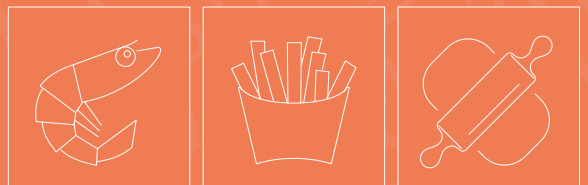
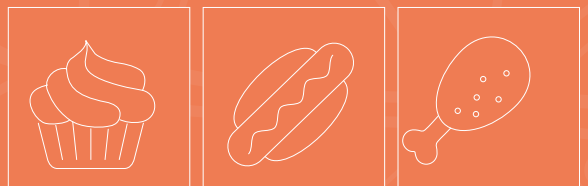
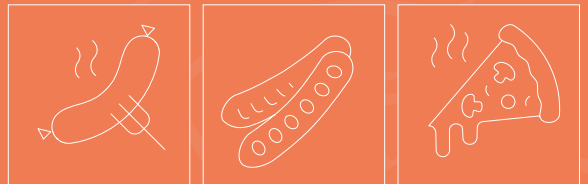




**friman** www.friman.cat  
EXPERIÈNCIA ALIMENTÀRIA



*TOTS ELS  
SABORS DE L'ESTIU*





L'estiu és sinònim de frescor, sabor i lleugeresa. Des de Friman t'ofereim una selecció de productes ideals per a aquesta època de l'any. Aproveu aquest fulletó per descobrir productes de congelats, ambient, refrigerats i peix i marisc fresc que us ajudaran a sorprendre els vostres clients.

Estem compromesos amb la qualitat i la varietat, oferint solucions que s'adaptin a les necessitats dels professionals de la restauració. Sabem que, durant els mesos d'estiu, els comensals busquen plats frescos, lleugers i saborosos, i és per això que hem seleccionat acuradament els productes que trobareu en aquest fulletó.

Els **productes congelats** s'ajudaran a mantenir sempre a mà ingredients de qualitat per a crear plats variats i saborosos. Els **productes d'ambient** us proporcionaran la base perfecta per a salses, guisats i altres preparacions senzilles però delicioses. Els **refrigerats** us ofereixen una gran varietat d'opcions fresques i saludables per a qualsevol moment del dia. Finalment, el **peix i marisc fresc** és imprescindible per a una dieta equilibrada i plena de sabor.

A més dels productes, us presentem dos idees de menús d'estiu pensats per a inspirar-vos i ajudar-vos a oferir

Passa a la pàgina 4 →



84433 7/1 kg

### BASE POKE AMB CIGRONS

Preparat de productes cuinats per fer servir com a **base vegetal** per a l'elaboració de poke bowls. Es tracta d'una mescla de llegums (cigrons), cereals (quinoa i arròs), fruites (pinya i nabius) i llavors (pipes de gira-sol i carbassa) barrejats i llestos per servir com a base per la creació de poke bowls.



39460 6 kg

### AMANIDA DE MARISC

**Només cal descongelar el producte i amanir-lo amb la salsa preferida i servir-ho.** La millor manera de descongelar-ho és de forma natural, a la part baixa del frigorífic fins a la completa descongelació. També, com a opció, podem optar pel **microones** 4 o 5 minuts amb l'opció "Descongelar". Remeneu el producte per aconseguir una descongelació uniforme. També podeu usar-ho sense descongelació prèvia escalfar durant 1 minut a màxima potència (850W). Deixar reposar i servir-ho.



77638 2/1 kg

### AMANIDA TROPICAL D'ARRÒS

**Ús: Paella;** escalfeu 2 cullerades d'oli d'oliva i sense descongelar afegiu-hi el producte. Saltar-ho a foc mitjà-alt durant 10 min aprox. remenant de tant en tant i salpebrar al gust. **Microones;** (porció de 250 g) Escalfeu a 650W durant 3,30 min aprox. (a meitat de temps atureu el microones, barregeu l'amanida i seguïu amb la regeneració), finalment amaniu-ho i salpebreu-ho.



39702 1/3 kg

### AMANIDA DE POLLASTRE

Amanida de verdures i fruites (pastanaga, poma, blat de moro i panses) amb pollastre cuït. A punt pel seu consum un cop descongelada i amanida al vostre gust.



29123 2/1 kg

### SALPICÓ DE CRANC

**Descongelar, amanir amb la salsa preferida i servir.** La millor manera de descongelar aquest producte és de forma natural, a la part baixa del frigorífic. **Ús: Microones:** En mode descongelació de 4 a 5 minuts. Remeneu el producte per aconseguir una descongelació uniforme. **Sense descongelar** escalfar durant 1 minut a màxima potència. Deixeu-ho reposar i serviu-ho. **Conservació:** A la nevera: 24 hores. Al congelador a -18°C: 24 Mesos.



83172 4/2,5 kg

### ARRÒS 3 DELÍCIES AMB TRUITA

**Ús:** Poseu a la paella una cullerada d'oli d'oliva, deixeu que s'escalfi bé i aboqueu la barreja congelada, remenant continuament el producte durant uns 8 minuts. S'hi afegeix una mica de sal i està llest per servir. El producte de la bossa o caixa que no es faci servir es tornarà a tancar, per tornar-lo el més ràpid possible al congelador.



39701 1/3 kg

### AMANIDA DE PASTA AMB PINYA

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



19171 6/1 kg

### SALTAT DE PUNTES D'ESPÀRRECS

**Preparació: En una paella,** salteu la barreja, sense descongelar-la prèviament, durant 10 minuts amb una mica d'oli. **Al forn** a 160°C, cuini 15 minuts per a 2,5 kg de producte congelat. **Al microones:** cuini durant 8 minuts per a 500 g de producte congelat a 800W, cobreixi-ho mentre ho cuina amb un plat.



19175 4/2,5 kg

### WOK XINA

A la paella, cuinar les verdures sense descongelar durant 7 minuts amb una mica d'oli.



80834 4/2,5 kg

### WOK INDONÈSIA

A la paella, cuinar les verdures sense descongelar durant 7 minuts amb una mica d'oli.



19203 4/2,5 kg

### SALTAT CAMPEROL "MINUTE"

És una opció convenient i deliciosa per a professionals de la cuina. Aquest producte ofereix una barreja de vegetals frescos, cuïts al vapor i llestos per al seu ús.



84577 Bossa d'1 kg

### AMANIDA DE LLENTIES

L'amanida de lletnies és un plat saludable i nutritiu, ideal per incloure en menús de restaurants que ofereixen opcions vegetarianes i veganes. És rica en proteïnes vegetals, fibra, vitamines i minerals, oferint una alternativa saborosa i equilibrada a les amanides tradicionals.



84443 Bossa. 7/1 kg

### AMANIDA DE MONGETES PER A "EMPEDRAT"

**Producte cuinat preparat pel seu servei directe o per la producció de nous plats.** Es tracta d'una mescla de llegums (mongetes) i verdures (pebrots vermell i verd, ceba i tomàquet) als quals es pot afegir ingredients com el bacallà per a la presentació del típic empedrat, o bé d'altres ingredients a gust del cuiner.



12440 4/2,5 kg

### AMANIDA "SOMBRERO"

Barreja de verdures: blat de moro dolç, mongetes vermelles, pastanaga, API, pèsols, mongetes tendres i pebrots vermells i verds. Descongelar al frigorífic (3°C) durant 24 hores.



83020 6/1 kg

### AMANIDA DE QUINOA

Mescla de verdures 58% (tirabecs, pebrots vermells prefregits (pebrots rojos, oli de gira-sol, pebrots grocs), quinoa precuinada 35%, panses (amb oli de nabi) 7%.



82963 6/1 kg

### AMANIDA DE BULGUR I BLAT

L'amanida de bulgur i blat està composta per ingredients moderns i originals com ara nabius secs, mongetes tendres i blat de moro dolç entre d'altres. 100% vegetal, perfecta per satisfer la nostra clientela nacional i internacional. Podeu amanir-ho amb una salsa a base de curri o a base de llima.







ARRÒS BASMATI

77511

4/5 kg

De gra llarg i fi, i el seu aroma excel·lent ens recorden que aquesta varietat d'ar-ròs ens arriba exclu-sivament de la Índia i el Pakistan. Després de cuinat queda esponjós i conserva el seu sabor únic. Per això es una varietat molt apreciada per tots aquells que, a més de gaudir cui-nant, els agraden els sabors mes exòtics. El temps de cocció és de 16 minuts.



84142

IQF. Bossa. 4/1 kg

POLLASTRE A TIRES, PER A SALTEJATS

Carn de cuixa de pollastre neta i sense pell, tallada a tires de 8x8x50mm que s'ultracongelen individualment per tal de facilitar la seva dosificació, i que no duen cap mena d'al·lergen. Es un producte natural i de sabor neutre que resulta versàtil i perfecte per a infinitat de receptes temàtiques, tradicionals o exòtiques. Es com-porten perfectament saltejades a la paella, fregidora, forn o grill directament des de congelat.



82495

2,5 kg

TIRES ORIGINALS HEURA

Producte proteïna vegetal molt versàtil a la cuina. Producte precuïnat apte per al forn o per saltejar. **No conté ni gluten ni lactosa.**



83731

Bossa. 5 kg

ESPIRALS DE PASTA AMB VEGETALS

Pasta elaborada amb ingredients naturals de la millor qualitat. Es fa servir 100% de sèmol·la de blat a la que s'hi afegeix tomàquets i espinacs donant color i sabor per tal que els vostres plats siguin lleugers al mateix nivell que saborosos. Resulten perfectes per les amanides i pels plats de combinació de sabors.



84686

Bossa. 16/1 kg

TONYINA EN OLI DE GIRA-SOL

Aquest producte en bossa és una opció nutritiva i versàtil, perfecta per enriquir una gran varietat de plats de manera fàcil i ràpida i economitzar a la cuina. **Usos Recomanats:** Amanides: Afegeix proteïna i sabor. Sandvitxos: Crea entrepans ràpids i saludables. Pastes: Aporta sabor als plats de pasta.

[← Ve de la pàgina 2](#)

propostes atractives als vostres clients. Aquests menús estan dissenyats per a combinar senzillesa i sofisticació, fent que qualsevol àpat esdevingui una experiència memorable.

Prepareu-vos per gaudir d'un estiu ple de sabor amb la nostra selecció de productes. Esperem que aquest fulle-tó us sigui de gran utilitat i que trobeu en ell les millors opcions per satisfer les necessitats dels vostres clients.

**No dubteu en contactar-nos per a qualsevol consulta o per fer coman-des. Gràcies per confiar en nosaltres i bon profit!**



80585

5/1 kg

STICKS DE SURIMI DE CRANC

**Ús:** Descongelar en refrigeració. Un cop descongelats estan preparats per consumir-los o conservar-los sen-se obrir en refrigeració durant una setmana. Atlèrgens: Conté peix, crustacis i ou. Pot contenir mol·luscs.



82945

Ampolla. 6/750 mL

SALSA CÈSAR, PER AMANIR

Aquesta salsa és una addició versàtil i deliciosa per a complementar qualsevol plat. Conté ingredients de qualitat com el formatge, la llet i els rovells d'ous de gallines camperes, aquesta salsa no només millora el sabor de les amanides, sinó que també aporta un toc gourmet a carns i pastes. Incorporar aquesta salsa al teu menú pot augmentar l'atractiu dels teus plats i satisfer els paladars més exigents.

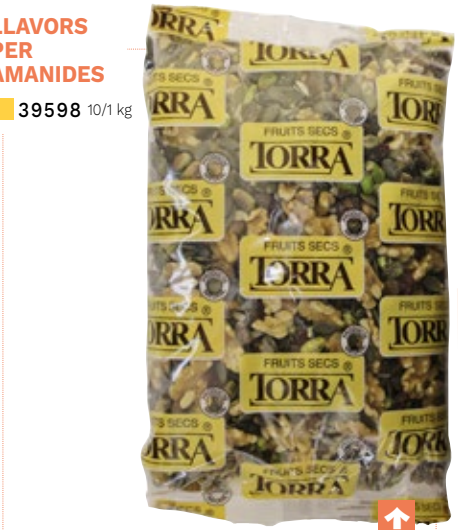


80308

Pot. 6/3 kg (1.569 g PNE)

OLIVES VERDES, TALLADES A RODANXES

**Usos recomanats:** Amanides: Per afegir sabor i textura. Pizzes: Complement perfecte per a molts tipus de piz-zes. Entrepans: Milloren el sabor de sandvitxos i wraps. Plats de tapes: Ideal per a plats mediterranis i tapes.



39598

10/1 kg

LLAVORS PER AMANIDES

**Conté:** Pipa crua de gira-sol en gra, pipa de carbassa crua en gra, nou USA en gra, festuc en gra, pansa sultana, aranyó vermell.



83045

(10x10) 4/2,5 kg

PEBROT VERMELL, TALLAT A DAUS

**Preparació a la paella:** Escalfa 1 o 2 cullerades soperes d'oli vegetal a foc mitjà. Aboqui la quantitat de producte desitjat de producte a la paella i cuini-ho a foc mitjà, remogui de tant en tant.



84164

IQF. 10/1 kg

MOZZARELLA, DAUS

Formatge de pasta filada, d'un intens sabor làctic i textura ferma, ratllat i ultracongelat en IQF. **Es ideal per a pizzes i treball en forn de cinta.** No deixa greix. Presenta un gran filat, un daurat suau, fusiona ràpid i permet una cobertura uniforme i total.



85246

(10-30) 35%. 5/1 kg

GAMBA VERMELLA CRUA I PELADA XINA

**Usos Recomanats:** Saltejats: Afegeix el producte a plats de verdures o noodles. Pastes: Millora plats de pasta amb marisc. Arrossos: Perfecte per a paelles i arrossos a la marinera.



84163

(2 g) 10/500 g

MOZZARELLA, PERLES

Formatge de pasta filada, d'un intens sabor làctic i fresc, en forma de perles de 2 grams. Aquest **producte és ideal per amanides i pizzes.**



80923

10/500 g

SURIMI RATLLAT

Una vegada descongelat està llest per al consum immediat o conservar-se al frigorífic sense obrir durant una setmana. Un cop obert: mantenir refrigerat i con-sumir en el termini de 48 hores. Envasat en Doy pack, una bossa dissenyada per emmagatzemar-ho de forma vertical, estalviant espai i mantenint la frescor.



82727

Llauna. 6/3 kg

BLAT DE MORO DOLÇ EN GRA

Blat de moro dolç en gra, conservat en llauna, és un ingredient dolç i cruixent, ideal per a múltiples prepa-racions. **Usos recomanats:** Amanides: Afegeix dolçor i textura. Guarnicions: Complementa perfectament per a plats principals. Sopes: Aporta dolçor i color.

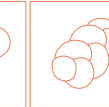
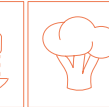
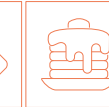
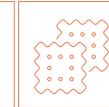
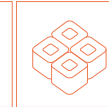
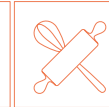
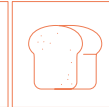
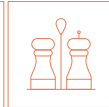


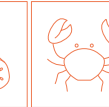
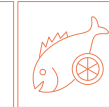
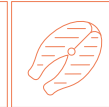
82942

6/1 L

SALSA TÀRTARA

Creмосa salsa tàrtara amb fines herbes aro-màtiques (perfoli, ceba i api). Una exquisida salsa elaborada amb ous de gallines camperes, sense gluten ni lactosa, ideal per combinar amb peix i verdura fregits, moniato laminat fregit i fins i tot carns fredes.





4

5



El peix i marisc fresc són imprescindibles per a una dieta equilibrada i plena de sabor. A l'estiu, aquests productes brillen amb llum pròpia en una gran varietat de receptes, des de plats lleugers fins a opcions més elaborades. La nostra selecció de peix i marisc fresc us ofereix la màxima qualitat per a crear plats irresistibles que deixaran els vostres clients encantats.

**Gambes fresques** (150 g per ració): Perfectes per a graellades, paelles o amanides, les gambes fresques són un dels ingredients més versàtils i saborosos de l'estiu. **Recepta Recomanada:** Gambes a la planxa amb all i julivert.

**Lluç fresc** (200 g per ració): Ideal per a preparar al forn, a la planxa o en guisats, el lluç fresc és una opció lleugera i deliciosa per a qualsevol àpat. **Recepta Recomanada:** Lluç al forn amb llimona i herbes aromàtiques.

**Musclos frescos** (250 g per ració): Deliciosos al vapor o amb diferents salses, els musclos frescos són una delícia marina que es pot gaudir de moltes maneres. **Recepta Recomanada:** Musclos al vapor amb vi blanc i ceba.

**Pop Fresc** (200 g per ració): Perfecte per a amanides, tapes i plats principals, el pop fresc afegeix un toc sofisticat i exòtic als vostres menús. **Recepta Recomanada:** Amanida de pop amb patates i pebre vermell.

A continuació, us oferim algunes idees de receptes que podeu preparar amb els nostres productes de peix i marisc fresc. Aquestes propostes són senzilles però plenes de sabor, perfectes per a l'estiu.

## IDEES DE RECEPTES

**Paella de Marisc:** Una paella saborosa que combina gambes, musclos i altres fruits del mar. **Cebiche de Lluç:** Una opció refrescant i lleugera per a un entrant espectacular. **Tàrtar de Pop:** Una tapa sofisticada que sorprendrà als vostres clients. **Fideuà de Marisc:** Un plat tradicional que destaca pel seu sabor intens i textura única.

Prepareu-vos per gaudir d'un estiu ple de sabors marins amb la nostra selecció de peix i marisc fresc. Cada producte ha estat seleccionat per garantir la màxima qualitat i frescor, assegurant que pugueu oferir el millor als vostres clients.

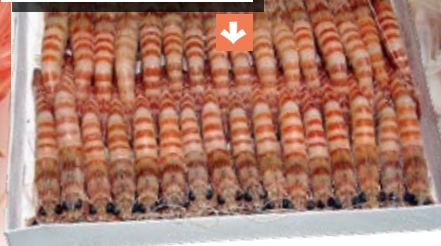
T'oferim una mostra de les referències en peix i marisc fresc disponibles a **Friman**. Recorda que **preparem el peix fresc segons les teves necessitats**, amb **diferents talls**.

Consulta amb el teu delegat per descobrir tota la nostra oferta i trobar els millors productes per potenciar la teva creativitat culinària.

## LLAGOSTÍ DE TUNÍSIA

El llagostí de Tunísia congelat és una opció excel·lent per a restauradors que busquen marisc de qualitat, versàtil i convenient per a diverses aplicacions culinàries, mantenint sempre un alt estàndard de frescor i sabor.

- 24875** (16-20) 12/800 g
- 24876** (20-30) 12/800 g
- 24996** (30-40) 12/800 g
- 39165** (41-60) 12/800 g



**79170** (38-46) 12/1 kg aprox.

## GAMBA LLISTADA N1

Gamba llistada de qualitat superior seleccionada per la seva frescor i sabor. És ideal per a amanides, paelles, mariscades i plats a la graella. La mida N1 és perfecta per a presentacions elegants i plats destacats.



**81784**

IQF envasada al buit. 12/250 g

## TELLINA SENCERA

La tellina sencera envasada al buit mitjançant la tecnologia IQF (Individual Quick Freezing), permet conservar la frescor, sabor i textura del marisc com si fos fresc. És ideal per arrossos, fideuàs, mariscades, i plats a la planxa. Llesta per cuinar, sense necessitat de preparació prèvia.



## LLAMÀNTOL CANADÀ

**83976** (400-450 g) 10%. 5 kg

El llamàntol del Canadà 400-450g amb 10% de glasseig és una opció premium per a restauradors que busquen oferir marisc de màxima qualitat. La seva carn dolça i ferma fa d'aquest producte una elecció perfecta per a plats gourmet, aportant un toc de luxe i frescor al menú.



**84423**

(20-30) 5/800 g

## CUA DE GAMBA DEVANADA

Devenades i pelades, llestes per cuinar, estalvien temps de preparació. Gamba argentina amb un sabor i textura superiors. Adequades per a saltejats, pastes, arrossos, i plats a la planxa.

**39317** (40-80). 6/4 kg aprox.

## BOCA DE CRANC REIAL

Boca de cranc reial congelada, amb una mida de 40-80 unitats per kg. Aquest marisc és apreciat pel seu sabor delicat i carn tendra, ideal per a plats d'alta cuina. Cranc reial seleccionat per la seva excel·lent textura i sabor. Congelada per mantenir la frescor i les qualitats nutritives. Perfecte per a amanides, entrants i plats principals.



## ESCAMARLÀ ESCÒCIA, CONGELAT VIU

**Escamarlà en caixa d'1 kg a pes net sense glacejat.** La factoria d'aquests escamarlans es diu Barratlantic, està situada en una línia d'illes a l'Oest d'Escòcia i entre Irlanda i Groenlàndia. Té un dels millors escamarlans de la zona. Tenen 8 vaixells mitjans de pesca i al no poder congelar a bord, tornen diàriament a port, i es treballa amb l'escamarlà viu a la producció. És garantia de qualitat i producte fresc 100% abans de congelar.

- 84815** N2 (16-20) 4/1 kg
- 84807** N00 (6-8) 4/1 kg
- 84809** N1 (11-15) 4/1 kg
- 84808** N0 (8-10) 4/1 kg

## REFERÈNCIES

- 60315** Gamba gran del Mediterrani
- 60316** Gamba mitjana del Mediterrani
- 81836** Gamba blanca del Mediterrani
- 60333** Lluç de bou del Mediterrani
- 60362** Lluç de palangre
- 60123** Lluç volanta/arrossegament
- 60071** Musclo gran gallec
- 80609** Musclo del Delta de d'Ebre
- 80480** Pop petit del Mediterrani
- 60312** Pop gran
- 60101** Popet vestit





CARXOFES SALTEJADES AMB PERNIL

- **83934** 100 g de carxofes a trossos (0,38 €)
- **82996** 30 g de pernil curat (0,42 €)
- **84728** 10 g d'all trossejat (0,04 €)

0,84 €

SECRET SABOR IBÈRIC AL FORN  
AMB PERNIL AMB GUARNICIÓ

- **84776** 100 g de secret de porc sabor ibèric (0,73 €)
- **81692** 40 g de patates fresques cuites (0,08 €)
- **82560** 10 g de picada d'all i julivert (0,08 €)

0,89 €

VASET DE VAINILLA I XOCOLATA

- **84991** 1 vaset de vainilla i xocolata de 125 mL (0,33 €)

0,33 €

2,06 € aprox. menú persona



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

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



AMANIDA DE LLAGOSTINS  
AMB MANGO

- **82312** 2 llagostins cuits (0,57 €)
- **83497** 30 g de mango a trossos (0,12 €)
- **84803** 5 g de coulis de mango i maracujà (0,09 €)
- **19198** 60 g de saltat mediterrani (0,23 €)

1,01 €

MELÓS DE XAI  
AMB TIMBAL DE PATATA

- **84657** 1 peça de melós de xai (5,80 €)
- **83708** 1 peça de graten de patata (0,81 €)
- **84662** 20 g de salsa demi glacé (0,24 €)

6,85 €

PASTÍS DE FORMATGE

- **84889** 80 g de pastís cremós de formatge (2,20 €)
- **84802** 10 g de coulis de fruits vermells (0,15 €)
- **84782** 10 g de galeta crumble (0,16 €)

2,50 €

10,36 € aprox. menú persona





+INFO ↑



85230 12/660 g

### ARRÒS PER A PAELLA, BASE DE PEIX

Producte compost per sofregit de tomàquet, ceba i alls, arròs rodó i fons concentrat de peix, elaborat amb alls, nyores, peix de roca de la Badia de Santa Pola i tomàquet fregit, que amb tan sols rebaixar amb aigua, i afegir ensopegades ofegades , obtenir un perfecte arròs.



85231 12/660 g

### ARRÒS PER A PAELLA, BASE DE CARN

Ús: 1. Preescalfar el forn a 180°C, preferiblement a mode ventilador i amb la reixeta a mitja alçada. 2. Afegiu-hi 200 ml d'aigua en una paella apta per a forn i poseu-ho a escalfar. 3. Aboqueu el contingut de la bossa d'arròs Preparat previ de sofregit a la paella quan l'aigua estigui bullint. Remenar fins a homogeneitzar tot l'arròs.



85233 12/660 g

### ARRÒS PER A PAELLA, BASE DE VERDURES

4. Escalfar al foc/placa fins que comenci a bullir de nou i coure a foc viu durant 1 minut. 5. Introduir al forn durant 8 min. a 180°C.

**Caducitat secundària:** 15 dies mantenint sense obrir el producte en refrigeració 0-4°C.

### BROU DE PEIX CONCENTRAT

85155 10/1,5 L

El brou de peix concentrat és un ingredient essencial per aportar un sabor profund i autèntic de mar als teus plats. Aquest concentrat està elaborat amb peix fresc i marisc, capturant l'essència del mar en cada gota.

**Usos:** Com a base per a sopes de peix i marisc. Essencial per a potenciar el sabor en arrossos mariners i fideuàs. Perfecte per enriquir salses per a peix i marisc.



### BROU DE POLLASTRE AMB VERDURES CONCENTRAT

85156 10/1,5 L

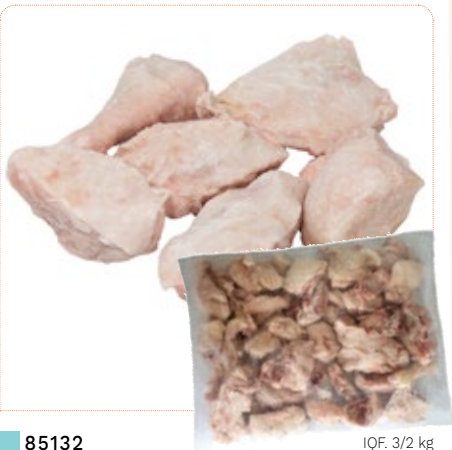
Brou de pollastre i verdures obtingut per extracció natural. Producte llest per menjar. S'aconsella diluir amb aigua en proporció 1:1. Un cop diluït és un brou per prendre sol, amb pasta i/o altres ingredients (llegums, arròs...) o fins i tot utilitzar com a base per a guisats, cremes.



24494 (30-40) 6/2 kg

### GAMBA ARGENTINA N3

Gamba argentina seleccionada per la seva frescor i sabor excepcionals. Congelada per mantenir les propietats organolèptiques i facilitar la seva conservació. És ideal per a saltejats, arrossos, pastes, mariscades i plats a la planxa.



85132 IQF. 3/2 kg

### POLLASTRE TROSSEJAT

Porcions de pollastre amb os o sense, procedents de diferents especejaments dels pollastres i ultracongelats individualment.

**Ideals per a preparacions tipus paella.**



81724 4/2,5 kg

### TRIO DE COLS

Trio de florets de coliflor, bròquil i col. Apte per a dieta vegetariana i vegana. **Ús:** Forn a vapor sense pressió, sense descongelar prèviament, escalfar 2 minuts en gastrònom perforat. Forn: 15min. 180°C. Paella 7 min.



80828 4/2,5 kg

### MONGETES PLANES DUO

Mongetes planes duo, una combinació de mongetes verdes i grogues, fresques i nutritives. Perfectes per a amanides, saltejats i guarnicions. Mongetes fresques i de colors variats. Ideals per a múltiples plats. Llestes per cuinar, estalvien temps de preparació.

80810 (20-30) 6/1 kg

### MUSCLO CUIT "JUGOSÓ"



85107 20/150 mL

### CARN DE NYORA

Carn de nyora sense gluten. Un cop obert guardar en la nevera en un recipient no metàl·lic i consumir en un màxim de 15 dies.

### SOFREGIT DE CEBA, TOMÀQUET I PEBROT

84611 12/500 g

Dosificació aproximada per ració: Arrossos 60 g, Fideuàs 30 g, guisats i salses 30-40 g.



83619 IQF. 15%. 6/1 kg

### CALAMAR TROSSEJAT XINÈS

Calamar xinès trossejat, congelat per preservar la seva frescor. Ideal per a plats de marisc, arrossos, fideuàs i guisats. Frescor preservada mitjançant congelació. Apte per a una àmplia varietat de plats. Llest per cuinar, estalvia temps de preparació.



10060 IQF 2/2 kg

### CONILL EXTRA TROSSEJAT, SENSE CAP

Conill tallat en petites porcions de 3 a 4 cm de gruix, sense cap. Ideal per a guisats, arrossos i altres plats tradicionals. Tallat a mida per a una cocció uniforme. Perfecte per a diverses preparacions culinàries. Llest per cuinar, estalvia temps de preparació.



29612 Pot. 18/500 g

### TINTA DE CALAMAR

La tinta de calamar en pot és un ingredient gourmet utilitzat per afegir color, sabor i autenticitat a diverses preparacions culinàries. Ideal per a plats tradicionals i creatius, la tinta de calamar és molt apreciada en la cuina mediterrània. Afegeix un sabor profund i una rica coloració negra als plats. Perfecta per a arrossos negres, fideuàs, salses, i pastes.

### BASE DE CUINA DE CEBA NEGRA

84610 12/500 g

Aquest producte, donada la seva reducció, s'utilitza amb una mesura d'uns 10-15 g, per ració o comensal, equivalent a una cullerada de cafè.





Les barbacoes de peix i carn són una manera perfecta de gaudir de sabors variats i textures diferents. La combinació d'aquests ingredients crea un àpat complet i nutritiu.

El peix, com l'orada, el llobarro o el turbot, es cuina ràpidament i manté la seva frescor, mentre que la carn, com el xurrasco, les costelles o les hamburgueses, adquireix un sabor fumat intens.

Acompanya aquests plats amb salsa barbacoa per a un toc dolç i fumat, o salsa sriracha per afegir un toc picant i exòtic. Aquestes salses complemen-ten perfectament els sabors de la barbacoa.

78357

Pot. 6/900 g

Salsa Romesco

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

85185

6/1,8 L

Salsa Kimchi

Salsa xinesa perfecta per adobar col, rave blanc i altres verdures, també per saltar arròs o servir com a salsa per servir picant.

60133

400-600 g

Orada de Viver

Orada de viver amb un pes de 400 a 600 grams, perfecte per a la barbacoa. Aquest peix és conegut pel seu sabor suau i carn ferma, ideal per a una cocció a la graella. Peix de viver, assegurant una frescor i qualitat constants. Ideal per a barbacoes, però també apta per a altres mètodes de cocció com al forn o a la planxa. Rica en proteïnes i àcids grassos omega-3, beneficis per a una dieta equilibrada.

79203

300-500 g

Molls Grans

Ideals per cuinar a la barbacoa. Aquests peixos aporten un toc mediterrani autèntic a qualsevol àpat a l'aire lliure. **Usos:** Ideals per a cuinar a la graella, simplement amanits amb oli d'oliva, sal, pebre i herbes mediter-rànies. Servir amb verdures a la graella, amanides fresques o pa torrat.

60024

300-400 g

Llobarro de Viver

**Ús:** Ideal per cuinar a la planxa amb herbes aromàti-ques i oli d'oliva. Pot ser cuinat al forn amb verdures, llimona i vi blanc per a un plat saludable i saborós. Perfecte per a barbacoes, donant un toc fumat i una textura deliciosa. Pot ser cuinat al vapor per mantenir totes les seves propietats nutritives i sabor delicat. **Conservació i consum:** Mantenir refrigerat fins al moment de la cocció. Assegurar-se que el peix està net abans de cuinar. Es pot marinar prèviament amb herbes i espècies per potenciar el sabor.

60025

1,5-2 kg

Turbot de Viver

Turbot de viver fresc amb un pes de 1,5 a 2 kg, ideal per a plats gourmet. Carn ferma i sabor delicat. És perfecte per a coccions al forn, a la planxa o a la brasa. **Ús:** Al forn: Amb verdures i herbes. A la planxa: Amb un toc d'oli d'oliva i llimona.

Les potes de pop cuites són un producte exquisit i tendre, ideal per a la barbacoa. Aquestes potes ja estan cuites, la qual cosa facilita la seva preparació i garanteix una textura suau i un sabor intens.

Ja estan cuites, estalviant temps de preparació i garantint una cocció unifor-me. Perfectes per a la barbacoa, però també aptes per a altres mètodes de cocció com a la planxa o al forn. Riques en proteïnes i baixes en greixos, ideals per a una dieta saludable. **Usos:** Poseu les potes de pop a la graella de la barbacoa amb una mica d'oli d'oliva, all i herbes per potenciar el sabor. Servir amb verdures a la graella, amanides fresques o patates rostides. Acompanyar amb salsa de llimona i oli d'oliva, allioli o salsa de pebre vermell.

27743

2u de 190 g

Potes de Pop Cuites

30705

IQF (230 g) 4 kg

Xurrasco de Vacú Tallat

El preparat de carn de vedella congelada, amb un con-tingut del 90% de vedella, és perfecte per a barbacoes. Aquest producte ofereix una opció pràctica i saborosa per a restauradors que volen servir carn de qualitat a la graella. Beneficis: Alta Qualitat: Amb un 90% de vedella, aquest preparat garanteix un sabor autèntic i una textura suculenta.

85060

Preparat carní. 180 g. 3,6 kg aprox.

Hamburguesa de Vedella de 180 G

Burger meat de vedella criada en granges de proxi-mitat amb un 86,5% de carn de vedella. Controlada des de la seva cria, a la granja de Castellcir, fins a la seva elaboració a l'obrador de Castellterçol, junt amb el saber fer artesà de les generacions passades de La Bassola, fan que aquesta hamburguesa es transformi en una experiència gastronòmica excepcional

84950

5 kg

Cuixa de Pollastre Groc per a la Brasa

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 cuita de manera uniforme. Especial per a cuinar a la brasa.

84246

6 kg

Puntes de Costella de Porc

Peces retallades de l'extrem d'una tira de costella, retractorilades i congelades. Tenen el mateix sabor i textura que les tires senceres i son més econòmiques que aquestes.

84724

(60 g) 4,2 kg

Massa de Vedella en Bola per a Smash Burger

Preparat de carn de vedella (90,4%) en forma de bola per a preparar smash burger.

84464

Envasat al buit. 8/600 g

Botifarra de Porc Ral, Rosca

La botifarra de porc Ral en rosca, amb un pes de 600 grams per unitat i presentada en paquets de 8, és una opció deliciosa i tradicional per a una àmplia varietat de preparacions culinàries. Aquesta botifarra destaca pel seu sabor autèntic i textura suculenta, resultant de l'ús de carn de porc de primera qualitat.

85043

(500-550 g) 10 kg aprox.

Costellam d'Oví (French Rack)

Costellam d'ovella a l'estil francès: net de grassa i amb les puntes de les costelles repelades. Provenint d'ovelles de la raça merina, es ideal per a preparacions al forn o a la paella, per acompanyar amb el seu suc o per marinar amb espècies.

83950

6/1 L

Salsa Barbacoa, Halal

Una salsa amb menys sal en comparació amb d'altres salses barbacoa del mercat, que du segell Halal i que es apta per celíacs i vegans. Es presenta en una ampolla ergonòmica, antilliscant i higiènica de fàcil dosificació amb el que aconseguiràs menys merma de producte, estalviant en costos. Una salsa elaborada només amb ingredients de la millor qualitat: tomà-quets madurats al sol i espècies seleccionades. Un clàssic fet sense presses i amb tota la cura del món, com tu mateix ho faries.





**Productes que ofereixen versatilitat i qualitat, ajudant els restauradors a crear plats innovadors i deliciosos.**

Descobreix una àmplia varietat de productes perfectes per a la teva cuina: mini pa per hamburgueses, pa bombó per a frankfurt, pa de vidre per hamburgueses, pa exprés per hamburguesa, pa de pita, pa bao, fogassa de llavors, fogassa de massa mare, canapès, tramezzino, assortit de tartalletes, planxa de pa de pessic i assortit de macaron.

Cada producte ofereix versatilitat i qualitat, des de pans sucosos i crocants fins a exquisideses dolces i salades, ideal per a plats creatius i sofisticats. Afegeix un toc gourmet al teu menú amb aquests imprescindibles.



83323 7(12x20 g)

**PA MINI BURGUER EXPRESS**

Descongelació: 40 min. Producte en bossa. Descongelar i consumir. Es recomana torrar-lo en una torradora o grill. Un cop descongelat, caduca en 30 dies.



84814 50/90 kg

**PA BOMBÓ PER A FRANKFURT EXPRESS**

El pa bombó (completament cuit) per a frankfurt express és un pa suau i esponjós, ideal per a preparar frankfurts ràpidament, mantenint sempre una qualitat excel·lent. Preparació ràpida per a un servei eficient. Pa esponjós que complementa perfectament els frankfurts. Congelat per a una llarga conservació sense perdre qualitat. **Ús:** Ideal per a frankfurts, hot dogs i altres preparacions ràpides. Perfecte per a servir en esdeveniments, càterings i menús ràpids.



84835 66/110 g

**PA RÚSTIC VIDRE PER A HAMBURGUESES EXPRESS**

El pa rústic vidre per hamburguesa express és cruixent per fora i tendre per dins, ideal per a hamburgueses gourmet. Preparació ràpida sense comprometre la qualitat. Exterior cruixent i interior suau, perfecte per a hamburgueses. Ús: Ideal per a hamburgueses gourmet i altres entrepans.



84747 55/125 g

**PA D'HAMBURGUESA EXPRESS**

Producte d'alta hidratació precuïnat al 90%. Descongeleu-lo a temperatura ambient uns 20 minuts. Tot i que es pot consumir un cop descongelat, resulta deliciós escalfat entre 6-9 minuts a 190º.



84805 48/100 g

**PA DE PITA RÚSTIC EXPRESS**

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.



84725 34/80 g

**PA DE BRIOIX PER A HAMBURGUESA EXPRESS**

El pa de brioix per a hamburguesa Express és un pa suau i esponjós, ideal per a hamburgueses. Producte llest per al consum, només cal descongelar-lo uns 30 minuts abans. Pa de brioix suau i esponjós que millora qualsevol hamburguesa.



83761 60/80 g

**PA BURGUER DECORAT AMB LLAVORS EXPRESS**

Panet tou ultracongelat. Completament cuit. Descongelació 30 min a temperatura ambient. Cocció opcional: 2-3 min a 180ºC.



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.



85013 14/400 g

**FOGASSA CAMPEROLA DE MASSA MARE I LLAVORS**

Pa prèmium 100% natural, que reuneix el sabor deliciós dels cereals (blat, sègol i flocs de civada) i llavors (pipes de gira-sol, lli, sèsam i pipes de carbassa) amb totes les propietats que li aporta la massa mare.

Elaborada amb un 13% de massa mare natural de cultiu que aporta sabor, durabilitat i digestibilitat. Li calen uns 60 minuts de descongelació i uns 15 minuts de fornejat a 180ºC. No li cal fermentació perquè ja ve precuïnat.



85001 (20 g) 6 kg

**DELÍCIES SALADES, 5 VARIETATS**

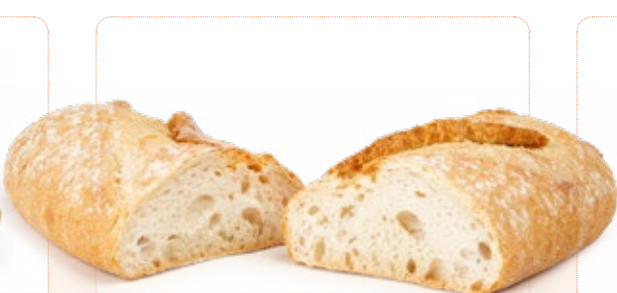
Massa danesa rectangular, mini (20gr) i ultracongelada, amb diferents farcits: tonyina, salmó, paté, pernil i formatge (crema), i sobrassada. Cada una de les varietats va en una bossa segellada. El producte es presenta pintat amb substitut de l'ou i llesta per enforar. Necessita uns 30 minuts de descongelació i uns 12 minuts de fornejat a 180ºC.



80193 (38 mm) 1/192 un

**MINI TARTELETES DE MANTEGA**

Base de galeta neutra elaborada amb mantega. Llesta per a emplenar. Les galetes negres incorporen colorant (carbó vegetal). El producte s'envasa en 8 al·lèols amb 24 unitats cadascun. Producte destinat a restauració i les col·lectivitats.



85006 11/500 g

**FOGASSA CLÀSSICA DE MASSA MARE ACTIVA**

Com els pans d'abans, amb ingredients 100% naturals, cuïts al forn de llenya, amb crosta rústica, molla suau i el sabor i aroma que li confereix la massa mare natural. L'elaboració tradicional admet una alta hidratació que manté la molla fresca durant mes temps. Idoni per disposar de pa uns quants dies. Conté massa mare activa de blat. Necessita uns 30 minuts de descongelació i un fornejat d'uns 18 minuts a 180ºC. En ser un producte precuïnat, no li cal fermentació.



83743 70 peces. 1 kg

**ASSORTIT DE CANAPÈS, 10 VARIETATS**

Descongeleu-lo 4 hores en refrigeració i 30 minuts a temperatura ambient abans de consumir el producte.

**Canapès que conté:** 8 de marisc, 6 de sobrassada, 8 de tonyina, 8 de caviar, 6 de pernil salat, 6 de formatge roquefort, 8 de paté, 8 de pernil dolç i pinya, 6 de pernil i formatge i 6 de salmó.



81946 60x40x0,7 cm. 12/400 g

**PLANXES DE PA DE PESSIC**

Molt flexible. A la caixa hi ha dues bosses de plàstic que contenen 6 unitats cadascuna per preservar la seva frescor.



85014 (51%) 7/400 g

**FOGASSA DE CEREALS**

Pa allargat ideal per llescar, elaborat amb cereals (blat, sègol, ordi, blat de moro) i llavors (pipes de gira-sol, lli marró, soja) i decorat amb sèsam natural. Amb massa mare natural de blat, la seva mida es ideal per consumir en poc temps. Li calen uns 60 minuts de descongelació i uns 15 minuts de fornejat a 180ºC. No li cal fermentació perquè ja ve precuïnat.



83652 Bossa. 4/1 kg

**PA TRAMEZZINO**

Pa de motlle tallat longitudinalment en 10 llesques, ideal per a preparar entrepans elegants i creatius. Pa tallat i llest per a ús immediat. Tall longitudinal, perfecte per a tramezzini i altres entrepans.

**Usos recomanats:** Ideal per a tramezzini, canapès i entrepans gourmet. **Conservació:** Mantenir congelat fins al moment de l'ús. **Preparació:** Descongelar abans de preparar els entrepans.

El pa tramezzino és una opció pràctica i versàtil per a restauradors, perfecte per a crear entrepans elegants i sofisticats amb facilitat.



80518 1/384 un

**ASSORTIT DE MACARON, SPRING**

Sabors: cacau, taronja, festuc, fruites del bosc. Petxines de macarons llestes per adornar productes de pastisseria, complements per a gelat, etc. Admetem farcits dolços i salats. Omplir 5 hores abans de servir. Producte destinat a restauració i les col·lectivitats.



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.

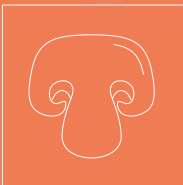
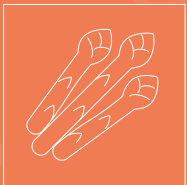
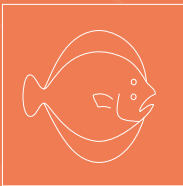
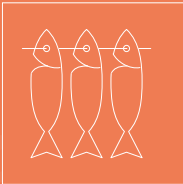
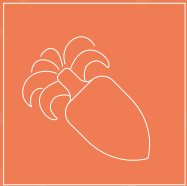
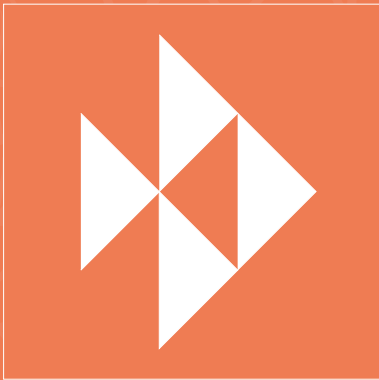
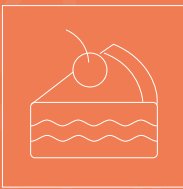
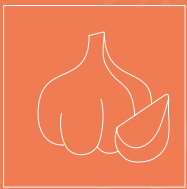


EDITA: Divisió Comercial // JULIOL-AGOST de 2024  
DISSENY I MUNTATGE: marketing@friman.cat

**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](mailto:friman@friman.cat)

**COMANDES**  
Tel: 900 150 723  
a/e [comandes@friman.cat](mailto:comandes@friman.cat)  
[WWW.FRIMAN.CAT](http://WWW.FRIMAN.CAT)





**900 150 723**  
**WWW.FRIMAN.CAT**

