

MARÇ. ABRIL. MAIG. 2026

						SETMANA SANTA				

La Setmana Santa situa la cuina tradicional al centre de la proposta gastronòmica. El client identifica sabors, receptes i formats propis d'aquest moment de l'any. El menú es converteix en una extensió natural del calendari gastronòmic.

En aquestes dates, la carta adquireix una dimensió estacional clara. El consumidor espera trobar-hi referències vinculades a la tradició, elaboracions que formen part de la memòria col·lectiva i una proposta alineada amb el moment de consum. Aquesta connexió temporal reforça la percepció d'autenticitat i coherència gastronòmica.

Les famílies de productes associades a la cuina d'arrel permeten construir cartes estructurades, amb plats reconeixibles i integrables en diferents estils de restaurant, des dels més clàssics fins als més actuals. La tradició aporta base, relat i continuïtat al conjunt del menú.

Aquesta coherència global reforça la identitat de l'establiment, consolida el seu posicionament i genera una experiència estable, alineada amb el que el consumidor espera trobar durant la Setmana Santa.



FILETS DE BACALLÀ D'ISLÀNDIA

Filets de bacallà d'Islàndia IQF, 1a congelació i al punt de sal. Capturats a l'Atlàntic Nord-est (FAO 27), amb traçabilitat i origen garantits.

20528 10%. (1000+) 11 kg

BUNYOLS DE BACALLÀ

Per fregir directament sense descongelar, amb elaboració àgil i regularitat en el resultat. Cruixents per fora i sucosos per dins en només 2 minuts, una solució eficient per a tapes i entrants amb servei dinàmic.

77424 (17 g peça) 500 g bossa



BUNYOLS DE VENT

Bunyols de vent llestos per descongelar i servir, amb textura lleugera i resultat regular. Ideals per a postres, bufets o serveis de gran volum sense complicacions.

82897 Caixa de 2 kg



BRANDADA DE BACALLÀ

Elaborada amb bacallà d'Islàndia (*Godus morhua*) i presentada al buit, amb textura homogènia i gust equilibrat. Llesta per servir o gratinar, amb caducitat de 45 dies en refrigeració.

60383 160 g unitat



SUPREMES DE BACALLÀ AMB PELL

Supremes de bacallà d'Islàndia (*Godus morhua*), captura amb palangre i certificació MSC. Sense espines, 1,8% de sal i congelació IWP, amb traçabilitat i qualitat premium.

85353 Ham. MSC. PBO (150-250) 6/2 kg



CIGRÓ CUIT (USA)

Cigró blanc cuit i congelat, calibre 9 mm, llest per incorporar directament a elaboracions. Format 2 kg al buit, amb regularitat de mida i rendiment estable en cuina.

39401 5/2 kg



LLENTIA CUITA (PARDINA)

Llenties pardines cuites i congelades, calibre mínim 3 mm, llestes per incorporar a cuina. Format 2 kg al buit, amb regularitat de mida i rendiment estable.

39409 5/2 kg



MONGETA SECA (MICHIGAN)

Mongeta cuita i congelada, calibre mínim 5 mm, llesta per incorporar a elaboracions. Format 2 kg al buit, amb regularitat de mida i estabilitat en el servei.

39407 5/2 kg



OUS DURS PELATS

Ou cuit i pelat, classe M, conservat en salmorra per mantenir textura i frescor. Llest per utilitzar en fred o calent, amb manipulació higiènica i consum en 15 dies un cop obert.

81444 1/70 unitats



BUNYOLS DE BACALLÀ AMB TINTA DE CALAMAR (NEGRES)

Massa de bunyol negre de bacallà amb tinta de calamar, al punt de sal. Fregir directament sense descongelar fins a 74°C al centre.

86246 (8 g) 3 kg



BUNYOLS D'ESPINACS

Fregir sense descongelar en oli abundant a 180 °C durant uns 4 minuts. Conservació òptima fins a 24 mesos des de la data de fabricació.

53451 (10 g) 2/2 kg



PANSA SULTANA O DE CORINT

Panses de Corint (sultanes) sense llavors, de mida petita i sabor dolç intens. Més discretes en aroma que les valencianes o malaguenyes, amb versions negres i blanques. Ideals per a brioixeria, pastisseria i farcits, aportant dolçor regular i textura en elaboracions dolces i salades.

39604 10/1 kg



ALLIOLI

Allioli d'estil mediterrani elaborat amb all fresc, oli de gira-sol i oli d'oliva verge extra. Emulsió estable, sabor equilibrat i format 1.850 ml pensat per a cuines professionals.

83310 4/1.850 ml



TOMÀQUET FREGIT

Salsa de tomàquet elaborada amb tomàquets pelats i oli d'oliva. Base versàtil per enriquir amb sofregits, herbes o un toc agre-dolç, adaptant-la fàcilment a cada proposta de carta.

79808 6/3 kg



El peix ocupa un lloc central en la cuina de Setmana Santa. És un ingredient estretament vinculat a la tradició i al moment. La seva presència marca el caràcter del menú.

Les diferents famílies de peix, tant fresc com congelat, permeten articular propostes variades, equilibrades i adaptades al ritme del servei professional. Aquesta diversitat facilita la construcció de cartes completes sense trencar la coherència estacional.

El resultat és una oferta gastronòmica alineada amb la temporada, que respon a les expectatives del client i manté una línia clara durant tota la campanya.



FILETS DE BACALLÀ D'ISLÀNDIA

Filets de bacallà lleugerament salats, IQF i qualitat A. Captura amb palangre, 2% de sal, glacejat 10% i congelació fins a -24 °C.

■ 85696 Ham. 10% (1.000+) 11 kg



LLOM DE BACALLÀ

Llom de bacallà 300+ g d'Islàndia (*Gadus morhua*), MSC i captura FAO 27. Al punt de sal (1,8% ±0,3%), IWP i congelació a -24 °C.

■ 86175 MSC. PBO. (300+) 0%. 6/2 kg



ABADEJO D'ALASKA SENSE PELL

Porcions d'abadejo d'Alaska (*Gadus chalcogrammus*) MSC, 100 g ±5 g, amb fins al 10% de glacejat. Fishblock tallat, textura suau i cocció directa a planxa o forn.

■ 86128 MSC. 10% (100 g aprox.) 5 kg



FILETS EXTRA DE MARUCA

La maruca (*Molva molva*) és un peix blanc d'aigües fredes del nord (FAO 27), de carn ferma i làmina ampla. Alternativa rendible al bacallà, admet planxa, forn o arrebossat, amb bona porcionabilitat i regularitat en servei.

■ 86410 10% (1.000+) 10 kg



LLOMS DE BACALLÀ SENSE ESPINA

Lloms Resuper de bacallà (*Gadus morhua*), 700+ g IQF i al punt de sal. Amb 20% glacejat i elaborats a Espanya, aporten regularitat en racions i estabilitat en cocció.

■ 10148 20% (700+) 7 kg



LLOMS DE BACALLÀ AMB PELL

Llom de bacallà 800+ d'Islàndia (*Gadus morhua*), captura amb palangre i certificat MSC. Sense espines, 1,8% de sal i congelació IQF amb 12% de glacejat.

■ 85248 Ham. MSC. PBO. (800+) 5 kg



COCOTXES DE BACALLÀ

Llengües de bacallà d'Islàndia (*Gadus morhua*), MSC i captura FAO 27. Sense pell ni espines, IWP i al punt de sal (1,8% ±0,3%).

■ 85352 Ham. MSC. 6/2 kg



EGLEFÍ EN PORCIONES SENSE PELL

Porcions d'eglefí MSC (*Melanogrammus aeglefinus*) 50-200 g, IQF i amb 10% de glacejat. Sense pell ni espines, al punt de sal, ideals per racions controlades i servei àgil.

■ 86330 MSC. 10% (50-200) 11 kg



FILETS DE FOGONER AMB PELL AL PUNT DE SAL, 1A CONGELACIÓ

Filet de fogoner amb pell, 1a congelació IQF i 15% de glacejat. Calibres 500-1000 g, al punt de sal, bona presència a plat i rendiment estable en cocció.

■ 86373 15% (1.000+) 11 kg

BACALLÀ D'ISLÀNDIA ESQUEIXAT

Migas de bacallà d'Islàndia (*Gadus morhua*), IQF i al punt de sal. Sense pell ni espines, 1a congelació i 0% glacejat, ideals per a farcits i elaboracions.

■ 20526 0%. 8/500 g



SUPREMES DE BACALLÀ AMB PELL

Supremes de bacallà d'Islàndia (*Gadus morhua*), MSC i captura amb palangre FAO 27. 1,8% de sal, IQF amb 12% glacejat i mida regular per racions homogènies.

■ 85425 MSC. 15% (150 g) 5 kg



FOGONER EN PORCIONES SENSE PELL

Porcions de fogoner MSC (*Pollachius virens*) 50-200 g, IQF amb 10% glacejat. Sense pell, baix en greix i 13 g de proteïna, ideals per menú i col·lectivitats.

■ 86340 MSC. 10% (50-200) 10 kg

EGLEFÍ ESQUEIXAT AL PUNT DE SAL

Migas d'eglefí d'Islàndia (*Melanogrammus aeglefinus*), IQF i 0% glacejat. Sense pell ni espines, 17 g de proteïna i format 4x1 kg per optimitzar producció.

■ 86050 HTL. 0%. 4/1 kg



El marisc forma part del relat gastronòmic de Setmana Santa. Aporta valor percebut i reforça el caràcter festiu de la proposta. La seva presència eleva el conjunt del menú.

Treballar amb diferents famílies de marisc permet incorporar plats especials, entrants o complementos que enriqueixen la carta sense descompensar-la. Són productes que encaixen tant en formats clàssics com en propostes més actuals.

Aquesta versatilitat ajuda a construir una oferta atractiva, coherent i alineada amb el posicionament del restaurant durant aquestes dates.



LLAMÀNTOL CANADÀ

- 81129 10% (350-400) 5 kg
- 83976 10% (400-450) 5 kg

TALLARINA SENCERA

Coquina pasteuritzada IQF (*Donax trunculus*) FAO 37.41. Tèrta i ferma, 14,8 g de proteïna i format 12x250 g, llesta per saltats i arrossos.

■ 86262

Al buit. IQF. 12/250 g



GAMBA ARGENTINA N2

Gambó argentí (*Pleoticus muelleri*) PSC, capturat al FAO 41 i ultracongelat a bord. 19 g de proteïna, talles 10-80 g i format 6x2 kg per servei professional.

■ 81945

Congelada a bord (20-30) 6/2 kg



GUA DE GAMBA ARGENTINA PELADA I DEVENADA

Gambó pelat i devenat 10/25 (*Pleoticus muelleri*), FAO 41. Ultracongelat, amb 12 g de proteïna i format 6x900 g/1 kg per agilitzar producció.

■ 85465

10% (10-25) 6/1 kg



GAMBA ALLISTADA "CHICO"

Llagostí allistat (*Aristeus varidens*) FAO 47, pesca extractiva. Enter sencer, 22 g de proteïna i textura ferma, ideal per planxa o arrossos.

■ 86074

(+85) 12/1 kg aprox.



SALPICÓ DE MARISC SENSE VERDURES

Salpicó de marisc sense verdures, amb musclo, pop, gamba i surimi. Format 3 kg, llest per descongelar, amanir i servir, optimitzant temps en freds i bufets.

■ 39704

1/3 kg



TURBOT SALVATGE

Salvatge del Mar del Nord (FAO 27.IVC), seleccionat en subhasta per frescor i mida. Ultracongelat individualment amb 20% de glacejat protector, adequat per a carta gastronòmica.

■ 85613

Sencer i eviscerat (300-500 g) 20%. 5 kg



ESCAMARLÀ ESCÒCIA N1

Escamarlà d'Escòcia N1, captura salvatge d'aigües fredes. Carn fina i dolça, ideal per planxa o arrossos premium, amb excel·lent presentació a plat.

■ 22345

(11-15) 4/1,5 kg (1,35 kg)



EXTRACTE DE GAMBA VERMELLA (COLADA)

Extracte colat de gamba vermella, concentrat i net, amb intensitat real de mar i textura fina. Sense additius ni conservants, aporta profunditat a arrossos, salses, cremes i fumets. Permet reforçar un sofregit o diluir-lo segons recepta, optimitzant temps i assegurant regularitat de sabor en cada servei.

■ 84354

30 unitats (500 g)



GAMBA BLANCA CUITA

Capturada al Mediterrani Est i cuita a temperatura controlada, llesta per servir. Talla 120/160 i format 4x800 g, amb 21 g de proteïna i textura ferma.

■ 86287

4/800 g



CLOÏSSA JAPONESA

Producte pasteuritzat, ric en proteïnes i llest per cuinar. Escalfar amb un raig d'oli fins que s'obrin o incorporar directament a salses i arrossos, agilitzant servei.

■ 86288

(40-60 peces kg) 6/500 g



FILETS DE LLOBARRO

Filets amb pell de llobarro japonès (*Lateolabrax japonicus*), PBO i ben retallats. Calibre 150/200 g, 18 g de proteïna i format 5 kg per servei regular.

■ 86206

(150-200 g) 20%. 5 kg





Entrant

BUNYOLS DE BACALLÀ TRADICIONALS

Un clàssic de vigília que funciona a tots els formats: tapa, entrant o menú. Producte reconeixible, rendible i d'alta acceptació.

Ingredients (per ració):

81631 Cues de bacallà (01) – 120 g	(1,20 €)
81799 Llet UHT (02) – 40 g	(0,05 €)
65941 Farina de blat (03) – 25 g	(0,03 €)
84944 Ou líquid 30 (04) g	(0,02 €)
82955 Grassa per fregir (05) – q.s.	
76376 Sal fina (06) – q.s.	
All i julivert – q.s.	

Primer plat

LLUÇ ARREBOSSAT

A LA ROMANA AMB PUNT CÍTRIC

Recepta clàssica, lleugera i molt efectiva en servei. Ideal per carta o menú de Setmana Santa.

Ingredients (per ració):

86383 Filet de lluç Hoki (07) – 180 g	(1,57 €)
65941 Farina de blat (03) – 30 g	(0,03 €)
84944 Ou líquid (04) – 40 g	(0,25 €)
85048 Oli de gira-sol (08) – q.s.	
76376 Sal fina (06) – q.s.	
Llimona – q.s.	

Plat principal

BACALLÀ AL FORN

AMB BASE DE VERDURES

Plat de tradició, fàcil d'executar i amb bona percepció de valor. Perfecte per suggeriment o menú tancat.

Ingredients (per ració):

86176 Llom de bacallà MSC (09) – 200 g	(4,61 €)
82132 Ceba a daus (10) – 80 g	(0,13 €)
81704 Pebrot escalivat (11) – 60 g	(0,53 €)
82765 Tomàquet natural (12) – 70 g	(0,08 €)
39387 Oli d'oliva verge extra (13) – 10 g	(0,05 €)
84728 All trossejat (14) – q.s.	

Postres

CREMA CATALANA TRADICIONAL

El tancament natural de qualsevol menú de Setmana Santa. Tradició, rapidesa de servei i marge controlat.

Ingredients (per ració):

85395 Crema catalana (15) – 125 g	(0,46 €)
78086 Sucre blanc (16) – 10 g	(0,02 €)

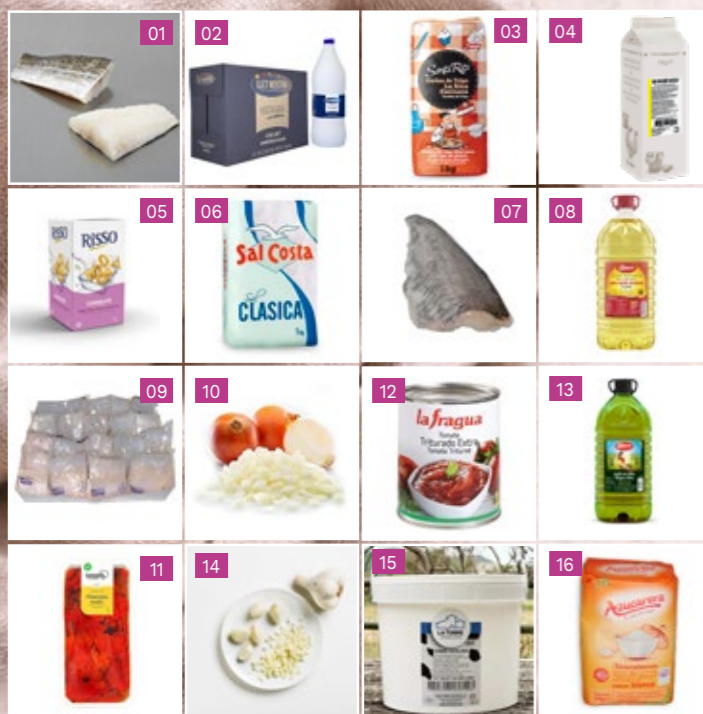
IMPORTS

Entrant: 1,30 €
Primer: 1,85 €
Plat principal: 5,40 €
Postres: 0,48 €

Total aprox. menú persona: **9,03 €**

Un menú amb tradició

Pensat per als dies de Setmana Santa, aquest menú recull plats de tradició que funcionen al menjador i a la cuina. Receptes reconeixibles, equilibrades i fàcils de servir, elaborades amb productes que garanteixen regularitat, control de costos i una execució eficient en cada servei. Una proposta pensada per rendir bé, mantenint el sabor de sempre i l'ofici de la cuina ben feta.



Les verdures tenen un paper clau en la cuina de Setmana Santa. Aporten equilibri, frescor i estructura als plats principals. Completen el menú amb coherència i criteri.

Les diferents famílies de vegetals, tant com a ingredient principal com en forma de guarnició o base, permeten configurar plats complets i ben compensats. La seva presència facilita una lectura més lleugera del menú, molt valorada pel client.

Integrades de manera natural, les verdures contribueixen a una proposta gastronòmica ordenada, equilibrada i alineada amb el moment de consum.



VERDURES ESCALIVADES MARINADES

Mescla escalivada de pebrot vermell i groc amb ceba vermella, amanida amb oli d'oliva i espècies. Aporta color i sabor a plats de carn o peix, amb regeneració directa des de congelat en pocs minuts.

■ 86091 5/1 kg



VERDURES EN TEMPURA

Preparació directa sense descongelar. Fregir a 180 °C durant 2-3 minuts o enfornar a 200 °C 8-10 minuts, facilitant un servei àgil i controlat.

■ 78997 6/1 kg



BARREJA DE VERDURES ROSTIDES

Mescla IQF de pebrot, albergínia, carbassó i ceba, tall regular i versàtil. Llesta per descongelar i servir, amb conservació en fred fins a 24 h.

■ 10707 6/1 kg



GUARNICIÓ VERDURA PREFREGIDA

Mescla IQF d'albergínia, carbassó, pebrot i ceba amb tall regular. Permet regenerar al microones o saltejar, mantenint textura i control en cada servei.

■ 10458 10/1 kg



ESCALIVADA DE PEBROT I ALBERGÍNIA

Rostit en forn de llenya que aporta un sabor fumant característic als vegetals. Escalivada tradicional catalana, versàtil per servir sola o com a base d'entrants i guarnicions.

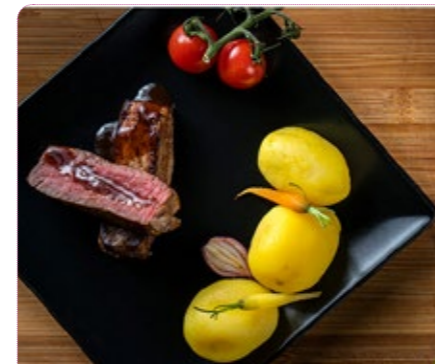
■ 12937 2/1,5 kg



BARREJA DE BOLETS AMB ALL TENDRE

Regeneració en paella amb una cullerada d'oli, escalfant a foc alt uns 10 minuts fins evaporar l'aigua i assolir el punt desitjat. Condimentar al gust.

■ 85473 5/2 kg



PATATES PARISINA CUITES

Patata parisina V gamma, calibre 30-45 mm, pelada, pasteuritzada i envasada al buit. Llesta per consumir, amb textura cremosa i mida uniforme que facilita el control de racions i presentació regular. Conservació 60 dies en fred (2-8 °C) i 48 h un cop oberta, reduint minves i temps de preparació en cuina professional.

■ 81687 Al buit. 4/2 kg



PATATES PANADERA CUITES

Patata Monalisa o varietat A/A-B, calibre 45 mm i tall regular de 9 mm. Textura ferma i estable en cocció, ideal com a guarnició de carn o peix amb presentació homogènia. Permet regeneració ràpida al forn, microones o paella amb oli, i també funciona en fred per amanides, facilitant control de racions i agilitat en servei.

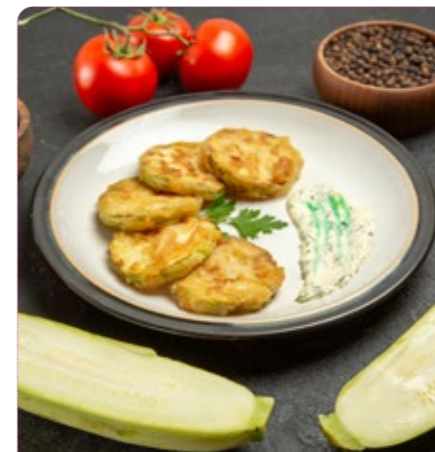
■ 81692 4/2 kg



PATATES TALL PER A TRUITA

Patata fresca Monalisa V gamma, pelada, tallada a làmines i pasteuritzada, envasada al buit. Llesta per usar, amb tall regular que facilita elaboracions com truita o guarnicions. Conservació 60 dies en fred (2-8 °C) i 48 h un cop oberta, reduint temps de preparació i minves en cuina professional.

■ 82073 4/2 kg



RODANXES DE CARBASSÓ ARREBOSSAT

Fregir sense descongelar en oli abundant a 175 °C durant 3 minuts, amb resultat cruixent i regular en servei. Conté gluten, lactis i soja.

■ 50807 4/1 kg



ANELLES DE CEBA ARREBOSSADES

Cuinar sempre des de congelat per garantir el millor resultat. Ajustar el temps si s'ha descongelat (≤7 °C) i evitar excés de cocció. Fregidora: ±2:30 min a 175 °C. Forn: ±10-12 min a 200 °C.

■ 83381 6/1 kg



CARXOFA ARREBOSSADA

Fregir directament sense descongelar en oli abundant a 175 °C durant uns 3 minuts per assegurar textura cruixent. Conté gluten, soja i llet (inclosa lactosa).

■ 50196 3/2 kg



PATATA GRATINADA

Verdura ja gratinada i ultracongelada, amb proporció equilibrada de salsa i producte. Llesta per regenerar al forn, ideal per bufets o com a guarnició vegetariana.

■ 17300 4/2,5 kg



GRATINAT PROVENÇAL

Verdures prefregides amb cobertura individual de beixamel lleugera. Opció vegetal versàtil, apta per a dietes vegetarianes i veganes, amb regeneració ràpida en forn, aire o microones segons volum de servei.

■ 81723 4/2,5 kg



GRATINAT DE BRÒCOLI

Verdura ja gratinada i ultracongelada, amb proporció equilibrada de salsa en cada peça. Llesta per forn, ideal per bufet o com a guarnició vegetariana.

■ 10745 4/2,5 kg



La Setmana Santa concentra volum, intensitat de servei i expectatives elevades. El funcionament de la cuina ha de mantenir-se estable al veure's incrementada l'activitat. La regularitat del resultat forma part del valor percebut del menú.

Les famílies de plats preparats i elaboracions culinàries permeten donar resposta a aquest escenari amb fiabilitat i continuïtat. Són solucions pensades per integrar-se de manera natural en el flux de treball del restaurant, facilitant una operativa ordenada durant els dies de més activitat.

Aquesta estabilitat es reflecteix en plats constants, serveis fluidos i una experiència homogènia per al client, que identifica coherència i professionalitat al llarg de tota la campanya de Setmana Santa.



FISH'N CHIPS

Forn: 220 °C (200 °C ventilador), 25 min des de congelat. Airfryer (2 peces): preescalfar 3'30" a 200 °C i cuinar 12 min, sense descongelar.

86159

MSC (120 g) 1/7 kg



PEBROT FARCIT DE BACALLÀ

Regeneració directa sense descongelar. Microones: col·locar en recipient apte i escalfar 3-4 minuts a 850 W. Forn: preescalfar a 185 °C i enforar 15-17 minuts fins assolir el punt òptim de servei.

52230

(65 g) 2,5 kg



FINGER DE PEIX

Tires de peix amb arrebossat suau amb aroma de cervesa, prefregides i IQF. Regeneració directa: forn 200-220 °C 14-16 min o fregidora 180 °C 3-4 min, amb resultat cruixent i servei àgil.

86409

(25 g) 6/600 g



CROQUETES DE BACALLÀ

Croquetes de bacallà d'Islàndia i Atlàntic Nord, 40 g, amb arrebossat panko. Fregir directament 3 min a 180 °C, exterior cruixent i interior cremós amb trossets.

85408

(40 g) 4/480 g



XANQUET ENFARINAT

Xanquet (*Neosalanx tangkahkei*) arrebossat amb farina de blat. Fregir sense descongelar a 180-190 °C durant 1:30 min, escórrer i servir cruixent.

86405

6/500 g



GRANDCANELÓ DE BRANDADA DE BACALLÀ I ALL CONFITAT

Grandcaneló de brandada de bacallà amb all escalfat, 140 g. Format 24 unitats, ideal per forn i servei àgil amb presentació gastronòmica

84496

Sense beixamel (140 g) 24 unitats



LLUÇ ARREBOSSAT

Bloc de molla de lluç desgreixada, sense pell ni espina, amb textura neta i uniforme. Fregir sense descongelar a 180-190 °C durant 4 minuts fins daurat.

77726

(100 g) 4/1 kg



AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES

Barreja de quinoa amb verdures ja cuita, llesta per descongelar i servir. Estalvia temps de preparació i aporta versatilitat en plats vegetarians o vegans, amb servei ràpid i pràctic.

80616

6/1 kg

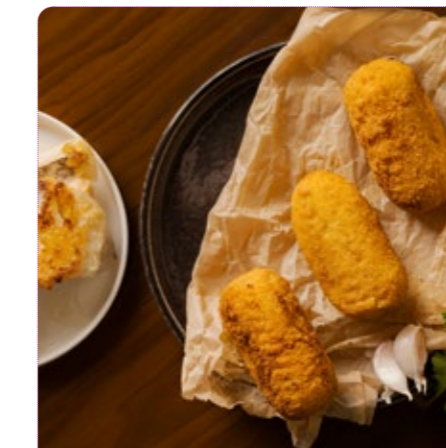


BARRETES DE BACALLÀ

Regeneració versàtil segons equip. Fregidora o paella a 180 °C durant 5 minuts fins daurat uniforme. Forn a 200 °C, 12 minuts per costat per acabat cruixent.

84539

(33 g) 2/2,5 kg



CROQUETES DE BACALLÀ

Fregir sense descongelar, en poques unitats i en oli abundant a 190 °C durant uns 5 minuts. No recongelar un cop descongelat.

86388

(80 g) 5/1 kg



GAMBA CRISTALL ENFARINADA

Gamba cristal lleugerament enfarinada amb sèmla de blat i ultracongelada. Fregir sense descongelar 1:30 min a 180-190 °C, escórrer i servir ben cruixent.

86404

8/500 g



CANELONS SUPREMS DE CALÇOTS

Caneló de calçots de 60 g, amb 73% de farcit i pasta d'ou. Format a granel 4,8 kg, ideal per forn amb beixamel i gratinat final, assegurant regularitat en servei.

84921

Sense beixamel (60 g) 80 unitats



LASANYA VEGETAL

Regeneració directa al forn a 200 °C: 70 min (55 min amb ventilador) des de congelat o 50/40 min si s'ha descongelat 5-6 h. Conservació 18 mesos. Conté gluten, ou i lactis.

52443

3/2 kg



AMANIDA DE BULGUR

Descongelar en refrigeració 12-24 h i consumir en 72 h, mantenint sempre el fred. Microones (300 g): 3 min a 600 W, remenant a meitat. No recongelar.

86014

4/1,5 kg



NUGGETS DE LLUÇ

Preparat amb 41% de lluç i pota, amb 40% d'arrebossat per acabat cruixent. Regeneració directa: fregidora 2:30 min a 180-190 °C, forn 220 °C 15 min o airfryer 200 °C 10 min.

86265

(20 g) 4/1 kg



SALSA CALÇOTS

78358 6/900 g

SALSA ROMESCO

78357 6/900 g



CALAMAR PATAGÒNIC ENFARINAT

Fregir sense descongelar. Fregidora 1-1:30 min a 180 °C; paella 1:30-2 min, girant per acabat cruixent. Tall 25-30 mm amb 30% d'enfarinat.

85177

(125-175 peces kg) 4/1 kg



Les postres completen l'experiència. Són el darrer record que el client s'emporta del menú. El seu paper és clau dins del conjunt de la proposta.

Les famílies de postres tradicionals i elaboracions dolces permeten tancar el menú amb coherència i continuïtat. Sabors clàssics, formats reconeixibles i una presència equilibrada reforcen el relat gastronòmic del restaurant.

Un bon final consolida la percepció global del servei i deixa una sensació de conjunt ben treballat, alineat amb l'esperit de la Setmana Santa.



PASTÍS DE PA DE PESSIC DE XOCOLATA I FRUITS VERMELLS

Pastís rodó 31 cm de pa de pessic de xocolata amb farcit de frangipà, decorat amb fruits vermells i ametlla. Pretallat i llest per servir. Descongelar 9 h en fred i consumir en 72 h.

83352 (10 racions) 3/1.250 g



PASTÍS DE XOCOLATA BLANCA

Pastís rodó 26 cm de xocolata amb doble crema blanca i negra, decorat amb xocolata. Pretallat i llest per servir. Descongelar 9 h en fred i consumir en 24 h.

83367 (12 racions) 4/1.100 g



PASTÍS DE DOLÇ DE LLET DECORAT

Pastís de pa de pessic farcit i decorat amb dolç de llet. Sense pretallar, permet adaptar el tall segons necessitat de servei.

86100 (12 racions) 4/1.100 g



PASTÍS DE XOCOLATA DECORAT

Pastís de pa de pessic de xocolata amb farcit de mousse i acabat amb crema i crocanti. Sense tallar, facilita un porcionat flexible segons servei.

86101 (12 racions) 944 g



PASTÍS DE TIRAMISÚ DECORAT

Pastís de pa de pessic de xocolata amb farcit de mousse sabor tiramisú. Sense tallar, permet adaptar el porcionat segons el tipus de servei.

86097 (12 racions) 928 g



PA DE PESSIC MARMOLITZAT DE CACAU

Clàssic de pastisseria, esponjós i tendre, amb sabor intens i presentació atractiva. Ideal per servir en porcions i captar l'atenció des del primer moment.

84474 (27 x 37 cm) 3/2 kg



PASTÍS DE PLÀTAN

Pastís de plàtan amb glacejat del mateix sabor i trossets de festuc. Pretallat i apte per a dietes veganes, ideal per esmorzars o postres. Un cop descongelat, conservar en fred fins a 4 dies.

84270 (12 racions) 4/1,2 kg



PASTÍS CRUMBLE DE POMA I CARAMEL

Pastís rodó 26 cm de pasta de full amb poma i crema, acabat cruixent amb caramel. Pretallat i llest per servir. Descongelar 9 h en fred i consumir en 72 h; opcionalment, escalfar 1 min.

83366 (12 racions) 4/1.800 g



PASTÍS AMERICÀ "PUMPKIN PIE"

Tres capes de pa de pessic de carbassa amb crema de formatge, xocolata blanca i taronja amarga. Decorat amb crema i pipes, amb base de molles. Descongelar 4-5 h i consumir en 2 dies.

85586 (14 porcions) 1.850 g



PASTÍS AMERICÀ "RED VELVET"

Pastís tipus americà de pa de pessic vermell amb crema de formatge i melmelada de fruits vermells. Tallat en 14 porcions. Descongelar 4-5 h i consumir en 2 dies.

86237 (14 porcions) 1.600 g



PASTÍS AMERICÀ "LEMON VELVET"

Pastís de formatge i llimona, tallat en 14 porcions. Ideal per servei àgil amb control de ració i presentació regular.

86290 (14 porcions) 1.828 g



PLANXA DE PA DE PESSIC DE L'ÀVIA

Pa de pessic de iogurt amb sucre i llimona, fornejat i ultracongelat. Tallat en 56 porcions de 30 g, facilita control de racions i servei ràpid en postres o bufet.

85614 (56 porcions) 5/1,6 kg



PASTÍS MARCAT DE LLIMONA I COCO

Pastís amb base de pa de pessic, crema sabor llimona i acabat amb coco ratllat. Descongelar 3-4 h a 4-5 °C i conservar en fred fins a 3 dies.

83930 (20 racions) 1.150 g peça



PASTÍS MARCAT DE CREMA DE CARAMEL

Pastís amb base de pa de pessic, crema sabor vainilla i cobertura de caramel. Descongelar 3-4 h a 4-5 °C i conservar en fred fins a 3 dies.

83916 (20 racions) 1.250 g



PASTÍS "CHESSE CAKE"

Pastís de formatge congelat 1.600 g, amb base de galeta i textura cremosa. Descongelar 3 h a 4-5 °C i conservar fins a 3 dies en fred

84469 1,6 kg



PASTÍS "SACHER"

Pa de pessic de cacau amb melmelada d'albercoc i recobriments de trufa, banyat amb crema de cacau i xocolata. Descongelar 3 h i conservar en fred fins a 3 dies.

86342 950 g



PASTÍS D'AMETLLES AL FORN

Pastís de pa de pessic d'ametlla amb ametlla laminada i acabat amb sucre llustre. Sense tallar, permet adaptar el porcionat segons el servei.

86102 820 g



Algunes imatges poden no correspondre exactament al producte real i tenen un caràcter merament orientatiu o de proposta de presentació. Per a informació detallada i vinculant, consulteu l'etiqueta del producte.



