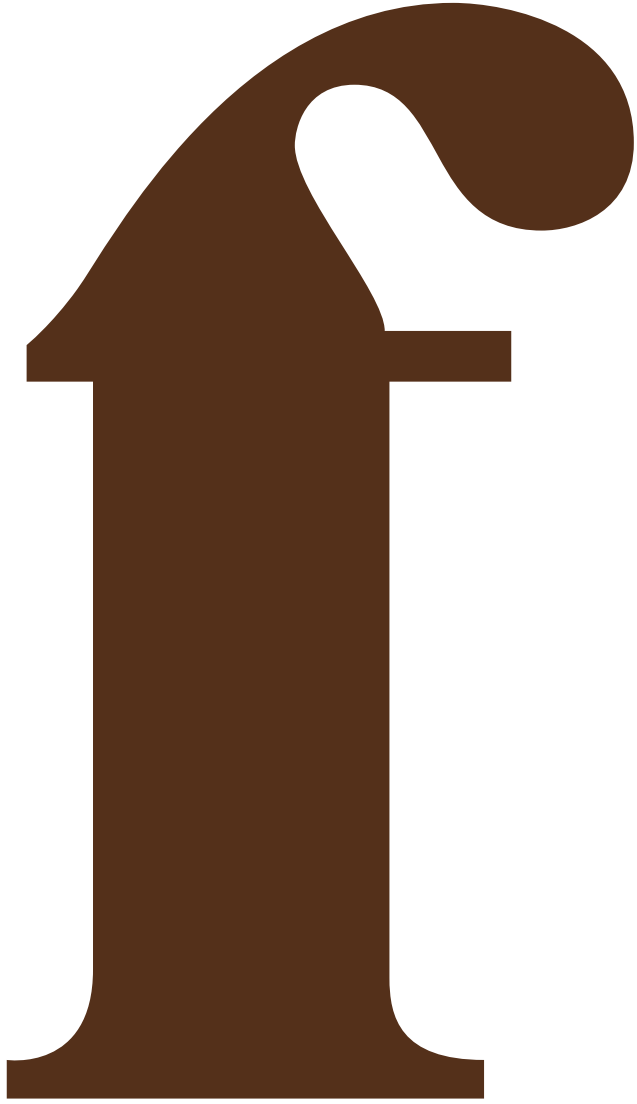


fripan[®]
La vida tiene miga



Catálogo de Productos



fripan[®]
La vida tiene miga

Una vida entera dedicada a la bollería y al pan.

El trabajo en equipo y nuestro empeño por seguir innovando, hacen de Fripan una empresa imparable.

Expertos en complacer, nuestros procesos de producción se rigen por la sabia tradición panadera: uso de ingredientes naturales de la mejor calidad, largas fermentaciones que confieren un sabor único, ilusión y fantasía por crear texturas y colores ... tradiciones que perduran, como nuestra dedicación y entusiasmo.

Maestros y amantes del arte de hacer pan.

1963

El Sr. Pere Gallés inaugura su primer establecimiento en un barrio de Badalona.

1985

Elaboración del primer pan precocido.

1987

Fundación de Europastry.  **EUROPASTRY**

1988

Nace la marca Fripan. **Fripan**

1990

Inauguración de la primera línea automática de pan precocido.

1996

Inauguración de la primera línea automática de producción de bollería fermentada.

2001

Inauguración de la primera línea de Dots congelados. **dots**

2006

Presentación de la línea de panes artesanales.

2008

Lanzamiento de la gama de pan Gran Reserva.



2010

Fripan elimina las grasas 'trans' de la bollería situándolas por debajo del 1%.



2012

Lanzamiento de la nueva línea de bollería Caprice.



2013

Índice

PAN

6-11

Pan Gran Reserva

12-21

Pan Tradicional

22-27

Pan Saludable

28-39

Pan Horeca

40-45

Planogramas

BOLLERÍA

48-61

Bollería Minute

62-79

Bollería Fácil

80-87

Bollería Clásica

88-91

Mangas, Bases y Planchas

92 -97

PÂTISSERIE VALÉRIE

98 -103

PRODUCTOS
DE TEMPORADA

104 - 111

SOLUCIONES
FRIPAN



Pan

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

Gran Reserva

Para paladares Gran Reserva.

De aspecto rústico y corteza dorada, la triple fermentación y alta hidratación, alargan la vida de nuestros clásicos.

Su aroma avellanado y miga alveolada, son una exquisitez para los consumidores más exigentes.

Los Clásicos
Las Hogazas
“Les Saveurs”

La elaboración del pan



Elaboración

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

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

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.

Amasado y triple fermentación



Proceso

1^{er} Amasado

Mezcla de todos los ingredientes.

1^a Fermentación

Producción de gases para el sabor y la acidez final.

2^o Amasado

Amasado suave imitando al panadero.

2^a Fermentación

Laminación

Estanca.

3^a Fermentación

Reposo.

Cocción

En horno de aceite térmico.

Los beneficios Gran Reserva



Beneficios

Miga abierta de color marfil y alveolado grande e irregular.

Masa madre, con una conservación más allá de 24 h.

Matrices de frutos secos torrefactos en la corteza y toque ácido en la miga.

Sabor suave y prolongado. Aroma exquisito de avellana.

Corteza gruesa y muy crujiente, dorada y ligeramente enharinada.

Los Clásicos



Ref. 28862

Barra Plus

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



Ref. 22001

Baguette

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



Ref. 23671

Bastón

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



Ref. 22411

Barra

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



Ref. 22415

Barra Extra

26 u	295 g	4x7	20-25'	180-190°	20-25'	48 cm



Ref. 22910

Baguette Integral

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



Ref. 22900

Baguette Cereales

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





Solomillo con roquefort

Prepara un fondo de pimientos verdes asados o fritos. Brasea el solomillo al punto. Hornea unas lonchas de queso roquefort. Coloca una base de pimientos sobre el pan, monta el solomillo encima, acábalo con el queso horneado y ¡listo!.



Ref. 22421
Bocata

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



Ref. 22681
Gourmet

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

Las Hogazas



Ref. 20010
Hogaza Clásico

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



Ref. 20020
Hogaza de Aceitunas

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



Ref. 21980
Hogaza de Soja

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



Ref. 21970
Hogaza Multicereales

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

“Les Saveurs”



Ref. 22980
Pasas, Higos y Avellanas

30 u	315 g	4x7	15-20'	180-200°	15-20'	55 cm



Ref. 22971
Barrita Semillas de Lino

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

“Les Saveurs” de la tradición
Semillas de lino, pasas, higos y avellanas.



Pan Tradicional

Las tradiciones enriquecen nuestra cultura y miman nuestra gastronomía.

Nuestro pan tradicional y sus recetas magistrales, son una referencia para los amantes del buen comer y de la cocina de siempre.

Rústicos
Chapattas
Pan Blanco



Rústicos

Nuestros panes de Origen

En honor a nuestra geografía, rescatamos unos panes únicos en sabor y textura. De estilo entrañable, nos transportan a la esencia de nuestra cultura y tradiciones.



Ref. 22091
Bastón

20 u	395 g	4x7	15-20'	180-200°	15-20'	55,5 cm



Ref. 23760
Tramontana

20 u	395 g	4x7	15-20'	180-200°	15-20'	55,5 cm



Ref. 20240
Barra Toscana

22 u	330 g	4x7	15-20'	190-210°	15-20'	54 cm



Ref. 23290
Provenzal Plus

26 u	290 g	4x7	15-20'	190-210°	15-20'	54 cm



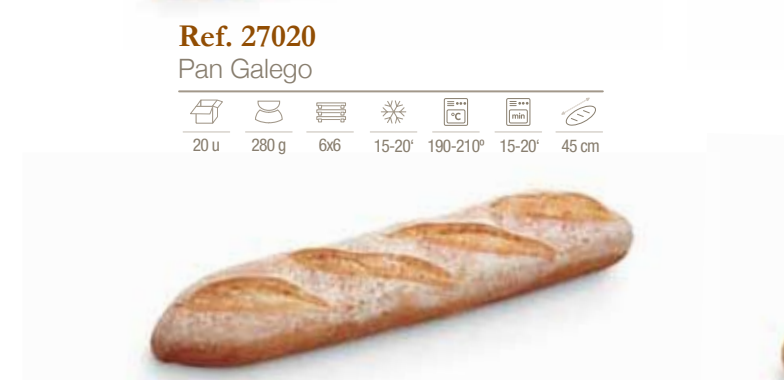
Ref. 27020
Pan Galego

20 u	280 g	6x6	15-20'	190-210°	15-20'	45 cm



Ref. 22613
Barra del Horno

23 u	270 g	6x6	15-20'	190-210°	15-20'	43 cm



Ref. 28350
Barra Artesana

18 u	270 g	6x6	15-20'	190-210°	15-20'	40 cm



Ref. 27110
Provenzal

34 u	240 g	4x7	15-20'	190-210°	15-20'	54 cm



Ref. 24770
Baguette del Horno

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



Pan Saludable

Pieza clave de la cultura mediterránea, el pan es el mejor aliado para cuidar nuestro organismo.

Nos aporta todo lo que necesitamos para conseguir una dieta equilibrada.

¡Pan saludable para cuerpo y mente!.

Integrales y Cereales
Pan Salud
Bio y Sin Gluten



Integrales y Cereales

Nuestros panes más saludables

Porque cuidarse es vital, te presentamos nuestra línea saludable. Panes ricos en cereales, semillas y fuente de fibra que garantizan una dieta natural y equilibrada.



Ref. 22283
Baguette Semillada

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



Ref. 27562
Baguette 5 Cereales

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



Ref. 27452
Media Baguette 5 Cereales

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



Ref. 22282
Bocata Semillado

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



Ref. 22061
Gourmet Integral

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



Ref. 27332
Baguette Integral

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



Ref. 27352
Media Baguette Integral

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



De origen austriaco, rico en cereales, semillas y especias

Ref. 27861
Kornspitz

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



Ref. 27360
Panecillo Integral

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

Beneficios notables con el mismo sabor. Panes de siempre con nueva fórmula reducida en sodio. ¡ Cuidamos de tí !





Frikorn



Ref. 27061

Frikorn Multicereales

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



Ref. 27071

Frikorn Rustikal

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



Ref. 21271

Frikorn Espelta

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



Ref. 26771

Frikorn Centeno

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

Hogazas Plus



Ref. 60950

Multicereales

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



Ref. 60940

Harina de Malta

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



Ref. 60970

Pipas de calabaza

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

Salud



Ref. 67185

Sin Sal

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

Omega-3: ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares y a regular el nivel de colesterol.

Cuidados que alimentan

Sin sal: Ideal para la insuficiencia renal e hipertensión.

Fibras: Ayuda a mejorar el tránsito intestinal y el desarrollo de la flora.



Ref. 67203

Omega-3

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

* Fuente de fibra



Ref. 67192

Fibras

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

* Fuente de fibra

Bio y Sin Gluten



Ref. 20630

Bio Natural

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

Bio: Ayuda a mejorar el tránsito intestinal y el desarrollo de la flora.



Ref. 20620

Bio Espelta Semillado

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

Sin gluten: Ideal para celíacos y personas que deban eliminar el gluten de su dieta.



Ref. 62860

Sin Gluten

15 u	105 g	12x7	15-20'
200°	5'	20 cm	

Deliciosos rellenos para tus sandwiches más saludables



Pan Horeca

Gama Hostelería especial para hoteles, restaurantes y bares. Formatos y sabores adaptados a cada cliente. Amplio surtido para mini bocadillos. Extensa y completa carta de panes.

Minute
Restauración
Gourmet



fripan
Hostelería
MINUTE

Minute

Para un servicio rápido y eficaz

¡Descongelar y listo!
Clientes bien atendidos en todo momento.
Todo a punto incluso en hora punta.



Tostar
a la plancha



Descongelar
y Listo



Ref. 64670
Media Baguette Lista



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



Ref. 67100
Pan Polar

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



Ref. 20480
Mollete

60 u	95 g	6x7	20-25'	12,5 cm	5'



Ref. 64050
Pan Mini Hamburguesas



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



Ref. 28262
Pan de Frankfurt

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



Ref. 67240
Pan de Viene Largo

50 u	110 g	6x7	20-25'	20,5 cm	20-25'



Ref. 67752
Pan Hamburguesa

83 u	24 g	4x15	10-15'	12,2 cm	2'



*Ideas
rápidas
para servir
al momento*

Deliciosos rollitos con base de verdura

Ideal para un sinfín de recetas



Ref. 21451
Focaccia Romana



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



Ref. 21441
Focaccia Mediterránea



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



Ref. 67230
Frisandwich



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



Ref. 60850
Frisandwich Integral



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



Ref. 28880
Panini Clásico



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



Ref. 28810
Panini Egeo



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



Ref. 69660
Frisandwich Tostada



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



Ref. 60220
Tramezzino

6 u	980 g	5x8	60'	46 cm



Ref. 85590
Pan Multicereales



8 u	500 g	4x11	30'	28 cm	-



Ref. 63890
Barra Pan Tierno



12 u	250 g	6x7	30'	32 cm



Ref. 64040
Panecillo Tierno

48 u	50 g	6x7	15'	10 cm



Restauración

La gama especial Horeca

Gran diversidad de panes que satisfacen todos los gustos.

¡Descongelar y calentar!
El resultado: pan recién hecho en pocos minutos.
Éxito asegurado entre tus comensales.

Los Panecillos



Ref. 27510
Payesito

60 u	90 g	6x7	15-20'
180-190°	12-14'	10 cm	



Ref. 27520
Panecillo de Viena

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



Ref. 22540
Bocafin Pícolo

40 u	75 g	8x8	20-30'
180-190°	12-15'	19 cm	



Ref. 23640
Malteado con Pipas

90 u	80 g	4x7	30-40'
180-190°	10-15'	8,8 cm	



Ref. 23650
Semillas Amapola

90 u	80 g	4x7	30-40'
180-190°	10-15'	9,4 cm	



Ref. 23660
Integral con Semillas

90 u	80 g	4x7	30-40'
180-190°	10-15'	9 cm	

Las Flautas



Ref. 22780
Medio Flautín Rústico

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



Ref. 27571
Mini Flauta

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



Ref. 27600
Mini Flauta 5 Cereales

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

Las Miniaturas



Ref. 27651

Chapatta Mini

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



Ref. 23070

Mini Bocadillo Puntas

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



Ref. 27440

Miniatura de Olivas

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



Ref. 27430

Miniatura de Queso

100 u	40 g	8x8	15-20'
180-190°	8-10'	7,3 cm	



Ref. 27420

Miniatura de Pasas y Nueces

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



Ref. 27910

Pan Roll Integral

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



Ref. 27340

Panecillo de Viena Mini

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



Ref. 27900

Pan Roll Blanco

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



Ref. 28570

Miniatura de Especies

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



Ref. 28590

Miniatura de Pipas

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



Ref. 67761

Pan de Ajo

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

Los Surtidos



Ref. 27310

Miniatura

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



Ref. 27370

Miniatura Integral

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



Ref. 27470

Miniatura 5 Cereales

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



Ref. 67820

Miniaturas Surtidas

100 u	40 g	6x7	15-20'
180-190°	10-12'		



Ref. 27831

Mini Chapattas
(verduras, cebolla y orégano)

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



Gourmet

La gama que conquista

Original surtido de panes para ampliar la oferta de los restaurantes.
Ingredientes selectos del Mediterráneo para bocados que seducen.



Ref. 25820

Rombo

50 u

65 g

8x8

20-30'

180-190°

10-12'

15 cm

Ref. 22341

Rombo Linaza y Avellanas

38 u

50 g

8x14

15-20'

180-190°

10-12'

12,5 cm

Ref. 24640

Mini Rombo

60 u

30 g

8x14

20-30'

180-190°

3-5'

10 cm



Ref. 22401

Mini Pintxo

130 u

17 g

8x14

15-20'

180-190°

8-10'

5 cm

Ref. 22650

Campiña Albarricoques y Nueces

45 u

40 g

8x14

20-30'

180-190°

10-12'

7 cm

Ref. 21671

Campiña de Olivas

60 u

40 g

8x14

20-30'

180-190°

10-12'

7 cm



Ref. 22745

Mini Rústico Cerveza

60 u

35 g

8x14

20-30'

180-190°

10-12'

16 cm

Ref. 21620

Flautín Mediterráneo

40 u

35 g

8x14

20-30'

180-190°

10-12'

16 cm

Ref. 21631

Flautín 8 Semillas

55 u

35 g

8x14

20-30'

180-190°

10-12'

16 cm



Ref. 22800

Surtido Gourmet

100 u

-

8x14

20-30'

180-190°

10-12'



Ref. 62700

Surtido Selección

100 u

-

8x14

20-30'

180-190°

10-12'

CRISTALINO
REDESCUBRE EL PAN



Ref. 22350

Pan Cristalino

10 u

200 g

4x14

20-30'

180-190°

12-15'

35,5 cm



Ref. 23350

Pan Cristalino Bocata

24 u

100 g

4x14

20-30'

180-190°

12-15'

25 cm

Altísima hidratación, fina corteza
y miga muy alveolada

Sírvelo caliente y ligeramente tostado,
acompañalo de tomate, aceite y sal.

¡Un pan
sin igual!

* Las unidades/caja de los panecillos son aproximadas (excepto en los surtidos que son unidades reales).



PLANOGRAMAS y RECETARIO

Medidas y recetas muy rápidas a tu alcance



Bocadillo de lomo a la holandesa

Asar el lomo y reservar.
Hornear la chapatta durante un par de minutos, abrirla por la mitad y colocar el pimiento rojo cortado en filetes, el lomo y los espárragos.
Añadir un poco de salsa holandesa y cubrir.

Ingredientes:
Chapatta Hostelería Fripan
Espárragos trigueros
1 pimiento rojo
1 loncha de lomo
Salsa holandesa



Mini pintxo de pulpo a feira

Cocer el pulpo en abundante agua durante 30 ó 45 minutos, según el tamaño del pulpo.
Colocar un trozo generoso de pulpo sobre el pan recién horneado.
Aliñar con aceite de oliva virgen, sal en escama y pimentón.

Ingredientes:
Mini pintxo Fripan
Pulpo
Sal en escama
Aceite de oliva virgen
Pimentón



Bocadillo de cochinillo con compota de manzana

Marcar el cochinillo por el lado de la piel y reservar.
Cortar el pan por la mitad y disponer el cochinillo acompañado de la compota y unos bastones de manzana Grand Smith.
El intenso sabor del cochinillo se suaviza con la linaza y las avellanas del pan y la manzana le aporta un punto de acidez.

Ingredientes:
Rombo linaza y avellanas Fripan
Cochinillo confitado, deshuesado y prensado
Compota de manzana
1 manzana Grand Smith



Bocadillo de ibérico con huevos de codorniz

Freír los huevos con un chorro de aceite de oliva.
Laminar el boletus y pasarlo por la plancha con un poco de aceite y sal.
Colocar las lascas de jamón sobre el pan, después las láminas del boletus y encima los huevos de codorniz.

Ingredientes:
Mini rústico Fripan
2 huevos de codorniz
Lascas de jamón ibérico
1 boletus de temporada
Aceite de oliva virgen
Sal

Carta de panes para bocadillos

fripan
GRAN RESERVA

Bocatas Premium



22421
Bocata



22681
Gourmet

fripan
Tradicional

Rústicos



23810
Media Gallega



23780
Medio Bastón



27121
Media Provenzal



23790
Pan Hamburguesa



26310
Torta Aranda Mediana

fripan
Tradicional

Chapattas
y Pan Blanco



27950
Chapatta Bocata Plus



62290
Chapiflauta



27591
Chusco



27293
Media Baguette



27321
Gourmet

fripan
Salud

Panes
Saludables



22282
Bocata Semillado



27351
Media Baguette
Integral



27451
Media Baguette
5 Cereales



22060
Gourmet Integral

fripan
Hostelería

Pan Minute



28262
Pan Frankfurt



64670
Media Baguette
Lista



20480
Mollete



21771
Mollete Mini



21451 Focaccia Romana
21441 Focaccia Mediterránea



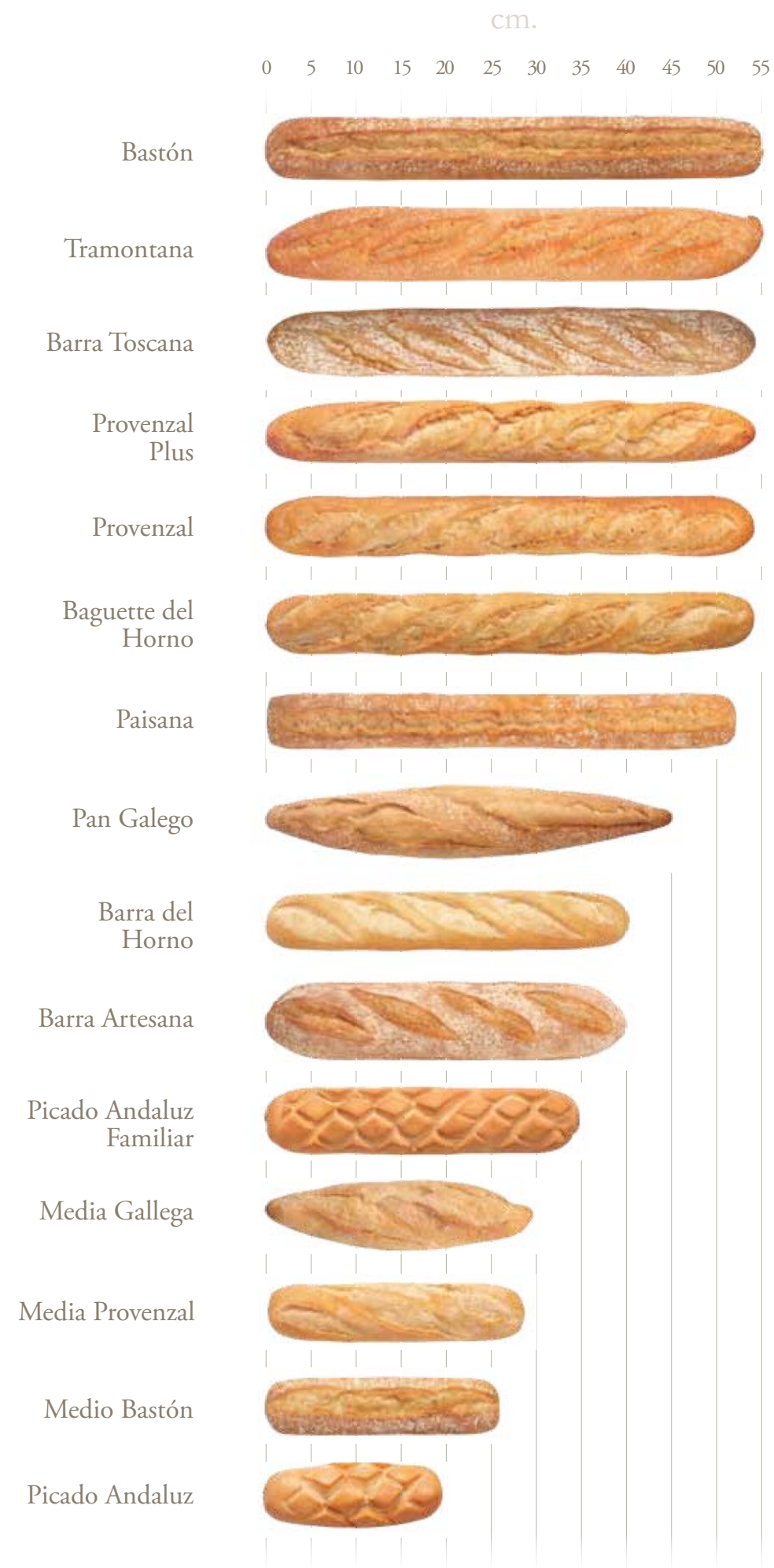
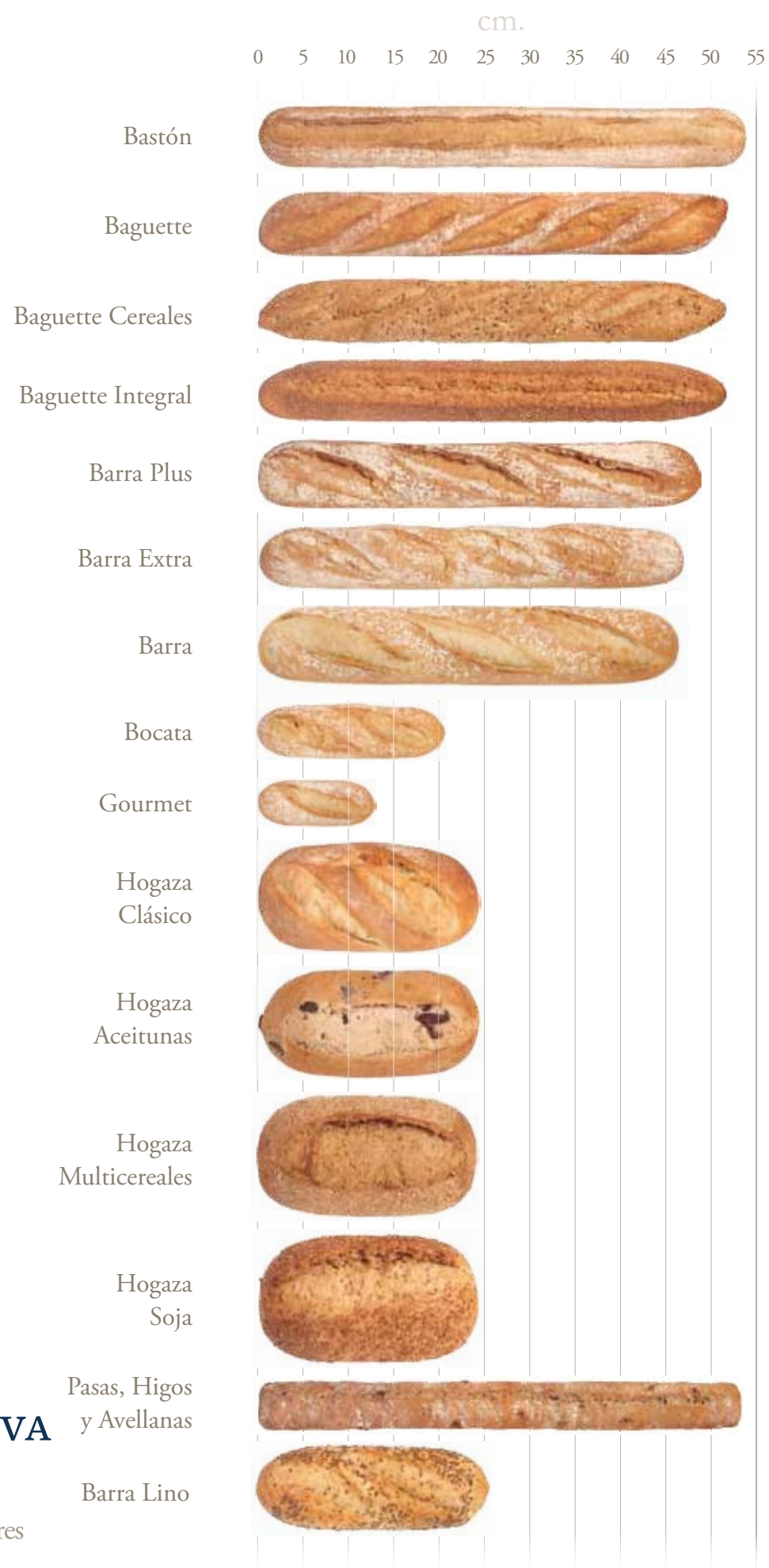
28880 Panini Clásico
28810 Panini Egeo

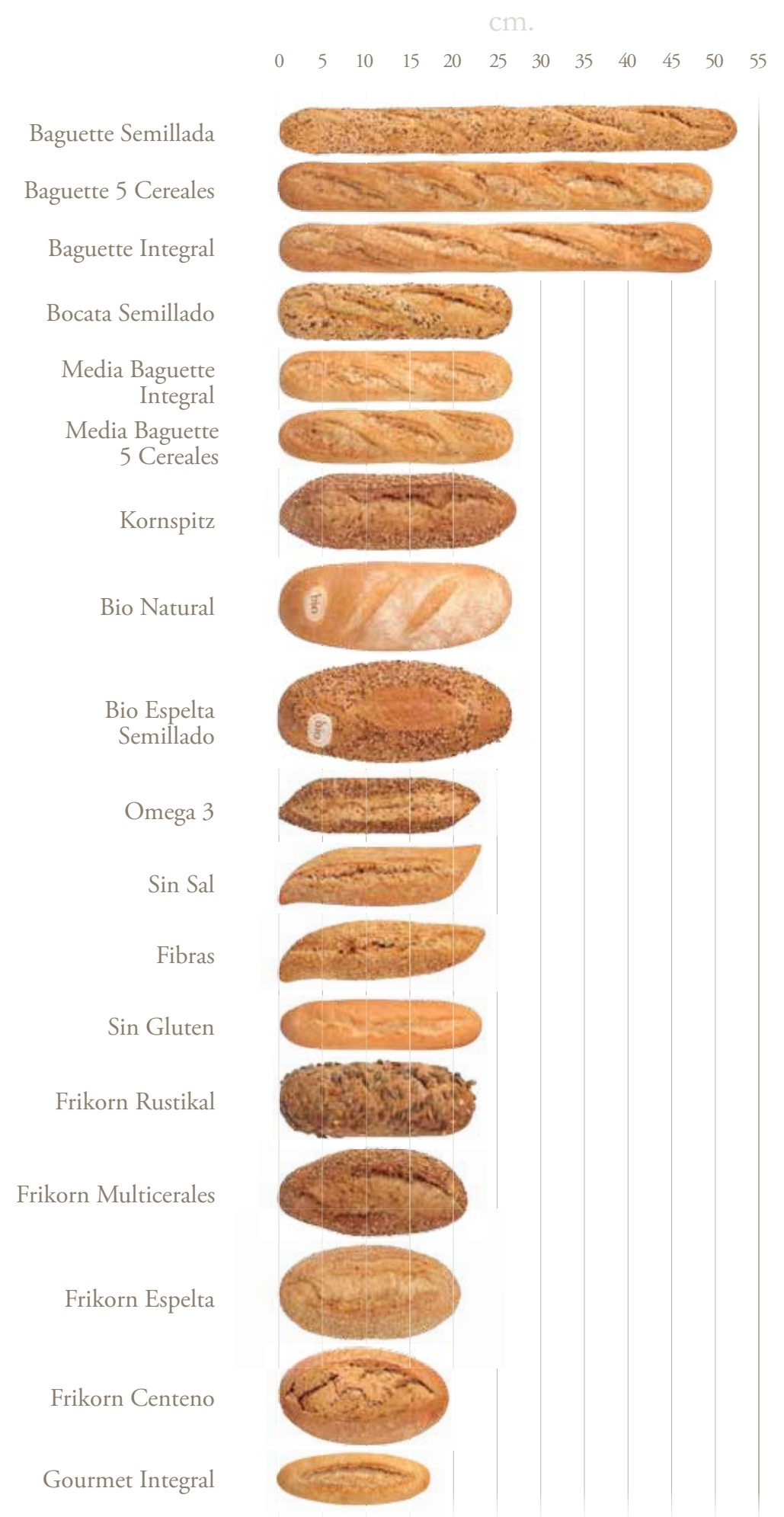
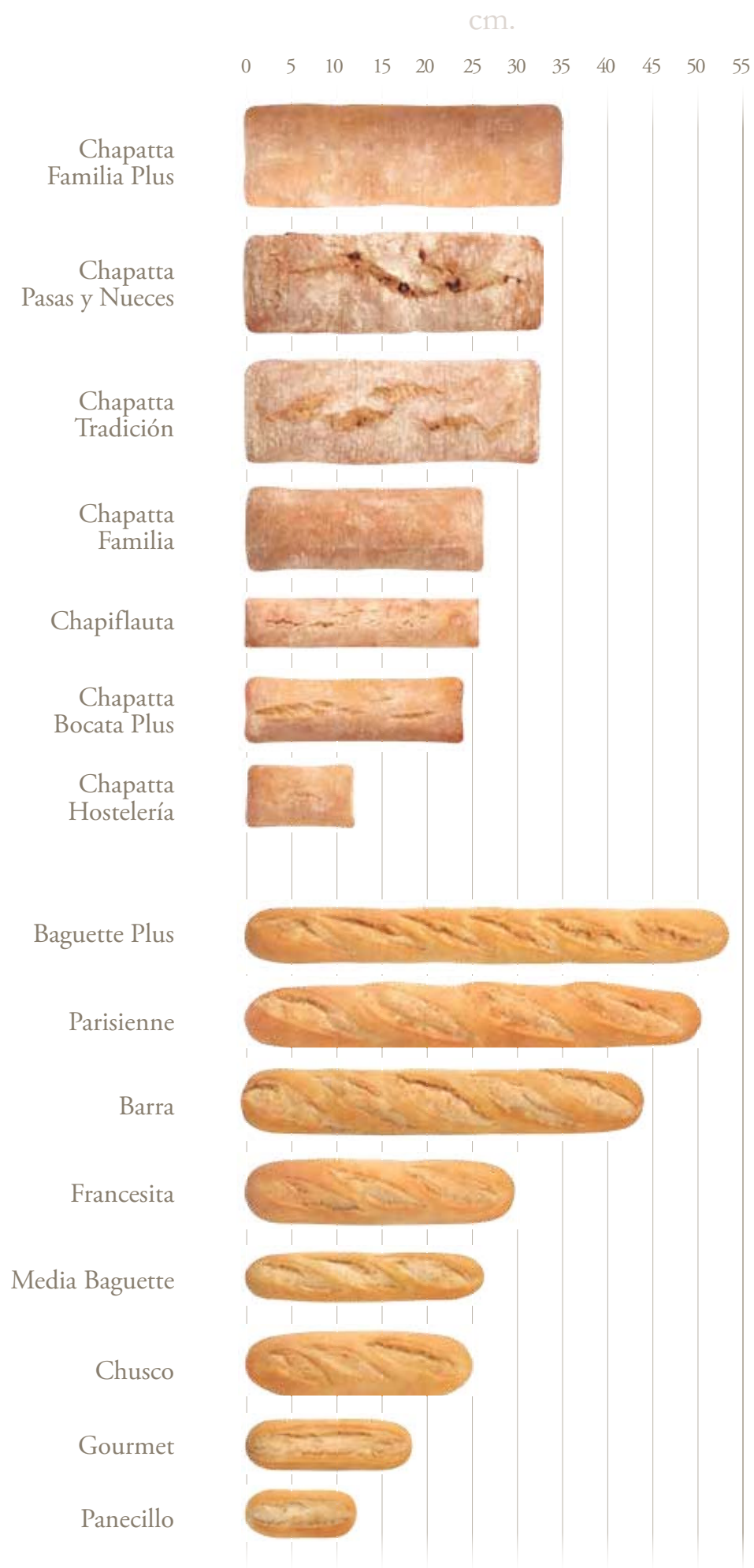


67752
Pan Hamburguesa



67100
Pan Polar





Bollería

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





Bollería Minute

Descongelar y listo.

Invierte en calidad y servicio y sácale partido a la bollería minute.

Descongela según demanda, ahorrando tiempo y dinero y ganando en rendimiento y variedad.

Clientes satisfechos en pocos minutos.

Dots
Berlinas
Tûlipés y Muffins
Aunt Marian
Bollería lista



Dots

¡Sí quiero!

En la variedad está el gusto.

Dots clásicos o rellenos de chocolate, crema o confitura.

Surtidos de todos los colores, formatos y sabores que le garantizan un negocio redondo.



Descongelar
y Listo

Dots clásicos



Ref. 65511

Dots

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

Ref. 75511

Dots

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

Ref. 65590

Big Dots

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



Ref. 23100

Dots Negrito

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

Ref. 24690

Big Dots Negrito

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



Ref. 65760

Dots Sugar

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

Ref. 60590

Big Dots Sugar

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



Ref. 23090

Dots Blanco y Negro

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

Ref. 22020

Dots Diver Avellanado

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

Dots rellenos



Ref. 62920

Dots Rol Choc

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



Ref. 62930

Dots Rol Crema

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



Ref. 61910

Dots Tutti Choc

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



Ref. 61220

Dots Fresa

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

Dots mini



Ref. 29880
MiniDots Classic

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



Ref. 29910
MiniDots Choc

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



Ref. 66891
Petit Dots Choc

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



Ref. 29920
MiniDots Rayado Blanco

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



Ref. 29930
MiniDots Rayado Choc

60 u	40 g	8x11	15-20"	7,4 cm

Susos



Ref. 61305
Suso de Crema

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



Ref. 65690
Xuxo

1,5 kg	65 g	6x22	30"	12,5 cm



Ref. 20260
Mini Suso Crema

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



Ref. 20270
Mini Suso Choco

45 u	70 g	8x11	20-40"	9,8 cm



Ref. 25890
Berlina Neutra

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



Ref. 21290
Berlina Diverchoc

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



Ref. 20290
Berlina Divercrema

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



Ref. 64190
Bomba

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



Ref. 22110
Berlina Choc Blanco

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



Ref. 22120
Berlina Choc Tricolor

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

Berlinas

Auténticas berlinas que enriquecen tus sentidos.

Deliciosas berlinas decoradas con chocolate blanco, negro, crema, virutas tricolor... un gran abanico de posibilidades para abastecer todos los gustos.

Y para los más creativos, berlinas neutras, una base para rellenar según apetezca.



Descongelar
y Listo

Tûlipes y Muffins

Sin palabras ...

Masa tierna y esponjosa de tal personalidad que requiere nombre propio: Les Tûlipes. Tan buenos por dentro como deseados por fuera.

Descubre una infinidad de toppings y rellenos que te dejarán sin palabras.



Descongelar
y Listo



Ref. 20920
Chocolate Extrem

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



Ref. 20980
Caramel Pecan

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



Ref. 20970
Yoghurt & Cranberry

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



Ref. 22840
Red Velvet

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



Ref. 22150
Cheesecake

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



Ref. 62325
Mini Tûlipes

				
46 u	35 g	8x11	8'	5 cm

Muffins



Ref. 21550
Manzana y Pasas

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



Ref. 21560
Pepitas de Chocolate

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



Ref. 21570
Doble Chocolate

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



Ref. 21430
Yogurt y Arándanos

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



Ref. 24130
Fusión

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

Madalenas



Ref. 64100
Clásica Lista

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



Ref. 65100
Madalena Plus

24 u	90 g	8x14	20'	8 cm



Ref. 62300
Sin Gluten (packs de 2 uds)

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

Plumcakes



Ref. 64310
Mini Plumcake Cacao y Avellana

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



Ref. 64320
Mini Plumcake Choco y Fresa

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

Minis



Ref. 21500
Micro Muffin Manzana y Crema

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



Ref. 21490
Micro Muffin Fresa y Chocolate

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



Ref. 21465
Micro Muffin Toffee con Nuez Pecan

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





Aunt Marian

Bollería única para servir en pocos minutos.

Recetas de vicio para disfrutar al momento:
cookies, gofres, coulant, brownie, churros... todo lo que puedas imaginar,
listo en pocos minutos.

¡Descongelar y listo!



Descongelar
y Listo



Ref. 61750
Cookie Chispas

24 u	72 g	18x8	60'	11 cm



Ref. 60920
Cookie Xocolatte

24 u	72 g	18x8	60'	11 cm



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

5 bolsas	150 g	12x7	10'	15 cm



Ref. 64290
Coulant Chocolate Intenso

24 u	85 g	8x14	10'	6 cm



Ref. 61250
Placa Brownie

48 u	60 g	9x18	45'	6 cm



Ref. 60960
Gofre

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



Ref. 62910
Dots Negrito HORECA
(9 packs x 2 uds)

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



Ref. 62900
Dots Original HORECA
(9 packs x 2 uds)

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



Bollería lista

Fácil, rápida y variada.

Croissants, ensaimadas, napolitanas, cañas ...
toda la bollería más solicitada lista al momento.

En formato grande o mini,
para abastecer todas las necesidades.



Descongelar
y Listo



Ref. 61690

Croissant Mantequilla

22 u	70 g	8x9	60"	13 cm



Ref. 60990

Ensaimada

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



Ref. 24440

Tarta de Manzana

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



Ref. 64360

Caña Chocolate

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



Ref. 68890

Napolitana de Chocolate

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



Ref. 29140

Napolitana de Crema

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



Ref. 60610

Dulce de Canela

24 u	70 g	8x10	30"	7,5 cm

Se recomienda hornear 3 minutos a 180°



Ref. 64060

Dulce de Choco

24 u	75 g	8x10	30"	7 cm

Se recomienda hornear 3 minutos a 180°

Minis



Ref. 24630

Mini Ensaimada

45 u	34 g	8x12	20-30"	-



Ref. 62660

Mini Croissant
Hostelero Margarina

32 u	38 g	8x12	20-30"	-



Ref. 61420

Brioche Mini

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



Bollería Fácil

Descongelar y hornear.

Bollería que no necesita fermentación,
lista en 45 minutos.

¡Más fácil imposible!

Bollería Caprice
Napolitanas
Croissants
Ensaimadas
Hojaldres
Mini Chics
Snacks
Empanadas



Caprice

¡Date un capricho!

Refinada bollería para acompañar tus momentos de placer. Todo un capricho para los sentidos.

Bollería elaborada al más puro estilo francés, 100% mantequilla y con una textura muy hojaldrada inconfundible.



No Requiere Fermentación



Elaborado con Mantequilla



Pintado con Huevo



Ref. 29231
Croissant Paris Mantequilla Fácil

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

24% mantequilla



Ref. 22180
Croissant de Cereales

55 u	80 g	8x8	10°	170°	18-20°	14,6 cm



Ref. 20190
Croissant Caprice

55 u	87 g	7x10	10°	180°	25-30°	12 cm



Ref. 22080
Croissant Paris Chocolate Fácil

60 u	70 g	8x8	10°	170-180°	15-20°	13,5 cm



Ref. 22010
Trenza de Chocolate con Leche

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

20% mantequilla



Ref. 29980
Torsade Caprice

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



Ref. 20130
Snecken Caprice

40 u	100 g	8x11	10°	180°	15-17°	11 cm



Ref. 22690
Paille Caprice

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

22% mantequilla

Minis



Ref. 64470

Croissant Paris Hotelero

80 u	45 g	8x9	15-20'	180°	12'	13 cm

23% mantequilla



Ref. 22132

Mini Croissant Paris

100 u	25 g	8x10	10'	170-180°	12-15'	9 cm

18% mantequilla



Ref. 21790

Mini Snecken Paris

100 u	30 g	8x10	5'
170-180°	12-15'	5,5 cm	



Ref. 21260

Mini Roulet Choco

4 kg	22 g	8x17	5'
180-190°	12x15'	5,8 cm	



Ref. 21800

Mini Torsade Caprice

100 u	28 g	8x12	5'
165-170°	13'	10 cm	

Déjate conquistar...



Exquisiteces cuidadas hasta el último detalle

Descubre y sorprende a los paladares más exigentes.

Les Caprice de Fripan, una completa variedad de bollería selecta y artesanal.

Una familia de auténtica calidad, sabrosa, ligera y de excelente hojaldrado.



Elaboración a base de mantequilla



Rellenos deliciosos e innovadores



Texturas muy hojaldradas



Chocolates de primera calidad



Semillas cuidadosamente seleccionadas





Napolitanas, Croissants y Ensaimadas

¡Resultados excelentes en un tiempo récord!

Meriendas y desayunos que no precisan fermentación.
Ya pintados con huevo, sólo tendrás que descongelar y hornear.



Pintado con Huevo

Napolitanas



Ref. 29330
Mini Napolitana
Chocolate

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



Ref. 29310
Napolitana
Chocolate

50 u	100 g	8x9	20-30'
160-180°	15-20'	13,5 cm	



Ref. 29340
Super Napolitana
Chocolate

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



Ref. 29320
Mini Napolitana
Crema

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



Ref. 29300
Napolitana
Crema

50 u	100 g	8x9	15-30'
160-180°	15-20'	14 cm	



Ref. 29350
Super Napolitana
Crema

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

Croissants



Ref. 29211
Croissant Artesano Margarina

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

Ref. 29221
Croissant Artesano Manteca

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

Ref. 20740
Croissant Artesano Mantequilla

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



Ref. 29260
Super Croissant Artesano Manteca

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



Ref. 29250
Croissant Hostelero Margarina

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



Ref. 29270
Super Croissant Artesano Margarina

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



Ref. 29280
Croissant Chocolate Margarina

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

Ensaimadas



Ref. 29361
Ensaimada

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



Ref. 29370
Mini Ensaimada

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



Hojaldres

La clásica masa de textura inconfundible.

Sus láminas crujientes y ligeras con distintos acabados y rellenos, son una referencia en la bollería tradicional.



No Requiere Fermentación



Pintado con Huevo

Herraduras



Ref. 28260
Choco Plus

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



Ref. 28250
Crema Plus

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



Ref. 28270
Cabello Plus

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

Cañas



Ref. 25251
Chocolate

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



Ref. 25281
Crema

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



Ref. 25291
Cabello

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

Palmeras



Ref. 26822

Super Palmera

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



Ref. 23880

Palmera Soft

54 u	140 g	8x9	20-30°	180-190°	15-20'	20 cm

Otros



Ref. 65970

Tronquito de Chocolate

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



Ref. 65921

Tronquito de Crema

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



Ref. 25360

Palmera

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



Ref. 66090

Palmerita

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



Ref. 25440

Tarta de Manzana

48 u	165 g	4x13	20-30°	180-190°	25-30'	18 cm



Ref. 65450

Cresta de Manzana

70 u	110 g	8x9	30-40°	170-180°	12-17'	12 cm

Azúcar glass, virutas, bolitas,
chocolate, trazos...

Un sinfín de decoraciones para que
las palmeras cobren color.

Pinta
y
decora



Ref. 20320

Hojaldre Chocodúo Big

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



Ref. 63490

Surtido Mini Envoltini
(chocolate, crema, mermelada de frambuesa)

180 u	38 g	8x9	20-30°	180-190°	12-16'	5 cm



Mini chics

¡Menudas delicias!

Bollería mini para los grandes momentos.
Variado surtido para sobremesas o celebraciones.



No Requiere
Fermentación



Ref. 66220

Chocolate

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



Ref. 26602

Jamón y Queso

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



Ref. 26192

Sobrasada

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



Ref. 26172

Paté

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



Ref. 66200

Crema

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



Ref. 26162

Atún

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



Ref. 26182

Queso

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



Ref. 26380

Surtido Pecaditos Salados
(atún, jamón/queso, sobrasada)

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



Snacks

¡Date el gustazo!

No importa la hora ni el lugar.
Snacks de jamón y puerros, bacon y queso, atún...
Soluciones rápidas para degustar en cualquier momento.



No Requiere
Fermentación



Pintado con
Huevo



Ref. 23420
Envoltini Pollo
(relleno de pollo y cebolla)

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



Ref. 64200
Torsade con Queso
(con un toque de mostaza)

50 u	90 g	8x10	10'	180-190°	15'	17 cm



Ref. 27140
Croissant Bikini Fácil

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



Ref. 66710
Malla Jamón y Puerros

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



Ref. 21680
Envoltini Napoli
(relleno de tomate y mozzarella)

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



Ref. 23020
Hojaldre de Bacon con Queso

34 u	150	8x17	20-30'	175-185°	13-17'	18 cm



Ref. 20830
Napolitana Jamón y Queso Loncha Fácil

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



Ref. 26620
Malla Queso Fresco y Jamón

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

Quiches y Mini Bocados



Ref. 60250
Quiche Espárragos y Bacon

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



Ref. 60260
Quiche 3 Quesos

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



Ref. 60270
Quiche Jamón y Queso

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



Ref. 63870
Mini Bocados
(salmón y queso quark, pavo y cebolla, jamón york y queso, jamón país y queso)

152 u	21 g	8x8	30'	180°	2'	4x3 cm

(2 bandejas de cada sabor)



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

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

Empanadas



Ref. 20560
Aguja de Carne

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



Ref. 63390
Aguja de Atún

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



Ref. 63370
Empanadilla de Carne

49 u	140 g	7x10	15-20'	180-200°	35-40'	20 cm



Ref. 65961
Empanadilla de Atún

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



Ref. 63360
Empanada de Carne

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



Ref. 63380
Empanada de Atún

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



Ref. 65770
Empanada de Atún

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

Tostas



Ref. 60890
Tosta de Atún

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



Ref. 60861
Tosta Vegetal

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



Bollería Clásica

Descongelar, fermentar y hornear.

Bollería tradicional elaborada con ingredientes naturales.

Máxima calidad que nos transporta a los sabores del pasado sin olvidar los gustos del presente.

Croissants

Masa danesa

Croissants rectos

Ensaïmadas y Napolitanas

Artesanitos



Croissants

El clásico de siempre.

Deja volar tu imaginación.
Pinta los croissants con huevo y rellénalos con sabores dulces o salados.
Una apuesta segura que sorprenderá a tus clientes.

Croissants artesanos



Ref. 25001
Croissant Artesano Manteca

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



Ref. 25101
Croissant Artesano Margarina

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



Ref. 27231
Maxi Croissant

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



Ref. 25731
Snecken

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



Ref. 25011
Croissant Valenciano Manteca

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



Ref. 25031
Croissant Jumbo

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



Ref. 25060
Croissant Artesano Mantequilla

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



Ref. 65741
Mini Snecken

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



Croissants Rectos



Ref. 65130

Croissant Hostelero

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

Ref. 25310

Croissant Bocata

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

Ref. 65020

Croissant Francés Recto

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



Ref. 25050

Croissant Chocolate

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



Ref. 65320

Cono Chocolate

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



Ref. 25081

Croissant Bikini

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



Ref. 25090

Croissant Frankfurt

50 u	102 g	8x12	20-30°	1,45-2h	180-190°	14-16°	12 cm

Ensaimadas y napolitanas



Ref. 26800

Ensaimada

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



Ref. 66020

Mini Ensaimada

9 kg	30 g	8x9	15-20°	1,00-1,30h	180-190°	6-8°	6,5 cm



Ref. 26041

Mini Ensaimada Crema

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



Ref. 26051

Mini Ensaimada Chocolate

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



Ref. 26630

Super Napolitana Chocolate

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



Ref. 26640

Super Napolitana Crema

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



Ref. 26271

Napolitana Chocolate

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



Ref. 26231

Napolitana Crema

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



Ref. 26213

Napolitana Jamón y Queso

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



Artesanitos

El clásico que nunca falta.

Porque nunca falla.
Croissants pequeños de textura hojaldrada de mantequilla, manteca o margarina.



Ref. 25131
Micro Artesanito

4 kg	10 g	8x16	10-15'	30'	190°	13-14'



Ref. 25170
Artesanito

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



Ref. 25390
Mini Micro Margarina

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



Ref. 25120
Mini Super Manteca

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



Ref. 25041
Mini Super Margarina

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



Ref. 25132
Micro Artesanito Chocolate

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



Ref. 25182
Artesanito Chocolate

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



Ref. 25371
Artesanito Crema

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



Ref. 25191
Artesanito Bikini

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



Ref. 25201
Artesanito Frankfurt

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



Ref. 65650
Artesanito Tortilla

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



Mangas, bases y planchas

¡Imaginación al poder!

Despierta al maestro culinario
que hay en tí.

Te ofrecemos las mejores bases
para que des rienda suelta
a tu creatividad y apuestes
por recetas originales.

Mangas de Madalena



Ref. 25270

Manga de Madalena

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

Ref. 66100

Manga de Madalena Integral

6 kg	1 kg	8x14	3-4 h	170-180°	52 cm

Ref. 26130

Manga de Madalena
Chocolate con Pepitas

6 kg	1 kg	8x14	3-4 h	170-180°	52 cm

Bases y Planchas



Ref. 65670

Plancha Biscocho

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



Ref. 65150

Base Masa Croissant

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



Ref. 25500

Base Pizza

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



Ref. 25460

Placa Hojaldre

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



Ref. 26810

Placa Hojaldre

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



Ref. 25530

Base Pizza Super Tallo

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

Mis recetas



Chocolate blanco y Coco

Rellenar los moldes, incorporar coco rallado y virutas blancas, mezclar y cocer. En frío, pintar con brillo y decorar con chocolate blanco y coco.



Cacao y Naranja amarga

Rellenar los moldes. En frío inyectar un poco de sirope de cacao, bañar con mermelada de naranja amarga y decorar con una rodaja de naranja.



Tarta de fresas

Rellenar el molde elegido con la manga clásica o integral, una vez horneado y caliente, cubrir la base para que se quede pegado. Cortar las fresas en láminas y cubrir toda la base de la tarta.



Mojito

Rellenar los moldes y cocerlos, bañarlos con el almibar en caliente y decorarlo con raspadura de lima y una ramita de canela.



Gominolas

Rellenar los moldes y mezclar unos fideos de colores para que resulten más atractivas, cubrir con almibar o gelatina y decorar con gominolas.

Especial niños



Biscocho espiga

Llena una bandeja lisa con la manga clásica y tira encima líneas de manga de chocolate con una separación de unos dos dedos. Con la punta de un cuchillo corta estas líneas antes de cocer, de arriba a abajo, conseguirás un dibujo espigado.



Leche merengada

Rellenar los moldes y cocerlos. En frío inyectar un poco de leche condensada con un biberón y espolvorear canela, decorar con una rodaja de limón.



Chocolate

Rellenar los moldes de manga de madalena y cocerlos. En frío inyectar crema de cacao y decorar con virutas de chocolate.



Plum Cake

Haz tus creaciones mezclando las mangas clásica y de chocolate para conseguir un efecto marmoleado. Adicional: Fruta (naranja, melocotón, manzana...), muesli, crema pastelera o de chocolate, coco...



Petit fours

Recorta la plancha de biscocho o enróllala y decora al gusto. Se puede utilizar para recetas dulces o saladas. ¡Solo necesitas imaginación! También puedes hacer bizcochos con manga de madalena y recortarlos!!



Brazo de gitano

Baña ligeramente la plancha con el almibar y échale una fina capa de mermelada, enróllala y déjala reposar unos 30'. Ponla en una bandeja y cúbreala con un poco de almibar para que se peguen las frutas tropicales y decorarlo al gusto.



Pizza

Crea tus pizzas con los ingredientes más originales. Mezcla verduras y carnes, añádele mezclums de lechuga, rúcula, canónigos y acábalas con delicioso queso derretido. Córtalas y véndelas a porciones. ¡Las tendrás listas para llevar!



Pâtisserie Valérie

Para chuparse los dedos...

Pon un toque de distinción
en tu escaparate.
De las recetas más caseras
a las fórmulas más refinadas.

Gran surtido de postres y sobremesas
para sorprender a tus clientes.

Gourmet
Artesana
Casera





Repostería Gourmet

Para los más sibaritas.

Propuestas distinguidas y originales con carácter exclusivo para los paladares más selectos.

Respuesta a los gustos más exigentes.



Repostería Casera

Hogar, dulce hogar.

Las mejores recetas de cada generación.

Repostería tradicional o innovadora para redondear los buenos momentos.



Planchas



Ref. 60680

Carré Versailles Choco

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



Ref. 60690

Carré de Limón y Merengue

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



Ref. 60740

Plancha Precortada
Bizcocho Casero

1 u	2,4 kg	8x16	45'	35,5 x 28,5 cm	30 raciones



Ref. 60780

Plancha Precortada
Bizcocho Choco

1 u	2,4 kg	8x16	45'	35,5 x 28,5 cm	30 raciones



Ref. 60700

Carré de Capuccino

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



Ref. 60710

Carré de Vainilla y Frutos Rojos

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



Ref. 60720

Tiramisú

4 u	700 g	8x11	3h nevera 1h amb.	30 cm	6 a 8 raciones



Ref. 60730

Bombón al Kirsch

4 u	700 g	8x11	3h nevera 1h amb.	30 cm	6 a 8 raciones



Ref. 69640

Plancha Selva Negra

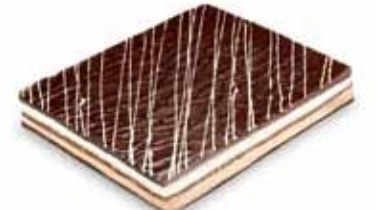
1 u	2 kg	6x18	8 h en nevera	33,5 x 27 cm	21 raciones



Ref. 69630

Plancha San Marcos

1 u	1,8 kg	6x18	8 h en nevera	33,5 x 27 cm	21 raciones



Ref. 63400

Plancha Tres Chocolates

1 u	1,8 kg	6x18	8 h en nevera	33,5 x 27 cm	21 raciones

Tartas



Ref. 62490

Tarta Queso y Frambuesa

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



Ref. 62210

Tarta Sacher

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



Ref. 62390

Tarta Zanahoria

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



Ref. 63850

Tarta de Queso
con Fresas Precortada

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



Ref. 69100

Tarta de Chocolate

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



Ref. 65430

Tarta Baviera

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



Ref. 66860

Tarta de Queso

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



Ref. 63191

Tarta de Santiago

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



Ref. 63840

Tarta de Manzana Precortada

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

Postres Horeca



Ref. 66420

Pirámide Chocolate y Naranja

8 u	100 g	11x25	8 h en nevera



Ref. 62950

Crêpe de Chocolate

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



Crêpe de chocolate: báñalo con un chorrito de chocolate fundido y unas flores de nata



Ref. 62200

Repostería Dulce

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



Ref. 63270

Dolce Mele

30 u	95 g	9x10	1h	7,6 cm



Dolce Mele: acompáñalo con una manzana al horno y espolvoréalo con azúcar glass o añádele una bola de vainilla.



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 Tradicionales



Ref. 40870

Roscón Mini

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



Ref. 00881

Roscón Reyes 250 g

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



Ref. 68025

Roscón Reyes 500 g

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



Ref. 40883

Roscón Reyes 1 kg

6 u	1 kg	8x9	80-100°	170-180°	18-20'

Tortele Tradicionales



Ref. 68040

Tortel Frutas 335 g

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



Ref. 00886

Tortel Mediano 500 g

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

Ref. 68050

Tortel Frutas 600 g

Ref. 68020

Tortel Frutas sin Mazapán 600 g

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



Ref. 00887

Tortel Grande 900 g

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

Ref. 68060

Tortel Frutas 920 g

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

Roscones y Torteles Listos



Ref. 68241

Roscón Nata Listo

6 u	750 g	4x6	1,30-2h frío positivo



Ref. 68770

Roscón Crema Listo

6 u	900 g	6x4	1,30-2h frío positivo



Ref. 68231

Roscón Mediano Listo

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



Ref. 68450

Roscón Pequeño Listo

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



Ref. 68270

Roscón Trufa Listo

6 u	750 g	4x6	1,30-2h frío positivo



Ref. 68310

Roscón Grande Listo

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



Ref. 40885

Tortel Mediano Listo

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

Cocas de San Juan

En la noche del 23 al 24 de junio hay dos elementos fundamentales:
La hoguera donde quemamos aquello de lo que queremos liberarnos y la coca dulce y sabrosa con la que amenizamos la velada.
¡Feliz verbena!

Los brioches



Brioche Fruta

Ref. 24250
1 kg

10 u	1 kg	4x11	-	2,05-2,25 h	170-180°	18-20'

Ref. 24300
500 g

20 u	500 g	4x12	-	2,05-2,25 h	170-180°	16-18'

Ref. 24350
250 g

30 u	250 g	4x12	-	1,2-1,3 h	170-180°	12-15'



Brioche sin Fruta

Ref. 24400
950 g

10 u	950 g	4x11	-	2,05-2,25 h	170-180°	18-20'

Ref. 24450
500 g

20 u	500 g	8x8	-	2,05-2,25 h	170-180°	16-18'

Ref. 24500
250 g

30 u	250 g	8x8	-	1,2-1,3 h	170-180°	12-15'

Los hojaldres



Hojaldre de Cabello

Ref. 00876
1 kg

15 u	1 kg	4x11	20'	-	170-175°	23-25'

Ref. 24750
500 g

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



Hojaldre de Crema

Ref. 00879
1 kg

15 u	1 kg	8x6	20'	-	170-175°	23-25'

Ref. 24760
500 g

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



Ref. 10875
Coca de Chocolate 800 g

7 u	800 g	8x16	10'	-	170-175°	16-18'



Ref. 00878
Hojaldre de Crema y Cabello 1 kg

15 u	1 kg	8x6	20'	-	170-175°	23-25'

Las bases

Coca de Chicharrones

Ref. 00880
1 kg

15 u	1 kg	4x13	10'	-	180-190°	15-17'

Ref. 00815
500 g

25 u	500 g	8x6	15'	-	180-190°	15-17'



Cocas Listas

Coca de Fruta Lista

Ref. 90050
1 kg

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

Ref. 90080
500 g

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



Las cocas listas incluyen portacocas

Coca de Crema Lista

Ref. 90310
1,4 kg

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

Ref. 90030
750 g

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





Soluciones fripan

¡Ve más allá de tus expectativas!

Debes atraer día a día a nuevos consumidores y por supuesto no olvidar y retener a quienes ya te conocen.

Para ello tu servicio y atención deben ser de primera calidad y la variedad de productos inmejorable.

Panadería
Cafetería
Restaurante
Hotel y Catering



Panadería



El producto debe ser el foco de atención

Todo debe girar a su alrededor. Los muebles y el material de presentación sirven para fomentar su carácter.

Atmósfera especial en la tienda

Es importante para tu diferenciación. La iluminación adecuada y una clara información de precio forman condiciones de una estrategia bien elaborada.

¡Estimula las ventas impulsivas!

Al cliente le resultará difícil oponerse a la tentación de compra de un producto atractivo.

Emoción es la palabra clave

Una presentación bien pensada, con productos adecuados estimulan al cliente y la compra del producto.

Cafetería



Diferenciación, originalidad y creatividad para estar consolidado

Un buen producto es clave para ello.

Profesionalidad y servicio

Deben ser excelentes para que tus clientes se sientan como en casa, así los fidelizarás y triunfarás.

Cambios sociales y nuevas tendencias

Debes estar atento para saber que producto ofrecer. Cada vez se impone más la moda del brunch (desayuno+almuerzo), debes adaptar tu producto a estas necesidades.

El momento adecuado

No deberías darle la misma importancia a una familia de productos en diferentes horas del día.



A tener en cuenta

Calidad del producto
Dedicación y atención al cliente
Formación del personal
Variedad de panes, pasteles y bollería

No puede faltar

Bollería Fácil:
croissants y mini croissants,
ensaimadas y napolitanas,
Bases, mangas y planchas
Barras rústicas y Chapattas
Barras integrales y cereales

Te hará destacar



A tener en cuenta

Calidad del producto
Profesionalidad
Nuevas tendencias
Momentos de consumo

No puede faltar

Panes rústicos
Pan y Bollería Minute
Dots Variados
Bollería Fácil:
ensaimadas,
croissants y hojaldres
Piezas Mini

Te hará destacar





Restaurante



Hotel y Catering



La restauración es una actividad “sensible”
Requiere dedicación y una constante atención al cliente. Hasta el más mínimo detalle influirá en si volverá o no.
La formación del personal sobre el producto que estás ofreciendo, es muy importante para poder transmitirlo a tus comensales.

Calidad del producto siempre excelente
Esta es tu mejor arma. Tus clientes agradecerán la variedad de productos y los satisfacerás con una amplia carta de panes, pasteles o bollería.

Decoración del establecimiento
Es un factor muy importante. Debes conseguir que el ambiente sea acorde al perfil del cliente, colocar espejos y estantes de manera estratégica y permitir que los consumidores se dejen llevar por las sensaciones.

Surtido adecuado en cantidad, calidad y variedad
Son la clave tanto para un buen buffet como para un catering.

Buena distribución y disposición
Es muy importante que tengas en cuenta como distribuyes el espacio y el producto en él.

Ambiente lo más agradable posible
El objetivo es dar un aspecto seductor a la exposición del producto para promover tu imagen.

Abundancia y variedad en la exposición de producto
Haz rotaciones de producto para disimular huecos y no mostrar posibles ausencias de referencias, y así transmitirás a tus clientes que tu producto es apetitoso y delicioso.



A tener en cuenta

- Calidad del producto
- Dedicación y atención al cliente
- Formación del personal
- Variedad de panes, pasteles y bollería

No puede faltar

- Barras rústicas
- Panecillos Hostelería
- Pan Minute
- Pastelería
- Bases y Planchas

Te hará destacar



A tener en cuenta

- Calidad del producto
- Surtido adecuado
- Un ambiente excelente
- Abundancia de producto

No puede faltar

- Dots Mini
- Bollería Mini
- Surtidos salados
- Panecillos Hostelería
- Pastelería
- Bases y Planchas

Te hará destacar





Merchandising

El orden de los productos facilita la elección del cliente.

La abundancia de surtido genera necesidad de compra y cubre más demanda.

Adecuada rotación de los productos. Lo primero que se ha elaborado, es lo primero que se debe vender.

Limpieza y orden extremo de las zonas de exposición.

Las mejores zonas del mobiliario de exposición son las que están más cercanas a la altura de los ojos.

Identificación del producto con su nombre y PVP.

Exposición de los productos de mayor tamaño en la parte baja, y los productos mas pequeños en la parte superior

Manipulación de los productos siempre con pinzas.



BUENA colocación de productos

BUENA garantía de productos

BUENA decoración del punto de venta

BUENA cantidad de productos

El éxito del merchandising radica en la gestión eficaz del lineal

J.E.P.H



Expositor “Les Tûlipes”



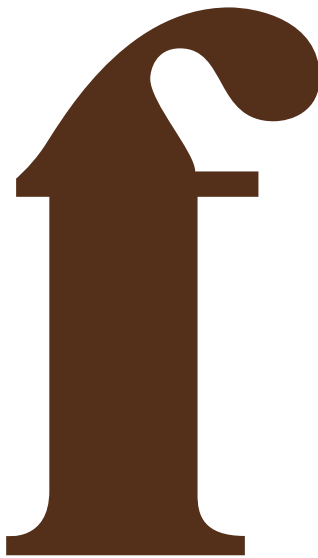
Expositor “Dots”



Expositor Bollería



Expositor Pan



fripan[®]
La vida tiene miga

fripan®

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

00000 00 000000 0
Pl. Xavier Cugat, 2
0 .100 14 00 00 0 0, 08
) , 00(00000, 08 00, 8 4
0 0 0 0, 08 00, 8. 0000, 007
0 , 00040, 0070, 0,

Delegación Barcelona

Tel. 902 400 266
Fax 935 829 497

Delegación Madrid

Tel. 916 927 225
Fax 916 915 853

Delegación Sevilla

Tel. 955 679 070
Fax 955 676 704

Delegación Valencia

Tel. 963 165 040
Fax 963 675 571

Delegación Málaga

Tel. 952 31 04 40
Fax 952 35 14 41

Delegación Palma Mallorca

Tel. 971 43 31 44
Fax 971 43 35 26

 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

