

# Novedades

SEPTIEMBRE 2017



*frida*  
El sabor de la imaginación

Una vez más te presentamos una completa variedad de atractivos productos, elaboraciones imaginativas y consejos muy prácticos que impulsarán las ventas de tu establecimiento.

¡Te adelantamos algunos de ellos!



# Contenido

---



pag. 04

Malla de Queso de cabra y Verduras



pag. 08

Croissant París Albaricoque



pag. 12

Dots Corn Flakes



pag. 16

Triángulo Kornspitz



pag. 20

Gama Cristalina

*frida*  
El sabor de la imaginación





## Malla de Queso de cabra y Verduras

Te ofrecemos una exquisita pieza que se adapta a las últimas tendencias en sabores, combinando un delicioso medallón de queso de cabra con un mix de verduras típicamente mediterráneas con un toque de especias: berenjena, pimiento rojo, calabacín, cebolla y patata. Todos estos ingredientes van envueltos en la malla de masa danesa, pintada ya con huevo y a punto para hornear.



*¡A tus clientes se les hará la boca agua cuando prueben esta delicia!*



Ref. 44950

**Malla de Queso de cabra y Verduras**



(unidades)

56



(gramos)

110



(minutos)

10-15



(minutos)

15-18



(grados)

180



(cm)

9,5



(paletizaje)

8x12

## Consejos

### TRADICIONAL



- Pintada al huevo y lista para cocer.
- Comunica en tu cartelería su sabroso relleno.
- A la hora del almuerzo dispón en tu mostrador algunas mallas ya embolsadas, siempre a punto para llevar y saborear.

### HORECA



- Ofrécelas como opción de comida rápida para tomar en tu establecimiento acompañándolas de una guarnición refrescante, como ensalada o verduras salteadas, más una bebida.
- Coloca algunas unidades ya listas para llevar para facilitar la compra por impulso.

*frida*  
El sabor de la imaginación

# Croissant París Albaricoque



Los amantes de la mermelada de albaricoque harán de esta *delicatessen* su debilidad. Este croissant de mantequilla, típico en Italia, combina una increíble mermelada de albaricoque que contiene un 40% de dicha fruta, con un hojaldrado mucho más crujiente, *croustillant* y apetitoso, gracias a nuestra más seleccionada mantequilla, propia de la gama Caprice, logrando un resultado excelente en boca.





Ref. 40540  
**Croissant Paris Albaricoque**

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
48	90	15-20	15-17	170-180	13	8x9

## Consejos

### TRADICIONAL



- Mejora todavía más su aspecto con toppings que además aporten un contraste de sabores, como trocitos de frutos secos o pepitas de chocolate negro.
- Potencia su abundante relleno en la cartelería de tu establecimiento.
- Completa tu gama Caprice con este relleno diferencial y anticipa a los gustos de tus clientes.

### HORECA



- Amplía tu oferta de croissants con esta variedad tan distinguida y elegante.
- Este croissant de mantequilla es un producto premium especialmente indicado para tus desayunos y meriendas más sofisticados.
- Para tus bufés de desayuno son la opción más cosmopolita a las tostadas con mantequilla y mermelada.

# DOTS® Corn Flakes



Te presentamos lo último en Dots: el Dots Corn Flakes, relleno de crema de cacao con avellanas y recubierto con media cobertura de cacao y topping de Corn Flakes bañados en chocolate. La combinación Corn Flakes y chocolate es una de las más populares y efectivas dentro del mundo de los cereales para el desayuno. En nuestro Dots, aportan ese interesante contraste entre los crujientes cereales y la suavidad de la masa. Todo ello sin olvidar el delicioso relleno de crema de cacao con avellanas.










¡El Dots Corn Flakes no puede faltar en tu oferta de Dots!

**DOTS®**



Ref. 67490

**Dots Corn Flakes**

						
(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
24	75	15-20	-	-	9,5	8x16

## Consejos

### TRADICIONAL



- Basta con ir descongelando unos minutos según demanda, siempre a punto para servir.
- Incentiva tus ventas ofreciendo packs de Dots más batido o zumo a la hora de la salida de los colegios.
- Combina esta nueva especialidad con otras variedades de Dots para darle más color a tu vitrina.
- Incentiva la venta cruzada junto con otros Dots que tengas actualmente en tu surtido.

### HORECA



- Expón esta nueva variedad junto con los Dots preferidos por tus clientes para refrescar tu mostrador.
- Crea ofertas de Dots más bebida a precio especial en franjas horarias clave, como desayunos y meriendas.
- Ubica este Dots tan especial en la zona de cereales de tu bufé de desayunos, ¡es la manera más divertida de desayunar para los peques!

*frida*  
El sabor de la imaginación



# Triángulo Kornspitz



## *Salud, vanguardia y sabor*

El Triángulo Kornspitz es una especialidad de lo más succulenta que destaca por su sabor inconfundible. La cobertura de semillas de centeno, trigo, soja y semillas de lino de alta calidad le transfieren propiedades saludables tales como un alto contenido en fibra, vitaminas y minerales.



*¡Prepara bocadillos saludables con un formato de vanguardia y, sobre todo, de un exquisito sabor!*



Ref. 48480

**Triángulo Kornspitz**

						
(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
30	65	20-30	10-12	180-190	12,5	8x14

## Consejos

### TRADICIONAL



- Es un producto muy versátil: puedes venderlo como unidad de pan y también rellenarlo con los ingredientes más saludables para ofrecerlo como bocadillo para llevar.
- Especialmente indicado para aquellos clientes que prefieren cuidarse más.
- Comunica en algún cartelito las semillas de su receta y los beneficios que aporta.

### HORECA



- Mejora tu oferta de propuestas saludables utilizando este pan como base para tus bocadillos vegetales.
- Añade personalidad a tus rellenos más premium con este pan semillado y facilita un bocado rápido sin tener que renunciar a la calidad.
- A media mañana, a media tarde o a cualquier hora del día podemos utilizarlos para elaborar con ellos apetitosos tentempiés y ofrecerlos junto a un zumo, una infusión o, ¿por qué no?, un caldo vegetal.
- Inclúyelo en las opciones más caprichosas y cosmopolitas de brunchs y encuentros *after-work*.

*frida*  
El sabor de la imaginación

# Gama Cristalina

*Un pan único hecho a tu justa medida*

La Cristalina se ha convertido en una de las gamas de mayor tendencia entre nuestros clientes. Su doble fermentación, su fina y crujiente corteza y su miga extra alveolada son las claves de un pan que destaca por su altísima hidratación, su aroma a recién hecho y su intenso sabor a auténtico pan.

Para que tu oferta alcance una calidad premium y un nivel de sofisticación superior, hemos lanzado nuevos formatos que destacan por su versatilidad y su facilidad de adaptación a tu establecimiento.

	Convección 240° (aire no controlado)	Plancha (llena)	Salamandra (grill arriba y abajo)	Convección Cinta 240° (aire guiado)
Gama Cristal	1'	1,5'	1,5'	1,5'
Durabilidad crujiente	****	**	*****	****
Durabilidad crujiente con aceite		*****		
Durabilidad crujiente mantequilla		****		

Para unos resultados óptimos, te recomendamos seguir las pautas de regeneración, tal y como se detalla en el cuadro. Cumplir con los tiempos marcados, tanto de descongelación como de horneado, es fundamental para que el producto se presente en condiciones óptimas.

Concepto recomendado: CRUJIENTE

CRISTALINO  
Redescubre el pan



# Media Cristalina con Espelta Precortada



Ideal para elaborar bocadillos gourmet, la nueva Media Cristalina con Espelta que te presentamos hará que los ingredientes que escojas se adapten a la perfección a las características únicas de la Gama Cristalina y, además, al ir precortada, ahorrarás en tiempo y ganarás en comodidad.

En esta variedad hemos querido poner en valor los beneficios de la espelta, el cereal de moda hoy en día. La Media Cristalina con Espelta está elaborada con ingredientes como la harina de trigo, la masa madre y el aceite de oliva virgen extra y decorada con semillas de teff.



Ref. 69310  
**Media Cristalina con Espelta Precortada**

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
24	90	20	1	180-190	23	4x14

# Media Cristalina con Centeno Precortada



Este formato es ideal para elaborar bocadillos de calidad gourmet. Los ingredientes que escojas se adaptarán a la perfección a las características organolépticas únicas de la Gama Cristalina y, además, como está precortada, ahorrarás en tiempo y ganarás en comodidad. Nuestra nueva Media Cristalina con Centeno elaborada con masa madre, trigo Khorasan, aceite de oliva virgen extra y decorando su corteza, copos de centeno troceado.



Ref. 62770

**Media Cristalina con Centeno Precortada**

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
24	90	20	1	180-190	23	4x14



## Consejos

### TRADICIONAL



- Sin mermas, puedes ir regenerando según demanda.
- Ten siempre dispuestos varios panes embolsados y listos para llevar en tu mostrador.
- Recomienda a tus clientes que consuman este pan tras un par de minutos en la tostadora o que lo guarden congelado hasta que decidan consumirlo para preservar sus propiedades.

### HORECA



- Ágil, sugerente y tentador, así será tu servicio de bocadillos con estos panes originales y versátiles.
- Rellena estos panes tan especiales con ingredientes novedosos.
- Recuerda contar siempre con alguna opción para vegetarianos en tu carta de bocadillos.
- Ideal grab&go y take-away, ¡pónselo muy fácil a tus posibles clientes y propón ofertas succulentas a precios irresistibles!

# Gran Cristalino Precortado



Dentro de los nuevos productos de nuestra Gama Cristalina, destaca el Gran Cristalino Precortado para facilitar su uso a los profesionales del sector, aportando agilidad, versatilidad y ahorro de tiempo. Viene precortado y en porciones ideales para servir como pan de acompañamiento a tus platos o para hacer tostadas. El Gran Cristalino está hecho con masa madre y aceite de oliva. Además, gracias a su doble fermentación y a su alta hidratación, presenta una miga blanca, suave y muy alveolada que resulta muy atractiva a la vista y todavía mejor al paladar.



Ref. 64971  
**Gran Cristalino Precortado**

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
64	50	20	1	180-190	8 aprox.	4x9

## Consejos

### HORECA



- Sin mermas, ya viene precortado y porcionado.
- Muy fácil de regenerar para atender con agilidad a puntas de demanda.
- Ofrecelo como entrante con tomate, aceite de oliva virgen y pétalos de sal para amenizar la espera de los comensales de tu restaurante.
- Máxima rentabilidad para tu negocio: al ser un pan tan liviano es el mejor acompañamiento para tus tablas de embutidos.
- Utilízalo para elaborar porciones de coca salada para compartir.
- En cafeterías y bufés de desayuno es el pan que dará un plus de apetitividad a las tostadas con aceite, mantequilla o mermelada.





# Burger Cristalina Bío



Conservando todas las cualidades organolépticas de la Burger Cristalina clásica, este nuevo PanBurger presenta unas características más sostenibles, al ser un pan ecológico y elaborado únicamente con ingredientes naturales de la más alta calidad. Con él, cubrimos las necesidades de los consumidores más exigentes y concienciados.

La Burger Cristalina BÍO conserva la doble fermentación y la alta hidratación de la Gama Cristalina. Su corteza fina y dorada, con ligeros cambios de tonalidad, su alveolado grande e irregular, y su presentación ya cocida y precortada, harán que tus burgers sean únicas e inigualables.



Ref. 69390  
**Burger Cristalina Bío**

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
24	75	20	1	180-190	12,5	4x14

# Burger Cristalina Cuadrada Precortada



Este Pan Burger premium mantiene todo el proceso Cristalino, con una elaboración tradicional, de aspecto irregular y auténtico, con corteza fina, cristalina y crujiente. Esta vez, apostamos por un formato precortado de forma cuadrada y de vanguardia, para poder crear tendencia con tus burgers. Además, hemos añadido semolina a su composición, que destaca por su contenido en vitaminas del grupo B.



Ref. 67920

**Burger Cristalina Cuadrada Precortada**

(unidades)	(gramos)	(minutos)	(minutos)	(grados)	(cm)	(paletizaje)
24	95	20	1	180-190	13	4x14

# Consejos

## TRADICIONAL



- Un producto muy práctico: basta con descongelarlo para ir reponiendo según demanda.
- Hacer hamburguesas en casa es tendencia, ten siempre a punto varios panes ya embolsados para fomentar la compra por impulso.
- Indica en un cartelito que es un pan que mejora mucho si se pasa un par de minutos por la tostadora.

## HORECA



- Aprovecha el formato innovador de nuestro PanBurger cuadrado para tus hamburguesas más sorprendentes o, ¿por qué no?, para rellenos tan de moda como el pastrami o el chivito.
- Rellena nuestra Burger Cristalina BÍO con ingredientes orgánicos y destaca esta propuesta en tu carta de hamburguesas.
- Oferta un combo como menú rápido y sabroso de mediodía:

### BURGER + GUARNICIÓN O POSTRE + BEBIDA

- Brinda a tus clientes la opción de elegir sus ingredientes preferidos y combinarlos a su gusto para personalizar su hamburguesa.
- Aprovecha los productos de temporada para hacer tus propias creaciones, es más rentable para tu negocio y más apetitoso para tus clientes.

- Incluye siempre recetas vegetarianas y smoothies Detox entre tus propuestas para satisfacer la demanda de quienes apuestan por una alimentación más sana y natural.
- Si deseas vivir una experiencia burger, pregúntale a tu comercial por la **Burger Experience**.

## BURGER EXPERIENCE

- ¡Y no te olvides de solicitar tu **Kit PanBurger!**



Kit PanBurger: Ref. 69040



# Recetas

## Media cristalina centeno con lacón, lechuga y pepino

- 2 hojas de lechuga
- 3 lonchas de lacón
- 1 tomate
- ¼ de pepino
- 1 y ½ cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de cebolla picada
- 1 cucharada de pimiento rojo picado
- 1 panecillo media cristalina kamut



1. Cortar el tomate a dados y el pepino en rodajas muy finas.
2. Mezclar la mayonesa con la cebolla y el pimiento.
3. Tostar el panecillo y colocar en la base las hojas de lechuga, luego el lacón, la mayonesa con el picadillo y cubrir con la tapa.

**Para acompañar:** Ensalada de quinoa con remolacha, zanahoria y rúcula.

## Media cristalina espelta con queso, berenjena y cherry

- 4 lonchas de berenjena cortadas fino
- 5 tomates cherry
- 1 cucharada de olivas negras picadas
- Un puñadito de hojas de espinaca baby
- 2 lonchas de queso feta, de unos 3 cm de grosor
- 1 cucharada de pistachos picados
- 1 panecillo media cristalina espelta



1. Untar las berenjenas con aceite de oliva y asarlas a la plancha.
2. Saltear los tomates cherry hasta que queden tiernos.
3. Abrir el panecillo por la mitad y tostarlo.
4. Untarlo con tomate y aceite de oliva y colocar la base espinacas.
5. Colocar las berenjenas, los tomates salteados y el queso desmenuzado con las manos.
6. Esparcir por encima las olivas y los pistachos, cubrir con la tapa y servir.

**Para acompañar:** Snack de garbanzos con pimentón y cebollino picado.

## Burguer cuadrada de shiitake y verduras

- 150 g de setas shiitake frescas
- 50 g de espinaca fresca
- ¼ de pimiento rojo
- 1 y ½ cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de cebollino picado
- 1 pan burger cuadrado



1. Cocer las setas shiitake a la plancha y reservar.
2. Saltear las espinacas en una sartén con un chorrito de aceite de oliva y una pizca de sal. Reservar.
3. Cortar el pimiento a tiras y saltearlo con aceite de oliva y sal. Reservar.
4. Mezclar la mayonesa con el cebollino.
5. Cortar el pan por la mitad y tostarlo.
6. Sobre la base del pan poner la espinaca salteada, los pimiento y luego las setas shiitake. Extender por encima la mayonesa y cubrir con la tapa. Servir.

**Para acompañar:** un bol de ensalada verde con tomate cherry y chips de patata.

## Burguer de ternera con salsa picante, queso cheddar y huevo

- 150 g de setas shiitake frescas
- 50 g de espinaca fresca
- ¼ de pimiento rojo
- 1 y ½ cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de cebollino picado
- 1 pan burger cuadrado



1. Darle forma cuadrada a la hamburguesa y asarla por ambos lados. Cuando esté al final de la cocción poner la loncha de queso encima y retirar del fuego.
2. Poner la hamburguesa sobre el pan, luego colocar la salsa de tomate.
3. Freír el huevo y colocarlo encima.
4. Esparcir por encima la cebolla y cubrir con la tapa de burger. Servir.

**Para acompañar:** snacks de maíz (nachos)



*frida*  
El sabor de la imaginación

EUROPASTRY S.A.

Pza. Xavier Cugat, 2 · Ed. C, 4ª Planta, Parc Ofic. Sant Cugat Nord  
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) SPAIN

Tel. 93 504 17 00 · [contact@europastry.com](mailto:contact@europastry.com) · [www.frida-alimentaria.com](http://www.frida-alimentaria.com)