

# Restauración

*Tu mejor socio*

2023 | 2024



**FRONERI**

# 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



# tu mejor socio en food service

FRONERI

## 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



Sugerencia de  
presentación



### Tarta hecha con KITKAT®

Envoltente tarta hecha con KITKAT®. Cubierta con un delicioso y crujiente untado 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.

24 cm. 14 por. 2 h. 1260 g.



### 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.



Sugerencia de presentación



### 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.

 27 cm.  14 por.  2-3 h.



 1000 g.



## Fresas

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

 24 cm.  12 por.  4 h.  1500 g.



## Manzana

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

Alto contenido en manzana 64%.

 26 cm.  12 por.  6 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.

 27 cm.  14 por.  3-4 h.  1400 g.







### Tiramisú savoiaardi

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

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



*¡vídeo 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.

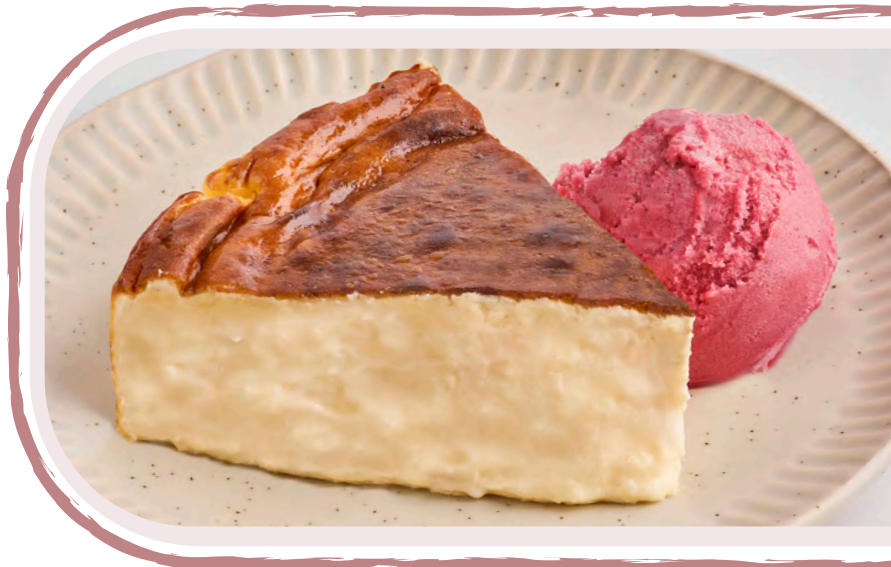
38 x 12 cm. 12 por. Aprox 4 h. 1300 g.



Sugerencia de presentación



Sugerencia de  
presentación



### 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. Aprox 6 h. 1400 g.



### Almendras

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

26 cm. 12 por. Aprox 1,5 h. 800 g.



### Queso artesana

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

24 cm. 12 por. 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. Aprox 2 h. 990 g.



Sugerencia de  
presentación



### 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.

150 °C. 10 min. 440 W 30 s. 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 35-40 s. NO

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



### Fondant chocolate belga

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

200 °C. 12-13 min. 800-900 W 35-40 s. NO

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








Sugerencia de presentación




### Crepe relleno de chocolate

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

 2 min.
  200 °C. 2 min.
  750 W 45 s.

 8 bandejas x 2 uds./16 uds.
  NO

 65 g.



### Coulant

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

 200 °C. 3 min.
  1 min.
  16 uds.

 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.

 15 min.
  2000 g. (13g. 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.**  **2,20 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.

 **150 °C.**  **800 W**  **15 min.**  **1 min.**  **8 uds.**

 **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**  **45 s.**  **18 uds.**  **NO**  **90 g.**



Sugerencia de  
presentación





### Gofre belga

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

🕒 24 uds. ❄️ 30 min. 📦 100 g.



### Pancakes tortitas estilo americanas

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

🕒 45-60 s. 🕒 48 uds. ❄️ NO 📦 35 g.



### Crepe artesano

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

🕒 2 bolsas x 20 uds./40 uds. ❄️ NO 📦 50 g.

*ideas de presentación*



### Crepe relleno de chocolate

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

🕒 2 min. 🕒 200 °C. 2 min. 🕒 750 W. 45 s.

🕒 8 bandejas x 2 uds./16 uds. ❄️ NO 📦 65 g.



### Croissant mantequilla

Croissant de mantequilla. ¡Descongelar y listo!

🕒 22 uds. ❄️ 30 min. 📦 70 g.

# Graneles

*premium*



Sugerencia de presentación

calidad

tradición

la tradición hecha helado



Ingredientes sometidos a rigurosos controles de calidad.

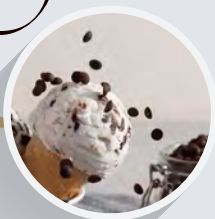
Una marca con más de 100 años de experiencia.

inspiración

nutrición

rentabilidad

variedad e innovación



Lléname de ideas con nuestras creaciones únicas.

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](http://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**  
5,5L



**Coco**  
5,5L



**Pasas al ron**  
5,5L



**Cheese cake**  
5,5L



**Tarta de la abuela**  
5,5L



**Stracciatella**  
5L



**Vainilla brownie caramelo**  
5L



**Caramel & choc con cacahuete**  
5L



**Crumble de manzana**  
2,4L



**Plátano**  
2,4L



**Turrón blanco**  
2,4L



**Galleta María**  
2,1L



**Vainilla 0% azúcares añadidos**  
2,1L



**Nata nueces**  
2,1L

**Yogur**  
2,1L

**Caramelo & galleta canela**  
2,4L

**Tres leches macadamia**  
2,4L

**Té verde matcha<sup>(1)</sup>**  
2,5L

**Violeta<sup>(1)</sup>**  
2,5L

## sorbetes



**Manzana verde**  
2,1L



**Limón**  
2,1L



**Mandarina**  
2,1L



**Frambuesa**  
2,1L



**Mojito**  
2,1L



**Piña**  
2,1L



**Mango**  
2,1L



**Fruta de la pasión**  
2,4L



(1) Distribuido por Froneri



## 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

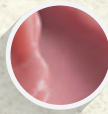


**Amarena**  
2,1L

## sorbetes



**Limone**  
4,4L



**Fragola**  
4,4L



## las marcas más potentes



**Oreo**  
5L



**Milka**  
5L



**KITKAT®**  
5,5L



**Lion®**  
5L



**After Eight®**  
5,5L





### Vainilla

Helado de vainilla con vainas de vainilla natural.  
*Vainilla natural de Madagascar.*

5,5/2,1L



### Turrón

Turrón y almendras garrapiñadas.  
*Con auténticos trozos de turrón calidad extra.*

5,5/2,1L



### Nata

Helado sabor a nata.

5,5L



### Fresa

Cremoso helado de puré de fresas maduras.

5,5/2,1L



### Limón

Con zumo de limones y sirope de limón.  
*Con zumo de limones del Mediterráneo.*

5,5L



### Leche merengada

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

5,5L

### Café

Con granos chocolateados.

5,5L



### Dulce de leche

Dulce de leche con salsa de caramelo.

5,5L



### Coco

Helado con coco, con coco rallado.

*Coco rallado de origen Sri Lanka o de Filipinas.*

5,5L



### Pasas al ron

Con pasas sultanas maceradas al ron.  
*Ron de las Antillas francesas y pasas sultanas de Turquía maceradas.*

5,5L



### Cheesecake

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

5,5L



### Tarta de la abuela

Helado con sabor a Galleta María y chocolate, trocitos, salsa y crujiente galleta.  
*Con trozos de Chocolate Belga.*

5,5L



### Stracciatella

Con trozos y sirope de chocolate.  
*Con trozos de Chocolate Belga.*

5L

Nuevo



**Yogur**

Helado cremoso sabor a yogur.

📦 2,1L

Nuevo



**Caramelo & galleta canela**

Helado de caramelo con trozos de galleta de canela.

📦 2,4L

Nuevo



**Tres leches macadamia**

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

📦 2,4L

Nuevo



**Té verde matcha<sup>(1)</sup>**

Helado cremoso sabor a té verde matcha.

📦 2,5L

Nuevo



**Violeta<sup>(1)</sup>**

Helado cremoso con sabor a caramelo de violeta.

📦 2,5L



(1) Distribuido por Froneri



### Vainilla brownie caramelo

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

5L



### 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!

5L



### 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.

2,4L



### Plátano

Helado de plátanos maduros.

2,4L



### Turrón blanco (Nougat)

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

Con trozos de Nougat de Montélimar.

2,4L



### Galleta María

Con trocitos de galleta.

2,1L



### Vainilla 0% azúcares añadidos

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

Vainilla natural de Madagascar.

2,1L



### Nata Nueces

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

2,1L



## sorbetes mediterráneos



### Sorbete de manzana verde

Manzana verde con toques ácidos.

Con manzanas del Mediterráneo

2,1L



### Sorbete de limón

Hecho a base de zumo de limón.

Con limones del Mediterráneo

2,1L



### 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.

2,4 L

## complementos



### Siropes

Caramelo, fresa o chocolate.

1 ud 1L



### 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.

5 L



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

5 L



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

5,5 L



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

5 L



Lion



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

5,5 L



Oreo

## cremosos



**Cioccolato**  
Chocolate Perugina®.

4,4 L



**Fiordilatte**  
Nata.

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**  
Tiramisù al mascarpone.

4,4 L



**Nocciola del Piemonte**  
Avellana.  
Con avellanas del Piemonte IGP.

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.
6. Hacer bolas y colocarlas en una bandeja de horno, precalentado a 200° durante 12 minutos.
7. Dejar enfriar en una rejilla y servir con una bola de **helado de pistacho** y trocitos de pistacho por encima.



## helado de nocciola con plátano caramelizado

1. Pelar 1 plátano y cortarlo a lo largo en 4 rodajas.
2. 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.
2. Echamos 2 bolas de **helado de tiramisú** y colocamos un bizcocho.
3. Tomamos inmediatamente.



## helado de yogur de frutos del bosque con crumble

1. Mezclar 30g de azúcar, 1 limón exprimido y 200g de fresas cortadas. Dejar macerar media hora.
2. 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°.
5. Terminar colocando una bola de **helado de yogur de frutos del bosque**.





## sorbete de fragola con macedonia de frutas

1. Pelamos y cortamos 1 pera y 1 kiwi en trozos medianos.
2. 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

1. Pelamos 1 plátano maduro y lo partimos en trozos.
2. En una licuadora mezclamos, 1 taza de leche (láctea o vegetal), los trozos de plátano y dos bolas de **helado Milka**.
3. 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

1. 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.
2. 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

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



## batido de té matcha

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



# Postres Helados



Sugerencia de  
presentación





### Copa Limoncello

Helado de limón con salsa con licor de limoncello.

🕒 8 uds 📦 150 ml



### Copa piña colada

Helado de piña y coco con salsa de piña y ron.

🕒 8 uds 📦 150 ml



### Le tentazione panna e cioccolato

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

🕒 6 uds 📦 135 ml



### Le tentazione caffè

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

🕒 6 uds 📦 135 ml



### Le tentazione tiramisù

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

🕒 6 uds 📦 135 ml





### Copa sensación frutos rojos

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

8 uds 150 ml

*Copas  
Sensación*



### Copa sensación turrón

Helado de turrón con salsa de caramelo y almendras garrapiñadas.

8 uds 150 ml

*Copas  
Sensación*



### Copa sensación chocolate

Sugerente copa de helado, salsa y trocitos de chocolate.

8 uds 150 ml

*Copas  
Sensación*



### Copa sensación de limón

Refrescante copa con helado y sorbete de limón.

8 uds 150 ml

*Copas  
Sensación*



### Suprema turrón

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

12 uds 120 ml

12 uds  
Cucharitas





### Copa Oreo

Cremoso helado con auténticos y generosos trozos de galleta Oreo. Incluye cucharita de madera.

📦 20 uds

🥄 20 uds

Disponible en 2024



### Copa Milka

Helado de vainilla con un cremoso corazón con chocolate con leche y trozos de chocolate con leche. Incluye cucharita de madera.

📦 20 uds

🥄 20 uds

📦 145 ml



Disponible en 2024



### Bombonitos

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

📦 10 uds 📦 10 ml



### Trufas heladas

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

📦 50 uds 📦 16 ml



### Limón helado

Sorbete de limón en su corteza natural.

📦 6 uds 📦 165 ml



### Coco helado

Helado de coco en su cáscara original.

📦 6 uds 📦 130 ml





### Mini tarta Lion®

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

🕒 4 uds 📦 118 ml



### 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.

🕒 4 uds 📦 125 ml



### 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.

🕒 24 uds 📦 100 ml



### Vainilla & cookies

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

🕒 24 uds 📦 100 ml



### Mini carolina

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

🕒 12 uds 📦 125 ml



### Cerámica crema catalana

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

🕒 6 uds 📦 150 ml



### Tarrina al whisky

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

🕒 6 uds 📦 170 ml





### Smarties®

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

Con divertidas sorpresas en el interior.

16 uds 100 ml



### León Vainilla

Helado de vainilla.

8 uds 70 ml



### 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.

 18 por.  1,8 L



### 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



# Gama menú



Sugerencia de  
presentación





### Vaso premium vainilla chocolate

Helado de vainilla con salsa de chocolate.

🕒 24 uds. 📦 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 café.

🕒 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.

📦 6 uds. 📦 40 ml.



**0%** azúcares añadidos



### Cono limón

Cono de limón y salsa de limón.



📦 16 uds. 📦 110 ml.



### Cono turrón

Cono de turrón.



📦 16 uds. 📦 110 ml.



### Cono nata

Cono con sabor a nata.



📦 16 uds. 📦 110 ml.



### Gran Dama whisky

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

 9 por.  820 ml.



### 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.





## 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.



1. Saca la bola



2. Emplata



3. Decora

*¡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.

1 uds. 1 L.

### Profiteroles

Bolitas de pasta choux rellenas de auténtica nata.

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

15 min.



Con 61% de nata





Ingredientes de calidad



Corte rectangular  
Medida: 8,6 x 3,8 cm.



Doble bizcocho



Acabado artesanal



Máxima protección en los laterales



### Lingote de crema catalana

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

🕒 28 uds. 📦 64g/ud. ❄️ 2 h.



### Lingote de queso con arándanos

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

🕒 28 uds. 📦 64g/ud. ❄️ 2 h.



### 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.

🕒 28 uds. 📦 64g/ud. ❄️ 2 h.



### Lingote de San Marcos

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

🕒 28 uds. 📦 64g/ud. ❄️ 2 h.



### Lingote de brownie con nueces

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

🕒 28 uds. 📦 41g/ud. ❄️ 2 h.

# Para beber



KitKat®, La Lechera®, Lion® and Antica Gelateria del Corso® are trademarks of Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland used under license. Milka and Oreo are trademarks of the Mondelez International group used under license.

Sugerencia de  
presentación

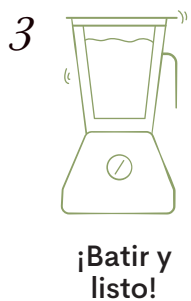
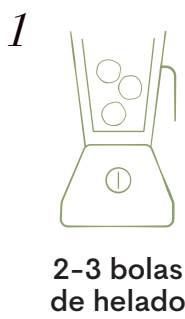
con las mejores marcas

Una opción fácil y sencilla para ampliar la oferta de tu negocio.



batidos de rápida preparación 

visibilidad





# Frappélatte

Cremoso Café Helado





**Mokalatte**



**Caramel**



**Fondant**



**Stracciatto**



**También en formato para llevar**  
¡tamaño grande y pequeño!

*visibilidad*

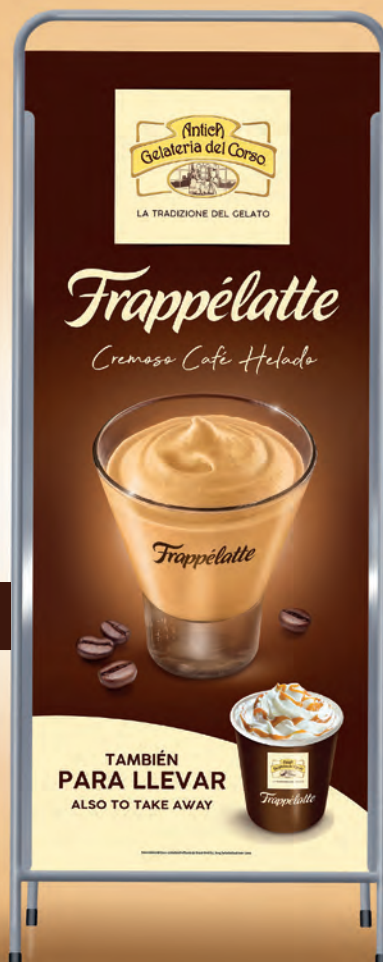


**En la mesa**  
carta



**En la barra**  
sobre mesa

**En la calle**  
caballete



# smoothies



**Piña colada**  
Piña y coco



**Red banana**  
Fresa y plátano



**Mango fresh**  
Mango y pera



**Peach paradise**  
Melocotón, papaya y fresa

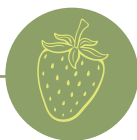


**Natural green**  
Brócoli, espinacas, apio,  
plátano, piña y mango



**Tropic mix**  
Piña, papaya y mango

# fruta saludable y de alta calidad



**Auténtica fruta natural troceada**



**Envasada en bolsas de 150 gramos**

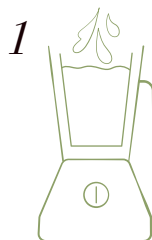


**Gran calidad gracias a la tecnología IQF\***

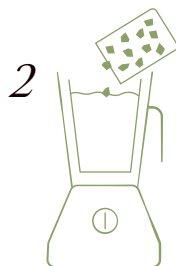


**Saludable:**  
Cada smoothie (sin azúcar) aporta una de las 5 raciones de fruta recomendadas para una dieta saludable.

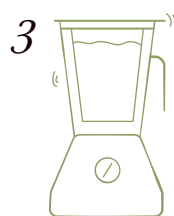
## rápida preparación



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



Vaciar la bolsa de 150g



Mezclar durante 45 segundos y ¡listo!

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

*¡vídeo smoothies!*

## visibilidad



**En la mesa**  
carta y carta cocktail



**En la barra**  
sobre mesa



**En la calle**  
caballete

\*Tecnología IQF (Individually quick frozen). Es una tecnología que congela la fruta de manera ultra rápida que permite conservar sus nutrientes, sabor y textura mucho mejor que otras opciones como las soluciones pasteurizadas.



## MASA ESTILO NAPOLITANA

Masa fermentada de forma natural durante 24h. Más digerible.



## ESTIRADAS A MANO UNA A UNA

Pizzas artesanales estiradas a mano una a una por auténticos pizzaiolos.

## HORNEADAS EN HORNO DE LEÑA

La combinación de madera de roble y haya les aporta un aroma y un sabor auténticamente artesanos.

## SABORES GENUINOS

Sabor intenso y natural.

# GRAN PIZZERIA

.....  
**PIZZAS  
ARTESANALES**  
.....


**ESTILO  
NAPOLITANO**  
.....

**28 CM**  
.....



**BORDE  
CRUJIENTE  
Y AIREADO**

*escanea y conoce mejor  
a Italpizza con este vídeo*

formato individual 



**Hawaii / tropical**

Tomate, mozzarella, jamón cocido, piña.

 425 g.



**Verdure vegana**

Tomate, verduras a la parrilla (berenjena, calabacín, pimiento rojo y amarillo).

 420 g.



**Prosciutto e formaggio**

Tomate, mozzarella, jamón cocido, queso edam.

 410 g.



**Prosciutto e funghi**

Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones.

 420 g.



**Pollo alla salsa barbecue**

Tomate, mozzarella, pollo, salsa barbacoa.

 415 g.



**Diavola  ¡HOT!**

Tomate, mozzarella, chorizo salami.

 400 g.



**Carbonara**

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

 405 g.



**Tonno**

Tomate, mozzarella, atún, cebolla roja.

 410 g.



**5 formaggi**

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

 400 g.

formato caja 10 uds. 



 10 x 355 g.

**Margherita**

Tomate, mozzarella.



 10 x 295 g.

**Base de tomate**

Tomate.

 200 °C  7/9 min.

Mejora el resultado final si horneas las pizzas en parrilla

visibilidad

Back panel conservadora



Caballote



Caballote



Carta



HOSTELERÍA

\* hasta agotar existencias.

CONVICENCIA



- 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.

200 °C. 12-14 min. 8-10 min. NO 10 uds. 340-350 g.

visibilidad



En la mesa  
cartas



### Pechuga empanada

Auténtica carne de pechuga empanada.

220 °C. 10 min. 180 °C. 3 min. Aprox. 30 uds. NO 2500 g.



### Fingers de pechuga

Crujiente snack de pechuga.

220°C. 10 min. 180 °C. 2-3 min. Aprox. 132 uds. NO 2500 g.



### Alitas de pollo a la barbacoa

Crujientes alitas de pollo adobadas a la barbacoa.

220 °C. 15 min. 170 °C. 4 min. Aprox. 100 uds. NO 4000 g.



### Tortilla de patatas y cebolla

Sabrosa tortilla de patatas y cebolla.

220°C. 15-20 min. 850 W 13-18 min. Cada lado 7-10 min. 1 ud. NO 800 g.



Sugerencia de presentación

# también en invierno



Helados con las marcas más innovadoras

¿Por qué no incluir en tu carta algunos helados del cartel?

Complementa tu oferta infantil con los top ventas



Una gama imprescindible  
también en invierno



Perfecta para  
delivery o take  
away



Formatos  
adecuados que  
aportan venta  
adicional



ESTE CARTEL ES  
RECICLABLE

# postres, pastelería, bollería

## EXTERIOR



caballetes

## INTERIOR



cartas

sobre barras

expositor para interior

# bebidas

## EXTERIOR



caballetes

## INTERIOR



carteles

encartes

## EXTERIOR



caballetes

## INTERIOR



cartas

sobre barras

placa pared

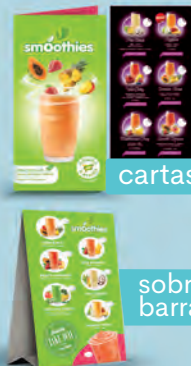
servilletero

## EXTERIOR



caballetes

## INTERIOR



cartas

sobre barras

# salado

## EXTERIOR



caballetes

## INTERIOR



cartas troqueladas

panel trasero para conservadora

# sostenibilidad

¡Materiales  
100% reciclables  
o reutilizables!



Es una prioridad en nuestro negocio, comunicar nuestras marcas de forma sostenible.

\* Papeleras, banderolas y sombrillas.

# 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!



**FRONERI**

Helados  
Nestlé



Helados Nestlé®, Maxibon®, Pirulo®, Extrême®, KITKAT®, Smarties®, ChocoClack®, Colajet®, Mikolápis® 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.