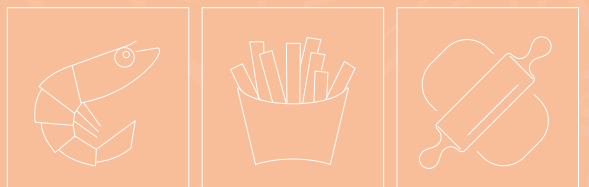
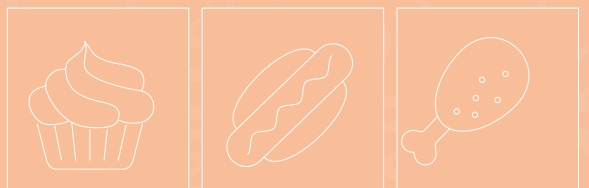
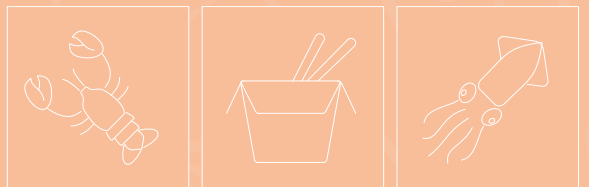
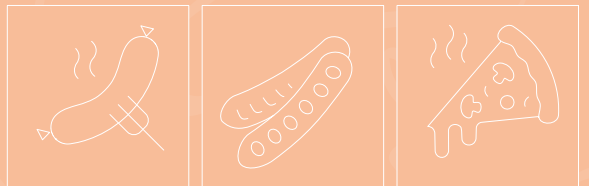
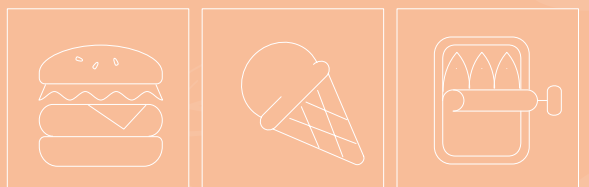


friman www.friman.cat
EXPERIÈNCIA ALIMENTÀRIA



TENDÈNCIES 2024



L'alimentació és un àmbit dinàmic i canviant, i les tendències en el sector gastronòmic evolucionen constantment. En aquestes pàgines el volem presentar algunes tendències que podrien influir en els restaurants durant el 2024:

Sostenibilitat i producte local: Els comensals cada vegada més valoren els aliments produïts de manera sostenible i els productes locals. Els restaurants podrien optar per col·laborar amb agricultors i productors de la zona per oferir ingredients frescos i de qualitat.

Menús personalitzats: La personalització és clau. Els restaurants podrien implementar tecnologies com l'aprenentatge automàtic per adaptar els menús a les preferències dels clients. Això podria incloure opcions veganes, sense gluten o altres restriccions dietètiques.

Aliments funcionals i superaliments: Els clients estan més conscienciats amb la seva salut i busquen aliments que ofereixin beneficis addicionals. Els superaliments com la quinoa, els fruits vermells i l'alcovocat podrien aparèixer més als menús.

Alternatives vegetals: El creixent interès per les alternatives vegetals (com la carn vegetal, el formatge vegà i la llet d'ametlla) podria continuar. Els restaurants podrien incorporar aquestes opcions per atendre a una clientela més diversa.

Experiències gastronòmiques úniques: Els clients busquen més que una simple menja. Els restaurants podrien oferir experiències úniques com ara sopars temàtics, maridatges amb vins o tallers de cuina.

Tecnologia i automatització: La tecnologia pot millorar l'eficiència operativa dels restaurants. Des de comandes en línia fins a sistemes de pagament sense contacte, la tecnologia pot transformar la manera com es gestiona el teu negoci.

Passa a la pàgina 4 →



82281 1/4 kg

FISH'N CHIPS GOURMET.

Preparació: Cuinar el producte directament congelat. **Fregidora:** 180°C, 5 min. **Forn de convenció:** 220°C, 15-20 min.



83316 4/1 kg

PEIX ARREBOSSAT A L'ANDALUSA.

En la fregidora: Fregir 175°C durant 3-4 minuts fins a daurar-lo. **A la paella:** Cuinar-ho durant 3-4 minuts fins a daurar-ho. **Al forn:** Enforna-ho a 180°C durant 14 minuts fins a daurar. Voltejar el producte a mitja cocció. No col·locar-hi massa unitats a l'hora de cuinar-los per evitar que es prolongui el temps de fregir, i el producte absorbeixi massa oli.



53344 (96 un) 3 kg

CRESTA DE TONYINA.

Al forn: Escalfar el forn a 220°C. Col·locar les crestes a la part central del forn i escalfar-les fins que estiguin lleugerament daurades (10 minuts aprox.). **A la paella/fregidora:** Fregir les crestes sense descongelar fins que estiguin daurades (175°C), durant 4 minuts aprox. Assegurar que s'assoleix 73° al centre del producte.



84649-84648-84647 3/1,5 kg

PLANXES CUINADES A BAIXA TEMPERATURA; MELÓS DE VEDELLA (1), GARRÍ (2), MELÓS DE XAI (3).

La carn cuinada a baixa temperatura proporciona una tendresa i succulència excepcionals. Amb el control precís de la temperatura, la carn manté els seus sucus naturals, oferint resultats uniformes i plens de sabor.



84888 Envasat al buit. 10 pack de 2 unitats

'TORREZNO' (PORK BELLY).

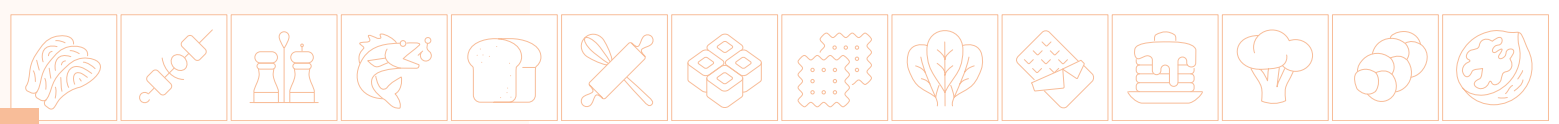
Aquest 'torrezno' cuinat a baixa temperatura es confita en greix de porc ibèric durant 8 hores per aconseguir un sabor excepcional. **Ingredients:** Cansalada de porc i sal, no conté ni conservants ni antioxidants. Cal fregir-lo completament abans de consumir-lo en oli molt calent.



84906 6/1 kg

COSTELLA DE PORC AMB SALS BARBACOA. CUINADA A BAIXA TEMPERATURA.

Descongeleu a temperatura controlada 24 h abans del seu ús. Regenerar al forn a 180° durant 15-20 minuts o a la graella.





81663

(80 g aprox.) 10% 4/1 kg

LLUÇ EN PORCIONS SENSE PELL.

Cal cuinar el producte completament abans de consumir-lo. Cal cuinar-lo un mínim de 2 minuts a 75°C. Destinat a tota mena de consumidors excepte lactants i al·lèrgics a algun dels seus ingredients.



80879

(150-250 g) 20%. 8/750 g

COLIN D'ALASKA SENSE PELL.

Filets/lloms de colin d'Alaska ultracongelats. **Tipus de congelació:** IQF. **Talla:** 150-250 g/peça. **Zona de captura:** FAO 61 o 67 (Pacífic Nord-oest o Pacífic Nord-est). **Art de pesca:** Xarxes d'arrossegament.

**VIEIRA GALLEGA NETA (DOBLE PETXINA).**

84813

Talla M (80-100 g) Caixa amb 25 un



84921

(60 g) 80 un

CANELONS SUPREMS DE CALÇOTS. SENSE BEIXAMEL.

Aquest canelons estan farcits en base de calçots frescs de temporada i de proximitat. **Ingredients:** Calçots frescs (52%), ceba, pastanaga, carn de pollastre i porc, oli d'oliva i sal.



84353

Envasat al buit. 50 g

CARPACCIO DE GAMBA VERMELLA.

Aquest producte no conté colorants ni conservants, i està lliure de gluten. Es caracteritza pel seu intens i delicat sabor a **gamba de la nostra costa**, molt indicat per aconseguir un entrant de qualitat.

Aquesta 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.



83262 (90-120) 30%. Caixa de 10 kg

LLOMS DE BACALLÀ.



84899 Diàmetre 20 cm. 12/500 g

TRUITA DE PATATES AMB CEBA.

Truita de patata vegana amb ceba elaborada amb ingredients 100% d'origen vegetal (pot contenir traces d'ou). **Emmagatzematge:** Conservar entre 1°C i 4°C. **Aplicacions:** Com a entrant, pica pica o bé plat principal.

Preparació: Microones: punxar envàs plàstic, escalfar 3/6min a 800W. **Forn:** preescalfar a 150°C, treure producte envàs, escalfar 9 minuts. **Paella:** treure producte envàs, afegir oli paella, escalfar a foc mitjà 4 minuts per costat.

Ingredients: Aigua, patata fregida (38%) (patata i oli de gira-sol), barreja en pols substituïda vegà d'ou (9%) (farina de cigró (34%), farina de blat de moro, proteïna de cigró, espessidors (metilcel·lulosa i carragenat), dextrosa de blat de moro, sal, all en pols, acidulant (fosfat tricàlcic) i colorant (betacarotè), ceba (8%) (ceba, oli de oliva, sal), oli de gira-sol, sal.



84901 72/49 g

BERLINA ENSUCRADA TIPUS DONUT.

Berlina ensucrada vegana. **Descongelació:** 20 minuts a temperatura ambient. **Vida útil secundària:** 3 dies a temperatura ambient. **Aplicacions:** Principalment com a postre, esmorzar o berenar.



84911 Caixa de 2,5 kg

"BOCADOS" SABOR POLLASTRE.

Preparació: Sense descongelar, passeu el producte per la paella calenta amb oli a foc mitjà/alt durant 8-10 minuts aproximadament. Cal cuinar-lo completament abans de consumir-lo.



84257 Caixa de 3 kg

PULLED SABOR A PORC.

Preparat vegetal a base de proteïna de soja, oli d'oliva verge extra i una mescla d'espècies i aromes que li confereixen la textura i sabor típics del pulled porc. Congelat en porcions d'uns 250 g. Tot i que ja porta una cocció prèvia, necessita d'un cuinat suau abans del consum: a la paella i sense descongelar, amb una mica d'oli, fregiu-lo a foc mig durant uns 7-8 min.



84900 32/100 g

MUFFIN FARCIT DE CREMA DE LLIMONA.

Muffin de llimona amb llavors de rosella i farcit de llimona coberta de sucre. **Descongelació:** 2 hores a temperatura ambient. **Vida útil secundària:** 2 dies en refrigeració.

'BOCADOS' SABOR POLLASTRE GOURMET.

84912 Caixa de 2,5 kg

Preparació: Sense descongelar, passeu el producte per la paella calenta amb oli a foc mitjà/alt durant 8-10 minuts aproximadament. Cal cuinar-lo completament abans de consumir-lo.

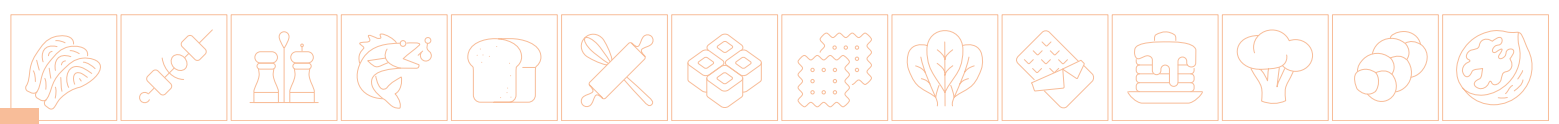


84913 5/500 g

GYOZA SABOR POLLASTRE AL CURRY.

No cal descongelació prèvia. Introdur el producte a la vaporera i cuinar-lo durant 6 minuts. En cas de no disposar de vaporera, cuinar-lo directament congelat en una planxa assegurant-vos que el producte quedi cuinat completament per ambdues parts.

Consum Indicad per a tot tipus de consumidors, a excepció d'atèrgics o intolerants als atèrgics que conté el producte (consulteu la fitxa del producte).





84258 4/1 kg (48x22 g)

NUGGET ARREBOSSAT SABOR A POLLASTRE.

Producte vegetal a base de proteïna de soja i oli d'oliva, presentats en bocinets de 22 grams arrebossats. Abans de consumir-los, fregiu-los directament des de congelat en força oli a 170° durant 4 minuts.



39407 5/2 kg

MONGETA SECA 'MICHIGAN'.

Producte cuit apte per al seu consum. Un cop descongelat, no el torneu a congelar. **Informació nutricional (100 g):** Energia 192 kcal 800 kJ, sal (sodi) 0,98 g. Proteïnes 8,3 g. Greixos 1,6 g saturats 0,6 g. Carbohidrats 25 g d'ells, sucres <0,5 g. Fibra alimentària 22 g.

← Ve de la pàgina 2

Menjar per a la salut mental: El benestar emocional és essencial. Els restaurants podrien crear plats que afavoreixin la felicitat i el benestar, com ara postres amb ingredients que estimulin la producció de serotonina.

Cultura alimentària global: Els restaurants podrien explorar cuines de tot el món i fusionar ingredients i tècniques culinàries per oferir una experiència gastronòmica diversa i emocionant.

En resum, el 2024 promet ser un any emocionant per als restauradors, amb noves oportunitats per innovar i satisfer les expectatives dels comensals.



84540 3 kg (60 g)

BOLA DE MASSA PER A 'SMASH BURGUER' SABOR VACÚ.

Bola lleugerament aixafada de massa de proteïna vegetal (en base a soja, verdures i fruites) de 60-70 mm de diàmetre i 30-40 mm d'alçada, pensada per a cuinar-la en una planxa molt calenta, pressionant-la amb una espàtula per aconseguir cristallitzar el greix interior alhora que segellem els sucus i la fem més saborosa. Aquesta tècnica permet fer composicions alternant capes de burghers, ingredients i salses per a les vostres presentacions de les hamburgueses.



39401 5/2 kg

CIGRÓ CUIT.

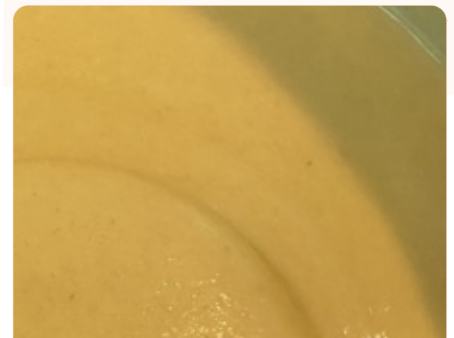
Producte cuit apte per al seu consum. Un cop descongelat, no el torneu a congelar. **Informació nutricional (100 g):** Energia 207 kcal 864 kJ, sal (sodi) 0,90 g. Proteïnes 93 g. Greixos 3,5 g saturats 0,3 g. Carbohidrats 24 g d'ells, sucres <0,5 g. Fibra alimentària 21 g.



39409 5/2 kg

LLENTIA CUITA 'PARDINA'.

Calibre 30/40 baby. Producte cuit apte per al seu consum. Un cop descongelat, no el torneu a congelar. **Informació nutricional (100 g):** Energia 182 kcal 763 kJ, sal (sodi) 0,73 g. Proteïnes 10 g. Greixos 1,1 g saturats 0,3 g. Carbohidrats 24 g d'ells, sucres <0,5 g. Fibra alimentària 18 g.



84905 5/2 kg

BASE PER A CREMA DE LLEGUMS.

Mescla de llegums cuites aptes per a ser consumides un cop descongelades. Afegiu-hi 2,5 litres de brou i tritureu-les per obtenir una deliciosa crema de llegums. Amaniu-la al vostre gust.

Producte cuit apte per al seu consum. Un cop descongelat, no el torneu a congelar. **Informació nutricional (100 g):** Energia 196 kcal 823 kJ, sal (sodi) 0,88 g. Proteïnes 9,32 g. Greixos 2,5 g saturats 0,37 g. Carbohidrats 29 g d'ells, sucres <0,5 g. Fibra alimentària 20,5 g.



El peix blanc fresc, amb la seva carn tendra i sucosa, és un ingredient que aporta elegància i frescor a les millors cuines. Com a restaurador, incorporar aquest tresor del mar a la teva carta pot ser la clau per a oferir als clients una bona experiència.

Frescor i qualitat: El peix blanc és sinònim de frescor i qualitat superior, colleccionat de les aigües més pures, proporcionant una autèntica immersió en el sabor del mar als teus comensals.

Versatilitat culinària: Amb una versatilitat culinària inigualable, el peix blanc permet una àmplia gamma de preparacions creatives, des de ceviches fins a grills, satisfent els paladars més exigents.

Beneficis per a la salut: A més de la seva exquisida qualitat gustativa, el peix blanc és ric en omega-3 i proteïnes magres, oferint beneficis per a la salut cardiovascular i una opció nutritiva als teus comensals.

El peix blanc no només enriqueix els teus plats sinó que també eleva la reputació del teu restaurant com a destí gastronòmic de primera categoria. Descobreix el potencial gastronòmic d'aquest ingredient exclusiu i captiva els sentits dels teus clients.

Bacallà.

Amb la seva història rica i la seva versatilitat en la cuina contemporània, el bacallà es presenta com una oportunitat emocionant per als restauradors. Ja sigui per mantenir vives les tradicions culinàries o per explorar noves fronteres gastronòmiques, aquest peix ofereix una paleta infinita de possibilitats. Amb la seva capacitat de captivar els sentits i oferir opcions sostenibles, el bacallà continua sent un dels tresors culinàries més preuats.



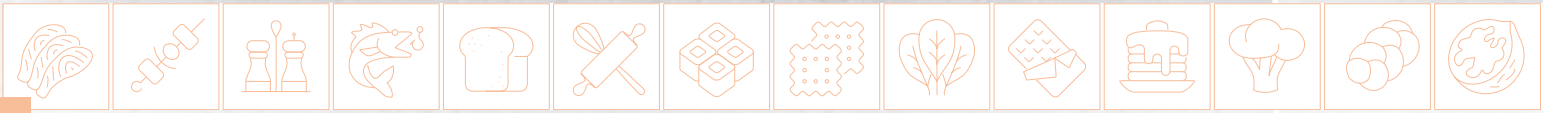
Rap.

Amb el rap, els restauradors poden ser els lletristes de la gastronomia, creant composicions culinàries que ressonin amb autenticitat i creativitat. Cada plat és una cançó única, i cada taula es converteix en un escenari on els comensals es deixen portar per la rima saborosa d'aquest peix blanc.



Corball.

El corball, amb la seva gràcia en el mar i la seva excel·lència a la taula, és una joia culinària que captura l'essència de la cuina sofisticada. Per als restauradors que busquen elevar les seves ofertes gastronòmiques, és una opció que combina sabor sublim, versatilitat culinària i un compromís amb la sostenibilitat. Aquesta joia no només enriqueix les cartes dels restaurants, sinó que també ressona amb els comensals que busquen experiències que transcendixin l'ordinari.





Turbot.

El turbot, amb la seva elegància, es converteix en una opció estel·lar. La seva carn mantega i sabor delicat ofereixen una experiència gustativa única. Cada plat no només destaca la qualitat dels ingredients, sinó també la habilitat culinària del restaurador.



Orada.

L'orada, amb la seva delicadesa i versatilitat, ofereix als restauradors una oportunitat única d'innovar. Amb una preparació sublim i una atenció a la selecció d'ingredients, la dorada pot esdevenir la protagonista indiscutible de les experiències gastronòmiques. Aquest peix noble no només satisfarà els paladars més exigents sinó que també consolidarà la reputació del teu restaurant com a destí culinari.



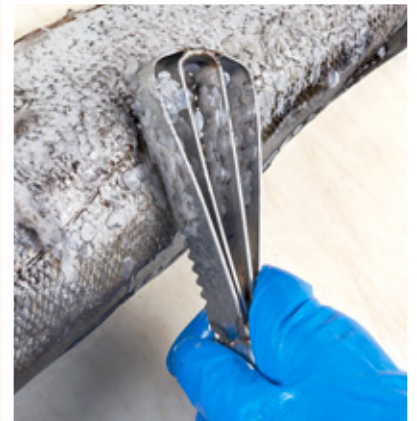
Llobarro.

El llobarro, amb la seva exquisida textura, sabor complex i compromís amb la sostenibilitat, és una joia per als restauradors compromesos amb l'excel·lència. Aquest peix majestuós no només satisfà els paladars sofisticats, sinó que també destaca la capacitat dels restaurants per convertir ingredients excepcionals en experiències gastronòmiques memorables. Celebrar el llobarro a la taula no només és un plaer per als paladars, sinó també una declaració d'apreciació cap a la riquesa dels mars i la saviesa culinària.



QUIN TIPUS DE TALLS PREPAREM?

A la seu de Mercabarna et preparem el peix de manera experta perquè puguis obtenir-los de diferents formes i estalviar-te temps de preparació. Des de filets i rodanxes fins a peix escatat i eviscerat, ens ocupem de tot per a tu i el teu negoci.



FILETS: Talls nets i uniformes, sense espines, obtinguts en retirar les meitats del peix de l'esпина central.

FILETEJAT: Talls en filets allargats i prims, sense espines ni pell, mitjançant incisions paral·leles a l'esпина central. **SENSE PELL:** Eliminació de la pell abans de la preparació o cocció, utilitzant un ganivet per separar-la del cos. **PAPALLONA:** Tall que permet obrir el peix com una papallona, mantenint les dues meitats connectades a l'esпина central.

SENSE PELL NI SAGNAT: Eliminació de la pell i altres parts sagnants, com aletes o l'extrem de la cua.

RODANXES: Talls transversals en seccions amples, tallant circularment al voltant de l'esпина central.

ESCATAT I EVISCERAT: Tall superficial en forma de retícula a la pell (escatat) i retirada de les vísceres i òrgans interns (eviscerat). **SENSE TRIPA:**

Eliminació de les vísceres i òrgans interns abans de la preparació, mitjançant una incisió a l'abdomen i una eliminació meticulosa. **MEITATS:** Divisió en dues meitats, separant-lo per l'esпина central. **TROSSOS:** Tall en peces petites i manejables, facilitant la cocció i el servei del peix segons les preferències i finalitat culinària.



MONGETA TENDRA AMB PERNIL.

- 70 g de mongeta tendra (**14799**).
- 20 g de pernil (**82996**).
- 5 g d'oli d'oliva (**39421**).
- 1 g d'all trossejat (**84728**).
- 1 g de sal (**39518**).
- 1 g de pebre (**39864**).

0,53 €

'CALLOS' DE PROTEÏNA VEGETAL A LA CATALANA.

- 60 g de proteïna vegetal (**84583**).
- 20 g de mescla pel sofregit (**84879**).
- 160 ml brou de verdures (**79108**).
- 30 g de cigrons cuits (**39401**).
- 1 g de pebre vermell dolç (**39858**).
- 10 ml d'oli d'oliva (**39421**).
- 1 fulla de llorer (**39866**).
- 1 g de comí molt (**39821**).
- 1 g de sal (**39518**).
- 1 g de pebre negre (**39864**).

1,29 € →

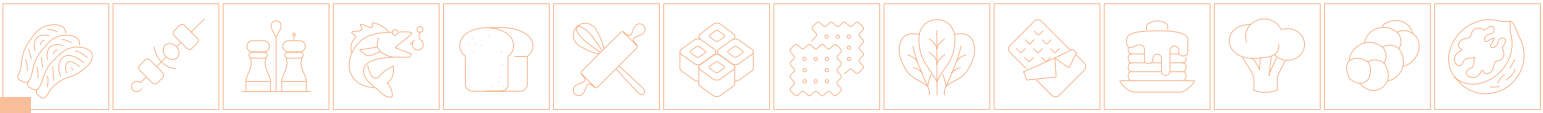
VASET DE FRUITS VERMELLS.

- 100 ml de nata de preparats vegetals (**84224**).
- 15 g de fruits del bosc (**83004**).
- 5 ml de mel (**80840**).

0,58 €

Menú 01 **2,40 €** aprox. /ració

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.



CREMA DE LLEGUMS.

- 70 g base per a crema de llegums (**84905**).
- 140 ml de brou de verdures (**79108**).
- 25 grams de ceba picada (**84557**).
- 10 ml d'oli d'oliva (**39421**).
- 1 g d'all picat (**84728**).
- 1 g de sal (**39518**).
- 1 g de pebre vermell fumat dolç (**39858**).
- 30 ml de nata (**80654**).

0,64 €**SUPREMA DE LLUÇ AMB CLOÏSSES A LA MARINERA AMB TOMÀQUET I ALLS.**

- 200 g de suprema de lluç (**79068**).
- 50 g de cloïsses (**84909**).
- 40 g de tomàquet triturat (**82528**).
- 25 g de ceba picada (**84557**).
- 1 g d'all picat (**84728**).
- 10 ml g d'oli d'oliva (**39421**).
- 1 g de pebre negre (**39864**).
- 1 g de pebre vermell (**39858**).
- 1 g de julivert picat (**79308**).
- 1 g de sal (**39518**).
- 100 g de brou de peix (**79109**).

6,89 €**PUDDING DE POMA.**

- 50 ml beguda d'ametlles (**79114**).
- 30 g poma a daus (**83954**).
- 5 de gelat de màlaga amb panses (**84596**).
- 5 g de nabius (**79014**).
- 5 g de brownie esmicolat (**84795**).
- 5 g de mel de flors (**80840**).

0,31 €Menú 02 **7,84** € aprox./ració

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



La integració del pa i la brioixeria congelada en la restauració ha suposat una transformació beneficiosa en diverses dimensions. Des del punt de vista dels propietaris, ha proporcionat una gestió d'inventari més eficient, reduint els residus i optimitzant els costos operatius. Aquesta pràctica no només ofereix una major durabilitat dels productes, gràcies a les tècniques modernes de congelació, sinó que també simplifica la logística del restaurant.

D'altra banda, per als clients, aquesta innovació significa que poden gaudir d'una selecció de pa i brioixeria sempre fresca i de qualitat, sense dependre de la disponibilitat immediata dels ingredients. Aquesta consistència en la qualitat dels productes millora significativament l'experiència del client, garantint una oferta variada i saborosa en qualsevol moment de la jornada.

El pa i la brioixeria congelada en la restauració no només aporta beneficis econòmics i operatius als propietaris, sinó que també millora la satisfacció del client, consolidant-se com una pràctica que combina eficiència i qualitat en el món culinari.



81972 6/1.500 g

PA DE POBLE ENRIQUIT GOURMET. LLESCAT. EXPRES.

Pa d'alta hidratació elaborat amb malta, lli i sèsam. De gust agradable i de gust llarg. Fornejat al 90%. Només cal descongelar-lo i està llest per a servir-lo. **Temps de descongelació:** 20 minuts. Resulta exquisit si l'escalfeu uns 4 minuts a 190º o si li doneu un cop de torradora o de grill.



84725 34/80 g

PA BRIOIX PER HAMBURGUESA. EXPRES.

Producte llest pel seu consum, només cal descongelar-lo uns 30 minuts abans de servir-lo.



84917 60/40 g

ASSORTIT DE MINI BASTONS.

Assortit de mini bastons de:

- Blat i sègol.
- Blat, sègol, cereals i malta.
- Blat, sègol i pipes de gira-sol.



84812 4/(25x60 g)

PA 'BAO' BLANC.

Massa de farina molt esponjosa, cuita al vapor i de sabor i aspecte a l'estil oriental. Cuineu-lo al vapor o fregiu-lo. **Ús:** Sense descongelar prèviament, introduir el producte a la vaporera i cuinar durant 6 minuts. Posteriorment, empleneu-ho al gust. En cas de no disposar de vaporera, cuinar directament des de congelació en planxa i omplir al gust.



PA CRISTALLÍ. EXPRES

84756 15/260 g

Pa d'alta hidratació precuinat al 100%. Només cal descongelar-lo i servir. Resulta exquisit si l'escalfeu a la torradora o salamandra un cop descongelat a temperatura ambient durant 30 minuts. Apte per a vegans i vegetarians.

No apte per a celiacs.

Informació nutricional (100 g): Energia 269,6 Kcal 1138,4 KJ, greixos 3,6 g saturats 1,1 g, Carbohidrats 47,01 g sucres 0 g, fibra 1,65 g, proteïnes 9,3 g, sal 2,95 % g, vitamina E 20 mg.

BARRA DE PA, FIBRA.

83287 27/270 g

Producte precuinat al 50%. Cal coure'l abans de consumir-lo. En ser un producte d'elaboració artesanal pot presentar una oscil·lació en el pes de fins un 15%. **Descongelació:** 20 min. **Coccio:** 18-20 min. a 185º.

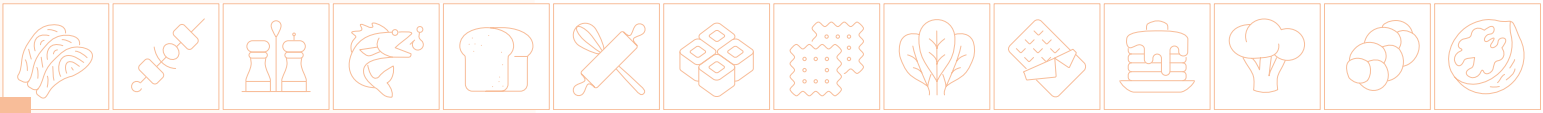
Informació nutricional (100 g): Energia 214 Kcal 908 KJ, humitat 38,2 %, greixos 0,13 g saturats 0,06 g, Carbohidrats 50,4 g sucres 3,47 g, fibra 9,58 g, proteïnes 7,41 g, sal 0,78.



84749 65/135 g

PA ALEMANY, FIBRA I LLAVORS. PER A ENTREPÀ.

Pa hidratat amb ordi, lli, pipes de gira-sol, malta i sèsam, i arrebossat amb lli, pipes de gira-sol i floccs de civada, i precuinat al 50%. Al produir-se amb una elaboració artesanal, pot presentar una oscil·lació de pes de fins el 15%. Descongeleu-lo a temperatura ambient uns 20 minuts i llavors enforneu-lo a 185º durant 15-18 minuts.





84271

48/95 g

PA D'HAMBURGUESA RÚSTIC. EXPRES.

Aquest pa deliciós i innovador es ideal per aportar més sabor i presència a les teves hamburgueses i entrepans més gourmet. Fet amb farina de blat, pretallat, sense crosta i amb una textura tendra i agradable al paladar, aquest pa exquisit està a punt per afegir a la teva carta i arrasar!



84823

54/90 g

CROISSANT ARTESÀ DE LLARD (MANTEGA) FERMENTAT.

Necessita uns 30 minuts de descongelació i una cocció de 15-18 minuts a 180°C. No li cal fermentació. Els croissants artesans es distingeixen per la seva forma de mitja lluna. Les seves puntes es dobleguen a ma per donar-los un toc únic a cada peça. Aquests croissants s'han elaborat partint de pasta fullada amb llard de porc per mantenir el gust tradicional i diferenciar-lo del croissant amb gust de mantega del típic croissant francès.



84753

130/40 g

CROISSANT DE MARGARINA RECTE.

Croissant de 40g, elaborat amb mantega. Desenvolupat amb tecnologia BAKE-UP®, que redueix la mida del producte abans de coure en un 60%, reduint el volum en transport i emmagatzematge. Els productes estan llestos en 20 minuts sense necessitat de fermentar. No necessita descongelació. No necessita fermentació. No necessita glasseig. **Temps de cocció (min.):** 25 - 30. **Temperatura de cocció (°C):** 160 - 165.



84805

48/100 g

PA DE PITA RÚSTIC.

El pa de pita es super flexible i s'adapta a tots el gustos. De textura suau, s'obre fàcilment en forma d'una butxaca flexible i perfecta, ideal per farcir amb qualsevol mena d'aliment. Per utilitzar-lo només heu de retirar-lo del congelador una hora abans del seu ús, o bé escalfar-lo al forn o al microones o fins i tot en una torradora de pa.



84825

280/22 g

MINI CROISSANT RECTE, DE MARGARINA, FERMENTAT.

Descongelació: 30 minuts. **Forn:** 12-15 minuts a 180°C. No necessita fermentació.



84827

150/35 g

MINI ENSAIMADA FERMENTADA.

Descongelació: 30 minuts. **Forn:** 11-13 minuts a 180°C. No necessita fermentació. Decora-les amb sucre glass en sortir del forn.



84814

50/90 g

PA 'BOMBÓ' PER A FRANKFURT. EXPRES.

Pa completament cuit. Descongeleu-lo en un lloc sense corrents d'aire durant uns 15-20 minuts i ja el podeu servir.

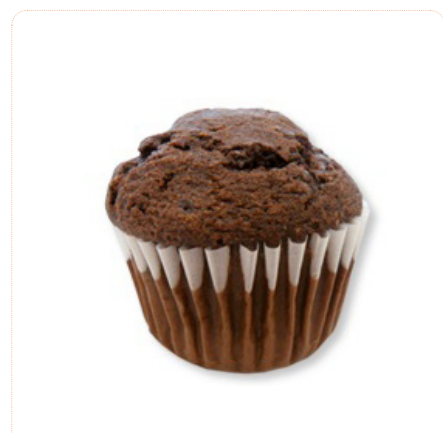


83433

70/85 g

CROISSANT DE XOCOLATA. FERMENTAT.

Croissant de 85 g elaborat amb un mix mantega-margarina, farcit de cacau amb avellanes, i decorat amb flocs de xocolata. A punt per descongelar, fornejar i servir. **Temps de descongelació (min.):** 30. No li cal fermentació. Producte decorat. **Temps de cocció (min.):** 20 - 25. **Temperatura de cocció (°C):** 160 - 180.



81974

30-40 u. 2/2 kg

MUFFIN DOBLE DE XOCOLATA.

Temps de descongelació: 60 min. Producte embossat unitàriament. **Descongelar i consumir.** Un cop descongelat caduca en 60 dies.





84546 6/160 g

HAMBURGUESA DE GARRÍ.

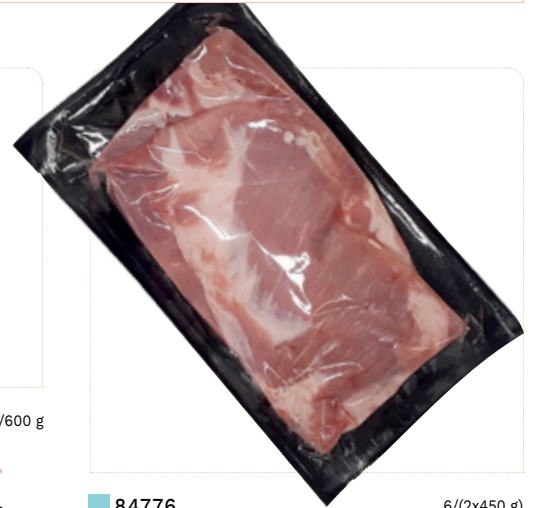
Descobreix les hamburgueses de garrí de les que tothom en parla! A la planxa o a la graella, a mig foc... Tu decideixes el punt i les hamburgueses sorprendran als teus comensals pel seu sabor.



84464 Envasat al buit. 8/600 g

BOTIFARRA DE PORC RAL EN ROSCA.

Aquest porc Ral apareix del creuament entre un mascle Berkshire i una femella Duroc. Es cria de manera exclusiva a la Catalunya Central i es única a tot Europa. L'animal és tranquil, menja molt i al qual s'ha de proporcionar molta fibra. El resultat es una carn de sabor més pronunciat que la carn del tradicional porc blanc pel fet de tenir molta més proporció de greix intramuscular.



84776 6/(2x450 g)

PREPARAT DE SECRET DE PORC, SABOR IBÈRIC.

Preparat carni amb el 86% de secret de porc. Caixa amb 12 peces de 450 g aproximadament i envasades al buit de dues en dues unitats.



84724 (60 g) 4,2 kg aprox.

MASSA DE VEDELLA EN BOLA PER A 'SMASH BURGER'.

Innova al teu restaurant amb la perfecció en cada mossegada: Massa de vedella en boles per a 'smash burgers', una solució eficaç per a plats irresistibles i clients satisfets.



84412 20/300 g

BOTIFARRA DE PEROL.

Una selecció per a qui busca destacar. Amb una textura suculenta i sabors intensos, la qualitat del porc ral assegura una experiència gastronòmica única. Dóna un toc distintiu als teus plats amb aquesta proposta exquisida que captivarà tots els paladars.



84777 5/(9x120 g aprox.)

PREPARAT DE PLOMA, SABOR IBÈRIC.

Delícies de porc a la cuina: Aquest preparat de ploma de porc (86%), presentat en caixes de 5 envasos d'1 kg, amb aproximadament 9 peces per envàs. És una opció de qualitat per a establiments que busquen excel·lència i versatilitat en cada plat.



84515 75/40 g aprox.

MINI HAMBURGUESA DE VEDELLA (BURGUER MEAT).

La carn de vedella controlada des de la seva cria a la granja de Castellcir (Moianès) fins la seva elaboració a l'obrador de Castellterçol, junt amb el saber fer artesà heretat de les generacions passades a La Bassola, fan excepcionals aquestes hamburgueses.



84325 20/300 g

BOTIFARRA NEGRA 'COLLAR'.

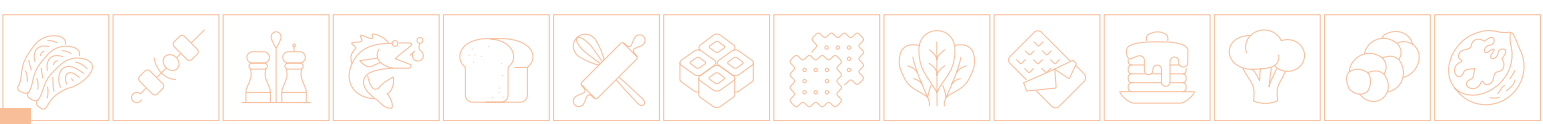
La botifarra negra 'collar', és un producte a punt per ser consumit, només cal descongelar-lo. Disposa d'un equilibri excepcional entre textura i sabor, destaca per la qualitat dels ingredients. Una elecció perfecta per a restauradors que desitgen oferir als seus clients una experiència culinària de primera.



84542 Congelació IQF. 6/500 g (24x20 g aprox.)

MINI XORICETS.

Mini xoricets en una bossa tancada al buit amb 24 unitats de 20 grams cadascun. Amb una textura ferma, melosa i saborosa, aquests mini xoricets són ideals per a barbacoes, tapes, aperitius, guisats o pinxos. Una opció versàtil que eleva el sabor en cada bocí.





LLOM DE BACALLÀ JUMBO AL PUNT DE SAL (CAPTURAT AMB LLINYES I HAM).

84914

(500+) 15%. 5 kg



Aquest bacallà, requereix per a una experiència culinària òptima, un toc de paciència amb una etapa de descongelació a temperatura de refrigeració i un tractament tèrmic complet són imprescindibles abans del consum.

ESCAMARLÀ ESCÒCIA N00.

84807

(6-8) 0%. 4/1 kg pes net

L'escamarlà, és un crustaci marí que es caracteritza per les seves potes llargues i pines grans. L'escamarlà d'Escòcia, considerat de primera qualitat, destaca per la seva carn tendra i gust intens a marisc. Les unitats numerades, com el N00, solen fer referència a la mida, sent el N00 un dels més grans.



84915

(100-300 g) 5 kg

FILET D'ENGLEFÍ D'ISLÀNDIA AMB PELL I AL SEU PUNT DE SAL.

Espècie: *Melanogrammus aeglefinus*. **Glasseig:** 10%. **Origen:** Islàndia. **Zona de pesca:** FAO 27 fons d'Islàndia, Atlàntic Nord-est. **Mètode de producció:** Capturat. **Art de pesca:** Xarxes d'arrossegament i llinyes i hams. **Presentació:** IQF.



84916

10 kg

MOLLES D'ENGLEFÍ D'ISLÀNDIA AL SEU PUNT DE SAL.

Espècie: *Melanogrammus aeglefinus*. **Glasseig:** 10%. **Origen:** Islàndia. **Zona de pesca:** FAO 27 fons d'Islàndia, Atlàntic Nord-est. **Mètode de producció:** Capturat. **Art de pesca:** Xarxes d'arrossegament i llinyes i hams. **Presentació:** IQF.



84472

(+41 cm) 0%. 12 kg

CALAMAR MARROC EMBOLICAT

El calamar Marroc congelat embolicat ofereix versatilitat i qualitat a les cuines. Té diferents opcions de preparació tant a la planxa o fregit. La congelació manté la qualitat del producte. Aquesta opció proporciona als xefs flexibilitat culinària i facilitat logística.



84822 - 84804

(300-600 g) (150-300 g) 2 kg

LLOM DE RAP, GRAN SOL.



Els postres congelats als restaurants ofereix diversos avantatges que contribueixen a millorar l'eficiència operativa i a satisfer les necessitats dels clients. A continuació, destaquem algunes de les utilitats d'optar per postres congelats en aquest entorn gastronòmic:

Eficiència en la gestió de temps i dels recursos: Permeten estalviar temps en la preparació i reduir la càrrega de treball per als cuiners. Això és especialment rellevant en moments de pic, ja que els postres congelats poden ser servits ràpidament sense sacrificar la qualitat.

Consistència en la qualitat: Asseguren una consistència en la qualitat del plat, ja que es manté un estàndard elevat en cada porció. Això és fonamental per mantenir la satisfacció del client i preservar la reputació del restaurant.

Ampliació de l'oferta gastronòmica: Permetre oferir una gamma més àmplia de opcions. Aquesta diversitat pot ser atractiva per a diferents públics.

Reducció de residus: Minimitzar el malbaratament d'ingredients frescos que podrien no ser utilitzats a temps. Això no només contribueix a la sostenibilitat, sinó que també té un impacte positiu en els costos.

Flexibilitat en la planificació: Es pot preveure amb major precisió la demanda i ajustar la seva planificació d'estoc, optimitzant així la gestió del magatzem.

Estalvi econòmic: Generalment la compra d'aquests productes és més econòmica en comparació amb la preparació de postres artesanals. Reduint costos laborals i de matèries primeres.

Menys dependència de la temporada: Permet oferir delícies estacionals durant tot l'any, ja que els ingredients poden ser congelats en el seu punt òptim i utilitzats quan sigui necessari.



83497

Bossa. 4/2,5 kg

TROSSOS DE MANGO.

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



83005

Bossa. 4/2,5 kg

FRUITES TROPICALS.

Explota els sabors tropicals: La barreja de fruites combina boles de meló verd (Honeydew), meló ataronjat (Cantaloup), trossos de mango i papaia, tidbits de pinya i rodanxes de kiwi. Una explosió de frescor i colors exòtics que transformarà cada plat en una experiència gourmet refrescant.



83004

Bossa. 10/1 kg

FRUITS DEL BOSC.

Barreja de fruits vermells sencers: groselles vermelles, maduixes, mores, gèrds (sencers i tallats), groselles negres i nabius de cultiu.

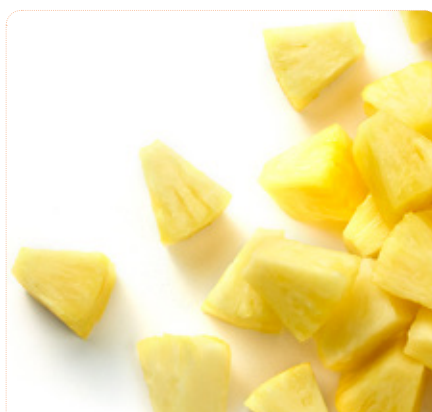


84363

Congelació IQF. 10/1 kg

GRILLS DE POMA TALLADA.

Pomes collides en el seu punt òptim de maduració, rentades, pelades, tallades a grills i ultracongelades IQF. Gruix: de 10 a 20 mm. Longitud: de 40 a 80 mm.



84451

10/1 kg

TROSSOS DE PINYA SÚPER DOLÇA (TIDBITS).

Pinya pelada, sense cor, tallada a segments (tidbits) i ultracongelada IQF. Només cal descongelar per a poder-la consumir. 12° Brix.

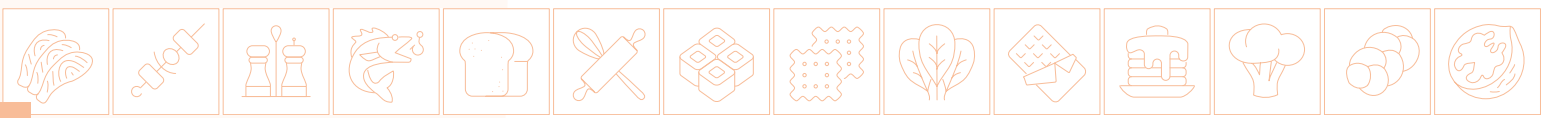


84697

4/2,5 kg

MADUIXA SENCERA.

Maduixes senceres de les varietats Festival i Fortuna. Descobreix la dolçor única d'aquestes maduixes, perfectes per a postres, decoració o simplement per gaudir de la seva frescor en cada mos.





47246

3 kg (210 un aprox.)

PROFITEROLES DE NATA.

Producte de pastisseria precuinat ultracongelat que ofereix una combinació exquisida de pasta amb un farcit suau i fresc amb el deliciós gust de la llet. No necessita tractament tèrmic, aquesta delícia està llesta per a ser gaudida un cop descongelada.



83414

1/(36x50 g)

CREPS FARCIDES DE XOCOLATA.

Es poden consumir fredes o calentes. Directament de congelats **al forn** (220°C, 8-10 min.) o bé **al microones** (800W, 1 min.), o bé un cop descongelats també al forn (220°C, 3-4 min.), al microones (800W, 20 segons) o a la planxa "volta i volta".



81580

27/110 g

COULANT DE XOCOLATA.

Preparació fàcil i ràpida: Per gaudir del producte congelat, treu-lo de l'envàs. Recomanem dues opcions: **al microones**, escalfa durant 40 segons a 800W aproximadament; o **al forn**, escalfa durant 7-10 minuts en un forn preescalfat a 200°C.



83936

Estoig 1,5 kg

TRUFES ARTESANES QUADRADES.

Experiència de luxúria: Les trufes artesanals quadrades, són una delícia única. Per aconseguir la textura perfecta, deixa-les a temperatura ambient durant 3 minuts abans de consumir. Tindràs per als teus clients una explosió de sabor en cada quadrat.



ASSORTIT DE PASTISSETS 5 SABORS.

Caixa amb 8 peces de 5 classes diferents de pastissets (Chesecake, Brownie, Lemon Pie, Carrot Cake i Red Velvet). Cada sabor s'ha elaborat amb matèries primeres de qualitat per oferir l'experiència més plaent concentrada en dues mossegades: la galeta d'espelta de la



84616

35x24 g

Cheesecake, l'acabat amb merengue del Lemon Pie, o les formules enriquides amb mantega dels Brownie, Red Velvet i Carrot Cake, li confereixen a aquest assortit un atractiu visual que s'afegeix a la bona rendibilitat per a esdeveniments, hotels i pastisseries.



REBOSTERIA 10 VARIETATS.

78058

76 un. 1,5 kg aprox.



Tocinillo + cistellet de licor + bola de gema + rosa de trufa + bola de coco + dau de mantega + dau de taronja + dau de gerds + petifour maduixa + petifour de gema.



82897

Caixa de 2 kg

BUNYOLS DE VENT.

Descongeleu 3 hores en refrigeració abans de consumir el producte. Consumir-ho abans de 48 hores. El producte de l'interior es troba envasat en una bossa de plàstic blau i transparent.



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.



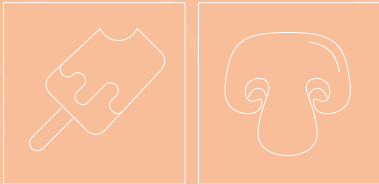
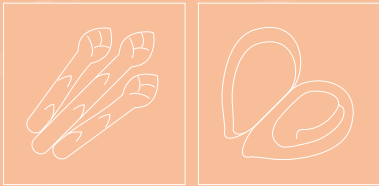
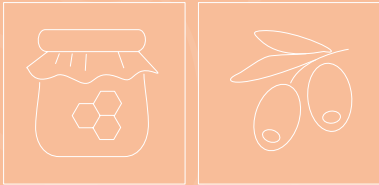
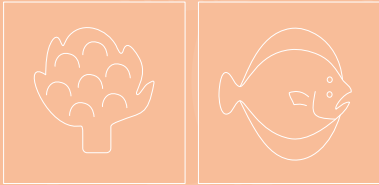
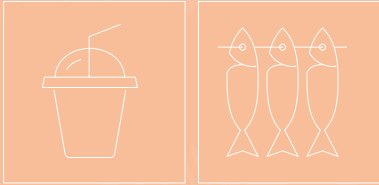
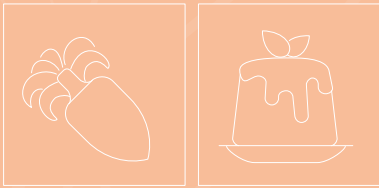
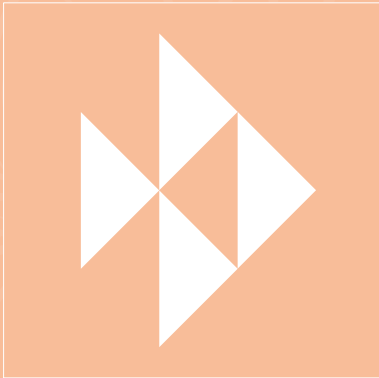
EDITA: Àrea Comercial de Friman // GENER de 2024
DISSENY I MUNTATGE: marketing@friman.cat

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



EL COLOR D'AQUEST CATÀLEG
El Peach Fuzz 13-1023 (color *Pantone* de l'any 2024), és un to prés-sec càlid i reconfortant, suggereix sinceritat i tendresa, fomentant la unió i la col·laboració. Equilibrat entre rosa i taronja, inspira pertinen-

ça, relaxació i cura, creant un espai per viure, sentir i prosperar. Aquest color modern i sofisticat evoca pau interior i benestar, enriquint l'experiència humana i aportant bellesa al món digital amb la seva lluminositat suau però efectiva.

