



## Entre dues llesques: entrepans per tornar-te a enamorar del “pa amb coses”

De Catalunya a Galícia, passant per Euskadi o Andalusia, cada racó d'Espanya té un entrepà que fa història. Producte local, sabor autèntic i combinacions úniques: aquí tens els imprescindibles.

**Entre dos rebanadas: bocadillos para volver a enamorarte del “pan con cosas”**

*De Cataluña a Galicia, pasando por Euskadi o Andalucía, cada rincón de España tiene un bocadillo con historia. Producto local, sabor auténtico y combinaciones únicas: estos son los imprescindibles.*



## Bocadillo de calamares

MADRID



### [INGREDIENTS - INGREDIENTES]

**84745** | **Pa entrepà rústic de pagès**  
45/135 g | *Pan Bocata campesino*

**79235** | **Xipiró enfarinat**  
4/1 kg | *Chipirón enharinado*

**83310** | **Salsa allioli, galleda**  
4/1.850 ml | *Salsa alioli, cubo*

**77953** | **Maionesa, biberó**  
12/770 ml | *Majonesa, biberón*



### [CATALÀ]

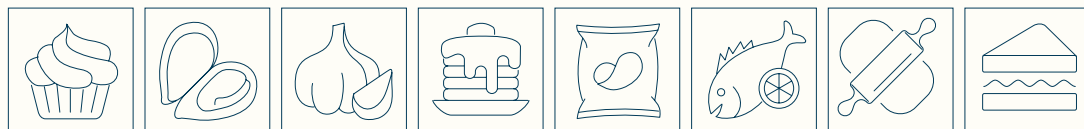
#### «Bocado de calamares»

Icònic de Madrid i servit a qualsevol hora, aquest entrepà uneix senzillesa i gust. Calamars arrebossats, acabats de fregir, dins d'un pa cruixent: una recepta nascuda a les tavernes de la capital i que avui és patrimoni nacional.

### [ESPAÑOL]

#### Bocado de calamares

Icónico de Madrid y servido a cualquier hora, este bocadillo combina sencillez y sabor. Calamares rebozados, recién fritos, dentro de un pan crujiente: una receta nacida en las tabernas de la capital que hoy es patrimonio nacional.



**friman**  
EXPERIÈNCIA ALIMENTÀRIA

www.friman.cat | www.friman.es

# Serranito

ANDALUCÍA

## [INGREDIENTS - INGREDIENTES]

**84748 Pa mini rústic de pagès**  
145/50 g *Pan mini campesino*

**83902 Llom de porc filetejat**  
(11 mm) 5 kg *Lomo de cerdo fileteado*

**85573 Pernil salat llescat**  
6/500 g *Jamón curado locheado*

**85625 Pebrot del Padrón fregit en oli de gira-sol**  
2/1.500 g *Pimiento del Padrón frito en aceite de girasol*

**83310 Salsa allioli, galleda**  
4/1.850 ml *Salsa alioli, cubo*



## [CATALÀ]

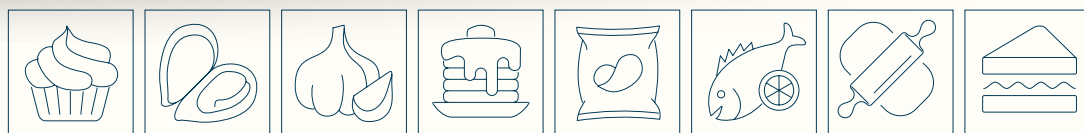
### «Serranito»

Referent de les barraques i bars andalusos, el Serranito combina llom de porc a la planxa, pernil ibèric i pebrot verd fregit. Tot dins d'un pa calent que et transporta directament a Sevilla amb cada mos.

## [ESPAÑOL]

### Serranito

Clásico de las barras andaluzas, el Serranito combina lomo de cerdo a la plancha, jamón ibérico y pimiento verde frito. Todo dentro de un pan caliente que te transporta a Sevilla con cada bocado.



**friman**  
www.friman.cat | www.friman.es  
EXPERIÈNCIA ALIMENTÀRIA

# Pepito de ternera

CASTILLA Y LEÓN / MADRID



## [INGREDIENTS - INGREDIENTES]

**47047 Pa "bocata" bastó**  
45/140 g Pan "bocata" bastón

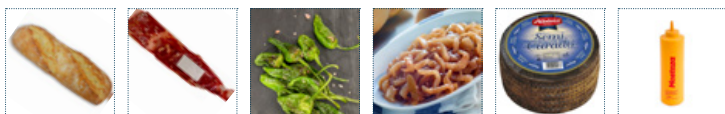
**86095 Filet de vacú (cordó)**  
10 kg aprox. Solomillo de vacuno (cordón)

**85625 Pebrot del Padrón fregit en oli de gira-sol**  
2/1.500 g Pimiento del Padrón frito en aceite de girasol

**80047 Ceba caramel·litzada**  
6/500 g Cebolla caramelizada

**83312 Formatge mescla semicurat, peça**  
2/3 kg aprox. Queso mezcla semicurado, pieza

**77954 Mostassa, biberó**  
12/800 ml Mostaza, biberón



## [CATALÀ]

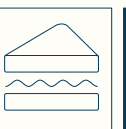
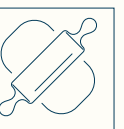
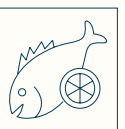
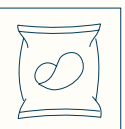
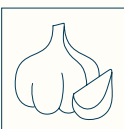
### «Pepito de ternera»

Amb gust de bar de tota la vida, el Pepito és senzill i infallible: vedella a la planxa, punt de sal, i un bon panet cruixent. Sense floritures, però amb molt de caràcter.

## [ESPAÑOL]

### Pepito de ternera

Con sabor a bar de los de siempre, el Pepito es sencillo e infalible: ternera a la plancha, punto de sal y un buen pan crujiente. Sin florituras, pero con mucho carácter.



**friman**  
EXPERIÈNCIA ALIMENTÀRIA

www.friman.cat | www.friman.es

# Pa amb oli, anxoves i formatge de cabra

CATALUNYA



## [INGREDIENTS - INGREDIENTES]

**85003** | **Focaccia ligure per a entrepans**  
10/(83x180 g) | *Focaccia ligure para bocadillos*

**66269** | **Formatge de cabra tendre**  
6/450 g | *Queso de cabra tierno*

**39387** | **Oli d'oliva verge extra**  
3/5 l | *Aceite de oliva virgen extra*

**83875** | **Anxoves del Cantàbric en oli**  
140 g | *Anchoas del Cantabrico en aceite*



## [CATALÀ]

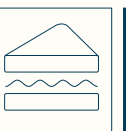
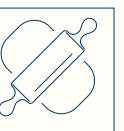
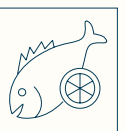
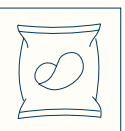
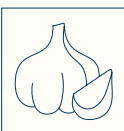
### **Pa amb oli, anxoves i formatge de cabra**

Pura essència mediterrània: pa una mica torrat, oli d'oliva verge extra, anxoves amb personalitat i formatge de cabra cremós. Simplicitat i profunditat, talment com una tarda de tramuntana a la vora del mar.

## [ESPAÑOL]

### **«Pa amb oli», anchoas y queso de cabra**

Pura esencia mediterránea pan ligeramente tostado, aceite de oliva virgen extra, anchoas con carácter y queso de cabra cremoso. Sencillez con profundidad, como una tarde de tramontana junto al mar.



**friman**  
www.friman.cat | www.friman.es  
EXPERIÈNCIA ALIMENTÀRIA

# Botifarra esparracada amb ceba caramelitzada

CATALUNYA



[CATALÀ]

## Botifarra esparracada amb ceba caramelitzada

Sabor de fonda i forquilla. La botifarra esparracada —sense tripa i passada per la paella— es fon amb la dolçor de la ceba caramelitzada. Un entrepà suculent, de diumenge o de cada dia, que honra la cuina de casa.

[ESPAÑOL]

## «Botifarra esparracada» con cebolla caramelizada

Sabor de fonda y cuchara. La butifarra desmenuzada —sin tripa y pasada por la sartén— se mezcla con la dulzura de la cebolla caramelizada. Un bocadillo sabroso, de domingo o de diario, que honra la cocina de toda la vida.

[INGREDIENTS - INGREDIENTES]

**46913 Pa de vidre**

25/240 g Pan de vidrio

**84464 Botifarra de porc ral, en rosca**

8/600 g Butifarra de cerdo ral, en rosca

**84960 Mostassa a l'antiga**

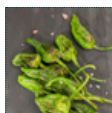
6/1 kg Mostaza a la antigua

**80047 Ceba caramelitzada**

6/500 g Cebolla caramelizada

**85625 Pebrot del Padrón fregit en oli de gira-sol**

2/1.500 g Pimiento del Padrón frito en aceite de girasol



**friman**  
EXPERIÈNCIA ALIMENTÀRIA

www.friman.cat | www.friman.es

# Hamburguesa

CATALUNYA

[INGREDIENTS - INGREDIENTES]

**84725 Pa burger brioix**  
34/80 g *Pan burger brioche*

**82686 Hamburguesa de vedella**  
(20x150 g) 3 kg *Hamburguesa de ternera*

**84508 Formatge brie**  
2/1,5 kg *Queso brie*

**80047 Ceba caramel·litzada**  
6/500 g *Cebolla caramelizada*

**84638 Ou fregit**  
10/12 un *Huevo frito*

**85551 Bacó llescat**  
6/500 g *Bacon loncheado*



[CATALÀ]

**Hamburguesa,**  
**versió moderna catalana**

Amb productes de proximitat i ànima internacional, és una hamburguesa que juga a primera divisió. Pa brioix, carn de La Bassola, formatge brie, ceba caramel·litzada, ou ferrat i bacon. Equilibri entre intensitat, dolçor i untuositat.

[ESPAÑOL]

**Hamburguesa,**  
**versión moderna catalana**

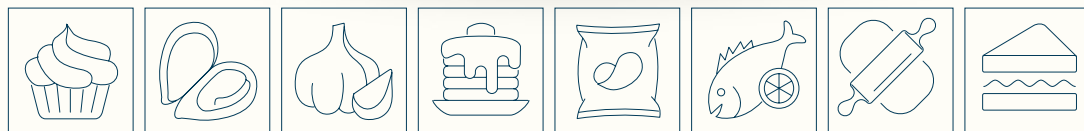
Con productos de proximidad y alma internacional, es una hamburguesa de primera división. Pan brioche, carne de La Bassola, queso brie, cebolla caramelizada, huevo frito y bacon. Equilibrio entre intensidad, dulzor y cremosidad.



[INGREDIENTS - INGREDIENTES]

**84475 Patata really crunchy**  
4/2,5 kg *Patata really crunchy*

**77955 Quètxup**  
12/480 ml *Ketchup*



**friman**  
www.friman.cat | www.friman.es  
EXPERIÈNCIA ALIMENTÀRIA

# Focaccia de salmó

INTERNACIONAL



## [INGREDIENTS - INGREDIENTES]

**83939 Focaccia tradicional 40x30 mm**  
4/600 g Focaccia tradicional 40x30 mm

**85597 Salmó fumat planxa pretallada**  
10/1 kg Salmón ahumado plancha precortada

**85417 Burrata perla**  
8/(20x50 g) Burrata perla

**83268 Alvocat tallats a meitats**  
10/1 kg Aguacate cortados a mitades



## [CATALÀ]

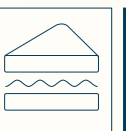
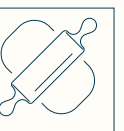
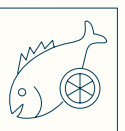
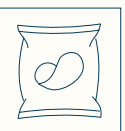
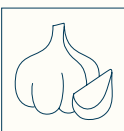
### Focaccia de salmó

Una base italiana i una actitud ben mediterrània. Focaccia tradicional, salmó fumat, burrata, formatge suau i alvocat. Un entrepà fresc i delicat amb textura cremosa i sabor equilibrat.

## [ESPAÑOL]

### Focaccia de salmón

Una base italiana y una actitud muy mediterránea. Focaccia tradicional, salmón ahumado, burrata, queso suave y aguacate. Un bocadillo fresco y delicado con textura cremosa y sabor equilibrado.



**friman**  
www.friman.cat | www.friman.es  
EXPERIÈNCIA ALIMENTÀRIA

# Chivito

COMUNITAT VALENCIANA



## [INGREDIENTS - INGREDIENTES]



[CATALÀ]

### «Chivito»

Valencià i sense complexos. Amb pa mediterrani i una combinació imbatible: pulled pork, bacó, formatge fos, ou fregit, enciam, tomàquet, maionesa i olives. Un entrepà que no demana permís: arriba, omple i convenç.

[ESPAÑOL]

### Chivito

Valenciano y sin complejos. Con pan mediterráneo y una combinación imbatible: pulled pork, bacon, queso fundido, huevo frito, lechuga, tomate, mayonesa y aceitunas. Un bocadillo que no pide permiso: llega, sacia y convence.

**81971 Pa “bocata” Mediterrani**  
60/125 g Pan “bocata” Mediterráneo

**84663 Pulled pork**  
5/1 kg Pulled pork

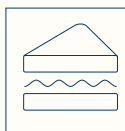
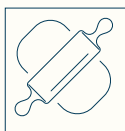
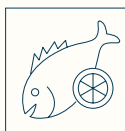
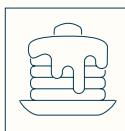
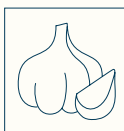
**85551 Bacó llescat**  
6/500 g Bacon loncheado

**84014 Formatge Edam llescat**  
10/500 g Queso Edam loncheado

**84638 Ou fregit**  
10/12 un Huevo frito

**82666 Maionesa extra**  
4/3.600 ml Mayonesa extra

**80312 Olives verdes farcides d'anxova**  
6/2 kg Aceitunas verdes rellenas de anchoa



# Pa bao amb cua de vedella, adobats i kimchi

FUSIÓ ASIÀTICA I CATALANA - FUSIÓN ASIÁTICA Y CATALANA

## [INGREDIENTS - INGREDIENTES]

**84674 Pa bao blanc**  
12/(20x30 g) *Pan bao blanco*

**84659 Rull de cua de vedella**  
(25/150 g) 4 kg aprox. *Rulo de cola de ternera*

**82975 Patata dolça**  
4/2,5 kg *Patata dulce*

**85185 Salsa Kimchi**  
6/1,8 l *Salsa Kimchi*

**79306 Coriandre**  
8/250 g *Cilantro*

## [CATALÀ]

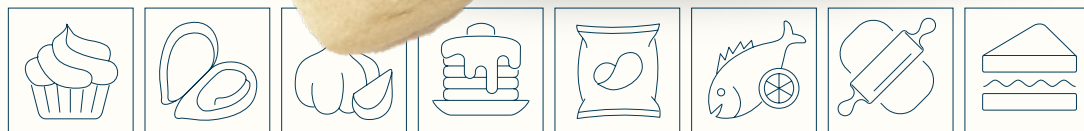
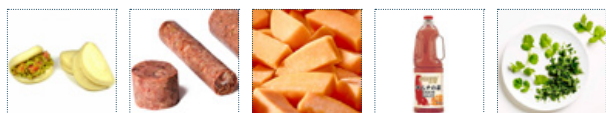
**Pa bao amb cua de vedella, adobats i kimchi**

Fusió asiàtica amb base catalana. Pan bao suau, cua de vedella melosa, puré de moniato especiat, kimchi picant i coriandre fresc. Un mos que combina la potència del sud-est asiàtic amb la cuina lenta de casa.

## [ESPAÑOL]

**Pan bao con cola de ternera, adobados y kimchi**

Fusión asiática con base catalana. Pan bao suave, rabo de ternera meloso, puré de boniato especiado, kimchi picante y cilantro fresco. Un bocado que combina la potencia del sudeste asiático con la cocina lenta de casa.



**friman**  
www.friman.cat | www.friman.es  
EXPERIÈNCIA ALIMENTÀRIA

# Pollastre krispy amb maionesa de tòfona

CREACIÓ CONTEMPORÀNIA - CREACIÓN CONTEMPORÁNEA

[CATALÀ]

## Pollastre krispy amb maionesa i tartufata

Creació contemporània amb ADN de gastrobar. Pa brioix torrat, pollastre arrebossat cruixent, maionesa, tartufata i un toc de mel. Un clàssic reinventat amb sofisticació i equilibri.

[ESPAÑOL]

## Pollo krispy con mayonesa y tartufata

Creación contemporánea con ADN de gastrobar. Pan brioche tostado, pollo rebozado crujiente, mayonesa, tartufata y un toque de miel. Un clásico reinventado con sofisticación y equilibrio.

[INGREDIENTS - INGREDIENTES]

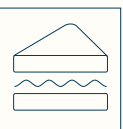
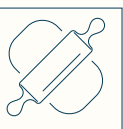
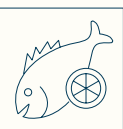
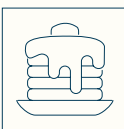
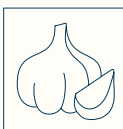
**84725 Pa burguer brioix**  
34/80 g *Pan burger brioche*

**82692 Fingers de pollastre (Halal)**  
5/1 kg *Fingers de pollo (Halal)*

**82939 Maionesa superior**  
6/1 l *Mayonesa superior*

**84000 Salsa tartufata**  
6/550 g *Salsa tartufata*

**80840 Mel de flors**  
6/500 g *Miel de flores*





[CATALÀ]

## Vegetal

Clàssic de Múrcia i la Comunitat Valenciana, lleuger però amb substància. Pa de fibra, tonyina, ou dur, daus de tomàquet i pebrot. Un entrepà fresc, equilibrat i ideal per al dia a dia.

[ESPAÑOL]

## Vegetal

Clásico de Murcia y la Comunidad Valenciana, ligero pero con sustancia. Pan de fibra, atún, huevo duro, dados de tomate y pimienta. Un bocadillo fresco, equilibrado e ideal para el día a día.

[INGREDIENTS - INGREDIENTES]

**83287 Barra de pa amb fibra**  
27/270 g Barra de pan con fibra

**77289 Tonyina en oli de gira-sol**  
12/750 g Atún en aceite de girasol

**81444 Ous durs pelats**  
1/70 un Huevos cocidos pelados

**80633 Tomàquet a daus**  
(10x10) 10 kg Tomate a dados

**85394 Pebrot verd a tires**  
4/2,5 kg Pimiento verde en tiras

