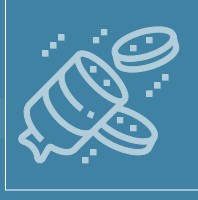
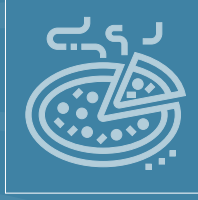
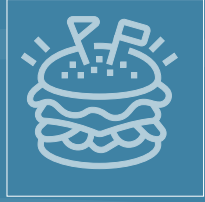
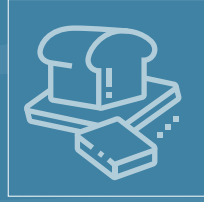




friman

EXPERIÈNCIA ALIMENTÀRIA



ÉS NADAL
A FRIMAN



El Nadal ens captiva amb un aura especial, quan les taules es converteixen en escenaris de moments màgics i sabors inoblidables. A la cuina, esdevenen miracles culinaris que uneixen famílies i amics en una celebració de plaers gastronòmics.

A Friman, entenem aquesta màgia i en som participants. Els nostres productes porten la frescor i la qualitat que mereixen les ocasions especials. Cada ingredient és triat amb cura perquè les teves creacions siguin inigualables.

Des del peix i marisc fins a la selecció dels aliments més exquisits, la nostra passió es reflecteix en cada detall. Col·laborem amb els millors proveïdors per oferir-te una gamma que superi les teves expectatives. Gaudeix de les festes amb la confiança que el teus plats seran recordats per la seva excel·lència.

Et portem els millors ingredients per tal que creis la màgia de Nadal en cada recepta!



84662 4 un d'1 kg

SALSA DEMIGLACÉ (SALSA ESPANYOLA)

Mètode de regeneració: Regenerar-lo al bany maria a més de 75°C o en una cassò i escalfar-lo a més de 75°C.



84427 (300-350 g aprox.) 6 kg

ESPATLLA DE CABRIT NACIONAL

Procedents de l'apreciat cabrit lletó andalús, aquestes espatlles són valorades tant per l'alta cuina com per a la cuina casolana tradicional.



82795 (900-1100) 4 kg aprox.

ESPATLLA DE XAI ESTIRADA

Producte nacional amb la certificació "Halal". La raça merina és una raça coneguda pel seu alt percentatge de carn i el seu baix contingut de greix, i està valorada als diferents mercats musulmans.



84779 Caixa de 15 peces entre 500 i 750 g/peça

PERNILET DE GARRÍ

Aquest pernillet de garrinet es la opció ideal per a fer gaudir de l'autèntic "cochinillo de Segovia" als clients en un dels formats més demanats. Per cuinar-lo només hauràs de descongelar uns 30 minuts, dipositar-lo en una safata de forn amb una mica d'aigua i fornejar-lo, amb el forn preescalfat a 220°.



82797 5 x 1 kg

COSTELLETES DE CABRIT

Producte nacional amb la certificació "Halal". El cabrit andalús és molt valorat al mercat nacional, i és vàlid tant per a l'alta cuina, com per a l'alimentació familiar del dia a dia.



10062 IQF. 2/1,5 kg.

COSTELLES DE CONILL, EXTRA

Costelletes de conill tallades (d'entre 5 a 8 g) procedents de canals de 1 a 1,25 Kg, amb edats compreses entre els 55 i 70 dies. S'extreuen de la part central del pany de costella per tal que siguin el més uniformes possible. Solen servir-se unes 20 costelletes per ració, tot i que no es estrany trobar-les en aperitius.



84545 Caixa de 10 peces de 1,1 a 1,5 kg/peça

CARRÉ DE GARRÍ

Es la part de la canal que comprèn el costellam d'animals de l'espècie porcina de la qual se n'ha separat el coll i els ronyons.





83754

15 kg aprox.

GALTES DE VACÚ (MELÓS). SENSE OS

Galta de vacú (melós) sense os ni additius.



84660

(6/500 g) 3 kg aprox.

GALTA DE VEDELLA CUINADA A BAIXA TEMPERATURA

Les galtes de vedella cuinades a baixa temperatura són una delícia culinària única. En aquesta tècnica, les galtes es cuinen a una temperatura constant i baixa durant un llarg període de temps. Aquest procés garanteix una carn extraordinàriament tendra i sucosa, amb una textura uniforme. La vedella s'impregna de sabors, creant una explosió gustativa que captiva els sentits.



84649 - 84648

3/1,5 kg

PLANXA DE MELÓS I PLANXA DE GARRÍ CUINAT A BAIXA TEMPERATURA

El melós i el garrí cuinats a baixa temperatura: són productes tendres, sucosos i plens de sabor. Una autèntica delícia per a les cuines.



84768

4/2,5 kg

FILET DE VACÚ SENCER

Preparat de carn de vacú 95% i salmorra amb proteïna animal. El filet de vacú, o filet mignon, és un tall tendre i magre de carn, ubicat a la part interna de l'esquena del bòvid. Amb una textura fina i una lleugera quantitat de greix, és apreciat per la seva suavitat i delicat gust.

Aquesta carn exquisida és una excel·lent opció per a plats especials que requereixen una experiència gustativa refinada.

Ja sigui a la graella, al forn o en una preparació més elaborada, el filet de vacú es presta a diverses tècniques culinàries, sempre amb la precaució de no sobrepassar el temps de cocció per preservar la seva sucositat. És, sense dubte, una joia de la cuina per a paladars exigents.



84659

Caixa de 4 kg aprox. amb 25 peces de 150 g

MONORACIÓ RULL DE CUA DE VEDELLA CUINADA A BAIXA TEMPERATURA

El rull de cua de vedella cuinat a baixa temperatura ofereix una tendresa i sabor excepcionals. Cuinant lentament a una temperatura suau, aquest tall manté la seva sucositat i textures subtils. Un plaer gastronòmic que captiva els sentits.



84663 - 84665

5/1 kg

ESQUEIXAT DE PORC I EXQUEIXAT DE POLLASTRE

El "pulled pork" i el "pulled chicken" comparteixen una preparació comuna. En aquesta tècnica, la carn -ja sigui porc o pollastre- es cou lentament a baixa temperatura fins que es torna tan tendra que pot desfer-se fàcilment amb una forquilla, de manera que es pot "despullar" en fils o trossos petits.



83282

(8-10 peces) 6 kg aprox.

FILET DE PORC PER A BARBACOA

El filet de porc amb un impressionant 92% de carn és perfecte per a barbacoes. Amb la seva magror, garanteix una textura tendre i sucosa. Absorbeix els sabors de la marinada o la salsa de barbacoa per a una experiència gustativa autèntica i saludable. Un plaer per als amants de la barbacoa.



84683

12/600 g

JARRET DE PORC CUINAT

Jarret de porc amb pell, curats al gust alemany i cuinats a baixa temperatura. Es regeneren al forn en 30 minuts per aconseguir una textura melosa i cruixent



84750

(6/650 g) 4 kg aprox.

RULL DE PEUS DE PORC CUINAT A BAIXA TEMPERATURA

Mitjançant aquesta tècnica, els peus de porc són cuinats lentament a una temperatura suau i constant el resultat és una textura tendra i sucosa. La carn es desprèn fàcilment de l'os, oferint una experiència gustativa rica i satisfactòria. Aquesta preparació subtil ressalta els sabors naturals del porc, creant un plat de notable complexitat i sabor.



Hem preparat una selecció "estrella" de productes que estem segurs enriquiran i realçaran les teves millors receptes durant aquestes festes. Amb una àmplia gamma que inclou des de les delícies culinàries més exquisides fins als més encisadors, cada article és una part integrant de la màgia de Nadal.

Deixa que la nostra selecció "Estrella" il·lumini les teves creacions de Nadal amb autenticitat i refinament. Cada producte s'ha estat seleccionat amb cura perquè esdevingui un plat extraordinari fruit de la teva professionalitat i saber fer.

Deixa que la teva creativitat culinària brilli i porti una experiència memorable a cada plat. Recorda que les millors celebracions són aquelles que deixen una empremta inesborrable en els paladars i cors dels teus convidats.

Bon profit i bones festes!



84789 20/150 g. Envasat individualment

PASTA DE FULL DE FILET DE SALMÓ AMB ESPINACS

El salmó emprat prové d'una pesqueria sostenible certificada MSC, significa que el producte s'ha produït d'una manera que compleix els estàndards que aquest consell ha establert.



ÉS NOU I ES BO



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

"BOCADITOS" DE PEIX MSC

Trossos de filets d'Abadejo d'Alaska sense espines, d'una pesqueria MSC certificada, amb un arrebossat cruixent, pre-fregits, ultracongelats.



79490 Garrafa. 6/1 L

SALSA TERIYAKI

Delicada mescla de salsa de soja japonesa i gíngebre, amb un sabor dolç de caramel. Perfecta per utilitzar en rostits, fregits o per la barbacoa. Combina a la perfecció amb el salmó, vedella o pollastre. En japonès, teriyaki significa "rostit brillant". Tant el pollastres com el peix o els vegetals, es marinen amb Teriyaki per conferir-los mes sabor i una aparença mes brillant un cop cuinats.



79491 Garrafa. 6/1 L

SALSA D'OSTRES

La clàssica salsa cantonesa que impregna tots els plats orientals.

A punt per servir, només cal fregir (peix, gambes, carns...) afegir la salsa i coure uns minuts tot plegat.

Lliure de potenciadors de sabor i endolçadors artificials. Sense OMG's i apta per celíacs.

Aquesta salsa és ideal per a carns, aus i vegetals.



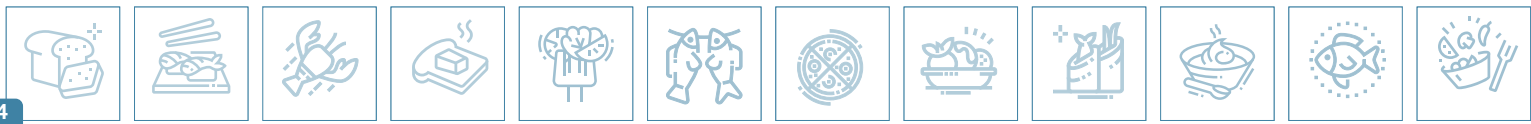
83326

SALSA DE SOJA

Condiment central a les cuines asiàtiques. El seu ús s'ha extès per tot el món i té moltes aplicacions. El seu gust salat potencia el sabor de tots els plats i amaniments, incloent-hi: verdures, arròs, sopes...

Es ideal per marinar o fregir carns: peix, pollastre, vacú, porc... Imprescindible servir-la amb els plats orientals com el sushi i el sashimi.

Aquesta salsa és una mescla de soja fermentada i soja hidrolitzada. Té un color molt fosc i un sabor salat amb un toc dolç.





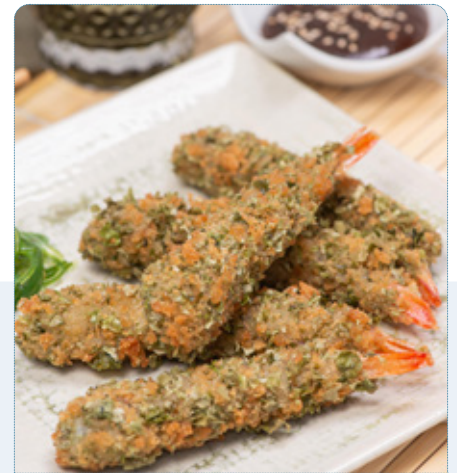
84793

(18 g aprox.) 2,5 kg

EBIYAKI DE LLAGOSTÍ

Boleta de llagostí arrebossada en tempura marinada amb gíngebre i salsa de soja. **Ús: Forn:** 220°C durant 8-9 minuts. **Airfryer:** 200°C durant 6-7 minuts. **Fregidora:** 175°C durant 3-4 minuts.

ÉS NOU
I ÉS BO



84796

(25 g aprox.) 800 g

EBI FRY DE LLAGOSTÍ

Llagostins empanats amb panko i algues. **Ús: Fregidora:** 180°C durant 2-2,5 minuts.



84792

(18 g aprox.) 2,5 kg

TAKOYAKI DE POP

Boleta de pop arrebossada en tempura marinada amb gíngebre i salsa de soja. **Ús: Forn:** 220°C durant 8-9 minuts. **Airfryer:** 200°C durant 6-7 minuts. **Fregidora:** 175°C durant 3-4 minuts.



84797

(35 g aprox.) 1,5 kg

GAMBÓ KARIKARI

Gambó XXL arrebossat en una lleugera tempura. **Ús: Forn:** 220°C durant 10-12 minuts. **Airfryer:** 200°C durant 7 minuts. **Fregidora:** 175°C durant 3-4 minuts.



84794

(20 g aprox.) 2,5 kg

SUSHI BALL CALIFÒRNIA

Boleta d'arròs arrebossada en tempura farcida de surimi. **Ús: Fregidora:** 180°C durant 3-3,5 minuts.



78359

(35 peces aprox.) 800 g

TWISTER DE LLAGOSTÍ

El Twister de Llagostí és elegant i deliciós que destaca per la seva presentació innovadora i el seu inigualable sabor. Servit amb una salsa lleugera o una vinagreta, el Twister de Llagostí es transforma en un aperitiu o entrant que segur encantarà als teus comensals.



La nostra selecció de marisc fresc, dissenyada especialment per a les festes. Estem segurs que aquests productes, amb la seva frescor i sabor excepcionals, esdevindran una autèntica delícia amb les vostres receptes.



01. 82085 - La llagosta vermella és una elecció exquisida per als amants del marisc. Amb la seva carn delicada i gust dolç, aporta un toc d'elegància a qualsevol celebració nadalenca.

02. 60315 - Les gambes vermelles són conegudes pel seu sabor intens i textura sucosa. Són una incorporació perfecta a qualsevol àpat festiu, donant-li un toc de sofisticació.

03. 60066 - La centolla és un marisc apreciat per la seva carn gustosa i sucosa. Amb el seu sabor distintiu, és una opció excel·lent per a plats especials de les festes de Nadal.

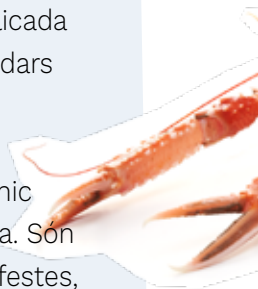


04. 60062 - El llamàntol amb la seva carn dolça i gust subtil, és un luxe per als amants del marisc. La seva textura sucosa i delicada en fa una opció perfecta per als àpats festius.



05. 84333 - Les ostres són un clàssic de les festes. El seu sabor salpat i la seva textura delicada les converteixen en una delícia per als paladars més exigents.

06. 60135 - Els percebes són un marisc únic amb un sabor salat i una textura encisadora. Són una opció perfecta per als aperitius de les festes, afegint una nota de distinció.



07. 60589 - La navalla gallega és una delícia per als amants del marisc. Amb el seu sabor únic i textura delicada, és una opció encisadora per als aperitius de les festes.



07

08. 82586 - La sípia de les costes mediterrànies i Atlàntica és una delícia delicada. La seva carn sucosa i gust característic complementa perfectament les receptes més refinades de les festes de Nadal.



08

11. 60450 - El calamar fresc és versàtil i deliciós. Amb la seva tendresa i sabor subtil, pot ser la peça central d'una gran varietat de plats festius.

12. 60072 - Els musclos de roca de la Mediterrània són un veritable tresor culinari. Amb el seu gust intens i textura sedosa, aporten una nota de distinció als plats nadalencs.



09

09. 39346 - Les cloïsses són petits tresors del mar. Amb el seu gust marí intens i la seva textura sucosa, són ideals per a una gran varietat de plats festius.



10

10. 60318 - L'escamarlà és conegut pel seu gust subtil i la seva carn sucosa. És una elecció perfecta per a plats de marisc sofisticats durant les festes.



12

13. 60312 - El pop de les costes mediterrànies captiva amb la seva carn sucosa i el sabor autèntic del mar. És una opció exquisida per als paladars que busquen una experiència marinera única durant les festes de Nadal.



11



13





Trinxat de bacallà amb salsa de romesco i escudella de Nadal.

Aquesta combinació de sabors que és una experiència culinària perfecta per al menú del dia de Nadal, oferint una fusió d'ingredients tradicionals amb un toc de modernitat.

Per a 4 persones aprox.

INGREDIENTS PEL TRINXAT

- 400 g de bacallà dessalat
- 4 patates mitjanes
- 150 g de col
- 3 cullerades d'oli d'oliva
- Sal i pebre al gust

INGREDIENTS PER LA SALSÀ DE ROMESCO

- 2 tomàquets grans
- 1 pebrot vermell rostit
- 50 g d'ametlles torrades
- 2 grans d'all
- 2 cullerades de vinagre de vi
- 4 cullerades d'oli d'oliva
- Sal i pebre al gust

INGREDIENTS PER A L'ESCUDELLA

- 250 g de carn picada de porc
- 1 ceba mitjana
- 2 grans d'all
- 1/2 culleradeta de canyella
- 1/2 culleradeta de nou moscada
- 150 g de galets
- 1 ou
- 50 g de pa ratllat
- 1 litre de brou de pollastre
- 100 g de pilota
- Sal i pebre al gust

INSTRUCCIONS

Preparació del Bacallà: 01. Bull el bacallà en aigua fins que estigui tendre, uns 10-15 minuts. Escorre'l i esmicola'l en trossos mitjans. **02.** Pela i talla les patates en daus petits. Tritura la col en tires fines. **03.** En una paella gran, escalfa l'oli d'oliva i salteja les patates fins que estiguin daurades. Afegeix la col i continua la cocció fins que estigui tendra. Incorpora el bacallà esmicolat i barreja bé. Reserva.

Preparació del romesco: 01. En una paella, rosteix els tomàquets i el pebrot vermell fins que estiguin lleugerament carbonitzats. **02.** Tritura els tomàquets, el pebrot vermell rostit, les ametlles, l'all, el vinagre de vi i l'oli d'oliva en una batedora fins a aconseguir una salsa homogènia. Ajusta de sal i pebre al gust.

Preparació de l'escudella: 01. En un bol, barreja la carn picada de porc amb la ceba i l'all picat, la canyella, la nou moscada, l'ou i el pa ratllat. Forma petites pilotes i reserva. **02.** Escalfa el brou de pollastre en una olla gran fins que comenci a bullir. Afegeix les pilotes i cuina-les fins que estiguin cuites (15-20 minuts).

Proposta de presentació: Col·loca una porció del trinxat de bacallà al centre del plat. Acompanya amb una cullerada de salsa de romesco al costat. Serveix l'escudella de Nadal en una cassoleta apart.

Opcional: decora amb algunes ametlles torrades i julivert fresc per aportar un toc extra de sabor i color.



20526

8/500 g

BACALLÀ ESQUEIXAT D'ISLÀNDIA

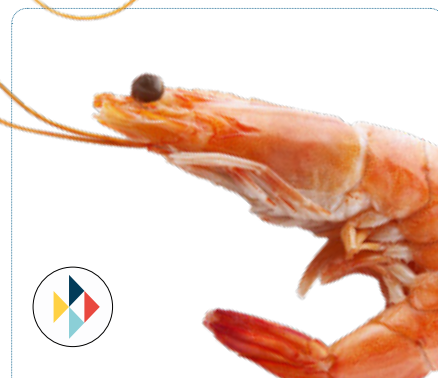
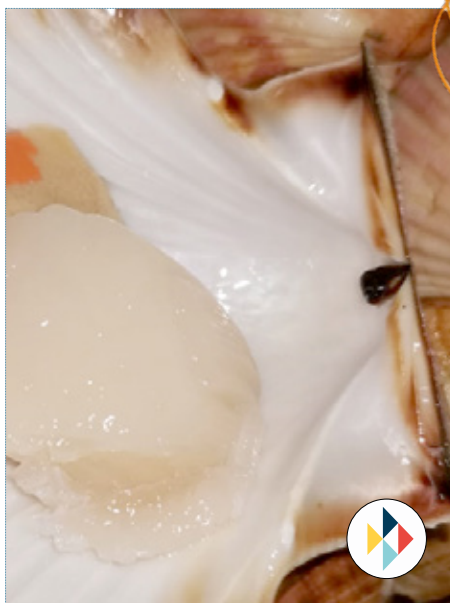
Glasseig 0%. Descongelar a temperatura de refrigeració. El producte està cru cal cuinar-lo completament abans de consumir-lo.



84813 (80-100 g)

VIEIRA GALLEGA DOBLE PETXINA

Producte amb el segell de qualitat "PescaDeRías"



82312 - 82313

(30-40//40-50) 2/2 kg

LLAGOSTÍ CUIT VANNAMEI

El llagostí Vannamei és una menja prèmium. Un cop cuit, presenta una carn blanca, tendra i saborosa. Es pot servir tant fred com calent, sovint acompanyat de diverses salses. Popular en bufets i aperitius, destaca pel seu gust delicat i subtilment dolç.



81039

(12-16 cm) 2/2 kg

CALAMAR PATAGÒNIC ESPECIAL

Espècie: *Loligo patagonica*. Art de pesca: Xarxes d'arrossegament. Capturat/criat: Capturat a Falkland Islands. Congelació: Bloc. Lloc de congelació: A bord. Zona de pesca: FAO 41. Talla: 15/25 peces quilo. Glasseig: 0%.



83611

(20-30 peces) 10/1 kg

VIEIRA "ZAMBURIÑA" MITJA PETXINA

Espècie: *Argopecten Purpuratus*. Capturat/criat: producte d'aqüicultura. Origen: Perú. Congelació: IQF. Lloc de congelació: Factoria. Talla: 20/30 peces quilo. Glasseig: 0%.



84423

(20-30 peces) 5/800 g

CUA DE GAMBA DEVENADA I PELADA

Espècie: *Pleoticus muelleri*. Art de pesca: Xarxes d'arrossegament. Capturat/criat: Capturat FAO 41 Atlàntic Sud-Oest. Congelació: IQF. Lloc de congelació: Factoria. Talla: 10/30 peces quilo. Glasseig: 0%.



78357

Pot. 6/900 g

SALSA ROMESCO

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



82920

4/1,5 kg

CARN PICADA DE PORC PREPARADA

La carn picada de porc preparada amb un 70% de contingut de carn de porc és una opció versàtil i saborosa per a una àmplia varietat de plats. Amb aquesta alta proporció de carn, assegura una textura melosa i un gust autèntic. Aquest producte és ideal per a hamburgueses, mandonguilles, tacs, entre altres preparacions culinàries.



83727

Bossa de 5 kg

GALETS

Aquesta pasta està elaborada a partir de sè-mola de blat dur de la millor qualitat.



Els plats típics catalans per Nadal són una deliciosa expressió de la cultura i la gastronomia d'aquesta regió. Aquí tens una petita selecció de plats que es gaudeixen a Catalunya durant les festes de Nadal:

Escudella i carn d'olla amb

marisc i verdures: Una versió d'aquest plat nadalenc incorpora marisc com gambes i llamàntols, juntament amb una selecció de verdures com cols, cols de Brussel·les i pastanagues. Aquesta combinació crea una sopa saborosa que és una festa per als sentits.

Canelons: Després del dinar de Nadal, molts catalans serveixen canelons fets amb la carn que ha sobrat de la carn d'olla, juntament amb una beixamel gratinada.

Garrí Farcit: És una altra delícia de Nadal, que consisteix en omplir un garrí amb una barreja de carn picada (sovint inclou rossinyols), panses, pinyons i altres ingredients aromàtics abans de coure'l al forn.

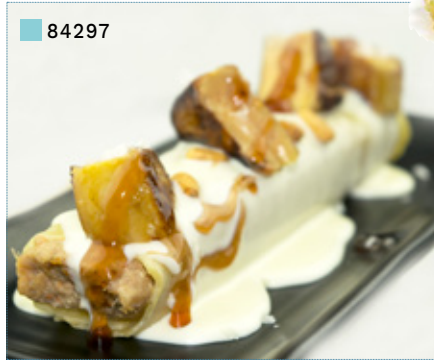
Suquet de peix amb allioli de verdures: En aquest plat, el peix fresc és l'estrella, acompanyat de verdures com patates, cebes i tomàquets. La salsa sucosa del suquet és enriquida amb allioli de verdures que afegeix una dimensió única de sabor i textura.

Fricandó de Peix: Aquesta és una opció ideal per als amants del

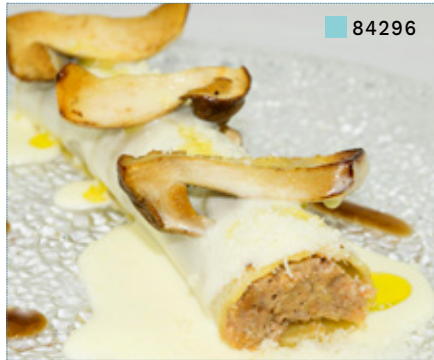
Passa a la pàgina 12.



84806



84297



84296

GRANDCANELÓ SUPREM Caixa de 24 un/140 g

- 84806 DE CUA I GALTES DE VACÚ
- 84297 DE POLLASTRE DE CORRAL, FOIE I TRUFA
- 84296 D'ÀNEC I FOIE, SENSE BEIXAMEL



83348 3 kg

CAPPELLI DE FORMATGE DE CABRA I FIGUES

Pasta fresca a l'ou ultracongelada. Aquest producte no conté conservants i/o additius afegits.



84222

4 kg

CAPPELLETTI FUNGHI

Consells d'ús: Podeu servir-lo directament del congelador. Aboqueu la pasta en aigua bullint i coure durant 90 segons, servir al gust. O, també podeu deixar descongelar i servir al gust.



82337

81160



82337 - 81160 24 un/130 g

CANELONS XXL DE CARN ROSTIDA AMB CEPES O SENSE. SENSE BEIXAMEL

Caixa amb 3 bosses de 8 canelons de 130 g (total 24 unitats) Canelons XXL (extra grans) de pasta italiana. Els tens amb l'opció que conté ceps o sense.



39317

(40-80) 6/4 kg aprox.

BOCA DE CRANC REIAL N4

Estem encantats d'oferir-te una delícia del mar, la Boca Cranc Reial. Si el nom no és suficientment exòtic, l'aparença d'aquest marisc segurament et captivarà. Aquest cranc és únic pel seu intens color blau i les seves llargues pinces filades.



83711

(20x100 g) Envasat al buit. 2 kg

TÀRTAR DE VIEIRA

Descongeleu el producte durant 10 minuts en aigua freda. Es aconsellable consumir el producte molt fred i immediatament després de descongelar-lo.

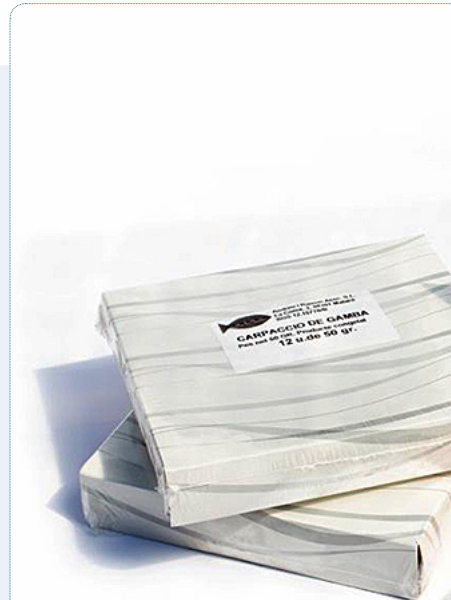


39434

(20-30 peces) 12/1 kg

LLAGOSTÍ DE TUNISIA CONGELAT A BORD

Capturat en les pròdigues aigües tunisianes, conegudes per la seva biodiversitat, aquest marisc gaudeix d'un sabor distintiu que és molt apreciat a la cuina. El procés de congelació a bord es realitza immediatament després de la captura, preservant la frescor i la qualitat del llagostí.



24118

(100-200) 6 kg

LLAGOSTA VERDA CRUA DEL MARROC

Aquest crustaci exquisit es caracteritza per la seva coloració verd blavós, que es torna brillantment vermella quan es cou. La carn de la llagosta verda crua del Marroc és summament concebuda per la seva riquesa de sabor i la seva textura ferma i carnososa.



84350

12/50 g

CARPACCIO DE GAMBA VERMELLA DE LA NOSTRA COSTA

Producte congelat sense colorants ni conservants, lliure de gluten, resultat de pelar i premsar gamba vermella *aristea antennatus*, presentat en format individual en sobres de 50 g. De color intens i delicat sabor a gamba de la nostra costa. Indicad per aconseguir un entrant de qualitat

La gamba vermella prové de les llotges d'Arenys, Palamós i Sant Pol de Mar.

Consell d'ús: Es treu del congelador i es col·loca el carpaccio directe en el plat (es descongela en només 5 minuts). S'amaneix amb una mica d'oli d'oliva i sal en escates, i a taula!



Ve de la pàgina 10.

peix. El peix, com ara el llenguado o el rap, es talla en trossos i es cou amb ceba, tomàquets, ametlles i vi blanc, creant un plat succulent i aromàtic.

Cassola de Peix i Marisc: Aquesta cassola és una autèntica festa de sabors marins. Combina diferents tipus de peix, com l'escòrpora, la dorada i el marisc fresc, en una salsa de tomàquet i allioli amb un toc de pebre vermell.

Cargols a la Llauna: Aquest plat és una especialitat de Catalunya i sovint es troba a les taules nadalenques. Els cargols es preparen amb una salsa de tomàquet, all, i herbes aromàtiques i es cuinen al forn.

Gambes a la Sal: Les gambes fresques es cuinen amb sal en una cassola al forn, ressaltant el seu sabor i textura naturals. És una manera senzilla i deliciosa de gaudir del marisc fresc.

Bullit de Peix: Aquest plat és típic de la Costa Brava i inclou una gran varietat de peix i marisc com la rap, les llamàntols, els musclos i les gambes, tot cuit en un caldo saborós.

Sarsuela de peix i marisc: Aquesta cassola catalana és un homenatge a les delícies del mar. Combina peixos com la llobina i el peix espasa amb marisc fresc com musclos i gambes, tot en una salsa de tomàquet amb allioli.



84810

(8/12) 6/1,5 kg

GAMBOT "CARABINERO" N00

Els carrabiners després de la captura mitjançant xarxes d'arrossegament són classificats, seleccionats i ultracongelats. S'envasen en estoigs de 1,5 kg de pes net i s'introdueixen en caixes de cartró.



79170

(38/36) 3 Carabelas. 12/1 kg

GAMBA LLISTADA N1

Cal cuinar el producte completament abans de consumir-lo.



82789

(30-36 peces) 12/1 kg

CUA DE GAMBA LLISTADA N2

Aquest producte ha estat pescat a alta mar. Cal cuinar-lo completament abans de consumir-lo.



81846 - 81945

(N3; 30-40 i N2; 20-30) 6/2 kg

GAMBA ARGENTINA CONGELADA A BORD. N3 I N2.

La gamba argentina congelada a bord és una delicadesa molt valorada per als amants del marisc. Són capturades en els oceans de l'Argentina, conegudes per les seves aigües fredes i netes, que són l'habitat perfecte per a aquestes criatures.



24876

(20-30 peces) 12/800 g

LLAGOSTÍ DEL MEDITERRANI, TUNISIA

Capturat en les pròdigues aigües tunisianes, conegudes per la seva biodiversitat, aquest marisc gaudeix d'un sabor distintiu que és molt apreciat a la cuina. El procés de congelació a bord es realitza immediatament després de la captura, preservant la frescor i la qualitat del llagostí.



28123

Caixa de 6 kg aprox.

CUA DE RAP GRAN SOL

Aquest és un producte d'una gran qualitat que es troba habitualment en les profunditats del Gran Sol, una coneguda regió pesquera situada a l'Atlàntic nord. Aquesta zona és famosa per la seva gran quantitat de peixos de qualitat, incloent el cobejat rap.



84798

(170-225 g) 6/2 kg

SUPREMES DE BACALLÀ PRÈMIUM

Producte embolicat individualment i congelat IQF, al punt de sal. Denominació científica: *Gadus murhua*. Zona de captura: FAO 27 Atlàntic Nord-Est, subzona: Islàndia. Consistència; Ferm. Gust; lleugerament salat. Color; Blanc marfil. Glasseig 0%.



84804

(150-300 g/peça) 2 kg aprox.

LLOM DE RAP GRAN SOL

El llom de rap gran sol és una peça excepcional que els gastrònoms s'alegraran d'acollir en les seves cuines. Originari de les aigües profundes de la regió del Gran Sol a l'Atlàntic nord, aquest rap es coneix pel seu sabor ric i la seva carn ferma i sucosa.



84799

6/2 kg

COCOTXES DE BACALLÀ

Informació nutricional (100 g): Energia 52 Kcal 219 KJ, greixos <0,5 g saturats <0,1 g, hidrats de carboni <0,8 g sucres <0,5 g, proteïnes 12 g, sal <2 g. Característiques organolèptiques: Consistència; suau. Gust; lleugerament salat. Color; Blanc marfil. Glasseig 0%.



82681

8/1 kg

VEIRA "ZAMBURIÑA" XILENA, MITJA CLOSCA N2.

L'addició d'un 10% de glasseig, una fina capa de gel que protegeix el marisc, assegura que les vieires es mantinguin fresques i retinguin tota la seva humitat durant el procés de congelació.



84785

(500-700 g/peça) 6 kg

LLOM DE BACALLÀ D'ISLÀNDIA ENVASAT AL BUIT. 0% DE GLASSEIG

L'ús d'un envasat al buit assegura que el producte conserva el seu sabor natural i les seves propietats sense addició de glasseig. És ideal per a la planxa, al forn o en un àpat de peix tradicional.



Les festes porten l'esperit de celebració i la promesa d'experimentar sabors únics. És un plaer per a nosaltres presentar-te la nostra exquisida col·lecció de postres congelades, concebuda per aportar un toc de dolçor i elegància a la culminació dels àpats d'aquestes festes.

Des de les opcions més clàssiques fins als capricis més inesperats, cada postre ha estat preparat amb meticulositat, amb un alt estàndard de qualitat en ment. La nostra tecnologia de congelació preserva la frescor i l'autenticitat de cada sabor, garantint una experiència gustativa inigualable.

Cada postre és una invitació a gaudir de l'encant de les festes de Nadal a través del paladar. Contribueix a endolcir els moments dels teus clients amb aquesta exquisida selecció de delícies gelades i productes ambient.



EXCLUSIU DE NADAL!

84791 36/35 g
BERLINA (DONNY) AMB DECORACIÓ DE NADAL
Descongeleu-lo 30 minuts abans de servir.



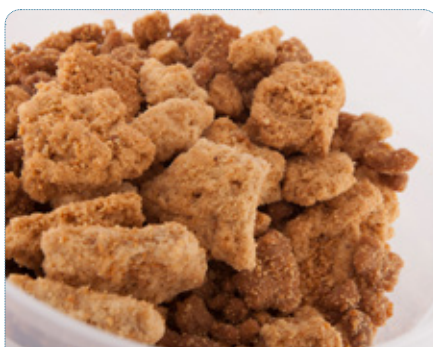
83249 - 83247 - 83252 en caixa de 3 kg
TORRONS EN MONORACIONS
Torróns de xocolata cruixent de 150 x 20 g aprox. Torró tou de 85 x 35 g aprox. Assortit de torró de 5 varietats de 110 x 28 g aprox.

HALAL



84802 - 84803 IQF. 12/500 G
COULIS: FRUITES DEL BOSC
COULIS: MANGO I MARACUJÀ

Posa el toc estètic final a les teves receptes! Adorna amb precisió, afegeix el detall que harmonitza els sabors d'un plat... Aquests coulis untuosos, preparats per utilitzar, sense aromes afegits, sense gelificants ni espessants, venen envasats en un biberó de plàstic flexible, fàcil de manipular gràcies a la seva punta dosificadora dissenyada per afegir precisió als acabats dels plats.



84782 1 kg
GALETA CRUMBLE, GALLEDA
Aquest crumble de galeta es presenta a punt per fer servir en múltiples preparacions: al forn amb alguna fruita, acompanyat de gelat o de crema agre o com a guarnició de tants postres; ja sigui en calent o en fred, aquest deliciós crumble et permet deixar anar la imaginació quan prepares els teus postres.



84795 Galleda d'1 kg
BROWNIE ESMICOLAT
Per utilitzar en moltes preparacions i acabats de postres. Pel seu gust de xocolata i nous, el seu color intens i la seva facilitat per modelar, serveix de base o d'acabat per als vostres postres d'èxit.





82832

15/110 g

PASTISSETS GOLD ROCHER

Pastisset de xocolata fosa amb praliné d'ametlla i recobert d'avellana pintat amb esprai daurat. Envasat individualment.



84784

15/120. Envasat individualment

PASTISSET DOLÇ DE LLET

Mousse suau amb nucli de cremós de "dulce de leche" i base de galeta.



83362

12 racions. 3/1.350 g

PASTÍS DE PA DE PESSIC RED VELVET, PRETALLAT

Pastís rodó (26 cm) ultracongelat. Farcit i cobert amb crema de formatge, decorat amb encenalls de xocolata blanca, pretallat i llest per a servir. Retireu primer els productes de l'embalatge. Deixeu-lo descongelar durant 9 hores a la nevera. Un cop descongelat, guardeu-lo en fred (max. 7°C) i consumiu-lo abans de 24 hores.



84787

12/140 g. Envasat individualment

PASTISSET DE PANNA COTTA

Nata cuïta aromatitzada amb perles de vainilla i branques de canyella, amb cremós de gerds i crocant d'ametlla.



84786

14/120 g. En llauna

PASTISSET FLAMET D'OU

Típic flamet de gema "tocino de cielo" presentat dins d'una llauna ovalada



83352

10 racions. 3/1.250 g

PASTÍS DE PA DE PESSIC DE XOCOLATA I FRUITS VERMELLS, PRETALLAT

Pastís rodó (31 cm) ultracongelat de pa de pessic de xocolata i farcit de frangipà (una barreja de crema d'ametlles i crema pastissera) decorat amb fruits vermells i flocs d'ametlles coberts amb gelatina. Està pretallat i llest per servir. Ús: retirar el producte de l'embalatges i deixar descongelar a la nevera unes 9 hores. Un cop descongelat, guardar en fred i consumir abans de 72 hores.



82829

12/120 g

VAS GELAT CHEESE-CAKE

Mousse de formatge amb base de cruixent de galeta i festuc i amb gelatina de macaron de gerds. Presentat en un got de vidre.



82830

12/120 g

VAS GELAT DE TIRAMISÚ

Mousse de Mascarpone entre pa de pessic savoiardi i pa de pessic de cacau, amb almívar de cafè i amaretto i coronat per cacau.



82828

12/130 g

VAS MANHATTAN

Galeta crumble de cacau i sal, esponjós de xocolata amb crema intensa de xocolata i acabat amb boletes de cereals de tres xocolates.



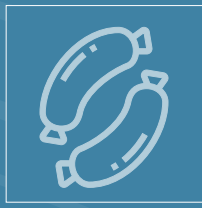
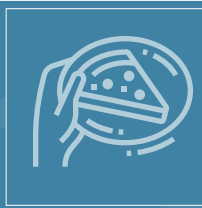
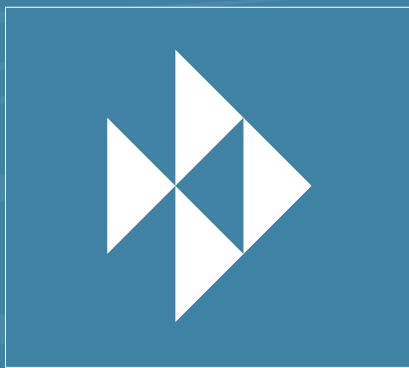
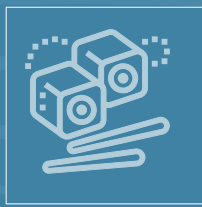
Algunes de les fotografies poden no correspondre amb el producte real o ser un suggeriment de presentació. La informació, quan es mostra, és merament informativa. Consulta l'envàs o la fitxa tècnica per obtenir les característiques del producte.



EDITA: Àrea Comercial de Friman // NOVEMBRE de 2023
DISSENY I MUNTATGE: marketing@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

