



Estiu 2025
JUNY. JULIOL. AGOST. SETEMBRE.



L'estiu convida a plats freds, lleugers i atractius, que permetin guanyar temps a la cuina sense perdre qualitat ni presentació. Tàrtars, burrates, carpaccios o filets en conserva són solucions perfectes per a cartes àgils, menús gourmet o tapes ràpides amb valor afegit.

Amb formats pràctics, llarga conservació i bon rendiment, aquests productes et permeten crear plats refrescants, saludables i equilibrats que connecten amb el que busca el client estiüenc: sabors nets, textures suaus i un emplatat impecable amb esforç mínim.

CARPACCIOS

- 84350 DE GAMBA VERMELLA, DE LA NOSTRA COSTA 12/50 g
- 85306 DE TONYINA D'ALETA GROGA 10/90 g
- 84893 DE POP 20/50 g



■ 85305 Envasat al buit. (20x80 g) 1,6 kg

TÀRTAR DE TONYINA ALETA GROGA

Es tracta de la primera tonyina marinada, no fumada, apta per al consum en cru amb la màxima seguretat alimentària. Aquesta nova línia de productes, amb formats com el Chunk, Tàrtar i Carpaccio, ofereix una solució pràctica i segura als nostres clients, garantint la màxima frescor i qualitat



■ 84695 (1,5 cm) Envasat al buit. 10/500g

TONYINA A DAUS PER A POKE

Tacs de tonyina aleta groga sense glassejat, tallats en format regular i llestos per servir. Ideals per a poke bowls, entrants o plats freds. Amb alt contingut en proteïnes i sense sucres, són una opció saludable, pràctica i amb presentació impecable. Format de 500 g, amb bon rendiment i llarga conservació.



■ 85597 10/1 kg

SALMÓ FUMAT, PRETALLAT

Salmó atlàntic fumant en fred, de Noruega, tallat i envasat al buit. Sense pell i amb carn 100% aprofitable, és ideal per a entrants, canapès o amanides. Textura suau, color uniforme i bon rendiment. Presentació neta, sabor equilibrat i llarga conservació. Solució pràctica per a cuines que busquen rapidesa i regularitat.



■ 85416 IQF. 20/125 g

BURRATA CONGELADA

Autèntica burrata italiana (saquet de mozzarella farcit de stracciatella), en peces de 125 g, congelada IQF i embolicada individualment. La congelació sense líquid de conservació preserva la cremositat i el sabor intens, sense sobrehidratació. Un cop descongelada, es manté en refrigeració fins a 5 dies.



■ 85991 4/1 kg

ANELLES ENFARINADES A L'ANDALUSA

FREGIDORA: No cal descongelar. Fregiu en oli calent (180°C) durant 1:30–2 minuts, fins que quedin daurades.
FORN: Preescalfeu a 230°C. Colloqueu el producte en una safata amb paper de forn i enforneu 7–9 minuts.



■ 77940 4/2,5 kg

PATATA DIPPER

Els temps de cocció poden variar segons l'equip. Cuini sempre el producte congelat per obtenir el millor resultat. Si es descongela (menys de 7°C), reduïu el temps. No el cuini en excés.



■ 82808 (180+) 4,5 kg

CAMARÓ CRU

Versàtil i pràctic per a planxa, arrossos, fregits o saltats. Textura ferma i sabor suau que encaixa en múltiples elaboracions. Amb cocció ràpida i bon rendiment, és ideal per a serveis àgils i cuines amb alta rotació.



■ 85668 5/1 kg

POLLASTRE KEBAB ROSTIT I LLESCAT HALAL

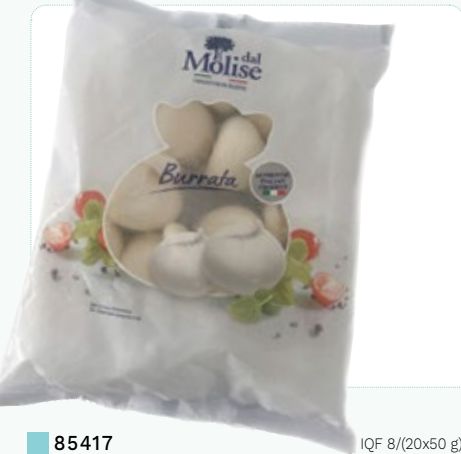
Producte elaborat a partir de cuixa de pollastre. No cal descongelar abans de cuinar. **PAELLA:** escalfar amb unes gotes d'oli fins al daurat desitjat. **FORN:** coure durant 10–15 minuts a 200 °C.



■ 85776 4/2,5 kg

PIT DE POLLASTRE ROSTIT LAMINAT HALAL

Tires de 9 a 12 mm de pit de pollastre blanc, grau A, rostí i congelat IQF. Envasat en bosses de 2,5 kg dins caixa de 10 kg. Un cop descongelat, conservar a 4 °C i consumir preferentment abans de 3 dies. No tornar a congelar.



■ 85417 IQF 8/(20x50 g)

BURRATA, PERLA

Boles de burrata de 50 g ultracongelades IQF, sense suport líquid. Conserven la cremositat de l'interior i eviten la sobrehidratació. Un cop descongelades, es conserven 5 dies a la nevera dins l'envàs tancat.



■ 85738 2 kg

CALAMARET (XIPIRÓ) ENFARINAT PRÈMIUM

Calamar enfarinat prèmium; cruixent i ple de sabor. Calamar de qualitat superior, lleugerament arrebossat per oferir una textura cruixent i un sabor autèntic. Fàcil i ràpid. Directe del congelador a la paella, llest en 2-3 minuts. Font de proteïnes 9,1 g per cada 100 g de producte.



■ 85804 IQF (3-6) 15%. 6/1 kg

PUNTILLA XINESA SENSE PLOMA

Ideal per fregir o saltar, sense ploma ni pell, es cuina ràpid directament congelat. Versàtil i pràctic per a tapes o guarnicions, bon rendiment i presentació atractiva. Perfecte per a serveis àgils que no volen renunciar a la qualitat. Manté una bona textura després de la cocció, encaixa en múltiples formats de plat.



■ 17310 4/2,5 kg

PATATA BRAVA

Els utensilis de cocció poden variar, i per això és possible que calgui ajustar els temps de preparació segons les indicacions de l'envàs. Per obtenir els millors resultats, cuini sempre el producte congelat. Si es descongela (conservat a menys de 7°C), reduïu el temps de cocció segons convingui. Eviti sobrecuinar el producte.



■ 85495 RO-1000. 12/1000 g

VENTRESCA DE TONYINA CLARA

Ventreca de tonyina clara en oli de gira-sol. Presentada en llauna amb tapa plana, és ideal per a amanides, entrants o com a base per a tapes gourmet. Un cop oberta, cal conservar-la en refrigeració i consumir-la en un màxim de 2 dies per mantenir-ne la qualitat, el sabor i la textura òptima. Producte pràctic, versàtil i llest per servir.



■ 85703 RO-900. 12/900 g

FILETS DE MELVA EN OLI DE GIRA-SOL

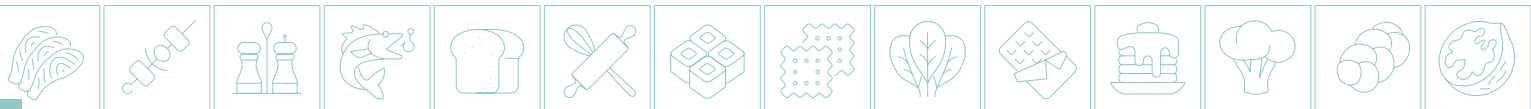
Conservació: Guardeu el producte en un lloc fresc i sec, allunyat de fonts de calor o llum directa. Un cop obert, manteniu-lo refrigerat en un recipient no metàl·lic i consumiu-lo en un màxim de 2 dies per garantir-ne el sabor i la seguretat alimentària. Eviteu deixar-lo a temperatura ambient per preservar-ne totes les propietats.



■ 85035 8/125 g

BURRATA PUGLIA

Burratina amb un cor suau de crema i tires de mozzarella.



Les carns són una opció ideal per completar una carta d'estiu variada i rendible. Permeten jugar amb diferents formats i tècniques de cocció, des de plats a la brasa fins a preparacions rostides, marinades o amb coccions lentes. Aquesta versatilitat les fa atractives tant per als qui busquen sabors tradicionals com per als qui volen opcions més creatives.

Tècniques com **marcar** per segellar-ne els suc, **marinar** amb cítrics o herbes, o **desglassar** el fons per obtenir salses saboroses, t'ajuden a aconseguir plats suculents amb elaboracions senzilles. També pots optar per **brasejats** o **rostits** per aconseguir textures tendres i acabats daurats.

Consell professional: Acompanya les carns amb guarnicions lleugeres o salses fredes per adaptar-les a l'estiu. Són plats amb bon rendiment que aporten valor a la carta i agilitzen el servei.



■ 84776 6/(2x450 g aprox.)
SECRET DE PORC SABOR IBÈRIC

Preparat carni 86% secret de porc. Caixa amb 12 peces de 450 g aprox. envasades al buit de dos en dos.



■ 84777 5/(9x120 g aprox.)
PLOMA DE PORC SABOR IBÈRIC

Preparat carni de ploma de porc (86%). Es presenta en caixa de 5 envasos de 1Kg con 9 peces aprox.



■ 84246 6 kg

PUNTES DE COSTELLA CARNUDA DE PORC

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



■ 84251 1/6 kg

FILET DE PORC SENCER (LLAMINERA)

Filet de porc melós, ideal per presentar amb salses o acompanyat amb verdures. Caixa de 6Kg.



■ 83841 Talla 12 mm. IQF. 5 kg

CAP DE MORT DE VACÚ

Preparat de carn de vaca (80%). Es pot cuinar directament congelat en paella, forn o grill, evitant la descongelació i la contaminació creuada. Sense proteïnes animals afegides, manté millor el sabor natural. El sistema IQF permet reduir pèrdues i utilitzar només la quantitat necessària.



■ 81598 Minute. 6/1 kg

BLAT DE MORO DOLÇ

El blat de moro de la varietat supersweet es un blat de moro naturalment dolç i sense sucres afegits, particularment cruixent i amb els grans íntegres i regulars. Pots usar-lo per fer cremes, amanides, o per integrar-los en plats de pasta o arrebossats.



■ 10707 6/1 kg

BARREJA DE VERDURES ROSTIDES

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



■ 17364 Minute. 7/1 kg

PEBROT ESCALIVAT VERMELL I GROC

Pebrots verds i vermells nets, tallats, calibrats i escalats, llestos per utilitzar en les vostres preparacions. Saltegeu-lo 12 minuts o cuineu-lo al forn uns 15 minuts a 160°, o bé utilitzeu-lo com a base per les vostres receptes. Podeu farcir-los amb una barreja de carbassa i formatge, fer-ne un mil·lufles ben acolorit.



■ 84950 Interfoliat. (17/300 g5 kg

CUIXA DE POLLASTRE GROC PER FER 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'ós no amagui parts de la peça i així quedi tota cuita de manera uniforme. Especial per a cuinar a la brasa.



■ 85060 (20x180 g) 3,6 kg aprox.

HAMBURGUESA DE VEDELLA

Burger meat de vedella de proximitat, criada en granges seleccionades i controlada íntegrament des de l'origen fins a l'elaboració a l'obrador. Una proposta que eleva l'hamburguesa a una experiència gastronòmica autèntica i inoblidable.



■ 10058 (200-300 g aprox.) IQF. 4 kg

CONILL TALLAT A QUARTS

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



■ 82665 2/650 g aprox.

"XULETÓN" DE VEDELLA KM 0 PREMIUM

Vedella xuletón km 0 premium, de proximitat i de qualitat seleccionada. Peces d'aproximadament 650 g, ideals per a brasa o planxa. Amb infiltració justa i sabor intens, és un tall pensat per a cuines que volen oferir una experiència gastronòmica amb identitat i rendiment.



■ 84515 (75-40 g aprox.)

HAMBURGUESA MINI DE VEDELLA

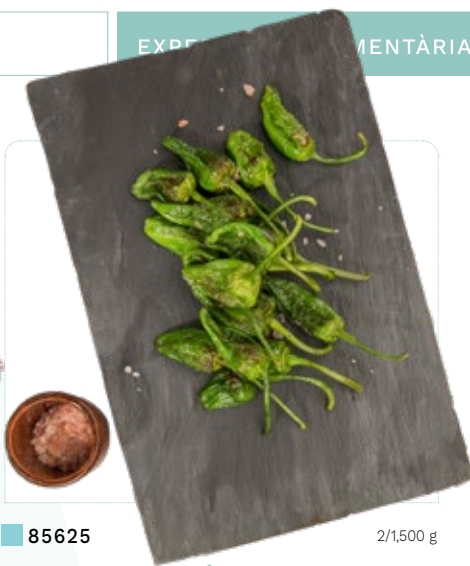
Mini hamburguesa de vedella, ideal per a tapes, menús infantils o esmorzars de forquilla. Amb mida petita i sabor suau, es cuina ràpidament a la planxa o la brasa. Format pràctic, bon rendiment i gran versatilitat per a cuines àgils.



■ 84175 (65-100 g) IQF. 3/2 kg

FILETS FINS DE PIT DE POLLASTRE

Pit de pollastre desossat, net i sense rellops, filetejat a fines llesques d'entre 65 a 100 grams. Provenients de pollastre blanc i sotmeses a un procés de congelació IQF. Es presenta en bosses de 2Kg.



■ 85625 2/1,500 g

PEBROT DEL PADRÓN FREGIT EN OLI DE GIRA-SOL

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



■ 85283 2/1,5 kg

ESCALIVADA MIXTA AMB CEBA

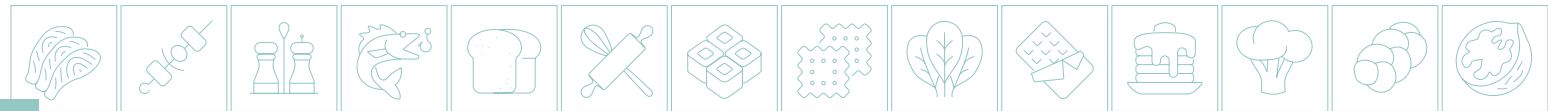
El pebrot, l'albergínia i la ceba escalivades en forn de llenya tenen un sabor inconfusible. L'escalivada amb ceba manté el mateix esperit mediterrani però, a més, li afegim la ceba que li suma valor nutricional i sabor en plat. Feta 100% a partir de producte d'origen Espanya.



■ 85774 4/2,5 kg

PATATA ESCALIVADA

Fàcils de preparar, mantenen una textura suau i calenta durant més temps. Venen tallades i amanides amb oli de gira-sol i sal. Preparació, forn 10 minuts a 220 graus o Paella 12 minuts amb descongelació prèvia



Les graellades de peix i marisc són un clàssic de l'estiu i una aposta segura. Amb producte fresc i tècniques senzilles, pots oferir plats saborosos, fàcils de preparar i amb una presentació que sorprèn.

TÈCNIQUES PER TRIOMFAR

Grillar: Cou a alta temperatura per aconseguir una superfície marcada i cruixent, mantenint l'interior tendre. Ideal per lluç, sardines o gambes.

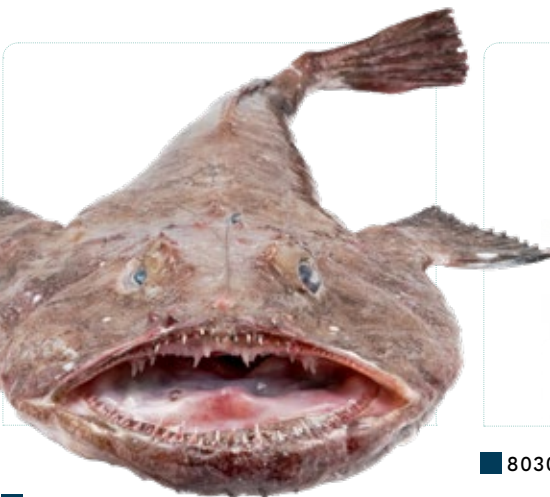
Truc: Unta'l amb oli perquè no s'enganxi i mantingui el lluentor.

Marinar: Deixa reposar el peix o marisc en una barreja de cítrics, oli i herbes abans de cuinar-lo. Aporta frescor, profunditat de sabor i suavitat a la textura. Perfecte per peix blau com verat, tonyina o bonítol.

Confitar: Cuina a baixa temperatura en oli aromatitzat amb all, lloret o pebre. Dona una textura melosa, ideal per peces delicades com bacallà o gambes. Acaba-les breument a la graella per afegir-hi un toc cruixent i fumat.

INSPIRA ELS TEUS CLIENTS

Crea graellades variades amb peix blanc, peix blau, marisc fresc i verdures a la brasa. Presenta-les per compartir, en safates calentes i amb un acabat vistós. Acompanya-les amb allioli suau, oli d'herbes o vinagreta cítrica. Un toc final amb ratlladura de llimona o sal en escames realça el sabor i aporta frescor.



■ 83030 (2-3 kg peça)

RAP SENCER

Talla'l en llocs gruixuts amb pell per evitar que es desfaci a la graella. Unta'ls amb oli i cuina'ls 4-5 minuts per costat a foc mitjà-alt fins que quedin ben marcats i tendres.



■ 80304 (2-3 kg peça)

LLOM EXTRA DE TONYINA SENSE PELL NI SAGNAT

Talla'l en medallons gruixuts i marca'ls 1 minut per costat a foc molt viu per segellar-ne l'exterior i deixar l'interior cru. Deixa'l reposar uns segons abans de servir per conservar-ne la suculència.



■ 60093 (300-500 g peça) 3 kg

CALAMAR FRESC

Neteja'l bé i fes uns talls superficials en forma de reixeta al cos per evitar que s'encongeixi a la graella i per millorar la presentació. Unta'l amb oli d'oliva i cuina'l a foc viu 2-3 minuts per cada costat fins que agafi color i quedi tendre. Pots servir-lo sencer amb un toc de sal en escames, llimona i una picada d'all i julivert per potenciar-ne l'aroma i la frescor. També el pots tallar en anelles un cop fet, ideal per a presentacions individuals o per compartir.

■ 60315 (20-30 peces quilo)

GAMBA GRAN DEL MEDITERRANI

Cou-les amb closca per conservar-ne el sabor i la suculència, 1-2 minuts per costat a foc fort. Salpebra-les al final i acaba amb unes gotes d'oli d'oliva verge o llimona per potenciar-ne l'aroma.

TRUCS DE COCCIÓ

Treu el producte de la nevera 10 minuts abans per evitar contrastos bruscos i coccions irregulars. Segella el peix a foc viu només per una cara si vols mantenir l'interior sucós, especialment en talls gruixuts com rap o tonyina. El marisc, com les gambes o els escamarlans, agraeix coccions molt curtes i a temperatura alta per conservar textura i sabor. Evita remenar-lo massa i afegeix-hi sal grossa just al final per evitar que perdi aigua. Si el serveixes amb pell, marca-la primer per aconseguir cruixent. I si vols destacar el sabor del producte, acompanya'l amb oli infusionat amb all, herbes o cítrics, aplicat un cop fora del foc.



■ 60013 (2-2,9 kg peça)

LLUÇ DE PALANGRE, SENCER

Talla'l en rodanxes gruixudes o llocs amb pell per evitar que es desfaci. Cou-lo a foc mitjà-alt 3-4 minuts per costat, untat amb oli i sal, fins que quedi marcat per fora i melós per dins.



■ 60077 (40-50 peces quilo) 1 kg

CLOÏSSA GALLEGA GRAN

Cou-les directament a la graella i tapa-les perquè s'obrin amb el vapor. Acaba-les amb un raig d'oli d'all i julivert.



■ 60320 (25-35 peces)

LLAGOSTÍ FRESC DEL MEDITERRANI/ADRIÀTIC



■ 80918 (80-120 peces quilo) 5 kg

MUSCLO BOUCHOT

Col·loca els musclos directament sobre la graella calenta fins que s'obrin, tapant-los amb una safata metàl·lica per conservar el vapor i potenciar l'aroma. Un cop oberts, afegeix-hi unes gotes d'oli d'oliva amb all i julivert picat per donar frescor i intensitat abans de servir.



■ 78212 (300-400 g peça) 4 kg

LLENGUADO DE VIVER

Cuina'l sencer amb la pell, net però sense treure'n el cap ni la cua, per conservar-ne millor la forma. Unta'l amb oli i cou-lo 3-4 minuts per cada costat fins que la pell quedi torrada i la carn es desprengui fàcilment de l'espina.



■ 60133 (400-600 g peça) 6 kg

ORADA DE VIVER

Cuina-la sencera amb dos talls lleugers al lloc perquè es faci bé per dins i mantingui la pell intacta. Unta-la amb oli, salpebra i marca-la 6-8 minuts per cada costat, segons el gruix. Serveix-la amb un raig de llimona i oli d'herbes per realçar-ne el sabor natural.

TIPS PER LA MILLOR GRAELLADA

Temperatura: Treu el producte fresc 10-15 min abans per evitar coccions desiguals.

Talls adequats: Prioritza llocs, supremes o peces petites per facilitar la cocció i el muntatge.

Conservació: Mantén el peix i marisc en gel picat o refrigeració entre 0 i 2 °C fins just abans de cuinar.

Volta justa: No foris el gir; gira el producte quan es desprengui sol de la graella. **Ordre de cocció:** Primer el peix gruixut, després el marisc i finalment les verdures. **Presentació:** Emplata en safates calentes amb herbes fresques i tocs cítrics per destacar el producte.

Servei àgil: Si tens molta demanda, avança part de la graellada amb un marcat previ i acaba-la al moment.



■ 60000 (17-25 peces quilo) 6 kg

SARDINA GRAN

Unta-les amb oli d'oliva i sal grossa abans de coure per evitar que s'enganxin i potenciar-ne el sabor. Cou-les a foc viu 2-3 minuts per cada cara fins que la pell quedi ben marcada i cruixent. Serveix-les amb unes gotes de llimona o una vinagreta suau per potenciar-ne la frescor.



■ 60001 (30-50 peces quilo) 6 kg

SARDINA PETITA

Unta-les amb oli d'oliva i sal grossa, i cuina-les en grup sobre una reixeta o pinxo perquè no caiguin a la brasa. Amb 1-2 minuts per cada cara n'hi ha prou per aconseguir una textura cruixent i un sabor intens. Serveix-les com a tapa amb llimona i julivert fresc.



CARPACCIO DE BACALLÀ AMB TOMÀQUET, OLIVES I CÍTRICS

- **60574** Bacallà dessalat (laminat fi): 80 g (2,91 €)
- **80633** Tomàquet madur (a daus): 50 g (0,10 €)
- **85318** Olives negres laminades: 20 g (0,11 €)
- **39387** Oli d'oliva verge extra: 10 ml (0,08 €)

3,20 €

GRAELLADA DE PEIX I MARISC AMB VERDURES A LA BRASA

- **81541** Orada: 100 g (1,33 €)
- **85612** Llom de verat: 80 g (0,49 €)
- **39456** Gambes: 80 g (0,73 €)
- **81668** Musclos: 40 g (0,25 €)
- **10707** Pebrot, carbassó i espàrrecs: 100 g (0,49 €)
- **39385** Oli d'oliva verge extra: 10 ml (0,06 €)
- **73028** Sal gruixuda (0,00 €)
- **39864** Pebre negre (0,06 €)

3,41 €

CREMA FREDA DE COCO AMB PINYA I ENCENALLS DE XOCOLATA

- **85187** Crema freda de coco: 120 g (0,60 €)
- **84451** Pinya tallada a daus: 40 g (0,18 €)
- **76278** Encenalls de xocolata negra: 10 g (0,24 €)

1,02 €

7,63 € aprox. menú persona



AMANIDA DE CIGRONS AMB TONYINA I VERDURES ROSTIDES

- **83428** Cigrons cuits: 80 g (0,08 €)
- **85403** Tonyina en conserva: 50 g (0,28 €)
- **10707** Pebrot vermell i carbassó: 60 g (0,30 €)
- **83144** Oli d'oliva verge extra: 10 ml (0,11 €)
- **79291** Vinagre de poma: 5 ml (0,02 €)

0,79 €

SALMÓ A LA PLANXA AMB ESPÀRRECS I PATATES BABY

- **83289** Salmó: 150 g (3,43 €)
- **85315** Espàrrecs verds: 80 g (0,52 €)
- **85774** Patates baby rostides: 100 g (0,45 €)
- **85631** Oli d'oliva verge extra: 10 ml (0,06 €)

4,46 €

MOUSSE DE LLIMONA AMB FRUITS DEL BOSC

- **83163** Mousse de llimona: 120 g (2,17 €)
- **83004** Fruits del bosc: 40 g (0,20 €)

2,37 €

7,62 € 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.

Els productes de 5a gamma són preparacions ja cuinades i llestes per escalfar, acabar o emplatar. Són ideals per agilitzar el servei, mantenir la consistència i oferir plats de qualitat amb menys esforç i temps a la cuina.

LÈXIC CULINARI PER 5A GAMMA

Regenerar: Escalfar un producte prèviament cuinat. **Gratinar:** Daura la superfície amb forn o grill per un acabat cruixent. **Napar:** Cobrir amb salsa per donar luminositat i sabor. **Emplatar:** Presentar el plat amb cura i equilibri visual. **Bany maria:** Escalfar suauament el producte en aigua calenta.

Consell professional: Personalitza els productes de 5a gamma afegint guarnicions fresques o salses pròpies. Aconseguir plats rendibles, ràpids i amb el teu toc especial.



84491

6/1 L

TOMÀQUET NATURAL RATLLAT AMB AMPOLLA DISPENSADORA

Tomàquet ratllat en ampolla dosificadora, sense conservants i esterilitzat en fred (HPP). Manté el sabor natural i dura 5 dies un cop obert. Ideal per a sofregits, pizzes o pa amb tomàquet (30–40 unitats/kg). Sense merma ni manipulació, amb escandall controlat.

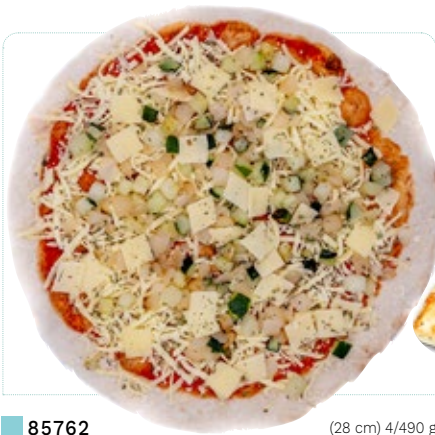


85647

Bossa de 2 kg

MOZZARELLA PREPARADA RATLLADA

Preparat làctic en base a mozzarella, de sabor net, típic de la mozzarella, ratllat i ultracongelat IQF. S'aconseix descongela en refrigeració abans del seu ús. Un cop obert, el producte es conserva durant 3 dies en refrigeració.



85762

(28 cm) 4/490 g

PIZZA VEGETAL DE CARBASSÓ

Preescalfeu el forn a 220°C i introduïu la pizza (un cop fora del retractilat) sobre una reixeta de forn a mitja alçada durant uns 8-10 minuts. Els ingredients es fonen amb la massa i es dauren lleugerament quan la pizza està a punt per ser consumida. Un cop obert l'envàs, manteniu-les en refrigeració i consumiu-les abans de 2 dies.



85763

(28 cm) 4/505 g

PIZZA DE BACÓ

Pizza de bacó de 28 cm, amb massa fina i cruixent, i cobertura equilibrada de formatge fos i talls de bacó fumat. Ideal per a forns de pedra, forn de convecció o regeneració ràpida en servei. Una opció rendible, consistent i molt valorada en cartes d'estiu o menús informals.



78109

(30–40 cm) 10/950 g

PIZZA MARGARITA

Preescalfar el forn a 220°C. Posar la pizza a la safata a la posició central de forn. Enfornar durant, aproximadament, 8-10 minuts, fins que el formatge es fongui.



83941

(40x30 cm) 4/800 g

FOCACCIA VEGETARIANA

Focaccia coberta amb albergínia a la graella, tomàquet, carbassó, ceba, pebrot vermell i groc. La focaccia vegetariana es el complement perfecte per amanides i barbacoes.



85726

(30 cm) 8/310 g

BASE DE PIZZA AMB TOMÀQUET

Pizza precuinada circular de 30 cm de diàmetre assaonada amb la salsa especial "Bocalino". Amb una fermentació de 15 hores i elaborades amb massa mare, aquestes bases fines i cruixents només necessiten el vostre toc personal i un enfortat de 10 minuts a 220°C sense descongelació prèvia.



58051

(24 cm) 10/300 g

PIZZA DE TONYINA

Ús: Preescalfar el forn a 220°C. Col·locar la pizza a la safata en la posició central del forn. Coure al forn durant, aproximadament, 8-10 minuts, fins que el formatge es fongui.

Croquetes



85584 DE POLLASTRE (30 g)

85585 DE PERNIL 12/300 g



86006 DE FORMATGE BLAU I CEBÀ CARAMELITZADA (30 g) 4/1 kg

86005 DE CECINA (30 g) 4/1 kg

86004 DE CONFIT D'ÀNEC I FOIE (30 g) 4/1 kg

Fregidora: Escalfeu l'oli a 200 °C. Quan estigui ben calent, afegiu-hi el producte congelat, reduïu la temperatura a 180 °C i fregiu durant 4 minuts. Afegiu el producte en petites quantitats per evitar una baixada brusca de la temperatura.

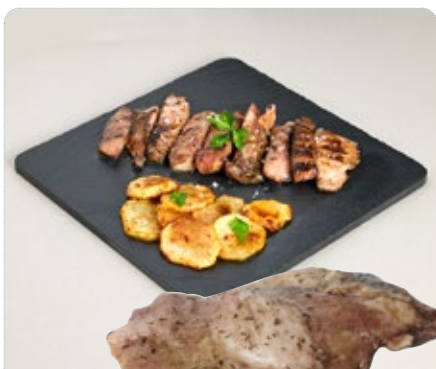


86008

3/1,7 kg

"CACHOPO" DE VACÚ

Cachopo de vedella de 250 g, farcit de pernil serrà i formatge Gouda. Cada caixa conté 3 bosses d'1,7 kg, amb 6–7 unitats per bossa. Elaboració: Fregidora – Fregiu en abundant oli ben calent (180 °C) fins que quedin daurats i cruixents. Ideal per a menús contundents i plats especials de cap de setmana.



85617

15/250 g

SECRET DE PORC IBÈRIC CUINAT A BAIXA TEMPERATURA

Secret de porc ibèric cuinat a baixa temperatura, amb textura melosa i sabor intens. Envasat individualment i ultracongelat, es regenera fàcilment a la planxa o brasa. Ideal per a plats principals o tapes gourmet, amb bon rendiment i mínima manipulació.



85616 COSTELLA DE PORC AMB SALSA DE MEL I MOSTASSA CUINAT A BAIXA TEMPERATURA 6/1 kg

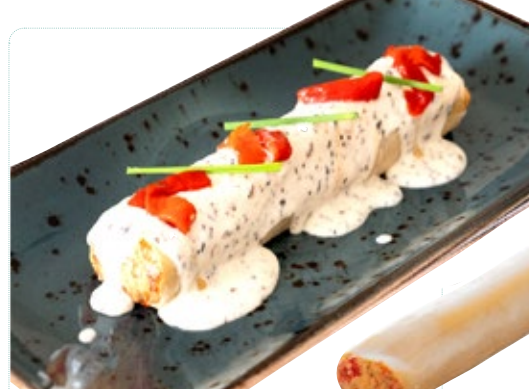


85660

5/1 kg

ALETES DE POLLASTRE ROSTIDES HALAL, A LA BARBACOA

Ús (sense descongelar el producte): **FORN:** 200 °C durant 19–21 minuts, girant de tant en tant. **PAELLA / FREGIDORA:** 3–4 minuts en oli calent a 160 °C.



85714 24 peces de 140 g

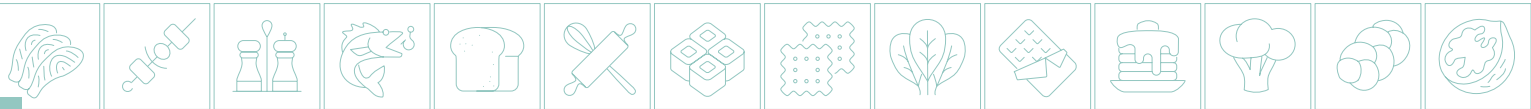
GRANDCANELÓ D'ESCALIVADA I FORMATGE DE CABRA, SENSE BEIXAMEL

Preescalfeu el forn a 200°C. En una safata, poseu una capa de salsa beixamel. Col·loqueu-hi els canelons i cobriu-los amb més beixamel. Afegiu formatge al gust. Enforneu durant 25–30 minuts (10–15 minuts si el producte està descongelat) i gratineu al gust.



85715 CANELONS D'ESPINACS AMB FORMATGE BLAU, PANSES I PINYONS, SENSE BEIXAMEL (60 g) 4/1,2 kg

85713 GRANDCANELÓ D'ESPINACS AMB FORMATGE BLAU, PANSES I PINYONS, SENSE BEIXAMEL (24 un de 140 g)



Les postres d'estiu han de ser fresques, variades i àgils de servir, ideals per completar un menú amb sabor, atractiu i sense complicar el servei.

Gelats individuals, pastissos cremosos, croissants farcits o minidelícies com el **xuixo** o el **brownie** permeten oferir opcions rendibles amb bona presentació, llesta per emplatat directe o amb acabats mínims.

Amb productes congelats que es descongelen ràpidament i mantenen la textura, pots garantir una carta de postres versàtil, apta per a tot tipus de client: des de famílies fins a menús informals o tapes dolces. Hi trobaràs sabors clàssics com el **pastís de formatge**, opcions sorprenents com els gelats més innovadors, o propostes adaptades a necessitats específiques, com les **postres sense gluten**.

Un bon postre final fidelitza, deixa un bon record i aporta valor a l'experiència del client. Amb tècniques senzilles com **muntar** per afegir volum, **caramelitzar** per donar contrast o **gelatinar** per oferir textures suaus, pots millorar la proposta amb poc esforç i un resultat professional.

Amb la nostra selecció, el toc dolç es converteix en una experiència que suma sabor i rendibilitat a la teva carta.



84942 (25/70 g)
PASTÍS BROWNIE INDIVIDUAL APT PER A CELÍACS

Tallat a porcions de 70 grams i envasat individualment.



86007 (72/90 g)

CROISSANT LOTUS BISCOFF

Croissant fet amb mantega i margarina, amb múltiples capes cruixents i delicioses amb un farcit generós de crema Biscoff (15%) i decorat amb trocets de galeta Biscoff. Amb **només 15 minuts de descongelació i 2 minuts de fornejat a 170°C**, tens al teu plat aquesta delícia, perfecta pels esmorzars o com snack a qualsevol hora.



86009 (48/80 g)

CROISSANT FARCIT DE FESTUC

Croissant fet amb mantega i margarina, amb múltiples capes cruixents i delicioses amb un farcit generós de pasta de festucs (15%) i decorat amb llavors de carbasa. Amb **només 15 minuts de descongelació i 2 minuts de fornejat a 170°C**, tens al teu plat aquesta delícia, perfecta pels esmorzars o com snack a qualsevol hora.



85321 (33/51 g)

XUIXO DE CREMA AMB SUCRE

Xuixo petit farcit de crema (49%) arrebossat amb sucre en gra (6%), congelat i **a punt per servir**.



84643 (110/35 g)

MINI GOFRE AMB SUCRE ESTIL BELGA

Petit gofre per satisfer els paladars més exquisits. Un caprici ideal **per a qualsevol època de l'any**. Aquesta peça està elaborada amb productes de primera qualitat que li aporten un sabor superior.



85999 25/(2x45 g)

MAGDALENA CLÀSSICA APTA PER A CELÍACS

Pack de dues magdalenes tradicionals **elaborades en base a farines sense gluten i envasades per evitar-ne la contaminació creuada**. El producte està completament cuit, però el seu envàs permet coccio en forn, per la qual cosa es pot descongelar al microones si es considera necessari. Si s'utilitza aquesta solució, un cop fora del microones trèieu les magdalenes de la bossa i deixeu-les refredar.



85998 (18/55 g)

CROISSANT APT PER A CELÍACS

Un producte arribat directament de la tradició francesa. **per aconseguir un esmorzar o berenar perfecte** per a la població celíaca tant si els voleu combinar amb dolços o amb salats.



84889 (4/800 g)

PASTÍS CREMÓS DE FORMATGE

Pastissos amb **base de galeta cruixent i elaborats amb formatge gallec**. Tenen un lleuger torrat superior, textura ferma per fora i interior cremós. Fets a mà i amb equilibri d'ingredients. Descongelar en refrigeració durant 24 h. Un cop descongelats, es conserven 7 dies a la nevera.



84890 (4/800 g)

PASTÍS CREMÓS DE FORMATGE AMB FESTUCS

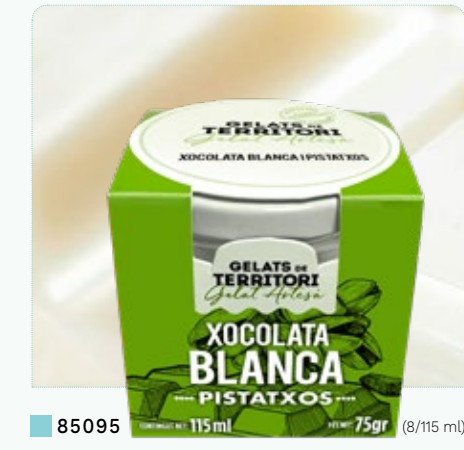
Pastís amb base de galeta cruixent i formatge gallec de qualitat. Lleugerament torrat per sobre, presenta una textura ferma per fora, cremosa per dins i un toc final de festucs que aporta contrast i elegància. **Cal descongelar en refrigeració 24 h i consumir en un màxim de 7 dies**.



85089 (8/115 ml)

GELAT DE XISQUEIC I GERDS

El gelat de pastís de formatge, **combinació de coulis de gerds, galeta marlette i deliciós formatge Neu de Cadi**. El formatge Cadi, arrelat a les comarques pirinenques des de 1915, ens permet obtenir una recepta fresca, amb fort contrast de sabors.



85095 (8/115 ml)

GELATS DE XOCOLATA BLANCA I FESTUCS DE LES GARRIGUES

Gelat de cremino amb xocolata blanca i festucs. De la **fusió de la xocolata blanca de Blanxart i el cruixent de festucs de Les Garrigues** proposen la deliciosa versió catalana del tradicional cremino italià.



81886 12/120 ml

GELAT INFANTIL "TIBU"

Gelat cremós sabor vainilla en un envàs en forma de tauró.



85682 24/80 ml

GELAT INFANTIL "PITUFO OUSH UP"

Gelat de vainilla amb trossos de pastilles de xocolata amb llet coberts de sucre de colors dins d'un push-up amb un braç transparent dins del qual hi ha mes pastilles de xocolata recobertes de sucre de colors.



85732 (8/115 ml)

GELAT DE MUSIC AMB MOSCATELL

Un dels postres tradicionals catalans fet gelat. **Un gelat d'ametlles amb fruits secs caramelitzats de Les Garrigues** amb un sorprenent coulis de Moscatell de la cooperativa de Montbrió del Camp.



85087 8/115 ml

GELAT DE RATAFIA I CARQUINYOLIS

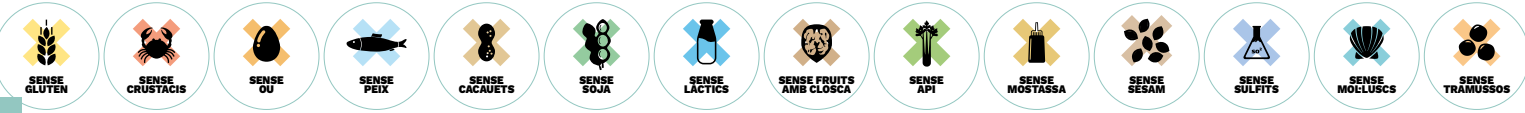
Gelat perfumat de ratafia artesana Bosch amb trossets de cruixents carquinyolis. **La ratafia que s'elabora a Osona, seguint les receptes tradicionals**, preparada a partir d'una fórmula complexa d'herbes, espècies i fruits, entre els quals figuren les nous verdes.



81432 9/120 ml

VASET DE VAINILLA AMB OU SORPRESA "PATRULLA CANINA"

Vaset amb gust de vainilla amb un ou de xocolata. Cada ou es troba en una tapa de plàstic amb forma de cúpula que es troba unida a la part superior del vaset. L'ou de xocolata està embolicat amb paper d'alumini i fet la meitat de xocolata blanca i l'altra meitat de xocolata amb llet i conté una sorpresa de la Patulla Canina.



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



EDITA: Divisió Comercial // JUNY, JULIOL, AGOST I SETEMBRE de 2025. DISSENY I MUNTATGE: marqueting@friman.cat

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

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



900 150 723
WWW.FRIMAN.CAT