

CATALOGO PRODUCTOS

2026



BELLFROST

Siempre pensando en tu negocio

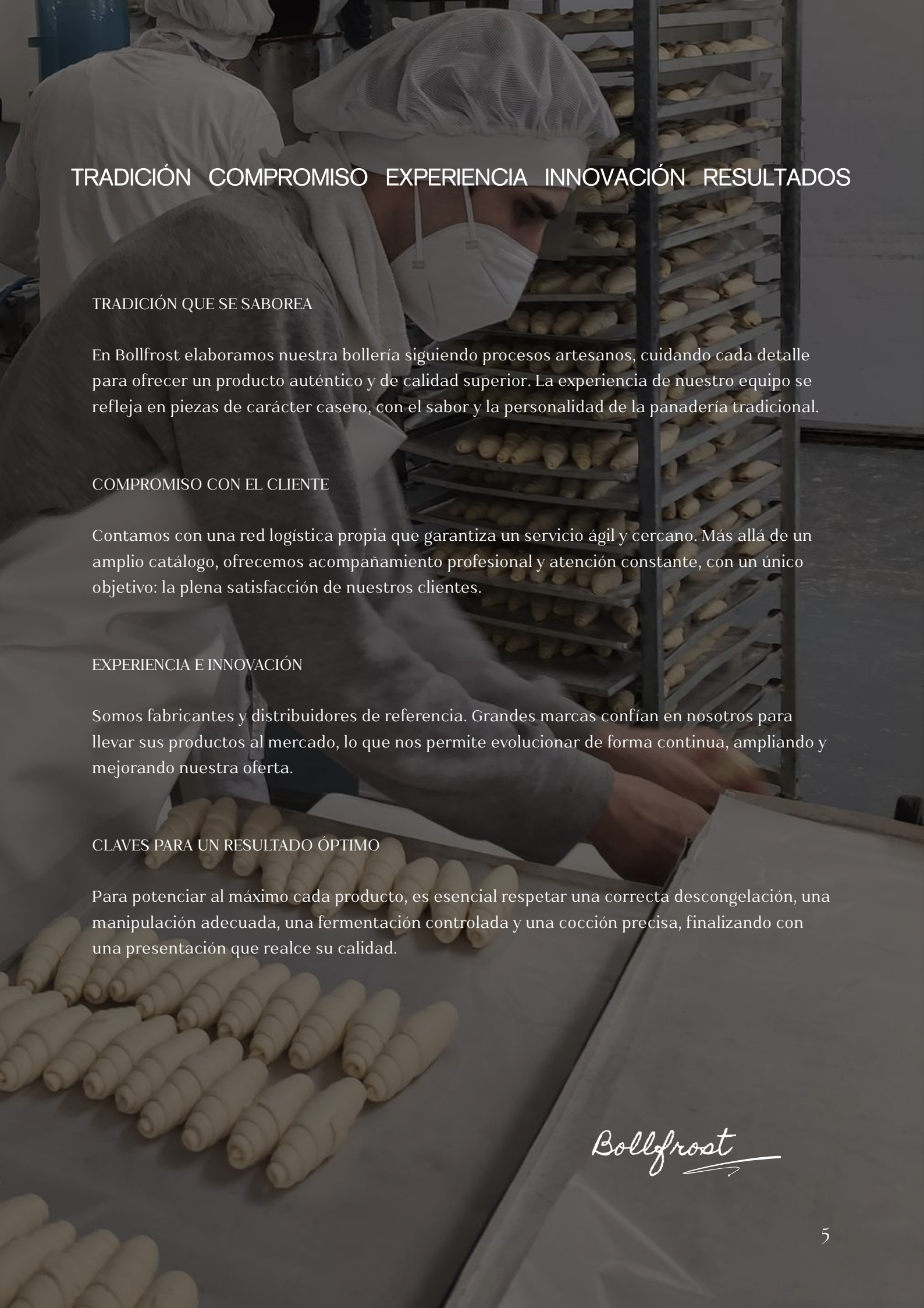


BOLLFROST

CATÁLOGO GENERAL 2026



LA EXCELENCIA SE CONSTRUYE **CADA DÍA.**
NO ES UN ACTO PUNTUAL, ES UNA FORMA DE TRABAJAR.



TRADICIÓN COMPROMISO EXPERIENCIA INNOVACIÓN RESULTADOS

TRADICIÓN QUE SE SABOREA

En Bollfrost elaboramos nuestra bollería siguiendo procesos artesanos, cuidando cada detalle para ofrecer un producto auténtico y de calidad superior. La experiencia de nuestro equipo se refleja en piezas de carácter casero, con el sabor y la personalidad de la panadería tradicional.

COMPROMISO CON EL CLIENTE

Contamos con una red logística propia que garantiza un servicio ágil y cercano. Más allá de un amplio catálogo, ofrecemos acompañamiento profesional y atención constante, con un único objetivo: la plena satisfacción de nuestros clientes.

EXPERIENCIA E INNOVACIÓN

Somos fabricantes y distribuidores de referencia. Grandes marcas confían en nosotros para llevar sus productos al mercado, lo que nos permite evolucionar de forma continua, ampliando y mejorando nuestra oferta.

CLAVES PARA UN RESULTADO ÓPTIMO

Para potenciar al máximo cada producto, es esencial respetar una correcta descongelación, una manipulación adecuada, una fermentación controlada y una cocción precisa, finalizando con una presentación que realce su calidad.

Bollfrost

ÍNDICE



BASES	8-11
MASA DE CROISSANT	12-17
MASA DE ENSAIMADA	18-23
HOJALDRES	24-29
NAPOLITANAS	30-33
EMPANADAS Y EMPANADILLAS	34-41
PIZZAS	42-74
PRODUCTO DE TEMPORADA (PASCUA)	48-51
DESCONGELAR Y LISTO	52-57

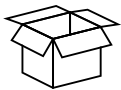


*Sugerencia de presentación

LEYENDA



TIEMPO DE DESCONGELACIÓN



UNIDADES POR CAJA



PESO POR UNIDAD



TIEMPO DE COCCIÓN



TIEMPO DE FERMENTACIÓN



TEMPERATURA DE COCCIÓN



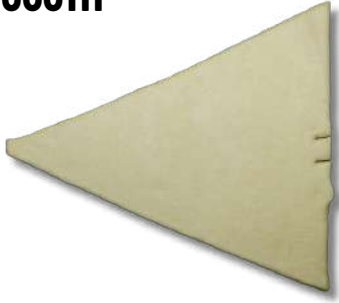
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN

A wooden rolling pin is positioned vertically on the left side of the image. The background is a dark, textured surface covered with a thick layer of white flour, creating a soft, glowing effect around the central text.

BASES

BASES

TRIÁNGULO CROISSANT 100G
1000111



⌚ 20 MIN 📦 75 UNID ⚖️ 100 GR
🔥 13-14 MIN 🌀 180 MIN 🌡️ 180 °C
🥯 25 °C

PLANCHA DE CROISSANT
1000608



⌚ 20 MIN 📦 12 UNID ⚖️ 100 GR
🔥 13-14 MIN 🌀 180 MIN 🌡️ 180 °C
🥯 25 °C

BASE DE MANZANA
1000980



⌚ 20 MIN 📦 100 UNID ⚖️ 100 GR
🔥 14 MIN 🌀 180 °C

PLANCHA DE PIZZA
1000971



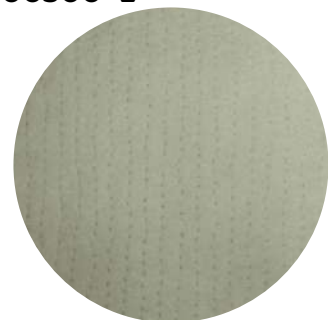
⌚ 20 MIN 📦 15 UNID ⚖️ 700 GR
🔥 13-14 MIN 🌀 25 MIN 🌡️ 180 °C
🥯 25 °C

BASE DE NAPOLITANA
1000940



⌚ 20 MIN 📦 75 UNID ⚖️ 125 GR
🔥 13-14 MIN 🌀 180 MIN 🌡️ 180 °C
🥯 25 °C

BASE DE PIZZA
1000300-2



⌚ 20 MIN 📦 80 UNID ⚖️ 120 GR
🔥 9 MIN 🌀 25 MIN 🌡️ 180 °C
🥯 25 °C

BASES

PLANCHA RECTANGULAR 1000G
1000600



⌚ 30 MIN 📦 12 UNID ⚖️ 1000 GR
🔥 30 MIN 🌡️ 180 °C

PLANCHA RECTANGULAR 600G
1000609



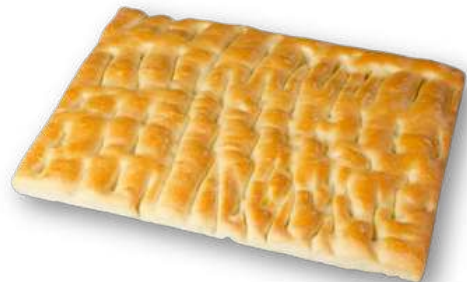
⌚ 30 MIN 📦 15 UNID ⚖️ 600 GR
🔥 30 MIN 🌡️ 180 °C

PLANCHA RECTANGULAR 60X40
1000904



⌚ 30 MIN 📦 15 UNID ⚖️ 1000 GR
🔥 30 MIN 🌡️ 180 °C

FOCCACIA TRADIZIONALE
3000014



⌚ 60 MIN 📦 4 UNID ⚖️ 600 GR
🔥 7-8 MIN 🌡️ 200-210 °C





CROISSANT

MASA CROISSANT

CROISSANT GRANDE CURVO MANTECA 100GR
28844



⌚ 20 MIN 📦 50 UNID ⚖️ 100 GR
🔥 14 MIN 🕒 180 MIN 🌡️ 180 °C
🥐 25 °C

CROISSANT RECTO 90G
1000100



⌚ 20 MIN 📦 50 UNID ⚖️ 90 GR
🔥 14 MIN 🕒 180 MIN 🌡️ 180 °C
🥐 25 °C

CROISSANT GRANDE CURVO 100G
1000102



⌚ 20 MIN 📦 50 UNID ⚖️ 100 GR
🔥 14 MIN 🕒 180 MIN 🌡️ 180 °C
🥐 25 °C

CROISSANT GRANDE CURVO 120G
1000103



⌚ 20 MIN 📦 50 UNID ⚖️ 120 GR
🔥 14 MIN 🕒 180 MIN 🌡️ 180 °C
🥐 25 °C

CROISSANT PEQUEÑO CURVO 25GR
1000108



⌚ 20 MIN 📦 6 KG ⚖️ 25 GR
🔥 10 MIN 🕒 120 MIN 🌡️ 180 °C
🥐 25 °C

CROISSANT PEQUEÑO RECTO 20GR/30GR
1000104 / 1000104*



⌚ 20 MIN 📦 7 KG ⚖️ 20/30 GR
🔥 10 MIN 🕒 120 MIN 🌡️ 180 °C
🥐 25 °C

MASA CROISSANT

CROISSANT RECTO MANTEQUILLA FERM. 70GR
1000100-1



⌚ 15 MIN 📦 96 UNID ⚖️ 70 GR
🔥 16 MIN 🌡️ 170 °C

CROISSANT ARTESANO 85G MANTEQUILLA
1000509-2



⌚ 20 MIN 📦 48 UNID ⚖️ 85 GR
🔥 15 MIN 🌡️ 185 °C
🌀 27 °C

CROISSANT MULTISEMILLAS MANTEQUILLA
1000100-3



⌚ 30 MIN 📦 54 UNID ⚖️ 80 GR
🔥 20 MIN 🌡️ 180 °C

CROISSANT MICRO MARGARINA
1000109



⌚ 20 MIN 📦 4 KG ⚖️ 12 GR
🔥 15 MIN 🌡️ 180 °C

CROISSANT MANTEQUILLA MINI
1000509



⌚ 20 MIN 📦 7 KG ⚖️ 25 GR
🔥 12 MIN 🌡️ 190 °C
🌀 30 °C

CROISSANT RELLENO SALADO (VARIADO)
1000955



⌚ 20 MIN 📦 5 KG ⚖️ 30 GR
🔥 12 MIN 🌡️ 190 °C
🌀 30 °C

MASA CROISSANT

CROISSANT YORK Y QUESO
1000509-2



⌚ 20 MIN 📦 25 UNID ⚖️ 125 GR
🔥 14 MIN 🕒 180 MIN 🌡️ 180 °C
🌀 25 °C

CROISSANT PEQ. INYECTADO CHOCOLATE
BLANCO
1000509-7



⌚ 20 MIN 📦 4 KG ⚖️ 55 GR
🔥 10 MIN 🕒 120 MIN 🌡️ 180 °C
🌀 25 °C

CROISSANT PEQ. INYECTADO CHOCOLATE
1000107



⌚ 20 MIN 📦 7 KG ⚖️ 60 GR
🔥 10 MIN 🕒 120 MIN 🌡️ 180 °C
🌀 25 °C

CROISSANT PEQ. BARRITA CHOCO
1000106



⌚ 20 MIN 📦 7 KG ⚖️ 35 GR
🔥 10 MIN 🕒 120 MIN 🌡️ 180 °C
🌀 25 °C

NEW YORK ROLL
1000117



⌚ 20 MIN 📦 50 KG ⚖️ 120 GR
🔥 17 MIN 🕒 180 MIN 🌡️ 180 °C
🌀 25 °C



CARACOLAS & DANESAS

CARACOLA CHOCOLATE
1000401



⌚ 20 MIN 📦 50 UNID ⚖️ 170 GR
🔥 14 MIN 🧤 180 MIN 🌡️ 180 °C
🌀 25 °C

CARACOLA
1000400



⌚ 20 MIN 📦 50 UNID ⚖️ 120 GR
🔥 14 MIN 🧤 180 MIN 🌡️ 180 °C
🌀 25 °C

DANESA
1000402



⌚ 20 MIN 📦 50 UNID ⚖️ 170 GR
🔥 13-15 MIN 🧤 180 MIN 🌡️ 180 °C
🌀 25 °C

DANESA MINI
1000403



⌚ 20 MIN 📦 4 KG ⚖️ 55 GR
🔥 9-10 MIN 🧤 180 MIN 🌡️ 180 °C
🌀 25 °C

ROLL DE CANELA
1000213



⌚ 20 MIN 📦 48 UNID ⚖️ 123 GR
🔥 10 MIN 🧤 45 MIN 🌡️ 180 °C
🌀 25 °C



ENSAIMADA



MASA ENSAIMADA

MALLORQUINA

ENSAIMADA MAYORQUINA 1KG CHOCOLATE

1000924*



ENSAIMADA MAYORQUINA 1KG CREMA

1000924-1



🕒 20 MIN	📦 5 UNID	🏠 1000 GR
🔥 16-17 MIN	👤 210 MIN	🌡️ 180 °C
🌀 25 °C		

ENSAIMADA MAYORQUINA 1KG CABELLO

1000924



*Sugerencia de presentación

MASA ENSAIMADA

MALLORQUINA

ENSAIMADA MALLORQUINA 600G CHOCOLATE
1000924-5



ENSAIMADA MALLORQUINA 600G CABELLO
1000924-3



⌚ 20 MIN 📦 5 MIN ⚖️ 600 GR
🔥 15 MIN 🕒 180 MIN 🌡️ 180 °C
🌀 25 °C

ENSAIMADA MALLORQUINA 750GR
1000924-2



⌚ 20 MIN 📦 5 UNID ⚖️ 750 GR
🔥 15 MIN 🕒 180 MIN 🌡️ 180 °C
🌀 25 °C



*Sugerencia de presentación

MASA ENSAIMADA

ENSAIMADA PEQUEÑA 40GR
1000202



🕒 20 MIN 📦 7 KG ⚖️ 40 GR
🔥 9-10 MIN 🕒 120 MIN 🌡️ 180 °C
🌀 25 °C

ENSAIMADA PEQUEÑA 50GR
1000202-3



🕒 20 MIN 📦 7 KG ⚖️ 50 GR
🔥 9-10 MIN 🕒 120 MIN 🌡️ 180 °C
🌀 25 °C

ENSAIMADA GRANDE
1000200



🕒 20 MIN 📦 50 UNID ⚖️ 110 GR
🔥 12-13 MIN 🕒 180 MIN 🌡️ 180 °C
🌀 25 °C

ENSAIMADA PEQUEÑA CHOCOLATE
1000204



🕒 20 MIN 📦 7 KG ⚖️ 75 GR
🔥 9-10 MIN 🕒 120 MIN 🌡️ 180 °C
🌀 25 °C

ENSAIMADA PEQUEÑA CREMA
1000205



🕒 20 MIN 📦 7 KG ⚖️ 75 GR
🔥 9-10 MIN 🕒 120 MIN 🌡️ 180 °C
🌀 25 °C

MASA ENSAIMADA

ESPARTEROS (CON CANELA)
1000206



⌚ 20 MIN 📦 7 KG ⚖️ 40 GR
🔥 9-10 MIN 🕒 120 MIN 🌡️ 180 °C
🌀 25 °C

ESPARTEROS (SIN CANELA)
1000153



⌚ 20 MIN 📦 4 KG ⚖️ 40 GR
🔥 9-10 MIN 🕒 120 MIN 🌡️ 180 °C
🌀 25 °C

FARTONS 40GR/50GR
1000207



⌚ 20 MIN 📦 7 KG ⚖️ 40 O 50 GR
🔥 9-10 MIN 🕒 120 MIN 🌡️ 180 °C
🌀 25 °C

FLAUTA CHOCOLATE BLANCO
1000996



⌚ 20 MIN 📦 4 KG ⚖️ 90 GR
🔥 9-10 MIN 🕒 120 MIN 🌡️ 180 °C
🌀 25 °C

FLAUTA CHOCOLATE
1001000



⌚ 20 MIN 📦 4 KG ⚖️ 90 GR
🔥 9-10 MIN 🕒 120 MIN 🌡️ 180 °C
🌀 25 °C

FLAUTA CREMA
1000999



⌚ 20 MIN 📦 4 KG ⚖️ 90 GR
🔥 9-10 MIN 🕒 120 MIN 🌡️ 180 °C
🌀 25 °C

MASA ENSAIMADA

TORTELL CHOCOLATE
1001401



TORTELL CREMA
1001403



🕒 20 MIN 📦 30 UNID ⚖️ 180 GR
🔥 12-13 MIN 🌀 180 MIN 🌡️ 180 °C
🥥 25 °C

TORTELL CABELLO
1001400



“*Tres rellenos*
un mismo placer”

HOJALDRES



HOJALDRES

PASTEL DE CALABAZA

1000954



 30 MIN
 15 MIN
 4 KG
 180 °C
 45 GR

PASTEL DE CABELLO DE ANGEL

1000934



 30 MIN
 15 MIN
 4 KG
 180 °C
 45 GR

PASTEL DE BONIATO

1000933



 30 MIN
 15 MIN
 4 KG
 180 °C
 45 GR

PASTEL DE MANZANA

1000601



 30 MIN
 18-19 MIN
 30 UNID
 180 °C
 130 GR

BRETZEL CHOCOLATE

1000805



 20 MIN
 16 MIN
 29 °C
 40 UNID
 90 MIN
 125 GR
 180 °C

BRETZEL CREMA

1000806



 20 MIN
 16 MIN
 29 °C
 40 UNID
 90 MIN
 125 GR
 180 °C

HOJALDRES

PALMERA GRANDE

1000927



🕒 20 MIN 📦 60 UNID ⚖️ 140 GR
🔥 30 MIN 🌡️ 180 °C

PALMERA MINI VITALCEREALES

1000927-1



🕒 10 MIN 📦 4,590 KG ⚖️ 30 GR
🔥 20 MIN 🌡️ 180 °C

LAZO BLANCO

6000001



📦 1,7 KG ⚖️ 25 GR

LAZO CEBRA

6000002



📦 2,5 KG ⚖️ 25 GR

MINI CRUJIENTES (VARIADOS)

1000820



🕒 30 MIN 📦 4 KG ⚖️ 30 GR
🔥 12-15 MIN 🌡️ 180 °C

MEDIA LUNA HOJALDRE KEBAB

1000710



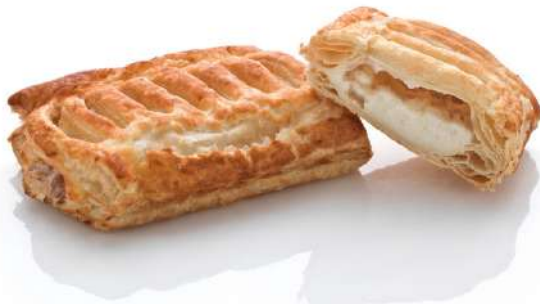
🕒 60 MIN 📦 30 UNID ⚖️ 130 GR
🔥 20 MIN 🌡️ 180 °C

HOJALDRES

PICAETA ESPINACAS, POLLO Y CHAMPIÑÓN
1000810



PICAETA YORK Y CREMA DE QUESO
1000811



	45 MIN		36 UNID		125 GR
	25 MIN		180 °C		

PICAETA BACON Y CREMA DE QUESO
1000812



*Sugerencia de presentación



HOJALDRES

SANDWICH QUESO DE CABRA Y ESPINACAS

1000612



🕒 30 MIN 📦 24 UNID ⚖️ 150 GR
🔥 15-20 MIN 🌡️ 180 °C

SANDWICH YORK Y QUESO

1000610



🕒 45 MIN 📦 48 UNID ⚖️ 160 GR
🔥 17 MIN 🌡️ 180 °C

PINCHO DE TORTILLA

1000910



🕒 45 MIN 📦 36 UNID ⚖️ 140 GR
🔥 15 MIN 🌡️ 180 °C



*Sugerencia de presentación

A dark, textured slate surface serves as the backdrop for a culinary arrangement. In the center, the word "NAPOLITANA" is spelled out in large, golden-brown, dusted cookies. Surrounding the text are various ingredients: a pile of dark chocolate chips in the upper left, a pile of almonds in the upper right, a small pile of almonds in the lower left, a bowl of dark chocolate powder in the lower left, and a bowl of melted dark chocolate in the lower right. A chocolate croissant, filled with dark chocolate chips, rests on a piece of white parchment paper in the bottom right corner. In the background, a wooden shelf holds a copper pot and two glass jars, one containing a dark liquid and the other a white substance.

NAPOLITANA

MASA NAPOLITANA

NAPOLITANA YORK Y QUESO 175G

1000300



🕒 20 MIN 📦 50 UNID ⚖️ 175 GR
🔥 13-14 MIN 🌀 180 MIN 🌡️ 180 °C
🐛 25 °C

NAPOLITANA YORK Y QUESO A'

1000301



🕒 20 MIN 📦 60 UNID ⚖️ 175 GR
🔥 13-14 MIN 🌀 180 MIN 🌡️ 180 °C
🐛 25 °C

NAPOLITANA YORK Y QUESO HOTELERA

1000300-1



🕒 20 MIN 📦 75 UNID ⚖️ 120 GR
🔥 13-14 MIN 🌀 180 MIN 🌡️ 180 °C
🐛 25 °C

“autentica *masa de napolitana*
con relleno *irresistible*”



MASA NAPOLITANA

NAPOLITANA CHOCOLATE 1000304



⌚ 20 MIN 📦 50 UNID ⚖️ 150 GR
 🕒 13-14 MIN 🕒 180 MIN 🌡️ 180 °C
 🌀 25 °C

NAPOLITANA CHOCOLATE HOTELERA 1000308



⌚ 20 MIN 📦 75 UNID ⚖️ 120 GR
 🕒 12-13 MIN 🕒 150 MIN 🌡️ 180 °C
 🌀 25 °C

NAPOLITANA CREMA 1000305



⌚ 20 MIN 📦 30 UNID ⚖️ 150 GR
 🕒 13-14 MIN 🕒 180 MIN 🌡️ 180 °C
 🌀 25 °C

NAPOLITANA SOBRASADA 1000302



⌚ 20 MIN 📦 30 UNID ⚖️ 150 GR
 🕒 13-14 MIN 🕒 180 MIN 🌡️ 180 °C
 🌀 25 °C

NAPOLITANA YORK Y QUESO FERMENTADA 1000340



⌚ 20 MIN 📦 66 UNID ⚖️ 150 GR
 🕒 26 MIN 🌡️ 170 °C

DELICIAS SALADAS VARIADAS 1000803



→ York y queso,
sobrasada
atún
paté y
salmón

⌚ 20 MIN 📦 6 KG ⚖️ 20 GR
 🕒 10 MIN 🌡️ 190 °C



EMPANADAS

Y

EMPANADILLAS

EMPANADAS

EMPANADA CLÁSICA ATÚN Y TOMATE
1000540



🕒 60 MIN 📦 3 UNID ⚖️ 1600 GR
🔥 35 MIN 🌡️ 180 °C

EMPANADA CLÁSICA TERNERA
1000541



🕒 60 MIN 📦 3 UNID ⚖️ 1600 GR
🔥 35 MIN 🌡️ 180 °C

EMPANADA CLÁSICA YORK Y QUESO
1000542



🕒 60 MIN 📦 3 UNID ⚖️ 1600 GR
🔥 35 MIN 🌡️ 180 °C

EMPANADA CLÁSICA POLLO BBQ
1000543



🕒 60 MIN 📦 3 UNID ⚖️ 1600 GR
🔥 35 MIN 🌡️ 180 °C

CONSEJO

- Déjalas reposar antes de cortar. Espera 10-15 min para que el relleno y el hojaldre se asiente
- Usa un cuchillo adecuado, por ejemplo de sierra (tipo pan). Nunca uses cuchillos lisos, ya que aplastan el hojaldre.
- Corta con movimientos suaves, sin presionar.

MINI EMPANADILLAS

QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARAMELIZADA
1000489



CREMA DE QUESO
1000506



⌚ 60 MIN 📦 4 KG ⚖️ 65 GR
🔥 10 MIN 🕒 45 MIN 🌡️ 180 °C
🥯 25 °C

BACON Y QUESO
1000507



YORK Y QUESO
1000496



⌚ 60 MIN 📦 4 KG ⚖️ 65 GR
🔥 25-30 MIN 🌡️ 180 °C

MINI EMPANADILLAS

PIZZA
1000497



BARBACOA Y CARNE
1000494



🕒 60 MIN 📦 4 KG ⚖️ 65 GR
🔥 25-30 MIN 🌡️ 180 °C

CARNE
1000498



SOBRASADA
1000491



MINI EMPANADILLAS

MORCILLA
1000505



PISTO
1000502



⌚ 60 MIN 📦 4 KG ⚖️ 65 GR
🔥 25-30 MIN 🌡️ 180 °C

ARTESANA ATÚN Y HUEVO
1000493



ESPINACA
1000503



CEBOLLA Y ATÚN
1000504



EMPANADILLAS

EMPANADILLA INTEGRAL VEGANA
1000500-1



🕒 30 MIN 📦 50 UNID ⚖️ 125 GR
🔥 30 MIN 🌡️ 180 °C

EMPANADILLA POLLO Y CHAMPIÑÓN
1000500-2



🕒 30 MIN 📦 50 UNID ⚖️ 125 GR
🔥 30 MIN 🌡️ 180 °C

CEBOLLA Y ATÚN
1000547



🕒 60 MIN 📦 50 UNID ⚖️ 140 GR
🔥 25 MIN 🌡️ 180 °C

CEBOLLA Y QUESO CABRA
1000546



🕒 60 MIN 📦 50 UNID ⚖️ 140 GR
🔥 25 MIN 🌡️ 180 °C



*Sugerencia de presentación



EMPANADILLAS



EMPANADILLA PISTO
1000500



🕒 60 MIN 📦 50 UNID ⚖️ 140 GR
🔥 25-30 MIN 🌡️ 180 °C

EMPANADILLA PISTO XL
1000500*



🕒 60 MIN 📦 40 UNID ⚖️ 170 GR
🔥 25-30 MIN 🌡️ 180 °C

EMPANADILLA PISTO EXTRA XL
1000508-1



🕒 30 MIN 📦 30 UNID ⚖️ 200 GR
🔥 22-25 MIN 🌡️ 180 °C

EMPANADILLA BACON Y QUESO
1000527



🕒 60 MIN 📦 50 UNID ⚖️ 140 GR
🔥 25 MIN 🌡️ 180 °C

EMPANADILLA CARNE
1000529



🕒 60 MIN 📦 50 UNID ⚖️ 140 GR
🔥 25 MIN 🌡️ 180 °C

EMPANADILLA ESPINACAS
1000501



🕒 60 MIN 📦 50 UNID ⚖️ 140 GR
🔥 25-30 MIN 🌡️ 180 °C



EMPANADILLAS

GAMA SELECTA

TERNERA (ESTILO ARGENTINO)
1000534



🕒 60 MIN 📦 36 UNID ⚖️ 105 GR
🔥 18 MIN 🌡️ 190 °C

TERNERA PICANTE (ESTILO ARGENTINO)
1000533



🕒 60 MIN 📦 36 UNID ⚖️ 105 GR
🔥 18 MIN 🌡️ 190 °C

BACON CHIPS
1000530



🕒 60 MIN 📦 30 UNID ⚖️ 140 GR
🔥 18 MIN 🌡️ 190 °C

LONGANIZA CON HABAS
1000531



🕒 60 MIN 📦 30 UNID ⚖️ 140 GR
🔥 18 MIN 🌡️ 190 °C

MAGRO CON TOMATE
1000532



🕒 60 MIN 📦 30 UNID ⚖️ 140 GR
🔥 18 MIN 🌡️ 190 °C

PIZZA



PIZZAS Y CHAPATAS

PIZZA YORK Y QUESO
1000900



 25 °C
  24 UNID
  190 GR
 25 MIN
  9 MIN
  180 °C

PIZZA BARBACOA Y BACON
1000899



 25 °C
  24 UNID
  190 GR
 25 MIN
  9 MIN
  180 °C

PIZZA MINI YORK Y QUESO
1000902



 25 °C
  6 KG
  60 GR
 25 MIN
  9 MIN
  180 °C

COCA EMBUTIDO
1000976



 20 MIN
  15 UNID
  360 GR
 25-30 MIN
  120 MIN
  160 °C
 25 °C

MINI COCA LONGANIZA Y PANCETA
1000977



 20 MIN
  24 UNID
  270-280 GR
 25-30 MIN
  120 MIN
  160 °C
 25 °C

PORCIONES

YORK Y QUESO
3000001



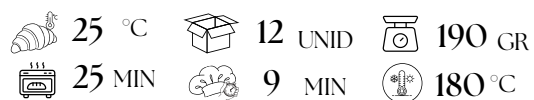
BARBACOA Y BACON
3000002



POLLO Y BACON
3000006



PORCIÓN DE VERDURAS
3000007



PORCIONES

4 QUESOS
3000013



PEPPERONI
3000015



25 °C
25 MIN



12 UNID
9 MIN



190 GR
180 °C

CARBONARA
3000016



PANINIS

YORK
3000007



🕒 30 MIN 📦 30 UNID ⚖️ 120 GR
🔥 10 MIN 🌡️ 180 °C

BARBACOA Y TERNERA
3000008



🕒 30 MIN 📦 30 UNID ⚖️ 120 GR
🔥 10 MIN 🌡️ 180 °C

KEBAB
3000019



🕒 30 MIN 📦 30 UNID ⚖️ 120 GR
🔥 10 MIN 🌡️ 180 °C



*Sugerencia de presentación

PANYPIZZA

CARBONARA
3000022



🕒 30 MIN 📦 25 UNID ⚖️ 175 GR
🔥 10 MIN 🌡️ 180 °C

YORKY QUESO
3000020



🕒 30 MIN 📦 25 UNID ⚖️ 175 GR
🔥 10 MIN 🌡️ 180 °C



*Sugerencia de presentación



BRIOCHES

LARGO PEQUEÑO
1000700



⌚ 30 MIN 📦 4 KG ⚖️ 40 GR
🔥 9 MIN 🕒 120 MIN 🌡️ 180 °C
🌀 25 °C

LARGO GRANDE
1000700-2



⌚ 30 MIN 📦 60 UNID ⚖️ 90 GR
🔥 12-15 MIN 🕒 120 MIN 🌡️ 180 °C
🌀 25 °C

REDONDO PEQUEÑO
1000707



⌚ 30 MIN 📦 4 KG ⚖️ 40 GR
🔥 9 MIN 🕒 120 MIN 🌡️ 180 °C

REDONDO GRANDE
1000706



⌚ 30 MIN 📦 50 UNID ⚖️ 90 GR
🔥 12-15 MIN 🕒 120 MIN 🌡️ 180 °C



*Sugerencia de presentación

PASCUA

PRODUCTO TEMPORADA

MONAS
1000912



⌚ 20 MIN 📦 50 UNID ⚖️ 120 GR
 🍳 8 MIN 🕒 180 MIN 🌡️ 170 °C
 🐚 25 °C

MONA HOJALDRADA
1000912-7



⌚ 20 MIN 📦 50 UNID ⚖️ 120 GR
 🍳 12-13 MIN 🕒 180 MIN 🌡️ 180 °C

TORTA PASA Y NUECES
1000931



⌚ 20 MIN 📦 20 UNID ⚖️ 400 GR
 🍳 14-15 MIN 🕒 150 MIN 🌡️ 180 °C
 🐚 25 °C

PANQUEMAO 100G
1000917



⌚ 20 MIN 📦 80 UNID ⚖️ 100 GR
 🍳 8 MIN 🕒 150 MIN 🌡️ 170 °C
 🐚 25 °C

PANQUEMAO 200G
1000915



⌚ 20 MIN 📦 40 UNID ⚖️ 200 GR
 🍳 12 MIN 🕒 150 MIN 🌡️ 170 °C
 🐚 25 °C

PANQUEMAO 300G
1000918



⌚ 20 MIN 📦 35 UNID ⚖️ 300 GR
 🍳 14-16 MIN 🕒 210 MIN 🌡️ 170 °C
 🐚 25 °C



*Sugerencia de presentación

DESCONGELAR Y LISTO



DESCONGELAR Y LISTO

BOOGUIE CHOCOLATE
2000018



🕒 45 MIN 📦 48 UNID ⚖️ 55 GR

BOOGUIE GLASEADO
2000017



🕒 20 MIN 📦 72 UNID ⚖️ 52 GR

ROSCO MAXI CHOCOLATE
1000941-4



🕒 30 MIN 📦 60 UNID ⚖️ 80 GR

ROSCO MAXI GLASEADO
1000941-3



🕒 30 MIN 📦 60 UNID ⚖️ 70 GR



*Sugerencia de presentación

DESCONGELAR Y LISTO

XUXO BOMBÓN
1000211-1



🕒 20 MIN 📦 24 UNID ⚖️ 58 GR

XUXO CREMA
1000210-1



🕒 30 MIN 📦 33 UNID ⚖️ 51 GR

XUXO GRANDE CREMA
1000212-1



🕒 30 MIN 📦 12 UNID ⚖️ 110 GR

“Elaborado 100%
artesanal”

DESCONGELAR Y LISTO

BOOGUIE MILKA
200015



🕒 60 MIN 📦 48 UNID ⚖️ 55 GR

BOOGUIE OREO
200016



🕒 60 MIN 📦 48 UNID ⚖️ 73 GR

OREO MUFFIN
1190000



🕒 60 MIN 📦 46 UNID ⚖️ 80 GR



*Sugerencia de presentación

DESCONGELAR Y LISTO

PALMERITA OREO
1000927-5



PALMERITA KINDER
1000927-6



PALMERITA NUTELLA
1000927-7

🕒 60 MIN 📦 30 UNID ⚖️ 60 GR



PALMERITA LOTUS BLANCA
1000927-8



PALMERITA PISTACHO
1000927-9



DESCONGELAR Y LISTO

COOKIE MILK
1025306



🕒 60 MIN 📦 40 UNID 📏 72 GR

COOKIE TRIPLE CHOCO
1025307



🕒 60 MIN 📦 40 UNID 📏 72 GR

GOFRE
1130000



🕒 60 MIN 📦 24 UNID 📏 100 GR

CHURROS
70000102



🕒 8-10 MIN 📦 4 KG 📏 22 GR
🌡️ 180 °C

PAN BURGUR POTATO ROLL
1000021



🕒 40 MIN 📦 18 UNID 📏 80 GR



BOLLFROST & HORNEO FRESH

La unión entre Bollfrost y Horneo Fresh nace con un objetivo claro: llevar a nuestros clientes una bollería congelada de máxima calidad.

Como distribuidores oficiales de Horneo Fresh en Valencia, garantizamos un producto fiable, versátil y adaptado a las necesidades de panaderías, cafeterías y hostelería profesional.



BOLLFROST





Por seguir apostando y confiando en nosotros.

gracias

CONTACTO



96 198 80 88



www.bollfrost.com



C/ San Martín, 45 P.I El Bovalar,
Alacuás (Valencia)



ventas@bollfrost.com

Síguenos en



@bollfrost