

Restauración

TU MEJOR SOCIO



2025 / 2026

FRONERI

PASIÓN POR LA CALIDAD

En Froneri, la excelencia es el ingrediente esencial. Innovamos cada año con nuevas creaciones que responden a las expectativas del canal profesional, ofreciendo helados y postres pensados para sorprender y fidelizar a tus clientes. Nuestra gama se adapta a las últimas tendencias y se apoya en una experiencia sólida en pastelería y restauración.





INSPIRACIÓN QUE IMPULSA TU NEGOCIO

Con Froneri Professional, te acompañamos más allá del producto. Te ofrecemos asesoramiento personalizado, herramientas de venta eficaces y una plataforma online con recetas, formación y recursos útiles para potenciar tu creatividad y tus resultados.

Transformamos ideas en soluciones reales para tu día a día en cocina.

Graneles

Premium



*Sugerencia de
presentación*



CON FRONERI

Descubre una gama de más de 50 recetas, con innovaciones cada año, desarrolladas con ingredientes sometidos a rigurosos controles de calidad y sin colorantes ni aromas artificiales.

Nuestros helados son ideales para dar un toque auténtico y saludable a tus creaciones. Llénate de inspiración con nuestras creaciones únicas.

Además, nuestros productos aportan un margen adicional a tus elaboraciones, ayudándote a maximizar el valor de cada propuesta.



NUESTRA GAMA ITALIANA ELABORADA CON LOS MEJORES INGREDIENTES

Nuestros productos destacan por su autenticidad y calidad. Utilizamos materias primas de origen controlado como el pistacho de Sicilia, la avellana del Piamonte, el limón de Sicilia, la vainilla natural de las islas Bourbon y el exclusivo chocolate Perugina®. Incorporamos cacao certificado por Rainforest Alliance, con trozos de chocolate provenientes de Ecuador.

Nuestras recetas se elaboran sin colorantes y con aromas naturales, logrando una textura cremosa que realza cada sabor. Todo ello, fabricado en Italia, con la excelencia y tradición que nos caracteriza.



LOS CLÁSICOS

VAINILLA

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



NATA

Helado sabor a nata.



LECHE MERENGADA

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



DULCE DE LECHE

Dulce de leche con salsa de caramelo.



PASAS AL RON

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



CHOCOLATE

Helado con chocolate con trocitos de chocolate. *Con trozos de Chocolate Belga.*



FRESA

Cremoso helado con puré de fresas maduras.



LIMÓN

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



CAFÉ

Con granos chocolateados.



ESPECIALIDADES FORMATO GRANDE

TURRÓN

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



COOKIE DOUGH**

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



COCO

Helado con coco rallado. *Coco rallado de origen Sri Lanka o de Filipinas.*



VAINILLA BROWNIE CARAMELO

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



BUBBLE GUM

Divertido helado sabor a chicle.



MANGO YOGUR

Helado con mango y helado con yogur⁽¹⁾ con trozos de mango.



STRACCIATELLA

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



CHEESECAKE

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



Sugerencia de presentación



* sin colorantes ni aromas artificiales. ** Hasta agotar existencias. (1) con yogur semidesnatado pasteurizado después de la fermentación.

ESPECIALIDADES FORMATO PEQUEÑO

VAINILLA 0% AZÚCARES AÑADIDOS

El sabor de siempre pero sin azúcares añadidos. Con edulcorantes y azúcares naturalmente presentes. *Vainilla natural de Madagascar.*



CARAMELO SALADO

Helado con caramelo con salsa y trozos de caramelo de mantequilla salada.



TURRÓN SUPERIOR

Cre moso helado turrón con un 23% de turrón.



GALLETA CANELA & CARAMELO

Helado con caramelo con trozos de galleta de canela.



PLÁTANO

Helado con puré de plátanos.



GALLETA MARÍA

Con trocitos de galleta.



YOGUR

Helado cremoso sabor a yogur.



NATA NUECES

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



TÉ VERDE MATCHA(1)**

Helado cremoso sabor a té verde matcha.



Sugerencia de
presentación

SORBETES MEDITERRÁNEOS

NUEVO!

SORBETE DE FRESA

Hecho a base de purés de fresas. Sabor intenso, natural y equilibrado de acidez y dulzor.



SORBETE DE MANZANA VERDE

Manzana verde con toques ácidos. *Con manzanas del Mediterráneo.*



SORBETE DE LIMÓN

Hecho a base de zumo de limón. *Con limones del Mediterráneo*



SORBETE DE FRAMBUESA

Sorbete de frambuesa aromática.



SORBETE DE MANDARINA

Hecho a base de zumo de mandarinas. *Con mandarinas del Mediterráneo.*



SORBETES TROPICALES

MOJITO

Inspirado en la típica bebida tropical.



SORBETE DE MANGO

Hecho con zumo y pulpa de mango.



SORBETE DE PIÑA

Hecho a base de zumo de piñas maduras.



SORBETE DE FRUTA DE LA PASIÓN

Con zumo de fruta de la pasión y con trocitos de mango.



CREMAS ITALIANAS

CIOCCOLATO

Chocolate Perugina®.



STRACCIATELLA

Stracciatella con trozos de chocolate de Ecuador.



TIRAMISÙ AL MASCARPONE

Tiramisù al mascarpone.



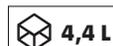
VAINILLA CARAMELO

Vainilla, salsa de caramelo salado y trozos de caramelo.



VANIGLIA NATURALE DELLE ISOLE BOURBON

Vainilla Bourbon natural.



PISTACCIO DI SICILIA

Pistacho siciliano.



FIORDILATTE

Nata.



YOGURT FRUTTI DI BOSCO

Yogur frutos del bosque.



NOCCIOLA DEL PIEMONTE

Avellana. *Con avellanas del Piemonte IGP.*



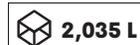
CIOCCOLATO BIANCO

Chocolate blanco.



AMARENA

Cereza.



SORBETES ITALIANOS

LIMONE DI SICILIA

Limón de Sicilia.



FRAGOLA

Fresa.





SMARTIES®

Helado sabor a vainilla con Smarties®.



MILKA VAINILLA CHOCOLATE

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



DAIM

Helado sabor a vainilla con trocitos de chocolate Daim y salsa de caramelo.



KITKAT®

Helado con chocolate y helado sabor a galleta con bolitas KitKat®.



Sugerencia de presentación



AFTER EIGHT® 

Helado sabor menta fresca y trocitos de chocolate sabor menta.



LION®

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



OREO

Helado con trozos de auténtica galleta Oreo.





SPECIAL BRUNCH CON HELADO DE NATA

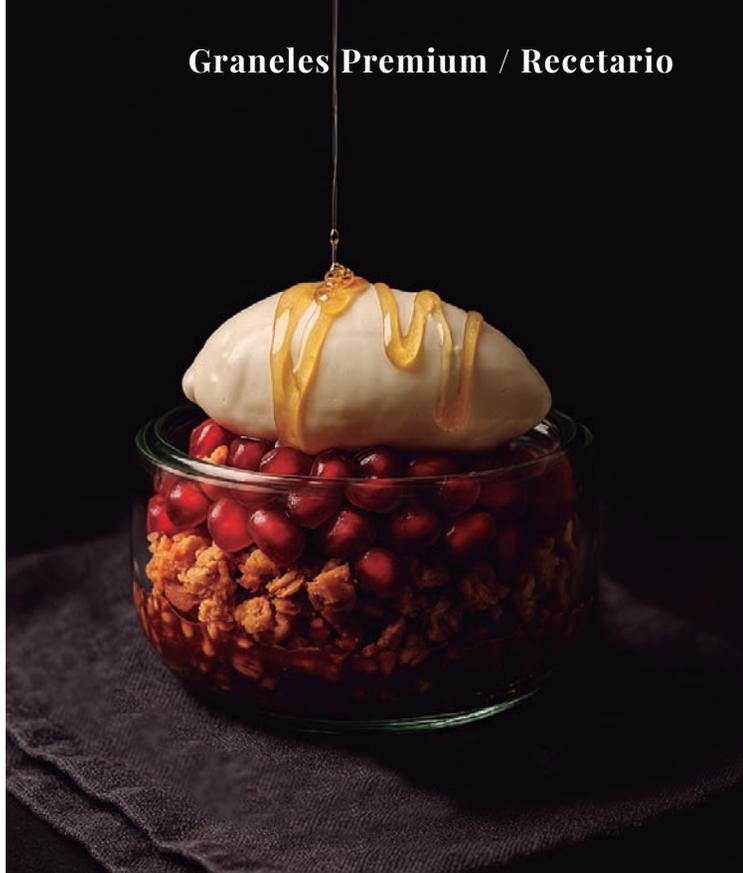
INGREDIENTES (4 RACIONES):

350 ml. de helado sabor a nata.
120 gr. de muesli crujiente.
20 gr. de miel.
1 granada.

ELABORACIÓN:

Desgranar la granada y reservar.
Disponer sobre un vasito el muesli en el fondo y sobre éste los granos de granada y por último el helado de nata.

Decorar el helado con miel.



SOPA DE CHOCOLATE BLANCO, PISTACHOS CARAMELIZADOS Y SORBETE DE FRAMBUESA

INGREDIENTES (4 RACIONES):

350 ml. sorbete con frambuesa.
-
400 ml. de leche.
100 gr. de chocolate blanco.
-
30 gr. de pistachos pelados.
10 gr. de azúcar.

ELABORACIÓN:

Para la sopa: calienta la leche (90 °C), viértela sobre el chocolate blanco troceado y deja reposar 30 segundos. Remueve hasta que se derrita por completo, reincorpora la leche poco a poco sin dejar de remover y reserva en la nevera.

Para los pistachos: haz un caramelo oscuro con el azúcar, baja el fuego, añade los pistachos y remueve hasta cubrirlos bien. Extiéndelos en una bandeja separados entre sí y deja enfriar.



Pastelería





PISTACHO

Bizcocho de pistacho, relleno de crema de queso con pistacho y decorado con pistachos naturales y crema de pistacho.

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



CARROT CAKE

Bizcocho de zanahoria, relleno de crema de queso y decorado con nueces.

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



RED VELVET

Bizcocho relleno de crema de queso, mermelada de fresa y frambuesa y decorado con escamas de chocolate blanco.

24 cm.	14 por.	3 h	1700 g.
--------	---------	-----	---------



MUERTE POR CHOCOLATE

Bizcocho de cacao, crema de chocolate, decorado con chips de chocolate y crema de chocolate.

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



PEANUT BUTTER

Bizcocho de chocolate, relleno de crema de queso y mantequilla de cacahuete, decorado con crema de chocolate, cacahuetes, avellanas y caramelo.

24 cm.	14 por.	4 h	1700 g.
--------	---------	-----	---------



LIMÓN

Semifrío de crema de limón con queso **Philadelphia** y Lemon Curd.

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



FRAMBUESA

Semifrío con queso **Philadelphia** y frambuesas.

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



COOKIES & CREAM

Bizcocho relleno y decorado con galletas **OREO**.

24 cm.	14 por.	4 h	1700 g.
--------	---------	-----	---------



CHOCOLATE BLANCO

Bizcocho relleno de crema de queso y **MILKYBAR®** con cobertura y decoración de chocolate **MILKYBAR®**.

24 cm.	14 por.	4 h	1450 g.
--------	---------	-----	---------



ESPECULOOS

Bizcocho relleno de crema de galleta **Lotus Biscoff®**, con cobertura y decoración de la misma galleta.

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



BOMBÓN CHOCOLATE Y AVELLANAS

Semifrío sabor a bombón de chocolate y avellana con crujiente praliné de avellana.

23 cm.	14 por.	30 min.	1100 g.
--------	---------	---------	---------



DE LA ABUELA

A base de galletas, mousse de cacao y crema pastelera.

24 cm.	14 por.	3-4h	1550 g.
--------	---------	------	---------



DULCE DE LECHE

Queso horneado con dulce de leche.

24 cm.	12 por.	4-5h	1450 g.
--------	---------	------	---------



CRUJIENTE DE CHOCOLATE Y CARAMELO

Tarta elaborada con masa de almendras, caramelo y crema de cacao y avellanas.

28 cm.	12 por.	3 h	950 g.
--------	---------	-----	--------



FRUTAS

Selección de frutas frescas sobre chantilly y base de pasta brisa.

27 cm.	14 por.	4-5 h	1400 g.
--------	---------	-------	---------



FRESAS

Fresas naturales sobre queso y galleta.

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



MANZANA

Capas de manzana fresca sobre pasta brisa.
64% de manzana.

26 cm.	12 por.	6 h	1750 g.
--------	---------	-----	---------



PIÑA COLADA

De coco, mermelada de piña colada y chocolate blanco, decorada con flores.

24 cm.	14 por.	4 h	1700 g.
--------	---------	-----	---------



QUESO CON ARÁNDANOS HORNEADA

Con arándanos enteros naturales.

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





QUESO GOURMET

Receta gourmet con 43% de queso y nata fresca.

 22 cm.	 12 por. aprox.	 6 h	 1400 g.
--	--	---	---



QUESO ARTESANA

Horneada con huevos, nata y queso fresco.

 24 cm.	 12 por. aprox.	 3 h	 1100 g.
--	--	---	---



TIRAMISÚ

Elaboración artesanal, con 14% de queso Mascarpone y bizcochos Savoiardi.

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



¡VER VÍDEO TIRAMISÚ!



MILHOJAS

Finas capas de hojaldre con crema pastelera.

 38 x 12 cm.	 12 por. aprox.	 4 h	 1300 g.
---	--	---	---

¡NUEVO!



TARTA PORCIONADA DE MANZANA

Bizcocho de manzana, crema de caramelo y crumble.

 28 uds.  68 g./ud.  2 h



TARTA PORCIONADA CARROT CAKE

Bizcocho de zanahoria, crema de queso y nueces.

 28 uds.  59 g./ud.  2 h



BROWNIE EN PORCIONES

Brownie con nueces y crema de chocolate.

 28 uds.  41 g./ud.  2 h



¡NUEVO!



COULANT BISCUIT

Hecho con galletas caramelizadas especuloos.

200 °C. 12-13 min.	800-900 W 35-40 s.	NO
2 bandejas x 6 uds/12 uds.	90 g.	



COULANT LICOR IRLANDÉS

Hecho con Baileys®.

200 °C. 12-13 min.	800-900 W 35-40 s.	NO
2 bandejas x 6 uds/12 uds.	90 g.	



COULANT CHOCOLATE BELGA

Hecho con chocolate belga.

200 °C. 12-13 min.	800-900 W 35-40 s.	NO
2 bandejas x 6 uds/12 uds.	90 g.	



BROOKIE

Fusión de Brownie y Cookie.

150 °C. 10 min.	440 W 30 s.	NO
8 uds.	110 g.	



TORRIJA BRIOCHE

Hecha con pan brioche.

 200 °C. 15 min.	 440 W 2,20 min.	 NO
 15 uds.	 100 g.	



QUESO FUNDENTE

Con queso crema, huevo y mantequilla.

 150 °C. 15 min.	 800 W 1 min.	 NO
 8 uds.	 100 g.	



BROWNIE

Brownie estilo americano con nueces.

 700 W 45 s.	 NO	 18 uds.	 90 g.
---	---	---	--





¡NUEVO!



COOKIE

Hecha con mantequilla. Con textura esponjosa, para comer con cuchara.

11,2 cm.	30 uds.	2 h	76 g.
800 W 1 min.			



GOFRE BELGA

Textura esponjosa y apariencia artesanal.

24 uds.	30 min.	100 g.
---------	---------	--------



CREPE RELLENO DE CHOCOLATE

Marcado artesanalmente y relleno de chocolate.

2 min.	200 °C. 2 min.	750 W 45 s.	NO
10 bandejas x 2 uds./20 uds.			65 g.



CREPE ARTESANO

Marcado artesanalmente. 30 cm de diámetro. Neutro, para rellenar con dulce o salado.

2 bolsas x 20 uds./40 uds.	NO	50 g.
----------------------------	----	-------



¡IDEAS DE PRESENTACIÓN!



PANCAKES ESTILO AMERICANO

Textura esponjosa y apariencia artesanal.

45 s. 60 s.	NO	48 uds.	35 g.
----------------	----	---------	-------

Miniaturas



TRUFAS DE LICOR

Trufas de chocolate con leche y **Baileys®**.

50 uds. 14 ml.



TRUFAS DE CHOCOLATE

Trufas heladas con 70% de chocolate.

50 uds. 14 ml.



PROFITEROLES RELLENOS

Pasta choux rellena de cremoso de **KitKat®** y cobertura con sabor a chocolate con trozos de **KitKat®**.

Caja de 12 15 min.

250 g. (19g. ud.)



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. ud.)



BOMBONCITOS

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

10 uds. 100 ml.



OREO® MINIBITES

Bocaditos de helado sabor a vainilla con cobertura de galleta **Oreo®**.

14 uds. 105 ml.



MAXIBON® POPS

Bombones de helado sabor a vainilla bañados con cacao y arroz inflado.

16 uds. Aprox 80 ml.

Semielaborados

FRUTAS CONGELADAS PARA SMOOTHIES



- **TRIPLE M:** Mango, melón y maracuyá.
- **BERRY DREAM:** Fresa, frambuesa y arándanos.
- **PIÑA COLADA:** Piña y coco.
- **RED BANANA:** Fresa y plátano.
- **MANGO FRESH:** Mango y pera.
- **PEACH PARADISE:** Melocotón, papaya y fresa.
- **TROPIC MIX:** Piña, papaya y mango.
- **NATURAL GREEN:** Brócoli, espinacas, apio, plátano, piña y mango.



Auténtica
fruta natural
troceada



Envasada en
bolsas de 150
gramos



Gran calidad
gracias a la
tecnología IQF



Saludable

MEDIAS BOLAS VAINILLA Y LECHE MERENGADA



Bolas de helado ya hechas, en blister, preparadas para emplatar. Dos sabores a elegir.



36 uds.



70 ml.



COMPLEMENTOS



SIROPE

Caramelo, fresa
y chocolate.



1 ud.



1,2 kg.



NATA MONTADA

De alta calidad y con gran
estabilidad en el plato.



1 ud.



700 ml.



FRONERI



Catálogo
Virtual



Web
Froneri