

Navidad 2025
NOVIEMBRE - DICIEMBRE



Las fiestas de Navidad son un momento clave para sorprender a los clientes con menús especiales, presentaciones impecables y platos que transmitan calidez y celebración. Los comensales buscan experiencias memorables que combinen tradición y sofisticación, con propuestas que aporten un toque diferente.

Con una buena planificación y los ingredientes adecuados, puedes ofrecer platos que destaquen por su sabor, una decoración elegante y una ejecución perfecta. En Friman, te ofrecemos productos prácticos, de calidad y adaptados a las exigencias de esta época. Descubre cómo convertir tu Navidad en una experiencia única para tus clientes.



84648

3/1,5 kg

PLANCHA DE COCHINILLO COCINADO A BAJA TEMPERATURA

Planchas de carne confitada, versátiles y melosas, perfectas para principales o tapas. Fáciles de porcionar en frío y regenerar con acabado crujiente.



84660

(6/500 g) 3 kg aprox.

CARRILLADA DE VACUNO COCIDA A BAJA TEMPERATURA

Carrilleras de ternera ya cocidas que permiten ofrecer un plato de gran rendimiento y textura melosa con mínima preparación, ideales para ahorrar tiempo y mantener calidad constante en el servicio.



84659

(25/150 g) 4 kg aprox.

MONORRACIÓN RULO DE RABO DE TERNERA COCIDA A BAJA TEMPERATURA

Rulo de rabo de ternera cocido a baja temperatura y en monorración, con textura melosa y sabor intenso. Descongelar con antelación y regenerar a la plancha y al horno para un acabado perfecto.



84647

3/1,5 kg

PLANCHA DE MELOSO DE CORDERO COCINADO A BAJA TEMPERATURA

Pieza de cordero tierna y jugosa, cocinada a baja temperatura para garantizar máxima melosidad y que se regenera en minutos, ofreciendo resultado de restaurante con preparación rápida y sin merma.



84906

6/1 kg aprox.

COSTILLA DE CERDO CON SALSA BARBACOA COCINADA A BAJA TEMPERATURA

Costilla de cerdo con salsa BBQ, cocinada a baja temperatura para obtener carne tierna y sabrosa que se termina fácilmente a la brasa o al horno, garantizando resultado espectacular con máximo rendimiento.



84662

4/1 kg

SALSA DEMI-GLACE (ESPAÑOLA)

Salsa demi-glace lista para regenerar y servir. Calientala a más de 75 °C al baño maría o en cazuela para acompañar carnes con un fondo rico y sabroso.



84649

3/1,5 kg

PLANCHA DE MELOSO DE TERNERA COCINADO A BAJA TEMPERATURA

Carne confitada de alta rentabilidad, perfecta para platos principales o tapas, con textura melosa y piel crujiente que permite ofrecer elaboraciones de nivel con preparación rápida y control total de las raciones.

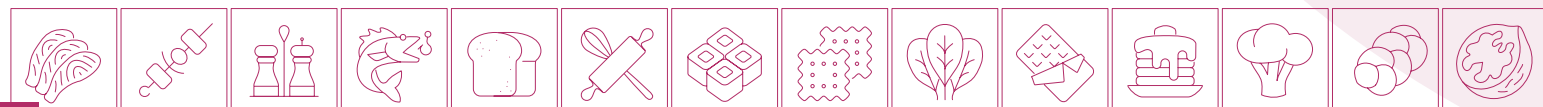


85616

6/1 kg

COSTILLA DE CERDO CON SALSA DE MIEL Y MOSTAZA COCINADA A BAJA TEMPERATURA

Costilla de cerdo con miel y mostaza, cocinada a baja temperatura para ofrecer carne tierna y sabrosa que se termina fácilmente al horno o a la brasa, ideal para servir con rapidez y con un resultado profesional.





86242

(4x150 g)

CODORNIZ RELLENA CON SETAS

Codorniz rellena con carne de pavo y setas, una propuesta gourmet de sabor intenso y textura tierna que combina cocina tradicional y eficiencia, ideal para menús festivos o elaboraciones de alto nivel con preparación rápida.



86245

(8 piezas de 400 g) 3,2 kg aprox.

CODILLO DE CERDO COCINADO A BAJA TEMPERATURA

Pieza noble de cerdo cocinada al vacío, con carne tierna y sabor intenso, lista para regenerar y terminar al horno, garantizando textura jugosa y resultado excelente con mínima preparación.



79991

Lata amb 24 piezas. 4 kg

CODILLOS DE PATO EN CONFIT

Codillo de pato en confit que garantiza carne melosa y sabor intenso, listo para dorar y servir con el aspecto y la textura de una elaboración casera de alta cocina.



86243

(15 de 260 g) 4 kg aprox.

CARRILLADA DE CERDO SIN HUESO COCINADA A BAJA TEMPERATURA

Pieza noble de cerdo cocinada al vacío, que garantiza carne tierna y sabor equilibrado, fácil de regenerar y de alto rendimiento, perfecta para ofrecer platos consistentes con elaboración mínima y calidad.



86244

(4 piezas de 1,25 kg) 4,4 kg

COSTILLA DE VACUNO COCINADA A BAJA TEMPERATURA

Costilla de vacuno cocinada a baja temperatura, con textura melosa y sabor intenso, que permite lograr resultado de restaurante con preparación rápida y control total del punto, asegurando rentabilidad.



80523

4 latas amb 10 piezas cada una

MUSLOS DE PATO EN CONFIT

Muslo de pato confitado con el sabor y la textura propios del método tradicional, que permite servir un plato de alta calidad en pocos minutos simplemente dorándola en su propia grasa.



81723

4/2,5 kg

GRATINADO PROVENZAL

Verduras en rodajas con una fina cobertura de bechamel vegetal, ideales para ofrecer un plato equilibrado y sabroso, apto para dietas vegetarianas y veganas, con regeneración rápida y resultado gratinado y homogéneo.

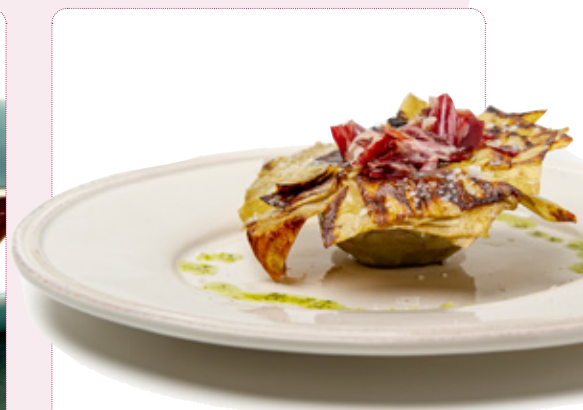


83708

(40x80 g) 3,2 kg

GRATINADO DE PATATA

Gratinado de patata ya gratinado, con textura cremosa y sabor equilibrado, ideal como acompañamiento rápido y sin merma que garantiza uniformidad y ahorro de tiempo en servicios de gran volumen.



84891

4 bandejas de 12 piezas

CORAZONES DE ALCACHOFA CONFITADOS

Corazones de alcachofa confitados en aceite de oliva con un toque ahumado de brasa, de textura tierna y sabor intenso, perfectos para guarniciones o platos principales con una presentación natural y de alta cocina.



Las fiestas de Navidad son la oportunidad ideal para combinar la cocina tradicional con toques creativos que sorprendan a tus clientes. El objetivo es ofrecer una experiencia completa que destaque tanto por el sabor como por la presentación, sin olvidar la eficiencia en la cocina.

Reinventa los clásicos: Actualiza recetas tradicionales con elementos modernos, como una emulsión de cítricos para el bacalao confitado o un puré de boniato para acompañar cordero asado.

Menús equilibrados y cerrados: Facilitan el servicio y combinan entrantes ligeros, principales contundentes y postres memorables, optimizando costes y tiempo.

Platos para compartir: Sirve carnes asadas, pescados al horno o surtidos de marisco en el centro de la mesa, ideales para grupos y comidas familiares.

Guarniciones con personalidad: Acompaña los platos con verduras asadas, purés aromatizados o toques crujientes como frutos secos y hierbas frescas.

Consejo profesional: Cuida la presentación con decoraciones sencillas pero festivas, como pieles de cítricos, frutos rojos o reducciones que aporten color y elegancia. Con pequeños detalles, puedes convertir cualquier plato en una propuesta memorable.



83774 (100 de 15 g) 1,5 kg

SAQUITO DE MARISCO

Saquito con relleno de pescado, mejillón y langostino, envuelto en una masa crujiente que se termina directamente en freidora, ofreciendo una presentación elegante y un rendimiento excelente para tapas o entrantes.



86247 5/(24x15 g)

RAVIOLIS RELLENOS DE GAMBA ROJA (HOJALDRE)

Relleno de gamba envuelto en pasta fina, con textura crujiente y sabor marino, que puede prepararse directamente al horno o freidora, ofreciendo una presentación elegante y un resultado homogéneo en minutos.



84290 (100 piezas) 1,5 kg

SAQUITO DE CARRILLERA DE TERNERA

Saquito de carrillera de ternera con relleno meloso y sabor intenso, que se prepara directamente sin descongelar para ofrecer textura crujiente y resultado constante, ideal para tapas o catering con alta eficiencia.



86146 (21 g) 2 kg

GYOZA DE CARRILLERA DE TERNERA CON SETAS

Gyozas fáciles de preparar con diferentes técnicas — plancha, vapor, horno o freidora — que permiten ofrecer un resultado profesional y sabor asiático auténtico con mínima preparación y máximo rendimiento.



56679 (50 un) 4/1 kg

CRUJIENTE DE LANGOSTINO

Crujiente de langostino con masa tipo brick ligera y dorada, que ofrecen textura crujiente y sabor suave a marisco, ideales para tapas o catering con preparación rápida y resultado uniforme.



56678 (44 un) 4/1 kg

TWISTER DE LANGOSTINO

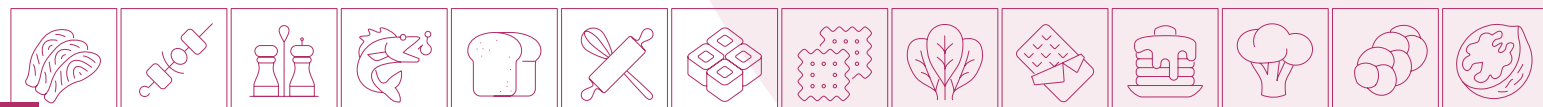
Producto precocinado de alta rentabilidad que puede freírse directamente sin descongelar, ofreciendo textura crujiente y resultado constante con mínima manipulación y máxima agilidad en el servicio.



83663 10 bandejas de 10 piezas

TORPEDO DE LANGOSTINO REBOZADO DE PANKO

Producto práctico y listo para freír directamente sin descongelar, que garantiza dorado uniforme y textura crujiente, ideal para cocinas de gran rotación y necesidad de eficiencia en el servicio.





86249

3/(20x50 g)

CANELONES SIN BECHAMEL (PVEG)

Canelones con picada vegetal a base de proteína de soja, una opción equilibrada y sabrosa que ofrece la misma textura y consistencia que los tradicionales, ideal para menús vegetarianos con preparación sencilla y eficiente.



86248

Sin bechamel. 24 piezas de 130 g.

CANELONES DE GAMBA Y RAPE "XL"

Canelón de 130 g con relleno suave de rape y gambas, envuelto en pasta fresca de espinacas. Ideal como primer plato de restaurante o menú diario. Solo hay que calentarlo unos minutos al horno para obtener un resultado cremoso, sabroso y con todo el sabor del mar.



78699

Sin bechamel (60 g) 80 piezas

CANELONES SUPREMOS DE MARISCO

Canelones de preparación rápida que permiten ofrecer un plato tradicional con presentación casera, solo hay que añadir bechamel y queso antes de hornear para obtener un resultado cremoso, gratinado y sin merma.



86246

(8 g) 3 kg

BUÑUELOS DE BACALAO CON TINTA DE CALAMAR (NEGROS)

Masa de buñuelo negro con bacalao y tinta de calamar, de sabor intenso y textura esponjosa, que se fríe directamente sin descongelar, ofreciendo un resultado homogéneo y crujiente en minutos.



50996

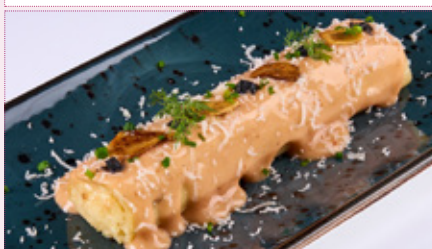
6 kg

BOCADITOS DE MARISCO

Bocaditos de marisco con sabor suave y textura cremosa, recubiertos de una capa crujiente que los hace ideales para servir como tapa o entrante, con preparación directa en freidora y rendimiento excelente sin merma.

Grandcaneló
SUPREMO, SIN BECHAMEL84496 (24 piezas de 140 g)
DE BRANDADA DE BACALAO84806 (24 piezas de 120 g)
DE COLA Y CARRILLERA DE VACUNO85421 (24 piezas de 120 g)
DE LANGOSTA

La gama **Grandcaneló Supremes** combina tradición y alta gastronomía con una preparación rápida y eficiente. Elaborados con rellenos de **brandada de bacalao, carrillera y rabo de vacuno** estofados o **langosta**, ofrecen sabores intensos y texturas melosas en un formato práctico que garantiza constancia y rentabilidad en el servicio.



86173

Sin bechamel (45 g) 100 piezas

CANELONES SUPREMOS DE CARNE

Canelones supremos de carne con relleno sabroso y textura suave, pensados para ofrecer un plato completo y de alta calidad con solo hornear y gratinar, garantizando un resultado homogéneo y rentable en el servicio.



78698

Sin bechamel (60 g) 80 piezas

CANELONES SUPREMOS DE CARNE DE PATO/FOIE

Canelones supremos de pato con foie, de aroma intenso y textura melosa, que ofrecen una elaboración gourmet con solo hornear y gratinar, aportando distinción y eficiencia al servicio.



Las carnes son las protagonistas indiscutibles de los menús de Navidad. Esta época permite explorar presentaciones creativas y técnicas que convierten un plato principal en la estrella de la comida. Apuesta por combinaciones festivas, sabores intensos y decoraciones que hagan brillar tu propuesta.

Cortes nobles con presentación impecable:

Trabaja con piezas como el lomo, la paletilla o el solomillo para crear platos elegantes. ¿El toque diferencial? Una salsa reducida de vino, frutos rojos o trufa para sorprender.

Mini porciones para platos compartidos:

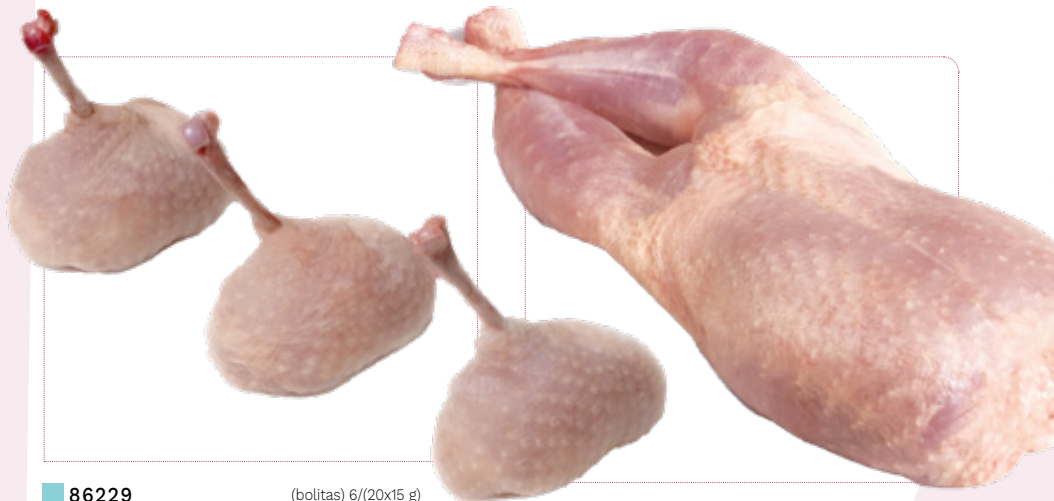
Sirve carnes en formato individual, como medallones de cerdo o mini muslos de pollo rellenos, ideales para presentarlas con guarniciones variadas en bandejas festivas.

Toque de horno y cocciones finales:

El horno es tu mejor aliado para gratinados y acabados que aporten un toque crujiente y dorado a las carnes, dándoles más atractivo visual y textura.

LÉXICO CULINARIO

Napar: Cubrir la carne con una salsa fina para potenciar su sabor y presentación. **Reducir:** Concentrar el líquido de una salsa o caldo a fuego lento para obtener un sabor intenso. **Glasear:** Aplicar una capa brillante con jugos de cocción o almíbar para que la carne luzca atractiva. **Ligar:** Añadir almidones o grasas para dar cuerpo a una salsa que acompañe la carne.



86229

(bolitas) 6/(20x15 g)

MUSLITOS DE CODORNIZ DESHUESADAS

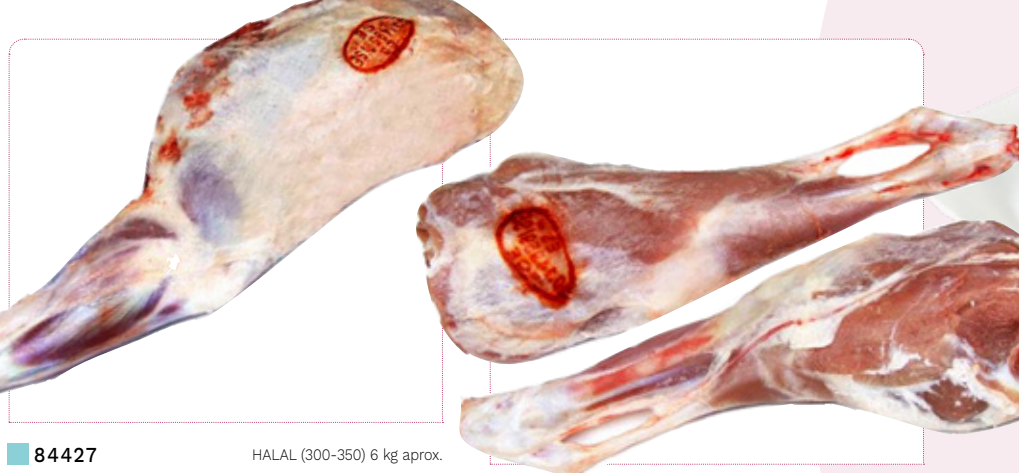
Muslitos de codorniz despiezados manualmente y con la carne separada del hueso formando una masa redonda en forma de "bolita". Se presenta en bolsas de 20 piezas de mínimo 15 g.

86228

20/(4x120 g)

CODORNIZ SEMI DESHUESADA

Codorniz desplumada y eviscerada. Totalmente deshuesada excepto el hueso del muslo y del ala, especialmente preparada para rellenar.



84427

HALAL (300-350) 6 kg aprox.

PALETILLA DE CABRITO NACIONAL

Paletillas de cabrito lechal andaluz, apreciadas tanto en la cocina tradicional como en la alta gastronomía. Producto de proximidad elaborado por una empresa sevillana comprometida con la calidad, el bienestar animal y la tradición.

85415

HALAL 12/(400-550 g)

PIERNA DE CABRITO NACIONAL

La pierna de cabrito lechal andaluz es muy valorada en el mercado nacional. Ideal tanto para cocinas de alto nivel como para la alimentación del día a día.



83282

(8-10 un) 6 kg aprox.

SOLOMILLO DE CERDO

Solomillo de cerdo con un 92 % de carne, especialmente indicado para brasa y plancha. Su textura tierna y corte regular facilitan una cocción rápida y uniforme, con una presentación limpia en el plato. Ideal para menús, tapas calientes o como pieza principal en platos de carne.



84779

(500-750 g) Caja con 15 piezas.

JAMONCITO DE COCHINILLO

Jamoncito de cochinillo, la opción ideal para disfrutar del auténtico cochinillo de Segovia en uno de los formatos más prácticos y demandados. Solo hay que descongelar, orear 30 min, poner en el horno con un poco de agua y cocer a 220 °C. Perfecto para platos principales con acabado crujiente y sabor tradicional.

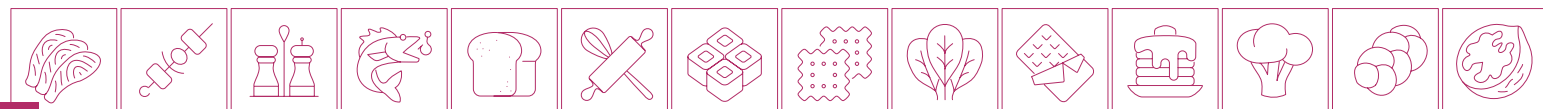


84545

10/(1100-1500 g)

CARRÉ DE COCHINILLO

Carré de cochinillo: pieza noble que incluye el costillar, una vez separados el cuello y los riñones. Ideal para cocina al horno o a baja temperatura con presentaciones elegantes. Carne melosa y sabor suave, perfecta para restauración gastronómica y servicios con valor añadido. Puede porcionarse fácilmente en raciones individuales.





86224

(1.250-1.350 g)

PULARDA CAMPERA ENTERA

Gallina de crecimiento lento y carne sabrosa, ideal para asados o guisos tradicionales, que ofrece textura firme y sabor intenso gracias a su madurez natural.



86227

12/ >380 g

PERDIZ ESPECIAL

Perdiz ultracongelada, desplumada, eviscerada y sin patas. Ideal para guisos, estofados o cocciones lentas con resultado tradicional.

86226

8/2,5-3,0 kg aprox.

PINTADA ENTERA

Pintada eviscerada con bridas, lista para cocinar. Carne firme y sabor intenso, ideal para horno, asados o platos festivos con un toque diferente.



85737

8/340 g aprox.

MAGRET DE PATO

Filete de pechuga de pato con piel y grasa subcutánea que recubre el músculo pectoral. Ideal para cocinar a la plancha, al horno o con cocciones lentas, con resultado meloso y sabor intenso.



84562

2/1.500 g aprox.

TOMAHAWK DE VACUNO

El Tomahawk es un corte especial de vacuno. Es una costilla a la que se conserva, una vez limpia, todo el hueso adyacente.



86167

Al vacío. 5/1 kg

CUARTOS DE ALCACHOFA COCIDOS

Alcachofas limpias, cortadas y cocinadas al vacío para conservar sabor y textura sin conservantes. Sin merma y listas para calentar, saltear, rebozar o incorporar en tortillas, guisos o paellas.



78845

10/1 kg

CASTAÑAS ENTERAS Y PELADAS

Castañas peladas y congeladas, listas para cocinar todo el año. Ideales para rellenos, guarniciones, postres o para elaborar el clásico marrón glacé.



86026

IQF. 6/1 kg

PATATA DULCE ASADA (MONIATO) CORTADA A DADOS

Boniato asado, aliado con aceite y sal. Con un 96,5 % de rendimiento, ideal para guarniciones y platos para compartir. Se regenera fácilmente directamente congelado.



CREMA DE CASTAÑAS Y CEPES

- **78845** Castañas peladas: 80 g (0,96 €)
- **39357** Setas (ceps): 40 g (0,37 €)
- **77329** Nata vegetal: 30 ml (0,09 €)
- **79108** Caldo de verduras: 150 ml (0,17 €)
- **84000** Salsa tartufata: 25 ml (0,53 €)

2,12 €



PIERNA DE CABRITO ASADA CON PATATAS GRATINADAS Y PURÉ DE MANZANA

- **85415** Pierna de cabrito: 400 g (8,48 €)
- **81692** Patates frescas: 120 g (0,26 €)
- **80654** Nata culinària: 30 ml (0,12 €)
- **78872** Queso emmental rallado: 20 g (0,24 €)
- **83954** Manzana (para el puré): 100 g (0,25 €)
- **80656** Mantequilla: 10 g (0,11 €)

9,47 €

TIRAMISÚ DE TURRÓN

- **85753** Turrón supremo artesano: 60 g (0,82 €)
- **80659** Queso mascarpone: 50 g (0,55 €)
- **80650** Nata pasteurizada: 30 g (0,05 €)

1,42 €

13,01 € aprox. menú persona

¿Quieres más recomendaciones del equipo comercial? Contáctanos por teléfono. **900 150 723.**

Precios aproximados calculados según los 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 las preferencias y ajustes individuales.

CARPACCIO DE GAMBAS CON CITRICOS Y CAVIAR DE ACEITE

- **85458** Colas de gambas (laminadas): 80 g (1,58 €)
- **85292** Puré de limón: 5 g (0,05 €)
- **39387** Aceite de oliva virgen extra: 10 ml (0,05 €)
- **77259** Sal Maldon: 2 g (0,03 €)
- **77328** Vinagre balsámico: 5 g (0,02 €)

1,73 €

BACALAO CONFITADO CON CREMOSO DE PATATA

- **79877** Bacalao (lomo): 180 g (3,19 €)
- **39421** Aceite de oliva suave (para confitar): 50 ml (0,22 €)
- **84728** Ajo troceado (0,01 €)
- **39866** Hoja de laurel: 1 unidad (0,02 €)

Para el cremoso de patata:

- **81690** Patatas frescas corte bravas: 120 g (0,26 €)
- **84268** Nata de montar: 30 ml (0,14 €)
- **80656** Mantequilla: 10 g (0,11 €)

3,96 €

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON COULIS DE FRAMBUESA Y CROCANTE DE ALMENDRA

- **77577** Chocolate blanco: 60 g (1,45 €)
- **80650** Nata pasteurizada: 50 g (0,27 €)
- **39871** Gelatina neutra: 2 g (0,07 €)
- **86181** Frambuesas: 40 g (0,23 €)
- **78086** Azúcar: 10 g (0,02 €)
- **77143** Almendra tostada: 10 g (0,14 €)

2,17 €

7,86 € aprox. menú persona



El marisco fresco es un elemento imprescindible en los menús de Navidad, aportando sofisticación e intensidad de sabor. Ideal tanto para entrantes como para platos principales, elaborado con técnicas sencillas que preserven su frescura y textura.

IDEAS PARA TRABAJAR EL MARISCO

Cocción al vapor: Gambas, mejillones y almejas conservan todo el sabor del mar con esta técnica rápida y saludable. Puedes terminarlas con un toque de aceite de hierbas o lima fresca.

A la parrilla o a la plancha: Gambas, cigalas o langostinos destacan por su aroma y sabor con una cocción rápida y ligera. Úntalos con aceite de oliva y ajo para potenciar sus cualidades.

Marinado suave: Mariscos como las navajas o las cigalas ganan personalidad con una marinada de cítricos, aceite y eneldo.



86239

(20-25 piezas kg) 6/1 kg

CARABINERO

El carabinero destaca por su intenso sabor a mar, fruto de vivir en aguas profundas; su carne, firme y succulenta, recuerda a la de la langosta, con una textura densa y un sabor excepcional que eleva cualquier plato de marisco.



85435

18/120 g

VIEIRA A LA GALLEGA

Vieira a la gallega con receta tradicional, elaborada con vino blanco y sofrito de cebolla y pimiento, lista para hornear y servir con una presentación cuidada en su propia concha, ideal para tapas, entrantes o catering con valor añadido.

CIGALA ESCOCIA

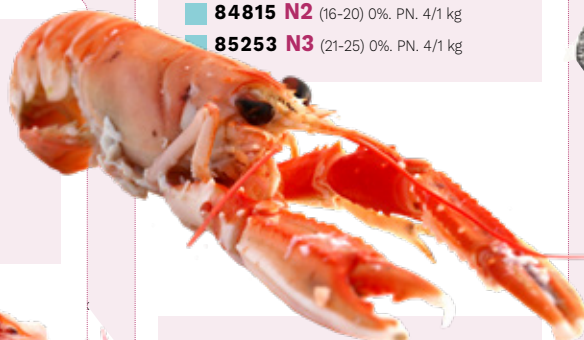
- 84807 N00 (6-8) 0%. PN. 4/1 kg
- 84808 N0 (8-10) 0%. PN. 4/1 kg
- 84809 N1 (11-15) 0%. PN. 4/1 kg
- 84815 N2 (16-20) 0%. PN. 4/1 kg
- 85253 N3 (21-25) 0%. PN. 4/1 kg

Cigala de Escocia congelada viva, de carne dulce y textura firme, que mantiene todas sus propiedades gracias a la congelación inmediata, ideal para plancha, horno o elaboraciones gourmet de máxima

GAMBA ALISTADA

- 86071 A1 (38-48) 12/1 kg aprox.
- 86072 A1E (30-38) 12/1 kg aprox.
- 86073 AA (48-60) 12/1 kg aprox.
- 85502 N2 (60-68) 12/1 kg aprox.

Gamba alistada de sabor suave y dulce, con carne ligera, tierna y muy jugosa, perfecta para platos delicados donde se busca frescura y una textura fina en el paladar.



83712

(14 piezas de 150 g) 2,10 kg

VIEIRA SUPREMA CON LANGOSTINOS

Vieira suprema con langostinos, elaborada con un relleno de marisco y cobertura crujiente, que se prepara directamente al horno para ofrecer una presentación elegante y sabor a mar con mínima manipulación.



84350

Caja con 12 piezas de 50 g/pieza

CARPACCIO DE GAMBA ROJA DE NUESTRA COSTA

Carpaccio elaborado con gamba de Arenys, Palamós y Sant Pol, pelada y prensada sin conservantes, que destaca por su sabor delicado y marino, ideal para servir como entrante fino y listo en solo cinco minutos.

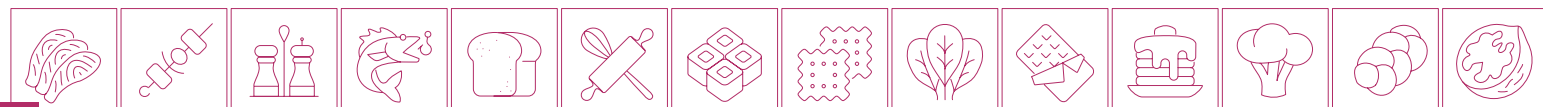


84893

Envasado al vacío. 20 sobres de 50 g/sobre

CARPACCIO DE PULPO

Carpaccio elaborado con patas de pulpo de Marruecos, de textura tierna y sabor suave, listo para servir tras descongelar e ideal para aliñar al gusto en entrantes o platos fríos de cocina profesional.





86241

22/120 g

CANGREJO RELLENO DE BUEY DE MAR

Relleno de buie de mar y bacalao, con textura suave y sabor a marisco, listo para hornear y servir con una presentación atractiva y un resultado consistente que aporta valor a los entrantes o platos principales.

GAMBA

ARGENTINA A BORDO

■ 81944 N1 (10-20) 6/2 kg

■ 81945 N2 (20-30) 6/2 kg

Gamba argentina congelada a bordo, de sabor intenso y textura firme, **ideal para plancha o guisos** con calidad.



84423

(20-40) 5/800 g

COLA DE GAMBA ARGENTINA DEVENADA Y PELADA

Cola de gamba argentina pelada y desvenada, con todo el sabor del producto original y una textura firme, que ofrece gran versatilidad y ahorro de tiempo en elaboraciones a la plancha, arroces o salteados.



83713

(6x200 g) 1,2 kg

CENTOLLO RELLENO

Centolla rellena con carne de buie de mar y pescado blanco, una elaboración lista para hornear que combina sabor de mar intenso y textura suave con cobertura crujiente, perfecta para entrantes o platos principales con una presentación vistosa y rentable.



86107

(10-20) 20%, 10/1 kg

CARNE DE VIEIRA SIN CORAL

Carne de vieira del Pacífico, limpia y ultracongelada para conservar todo su sabor y textura suave, ideal para salteados, arroces o elaboraciones gourmet con un producto natural y de alta calidad.

COLA DE RAPE

GRAN SOL

■ 28126 (2-2,5 kg) 6 kg

■ 28123 (2,5-3 kg) 6 kg

■ 78441 (1,8-2 kg) 6 kg



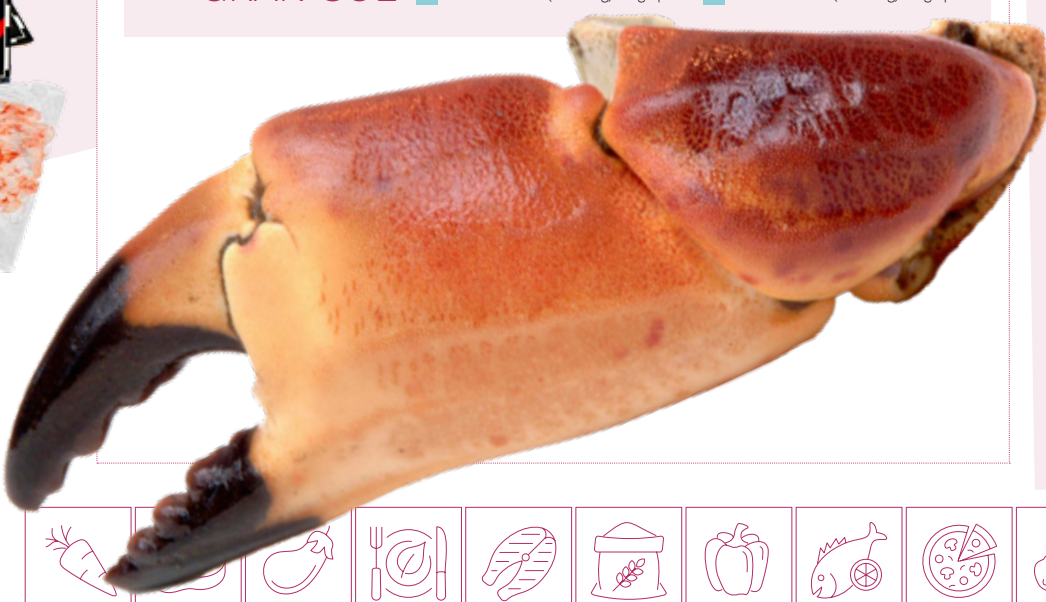
Ideales para plancha, horno o guisos, con una calidad constante que garantiza resultados excelentes.

BOCAS

GRAN SOL

Bocas del Gran Sol N2 y N3, de carne blanca y sabor fino, ideales para frituras o arroces, con textura suave y una calidad constante que garantiza un resultado excelente en cocina profesional.

■ 21163 N2 (80-130 g) 4 kg aprox. ■ 21122 N3 (60-100 g) 4 kg aprox.



LÉXICO CULINARIO

Blanquear: Sumergir brevemente el marisco en agua hirviendo para fijar su color y textura. **Desglasar:** Recuperar los jugos de la cocción con un líquido (como vino blanco) para preparar salsas. **Emulsión:** Mezclar aceite y otros ingredientes líquidos para crear una salsa suave y homogénea. **Flambear:** Añadir licor (como brandy o coñac) y encenderlo brevemente para aromatizar.

Consejo profesional: Presenta el marisco en bandejas con toques decorativos como hierbas frescas, rodajas de lima o hielo picado. Apuesta por cocciones breves para mantener su textura y ofrecer a tus clientes una experiencia de frescura y calidad inigualable.



Las tapas son una opción atractiva para introducir variedad en los menús navideños o para servicios informales. Aprovecha esta tendencia para ofrecer opciones de calidad, equilibrando tradición y creatividad en cada propuesta. Pequeños bocados que sorprenden visual y gustativamente, ideales para momentos más distendidos o como aperitivos antes del menú principal.

IDEAS PARA TAPAS FESTIVAS

Canelón crujiente de marisco: Relleno de gambas y verduras con un toque de mayonesa cítrica y servido sobre una base de salsa suave.

Mini brocheta de pollo marinado: Cocinado a baja temperatura y acompañado de una salsa agri dulce de miel y soja.

Bacalao desmigado con emulsión de ajos tiernos: Una propuesta tradicional presentada en cuchara con topping crujiente de puerro.

Tartar de salmón con aguacate: Aliñado con aceite de eneldo y servido en pequeñas tostadas de pan crujiente.

LÉXICO CULINARIO APLICADO A TAPAS

Rellenar: Llenar preparaciones con ingredientes complementarios para aportar sabor y textura.

Marinar: Macerar ingredientes en una mezcla líquida (aceite, cítricos, hierbas) para potenciar su sabor.

Emulsionar: Mezclar ingredientes como aceite y cítricos hasta obtener una textura suave y brillante.

Crujiente: Acabado final que aporta textura y contraste, elaborado con vegetales o masas finas fritas o deshidratadas.

Consejo profesional: Trabaja con productos prácticos y de calidad para reducir tiempos de preparación y garantizar resultados consistentes. Las tapas, presentadas en bandejas elegantes o en formatos individuales, permiten agilizar el servicio, sorprender con detalles cuidados y ofrecer una experiencia visualmente atractiva y memorable para tus clientes.



85422

Lata. 12/775 g

BRANDADA DE BACALAO

Crema de bacalao lista para servir fría o caliente. Ideal para untar, rellenar o incorporar en recetas con un toque suave y sabroso.



84663

5/1 kg

DESMIGADO DE CERDO (PULLED PORK)

Desmigado de carne cocinada a baja temperatura, ideal para rellenos, ensaladas, pizzas o nachos. Descongelar 24 h y regenerar según uso, al baño maría o en sartén.



79984

Lata. 6/950 g

BLOQUE DE FOIE GRAS DE PATO CON TROZOS

Bloc de foie gras de pato con más de un 96 % de hígado, emulsionado con trozos enteros. Presentación gourmet para aperitivos, entrantes o platos con valor.



84665

5/1 kg

DESMIGADO DE POLLO (PULLED CHICKEN)

Desmigado de carne cocida a baja temperatura, versátil y sabroso para rellenar pizzas, nachos, bocadillos o platos preparados. Descongelar con tiempo y regenerar al baño maría o en sartén.



84002

38 mm (DIS407) 1/192 un

MINI TARTELETA RECTA CON SÉSAMO

Mini tartaleta de galleta con mantequilla y edulcorante, lista para rellenar. Ideal para restauración y colectividades. Presentación en 8 alvéolos de 24 unidades.

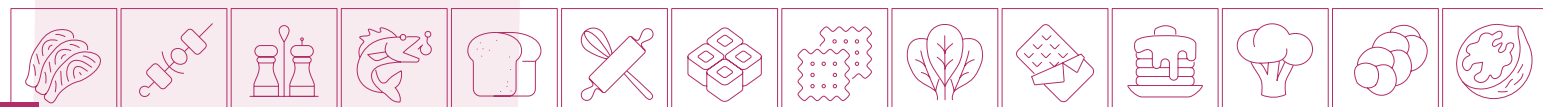


80193

38 mm (DIS404) 1/192 un

MINI TARTELETAS DE MANTEQUILLA NEUTRA Y NEGRA

Base de galleta neutra con mantequilla, lista para rellenar. Incluye versiones con carbón vegetal. Presentación en 8 alvéolos, ideal para restauración y colectividades.





86120

Envasado al vacío. 10/200 g aprox.

STEAK TÁRTAR DE TERNERA

Steak tártar de ternera picada a cuchillo, en monodosis de 200 g y congelado. Calidad y practicidad para ofrecer un plato clásico con máxima seguridad y regularidad.



83711

Envasado al vacío. (20/100 g) 2 kg

TÁRTAR DE VIEIRA

Descongelar durante 10 minutos en agua fría. Se recomienda consumir el producto muy fresco, inmediatamente después de descongelarlo.

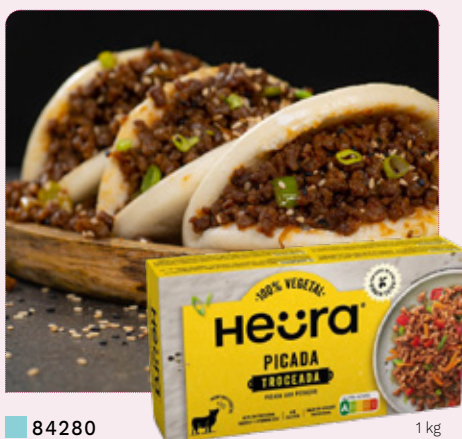


85305

(20 de 80 g) 1,6 kg

TÁRTAR DE ATÚN

Primera gama de atún marinado Ready to Eat, apto para consumo en crudo y sin ahumado. Formatos como Chunk, Tartar y Carpaccio, con máxima frescura, seguridad y comodidad para cocinas profesionales.



84280

1 kg

PICADA TROCEADA (PLANT BASED)

Producto vegetal a base de proteína de soja, con aceite de oliva virgen extra y concentrado de frutas y verduras. Congelado en IQF para una dosificación fácil, se cocina directamente y es ideal como topping o para integrar en salsas y guisos.



83710

Envasado al vacío. (20x1100 g) 2 kg

TÁRTAR DE SALMÓN

Tártar de salmón listo para servir, con descongelación rápida en 10 minutos. Ideal para platos frescos e inmediatos, con máxima comodidad y seguridad alimentaria.

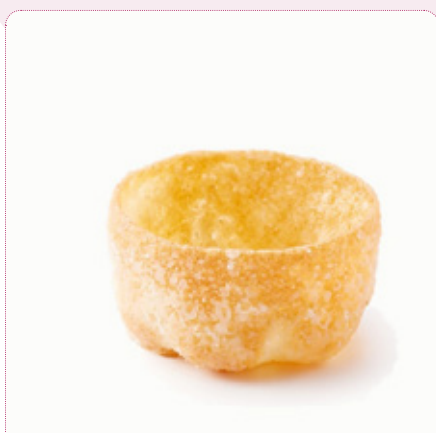


85597

10/1 kg

SALMÓN AHUMADO, PRECORTADO

Salmón ahumado en planchas pre-cortadas y congeladas, con presentación práctica y regular para bufés, entrantes o elaboraciones rápidas sin merma.



85637

(DS292) 1/288 un

TARTELETA MINI CRUNCHY

Aperitivo frito listo para rellenar, presentado en bandejas de 24 unidades protegidas con bolsa única. Práctico y versátil para servicios de catering y restauración.

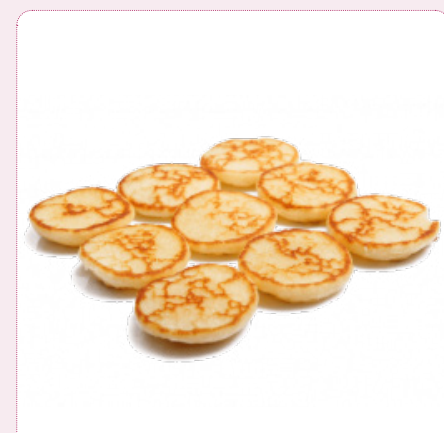


85590

(27 cm) 60/45 g aprox.

CREPS NEUTRAS

Elaboradas artesanalmente en Bretaña, con harina tamizada y reposo de la masa para una textura suave y flexible. Ideales para rellenar con dulce o salado.



86061

(3,5 cm) 3/1 kg

MINI BLINIS

Pequeños blinis artesanos de 5,5 g, elaborados con harina tamizada y textura suave. Listos para servir, aunque ideales con un ligero calentado para potenciar su sabor.



Los postres son el toque final de un buen menú navideño y la oportunidad perfecta para sorprender con sabores tradicionales y detalles elegantes.

Clásicos reinventados: Crema catalana con crocante de almendra o naranja confitada. **Mousses suaves:** Mousse de turrón o chocolate blanco, acompañada de frutos rojos. **Texturas contrastadas:** Bases crujientes con rellenos cremosos o ganache brillante de chocolate.

LÉXICO CULINARIO PARA POSTRES

Emulsionar: Mezclar líquidos hasta obtener una textura uniforme.

Gelificar: Solidificar preparaciones con gelatina o agar-agar.

Caramelizar: Dorar el azúcar para conseguir un acabado crujiente.

Consejo profesional: Decora los postres con fruta fresca, polvo de cacao o crocantes para añadir un toque festivo y visualmente atractivo. Un postre bien presentado deja un recuerdo inolvidable en tus clientes.



85395

Cubo de 3,3 kg

CREMA CATALANA

Uno de los postres más típicos de Cataluña, con textura suave y sabor intenso. Nuestra crema catalana viene lista para servir y solo hay que añadir canela o azúcar quemado para obtener el toque final más tradicional y auténtico.



86238

Bandeja. 2/1.500 g

MOUSSE DE PRALINÉ DE AVELLANAS

Mousse de praliné de avellana con sabor intenso, ideal para mise en place rápida en pastelería. Presentado en bandeja termosellada, listo para usar con manga una vez descongelado.



86219

36/57 g

BERLINA (DOONY) WINTER MAGIC

Berlina de vainilla con cobertura azul y decoración navideña. Descongelar 30 min antes de servir. Una vez descongelada, se conserva 2 días a temperatura ambiente.

86234

Envasado individual. 16/129 g

TORRIJA CARAMELIZADA

Brioche empapado en leche y caramelizado, listo para calentar. Sin descongelar, colocar en el microondas 2 min a media potencia.



78787

2/2,5 l

SAFATA ARTESANA DE TURRÓN SUPREMA

Helado de crema de turrón con un 20,3 % de pasta y trozos, con textura cremosa y sabor intenso. Nacido de la unión entre Antiu Xixona y el grupo Alacant, referente de la heladería artesana desde 1972, con producción propia y estándares de calidad excepcionales.

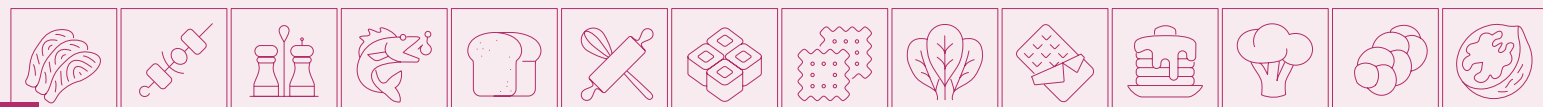


86235

Envasado individual. 15/120 g

"TRIS" DE TIRAMISÚ

Bizcochos remojados en café con capas de crema de mascarpone y toque final de cacao. Un clásico tiramisú listo para servir.





84791

36/55 g

BERLINA (DOONY) CON DECORACIÓN DE NAVIDAD

Donut navideño ultracongelado, con cobertura de chocolate negro y decoración festiva, listo para servir en solo 30-60 minutos de descongelación. Ideal para enriquecer bufés, desayunos o postres en época navideña con una propuesta dulce, estable y sin merma.



86232 4/450 g

ROSCÓN DE REYES SIN RELLENO

Brioche suave y esponjoso, horneado con huevo y decorado con fruta confitada, ideal para ofrecer el roscón de Reyes clásico con el máximo confort. Incluye la haba, el rey, la corona y la tarjeta, listo para servir con una presentación tradicional y festiva.



86233 4/650 g

ROSCÓN DE REYES RELLENO DE NATA

Brioche suave con fruta confitada y relleno de nata. Incluye el rey, la haba, la tarjeta y la corona. Listo para servir, con acabado festivo y tradicional.

Turrone

MONOPORCIONES

83249 (150x20 g aprox.) 3 kg
CHOCOLATE CRUJIENTE

83248 (120x25 g aprox.) 3 kg
CHOCOLATE Y ALMENDRA

83250 (90x34 g aprox.) 3 kg
BLANDO SIN AZÚCAR

83252 (150x20 g aprox.) 3 kg
SURTIDO (5 VARIEDADES)



84865

6/550 g

TRONCO DE NAVIDAD RELLENO DE NATA

Tronco de Navidad de chocolate relleno de nata, con acabado rallado que imita la corteza. Una propuesta clásica y vistosa, perfecta para las fiestas.

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.

MARCA PROPIA
CONGELADOS
FRESCO
AMBIENTE
REFRIGERADOS

EDITA: División Comercial // NOVIEMBRE-DICIEMBRE de 2025
DISEÑO Y MONTAJE: marketing@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.es

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





900 150 723
WWW.FRIMAN.ES