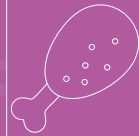
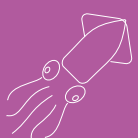
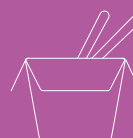
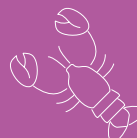
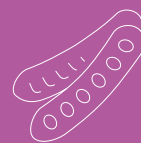
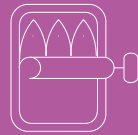




www.friman.cat
friman
EXPERIÈNCIA ALIMENTÀRIA



SETMANA SANTA



Al llarg de les pàgines d'aquest fulletó volem presentar-vos una selecció de productes congelats, ambient, refrigerats i peix i marisc fresc ideals per a la Setmana Santa. Sabem que aquesta és una època de l'any on la qualitat dels productes i la seva correcta preparació són clau per a garantir l'èxit dels vostres menús festius.

Una de les preguntes més freqüents que rep el nostre equip comercial és: "Quina és la millor manera de descongelar els productes?" Ens complau proporcionar-vos una resposta tan senzilla com efectiva.

Pas 1: Planificació. Per a obtenir els millors resultats, recomanem descongelar els productes en el frigorífic durant 24 hores abans de la seva utilització. Aquesta és la manera més segura de fer-ho, ja que manté els aliments a una temperatura segura (menor de 4°C) durant tot el procés.

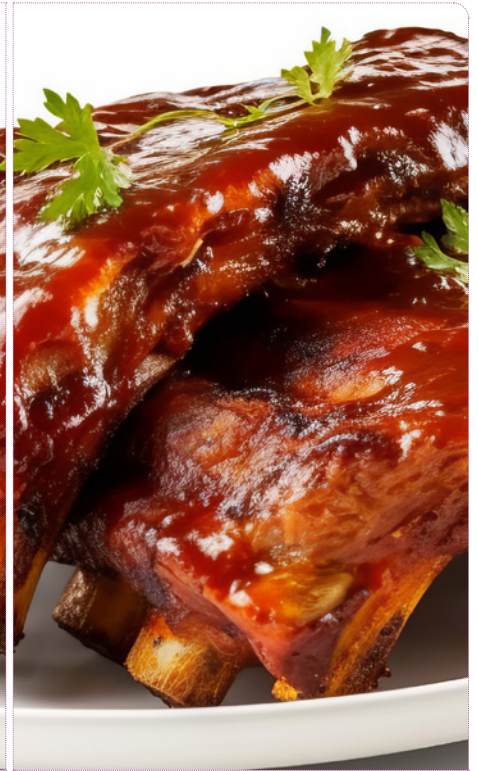
Pas 2: Descongelació. Colloqueu els productes en un recipient per a que l'aigua que es pugui desprendre no contami ni altres aliments. Si teniu pressa, una altra opció és submergir l'aliment en aigua freda, canviant l'aigua cada 30 minuts. Mai utilitzeu aigua calenta, ja que pot començar a cuinar les parts més externes de l'aliment mentre l'interior encara està congelat.

Passa a la pàgina 5 →



84906 6/1 kg
COSTELLA DE PORC AMB SALSABARBACOA CUINAT A BAIXA TEMPERATURA

Descongeleu a temperatura controlada 24h. Abans del seu ús. Regenerar al forn a 180° durant 15-20 minuts o amb grill.



84648 3/1,5 kg

PLANXA DE GARRÍ CUINAT A BAIXA TEMPERATURA



84649 3/1,5 kg

PLANXA DE MELÓS DE VEDELLA CUINAT A BAIXA TEMPERATURA



84657 (25 un/150 g) 4 kg aprox.

MONORACIÓ PLANXA DE MELÓS DE XAI CUINAT A BAIXA TEMPERATURA



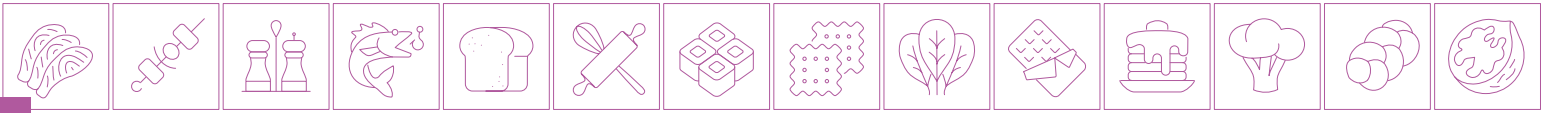
84663 5 un/1 kg

ESQUEIXAT DE PORC (PULLED PORK)



84665 30-40 u. 2/2 kg

ESQUEIXAT DE POLLASTRE (PULLED CHICKEN)





84724

(60 g) 4,2 kg aprox.

MASSA DE VEDELLA EN BOLA PER A SMASH BURGUER



84541

IQF. 6/500 g

BOTIFARRA NEGRA, MINI

Bossa envasada al buit amb 24 butifarretes negres d'uns 20 grams. De textura ferma, meloses i saboroses, son ideals per a barbacoes, per a tapes i aperitius, per fer guisats o per pintxos.



10059

4 kg

CONILL TALLAT, SENSE CAP

Conill tallat a octaus, sense cap. Porcions congelades individualment. Procedent de canals de 1 a 1,25 kg, amb edats d'entre els 55 i els 70 dies.



CUIXA DE POLLASTRE GROC PER BRASA

84950

Interfoliat. 5 kg

Cuixa i contracuixa de pollastre groc d'un pes d'entre 200 i 400 grams i de categoria A. Es presenta net i amb els talls necessaris per que l'os no amagui parts de la peça i així quedi tota cuïta de manera uniforme. Especial per a cuinar a la brasa.



84768

4/2,5 kg

FILET DE VACÚ SENCER

Preparat de carn de vacú 95% i salmorra amb proteïna animal.

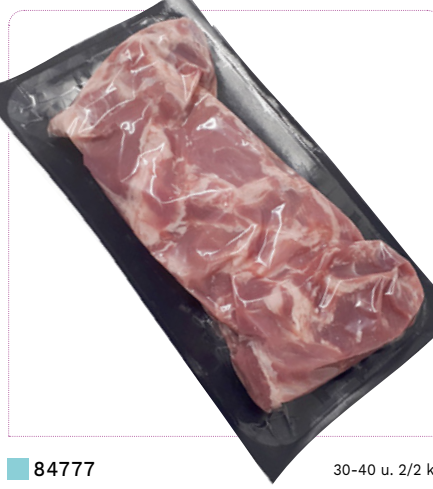


81029

16/(1.000-1.300 g aprox.)

ESPATLLA DE XAI

Producte ideal per cuinar sencer al forn.



84777

30-40 u. 2/2 kg

PREPARAT DE PLOMA DE PORC, SABOR IBÈRIC

Preparat de ploma de porc (86%). Es presenta en caixa de 5 envasos d'1 quilò amb 9 peces aprox.



84944

10/1 kg

OU LÍQUID PASTEURITZAT

1 kg d'ou líquid correspon aproximadament a 20 ous de classe M. Descongeleu el producte en refrigeració (entre 0 i 4°C) durant 24 hores. Si el producte es descongela a temperatura ambient s'ha de consumir immediatament. Una volta descongelat podeu guardar-lo durant 7 dies en condicions de refrigeració sempre que no s'hagi obert l'envàs original. Un cop destapat, conserveu-lo en refrigerat per un màxim de 24 hores.





84661 25 un/80 g

CARPACCIO DE PEUS DE PORC

Preparació: Descongelar a temperatura controlada 24h abans del seu ús. Consumir en fred. **Per què comprar aquest producte?** Solucions gastronòmiques, producte dissenyat per agilitzar i simplificar el treball de les cuines professionals davant de processos de cocció llargs i laboriosos. Càlcul exacte dels escandalls. Reducció de costos. Eliminació de mermes. Estalvi de processos a la cuina.



83966 15 un de 80 g

CARPACCIO DE TONYINA

Tonyina tallada en làmines fines i presentada en sobre de ració individual. Producte pràctic de regeneració ràpida (en 10 minuts). Congelat i llest per emplatjar.

84893 Envasat al buit. 20 sobres de 50 g
CARPACCIO DE POP



Abans de consumir el producte, deixeu-lo descongelar a temperatura de refrigeració. Condimentar al gust. Un cop descongelat no tornar a congelar i consumir en un termini de 24 hores.

84350 12 un de 50 g

CARPACCIO DE GAMBA VERMELLA DE LA NOSTRA COSTA

Aquest és un producte congelat sense colorants ni conservants, lliure de gluten, resultat de pelar i premisar gamba vermella *aristeus antennatus*. Es caracteritza per un intens i delicat **sabor a gamba de la nostra costa**, molt indicat per aconseguir un entrant de qualitat. La gamba vermella prové de les **llotges d'Arenys, Palamós i Sant Pol de Mar**. **Ús:** Es treu del congelador, obrir l'envàs i col·locar el carpaccio directe en el plat de servir, ja que es descongela en només 5 minuts. S'amaneix amb una mica d'oli d'oliva i sal en escates, i a taula.



ESCAMARLÀ ESCÒCIA, CONGELAT VIU

4/1 kg pes net
84808 N0
84809 N1
84815 N2

L'escamarlà d'Escòcia descongelat viu és un marisc apreciat pels restauradors per la seva textura tendra i sabor delicat. És important manipular-lo correctament per mantenir la seva frescor i qualitat. Aquest marisc és una opció popular a molts restaurants per la seva versatilitat i gust exquisit.

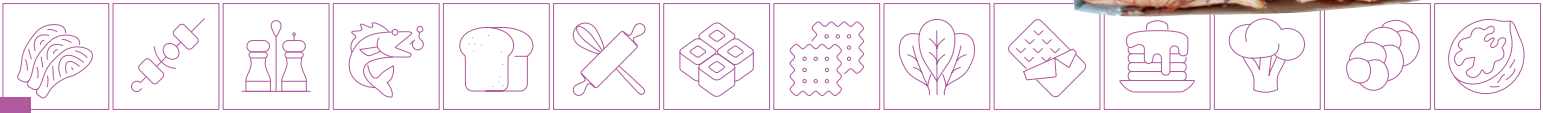


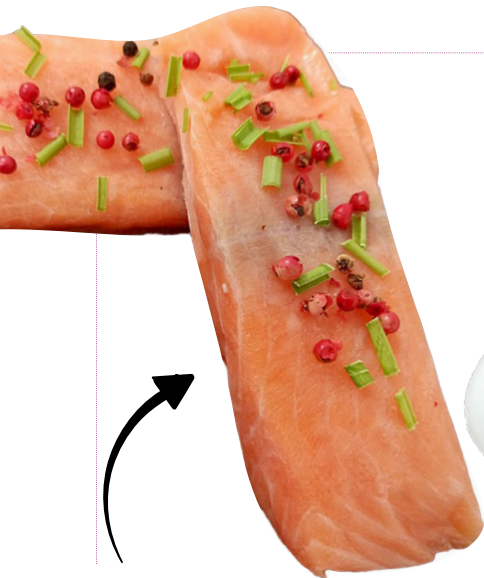
84967 Envasat al buit. 25 un de 50 g

CARPACCIO DE CARABINERO

Producte de la Costa Catalana (Costa Brava). **Mètode de regeneració:** Retirar l'envàs i posar el producte sense descongelar al plat, esperar 5 minuts i consumir amanint-ho al gust.

83246 (30-40) 6/2 kg
GAMBA ARGENTINA N3 CONGELADA A BORD





83289 (2x125 g) 20/250 g

SALMÓ SALAR EN PORCIONS



84916 0%. 10 kg

EGLEFI ESQUEIXAT AL PUNT DE SAL

Descongelar a temperatura de refrigeració
Producte cru, cuinar abans del consum

← Ve de la pàgina 2

Pas 3: Preparació. Un cop descongelats, els productes estan llestos per ser cuinats segons les vostres receptes favorites. **Recorda que els aliments descongelats no es poden tornar a congelar.**

Esperem sincerament que les recomanacions que us oferim en aquest catàleg us resultin útils. El nostre equip comercial està, com sempre, a la vostra disposició per a resoldre qualsevol consulta o dubte que pugueu tenir.

Us desitgem una Setmana Santa plena de delícies i èxits culinaris!

84781 (38-46) 1 kg aprox.

GAMBA LLISTADA N1

Origen: Senegal, República del Congo i Angola.

PRODUCTE A PREU ESPECIAL



81542 (100-140 g) 20%. 5 kg

LLOBARRO FILET



84276 (200-300) 2/5 kg

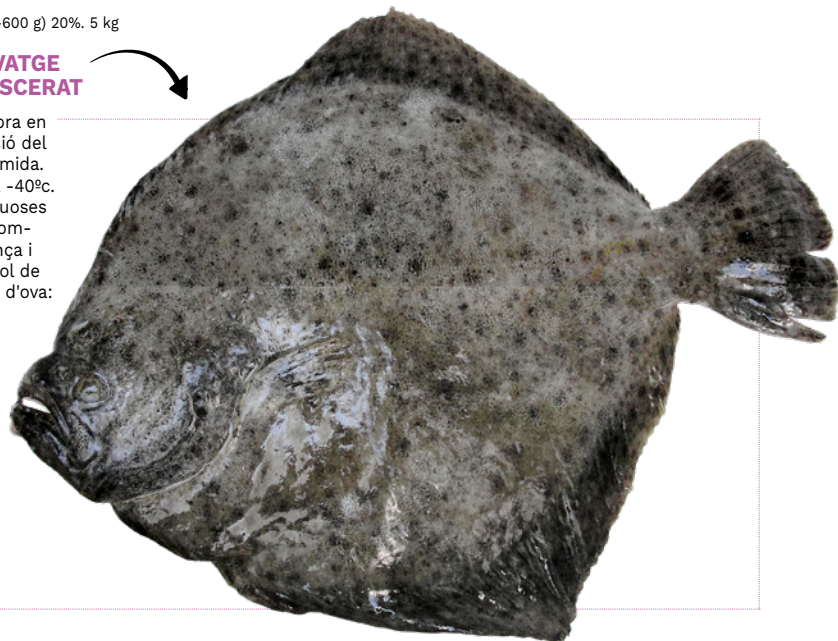
LLENGUADO "TIGRE" EVISCERAT

Llenguado sencer sense vísceres. Embolicada cada unitat de producte. Ultracongelat a bord.

77100 (400-600 g) 20%. 5 kg

TURBOT SALVATGE SENCER I EVISCERAT

Selecció de compra en subhasta en funció del grau de frescor i mida. Ultracongelació a -40°C. Les peces defectuoses són apartades. Comprovació d'aparença i pes segons control de producció. Època d'ova: abril-juliol



El bacallà ha estat durant molt de temps una part essencial de la cuina catalana, especialment durant la Setmana Santa. Et convidem a redescobrir el sabor distintiu i la versatilitat d'aquest peix en la seva forma més fresca.

El bacallà ofereix una textura ferma i delicada, amb un sabor suau que es pot realçar amb una varietat d'ingredients i tècniques de cocció. És l'ingredient principal en plats clàssics com l'esqueixada de bacallà o el bacallà a la llauna, però també el podeu utilitzar en receptes més innovadores.

Destaquem el **bacallà Skrei**, un peix que arriba a les costes noruegues durant els primers mesos de l'any. Aquest bacallà, conegut com el "Peix dels Vikings", és considerat un dels peixos més luxosos del món per la seva carn blanca i fina de sabor ric i suau. Es pesca de forma sostenible protegit per la denominació d'origen "Norwegian Seafood Council". Certificació que assegura que cada peix ha estat pescat de forma responsable, assegurant la sostenibilitat de l'espècie.

PODEM OFERIR-TE BACALLÀ FRESC EN DIVERSOS TALLS DEPENDENT DE LES TEVES NECESSITATS O PREFERÈNCIES.

ELS TALLS MÉS COMUNS SÓN:

Llom: És el tall més preuat del bacallà i la part central del peix i es caracteritza per la seva carn blanca, ferma i sense espines. Ideal per a la majoria de receptes, incloent-hi el forn, la planxa o el guisat. **Ventresca:** Situada des del coll que està oberta i fins la part on comença la part tancada de la peça. Ideal per fregir o per cuinar a la planxa. **Coll:** Aquesta part es troba prop del cap i és més gruixuda. Ideal per cuinar a la brasa o al forn. **Cua:** La cua és més prima i conté més ossos, però també és molt saborosa. S'usa per fer brous o salses.

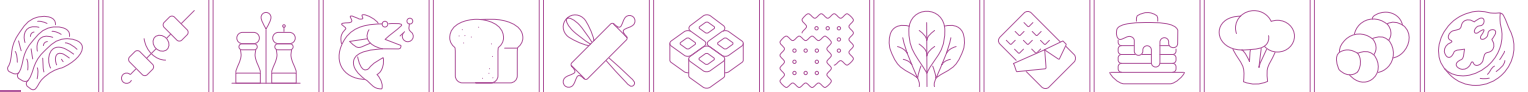
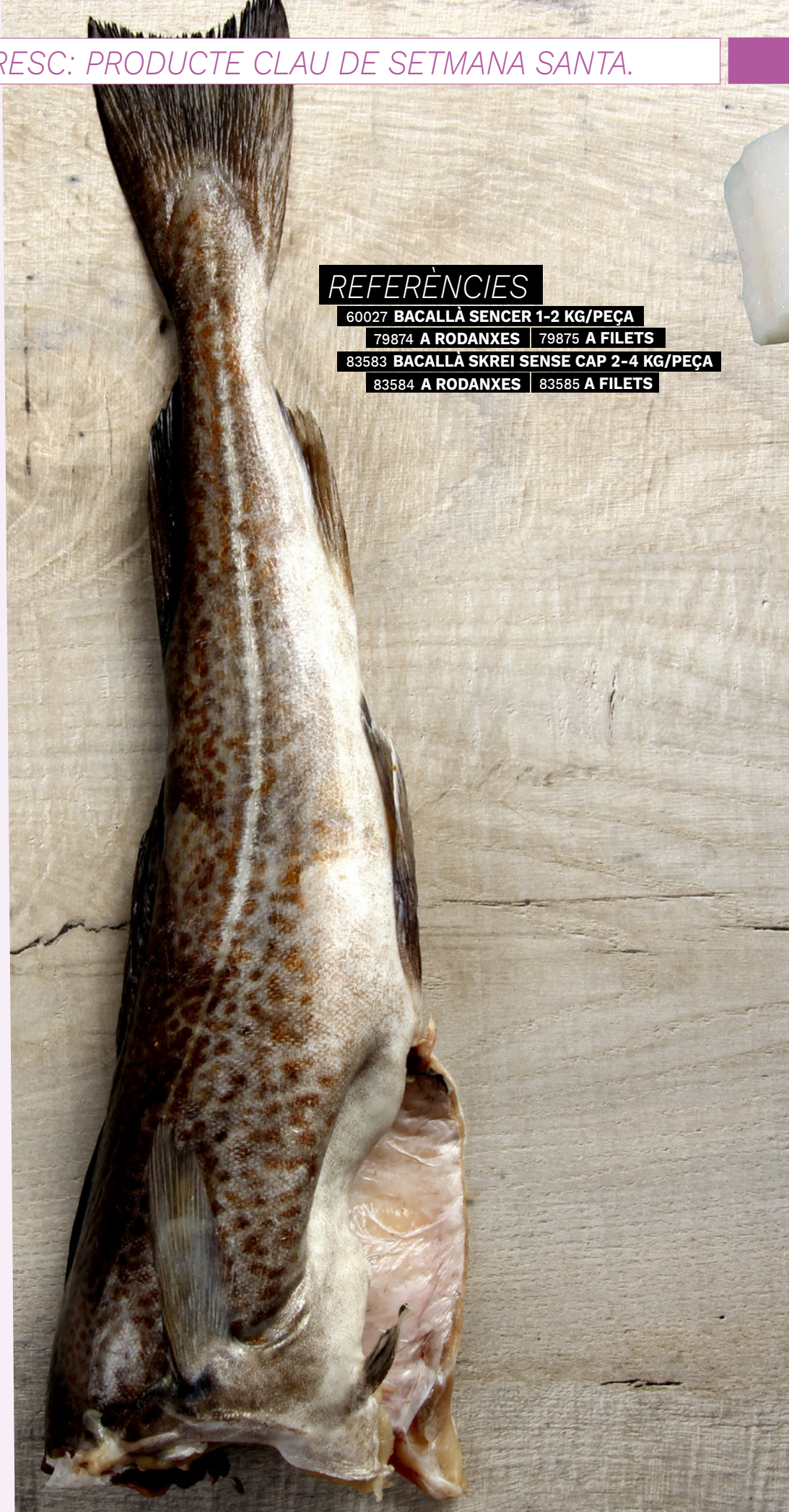
REFERÈNCIES

60027 BACALLÀ SENCER 1-2 KG/PEÇA

79874 A RODANXES | 79875 A FILETS

83583 BACALLÀ SKREI SENSE CAP 2-4 KG/PEÇA

83584 A RODANXES | 83585 A FILETS





83816 15%. 5 kg

SUPREMES DE BACALLÀ, HAM

Llom central del filet d'aproximament 250 g.



79877 15%. (700+) 5 kg

LLOMS DE BACALLÀ JUMBO, SENSE ESPINA

Descongela a temperatura de refrigeració. Producte cru, cal cuinar-lo completament abans del consum.

El bacallà congelat es destaca com una opció àgil i adaptable en la cuina de nombrosos restaurants, gràcies a les seves propietats distintives.

La seva durabilitat millorada promou una planificació de menú eficient i redueix el desaprofitament dels aliments. El bacallà congelat sovint arriba a la cuina ja net i preparat, alleugerint la càrrega de treball.

Respecte al sabor i la textura, si es descongela de la manera adequada, ofereix una experiència culinària comparable a la del bacallà fresc. A més, la seva riquesa en proteïnes, vitamines i minerals fa una contribució valuosa a una dieta equilibrada.



20526 0%. 8/500 g

BACALLÀ ESQUEIXAT, ISLÀNDIA

Descongela a temperatura de refrigeració. Producte cru, cal cuinar-lo completament abans del consum.



83792 (150-300 g) 20%. 5 kg

LLOM DE BACALLÀ, ISLÀNDIA



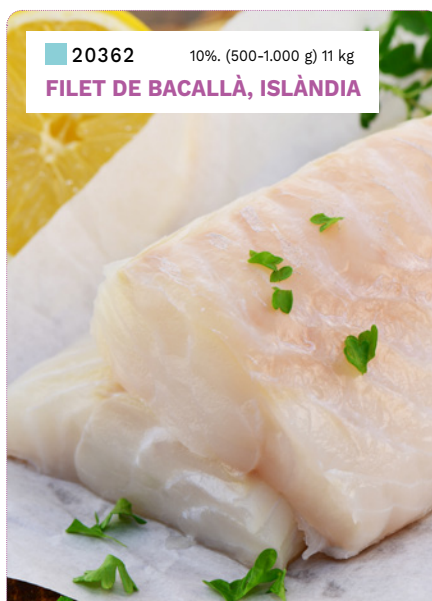
84785 (500-700 g/peça) 0%. 6 kg

LLOM DE BACALLÀ, ISLÀNDIA



81648 0% (200-300 g) 6/2 kg

LLOM DE BACALLÀ, ISLÀNDIA



20362 10%. (500-1.000 g) 11 kg

FILET DE BACALLÀ, ISLÀNDIA



84799 0%. 6/2 kg

COCOTXES DE BACALLÀ



**CREMA DE CARBASSA
AMB FRUITS SECS**

- 100 g de carbassa (**83170**)
- 20 g de ceba (**84557**)
- 10 g de nata líquida (**80654**)
- 50 g de caldo vegetal (**79108**)
- 10 g de fruits secs (**39598**)
- Oli (**39421**), sal (**39518**), pebre (**39864**)

0,54 €**BOTIFARRA AMB MONGETES**

- 100 g de botifarra (**84464**)
- 120 g de mongetes (**39407**)
- 10 g d'all i julivert (**82560**)
- Oli (**39421**), sal (**39518**), pebre (**39864**)

1,34 €**PASTÍS DE PA DE PESSIC
DE XOCOLATA, ADORNAT
AMB CRUMBLE**

- 125 g de pastís (**83352**)
- 5 g de xarop de xocolata (**82882**)
- 10 g de crumble de galeta (**84782**)

1,66 €**3,54 €** aprox. /ració



FIDEUÀ AMB ALLIOLI

- 20 g de sofregit (84611)
- 5 g d'all picat (84728)
- 100 g de fumet (84727)
- 20 g de sípia (83297)
- 20 g de calamar (82712)
- 80 g de fideus (79926)
- 20 g d'allioli (83310)
- Oli (39421), sal (39518), pebre (39864)

1,59 €

BACALLÀ SKREI AMB SAMFAINA

- 150 g de (*) bacallà Skrei (83585)
- 50 g de samfaina (83058)
- 50 g de tomàquet fregit (79808)
- 10 g d'all picat (79303)
- Oli (39421), sal (39518), pebre (39864)

(*) Producte fresc de preu variable.
Per fer el càlcul ens hem basat en el preu mig comú dels últims 3 mesos.

1,99 €

PASTÍS DE LEMON PIE AMB FRUITS DEL BOSC

- 1 unitat de lemon pie (84790)
- 5 g de brownie esmicolat (84795)
- 5 g de coulis de fruits del bosc (84802)

2,21 €

5,79 € aprox./ració

Vols més recomanacions del nostre equip comercial? Contacta'ns: **900 150 723**

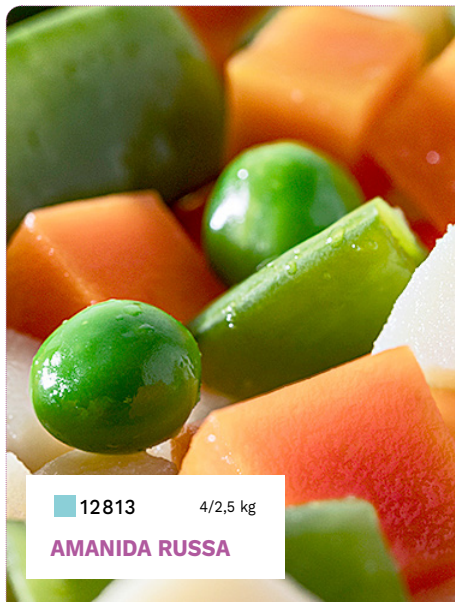
Preus aproximats calculats segons els grams per ració, especificats pel nostre equip nutricional. No s'inclou l'IVA ni el cost d'altres ingredients no disponibles a l'assortit de **Friman**. El preu pot variar segons les preferències i ajustaments individuals.



Entenem la importància d'oferir productes que satisfacin les exigències dels nostres clients, sempre amb un alt estàndard de qualitat.

Amb aquesta premissa, treballem amb els principals fabricants de verdures congelades. Aquesta col·laboració ens permet oferir una àmplia gamma de productes que mantenen el sabor i els nutrients essencials de les verdures, gràcies als acurats processos de congelació.

A **Friman**, el vostre èxit és la nostra passió. Ens esforcem dia a dia per proporcionar-vos productes amb la millor qualitat-preu, perquè pugueu delectar els vostres clients amb els millors sabors sense perdre qualitat.



12813 4/2,5 kg
AMANIDA RUSSA



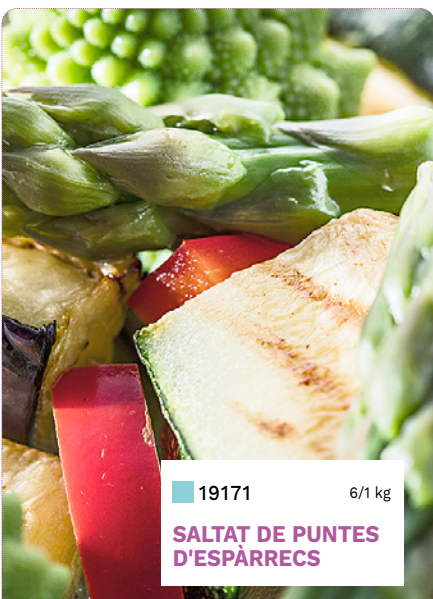
14804 4/2,5 kg
MONGETA PLANA
La verdura més similar a la fresca: collida en el moment perfecte de maduració i cuita a el vapor amb una tecnologia innovadora per mantenir el color brillant, la textura cruixent i el gust intens.



14016 4/2,5 kg

PÈSOL FI

El pèsol, és un aliment molt apreciat. Els principals beneficis per a la salut, se centren a nivell cardiovascular. A Bonduelle, cuinen els pèsols extrafins amb aromes naturals i una mica de sal, per tal que es pugui gaudir del seu sabor durant tot l'any.



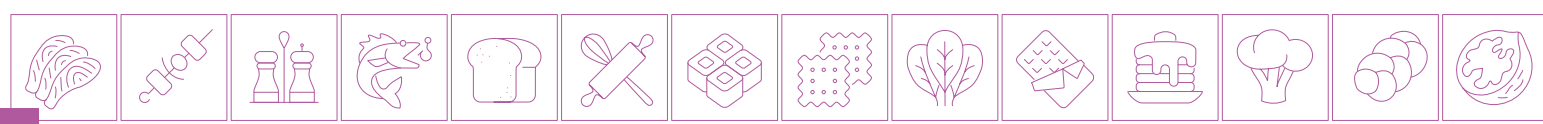
19171 6/1 kg
SALTAT DE PUNTES D'ESPÀRRECS



10707 6/1 kg
BARREJA DE VERDURES ROSTIDES

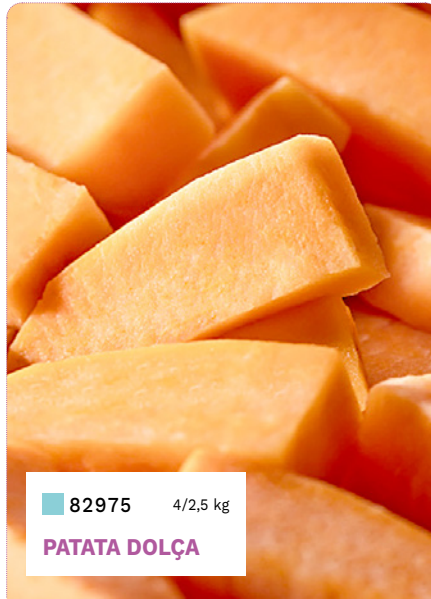


19195 4/2,5 kg
SALTAT DE SAMFAINA





12903 5/1 kg
ESPÀRREC DE MARGE



82975 4/2,5 kg
PATATA DOLÇA



81165 6/1 kg
COLIFLOR



81724 4/2,5 kg
COLS TRIO

Preparació: **Forn a vapor** sense pressió, sense descongela prèviament, escalfar 2 min. en gastrònom.
Forn: 15min. 180°C. Paella 7min.



78123 6/1 kg
FAVES FINES

Extrafines: calibre < 15 mm mesurats a través d'una graella de forats rodons (segons bones pràctiques neerlandeses).



19397 4/2,5 kg
DUO DE PASTANAGUES EN RODANXES

Preparació: **En forn de vapor** sense pressió, cuinar 3 minuts, després d'haver arribat als 95°C.



18228 7/1 kg
LLENQUES DE CARBASSÓ A LA GRAELLA

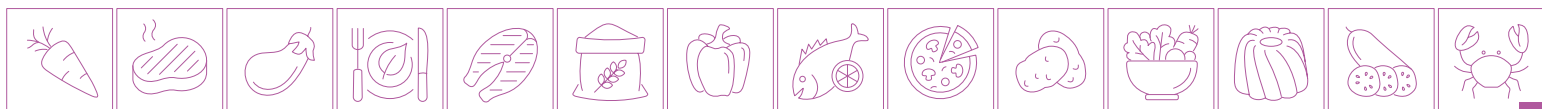


84516 10/1 kg
MITJA PANOTXA DE BLAT DE MORO ESCALIVAT

Regeneració al forn: Preescalfeu el forn a 180° i coeu el contingut de la bossa durant uns 12 minuts.



10711 7/1 kg
LLENQUES D'ALBERGÍNIES A LA GRAELLA





83711 (20 un/100 g) 2 kg

TÀRTAR DE VIEIRA

Producte envasat al buit. **Ús:** Descongeleu 10 minuts en aigua freda. És aconsellable consumir el producte molt fresc, immediatament després de descongelar-lo.



83710 (20 un/100 g) 2 kg

TÀRTAR DE SALMÓ

Producte envasat al buit. **Ús:** Descongeleu 10 minuts en aigua freda. És aconsellable consumir el producte molt fresc, immediatament després de descongelar-lo.



84962 12/740 mL

SALSA DE XILE SRIRACHA

Salsa picant ideal per cuina tailandesa. Ideal per condimentar pollastre. Es pot untar carns o per la preparació d'amanides.



80633 10 kg **TOMÀQUET A DAUS**

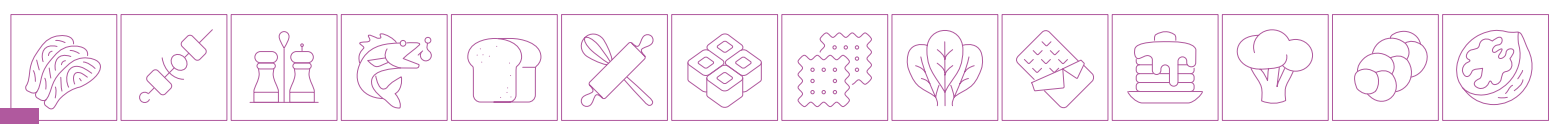


84645 10/1 kg **SOJA AMB BEINA**

83232 4/5 kg **ARRÒS VAPORITZAT GRA MIG**

L'arròs vaporitzat ("parboiled") s'obté després de sotmetre l'arròs amb clofolla a un remull de 60°C i a continuació a una forta pressió de vapor, que elimina una bona part del midó conservant les vitamines i sals minerals que els arrossos tradicionals perden quan es poleixen.

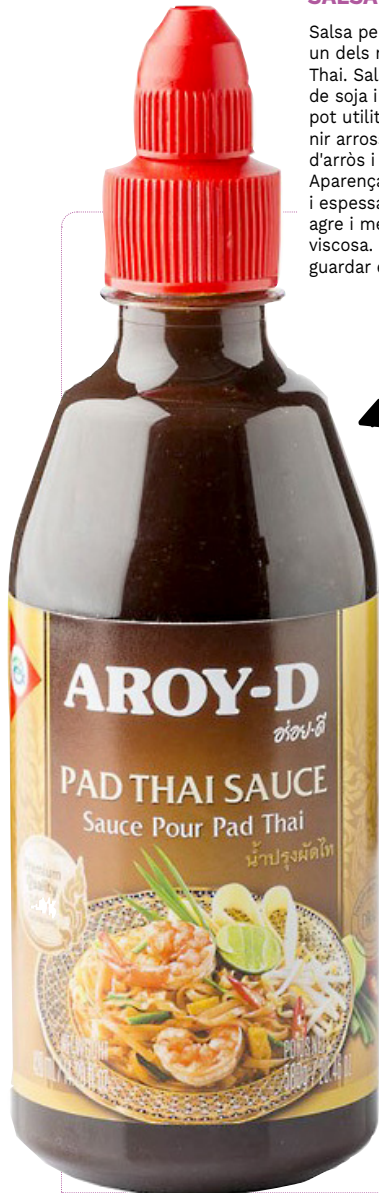
El procés de vaporitzat fa l'arròs més fàcil de processar a mà, millora el seu perfil nutricional i canvia la seva textura. El midó de l'arròs vaporitzat es gelatinitza, fent-lo més dur i brillant que els altres arrossos. Per això queda més sencer i menys enganxós. Com que està precuinat, s'escurça el temps de cocció.



84963 12/1 kg

SALSA PAD THAI

Salsa per elaborar un dels millors plats Thai. Salsa amb oli de soja i cacauets. Es pot utilitzar per amarinar arrossos, tallarines d'arròs i pastes. Aparença: salsa suau i espessa. Gust: salat, agre i melós. Textura: viscosa. Un cop obert, guardar en nevera.

**GYOZA**

84886	DE SALMÓ	(20 g/peça) 5/600 g
84836	DE LLAGOSTÍ	(20 g/peça) 5/600 g
84606	DE PORC I VERDURA	(30 un/b) 12/600 g
84605	DE LLAGOSTÍ	(30 un/b) 12/600 g
84607	DE VERDURES	(30 un/b) 12/600 g

A Friman oferim gyozas congelades en varietats com salmó, llagostí, porc i verdures, i verdures, ideal per a restauradors que busquen diversitat, eficiència en la cuina i satisfacció del client. La selecció de qualitat, la preparació fàcil i el potencial per a innovació en el menú fan d'aquestes gyozas una opció excel·lent per enriquir l'oferta culinària.



84695

(1,5 cm) 10/500 g

TONYINA A DAUS PER A POKE

Per preparar Poke amb aquest producte: Deixa descongelar el producte i marina-ho breument amb salsa de soja i oli de sèsam. Afegeix-hi ingredients com ceba verda i alvocat. Serveix-ho sobre arròs o verdures, adornant amb llavors de sèsam i llimona.



79484 Bossa 220 g

FIDEUS FINS D'ARRÓS

Si heu pensat fer servir els fideus per fer pad thai o algun altre plat saltejat, utilitzeu aigua tèbia per cuinar-los parcialment i aconseguir que estiguin una mica tous, però encara durs a l'interior. Aquest sistema també funciona si voleu fer els fideus d'arròs amb sopa, tot i que també podeu posar-los a la sopa sense remullar-los ni cuinar-los a l'avançada. Els fideus d'arròs son molt fràgils, per això haureu de tenir una cura especial en manipular-los en cru.

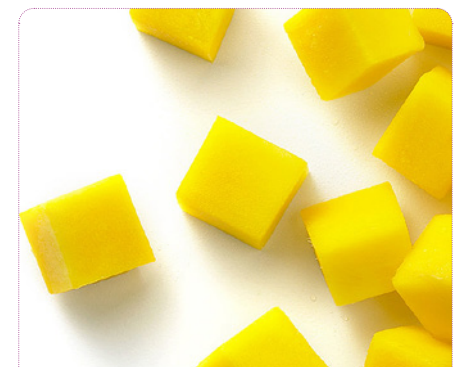


84759

(15x15) 10/1 kg

ALVOCAT A DAUS

L'alvocat a daus enriqueix plats com amanides, tacos, sushi, toast d'alvocat, i ceviches, afegint cremositat, sabor suau, i valor nutricional. Aquest ingredient versàtil també s'utilitza en begudes i smoothies, oferint una base rica en greixos saludables, fibra, vitamines, i minerals.



83497

Bossa 4/2,5 kg

MANGO A TROSSOS

Peces delicioses de fruita tropical. Madurades al sol a Amèrica del Sud, collides en el moment just de maduració i tallades en còmodes trossos. Més bo i més còmode, impossible! Feu-lo servir com a postre refrescant o com a complement original en un bufet dolç o en un iogurt.



En la nostra empresa, la pastisseria congelada es converteix en una fusió d'innovació i qualitat superior. Presentem una selecció meticulosament escollida de dolços i postres, dissenyada per a realçar tant els moments especials com els plaers quotidians.

Mantenim una col·laboració estreta amb proveïdors de prestigi, amb l'objectiu de garantir que cada exquisida creació de pastisseria que oferim encapsuli l'essència inconfusible de la tradició pastissera, tot afegint-hi una moderna reinterpretació.



84889 4/800 g

PASTÍS CREMÓS DE FORMATGE

Aquests pastissos es caracteritzen per tenir una fina capa de galeta cruixent 100% casolana i per estar fets amb el millor formatge gallec. Les trobareu lleugerament torrades de la part superior i amb una textura ferma per la part exterior i cremosa en el seu interior.



84890 4/800 g

PASTÍS CREMÓS DE FORMATGE AMB FESTUCS

Pastís fets a mà i es procura l'equilibri dels ingredients per obtenir un resultat final deliciós. Per gaudir-los perfectament, cal que els descongeleu en refrigerat durant unes 24 hores. Un cop descongelat, es conserven en refrigeració durant 7 dies.



84787 12/140 g

PANNA COTTA INDIVIDUAL

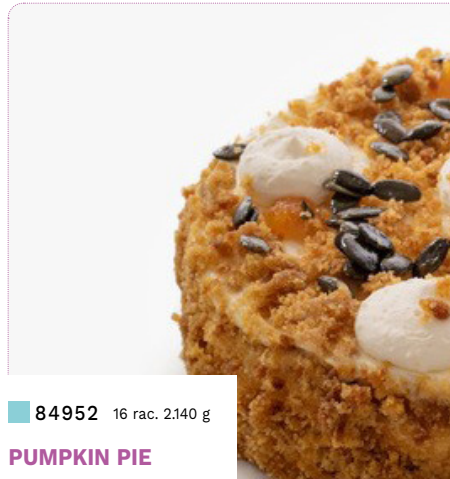
Nata cuita aromatitzada amb perles de vainilla i branques de canyella, amb cremós de gerds i crocanti d'ametlla.



84947 15/100 g

GRA DE TIRAMISÚ

Pastisset de crema de caramel amb café i crema de formatge sobre pa de pessic, presentat en forma de gra de café.



84952 16 rac. 2.140 g

PUMPKIN PIE

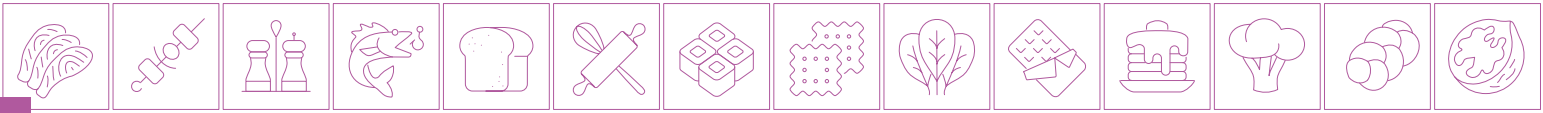
Tres capes d'esponjós pa de pessic de carbassa farcit de crema de formatge amb xocolata blanca i taronja amargant. Decorat amb punts de crema de formatge i pipes de carbassa, el seu sòcol de molles de pa de pessic de carbassa li aporta una suavitat especial.



84958 16 rac. 2.150 g

LEMON VELVET

Tres capes de pa de pessic de color groc acompanyat de tres capes suaus de crema de llimona y crema de formatge. La seva decoració es remata amb molletes de pa de pessic, una fina i brillant capa de gelatina i una mini llimona.





84786 En llauna. 14/120 g

FLAMETS D'OU

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



84959 15/110 g

PASTÍS MANILA (GALETES DE XOCOLATA)

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 molletes de pa de pessic de xocolata, es desfà al paladar. Està decorat amb crema de llet amb dolç de llet i trossos creixents de galeta de xocolata blanca i negra.



84784 15/120 g

PASTISSET DE DOLÇ DE LLET

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



84956 14 porc. marcadés. 1.665 g

PASTÍS RED VELVET

Pa de pessic vermell farcit de crema de formatge decorat amb fruites del bosc.



82832 15/110 g

PASTISSETS GOLD ROCHER

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



84951 14 rac. 1.500 g

PASTÍS CARROT CAKE, PRETALLAT

Pastís congelada de pa de pessic amb pastanaga i nous, amb crema de formatge i decorada amb nous torrades i mantega de cacau.



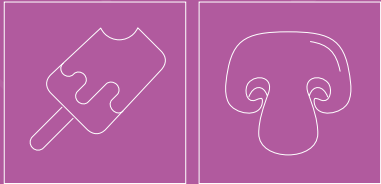
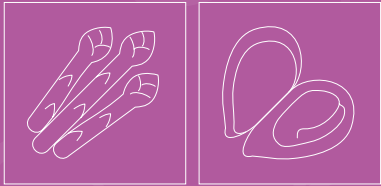
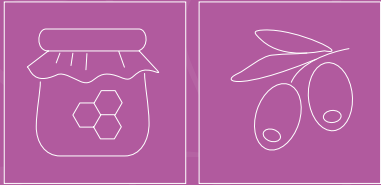
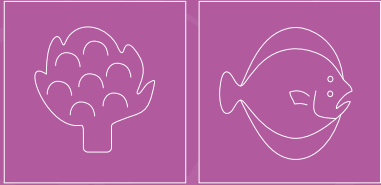
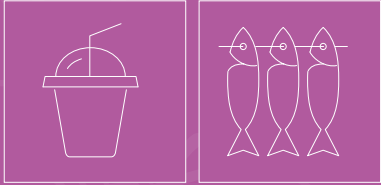
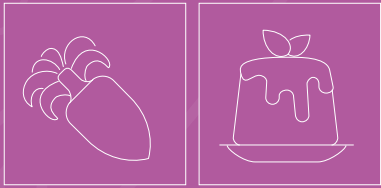
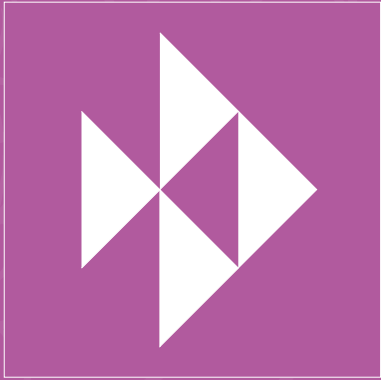
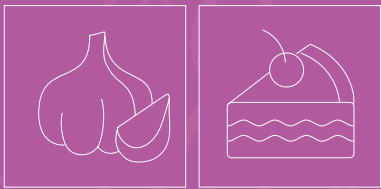
Algunes de les fotografies poden no correspondre's amb el producte real o ser un suggeriment de presentació. La informació, quan es mostra, és merament informativa. Consulta l'envàs o la fitxa tècnica per obtenir les característiques del producte.



EDITA: Àrea Comercial de Fríman // MARÇ de 2024
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

