



Verano 2025

JUNIO. JULIO. AGOSTO. SEPTIEMBRE.



La paella es un plato que admite muchas interpretaciones, y los complementos vegetales te ayudan a darle un toque diferente, más completo o adaptado a los gustos actuales.

Verduras cortadas y salteadas, mezclas con legumbres, cereales o quinoa... todos ellos aportan color, textura y valor nutricional. Son soluciones rápidas y versátiles que te permiten ampliar tu oferta, reforzar el plato principal o crear versiones más ligeras, vegetarianas o modernas. Además, mantienen una buena presentación en el plato y garantizan regularidad y ahorro de tiempo en el servicio. Una forma sencilla de añadir variedad y atractivo a tu carta.

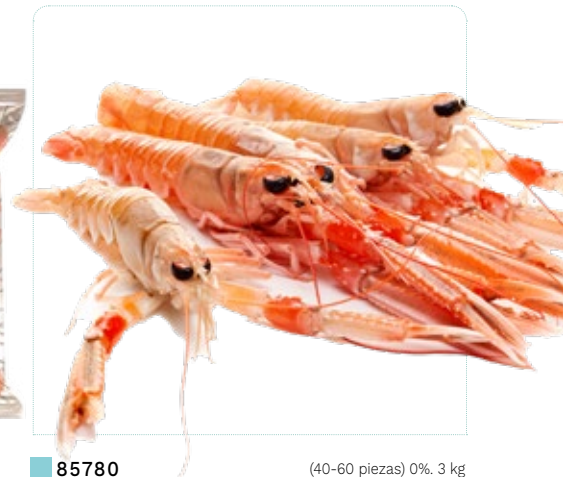


84423

(20-30 piezas) 5/800 g

COLA GAMBA DE GAMBA ARGENTINA PELADA Y SIN VENA

Ideal para arroces, salteados o tapas rápidas. Viene pelada y lista para cocinar, con textura firme y sabor suave. Cocción rápida y sin mermas.



85780

(40-60 piezas) 0%. 3 kg

CIGALA "ESCÓCIA"

Congelado a bordo para garantizar frescura y textura, es ideal para paellas, fideuá o guisos marineros. Aporta sabor intenso y consistencia al plato.



85446

(10-14 cm) ICQ 0%. 5 kg

NAVAJA HOLANDESA

La navaja holandesa de 10-14 cm es un molusco de sabor suave y textura firme, ideal para tapas y entrantes rápidos. Se puede marcar a la plancha en pocos segundos y presentar con aceite de hierbas o vinagreta. Congelada en origen, garantiza regularidad y cero mermas, facilitando una propuesta elegante y fácil de trabajar.



85770

(20-30 piezas kilo) 0%. 5/1 kg

VEIRAS (MEDIAS CONCHAS)

Una opción elegante y práctica para entrantes o platos principales. Descongelar en nevera durante 24 h. Adecuadas para plancha o guiso, se pueden cocinar directamente en su media concha o gratinar al horno. Sabor suave, presentación vistosa y cocción rápida con muy buen resultado.



77260 - 76426

Bolsa. 4/5 kg - 12/1 kg

ARROZ BOMBA

Ideal para paellas y arroces caldosos, gracias a su gran capacidad de absorción y al grano redondo que no se deshace durante la cocción. Permite un control preciso del punto de cocción y garantiza un resultado homogéneo y sabroso. Polivalente y muy estable, es un básico para cualquier cocina profesional.



24494

Planta (30-40 piezas kg) 6/2 kg

GAMBA ARGENTINA N3

Opción rentable y sabrosa para tapas, arroces o platos combinados. Congelada en planta y con buen calibre, destaca por su color intenso, textura firme y sabor suave. Se puede cocinar a la plancha, frita o incorporar en guisos ligeros. Garantiza una cocción rápida, fácil manipulación y buen rendimiento en servicios de alta rotación.



82712

4/1 kg

CALAMAR PATAGONICO CON PIEL, A TROZOS

Producto práctico y versátil, ideal para arroces, salteados o fritos. Con piel y cortado en trozos, conserva mejor la textura y el sabor durante la cocción. Se puede cocinar directamente congelado, con buen rendimiento y cocción rápida.

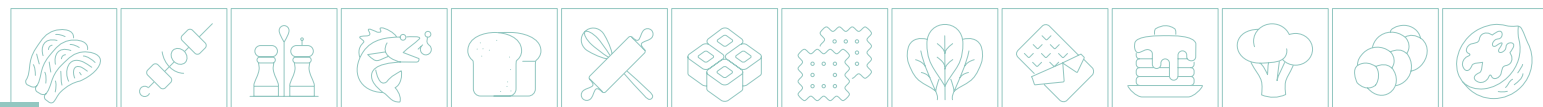


77261 - 76427

Bolsa. 4/5 kg - 12/1 kg

ARROZ EXTRA

Ideal para arroces secos, salteados o guarniciones. Tiene un grano largo y resistente que no se pega ni se pasa, y mantiene una textura firme tras la cocción. Una opción rentable y estable para servicios de alta rotación, con un resultado consistente y una presentación limpia. Se adapta a múltiples preparaciones y permite una gestión eficiente del stock.



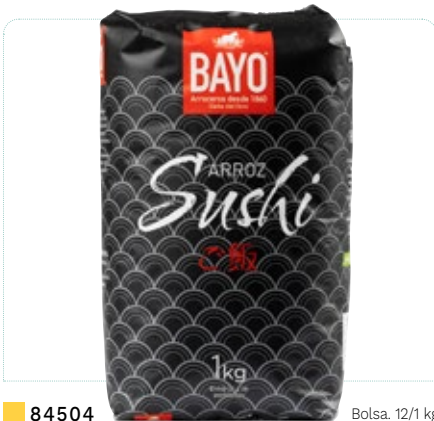


84502

2/2 kg

ARROZ CARNAROLI EXPERT

Ideal para risottos y platos cremosos, con alta capacidad de absorción y liberación de almidón. El grano se mantiene firme y favorece una textura cremosa y definida. Aporta regularidad y un acabado profesional en cada servicio, con resultados estables y sabor equilibrado.



84504

Bolsa. 12/1 kg

ARROZ PARA SUSHI

El arroz sushi Bayo es la variedad que los profesionales de la cocina oriental utilizan para la elaboración de makis, nigiris o uramakis. Un ingrediente indispensable en muchos platos de la gastronomía japonesa. Explora nuevos horizontes culinarios y sorprende a tus comensales con originales recetas de sushi.



77511

Bolsa. 4/5 kg

ARROZ BASMATI

Su grano largo y fino, con un aroma característico, proviene exclusivamente de la India y Pakistán. Una vez cocido, queda esponjoso, suelto y sabroso, ideal para platos exóticos o como guarnición aromática. Mantiene muy bien la textura y el sabor después de la cocción. Tiempo de cocción: 16 minutos.



86012

4/1,5 kg

ENSALADA DE QUINOA

ENSALADAS LISTAS PARA SERVIR

Una propuesta fresca, saludable y 100 % vegetal. Ensaladas ya preparadas, equilibradas y aliñadas, con verduras, hidratos de carbono y proteínas vegetales.

Descongele y sirva: sin necesidad de cocinar ni añadir nada más. Todas son **aptas para dietas vegetarianas y veganas**. **Formato práctico:** cajas de 6 kg (4 bolsas de 1,5 kg).

CÓMO PREPARARLAS CORRECTAMENTE:

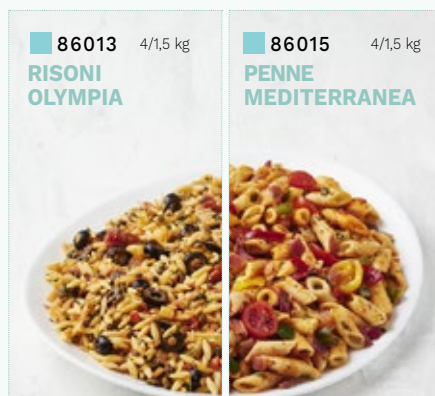
Descongele la bolsa en el refrigerador entre 12 y 24 horas. Una vez descongelada, manténgala refrigerada y consúmlala en un máximo de 72 horas. También se puede servir en caliente o descongelar en microondas (600 W durante 3 minutos, removiendo a mitad del tiempo). No volver a congelar el producto una vez descongelado.



86014

4/1,5 kg

ENSALADA DE BULGUR



86013

4/1,5 kg

RISONI OLYMPIA

86015

4/1,5 kg

PENNE MEDITERRANEA



12440

4/2,5 kg

ENSALADA "SOMBRERO"

Mezcla de verduras ideal para guarniciones, salteados o platos tex-mex. Contiene maíz dulce, alubias rojas, zanahoria, apio, guisantes, judía verde y pimientos rojos y verdes. Descongelar en refrigeración durante 24 horas antes de cocinar. Conserva el color, la textura y el sabor, con una cocción rápida y un resultado equilibrado.



19203

4/2,5 kg

SALTEADO CAMPESTRE

Mezcla de judía verde muy fina, judías crema, zanahoria, berenjena y cebolla, cocida al vapor y ultracongelada IQF. Cada ingrediente se cocina por separado para garantizar el punto óptimo. Gracias a la cocción al vapor y a la recolección en el momento justo, conserva el color, la textura y todo el sabor.



19172

4/2,5 kg

SALTEADO MARRAKECH

Horno: a 160 °C durante 15 minutos para 2,5 kg de producto congelado en un recipiente gastronómico lleno. Microondas: 8 minutos para 500 g de producto congelado en un plato tapado. Sartén: 10 minutos para 500 g de producto congelado.



El verano invita a platos fríos, ligeros y atractivos, que permitan ganar tiempo en la cocina sin perder calidad ni presentación. Tártaros, burratas, carpaccios o filetes en conserva son soluciones perfectas para cartas ágiles, menús gourmet o tapas rápidas con valor añadido.

Con formatos prácticos, buena conservación y alto rendimiento, estos productos permiten crear platos refrescantes, saludables y equilibrados que conectan con lo que busca el cliente veraniego: sabores limpios, texturas suaves y un emplatado impecable con mínimo esfuerzo.

CARPACCIOS

- 84350 DE GAMBA ROJA, DE NUESTRA COSTA 12/50 g
- 85306 DE ATÚN DE ALETA AMARILLA 10/90 g
- 84893 DE PULPO 20/50 g



■ 85305 Envasat al buit. (20x80 g) 1,6 kg

TARTAR DE ATÚN ALETA AMARILLA

Se trata de la primera atún marinado, no ahumado, apto para consumo en crudo con la máxima seguridad alimentaria. Esta nueva línea de productos, con formatos como Chunk, Tartar y Carpaccio, ofrece una solución práctica y segura a nuestros clientes, garantizando la máxima frescura y calidad.



■ 85991 4/1 kg

ANILLAS ENHARINADAS A LA ANDALUZA

Freidora: No descongelar. Freír en aceite caliente (180 °C) 1:30-2 minutos, hasta dorar. **Horno:** Precalentar a 230 °C. Colocar en bandeja con papel de horno y hornear 7-9 minutos.



■ 77940 4/2,5 kg

PATATA DIPPER

Los tiempos de cocción pueden variar según el equipo. Cocine siempre el producto congelado para obtener el mejor resultado. Si se descongela (menos de 7 °C), reduzca el tiempo. No cocine en exceso.



■ 82808 (180+) 4,5 kg

CAMARÓN CRUDO

Versátil y práctico para plancha, arroces, fritos o salteados. Textura firme y sabor suave que encaja en múltiples elaboraciones. Con cocción rápida y buen rendimiento, es ideal para servicios ágiles y cocinas de alta rotación.



■ 85738 2 kg

CHIPIRÓN ENHARINADO PREMIUM

Calamar rebozado crujiente y lleno de sabor. Calamar de calidad superior, ligeramente rebozado para ofrecer una textura crujiente y un sabor auténtico. Fácil y rápido. Directo del congelador a la sartén, listo en 2-3 minutos. Fuente de proteínas: 9,1 g por cada 100 g de producto.



■ 85804 IQF (3-6) 15%. 6/1 kg

PUNTILLA CHINA SIN PLUMA

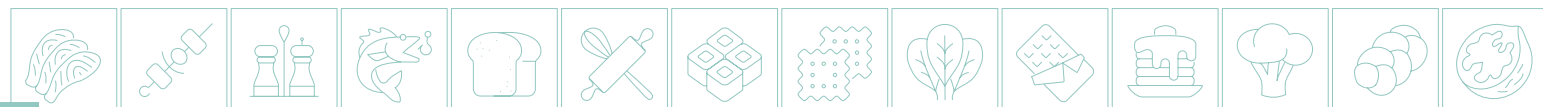
Ideal para freír o saltear, sin pluma ni piel, se cocina rápido directamente congelado. Versátil y práctico para tapas o guarniciones, buen rendimiento y presentación atractiva. Perfecto para servicios ágiles que no quieren renunciar a la calidad. Mantiene buena textura tras la cocción, apto para múltiples formatos de plato.



■ 17310 4/2,5 kg

PATATA BRAVA

Los utensilios de cocción pueden variar, por lo que puede ser necesario ajustar los tiempos de preparación según las indicaciones del envase. Para obtener los mejores resultados, cocine siempre el producto congelado. Si se descongela (conservado a menos de 7 °C), reduzca el tiempo de cocción según convenga.





84695 (1,5 cm) Envasat al buit. 10/500g

ATÚN A DADOS PARA POKE

Tacos de atún aleta amarilla sin glaseado, cortados en formato regular y listos para servir. Ideales para poke bowls, entrantes o platos fríos. Con alto contenido en proteínas y sin azúcares, son una opción saludable, práctica y con presentación impecable. Formato de 500 g, con buen rendimiento y larga conservación.



85597 10/1 kg

SALMÓN AHUMADO, PRECORTADO

Salmón ahumado en frío, de Noruega, cortado y envasado al vacío. Sin piel y con carne 100 % aprovechable, es ideal para entrantes, canapés... Textura suave, color uniforme y buen rendimiento. Presentación limpia, sabor equilibrado y larga conservación. Solución práctica para cocinas que buscan rapidez y regularidad.



85416 IQF. 20/125 g

BURRATA CONGELADA

Auténtica burrata italiana (saquito de mozzarella relleno de stracciatella), en piezas de 125 g, congelada IQF y envasada individualmente. La congelación sin líquido de conservación preserva la cremosidad y el sabor intenso, sin sobrehidratación. Una vez descongelada, se mantiene en refrigeración hasta 5 días.



85668 5/1 kg

POLLO KEBAB ASADO Y LONCHADO HALAL

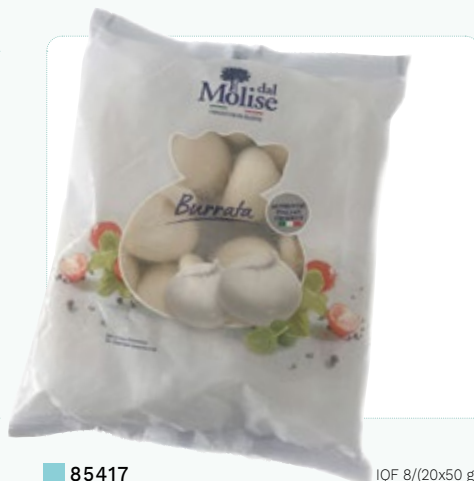
Producto elaborado a partir de muslo de pollo. No es necesario descongelar antes de cocinar. **Sartén:** calentar con unas gotas de aceite hasta el dorado deseado. **Horno:** cocinar durante 10-15 minutos a 200 °C.



85776 4/2,5 kg

PECHUGA DE POLLO ASADO Y LAMINADO HALAL

Tiras de 9 a 12 mm de pechuga de pollo blanca, grado A, asada y congelada IQF. Envasadas en bolsas de 2,5 kg dentro de caja de 10 kg. Una vez descongeladas, conservar a 4 °C y consumir antes de 3 días.



85417 IQF 8/(20x50 g)

BURRATA, PERLA

Bolas de burrata de 50 g ultracongeladas IQF, sin soporte líquido. Conservan la cremosidad interior y evitan la sobrehidratación. Una vez descongeladas, se conservan 5 días en nevera dentro del envase cerrado.



85495 RO-1000. 12/1.000 g

VENTRESCA DE ATÚN CLARO

Ventresca de atún claro en aceite de girasol. Presentada en lata con tapa plana, es ideal para ensaladas, entrantes o como base para tapas gourmet. Una vez abierta, conservar en refrigeración y consumir en un máximo de 2 días para mantener calidad, sabor y textura óptimos. Producto práctico, versátil y listo para servir.



85703 RO-900. 12/900 g

FILETE DE MELVA EN ACEITE VEGETAL

Conservación: Guarde el producto en un lugar fresco y seco, alejado de fuentes de calor o luz directa. Una vez abierto, manténgalo refrigerado en un recipiente no metálico y consúmlalo en un máximo de 2 días para garantizar sabor y seguridad alimentaria. Evite dejarlo a temperatura ambiente para preservar propiedades.



85035 8/125 g

BURRATA PUGLIA

Burratina con un corazón suave de crema y tiras de mozzarella.



Las carnes son una opción ideal para completar una carta de verano variada y rentable. Permiten jugar con distintos formatos y técnicas de cocción, desde platos a la brasa hasta preparaciones asadas, marinadas o de cocción lenta. Esta versatilidad las hace atractivas tanto para quienes buscan sabores tradicionales como para quienes prefieren opciones más creativas.

Técnicas como **marcar** para sellar los jugos, **marinar** con cítricos o hierbas, o desglasar el fondo para obtener salsas sabrosas, te ayudan a conseguir platos succulentos con elaboraciones sencillas. También puedes optar por **braseados** o **asados** para lograr texturas tiernas y acabados dorados.

Consejo profesional: Acompaña las carnes con guarniciones ligeras o salsas frías para adaptarlas al verano. Son platos de buen rendimiento que aportan valor a la carta y agilizan el servicio.



84776 6/(2x450 g aprox.)
SECRETO DE CERDO SABOR IBÉRICO

Preparado cárnico 86 % secreto de cerdo. Caja con 12 piezas de unos 450 g, envasadas al vacío de dos en dos.



84777 5/(9x120 g aprox.)
PLUMA DE CERDO SABOR IBÉRICO

Preparado cárnico de pluma de cerdo (86%). Caja con 5 envases de 1 kg y unas 9 piezas.



84246 6 kg

PUNTAS DE COSTILLA CARNUDA DE CERDO

Piezas recortadas del extremo de una tira de costilla, retráctiladas y congeladas. Tienen el mismo sabor y textura que las tiras enteras y son más económicas.



84251 1/6 kg

FILETE ENTERO DE CERDO

Filete de cerdo meloso, ideal para presentar con salsas o acompañado de verduras. Caja de 6 kg.



83841 Talla 12 mm. IQF. 5 kg

BISTEC BAVILLA CORTADO DE VACUNO

Preparado de carne de vaca (80 %). Se puede cocinar directamente congelado en sartén, horno o grill, evitando descongelar y contaminación cruzada. Sin proteínas animales añadidas, mantiene mejor el sabor natural. El sistema IQF reduce pérdidas y permite usar solo la cantidad necesaria.



81598 Minute. 6/1 kg

MAÍZ DULCE

El maíz de la variedad supersweet es un maíz naturalmente dulce y sin azúcares añadidos, especialmente crujiente y con granos enteros y regulares. Puedes usarlo para cremas, ensaladas o para integrarlo en platos de pasta o salteados.



10707 6/1 kg

MEZCLA DE VERDURAS ASADAS

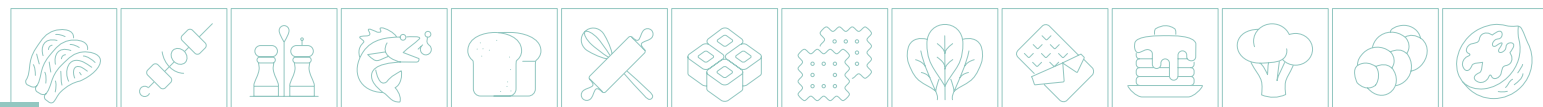
Mezcla de verduras escalivadas congeladas IQF: pimiento rojo en dados (30 %), berenjena en láminas (30 %), calabacín en láminas (30 %) y cebolla en dados (10 %). Producto apto para consumo inmediato tras descongelar. Una vez descongelado, conservar en refrigeración hasta 24 horas máximo.



17364 Minute. 7/1 kg

PIMIENTO ASADO ROJO Y AMARILLO

Pimientos verdes y rojos limpios, cortados, calibrados y escaldados, listos para usar en sus preparaciones. Saltee 12 minutos o cocine al horno unos 15 minutos a 160 °C, o úselo como base para sus recetas. Puede rellenarlos con mezcla de calabaza y queso, o hacer un milloja bien colorido.





84950

Interfoliat. (17/300 g5 kg

MUSLO DE POLLO AMARILLO PARA BRASA

Muslo y contramuslo de pollo amarillo, peso entre 200 y 400 g, categoría A. Presentado limpio y con cortes para que el hueso no oculte partes de la pieza y se cocine de forma uniforme. Especial para cocinar a la brasa.

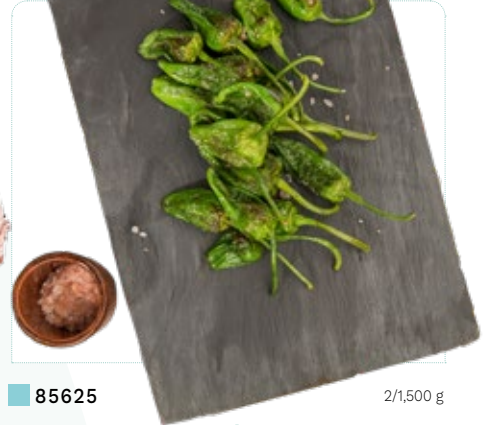


82665

2/650 g aprox.

CHULETÓN DE TERNERA KM 0 PREMIUM

Ternera chuletón km 0 premium, de proximidad y calidad seleccionada. Piezas de aprox. 650 g, ideales para brasa o plancha. Con infiltración justa y sabor intenso, es un corte pensado para cocinas que buscan ofrecer una experiencia gastronómica con identidad y rendimiento.



85625

2/1,500 g

PIMIENTO DEL PADRÓN FRITO EN ACEITE DE GIRASOL

Regrénelos en microondas, freidora o sartén, o bien en horno o airfryer sin descongelar antes. De color verde intenso y textura tierna, sabrosos, picantes y con aroma agradable, solo necesitan que añada sal al gusto.



85060

(20x180 g) 3,6 kg aprox.

HAMBURGUESA DE TERNERA

Burger meat de ternera de proximidad, criada en granjas seleccionadas y controlada íntegramente desde el origen hasta la elaboración en el obrador. Una propuesta que eleva la hamburguesa a una experiencia gastronómica auténtica e inolvidable.

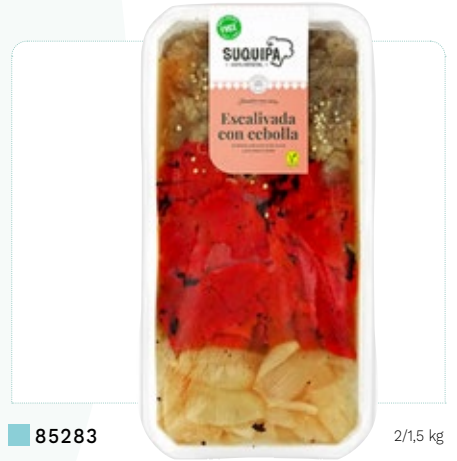


84515

(75-40 g aprox.)

HAMBURGUESA MINI DE TERNERA

Mini hamburguesa de ternera, ideal para tapas, menús infantiles o desayunos de tenedor. De tamaño pequeño y sabor suave, se cocina rápido a la plancha o brasa. Formato práctico, buen rendimiento y gran versatilidad para cocinas ágiles.



85283

2/1,5 kg

ESCALIVADA MIXTA CON CEBOLLA

El pimiento, la berenjena y la cebolla escalivados en horno de leña tienen un sabor inconfundible. La escalivada con cebolla mantiene el mismo espíritu mediterráneo pero, además, añade un valor nutricional y sabor extra al plato. Elaborado 100 % con producto de origen España.



10058

(200-300 g aprox.) IQF. 4 kg

CONEJO CORTADO A CUARTOS

Conejo cortado en cuartos, sin cabeza. Porciones congeladas individualmente. Procedente de canales entre 1 y 1,25 kg, con edades entre 55 y 70 días.



84175

(65-100 g) IQF. 3/2 kg

PECHUGA DE POLLO FILETEADA FINA

Pechuga de pollo deshuesada, limpia y sin espinas, fileteada en finas lonchas de 65 a 100 g. Procedente de pollo blanco y sometida a congelación IQF. Presentada en bolsas de 2 kg.



85774

4/2,5 kg

PATATA ASADA

Fáciles de preparar, mantienen una textura suave y caliente por más tiempo. Vienen cortadas y aliñadas con aceite de girasol y sal. Preparación: horno 10 minutos a 220 °C o sartén 12 minutos con descongelación previa.



Las parrilladas de pescado y marisco son un clásico del verano y una apuesta segura. Con producto fresco y técnicas sencillas, puedes ofrecer platos sabrosos, fáciles de preparar y con una presentación que sorprenda.

TÉCNICAS PARA TRIUNFAR

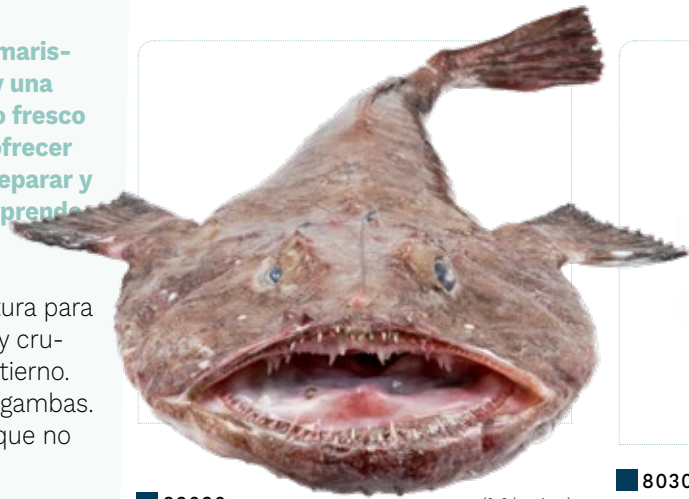
Grillar: Cocina a alta temperatura para lograr una superficie marcada y crujiente, manteniendo el interior tierno. Ideal para merluza, sardinas o gambas. Truco: Úntalo con aceite para que no se pegue y conserve el brillo.

Marinar: Deja reposar el pescado o marisco en una mezcla de cítricos, aceite y hierbas antes de cocinarlo. Aporta frescura, profundidad de sabor y suavidad en la textura. Perfecto para pescado azul como caballa, atún o bonito.

Confitar: Cocina a baja temperatura en aceite aromatizado con ajo, laurel o pimienta. Ofrece una textura melosa, ideal para piezas delicadas como bacalao o gambas. Termínalas brevemente a la parrilla para añadir un toque crujiente y ahumado.

INSPIRA A TUS CLIENTES

Crea parrilladas variadas con pescado blanco, pescado azul, marisco fresco y verduras a la brasa. Preséntalas para compartir, en bandejas calientes y con un acabado vistoso. Acompáñalas con alioli suave, aceite de hierbas o vinagreta cítrica. Un toque final de ralladura de limón o sal en escamas realza el sabor y aporta frescor.

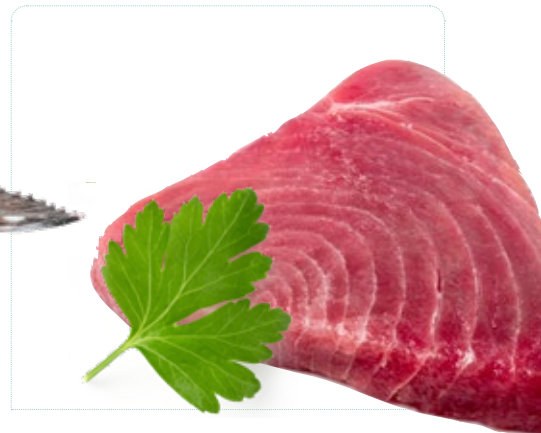


83030

(2-3 kg pieza)

RAPE ENTERO

Corte en lomos gruesos con piel para evitar que se deshagan en la parrilla. Úntelos con aceite y cocínelos 4-5 min. por lado a fuego medio-alto hasta que estén bien marcados y tiernos.



80304

(2-3 kg pieza)

LOMO EXTRA DE ATÚN SIN SANGACHO

Córtelo en medallones gruesos y márcalos 1 minuto por lado a fuego muy fuerte para sellar el exterior y dejar el interior crudo. Déjelo reposar unos segundos antes de servir para conservar su jugosidad.



60013

(2-2,9 kg pieza)

MERLUZA ENTERA DE PALANGRE

Córtelo en rodajas gruesas o lomos con piel para evitar que se deshaga. Cocínalo a fuego medio-alto 3-4 minutos por lado, untado con aceite y sal, hasta que quede marcado por fuera y meloso por dentro.

60005

(2-4 piezas kilo) 6 kg

CABALLA

Cocínelo entero o en filetes con piel, salpimentado y untado con aceite. Márquelo 3 min. por lado a fuego alto; la piel debe quedar crujiente y la carne, jugosa y aromática.



78212

(300-400 g pieza) 4 kg

LENGUADO DE VIVERO

Cocínelo entero con piel, limpio pero sin quitar cabeza ni cola, para conservar mejor la forma. Úntelo con aceite y cocine 3-4 minutos por cada lado hasta que la piel quede tostada y la carne se desprenda fácilmente del espinazo.



80167

PULPO GRANDE (1-2 kg pieza)

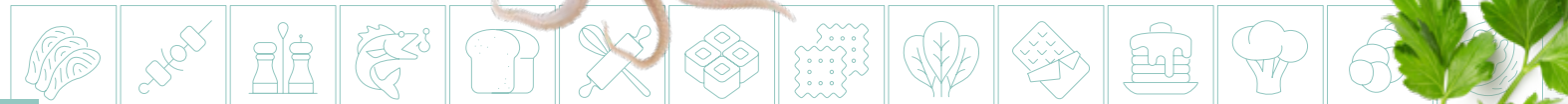


60133

(400-600 g pieza) 6 kg

DORADA DE VIVERO

Cuélela entera con dos cortes suaves en el lomo para que se cocine bien por dentro y mantenga la piel intacta. Úntela con aceite, salpimiente y márkela 6-8 minutos por lado, según el grosor. Sírvala con un chorrito de limón y aceite de hierbas para realzar su sabor natural.





60093

(300-500 g pieza) 3 kg

CALAMAR FRECO

Límpialo y haz cortes superficiales en forma de rejilla para evitar que se encoja y mejorar la presentación. Úntalo con aceite y cocínalo 2-3 minutos por lado a fuego fuerte hasta que tome color y esté tierno. Sírvelo entero con sal en escamas, limón y picada de ajo y perejil, o cortado en anillas para presentaciones individuales o para compartir.



60077

(40-50 piezas kilo) 1 kg

ALMEJA GALLEGA GRANDE

Cocínalas directamente en la parrilla y cúbrealas para que se abran con el vapor. Terminálas con un chorrito de aceite de ajo y perejil.

60315

(20-30 piezas kilo)

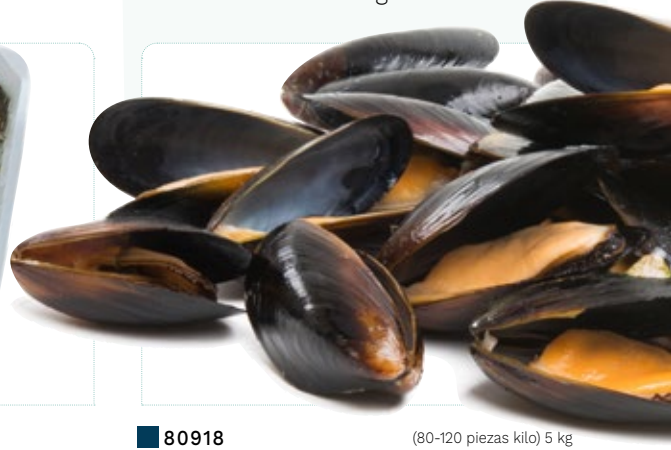
GAMBA GRANDE DEL MEDITERRÁNEO

Cuécelas con cáscara para conservar sabor y jugosidad, 1-2 minutos por lado a fuego fuerte. Salpimienta al final y añade unas gotas de aceite de oliva virgen o limón para potenciar el aroma.



60320

(25-35 piezas)

LANGOSTINO FRESCO DEL MEDITERRÁNEO/ADRIÁTICO

80918

(80-120 piezas kilo) 5 kg

MEJILLÓN BOUCHOT

Coloca los mejillones directamente sobre la parrilla caliente hasta que se abran, cubriéndolos con una bandeja metálica para conservar el vapor y potenciar el aroma. Una vez abiertos, añade unas gotas de aceite de oliva con ajo y perejil picado para dar frescura e intensidad.

TIPS PARA LA MEJOR PARRILLADA

Temperatura: Saca el producto fresco 10-15 minutos antes para evitar cocciones desiguales. **Cortes adecuados:** Prioriza lomos, supremas o piezas pequeñas para facilitar cocción y montaje. **Conservación:** Mantén pescado y marisco sobre hielo picado o refrigerados entre 0 y 2 °C hasta justo antes de cocinar. **Vuelta justa:** No fuerces el giro; da la vuelta cuando el producto se desprenda solo. Orden de cocción: Primero pescado grueso, luego marisco y finalmente verduras. **Presentación:** Emplata en bandejas calientes con hierbas frescas y toques cítricos para realzar el producto. **Servicio ágil:** Si hay mucha demanda, adelanta parte con marcado previo y termina al momento.



60000

(17-25 piezas kilo) 6 kg

SARDINA GRANDE

Úntalas con aceite de oliva y sal gruesa antes de cocinar para evitar que se peguen y potenciar su sabor. Cocínalas a fuego fuerte 2-3 minutos por lado hasta que la piel quede marcada y crujiente. Sírvelas con unas gotas de limón o vinagreta suave para realzar su frescura.



60001

(30-50 piezas kilo) 6 kg

SARDINA PEQUEÑA

Úntalas con aceite de oliva y sal gruesa, y cocínalas en grupo sobre una rejilla o pincho para que no caigan a la brasa. Con 1-2 minutos por lado basta para lograr textura crujiente y sabor intenso. Sírvelas como tapa con limón y perejil fresco.



**CARPACCIO DE BACALAO CON
TOMATE, ACEITUNAS Y CÍTRICOS**

- **60574** Bacalao desalado (laminado fino): 80 g (2,91 €)
- **80633** Tomate maduro (en dados): 50 g (0,10 €)
- **85318** Aceitunas negras laminadas: 20 g (0,11 €)
- **39387** Aceite de oliva virgen extra: 10 ml (0,08 €)

3,20 €

**PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCO
CON VERDURAS A LA BRASA**

- **81541** Dorada: 100 g (1,33 €)
- **85612** Lomo de caballa: 80 g (0,49 €)
- **39456** Gambas: 80 g (0,73 €)
- **81668** Mejillones: 40 g (0,25 €)
- **10707** Pimiento, calabacín y espárragos.: 100 g (0,49 €)
- **39385** Aceite de oliva virgen extra: 10 ml (0,06 €)
- **73028** Sal gruesa (0,00 €)
- **39864** Pimienta negra (0,06 €)

3,41 €

**CREMA FRÍA DE COCO CON PIÑA
Y VIRUTAS DE CHOCOLATE**

- **85187** Crema fría de coco: 120 g (0,60 €)
- **84451** Piña cortada a dados: 40 g (0,18 €)
- **76278** Virutas de chocolate negro: 10 g (0,24 €)

1,02 €

7,63 € 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 DE GARBANZOS CON ATÚN Y VERDURAS ASADAS

- **83428** Garbanzos cocidos: 80 g (0,08 €)
- **85403** Atún en conserva: 50 g (0,28 €)
- **10707** Pimiento rojo y calabacín: 60 g (0,30 €)
- **83144** Aceite de oliva virgen extra: 10 ml (0,11 €)
- **79291** Vinagre de manzana: 5 ml (0,02 €)

0,79 €

SALMÓN A LA PLANCHA CON ESPÁRRAGOS Y PATATAS BABY

- **83289** Salmón: 150 g (3,43 €)
- **85315** Espárragos verdes: 80 g (0,52 €)
- **85774** Patatas baby asadas: 100 g (0,45 €)
- **85631** Aceite de oliva virgen extra: 10 ml (0,06 €)

4,46 €

MOUSSE DE LIMÓN CON FRUTOS DEL BOSQUE

- **83163** Mousse de limón: 120 g (2,17 €)
- **83004** Frutos del bosque: 40 g (0,20 €)

2,37 €**7,62** € aprox. menú persona

Los productos de 5ª gama son preparaciones ya cocinadas y listas para calentar, terminar o emplatar. Son ideales para agilizar el servicio, mantener la consistencia y ofrecer platos de calidad con menos esfuerzo y tiempo en cocina.

LÉXICO CULINARIO PARA 5ª GAMA

Regenerar: Calentar un producto previamente cocinado. **Gratinar:** Dorar la superficie en horno o grill para un acabado crujiente. **Napar:** Cubrir con salsa para dar brillo y sabor. **Emplatar:** Presentar el plato con cuidado y equilibrio visual. **Baño María:** Calentar suavemente el producto en agua caliente.

Consejo profesional: Personaliza los productos de 5ª gama añadiendo guarniciones frescas o salsas propias. Lograrás platos rentables, rápidos y con tu toque especial.



84491

6/1 L

TOMATE NATURAL RALLADO EN BOTELLA

Tomate rallado en botella dosificadora, sin conservantes y esterilizado en frío (HPP). Mantiene sabor natural y dura 5 días tras abrirse. Ideal para sofritos, pizzas o pan con tomate (30-40 unidades/kg). Sin merma ni manipulación, con escandallo controlado.



85647

Bolsa de 2 kg

MOZZARELLA PREPARADA RALLADA

Preparado lácteo a base de mozzarella, con sabor limpio típico de mozzarella, rallado y ultracongelado IQF. Se recomienda descongelar en refrigeración antes de usar. Una vez abierto, se conserva 3 días en refrigeración.



85762

(28 cm) 4/490 g

PIZZA VEGETAL DE CALABACÍN

Precaliente el horno a 220°C y coloque la pizza (fuera del retractilado) sobre una rejilla a media altura durante 8-10 minutos. Los ingredientes se funden con la masa y se doran ligeramente cuando la pizza está lista. Tras abrir el envase, guárdela en refrigeración y consúmlala antes de 2 días.



85763

(28 cm) 4/505 g

PIZZA DE BACÓN

Pizza de bacon de 28 cm, con masa fina y crujiente y cobertura equilibrada de queso fundido y lonchas de bacon ahumado. Ideal para hornos de piedra, convección o regeneración rápida. Opción rentable, consistente y muy valorada en cartas de verano o menús informales.



78109

(30-40 cm) 10/950 g

PIZZA MARGARITA

Precalentar el horno a 220 °C. Colocar la pizza en la bandeja en posición central. Hornear 8-10 minutos, hasta que el queso se funda.



83941

(40x30 cm) 4/800 g

FOCACCIA VEGETARIANA

Focaccia cubierta con berenjena a la parrilla, tomate, calabacín, cebolla, pimiento rojo y amarillo. La focaccia vegetariana es el complemento perfecto para ensaladas y barbacoas.



85726

(30 cm) 8/310 g

BASE DE PIZZA CON TOMATE

Pizza precocinada circular de 30 cm de diámetro, sazónada con la salsa especial "Bocalino". Con fermentación de 15 horas y masa madre, estas bases finas y crujientes solo requieren tu toque personal y un horneado de 10 minutos a 220 °C sin descongelar.

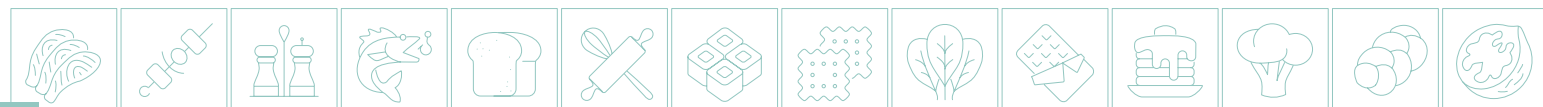


58051

(24 cm) 10/300 g

PIZZA DE ATÚN

Uso: Precalentar el horno a 220 °C. Colocar la pizza en la bandeja en posición central. Hornear 8-10 minutos, hasta que el queso se funda.



Croquetes



85584 **DE POLLO** (30 g)

85585 **DE JAMÓN** 12/300 g



86006 **DE QUESO AZÚL Y CEBOLLA Caramelizada** (30 g) 4/1 kg

86005 **DE CECINA** (30 g) 4/1 kg

86004 **DE CONFIT DE PATO Y FOIE** (30 g) 4/1 kg

Freidora: Caliente el aceite a 200 °C. Cuando esté bien caliente, añade el producto congelado, baje la temperatura a 180 °C y fría durante 4 minutos. Introduzca el producto en pequeñas cantidades para evitar una caída brusca de la temperatura.



86008

3/1,7 kg

CACHOPO DE VACUNO

Cachopo de ternera de 250 g, relleno de jamón serrano y queso Gouda. Caja con 3 bolsas de 1,7 kg (6-7 unidades por bolsa). Freír en abundante aceite a 180 °C hasta que esté dorado. Ideal para menús contundentes y platos especiales de fin de semana.

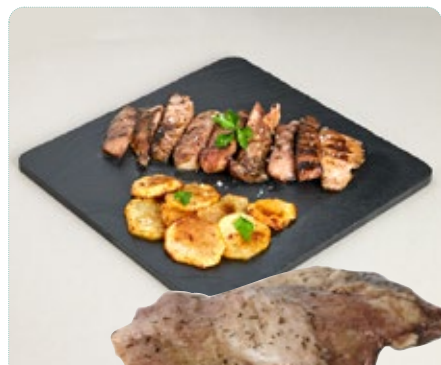


85660

5/1 kg

ALEITAS DE POLLO ASADAS HALAL, A LA BARBACOA

Uso (sin descongelar): **HORNO:** 200 °C durante 19-21 minutos, girando de vez en cuando. **SARTÉN/FREIDO-RA:** 3-4 minutos en aceite caliente a 160 °C.



85617

15/250 g

SECRET DE CERDO IBÉRICO COCINADO A BAJA TEMPERATURA

Producto cocinado a baja temperatura, con textura melosa y sabor intenso. Envasado individualmente y ultracongelado, se regenera fácilmente a la plancha o a la brasa. Ideal para platos principales o tapas gourmet, con buen rendimiento y mínima manipulación.



85714 24 piezas de 140 g

GRANDCANELÓN DE ESCALIVADA Y QUESO DE CABRA, SIN BECHEMEL

Precaliente el horno a 200 °C. En una bandeja, extienda una capa de salsa bechamel. Coloque los canelones y cúbralos con más bechamel. Añada queso al gusto. Hornee durante 25-30 minutos (10-15 minutos si el producto está descongelado) y gratine al gusto.

84906 **COSTILLA DE CERDO CON SALSA DE BBQ COCINADO A BAJA TEMPARATURA**



85616 **COSTILLA DE CERDO CON SALSA DE MIEL Y MOSTAZA COCINADO A BAJA TEMPERATURA** 6/1 kg

85715 **CANELONES DE ESPINACAS CON QUESO AZÚL, PASAS Y PIÑONES, SIN BECHEMEL** (60 g) 4/1,2 kg



85713 **GRANDCANELÓN DE ESPINACAS CON QUESO AZÚL, PASAS Y PIÑONES, SIN BECHEMEL** (24 un de 140 g)



Los postres de verano deben ser frescos, variados y ágiles de servir, ideales para completar un menú con sabor, atractivo y sin complicar el servicio.

Helados individuales, tartas cremosas, croissants rellenos o minidelicias como el **xuixo** o el **brownie** permiten ofrecer opciones rentables con buena presentación, listas para emplatar directamente o con acabados mínimos.

Con productos congelados que **se descongelan rápidamente** y mantienen la textura, puedes garantizar una carta de postres versátil, apta para todo tipo de cliente: desde familias hasta menús informales o tapas dulces. Encontrarás sabores clásicos como la **tarta de queso**, opciones sorprendentes como los **helados más innovadores**, o propuestas adaptadas a necesidades específicas, como **postres sin gluten**.

Un buen postre final fideliza, deja un buen recuerdo y aporta valor a la experiencia del cliente. Con técnicas sencillas como montar para dar volumen, caramelizar para aportar contraste o gelatinar para ofrecer texturas suaves, puedes mejorar la propuesta con poco esfuerzo y un resultado profesional.

Con nuestra selección, el toque dulce se convierte en una experiencia que suma sabor y rentabilidad a tu carta.



84942

(25/70 g)

BROWNIE INDIVIDUAL APTO PARA CELÍACOS

Cortado en **porciones de 70 gr** y envasado individualmente.



86007

(72/90 g)

CROISSANT LOTUS BISCOFF

Croissant elaborado con mantequilla y margarina, con múltiples capas crujientes y un generoso relleno de crema Biscoff (15%), decorado con trocitos de galleta Biscoff. Solo necesita 15 minutos de descongelación y 2 minutos de horneado a 170 °C para disfrutar de esta delicia, ideal para desayunos o como snack a cualquier hora.



86009

(48/80 g)

CROISSANT RELLENO DE PISTACHO

Elaborado con mantequilla y margarina, con múltiples capas crujientes y un generoso relleno de crema de pistacho (15%), decorado con semillas de calabaza. Con solo **15 minutos de descongelación y 2 minutos de horneado a 170 °C**, tienes en tu plato esta delicia, perfecta para desayunos o como snack a cualquier hora.



85321

(33/51 g)

"XUIXO" DE CREMA CON AZÚCAR

"Xuixo" pequeño relleno de crema (49%) y recubierto con azúcar en grano (6%), ultracongelado y listo para servir.



84643

(110/35 g)

MINI GOFRE CON AZÚCAR ESTILO BELGA

Pequeño gofre para satisfacer los paladares más exigentes. **Un capricho ideal para cualquier época del año.** Esta pieza está elaborada con productos de primera calidad que le aportan un sabor excepcional.



85999

25/(2x45 g)

MAGDALENA CLÁSICA APTA PARA CELÍACOS

Pack de **dos magdalenas tradicionales elaboradas con harinas sin gluten y envasadas para evitar contaminación cruzada.** Producto completamente cocido, con envase apto para horno. Puede descongelarse en microondas; tras ello, sacar las magdalenas del envase y dejar enfriar.



85998

(18/55 g)

CROISSANT APTO PARA CELÍACOS

Producto procedente de la tradición francesa, ideal para un desayuno o merienda perfecto para población celiaca, ya sea acompañado de dulce o salado.



84889

(4/800 g)

TARTA CREMOSA DE QUESO

Pasteles con **base de galleta crujiente elaborados con queso gallego**. Presentan ligero tostado en la superficie, textura firme por fuera y cremosa por dentro. Hechos a mano con equilibrio de ingredientes. Descongelar en refrigeración 24 h. Una vez descongelados, conservar hasta 7 días en nevera.



84890

(4/800 g)

TARTA CREMOSA DE QUESO Y PISTACHOS

Con base de galleta crujiente y queso gallego de calidad. Ligeramente tostado en la superficie, presenta una textura firme por fuera, cremosa por dentro y un toque de pistachos que aporta contraste y elegancia. Descongelar en refrigeración 24 h y consumir en un máximo de 7 días.

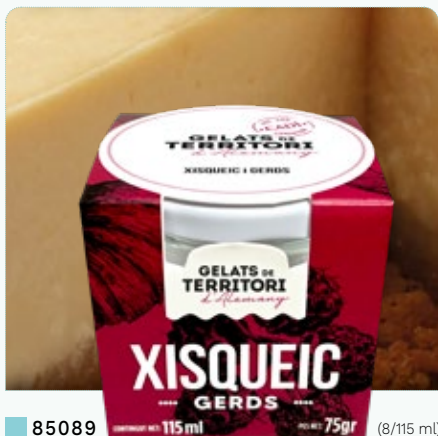


85732

(8/115 ml)

HELADO DE "MUSIC AMB MOSCATELL"

Uno de los postres tradicionales convertido en helado. **Helado de almendras con frutos secos caramelizados de Les Garrigues**, acompañado de un sorprendente coulis de Moscatel de la coop. de Montbrió del Camp.



85089

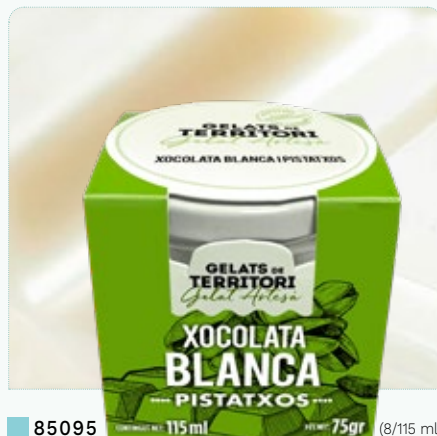
CONTINGENT NET 115ml

PEL NET 75gr

(8/115 ml)

HELADO DE "XISQUEIC I GERDS"

Helado de tarta de queso con coulis de frambuesa, **galleta Marlette y queso Neu de Cadí**. Este queso, con raíces en las comarcas pirenaicas desde 1915, aporta frescura y un fuerte contraste de sabores a la receta.



85095

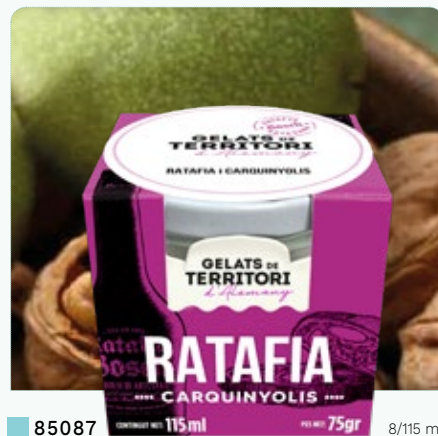
CONTINGENT NET 115ml

PEL NET 75gr

(8/115 ml)

HELADO DE "XOCOLATA BLANCA I FESTUCS DE LES GARRIGUES"

Helado cremoso con chocolate **blanco Blanxart y pistachos de Les Garrigues**. La fusión perfecta que reinventa en clave catalana el clásico cremoso italiano, con textura crujiente y sabor exquisito.



85087

CONTINGENT NET 115ml

PEL NET 75gr

(8/115 ml)

HELADO DE "RATAFIA I CARQUINYOLIS"

Helado aromatizado con **ratafia artesanal Bosch y trozos crujientes de carquinyolis**. La ratafia, elaborada en Osona siguiendo recetas tradicionales, se prepara con una fórmula compleja de hierbas, especias y frutos, entre ellos las nueces verdes.

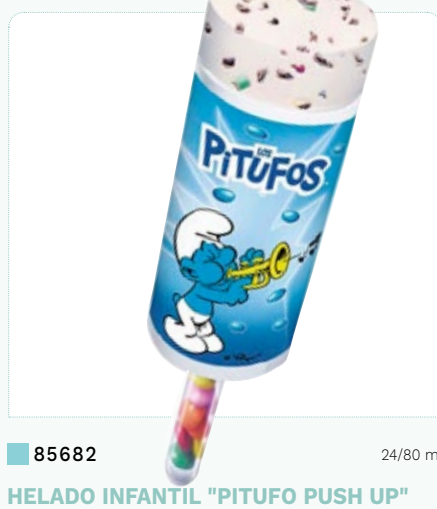


81686

12/120 ml

HELADO INFANTIL "TIBU"

Helado cremoso sabor vainilla en envase con forma de tiburón.

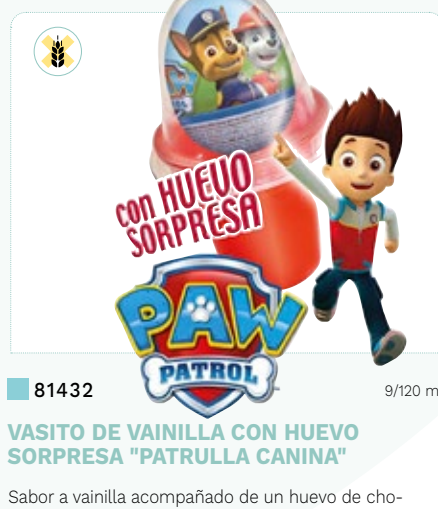


85682

24/80 ml

HELADO INFANTIL "PITUFO PUSH UP"

Helado de vainilla con trozos de pastillas de chocolate con leche cubiertas de azúcar de colores, presentado en un push-up con brazo transparente que contiene más pastillas de chocolate recubiertas de azúcar de colores.



81432

9/120 ml

VASITO DE VAINILLA CON HUEVO SORPRESA "PATRULLA CANINA"

Sabor a vainilla acompañado de un huevo de chocolate. El huevo, envuelto en papel de aluminio, está colocado en una tapa de plástico con forma de cúpula unida a la parte superior del vaso. Está compuesto mitad de chocolate blanco y mitad de chocolate con leche, e incluye una sorpresa de la Patrulla Canina.



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 // JUNIO, JULIO, AGOSTO Y SEPTIEMBRE de 2025 DISEÑO Y MONTAJE: marqueting@friman.cat

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

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



900 150 723
WWW.FRIMAN.CAT