

www.friman.cat
friman
EXPERIÈNCIA ALIMENTÀRIA

Setmana Santa 2025
MARÇ. ABRIL. MAIG.



A Friman sabem que Setmana Santa és una època especial per als teus clients, on la tradició i la creativitat gastronòmica es donen la mà.

Aquesta temporada és clau per oferir opcions que destaquin, amb productes seleccionats i solucions que simplifiquin la teva feina. Segons dades del sector, el 68% dels consumidors busquen plats tradicionals en aquestes dates, mentre que un 40% prioritza opcions saludables i fàcils de preparar.

Amb aquest fullletó, et presentem idees, productes i solucions perquè puguis oferir una experiència única als teus clients i, d'aquesta manera, augmentar la rendibilitat del teu negoci.



39407 5/2 kg

MONGETA SECA "MICHIGAN"

Mongetes seques Michigan, >5mm, d'origen USA/Canadà, cuites i ultracongelades IQF.



82787 5/2 kg

MONGETA SECA "PINTA"

Mongetes seques "pintas" de calibre 170/180, cuites i ultracongelades IQF. El calibre indica els grans que hi ha en 100 grams de producte sec.



84798 (90-130 g) 0%. 6/2 kg

SUPREMES DE BACALLÀ PRÈMIUM

Denominació científica: *Gadus morhua*. Supremes embolicades individualment i congelat IQF, en el seu punt de sal. Zona de captura: FAO 27 Atlàntic nord-est, subzona: Islàndia. Format de venda 6 caixes de 2 quilos. Gramatge: 90-130 g.



85352 6/2 kg

COCOTXES DE BACALLÀ

El peix d'aquest producte ha estat capturat mitjançant ham. Només s'utilitza bacallà fresc i adequadament refrigerat. Denominació científica: *Gadus morhua*. Producte amb certificat MSC. Zona de captura: FAO 27, subzona: Caladors d'Islàndia.



20525 (200-300 g) 0%. 6/2 kg

LLOMS DE BACALLÀ D'ISLÀNDIA

Aquest producte no conté espines.

LLEGUMS EXTRA CUITES 6/3 kg

83428 CIGRONS 83411 MONGETES SEQUES CUITES 83531 LLENTIES CUITES



39409 5/2 kg

LLENTIA CUITA PARDINA

Llentia pardina calibre 30/40 (baby), cuita i ultracongelada IQF.



82794 (1000+) 10%. 11 kg

FILET DE BACALLÀ D'ISLÀNDIA

El peix d'aquest producte ha estat capturat mitjançant ham. Només s'utilitza bacallà fresc i adequadament refrigerat. Denominació científica: *Gadus morhua*. Producte amb certificat MSC. Zona de captura: FAO 27, subzona: Caladors d'Islàndia.



20526 0%. 8/500 g

BACALLÀ ESQUEIXAT D'ISLÀNDIA

Producte salat i congelat al punt de sal, d'alta qualitat, amb origen Islàndia. Denominació científica: *Gadus morhua*. Zona de captura: FAO 27 Atlàntic nord-est subzona: Fons d'Islàndia.



79877 (700+) 15%. 5 kg

LLOM DE BACALLÀ "JUMBO" SENSE ESPINES

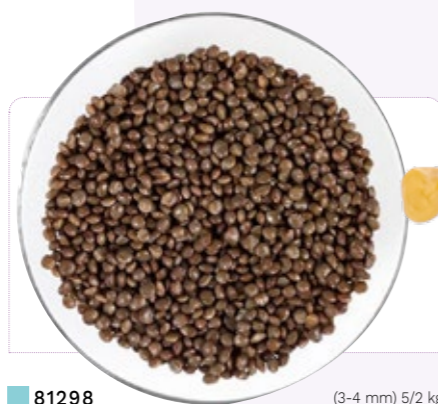
Producte salat i congelat al punt de sal, d'alta qualitat, amb origen Islàndia. Denominació científica: *Gadus morhua*. Zona de captura: FAO 27 Atlàntic nord-est subzona: Fons d'Islàndia.



85538 6/3 kg

MONGETES AMB TOMÀQUET (BAKED BEANS)

Mongetes amb tomàquet. No conté al·lèrgens.



81298 (3-4 mm) 5/2 kg

LLENTIA CAVIAR CUITA

La llentia caviar o beluga és una llentia petita i de forma semiesfèrica. De color negre brillant però que a cop cuita suavitza part del seu color negre. Provenint del Canadà. Molt tendra al coure-la i que no deixa anar la pell. Té una agradable textura i sabor que combina amb les verdures i els cereals. Rep aquest nom per similitud física que té amb el caviar de "Beluga". De calibre entre 3 i 4 mm.



83112 5/2 kg

CIGRÓ PEDROSILLANO NACIONAL

Cigrons Pedrosillano 5-7mm d'origen nacional, cuits i ultracongelats IQF.



85248 (800+) 5 kg

LLOMS DE BACALLÀ AMB PELL

El peix d'aquest producte ha estat capturat mitjançant ham. Només s'utilitza bacallà fresc i adequadament refrigerat. Denominació científica: *Gadus morhua*. Producte amb certificat MSC. Zona de captura: FAO 27, subzona: Caladors d'Islàndia.



PEBROTS FARCITS AMB BACALLÀ 52230 2.5 kg



Durant Setmana Santa, els teus clients busquen plats que connectin amb la tradició però que també siguin ràpids i fàcils de preparar.

Segons l'informe AECOC *Momentos de consumo*, un 47% dels consumidors valoren opcions que permetin gaudir de la tradició sense invertir massa temps. Per això, com a restaurador, és clau oferir opcions que optimitzin processos a la cuina sense comprometre la qualitat. El bacallà i el lluç congelat són protagonistes dels plats tradicionals, mentre que els vegetals congelats i les llegums en conserva són perfectes per a guar-nicions ràpides i nutritives. A més, els productes que combinen tradició i sostenibilitat poden diferenciar la teva oferta i fidelitzar els clients.



10707 6/1 kg

BARREJA DE VERDURES ROSTIDES

Barreja de verdures escalivades congelades IQF: pebrot vermell a daus (30%), albergínia a llesques (30%), carbassó a llesques (30%), i ceba a daus (10%). Producte apte pel consum immediat un cop descongelat. Un cop descongelat, es pot mantindre en refrigeració un màxim de 24 hores.



80817 4/1 kg

VERDURES EN TEMPURA

Preparada amb carbassó verd, pastanaga, pebrots vermells i mongetes verdes. **Preparació:** A la fregidora, sense descongelar prèviament, per a 120g, fregir de 1,5 a 2 minuts a 180°C. Al forn de convecció, sense descongelar prèviament, escalfar de 10 a 12 minuts a 220°C sobre paper de forn.



84916 0%. 10 kg

EGLEFÍ D'ISLÀNDIA ESQUEIXAT

Denominació científica: *Melanogrammus aeglefinu*. Origen: Islàndia. Zona de captura: FAO 27 Atlàntic nord-est, subzona: Fons d'Islàndia. Mètode de producció: Capturat. Arts de pesca: Xarxes d'arrossegament, sedals i hams.



81631 (100-300) 20%. 5 kg

CUES DE BACALLÀ

Denominació científica: *Gadus morhua*. Origen: Islàndia. Zona de captura: FAO 27 Atlàntic nord-est, subzona: Fons d'Islàndia. Mètode de producció: Capturat. Arts de pesca: Xarxes d'arrossegament, sedals i hams.



26052 (40-80) 10%. 5 kg

FILETS DE MAIRE

Denominació científica: *Nicromesistius poulassou*. Zona de captura: FAO 27 Atlàntic nord-est, subzona: VIIIc. Mètode de producció: Extractiva. Arts de pesca: Xarxes d'arrossegament. Congelació. IQF. Presentació: Filetejat en papallona.



50196 3/2 kg

CARXOFA ARREBOSSADA

Recomanacions d'ús: Fregir sense descongelar en oli molt calent (175°C) i abundant durant uns 3 minuts. **Allèrgens continguts en el Producte:** Cereals que continguin gluten i productes derivats, soja i productes a base de soja, llet i els seus derivats (lactosa inclosa).



50808 4/1 kg

ALBERGÍNIES ARREBOSSADES

Ús: Fregir sense descongelar en oli molt calent (175°C) i abundant durant uns tres minuts.



83381 6/1 kg

ANELLES DE CEBA ARREBOSSADES

Ús: Per aconseguir els millors resultats, cuineu sempre el producte congelat. Si el producte es descongela (guardat a menys de 7 °C), ajusteu el temps de cocció segons correspongui (temps més curts). No el cuineu en excés. Fregidora ± 2:30 min. a 175°C. Forn ± 10-12 min. a 200°C.



85435 18/120 g

VEIIRA A LA GALLEGA

Ús: Poseu la safata amb vieires congelades a la part més alta del forn. i la cocció de Durant 18-20 minuts. Extreu del forn i deixeu -ho refredar 5 minuts abans de servir. Cuinar completament el producte, un mínim de 2 minuts a 70°C, abans de consumir-lo.



39456 (20-30) 6/2 kg

GAMBA (DE PLANTA) ARGENTINA N2

Gamba de planta: gamba de costa argentina capturada amb vaixell petit que cada dia torna a port, quan arriba a la factoria per a fer el procés de congelació, han passat poques hores des de la pesca, això és el que les diferencia de les que es denominen de "terra", aquestes poden estar molts dies al vaixell abans d'arribar a la factoria per congelar-les.



85351 (10-20 peces kg) 0%. 5/1 kg

VEIIRA (MITJA CLOVA)

Descongelar el producte al frigorífic durant 24 h. Netejar i rentar-lo abans de cuinar-lo. Aquest producte és adequat per fer a la planxa o per guisar.



50805 3/2 kg

BRÒQUIL ARREBOSSAT

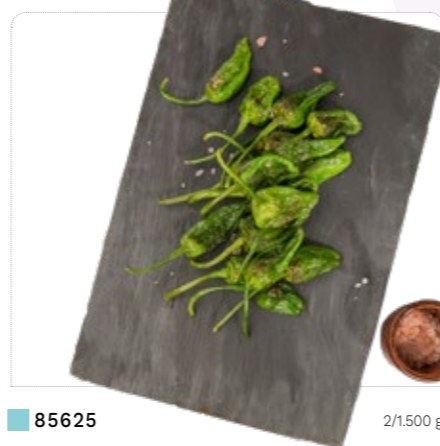
Ús: Fregir sense descongelar en oli molt calent (175°C) i abundant durant uns 3 minuts. Preferiblement, el producte hauria de ser consumit en els 18 mesos posteriors a la data de fabricació.



50807 4/1 kg

RODANXES DE CARBASSÓ ARREBOSSAT

Ús: Fregir sense descongelar en oli molt calent (175°C) i abundant durant uns 3 minuts.



85625 2/1500 g

PEBROT DEL PADRÓN FREGIT EN OLI DE GIRA-SOL

Regeneren-los al microones, en fregidora o a la paella, o bé al forn o a l'airfryer sense descongelar-los abans. De color verd intens i textura tendra, saborosos, picants i d'aroma agradable, només necessiten que li afegiu la sal al vostre gust.



85425 (150+ g) 15%. 5 kg

SUPREMES DE BACALLÀ

Producte amb pell i sense espines. El peix d'aquest producte ha estat capturat mitjançant ham. Només s'utilitza bacallà fresc i adequadament refrigerat. Denominació científica: *Gadus morhua*. Producte amb certificat MSC. Zona de captura: FAO 27, subzona: Caladors d'Islàndia.



85612 PBO (90-110) =%. 2,5 kg

LLOMS DE VERAT SENSE PELL

Procedent de l'Atlàntic Sud (FAO 47), aquest llom de caballa sense pell ni espines destaca pel seu sabor suau i textura ferma. Rica en proteïnes i greixos saludables, és ideal per a plats a la planxa, al forn o marinats. Capturada amb pesca extractiva i sotmesa a rigorosos controls de qualitat, es presenta en envasos de 10 kg per garantir frescor i comodat en la seva manipulació.



85475 (500/1000) 10%. 10 kg

FILETS DE MARUCA EXTRA

Denominació científica: *Molva molva*. Zona de pesca: FAO 27 Mar de Barents, Mar de Noruega o Spitzberg i Illa dels Ossos. Mètode de producció: Capturat. Arts de pesca: Xarxes d'arrossegament. Origen: Rússia, Noruega.



Els aliments congelats, refrigerats i d'ambient són essencials per a Setmana Santa. Amb opcions com el bacallà, els vegetals congelats o els llegums en conserva, pots preparar plats tradicionals amb qualitat i facilitat. A continuació, et presentem els productes clau:

Peix congelat: Bacallà, lluç i rap, ideals per a plats tradicionals com el suquet o al forn. **Vegetals congelats:** Espinacs i carxofes, perfectes per a guarnicions o per integrar en receptes clàssiques. **Aliments d'ambient:** Llegums i arrossos, indispensables per a plats com l'arròs caldós amb bacallà o els cigrons amb espinacs.

Segons l'informe AECOC *Momentos de consumo*, el 34% dels consumidors considera essencial la varietat de productes, per la qual cosa oferir un ampli ventall de solucions pot fidelitzar els clients i augmentar el tiquet mitjà.



77638 2/1 kg

AMANIDA TROPICAL D'ARRÒS

Ús: Paella: escalfeu 2 cullerades d'oli d'oliva i sense descongelar afegiu-hi el producte. Saltar a foc mitjà-alt durant 10 min aprox. remenant de tant en tant i salpebrar al gust. Microones: (Porció 250 g) Escalfar a potència mitjana (650W) durant 3'30 min aprox. (a meitat de coccio aturar el microones, barrejar i seguir amb la regeneració), finalment amanir i salpebreu-ho al gust.

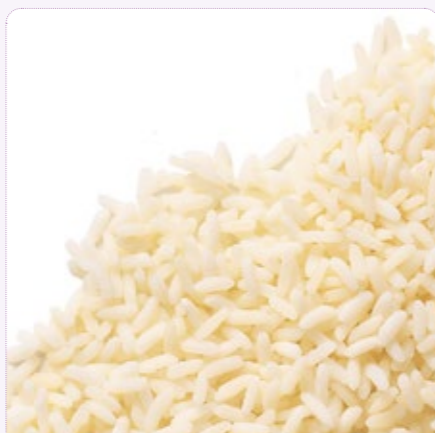


83172 4/2,5 kg - 6/1,5 kg

Ús: Poseu a la paella una cullerada d'oli d'oliva, deixeu que s'escalfi bé i aboqueu-la barreja congelada, remoureu continuament el producte uns 8 minuts. S'hi afegeix una mica de sal i està llest per servir.

84837 RISOTTO DE BOLETS

Barreja d'arròs amb xampinyons i verdures, tot acompanyat d'una salsa de formatge.



84302 1/10 kg

ARRÒS BLANC

Arròs blanc llarg procedent de matèria primera seca i vaporitzada. L'arròs es cou en aigua, es refreda i ultracongela individualment.



83808 6/1 kg

QUINOA CUITA

La demanda d'aliments saludables i versàtils continua en augment, i els cereals i llegums en són protagonistes. A la Gama Service t'oferim opcions ja cuites, ideals per estalviar temps a la cuina sense renunciar a la qualitat. Perfectes per preparar plats vegetals nutritius.



82963 6/1 kg

AMANIDA DE BULGUR I BLAT

Descongelar 24 h a +4°C i servir-ho en 2 hores com a màxim. Un cop obert guardar-lo al frigorífic (0 a +3°C) màxim 24 hores.



83806 6/1 kg

BULGUR CUIT

Els cereals i els llegums són una gran tendència per aquest 2025, alhora que una part molt important per a l'alimentació. A la Gama Service podràs trobar cereals i llegums cuits que t'ajudaran a elaborar receptes 100% vegetals d'una manera senzilla, ràpida i segura.



85543 6/1 kg

GIRA-SOL DE CARABASSA

Pasta fresca a l'ou amb farciment a base de carabassa, precuïta i ultracongela.



85539 6/1 kg

TORTELLINI DE RICOTA I ESPINACS

Poseu el producte directament congelat en aigua bullent amb sal i cuineu-lo a foc mitjà durant aproximadament 4 minuts. Feu llistar i servir-ho amb les salses que més us agradin. Un cop descongelat, manteniu la nevera durant un temps màxim de 3 dies.



83348 CAPELLETI DE FORMATGE DE CABRA I FIGUES 3/ kg

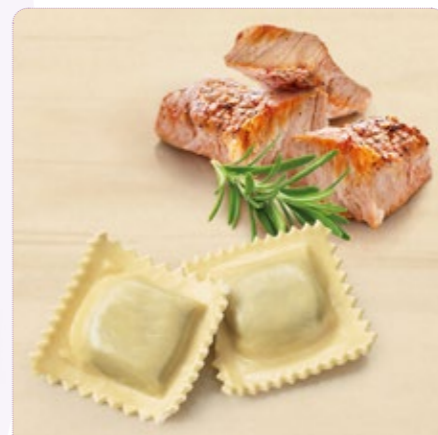
83347 FAGOTTINI DE GORGONZOLA I NOUS 3 kg



85563 (7 g) 5/1 kg

NYOQUIS DE PATATA

Cuina els gnochis directament congelats en aigua bullent amb sal o amb brou durant uns 3-4 minuts. Colar-los i servir-los amb la salsa que preferiu. Aquest producte és ideal com a guarnició.



85541 (5 g peça) 6/1 kg

RAVIOLI DE CARN

Pasta fresca a l'ou amb farciment a base de carn. Precuïta i ultracongela. Pes mitjà: 4-6 g; mida: 25 x 30 mm + 3 mm.



85522 SALSA FUNGHI PORCINI 10/800 g

85523 SALSA BEIXAMEL 10/800 g



84994 6/960 g

SALSA PESTO GENOVESE

Salsa pesto ideal per a pasta. Conservar-lo a la nevera un cop obert. La caducitat secundària és de 5 dies un cop s'ha obert.



85542 6/1 kg

TORTELLINI 4 FORMATGES

Pasta fresca a l'ou amb farciment a base de formatges, precuïta i ultracongela. Pes mitjà: 6,5 - 8,5 g; mida: 35 x 35 mm + 5 mm.



85519 SALSA BOLONYESA 10/800 g

85520 SALSA CARBONARA 10/800 g

39701 1/3 kg

AMANIDA DE PASTA I PINYA

Descongeleu-lo i serviu-lo amb la salsa que preferiu. Preferentment descongeleu-lo de forma natural en la part baixa de la nevera.



84303 1/10 kg

PASTA PENNE

Pasta fresca amb forma de tub curt, de tall oblic i estriat a la cara exterior. La pasta s'ultracongela individualment.





**CREMA D'ESPINACS
AMB CRUIXENT DE BACALLÀ**

- **13211** Espinacs milfulles porcions: 100 g (0,19 €)
- **84557** Ceba a daus: 10 g (0,02 €)
- **79108** Brou de verdures: 150 ml (0,17 €)
- **60574** Llom de bacallà dessalat: 50 g (1,65 €)

2,03 €

**BACALLÀ
AMB SAMFAINA**

- **84785** Llom de bacallà d'Islàndia: 120 g (2,30 €)
- **19195** Saltejat Ratatouille: 60 g (0,52 €)
- **39382** Oli d'oliva: 10 ml (0,16 €)
- **79808** Tomàquet fregit: 65 g (0,06 €)
- **79303** All picat: 5 g (0,03 €)

3,07 €

**FLAM DE VAINILLA AMB
CRUIXENT D'AMETLLA I CAMEL**

- **76098** Flam de vainilla: 105 g (0,43 €)
- **82860** Caramel líquid: 10 ml (0,03 €)
- **39596** Ametlla torrada: 10 g (0,14 €)

0,60 €

5,70 € aprox. menú persona

Vols més recomanacions de l'equip comercial?
Contacta'ns al telèfon **900 150 723**.

Preus aproximats calculats segons els grams per ració, especificats pel nostre equip nutricional. No s'inclou l'IVA ni el cost d'altres ingredients no disponibles a l'assortit de **Friman**. El preu pot variar segons les preferències i ajustaments individuals.



**AMANIDA TÈBIA DE
GAMBES I CARXOFES**

- **10441** Cors de carxofa: 60 g (0,53 €)
- **24494** Gamba argentina: 60 g (0,50 €)
- **39382** Oli d'oliva (0,08 €)

1,11 €

**ARRÒS CALDÓS AMB RAP,
CUES DE GAMBA I CLOÏSSES**

- **77260** Arròs bomba: 60 g (0,32 €)
- **84804** Rap: 40 g (1,05 €)
- **84909** Cloïsses: 20 g (0,30 €)
- **24494** Gamba argentina 20 g (0,17 €)
- **79109** Brou de peix: 200 ml (0,23 €)
- **10460** Pebrot vermell: 20 g (0,05 €)
- **82405** Ceba prefregida: 20 g (0,09 €)

2,21 €

**CREMA CATALANA AMB
CROCANÇ DE CAMEL I GERDS**

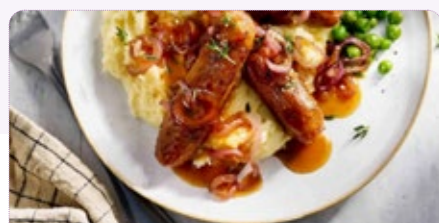
- **85395** Crema catalana: 120 g (0,44 €)
- **78086** Sucre per caramellitzar: 10 g (0,02 €)
- **79012** Gerds: 10 g (0,05 €)

0,51 €

3,83 € aprox. menú persona

Setmana Santa és una ocasió ideal per renovar la teva oferta i captar l'atenció dels clients amb propostes que combinin tradició, modernitat i rendibilitat. Amb petits ajustos als teus menús, pots oferir plats atractius, pràctics i adaptats a les preferències actuals.

Reinterpreta la tradició: Proposa versions modernes de plats clàssics, com un bacallà confitat amb espinacs al vapor. **Plats per compartir:** Els clients valoren opcions familiars, com una fideuà amb marisc o un assortiment de tapes. **Promocions temàtiques:** Ofereix menús complets amb maridatges per Setmana Santa, destacant el cost estalviat per al client. **Opcions "ready-to-eat":** Proposa plats preparats amb productes de qualitat per a clients que valoren la rapidesa sense perdre sabor.



85535 10/(4x50) g

MINI SALSITXA (BEYOND)

Mini salsitxa vegetal en base a proteïna de pèsols. Descongeleu el producte en refrigeració i cuineu-lo completament abans del seu consum. En paella, cuineu-les en oli preescalfat entre 6 o 7 minuts. A l'airfryer, cuineu-les entre 9-10 minuts a 180°C. A la barbacoa, pinteueu-les amb una mica d'oli i cuineu-les a foc fort durant 10-11 minuts, girant-les a mitja cocció.



85322 (100 g) 2,5 kg

HAMBURGUESA HEURA (PLANT BASED)

Producte vegetal a base de proteïna de pèsol, en forma d'hamburguesa i ultracongelat IQF. Nutriscore A. Alt en vitamina B12 i ferro. Per gaudir d'un producte saborós i melós es recomana coure-les a la paella o a la barbacoa, amb una mica d'oli i donant-li la volta sovint durant uns 10 minuts.



30705 (230 g) 4 kg

XURRASCO DE VACÚ TALLAT

Preparat de carn de vacú amb un contingut de vedella del 90%.



80236 2/2 kg

SALSITXA CUMBERLAND

La salsitxa Cumberland és una varietat tradicional de salsitxa originària de Cumberland, al nord d'Anglaterra. Es caracteritza per la carn de porc condimentada amb espècies com la nou moscada, el pebre negre, el gingebre i el julivert. S'ofereix sovint en forma d'anell i es cuina a la graella o al forn.



85544 5/350 g

COSTELLAM AMB OS

Peça de carn vegetal a base de proteïna de soja, en forma rectangular amb 4 ossos com els del costellam de porc. De color rosat, tendra, fibrosa, amb sabor i olor de porc. Cal cuinar-la 15-20 minuts per aconseguir un resultat tendre i cruixent. Sense espècies per oferir versatilitat. Els ossos són 100% vegetals i comestibles, recomanant fregir-los. Són vegans i aptes per mascotes. Un cop descongelada, es conserva fins a 21 dies a la nevera.



84634 (4x2,5 kg) 10 kg

FILET DE PIT DE POLLASTRE, HALAL

Pit de pollastre amb filet grau A. Es permeten alguns danys, cops i descoloració sempre que siguin petits: - residus de grassa visibles <5% del pes de la unitat de filet, absència d'1/3 de filet sempre que conservi la forma anatómica, rastres insignificants i menors de cremades per gel.



84464 Envasat al buit. 8/600 g

BOTIFARRA DE PORC RAL EN ROSCA

La botifarra de porc ral en rosca és una variant de botifarra típica de Catalunya, elaborada amb carn de porc ral (una raça local de porc) i embotida en una forma circular o en rosca. Destaca pel seu sabor intens, gràcies a la qualitat de la carn i als condiments tradicionals com el pebre, l'all i altres espècies. Sovint es cuina a la brasa, a la planxa o al forn, i es pot acompanyar de puré de patates, mongetes o altres guarnicions. És un plat molt popular en les celebracions i festes tradicionals.



85545 5/(2x113) g

FILET SABOR VACÚ TALLAT

Filet vegetal amb sabor a vacú en base a proteïna de soja, de textura tendra i fibrosa. Tallat i envasat amb dues peces preparades per coure. Cuineu-lo per ambdues bandes en una paella preescalfada amb un rajolí d'oli durant uns 8 minuts, fins que la superfície tingui un aspecte daurat.



56720 1,5 kg

FARCELLET DE BRANDADA DE BACALLÀ

Ús: Fregidora o Paella: Sense descongelar, fregir en abundant oli calent (180°C) durant 2-3 minuts fins que estiguin ben daurats.



84496 24 un de 140 g

GRANDCANELÓ DE BRANDADA DE BACALLÀ I ALL CONFITAT

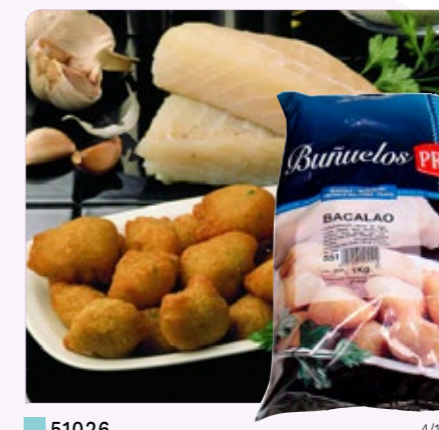
Preescalfeu el forn a 200°C. En una safata adequada, poseu una capa de salsa de beixamel i aboqueu més salsa de beixamel fins a cobrir el producte. Afegiu el formatge si voleu. Introduir el forn 25-30 min (durant 10-15 min si el producte està descongelat), gratinar al gust.



85422 Llauna. 12/775 g

BRANDADA DE BACALLÀ

Crema de bacallà per a consumir fred o calent per cuinar-lo en farciments o elaboracions.



51026 4/1 kg

BUNYOLS DE BACALLÀ

Fregidora (recomanat): Directament del congelador, fregir en oli abundant i ben calent (180 °C), entre 2 i 3 minuts. Forn: Escalfa prèviament el forn a 200°C, introduïu els bunyols i mantingueu-los al seu interior durant uns 8 minuts.



84921 80 un de 60 g

CANELONS DE CALÇOTS SUPREMS

Producte precuinat ultracongelat farcit de "calçots" i envoltat per pasta d'ou, aproximadament 60 grams, a granel, i presentat en bosses de plàstic. **Ús:** Preescalfar el forn a 200°C. En una safata apta per a forn posar una capa de salsa beixamel. Col·locar els canelons i abocar més salsa beixamel fins a cobrir el producte. Afegir formatge si es desitja. Introduir al forn i escalfar durant 25-30 minuts (durant 10-15 minuts si el producte està descongelat), gratinar al gust.



78357 Pot. 6/900 g

SALSA ROMESCO

Treure el producte de l'envàs amb una cullera. És adient per sucar, acompanyar qualsevol menjar o com ingredient per cuinar. Ideal per peixos, mariscs, carns, amanides, espàrrecs, pasta, patates al forn i calçots.



85408 (40 g) 4/480 g

CROQUETA DE BACALLÀ (LA DE ISLANDIA)

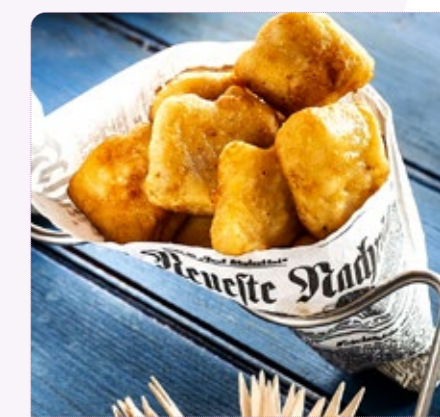
Cuinar el producte directament congelat. Fregiu-lo en oli abundant i molt calent (180°C), durant 3 min.



58360 (80 g) 4,4 kg

SKIPPER DE BACALLÀ

Producte amb la certificació MSC. **Ús:** Paella o fregidora: fregir en abundant oli calent (180 °C) durant 3-4 minuts. Forn de convecció: 225 °C, 12 - 15 minuts. Forn combinat Paella: 225 °C, 180 °C. Fregidora: 8 - 12 minuts, 3 - 4 minuts.



84788 (150 un de 20 g aprox.) 3 kg

"BOCADITOS" DE PEIX

Ús: fregiu segons la mida de la fregidora entre 10 i 16 peces, amb l'oli preescalfat a 170°C durant aproximadament 4 minuts. Forn: Coure el nombre desitjat de Nuggets en una safata preescalfada a 235°C durant 8 minuts.



El peix fresc és una aposta segura per oferir als teus clients una experiència gastronòmica que destaca per la seva qualitat i sabor. A Setmana Santa, plats com el bacallà, el lluç o el rap guanyen protagonisme en receptes tradicionals i innovadores. Amb productes frescos, pots elaborar preparacions senzilles que respectin la matèria primera i assegurin l'èxit a taula.

Incorpora el peix fresc en les teves propostes per fer **receptes tradicionals**: Suquet de rap, bacallà a la llauna o lluç al forn, o **opcions modernes**: Tataki de tonyina, carpaccio de bacallà o llenguado amb emulsió cítrica.

Treballar amb productes frescos t'ajuda a diferenciar la teva oferta, potenciar el valor percebut pel client i fidelitzar-los amb plats de qualitat superior. Aposta per solucions senzilles que ressalten el millor del producte fresc.



60291 (70 peces) 6/650 g
FILETS D'ANXOVA DEL CANTÀBRIC "0" AMB OLI

Anxoves seleccionades de mida gran, amb una textura melosa i un sabor intens. Perfectes per degustar soles, en torrades o per potenciar plats mediterranis.



60563 (3-4 kg peça)
TURBOT SALVATGE

Peix blanc de carn ferma i melosa, amb un sabor suau però intens. Ideal per al forn, la brasa o la planxa, aportant elegància a qualsevol plat.



BACALLÀ SENCER
60027 (1-2 kg) 5 kg

El Bacallà sencer: Versatilitat i rendibilitat per a la teva cuina

El bacallà sencer és una opció ideal per als restauradors que busquen màxima qualitat, rendibilitat i versatilitat. En comprar-lo en aquesta presentació, tens el control total sobre el tall i l'aprofitament, optimitzant costos i adaptant-lo a les necessitats del teu menú.

Més rendiment: Pots utilitzar lloms

i supremes per a plats principals, mentre que la ventresca, la cua i les espines són perfectes per a fumets, arrossos i croquetes, reduint el malbaratament.

Sabor i textura excepcionals: El bacallà de qualitat ofereix una fibra melosa i un gust intens, adaptant-se tant a receptes tradicionals com creatives.

Conservació i planificació: En

tenir-lo sencer, pots gestionar millor la seva preparació i conservació, assegurant més frescor i millor gestió d'estocs.

Ja sigui dessalat o salat, el bacallà és un producte estrella en la restauració, apreciat pels clients i fàcil d'integrar en una oferta gastronòmica d'alt nivell. Apostar pel bacallà sencer és una decisió intel·ligent per a la teva cuina!



80537 (140 g)
CARPACCIO DE BACALLÀ FUMAT EN OLI

Carpaccio de bacallà fumat en oli de gira-sol. Procedent de pesca extractiva, la zona de captura FAO27 Atlàntic Nord-oest (*Gadus morhua*). INSTRUCCIONS D'UTILITZACIÓ: Mantenir sempre a temperatura de refrigeració.



BACALLÀ SKREI SENSE CAP
83583 (2-4 kg peça)

Bacallà Skrei sencer sense cap: Qualitat premium per a la teva cuina

El bacallà Skrei sencer sense cap és una aposta excel·lent per als restauradors que volen oferir productes de màxima qualitat i rendibilitat. Aquest bacallà, capturat en aigües fredes de Noruega, destaca per la seva textura ferma, sabor suau i gran versatilitat a la cuina.

Rendiment òptim: Sense el cap, aprofites al màxim la seva carn. Els lloms i supremes són ideals per a plats principals, mentre que la ventresca i la cua enriqueixen fumets, suquets i croquetes.

Qualitat superior: Amb una fibra més compacta i gust delicat, el Skrei és perfecte per a plats gastronòmics i elaboracions tradicionals.

Gestió eficient: La seva presentació sencera sense cap facilita la manipulació i millora la gestió d'estocs i conservació.

El bacallà Skrei és sinònim de prestigi i sabor, ideal per sorprendre els teus clients amb receptes refinades i plenes d'autenticitat. Incorpora'l a la teva cuina i marca la diferència!



39346 (20-25 peces/kg) 1 kg aprox

CLOÏSSA GALLEGA SUPER GRAN

Marisc d'alta qualitat amb una carn ferma, sucosa i un gust intens a mar. La seva mida excepcional la fa ideal per a preparacions sofisticades com cloïsses a la marinera, a la planxa amb un toc de llimona o en salses suaus. Un producte gourmet que eleva qualsevol plat amb el seu sabor autèntic i textura exquisida.



60318 (13-20 peces quilo)

ESCAMARLÀ GRAN VIU

Marisc selecte amb una carn fina i delicada, de gust suau però intens. La seva frescor en conserva tota la textura i dolçor natural, fent-lo ideal per a preparacions a la brasa, arrossos o suquets mariners. Un producte gourmet molt apreciat per la seva qualitat i versatilitat a la cuina.

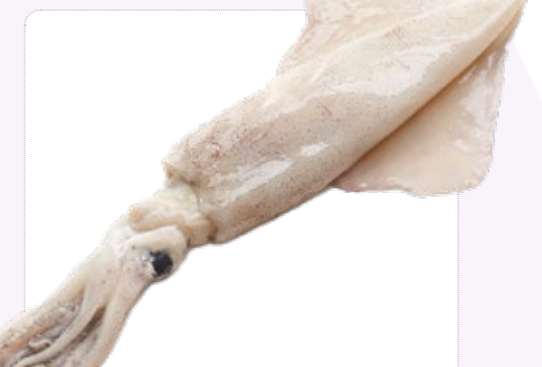


GRAN GAMBA MEDITERRÀNIA
60315 (20-30 peces/kg)

Una joia de les nostres costes, la gamba gran del Mediterrani destaca pel seu color vermell intens, la seva carn ferma i el seu sabor profund i lleugerament dolç. És un producte de màxima qualitat, capturat amb cura per preservar-ne tota la frescor i les seves propietats.

A la brasa, simplement amb un toc de sal gruixuda i un bon oli d'oliva, es converteix en un plat exquisit que ressalta tota la seva essència. També és imprescindible en arrossos mariners, fideuades i suquets, on aporta un sabor inconfusible i una textura suculenta.

La seva versatilitat la fa ideal per a preparacions més sofisticades, com carpaccios o tàrtars, on es pot degustar en la seva màxima expressió. Un marisc premium, apreciat per xefs i gastronoms, que eleva qualsevol plat i converteix cada àpat en una experiència única.



60093 (300-500 g) 3 kg

CALAMAR FRESC

Tendre i saborós, perfecte per fregir, fer a la planxa o farcir amb ingredients mariners. La seva textura suau i el seu gust delicat el converteixen en un imprescindible de la cuina mediterrània.



SÍPIA GRAN DE COSTA
60328 (300-500 g peça) 4 kg

Tendra i saborosa, perfecta per a la planxa, arrossos i guisats mariners. El seu gust autèntic aporta intensitat i textura a qualsevol recepta.



LLOBARRO SALVATGE
60022 (1-2 kg peça)

El llobarro és una elecció exquisida per a la Setmana Santa, la seva carn blanca i suau que es pot preparar de moltes maneres. A la sal conserva tota la seva essència i humitat, mentre que al forn amb herbes mediterrànies com el romaní i el farigola es transforma en un plat sofisticat però fàcil de fer. **És una opció ideal tant per a receptes tradicionals com per a presentacions més modernes.**



60420 Sobre de 100 g

BACALLÀ FUMAT

El bacallà fumat és una opció gourmet ideal per a plats freds i elaboracions refinades. Perfecte per a carpaccios, amanides o torrades, on el seu toc fumet ressalta i aporta profunditat. La seva versatilitat el fa també una excel·lent opció per combinar amb olis aromàtics, cítrics o formatges suaus.



60240 1 kg

BACALLÀ SALAT ESQUEIXAT EXTRA

Bacallà esqueixat extra d'Islandia. Bacallà de primera qualitat, esqueixat i llest per cuinar. Amb un sabor autèntic i textura òptima, és ideal per bunyols, esqueixada o bacallà a la llauna. Format de 1 kg, perfecte per a la cuina professional i casolana.



Les postres són l'últim record d'un àpat i una oportunitat per sorprendre els teus clients. Aposta per opcions que combinin tradició i un toc de modernitat, oferint sabors equilibrats i presentacions atractives. Incorporar textures cruixents, contrastos frescos o elements visuals pot donar més valor als teus menús.

També és important adaptar les postres a la temporada: a Setmana Santa, els clients busquen propostes lleugeres però amb caràcter, que tanquin l'àpat sense saturar. Amb petites innovacions en les receptes clàssiques, pots marcar la diferència i reforçar la identitat del teu restaurant.



85588 (14 porcions) 1.400 g

PASTÍS AMERICÀ "XOCO-CREAM"

Pastís tipus americà amb tres capes de pa de pessic de xocolata i farcida de crema amb sabor a galetes de cacau farcides de crema sabor vainilla. Descongeleu-la en refrigeració durant 4-5 hores. Un cop descongelat, manteniu-lo en refrigerat per un màxim de 2 dies.



85587 (14 porcions) 1.510 g

PASTÍS AMERICÀ "RED VELVET"

Pastís de tipus americà amb 3 capes de pa de pessic vermell i farcit de crema de formatge. Descongeleu-la en refrigeració durant 4-5 hores. Un cop descongelat manteniu-lo en refrigeració per un màxim de 2 dies.



81580 27/110 g

COULANT DE XOCOLATA

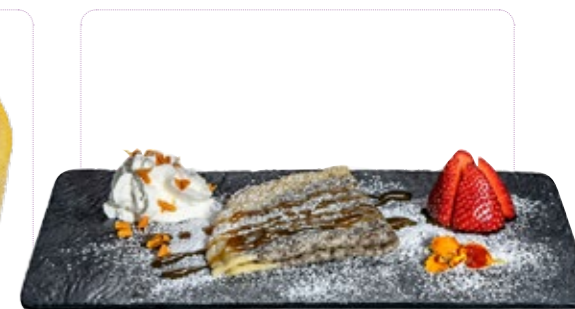
Treure el producte congelat del seu envàs. Es recomana: Forn microones: escalfament de 40 segons a 800W aprox. Forn: escalfar durant 7-10 minuts en un forn preescalfat a 200°.



83665 18/90 g

COULANT DE XOCOLATA BLANCA

Pastís de xocolata blanca suau amb un cor que flueix. Producte fornejat i congelat. Un fenomen de "blanqueig del sucre" (migració del sucre) pot produir l'aparició ocasional de taques blanques. Això no altera en cap cas el sabor del coulant i les taques marxaran en escalfar-lo.



85556 24/70 g

CREPE FARCIDA DE NUTELLA

Crêpe farcida d'una crema d'avellanes i cacau marca Nutella, plegat en forma de triangle. Poden consumir-se freds o calents. Separeu els crêpes tibant de la làmina de plàstic, no de la crêpe. Podeu escalfar-los directament des del congelador o bé descongelant-los amb antelació, al microones o al forn de convecció. Un cop descongelats, heu de consumir-los en 24 hores, passades les quals el producte s'ha de retirar de la venda al públic.



85590 (27 cm) 60/45 g aprox.

CREPES NEUTRES

Elaborades al bell mig de la Bretanya, amb la més estricta qualitat artesanal, farina tamisada fins a 3 vegades i un bon repòs de la massa, aquests creps són ideals per a preparacions dolces o salades.



85589 (14 porcions) 1.850 g

PASTÍS AMERICÀ "CARROT CAKE"

Pastís d'estil americà amb dues capes de pa de pessic de pastanaga i nous i farcit de crema de formatge amb nous i microvirutes de xocolata. Descongeleu-lo en refrigerat durant unes 4-5 hores. Un cop descongelat, manteniu-lo en refrigeració durant un màxim de 2 dies.



85583 (14 porcions) 1.738 k

PASTÍS AMERICÀ "MANILA"

Tres capes de pa de pessic de xocolata combinades amb tres capes de "dulce de leche" i tres capes de crema de formatge. El sòcol, fet de molles de pa de pessic de xocolata, es desfà al paladar. Està decorat amb crema de llet amb "dulce de leche" i trossets cruixents de galetes de xocolata blanca i negra.



85581 8/500 g

PROFITEROLES DE NATA

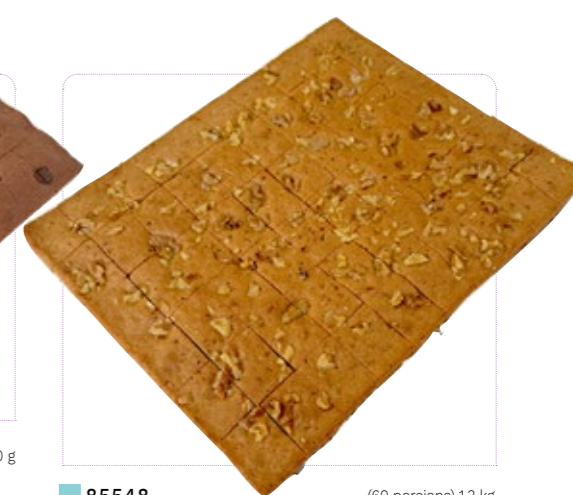
Esferes de massa escaldada farcides de mix sabor nata. Per a una descongelació òptima, descongeleu-lo en refrigeració durant unes 2 hores abans de servir-lo. Si es manté aquesta refrigeració, el producte es pot consumir en les 48 hores posteriors a la descongelació. També es pot descongelar a temperatura ambient en 20 minuts, sempre que el seu consum sigui immediat.



85549 (60 porcions) 1.330 g

PASTÍS PLANXA DE PA DE PESSIC AMB XOCOLATA I TARONJA

Producte de pastisseria congelada de pa de pessic de xocolata i taronja amb trossos de xocolata negra, tallat a 60 porcions.



85548 (60 porcions) 1,3 kg

PASTÍS PLANXA "CARROT CAKE"

Producte de Pastisseria de pa de pessic de pastanaga i nous. Tallat en 60 porcions.



85591 9 mm 3/(24x32 g)

"TORTITAS" AMERICANES (PANCAKES)

Les tortitas americanes o pancakes són unes creps gruixudes i esponjoses típiques dels esmorzars nord-americans. S'elaboren amb farina, llet, ous, mantega, sucre i llevat químic, que els dona volum i textura flonja. Se solen servir apilades, acompanyades de xarop d'auró, mantega, fruita, nata o xocolata. Es couen en una paella o planxa fins que es dauren per ambdós costats.



39636 (21 g) 2/2 kg

XURROS RECTES

Fregiu, sense descongelar, amb força oli a 180-200° durant 3-4 minuts aproximadament. Es recomana no introduir una gran quantitat de xurros dins la fregidora o de la paella i remenar-los sovint per evitar que s'enganxin entre sí.



85586 (14 porcions) 1.850 g

PASTÍS AMERICÀ "PUMPKIN PIE"

Tres capes de pa de pessic de carbassa farcit de crema de formatge amb xocolata blanca i taronja amargant. Decorat amb punts de crema de formatge i pipes de carbassa, el seu sòcol de molles de pa de pessic de carbassa li aporta una suavitat especial. Descongeleu-lo en refrigerat durant 4-5 hores. Un cop descongelat manteniu-lo en refrigeració durant un màxim de 2 dies.



85582 8/500 g

PROFITEROLES DE TRUFA

Esferes de massa escaldada farcides de mix sabor nata. Per a una descongelació òptima, descongeleu-lo en refrigeració durant unes 2 hores abans de servir-lo. Si es manté aquesta refrigeració, el producte es pot consumir en les 48 hores posteriors a la descongelació. També es pot descongelar a temperatura ambient en 20 minuts, sempre que el seu consum sigui immediat.



85614 (56 porcions de 30 g) 5/1,6 kg

PASTÍS PLANXA DE PA DE PESSIC DE L'ÀVIA

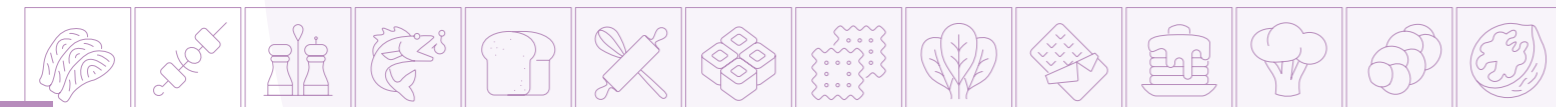
Pa de pessic de iogurt amb sucre i llimona fornejat i congelat, tallat en 56 porcions de 30 grams.



85547 (60 porcions de 20 g aprox.) 1180 kg

PASTÍS PLANXA "RED VELVET"

Producte de pastisseria congelada de pa de pessic vermell, tallat a 60 porcions.



Algunes de les fotografies poden no correspondre amb el producte real o ser un suggeriment de presentació. La informació, quan es mostra, és merament informativa. Consulta l'envàs o la fitxa tècnica per obtenir les característiques del producte.

MARCA PRÒPIA
CONGELATS
FRESC
AMBIENT
REFRIGERATS

EDITA: Divisió Comercial // MARÇ, ABRIL, MAIG de 2025
DISSENY I MUNTATGE: marqueting@friman.cat

OFICINES
Carrer de la Pica d'Estats, 77-95 Pl Sant Isidre
08272 - Sant Fruitós de Bages (Barcelona)
Tel: 93 877 30 00 A/e: friman@friman.cat

COMANDES
Tel: 900 150 723
a/e: comandes@friman.cat
WWW.FRIMAN.CAT



900 150 723
WWW.FRIMAN.CAT