



MAIG. JUNY. JULIOL. AGOST. SETEMBRE 2026

	 www.friman.cat EXPERIÈNCIA ALIMENTÀRIA					E S T I U				

L'estiu transforma el ritme de la restauració. Terrasses plenes, serveis continus i cartes pensades per compartir. La cuina ha d'acompanyar aquest dinamisme sense perdre identitat.

En aquest context, les propostes tendeixen a ser més fresques, directes i orientades al consum informal. Racions, tapes i entrants compartits permeten construir cartes dinàmiques que funcionen tant en servei de migdia com en sopars de terrassa.

Les famílies de productes associades a aquesta cuina faciliten estructurar menús àgils i versàtils, alineats amb el moment de consum estiuenc.



ASSORTIT DE FORMATGES CATALANS LLESCATS

Assortit de formatges lleescats, llest per a 2 racions. Inclou cabra i búfala semicurat, cabra afinada amb crosta, ovella curat de llet crua i vaca curat.

86398 6 safates de 150 g



ASSORTIT DE FORMATGES DEL MÓN

Assortit de formatges del món lleescats, llest per a tapes o 2 racions. Inclou Gruyère, Brie, vaca curat, ovella llet crua i barreja vell.

86400 6 safates de 150 g



COCA DE RECAPTE D'ESCALIVADA

Base fina i cruixent amb pebrot i albergínia, elaboració artesanal catalana. Versàtil per servir o personalitzar, amb preparació ràpida i bona conservació en refrigerat.

86480 Caixa amb 10 peces de 440 g



QUICHE DE PORROS

Preparació directa al forn de convecció a 200 °C, amb o sense descongelar. Coccio controlada que facilita el servei i garanteix regularitat.

86603 Caixa amb 8 peces d'1 kg

BURRITO...



VEGETAL. DE POLLASTRE I CURRI. DE POLLASTRE I FORMATGE. D'ESTOFAT DE VEDELLA

Preparació versàtil amb diferents opcions de coccio segons el servei: forn 6-8 min a 200 °C; sandvitxera 3 min; planxa 2 min per costat. Admet descongelació prèvia o ràpida segons necessitat.

86520 - 86511 - 86518 - 86519



PA CARASATU GUTTIAU

Fulls fines i cruixents elaborades segons recepta tradicional, condimentades amb oli d'oliva i un toc de sal que potencia el sabor. Ideal per acompanyar tapes i plats freds o calents.

83669 15 paquets de 200 g



STRACIATELLA CONGELADA

Especialitat cremosa de pasta filada i nata que aporta textura i valor a plats freds. Llista per servei, amb bona conservació en refrigerat un cop descongelada.

86412 Caixa amb 10 safates de 200 g



BURRATA PERLA CONGELADA

Pasta filada farcida d'straciatella, textura cremosa i sabor delicat. Presentació individual congelada amb líquid, pràctica per servei i amb bona conservació en refrigerat.

86411 Caixa de 4 safates amb 4 peces de 50 g



COCA DE RECAPTE DE VERDURES

Base fina i cruixent amb pebrot, carbassó i ceba, d'elaboració artesanal. Versàtil per servir o personalitzar, amb forn ràpid i bona conservació en refrigerat.

86479 Caixa amb 10 peces de 440 g



QUICHE LORRAINE

Coccio en forn de convecció a 200 °C sobre reixeta: 30 min des de congelat o 18 min descongelat (0-3 °C). Resultat uniforme.

86602 Caixa amb 8 peces d'1 kg



BASTONS DE VIDRE AL NATURAL

Elaborats a mà amb fermentació de 3 hores que aporta lleugeresa i textura cruixent. Bastonets fragants, ideals per acompanyar aperitius.

83667 10 bosses de 250 g



FRUITES DEL BOSQ (MADUIXES TROSSEJADES)

Barreja de fruites senceres i tallades: grosella vermella (28%), maduixes tallades 10x10 (27%), grosella negra (15%), gerdos (14%), mora (10%) i nabius (6%).

86158 5 bosses d'1 kg



NABIUS SENCERS

Nabius sencers IQF, seleccionats i ultracongelats per garantir regularitat i rendiment. Ideals per batuts, còctels i rebosteria, amb ús directe en fred o calent.

86394 IQF. 5 bosses d'1 kg



BASE PRECUIA PER A PINSA

Base precuinada per pinsa romana, lleugera i molt airejada, formada a mà amb aspecte irregular. Cuita al 90%, llista per acabar al forn amb toppings.

86301 Caixa amb 20 peces de 300 g



EMPANADA GALLEGA DE TONYINA

Preparació flexible segons servei: descongelar en fred 24 h i acabar a forn, microones o servir a temperatura ambient. També opció directa de congelat a forn.

81301 Caixa amb 5 peces d'1,8 kg



TRUITA DE PATATA I CEBA

Elaborada amb base d'ou i ingredients variats, ja cuinada i congelada per garantir regularitat. Preparació flexible en microones, forn o paella.

39819 10 truites de 800 g



El peix és un dels protagonistes naturals de la cuina d'estiu. Aporta frescor, lleugeresa i varietat al menú. El client l'associa directament amb la temporada.

Les diferents famílies de peix permeten construir propostes diverses, des de plats de planxa fins a elaboracions més informals per compartir. Aquesta versatilitat facilita integrar-lo tant en cartes de terrassa com en menús d'estiu.

El resultat és una oferta gastronòmica equilibrada i coherent amb les expectatives del client durant els mesos de més activitat.



VINAGRE DE POMA

Vinagre de poma amb acidesa suau i notes dolces equilibrades. Versàtil per amanides, carns blanques i plats amb poma, aportant equilibri i valor gastronòmic.

76191 6 ampolles de 250 ml



CREMA BALSÀMICA DE MÒDNA

6 ampolles de 500 ml

77134



VINAGRE DE VI BLANC

Caixa amb 3 ampolles de 5 L

39428



FILET DE VERAT

Peça de verat neta amb un 20% de glacejat, en calibres de 180-300 g. Format 5 kg pràctic per a cuina i per a múltiples elaboracions.

26047 20%. Caixa de 5 kg (180-300 g peça)



FILETS DE MAIRA

Filet de maira de 40-80 g amb 10% de glacejat. Format 5 kg pràctic per a fregits, arrebossats.

26052 10%. Caixa de 5 kg (40-80 g peça)



SARDINA SENCERA

Sardina sencera sense glacejat, amb calibre de 40-50 peces/kg. Format de 6 kg ideal per brasa, fregit o forn.

86582 0%. Caixa de 6 kg (40-50 peces kg)



SEITÓ NET I SENSE CAP

Seitó IQF net sense cap, peces soltes per dosificació fàcil i sense mermes. Ideal per fregits i vinagretes, amb rapidesa i control de ració a cuina.

81518 IQF. Caixa de 4 bosses d'1 kg (80-100 peces kg)



FILETS DE SARDINA OBERTS EN PAPALLONA

Filet de sardina en tall papallona, net i llest per cuinar. Ideal per planxa o forn, amb presentació uniforme.

86252 IQF. 10%. Caixa de 5 kg (25-40 peces kg)



CALAMAR DE MAURITÀNIA EMBOLCALLAT

Calamar de Mauritània presentat embolicat, pràctic per manipulació i descongelació controlada. Ideal per tallar i aplicar en diverses elaboracions.

86576 0%. Caixa de 10 kg (+41 cm peça)



FILETS D'ORADA

Filet d'orada amb pell de 80-120 g i 25% de glacejat. Format 5 kg pràctic per racions, ideal per planxa o forn.

86451 Amb pell. 25%. Caixa de 5 kg (80-120 g peça)



CALAMAR PATAGÒNIC

Descongelació ràpida sota aigua freda i preparació com a producte fresc. Procés àgil que facilita el servei i manté la qualitat.

10255 C4. 0%. Caixa de 5 kg aprox.



FILET DE LLOBARRO

Filet de llobarro de 100-140 g amb 20% de glacejat. Format 5 kg pràctic per racions, ideal per forn o planxa.

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



POP CRU

Pop cru T-00 de 4-6 kg, peça gran ideal per cuina professional. Coccio controlada de 25-30 min a 100 °C per obtenir una textura òptima.

27716 T-00. Safata de 4 a 6 kg



SÍPIA ARTESANAL DEL MARROC 86476 Caixa màster amb 4 caixes de 6 kg aprox.

Per què triar-la?

- Classificació i calibratge precisos: mida homogènia i regular.
- Envasada peça a peça per preservar-ne la qualitat.
- Ultracongelada en origen, en caixes de pes unificat i format eficient.

LLOMS DE LLUÇ

Llom de lluç de 80-120 g, sense glacejat FAO 47. Format 4x2 kg pràctic per racions, ideal per forn o planxa.

79424 4 caixes de 2 kg (80-120 g peça)



PEBROT ESCALIVAT VERMELL I GROC

Pebrots vermells i grocs nets, tallats i escalivats, llestos per ús. Versàtils per saltejar o forn, ideals com a base de plats, farcits o elaboracions tradicionals.

17364 7 bosses d'1 kg



El marisc reforça el caràcter festiu de la cuina d'estiu. És un producte que convida a compartir i allargar la taula. La seva presència aporta valor i atractiu al menú.

Les diferents famílies de marisc permeten construir plats per a tapes, entrants o elaboracions principals. Aquesta flexibilitat facilita adaptar-los a diferents tipus de restaurant.

Integrat amb criteri dins la carta, el marisc contribueix a crear una proposta variada i molt alineada amb el consum social propi de l'estiu.



ESCAMARLÀ ESCÒCIA

Escamarlà 40-60 d'Escòcia, sense glacejat i congelat a bord per garantir qualitat i regularitat. Calibre i format ideals per arrossos i paelles.

■ 22375 4 caixes de 2 kg (40-60 peces kg)



CUA DE GAMBA DEVENADA I PELADA

Cua de llagostí austral pelada i devenada IQF, 0% glacejat. Peces soltes per dosificació fàcil, ideals per planxa o guisats.

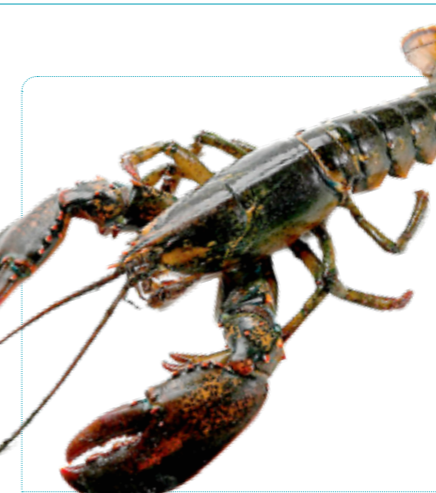
■ 84423 5 bosses de 800 g (20-30 peces bossa)



"PUNTILLA" XINESA SENSE PLOMA

Puntilla japònica sense ploma IQF, talla 3-6 cm i 15% de glacejat. Peça petita i regular, ideal per fregits i planxa.

■ 85804 IQF, 15%. 6 bosses d'1 kg (3-6 cm)



LLAMÀNTOL CANADÀ

Capturat al Canadà (FAO 21) i congelat per mantenir la qualitat. Llamàntol americà amb calibres regulars, ideal per elaboracions prèmium.

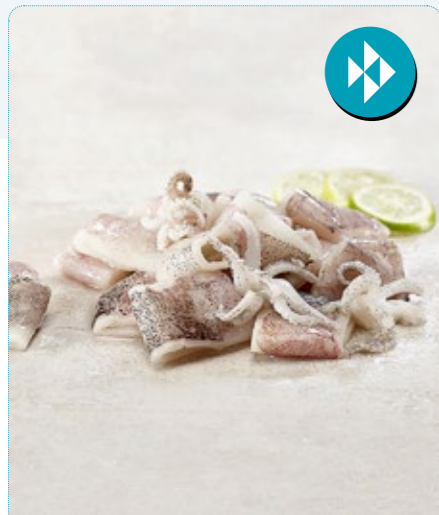
■ 83976 10%. Caixa de 5 kg (400-450 g peça)



LLAGOSTÍ VANNAMEI PRÈMIUM CUIT

Llagostí vannamei cuit IQF de calibre 25-35, peça mitjana-gran amb bona presència. Ideal per planxa o presentacions de plats.

■ 86497 IQF, 0%. 3 caixes de 2 kg (25-35 peces lb)



CALAMAR PATAGÒNIC A TROSSOS

Calamar patagònic trossejat de 10-12 cm, presentat en bloc amb protecció de glacejat. Format 4x1 kg pràctic per cuina, ideal per a múltiples elaboracions.

■ 82712 Amb pell. Caixa amb 4 safates d'1 quilò.



ARRÒS BOMBA

Arròs bomba del Delta de l'Ebre, gra que absorbeix sabor i manté textura solta sense passar-se. Ideal per arrossos secs o caldosos, amb cocción de 15-18 minuts.

■ 77260 4/5 kg

ARRÒS BASMATI

Arròs basmati de gra llarg i fi amb aroma característic. Després de cocción queda solt i esponjós, ideal per plats aromàtics, amb temps de cocción de 16 minuts.

■ 77511 4/5 kg



MUSCLO SÚPER GALLEC

Musclo mitja closca cuit i ultracongelat IQF amb 10% de glacejat. Seleccionat i llest per cuinar, ideal per forn o vapor.

■ 82083 10%. Caixa de 5 kg (60-80 peces kg)



VEIIRA MITJA CLOSCA

Veiira 1/2 closca, 10-20 p/kg i 0% glacejat. Bona presència i calibre per planxa o guisats.

■ 85351 0%. 5 bosses d'1 kg (10-20 peces kg)



GAMBA ARGENTINA N3

Gamba argentina MSC N3 (30-40 p/kg), calibre homogeni amb certificació sostenible. Format 6x2 kg. Ideal per planxa o saltejat.

■ 86463 MSC. 6 caixes de 2 kg (30-40 peces kg)



ANELLES DE POTA ILLEX

Anelles de pota argentina ultracongelades, amb 10% de glacejat i format 3x2 kg. Peces regulars, ideals per fregits i elaboracions ràpides.

■ 39640 10%. 3 bosses de 2 kg



CLOÏSSA JAPONESA

Producte pasteuritzat ric en proteïnes, llest per escalfar. Obertura a paella amb oli o ús directe en salses i elaboracions, facilitant rapidesa a cuina.

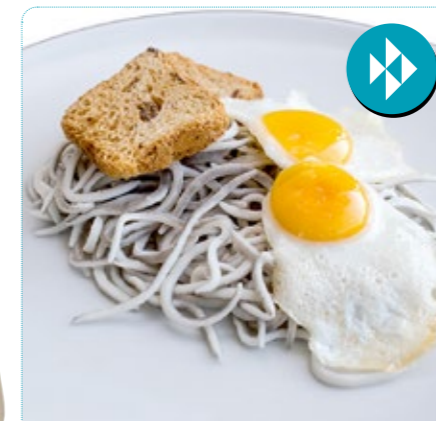
■ 86288 6 bosses de 500 g (40-60 peces kg)



BASTONETS DE SURIMI

Bastonets de surimi ultracongelats amb 22% de peix, format 1 kg. Peces regulars i pràctiques per tapes i amanides.

■ 85749 10 safates d'1 kg



ENGUIAS DO MAR

Preparat de surimi amb forma d'angula, llest per saltejar o usar en fred. Format pràctic per tapes i racions, amb textura suau.

■ 81923 20 terrines de 200 g



BASTONETS DE SURIMI RATLLAT

Surimi ratllat congelat, llest per descongelar i utilitzar. Ideal per amanides, farcits i elaboracions fredes.

■ 80923 10 bosses de 500 g



Un menú pensat per a l'estiu

Pensat per als mesos de més activitat, aquest menú recull plats frescos, reconeixibles i fàcils d'integrar en qualsevol carta d'estiu. Elaboracions que funcionen tant en servei de terrassa com en menú de migdia, amb productes que aporten regularitat, control de racions i agilitat a la cuina.

Una proposta equilibrada que combina el protagonisme del producte del mar amb plats lleugers i un final refrescant, mantenint el ritme de servei que caracteritza la temporada d'estiu.

Entrant

CALAMAR CRUIXENT AMB LLIMONA

Un clàssic de terrassa que funciona tant com a tapa com a entrant de menú. Cruixent, reconeixible i amb molt bona acceptació a carta.

Ingredients (per ració):

85177 Calamar enfarinat (01) – 120 g	(1,66 €)
86470 Suc de llimona (02) – 20 g	(0,11 €)
76376 Sal (03) – 1 g	
85048 Oli per fregir (04) – 10 g	(0,02 €)

Primer plat

AMANIDA AMB GAMBA I VINAGRETA CÍTRICA

Un plat fresc i equilibrat que funciona especialment bé durant els mesos d'estiu. Una proposta lleugera que aporta varietat a la carta.

Ingredients (per ració):

85465 Gamba pelada (05) – 80 g	(1,31 €)
39421 Oli d'oliva suau (06) – 10 g	(0,04 €)
39425 Vinagre (07) – 4 g	
76376 Sal (03) – 1 g	
Barreja d'amanida fresca – 60 g	
Tomàquet natural – 50 g	

Plat principal

FILET DE LLOBARRO A LA PLANXA AMB VERDURES ROSTIDES

Plat ràpid i amb bona percepció de qualitat. El llobarro a la planxa continua sent un dels imprescindibles de la carta d'estiu.

Ingredients (per ració):

86206 Filet de llobarro (08) – 200 g	(2,42 €)
10707 Barreja de verdures rostides (09) – 140 g	(0,71 €)
39387 Oli d'oliva verge extra (10) – 12 g	(0,07 €)
76376 Sal (03) – 1,5 g	

Postres

PASTÍS REFRESCANT DE MOUSSE DE LLIMONA

Un final lleuger i refrescant, molt alineat amb el consum d'estiu i amb una presentació atractiva per a carta o menú.

Ingredients (per ració):

83163 Pastís de llimona (11) – 120 g	(2,17 €)
39831 Sucre glass (12) – 3 g	(0,01 €)

IMPORTS

Entrant: 1,79 €
Primer: 1,35 €
Plat principal: 3,20 €
Postres: 2,18 €

Total aprox. menú persona: **8,52 €**



La cuina d'estiu demana propostes més fresques i equilibrades. Els plats lleugers guanyen protagonisme a la carta. El client busca combinacions agradables fins i tot en dies de calor.

Les famílies de productes vegetals, cereals o bases fredes permeten construir elaboracions que aporten frescor i varietat al menú. Amanides completes o plats freds s'integren amb facilitat en cartes pensades per a un consum més lleuger.

Aquest tipus de propostes ajuden a equilibrar l'oferta gastronòmica durant la temporada.



AMANIDA DE PASTA PENNE

Amanida mediterrània de pasta amb verdures i amaniment d'herbes, llesta per descongelar i servir. Ideal com a plat o guarnició.

86015

4 bosses de 1,5 kg



AMANIDA DE BRÒQUIL VERD

Amanida de bròcoli amb pasta farfalle, gamba i formatge, llesta per saltejar o microones. Solució completa amb bon equilibri.

23795

2 bosses d'1 kg



SALTEJAT DE VERDURES ESCALIVADES

Mescla de verdures escalivades i saltejades, llesta per forn, microones o paella. Solució versàtil com a base o guarnició.

80821

6 bosses d'1 kg



SALTAT MERIDIONAL MINUTE

Mescla de verdures IQF cuinades al vapor, amb color, textura i nutrients preservats. Regeneració directa sense descongelar, ideal per minimitzar merma a cuina.

19196

4 bosses de 2,5 kg



WORLD MIX DE VERDURES "ÍNDIA"

Mescla de vegetals, llenties i mango amb salsa de coco i curri. Solució completa, llesta per regenerar, ideal per plats exòtics.

86513

4 bosses de 2,5 kg



QUINOA CUITA TRICOLOR

Barreja de quinoa blanca, vermella i negra ja cuita, llesta per incorporar. Ideal per bowls, amanides o guarnicions.

85510

7 bosses d'1 kg



QUINOA AMB VERDURES

Barreja de quinoa amb verdures ja cuinada, llesta per descongelar i servir. Solució versàtil per bowls i guarnicions, ideal per cuina vegetariana.

80616

6 bosses d'1 kg



AMANIDA DE BULGUR

Amanida Sapphira amb bulgur, farro, llegums, verdures i toc de fruita, amb amanit especial. Llesta per descongelar, ideal com a plat complet.

86014

4 bosses d'1,5 kg



TIRES DE PEBROT ESCALIVAT TRICOLOR

Pebrot tricolor escalivat en tires IQF, llest per utilitzar. Ideal per guarnicions, tapes o bases de plats.

85724

5 bosses d'1 kg



PATATES FRESQUES TIPUS BRAVES CUITES

Patata a daus 25x25 mm, varietat culinària A/A-B. Ideal per guisats, saltejats i amanides, amb escalfat ràpid a microones, forn o paella i bon control de ració.

81690

4 bosses de 2 kg



SALTAT BAMBÚ

Mescla de verdures exòtiques amb brots, bambú i tirabecs. Ideal per saltejats ràpids (5-7 min).

18191

6 bosses d'1 kg



39409

LLENTIA PARDINA CUITA

5 bosses de 2 kg



83112

CIGRÓ PEDROSILLANO

5 bosses de 2 kg



CUSCÚS "PILAF"

Couscous hidratat i especiat amb verdures i llegums, elaborat estil pilaf. Llest per forn en 25 min, ideal com a base o guarnició.

85265

3 bosses de 2 kg



ARRÒS TRES DELÍCIES AMB TRUITA

Preparació ràpida a paella amb oli, llest en uns 8 minuts amb remenat continu.

83172

4 bosses de 2,5 kg



SALTAT TRADICIONAL

Mescla de verdures IQF escalades per separat, amb talls regulars i combinació equilibrada. Regeneració ràpida a microones o paella.

17150

5 bosses d'1 kg



SALTAT ROMANESCO MINUTE

Mescla de verdures saltejades amb AOVE i pleurotus, ultracongelada IQF. Llesta per regenerar, ideal com a plat principal vegetal amb valor afegit.

19199

4 bosses de 2,5 kg



WOK INDONÈSIA

Mescla de verdures d'estil asiàtic amb talls originals i combinació equilibrada. Regeneració directa a paella en 7 min, ideal per saltejats.

80834

4 bosses de 2,5 kg



L'estiu concentra volum i activitat constant a cuina. Els serveis es tornen més dinàmics i sovint més llargs. Mantenir el ritme sense perdre regularitat és essencial.

Les famílies de plats preparats i solucions culinàries permeten sostenir aquest ritme de servei amb fiabilitat. Són elaboracions pensades per integrar-se de manera natural en la cuina professional.

Aquesta regularitat ajuda a mantenir una experiència constant per al client durant tota la temporada.



RAVIOLIS DE TRES FORMATGES

Raviolis de tres formatges en ració de 340 g, llestos per regenerar. Escalfat ràpid al microones.

86614 12 safates de 340 g



VERDURES GRATINADES AMB BACÓ I SALSÀ CHEDDAR

Gratinat de verdures amb moniato, cheddar, mozzarella i bacó. Llest per forn en 20 min, cremós i amb gratinat intens, ideal per racions o street food.

86587 5 bosses d'1 kg



COSTELLA DE PORC AMB SALSÀ BARBACOA CUINADA A BAIXA TEMPERATURA

Tira de costella de porc amb salsa BBQ, cuinada a baixa temperatura. Llesta per acabar a brasa o forn, amb resultat sucós.

84906 Caixa amb 6 peces d'1 kg aprox.



MACARRONS BOLONYESA

Macarrons a la bolonyesa en ració de 340 g, llestos per regenerar. Escalfat ràpid al microones, ideals per servei àgil.

86612 Caixa de 12 unitats de 340 g



PATATA I CARBASSÓ GRATINAT

Gratinat de patata i carbassó amb salsa beixamel i mozzarella. Llest per forn en 20 min, versàtil per guarnicions o base de plats.

86588 5 bosses d'1 kg



CALAMAR PATAGÒNIC ENFARINAT

Tall de 25-30 mm amb enfarinat lleuger que afavoreix una cobertura cruixent i uniforme. Fregit directe sense descongelar en oli molt calent (180 °C), tant en fregidora com en paella, amb gir durant la cocció per un daurat homogeni. Ideal per servei ràpid, textura cruixent a l'exterior i bon comportament a cuina.

85177 4 bosses d'1 kg (125-175 peces kg)



RABES DE CALAMAR ENFARINADES

Tires de pota de l'espècie *Dosidicus gigas*, llestes per fregir. Cocció ràpida en oli calent, ideals per a tapes.

83877 4 bosses d'1 kg



SEITÓ EN TEMPURA

Filets d'anxova en tempura, amb arrebossat cruixent i calibre regular. Fregit directe sense descongelar, ideals per tapes.

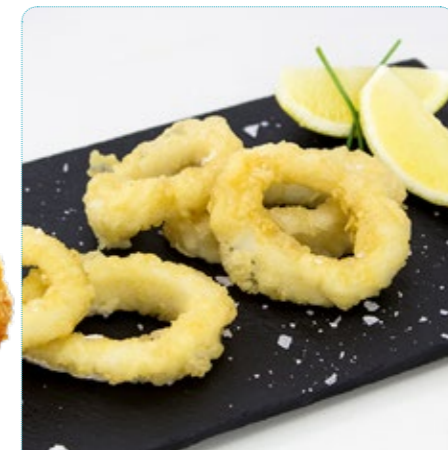
80434 10 bosses de 500 g



CROQUETA DE PERNIL IBÈRIC

Croqueta de 40 g amb espatlla i pernil ibèric, arrebossada amb panko. Exterior cruixent i daurat, interior cremós amb trossets, ideal per tapes.

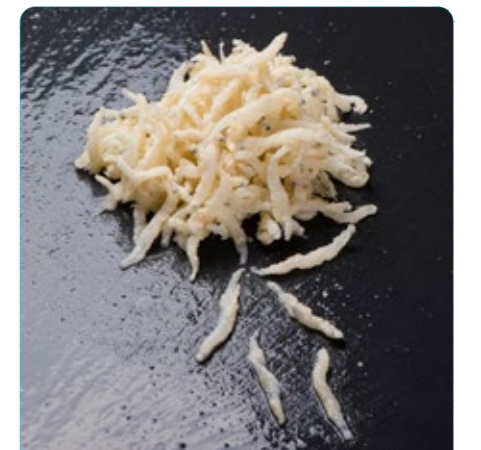
86282 4 safates de 480 g. Croquetes de 40 g



ANELLES TRADICIONALS ENFARINADES

Fregit o forn sense descongelar, amb cocció ràpida i resultat cruixent i daurat.

83579 Caixa d'1,5 kg



XANQUET ENFARINAT

Chanquete arrebossat, amb alt contingut de peix i fregit ràpid sense descongelar. Ideal per a tapes cruixents.

86405 6 bosses de 500 g



GALTES DE PORC SENSE OS CUINADES A BAIXA TEMPERATURA

Peça noble de porc macerada i cuïta al buit, llesta per regenerar. Escalfat en bossa i acabat al forn per daurar.

86243 Caixa de 4 kg aprox. amb 15 peces de 260 g



MANDONGUILLES AMB SALSÀ

Mandonguilles en salsa en ració de 370 g, llestes per regenerar.

86613 Caixa amb 12 safates de 370 g



PATATA I BRÒCOLI GRATINAT AMB SALSÀ BEIXAMEL

Gratinat de patata i bròcoli amb salsa beixamel i mozzarella. Llest per forn en 20 min, cremós i versàtil per plats vegetarians.

86589 5 bosses d'1 kg



BOCINET AMB FORMATGE

Fregit directe sense descongelar en oli molt calent fins a daurat i cruixent. Ideal per a tapes.

83186 3 bosses de 2 kg



CUA DE GAMBA ARREBOSSADA

Fregit, forn o airfryer sense descongelar, amb cocció ràpida i resultat cruixent i homogeni. Versàtil per diferents equips.

51413 Caixa amb 2 kg



COCA PETITA DE GAMBETES

Producte ultracongelat pre-fregit, llest per acabar de fregir abans de servir.

79655 Caixa de 2,5 kg amb 80 peces

Les postres d'estiu busquen frescor i lleugeresa. Són el final del menú i l'últim record del client. El seu paper és clau dins del conjunt de l'experiència.

Les diferents famílies de postres i elaboracions dolces permeten tancar el menú amb varietat i coherència. Pastisseria, postres individuals o opcions refrescants encaixen amb naturalitat en cartes d'estiu.

Un bon final completa l'experiència gastronòmica i reforça la percepció global del servei.



85581 NATA 8 bosses de 500 g (30 peces de 17)
85582 TRUFA 8 bosses de 500 g (30 peces de 17)



COULANT DE XOCOLATA

Coulant de xocolata amb interior fos i textura esponjosa. Postres individual llest per regenerar.

86236 Caixa amb 25 peces de 95 g



PASTÍS DE FORMATGE

Pastís de formatge artesà amb llet fresca i formatge de pagès. Textura suau i esponjosa, ideal per postres amb bona presentació.

83657 2 peces d'1 kg



PASTÍS DE LLIMONA I COCO

Pastís amb pa de pessic i crema de llimona, amb acabat de coco ratllat. Descongelació en fred i bona conservació.

83930 1.150 g (20 porcions -marcat-)



PASTÍS DE CREMA I CAMEL

Pastís amb base de pa de pessic, crema de vainilla i cobertura de caramel. Descongelació en fred i bona conservació, ideal per a postres.

83916 1.250 g (20 porcions -marcat-)



FLAM D'AVELLANA

Flam d'avellana amb llet fresca i 13% de pasta d'avellana. Postres làctic llest per consumir, amb textura suau i sabor intens.

86609 6 packs de 2 unitats de 130 g



FLAM DE BURRATA

Flam de burrata amb base làctica i stracciatella, amb textura suau i cremosa. Postres llest per consumir.

86610 6 packs de 2 unitats de 130 g



FLAM DE FESTUCS

Flam de festuc amb llet fresca i 11% de pasta de festuc.

86611 6 packs de 2 unitats de 130 g



GELAT ARTESÀ DE COCO

Gelat de coco amb coco ratllat a l'interior i decoració superior. Textura cremosa i sabor intens.

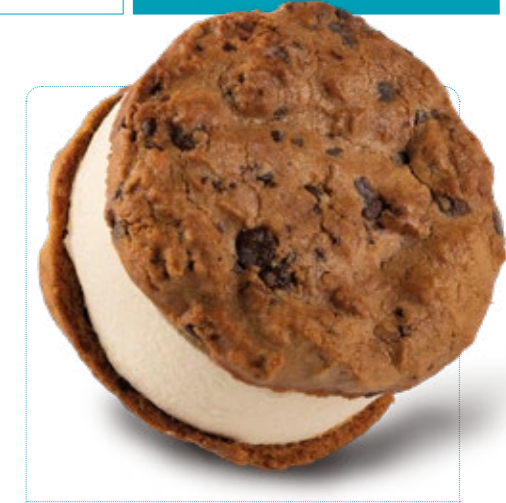
84589 2 safates de 2,4 l



GELAT ARTESÀ SORBET DE MANGO

Sorbet de mango amb 44% de puré de fruita, textura cremosa i sabor intens. Sense gluten ni lactosa ideal pel servei de gelateria.

81337 2 safates de 2,5 l



SANDWICH COOKIE I VAINILLA

Sandvitx gelat de vainilla entre dues cookies amb pepites de xocolata. Textura cremosa i galeta suau, ideal per postres individuals o impulsiva.

86618 Caixa amb 32 peces de 95 ml



CON DE TURRÓ SUPREMA

Con de galeta farcit de gelat de torró amb trossos de torró suprema i cobertura de torró. Inspirat en la tradició d'Antiu Xixona, ideal per postres i venda impulsiva.

85320 Caixa amb 20 peces de 120 ml



CON DE NATA

Gelat sabor nata en con de galeta amb recobriments de cacau i crocant d'avellana. Combinació cremosa i cruixent, ideal per postres i venda impulsiva.

85644 Caixa amb 20 peces de 120 ml



CON DE LLIMONA

Gelat gust llimona en con de galeta amb interior de cacau i salsa de llima. Perfil refrescant i contrastat, ideal per postres i venda impulsiva.

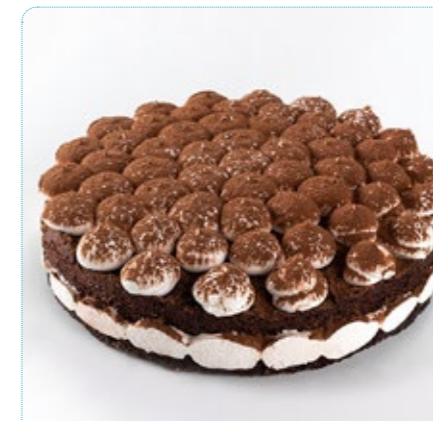
86567 Caixa amb 20 peces de 120 ml



PASTÍS DE XOCOLATA DECORAT

Pastís de pa de pessic i mousse de xocolata, decorat amb crema i crocant. Es presenta sense tallar, ideal per postres amb bona presentació.

86101 944 g peça



TIRAMISÚ DECORAT

Pastís de pa de pessic de xocolata farcit de mousse gust tiramisú. Es presenta sense tallar, ideal per postres amb bona presentació.

86097 928 g peça



PASTÍS DE "DULCE DE LECHE" DECORAT

Pastís de pa de pessic farcit de dolç de llet. Es presenta sense tallar, ideal per postres amb bona presentació.

86100 953 g peça



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.



