



catálogo

FRONERI



2024

las marcas
MÁS POTENTES Y VENDEDORAS

FRONERI

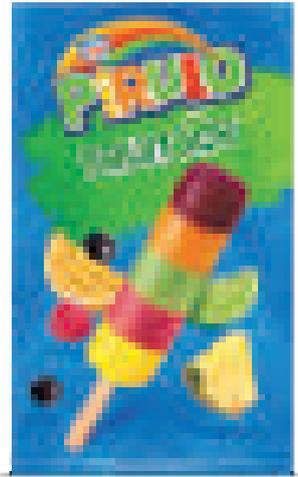
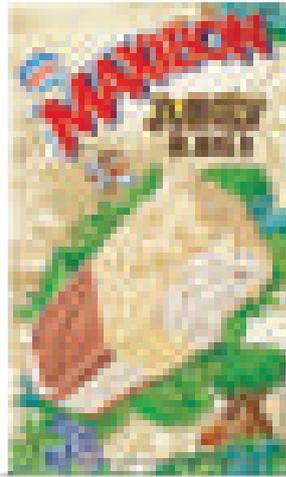
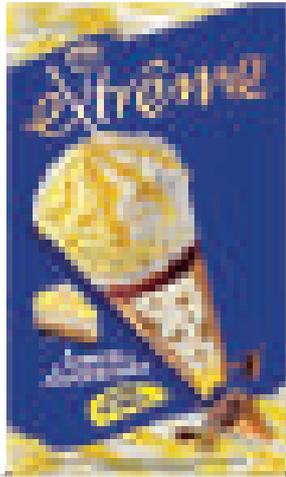
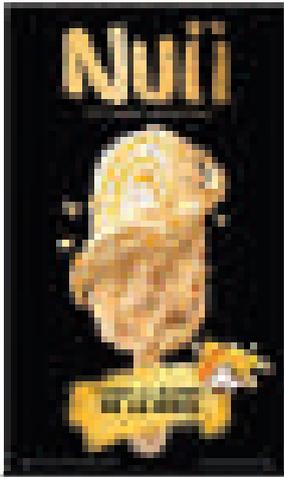


TRABAJAMOS PARA OFRECER LA MEJOR CALIDAD

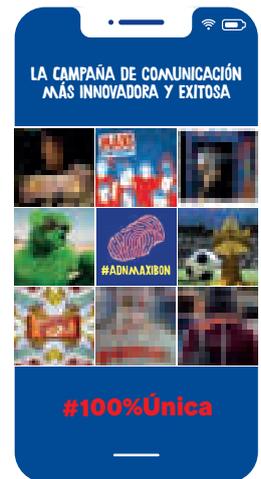
y el mejor servicio



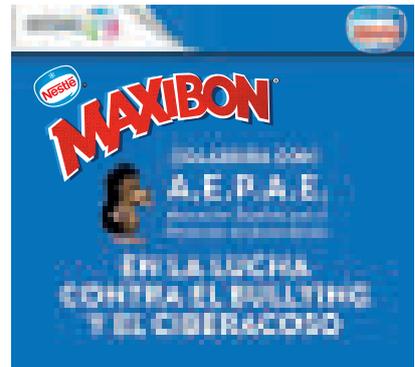
SIEMPRE SORPRENDIENDO CON *innovaciones* ROMPEDORAS



APOYANDO NUESTRAS MARCAS CON *gran inversión* EN PUBLICIDAD



MARCAS *comprometidas*



Proteger el medio ambiente es una prioridad en nuestro negocio.

- NUII. Uso de palillos de madera de origen sostenible.
- Cacao certificado cada vez en más productos.



Nuii apoya la misión de Wild Ark de proteger el hábitat en Australia para preservar la vida salvaje nativa, y en particular a los koalas.

<https://nuiiicecream.com/es/rewilding-project/>

Marcas comprometidas socialmente, colaborando con diferentes entidades.

claves para vender más



1.

**OFRECE
LAS NOVEDADES
Y SORPRENDE A TUS
CLIENTES**



novedades

2.

COLOCA EL CARTEL EN UN SITIO VISIBLE PARA LLAMAR LA ATENCIÓN



3.

TRABAJA UN SURTIDO VENDEDOR CON VARIEDAD EN FORMATOS, SABORES Y PRECIOS



4.

MARCA UN PRECIO JUSTO PARA INCREMENTAR LA ROTACIÓN



5.

MANTÉN LA CONSERVADORA VISIBLE Y ORDENADA PARA INCITAR AL CONSUMO



6.

SÁCALE PARTIDO A LAS MARCAS TOP MÁS POTENTES



cartel gama impulse 2024



Helados Nestlé®, Maxibon®, Pirulo®, Extrême®, KitKat®, Smarties®, ChocoClack®, 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.

surtido básico recomendado



- 1. Nuii Mango de la India
- 2. Nuii Almendrado Vainilla Java
- 3. Nuii Nata Chocolate Negro Almendras California
- 4. Nuii Caramelo con Nueces Macadamia de Australia



- 5. Extrême Lemon Cheesecake
- 6. Extrême Cookie Chocolate Brownie
- 7. Extrême Fresa y Sabor Nata
- 8. Extrême Doble Vainilla
- 9. KitKat Cono



- 10. Maxibon Jungly Blanco
- 11. Maxibon Classic
- 12. Maxibon Cookie
- 13. Maxibon Waffle



- 14. Pirulo Fruit Joy
- 15. Pirulo Sandía
- 16. Pirulo Tropical
- 17. Pirulo Cool Fresa
- 18. Pirulo Fantasmikos



- 19. Oreo Sándwich
- 20. Oreo Bombón
- 21. Oreo Cono
- 22. Milka Bombón
- 23. Milka Cono Bola
- 24. Toblerone Bombón

COCO CON MANGO DE LA INDIA.



**VUELVE EL HELADO
MÁS FRESCO Y
EXÓTICO.**

HELADO CREMA CON COCO VETEADO CON
SORBETE DE MANGO DE LA INDIA Y FRUTA DE LA
PASIÓN, BAÑADO EN CHOCOLATE BLANCO CON
TROCITOS DE COCO, AZÚCAR DE FLOR DE COCO Y
COPOS DE COCO CARAMELIZADO.

Nuii

ICE CREAM ADVENTURE™



comunicación

GAMA DE IMPULSO

TV

REDES SOCIALES

INFLUENCERS

EXTERIORES

PUNTO DE VENTA

NEWSLETTER

DIGITAL

¿por qué debes tenerlos?

- Marca cada vez más valorada y más presente en la mente del consumidor.
- +10 puntos de conocimiento de marca tras campaña*

CUIDAMOS EL MUNDO QUE NOS RODEA



UNA RECETA
PASTELERA AL ESTILO
EXTRÊME



*Lemon
cheesecake*

**EXTRA
DE SALSA**

Nestlé®
extrême



DOBLE CHOCOLATE

FRESA & SABOR NATA

DOBLE VAINILLA

SABOR NATA

CHOCOLATE & BROWNIES

CRUJIENTE COOKIE

comunicación

<p>NUEVOS ANUNCIOS EN TV Y EN RRSS</p>	<p>INFLUENCERS TOP</p>	<p>EXTERIORES</p>	<p>FESTIVALES DE MUSICA</p>

¿por qué debes tenerlos?

- Marca con continuo apoyo en comunicación.
- En 2023 el gran protagonista ha sido Extrême Fresa & Sabor Nata; que se sitúa entre los Top 10 en número de clientes y rotación.
- Comprometidos con el medio ambiente:
 - cacao certificado Rainforest Alliance.
 - el cartón de nuestra caja es 100 % reciclado.





MAXIBON[®]

EL HELADO
MÁS SALVAJE

AHORA
JUNGLEY[®]
BLANCO



NUEVO

JUNGLY
BLANCO



JUNGLY



CLASSIC



COOKIE



WAFFLE
BLONDE CARAMEL



POPS

comunicación

LA CAMPAÑA DE COMUNICACIÓN
MÁS INNOVADORA Y EXITOSA

TV

CAUSA SOCIAL

#ADNMAXIBON

#100%Única

¿por qué
debes
tenerlos?

- Maxibon es la marca que más crece en Notoriedad entre los jóvenes: +10 puntos*.
- Maxibon Jungly Blanco: otra innovación 100% única que solo Maxibon puede ofrecer.
- Una marca socialmente responsable que colabora en la lucha contra el bullying.
- Y comprometida con la sostenibilidad: cacao certificado en toda la gama.



Cacao

*Notoriedad espontánea en jóvenes BHT 360° by Ipsos 2023.



PIRULO®



Sin
GLUTEN

Pirulo® is a trademark of Societ  des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland, used under license.



TROPICAL

NUEVA RECETA
Ahora con más
zumos de frutas*

pop up

comunicación

NUEVA IMAGEN

¡ Todo la gama Pirulo con aromas naturales y menos de 110 kcal !

Una campaña de comunicación **¡DESATA LA DIVERSIÓN!**

¿por qué debes tenerlos?

- Productos infantiles, una apuesta segura, siguen en el top 10 de rotación.
- Pirulo Fantasmikos, imbatible como nº1 en rotación**.
- En 2ª posición de rotación, Pirulo Sandía**.

* Respeto a la anterior receta de Pirulo Tropical. Zumos de frutas a partir de concentrados. **Ventas internas cum Agosto 2023.

OREO



HELADO
CON TROCITOS DE GALLETA OREO

Oreo is a trademark of the Mondelez International group used under license.

HELADOS OREO

PARA LOS OREO FANS



comunicación



¿por qué debes tenerlos?

- Una marca muy conocida a nivel internacional y cada vez más reconocida por los consumidores como marca de helados*.
- Basa su éxito en una gama con verdadero sabor y texturas de las galletas Oreo.

Milka

SUSTAINABLY
SOURCED
COCOA



¹applies to milk
chocolate only



EL SABOR

de la Ternura

HELADO CON TROZOS DE
TOBLERONE Y TROZOS DE NOUGAT



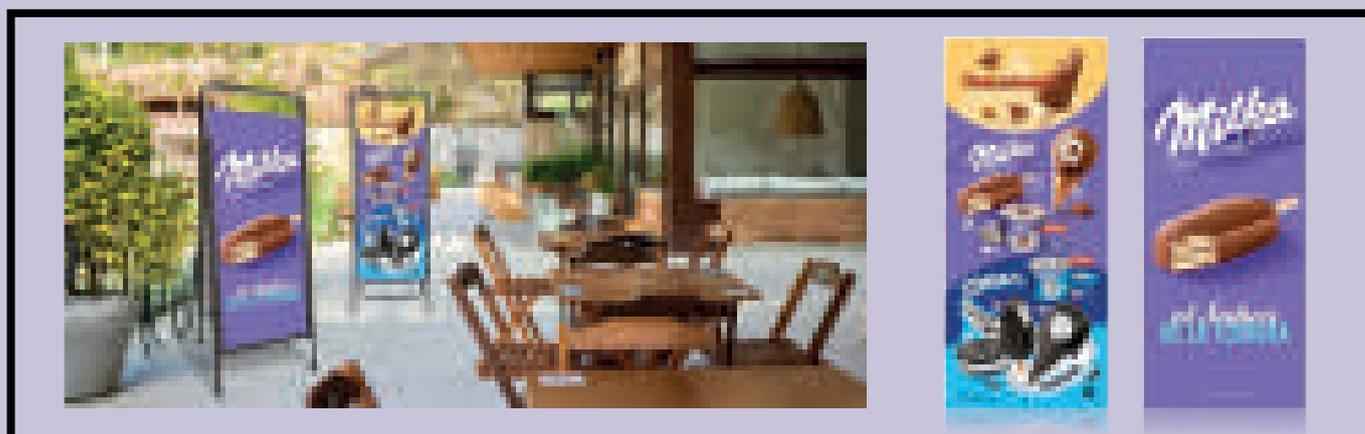
Bombón Milka con Crujientes Láminas
con chocolate con leche



Cono de vainilla con
trocitos de chocolate con leche,
recubierto de chocolate con
leche Milka



comunicación



OREO

NUEVO



**¡MINI TARRINA
PARA LLEVAR !**

145 ml



**CON MINI GALLETAS Y
TROCITOS DE OREO**

Milka

NUEVO



**¡MINI TARRINA
PARA LLEVAR !**

145 ml



**CORAZÓN CREMOSO CON
CHOCOLATE CON LECHE**



tarrinas PARA TODA LA FAMILIA

TOBLERONE

CON TROZOS DE TOBLERONE
Y TROZOS DE NOUGAT



CON CRUJIENTES
TROCITOS DE BARQUILLO
CHOCOLATEADO



Cacao

Nestlé®
KitKat®



CON
AUTÉNTICA
BARRITA KITKAT®



Helados Nestlé®, KitKat® & Chococlack® are trademarks of Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland used under license.

los clásicos
QUE NUNCA PASAN DE MODA



*El Sandwich
de toda la vida*

**LENGUA SABOR
CHOCOLATE**



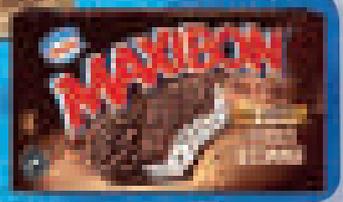
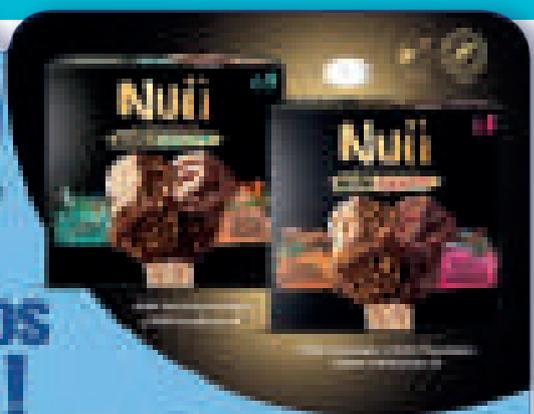
*¿por qué
debes
tenerlos?*

- Los helados clásicos más auténticos y originales.
- Chococlack, helado en el Top 10 Rotación del cartel.
- El Sándwich Sabor a Nata es inimitable. Sus fans no lo cambian por otro.
- KitKat® una de las marcas de chocolates más potentes del mundo.

Llévatelos a casa



¡Llévatelos a casa!



CARTEL DE CONVENIENCIA



Helados Nestlé®, Nestlé Camy Gran Dama®, Maxibon® & KitKat® 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.

NUEVAS ¡MINI TARRINAS
PARA LLEVAR A CASA!



145 ml



LOS MATERIALES DE VISIBILIDAD MÁS ATRACTIVOS



SOBRE BARRA



**TRASERA
NEVERA**

*¿por qué
debes
tenerlos?*

- Una gama imprescindible si trabajas el Delivery o Take away.
- Formatos adecuados, que ayudan a mantener la cadena de frío.
- Te aportarán venta adicional al cubrir otros momentos de consumo.
- Perfecta para tiendas de alimentación, conveniencia, y estaciones de servicio.

Graneles

premium



Antica Gelateria del Corso® and La Lechera® are trademarks of Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland used under license.

Sugerencia de
Presentación



la tradición hecha helado

calidad



Ingredientes sometidos a rigurosos controles de calidad.

tradición



Una marca con más de 100 años de experiencia.



inspiración



Lléname de ideas con nuestras creaciones únicas.

nutrición



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



rentabilidad



Aporta margen adicional a tus creaciones.

variedad e innovación



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

GRANELES PREMIUM

imagen renovada



85%
de las decisiones de compra se toman en la vitrina

claves del éxito en tu heladería

<i>limpieza</i>	<i>visibilidad</i>	<i>producto atractivo</i>	<i>decoración</i>
Es fácil y rápido. De lo contrario se pierden consumos	Capta y atrae al consumidor	Conquista y fideliza con un producto vistoso	Atrae las miradas hacia la vitrina
Vitrina Cubeta Cucharas / Espátula	En el exterior En la mesa En la vitrina	Conos - tarrinas Copas - batidos	Añade elementos comestibles



Vainilla

Helado de vainilla con vainas de vainilla natural.

Vainilla natural de Madagascar.

5,5/2,1L



Chocolate

Helado de chocolate con trocitos de chocolate.

Con trozos de Chocolate Belga.

5,5/2,1L



Turrón

Turrón y almendras garrapiñadas.

Con auténticos trozos de turrón calidad extra.

5,5/2,1L



Fresa

Cremoso helado de puré de fresas maduras.

5,5/2,1L



Nata

Helado sabor a nata.

5,5 L



Limón

Con zumo de limones y sirope de limón.

Con zumo de limones del Mediterráneo.

5,5 L



Leche merengada

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

5,5 L



Café

Con granos chocolateados.

5,5 L



Dulce de leche

Dulce de leche con salsa de caramelo

5,5 L



Coco

Helado con coco rallado.

Coco rallado de origen Sri Lanka o de Filipinas.

5,5 L



Pasas al ron

Con pasas sultanas maceradas al ron.

Helado con ron de las Antillas francesas y pasas sultanas de Turquía maceradas.

5,5 L



Cheesecake

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

5,5 L



Tarta de la abuela

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

Con trozos de Chocolate Belga.

5,5 L



Stracciatella

Con trozos y sirope de chocolate.

Con trozos de Chocolate Belga.

5 L



Vainilla brownie caramelo

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

5 L

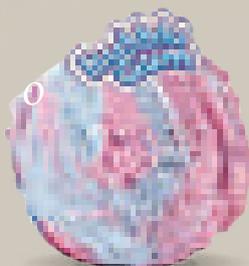


Caramel & choc con cacahuete

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

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

5 L



Bubble Gum

Divertido helado sabor a chicle.

5 L



Mango yogur

Helado de mango y helado de yogur¹ con trozos de mango.

5 L



Cookie dough

Cremoso helado sabor a vainilla con salsa de chocolate y trozos de galleta cookie con chocolate.

5 L



Cookie dough



¹ con yogur semidesnatado pasteurizado después de la fermentación.



Yogur

Helado cremoso sabor a yogur.

2,1 L



Tres leches macadamia

Cre moso helado con leche, nata y leche condensada. Salsa de caramelo y trocitos de macadamia caramelizada.

2,4 L



Caramelo & galleta canela

Helado crema de caramelo con trozos de galleta de canela.

2,4 L



Té verde matcha¹

Helado cremoso sabor a té verde matcha.

2,5 L



Violeta¹

Helado cremoso con sabor a caramelo de violeta.

2,5 L



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.

2,4 L



Plátano

Helado de plátanos maduros.

2,4 L

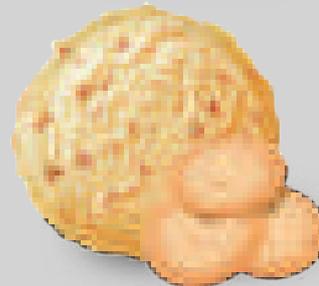


Turrón blanco (Nougat)

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

Con trozos de Nougat de Montélimar.

2,4 L



Galleta María

Con trocitos de galleta.

2,1 L



Vainilla 0% azúcares añadidos

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

Vainilla natural de Madagascar.

2,1 L



Nata nueces

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

2,1 L

sorbetes mediterráneos



Sorbete de manzana verde

Manzana verde con toques ácidos.

Con manzanas del Mediterráneo

2,1 L



Sorbete de mandarina

Hecho a base de zumo de mandarinas.

Con mandarinas del Mediterráneo

2,1 L



Sorbete de limón

Hecho a base de zumo de limón.

Con limones del Mediterráneo

2,1 L



Sorbete de frambuesa

Sorbete de frambuesa aromática.

2,1 L

GRANELES PREMIUM

sorbetes tropicales



Mojito

Inspirado en la típica bebida tropical.

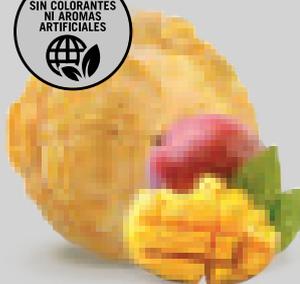
2,1 L



Sorbete de piña

Hecho a base de piñas maduras.

2,1 L



Sorbete de mango

Hecho con zumo y pulpa de mango.

2,1 L



Sorbete de fruta de la pasión

Fruta de la pasión con trocitos de mango.

2,4 L



complementos



Siropes

Caramelo, fresa y chocolate.

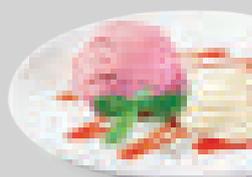
1 ud 1,2 kg



Nata montada

De alta calidad con estabilidad en el plato.

1 ud 700 ml



las marcas más potentes



Milka vainilla chocolate

Helado sabor a vainilla con trozos de chocolate con leche Milka y helado de chocolate con leche y salsa de chocolate con leche Milka.

5 L



Milka chocolate

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



Oreo

Helado con trozos de auténtica galleta Oreo.

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



After Eight®

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

5,5 L

elaborados con los mejores ingredientes



cremosidad

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

aromas naturales sin colorantes



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
www.rainforest-alliance.org



CA CAO

cremosos



Cioccolato
Chocolate Perugina®.
4,4 L



Vainilla caramelo
Helado cremoso de vainilla con salsa de caramelo salado y trozos de caramelo.
4,4 L



Yogurt frutti di bosco
Yogur frutos del bosque.
4,4 L



Fiordilatte
Nata.
4,4 L



Stracciatella
Stracciatella con trozos de chocolate de Ecuador.
4,4 L



Vainilla naturale delle Isole Bourbon
Vainilla Bourbon natural.
4,4 L



Tiramisù al mascarpone
Tiramisù al mascarpone.
4,4 L



Nocciola del Piemonte
Avellana
Con avellanas del Piemonte IGP.
4,4 L



Pistaccio di Sicilia
Pistacho siciliano.
4,4 L



Amarena
Cereza.
2,1 L



Cioccolato bianco
Chocolate blanco.
2,1 L

sorbetes



Limone di Sicilia
Limón de Sicilia.
4,4 L



Fragola
Fresa.
4,4 L



helados



Vainilla

Chocolate

Nata



Café

Turrón

Pasas al ron

Coco



Cheesecake

Vainilla brownie
caramelo

Cookie dough

Yogur mango

Bubble gum

helados



Tres leches macadamia

Caramelo & galleta canela

Yogur

Te verde matcha¹

Violeta¹



Fresa

Vainilla

Chocolate

Turrón

Galleta maría



Nata nueces

Vainilla 0% azúcares
añadidos

Crumble de Manzana

Plátano

Turrón blanco / nougat



Cioccolato

Vainilla naturale delle
Isole Bourbon

Fiordilatte

Yogurt frutti di bosco

Stracciatella

Amarena



Fresa Limón Leche merengada



Más de **60%** de la gama sin colorantes ni aromas artificiales



Diferentes Remontados



Aspecto Artesanal

GRANELES PREMIUM



Dulce de leche Stracciatella Tarta de la abuela Caramel & choc con cacahuete

helados



Sorbete de limón Sorbete de piña Mojito Sorbete de fruta de la pasión



Sorbete de frambuesa Sorbete de mango Sorbete de mandarina Sorbete de manzana verde



sorbetes



Tiramisú al mascarpone Nocciola del Piemonte Pistaccio di Sicilia Vainilla caramelo



Limone di Sicilia Fragola

sorbetes

La Lechera®, KitKat®, After Eight®, 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.

¹ Distribuido por Froneri.



*helado de
pistacho con
cookies xxl*

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 mango yogur con macedonia de frutas

1. Cortas la fruta a trocitos (Mango , Kiwi, Arándano, Piña) y servir en un bol.
2. Acompañar 2 bolas de helado de mango yogur.

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 con sabor a caramelo de violeta con granola de chocolate

1. Mezclar - 180 grs.de copos de avena, 60 grs. de quinoa hinchada, 2 cucharadas de frutos secos (avellanas y almendras...), 2 cucharadas de sirope de agave, 25 grs. de aceite de coco, 1 cucharada de cacao puro, 1 cucharadita de mix de semillas.
2. Colocar en una bandeja de horno precalentado a 180°.
3. Hornear durante 20 minutos.
4. Sacar del horno y echar chips de chocolate.
5. Dejar enfriar y servir en un vaso/taza con una bola de helado sabor a caramelo de violeta por encima y otra por debajo.





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 (fresa).

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 esta una bola de **helado de caramelo & galleta canela**.



batido sabor a 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!



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 los mejores marcas

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



PARA BEBER

batidos de rápida preparación



visibilidad

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

¡vídeo batidos!

1



2-3 bolas de helado

2



Añadir 200 ml de leche hasta cubrir las bolas

3



¡Batir y listo!

4



Personalízalo añadiendo virutas, nata, cacao...

En la calle
caballetes



En la mesa
cartas



LA TRADIZIONE DEL GELATO

Frappélatte

Cremoso Café Helado



Mokalatte



Caramel



Fondant



Stracciatto



También en formato para llevar
¡tamaño grande y pequeño!

PARA BEBER

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

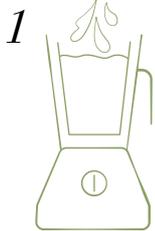


Gran calidad gracias a la tecnología IQF*

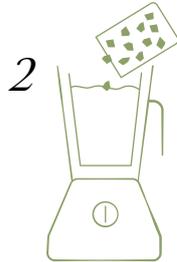


Saludable:
Cada smoothie (preparado con agua y sin azúcar) aporta una de las 5 raciones de fruta recomendadas para una dieta saludable.

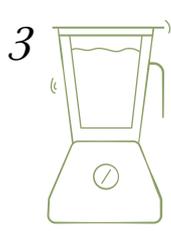
rápida preparación



1
Añadir 200 ml de zumo básico (recomendado zumo manzana) o agua + azúcar



2
Vaciar la bolsa de 150g



3
Mezclar durante 45 segundos y ¡listo!

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

¡vídeo smoothies!

PARA BEBER

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.

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
 📦 145 ml



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



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





LION®

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

📦 4 uds 📦 118 ml



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

Cremoso 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

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



Pastelería



KitKat® is a trademark of Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland used under license.



Sugerencia de
presentación



Tarta hecha con KITKAT®

Envolvere 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.

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.

Ahora precortada



Limón merengue

Ligera y refrescante con crema y mousse de limón decorada con trocitos de merengue sobre crujiente pasta brisa.

27 cm. 14 por. 2-3 h.

LA PASTICCERIA
Dalle Tradizioni Italiane

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

Creмосa 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.

LA PASTICCERIA
Dalle Tradizioni Italiane



Tiramisú savoiardi

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. 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. **440 W** **10 min.** **30 s.** **8 uds.**

NO **110 g.**



Fondant Baileys®

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

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

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



Fondant chocolate belga

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

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

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.

 10 bandejas x 2 uds./20 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. 15 min. 440 W 2,20 min. 15 uds.

NO 100 g.



Tarta de queso fundente

Creмосa 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. 15 min. 800 W 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. 10 bandejas x 2 uds./20 uds. NO 65 g.



Croissant mantequilla

Croissant de mantequilla. ¡Descongelar y listo!

22 uds. 30 min. 70 g.

Gama menú



Sugerencia de
presentación



Vaso premium sorbete de limón

Sorbete de limón y salsa de limón.

🕒 24 uds. 📦 120 ml.



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 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.



Vaso premium sorbete de limón*

Sorbete de limón y salsa de limón.

🕒 24 uds. 📦 120 ml.



MENÚ

* hasta agotar existencias.



Bombón vainilla

Helado de vainilla con cobertura de cacao.

🕒 20 uds. 📦 90 ml.



Mini bombón sin 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 5 L. menú

Sabores: a vainilla, cacao, a fresa y a nata. Sorbete de limón.

Formato 5L con forma rectangular (óptimo cubicaje en congelador). Con tapa y apilable.

Bloques

Sabores: tres gustos, vainilla, turrón y sabor a 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.



Ingredientes
de calidadCorte rectangular
Medida: 8,6 x 3,8 cm.Doble
bizcochoAcabado
artesanalMáxima 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.



AUTÉNTICA RECETA NAPOLITANA

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

GRAN PIZZERIA

ESTIRADAS A MANO UNA A UNA

Pizzas artesanales siguiendo la receta napolitana
y estiradas a mano una a una por pizzaiolos.

PIZZAS
ARTESANALES

ESTILO
NAPOLITANO

28 CM

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.

BORDE
CRUJIENTE
Y AIREADO



escanea y conoce mejor a
Italpizza con este vídeo

formato individual



 425 g.

Hawaii / tropical

Tomate, mozzarella, jamón cocido, piña.



 420 g.

Verdure vegana

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



 410 g.

Prosciutto e formaggio

Tomate, mozzarella, jamón cocido, queso edam.



 420 g.

Prosciutto e funghi

Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones.



 415 g.

Pollo alla salsa barbecue

Tomate, mozzarella, pollo, salsa barbacoa.



 400 g.

Diavola

Tomate, mozzarella, chorizo salami.



 405 g.

Carbonara

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



 410 g.

Tonno

Tomate, mozzarella, atún, cebolla roja.



 400 g.

5 formaggi

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

formato caja 10 uds.



 10 x 355 g.

Margherita

Tomate, mozzarella.



 10 x 295 g.

Base de tomate

Tomate.

 200 °C  7/9 min.

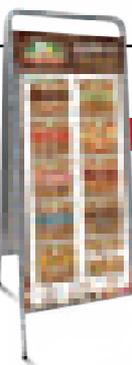
Mejora el resultado final si horneas las pizzas en parrilla

visibilidad

Back panel conservadora



CONVENIENCIA



Caballero

Caballero



Carta

HOSTELERÍA



- 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.



Jamón y queso
Jamón de york y queso.



Cuatro quesos
Queso emmental, mozzarella, parmesano y gorgonzola.



Atún
Queso edam, mozzarella y atún.

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

SALADO

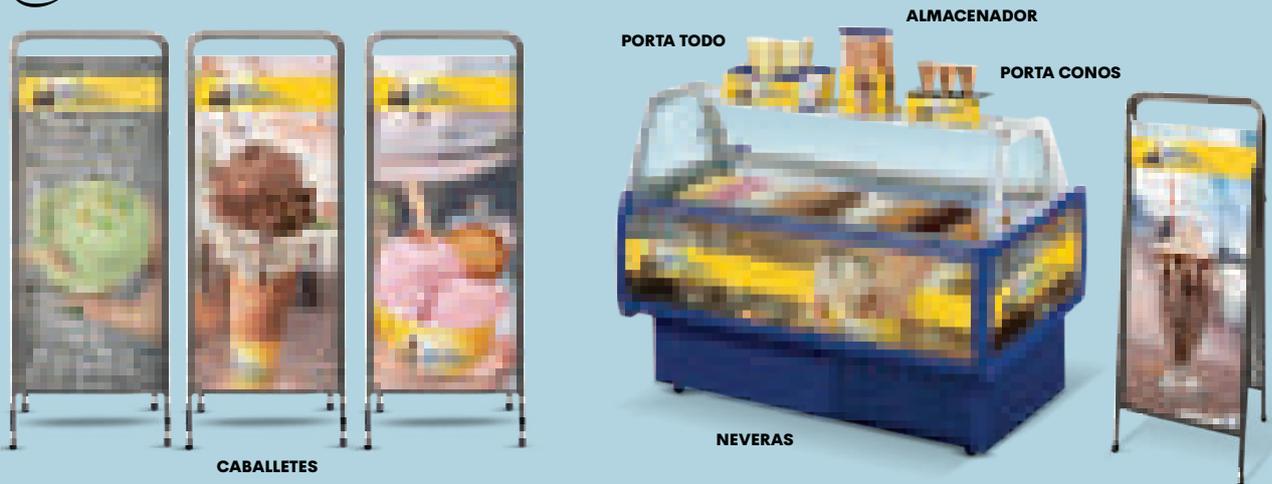
impulso



bebibles



granel premium



cartas personalizadas



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



LOS PRODUCTOS DE IMPULSO ESTÁN TAMBIÉN DISPONIBLES EN CARTAS



CARTAS DE POSTRES
Para lucir tus postres.



CARTAS DE PIZZAS, TAPAS Y RACIONES
Para mostrar tu oferta culinaria.



CARTAS DE MENÚ
Para menús diarios.



CARTAS INTEGRALES
La carta completa.



CARTAS SENCILLAS
Para pocas referencias, destacar algún postre concreto...

postres - pastelería - bollería

CABALLETES



CARTAS

SOBRE BARRAS



EXPOSITOR PARA INTERIOR

sostenibilidad

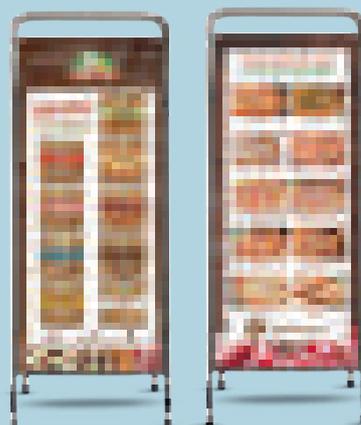


Una de las prioridades de Froneri es la sostenibilidad.

Por ello año tras año hemos ido transformando nuestros materiales de visibilidad.

El 90% de nuestros carteles de plástico son reciclables. Nuestras papeleras y la tela de nuestras sombrillas y banderolas están hechas 100% a partir de plástico reciclado y nuestra cartelería de cartón a partir de 90% de fibra reciclada.

salado



CABALLETES



CARTAS TROQUELADAS



PANEL TRASERA PARA CONSERVADORA

*tu mejor
socio*



FRONERI

www.froneri.es