



La Navidad cambia el ritmo de la restauración y también lo que el cliente espera encontrar en la mesa. Son días para compartir, alargar las comidas y dar protagonismo a una cocina con más presencia, pensada para una ocasión especial.

En la carta conviven productos tradicionalmente vinculados a estas fechas con propuestas más actuales. Entrantes para compartir, pescados, mariscos, carnes, elaboraciones y guarniciones permiten crear menús muy distintos sin perder el carácter propio de las fiestas.

Este catálogo reúne una selección pensada para ofrecer posibilidades a la cocina profesional durante unas semanas en las que cada establecimiento interpreta la Navidad a su manera.



CROQUETA DE BRANDADA DE BACALAO
Freidora o sartén: Sin descongelar, freír en aceite a 180 °C durante 3-4 minutos, hasta que el producto esté bien dorado. Dejar reposar 1 minuto antes de servir.

83486 (36 g u) 3 x 1 kg



CROQUETA DE CONFIT DE PATO
Freidora: Calentar el aceite a 200 °C, incorporar el producto congelado y reducir la temperatura a 180 °C. Freír durante 4 minutos en pequeñas cantidades para evitar que el aceite se enfrie bruscamente.

86004 (30 g u) 4 x 1 kg



CROQUETA DE VIEIRA
Freidora: Sin descongelar, freír pocas unidades a la vez en aceite a 190 °C durante aproximadamente 3 minutos. No volver a congelar el producto una vez descongelado.

86858 (18 g u) 1 x 3 kg



CROQUETA DE BOGAVANTE
Croquetas melosas de bogavante, una propuesta para dar un toque especial a los aperitivos y entrantes navideños, con el sabor del mar como protagonista de las celebraciones.

84287 (36 g u) 3 x 1 kg



FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA EN ACEITE DE OLIVA
Alcachofa blanca de Tudela confitada en aceite de oliva virgen extra. Una propuesta elegante para entrantes y guarniciones navideñas, con un práctico formato que permite utilizar cada pieza individualmente.

86867 4 x 20 u



ROLLITO DE MARISCO CON GAMBA
Freidora o sartén: Sin descongelar, freír el producto en aceite a 180 °C durante 5-6 minutos o hasta que se dore. Dejar reposar 1 minuto antes de servir.

86855 (50 g u) 1 x 1,25 kg



MINI ROLLITO DE LANGOSTINO
Freidora o sartén: Sin descongelar, freír a 170-180 °C durante 4-5 minutos, girando los rollitos a media cocción. Horno: Precalentar a 200 °C. Sin descongelar, pincelar los rollitos con aceite por ambas caras y hornear durante 14-16 minutos, sin darles la vuelta. Freidora de aire: Pincelar los rollitos con aceite, colocarlos separados y cocinar a 200 °C durante 7-8 minutos.

86851 (15 g u) 1 x 5 kg



BOCADITO DE MARISCO
Freidora: Calentar el aceite a 180 °C e incorporar el producto directamente congelado. Freír durante 3 minutos

50996 6 kg



PASTEL DE SALMÓN Y QUESO CON HOJALDRE
Relleno de salmón ahumado y queso cremoso, envuelto en hojaldre. Una propuesta para entrantes y aperitivos navideños. Horno: Hornear a 190-200 °C durante 15-20 minutos.

86731 35 u x 160 g u



SAQUITO DE CARRILLERA DE TERNERA
Formato: 100 piezas por caja. Peso por pieza: 15 g ± 2 g. Freidora o sartén: Sin descongelar, freír el producto en aceite caliente a 180 °C durante 2-3 minutos, hasta que esté bien dorado.

84290 Caixa de 1,5 kg (100 u)



SAQUITO DE MARISCO
Crujientes por fuera y con un relleno cremoso de merluza, mejillones y langostinos, con intenso sabor y aroma a marisco. Su formato de 15 g los hace ideales para aperitivos, tapas, cócteles y servicios de catering. Preparación: Freír directamente congelados en abundante aceite a 180 °C durante 2-3 minutos, hasta que estén bien dorados. Servir calientes para disfrutar del contraste entre la masa crujiente y el relleno cremoso.

83774 1,5 kg (100 u x 15 g)



FINGERS DE SOLOMILLO DE CERDO «TORREZNO»
Sartén o freidora: Sin descongelar, freír en aceite a 175-180 °C durante 2-3 minutos. Dejar reposar 1 minuto para que la corteza de cerdo termine de hincharse y quede crujiente.

86857 (30 g u) 1 x 3 kg



TWISTER DE LANGOSTINO
Freidora: Calentar el aceite a 180 °C e incorporar el producto sin descongelar. Freír durante unos 4 minutos hasta que esté bien cocido. Alérgenos: Contiene crustáceos y cereales con gluten. Puede contener trazas de pescado y soja.

56678 (44 u) 4 x 1 kg



«TORPEDO» DE LANGOSTINO (EBIFRY)
Freidora o sartén: Sin descongelar, freír el producto en aceite caliente a 180 °C durante 2-2,5 minutos, hasta que esté bien dorado. Alérgenos: Contiene crustáceos y cereales con gluten.

84796 (25 g u) 800 g

Hay productos que apenas necesitan presentación. Cuando llegan a la mesa, el cliente los asocia de inmediato con una ocasión especial. La Navidad es probablemente el momento del año en que esta capacidad del producto para generar expectativas se hace más evidente.

Pescados, mariscos y otras especialidades propias de la cocina festiva permiten dar protagonismo al ingrediente y crear propuestas cuyo valor se percibe desde el primer momento.

No hay una única forma de incorporarlos a la carta. Desde la cocina más tradicional hasta interpretaciones contemporáneas, son productos que dejan espacio al criterio, el estilo y la personalidad de cada cocina.



VIEIRA «ZAMBURIÑA». MEDIA CONCHA

Una propuesta de marisco para dar un toque especial a los entrantes navideños. Su presentación en media concha permite servirla gratinada, al horno o con un aliño suave, con un acabado elegante y atractivo. Calibre: 20-30 piezas/kg. Sin glaseado (0 %). Formato: 4 x 1 kg.

86654 (20-30 piezas kilo) 4 x 1 kg



VIEIRA DE MARISCO

Horno: Sin descongelar ni retirar la concha, quitar el envoltorio y hornear a 200 °C durante 16-18 minutos, con calor superior, inferior y ventilador. Dejar reposar 5 minutos antes de servir. Freidora de aire: Sin descongelar, colocar las piezas separadas y cocinar a 160-170 °C durante 14-16 minutos.

86853 18 x 115 g



CANGREJO RELLENO DE BUEY DE MAR

Propuesta marinera para los entrantes, con un relleno de buey de mar (25 %) y bacalao (16 %). Combinación de sabores que aporta variedad y una presentación especial a los menús festivos. Horno: Precalentar a 200 °C durante 10 minutos. Retirar el envoltorio y hornear el producto a media altura durante 20-25 minutos.

86241 22 x 120 g



ALMEJA JAPONESA

Preparación: Para cocinar al vapor, al horno o hervir, utilizar las almejas sin descongelar. Para otras elaboraciones, sumergirlas en agua fría hasta que se abran ligeramente, enjuagarlas y escurirlas. Cocinarlas completamente antes de consumir.

86844 6 x 1 kg



LOMO DE BACALAO DE ISLANDIA MSC

Bacalao en porciones uniformes de 200-250 g, especialmente pensadas para la restauración. Caja de 4 kg con 19 piezas envasadas individualmente, que facilitan el control de las raciones y permiten descongelar solo las necesarias antes de cocinar.

86176 PBO. 19 piezas 200-250 g. 3 x 4 kg



LOMO DE RAPE «GRAN SOL»

Lomos de rape sin piel ni espinas, de carne firme y delicada. Ideales para los platos principales de Navidad, al horno, a la plancha o con salsa. Disponibles en dos calibres: 160-300 g y 300-600 g, en formatos de 2 kg.

84804 Sin espinas y sin piel (160-300 g u) 2 kg

84822 Sin espinas y sin piel (300-600 g u) 2 kg



GAMBÓN ARGENTINO SALVAJE MSC

Gambón salvaje del Atlántico sudoccidental, capturado en aguas argentinas y ultracongelado en alta mar. Con certificación MSC de pesca sostenible, es una propuesta ideal para los menús navideños, tanto en entrantes como en platos principales. Disponible en tres calibres para adaptarse a cada propuesta gastronómica: N3 (30-40), N2 (20-30) y N1 (10-20). Formato de 2 kg, pensado para la restauración profesional.

86870 N3 (30-40) 6 x 2 kg

86871 N2 (20-30) 6 x 2 kg

86874 N1 (10-20) 6 x 2 kg



LANGOSTA VERDE CRUDA DE MAURITANIA

Langosta del Atlántico centro-oriental, apreciada por su carne fina y sabrosa. Una propuesta para los menús navideños, ideal para servir entera, a la plancha o al horno, con una presentación que da protagonismo al marisco.

86824 (200-300 g u) 2 x 6 kg



CARPACCIO DE GAMBA ROJA DE NUESTRA COSTA

Elaborado con gamba roja de las lonjas de Arenys, Palamós y Sant Pol de Mar. Un entrante delicado y sabroso para los menús navideños, sin gluten ni aditivos y listo para servir en solo 5 minutos. Formato individual de 50 g, en cajas de 12 unidades. Preparación: Colocar el carpaccio congelado directamente en el plato, dejar descongelar 5 minutos y aliñar con aceite de oliva y sal

84350 12 u x 50 g



GAMBA ALISTADA

Gamba alistada de sabor intenso y carne firme, ideal para dar protagonismo al marisco en los menús navideños. Perfecta para servir a la plancha, al horno o en arroces y elaboraciones marineras.

79170 N1 (38-46) 12 x 1 kg

80071 A (48-58) 12 x 1 kg

83506 CHICO (+100) 12 x 1 kg



BOGAVANTE DEL CANADÁ

Bogavante salvaje del Atlántico noroccidental, capturado con nasas en aguas de Canadá. Un clásico de las comidas navideñas, ideal para arroces, calderetas o preparaciones al horno que dan protagonismo al marisco.

81129 (350-400 g u) 10 % 5 kg



CIGALA DE ESCOCIA CONGELADA VIVA

Cigalas de las aguas del Atlántico norte, capturadas a diario y congeladas a partir de producto vivo. Una propuesta de calidad para los menús navideños, en cajas de 1 kg de peso neto, sin glaseado.

84808 N0 (8-10 u) 0 % 4 x 1 kg Peso neto

84809 N1 (11-15 u) 0 % 4 x 1 kg Peso neto

84815 N2 (16-20 u) 0 % 4 x 1 kg Peso neto

85253 N3 (21-25 u) 0 % 4 x 1 kg Peso neto



KOKOTXAS DE BACALAO DE ISLANDIA

Kokotxas de bacalao desalado, de textura gelatinosa, ideales para elaborar un pil-pil cremoso, prepararlas a la plancha o en salsa verde. Apreciado por su versatilidad y delicadeza, perfecto para los menús navideños. Preparación: Descongelar previamente en la nevera.

86868 (8 x 300 g u) 2,4 kg



RODABALLO SALVAJE ENTERO EVISCERADO

Rodaballo salvaje de carne firme y sabor delicado, ideal para los platos principales de Navidad. Su presentación entera permite lucirlo al horno o a la plancha. Calibre: 300-500 g/pieza. Glaseado del 20 %.

85613 (300-500 g u) 20%. 5 kg



FILETES DE GALLO DE SAN PEDRO

Filetes de pez de San Pedro, de carne blanca, fina y delicada. Una propuesta elegante para los menús navideños, ideal para preparar a la plancha, al horno o con salsas suaves. Calibre: 90-120 g/pieza. Sin glaseado.

86823 Sin piel (90-120 g u) 0 %. 5 kg



Pocas familias de productos están tan vinculadas a las fiestas como el marisco. En Navidad recupera protagonismo en las mesas y ofrece a la restauración un abanico gastronómico extraordinariamente amplio.

Frío o caliente, como entrante, para compartir, en arroces, sopas, guisos o como protagonista del plato, permite trabajar desde preparaciones muy sencillas hasta elaboraciones más complejas.

Especies, calibres y formatos distintos amplían aún más estas posibilidades y permiten adaptar la propuesta al tipo de carta, al servicio y al posicionamiento de cada establecimiento.



BOGAVANTE AZUL «EUROPEO»

Bogavante europeo de carne firme y sabor delicado, un marisco de alto valor gastronómico para los menús navideños. Ideal para servir al horno, a la plancha o en arroces y calderetas. Calibre de 400-600 g/pieza.

60423

400-600 g pieza



BOGAVANTE CANADIENSE «CHIX»

Bogavante canadiense de carne firme y sabor suave, ideal para los menús navideños. Una propuesta versátil para servir al horno, a la plancha o en arroces y calderetas. Calibre de 400-550 g/pieza.

60062

400-550 g pieza



CARABINERO GIGANTE

Carabinero rojo intenso, carne sabrosa y cabeza especialmente apreciada por su sabor. Una propuesta de marisco para los menús navideños, ideal a la plancha o para enriquecer arroces y elaboraciones marineras.

60367

(8-12 piezas kilo) caja d'1 kg



CANAÍLLA

Caracol de mar de carne firme e intenso sabor marino, ideal para las mariscadas y los aperitivos navideños. Una propuesta tradicional para servir hervido, frío y acompañado de una salsa suave.

60111

(50-70 piezas kilo) 3 kg



NAVAJA GALLEGA

Navaja de las costas gallegas, de carne tierna y delicado sabor marino. Ideal para los entrantes y las mariscadas navideñas, especialmente a la plancha con aceite de oliva, ajo y perejil.

60589

Manat de 25-35 piezas



BUEY DE MAR

Si el buey de mar está muerto, introducirlo cuando el agua empiece a hervir. Si está vivo, evitar introducirlo directamente en agua hirviendo para prevenir que se desprendan las patas.

60067

400-600 g pieza



CENTOLLA

Centolla de carne delicada e intenso sabor a mar, ideal para los entrantes y las mariscadas navideñas. Una propuesta clásica para las mesas festivas. Calibre: 400-600 g/pieza. Vida útil: 1 día.

60066

400-600 g pieza



NÉCORAS

Conservación y preparación: Vida útil de 1 día. Hervir la centolla en agua salada, simulando el agua de mar, durante el tiempo justo para evitar que la carne se endurezca.

60063

(8-12 piezas kilo) 2 kg aprox.



ALMEJA FINA GRANDE

Almeja fina de gran tamaño, apreciada por su carne delicada y su sabor a mar. Ideal para las mariscadas navideñas, al vapor, a la marinera o en elaboraciones con salsa suave.

60077

(40-50 piezas kilo) 1 kg aprox.



MEJILLÓN «BOUCHOT»

Mejillón de cultivo en estacas, apreciado por su pequeño tamaño, carne tierna e intenso sabor a mar. Una propuesta para los entrantes navideños, ideal al vapor, a la marinera o con salsas suaves.

80918

(80-120 piezas kilo) 5 kg aprox.



VIEIRA DEL PACÍFICO, MEDIA CONCHA

Vieira de carne tierna y sabor delicado, presentada en media concha para facilitar el servicio. Ideal para los entrantes navideños, gratinada al horno, con mantequilla de hierbas o con un toque rústico.

82938

6 piezas bandeja



GAMBA GRANDE DEL MEDITERRÁNEO

Conservación y preparación: Vida útil de 2 días. Gamba de carne delicada, ideal para preparar hervida, a la plancha o al horno, cubierta con sal gruesa y con una cocción suave.

60315

20-30 piezas kilo



ANGULA FRESCA

Uno de los productos más exclusivos de la gastronomía navideña, apreciado por su textura delicada y su sabor sutil. Ideal para servir con aceite de oliva, ajo y un toque de guindilla, en una elaboración clásica que da protagonismo al producto.

60038

100 g

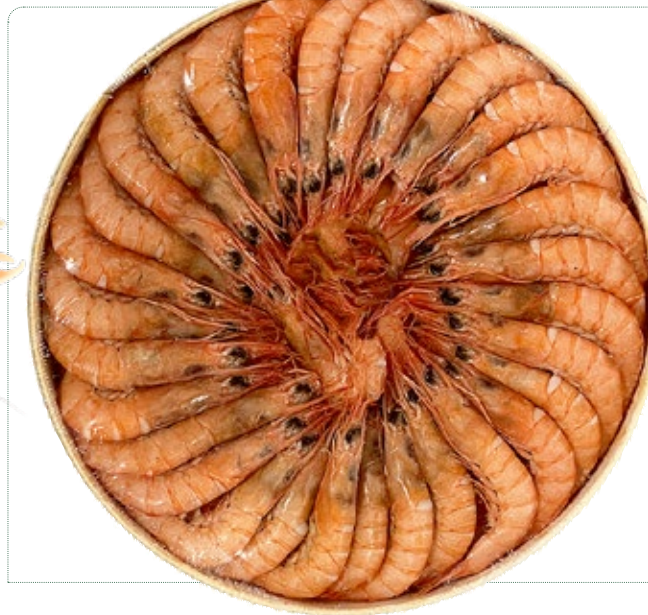


CIGALA GRANDE VIVA

Cigala viva de carne fina y sabor delicado, ideal para dar protagonismo al marisco en los menús navideños. Perfecta para servir a la plancha, hervida o en elaboraciones marineras. Calibre: 13-20 piezas/kg.

60318

13-20 piezas kilo



GAMBA SALADA COCIDA

Gamba salada de intenso sabor a mar, ideal para los aperitivos y las mariscadas navideñas. Una propuesta tradicional, lista para servir, presentada en caja de madera de 500 g.

79049

500 g



LANGOSTINO COCIDO

Langostino cocido de carne firme y sabor delicado, ideal para las mariscadas y los entrantes navideños. Una opción práctica para servir frío, acompañado de salsas suaves o en cócteles de marisco.

60452

(30-40 piezas kilo) 2 kg



Entrante
CARPACCIO DE GAMBAS CON ACEITE CÍTRICO Y ESCAMAS DE SAL

Entrante elegante y fresco que pone en valor la calidad de la gamba con un toque cítrico que realza su sabor.

- Ingredientes** (por ración):
- 84423** Gamba pelada **(01)** – 90 g **(1,86 €)**
 - 39385** Aceite de oliva virgen extra **(02)** – 8 g **(0,05 €)**
 - 86470** Zumo de limón **(03)** – 1 g **(0,05 €)**
 - 77259** Sal en escamas **(04)** – 1 g **(0,02 €)**

Primer plato
CREMA FINA DE MARISCO CON TOQUE DE BRANDY

Crema intensa y aromática que aporta calidez y evoca la cocina de celebración propia de las fiestas.

- Ingredientes** (por ración):
- 86622** Fumet de pescado **(05)** – 160 g **(0,63 €)**
 - 84354** Extracto de marisco **(06)** – 70 g **(2,65 €)**
 - 80654** Nata para cocinar **(07)** – 20 g **(0,08 €)**
 - 84763** Verduras para sofrito **(08)** – 50 g **(0,10 €)**

Plato principal
MERLUZA ASADA CON PARMENTIER DE PATATA Y ACEITE DE HIERBAS

Un plato equilibrado y delicado donde el pescado asado se combina con la suavidad de la patata y el frescor de las hierbas.

- Ingredientes** (por ración):
- 86433** Filete de merluza **(09)** – 180 g **(1,41 €)**
 - 86869** Puré de patata **(10)** – 160 g **(0,91 €)**
 - 80656** Mantequilla **(11)** – 15 g **(0,17 €)**
 - 81799** Leche **(12)** – 20 g **(0,03 €)**

Postre
CREMOSO DE TURRÓN CON GALLETA CRUJIENTE

Final con identidad navideña que combina la cremosidad del turrón con un contraste ligeramente crujiente.

- Ingredientes** (por ración):
- 85753** Barra de turrón **(13)** – 90 g **(0,63 €)**
 - 80650** Nata 38% montada **(14)** – 40 g **(0,21 €)**

IMPORTES
Entrante: **1,98 €**
Primero: **3,13 €**
Plato principal: **2,52 €**
Postre: **0,84 €**

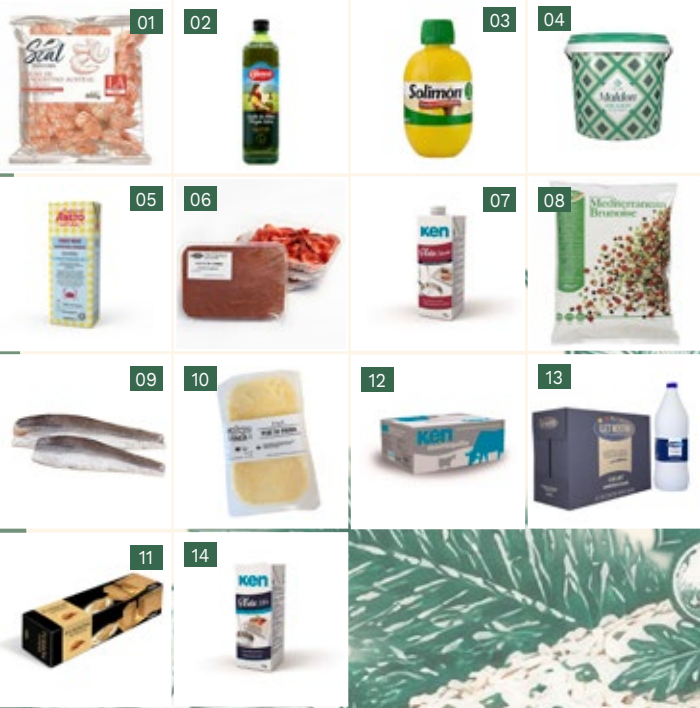
Total aprox. menú persona: **8,47 €**

MENÚ DE NAVIDAD

Cuatro platos y una idea: mostrar cómo distintos productos pueden combinarse en un mismo menú de Navidad. Una propuesta pensada para inspirar, no como una fórmula cerrada.

El recorrido comienza con la delicadeza de la gamba, continúa con los sabores intensos de una crema de marisco y encuentra en la merluza un principal de perfil más limpio. El turrón pone el contrapunto dulce e inequívocamente navideño al final de la comida.

Una combinación de sabores reconocibles que cada cocina puede interpretar, adaptar y llevar a su propio terreno.



(*) Los precios indicados son orientativos y se incluyen únicamente como referencia para estimar el coste aproximado de cada plato y del menú. No constituyen una oferta comercial y pueden estar sujetos a variaciones. Consulte los precios vigentes con su delegado o delegada de ventas.

No todas las Navidades se celebran igual ni todas las mesas requieren la misma propuesta. Un menú de empresa, una comida familiar, una celebración de hotel o una carta especial de temporada parten de expectativas distintas.

Esta diversidad también abre posibilidades a la restauración. Formatos para compartir, platos individuales, recetas tradicionales o propuestas más contemporáneas pueden convivir durante las fiestas y adaptarse a momentos de consumo muy distintos.

Disponer de un amplio surtido permite a cada establecimiento construir su propuesta de Navidad de acuerdo con su público, su cocina y su manera de entender estas fechas.



RAVIOLIS GIGANTES DE RABO ESTOFADO

Raviolis de tamaño generoso rellenos de rabo estofado, una propuesta para los platos principales navideños, ideal para combinar con salsas que realcen su sabor. Preparación: Sin descongelar, introducir los raviolis en agua hirviendo y cocer durante 3-4 minutos aproximadamente.

86862 (33 g) 1 x 2,5 kg



«GRANDCANELO» DE COCHINILLO Y MANZANA, SIN BECHAMEL

Combinación de tradición y contrastes, con el sabor del cochinillo y el contrapunto suave y afrutado de la manzana. Un canelón de tamaño generoso, indicado para los menús navideños, que permite incorporar una propuesta diferente a los clásicos asados de las fiestas. Ideal para servir como primer plato o como principal, con una

bechamel suave y un gratinado dorado que redondee su presentación. Preparación: Precalentar el horno a 200 °C. Disponer una base de bechamel en una bandeja, colocar los canelones y cubrirlos con más bechamel. Añadir queso si se desea. Hornear durante 25-30 min o 10-15 min si están descongelados, y gratinar al gusto.

86845

24 u de 120 g



SOLOMILLO DE CERDO RELLENO «RÔTI»

Solomillo de cerdo relleno de embutidos curados y cocidos, con un toque cremoso, cobertura vegetal y especias. Una propuesta vistosa para los asados navideños. Preparación: Descongelar, dorar en aceite durante 5 min y hornear a 180 °C durante 45-50 min. Una vez cocinado, conservar en refrigeración un máximo de 24 h.

86859

6 x 700 g aprox.



PLANCHA DE COCHINILLO

Ideales para platos principales y tapas, con una preparación que permite obtener una piel bien crujiente. Preparación: Descongelar 24 horas antes en refrigeración. Cortar en porciones con la pieza bien fría. Marcar a la plancha durante 2-3 minutos hasta que la piel quede crujiente y terminar de calentar en el horno.

84648

3 x 1,5 kg

RAVIOLIS GIGANTES DE BRANDADA DE BACALAO

Raviolis de tamaño generoso rellenos de brandada de bacalao, ideales para los menús navideños. Una propuesta de sabor marinero que combina con salsas suaves o un toque de aceite de oliva. Preparación: Sin descongelar, introducir los raviolis en agua hirviendo y cocer durante 2-3 minutos aproximadamente.

86863 (25 g) 1 x 3 kg



«GRANDCANELO» DE BOGAVANTE, SIN BECHAMEL

Preparación: Precalentar el horno a 200 °C. Colocar los canelones en una bandeja con una base de bechamel y cubrirlos con más salsa. Añadir queso si se desea. Hornear durante 25-30 minutos (10-15 minutos si están descongelados) y gratinar al gusto.

85421

24 u de 120 g

«GRANDCANELO» DE POLLO DE CORRAL, FOIE Y TRUFA, SIN BECHAMEL

Canelón de pasta al huevo relleno de pato y foie, de 140 g por pieza. Una propuesta de sabor intenso para los menús navideños, con un generoso 73% de relleno.

84297

24 u x 140 g



TERNERA RELLENA «RÔTI»

Roti de ternera relleno de embutidos, con un toque cremoso, cobertura vegetal y especias. Un asado tradicional para los menús navideños. Preparación: Descongelar, dorar en aceite caliente 5 minutos y hornear a 180 °C durante 45-50 minutos. Una vez cocinado, refrigerar un máximo de 24 horas.

86860

6 x 850 g aprox.



PLANCHA DE MELOSO DE TERNERA

Meloso de ternera cocinado a baja temperatura, de textura tierna y sabor intenso. Una propuesta para los platos principales navideños, con una presentación individual que facilita el servicio y el control de las raciones.

84656

25 u de 150 g. 4 kg aprox.



«OVALE GRANDE» DE CORDERO Y SETAS

Pasta de tamaño generoso rellena de cordero y setas, una combinación de sabores otoñales ideal para los menús navideños. Perfecta para acompañar con una salsa de asado o de setas. Preparación: Sin descongelar, introducir la pasta en agua hirviendo y cocer durante 3-4 minutos aproximadamente.

86864

(36 g) 1 x 3 kg



CAPPELLETTI FUNGHI

Pasta rellena de setas, de sabor intenso y textura delicada. Una propuesta para los menús navideños, ideal para servir con salsa de setas, mantequilla o un toque de parmesano. Preparación: Sin descongelar, cocer en agua hirviendo durante 90 segundos. También se pueden descongelar y servir al gusto.

84222

(5 g u) 4 kg



CANELONES SUPREMOS DE BOLETUS, SIN BECHAMEL

Preparación: Precalentar el horno a 200 °C. Colocar los canelones en una bandeja con una base de bechamel y cubrirlos con más salsa. Añadir queso si se desea.

80036

80 u de 60 g u



CANELONES SUPREMOS DE MARISCO, SIN BECHAMEL

Hornear durante 25-30 minutos (10-15 minutos si están descongelados) y gratinar al gusto.

78699

80 u de 60 g u



MUSLO DE POLLO RELLENO «RÔTI»

86861

8 x 500 g aprox.

Un plato no termina en su ingrediente principal. Salsas, guarniciones, bases, vegetales y pequeños complementos pueden transformar su interpretación y dar sentido al conjunto. En Navidad, estos detalles cobran aún más protagonismo.

Un mismo pescado o una misma carne pueden dar lugar a propuestas muy distintas según lo que los acompañe. Cremosos, asados, vegetales, salsas o contrastes de textura permiten modular el plato sin restar protagonismo al producto principal.

Es en esta combinación donde cada cocina puede imprimir su carácter y convertir los distintos elementos del plato en una propuesta propia.



PAN DE MOLDE CROISSANT GIGANTE

Todo el sabor y el aroma a mantequilla de un croissant, en un pan de molde de corteza fina y crujiente. Una propuesta original para preparar tostadas, sándwiches gourmet y desayunos especiales. Formato de 1,7 kg aprox.

86865 8 x 1,7 kg



PAN DE MOLDE BRIOCHE GIGANTE

Pan de molde elaborado con brioche, de textura tierna y esponjosa, corteza suave y delicado aroma lácteo. Ideal para desayunos y meriendas, dulces o salados. Su formato permite preparar tostadas, sándwiches y postres.

86854 2 x 1.700 g



CUCHARITA DE GALLETA «MINI SPOON»

Cucharitas de masa quebrada doradas y crujientes, listas para rellenar con preparaciones dulces o saladas. Ideales para aperitivos y cócteles. Presentadas en 3 bandejas de 84 unidades, protegidas con flowpack. Conservar entre 10 y 25 °C, con una humedad máxima del 65 %.

84678 75 mm. 1 x 252 u



SURTIDO DE MACARONS SPRING

Conchas de macarons de cacao, naranja, pistacho y frutos del bosque, listas para rellenar con preparaciones dulces o saladas. Ideales para pastelería, helados y aperitivos. Rellenar 5 horas antes de servir.

80518 1 x 384 u



PAN DE PAYÉS REDONDO PRECOCIDO

Pan redondo precocido elaborado con masa madre, 24 horas de fermentación y doble reposo. Destaca por su corteza crujiente y color tostado. Descongelar y terminar la cocción en el horno a 170 °C durante 20-25 minutos.

86842 15 x 300 g



MINI CONO NEGRO ANTIHUMEDAD

Mini cono de galleta negra de 75 mm, con tratamiento antihumedad, listo para rellenar con elaboraciones dulces o saladas. Ideal para aperitivos y presentaciones creativas. Caja de 180 unidades, distribuidas en 4 bandejas de 45 piezas.

83391 75 mm. 1 x 180 u



MINI TARTAleta RECTA NEUTRA

Minitartaletas de galleta con un 20,4 % de mantequilla, de sabor neutro y listas para rellenar. Ideales para aperitivos, cócteles y degustaciones. Diámetro de 38 mm y presentación en cajas de 192 unidades.

82691 38 mm. 1 x 192 piezas



PAN CUADRADO, REBANADA GRANDE

Pan de formato cuadrado, pensado para reducir las mermas al cortarlo. Elaborado con masa madre y doble fermentación, destaca por su corteza crujiente y tostada, sabor intenso y delicados matices lácteos.

86841 2 x 1.700 g



CASTAÑAS ENTERAS Y PELADAS

Castañas peladas y congeladas, disponibles todo el año. Ideales para rellenos, guarniciones de carne, cremas y elaboraciones dulces como compotas, pasteles o marron glacé. Un formato práctico que ahorra pelarlas y facilita la preparación en cocina.

78845 10 x 1 kg



MITADES DE BONIATO CON PIEL

Boniato de las variedades Beauregard, Covington o Bellevue, cortado por la mitad, cocido al vapor y envasado al vacío. Piezas de 120-200 g, listas para consumir. Ideal como guarnición de carnes y pescados o para ensaladas frías. Solo hay que calentarlo en el microondas, al horno o en la sartén y aliñarlo al gusto.

86873 6 x 1 kg



BRANDADA DE BACALAO

Crema de bacalao de textura untuosa, apta para consumir fría o caliente. Ideal para tostadas y aperitivos, así como para preparar rellenos e incorporar a distintas elaboraciones culinarias.

85422 12 x 775 g



CEBOLLETA BLANCA

Cebollitas de 19 a 21 mm de diámetro, peladas, escaladas y ultracongeladas IQF para preservar su sabor y frescura. Ideales para sopas, guisos y guarniciones de carne o pescado.

83175 (19-21 mm Ø) 4 x 2,5 kg



CEBOLLA NEGRA, BASE PARA COCINA

Producto concentrado que permite dosificar pequeñas cantidades, entre 10 y 15 g por ración, aproximadamente el equivalente a una cucharadita de café.

84610 6 x 1 kg



CEBOLLA CAMELIZADA

Elaborada con cebolla fresca cortada en dados de 14 x 14 mm, caramelizada lentamente con azúcar y aceite de oliva hasta obtener una textura melosa y un sabor dulce característico. Ideal para hamburguesas, carnes, bocadillos y otras elaboraciones.

85397 9 x 1 kg



ZANAHORIA BABY

Zanahorias baby de origen europeo, de 8-14 mm de diámetro y 25-55 mm de longitud, escaladas y ultracongeladas IQF. Ideales para guarniciones. Para preservar su color y textura tierna, cocinar al vapor a 100 °C durante 11 minutos en una bandeja gastronómica perforada.

19418 4 x 2,5 kg



SALSA TARTUFATA 5 %

Salsa de inspiración italiana elaborada con champiñones macerados en aceite de oliva, aceitunas negras, trufa de verano (Tuber aestivum) y boletus. De sabor intenso y aromático, ideal para enriquecer pastas, risottos, pizzas y elaboraciones de carne, pescado o huevos.

84000 6 x 550 g



SALSA DEMIGLACÉ «SALSA ESPAÑOLA»

Regenerar el producto al baño maría hasta alcanzar una temperatura superior a 75 °C. También puede calentarse directamente en una cazuela hasta superar esta misma temperatura.

84662 4 x 1 kg

En Navidad, llegar al postre no significa que la comida termine. Es el momento del café, de la sobremesa y de esos sabores que, casi por sí solos, nos transportan a estas fechas.

Turrones, chocolate, cremas, pastelería y otras elaboraciones dulces comparten espacio con propuestas más ligeras o contemporáneas. El repertorio permite jugar con texturas, temperaturas y formatos muy distintos.

Los postres ponen el último acento gastronómico al menú y, durante las fiestas, también forman parte de la celebración.



NOIR 70 • GIANDUJA • EXÓTICAS

Trufas elaboradas artesanalmente con chocolate negro del 60 %, disponibles en tres variedades: clásica, praliné de avellanas y maracuyá. De interior cremoso y cobertura crujiente, combinan la intensidad del cacao con los matices de cada variedad. Descongelar en la nevera antes de consumir. Una vez descongeladas, conservar refrigeradas un máximo de 2 días.

- 86667

86668

86669
- (15 g) 1,35 kg

(15 g) 1,35 kg

(15 g) 1,35 kg



CHOCOLATE • PISTACHOS • AVELLANA

Pastelitos individuales de masa ligera y aireada, con un interior líquido que contrasta con la textura esponjosa del exterior. Disponibles en tres variedades: chocolate negro 60 %, praliné de pistacho y praliné de avellana.

Retirar el aro y el papel sulfurizado. Regenerar directamente del congelador en el microondas a 800 W: 25-35 segundos para el de chocolate y 35-40 segundos para los de pistacho y avellana. Si están descongelados, no superar los 10-15 segundos y 15-20 segundos, respectivamente.

- 86672
- 86671
- 86670

- 30 x 90 g
- 24 x 80 g
- 24 x 80 g



TIRAMISÚ

Bizcochos de soletilla tradicionales bañados en café, con una suave crema de mascarpone y una delicada cobertura de cacao espolvoreado. De aspecto artesanal y textura tradicional, listos para servir o porcionar. Requiere 7-8 horas de descongelación y, una vez descongelado, se conserva refrigerado hasta 3 días.

86843

1.050 g



BANDEJA ARTESANA DE TURRÓN

Helado cremoso de turrón con un 20,3 % de pasta y trozos de turrón. Una propuesta que combina cremosidad, sabor intenso y la autenticidad del turrón tradicional.

78787

2 x 2,5 L



BANDEJA DE CREMA CATALANA

Helado de crema elaborado con un 13 % de yemas de huevo, enriquecido con un 15 % de yema confitada y un toque de azúcar caramelizado (1 %). Evoca los postres tradicionales, con una textura cremosa y el contraste entre la suavidad de la crema y las notas del caramelo.

81362

5 L



BERLINA «NAVIDAD»

Berlina dulce con decoración navideña, ideal para dar un toque festivo a desayunos, meriendas y bufés. Una propuesta práctica y atractiva para ampliar la oferta de pastelería en fiestas. Descongelar 30 minutos antes de servir.

84791

36 x 55 g



BERLINA «WINTER MAGIC»

Berlina de vainilla con cobertura azul, decorada con copos de nieve y líneas blancas de aspecto navideño. Descongelar 30 minutos antes de consumir. Una vez descongelada, conservar hasta 2 días a temperatura ambiente.

86219

36 u x 57 g



RELLENO • SIN RELLENAR

Roscón de brioche con huevo, de textura suave y esponjosa, decorado con fruta confitada. Disponible con nata o sin rellenar. Incluye las tradicionales figuras del rey y el haba, la tarjeta y la corona.

86233

4 x 650 g

86232

4 x 450 g



PANETTONE DE FRUTA • PANETTONE DE GOTAS DE CHOCOLATE

Panecillo de masa tierna tipo brioche, elaborado con mantequilla y el aroma típico de la repostería navideña. Disponible en dos variedades: clásico y con pasas y naranja confitada. Se sirve congelado y, una vez descongelado, se conserva hasta 30 días.

86818

11 x 500 g

86819

11 x 500 g



TRONQUITO DE NAVIDAD DE NATA

Bizcocho de chocolate enrollado, relleno de nata y cubierto de chocolate con decoración navideña. Descongelar 4 horas en la nevera y conservar refrigerado un máximo de 72 horas.

86325

15 x 100 g



TURRÓN DE CHOCOLATE CRUJIENTE

Turrón de chocolate con avellanas y arroz inflado, de sabor intenso y textura crujiente. En porciones, ideal para postres, bufés y sobremesas navideñas. Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores.

83249

(150 x 20 g aprox.) 3 kg



SURTIDO DE TURRONES, 5 VARIEDADES

Selección de cinco turrones artesanales: blando, duro, yema tostada, chocolate con almendras y chocolate crujiente. En monoporciones, ideales para el café, los postres o los bufés navideños.

83252

(110 x 28 g aprox.) 3 kg



TURRÓN TIERNO SIN AZÚCAR

Turrón de calidad suprema elaborado con almendras tostadas y miel, siguiendo la tradición del turrón de Jijona. De textura suave y granulada, con el sabor de la almendra. Presentado en porciones individuales, ideales para los postres y las sobremesas navideñas.

83250

(90 x 34 g aprox.) 3 kg



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.





		PEDIDOS comandes@friman.cat 93 877 78 00 EXPERIENCIA ALIMENTARIA							
		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							

EDITA: División Comercial.
DISEÑO: marqueting@friman.cat