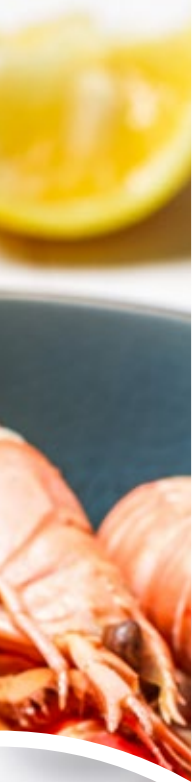


friman
EXPERIENCIA ALIMENTARIA

www.friman.es

Semana Santa 2025
MARZO. ABRIL. MAYO.



En Friman sabemos que Semana Santa es una época especial para tus clientes, donde la tradición y la creatividad gastronómica se dan la mano.

Esta temporada es clave para ofrecer opciones que destaquen, con productos seleccionados y soluciones que simplifiquen tu trabajo. Según datos del sector, el 68% de los consumidores busca platos tradicionales en estas fechas, mientras que un 40% prioriza opciones saludables y fáciles de preparar.

Con este folleto, te presentamos ideas, productos y soluciones para que puedas ofrecer una experiencia única a tus clientes y, de esta forma, aumentar la rentabilidad de tu negocio.



39407 5/2 kg

ALUBIA "MICHIGAN"

Judías secas Michigan, >5mm, de origen USA/Canadá, cocidas y ultracongeladas IQF.



82787 5/2 kg

ALUBIA "PINTA"

Judías secas "pintas" de calibre 170/180, cocidas y ultracongeladas IQF. El calibre indica los granos que existen en 100 gramos de producto seco.



84798 (90-130 g) 0%. 6/2 kg

SUPREMAS DE BACALAO PREMIUM

Denominación científica: *Gadus morhua*. Supremas envueltas individualmente y congelado IQF, en su punto de sal. Zona de captura: FAO 27 Atlántico noreste, subzona: Islandia. Formato de venta 6 cajas de 2 kilos. Gramaje: 90-130 g.



85352 6/2 kg

COCOCHAS DE BACALAO

El pescado de este producto ha sido capturado mediante anzuelo. Sólo se utiliza bacalao fresco y adecuadamente refrigerado. Denominación científica: *Gadus morhua*. Producto con certificado MSC. Zona de captura: FAO 27, subzona: Caladeros de Islandia.



20525 (200-300 g) 0%. 6/2 kg

LOMOS DE BACALAO DE ISLANDIA

Este producto no contiene espinas.

LEGUMBRES EXTRA COCIDAS 6/3 kg

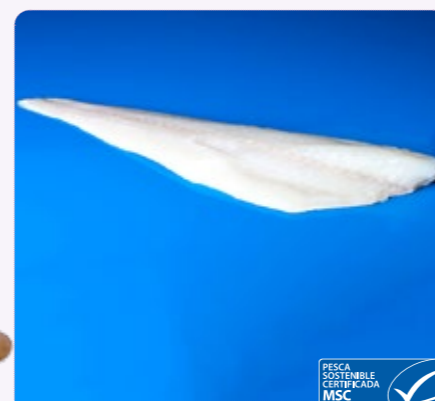
- 83428 GARBANZOS
- 83411 ALUBIAS COCIDAS
- 83531 LENTEJAS COCIDAS



39409 5/2 kg

LENTEJA COCIDA "PARDINA"

Lenteja pardina calibre 30/40 (baby), cocida y ultracongelada IQF.



82794 (1000+) 10%. 11 kg

FILETE DE BACALAO DE ISLANDIA

El pescado de este producto ha sido capturado mediante anzuelo. Sólo se utiliza bacalao fresco y adecuadamente refrigerado. Denominación científica: *Gadus morhua*. Producto con certificado MSC. Zona de captura: FAO 27, subzona: Caladeros de Islandia.



20526 8/500 g

BACALAO DESMIGADO DE ISLANDIA

Producto salado y congelado en el punto de sal, de alta calidad, con origen Islandia. Denominación científica: *Gadus morhua*. Zona de captura: FAO 27 Atlántico noreste subzona: Fondo de Islandia.



79877 (700+) 15%. 5 kg

LOMO DE BACALAO "JUMBO" SIN ESPINAS

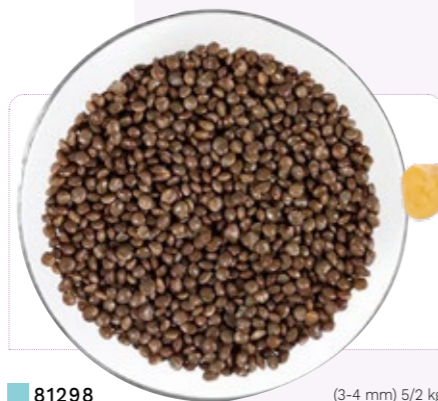
Producto salado y congelado en el punto de sal, de alta calidad, con origen Islandia. Denominación científica: *Gadus morhua*. Zona de captura: FAO 27 Atlántico noreste subzona: Fondo de Islandia.



85538 6/3 kg

ALUBIAS CON TOMATE (BAKED BEANS)

Judías con tomate. No contiene alérgenos.



81298 (3-4 mm) 5/2 kg

LENTEJA CAVIAR COCIDA

La lenteja caviar o beluga es una lenteja pequeña y de forma semiesférica. De color negro brillante pero que una vez cocida suaviza parte de su color negro. Proveniente de Canadá. Muy tierna al cocerla y que no suelta la piel. Tiene una agradable textura y sabor que combina con verduras y cereales. Recibe este nombre por similitud física que tiene con el caviar de Beluga. De calibre entre 3 y 4 mm.



83112 5/2 kg

GARBANZO PEDROSILLANO NACIONAL

Garbanzos Pedrosillano 5-7mm de origen nacional, cocidos y ultracongelados IQF.



85248 (800+) 5 kg

LOMOS DE BACALAO CON PIEL

El pescado de este producto ha sido capturado mediante anzuelo. Sólo se utiliza bacalao fresco y adecuadamente refrigerado. Denominación científica: *Gadus morhua*. Producto con certificado MSC. Zona de captura: FAO 27, subzona: Caladeros de Islandia.



PIMIENTOS RELLENOS DE BACALAO

52230 2.5 kg



Durante Semana Santa, tus clientes buscan platos que conecten con la tradición, pero que también sean rápidos y fáciles de preparar.

Según el informe AECOC *Momentos de Consumo*, un 47% de los consumidores valoran opciones que permitan disfrutar de la tradición sin invertir demasiado tiempo. Por eso, como restaurador, es clave ofrecer opciones que optimicen procesos en la cocina sin comprometer la calidad. El bacalao y la merluza congelada son protagonistas de los platos tradicionales, mientras que los vegetales congelados y las legumbres en conserva son perfectas para guarniciones rápidas y nutritivas. Además, los productos que combinan tradición y sostenibilidad pueden diferenciar tu oferta y fidelizar a los clientes.



10707 6/1 kg

MEZCLA DE VERDURAS ASADAS

Mezcla de verduras escalivadas congeladas IQF: pimiento rojo en dados (30%), berenjena en rebanadas (30%), calabacín a rebanadas (30%), y cebolla en dados (10%). Producto apto para consumo inmediato una vez descongelado. Una vez descongelado, puede mantenerse en refrigeración un máximo de 24 horas.



80817 4/1 kg

VERDURAS EN TEMPURA

Preparada con calabacín verde, zanahoria, pimientos rojos y judías verdes. **Preparación:** En la freidora, sin descongelar previamente, para 120g, freír de 1,5 a 2 minutos a 180°C. En el horno, sin descongelar previamente, calentar de 10 a 12 minutos a 220°C sobre papel de horno.



84916 0%, 10 kg

MIGAS DE EGLEFINO DE ISLANDIA

Denominación científica: *Melanogrammus aeglefinu*. Origen: Islandia. Zona de captura: FAO 27 Atlántico noreste, subzona: Fondo de Islandia. Método de producción: Capturado. Artes de pesca: Redes de arrastre, sedales y anzuelos.



81631 (100-300) 20%, 5 kg

COLAS DE BACALAO

Denominación científica: *Gadus morhua*. Origen: Islandia. Zona de captura: FAO 27 Atlántico noreste, subzona: Fondo de Islandia. Método de producción: Capturado. Artes de pesca: Redes de arrastre, sedales y anzuelos.



26052 (40-80) 10%, 5 kg

FILETES DE MAIRA

Denominación científica: *Nicromesistivus poutassou*. Zona de captura: FAO 27 Atlántico noreste, subzona: VIIIc. Método de producción: Extractiva. Artes de pesca: Redes de arrastre. Congelación: IQF. Presentación: Fileteado en mariposa.na.



50196 3/2 kg

ALCACHOFA REBOZADA

Recomendaciones de uso: Freír sin descongelar en aceite muy caliente (175°C) y abundante durante unos 3 minutos. **Alérgenos contenidos:** Cereales que contengan gluten y productos derivados, soja y productos a base de soja, leche y sus derivados (lactosa incluida).



50808 4/1 kg

BERENJENAS REBOZADAS

Uso: Freír sin descongelar en aceite muy caliente (175°C) y abundante durante unos tres minutos.



83381 6/1 kg

ANILLAS DE CEBOLLA REBOZADAS

Uso: Para mejores resultados, cocine siempre el producto congelado. Si el producto se descongela (guardado a menos de 7 °C), ajuste el tiempo de cocción según corresponda (tiempo más corto). No lo cocine en exceso. Freidora ± 2:30 min. a 175°C. Horno ± 10-12 min. a 200 °C.



85435 18/120 g

VEIIRA A LA GALLEGA

Uso: Ponga la bandeja con vieiras congeladas en la parte más alta del horno. y la cocción de Durante 18-20 minutos. Extraer del horno y dejar enfriar 5 minutos antes de servir. Cocinar completamente el producto, un mínimo de 2 minutos a 70oC, antes de consumirlo.



39456 (20-30) 6/2 kg

GAMBA (DE PLANTA) ARGENTINA N2

Gamba de planta: gamba de costa argentina capturada en barco pequeño que cada día vuelve a puerto, cuando llega a la factoría para hacer el proceso de congelación, han pasado pocas horas desde la pesca, esto es lo que las diferencia de las que se denominan de "tierra", éstas pueden estar muchos días en el barco antes de llegar a la factoría para congelarlo.



85351 (10-20 piezas kg) 0%, 5/1 kg

VEIIRA (MEDIA CONCHA)

Descongelar el producto en el frigorífico durante 24 h. Limpiar y lavarlo antes de cocinarlo. Este producto es adecuado para realizar a la plancha o para guisar.



50805 3/2 kg

BRÓCOLI REBOZADO

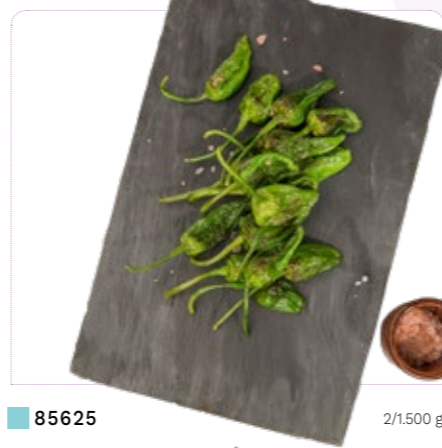
Uso: Freír sin descongelar en aceite muy caliente (175°C) y abundante durante unos 3 minutos. Preferiblemente, el producto debería consumirse en los 18 meses posteriores a la fecha de fabricación.



50807 4/1 kg

RODAJAS DE CALABACÍN REBOZADO

Uso: Freír sin descongelar en aceite muy caliente (175°C) y abundante durante unos 3 minutos.



85625 2/1500 g

PIMIENTO DEL PADRÓN FRITO EN ACEITE DE GIRASOL

Regenerar en el microondas, en freidora o en la sartén, o bien en el horno o en el airfryer sin descongelarlos antes. De color verde intenso y textura tierna, sabrosos, picantes y de aroma agradable, sólo necesitan que le añada la sal a su gusto.



85425 (150+ g) 15%, 5 kg

SUPREMAS DE BACALAO

Producto con piel y sin espinas. El pescado de este producto ha sido capturado mediante anzuelo. Sólo se utiliza bacalao fresco y adecuadamente refrigerado. Denominación científica: *Gadus morhua*. Producto con certificado MSC. Zona de captura: FAO 27, subzona: Caladeros de Islandia.



85612 PBO (90-110) 2,5 kg

LOMOS DE CABALLA SIN PIEL

Procedente del Atlántico Sur (FAO 47), este lomo de pelea sin piel ni espinas destaca por su sabor suave y textura firme. Rica en proteínas y grasas saludables, es ideal para platos a la plancha, al horno o marinados. Capturada con pesca extractiva y sometida a rigurosos controles de calidad, se presenta en envases de 10 kg para garantizar frescura y comodidad en su manipulación.



85475 (500/1000) 10%, 10 kg

FILETES DE MARUCA EXTRA

Denominación científica: *Molva molva*. Zona de pesca: FAO 27 Mar de Barents, Mar de Noruega o Spitzberg e Isla de los Huesos. Método de producción: Capturado. Artes de pesca: Redes de arrastre. Origen: Rusia, Noruega.



Los alimentos congelados, refrigerados y ambiente son esenciales para Semana Santa. Con opciones como el bacalao, los vegetales congelados o las legumbres en conserva, puedes preparar platos tradicionales con calidad y facilidad. A continuación, te presentamos los productos clave:

Pescado congelado: Bacalao, merluza y rape, ideales para platos tradicionales como el suquet o al horno.

Vegetales congelados: Espinacas y alcachofas, perfectas para guarniciones o para integrar en recetas clásicas.

Alimentos de ambiente: Legumbres y arroces, indispensables para platos como el arroz caldoso con bacalao o los garbanzos con espinacas.

Según el informe AECOC *Momentos de consumo*, el 34% de los consumidores considera esencial la variedad de productos, por lo que ofrecer un amplio abanico de soluciones puede fidelizar a los clientes y aumentar el ticket medio.



77638 2/1 kg

ENSALADA TROPICAL DE ARROZ

Uso: Paella: caliente 2 cucharadas de aceite de oliva, sin descongelar añadir el producto. Saltear a fuego medio-alto durante 10 min aprox. removiendo de vez en cuando y salpimentar. Microondas: (Porción 250 g) Calentar a potencia media (650W) durante 3'30 min aprox. (a mitad de cocción parar el microondas, mezclar y seguir), finalmente alinear y salpimentar al gusto.



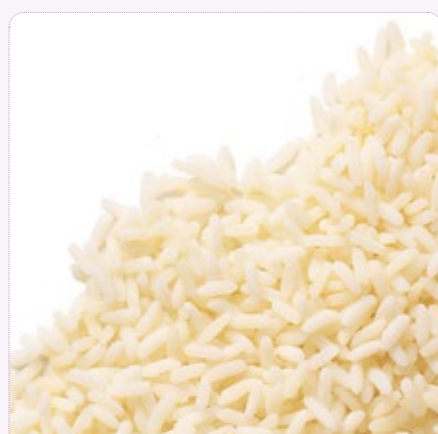
83172 4/2,5 kg - 6/1,5 kg

ARROZ 3 DELICIAS CON TORTILLA

Uso: Poner en la sartén una cucharada de aceite de oliva, dejar que se caliente bien y verter mezcla congelada, remover continuamente el producto unos 8 minutos. Se le añade un poco de sal y está listo para servir.

84837 RISOTTO DE SETAS

Mezcla de arroz con champiñones y verduras, acompañado de una salsa de queso.



84302 1/10 kg

ARROZ BLANCO

Arroz blanco largo procedente de materia prima seca y vaporizada. El arroz se cuece en agua, se enfría y ultracongela individualmente.



83808 6/1 kg

QUINOA COCIDA

La demanda de alimentos saludables y versátiles sigue en aumento, y los cereales y legumbres son protagonistas. Te ofrecemos opciones ya cocidas, ideales para ahorrar tiempo en la cocina sin renunciar a la calidad. Perfectas para preparar platos vegetales nutritivos.



82963 6/1 kg

ENSALADA DE BULGUR Y TRIGO

Descongelar 24 horas a +4°C y servir en 2 horas como máximo. Una vez abierto, guardarlo en el frigorífico (0 a +3°C) máximo 24 horas.



83806 6/1 kg

BULGUR COCIDO

Los cereales y las legumbres son una gran tendencia, a la vez que una parte muy importante para la alimentación. En la Gama Service podrás encontrar cereales y legumbres cocidas que te ayudarán a elaborar recetas 100% vegetales de una forma sencilla, rápida y segura.



85543 6/1 kg

GIRASOL DE CALABAZA

Pasta fresca al huevo con relleno a base de calabaza, precocida y ultracongelada.



85539 6/1 kg

TORTELLINI DE RICOTA Y ESPINACAS

Poner el producto directamente congelado en agua hirviendo con sal y cocer a fuego medio durante aproximadamente 4 minutos. Deslice y servir con las salsas que más le gusten. Una vez descongelado, mantenga la nevera durante un tiempo máximo de 3 días.



83348 CAPELLETI DE QUESO DE CABRA E HIGOS 3/ kg

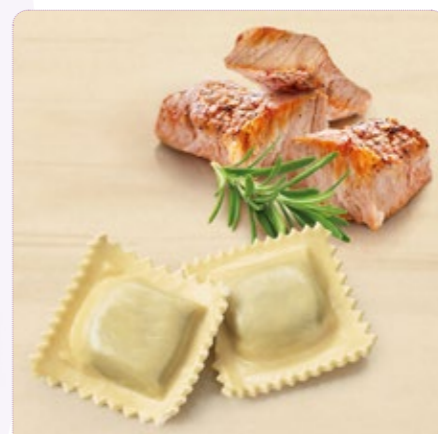
83347 FAGOTTINI DE GORGONZOLA Y NUECES 3 kg



85563 (7 g) 5/1 kg

NYOQUIS DE PATATA

Cocina los gnocchi directamente congelados en agua hirviendo con sal o caldo durante unos 3-4 minutos. Colarlos y servir con la salsa que prefiera. Este producto es ideal como guarnición.



85541 (5 g pieza) 6/1 kg

RAVIOLI DE CARNE

Pasta fresca al huevo con relleno a base de carne. Precocida y ultracongelada. Peso medio: 4-6 g; tamaño: 25 x 30 mm + 3 mm.



85522 SALSA FUNGHI PORCINI 10/800 g

85523 SALSA BECHAMEL 10/800 g



84994 6/960 g

SALSA PESTO GENOVESE

Salsa pesto ideal para pasta. Conservarlo en el frigorífico una vez abierto. La caducidad secundaria es de 5 días una vez abierto.



85542 6/1 kg

TORTELLINI 4 QUESOS

Pasta fresca al huevo con relleno a base de quesos, precocida y ultracongelada. Peso medio: 6,5 - 8,5 g; tamaño: 35 x 35 mm + 5 mm.



85519 SALSA BOLONYESA 10/800 g

85520 SALSA CARBONARA 10/800 g



39701 1/3 kg

ENSALADA DE PASTA Y PIÑA

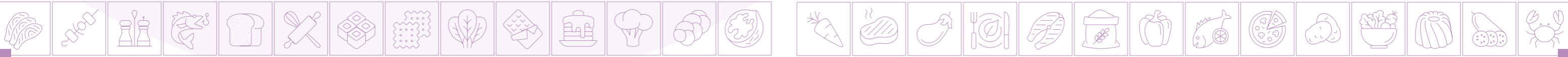
Descongelar y servir con la salsa que prefiera. Preferentemente descongelar de forma natural en la parte baja de la nevera.



84303 1/10 kg

PASTA PENNE

Pasta fresca con forma de tubo corto, de corte oblicuo y estriado en la cara exterior. La pasta se ultracongela individualmente.





CREMA DE ESPINACAS CON CRUJIENTE DE BACALAO

- **13211** Espinacas milhojas porciones: 100 g (0,19 €)
- **84557** Cebolla a dados: 10 g (0,02 €)
- **79108** Caldo de verduras: 150 ml (0,17 €)
- **60574** Lomo de bacalao desalado: 50 g (1,65 €)

2,03 €

BACALAO CON RATATOUILLE

- **84785** Lomo de bacalao de Islandia: 120 g (2,30 €)
- **19195** Salteado Ratatouille: 60 g (0,52 €)
- **39382** Aceite de oliva: 10 ml (0,16 €)
- **79808** Tomate frito: 65 g (0,06 €)
- **79303** Ajo picado: 5 g (0,03 €)

3,07 €

FLAN DE VAINILLA CON CRUJIENTE DE ALMENDRA Y CARAMELO

- **76098** Flan de vainilla: 105 g (0,43 €)
- **82860** Caramelo líquido: 10 ml (0,03 €)
- **39596** Almendra tostada: 10 g (0,14 €)

0,60 €

5,70 € aprox. menú persona

¿Quieres más recomendaciones del equipo comercial? Contáctanos en el teléfono **900 150 723**

Precios aproximados calculados según gramos por ración, especificados por nuestro equipo nutricional. No se incluye el IVA ni el coste de otros ingredientes no disponibles en el surtido de **Friman**. El precio puede variar según preferencias y ajustes individuales.



ENSALADA TIBIA DE GAMBAS Y ALCACHOFAS

- **10441** Corazones de alcachofa: 60 g (0,53 €)
- **24494** Gamba argentina: 60 g (0,50 €)
- **39382** Aceite de oliva (0,08 €)

1,11 €

ARROZ CALDOSO CON RAPE, COLAS DE GAMBA Y ALMEJAS

- **77260** Arroz bomba: 60 g (0,32 €)
- **84804** Rape: 40 g (1,05 €)
- **84909** Almejas: 20 g (0,30 €)
- **24494** Gamba argentina 20 g (0,17 €)
- **79109** Caldo de pescado: 200 ml (0,23 €)
- **10460** Pimiento rojo: 20 g (0,05 €)
- **82405** Cebolla prefrita: 20 g (0,09 €)

2,21 €

CREMA CATALANA CON CROCANT DE CARAMELO Y ARÁNDANOS

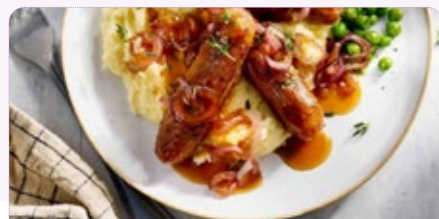
- **85395** Crema catalana: 120 g (0,44 €)
- **78086** Azúcar para caramelizar: 10 g (0,02 €)
- **79012** Arándanos: 10 g (0,05 €)

0,51 €

3,83 € aprox. menú persona

Semana Santa es una ocasión ideal para renovar tu oferta y captar la atención de los clientes con propuestas que combinen tradición, modernidad y rentabilidad. Con pequeños ajustes en tus menús, puedes ofrecerle platos atractivos, prácticos y adaptados a las preferencias actuales.

Reinterpreta la tradición: Propone versiones modernas de platos clásicos, como un bacalao confitado con espinacas al vapor. **Platos para compartir:** Los clientes valoran opciones familiares, como una fideuá con marisco o un surtido de tapas. **Promociones temáticas:** Ofrece menús completos con maridajes en Semana Santa, destacando el coste ahorrado para el cliente. **Opciones "ready-to-eat":** Propone platos preparados con productos de calidad para clientes que valoran la rapidez sin perder sabor.



85535 10/(4x50) g

MINI SALSICHA (BEYOND)

Descongele el producto en refrigeración y cocínelo completamente antes de su consumo. En paella, cocínelas en aceite precalentado entre 6 o 7 minutos. En el airfryer, cocínelas entre 9-10 minutos a 180°C. En la barbacoa, píntarlas con un poco de aceite y cocérlas a fuego fuerte durante 10-11 minutos, girándolas a media cocción.



85322 (100 g) 2,5 kg

HAMBURGUESA HEURA (PLANT BASED)

Producto vegetal a base de proteína de soja, en forma de hamburguesa y ultracongelado IQF. Nutrición A. Alto en vitamina B12 y hierro. Para disfrutar de un producto sabroso y meloso se recomienda cocerlas en la sartén o en la barbacoa, con un poco de aceite y dándole la vuelta a menudo durante unos 10 minutos.



30705 (230 g) 4 kg

CHURRASCO DE VACUNO CORTADO

Preparado de carne de vacuno con un contenido de ternera del 90%.



80236 2/2 kg

SALSICHA CUMBERLAND

La salchicha Cumberland es una variedad tradicional de salchicha originaria de Cumberland, en el norte de Inglaterra. Se caracteriza por la carne de cerdo condimentada con especias como la nuez moscada, la pimienta negra, el jengibre y el perejil. Se ofrece a menudo en forma de anillo y se cocina a la parrilla o al horno.



85544 5/350 g

COSTILLAR CON HUESO

Pieza de carne vegetal a base de proteína de soja, en forma rectangular con 4 huesos como los del costillar de cerdo. De color rosado, tierna, fibrosa, con sabor y olor a cerdo. Es necesario cocinarla 15-20 minutos para conseguir un resultado tierno y crujiente. Sin especias para ofrecer versatilidad. Los huesos son 100% vegetales y comestibles, recomendando freírlos. Son veganos y aptos para mascotas. Una vez descongelada, se conserva hasta 21 días en la nevera.



84634 (4x2,5 kg) 10 kg

FILETE DE PECHUGA DE POLLO, HALAL

Pechuga de pollo con solomillo grado A. Se permiten algunos daños, golpes y decoloración siempre que sean pequeños: - residuos de grasa visibles <5% del peso de la unidad de solomillo, ausencia de 1/3 de solomillo siempre que conserve la forma anatómica, rastros insignificantes y menores de quemaduras por hielo.



84464 Envasado al vacío. 8/600 g

BUTIFARRA DE CERDO RAL EN ROSCA

La butifarra de cerdo ral en rosca es una variante de butifarra típica de Cataluña, elaborada con carne de cerdo ral (raza local) y embutida en una forma de rosca. Destaca por su sabor intenso, gracias a la calidad de la carne y los condimentos tradicionales como la pimienta, el ajo y otras especias. A menudo se cocina a la brasa, a la plancha o al horno, y se puede acompañar de puré de patatas, judías u otras guarniciones. Es un plato muy popular en las celebraciones y fiestas tradicionales.



85545 5/(2x113) g

FILETE SABOR VACUNO CORTADO

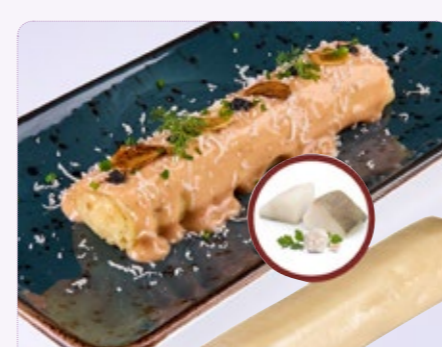
Filete vegetal con sabor a vacuno en base a proteína de soja, de textura tierna y fibrosa. Cortado y envasado con dos piezas preparadas para hornear. Cocínelo por ambos lados en una sartén precalentada con un chorrito de aceite durante unos 8 minutos, hasta que la superficie tenga un aspecto dorado.



56720 1,5 kg

SAQUITO DE BRANDADA DE BACALAO

Uso: Freidora o Paella: Sin descongelar, freír en abundante aceite caliente (180°C) durante 2-3 minutos hasta que estén bien dorados.



84496 24 un de 140 g

GRANDCANELÓN DE BRANDADA DE BACALAO Y AJO CONFITADO

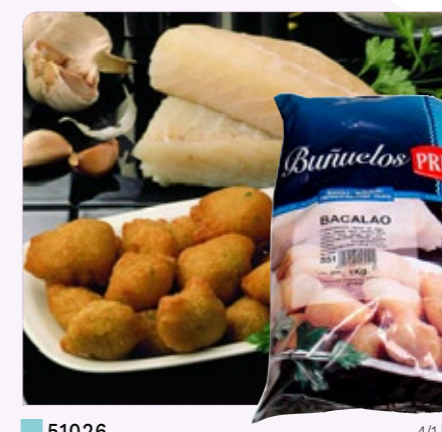
Precaliente el horno a 200°C. En una bandeja adecuada, ponga una capa de salsa de bechamel y vierta más salsa de bechamel hasta cubrir el producto. Añada el queso si lo desea. Introducir el horno 25-30 min (durante 10-15 min si el producto está descongelado), gratinar al gusto.



85422 Lata. 12/775 g

BRANDADA DE BACALAO

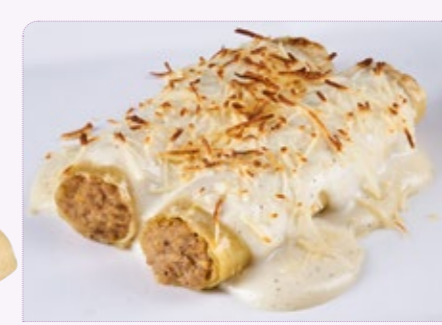
Crema de bacalao para consumir frío o caliente para cocinarlo en rellenos o elaboraciones.



51026 4/1 kg

BUÑUELOS DE BACALAO

Freidora (recomendado): Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180 °C), entre 2 y 3 minutos. Horno: Calienta previamente el horno a 200°C, introduzca los buñuelos y manténgalos en su interior durante unos 8 minutos.



84921 80 un de 60 g

CANELONES DE "CALÇOTS" SUPREMOS

Producto precocinado ultracongelado relleno de calçots y rodeado por pasta de huevo, aproximadamente 60 gramos, a granel, y presentado en bolsas de plástico. **Uso:** Precalentar el horno a 200°C. En una bandeja poner una capa de salsa bechamel. Colocar los canelones y verter más salsa bechamel hasta cubrir el producto. Añadir queso si se desea. Introducir en el horno y calentar durante 25-30 minutos (durante 10-15 minutos si el producto está descongelado), gratinar al gusto.



78357 Bote. 6/900 g

SALSA ROMESCO

Quitar el producto con una cuchara. Es adecuado para mojar, acompañar cualquier comida o como ingrediente para cocinar. Ideal para pescados, mariscos, carnes, ensaladas, espárragos, pasta, patatas al horno y calçots.



85408 (40 g) 4/480 g

CROQUETA DE CACALAO (LA DE ISLANDIA)

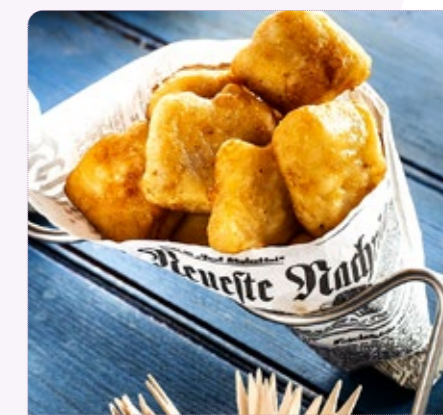
Cocinar el producto directamente congelado. Freír en aceite abundante y muy caliente (180°C), durante 3 min.



58360 (80 g) 4,4 kg

SKIPPER DE BACALAO

Producto con la certificación MSC. **Uso:** Paella o freidora: freír en abundante aceite caliente (180 °C) durante 3-4 minutos. Horno: 225 °C, 12 - 15 minutos. Horno combinado Paella: 225 °C, 180 °C. Freidora: 8 - 12 minutos, 3 - 4 minutos.



84788 (150 un de 20 g aprox.) 3 kg

"BOCADITOS" DE PESCADO

Uso: freír según entre 10 y 16 piezas, con el aceite precalentado a 170°C durante aproximadamente 4 minutos. Horno: Cocer el número deseado de Nuggets en una bandeja precalentada a 235°C durante 8 minutos.



El pescado fresco es una apuesta segura por ofrecer a tus clientes una experiencia gastronómica que destaca por su calidad y sabor. En Semana Santa, platos como el bacalao, la merluza o el rape ganan protagonismo en recetas tradicionales e innovadoras. Con productos frescos puedes elaborar preparaciones sencillas que respeten la materia prima y aseguren el éxito en la mesa.

Añade pescado fresco en tus propuestas para hacer recetas tradicionales: Suquet de rape, bacalao a la llauna o merluza al horno, u opciones modernas: Tataki de atún, carpaccio de bacalao o lenguado con emulsión cítrica.

Trabajar con productos frescos ayuda a diferenciar tu oferta, potenciar el valor percibido por el cliente y fidelizarlos con platos de calidad superior. Apuesta por soluciones sencillas que resalten lo mejor del producto fresco.



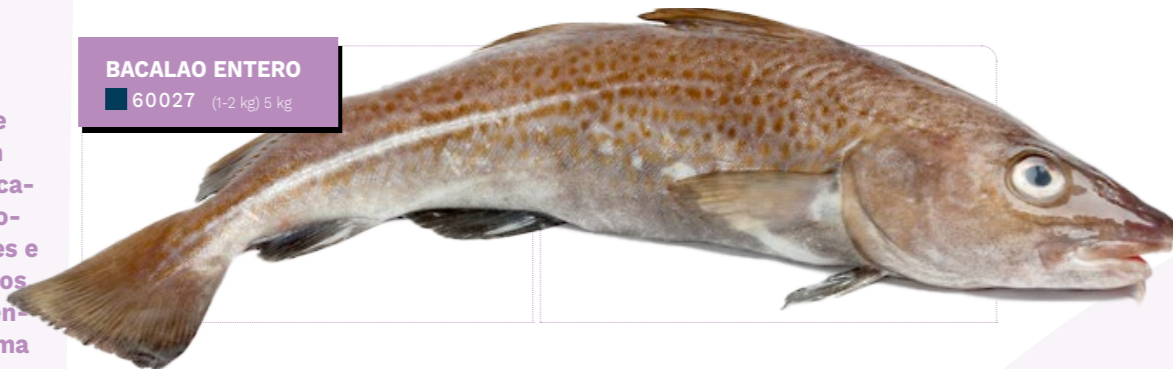
60291 (70 piezas) 6/650 g
FILETES DE ANCHOA DEL CANTABRICO "0" CON ACEITE

Anchoas seleccionadas de gran tamaño, con una textura melosa y un sabor intenso. Perfectas para degustar solas, en tostadas o potenciar platos mediterráneos.



60563 (3-4 kg pieza)
RODABALLO SALVAJE

Pescado blanco de carne firme y melosa, con un sabor suave pero intenso. Ideal para horno, brasa o plancha, aportando elegancia a cualquier plato.



BACALAO ENTERO
60027 (1-2 kg) 5 kg

El bacalao entero: Versatilidad y rentabilidad para tu cocina

El bacalao entero es una opción ideal para los restauradores que buscan máxima calidad, rentabilidad y versatilidad. Al comprarlo en esta presentación, tienes el control total sobre el corte y aprovechamiento, optimizando costes y adaptándolo a las necesidades de tu menú.

Más rendimiento: Puedes utilizar

lomos y supremas para platos principales, mientras que la ventresca, la cola y las espinas son perfectas para fumets, arroces y croquetas, reduciendo el desperdicio.

Sabor y textura excepcionales: El bacalao de calidad ofrece una fibra melosa y un sabor intenso, adaptándose tanto a recetas tradicionales como creativas.

Conservación y planificación: Al

tenerlo entero, puedes gestionar mejor su preparación y conservación, asegurando más frescura y mejor gestión de stocks.

Ya sea desalado o salado, el bacalao es un producto estrella en la restauración, apreciado por los clientes y fácil de integrar en una oferta gastronómica de alto nivel. ¡Apostar por el bacalao entero es una decisión inteligente para tu cocina!



80537 (140 g)
CARPACCIO DE BACALAO AHUMADO EN ACEITE

Carpaccio de bacalao ahumado en aceite de girasol. Procedente de pesca extractiva, la zona de captura FAO27 Atlántico Noroeste (*Godus morhua*). **Uso:** Mantener siempre a temperatura de refrigeración.



BACALAO SKREI SIN CABEZA
83583 (2-4 kg pieza)

Bacalao Skrei entero sin cabeza: Calidad Premium para tu cocina

El bacalao Skrei entero sin cabeza es una excelente apuesta para los restauradores que quieren ofrecer productos de máxima calidad y rentabilidad. Este bacalao, capturado en aguas frías de Noruega, destaca por su textura firme, sabor suave y gran versatilidad en la cocina.

Rendimiento óptimo: Sin la cabeza, aprovechas al máximo su carne. Los lomos y supremas son ideales para platos principales, mientras que la ventresca y la cola enriquecen fumets, suquets y croquetas.

Calidad superior: Con una fibra más compacta y sabor delicado, el Skrei es perfecto para platos gastronómicos y elaboraciones tradicionales.

Gestión eficiente: Su presentación entera sin ninguna facilita la manipulación y mejora la gestión de stocks y conservación.

El bacalao Skrei es sinónimo de prestigio y sabor, ideal para sorprender a tus clientes con recetas refinadas y llenas de autenticidad. ¡Incorpóralo en tu cocina y marca la diferencia!



39346 (20-25 piezas kg) 1 kg aprox

ALMEJA GALLEGA SÚPER GRANDE

Marisco de alta calidad con una carne firme, jugosa y un sabor intenso en mar. Su excepcional tamaño lo hace ideal para preparaciones sofisticadas como almejas a la marinera, a la plancha con un toque de limón o en salsas suaves. Un producto gourmet que eleva cualquier plato con su sabor auténtico y textura exquisita.



60318 (13-20 piezas kilo)

CIGALA GRANDE VIVA

Marisco selecto con una carne fina y delicada, de sabor suave pero intenso. Su frescura conserva toda su textura y dulzura natural, haciéndolo ideal para preparaciones a la brasa, arroces o suquets marineros. Un producto gourmet muy apreciado por su calidad y versatilidad en la cocina.

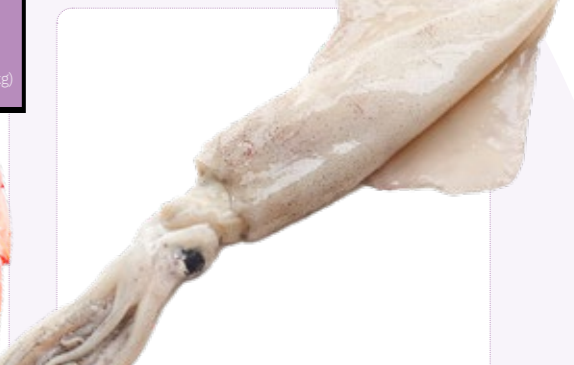


60315 (20-30 piezas kg)
GRAN GAMBA MEDITERRÁNEA

Una joya de nuestras costas, la gamba grande del Mediterráneo destaca por su color rojo intenso, su carne firme y su sabor profundo y ligeramente dulce. Es un producto de máxima calidad, capturado cuidadosamente para preservar toda su frescura y sus propiedades.

A la brasa, simplemente con un toque de sal gruesa y un buen aceite de oliva, se convierte en un plato exquisito que resalta toda su esencia. También es imprescindible en arroces marineros, fideuadas y suquets, donde aporta un sabor inconfundible y una textura succulenta.

Su versatilidad la hace ideal para preparaciones sofisticadas, como carpaccios o tártaros, donde puede degustarse en su máxima expresión. Un marisco premium, apreciado por chefs y gastronómicos, que eleva cualquier plato y convierte cada comida en una experiencia única.



60093 (300-500 g) 3 kg

CALAMAR FRESCO

Tierno y sabroso, perfecto para freír, hacer a la plancha o rellenar con ingredientes marineros. Su textura suave y su sabor delicado le convierten en un imprescindible de la cocina mediterránea.



60328 (300-500 g pieza) 4 kg
SEPIA GRANDE DE COSTA

Tierna y sabrosa, perfecta para la plancha, arroces y guisos marineros. Su auténtico gusto aporta intensidad y textura a cualquier receta.



60022 (1-2 kg pieza)
LUBINA SALVAJE

La lubina es una elección exquisita para la Semana Santa, su carne blanca y suave que puede prepararse de muchas maneras. En la sal conserva toda su esencia y humedad, mientras que en el horno con hierbas mediterráneas como el romero y el tomillo se transforma en un plato sofisticado pero fácil de hacer. **Es una opción ideal tanto para recetas tradicionales como para presentaciones más modernas.**



60420 Sobre de 100 g
BACALAO AHUMADO

BACALAO AHUMADO

El bacalao ahumado es una opción gourmet ideal para platos fríos y elaboraciones refinadas. Perfecto para carpaccios, ensaladas o tostadas, donde su toque ahumado resalta y aporta profundidad. Su versatilidad le hace también una excelente opción para combinar con aceites aromáticos, cítricos o quesos suaves.



60240 1 kg
BACALAO SALADO DESMIGADO EXTRA

Bacalao desgajado extra de Islandia. Bacalao de primera calidad, desgajado y listo para cocinar. Con un sabor auténtico y textura óptima, es ideal para buñuelos, derrame o bacalao a la lata. Formato de 1 kg, perfecto para la cocina profesional y casera.



El postre es el último recuerdo de una comida y una oportunidad para sorprender a tus clientes. Apuesta por opciones que combinen tradición y un toque de modernidad, ofreciendo sabores equilibrados y presentaciones atractivas. Incorporar texturas crujientes, contrastes frescos o elementos visuales puede dar mayor valor a tus menús.

También es importante adaptar el postre a la temporada: en Semana Santa, los clientes buscan propuestas ligeras pero con carácter, que cierren la comida sin saturar. Con pequeñas innovaciones en las recetas clásicas, puedes marcar la diferencia y reforzar la identidad de tu restaurante.



85588 (14 porciones) 1.400 g

TARTA AMERICANA "XOCO-CREAM"

Tarta tipo americano con tres capas de bizcocho de chocolate y rellena de crema con sabor a cacao rellenas de crema sabor vainilla. Descongelar en refrigeración durante 4-5 horas. Una vez descongelado, manténgalo en refrigeración por un máximo de 2 días.



85587 (14 porciones) 1.510 g

TARTA AMERICANA "RED VELVET"

Tarta de tipo americano con 3 capas de bizcocho rojo y relleno de crema de queso. Descongelar en refrigeración durante 4-5 horas. Una vez descongelado mantenga en refrigeración por un máximo de 2 días.



81580 27/110 g

COULANT DE CHOCOLATE

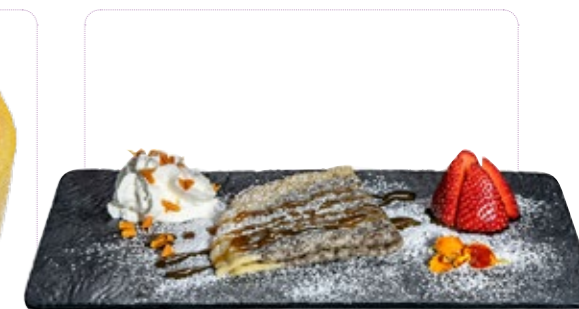
Quitar el producto congelado de su envase. Se recomienda: Horno microondas: calentamiento de 40 segundos a 800W aprox. Horno: calentar durante 7-10 minutos en un horno precalentado a 200°.



83665 18/90 g

COULANT DE CHOCOLATE BLANCO

Chocolate blanco suave con un corazón que fluye. Horneado y congelado. Un fenómeno de "blanqueo del azúcar" (migración del azúcar) puede producir la aparición ocasional de manchas blancas. Esto no altera el sabor del coulant y las manchas se marchan al calentarlo.



85556 24/70 g

CREPE RELLENA DE NUTELLA

Crêpe rellena de una crema de avellanas y cacao marca Nutella, plegado en forma de triángulo. Pueden consumirse fríos o calientes. Separe los crêpes tirante de la lámina de plástico, no de la crêpe. Puede calentarlos directamente desde el congelador o descongelándolos con antelación, en el microondas o en el horno. Una vez descongelados, debe consumirlos en 24 horas, pasadas las cuales el producto debe retirarse de la venta al público.



85590 (27 cm) 60/45 g aprox.

CREPES NEUTRAS

Elaboradas en medio de Bretaña, con la más estricta calidad artesanal, harina tamizada hasta 3 veces y un buen reposo de la masa, estos crepes son ideales para preparaciones dulces o saladas.



85589 (14 porciones) 1.850 g

TARTA AMERICANA "CARROT CAKE"

Tarta estilo americano con dos capas de bizcocho de zanahoria y nueces y relleno de crema de queso con nueces y microvirutas de chocolate. Descongelar en refrigeración durante unas 4-5 horas. Una vez descongelado, manténgalo en refrigeración durante 2 días máximo.



85583 (14 porciones) 1.738 k

TARTA AMERICANA "MANILA"

Tres capas de bizcocho de chocolate combinadas con tres capas de dulce de leche y tres capas de crema de queso. El zócalo, hecho de muelles de bizcocho de chocolate, se deshace en el paladar. Está decorado con crema de leche con dulce de leche y trocitos crujientes de galletas de chocolate blanco y negro.



85581 8/500 g

PROFITEROLES DE NATA

Esferas de masa escaldada rellenas de mix sabor nata. Para una descongelación óptima, descongelar en refrigeración durante unas 2 horas antes de servirlo. Si se mantiene esta refrigeración, el producto puede consumirse en las 48 horas posteriores a la descongelación. También puede descongelarse a temperatura ambiente en 20 minutos, siempre que su consumo sea inmediato.



85549 (60 porciones) 1.330 g

TARTA PLANCHA DE BIZCOCHO CON CHOCOLATE Y NARANJA

Producto de pastelería congelada de bizcocho de chocolate y naranja con trozos de chocolate negro, cortado a 60 porciones.



85548 (60 porciones) 1,3 kg

TARTA PLANCHA "CARROT CAKE"

Producto de Pastelería de bizcocho de zanahoria y nueces. Cortado en 60 porciones.



85591 9 mm 3/(24x32 g)

TORTITAS AMERICANAS (PANCAKES)

Las tortitas americanas o panqueques son unas crepes gruesas y esponjosas típicas de los desayunos estadounidenses. Se elaboran con harina, leche, huevos, mantequilla, azúcar y levadura química, que les da volumen y textura blanda. Se suelen servir apiladas, acompañadas de jarabe de arce, mantequilla, fruta, nata o chocolate. Se cuecen en una sartén o plancha hasta que se doren por ambos lados.



39636 (21 g) 2/2 kg

CHURROS RECTOS

Freír, sin descongelar, con bastante aceite a 180-200° durante 3-4 minutos aproximadamente. Se recomienda no introducir una gran cantidad de churros en la freidora o de la sartén y removerlos a menudo para evitar que se peguen entre sí.



85586 (14 porciones) 1.850 g

TARTA AMERICANA "PUMPKIN PIE"

Tres capas de bizcocho de calabaza relleno de crema de queso con chocolate blanco y naranja amargo. Decorado con puntos de crema de queso y pipas de calabaza, su zócalo de muelles de bizcocho de calabaza le aporta una suavidad especial. Descongelar en refrigeración durante 4-5 horas. Una vez descongelado mantenga en refrigeración durante un máximo de 2 días.



85582 8/500 g

PROFITEROLES DE TRUFA

Esferas de masa escaldada rellenas de mix sabor nata. Para una descongelación óptima, descongelar en refrigeración durante unas 2 horas antes de servirlo. Si se mantiene esta refrigeración, el producto puede consumirse en las 48 horas posteriores a la descongelación. También puede descongelarse a temperatura ambiente en 20 minutos, siempre que su consumo sea inmediato.



85614 (56 porciones de 30 g) 5/1,6 kg

TARTA PLANCHA DE BIZCOCHO DE LA ABUELA

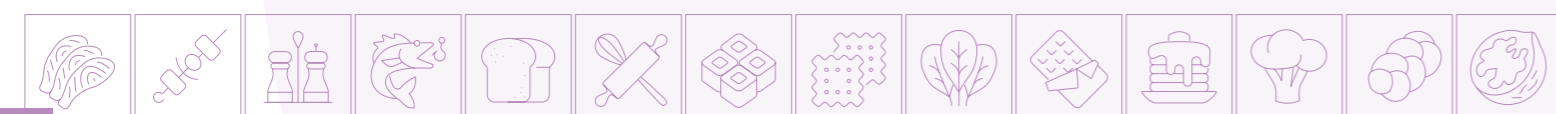
Bizcocho de yogur con azúcar y limón horneado y congelado, cortado en 56 porciones de 30 gramos.



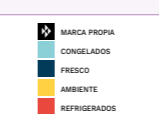
85547 (60 porciones de 20 g aprox.) 1180 g

TARTA PLANCHA "RED VELVET"

Producto de pastelería congelada de bizcocho rojo, cortado a 60 porciones.



Algunas de las fotografías pueden no corresponderse con el producto real o ser una sugerencia de presentación. La información, al mostrarse, es meramente informativa. Consulta el envase o ficha técnica para obtener las características del producto.



EDITA: División Comercial // MARZO, ABRIL, MAYO DE 2025
DISEÑO Y MONTAJE: marketing@friman.cat

OFICINAS
Calle de la Pica d'Estats, 77-95 Pl Sant Isidre
08272 - Sant Fruitós de Bages (Barcelona)
Tel: 93 877 30 00 E-Mail: friman@friman.es

PEDIDOS
Tel: 900 150 723
E-Mail: comandes@friman.es
WWW.FRIMAN.ES



900 150 723
WWW.FRIMAN.ES