



DESDE 1922

BOLLO



La fruta lista
para disfrutar.

Nuestra propuesta de IV gama.

Quédate con lo BUENO.



Horeca

Soluciones frescas
para profesionales.

Cocinas profesionales



Buffets y colectividades



Hoteles, restaurantes
y catering



BOLLO

Calabaza

Dulce, suave y de color intenso

Calabaza limpia y cortada en trozos, en bandeja Gastronorm de 1,5 kg lista para pasar directamente a cocina. Reduce tiempos de preparación y mermas, garantiza un producto homogéneo y agiliza la elaboración de cremas, guarniciones y asados, durante todo el año.

Datos clave

**CORTE**

Trozos

**FORMATO**

Bandeja Gastronorm
1,5 kg

**UNIDADES / CAJA**

6 uds.

**PALLET**

36 cajas
Pallet europeo

**CONSERVACIÓN**

Refrigerado 0–4 °C

**VIDA ÚTIL**

7 días

**DISPONIBILIDAD**

Todo el año



BANDEJA GASTRONORM

1,5 kg



BOLLO

Calabaza

Dulce, suave y de color intenso

Calabaza limpia y cortada en trozos, en bandeja Gastronorm de 2,5 kg pensada para cocinas de gran volumen y colectividades. Reduce tiempos de preparación y mermas y garantiza un producto homogéneo para cremas, guarniciones y asados, durante todo el año.

Datos clave

**CORTE**

Trozos

**FORMATO**

Bandeja Gastronorm
2,5 kg

**UNIDADES / CAJA**

4 uds.

**PALLET**

36 cajas
Pallet europeo

**CONSERVACIÓN**

Refrigerado 0–4 °C

**VIDA ÚTIL**

7 días

**DISPONIBILIDAD**

Todo el año



BANDEJA GASTRONORM

2,5 kg



BOLLO

Melón

Dulce, jugoso y aromático

Nuestro melón de alta gama, cortado en trozos en bandeja Gastronorm de 1,5 kg. Un formato estandarizado que se integra directamente en el buffet, el servicio de desayunos o el emplatado de postres, ahorrando mano de obra y garantizando un corte homogéneo.

Datos clave

**CORTE**

Trozos

**FORMATO**

Bandeja Gastronorm
1,5 kg

**UNIDADES / CAJA**

6 uds.

**PALLET**

36 cajas
Pallet europeo

**CONSERVACIÓN**

Refrigerado 0–4 °C

**VIDA ÚTIL**

7 días

**DISPONIBILIDAD**

Todo el año



BANDEJA GASTRONORM

1,5 kg



BOLLO

Melón

Dulce, jugoso y aromático

Nuestro melón de alta gama, cortado en trozos en bandeja Gastronorm de 2,5 kg para servicios de gran volumen. Se integra directamente en buffets y colectividades, ahorra mano de obra y garantiza un corte homogéneo y una calidad constante en cada servicio.

Datos clave

**CORTE**

Trozos

**FORMATO**

Bandeja Gastronorm
2,5 kg

**UNIDADES / CAJA**

4 uds.

**PALLET**

36 cajas
Pallet europeo

**CONSERVACIÓN**

Refrigerado 0–4 °C

**VIDA ÚTIL**

7 días

**DISPONIBILIDAD**

Todo el año



— BANDEJA GASTRONORM —

2,5 kg



BOLLO

Sandía

Fresca, jugosa y crujiente

Sandía en trozos lista para servir, en bandeja Gastronorm de 1,5 kg. Evita manipular piezas de gran tamaño en cocina, optimiza el espacio en cámara y reduce mermas, aportando frescura y color a buffets, desayunos y cartas de verano (mayo-septiembre).

Datos clave

**CORTE**

Trozos

**FORMATO**

Bandeja Gastronorm
1,5 kg

**UNIDADES / CAJA**

6 uds.

**PALLET**

36 cajas
Pallet europeo

**CONSERVACIÓN**

Refrigerado 0–4 °C

**VIDA ÚTIL**

6 días

**DISPONIBILIDAD**

Mayo–septiembre



— BANDEJA GASTRONORM • TROZOS —

1,5 kg



BOLLO

Sandía

Fresca, jugosa y crujiente

Sandía en trozos lista para servir, en bandeja Gastronorm de 2,5 kg pensada para hoteles, caterings y colectividades. Evita manipular piezas de gran tamaño, optimiza el espacio en cámara y reduce mermas en temporada de verano (mayo-septiembre).

Datos clave

**CORTE**

Trozos

**FORMATO**

Bandeja Gastronorm
2,5 kg

**UNIDADES / CAJA**

4 uds.

**PALLET**

36 cajas
Pallet europeo

**CONSERVACIÓN**

Refrigerado 0–4 °C

**VIDA ÚTIL**

6 días

**DISPONIBILIDAD**

Mayo–septiembre



BANDEJA GASTRONORM • TROZOS

2,5 kg



BOLLO

Sandía

Fresca, jugosa y crujiente

Sandía cortada en cuñas, en bandeja Gastronorm de 1,5 kg. Una presentación lista para servir que luce en buffets, desayunos y terrazas, sin manipular piezas enteras en cocina y con menos mermas durante la temporada (mayo-septiembre).

Datos clave

**CORTE**

Cuña

**FORMATO**

Bandeja Gastronorm
1,5 kg

**UNIDADES / CAJA**

6 uds.

**PALLET**

36 cajas
Pallet europeo

**CONSERVACIÓN**

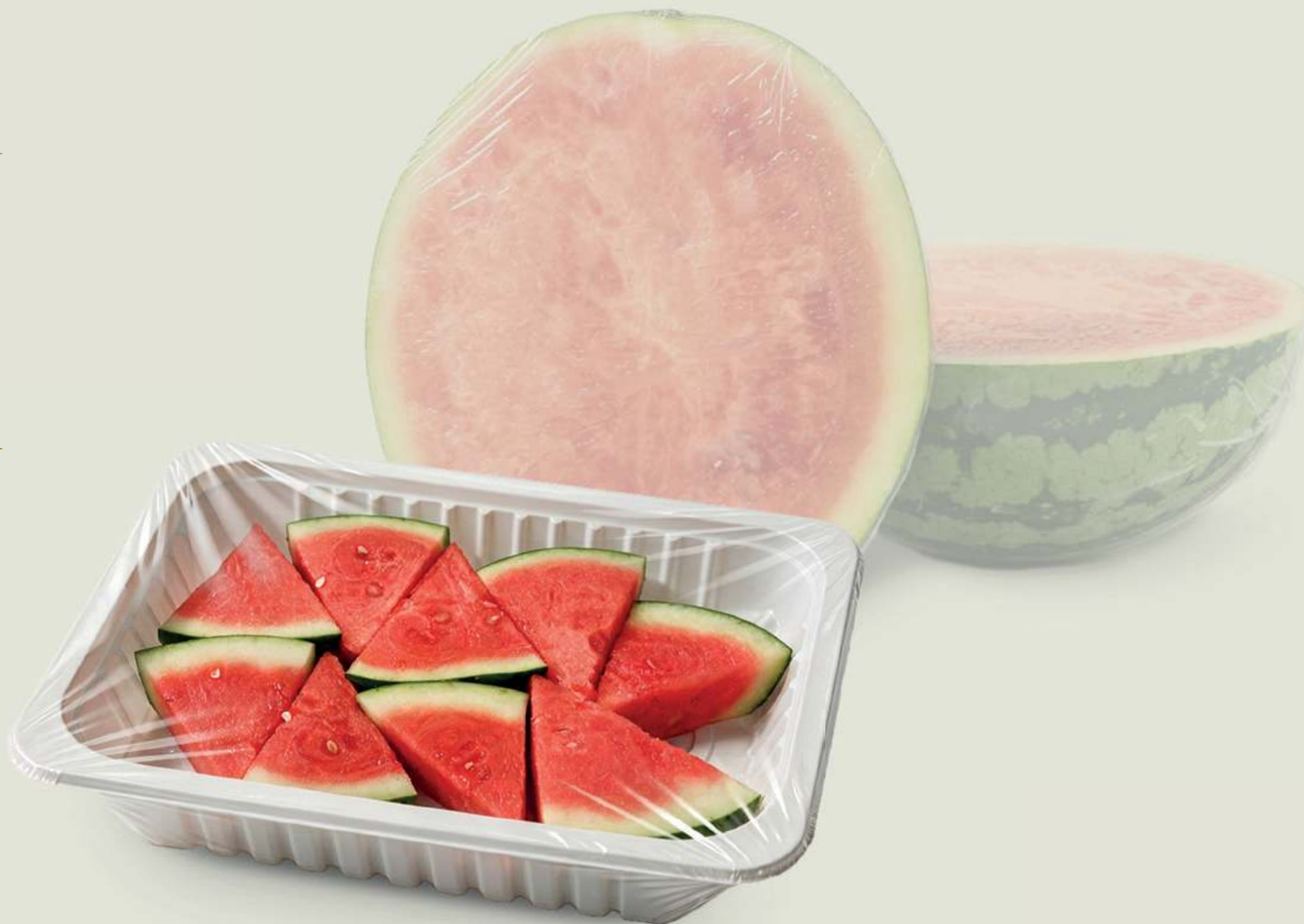
Refrigerado 0–4 °C

**VIDA ÚTIL**

6 días

**DISPONIBILIDAD**

Mayo–septiembre



— BANDEJA GASTRONORM • CUÑA —

1,5 kg



BOLLO

Sandía

Fresca, jugosa y crujiente

Sandía cortada en cuñas, en bandeja Gastronorm de 2,5 kg para servicios de gran volumen en hoteles y caterings. Presentación atractiva, sin manipular piezas enteras y con menos mermas durante la temporada (mayo-septiembre).

Datos clave

**CORTE**

Cuña

**FORMATO**

Bandeja Gastronorm
2,5 kg

**UNIDADES / CAJA**

4 uds.

**PALLET**

36 cajas
Pallet europeo

**CONSERVACIÓN**

Refrigerado 0–4 °C

**VIDA ÚTIL**

6 días

**DISPONIBILIDAD**

Mayo–septiembre



BANDEJA GASTRONORM • CUÑA

2,5 kg



BOLLO

Piña

Dulce, jugosa y tropical

Piña pelada y cortada en trozos, en bandeja Gastronorm de 1,5 kg. Elimina una de las tareas más laboriosas de la cocina y asegura un producto uniforme, listo para buffets, postres, coctelería o elaboraciones dulces y saladas, durante todo el año.

Datos clave



CORTE

Trozos



FORMATO

Bandeja Gastronorm
1,5 kg



UNIDADES / CAJA

6 uds.



PALLET

36 cajas
Pallet europeo



CONSERVACIÓN

Refrigerado 0–4 °C



VIDA ÚTIL

7 días



DISPONIBILIDAD

Todo el año



— BANDEJA GASTRONORM —

1,5 kg



BOLLO

Piña

Dulce, jugosa y tropical

Piña pelada y cortada en trozos, en bandeja Gastronorm de 2,5 kg para cocinas y colectividades de gran volumen. Elimina una de las tareas más laboriosas de la cocina y asegura un producto uniforme para buffets, postres y elaboraciones, todo el año.

Datos clave

**CORTE**

Trozos

**FORMATO**

Bandeja Gastronorm
2,5 kg

**UNIDADES / CAJA**

4 uds.

**PALLET**

36 cajas
Pallet europeo

**CONSERVACIÓN**

Refrigerado 0–4 °C

**VIDA ÚTIL**

7 días

**DISPONIBILIDAD**

Todo el año



— BANDEJA GASTRONORM —

2,5 kg



BOLLO

Granada

Crujiente, jugosa y agridulce

Arilos de granada listos para usar, en bandeja Gastronorm de 0,5 kg. Ahorran el desgranado manual, uno de los procesos más costosos en tiempo, y aportan color, textura y un toque premium a ensaladas, postres y emplatados durante todo el año.

Datos clave



CORTE
Arilos



FORMATO
Bandeja Gastronorm
0,5 kg



UNIDADES / CAJA
4 uds.



PALLET
160 cajas
Pallet europeo



CONSERVACIÓN
Refrigerado 0–4 °C



VIDA ÚTIL
7 días



DISPONIBILIDAD
Todo el año



— BANDEJA GASTRONORM —

0,5 kg

Granada

Crujiente, jugosa y agridulce

Arilos de granada listos para usar, en bandeja Gastronorm de 1,5 kg para servicios de mayor volumen. Ahorran el desgranado manual y aportan color, textura y un toque premium a ensaladas, postres, desayunos y emplatados durante todo el año.

Datos clave

**CORTE**

Arilos

**FORMATO**

Bandeja Gastronorm
1,5 kg

**UNIDADES / CAJA**

6 uds.

**PALLET**

36 cajas
Pallet europeo

**CONSERVACIÓN**

Refrigerado 0–4 °C

**VIDA ÚTIL**

7 días

**DISPONIBILIDAD**

Todo el año



— BANDEJA GASTRONORM —

1,5 kg



BOLLO

Naranja

Jugosa, dulce y equilibrada

Naranja en rodajas en bandeja Gastronorm de 1,5 kg, disponible de octubre a marzo. Un corte uniforme y listo para servir que agiliza el montaje de desayunos, buffets y postres, y facilita el control de raciones en colectividades.

Datos clave

**CORTE**

Rodajas

**FORMATO**

Bandeja Gastronorm
1,5 kg

**UNIDADES / CAJA**

6 uds.

**PALLET**

36 cajas
Pallet europeo

**CONSERVACIÓN**

Refrigerado 0–4 °C

**VIDA ÚTIL**

7 días

**DISPONIBILIDAD**

Octubre–marzo



— BANDEJA GASTRONORM —

1,5 kg



BOLLO

Naranja

Jugosa, dulce y equilibrada

Naranja en rodajas en bandeja Gastronorm de 2,5 kg, disponible de octubre a marzo. Pensada para colectividades y servicios de gran volumen: corte uniforme, lista para servir y con un control de raciones sencillo.

Datos clave

**CORTE**

Rodajas

**FORMATO**

Bandeja Gastronorm
2,5 kg

**UNIDADES / CAJA**

4 uds.

**PALLET**

36 cajas
Pallet europeo

**CONSERVACIÓN**

Refrigerado 0–4 °C

**VIDA ÚTIL**

7 días

**DISPONIBILIDAD**

Octubre–marzo



— BANDEJA GASTRONORM —

2,5 kg



BOLLO

Mix-melón-arándano

Dulce, jugoso y lleno de contraste

Mix de melón y arándanos listo para servir, en bandeja Gastronorm de 1,5 kg. Una propuesta de fruta variada y atractiva que se incorpora sin preparación al buffet de desayuno o al servicio de postres, con calidad constante durante todo el año.

Datos clave

**CORTE**

Trozos

**FORMATO**

Bandeja Gastronorm
1,5 kg

**UNIDADES / CAJA**

6 uds.

**PALLET**

36 cajas
Pallet europeo

**CONSERVACIÓN**

Refrigerado 0–4 °C

**VIDA ÚTIL**

7 días

**DISPONIBILIDAD**

Todo el año



— BANDEJA GASTRONORM —

1,5 kg



BOLLO

Mix-melón-arándano

Dulce, jugoso y lleno de contraste

Mix de melón y arándanos listo para servir, en bandeja Gastronorm de 2,5 kg. Fruta variada y atractiva, sin preparación, para buffets y menús de colectividades de gran volumen, con calidad constante durante todo el año.

Datos clave

**CORTE**

Trozos

**FORMATO**

Bandeja Gastronorm
2,5 kg

**UNIDADES / CAJA**

4 uds.

**PALLET**

36 cajas
Pallet europeo

**CONSERVACIÓN**

Refrigerado 0–4 °C

**VIDA ÚTIL**

7 días

**DISPONIBILIDAD**

Todo el año



— BANDEJA GASTRONORM —

2,5 kg



BOLLO



bollonaturalfruit.com



@bollofruits