



Fröliv

PASIÓN POR EL PAN



**LA MAGIA DE LA MASA MADRE:
SABOR, FRESCURA Y NUTRICIÓN EN CADA
REBANADA**

En Fröliv, fusionamos la esencia de la tradición panadera con el conocimiento y la pasión, creando productos artesanales excepcionales.

Nuestros panes están elaborados con masa madre, que actúa como mejorador natural, prolonga la frescura, enriquece su valor nutricional y les aporta propiedades sensoriales únicas.

Además, nuestro equipo altamente versátil te brindará soluciones personalizadas que se adaptan a tus necesidades y a las tendencias del mercado. Estamos aquí para guiarte en la elección del pan perfecto para tu negocio.

LÍNEA INSTITUCIONAL

PANES CREADOS ESPECIALMENTE
PARA TU NEGOCIO

En Fröliv, llevamos la experiencia culinaria de tu restaurante al siguiente nivel con nuestra gama de panes artesanales. Hemos perfeccionado la combinación de tradición y creatividad, ofreciéndote tres masas base: el suave y lujoso brioche, el aromático y versátil pan de finas hierbas, y el nutritivo y esponjoso integral. Cada uno de nuestros panes es elaborado con pasión y cuidado, pensando en tu negocio.



BRIOCHE



MASA BRIOCHE

La masa brioche es la elección de mayor tradición en las hamburgueserías. Esta masa enriquecida se distingue por su sabor lácteo y su textura suave y esponjosa, resultado de una generosa mezcla de mantequilla y huevos. Esta característica la hace especialmente apreciada en la preparación de los panes de hamburguesa, ya que agrega un toque de delicadeza y una calidad excepcional.



INTEGRAL



MASA INTEGRAL

Nuestra variedad integral es suave al paladar y se compone de una mezcla exclusiva que incorpora el salvado y el germen de trigo, proporcionando una auténtica experiencia de pan integral. Lo más significativo es que este producto se elabora sin la inclusión de lácteos ni huevos, lo que lo hace adecuado para aquellos con preferencias dietéticas específicas.



FINAS HIERBAS



MASA FINAS HIERBAS

La masa de finas hierbas es una experiencia aromática única, gracias a nuestra exclusiva mezcla de especias y hierbas. Esta mezcla confiere a nuestra masa un sabor inconfundible que se ha convertido en una característica distintiva de nuestra marca. Esta masa se elabora sin la inclusión de lácteos ni huevos, lo que la hace perfecta para personas con dietas especiales.

PRESENTACIONES DE TODAS NUESTRAS MASAS

BURGER



MINI

Ø 4 CM

35 GR



MINI

Ø 6 CM

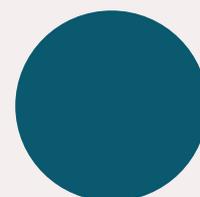
45 GR



SIN MOLDE

Ø 9 CM

75 GR



CON MOLDE

Ø 11 CM

80 GR

PERRO/CHORIPÁN



MINI

4 X 10 CM

35 GR



REGULAR

6 X 15 CM

75 GR



MAXI

8 X 30 CM

120 GR

*Todos nuestros panes se elaboran artesanalmente, por lo que sus medidas pueden variar.

SANDWICH



REGULAR

6 X 18 CM

75 GR



DANÉS

10 X 10 CM

105 GR



CIABATTA

6 X 18 CM

100 GR

ESTILOS Y ADICIONES

MASA BRIOCHE

Estilos: Clásico, papa, artellano y maíz.

Adiciones: Ajonjolí (Blanco, negro o mixto), orégano, parmesano.

MASA INTEGRAL

Adiciones: Mix de semillas, arándanos o nueces.

MASA FINAS HIERBAS

Adiciones: Parmesano, ajonjolí blanco, mix de parmesano y ajonjolí blanco o paprika.

*Todos nuestros panes se elaboran artesanalmente, por lo que sus medidas pueden variar.

HAZ TU PEDIDO

 + 57 313 7635668

 frolivpanaderia@gmail.com

 www.froliv.com.co

 [@froliv_artesanal](https://www.instagram.com/froliv_artesanal)

 [Froliv Artesanal](https://www.facebook.com/FrolivArtesanal)

 **Calle 31 A sur #43A 30,
Envigado, Colombia.**

