



www.franciscomoreno.com



Más de un siglo de tradición

 Desde el año 1902, Francisco Moreno ha sido un referente en la elaboración de frutas confitadas, fruta glaseada y escarchada, utilizando para ello fruta de alta calidad procedente principalmente de la zona de Calahorra (La Rioja). A lo largo de nuestra trayectoria centenaria, la compañía se ha ganado un importante prestigio en el mercado y la fidelidad de sus clientes gracias a nuestro surtido de alta calidad, caracterizado por excelentes sabores y texturas. Francisco Moreno comercializa productos tanto para el sector de pastelería, como para el industrial. Además de cubrir todo el mercado nacional, exportamos nuestros productos a países como Reino Unido, EEUU, Bélgica y Francia. La labor de Francisco Moreno se caracteriza por un elevado componente artesanal, manteniendo los procesos tradicionales para lograr una calidad óptima y aplicando las nuevas tecnologías para obtener las máximas garantías sanitarias.

 Since 1902, Francisco Moreno has been a leader in the production of candied fruit, glaze fruit and crystallized fruit, using high quality fruit, mainly from Calahorra area (La Rioja). Throughout our centennial trajectory, the company has acquired an important prestige in the market and the loyalty of its customers thanks to our high quality assortments, characterized by excellent flavours and textures. Francisco Moreno sells several products for bakeries as well as for industrial sector. In order to reach the national market, we export our products to countries such as the United Kingdom, USA, Belgium and France. Francisco Moreno work is defined by a high artisan character, maintaining traditional processes to achieve optimum quality, and also applying new technologies to get the maximum sanitary guarantees.

 Depuis 1902, Francisco Moreno est une référence de la production de fruits confits, de fruits glacés et de fruits cristallisés, en utilisant des fruits de haute qualité de la région de Calahorra (La Rioja). Tout au long de son histoire, l'entreprise a acquis un prestige considérable sur le marché et une fidélité de la clientèle grâce à notre assortiment de haute qualité, caractérisé par d'excellentes saveurs et textures. Francisco Moreno commercialise des produits pour les boulangeries, les pâtisseries et les distributeurs de ce secteur ainsi que pour le secteur industriel. En plus de couvrir tout le marché national, nous exportons nos produits vers des pays comme le Royaume-Uni, les États-Unis, la Belgique et la France. Le travail de Francisco Moreno se caractérise par une forte labeur artisanale, en maintenant des processus traditionnels afin d'atteindre une qualité optimale ainsi que l'application des nouvelles technologies pour avoir le maximum de la garanties sanitaires.



Abriendo puertas

En la actualidad Francisco Moreno comercializa productos a través de distribuidores de pastelería y directamente al sector industrial y gran distribución (MDD). Comercializamos frutas confitadas y semiconfitadas, gelatinas, rellenos, pastas, mermeladas, confituras y hasta una línea específica de frutas cero azúcares. Cubrimos el mercado nacional y exportamos el 25% de nuestra producción a países como Reino Unido, Francia, EEUU o Países Árabes, entre otros.

Currently Francisco Moreno sells products through pastry distributors and directly to the industrial sector and large distribution (MDD). We sell candied and semi-candied fruits, jellies, fillings, pasta, jams, jams and even a specific line of zero sugar fruits. We cover the national market and export 25% of our production to countries such as the United Kingdom, France, the United States or Arab countries, among others.

Actuellement Francisco Moreno vend ses produits par l'intermédiaire de distributeurs de pâtisseries et directement au secteur industriel et grande distribution (MDD). Nous vendons des fruits confits et semi-confits, des gelées, des garnitures, des pâtes, des confitures, des confitures et même une gamme spécifique de fruits sans sucre. Nous couvrons le marché national et exportons 25% de notre production vers des pays comme le Royaume-Uni, la France, les États-Unis ou les pays arabes, entre autres.



FRUTA CONFITADA

Candied fruit / Fruits confits



Frutas / fruits

Albaricoque/ Abricot/Abricot / Mitades
Calabaza/Pumpkin/Courge / rectangulos, 17x5, trozo, lamina
Batata/ Sweet potato/Patate douce
Cereza/Cherry/Bigarraux
Ciruela/Plum/Prune
Clementina/Clementine/Clementine
Higos/Figs/ Figue
Manzana/Apple/Pomme
Melocotón/Peach/Pêche / Mitades
Melón/Melon/Melon / barra
Naranja/Orange/Orange / Discos, cubitos, rectangulos, tiras
Pera/Pear/Poire / Mitades
Piña/Pineapple/Ananas
Sandía/Watermelon/Pastèque
Fresa/Strawberry/Fraise
Limón/ lemon/ citron

Aplicaciones / Application

Aplicaciones: Para la elaboración de pasteles, tartas, helados, Roscón de Reyes, turrónes, bombones, bizcochos, mazapán y otros

Application: For cakes, ice cream, Roscón de Reyes, nougat, chocolates, marzipan and others.

Application: Pour appliquer sur ou dans les cakes, gâteaux, bonbons, biscuit, Maspain et autres.



Almacenamiento / Storage - Stokage

Almacenamiento:

18 meses en cubo y caja (escurrido)

36 meses en lata (no escurrido)

Se almacena en un lugar fresco y seco

Storage:

18 months in pail and box (drained)

36 months in tin (not drained)

It is stored in a cool and dry place

Stockage:

18 mois en seau et carton (égoutté)

36 mois en boîte (non égoutté)

Conserver dans un endroit frais et sec

Envase / Packaging - Conditionnement

Caja / Box / Carton: 10 Kg, 5 Kg, 2,5Kg,

Lata / Tins / Boîte: 6 Kg, 3 Kg - Batata y piña

Cubo / Pails / Seau: 1 kg, 4 kg

FRUTA GLASEADA

glased fruit / Fruits confits



Frutas / fruits

Albaricoque/ Abricot/Abricot / Mitades

Calabaza/Pumpkin/Courge

Batata/ Sweet potato/Patate douce

Cereza/Cherry/Bigarreaux

Ciruela/Plum/Prune

Clementina/Clementine/Clementine

Manzana/Apple/Pomme

Melocotón/Peach/Pêche / Mitades

Melón/Melon/Melon

Naranja/Orange/Orange

Pera/Pear/Poire

Piña/Pineapple/Ananas

Sandía/Watermelon/Pastèque

Fresa/Strawberry/Fraise



Aplicaciones / Application

Aplicaciones: Decoración en pastelería, mazapán, turrón y otros

Application: Pastry decoration, marzipan, nougat and others

Application: Décoration en pâtisserie, massapain, nougat et autres

Almacenamiento / Storage - Stokage

Almacenamiento:

12 meses en cajas

Se almacena en lugar fresco y seco

Storage:

12 months in box

It is stored in a cool and dry place

Stockage:

12 mois en carton

conserver dans un endroit frais et sec



Envase / Packaging - Conditionnement

Caja - Box - Carton: 2,5 Kg a granel - in Bulk - vrac

Plancha - Box - Coffret: 1,5kg, 2,5kg

FRUTA ESCARCHADA

Crystallised fruit / Fruits cristallisés



Frutas / fruits

Albaricoque/ Abricot/Abricot / Mitades

Cereza/Cherry/Bigarreaux

Ciruela/Plum/Prune

Clementina/Clementine/Clementine

Manzana/Apple/Pomme

Melocotón/Peach/Pêche / Mitades

Melón/Melon/Melon

Naranja/Orange/Orange

Pera/Pear/Pêche

Sandía/Watermelon/Pastèque

Fresa/Strawberry/Fraise



Aplicaciones / Application

Aplicación: Decoración en pastelería, mazapán, turrón y otros

Application: Pastry decoration, marzipan, nougat and others

Application: Décoration en pâtisserie, massepain, nougat et autres

Almacenamiento / Storage - Stokage

Almacenamiento: 12 meses en cajas

Se almacena en lugar fresco y seco

Storage: 12 months in box

It is stored in a cool and dry place

Stockage: 12 mois en carton

conserver dans un endroit frais et sec



Envase / Packaging - Conditionnement

Envase: Caja de 2,5 Kg a granel

Plancha 1,5kg, 2,5kg

Packaging: 2,5kg Box in bulk

1,5kg, 2,5kg organizer

Conditionnement: Carton de 2,5kg en vrac

Coffrets de 1,5kg, 2,5kg



FRUTA CITRICOS



Citrics / Citriques

Frutas / fruits

Naranja / Orange/ Orange

Discos/ Slices/ Disques

Tiras/ Strips/ Lamelles

Cuartos de piel/ Peel quarters/ Quarters d'écorce

Rectangulo/ Rectangle/ Rentangle 40 X 20 X 15

Cubitos/ Cubes/ Cubes 4X4,6X6,10X10

Limón/ Lemon/ Citron

Discos/ Slices/ Disques

Tiras/ Strips/ Lamelles

Cubitos /Cubes/ Cubes 4X4, 6X6, 10X10



Aplicaciones / Application

Aplicaciones: Trozos de fruta confitada cortada a medida, listo para bombones, turrone, helados, etc.

Application: Candied fruit pieces cut to size, ready for chocolates, nougat, ice cream, etc.

Application: Morceaux de fruits confits coupés à mesure, prêts pour les chocolats, le nougat et la glace, etc.

Almacenamiento / Storage - Stokage

Almacenamiento:

18 meses en cubo y caja (escurrido)

36 meses en lata (no escurrido)

Se almacena en un lugar fresco y seco

Storage:

18 months in pail and box (drainet)

36 months in tin not (not drained)

It is stored in a cool and dry place

Stockage:

18 mois en seau et carton (égoutté)

36 mois en boîte (non égoutté)

conserver dans un endroit frais et sec

Envase / Packaging - Conditionnement

Caja - Box - Carton: 10 Kg, 5 Kg.

Lata - Tin - Boîte: 6 Kg. 3 Kg, 1 kg

Cubo - Pail - Seau: 1 kg, 4 kg



FRUTA EN ALMIBAR LIGERO

Fruit in light syrup / Fruits au sirop léger

Frutas / fruits

Cereza / Strawberry / Bigarreaux - Frasco
Manzana gajos/Apple segments/ Pomme morceaux - Lata
Melocotón/Peach/Pêch - Frasco
Albaricoque/Apricot/Abricot - Frasco
Naranja/Orange/Orange - Frasco y Lata
Pera//Pear/Poire - Frasco
Piña/Pineapple/Ananas - Lata
Mora/Blackberry/Mûre - Lata
Fresa/ Strawberry/ Fraise - Lata



Aplicaciones / Application

Aplicaciones: Para la elaboración de postres, añadiéndoles un sabor y color especial.

Application: For desserts, adding a special flavour and color.

Application: Pour un dessert préparé avec une saveur et une couleur spécial



Envase / Packaging - Conditionnement

Lata - Tin - Boîte: 3 kg

Tarros - Jar - pot: 1kg - BAJO PEDIDO / Under minimum order

Almacenamiento / Storage - Stokage

Almacenamiento: 24 meses en lata

Se almacena en lugar fresco y seco

Storage: 24 months in tin

It is stored in a cool and dry place

Stockage: 24 mois en boîte

conserver dans un endroit frais et sec

Especialidades de pastelería

Jams & Marmalades / Confitura et confiserie

Frutas / Fruits

- Mermeladas/marmalades/confiture - Caducidad / 24 meses
- Confituras de frutas/Fruit jams/ Confiturie - Caducidad / 24 meses
- Rellenos/Fillings/Fourrage - Caducidad / 24 meses
- Rellenos especiales resistentes para horno/ Special Fillings/ Fourrage special pour four - Caducidad / 18 meses
- Pastas de naranja y limón/Candied orange and lemon peel paste/pâte d'orange et de citron - Caducidad / 12 meses
- Pulpas de frutas/ Fruit pulps/Pulpes de fruit - Caducidad / 24 meses
- Cabello de Ángel/ Candied shredded pumpkin/Cheveux d'ange de courge - Caducidad / 36 meses
- Geles y gelatinas/ Gels and jellies/Geles et Gelatine - Caducidad / 12 o 24 meses
- Relleno de manzana con trozos/Apple Filling with pieces Fourrage de pomme avec des morceaux - Caducidad / 18 meses
- Dulce de batata/Candied sweet potato/ Patate douce - Caducidad / 24 meses / Bajo pedido - Under order
- Dulce de calabaza/ Sweet pumpkin/Courge douce - Caducidad / 24 meses / Bajo pedido - Under order

Aplicaciones / Application

- Aplicaciones: Rellenos para bizcochos, hojaldres, postres fríos, tartas, otros.
- Application: biscuits fillings, puff pastries, cold desserts, cakes, others.
- Application: fourrage de biscuit, tartes, desserts froids, pâtes feuilletée et autres.

Almacenamiento / Storage - Stockage

- Almacenamiento:
- 24 meses en lata
- Se almacena en un lugar fresco y seco
- 24 months in tin
- It is stored in a cool and dry place
- Stockage: 12 mois en seau
- 24 mois en boîte
- conserver dans un endroit frais et sec



Envase / Packaging - Conditionnement

- Lata - Tin - Boîte: de 5,5 Kg
- Cubo - Pail - Seau: de 4 kg, 24 kg
- Frascos bajo pedido.

Cubitos de fruta

Fruit died / Cubes de fruits

Under minimum order

**Bajo pedido mínimo:
550Kg.**

Frutas / fruits

Cubitos de naranja / Orange cubes / Cubes d'orange

Cubitos de limón / Lemon cubes / Cubes de citron

Cubitos de manzana / Apple cubes / Cubes de pomme

Cubitos de pera / Pear cubes / Cubes de poire

Cubitos de fruta / Tutti Frutti / Cubes de fruit

Tamaño / Cubes sizes - Taille de cubes

- 6x6 mm
- 10x10 mm



Almacenamiento / fruits

18 meses en cajas, en cubos (escurrido)

Se almacena en un lugar fresco y seco

Storage: 18 months in box or pail (drained)

It is stored in a cool and dry place

Stockage: 18 mois en carton, en seau (égoutté)

conserver dans un endroit frais et sec

Aplicaciones / fruits

Aplicaciones: Productos para múltiples aplicaciones tanto para la decoración de dulces, helados, o rellenos de los mismos: bizcochos, panettones, etc.

Application: Products for multiple applications both for the decoration of sweets, ice creams, or their fillings: biscuits, panettones, etc.

Application: Des produits d'usage multiple qui sont faits tant pour la décoration de bonbons et de glaces que pour le remplissage des biscuits, panettone, etc.

Envase / Packaging - Conditionnement

Caja - Box - Carton: 2,5kg, 5 kg, 10 kg

Cubo / Tin - Boîte: de 4 kg, 1kg

Lata / Pail / Seau: 6kg / 36 meses, month

Fruta con chocolate

Fruta con chocolate / fruit with chocolate

Under minimum order

**Bajo pedido mínimo:
Consultar.**

Frutas / fruits

Fresas/Strawberry/Fraise
Tiras de naranja/Orange strips/ Lamelles d'orange
Discos de naranja/Orange slices/ Disque d'orange
Tiras de limón/Lemon strips/ Lamelles de citron
Discos de limón/ Lemon slices/Disques de citron
Rectángulos de naranja/Orange rectangle/ Rectangle d'orange
Rectángulos calabaza/ Pumpkin rectangle/Rectangle de courge
Rectángulos de melocotón/Peach rectangle/Rectangle de pêche
Rectángulos de pera/Pear rectangle/Rectangle de poire
Rectángulos de manzana/ Apple rectangle/Rectangle de pomme
Marrón castaña / Chestnut / Châtaigne

Aplicaciones / Application

Aplicaciones: bombones, tabletas de chocolate, decoraciones.

Application: chocolates, chocolate bars, decorations.

Application: chocolats, truffes, decorations



Almacenamiento / Storage - Stockage

1 año / Se almacena en un lugar fresco y seco

Storage: 1 year / It is stored in cool and dry place

Stockage: 1 année / Conserver dans un endroit frais et sec

Envase / Packaging - Conditionnement

Envase: Caja de 3 Kg.

A granel

Packaging 3 Kg.

In bulk

Conditionnement: 3 Kg.

En vrac

NARANJA CONFITADA

Orange candied

Aplicaciones / Application

Aplicaciones: bombones, tabletas de chocolate, decoraciones.

Application: chocolates, chocolate bars, decorations.

Application: chocolats, truffes, decorations

Naranja/Orange/Orange / Entera o pieza

Tiras de naranja/Orange strips/ Lamelles d'orange

Discos de naranja/Orange slices/ Disque d'orange

Rectángulos de naranja/Orange rectangle/ Rectangle d'orange

Piel 1/4 o cubitos de naranja / cubes / cubes d'orange

1/4 de naranja / orange



Envase / Packaging - Conditionnement

Caja / Box / Carton: 10 Kg, 5 Kg, 2,5 kg.

Lata / Tins / Boîte: 6 Kg

Cubo / Pails / Seau: 1 kg, 4 kg

Almacenamiento / Storage - Stockage

18 meses en caja / Se almacena en un lugar fresco y seco

Storage: 18 months in box / It is stored in cool and dry place

Stockage: 18 en boîte / Conserver dans un endroit frais et sec.

En lata / canned / conserve - 36 meses / months / mois

Castaña confitada / Glaseada

Candied chestnut

Castaña / chestnut

Marrón Glacé/Glace Chestnut/ Marron Glacé

Confitado castaña/ Candied Chestnut/Marron confit

Crema castaña/ Chestnut cream/ Marron crème / Lata, tins, boîte / 6Kg

Trozos castaña/ Chesnut pieces/ Marron Morceaux Lata, tins, boîte / 6Kg



Almacenamiento / Storage - Stockage

6 meses, months, mois / Glaseado, glaze, glaçe

36 meses, months, mois / Confitado, candied, confit



Aplicaciones / Application

Aplicación: La naturaleza del producto y el sabor único, le hace adquirir una calidad especial.

Application: The nature of product and make-how, makes it to acquire a special quality.

Applicattion: La nature du produit, lui fait acquérir une spéciale qualité.



Envase / Packaging - Conditionnement

Envase: Bandeja, try, plateau / 1,7 kg

Lata, tins, boîte / 3,8Kg / Peso bruto, gross weight, poids brut

Store Gourmet

Candied chestnut



Under minimum order
**Bajo pedido mínimo:
Consultar.**

Confitado / Candied > 18 meses, month, mois

Surtido frutas
240gr



Fresa/Strawberry
140gr



Castaña / Marron Glacé
250gr



Glaseado / Glased > 12 meses, month, mois

Surtido frutas/ Glased fruits
240gr



Surtido citricos / Citrics
230gr



Fresa/Strawberry
120gr



Escarchado / Crystalled > 12 meses, month, mois

Surtido frutas / Crystalled fruits
250gr



Fruta bañada en chocolate / Chocolate dipped fruit > 12 meses, month, mois

Fresas / Strawberry
150gr



Castaña / Chestnut
140gr



Naranja / Orange
150gr



Envase / Packaging - Conditionnement

Envase: Caja, box, boîte / 12 unds.

FABRICACIÓN ESPECIAL

special manufacturing / fabrication spéciale

Under minimum order
Bajo pedido mínimo:
Consultar.

Productos /products, produits

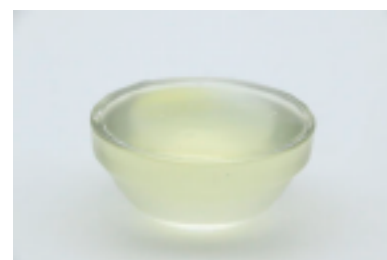
- Fruta sin azúcar / Sugarfree fruit, sans sucre
- Clean label
- Fruta con azúcar glass / Sugar glass fruit, verre de sucre
- Fruta con destrosa / dextrose fruit
- Sin Sulfitos / without sulfites fruit, sans sulfites
- Sin conservantes / without preservatives fruit, sans conservateurs
- Fruta en cubitos de 4x4 / diced fruit, fruits en dés
- Jarabe de pastelería / lata 5 kg / Cubo 24Kg / syrup for pastry, sirop pour pâtisserie



Cubitos de fruta 4x4
/ diced fruit, fruits en dés



Clean label



Jarabe de pastelería.
/ syrup for pastry, sirop pour pâtisserie



Grajeas de fruta con azúcar glass o destrosa.
/ Sugar glass fruit, verre de sucre
/ dextrose fruit



Sin sulfitos.
/ without sulfites fruit, sans sulfites

MERAKI DE FRUTAS

special manufacturing / fabrication spéciale

Under minimum order
Bajo pedido mínimo:
Consultar.

¿ QUÉ ES MERAKI DE FRUTAS ?

Fruta procesada con una técnica innovadora que permite compactarla, conservando todas sus propiedades. De esta forma cubrimos una exigencia que nuestros clientes nos han trasladado hace años, y que FRANCISCO MORENO, pone a su disposición en un lanzamiento inicial de nueve frutas: piña, pera, naranja, fresa, albaricoque, limón, sandía, melón y coco.

Fácil de cortar y triturar, quedando un relleno firme y suave, se puede emplear en hostelería y restauración como postre, aperitivo, como ingrediente de producto o incluso complemento ideal para ligar salsas creando un maridaje perfecto entre dulce y salado.

El sabor a fruta fresca y su amplia gama de colores, hace que el producto sea muy versátil y atractivo, pudiéndolo gratinar, flambear y hornear como relleno de pastelería creando productos mucho más jugosos y sabrosos.

Corte al gusto del cliente, en medidas e incluso formas, dando la posibilidad por primera vez de que en fruta confitada, el profesional repostero tenga la posibilidad de decorar sus creaciones con formas predeterminadas inspiradas por ejemplo en los más pequeños; animales, siluetas de juguetes, estrellas, etc.. solo la imaginación supondrá limitación alguna. Se aprovecha el 100%, sin mermas.



www.franciscomoreno.com/meraki-de-frutas/





fmoreno1902



FMoreno1902



franciscomoreno1902



F.Moreno Candied Fruits



Francisco Moreno

WWW.FRANCISCOMORENO.COM

Poligono Tejerías Norte - Calle de Rifondo, Nº1, 26500
Calahorra, La Rioja - Spain
Telf: +34 941 13 07 57