APPLE CINNAMON
RELLENAS
30 u / 110 g / 8x10
30-60' Desc. / **8 cm**



63482
MUFFIN CROWN CAPUCCINO
RELLENAS
30 u / 120 g / 8x10
30-60' Desc. / **8 cm**



62589
MUFFIN DUBAI STYLE
RELLENAS
15 u / 125 g / 8x17
30-60' Desc. / **8,8 cm**



XES45004
MUFFIN NUTELLA®
RELLENAS
48 u / 86 g / 9x5
20' Desc. / **6,8 cm**





MAGDALENAS, DELICAKES Y CUPCAKES

21430
MAGDALENA YOGURT Y ARÁNDANOS
24 u / 82 g / 8x14
30-45' Desc. / **6,5 cm**
Sin Conservantes



21560
MAGDALENA PEPITAS DE CHOCOLATE
24 u / 82 g / 8x14
30-45' Desc. / **6,5 cm**
Sin Conservantes



21570
MAGDALENA DOBLE CHOCOLATE
24 u / 82 g / 8x14
30-45' Desc. / **6,5 cm**
Sin Conservantes



24130
MAGDALENA BICOLOR
24 u / 85 g / 8x14
40-45' Desc. / **6,5 cm**
Sin Conservantes



65100
MAGDALENA PLUS
24 u / 90 g / 8x14
20-30' Desc. / **6,5 cm**
Sin Conservantes



64100
MAGDALENA CLÁSICA
35 u / 55 g / 8x14
20-30' Desc. / **6,5 cm**
Sin Conservantes



64120
MINI MAGDALENAS CLÁSICAS
74 u / 25 g / 8x17
20-30' Desc. / **5,2 cm**
Sin Conservantes



61796
WHITE CUPCAKE
15 u / 130 g / 8x15
40-50' Desc. / **8 cm**



61794
DARK CUPCAKE
15 u / 130 g / 8x15
40-50' Desc. / **8 cm**



MAGDALENAS TRADICIONALES

ELABORADO CON ACEITE DE OLIVA/SIN COLORANTES ARTIFICIALES NI AROMAS ARTIFICIALES / SIN CONSERVANTES

64985
MAGDALENA ARTESANA CLÁSICA
15 u / 100 g / 8x16
45' Desc. / **6,5 cm**
Aceite de Oliva /Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes



67295
MAGDALENA ARTESANA DE ARÁNDANOS ROJOS
15 u / 110 g / 8x16
45' Desc. / **6,5 cm**
Aceite de Oliva / Mantequilla
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes



66680
MAGDALENA ARTESANA DE ARÁNDANOS
15 u / 110 g / 8x16
45' Desc. / **6,5 cm**
Aceite de Oliva / Mantequilla
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes



BROWNIE / BROOKIE

67673
BROWNIE WALLNUT
2 placas - 20 u / 2,4 kg / 7x6
240' Desc. / **53 cm**



61731
BROWNIE PRECORTADO
20 u / 2 kg / 6x21
240' Desc. / **24x27,5 cm**



61562
BROWNIE PISTACHO PRECORTADO
24 u / 1.150 g / 6x36
240' Desc.





68897
BROWNIE NOCILLA® PRECORTADO
24 u / 85 g / 6x26
4h Desc Tª Ambiente. / **33 x 25 cm**

MUFFINS TÛLIPES

62840
TÛLIPE RED VELVET
20 u / 110 g / 8x17
35-45' Desc. / **7,5 cm**
Sin Conservantes



60930
TÛLIPE CHOCOLATE EXTREM
20 u / 110 g / 8x17
35-45' Desc. / **7,5 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes



60172
TÛLIPE NOCILLA
20 u / 100 g / 8x17
30-45' Desc. / **7,5 cm**
Sin Conservantes



62150
TÛLIPE CHEESECAKE
20 u / 110 g / 8x17
30-45' Desc. / **7,5 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes



60770
TÛLIPE YOGUR Y ARÁNDANOS
20 u / 110 g / 8x17
45' Desc. / **7,5 cm**
Sin Conservantes



61980
TÛLIPE CARAMELO
20 u / 110 g / 8x17
30-45' Desc. / **7,5 cm**



65051
MUFFIN TÛLIPE PISTACHIO
20 u / 106 g / 8x17
30' Desc. / **7.2 cm**



63987
TÛLIPE KIT KAT®
20 u / 92 g / 8x17
45' Desc. / **7.2 cm**



MINI TÛLIPES

62310
MINI TÛLIPE WHITE
46 u / 35 g / 8x14
20-35' Desc. / **4,8 cm**



60180
MINI MUFFIN TÛLIPE NOCILLA
46 u / 33 g / 8x14
20-30' Desc. / **5 cm**
Sin Conservantes



62315
MINI TÛLIPE FRAMBUESA
46 u / 35 g / 8x14
20-35' Desc. / **4,8 cm**



MUFFINS BIG TÛLIPES

61500
BIG TÛLIPE DARK
12 u / 140 g / 8x17
40-45' Desc. / **8,5 cm**
Sin Conservantes



61510
BIG TÛLIPE WHITE
12 u / 140 g / 8x17
30-60' Desc. / **8,5 cm**
Sin Conservantes



Vegano

60777
MUFFIN VEGANO DE CHOCOLATE
32 u / 100 g / 8x10
120' Desc. / **8 cm**
Vegano





60776
MUFFIN VEGANO AMAPOLAS DE LIMÓN
32 u / 100 g / 8x10
120' Desc. / **8 cm**
Vegano



DOTS®

Gama
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, con deliciosos rellenos y vistosos toppings. La gama más extensa del mercado con más de 200 variedades y líderes europeos con más de 2,5 millones de unidades de Dots® al día.

fripan

DOTS® ORIGINAL

65590
BIG DOTS®
48 U / 70 G / 4X15
15-20' DESC. / 10,8 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



31740
BIG DOTS® PLAIN
48 U / 60 G / 4X15
20' DESC. / 10,8 CM
SIN CONSERVANTES



75511 DOTS®
65511 DOTS®*
36/72* U / 52 G / 8X15/4X15*
20' DESC. / 9,5 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



65520
DOTS® PLAIN
72 U / 44 G / 4X15
15-20' DESC. / 9,5 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



60590
BIG DOTS® SUGAR
48 U / 65 G / 4X15
15-20' DESC. / 10,8 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



65760 - 15514*
DOTS® SUGAR
36/72* U / 49 G / 8X15
15-20' DESC. / 9,5 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



61295
CIAMBELLA
26 U / 116 G / 4X14
20-30' DESC. / 13 CM



24690
BIG DOTS® NEGRITO
48 U / 80 G / 4X15
15-20' DESC. / 10,8 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



23100
DOTS® NEGRITO
36 U / 60 G / 8X15
20' DESC. / 9,5 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



23090
DOTS® BLANCO Y NEGRO
36 U / 75 G / 8X15
20' DESC. / 9,5 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



53120
DOTS® RAYADO NEGRO
36 U / 63 G / 8X15
20' DESC. / 9,5 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



DOTS® PANADERO



61470
BIG DOTS® PANADERO
36 U / 72 G / 8X11
15-20' DESC. / 10 CM
MARGARINA / SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN GRASAS HIDROGENADAS

fripan

DOTS® DECORADOS

13084
TUTTI COLOUR DOTS®
36 U / 58 G / 8X15
20' DESC. / 9,5 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



67854
DOTS® DIVER AVELLANADO
36 U / 64 G / 8X16
20' DESC. / 9,5 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



81538
DOTS® TRICOLOR
36 U / 72 G / 8X16
30' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



64920
DOTS® ON THE ROCKS
36 U / 88 G / 8X15
15-20' DESC. /8,4 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



24260
DOTS® CONFETTI
36 U / 53 G / 8X15
20' DESC. / 9,5 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



60661
DOTS® PINK
36 U / 60 G / 8X15
20' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



67126
DOTS® COOKIES
36 U / 64 G / 8X14
20' DESC. / 9,5 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



87260
DOTS® MEDIA COBERTURA
72 U / 52 G / 4X15
20' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



22026
DOTS® MI-CACAO
36 U / 55 G / 8X15
20' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



67676
DOTS® DE TÉ MATCHA
36 U / 76 G / 8X16
20' DESC. / 9,5CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN AROMAS ARTIFICIALES



61297
CIAMBELLA CACAO CRUNCH
26 U / 137 G / 4X14
30' SCON. / 12,5 CM



64255
FANCY MIX DOTS®
36 U / 57 G
8X14 / 15-20' / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES



61640
DOTS® MIX BOX
(3BX12U) / 57 G / 8X11
15-20' DESC. / 9,5 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



80640
DOTS® MIX BOX
(5BX12U) / 57 G / 8X7
15-20' DESC. / 9,5 CM
(5 BANDEJAS DE 12 U.)
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



DOTS® RAINBOW

61145
DOTS® YELLOW FRUTTI
36 U / 56 G / 8X15
20' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



60675
NUBES PINK DOTS®
36 U / 59 G / 8X14
20' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



61175
DOTS® RED WITH COOKIES
36 U / 60 G / 8X14
20' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



PRIME DOTS®

65164
DOTS® CHOCO CRUNCH
36 U / 84 G / 8X14
30' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES



65174
DOTS® HAZELNUT & CHOCO
36 U / 70 G / 8X16
30' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES



65144
DOTS® COCO
36 U / 73 G / 8X16
20' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS NI COLORANTES
ARTIFICIALES / SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



60051
PRIME DOTS®
BLUEBERRY
36 U / 74 G / 8X14
15-20' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS NI COLORANTES
ARTIFICIALES / SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



CUADRA DOTS®

60115
CUADRA DOTS®
PINK
36 U / 64 G / 8X14
9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES



65052
CUADRA DOTS®
CARAMEL
36 U / 86 G / 8X15
9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES



DOTS® RELLENOS

61293
DOTS® ROL CREMA
36 U / 70 G / 8X16
30' DESC. / 9,5 CM



60045
DOTS® COCONUT & CACAO
36 U / 72 G / 8X15
30' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS NI COLORANTES ARTIFICIALES / SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



68765
APPLE DOTS®
36 U / 75 G / 8X15
30' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



39010
DOTS® LIMÓN
36 U / 73 G / 8X15 - 8X13*
30-45' - 30'* DESC. / 9,5 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



67546
DOTS® BAILEYS®
36 U / 75 G / 8X16
20-30' DESC. / 9,5 CM



1549
DOTS® FRESA
36 U / 76 G / 8X16
30' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



68734
DOTS® ROL SUGAR & BOMBÓN
36 U / 65 G / 8X16
30' DESC. / 9,5 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



67124
DOTS® PINK & WHITE
36 U / 75 G / 8X16
30' DESC. / 9,5 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



67122
DOTS® COOKIES & WHITE
36 U / 75 G / 8X15
30' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES



67925
DOTS® DUBAI STYLE
36 U / 75 G / 8X16
20-25' DESC. / 9,5 CM



61823
DOTS® ROL BOMBÓN
36 U / 75 G / 8X16
30' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES



67180
DOTS® RED VELVET
36 U / 75 G / 8X15
30' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



64723
DOTS® SABOR FRESA
36 U / 75 G / 8X16
30' DESC. / 9,5 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



67056
DOTS® PISTACHO
36 U / 73 G / 8X16
30' DESC./ 9,5 CM
SIN AROMAS NI COLORANTES ARTIFICIALES / SIN CONSERVANTES



61321
DOTS® FLOR YUZU
38 U / 84 G / 8X11
45' DESC. / 9,8CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES



81538 - 85219
DOTS® TRICOLOR
DOTS® TRICOLOR SIN PALMA*
36 U / 72 G / 8X16 - 8X14*
30' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS NI COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES / SIN GRASAS HIDROGENADAS



80209
DOTS® CACAO
36 U / 69 G / 8X14
30' DESC. / 9,5 CM



60048
DUET DOTS® BOMBÓN
36 U / 72 G / 8X15
20' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS NI COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES / SIN GRASAS HIDROGENADAS



DOBLE RELLENO

67439
DOTS® DUO CHEESECAKE
36 U / 82 G / 8X15
30' DESC./ 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES



DOBLE RELLENO

62515
LION DOTS®
36 U / 83 G / 8X14
30' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES



62185
DOTS® NOCILLA®
36 U / 72 G / 8X16
30' DESC. / 9,5 CM
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



65401
DOTS® BISCOFF®
36 U / 76 G / 8X14
30' DESC. / 9,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES



BOMBS

67682
BOMB PISTACHO
40 U / 50 G / 8X18
30-40' DESC. / 6,6 CM



67683
BOMB COCO
40 U / 48 G / 8X18
30-40' DESC. / 6,6 CM



67685
BOMB CACAO
40 U / 37 G / 8X18
30-40' DESC. / 6,6 CM



BERLIDOTS®

65880
BIG BERLINA SUCRÉ
27 U / 78 G / 8X11
20-30' DESC. / 10,5 CM
SIN CONSERVANTES



25890
BERLIDOTS® SUCRÉ
36 U / 60 G / 8X11
20-30' DESC. / 9,2 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



35890
BERLIDOTS® PLAIN
36 U / 58 G / 8X11
20-30' DESC. / 9,2 CM
SIN CONSERVANTES



61290
BERLIDOTS® FRUTAS DEL BOSQUE
36 U / 90 G / 8X11
45' DESC. / 9,2 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



22110
BERLIDOTS BOSTON CREAM
36 U / 94 G / 8X11
45' DESC. / 9,2 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



22120
BERLIDOTS® CHOC TRICOLOR
36 U / 90 G / 8X11
45' DESC. / 9,2 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



64190
BOMBA RELLENA DE CREMA
36 U / 100 G / 8X11
60-75' DESC. / 9,2 CM
SIN CONSERVANTES



60376
BERLIDOTS® SNOW
36 U / 88 G / 8X12
20-30' DESC. / 9.2 CM



11720
BERLIDOTS® FRESA
36 U / 85 G / 8X10
60-75' DESC. / 9,2 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



21290
BERLIDOTS® BOMBÓN
36 U / 90 G / 8X11
60-75' DESC. / 9,2 CM
INCLUYE 24 PIROTINOS
Y 24 IDENTIFICADORES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



20290
BERLIDOTS® CREMA
36 U / 90 G / 8X11
60-75' DESC. / 9,2 CM
INCLUYE 24 PIROTINOS
Y 24 IDENTIFICADORES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



60379
BERLIDOTS® DARK
36 U / 90 G / 8X10
30-45' DESC. / 9,5 CM



65057
BERLIDOTS DOLCE VITA
36 U / 92 G / 8X12
60' DESC. / 9,2 CM



63456
BERLIDOTS® GANACHE
36 U / 101 G / 8X11
60-75' DESC. / 9 CM



42880
MINI BERLIDOTS® CREMA
40 U / 40 G / 8X15
45' DESC. / 7 CM
SIN GRASAS HIDROGENADAS



MINI SUSOS DOTS®



62305
SUSO BOMBÓN RAYADO
24 U / 105 G / 8X15
30' DESC. / 16 CM
SIN CONSERVANTES

61305
SUSO DE CREMA
24 U / 100 G/ 8X15
20-40' DESC. / 16 CM
SIN CONSERVANTES



62810
SUSO BOMBÓN
24 U / 100 G/ 8X15
20-40' DESC. / 16 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES



20270
MINI SUSO BOMBÓN
45 U / 70 G / 8X11
20-40' DESC. / 9,8 CM
SIN CONSERVANTES



20260
MINI SUSO CREMA
45 U / 55 G / 8X11
20-40' DESC. / 9,5 CM
SIN CONSERVANTES



SIN ACEITE DE PALMA



66975
BERLIDOTS® BOMBÓN SIN ACEITE DE PALMA
32 U / 98 G/ 8X12
60-90' DESC. / 9 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN GRASAS HIDROGENADAS

CRODOTS®



De madre francesa
y padre americano

Crujiente, delicioso
y decorado con azúcar

Exquisito laminado
de masa de croissant

Croissant por dentro
Dots por fuera

Croissant + Donut = Crodot

69231
CRODOTS®
24 U / 80 G/ 8X15
20' DESC. / 9,4 CM
MARGARINA
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



69241
CRODOTS® CON CHOCOLATE
22 U / 95 G / 8X15
15-20' DESC. / 9,5 CM
MARGARINA / SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



64530 (60530)
MINICRODOT® CACAO
54 U / 40 G / 8X11
40' DESC. / 6,8 CM
MANTEQUILLA
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



65530 (60530)
MINICRODOT® BLANCO
54 U / 40 G / 8X11
40' DESC. / 6,8 CM
MANTEQUILLA
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



MINIDOTS®

29880 (60240)
MINIDOTS®
CLASSIC
65 U / 30 G / 8X11
20' DESC. / 7,3 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES / SIN GRASAS
HIDROGENADAS



29910
MINIDOTS®
NEGRITO
60 U / 36 G / 8X11
20' DESC. / 7,4 CM
SIN AROMAS NI COLORANTES
ARTIFICIALES / SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



29920 (60240)
MINIDOTS®
RAYADO BLANCO
60 U / 40 G / 8X11
20' DESC. / 7,6 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES / SIN GRASAS
HIDROGENADAS



29930 (60240)
MINIDOTS®
RAYADO NEGRO
60 U / 36 G / 8X11
15-20' DESC. / 7,4 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES / SIN GRASAS
HIDROGENADAS



49870
MINIDOTS®
SUCRÉ
75 U / 26 G / 8X11
20' DESC. / 7 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES / SIN
GRASAS HIDROGENADAS



63052
MINIDOTS®
LOTUS
54 U / 41 G / 8X16
25' DESC. / 7.5 CM
INCLUYE PINCHOS



POPDOTS®

64210
POPDOTS®
SUGAR
100U (1,2KG) / 13 G / 8X16
20' DESC. / 4,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



82434
POPDOTS®
SUCRE
80 U / 13 G / 8X16
20' DESC. / 4,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



64220
POPDOTS®
NEGRITO
100U (1,6KG) / 16 G / 8X16
15-20' DESC. / 4,6 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



64230
POPDOTS®
BLANCO
100U (2 KG) / 20 G / 8X16
20' DESC. / 4,6 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



64225
POPDOTS® NEGRITO
CON AVELLANAS
88U (1,58 KG) / 18 G / 8X16
15-20' DESC. / 4,6 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



64235
POPDOTS® BLANCO
CON CARAMELO
88U (1,94 KG) / 22 G / 8X16
20' DESC. / 4,6 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



64245
POPDOTS® ROSA
SABOR FRESA
88U (1,85KG) / 21 G / 8X16
20' DESC. / 4,6 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES
SIN GRASAS HIDROGENADAS



68739
POPDOTS® GLASÉ
RELLENO DE BOMBÓN
108 U / 18 G / 8X15
20' DESC. ./ 4,5 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES



84257
STRAWBERRY
SENSATION
88 U / 26 G / 8X16
DESC. 20' / 4,6 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES



68223
POPDOTS®
BISCOFF®
88 U / 26 G / 8X18
DESC. 40' / 4,6 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALESSIN SIN
CONSERVANTES



84258
POPDOTS®
TRIPLE CHOC
88 U / 23 G / 8X16
20' DESC. / 4,6 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES



84259
POPDOTS®
STRACIATELLA
88 U / 26 G / 8X16
20' DESC. / 4,6 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALES



68226
POPDOTS®
PISTACHO
88 U / 24 G / 8X16
DESC. 15-20' / 4,6 CM
SIN AROMAS ARTIFICIALES
SIN COLORANTES ARTIFICIALESSIN
SIN CONSERVANTES



BEIGNETS

84408
BEIGNET
NOISETTE NOIR
195 U / 26 G / 8X6
40' DESC. / 4,6 CM



Gama
Bollería salada

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.

fripan

Croissants para **Fermentar**

25081
Croissant Bikini
94 u / 103 g/ 8x9
1,15-1,20 h Ferm. / 20-30' Desc.
180-190º/ 14-16' Horno **/ 12 cm**
Margarina



10276
Surtido Artesanitos
204u (6,3kg/caja)/ 31 g / 8x12
65-75' Ferm. / 180-190º
12-15' Horno / **6,5 cm**
Margarina / Aceite de Oliva



25201
Artesanito Frankfurt
162u (6 kg) / 37 g/ 8x12
40-60' Ferm. / 15-20' Desc.
180-190º/ 12-14' Horno / **7,3 cm**



25191
Artesanito Bikini
182u (6 kg) / 33 g / 8x12
40-60' Ferm. / 15-20' Desc.
180-190º/ 12-14' Horno / **7,3 cm**
Margarina



Croissants para **Hornear**

65841
Croissant Frankfurt Campofrío
50 u / 116 g/ 8x9
20-30' Desc. / 170-180º
12-16' Horno / **12,5 cm**
Mantequilla
Sin Colorantes Artificiales



67141
Croissant Bikini
52 u / 105 g/ 8x9
15-30' Desc. / 160-180º
15-20' Horno / **12,5 cm**
Mantequilla
Sin Colorantes Artificiales



Napolitanas para **Fermentar**



549
Surtido Mini Delicias Decoradas Saladas
564 (9,03 kg) / 16 g / 8x9
20-40' Desc. / 180-190º
12-15' Horno / **5 cm**
Margarina

Napolitanas para **Hornear**

60835
Gran Napolitana Mixta
44 u / 145 g / 8x9 / 20-30' Desc.
165-175º / 16-20' Horno / **13,2 cm**
Margarina
Sin Colorantes Artificiales



65656
Librito Mixto
50 u / 110 g / 8x9 / 15-30' Desc.
170-180º / 15-20' Horno / **10,5 cm**
Sin Colorantes Artificiales
Sin grasas hidrogenadas



60836
Napolitana Mixta Loncha
52 u / 120 g / 8x9 / 20-30 Desc.
170-180º / 15-20' Horno / **13 cm**
Margarina
Sin Colorantes Artificiales



61497
Delicia de Jamón y Queso
60 u / 90 g / 8x9 / 15-30' Desc.
170º-180º/ 13-15' horno/ **9 cm**



26602
Mini Chic Mixto
294u (5 kg) / 17 g / 8x14 / 20-30'
Desc. 180-190º / 12-14' Horno / **6 cm**
Margarina



26192
Mini Chic de Sobrasada
294u (5 kg) / 17 g/ 8x14 / 20-30' Desc.
180-190º / 12-14' Horno / **6 cm**
Margarina / Sin Conservantes



26162
Mini Chic de Atún
294u (5 kg) / 17 g / 8x14 / 20-30' Desc.
180-190º / 12-14' Horno' / **6 cm**
Margarina / Sin Conservantes



65842
Mini Chics Surtidos
441 (7,5 kg) / 17 g / 8x11 / 20-30 Desc.
180-190º / 12-14' Horno / **6 cm**
Margarina



fripan

Masa Danesa para **Hornear**



26620
Malla Mixta de Queso Fresco
40 u / 100 g / 8x16
20-30' Desc. / 180-190º
15-20' Horno / **18 cm**
Margarina



52010
Bretzel Crema y Cabello Decorado
32 u / 150 g / 8x12
20-30' Desc. / 180-190º
12-15' Horno / **14 cm**



40297
Bretzel Queso
40298
Bretzel Mediterráneo
32 u / 142 g / 8 x12
15-30' Desc. / 175º
13-16' Horno / **14 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales



24970 **Mini Malla Sobrasada y Queso Emmental**
24980 **Mini Malla Mixta**
100 (2,5 kg) / 25 g / 8x16 / 15-20' Desc.
180-190º / 12-15' / **5cm**
Margarina / Sin Conservantes



64980
Malla Vegetal
56 u / 110 g / 8x12 / 20-30' Desc.
180º / 15-18' Horno / **9,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



60808
Triángulo Mixto
35 u / 133 g/ 8x12
20-30' Desc. / 180-190º
15-18' Horno / **14 cm**
Margarina / Sin Colorantes Artificiales



60807
Triángulo Espinacas
35 u / 145 g/ 8x12
25' Desc. / 185º
17' Horno / **14 cm**
Margarina

Quiches para **Hornear**

60270
Quiche Mixta
18 u / 163 g / 8x17
60-90' Desc. / 200º
5-7' Horno / **10,9 cm**
Margarina



60260
Quiche 3 Quesos
18 u / 150 g / 8x17
60-90' Desc. / 200º
5-7' Horno/ **10,9 cm**
Margarina



60250
Quiche Espárragos & Jamón
18 u / 168 g / 8x17 / 60-90' Desc.
200º / 5-7' Horno / **10,9 cm**
Margarina / Aceite de Oliva
Sin Aromas Artificiales



61600
Surtido Mini Quiches
72 u / 21 g / 8x17 / 30-40' Desc.
180-200º / 3-5' Horno/ **5,3 cm**
Margarina



40161
Quiche de Verduras
4 u / 1200 g / 9x9
195-205º / 25-35' Horno / **25 cm**



40169
Quiche de Bacalao
4 u / 1200 g / 9x9
195-205º / 25-30' Horno / **25 cm**



fripan

Hojaldres para **Hornear**

28450
Envoltini de Atún
56 u / 135 g / 8x12
20-30' Desc. / 170-180º
13-18' Horno / **14,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



21680
Envoltini Pizza Napoli
55 u / 135 g / 8x12
20-30' Desc. / 180-190º
12-15' Horno / **14,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes
Sin Aromas Artificiales



63420
Carré de Pollo
52 u / 144 g / 8x12
20-30' Desc. / 170-180º
20-25' Horno / **12 cm**
Margarina / Sin Conservantes



60687
Hojaldre de Queso Sabor Bacon
38 u / 120 g / 8x17
15-30' Desc. / 180-190º
18-20' Horno / **14 cm**
Margarina



64490
Mixto de Hojaldre
48 u / 120 g / 8x12
20-30' Desc. / 175-185º
13-17' Horno / **12 cm**
Margarina



44934
Hojaldre Cheeseburger
55 u / 130 g / 8x12
20-30' Desc. / 175-180º
14-18' Horno / **10,5 cm**



66395
Calzone de Pizza
40 u / 110 g / 8x12
25-30' Desc. / 175-185º
12-17' Horno / **12 cm**
Margarina / Sin Conservantes



63210
Pañuelo Carbonara
30 u / 131 g / 8x17
30' Desc. / 180º
15-20' Horno / **17,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



81872
Cresta Frankfurt y Queso
60 u / 100 g / 8x12
30' Desc. / 180º
18' Horno / **9,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



60809
Hojaldre de Pollo y Setas
42 u / 137 g / 8x17 / 20-30'Desc.
180º / 15-20' Horno / **13 cm**



fripan

67048
Cuadrado Caprese
48 u /136 g / 8x9
10' Desc. / 175º
12-15' Horno / **12 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales



43250
Rollito de Salchicha y Kétchup
50 u / 118 g / 8x19
15-30' Desc. / 180º
12-16' Horno / **12 cm**
Margarina / Sin Conservantes



67980
Stick de Queso
40 u / 84 g / 8x17
180º / 15' Horno
26,5 cm
Mantequilla
Sin Conservantes



63970
Börek de Queso
60 u / 100 g / 11x8
180º / 25-30' Horno
17,6 cm
Vegetariano



63976
Mini Borek Espinacas
240 u / 25 g / 12X7
20-30' Desc. / 170º
14' Horno / **5 cm**
Vegetariano



63975
Mini Borek Queso
240 u / 25 g / 12X7
20-30' Desc. / 170º
14' Horno / **5 cm**
Vegetariano



64070
Mini Envoltinis Salados
300u (7,5 kg) / 25 g / 8x9
20-30' Desc. / 180-190º
12-15' Horno / **5 cm**
Margarina



61410
Mini Luna Pizza
65 u (2,6 kg) / 40 g / 8x17
20-30' Desc. / 180-190º
12-15' Horno / **7 cm**
Margarina / Sin Conservantes



69650
Mini Luna de Queso y sabor Bacon
65 u (2,6 kg) / 55 g / 8x17
30-40' Desc. / 170-180º
12-17' Horno / **7 cm**
Margarina



62045
Saquito de Pollo
50 u / 105 g / 8x17
30-45' Desc. / 170-180º
10-12' Horno / **12,5 cm**



Kentes

67170
Triángulo Hojaldre Bacon & Queso

15500
Triángulo Hojaldre Jamón & Queso

68930
Triángulo Hojaldre Espinacas & Bechamel*
38 u / 150 g / 9x9
30' Desc. / 180-200 º
15-20' Horno / **15 cm**
Margarina
*Aceite de Oliva / Vegetariano / Margarina



fripan

Empanadas
1959

Lo mejor de lo mejor

Elaboramos estas empanadas en nuestro obrador artesano de Galicia manualmente, una a una. En boca sorprende la abundancia de los sabrosos ingredientes que envuelve su masa original gallega: un 55% de relleno cuya base es un sofrito con aceite de oliva que incorpora una selección de lo mejor de lo mejor.

Consejos:

• Un toque final. Para una experiencia óptima, píntalas con aceite de oliva y un toque de pimentón al sacarlas del horno.

• Ideal para eventos. Su calidad superior y su buen tamaño permite porcionarlas en generosas raciones, convertiéndolas en las mejores aliadas de tus eventos.





62570
Empanada 1959 de Atún
5 u / 1800 g / 6x13 / 180-200º
40' Desc. / 35-40' Horno / **39 cm**



Empanadas **Tradicionales**



1250g / 31 cm

65986
Empanada de Atún
O Forno Tradicional
65987
Empanada de Bacalao y Pasas
O Forno Tradicional
65992
Empanada de Pulpo
O Forno Tradicional
65988
Empanada de Carne O Forno Tradicional
5 u / 1250 g / 6x12 / 180-200º
40-45' Horno / **31 cm**



1100g / 27 cm

64854
Empanada Artesana de Atún
O Forno Tradicional
6 u / 1100 g / 17x6 / 180-200º
40-45' Horno / **27 cm**



2850g / 57x37 cm

65993
Empanada de Atún
O Forno Tradicional
3 u / 2850 g / 4x10 / 180-200º
40-45' Horno / **57 cm**



700g / 19x28 cm

62195
Empanada de Atún O Forno Tradicional
67253
Empanada de Carne O Forno Tradicional
10 u / 700 g / 6x13 / 180-200º / 40-45' Horno / **19 cm**



67567
Empanada Bocata Atún
72 u / 140 g / 8x9 / Desc. 20-30' / 180-200º
15-20' Horno / **19 cm**
Aceite de Oliva / Sin Conservantes

Empanadas **Premium**

600g / 23 cm

67589
Empanada da Ribeira Atún
6 u / 600 g / 12x10
180º / 35-40' Horno / 23 cm
Margarina / Sin Colorantes Artificiales





Empanadillas

65982 **Empanadilla de Atún** O Forno Tradicional
65984 **Empanadilla de Pollo** O Forno Tradicional
57 u / 115 g / 8x9 / 180-200º / 7-10' Horno / **20 cm**



65978 **Empanadilla de Atún** O Forno Tradicional
65981 **Empanadilla de Pollo** O Forno Tradicional
70 u / 140 g / 7x6 / 180-200º / 35-40' Horno / **21 cm**



61048 **Empanadilla de Atún** O Forno Tradicional
30 u / 200 g / 9x9 / 200º/ 35-40' Horno / **17 cm**



65062
Empanadilla de Atún Media Luna O Forno Tradicional
64 u / 100 g / 9x9 / 180-200º/ 25' Horno / **12 cm**



Vegan **Yummies**

67515
Vegan Yummie Caprese
24 u / 90 g / 8x18 / 220º
10-12' Horno / **12 cm**



65510
Vegan Yummie Cheeseburger
24 u / 85 g / 8x18 / 220º
10-12' Horno / **12 cm**



Cheespies

69355
Cheespie Cheeseburger
27 u / 100 g / 8x17 / 200º
10-15' Horno / **12x7 cm**



69354
Cheespie Pollo a la Siciliana
27 u / 100 g / 8x17 / 200º
10-15' Horno / **12x7 cm**



69353
Cheespie Cheddar Jalapeño
27 u / 100 g / 8x17 / 200º
10-15' Horno / **12x7 cm**



Empanadas **Argentinas**

Masa Clásica

63010
Empanada Argentina Cierre Clásico
24 u / 105 g / 8x17 / 30' Desc.
180º / 5' Horno / **12 cm**



32126
Criolla de Pollo
39 u / 100 g / 10x11 / 180-200º
25-30' Horno / **10 cm**
Aceite de Oliva



32123
Empanada Argentina Cierre Cresta
42 u / 90 g / 10x11 / 180-200º
25-30' Horno / **11 cm**
Aceite de Oliva



Masa Porteña

67869
Empanadilla Porteña Ternera Picante



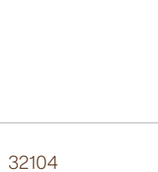
67889
Empanadilla Porteña Ternera Mechada



23 u / 85 g / 8x17 / 120-180' Desc. / 180º / 1-2' Horno / **11 cm**
Margarina / SinColorantes Artificiales

Internacionales

32104
Empanadilla Vegano
48 u / 90 g / 10x11 / 180-200º
25-30' Horno / **15 cm**
Aceite de Oliva / Vegano
Vegetariano



32100
Empanadilla Calzone
44 u / 100 g / 10x11 / 180-200º
25-30' Horno / **15 cm**
Vegetariano



32102
Empanadilla Kebab
44 u / 100 g / 10x11 / 180-200º
25-30' Horno / **15 cm**
Aceite de Oliva



32101
Empanadilla Chilena
44 u / 100 g / 10x11 / 180-200º
25-30' Horno / **15 cm**
Aceite de Oliva / Vegetariano



Empanadillas **Origen**

61039
Empanadilla Ternera Suave
40 u / 100 g / 8x17 / 220º
12-15' Horno / **7,5 cm**



61035
Empanadilla Cebolla & Queso
40 u / 100 g / 8x17 / 220º
12-15' Horno / **7,5 cm**



Revolution **Yummies**

66116
Green Yummies



66105
Yellow Yummies



66405
Yummies Caprese



66205
Red Yummies



23 u / 85 g / 8x17 / 120-180' Desc. / 180º / 1' Horno / / **12 cm**
Sin Aromas Artificiales / Sin Colorantes Artificiales

Gama
Mangas, Bases y Planchas

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

Mangas **Madalena**

26130
Manga de Madalena Chocolate con Pepitas
6kg (6u) / 1000 g / 8x14 / 120-180' Desc.
165-175º / 18-20´Horno / 52 cm
Según tamaño y dosificación de la masa
Sin Aromas Artificiales / Sin Conservantes



25270
Manga de Madalena
12kg (8u) / 1500 g / 6x10 / 120-180' Desc.
165-175º / 18-20´Horno / 57 cm
Según tamaño y dosificación de la masa
Sin Aromas Artificiales / Sin Conservantes



Manga **Gofre**

66140
Manga Gofre
6 u / 1500 g / 6x10 / 120-180' Desc. / 57 cm
** 20 gofres de 75gr por manga **



Bases y placas **Pizza**

25500
Base Pizza
25 u / 350 g / 8x12 / c180º / 12-15' Horno / **38cm**
Sin Conservantes



25530
Base Pizza Super Tallo
25 u / 250 g / 8x8
180-200º / 10-15' Horno / **28 cm**



00720
Placa Pizza 100gr
12 u / 1000 g / 4x13 / 90-100' Ferm.
210-220º / 12-15' Horno / **58 cm**
Sin Conservantes



64975
Base Pizza Rústica
9 u / 370 g / 6x7 / 30' Desc.
190-210º / 5' Horno / **24,5 cm**
Vegetariano / Vegano



Bases **Hojaldre**

25460
Placa Hojaldre
16 u / 800 g / 4x13 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-15' Horno / **33,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



63070
Placa Hojaldre 100% Mantequilla
15 u / 1000 g / 4x13 / 20-30' Desc.
180-190º / 18-20' Horno / **38 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes



660
Base Hojaldre Especial
15 u / 1000 g / 4x13 / 20-30' Desc.
180-190º / 18-20Horno / **38 cm**
Margarina / Sin Conservantes



26810
Placa Hojaldre
16 u / 800 g / 4x13 / 15-20' Desc.
170-190º / **38,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



Bases **Croissant**

44600
Placa Croissant
8 u / 1500 g / 4x15 / 15-20' Desc. / 105-120'Ferm.
180-190º / 14-16' Horno / **36,5 cm**
Margarina / Sin Conservantes



64054
Placa Masa de Croissant Mantequilla
8 u / 1100 g / 4x15 / 15-20' Desc. /105-120' Ferm.
180-190º / 14-16' Horno / **36,5 cm**
Margarina / Sin Aromas Artificiales
Colorantes Artificiales



65150
Base Masa Croissant
100 u / 72 g / 8x8 / 15-20' Desc. / 105-120'Ferm.
180-190º / 14-16' Horno / **13,5 cm**
Sin Conservantes

Bases **Bizcocho**

65670
Plancha Bizcocho
15 u / 190 g / 8x11
15' Desc. / **37 cm**
Vegetarianos



07520
Base Pastel de Nata
120 u / 10 g / 8x17 / 30' Desc.
180º / 8-10' Horno / **5,3 cm**
Margarina / Sin Conservantes









Best
Gluten
Free



Gama
Sin Gluten

Disfrutar Sin Gluten
Te presentamos la Best Gluten Free
con la que seguimos innovando
para que algunos de nuestros
consumidores no tengan que renunciar
a lo mejor que sabemos hacer.
Por ello, hemos desarrollado una línea
a base de arroz, maíz y patata
con la calidad que nos caracteriza.

Pan **Sin Gluten**

Pan, Panecillo, Burger y Burger Aldeana presentados en bolsa termosellada y horneable. Pan de molde y Hogaza de Cereales presentado en bolsa de plástico.

62860
Pan Sin Gluten
15 u / 110 g / 12x7
10-15' Desc. / 200º
5' Horno / **20 cm**
Aceite de Oliva / Vegano
Vegetariano



67650
Panecillo Sin Gluten
20 u / 50 g / 14x6
15-20' Desc. / 200º
5' Horno / **14 cm**
Aceite de Oliva / Vegano
Vegetariano



61021
Media Rústica Sin Gluten
18 u / 85 g / 8x12
30' Desc. / 180º
8-12' Horno / **22 cm**



61022
Pulga Rústica Sin Gluten
30 u / 50 g / 8x12
30' Desc. / 180º
8-12' Horno / **10 cm**



67990
Burger Sin Gluten
20 u / 85 g / 8x10
30' Desc. / 180º
8-12' Horno / **9,3 cm**
Masa Madre / Vegetariano



61955
Burger Aldeana Sin Gluten
20 u / 85 g / 8x10
30' Desc. / **10 cm**
Masa Madre / Vegetariano



68551
Pan de Molde Sin Gluten
6u / 300 g / 8x12
30' Desc. / **16,5 cm**



60955
Hogaza Sin Gluten
6 u / 300 g / 8x10
30' Desc. / **22 cm**
Vegetariano





fripan

Bollería **Sin Gluten**

Toda la bollería Sin Gluten se presenta embolsada.
Sin grasas hidrogenadas / Sin colorantes artificiales

62301
Magdalena Sin Gluten
25 u (Pack 2u.) / 37,5 g
8x12 / 30' Desc. / **7,1 cm**
Vegetariano



62776
Croissant Sin Gluten
50 u / 30 g / 8x12
30' Desc. / **8,5 cm**



62771
Muffin de Choco Sin Gluten
20 u / 85 g / 12x11
30' Desc. / **9 cm**



66280
Palmera Bombón
36 u / 77,5 g / 8x12
30' Desc. / **12,5 cm**
Margarina / Vegetariano



63261
Palitos de Queso Sin Gluten
48 u / 12 g / 8x3
60' Desc. / **13,8 cm**
Sin Colorantes Artificiales
Sin Aromas Artificiales



64083
Mini Pain Choc Sin Gluten
48 u / 60 g / 8x9 / 60' Desc.
180º / 1-2' Horno / **7,2 cm**



64081
Mini Croissant Sin Gluten
48 u / 45 g / 8x9 / 60' Desc.
180º / 1-2' Horno / **11 cm**



64082
Mini Snecken Sin Gluten
60 u / 65 g / 8x9 / 60' Desc.
180º / 2-3' Horno / **7,5 cm**



Pastelería **Sin Gluten**

66285
Brownie de Choco Sin Gluten
(Precortado)
2 u / 1.050 g / 12x14
360' Desc. / **28 cm**
Mantequilla / Vegetariano



64897
Carrot Cake Sin Gluten
(Precortado)
1 u / 1,7 kg / 12x12
24h' Desc. nevera / **26 cm**



fripan

Est. Lykke 1959

Gama **Lykke**

La seducción es un arte, y en nuestro caso 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.

fripan

Tartas

69450
Tarta de Zanahoria
2 u / 1,25 Kg / 8x11
120-180' Desc. / **33,5 cm**
Vegetariano



37588
American Apple Pie (Precortado)
1 u / 1,75 kg / 12x14
540' Desc. / **23 cm**
Margarina / Vegetariano



69680
Tarta de Queso y Frambuesa
2 u / 1,5g / 8x11
240-300' Desc. / **24 cm**
Vegetariano



37585
Cheesecake Frambuesa (Precortado)
1 u / 1,65 kg / 12x14
1440' Desc. / **22,5 cm**
Mantequilla / Vegetariano



63571
Cheesecake con Chocolate Blanco (Precortado)
1 u / 1,70 kg / 12x18
24 h Desc. / **26 cm**



69670
Tarta Baviera
2 u / 900 g / 8x14
240' Desc. / **26 cm**
Vegetariano



63191
Tarta de Almendras
4 u / 600 g / 4x14
60-120' Desc. / **25 cm**
Margarina / Vegetariano



62441
American Apple Crumble (Precortado)
1 u / 2 kg / 12x15
24 h Desc. / **26 cm**



63840
Tarta de Manzana (Precortado)
4 u / 1,45 kg / 14x6
720' Desc. / **24 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes
Vegetariano



63601
American Apple Cinnamon (Precortado)
1 u / 2 kg / 12x15
24 h Desc. / **26 cm**



69690
Tarta de Queso con Fresas (Precortado)
2 u / 1,45 kg / 8x11
720' Desc. / **24 cm**
Vegetariano



fripan

69440
Tarta Praliné
(Precortado)
2 u / 1 kg / 8x11
720' Desc. / **24 cm**
Vegetariano



69460
Tarta Sacher
2 u / 1 kg / 8x11
720' Desc. / **24 cm**
Vegetariano



93200
Tarta Sacher
(Precortado)
1 u / 1,3 kg / 12x14
180-240' Desc. / **24 cm**
Vegetariano



37532
Tarta Muerte por Chocolate
(Precortado)
1 u / 2 kg / 12x14
480' Desc. / **24 cm**
Vegetariano



69742
American Dark
(Precortado)
1 u / 1,20 kg / 12x18
1440' Desc. / **24 cm**
Sin Colorantes Artificiales



68732
American Carrot
(Precortado)
1 u / 1,25 kg / 2x18
1440' Desc. / **24 cm**
Sin Colorantes Artificiales





62225
Tarta de Nocilla®
(Precortado)
1 u / 1,45 kg / 12x14
120-180' Desc. / **24 cm**

Planchas **Precortados**

66254
Plancha Nata y Fresa
(Precortado 21)
21 u / 100 g / 6x18
360-420' Desc. / **8,5x4,5 cm**



66274
Plancha Selva Negra
(Precortado 21)
21 u / 8,3 g / 6x18
240-300' Desc. / **8,5 cm**



66284
Plancha Tiramisú
(Precortado 21)
21 u / 8,3 g / 6x18
240-300' Desc. / **8,5 cm**



66264
Plancha San Marcos
(Precortado 21)
21 u / 7,8 g / 6x18
240-300' Desc. / **8,5 cm**



66234
Plancha Galletas al Cacao
(Precortado 21)
21 u / 109 g / 6x18
120-180' Desc. / **8,5x4,5 cm**



66233
Cake Lotus
(Precortado 21)
21 u / 100 g / 6x18
120-180' Desc. / **4,6-8,5 cm**



Albert Adrià
Lykke





61584
Tarta Queso AA
1 u / 1,1 Kg / 15X26
720' Desc./ **20 cm**



67453
Tarta de Queso y Chocolate con Leche by AA
1 u / 1,1 Kg / 15X26
720' Desc./ **20 cm**



65124 **Tarta queso AA**
2 u / 1,1 Kg / 7x18 /720' Desc. / **20 cm**



64142 **Tarta queso AA**
8 u / 330 g / 6x15 / 720' Desc. / **12,5 cm**



67583
Plum Cake Limón by AA
5 u / 415 g / 7x18 /180' Desc. / **21,5 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes
Sin Colorantes Artificiales



68943
Plumcake Choco/Mandarina
5 u / 420 g / 7x18 /180' Desc. / **21 cm**



60046
Plumcake Maracuya/Avellana
5 u / 460 g / 7x18 /180' Desc. / **21 cm**



60047
Plumcake Coco/Lima
5 u / 500 g / 7x18 /180' Desc. / **21 cm**



68303
Buñuelos de Mandarina y Yuzu AA
100 u / 11,5 g / 11x14
20-30' Desc. / **3 cm**



68304
Buñuelo de Mango y Maracuyá AA
100 u / 11,5 g / 11x14
20-30' Desc. / **3 cm**



68305
Buñuelo deAvellana y Cacao AA
100 u / 11,5 g / 11x14
20-30' Desc. / **3 cm**



Planchas

16322
Plancha Yogur y Frutas del Bosque
1 u / 2,05 Kg / 6x18
4-5 h Desc. / **33,5x27 cm**



16304
Plancha Selva Negra Classic
1 u / 1,9 Kg / 6x18
4-5 h Desc. / **33,5x27,5 cm**



63400
Plancha Tres Caprichos
1 u / 1,8 Kg / 6x18
4-5 h Desc. / **33,5x27,5 cm**



16303
Plancha Tiramisú
1 u / 1,8 Kg / 6x18
5-6 h Desc. / **33,5x27cm**



16300
Plancha San Marcos Classic
1 u / 1,8 Kg / 6x18
4-5 h Desc. / **33,5x27,5 cm**



67303
Tarta Tiramisú
4 u / 390 g / 6x18
2-3 h Desc. / **16x12,5 cm**



67304
Tarta Selva Negra
4 u / 405 g / 6x18
2-3 h Desc. / **16x12,5 cm**



67520
Tarta Nata y Fresa
4 u / 485 g / 6x18
2-3 h Desc. / **16x12,5 cm**



69832
Tarta San Marcos Nata y Trufa
4 u / 430 g / 6x8
3 h Desc. en nevera / **6x18 cm**



37585
Cheesecake Frambuesa (Precortado)
1 u / 1,65 kg / 12x14
15 h Desc. / **22,5 cm**



18000
Plancha Tarta de Almendras
1 u / 1,28 Kg / 6x18
3 h Desc. / **36x27 cm**





Bizcochos



66440
Bizcocho Manzana y Canela
1 u / 1,70 Kg / 6x18
Desc. 3 h / **36x27 cm**



66170
Bizcocho al Cacao
1 u / 1,70 Kg / 6x18
3 h Desc. / **35x26 cm**



66270
Bizcocho Carrot Cake
1 u / 1,80 Kg / 6x18
Desc. 3 h / **35x26 cm**

Sweet Jars

60364
Cheesecake Jar
12 u / 100 g / 12x26
720' Desc. nevera - 1 h temperatura ambiente
7 cm
Sin Aromas Artificiales





Plum Cakes

67115
Plum Cake Carrot
4 u / 630 g / 7x24
3 h Desc. Tª Ambiente / **21x10 cm**



67116
Plum Cake Mantequilla
4 u / 485 g / 7x24
3 h Desc. Tª Ambiente / **21x10 cm**



67346
Plumcake Banana Bread
4 u / 450 g / 7x24
6h descongelar Tª ambiente / **21x10x6 cm**



67345
Plumcake Manzana & Canela
4 u / 500 g / 7x24
6h descongelar Tª ambiente / **21x10x6 cm**



62659
Plumcake Banana Bread
(Precortado)
1 u / 12 porciones / 1050 g /16x15
6h Desc. Tª Ambiente 4h / **29 cm**



61766
Plumcake Carrot
(Precortado)
1 u / 12 porciones / 1200 g /16x15
6h Desc. Tª Ambiente 4h / **29 cm**



63598
Plumcake Lemon
(Precortado)
1 u / 12 porciones / 1150 g /16x15
6h Desc. Tª Ambiente 4h / **29 cm**



Caprichos

61585
Mini Cheesecake
24 u / 100 g / 6x18
60-120' Desc. / **8,3 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Conservantes
Sin Colorantes Artificiales



61726
Mini Cheesecake Pistacho
24 u / 80 g / 6x18
60' Desc. / **8,2 cm**



39151
Coulant
24 u / 90 g / 8x19
12-13' Desc. / 200º / **6,5 cm**
Mantequilla / Vegetariano



62950
Crêpe Bombón
28 u / 80 g / 13x17 / 1 h Desc.
180º / 3-4' Horno / **20 cm**
Mantequilla / Vegetariano



Brazos

67310
Mini Brazo Tiramisú
10 u / 110 g / 10x22 / 45-60' Desc.
3 h en nevera / **11x7 cm**
Vegetariano



63734
Mini Brazo Sacher
12 u / 110 g / 6x18 / 45-60' Desc.
3 h en nevera / **11x3,5 cm**



Tartaletas

84300
Crujiente de Manzana Obrador
25 u / 90 g / 8x17 / 30' Desc.
180º / 30' Horno / **11,5 cm**
Mantequilla
Sin Conservantes



01021
Tartaleta de Chocolate
40 u / 80 g / 6x11
Desc. 4 h / **9 cm**
Mantequilla



01019
Tartaleta de Limón
40 u / 80 g / 6x11
Desc. 4 h / **9 cm**



01018
Tartaleta de Frambuesa
30 u / 110 g / 6x11
Desc. 4 h / **9 cm**
Mantequilla / Vegetariano



Repostería

63320
Surtido Canapés Salados
68 u / 11,5 g / 6x33 / 3-8 h / **3,5 cm**



61782
Collection Pâte au Choux
4 u / 740 g / 8x28 / 5 h Desc.
(1 Bandeja)



61512
Macarons Les Classiques
144 u / 462 g / 8x13 / 5 h Desc. / **2,95 cm**



62200
Repostería Dulce
154 u / 21 g / 6x13 / 6-8 h Desc. / **3,2 cm**



39120
Pastel Mini Surtido
2b x 12 u / 275 g / 12x18 / 30' Desc.



69522
Mini Trenza Almudevar
24 u / 130 g / 8x8
45 'Desc. / **17 cm**
Mantequilla
Sin Colorantes Artificiales





Gama
Productos de Temporada

Siempre hemos de estar atentos a las necesidades de nuestros clientes. Y más aún cuando llega el momento de una cita importante para compartir con los suyos. Por ello, cada temporada elaboramos los productos que manda la tradición: roscones, torteles, cocas, buñuelos, tradicionales y listos. Y así cada día resulta más fácil celebrar.

fripan

San Valentín

69941
Tartaleta Corazón Tres Caprichos
1 u / 75 g / 6x18 / 30' Desc.



62431
Dots Corazón
36 u / 83 g / 8x15 / 15-20' Desc.



62031
Cookie Corazón
30 u / 47 g / 11x14 / 45' Desc.



66534
Cookie Red Velvet
30 u / 45 g / 13x13
45' Desc.





84329
PopDots San Valentín
264 u / 22 g
20' Desc.



84088
Dots Corazón 2u
36p x 2u / 166 g / 6x7 / 15-20' Desc.



81635
Tartas Yema & Crema Cacao
8u / 75 g / 9x12 / 30' Desc.

fripan

Verano

60124
Dots Verano
36 u / 71 g / 8x16
15-20' Desc.



84087
Dots Verano
36x2 u / 75g / 8x6
90' Desc.



Halloween

65056
Dots Halloween
36 u / 76 g / 8x14
45' Desc.



67822
Dots Halloween
36p x 2u / 152 g / 6x7
45' Desc.



80252
Cookie Halloween
45 u / 76 g / 8x12



68692
Muffin Halloween
24 u / 90 g / 8x10 / 30-40' Desc.



fripan

Navidad

67537
Árbol Navidad
1 u / 120 g / 6x8
30' Desc. / **12x12 cm**



84315
Christmas PopDots
264 u / 22 g / 20' Desc.



65054
Dots Estrella y Árbol
36u /144 g
8x14 /45' Desc.



65578
Dots Estrella y Árbol
36px2 u / 144 g
6x7 / 45' Desc.



Cuaresma

65053
Berlina Pascua
36 u / 92 g / 8x11
45' Desc.



65579
Berlina Pascua
36p x 2u / 170 g / 6x7
45' Desc.



40480
Buñuelos de Viento Listos
1,5 kg / 11 g / 8x10
30' Desc. / **4,2 cm**



68300
Buñuelos Crema
136 u / 20 g / 8x16
40-60' Desc. / **4,5 cm**



68302
Buñuelos Ganache
136 u / 20 g / 8x16
40-60' Desc. / **4,5 cm**



68301
Buñuelos Pistacho
136 u / 20 g / 8x16
40-60' Desc. / **4,5 cm**



00891
Buñuelos de Viento Tradicionales
5 kg / 11,5 g / 8x17 / 30' Desc.
175º / 5' Horno / **3,2 cm**



Torteles y Roscones para **Fermentar**

68040
Tortel con Fruta y Mazapán 335g
Incluye: corona, figura, tarjeta y haba
16 u / 331 g / 8x9
30' Desc. / 60-90' / 170-180º
10-12' Horno / **14 cm**



68060
Tortel con Fruta y Mazapán 920 g
Incluye: corona, figura, tarjeta y haba
6 u / 941 g / 8x9 / 30' Desc.
170-180º / 14-16' Horno / **38 cm**



40870
Roscón Mini
48 u / 110 g / 8x9
175-185º / 12-14' Horno / **9 cm**



00881
Roscón Pequeño 250 gr
Incluye: corona y figura
26 u / 256 g / 8x9
175-185º / 13-15' Horno / 14 cm



68050
Tortel con Fruta y Mazapán 600g
Incluye: corona, figura, tarjeta y haba
10 u / 612-617 g / 8x9
30' Desc. / 75-90' Ferm. / 170-180º
12-14' Horno / **19 cm - 20 cm***



00886
Tortel con Fruta y Mazapán 500g
Incluye: corona, figura, tarjeta y haba
13 u / 512 g / 8x9 / 110-130' Ferm.
170-180º / 15-17' Horno / **19 cm**



68025
Roscón Mediano 500 gr
Incluye: corona y figura
10 u / 517 g / 8x12 / 30' Desc.
170º / 15-17' Horno / **19 cm**



68020
Tortel con Fruta sin Mazapán 600g
Incluye: corona, figura, tarjeta y haba
10 u / 612-617 g / 8x9
30' Desc. / 75-90' Ferm. / 170-180º
12-14' Horno / **19 cm - 20 cm***



Descongelar y Listo

40885
Tortel Mediano Listo
Incluye: caja, corona, figura, tarjeta y haba
6 u / 550 g / 4x6
1,30-2 h Desc. / **26 cm**



40883
Roscón Grande 1 kg
Incluye: corona y figura
6 u / 1 kg / 8x9
170-180º / 18-20' Horno / **36 cm**



fripan

Roscones **Listos**

Descongelar y Listo

68450
Roscón Pequeño Listo
Incluye: corona y figura
15 u / 250 g / 6x6
1,30-2 h Desc. / **19 cm**



68231
Roscón Mediano Listo
Incluye: caja, corona, figura y tarjeta
6 u / 500 g / 4x6
1,30-2 h Desc. / **27 cm**



68310
Roscón Grande Listo
Incluye: caja, corona, figura y tarjeta
4 u / 800 g / 4x6
1,30-2 h Desc. / **44 cm**
Mantequilla



68241
Roscón con Nata Listo
Incluye: caja, corona, figura y tarjeta
6 u / 900 g / 4x6
1,30-2 h Desc. / **27 cm**



68270
Roscón con Trufa Listo
Incluye: caja, corona, figura y tarjeta
6 u / 900 g / 4x6
1,30-2 h Desc. / **27 cm**
Mantequilla



68770
Roscón Crema Listo
Incluye: caja, corona, figura y tarjeta
6 u / 900 g / 4x6
1,30-2 h Desc. / **27 cm**
Mantequilla



68272
Roscón con Trufa Listo
Incluye: caja, corona, figura, tarjeta y haba
6 u / 900 g / 4x6
1,30-2 h Desc. / **27 cm**
Mantequilla



68244
Roscón con Nata Listo
Incluye: caja, corona, figura, tarjeta y haba
6 u / 900 g / 4x6
1,30-2 h Desc. / **27 cm**
Mantequilla



69050
Roscón Pequeño con Nata Listo
Incluye: caja, corona, figura y tarjeta
6 u / 445 g / 6x6
1,30-2 h Desc. / **19 cm**
Mantequilla



fripan



Cocas para **Fermentar**

24500
Coca de Brioche sin Fruta 250g
30 u / 250 g / 8x7
90-120' Ferm. / 175-185º
12-16' Horno / **27 cm**



24350
Coca de Brioche con Fruta 250g
30 u / 282 g / 8x5
90-120' Ferm. / 175-185º
12-16' Horno / **28 cm**



24450
Coca de Brioche sin Fruta 500g
20 u / 500 g / 8x7
90-120' Ferm. / 175-185º
15-20' Horno / **37 cm**



24300
Coca de Brioche con Fruta 500g
20 u / 521 g / 8x5
90-120' Ferm. / 175-185º
15-20' Horno / **37 cm**



24400
Coca de Brioche sin Fruta 1 kg
10 u / 950 g / 4x9
90-120' Ferm. / 175-185º
15-20' Horno / **43 cm**



24250
Coca de Brioche con Fruta 1 kg
10 u / 1 kg / 4x9
90-120' Ferm. / 175-185º
15-20' Horno / **43 cm**



Cocas **Listas**

Descongelar y Listo

90080
Coca de Fruta Mediana Lista
Incluye Porta Cocas y tarjeta
10 u / 600 g / 4x7
20-30' Desc. / **41 cm**



90140
Coca Crema Mediana Lista
Incluye Tarjeta
10 u / 670 g / 4x7
41 cm



90010
Coca Cacao Mediana Lista
Incluye Tarjeta
10 u / 650 g / 4x7
20-30' Desc. / **41 cm**



90050
Coca de Fruta Grande Lista
Incluye Porta Cocas
5 u / 1 kg / 4x7
20-30' Desc. / **46 cm**



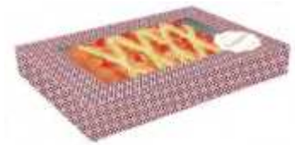
90310
Coca de Crema Grande Lista
Incluye Porta Cocas
5 u / 1 kg / 4x7
20-30' Desc. / **46 cm**



90060
Coca de Fruta Grande Lista
En caja individual. Incluye tarjeta
4 u / 1,4 kg / 6x6
30-40' Desc. / **46 cm**



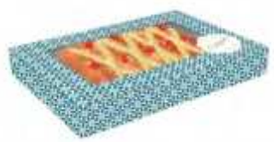
90320
Coca de Crema Grande Lista
En caja individual. Incluye tarjeta
4 u / 1,4 kg / 4x7
20-30' Desc. / **47 cm**



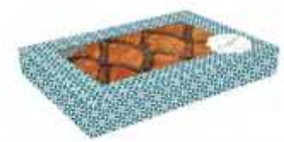
90071
Coca Fruta Mediana Lista
En caja individual. Incluye tarjeta
6 u / 600 g / 6x6
20-30' Desc. / **41 cm**



90041
Coca Crema Mediana Lista
En caja individual. Incluye tarjeta
6 u / 670 g / 6x6
20-30' Desc. / **41 cm**



90021
Coca Cacao Mediana Lista
En caja individual. Incluye tarjeta
6 u / 650 g / 6x6
20-30' Desc. / **41 cm**



Hojaldres para **Hornear**



10875
Coca de Chocolate 800 g
7 u / 800 g / 8x16
10' Desc. / 170-175º
16-18' / **37 cm**



00879
Coca de Hojaldre con Crema 1 kg
15 u / 1 kg / 8x6 /
20' Desc. / 170-180º
30-35' Horno / **37 cm**



00878
Coca de Hojaldre con Crema y Cabello de Ángel 1 kg
15 u / 1 kg / 8x6
20' Desc. / 170-175º
20-30' / **37 cm**



00876
Coca de Hojaldre con Cabello de Ángel 1 kg
15 u / 1 kg / 8x6
20' Desc. / 165-175º
20-30' Horno / **37 cm**

fripan



fripan

KOAMA
COOKING

Gama **Koama**

Con productos de una calidad excelente, nuestros chefs y el equipo de I+D trabajan las recetas de platos preparados, para ofrecer las mejores propuestas gastronómicas a las cocinas más exigentes.
Platos pasteurizados, envasados y ultracongelados, pensados por y para los profesionales con un objetivo claro: nunca renunciar al sabor, rentabilizando al máximo las propuestas.

fripan

Aperitivos **Croquetas**

Croquetas 6 bolsas / 23 u / 20* / 23 g / 10x11



20008 *
Croqueta de Jamón Ibérico



90055 *
Croqueta de Espinacas



92009
Croqueta de Chorizo Ibérico



63720
Croqueta de Bacon y Plátano de Canarias



67690 *
Croqueta de Boletus



90028
Croqueta de Pulpo a Feira

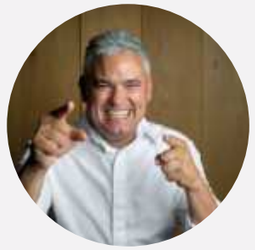
Croquetas **Horno**

Croquetas para Hornear
6 bolsas / 23 u / 450 g / 10x11 / 200º / 5-6' Horno



60705
Croqueta para Horno Jamón Ibérico

fripan



La croqueta
Mandu Jubany

68321
Croquetas Asado Jubany
(4bx14u) / 56 u / 40 g / 18x8
180º / 2-3' Horno / **5 cm**



68323
Croquetas Jamón Jubany
(4bx14u) / 56 u / 40 g / 18x8
180º / 2-3' Horno / **5 cm**



68324
Croquetas Setas Jubany
(4bx14u) / 56 u / 40 g / 18x8
180º / 2-3' Horno / **5 cm**







Aperitivos **Con Palo**

20004
Langostino con Pan Japonés
10 bolsas / 15 u
250 g / 10x11



90019
Espiral de Langostino y Kimchi
10 bolsas / 14 u
250 g / 10x11



92002
Piruleta Queso Cabra y Confitura Tomate
7 bolsas / 20 u
11 g / 10x11



92006
Brocheta 100% Pechuga de Pollo
6 bolsas / 13 u
23 g / 10x11



Aperitivos **Un bocado**

92011
Mini Tatin Manzana y Foie
(3 bolsas / 28u)
600g / 10x11



92012
Mini Tatin Rabo Pimiento Asado
(3 bolsas / 28u)
700g / 10x11



Burgers y Mini Burgers

69019
Hamburguesa de Vacuno y Cebolla Caramelizada
(12 bolsas / 2u) 250g / 10x11



90013
Hamburguesa de Buey de Kobe
(12 bolsas / 2u) 250g / 10x11



90014
Hamburguesa de Black Angus
(12 bolsas / 2u) 250g / 10x11





Pulled's

66865
Pulled Tikka Massala
6 u / 700 g
10x11 / 12 h Desc.



66875
Pulled Cochinita Pibil
6 u / 700 g
10x11 / 12 h Desc



66855
Pulled Pork
6 u / 700 g
10x11 / 12 h Desc



TGB

65877
Alitas Bourbon TGB
6 p / 380 g / 16x12



65444
Tiras de Pollo TGB
12 p / 330 g / 12x5



fripan

Principales **Rulos**

60062:
Pies de Cerdo Rellenos
3,6 u / 150 g / 10x11 / 9 h Desc.
90º-100º / 12-15' Horno



Principales **Piezas Enteras**

69024
Codillo de Cerdo
8 u / 420 g / 10x11 / 13 h Desc.
160º / 15-20' Horno



Principales **Pollo Hilado**

69309
Pollo Hilado
8 u / 500 g / 10x11 / 6-8 h Desc.



fripan

friart®
La nueva cocina

Gama Friart

Para convencer a miles, ofrecemos lo mejor de uno a uno. Para ello estamos elaborando una amplia y variada gama de excelentes especialidades, minuciosamente inspirada en los gustos de nuestros clientes y pensada para que cada vez sean más los que puedan disfrutarla. Más platos más apetitosos. Más fáciles de preparar. Más rentabilidad por cubierto.

fripan

Friart Pastas & Arroces

73801
Risotto ai Funghi
12 u / 300 g / 9x15 / 900 W / 6' micro / **1 Ración**



Friart Tapas

73504
Alitas de Pollo Barbacoa
5 kg caja / 1 kg bolsa / 8x12 / 900 W / 4' micro
Clean Label



Friart Carnes

71230
Escalopines de Pechuga de Pollo
107 u / 2 kg / 14x9 / 900 W / 2-3' micro / **1 Ración**



Friart Tapas

60311
Tortilla de Patatas
10 u / 800 g / 8x11 / 900 W
6-8' micro / **1 Ración**



74580
Tortilla de Patatas con Cebolla
5 u / 1,2 Kg / 12x10 / 900 W
5' micro / **1 Ración**



65600
Huevo Duro en Barra
10 u / 300 g / 15x19 / 850 W / 7-8' micro
Clean Label



74590
Tortilla Campera
5 u / 1,2 Kg / 12x9 / 900 W
6-8' micro / **1 Ración**



60300
Placa de Tortilla
20 u / 750 g / 8x6 / 900 W
6-8' micro / **1 Ración**
Clean Label, Vegano, Sin Lactosa



* Todos los tiempos de regeneración están calculados para productos recién sacados del congelador. Descongelar 12 h. en nevera

fripan

Kentes

Gama **Kentes**

Claro. No puede faltar en nuestra gama de productos una selección de listos para probar. Pensados y preparados con ingredientes de calidad cuidadosamente seleccionados. Sandwiches, bocadillos, burgers, rodados, wraps o pizzas, fáciles de preparar, sin renunciar a sus texturas y sabor original.

fripan

Pizzas **Al Corte**

63348
Pizza 4 Quesos
6 u / 1120 g / 6x9
90' Desc. / 180º
12-16' Horno / **30 cm**



63343
Pizza Barbacoa
6 u / 1050 g / 6x9
90' Desc. / 180º
12-16' Horno / **30 cm**



63344
Pizza Carbonara con Tartufata
6 u / 1200 g / 6x9
90' Desc. / 180º
12-16' Horno / **30 cm**



63347
Pizza Pollo con Verduras
6 u / 1200 g / 6x9
90' Desc. / 180º
12-16' Horno / **30 cm**



63346
Pizza Jamón y Queso y Champiñón Portobello
6 u / 1200 g / 6x9
90' Desc. / 180º
12-16' Horno / **30 cm**



64975
Pizza Rústica 60x20
6 u / 145 g / 6x9
30-40' Desc. / 180º
5' Horno / **24,5 cm**
Vegetariano / Vegano



Pizzas **Baguette**

Pan Pizza

60301
Pan Pizza
4 Quesos
20 u / 155 g / 11x8
120-180' Desc. / 180º
7-11' Horno / **25 cm**
Vegetariano



60302
Pan Pizza
Vegetal y Queso
20 u / 150 g / 11x8
120-180' Desc. / 180º
7-11' Horno / **25 cm**
Vegetariano / Aceite de Oliva



60303
Pan Pizza
Mixto
20 u / 155 g / 11x8
120-180' Desc. / 180º
7-11' Horno / **25 cm**



Rustic Pizza

60315
Rustic Pizza
Yorkeso
20 u / 167 g / 11x8
60' Desc. / 180º
7-11' Horno / **25 cm**
Aceite de Oliva



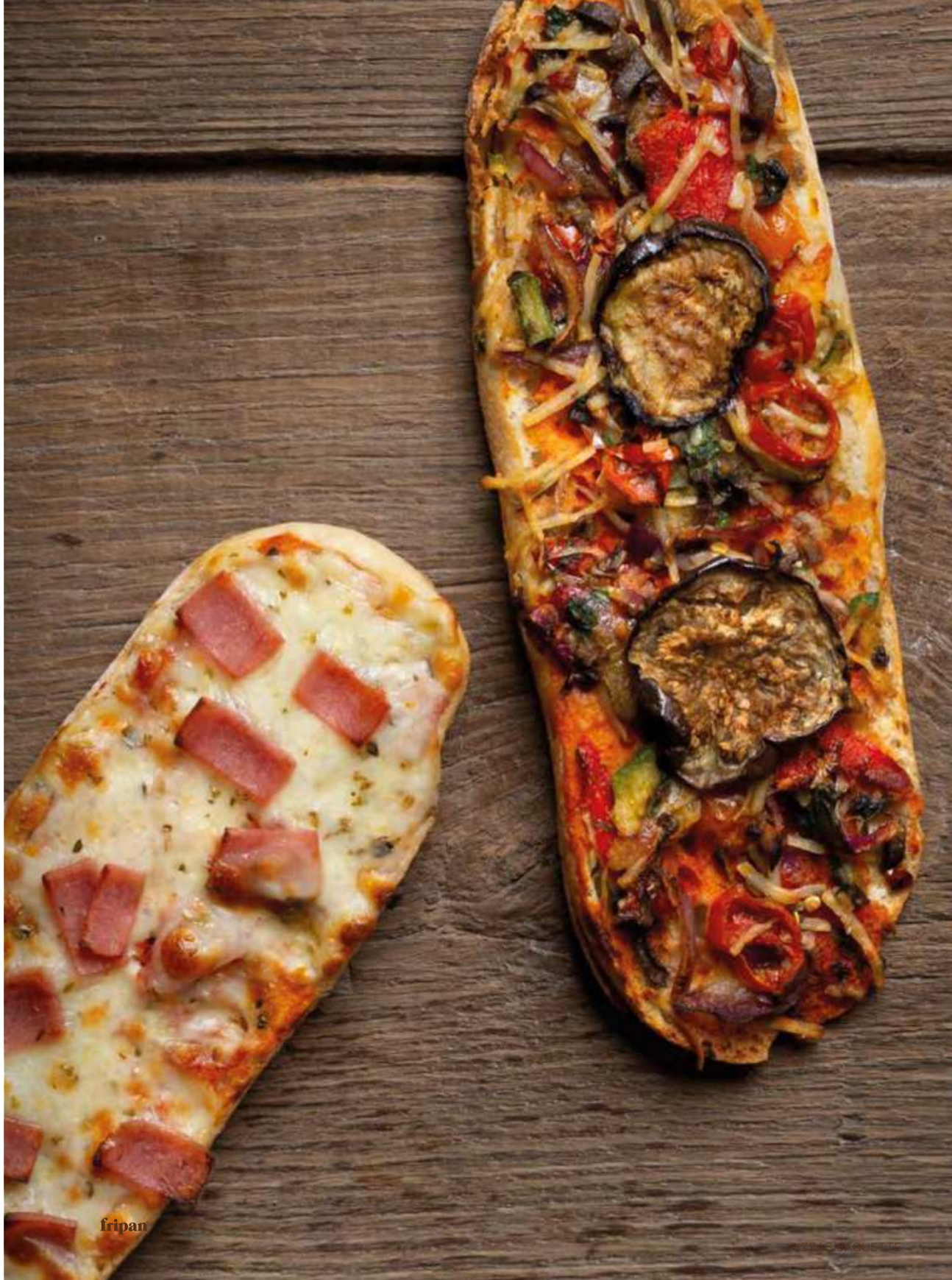
Cristal Pizza

60425
Cristal Pizza
4 Quesos
30 u / 90 g / 11x8
60' Desc. / 180º
7-11' Horno / **23 cm**
Masa Madre / Vegetariano
Aceite de Oliva

Bocadillos

66870
Croque
Monsieur
24 u / 170 g / 8x12
15' Desc. / 200º
15' Horno / **12 cm**
Mantequilla







Gama **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, nuestras especialidades de la familia Retail se adaptan, innovan y crecen cada vez más.
Prácticas, asequibles y con una excelente relación calidad / precio, sin renunciar al sabor.

fripan

Lineal Seco **Pan Cristallino Bread**

69865
Cristallino Burger
10p x 6 u / 71 g / 4x8
20-30' Desc. / **11,5 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



63446
Media Baguette Cristallino
16p x 2 u / 85 g / 4x14
30' Desc. / **23 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



64375
Crisatllino Burger
(Precortado)
14p x 4 u /75 g /4x8
20-30' Desc. / **11,5 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



67322
Cristallino Ciabatta
28p x 2 u / 95 g / 4x8
50' Desc. / **11,5 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural
Vegano / Vegetariano



65405
Cristallino Burger Cuadrada Gouda
28p x 2 u / 95 g / 4x10
25' Desc. / **11 cm**
Aceite de Oliva / Masa Madre



64979
Cristallino
(Precortado)
20p x 4u / 50 g / 4 x 11 / 30 Desc.
210º / 5' Horno / **12,5 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural
Vegano



60032
Burger Ciabatta Cristallino Cerveza
28p x 2 u / 98 g / 4x8
40-50' Desc. / **11,5 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural
Vegano / Vegetariano



60036
Cristallino Ciabatta Kornspitz
28p x 2 u / 98 g / 4x8
20-30' Desc. / **11,5 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
100% Natural / Vegano
Vegetariano



60031
Cristallino Ciabatta Integral
28p x 2 u / 95 g / 4x10
30' Desc. / **11,5 cm**
Masa Madre / Aceite de Oliva



64974
Pan Cristallino L
12 u / 175 g / 4x8
40-50' Desc. / **36 cm**
Aceite de Oliva/ CleanLable
Masa Madre / 100% Natural



64969
Pan Cristallino
(Precortado)
14p x 6 u / 50 g / 4x11
30 Desc. / 210º / 5' Horno
12,5 cm
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



63249
Pan Cristallino Semillado
(Precortado)
14b x 6u / 60 g / 4x11
30' Desc / **11 cm**
Masa Madre / 100% Natural



60996
Pan Cristallino 50% Integral
(Precortado)
14p x 6 u /50 g / 4x11
30' Desc. / **11 cm**



fripan

Lineal Seco **Panes Soft**

65541
Pan Molde Cereales y Semillas
(Rebanado)
6 u / 400 g / 12x8
60' Desc. / **19 cm**



64541
Pan Campestre Semillas y Cereales
(Rebanado)
4 u / 1,2 Kg / 8x9
60' Desc. / **28 cm**



67751
Pan Molde Brioche
(Rebanado)
10 u / 330 g / 4x14
60' Desc. / **18 cm**
Mantequilla / Masa Madre



65542
Pan Molde 3 Espeltas
(Rebanado)
6 u / 400 g / 12x8
60' Desc. / **19 cm**



65543
Pan Molde Alto en Proteinas
(Rebanado)
6 u / 400 g / 12x8
60' Desc./ **19 cm**



65546
Pan Molde Blanco
(Rebanado)
6 u / 400 g / 12x8
60' Desc./ **19 cm**



Lineal Seco **Tradicional**



85102
Hogaza Cereales Maestra
10 u / 450 g / 6x10
150-180' Desc. / **17 cm**
Masa Madre



85101
Hogaza Clásica Maestra
7 u / 450 g / 6x10
150-180' Desc. / **17 cm**
Masa Madre



65345
Maestra 100% Integral
7u / 450 g / 6x10
180' Desc. / **16,5 cm**
Masa Madre



67033
Hogaza Clásica Maestra XL
6 u / 1,1 Kg / 4x8
150-180' Desc. / **40 cm**



67032
Hogaza Cereales Maestra XL
6 u / 1,1 Kg / 4x8
150-180' Desc. / **40 cm**

Lineal Seco **Molletes**

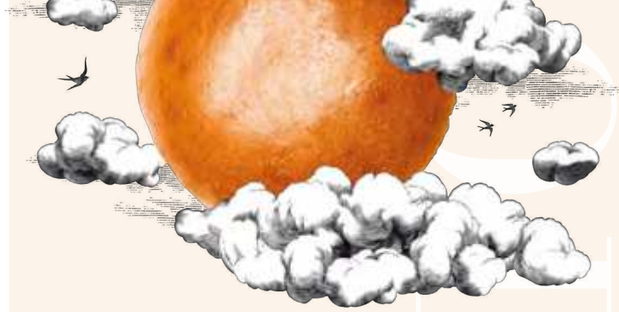
65800
Mollete
16p x 4 u / 90 g / 6x7
20-25' Desc. / **12,5 cm**



VIENNOISERIE
SOPHIE
PUR BEURRE



65407
Molde Croissant Sophie
6 u / 352 g / 8x8
60' Desc. / **20 cm**



Le BRIÓ
C'est magnifique!

Masa Madre / Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales /Sin Conservantes



67110
Burger Brioche
14p x 4 u / 67,5 g / 4x8
30-40' Desc. / **10,5 cm**



67165
Hot Dog Brioche
18p x 4u / 55 g / 4x8
30-40' Desc. / **16 cm**



85766
Panecillo Brioche
12p x 6u /25 g / 6x10
40' Desc. / **9 cm**

Lineal Seco **Dots & PopDots**

85560
Dots Sugar
8p x 4 u / 52 g / 6x14
90' Desc. / **9,5 cm**
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes
Sin Grasas Hidrogenadas



85115
PackDots Sugar
8px x 4 u / 49 g / 6x14
90' Desc. / **9,5 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes



85570
Dots Bombón
8p x 4 u / 60 g / 6x14
90' Desc. / 9,5 cm
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes
Sin Grasas Hidrogenadas



82929
Dark Deco Filled Dots
8p x 4 u / 75 g / 6x14
30' Desc. / **9,5 cm**



67591
Dots Blanco y Negro
8p x 4 u / 74 g / 6x15
90' Desc. / **9,5 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes



61263
Berlina Bombón
36 u / 90 g / 6x5
45' Desc. / **9,2 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes



64526
Dots Pink
36p x 2 u / 57 g / 6x6
20' Desc. / **9,5 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes Sin Grasas Hidrogenadas



64527
Dots Black & White
36p x 2 u / 71 g / 6x6
60' Desc. / **9,5 cm**



82644
Berlina Crema
30 u / 90 g / 8x8
45' Desc. / **9,2 cm**
Sin Aromas Artificiales





83152
Dots Rainbow
18p x 4 u / 220 g / 6x6
20' Desc./ **9,5 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes
Sin Grasas Hidrogenadas

2026
Dots Mi Cacao
60 u / 60 g / 4x15
90' Desc. / **9,5 cm**
Sin Colorantes Artificiales
Sin Conservantes
Sin Grasas Hidrogenadas



Lineal Seco **Dots & PopDots**

89003
MixBox Negrito
5p x 12 u / 60 g / 8x7
20' Desc. / **9,5 cm**
Sin Conservantes



87003
MixBox Sucré
5p x 12 u / 54 g / 8x7
20' Desc. / **9,5 cm**
Sin Conservantes



Pastelería **Envasada**



69422
Trenza Almudevar
8u / 540 g / 4x14
90' Desc. / **33 cm**
Mantequilla
Sin Colorantes Artificiales

Yummies

23u / 85 g / 8x17
120-180' Desc. / 180º
1-2' Horno / **12 cm**
Vegano*



69205
Red Yummies
Flowpack



69105
Yellow Yummies
Flowpack



69305*
Caprese Yummies
Flowpack



69115*
Green Yummies
Flowpack





Lineal Seco
Lotus Biscoff

86295
Cake Lotus Biscoff®
4bl x 1 u / 415 g / 6x23
180' Desc. / **13,5 cm**
Sin Aromas Artificiales
Sin Colorantes Artificiales





Lineal Seco **Dunkin'**

87413
Cocoa Hazelnut
25 p x 2 u / 89 g / 6x6
120' Desc. / **9 cm**



81411
Cheesecake Crumble
25 p x 2 u / 77 g / 6x5
120' Desc. / **9,5 cm**



87417
Strawberry Sprinkle
25 p x 2 u/ 156 g / 6x6
120' Desc. / **9,5 cm**







Lineal Seco
TGB

89195
Burger TGB®
14p x 2 u / 80 g / 4x7
50' Desc. / **10,7 cm**



89295
Burger TGB®
28p x 2 u / 80 g / 4x7
50' Desc. / **10,7 cm**



65877
Alitas Bourbon TGB®
6 p / 380 g / 16x12



65444
Tiras de Pollo TGB®
12 u / 330 g / 12x5





Lineal Seco
100 Montaditos

68578
Palomitas Gouda
10 u / 350 g / 9x14
175-200º / 3-8' Horno / **10 cm**



68577
Palomitas Pollo
10 u / 350 g / 9x14
180º / 3' Horno / **10 cm**



Lineal Seco
Goiko

68215
PanBurger Goiko®
36px2u / 75 g / 4x8
30' Desc. / **11,2 cm**
Masa Madre





fripan

fripan®

fripan®

fripan®