

MARZO. ABRIL. MAYO. 2026

						SEMANA SANTA				

La Semana Santa sitúa la cocina tradicional en el centro de la propuesta gastronómica. El cliente identifica sabores, recetas y formatos propios de este momento del año. El menú se convierte en una extensión natural del calendario gastronómico.

En estas fechas, la carta adquiere una dimensión estacional clara. El consumidor espera encontrar referencias vinculadas a la tradición, elaboraciones que forman parte de la memoria colectiva y una propuesta alineada con el momento de consumo. Esta conexión temporal refuerza la percepción de autenticidad y coherencia gastronómica.

Las familias de productos asociadas a la cocina de raíz permiten construir cartas estructuradas, con platos reconocibles e integrables en distintos estilos de restaurante, desde los más clásicos hasta los más actuales. La tradición aporta base, relato y continuidad al conjunto del menú.

Esta coherencia global refuerza la identidad del establecimiento, consolida su posicionamiento y genera una experiencia estable, alineada con lo que el consumidor espera encontrar durante la Semana Santa.



FILETES DE BACALAO DE ISLANDIA

Filetes de bacalao de Islandia IQF, 1ª congelación y al punto de sal. Capturados en el Atlántico Nordeste (FAO 27), con trazabilidad y origen garantizados.

20528 10%. (1000+) 11 kg

BUÑUELOS DE BACALAO

Para freír directamente sin descongelar, con una elaboración ágil y regularidad en el resultado. Crujientes por fuera y jugosos por dentro en solo 2 minutos, una solución eficiente para tapas y entrantes con servicio dinámico.

77424 (17 g pieza) 500 g Bolsa



BUÑUELOS DE VIENTO

Buñuelos de viento listos para descongelar y servir, con textura ligera y resultado regular. Ideales para postres, bufés o servicios de gran volumen sin complicaciones.

82897 Caja de 2 kg



BRANDADA DE BACALAO

Elaborada con bacalao de Islandia (*Gadus morhua*) y presentada al vacío, con textura homogénea y sabor equilibrado. Lista para servir o gratinar, con una caducidad de 45 días en refrigeración.

60383 160 g unidad



SUPREMAS DE BACALAO CON PIEL

Supremas de bacalao de Islandia (*Gadus morhua*), captura con palangre y certificación MSC. Sin espinas, 1,8 % de sal y congelación IWP, con trazabilidad y calidad premium.

85353 Anzuelo. MSC. PBO (150-250) 6/2 kg



GARBANZO COCIDO (USA)

Garbanzo blanco cocido y congelado, calibre de 9 mm, listo para incorporar directamente a elaboraciones. Formato de 2 kg al vacío, con regularidad de tamaño y rendimiento estable en cocina.

39401 5/2 kg



LENTEJA COCIDA (PARDINA)

Lentejas pardinas cocidas y congeladas, calibre mínimo de 3 mm, listas para incorporar a cocina. Formato de 2 kg al vacío, con regularidad de tamaño y rendimiento estable.

39409 5/2 kg



ALUBIA SECA (MICHIGAN)

Alubia cocida y congelada, calibre mínimo 5 mm, lista para incorporar a elaboraciones. Formato de 2 kg al vacío, con regularidad de tamaño y estabilidad en el servicio.

39407 5/2 kg



HUEVOS DUROS PELADOS

Huevo cocido y pelado, clase M, conservado en salmuera para mantener textura y frescura. Listo para usar en frío o en caliente, con manipulación higiénica y consumo en 15 días una vez abierto.

81444 1/70 unidades



BUÑUELOS DE BACALAO CON TINTA DE CALAMAR (NEGROS)

Masa de buñuelo negro de bacalao con tinta de calamar, al punto de sal. Freír directamente sin descongelar hasta alcanzar 74 °C en el centro.

86246 (8 g) 3 kg



BUÑUELOS DE ESPINACAS

Freír sin descongelar en abundante aceite a 180 °C durante unos 4 minutos. Conservación óptima hasta 24 meses desde la fecha de fabricación.

53451 (10 g) 2/2 kg



PASA SULTANA O DE CORINTO

Pasas de Corinto (sultanas) sin semillas, de tamaño pequeño y sabor dulce intenso. Más discretas en aroma que las valencianas o malagueñas, con versiones negras y blancas. Ideales para bollería, pastelería y rellenos, aportando dulzor regular y textura en elaboraciones dulces y saladas.

39604 10/1 kg



ALLIOLI

Alioli de estilo mediterráneo elaborado con ajo fresco, aceite de girasol y aceite de oliva virgen extra. Emulsión estable, sabor equilibrado y formato de 1.850 ml pensado para cocinas profesionales

83310 4/1.850 ml



TOMATE FRITO

Salsa de tomate elaborada con tomates pelados y aceite de oliva. Base versátil para enriquecer con sofritos, hierbas o un toque agrídulce, adaptándola fácilmente a cada propuesta de carta.

79808 6/3 kg



El pescado ocupa un lugar central en la cocina de Semana Santa. Es un ingrediente estrechamente vinculado a la tradición y al momento. Su presencia marca el carácter del menú.

Las distintas familias de pescado, tanto fresco como congelado, permiten articular propuestas variadas, equilibradas y adaptadas al ritmo del servicio profesional. Esta diversidad facilita la construcción de cartas completas sin romper la coherencia estacional.

El resultado es una oferta alineada con la temporada, que responde a las expectativas del cliente y mantiene una línea clara durante toda la campaña.



FILETES DE BACALAO DE ISLÁNDIA

Filetes de bacalao ligeramente salados, IQF y calidad A. Captura con palangre, 2 % de sal, glaseado del 10 % y congelación hasta -24 °C.

■ 85696 Anzuelo. 10% (1.000+) 11 kg



LOMO DE BACALAO

Lomo de bacalao 300+ g de Islandia (*Gadus morhua*), MSC y captura FAO 27. Al punto de sal (1,8 % ±0,3 %), IWP y congelación a -24 °C.

■ 86175 MSC. PBO. (300+) 0%. 6/2 kg



ABADEJO DE ALASKA SIN PIEL

Porciones de abadejo de Alaska (*Gadus chalcogrammus*) MSC, 100 g ±5 g, con hasta un 10 % de glaseado. Fishblock cortado, textura suave y cocción directa a plancha o horno.

■ 86128 MSC. 10% (100 g aprox.) 5 kg



FILETES EXTRA DE MARUCA

La maruca (*Molva molva*) es un pescado blanco de aguas frías (FAO 27), de carne firme y lámina amplia. Alternativa rentable al bacalao, admite plancha, horno o rebozado, con buena porcionabilidad y regularidad en servicio.

■ 86410 10% (1.000+) 10 kg



LOMOS DE BACALAO SIN ESPINAS

Lomos Resuper de bacalao (*Gadus morhua*), 700+ g, IQF y al punto de sal. Con 20 % de glaseado y elaborados en España, aportan regularidad en raciones y estabilidad en cocción.

■ 10148 20% (700+) 7 kg



LOMOS DE BACALAO CON PIEL

Lomo de bacalao 800+ de Islandia (*Gadus morhua*), captura con palangre y certificado MSC. Sin espinas, 1,8 % de sal y congelación IQF con 12 % de glaseado.

■ 85248 Anzuelo. MSC. PBO. (800+) 5 kg



COCOCHAS DE BACALAO

Lenguas de bacalao de Islandia (*Gadus morhua*), MSC y captura FAO 27. Sin piel ni espinas, IWP y al punto de sal (1,8 % ±0,3 %).

■ 85352 Anzuelo. MSC. 6/2 kg



EGLEFINO EN PORCIONES SIN PIEL

Porciones de eglefino MSC (*Melanogrammus aeglefinus*) de 50-200 g, IQF y con 10 % de glaseado. Sin piel ni espinas, al punto de sal, ideales para raciones controladas y servicio ágil.

■ 86330 MSC. 10% (50-200) 11 kg



FILETES DE FOGNERO CON PIEL AL PUNTO DE SAL, 1ª CONGELACIÓN

Filete de fognero con piel, 1ª congelación IQF y 15 % de glaseado. Calibres de 500-1000 g, al punto de sal, buena presencia en plato y rendimiento estable en cocción.

■ 86373 15% (1.000+) 11 kg

BACALAO DE ISLANDIA DESMIGADO

Migas de bacalao de Islandia (*Gadus morhua*), IQF y al punto de sal. Sin piel ni espinas, 1ª congelación y 0 % de glaseado, ideales para rellenos y elaboraciones.

■ 20526 0%. 8/500 g



SUPREMAS DE BACALAO CON PIEL

Supremas de bacalao de Islandia (*Gadus morhua*), MSC y captura con palangre FAO 27. 1,8 % de sal, IQF con 12 % de glaseado y tamaño regular para raciones homogéneas.

■ 85425 MSC. 15% (150 g) 5 kg



FOGNERO EN PORCIONES SIN PIEL

Porciones de fognero MSC (*Pollachius virens*) de 50-200 g, IQF con 10 % de glaseado. Sin piel, bajo en grasa y con 13 g de proteína, ideales para menú y colectividades.

■ 86340 MSC. 10% (50-200) 10 kg

EGLEFINO DESMIGADO AL PUNTO DE SAL

Migas de eglefino de Islandia (*Melanogrammus aeglefinus*), IQF y 0 % de glaseado. Sin piel ni espinas, 17 g de proteína y formato 4x1 kg para optimizar la producción.

■ 86050 HTL. 0%. 4/1 kg



El marisco forma parte del relato gastronómico de Semana Santa. Aporta valor percibido y refuerza el carácter festivo de la propuesta. Su presencia eleva el conjunto del menú.

Trabajar con distintas familias de marisco permite incorporar platos especiales, entrantes o complementos que enriquecen la carta sin descompensarla. Son productos que encajan tanto en formatos clásicos como en propuestas más actuales.

Esta versatilidad ayuda a construir una oferta atractiva, coherente y alineada con el posicionamiento del restaurante durante estas fechas.



BOGAVANTE CANADÁ

81129 10% (350-400) 5 kg
83976 10% (400-450) 5 kg

TELLINA ENTERA

Coquina pasteurizada IQF (*Donax trunculus*) FAO 37.4.1. Tensa y firme, 14,8 g de proteína y formato 12x250 g, lista para salteados y arroces.

86262 Al vacío. IQF. 12/250 g



GAMBA ARGENTINA N2

Langostino argentino (*Pleoticus muelleri*) PSC, capturado en FAO 41 y ultracongelado a bordo. 19 g de proteína, tallas de 10-80 g y formato 6x2 kg para servicio profesional.

81945 Congelada a bordo (20-30) 6/2 kg



COLA DE GAMBA ARGENTINA PELADA Y DEVENADA

Langostino pelado y desvenado 10/25 (*Pleoticus muelleri*), FAO 41. Ultracongelado, con 12 g de proteína y formato 6x900 g/1 kg para agilizar la producción.

85465 10% (10-25) 6/1 kg



GAMBA ALISTADA "CHICO"

Langostino listado (*Aristeus variolens*) FAO 47, pesca extractiva. Entero, con 22 g de proteína y textura firme, ideal para plancha o arroces.

86074 (+85) 12/1 kg aprox.



SALPICÓN DE MARISCO SIN VERDURAS

Salpicón de marisco sin verduras, con mejillón, pulpo, gamba y surimi. Formato de 3 kg, listo para descongelar, aliñar y servir, optimizando tiempos en fríos y bufés.

39704 1/3 kg



RODABALLO SALVAJE

Salvaje del Mar del Norte (FAO 27.IVc), seleccionado en subasta por frescura y tamaño. Ultracongelado individualmente con un 20 % de glaseado protector, adecuado para carta gastronómica.

85613 Entero y eviscerado (300-500 g) 20%. 5 kg



CIGALA ESCOCIA N1

Cigala de Escocia N1, captura salvaje de aguas frías. Carne fina y dulce, ideal para plancha o arroces premium, con excelente presentación en plato.

22345 (11-15) 4/1,5 kg (1,35 kg)



EXTRACTO DE GAMBA ROJA (COLADA)

Extracto colado de gamba roja, concentrado y limpio, con intensidad real de mar y textura fina. Sin aditivos ni conservantes, aporta profundidad a arroces, salsas, cremas y fumets. Permite reforzar un sofrito o diluirlo según receta, optimizando tiempos y asegurando regularidad de sabor en cada servicio.

84354 30 unidades (500 g)



GAMBA BLANCA COCIDA

Capturada en el Mediterráneo Este y cocida a temperatura controlada, lista para servir. Talla 120/160 y formato 4x800 g, con 21 g de proteína y textura firme.

86287 4/800 g



ALMEJA JAPONESA

Producto pasteurizado, rico en proteínas y listo para cocinar. Calentar con un chorrito de aceite hasta que se abran o incorporar directamente a salsas y arroces, agilizando el servicio.

86288 (40-60 piezas kg) 6/500 g



FILETES DE LUBINA

Filetes con piel de lubina japonesa (*Lateolabrax japonicus*), PBO y bien recortados. Calibre de 150/200 g, 18 g de proteína y formato de 5 kg para un servicio regular.

86206 (150-200 g) 20%. 5 kg





Entrante

BUÑUELOS DE BACALAO TRADICIONALES

Un clásico de vigilia que funciona en todos los formatos: tapa, entrante o menú. Producto reconocible, rentable y de alta aceptación.

Ingredientes (por ración):

- 81631 Colas de bacalao (01) – 120 g (1,20 €)
- 81799 Leche UHT (02) – 40 g (0,05 €)
- 65941 Harina de trigo (03) – 25 g (0,03 €)
- 84944 Huevo líquido (04) – 30 g (0,02 €)
- 82955 Grasa para freír (05) – c.s.
- 76376 Sal fina (06) – c.s.
Ajo y perejil – c.s.

Primer plato

MERLUZA REBOZADA A LA ROMANA CON PUNTO CÍTRICO

Receta clásica, ligera y muy efectiva en servicio. Ideal para carta o menú de Semana Santa.

Ingredientes (por ración):

- 86383 Filete de merluza Hoki (07) – 180 g (1,57 €)
- 65941 Harina de trigo (03) – 30 g (0,03 €)
- 84944 Huevo líquido (04) – 40 g (0,25 €)
- 85048 Aceite de girasol (08) – c.s.
- 76376 Sal fina (06) – c.s.
Limón – c.s.

Plato principal

BACALAO AL HORNO CON BASE DE VERDURAS

Plato de tradición, fácil de ejecutar y con buena percepción de valor. Perfecto como sugerencia o menú cerrado.

Ingredientes (por ración):

- 86176 Lomos de bacalao MSC (09) – 200 g (4,61 €)
- 82132 Cebolla a dados (10) – 80 g (0,13 €)
- 81704 Pimientos asados (11) – 60 g (0,53 €)
- 82765 Tomate natural (12) – 70 g (0,08 €)
- 39387 Aceite de oliva virgen extra (13) – 10 g (0,05 €)
- 84728 Ajo troceado (14) – c.s.

Postres

CREMA CATALANA TRADICIONAL

El cierre natural de cualquier menú de Semana Santa. Tradición, rapidez de servicio y margen controlado.

Ingredientes (por ración):

- 85395 Crema catalana (15) – 125 g (0,46 €)
- 78086 Azúcar blanco (16) – 10 g (0,02 €)

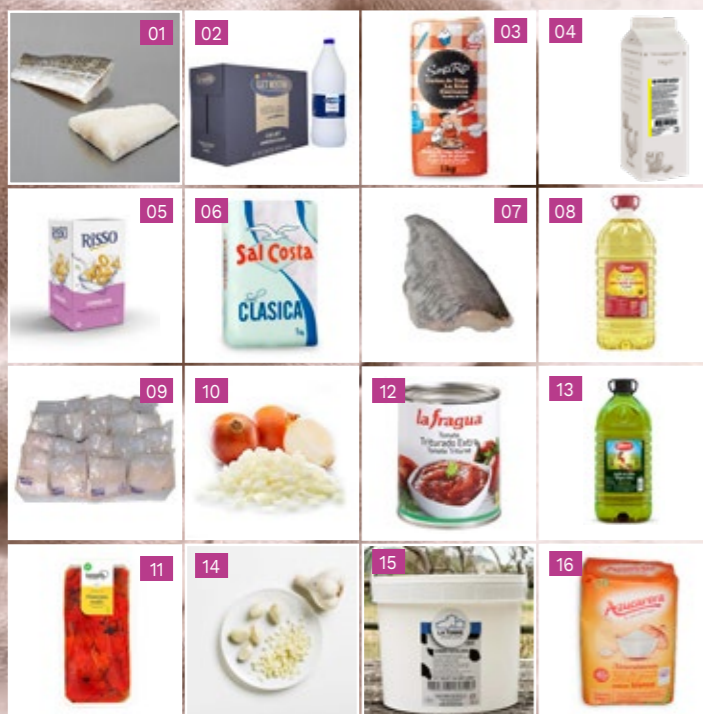
IMPORTES

- Entrante: 1,30 €
- Primero: 1,85 €
- Plato principal: 5,40 €
- Postres: 0,48 €

Total aprox. menú persona: 9,03 €

Un menú con tradición

Pensado para los días de Semana Santa, este menú recoge platos de tradición que funcionan tanto en sala como en cocina. Recetas reconocibles, equilibradas y fáciles de servir, elaboradas con productos que garantizan regularidad, control de costes y una ejecución eficiente en cada servicio. Una propuesta pensada para rendir bien, manteniendo el sabor de siempre y el oficio de la cocina bien hecha.



Las verduras tienen un papel clave en la cocina de Semana Santa. Aportan equilibrio, frescura y estructura a los platos principales. Completan el menú con coherencia y criterio.

Las distintas familias de vegetales, tanto como ingrediente principal como en forma de guarnición o base, permiten configurar platos completos y bien compensados. Su presencia facilita una lectura más ligera del menú, muy valorada por el cliente.

Integradas de forma natural, las verduras contribuyen a una propuesta gastronómica ordenada, equilibrada y alineada con el momento de consumo.



VERDURAS ASADAS MARINADAS

Mezcla escalivada de pimiento rojo y amarillo con cebolla roja, aliñada con aceite de oliva y especias. Aporta color y sabor a platos de carne o pescado, con regeneración directa desde congelado en pocos minutos.

86091 5/1 kg



VERDURAS EN TEMPURA

Preparación directa sin descongelar. Freír a 180 °C durante 2-3 minutos u hornear a 200 °C durante 8-10 minutos, facilitando un servicio ágil y controlado.

78997 6/1 kg



MEZCLA DE VERDURAS ASADAS

Mezcla IQF de pimiento, berenjena, calabacín y cebolla, corte regular y versátil. Lista para descongelar y servir, con conservación en frío hasta 24 h.

10707 6/1 kg



ESCALIVADA DE PIMIENTO Y BERENJENA

Asado en horno de leña que aporta un sabor ahumado característico a los vegetales. Escalivada tradicional catalana, versátil para servir sola o como base de entrantes y guarniciones.

12937 2/1,5 kg



MEZCLA DE SETAS CON AJO TIERNO

Regeneración en sartén con una cucharada de aceite, calentando a fuego alto unos 10 minutos hasta evaporar el agua y alcanzar el punto deseado. Condimentar al gusto.

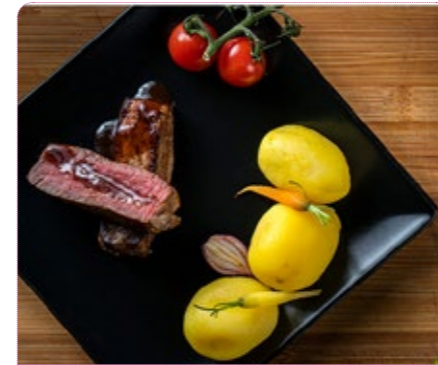
85473 5/2 kg



GUARNICIÓN DE VERDURA PREFRITA

Mezcla IQF de berenjena, calabacín, pimiento y cebolla con corte regular. Permite regenerar en microondas o saltear, manteniendo textura y control en cada servicio.

10458 10/1 kg



PATATAS PARISINAS COCIDAS

Patata V gama, calibre 30-45 mm, pelada, pasteurizada y envasada al vacío. Lista para consumir, con textura cremosa y tamaño uniforme que facilita el control de raciones y una presentación regular. Conservación de 60 días en frío (2-8 °C) y 48 h una vez abierta, reduce mermas y tiempos de preparación en cocina.

81687 Al vacío. 4/2 kg



PATATAS PANADERA COCIDAS

Patata Monalisa o variedad A/A-B, calibre 45 mm y corte regular de 9 mm. Textura firme y estable en cocción, ideal como guarnición de carne o pescado. Regeneración rápida en horno, microondas o sartén y apta también para ensaladas, facilitando el control de raciones y la agilidad en servicio.

81692 4/2 kg



PATATAS CORTADAS PARA TORTILLA

Patata fresca Monalisa V gama, pelada, cortada en láminas y pasteurizada, envasada al vacío. Lista para usar, con corte regular que facilita elaboraciones como tortilla o guarniciones. Conservación de 60 días en frío (2-8 °C) y 48 h una vez abierta, reduciendo tiempos de preparación y mermas en cocina profesional.

82073 4/2 kg



RODAJAS DE CALABACÍN REBOZADO

Freír sin descongelar en abundante aceite a 175 °C durante 3 minutos, con resultado crujiente y regular en servicio. Contiene gluten, lácteos y soja.

50807 4/1 kg



AROS DE CEBOLLA REBOZADOS

Cocinar siempre desde congelado para garantizar el mejor resultado. Ajustar el tiempo si se ha descongelado (≤7 °C) y evitar un exceso de cocción. Freidora: ±2:30 min a 175 °C. Horno: ±10-12 min a 200 °C.

83381 6/1 kg



ALCACHOFA REBOZADA

Freír directamente sin descongelar en abundante aceite a 175 °C durante unos 3 minutos para asegurar una textura crujiente. Contiene gluten, soja y leche (incluida lactosa).

50196 3/2 kg



PATATA GRATINADA

Verdura ya gratinada y ultracongelada, con proporción equilibrada de salsa y producto. Lista para regenerar en horno, ideal para bufés o como guarnición vegetariana.

17300 4/2,5 kg



GRATINADO PROVELZAL

Verduras prefritas con cobertura individual de bechamel ligera. Opción vegetal versátil, apta para dietas vegetarianas y veganas, con regeneración rápida en horno, aire o microondas según el volumen de servicio.

81723 4/2,5 kg



GRATINADO DE BRÓCOLI

Verdura ya gratinada y ultracongelada, con proporción equilibrada de salsa en cada pieza. Lista para horno, ideal para bufé o como guarnición vegetariana.

10745 4/2,5 kg



La Semana Santa concentra volumen, intensidad de servicio y expectativas elevadas. El funcionamiento de la cocina debe mantenerse estable al incrementarse la actividad. La regularidad del resultado forma parte del valor percibido del menú.

Las familias de platos preparados y elaboraciones culinarias permiten dar respuesta a este escenario con fiabilidad y continuidad. Son soluciones pensadas para integrarse de forma natural en el flujo de trabajo del restaurante, facilitando una operativa ordenada durante los días de mayor actividad.

Esta estabilidad se refleja en platos constantes, servicios fluidos y una experiencia homogénea para el cliente, que identifica coherencia y profesionalidad a lo largo de toda la campaña de Semana Santa.



FISH'N CHIPS

Horno: 220 °C (200 °C con ventilador), 25 min desde congelado. Airfryer (2 piezas): precalentar 3'30" a 200 °C y cocinar 12 min, sin descongelar.

86159

MSC (120 g) 1/7 kg



PIMIENTO RELLENO DE BACALAO

Regeneración directa sin descongelar. Microondas: colocar en recipiente apto y calentar 3-4 minutos a 850 W. Horno: precalentar a 185 °C y hornear 15-17 minutos hasta alcanzar el punto óptimo de servicio.

52230

(65 g) 2,5 kg



FINGER DE PESCADO

Tiras de pescado con rebozado suave con aroma a cerveza, prefritas e IQF. Regeneración directa: horno 200-220 °C durante 14-16 min o freidora a 180 °C durante 3-4 min, con resultado crujiente y servicio ágil.

86409

(25 g) 6/600 g



CROQUETAS DE BACALAO

Croquetas de bacalao de Islandia y Atlántico Norte, 40 g, con rebozado panko. Freir directamente 3 min a 180 °C, exterior crujiente e interior cremoso con trocitos.

85408

(40 g) 4/480 g



CHANQUETE ENHARINADO

Chanquete (*Neosalanx tangkahkeii*) rebozado con harina de trigo. Freir sin descongelar a 180-190 °C durante 1:30 min, escurrir y servir crujiente.

86405

6/500 g



GRANDCANELÓN DE BRANDADA DE BACALAO Y AJO CONFITADO

Grandcanelón de brandada de bacalao con ajo asado, 140 g. Formato de 24 unidades, ideal para horno y servicio ágil con presentación gastronómica.

84496

Sin bechamel (140 g) 24 unidades



MERLUZA REBOZADA

Bloque de miga de merluza desgrasada, sin piel ni espinas, con textura limpia y uniforme. Freir sin descongelar a 180-190 °C durante 4 minutos hasta dorar.

77726

(100 g) 4/1 kg



ENSALADA DE QUINOA CON VERDURAS

Mezcla de quinoa con verduras ya cocida, lista para descongelar y servir. Ahorra tiempo de preparación y aporta versatilidad en platos vegetarianos o veganos, con un servicio rápido y práctico.

80616

6/1 kg



BARRITAS DE BACALAO

Regeneración versátil según el equipo. Freidora o sartén a 180 °C durante 5 minutos hasta dorado uniforme. Horno a 200 °C, 12 minutos por lado para un acabado crujiente.

84539

(33 g) 2/2,5 kg



CROQUETAS DE BACALAO

Freir sin descongelar, en pocas unidades y en abundante aceite a 190 °C durante unos 5 minutos. No recondelar una vez descongelado.

86388

(80 g) 5/1 kg



GAMBA CRISTAL ENHARINADA

Gamba cristal ligeramente enharinada con sémola de trigo y ultracongelada. Freir sin descongelar 1:30 min a 180-190 °C, escurrir y servir bien crujiente.

86404

8/500 g



CANELONES SUPREMOS DE CALÇOTS

Canelón de calçots de 60 g, con 73 % de relleno y pasta de huevo. Formato a granel 4,8 kg, ideal para horno con bechamel y gratinado final, asegurando regularidad en servicio.

84921

Sin bechamel (60 g) 80 Unidades



LASANYA VEGETAL

Regeneración directa en horno a 200 °C: 70 min (55 min con ventilador) desde congelado o 50/40 min si se ha descongelado 5-6 h. Conservación 18 meses. Contiene gluten, huevo y lácteos.

52443

3/2 kg



ENSALADA DE BULGUR

Descongelar en refrigeración 12-24 h y consumir en 72 h, manteniendo siempre la cadena de frío. Microondas (300 g): 3 min a 600 W, removiendo a mitad del tiempo. No recondelar.

86014

4/1,5 kg



NUGGETS DE MERLUZA

Preparado con 41 % de merluza y pota, con un 40 % de rebozado para un acabado crujiente. Regeneración directa: freidora 2:30 min a 180-190 °C, horno a 220 °C durante 15 min o airfryer a 200 °C durante 10 min.

86265

(20 g) 4/1 kg



SALSA CALÇOTS

78358 6/900 g

78357 6/900 g



SALSA ROMESCO

78358 6/900 g

78357 6/900 g



CALAMAR PATAGÓNICO ENHARINADO

Freir sin descongelar. Freidora 1-1:30 min a 180 °C; sartén 1:30-2 min, girando para un acabado crujiente. Corte de 25-30 mm con 30 % de enharinado.

85177

(125-175 piezas kg) 4/1 kg



Los postres completan la experiencia. Son el último recuerdo que el cliente se lleva del menú. Su papel es clave dentro del conjunto de la propuesta.

Las familias de postres tradicionales y elaboraciones dulces permiten cerrar el menú con coherencia y continuidad. Sabores clásicos, formatos reconocibles y una presencia equilibrada refuerzan el relato gastronómico del restaurante.

Un buen final consolida la percepción global del servicio y deja una sensación de conjunto bien trabajado, alineado con el espíritu de la Semana Santa.



BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y FRUTOS ROJOS

Tarta redonda de 31 cm de bizcocho de chocolate con relleno de frangipane, decorada con frutos rojos y almendra. Precortada y lista para servir. Descongelar 9 h en frío y consumir en 72 h.

83352 (10 raciones) 3/1.250 g



TARTA DE CHOCOLATE BLANCO

Tarta redonda de 26 cm de chocolate con doble crema blanca y negra, decorada con chocolate. Precortada y lista para servir. Descongelar 9 h en frío y consumir en 24 h.

83367 (12 raciones) 4/1.100 g



TARTA DE DULCE DE LECHE DECORADA

Tarta de bizcocho rellena y decorada con dulce de leche. Sin precortar, permite adaptar el corte según la necesidad de servicio.

86100 (12 raciones) 4/1.100 g



TARTA DE CHOCOLATE DECORADA

Tarta de bizcocho de chocolate con relleno de mousse y acabado con crema y crocanti. Sin cortar, facilita un porcionado flexible según el servicio.

86101 (12 raciones) 4/1.100 g



TARTA DE TIRAMISÚ DECORADA

Tarta de bizcocho de chocolate con relleno de mousse sabor tiramisú. Sin cortar, permite adaptar el porcionado según el tipo de servicio.

86097 (12 raciones) 4/1.100 g



BIZCOCHO MARMOLIZADO DE CACAO

Clásico de pastelería, esponjoso y tierno, con sabor intenso y presentación atractiva. Ideal para servir en porciones y captar la atención desde el primer momento.

84474 (27 x 37 cm) 3/2 kg



TARTA DE PLÁTANO

Pastel de plátano con glaseado del mismo sabor y trocitos de pistacho. Precortado y apto para dietas veganas, ideal para desayunos o postres. Una vez descongelado, conservar en frío hasta 4 días.

84270 (12 raciones) 4/1.2 kg



TARTA CRUMBLE MANZANA/CARAMELO

Tarta redonda de 26 cm de hojaldre con manzana y crema, acabado crujiente con caramelo. Precortada y lista para servir. Descongelar 9 h en frío y consumir en 72 h; opcionalmente, calentar 1 min.

83366 (12 raciones) 4/1.800 g



TARTA AMERICANA "PUMPKIN PIE"

Tres capas de bizcocho de calabaza con crema de queso, chocolate blanco y naranja amarga. Decorado con crema y pipas, con base de migas. Descongelar 4-5 h y consumir en 2 días.

85586 (12 raciones) 4/1.800 g



TARTA AMERICANA "RED VELVET"

Tarta tipo americana de bizcocho rojo con crema de queso y mermelada de frutos rojos. Cortada en 14 porciones. Descongelar 4-5 h y consumir en 2 días.

86237 (14 porciones) 1.600 g



TARTA AMERICANA "LEMON VELVET"

Tarta de queso y limón, cortada en 14 porciones. Ideal para un servicio ágil, con control de ración y presentación regular.

86290 (14 porciones) 1.828 g



PLANCHA DE BIZCOCHO DE LA ABUELA

Biscocho de yogur con azúcar y limón, horneado y ultracongelado. Cortado en 56 porciones de 30 g, facilita el control de raciones y un servicio rápido en postres o bufé.

85614 (56 porciones) 5/1.6 kg



TARTA MARCADA DE LIMÓN Y COCO

Tarta con base de bizcocho, crema sabor limón y acabado con coco rallado. Descongelar 3-4 h a 4-5 °C y conservar en frío hasta 3 días.

83930 (20 raciones) 1.150 g peça



TARTA MARCADA DE CREMA DE CARAMELO

Tarta con base de bizcocho, crema sabor vainilla y cobertura de caramelo. Descongelar 3-4 h a 4-5 °C y conservar en frío hasta 3 días.

83916 (20 raciones) 1.250 g



TARTA "CHESSE CAKE"

Tarta de queso congelada de 1.600 g, con base de galleta y textura cremosa. Descongelar 3 h a 4-5 °C y conservar hasta 3 días en frío.

84469 1,6 kg



TARTA "SACHER"

Biscocho de cacao con mermelada de albaricoque y recubrimiento de trufa, bañado con crema de cacao y chocolate. Descongelar 3 h y conservar en frío hasta 3 días.

86342 950 g



TARTA DE ALMENDRAS HORNEADA

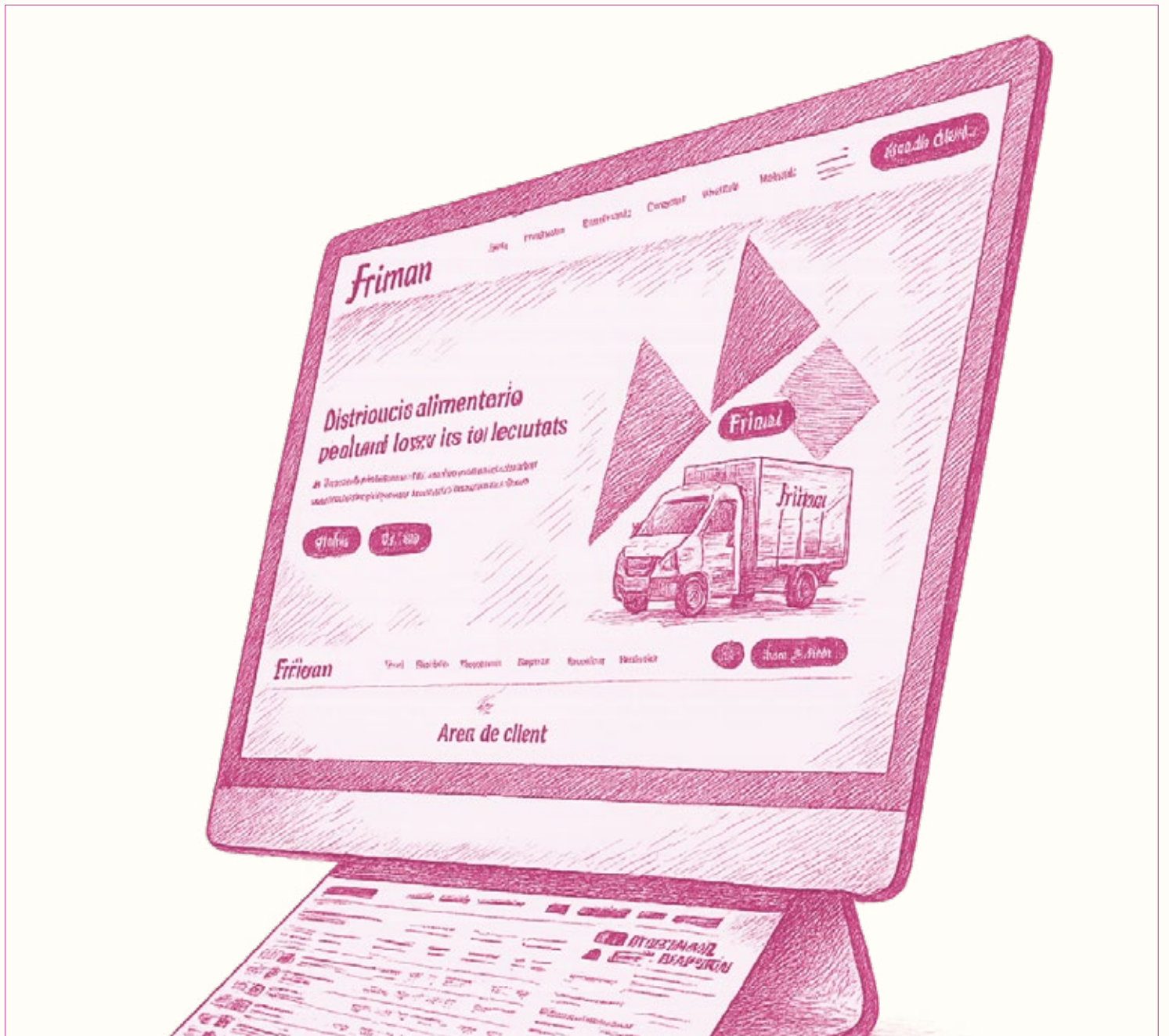
Tarta de bizcocho de almendra con almendra laminada y acabado con azúcar glas. Sin cortar, permite adaptar el porcionado según el servicio.

86102 820 g



Algunas imágenes pueden no corresponderse con el producto real y tienen un carácter meramente orientativo o de propuesta de presentación. Para información detallada y vinculante, consulte la etiqueta del producto.





		<p>PEDIDOS comandes@friman.cat 93 877 30 00 EXPERIENCIA ALIMENTARIA</p>								
	<p>OFICINAS Calle de la Pica d'Estats, 77-95 (08272) Sant Fruitós de Bages (Barcelona). Tel: 93 877 30 00 A/e: friman@friman.es</p>									

EDITA: Divisió Comercial.
 VALIDEZ: MARZO, ABRIL Y MAYO de 2026.
 DISEÑO: marqueting@friman.cat