



fripan[®]

La vida tiene miga

Catálogo de Productos

fripan[®]
La vida tiene miga

Pan

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

Gran Reserva

Los Clásicos	4
Las Hogazas	5
“Les Saveurs”	5

Pan Tradicional

Rústicos	6
Chapattas	8
Pan Blanco	9

Pan Saludable

Integrales y Cereales	10
Salud, Bio, Frikorn y Hogazas	11

Pan Horeca

Minute	12
Restauración	14
Gourmet	16



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

23671 Bastón		26 u	295 g	4x7	20-25'	180-190°	20-25'	55 cm	
22001 Baguette		26 u	260 g	4x7	15-20'	180-200°	15-20'	53 cm	
22910 Baguette Integral		26 u	270 g	4x7	15-20'	180-200°	15-20'	53 cm	
22900 Baguette Cereales		26 u	275 g	4x7	15-20'	180-200°	15-20'	53 cm	
28862 Barra Plus		20 u	370 g	4x7	20-25'	180-190°	20-25'	51 cm	
22415 Barra Extra		26 u	295 g	4x7	20-25'	180-190°	20-25'	48 cm	
22411 Barra		28 u	295 g	4x7	20-25'	180-190°	20-25'	40 cm	
22421 Bocata		50 u	150 g	4x7	20-25'	180-190°	20-25'	25,5 cm	
22681 Gourmet		80 u	95 g	4x7	15-20'	180-190°	15-20'	17,5 cm	

Los beneficios Gran Reserva

Miga abierta y alveolada · Masa madre · Matices en corteza y miga · Sabor suave y prolongado · Corteza gruesa y muy crujiente



Triple Fermentación



Alta Hidratación

Las Hogazas

20010 Hogaza Clásico		14 u	425 g	4x7	25-30'	170-180°	35-45'	25 cm	
21980 Hogaza de Soja		16 u	445 g	4x7	25-30'	170-180°	35-45'	25 cm	
20020 Hogaza de Aceitunas de Kalamata		16 u	425 g	4x7	25-30'	170-180°	35-45'	25 cm	
21970 Hogaza Multicereales		16 u	445 g	4x7	25-30'	170-180°	35-45'	25 cm	

Tradición

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

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

La madre de todas las masas

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



Les Saveurs












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



Ingredientes con personalidad propia

Rústicos *Nuestros panes de origen.*

22091 Bastón								
23760 Tramontana								
20240 Barra Toscana								
23290 Provenzal Plus								
27110 Provenzal								
24770 Baguette del Horno								
24060 Piamonte								
22265 Silvestre								
27021 Pan Galego								
22613 Barra del Horno								
28350 Barra Artesana								
28920 Barra Gallega								

68630 Pan Picado Andaluz Familiar								
23810 Media Gallega								
27121 Media Provenzal								
23781 Medio Bastón								
24040 Media Piamonte								
67871 Pan Picado Andaluz								
26330 Torta de Pan Grande								
26310 Torta de Pan Mediana								
23790 Pan Hamburguesa Rústico								
63430 Pan Campesino								
67850 Rebanada de Pan de Payés								



Chapattas *Nuestro pan del Mediterráneo.*

Pan Blanco *El clásico imprescindible.*

<p>27770 Chapatta Familia Plus</p>		<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>20 u</td> <td>300 g</td> <td>4x9</td> <td>25-30'</td> <td>180-190°</td> <td>18-22'</td> <td>35 cm</td> </tr> </table>								20 u	300 g	4x9	25-30'	180-190°	18-22'	35 cm
20 u	300 g	4x9	25-30'	180-190°	18-22'	35 cm										
<p>21711 Chapatta Pasas y Nueces</p>		<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>22 u</td> <td>375 g</td> <td>4x8</td> <td>15-20'</td> <td>180-190°</td> <td>20-30'</td> <td>33,5 cm</td> </tr> </table>								22 u	375 g	4x8	15-20'	180-190°	20-30'	33,5 cm
22 u	375 g	4x8	15-20'	180-190°	20-30'	33,5 cm										
<p>27934 Chapatta Tradición</p>		<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>22 u</td> <td>400 g</td> <td>4x9</td> <td>25-35'</td> <td>180-190°</td> <td>25-35'</td> <td>33 cm</td> </tr> </table>								22 u	400 g	4x9	25-35'	180-190°	25-35'	33 cm
22 u	400 g	4x9	25-35'	180-190°	25-35'	33 cm										
<p>62290 Chapiflauta</p>		<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>64 u</td> <td>110 g</td> <td>6x7</td> <td>20-25'</td> <td>180-190°</td> <td>12-16'</td> <td>27 cm</td> </tr> </table>								64 u	110 g	6x7	20-25'	180-190°	12-16'	27 cm
64 u	110 g	6x7	20-25'	180-190°	12-16'	27 cm										
<p>27622 Chapatta de la Familia</p>		<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>22 u</td> <td>220 g</td> <td>6x7</td> <td>25-30'</td> <td>180-190°</td> <td>16-20'</td> <td>26 cm</td> </tr> </table>								22 u	220 g	6x7	25-30'	180-190°	16-20'	26 cm
22 u	220 g	6x7	25-30'	180-190°	16-20'	26 cm										
<p>27950 Chapatta Bocata Plus</p>		<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>44 u</td> <td>130 g</td> <td>4x9</td> <td>20-25'</td> <td>180-190°</td> <td>12-16'</td> <td>25 cm</td> </tr> </table>								44 u	130 g	4x9	20-25'	180-190°	12-16'	25 cm
44 u	130 g	4x9	20-25'	180-190°	12-16'	25 cm										
<p>27641 Chapatta Hostelería</p>		<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>85 u</td> <td>65g</td> <td>4x9</td> <td>15-20'</td> <td>180-190°</td> <td>8-10'</td> <td>12 cm</td> </tr> </table>								85 u	65g	4x9	15-20'	180-190°	8-10'	12 cm
85 u	65g	4x9	15-20'	180-190°	8-10'	12 cm										

<p>24650 Baguette Plus</p>		<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>36 u</td> <td>250 g</td> <td>4x7</td> <td>15-20'</td> <td>180-190°</td> <td>15-20'</td> <td>55 cm</td> </tr> </table>								36 u	250 g	4x7	15-20'	180-190°	15-20'	55 cm
36 u	250 g	4x7	15-20'	180-190°	15-20'	55 cm										
<p>27533 Parisienne</p>		<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>22 u</td> <td>348 g</td> <td>4x7</td> <td>15-20'</td> <td>180-190°</td> <td>18-20'</td> <td>52 cm</td> </tr> </table>								22 u	348 g	4x7	15-20'	180-190°	18-20'	52 cm
22 u	348 g	4x7	15-20'	180-190°	18-20'	52 cm										
<p>27274 Barra</p>		<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>26 u</td> <td>270 g</td> <td>6x6</td> <td>20-25'</td> <td>180-190°</td> <td>16-18'</td> <td>45 cm</td> </tr> </table>								26 u	270 g	6x6	20-25'	180-190°	16-18'	45 cm
26 u	270 g	6x6	20-25'	180-190°	16-18'	45 cm										
<p>27792 Francesita</p>		<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>48 u</td> <td>175 g</td> <td>4x8</td> <td>15-25'</td> <td>180-190°</td> <td>14-16'</td> <td>30,5 cm</td> </tr> </table>								48 u	175 g	4x8	15-25'	180-190°	14-16'	30,5 cm
48 u	175 g	4x8	15-25'	180-190°	14-16'	30,5 cm										
<p>27293 Media Baguette</p>		<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>76 u</td> <td>120 g</td> <td>4x7</td> <td>15-20'</td> <td>180-190°</td> <td>12-14'</td> <td>27,5 cm</td> </tr> </table>								76 u	120 g	4x7	15-20'	180-190°	12-14'	27,5 cm
76 u	120 g	4x7	15-20'	180-190°	12-14'	27,5 cm										
<p>27591 Chusco</p>		<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>48 u</td> <td>180 g</td> <td>6x7</td> <td>15-20'</td> <td>180-190°</td> <td>14-16'</td> <td>26 cm</td> </tr> </table>								48 u	180 g	6x7	15-20'	180-190°	14-16'	26 cm
48 u	180 g	6x7	15-20'	180-190°	14-16'	26 cm										
<p>27321 Gourmet</p>		<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>84 u</td> <td>100 g</td> <td>6x6</td> <td>15-20'</td> <td>180-190°</td> <td>12-14'</td> <td>17,5 cm</td> </tr> </table>								84 u	100 g	6x6	15-20'	180-190°	12-14'	17,5 cm
84 u	100 g	6x6	15-20'	180-190°	12-14'	17,5 cm										
<p>27301 Panecillo</p>		<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>90 u</td> <td>65 g</td> <td>6x7</td> <td>15-20'</td> <td>180-190°</td> <td>10-12'</td> <td>13 cm</td> </tr> </table>								90 u	65 g	6x7	15-20'	180-190°	10-12'	13 cm
90 u	65 g	6x7	15-20'	180-190°	10-12'	13 cm										



Integrales y Cereales *Panes más saludables.*

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

Nueva fórmula
reducida en sodio.
¡Cuidamos de ti!

**REDUCIDO
EN SAL**
CON EL MISMO SABOR

Ricos en
Fibra

+

22283
Baguette
Semillada



34 u	250 g	4x9	20-25'	180-200°	20-25'	54 cm

27562
Baguette
5 Cereales



37 u	235 g	4x8	20-25'	180-190°	16-18'	51 cm

27332
Baguette
Integral



37 u	230 g	4x8	20-25'	180-190°	16-18'	51 cm

22730
Flauta
Semillada




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

22282
Bocata
Semillado



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

27861
Kornspitz



30 u	240 g	4x7	20-30'	180-200°	20-25'	27 cm

27452
Media
Baguette
5 Cereales



70 u	120 g	4x8	20-25'	180-190°	16-18'	26,5 cm

27352
Media
Baguette
Integral



70 u	120 g	4x8	20-25'	180-190°	16x18'	26,5 cm

24050
Media Piamonte
Centeno




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

22061
Gourmet
Integral



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

27360
Panecillo
Integral



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

62860
Sin Gluten



15 u	105 g	12x7	15-20'	200°	5'	20 cm

20630
Bio Natural



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

20620
Bio Espelta
Semillado



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

67185
Sin Sal



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

67192
Fibras



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

67203
Omega-3



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

27061
Frikorn Multicereales



10 u	330 g	4x15	20-30'	170-180°	6-8'	22 cm

27071
Frikorn Rustikal



10 u	330 g	4x15	20-30'	170-180°	6-8'	22 cm

21271
Frikorn Espelta



10 u	300 g	4x15	20-30'	180-190°	6-8'	20 cm

26771
Frikorn Centeno



10 u	275 g	4x15	20-30'	170-180°	6-8'	20 cm

60950
Hogaza Plus
Multicereales



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

60970
Hogaza Plus
Pipas de Calabaza



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

Minute *Para un servicio rápido y eficaz.*



64670 Media Baguette Lista

☞	☪	☰	☼	☞	☒
76 u	110 g	4x7	10-15'	27 cm	2'



28262 Pan de Frankfurt

☞	☪	☰	☼	☞	☒
76 u	95 g	6x7	20-25'	20,5 cm	8-10'



67240 Pan de Viena Largo

☞	☪	☰	☼	☞	☒
50 u	110 g	6x7	20-25'	20,5 cm	8-10'



69660 Frisandwich Tostada

☞	☪	☰	☼	☞	☒
8 u	800 g	6x8	20-25'	28 cm	
! Contiene 12 rebanadas					



67230 Frisandwich

☞	☪	☰	☼	☞	☒
8 u	800 g	6x8	20-25'	28 cm	
! Contiene 20 rebanadas					



60850 Frisandwich Integral

☞	☪	☰	☼	☞	☒
8 u	800 g	6x8	20-25'	28 cm	
! Contiene 20 rebanadas					



20480 Mollete

☞	☪	☰	☼	∅	☒
60 u	90 g	6x7	20-25'	12,2 cm	5'



21771 Mollete Mini

☞	☪	☰	☼	∅	☒
75 u	60 g	6x7	15-20'	10,5 cm	3'



67753 Pan Hamburguesa

☞	☪	☰	☼	∅	☒
30 u	83 g	4x15	10-15'	12,2 cm	2'



64050 Pan Mini Hamburguesa

☞	☪	☰	☼	∅	☒
180 u	22 g	4x12	5-10'	6,5 cm	5'



67100 Pan Polar

☞	☪	☰	☼	☞	☒
24 u	175 g	4x18	15-20'	27 cm	



60220 Tramezzino

☞	☪	☰	☼	☞	☒
6 u	980 g	5x8	60'	46 cm	



85590 Pan Multicereales

☞	☪	☰	☼	☞	☒
8 u	500 g	4x11	30'	28 cm	



21451 Focaccia Romana

☞	☪	☰	☼	☞	☒
40 u	105 g	8x7	15-20'	12 cm	2'



21441 Focaccia Mediterránea



28870 Focaccia Provenzal

☞	☪	☰	☼	☞	☒
40 u	105 g	8x7	15-20'	12 cm	



28850 Focaccia Italiana



28880 Panini Clásico

☞	☪	☰	☼	☞	☒
30 u	95 g	8x8	15-20'	17,5 cm	2'



28810 Panini Egeo

☞	☪	☰	☼	☞	☒
30 u	95 g	8x8	15-20'	17,5 cm	2'

Surtido Burger y Mini Burger



27270 Burguer Sésamo

☞	☪	☰	☼	☒	∅
30 u	85 g	4x14	20-25'	5'	12 cm



27080 Burguer Malta

☞	☪	☰	☼	☒	∅
30 u	85 g	4x14	20-25'	5'	12 cm



25130 Burguer Aldeana

☞	☪	☰	☼	☒	∅
30 u	80 g	4x14	20-25'	5'	12 cm



28020 Mini Burguer Sésamo

☞	☪	☰	☼	☒	∅
120 u	22 g	4x14	10'	2'	6,5 cm



28010 Mini Burguer Malta

☞	☪	☰	☼	☒	∅
60 u	22 g	8x14	10'	2'	6,5 cm



28030 Mini Burguer Cereales

☞	☪	☰	☼	☒	∅
60 u	22 g	8x14	10'	2'	6,5 cm

Restauración *La gama especial de Horeca.*

Las Miniaturas



27513 Payesito
70 u | 90 g | 6x7 | 15-20' | 180-190° | 12-14' | 10 cm



27520 Panecillo de Viena
80 u | 70 g | 6x7 | 15-20' | 180-190° | 8-10' | 10 cm



22540 Bocatin Picolo
44 u | 75 g | 8x8 | 20-30' | 180-190° | 12-15' | 19 cm



27651 Chapatta Mini
80 u | 45 g | 8x8 | 15-20' | 180-190° | 10-12' | 7,5 cm



23070 Mini Bocado Puntas
3,75kg | 25 g | 8x8 | 15-20' | 240° | 3-4' | 12 cm



63410 Triángulo
1,8 kg | 30 u. aprox. | 60 g | 8x14 | 15-20' | 180-190° | 5-8' | 9x13 cm



63090 Triángulo Kornspitz
1,95kg | 30 u. aprox. | 65 g | 8x14 | 15-20' | 180-190° | 5-8' | 9x13 cm



27900 Pan Roll Blanco
100 u | 40 g | 8x8 | 15-20' | 180-190° | 10-12' | 7,6 cm



27910 Pan Roll Integral
100 u | 40 g | 8x8 | 15-20' | 180-190° | 10-12' | 7,5 cm



27340 Panecillo de Viena Mini
140 u | 40 g | 6x7 | 15-20' | 180-190° | 6-8' | 8,5 cm



27310 Miniatura
100 u | 35 g | 8x8 | 15-20' | 180-190° | 10-12' | 7 cm



27370 Miniatura Integral
100 u | 35 g | 8x8 | 15-20' | 180-190° | 10-12' | 9 cm



27470 Miniatura 5 Cereales
100 u | 35 g | 8x8 | 15-20' | 180-190° | 10-12' | 9 cm



22780 Medio Flautín Rústico
50 u | 75 g | 8x8 | 15-20' | 180-190° | 10-12' | 25 cm



27600 Mini Flauta 5 Cereales
60 u | 50 g | 8x9 | 15-20' | 180-190° | 10-12' | 16,5 cm



27571 Mini Flauta
80 u | 50 g | 8x8 | 15-20' | 180-190° | 10-12' | 16 cm



27440 Miniatura de Olivas
100 u | 40 g | 8x8 | 15-20' | 180-190° | 8-10' | 7,5 cm



27430 Miniatura de Queso
100 u | 40 g | 8x8 | 15-20' | 180-190° | 8-10' | 7,3 cm



27420 Miniatura de Pasas y Nueces
100 u | 40 g | 8x8 | 15-20' | 180-190° | 10-12' | 7 cm

Los Surtidos



27831 Mini Chapattas (verduritas, chapata y orégano)
75 u | 35 g | 8x8 | 15-20' | 180-190° | 10-12'



67820 Miniaturas Surtidas (viena, chapatta, 5 cereales, pasas y nueces)
100 u | 40 g | 6x7 | 15-20' | 180-190° | 10-12'



28570 Miniatura de Especies
80 u | 37 g | 8x9 | 15-20' | 180-190° | 10-12' | 9 cm



28590 Miniatura de Pipas
80 u | 37 g | 8x9 | 15-20' | 180-190° | 10-12' | 9 cm



67761 Pan de Ajo
100 u | 28 g | 8x8 | 15-20' | 180-200° | 7-9' | 8,5 cm



25820 Rombo
3,5 kg
50 u. aprox. 65 g 8x8 20-30' 180-190° 10-12' 15 cm



25825 Rombito
4 kg
80 u. aprox. 50 g 8x8 20-30' 180-190° 8-10' 12 cm



24640 Mini Rombo
1,8 kg
60 u. aprox. 30 g 8x14 20-30' 180-190° 3-5' 10 cm



22401 Mini Pintxo
2,21 kg
100 u. aprox. 17 g 8x14 15-20' 180-190° 8-10' 5 cm



22745 Mini Rústico Cerveza
2,1 kg
60 u. aprox. 35 g 8x14 20-30' 180-190° 10-12' 16 cm



22341 Rombo Linaza y Avellanas
1,9 kg
38 u. aprox. 50 g 8x14 15-20' 180-190° 10-12' 12,5 cm



22650 Campiña Albaricoques y Nueces
1,8 kg
45 u. aprox. 40 g 8x14 20-30' 180-190° 10-12' 7 cm



21671 Campiña de Olivas
2,4 kg
60 u. aprox. 40 g 8x14 20-30' 180-190° 10-12' 7 cm



21620 Flautín Mediterráneo
1,6 kg
40 u. aprox. 40 g 8x14 20-30' 180-190° 10-12' 16 cm



21631 Flautín 8 Semillas
2,2 kg
55 u. aprox. 40 g 8x14 20-30' 180-190° 10-12' 16 cm



62700 Surtido Selección
(olivas, albaricoque y nueces, rombo linaza, cerveza)
3,25 kg
100 u. aprox. 8x14 20-30' 180-190° 10-12'



22800 Surtido Gourmet
(mediterráneo, 8 semillas, rombo linaza, mini rombo)
4,5 kg
100 u. aprox. 8x14 20-30' 180-190° 10-12'

CRISTALINO | REDESCUBRE EL PAN

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



22351 Pan Cristalino
12 u 325g 4x7 15-20'
180-190° 4-6' 35,5 cm



23350 Pan Cristalino Bocata
24 u 100g 4x14 20-30'
180-190° 6-8' 25 cm

Bollería

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

Minute

Dots y Berlinas	20
Túlipos y Muffins	22
Aunt Marian	24
Bollería Lista	25

Bollería Fácil

Caprice	26
Croissants, Napolitanas y Ensaimadas	28
Hojaldres	30
Mini Chics	31
Snacks	32

Bollería Clásica

Croissants, Ensaimadas y Napolitanas	34
Artesanitos	36

Mangas, Bases y Planchas

37



Los clásicos



75511 Dots

☞	☪	☰	☼	∅
36 u	52 g	8x15	15-20'	9,5 cm

65511 Dots

☞	☪	☰	☼	∅
72 u	52 g	4x15	15-20'	9,5 cm



65590 Big Dots

☞	☪	☰	☼	∅
48 u	70 g	4x15	15-20'	10,8 cm



23100 Dots Negroto

☞	☪	☰	☼	∅
36 u	60 g	8x15	15-20'	9,5 cm



24690 Big Dots Negroto

☞	☪	☰	☼	∅
48 u	80 g	4x15	15-20'	10,8 cm



65760 Dots Sugar

☞	☪	☰	☼	∅
36 u	48 g	8x15	15-20'	9,5 cm



60590 Big Dots Sugar

☞	☪	☰	☼	∅
48 u	65 g	4x15	15-20'	10,8 cm



23090 Dots Blanco y Negro

☞	☪	☰	☼	∅
36 u	75 g	8x15	15-20'	9,5 cm



22020 Dots Diver Avellanado

☞	☪	☰	☼	∅
24 u	64 g	8x16	15-20'	9,5 cm

Los rellenos



62920 Dots Rol Choc

☞	☪	☰	☼	∅
24 u	75 g	8x16	20-25'	9,5 cm



62930 Dots Rol Crema

☞	☪	☰	☼	∅
24 u	70 g	8x16	20-25'	9,5 cm



61910 Dots Tutti Choc

☞	☪	☰	☼	∅
24 u	75 g	8x16	20-25'	9,5 cm



61220 Dots Fresa

☞	☪	☰	☼	∅
24 u	75 g	8x16	20-25'	9,5 cm

Los minis



29880 MiniDots Classic

☞	☪	☰	☼	∅
65 u	28 g	8x11	15-20'	7,3 cm



29910 MiniDots Choc

☞	☪	☰	☼	∅
60 u	34 g	8x11	15-20'	7,4 cm



29930 MiniDots Rayado Choc

☞	☪	☰	☼	∅
60 u	40 g	8x11	15-20'	7,4 cm



29920 MiniDots Rayado Blanco

☞	☪	☰	☼	∅
60 u	36 g	8x11	15-20'	7,6 cm



66891 Petit Dots Choc

☞	☪	☰	☼	∅
2 kg	25 g	8x16	10-15'	5,3 cm

Susos y Berlinas



61305 Suso de Crema

☞	☪	☰	☼	☞
24 u	100 g	8x15	20-40'	16 cm



65690 Xuxo

☞	☪	☰	☼	☞
1,5 kg	65 g	6x22	30'	12,5 cm



20260 Mini Suso Crema

☞	☪	☰	☼	☞
45 u	55 g	8x11	20-40'	9,5 cm



20270 Mini Suso Choco

☞	☪	☰	☼	☞
45 u	70 g	8x11	20-40'	9,8 cm



25890 Berlina Neutra

☞	☪	☰	☼	∅
36 u	60 g	8x11	20-30'	9,5 cm



20290 Berlina Divercrema

☞	☪	☰	☼	∅
36 u	90 g	8x11	60-75'	9,2 cm



21290 Berlina Diverchoc

☞	☪	☰	☼	∅
36 u	90 g	8x11	60-75'	9,2 cm



64190 Bomba

☞	☪	☰	☼	∅
36 u	100 g	8x11	60-75'	9,2 cm



22110 Berlina Choc Blanco
22120 Berlina Choc Tricolor

☞	☪	☰	☼	∅
36 u	90 g	8x11	60-75'	9,2 cm

☹ Incluye 6 cajitas
Take away

64210 Pop Dots Sugar

☞	☪	☰	☼
1,2 kg	12 g	8x16	15-20'

100 u. aprox

64220 Pop Dots Choco

☞	☪	☰	☼
1,6 kg	16 g	8x16	15-20'

100 u. aprox

62170 Dots Nocilla

☞	☪	☰	☼	∅
24 u	72 g	8x16	20-25'	9,5 cm

Las Tûlipes Sin palabras...

Los Muffins



20920
Chocolate Extrem
16 u | 110g | 8x17 | 30-45' | 7 cm

Masa de chocolate con tropezones y relleno de cacao



20980
Caramel Pecan
16 u | 110g | 8x17 | 30-45' | 7 cm

Masa con nueces americanas y relleno de crema de caramelo



20970
Yoghurt & Cranberry
16 u | 110g | 8x17 | 30-45' | 7 cm

Masa rellena de yogur griego y trocitos de arándanos



21550
Manzana y Pasas



21560
Pepitas de Chocolate



21570
Doble Chocolate



21430
Yogurt y Arándanos



24130 Fusión

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



22840
Red Velvet
16 u | 110g | 8x17 | 30-45' | 7 cm

Masa de chocolate de color rojo y cremoso chocolate blanco



22150
Cheesecake
16 u | 110g | 8x17 | 30-45' | 7 cm

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



62320
Surtido Mini Tûlipe
46 u | 35 g | 8x11 | 8' | 5 cm

Masa de vainilla rellena de mermelada de frambuesa
Masa de chocolate rellena de crema de chocolate blanco



21500
Micro Muffin Manzana y Crema
2,24 kg | 28 g | 8x17 | 15-30' | 4,8 cm



21490
Micro Muffin Fresa y Chocolate
2,24 kg | 28 g | 8x17 | 15-30' | 5 cm



21465
Micro Muffin Toffee con Nuez Pecan
1,92 kg | 24 g | 8x17 | 15-30' | 4,5 cm

Incluye 13 cajitas take away en cada caja



64310
Mini Plumcake Cacao y Avellana
24 u | 100 g | 8x14 | 30-45' | 10 cm



64320 Mini Plumcake Choco y Fresa
24 u | 100 g | 8x14 | 30-45' | 10 cm



60170
Tûlipe Nocilla
16 u | 110g | 8x17 | 30-45'

Masa de vainilla con trocitos de almendra rellena de nocilla



60180
Mini Tûlipe Nocilla
46 u | 33 g | 8x11 | 8-10'

Masa de vainilla con trocitos de almendra rellena de nocilla



Incluyen 6 bolsitas take away



65100
Madalena Plus
24 u | 90g | 8x14 | 20' | 8 cm



62300
Sin Gluten (packs 2 uds)
9 udx2 | 80 g | 14x6 | 15' | 7 cm

Envasadas en bolsa termosellada



64100 Clásica Lista
35 u | 55 g | 8x14 | 20-30' | 6,5 cm

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

Bollería Lista *Fácil, rápida y variada.*



61750 Cookie Chispas
 24 u | 72 g | 18x8 | 60' | 11 cm



60920 Cookie Xocolate
 24 u | 72 g | 18x8 | 60' | 11 cm



61390 Churros Listos
 (17gr/ud con 5 bolsas de 30 uds)
 5 bolsas | 150 g | 12x7 | 10' | 15 cm



64290 Coulant Chocolate Intenso
 24 u | 85 g | 8x14 | 10' | 6 cm



61250 Placa Brownie
 48 u | 60 g | 9x18 | 45' | 6 cm



60960 Gofre
 48 u | 120 g | 5x11 | 30' | 12,5 cm



61690 Croissant Mantequilla
 22 u | 70 g | 8x9 | 60' | 13 cm



60990 Ensaímada
 16 u | 87 g | 8x12 | 20-30' | 14,5 cm



24440 Tarta de Manzana
 15 u | 140 g | 8x12 | 45-60' | 15 cm



64360 Caña Chocolate
 20 u | 95 g | 8x12 | 45-60' | 16,5 cm



68890 Napolitana de Chocolate
 20 u | 100 g | 8x12 | 20-30' | 15 cm



29140 Napolitana de Crema
 20 u | 115 g | 8x12 | 45-60' | 15 cm



60610 Dulce de Canela
 24 u | 70 g | 8x10 | 30' | 7,5 cm
 Se recomienda hornear 3 minutos a 180°



Madalena Plus
 10u. de 90 g



Big Dots Sugar
 10u. de 65 g



Croissant Hotelero
 10u. de 45 g



Herradura Choco Plus
 5u. de 175 g

63660 Surtido Horeca
 35 u | 8x11 | 10u. Madalena Plus + 10u. Big Dots Sugar + 10u. Croissant Hotelero + 5u. Herradura Choco Plus
 Ideal para espacios pequeños y para mayor rotación



62910 Dots Negrito HORECA
 9 u/caja | 60 g | 9x14 | 15-20' | 9,5 cm
 (9 packs x 2 uds)



62900 Dots Original HORECA
 9 u/caja | 52 g | 9x14 | 15-20' | 9,5 cm
 (9 packs x 2 uds)



24630 Mini Ensaímada
 45 u | 34 g | 8x12 | 20-30'



62660 Mini Croissant Hostelero Margarina
 32 u | 38 g | 8x12 | 20-30'



61420 Brioche Mini
 75 u | 30 g | 8x9 | 20-30' | 10 cm

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

Con Estilo



64470 Croissant Paris Hotelero

☞	☞	☞	☞
80 u	45 g	8x9	15-20'
☞	☞	☞	
180°	12'	13 cm	

! 24% mantequilla



29231 Croissant Paris Mantequilla

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

! 24% mantequilla



22180 Croissant de Cereales

☞	☞	☞	☞
55 u	80 g	8x9	15-20'
☞	☞	☞	
180°	12'	13 cm	

! 24% mantequilla

Con Personalidad



20130 Snecken Caprice

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



29981 Torsade Caprice

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



22690 Paille Caprice

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

Con Distinción



24910 Croissant Paris Crema

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

! 24% mantequilla



22080 Croissant Paris Chocolate

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

! 24% mantequilla



23710 Super Croissant Paris Choco

☞	☞	☞	☞
48 u	90 g	8x9	10'
☞	☞	☞	
180-190°	15'		

! 24% mantequilla

Los Minis



21790 Mini Snecken Paris

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

! 20% mantequilla



21800 Mini Torsade Caprice

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



21260 Mini Roulet Choco

☞	☞	☞	☞
4 kg	22 g	8x17	20-30'
☞	☞	☞	
180-190°	12-15'	5,8 cm	

Con Tradición



22175 Napolitana Paris

☞	☞	☞	☞
80 u	70 g	8x9	30'
☞	☞	☞	
175-180°	15'		

! 24% mantequilla



20190 Croissant Caprice

☞	☞	☞	☞
55 u	87 g	7x10	10'
☞	☞	☞	
180°	25-30'	12 cm	



22010 Trenza de Chocolate con Leche

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

! 40% mantequilla



22132 Mini Croissant Paris

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

! 24% mantequilla



23720 Mini Croissant Paris Cereales

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

! 20% mantequilla



Croissants, Napolitanas y Ensaimadas

Los Croissants



29211 Croissant Artesano Margarina
29221 Croissant Artesano Manteca

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



20740 Super Croissant Artesano Mantequilla

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



29260 Super Croissant Artesano Manteca

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



29270 Super Croissant Artesano Margarina

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



29250 Croissant Hostelero Margarina

🍞	📏	📏	📏	🕒	📏	📏	📏
80 u	45 g	8x9	15-30'	160-180°	15-20'	10 cm	



29280 Croissant Chocolate Margarina

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



63650 Mini Croissant Margarina

🍞	📏	📏	📏	🕒	📏	📏	📏
200 u	25 g	8x9	170-180°	10-12'	9 cm		

Las Napolitanas



29330 Mini Napolitana Chocolate

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



29320 Mini Napolitana Crema

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



29310 Napolitana Chocolate

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



29300 Napolitana Crema

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



29340 Super Napolitana Chocolate

🍞	📏	📏	📏	🕒	📏	📏	📏
40 u	120 g	8x9	15-30'	160-180°	15-20'	13,7 cm	



29350 Super Napolitana Crema

🍞	📏	📏	📏	🕒	📏	📏	📏
40 u	120 g	8x9	15-30'	160-180°	15-20'	13,7 cm	

Las Ensaimadas



29361 Ensaimada

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



29370 Mini Ensaimada

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



Hojaldres *La clásica masa de textura inconfundible.*



Mini chics *¡Menudas delicias!*

Las Herraduras



28260 Herradura Choco Plus
 50 u | 175 g | 8x12 | 20-30° | 180-190° | 20-25° | 26 cm



28250 Herradura Crema Plus
 45 u | 180 g | 8x12 | 20-30° | 180-190° | 20-25° | 26 cm



28270 Herradura Cabello Plus
 45 u | 180 g | 8x12 | 20-30° | 180-190° | 20-25° | 26 cm

Otros



65970 Tronquito de Chocolate
65921 Tronquito de Crema
 7 kg | 70 g | 8x14 | 15-20° | 180-190° | 12-14° | 26,5 cm

Mini Chics Dulces



66220 Chocolate
 5 kg | 15 g | 8x14 | 20-30° | 180-190° | 12-14° | 6 cm



66200 Crema

Las Cañas



25251 Caña de Chocolate
 75 u | 107 g | 8x12 | 20-30° | 180-190° | 18-20° | 17,5 cm



25281 Caña de Crema
 75 u | 107 g | 8x12 | 20-30° | 180-190° | 18-20° | 17,5 cm



25291 Caña de Cabello
 75 u | 107 g | 8x12 | 20-30° | 180-190° | 25-30° | 17,5 cm



25440 Tarta de Manzana
 48 u | 170 g | 4x13 | 20-30° | 180-190° | 25-30° | 18 cm



65450 Cresta de Manzana
 70 u | 110 g | 8x9 | 30-40° | 180-190° | 12-17° | 12 cm

Mini Chics Salados



26602 Jamón y Queso



26162 Atún



26192 Sobrasada



26172 Paté



26182 Queso

5 kg | 15 g | 8x14 | 20-30° | 180-190° | 12-14° | 6 cm



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

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



64070 Surtido Mini Envoltini Salado

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

Las Palmeras y los Bretzels



26822 Super Palmera
 60 u | 135 g | 8x9 | 20-30° | 180-190° | 30-35° | 20 cm



23880 Palmera Soft
 54 u | 140 g | 8x9 | 20-30° | 180-190° | 15-20° | 20 cm



20280 Bretzel de Crema
 32 u | 150 g | 8x12 | 20-30° | 180-190° | 12-15°



25360 Palmera

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



66090 Palmerita

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



20320 Hojaldre Chocodúo Big
 54 u | 130 g | 8x12 | 20-30° | 180-190° | 18-22° | 14 cm



63490 Surtido Mini Envoltini
 (frambuesa, crema y chocolate)

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

Snacks ¡Date el gustazo!



23420 Envolvini Pollo
55 u | 135 g | 8x12 | 20-30' | 180-190° | 12-16' | 14,5 cm



21680 Envolvini Napoli
55 u | 135 g | 8x12 | 20-30' | 180-190° | 12-15' | 14,5 cm



23020 Hojaldre de Bacon con Queso
34 u | 150 g | 8x17 | 20-30' | 175-185° | 13-17' | 18 cm



21000 Trenza Espinacas y Queso
44 u | 120 g | 8x12 | 30' | 175-180° | 15-20' | 13 cm



27140 Croissant Bikini Fácil
45 u | 105 g | 8x9 | 15-30' | 160-180° | 15-20' | 11,5 cm



25840 Croissant Frankfurt Campofrío
45 u | 116 g | 8x9 | 30' | 175-180° | 15-20' | 12 cm



20830 Napolitana Jamón y Queso Loncha Fácil
45 u | 120 g | 8x9 | 20-30' | 170-180° | 15-20' | 12,5 cm



66710 Malla Jamón y Puerros
60 u | 100 g | 8x12 | 20-30' | 180-190° | 15-20' | 18 cm



26620 Malla Queso Fresco y Jamón
40 u | 100 g | 8x16 | 20-30' | 180-190° | 15-20' | 17,5 cm

Tostas



60890 Tosta de Atún
24 u | 160 g | 8x12 | 35-40' | 200° | 2-3' | 18,5 cm

Empanadas



65961 Empanadilla de Atún
50 u | 140 g | 7x9 | 15-20' | 180-200° | 35-40' | 18,5 cm



20560 Aguja de Carne
56 u | 100 g | 9x9 | 30-35' | 180-200° | 20-25' | 17,5 cm



63380 Empanada de Atún
5 u | 1,3 kg | 6x12 | 15-20' | 180-200° | 40-45' | 30 cm



63360 Empanada de Carne
5 u | 1,3 kg | 6x12 | 15-20' | 180-200° | 40-45' | 30 cm

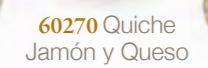


65770 Empanada de Atún
6 u | 1,65 kg | 8x9 | 15-20' | 180-200° | 35-40' | 37 cm

Las Quiches



60250 Quiche Espárragos y Bacon
18 u | 150 g | 8x17 | 60-90' | 200° | 5-7' | 10,9 cm



60270 Quiche Jamón y Queso



60260 Quiche 3 Quesos



61600 Surtido Mini Quiches (jamón y queso, espinacas, pollo)
72 u | 23 g | 8x17 | 10-15' | 180-200° | 3-5' | 5,3 cm

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

Croissants artesanos



25001 Croissant Artesano Manteca

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



25060 Croissant Artesano Mantequilla

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



25101 Croissant Artesano Margarina

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



25011 Croissant Valenciano Manteca

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



25031 Croissant Jumbo

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



27231 Maxi Croissant

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

Croissants rectos



65130 Croissant Hostelero

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



65020 Croissant Francés Recto

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



25310 Croissant Bocata

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



25050 Croissant Chocolate

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



65320 Cono Chocolate

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



25081 Croissant Bikini

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

Masa danesa



25731 Snecken

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



65741 Mini Snecken

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

Ensaimadas y Napolitanas



26800 Ensaimada cruda

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



66020 Mini Ensaimada

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



26051 Mini Ensaimada Chocolate
26041 Mini Ensaimada Crema

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



26640 Super Napolitana Crema

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



26630 Super Napolitana Chocolate

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



26271 Napolitana Chocolate

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



26231 Napolitana Crema

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



26213 Napolitana Jamón y Queso

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



60496 Fartons

☞	☞	☞	☞
286 u	35 g	xxx	xxx
☞	☞	☞	☞
-	xxx	xxx	xxx

Artesanitos *El clásico que nunca falta.*

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



25131
Micro Artesanito

4 kg	10 g	8x16	10-15'	30'	190°	13-14'
------	------	------	--------	-----	------	--------



25170
Artesanito Manteca

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



25390
Mini Micro Margarina

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



24030
Mini Micro Mantequilla

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



25041
Mini Super Margarina

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



25132
Micro Artesanito Chocolate

5 kg	12 g	8x16	10-15'	30'	190°	13-14'
------	------	------	--------	-----	------	--------



25182
Artesanito Chocolate

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



25371
Artesanito Crema

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



25191
Artesanito Bikini

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



25201
Artesanito Frankfurt

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



65650
Artesanito Tortilla

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



25120
Mini Super Manteca

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



25270
Manga de Madalena

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

66100
Manga de Madalena Integral

6 kg	1 kg	8x14	3-4 h	170-180°	52 cm
------	------	------	-------	----------	-------

26130
Manga de Madalena Chocolate con Pepitas

6 kg	1 kg	8x14	3-4 h	170-180°	52 cm
------	------	------	-------	----------	-------



65670
Plancha Bizcocho

15 u	190 g	8x11	15'	37x27 cm
------	-------	------	-----	----------




65150
Base Masa Croissant

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




25500
Base Pizza

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




25460
Placa Hojaldre

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



26810
Placa Hojaldre

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



25530
Base Pizza Super Tallo

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

Pâtisserie Valérie

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



Repostería
Gourmet y Casera

40

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



60680
Carré Versailles Choco

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



60700
Carré de Capuccino

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



60690
Carré de Limón y Merengue

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



60710 Carré de Vainilla y Frutos Rojos

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



65430
Tarta Baviera

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



62390
Tarta Zanahoria

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



66860
Tarta de Queso

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



60720 Tiramisú

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



60730 Bombón al Kirsch

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



60740
Plancha Precortada Bizcocho Casero

1 u	2,4 kg	8x12
45'	35,5x28,5 cm	30 raciones



60780
Plancha Precortada Bizcocho Choco

1 u	2,4 kg	8x12
45'	35,5x28,5 cm	30 raciones



63850 Tarta de Queso con Fresas Precortada

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



63860 Tarta Sacher Precortada

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



63191
Tarta de Santiago

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



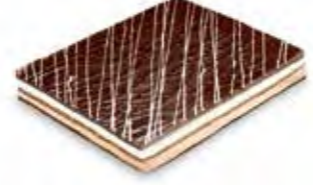
69640
Plancha Selva Negra

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



69630
Plancha San Marcos

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



63400
Plancha Tres Chocolates

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



62210
Tarta Sacher

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



63840 Tarta de Manzana Precortada

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



62490 Tarta de Queso y Frambuesa

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



62200
Repostería Dulce

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



66420 Pirámide Chocolate y Naranja

8 u	100 g	11x25
8h. nevera		



62950
Crêpe de Chocolate

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



69100
Tarta de Chocolate

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



Productos de Temporada

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

Roscones,
Torteles y Cocas

44

Roscones, Torteles, Cocas *Hay cosas que, pase lo que pase, son para siempre.*

Roscones Tradicionales



40870 Roscón Mini

48 u	133 g	8x9	80-100'	170-180°	13-15'
------	-------	-----	---------	----------	--------

00881 Roscón Reyes 250 g

26 u	250 g	8x9	80-100'	170-180°	13-15'
------	-------	-----	---------	----------	--------

68025 Roscón Reyes 500 g

10 u	500 g	8x12	80-100'	170-180°	15-17'
------	-------	------	---------	----------	--------

40883 Roscón Reyes 1 kg

6 u	1 kg	8x9	80-100'	170-180°	18-20'
-----	------	-----	---------	----------	--------

Torteles Tradicionales



68040 Tortel Frutas 335 g

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

68050 Tortel Frutas 600g
00886 Tortel Mediano 500 g

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

68020 Tortel Frutas sin Mazapán 600 g

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

00887 Tortel Grande 900 g

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

68060 Tortel Frutas 920 g

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

Los Brioches



Brioche con Fruta

10 u	1 kg	4x9	2,05-2,25 h	170-180°	18-20'
------	------	-----	-------------	----------	--------

24250 1 kg

24300 500 g

20 u	500 g	8x5	2,05-2,25 h	170-180°	16-18'
------	-------	-----	-------------	----------	--------

24350 250 g

30 u	250 g	8x5	1,2-1,3 h	170-180°	12-15'
------	-------	-----	-----------	----------	--------

Brioche sin Fruta

10 u	950 g	4x9	2,05-2,25 h	170-180°	18-20'
------	-------	-----	-------------	----------	--------

24400 950 g

24450 500 g

20 u	500 g	8x7	2,05-2,25 h	170-180°	16-18'
------	-------	-----	-------------	----------	--------

24500 250 g

30 u	250 g	8x7	1,2-1,3 h	170-180°	12-15'
------	-------	-----	-----------	----------	--------

Los Hojaldres



Hojaldre de Cabello

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

00876 1 kg

24750 500 g

16 u	500 g	4x11	30-40'	170-180°	30-35'
------	-------	------	--------	----------	--------



Hojaldre de Crema

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

00879 1 kg

24760 500 g

16 u	500 g	4x11	30-40'	70-175°	17-18'
------	-------	------	--------	---------	--------

Roscones y Torteles Listos



68241 Roscón Nata Listo

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

68770 Roscón Crema Listo

6 u	900 g	6x4	1,30-2 h frío positivo
-----	-------	-----	------------------------

68270 Roscón Trufa Listo

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



68450 Roscón Pequeño Listo

15 u	250 g	6x6	1,30-2 h temp. amb.
------	-------	-----	---------------------

68231 Roscón Mediano Listo

6 u	500 g	4x6	1,30-2 h temp. amb.
-----	-------	-----	---------------------

68310 Roscón Grande Listo

4 u	800 g	4x6	1,30-2 h temp. amb.
-----	-------	-----	---------------------



40885 Tortel Mediano Listo

6 u	550 g	4x6	1,30-2 h temp. amb.
-----	-------	-----	---------------------

La gama Tradicional incorpora:

- Una corona
- El haba del tortel.

La gama Listo incorpora:

- Una figurita
- Un tarjetón
- Una corona
- El haba del tortel
- Una caja de presentación.

Las Cocas Listas



Coca de Fruta Lista

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

90050 1 kg

90080 500 g

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



Coca de Crema Lista

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

90310 1,4 kg

90030 750 g

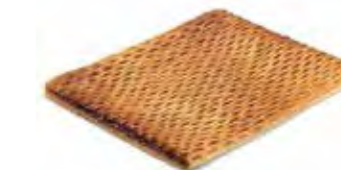
6 u	750 g	6x6	20-30'
-----	-------	-----	--------



Coca de Crema y Cabello

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

00878 1 kg



Coca de Chocolate

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

10875 800g



Coca de Chicharrones

15 u	1 kg	4x13	10'	180-190°	15-17'
------	------	------	-----	----------	--------

00880 1 kg

00815 500 g

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

Recetas para compartir *saludables, originales, fáciles, ligeras, sabrosas, atrevidas, diferentes...*



Media Piamonte Centeno

Mozzarella de Búfala y anchoas

Cortar la Mozzarella en lonchas de 2-3 mm, los tomates secos en tiritas y las aceitunas en rodajas.

Abrir la media Piamonte Centeno por la mitad y aliñar por ambas partes con aceite de oliva virgen. Disponer por orden la Mozzarella, unos filetes de anchoa, los tomates secos y, por último, las aceitunas.

Ingredientes

- 1 Media Piamonte Centeno
- Lonchas de Mozzarella de Búfala
- Anchoas
- Aceitunas verdes picadas
- Tomates secos en aceite de oliva

Esta receta puede presentarse con la Mozzarella fría o con un toque de horno antes de añadir el resto de los ingredientes.



Burger Malta

Hamburguesa de pollo con piña y Chutney

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

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

Ingredientes

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

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



Focaccia Italiana

Calabacín y queso Gorgonzola

Cortar el calabacín en lonchas finas y pasarlo unos minutos en la sartén con unas gotas de aceite de oliva. Cortar el tomate en rodajas de 2-3 mm.

Abrir la Focaccia Italiana por la mitad y aliñar por ambas partes con aceite de oliva virgen.

Disponer por orden las lonchas de calabacín, el queso Gorgonzola, las rodajas de tomate fresco y unas nueces.

Ingredientes

- 1 Pan Focaccia Italiana
- Rodajas de calabacín a la plancha
- Rodajas de tomate fresco
- Queso Gorgonzola
- Nueces

Una vez montada la Focaccia, calientala unos minutos en el horno sin taparla hasta que el queso se haya fundido un poco. Después acábala de tostar con la tapa.



Burger Sésamo

Hamburguesa de ternera con cebolla y queso de cabra

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

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

Ingredientes

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

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



Media Piamonte con pimientos verdes y mortadela de Bologna



Focaccia Provenzal con berenjena y Mozzarella de Búfala



Burger Aldeana con hamburguesa de ternera y ensalada Coleslaw



Mini Burgers

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

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

fripan[®]
La vida tiene miga

fripan®

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

Oficina Central:

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

Delegación Barcelona

Tel. 902 400 266
Fax 935 829 497

Delegación Girona

Tel. 972 180 450
Fax 972 180 451

Delegación Palma Mallorca

Tel. 971 43 31 44
Fax 971 43 35 26

Delegación Sevilla

Tel. 955 679 070
Fax 955 676 704

Delegación Madrid

Tel. 916 927 225
Fax 916 915 853

Delegación Málaga

Tel. 952 31 04 40
Fax 952 35 14 41

Delegación Valencia

Tel. 963 165 040
Fax 963 675 571

Delegación Vizcaya

Tel. 944 401 505
Fax 944 402 435

 **EUROPASTRY**

Premio Economía
y Empresa a la
Decisión
Empresarial

Premio CIDEM
a la
investigación
y al desarrollo



Compañía
galardonada
como una de las
500 empresas
europeas más
innovadoras

