

Índice

Bollería...006

Bollería Selección...008

- Frida Selección.....010
- Petit Doré Selección.....014
- Etiqueta Negra.....018
- Les Plaisirs Selección...020

Bollería Clásica...024

- Croissants.....026
- Croissants Rellenos y Caracolas.....028
- Mini Croissants y Mini Caracolas.....029
- Napolitanas.....032
- Minidelicias.....034
- Ensamadas, Flautas y Torteles.....036
- Masa Danesa.....038
- Mangas de Magdalena, Bases y Planchas.....040

Bollería Prefermentada...048

- Croissants.....050
- Croissants Rellenos.....052
- Ensamadas.....052
- Napolitanas.....054
- Hojaldres.....056
- Herraduras.....057
- Masa Danesa.....058
- Triángulos y Trenzas.....059
- Bollería Salada.....060
- Empanadas.....062
- Mini Mallas y Mini Lunas.....064

Bollería Lista...068

- Dots y Minidots.....070
- Berlinas y Pepitos.....074
- Les Túlipes.....076
- Muffins y Plumcakes.....078
- Bollería Tradicional.....079



Panes Frida...084

- Gran Reserva.....086
- Los Panes del Obrador.....090
- Panes Tradicionales.....094
- Panes Saludables.....100
- Horeca.....104
- Planograma.....112**

Productos de Temporada...118

- Roscones y Torteles.....120
- Cocas de San Juan.....124
- Buñuelos y Monas De Pascua.....127

Pâtisserie Valérie...128

- Repostería Gourmet.....130
- Repostería Horeca.....132

Punto de Venta...138

Listado Productos...148

Panes Frida



Pan Gallego REF: 30021

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
18	290	15-20	-	190	15-20	6*6



Barra 1/4 Suprême REF: 30114

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
23	270	15	-	190-210	15-20	6*6

Panes Frida. Panes Tradicionales / Rústicos



Ibérica REF: 43760

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
20	395	20-25	-	180-190	20-25	4*7



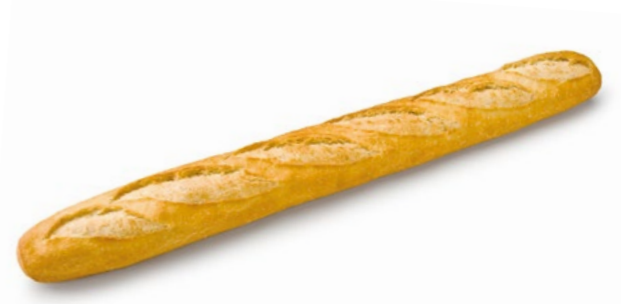
Bastón REF: 42091

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
20	395	20-25	-	190-200	20-25	4*7



Barra del Fournier REF: 44350

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
18	270	20-30	-	180-190	20-25	6*6



Baguette Suprême REF: 00017

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
34	250	15	-	190-210	15-20	4*7



Barra Mediterránea REF: 40240

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
22	330	20-25	-	190-210	20-25	4*7



Bretona REF: 42290

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
26	290	15-20	-	180-190	18-20	4*7



Pan Bretón REF: 00035

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
30	250	15-20	-	190-210	15-20	4*7



Baguette Leña REF: 10062

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
30	250	15-20	-	190-210	15-20	4*7

Panes Frida. *Panes Tradicionales / Rústicos*



Barra Celta REF: 44060

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
28	250	15	-	185-190	15-17	4*7



Barra Nobile REF: 42265

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
32	215	15	-	185-190	15-17	4*7



Bocata Artesano REF: 47220

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
60	120	15-20	-	180-190	15-20	4*7



Bocata Suprême REF: 00028

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
60	120	15	-	190-210	15-20	4*7



Bocata Bastón REF: 43780

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
50	155	15-20	-	180-190	14-16	4*7



Flautín Tradición REF: 42730

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
25	150	15-20	-	180-190	10-15	4*14



Medio Flautín Tradición REF: 42780

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
50	75	15-20	-	180-190	12-15	8*8



Flautín de Olivas REF: 42750

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
25	150	15-20	-	180-190	10-15	4*14



Pan Picado REF: 67871

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
40	140	15-20	-	190-210	10-15	6*7

Panes Frida. *Panes Tradicionales / Blancos*

Panes Frida. *Panes Tradicionales / Chapatas y Cocas*



Barra Grande REF: 10012

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
20	400	20	-	190-210	20-25	4*7



Parisiene REF: 30016

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
36	250	15	-	190-210	15-20	4*7



Coca Artesana REF: 47310

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
14	450	15	-	190	6-7	4*7



Chapata Grande REF: 40050

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
15	400	20	-	190-210	20-25	4*9



Superbocata REF: 30024

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
44	160	15	-	190-210	15-20	4*7



Bocata REF: 40021

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
60	120	15	-	190-210	12-15	4*7



Chapata 6 Cereales REF: 44480

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
22	375	20	-	190-210	20-25	4*8



Chapata Baguette REF: 00051

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
30	250	15	-	190-210	15-20	4*7



Chapata Bocata REF: 10056

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
50	140	15	-	190-210	15-20	4*8



Chapata Barrita REF: 00053

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
80	90	15	-	190-210	12-15	4*7



Panes Saludables

Doblemente buenos.

Nuestros panes sientan más que bien. Elaborados con los mejores ingredientes y gracias a la innovación constante ahora son mucho más saludables. Europastry está trabajando en un proyecto para reducir la sal de sus panes sin renunciar ni a una pizca de su sabor, color y textura. Una iniciativa para que puedas ofrecer sabor y salud a tus clientes.

Descubre todas sus variedades y beneficios:

Salud Fibras:

Con mucho sésamo para favorecer el tránsito intestinal y disfrutar de una dieta equilibrada.

Salud Omega-3:

Una gran fuente de ácidos Omega-3 esenciales para el buen funcionamiento de todo el organismo.

Salud Sin Sal:

El mismo sabor y textura que tanto gusta a tus clientes, ahora bajo en sal. Ideal para una dieta más sana.

Salud Sin Gluten:

Apto para celíacos, libre de gluten y alérgenos, elaborado con harina de arroz y de patatas.

Salud
FIBRAS

Salud
OMEGA-3

Salud
SIN SAL

Salud
SIN GLUTEN



Hogaza Multicereales

REF: 60950

8	650	20-30	-	175-185	10-12	4*8



Hogaza de Pipas de Calabaza

REF: 60970

8	650	20-30	-	175-185	10-12	4*8



Barra Cereal Plus

REF: 46551

26	275	15	-	190-210	15-20	6*6



Barra 6 Cereales

REF: 10033

31	250	20	-	190-210	15-20	4*7

Panes Frida. *Panes Saludables*



Baguette Integral

REF: 10032

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
36	250	15	-	190-210	15-20	4*7

Salud
SIN SAL



Pan Salud Sin Sal

REF: 67185

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
40	130	20-25	-	180-190	14-18	4*8



Bocata 6 Cereales

REF: 10041

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
35	125	15	-	190-210	10-12	8*7



Suprême de Cereales

REF: 00019

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
28	250	15	-	190-210	15-20	4*7



Bocata Integral

REF: 10043

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
70	120	15	-	190-210	15-20	4*7

Salud
OMEGA-3



Pan Salud Omega 3

REF: 67203

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
55	115	20-25	-	180-190	14-18	4*8

Salud
FIBRAS



Pan Salud Fibras

REF: 67192

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
40	140	20-25	-	180-190	14-18	4*8

Salud
SIN GLUTEN



Pan Sin Gluten

REF: 62860

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
15	105	20-25	-	180-190	14-18	12*7



Barrita Suprême Cereales

REF: 00049

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
80	90	15	-	190-210	10-15	4*7

Panes Frida. *Horeca*



Mini Payés REF: 45720

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
70	90	5-20	-	180-190	10-12	6*7



Barrita REF: 10024 / 40023

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
42 / 80	90	15	-	190-210	12-15	8*7 / 4*7



Panecillo Integral REF: 10045

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
100	65	15	-	190-210	10-12	6*7



Chapata Panecillo REF: 00054

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
140	60	15	-	180-190	10-12	4*7



Pan Viena REF: 00071

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
80	70	15-20	-	180-190	6-8	6*7



Rombo REF: 45820

(kilogramos)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
3,5	65	15-20	-	180-190	6-8	8*8



Txiki REF: 47570

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
80	52	10	-	180-190	10-12	8*8



Panecillo REF: 40028

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
76	50	15	-	190-210	10-15	8*7

Panes Frida. Horeca



Chapata Pulga

REF: 40059

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
80	45	10	-	180-190	10-12	8*8



Pan Viena Mini

REF: 00072

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
140	40	15-20	-	180-190	4-6	6*7



Pulga

REF: 40027

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
100	35	15-20	-	180-190	10-12	8*8



Pan de Ajo

REF: 67761

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
100	28	15-20	-	190-200	8-10	8*8



Pulga Pasas y Nueces

REF: 00074

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
100	40	15-20	-	180-190	10-12	8*8



Mini Flautín de Olivas

REF: 42190

(kilogramos)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
1,58	35	15-20	-	180-190	10-12	8*14



Surtido Horeca

REF: 67820

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
100	-	15-20	-	180-190	10-12	6*7



Surtido Vienas Mini Horeca

REF: 42150

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
75	44	15-20	-	180-190	6-8	8*8

Pan Viena Mini, Chapata Pulga, Miniatura 5 cereales y Pulga Pasas y Nueces

Composición: Lino, amapola, orégano y olivas



Pulga Integral

REF: 47370

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
100	35	15-20	-	180-190	10-12	8*8



Pulga 6 Cereales

REF: 47470

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
100	35	15-20	-	180-190	10-12	8*8



NUESTROS PANECILLOS DISNEY

- Pan Soft.
- Ideal para niños.
- Gran durabilidad.
- Valor añadido Disney.
- Rápido proceso de elaboración.
- Forma original y única en el mercado.
- Fácil de comer debido a su tierna textura.



Panecillo Mickey Disney

REF: 40731

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	°C (grados)	(minutos)	(paletizaje)
50	65	15-20	-	180-190	8-10	8*8



Panecillo Mickey Disney de Chocolate

REF: 43460

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	°C (grados)	(minutos)	(paletizaje)
50	70	15-20	-	180-190	8-10	8*8

¿Y TÚ CÓMO LO QUIERES? DULCE O SALADO



Panes Frida. Horeca / Listos



Tramezzino

REF: 60220

(bolsas)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	°C (grados)	(minutos)	(paletizaje)
6 bolsas (10 u por bolsa)	980	30	-	-	-	5*8



Frisandwich

REF: 67230

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	°C (grados)	(minutos)	(paletizaje)
8	800	40-60	-	-	-	6*8



Frisandwich Integral

REF: 60850

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	°C (grados)	(minutos)	(paletizaje)
8	800	40-60	-	-	-	6*8



Frisandwich Tostada

REF: 69660

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	°C (grados)	(minutos)	(paletizaje)
8	800	45-60	-	-	-	6*8



Pan Polar

REF: 67100

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	°C (grados)	(minutos)	(paletizaje)
24	175	15-20	-	-	-	4*18



Pan Hamburguesa

REF: 67753

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	°C (grados)	(minutos)	(paletizaje)
30	83	10-15	-	-	-	4*15



Rebanada de Pan Payés REF: 67850

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
90	60	15-20	-	-	-	4*9



Panecillo Tierno REF: 64040

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
48	50	15	-	-	-	6*7



Pan Mini Hamburguesa REF: 64050

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
180	22	5-10	-	-	-	4*12

Unas sugerencias para tu negocio, dos recetas con encanto:

Mini hamburguesas ibéricas



Pocha la cebolla y el ajo picados.

Mézlalo con la carne de presa picada y salpimentada.

Deja reposar la mezcla unos 30 minutos.

Divídela en 4 hamburguesas y cocínalas a la plancha.

Monta las mini hamburguesas con los panecillos junto a las lonchas de tomate raf, el jamón, el queso y la lechuga o rúcula).

Bocata Casero de pollo y guacamole

Mezcla el aguacate, la cebolla, el tomate, el cilantro todo picado con una cucharada de zumo de limón y añade un poco de sal.

Salpiménta el pollo y cocínalo a la brasa junto a los pimientos y la cebolla, todo cortado a tiras.

Monta el bocadillo con los pimientos y la cebolla en la base, seguidamente, el pollo en tiras por encima de la cama de verduras y unta con una capa de guacamole para terminar este sabroso bocata.



Frida
El sabor de la imaginación



El planograma de Frida,
La ayuda perfecta para la mejor elección.

*Elegir el pan que se adapta mejor a ti,
Ahora es mucho más fácil.*

Panes Frida Planograma

Gran Reserva



Panes Blancos



Panes Saludables



Panes Rústicos



Chapatas y Cocas



Panes Del Obrador





Productos de Temporada Frida

¡Da gusto celebrarlo así!

En las épocas más especiales del año, también queremos estar a tu lado para ofrecerte los **productos de temporada** que más calidad y ahorro aportan en tu negocio.

En Navidad, cuenta con una **amplia variedad de roscones y torteles** de sabores y formatos diferentes.

Y en San Juan, **cocas para todos los gustos** de múltiples texturas, tamaños y sabores con las que atraerás a todo tipo de clientes.

Además, también cuentas con el sabor inconfundible de nuestros **Buñuelos de Viento, Delicias de Calabaza** y **Monas de Pascua**.

Descubre todos los productos que hemos creado para **hacer especial cada momento del año**.

Productos de Temporada



P. de Temporada. Roscones y Torteles / Torteles Crudos



Tortel Mediano con Mazapán REF: 00886

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
13	500	-	110-130	170-180	15-17	8*9



Tortel Grande con Mazapán REF: 00887

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
7	900	-	110-130	170-180	20-22	8*9

P. de Temporada. Roscones y Torteles / Roscones Crudos



Roscón Mini 125 g REF: 40870

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
48	125	-	80-100	170-180	13-15	8*9



Roscón de Reyes 250 g REF: 00881

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
26	250	-	80-100	170-180	13-15	8*9



Tortel con Fruta con Mazapán REF: 68040

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
16	335	30	60-90	170-180	10-12	8*9



Tortel con Fruta con Mazapán 600 g REF: 68050

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
10	600	30	75-90	170-180	12-14	8*9



Roscón de Reyes 500 g REF: 68025

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
10	500	-	80-100	170-180	15-17	8*12



Roscón de Reyes 1 Kg REF: 40883

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
6	1000	-	80-100	170-180	18-20	8*9



Tortel con Fruta con Mazapán REF: 68060

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
6	920	30	90-105	170-180	14-16	8*9



Tortel con Fruta sin Mazapán 600 g REF: 68020

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
10	600	30	75-90	170-180	12-14	8*9

P. de Temporada. Roscones y Torteles / Roscones y Torteles Listos



Roscón Pequeño Listo REF: 68450

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
15	250	1:30-2h	-	-	-	6*6



Roscón Mediano Listo REF: 68231

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
6	500	1:30-2h	-	-	-	4*6



Tortel Mediano Listo REF: 40885

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
6	550	1:30-2h	-	-	-	4*6

LA GAMA TRADICIONAL INCORPORA:

Una corona
El haba del tortel



LA GAMA LISTA INCORPORA:

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



Roscón Grande Listo REF: 68310

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
4	800	1:30-2h	-	-	-	4*6



Roscón con Nata Listo REF: 68241

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
6	750	1:30-2h	-	-	-	4*6



Roscón con Trufa Listo REF: 68270

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
6	750	1:30-2h	-	-	-	4*6



Roscón con Crema Listo REF: 68770

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
6	900	1:30-2h	-	-	-	6*4



P. de Temporada. *Cocas de San Juan / Cocas de Brioche Crudas*



Coca de Brioche con Fruta 250 g REF: 24350

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	°C	(minutos)	(paletizaje)
30	250	-	80-90	170-180	12-15	8*6



Coca de Brioche con Fruta 500 g REF: 24300

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	°C	(minutos)	(paletizaje)
20	500	-	125-145	170-180	16-18	8*6

P. de Temporada. *Cocas de San Juan / Cocas de Brioche Listas*



Coca de Fruta Mediana Lista REF: 90080

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	°C	(minutos)	(paletizaje)
10	600	20-30	-	-	-	4*7

Incluye portacocas para servir.



Coca de Fruta Grande Lista 1,1 Kg REF: 90050

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	°C	(minutos)	(paletizaje)
5	1100	20-30	-	-	-	4*7

Incluye portacocas para servir.



Coca de Brioche con Fruta 1 Kg REF: 24250

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	°C	(minutos)	(paletizaje)
10	1000	-	125-145	170-180	18-20	4*11



Coca de Brioche sin Fruta 250 g REF: 24500

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	°C	(minutos)	(paletizaje)
30	250	-	-	170-180	12-25	8*8



Coca de Crema Lista 750 g REF: 90030

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	°C	(minutos)	(paletizaje)
6	750	20-30	-	-	-	6*6

Incluye portacocas para servir.



Coca de Crema Lista 1,4 Kg REF: 90310

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	°C	(minutos)	(paletizaje)
5	1400	30-40	-	-	-	4*7

Incluye portacocas para servir.



Coca de Brioche sin Fruta 500 g REF: 24450

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	°C	(minutos)	(paletizaje)
20	500	-	125-145	170-175	16-18	8*8



Coca de Brioche sin Fruta 950 g REF: 24400

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	°C	(minutos)	(paletizaje)
10	950	-	125-145	170-180	18-20	4*11

P. de Temporada. *Cocas de San Juan / Hojaldres*



Coca de Chicharrones 500 g REF: 00815

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	°C	(minutos)	(paletizaje)
25	500	15	-	180-190	15-17	8*6



Coca de Chicharrones 1 Kg REF: 00880

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	°C	(minutos)	(paletizaje)
15	1000	10	-	180-190	15-17	4*13

P. de Temporada. *Cocas de San Juan / Hojaldres*



Coca de Hojaldre con Cabello 500 g REF: 24750

16	500	30-40	-	170-180	30-35	4*11



Coca de Hojaldre con Cabello 1 Kg REF: 00876

15	1000	20	-	170-175	23-25	8*6



Coca de Hojaldre con Crema 500 g REF: 24760

16	500	30-40	-	170-175	17-18	4*11



Coca de Hojaldre con Crema 1 Kg REF: 00879

15	1000	20	-	170-175	23-25	8*6



Coca de Hojaldre con Crema y Cabello 1 Kg REF: 00878

15	1000	20	-	170-175	23-25	8*6



Coca de Chocolate REF: 10875

7	800	10	-	170-175	16-18	8*16

Productos de Temporada. *Buñuelos y Monas de Pascua*



Buñuelos de Viento REF: 00891

5	10	30	-	180	5	8*17



Buñuelos de Viento Listos REF: 40480

1,5	10	30	-	-	-	8*14



Delicias de Calabaza REF: 44341

1,5	10	30	-	-	-	14*6



Monas de Pascua REF: 00288

54	100	-	105-120	170	10-13	8*9



Pâtisserie Valérie

La fusión perfecta.

Descubre productos con una increíble fusión de diferentes texturas y sabores. Todos ellos elaborados con **ingredientes de alta gama** y unos **excelentes acabados** que los distinguen de los demás.

Están compuestos por una selección de materias primas y sabores inspirados en las últimas tendencias de los **gustos europeos**.

Pâtisserie Valérie cuenta con **formatos prácticos** y **atractivos** que te permitirán crear presentaciones increíbles para seducir a todos tus clientes.

- **Repostería gourmet:** tartas de altísima calidad y excelentes acabados que te llegarán directamente envasados en elegantes cajas. Incluyen una bandeja dorada para darle un toque sofisticado a tu establecimiento.
- **Pastelería horeca:** productos para profesionales de la hostelería y restauración. Dale un toque gourmet a tu carrito de postres para desayunos, bufés o meriendas.

*Pâtisserie
Valérie*

Pâtisserie Valérie. Repostería Gourmet

*Prueba la gama de repostería
de excelente calidad y acabados para los paladares más selectos.*

*Tartas envasadas en elegantes cajas
que incluyen una bandeja dorada para su presentación.*

*Sus envoltorios te ayudarán a decorar tu escaparate
y te resultarán fáciles de manipular.*



Carré Versailles de Chocolate REF: 60680

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
4	700	3 horas en nevera	-	-	-	10*10



Carré de Limón y Merengue REF: 60690

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
4	650	3 horas en nevera	-	-	-	10*10



Carré de Capuccino REF: 60700

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
4	700	3 horas en nevera	-	-	-	10*10



Carré de Vainilla y Frutos Rojos REF: 60710

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
4	800	3 horas en nevera	-	-	-	10*10



Tiramisú REF: 60720

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
4	700	3 horas en nevera	-	-	-	11*8



Bombón al Kirsch REF: 60730

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
4	700	3 horas en nevera	-	-	-	11*8

*Pâtisserie
Valérie*



Pâtisserie Valérie. Pastelería Horeca

*Nuestra gama Pâtisserie Valérie
se adapta perfectamente a las necesidades
de hostelería y restauración.*

*Marca la diferencia en desayunos, meriendas y bufés
con piezas de la más alta calidad.*



Tarta Baviera

REF: 65430

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
4	900	8-10 h en nevera	-	-	-	13*6



Tarta de Santiago

REF: 63191

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
4	600	6-8 h en nevera	-	-	-	4*14



Tarta de Queso

REF: 66860

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
4	1250	8-10 h en nevera	-	-	-	12*8



Tarta Sacher

REF: 62210

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
6	1000	8-10 h en nevera	-	-	-	6*8



Tarta de Zanahoria

REF: 62390

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
4	1250	8-10 h en nevera	-	-	-	6*11



Tarta de Queso con Frambuesa

REF: 62490

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
4	1450	8-10 h en nevera	-	-	-	12*8



Tarta de Chocolate

REF: 69100

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
4	1000	8-10 h en nevera	-	-	-	8*9



Plancha San Marcos REF: 69630

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	°C	(minutos)	(paletizaje)
1	1800	8 h en nevera	-	-	-	6*18



Plancha Selva Negra REF: 69640

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	°C	(minutos)	(paletizaje)
1	2000	8 h en nevera	-	-	-	6*18



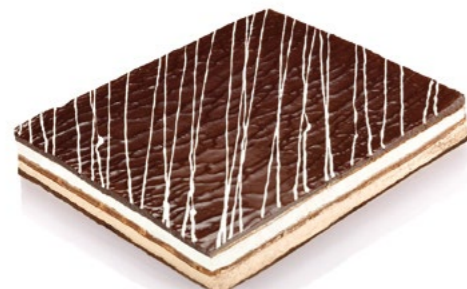
Tarta Precortada de Queso y Fresa REF: 63850

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	°C	(minutos)	(paletizaje)
4 (precortada en 12 u)	1450	8-10 h en nevera	-	-	-	16*6



Tarta Precortada de Manzana REF: 63840

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	°C	(minutos)	(paletizaje)
4 (precortada en 12 u)	1750	8-10 h en nevera	-	-	-	14*6



Plancha 3 Chocolates REF: 63400

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	°C	(minutos)	(paletizaje)
1	1800	8 h en nevera	-	-	-	6*18



Plancha Precortada de Brownie con Nueces REF: 61250

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	°C	(minutos)	(paletizaje)
2 planchas de 24 u	1440	45	-	-	-	9*18



Tarta Precortada Sacher REF: 63860

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	°C	(minutos)	(paletizaje)
6 (precortada en 12 u)	1000	8-10 h en nevera	-	-	-	6*8



Plancha Precortada de Bizcocho Casero REF: 60740

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	°C	(minutos)	(paletizaje)
1 plancha de 30 u	2400	45	-	-	-	8*16



Plancha Precortada de Bizcocho de Chocolate REF: 60780

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	°C	(minutos)	(paletizaje)
1 plancha de 30 u	2400	45	-	-	-	8*16



Coulant de Chocolate Intenso REF: 64290

24	85	1 min. en microondas (600 w)	-	-	-	8*14



Dolce Mele REF: 63270

30	95	25-30	-	-	-	10*9



Pirámide de Chocolate y Naranja REF: 66420

8	100	8 h en nevera	-	-	-	11*25



Crêpe de Chocolate REF: 62950

28	80	1 min. en microondas (600 w)	-	-	-	13*13



Surtido de Repostería REF: 62200

3 (154 u)	19	8 h en nevera	-	-	-	6*13



Pâtisserie Valérie