



Sempre hi ha lloc per a les postres. Sempre hi ha lloc per a les postres. Xocolata, pastissos, gelats i petits dolços per acabar un bon àpat. Descobreix les propostes per completar la teva carta i acompanyar el cafè. **Una selecció pensada per a la restauració.**

Siempre hay sitio para el postre. Chocolate, tartas, helados y pequeños dulces para terminar una buena comida. Descubre las propuestas para completar tu carta y acompañar el café. **Una selección pensada para la restauración.**



Per a qui sempre tria xocolata

Para quienes siempre eligen chocolate

Coulants de diferents sabors i brownie individual per donar protagonisme a la xocolata a la teva carta. Completa la selecció amb alternatives d'avellana, festuc i xocolata blanca.

Coulants de distintos sabores y brownie individual para dar protagonismo al chocolate en tu carta. Completa la selección con alternativas de avellana, pistacho y chocolate blanco.



Coulant de xocolata Coulant de chocolate

Coulant individual de 95 g. Una proposta de xocolata per completar amb l'acompanyament de la casa.

Coulant individual de 95 g. Una propuesta de chocolate para completar con el acompañamiento de la casa.

86236
● 25 x 95 g



83665
18 x 90 g ●

Coulant de xocolata blanca Coulant de chocolate blanco

Pastisset de xocolata blanca amb interior fluid. Una alternativa per variar el sabor del coulant a la carta.

Pastelito de chocolate blanco con interior fluido. Una alternativa para variar el sabor del coulant en la carta.

Coulant d'avellana Coulant de avellana

Elaborat amb praliné d'avellana, de massa esponjosa i interior líquid. Cal retirar l'anella i el paper abans de regenerar-lo.

Elaborado con praliné de avellana, de masa esponjosa e interior líquido. Hay que retirar el aro y el papel antes de regenerarlo.

86670
● 24 x 80 g



86671
24 x 80 g ●

Coulant de festuc Coulant de pistacho

Elaborat amb praliné de festuc, de massa esponjosa i interior líquid. Una opció per ampliar els sabors de les postres individuals.

Elaborado con praliné de pistacho, de masa esponjosa e interior líquido. Una opción para ampliar los sabores de los postres individuales.

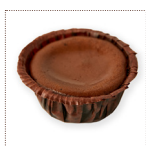


Coulant de xocolata Coulant de chocolate

Coulant amb farines i midons sense gluten, envasat individualment. Es prepara al microones des de congelat, segons les indicacions del producte.

Coulant con harinas y almidones sin gluten, envasado individualmente. Se prepara en microondas desde congelado, según las indicaciones del producto.

86591
● 25 x 90 g



84942
25 x 70 g ●

Brownie individual Brownie individual

Brownie sense gluten, tallat en porcions de 70 g i envasat individualment. Un format amb la porció ja definida.

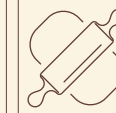
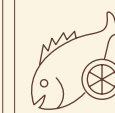
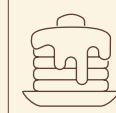
Brownie sin gluten, cortado en porciones de 70 g y envasado individualmente. Un formato con la porción ya definida.



● CONGELAT - CONGELADOS
● FORMAT CAIXA - FORMATO CAJA

Abans del servei: consulta l'etiqueta i la fitxa tècnica de cada referència per a la conservació, la descongelació, la regeneració i els al·lèrgens. Els formats de caixa no indiquen necessàriament el nombre de racions.

Antes del servicio: consulta la etiqueta y la ficha técnica de cada referencia para la conservación, la descongelación, la regeneración y los alérgenos. Los formatos de caja no indican necesariamente el número de raciones.



friman
EXPERIÈNCIA ALIMENTÀRIA

El formatge té el seu lloc al final

El queso tienes su lugar al final



Pastissos per porcionar, una proposta individual amb fruits vermells i flam de formatge. Diferents formats per triar com incorporar aquest sabor al teu servei.

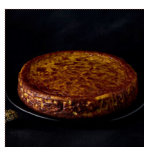
Tartas para porcionar, una propuesta individual con frutos rojos y flan de queso. Distintos formatos para escoger cómo incorporar este sabor a tu servicio.

Pastís de formatge amb festucs Tarta de queso con pistachos

84890
● 4 x 800 g

Pastís cremós de formatge amb festucs i base de galeta, de textura cremosa a l'interior. Una variant per alternar amb el pastís de formatge clàssic.

Tarta cremosa de queso con pistachos y base de galleta, de textura cremosa en el interior. Una variante para alternar con la tarta de



Pastís de formatge amb fruits vermells Cheesecake con frutos rojos

86037
● 6 x (9 x 90 g)

Pastís de formatge amb fruits vermells en format individual de 90 g. Una alternativa al pastís sencer per porcionar.

Tarta de queso con frutos rojos en formato individual de 90 g. Una alternativa a la tarta entera para porcionar.

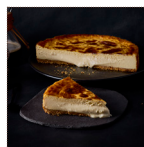


85462
2 x 1.200 g ●

Pastís cremós de formatge Tarta cremosa de queso

Pastís de formatge fresc gallegc fet al forn, amb base de galeta i interior cremós. Per porcionar segons la proposta de servei.

Tarta de queso fresco gallego horneada, con base de galleta e interior cremoso. Para porcionar según la propuesta de servicio.



84469
1,6 kg ●

Cheesecake Cheesecake

Pastís de formatge congelat en format d'1,6 kg. Permet definir la mida de la porció segons el menú o la carta.

Tarta de queso congelada en formato de 1,6 kg. Permite definir el tamaño de la porción según el menú o la carta.

65392
6 x (2 x 125 g) ●

Flam de formatge de pagès Flan de queso de payés

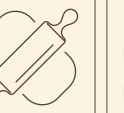
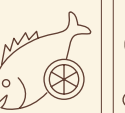
Flam de formatge en unitats de 125 g. Una altra manera d'incorporar el formatge a la selecció de postres.

Flan de queso en unidades de 125 g. Otra manera de incorporar el queso a la selección de postres.

● REFRIGERAT - REFRIGERADO
● CONGELAT - CONGELADOS
● FORMAT CAIXA - FORMATO CAJA

Abans del servei: consulta l'etiqueta i la fitxa tècnica de cada referència per a la conservació, la descongelació, la regeneració i els al·lèrgens. Els formats de caixa no indiquen necessàriament el nombre de racions.

Antes del servicio: consulta la etiqueta y la ficha técnica de cada referencia para la conservación, la descongelación, la regeneración y los alérgenos. Los formatos de caja no indican necesariamente el número de raciones.



friman
www.friman.cat - www.friman.es
EXPERIÈNCIA ALIMENTÀRIA

Una porció per a cada ocasió

Una porción para cada ocasión



Pastanaga, poma, tiramisú i altres sabors per renovar la selecció de pastissos. Combina clàssics amb propostes diferents i tria el format que encaixi amb el teu menú o la teva carta.

Zanahoria, manzana, tiramisú y otros sabores para renovar la selección de tartas. Combina clásicos con propuestas diferentes y elige el formato que encaje con tu menú o tu carta.



86237

1.600 g ●
14 porcions /
Porciones

Red velvet
Red velvet

Pa de pessic vermell amb crema de formatge i nous, decorat amb mermelada de gerds i nabius. Tallat en 14 porcions.

Bizcocho rojo con crema de queso, decorado con mermelada de frambuesa y arándanos. Cortado en 14 porciones.

Carrot cake
Carrot cake

Dues capes de pa de pessic de pastanaga i nous, amb farcit de crema de formatge. Format de 14 porcions.

Dos capas de bizcocho de zanahoria y nueces, con relleno de crema de queso. Formato de 14 porciones.

85589

● 1.850 g
14 porcions/u.
porciones



42493

1.800 g ●
30 racions /
raciones



Planxa de tiramisú
Plancha de tiramisú

Capes de pa de pessic i mousse amb gust de tiramisú, decorades amb cacau. Planxa tallada en 30 porcions.

Capas de bizcocho y mousse con sabor a tiramisú, decoradas con cacao. Plancha cortada en 30 porciones.

Crumble de poma i caramel
Crumble de manzana y caramelo

Base de pasta de full amb poma, crema pastissera, cobertura cruixent i caramel. Pretallat en 12 porcions per organitzar el servei.

Base de hojaldre con manzana, crema pastelera, cobertura crujiente y caramelo. Precortado en 12 porciones para organizar el servicio.

83366

● 4 x 1.800 g
14 porcions/u.
porciones/u.



84270

4 x 1.200 g ●
12 racions/u.
/ 12 raciones/u.



Pastís de plàtan vegà
Tarta de plátano vegana

Pastís de plàtan vegà i sense lactosa, pretallat en 12 racions. Una alternativa per ampliar les opcions de pastisseria de la carta.

Tarta de plátano vegana y sin lactosa, precortada en 12 raciones. Una alternativa para ampliar las opciones de pastelería de la carta.



Planxa de Sant Marc
Plancha de San Marcos

Planxa amb gust de nata i cobertura de gema cremada. Tallada en 30 porcions, amb la mida de servei definida.

Plancha con sabor a nata y cobertura de yema quemada. Cortada en 30 porciones, con el tamaño de servicio definido.

42490

● 1.800 g
30 racions /
raciones



86235

15 x 120 g ●



Tris de tiramisú
Tris de tiramisú

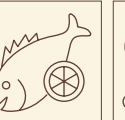
Melindros sucats en cafè, amb capes de crema de mascarpone i cacau empolsinat. Un format individual de 120 g per incorporar el tiramisú a la carta de postres.

Bizcocho bañado en café, con capas de crema de mascarpone y cacao espolsinado. Un formato individual de 120 g para incorporar el tiramisú a la carta de postres.



Abans del servei: consulta l'etiqueta i la fitxa tècnica de cada referència per a la conservació, la descongelació, la regeneració i els al·lèrgens. Els formats de caixa no indiquen necessàriament el nombre de racions.

Antes del servicio: consulta la etiqueta y la ficha técnica de cada referencia para la conservación, la descongelación, la regeneración y los alérgenos. Los formatos de caja no indican necesariamente el número de raciones.



Cada comensal, la seva tria

Cada comensal, su elección

Des de la crema catalana fins a la panna cotta de fruita de la passió i mango. Una selecció de formats individuals per reunir sabors tradicionals i altres proposats en una mateixa carta.

Desde la crema catalana hasta la panna cotta de fruta de la pasión y mango. Una selección de formatos individuales para reunir sabores tradicionales y otras propuestas en una misma carta.



Panna cotta de fruita de la passió i mango

Panna cotta de fruta de la pasión y mango

Panna cotta de fruita de la passió i mango en vas de 100 g. Format individual per incorporar una proposta afruitada.
Panna cotta de fruta de la pasión y mango en vaso de 100 g. Formato individual para incorporar una propuesta afruitada.

86030

● 6 x (9 x 100 g)



86032

6 x (8 x 110 g) ●

Babà al rom

Babá al ron

Babà al rom en format individual de 110 g. Una proposta amb rom per donar varietat a la selecció de pastisseria.

Babá al ron en formato individual de 110 g. Una propuesta con ron para dar variedad a la selección de pastelería.

Torrija individual

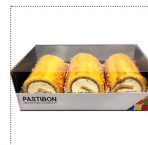
Torrija individual

Torrija en peces individuals d'uns 73 g. Un format per plantejar unes postres amb l'acompanyament i la presentació de la casa.

Torrija en piezas individuales de unos 73 g. Un formato para plantear un postre con el acompañamiento y la presentación de la casa.

86035

● 12 x (12 x 73 g aprox.)



82807

8 x (3 x 80 g) ●

Bracets de gema i nata

Bracitos de yema y nata

Pa de pessic enrotllat, farcit de nata i cobert amb gema pastissera. Peces de 80 g per al servei individual.

Bizcocho enrollado, relleno de nata y cubierto con yema pastelera. Piezas de 80 g para el servicio individual.

Crema catalana

Crema catalana

Crema catalana en unitats de 120 g, agrupades en paquets de dues. Un format individual per incorporar aquest clàssic al menú.

Crema catalana en unidades de 120 g, agrupadas en paquetes de dos. Un formato individual para incorporar este clásico al menú.

39781

● 6 x (2 x 120 g)



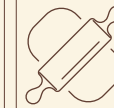
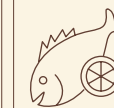
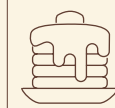
Abans del servei: consulta l'etiqueta i la fitxa tècnica de cada referència per a la conservació, la descongelació, la regeneració i els al·lèrgens. Els formats de caixa no indiquen necessàriament el nombre de racions.

Antes del servicio: consulta la etiqueta y la ficha técnica de cada referencia para la conservación, la descongelación, la regeneración y los alérgenos. Los formatos de caja no indican necesariamente el número de raciones.

● REFRIGERAT - REFRIGERADO
● CONGELAT - CONGELADOS
● FORMAT CAIXA - FORMATO CAJA

Abans del servei: consulta l'etiqueta i la fitxa tècnica de cada referència per a la conservació, la descongelació, la regeneració i els al·lèrgens. Els formats de caixa no indiquen necessàriament el nombre de racions.

Antes del servicio: consulta la etiqueta y la ficha técnica de cada referencia para la conservación, la descongelación, la regeneración y los alérgenos. Los formatos de caja no indican necesariamente el número de raciones.



friman
EXPERIÈNCIA ALIMENTÀRIA
www.friman.cat - www.friman.es

En copa o com acompanyament

En copa o como acompañamiento

Els sorbets aporten sabors afruitats. Els gelats permeten servir una copa o completar altres elaboracions. Tria una selecció que puguis utilitzar en diferents moments del teu servei.

Los sorbetes aportan sabores afrutados. Los helados permiten servir una copa o completar otras elaboraciones. Elige una selección que puedas utilizar en distintos momentos de tu servicio.



Sorbet de mango
Sorbete de mango

81337
● 2 x 2,5 l

Sorbet amb un 44% de puré de mango, sense gluten ni lactosa. Per servir en copa o combinar amb altres postres.

Sorbete con un 44% de puré de mango, sin gluten ni lactosa. Para servir en copa o combinar con otros postres.



81341
2 x 2,5 l ●

Sorbet de gerds
Sorbete de frambuesa

Sorbet amb puré i xarop de gerds, sense gluten ni lactosa. Una opció afruitada per servir sola o com a acompanyament.

Sorbete con puré y jarabe de frambuesa, sin gluten ni lactosa. Una opción afrutada para servir sola o como acompañamiento.

Sorbet de llimona
Sorbete de limón

83104
● 2 x 2,5 l

Sorbet amb suc de llimona, sense gluten ni lactosa. Format en safata per ajustar la quantitat a cada presentació.

Sorbete con zumo de limón, sin gluten ni lactosa. Formato en bandeja para ajustar la cantidad a cada presentación.



84655
2 x 2,4 l ●

Gelat de vainilla
Helado de vainilla

Gelat de crema de vainilla en safata de 2,4 litres. Per preparar copes o acompanyar pastissos i altres elaboracions.

Helado de crema de vainilla en bandeja de 2,4 litros. Para preparar copas o acompañar tartas y otras elaboraciones.

Gelat de xocolata
Helado de chocolate

84684
● 2 x 2,4 l

Gelat de crema de xocolata en safata de 2,4 litres. Una base per servir en copa amb els complementos escollits.

Helado de crema de chocolate en bandeja de 2,4 litros. Una base para servir en copa con los complementos elegidos.



85594
4,75 l ●

Gelat de festuc
Helado de pistacho

Gelat de llet desnatada amb sabor de festuc, sense gluten. Format de 4,75 litres per servir en diferents presentacions.

Helado de leche desnatada con sabor a pistacho, sin gluten. Formato de 4,75 litros para servir en distintas presentaciones.



● CONGELAT - CONGELADOS
● FORMAT CAJA - FORMATO CAJA

Abans del servei: consulta l'etiqueta i la fitxa tècnica de cada referència per a la conservació, la descongelació, la regeneració i els al·lèrgens. Els formats de caixa no indiquen necessàriament el nombre de racions.

Antes del servicio: consulta la etiqueta y la ficha técnica de cada referencia para la conservación, la descongelación, la regeneración y los alérgenos. Los formatos de caja no indican necesariamente el número de raciones.



friman
www.friman.cat - www.friman.es
EXPERIÈNCIA ALIMENTÀRIA

Per a qui només vol un petit dolç

Para quien quiere solo un pequeño dulce



Un mos de xocolata, una tartaleta de llimona o un mini Sacher. Petits formats per acompanyar el cafè o preparar una selecció al final de l'àpat.

Un bocado de chocolate, una tartaleta de limón o un mini Sacher. Pequeños formatos para acompañar el café o preparar una selección al final de la comida.

Pastissets de browbie Pastelitos de brownie

Petits brownies de 13 g. Una mida per acompanyar el cafè o formar part d'una selecció de petits dolços.

Pequeños brownies de 13 g. Un tamaño para acompañar el café o formar parte de una selección de pequeños dulces.

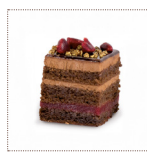
84617

● 35 x 13 g



86545

12 x (30 x 25 g) ●



Mini Sacher de gerds Mini Sacher de frambuesa

Mini Sacher de gerds en peces de 25 g. Per oferir un petit dolç amb el cafè o combinar en un assortiment.

Mini Sacher de frambuesa en piezas de 25 g. Para ofrecer un pequeño dulce con el café o combinar en un surtido.

Mini tartaleta de llimona Mini tartaleta de limón

Tartaleta de llimona en peces de 20 g. Una alternativa per introduir un altre sabor a la selecció que acompanya el cafè.

Tartaleta de limón en piezas de 20 g. Una alternativa para introducir otro sabor en la selección que acompaña el café.

86549

● 12 x (30 x 20 g)



86667

1,35 kg peces / piezas de 15 g ●



Trufes Noir 70 Trufas Noir 70

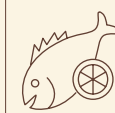
Trufes de xocolata negra amb interior cremós i cobertura cruixent. Peces de 15 g per acompanyar el cafè.

Trufas de chocolate negro con interior cremoso y cobertura crujiente. Piezas de 15 g para acompañar el café.

● CONGELAT - CONGELADOS
● FORMAT CAIXA - FORMATO CAJA

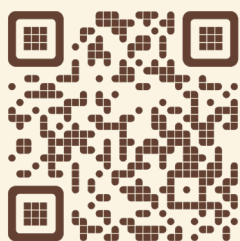
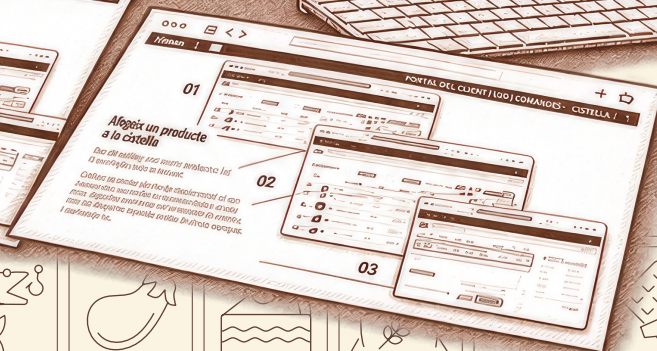
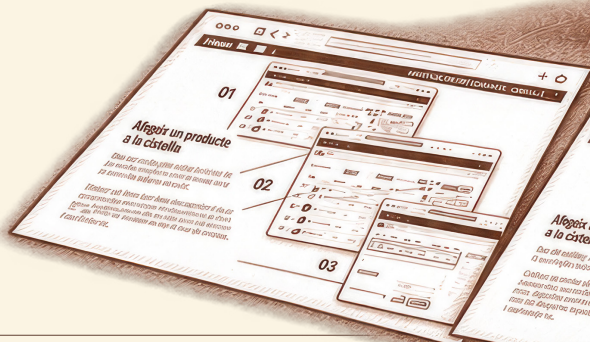
Abans del servei: consulta l'etiqueta i la fitxa tècnica de cada referència per a la conservació, la descongelació, la regeneració i els al·lèrgens. Els formats de caixa no indiquen necessàriament el nombre de racions.

Antes del servicio: consulta la etiqueta y la ficha técnica de cada referencia para la conservación, la descongelación, la regeneración y los alérgenos. Los formatos de caja no indican necesariamente el número de raciones.



friman
EXPERIÈNCIA ALIMENTÀRIA

www.friman.cat - www.friman.es



COMANDES • PEDIDOS comandes@friman.cat
93 877 78 00
 EXPERIÈNCIA ALIMENTÀRIA

OFICINES • OFICINAS
 C/ de la Pica d'Estats, 77-95 (08272) Sant Fruitós de Bages
 (Barcelona). Tel: 93 877 30 00 email: friman@friman.cat

Redescobreix les possibilitats del nostre assortiment. **Consulta amb el teu comercial Friman** els productes d'aquest catàleg i troba noves idees per a la teva carta.

Redescubre las posibilidades de nuestro surtido. **Consulta con tu comercial Friman** los productos de este catálogo y encuentra nuevas ideas para tu carta.