

FRONERI

líder mundial

Froneri es el negocio de helados que combina el éxito de Nestlé, el fabricante de alimentos más grande del mundo, y R&R, uno de los grandes líderes en fabricación de helados.



marcas líderes

LAS MÁS CONOCIDAS Y DEMANDADAS





















FRONERI

tu mejor socio en food service

proveedor especializado

Somos grandes especialistas en las principales categorías de helado en el fuera del hogar y las complementamos con productos seleccionados de diversas gamas (pastelería, smoothies, pizzas, tapas...).











calidad e innovación

Con la calidad como pilar fundamental, y como cada año, traemos innovación relevante para adaptarnos a las necesidades y exigencias de nuestros clientes.

el servicio es clave

Ofrecemos un asesoramiento profesional, las mejores herramientas para vender y un servicio excelente a través de nuestras delegaciones propias o distribuidores seleccionados.





Pastelería



KITKAT® es una marca registrada de Société des Produits Nestlé S.A. Vevey, Suiza.

03



Tarta hecha con KITKAT®

Envolvente tarta hecha con KITKAT®.

Cubierta con un delicioso y crujiente untable de KITKAT® y rellena con un cremoso de KITKAT® en su interior.

Remata con una rosa de crema y una bolita KITKAT® para una experiencia completa.

Porción recomendada para dos personas.

₹ 24 cm. 14 por. 3-4 h. 1700 g.

Red Velvet

Bizcocho estilo red velvet (terciopelo rojo) elaborado con crema de queso y relleno de mermelada de frambuesa. Culmina con virutas y escamas de chocolate blanco.

₹[™]24 cm. 🖰 14 por. 💥 3 h. 😥 1700 g.



Muerte por chocolate

Genuina tarta de intenso chocolate, esponjoso bizcocho de cacao y suave crema de chocolate, chips y onzas de chocolate.

24 cm. 14 por. 4-6 h. 1650 g.



Carrot cake

Cada día más conocida, tarta de bizcocho de zanahoria con trocitos de nuez cubierta con crema de queso. Éxito asegurado.



Cookies cheesecake

Base de galleta de cacao con una cremosa cheesecake, fudge de chocolate y galleta de cacao. Decorada con galleta de cacao y chocolate.

24 cm. 🕒 14 por. 🔆 4-6 h. 😭 1500 g.





Tarta de Galleta caramelizada

Elaborada con un esponjoso bizcocho y una deliciosa crema hecha a base de galleta Lotus Biscoff® junto con trozos generosos de la propia galleta.

24 cm. 14 por. 3-4 h. 1500 g.

Tarta de la abuela

Genuina tarta de la abuela elaborada a base de galleta, mousse de cacao y crema pastelera que corona con trozos de bizcocho y galleta de cacao.

₹ 24 cm. 14 por. 3-4 h. 1550 g.



Tarta de manzana, dulce de leche y canela

Bizcocho de canela y manzana, relleno de crema de queso con dulce de leche y decorado con compota de manzana, canela y galleta.

24 cm. 14 por. 🔆 3-4 h. 😥 1800 g.



Mousse de chocolate

Mousse de chocolate con bizcocho de chocolate, decorada con chocolate negro.

₹ 24 cm. 12 por. 2 h. 950 g.



Queso y dulce de leche

Exquisita tarta de queso con dulce de leche.

24 cm. 🕒 12 por. 🔆 4-5 h. 😥 1450 g.



Limón

Ligera y refrescante con crema y mousse de limón sobre pasta brisa.













Fresas

Tarta de fresas sobre cremoso queso y crujiente base de pasta brisa.







Manzana

Relleno de manzanas frescas sobre una crujiente base de pasta brisa.

Alto contenido en manzana 64%.

26 cm. 12 por. 46 h. 1750 g.





Tarta horneada de queso con arándanos

Cremosa tarta horneada de queso a base de queso crema y huevo, coronada con auténticos arándanos.

24 cm. 14 por. 3-4 h. 1800 g.



Tarta della nonna

Masa quebrada rellena de crema pastelera italiana con aroma cítrico, cubierta de almendras tostadas y piñones. Espolvoreada con azúcar glass.

₹ 3-4 h. 1400 g.





Tiramisú savojardi

Auténtico tiramisú estilo italiano, realizado de modo totalmente artesanal siguiendo la clásica receta: "bizcocho savoiardi", café, relleno con queso mascarpone y rematado con cacao en polvo. 13.8% de queso mascarpone.

35 x 10,5 cm. ♣ 12 por. ♣ 1-2 h. ♦ 1000 g.



jvídeo de tiramisú!



Milhojas

Deliciosa receta italiana. Crujientes capas de hojaldre rellenas de crema pastelera y decorada con azúcar glass.

Producto sensible. Muy recomendado cortarlo con el producto congelado y mejor con un cuchillo de sierra.









Queso gourmet

Cremosa tarta de queso de aspecto artesano con alto contenido en queso, 43%. Una receta tradicional vasca con nata, huevos y queso fresco horneada al punto exacto para crear una experiencia única. Se recomienda no servir muy fría.

22 cm. 12 por. 46 h. 1400 g.



Almendras

Jugoso bizcocho de almendra, espolvoreado con azúcar glass y trocitos de almendra.

26 cm. Aprox 4,5 h. 800 g.



Queso artesana

Cremosa tarta de queso de aspecto artesano. Huevos, nata y queso fresco horneados lentamente.

24 cm. Aprox 3 h. 1100 g.



Mousse de queso y frambuesa

Mousse de queso fresco sobre base de galleta, decorada con salsa de frambuesa.

23 cm. 12 por. 2 h. 990 g.









Brookie (brownie + cookie)

Un nuevo concepto que une dos productos triunfadores, un jugoso brownie de chocolate con nueces y una galleta tipo cookie americana con chips de chocolate.

1 8 uds.

※ NO **⊗** 110 g.

Fondant Baileys®

Auténtico chocolate belga con un cremoso corazón de Baileys Irish Cream.

200 °C. 12-13 min. 800-900 W NO





Fondant chocolate belga

Fondant de chocolate belga con corazón líquido. ¡Servir caliente!

1 2 bandejas x 6 uds/12 uds. 90 g.





Crepe relleno de chocolate

Crepe relleno de chocolate. Una receta "golosa", ideal para todos los momentos del día. ¡Servir caliente!

2 min. 200 °C. 750 W 2 min. 45 s.

■ 8 bandejas x 2 uds./16 uds. NO

℘ 65 g.



Coulant

Bizcocho de chocolate con chocolate fundido en su interior. ¡Servir caliente!

₩ NO 😡 85 g.



Profiteroles de nata

Bolitas de pasta choux rellenas de auténtica nata. Producto con 61% de nata.

2 bolsas x 1000 g/160 uds.



Torrija caramelizada de brioche

Torrija jugosa a base de leche, canela y pan de brioche. Tostada con azúcar y yema pastelera. ¡Servir caliente!

200 °C. 440 W 15 min. 15 uds.

₩ NO **⋈** 100 g.



Tarta de queso fundente

Cremosa tarta individual a base de queso crema, huevo, y mantequilla. Inolvidable. Recomendamos servirla templada para que funda más, aunque también se puede servir esperando a que se descongele.

₩ NO **⋈** 100 g.



Brownie con nueces

Brownie estilo americano con nueces. Muy jugoso, esponjoso y con un intenso sabor a chocolate. ¡Servir caliente!

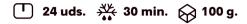
700 W 18 uds. 🔆 NO 😭 90 g.





Gofre belga

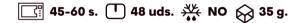
Apariencia artesanal con una masa esponjosa y consistente con crujientes trocitos de azúcar.





Pancakes tortitas estilo americanas

Deliciosos pancakes con una masa esponjosa y apariencia artesanal. Perfectos para disfrutar a cualquier hora del día.





Crepe artesano

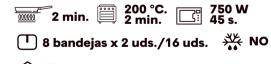
Crepe marcado artesanalmente de 30 cm. de diámetro. Excelente para rellenar con dulce o salado.

> ideas de presentación



Crepe relleno de chocolate

Crepe relleno de chocolate. Una receta "golosa", ideal para todos los momentos del día. ¡Servir caliente!







Croissant mantequilla

Croissant de mantequilla. ¡Descongelar y listo!

1 22 uds. 30 min. 😭 70 g.



calidad



Ingredientes sometidos a rigurosos controles de calidad.

tradición



Una marca con más de 100 años de experiencia.

rentabilidad variedad e innovación

inspiración

la tradición hecha helado



Llénate de ideas con nuestras creaciones únicas.

nutrición



Contamos con productos sin colorantes ni aromas artificiales, sin grasa y veganos.



Aporta margen adicional a tus creaciones.



Una gama de más de 40 recetas, con innovaciones cada año.

elaborados con los mejores ingredientes



PISTACCHIO DI SICILIA



CIOCCOLATO PERUGINA®



NOCCIOLA DEL PIEMONTE



LIMONE DI SICILIA



FIORDILATTE



STRACCIATELLA Con trozos de chocolate de Ecuador



VANIGLIA NATURALE DELLE ISOLE BOURBON



UOVO Huevos camperos sostenibles



CACAO www.rainforest-alliance.org

cremosidad

Su textura cremosa permite un tiempo de preparación menor y facilita el emplatado.



aromas naturales sin colorantes





todos nuestros sabores cremas -



Vainilla **☆** 5,5/2,1L



Chocolate **☆** 5,5/2,1L



Turrón **☆** 5,5/2,1L



Fresa **☆** 5,5/2,1L



Nata **⋈** 5,5L



Limón **⊗** 5,5L



Leche merengada 🙀 5,5L



Café 😡 5,5L



Dulce de leche



Coco **⋈** 5,5L



Pasas al ron 😭 5,5L



Cheese cake **⋈** 5,5L



Tarta de la abuela **⋈** 5,5L



Stracciatella **⊗** 5L



Vainilla brownie Caramel & caramelo



choc con cacahuete **⊗** 5L



Crumble de manzana



Plátano **⊘** 2,4L



Turrón blanco 😭 2,4L



Galleta María



Vainilla 0% azúcares añadidos



Nata nueces **⊗** 2,1L



会 2,1L



会 2,4L



会 2,4L

Té verde matcha⁽¹⁾ **☆** 2,5L

Violeta(1) **⇔** 2,5L





Manzana verde **⋈ 2,1L**



Mojito **⊘** 2,1L



Limón **⊗** 2,1L



Piña 😭 2,1L



Mandarina **⊗** 2,1L



Frambuesa ⊗ 2,1L



Mango **⊘** 2,1L



Fruta de la pasión ₩ 2,4L



cremas



Pistacchio ₩ 4,4L



Yogurt frutti di bosco **₩** 4,4L



Nocciola ⊗ 4,4L



Vaniglia naturale **₩** 4,4L



Cioccolato **⊗** 4,4L



Tiramisù al mascarpone **₩** 4,4L



Stracciatella **⊗** 4,4L



Fiordilatte ⊗ 4,4L



Cioccolato bianco **☆ 2,1L**



Amarena ⊗ 2,1L

sorbetes



Limone **₩** 4,4L



Fragola **⊗** 4,4L



las marcas más potentes



Oreo **⊗** 5L



Milka



KITKAT® ⊗ 5,5L





Lion®





After Eight®

















Vainilla

Helado de vainilla con vainas de vainilla natural.

Vainilla natural de Madagascar.





Chocolate

Helado de chocolate con trocitos de chocolate.

Con trozos de chocolate belga.





Turrón

Turrón y almendras garrapiñadas.

Con auténticos trozos de turrón calidad extra.





Fresa

Cremoso helado de puré de fresas maduras.





Nata

Helado sabor a nata.





Limón

Con zumo de limones y sirope de limón.

Con zumo de limones del Mediterráneo.





Leche merengada

Leche desnatada, un toque de aroma limón y aroma canela.





Café

Con granos chocolateados.





Dulce de leche

Dulce de leche con salsa de caramelo.





Coco

Helado con coco, con coco rallado.

Coco rallado de origen Sri Lanka o de Filipinas.





Pasas al ron

Con pasas sultanas maceradas al ron.

Ron de las Antillas francesas y pasas sultanas de Turquía maceradas.





Cheesecake

Helado con delicioso sabor a queso fresco, salsa de frambuesa y trocitos de galleta.





Tarta de la abuela

Helado con sabor a Galleta
María y chocolate, trocitos, salsa
y crujiente galleta.

Con trozos de Chocolate Belga.





Stracciatella

Con trozos y sirope de chocolate.

Con trozos de Chocolate Belga.





Yogur

Helado cremoso sabor a yogur.





Caramelo & galleta canela

Helado de caramelo con trozos de galleta de canela.





Tres leches macadamia

Cremoso helado con leche condensada con salsa de caramelo y trocitos de macadamia caramelizada.





Té verde matcha(1)

Helado cremoso sabor a té verde matcha.





Violeta(1)

Helado cremoso con sabor a caramelo de violeta.

会 2,5L









Vainilla brownie caramelo

Helado de vainilla y caramelo con trozos de brownie y salsa de caramelo al punto de sal.





Caramel & choc con cacahuete

Helado de caramelo y helado de chocolate con trozos de cacahuete tostados.



¡Aviso a alérgicos: este producto contiene trozos de cacahuete!







Crumble de manzana

Helado de vainilla y helado de manzana caramelizada con trozos de manzana horneada y caramelizada. Trocitos de crumble y salsa de manzana con canela.





Plátano

Helado de plátanos maduros.





Turrón blanco (Nougat)

Helado sabor a turrón con trozos de nougat de miel y almendras.

Con trozos de Nougat de Montélimar.





Galleta María

Con trocitos de galleta.







Vainilla 0% azúcares añadidos

El sabor de vainilla de siempre pero sin azúcares añadidos. Con edulcorantes. Contiene azúcares naturalmente presentes.

Vainilla natural de Madagascar.





Nata Nueces

Helado con sabor a nata, trocitos de nueces caramelizadas y sirope de caramelo.



sorbetes mediterráneos



Sorbete de manzana verde

Manzana verde con toques ácidos.

Con manzanas del Mediterráneo





Sorbete de limón

Hecho a base de zumo de limón.

Con limones del Mediterráneo





Sorbete de mandarina

Hecho a base de zumo de mandarinas.

Con mandarinas del Mediterráneo

₩ 2,1L



Sorbete de frambuesa

Sorbete de frambuesa aromática.

₩ 2,1L

sorbetes tropicales



Mojito

Inspirado en la típica bebida tropical.

😭 2,1L



Sorbete de piña

Hecho a base de piñas maduras.

⋈ 2,1L



Sorbete de mango

Hecho con zumo y pulpa de mango.

⊗ 2,1L



Sorbete de fruta de la pasión

Fruta de la pasión con trocitos de mango.

会 2,4 L

complementos



Siropes

Caramelo, fresa o chocolate.



Nata montada

De alta calidad con estabilidad en el plato.

1 ud 😡 700 ml



las marcas más potentes





Oreo

Helado con trozos de auténtica galleta Oreo.







Milka

Helado de chocolate con leche Milka con trocitos de chocolate Milka.







KITKAT®

Helado de chocolate y helado sabor a galleta con auténticas bolitas de KITKAT®.







Lion®

Helado de caramelo y helado sabor a galleta con salsa de caramelo y trozos crujientes de trigo, recubiertos de chocolate con leche.







After Eight

Helado con intenso sabor a menta fresca y trocitos de chocolate sabor menta.

⊗ 5,5 L







cremosos



Cioccolato
Chocolate Perugina®.

⊗ 4,4 L



Fiordilatte Nata.

会 4,4 L



Stracciatella

Stracciatella con trozos de chocolate de Ecuador.

⊗ 4,4 L



Yogurt frutti di bosco

Yogur frutos del bosque.

₩ 4,4 L



Tiramisù al mascarpone

Tiramisú al mascarpone.

⊗ 4,4 L



Nocciola del Piemonte

Avellana.
Con avellanas del Piemonte IGP.

会 4,4 L



Vaniglia naturale delle Isole Bourbon

Vainilla Bourbon natural.

⊗ 4,4 L



Pistaccio di Sicilia

Pistacho siciliano.

₩ 4,4 L



Cioccolato bianco

Chocolate blanco.

⊗ 2,1 L



Amarena

Cereza.

⊗ 2,1 L

sorbetes



Limone di Sicilia

Limón de Sicilia.

₩ 4,4 L



Fragola

Fresa.

₩ 4,4 L



- 1. Batir en un bol 150g de mantequilla, 120g de azúcar moreno y una pizca de sal.
- 2. Agregar 2 huevos.
- 3. Tamizar y mezclar 300g de harina y 10g de levadura.
- 4. Añadir 25g de cacao en polvo y 150g de chips de chocolate.
- 5. Mezclar todo.
- Hacer bolas y colocarlas en una bandeja de horno, precalentado a 200° durante 12 minutos.
- Dejar enfriar en una rejilla y servir con una bola de <u>helado de pistacho</u> y trocitos de pistacho por encima.



helado de nocciola con plátano caramelizado

- 1. Pelar 1 plátano y cortarlo a lo largo en 4 rodajas.
- Poner 40g de mantequilla y 20g de azúcar en una sartén y cocinar el plátano hasta que esté caramelizado.
- 3. Emplatar y servir caliente junto con una bola de **helado de nocciola.** Coronar con sirope.

helado de tiramisú con affogato

- 1. Preparamos un café espresso.
- Echamos 2 bolas de <u>helado de tiramisú</u> y colocamos un bizcocho.
- Tomamos inmediatamente.





helado de yogur de frutos del bosque con crumble

- Mezclar 30g de azúcar, 1 limón exprimido y 200g de fresas cortadas. Dejar macerar media hora.
- Cocinar durante unos minutos y colocar en un bol.
- 3. En otro recipiente mezclamos con las manos 70g de harina, 50g de mantequilla fría y 30g de azúcar hasta formar una especie de arena.
- 4. Echar encima de las fresas y cocinar en la Air Fryer durante 15 min a 190°.
- Terminar colocando una bola de <u>helado de</u> yogur de frutos del bosque.



sorbete de fragola con macedonia de frutas

- Pelamos y cortamos 1 pera y 1 kiwi en trozos medianos.
- Mezclamos en un bol junto con frambuesas.
- 3. Preparamos un zumo de naranja y lo echamos sobre la fruta cortada. Dejamos reposar 10min.
- 4. Vertemos todo en un vaso o copa y coronamos con unas bolas de sorbete de fragola.

batido Milka

- Pelamos 1 plátano maduro y lo partimos en trozos.
- En una licuadora mezclamos, 1 taza de leche (láctea o vegetal), los trozos de plátano y dos bolas de helado Milka.
- Licuar todos los ingredientes a alta velocidad hasta obtener una textura suave y cremosa.
- 4. Coronamos con una bola de helado de vainilla.





helado tres leches macadamia con pudding de chía

- En una copa o bol echamos 3 cucharadas de semillas de chía, 200ml de leche vegetal y 1 cucharada de sirope de agave. Mezclamos todo.
- Dejamos reposar toda la noche o un mínimo de 4 horas en el frigorífico.
- 3. Colocamos encima una bola de helado de tres leches macadamia y ¡listo para servir!

helado de caramelo & galleta canela con torrija

- Calentar la torrija 2 minutos y 20 segundos a media potencia (440W).
- Culminamos colocando sobre ésta una bola de helado de caramelo & galleta canela.





batido de té matcha

- Combina en la batidora 2 bolas de <u>helado</u> <u>con sabor a té matcha</u>, 1/4 taza de leche (o bebida vegetal) y 1/2 plátano en rodajas.
- 2. Bátelo hasta obtener una textura suave.
- 3 ¡Sírvelo inmediatamente!







Le tentazione panna e cioccolato

Helado de chocolate fundente y helado de nata, con salsa de chocolate.





Le tentazione caffé

Helado de café y crema de nata con salsa de café y granos de chocolate.





Le tentazione tiramisù

Helado a la crema de mascarpone con bizcocho, salsa de café, helado de nata y polvo de cacao.





Copa sensación frutos rojos

Delicioso helado con sabor a queso fresco y sorbete de frambuesa con frutas del bosque.









Copa sensación turrón

Helado de turrón con salsa de caramelo y almendras garrapiñadas.







Copa sensación chocolate

Sugerente copa de helado, salsa y trocitos de chocolate.







Copa sensación de limón

Refrescante copa con helado y sorbete de limón.









Helado de turrón con trocitos de almendra tostada y salsa de caramelo.



12 uds Cucharitas







Disponible en 2024

snacks y frutas | postres helados



Bomboncitos

Bomboncitos con crujiente cobertura al cacao rellenos de helado de vainilla.





Trufas heladas

Bolitas de trufa, aromatizadas con brandy y recubiertas de fideos de chocolate.



Limón helado

Sorbete de limón en su corteza natural.







Coco helado

Helado de coco en su cáscara original.







Mini tarta Lion®

Helado de caramelo con salsa de caramelo, cobertura con chocolate con leche y bolitas de cereales.







Mini tarta KITKAT®

Helado sabor a galleta KITKAT® con bolitas de cereales recubiertos de chocolate con leche, crujiente cobertura con chocolate con leche y trocitos de galleta.







Biscuit al caramelo

Helado de mantecado de biscuit con crocanti, con caramelo y piñones*.

*Para desmoldar más fácilmente pasar el envase por agua caliente durante 15s.

12 uds 😭 135 ml









Porción crocanti

Helado de vainilla y cacao rodeado de almendras tostadas y caramelizadas.

12 uds 😭 150 ml





Porción caramelo

Helado de caramelo y vainilla blanca, salsa de toffee, base de cacao y decorado con cobertura de cacao.

100 ml







Vainilla & cookies

Helado de vainilla con trocitos de cookie y base de cacao. Coronado con pepitas de chocolate.



Mini carolina

Clásico helado con sabor a nata y crujientes láminas de cacao.



cerámicas | postres helados



Cerámica crema catalana

Cremoso helado de mantecado recubierto de una preparación de yema quemada en envase de cerámica.





Tarrina al whisky

Base de bizcocho bañado en whisky, helado de vainilla cubierto de yema.





Smarties®

Helado de vainilla y cacao cubierto de los auténticos Smarties®.

Con divertidas sorpresas en el interior.







León Vainilla

Helado de vainilla.

1 8 uds











Monster

Helado de vainilla con pepitas de chocolate. 3 modelos diferentes. ¡Colecciónalos!

6 uds



⊗ 80 ml







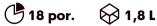






Gourmet al whisky

Helado sabor a whisky, helado mantecado y bizcocho sabor a whisky, decorado con preparado de yema y crocanti.







Carolina nata

Helado de sabor a nata con crujientes láminas de cacao.





2 x 8 por. 2 x 750 ml



Gran Dama tarta de la abuela

Helado al cacao y sabor a galleta María con crujientes láminas de cacao.



8 por.



⊘ 750 ml



Classica redonda

Helado de vainilla y de dulce de leche con una capa de bizcocho. Con crujientes bolas de galleta con chocolate con leche.



(13 por.



₩ 1,3 L















Vaso premium vainilla chocolate

Helado de vainilla con salsa de chocolate.

120 ml.







Vaso premium nata y fresa

Helado de sabor a nata y a fresa.

☐ 24 uds. 🙀 120 ml.







Vaso premium sorbete de limón

Helado de limón y salsa de limón.

☐ 24 uds. 🙀 120 ml.







Vaso premium nata y café

Helado de sabor a nata y helado de

☐ 24 uds. 🙀 120 ml.





Vaso premium chocolate

Helado de cacao y virutas de chocolate.

☐ 24 uds. 🙀 120 ml.







Bombón vainilla

Helado de vainilla con cobertura de cacao.

☐ 20 uds. 🙀 90 ml.

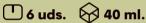






Mini bombón 0% azúcares añadidos

Mini bombón de vainilla recubierto de chocolate y almendras. Con edulcorantes. Contiene azúcares naturalmente presentes.









Cono limón

Cono de limón y salsa de limón.



☐ 16 uds. 🙀 110 ml.



Cono turrón

Cono de turrón.

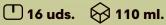




Cono nata

Cono con sabor a nata.







Gran Dama whisky

Helado sabor a whisky y helado mantecado con preparado de yema de huevo.









Carolina nata

Helado de sabor a nata con crujientes láminas de cacao.





2 x 8 por. 😡 2 x 750 ml.





Gran Dama tarta de la abuela

Helado al cacao y sabor a galleta María con crujientes láminas de cacao.



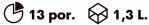






Helado de vainilla y de dulce de leche con una capa de bizcocho. Con crujientes bolas de galleta con chocolate con leche.











Medias bolas vainilla y leche merengada

Producto cómodo para trabajar y muy versátil, como postre o como acompañamiento de pastelería y cafés.

☐ 36 uds. 🙀 70 ml.









¡Añade fácil y rápidamente bolas de helado a tus postres!

ideas de presentación

más opciones —



Graneles 6 L. menú

Sabores a vainilla, a chocolate, a fresa y a nata. Sorbete limón.



Formato 6L con forma rectangular (óptimo cubicaje en congelador). Con tapa y apilable.

Bloques

Sabores: tres gustos, vainilla, turrón y nata.





Profiteroles

Bolitas de pasta choux rellenas de auténtica nata.

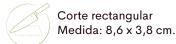
2 bolsas x 1000g/160 ud. 2000 g. (13g/ud)



₩ 15 min.

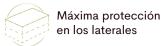
























Lingote de crema catalana

Delicioso bizcocho con receta tradicional de crema catalana y decorado con yema y caramelo quemado.

Lingote de queso con arándanos

Bizcocho relleno de queso fresco, nata y decorado con mermelada de arándanos.

Lingote de tiramisú

Bizcocho bañado en café, relleno enriquecido con queso y cobertura de cacao puro.

☐ 28 uds. 😭 64g/ud. 💥 2 h.

Lingote de selva trufa

Bizcocho de chocolate, relleno de trufa y cubierto de crema y virutas de chocolate.

Lingote de San Marcos

Clásica receta de bizcocho, nata y yema con una elegante y atractiva presentación.

Lingote de brownie con nueces

Esponjoso bizcocho de chocolate, decorado con nueces y crema de chocolate.





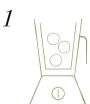
con las mejores marcas Una opción fácil y sencilla para ampliar la oferta de tu negocio.



batidos de rápida preparación



visibilidad -







2-3 bolas de helado

Añadir 200 ml de leche hasta cubrir las bolas





¡Batir y listo!





Personalízalo añadiendo virutas, nata, cacao...





Frappélatte Cremoso Café Helado





visibilidad -







Piña colada Piña y coco



Red banana Fresa y plátano



Mango fresh Mango y pera



Peach paradise Melocotón, papaya y fresa



Natural green Brócoli, espinacas, apio, plátano, piña y mango



Tropic mix Piña, papaya y mango

fruta saludable y de alta calidad -







Auténtica fruta natural troceada

Envasada en bolsas de 150 gramos

Gran calidad gracias a la tecnología IQF*

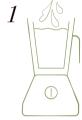
Saludable:

Cada smoothie (sin azúcar) aporta una de las 5 raciones de fruta recomendadas para una dieta saludable.

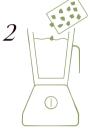
rápida preparación







Añadir 200 ml de zumo básico (recomendado zumo manzana) o aqua + azúcar



Vaciar la bolsa de 150a



Mezclar durante 45 segundos y ilisto!

¡Para darle un toque más fresco añade hielo en la batidora!





formato individual



Hawaii / tropical Tomate, mozzarella, jamón cocido, piña.







Prosciutto e formaggio

Tomate, mozzarella, jamón cocido, queso edam.



Prosciutto e funghi

Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones.



Pollo alla salsa barbecue

Tomate, mozzarella, pollo, salsa barbacoa.



Diavola WHOT!

Tomate, mozzarella, chorizo salami.



Carbonara

Salsa blanca, panceta de cerdo, mozzarella, cebolla blanca.



Tonno

Tomate, mozzarella, atún, cebolla roja.



5 formaggi

Tomate y 5 tipos de quesos: mozzarella, edam, azul, provolone y curado.

formato caja 10 uds. 🔝



Margherita

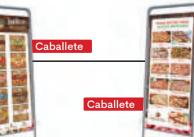
Tomate, mozzarella.



Base de tomate

Tomate.







Mejora el resultado final si horneas las pizzas en parrilla



Back panel conservadora



CONVIVENCIA







- ~ Auténticas pizzas horneadas a la piedra.
- ~ Pizzas crujientes y sabrosas de masa artesanal.
- Gran cantidad de ingredientes de alta calidad.





Margarita Mozzarella y tomates cherry.



Atún Queso edam, mozzarella y atún.



Cuatro quesos Queso emmental, mozzarella, parmesano y gorgonzola.



Jamón y queso Jamón de york y queso.















Pechuga empanada Auténtica carne de pechuga empanada.



Fingers de pechuga Crujiente snack de pechuga.

220°C. 10 min.

☐ Aprox. 132 uds. NO 🕏 2500 g.



Alitas de pollo a la barbacoa Crujientes alitas de pollo adobadas a la barbacoa.

170 °C. Aprox. 4 min. 100 uds. NO 4000 g.



Tortilla de patatas y cebolla Sabrosa tortilla de patatas y cebolla.

220°C. 850 W Cada lado 7-10 min. 13-18 min. 7-10 min. 1 ud. 1 ud. 1 NO 800 g.



también en invierno



Helados Nestlé®, Maxibon®, Pirulo®, Extrême®, KitKat®, Smarties®, ChocoClack®, Colajet®, Mikolápiz® and Fantasmikos® are trademarks of Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland used under License. Milka, Oreo and Toblerone are trademarks of the Mondelez International group used under License. Nuii® is a trademark of Froneri International LTD used under License.

Una gama imprescindible también en invierno



postres, pastelería, bollería

EXTERIOR



caballetes

INTERIOR



expositor para interior

bebidas



INTERIOR



cahalletes

EXTERIOR



INTERIOR

caballetes

EXTERIOR INTERIOR



caballetes

salado

EXTERIOR INTERIOR



caballetes

panel trasero para conservadora

sostenibilidad



cartas personalizadas

PREGUNTA POR NUESTRO SERVICIO DE CARTAS PERSONALIZADAS, TE HACEMOS UNA A TU MEDIDA.



¡Disponibles en formato digital!



cartas de postres

¡Para lucir tus postres!





cartas de pizzas, tapas y raciones

¡Para mostrar tu oferta culinaria!



cartas de menú

¡Para tus menús diarios!



cartas integrales

¡La carta completa!



cartas sencillas

Para pocas referencias, destacar algún postre concreto...





¡Los productos de impulso también disponibles en cartas!

























Helados Nestlé®, Maxibon®, Pirulo®, Extrême®, KITKAT®, Smarties®, ChocoClack®, Colajet®, Mikolápiz® and Fantasmikos® are trademarks of Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland, used under license.

Milka, Oreo and Toblerone are trademarks of the Mondelez International group used under license. Nuii® is a trademark of Froneri International Ltd.