

# 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**



Sin grasas  
parcialmente  
hidrogenadas  
Hecho con corazón

## Bollería Frida

### Pídele más a la bollería: comodidad, rapidez, calidad y mucha variedad.

Descubre una **gran variedad de productos de bollería** creados especialmente para satisfacer a todo tipo de clientes, desde los más gourmets a los más clásicos.

Además, siente la tranquilidad de ofrecerles siempre **la mejor calidad**, la que se nota por fuera y se saborea en cada bocado. Porque nuestra bollería está **elaborada artesanalmente** con los mejores ingredientes para conseguir **intensificar sus sabores, mejorar su hojaldrado y aumentar su durabilidad**.

Pero no solo es buena, es **mucho más sana**. Desde Europastry, hemos eliminado las grasas "trans" de nuestra bollería para mejorar su composición nutricional.

### ¿Y para ti? Más comodidad y rapidez

Puedes elegir entre diferentes acabados de producto que te ayudarán a ahorrar tiempo y dinero:

- **Productos crudos** que requieren fermentación y cocción.
- **Productos prefermentados** que solo necesitan descongelación y cocción.
- **Productos listos** para descongelar y consumir.

Disfruta de todas las familias de bollería Frida, muy bien pensadas para todo y para todos:  
**Bollería Selección, Bollería Clásica, Bollería Prefermentada y Bollería Lista.**

# Bollería Selección

Te presentamos la bollería más exclusiva de Frida.

Elaborada artesanalmente con ingredientes de gran calidad seleccionados para conseguir un sabor más intenso, un mejor hojaldrado y una mayor durabilidad.

Descubre nuestras irresistibles piezas elaboradas con 100% mantequilla.



*frida*  
SELECCIÓN

Te presentamos la bollería más exclusiva de Frida.

Una deliciosa familia de croissants elaborados al estilo tradicional con ingredientes seleccionados cuidadosamente. Disfruta de su dulce sabor, su suave textura y su tentador aroma.  
¿Quién puede resistirse?



Croissant 100% Mantequilla  
Selección

REF: 10208

110	75	340-380	90-120	180-190	12-15	8*9



Croissant Selección Magno Plus

REF: 40334

64	125	340-350	340-380	180-190	12-15	8*9



Magno Croissant Selección

REF: 00234

70	110	340-380	90-120	180-190	12-15	8*9



Croissant Margarina  
Gigante Selección

REF: 10235

90	88	340-380	90-120	180-190	12-15	8*9

Productos Bollería. Selección



Nuestro panadero  
te recomienda el mejor  
**Proceso  
de Elaboración**



Croissant Manteca Gigante Selección REF: 10230

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizado)
90	88	340-380	90-120	180-190	12-15	8*9



Croissant Manteca Selección REF: 10200

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizado)
120	65	340-380	90-120	180-190	12-15	8*9



Croissant Mini Clásico Cereales Selección REF: 40880

(Kilogramos)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizado)
4,37	26	140-180	30-60	180-190	12-15	8*17



Croissant Mini Clásico Margarina Chef Selección REF: 00265

(kilogramos)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizado)
6	25	140-180	30-60	180-190	12-15	8*12



Croissant Mini Clásico Manteca Selección REF: 00260

(kilogramos)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizado)
10	25	140-180	30-60	180-190	12-15	8*9



Croissant Mini Clásico 100% Mantequilla Selección REF: 42710

(kilogramos)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizado)
4,2	25	140-180	30-60	180-190	12-15	8*17



# frida

## Petit Doré

### SELECCIÓN

Pequeñas y exquisitas piezas de bollería elaboradas cuidadosamente con los mejores ingredientes. Pequeños croissants, mini napolitanas, rolitos, tartas y palmeritas que harán las delicias de cualquier amante del dulce.

**Ofrece a tus clientes una sabrosa y variada oferta de bollería de alta calidad en un formato innovador.**



**Palmerita Petit Doré**  
100% Mantequilla

REF: 41950

5	18	10-15	180-190	15-18	8*14



**Palmerita de Cereales**

REF: 43510

7,2	30	10-15	200	20	8*14



**Mini Napolitana**  
Petit Doré 100% Mantequilla

REF: 41960

110	45	10-15	180-190	12-15	8*9



**Croissant Petit Doré Selección**

REF: 41970

60	40	20-30	-	-	8*9

Productos Bollería. Selección Petit Doré



Surtido Rolitos Petit Doré

REF: 45240

(unidades)	(gramos)	(minutos)	°C (grados)	(minutos)	(paletizaje)
2 bolsas (50 u / bolsa)	45	5-10	180-190	10-15	8*12



Rolito Choco Petit Doré

REF: 40170

(unidades)	(gramos)	(minutos)	°C (grados)	(minutos)	(paletizaje)
88	45	5-10	180-190	15	8*17



Mini Tarta de Manzana 100% Mantequilla

REF: 41920

(unidades)	(gramos)	(minutos)	°C (grados)	(minutos)	(paletizaje)
50	70	10-15	180-190	15-18	8*14



Nuestro panadero te recomienda el mejor  
**Proceso de Elaboración**





# frida ETIQUETA NEGRA

## LLEGA LA FAMILIA ETIQUETA NEGRA

Descubre la nueva bollería exclusiva de Frida.  
Piezas de mantequilla elaboradas mediante un proceso de producción artesanal.

**Una creación original para paladares selectos.**



### EL CROISSANT MÁS ELEGANTE

Elaborado con deliciosa mantequilla y masa madre previamente seleccionada, este croissant presenta unos aromas intensos y un suave bouquet que lo diferencian de toda la gama actual del mercado. Destaca por su excelente hojaldrado y sus numerosos alveolos. Un hojaldrado crujiente y con tonos dorados que lo mantienen tierno por dentro.

60 u	88 g	-	90-120min	180°	15-17 min	8*12
------	------	---	-----------	------	-----------	------

Referencia: 42100

\* No descongelar, directo a la fermentadora / \*\* Importante fermentar a 28° a 70% de humedad



### LA NAPOLITANA CON MÁS ESTILO

100% mantequilla y con un proceso de elaboración especial que le aporta ese excelente hojaldrado y magnífico volumen. Rellena de un chocolate cremoso y de intenso sabor, seleccionado especialmente para esta pieza, que le da un toque diferencial.

60 u	120 g	-	80-100min	180°	15 min	8*12
------	-------	---	-----------	------	--------	------

Referencia: 42920

\* No descongelar, directo a la fermentadora / \*\* Importante fermentar a 28° a 70% de humedad

MANTEQUILLA

REGULARIDAD

ELABORACIÓN ARTESANAL

MASA MADRE



HOJALDRADO SUPERIOR

### UNA TARTA DE MANZANA DE LUJO

Solo con el mejor hojaldre crujiente de mantequilla, las manzanas más sabrosas y jugosas y la más exquisita compota, se elabora artesanalmente nuestra tarta de manzana. Calidad que se nota en cada bocado.

48 u	142 g	10-15 min	-	180°	20-25 min	4*13
------	-------	-----------	---	------	-----------	------

Referencia: 44500





· Bollería prefermentada de mantequilla ·



*frida*  
**LES PLAISIRS**  
SELECCIÓN



*Hace más de 400 años, Claude Gelée inventó bajo riguroso secreto el auténtico hojaldre francés. Ahora, mediante un proceso único, pionero en Europa, Frida pone en tus manos el secreto que cambió el mundo de la bollería francesa.*



**Croissant Vienés REF: 49232**

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizado)
50	60	30	-	175-180	12-15	8*9



**Croissant París Hotelero REF: 64470**

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizado)
80	45	30	-	175-180	12	8*9



**Grand Croissant Vienés Choco REF: 43710**

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizado)
48	90	15-20	-	180	15-17	8*9



**Croissant Vienés Choco REF: 42080**

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizado)
60	70	30	-	175-180	14-15	8*9



**Croissant Vienés Cereales REF: 42180**

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizado)
55	80	30	-	175-180	14-15	8*9



**Mini Croissant Vienés Cereales REF: 43720**

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizado)
100	25	-	-	180	10-12	8*12

· Bollería prefermentada de mantequilla ·



Snecken Plaisir

REF: 40130

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
40	100	10	-	180	15-17	8*10



Mini Snecken Plaisir

REF: 41790

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
100	30	-	-	170-180	12-15	8*12



Frisé

REF: 44550

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(minutos)	(paletizaje)
40	90	30	-	175-180	15-18	8*12

\* Piezas de bollería prefermentada. Para conseguir un hojaldrado perfecto deben respetarse los tiempos de descongelación y cocción.

